

بسمه تعالی  
معاونت آموزش  
دفتر طرح و برنامه های درسی

## استاندارد آموزش شغل

# عنوان آموزش شغل

آشپز طب سنتی

## گروه شغلی

فناوری های راهبردی،  
سلامت، طب ایرانی و گیاهان دارویی

کد ملی آموزش شغل

۶۱۱۲/۴۴/۱



نظارت بر تدوین محتوا و تصویب : دفتر طرح و برنامه های درسی

کد ملی شناسایی آموزش شغل : ۶۱۱۲/۴۴/۱

اعضاء کمیسیون تخصصی برنامه ریزی درسی:

رئیس گروه برنامه ریزی درسی فناوری های راهبردی : دکتر پوراندخت نیرومند  
دکتر محسن بیگدلی - دکتر علیرضا طاهرپور - دکتر محمد انصاری پور - ابوالفضل علیزاده - سید محسن جلالی - شهرام گندابی -  
نرگس کیانی - عاطفه سادات جلال زاده - زینب وفائی نژاد - حسین امامی - حمیدرضا عصارپور آرانی  
افرادی که در روند تدوین این استاندارد مشاوره و اعمال نظر فرموده‌اند دکتر علیرضا حسین زاده دکتر مریم مقیمی

حوزه های حرفه ای و تخصصی همکار برای تدوین استاندارد آموزش شغل:

-ستاد گیاهان دارویی، دانشکده طب سنتی دانشگاه تهران، موسسه حجامت مازندران

فرآیند اصلاح و بازنگری :

-  
توجه : در صورت درخواست ستاد گیاهان دارویی و طب ایرانی، دانشگاههای مرتبط و متخصصین و صاحب نظران مورد بازنگری و اصلاح قرار گیرد و پس از تأیید ستاد گیاهان دارویی و طب ایرانی اعمال گردد.

آدرس دفتر طرح و برنامه های درسی

تهران - خیابان آزادی ، خیابان خوش شمالی ، نبش خیابان نصرت ، ساختمان شماره ۲ ، سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور ، پلاک

۹۷

دورنگار ۶۶۹۴۴۱۱۷

تلفن ۹ - ۶۶۵۶۹۹۰۰

آدرس الکترونیکی : [Barnamehdarci@yahoo.com](mailto:Barnamehdarci@yahoo.com)



تهیه کنندگان استاندارد آموزش شغل  شایستگی

ردیف	نام و نام خانوادگی	آخرین مدرک تحصیلی	رشته تحصیلی	شغل و سمت	سابقه کار مرتبط	آدرس ، تلفن و ایمیل
۱	دکتر غلامرضا کرفاشاری	دکتری	طب سنتی	مدرس دانشگاه	۱۰ سال	تلفن ثابت : ۵۵۶۳۹۷۲۳- ۶۶۴۱۴۳۰۴ تلفن همراه :
۲	حوریه محمدی	دکتری	طب سنتی	مسئول آموزش پزشکی دانشکده طب سنتی	۵ سال	تلفن ثابت : ۵۵۶۳۹۷۲۳- ۶۶۴۱۴۳۰۴ تلفن همراه :
۳	سمیه عقیقی	پرستاری	دانشجو	مدیر داخلی کلینیک طب سنتی	۵ سال	تلفن ثابت : ۶۶۴۱۴۳۰۴ تلفن همراه : ایمیل :
۴	علیرضا حسینی	پرستار	پرستاری	مسئول اعمال یدای کلینیک طب سنتی	۵ سال	تلفن ثابت : ۶۶۴۱۴۳۰۴ تلفن همراه : ایمیل :



## **تعاریف :**

### **استاندارد شغل :**

مشخصات شایستگی ها و توانمندی های مورد نیاز برای عملکرد موثر در محیط کار را گویند در بعضی از موارد استاندارد حرفه ای نیز گفته می شود.

### **استاندارد آموزش :**

نقشه‌ی یادگیری برای رسیدن به شایستگی های موجود در استاندارد شغل .

### **نام یک شغل :**

به مجموعه ای از وظایف و توانمندی های خاص که از یک شخص در سطح مورد نظر انتظار می رود اطلاق می شود .

### **شرح شغل :**

بیانیه ای شامل مهم ترین عناصر یک شغل از قبیل جایگاه یا عنوان شغل ، کارها ارتباط شغل با مشاغل دیگر در یک حوزه شغلی ، مسئولیت ها ، شرایط کاری و استاندارد عملکرد مورد نیاز شغل .

### **طول دوره آموزش :**

حداقل زمان و جلسات مورد نیاز برای رسیدن به یک استاندارد آموزشی .

### **ویژگی کارآموز ورودی :**

حداقل شایستگی ها و توانایی هایی که از یک کارآموز در هنگام ورود به دوره آموزش انتظار می رود .

### **کارورزی:**

کارورزی صرفاً در مشاغلی است که بعد از آموزش نظری یا همگام با آن آموزش عملی به صورت محدود یا با ماکت صورت می گیرد و ضرورت دارد که در آن مشاغل خاص محیط واقعی برای مدتی تعریف شده تجربه شود.(مانند آموزش یک شایستگی که فرد در محل آموزش به صورت تئوریک با استفاده از عکس می آموزد و ضرورت دارد مدتی در یک مکان واقعی آموزش عملی ببیند و شامل بسیاری از مشاغل نمی گردد.)

### **ارزشیابی :**

فرآیند جمع آوری شواهد و قضاوت در مورد آنکه یک شایستگی بدست آمده است یا خیر ، که شامل سه بخش عملی ، کتبی عملی و اخلاق حرفه‌ای خواهد بود .

### **صلاحیت حرفه ای مربیان :**

حداقل توانمندی های آموزشی و حرفه ای که از مربیان دوره آموزش استاندارد انتظار می رود .

### **شایستگی :**

توانایی انجام کار در محیط ها و شرایط گوناگون به طور موثر و کارا برابر استاندارد .

### **دانش :**

حداقل مجموعه ای از معلومات نظری و توانمندی های ذهنی لازم برای رسیدن به یک شایستگی یا توانایی . که می تواند شامل علوم پایه ( ریاضی ، فیزیک ، شیمی ، زیست شناسی ) ، تکنولوژی و زبان فنی باشد .

### **مهارت :**

حداقل هماهنگی بین ذهن و جسم برای رسیدن به یک توانمندی یا شایستگی . معمولاً به مهارت های عملی ارجاع می شود .

### **نگرش :**

مجموعه ای از رفتارهای عاطفی که برای شایستگی در یک کار مورد نیاز است و شامل مهارت های غیر فنی و اخلاق حرفه ای می باشد .

### **ایمنی :**

مواردی است که عدم یا انجام ندادن صحیح آن موجب بروز حوادث و خطرات در محیط کار می شود .

### **توجهات زیست محیطی :**

ملاحظات ایمنی است که در هر شغل باید رعایت و عمل شود که کمترین آسیب به محیط زیست وارد گردد.



نام استاندارد آموزش شغل <sup>۱</sup> :
آشپز طب سنتی
شرح استاندارد آموزش شغل :
آشپز طب سنتی شغلی است خدماتی از حوزه فناوری های راهبردی، سلامت، طب ایرانی و گیاهان دارویی که دارای شایستگی های از جمله تهیه غذاها با غذاییت بیشتر، تهیه مواد اولیه، آماده سازی مواد اولیه، ترکیب صحیح و متناسب مواد، اعمال پختن، جوشاندن و حرارت دادن، کنترل شرایط فراوری می باشد.
ویژگی های کارآموز ورودی :
حداقل میزان تحصیلات : پایان دوره راهنمایی حداقل توانایی جسمی و ذهنی : سلامت کامل جسمانی و روانی مهارت های پیش نیاز : ندارد
طول دوره آموزش :
طول دوره آموزش : ۲۳۰ ساعت - زمان آموزش نظری : ۸۰ ساعت - زمان آموزش عملی : ۹۰ ساعت - زمان کارورزی : ۶۰ ساعت - زمان پروژه : ساعت مهارت های پیش نیاز : گذراندن مبانی طب سنتی (بکارگیری اصول مقدماتی طب سنتی)
بودجه بندی ارزشیابی ( به درصد )
- کتبی : ۲۵درصد - عملی : ۶۵درصد - اخلاق حرفه ای : ۱۰درصد
صلاحیت های حرفه ای مربیان :
دکتری طب سنتی یا کارشناس تغذیه با گذراندن مبانی دوره های طب سنتی و تجربه ی کاری بیش از ۵سال دارد
طی نمودن دوره مهارت های استاندارد مربوطه و یاقبولی در آزمون صلاحیت حرفه ای استاندارد مربوطه سازمان



\* تعریف دقیق استاندارد (اصطلاحی) :

آشپز طب سنتی براساس مبانی اصول طب سنتی به طبخ انواع مختلف غذاها می پردازد که به سلامت جسمی و روانی افراد جامعه کمک کرده و از ابتلا به بسیاری از بیماری ها در جامعه پیشگیری میکند.

\* اصطلاح انگلیسی استاندارد ( و اصطلاحات مشابه جهانی ) :

**Traditional food cooker or a person who is skilled for cooking meals based on traditional medicine**

\* مهم ترین استانداردها و رشته های مرتبط با این استاندارد :

این شغل با شغلهایی از جمله طبیب طب سنتی و تولید کننده فرآورده های طب سنتی در ارتباط است.

\* جایگاه استاندارد شغلی از جهت آسیب شناسی و سطح سختی کار :

- الف : جزو مشاغل عادی و کم آسیب  طبق سند و مرجع .....
- ب : جزو مشاغل نسبتاً سخت  طبق سند و مرجع .....
- ج : جزو مشاغل سخت و زیان آور  طبق سند و مرجع .....
- د : نیاز به استعلام از وزارت کار



استاندارد آموزش شغل

- شایستگی ها

ردیف	عناوین
۱	تهیه مواد اولیه
۲	آماده کردن مواد اولیه
۳	ترکیب صحیح و متناسب مواد
۴	اعمال پختن، جوشاندن، حرارت دادن و...
۵	کنترل شرایط فرآوری
۶	
۷	
۸	
۹	
۱۰	
۱۱	
۱۲	
۱۳	
۱۴	
۱۵	



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : تهیه مواد اولیه
	جمع	عملی	نظری	
	۲۰	۱۰	۱۰	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
-ترازوی آشپزخانه -انواع پیمانه های اندازه گیری -کپسول آتشنشانی				دانش :
			۳	- روش تهیه مواد ارگانیک (مواد هورمونی و سموم شیمیایی استفاده نشود)
			۴	-روش شناسایی مواد اولیه مورد نیاز
			۳	-روش انتقال مواد اولیه پس از خرید به مکان مورد نظر
				مهارت :
		۳		- تعیین مواد اولیه
		۴		- تهیه مواد اولیه مورد نیاز(بر اساس دستور/ سفارش داده شده پزشکی)
		۳		-انتقال مواد به مکان مورد نظر و نگهداری آن
				نگرش :
				-دقت در تهیه مواد اولیه که با کیفیت و مورد تایید طب سنتی باشند.
			ایمنی و بهداشت :	
			- استفاده از لباس کار و دستکش و کلاه	
			توجهات زیست محیطی :	
			دفع صحیح ضایعات	





استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : آماده کردن مواد اولیه
	جمع	عملی	نظری	
	۳۲	۲۰	۱۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
-آبکش -سینک ظرفشویی -انواع چاقوها -آسیاب برقی -انواع ظروف آشپزخانه - انواع صافی ها			۴ ۴ ۴	دانش : -روش شستن مواد اولیه -روش خرد کردن ، آسیاب کردن ، قطعه قطعه کردن و ... مواد اولیه -روش انجام انواع تدابیر اولیه
				مهارت : - تعیین مقدار مواد اولیه -شستن مواد اولیه در صورت نیاز -خرد کردن ، آسیاب کردن ، قطعه قطعه کردن و ... مواد اولیه در صورت نیاز -تدبیر مواد اولیه (خیساندن ، صاف کردن ، خواباندن در مواد مختلف و ...
				نگرش : -دقت در نحوه آماده کردن مواد اولیه که خصوصیت مورد نظر را از دست ندهند. انجام آزمایشات لازم و دریافت کارت سلامت و بهداشت
				ایمنی و بهداشت : - استفاده از کلاه و دستکش و لباس فرم و رعایت بهداشت فردی و محیط کار
				توجهات زیست محیطی :



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان: ترکیب صحیح و متناسب مواد
	جمع	عملی	نظری	
	۳۸	۲۰	۱۸	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
- مخلوط کن - هاونگ - سبزی خردکن - بخارپز - میکسر - زود پز				دانش: - روش تعیین مقدار مواد اولیه - آگاهی از خصوصیات موادی که قرار است با هم ترکیب شوند (افعال، خواص، طبیعت، بدن، و ...)
			۶	- آگاهی از هدف ترکیب این مواد
			۶	مهارت: - تعیین مقدار و درصد موادی که قرار است با هم ترکیب شوند
		۶		- انجام تدابیر قبل از ترکیب
		۱۰		- ترکیب مواد
		۴		نگرش: - آگاهی دقیق از خصوصیات موادی که قرار است با هم ترکیب شوند
				ایمنی و بهداشت: - استفاده از لباس کار و دستکش و کلاه
				توجهات زیست محیطی: - دقت در صرفه جویی منابع طبیعی مثل آب برق گاز



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : اعمال پختن ، جوشاندن ، حرارت دادن و ...
	نظری	عملی	جمع	
	۲۰	۲۰	۴۰	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
-اجاق گاز -اجاق آتش -فر	دانش :			-روش پختن غذا با غذابیت بیشتر
				-روش پختن غذا با داروبیت بیشتر
				-روش پختن انواع فست فود ها
				- روش پختن انواع سوپ ها و آش ها
				-روش درست کردن انواع ژله های سنتی
	مهارت :			- تعیین روش طبخ
				-تعیین میزان حرارت برای طبخ
				-پخت غذا، فست فود ، سوپ و آش
				نگرش :
				-دقت در تعیین میزان حرارت مناسب بمنظور حفظ خواص انواع غذاها
			-	
			ایمنی و بهداشت :	
			استفاده از لباس کار ودستکش و کلاه	
			توجهات زیست محیطی :	
			- استفاده از وسایل قابل بازیافت	
			- دقت در صرفه جویی منابع طبیعی مثل آب برق گاز	



	زمان آموزش			عنوان : کنترل شرایط فرآوری
	جمع	عملی	نظری	
	۳۲	۲۰	۱۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
- یخچال - گرمکن				دانش :
			۴	- نحوه سرو کردن بر اساس هدف (میهمانی ، بیمار و ...)
			۴	- تطبیق غذاهای سنتی و سالم با فرهنگ عمومی ، ذائقه و شرایط اجتماعی مردم
			۴	- نحوه نگهداری غذاها یا فرآورده های غذایی بدون افزودنی و مواد نگه دارنده
				مهارت :
		۶		- تعیین شرایط مناسب نگه داری برای غذاها یا فرآورده های غذایی
		۸		- استفاده از تدابیر و موادی که غذا ها را با فرهنگ ، ذائقه عمومی و اجتماعی مردم تطبیق دهد
		۶		- نگه داری غذا یا فرآورده های غذایی بدون مواد نگه دارنده و رعایت اصول بهداشتی
				نگرش :
				- دقت در نحوه نگه داری غذاها با اصول بهداشتی و استفاده از تدابیری برای نگهداری آنها تا تولید مواد زائد نکنند.
			ایمنی و بهداشت :	
			- حتما از لبلس کار استفاده شود و برای دستها و موها پوشش وجود داشته باشد	
			توجهات زیست محیطی :	
			- دقت در صرفه جویی منابع طبیعی مثل آب برق گاز	



- برگه استاندارد تجهیزات

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	ظروف آشپزی و لوازم آشپزی	جنس ظروف و لوازم طبق توصیه های طب سنتی تهیه شود	به تعداد مورد نیاز	
۲	زودپز	برقی		
۳	مخلوط کن	برقی و دستی		
۴	میکسر	برقی		
۵	بخارپز	برقی		
۶	سیزی خردکن	برقی و بزرگ		
۷	انواع چاقو			
۸	ترازوی آشپزخانه	دیجیتالی		
۹	انواع پیمانه های اندازه گیری			
۱۰	کپسول آتشنشانی	مناسب برای کارگاه		
۱۱	آبکش	فلزی با سایزهای متفاوت		
۱۲	-سینک ظرفشویی	فلزی		
۱۳	-آسیاب برقی	معمول بازار		
۱۴	-انواع ظروف آشپزخانه			
۱۵	- انواع صافی ها			
۱۶	-هاونگ			
۱۷	-اجاق گاز			
۱۸	-اجاق آتش			
۱۹	-فر			
۲۰	- یخچال	معمول بازار		
۲۱	-گرمگن	معمول بازار		

- برگه استاندارد مواد

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	گوشت	اورگانیک		ای که به روش صحیح کاشت و داشت و برداشت شده و از کودهای شیمیایی و انواع سم ها استفاده نشده باشد
۲	گیاهان و میوه ها و مواد غذایی			
۳	نمک	دریا		
۴	شکر	از نوع شکر سرخ		



- منابع و نرم افزار های آموزشی ( اصلی مورد استفاده در تدوین و آموزش استاندارد )

ردیف	عنوان منبع یا نرم افزار	مؤلف	مترجم	سال نشر	محل نشر	ناشر یا تولید کننده
۱	اغذیه و الاطعمه رازی	محمد مدین	دکتر فرزانه غفاری			
۲	خلاصه الحکمه	ابوبکر رازی	استاد ناظم			
۳	خلاصه التجارب	عقبلی خراسانی	دکتر شمس و همکاران			
۴	دفع المضار الکلیه من الابدان الانسانیه	بهاالدوله رازی	دکتر عباسیان			
۵	متن و ترجمه کتاب قانونچه فی الطب	بوعلی	استاد ناظم			

فهرست سایت های قابل استفاده در آموزش استاندارد

ردیف	عنوان
۱	<a href="http://www.tim.ir">www.tim.ir</a> انجمن تحقیقات طب سنتی
۲	<a href="http://www.tandorostan.org">www.tandorostan.org</a> سایت مرجع طب سنتی تندرستان

فهرست معرفی نرم افزارهای سودمند و مرتبط

( علاوه بر نرم افزارهای اصلی )

ردیف	عنوان نرم افزار	تهیه کننده	آدرس	توضیحات
۱	کتابخانه جامع طب سنتی اسلامی فیلم و CD آموزشی تهیه شده (از قسمتهای مختلف یک کارگاه، لوازم خاص، نحوه پخت و...)	موسسه نور		