

بسمه تعالیٰ

معاونت آموزش

دفتر طرح و برنامه‌های درسی

استاندارد آموزش شغل

آشپز غذاهای گیاهی

گروه شغلی

صناعع غذایی

کد ملی آموزش شغل

۷۵۱۲-۶۷-۰۷۲-۱

تاریخ تدوین استاندارد: ۹۳/۱۲/۱۲



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

کد ملی شناسایی آموزش شغل : ۷۵۱۲-۶۷-۰۷۲-۱

اعضاه کمیسیون تخصصی برنامه ریزی درسی رشته صنایع غذایی :

علی موسوی

رامک فرح آبادی

ارزنگ بهادری

پریسا رستمی

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

-

-

فرآیند اصلاح و بازنگری :

-

-

آدرس دفتر طرح و برنامه های درسی

تهران ، خیابان آزادی ، خیابان خوش شمالي ، نبش خیابان نصرت ، ساختمان شماره ۲ ، سازمان آموزش فني و حرفه اي کشور ، پلاک

۹۷

تلفن ۰۶۵۶۹۹۰۷ - ۰۶۹۴۴۱۲۰

دورنگار ۶۶۹۴۴۱۱۷

آدرس الکترونیکی : Barnamehdarci @ yahoo.com



تهریه کنندگان استاندارد آموزش شغل شایستگی

ردیف	نام و نام خانوادگی	آخرین مدرک تحصیلی	رشته تحصیلی	شغل و سمت	سابقه کار مرتبه	آدرس ، تلفن و ایمیل
۱	مریم احباب	لیسانس	-	مربی صنایع غذایی	۱۱ سال	تلفن ثابت : تلفن همراه : +۹۳۸۹۲۷۸۴۸۴ ایمیل : orkideh973@yahoo.com آدرس :
۲	آیلا آیرملو	فوق لیسانس	صنایع غذایی	کارشناس آموزش فنی و حرفه ای آذربایجان شرقی	۸ سال	تلفن ثابت : تلفن همراه : ایمیل : آدرس :



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 صرفا در مشاغلی است که بعد از آموزش نظری یا همگام با آن آموزش عملی به صورت محدود یا با مأکت 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 حرفاء ای خواهد بود .

صلاحیت حرفه ای مریبان :

حداقل توانمندی های آموزشی و حرفه ای که از مریبان 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 :

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



نام استاندارد آموزش شغل :

آشپز غذاهای گیاهی

شرح استاندارد آموزش شغل:

آشپز غذاهای گیاهی کسی است که علاوه برآشنایی یا انواع سبزیجات و صیفی جات ، انواع ادویه ها و سویا ها از عهده تهیه پنیر های کورد و توفو ، انواع پلو های بدون گوشت و مرغ و ماهی ، انواع خورش بدون گوشت و مرغ و ماهی ، انواع خوارک بدون گوشت و مرغ و ماهی ، انواع سوپ و آش، انواع سالاد های بدون گوشت ، مرغ و ماهی و دسر های متنوع ، چیدمان میز و سرو غذا برآید.

ویژگی های کارآموز ورودی :

حداقل میزان تحصیلات : پایان دوره راهنمایی

حداقل توانایی جسمی و ذهنی : داشتن سلامت کامل جسمانی و روانی

مهارت های پیش نیاز : کنترل بهداشت و ایمنی در واحد غذا و نوشیدنی

طول دوره آموزش :

طول دوره آموزش ۸۱ ساعت :

- زمان آموزش نظری ۳۳ ساعت :

- زمان آموزش عملی ۴۸ ساعت :

- زمان کارورزی ساعت - :

- زمان پروژه ساعت - :

بودجه بندی ارزشیابی (به درصد)

- کتبی : %۶۵

- عملی : %۲۵

- اخلاق حرفه ای : %۱۰

صلاحیت های حرفه ای مربیان :

لیسانس تغذیه، صنایع غذایی یا رشته های مرتبط دیگر با ۶ ماه سابقه کار مرتبط



* تعریف دقیق استاندارد (اصطلاحی) :

آشپز غذای گیاهی بعد از تهییه مواد اولیه از عهده تهییه انواع غذاهای گیاهی بصورت سوپ، پلو، سالاد و خوراک بر می آید.

* اصطلاح انگلیسی استاندارد (و اصطلاحات مشابه جهانی) :

* مهمن ترین استانداردها و رشته های مرتبط با این استاندارد :

کلیه استانداردهای مرتبط با آشپزی

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

- | | |
|----------------------|--|
| طبق سند و مرجع | الف : جزو مشاغل عادی و کم آسیب <input type="checkbox"/> |
| طبق سند و مرجع | ب : جزو مشاغل نسبتاً سخت <input type="checkbox"/> |
| طبق سند و مرجع | ج : جزو مشاغل سخت و زیان آور <input type="checkbox"/> |
| | د : نیاز به استعلام از وزارت کار <input checked="" type="checkbox"/> |



استاندارد آموزش شغل

- شایستگی ها

ردیف	عنوان
۱	تهیه و نگهداری مواد اولیه
۲	توزیع مواد اولیه
۳	تهیه انواع سوپ و آش گیاهی
۴	تهیه انواع خورش های گیاهی
۵	تهیه انواع پلوهای گیاهی
۶	تهیه انواع سالادهای گیاهی
۷	تهیه انواع خوراک های گیاهی
۸	چیدمان میز غذا و سرو غذا



	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۶	۲	۴	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، اینمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
کار تخته				دانش :
کارد	- ویژگی مواد اولیه(سیزیجات، صیفی جات، ادویه ، پنیر کورد			
کاهو	و توفو، سوسیس و کالباس گیاهی ، سویا ، کره گیاهی			
هویج	- شرایط نگهداری مواد اولیه			
کرفس	- انواع سردخانه			
فلفل دلمه ای	- ویژگی انواع تخته کار و میز کار			
انواع سویا				مهارت :
شیر گیاهی	- تهیه لیست خرید روزانه، هفتگی، ماهانه			
سوسیس و کالباس گیاهی	- کاربرد و انواع تخته کار) رنگ بندی و نوع تخته چوبی پلیمری			
پنیر کورد و توفو	- پاک کردن، شستشوی مواد اولیه، قطعه بندی) خرد و ریز کردن (مواد اولیه			
کره و شیر گیاهی	- بسته بندی و ظروف گذاری مواد اولیه جهت نگهداری			
آنگوزه				نگرش :
گرام ماسالا	- دق در تهیه لیست خرید مواد اولیه			
آرد لپه	- دق وسیع در پاک و خرد کردن مواد اولیه			
				ایمنی و بهداشت :
	- مجهر بودن کارگاه به سیستم تهییه مناسب			
	- مجهر بودن کارگاه به کپسول آتش نشانی			
	- مجهر بودن کارگاه به جعبه کمک های اولیه			
	- روپوش مخصوص کار - پیش بند - کلاه - دستکش - ماسک			
				توجهات زیست محیطی :
	- دفع صحیح ضایعات			
				-



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :	
	جمع	عملی	نظری		
	۲	۱	۱		
تجهیزات ، ابزار ، مواد صرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط				
ترازو پیمانه قاشق اندازه گیری	<p>دانش :</p> <p>- ویژگی های ترازو و انواع آن) واحدهای اندازه گیری وزن</p> <p>- اندازه گیری حجم</p> <p>مهارت :</p> <p>- توزین مواد اولیه</p> <p>- اندازه گیری حجم مواد اولیه</p> <p>نگرش :</p> <p>- دقیق در اندازه گیری طبق دستورالعمل</p> <p>ایمنی و بهداشت :</p> <p>- روپوش کار - کلاه - کفش</p> <p>- مجهر بودن کارگاه به سیستم تهویه مناسب</p> <p>- مجهر بودن کارگاه به کپسول آتش نشانی</p> <p>- مجهر بودن کارگاه به جعبه کمک های اولیه</p> <p>توجهات زیست محیطی :</p> <p>- دفع صحیح ضایعات</p> <p>-</p>				



		زمان آموزش			عنوان :
		جمع	عملی	نظری	
		۱۷	۱۱	۶	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی		دانش ، مهارت ، نگرش ، اینمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
قابلمه					دانش :
تخته کار		-ویژگی انواع سبزی مورد استفاده در سوپ و آش ها			
کارد		- موارد مصرف سوپ ها و آش های گیاهی			
کاسه					مهارت :
آبکش					تهیه آش آلو
قاشق					تهیه آش کشک
ملاقه					تهیه حلیم گیاهی
جو					-تهیه آش گندم
سیب زمینی					-تهیه آش جو
هویج					-سوپ سبزیجات
سبزی آش					-تهیه سوپ مینسترuron ایتالیایی
کشک					نگرش :
حبوبات		-دقت در برنامه ریزی خرید لیست مواد اولیه			
رشته آش		-دقت در ترتیب افروzen مواد اولیه و آماده سازی صحیح			
گندم پوست کنده					ایمنی و بهداشت :
آنگوزه					-کلاه ، کار ، روپوش
آلو					-مجهر بودن آشپزخانه به کپسول آتش نشانی
لیمو عمانی					-مجهر بودن کارگاه به سیستم تهییه مناسب
					-مجهر بودن کارگاه به جعبه کمک های اولیه
					توجهات زیست محیطی :
					-دفع صحیح ضایعات



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۱۳	۸	۵	
تجهیزات ، ابزار ، مواد صرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
قابلمه				دانش :
تحته کار	- ویژگی روش‌های تهیه خورش‌های گیاهی			
کارد	- ویژگی‌های انواع خورش و موارد مصرف آن			
کاسه	- انواع ابزار و وسایل مورد نیاز برای تهیه خورش			
آبکش				مهارت :
فاسق	- تهیه خورش کرفس گیاهی			
بادمجان	- تهیه خورش بادمجان گیاهی			
مغز گردو	- تهیه خورش قورمه سبزی گیاهی			
رب انار	- تهیه خورش فسنجان گیاهی			
رب گوجه فرنگی	- تهیه خورش به گیاهی			
به				نگرش :
لبه	- دقیقت در برنامه ریزی خرید مواد اولیه			
کرفس				ایمنی و بهداشت :
پیاز	- روپوش کار، کلاه، دستکش			
بادمجان	- مجهر بودن آشپزخانه به کپسول آتش نشانی			
شکر	- مجهر بودن کارگاه به سیستم تهویه مناسب			
پنیر کورد	- مجهر بودن کارگاه به جعبه کمک‌های اولیه			
				توجهات زیست محیطی :
	- دفع صحیح ضایعات			
				-



زمان آموزش

جمع	عملی	نظری
۱۳	۸	۵

عنوان :

تهییه انواع پلوهای گیاهی

تجهیزات ، ابزار ، مواد صرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط		
	قابلمه		دانش :
تخته کار			- ویژگی پلوی گیاهی و موارد مصرف آنها
کارد			- مواد لازم جهت تهییه انواع پلوی گیاهی
کاسه			- مهارت :
آبکش			- تهییه کلم پلو
قاشق			- تهییه اسلامبولی پلو
برنج			- تهییه پلو آلو اسفناج
کلم برگ سفید			- تهییه پلوی سبزیجات چینی
زعفران دم کشیده			- تهییه مرصح پلو
پنیر کورد			- تهییه پلو رویال بنگالی
روغن گیاهی			- تهییه لوبیا پلو
رب گوجه فرنگی			- تهییه سبزی پلو
لوبیایی تازه			نگرش :
سبزی پلو			- دقت در برنامه ریزی خرید مواد اولیه
آنگوزه			- جایگزین کردن مواد گیاهی بجای گوشت
هویج			ایمنی و بهداشت :
			- روپوش کار، کلاه، دستکش
			- مجهز بودن آشپزخانه به کپسول آتش نشانی
			- مجهز بودن کارگاه به سیستم تهویه مناسب
			- مجهز بودن کارگاه به جعبه کمک های اولیه
			توجهات زیست محیطی :
			- دفع صحیح ضایعات



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۱۰	۶	۴	
تجهیزات ، ابزار ، مواد صرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، اینمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
قابلمه				دانش :
تخته کار				- موارد مصرف سالاد گیاهی
کارد				- نگهداری مواد اولیه و نیز سالاد تهیه شده تا مصرف
کاسه				مهارت :
آبکش				تهیه سالاد فصل
فاشق				تهیه سالاد کلم سفید (کالسلو)
سیب زمینی				- تهیه سالاد الیه گیاهی
سس مایونز				- تهیه سالاد کرفس
کرفس				نهاد :
بلغور				- دقت در برنامه ریزی خرید مواد اولیه
کاهو				ایمنی و بهداشت :
گوجه فرنگی				- روپوش کار، کلاه، دستکش
هویج				- مجهر بودن آشپزخانه به کپسول آتش نشانی
				- مجهر بودن کارگاه به سیستم تهییه مناسب
				- مجهر بودن کارگاه به جعبه کمک های اولیه
				توجهات زیست محیطی :
				- دفع صحیح ضایعات



	زمان آموزش				عنوان :
		جمع	عملی	نظری	
		۱۵	۹	۶	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، اینمنی توجهات زیست محیطی مرتبط				
قابلمه					دانش :
تخته کار	- موارد مصرف خوراک های گیاهی				
کارد	مواد لازم جهت تهیه انواع خوراک گیاهی				
کاسه					مهارت :
آبکش	- تهیه فلافل گیاهی				
قاشق					تهیه هموس
اسفناج	- تهیه خوراک پاکورا				
سیب زمینی	- تهیه آبگوشت گیاهی				
دال عدس	- تهیه خوراک دال عدس هندی				
اسپاگتی	- تهیه خوراک بلغاری				
لیمو عمانی	- تهیه خوراک سیب زمینی طلایی				
روغن گیاهی	- تهیه خوراک اسفناج با پنیر کورد				
	- تهیه خوراک اسپاگتی با کوفته داخل سس گوجه فرنگی				
					نگرش :
	- دقیقت در برنامه ریزی خرید مواد اولیه				
	- مجهر بودن آشپزخانه به کپسول آتش نشانی				
	- مجهر بودن کارگاه به سیستم تهویه مناسب				
	- مجهر بودن کارگاه به جعبه کمک های اولیه				
					ایمنی و بهداشت :
	- روپوش کار، کلاه، دستکش				
					توجهات زیست محیطی :
	- دفع صحیح ضایعات				



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش	عنوان		
		جمع	عملی	نظری
		۵	۳	۲
تجهیزات ، ابزار ، مواد صرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، اینمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			چیدن میز و سرو غذا
قاشق				دانش :
چنگال				و چنگال قاشق، بشقاب انواع سفره، دستمال رومیزی، - انواع لیوان کارد،
دستمال				- نکات مربوط به سرو غذا
رومیزی				
میز				مهارت :
صندلی				میز - تزئین
لیوان				سرو جهت غذا - تزئین
کارد				-
				نگرش :
				- دقต در مراحل انجام کار
				-
				ایمنی و پهداشت :
				- دقت در برنامه ریزی خرید مواد اولیه
				- مجهر بودن آشپزخانه به کپسول آتش نشانی
				- مجهر بودن کارگاه به سیستم تهویه مناسب
				- مجهر بودن کارگاه به جعبه کمک های اولیه
				توجهات زیست محیطی :
				-



- برگه استاندارد تجهیزات

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	اجاق گاز	استاندارد	۱	
۲	یخچال	استاندارد	۱	
۳	میز کار	استاندارد	تعداد لازم	
۴	میز و صندلی کارآموز	استاندارد	به تعداد کارآموز	
۵	میز و صندلی مربی	استاندارد	یک عدد	
۶	سیستم تهویه	متناسب با مساحت کارگاه	۱ دستگاه	
۷	کپسول آتش نشانی	متناسب با مساحت کارگاه	۱ عدد	
۸	جعبه کمک های اولیه	استاندارد	۱ عدد	

توجه:

- تجهیزات برای یک کارگاه به ظرفیت ۱۵ نفر در نظر گرفته شود.



- برگه استاندارد مواد

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	آبغوزه	سالم و بهداشتی	به تعداد لازم	
۲	گرام ماسالا	سالم و بهداشتی	به تعداد لازم	
۳	زعفران	سالم و بهداشتی	به تعداد لازم	
۴	برگ بو	سالم و بهداشتی	به تعداد لازم	
۵	روغن گیاهی	سالم و بهداشتی	به تعداد لازم	
۶	کره	سالم و بهداشتی	به تعداد لازم	
۷	پنیر کورد	سالم و بهداشتی	به تعداد لازم	
۸	آرد لپه	سالم و بهداشتی	به تعداد لازم	
۹	آرد گندم	سالم و بهداشتی	به تعداد لازم	
۱۰	خامه	سالم و بهداشتی	به تعداد لازم	
۱۱	برنج	سالم و بهداشتی	به تعداد لازم	
۱۲	لیمو عمانی	سالم و بهداشتی	به تعداد لازم	
۱۳	حبوبات	سالم و بهداشتی	به تعداد لازم	
۱۴	سبزیجات	سالم و بهداشتی	به تعداد لازم	
۱۵	شیر	سالم و بهداشتی	به تعداد لازم	
۱۶	زردچوبه	سالم و بهداشتی	به تعداد لازم	
۱۷	کشك	سالم و بهداشتی	به تعداد لازم	
۱۸	رشته آش	سالم و بهداشتی	به تعداد لازم	
۱۹	اسپاگتی	سالم و بهداشتی	به تعداد لازم	

توجه:

- مواد به ازاء یک نفر و یک کارگاه به ظرفیت ۱۵ نفر محاسبه شود.



- برگه استاندارد ابزار

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	تخته کار	استاندارد	۲	
۲	کارد	استاندارد	۲	
۳	کاسه	معمولی	۶	
۴	قابلمه	تلفون	۶	
۵	تابه	تلفون	۲	
۶	آبکش	پلاستیکی ، فلزی	۳	
۷	قاشق	استیل	دو سری	
۸	ترازو	استاندارد	۱	
۹	پیمانه و قاشق اندازه گیری	استاندارد	دو سری	
۱۰	کفگیر	استیل، چوبی	۳	
۱۱	ملاقه	استیل	۲	
۱۲	دستمال	بهداشتی	یک سری	

توجه:

- ابزار به ازاء هر سه نفر محاسبه شود.