

بسمه تعالیٰ

معاونت آموزش

دفتر طرح و برنامه های درسی

استاندارد آموزش شایستگی

آشپز غذاهای ترکیه ای

گروه شغلی

صناع غذایی

کد ملی آموزش شایستگی

۷۵۱۲-۶۷-۰۷۱-۱

تاریخ تدوین استاندارد : ۹۳/۱۲/۱



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

کد ملی شناسایی آموزش شایستگی : ۱-۷۱-۰۷-۶۷-۷۵۱۲

اعضاء 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 شایستگی :

-

-

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 ۷۶۵۶۹۹۰۷ - ۶۶۹۴۴۱۲۰

دورنگار ۶۶۹۴۴۱۱۷

آدرس الکترونیکی : Barnamehdarci @ yahoo.com



تهیه 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 : آدرس :
۲	آیلا آیراملو	فوق لیسانس	صنایع غذایی	کارشناس اداره کل آموزش فنی و حرفه ای استان 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 ماكت 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 بینند و شامل بسیاری از مشاغل نمی گردد.)

ارزشیابی :

فرآیند جمع آوری شواهد و قضاویت در مورد آنکه یک شایستگی بدست آمده است یا خیر ، که شامل سه بخش عملی ، کتبی عملی و اخلاق حرفة‌ی 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 :

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



نام استاندارد آموزش شایستگی :

آشپز غذاهای ترکیه ای

شرح استاندارد آموزش شایستگی :

آشپز غذاهای ترکیه ای کسی است که علاوه برآشنایی با انواع مواد غذایی ترکیه از عهده تهیه انواع سوپ های ترکیه، انواع سالاد و مزه ها ، انواع کباب ها و غذاهای گوشتی ، انواع غذاهای خمیری و پیده ها ، انواع پلوها و چلو ها ، دسرهای متنوع ، چیدمان میز و سرو غذا برآید.

ویژگی های کارآموز ورودی :

حداقل میزان تحصیلات : پایان دوره راهنمایی

حداقل توانایی جسمی و ذهنی : سلامت کامل جسمانی و روانی

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

طول دوره آموزش :

طول دوره آموزش : ۶۴ ساعت

- زمان آموزش نظری : ۸ ساعت

- زمان آموزش عملی : ۵۶ ساعت

- زمان کارورزی : - ساعت

- زمان پروژه : - ساعت

بودجه بندی ارزشیابی (به درصد)

- کتبی : %۶۵

- عملی : %۲۵

- اخلاق حرفه ای : %۱۰

صلاحیت های حرفه ای مریبان :

دیپلم



* تعریف دقیق استاندارد (اصطلاحی) :

آشپز غذاهای ترکیه ای از عهده تهیه برخی غذاهای ترکی که برای ایرانی ها مناسب است برمی آید.

* اصطلاح انگلیسی استاندارد (و اصطلاحات مشابه جهانی) :

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

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

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



استاندارد آموزش شایستگی

- کارها

ردیف	عنوان
۱	تهیه و نگهداری مواد اولیه
۲	توزیع مواد اولیه
۳	تهیه انواع سوپ
۴	تهیه انواع سالادها و مزه ها
۵	تهیه انواع کباب ها و غذاهای گوشتی
۶	تهیه انواع غذاهای خمیری و بورک ها
۷	تهیه انواع دسرها
۸	چیدمان میزغذا و سروغذا



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۳	۲	۱	
تجهیزات ، ابزار ، مواد صرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
تخته کار کارد ظروف بسته بندی مواد ایرمیک کادايف	دانش :			ویژگی مواد اولیه(ایرمیک ، کادايف ، پول بی بر، مانتی ، خمیر یوفکا ، خمیر باقلوا)
پول بی بر مانتی خمیر یوفکا خمیر باقلوا	مهارت :			تهیه لیست خرید روزانه، هفتگی، ماهانه پاک کردن، شستشوی ، قطعه بندی خرد و ریز کردن مواد اولیه بسته بندی و ظروف گذاری مواد اولیه جهت نگهداری
	نگرش :			دقت در تهیه لیست خرید مواد اولیه دقت وسیعی در پاک و خرد کردن مواد اولیه
	ایمنی و بهداشت :			روپوش مخصوص کار، پیش بند، کلاه، دستکش، ماسک
	توجهات زیست محیطی :			



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۱/۵	۱	۰/۵	
تجهیزات ، ابزار ، مواد صرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
پیمانه				دانش :
قاشق اندازه گیری				ویژگی های ترازو و انواع آن
ترازو				مفهوم اندازه گیری حجم
				مهارت :
				توزین مواد اولیه
				اندازه گیری حجم مواد اولیه
				نگرش :
				دقت در اندازه گیری طبق دستورالعمل
				ایمنی و بهداشت :
				استفاده از کلاه ، کار ، روپوش مجهز بودن آشپزخانه به کپسول آتش نشانی شناسایی اصول کمک های اولیه
				توجهات زیست محیطی :
				-
				-



	زمان آموزش			عنوان :	
	جمع	عملی	نظری		
	۸/۵	۸	۰/۵		
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، اینمنی توجهات زیست محیطی مرتبط				
dal edes	دانش :				
بلغور ریز گندم	ویژگی انواع مواد مورد استفاده در سوپ ها				
ماکارونی ریز	موارد مصرف سوپ ها				
کره	مهارت :				
خامه	تهیه سوپ تویگا				
روغن زیتون	تهیه سوپ ارزین جان				
فلفل قرمز	تهیه سوپ dal edes				
نون خشک	تهیه سوپ بورک				
کره	تهیه سوپ ازوگلین				
آبلیمو	توپالاک چرباسی				
شیر	تهیه سوپ آنا قیز				
پیاز	نگرش :				
سیر	دقت در برنامه ریزی خرید لیست مواد اولیه				
هویج	دقت در ترتیب افزودن مواد اولیه و آماده سازی صحیح				
سیب زمینی	ایمنی و بهداشت :				
آرد گندم	استفاده از کلاه ، کار ، روپوش				
قابلمه	مجهز بودن آشپزخانه به کپسول آتش نشانی				
قاشق	شناسایی اصول کمک های اولیه				
اجاق گاز	توجهات زیست محیطی :				
	دفع صحیح ضایعات				



	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۱۲	۱۱	۱	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
گوشت فیله				دانش :
گوشت چرخ کرده گوسفند				انواع گوشت و موارد مصرف آن
مرغ				نکات مورد اهمیت اصول برش گوشت
گوجه فرنگی				انواع زخم گیرها
پیاز				انواع تجهیزات کباب پزی و کاربرد
سیر				مهارت :
روغن مایع				تهیه کباب اورفا
کره				تهیه کباب علی نازیک
ماست				تهیه کباب اسکندر
فلفل کبابی				تهیه کباب آدانا
نمک و فلفل				تهیه دونر کباب خانگی
سیخ				تهیه تاوك سُته
کباب پز				تهیه ایچلی کوفته
دیس				تهیه کوفته ازمیر
قاشق				تهیه کوفته حسن پاشا
کاسه				نهاد :
	دقت در برنامه ریزی خرید مواد اولیه			ایمنی و بهداشت :
				روبوش کار، کلاه، دستکش
				توجهات زیست محیطی
				دفع صحیح ضایعات



	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۹	۸	۱	
تجهیزات ، ابزار ، مواد صرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، اینمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			تهیه انواع سالادها و مزه ها
زیتون				دانش :
کاهو				انواع سالاد و موارد مصرف آن
لیمو ترش				انواع سبزیجات فصول مختلف
گوجه فرنگی				نگهداری مواد اولیه و سالاد تا مصرف
کلم برگ				مهارت :
خیارشور				تهیه سالاد چوبان
نخود فرنگی				تهیه سالاد گاورdagی
سیب زمینی				تهیه سالاد پنیر
ماست چکیده				تهیه سالاد بلغور و سبزیجات
سنس مایونز				تهیه مزه پیاز
سیر				تهیه مزه کسر
روغن زیتون				تهیه مزه چی کوفته
نمک و فلفل				تهیه آجی ازمه
هویج				تهیه مزه تاراتر
پیاز				نگرش :
رنده				دقت در برنامه ریزی خرید مواد اولیه
کاسه				ایمنی و بهداشت :
کارد				روپوش کار، کلاه، دستکش
دیس				توجهات زیست محیطی :
بشقاب				دفع صحیح ضایعات
قابلمه				
آبکش				



	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۱۲	۱۰	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
آرد گندم				دانش :
خمیر ترش				موارد مصرف غذاهای خمیری
کره				مواد لازم تهیه غذاهای خمیری و بورک
روغن زیتون				نکات مورد اهمیت درباره تهیه انواع خمیرها
گوشت				نکات مربوط به باز کردن و برش خمیر
تخم مرغ				نکات مربوط به مواد میانی خمیر و پیچیدن خمیر
پنیر پیتزا				نکات مربوط به مواد رومال خمیر
روغن زیتون				مراحل پخت خمیر در فر
گوجه فرنگی				مهارت :
نمک و فلفل				تهیه خمیر بورک یا فیلو
سیب زمینی				تهیه خمیر پیده
اسفناج				تهیه خمیر لحمجون
خمیر یوفکا				تهیه خمیرپوآچا
وردنہ				تهیه بورک آب
قلمو				تهیه بورک رول سبزیجات
تابه				تهیه پیده
قابلمه				تهیه لاهماجون
سینی				تهیه پوآچای مرغ
اجاق گاز فر				نگرش :
قاشق				دقت در برنامه ریزی خرید مواد 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	
	۵/۵	۵	۰/۵	
تجهیزات ، ابزار ، مواد صرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			تهیه پیش غذا با روغن زیتون
روغن زیتون				دانش :
برگ مو				انواع روغن های خوراکی
ماست چکیده				موارد مصرف پیش غذا با روغن
بادمجان				مهارت :
بامیه				تهیه دلمه برگ مو با روغن زیتون
لوبیا سبز				تهیه خوراک بامیه با روغن زیتون
دلمه فلفل دلمه ای				تهیه خوراک هنکار بیندی
پیاز				تهیه خوراک لوبیا سبز و گوشت
گوجه فرنگی				تهیه دلمه فلفل دلمه ای
سیر				نگرش :
رب				دقت در برنامه ریزی خرید مواد اولیه
گوشت گوسفند				ایمنی و بهداشت :
دانه کاج				روپوش کار، کلاه، دستکش
قابلدهم				توجهات زیست محیطی :
تابه				دفع صحیح ضایعات
کفگیر				
بشقاب				



	زمان آموزش			عنوان
	جمع	عملی	نظری	
	۹/۵	۹	۰/۵	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
اسلايد				دانش :
پروژکتور				مواد اولیه دسرهای ترکیه
تخم مرغ				نکات مورد اهمیت مربوط به نحوه باز کردن و پیچیدن باقلوا
شکر و شیر				نکات مورد اهمیت مربوط به نحوه تزیین سرو دسرهای ترکیه
آرد گندم				مهارت :
کادايف				تهیه باقلوا
ایرمیک				تهیه کادايف
آبلیمو				تهیه روانی
گردو				تهیه کشکول
کره				تهیه عاشوره
نخود				تهیه محلبی
لوبیا سفید				تهیه سوتلاچ
قابلمه				تهیه دسر کازان دیبی
تابه				تهیه دسر فری گو
کاسه				تهیه دسر به
همزن دستی				تهیه قهوه ترک
فاسق و چاقو				نگرش :
اجاق گاز فردار				دقت در مراحل تهیه انواع دسرها
				دقت در کاربرد مواد اولیه متناسب با نوع دسر
	ایمنی و بهداشت :			
	استفاده از کلاه روپوش یا روسربی			
	توجهات زیست محیطی :			
	دفع صحیح ضایعات			



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان چیدن میز و سرو غذا	
	جمع	عملی	نظری		
	۳	۲	۱		
تجهیزات ، ابزار ، مواد صرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، اینمنی توجهات زیست محیطی مرتبط				
کارد بشقاب لیوان دستمال سفره	دانش : انواع رومیزی ، دستمال ، انواع بشقاب فاشق چنگال کارد لیوان نکات مربوط به سرو غذا				
کارد قاشق چنگال رومیزی	مهارت : تزئین میز تزئین غذا جهت سرو				
	ایمنی و بهداشت : روپوش کار، کلاه، دستکش				
	توجهات زیست محیطی :				



- برگه استاندارد تجهیزات -

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	تخته کار	پلاستیکی درونگ مختلف	۱ عدد برای هر نفر	
۲	کارد	در تمام سایزها یک سری	۱ عدد برای هر نفر	
۳	اجاق گاز	فردار	۱ عدد برای کارگاه	
۴	یخچال	معمولی	۱ عدد برای کارگاه	
۵	کاسه	استیل	۱ عدد برای هر نفر	
۶	قابلمه	در تمام سایزها	۲ سری برای کارگاه	
۷	تابه	در تمام سایزها	۱ سری برای کارگاه	
۸	آبکش	در تمام سایزها	۱ سری برای کارگاه	
۹	فاشق	بزرگ	۱ عدد برای هر نفر	
۱۰	جعبه کمک های اولیه	متناوب با مساحت	۱ عدد	
۱۱	ترازو	۵ کیلویی دیجیتال	۱ عدد برای کارگاه	
۱۲	پیمانه و فاشق اندازه گیری	استیل و پلاستیکی	۱ سری برای هر نفر	
۱۳	کفگیر	چوبی	۱ عدد برای کارگاه	
۱۴	ملaque	استیل	۱ عدد برای کارگاه	
۱۵	پوست کن	استیل	۱ عدد برای کارگاه	
۱۶	میز	استیل	۱ عدد برای کارگاه	
۱۷	کپسول آتش نشانی	متناوب با مساحت	۱ عدد	
۱۸	اجاق گاز	متناوب با مساحت	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	کادایف	بهداشتی و دارای بسته بندی	به مقدار لازم	
۲	پول بی بر (فلفل قرمز پرک)	بهداشتی و دارای بسته بندی	به مقدار لازم	
۳	ایرمیک	بهداشتی و دارای بسته بندی	به مقدار لازم	
۴	آرد گندم	بهداشتی و دارای بسته بندی	به مقدار لازم	
۵	ماست	بهداشتی و دارای بسته بندی	به مقدار لازم	
۶	شکر	بهداشتی و دارای بسته بندی	به مقدار لازم	
۷	کشمکش	تازه ، سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۸	برنج	بهداشتی و دارای بسته بندی	به مقدار لازم	
۹	ماکارونی	بهداشتی و دارای بسته بندی	به مقدار لازم	
۱۰	لیمو ترش	تازه ، سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۱۱	کره	تازه ، سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۱۲	خامه	تازه ، سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۱۳	هویج	تازه ، سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۱۴	پیاز	تازه ، سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۱۵	سیر	تازه ، سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۱۶	جعفری	تازه ، سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۱۷	برگ مو	تازه ، سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۱۸	کاهو	تازه ، سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۱۹	زیتون	تازه ، سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	

توجهہ:

- 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	چاقو تیز کن	دستی	۱ عدد برای هر کارگاه	
۲	رنده ریز و درشت	استیل	۲ عدد	
۳	سینک ظرف شویی	دوقولو	۱ عدد برای هر کارگاه	
۴	تهویه	۱ عدد مناسب با مساحت کارگاه	۱ عدد برای هر کارگاه	
۵	چرخ گوشت	برقی	۱ عدد برای هر کارگاه	
۶	همزن برقی	برقی	۱ عدد برای هر کارگاه	
۷	آسیاب برقی	برقی	۱ عدد برای هر کارگاه	
۸	خردکن	برقی	۱ عدد برای هر کارگاه	