



بسمه تعالی
معاونت آموزش
دفتر طرح و برنامه های درسی

استاندارد آموزش شایستگی

کنترل ایمنی و بهداشت در آشپزخانه

گروه شغلی خدمات تغذیه ای

کد ملی آموزش شغل

۵۱۲۰/۱/۳

تاریخ تدوین استاندارد: ۹۱/۰۲/۰۱
مدت اعتبار استاندارد: از تاریخ ۹۱/۰۲/۰۱ تا تاریخ ۹۵/۰۲/۰۱



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

کد ملی شناسایی آموزش شایستگی: ۵۱۲۰/۱/۳

اعضاء کمیسیون تخصصی برنامه ریزی درسی:

اعضای شورای برنامه ریزی درسی

رامک فرح آبادی معاون دفتر طرح و برنامه های درسی

پریسا رستمی رئیس گروه صنایع غذایی

حوزه های حرفه ای و تخصصی همکار برای تدوین استاندارد آموزش شغل:
موسسه فرهنگی هنری ساناز و سانیا

فرآیند اصلاح و بازنگری:

-
-

کلیه حقوق مادی و معنوی این استاندارد متعلق به سازمان آموزش فنی و حرفه ای
کشور بوده و هرگونه سوء استفاده مادی و معنوی از آن موجب پیگرد قانونی است.

آدرس دفتر طرح و برنامه های درسی

تهران - خیابان آزادی، خیابان خوش شمالی، نبش خیابان نصرت، ساختمان شماره ۲، سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور، پلاک ۹۷

تلفن ۹ - ۶۶۵۶۹۹۰۰

دورنگار ۶۶۹۴۴۱۱۷

آدرس الکترونیکی: Barnamehdarci@yahoo.com



تهیه کنندگان استاندارد آموزش شغل

ردیف	نام و نام خانوادگی	آخرین مدرک تحصیلی	رشته تحصیلی	شغل و سمت فعلی	سابقه کار مرتبط	آدرس ، تلفن و ایمیل
۱	ساناز مینایی تدوین گر	کارشناسی	شناخت و پخت غذا (آشپزی)	مدیر عامل آموزشگاه سانازسانیا	۳۱ سال مری و مدیرعامل موسسه فرهنگی هنری آشپزی و شیرینی پزی ساناز سانیا مولف و ناشر ۲۷ عنوان کتاب آشپزی	۰۹۱۹۰۶۷۰۸۲۸ ۸۸۹۰۰۲۸۳ بالا تر از میدان ولیعصر - جنب پمپ بنزین زرتشت - کوچه پزشک پور - پلاک ۱ - طبقه اول
۲	پریرسا رستمی	لیسانس تغذیه	علوم تغذیه	کارشناس استاندارد	۱۳ سال	۰۹۱۲۳۴۹۸۶۹۷ ۶۶۵۶۹۹۰۰ میدان توحید- نصرت غربی- روبروی خوش شمالی- سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور
۳	ساناز شریفی تدوین گر	فوق لیسانس	شناخت و پخت غذا(آشپزی)و مدیریت بازرگانی	سردبیر ماهنامه آشپزی و شیرینی پزی سانازسانیا	۱۰ سال سردبیر ماهنامه آشپزی و شیرینی پزی سانازسانیا کارشناس آشپزی و شیرینی پزی	۰۹۱۹۰۶۷۰۸۲۸ ۲۲۲۱۸۷۸۹ فرمانیه - بلواز اندرزگو - وطن پور جنوبی - برج آرش واحد ۷
۴	سانیا شریفی تدوین گر	لیسانس	شناخت و پخت غذا(آشپزی)و مدیریت	مدیر اجرایی ماهنامه آشپزی و شیرینی پزی سانازسانیا	۷ سال مدیر اجرایی ماهنامه آشپزی و شیرینی پزی سانازسانیا کارشناس آشپزی و شیرینی پزی	۰۹۱۹۰۶۷۰۸۲۸ ۲۲۲۱۸۷۸۹ فرمانیه - بلواز اندرزگو - وطن پور جنوبی - برج آرش واحد ۷



تعاریف :

استاندارد شغل :

آشنایی به مفهوم داشتن اطلاعات مقدماتی/ شناسایی: به مفهوم داشتن اطلاعات کامل/ اصول: به مفهوم مبانی مطالب نظری/ توانایی: به مفهوم قدرت انجام کار

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 :



نام استاندارد آموزش:
کنترل ایمنی و بهداشت آشپزخانه
شرح استاندارد آموزش شایستگی:
شایستگی کنترل ایمنی و بهداشت در آشپزخانه از حوزه صنایع غذایی شامل شایستگی های کنترل بهداشت و ایمنی فردی و محیطی و ابزار و تجهیزات همچنین نگهداری و انبارداری مواد غذایی تا زمان مصرف و پیشگیری از بحران در آشپزخانه می باشد و به کلیه مشاغل در آشپزخانه ها گارسون ها، مدیران بخش غذا مرتبط می باشد.
ویژگی های کارآموز ورودی:
حداقل میزان تحصیلات: دیپلم حداقل توانایی جسمی و ذهنی: سلامت کامل ذهنی و جسمی مهارت های پیش نیاز: -
طول دوره آموزش:
طول دوره آموزش : ۵۶ ساعت - زمان آموزش نظری : ۱۸ ساعت - زمان آموزش عملی : ۱۸ ساعت - زمان کارورزی : ۲۰ ساعت - زمان پروژه : ۰ ساعت
بودجه بندی ارزشیابی (به درصد)
- کتبی : ۲۵٪ - عملی : ۶۵٪ - اخلاق حرفه ای : ۱۰٪
صلاحیت های حرفه ای مربیان:
کارشناس علوم تغذیه، صنایع غذایی، هتلداری و دارنده گواهینامه کنترل ایمنی و بهداشت آشپزخانه



* تعریف دقیق استاندارد (اصطلاحی) :

کنترل ایمنی و بهداشتی در آشپزخانه شامل کنترل ایمنی و بهداشتی فردی و محیطی و ابزار و تجهیزات

* اصطلاح انگلیسی استاندارد (و اصطلاحات مشابه جهانی) :

Kitchen hygiene and safety

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

مدیر بهداشتی بخش غذا، تغذیه و صنایع غذایی

مدیر کیفیت ایمنی در صنایع غذایی

* 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



ردیف	عناوین
۱	کنترل بهداشت و ایمنی فردی و محیطی
۲	کنترل بهداشت و ایمنی ابزار و تجهیزات
۳	نگهداری و انبار داری مواد غذایی
۴	کنترل و پیشگیری از بحران در آشپزخانه
۵	
۶	
۷	
۸	
۹	
۱۰	
۱۱	
۱۲	
۱۳	
۱۴	
۱۵	

* ترجیحاً در آموزش های عملی بازدید از کارخانجات و کارگاه های مرتبط جهت مشاهده مراحل کار صنعتی صورت پذیرد.



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : کنترل بهداشت و ایمنی فردی و محیطی
	جمع	عملی	نظری	
	۰۹:۰۰	۰۵:۰۰	۰۴:۰۰	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
مواد شوینده دست				دانش : لباس ها و پوشش های مورد استفاده برای پرسنل آشپزخانه آلودگی های احتمالی ناشی از فرد در محیط آشپزخانه بایدها و نبایدهای کارکنان آشپزخانه هنگام کار در آشپزخانه کارت سلامت برخی نکات مورد اهمیت در ارتباط با بهداشت شخصی عوامل احتمالی آلوده کننده محیط انواع خطرات احتمالی در محیط آشپزخانه (فیزیکی، شیمیایی، ناشی از کار کردن با دست، خطرات روانی، خطرات کلی) بیماری های حرفه ای ناشی از کار و محیط کار اهمیت پاک سازی سطوح قبل و بعد از انجام کار در آشپزخانه باید ها و نبایدها هنگام پاکسازی آشپزخانه اهمیت کمک های اولیه در محیط کار آشپزخانه اهمیت رعایت نکات بهداشتی هنگام آماده سازی مواد غذایی که عملیات پخت در پیش ندارند مواد شوینده مناسب برای کف و سطوح
مواد شوینده محیط			۱۵ دقیقه	
آب			۱۵ دقیقه	
فیلم آموزشی			۱۵ دقیقه	
اسلاید آموزشی			۱۵ دقیقه	
ویدئو پروژکتور			۱۵ دقیقه	
کپسول آتش نشانی			۱۵ دقیقه	
جعبه کمک های اولیه			۳۰ دقیقه	
لباس کار			۳۰ دقیقه	
دستکش پلاستیکی			۱۵ دقیقه	
کلاه			۱۵ دقیقه	
ماسک			۱۵ دقیقه	



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان:
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
			مهارت:	
	۳۰ دقیقه			کنترل اجرای کلیه نکات بهداشتی در آشپزخانه
	۰۱:۰۰			شستشوی مناسب کف و سطوح قبل و بعد از انجام کار و آبکشی مجدد
	۳۰ دقیقه			مدیریت خطر (اقدامات پیشگیرانه از خطرات احتمالی فردی و محیطی)
	۰۱:۳۰			انجام کمک های اولیه ضروری برای آشپزخانه مانند پانسمان سوختگی و بریدگی، گرمزدگی، نفس تنگی
	۱۵ دقیقه			کاربرد دستکش و رعایت بهداشت هنگام آماده سازی مواد غذایی که عملیات پخت در پیش ندارند
	۰۱:۰۰			کنترل عدم مبادرت به کار فرد بیمار یا فردی که هرگونه زخم یا بیماری عفونی داشته باشد
				- بهداشت پوست
				- مو و ناخن
				- تنفس و دستگاه گوارش
				- بیماری های مسری
				- بیماری های مشترک انسان و دام
	۱۵ دقیقه			شستشوی متناوب دست و صورت در حین کار طبق اصول صحیح
				نگرش:
				- دقت در اجرای نکات بهداشتی در کلیه مراحل کار
				- دقت در شستشوی مجدد بعد از استفاده از مواد شوینده شیمیایی



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان: کنترل بهداشت و ایمنی فردی و محیطی
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
	ایمنی و بهداشت:			
	<ul style="list-style-type: none"> - استفاده از دستگیره یا دستکش نسوز برای گرفتن ظروف داغ - استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی، کلاه یا روسری، دستکش و ماسک - مجهز بودن آشپزخانه به کپسول آتش نشانی - مجهز بودن آشپزخانه به جعبه کمک های اولیه - استفاده از توری سیمی برای پنجره های آشپزخانه - راه آب مناسب برای کف 			
	ملاحظات زیست محیطی:			
	<ul style="list-style-type: none"> - دفع صحیح پساب و زباله 			



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۰۳:۰۰	۰۲:۰۰	۰۱:۰۰	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			کنترل بهداشت و ایمنی ابزار و تجهیزات
مواد شوینده				دانش : نکات بهداشتی ابزار و تجهیزات اهمیت رعایت نکات بهداشتی در ارتباط با ابزار و تجهیزات نکات ایمنی ابزار و تجهیزات مواد شوینده مناسب برای ابزار و تجهیزات
پودر شوینده		۱۵ دقیقه		
مایع شوینده		۱۵ دقیقه		
آب		۱۵ دقیقه		
وان		۱۵ دقیقه		
اسکاچ		۱۵ دقیقه		مهارت : کنترل اجرای موارد ایمنی مربوط به ابزار و تجهیزات انتخاب ماده شوینده مناسب برای هر یک از ابزار و تجهیزات شستشوی ابزار و تجهیزات طبق اصول صحیح و آبکشی مجدد آن قبل و بعد از انجام کار سرویس و نگهداری ابزار و تجهیزات
سیم				
برس سیمی		۳۰ دقیقه		
برس پلاستیکی		۳۰ دقیقه		
تی		۳۰ دقیقه		
چارو		۳۰ دقیقه		نگرش : حفظ و نگهداری ابزار و تجهیزات مورد استفاده در کارگاه دقت در شستشوی مجدد بعد از استفاده از مواد شوینده شیمیایی
سطل آب		۳۰ دقیقه		
پوستر				
فیلم آموزشی				
اسلاید آموزشی				
ویدئو پروژکتور				ایمنی و بهداشت: استفاده از دستکش پلاستیکی هنگام شستشو استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی، کلاه یا روسری، دستکش و ماسک مجهر بودن آشپزخانه به کپسول آتش نشانی مجهر بودن آشپزخانه به جعبه کمک های اولیه
کپسول آتش نشانی				
جعبه کمک های اولیه				
لباس کار				
دستکش پلاستیکی				
کلاه				ملاحظات زیست محیطی دفع صحیح پساب
ماسک				



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان: نگهداری و انبار داری مواد غذایی
	نظری	عملی	جمع	
	۰۷:۰۰	۰۴:۰۰	۱۱:۰۰	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
اسید خوراکی				دانش : عوامل آلوده کننده و فاسد کننده مواد غذایی - شیمیایی - بیولوژیکی - فیزیکی راه های آلودگی و فساد مواد غذایی مسمومیت های شیمیایی و میکروبی مواد غذایی انبارهای نگهداری مواد غذایی سردخانه های نگهداری مواد غذایی سایر روش های نگهداری مواد غذایی مفهوم استریلیزاسیون و پاستوریزاسیون مهارت : کاربرد انبارها و سردخانه های نگهداری مواد غذایی کنترل دما و رطوبت در انبارها و سردخانه ها استفاده از سایر روش های نگهداری مواد غذایی - استفاده از اسیدهای آلی - استفاده از اسیدهای نمک - استفاده از اسیدهای قند - پاستوریزاسیون
اجاق گاز			۰۲:۳۰	
قابلمه استیل				
ظروف بسته بندی استریل				
دماسنج			۰۱:۰۰	
رطوبت سنج			۳۰دقیقه	
انبار			۰۱:۰۰	
سردخانه			۰۱:۰۰	
تهویه و سیستم خنک کننده			۴۵دقیقه	
پوستر			۱۵دقیقه	
فیلم آموزشی				
اسلاید آموزشی				
ویدئو پروژکتور				
کپسول آتش نشانی		۰۲:۰۰		
جعبه کمک های اولیه		۰۱:۰۰		
لباس کار		۰۱:۰۰		
دستکش پلاستیکی				
کلاه				
ماسک				



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان: نگهداری و انبار داری مواد غذایی
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
	<p>نگرش :</p> <p>دقت در کنترل دما و رطوبت مکان نگهداری مواد غذایی مختلف</p> <p>دقت در چیدن مواد غذایی در انبارها و سردخانه ها با درج مشخصات تاریخ تولید و انقضا</p> <p>دقت در اجرای اصول FIFO</p>			
	<p>ایمنی و بهداشت:</p> <p>کالیبر کردن دماسنج و رطوبت سنج طبق برنامه منظم</p> <p>استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی، کلاه یا روسری، دستکش و ماسک</p> <p>مجهر بودن انبار یا سردخانه به کپسول آتش نشانی</p> <p>مجهر بودن انبار یا سردخانه به جعبه کمک های اولیه</p>			
	<p>ملاحظات زیست محیطی:</p> <p>دفع صحیح پساب و زباله</p>			



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۱۳:۰۰	۰۷:۰۰	۰۶:۰۰	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			کنترل و پیشگیری از بحران در آشپزخانه
کاغذ خودکار پوستر فیلم آموزشی اسلاید آموزشی ویدئو پروژکتور کپسول آتش نشانی جعبه کمک های اولیه لباس کار دستکش پلاستیکی کلاه ماسک حشره کش آفت کش			۰۱:۰۰ ۰۱:۰۰ ۰۲:۰۰ ۳۰ دقیقه ۳۰ دقیقه ۳۰ دقیقه ۳۰ دقیقه ۳۰ دقیقه ۳۰ دقیقه ۰۱:۰۰ ۰۵:۰۰	<p>دانش :</p> <p>حوادث احتمالی در محیط کار</p> <p>راهکارهای پیشگیری از حوادث احتمالی</p> <p>انواع خطرات احتمالی تهدید کننده سلامت غذا</p> <ul style="list-style-type: none"> - موجودات زنده (باکتری ها، ویروس ها، میکروب ها، حشرات) - مواد شیمیایی (شوینده ها، آفت کش ها، آنتی بیوتیک ها) - فیزیکی (استخوان، سنگ ها، فلز، شیشه، کاغذ، پلاستیک، چوب) <p>قوانین مربوط به یخ زدایی (دیفراست)</p> <p>قوانین مربوط به گرم کردن غذا</p> <p>غذاهای پر خطر</p> <p>استانداردهای ایمنی غذا مرتبط با حمل و جابجایی</p>
				<p>مهارت :</p> <p>کنترل خطرات فیزیکی</p> <p>کنترل خطرات شیمیایی</p> <p>کنترل خطرات میکروبیولوژیکی و ناشی از حشرات</p> <p>تعیین نقاط بحرانی در آشپزخانه و مراحل پخت</p>



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : کنترل و پیشگیری از بحران در آشپزخانه
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
	نگرش : دقت در تعیین نقاط بحران دقت در استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی، کلاه یا روسری، دستکش و ماسک			
	ایمنی و بهداشت: مجهرز بودن آشپزخانه به کپسول آتش نشانی مجهرز بودن آشپزخانه به جعبه کمک های اولیه			
	ملاحظات زیست محیطی: در نظر گرفتن دفع صحیح زباله و پساب			



برگه استاندارد تجهیزات

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	تهویه و سیستم خنک کننده	مخصوص انبار	۱ عدد	
۲	اجاق گاز		۱ عدد	
۳	ویدئو پروژکتور		۱ عدد	
۴	کپسول آتش نشانی		۱ عدد	
۵	انبار یا سردخانه		۱ عدد	



- برگه استاندارد ابزار

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	فیلم آموزشی	در ارتباط با بهداشت و ایمنی	۱	
۲	اسلاید آموزشی	در ارتباط با بهداشت و ایمنی	۱ سری	
۳	پوستر	در ارتباط با بهداشت و ایمنی	۱ عدد	
۴	جعبه کمک های اولیه		۱ عدد	
۵	دماسنج	مخصوص محیط	۵ عدد	
۶	رطوبت سنج	مخصوص محیط	۲ عدد	



- برگه استاندارد مواد

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	مواد شوینده دست	دارای استاندارد بهداشتی	۱ بسته	
۲	مواد شوینده کف و محیط	دارای استاندارد بهداشتی	۱ بسته	
۳	دستکش	پلاستیکی	۳۰ جفت	
۴	لباس کار	سفید و بهداشتی	۳۰ عدد	
۵	کلاه	سفید و بهداشتی	۳۰ عدد	
۶	ماسک	سفید و بهداشتی	۳۰ عدد	
۷	اسید	خوراکی	۱ بسته	
۸	آب	شرب		

