



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور



جمهوری اسلامی ایران  
وزارت تعاون، کار و رفاه اجتماعی

بسمه تعالی

معاونت آموزش

دفتر طرح و برنامه های درسی

استاندارد آموزش شایستگی

تهیه نوشتیدینها

گروه شغلی

خدمات تغذیه ای

کد ملی آموزش شغل

۷۵۱۲-۶۸-۰۵۱-۲

تاریخ تدوین استاندارد: ۹۴/۴/۱



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

کد ملی شناسایی آموزش شایستگی: ۷۵۱۲-۶۸-۰۵۱-۲

اعضاء کمیسیون تخصصی برنامه ریزی درسی :  
رامک فرح آبادی معاون دفتر طرح و برنامه های درسی  
پریسا رستمی مسئول گروه برنامه ریزی درسی صنایع غذایی  
گلزارمنش

حوزه های حرفه ای و تخصصی همکار برای تدوین استاندارد آموزش شایستگی :  
- اداره کل آموزش فنی و حرفه ای استان آذربایجان شرقی

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 حرفه ای کشور ، پلاک

۹۷

تلفن ۶۶۵۶۹۹۰۷ - 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 مرتبط	آدرس ، تلفن و ایمیل
۱	پریسا رستمی	کارشناس	علوم تغذیه	مسئول گروه صنایع غذایی و خدمات تغذیه ای	۱۵ سال	تلفن ثابت: ۶۶۵۶۹۹۰۰ تلفن همراه: ایمیل: آدرس: سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور
۲	مریم احباب	کارشناس	-	مربی	۱۲ سال	تلفن ثابت: تلفن همراه: ۰۹۳۸۹۲۷۸۴۸۴ ایمیل: آدرس:
۳	اقدس شمس	-	مربی آشپزی و شیرینی پزی	مدیر و مربی آموزشگاه	۲۵ سال	تلفن ثابت: تلفن همراه: ایمیل: آدرس:
۴	مهتری هاشم زاده	هتلداری	مربی آشپزی و شیرینی پزی	مدیر و مربی آموزشگاه	۳۴ 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 :**

نقشه ی 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 آموزشی :**

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



<b>نام استاندارد آموزش شغل:</b>	
تهیه نوشیدنیها	
<b>شرح استاندارد آموزش شغل:</b>	
تهیه نوشیدنیها شایستگی از حوزه خدمات تغذیه ای است که تهیه و آموزش های فصول مختلف و انواع شربت و انواع نوشیدنی، تهیه عرقیات نعناع و بید مشک و تهیه نوشیدنی های سرد گیاهی شامل می شود و با مشاغل کافی شاپ و یا رستوران ها در ارتباط است.	
<b>ویژگی های کارآموز ورودی :</b>	
حداقل میزان تحصیلات : پایان دوره راهنمایی حداقل توانایی جسمی و ذهنی : سلامت کامل جسمی و روانی مهارت های پیش نیاز : کنترل بهداشت و ایمنی در واحد غذا و نوشیدنی	
<b>طول دوره آموزش :</b>	
طول دوره آموزش	: ۳۶ ساعت
- زمان آموزش نظری	: ۱۴ ساعت
- زمان آموزش عملی	: ۲۲ ساعت
- زمان کارورزی	: - ساعت
- زمان پروژه	: - ساعت
<b>بودجه بندی ارزشیابی ( به درصد )</b>	
- کتبی :	۲۵%
- عملی :	۶۵%
- اخلاق حرفه ای :	۱۰%
<b>صلاحیت های حرفه ای مربیان :</b>	
دیپلم صنایع غذایی ، تغذیه و هتلداری با ۳ سال سابقه کار مرتبط و احراز صلاحیت مربیگری	



\* تعریف دقیق استاندارد (اصطلاحی) :

تهیه کلیه نوشیدنیهای سرد و گرم گیاهی را شامل می شود و کاربرد برخی از دمنوشها در فصول مختلف و تهیه شربت ، انواع نوشیدنی ، تولید عرقیات را شامل می شود .

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

## Prepared drinks

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

کلیه استانداردهای مرتبط با آشپزی و کافی شاپ

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

- |                      |                                     |                                  |
|----------------------|-------------------------------------|----------------------------------|
| طبق سند و مرجع ..... | <input 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     |
|                      | <input checked="" type="checkbox"/> | د : نیاز به استعلام از وزارت کار |



## استاندارد آموزش شایستگی

- کارها

ردیف	عناوین
۱	تهیه دم نوش های فصول مختلف
۲	تهیه انواع شربت
۳	تهیه انواع نوشیدنی
۴	تهیه عرقیات نعناع و بید مشک
۵	تهیه نوشهای سرد گیاهی



استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : تهیه دم نوش های فصول مختلف
	جمع	عملی	نظری	
	۱۰	۸	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
ویدئو پروژکتور				دانش :
اسلاید			۱۵ دقیقه	تعریف دم نوش
میز کار			۱۵ دقیقه	موارد مصرف دم نوش های فصول مختلف
سینک ظرفشویی			۱	موارد احتیاط و منع مصرف دم نوش های فصول مختلف
ترازو			۰/۵	طبقه بندی درمانی و شفا بخشی گیاهان
کاسه				مهارت :
آبکش		۲		تهیه دمنوش های فصل بهار ( باد رنجبویه، تخم رازیانه، اکلیل کوهی، کاسنی ، پونه ،برگ قاصدک
کتری		۲		تهیه دمنوش های فصل تابستان (گل بابونه ، نعناع ، گل گاوزبان، پونه)
قاشق		۲		تهیه دمنوش های فصل پاییز (انیسون ، استوقدوس ، شیرین بیان ، زنجبیل ، گل محمدی ، چای سبز با گیلاس)
لیوان		۲		تهیه دمنوش های فصل زمستان (زیره ، رزماری ، گزنه ، دارچین ، رازیانه ، نسترن )
اجاق گاز				نگرش :
روپوش کلاه				دقت در مراحل انجام کار
دستکش				ایمنی و بهداشت :
جعبه کمک اولیه				رعایت نکات بهداشتی در حین تهیه دم نوش ها
کپسول آتش نشانی				توجهات زیست محیطی :
باد رنجبویه				دفع صحیح زباله
اکلیل کوهی				
کاسنی				
پونه				
برگ قاصدک				





استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان: تهیه انواع شربت
	جمع	عملی	نظری	
	۹	۷	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
ویدئو پروژکتور				دانش :
اسلاید			۰/۵	موارد کاربرد شربت
میز کار			۰/۵	مفهوم شربت غلیظ
سینک ظرفشویی			۱	شرایط تهیه و نگهداری شربت
ترازو				
کاسه				
آبکش				مهارت :
کتی		۷		تهیه انواع شربت (آلبالو ، شیره انگور ، سکنجبین ، تخم شربتی ، زعفران ، آب لیمو ، عسل )
قاشق				
لیوان				
سطل آشغال				
اجاق گاز				نگرش :
روپوش کلاه				دقت در مراحل انجام کار
دستکش				ایمنی و بهداشت :
جعبه کمک اولیه				رعایت نکات بهداشتی در حین تهیه دم نوش ها
کپسول آتش نشانی				مجهز بودن کارگاه به جعبه کمک های اولیه و کپسول آتش نشانی
بابونه				استفاده از روپوش ، کلاه و دستکش
گل گاو زبان				توجهات زیست محیطی :
پونه				دفع صحیح زباله
نعناع				



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : تهیه انواع نوشیدنی
	جمع	عملی	نظری	
	۴/۵	۳	۱/۵	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
ویدئو پروژکتور				دانش :
اسلاید			۱	دستورعمل صحیح تهیه نوشیدنیها
میز کار			۰/۵	موارد مصرف نوشیدنیها
سینک ظرفشویی				
ترازو				مهارت :
کاسه				تهیه انواع نوشیدنیها (سیب گرم ، لیموناد با نعنای ، معجون عسلی ، آب زرشک ، شیر عسل بادام ، شیر هوچ)
آبکش		۳		
کتری				
قاشق				
لیوان				
اجاق گاز				نگرش :
روپوش کلاه				دقت در مراحل انجام کار
دستکش				ایمنی و بهداشت :
جعبه کمک اولیه				استفاده از روپوش ، کلاه و دستکش
کپسول آتش نشانی				مجهز بودن کارگاه به جعبه کمک های اولیه و کپسول آتش نشانی
انیسون				توجهات زیست محیطی :
استوقدوس				دفع صحیح زباله
شیرین بیان				
زنجبیل				
گل محمدی				



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۳/۵	۱/۵	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
ویدئو پروژکتور				دانش :
اسلاید			۱	دستورالعمل صحیح تهیه عرقیات
میز کار			۰/۵	کاربرد ابزار و تجهیزات مناسب برای تهیه عرقیات
سینک ظرفشویی			۰/۵	موارد کاربرد عرقیات
ترازو				مهارت :
کاسه				تهیه عرق نعناع
آبکش		۴۵ دقیقه		تهیه عرق بید مشک
کتری		۴۵ دقیقه		نگرش :
قاشق				دقت در مراحل انجام کار
لیوان				ایمنی و بهداشت :
اجاق گاز				رعایت نکات بهداشتی در حین تهیه دم نوش ها
روپوش کلاه				مجهر بودن کارگاه به جعبه کمک های اولیه و کپسول آتش نشانی
دستکش				توجهات زیست محیطی :
جعبه کمک اولیه				دفع صحیح زباله
کپسول آتش نشانی				
دارچین				
رازیانه				
گزنه				
رزماری				
نسترن				
زیره				



استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان: تهیه سرد نوش های گیاهی
	جمع	عملی	نظری	
	۹	۲/۵	۶/۵	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
ویدئو پروژکتور				دانش :
اسلاید		۲ ساعت		موارد مصرف سرد نوش ها بر اساس مزاج
میز کار		۲ ساعت		موارد احتیاط و منع مصرف سرد نوش ها
سینک ظرفشویی		۲ ساعت		طبقه بندی درمانی و شفا بخشی گیاهان
ترازو		۰/۵		تعریف سرکه انگبین ( سکنجبین ها)
کاسه				مهارت :
آبکش				تهیه سکنجبین با شکر و با دوشاب
کتری		۳۰ دقیقه		تهیه سکنجبین با تخم گیاهان
قاشق		۳۰ دقیقه		تهیه شربت عسل با خاک شیر و لیمو ترش تازه
لیوان		۱۰ دقیقه		تهیه شربت عسل با عرق نعنا
اجاق گاز		۱۰ دقیقه		تهیه شربت عسل ، بیدمشک و گلاب
روپوش کلاه		۱۰ دقیقه		تهیه شربت به لیمو
دستکش		۳۰ دقیقه		تهیه شربت زرشک
دستمال حوله ای		۱۰ دقیقه		تهیه شربت شاه توت و عسل
جعبه کمک اولیه		۱۰ دقیقه		تهیه شربت مرزه
کپسول آتش نشانی				نگرش :
مرزه				دقت در مراحل انجام کار
شاه توت				ایمنی و بهداشت :
زرشک				مجهز بودن کارگاه به جعبه کمک های اولیه و کپسول آتش نشانی
عرق بیدمشک				استفاده از روپوش ، کلاه و دستکش
گلاب				
خاک شیر				
دوشاب				
لیمو ترش تازه				



- برگه استاندارد تجهیزات

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	میز کار	استیل	۱	
۲	سینک ظرفشویی	دو قلو	۱	
۳	کپسول آتش نشانی	متناسب با حجم کارگاه	۱	
۴	جعبه کمک های اولیه	استاندارد	۳	
۵	یخچال	۱۲ فوت	۱	

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	زیره	بهداشتی	به مقدار لازم	
۲	رز ماری	بهداشتی	به مقدار لازم	
۳	گزنه	بهداشتی	به مقدار لازم	
۴	دارچین	بهداشتی	به مقدار لازم	
۵	رازیانه	بهداشتی	به مقدار لازم	
۶	نسترن	بهداشتی	به مقدار لازم	
۷	شیرین بیان	بهداشتی	به مقدار لازم	
۸	دارچین	بهداشتی	به مقدار لازم	
۹	زنجبیل	بهداشتی	به مقدار لازم	
۱۰	گل محمدی	بهداشتی	به مقدار لازم	
۱۱	استو قدوس	بهداشتی	به مقدار لازم	
۱۲	بابونه	بهداشتی	به مقدار لازم	
۱۳	پونه	بهداشتی	به مقدار لازم	
۱۴	زرشک	بهداشتی	به مقدار لازم	
۱۵	شاه توت	بهداشتی	به مقدار لازم	
۱۶	عسل	بهداشتی	به مقدار لازم	
۱۷	مرزه	بهداشتی	به مقدار لازم	
۱۸	عرق بید مشک	بهداشتی	به مقدار لازم	
۱۹	عرق نعنا	بهداشتی	به مقدار 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	ترازو	استاندارد	۱ عدد	
۲	کاسه	استاندارد	یک سری	
۳	آبکش	استاندارد	یک سری	
۴	کتری	استاندارد	یک سری	
۵	قاشق	استاندارد	یک سری	
۶	لیوان	استاندارد	یک سری	
۷	اجاق گاز	استاندارد	یک سری	

توجه :

- ابزار به ازاء هر سه نفر محاسبه شود .