



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور



جمهوری اسلامی ایران
وزارت کار و امور اجتماعی

استاندارد شغل و آموزش

آشپز درجه ۲

تاریخ شروع اعتبار : ۹۳/۳/۱

کد استاندارد : ۵-۳۱/۳۲/۲/۳

معاونت پژوهش و برنامه ریزی

دفتر طرح و برنامه های درسی : تهران - خیابان آزادی - خیابان خوش شمالی - تقاطع خوش و نصرت - ساختمان شماره ۲

سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور - پلاک ۲۵۹ - طبقه دوم

تلفن : ۹ و ۷ و ۶ و ۴ - ۶۶۵۶۹۹۰۰

دور نگار : ۶۶۹۴۴۱۱۷

کد پستی : ۱۴۵۷۷۷۳۶۳

EMAIL: DEVELOP@IRANTVTO.IR



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

این استاندارد به موجب عکس العمل های غیر مشروط مراکز اجرایی آموزش (دولتی - خصوصی) در موارد نامتناسب بودن محتوا در مقایسه با تنوع مهارت ها در آشپزی و نیز عدم پوشش محتوا به تعدد و تنوع مشاغل آشپزی از خانگی تا تجاری و صنعتی، تغییرات فناوری در حوزه غذاهای با پخت های خاص، تهیه و نگهداری مواد غذایی سالم و اصلاح الگوی مصرف در کمیسیون تخصصی برنامه ریزی درسی رشته آشپزی با دفتر طرح و برنامه های درسی با شرکت آقایان حسین بهرامی و بهنام حقیقی از آموزشگاه مهمانیاران و خانم اقدس شمس از آموزشگاه لاله نو در کرج طی سال ۱۳۸۷ بازنگری گردید و در تاریخ ۸۸/۲/۱ تصویب و برای مدت پنج سال اجازه اجرا دارد.



تعاریف :

استاندارد شغلی :

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 شغلی :

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 اهداف 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 .

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.



نام شغل: آشپز درجه ۲	
شرح شغل^۱	
<p>آشپز درجه ۲ از مشاغل حوزه ی صنایع غذایی است که وظایف پخت غذاهایی چون پلو، خورش، آش، سوپ، اردور، سالاد، دسر، کرب و سرو و آماده سازی میز غذا را به عهده دارد و با مشاغلی همچون مدیر سلف، پستایی کار در آشپزخانه، تکنسین تاسیسات آشپزخانه و مدیر تدارکات در ارتباط است.</p>	
ویژگی های کارآموز ورودی	
<p>حداقل میزان تحصیلات : پایان سوم راهنمایی حداقل توانایی جسمی : سلامت کامل مهارت های پیش نیاز این استاندارد :-</p>	
طول دوره آموزش	
طول دوره آموزش	: ۲۱۶ ساعت
- زمان آموزش نظری	: ۵۴ ساعت
- زمان آموزش عملی	: ۱۶۲ ساعت
- کارورزی	: - ساعت
- زمان پروژه	: - ساعت
شیوه ارزشیابی	
آزمون عملی :	۷۵٪
آزمون تئوری:	۲۵٪
مشاهده ای :	۱۰٪
صلاحیت های حرفه ای مربیان	
<p>- لیسانس مهندس صنایع غذایی یا علوم تغذیه و ۳ سال سابقه کار مرتبط در آشپزی - فوق دیپلم صنایع غذایی و علوم تغذیه یا هتلداری با ۵ سال سابقه کار مرتبط در آشپزی - دیپلم تجربی و یا مدیریت خانواده با ۷ سال سابقه کار مرتبط و گواهی دوره تخصصی</p>	



استاندارد شغل^۲

- شایستگی های^۳ شغلی

ردیف	توانایی ها
۱	توانایی تهیه و نگهداری مواد اولیه
۲	توانایی پخت به روشهای مختلف
۳	توانایی توزین مواد اولیه
۴	توانایی تهیه انواع سس های سرد و گرم
۵	توانایی تهیه انواع سوپ و آش
۶	توانایی تهیه انواع چلو و پلو
۷	توانایی تهیه انواع خورش
۸	توانایی تهیه انواع غذاهای گوشتی
۹	توانایی تهیه برخی غذاهای سنتی
۱۰	توانایی تهیه برخی از غذاهای خمیری و پاستا با سس آن
۱۱	توانایی تهیه سالاد و اردور، کاناپ و کوکتل میگو و پوره
۱۲	توانایی تهیه دسر
۱۳	توانایی چیدمان میز و سرو غذا



	زمان آموزش			عنوان توانایی : توانایی تهیه و نگهداری مواد اولیه
	جمع	عملی	نظری	
	۹	۶	۳	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
تخته کار کارد ظروف بسته بندی و نگهداری گوشت قرمز گوشت سفید هویج کرفس فلفل دلمه ای			۰/۵ ۲ ۰/۵	دانش : - ویژگی انواع مواد اولیه (سبزیجات، گوشت ها ، حبوبات، روغن ها ، چاشنی ها و ادویه) - شرایط نگهداری مواد اولیه - انواع سردخانه - ویژگی انواع تخته و میز کار -
		۱/۵ ۱/۵ ۱/۵ ۱/۵		مهارت : - تهیه لیست خرید روزانه، هفتگی، ماهانه - کاربرد و انواع تخته کار (رنگ بندی و نوع تخته چوبی پلیمری) - پاک کردن، شستشوی مواد اولیه، 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 وسعی در پاک و خرد کردن مواد اولیه
				ایمنی : - روپوش مخصوص کار- پیش بند - کلاه- دستکش- ماسک
				توجهات زیست محیطی : -



	زمان آموزش			عنوان توانایی : توانایی پخت به روشهای مختلف
	جمع	عملی	نظری	
	۳/۵	۱	۲/۵	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
اجاق گاز فردار کاسه قابلمه درب دار آبکش فلزی سبزیجات (هویج، سیب زمینی، فلفل دلمه ای و ..) گوشت قرمز و گوشت سفید و			۱ ۰/۵ ۰/۵ ۰/۵	دانش : - ویژگی انواع روش های پخت غذا - روش پخت مرطوب - روش پخت خشک - روش پخت ترکیبی
		۰/۵ ۰/۵		مهارت : - تهیه سبزیجات بخار پز شده و - تهیه گوشت های سرخ شده -
	نگرش : - دقت در انتخاب نوع با توجه به نوع پخت			
	ایمنی : - لباس کار مخصوص، کلاه، دستکش نسوز، ماسک			
	توجهات زیست محیطی : - دفع صحیح ضایعات			



	زمان آموزش			عنوان توانایی : توانایی توزین مواد اولیه
	جمع	عملی	نظری	
	۳	۲	۱	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
			۰/۵ ۰/۵	دانش : - ویژگی های ترازو وانواع آن (واحدهای اندازه گیری وزن) - اندازه گیری حجم
		۱ ۱		مهارت : - توزین مواد اولیه - اندازه گیری حجم مواد اولیه -
				نگرش : - دقت در اندازه گیری طبق دستورالعمل -
				ایمنی : - روپوش کار- کلاه - کفش
				توجهات زیست محیطی : -



	زمان آموزش			عنوان توانایی: توانایی تهیه انواع سسهای سرد و گرم
	جمع	عملی	نظری	
	۸	۶	۲	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
قابلمه لعابی قاشق چوبی میکسر تخته کار			۱ ۱	دانش: - ویژگی های مواد اولیه در سس های سرد و گرم - موارد استفاده از انواع سس های سرد و گرم در غذا
کارد اجاق گاز تابه یخچال تخم مرغ شیر قارچ خیار شور سس مایونز رب گوجه فرنگی روغن زیتون سرکه سفید پنیر موتزارلا (پیتزا)		۰/۵ ۰/۵ ۱ ۱ ۱ ۱ ۱ ۱		مهارت: - تهیه سس مایونز - تهیه سس گوجه فرنگی - تهیه سس تارتار - تهیه سس سفید - تهیه سس قارچ - تهیه سس ترجیحاً سالاد سبزی (vinegrate = ترکیبات اسیدها و روغنها) - تهیه سس پنیر
				نگرش: - دقت در برنامه ریزی تهیه لیست خرید و مواد اولیه - دقت در اندازه گیری سس ها
				ایمنی: - روپوش، کلاه، دستکش بهداشتی
				توجهات زیست محیطی: -



عنوان توانایی : توانایی تهیه انواع سوپ و آش	زمان آموزش		
	نظری	عملی	جمع
	۴	۸	۱۲
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط		
اجاق گاز یخچال قابلمه تفلون قاشق چوبی گوشت قرمز قارچ پیاز پاستا لوبیا سبز هویج نخود سبز چغندر کره رب گوجه فرنگی شیر تابه ملاقه تخته کار کارد انواع لوبیا کشک رشته آشی جو پوست کنده سبزی آش			<p>دانش :</p> <ul style="list-style-type: none"> - ویژگی انواع سبزی مورد استفاده در سوپ ها - ویژگی سوپ ها و ماندگاری آنها و موارد مصرف آنها - ویژگی انواع سبزی مورد استفاده در آش - موارد مصرف آش ها <p>مهارت :</p> <ul style="list-style-type: none"> - تهیه انواع عصاره (گوشت ، مرغ، سبزیجات و) - تهیه سوپ سبزیجات - تهیه سوپ برش روسی - تهیه سوپ پیاز فرانسوی - تهیه سوپ کرم قارچ - تهیه آش رشته - تهیه آش جو - تهیه آش شله قلمکار <p>نگرش :</p> <ul style="list-style-type: none"> - دقت در برنامه ریزی خرید لیست مواد اولیه - دقت در ترتیب افزودن مواد اولیه و آماده سازی صحیح <p>ایمنی :</p> <ul style="list-style-type: none"> - روپوش کار- کلاه - مجهز بودن آشپزخانه به کپسول آتش نشانی <p>توجهات زیست محیطی :</p> <ul style="list-style-type: none"> -



	زمان آموزش			عنوان توانایی: توانایی تهیه چلو (برنج سفید) و کته و پلو
	جمع	عملی	نظری	
	۱۸	۱۷	۱	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
قابلمه اجاق گاز آبکش نمک روغن سرکه برنج کارد			۰/۵ ۱۵ دقیقه ۱۵ دقیقه	دانش: - ویژگی کته و چلو و موارد مصرف آنها - مواد لازم جهت تهیه چلو و کته - ویژگی های انواع پلو و دستور العملهای تهیه آنها
کارد تخته کار کفگیر تابه ظرف پیرکس کاسه خلال پرتقال خلال بادام خلال پسته خلال زرشک		۱/۵ ۱/۵ ۳ ۳ ۲ ۲ ۲		مهارت: - تهیه چلو - تهیه کته - کاربرد روغن، نمک، سرکه یا آبلیمو و ماست در تهیه چلو - تهیه شیرین پلو - تهیه لوبیا پلو - تهیه عدس پلو - تهیه ته چین مرغ و بادمجان - تهیه شوید باقلاپلو
گوشت چرخ کرده لوبیا سبز				نگرش: - دقت در برنامه ریزی خرید مواد اولیه
عدس باقلا شوید				ایمنی: - روپوش کار، کلاه، دستکش
بادمجان مرغ کشمش				توجهات زیست محیطی: -



	زمان آموزش			عنوان توانایی : توانایی تهیه انواع خورش
	جمع	عملی	نظری	
	۱۷	۱۴	۳	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
قابلمه				دانش :
تخته کار			۱	- ویژگی روشهای تهیه خورش
کارد			۱	- ویژگی های انواع خورش و موارد مصرف آن
اجاق گاز			۱	- انواع ابزار و وسایل مورد نیاز برای تهیه خورش
تابه				
آسیاب				مهارت :
ملاقه		۲		- تهیه خورش کرفس
کفگیر		۲		- تهیه خورش بامیه
مرغ		۲		- تهیه خورش کاری مرغ
ادویه کاری		۲		- تهیه خورش فسنجان
بادام هندی				- تهیه خورش قیمه خلال بادام
آبلیمو		۲		- تهیه خورش قورمه سبزی
مغز گردو		۲		- تهیه خورش گوشت و سبزیجات (چامین گوشت)
رب انار				نگرش :
پیاز				- دقت در برنامه ریزی خرید مواد اولیه
خلال بادام				ایمنی :
لیمو عمانی				- روپوش کار، کلاه، دستکش
رب گوجه فرنگی				توجهات زیست محیطی :
سبزی				-
گوشت قرمز				
لوبیا قرمز				
هویج				



	زمان آموزش			عنوان توانایی : توانایی تهیه انواع غذاهای گوشتی
	جمع	عملی	نظری	
	۵۰	۳۷/۵	۱۲/۵	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
تخته کار				دانش :
کارد			۰/۵	- ویژگی های انواع گوشت در آماده سازی و موارد مصرف آن
کاسه			۰/۵	- هدف از انواع برش گوشتهای مختلف و آماده سازی
آبکش			۱	- نگهداری انواع گوشت
گوشت قرمز			۰/۵	-انواع کباب
گوشت مرغ			۱	- ویژگی ابزار مورد نیاز برای تهیه انواع کباب
ماهی			۰/۵	- هدف از دستورالعملهای مختلف جهت تهیه انواع کباب
منقل گازی			۰/۵	- موارد مصرف مواد اولیه پرکردن شکم مرغ
اجاق گاز			۰/۵	- ویژگی پخت انواع پرندگان (مرغ، بوقلمون، مرغابی و ..) مناسب برای مرغ شکم پر
تابه			۱	- ویژگی ماهی تازه و سالم
قابلمه			۰/۵	- هدف از کاربرد مواد طعم دهنده
سیخ چوبی			۱	- ویژگی گوشت رست بیف
سیخ کباب (۱ و ۲ سانتی)			۰/۵	- ویژگی سس مورد استفاده برای رست بیف
زعفران			۰/۵	- مواد اولیه میتلف
گوشت چرخ کرده			۰/۵	- ویژگی گوشت میتلف وبا سس گوجه
گوجه فرنگی			۰/۵	- ویژگی زبان گوساله و گوسفند در پخت
فلفل دلمه ای			۰/۵	- ویژگی سس قارچ مورد استفاده برای خوراک زبان
نخ و سوزن			۱	- ویژگی شنیتسل مرغ و ماهی قزل آلا و موارد مصرف آنها
سبزی			۰/۵	- ویژگی کروکت و موارد مصرف آن
پیاز			۰/۵	- ویژگی مواد اولیه گراتن
زرشک				- موارد مصرف گراتن
تمبر هندی				



	زمان آموزش			عنوان توانایی: توانایی تهیه انواع غذاهای گوشتی
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
روغن مایع				مهارت:
کره گیاهی	۱/۵			- تهیه برش از گوشت قرمز
ظرف پیرکس	۱			- تهیه برش از گوشت پرندگان
رب انار	۱/۵			- تهیه برش از گوشت آبزیان
مغز گردو	۱			- تهیه کباب برگ
فویل آلومینیوم	۱			- تهیه کباب بختیاری
گوشت راسته گوساله	۲			- تهیه کباب کوبیده
برگ بو	۱			- تهیه کباب حسینی (چوبی)
هویج	۱			- تهیه جوجه کباب
کرفس	۲			- تهیه کباب ماهی (شیرماهی، قزل آلا و...)
قالب پان کیک	۱/۵			- تهیه مرغ شکم پر
قاشق	۱/۵			- کاربرد نخ و سوزن مخصوص دوختن شکم مرغ
تخته کار	۱			- مزه دار کردن ماهی
آرد سوخاری	۱			- سرخ کردن ماهی
تخم مرغ	۳			- پخت ماهی شکم پر
زبان گوساله	۳/۵			- تهیه رست بیف (Roast Beef)
قارچ	۳			- تهیه میتلف با سس گوجه فرنگی
سیر	۲			- تهیه خوراک زبان با سس قارچ
فلفل دلمه ای	۱/۵			- تهیه شنیتسل مرغ
عصاره آب گوشت	۱/۵			- تهیه شنیتسل ماهی قزل آلا
آرد سفید گندم	۱/۵			- تهیه کروکت سیب زمینی
انبر	۲			- تهیه کروکت مرغ
بشقاب	۱/۵			- تهیه گراتن مرغ یا گوشت چرخ کرده با بادمجان
				- تهیه گراتن سبزیجات



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزشی

	زمان آموزش			عنوان توانایی : توانایی تهیه انواع غذاهای گوشتی
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
ماهی قزل آلا مرغ آلبیمو سرکه سفید نمک و فلفل سیاه پودر سیر تخم مرغ آرد سوخاری روغن مایع مخصوص سرخ کردن زعفران قابلمه کوچک سیب زمینی قابلمه لعابی قاشق چوبی بادمجان شیر سبزی (جعفری)	نگرش : - دقت در برنامه ریزی خرید مواد اولیه و نگهداری آن - دقت در تشخیص سلامت مواد اولیه			
	ایمنی : - کلاه- روپوش مخصوص کار- پیش بند و دستکش نسوز			
	توجهات زیست محیطی : -			



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزشی

	زمان آموزش			عنوان توانایی : توانایی تهیه برخی غذاهای سنتی (حلیم بادمجان، کوفته، کوکو)
	جمع	عملی	نظری	
	۱۴/۵	۱۰/۵	۴	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
اجاق گاز قابلمه میکسر (بلندر) گوشت کوب قاشق چوبی بادمجان کشک روغن مخصوص سرخ کردنی			۰/۵ ۱ ۱ ۱ ۰/۵	دانش : - ویژگی و موارد مصرف حلیم ها، (بادمجان و گندم) - ویژگی مواد اولیه مورد استفاده در حلیم ها - انواع و موارد مصرف کوفته سنتی و غیر سنتی - ویژگی و موارد مصرف انواع کوکو - مواد اولیه مورد نیاز برای تهیه کوکو
زعفران گوشت قرمز گندم نمک و فلفل سیاه زرد چوبه نعناع خشک دارچین سبزی معطر پیاز تخم مرغ آرد سوخاری شیر لیمو ترش آلبیمو سبزی شوید کره آرد سفید گندم همزن دستی تابه درب دار سیب زمینی زعفران بادمجان	۱/۵ ۲ ۲ ۲ ۰/۵ ۰/۵ ۱ ۱			مهارت : - تهیه حلیم بادمجان - تهیه حلیم گندم - تهیه کوفته نخودچی - تهیه کوفته سوئدی با سس لیمو و شوید - تهیه کوکو سیب زمینی - تهیه کوکو سبزی - تهیه کوکو دو رنگ - تهیه کوکو بادمجان نگرش : - دقت در برنامه ریزی خرید لیست مواد اولیه ایمنی : - روپوش کار، کلاه، کفش کار توجهات زیست محیطی : -



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزشی -

	زمان آموزش			عنوان توانایی : توانایی تهیه برخی از غذاهای خمیری و پاستا با سس آن
	جمع	عملی	نظری	
	۲۵	۱۸	۷	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
تابه تفلون اجاق گاز پالت یخچال همزن دستی تخم مرغ شیر زعفران گوشت چرخ کرده پیاز روغن مایع آرد سفید گندم هویج فلفل دلمه ای کرفس موز عسل خامه کاسه بلور همزن دستی قابلمه کفیگر انبر دستمال حوله ای آبکش فلزی (صافی) تخم مرغ شیر ماءالشعیر معمولی			۰/۵ ۱ ۱/۵ ۱ ۰/۵ ۰/۵ ۱/۵ ۱ ۱/۵ ۱	دانش : - ویژگی مایه خمیر در خمیر پیتزا - فرآیند عمل آمدن خمیر پیتزا - ویژگی انواع گوشتها و سبزیجات در تهیه پیتزا - ویژگی موارد اولیه مورد استفاده در کرب - انواع خمیر بنیه موارد مصرف خمیر بنیه - ویژگی های خمیر بنیه - ویژگی انواع گوشتهای قرمز و سفید و سبزیجات جهت تهیه سس های مختلف پاستا -انواع نان (لواش، همبرگر و باگت)
			۱/۵ ۱ ۱ ۱ ۱ ۱ ۱	مهارت : - تهیه خمیر پیتزا - تهیه پیتزا مخلوط - تهیه کرب -تهیه کرب با انواع گوشت - تهیه کرب با موز و عسل و خامه



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزشی -

	زمان آموزش			عنوان توانایی : توانایی تهیه غذاهای خمیری
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
روغن مایع نمک و فلفل سیاه روغن مخصوص سرخ کردنی پیاز سیب زمینی هویج فلفل دکمه ای قارچ میگو فیله مرغ چنگال کارد تخته کار لازانيا پاستا فتوچینی اسپاکنی سیر مرغ رب گوجه فرنگی پنیر پARMزان سبزی (جعفری) وردنه ترازو دیجیتال قاشق غذا خوری کاردک پلاستیکی دستمال پارچی آرد سوخاری بهبود دهنده خمیر مایه خمیر فوری روغن مایع و		۱ ۱/۵ ۱ ۱ ۱ ۱ ۱ ۱ ۱ ۱ ۱		<p>مهارت :</p> <ul style="list-style-type: none"> -تهیه خمیر بنیه - تهیه بنیه انواع گوشت (مرغ، میگو و ماهی و ...) - تهیه بنیه انواع سبزیجات (پیاز، هویج ،) - تهیه پخت پاستا ها - تهیه لازانيا - تهیه فتو چینی کاربونارا - تهیه اسپاکنی با سس بلونزه - تهیه نان همبرگر - تهیه نان باگت - تهیه نان لواش خانگی
				<p>نگرش :</p> <ul style="list-style-type: none"> - دقت در برنامه ریزی خرید لیست مواد اولیه
				<p>ایمنی :</p> <ul style="list-style-type: none"> - روپوش کار، کلاه ، دستکش نسوز
				<p>توجهات زیست محیطی :</p> <ul style="list-style-type: none"> -



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزشی

	زمان آموزش			عنوان توانایی : توانایی تهیه سالاد و اردو، کاناپ و کوکتل میگو و پوره
	جمع	عملی	نظری	
	۲۷	۱۹	۸	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
تخته کار کارد قابلمه آبکش کاسه بشقاب کاهو خیار گوجه فرنگی کلم برگ سفید			۱ ۴ ۱ ۱ ۰/۵ ۰/۵	دانش : - موارد مصرف انواع سالاد - نگهداری مواد اولیه و نیز سالاد تهیه شده تا مصرف - ویژگی پیش غذاها - ویژگی ابزار برای تهیه پیش غذا - انواع پوره و موارد مصرف آنها - ویژگی مواد اولیه مورد استفاده در پوره
پاستا خیارشور مرغ سب زمینی نخود فرنگی هویج فلفل دلمه ای مغز گردو برنج تخم مرغ چرخ گوشت قیف و ماسوره گیلاس پایه بلند			۱ ۲ ۲ ۲ ۲ ۱ ۱ ۲ ۱ ۱ ۱	مهارت : - تهیه سالاد فصل - تهیه پاستا سالاد - تهیه سالاد کاردینال - تهیه سالاد مرغ - تهیه سالاد الویه - تهیه سالاد کلم سفید (کالسلو) - تهیه اردور سبزیجات پخته و خام - تهیه اردور مرغ و بادام - تهیه اردور تخم مرغ آب پز - تهیه کاناپ کوکتل و خیار شور - تهیه کوکتل میگو - تهیه کاناپ تن ماهی



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزشی

	زمان آموزش			عنوان توانایی : توانایی تهیه سالاد و اردور، کاناپ و کوکتل میگو و پوره
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
خلال بادام کنسرو تن ماهی آلبیمو میگو زعفران کوکتل سس مایونز قاشق چوبی سیب زمینی شیر کره		۱/۵ ۱/۵		مهارت : - تهیه پوره سیب زمینی - تهیه پوره هویج
				نگرش : - دقت در برنامه ریزی تهیه خرید مواد اولیه - دقت در تهیه میگو و پاک کردن آن
				ایمنی : - لباس کار - کلاه - دستکش - پیش بند
				توجهات زیست محیطی : -



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزشی -

	زمان آموزش			عنوان توانایی : توانایی تهیه دسر
	نظری	عملی	جمع	
	۳	۱۲	۱۵	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
یخچال اجاق گاز فردار کتری کاسه			۱/۵ ۱/۵	دانش : - انواع و موارد مصرف دسرها - اصول نگهداری انواع دسر
همزن دستی بشقاب قاشق غذاخوری لیوان ترازو دیجیتال قابلمه قاشق چوبی قاشق چای خوری قیف و ماسوره قالب دسر خامه معمولی همزن برقی آرد سفید گندم کره روغن مایع پودر ژلاتین وانیل تخم مرغ پودر کاکائو شیر ماست چکیده کمپوت آناناس قهوه ترک		۲ ۳ ۲ ۲ ۳		مهارت : - تهیه حلوا - تهیه کرم باواریا (دو رنگ) - تهیه بستنی وانیلی - تهیه دسر ماست - تهیه فروماژ قهوه - تهیه دسر کارامل
				نگرش : - دقت در برنامه ریزی خرید لیست مواد اولیه - دقت در اندازه گیری مواد اولیه جهت تهیه دسر
				ایمنی : - روپوش - کلاه - کفش - دستکش بهداشتی
				توجهات زیست محیطی :



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزشی

	زمان آموزش			عنوان توانایی : توانایی آماده سازی، آرایش میز و آماده کردن غذا و تزئین آن جهت سرو
	جمع	عملی	نظری	
	۱۴	۱۱	۳	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
خامه شیرین شده و شکر دستمال سفره بشقاب قاشق چنگال کارد لیوان میز صندلی			۱	دانش : - انواع رومیزی، دستمال سفره، انواع بشقاب ، قاشق، چنگال و کارد، لیوان و غیره - نکات مربوط به سرو غذا
			۲	
		۲		مهارت : - تزئین میز - تزئین انواع سبزیجات ، صیفی جات و میوه ها - تزئین غذا جهت سرو
		۶		
		۳		
				نگرش : -
				ایمنی : - رعایت نکات ایمنی کار با چاقو
			توجهات زیست محیطی : -	



برگه استاندارد تجهیزات ، مواد ، ابزار

شماره	تعداد	مشخصات فنی	ردیف
		<p>تخته کار</p> <p>کارد</p> <p>ظروف بسته بندی و نگهداری</p> <p>گوشت قرمز</p> <p>گوشت سفید</p> <p>هویج</p> <p>کرفس</p> <p>فلفل دلمه ای</p> <p>اجاق گاز فردار</p> <p>کاسه</p> <p>قابلمه درب دار</p> <p>آبکش فلزی</p> <p>سبزیجات (هویج، سیب زمینی، فلفل دلمه ای و)</p> <p>ترازو دیجیتال</p> <p>قابلمه لعابی</p> <p>قاشق چوبی</p> <p>میکسر</p> <p>تابه</p> <p>یخچال</p> <p>تخم مرغ</p> <p>شیر</p> <p>قارچ</p> <p>خیار شور</p> <p>سس مایونز</p>	



استاندارد تجهیزات ، مواد ، ابزار

ردیف	مشخصات فنی	تعداد	شماره
	رب گوجه فرنگی		
	روغن زیتون		
	سرکه سفید		
	پنیر موتزارلا (پیتزا)		
	قابلمه تفلون		
	قاشق چوبی		
	پاستا		
	لوبیا سبز		
	نخود سبز		
	چغندر		
	کره		
	ملاقه		
	کشک		
	رشته آشی		
	جو پوست کنده		
	سبزی آش		
	نمک		
	روغن		
	سرکه		
	برنج		
	کفگیر		
	خلال پرتقال		
	خلال بادام		



استاندارد تجهیزات ، مواد ، ابزار

ردیف	مشخصات فنی	تعداد	شماره
	خلال پسته		
	زرشک		
	لوبیا سبز		
	گوشت چرخ کرده		
	عدس		
	برنج		
	باقلا		
	شوید		
	بادمجان		
	مرغ		
	کشمش		
	اسیاب		
	ادویه کاری		
	بادام هندی		
	آبلیمو		
	مغز گردو		
	رب انار		
	پیاز		
	لیمو عمانی		
	سبزی		
	لوبیا قرمز		
	گوشت مرغ		
	گوشت ماهی		
	منقل گازی		



استاندارد تجهیزات ، مواد ، ابزار

ردیف	مشخصات فنی	تعداد	شماره
	سیخ چوبی		
	سیخ کباب (۱ و ۲ سانتی)		
	فلفل دلمه ای		
	نخ و سوزن		
	مرغ		
	تمبر هندی		
	روغن مایع		
	کره گیاهی		
	بشقاب		
	اجاق گاز فردار		
	فویل آلومینیوم		
	گوشت راسته گوساله		
	کره		
	برگ بو		
	کرفس		
	قالب پاندکیک		
	آرد سوخاری		
	تخته کار		
	زبان گوساله		
	سیر		
	عصاره آب گوشت		
	آرد سفید گندم		
	انبر		
	بشقاب		



استاندارد تجهیزات ، مواد ، ابزار

ردیف	مشخصات فنی	تعداد	شماره
	ماهی قزل آلا		
	سرکه سفید		
	روغن مایع مخصوص سرخ کردنی		
	قابلمه کوچک		
	سیب زمینی		
	ظروف پیرکس نسوز		
	سبزی (جعفری)		
	میکسر بلند		
	گوشت کوب		
	زرد چوبه		
	نعناع خشک		
	دارچین		
	آرد نخودچی		
	سبزی معطر		
	همزن دستی		
	سبزی کوکوی		
	بادمجان		
	قالب پیتزا		
	دستمال پارچه ای		
	فرچه		
	کاردک		
	شکر		
	کوکتل		



استاندارد تجهیزات ، مواد ، ابزار

ردیف	مشخصات فنی	تعداد	شماره
	کالباس خشک		
	کنسرو نخود سبز		
	کنسرو ذرت		
	سس مایونز		
	سس گوجه فرنگی		
	جوز هندی		
	آویشن		
	پالت		
	موز		
	عسل		
	خامه		
	آبکش فلزی		
	ماءالشعیر معمولی		
	میگو		
	فیله مرغ		
	چنگال		
	لازانیا		
	پاستا فتوچینی		
	اسپاکتی		
	پنیر پارمزان		
	سینی فر		
	وردنه		
	ترازو دیجیتالی		
	کاردک پلاستیکی		



استاندارد تجهیزات ، مواد ، ابزار

ردیف	مشخصات فنی	تعداد	شماره
	دستمال جارچی		
	بهبود دهنده خمیر		
	مایه خمیر فوری		
	کاهو		
	کلم برگ سفید		
	قیف و ماسوره		
	گیلاس پایه بلند		
	کنسرو تن ماهی		
	کوکتل		
	سس مایونز		
	کتري		
	لیوان		
	قاشق چای خوری		
	قالب دسر		
	خامه معمولی		
	همزن برقی		
	پودر ژلاتین		
	وانیل		
	پودر کاکائو		
	ماست چکیده		
	کمپوت آناناس		
	قهوه ترک		
	خامه شیرین شده		
	دستمال سفره		
	میز		
	صندلی		



- منابع و نرم افزار های آموزشی

شرح	ردیف
<p>کتاب خانم مینایی، آشپزی</p> <p>کتاب خانم گلزارمنش ، آشپزی</p>	