



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور



جمهوری اسلامی ایران  
وزارت کار و امور اجتماعی

## استاندارد مهارت و آموزشی

# آشپز غذاهای محلی آذربایجان شرقی

## گروه برنامه ریزی درسی صنایع غذایی

تاریخ شروع اعتبار: ۱۳۸۸/۱/۱

کد استاندارد: ۵-۳۱/۳۱/۱/۲/۱

معاونت پژوهش و برنامه ریزی : تهران- خیابان  
آزادی- نبش چهارراه خوش- سازمان آموزش فنی و  
حرفه‌ای کشور- طبقه پنجم  
تلفن: ۶۶۹۴۱۵۱۶ دورنگار: ۶۶۹۴۱۲۷۲  
کد پستی: ۱۳۴۵۶۵۳۸۶۸  
EMAIL: INFO@IRANTVTO.IR

از کلیه صاحب نظران  
تقاضا دارد پیشنهادات و  
نظرات خود را درباره  
این سند آموزشی به  
نشانی‌های مذکور اعلام  
نمایند.

دفتر طرح و برنامه های درسی: تهران- خیابان  
آزادی- خیابان خوش شمالی- تقاطع خوش و نصرت-  
ساختمان فناوری اطلاعات و ارتباطات- طبقه چهارم  
تلفن: ۶۶۹۴۴۱۱۹ و ۶۶۹۴۴۱۲۰ دورنگار ۶۶۹۴۴۱۱۷  
کد پستی: ۱۴۵۷۷۷۳۶۳  
EMAIL: DEVELOP@IRANTVTO.IR



<p><b>تعریف مفاهیم سطوح یادگیری</b></p> <p>آشنایی: به مفهوم داشتن اطلاعات مقدماتی/شناسایی: به مفهوم داشتن اطلاعات کامل / اصول: به مفهوم مبانی مطالب نظری / توانایی: به مفهوم قدرت انجام کار</p>
<p><b>مشخصات عمومی شغل :</b></p> <p>آشپز غذاهای محلی آذربایجان شرقی</p>
<p><b>ویژگی های کارآموز ورودی :</b></p> <p>حداقل میزان تحصیلات : پایان دوره راهنمایی</p> <p>حداقل توانایی جسمی : متناسب با شغل مربوطه</p> <p>مهارت های پیش نیاز این استاندارد : ندارد</p>
<p><b>طول دوره آموزشی :</b></p> <p>طول دوره آموزش : ۱۰۱ ساعت</p> <p>- زمان آموزش نظری : ۲۸ ساعت</p> <p>- زمان آموزش عملی : ۷۳ ساعت</p> <p>- زمان کارآموزی در محیط کار : - ساعت</p> <p>- زمان اجرای پروژه : - ساعت</p> <p>- زمان سنجش مهارت : - ساعت</p>
<p><b>روش ارزیابی مهارت کارآموز :</b></p> <p>مطابق با دستورالعملهای دفتر سنجش و ارزشیابی مهارت</p>
<p><b>ویژگیهای نیروی آموزشی :</b></p> <p>حداقل سطح تحصیلات : لیسانس مرتبط</p>



ردیف	عنوان توانایی
۱	توانایی پیشگیری از حوادث و رعایت ایمنی و بهداشت محیط کار
۲	توانایی نگهداری و شستشوی وسایل کار و مواد اولیه
۳	توانایی پاک کردن ، شستن ، خشک کردن ، سرخ کردن سبزیجات و صیفی جات
۴	توانایی آماده سازی انواع گوشت
۵	توانایی چیدن سبزی خوردن در ظرف
۶	توانایی تهیه کوفته تبریزی
۷	توانایی تهیه خاگینه تبریزی
۸	توانایی تهیه قیساوا
۹	توانایی تهیه رشته خطایی
۱۰	توانایی تهیه حلوای زنجبیلی
۱۱	توانایی تهیه قارنی یارق ( شکم پاره )
۱۲	توانایی تهیه دلمه برگ مو آذری
۱۳	توانایی تهیه آش کلم آذری
۱۴	توانایی تهیه گابلی ( رشته پلو آذری )
۱۵	توانایی تهیه آش میوه
۱۶	توانایی تهیه مربای گل
۱۷	توانایی تهیه کوکوی لوبیا سبز آذری
۱۸	توانایی تهیه خوراک قیزاتما
۱۹	توانایی تهیه کوکو سبزی تبریزی
۲۰	توانایی تهیه شوربا
۲۱	توانایی تهیه آش رشته آذری
۲۲	توانایی تهیه خورش هویج تبریزی
۲۳	توانایی تهیه خورش قورمه سبزی آذربایجان



شماره	شرح	زمان آموزش		
		نظری	عملی	جمع
۱	<p><b>توانایی پیشگیری از حوادث و رعایت ایمنی و بهداشت محیط کار</b></p> <p>۱-۱ آشنایی با وسایل حفاظتی و بهداشت کار</p> <p>۱-۲ آشنایی با ابزار و وسایل ایمنی و بهداشتی</p> <p>- روپوش</p> <p>- پیش بند</p> <p>- روسری یا کلاه</p> <p>- ماسک</p> <p>- کفش</p> <p>۱-۳ آشنایی با جعبه کمک های اولیه</p> <p>۱-۴ شناسایی اصول پیشگیری از حوادث و رعایت اصول ایمنی و بهداشت محیط کار</p> <p>۱-۵ شناسایی اصول بکارگیری وسایل آتش نشانی ( کپسول آتش نشانی )</p>	۴	۶	۱۰
۲	<p><b>توانایی نگهداری و شستشوی وسایل کار و مواد اولیه</b></p> <p>۱-۲ آشنایی با مواد و وسایل شستشوی ظروف و ابزار و محیط کار در آشپزخانه</p> <p>۲-۲ آشنایی با وسایل سرویس و نگهداری دستگاه ها و وسایل آشپزی</p> <p>۲-۳ شناسایی اصول شستشو سرویس و نگهداری دستگاه ها ، وسایل آشپزی</p> <p>۲-۴ شناسایی اصول شستشوی ظروف و وسایل آشپزی</p>	۲	۳	۵
۳	<p><b>توانایی پاک کردن ، شستن ، خشک و سرخ کردن سبزیجات و صیفی جات</b></p> <p>۳-۱ آشنایی با انواع سبزیجات و صیفی جات و موارد مصرف آن ها</p>	۲	۵	۷



شماره	شرح	زمان آموزش		
		نظری	عملی	جمع
۳-۲	آشنایی با روغن و انواع آن در سرخ کردن سبزیجات			
۳-۳	آشنایی با دستورالعمل پختن و سرخ کردن انواع سبزیجات			
۳-۴	شناسایی اصول خرد کردن سبزیجات			
۳-۵	شناسایی اصول پختن و سرخ کردن سبزیجات و صیفی جات			
۳-۶	آشنایی با مواد مورد نیاز جهت خشک کردن سبزیجات			
۴	<b>توانایی آماده سازی انواع گوشت</b>	۱	۳	۴
۴-۱	آشنایی با انواع گوشت و موارد مصرف آن ها			
۴-۲	آشنایی با انواع وسایل برش گوشت و کاربرد آن ها			
۴-۳	آشنایی با انواع تخته های کاربردی در آشپزخانه			
۴-۴	شناسایی اصول صحیح برش انواع گوشت در کاربرد های مختلف			
۵	<b>توانایی چیدن سبزی خوردن در ظرف</b>	۱	۱	۲
۵-۱	آشنایی با انواع سبزیجات ، نحوه پاک کردن و شستشوی سبزیجات			
۶	<b>توانایی تهیه کوفته تبریزی</b>	۱	۳	۴
۶-۱	آشنایی با کوفته و موارد مصرف آن			
۶-۲	آشنایی با مواد اولیه کوفته تبریزی			
۶-۳	آشنایی با وسایل و ابزار مورد نیاز			
۶-۴	شناسایی اصول تهیه کوفته تبریزی			
۷	<b>توانایی تهیه خاگینه تبریزی</b>	۱	۳	۴
۷-۱	آشنایی با خاگینه و موارد مصرف آن			
۷-۲	آشنایی با مواد اولیه خاگینه تبریزی			
۷-۳	آشنایی با وسایل و ابزار مورد نیاز			
۷-۴	شناسایی اصول تهیه خاگینه تبریزی			



شماره	شرح	زمان آموزش		
		نظری	عملی	جمع
۸	<b>توانایی تهیه قیساوا</b> آشنایی با قیساوا و موارد مصرف آن آشنایی با مواد اولیه قیساوا آشنایی با وسایل و ابزار مورد نیاز تهیه قیساوا شناسایی اصول تهیه قیساوا	۱	۲	۳
۹	<b>توانایی تهیه رشته خطایی</b> آشنایی با رشته خطایی و موارد مصرف آن آشنایی با مواد اولیه رشته خطایی آشنایی با وسایل و ابزار مورد نیاز شناسایی اصول تهیه رشته خطایی	۱	۲	۳
۱۰	<b>توانایی تهیه حلوای زنجبیلی</b> آشنایی با حلوا و موارد مصرف آن آشنایی با مواد اولیه حلوای زنجبیلی آشنایی با وسایل و ابزار مورد نیاز شناسایی اصول تهیه حلوای زنجبیلی	۱	۳	۴
۱۱	<b>توانایی تهیه قارنی یارق ( شکم پاره )</b> آشنایی با قارنی یارق و موارد مصرف آن آشنایی با مواد اولیه قارنی یارق آشنایی با وسایل و ابزار مورد نیاز شناسایی اصول تهیه قارنی یارق	۱	۳	۴
۱۲	<b>توانایی تهیه دلمه برگ مو آذری</b> آشنایی با دلمه برگ مو و موارد مصرف آن	۱	۴	۵



## اهداف و ریز برنامه درسی

زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
			<p>آشنایی با مواد اولیه دلمه برگ مو ۱۲-۲</p> <p>آشنایی با وسایل و ابزار مورد نیاز ۱۲-۳</p> <p>شناسایی اصول تهیه دلمه برگ مو ۱۲-۴</p>	
۵	۴	۱	<p><b>توانایی تهیه آش کلم آذری</b></p> <p>آشنایی با آش کلم و موارد مصرف آن ۱۳-۱</p> <p>آشنایی با مواد اولیه آش کلم ۱۳-۲</p> <p>آشنایی با وسایل و ابزار مورد نیاز ۱۳-۳</p> <p>شناسایی اصول تهیه آش کلم آذری ۱۳-۴</p>	
۴	۳	۱	<p><b>توانایی تهیه گابلی ( رشته پلو آذری )</b></p> <p>آشنایی با رشته پلو و موارد مصرف آن ۱۴-۱</p> <p>آشنایی با مواد اولیه گابلی ۱۴-۲</p> <p>آشنایی با وسایل و ابزار مورد نیاز ۱۴-۳</p> <p>شناسایی اصول تهیه گابلی ۱۴-۴</p>	
۵	۴	۱	<p><b>توانایی تهیه آش میوه</b></p> <p>آشنایی با آش و موارد مصرف آن ۱۵-۱</p> <p>آشنایی با مواد اولیه آش میوه ۱۵-۲</p> <p>آشنایی با وسایل و ابزار مورد نیاز ۱۵-۳</p> <p>شناسایی اصول تهیه آش میوه ۱۵-۴</p>	
۳	۲	۱	<p><b>توانایی تهیه مربای گل</b></p> <p>آشنایی با مربای گل و موارد مصرف آن ۱۶-۱</p> <p>آشنایی با مواد اولیه مربای گل ۱۶-۲</p> <p>آشنایی با وسایل و ابزار مورد نیاز ۱۶-۳</p>	



زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
			شناسایی اصول تهیه مربای گل	۱۶-۴
۳	۲	۱	<b>توانایی تهیه کوکوی لوبیا سبز آذری</b> آشنایی با کوکو و موارد مصرف آن آشنایی با مواد اولیه کوکو لوبیا سبز آذری آشنایی با وسایل و ابزار مورد نیاز شناسایی اصول تهیه کوکوی لوبیا سبز آذری	۱۷ ۱۷-۱ ۱۷-۲ ۱۷-۳ ۱۷-۴
۴	۳	۱	<b>توانایی تهیه خوراک قیزاتما</b> آشنایی با خوراک و موارد مصرف آن آشنایی با مواد اولیه خوراک قیزاتما آشنایی با وسایل و ابزار مورد نیاز قیزاتما شناسایی اصول تهیه خوراک قیزاتما	۱۸ ۱۸-۱ ۱۸-۲ ۱۸-۳ ۱۸-۴
۴	۳	۱	<b>توانایی تهیه کوکو سبزی تبریزی</b> آشنایی با کوکو و موارد مصرف آن آشنایی با مواد اولیه کوکو سبزی تبریزی آشنایی با وسایل و ابزار مورد نیاز کوکو سبزی شناسایی اصول تهیه کوکو سبزی تبریزی	۱۹ ۱۹-۱ ۱۹-۲ ۱۹-۳ ۱۹-۴
۳	۲	۱	<b>توانایی تهیه شوربا</b> آشنایی با شوربا و موارد مصرف آن آشنایی با مواد اولیه شوربا آشنایی با وسایل و ابزار مورد نیاز شوربا شناسایی اصول تهیه شوربا	۲۰ ۲۰-۱ ۲۰-۲ ۲۰-۳ ۲۰-۴





زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
۵	۴	۱	<b>توانایی تهیه آتش رشته آذری</b> آشنایی با آتش و موارد مصرف آن ها آشنایی با مواد اولیه آتش رشته آذری آشنایی با وسایل و ابزار مورد نیاز آتش رشته شناسایی اصول تهیه آتش رشته آذری	۲۱ ۲۱-۱ ۲۱-۲ ۲۱-۳ ۲۱-۴
۵	۴	۱	<b>توانایی تهیه خورش هویج تبریزی</b> آشنایی با خورش و موارد مصرف آن آشنایی با مواد اولیه خورش هویج تبریزی آشنایی با وسایل و ابزار مورد نیاز خورش هویج شناسایی اصول تهیه خورش هویج تبریزی	۲۲ ۲۲-۱ ۲۲-۲ ۲۲-۳ ۲۲-۴
۵	۴	۱	<b>توانایی تهیه خورش قورمه سبزی آذربایجان</b> آشنایی با خورش و موارد مصرف آن آشنایی با مواد اولیه خورش قورمه سبزی تبریزی آشنایی با وسایل و ابزار مورد نیاز خورش قورمه سبزی شناسایی اصول تهیه خورش قورمه سبزی	۲۳ ۲۳-۱ ۲۳-۲ ۲۳-۳ ۲۳-۴



فهرست استاندارد تجهیزات، ابزار، مواد و وسایل رسانه ای

ردیف	مشخصات فنی	تعداد	شماره
۱	صندلی		
۲	میز		
۳	چرخ گوشت		
۴	قابلمه متوسط		
۵	قابلمه بزرگ		
۶	قابلمه کوچک		
۷	ماهیتابه بزرگ تفلون		
۸	ماهیتابه کوچک تفلون		
۹	چاقو		
۱۰	ساطور		
۱۱	تخته کار		
۱۲	آبکش بزرگ		
۱۳	آبکش کوچک		
۱۴	آبکش متوسط		
۱۵	سینی کوچک		
۱۶	سینی بزرگ		
۱۷	سوپخوری		
۱۸	دیس بزرگ		
۱۹	دیس کوچک		
۲۰	قاشق		
۲۱	چنگال		
۲۲	آسیاب برقی		
۲۳	یخچال		
۲۴	اجاق گاز		



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

نام شغل: آشپز غذاهای محلی آذربایجان شرقی

فهرست استاندارد تجهیزات، ابزار، مواد و وسایل رسانه ای

ردیف	مشخصات فنی	تعداد	شماره
۲۵	کفگیر		
۲۶	ملاقه		
۲۷	لگن بزرگ		
۲۸	لگن کوچک		
۲۹	مخلوط کن برقی		
۳۰	کپسول آتش نشانی		
۳۱	جعبه کمک های اولیه		
۳۲	ماسک		
۳۳	روپوش		
۳۴	پیش بند		
۳۵	روسری یا کلاه		
۳۶	کفش		
۳۷	هونگ کوچک		
۳۸	کاسه کوچک		
۳۹	لیوان		
۴۰	پارچ		
۴۱	دیس گرد بزرگ		
۴۲	دیس گرد کوچک		