



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور



جمهوری اسلامی ایران
وزارت کار و امور اجتماعی

استاندارد مهارت و آموزشی

آشپز غذاهای فوری

گروه برنامه ریزی درسی صنایع غذایی

تاریخ شروع اعتبار: ۱۳۸۸/۰۱/۰۱

کد استاندارد: ۵-۳۱/۹۵/۱/۲

معاونت پژوهش و برنامه ریزی : تهران-خیابان
آزادی- نبش چهارراه خوش- سازمان آموزش فنی و
حرفه‌ای کشور- طبقه پنجم
تلفن: ۶۶۹۴۱۵۱۶ دورنگار: ۶۶۹۴۱۲۷۲
کدپستی: 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- خ خوش شمالی- تقاطع خوش و نصرت -
ساختمان فناوری اطلاعات و ارتباطات- طبقه چهارم
تلفن: ۶۶۹۴۴۱۱۹ و ۶۶۹۴۴۱۲۰ دورنگار: ۶۶۹۴۴۱۱۷
کدپستی: ۱۴۵۷۷۷۷۳۶۳
EMAIL: DEVELOP@IRANTVTO.IR



تعریف مفاهیم سطوح یادگیری	
آشنایی: به مفهوم داشتن اطلاعات مقدماتی/شناسایی: به مفهوم داشتن اطلاعات کامل/اصول: به مفهوم مبانی مطالب نظری/ توانایی: به مفهوم قدرت انجام کار	
مشخصات عمومی شغل (براساس فرم صفر)	
آشپز غذاهای فوری کسی است که از عهده تهیه مواد اولیه با کیفیت مناسب برآید و از شرایط نگهداری آن اطلاعات کامل داشته باشد و همچنین بتواند با استفاده از ابزار و تجهیزات و دستگاههای مخصوص از عهده آماده سازی پخت، بسته بندی و نگهداری غذاهای فوری در ۱۵ دقیقه برآید.	
ویژگی های کارآموز (براساس فرم ۱۱)	
میزان تحصیلات: دیپلم	
توانایی جسمی: سلامت کامل	
مهارت های پیش نیاز این استاندارد: —	
مدت دوره کارآموزی (براساس فرم ۶ و ۱۳)	
کل مدت زمان دوره کارآموزی :	۷۸ ساعت
۱- زمان آموزش نظری :	۲۸ ساعت
۲- زمان آموزش عملی :	۵۰ ساعت
۳- زمان کارورزی :	- ساعت
۴- زمان پروژه :	- ساعت
روش ارزیابی مهارت کارآموز (براساس فرم ۷)	
۱- امتیاز کتبی:	۲۳/۵
۲- ارزشیابی مشاهده ای :	۱۲
۳- ارزشیابی عملی:	۵۴/۵
مشخصات مربی (براساس فرم ۱۲)	
فوق دیپلم صنایع غذایی تغذیه هتل داری	۴ سال سابقه کار موثر
لیسانس صنایع غذایی تغذیه هتل داری	۳ سال سابقه کار موثر
فوق لیسانس صنایع غذایی تغذیه هتل داری	۲ سال سابقه کار موثر
مربی کارگاهی دارد.	



شماره	شرح	زمان آموزش		
		نظری	عملی	جمع
۱	<p>توانایی تشخیص عوامل موثر کار و موقعیت مکانی فعالیت</p> <p>۱-۱ شناسایی اصول تشخیص کنترل عوامل موثر کار</p> <p>۱-۲ آشنایی با عوامل موثر کار</p> <p>۱-۲-۱ - عوامل فیزیکی محیط کار</p> <p>۱-۲-۱ - عوامل بیولوژیکی محیط کار</p> <p>۱-۲-۱ - عوامل شیمیایی محیط کار</p> <p>۱-۳ آشنایی با عوامل اقتصادی و اجتماعی جامعه موثر بر حوزه فعالیت</p>	۲	۱	۳/۵
۲	<p>توانایی رعایت بهداشت محیط کار و نظافت فردی و عمومی طبق اصول GHP</p> <p>۲-۱ شناسایی اصول بهداشت محیط کار و بهداشت فردی و عمومی طبق اصول GHP</p> <p>۲-۲ آشنایی با وسایل بهداشتی و طریقه استفاده از آن</p> <p>۲-۳ آشنایی با بهداشت فردی و عمومی</p> <p>۲-۴ آشنایی با عوامل آلوده کننده مواد غذایی</p> <p>۲-۵ آشنایی با عوامل آلوده کننده محیط آشپزخانه</p> <p>۲-۶ شناسایی اصول شستشو و پاک کردن محیط و ابزار کار</p>	۳	۱	۴



شماره	شرح	زمان آموزش				
		نظری	عملی	جمع		
۳	<p>توانایی بکارگیری وسایل و ابزار و دستگاههای مختلف آماده سازی و پخت در آشپزخانه صنعتی و نیمه صنعتی</p> <p>۳-۱ آشنایی با انواع فر کارگاهی و خانگی</p> <p>۳-۲ شناسایی اصول روشن کردن و تنظیم درجه حرارت فر بر اساس نوع کار و کنترل مدت زمان پخت</p> <p>۳-۳ شناسایی اصول کار با دستگاه موج پز (مایکروویو)</p> <p>۳-۴ آشنایی با مسائل ایمنی دستگاه موج پز</p> <p>۳-۵ آشنایی با انواع تجهیزات مورد استفاده برای پخت</p> <p>۳-۶ شناسایی اصول کار با تجهیزات مورد استفاده برای پخت</p> <p>۳-۶-۱ - اجاق گاز</p> <p>۳-۶-۲ - توستر</p> <p>۳-۶-۳ - سرخ کن برقی</p> <p>۳-۶-۴ - ساندویچ ساز برقی</p> <p>۳-۷ شناسایی اثرات پخت بر ویژگیهای حسی و ارزش تغذیه ای مواد غذایی</p>	۷	۲/۵	۹/۵		
		۱				
		۰/۵	۰/۵			
		۳	۲			
		۱				
		۰/۵				
				۱۵ دقیقه		
				۱۵ دقیقه		
				۱۵ دقیقه		
				۱۵ دقیقه		
		۲				
		۴	<p>توانایی شستشو و ضد عفونی و سرویس و نگهداری وسایل و دستگاهها طبق اصول GHP</p> <p>۴-۱ آشنایی با مواد و وسایل شستشو و ضد عفونی</p> <p>۴-۲ شناسایی اصول شستشوی وسایل و دستگاهها</p> <p>۴-۳ شناسایی اصول سرویس و نگهداری کلیه دستگاهها و وسایل کار و رفع عیوب جزئی</p>	۰/۵	۲	۲/۵
				۰/۵		
	۱/۵					
	۰/۵					



شماره	شرح	زمان آموزش		
		نظری	عملی	جمع
۵	<p>توانایی تهیه و آماده سازی مواد اولیه مورد نیاز</p> <p>۵-۱ شناسایی اصول تهیه مواد اولیه با کیفیت مناسب</p> <p>۵-۲ شناسایی طرق نگهداری مواد اولیه تا زمان مصرف</p> <p>۵-۳ شناسایی اصول پاک کردن، شستن، خشک کردن، خرد کردن و دیگر فرآوریه‌های مواد مصرفی</p> <p>۵-۴ شناسایی اصول کاربرد مواد شوینده و ضدعفونی کننده و شستشوی مجدد</p>	۱	۲	۳
۶	<p>توانایی توزین و اندازه گیری مواد اولیه</p> <p>۶-۱ آشنایی با انواع ترازو</p> <p>۶-۲ شناسایی اوزان توزین و واحدهای آن</p> <p>۶-۳ شناسایی اصول اندازه گیری وزن و حجم و ثبت آن</p> <p>۶-۴ شناسایی پیمانه ها و قاشق های اندازه گیری طبق استاندارد</p>	۱	۱	۲
۷	<p>توانایی تهیه انواع ساندویچ گرم</p> <p>۷-۱ شناسایی ابزار و تجهیزات مورد نیاز برای تهیه انواع ساندویچ های گرم</p> <p>۷-۲ شناسایی مواد اولیه مورد نیاز برای تهیه انواع</p>	۳	۵	۸



زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
		۱۵ دقیقه	<p>شناسایی اصول آماده سازی یا دستورالعمل تهیه ساندویچ های گرم طبق دستورالعمل و رعایت اصول بهداشتی</p> <p>۷-۳-۱ - همبرگر، چیز برگر، دبل برگر، قارچ برگر، لقمه کباب</p> <p>۷-۳-۲ - فیله مرغ</p> <p>۷-۳-۳ - سوسیس، هات داگ، کوکتل، هات داگ با پنیر</p> <p>۷-۳-۴ - استیک مرغ، استیک گوشت قرمز</p> <p>۷-۳-۵ - فلافل</p> <p>۷-۳-۶ - رست بیف</p> <p>۷-۳-۷ - مرغ برگر سوخاری (چیکن برگر سوخاری)</p> <p>۷-۳-۸ - بیفتک</p> <p>۷-۳-۹ - ژامبون مرغ تنوری - ژامبون گوشت تنوری</p> <p>۷-۳-۱۰ - ماهی برگر</p> <p>۷-۳-۱۱ - میگو برگر</p>	
۷/۵	۶/۵	۱	<p>توانایی تهیه انواع ساندویچ سرد</p> <p>۸-۱ آشنایی با انواع ساندویچ سرد</p> <p>۸-۲ ابزار و تجهیزات مورد نیاز ساندویچ های سرد</p> <p>۸-۳ شناسایی مواد اولیه مورد نیاز برای تهیه انواع ساندویچ سرد</p> <p>۸-۴ شناسایی اصول آماده سازی یا دستورالعمل تهیه ساندویچ های سرد طبق دستورالعمل و رعایت اصول بهداشتی</p> <p>۸-۴-۱ - ژامبون مرغ - ژامبون گوشت</p> <p>۸-۴-۲ - گلاب</p>	



زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
۱۳	۱۱/۵	۱/۵	توانایی تهیه انواع پیتزا	۹
			آشنایی با انواع پیتزا	۹-۱
			آشنایی با ابزار و تجهیزات مورد نیاز پیتزا	۹-۲
			شناسایی مواد اولیه مورد نیاز برای تهیه انواع پیتزا	۹-۳
			شناسایی اصول آماده سازی یا دستورالعمل تهیه انواع پیتزا با رعایت اصول بهداشتی	۹-۴
			۹-۴-۱ - پیتزا سبزیجات	
			۹-۴-۲ - پیتزا مخلوط	
			۹-۴-۳ - پیتزا پنیر (مارگاریت)	
			۹-۴-۴ - پیتزا قارچ	
			۹-۴-۵ - پیتزا قارچ و گوشت	
۹-۴-۶ - پیتزا قارچ و مرغ				
۹-۴-۷ - پیتزا کاری مرغ				
۹-۴-۸ - پیتزا پیرونی				
۹-۴-۹ - پیتزا تونا (تن)				
۹-۵		شناسایی اصول آماده سازی نان سیردار		
۱۵	۱۳	۲	توانایی آماده سازی غذاهای پرسی	۱۰
			شناسایی اصول آماده سازی مرغ سوخاری (کنتاکی)	۱۰-۱
			شناسایی اصول آماده سازی میگو سوخاری (استریپس)	۱۰-۲
			شناسایی اصول آماده سازی انواع ناگت	۱۰-۳



زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
			شناسایی اصول آماده سازی انواع سیب زمینی تنوری با غده های مختلف	۱۰-۴
			شناسایی اصول آماده سازی سیب زمینی یا سرخ کرده	۱۰-۵
			شناسایی اصول آماده سازی قارچ سوخاری	۱۰-۶
			شناسایی اصول آماده سازی سنبوسه	۱۰-۷
			شناسایی اصول آماده سازی پیراشکی گوشتی	۱۰-۸
			شناسایی اصول آماده سازی چیپس و پنیر	۱۰-۹
			شناسایی اصول آماده سازی کروکت سیب زمینی	۱۰-۱۰
			شناسایی اصول آماده سازی کروکت مرغ	۱۰-۱۱
			شناسایی اصول آماده سازی کروکت برنج	۱۰-۱۲
			شناسایی اصول آماده سازی سالاد الویه	۱۰-۱۳
			شناسایی اصول آماده سازی سالاد ماکارونی	۱۰-۱۴
			شناسایی اصول آماده سازی فیله ماهی سوخاری	۱۰-۱۵
			شناسایی اصول آماده سازی استیک با سس قارچ	۱۰-۱۶
۲/۵	۱	۱/۵	توانایی بسته بندی انواع غذا برای سرو خارج از رستوران	۱۱
			آشنایی با انواع مواد بسته بندی بهداشتی غذاهای سریع	۱۱-۱
			شناسایی اصول بسته بندی غذاهای سریع جهت سرو داخل رستوران	۱۱-۲
			- غذاهای گرم	۱۱-۲-۱
			- غذاهای سرد	۱۱-۲-۲



شماره	شرح	زمان آموزش		
		نظری	عملی	جمع
۱۱-۳	شناسایی اصول بسته بندی غذاهای سریع جهت حمل و نقل خارج از رستوران ۱۱-۳-۱ - غذاهای گرم ۱۱-۳-۲ - غذاهای سرد			
۱۲	توانایی تشخیص روش های مناسب نگهداری مواد اولیه و غذای آماده ۱۲-۱ شناسایی روش های نگهداری مناسب برای مواد اولیه و غذاهای آماده ۱۲-۲ شناسایی اصول تشخیص روش مناسب نگهداری ماده غذایی اولیه و غذای آماده طبق اصول GHP ۱۲-۳ آشنایی با تجهیزات مختلف نگهداری مواد غذایی ۱۲-۴ شناسایی اصول تشخیص ماده غذایی فاسد شده	۳/۵	۲	۵/۵
۱۳	توانایی پیشگیری از حوادث و رعایت اصول ایمنی محیط کار ۱۳-۱ آشنایی با جعبه کمکهای اولیه ۱۳-۲ آشنایی با ابزار و وسایل ایمنی محیط کار ۱۳-۳ شناسایی اصول بکارگیری ابزار و مواد جعبه کمکهای اولیه ۱۳-۴ شناسایی اصول بکارگیری کپسول آتش نشانی	۱	۱/۵	۲/۵



ملاحظات	عمر مفید و استاندارد	تعداد کاربر استاندارد (نفر)	مشخصات فنی	ابزار (واحد)	ردیف
		۱		لباس کار	۱
		۱		کلاه	۲
		۱		دستکش	۳
		۱		ماسک	۴
		۵		کاردک	۵
		۵		انبرک	۶
		۱		سینی استیل	۷
		۱۲		ابزار شستشو	۸
		۱۲		پیمانه جامدات	۹
		۱۲		پیمانه مایعات	۱۰
		۵		ظرف مسی	۱۱
		۱۲		در بازکن	۱۲
		۱۲		فیلم و اسلاید آموزشی	۱۳
		۱۲		لیست نقاط CCP	۱۴
		۱۲		دستورالعمل تهیه هر نوع غذا	۱۵
		۵		ظروف نگهداری مواد غذایی	۱۶
		۵		انواع کارد و چاقو	۱۷



ردیف	تجهیزات (واحد)	مشخصات فنی	تعداد کاربر استاندارد(نفر)	عمر مفید و استاندارد	ملاحظات
۱	میز و صندلی مربی		۱		
۲	میز و صندلی کارآموز		۱		
۳	جعبه کمک‌های اولیه		۱۲		
۴	کپسول آتش نشانی		۱۲		
۵	یخچال		۱۲		
۶	فریزر		۱۲		
۷	ظروف فوق یخچال		۱۲		
۸	فر پخت پیتزا		۱۲		
۹	ترازو		۱۲		
۱۰	ترازو دیجیتالی		۱۲		
۱۱	کاهو خشک کن		۱۲		
۱۲	آسیاب		۱۲		
۱۳	مخلوط کن		۱۲		
۱۴	خرد کن		۱۲		
۱۵	دستگاه گرم کننده نان فانتزی		۱۲		
۱۶	دستگاه مدور هات داگ		۱۲		
۱۷	مایکروویو		۱۲		
۱۸	توستر		۱۲		
۱۹	ساندویچ ساز		۱۲		
۲۰	سرخ کن سوخاری		۱۲		
۲۱	گریل		۱۲		



ردیف	مواد مصرفی	مشخصات	تعداد کاربر استاندارد (نفر) عمر مفید و استاندارد	ملاحظات
۱	آب شرب			
۲	گوشت			
۳	سبزیجات			
۴	کاهو			
۵	آرد			
۶	سوسیس			
۷	کالباس			
۸	فویل آلومینیومی			
۹	ظروف یکبار مصرف بسته بندی			
۱۰	بشقاب یکبار مصرف			
۱۱	کارد یکبار مصرف			
۱۲	چنگال یکبار مصرف			
۱۳	مواد شوینده			
۱۴	مواد غذایی فاسد شده			
۱۵	نایلکس های مصرفی			
۱۶	کاغذهای روغنی			
۱۷	جعبه مقوایی - کاغذی			
۱۸	فویل های PVC			