

بسمه تعالی
معاونت آموزش
دفتر طرح و برنامه های درسی

استاندارد آموزش شغل

آشپز پایه

گروه شغلی صنایع غذایی

کد ملی آموزش شغل

۵۱۲۰/۵/۲

تاریخ تدوین استاندارد: ۹۱/۰۱/۱۵

تا تاریخ ۹۵/۰۱/۱۵

مدت اعتبار استاندارد: از تاریخ ۹۱/۰۱/۱۵



نظارت بر تدوین محتوا و تصویب :

دفتر طرح و برنامه های درسی

کد ملی شناسایی آموزش شغل ۵۱۲۰/۵/۲

اعضاء کمیسیون تخصصی برنامه ریزی درسی رشته صنایع غذایی :

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

فرآیند اصلاح و بازنگری :

-
-

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 ۲۵۹

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 مربی و مدیرعامل موسسه فرهنگی هنری آشپزی و شیرینی پزی ساناز سانیا مولف و ناشر ۲۷ عنوان کتاب آشپزی و شیرینی پزی سانازسانیا مدیر مسئول ماهنامه آشپزی و شیرینی پزی سانازسانیا	۰۹۱۹۰۶۷۰۸۲۸ ۸۸۹۰۰۲۸۳ بالتر از میدان ولیعصر - جنب پمپ بنزین زرتشت - کوچه پزشک پور- پلاک ۱ - طبقه اول
۲	پریسا رستمی	لیسانس تغذیه	علوم تغذیه	کارشناس استاندارد	۱۳ سال	۰۹۱۲۳۴۹۸۶۹۷ ۶۶۵۶۹۰۰ 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 ۲۳۲۱۸۷۸۹ فرمانیه - بلواز اندرزگو - وطن پور جنوبی - برج آرش واحد ۷
۴	سانیا شریفی تدوین گر	لیسانس	شناخت و پخت غذا(آشپزی)و مدیریت بازرگانی	مدیر اجرایی ماهنامه آشپزی و شیرینی پزی سانازسانیا	۷ سال مدیر اجرایی ماهنامه آشپزی و شیرینی پزی سانازسانیا کارشناس آشپزی و شیرینی پزی	۰۹۱۹۰۶۷۰۸۲۸ ۲۳۲۱۸۷۸۹ فرمانیه - بلواز اندرزگو - وطن پور جنوبی - برج آرش واحد ۷
۵	هادی تیموری	دکتری	علوم تغذیه	کنترل کیفی (علمی و تخصصی)	۱۰ سال	۲۳۲۱۸۷۸۹ فرمانیه - بلواز اندرزگو - وطن پور جنوبی- برج آرش واحد ۷



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 :

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 سرع 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 :

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 استاندارد آموزش شغل
آشپز پایه
شرح استاندارد آموزش شغل
آشپز پایه شغلی از مشاغل حوزه صنایع غذایی است که برنامه ریزی خرید مواد اولیه، نگهداری و انتقال مواد اولیه غذایی، اندازه گیری وزن و حجم، آماده سازی و فرآوری انواع تره بار و خشکبار، آماده سازی و فرآوری انواع ماکیان، تهیه انواع سس ها و چاشنی ها و افزودنیهای معطر، تهیه مربا، مارمالاد، شور و ترشی، تهیه و کاربرد انواع لبنیات، تهیه و آماده سازی صبحانه و تهیه سوسیس و کالباس را به عهده دارد و با مشاغل آشپز، سر آشپز، و پذیرایی کننده در ارتباط است.
ویژگی های کارآموز ورودی:
حداقل میزان تحصیلات : دیپلم حداقل توانایی جسمی و ذهنی : سلامت کامل جسمی و ذهنی مهارت های پیش نیاز : استاندارد شغل و آموزش پذیرایی کننده و استاندارد شایستگی بهداشت و ایمنی در آشپزخانه
طول دوره آموزش :
طول دوره آموزش : ۳۷۴ ساعت - زمان آموزش نظری : ۹۱ ساعت - زمان آموزش عملی : ۲۵۳ ساعت - زمان کارورزی : ۳۰ ساعت - زمان پروژه : -
بودجه بندی ارزشیابی (به درصد)
- کتبی : ۲۵٪ - عملی : ۶۵٪ - اخلاق حرفه ای : ۱۰٪
صلاحیت های حرفه ای مربیان :
دیپلم با دو سال سابقه کارموثر و دارنده کارت با شایستگی سرآشپز طلایی فوق دیپلم هتلداری، تغذیه و صنایع غذایی بایک سال سابقه کارموثر و دارنده کارت مربیگری با شایستگی سرآشپز طلایی کارشناسی هتلداری، تغذیه و صنایع غذایی با ۶ ماه سابقه کارموثر و دارنده کارت مربیگری با شایستگی سرآشپز طلایی



* تعریف دقیق استاندارد (اصطلاحی):

آشپز پایه چیدمان آشپزخانه طبق اصول صحیح آماده سازی کلیه مواد اولیه غذاها و تهیه کلیه چاشنی ها و افزودنیهای معطر تهیه شور و ترشی ها، لبنیات و انواع صبحانه را انجام می دهد.

* اصطلاح انگلیسی استاندارد (و اصطلاحات مشابه جهانی) :

Amateur cooker

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

آشپز ملل

آشپز ایرانی

پذیرایی کننده

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

- | | |
|--|----------------------|
| الف : جزو مشاغل عادی و کم آسیب <input type="checkbox"/> | طبق سند و مرجع |
| ب : جزو مشاغل نسبتاً سخت <input type="checkbox"/> | طبق سند و مرجع |
| ج : جزو مشاغل سخت و زیان آور <input type="checkbox"/> | طبق سند و مرجع |
| د : نیاز به استعلام از وزارت کار <input checked="" type="checkbox"/> | |



ردیف	عناوین
۱	نظم دهی و سازماندهی ابزارآلات و تجهیزات مورد استفاده در آشپزخانه
۲	برنامه ریزی خرید مواد اولیه
۳	انتخاب و خرید مواد اولیه غذایی (تور خرید)
۴	شستشوی محیط، ابزار و تجهیزات
۵	نگهداری و انتقال مواد اولیه غذایی
۶	اندازه گیری وزن و حجم مطابق با دستورالعمل ها
۷	آماده سازی و فرآوری انواع تره‌بار و خشکبار
۸	آماده سازی و فرآوری انواع گوشتها
۹	تهیه انواع استاک
۱۰	تهیه انواع سس‌ها، چاشنی ها و افزودنیهای معطر
۱۱	تهیه شور و ترشی
۱۲	تهیه و کاربرد انواع لبنیات
۱۳	تهیه سوسیس و کالباس
۱۴	تهیه انواع پوره

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



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :
	نظری	عملی	جمع	
	۱۴	۲۷	۴۱	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			نظم دهی و سازماندهی و ابزارآلات و تجهیزات مورد استفاده در آشپزخانه
چرخ گوشت آسیاب اجاق گاز فر مایکروویو انواع کابینت میز کار تخته کار انواع چاقو انواع کفگیر ملاقه انواع قاشق انواع چنگال انواع ظروف نگهداری مواد غذایی آبمیوه گیری پیاز خرد کردن همزن سرخ کن غذاساز مخلوط کن قیچی انواع ظروف انواع لیوان بخارپز زودپز رنده ساتور چاقو تیزکن انواع کاسه انواع آبکش لباس کار دستکش کپسول آتش نشانی جعبه کمک های اولیه ظروف یکبارمصرف دستمال تنظیف حوله سفید دستگیره سلیکون و ساده				دانش : انواع ابزار و تجهیزات موجود در آشپزخانه انواع چاقو و نحوه کاربرد هر یک از مدل‌های آن انواع برشهای رایج در دنیا(جولین ، Juien ، برونیز Brunoise، شیفوناد ، پیزان، چاردینیز) انواع فر و اجاق گاز مفهوم فارنهایت، سانتی گراد و چگونگی تبدیل آن ها به یکدیگر انواع گروه های مواد غذایی مورد استفاده در آشپزخانه اهمیت نظم و ترتیب در آشپزخانه معیارهای مورد اهمیت برای چیدمان ابزار و تجهیزات معیارهای مورد اهمیت برای چیدمان مواد اولیه انواع ظروف برای نگهداری مواد اولیه غذایی روش نگهداری انواع ظروف ، ابزار و تجهیزات معیارهای مورد اهمیت چیدمان مواد شوینده در آشپزخانه
				مهارت : انتخاب و نگهداری انواع ظروف، ابزار و تجهیزات کاربرد صحیح انواع چاقو کار با انواع فر و اجاق گاز چیدمان ابزار و تجهیزات در آشپزخانه چیدمان مواد غذایی در آشپزخانه کاربرد ظروف مختلف برای نگهداری مواد اولیه غذایی
				نگرش : دقت در چیدمان کلیه ابزار و ظروف و تجهیزات و مواد غذایی طبق اصول صحیح



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان: نظم دهی و سازماندهی و ابزارآلات و تجهیزات مورد استفاده در آشپزخانه
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
نخ و سوزن تی دستمال کاغذی کتاب آشپزی کتاب شیرینی پزی کتاب تزئینات و دکور غذا کتاب نان کتاب دسر	ایمنی و بهداشت : رعایت نکات بهداشتی هنگام چیدمان مواد غذایی استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی قراردادن کپسول آتش نشانی در مکان مناسب توجهات زیست محیطی : -			



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	عنوان :		
	برنامه ریزی خرید مواد اولیه		
	نظری	عملی	جمع
	۶	۹	۱۵
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط		
جداول گروه های مواد غذایی			دانش :
پوستر و فیلم آموزشی از مواد غذایی فاسد		۱	دسته بندی گروههای مواد غذایی از لحاظ شرایط نگهداری
پوستر از نمونه های انبار کاغذ A4		۰۳:۰۰	زمان برداشت محصولات غذایی
خودکار		۱	مدت ماندگاری گروه های غذایی مختلف در شرایط مختلف
کامپیوتر		۰۱:۰۰	تغییرات مواد غذایی در اثر ماندگاری
ویدئو پروژکتور			مهارت :
		۱	کنترل آذوقه رسانی
		۰۵:۰۰	محاسبه میزان مصرفی مواد غذایی روزانه، هفتگی، ماهانه و سالانه
		۰۰:۳۰	محاسبه میزان خرید گروههای مختلف غذایی
		۱	کنترل هزینه
		۰۰:۳۰	برآورد ظرفیت موجود برای انبار و نگهداری مواد غذایی
		۰۱:۰۰	برنامه ریزی خرید روزانه، هفتگی، ماهانه و سالانه
	نگرش :		
	- دقت در برنامه ریزی خرید با توجه به برداشت هر محصول در فصل خود		
	- دقت در برنامه ریزی جهت کاهش ضایعات مواد غذایی		
	ایمنی و بهداشت :		
	-در نظر گرفتن ظرفیت سردخانه و انبار جهت نگهداری مواد اولیه سالم و بهداشتی		
	توجهات زیست محیطی :		
	-		



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : انتخاب و خرید مواد اولیه غذایی (تور خرید)
	جمع	عملی	نظری	
	۲۵:۰۰	۲۰:۰۰	۵:۰۰	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
لیست خرید				دانش :
نمونه فرم قرارداد خرید			۰۰:۳۰	انواع مراکز خرید مواد غذایی
کامپیوتر و دسترسی به اینترنت			۰۱:۰۰	ویژگیهای مواد غذایی تازه و سالم
انواع ماکیان			۰۱:۳۰	تغییرات ظاهری مواد غذایی فاسد و کهنه
انواع گوشت قرمز			۰۱:۰۰	اصطلاحات ضروری در خرید برای آشپزخانه
انواع آبیان			۰۱:۰۰	انواع قراردادهای خرید
انواع تره بار				مهارت :
انواع میوه جات		۱۸:۰۰		انتخاب مواد غذایی سالم و تازه از مراکز خرید
انواع خشکبار		۰۱:۰۰		خرید مواد اولیه به میزان لازم
انواع ادویه		۰۱:۰۰		عقد قرارداد خرید در صورت لزوم
انواع غلات				
انواع حبوبات				نگرش :
	دقت در انتخاب مواد غذایی مطابق با میزان مصرف و ماندگاری			
	دقت در خرید به منظور کاهش ضایعات			
	ایمنی و بهداشت :			
	استفاده از ابزار و تجهیزات حمل و نقل مناسب از لحاظ شرایط نگهداری حین حمل و نقل			
	استفاده از ابزار و تجهیزات حمل و نقل مناسب با توجه به فاصله مکانی و وزن کالا			
	توجهات زیست محیطی :			
	-دفع صحیح ضایعات			



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : شستشوی محیط، ابزار و تجهیزات
	جمع	عملی	نظری	
	۰۳:۰۰	۰۲:۰۰	۰۱:۰۰	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
مواد شوینده کف				دانش : مواد شوینده مناسب برای محیط، ابزار و تجهیزات زمان مناسب برای شستشوی محیط، ابزار و تجهیزات شرایط شستشوی مناسب برای محیط، ابزار و تجهیزات
مواد شوینده ابزار			۰۰:۱۵	
مواد شوینده تجهیزات سطل در سایزهای مختلف			۰۰:۱۵	
شیر پاک کن				مهارت : شستشوی محیط، ابزار و تجهیزات آب کشی مجدد ابزار و تجهیزات بعد از کاربرد شوینده‌ها
دستمال نظیف			۰۰:۳۰	
حوله سفید		۱		
جارو دستی بلند تی			۱	نگرش : دقت در آب کشی مجدد ابزار، تجهیزات و مواد شستشو شده
جارو برقی				
اسکاچ ابری				
سیم ظرفشویی				ایمنی و بهداشت : تفکیک بخش تمیز و کثیف محیط آشپزخانه جعبه کمک های اولیه کپسول آتش نشانی
دستکش ظرفشویی				
پودر رختشویی				
دستمال کاغذی				توجهات زیست محیطی : دفع صحیح ضایعات و زباله ها
دستمال حوله ای کاغذی				
مایع ظرف شویی				
مایع دستشویی				
مایع گاز پاک کن				
خوشبو کننده هوا				
اسپری حشره کش				
آب ژاوه				
کیسه زباله				
الکل				
پنبه				
جعبه کمک های اولیه				



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان: نگهداری و انتقال مواد غذایی
	جمع	عملی	نظری	
	۶:۰۰	۰۲:۰۰	۴:۰۰	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
فیلم یا پوستر از انواع انبار و ماشین سردخانه دار لیفتراک			۰۰:۳۰	دانش: انواع انبار و سردخانه مواد غذایی مورد استفاده در آشپزخانه ها هدف از انبار کردن صحیح کالاها در آشپزخانه روش انبار کردن و نگهداری انواع مواد غذایی طبق اصول بهداشتی (بالای صفر درجه و زیر صفر درجه سانتی گراد) شرایط لازم برای انتقال مواد غذایی مورد نیاز انواع مواد بسته بندی مواد بسته بندی مناسب برای مواد غذایی
یخچال			۰۱:۰۰	
فریزر			۰۱:۰۰	
دماسنج				
رطوبت سنج			۰۰:۳۰	
باسکول			۰۰:۳۰	
ترازو			۰۰:۳۰	
سردخانه				
پوستر		۰۰:۳۰		مهارت: بسته بندی مواد غذایی جهت نگهداری در انبار و سردخانه انبار کردن و نگهداری انواع مواد غذایی بسته بندی شده طبق اصول بهداشتی کنترل دما و رطوبت در انواع انبارها و سردخانه ها انتقال مواد اولیه مورد نیاز
		۰۰:۳۰		
		۰۰:۳۰		
		۰۰:۳۰		
	نگرش: - پیشگیری از ایجاد ضایعات - رعایت نظام FIFO			
	ایمنی و بهداشت: -تناسب ظرفیت انبار و سردخانه با میزان مواد اولیه نگهداری شده -تفکیک مکان نگهداری مواد اولیه تمیز و کثیف			
	توجهات زیست محیطی: - دفع صحیح ضایعات و زباله ها			



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان: اندازه گیری وزن و حجم مطابق دستورالعمل‌ها
	جمع	عملی	نظری	
	۰۲:۰۰	۰۱:۰۰	۰۱:۰۰	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
انواع پیمانه‌های اندازه گیری				دانش :
انواع ترازوها			۰۰:۱۵	انواع پیمانه‌ها
باسکول			۰۰:۱۵	انواع ترازو با دقت های متفاوت
جدول مقیاس‌ها			۰۰:۱۵	نحوه صحیح اندازه گیری وزن و حجم
دستکش			۰۰:۱۵	تبدیل مقیاس‌ها
کلاه				مهارت :
لباس کار				کاربرد انواع ابزار اندازه گیری حجم
ظروف مدرج		۰۰:۳۰		توزین
قاشق های اندازه گیری		۰۰:۳۰		
				نگرش :
				دقت در اندازه گیری مطابق با دستورالعمل‌ها
				ایمنی و بهداشت :
				استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی کلاه، روسری یا ماسک
				توجهات زیست محیطی :
				-



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : آماده سازی و فراوری انواع تره بار و خشکبار
	جمع	عملی	نظری	
	۲۰:۰۰	۱۳:۰۰	۰۷:۰۰	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
روغن				دانش :
مواد شوینده سبزیجات			۰۰:۳۰	مواد شوینده مناسب برای شستشوی تره‌بار
انواع چاقو			۰۰:۳۰	شرایط شستشو و پاک کردن انواع تره‌بار
قیچی			۰۲:۳۰	انواع ابزار مناسب برای آماده سازی تره‌بار و خشکبار (انواع چاقو، قیچی، رنده، ساتور و چاقی تیز کن)
تخته کار			۰۰:۳۰	انواع ماشین آلات جهت آماده سازی تره‌بار و خشکبار
رنده			۰۰:۳۰	تخته با جنس و رنگ مناسب برای تره‌بار
ساتور			۰۰:۳۰	انواع برش و خرد کردن تره‌بار و خشکبار
چاقو تیزکن			۰۰:۳۰	انواع فرآوری اولیه تره‌بار
قابلمه			۰۱:۰۰	انواع پخت
آبکش				-تفت دادن، سرخ کردن، بلانچ کردن، بخار پز کردن، آرام پز، زودپز -رستینگ (بو دار کردن)
پنکه			۰۱:۰۰	مهارت :
مایکروویو				پاک کردن تره بار
اجاق گاز				انتخاب ماده شوینده مناسب با توجه به نوع تره‌بار
بخار پز		۰۲:۰۰		شستشوی تره بار
آرام پز		۰۰:۳۰		نحوه کاربرد چاقو برای خرد کردن و ریز کردن اولیه انواع تره‌بار
زود پز		۰۱:۰۰		پوست گیری انواع خشکبار
دستکش		۰۷:۳۰		نحوه کاربرد انواع ابزار برای خرد کردن و ریز کردن خشکبار
روسری		۰۱:۱۵		
پیش بند		۰۰:۴۵		
روپوش				
کفش				
کپسول آتش نشانی				
جعبه کمک های اولیه				



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : آماده سازی و فراوری انواع تره بار و خشکبار
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
	<p>نگرش :</p> <p>حفظ پاکیزگی مواد آماده شده ای که فرآیند حرارتی ندارند دقت در شستشوی مجدد پس از استفاده از مواد شوینده دقت در کاربرد غلظت مناسب مواد شوینده</p>			
	<p>ایمنی و بهداشت :</p> <p>استفاده از لباس کار تمیز و بهداشتی (روسری یا کلاه، پیش بند یا روپوش ، کفش و دستکش و ماسک) وجود جعبه کمک های اولیه وجود کپسول آتش نشانی</p>			
	<p>توجهات زیست محیطی :</p> <p>دفع صحیح ضایعات و زباله ها</p>			



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : آماده سازی و فرآوری انواع گوشتها
	جمع	عملی	نظری	
	۱۵۳	۱۱۱:۳۰	۴۱:۳۰	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
انواع چاقو				دانش :
فلس گیر			۰۰:۱۵	انواع چاقوها و قیچی ها و موارد کاربرد آن ها برای برش ماکیان
انواع قیچی			۰۰:۳۰	انواع ابزار مناسب برای آماده سازی ماکیان
تخته کار			۰۱:۰۰	انواع ماشین آلات جهت آماده سازی ماکیان
آبکش			۰۰:۱۵	تخته با جنس و رنگ مناسب برای ماکیان
قابلمه			۰۱:۰۰	شرایط شستشو و پاک کردن انواع ماکیان
انواع تابه			۰۰:۳۰	انواع برش و خرد کردن ماکیان
چرخ گوشت			۰۰:۳۰	مفهوم طعم دار کردن (marinade) ماکیان و نگهداری تا زمان مصرف
آسیاب			۰۲:۰۰	آناتومی گوشت گوسفند
انواع سیخ			۰۲:۰۰	آناتومی گوشت گوساله
اجاق گاز			۰۵:۰۰	ویژگی قطعات گوشت گاو و گوسفند
گریل			۱:۰۰	معیارهای شناخت تازگی و سلامت گوشت(رنگ و بو و هرگونه تغییرات ظاهری)
کیاب پز گازی یا برقی			۰۰:۳۰	معیارهای شناخت سن گوشت مطابق با سایز و فصول مختلف
فر			۰۰:۳۰	آگاهی در مورد زمان و نوع پخت نسبت به فصل
بخار پز			۱:۳۰	ویژگی گوشت چرخ کرده بافرمولهای ترکیب مختلف بنا به کاربرد آنها
سینی فر			۱:۰۰	معیارهای شناخت ظاهر گوشت بنا بر جنسیت
انواع ادویه			۰۲:۰۰	شناخت کلی قطعات گوشت مرتبط با هر غذا
انواع گوشت (ماکیان، ماهی و قرمز)			۰۲:۰۰	نحوه نگهداری از گوشت و نکات بهداشتی مربوط به آن
میز استیل			۰۰:۳۰	نحوه شستشوی صحیح گوشت و ابزار و تجهیزات
آبکش فلزی			۰۰:۳۰	انواع چاقو، قیچی و ابزارآلات مورد استفاده برای پاک کردن و خرد کردن انواع ماهی
آبکش پلاستیکی			۰۵:۰۰	شناخت کامل ماهی های شمال و جنوب
کپسول آتش نشانی				



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان: آماده سازی و فراوری انواع گوشتها
	نظری	عملی	جمع	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
				دانش:
			۰۳:۰۰	ویژگی های انواع ماهی ها و میگو کاربرد هر یک از آن ها
			۰۳:۰۰	نکات مورد اهمیت در پاک کردن و خرد کردن و شستشوی انواع ماهی و میگو
			۰۲:۰۰	شرایط نگهداری انواع ماهی
			۰۱:۰۰	روش های بی استخوان کردن ماهی ها
			۰۲:۰۰	اهمیت شستشو و ضدعفونی ابزار، تجهیزات و سطوح قبل و بعد از کار
			۰۱:۰۰	اهمیت پاک سازی اجزای احشام قبل از تهیه و پخت
			۰۱:۰۰	اهمیت شرایط نگهداری قبل، حین و بعد از پاک سازی اجزای احشام تا زمان مصرف
			۰۱:۰۰	شرایط نگهداری ابزار و تجهیزات



	زمان آموزش			عنوان: آماده سازی و فرآوری انواع گوشتها
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
لیمو ترش تازه		۰۷:۰۰		<p>مهارت: آماده سازی برای انواع پخت -شکم پر کردن، به سیخ کشیدن، تهیه استاک گوشت ماکیان انجام انواع پخت - تفت دادن، سرخ کردن، بلانچ کردن، بریان کردن، بخار پز، آرام پز، زودپز، دودی کردن، کباب کردن، سوخاری کردن، گریل کردن یخ زدایی ماکیان منجمد پوست کندن، پاک کردن و شستشوی ماکیان کاربرد چاقو جهت برش، قطعه کردن و خرد کردن ماکیان ۴-تکه کردن، ۸ تکه کردن، شنیسل، کیوسکی، برش برای جوجه کباب، جدا کردن فیله، برش بال، بدون استخوان کردن مرغ درسته، بدون استخوان کردن تکه های مرغ طعم دار کردن مواد غذایی (marinade) به سیخ کشیدن ماکیان شکم پر کردن ماکیان تهیه استاک ماکیان انتخاب و نگهداری ظروف و تجهیزات و ابزار مورد نیاز کار با ابزار مرتبط در اندازه نیاز (انواع چاقو، قیچی و ابزارآلات مورد استفاده برای پاک کردن و خرد کردن گوشت قرمز) چیدمان و نگهداری انواع گوشت در یخچال قبل و بعد از برش انجام برشهای مورد نیاز و نام آنها مطابق با نوع غذا بیات کردن گوشت قرمز شستشو و ضدعفونی ابزار و تجهیزات و سطوح قبل و بعد از کار</p>
نارنج				
نمک و فلفل				
پیاز				
سیب		۰۷:۰۰		
پودر سوخاری				
روغن زیتون				
روغن مایع سرخ کردنی		۰۰:۳۰		
لباس کار				
دستکش		۱۵:۰۰		
کفش				
کلاه یا روسری				
کپسول آتش نشانی				
جعبه کمک های اولیه				
		۰۲:۰۰		
		۰۲:۰۰		
		۰۲:۰۰		
		۰۷:۰۰		
		۱:۰۰		
		۲:۰۰		
		۰۰:۳۰		
		۰۰:۳۰		
		۱		
		۰۲:۰۰		



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان: آماده سازی و فرآوری انواع گوشتها
	نظری	عملی	جمع	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
				مهارت:
		۰۳:۰۰		یخ زدایی (دیفراست) انواع فرآورده های دریایی
		۰۲:۰۰		شستشوی انواع ماهی و میگو
		۰۱:۰۰		پاک کردن انواع ماهی و تخلیه شکم و میگو
		۰۲:۰۰		نحوه بدون استخوان کردن انواع ماهی و میگو
		۰۶:۰۰		خرد کردن و قطعه کردن انواع ماهی
		۰۵:۰۰		تهیه ماهی شور، دودی، نمک سود
		۰۱:۰۰		بسته بندی جهت نگهداری انواع ماهی و میگو
		۰۱:۰۰		پاکسازی کله
		۰۱:۰۰		پاک سازی سیرابی و شیردان
		۰۱:۰۰		پاک سازی پاچه
		۰۱:۰۰		پاک کردن و جدا کردن زبان
		۰۱:۰۰		شستشوی اجزای احشام بعد از پاکسازی
		۰۱:۰۰		خرد کردن و قطعه کردن دل و جگر گوسفند
		۰۱:۰۰		شستشوی دل و جگر قبل از خرد کردن
		۰۰:۳۰		یخزدایی گوشت قرمز (گوساله و گوسفند)
		۱۵:۰۰		برش گوشت گوساله
		۱۵:۰۰		برش گوشت گوسفند
		۰۰:۳۰		بسته بندی گوشت قرمز



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : آماده سازی و فرآوری انواع گوشتها
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
	نگرش : دقت در پاک کردن انواع گوشت دقت در ایجاد شرایط نگهداری مناسب برای انواع گوشتها از مراحل آماده سازی تا زمان پخت			
	ایمنی و بهداشت : استفاده از لباس کار تمیز و بهداشتی (روسری یا کلاه، پیش بند یا روپوش ، کفش و دستکش و ماسک) وجود جعبه کمک های اولیه وجود کپسول آتش نشانی			
	توجهات زیست محیطی : دفع صحیح ضایعات و زباله ها			



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : تهیه انواع استاک
	جمع	عملی	نظری	
	۲۳:۰۰	۲۰:۰۰	۰۳:۰۰	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
استخوان ماهی				دانش : برخی نکات مهم در خصوص تهیه انواع استاک (استاک قهوه ای، سفید ، ماهی و سبزیجات) گرفتن چربی و گرفتن بوی نامطبوع و استفاده از خوش بو کننده مورد مصرف در تهیه آن موارد مورد اهمیت در بسته بندی استاک
کرفس				
هویج متوسط و بزرگ برگ بو نمک		۰۱:۳۰		
فلفل سیاه پودر شده			۰۱:۰۰	مهارت: تهیه استاک قهوه ای تهیه استاک سبزیجات تهیه استاک سفید (مرغ ، پرنده و دریایی) تهیه بلوند استاک
آب				
زردک بزرگ			۰۰:۳۰	
پیاز متوسط و بزرگ				ایمنی و بهداشت : استفاده از لباس کار تمیز و بهداشتی (روسری یا کلاه، پیش بند یا روپوش ، کفش و دستکش و ماسک) وجود جعبه کمک های اولیه وجود کپسول آتش نشانی
دانه فلفل سیاه				
استخوان مرغ	۰۹:۰۰			
قلم گاو	۰۲:۰۰			
پیاز قهوه ای متوسط	۰۸:۰۰			
انواع چاقو	۰۱:۰۰			توجهات زیست محیطی : دفع صحیح ضایعات و زباله ها
قابلمه				
اجاق گاز	نگرش : دقت در پاک کردن انواع گوشت دقت در ایجاد شرایط نگهداری مناسب برای انواع گوشت‌ها از مراحل آماده سازی تا زمان پخت			
صافی				
آبکش	ایمنی و بهداشت : استفاده از لباس کار تمیز و بهداشتی (روسری یا کلاه، پیش بند یا روپوش ، کفش و دستکش و ماسک) وجود جعبه کمک های اولیه وجود کپسول آتش نشانی			
ظرف نسوز بزرگ				
یخچال	توجهات زیست محیطی : دفع صحیح ضایعات و زباله ها			
قاشق برای برداشتن چربی				
ظرف شیشه ای در دار	توجهات زیست محیطی : دفع صحیح ضایعات و زباله ها			
فر				
سینی فر	توجهات زیست محیطی : دفع صحیح ضایعات و زباله ها			
لباس کار				
دستکش	توجهات زیست محیطی : دفع صحیح ضایعات و زباله ها			
کفش				
کلاه یا روسری	توجهات زیست محیطی : دفع صحیح ضایعات و زباله ها			
کپسول آتش نشانی				
جعبه کمک های اولیه	توجهات زیست محیطی : دفع صحیح ضایعات و زباله ها			



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان: تهیه انواع سس‌ها، چاشنی‌ها و افزودنیهای معطر
	جمع	عملی	نظری	
	۱۸	۱۵	۳	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
ترازو و پیمانه‌های مختلف انواع قاشق اندازه‌گیری ظروف مدرج انواع کاسه گاز قابلمه ملاقه ظروف نگهداری تابه پنکه گرد لیمو لیمو عمانی لیمو ترش نارنج آبغوره غوره سرکه گوجه سبز انار آلبالو انگور گوجه فرنگی سبزیهای معطر تخم گشنیز گشنیز خالواش اکلیل کوهی شبت تخم زیره فلفل قرمز برگ بو ادویه جات دارچین موسیر پودر سیر کشمش زرشک پودر سوخاری انواع آرد نشاسته تخم مرغ خامه سس مایونز رب			۰۱:۰۰	دانش: انواع چاشنی‌ها و موارد کاربرد آن‌ها - گرد لیمو، لیمو عمانی، آلبیمو، آبغوره، سرکه، غوره غوره، گرد غوره، سبزی‌های معطر، رب انار، رب گوجه فرنگی، رب نارنج رب گوجه سبز، رب آلبالو، لواشک، شیره انگور و موارد کاربرد آن‌ها
			۰۱:۰۰	انواع افزودنیهای معطر (ادویه‌ها، اسانس‌ها، عصاره‌ها) و موارد کاربرد آن‌ها - ادویه خورشی، ادویه پلو، ادویه کاری، ادویه مرغ، ادویه آبگوشت، ادویه کوفته، ادویه تایلندی، ادویه ترشی، ادویه تندری، تهیه میرپو، تهیه بوک گارنی
			۰۱:۰۰	موارد کاربرد سبزیجات معطر خشک و تازه - گشنیز، تخم گشنیز، شبت، فلفل قرمز تند، تخم زیره، دارچین، اکلیل کوهی، برگ بو، خالواش



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			تهیه انواع سس‌ها، چاشنی‌ها و افزودنیهای معطر
تخم مرغ کره پنیر فرانسه دوغ زیتون عسل شیره انگور پياز سیر روغن بلغور گندم لباس کار کلاه یا روسری ماسک دستکش بهداشتی دستکش نسوز جعبه کمک‌های اولیه کپسول آتش‌نشانی		۰۱:۰۰ ۰۱:۰۰ ۰۲:۰۰ ۰۱:۰۰ ۰۱:۰۰ ۰۱:۰۰ ۰۱:۰۰ ۰۱:۰۰ ۰۱:۰۰ ۰۱:۰۰ ۰۳:۰۰ ۰۱:۰۰ ۰۰:۳۰ ۰۰:۳۰		<p>مهارت :</p> <p>تلخی گرفتن زیتون و موسیر و پودر سیر</p> <p>کاربرد روغن، نمک، سرکه‌ها، آبلیمو و ماست در غذاها</p> <p>تهیه پیاز داغ، سیر داغ، نعنا داغ و تفت دادن کشمش و زرشک</p> <p>تهیه ترخینه</p> <p>تهیه آبلیمو</p> <p>تهیه آبغوره</p> <p>تهیه سرکه</p> <p>تهیه غوره غوره</p> <p>تهیه انواع رب</p> <p>تهیه ادویه‌های ترکیبی</p> <p>- ادویه پلوئی، ادویه خورش، ادویه آبگوشت، ادویه مخلوط شده، ادویه کاری، ادویه تایلندی مرغ، ادویه مراکشی، ادویه هندی مرغ، ادویه ترشی</p> <p>خشک کردن سبزیجات معطر</p> <p>بکارگیری آردهای مختلف در سس</p> <p>انتخاب ادویه‌جات متناسب با غذاهای مختلف</p>



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان: تهیه شور و ترشی
	جمع	عملی	نظری	
	۱۶	۱۴:۳۰	۱:۳۰	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
اجاق گاز				دانش :
انواع کاسه			۰۰:۳۰	انواع تره بار مناسب برای تهیه شور و ترشی
انواع قابلمه			۰۰:۳۰	میزان مناسب کاربرد نمک ، آب ، سرکه یا آب میوه‌های ترش برای تهیه ترشی و شور
انواع قاشق			۰۰:۳۰	انواع ظروف مناسب برای بسته بندی ترشی و شور
انواع کفگیر			۰۰:۳۰	
ترازو			۰۰:۳۰	
پیمانه			۰۰:۳۰	
قاشق های اندازه گیری				مهارت :
شیشه و ظروف نگهداری				استفاده از آب آهک
بادکا برای قوام آوردن آب		۰۱:۰۰		استفاده از آب میوه های ترش و آب گوجه در تهیه شور و ترشی
آب میوه ترش		۰۱:۰۰		تهیه انواع ترشی
آبغوره				- پیاز ترشی سفید و قرمز
سرکه				- ترشی انبه
آب آهک	۰۰:۳۰			- ترشی بادنجان
ژلاتین	۰۰:۱۵			- ترشی بندری
ورق ژلاتین	۰۱:۰۰			- ترشی لپته
بهارنارنج	۰۱:۳۰			- ترشی مخلوط انبه و موز
بالنگ	۰۱:۳۰			- ترشی انبه فلفلی
مرکیبات	۰۱:۳۰			- ترشی انبه و بادنجان
پرتقال	۰۱:۰۰			- ترشی بامیه و موسیر
کامکوات	۰۰:۳۰			- ترشی لپته بادنجان اراک
توت فرنگی	۰۰:۳۰			- ترشی گلپر
تمشک	۰۱:۰۰			تهیه انواع شور
توت سفید	۰۰:۳۰			- خیار شور
خرمالو	۰۱:۰۰			- شور مخلوط
زردآلو	۰۰:۳۰			- زیتون شور
انبه				گوجه شور
موز	۰۰:۳۰			
هندوانه	۰۱:۰۰			
پسته	۰۰:۳۰			
پوست پسته	۰۰:۳۰			
چغاله پسته	۰۰:۳۰			
گردو				
هویج				



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان: تهیه شور و ترشی
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
	نگرش: دقت در انجام مراحل تهیه شور و ترشی			
	ایمنی و بهداشت: استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی کلاه، روسری و ماسک			
	توجهات زیست محیطی: دفع صحیح ضایعات و زباله ها			



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۱۱:۳۰	۰۹:۰۰	۲:۳۰	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
اجاق گاز				دانش :
قابلمه			۰۱:۰۰	انواع شیر
انواع قاشق			۰۰:۳۰	انواع لبنیات
ملاقه			۰۰:۰۱	موارد کاربرد انواع لبنیات
انواع کاسه				مهارت :
ترازو				تهیه انواع لبنیات
پیمانه اندازه گیری	۰۱:۰۰			- پنیر
قاشق اندازه گیری	۰۱:۰۰			- ماست
شیر پرچرب	۰۱:۰۰			- کره
مایه ماست	۰۱:۰۰			- کشک
ماست ترش	۰۱:۰۰			- قره قروت
دوغ ترش	۰۱:۰۰			- سرشیر
آب کشک	۰۱:۰۰			- خامه
نمک	۰۱:۰۰			- دوغ
پارچه	۰۱:۰۰			کاربرد انواع پنیر در پخت و پز
لباس کار	نگرش :			
کلاه یا روسری	دقت در رعایت مراحل تهیه انواع لبنیات			
دستکش نسوز	ایمنی و بهداشت :			
جعبه کمک های اولیه	استفاده از لباس کار تمیز و بهداشتی (روسری یا کلاه، پیش بند یا روپوش، کفش و دستکش و ماسک)			
کپسول آتش نشانی	وجود جعبه کمک های اولیه وجود کپسول آتش نشانی			
	توجهات زیست محیطی : دفع صحیح ضایعات و زباله ها			



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : تهیه سوسیس و کالباس
	جمع	عملی	نظری	
	۰۶:۰۰	۰۵:۰۰	۰۱:۰۰	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
اجاق گاز				دانش :
فر			۰۰:۱۵	انواع سوسیس و کالباس
سینی فر			۰۰:۱۵	انواع ناگتس
چرخ گوشت			۰۰:۱۵	خمیر ترش
انواع پیمانه			۰۰:۱۵	موارد کاربرد انواع نمک و فلفل در سوسیس و فلفل
قاشق های اندازه گیری				مهارت :
سینه و ران مرغ				تهیه انواع سوسیس و کالباس
گوشت		۰۳:۰۰		- سوسیس با روکش خمیر
روغن سرخ کردنی				استفاده از خمیر ترش
آرد		۰۱:۰۰		تهیه ناگتس
خمیر ترش		۰۱:۰۰		
نمک	نگرش :			
فلفل	دقت در رعایت نکات بهداشتی			
لباس کار				
ماسک				
دستکش نسوز	ایمنی و بهداشت :			
دستکش بهداشتی	استفاده از لباس کار تمیز و بهداشتی (روسری یا کلاه، پیش بند یا روپوش ، کفش و دستکش و ماسک)			
جعبه کمک های اولیه	وجود جعبه کمک های اولیه			
کپسول آتش نشانی	وجود کپسول آتش نشانی			
	توجهات زیست محیطی :			
	دفع صحیح زباله ها و ضایعات			



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان: تهیه انواع پوره
	جمع	عملی	نظری	
	۰۴:۳۰	۰۴:۰۰	۰:۳۰	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
اجاق گاز				دانش :
انواع پیمانه			۰:۳۰	ویژگی پوره و موارد کاربرد آنها
قاشق های اندازه گیری				مهارت :
شیر		۰۴:۰۰		تهیه انواع پوره ها
کره				- پوره نخود فرنگی
نمک				- پوره سیب زمینی
فلفل				- پوره هویج
نخودفرنگی				- پوره اسفناج
هویج				نگرش :
اسفناج				دقت در رعایت نکات بهداشتی
گوشت				ایمنی و بهداشت :
روغن				استفاده از لباس کار تمیز و بهداشتی (روسری یا کلاه، پیش بند یا روپوش ، کفش و دستکش و ماسک)
لباس کار				وجود جعبه کمک های اولیه
ماسک				وجود کپسول آتش نشانی
دستکش نسوز				توجهات زیست محیطی :
دستکش بهداشتی				دفع صحیح زباله ها و ضایعات
جعبه کمک های اولیه				
کپسول آتش نشانی				



- برگه استاندارد تجهیزات

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	اجاق گاز	معمولی	۷ عدد	
۲	باسکول		۱ عدد	
۳	چرخ گوشت	برقی	۳ دستگاه	
۴	غذاساز	معمولی	۴ عدد	
۵	کامپیوتر و دسترسی اینترنت	آخرین سیستم	۱ عدد	
۶	گریل	معمولی	۱ عدد	
۷	مخلوط کن		۳ دستگاه	
۸	همزن	برقی	۱۵ عدد	
۹	یخچال	۲۴ فوت	۴ عدد	
۱۰	انواع ترازوها	دیجیتال - دو کفه‌ای	۱ عدد	
۱۱	پیاز خرد کن		۳ عدد	
۱۲	سرخ کن	برقی	۳ عدد	
۱۳	فر		۱ عدد	
۱۴	فریزر	۲۴ فوت	۴ عدد	
۱۵	مایکروویو		۴ عدد	
۱۶	میز کار	استیل یا MDF	۱ عدد	
۱۷	آسیاب		۳ عدد	
۱۸	بخارپز		۳ عدد	
۱۹	آبمیوه‌گیری		۳ عدد	
۲۰				



- برگه استاندارد مواد

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	اکلیل کوهی	تازه و خشک	به مقدار لازم	
۲	انار	تازه و خشک	به مقدار لازم	
۳	انبه	تازه و خشک	به مقدار لازم	
۴	انگور	تازه	به مقدار لازم	
۵	انواع ادویه	به تفکیک و ترکیبی	به مقدار لازم	
۶	انواع پنیر	سخت، نیمه سخت، پروسس و طبیعی	به مقدار لازم	
۷	آب	سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۸	آب آهک	آهک اصفهان و تبریز	به مقدار لازم	
۹	آبغوره	سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۱۰	آبلیمو	سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۱۱	آرد	سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۱۲	آلبالو	تازه	به مقدار لازم	
۱۳	بادنجان	چین اول	به مقدار لازم	
۱۴	بالنگ	تازه	به مقدار لازم	
۱۵	بامیه	تازه	به مقدار لازم	
۱۶	برگ بو	سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۱۷	بکینگ پودر	سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۱۸	بهار نارنج	سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۱۹	پرتقال	تازه	به مقدار لازم	
۲۰	پسته	سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۲۱	پودر سوخاری	سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۲۲	پودر سیر	سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۲۳	پوست پسته	سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۲۴	پیاز ترشی	تازه	به مقدار لازم	
۲۵	پیاز سفید	تازه	به مقدار لازم	
۲۶	پیاز قرمز	تازه	به مقدار لازم	
۲۷	تخم مرغ	تازه	به مقدار لازم	



- برگه استاندارد مواد

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۲۸	تمشک	تازه	به مقدار لازم	
۲۹	توت سفید	تازه	به مقدار لازم	
۳۰	توت فرنگی	تازه	به مقدار لازم	
۳۱	چغاله پسته	تازه	به مقدار لازم	
۳۲	خالواش	تازه	به مقدار لازم	
۳۳	خرمالو	تازه	به مقدار لازم	
۳۴	حجم دهنده		به مقدار لازم	
۳۵	بهبود دهنده		به مقدار لازم	
۳۶	خمیر مایه		به مقدار لازم	
۳۷	استخوان ماهی		به مقدار لازم	
۳۸	کرفس		به مقدار لازم	
۳۹	هویج متوسط و بزرگ		به مقدار لازم	
۴۰	برگ بو		به مقدار لازم	
۴۱	نمک		به مقدار لازم	
۴۲	لفل سیاه پودر شده		به مقدار لازم	
۳۸	آب		به مقدار لازم	
۳۹	زردک بزرگ		به مقدار لازم	
۴۰	دانه فلفل سیاه		به مقدار لازم	
۴۱	رب	سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۴۲	روغن سرخ کردنی	سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۴۳	زردآلو	سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۴۴	زرشک	سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۴۵	زیتون	سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۴۶	ژلاتین	سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۴۷	سبزیهای معطر	سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۴۸	سرکه	سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	



ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۴۹	سس مایونز	سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۵۰	سوسیس و کالباس	سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۵۱	سیر	سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۵۲	شبت	سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۵۳	شفاقل	سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۵۴	شکر	سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۵۵	عسل	سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۵۶	غوره	سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۵۷	نخود	سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۵۸	لفل	سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۵۹	کامکوات	سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۶۰	کدو	سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۶۱	کره	سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۶۲	کشمش	سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۶۳	گرد لیمو	سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۶۴	گردو	سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۶۵	گلپر	سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۶۶	گندم	سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۶۷	گوجه فرنگی	سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۶۸	گوشت	سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۶۹	لیمو	سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۷۰	لیمو عمانی	سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۷۱	مرکبات	سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۷۲	موز	سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۷۳	موسیر	سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۷۴	نارنج	سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۷۵	نعناع	سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۷۶	نمک	سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۷۷	هندوانه	تازه	به مقدار لازم	
۷۸	هویج	تازه	به مقدار لازم	
۷۹	کاغذ	A۴	دو بسته	
۸۰	پارچه		یک توپ	



برگه استاندارد ابزار

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	انواع آبکش	پلاستیکی و فلزی	۳۰ عدد	
۲	انواع پیمانه‌ها	استاندارد	۱۰ سری	
۳	انواع تابه	نسوز	۳۰ عدد	
۴	انواع چاقو	فلزی	یک سری	
۵	انواع چنگال	فلزی	یک سری	
۶	انواع سیخ	استیل یا آلومینیوم	۱۰۰ عدد	
۷	انواع ظروف	بلوری	دو سری ۱۲ تایی	
۸	انواع ظروف نگهداری مواد غذایی	پلاستیکی درب دار	دو سری ۱۲ تایی	
۹	انواع قابلمه	نسوز	در ۳ سایز (۱۰ عدد از هر سایز)	
۱۰	انواع قاشق	فلزی	۷ سری	
۱۱	انواع قاشق چوبی	چوبی در انواع مختلف	۱۵ عدد	
۱۲	انواع قیچی	مورد استفاده در آشپزخانه	۷ عدد	
۱۳	انواع کاسه	پلاستیکی و بلوری	۱۵ عدد از هر کدام	
۱۴	انواع کفگیر	فلزی	۱۵ عدد	
۱۵	انواع لیوان	بلوری	۱۵ عدد	
۱۶	تخته کار	در رنگهای مختلف	۱۵ عدد	
۱۷	خودکار	همه رنگ	از هر کدام ۲ عدد	
۱۸	رنده	با مشهای متفاوت	۱۵ عدد	
۱۹	زودپز	پخت سریع	۵ عدد	
۲۰	ساتور	استیل	۳ عدد	
۲۱	سطل در سایزهای مختلف	پلاستیکی	یک سری	
۲۲	ملاقه	استیل	۳ عدد	
۲۳	مواد شوینده ابزار	استاندارد	به مقدار لازم	
۲۴	مواد شوینده تجهیزات	استاندارد	به مقدار لازم	
۲۵	مواد شوینده سبزیجات	استاندارد	به مقدار لازم	
۲۶	مواد شوینده کف	استاندارد	به مقدار لازم	
۲۷	جداول گروه های مواد غذایی			
۲۸	جدول مقیاس‌ها			
۲۹	اره	برقی	۳ عدد	
۳۰	چاقو تیزکن	برقی و دستی	۱۵ عدد	
۳۱	آویز لاشه	هنگر	۳ عدد	
۳۲	پوستر و فیلم آموزشی	از مواد غذایی فاسد	۳ عدد	
۳۳	دماسنج		۳ پاور یونیت	
۳۴	نمونه فرم قرارداد خرید		۱۵ عدد	
۳۵	رطوبت سنج		۱۵ عدد	
۳۶	دستکش	نسوز	۱۰ عدد	
۳۷	دستکش	پلاستیکی بهداشتی	۱۰ عدد	
۳۸	فیلم یا پوستر از انواع انبار و ماشین حمل و نقل لیفتراک	انواع انبار سرد و معمولی و ماشین سردخانه‌دار	۱	



- منابع و نرم افزار های آموزشی (اصلی مورد استفاده در تدوین و آموزش استاندارد)

ردیف	عنوان منبع یا نرم افزار	مؤلف	مترجم	سال نشر	محل نشر	ناشر یا تولید کننده
۱	دایره المعارف آشپزی و شیرینی پزی سانازسانیا	ساناز مینایی ساناز شریفی سانیا شریفی		۱۳۹۱	تهران	انتشارات سانازسانیا



- سایر منابع و محتوای آموزشی (پیشنهادی گروه تدوین استاندارد) علاوه بر منابع اصلی

ردیف	نام کتاب یا جزوه	سال نشر	مؤلف / مؤلفین	مترجم / مترجمین	محل نشر	ناشر	توضیحات
	ندارد						