

بسمه تعالی
معاونت آموزش
دفتر طرح و برنامه های درسی

استاندارد آموزش شغل

عنوان آموزش شغل

آشپز سنتی

گروه شغلی صنایع غذایی

کد ملی آموزش شغل

۷۵۱۲-۶۷-۰۷۵-۱

تاریخ تدوین استاندارد: ۹۴/۲/۱



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

کد ملی شناسایی آموزش شغل : ۷۵۱۲-۶۷-۰۷۵-۱

اعضاء کمیسیون تخصصی برنامه ریزی درسی رشته صنایع غذایی :
علی موسوی مدیرکل دفتر طرح و برنامه های درسی
ارژنگ بهادری
رامک فرح آبادی
پریسا رستمی

حوزه های حرفه ای و تخصصی همکار برای تدوین استاندارد آموزش شغل :
- دفتر طرح و برنامه های درسی
- اداره کل استان قزوین
- اداره کل استان خراسان رضوی
- اداره کل استان تهران

فرآیند اصلاح و بازنگری :
- جلسه ای در مرکز تربیت مربی با حضور مربیان استانها
-

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

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	مژده قائمی	فوق دیپلم	آشپزی تاریخ	مربی	۵ سال	تلفن ثابت : تلفن همراه : ۰۹۱۰۹۵۷۶۰۳۶ ایمیل : آدرس :
۲	سعیده احمدی	لیسانس	علوم تغذیه	مربی	۸ سال	تلفن ثابت : تلفن همراه : ۰۹۱۲۱۱۳۵۴۷۵ ایمیل : آدرس :
۳	مریم هوشمند	لیسانس	ادبیات فارسی	مدیر و مربی	۳۲ سال	تلفن ثابت : تلفن همراه : ۰۹۱۵۳۱۵۶۱۰۹ ایمیل : آدرس :
۴	پریسا رستمی	لیسانس	علوم تغذیه	کارشناس	۱۵ 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 :

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 ، مسؤلیت 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 سه بخش عملی ، کتبی عملی و اخلاق حرفه‌ای خواهد بود .

صلاحیت حرفه ای مریبان :

حداقل توانمندی های آموزشی و حرفه ای که از مریبان 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 سنتی
شرح استاندارد آموزش شغل:
آشپز سنتی شغلی از مشاغل صنایع غذایی است که راه اندازی و تنظیم ابزار و تجهیزات آشپزخانه را انجام می دهد سبزیجات و صیفی جات را آماده سازی می کند و پس از توزین و اندازه گیری مواد اولیه از عهده تهیه پخت غذاهای سفره خانه و اعضاء ، اجزاء گوسفند و گوساله ، کوکوها و شامی ها و تهیه انواع پلو ها و چلوها و تهیه انواع خورش و تهیه انواع کوفته و دلمه و تهیه انواع آش و دسر برآید.
ویژگی های کارآموز ورودی :
حداقل میزان تحصیلات : پایان دوره راهنمایی حداقل توانایی جسمی و ذهنی : داشتن سلامت کامل جسمانی و روانی مهارت های پیش نیاز : کنترل بهداشت و ایمنی در واحد غذا و نوشیدنی
طول دوره آموزش :
طول دوره آموزش : ۲۱۶ ساعت - زمان آموزش نظری : ۲۶ ساعت - زمان آموزش عملی : ۱۹۰ ساعت - زمان کارورزی : - ساعت - زمان پروژه : - ساعت
بودجه بندی ارزشیابی (به درصد)
- کتبی : ۲۵٪ - عملی : ۶۵٪ - اخلاق حرفه ای : ۱۰٪
صلاحیت های حرفه ای مربیان :
فوق دیپلم صنایع غذایی تغذیه و هتل داری با ۴ سال سابقه کار موثر لیسانس صنایع غذایی تغذیه و هتل داری با ۳ سال سابقه کار موثر فوق لیسانس صنایع غذایی تغذیه و هتل داری با ۲ سال سابقه کار موثر



* تعریف دقیق استاندارد (اصطلاحی) :

تهیه مواد اولیه، آماده سازی، پخت و سرو غذاهای سنتی

* اصطلاح انگلیسی استاندارد (و اصطلاحات مشابه جهانی) :

Traditional chef

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

کلیه استانداردهای آشپزی

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

- الف : جزو مشاغل عادی و کم آسیب طبق سند و مرجع
- ب : جزو مشاغل نسبتاً سخت طبق سند و مرجع
- ج : جزو مشاغل سخت و زیان آور طبق سند و مرجع
- د : نیاز به استعلام از وزارت کار



استاندارد آموزش شغل

- شایستگی ها

ردیف	عناوین
۱	راه اندازی و تنظیم ابزار و تجهیزات آشپزخانه
۲	آماده سازی سبزیجات و صیفی جات
۳	توزین یا پیمانه کردن مواد مختلف
۴	پخت غذاهای سفره خانه
۵	تهیه اعضاء، اجزاء گوسفند یا گوساله
۶	پخت انواع کوکوها و شامی ها
۷	تهیه انواع پلوها و چلوها
۸	تهیه انواع خورش
۹	تهیه انواع کوفته و دلمه
۱۰	تهیه انواع آش
۱۱	تهیه انواع دسرها



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۲	۱	۱	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
فر اجاق گاز مایکروویو جعبه کمک‌های اولیه کپسول تش نشانی				دانش :
				-اهمیت تنظیم دمای پخت برای فر و اجاق گاز
				-تنظیم درجه حرارت فر بر اساس سانتی گراد یا فارنهایت
				-نکات مورد اهمیت در موارد کاربرد اجاق یا فر برای پخت
				مهارت :
				-تنظیم دمای فر با توجه به موارد کاربرد
				-تنظیم دمای اجاق گاز با توجه به موارد کاربرد
	نگرش :			
	-دقت در مراحل انجام کار			
	-			
ایمنی و بهداشت :				
-استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی و کفش و کلاه و ماسک و دستکش نسوز				
-وجود کپسول آتش نشانی در کارگاه				
-وجود جعبه کمک‌های اولیه در کارگاه				
توجهات زیست محیطی :				
-				
-				



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : آماده سازی سبزیجات و صیفی جات
	جمع	عملی	نظری	
	۲	۱/۵	۰/۵	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
انواع سبزیجات				دانش :
انواع صیفی جات				- نکات مورد اهمیت در شستشوی سبزیجات و صیفی جات
روغن سرخ کردنی				- اهمیت روغن مورد استفاده برای تفت دادن سبزیجات
ماهیتابه بزرگ				صیفی جات
انواع چاقو				- نکات مورد اهمیت در روش آماده سازی سبزیجات و
تخته خرد کردنی				صیفی جات
دیگ در انواع سایز				- نکات مورد اهمیت در ارتباط با میزان حرارت هنگام سرخ
لباس کار مناسب بهداشتی				کردن
کفش				مهارت :
کلاه				- شستشوی سبزی و صیفی جات پاک شده
ماسک				- خرد کردن سبزیجات و صیفی جات
جعبه کمکهای اولیه				- آب پز کردن سبزیجات و صیفی جات
کپسول تش نشانی				- انتخاب روغن مناسب و سرخ کردن و تنظیم دما در مراحل
دستکش نسوز				سرخ کردن
میز کار				نگرش :
				- دقت در رعایت نکات بهداشتی و ایمنی در مصرف روغن سرخ کردنی
				- دقت در نکات بهداشتی و تغذیه ای مربوط به میزان سرخ کردن ماده غذایی
				ایمنی و بهداشت :
				- استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی و کفش و کلاه و ماسک و دستکش نسوز
				- وجود کپسول آتش نشانی در کارگاه
				- وجود جعبه کمکهای اولیه در کارگاه
				توجهات زیست محیطی :
				- دفع صحیح ضایعات روغن و دیگر ضایعات



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : توزین و پیمانه کردن مواد مختلف
	جمع	عملی	نظری	
	۳	۲/۵	۰/۵	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
ترازو انواع پیمانه لباس کار مناسب بهداشتی کلاه کفش دستکش جعبه کمکهای اولیه کپسول تش نشانی				دانش :
				-انواع ترازو
				-انواع پیمانه
				- مقیاسهای اندازه گیری وزن و حجم
				مهارت :
				-کاربرد انواع پیمانه برای اندازه گیری حجم
				-کاربرد ترازو برای اندازه گیری وزن
				-
				-
				نگرش :
				-دقت در تنظیم بودن ترازو هنگام کار با آن
				-
				ایمنی و بهداشت :
				-استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی و کفش و کلاه و ماسک و دستکش نسوز
			-وجود کپسول آتش نشانی در کارگاه	
			-وجود جعبه کمکهای اولیه در کارگاه	
			توجهات زیست محیطی :	
			-دفع صحیح ضایعات روغن	
			-	



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۴۲	۳۸	۴	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			تهیه غذاهای سفره خانه
اجاق گاز				دانش :
نمک				-دستورالعمل تهیه انواع غذاهای سفره خانه
لفل				-تعریف سفرخانه و نکات مورد اهمیت درباره آن
ادویه				-
گوشت قرمز				
بادنجان				مهارت :
تخم مرغ				-تهیه انواع آبگوشت ساده (کشک، بزباش، دیزی)
روغن سرخ کردنی				-تهیه حلیم، حلیم بادنجان
به				-تهیه سمبوسه
سیب زمینی				-تهیه تاس کباب
گوجه فرنگی				-تهیه کله جوش و کشک بادنجان میرزاقاسمی
نخود				-تهیه نرگسی، اشکنه آلبالو و ساده و بریانی اصفهان
لوبیا				
سبزیجات				
مرغ				-دقت در مراحل انجام کار
کشک				-
نعناع				
لباس کار مناسب و بهداشتی				ایمنی و بهداشت :
جعبه کمکهای اولیه				-استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی و کفش و کلاه و ماسک و دستکش نسوز
کپسول تش نشانی				-وجود کپسول آتش نشانی در کارگاه
				-وجود جعبه کمکهای اولیه در کارگاه
				توجهات زیست محیطی :
				-دفع صحیح ضایعات روغن
				-



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۸	۷	۱	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			تهیه اعضا و اجزاء گوسفند و گوساله
اجاق گاز				دانش :
اعضا و اجزاء گوسفند				-دستورالعمل تهیه انواع اعضا و اجزاء گوسفند و گوساله
فلفل				-نکات مورد اهمیت درارتباط با پاک کردن و شستشوی اعضا
نمک				و اجزاء گوسفند یا گوساله
ادویه جات				-
لباس کار مناسب و بهداشتی				مهارت :
کلاه				-تهیه کله و پاچه گوسفند
دستکش				-تهیه خوراک و جگر گوسفند
کفش				-تهیه خوراک زبان گوساله
ماسک				-تهیه خوراک مغز گوساله
دستکش نسوز				-تهیه خوراک مغز گوسفند
دیگ بزرگ				-تهیه سیرابی و شیردان
ملاقه بزرگ				نگرش :
کپسول آتش نشانی				-دقت در مراحل انجام کار
جعبه کمکهای اولیه				-
				ایمنی و بهداشت :
				-استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی و کفش و کلاه و ماسک و دستکش نسوز
				-وجود کپسول آتش نشانی در کارگاه
				-وجود جعبه کمکهای اولیه در کارگاه
				توجهات زیست محیطی :
				- دفع صحیح ضایعات روغن



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۲۴	۲۲	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
گوشت چرخ کرده				دانش :
تخم مرغ				-دستورالعمل تهیه انواع کوکو و کتلت
روغن سرخ کردنی				-اهمیت روغن مورد استفاده در تهیه کوکو
سیب زمینی				-
سبزیجات				-
مغزنان				
ماهیتابه				مهارت :
همزن دستی				-تهیه کتلت گوشت و مرغ
همزن برقی				-کاربرد مغز نان ، سیب زمینی
اجاق گاز				-تهیه انواع کوکو (سیب زمینی، سبزی، مرغ و کوکو دو رنگ)
کپسول آتش نشانی				-تهیه کوکو شیرین (کوکو قندی)
جعبه کمکهای اولیه				-تهیه شامی پوک ، شامی ترش و شامی
لباس کار مناسب و بهداشتی				نگرش :
کفش				-دقت در مراحل انجام کار
کلاه				-دقت در میزان سرخ کردن
دستکش نسوز				ایمنی و بهداشت :
دستکش بهداشتی				-استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی و کفش و کلاه و ماسک و دستکش نسوز
				-وجود کپسول آتش نشانی در کارگاه
				-وجود جعبه کمکهای اولیه در کارگاه
				توجهات زیست محیطی :
				- دفع صحیح ضایعات روغن



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : تهیه انواع چلوها و پلوها
	نظری	عملی	جمع	
	۴	۳۰	۳۴	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
برنج				دانش :
روغن				-انواع برنج
نمک				-اهمیت شستشو و خیس کردن برنج
لفل				-زمان مناسب افزودن روغن
لوبیا				-روغن مناسب برای تهیه چلو و پلو و ته چین
زرشک				-دستورالعمل تهیه انواع پلو
کلم قمری				مهارت :
نخود				-خیساندن و آماده سازی برنج
خلال نارنج				-آبکش کردن و دم کردن پلو
خلال پسته				تهیه انواع پلو (استامبولی پلو، عدس پلو ، رشته پلو، آلبالو پلو، شیرین پلو، مرصع پلو، سبزی پلو، لوبیا پلو، کلم قمری پلو، نخود پلو، باقلا پلو ، زرشک پلو، والک پلو، کته، دمپختک)
آلبالو				-تهیه انواع ته چین (آلو اسفناج، مرغ، گوشت، ته چین شیرازی)
عدس				نگرش :
گوشت				-دقت در مراحل انجام کار
ماش				-دقت در میزان سرخ کردن
گوجه فرنگی				ایمنی و بهداشت :
رب گوجه فرنگی				-استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی و کفش و کلاه و ماسک و دستکش نسوز
پیاز				-وجود کپسول آتش نشانی در کارگاه
دیگ				-وجود جعبه کمکهای اولیه در کارگاه
ظروف				توجهات زیست محیطی :
آبکش				- دفع صحیح ضایعات
اجاق گاز				
لباس کار مناسب و بهداشتی				
کفش				
کلاه				
دستکش نسوز				
دستکش				
جعبه کمکهای اولیه				
کپسول آتش نشانی				



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : تهیه انواع خورش
	جمع	عملی	نظری	
	۳۲	۲۸	۴	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
گوشت				دانش :
نمک				-دستورالعمل تهیه انواع خورش
ادویه جات				- نکات مورد اهمیت در ارتباط با تهیه خورش
ریواس				-
چاقلا بادام				
مرغ				مهارت :
گوجه سبز				- تهیه انواع خورش (فسنجان، مسمی بادنجان، قورمه سبزی، قیمة، قیمة بادنجان، کرفس، مسمای مرغ، قلیه ماهی، آلو اسفناج، ماست ، ریواس، چاقلا بادام، بامیه، گوجه سبز، خلال بادام کرمانشاه، باقلا قاتق، کنگر ، مرغ ترش ، به و آلو)
خلال				
باقلا				
بادنجان				
لپه				
لوبیا				
ماهی				نگرش :
اسفناج				-دقت در مراحل انجام کار
آلو				-دقت در میزان سرخ کردن
ماست				ایمنی و بهداشت :
گردو				-استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی و کفش و کلاه و ماسک و دستکش نسوز
مرغ				-وجود کپسول آتش نشانی در کارگاه
سبزی قورمه				-وجود جعبه کمکهای اولیه در کارگاه
لباس کار مناسب بهداشتی				توجهات زیست محیطی :
دستکش				- دفع صحیح ضایعات روغن
کلاه				-
ماسک				
دستکش نسوز				



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۲۷	۲۵	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
برنج				دانش :
لپه				-دستورالعمل تهیه انواع کوفته
سبزیجات				-دستورالعمل تهیه انواع دلمه
آلو				مهارت :
گوشت چرخ کرده				-تهیه انواع کوفته (تبریزی، برنجی، نخودچی، کوفته ریزه با سیب زمینی، باقلا ، بلغور)
برگ مو				-تهیه انواع دلمه (بادنجان ، گوجه فرنگی، فلفل دلمه ای، پیاز، برگ مو، کلم برگ، سیب زمینی)
گوجه فرنگی				نگرش :
فلفل دلمه ای				-دقت در مراحل انجام کار
بادنجان دلمه ای				-دقت در میزان سرخ کردن
پیاز				ایمنی و بهداشت :
کلم				-استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی و کفش و کلاه و ماسک و دستکش نسوز
آرد نخودچی				-وجود کپسول آتش نشانی در کارگاه
ادویه جات				-وجود جعبه کمکهای اولیه در کارگاه
نمک				توجهات زیست محیطی :
لباس کار مناسب و بهداشتی				- دفع صحیح ضایعات روغن و ضایعات دیگر
کفش				-
کلاه				
دستکش				
دستکش نسوز				
جعبه کمکهای اولیه				
کپسول آتش نشانی				



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : تهیه انواع آش
	جمع	عملی	نظری	
	۲۲	۲۰	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
سبزیجات نمک فلفل کلم برگ رشته آش لوبیا نخود عدس هویج انار جو شلغم ترخینه ماست گوجه فرنگی کپسول آتش نشانی جعبه کمک‌های اولیه لباس کار مناسب و بهداشتی کلاه کفش دستکش دستکش نسوز				دانش :
				-دستورالعمل تهیه انواع آش
				مهارت :
				-تهیه انواع آش (آش رشته، آش انار، آش گوجه فرنگی، آش ماست، آش جو، آش ساک، آش شله قلمکار، آش شلغم، آش دوغ، آش ترخینه، شوربا)
				نگرش :
				-دقت در مراحل انجام کار -دقت در میزان سرخ کردن
			ایمنی و بهداشت :	
			-استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی و کفش و کلاه و ماسک و دستکش نسوز -وجود کپسول آتش نشانی در کارگاه -وجود جعبه کمک‌های اولیه در کارگاه	
			توجهات زیست محیطی :	
			- دفع صحیح ضایعات روغن -	



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان: تهیه انواع دسرها
	جمع	عملی	نظری	
	۲۰	۱۵	۵	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
آرد برنج				دانش:
آرد سفید				-انواع دسرهای سنتی
آرد سیوس دار				-دستورالعمل تهیه انواع دسرهای سنتی
شکر				-موارد کاربرد انواع دسرهای سنتی
برنج				-شرایط نگهداری و دسرهای سنتی
زعفران				مهارت:
گلاب				-تهیه حلوا، شله زرد، شیر برنج، مسقطی، یخ در بهشت،
هل				فرنی
شیر				نگرش:
آب				-دقت در مراحل انجام کار
نشاسته				-دقت در میزان سرخ کردن
خلال بادام پرشته				ایمنی و بهداشت:
خلال پسته				-استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی و کفش و کلاه و ماسک و دستکش نسوز
دارچین				-وجود کپسول آتش نشانی در کارگاه
روغن				-وجود جعبه کمک‌های اولیه در کارگاه
کره				توجهات زیست محیطی:
قاشق				- دفع صحیح ضایعات روغن
قابلمه لعابی				-
قابلمه معمولی				
کاسه				
همزن بالونی				
قاشق چوبی				
الک				
پیمانه ها و قاشق های اندازه گیری				
سینی				
میز کار				
اجاق گاز				
سیستم تهویه				
کپسول آتش نشانی				
جعبه کمک های اولیه				



- برگه استاندارد تجهیزات

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	میز کار	استاندارد	به تعداد کارآموزان	
۲	چرخ گوشت - خروجی با مش های مختلف	استاندارد	۱ عدد	
۳	خرد کن سبزیجات	استاندارد	۳ عدد	
۴	سبزی خردکن	استاندارد	۲ عدد	
۵	اجاق گاز	استاندارد	۱ عدد	
۶	فر دم کن برنج	استاندارد	۱ عدد	
۷	سرخ کن	استاندارد	۱ عدد	
۸	کباب پز	استاندارد	۱ عدد	
۹	کانتنر گرم	استاندارد	۱ عدد	
۱۰	کانتنر سرد	استاندارد	۱ عدد	
۱۱	سینک یا وان شستشو	استاندارد	۲ عدد	

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	مواد شوینده محیط	استاندارد بهداشتی	۱ بسته	
۲	مواد شوینده ظروف	استاندارد بهداشتی	۱ بسته	
۳	آرد برنج	تازه و بهداشتی	۱ بسته	
۴	آرد سفید	تازه و بهداشتی	۱ بسته	
۵	آرد سیوس دار	تازه و بهداشتی	۱ بسته	
۶	شکر	تازه و بهداشتی	۱ بسته	
۷	برنج	تازه و بهداشتی	۱ بسته	
۸	زعفران	تازه و بهداشتی	۲ بسته	
۹	گلاب	تازه و بهداشتی	۳ بطری	
۱۰	هل	تازه و بهداشتی	۱ بسته	
۱۱	شیر	تازه و بهداشتی	طبق فرمول	
۱۲	آب	تازه و بهداشتی	-	
۱۳	نشاسته	تازه و بهداشتی	۱ بسته	
۱۴	خلال بادام برشته	تازه و بهداشتی	۱ بسته	
۱۵	خلال پسته	تازه و بهداشتی	۱ بسته	
۱۶	دارچین	تازه و بهداشتی	۱ بسته	
۱۷	روغن	تازه و بهداشتی	یک گالن	
۱۸	کره	تازه و بهداشتی	۱ بسته	

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	پوست کن	استاندارد	۳ عدد	
۲	دیگ پخت خورش	استاندارد	۱ عدد	
۳	دیگ پلوپز	استاندارد	۱ عدد	
۴	سبد مخصوص خرید	استاندارد	۱ عدد	
۵	کارد در سایزهای مختلف	استاندارد	یک سری	
۶	تیزکن کارد	استاندارد	۱ عدد	
۷	سبد شستشو	استاندارد	۱ عدد	
۸	ساتور	استاندارد	۲ عدد	
۹	ترازو	استاندارد	۱ عدد	
۱۰	پیمانه های اندازه گیری	استاندارد	یک سری کامل	
۱۱	سیخ	استاندارد	یک سری کامل	
۱۲	ملاقه	استاندارد	یک عدد	
۱۳	آبکش	استاندارد	یک عدد	
۱۴	کفگیر	استاندارد	یک سری	
۱۵	دم کنی	استاندارد	یک سری	
۱۶	ظروف مناسب سرو غذا	استاندارد	یک سری	
۱۷	ابزار شستشو (سیم- اسکاچ - ابر)	استاندارد	یک سری	
۱۸	آبچکان	استاندارد	۱ عدد	
۱۹	قاشق	استاندارد	یک سری	
۲۰	قابلمه لعابی	استاندارد	یک سری	
۲۱	قابلمه معمولی	استاندارد	یک سری	
۲۲	کاسه	استاندارد	یک سری	
۲۳	همزن بالونی	استاندارد	۱ عدد	
۲۴	الک	استاندارد	۳ عدد	
۲۵	پیمانه ها	استاندارد	یک سری	
۲۶	قاشق های اندازه گیری	استاندارد	یک سری	
۲۷	سینی	استاندارد	۴ عدد	

توجه :

- ابزار به ازاء هر سه نفر محاسبه شود .