

معاونت پژوهش، برنامه‌ریزی و سنجش مهارت

دفتر پژوهش، طرح و برنامه‌ریزی درسی

استاندارد آموزش شغل

آشپز ملل

گروه شغلی

خدمات تغذیه ای

کد ملی آموزش شغل

۵	۱	۲	۰	۲	۰	۶	۷	۰	۱	۷	۰	۰	۰	۱
ISCO-۰۸				سطح مهار ت	شناسه گروه			شناسه شغل			شناسه شایستگی			نسخه

۱-۷۷-۷۸-۶۸-۲۱۵۱

تاریخ تدوین استاندارد: ۸۰/۵/۱



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

کد ملی شناسایی آموزش شغل : ۷۵۱۲-۶۷-۰۸۷-۱

اعضاء کمیسیون تخصصی برنامه ریزی درسی
رامک فرح آبادی معاون دفتر طرح و برنامه های درسی
مهندس ارزنگ بهادری معاون دفتر طرح و برنامه های درسی
مهندس پریسا رستمی رئیس گروه صنایع غذایی

حوزه های حرفه ای و تخصصی همکار برای تدوین استاندارد آموزش شغل :

-

فرآیند اصلاح و بازنگری :

-

-

کلیه حقوق مادی و معنوی این استاندارد متعلق به سازمان آموزش فنی و حرفه ای
کشور بوده و هرگونه سوء استفاده مادی و معنوی از آن موجب پیگرد قانونی است .

آدرس دفتر طرح و برنامه های درسی

تهران ، خیابان آزادی ، خیابان خوش شمالی ، نبش خیابان نصرت ، ساختمان شماره ۲ ، سازمان آموزش فنی و حرفه ای 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	مهری هاشم زاده	لیسانس	مدیریت هتل	مدیر و مربی	۲۵ سال	تلفن ثابت : تلفن همراه : ۰۹۱۰۹۵۷۶۰۳۶ ایمیل : آدرس :
۲	اعظم گلزارمنش	لیسانس	قنادی و آشپزی	مدرس دانشگاه علمی و کاربردی	۳۲ سال	تلفن ثابت : تلفن همراه : ایمیل : آدرس :
۳	اقدس شمس	فوق دیپلم	مدیر و مربی	مدیر و مربی	۲۵ سال	تلفن ثابت : تلفن همراه : 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 :

نقشه ی 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 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 استاندارد آموزش شغل:

آشپز ملل

شرح استاندارد آموزش شغل:

آشپز ملل شغلی از مشاغل حوزه صنایع غذایی است که شایستگی های تهیه مواد اولیه- آماده سازی آنها و نگهداری مواد تا زمان مصرف، شستشو- سرویس و نگهداری دستگاهها و وسایل آشپزی- اجاق و فر، توزین و اندازه گیری مواد و نحوه کار با دیگر تجهیزات در آشپزخانه، غذاهای خمیری، پیتزا، پاستا و لازانیا، تهیه سوپها، سالادها، سسها و اردورها یا پیش غذاها، تهیه انواع خوراکها (راگو، بیف استراگانف، کتلت دسته دار، رولت گوشت، متیلف)، تهیه غذاهای دریایی ماهیها؛ ماهی سفید، (سالمون)، میگو، تهیه غذاهای گوشتی بلدرچین با سس پرتقال، بوقلمون، مرغابی شکم پر با سس پرتقال، ژیکو، استیک، تهیه انواع دسررا انجام می دهد و با مشاغل چون مدیر رستوران، کمک آشپز، انباردار و فروشنده در ارتباط شغلی می باشد.

ویژگی های کارآموز ورودی :

حداقل میزان تحصیلات : پایان متوسطه اول (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 با کد ۰۶۰-۰۶۷-۷۵۱۲-۲

طول دوره آموزش :

طول دوره آموزش : ۱۹۴ ساعت

- زمان آموزش نظری : ۵۸ ساعت

- زمان آموزش عملی : ۱۳۶ 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 ملل از جمله غذاهای خمیری، سالادها، سس ها و خوراک های بین المللی و همچنین تهیه غذاهای گوشتی و دریایی بین المللی را انجام می دهد.

* اصطلاح انگلیسی استاندارد (و اصطلاحات مشابه جهانی) :

International Cooker

* 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	تهیه مواد اولیه- آماده سازی آنها و نگهداری مواد تا زمان مصرف
۲	شستشو- سرویس و نگهداری دستگاهها و وسایل آشپزی- اجاق و فر
۳	توزین و اندازه گیری مواد و نحوه کار با دیگر تجهیزات در آشپزخانه
۴	غذاهای خمیری، پیتزا، پاستا و لازانیا
۵	تهیه سوپها، سالادها، سسها و اردورها یا پیش غذاها
۶	تهیه انواع خوراکها (راگو، بیف استراگانف، کتلت دسته دار، رولت گوشت، متیلف)
۷	تهیه غذاهای دریایی ماهیها؛ ماهی سفید، (سالمون)، میگو
۸	تهیه غذاهای گوشتی بلدرچین با سس پرتقال، بوقلمون، مرغابی شکم پر با سس پرتقال، ژیکو، استیک
۹	تهیه انواع دسر



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۱۳	۸	۵	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
انواع سبزیجات				دانش :
انواع صیفی جات				- ویژگی انواع مواد اولیه مورد استفاده در غذاهای ملل
انواع گوشت ها				- ویژگی ظروف و نگهداری مواد و آسیاب آنها
چاقو				- انواع سبزیجات و صیفی جات و موارد مصرف آنها
خرد کن				
الک (صافی های مختلف)				مهارت :
آسیاب				- خرد کردن، پختن و سرخ کردن سبزیجات و صیفی جات
یخچال				- برش انواع گوشت برای غذاهای مختلف
فریزر				- مزه‌دار کردن و نگهداری مواد اولیه
میز کار				
تخته کار (انواع تخته)				نگرش :
قاشق				- دقت در مراحل انجام کار
ملاقه				- رعایت بهداشت در مراحل انجام کار
ظروف استیل برای نگهداری				
ظروف مختلف برای شستشو				ایمنی و بهداشت :
وان برای شستشو				- استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی و کفش و کلاه و ماسک و دستکش نسوز
کپسول آتش نشانی				- وجود کپسول آتش نشانی در کارگاه
جعبه کمک های اولیه				- وجود جعبه کمک‌های اولیه در کارگاه
تصفیه هوا				توجهات زیست محیطی :
لباس کار و کفش و کلاه				- دفع صحیح ضایعات و پساب
ترازو				-
پیمانه				
دستکش بهداشتی				



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۵	۲	۳	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
دستمال				دانش :
مواد شوینده سطوح				- اهمیت تهیه مواد اولیه با کیفیت مناسب
مواد شوینده ابزار				- شرایط نگهداری مواد اولیه تا زمان مصرف
کاسه یاوان				- نکات پاک کردن، شستن، خشک کردن، خرد کردن و دیگر
اسکاچ				آماده سازیهای مواد مصرفی
دستکش کار				مهارت :
لباس کار				- تهیه و خرید مواد مرغوب و تازه
کفش کار				- پاک کردن، شستن مرغ، گوشت، ماهی و سبزیجات
کفش مناسب				- نگهداری و استفاده صحیح از دستگاهها
ماسک				نگرش :
جعبه کمک های اولیه				- دقت در مراحل انجام کار
کپسول آتش نشانی				-
میز کار				ایمنی و بهداشت :
تصفیه هوا				- 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 و پساب
				-



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : توزین و اندازه‌گیری موادو نحوه کار با دیگر تجهیزات در آشپزخانه
	جمع	عملی	نظری	
	۱۳	۱۰	۳	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
ترازو پیمانه قاشق اندازه گیری دماسنج فر اجاق گاز مواد شوینده ابزار شوینده چاقو ساطور تخته کار تابه وگ میز کار جعبه کمک های اولیه کپسول آتش نشانی تصفیه هوا لباس کار بهداشتی دستکش بهداشتی کفش مناسب کلاه یا روسری				دانش :
				-واحدهای اندازه گیری دما (ساتی گراد ، فارنهایت)
				- انواع ترازو
				- واحدهای اندازه‌گیری وزن و حجم
				-پیمانه‌ها و قاشق‌های اندازه‌گیری طبق استاندارد
				-نکات مربوط به درجه حرارت پخت
				-انواع تجهیزات مورد استفاده برای پخت
				مهارت :
				-تنظیم درجه حرارت‌های فر براساس نوع آن
				-روشن کردن فر
			- اندازه‌گیری دقیق مواد اولیه	
			-شستشو و پاک کردن محیط و ابزار کار و نگهداری	
			-استفاده صحیح از انواع چاقو، ساطور، تخته کار	
			-استفاده صحیح از اجاق و تابه و وگ	
			- کار با میکروفر	
			- کار با سرخ کن	
			- کار با پاستا پز	
			نگرش :	
			- دقت در اندازه گیری	
			-رعایت نکات ایمنی مربوط به کار با تجهیزات آشپزخانه	
			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 و پساب	



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۲۰	۱۷	۳	
				تهیه غذاهای خمیری انواع پیتزا و پاستا و لازانیا و سس های مربوط به آنها
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
آرد				دانش :
آب				-انواع خمیرهای پاستا و لازانیا و پیتزا
نمک				-انواع گوشت و موارد مصرف آن
روغن				- انواع سبزیجات و خرد کردن و موارد مصرف آن
خمیر ترش				-تهیه انواع سس مناسب برای پیتزا، پاستا، لازانیا (پستو، گوجه فرنگی ،آلوزرد)
بکینگ پودر				مهارت :
گوشت				- خمیرگیری انواع خمیرها و قالب گیری آنها برای پیتزا، پاستا و لازانیا
انواع سبزیجات				تهیه پیتزا مخلوط، پیتزا دریایی، پیتزا سبزیجات
انواع پاستاها				نگرش :
میز کار				-دقت در شرایط نگهداری سس های آماده شده
انواع ادویه				ایمنی و بهداشت :
استاک				-استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی و کفش و کلاه و ماسک و دستکش نسوز
کره				-وجود کپسول آتش نشانی در کارگاه
انواع تخته کار				-وجود جعبه کمک‌های اولیه در کارگاه
روغن زیتون				توجهات زیست محیطی :
خامه				- دفع صحیح ضایعات و پساب
گردو				-
انواع پنیر				
جعبه کمک های اولیه				
کپسول آتش نشانی				
تصفیه هوا				
لباس کار مناسب و بهداشتی				
دستکش بهداشتی				
دست کش نسوز				



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : تهیه سوپ‌ها، سالادها، سس‌ها و پیش غذاها
	جمع	عملی	نظری	
	۲۷	۱۸	۹	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
انواع سبزیجات				دانش :
انواع استاک				- انواع چاشنی‌ها و مواد اولیه سس‌ها
انواع صیفی جات				- مواد اولیه سالادها و آماده کردن سس‌ها با غلظت مناسب
انواع گوشت				- انواع سبزیجات و استاک
انواع ادویه				مهارت :
نان تست				- انتخاب ظروف مناسب برای تهیه سس‌ها
بروتشن				- تهیه سالادها که عبارتند از: سالادمیگو، سالاد کالسو، سالاد تبوله، سالاد اسفناج، سالاد نیس (نیسواز)، سالاد لوییا سفید یا قرمز
باکت				- تهیه سس‌های سرد و گرم که عبارتند از: سس پستو، سس تارتار، سس باتارد، سس فلفل، سس مایونز، سس هزار جزیره، سس فرانسوی
انواع حبوبات				- تهیه سوپ اسپانیایی، سوپ اسفناج، سوپ ذرت، سوپ کرفس هندی، سوپ تره فرنگی
شیر				- تهیه پیش غذاها عبارتند از: راتاتوی، باباقانوش، اردور مرغ بادام، حموس
خامه				نگرش:
کره				- انتخاب مواد اولیه سالم و بهداشتی
جو				- رعایت نکات بهداشتی مربوط به آماده سازی و نگهداری سس و سالاد
گندم				ایمنی و بهداشت :
بادام				- استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی و کفش و کلاه و ماسک و دستکش نسوز
میگو				- وجود کپسول آتش نشانی در کارگاه
سرکه				- وجود جعبه کمک‌های اولیه در کارگاه
آبلیمو				توجهات زیست محیطی :
سوسیس				- دفع صحیح ضایعات و پساب
کالیاس				-
تخم مرغ				
ماست				
سس مایویز				
خاویار				
تن ماهی				
لباس کار مناسب و بهداشتی				
دستکش				
انواع روغن				
میز کار				
تصفیه ه و ا				
جعبه کمک های اولیه				
کپسول آتش نشانی				



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :	
	جمع	عملی	نظری		تهیه انواع خوراک‌ها
	۵۷	۴۰	۱۷		
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط				
انواع گوشت				دانش :	
انواع ادویه				- انواع گوشت و برش صحیح انواع گوشت	
انواع سبزیجات				- انواع گوشت و مرغ و نحوه صحیح مزه‌دار کردن	
زرشک				- ویژگی سلامتی و تازگی انواع گوشت و مرغ	
خامه				مهارت :	
تخم مرغ				- پخت صحیح گوشت‌ها و انتخاب سس مناسب آنها	
بکینگ پودر				- سبزیجات مناسب برای پخت انواع گوشت‌ها	
آرد				- تهیه انواع خوراک‌ها از جمله راگو، بیف‌استراگانف، کنتلت	
آرد سوخاری				دسته‌دار، رولت گوشت، متیلف	
گوچه فرنگی				نگرش :	
استاک				- دقت در انتخاب گوشت سالم و بهداشتی	
شیر				ایمنی و بهداشت :	
آلو				- استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی و کفش و کلاه و ماسک و دستکش نسوز	
پیاز				- وجود کپسول آتش نشانی در کارگاه	
روغن سرخ کر دنی				- وجود جعبه کمک‌های اولیه در کارگاه	
جعبه کمک‌های اولیه				توجهات زیست محیطی :	
کپسول آتش نشانی				- دفع صحیح ضایعات و پساب	
می زکار				-	
لباس کار مناسب و بهداشتی					
دستکش بهداشتی					



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : تهیه غذاهای دریایی
	جمع	عملی	نظری	
	۵۷	۴۰	۱۷	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
انواع ماهی				دانش :
انواع میگو				- انواع ماهی و میگو و برش صحیح انواع گوشت
روغن سرخ کردنی				- نحوه صحیح مزه‌دار کردن
انواع ادویه				- ویژگی سلامت و تازگی انواع ماهی
آبلیمو تازه				
جعفری تازه				مهارت :
تمبر هندی				- پخت صحیح میگو و ماهی و انتخاب سس مناسب آنها
نمک				- تهیه ماهی سالمون (سمن)، میگو، ماهی سفید سرخ کرده یا شکم پر
آرد				
تخم مرغ				نگرش :
آرد سوخاری				- دقت در انتخاب گوشت ماهی و میگوی سالم و بهداشتی
انواع سبزیجات				-
انواع صیفی جات				
میز کار				ایمنی و بهداشت :
کپسول آتش نشانی				- استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی و کفش و کلاه و ماسک و دستکش نسوز
جعبه کمک های اولیه				- وجود کپسول آتش نشانی در کارگاه
دستکش بهداشتی				- وجود جعبه کمک‌های اولیه در کارگاه
				توجهات زیست محیطی :
				- دفع صحیح ضایعات و پساب
				-



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : تهیه غذاهای گوشتی
	جمع	عملی	نظری	
	۲۱	۱۷	۴	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
انواع گوشت				دانش :
مرغ				- انواع گوشت و برش صحیح انواع گوشت
انواع ادویه				-انواع سس مورد استفاده برای غذاهای گوشتی
آبلیمو				- انواع گوشت و مرغ و نحوه صحیح مزه‌دار کردن
انواع میوه برای سس				- ویژگی سلامتی و تازگی انواع گوشت و مرغ
قارچ				- سبزیجات مناسب برای پخت انواع گوشت‌ها
خامه				
انواع استاک				مهارت :
آرد				- پخت صحیح گوشت‌ها و انتخاب سس مناسب آنها
گردو				- تهیه انواع سس برای غذاهای گوشتی
بادام				-انواع سس میوه ای، سس خامه ، سس لیمو ، سس قارچ
میز کار				- تهیه انواع غذاهای گوشتی بلدرچین با سس پرتقال، بوقلمون
کپسول آتش نشانی				شکم پر، مرغابی شکم پر با سس پرتقال، ژینگو، استیک
جعبه کمک های اولیه				نگرش :
دستکش بهداشتی				-دقت در شرایط نگهداری سس ها -دقت در انتخاب گوشت سالم و بهداشتی
				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 و پساب -



	زمان آموزش			عنوان : تهیه انواع دسر
	جمع	عملی	نظری	
	۱۸	۱۲	۶	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
تخم مرغ				دانش :
شیر				- انواع مواد اولیه دسر
وانیل				- مواد لازم برای تهیه خمیرهای مورد نیاز دسر
آرد				مهارت :
انواع میوه برای دسر				- طریقه ترکیب صحیح مواد دسر با هم
کاکائو				- تهیه کرم کارامل، تارت کدو حلوايي، تارت سیب با کارامل، کرم موکا با سس گردو و قهوه، کالافوتی هلو، بستنی پلمبیر، موس شکلات، پای گلابی با خمیر گردو
قهوه				نگرش :
گردو				-دقت در شرایط نگهداری دسرهای آماده شده
بادام				ایمنی و بهداشت :
خامه				-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
شکلات				توجهات زیست محیطی :
کره				- دفع صحیح ضایعات و پساب
دارچین				
شکر				
پودر قند				
بستنی				
خلال پسته و بادام				
کدو حلوايي				
لباس کار مناسب و بهداشتی				
میز کار				
کپسول آتش نشانی				
جعبه کمک های اولیه				
دستکش بهداشتی				



- 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	۲ عدد	
۴	اجاق گاز	استاندارد	۲ عدد	
۵	دیگ پلوپز	استاندارد	۱ عدد	
۶	فر دم کن برنج	استاندارد	۱ عدد	
۷	دیگ پخت خورش	استاندارد	۱ عدد	
۸	سرخ کن	استاندارد	۱ عدد	
۹	کباب پز	استاندارد	۱ عدد	
۱۰	کاتر گرم	استاندارد	۱ عدد	
۱۱	کاتر سرد	استاندارد	۱ عدد	
۱۲	یخچال	استاندارد	۱ عدد	
۱۳	فریزر	استاندارد	۱ عدد	
۱۴	کپسول آتش نشانی	استاندارد	۱ عدد	
۱۵	جعبه کمک های اولیه	استاندارد	۱ عدد	
۱۶	تصفیه هوا	استاندارد	۱ 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	سبزی خردکن	سالم و بهداشتی	۱ عدد	
۲	مواد شوینده محیط	استاندارد	یک کارتن	
۳	مواد شوینده ظروف	استاندارد	یک کارتن	
۴	انواع سبزیجات	سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۵	انواع گوشت	سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۶	اسکاچ	سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۷	خمیر ترش	سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۸	آرد	سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۹	نمک	سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۱۰	انواع ادویه	سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۱۱	کره	سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۱۲	خامه	سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۱۳	شیر	سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۱۴	استاک	سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۱۵	خلال پسته و بادام	سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۱۶	تخم مرغ	سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۱۷		سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۱۸	زرشک	سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۱۹	آرد سوخاری	سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۲۰	بکینگ پودر	سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۲۱	انواع صیفی جات	سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۲۲	انواع حبوبات	سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۲۳	روغن زیتون	سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	

توجه :

- مواد به ازاء یک نفر و یک کارگاه به ظرفیت ۱۵ نفر محاسبه شود .



- برگه استاندارد مواد

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۲۴	سرکه	سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۲۵	میگو	سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۲۶	جو	سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۲۷	بادام	سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۲۸	گردو	سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۲۹	ماست	سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۳۰	سس مایونز	سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۳۱	تن ماهی	سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۳۲	خاویار	سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۳۳	آلو	سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۳۴	قارچ	سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۳۵	کاکائو	سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۳۶	قهوه	سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۳۷	کدو حلوایی	سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	

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	سبید مخصوص خرید	استاندارد	۱ عدد	
۳	کارد در سایزهای مختلف	استاندارد	یک سری	
۴	تیز کن کارد	استاندارد	یک عدد	
۵	سبید شستشو	استاندارد	یک عدد	
۶	سینک یا وان شستشو	استاندارد	۲ عدد	
۷	ساتور	استاندارد	۲ عدد	
۸	ترازو	استاندارد	۱ عدد	
۹	پیمانه های اندازه گیری	استاندارد	یک سری کامل	
۱۰	سیخ	استاندارد	یک سری کامل	
۱۱	ملاقه	استاندارد	یک عدد	
۱۲	آبکش	استاندارد	یک عدد	
۱۳	کفگیر	استاندارد	یک سری	
۱۴	دم کنی	استاندارد	یک سری	
۱۵	ظروف مناسب سرو غذا	استاندارد	یک سری	
۱۶	ابزار شستشو (سیم - اسکاچ - ابر)	استاندارد	یک سری	
۱۷	آبچکان	استاندارد	۱ عدد	
۱۸	ظروف استیل	استاندارد	یک سری	
۱۹	وان	استاندارد	۱ عدد	
۲۰	دستکش بهداشتی	استاندارد	به تعداد کارآموز	
۲۱	دستکش نسوز	استاندارد	۳ عدد	

توجه :

ابزار به ازاء هر سه نفر محاسبه شود .