

معاونت پژوهش، برنامه‌ریزی و سنجش مهارت

دفتر پژوهش، طرح و برنامه‌ریزی درسی

استاندارد آموزش شغل

طباخ آبزیان

گروه شغلی

خدمات تغذیه ای

کد ملی آموزش شغل

۵	۱	۲	۰	۲	۰	۶	۷	۰	۴	۷	۰	۰	۰	۱
ISCO-۰۸				سطح مهارت	شناسه گروه			شناسه شغل			شناسه شایستگی			نسخه

۵-۳۱/۹۸/۱۲



خلاصه استاندارد

تعریف مفاهیم سطوح یادگیری	
آشنایی: به مفهوم داشتن اطلاعات مقدماتی/شناسایی: به مفهوم داشتن اطلاعات کامل / اصول: به مفهوم میانی مطالب نظری / توانایی: به مفهوم قدرت انجام کار	
مشخصات عمومی شغل:	
<p>طبخ آبزیان کسی است که از عهده شناخت انواع آبزیان مناسب طبخ، تشخیص سلامت ظاهری آبزیان جهت مصرف، ایجاد شرایط بهینه نگهداری و آماده سازی انواع آبزیان جهت طبخ، روشهای مختلف طبخ آبزیان، و تهیه و طبخ چند و طبخ چند نوع غذای دریایی برآمده و اصول بهداشت فردی محیط ضمن کار را اجرا نماید.</p>	
ویژگی های کارآموزورودی:	
<p>حداقل میزان تحصیلات : پایان دوره راهنمایی حداقل توانایی جسمی: متناسب با شغل مربوطه مهارت های پیش نیاز این استاندارد: ندارد</p>	
طول دوره آموزشی :	
طول دوره آموزش	: ۱۰۰ ساعت
- زمان آموزش نظری	: ۲۷ ساعت
- زمان آموزش عملی	: ۷۳ ساعت
- زمان کارآموزی در محیط کار :	-
- زمان اجرای پروژه :	-
- زمان سنجش مهارت :	-
روش ارزیابی مهارت کارآموز:	
<p>۱- امتیاز سنجش نظری(دانش فنی): ۲۵٪ ۲- امتیاز سنجش عملی : ۷۵٪ ۲-۱- امتیاز سنجش مشاهده ای: ۱۰٪ ۲-۲- امتیاز سنجش نتایج کار عملی: ۶۵٪</p>	
ویژگیهای نیروی آموزشی:	
حداقل سطح تحصیلات : لیسانس مرتبط	



ردیف	عنوان توانایی
۱	توانایی تشخیص عوامل موثر کار
۲	توانایی شناخت انواع آبزیان مناسب طبخ بر اساس آداب و سنن ایرانی
۳	توانایی تشخیص سلامت آبزیان مناسب طبخ (تشخیص آبزیان تازه از کهنه)
۴	توانایی ایجاد شرایط بهینه نگهداری آبزیان تازه و منجمد تا زمان طبخ
۵	توانایی آماده سازی انواع آبزیان تازه و منجمد جهت طبخ
۶	توانایی انجام روشهای مختلف طبخ آبزیان
۷	توانایی تهیه و طبخ چند نوع غذای دریایی
۸	توانایی اجرای اصول بهداشتی در آشپزخانه



شماره	شرح	زمان آموزش		
		نظری	عملی	جمع
۱	<p>توانایی تشخیص عوامل موثر کار</p> <p>۱-۱ آشنایی با عوامل موثر شیمیایی در کار</p> <p>۱-۲ آشنایی با عوامل موثر فیزیکی در کار</p> <p>۱-۳ آشنایی با عوامل موثر بیولوژیکی در کار</p> <p>۱-۴ شناسایی اصول تشخیص عوامل موثر کار</p>	۱	۱	۲
۲	<p>توانایی شناخت انواع آبزیان مناسب طبخ بر اساس آداب و سنن ایرانی</p> <p>۲-۱ آشنایی با انواع ماهی و استفاده از آن در طبخ</p> <p>- انواع ماهی شمال</p> <p>- انواع ماهی جنوب</p> <p>۲-۲ آشنایی با میگو و استفاده از آن در طبخ</p> <p>۲-۳ آشنایی با لابستر و استفاده از آن در طبخ</p> <p>۲-۴ آشنایی با اویستر و استفاده از آن در طبخ</p> <p>۲-۵ شناسایی اصول شناخت انواع آبزیان مناسب برای طبخ</p>	۶	۹	۱۵
۳	<p>توانایی تشخیص سلامت آبزیان مناسب طبخ</p> <p>۳-۱ آشنایی با علایم ظاهری سلامت انواع آبزیان تازه</p> <p>۳-۲ آشنایی با علایم ظاهری سلامت انواع آبزیان منجمد</p> <p>۳-۳ شناسایی اصول تشخیص سلامت آبزیان مناسب طبخ (تشخیص آبزیان تازه از کهنه)</p> <p>- انواع آبزیان تازه</p> <p>- انواع آبزیان منجمد</p>	۳	۳	۶
۴	<p>توانایی ایجاد شرایط بهینه نگهداری آبزیان تازه و منجمد تا زمان طبخ</p> <p>۴-۱ آشنایی با آماده سازی بهینه آبزیان جهت نگهداری کوتاه مدت و طولانی</p> <p>- پاک نمودن انواع آبزیان تازه و منجمد</p>	۲	۵	۷



زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
			<p>- شستشوی انواع آبزیان تازه و منجمد جهت بسته بندی</p> <p>۴-۲ آشنایی با طرق بسته بندی بهینه آبزیان آماده طبخ جهت نگهداری کوتاه و طولانی مدت</p> <p>۴-۳ آشنایی با شیوه های مختلف نگهداری غیر صنعتی آبزیان تازه و منجمد</p> <p>۴-۴ آشنایی با طول عمر ماندگاری آبزیان تازه و منجمد در شرایط غیر صنعتی</p> <p>۴-۵ شناسایی اصول نگهداری بهینه آبزیان تازه و منجمد تا زمان طبخ</p> <p>- آماده سازی آبزیان تازه و منجمد جهت نگهداری غیر صنعتی</p> <p>- بسته بندی بهینه آبزیان تازه و منجمد برای نگهداری</p> <p>- استفاده از یخچال فریزرهای غیر صنعتی در نگهداری آبزیان تازه</p> <p>منجمد</p>	
۱۱	۹	۲	<p>توانایی آماده سازی انواع آبزیان تازه و منجمد جهت طبخ</p> <p>۵-۱ آشنایی یا آماده سازی انواع ماهی تازه و منجمد جهت طبخ</p> <p>- پوست کردن انواع ماهی</p> <p>- قطعه کردن انواع ماهی</p> <p>- فیله کردن انواع ماهی</p> <p>- خواباندن ماهی در مایه</p> <p>۵-۲ آشنایی با آماده سازی میگو جهت طبخ</p> <p>- پاک کردن میگو</p> <p>- پوست کردن میگو</p> <p>- قطعه نمودن میگو</p> <p>۵-۳ آشنایی با آماده سازی خرچنگ و لابستر جهت طبخ</p> <p>۵-۴ شناسایی اصول آماده سازی انواع ماهی جهت طبخ</p> <p>۵-۵ شناسایی اصول آماده سازی میگو جهت طبخ</p> <p>۵-۶ شناسایی اصول آماده سازی خرچنگ و لابستر جهت طبخ</p>	



زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
۱۰	۸	۲	<p>توانایی انجام روشهای مختلف طبخ آبزیان</p> <p>آشنایی با روشهای مختلف پخت انواع آبزیان</p> <ul style="list-style-type: none"> - سرخ کردن - روغن جوش کردن - تنوری کردن - تنوری کردن در فویل آلومینیوم - تنوری کردن اوگراتن (augra rtin) - کبابی کردن - بریان کردن - بخار پز کردن - آب پز کردن <p>شناسایی اصول انجام شیوه های مختلف طبخ آبزیان</p>	<p>۶</p> <p>۶-۱</p> <p>۶-۲</p>
۳۴	۲۸	۶	<p>توانایی تهیه و طبخ چند نوع غذای دریایی</p> <p>آشنایی با روش طبخ چند نوع غذای دریایی با استفاده از انواع ماهی</p> <ul style="list-style-type: none"> - انواع کوکو ماهی - انواع کباب ماهی - انواع شنیسل ماهی - انواع کباب ماهی - قلیه ماهی - ماهی شکم پر - کوفته ماهی - کتلت و شامی ماهی - ماهی سوخاری - ماهی درسته با کرم 	<p>۷</p> <p>۷-۱</p>



زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
			<ul style="list-style-type: none"> - کرم یا سس روی ماهی - ماهی با بلوط - ماهی سفید با سوف با تزئین پوره رنگی آشنایی با روش طبخ چند غذای دریایی با استفاده از میگو - دو پیازه میگو - میگو و بامیه - میگو با سس ترش و شیرین - سالاد میگو - لابستر با سس رمولارد - میگو پلو 	۷-۲
۱۵	۱۰	۵	<p>توانایی اجرای اصول بهداشتی در آشپزخانه</p> <ul style="list-style-type: none"> آشنایی با بهداشت فردی و اهمیت آن در طبخ مواد غذایی ۸-۱ آشنایی با بهداشت محیط آشپزخانه و تاثیر آن در طبخ مواد غذایی ۸-۲ آشنایی با مخاطرات بهداشتی در اثر استفاده از آبزیان کهنه یا فاسد در طبخ غذاهای دریایی ۸-۳ آشنایی با مخاطرات بهداشتی آلودگیهای ثانویه غذاهای آماده دریایی ۸-۴ شناسایی اصول بهداشت فردی ۸-۵ شناسایی اصول بهداشت محیط ۸-۶ شناسایی اصول پیشگیری از انتشار آلودگیهای انواع آبزیان در غذاهای پخته ۸-۷ 	



فهرست استاندارد تجهیزات، ابزار، مواد و وسایل رسانه ای

ردیف	مشخصات فنی	تعداد	شماره
۱	محیط کار		
۲	وسایل کمک آموزشی		
۳	انواع ماهی شمال قابل استفاده در رژیم غذایی		
۴	انواع ماهی جنوب قابل استفاده در رژیم غذایی		
۵	میگو		
۶	لابستر		
۷	اوبستر		
۸	آشپزخانه مجهز به انواع تجهیزات مورد نیاز آشپزی		
۹	فضا و امکانات آموزشی کافی		
۱۰	دستورالعمل کاری		
۱۱	انواع ماهی تازه و منجمد		
۱۲	میگو تازه و منجمد		
۱۳	لابستر تازه و منجمد		
۱۴	میز کار		
۱۵	کارد		
۱۶	وسایل مناسب قطعه کردن فرآورده های منجمد		
۱۷	ظروف مناسب کار		
۱۸	فضا و امکانات آموزشی کافی		
۱۹	انواع آبزیان تازه و منجمد		
۲۰	ابزار تمیز سازی		
۲۱	برش		
۲۲	قطعه کنی و ...		
۲۳	انواع ظروف یا لفاف مناسب بسته بندی (کیسه نایلونی- فویل آلومینیومی و ...)		
۲۴	یخچال و فریزر غیر صنعتی		
۲۵	فضا و امکانات آموزشی کافی		
۲۶	انواع ماهی تازه و منجمد		
۲۷	میگو		
۲۸	خرچنگ		
۲۹	لابستر		
۳۰	ظروف با حجم مناسب (قابلمه، کاسه و ...)		
۳۱	انواع کارد و وسیله برش مناسب		



ردیف	مشخصات فنی	تعداد	شماره
۳۲	تخته کار		
۳۳	اجاق گاز		
۳۴	آشپزخانه واجد شرایط		
۳۵	فضا و امکانات آموزشی کافی		
۳۶	ظروف مناسب جوشاندن		
۳۷	سرخ کردن		
۳۸	کبابی کردن		
۳۹	بخار پز کردن		
۴۰	فویل آلومینیم		
۴۱	سیخ کباب یا توری مناسب کباب کردن		
۴۲	روغن مایع و جامد		
۴۳	انواع کفگیر و قاشق چوبی و تفلون		
۴۴	دیس یا ظرف مناسب قرار دادن آبزیان طبخ شده		
۴۵	انواع چاشنی های لازم		
۴۶	انواع قاشق، ملاقه، کفگیر در جنسهای تفلون و چوبی		
۴۷	مواد اولی کلیه خوراکیهای نام برده شده (انواع ماهی - میگو - روغن - تخم مرغ - افزودنیهای لازم - خامه - کره - آرد - پودر سوخاری - سبزیجات لازم و ...)		
۴۸	لوازم بهداشت فردی (کلاه و دستکش، روپوش، کفش، ماسک و ...)		
۴۹	شوینده ها و ضدعفونی کننده های فرد و محیط (صابون ظرفشویی و ...)		
۵۰	ماهی و آبزیان دیگر فاسد یا کهنه		
۵۱	غذاهای آماده دریایی که دچار فساد شده اند		
۵۲	وسایل خنک کننده مناسب (تهویه - یخچال - فریزر و ...)		



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

نام شغل : طبخ آبزیان

لیست تجهیزات رشته (براساس کاربرگ شماره ۸)

ردیف	تجهیزات (یک واحد)	مشخصات فنی	تعداد کاربر استاندارد (نفر)	عمر مفید و استاندارد	ملاحظات
۱	یخچال	تامین کننده دمای ۴°C	یک دستگاه برای هر کارگاه	-	-
۲	فریزر	زیر صفر	یک دستگاه برای هر کارگاه	-	-
۳	اجاق گاز	۵ شعله - فردار	یک دستگاه برای هر کارگاه	-	-
۴	همزن	برقی	یک دستگاه برای هر کارگاه	-	-
۵	هواکش	متناسب با حجم هوای کارگاه	یک دستگاه برای هر کارگاه	-	-
۶	چرخ گوشت	برقی	یک دستگاه برای هر کارگاه	-	-
۷	میز کار	استیل یا MDF	یک دستگاه برای هر کارگاه	-	-
۸	میز و صندلی	معمولی	۱۵ عدد برای هر کارگاه	-	-
۹	ساعت	دیواری	یک دستگاه برای هر کارگاه	-	-
۱۰	کیسول آتش نشانی	۶ کیلو گرم پودر خشک	یک دستگاه برای هر کارگاه	-	-
۱۱	تخته وایت برد	۱۰۰×۱۵۰cm	یک عدد برای هر کارگاه	-	-
۱۲	جعبه کمک‌های اولیه	سری کامل	یک جعبه کامل برای هر کارگاه	-	-



ردیف	ابزار (یک واحد)	مشخصات فنی	تعداد کاربر استاندارد (نفر)	عمر مفید و استاندارد	ملاحظات
۱	قابلمه نفلون	در سایز های مختلف	یک سری کامل برای هر کارگاه	-	-
۲	ماهی تابه نفلون	در سایز های مختلف	یک سری کامل برای هر کارگاه	-	-
۳	کفگیر	استیل	یک عدد برای هر کارگاه	-	-
۴	ملاقه	استیل	یک عدد برای هر کارگاه	-	-
۵	ظروف	قابل استفاده در فر	یک سری برای هر کارگاه	-	-
۶	کاسه - بشقاب - دیس	استیل و بلور	یک سری برای هر کارگاه	-	-
۷	سیخ	چوبی و فلزی	یک سری برای هر کارگاه	-	-
۸	ظروف (برای تهیه سس ها)	لعابی	یک سری برای هر کارگاه	-	-
۹	پیمانه و قاشق های اندازه گیری	در سایز های مختلف	یک سری برای هر کارگاه	-	-
۱۰	گیلاس	پایه بلند	یک سری برای هر کارگاه	-	-
۱۱	انواع کارد و تخته کار	پلی اتیلنی	یک سری برای هر کارگاه	-	-
۱۲	همزن	دستی	یک عدد برای هر کارگاه	-	-
۱۳	قالب	کوچک ، متوسط ، بزرگ	یک سری برای هر کارگاه	-	-
۱۴	کاغذ روکش	آلومینیوم - سلوفان	یک بسته برای هر کارگاه	-	-
۱۵	آبکش	پلاستیکی یا استیل	یک عدد برای هر کارگاه	-	-
۱۶	ظروف	مناسب برای سرو	یک سری برای هر کارگاه	-	-
۱۷	وردنه	چوبی	یک عدد برای هر کارگاه	-	-
۱۸	الک	استیل - متوسط	یک عدد برای هر کارگاه	-	-



لیست مواد مصرفی رشته (بر اساس کاربرد شماره ۸)

ردیف	مواد مصرفی	مشخصات	تعداد کاربرد استاندارد (نفر)	ملاحظات
۱	انواع ماهی	طبق منوی استاندارد	۱۰-۱۲ کیلو گرم برای هر کارگاه	-
۲	میگو	معمولی	۲ کیلو گرم برای هر کارگاه	-
۳	لابستر	معمولی	۱ عدد کیلو گرم برای هر کارگاه	-
۴	آبلیمو	معمولی	یک بطری برای هر کارگاه	-
۵	سرکه	سیب و انگور	از هر کدام یک بطری برای هر کارگاه	-
۶	شکر	سفید	۰/۵ کیلو برای هر کارگاه	-
۷	روغن	مایع- سرخ کردنی	گالن ۴ لیتری برای هر کارگاه	-
۸	روغن	زیتون	۱ بطری ۱ لیتری برای هر کارگاه	-
۹	نمک	معمولی	۱ کیلو گرم برای هر کارگاه	-
۱۰	ادویه	فلفل - زرد چوبه و زعفران	از هر کدام یک بسته ۱۰۰ گرمی برای هر کارگاه	-
۱۱	تخم مرغ	معمولی	یک شانه برای هر کارگاه	-
۱۲	خامه	ساده	نیم کیلو گرم برای هر کارگاه	-
۱۳	کره	معمولی	نیم کیلو گرم برای هر کارگاه	-
۱۴	شیر	معمولی	۲ لیتر برای هر کارگاه	-
۱۵	ماء الشعیر	معمولی	۱ بطری برای هر کارگاه	-
۱۶	آرد	سفید گندم	۱ کیلو گرم برای هر کارگاه	-
۱۷	رب	گوجه فرنگی	۱ قوطی ۱ کیلو گرمی برای هر کارگاه	-
۱۸	تمر هندی	معمولی	یک بسته برای هر کارگاه	-
۱۹	انواع سبزی	طبق منوی استاندارد	۲ کیلو گرم برای هر کارگاه	-
۲۰	صیفی جات	طبق منوی استاندارد	کلا ۴-۵ کیلو گرم برای هر کارگاه	-
۲۱	خشکبار	بادام- گردو	۲۵۰ گرم از هر کدام برای هر کارگاه	-
۲۲	پنیر	طعم دار	۱ کیلو گرم برای هر کارگاه	-
۲۳	پاستا	اسپاگتی - فرمی	۲ کیلو گرم در هر کارگاه	-
۲۴	سس	مایونز	یک شیشه برای هر کارگاه	-



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

نام شغل : طبخ آبزیان

لیست مواد مصرفی رشته (بر اساس کاربرد شماره ۸)

ردیف	مواد مصرفی	مشخصات	تعداد کاربر استاندارد (نفر)	ملاحظات
۲۵	سس	کچاپ	یک شیشه برای هر کارگاه	-
۲۶	سس	سویا	یک شیشه برای هر کارگاه	-
۲۷	سس	خردل	یک شیشه برای هر کارگاه	-
۲۸	آرد سوخاری	معمولی	۰/۵ کیلو گرم برای هر کارگاه	-
۲۹	پنیر	کشدار	۱/۵ کیلو گرم برای هر کارگاه	-
۳۰	عسل	مرغوب	یک شیشه کوچک برای هر کارگاه	-

فهرست منابع و نرم افزارهای آموزشی (بر اساس کاربرد شماره ۹)

ردیف	شرح
۱	کتاب طبخ آبزیان - مولفین خانم احباب - خانم روشن - سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور - سال ۱۳۸۶