

معاونت پژوهش، برنامه‌ریزی و سنجش مهارت

دفتر پژوهش، طرح و برنامه‌ریزی درسی

استاندارد آموزش شایستگی

پیتزا پزی

گروه شغلی

خدمات تغذیه ای

کد ملی آموزش شایستگی

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

۱۷/۶۶/۸-۵

تاریخ تدوین استاندارد: ۸۹/۴/۱



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

شماره ملی شناسایی شغل : ۳۱/۹۶/۱/۱-۵

شروع اعتبار : ۸۹/۴/۱

پایان اعتبار : ۹۳/۴/۱

اعضاء کمیسیون تخصصی برنامه ریزی درسی رشته صنایع غذایی :

حوزه های حرفه ای و تخصصی همکار برای تدوین استاندارد شغل و آموزش :
اداره کل آموزش فنی و حرفه ای استان همدان

فرآیند اصلاح و بازنگری :

آدرس :

تهران - خیابان آزادی، خیابان خوش شمالی، نبش نصرت، ساختمان شماره ۲، سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور، شماره ۲۵۹

دورنگار ۶۶۹۴۴۱۱۷ تلفن ۶۶۵۶۹۹۰۰



تهیه کنندگان استاندارد شغل و آموزش

ردیف	نام و نام خانوادگی	مدرک	رشته تحصیلی	سابقه‌ی تجربی مرتبط
۱	نسرین نظامی	فوق دیپلم	نرم افزار	۲ سال
۲	اکبر هراتیان	کارشناسی	صنایع غذایی	۴ سال
۳	اسماعیل احمدی	دیپلم	صنایع غذایی	۱۰ سال
۴	حسین عباسی	دیپلم	صنایع غذایی	۵ سال
۵				
۶				
۷				
۸				
۹				
۱۰				
۱۱				
۱۲				
۱۳				
۱۴				
۱۵				



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 اهداف 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 .

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 شغل : کارور پیتزا پز	
شرح شغل^۱ کارور پیتزا پز شغلی در صنایع غذایی است که در آن آماده سازی مواد اولیه- تهیه انواع خمیر - تهیه انواع سس و پنیر پیتزا و طریقه چیدن و تزئین مناسب و ترتیب قرارگرفتن مواد برروی خمیر و انتقال آن به فر و تنظیم درجه حرارت انجام میشود و با مشاغلی نظیر فردار پیتزا - انباردار مسئول تهیه مواد و شکل دهی به خمیر در ارتباط است.	
ویژگی های کارآموز ورودی حداقل میزان تحصیلات : دیپلم حداقل توانایی جسمی : سلامت کامل جسمانی و روانی مهارت های پیش نیاز این استاندارد : ندارد	
طول دوره آموزش	
طول دوره آموزش	۸۸ : ساعت
- زمان آموزش نظری	۳۷ : ساعت
- زمان آموزش عملی	۵۱ : ساعت
- کارورزی	: - ساعت
- زمان پروژه	: - ساعت
شیوه ارزشیابی آزمون عملی : ۶۵٪ آزمون کتبی : ۲۵٪ اخلاق حرفه ای : ۱۰٪	
صلاحیت های حرفه ای مربیان لیسانس صنایع غذایی با ۲ سال سابقه کار مرتبط	



استاندارد شغل^۲

– شایستگی های^۳ شغلی

ردیف	توانایی ها
۱	تهیه پنیر پیتزا
۲	تهیه انواع خمیر پیتزا
۳	تهیه انواع سس پیتزا
۴	بسته بندی مناسب پیتزا و برش پیتزا
۵	چیدن و تزئین مناسب برای پیتزا
۶	تهیه انواع پیتزا و درجه حرارت های مختلف برای انواع پیتزا طبق دستور العمل
۷	شستشوی سرویس و نگهداری دستگاهها و وسایل پیتزاپزی
۸	
۹	
۱۰	
۱۱	
۱۲	

۲. Occupational Standard
 ۳ Competency



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزشی -

	زمان آموزش				عنوان:
	جمع	عملی	نظری		تهیه پنیر پیتزا
	۱۸	۸	۱۰		
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط				
مایه پنیر- شیر- نمک - کیسه نخی - قابلمه			۱۰		دانش :
					- ویژگی مواد اولیه مورد استفاده برای تهیه پنیر پیتزا
					-
					-
					-
					مهارت :
		۸			- تهیه پنیر پیتزا
					-
					-
					-
					نگرش :
					- رعایت بهداشت فردی هنگام آماده سازی
					-
					ایمنی :
					- مطمئن بودن از سالم بودن شیر
				- استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی	
				توجهات زیست محیطی :	
				-	



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزشی

	عنوان :		
	تهیه انواع خمیر پیتزا		
	نظری	عملی	جمع
	۵	۱۰	۱۵
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط		
همزن برقی - کاسه - قاشق بزرگ - میزکار - ترازوی کوچک و بزرگ کیلویی - روغن زیتون - آرد - آب نمک - مایه خمیر - وردنه - تخته چوبی - پکینگ پودر - پیماننه	دانش :		
	- ویژگی انواع خمیر پیتزا		
	-		
	-		
	-		
	مهارت :		
	- تهیه خمیر پیتزا ژامبون یا ماهی		
	- تهیه خمیر پیتزا رومی		
	- تهیه خمیر پیتزا مخلوط		
	- تهیه خمیر پیتزا چهار فصل		
	- تهیه خمیر پیتزا گوشت		
	نگرش :		
	- رعایت نکات بهداشت فردی هنگام تهیه خمیر		
	-		
ایمنی :			
- استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی			
-			
توجهات زیست محیطی :			
- دفع صحیح ضایعات و پساب			



استاندارد آموزش
– برگه‌ی تحلیل آموزشی

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	تهیه انواع سس پیتزا
	۱۱	۸	۳	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
گوچه فرنگی – فلفل – سرکه – نمک – شکر – پودر خردل – آبلمیو				دانش :
			۱	– انواع سس پیتزا
			۲	– شرایط نگهداری سس و اهمیت آن
				–
				–
				مهارت :
		۱		– تهیه انواع سس
		۲		– تهیه سس تند
		۳		– تهیه سس پیتزا کچاپ (۱ و ۲ و ۳)
		۲		– تهیه سس رولت پیتزا
				نگرش :
				– رعایت نکات بهداشتی فردی – محیط و ابزار و مواد
				–
				ایمنی :
			– استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی	
			–	
			توجهات زیست محیطی :	
			– دفع صحیح ضایعات و پساب	



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزشی

	زمان آموزش			عنوان : بسته بندی مناسب و روش برش پیتزا
	جمع	عملی	نظری	
	۱۲	۵	۷	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
قالبهای گرد در سایزهای مختلف رولت برش - تخته در سایزهای مختلف				دانش : - ویژگی بسته بندی پیتزا - ویژگیهای برش پیتزا - -
			۴	
			۳	
				مهارت : - انواع روشها و مواد اولیه مناسب برای بسته بندی پیتزا - بسته بندی و قراردادن پیتزا در جعبه مخصوص - نحوه برش از مرکز به کناره و اندازه یکسان -
		۲		
		۲		
		۱		
				نگرش : - دقت در برش زدن - دقت در سالم بودن جعبه های مخصوص
				ایمنی : - رعایت نکات ایمنی در حین برش با رولت - استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی
			توجهات زیست محیطی : -	



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزشی

	زمان آموزش			عنوان : تهیه ، چیدن و تزئین مناسب برای پیتزا
	جمع	عملی	نظری	
	۵	۳	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
ظرف پیرکس و گرد برای قراردادن پیتزا- سس - زیتون سیاه - جعفری آویشن و ادویه های معطر مخصوص پیتزا			۱	دانش : - انواع تزئین با مواد - اهمیت ریختن مواد پیتزا طبق اولویت - -
			۱	
		۱		مهارت : - طریقه تزئین با مواد یا سس - ریختن مواد طبق اولویت و فرگذاری در مراحل مورد نیاز - تشخیص مرحله پخت با توجه به ویژگیهای ظاهری -
		۲		
				نگرش : - رعایت بهداشت -
				ایمنی : - استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی -
				توجهات زیست محیطی : - دفع صحیح ضایعات و پساب



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزشی

	زمان آموزش			عنوان : تهیه انواع پیتزا و درجه حرارت های مختلف برای انواع پیتزا
	جمع	عملی	نظری	
	۱۶	۱۰	۶	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
				دانش : - ویژگی های انواع پیتزا - درجه حرارتهای مناسب برای پیتزا - -
			۳	
			۳	
				مهارت : - تهیه پنیر پیتزای تن ماهی - تهیه پیتزای میگو - تهیه پیتزا سبزی جات - تهیه پیتزای مخلوط - تهیه پیتزا پنیر - تهیه پیتزای مرغ - تهیه پیتزای سوسیس - تهیه پیتزای گوشت - تهیه پیتزای اسفناج - تهیه پیتزای قارچ - تنظیم درجه حرارت های فر براساس نوع پیتزا
		۲		
		۲		
		۲		
		۲		
		۱		
		۱		
	نگرش : - استفاده از شعله مناسب و غیر مستقیم			
	ایمنی : - رعایت اصول ایمنی هنگام بیرون آوردن پیتزا - استفاده از دستکشهای نسوز - استفاده از انبرک و کفگیرهای مخصوص از فردرآوردن پیتزا - استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی - وجود کپسول آتش نشانی در کارگاه			
	توجهات زیست محیطی : - دفع صحیح ضایعات و پساب			



استاندارد آموزش
– برگه‌ی تحلیل آموزشی

	زمان آموزش				عنوان :
	نظری	عملی	جمع		شستشو سرویس و نگهداری دستگاهها و وسایل مورد نیاز پیتزا پزی
	۳	۵	۸		
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط				
مواد ضد عفونی کننده- مایع ظرف شویی- جوش شیرین - دستمال پارچه ای - فر تایمر دار و مجهز به تنظیم زمان و طبقه بندی شده - قاشق- چاقو - اسفنج - دستکش - پلاستیکی - ماسک - روپوش - کلاه					دانش : - انواع پاک کننده برای سطوح تجهیزات و ابزار - انواع ابزار شستشو دهنده سطوح تجهیزات و ابزار - ویژگیهای ابزار و تجهیزات پیتزا پزی و شرایط نگهداری آنها -
			۱		
			۱		
			۱		
					مهارت : - نظافت ابزار و تجهیزات پیتزا پزی پس از انجام کار و نگهداری صحیح تا زمان استفاده مجدد - رفع عیوب جزئی ابزار و تجهیزات تهیه پیتزا - -
			۴		
			۱		
					نگرش : - دقت در نظافت و پاکسازی تجهیزات پیتزا پزی بعد از اتمام کار -
				ایمنی : - شستشوی مجدد ابزار سطوح و تجهیزات و ابزار پس از کاربرد مواد شوینده - استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی	
				توجهات زیست محیطی : - دفع صحیح پساب حاصل از شستشو	



— برگه استاندارد تجهیزات ، مواد ، ابزار

ردیف	مشخصات فنی	تعداد	شماره
۱	آرد سفید	۳ کیلو	
۲	زرده تخم مرغ	۱۵ عدد	
۳	شیر	۳ کیلو	
۴	پکینگ پودر	۲۵۰ گرم	
۵	نمک	۵ کیسه	
۶	شکر	۵ کیلو	
۷	آب	به اندازه کافی	
۸	اودیه معطر	۲۵۰ گرم	
۹	آویشن	۲۵۰ گرم	
۱۰	آلاله	۲۵۰ گرم	
۱۱	مرزنگو	۲۵۰ گرم	
۱۲	نعناع	۲۵۰ گرم	
۱۳	مرزه	۲۵۰ گرم	
۱۴	پونه	۲۵۰ گرم	
۱۵	رب گوجه فرنگی	۵ قوطی	
۱۶	سس کچاپ	۱۰ کیلو	
۱۷	زیره سبز ساییده شده	۵۰۰ گرم	
۱۸	زیره سیاه ساییده شده	۵۰۰ گرم	
۱۹	هات سس	۲۵۰ گرم	
۲۰	آویشن شیرازی ساییده شده	۵۰۰ گرم	
۲۱	پودر سیر	۱ کیلو	
۲۲	پودر خردل	۵۰۰ گرم	
۲۳	سس مایونز	۳ کیلو	
۲۴	سفیده تخم مرغ	۱۵ عدد	



– برگه استاندارد تجهیزات ، مواد ، ابزار

ردیف	مشخصات فنی	تعداد	شماره
۲۵	روغن زیتون	۴ کیلو	
۲۶	زعفران حل شده	۱۰۰ گرم	
۲۷	قارچ خرد شده	۵ کیلو	
۲۸	فلفل دلمه‌های قرمز-سبز- نارنجی	۵ کیلو	
۲۹	روغن مایع	۵ کیلو	
۳۰	جعفری خرد شده	۲ کیلو	
۳۱	پنیر	۵ بسته	
۳۲	زیتون سیاه	۰/۵ کیلو	
۳۳	گوشت چرخ شده	۲ کیلو	
۳۴	سوسیس	۱ کیلو	
۳۵	کالباس	۱ کیلو	
۳۶	میگو	۱ کیلو	
۳۷	مرغ	۲ عدد	
۳۸	گوچه فرنگی	۲ کیلو	
۳۹	ماهی	۱ کیلو	
۴۰	تن ماهی	۵ قوطی	
۴۱	سرکه	۰/۵ کیلو	
۴۲	آلبیمو	۱ شیشه	
۴۳	هویج	۱ کیلو	
۴۴	گاز فردار تایمر دارو دیجیتالی	۳ عدد	
۴۵	یخچال	۱ عدد	
۴۶	مخلوط کن برقی	۳ عدد	
۴۷	مواد شوینده ازار	۵ عدد	
۴۸	کاسه در سایزهای مختلف	۵ سری	
۴۹	ترازوی معمولی ۲ عدد	۲ عدد	



– برگه استاندارد تجهیزات ، مواد ، ابزار

ردیف	مشخصات فنی	تعداد	شماره
۵۰	کارد در سایزهای مختلف	۵ سری	
۵۱	تخته سبزی جات مخصوص خرد کن	۵ عدد	
۵۲	میز کار	۵ عدد	
۵۳	وردنه	۵ عدد	
۵۴	قابلمه	۳ سری	
۵۵	دستکش یکبار مصرف و نسوز مخصوص فر	۶ جفت	
۵۶	روپوش مخصوص کار	۱۵ عدد	
۵۵	دستکش یکبار مصرف و نسوز مخصوص فر	۶ جفت	
۵۶	روپوش مخصوص کار	۱۵ عدد	
۵۷	قاشق غذا خوری و مربا خوری	۵ سری	
۵۸	رولت برش	۵ عدد	
۵۹	پیمانه های مختلف	۵ سری	

توجه :

– تجهیزات برای یک کارگاه به ظرفیت ۱۵ نفر در نظر گرفته شود .

– ابزار به ازاء هر سه نفر محاسبه شود .

– مواد به ازاء یک نفر کارآموز محاسبه شود .



– منابع و نرم افزار های آموزشی

شرح	ردیف
	ندارد -