

معاونت پژوهش، برنامه‌ریزی و سنجش مهارت

دفتر پژوهش، طرح و برنامه‌ریزی درسی

# استاندارد آموزش شغل

## آشپز کشتی درجه ۲

### گروه شغلی

### خدمات تغذیه ای

کد ملی آموزش شغل

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

۵-۳۶۱۵۰/۲/۱

تاریخ تدوین استاندارد : ۸۸/۱/۱



<p><b>تعریف مفاهیم سطوح یادگیری</b></p> <p>آشنایی: به مفهوم داشتن اطلاعات مقدماتی/شناسایی: به مفهوم داشتن اطلاعات کامل/اصول: به مفهوم میانی مطالب نظری/ توانایی: به مفهوم قدرت انجام کار</p>																								
<p><b>مشخصات عمومی شغل (براساس کاربرگ صفر)</b></p> <p>آشپز کشتی درجه ۲ کسی است که بعد از گذراندن دوره های آموزشی لازم بتواند از عهده کار با ابزار و تجهیزات مخصوص آشپزی در کشتی برآید و انبار و بخش های مختلف کشتی را بشناسد و نیز از عهده پخت دسرها و غذاهای ساده و اصلی برآید و با مسائل بهداشتی مربوط به آن و اصطلاحات مربوط به کشتی و آشپزخانه کشتی آشنا باشد.</p>																								
<p><b>ویژگی های کارآموزورودی (براساس کاربرگ ۱۱)</b></p> <p>حداقل میزان تحصیلات: پایان دوره راهنمایی با ۳ سال سابقه کار مؤثر</p> <p>حداقل توانایی جسمی: سلامت کامل جسمانی و روانی</p> <p>مهارت های پیش نیاز این استاندارد: ندارد</p>																								
<p><b>طول دوره آموزشی (براساس کاربرگ ۶ و ۱۳)</b></p> <table border="0"> <tr> <td>طول دوره آموزش</td> <td>:</td> <td>۹۰</td> <td>ساعت</td> </tr> <tr> <td>- زمان آموزش نظری</td> <td>:</td> <td>۲۵</td> <td>ساعت</td> </tr> <tr> <td>- زمان آموزش عملی</td> <td>:</td> <td>۶۵</td> <td>ساعت</td> </tr> <tr> <td>- زمان کارآموزی در محیط کار</td> <td>:</td> <td>-</td> <td>ساعت</td> </tr> <tr> <td>- زمان اجرای پروژه</td> <td>:</td> <td>-</td> <td>ساعت</td> </tr> <tr> <td>- زمان سنجش مهارت</td> <td>:</td> <td>-</td> <td>ساعت</td> </tr> </table>	طول دوره آموزش	:	۹۰	ساعت	- زمان آموزش نظری	:	۲۵	ساعت	- زمان آموزش عملی	:	۶۵	ساعت	- زمان کارآموزی در محیط کار	:	-	ساعت	- زمان اجرای پروژه	:	-	ساعت	- زمان سنجش مهارت	:	-	ساعت
طول دوره آموزش	:	۹۰	ساعت																					
- زمان آموزش نظری	:	۲۵	ساعت																					
- زمان آموزش عملی	:	۶۵	ساعت																					
- زمان کارآموزی در محیط کار	:	-	ساعت																					
- زمان اجرای پروژه	:	-	ساعت																					
- زمان سنجش مهارت	:	-	ساعت																					
<p><b>روش ارزیابی مهارت کارآموز (براساس کاربرگ ۷)</b></p> <p>۱- امتیاز سنجش نظری (دانش فنی): ۲۵٪</p> <p>۲- امتیاز سنجش عملی: ۷۵٪</p> <p>۲-۱- امتیاز سنجش مشاهده ای: ۱۰٪</p> <p>۲-۲- امتیاز سنجش نتایج کار عملی: ۶۵٪</p>																								
<p><b>ویژگیهای نیروی آموزشی (براساس کاربرگ ۱۲)</b></p> <p>حداقل سطح تحصیلات:</p> <p>دارا بودن شرط زیر:</p> <p>لیسانس صنایع غذایی + دارابودن کارت مربیگری مربوطه از سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور + پداگوژی</p> <p>دیپلم + ۲ سال سابقه تدریس + دارابودن کارت مربیگری مربوطه از سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور + پداگوژی</p>																								





شماره	شرح	زمان آموزش		
		نظری	عملی	جمع
۱	<p><b>توانایی تشخیص نحوه کار با ابزار و تجهیزات مختلف در آشپزخانه و نگهداری آن</b></p> <p>۱-۱ شناسایی اصول کار با تجهیزات پخت در کشتی و سرویس و نگهداری آن - ( اجاق برقی - فر برقی - سرخ کن برقی )</p> <p>۱-۲ شناسایی اصول کار با تجهیزات آماده سازی مواد اولیه و سرویس و نگهداری آن - ( همزن برقی - خردکن برقی - چرخ گوشت - توستر )</p> <p>۱-۳ شناسایی اصول کار با ابزار آشپزخانه و نگهداری آن - انواع چاقو برای برش - خرد کردن - قطعه قطعه کردن - ریز کردن</p> <p>۱-۴ شناسایی ظروف مناسب برای پخت انواع غذا</p>	۲	۴	۶
۲	<p><b>توانایی آماده سازی مواد اولیه جهت پخت</b></p> <p>۲-۱ شناسایی اصول شستشو و پاک کردن</p> <p>۲-۲ شناسایی اصول خرد کردن و ریز کردن و برش دادن مواد اولیه غذایی برای غذاهای مختلف (گوشت - سبزیجات)</p> <p>۲-۳ شناسایی اصول ماریناد کردن بعضی مواد غذایی قبل از پخت</p>	۲	۸	۱۰
۳	<p><b>توانایی تهیه و پخت غذاها و دسرهای مختلف</b></p> <p>۳-۱ شناسایی اصول تهیه پخت پلو و چلو - ( عدس پلو - لوبیا پلو - باقالا پلو - استامبولی - نخودپلو</p>	۱۰	۴۲	۵۲



شماره	شرح	زمان آموزش		
		نظری	عملی	جمع
۳-۲	شناسایی اصول تهیه و پخت انواع خورش ( - قیمة - قیمة بادنجان - قرمه سبزی - بامیه - کرفس - قلیه ماهی - کاری - فسنگان - آلواسفنج - مرغ ترش )			
۳-۳	آشنایی با انواع ماهی با روش پخت مناسب			
۳-۴	شناسایی اصول تهیه و پخت انواع ماهی ( - تهیه انواع ماهی - ماهی سرخ شده )			
۳-۵	شناسایی اصول تهیه و پخت مرغ ( - ؟ کردن مرغ - مرغ سرخ شده - شنیسل مرغ - خوراک مرغ )			
۳-۶	شناسایی اصول پخت انواع			
۳-۷	شناسایی اصول تهیه انواع ساندویچ - کوکتل - برگرها - مرغ ..... و انواع ساندویچ تست ( گرم و سرد)			
۳-۸	شناسایی اصول تهیه انواع املت ( - املت گوجه فرنگی - املت قارچ و فلفل - املت سبزیجات )			
۳-۹	شناسایی اصول پخت انواع سبزیجات			
۴	<b>توانایی آماده سازی غذا جهت سرو</b> شناسایی اصول استفاده صحیح از وسایل سرد غذا _ انواع بشقاب و ظروف سوپ خوری - قاشق و چنگال و کارد، دیس و (.....)	۱	۵	۶
۵	<b>توانایی تشخیص عوامل موثر بر کار در کشتی</b> آشنایی با محیط کشتی و شرایط بر روی آن	۱	۱	۲



شماره	شرح	زمان آموزش		
		نظری	عملی	جمع
۵-۲	آشنایی با شرایط عمومی کشتی			
۵-۳	آشنایی با شرایط اختصاصی محیط کار			
	- (آشپز خانه کشتی - انبارهای آذوقه کشتی			
۵-۴	شناسایی اصول انبار داری بر روی کشتی			
	- خشک کردن سبزیجات جهت نگهداری			
	- فریز کردن سبزیجات جهت نگهداری			
	- فریز کردن گوشتها			
۵-۵	شناسایی قوانین بین المللی مرتبط به دفع زباله ها			
۵-۶	شناسایی اصول روش های دفع زباله ها در دریانوردها در دریا و بندر و قوانین بین المللی مرتبط با آن			
۶	<b>توانایی تشخیص و کاربرد اصطلاحات تخصصی در یا نوردی</b>	۴	۳	۷
۶-۱	آشنایی با کلیه اصطلاحات و واژه های عمومی و کاربردی در کشتی			
۶-۲	شناسایی اصول اصطلاحات و واژه های تخصصی آشپز خانه کشتی			
۷	<b>توانایی بکارگیری ضوابط ایمنی و بهداشت کار در محیط کار</b>	۵	۲	۷
۷-۱	آشنایی با رعایت اصول و نکات ایمنی و بهداشتی			
	- بیماری های مسری و طرق سرایت و علائم آن ها و شیوه پیشگیری از آن			
	- بیماریهای انگلی و عوامل بیولوژیک			
	- وسایل بهداشتی - دستکش ، ماسک ، کلاه ، روپوش مخصوص کار			



زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
			شناسایی اصول رعایت موارد بهداشتی جهت جلوگیری از آلودگی های بیولوژیک	۷-۲
			شناسایی اصول بکار گیری وسایل حفاظتی و بهداشتی	۷-۳
			آشنایی با حوادث شغلی (برق گرفتگی ، گرما زدگی ، دریا زدگی ، مسمومیت ، شکستگی ، بریدگی وسایر حوادث و نحوه پیشگیری از آن	۷-۴
			شناسایی اصول بکار گیری لوازم جعبه کمکهای اولیه	۷-۵
			آشنایی با علل بروز حریق و نحوه اطفاء حریق	۷-۶
			آشنایی با تامین نور کافی در محیط کار	۷-۷
			شناسایی اصول بکار گیری ضوابط ایمنی و بهداشت کار در محیط کار	۷-۸
			آشنایی با نحوه چگونگی دفع زباله در دریا و بند رو قوانین بین المللی مرتبط با آن	۷-۹



## لیست تجهیزات رشته (بر اساس کاربرد شماره ۸)

ردیف	تجهیزات (یک واحد)	مشخصات فنی	تعداد کاربر استاندارد (نفر)	عمر مفید و استاندارد	ملاحظات
۱	اجاق گاز (یا برقی)	برقی	یک عدد برای هر کارگاه	-	-
۲	فر برقی	برقی	یک عدد برای هر کارگاه	-	-
۳	سرخ کن	برقی	یک عدد برای هر کارگاه	-	-
۴	همزن برقی	برقی	یک عدد برای هر کارگاه	-	-
۵	خرد کن	برقی	یک عدد برای هر کارگاه	-	-
۶	چرخ گوشت	برقی	یک عدد برای هر کارگاه	-	-
۷	توستر	برقی	یک عدد برای هر کارگاه	-	-
۸	میز کار	برقی	یک عدد برای هر کارگاه	-	-
۹	ساندویچ ساز	معمولی	یک عدد برای هر کارگاه	-	-
۱۰	همبرگرزن دستی	دستی	یک عدد برای هر کارگاه	-	-
۱۱	یخچال ، فریزر (سردخانه، بالا و زیر صفر)	زیر صفر و بالای صفر	یک عدد برای هر کارگاه	-	-
۱۲	قهوه جوش	برقی	یک عدد برای هر کارگاه	-	-
۱۳	مایکروویو	Full	یک عدد برای هر کارگاه	-	-
۱۴	جعبه کمکهای اولیه	معمولی	یک عدد برای هر کارگاه	-	-
۱۵	کپسول آتش نشانی	متناسب با مساحت کارگاه	یک عدد برای هر کارگاه	-	-
۱۶	ترازو	معمولی	یک عدد برای هر کارگاه	-	-
۱۷	آبمیو گیری	معمولی	یک عدد برای هر کارگاه	-	-
۱۸	منقل	مخصوص کباب	یک عدد برای هر کارگاه	-	-





## لیست ابزار رشته (بر اساس کاربرد شماره ۸)

ردیف	ابزار (یک واحد)	مشخصات فنی	تعداد کاربر استاندارد (نفر)	عمر مفید و استاندارد	ملاحظات
۱	انواع کارد و تیزکن	معمولی	از هر کدام یک عدد برای هر کارگاه	-	-
۲	همزن	دستی	یک عدد برای هر کارگاه	-	-
۳	کفگیر و ملاقه	استیل	از هر کدام یک عدد برای هر کارگاه	-	-
۴	آبکش و سبد جهت شستشو	استیل یا پلاستیکی	از هر کدام یک عدد برای هر کارگاه	-	-
۵	بیفتک کوب	معمولی	از هر کدام یک عدد برای هر کارگاه	-	-
۶	انواع دیگ و قابلمه و تابه	معمولی	یک سری برای هر کارگاه	-	-
۷	ظروف	مخصوص سوپ و سس خوری	یک سری برای هر کارگاه	-	-
۸	ظروف	برای سر غذا دیس و بشقاب	یک سری از هر کدام برای هر کارگاه	-	-
۹	رنده ، پوست کن	معمولی	یک عدد از هر کدام برای هر کارگاه	-	-
۱۰	ظروف	درب دار	یک سری برای هر کارگاه	-	-
۱۱	ابزار شستشوی ظروف و محیط	معمولی	یک عدد از هر کدام برای هر کارگاه	-	-
۱۲	آب گردان	استیل	یک عدد برای هر کارگاه	-	-
۱۳	استکان	بلوری	یک سری برای هر کارگاه	-	-
۱۴	قاشق	سوپ خوری – غذا خوری	یک سری برای هر کارگاه	-	-



ردیف	ابزار (یک واحد)	مشخصات فنی	تعداد کاربر استاندارد (نفر)	عمر مفید و استاندارد	ملاحظات
۱۵	بشقاب	غذا خوری	یک سری برای هر کارگاه	-	-
۱۶	بشقاب	پیش دستی	یک سری برای هر کارگاه	-	-
۱۷	تخته	وایت برد	یک سری برای هر کارگاه	-	-
۱۸	صندلی کار آموز	معمولی	۱۲ عدد برای هر کارگاه	-	-
۱۹	میز	مخصوص کار	۱۲ عدد برای هر کارگاه	-	-
۲۰	صفحه	چدنی (گریل)	یک عدد برای هر کارگاه	-	-
۲۱	انواع سیخ	مخصوص کباب	۵۰ عدد برای هر کارگاه	-	-
۲۲	ظرف	مخصوص فر	یک عدد برای هر کارگاه	-	-
۲۳	ظروف	مخصوص سس	یک عدد برای هر کارگاه	-	-
۲۴	قیف و ماسوره	معمولی	هر کدام یک عدد برای هر کارگاه	-	-
۲۵	قالب (کیک ، شیرینی ، دسر و پیتزا)	در انواع دسر	یک سری برای هر کارگاه	-	-
۲۶	ظروف	لعابی	یک سری برای هر کارگاه	-	-
۲۷	وردنه	چوبی یا فلزی	یک عدد برای هر کارگاه	-	-
۲۸	انبر	استیل	یک عدد برای هر کارگاه	-	-



لیست مواد مصرفی رشته (بر اساس کاربرد شماره ۸)

ردیف	مواد مصرفی	مشخصات	تعداد کاربر استاندارد (نفر)	ملاحظات
۱	جو	بسته بندی شده	یک بسته برای هر کارگاه	-
۲	ذرت	بسته بندی شده	یک بسته برای هر کارگاه	-
۳	انواع میوه	تازه	۲ کیلو گرم برای هر کارگاه	-
۴	نشاسته ، ژلاتین	معمولی	یک بسته برای هر کارگاه	-
۵	تخم مرغ	تازه	یک شانه برای هر کارگاه	-

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

ردیف	شرح
۱	آشپزی ساناز سانیا : اکرم مینایی
۲	آشپزی : اعظم گلزارمنش