



معاونت پژوهش، برنامه‌ریزی و سنجش مهارت
دفتر پژوهش، طرح و برنامه‌ریزی درسی

استاندارد آموزش شایستگی

تهیه و پخت غذاهای عربی

گروه شغلی

خدمات تغذیه ای

کد ملی آموزش شایستگی

۷	۵	۱	۲	۲	۰	۶	۷	۰	۳	۱	۰	۲	۳	۱
ISCO-08				سطح مهارت	شناسه گروه			شناسه شغل			شناسه شایستگی		نسخه	

تاریخ تدوین استاندارد: ۱۴۰۰/۸/۲۵

نظارت بر تدوین محتوا و تصویب استاندارد: دفتر پژوهش، طرح و برنامه‌ریزی درسی
 کد ملی شناسایی آموزش شایستگی: ۷۵۱۲۲۰۶۷۰۳۱۰۲۳۱

اعضاء کارگروه برنامه‌ریزی درسی: خدمات تغذیه ای					
ردیف	نام و نام خانوادگی	آخرین مدرک تحصیلی	رشته تخصصی	شغل و سمت	سابقه کار
۱	سیده محدثه حسینی نیا	فوق دیپلم	کشاورزی	کارشناس آشپزی و مربی	۷ سال
۲	منصوره سادات حسینی	کارشناسی	آشپزی ملل	مربی صنایع غذایی	۱۵ سال
۳	وجیهه بای	کارشناسی ارشد	علوم و صنایع غذایی	مربی صنایع غذایی	۱۵ سال
۴	زهرا خسروزاده	کارشناسی	صنایع غذایی	داور و مربی صنایع غذایی	۱۰ سال
۵	حمیدرضا ایزدبخش	فوق لیسانس	عمران	کارشناس پژوهش	۱۱ سال
۶	زیبا یآوری	لیسانس	زبان و ادبیات فارسی	دبیر کارگروه برنامه‌ریزی درسی خدمات تغذیه ای	۲۸ سال

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

آدرس: دفتر پژوهش، طرح و برنامه‌ریزی درسی

تهران، خیابان آزادی، نبش خیابان خوش جنوبی، سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

دورنگار ۶۶۵۸۳۶۵۸

تلفن ۶۶۵۸۳۶۲۸

آدرس الکترونیکی: rpc@irantvto.ir

تعاریف :

استاندارد شغل :

مشخصات شایستگی‌ها و توانمندی‌های مورد نیاز برای عملکرد موثر در محیط کار را گویند در بعضی از موارد استاندارد حرفه‌ای نیز گفته می‌شود.

استاندارد آموزش :

نقشه‌ی یادگیری برای رسیدن به شایستگی‌های موجود در استاندارد شغل.

نام یک شغل :

به مجموعه‌ای از وظایف و توانمندی‌های خاص که از یک شخص در سطح مورد نظر انتظار می‌رود اطلاق می‌شود.

شرح شغل :

بیانیه‌ای شامل مهم‌ترین عناصر یک شغل از قبیل جایگاه یا عنوان شغل، کارها ارتباط شغل با مشاغل دیگر در یک حوزه شغلی، مسئولیت‌ها، 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 شایستگی‌ها و توانایی‌هایی که از یک کارآموز در هنگام ورود به دوره آموزش انتظار می‌رود.

کارورزی :

کارورزی صرفاً در مشاغلی است که بعد از آموزش نظری یا همگام با آن آموزش عملی به صورت محدود یا با ماکت صورت می‌گیرد 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 می‌آموزد و ضرورت دارد مدتی در یک مکان واقعی آموزش عملی ببیند و شامل بسیاری از مشاغل نمی‌گردد.)

ارزشیابی :

فرآیند جمع‌آوری 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 حرفه‌ای مربیان :

حداقل توانمندی‌های آموزشی و حرفه‌ای که از مربیان دوره آموزش استاندارد انتظار می‌رود.

شایستگی :

توانایی انجام کار در محیط‌ها و شرایط گوناگون به طور موثر و کارا برابر استاندارد.

دانش :

حداقل مجموعه‌ای از معلومات نظری و توانمندی‌های ذهنی لازم برای رسیدن به یک شایستگی یا توانایی که می‌تواند 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 مهارت‌های عملی ارجاع می‌شود.

نگرش :

مجموعه‌ای از رفتارهای عاطفی که برای شایستگی در یک کار مورد نیاز است و شامل مهارت‌های غیر فنی و اخلاق حرفه‌ای می‌باشد.

ایمنی :

مواردی است که عدم یا انجام ندادن صحیح آن موجب بروز حوادث و خطرات در محیط کار می‌شود.

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 شایستگی:
تهیه و پخت غذاهای عربی
شرح استاندارد آموزش شایستگی:
تهیه و پخت غذاهای عربی یکی از شایستگی های حوزه خدمات تغذیه ای می باشد که شامل کنترل بهداشت و ایمنی فردی و کارگاهی، آماده سازی و توزین مواد اولیه، تهیه انواع آش و سوپ، تهیه انواع پلو، تهیه انواع خورش، تهیه انواع پیش غذا، تهیه انواع کباب، تهیه انواع غذاهای دریایی، تهیه انواع ساندویچ و غذاهای خمیری، و تهیه انواع سالاد، می باشد و با مشاغل آشپز سنتی، آشپزو آشپز ملل در ارتباط است.
ویژگی های کارآموز ورودی:
حداقل میزان تحصیلات: پایان دوره اول متوسطه (پایان دوره راهنمایی) حداقل توانایی جسمی و ذهنی: داشتن سلامت کامل جسمی و ذهنی مهارت های پیش نیاز: ندارد
طول دوره آموزش:
طول دوره آموزش: ۸۵ ساعت طول آموزش نظری: ۲۲ ساعت طول آموزش عملی: ۶۳ ساعت زمان کارورزی: - زمان پروژه: -
بودجه بندی ارزشیابی (به درصد)
- کتبی: ۲۵٪ - عملی: ۶۵٪ - اخلاق حرفه ای: ۱۰٪
صلاحیت های حرفه ای مربیان:
-دیپلم با ۵ سال سابقه کار مرتبط -فوق دیپلم صنایع غذایی با ۱سال سابقه کار مرتبط

* تعریف دقیق استاندارد(اصطلاحی) :

تهیه و طبخ انواع آش و سوپ، پیش غذا، انواع پلو و خورش، غذاهای دریایی و انواع ساندویچ و غذاهای خمیری و انواع کباب های عربی و سالاد را انجام می دهد.

* اصطلاح انگلیسی استاندارد(اصطلاحات مشابه جهانی) :

Arabic local foods

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

-آشپز ملل

-آشپز سنتی

- آشپز

-تمامی استانداردهای تهیه و پخت غذاهای محلی استان های مختلف

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

- | | | |
|----------------------|-------------------------------------|----------------------------------|
| طبق سند و مرجع | <input type="checkbox"/> | الف : جزو مشاغل عادی و کم آسیب |
| طبق سند و مرجع | <input type="checkbox"/> | ب : جزو مشاغل نسبتاً سخت |
| طبق سند و مرجع | <input type="checkbox"/> | ج : جزو مشاغل سخت و زیان آور |
| | <input checked="" type="checkbox"/> | د : نیاز به استعلام از وزارت کار |

استاندارد آموزش شایستگی

- کارها

ردیف	عناوین	ساعت آموزش		
		نظری	عملی	جمع
۱	کنترل بهداشت ایمنی فردی و کارگاهی	۲	۳	۵
۲	تهیه، آماده سازی و توزین مواد اولیه	۲	۳	۵
۳	تهیه و پخت آش، سوپ	۲	۷	۹
۴	تهیه و پخت پیش غذا	۲	۵	۷
۵	تهیه و پخت پلو	۲	۸	۱۰
۶	تهیه و پخت خورش	۳	۱۲	۱۵
۷	تهیه و پخت کباب	۲	۸	۱۰
۸	تهیه و پخت غذاهای دریایی	۳	۸	۱۱
۹	تهیه و پخت ساندویچ و غذاهای خمیری	۲	۵	۷
۱۰	تهیه سالاد	۲	۴	۶
جمع ساعات		۲۲	۶۳	۸۵

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۵	۳	۲	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			کنترل بهداشت و ایمنی فردی و کارگاهی
تخته وایت برد توری تی جارو جعبه کمک های اولیه حشره کش برقی دستکش یکبار مصرف دستگاه تهویه هوا دستمال نظیف سطل زباله درب دار شوینده دست صندلی کار آموز صندلی مربی کامپیوتر کپسول آتش نشانی کفش مناسب کار کلاه یکبار مصرف لباس کار مناسب میز کار کار آموز میز مربی				<p>دانش :</p> <ul style="list-style-type: none"> -عوامل آلودگی های ناشی از فرد و بیماری های مسری -منابع آلودگی و اهمیت HACCP -انواع خطرات تهدید کننده ایمنی و سلامت مواد غذایی -روش های پیشگیری از عوامل آلوده کننده محیط <p>مهارت :</p> <ul style="list-style-type: none"> -استفاده از دستکش و رعایت بهداشت هنگام آماده سازی و پخت مواد غذایی -کنترل هواکش ها و هودها، کنترل و دفع صحیح پسماند و پساب -پیشگیری از ورود حشرات و جانوران موذی و مبارزه با آن ها -شست و شوی کف و سطوح محیط کار با مواد شوینده مناسب -تأمین نور و تهویه مطبوع کافی در آشپز خانه -چربی زدایی و ضدعفونی ظروف حمل غذا -نظارت بر چرخه دیفراست صحیح انواع گوشت <p>نگرش :</p> <ul style="list-style-type: none"> -صرفه جویی در مواد مصرفی آب، انرژی و زمان -رعایت اخلاق حرفه ای -در نظر گرفتن سلامت افراد <p>ایمنی و بهداشت :</p> <ul style="list-style-type: none"> -استفاده از لباس کار مناسب، کلاه، دستکش نسوز، ماسک یکبار مصرف -رعایت بهداشت فردی و عمومی در محیط کار -رعایت ارگونومی هنگام کار <p>توجهات زیست محیطی :</p> <ul style="list-style-type: none"> -تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن

	زمان آموزش			عنوان : تهیه، آماده سازی و توزین مواد اولیه
	نظری	عملی	جمع	
	۲	۳	۵	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
انواع پیمانہ				دانش :
انواع ترازو				-ویژگی انواع مواد اولیه(سبزیجات،گوشت قرمز ، حبوبات، چاشنی ها، آبیان ،روغن و ادویه ها)
انواع حبوبات				-روش آماده سازی، شست و شو، برش گوشت آبیان و ماکیان
انواع سبزیجات				-انواع پیمانہ و قاشق اندازه گیری
انواع صیفی جات				-انواع ترازو و ابزارهای اندازه گیری
پرندهگان				-انواع تخته کار و چاقو
تخته کار				
تخته وایت برد				
جعبه کمک های اولیه				
چاقوی مخصوص خرد کردن				مهارت :
چنگال				-تهیه لیست خرید روزانه ،هفتگی وماهانه
دستگیره				-پاک کردن،شست و شو و خرد کردن سبزیجات
روغن				-پاک کردن،شست و شو و برش مرغ، گوشت قرمزو آبیان
صندلی کارآموز				-اندازه گیری و توزین مواد اولیه
صندلی مربی				
قاشق				
قاشق اندازه گیری				نگرش :
کامپیوتر				-صرفه جویی در مواد اولیه،زمان و انرژی
کپسول آتش نشانی				-رعایت اخلاق حرفه ای
کلاه، ماسک، دستکش یکبار مصرف				-استفاده از مواد اولیه سالم و بهداشتی
گوشت قرمز				ایمنی و بهداشت :
گوشت مرغ				-استفاده از لباس کار کلاه ،دستکش و ماسک یکبار مصرف
لباس کار				-رعایت بهداشت فردی و عمومی هنگام کار
ماژیک وایت برد				-رعایت ارگونومی هنگام کار
ماهی				توجهات زیست محیطی :
ماهیتابه				-تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن
میز مربی				
میز کار آموز				

استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : تهیه و پخت آتش، سوپ
	نظری	عملی	جمع	
	۲	۷	۹	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
				دانش :
اجاق گاز				-انواع مواد مصرفی
ادویه				-انواع ابزار و تجهیزات
پیاز				-روش تهیه انواع آتش(المضروبه، جریش احمر)
ترازو				-روش تهیه انواع سوپ(شوربه العدس، شوربه الحریره، شوربه شعریه، شوربه لسان عصفور، الخضار مصریه)
جعبه کمک های اولیه				-روش تنظیم درجه حرارت گاز
دال عدس				مهارت :
دستگیره				-استفاده از ابزار و تجهیزات مناسب
رب گوجه				-تهیه رسپی (دستورالعمل پخت)
روغن				-تهیه آتش(جریش احمر، المضروبه)
سبزی اش				-تهیه سوپ(شوربه الحریره، شوربه لسان عصفور، الخضار مصریه)
سیب زمینی				نگرش :
شیر				-صرفه جویی در مواد اولیه، انرژی و مواد مصرفی
قابلمه				-استفاده از مواد اولیه سالم و بهداشتی
کاسه				-رعایت اخلاق حرفه ای
کپسول آتش نشانی				ایمنی و بهداشت :
کلاه				-استفاده از لباس کار مناسب، دستکش، کلاه، ماسک یک بار مصرف
گندم پوست گرفته				-رعایت بهداشت فردی و عمومی هنگام کار
گوشت				-رعایت ارگونومی هنگام کار
لباس کار				توجهات زیست محیطی :
ماسک				-تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن ها
ماهی تابه				
مرغ				
نخود				
نمک				
همزن				
هویج				
ورمیشل				
یخچال				

	زمان آموزش			عنوان : تهیه و پخت پیش غذا
	جمع	عملی	نظری	
	۷	۵	۲	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
	دانش :			
اب لیمو				-انواع مواد اولیه
ادویه				-انواع ابزار و تجهیزات
بادمجان				-روش تهیه (حمص، متبل، ورق عنب، محمره، لبنه، بابا غنوج، بطاطا حاره، کبه، لبنه بالزتر، کبه نیبه، فلافل سوریه، زیتون لبنانیه، خبز عروق)
برگ مو				-روش تنظیم درجه حرارت گاز
برنج				مهارت :
بلغور گندم				-استفاده از ابزار و تجهیزات مناسب
تخته کار				-تهیه رسپی (دستورالعمل پخت)
ترازو				-تهیه حمص، متبل، کبه، ورق عنب، محمره
جعبه کمک های اولیه				-تنظیم درجه حرارت گاز
دستکش یکبار مصرف				نگرش :
دستگیره				-صرفه جویی در مواد اولیه، انرژی و موادمصرفی
روغن				-استفاده از مواد اولیه سالم و بهداشتی
زعتر				-رعایت اخلاق حرفه ای
زیره				ایمنی و بهداشت :
سیب زمینی				-استفاده از لباس کار مناسب، کلاه، دستکش، ماسک یک بار مصرف
سیر				-رعایت بهداشت فردی و عمومی هنگام کار
لفل دلمه ای قرمز				-رعایت ارگونومی کار
کپسول آتش نشانی				توجهات زیست محیطی :
کلاه				- تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن ها
گوشت چرخ کرده				
لباس کار				
ماست				
ماسک				
ملاقه				
نخود				
یخچال				

	زمان آموزش			عنوان : تهیه و پخت پلو
	نظری	عملی	جمع	
	۲	۸	۱۰	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
ابکش				دانش :
اجاق گاز				-انواع مواد اولیه
انواع ادویه				-انواع ابزار و تجهیزات
انواع صیفی جات				-روش تهیه انواع پلو(مجبوس دجاج، مجبوس لحم، قبولی عمانی، رز شوایه، مشخول دجاج، مصلی لحم بحرینی، الرز المدینی، الرز البخاری، مقلوبه، موزات حجازی، مرین، مמוש، المعدس، مندی لحم، کشری مصری، کبسه سعودیه، منسف اردنی، الرفیسبه مغربی، طبخ مغریه، سلیق الطائفی مطبق سمک، مجبوس روبیان، حمام محشی)
بهارات عربی				-روش تنظیم درجه حرارت گاز
پیاز داغ				مهارت :
جعبه کمک های اولیه				-استفاده از ابزار و تجهیزات
حبوبات				-تهیه رسپی (دستور العمل پخت)
دستگیره				- پخت پلو (مجبوس دجاج، کشری مصری، منسف اردنی، قبولی عمانی، مقلوبه)
رشته				-تنظیم درجه حرارت گاز
روغن				نگرش :
زعفران				-صرفه جویی در مواد اولیه، انرژی و مواد مصرفی
سبزیجات				-استفاده از مواد اولیه سالم و بهداشتی
شیر				-رعایت اخلاق حرفه ای
قابلمه				
قاشق				
کپسول آتش نشانی				
کف گیر				
گوشت، مرغ، ماهی، میگو				
ماست				
ماکارونی				
ماهیتابه				

استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : تهیه و پخت پلو
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
بلغور گندم شکر وایت برد روغن حیوانی نمک رب گوجه دوغ	<p>ایمنی و بهداشت :</p> <p>- استفاده از لباس کار مناسب، کلاه، دستکش، ماسک یک بار مصرف</p> <p>- رعایت بهداشت فردی و عمومی هنگام کار</p> <p>- رعایت ارگونومی هنگام کار</p>			
	<p>توجهات زیست محیطی</p> <p>- تفکیک مناسب پسماند دفع صحیح آن</p>			

استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : تهیه و پخت خورش
	نظری	عملی	جمع	
	۳	۱۲	۱۵	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
آرد، ادویه جات عربی	دانش :			
انواع حبوبات	-انواع مواد اولیه			
انواع سبزیجات	-انواع ابزار و تجهیزات			
انواع صیفی جات	-روش تهیه انواع خورش(قبوط، طاجن مغربیه، ملوخیه مصری، مرقوقه، فول مصری، قیمه نجفی، شیخ محشی، کبه بالبن، مرق بامیا، مقلقل لحم یمنی، محروق صبعه، کوسا محشی، شیشبرک، مطازیر سعودیه، الشخشوخه الجزایریه، المبکمه لیبی، مسقعہ مصریہ، مرق فاصولیا، المثوم الجزایری، ایدام الحبشی، الکمونیہ تونسیه، سماقیه فلسطینیہ)			
بامیه	-روش تنظیم درجه حرارت گاز			
تخته	مهارت :			
تمر هندی	-استفاده از ابزار و تجهیزات			
جعبه کمک های اولیه	-تهیه رسپی (دستور العمل پخت)			
چاقو	-تهیه خورش(قبوط، طاجن مغربی، ملوخیه مصری، مرقوقه، ایدام الحبشی، شیشبرک، شیخ المحشی) -تنظیم درجه حرارت مناسب گاز			
دستگیره اجاق گاز	نگرش :			
دوغ	-صرفه جویی در مواد اولیه ، انرژی و مواد مصرفی			
رب گوجه، پیاز داغ	-استفاده از مواد اولیه سالم و بهداشتی			
روغن	-رعایت اخلاق حرفه ای			
زعفران				
قاشق، چنگال				
کامپیوتر				
کپسول آتش نشانی				
گوشت قرمز، مرغ				
لباس کار کلاه				
ماژیک وایت برد				
ماسک، دستکش یکبار				
مصرف				
ماهی، میگو				
ماهیتابه				
قابلمه				
نمک				

استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : تهیه و پخت خورش
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
	ایمنی و بهداشت : - استفاده از لباس کار مناسب، کلاه، دستکش، ماسک یک بار مصرف - رعایت بهداشت فردی و عمومی هنگام کار - رعایت ارگونومی هنگام کار			
	توجهات زیست محیطی - تفکیک مناسب پسماند دفع صحیح آن			

استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : تهیه و پخت کباب
	نظری	عملی	جمع	
	۲	۸	۱۰	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
	دانش :			
آب لیمو				-انواع مواد اولیه
آلبالو				-انواع ابزار و تجهیزات
انواع ادویه جاب عربی				-روش مرینت کردن انواع گوشت(مزه دار کردن)
انواع سیخ کباب				-روش سیخ گرفتن انواع کباب
پسته				-روش تهیه کباب(کباب عراقی، لبنانی، کباب بالدبس رمان، شیش طاووق، ریش مشویه، کباب فروج، کباب بالفستق، کباب سوری، کباب بالکرز، کباب خشخاش، کباب المیرو حجازی، کباب باذنجان، حلبی، کباب جزائری)
پیاز				-روش تنظیم درجه حرارت کباب پز
تخته کار				مهارت :
تخته وایت برد				-استفاده از ابزار و تجهیزات
توری کباب				-تهیه رسپی (دستور العمل پخت)
جعبه کمک های اولیه				-مرینت کردن گوشت و قرار دادن در یخچال
چاقو				-سیخ گرفتن و ردیف کردن گوشت کباب
دیس				-تنظیم درجه حرارت کباب پز
رب انار				-پخت کباب (عراقی، سوری، شیش طاووق، کباب فروج ، حلبی)
رنده				نگرش :
سماق				-صرفه جویی در مواد اولیه ، انرژی و مواد مصرفی
سینک ظرف شویی				-استفاده از مواد اولیه سالم و بهداشتی
قاشق				-رعایت اخلاق حرفه ای
کاسه				
کامپیوتر				
کباب پز				
کپسول آتش نشانی				
کره				
گوشت چرخ کرده راسته گوسفند				
ماژیک وایت برد				
مرغ				
نمک				

استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : تهیه و پخت کباب
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
	ایمنی و بهداشت : - استفاده از لباس کار مناسب، کلاه، دستکش، ماسک یک بار مصرف - رعایت بهداشت فردی و عمومی هنگام کار - رعایت ارگونومی هنگام کار			
	توجهات زیست محیطی : - تفکیک مناسب پسماند دفع صحیح آن			

استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : تهیه و پخت غذاهای دریایی
	جمع	عملی	نظری	
	۱۱	۸	۳	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
اب لیمو				دانش :
اجاق گاز				-انواع مواد اولیه
ادویه ماهی و میگو				-انواع ابزار و تجهیزات
آرد، آرد سوخاری				-روش پخت ماهی(سمک مسقوف، حمسه سمک، سمک بالبقسماط، سمک محشی، سمک مقلی، سمک مشوی)
انواع ازیان				-روش پخت میگو (روبیان مشوی، حمسه روبیان، روبیان بالبقسماط)
انواع چاشنی ها				مهارت :
تخته کار				-استفاده از ابزار و تجهیزات
تخم مرغ				-تهیه رسپی (دستور العمل)
تمر هندی				-تهیه و پخت انواع خوراک با ماهی(سمک مسقوف، سمک مشوی، سمک مقلی)
توری کبابی				-تهیه و پخت انواع خوراک میگو(روبیان مشوی، روبیان بالبقسماط، حمسه روبیان)
جعبه کمک های اولیه				نگرش :
چاقو				-صرفه جویی در مواد اولیه، انرژی و مواد مصرفی
دستکش				-استفاده از مواد اولیه سالم و بهداشتی
ذرت				-رعایت اخلاق حرفه ای
زغال				
سبزی ماهی				
سیخ کباب				
سیر و پیاز و سیب زمینی				
فویل آلومینیوم				
قابلمه				
کباب پز				
کپسول آتش نشانی				
کف گیر				
کلاه				
لباس کار				
ماسک یکبار مصرف				
ماهیتابه				
نمک، فلفل، زردچوبه				

استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان: تهیه و پخت غذاهای دریایی
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
	<p>ایمنی و بهداشت:</p> <p>- استفاده از لباس کار مناسب، کلاه، دستکش، ماسک یک بار مصرف</p> <p>- رعایت بهداشت فردی و عمومی هنگام کار</p> <p>- رعایت ارگونومی کار</p>			
	<p>توجهات زیست محیطی:</p> <p>- تفکیک مناسب پسماند دفع صحیح آن</p>			

استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : تهیه و پخت ساندویچ و غذاهای خمیری
	جمع	عملی	نظری	
	۷	۵	۲	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
	دانش :			
اجاق گاز، فر				-انواع مواد اولیه
ارده				-انواع ابزار و تجهیزات
اسفناج				-روش تهیه انواع ساندویچ (شاورما لحم، شاورما دجاج، صمون فلافل، سمبوسک، عرایس باللحمه، رول مسخن)
انواع چاشنی و سس				-روش تهیه غذا های خمیری (بیتزا زعتر، بیتزا بعلبک، صفیحه، لحم بالعجین، فطایر زعتر)
آرد				مهارت :
پنیر لبنه				-استفاده از ابزار و تجهیزات
پنیر محلی				-تهیه رسپی (دستور العمل پخت)
پنیر موزارلا				-تهیه ساندویچ (شاورما لحن، شاورما دجاج، عرایس باللحمه، سمبوسک)
تخم مرغ				-تهیه غذاهای خمیری (بیتزا زعتر، فطایر زعتر)
جعبه کمک های اولیه				نگرش :
چاقو				-صرفه جویی در مواد اولیه ، انرژی و مواد مصرفی
خمیر بیتزا				-استفاده از مواد اولیه سالم و بهداشتی
روغن زیتون				-رعایت اخلاق حرفه ای
زعتر				ایمنی و بهداشت :
زیتون سبز و سیاه				-استفاده از لباس کار مناسب، کلاه، دستکش، ماسک یک بار مصرف
سماق				-رعایت بهداشت فردی و عمومی هنگام کار
سیب زمینی				-رعایت ارگونومی کار
سیر و جعفری و گشنیز				توجهات زیست محیطی :
سیر و پیاز				-تفکیک مناسب پسماند دفع صحیح ان
عسل				
کپسول آتش نشانی				
لباس کار، کلاه و ماسک و				
دستکش یکبار مصرف				
ماست				
مرغ				
مرغ و گوشت				
نان ساندویچ				
نخود				

استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : تهیه سالاد
	جمع	عملی	نظری	
	۶	۴	۲	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
اب لیمو				دانش :
ارده				-انواع مواد اولیه
انواع چاقو				-ابزار و تجهیزات
انواع سبزیجات				-روش تهیه سالاد(فتوش، تبوله، سلطه جزر مغربیه، انواع فته، سلطه جرجیر)
انواع صیفی جات				مهارت :
تخته کار				-استفاده از ابزار و تجهیزات
جمبه کمک های اولیه				-تهیه رسپی (دستورالعمل پخت)
چغندر				-تهیه انواع سالاد(فتوش، سلطه جزر مغربیه و انواع فته)
رب انار				نگرش :
رنده				-صرفه جویی در مواد اولیه ،انرژی و مواد مصرفی
روغن زیتون				-استفاده از مواد اولیه سالم و بهداشتی
سبذ و ابکش				-رعایت اخلاق حرفه ای
سماق				ایمنی و بهداشت :
سیر				-استفاده از لباس کار مناسب،کلاه،دستکش،ماسک یک بار مصرف
کاسه استیل				-رعایت بهداشت فردی و عمومی هنگام کار
کپسول آتش نشانی				-رعایت ارگونومی هنگام کار
کفش مناسب کار				توجهات زیست محیطی :
کلاه				-تفکیک مناسب پسماند دفع صحیح ان
دستکش				
لباس کار				
ماست				
ماسک یکبار مصرف				
مواد شوینده				
نان پیتا				
یخچال				

- برگه استاندارد تجهیزات

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	اجاق گاز فر دار	۵ شعله خانگی	۱ دستگاه	
۲	یخچال	۱۲ فوت خانگی	۱ دستگاه	
۳	سینک ظرفشویی	استیل	۱ عدد	
۴	سیستم تهویه	مطبوع	۱ دستگاه	
۵	جعبه کمک های اولیه	استاندارد	۱ جعبه	
۶	مخلوط کن	خانگی	۳ دستگاه	
۷	ترازو دیجیتال	آشپزخانه	۳ دستگاه	
۸	میز کار	استیل ۱×۱/۵	۳ عدد	
۹	میز مربی	چوبی	۱ عدد	
۱۰	کپسول آتش نشانی	۶ کیلو گرمی پودری	۱ دستگاه	
۱۱	صندلی مربی	چرمی	۱ عدد	
۱۲	صندلی کار آموز	پلاستیکی	۱۵ عدد	
۱۳	کامپیوتر	P4	۱ دستگاه	
۱۴	تخته وایت برد	100*70	۱ عدد	
۱۵	آسیاب برقی	خانگی	۳ دستگاه	
۱۶	چرخ رشته سازی	خانگی	۳ دستگاه	
۱۷	همزن برقی	خانگی	۳ دستگاه	
۱۸	همزن دستی	خانگی	۵ عدد	
۱۹	کیاب پز	متوسط	۱ دستگاه	

توجه :

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

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	برنج	بهداشتی و دارای دسته بندی	۱۰ کیلوگرم	
۲	آرد گندم	بهداشتی و دارای دسته بندی	۱۰ کیلو گرم	
۳	گوشت قرمز	تازه و سالم	۵ کیلو گرم	
۴	حبوبات (لپه، نخود، دال عدس، لوبیا قرمز، عدس، ماش، لوبیاچشم بلبلی)	بهداشتی و دارای دسته بندی	از هر کدام ۳ کیلوگرم	
۶	سبزی آش و قلیه	تازه و سالم	از هر کدام ۳ کیلو گرم	
۷	رب گوجه فرنگی	بهداشتی و دارای دسته بندی	۲ کیلو گرم	
۸	زعفران	بهداشتی و دارای دسته بندی	۵ گرم	
۹	نمک	بهداشتی و دارای دسته بندی	۲۵۰ گرم	
۱۰	روغن حیوانی	بهداشتی و دارای دسته بندی	۱ کیلو گرم	
۱۱	گمنه (بلغور گندم)	بهداشتی و دارای بسته بندی	۲ کیلو گرم	
۱۲	روغن سرخ کردن	مایع	۴ لیتری	
۱۳	تخم مرغ	سالم و بهداشتی	۳۰ عدد	
۱۴	شکر	بهداشتی و دارای دسته بندی	۵ کیلو گرم	
۱۵	سیر	تازه و سالم	۱ کیلو گرم	
۱۶	سیب زمینی	تازه و سالم	۳ کیلوگرم	
۱۷	تمر هندی	بهداشتی و دارای دسته بندی	۲ کیلوگرم	
۱۸	بادمجان	تازه و سالم	۵ کیلو گرم	
۱۹	ماهی	تازه و سالم	۶ کیلوگرم	
۲۰	میگو	تازه و سالم	۶ کیلوگرم	
۱	زعتر	تازه و بهداشتی	۵۰۰ گرم	
۲۲	ادویه	عربی	۵۰۰ گرم	
۲۳	ماکارونی	رشته ای	۲ بسته	
۲۴	نان پیتا	عربی	۳ بسته	
۲۵	دستگیره	پارچه ای	۳ جفت	
۲۶	لباس کار	نخی	۱۵ دست	
۲۷	شوینده دست	مایع	۱ عدد	

- برگه استاندارد مواد

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۲۸	شوینده	محیط کار	۴ لیتر	
۲۸	سس خانگی	طهینه	۵۰۰ گرم	
۲۹	ماسک	یکبار مصرف	۱۵ عدد	
۳۰	دستکش	یکبار مصرف	۱۵ عدد	
۳۱	کشک	پاستوریزه	۵۰۰ گرم	
۳۲	گندم	سبز خشک شده	۵۰۰ گرم	
۳۳	کشمش	پلویی	۵۰۰ گرم	
۳۴	مرغ	تازه و بهداشتی	۵ کیلو گرم	
۳۵	چلغوز	سالم و بهداشتی	۱۰۰ گرم	
۳۶	بلغور	کبه	۱ کیلو گرم	
۳۷	ماست	پاستوریزه	۵۰۰ گرم	
۳۸	خمیر	پیتزا	۱۵ عدد	
۳۹	نان ساندویچ	متوسط	۱۵ عدد	

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	قاشق اندازه گیری	استیل	یک سری	
۲	وردنه	چوبی - متوسط	۳ عدد	
۳	چاقو	استیل - در سایز های مختلف	۲ سری	
۴	سینی	استیل	۶ عدد	
۵	ابکش	استیل - در سایز های مختلف	۳ سری	
۶	الک	استیل - در سایز های مختلف	۲ سری	
۷	تخته کار	پلاستیکی_چوبی	۳ عدد	
۸	قابلمه	استیل - در سایز های مختلف	۳ سری	
۹	کاسه	استیل - در سایز های مختلف	۳ سری	
۱۰	ماهیتابه	تفلون - در سایز های مختلف	۳ سری	
۱۱	قاشق چوبی	بزرگ	۳ عدد	
۱۲	سبب شست و شو	پلاستیکی	۵ عدد	
۱۳	گوشت کوب	چوبی، فلزی	۳ عدد	
۱۴	کف گیر	استیل	۲ عدد	
۱۵	قاشق و چنگال	استیل	۲ دست	
۱۶	ملاقه	استیل	۳ عدد	
۱۷	دیس	چینی	۳ عدد	
۱۸	توری کباب	استیل	۳ عدد	
۱۹	سیخ کباب	الومینیوم و چوبی	از هر کدام ۵ عدد	
۲۰	بشقاب	چینی	۱ دست	
۲۱	قالب پیتزا	الومینیومی	۵ عدد	

توجه:

- ابزار به ازاء هر سه نفر محاسبه شود.