

معاونت پژوهش، برنامه‌ریزی و سنجش مهارت

دفتر پژوهش، طرح و برنامه‌ریزی درسی

استاندارد آموزش شایستگی آشپزی غذاهای ترکیه ای گروه شغلی

خدمات تغذیه ای

کد ملی آموزش شایستگی

۵	۱	۲	۰	۲	۰	۶	۷	۰	۰	۵	۰	۰	۸	۱
ISCO-۰۸				سطح مهار ت	شناسه گروه			شناسه شغل			شناسه شایستگی			نسخه

۷۵۱۲-۶۷-۰۷۱-۱

تاریخ تدوین استاندارد : ۹۳/۱۲/۱



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

کد ملی شناسایی آموزش شایستگی : ۷۵۱۲-۶۷-۰۷۱-۱

اعضاء کمیسیون تخصصی برنامه ریزی درسی رشته صنایع غذایی :

علی موسوی
رامک فرح آبادی
ارژنگ بهادری
پریسا رستمی

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

-
-

فرآیند اصلاح و بازنگری :

-
-

آدرس دفتر طرح و برنامه های درسی

تهران ، خیابان آزادی ، خیابان خوش شمالی ، نبش خیابان نصرت ، ساختمان شماره ۲ ، سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور ، پلاک

۹۷

تلفن ۶۶۵۶۹۹۰۷ - ۶۶۹۴۴۱۲۰

دورنگار ۶۶۹۴۴۱۱۷

آدرس الکترونیکی : Barnamehdarci@yahoo.com



شایستگی تهیه کنندگان استاندارد آموزش شغل

ردیف	نام و نام خانوادگی	آخرین مدرک تحصیلی	رشته تحصیلی	شغل و سمت	سابقه کار مرتبط	آدرس ، تلفن و ایمیل
۱	مریم احباب	لیسانس		مربی صنایع غذایی	۱۱ سال	تلفن ثابت : تلفن همراه : ۰۹۳۸۹۳۷۸۴۸۴ ایمیل : آدرس :
۲	آیلا آیراملو	فوق لیسانس	صنایع غذایی	کارشناس اداره کل آموزش فنی و حرفه ای استان آذربایجان شرقی	۸ 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 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 شایستگی :
آشپزی غذاهای ترکیه ای
شرح استاندارد آموزش شایستگی :
آشپزی غذاهای ترکیه ای کسی است که علاوه برآشنایی با انواع مواد غذایی ترکیه از عهده تهیه انواع سوپ های ترکیه، انواع سالاد و مزه ها ، انواع کباب ها و غذاهای گوشتی ، انواع غذاهای خمیری و پیده ها ، انواع پلوها و چلو ها ، دسرهای متنوع ، چیدمان میز و سرو غذا برآید.
ویژگی های کارآموز ورودی :
حداقل میزان تحصیلات : پایان دوره راهنمایی حداقل توانایی جسمی و ذهنی : سلامت کامل جسمانی و روانی مهارت های پیش نیاز : کنترل بهداشت و ایمنی در واحد غذا و نوشیدنی یا نظارت بر بهداشت و ایمنی در واحد غذا و نوشیدنی
طول دوره آموزش :
طول دوره آموزش : ۶۴ ساعت - زمان آموزش نظری : ۸ ساعت - زمان آموزش عملی : ۵۶ ساعت - زمان کارورزی : - ساعت - زمان پروژه : - ذ ساعت
بودجه بندی ارزشیابی (به درصد)
- کتبی : ۶۵٪ - عملی : ۲۵٪ - اخلاق حرفه ای : ۱۰٪
صلاحیت های حرفه ای مربیان :
دیپلم



* تعریف دقیق استاندارد (اصطلاحی) :

آشپز غذاهای ترکیه ای از عهده تهیه برخی غذاهای ترکی که برای ایرانی ها مناسب است برمی آید.

* اصطلاح انگلیسی استاندارد (و اصطلاحات مشابه جهانی) :

-

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

-

* 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 شایستگی

- کارها

ردیف	عناوین
۱	تهیه و نگهداری مواد اولیه
۲	توزین مواد اولیه
۳	تهیه انواع سوپ
۴	تهیه انواع سالادها و مزه ها
۵	تهیه انواع کباب ها و غذاهای گوشتی
۶	تهیه انواع غذاهای خمیری و بورک ها
۷	تهیه انواع دسرها
۸	چیدمان میز غذا و سرو غذا



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان: تهیه و نگهداری مواد اولیه
	جمع	عملی	نظری	
	۳	۲	۱	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
تخته کار	دانش:			
کارد				ویژگی مواد اولیه (ایرمیک، کادایف، پول بی بر، مانتی، خمیر یوفکا، خمیر باقلوا)
ظروف بسته بندی مواد				شرایط نگهداری مواد اولیه
ایرمیک				ویژگی انواع تخته کار و میز کار
کادایف	مهارت:			
پول بی بر				تهیه لیست خرید روزانه، هفتگی، ماهانه
مانتی				پاک کردن، شستشوی، قطعه بندی خرد و ریز کردن مواد اولیه
خمیر یوفکا				بسته بندی و ظروف گذاری مواد اولیه جهت نگهداری
خمیر باقلوا	نگرش:			
	دقت در تهیه لیست خرید مواد اولیه			
	دقت وسیعی در پاک و خرد کردن مواد اولیه			
	ایمنی و بهداشت:			
	روپوش مخصوص کار، پیش بند، کلاه، دستکش، ماسک			
	توجهات زیست محیطی:			



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : توزین مواد اولیه
	جمع	عملی	نظری	
	۱/۵	۱	۰/۵	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
پیمانه قاشق اندازه گیری ترازو				دانش :
				ویژگی های ترازو وانواع آن
				مفهوم اندازه گیری حجم
				مهارت :
				توزین مواد اولیه
				اندازه گیری حجم مواد اولیه
				نگرش :
				دقت در اندازه گیری طبق دستورالعمل
				ایمنی و بهداشت :
				استفاده از کلاه ، کار ، روپوش مجهر بودن آشپزخانه به کپسول آتش نشانی شناسایی اصول کمک های اولیه
			توجهات زیست محیطی :	
			-	
			-	



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : تهیه انواع سوپ های ترکیه
	جمع	عملی	نظری	
	۸/۵	۸	۰/۵	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
دال عدس				دانش :
بلغور ریز گندم				ویژگی انواع مواد مورد استفاده در سوپ ها
ماکارونی ریز				موارد مصرف سوپ ها
کره				مهارت :
خامه				تهیه سوپ تویگا
روغن زیتون				تهیه سوپ ارزین جان
فلفل قرمز				تهیه بولماچ
نعنا خشک				تهیه سوپ دال عدس
کره				تهیه سوپ بورک
آبلیمو				تهیه سوپ ازوگلین
شیر				توپالاک چرباسی
پیاز				تهیه سوپ آنا قیز
سیر	نگرش :			
هویج	دقت در برنامه ریزی خرید لیست مواد اولیه			
سیب زمینی	دقت در ترتیب افزودن مواد اولیه و آماده سازی صحیح			
آرد گندم	ایمنی و بهداشت :			
قابلمه	استفاده از کلاه ، کار ، روپوش			
قاشق	مجهز بودن آشپزخانه به کپسول آتش نشانی			
اجاق گاز	شناسایی اصول کمک های اولیه			
	توجهات زیست محیطی :			
	دفع صحیح ضایعات			



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : تهیه انواع کباب و غذاهای گوشتی
	جمع	عملی	نظری	
	۱۲	۱۱	۱	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
گوشت فیله				دانش :
گوشت چرخ کرده گوسفند				انواع گوشت و موارد مصرف آن
مرغ				نکات مورد اهمیت اصول برش گوشت
گوچه فرنگی				انواع زحم گیرها
پیاز				انواع تجهیزات کباب پزی و کاربرد
سیر				مهارت :
روغن مایع				تهیه کباب اورفا
کره				تهیه کباب علی نازیک
ماست				تهیه کباب اسکندر
فلفل کبابی				تهیه کباب آدانا
نمک و فلفل				تهیه دونر کباب خانگی
سیخ				تهیه تاوک سته
کباب پز				تهیه ایچلی کوفته
دیس				تهیه کوفته ازمیر
قاشق				تهیه کوفته حسن پاشا
کاسه				تهیه کوفته کباب لوله ای
				نگرش :
				دقت در برنامه ریزی خرید مواد اولیه
				ایمنی و بهداشت :
				روپوش کار، کلاه ، دستکش
				توجهات زیست محیطی
				دفع صحیح ضایعات



	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۹	۸	۱	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			تهیه انواع سالادها و مزه ها
زیتون				دانش :
کاهو				انواع سالاد و موارد مصرف آن
لیمو ترش				انواع سبزیجات فصول مختلف
گوجه فرنگی				نگهداری مواد اولیه و سالاد تا مصرف
کلم برگ				مهارت :
خیارشور				تهیه سالاد چوپان
نخود فرنگی				تهیه سالاد گاورداغی
سیب زمینی				تهیه سالاد پنیر
ماست چکیده				تهیه سالاد بلغور و سبزیجات
سس مایونز				تهیه مزه پیاز
سیر				تهیه مزه کسر
روغن زیتون				تهیه مزه چی کوفته
نمک و فلفل				تهیه آجی ازمه
هویج				تهیه مزه تاراطر
پیاز				نگرش :
رنده				دقت در برنامه ریزی خرید مواد اولیه
کاسه				ایمنی و بهداشت :
کارد				روپوش کار، کلاه، دستکش
دیس				توجهات زیست محیطی :
بشقاب				دفع صحیح ضایعات
قابلمه				
آبکش				



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۱۲	۱۰	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
آرد گندم	مصادر مصرف غذاهای خمیری			دانش :
خمیر ترش				مواد لازم تهیه غذاهای خمیری و بورک
کره				نکات مورد اهمیت درباره تهیه انواع خمیرها
روغن زیتون				نکات مربوط به باز کردن و برش خمیر
گوشت				نکات مربوط به مواد میانی خمیر و پیچیدن خمیر
تخم مرغ				نکات مربوط به مواد رومال خمیر
پنیر پیتزا				مراحل پخت خمیر در فر
روغن زیتون	مهارت :			تهیه خمیر بورک یا فیلو
گوجه فرنگی				تهیه خمیر پیده
نمک و فلفل				تهیه خمیر لجمجون
سیب زمینی				تهیه خمیر پوآچا
اسفناج				تهیه بورک آب
خمیر یوفکا				تهیه بورک رول سبزیجات
وردنه				تهیه پیده
قلمو				تهیه لاهماجون
تابه				تهیه پوآچای مرغ
قابلمه	نگرش :			دقت در برنامه ریزی خرید مواد اولیه
سینی	ایمنی و بهداشت :			روپوش کار، کلاه، دستکش
اجاق گاز فر	توجهات زیست محیطی			دفع صحیح ضایعات
قاشق				



	زمان آموزش			عنوان
	جمع	عملی	نظری	
	۵/۵	۵	۰/۵	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
روغن زیتون				دانش :
برگ مو				انواع روغن های خوراکی
ماست چکیده				موارد مصرف پیش غذا با روغن
بادمجان				مهارت :
بامیه				تهیه دلمه برگ مو با روغن زیتون
لوبیا سبز				تهیه خوراک بامیه با روغن زیتون
دلمه فلفل دلمه ای				تهیه خوراک هنکار بیندی
پیاز				تهیه خوراک لوبیا سبز و گوشت
گوچه فرنگی				تهیه دلمه فلفل دلمه ای
سیب				نگرش :
رب				دقت در برنامه ریزی خرید مواد اولیه
گوشت گوسفند				ایمنی و بهداشت :
دانه کاج				روپوش کار، کلاه، دستکش
قابلمه				توجهات زیست محیطی :
تابه				دفع صحیح ضایعات
کفگیر				
بشقاب				



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان تهیه دسرهای ترکیه
	جمع	عملی	نظری	
	۹/۵	۹	۰/۵	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
اسلاید	دانش :			
پروژکتور	مواد اولیه دسرهای ترکیه			
تخم مرغ	نکات مورد اهمیت مربوط به نحوه باز کردن و پیچیدن باقلاوا			
شکر و شیر	نکات مورد اهمیت مربوط به نحوه تزئین سرو دسرهای ترکیه			
آرد گندم	مهارت :			
کادایف	تهیه باقلوا			
ایرمیک	تهیه کادایف			
آبلیمو	تهیه روانی			
گردو	تهیه کشکول			
کره	تهیه عاشوره			
نخود	تهیه محلی			
لوبیا سفید	تهیه سوتلاچ			
قابلمه	تهیه دسر کازان دیبی			
تابه	تهیه دسر فری گو			
کاسه	تهیه دسر به			
همزن دستی	تهیه قهوه ترک			
قاشق و چاقو	نگرش :			
اجاق گاز فردار	دقت در مراحل تهیه انواع دسرها دقت در کاربرد مواد اولیه متناسب با نوع دسر			
	ایمنی و بهداشت :			
	استفاده از کلاه روپوش یا روسری			
	توجهات زیست محیطی :			
	دفع صحیح ضایعات			



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان
	جمع	عملی	نظری	
	۳	۲	۱	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			چیدن میز و سرو غذا
کارد بشقاب لیوان دستمال سفره کارد قاشق چنگال رومیزی	دانش :			انواع رومیزی ، دستمال ، انواع بشقاب قاشق چنگال کارد لیوان نکات مربوط به سرو غذا
	مهارت :			
	تزئین میز			
	تزئین غذا جهت سرو			
	نگرش :			
	ایمنی و بهداشت :			روپوش کار، کلاه، دستکش
	توجهات زیست محیطی :			



- برگه استاندارد تجهیزات

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	تخته کار	پلاستیکی دررنگ مختلف	۱ عدد برای هر نفر	
۲	کارد	در تمام سایزها یک سری	۱ عدد برای هر نفر	
۳	اجاق گاز	فردار	۱ عدد برای کارگاه	
۴	یخچال	معمولی	۱ عدد برای کارگاه	
۵	کاسه	استیل	۱ عدد برای هر نفر	
۶	قابلمه	در تمام سایزها	۲ سری برای کارگاه	
۷	تابه	در تمام سایزها	۱ سری برای کارگاه	
۸	آبکش	در تمام سایزها	۱ سری برای کارگاه	
۹	قاشق	بزرگ	۱ عدد برای هر نفر	
۱۰	جعبه کمک های اولیه	متناسب با مساحت	۱ عدد	
۱۱	ترازو	۵ کیلویی دیجیتال	۱ عدد برای کارگاه	
۱۲	پیمانه و قاشق اندازه گیری	استیل و پلاستیکی	۱ سری برای هر نفر	
۱۳	کفگیر	چوبی	۱ عدد برای کارگاه	
۱۴	ملاقه	استیل	۱ عدد برای کارگاه	
۱۵	پوست کن	استیل	۱ عدد برای کارگاه	
۱۶	میز	استیل	۱ عدد برای کارگاه	
۱۷	کپسول آتش نشانی	متناسب با مساحت	۱ عدد	
۱۸	اجاق گاز	متناسب با مساحت	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	کادایف	بهداشتی و دارای بسته بندی	به مقدار لازم	
۲	پول بی بر (فلفل قرمز پرک)	بهداشتی و دارای بسته بندی	به مقدار لازم	
۳	ایرمیک	بهداشتی و دارای بسته بندی	به مقدار لازم	
۴	آرد گندم	بهداشتی و دارای بسته بندی	به مقدار لازم	
۵	ماست	بهداشتی و دارای بسته بندی	به مقدار لازم	
۶	شکر	بهداشتی و دارای بسته بندی	به مقدار لازم	
۷	کشمش	تازه ، سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۸	برنج	بهداشتی و دارای بسته بندی	به مقدار لازم	
۹	ماکارونی	بهداشتی و دارای بسته بندی	به مقدار لازم	
۱۰	لیمو ترش	تازه ، سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۱۱	کره	تازه ، سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۱۲	خامه	تازه ، سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۱۳	هویج	تازه ، سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۱۴	پیاز	تازه ، سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۱۵	سیر	تازه ، سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۱۶	جعفری	تازه ، سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۱۷	برگ مو	تازه ، سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۱۸	کاهو	تازه ، سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۱۹	زیتون	تازه ، سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	

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	چاقو تیز کن	دستی	۱ عدد برای هر کارگاه	
۲	رنده ریز و درشت	استیل	۲ عدد	
۳	سینک ظرف شویی	دوقلو	۱ عدد برای هر کارگاه	
۴	تهویه	۱ عدد متناسب با مساحت کارگاه	۱ عدد برای هر کارگاه	
۵	چرخ گوشت	برقی	۱ عدد برای هر کارگاه	
۶	همزن برقی	برقی	۱ عدد برای هر کارگاه	
۷	آسیاب برقی	برقی	۱ عدد برای هر کارگاه	
۸	خردکن	برقی	۱ عدد برای هر کارگاه	