



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

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



جمهوری اسلامی ایران
وزارت تعاون، کار و رفاه اجتماعی

استاندارد آموزش شایستگی

تهیه و پخت انواع صبحانه ملل

گروه شغلی

خدمات تغذیه ای

کد ملی آموزش شایستگی

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

تاریخ تدوین استاندارد: ۱۴۰۰/۱۲/۵

نظارت بر تدوین محتوا و تصویب استاندارد : دفتر پژوهش، طرح و برنامه‌ریزی درسی
کد ملی شناسایی آموزش شایستگی : ۷۵۱۲۲۰۶۷۰۳۱۰۲۷۱

اعضاء کارگروه برنامه‌ریزی درسی : خدمات تغذیه ای					
ردیف	نام و نام خانوادگی	آخرین مدرک تحصیلی	رشته تخصصی	شغل و سمت	سابقه کار
۱	سحر شعبانی	لیسانس	صنایع غذایی	مربی	۱۱ سال
۲	هدی فرزاد فر	فوق دیپلم	صنایع غذایی	مربی	۱۵ سال
۳	ندیمه نظری	فوق دیپلم	صنایع غذایی	مربی	۱۵ سال
۴	مریم شوکت آبادی	فوق دیپلم	کشاورزی	کارشناس	۲۲ سال
۵	زیبا یآوری	لیسانس	زبان و ادبیات فارسی	دبیر کارگروه برنامه ریزی 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 : rpe@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، زیست‌شناسی)، 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 انواع صبحانه ملل	
شرح استاندارد آموزش شایستگی :	
تهیه و پخت انواع صبحانه ملل یکی از شایستگی های حوزه خدمات تغذیه ای است که شامل کنترل بهداشت و ایمنی فردی و کارگاهی، آماده سازی مواد اولیه تهیه صبحانه ایرانی، امریکایی، ایتالیایی، انگلیسی، فرانسوی و روسی را انجام می دهد و با مشاغل آشپزی، شیرینی پزی و دسر ساز در ارتباط می باشد.	
ویژگی های کارآموز ورودی :	
حداقل میزان تحصیلات: پایان دوره متوسطه اول (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	: ۶۷ ساعت
- زمان آموزش نظری	: ۱۷ ساعت
- زمان آموزش عملی	: ۵۰ ساعت
- زمان کارورزی	: - ساعت
- زمان پروژه	: - ساعت
بودجه بندی ارزشیابی (به درصد)	
- کتبی	: ۲۵%
- عملی	: ۶۵%
- اخلاق حرفه ای	: ۱۰%
صلاحیت های حرفه ای مربیان :	
-فوق دیپلم با ۲ سال سابقه کار مرتبط	

* تعریف دقیق استاندارد (اصطلاحی):

این استاندارد شامل آماده سازی و توزین مواد اولیه ، تهیه صبحانه ایرانی، انگلیسی، فرانسوی، آمریکایی، ایتالیایی، روسی می باشد.

* اصطلاح انگلیسی استاندارد (اصطلاحات مشابه جهانی):

Preparing a variety of breakfast for nations

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

-آشپز

-دسر ساز

-شیرینی پز

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

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

استاندارد آموزش شایستگی

- کارها

ردیف	عناوین	ساعت آموزش		
		نظری	عملی	جمع
۱	کنترل بهداشت و ایمنی فردی و کارگاهی	۲	۳	۵
۲	آماده سازی مواد اولیه	۲	۳	۵
۳	تهیه صبحانه ایرانی	۳	۱۰	۱۳
۴	تهیه صبحانه آمریکایی	۲	۶	۸
۵	تهیه صبحانه ایتالیایی	۲	۷	۹
۶	تهیه صبحانه انگلیسی	۲	۶	۸
۷	تهیه صبحانه فرانسوی	۲	۸	۱۰
۸	تهیه صبحانه روسی	۲	۷	۹
جمع ساعات		۱۷	۵۰	۶۷

	زمان آموزش			عنوان: کنترل بهداشت و ایمنی فردی و کارگاهی
	جمع	عملی	نظری	
	۵	۳	۲	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
اسکاچ				دانش :
آبکش				عوامل آلودگی های ناشی از فرد و بیماری های مسری
پروژکتور				منابع الودگی و اهمیت HACCP
پیمانه				انواع خطرات تهدید کننده ایمنی و سلامت مواد غذایی
تخته کار				روش های پیشگیری از عوامل آلوده کننده محیط
تخته وایت برد				مهارت :
ترازو				استفاده از دستکش و رعایت بهداشت هنگام آماده سازی و پخت مواد غذایی
تی و جارو				کنترل هواکش ها و هودها ، کنترل و دفع صحیح پسماند و پساب
جعبه کمک های اولیه				پیشگیری از ورود حشرات و جانوران موذی و مبارزه با آن ها
دستکش یکبار مصرف				شستشوی کف و سطوح محیط کار با مواد شوینده مناسب
سطل زباله درب دار				چربی زدایی و ضدعفونی ظروف حمل غذا
شوینده سطوح و کف				نظارت بر چرخه دیفراست صحیح انواع گوشت
صندلی کارآموز				تامین نور و تهویه مطبوع کای در محیط کار
صندلی مربی				نگرش:
قاشق اندازه گیری				صرفه جویی در زمان ، انرژی ، مواد مصرفی
کاسه				رعایت اخلاق حرفه ای
کامپیوتر				تهیه مواد سالم و بهداشتی
کپسول آتش نشانی				
کفش مناسب کار				
کلاه یکبار مصرف				
لباس کار مناسب				
ماسک یکبار مصرف				
مواد شستشو				
میز کارآموز				
میز مربی				

	زمان آموزش			عنوان: کنترل بهداشت و ایمنی فردی و کارگاهی
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
	ایمنی و بهداشت :			
	رعایت بهداشت فردی و عمومی هنگام کار			
	استفاده از کلاه، دستکش، روپوش سفید، ماسک، کلاه یکبار مصرف			
	رعایت ارگونومی در هنگام کار			
	توجهات زیست محیطی :			
	تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن			

	زمان آموزش			عنوان: آماده سازی و توزین مواد اولیه
	جمع	عملی	نظری	
	۵	۳	۲	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
ادویه ها				دانش :
اسکاچ				ویژگی های مواد اولیه(سبزیجات برگدار،سبزیجات ریشه ای ،
آبکش				گوشت قرمز، حبوبات، ادویه ها، انواع روغن،لبنیات ،کله پاچه)
پیمانه				انواع پیمانه و قاشق اندازه گیری
تخته کار				انواع ترازو و ابزارهای اندازه گیری
تخته وایت برد				انواع تخته کار و چاقو
ترازو				مهارت :
تی				تهیه لیست خرید روزانه، هفتگی و ماهانه
چارو				پاک کردن، شست و شو و خرد کردن سبزیجات
جعبه کمک های اولیه				پاک کردن و شست و شوی مرغ و گوشت قرمز
حبوبات				اندازه گیری و توزین مواد اولیه
دستکش یکبار مصرف				نگرش :
روغن				صرفه جویی در زمان ، انرژی ، مواد مصرفی
سبزی خوردن				رعایت اخلاق حرفه ای
سطل زباله درب دار				تهیه مواد سالم و بهداشتی
شوینده سطوح و کف				ایمنی و بهداشت :
صندلی کارآموز				رعایت بهداشت فردی و عمومی هنگام کار
صندلی مربی				استفاده از کلاه، دستکش، روپوش سفید ، ماسک ، کلاه یکبار مصرف
قاشق اندازه گیری				رعایت ارگونومی در هنگام کار
کاسه				توجهات زیست محیطی :
کامپیوتر				تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن
کپسول آتش نشانی				
کفش مناسب کار				
کلاه یکبار مصرف				
کله پاچه				
گوشت قرمز				
لباس کار				
لبنیات				
ماسک یکبار مصرف				
مواد شستشو دست				
میز کارآموز				
میز مربی				

	زمان آموزش			عنوان: تهیه صبحانه ایرانی
	جمع	عملی	نظری	
	۱۳	۱۰	۳	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
انواع چنگال				دانش :
انواع قاشق				انواع مواد مصرفی
به				انواع ابزار و تجهیزات
بهار نارنج				روش تهیه انواع صبحانه گرم (املت، خاکینه، حلیم گندم، شیر برنج، عدسی، آش گندم ، کله پاچه، فرنی)
تابه				روش تهیه انواع صبحانه سرد (پنیر تبریز و گردو ، خیار و گوجه فرنگی و سبزی خوردن ، مربا بهار نارنج ، گل محمدی ، کدو ، شقاقل و به ، سر شیر، خامه و کره)
تخته وایت برد				روش تهیه انواع نوشیدنی (چای، شیر داغ)
ترازو				روش تنظیم درجه حرارت گاز
تهویه				مهارت :
جارو				استفاده از ابزار و تجهیزات مناسب
جعبه کمک های اولیه				تهیه رسپی(دستور العمل پخت)
در بازکن قوطی				تهیه انواع صبحانه گرم(خاکینه، حلیم گندم، عدسی و کله پاچه)
رومیزی				تهیه انواع صبحانه سرد(پنیر تبریز و گردو ،با خیار و گوجه فرنگی و سبزی خوردن ،مربا گل محمدی ، بهار نارنج، و به ، سر شیر و خامه)
سبزی خوردن				تهیه نوشیدنی (چای، شیر داغ)
سرویس کامل چاقو				تنظیم درجه حرارت گاز
سرویس کامل صبحانه ایرانی				نگرش :
سرویس ملاقه و کفگیر				صرفه جویی در زمان ، انرژی و مواد مصرفی
سطل زباله				
سینی مخصوص				
شقاقل				
صافی				
صندلی کارآموز				
صندلی مربی				
ظرفشویی				
قابلمه				

	زمان آموزش			عنوان: تهیه صبحانه ایرانی
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
قاشق چوبی	نگرش :			
الک	رعایت اخلاق حرفه ای			
کاسه	تهیه مواد سالم و بهداشتی			
کامپیوتر	کمک به اقتصاد خانواده			
کپسول آتش نشانی	ایمنی و بهداشت :			
گازفردار	رعایت بهداشت فردی و عمومی هنگام کار			
گردو	استفاده از کلاه، دستکش یکبار مصرف ، روپوش سفید ، ماسک و کلاه یکبار مصرف			
گل محمدی	رعایت ارگونومی در هنگام کار			
گوجه فرنگی	توجهات زیست محیطی :			
لیسک	تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن			
لیوان				
میز کار				
همزن دستی				
یخچال				

	زمان آموزش			عنوان: تهیه صبحانه آمریکایی
	جمع	عملی	نظری	
	۸	۶	۲	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
پنیر				دانش:
پیش بند				انواع مواد مصرفی
تخته وایت برد				انواع ابزار و تجهیزات
تهویه مطبوع				روش تهیه پنکیک، مارمالاد، پوره سیب زمینی، فریتاتا و بوریتو
جارو				روش تهیه نوشیدنی (قهوه، چای، شیر و کاکائو و آب پرتغال)
جعبه کمک های اولیه				روش تنظیم درجه حرارت گاز
دستکش نسوز				مهارت:
سرویس کامل صبحانه آمریکایی				استفاده از ابزار و تجهیزات
سس				تهیه رسپی (دستورالعمل پخت)
سطل زباله				تهیه پنکیک با نوتلا و مارمالاد، پوره سیب زمینی، فریتاتا، بوریتو)
شکلات				تهیه نوشیدنی (قهوه، چای، آب پرتغال)
صندلی کارآموز				تنظیم درجه حرارت گاز
صندلی مربی				نگرش:
صیفی جات				صرفه جویی در زمان، انرژی، مواد مصرفی
ظرفشویی				رعایت اخلاق حرفه ای
قهوه				تهیه مواد سالم و بهداشتی
کامپیوتر				ایمنی و بهداشت:
کلاه				رعایت بهداشت فردی و عمومی هنگام کار
کالباس				استفاده از کلاه، دستکش یکبار مصرف، روپوش سفید، ماسک و کلاه یکبار مصرف
کپسول آتش نشانی				رعایت ارگونومی در هنگام کار
گازفردار				توجهات زیست محیطی:
گوشت قرمز				تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن
لباس کار				
مارمالاد				
ماژیک				
مواد شوینده				
مواد شوینده				
میز کار				
میز مربی				
میوه				
همزن برقی				
یخچال				

	زمان آموزش			عنوان: تهیه صبحانه ایتالیایی
	جمع	عملی	نظری	
	۹	۷	۲	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
انواع قاشق و چنگال				دانش :
انواع قالب های فانتزی				انواع مواد مصرفی
آرد-آرد بادام-بادام				انواع ابزار و تجهیزات
برس-بهبود دهنده				روش تهیه کورنتو، اسفوگلیاتله، پنیر ریکوتا
بیکنگ پودر-پودر قند				روش تهیه انواع نوشیدنی (اسپرسو، کاپو چینو، قهوه)
پیش بند-تابه-تخته کار				روش تنظیم درجه حرارت گاز
تخته وایت برد-تخم مرغ				مهارت :
ترازو-تهویه مطبوع				استفاده از ابزار و تجهیزات
چارو-جمعه کمک های اولیه				تهیه رسپی (دستورالعمل پخت)
خامه-خمیر بر				تهیه صبحانه اسفوگلیاتله، پنیر ریکوتا
دربازکن قوطی-دستکش نسوز				تهیه نوشیدنی (اسپرسو، کاپو چینو)
دستمال-رنده-روغن-رومیزی				تنظیم درجه حرارت گاز
سرویس کامل چاقو				نگرش :
سرویس کامل صبحانه ایتالیایی				صرفه جویی در زمان ، انرژی ، مواد مصرفی
سرویس ملاقه و کفگیر				رعایت اخلاق حرفه ای
سطل زباله-سینی مخصوص				تهیه مواد سالم و بهداشتی
سینی استیل-شکر				ایمنی و بهداشت :
شیر-صندلی کارآموز				رعایت بهداشت فردی و عمومی هنگام کار
صندلی مربی-ظرفشویی				استفاده از کلاه، دستکش یکبار مصرف ، روپوش سفید ، ماسک و کلاه یکبار مصرف
عصاره بادام-قابلمه				رعایت ارگونومی هنگام کار
قاشق های چوبی-قهوه				توجهات زیست محیطی :
الک-کاسه-کامپیوتر				تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن
کاردک-کپسول آتش نشانی				
گازفردار-لباس کار-لیسک				
لیوان-ماژیک-مواد شوینده				
میز کار-میز مربی				
وردنه-همزن برقی-همزن دستی				
یخچال				

	زمان آموزش			عنوان: تهیه صبحانه انگلیسی
	جمع	عملی	نظری	
	۸	۶	۲	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
انواع قاشق و چنگال				دانش :
برس-بیکن-پرتغال-پنیر				انواع مواد مصرفی
پیش بند-تابه-تخته کار				انواع ابزار و تجهیزات
تخته وایت برد-تخم مرغ				روش تهیه لوبیا پخته، نان تست با مارمالاد
ترازو-تهویه مطبوع				روش تهیه بشقاب صبحانه(لوبیا پخته، نیمرو، سوسیس، نان تست، گوجه فرنگی، بیکن سرخ شده)
جارو-جعبه کمک های اولیه				روش تهیه انواع نوشیدنی(آب پرتغال، قهوه ، نسکافه)
دربازکن قوطی				روش تنظیم درجه حرارت گاز
دستکش نسوز-دستمال				مهارت :
روغن-رومیزی				استفاده از ابزار و تجهیزات
سرویس کامل چاقو				تهیه رسپی(دستورالعمل پخت)
سرویس کامل صبحانه انگلیسی				تهیه لوبیا پخته، مارمالاد
سرویس ملاقه و کفگیر				تهیه بشقاب صبحانه (لوبیا پخته، نیمرو، سوسیس ، نان تست، گوجه فرنگی، بیکن سرخ شده)
سطل زباله-سوسیس				تهیه انواع نوشیدنی(آب پرتغال، قهوه)
سینی مخصوص-سینی استیل				تنظیم درجه حرارت گاز
شکلات-شیر				نگرش :
صندلی کارآموز-صندلی مربی				-صرفه جویی در زمان ، انرژی ، مواد مصرفی
صیفی جات-ظرفشویی				-رعایت اخلاق حرفه ای
غذاساز-قابلمه-قهوه				-تهیه مواد سالم و بهداشتی
کاسه-کامپیوتر-کلاه				
کاردک-کپسول آتش نشانی				
گازفردار-لباس کار				
لوبیا چیتی-لیسک				
لیوان-مارمالاد				
ماژیک-مواد شوینده				
میز کار-میز مربی				
نان تست-همزن برقی				
یخچال				

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

	زمان آموزش			عنوان: تهیه صبحانه فرانسوی
	جمع	عملی	نظری	
	۹	۸	۱	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
انواع تابه‌ها-انواع قاشق و چنگال بخارپز-برس-تخته کار تخته وایت برد-ترازو تهویه مطبوع-جارو جعبه کمک های اولیه-خمیر بر رنده-رومیزی سرویس کامل چاقو سرویس کامل صبحانه فرانسوی سرویس ملاقه و کفگیر سطل زباله-سینی مخصوص صندلی کارآموز-صندلی مربی ظرفشویی-قابلمه قاشق های چوبی-الک کاسه-کامپیوتر-کاردک کپسول آتش نشانی-گازفردار لیسک-لیوان-میز کار میز مربی-وردنه-یخچال آر-بیکیینگ پودر پهبود دهنده-شکر تخم مرغ-شیر روغن-دستمال دستکش نسوز-لباس کار مواد شوینده-پیش بند ماژیک-کلاه-قهوه شکلات-مارمالاد-پنیر قهوه فرانسه				دانش : انواع مواد مصرفی انواع ابزار و تجهیزات روش تهیه کراسان شکلاتی، مربایی، پنیری، کرپ ساده، کرپ با نوتلا و مربا روش تهیه نوشیدنی (شکلات داغ و قهوه فرانسه) روش تنظیم درجه حرارت گاز مهارت : استفاده از ابزار و تجهیزات تهیه رسپی(دستورالعمل پخت) تهیه کراسان شکلاتی و کرپ ساده تهیه نوشیدنی (شکلات داغ و قهوه فرانسه) تنظیم درجه حرارت گاز نگرش : -صرفه جویی در زمان ، انرژی ، مواد مصرفی -رعایت اخلاق حرفه ای -تهیه مواد سالم و بهداشتی ایمنی و بهداشت : -رعایت بهداشت فردی و عمومی هنگام کار -استفاده از کلاه، دستکش یکبار مصرف ، روپوش سفید و یکبار مصرف ماسک -رعایت ارگونومی در هنگام کار توجهات زیست محیطی : تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن

	زمان آموزش			عنوان: تهیه صبحانه روسی
	جمع	عملی	نظری	
	۹	۷	۲	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
انواع قاشق و چنگال برس-تابه-تخته وایت برد ترازو-تهویه مطبوع-جارو جعبه کمک های اولیه-رومیزی سرویس کامل چاقو سرویس کامل صبحانه روسی سرویس ملاقه و کفگیر سطال زباله-سینی مخصوص سینی استیل-صندلی کارآموز صندلی مربی-ظرفشویی قابلمه-قاشق های چوبی کاسه-کامپیوتر-کاردک کپسول آتش نشانی گازفردار-لیسک-لیوان میز کار-میز مربی-یخچال نشاسته-آرد-شکر-تخم مرغ شیر-روغن-خامه-میوه دستکش نسوز-لباس کار مواد شوینده-پیش بند-ماژیک کلاه-قهوه-شکلات-مارمالاد نان تست-خاویار	دانش :			انواع مواد مصرفی
				انواع ابزار و تجهیزات
				روش تهیه پنیک با خاویار، کاشا، باتربوروتس
				روش تهیه نوشیدنی (آب پرتقال ، قهوه)
				روش تنظیم درجه حرارت گاز
				مهارت :
				استفاده از ابزار و تجهیزات
				تهیه رسپی (دستورالعمل پخت)
				تهیه پنیک با خاویار ، و باتربوروتس
				تهیه نوشیدنی (آب پرتقال ، قهوه)
				تنظیم درجه حرارت گاز
				نگرش :
				-صرفه جویی در زمان ، انرژی ، مواد مصرفی
				-رعایت اخلاق حرفه ای
				-تهیه مواد سالم و بهداشتی
				ایمنی و بهداشت :
				-رعایت بهداشت فردی و عمومی هنگام کار
				-استفاده از کلاه، دستکش، روپوش سفید ، ماسک ، کلاه یکبار مصرف
				-رعایت ارگونومی در هنگام کار
				توجهات زیست محیطی :
				-تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن

- برگه استاندارد تجهیزات

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	یخچال	۱۲ فوت	۱ دستگاه	
۲	گاز	۵ نفر دار - شعله	۳ دستگاه	
۳	میز مربی	چوبی	۱ عدد	
۴	کپسول آتش نشانی	۶ کیلوگرمی - پودری	۱ دستگاه	
۵	صندلی مربی	چرمی	۱ عدد	
۶	صندلی کارآموز	چوبی	۱۵ عدد	
۷	میز کار	استیل	۳ عدد	
۸	همزن برقی	برقی	۱ دستگاه	
۹	تخته وایت برد	۷۰*۱۰۰	۱ عدد	
۱۰	ظرفشویی	سینک استیل	۱ عدد	
۱۱	سطل زباله	پلاستیکی - درب دار - متوسط	۱ عدد	
۱۲	جارو	دسته دار	۱ عدد	
۱۳	کامپیوتر	P4	۱ دستگاه	
۱۴	جعبه کمک های اولیه	استاندارد	۱ جعبه	
۱۵	میز سرو	چوبی	۴ عدد	
۱۶	صندلی	چوبی	۴ عدد	
۱۷	فریزر	خانگی	۱ دستگاه	

توجه :

- تجهیزات به ازاء یک نفر و یک کارگاه به ظرفیت ۱۵ نفر محاسبه شود.

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	بادام	سالم	۵۰۰ گرم	
۲	گردو	سالم	۵۰۰ گرم	
۳	کنسرو سبزیجات	سالم	۳ قوطی	
۴	سوسیس	کوکتل	۲ کیلو گرم	
۵	سبزی خوردن	سالم و بهداشتی	۲ کیلو گرم	
۶	روغن	مایع	۴ لیتر	
۷	کره حیوانی	پاستوریزه	۵۰۰ گرم	
۸	نشاسته	ذرت	۵۰۰ گرم	
۹	آرد	گندم	۵ کیلو گرم	
۱۰	خمیر مایه	مرغوب	۵۰۰ گرم	
۱۱	بیکنگ پودر	مرغوب	۱ قوطی	
۱۲	بهبود دهنده	مرغوب	۵۰ گرم	
۱۳	شکر	سفید	۵ کیلو گرم	
۱۴	سس	کچاب	۱ قوطی	
۱۵	انواع ادویه ها	سالم و بهداشتی	۵۰۰ گرم	
۱۶	رب	گوجه فرنگی	۱ قوطی	
۱۷	تخم مرغ	سالم و بهداشتی	۱ شانه ۳۰ عددی	
۱۸	شیر	پاستوریزه	۴ لیتر	
۱۹	پنیر	کشدار	۲ کیلو گرم	
۲۰	روغن	قنادی	۵۰۰ گرم	
۲۱	خامه	صبحانه	۵۰۰ عدد	
۲۲	کنجد	سفید	۲۰۰ گرم	
۲۳	جو	پرک	۳۰۰ گرم	
۲۴	کمپوت	میوه	۳ عدد	
۲۵	تخم کدو	مرغوب	۲۰۰ گرم	
۲۶	سس	مایونز	۱ شیشه متوسط	
۲۷	میوه	فصل و وحشی	۵ کیلو گرم	

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۲۸	صیفی جات	سالم و مرغوب	۳ کیلو گرم	
۲۹	کالباس	ژامبون	۱ کیلو گرم	
۳۰	پنیر	سفید صبحانه	۳۰۰ گرم	
۳۱	پنیر	گودا	۲ بسته	
۳۲	دستمال	پارچه ای	۴ عدد	
۳۳	دستکش نسوز	پارچه ای	۱ جفت	
۳۴	لباس کار	سفید و بهداشتی	۱ دست	
۳۵	مواد شوینده	دست	۱ لیتر	
۳۶	مواد شوینده	محیط کار	۱ لیتر	
۳۷	پیش بند	پارچه ای	۵ عدد	
۳۸	ماژیک	وایت برد	۳ عدد	
۳۹	کلاه	یکبار مصرف	۱۵ عدد	
۴۰	گندم	سالم و مرغوب	۳ کیلو گرم	
۴۱	عدس	سالم و مرغوب	۳ کیلو گرم	
۴۲	برنج	سالم و مرغوب	۳ کیلو گرم	
۴۳	گوشت قرمز	گوسفند	۲ کیلو گرم	
۴۴	قهوه	اسپرسو	۳۰۰ گرم	
۴۵	بادام	پودر	۵۰۰ گرم	
۴۶	عصاره بادام	مایع	۱ شیشه کوچک	
۴۷	شکلات	سکه ای	۵۰۰ گرم	
۴۸	مارمالاد	میوه	۵۰۰ گرم	
۴۹	لوبیا	چیتی	۵۰۰ گرم	
۵۰	پرتغال	مرغوب	۳ کیلو گرم	
۵۱	نان	تست	۲ بسته	
۵۲	خاویار	ماهی	۵۰ گرم	
۵۳	کله پاچه	سالم و بهداشتی	۱ دست	

توجه :

- مواد به ازاء یک نفر و یک کارگاه به ظرفیت ۱۵ نفر محاسبه شود.

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	قاشق	فلزی	یک سری	
۲	کاسه	پیرکس - متوسط	۳ عدد	
۳	سینی	گالوانیزه	سه عدد	
۴	لیسک	سیلیکون	۳ عدد	
۵	قالب شیرینی	گالوانیزه - اشکال مختلف	یک سری	
۶	قابلمه	چدن	سه عدد	
۷	لیوان	شیشه ای	یک سری	
۸	برس	پلاستیکی	یک سری	
۹	دربازکن قوطی	فلزی	۳ عدد	
۱۰	سینی	استیل - سایزهای مختلف	سه عدد	
۱۱	ترازو	دیجیتال	یک عدد	
۱۲	الک	متوسط - فلزی	دو سری	
۱۳	تخته کار	چوبی - متوسط	یک سری	
۱۴	ملاقه و کفگیر	فلزی	دو سری	
۱۵	کاردک	پلاستیک	دو سری	
۱۶	قاشق	چوبی - متوسط	یک سری	
۱۷	همزن دستی	استیل - متوسط	دو سری	
۱۸	صافی	استیل - متوسط	دو عدد	
۱۹	آسیاب دستی	متوسط	یک عدد	
۲۰	رنده	فلزی - متوسط	۳ عدد	
۲۱	خمیر بر	فلزی	۳ عدد	
۲۲	وردنه	چوبی	۳ عدد	
۲۳	رومیزی	چهارنفره - پارچه ای	یک سری	
۲۴	تابه	دسته دار - متوسط	یک سری	
۲۵	چاقو	دسته چوبی	یک سری	
۲۶	چنگال	فلزی	یک سری	

توجه :

- ابزار به ازاء هر سه نفر محاسبه شود.