



استاندارد آموزش شغل

آشپز هتل درجه ۱

گروه شغلی هتلداری

کد ملی آموزش شغل

| | | | | | | | | | | | | | | |
|---------|---|---|---|--------------|------------|---|---|-----------|---|---|------------------|---|------|---|
| ۵ | ۱ | ۲ | ۰ | ۲ | ۰ | ۵ | ۹ | ۰ | ۰ | ۱ | ۰ | ۰ | ۰ | ۱ |
| ISCO-۰۸ | | | | سطح مهارت | شناسه گروه | | | شناسه شغل | | | شناسه شایستگی | | نسخه | |

۵-۳۱/۳۷/۱/۲

تاریخ تدوین استاندارد: ۱۳۸۱/۸/۱



خلاصه استاندارد

| | |
|---|------------|
| تعریف مفاهیم سطوح یادگیری | |
| آشنایی: به مفهوم داشتن اطلاعات مقدماتی/شناسایی: به مفهوم داشتن اطلاعات کامل/اصول: به مفهوم مبانی مطالب نظری/ توانایی: به مفهوم قدرت انجام کار | |
| مشخصات عمومی شغل: | |
| آشپز هتل درجه ۱ کسی است که علاوه بر مهارت درجه ۲ بتواند از عهده کشیدن و تقسیم غذا ، تهیه اردور (اشتها آور) - تهیه انواع خورشت ها - تهیه انواع سوفله سبزیجات - تهیه انواع کوکتل و کاناپه گرم و سرد - تهیه انواع کاریها - تهیه انواع ته چین - تهیه انواع کباب (برگ، کوبیده و ترکی)- تهیه انواع کتلت - تهیه کشک بادمجان - سرخ کردن انواع گوشت قرمز و سفید در فر - آموزش ضمن کار بر آید . | |
| ویژگی های کارآموز ورودی: | |
| حداقل میزان تحصیلات : پایان دوره اول متوسطه | |
| حداقل توانایی جسمی: متناسب با شغل مربوطه | |
| مهارت های پیش نیاز این استاندارد: آشپز هتل درجه ۲ | |
| طول دوره آموزشی: | |
| طول دوره آموزش | : ۱۵۴ ساعت |
| - زمان آموزش نظری | : ۵۶ ساعت |
| - زمان آموزش عملی | : ۹۸ ساعت |
| - زمان کارآموزی در محیط کار | : - ساعت |
| - زمان اجرای پروژه | : - ساعت |
| - زمان سنجش مهارت | : - ساعت |
| روش ارزیابی مهارت کارآموز: | |
| ۱- امتیاز سنجش نظری(دانش فنی): ۲۵٪ | |
| ۲- امتیاز سنجش عملی : ۷۵٪ | |
| ۲-۱- امتیاز سنجش مشاهده ای: ۱۰٪ | |
| ۲-۲- امتیاز سنجش نتایج کار عملی: ۶۵٪ | |
| ویژگیهای نیروی آموزشی: | |
| حداقل سطح تحصیلات : لیسانس مرتبط | |



فهرست توانایی های شغل

| ردیف | عنوان توانایی |
|------|---|
| ۱ | توانایی کشیدن و تقسیم غذا |
| ۲ | توانایی تهیه اردور (اشتهای آور) |
| ۳ | توانایی تهیه انواع خورشت ها |
| ۴ | توانایی تهیه انواع سوفله سبزیجات |
| ۵ | توانایی تهیه انواع کوکتل وکاناپه گرم و سرد |
| ۶ | توانایی تهیه انواع کاریها |
| ۷ | توانایی تهیه انواع ته چین |
| ۸ | توانایی تهیه انواع کباب (برگ ، کوبیده و ترکی) |
| ۹ | توانایی تهیه انواع کتلت |
| ۱۰ | توانایی تهیه کشک بادمجان |
| ۱۱ | توانایی شرح کردن انواع گوشت قرمز و سفید در فر |
| ۱۲ | توانایی آموزش ضمن کار |
| ۱۳ | توانایی بکارگیری ضوابط ایمنی و بهداشت کار در محیط کار |



| شماره | شرح | زمان آموزش | | |
|-------|---|------------|------|-----|
| | | نظری | عملی | جمع |
| ۱ | توانایی کشیدن و تقسیم غذا ۱-۱ آشنایی با انواع غذا از نظر مقدار سرو کردن ۱-۲ آشنایی با وسایل کشیدن و تقسیم غذا ۱-۳ آشنایی با ظروف خدمات سرو غذا ۱-۴ شناسایی اصول کشیدن و سرو غذا | ۱ | ۳ | ۴ |
| ۲ | توانایی تهیه اردور (اشتهای آور) ۲-۱ آشنایی با تهیه انواع اردور و موارد مصرف آنها ۲-۲ آشنایی با مواد اولیه اردور ۲-۳ آشنایی با روش های تهیه انواع اردور ۲-۴ شناسایی اصول تهیه انواع اردور | ۶ | ۱۱ | ۱۷ |
| ۳ | توانایی تهیه انواع خورشت ها ۳-۱ آشنایی با خورشت ، انواع و موارد مصرف آنها ۳-۲ آشنایی با مواد اولیه خورشت ها ۳-۳ آشنایی با دستورالعمل تهیه انواع خورشت ۳-۴ شناسایی اصول تهیه انواع خورشت | ۵ | ۱۳ | ۱۸ |
| ۴ | توانایی تهیه انواع سوفله سبزیجات ۴-۱ آشنایی با سوفله سبزیجات ، انواع و موارد مصرف آنها ۴-۲ آشنایی با موارد اولیه سوفله سبزیجات ۴-۳ آشنایی با دستورالعمل تهیه انواع سوفله سبزیجات ۴-۴ شناسایی اصول تهیه انواع سوفله سبزیجات | ۶ | ۱۱ | ۱۷ |
| ۵ | توانایی تهیه انواع کوکتل وکاناپه گرم و سرد ۵-۱ آشنایی با کوکتل و کاناپه ، انواع و موارد مصرف آنها ۵-۲ آشنایی با مواد اولیه کوکتل و کاناپه گرم و سرد | ۵ | ۱۱ | ۱۶ |



| شماره | شرح | زمان آموزش | | |
|-------|--|------------|------|-----|
| | | نظری | عملی | جمع |
| ۵-۳ | آشنایی با دستورالعمل تهیه کوکتل ، کاناپه گرم و سرد | | | |
| ۵-۴ | شناسایی اصول تهیه کوکتل و کاناپه گرم و سرد | | | |
| ۶ | توانایی تهیه انواع کاریها | ۳ | ۷ | ۱۰ |
| ۶-۱ | آشنایی با کاری ، انواع و موارد مصرف آنها | | | |
| ۶-۲ | آشنایی با مواد اولیه انواع کاری | | | |
| ۶-۳ | آشنایی با دستورالعمل تهیه انواع کاری | | | |
| ۶-۴ | شناسایی اصول تهیه انواع کاری | | | |
| ۷ | توانایی تهیه انواع ته چین | ۳ | ۵ | ۸ |
| ۷-۱ | آشنایی با ته چین ، انواع و موارد مصرف آنها | | | |
| ۷-۲ | آشنایی با مواد اولیه انواع ته چین | | | |
| ۷-۳ | آشنایی با دستورالعمل های تهیه انواع ته چین | | | |
| ۷-۴ | شناسایی اصول تهیه انواع ته چین | | | |
| ۸ | توانایی تهیه انواع کباب (برگ ، کوبیده و ترکی) | ۳ | ۶ | ۹ |
| ۸-۱ | آشنایی با کباب ، انواع و موارد مصرف آنها | | | |
| ۸-۲ | آشنایی با مواد اولیه تهیه انواع کباب | | | |
| ۸-۳ | آشنایی با دستورالعمل تهیه انواع کباب (برگ ، کوبیده و ترکی) | | | |
| ۸-۴ | شناسایی اصول تهیه انواع کباب (برگ ، کوبیده و ترکی) | | | |
| ۹ | توانایی تهیه انواع کتلت | ۵ | ۶ | ۱۱ |
| ۹-۱ | آشنایی با کتلت ، انواع و موارد مصرف آنها | | | |
| ۹-۲ | آشنایی با مواد اولیه تهیه انواع کتلت | | | |
| ۹-۳ | آشنایی با دستورالعمل تهیه انواع کتلت | | | |
| ۹-۴ | شناسایی اصول تهیه انواع کتلت | | | |
| ۱۰ | توانایی تهیه کشک بادمجان | ۲ | ۳ | ۵ |
| ۱۰-۱ | آشنایی با کشک بادمجان ، انواع و موارد مصرف آنها | | | |



| شماره | شرح | زمان آموزش | | |
|-------|--|------------|------|-----|
| | | نظری | عملی | جمع |
| ۱۰-۲ | آشنایی با مواد اولیه کشک بادمجان | | | |
| ۱۰-۳ | شناسایی اصول تهیه مخلفات کشک بادمجان | | | |
| ۱۰-۴ | شناسایی اصول تهیه کشک بادمجان | | | |
| ۱۱ | توانایی شرح کردن انواع گوشت قرمز و سفید در فر | ۳ | ۸ | ۱۱ |
| ۱۱-۱ | آشنایی با انواع غذای سرخ شده از گوشت قرمز و سفید در فر | | | |
| ۱۱-۲ | آشنایی با دستورالعمل سرخ کردن غذا در فر | | | |
| ۱۱-۳ | شناسایی اصول سرخ کردن انواع گوشت قرمز و سفید در فر | | | |
| ۱۲ | توانایی آموزش ضمن کار | ۶ | ۱۲ | ۱۸ |
| ۱۲-۱ | آشنایی با استاندارد آموزش | | | |
| ۱۲-۲ | آشنایی با جزوه و کتب و وسایل کمک آموزشی | | | |
| ۱۲-۳ | آشنایی با طرح درس و اصول تهیه آن | | | |
| ۱۲-۴ | شناسایی اصول آموزش ضمن کار | | | |
| ۱۳ | توانایی بکارگیری ضوابط ایمنی و بهداشت کار در محیط کار | ۸ | ۲ | ۱۰ |
| ۱۳-۱ | آشنایی با بهداشت عمومی در محیط کار | | | |
| ۱۳-۲ | آشنایی با بیماریهای رایج در محیط کار | | | |
| | - مسمومیت های غذایی | | | |
| | - آلودگی آب | | | |
| ۱۳-۳ | آشنایی با کمک های اولیه و فوریت های امدادی | | | |
| | - بریدگی | | | |
| | - شکستگی | | | |
| | - احیای قلبی و تنفس مصنوعی | | | |
| | - سوختگی ها | | | |
| | - مسمومیت ها | | | |



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

نام شغل: آشپز هتل درجه ۱

اهداف و ریزبرنامه درسی

| زمان آموزش | | | شرح | شماره |
|------------|------|------|---|-------|
| جمع | عملی | نظری | | |
| | | | - حمل بیمار شناسایی اصول کمک های اولیه | ۱۳-۴ |



| ردیف | مشخصات فنی | تعداد | شماره |
|------|---------------------------|-------|-------|
| ۱ | کشیدن تقسیم غذا | | |
| ۲ | ظروف مصرف غذا | | |
| ۳ | انواع غذا | | |
| ۴ | وسایل مورد نیاز | | |
| ۵ | وسایل کمک آموزشی | | |
| ۶ | وسایل ایمنی | | |
| ۷ | اردور | | |
| ۸ | مواد اولیه انواع اردور | | |
| ۹ | اجاق | | |
| ۱۰ | مواد اولیه خورشت ها | | |
| ۱۱ | انواع سبزی سوفله | | |
| ۱۲ | مواد اولیه کوکتل و کاناپه | | |
| ۱۳ | انواع کاری | | |
| ۱۴ | مواد اولیه انواع کاری | | |
| ۱۵ | مواد اولیه انواع ته چین | | |
| ۱۶ | انواع کباب | | |
| ۱۷ | اجاق و فر | | |
| ۱۸ | مواد اولیه کتلت | | |
| ۱۹ | انواع کشک | | |
| ۲۰ | مواد اولیه مخلفات | | |
| ۲۱ | انواع گوشت قرمز و سفید | | |
| ۲۲ | طرح درس | | |
| ۲۳ | محیط کار | | |

نام شغل: آشپز هتل درجه ۱

فهرست استاندارد تجهیزات، ابزار، مواد و وسایل رسانه ای

| ردیف | مشخصات فنی | تعداد | شماره |
|------|----------------------|-------|-------|
| ۲۴ | مواد اولیه مورد نیاز | | |
| ۲۵ | انواع خورشت | | |
| ۲۶ | انواع کتلت | | |
| ۲۷ | دستورالعمل | | |
| ۲۸ | انواع سوفله سبزیجات | | |
| ۲۹ | کوکتل و کاناپه | | |
| ۳۰ | بادمجان | | |
| ۳۱ | ظروف مورد نیاز | | |
| ۳۲ | فر | | |
| ۳۳ | انواع ته چین | | |