



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور



جمهوری اسلامی ایران
وزارت تعاون، کار و رفاه اجتماعی

معاونت پژوهش، برنامه‌ریزی و سنجش مهارت

دفتر پژوهش، طرح و برنامه‌ریزی درسی

استاندارد آموزش شایستگی

تهیه مهیاوه سنتی

گروه شغلی

خدمات تغذیه‌ای

کد ملی آموزش شایستگی

۵	۱	۲	۰	۲	۰	۶	۷	۰	۰	۵	۰	۱	۴	۱
ISCO-۰۸				سطح مهارت	شناسه گروه			شناسه شغل			شناسه شایستگی		نسخه	

تاریخ تدوین استاندارد: ۱۳۹۷/۹/۶

نظارت بر تدوین محتوا و تصویب استاندارد : دفتر پژوهش، طرح و برنامه‌ریزی درسی

کد ملی شناسایی آموزش شایستگی : ۵۱۲۰۲۰۶۷۰۰۵۰۱۴۱

اعضاء کارگروه برنامه‌ریزی درسی: خدمات تغذیه ای					
ردیف	نام و نام خانوادگی	آخرین مدرک تحصیلی	رشته تخصصی	شغل و سمت	سابقه کار
۱	حوا عبدالهی	کارشناسی ارشد	آبیاری و زهکشی	مربی	۹ سال
۲	نرجس دهقانی	کارشناسی ارشد	مدیریت علفهای هرز	مربی	۸ سال
۳	عصمت لشکری بندری پور	کارشناسی ارشد	مدیریت آموزشی	کارشناس پژوهش	۷ سال
۴	زیبا یآوری	کارشناسی	زبان و ادبیات فارسی	دبیر کارگروه برنامه ریزی درسی خدمات تغذیه ای	۲۶ سال
۵					
۶					
۷					
۸					
۹					
۱۰					

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، 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 مهیاوه سنتی	
شرح استاندارد آموزش شایستگی :	
تهیه مهیاوه سنتی شایستگی در گروه خدمات تغذیه ای است که شامل کارهای تمیز کردن ماهی ساردین، فرآوری ماهی ساردین(عمل آوری) با اضافه کردن نمک به آن، پخت ادویه و اضافه کردن آن به ماهی، ترکیب صحیح میزان ادویه ها با ماهی ساردین فرآوری شده، نگهداری مهیاوه و بسته بندی درون ظروف شیشه ای می باشد و با استاندارد های شایستگی انتخاب ادویه مناسب برای غذا و طبخ آبزیان در ارتباط است .	
ویژگی های کارآموز ورودی :	
حداقل میزان تحصیلات : پایان دوره ابتدایی	
حداقل توانایی جسمی و ذهنی : داشتن سلامت کامل جسمانی و روانی	
مهارت های پیش نیاز : ندارد	
طول دوره آموزش :	
طول دوره آموزش	: ۵۳ ساعت
- زمان آموزش نظری	: ۲۰ ساعت
- زمان آموزش عملی	: ۳۳ 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 صنایع غذایی با ۵ سال سابقه تدریس با ۳ سال سابقه کاری مرتبط	

*** تعریف دقیق استاندارد(اصطلاحی):**

تهیه مهیاوه شایستگی عمل آوری ماهی ساردین (تولید سور محلی) و تهیه مهیاوه سنتی می باشد.

*** اصطلاح انگلیسی استاندارد(اصطلاحات مشابه جهانی):**

Traditional Mahyawe production

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

-انتخاب ادویه مناسب برای غذا

-طبایخ آبزیان

*** 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

ساعت آموزش			عناوین	ردیف
جمع	عملی	نظری		
۱۱	۷	۴	تمیز کردن ماهی ساردین	۱
۱۲	۷	۵	فرآوری ماهی ساردین (عمل آوری) با اضافه کردن نمک به آن	۲
۱۰	۵	۵	پخت ادویه و اضافه کردن آن به ماهی	۳
۱۱	۸	۳	ترکیب صحیح میزان ادویه ها با ماهی ساردین فرآوری شده	۴
۹	۶	۳	نگهداری مهبپاوه و بسته بندی درون ظروف شیشه ای	۵
۵۳	۳۳	۲۰	جمع ساعات	

	زمان آموزش			عنوان : تمیز کردن ماهی ساردین
	جمع	عملی	نظری	
	۱۱	۷	۴	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
ماهی ساردین				دانش :
چاقو				- معیارهای فیزیکی تشخیص ماهی سالم
تشت				- روش های تشخیص ماهی سالم و بهداشتی ساردین(حشینه)
آب چک				
صافی				
میز کار				
پیشبند				مهارت :
دستکش				-انتخاب ماهی مناسب وسالم و بهداشتی
جعبه کمک های اولیه				- توزین ماهی
کپسول اطفاحریق				- شستشو و خالی کردن تمامی امحاء و احشاء شکمی ماهی
تخته وایت برد				
ماژیک وایت برد				
میز مربی				نگرش :
صندلی مربی				-دقت در مراحل انجام کار
ترازو اشپزخانه				-صرفه جویی در مصرف انرژی ، آب و مواد مصرفی
صندلی کارآموز				ایمنی و بهداشت :
				-استفاده از دستکش ، پیش بند
				-رعایت ایمنی با چاقو هنگام پاک کردن ماهی
				-رعایت بهداشت فردی و عمومی در محیط کار
				توجهات زیست محیطی :
				-تفکیک مناسب پسماند و دفع آن

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۱۲	۷	۵	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
ماهی ساردین				دانش :
چاقو				- روشهای استراحت ماهی برای عمل آوری
تشت				- روشهای لایه بندی و نمک زنی
آب چک				- وسایل و تجهیزات عمل آوری
صافی				-
ظرف				
شیشه ای یا دبه				مهارت :
توری				- اختلاط دقیق نمک با ماهی
انواع نمک				- استفاده صحیح میزان نمک
ترازو				- استفاده از ظروف مناسب جهت عمل آوری
دستکش				- پاک کردن ماهی از هرگونه آلودگی
پیش بند				
تخته وایت برد				نگرش :
ماژیک وایت برد				- صرفه جویی در انرژی ، زمان و مواد مصرفی
میز کار				-
صندلی کارآموز				
میز مربی				ایمنی و بهداشت :
صندلی مربی				- استفاده از دستکش ، پیش بند و رعایت ایمنی هنگام پاک کردن ماهی با چاقو
				- رعایت بهداشت فردی و عمومی هنگام کار
				توجهات زیست محیطی :
				- تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن
				-

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۱۰	۵	۵	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
چراغ گاز ظرف مخصوص طبخ ادویه انواع ادویه(تخم گشنیز، خردل یا خندل، رازیانه،زیره، مغز لیمو، گندم، پوست نارنج) ترازو تشت کفگیر میز کار جعبه کمک های اولیه کپسول اطفای حریق میز مربی صندلی مربی تخته وایت برد ماژیک وایت برد صندلی کارآموز پیشیند				دانش :
				- ادویه های ضروری برای تهیه مهیاوه
				- میزان دقیق مصرف ادویه
				-روش های ترکیب ادویه و پخت آن
				- خواص دارویی ادویه های مورد نیاز
				مهارت :
				-استفاده صحیح از میزان ادویه ها
				- ترکیب ادویه ها
				-پخت ادویه و اضافه کردن آن به ماهی
				نگرش :
				-صرفه جویی در وقت و انرژی و مواد مصرفی
				-
				ایمنی و بهداشت :
				-استفاده از دستکش و پیش بند
			-رعایت نکات ایمنی هنگام کار با اجاق گاز	
			-رعایت بهداشت فردی و عمومی در محیط کار	
			توجهات زیست محیطی :	
			-تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن	
			-	

	زمان آموزش			عنوان : ترکیب صحیح میزان ادویه ها با ماهی ساردین فرآوری شده
	جمع	عملی	نظری	
	۱۱	۸	۳	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
ماهی ساردین				دانش :
چاقو				-روش استفاده از میزان دقیق ادویه به ازاء هرکیلو ساردین
تشت				- زمان مناسب ترکیب ادویه با ماهی فرآوری شده
آب چک				-
صافی				-
ظرف شیشه ای یا دبه				-
توری				مهارت :
چراغ گاز				-ترکیب دقیق هر ادویه
ظرف مخصوص طبخ ادویه				- ترکیب بهینه ادویه مخلوط با ماهی ساردین
انواع ادویه(تخم گشنیز، خردل یا خندل، رازیانه،زیره، مغز لیمو، گندم، پوست نارنج)				-
نمک				-
ترازو	نگرش :			
میز کار	-صرفه جویی درانرژی -آب و مواد مصرفی			
میز مربی	-			
صندلی مربی	ایمنی و بهداشت :			
صندلی کارآموز	-استفاده از دستکش و پیشبند هنگام کار			
پیشبند	-رعایت بهداشت فردی و عمومی هنگام کار			
دستکش	-			
واپت برد	توجهات زیست محیطی :			
ماژیک واپت برد	تفکیک مناسب پسماند و دفع مناسب آن			
جعبه کمکهای اولیه	-			
کپسول اطفای حریق	-			

	زمان آموزش			عنوان : نگهداری مهیاوه و بسته بندی درون ظروف
	نظری	عملی	جمع	
	۳	۶	۹	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
ماهی ساردین فرآوری شده				دانش :
چاقو				- روش و میزان استراحت مهیاوه
تشت				- روش های استفاده از ظروف بهداشتی جهت نگهداری
آب چک				- آلودگی های ناشی از عدم نگهداری استاندارد
صافی				-
ظرف شیشه ای یا دبه				
توری				مهارت :
چراغ گاز				- بسته بندی کردن مهیاوه در ظرف
ظرف مخصوص طبخ ادویه				-انجام عملیات افزایش طول دوره ماندگاری
انواع ادویه(تخم گشنیز، خردل				-انجام عملیات حفظ کیفیت و خواص دارویی
یا خندل، رازیانه،زیره، مغز				- نگهداری درون ظروف بسته بندی شده
لیمو، گندم، پوست نارنج)				
نمک				نگرش :
ترازو				-صرفه جویی در انرژی و مواد مصرفی و زمان
میز کار				-
صندلی کارآموز				
صندلی مربی				ایمنی و بهداشت :
جعبه کمکهای اولیه				-استفاده از دستکش و پیشبند هنگام کار
کپسول اطفای حریق				-رعایت بهداشت فردی و عمومی در محیط کار
واپت برد				-
ماژیک واپت برد				
				توجهات زیست محیطی :
				-دفع صحیح ضایعات
				-

- برگه استاندارد تجهیزات

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	اجاق گاز	استاندارد	۲ دستگاه	
۲	سیستم تهویه	استاندارد	۱ دستگاه	
۳	میز کار	استاندارد	۲ عدد	
۴	تخته وایت برد	۷۰×۱۰۰	۱ عدد	
۵	ترازو	اشپزخانه	۱ دستگاه	
۶	کپسول آتش نشانی	۳ گیلو گرمی	۱ دستگاه	
۷	جعبه کمکهای اولیه	استاندارد	۱ جعبه	
۸	میز مربی	چوبی	۱ عدد	
۹	صندلی مربی	چرمی	۱ عدد	
۱۰	صندلی کار آموز	چوبی یا پلاستیکی	۱۵ عدد	
۱۱	سطل زباله	پلاستیکی متوسط	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	ماهی ساردین	سالم	سه کیلو گرم	
۲	انواع ادویه	سالم	۱ کیلو گرم	
۳	نمک	سالم	۲ کیلو گرم	
۴	مواد شوینده	محیط کار	۲ عدد	
۵	کیسه زباله	متوسط	یک بسته	
۶	دستکش	یکبار مصرف	یک بسته	
۷	دستگیره	پارچه ای	۴ عدد	
۸	پیش بند	پارچه ای	۲ عدد	
۹	ماژیک وایت برد	آبی-سبز-قرمز	۳ عدد	
۱۰	روغن	سالم و بهداشتی	۱ لیتر	

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	فلزی استاندارد	۵ عدد	
۲	تشت	استاندارد	۲ عدد	
۳	صافی	متوسط	۲ عدد	
۴	توری	استاندارد	۵ متر	
۵	ماهی تابه	متوسط و بزرگ	۴ عدد	
۶	ظروف نگهداری	دبه	۸ عدد	
۷	ظروف نگهدارنده مهیاوه	شیشه ای	۸ عدد	
۸	کفگیر	متوسط	۲ عدد	

توجه :

- ابزار به ازاء هر سه نفر محاسبه شود.