

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

استاندارد آموزش شایستگی

کباب زنی کنجه لاری

گروه شغلی

خدمات تغذیه ای

کد ملی آموزش شایستگی

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

تاریخ تدوین استاندارد: ۱۳۹۹/۴/۸

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

کد ملی شناسایی آموزش شایستگی : ۵۱۲۰۲۰۶۷۰۰۶۰۰۳۱

اعضاء کارگروه برنامه‌ریزی درسی : خدمات تغذیه ای					
ردیف	نام و نام خانوادگی	آخرین مدرک تحصیلی	رشته تخصصی	شغل و سمت	سابقه کار
۱	حجت ایزدمهر	کارشناسی	مهندسی برق و الکترونیک	ریاست مرکز آموزش فنی و حرفه ای لارستان	۱۰
۲	فائضه قطبی	کارشناسی	مهندسی کشاورزی	مریی مرکز خوه‌ران لارستان	۹
۳	فرزانه عاقل	دیپلم	کارودانش	مؤسس و مربی آموزشگاه فنی و حرفه ای آزاد مجلل	۴
۴	محمدجواد فاقدی	پایان دوره اول متوسطه	-	مدیریت کبابی جواد	۱۲
۵	محمد رهسپاری	پایان دوره اول متوسطه	-	مدیریت کبابی فولاد	۵۵
۶	اقدس شمس	کاردانی	هتلداری	مؤسس، مدیر و مربی مدرس دانشگاه علمی کاربردی	۴۰
۷	مهری هاشم زاده	کارشناسی	هتلداری	مؤسس، مدیر و مربی	۳۶
۸	زیبا یآوری	کارشناسی	زبان و ادبیات فارسی	دبیر کارگروه برنامه ریزی درسی خدمات تغذیه ای	۲۸

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، نیش 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، 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 :

موردی 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:	
کباب زنی کنجه لاری	
شرح استاندارد آموزش شایستگی :	
کباب زنی کنجه لاری یکی از شایستگی های مربوط به حوزه خدمات تغذیه ای است که شامل کارهای به کارگیری ابزار کار کباب زنی، انتخاب گوشت مناسب و آماده کردن آن، مرینت کردن گوشت می باشد و با استانداردهای آشپز، قصاب و کباب زنی و تخته کاری در ارتباط است.	
ویژگی های کارآموز ورودی :	
حداقل میزان تحصیلات : پایان دوره اول متوسطه (سوم راهنمایی) حداقل توانایی جسمی و ذهنی : داشتن سلامت کامل جسمی و ذهنی مهارت های پیش نیاز : ندارد	
طول دوره آموزش :	
طول دوره آموزش	: ۴۰ ساعت
- زمان آموزش نظری	: ۱۰ ساعت
- زمان آموزش عملی	: ۳۰ 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 :	
دیپلم با ۱۰ سال سابقه کاری مرتبط	

* تعریف دقیق استاندارد(اصطلاحی):

کباب زنی کنجه لاری مواد اولیه را از لحاظ کمی و کیفی انتخاب می کند و آماده سازی پخت و نگهداری آن را در شرایط ایده ال انجام می دهد.

* اصطلاح انگلیسی استاندارد(اصطلاحات مشابه جهانی):

Barbecue maker kanje lari

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

- قصاب
- آشپز
- کباب زنی و تخته زنی

* 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		
۷	۵	۲	به کارگیری ابزار کار مناسب کباب زنی	۱
۸	۶	۲	انتخاب گوشت مناسب و آماده کردن آن	۲
۱۴	۱۰	۴	مرینت کردن گوشت کباب کنجه لاری (مزه دار کردن گوشت)	۳
۱۱	۹	۲	پخت و تزئین کباب لاری	۴
۴۰	۳۰	۱۰	جمع ساعات	

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۷	۵	۲	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست‌محیطی مرتبط			
تخته کار				دانش :
سیخ استیل و آلومینیومی				-ویژگی های صفحه کار و تخته مناسب کباب زنی
کباب پز				-انواع کارد و سیخ مناسب
کارد				-انواع کباب پز و روش تنظیم آن
چاقو				مهارت:
قاشق				-استفاده از کارد مناسب
کاسه استیل				-استفاده از سیخ مناسب کباب
آبکش				-استفاده از کباب پز و تنظیم درجه حرارت مناسب
ترازو				نگرش :
تهویه مطبوع				-رعایت اخلاق حرفه ای
سینک ظرفشویی				-صرفه جویی در زمان و مواد مصرفی
دستکش یکبار مصرف				-استفاده از ابزار کار سالم و بهداشتی
ماسک				-مشارکتی مداری
کلاه				ایمنی و بهداشت :
لباس کار				-رعایت بهداشت فردی و محیطی هنگام کار
پیش بند				-رعایت ارگونومی هنگام کار
جعبه کمک های اولیه				-استفاده از کلاه، لباس کار سفید، پیش بند ، ماسک و دستکش
کپسول آتش نشانی				-رعایت ارگونومی هنگام کار
تخته وایت برد				توجهات زیست‌محیطی :
میز مربی				-تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن
صندلی مربی				
کامپیوتر				
صندلی کارآموز				

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۸	۶	۲	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
میز کار				دانش :
تخته کار				-انواع گوشت و قسمت های مناسب آن
چاقو				-روش تشخیص گوشت سالم و فاسد
سینک ظرفشویی				-روش تمیز کردن و شستشوی گوشت
کاسه استیل مناسب				-روش نگهداری گوشت
آبکش				مهارت:
یخچال				-انتخاب گوشت مناسب برای کباب لاری
فریزر				-تمیز کردن و شستشوی گوشت
دستکش				- برش گوشت کباب کنجه لاری
ماسک				-نگهداری صحیح گوشت در فریزر
کلاه				نگرش:
لباس کار مناسب				-استفاده از گوشت تازه راسته گوسفندی و فیله گوساله
پیش بند				-صرفه جویی در مواد مصرفی، زمان و انرژی
فیله گوساله				-ارائه غذای سالم و بهداشتی به مشتری
راسته گوسفندی				- مشتری مداری
جمع کمک های اولیه				ایمنی و بهداشت :
کپسول آتش نشانی				-رعایت بهداشت فردی و محیطی هنگام کار
تهویه مطبوع				-استفاده از کلاه، لباس کار مناسب، پیش بند، ماسک و دستکش
سطل زباله درب دار				- استفاده از سیستم تهویه مناسب در محل کار
کیسه زباله				توجهات زیست محیطی :
کیسه فریزر				تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن
تخته وایت برد				
میز مربی				
صندلی مربی				
کامپیوتر				
صندلی کارآموز				

	زمان آموزش			عنوان : مرینت کردن کباب کنجه لاری (مزه دار کردن گوشت)
	جمع	عملی	نظری	
	۱۴	۱۰	۴	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
تخته کار				دانش :
چاقو				- مواد لازم مرینت (ماست چکیده، پیاز قرمز و فلفل سیاه)
رنده				- روش تشخیص کیفیت مواد مرینت
بشقاب				- روش مرینت کردن گوشت
سینی				- زمان لازم برای مرینت کردن گوشت
فریزر				مهارت :
یخچال				- ساخت مواد مرینت کردن
سینک ظرفشویی				- مرینت کردن گوشت کباب کنجه لاری
ظرف مناسب				- نگهداری صحیح مواد مرینت در یخچال
پیمانه ها و قاشق اندازه گیری				نگرش :
سلفون				- استفاده از مواد تازه و بهداشتی و سالم برای مرینت کردن کباب کنجه لاری
دستکش یکبار مصرف				- صرفه جویی در مواد مصرفی ، زمان و انرژی
ماسک				- ارائه غذای سالم و بهداشتی به مشتری
کلاه				- توجه به درخواست مشتری
لباس کار				ایمنی و بهداشت :
پیاز قرمز				- رعایت بهداشت فردی و محیطی هنگام کار
فلفل سیاه				- استفاده از کلاه، لباس کار مناسب ، پیش بند ، ماسک و دستکش
نمک				- استفاده از سیستم تهویه مناسب در محل کار
ماست چکیده محلی				- رعایت ارگونومی هنگام کار
فیله گوساله راسته گوسفندی				توجهات زیست محیطی :
تخته وایت برد				- تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن
میز مربی				
صندلی مربی				
کامپیوتر				
صندلی کارآموز				

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۱۱	۹	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
سیخ استیل یا آلومینیوم				دانش :
سینی				-روش به سیخ کشیدن گوشت
یخچال				-زمان و درجه حرارت مناسب پخت کباب
کباب پز				-روش های تشخیص پخت کباب
زغال				-روش تزیین کردن کباب
تهویه مطبوع				مهارت :
ظرف سرو				- به سیخ کشیدن گوشت
ظرف PP				-کباب کردن گوشت
دستکش یکبار مصرف				-تعیین زمان پخت کباب
ماسک				تزیین و سرو کباب
کلاه				نگرش :
لباس کار				-ارائه کباب سالم و بهداشتی به مشتری
لیمو				-صرفه جویی در مواد مصرفی ، زمان و انرژی
سبزی				- توجه به درخواست مشتری
نان				ایمنی و بهداشت :
پیاز				-رعایت بهداشت فردی و محیطی هنگام کار
تخته وایت برد				-استفاده از کلاه، لباس سفید و بهداشتی، ماسک و دستکش
میز مربی				-سیستم تهویه مناسب
صندلی مربی				-رعایت ارگونومی هنگام کار
کامپیوتر				توجهات زیست محیطی :
صندلی کارآموز				-تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن

- برگه استاندارد تجهیزات

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	کباب پز	معمولی	۳ دستگاه	
۲	سینک ظرفشویی	دو قلو	۱ دستگاه	
۳	میز کار	استیل	۳ عدد	
۴	یخچال	ویترینی - معمولی	۱ دستگاه	
۵	فریزر	سایز بزرگ	۱ دستگاه	
۶	تهویه مطبوع	متوسط	۱ عدد	
۷	کپسول آتش نشانی	پودری - ۶ کیلو گرمی	۱ دستگاه	
۸	جعبه کمک های اولیه	درب دار - کامل	۱ جعبه	
۹	میز مربی	چوبی	۱ عدد	
۱۰	صندلی کارآموز	چوبی	۱۵ عدد	
۱۱	تخته وایت برد	۱۰۰×۷۰	۱ عدد	
۱۲	کامپیوتر	P4	۱ دستگاه	
۱۳	صندلی مربی	چرمی	۱ عدد	
۱۴	سطل زباله	پلاستیکی - درب دار	۱ عدد	
۱۵	تی	دسته دار	۱ عدد	
۱۶	پنکه بادبزنی	رو میزی - متوسط	۱ دستگاه	
۱۷	جارو	دسته دار - بلند	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	راسته گوسفندی	تازه، سالم، بهداشتی	۳ کیلوگرم	
۲	فیله گوساله	تازه، سالم، بهداشتی	۳ کیلوگرم	
۳	پیاز	تازه، سالم، بهداشتی	۴,۵ کیلوگرم	
۴	ماست چکیده	بهداشتی و دارای بسته بندی	۳ کیلوگرم	
۵	نمک	بسته بندی و دارای تاریخ انقضا	۱۰۰ گرم	
۶	فلفل	تازه، دارای بوی تند، دارای بسته بندی و تاریخ انقضا	۱۰۰ گرم	
۷	زغال	چوب	۱۰ کیلوگرم	
۸	دستکش	یکبار مصرف	۲ بسته	
۹	کلاه	یکبار مصرف	۲ بسته	
۱۰	لباس کار	سفید	۲ دست	
۱۱	پیش بند	پارچه ای یا پلاستیکی	۱۵ عدد	
۱۲	ماسک	یکبار مصرف	۲ بسته	
۱۳	تنظیف	پارچه	۱۰ متر	
۱۴	کیسه فریزر	متوسط	۱ بسته	
۱۵	کیسه زباله	متوسط	۱ بسته	
۱۶	تخته پاک کن	وایت برد	۱ 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	سیخ	استیل و آلومینیوم	۱۵ عدد	
۲	تخته کار	چوبی	۵ عدد	
۳	چاقو	در سایزهای مختلف	۵ عدد	
۴	آبکش	استیل - بزرگ	۵ عدد	
۵	ظروف	ظرف PP قابل تجزیه در طبیعت	۵ عدد	
۶	بشقاب	چینی	۵ عدد	
۷	قاشق	غذاخوری	۵ عدد	
۸	سلفون	پلاستیکی - بزرگ	۳ بسته	
۹	رنده	استیل - متوسط و بزرگ	۵ عدد	
۱۰	سینی	استیل - متوسط و بزرگ	۵ عدد	
۱۱	وزنه	دیجیتال	۳ دستگاه	
۱۲	ظرف استیل	در اندازه های مختلف	از هر کدام ۵ عدد	
۱۳	پیمانه	در اندازه های مختلف	از هر کدام ۵ عدد	
۱۴	قاشق اندازه گیری	در اندازه های مختلف	از هر کدام ۵ عدد	

توجه :

- ابزار به ازاء هر سه نفر محاسبه شود.