

معاونت پژوهش، برنامه‌ریزی و سنجش مهارت

دفتر پژوهش، طرح و برنامه‌ریزی درسی

# استاندارد آموزش شغل

## ساخت ماکت انواع غذا

### گروه شغلی

### هنرهای تزئینی

کد ملی آموزش شغل

۷	۳	۱	۹	۲	۰	۸	۵	۰	۱	۳	۰	۰	۵	۱
ISCO-۰۸				سطح مهارت	شناسه گروه			شناسه شغل			شناسه شایستگی		نسخه	

۷۵۴۹-۸۵-۰۰۳-۱

تاریخ تدوین استاندارد: ۹۴/۳/۱



نظارت بر تدوین محتوا و تصویب : دفتر طرح و برنامه های  
درسی کد ملی شناسایی آموزش شغل : ۷۳۱۹۲۰۸۵۰۱۳۰۰۵۱

اعضاء کمیسیون تخصصی برنامه ریزی درسی :

ارژنگ بهادری

رامک فرح آبادی

علی موسوی

صدیقه رضاخواه

ناهید معزز

نسرتین کاردانی اصفهانی

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

- اداره کل آموزش فنی و حرفه ای استان فارس

-

فرآیند اصلاح و بازنگری :

-

-

کلیه حقوق مادی و معنوی این استاندارد متعلق به سازمان آموزش فنی و حرفه ای  
کشور بوده و هرگونه سوء استفاده مادی و معنوی از آن موجب پیگرد قانونی است .

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



تهیه کنندگان استاندارد آموزش شغل  شایستگی

ردیف	نام و نام خانوادگی	آخرین مدرک تحصیلی	رشته تحصیلی	شغل و سمت	سابقه کار مرتبط	آدرس ، تلفن و ایمیل
۱	پرنیا کشاورز	دیپلم	علوم انسانی	کارشناس هنرماکت غذا	۵ سال	تلفن ثابت: تلفن همراه: ۰۹۱۷۱۰۹۹۹۱۸ ایمیل: parnia-maket@gmail.com
۲	شهرزاد خواجه پور	کارشناس	مدیریت	کارشناس هنری صدا و سیما	۱۲ سال	تلفن ثابت: تلفن همراه: ۰۹۱۷۱۱۹۰۵۳۲ ایمیل: سایت جام جم آدرس: بلوار پاسارگاد، خ پاییز ، ساختمان غزال ط ۵
۳	کبری آقا برار پور طباطبائی	دیپلم	علوم تجربی	مربی آموزشگاه فنی و حرفه ای	۵ سال	تلفن ثابت: تلفن همراه: ۰۹۱۷۱۱۲۴۹۲۹ ایمیل: sarabasseri@gmail.com آدرس:
۴	نجف گلزار	دکتر	داروسازی	آزاد	۵ سال	تلفن ثابت: تلفن همراه: ۰۹۳۹۳۱۱۴۳۵۰ ایمیل: alpexgolzar@yahoo.com آدرس: معالی آباد ساختمان اوتانا، مرکز اجرای همایش ها vip
۵	علی عاطفی	کارشناس ارشد	مکانیک ساخت و تولید	کارشناس آموزش	۳ سال	تلفن ثابت: تلفن همراه: ۰۹۱۷۳۱۱۵۲۱۶ ایمیل: ali2atefi@gmail.com آدرس: اداره کل آموزش فنی و حرفه ای فارس



## 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 :

بیبانه 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 یا 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.



<b>نام استاندارد آموزش شغل:</b>	
سازنده ماکت انواع غذا	
<b>شرح استاندارد آموزش شغل :</b>	
سازنده ماکت انواع غذا شغلی است در گروه هنرهای تزئینی و شامل وظایف شناخت مواد مختلف (مانند خمیر چینی و یا سایر خمیرها و...) ماکت هر نوع غذا را به صورت کاملاً طبیعی از نظر رنگ ، حجم ، شکل و اندازه بسازد و در ظروف مربوط به هر غذا چیده بطوری که قابل شستشو باشد ، ماکت ساز غذا نامیده می شود.	
<b>ویژگی های کارآموز ورودی :</b>	
حداقل میزان تحصیلات : پایان دوران راهنمایی حداقل توانایی جسمی و ذهنی : سلامت کامل جسمانی و روانی مهارت های پیش نیاز : ندارد	
<b>طول دوره آموزش :</b>	
طول دوره آموزش	: ۱۲۰ ساعت
- زمان آموزش نظری	: ۴۰ ساعت
- زمان آموزش عملی	: ۸۰ ساعت
- زمان کارورزی	: ساعت
- زمان پروژه	: ساعت
<b>بودجه بندی ارزشیابی ( به درصد )</b>	
- کتبی : ۲۵ %	
- عملی : ۶۵ %	
- اخلاق حرفه ای : ۱۰ %	
<b>صلاحیت های حرفه ای مربیان :</b>	
حداقل تحصیلات دیپلم با ۳ سال سابقه کار مرتبط و یافوق دیپلم رشته های هنر و صنایع دستی	



\* تعریف دقیق استاندارد (اصطلاحی) :

سازنده ماکت غذا کسی است که با استفاده از خمیر مخصوص بتواند انواع غذاهای رستوانی ، غذا های سریع ، انواع پیش غذا ، دسر ها ، انواع خوراکیها مثل میوه ها ، شیرینی ها ، بستنی ها و سبزیجات را به صورت ماکت با دوام بسازد .

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

Replica food

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

سازنده گل‌های خمیر چینی

سازنده عروسک‌های خمیر چینی

\* 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 شغل

- شایستگی‌ها

ردیف	عناوین
۱	آماده سازی مواد اولیه تولید ماکت غذا
۲	رنگ شناسی و طراحی با رنگ
۳	آماده سازی ماکت انواع غذاها
۴	ساخت ماکت انواع غذاهای سریع
۵	ساخت ماکت انواع غذاهایی رستورانی
۶	ساخت ماکت میوه ها و سبزیجات
۷	چیدمان و چسباندن ماکت غذا در ظرف
۸	
۹	
۱۰	
۱۱	
۱۲	
۱۳	
۱۴	
۱۵	



	زمان آموزش			عنوان: آماده سازی مواد اولیه تولید ماکت غذا
	نظری	عملی	جمع	
	۶	۱۱	۱۷	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
چسب چوب آرد نشاسته ذرت گلیسرین یا روغن مایع اجاق گاز کبریت یا فندک دستگیره قاشق	دانش :			
			۱	- شناخت و کاربرد انواع آردها
			۴	- شناخت و کاربرد انواع خمیرها
			۱	- شناخت و کاربرد چسب چوب
				-
	مهارت :			
		۲		- ساخت خمیر ماکت غذاهای کاملاً جامد
		۳		- ساخت خمیر ماکت غذاهای نیمه جامد
		۶		- ساخت خمیر ماکت مواد غذایی مایع
				-
	نگرش :			
				- معرفی انواع غذاهای ایرانی و بین الملل از طریق ساخت ماکت
				-
	ایمنی و بهداشت :			
				- استفاده از ماسک و دستکش در حین حرارت دادن خمیر به حالت‌های مختلف
			-	
توجهات زیست محیطی :				
			-	
			-	





	زمان آموزش			عنوان: رنگ شناسی و طراحی با رنگ
	جمع	عملی	نظری	
	۱۵	۹	۶	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
دستکش، رنگهای تیوبی روغن یا وازلین رنگهای اصلی (مثل زرد، قرمز، سبز، قهوه ای)	دانش:			
			۱	- شناخت و کاربرد انواع رنگ ها
			۱	- شناخت و کاربرد رنگ های اصلی غذا
			۴	- شناخت و کاربرد رنگ ها ترکیبی
				-
	مهارت:			
		۲		- طراحی با رنگ روی غذاها
		۷		- رنگ آمیزی خمیر به رنگ اصلی غذا
				-
				-
	نگرش:			
				- معرفی انواع غذاهای ایرانی و بین الملل از طریق ساخت ماکت
				-
ایمنی و بهداشت:				
			- استفاده از ماسک و دستکش در حین حرارت دادن خمیر به حالت های مختلف	
توجهات زیست محیطی:				
			-	
			-	



	زمان آموزش			عنوان: آماده سازی ماکت انواع غذاها
	جمع	عملی	نظری	
	۲۱	۱۳	۸	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
وازلین				دانش :
چسب چوب			۲	- انواع ماکت غذاهای کاملاً جامد
آرد نشاسته ذرت			۳	- انواع ماکت غذاهای نیمه جامد
گلیسرین			۳	- انواع ماکت غذاهای مایع
روغن مایع				-
کبریت یا فندک				
اجاق گاز				مهارت :
دستگیره				- ساخت خمیر غذاهای سریع
قاشق	۵			- ساخت خمیر غذاهای سنتی و رستورانی
	۵			- ساخت خمیر میوه ها و سبزی جات
	۳			-
				نگرش :
	- معرفی انواع غذاهای ایرانی و بین الملل از طریق ساخت ماکت			
	-			
	ایمنی و بهداشت :			
	- استفاده از ماسک و دستکش در حین حرارت دادن خمیر به حالت‌های مختلف			
	توجهات زیست محیطی :			
	-			
	-			



	زمان آموزش			عنوان : ساخت ماکت انواع غذاهای غذاهای سریع (فست فود)
	جمع	عملی	نظری	
	۱۶	۱۱	۵	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
خمیر ساخته شده انواع رنگها ابزارهای ساده مثل: - چاقو - قیچی - وردنه متوسط ظرفهای مخصوص هر غذا	دانش :			
			۱	- انواع پیتزا
			۲	- انواع ساندویچ
			۱	- انواع لازانیا
			۱	- انواع برگر
	مهارت :			
		۴		- ساخت ماکت پیتزاهای ساده و یونانی
		۴		- ساخت ماکت انواع هات داگ با سایزهای مختلف
		۳		- ساخت ماکت همبرگر معمولی و چیز برگر
				-
	نگرش :			
	- معرفی انواع غذاهای ایرانی و بین الملل از طریق ساخت ماکت			
	-			
	ایمنی و بهداشت :			
- استفاده از ماسک و دستکش در حین حرارت دادن خمیر به حالت‌های مختلف				
توجهات زیست محیطی :				
-				
-				



	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۲۰	۱۴	۶	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
دستکش				دانش :
خط کش ۳۰ سانتی			۱	- ماکت انواع برنجها
سوزن خیاطی			۲	- ماکت انواع گوشت ها
خلال دندان			۲	- ماکت انواع خوراک های نیمه جامد
چنگال متوسط			۱	- ماکت انواع سبزیجات
چاقوی معمولی				مهارت :
پلاستیک فریزر				- ساخت ماکت انواع چلو و پلو
سفره یک بار مصرف		۱		- ساخت ماکت انواع خورشت
قیچی معمولی		۵		- ساخت ماکت انواع مرغ ° کباب ° استیک
		۴		- ساخت ماکت انواع سالادها
		۴		نگرش :
	- معرفی انواع غذاهای ایرانی و بین الملل از طریق ساخت ماکت			
	-			
	ایمنی و بهداشت :			
	- استفاده از ماسک و دستکش در حین حرارت دادن خمیر به حالت‌های مختلف			
	توجهات زیست محیطی :			
	-			
	-			



	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۲۰	۱۴	۶	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
انواع ظرفهای مخصوص				دانش :
- خمیر های مختلف			۱	- انواع میوه ها
- رنگهای مختلف			۲	- کاربرد میوه ها در غذا
- ابزارهای ساده مثل :			۱	- میوه های کال و پوسیده
- وردنه			۲	- انواع شوربجات و ترشیجات
- چاقو				مهارت :
- قیچی متوسط				- ساخت ماکت انواع میوه های فصل
- دستکش		۱		- ساخت ماکت میوه های خورده شده
- کبریت		۴		- ساخت ماکت سبزه های خوراکی و گیاهی
- اجاق گاز		۳		- ساخت ماکت میوه های کال و پوسیده
		۲		- ساخت ماکت یک سبد میوه های مختلف
		۱		- ساخت ماکت انواع شوربجات و ترشیجات
		۳		
	نگرش :			
	- معرفی انواع غذاهای ایرانی و بین الملل از طریق ساخت ماکت			
	ایمنی و بهداشت :			
	- استفاده از ماسک و دستکش در حین حرارت دادن خمیر به حالت های مختلف			
	توجهات زیست محیطی :			
	-			



	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۱۱	۸	۳	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
چسب چوب				دانش :
چسب حرارتی			۱	- شناخت انواع ظروف
ظروف به اندازه های مختلف			۲	- شناخت طراحی و چیدمان غذا
دیس بزرگ				-
کاسه متوسط				-
لیوان بلوری				-
بشقاب				-
				مهارت :
		۴		- چسباندن ماکت غذا در دیس و بشقاب
		۲		- چسباندن غذا ها در ظرف کاسه ای
		۲		- چسباندن غذا در ظرف لیوانی
				-
				نگرش :
				-
				-
	ایمنی و بهداشت :			
	- استفاده از ماسک و دستکش در حین حرارت دادن خمیر و استفاده از چسب			
	-			
	توجهات زیست محیطی :			
	-			
	-			



- برگه استاندارد تجهیزات ، مواد ، ابزار

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	کپسول	آتش نشانی	۱	
۲	میز	میز کار	۳	شیشه ای باشد
۳	صندلی	صندای پشت دار	۱	
۴	صندلی	چوبی	۳	چرخ دار
۵	قلمو	مویی	۳	
۶	تخته وایت برد	۱۵۰*۱۰۰	۱	
۷	میز	میز چوبی	۱	
۸	ابزار	ابزار مجسمه سازی	۳	
۹	قابلمه	تفلون	۳	در اندازه های مختلف
۱۰	قاشق	غذا خوری	۳	
۱۱	قیچی	خیاطی	۳	متوسط و نوک تیز
۱۲	چسب	چسب چوب مشهد	۳	کیلو گرم
۱۳	روغن	مایع	۱	یک عدد
۱۴	رنگ خمیری	جعبه رنگی	۳	
۱۵	اسپری	اسپری بی رنگ	۳	
۱۶	ماسک	ماسک ساده	۳	عدد
۱۷	اجاق	اجاق خوراک پزی	۳	عدد
۱۸	کبریت	کبریت یا فندک	۱	عدد
۱۹	سفره	سفره یک بار مصرف	۷	متر

توجه :

-تجهیزات برای یک کارگاه به ظرفیت ۳نفر در نظر گرفته شود.



برگه استاندارد ابزار

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	کپسول	آتش نشانی	۱	
۲	میز	میز کار	۷	شیشه ای باشد
۳	صندلی مربی	صندای پشت دار	۴	
۴	صندلی	چوبی	۱۵	چرخ دار
۵	قلمو	مویی	۱۵	
۶	تخته وایت برد	۱۵۰*۱۰۰	۱	
۷	میز	میز چوبی	۱	
۸	ابزار	ابزار مجسمه سازی	۱۵	
۹	قابلمه	متوسط - تفلون	۳	در اندازه های مختلف
۱۰	قاشق	غذا خوری	۳	متوسط و نوک تیز
۱۱	قیچی	خیاطی	۳	کیلو گرم
۱۲	چسب	چسب چوب مشهد	۳	یک کیلو گرمی
۱۳	روغن	مایع	۳	بطری یک کیلو گرم
۱۴	رنگ خمیری	جعبه رنگی	۳	عدد
۱۵	اسپری	اسپری بی رنگ	۳	بسته
۱۶	ماسک	ماسک ساده	۱۵	عدد
۱۷	وردنه	متوسط	۱۵	تک شعله
۱۸	نشاسته	ذرت	۳	بسته یک کیلو گرمی
۱۹	کبریت	یا فندک	۳	بسته
۲۰	سفره	یک بار مصرف	۱۵	متر

توجه :

-تجهیزات برای یک کارگاه به ظرفیت ۱۵ نفر در نظر گرفته شود.







## فهرست سایت های قابل استفاده در آموزش استاندارد

ردیف	عنوان
۱	utoium.hapin.ir
۲	www.golbano.ir
۳	www.arpin.ir
۴	Mini-turenrin.persianblig.ir
۵	

## فهرست معرفی نرم افزارهای سودمند و مرتبط

( علاوه بر نرم افزارهای اصلی )

ردیف	عنوان نرم افزار	تهیه کننده	آدرس	توضیحات