

# استاندارد آموزش شایستگی

## تهیه کشک و قره قروت

### گروه شغلی صنایع غذایی

کد ملی آموزش شایستگی

۷	۵	۱	۳	۲	۰	۶	۸	۰	۰	۳	۰	۰	۲	۱
ISCO-۰۸				سطح مهارت	شناسه گروه			شناسه شغل			شناسه شایستگی		نسخه	

۷۵۱۳/۳/۱

تاریخ تدوین استاندارد : ۹۰/۵/۱



نظارت بر تدوین محتوا و تصویب : دفتر طرح و برنامه های درسی

کد ملی شناسایی آموزش شایستگی : ۷۵۱۳/۳/۱

اعضاء کمیسیون تخصصی برنامه ریزی درسی رشته صنایع غذایی :

حوزه های حرفه ای و تخصصی همکار برای تدوین استاندارد آموزش شایستگی :  
- اداره کل آموزش فنی و حرفه ای استان یزد  
-

فرآیند اصلاح و بازنگری :

آدرس دفتر طرح و برنامه های درسی

تهران - خیابان آزادی ، خیابان خوش شمالی ، نبش خیابان نصرت ، ساختمان شماره ۲ ، سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور ، پلاک

۲۵۹

تلفن ۹ - ۶۶۵۶۹۹۰۰

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	گیتی گرامی فر	فوق دیپلم	جهانگردی	مربی فنی و حرفه ای	۲ سال	تلفن ثابت : ۵۲۲۲۲۹۶ تلفن همراه : ۰۹۱۳۴۵۰۷۵۸۸ ایمیل : آدرس :
۲	ناهید گرامی فر	لیسانس	علوم تجربی	دبیر		تلفن ثابت : ۵۲۲۲۲۹۶ تلفن همراه : ۰۹۱۳۳۵۸۸۶۹۴ ایمیل : آدرس :
۳	پروین انصاری	لیسانس	مدیریت	مدیر آموزشگاه	۳۰ سال	تلفن ثابت : ۸۲۴۶۰۶۰ تلفن همراه : ۰۹۱۳۱۵۱۹۷۴۳ ایمیل : آدرس :
۴						تلفن ثابت : تلفن همراه : ایمیل : آدرس :
۵						تلفن ثابت : تلفن همراه : ایمیل : آدرس :
۶						تلفن ثابت : تلفن همراه : ایمیل : آدرس :
۷						تلفن ثابت : تلفن همراه : ایمیل : آدرس :



## **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 :**

بیانیه 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 مریبان :**

حداقل توانمندی های آموزشی و حرفه ای که از مریبان 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 شایستگی<sup>۱</sup> :</b>	
تهیه کشک و قره قروت	
<b>شرح استاندارد آموزش شایستگی :</b>	
تهیه کشک و قراقروت شایستگی است که وظیفه آن تهیه مواد لازم برای کشک و قره قروت و آماده سازی و فرآیند این مواد برای ساخت کشک است. این شایستگی وابسته به مشاغل و شایستگی های صنایع غذایی است و با شغل های فروشندگان محصولات لبنی و بازرسان اداره بهداشت در ارتباط است.	
<b>ویژگی های کارآموز ورودی :</b>	
حداقل میزان تحصیلات : سوم راهنمایی	
حداقل توانایی جسمی و ذهنی : سلامت کامل جسمانی و روانی	
مهارت های پیش نیاز : ندارد	
<b>طول دوره آموزش :</b>	
طول دوره آموزش	: ۶۲ ساعت
- زمان آموزش نظری	: ۱۷ ساعت
- زمان آموزش عملی	: ۴۵ 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>	
لیسانس صنایع غذایی با حداقل ۳ سال سابقه کار مرتبط یا دیپلم مدیریت خانواده با حداقل ۴ سال سابقه کار مرتبط	



**\* تعریف دقیق استاندارد ( اصطلاحی ) :**

تهیه کشک، دوغ، لور، شور، خشکو، قره قورت و سویا

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

ندارد

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

**\* 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<sup>۲</sup>

- کارها<sup>۳</sup>

ردیف	عناوین
۱	تهیه کشک از دوغ
۲	تهیه لور
۳	تهیه شور
۴	تهیه خشکو
۵	تهیه کشک چدنی یا خاکستری
۶	تهیه کشک زرد
۷	تهیه قره قروت از دوغ
۸	تهیه کشک در خانه
۹	تهیه سویا کشک
۱۰	
۱۱	
۱۲	
۱۳	
۱۴	
۱۵	

<sup>۱</sup>. Occupational / Competency Standard

<sup>۳</sup>. Competency / task



استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۱۲	۱۰	۲	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
دوغ مشک کاسه قاشق سفره یا پارچه برای چیدن کشک ها روی آن نمک				دانش :
			۳۰ دقیقه	- شرایط بهینه و روش تهیه کشک
			۳۰ دقیقه	- مواد لازم برای کشک
			۱۵ دقیقه	- ویژگیهای کشک سالم و مرغوب
			۱۵ دقیقه	- ارزش غذایی کشک
				-
				مهارت :
		۵		- آماده سازی مواد لازم برای تهیه کشک
		۵		- تهیه کشک با کیفیت مناسب
				-
				-
				نگرش :
			- بهینه سازی شرایط تولید	
			-	
			ایمنی و بهداشت :	
			- با رعایت نکات ایمنی آشپزخانه از بروز آتش سوزی جلوگیری کند.	
			- استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی	
			توجهات زیست محیطی :	
			-	
			-	





استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : تهیه لور
	جمع	عملی	نظری	
	۴	۳	۱	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
مایه پنیر شیر کاسه قابلمه گاز قاشق کیسه پارچه ای				دانش :
			۳۰ دقیقه	- تهیه بهینه تهیه لور
			۱۵ دقیقه	- مواد لازم برای تهیه لور
			۱۵ دقیقه	- روش تهیه لور
				-
				مهارت :
		۱ ساعت		- تهیه مواد لازم برای تهیه لور
		۱ ساعت		- تهیه لور
				-
				-
	نگرش :			
	-بهینه سازی شرایط تولید			
	-			
	ایمنی و بهداشت :			
	- با رعایت نکات ایمنی آشپزخانه از بروز آتش سوزی جلوگیری کند.			
	-استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی			
	توجهات زیست محیطی :			
	-			
	-			



استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : تهیه شور
	جمع	عملی	نظری	
	۶	۴	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
دوغ گاز قابلمه قاشق کاسه				دانش : - روش تهیه شور - مواد لازم برای تهیه شور - شرایط بهینه تهیه شور -
			۳۰ دقیقه	
			۳۰ دقیقه	
			۳۰ دقیقه	
		۲ ساعت		مهارت : - آماده سازی مواد لازم برای تهیه شور - تهیه شور -
		۲ ساعت		
				نگرش : - بهینه سازی شرایط تولید -
			ایمنی و بهداشت : - با رعایت نکات ایمنی آشپزخانه از بروز آتش سوزی جلوگیری کند. - استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی	
			توجهات زیست محیطی : - -	



استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : تهیه خشکو
	جمع	عملی	نظری	
	۲	۱	۱	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
کشک وسیله ای برای سائیدن آب				دانش :
			۳۰دقیقه	- ویژگی خشکو
			۳۰دقیقه	- موارد استفاده خشکو
				-
				-
				مهارت :
		۲۰دقیقه		- تهیه کردن خشکو
		۲۰دقیقه		- خیس کردن خشکو
		۲۰دقیقه		- آماده سازی غذاهایی را که می توان با خشکو تهیه کرد
				-
				نگرش :
				-
				-
			ایمنی و بهداشت :	
			- با رعایت نکات ایمنی آشپزخانه از بروز آتش سوزی جلوگیری کند.	
			- استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی	
			توجهات زیست محیطی :	
			-	
			-	



استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : تهیه کشک چدنی یا خاکستری
	جمع	عملی	نظری	
	۱۰	۸	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
دیگ چدنی دوغ قاشق گاز نمک			۱ ساعت	دانش : - روش تهیه کشک چدنی - ظرف مخصوص برای تهیه کشک چدنی - ارزش غذایی کشک چدنی - شرایط بهینه تهیه کشک
			۳۰ دقیقه	
			۱۵ دقیقه	
			۱۵ دقیقه	
				مهارت : - آماده سازی مواد لازم برای تهیه کشک - آماده سازی کشک در دیگ چدنی - تهیه غذایی با این کشک -
		۳ ساعت		
		۳ ساعت		
		۲ ساعت		
				نگرش : - ایجاد شرایط بهینه تولید -
				ایمنی و بهداشت : - با رعایت نکات ایمنی آشپزخانه از بروز آتش سوزی جلوگیری کند. - استفاده از لباس کار مناسب و بهداشت
			توجهات زیست محیطی : - -	



استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۸	۶	۲	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
آرد نمک زردچوبه آب دوغ وسیله ای برای پهن کردن کشک				دانش :
			۱۵ دقیقه	- شرایط بهینه تهیه کشک زرد
			۱۵ دقیقه	- مواد لازم برای تهیه کشک زرد
			۱ ساعت	- روش تهیه کشک زرد
			۳۰ دقیقه	- مواد افزودنی به کشک زرد
				-
				مهارت :
		۱ ساعت		- آماده سازی مواد لازم برای تهیه کشک زرد
		۱ ساعت		- اضافه کردن افزودنی آن
		۲ ساعت		- مخلوط کردن مواد کشک زرد
		۲ ساعت		- به کشک زرد آرد اضافه کند و کشک را خشک نماید.
				نگرش :
			- ایجاد شرایط بهینه تولید	
			-	
			ایمنی و بهداشت :	
			- با رعایت نکات ایمنی آشپزخانه از بروز آتش سوزی جلوگیری کند.	
			- استفاده از لباس کار مناسب و بهداشت	
			توجهات زیست محیطی :	
			-	
			-	



استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۷	۵	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
دوغ پارچه یا کیسه قابلمه برای جوشاندن دوغ گاز مشک شیر کاسه قاشق				دانش :
			۳۰ دقیقه	- مواد لازم برای تهیه قره قروت
			۱ ساعت	- تهیه قره قروت
			۳۰ دقیقه	- شرایط بهینه تولید
				-
				مهارت :
		۱ ساعت		- آماده سازی مواد لازم برای تهیه قره قروت
		۴ ساعت		- تهیه قره قروت
				-
				-
			نگرش :	
			- بهینه سازی شرایط تولید	
			-	
			ایمنی و بهداشت :	
			- با رعایت نکات ایمنی آشپزخانه از بروز آتش سوزی جلوگیری کند.	
			- استفاده از لباس کار مناسب و بهداشت	
			توجهات زیست محیطی :	
			-	
			-	



استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : تهیه کشک در خانه
	جمع	عملی	نظری	
	۷	۵	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
دوغ کیسه پارچه یا سفره قابلمه گاز کاسه قاشق				دانش :
			۱/۵ ساعت	- روش تهیه کشک در خانه
			۱۵ دقیقه	- مواد لازم برای تهیه کشک
			۱۵ دقیقه	- شرایط بهینه تهیه کشک در خانه
				-
				مهارت :
		۲ ساعت		- جوشاندن دوغ
		۱ ساعت		- ریختن دوغ آماده شده در کیسه
		۱ ساعت		- گلوله گلوله کردن خمیر داخل کیسه
		۱ ساعت		- خمیر گلوله شده را در هوای آزاد قرار دهد.
			نگرش :	
			- ایجاد شرایط بهینه تولید در خانه	
			-	
			ایمنی و بهداشت :	
			- با رعایت نکات ایمنی آشپزخانه از بروز آتش سوزی جلوگیری کند.	
			- استفاده از لباس کار مناسب و بهداشت	
			توجهات زیست محیطی :	
			-	
			-	



استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : تهیه سویا کشک
	جمع	عملی	نظری	
	۶	۴	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
سویا دوغ نمک مشک قاشق				دانش :
			۳۰ دقیقه	- مواد لازم برای تهیه سویا کشک
			۳۰ دقیقه	- دلیل استفاده از سویا در تولید کشک
			۳۰ دقیقه	- ارزش غذایی سویا کشک
			۳۰ دقیقه	- شرایط بهینه تولید سویا کشک
				مهارت :
		۲ ساعت		- آماده سازی مواد لازم برای تهیه سویا کشک
		۲ ساعت		- تهیه سویا کشک
				-
				-
			نگرش :	
			- ایجاد شرایط بهینه تولید سویا کشک	
			-	
			ایمنی و بهداشت :	
			- با رعایت نکات ایمنی آشپزخانه از بروز آتش سوزی جلوگیری کند.	
			- استفاده از لباس کار مناسب و بهداشت	
			توجهات زیست محیطی :	
			-	
			-	





- برگه استاندارد تجهیزات

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	گاز		۱	
۲	میز و صندلی کارآموز		۱۵	
۳	میز و صندلی مربی		۱	

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	آرد		نیم کیلو	
۲	دوغ		نیم کیلو	
۳	شیر		نیم کیلو	
۴	ماست		نیم کیلو	
۵	زردچوبه		مقداری	
۶	نمک		مقداری	
۷	سویا		نیم کیلو	

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	ظرف مخصوص مانند مشک		۱	
۲	قابلمه		۱	
۳	کاسه		۳	
۴	قاشق		۴	

توجه:

- ابزار به ازاء هر سه نفر محاسبه شود.



- منابع و نرم افزار های آموزشی ( اصلی مورد استفاده در تدوین و آموزش استاندارد )

ردیف	عنوان منبع یا نرم افزار	مؤلف	مترجم	سال نشر	محل نشر	ناشر یا تولید کننده
۱	کتاب آشپزی مستطاب	نجف دریا بندری		تابستان ۱۳۸۴	تهران - طبقه دوم - خیابان حقوقی تهران	نشر کاریاب
۲	اینترنت					

- سایر منابع و محتواهای آموزشی ( پیشنهادی گروه تدوین استاندارد ) علاوه بر منابع اصلی

ردیف	نام کتاب یا جزوه	سال نشر	مؤلف / مؤلفین	مترجم / مترجمین	محل نشر	ناشر	توضیحات



## فهرست سایت های قابل استفاده در آموزش استاندارد

ردیف	عنوان
	WWW. Codex alimentarius. com
	WWW. Jecfa . com
	WWW. foodna . com
	WWW. efsa . com