

معاونت پژوهش، برنامه‌ریزی و سنجش مهارت

دفتر پژوهش، طرح و برنامه‌ریزی درسی

استاندارد آموزش شغل

آشپز هتل درجه ۲

گروه شغلی

هتلداری

کد ملی آموزش شغل

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

۲ / ۲ / ۳۸ / ۳۱ - ۵

تاریخ تدوین استاندارد: ۱۳۸۸/۱/۱



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 درجه ۲ هتل کسی است که علاوه بر داشتن مهارت آشپز درجه ۳ نیز اندازه عمده- پختن و کنسرو کردن سبزیجات در فصول مختلف- تهیه انواع سالاد- برش انواع گوشت- تهیه انواع پلو- کنسرو کردن قارچ- تهیه انواع گراتن- تهیه انواع ماکارونی - تهیه انواع ساندویچ و همبرگر- تهیه انواع پپاژه و سوپ- تهیه انواع اسکالپ- انواع کراکت- تهیه خمیر بنیه- کوکتل انواع میگو- پخت انواع میگو- سرخ کردن انواع ماهی- آماده کردن مواد اولیه انواع کباب- تهیه انواع کباب- تهیه انواع استیک- آماده کردن غذا جهت سرو- تهیه انواع حلیم- تهیه انواع شامی- تهیه انواع تاس کباب- تهیه انواع پوره- تهیه انواع دلمه برآید.	
ویژگی های کارآموزورودی:	
حداقل میزان تحصیلات : پایان دوره راهنمایی	
حداقل توانایی جسمی: متناسب با شغل مربوطه	
مهارت های پیش نیاز این استاندارد: ندارد	
طول دوره آموزشی :	
طول دوره آموزش	: ۲۱۸ ساعت
- زمان آموزش نظری	: ۸۰ ساعت
- زمان آموزش عملی	: ۱۳۸ 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 پختن و کنسرو کردن سبزیجات در فصول مختلف
۲	توانایی تهیه انواع سالاد
۳	توانایی برش انواع گوشت
۴	توانایی تهیه انواع پلو
۵	توانایی کنسرو کردن قارچ ها
۶	توانایی تهیه انواع گراتن
۷	توانایی تهیه انواع ماکارونی
۸	توانایی تهیه انواع ساندویچ و همبرگر
۹	توانایی تهیه انواع پتاژه و سوپ
۱۰	توانایی تهیه انواع اسکالپ
۱۱	توانایی انواع کراکت
۱۲	توانایی تهیه خمیر بنیه
۱۳	توانایی تهیه کوکتل انواع میگو
۱۴	توانایی پخت انواع میگو
۱۵	توانایی سرخ کردن انواع ماهی
۱۶	توانایی آماده کردن مواد اولیه انواع کباب
۱۷	توانایی تهیه انواع کباب
۱۸	توانایی تهیه انواع استیک
۱۹	توانایی آماده کردن غذا جهت سرو
۲۰	توانایی تهیه انواع حلیم
۲۱	توانایی تهیه انواع شامی
۲۲	توانایی تهیه انواع تاس کباب
۲۳	توانایی تهیه انواع پوره
۲۴	توانایی تهیه انواع دلمه
۲۵	توانایی تهیه مخلفات خاویار
۲۶	توانایی بکارگیری ضوابط ایمنی و بهداشت کار در محیط کار



زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
۶	۴	۲	توانایی پختن و کنسرو کردن سبزیجات در فصول مختلف	۱
			آشنایی با سبزیجات فصول مختلف	۱-۱
			آشنایی با روشهای کنسرو کردن مواد غذایی	۱-۲
			آشنایی با مواد وسایل مورد نیاز کنسرو و مواد غذایی	۱-۳
			آشنایی با روشهای پخت و کنسرو سبزیجات	۱-۴
شناسایی اصول پخت، کنسرو و فریز کردن سبزیجات در فصول مختلف	۱-۵			
۷	۴	۳	توانایی تهیه انواع سالاد	۲
			آشنایی با انواع سالاد و موارد مصرف آنها	۲-۱
			آشنایی با مواد اولیه انواع سالاد	۲-۲
			آشنایی با وسایل ابزارهای مورد نیاز تهیه انواع سالاد	۲-۳
			آشنایی با دستورالعمل های تهیه انواع سالاد	۲-۴
			شناسایی اصول تهیه انواع سالاد	۲-۵
شناسایی اصول نگهداری انواع سالاد	۲-۶			
۱۴	۱۰	۴	توانایی برش انواع گوشت	۳
			آشنایی با گوشت و مواد مصارف آنها	۳-۱
			آشنایی با دستورالعمل برش انواع گوشت	۳-۲
شناسایی اصول برش انواع گوشت و نگهداری آنها	۳-۳			
۴	۲	۲	توانایی تهیه انواع پلو	۴
			آشنایی با پلو، انواع و موارد مصرف آنها	۴-۱
			آشنایی با مواد اولیه انواع پلو	۴-۲
			آشنایی با دستورالعمل تهیه انواع پلو	۴-۳
شناسایی اصول تهیه انواع پلو	۴-۴			



شماره	شرح	زمان آموزش		
		نظری	عملی	جمع
۵	توانایی کنسرو کردن قارچ ها ۵-۱ آشنایی با انواع قارچ و موارد مصرف آنها ۵-۲ آشنایی با مواد مورد نیاز کنسرو کردن قارچ ها ۵-۳ شناسایی اصول کنسرو کردن و نگهداری کنسروهای قارچ	۲	۳	۵
۶	توانایی تهیه انواع گراتن ۶-۱ آشنایی با گراتن، انواع و موارد مصرف آنها ۶-۲ آشنایی با مواد اولیه گراتن ها ۶-۳ آشنایی با وسایل مورد نیاز تهیه گراتن ۶-۴ شناسایی اصول تهیه گراتن ها	۳	۱۰	۱۳
۷	توانایی تهیه انواع ماکارونی ۷-۱ آشنایی با ماکارونی، انواع و موارد مصرف آنها ۷-۲ آشنایی با مواد اولیه تهیه انواع ماکارونی ۷-۳ آشنایی با دستورالعمل تهیه انواع ماکارونی ۷-۴ شناسایی اصول تهیه انواع ماکارونی	۲	۳	۵
۸	توانایی تهیه انواع ساندویچ و همبرگر ۸-۱ آشنایی با انواع ساندویچ و مواد مصرف آنها ۸-۲ آشنایی با انواع همبرگر و موارد مصرف آنها ۸-۳ آشنایی با مواد اولیه تهیه انواع ساندویچ ۸-۴ آشنایی با روشهای تهیه انواع ساندویچ ۸-۵ شناسایی اصول تهیه انواع ساندویچ ۸-۶ آشنایی با مواد اولیه انواع همبرگر ۸-۷ آشنایی با روشهای تهیه انواع همبرگر ۸-۸ شناسایی اصول تهیه انواع همبرگر	۲	۲	۴



زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
۶	۳	۳	<p>توانایی تهیه انواع پتاژه و سوپ</p> <p>۹-۱ آشنایی با پتاژه انواع و موارد مصرف</p> <p>۹-۲ آشنایی با مواد اولیه پتاژه</p> <p>۹-۳ آشنایی با روشهای تهیه انواع پتاژه</p> <p>۹-۴ شناسایی اصول تهیه انواع پتاژه</p> <p>۹-۵ آشنایی با سوپ، انواع و موارد مصرف آنها</p> <p>۹-۶ شناسایی اصول تهیه انواع سوپ</p>	
۱۱	۷	۴	<p>توانایی تهیه انواع اسکالپ</p> <p>۱۰-۱ آشنایی با اسکالپ، انواع و موارد مصرف</p> <p>۱۰-۲ آشنایی با مواد اولیه مورد نیاز تهیه انواع اسکالپ</p> <p>۱۰-۳ آشنایی با دستورالعمل تهیه انواع اسکالپ</p>	
۱۲	۷	۵	<p>توانایی انواع کراکت</p> <p>۱۱-۱ آشنایی با کراکت، انواع و موارد مصرف آنها</p> <p>۱۱-۲ آشنایی با مواد اولیه تهیه انواع کراکت</p> <p>۱۱-۳ آشنایی با دستورالعمل های تهیه کراکت</p> <p>۱۱-۴ آشنایی با وسایل مورد نیاز تهیه کراکت</p> <p>۱۱-۵ شناسایی اصول تهیه انواع کراکت</p>	
۳	۲	۱	<p>توانایی تهیه خمیر بنیه</p> <p>۱۲-۱ آشنایی با خمیر بنیه، انواع و موارد مصرف آنها</p> <p>۱۲-۲ آشنایی با دستورالعمل تهیه خمیر بنیه</p> <p>۱۲-۳ شناسایی اصول تهیه خمیر بنیه</p>	
۵	۳	۲	<p>توانایی تهیه کوکتل انواع میگو</p> <p>۱۳-۱ آشنایی با میگو و انواع آن</p> <p>۱۳-۲ آشنایی با کوکتل میگو، انواع و موارد مصرف آنها</p>	



زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
			<p>آشنایی با مواد اولیه تهیه انواع کوکتل میگو ۱۳-۳</p> <p>آشنایی با دستورالعمل های تهیه انواع میگو ۱۳-۴</p> <p>شناسایی اصول تهیه انواع میگو ۱۳-۵</p>	
۳	۲	۱	<p>توانایی پخت انواع میگو</p> <p>آشنایی با وسایل و دستورالعمل های پخت انواع میگو ۱۴-۱</p> <p>شناسایی اصول پخت انواع میگو ۱۴-۲</p>	۱۴
۱۴	۱۰	۴	<p>توانایی سرخ کردن انواع ماهی</p> <p>آشنایی با ماهی، انواع و موارد مصرف آنها ۱۵-۱</p> <p>آشنایی با مواد اولیه مورد نیاز سرخ کردن انواع ماهی ۱۵-۲</p> <p>آشنایی با دستورالعمل های سرخ کردن انواع ماهی ۱۵-۳</p> <p>شناسایی اصول سرخ کردن انواع ماهی ۱۵-۴</p>	۱۵
۱۴	۱۰	۴	<p>توانایی آماده کردن مواد اولیه انواع کباب</p> <p>آشنایی با گوشت و انواع آن در تهیه کبابها ۱۶-۱</p> <p>آشنایی با مواد آماده سازی کبابها (زخم گیرها) ۱۶-۲</p> <p>آشنایی با دستورالعملهای آماده کردن معماری مواد اولیه کبابها و وسایل مورد نیاز ۱۶-۳</p> <p>شناسایی اصول آماده کردن گوشت قرمز جهت کبابها ۱۶-۴</p> <p>شناسایی اصول آماده کردن انواع گوشت طیور جهت کبابها ۱۶-۵</p> <p>شناسایی اصول آماده کردن انواع گوشت آبزیان جهت کبابها ۱۶-۶</p>	۱۶
۷	۴	۳	<p>توانایی تهیه انواع کباب</p> <p>آشنایی با دستورالعمل های تهیه انواع کباب ۱۷-۱</p> <p>آشنایی با تجهیزات کباب پزی و کاربرد آنها در موارد مختلف ۱۷-۲</p> <p>شناسایی اصول تهیه انواع کباب گوشت قرمز ۱۷-۳</p>	۱۷



شماره	شرح	زمان آموزش		
		نظری	عملی	جمع
۱۷-۴	شناسایی اصول تهیه انواع کباب گوشت قرمز			
۱۷-۵	شناسایی اصول تهیه انواع کباب گوشت آبیان			
۱۸	توانایی تهیه انواع استیک	۴	۷	۱۱
۱۸-۱	آشنایی با گوشت استیک ها (فیله و راسته)			
۱۸-۲	آشنایی با دستورالعمل های تهیه استیک			
۱۸-۳	آشنایی با تجهیزات تهیه انواع استیک			
۱۸-۴	آشنایی با سس های مورد نیاز و کاربرد آنها			
۱۸-۵	آشنایی با سبزیجات پخته مورد نیاز و کاربرد آنها			
۱۸-۶	شناسایی اصول تهیه انواع استیک			
۱۸-۷	آشنایی با گوجه فرنگی و انواع کاربرد آن			
۱۹	توانایی آماده کردن غذا جهت سرو	۵	۷	۱۲
۱۹-۱	آشنایی با برنامه سرو غذا در حد آشپز درجه ۳			
۱۹-۲	آشنایی با غذاهای مربوطه			
۱۹-۳	آشنایی با انواع ظروف غذاخوری مربوطه و کاربرد آنها			
۱۹-۴	آشنایی با دستورالعمل سرو غذا			
۱۹-۵	شناسایی اصول آماده کردن غذا جهت سرو			
۲۰	توانایی تهیه انواع حلیم	۲	۳	۵
۲۰-۱	آشنایی با حلیم، انواع و موارد مصرف آنها			
۲۰-۲	آشنایی با مواد اولیه حلیم			
۲۰-۳	شناسایی اصول تهیه انواع حلیم			
۲۱	توانایی تهیه انواع شامی	۲	۳	۵
۲۱-۱	آشنایی با شامی، انواع و موارد مصرف آنها			
۲۱-۲	آشنایی با مواد اولیه انواع شامی			
۲۱-۳	شناسایی اصول تهیه انواع شامی			



شماره	شرح	زمان آموزش		
		نظری	عملی	جمع
۲۲	توانایی تهیه انواع تاس کباب آشنایی با تاس کباب، انواع و موارد مصرف آنها آشنایی با مواد اولیه انواع تاس کباب شناسایی اصول تهیه انواع تاس کباب	۲	۴	۶
۲۳	توانایی تهیه انواع پوره آشنایی با پوره، انواع و موارد مصرف آنها آشنایی با مواد اولیه انواع پوره آشنایی با دستورالعمل تهیه انواع پوره شناسایی اصول تهیه انواع پوره	۳	۷	۱۰
۲۴	توانایی تهیه انواع دلمه آشنایی با دلمه، انواع و موارد مصرف آنها آشنایی با دستورالعمل تهیه انواع دلمه آشنایی با دستورالعمل تهیه انواع دلمه شناسایی اصول تهیه انواع دلمه	۴	۱۱	۱۵
۲۵	توانایی تهیه مخلفات خاویار آشنایی با مخلفات خاویار و انواع آن آشنایی با وسایل مورد نیاز مخلفات خاویار و خاویار آشنایی با وسایل مورد نیاز تهیه مخلفات خاویار آشنایی با ظروف مورد نیاز سرو خاویار شناسایی تهیه مخلفات خاویار	۳	۸	۱۱
۲۶	توانایی بکارگیری ضوابط ایمنی و بهداشت کار در محیط کار آشنایی با بهداشت عمومی در محیط کار آشنایی با بیماریهای رایج در محیط کار	۸	۲	۱۰



زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
			- مسمومیت های غذایی - آلودگی آب آشنایی با کمک های اولیه و فوریت های امدادی - بریدگی - شکستگی - احیای قلبی و تنفس مصنوعی - سوختگی ها - مسمویت ها	۲۶-۳



فهرست استاندارد تجهیزات، ابزار، مواد و وسایل رسانه ای

ردیف	مشخصات فنی	تعداد	شماره
۱	انواع سبزی		
۲	اجاق		
۳	مواد کنسرو کننده		
۴	یخچال و فریزر		
۵	وسایل کمک آموزشی		
۶	وسایل ایمنی		
۷	مواد اولیه انواع سالاد		
۸	انواع سالاد		
۹	وسایل و ابزارهای مورد نیاز تهیه انواع سالاد		
۱۰	یخچال		
۱۱	انواع گوشت		
۱۲	وسایل برش گوشت		
۱۳	فریزر		
۱۴	انواع پلو		
۱۵	مواد اولیه انواع پلو		
۱۶	اجاق		
۱۷	انواع قارچ		
۱۸	مواد مورد نیاز کنسرو قارچ		
۱۹	انواع گراتن		
۲۰	مواد اولیه گراتن		
۲۱	انواع ماکارونی		
۲۲	مواد اولیه مورد نیاز		
۲۳	وسایل مورد نیاز		
۲۴	انواع ساندویچ		



فهرست استاندارد تجهیزات، ابزار، مواد و وسایل رسانه ای

ردیف	مشخصات فنی	تعداد	شماره
۲۵	مواد اولیه انواع ساندویچ		
۲۶	انواع همبرگر		
۲۷	مواد اولیه انواع همبرگر		
۲۸	انواع پتازه و سوپ		
۲۹	مواد اولیه انواع پتازه و سوپ		
۳۰	اسکالپ		
۳۱	مواد اولیه اسکالپ		
۳۲	ظروف مورد نیاز		
۳۳	انواع کراکت		
۳۴	مواد اولیه تهیه کراکت		
۳۵	خمیر بنیه		
۳۶	انواع میگو		
۳۷	مواد اولیه تهیه میگو		
۳۸	فر و اجاق		
۳۹	انواع ماهی		
۴۰	مواد اولیه مورد نیاز سرخ کردن ماهی		
۴۱	ظروف و فر		
۴۲	اجاق و فر		
۴۳	گوشت قرمز		
۴۴	گوشت طیور		
۴۵	گوشت آبزیان		
۴۶	مواد آماده سازی کبابها		
۴۷	وسایل مورد نیاز تهیه کباب		
۴۸	تجهیزات کباب پزی		



فهرست استاندارد تجهیزات، ابزار، مواد و وسایل رسانه ای

ردیف	مشخصات فنی	تعداد	شماره
۴۹	انواع گوشت استیک		
۵۰	تجهیزات تهیه استیک		
۵۱	سس		
۵۲	سبزیجات پخته		
۵۳	گوجه فرنگی		
۵۴	انواع غذا در ظروف پخت		
۵۵	ظروف غذا		
۵۶	برنامه سرو غذا		
۵۷	مواد اولیه شامی		
۵۸	انواع شامی		
۵۹	انواع تاس کباب		
۶۰	مواد اولیه انواع تاس کباب		
۶۱	انواع پوره		
۶۲	مواد اولیه انواع پوره		
۶۳	انواع دلمه		
۶۴	مواد اولیه دلمه		
۶۵	خاویار		
۶۷	مواد اولیه تهیه مخلقات خاویار		