

معاونت پژوهش، برنامه‌ریزی و سنجش مهارت

دفتر پژوهش، طرح و برنامه‌ریزی درسی

# استاندارد آموزش شغل

## آشپز کشتی درجه ۱

### گروه شغلی

### خدمات تغذیه ای

کد ملی آموزش شغل

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

۵-۳۶۱۵۰/۱/۱

تاریخ تدوین استاندارد : ۸۸/۱/۱



<p><b>تعریف مفاهیم سطوح یادگیری</b></p> <p>آشنایی: به مفهوم داشتن اطلاعات مقدماتی/شناسایی: به مفهوم داشتن اطلاعات کامل/اصول: به مفهوم میانی مطالب نظری/توانایی: به مفهوم قدرت انجام کار</p>
<p><b>مشخصات عمومی شغل (براساس کاربرگ صفر)</b></p> <p>آشپز کشتی درجه ۱ کسی است که بعد از گذراندن دوره های آموزشی لازم بتواند از عهده کار با ابزار و آماده کردن تجهیزات مخصوص آشپزی در کشتی برآید. انبار و بخش های مختلف کشتی را بشناسد و نیز از عهده دسرها و غذاهای ساده و اصلی برآید و با مسائل بهداشتی مربوط به آن و اصطلاحات مربوط به کشتی و آشپزخانه کشتی آشنا باشد.</p>
<p><b>ویژگی های کارآموزورودی (براساس کاربرگ ۱۱)</b></p> <p>حداقل میزان تحصیلات: پایان دوره راهنمایی با ۳ سال سابقه کار مؤثر</p> <p>حداقل توانایی جسمی: سلامت کامل جسمی و روانی</p> <p>مهارت های پیش نیاز این استاندارد: آشپز کشتی درجه ۲ با کد استاندارد ۵-۳۱/۵۰/۲/۱</p>
<p><b>طول دوره آموزشی (براساس کاربرگ ۶ و ۱۳)</b></p> <p>طول دوره آموزش : ۱۹۰ ساعت</p> <p>- زمان آموزش نظری : ۴۸ ساعت</p> <p>- زمان آموزش عملی : ۱۴۲ ساعت</p> <p>- زمان کارآموزی در محیط کار : - ساعت</p> <p>- زمان اجرای پروژه : - ساعت</p> <p>- زمان سنجش مهارت : - ساعت</p>
<p><b>روش ارزیابی مهارت کارآموز (براساس کاربرگ ۷)</b></p> <p>۱- امتیاز سنجش نظری (دانش فنی): ۲۵٪</p> <p>۲- امتیاز سنجش عملی : ۷۵٪</p> <p>۱-۲- امتیاز سنجش مشاهده ای: ۱۰٪</p> <p>۲-۲- امتیاز سنجش نتایج کار عملی: ۶۵٪</p>
<p><b>ویژگیهای نیروی آموزشی (براساس کاربرگ ۱۲)</b></p> <p>حداقل سطح تحصیلات :</p> <p>دارا بودن شرط زیر:</p> <p>- لیسانس صنایع غذایی و تغذیه کارت مربیگری در رشته مربوطه از سازمان آموزش و پرورش + پداگوژی</p> <p>- دیپلم + ۲ سال سابقه تدریس + دارا بودن کارت مربیگری مربوطه از سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور + پداگوژی</p>





شماره	شرح	زمان آموزش		
		نظری	عملی	جمع
۱	<p>توانایی تشخیص گروه های مختلف مواد غذایی و نگهداری با روش صحیح</p> <p>۱-۱ آشنایی با گروه های مختلف مواد غذایی از لحاظ جانشینی (کالری- ارزش غذایی)</p> <p>۱-۲ آشنایی با ترکیبات و نیازهای غذایی بدن انسان</p> <p>۱-۳ آشنایی با عوامل آلوده کننده و فاسد کننده مواد غذایی</p> <p>۱-۴ شناسایی انبارهای نگهداری مواد غذایی</p> <p>۱-۵ شناسایی سردخانه های نگهداری مواد غذایی</p> <p>۱-۶ شناسایی اصول تشخیص روش مناسب جهت نگهداری مواد غذایی به صورت خام یا پخته شده</p>	۱۰	۲	۱۲
۲	<p>توانایی تهیه و پخت غذاها و دسرهای مختلف</p> <p>۲-۱ شناسایی اصول تهیه انواع پلو</p> <p>- (مرصع پلو، شیرین پلو، آلبالو پلو، ته چین دوطبقه)</p> <p>۲-۲ شناسایی اصول تهیه و پخت انواع غذاهای گوشتی</p> <p>- (بره شکم پر- بوقلمون- مرغ شکم پر- ماهی شکم پر- بیف استروگانوف- ژیگو- استیک مرغ- استیک گوشت قرمز)</p> <p>۲-۳ شناسایی اصول تهیه انواع کباب</p> <p>- (جوجه کباب- ماهی کباب- کباب و چنجه - کباب برگ - کوبیده - کباب میگو)</p> <p>۲-۴ شناسایی اصول تهیه و پخت انواع ماهی و تشخیص روش پخت مناسب با نوع ماهی</p>	۳۲	۱۳۲	۱۶۴



زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
			- پخت انواع مختلف ماهی - تهیه ماهی شکم پر شناسایی اصول تهیه و پخت میگو - خوراک میگو - میگو سرخ شده	۲-۵
			شناسایی اصول تهیه و پخت غذا با مرغ - ( مرغ بریان - کیوسکی - جوجه چینی ) شناسایی اصول تهیه انواع کوکو، کتلت	۲-۶ ۲-۷
			- ( کوکوی ماهی - کوکوی مرغ - کوکوی سبزی - کوکوی سیب زمینی - شامی - کتلت گوشت ) شناسایی اصول پخت انواع سبزیجات	۲-۸
			شناسایی اصول تهیه انواع پیتزا ، خمیر پیتزا - ( خمیر پیتزا - پیتزا قارچ و ژامبون - پیتزا سبزیجات - پیتزا مرغ )	۲-۹
			شناسایی اصول تهیه و پخت انواع سوپ و پتاژ - ( سوپ قارچ - سوپ ورمیشل - سوپ جو - سوپ ذرت - سوپ پیاز - سوپ تره فرنگی و سیب زمینی - پتاژ عدس - پتاژ لوبیا )	۲-۱۰
			شناسایی اصول تهیه پوره - ( پوره سیب زمینی - اسفناج - نخودسبز - عدس )	۲-۱۱
			شناسایی اصول تهیه انواع سالاد و اردور - ( سالاد کاهو - سالاد مخلوط - سالاد اولویه - سالاد پاستا - سالاد مرغ - سالاد میوه - اردور ماست و خیار - اردور ماست و لبو - بورانی اسفناج - اردور قارچ و اسفناج - کشک بادمجان - میرزا قاسمی - بورانی بادنجان )	۲-۱۲



زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
			شناسایی اصول تهیه انواع سس ( کچاپ - مایونز- سس فلفل - تارتار- سس قارچ- سس گوجه فرنگی - هزارجزیره)	۲-۱۳
			شناسایی اصول تهیه انواع دسر (انواع ژله - کرم کارامل- کاستر- حلوا - فرنی- شله زرد- کرم نسکافه- رنگینگ - شیربرنج)	۲-۱۴
			آشنایی با اصول نگهداری انواع دسر	۲-۱۵
			شناسایی اصول تهیه انواع کیک و شیرینی و نان - دو نوع نان مختلف- بیسکوئیت - پیراشکی - شیرینی خامه ای- زولبیاو بامیه- پای سیب - شیرینی رولت - کیک اسفنجی- کیک صبحانه - شیرینی نارگیلی- کیک شکلاتی- کیک کشمش- کیک طبقاتی - کیک میوه با رویه ژله - کیک مربایی	۲-۱۶
			شناسایی اصول تهیه انواع ترشی و شور - شستشو ، پاک کردن و خرد کردن مواد اولیه برای ترشی یا شور - ترشی مخلوط- لپته - پیاز ترشی- سیرترشی- شور سبزیجات - خیارشور	۲-۱۷
			شناسایی اصول تهیه انواع مربا - مربای آلبالو- مربای هویج- مربای به - مربای بالنگ	۲-۱۷
۵	۴	۱	<b>توانایی آرایش میز و سفره</b>	۳
			آشنایی با انواع وسایل سرو غذا و کاربرد آنها	۳-۱
			شناسایی اصول چیدمان میز	۳-۲



زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
۹	۴	۵	<p><b>توانایی بکارگیری ضوابط و بهداشت کار در محیط</b></p> <p>۴-۱ آشنایی با رعایت اصول و نکات ایمنی و بهداشت فردی</p> <p>- بیماریهای مسری و طریق سرایت و علائم آنها و شیوه پیشگیری از آن</p> <p>- بیماریهای انگلی و عوامل بیولوژیک</p> <p>- وسایل بهداشتی دستکش ، ماسک ، کلاه ، پیش بند ، روپوش مخصوص کار</p> <p>۴-۲ شناسایی اصول رعایت موارد بهداشتی جهت جلوگیری از آلودگی های بیولوژیک</p> <p>۴-۳ شناسایی اصول بکار گیری وسایل حفاظتی و بهداشتی</p> <p>۴-۴ آشنایی با حوادث شغلی (برق گرفتگی ، گرمزدگی ، دریا زدگی ، مسمومیت ، شکستگی ، بریدگی و سایر حوادث و نحوه پیشگیری از آن</p> <p>۴-۵ شناسایی اصول بکارگیری لوازم جعبه کمکهای اولیه</p> <p>۴-۶ آشنایی با تامین نور کافی در محیط کار</p> <p>۴-۷ آشنایی با علل بروز حریق و نحوه اطفاء حریق</p> <p>۴-۸ شناسایی اصول بکارگیری ضوابط ایمنی و بهداشت کار در محیط کار</p> <p>۴-۹ آشنایی با نحوه چگونگی دفع زباله در دریا و بند و قوانین بین المللی مرتبط با آن</p>	



لیست تجهیزات رشته (بر اساس کاربرد شماره ۸)

ردیف	تجهیزات (یک واحد)	مشخصات فنی	تعداد کاربر استاندارد (نفر)	عمر مفید و استاندارد	ملاحظات
۱	اجاق	برقی	یک عدد برای هر کارگاه	-	-
۲	فر	برقی	یک عدد برای هر کارگاه	-	-
۳	سرخ کن	برقی	یک عدد برای هر کارگاه	-	-
۴	همزن	برقی	یک عدد برای هر کارگاه	-	-
۵	خرد کن	برقی	یک عدد برای هر کارگاه	-	-
۶	چرخ گوشت	برقی	یک عدد برای هر کارگاه	-	-
۷	توستر	معمولی	یک عدد برای هر کارگاه	-	-
۸	میز کار	استیل یا MDF	یک عدد برای هر کارگاه	-	-
۹	ساندویچ ساز	معمولی	یک عدد برای هر کارگاه	-	-
۱۰	همبرگر زن	دستی	یک عدد برای هر کارگاه	-	-
۱۱	یخچال	زیر صفر و بالای صفر	یک عدد برای هر کارگاه	-	-
۱۲	قهوه جوش	برقی	یک عدد برای هر کارگاه	-	-
۱۳	مایکروفر	FULL	یک عدد برای هر کارگاه	-	-
۱۴	جعبه کمک‌های اولیه	معمولی	یک عدد برای هر کارگاه	-	-
۱۵	کپسول آتش نشانی	متناسب با مساحت کارگاه	یک عدد برای هر کارگاه	-	-
۱۶	ترازو	معمولی	یک عدد برای هر کارگاه	-	-
۱۷	آبمیوه گیری	معمولی	یک عدد برای هر کارگاه	-	-
۱۸	منقل	مخصوص کباب	یک عدد برای هر کارگاه	-	-





لیست ابزار رشته (بر اساس کاربرد شماره ۸)

ردیف	ابزار (یک واحد)	مشخصات فنی	تعداد کاربر استاندارد (نفر)	عمر مفید و استاندارد	ملاحظات
۱	انواع کارد و تیزکن	معمولی	از هر کدام یک عدد برای هر کارگاه	-	-
۲	همزن	دستی	یک عدد برای هر کارگاه	-	-
۳	کفگیر و ملاقه	استیل	از هر کدام یک عدد برای هر کارگاه	-	-
۴	آبکش و سبد جهت شستشو	استیل یا پلاستیک	از هر کدام یک عدد برای هر کارگاه	-	-
۵	بیفک کوب	معمولی	یک عدد برای هر کارگاه	-	-
۶	انواع دیگ ، قابلمه و تابه	معمولی	یک سری از هر کدام برای هر کارگاه	-	-
۷	ظروف	مخصوص سوپ خوری و سس خوری	یک سری برای هر کارگاه	-	-
۸	ظروف	برای دسر و غذا دیس - بشقاب	یک سری از هر کدام برای هر کارگاه	-	-
۹	رنده ، پوست کن	معمولی	یک عدد از هر کدام برای هر کارگاه	-	-
۱۰	ظروف	درب دار	یک سری برای هر کارگاه	-	-
۱۱	ابزار شستشوی ظروف و محیط	معمولی	یک عدد از هر کدام برای هر کارگاه	-	-
۱۲	آب گردان	استیل	یک عدد برای هر کارگاه	-	-
۱۳	استکان	بلوری	یک سری برای هر کارگاه	-	-
۱۴	قاشق	سوپخوری - غذاخوری	یک سری برای هر کارگاه	-	-
۱۵	بشقاب	غذاخوری	یک سری برای هر کارگاه	-	-



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

نام شغل : آشپز کشتی درجه ۱

لیست ابزار رشته (بر اساس کاربرد شماره ۸)

۱۶	بشقاب	پیش دستی	یک سری برای هر کارگاه	-	-
۱۷	تخته	واپت برد	یک سری برای هر کارگاه	-	-
۱۸	صندلی کارآموز	معمولی	۱۲ عدد برای هر کارگاه	-	-
۱۹	میز	مخصوص کار	۱۲ عدد برای هر کارگاه	-	-



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

نام شغل : آشپز کشتی درجه ۱

لیست مواد مصرفی رشته (بر اساس کاربرد شماره ۸)

ردیف	مواد مصرفی	مشخصات	تعداد کاربر استاندارد (نفر)	ملاحظات
۱	برنج	معمولی	۵۰ کیلو برای هر کارگاه	-
۲	حبوبات (عدس ، لپه، لوبیا و ..)	معمولی	۲ کیلو برای هر کارگاه	-
۳	پاستا	انواع مختلف	۱۰ بسته برای هر کارگاه	-
۴	گوشت	قرمز و مرغ و ماهی	۵ کیلو گرم برای هر کارگاه	-
۵	ماکیان و ماهیان	انواع مختلف	۱ کیلو گرم از هر نوع برای هر کارگاه	-
۶	سبزیجات و صیفی جات	انواع مختلف	۳ کیلو گرم برای هر کارگاه	-
۷	روغن	انواع مختلف سرخ کردنی و زیتون	یک ۳ لیتر برای هر کارگاه	-
۸	لبنیات	انواع مختلف سیر - کره - خامه و ماست	یک بسته نیم کیلو گرمی برای هر کارگاه	-
۹	مواد شوینده و ضد عفونی کننده	مناسب برای آشپز خانه	یک گالن برای هر کارگاه	-
۱۰	آرد	گندم ، سوخاری و ...	یک کیلو گرم برای هر کارگاه	-
۱۱	نان	مخصوص تست	-	-
۱۲	شکر	سفید	-	-
۱۳	پنیر	مخصوص تست	-	-



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

نام شغل : آشیپز کشتی درجه ۱

فهرست منابع و نرم افزارهای آموزشی (بر اساس کاربرد شماره ۹)

ردیف	شرح
۱	آشیپزی رزا منتظمی
۲	آشیپزی ساناز سانیا : اکرم مینایی
۳	آشیپزی مجلل : اعظم گلزارنش