

معاونت پژوهش، برنامه‌ریزی و سنجش مهارت

دفتر پژوهش، طرح و برنامه‌ریزی درسی

# استاندارد آموزش شغل

## پستایی کار در آشپزخانه

### گروه شغلی

## خدمات تغذیه ای

کد ملی آموزش شغل

۹	۴	۱	۲	۱	۰	۶	۷	۰	۰	۱	۰	۰	۰	۱
ISCO-۰۸				سطح مهارت	شناسه گروه			شناسه شغل			شناسه شایستگی			نسخه

۵-۳۶۳۹/۱/۱

تاریخ تدوین استاندارد : ۸۸/۱/۱



**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:**

بستایی کار در آشپزخانه کسی است که بتواند مواد اولیه غذایی را شستشو و قطعه و بسته بندی، نگهداری نموده و در زمان لازم فرآیندهای مربوطه را طبق برنامه تنظیم شده انجام داده و مواد اولیه را برای فرآیند پخت آماده سازی نماید.

**ویژگی های کارآموز ورودی :**

حداقل میزان تحصیلات :

حداقل توانایی جسمی: سلامت کامل جسمانی و روانی

مهارت های پیش نیاز این استاندارد: ندارد

**طول دوره آموزشی :**

طول دوره آموزش : ۶۰ ساعت

- زمان آموزش نظری : ۱۸ ساعت

- زمان آموزش عملی : ۲۹ ساعت

- زمان کارآموزی در محیط کار : ۱۰ ساعت

- زمان اجرای پروژه : ۳ 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 : دیپلم، یکسال سابقه کار موثر، پداگوژی از مون کتبی و عملی - فوق دیپلم، یکسال

سابقه کار موثر - لیسانس، یکسال سابقه کار موثر





سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

نام شغل : بستایی کار در آشپزخانه

فهرست توانایی های شغل

ردیف	عنوان توانایی
۱	توانایی تشخیص اصول مرتب کردن و جایگزین کردن در انبار و سردخانه
۲	توانایی شستشوی محیط، ابزار و تجهیزات و مواد قبل از شروع به کار
۳	توانایی آماده سازی مواد اولیه غذایی جهت پخت
۴	توانایی بکارگیری ضوابط ایمنی و بهداشت کار در محیط کار





زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
۱۰	۶	۴	<b>توانایی تشخیص اصول مرتب کردن و جایگزین کردن در انبار و سردخانه</b> ۱-۱ آشنایی با شرایط نگهداری انواع مواد غذایی ۱-۲ آشنایی با ابزار لازم برای قطعه بندی گوشتها ۱-۳ شناسایی اصول قطعه بندی گوشتها ۱-۴ شناسایی اصول انبار کردن و نگهداری انواع مواد غذایی بسته بندی شده طبق اصول بهداشتی - نگهداری در دمای مناسب ۱-۵ آشنایی با انواع انبار و سردخانه صنعتی مواد غذایی مورد استفاده در آشپزخانه ۱-۶ شناسایی اصول انتقال مواد اولیه مورد نیاز برای کار روزانه - کاربرد ترولی	۱
۱۴	۱۰	۴	<b>توانایی شستشوی محیط، ابزار و تجهیزات و مواد قبل از شروع به کار</b> ۲-۱ آشنایی با مواد شوینده مناسب برای محیط ابزار و تجهیزات ۲-۲ آشنایی با مواد شوینده مناسب برای مواد غذایی ۲-۳ شناسایی اصول شستشوی محیط، ابزار و تجهیزات ۲-۴ شناسایی اصول شستشوی مواد اولیه غذایی	۲
۱۲	۱۰	۲	<b>توانایی آماده سازی مواد اولیه غذایی جهت پخت</b> ۳-۱ آشنایی با انواع برش و خرد کردن مواد اولیه غذایی ۳-۲ آشنایی با انواع ابزار مناسب برای پستایی کاری - انواع کاردها - انواع تخته با جنس و رنگ مختلف متناسب با نوع مواد اولیه - ماشین آلات خرد کردن و خشک کردن و چرخ کردن گوشت و ...	۳





شماره	شرح	زمان آموزش		
		نظری	عملی	جمع
۳-۳	شناسایی اصول برش در انواع گوشت - ماهی - میگو (آبزیان) - قرمز - مرغ			
۳-۴	شناسایی اصول برش در انواع سبزیجات			
۳-۵	شناسایی اصول برش انواع میوه جات برای دسرها و تزئین			
۳-۶	آشنایی با انواع طعم دهنده ها			
۳-۷	شناسایی اصول طعم دار کردن مواد غذایی (ماریناد کردن) marinade			
۳-۸	شناسایی اصول نگهداری مواد غذایی طعم دار شده			
۴	<b>توانایی بکارگیری ضوابط و بهداشت کار در محیط کار</b>	۸	۳	۱۱
۴-۱	آشنایی با رعایت اصول و نکات ایمنی و بهداشتی - ایمنی و بهداشت فردی - بیماریهای مسری و طرق سرایت و علائم آنها و شیوه پیشگیری از آن - ایمنی و بهداشت کاری در ارتباط با بسته بندی و آلودگیهای ثانویه			
۴-۲	آشنایی با لوازم جعبه کمکهای اولیه و شیوه بکارگیری آن			
۴-۳	آشنایی با کمکهای اولیه (برق گرفتگی، گرمزدگی، مسمومیت، شکستگی، گاز گرفتگی، بریدگی و سایر حوادث) و نحوه پیشگیری از آن			
۴-۴	آشنایی با علل بروز حوادث و اصول پیشگیری از حوادث			
۴-۵	آشنایی با علل بروز حریق و نحوه اطفاء حریق و جلوگیری از بروز آن			
۴-۶	آشنایی با تامین نور کافی در محیط کار			



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

نام شغل: پستایی کار در آشپزخانه

فهرست استاندارد تجهیزات، ابزار، مواد و وسایل رسانه ای

ردیف	مشخصات فنی	تعداد	شماره
۱	انواع کاسه		
۲	انواع کارد فلزی		
۳	انواع تخته		
۴	ظروف نگهداری مواد غذایی درب دار - پلاستیکی و فلزی		
۵	قاشق همزن چوبی - فلزی		
۶	چاقو تیزکن دستی		
۷	انواع آبکش استیل - پلاستیکی		
۸	سبزیجات		
۹	انواع میوه		
۱۰	انواع گوشت		
۱۱	سایر مواد افزودنی و سایر مواد		
۱۲	ادویه جات و چاشنی ها		
۱۳	مواد شوینده مواد غذایی		
۱۴	مواد شوینده ابزار و محیط		
۱۵	ویدئو پروژکتور		
۱۶	فیلم های آموزشی اصول ایمنی		
۱۷	فیلم های آموزشی مربوط به حرفه		
۱۸	میز و صندلی مربی		
۱۹	میز و صندلی کارآموز		
۲۰	تهویه		
۲۱	چیلر و سردخانه یا یخچال		
۲۲	ترولی		
۲۳	ساعت زنگدار		
۲۴	چرخ گوشت		
۲۵	جارو		
۲۶	کفشوی		

