

معاونت پژوهش، برنامه‌ریزی و سنجش مهارت

دفتر پژوهش، طرح و برنامه‌ریزی درسی

استاندارد آموزش شایستگی

تهیه سینی اردور

گروه شغلی

خدمات تغذیه ای

کد ملی آموزش شایستگی

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

۷۵۱۲-۶۸-۷۷-۱

تاریخ تدوین استاندارد : ۹۴/۴/۱



نظارت بر تدوین محتوا و تصویب : دفتر طرح و برنامه های درسی
کد ملی شناسایی آموزش شایستگی : ۷۵۱۲-۶۸-۰۷۷-۱

اعضاء کمیسیون تخصصی برنامه ریزی درسی :
رامک فرح آبادی معاون دفتر طرح و برنامه های درسی
پریسا رستمی مسئول گروه برنامه ریزی درسی صنایع غذایی
گلزارمنش

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

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 حرفه ای 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	پریسا رستمی	کارشناس	علوم تغذیه	مسئول گروه صنایع غذایی و خدمات تغذیه ای	۱۵ سال	تلفن ثابت: ۶۶۵۶۹۹۰۰۰ تلفن همراه: ایمیل: آدرس: سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور
۲	مریم احباب	کارشناس	-	مری آشپزی و شیرینی پزی	۱۲ سال	تلفن ثابت: تلفن همراه: ۰۹۳۸۹۲۷۸۴۸۴ ایمیل: آدرس:
۳	اقدس شمس	-	مری آشپزی و شیرینی پزی	مدیر و مربی آموزشگاه	۲۵ سال	تلفن ثابت: تلفن همراه: ایمیل: آدرس:
۴	مهتری هاشم زاده	هتلداری	مری آشپزی و شیرینی پزی	مدیر و مربی آموزشگاه	۳۴ سال	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 :

نقشه‌ی 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 حرفه‌ای 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.



نام استاندارد آموزش شایستگی:	
تهیه سینی اردور	
شرح استاندارد آموزش شایستگی:	
تهیه سینی اردور شغلی از حوزه خدمات تغذیه ای است که شامل تهیه انواع اردور با خمیر و نان تست و غذاهای لقمه ای و تزئین آن برای مجالس، جشن تولد و میزهای اردور در هتل ها و خدمات مجالس عروسی را دربر می گیرد. و به عنوان مشاغل خانگی قابل استفاده است.	
ویژگی های کارآموز ورودی:	
حداقل میزان تحصیلات: پایان دوره راهنمایی حداقل توانایی جسمی و ذهنی: سلامت کامل جسمانی و روانی مهارت های پیش نیاز: کنترل بهداشت و ایمنی در واحد غذا و نوشیدنی یا نظارت بر بهداشت و ایمنی در واحد غذا و نوشیدنی	
طول دوره آموزش:	
طول دوره آموزش	: ۲۷ ساعت
- زمان آموزش نظری	: ۹ ساعت
- زمان آموزش عملی	: ۱۸ ساعت
- زمان کارورزی	: - ساعت
- زمان پروژه	: - ساعت
بودجه بندی ارزشیابی (به درصد)	
- کتبی:	۲۵%
- عملی:	۶۵%
- اخلاق حرفه ای:	۱۰%
صلاحیت های حرفه ای مربیان:	
دیپلم صنایع غذایی، تغذیه و هتلداری با ۳ سال سابقه کار مرتبط و احراز صلاحیت مربیگری	



* تعریف دقیق استاندارد (اصطلاحی) :

تهیه انواع اردو با خمیر و نان تست و تهیه غذاهای لقمه ای و نهایتاً تزئین آن برای مجالس مختلف

* اصطلاح انگلیسی استاندارد (و اصطلاحات مشابه جهانی) :

Prepared fray Ardvr

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

کلیه استانداردهای مرتبط با آتشپزی

* جایگاه استاندارد شغلی از جهت آسیب شناسی و سطح سختی کار :

- | | | |
|----------------------|-------------------------------------|----------------------------------|
| طبق سند و مرجع | <input type="checkbox"/> | الف : جزو مشاغل عادی و کم آسیب |
| طبق سند و مرجع | <input type="checkbox"/> | ب : جزو مشاغل نسبتاً سخت |
| طبق سند و مرجع | <input type="checkbox"/> | ج : جزو مشاغل سخت و زیان آور |
| | <input checked="" type="checkbox"/> | د : نیاز به استعلام از وزارت کار |



استاندارد آموزش شایستگی

- کارها

ردیف	عناوین
۱	آماده سازی مواد اولیه برای تهیه اردور
۲	تهیه انواع اردور با خمیر
۳	تهیه انواع اردور با نان تست (کاناپه)
۴	تزیین و سرو انواع اردور



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۶	۲	۴	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
ویدئو پروژکتور				دانش :
اسلاید			۱/۳۰	اردورها و کاربرد آنها
میز کار			۳۰	لوازم توزین مواد اولیه
چاقو			۲	مواد اولیه مرغوب و نحوه خرید
تخته کار				مهارت :
ترازو		۱		پاک کردن و شستشو و توزین مواد اولیه
کاسه		۱		خرد کردن مواد اولیه
الک				نگرش :
یخچال	دقت در انتخاب مواد اولیه ، دقت در شرایط نگه داری مواد اولیه تا زمان مصرف			
سینک ظرفشویی	ایمنی و بهداشت :			
تهویه	استفاده از سطل زباله پدالی و درپوش دار استفاده از دستکش نسوز			
روپوش کلاه	استفاده از کلاه ، لباس کار و ماسک			
دستکش	نصب جعبه کمک های اولیه در کارگاه			
جعبه کمک اولیه	مجهر بودن کارگاه به کپسول آتش نشانی			
کپسول آتش نشانی	مجهر بودن کارگاه به تصفیه هوا			
	توجهات زیست محیطی :			
	دفع صحیح ضایعات در اسرع وقت			



	زمان آموزش			عنوان: تهیه انواع اردور با خمیر
	جمع	عملی	نظری	
	۱۲	۱۰	۲	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
ویدئو پروژکتور				دانش:
اسلاید		۱		مواد و طرز تهیه خمیر
میز کار قلمو		۰/۵		مواد میانی برای اردور
قاشق چاقو		۰/۵		مدت زمان پخت در فر
کاسه ترازو				مهارت:
تخته کار				تهیه نان قیفی سیب زمینی و ژامبون
الک، قالب مافین	۲			تهیه رولت ژامبون و پنیر
اجاق گاز فردار	۱			تهیه رول کوکوی طرح دار با مرغ و پنیر
شیر، سوسیس و کدو	۱			تهیه کوکوی فانتزی و برش های آن (کوکوی مرغ، کوکوی دو رنگ)
مرغ و پنیر پیتزا	۱			تهیه لقمه های سوسیس
ژامبون، آرد، کره،	۱			تهیه تارت کدوی قالبی تک نفره
ماست چکیده، گردو،	۱			تهیه کاپ کیک گوشت با خمیر فیلو
زیتون، سیر، جعفری	۱			تهیه پیتزا رول
خیارشور، سس مایونز				نگرش:
ماست، روغن مایع، تخم				دقت در انتخاب مواد اولیه سالم و بهداشتی
مرغ، نمک، شکر				ایمنی و بهداشت:
گوشت خمیر فیلو رب	۲			استفاده از سطل زباله پدالی و درپوش دار استفاده از دستکش نسوز
فلفل دلمه ای، آویشن				استفاده از کلاه، لباس کار و ماسک
سبزی کوکو				نصب جعبه کمک های اولیه در کارگاه
تخم مرغ				مجهز بودن کارگاه به کپسول آتش نشانی
زرشک				مجهز بودن کارگاه به تصفیه هوا
گردو				توجهات زیست محیطی:
پکینگ پودر				دفع صحیح ضایعات در اسرع وقت
سیب زمینی				
روپوش کلاه				
دستکش				
جعبه کمک اولیه				
کپسول آتش نشانی				



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان: تهیه انواع اردور با نان تست
	جمع	عملی	نظری	
	۶	۴	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
ویدئو پروژکتور اسلاید میز کار قاشق چاقو تخته کار رنده بشقاب کاسه اجاق گاز فردار روغن مایع سیر پیاز رب گوشت چرخ کرده سس کچاپ نان تست سینه مرغ ، بادام کاهو سس خردل جعفری تخم مرغ کره ابلیمو گردو پنیر ورقه ای خامه ، پنیر صبحانه کره فانتزی سبزیجات معطر مغزها فلفل روپوش کلاه دستکش جعبه کمک اولیه کپسول آتش نشانی	دانش :			
	انواع نان تست			۳۰
	قالب و کاترهای برش نان تست			۳۰
	موارد کاربرد اردور با نان تست			۱
	مهارت :			
	تهیه کاناپه خاوبار			۱۵ دقیقه
	تهیه کاناپه پنیر و تخم مرغ			۳۰ دقیقه
	تهیه کاناپه پنیر و گردو			۳۰ دقیقه
	تهیه کاناپه گوشت با سبزی			۴۵ دقیقه
	تهیه کاناپه مرغ و بادام			۱
	تهیه کاناپه، پنیر و سبزیجات معطر			۰/۵
	تهیه کاناپه پنیر و فلفل			۱۵ دقیقه
	تهیه کاناپه کره فانتزی و سبزیجات و مغزها			۱۵ دقیقه
	نگرش :			
	دقت در انتخاب مواد اولیه سالم و بهداشتی			
ایمنی و بهداشت :				
استفاده از سطل زباله پدالی و درپوش دار استفاده از دستکش نسوز استفاده از کلاه ، لباس کار و ماسک نصب جعبه کمک های اولیه در کارگاه مجهز بودن کارگاه به کپسول آتش نشانی مجهز بودن کارگاه به تصفیه هوا				
توجهات زیست محیطی :				
- دفع صحیح ضایعات در اسرع وقت				



	زمان آموزش			عنوان : تزیین و سرو انواع اردور
	جمع	عملی	نظری	
	۳	۲	۱	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
ویدئو پروژکتور				دانش :
اسلاید			۱۵ دقیقه	ظروف مخصوص سرو اردور
میز کار			۱۵ دقیقه	انواع خلال های تزیینی
خلال تزیینی			۳۰ دقیقه	ویژگی قیف و ماسوره و موارد کاربرد آن
قیف				
ماسوره				مهارت :
ظروف اردور		۱۵ دقیقه		چیدن اردور در ظروف مخصوص
چاقو		۱		تزیین اردور با انواع خلال های تزیینی و برش های خیار شور ، زیتون و گوجه گیلاسی
قاشق				
کاسه			۴۵ دقیقه	تزیین اردور با شکوفه زدن روی اردور با استفاده از قیف و ماسوره
بشقاب				نگرش :
خیار شور				رعایت نکات بهداشتی در حین کار
گوجه گیلاسی				ایمنی و بهداشت :
زیتون				استفاده از سطل زباله پدالی و درپوش دار استفاده از دستکش نسوز استفاده از کلاه ، لباس کار و ماسک نصب جعبه کمک های اولیه در کارگاه مجهز بودن کارگاه به کپسول آتش نشانی مجهز بودن کارگاه به تصفیه هوا
دستکش یکبار مصرف				توجهات زیست محیطی :
جعبه کمک های اولیه				دفع صحیح ضایعات در اسرع وقت



- برگه استاندارد تجهیزات

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	میز کار	استیل	۱ دستگاه برای هر کارگاه	
۲	ترازو	دیجیتالی	۱ دستگاه برای هر کارگاه	
۳	غذا ساز	برقی ، معمولی	۱ دستگاه برای هر کارگاه	
۴	سینک ظرفشویی	دو قلو	۱ دستگاه برای هر کارگاه	
۵	اجاق گاز	فردار	۱ دستگاه برای هر کارگاه	

توجه :

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



- برگه استاندارد ابزار

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	تخته کار	پلاستیکی و در رنگ های مختلف	یک عدد برای هر نفر	
۲	کارد	در تمام سایزها یک سری کامل	یک عدد برای هر نفر	
۳	کاسه	در تمام سایزها یک سری کامل	یک عدد برای هر نفر	
۴	آبکش	در تمام سایزها یک سری کامل	یک عدد برای هر نفر	
۵	قالب (کاتر)	در تمام سایزها و مدل ها یک سری کامل	یک عدد برای هر نفر	
۶	ماسوره	معمولی	یک سری	
۷	قیف	در سایز های مختلف	یک سری	
۸	پوست کن	معمولی	یک عدد برای هر نفر	
۹	رنده	استاندارد	یک عدد برای هر نفر	
۱۰	قابلمه	تفلون	یک سری	
۱۱	ظروف نگهداری سزیجات	درب دار	یک عدد برای هر نفر	
۱۲	پیمانه و قاشق اندازه گیری	یک سری	یک عدد برای هر نفر	
۱۳	قاشق غذا خوری	استیل	یک عدد برای هر نفر	
۱۴	تابه	تفلون	یک عدد برای هر نفر	
۱۵	سینی شیرینی پزی	گالوانیزه	یک عدد برای هر نفر	
۱۶	قلمو	معمولی	یک عدد برای هر نفر	
۱۷	قالب مافین	تفلون شش تایی	یک عدد برای هر نفر	

توجه :

- مواد به ازاء یک نفر و یک کارگاه به ظرفیت ۱۵ نفر محاسبه شود .



- برگه استاندارد مواد

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	شیر	استاندارد و بهداشتی	به مقدار لازم	
۲	سوسیس	استاندارد و بهداشتی	به مقدار لازم	
۳	کدو	استاندارد و بهداشتی	به مقدار لازم	
۴	مرغ	استاندارد و بهداشتی	به مقدار لازم	
۵	پنیر پیتزا	استاندارد و بهداشتی	به مقدار لازم	
۶	ژامبون	استاندارد و بهداشتی	به مقدار لازم	
۷	آرد	استاندارد و بهداشتی	به مقدار لازم	
۸	کره	استاندارد و بهداشتی	به مقدار لازم	
۹	ماست چکیده	استاندارد و بهداشتی	به مقدار لازم	
۱۰	گردو	استاندارد و بهداشتی	به مقدار لازم	
۱۱	زیتون	استاندارد و بهداشتی	به مقدار لازم	
۱۲	سیر	استاندارد و بهداشتی	به مقدار لازم	
۱۳	جعفری	استاندارد و بهداشتی	به مقدار لازم	
۱۴	خیارشور	استاندارد و بهداشتی	به مقدار لازم	
۱۵	سس مایونز	استاندارد و بهداشتی	به مقدار لازم	
۱۶	ماست	استاندارد و بهداشتی	به مقدار لازم	
۱۷	روغن مایع	استاندارد و بهداشتی	به مقدار لازم	
۱۸	تخم مرغ	استاندارد و بهداشتی	به مقدار لازم	
۱۹	نمک	استاندارد و بهداشتی	به مقدار لازم	
۲۰	شکر	استاندارد و بهداشتی	به مقدار لازم	
۲۱	گوشت خمیر فیلو	استاندارد و بهداشتی	به مقدار لازم	
۲۲	رب	استاندارد و بهداشتی	به مقدار لازم	
۲۳	فلفل دلمه	استاندارد و بهداشتی	به مقدار لازم	
۲۴	آویشن	استاندارد و بهداشتی	به مقدار لازم	
۲۵	زرشک	استاندارد و بهداشتی	به مقدار لازم	
۲۶	پکینگ پودر	استاندارد و بهداشتی	به مقدار لازم	
۲۷	سیب زمینی	استاندارد و بهداشتی	به مقدار لازم	

توجه :

- ابزار به ازاء هر سه نفر محاسبه شود .