

معاونت پژوهش، برنامه‌ریزی و سنجش مهارت

دفتر پژوهش، طرح و برنامه‌ریزی درسی

استاندارد آموزش شایستگی آشپزی غذاهای محلی آذربایجان شرقی

گروه شغلی

خدمات تغذیه‌ای

کد ملی آموزش شایستگی

۵	۱	۲	۰	۲	۰	۶	۷	۰	۰	۵	۰	۰	۹	۱
ISCO-۰۸				سطح مهار ت	شناسه گروه			شناسه شغل			شناسه شایستگی			نسخه

۱-۶۳-۰۶۷-۱۵۱۲

تاریخ تدوین استاندارد: ۹۳/۸/۱۰



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

کد ملی شناسایی آموزش شغل : ۱-۶۳-۰۶۷-۶۵۱۲

اعضاء کمیسیون تخصصی برنامه ریزی درسی رشته صنایع غذایی :

علی موسوی

ارژنگ بهادری

پریسا رستمی

حوزه های حرفه ای و تخصصی همکار برای تدوین استاندارد آموزش شغل :

- اداره کل آموزش فنی و حرفه ای استان آذربایجان شرقی

-

فرآیند اصلاح و بازنگری :

- طبق درخواست آموزشگاه دار استان آذربایجان شرقی

-

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](mailto: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	مریم احباب	لیسانس	-	مریی صنایع غذایی	۱۱ سال	تلفن ثابت : تلفن همراه : +۹۳۸۹۲۷۸۴۸۴ ایمیل : آدرس :
۲	آیلا آمیرملو	فوق لیسانس	صنایع غذایی	کارمند آموزش فنی و حرفه ای استان آذربایجان شرقی	۸ 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 :

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 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 شغل :	
آشپزی غذای محلی آذربایجان شرقی	
شرح استاندارد آموزش شغل :	
آشپز غذای محلی آذربایجان شرقی شغلی از مشاغل حوزه صنایع غذایی است که آماده سازی مواد اولیه، تهیه انواع آش های محلی آذربایجان شرقی، انواع خورش و خوراک های آذربایجان شرقی، کوکو، دلمه، کوفته، قابلی پلو، کباب، ایچلی کوکه، مربای گل محمدی، دسرهای محلی آذربایجان و دوپماچ را انجام می دهد و میز غذا را طبق این فرهنگ چیدمان می کند و با مشاغل مدیر رستوران و پذیرایی کنندگان و انباردار مواد غذایی در ارتباط شغلی است.	
ویژگی های کارآموز ورودی :	
حداقل میزان تحصیلات: پایان سوم راهنمایی حداقل توانایی جسمی و ذهنی: داشتن 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	: ۸۷ ساعت
- زمان آموزش نظری	: ۲۴ ساعت
- زمان آموزش عملی	: ۶۳ 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 :	
لیسانس مرتبط با ۲ سال سابقه کار فوق دیپلم مرتبط با ۳ سال سابقه کار دیپلم با ۵ سال سابقه کار	



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

آشپز غذاهای محلی آذربایجان شرقی علاوه بر آشنایی با انواع مواد غذایی از عهده تهیه انواع آش ها ، انواع خورش ها ، انواع کوکو، دلمه و کوفته تبریزی، دویماج، کباب بناب ، ایچلی کوکه ، مربای گل محمدی، قابلی پلو ، دسرهای متنوع ، چیدمان میز و سرو غذا برآید.

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

اداره کل آموزش فنی و حرفه ای استان آذربایجان شرقی

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

کلید استانداردهای آشپزی

*** 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 شغل

- شایستگی ها

ردیف	عناوین
۱	آماده سازی مواد اولیه
۲	تهیه انواع آش های محلی آذربایجان شرقی
۳	تهیه انواع خورش های تبریز
۴	تهیه کوکو، دلمه ، کوفته تبریزی
۵	تهیه انواع خوراک های آذربایجان شرقی
۶	تهیه قابلی پلو
۷	تهیه کباب بناب
۸	تهیه ایچلی کوکه (نان مغزدار محلی)
۹	تهیه مربای گل محمدی
۱۰	تهیه دسرهای محلی (قیساوا ، خاکینه و رشته ختایی تبریز)
۱۱	تهیه دویماج
۱۲	چیدمان میز غذا و سرو غذا
۱۳	
۱۴	
۱۵	



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			آماده سازی مواد اولیه
اسلاید ویدئو پروژکتور گوشت سردست یا ران گوسفند دنبه کره محلی سراب نمک سبزیجات صیفی جات روغن قابلمه قاشق ملاقه چاقو تخته کار اجاق گاز				دانش : انواع سبزیجات و صیفی جات و موارد مصرف آنها ویژگی انواع تخته کار و میز کار دستورالعمل پختن و سرخ کردن انواع سبزیجات انواع گوشت و موارد مصرف آنها تعریف قورما و موارد مصرف آن تعریف ساری یاغ(روغن زرد محلی) و موارد مصرف آن مهارت : خرد کردن، پختن و سرخ کردن سبزیجات و صیفی جات برش انواع گوشت برای غذاهای مختلف تهیه قورما تهیه ساری یاغ نگرش : - پیشگیری از هدر رفتن مواد اولیه - استفاده از مواد اولیه سالم و بهداشتی - اطمینان از آبکشی ظروف و مواد اولیه بعد از کاربرد مواد ضد عفونی کننده ایمنی و بهداشت : - استفاده از پیش بند ، کلاه یا روسری ، دستکش بهداشتی و نسوز مجهر بودن آشپزخانه به کپسول آتش نشانی مجهر بودن آشپزخانه به جعبه کمک های اولیه استفاده از سطل زباله درب دار توجهات زیست محیطی : - دفع صحیح زباله



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :
	نظری	عملی	جمع	
	۲	۱۰	۱۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			تهیه انواع آش های محلی آذربایجان شرقی
اسلاید	دانش :			
ویدئو پروژکتور	ویژگی انواع مواد اولیه مصرفی در آش ها			
سبزی محلی کروز	انواع روش های تهیه اوماج			
سبزی محلی کالش	اهمیت اولویت افزودن مواد اولیه به آش			
پیاز، رشته آش کشک ، سیر	نکات مورد اهمیت در جا افتادن آش			
نعنای خشک	تفاوت آش های آبغوره و کلم آذربایجان شرقی با سایر مناطق			
آبغوره ، آرد سنگگ	مهارت :			
کلم برگ ، کلم قمری هویج ،	تهیه پیاز داغ			
گوچه فرنگی	تهیه سیرداغ			
روغن ، حبوبات ، برنج نیم دان	تهیه آش اوماج			
، بلغور گندم ، سبزیجات	تهیه آش رشته با کلم و هویج			
زردچوبه، رب	تهیه آش میوه			
آب گوشت، نمک	تهیه آش آبغوره			
آلبالو یا زالزالک آلوبرغانی	تهیه آش کلم قمری			
برگه زردآلو	نگرش :			
تخم مرغ	- دقت در کنترل پخت لازم و کافی آش ها			
تخته کار	ایمنی و بهداشت :			
قابلمه	- استفاده از پیش بند ، کلاه یا روسری ، دستکش بهداشتی و دستکش نسوز			
قاشق و ملاقه	مجهز بودن آشپزخانه به جعبه کمک های اولیه			
چاقو	مجهز بودن آشپزخانه به کپسول آتش نشانی			
کاسه	توجهات زیست محیطی :			
آبکش	- دفع صحیح زباله			
تابه	-			
اجاق گاز	-			



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			
اسلاید				دانش :
ویدئو پروژکتور				- نکات مورد اهمیت در جا افتادن خورش
لوبیا چشم بلبلی				- نکات مورد اهمیت در مورد اندازه قطعات هویج ، کرفس ، سبزی قورمه در خورش های محلی آذربایجان شرقی
کرفس ، برگ کرفس هویج ، زعفران				- ویژگی انواع مواد اولیه مصرفی در خورش های محلی آذربایجان شرقی
رب گوجه فرنگی آبلیمو ، آبغوره				مهارت :
پیاز				- تهیه پیاز داغ
روغن				- تهیه خورش سبزی قورمه
تره ، جعفری ، گشنیز				- تهیه خورش کرفس
برگ اسفناج				- تهیه خورش هویج
گوشت				نگرش :
نمک و فلفل				- دقت در مراحل انجام کار
تخته کار				ایمنی و بهداشت :
قابلمه	- استفاده از پیش بند ، کلاه یا روسری ، دستکش بهداشتی و دستکش نسوز			
قاشق	مجهز بودن آشپزخانه به جعبه کمک های اولیه			
چاقو	مجهز بودن آشپزخانه به کپسول آتش نشانی			
کاسه	توجهات زیست محیطی :			
آبکش	- دفع صحیح ضایعات			
تابه	-			
اجاق گاز	-			



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			
اسلاید				دانش :
ویدئو پروژکتور				-آشنایی با مفهوم جا افتادن خورش
لوبیا چشم بلبلی				-تکنیک تهیه پیاز داغ
کرفس ، برگ کرفس هویج ،				-تکنیک خرد کردن هویج ، کرفس ، سبزی قورمه
زعفران				-آشنایی با مواد مصرفی خورش های محلی
رب گوجه فرنگی				مهارت :
آبلیمو ، آبغوره				-تهیه خورش قورمه سبزی تبریز
پیاز				-تهیه خورش هویج تبریز
روغن				-تهیه خورش کرفس تبریز
تره ، جعفری ، گشنیز				-
برگ اسفناج				
گوشت				
نمک و فلفل				
تخته کار				نگرش :
قابلمه				- دقت در مراحل انجام کار
قاشق				-
چاقو				
کاسه				ایمنی و بهداشت :
آبکش				- استفاده از پیش بند ، کلاه یا روسری ، دستکش بهداشتی و دستکش نسوز
تابه				-مجهز بودن آشپزخانه به جعبه کمک های اولیه
اجاق گاز				-مجهز بودن آشپزخانه به کپسول آتش نشانی
				توجهات زیست محیطی :
				- دفع صحیح ضایعات
				-



	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۱۵	۱۳	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			تهیه انواع کوکو ، دلمه و کوفته تبریزی
اسلاید				دانش :
ویدئو پروژکتور				-ویژگی کوفته تبریزی
گوشت چرخ کرده گوسفند و گوساله				-نکات مورد اهمیت باز نشدن کوفته تبریزی حین پخت
تخم مرغ ، لپه ، برنج				-تکنیک های باز نشدن کوکو حین پخت
تره ، مرزه ، پیاز				-تکنیک های پیچیدن برگ مو
ادویه خورش				-انواع ادویه خورش و ادویه پلویی
آلوبخارا ، زرشک				مهارت :
گردو ، رب گوجه فرنگی، زعفران ، روغن، زردچوبه				-تهیه کوفته تبریزی
مرزه ، بلغور گندم				-تهیه کوسبزی تبریزو تفاوت آن با کوکوی سایر نقاط
سیر ، ماست پودر گل محمدی				-تهیه کوکوی لوبیا سبز تبریز و تفاوت آن با کوکوی سایر نقاط
رب گوجه فرنگی ادویه پلویی				-تهیه دلمه برگ موی آذربایجان و تفاوت آن با دلمه سایر نقاط
لوبیا سبز، تره ، اسفناج آرد گندم ، هویج				-تهیه دلمه بادمجان آذربایجان و تفاوت آن با دلمه سایر نقاط
کدو ، سیب زمینی نمک و فلفل بادمجان				نگرش :
تخته کار				- آشنایی فراگیران با آش های محلی آذربایجان شرقی و دانستن تفاوت آنها با آش های سایر نقاط
قابلمه				ایمنی و بهداشت :
قاشق و کفگیر				- استفاده از روپوش و پیش بند، کلاه، دستکش بهداشتی و نسوز
چاقو				مجهر بودن آشپزخانه به کپسول آتش نشانی
کاسه				مجهر بودن آشپزخانه به جعبه کمک های اولیه
آبکش				توجهات زیست محیطی :
تابه				- دفع صحیح ضایعات
پیش دستی چینی				
دیس				
اجاق گاز				



	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۸	۶	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			تهیه انواع خوراک های محلی آذربایجان شرقی
اسلاید				دانش :
ویدئو پروژکتور				تعریف قارنی یارخ
سبزی محلی کالش				تعریف کالش شورباسی
ساری یاغ				تعریف یارما شیله سی
بادمجان، جعفری				ویژگی های مواد اولیه مورد استفاده در قارنی یارخ
گوشت چرخ کرده				ویژگی های مواد اولیه مورد استفاده در کالش شورباسی
رب گوجه فرنگی				ویژگی های مواد اولیه مورد استفاده در یارما شیله سی
سیر ، پیاز ، روغن				
عدس ، بلغورگندم				
برنج نیم دان				مهارت :
تخم مرغ				تهیه قارنی یارخ (شکم پاره)
نمک و فلفل				تهیه کالش شورباسی
تخته کار				تهیه یارما شیله سی
قابلمه				نگرش :
قاشق و کفگیر				دقت در مراحل انجام کار
چاقو				ایمنی و بهداشت :
کاسه				- استفاده از روپوش و پیش بند، کلاه، دستکش بهداشتی و دستکش نسوز
آبکش				مجهز بودن آشپزخانه به کپسول آتش نشانی
تابه				مجهز بودن آشپزخانه به جعبه کمک های اولیه
پیش دستی				توجهات زیست محیطی :
دیس				- دفع صحیح ضایعات
اجاق گاز				-



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان: تهیه قابلی پلو
	جمع	عملی	نظری	
	۳	۲	۱	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
اسلاید				دانش :
ویدئو پروژکتور				توصیف قابلی پلو
بلغورگندم دانه درشت				نکات مورد اهمیت برای خمیر نشدن قابلی پلو
برنج ایرانی				مواد مصرفی قابلی پلو
ساری یاغ یا روغن مایع				زمان اضافه کردن رشته به قابلی پلو
رشته پلویی				
عدس				مهارت :
پیاز				- تهیه قابلی پلو
برگه زرآلو یا قیسی				- کنترل پخت
آلوبخارا				-
زردچوبه				
عدس				
نمک				نگرش :
قابلمه				- رعایت اخلاق حرفه ای
قاشق				- دقت در انجام کار
آبکش				
کاسه				ایمنی و بهداشت :
دیس				- استفاده از روپوش و پیش بند، کلاه، دستکش بهداشتی و دستکش نسوز
کفگیر				مجهر بودن آشپزخانه به کپسول آتش نشانی
اجاق گاز				مجهر بودن آشپزخانه به جعبه کمک های اولیه
				توجهات زیست محیطی :
				- دفع صحیح ضایعات
				-



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۴	۲/۳۰	۱/۳۰	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
اسلاید				دانش :
ویدئو پروژکتور				-تعریف کباب بناب
گوشت چرخ کرده قلوه گاه				-تکنیک ساطوری کردن گوشت
گوسفند				-تکنیک ورز دادن گوشت
گوشت چرخ کرده سردست				-نکات به سیخ کشیدن گوشت
گوساله				-نکات پخت کباب بناب
فلفل کبابی				-سیخ مخصوص کباب بناب
گوچه فرنگی				
پیاز				
ساتور				
تنه درخت گردو				مهارت :
سیخ کباب بناب				-تهیه کباب بناب
کباب پز				-
بادبزن				
کاسه				نگرش :
دیس				-دقت در مراحل انجام کار
				-کنترل پخت به میزان کافی
				ایمنی و بهداشت :
	-استفاده از روپوش و پیش بند، کلاه، دستکش بهداشتی و دستکش نسوز			
	-مجهز بودن آشپزخانه به کپسول آتش نشانی			
	-مجهز بودن آشپزخانه به جعبه کمک های اولیه			
				توجهات زیست محیطی :
	-دفع صحیح ضایعات			



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۴	۲	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
اسلاید	دانش :			
ویدئو پروژکتور	- مفهوم عمل آوردن خمیرمایه برای ایچلی کوکه			
خمیرمایه	- مواد میانی نان ایچلی کوکه			
آرد گندم سفید	- مواد رومال نان ایچلی کوکه			
کره یا ساری یاغ ماست	- تهیه خمیر و رعایت زمان استراحت خمیر			
شکر	- چانه گیری خمیر و دادن استراحت مجدد به خمیر			
تخم مرغ ، زنجبیل	- پخت نان در فر			
شیر ، زردچوبه	مهارت :			
روغن مایع	- تهیه ایچلی کوکه			
قاشق	-			
پیاله	نگرش :			
کاسه	- معرفی نان مغزدارمحلّی استان آذربایجان شرقی به فراگیران			
قلمو	-			
قالب	ایمنی و بهداشت :			
اجاق گاز فردار	- استفاده از روپوش و پیش بند، کلاه، دستکش بهداشتی و دستکش نسوز			
	- مجهز بودن آشپزخانه به کپسول آتش نشانی			
	- مجهز بودن آشپزخانه به جعبه کمک های اولیه			
	توجهات زیست محیطی :			
	- دفع صحیح ضایعات			
	-			



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۷	۴	۳	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			تهیه دسرهای سنتی استان آذربایجان شرقی
اسلاید				دانش :
ویدئو پروژکتور				-توصیف رشته ختایی تبریز
رشته ختایی				- مواد میانی رشته ختایی
مغز گردو				- مواد شربت رشته ختایی
شکر، زنجبیل				-اشکال مختلف پیچیدن رشته ختایی
گل محمدی، دارچین				-نکات مورد اهمیت پخت رشته ختایی در فر
تخم مرغ				-تعریف قیساوا
خرما				-مواد قیساوا
آرد سفید گندم				-موارد مصرف رشته ختایی
زعفران				-موارد مصرف قیساوا
بیکینگ پودر				-مواد خاگینه تبریزی
کره یا روغن				- مواد شربت خاگینه تبریزی
ماست				-توصیف رشته ختایی تبریز
آلبیمو				مهارت :
کاسه				-تهیه رشته ختایی
قاشق				-تهیه قیساوا
قابلمه				-تهیه خاگینه تبریزی
تابه				نگرش :
قلمو				-معرفی دسرهای سنتی تبریز به فراگیران
چاقو				ایمنی و بهداشت :
اجاق گاز فردار				-استفاده از روپوش و پیش بند، کلاه، دستکش بهداشتی و دستکش نسوز
				-مجهز بودن آشپزخانه به کپسول آتش نشانی
				-مجهز بودن آشپزخانه به جعبه کمک های اولیه
				توجهات زیست محیطی :
				- دفع صحیح ضایعات



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۳	۱/۳۰	۱/۳۰	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
اسلاید				دانش :
ویدئو پروژکتور				-تعریف دویماج
نان اسکو				-اهمیت شکل دهی به مواد دویماج
پنیر لیقوان				-موارد مصرف دویماج
کره				-نکات مربوط به نان اسکو
گردو				-نکات مربوط به پنیر لیقوان
آب				مهارت :
کاسه				-تهیه دویماج
تابه				-
کارد				نگرش :
پیش دستی	دقت در مراحل انجام کار			
	ایمنی و بهداشت :			
	-استفاده از روپوش و پیش بند، کلاه، دستکش بهداشتی و دستکش نسوز			
	-مجهز بودن آشپزخانه به کپسول آتش نشانی			
	- مجهز بودن آشپزخانه به جعبه کمک های اولیه			
	توجهات زیست محیطی :			
	- دفع صحیح ضایعات			



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۲	۱	۱	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
اسلاید				دانش :
ویدئو پروژکتور				- گل محمدی منطقه هروی آذربایجان شرقی
گل محمدی				- نکات مورد اهمیت درباره پاک کردن و خرد کردن گل محمدی
شکر				
رنگ مجاز خوراکی				-انواع تکنیک های پخت گل محمدی
جوهر لیمو				-مفهوم قوام آمدن
آب				-مفهوم شکرک زدن مربا
قابلمه				مهارت :
آبکش				-تهیه مربای گل محمدی
کاسه				-
قیچی یا چاقو				نگرش :
				-آشنایی فراگیران با روش تهیه مربای گل محمدی
				ایمنی و بهداشت :
				-استفاده از روپوش و پیش بند، کلاه، دستکش بهداشتی و دستکش نسوز
				-مجهز بودن آشپزخانه به کپسول آتش نشانی
				- مجهز بودن آشپزخانه به جعبه کمک های اولیه
				توجهات زیست محیطی :
				- دفع صحیح ضایعات



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۶	۴	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
اسلاید				دانش :
ویدئو پروژکتور				-انواع رومیزی و دستمال
انواع رومیزی				-انواع قاشق ، چنگال، کارد ، بشقاب، لیوان
انواع دستمال سفره				-نکات مربوط به چیدمان قاشق، چنگال، کارد، بشقاب، لیوان
انواع قاشق				-نکات مربوط به سرو غذا
انواع چنگال				مهارت :
انواع کارد				-چیدمان میز
انواع لیوان				-تزئین غذا جهت سرو
				نگرش :
				-آشنایی فراگیران با نحوه چیدمان میز
				ایمنی و بهداشت :
				-استفاده از روپوش و پیش بند، کلاه، دستکش بهداشتی و دستکش نسوز
				-مجهر بودن آشپزخانه به کپسول آتش نشانی
				- مجهر بودن آشپزخانه به جعبه کمک های اولیه
				توجهات زیست محیطی :
				- دفع صحیح ضایعات



- برگه استاندارد تجهیزات

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	اجاق گاز	فردار	۱ عدد برای هر کارگاه	
۲	یخچال	ویترینی	۱ عدد برای هر کارگاه	
۳	چرخ گوشت	برقی	۱ عدد برای هر کارگاه	
۴	تهویه	۱ عدد متناسب با مساحت کارگاه	۱ عدد برای هر کارگاه	
۵	سینک ظرف شویی	دوقلو	۱ عدد برای هر کارگاه	

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	زعفران	بهداشتی و دارای بسته بندی	به مقدار لازم	
۲	نان اسکو	بهداشتی و دارای بسته بندی	به مقدار لازم	
۳	زردچوبه	بهداشتی و دارای بسته بندی	به مقدار لازم	
۴	آرد گندم	بهداشتی و دارای بسته بندی	به مقدار لازم	
۵	ماست	بهداشتی و دارای بسته بندی	به مقدار لازم	
۶	شکر	بهداشتی و دارای بسته بندی	به مقدار لازم	
۷	رشته آش	بهداشتی ، سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۸	برنج	بهداشتی و دارای بسته بندی	به مقدار لازم	
۹	عدس	بهداشتی و دارای بسته بندی	به مقدار لازم	
۱۰	آبلیمو	بهداشتی ، سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۱۱	کره	تازه ، سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۱۲	سبزیجات	تازه ، سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۱۳	هویج	تازه ، سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۱۴	پیاز	تازه ، سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۱۵	سیر	تازه ، سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۱۶	گل محمدی	تازه ، سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۱۷	برگ مو	تازه ، سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۱۸	بادمجان	تازه ، سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۱۹	رشته ختایی	تازه ، سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	

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
۲۰	خرما	بهداشتی و دارای بسته بندی	به مقدار لازم	
۲۱	مغز گردو	تازه ، سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۲۲	تخم مرغ	تازه ، سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۲۳	قیسی	تازه ، سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۲۴	آلو برغانی	تازه ، سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۲۵	رشته پلویی	بهداشتی و دارای بسته بندی	به مقدار لازم	
۲۶	دارچین	بهداشتی ، سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۲۷	زنجبیل	بهداشتی و دارای بسته بندی	به مقدار لازم	
۲۸	گوشت چرخ کرده	تازه ، سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۲۹	گوشت بدون استخوان	تازه ، سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۳۰	بلغور برنج	تازه ، سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۳۱	لیپه	تازه ، سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۳۲	گوجه فرنگی	تازه ، سالم	به مقدار لازم	
۳۳	لفل کبابی	تازه ، سالم	به مقدار لازم	
۳۴	بیکینگ پودر	تازه ، بهداشتی، دارای بسته بندی	به مقدار لازم	
۳۵	خمیرترش	تازه ، سالم ، دارای بسته بندی	به مقدار لازم	
۳۶	کلم قمری	تازه ، سالم	به مقدار لازم	
۳۷	کلم برگ	تازه ، سالم	به مقدار لازم	
۳۸	کشک	تازه ، سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	



- برگه ابزار

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	تخته کار	پلاستیکی در رنگ مختلف	۱ عدد برای هر نفر	
۲	کارد	در تمام سایزها یک سری	۱ عدد برای هر نفر	
۳	اجاق گاز	فردار	۱ عدد برای کارگاه	
۴	یخچال	ویترینی	۱ عدد برای کارگاه	
۵	کاسه	استیل	۱ عدد برای هر نفر	
۶	قابلمه	در تمام سایزها	۲ سری برای کارگاه	
۷	تابه	در تمام سایزها	۱ سری برای کارگاه	
۸	آبکش	در تمام سایزها	۱ سری برای کارگاه	
۹	قاشق	بزرگ	۱ عدد برای هر نفر	
	جعبه کمک های اولیه	متناسب با مساحت	۱ عدد	
۱۰	ترازو	۵ کیلویی دیجیتال	۱ عدد برای کارگاه	
۱۱	پیمانه و قاشق اندازه گیری	استیل و پلاستیکی	۱ سری برای هر نفر	
۱۲	کفگیر	چوبی	۱ عدد برای کارگاه	
۱۳	ملاقه	استیل	۱ عدد برای کارگاه	
۱۴	پوست کن	استیل	۱ عدد برای کارگاه	
۱۵	میز	استیل	۱ عدد برای کارگاه	
۱۶	کپسول آتش نشانی	متناسب با مساحت	۱ عدد	

توجه :

- ابزار به ازاء هر سه نفر محاسبه شود .

