

معاونت پژوهش، برنامه‌ریزی و سنجش مهارت

دفتر پژوهش، طرح و برنامه‌ریزی درسی

استاندارد آموزش شایستگی

پخت غذا با پوشش خمیری

گروه شغلی

خدمات تغذیه ای

کد ملی آموزش شایستگی

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

۱۲/۱/۹۵/۱۲/۱
۵-۳۱

تاریخ تدوین استاندارد: ۸۹/۱۲/۱



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

شماره ملی شناسایی شغل : ۳۱/۹۵/۱/۲/۱-۵

شروع اعتبار : ۸۸/۱۲/۱

پایان اعتبار : ۸۹/۱۲/۱

اعضاء کمیسیون تخصصی برنامه ریزی درسی رشته صنایع غذایی :

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

فرآیند اصلاح و بازنگری :

آدرس :

تهران - خیابان آزادی ، خیابان خوش شمالی ، نبش نصرت ، ساختمان شماره ۲ ، سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور ، شماره ۲۵۹

دورنگار ۶۶۹۴۴۱۱۷ تلفن ۶۶۵۶۹۹۰۰



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 اهداف 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 .

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 شایستگی : پخت غذا با پوشش خمیری

شرح شایستگی

پخت غذا با پوشش خمیری شایستگی از آشپزی در صنایع غذایی است که در آن تهیه مواد اولیه، تهیه، بازکردن، برش و پخت انواع خمیر و تزئین غذاهای خمیری را انجام می دهد و با مشاغلی نظیر تولید کنندگان مواد اولیه غذایی و فروشندگان سوپر مارکت ها در ارتباط می باشد.

ویژگی های کارآموز ورودی

حداقل میزان تحصیلات : دیپلم

حداقل توانایی جسمی : سلامت کامل

مهارت های پیش نیاز این استاندارد : -

طول دوره آموزش

طول دوره آموزش : ۶۰ ساعت

- زمان آموزش نظری : ۹ ساعت

- زمان آموزش عملی : ۵۱ ساعت

- کارورزی : - ساعت

- زمان پروژه : - - ساعت

شیوه ارزشیابی

آزمون عملی: ۷۵٪

آزمون نظری: ۱۵٪

اخلاق حرفه ای: ۱۰٪

صلاحیت های حرفه ای مربیان

دیپلم و دارنده گواهینامه درجه ۱ و ۲ سال سابقه کاری در زمینه آشپزی یا اینکه ۵ سال سابقه کاری در زمینه آشپزی



استاندارد شایستگی

– شایستگی های شغلی

ردیف	توانایی ها
۱	توانایی تهیه و نگهداری مواد اولیه
۲	توانایی آماده سازی مواد اولیه
۳	توانایی تهیه انواع خمیر
۴	توانایی باز کردن و برش انواع خمیر
۵	توانایی تهیه مواد میانی انواع خمیرها
۶	توانایی پخت و تزئین انواع غذاهای خمیری
۷	
۸	
۹	
۱۰	
۱۱	
۱۲	



استاندارد آموزش - برگه‌ی تحلیل آموزشی -

	زمان آموزش			عنوان توانایی : توانایی تهیه و نگهداری مواد اولیه	
	نظری	عملی	جمع		
	۱	۵	۶		
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی				دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط	
- میزکار، یخچال و فریزر، توری پنجره، قفسه بندی، سیستم تهویه، ظروف ویزوال لایزر				دانش : - نوع کیفیت مواد اولیه غذایی - اصول نگهداری و انبار داری مواد اولیه - فرهنگ و رسوم مصرف مواد غذایی منطقه - صرفه اقتصادی	
			۱۵ دقیقه		
			۱۵ دقیقه		
			۱۵ دقیقه		
			۱۵ دقیقه		
				مهارت : - برنامه ریزی خرید مواد اولیه - تشخیص غذای سالم از ناسالم - حمل مواد اولیه غذایی تا مقصد طبق اصول صحیح	
		۲			
		۲			
		۱			
					نگرش : - دقت در صرفه اقتصادی هنگام خرید - دقت در سلامت مواد اولیه - رعایت اصول نگهداری مواد اولیه
					ایمنی : - اجرای اصول fifo در مصرف مواد اولیه از انبار
					توجهات زیست محیطی : - دقت در نحوه صحیح دفع زباله



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزشی -

	زمان آموزش			عنوان توانایی : توانایی آماده سازی مواد اولیه
	نظری	عملی	جمع	
	۲	۵	۷	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی				دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی - توجهات زیست محیطی مرتبط
- میزکار، لباس کار، دستکش، کلاه، کفش، کاسه، قاشق، چنگال، اندازه گیری، الک، پیمانه، دستمال پارچه ای، ترازو، قابلمه کوچک، انواع آرد، انواع روغن و کره ، انواع طعم دهنده ها ، خمیر مایه و بیکینگ پودر	۱	۱		دانش : - تاثیر پیش فرآیندهای غذایی روی ماهیت مواد غذایی - انواع افزودنی ها و چاشنی های مناسب برای هر نوع غذا
				مهارت : - اندازه گیری وزنی و حجمی مواد اولیه غذایی - انتخاب و کاربرد ابزار مناسب در مراحل مختلف کار - آماده سازی انواع خمیر: کرپ،فیلو، بورک، کروسان، کالزونه، پاته، تارت، پیراشکی، اسپاگتی، لازانیا، پیده، راولویی، کانلونی، مانتی، لحم معجون، هزار برگ، بریوش، متیلف، خمیر پفی رولت مافین، پیروک،پیتزا، بنیه، سمبوسه، کیش
				نگرش : - رعایت بهداشت فردی هنگام آماده سازی مواد اولیه غذایی - اطمینان از سلامت مواد غذایی مورد استفاده
				ایمنی : - تمیز کاری محیط قبل و بعد از انجام کار - رعایت نکات ایمنی مربوط به کاربرد ابزار
				توجهات زیست محیطی : - دقت در نحوه صحیح دفع زباله



استاندارد آموزش

– برگه‌ی تحلیل آموزشی

	زمان آموزش			عنوان توانایی : توانایی تهیه انواع خمیر
	جمع	عملی	نظری	
	۱۸	۱۶	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
– میکسر – همزن دستی – رولت – کیسه نایلونی – دستمال پارچه ای – انواع قالب – پنجره سیمی – چاقو – میز کار – نشاسته – تخم مرغ – آرد – خمیر مایه – کره – روغن – شیر – ویژوا لایزر			۲	دانش : – دانستن دستورالعمل تهیه انواع خمیر
				مهارت : – تهیه خمیر پاته، خمیر راویولی، خمیر بورک، خمیر کیش، خمیر مانتی، خمیر کانلونی، خمیر کروسان، خمیر پای، خمیر کانلونی، خمیر میتلف، خمیر کرپ، لحم معجون، خمیر تارت، خمیر رولت، خمیر لازانیا، خمیر بریوش قالبی، خمیر فیلو، خمیر پیتزا، خمیر پاستا، خمیر سمبوسه، پیده، خمیر هزار برگ، خمیر کالزونه، پیده، پیراشکی، پروک
				نگرش : – رعایت نکات بهداشت فردی هنگام تهیه خمیر
				ایمنی : توجهات زیست محیطی : – کاربرد حفاظ مناسب برای میکسر



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزشی -

	زمان آموزش			عنوان توانایی : توانایی باز کردن و برش انواع خمیر
	جمع	عملی	نظری	
	۶	۵	۱	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
- میز - وردنه - دستگاه خمیر - باز کردن - رولت - کیسه پلاستیکی - کاغذ روغنی - آرد - ویژوال لایزر			۱	دانش : - ویژگیها و ماهیت انواع خمیر
				مهارت : - کاربرد دستورالعمل باز کردن خمیر و برش آن با توجه به نوع غذا - کار با ابزار و تجهیزات مربوطه
				نگرش : - رعایت بهداشت فردی هنگام باز کردن خمیر
				ایمنی : - رعایت نکات ایمنی مربوط به کاربرد ابزار
				توجهات زیست محیطی :



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزشی -

	زمان آموزش			عنوان توانایی : توانایی تهیه مواد میانی خمیرها
	نظری	عملی	جمع	
	۲	۱۵	۱۷	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی				دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط
- میزکار، لباس کار، دستمال پارچه‌ای، چرخ گوشت، تخته کار، قالب تارت، قالب بریوش، انواع ماهی تابه، چاقو، انواع قابلمه، قاشق و چنگال، ویژوال لایزر، ارد، تخم مرغ، روغن مایع و جامد، کره، خمیر مایه، بیکنینگ پودر، ماست، شیر، گوشت، کالباس، سوسیس، مرغ، ماهی، کنسور ذرت، گوشت قارچ، سبزیجات، مسیگو، پیتزا، پیاز، سیر، کنجد سیاه، طعم دهنده	۱ ۱	۱۵	دانش : - انواع افزودنی ها و چاشنی های مناسب برای هر نوع غذا - انواع غذاهای خمیری در موارد مصرف مختلف	
			مهارت : - تهیه کرپ گوشت. اشترودل گل، بورک مرغ، کروسان کیفی، کالزونه، پاته سبزیجات، تارت پیاز و پامبون، پیراشکی مرغ، رولت لازانیا، پیده ، راویولی، کانلونی، مانتی، کیش لورن، لحم معجون، پیتزای مخلوط، مافین، سوسیس، سمبوسه، رولت ژامبون، بریوش قالبی، خمیر هزار برگ شکم پر با زبان گوساله، میتلف به شکل گیس بافت، خمیر پفی شکم پر، بنیه میگو، پیروک	
			نگرش : - رعایت نکات بهداشت فردی	
			ایمنی :	
			توجهات زیست محیطی :	



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزشی -

	زمان آموزش			عنوان توانایی : توانایی پخت و تزئین انواع خمیر و غذاهای خمیری
	نظری	عملی	جمع	
	۱	۵	۶	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
- لباس کار، اجاق گاز فر، انواع ماهی تابه، قاشق، انواع قابلمه، کلاه، دستمال کاغذی، دستمال پارچه ای، روغن ، آب، ویژوال لایزر	۱			دانش : - انواع پخت و ویژگیهای آنها
				مهارت : - انواع پخت غذاها (آب پز، سرخ کردن، پخت در فر) - تزئین انواع غذا با توجه به خلاقیت و ابتکار
				نگرش :
				ایمنی : - رعایت نکات ایمنی مربوط به نحوه طبخ خمیر
				توجهات زیست محیطی :



– برگه استاندارد تجهیزات ، مواد ، ابزار

ردیف	مشخصات فنی	تعداد	شماره
۱	ترازو با دقت گرم	۱ عدد	
۲	یخچال (حداقل ۲۲ فوت)	۱ عدد	
۳	فریزر (حداقل ۲۲ فوت)	۱ عدد	
۴	اجاق گاز (۶ شعله)	۲ عدد	
۵	چاقو استیل	۱ سری	
۶	ماهی تابه تفلون	۱ سری	
۷	قابلمه در سایزهای مختلف	۱ سری	
۸	آبکش در اندازه های مختلف	۱ سری	
۹	وردنه در اندازه های مختلف	۱ سری	
۱۰	دستمال خمیر باز کردن	۱ عدد	
۱۱	رولت برش خمیر	۱ عدد	
۱۲	کاغذ روغنی	۵۰ عدد	
۱۳	خمیر بر	۲ عدد	
۱۴	قاشق	۱ دست	
۱۵	کیسه پلاستیکی	۱ بسته	
۱۶	دستمال پارچه ای	۳ متر	
۱۷	آرد گندم	۱۵ کیلو	
۱۸	خمیر مایه	۱ کیلو	
۱۹	دستکش بهداشتی	۱ بسته	
۲۰	پیش بند	۶ عدد	
۲۱	روپوش کار	۶ عدد	
۲۲	ویژوال لایزر	۱ عدد	

توجه :

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

– ابزار به ازاء هر سه نفر محاسبه شود .

– مواد به ازاء یک نفر کارآموز محاسبه شود .