

# استاندارد آموزش شایستگی

تهیه خانگی فرآورده های گوشتی

( انواع برگر، سوسیس و کالباس )

## گروه شغلی صنایع غذایی

کد ملی آموزش شایستگی

۵	۱	۲	۰	۲	۰	۶	۷	۰	۰	۰	۰	۰	۱	۱
ISCO-08				سطح مهارت	شناسه گروه			شناسه شغل			شناسه شایستگی		نسخه	

تاریخ تدوین استاندارد: ۱۳۹۹/۶/۲

نظارت بر تدوین محتوا و تصویب استاندارد : دفتر پژوهش، طرح و برنامه‌ریزی درسی

کد ملی شناسایی آموزش شایستگی : ۵۱۲۰۲۰۶۷۰۰۰۰۰۱۱

اعضاء کارگروه برنامه‌ریزی درسی : صنایع غذایی					
ردیف	نام و نام خانوادگی	آخرین مدرک تحصیلی	رشته تخصصی	شغل و سمت	سابقه کار
۱	عطیه السادات طباطبائیان	کارشناسی	صنایع غذایی	مربی صنایع غذایی	۹ سال
۲	مهدیس گرزین	کارشناسی ارشد	صنایع غذایی	مدیر کنترل کیفیت	۱۰ سال
۳	نسترن کارجو	کارشناسی ارشد	صنایع غذایی	مربی صنایع غذایی	۱۲ سال
۴	مونا السادات طباطبائیان	کارشناسی	مدیریت بازرگانی	بازاریاب	۲ سال
۵	مریم احباب	کارشناسی	علوم پزشکی	مربی صنایع غذایی	۱۸ سال
۶	زیبا یآوری	کارشناسی	زبان و ادبیات فارسی	دبیر کارگروه برنامه‌ریزی درسی صنایع غذایی	۲۸ سال

کلیه حقوق مادی و معنوی این استاندارد متعلق به سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور بوده و هرگونه سوء استفاده مادی و معنوی از آن موجب پیگرد قانونی است.

آدرس: دفتر پژوهش، طرح و برنامه‌ریزی درسی  
تهران، خیابان آزادی، نبش خیابان خوش جنوبی، سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور  
دورنگار ۶۶۵۸۳۶۵۸  
تلفن ۶۶۵۸۳۶۲۸  
آدرس الکترونیکی : [rpe@irantvto.ir](mailto:rpe@irantvto.ir)

## تعاریف :

### استاندارد شغل :

مشخصات شایستگی‌ها و توانمندی‌های مورد نیاز برای عملکرد موثر در محیط کار را گویند در بعضی از موارد استاندارد حرفه‌ای نیز گفته می‌شود.

### استاندارد آموزش :

نقشه‌ی یادگیری برای رسیدن به شایستگی‌های موجود در استاندارد شغل.

### نام یک شغل :

به مجموعه‌ای از وظایف و توانمندی‌های خاص که از یک شخص در سطح مورد نظر انتظار می‌رود اطلاق می‌شود.

### شرح شغل :

بیانیه‌ای شامل مهم‌ترین عناصر یک شغل از قبیل جایگاه یا عنوان شغل، کارها ارتباط شغل با مشاغل دیگر در یک حوزه شغلی، مسئولیت‌ها، 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 شایستگی‌ها و توانایی‌هایی که از یک کارآموز در هنگام ورود به دوره آموزش انتظار می‌رود.

### کارورزی:

کارورزی صرفاً در مشاغلی است که بعد از آموزش نظری یا همگام با آن آموزش عملی به صورت محدود یا با ماکت صورت می‌گیرد 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 می‌آموزد و ضرورت دارد مدتی در یک مکان واقعی آموزش عملی ببیند و شامل بسیاری از مشاغل نمی‌گردد).

### ارزشیابی :

فرآیند جمع‌آوری 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 حرفه‌ای مربیان :

حداقل توانمندی‌های آموزشی و حرفه‌ای که از مربیان دوره آموزش استاندارد انتظار می‌رود.

### شایستگی :

توانایی انجام کار در محیط‌ها و شرایط گوناگون به طور موثر و کارا برابر استاندارد.

### دانش :

حداقل مجموعه‌ای از معلومات نظری و توانمندی‌های ذهنی لازم برای رسیدن به یک شایستگی یا توانایی که می‌تواند شامل علوم پایه (ریاضی، فیزیک، شیمی، زیست‌شناسی)، تکنولوژی و زبان فنی باشد.

### مهارت :

حداقل هماهنگی بین ذهن و جسم برای رسیدن به یک توانمندی یا شایستگی. معمولاً به مهارت‌های عملی ارجاع می‌شود.

### نگرش :

مجموعه‌ای از رفتارهای عاطفی که برای شایستگی در یک کار مورد نیاز است و شامل مهارت‌های غیر فنی و اخلاق حرفه‌ای می‌باشد.

### ایمنی :

مواردی است که عدم انجام ندادن صحیح آن موجب بروز حوادث و خطرات در محیط کار می‌شود.

### 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 خانگی فرآورده های گوشتی (انواع برگر، سوسیس و کالباس)	
شرح استاندارد آموزش شایستگی:	
تهیه خانگی فرآورده های گوشتی یکی از شایستگی های حوزه صنایع غذایی است که شامل کارهای کنترل بهداشت و ایمنی فردی و تهیه گوشت و دیفراست آن (یخ زدایی)، توزین، مخلوط و چرخ کردن مواد اولیه ، عمل آوری گوشت ، تهیه فرآورده های گوشتی خام (برگر ها) ،تهیه فرآورده گوشتی پخته و نیمه پخته (سوسیس و کالباس )، قالب زنی و لفاف بندی فرآورده گوشتی ، بخارپز و سرد کردن فرآورده های گوشتی (سوسیس و کالباس)و بسته بندی و نگهداری محصول نهایی می باشد و با استاندارد آشپزی غذاهای فوری و فروشنده مواد غذایی در ارتباط است .	
ویژگی های کارآموز ورودی :	
حداقل میزان تحصیلات: پایان دوره متوسطه اول (پایان دوره راهنمایی ) حداقل توانایی جسمی و ذهنی : داشتن سلامت کامل جسمی و ذهنی مهارت های پیش نیاز: ندارد	
طول دوره آموزش :	
- طول دوره آموزش :	۹۰ ساعت
- زمان آموزش نظری :	۲۸ ساعت
- زمان آموزش عملی :	۶۲ ساعت
- زمان کارورزی :	-
- زمان پروژه - :	-
بودجه بندی ارزشیابی (به درصد)	
- کتبی :	۲۵%
- عملی :	۶۵%
- اخلاق حرفه ای :	۱۰%
صلاحیت های حرفه ای مربیان :	
-لیسانس صنایع غذایی با ۲ سال کار مرتبط -فوق دیپلم صنایع غذایی با ۵ سال سابقه کار مرتبط -دیپلم با ۱۰ سال سابقه کار مرتبط	

\* تعریف دقیق استاندارد(اصطلاحی) :

تهیه گوشت و دیفراست آن (یخ زدایی)، توزین، مخلوط و چرخ کردن مواد اولیه ، عمل آوری گوشت ، تهیه فرآورده های گوشتی خام (برگر ها) ،تهیه فرآورده گوشتی پخته و نیمه پخته (سوسیس و کالباس )، قالب زنی و لفاف بندی فرآورده گوشتی ، پختن و سرد کردن فرآورده های گوشتی (سوسیس و کالباس)و بسته بندی را انجام می دهد.

\* اصطلاح انگلیسی استاندارد(اصطلاحات مشابه جهانی)

### Home preparation of meat products

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

- فروشنده مواد غذایی

- آشپزی غذاهای فوری

\* 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 شایستگی

- کارها

ردیف	عناوین	ساعت آموزش		
		نظری	عملی	جمع
۱	کنترل بهداشت و ایمنی فردی و کارگاهی	۱	۳	۴
۲	تهیه گوشت و دیفراست آن (بخ زدایی)	۳	۵	۸
۳	توزین، مخلوط و چرخ کردن مواد اولیه	۳	۶	۹
۴	عمل آوری گوشت	۵	۱۴	۱۹
۵	تهیه فرآورده های گوشتی خام (برگر ها)	۶	۱۱	۱۷
۶	تهیه فرآورده گوشتی پخته و نیمه پخته (سوسیس و کالباس)	۴	۷	۱۱
۷	قالب زنی و لفاف بندی فرآورده گوشتی	۲	۶	۸
۸	بخارپز و سرد کردن فرآورده های گوشتی (سوسیس و کالباس)	۲	۵	۷
۹	بسته بندی و نگهداری محصول نهایی	۲	۵	۷
جمع ساعات		۲۸	۶۲	۹۰

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۴	۳	۱	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
تخته وایت برد				دانش :
دستگاه تهویه هوا				- عوامل آلودگی های ناشی از فرد و بیماری های مسری
توری				- منابع آلودگی و اهمیت HACCP
تی				- انواع خطرات تهدید کننده ایمنی و سلامت مواد غذایی
جارو دسته دار				- روش های پیشگیری از عوامل آلوده کننده محیط
جعبه کمک های اولیه				مهارت :
دستکش یکبار مصرف				- استفاده از دستکش و رعایت بهداشت هنگام آماده سازی و پخت مواد غذایی
سطل زباله درب دار				- کنترل هواکش ها و هودها، کنترل و دفع صحیح پسماند و پساب
شوینده سطوح و کف				- پیشگیری از ورود حشرات و جانوران موذی و مبارزه با آن ها
مایع شوینده دست				- شستشوی کف و سطوح محیط کار با مواد شوینده مناسب
صندلی کارآموز				- چربی زدایی و ضدعفونی ظروف حمل غذا
صندلی مربی				- نظارت بر چرخه دیفراست صحیح انواع گوشت
کپسول آتش نشانی				- تامین نور و تهویه مطبوع کافی در محیط کار
جعبه کمک های اولیه				نگرش :
کلاه یکبار مصرف				- صرفه جویی در مواد مصرفی، آب، انرژی و زمان
کفش مناسب کار				- رعایت اخلاق حرفه ای
لباس کار مناسب				- در نظر گرفتن سلامت افراد
ماژیک وایت برد				ایمنی و بهداشت :
ماسک یکبار مصرف				- استفاده از لباس کار مناسب ، کلاه ، دستکش و ماسک یکبار مصرف و کفش مناسب کار
میز کارآموز				
میز مربی				
دستمال نظافت نخ				
اسکاچ				

	زمان آموزش			عنوان : کنترل بهداشت و ایمنی فردی و کارگاهی
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
	ایمنی و بهداشت : - رعایت بهداشت فردی و عمومی در محیط کار - رعایت ارگونومی هنگام کار - استفاده از ماسک و دستکش یکبار مصرف، لباس کار و کفش مناسب			
	توجهات زیست محیطی : - تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن			



	زمان آموزش			عنوان : تهیه گوشت و دیفراست آن (یخ زدایی)
	جمع	عملی	نظری	
	۸	۵	۳	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
روپوش سفید				دانش :
دستکش یکبار مصرف				-ابزار و وسایل کار
تخته برش گوشت				- انواع گوشت و مشخصات آن (شامل ماهیچه،ران،چربی و فیله)
چاقو مناسب برش				-روش های دیفراست گوشت (یخ زدایی)
چاقو تیز کن				-روش مناسب برش گوشت و جدا سازی استخوان
میزو صندلی کارموز ومربی				مهارت :
گوشت گرم سفید و قرمز				-تشخیص گوشت سالم از ناسالم ( درجه حرارت، رنگ ، بو و بافت)
گوشت منجمد یخ زده سفید و قرمز				-دیفراست یا یخ زدایی گوشت
سبد و آبکش				-جدا کردن ضایعات گوشت (شامل استخوان و غضروف و اضافات آن )
ماسک یکبار مصرف				-برش و خرد کردن گوشت
کپسول آتش نشانی				نگرش :
پیش بند				- صرفه جویی در وقت ،زمان ،انرژی و مواد مصرفی
جعبه کمک های اولیه				-رعایت اخلاق حرفه ای
سطل زباله				- کمک به اقتصاد خانواده
				- استفاده از مواد سالم و بهداشتی
				- در نظر گرفتن سلامت افراد

	زمان آموزش			عنوان : تهیه گوشت و دیفراست آن (بخ زدایی)
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
	<p>ایمنی و بهداشت :</p> <p>- رعایت موارد ایمنی هنگام استفاده از ابزار برش</p> <p>- استفاده از کلاه یکبار مصرف ، لباس کار سفید و بهداشتی و دستکش و ماسک یکبار مصرف</p> <p>- استفاده از سیستم تهویه مناسب</p> <p>- رعایت ارگونومی هنگام کار</p>			
	<p>توجهات زیست محیطی :</p> <p>- تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن</p>			

	زمان آموزش			عنوان :
	نظری	عملی	جمع	
	۳	۶	۹	
توزین، مخلوط و چرخ کردن مواد اولیه				
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
صندلی کارآموز				دانش :
کپسول آتش نشانی				-انواع ترازو، پیمانانه و ابزار و وسایل کار
کلاه یکبار مصرف				-روش آماده سازی، شستشو و برش گوشت سفید و قرمز بعد از دیفراست کردن
ماسک یکبار مصرف کامپیوتر				-انواع سبزیجات، صیفی جات، و کاربرد آن ها
لباس کار				-انواع ادویه و روش استفاده از آن
دستکش یکبار مصرف				مهارت :
ماژیک وایت برد				-وزن کردن مواد اولیه
میز کارآموز				-استفاده از چاقوهای مناسب برای خردکردن، ریزکردن و برش گوشت
میز مربی				-پاک کردن و شستشوی گوشت و خردکردن سبزیجات و صیفی جات (نگینی، خلالی، ورقه ای)
پروژکتور				-چرخ کردن مواد اولیه با هم
تخته وایت برد				نگرش :
جعبه کمک های اولیه				-استفاده از مواد اولیه سالم و بهداشتی
سطل زباله				-کمک به اقتصاد خانواده
شوینده سطوح و کف				-صرفه جویی در مواد مصرفی، انرژی و مواد اولیه
صندلی مربی				-رعایت اخلاق حرفه ای
مواد شستشو				ایمنی و بهداشت :
پیمانانه- ترازو				-احتیاط در هنگام استفاده از ابزار برش
قاشق اندازه گیری				- استفاده از کلاه ، لباس کار سفید و بهداشتی و دستکش یکبار مصرف و ماسک
چرخ گوشت				-استفاده از سیستم تهویه مناسب
آبکش				-رعایت ارگونومی هنگام کار
چاقو مناسب برش				توجهات زیست محیطی :
چاقو تیز کن				- تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن
سطل زباله				

	زمان آموزش			عنوان : عمل آوری گوشت
	جمع	عملی	نظری	
	۱۹	۱۴	۵	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
انواع ادویه				دانش :
انواع مواد پر کننده				-ابزار و وسایل کار
انواع مغزیجات				-انواع مواد طعم دهنده(نمک ، روغن مایع ، سیر،پیاز به صورت پودر یا تازه)
میزو صندلی کارموز و مربی جعبه کمک های اولیه				-انواع ادویه ها (آویشن ، فلفل قرمز ، زردچوبه )
ترازو				-انواع مواد پر کننده(گلوتن، پودرسویا، نشاسته ذرت ،آرد گندم، شیرخشک ، ارد سوخاری، تخم مرغ )
چرخ گوشت				- مواد نمایشی(انواع پنیر-سبزیجات انواع مغزها و تکه های گوشت)
انواع پیمانان و قاشق				-انواع چاشنی ها و استفاده مناسب از آنها
قاشق غذا خوری				مهارت :
کاسه و بشقاب				-اضافه کردن مواد طعم دهنده و ادویه به گوشت
انواع مواد طعم دهنده				-مخلوط کردن مواد و تهیه خمیر یکدست
لیسک				-تعیین زمان جهت عمل آمدن گوشت
سطل زباله				نگرش :
یخچال				-صرفه جویی در مواد مصرفی، انرژی و مواد اولیه
روغن مایع				-رعایت اخلاق حرفه ای
نمک				-استفاده از مواد اولیه سالم و تهیه غذای سالم
مخلوط کن				ایمنی و بهداشت :
جعبه کمک های اولیه				- استفاده از کلاه ، لباس کار سفید و بهداشتی و دستکش یکبار مصرف و ماسک
کپسول آتش نشانی				-استفاده از سیستم تهویه مناسب
دستکش یکبار مصرف				-رعایت ارگونومی هنگام کار
ماسک یکبار مصرف				توجهات زیست محیطی :
کلاه یکبار مصرف				-تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن
پیش بند				
سطل زباله				

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۱۷	۱۱	۶	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			تهیه فرآورده های گوشتی خام
انواع گوشت				دانش :
مواد پرکننده				-ابزار و وسایل کار
انواع ادویه ها				- روش تهیه انواع برگر
انواع چاشنی ها				- روش تهیه ناگت
آرد				
قارچ و فلفل دلمه				مهارت :
انواع پنیر				-استفاده از ابزار کار مناسب
تخم مرغ				-تهیه مواد اولیه
پیاز و سیر				-تهیه دستورالعمل
انواع مغزها				-تهیه برگر(گوشت و قارچ، رویال برگر، برگر مغزدار، برگرترکی، چیکن و برگر پنیری)
روغن مایع				-تهیه ناگت (مرغ ، مرغ پنیری، ناگت گوشت)
ابزار برش				
تخته گوشت				
کاسه				
پیمانه اندازه گیری				نگرش :
میز و صندلی(کار آموز و مربی)				-صرفه جویی در مواد مصرفی، انرژی و مواد مصرفی
لباس کار مناسب				-رعایت اخلاق حرفه ای
دستکش یکبار مصرف				-استفاده از مواد اولیه سالم و بهداشتی
کلاه یکبار مصرف				-کمک به اقتصاد خانواده
پیش بند				
ماسک یکبار مصرف				ایمنی و بهداشت :
وردنه				- استفاده از کلاه ، لباس کار سفید و بهداشتی و دستکش یکبار مصرف و ماسک
میکسر				-رعایت بهداشت فردی و عمومی هنگام کار
سطل زباله				-رعایت ارگونومی هنگام کار
				توجهات زیست محیطی :
				-تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن

	زمان آموزش			عنوان : تهیه فرآورده گوشتی پخته و نیمه پخته
	نظری	عملی	جمع	
	۴	۷	۱۱	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
انواع گوشت				دانش :
مواد پرکننده میکس شده				-ابزار و وسایل کار
انواع ادویه				- روش تهیه انواع کالباس
انواع چاشنی				- روش تهیه انواع سوسیس
آردقارچ				مهارت :
سبزیجات				-استفاده از ابزار کار مناسب
انغزبجات				-تهیه مواد اولیه
روغن مایع				-تهیه دستورالعمل
ابزار برش				- تهیه کالباس (مارتادلا، خشک، ژامبون مرغ، ژامبون گوشت، گوشت و مرغ، ژامبون گوشت بوقلمون و سبزیجات )
تخته گوشت				- تهیه سوسیس (معمولی ، هاداگ ، آلمانی، کوکتل گوشت ، کوکتل پنیری، سوسیس پیرونی، کراکف و بلغاری )
کاسه				نگرش :
پیمانانه اندازه گیری				-صرفه جویی در مواد مصرفی، انرژی و مواد اولیه
میز و صندلی(مربی و کار آموز)				-رعایت اخلاق حرفه ای
لباس کار مناسب				-استفاده از مواد اولیه سالم و تهیه غذای سالم
دستکش یکبار مصرف				-کمک به اقتصاد خانواده
کلاه یکبار مصرف				ایمنی و بهداشت :
ماسک یکبار مصرف				- استفاده از کلاه یکبار مصرف،لباس کار سفیدوبهداشتی ودستکش وماسک یکبارمصرف
لباس کار مناسب				-رعایت بهداشت فردی و عمومی هنگام کار
میکسر یا مخلوط کن				-رعایت ارگونومی هنگام کار
جعبه کمک های اولیه				توجهات زیست محیطی :
کپسول آتش نشانی				-تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن
سطل زباله				

	زمان آموزش			عنوان : قالب زنی و لفاف زنی فراورده گوشتی (سوسیس و کالباس)
	نظری	عملی	جمع	
	۲	۶	۸	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
کاسه				دانش :
پیمانه اندازه گیری				-روش استفاده از قیف یادستگاه پرکن سوسیس و کالباس
میز و صندلی(کار آموز)				- انواع لفاف و روش لفاف زنی
روپوش سفید				- علل ترکیدن پوشش هنگام پر کردن مواد تهیه شده
دستکش یکبار مصرف				مهارت :
دستگاه مخلوط کن یا میکسر				-استفاده از ابزار کار به صورت صحیح
لفاف مخصوص				-پر کردن یکنواخت مواد و رعایت قالب زنی با قطر مناسب
نخ				- فشرده سازی مواد و هواگیری آن
قالب مناسب				- پر کردن داخل لفاف با استفاده از دستگاه پرکن یا قیف ،
قیف یا دستگاه پر کن				گیره زنی و بستن نخ
اجاق				نگرش :
میز کار				-صرفه جویی در مواد مصرفی، انرژی و زمان
پیش بند				-رعایت اخلاق حرفه ای
قاشق				-استفاده از مواد اولیه سالم و بهداشتی
جعبه کمک های اولیه				-کمک به اقتصاد خانواده
کپسول آتش نشانی				ایمنی و بهداشت :
کلاه یکبار مصرف				- استفاده از کلاه یکبار مصرف ، لباس کار سفید و بهداشتی و دستکش یکبار مصرف
ماسک یکبار مصرف				و ماسک
تخته کار				-رعایت ارگونومی هنگام کار
سطل زباله				-رعایت بهداشت فردی و عمومی هنگام کار
				-رعایت نکات ایمنی هنگام کار با دستگاه پرکن
				توجهات زیست محیطی :
				تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۷	۵	۲	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			بخارپز و سرد کردن فرآورده گوشتی (سوسیس و کالباس)
بخار پز دستکش نسوز سینی استیل لگن استیل آبکش استیل آب و یخ میزو صندلی کار آموز و مربی تخته وایت برد ماژیک وایت برد جعبه کمک های اولیه کپسول آتش نشانی میز کار سطل زباله				دانش :
				- روش سرد کردن فرآورده گوشتی (سوسیس و کالباس)
				- روش بخارپز کردن
				مهارت :
				- کنترل دما و مدت زمان جهت بخار پز کردن
				- بخار پز کردن فرآورده گوشتی (سوسیس و کالباس)
				- سرد کردن فرآورده های گوشتی (سوسیس و کالباس)
				نگرش :
				- کمک به اقتصاد خانواده
				- صرفه جویی در مواد مصرفی، انرژی و مواد اولیه
				- رعایت اخلاق حرفه ای
				- استفاده از مواد اولیه سالم و بهداشتی
			ایمنی و بهداشت :	
			- استفاده از کلاه یکبار مصرف ، لباس کار سفید و بهداشتی و دستکش یکبار مصرف و ماسک و دستکش نسوز	
			- رعایت بهداشت فردی و عمومی هنگام کار	
			- رعایت ارگونومی هنگام کار	
			توجهات زیست محیطی :	
			- تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن	



	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۷	۵	۲	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			بسته بندی و نگهداری فرآورده گوشتی
توری بسته بندی سوسیس گیره دستگاه و کیوم خانگی یخچال فریزر نایلون برچسب سطل زباله جعبه کمک های اولیه کپسول آتش نشانی ماژیک دستکش یکبار مصرف کلاه یکبار مصرف ماسک یکبار مصرف لباس کار مناسب پیش بند میز کار				دانش :
				-ابزار و وسایل کار
				-روش بسته بندی فرآورده های گوشتی
				- مدت زمان نگهداری فرآورده های گوشتی خام و پخته
				مهارت :
				-استفاده از ابزار و وسایل کار مناسب
				- بسته بندی مناسب فرآورده گوشتی
				-نگهداری فرآورده گوشتی در یخچال یا فریزر در زمان مشخص
				نگرش :
				-صرفه جویی در مواد مصرفی، انرژی و مواد اولیه
				-رعایت اخلاق حرفه ای
				-کمک به اقتصاد خانواده
				-در نظر گرفتن سلامت افراد
				-استفاده از مواد سالم و بهداشتی
			- توجه به تاریخ و نام محصول	
			ایمنی و بهداشت :	
			- استفاده از کلاه یکبار مصرف ، لباس کار سفید و بهداشتی و دستکش و ماسک یکبار مصرف	
			-رعایت بهداشت فردی و عمومی هنگام کار	
			-رعایت ارگونومی هنگام کار	
			توجهات زیست محیطی :	
			-تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن	

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	ران مرغ	بهداشتی و تازه	۵ کیلو گرم	
۲	گوشت چرخ شده گوساله	بهداشتی و تازه	۵ کیلو گرم	
۳	گوشت بوقلمون	بهداشتی و تازه	۵ کیلو گرم	
۴	قارچ	بهداشتی و تازه	۲ کیلو گرم	
۵	پنیر گودا	بهداشتی و دارای بسته بندی	۲ کیلو گرم	
۶	ارد سفید	بهداشتی و دارای بسته بندی	۲ کیلوگرم	
۷	سینه مرغ	بهداشتی و تازه	۵ کیلو گرم	
۸	شیرخشک قنادی	بهداشتی و دارای بسته بندی	۵۰۰ گرم	
۹	نشاسته ذرت	بهداشتی و دارای بسته بندی	۵۰۰ گرم	
۱۰	روغن	مایع	۱ گالن ۴ لیتری	
۱۱	تخم مرغ	بهداشتی و تازه	۲ شانه ۳۰ عددی	
۱۲	فلفل دلمه سبز	تازه و سالم	۱ کیلوگرم	
۱۳	پنیر پیتزای پروسس	بهداشتی و تازه	۵۰۰ گرم	
۱۴	نمک طعام	بهداشتی و دارای بسته بندی	۵۰۰ گرم	
۱۵	ارد سوخاری	بهداشتی و دارای بسته بندی	۵۰۰ گرم	
۱۶	فلفل دلمه ای قرمز	تازه و سالم	۱ کیلو گرم	
۱۷	هویج	تازه و سالم	۱ کیلو گرم	
۱۸	مغز پسته خام	بهداشتی و دارای بسته بندی	۵۰۰ گرم	
۱۹	پیاز	سفید	۲ کیلو گرم	
۲۰	سیر	بهداشتی و خشک	۵ کیلو گرم	
۲۱	شیر خشک	نارنجی - قوطی	۵۰۰ گرم	
۲۲	فلفل سیاه	پودر و بسته بندی شده	۵۰۰ گرم	
۲۳	فلفل قرمز	پودر و بسته بندی	۵۰۰ گرم	
۲۴	ادویه پاستارمی	پودر و بسته بندی	۵۰۰ گرم	
۲۵	آویشن	پودر و بسته بندی	۵۰۰ گرم	
۲۶	گلوتن	پودر و بسته بندی شده	۳۰۰ گرم	
۲۷	روغن	مایع	۴ لیتری	

- برگه استاندارد مواد

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۲۸	زردچوبه	بهداشتی و دارای بسته بندی	۵۰۰ گرم	
۲۹	ماسک	یکبار مصرف	۳۰ عدد	
۳۰	دستکش	یکبار مصرف	۱۵ جفت	
۳۱	دستمال کاغذی	قوطی بسته بندی	۵ بسته	
۳۲	مواد شوینده	دست-مابع	۱ قوطی	
۳۳	کاور سوسیس	استاندارد و بهداشتی و بسته بندی شده	۱۰ متر	
۳۴	کاور کالباس	استاندارد و بهداشتی و بسته بندی شده	۱۰ متر	
۳۵	توری بسته بندی سوسیس	استاندارد و بهداشتی و بسته بندی شده	۳۰ عدد	
۳۶	گیره	پلاستیکی	۳۰ عدد	
۳۷	نایلون	در اندازه های متوسط و بزرگ	۳۰ عدد	
۳۸	مازیک	وایت برد	۳ عدد	
۳۹	مواد شوینده	محیط-مابع	۱ گالن ۴ لیتر	
۴۰	کیسه زباله	متوسط	۱ بسته	
۴۱	گوشت گوساله	یخ زده	۱ کیلو گرم	
۴۲	دستمال	تمیز کننده نخی	۵ متر	
۴۳	اسکاچ	ابری	۱ عدد	

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
۱	تخته کار	استاندارد - در رنگ های مختلف	۳ عدد	
۲	چاقو تیز کن	استیل ضد زنگ	۲ عدد	
۳	پیمانه	استیل	یک سری	
۴	لیسک	پلاستیکی	۵ عدد	
۵	قالب برگر	چدن	۵ عدد	
۶	کاسه	استیل متوسط	۵ عدد	
۷	وردنه	چوبی	۵ عدد	
۸	قابلمه در سایز های مختلف	نچسب	۳ سری	
۹	آبکش	استیل	۵ عدد	
۱۰	سبب بخار پز	استیل	۳ عدد	
۱۱	قیچی	استیل	۳ عدد	
۱۲	لگن	استیل	۵ عدد	
۱۳	چاقو	استیل - در سایزهای مختلف	۳ سری	
۱۴	سینی	استیل	۵ عدد	
۱۵	رنده	استیل	۳ عدد	
۱۶	قاشق	استیل - غذاخوری	۳ سری	
۱۷	دیس	استیل	۵ عدد	

توجه :

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

- برگه استاندارد تجهیزات

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	بخار پز	استاندارد	۲ دستگاه	
۲	یخچال	استاندارد	۱ دستگاه	
۳	ظرفشویی	سینک	۱ دستگاه	
۴	چرخ گوشت	متوسط	۳ دستگاه	
۵	سیستم تهویه	استاندارد	۱ دستگاه	
۶	جعبه کمک های اولیه	استاندارد	۱ جعبه	
۷	کپسول آتش نشانی	۶ کیلو گرمی	۱ دستگاه	
۸	ترازو	مخصوص آشپزخانه	۱ دستگاه	
۹	میکسر یا غذا ساز	استاندارد	۳ دستگاه	
۱۰	میز کارآموز	استیل	۵ عدد	
۱۱	میز کار مربی	چوبی	۱ عدد	
۱۲	کامپیوتر	P4	۱ دستگاه	
۱۳	صندلی مربی	چرمی	۱ عدد	
۱۴	صندلی کارآموز	پلاستیکی	۱۵ عدد	
۱۵	تخته وایت برد	۷۰ × ۱۰۰ cm	۱ عدد	
۲۲	فریزر	متوسط	۱ دستگاه	
۲۳	دستگاه پرکن	استیل	۱ دستگاه	
۲۴	اجاق گاز	متوسط	۱ دستگاه	
۲۵	وکیوم خانگی	متوسط	۱ دستگاه	
۲۶	سطل اشغال	متوسط درب دار	۲ عدد	

توجه :

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