جمهوری اسلامی ایران
وزارت تعاون، کار و رفاه اجتماعی

سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور

معاونت پژوهش، برنامه‌ریزی و سنجش مهارت

دفتر پژوهش، طرح و برنامه‌ریزی درسی

استاندارد آموزش شغل

آشپز هتل درجه ۱

گروه شغلی

هتلداری

کد ملی آموزش شغل

۱	۰	۰	۰	۱	۰	۰	۱	۰	۵	۹	۰	۲	۰	۲	۱	۵
نسخه	شناسه شایستگی			شناسه شغل			شناسه گروه				سطح مهارت	Isco-۰۸				

۵-۳۱/۳۷/۱/۲

تاریخ تدوین استاندارد : ۸۸/۱/۱

سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور

نام شغل : آشپز هتل درجه ۱

خلاصه استاندارد

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:

آشپز هتل درجه ۱ کسی است که علاوه بر مهارت درجه ۲ بتواند از عهده کشیدن و تقسیم غذا ، تهیه اردور (اشتها آور) – تهیه انواع خورشت ها – تهیه انواع سوفله سبزیجات – تهیه انواع کوکتل و کاناپه گرم و سرد – تهیه انواع کاریها – تهیه انواع ته چین – تهیه انواع کباب (برگ،کوبیده و ترکی)– تهیه انواع کتلت – تهیه کشک بادمجان – سرخ کردن انواع گوشت قرمز و سفید در فر – آموزش ضمن کار بر آید .

ویژگی های کارآموز ورودی:

حداقل میزان تحصیلات : دیپلم

حداقل توانایی جسمی: متناسب با شغل مربوطه

مهارت های پیش نیاز این استاندارد: آشپز هتل درجه ۲

طول دوره آموزشی:

طول دوره آموزش	:	۱۵٤	**ساعت**
ـ زمان آموزش نظری	:	٥٦	**ساعت**
ـ زمان آموزش عملی	:	۹۸	**ساعت**
ـ زمان کارآموزی در محیط کار	:	-	**ساعت**
ـ زمان اجرای پروژه	:	-	**ساعت**
ـ زمان سنجش مهارت	:	-	**ساعت**

روش ارزیابی مهارت کارآموز:

۱- امتیاز سنجش نظری(دانش فنی): ۲۵٪

۲-امتیاز سنجش عملی : ۷۵٪

۱-۲- امتیاز سنجش مشاهده ای: ۱۰٪

۲-۲- امتیاز سنجش نتایج کار عملی: ۶۵٪

ویژگیهای نیروی آموزشی:

حداقل سطح تحصیلات : لیسانس مرتبط

سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور

نام شغل: آشپز هتل درجه ۱

فهرست توانایی های شغل

ردیف	عنوان توانایی
۱	توانایی کشیدن و تقسیم غذا
۲	توانایی تهیه اردور (اشتها آور)
۳	توانایی تهیه انواع خورشت ها
٤	توانایی تهیه انواع سوفله سبزیجات
٥	توانایی تهیه انواع کوکتل وکاناپه گرم و سرد
٦	توانایی تهیه انواع کاریها
۷	توانایی تهیه انواع ته چین
۸	توانایی تهیه انواع کباب (برگ ، کوبیده و ترکی)
۹	توانایی تهیه انواع کتلت
۱۰	توانایی تهیه کشک بادمجان
۱۱	توانایی شرح کردن انواع گوشت قرمز و سفید در فر
۱۲	توانایی آموزش ضمن کار
۱۳	توانایی بکارگیری ضوابط ایمنی و بهداشت کار در محیط کار

سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور

نام شغل: آشپز هتل درجه ۱

اهداف و ریزبرنامه درسی

شماره	شرح	زمان آموزش		
		نظری	عملی	جمع
۱	**توانایی کشیدن و تقسیم غذا**	۱	۳	٤
۱-۱	آشنایی با انواع غذا از نظر مقدار سرو کردن			
۱-۲	آشنایی با وسایل کشیدن و تقسیم غذا			
۱-۳	آشنایی با ظروف خدمات سرو غذا			
۱-۴	شناسایی اصول کشیدن و سرو غذا			
۲	**توانایی تهیه اردور (اشتها آور)**	٦	۱۱	۱۷
۲-۱	آشنایی با تهیه انواع اردور و موارد مصرف آنها			
۲-۲	آشنایی با مواد اولیه اردور			
۲-۳	آشنایی با روش های تهیه انواع اردور			
۲-۴	شناسایی اصول تهیه انواع اردور			
۳	**توانایی تهیه انواع خورشت ها**	۵	۱۳	۱۸
۳-۱	آشنایی با خورشت ، انواع و موارد مصرف انها			
۳-۲	آشنایی با مواد اولیه خورشت ها			
۳-۳	آشنایی با دستور العمل تهیه انواع خورشت			
۳-۴	شناسایی اصول تهیه انواع خورشت			
٤	**توانایی تهیه انواع سوفله سبزیجات**	٦	۱۱	۱۷
۴-۱	آشنایی با سوفله سبزیجات ، انواع و موارد مصرف آنها			
۴-۲	آشنایی با موارد اولیه سوفله سبزیجات			
۴-۳	آشنایی با دستورالعمل تهیه انواع سوفله سبزیجات			
۴-۴	شناسایی اصول تهیه انواع سوفله سبزیجات			
۵	**توانایی تهیه انواع کوکتل وکاناپه گرم و سرد**	۵	۱۱	۱٦
۵-۱	آشنایی با کوکتل و کاناپه ، انواع و موارد مصرف آنها			
۵-۲	آشنایی با مواد اولیه کوکتل و کاناپه گرم و سرد			

اهداف و ریزبرنامه درسی

شماره	شرح	زمان آموزش		
		نظری	عملی	جمع
۳-۵	آشنایی با دستورالعمل تهیه کوکتل ، کاناپه گرم و سرد			
۴-۵	شناسایی اصول تهیه کوکتل و کاناپه گرم و سرد			
٦	**توانایی تهیه انواع کاریها**	۳	۷	۱۰
۱-۶	آشنایی با کاری ، انواع و موارد مصرف آنها			
۲-۶	آشنایی با مواد اولیه انواع کاری			
۳-۶	آشنایی با دستورالعمل تهیه انواع کاری			
۴-۶	شناسایی اصول تهیه انواع کاری			
۷	**توانایی تهیه انواع ته چین**	۳	۵	۸
۱-۷	آشنایی با ته چین ، انواع و موارد مصرف آنها			
۲-۷	آشنایی با مواد اولیه انواع ته چین			
۳-۷	آشنایی با دستورالعمل های تهیه انواع ته چین			
۴-۷	شناسایی اصول تهیه انواع ته چین			
۸	**توانایی تهیه انواع کباب (برگ ، کوبیده و ترکی)**	۳	٦	۹
۱-۸	آشنایی با کباب ، انواع و موارد مصرف آنها			
۲-۸	آشنایی با مواد اولیه تهیه انواع کباب			
۳-۸	آشنایی با دستورالعمل تهیه انواع کباب (برگ ، کوبیده و ترکی)			
۴-۸	شناسایی اصول تهیه انواع کباب (برگ ، کوبیده و ترکی)			
۹	**توانایی تهیه انواع کتلت**	۵	٦	۱۱
۱-۹	آشنایی با کتلت ، انواع و موارد مصرف آنها			
۲-۹	آشنایی با مواد اولیه تهیه انواع کتلت			
۳-۹	آشنایی با دستورالعمل تهیه انواع کتلت			
۴-۹	شناسایی اصول تهیه انواع کتلت			
۱۰	**توانایی تهیه کشک بادمجان**	۲	۳	۵
۱-۱۰	آشنایی با کشک بادمجان ، انواع و موارد مصرف آنها			

اهداف و ریزبرنامه درسی

شماره	شرح	زمان آموزش		
		نظری	عملی	جمع
۲-۱۰	آشنایی با مواد اولیه کشک بادمجان			
۳-۱۰	شناسایی اصول تهیه مخلفات کشک بادمجان			
۴-۱۰	شناسایی اصول تهیه کشک بادمجان			
۱۱	**توانایی شرح کردن انواع گوشت قرمز و سفید در فر**	**۳**	**۸**	**۱۱**
۱-۱۱	آشنایی با انواع غذای سرخ شده از گوشت قرمز و سفید در فر			
۲-۱۱	آشنایی با دستورالعمل سرخ کردن غذا در فر			
۳-۱۱	شناسایی اصول سرخ کردن انواع گوشت قرمز و سفید در فر			
۱۲	**توانایی آموزش ضمن کار**	**٦**	**۱۲**	**۱۸**
۱-۱۲	آشنایی با استاندارد آموزش			
۲-۱۲	آشنایی با جزوه و کتب و وسایل کمک آموزشی			
۳-۱۲	آشنایی با طرح درس و اصول تهیه آن			
۴-۱۲	شناسایی اصول آموزش ضمن کار			
۱۳	**توانایی بکارگیری ضوابط ایمنی و بهداشت کار در محیط کار**	**۸**	**۲**	**۱۰**
۱-۱۳	آشنایی با بهداشت عمومی در محیط کار			
۲-۱۳	آشنایی با بیماریهای رایج در محیط کار			
	- مسمومیت های غذایی			
	- آلودگی آب			
۳-۱۳	آشنایی با کمک های اولیه و فوریت های امدادی			
	- بریدگی			
	- شکستگی			
	- احیای قلبی و تنفس مصنوعی			
	- سوختگی ها			
	- مسمویت ها			

اهداف و ریزبرنامه درسی

شماره	شرح	زمان آموزش		
		نظری	عملی	جمع
۴-۱۳	- حمل بیمار شناسایی اصول کمک های اولیه			

سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور

نام شغل: آشپز هتل درجه ۱

فهرست استاندارد تجهیزات، ابزار ، مواد و وسایل رسانه ای

ردیف	مشخصات فنی	تعداد	شماره
۱	کشیدن تقسیم غذا		
۲	ظروف مصرف غذا		
۳	انواع غذا		
٤	وسایل مورد نیاز		
٥	وسایل کمک آموزشی		
٦	وسایل ایمنی		
۷	اردور		
۸	مواد اولیه انواع اردور		
۹	اجاق		
۱۰	مواد اولیه خورشت ها		
۱۱	انواع سبزی سوفله		
۱۲	مواد اولیه کوکتل و کاناپه		
۱۳	انواع کاری		
١٤	مواد اولیه انواع کاری		
۱۵	مواداولیه انواع ته چین		
١٦	انواع کباب		
۱۷	اجاق و فر		
۱۸	مواد اولیه کتلت		
۱۹	انواع کشک		
۲۰	مواد اولیه مخلفات		
۲۱	انواع گوشت قرمز و سفید		
۲۲	طرح درس		
۲۳	محیط کار		

نام شغل: آشپز هتل درجه ۱

فهرست استاندارد تجهیزات، ابزار ، مواد و وسایل رسانه ای

ردیف	مشخصات فنی	تعداد	شماره
۲٤	مواد اولیه مورد نیاز		
۲۵	انواع خورشت		
۲٦	انواع کتلت		
۲۷	دستورالعمل		
۲۸	انواع سوفله سبزیجات		
۲۹	کوکتل و کاناپه		
۳۰	بادمجان		
۳۱	ظروف مورد نیاز		
۳۲	فر		
۳۳	انواع ته چین		