

معاونت پژوهش، برنامه‌ریزی و سنجش مهارت

دفتر پژوهش، طرح و برنامه‌ریزی درسی

استاندارد آموزش شایستگی سالادسازی و اردورسازی گروه شغلی

خدمات تغذیه ای

کد ملی آموزش شایستگی

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

۷۵۱۲-۶۷-۶۵-۱

تاریخ تدوین استاندارد : ۹۳/۱۲/۱



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

کد ملی شناسایی آموزش شغل: ۱-۶۵-۰۶۷-۶۷-۷۵۱۲

اعضاء کمیسیون تخصصی برنامه ریزی درسی رشته صنایع غذایی :

مهندس ارژنگ بهادری

مهندس پریسا رستمی

خانم مهری هاشم زاده

خانم اقدس شمس

-خانم اعظم گلزارمنش

-خانم شهلا جهانگرد محبوب

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

- دفتر طرح و برنامه های درسی

- اداره کل استان قزوین

- اداره کل استان خراسان رضوی

- اداره کل استان تهران

فرآیند اصلاح و بازنگری :

-جلسه ای در مرکز تربیت مربی با حضور مربیان استانها

آدرس دفتر طرح و برنامه های درسی

تهران ، خیابان آزادی ، خیابان خوش شمالی ، نبش خیابان نصرت ، ساختمان شماره ۲ ، سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای 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	مژده قائمی	فوق دیپلم	آشپزی تاریخ	مربی	۵ سال	تلفن ثابت : تلفن همراه : ۰۹۱۰۹۵۷۶۰۳۶ ایمیل : آدرس :
۲	سعیده احمدی	لیسانس	علوم تغذیه	مربی	۸ سال	تلفن ثابت : تلفن همراه : ۰۹۱۲۱۱۳۵۴۷۵ ایمیل : آدرس :
۳	مریم هوشمند	لیسانس	ادبیات فارسی	مدیر و مربی	۳۲ سال	تلفن ثابت : تلفن همراه : ۰۹۱۵۳۱۵۶۱۰۹ ایمیل : آدرس :
۴	پریسا رستمی	لیسانس	علوم تغذیه	کارشناس	۱۵ 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 شغل :
سالاد ساز و اردوساز
شرح استاندارد آموزش شغل :
سالادساز و اردور ساز شغلی از مشاغل صنایع غذایی می باشد که پس از گذراندن دوره های آموزشی لازم بتواند ابزار و تجهیزات مناسب را به نحوه صحیح به کار بگیرد و از عهده ساختن انواع سالاد و سس سالاد و اردور برآید و بامدیر رستوران و انباردار در ارتباط شغلی است.
ویژگی های کارآموز ورودی :
حداقل میزان تحصیلات : پایان دوره 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
طول دوره آموزش :
طول دوره آموزش : ۵۰ ساعت - زمان آموزش نظری : ۱۴ ساعت - زمان آموزش عملی : ۳۶ 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 :
فوق دیپلم صنایع غذایی تغذیه و هتل داری با ۴ سال سابقه کار موثر لیسانس صنایع غذایی تغذیه و هتل داری با ۳ سال سابقه کار موثر فوق لیسانس صنایع غذایی تغذیه و هتل داری با ۲ سال سابقه کار موثر



* تعریف دقیق استاندارد (اصطلاحی) :

تهیه مواد اولیه، شستشو و آماده سازی و نهایتاً تهیه انواع سالاد و اردو طبق دستورالعمل و سرو آنها

* اصطلاح انگلیسی استاندارد (و اصطلاحات مشابه جهانی) :

Salad maker

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

کلیه استانداردهای ائسپزی

* 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	تهیه ، نگهداری و آماده سازی مواد اولیه مناسب برای اردور ساز و سالاد ساز
۲	تهیه انواع سالاد و تزئین آن
۳	تهیه انواع اردور و تزئین آن
۴	تهیه انواع سس برای سالاد
۵	



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :
	نظری	عملی	جمع	
	۳	۹	۱۲	
تهیه ، نگهداری و آماده سازی مواد اولیه مناسب برای اردور سازی و سالاد سازی				
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
سبزیجات				دانش :
صیفی جات				-انواع مواد اولیه مناسب برای تهیه اردور و سالاد و ویژگی آنها
تشت استیل				- اهمیت شستشو و ضدعفونی مواد اولیه از بسته بندی
میز کار				- اهمیت آبکشی مجدد از ضدعفونی
تخته کار				- واحدهای اندازه گیری مواد اولیه
انواع چاقو				مهارت :
سبید یا آبکش				- بکارگیری ابزار و تجهیزات طبق اصول صحیح
مواد شوینده				- شستشو و ضدعفونی سبزیجات و میوجات
یخچال				- خرد کردن مواد اولیه طبق اصول صحیح
کپسول آتش نشانی				- بسته بندی و نگهداری سبزیجات و میوه جات طبق اصول صحیح
جعبه کمکهای اولیه				نگرش :
لباس کار مناسب و بهداشتی				- دقت در رعایت نکات بهداشت و ایمنی در مصرف روغن سرخ کردنی
کفش				- دقت در نکات بهداشتی و تغذیه ای مربوط به میزان سرخ کردن ماده غذایی
کلاه				ایمنی و بهداشت :
دستکش				- استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی و کفش و کلاه و ماسک و دستکش نسوز
ماسک				- وجود کپسول آتش نشانی در کارگاه
				- وجود جعبه کمکهای اولیه در کارگاه
				توجهات زیست محیطی :
				- دفع صحیح ضایعات روغن



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۱۸	۱۳	۵	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
انواع چاقو				دانش :
انواع سبزیجات				- مواد مورد استفاده برای تهیه سالاد
انواع صیفی جات				- دستورالعمل تهیه انواع سالاد
برنج				- نکات بهداشتی مورد اهمیت در ارتباط با آماده سازی سالاد
لوبیا				- شرایط نگهداری سالاد تهیه شده تا زمان مصرف
گوشت فیله				-
کالباس				
پاستا				مهارت :
خیار شور				- تهیه سالادهای (فصل، لبو، کدو، سیب زمینی، برنج، کلم و هویج، اندونزی، شیرازی، لوبیا و کاهو ، سبزیجات با سس ماست ، زبان، گوشت فیله، ماهی ، اولویه ، کرفس، ژامبون، کالباس، ماکارونی و قارچ، مرغ و آناناس، سیب درختی یا والدوف، مارچوبه، بتوله، ماهی تن، سالاد یویانی)
قارچ				نگرش :
فلفل				- دقت در رعایت نکات بهداشت و ایمنی در مصرف روغن سرخ کردنی
نمک				- دقت در نکات بهداشتی و تغذیه ای مربوط به میزان سرخ کردن ماده غذایی ایمنی و بهداشت :
ادویه جات				- استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی و کفش و کلاه و ماسک و دستکش نسوز
لباس کار مناسب و بهداشتی				- وجود کپسول آتش نشانی در کارگاه
کفش				- وجود جعبه کمکهای اولیه در کارگاه
کلاه				توجهات زیست محیطی :
ماسک				- دفع صحیح ضایعات روغن
کپسول آتش نشانی				
جعبه کمکهای اولیه				
میز کار				
اجاق گاز				
قاشق در سایزهای مختلف				



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۱۳	۹	۴	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
گوشت سفید گوشت قرمز سبزی خام سبزی پخته زیتون پرورده تره فرنگی زبان میگو قارچ تخم مرغ اسفناج بادنجان لبو ماست لوبیا چیتی میز کار انواع چاقو تخته کار دیگ اجاق گاز لباس کار مناسب و بهداشتی کفش کلاه دستکش بهداشتی جعبه کمک‌های اولیه کپسول آتش نشانی				دانش :
				- مواد اولیه مورد نیاز برای تهیه اردور
				- دستورالعمل تهیه انواع اردور
				- شرایط نگهداری اردور پس از تهیه تا زمان مصرف
				مهارت :
				- تهیه اردور (سرد و گرم، سبزیجات خام و پخته، بورانی لبو، لبو، بورانی کدو حلوایی ، بورانی کدو سبز ، بورانی اسفناج، بورانی بادنجان، کوکتل میگو، خاویار، ساندویچ گرم زبان ، هموس، لوبیا چیتی، قارچ ، اردور کرفس، زیتون پرورده، باباقنوش ، کاناپس مرغ و بادام ، اردور سیب زمینی و گوجه فرنگی ، بنیه ذرت ، چیز پاف اسفناج با ماهی سالمون کیش سینه مرغ، اسفناج قالبی)
				نگرش :
				- دقت در رعایت نکات بهداشت و ایمنی در مصرف روغن سرخ کردنی - دقت در نکات بهداشتی و تغذیه ای مربوط به میزان سرخ کردن ماده غذایی
				ایمنی و بهداشت :
				- استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی و کفش و کلاه و ماسک و دستکش نسوز - وجود کپسول آتش نشانی در کارگاه - وجود جعبه کمک‌های اولیه در کارگاه
			توجهات زیست محیطی :	
			- دفع صحیح ضایعات	



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			تهیه انواع سس برای سالاد
آبلیمو				دانش :
زیتون				-دستورالعمل تهیه انواع سس
ماست				-نکات بهداشتی مربوط به تهیه سس
تخم مرغ				-شرایط نگهداری سس تا زمان مصرف
روغن				-
نمک				-
رب گوجه فرنگی				مهارت :
ادویه				-تهیه انواع سس طبق دستورالعمل (مایونز، وینگر،زیتون و آبلیمو، ماست ، فرانسوی سفید ، فرانسوی قرمز)
ظروف کاسه ای				-
همزن دستی				-
لباس کار مناسب بهداشتی				نگرش :
کفش				-دقت در رعایت نکات بهداشت و ایمنی در مصرف روغن سرخ کردنی
کلاه				-
ماسک				-
دستکش بهداشتی				ایمنی و بهداشت :
میز کار				-استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی و کفش و کلاه و ماسک و دستکش نسوز -وجود کپسول آتش نشانی در کارگاه -وجود جعبه کمکهای اولیه در کارگاه
				توجهات زیست محیطی :
				-دفع صحیح ضایعات
				-



- برگه استاندارد تجهیزات

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	میز کار	استیل یا MDF	یک دستگاه برای هر کارگاه	
۲	همزن	برقی، معمولی	یک دستگاه برای هر کارگاه	
۳	خرد کن	برقی مخصوص سبزیجات	یک دستگاه برای هر کارگاه	
۴	ترازو	آشپزخانه ای ۵ کیلویی، دیجیتال	یک دستگاه برای هر کارگاه	
۵	چرخ گوشت	برقی، معمولی	یک دستگاه برای هر کارگاه	
۶	آسیاب	برقی، معمولی	یک دستگاه برای هر کارگاه	
۷	تهویه	متناسب با مساحت آشپزخانه	یک دستگاه برای هر کارگاه	
۸	سینک ظرفشویی	دوقلو	یک 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 رنگهای مختلف	یک عدد برای هر ۵ 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	پلاستیکی - فلزی	یک عدد برای هر نفر	
۵	انواع قالب	در تمام سایزها و مدلها یک سری کامل	یک عدد برای هر نفر	
۶	قاشق بزرگ همزن	استیل	یک عدد برای هر نفر	
۷	کفگیر	پلاستیکی - فلزی	یک عدد برای هر نفر	
۸	پیمانه ها و قاشق های اندازه گیری	در تمام سایزها	یک عدد برای هر نفر	
۹	پوست کن	دستی	۳ عدد	
۱۰	انواع رنده	با مش ریز و درشت	۳ عدد	
۱۱	چاقوهای مخصوص سبزی آرای	استیل	یک سری کامل	
۱۲	قیف	در سایزهای مختلف	یک سری	
۱۳	ماسوره	معمولی	یک سری	
۱۴	ظروف برای نگهداری (سبزیجات و سالادهای آماده در یخچال)	درب دار	یک عدد برای هر نفر	
۱۵	قابلمه	در تمام اندازه ها و شیرداغ کن	یک عدد برای هر نفر	
۱۶	تابه	تفلون	یک عدد برای هر نفر	
۱۷	ابزار شوینده	مخصوص شستشوی ظروف	یک عدد برای هر نفر	
۱۸	چاقو تیز کن	دستی	یک عدد برای هر نفر	

توجه :

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



- برگه استاندارد مصرفی

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	مواد شوینده ظروف و ابزار	دارای تاییدیه وزارت بهداشت		
۲	مواد شوینده محیط و میز کار	دارای تاییدیه وزارت بهداشت		

توجه :

- ابزار به ازاء هر سه نفر محاسبه شود .

- منابع و نرم افزار های آموزشی (اصلی مورد استفاده در تدوین و آموزش استاندارد)

ردیف	عنوان منبع یا نرم افزار	مؤلف	مترجم	سال نشر	محل نشر	ناشر یا تولید کننده
۱	کتاب آشپزی دهدشتی	دهدشتی				
۲	کتاب آشپزی مجلل	اعظم گلزار منش			نشر حرفه و فن	
۳	کتاب آشپزی	رزا منتظمی				