



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور



جمهوری اسلامی ایران
وزارت کار و امور اجتماعی

استاندارد مهارت و آموزشی

سالاد ساز و اردور ساز

گروه برنامه ریزی درسی صنایع غذایی

تاریخ شروع اعتبار: ۱۳۸۸/۱/۱

کد شغل: ۵-۳۱/۹۹/۱/۱

معاونت پژوهش و توسعه: تهران-خیابان آزادی- نبش
چهارراه خوش- سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور-
معاونت پژوهش و توسعه

تلفن: ۶۶۹۴۱۵۱۶ فاکس: ۶۶۹۴۱۲۷۲
EMAIL: INFO@IRANTVTO.COM

از کلیه صاحب نظران
تقاضا دارد پیشنهادات و
نظرات خود را درباره
این سند آموزشی به
نشانی‌های مذکور اعلام
نمایند.

: تهران- خیابان آزادی-
نبش چهارراه خوش- سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای
کشور- دفتر پژوهش و برنامه ریزی درسی
تلفن: ۶۶۹۴۲۷۶۹۴ و ۶۶۹۴۴۱۱۹ و ۶۶۹۴۴۱۲۰
فاکس: ۶۶۹۴۴۱۱۷
EMAIL: DEVELOP@IRANTVTO.COM



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 (براساس کاربرگ صفر)	
سالاد ساز و اردور ساز کسی است 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.	
ویژگی های کارآموزورودی (براساس کاربرگ ۱۱)	
حداقل میزان تحصیلات: داشتن مدرک سیکل	
حداقل توانایی جسمی: سلامت کامل جسمانی و روانی	
مهارت های پیش نیاز این استاندارد: ندارد	
طول دوره آموزشی (براساس کاربرگ ۶ و ۱۳)	
طول دوره آموزش	: ۷۰ ساعت
- زمان آموزش نظری	: ۲۰ ساعت
- زمان آموزش عملی	: ۵۰ ساعت
- زمان کارآموزی در محیط کار	: - ساعت
- زمان اجرای پروژه	: - ساعت
- زمان سنجش مهارت	: - ساعت
روش ارزیابی مهارت کارآموز (براساس کاربرگ ۷)	
۱- امتیاز سنجش نظری (دانش فنی): ۲۵٪	
۲- امتیاز سنجش عملی: ۷۵٪	
۲-۱- امتیاز سنجش مشاهده ای: ۱۰٪	
۲-۲- امتیاز سنجش نتایج کار عملی: ۶۵٪	
ویژگیهای نیروی آموزشی (براساس کاربرگ ۱۲)	
حداقل سطح تحصیلات: دارا بودن یکی از شرایط زیر:	
۱- داشتن لیسانس تغذیه، صنایع غذایی، بهداشت با ۱ سال سابقه کار موثر + گذراندن دوره پداگوژی + موفقیت در آزمون کتبی و عملی	



زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
۱:۳۰ ساعت	۱	۳۰ دقیقه	<p>توانایی تشخیص محیط مناسب در آشپزخانه برای اردور ساز و سالاد ساز</p> <p>۱-۱ شناسایی اصول عوامل محیطی موثر در کار</p> <ul style="list-style-type: none"> - نور - تهویه - عوامل آلوده کننده ثانویه <p>۱-۲ شناسایی اصول مکان و فضای مناسب برای اردور ساز و سالاد ساز</p> <p>۱-۳ شناسایی اصول میز کار مناسب برای اردور ساز و سالاد ساز</p>	
۵:۳۰	۵	۳۰ دقیقه	<p>توانایی آماده سازی مواد اولیه مناسب برای سالاد ساز و اردور ساز</p> <p>۲-۱ شناسایی اصول خصوصیات مواد اولیه مناسب برای سالاد و اردور</p> <p>۲-۲ شناسایی اصول چگونگی شستشو مواد اولیه برای تهیه سالاد و اردور</p> <p>۲-۳ شناسایی اصول خرد کردن (تخته کاری) مواد اولیه جهت آماده سازی</p> <p>۲-۴ شناسایی شرایط نگهداری مواد اولیه مختلف در حین مراحل آماده سازی</p>	
۱۳:۳۰	۹	۴:۳۰	<p>توانایی تهیه انواع سالاد</p> <p>۳-۱ شناسایی اصول تهیه سالاد کاهو</p>	



زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
			شناسایی اصول تهیه سالاد گوجه	۳-۲
			شناسایی اصول تهیه سالاد خیار	۳-۳
			شناسایی اصول تهیه سالاد لبو	۳-۴
			شناسایی اصول تهیه سالاد کدو	۳-۵
			شناسایی اصول تهیه سالاد سیب زمینی	۳-۶
			شناسایی اصول تهیه سالاد برنج	۳-۷
			شناسایی اصول تهیه سالاد کلم و هویج (اسلو)	۳-۸
			شناسایی اصول تهیه سالاد اندونزی	۳-۹
			شناسایی اصول تهیه سالاد شیرازی	۳-۱۰
			شناسایی اصول تهیه سالاد کاهو لوبیا	۳-۱۱
			شناسایی اصول تهیه سالاد مخلوط	۳-۱۲
			شناسایی اصول تهیه سالاد سبزیجات (روسی)	۳-۱۳
			شناسایی اصول تهیه سالاد میگو	۳-۱۴
			شناسایی اصول تهیه سالاد زبان	۳-۱۵
			شناسایی اصول تهیه سالاد گوشت فیله (رست بیف)	۳-۱۶
			شناسایی اصول تهیه سالاد کرفس	۳-۱۷
			شناسایی اصول تهیه سالاد عدس	۳-۱۸
			شناسایی اصول تهیه سالاد ماهی	۳-۱۹
			شناسایی اصول تهیه سالاد الویه	۳-۲۰
			شناسایی اصول تهیه سالاد کالباس	۳-۲۱
			شناسایی اصول تهیه سالاد ماکارونی PASTA با مرغ	۳-۲۲
			شناسایی اصول تهیه سالاد ماکارونی با قارچ	۳-۲۳
			شناسایی اصول تهیه سالاد نیسواز	۳-۲۴



شماره	شرح	زمان آموزش		
		نظری	عملی	جمع
۳-۲۵	شناسایی اصول تهیه سالاد مرغ			
۳-۲۶	شناسایی اصول تهیه سالاد کاردینال			
۳-۲۷	شناسایی اصول تهیه سالاد والدوف			
۳-۲۸	شناسایی اصول تهیه سالاد آندیو			
۴	توانایی تهیه انواع سس برای سالاد	۱	۲	۳
۴-۱	شناسایی اصول تهیه سس مایونز و مشتقات آن			
۴-۲	شناسایی اصول تهیه سس وینگر			
۴-۳	شناسایی اصول تهیه سس زیتون و آبلیمو			
۴-۴	شناسایی اصول تهیه سس ماست			
۴-۵	شناسایی اصول تهیه سس فرانسوی سفید			
۴-۶	شناسایی اصول تهیه سس فرانسوی قرمز			
۵	توانایی تهیه انواع اردور	۵	۳۰	۳۵
۵-۱	آشنایی با انواع اردور و کاربرد آنها			
	- اردورهای سرد و گرم			
	- اردورهای گوشتی سفید و قرمز			
	- اردورهای سبزیجات خام و پخته			
۵-۲	شناسایی اصول تهیه اردور ماست و لبو			



زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
			شناسایی اصول تهیه اردور ماست و خیار	۵-۳
			شناسایی اصول تهیه اردور بورانی اسفناج	۵-۴
			شناسایی اصول تهیه اردور بورانی بادمجان	۵-۵
			شناسایی اصول تهیه اردور کوکتل میگو	۵-۷
			شناسایی اصول تهیه اردور خاویار	۵-۸
			شناسایی اصول تهیه اردور زبان	۵-۹
			شناسایی اصول تهیه اردور هموس	۵-۱۰
			شناسایی اصول تهیه اردور لوبیا چیتی	۵-۱۱
			شناسایی اصول تهیه اردور مارچوبه	۵-۱۲
			شناسایی اصول تهیه اردور قارچ سرخ کرده	۵-۱۳
			شناسایی اصول تهیه اردور قارچ و اسفناج	۵-۱۴
			شناسایی اصول تهیه اردور تره فرنگی	۵-۱۵
			شناسایی اصول تهیه اردور زیتون پرورده	۵-۱۶
			شناسایی اصول تهیه اردور بابا قانوش	۵-۱۷
			شناسایی اصول تهیه اردور شامی پوک	۵-۱۸
			شناسایی اصول تهیه انواع دلمه	۵-۱۹
			شناسایی اصول تهیه کدو با سس ماست و سیر	۵-۲۰
			شناسایی اصول تهیه تخم مرغ و مایونز	۵-۲۱
			شناسایی اصول تهیه بامیه	۵-۲۲
			شناسایی اصول تهیه میرزا قاسمی	۵-۲۳
			شناسایی اصول تهیه کشک بادمجان	۵-۲۴



زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
۱:۳۰	۱	۳۰ دقیقه	<p>توانایی سرو و تزئین انواع سالاد و اردور</p> <p>۶-۱ شناسایی اصول تعیین ظروف مناسب با توجه به نوع سالاد</p> <p>۶-۲ شناسایی اصول کاربرد ابتکارات برای تزئین</p> <p>۶-۳ شناسایی اصول کاربرد قالبها در بعضی از سالادها و اردورها</p>	۶
۱۰	۲	۸	<p>توانایی رعایت ضوابط ایمنی و بهداشت در محیط کار</p> <p>۷-۱ آشنایی با وسایل حفاظت فردی</p> <p>۷-۲ آشنایی با بیماریهای ناشی از شغل و شیوه پیشگیری از آن</p> <p>۷-۳ آشنایی با علل بروز حوادث شغلی و شیوه پیشگیری از آن</p> <p>۷-۴ آشنایی با جعبه کمکهای اولیه و نحوه استفاده از آن</p> <p>۷-۵ آشنایی با ایمنی و بهداشت فردی</p> <p>۷-۶ آشنایی با بیماریهای مسری و طرق سرایت و علائم آن و طریقه پیشگیری از آن</p> <p>۷-۷ آشنایی با ایمنی و بهداشت کاری در ارتباط با بسته بندی و آلودگیهای ثانویه</p> <p>۷-۸ شناسایی اصول ضوابط ایمنی و بهداشت در محیط کار</p>	۷



لیست تجهیزات رشته

ردیف	تجهیزات (یک واحد)	مشخصات فنی	تعداد کاربر استاندارد (نفر)	عمر مفید و استاندارد	ملاحظات
۱	میز کار	استیل یا MDF	یک دستگاه برای هر کارگاه	-	-
۲	همزن	برقی - معمولی	یک دستگاه برای هر کارگاه	-	-
۳	خردکن	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	-	-

لیست ابزار رشته (بر اساس کاربرد شماره ۸)

ردیف	ابزار (یک واحد)	مشخصات فنی	تعداد کاربر استاندارد (نفر)	عمر مفید و استاندارد	ملاحظات
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 و استیل	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	-	-



لیست ابزار رشته

ردیف	ابزار (یک واحد)	مشخصات فنی	تعداد کاربر استاندارد (نفر)	عمر مفید و استاندارد	ملاحظات
۹	ظروف برای نگهداری (سبزیجات و سالادهای آماده در یخچال)	درب دار	یک عدد برای هر نفر	-	-
۱۰	قابلمه	در تمام اندازه ها و شیرداغ کن	یک عدد برای هر نفر	-	-
۱۱	تابه	تفلون	یک عدد برای هر نفر	-	-
۱۲	ابزار شوینده	مخصوص شستشوی ظروف	یک عدد برای هر نفر	-	-
۱۳	چاقو تیزکن	دستی	یک عدد برای هر نفر	-	-

لیست مواد مصرفی رشته

ردیف	مواد مصرفی	مشخصات	تعداد کاربر استاندارد (نفر)	ملاحظات
۱	مواد شوینده ظروف و ابزار	دارای تاییدیه وزارت بهداشت	یک بسته برای هر کارگاه	-
۲	مواد شوینده محیط و میز کار	دارای تاییدیه وزارت بهداشت	یک بسته برای هر کارگاه	-

فهرست منابع و نرم افزارهای آموزشی

ردیف	شرح
۱	کتاب آشپزی دهدشتی - مولف: دهدشتی
۲	کتاب آشپزی مجلل - مولف: اعظم گلزار منش - نشر حرفه و فن
۳	کتاب آشپزی ساناز و سانیا - مولف: اکرم مینایی - نشر ساناز سانیا
۴	کتاب آشپزی - مولف: رزا منتظمی
۵	کتاب آشپزی مستطاب - مولف: نجف دریابندری - نشر کارنامه