



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور



جمهوری اسلامی ایران  
وزارت کار و امور اجتماعی

## استاندارد مهارت و آموزشی

# سبزی آرا و میوه آرا

## گروه برنامه ریزی درسی صنایع دستی و هنر

تاریخ شروع اعتبار: ۱۳۸۰/۰۴/۰۱

کد استاندارد: ۱-۶۱/۸۷/۱/۲

معاونت پژوهش و برنامه ریزی : تهران- خیابان  
آزادی- نیش چهارراه خوش- سازمان آموزش فنی و  
حرفه‌ای کشور- طبقه پنجم  
تلفن: ۶۶۹۴۱۵۱۶ دورنگار: ۶۶۹۴۱۲۷۲  
کد پستی: ۱۳۴۵۶۵۳۸۶۸  
EMAIL: INFO@IRANTVTO.IR

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

دفتر طرح و برنامه ریزی درسی: تهران- خیابان  
آزادی- خیابان خوش شمالی- تقاطع خوش و نصرت-  
ساختمان فناوری اطلاعات و ارتباطات- طبقه ۴  
تلفن: ۶۶۹۴۴۱۱۹ و ۶۶۹۴۴۱۲۰ دورنگار ۶۶۹۴۴۱۱۷  
کد پستی: ۱۴۵۷۷۷۳۶۳  
EMAIL: DEVELOP@IRANTVTO.IR



<b>تعریف مفاهیم سطوح یادگیری</b>	
آشنایی: به مفهوم داشتن اطلاعات مقدماتی/شناسایی: به مفهوم داشتن اطلاعات کامل/اصول: به مفهوم مبانی مطالب نظری/توانایی: به مفهوم قدرت انجام کار	
<b>مشخصات عمومی شغل :</b>	
سبزی آرا و میوه آرا کسی است که ابزار و مواد مصرفی را شناخته و سبزیجات و میوه جات را بطور کامل ضدعفونی شستشو دهد و بتواند انواع میوه جات و سبزیجات آمده در استاندارد را آرایش داده و همچنین انواع میزناهارخوری ، شام و صبحانه راتزیین نماید.	
<b>ویژگی های کارآموز ورودی :</b>	
حداقل میزان تحصیلات : پایان دوره راهنمایی	
حداقل توانایی جسمی: متناسب با شغل مربوطه- دست و چشم سالم	
مهارت های پیش نیاز این استاندارد: ندارد	
<b>طول دوره آموزشی :</b>	
طول دوره آموزش	: ۵۰ ساعت
- زمان آموزش نظری	: ۱۶ ساعت
- زمان آموزش عملی	: ۳۴ ساعت
- زمان کارآموزی در محیط کار	: - ساعت
- زمان اجرای پروژه	: - ساعت
- زمان سنجش مهارت	: - ساعت
<b>روش ارزیابی مهارت کارآموز:</b>	
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٪	
<b>ویژگیهای نیروی آموزشی:</b>	
حداقل سطح تحصیلات : لیسانس مرتبط	



فهرست توانایی های شغل

ردیف	عنوان توانایی
۱	توانایی شناخت ابزار و وسایل کار
۲	توانایی آماده سازی و آرایش دستمال سفره و میز
۳	توانایی رعایت نکات بهداشتی در سبزی آرای و میوه آرای
۴	توانایی تزیین غذا باسالاد و سبزی
۵	توانایی تزیین تریچه
۶	توانایی تزیین خیار
۷	توانایی تزیین پیازچه
۸	توانایی تزیین سیب
۹	توانایی تزیین سینی سفره عقد یا سینی سبزی
۱۰	توانایی تزیین فلفل دلمه ای و هویج
۱۱	توانایی تزیین تخم مرغ
۱۲	توانایی تزیین سینی تولد با استفاده از سزیجات
۱۳	توانایی تزیین سیب زمینی
۱۴	توانایی تزیین گوجه فرنگی
۱۵	توانایی تزیین سالاد کاهو و کلم
۱۶	توانایی تهیه و تزیین گلها و میوه های منجمد و کاسه یخ
۱۷	توانایی تزیین پوره و دوشس سیب زمینی
۱۸	توانایی تزیین سالاد الویه
۱۹	توانایی تزیین هندوانه

زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
۱/۵	۱	۰/۵	<p><b>توانایی شناخت ابزار و وسایل کار</b></p> <p>آشنایی با ابزار و وسایل مورد نیاز جهت سبزی آرایه</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- اسکنه (دالبر و هلالی)</li> <li>- چاقوی آرایشی</li> <li>- کارد برش</li> <li>- یکدست چاقوی سرتک یا حکاکی</li> <li>- خلال دندان</li> <li>- سیخ چوبی یا فلزی</li> <li>- کارد فبری یکطرفه و دو طرفه</li> <li>- مفتول توخالی کن</li> <li>- کارد شقایق</li> <li>- دانه فلفل سیاده</li> </ul> <p>شناسایی اصول استفاده از ابزار متناسب با کاربرد آنها</p>	<p>۱</p> <p>۱-۱</p> <p>۱-۲</p>
۲/۵	۲	۰/۵	<p><b>توانایی آماده سازی و آرایش دستمال سفره و میز</b></p> <p>آشنایی با انواع دستمال سفره و کاربرد هر کدام</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- جای قاشق و چنگال</li> <li>- درون بشقاب (۳ نمونه)</li> <li>- گل سوسن</li> <li>- برای لیوان (۳ نمونه)</li> <li>- زیر ظرف دسر و مربا</li> </ul> <p>آشنایی با فاصله صندلیها از یکدیگر</p>	<p>۲</p> <p>۲-۱</p> <p>۲-۲</p>

زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
			<p>۲-۳ شناسایی اصول رعایت فاصله صندلیها از یکدیگر</p> <p>۲-۴ آشنایی با طرز سرو کردن غذا</p> <p>۲-۵ شناسایی اصول سرو کردن غذا</p> <p>۲-۶ شناسایی اصول چیدن میز تک</p> <p>۲-۷ شناسایی اصول چیدن دو میز کوچکتر و بزرگتر</p>	
۲	۱	۱	<p><b>توانایی رعایت نکات بهداشتی در سبزی آرای و میوه آرای</b></p> <p>۳-۱ آشنایی با بهداشت فردی</p> <p>۳-۲ شناسایی اصول رعایت بهداشت فردی در محیط کارگاه</p> <p>۳-۳ آشنایی با بهداشت محیط</p> <p>۳-۴ شناسایی اصول رعایت بهداشت محیط</p> <p>۳-۵ شناسایی اصول ضد عفونی کردن و شستشوی سبزیجات میوه جات در ۳ مرحله</p> <p>۳-۶ شناسایی اصول شستشوی کامل وسایل و ضد عفونی کردن آنها</p> <p>۳-۷ شناسایی اصول استفاده از میوه جات سبزیجات تازه</p> <p>۳-۸ شناسایی اصول استفاده از روپوش ، کلاه بهداشتی (در حین انجام کار)</p>	
۲/۵	۲	۰/۵	<p><b>توانایی تزئین غذا با سالاد و سبزی</b></p> <p>۴-۱ آشنایی با نکات اصلی تزئین غذا و رعایت اصول آن</p> <p>۴-۲ آشنایی با انواع میوه مورد استفاده</p> <p>- سیب ، پرتغال ، لیمو ترش ، خربزه ، هندوانه</p> <p>۴-۳ آشنایی با صیفی جات و سبزیجات مورد استفاده</p> <p>- خیار ، تربچه ، پیازچه ، تره فرنگی ، فلفل سبز دلمه ای ، گوجه فرنگی ، سیب زمینی ، هویج ، شلغم ، چغندر ، ترب سفید</p> <p>۴-۴ شناسایی اصول تزئین غذا با سالاد و سبزی و میوه</p>	

زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
۲/۵	۲	۰/۵	<b>توانایی تزیین تربچه</b>	<b>۵</b>
			آشنایی با تزیین های متفاوت ( روشهای گوناگون)تربچه	۵-۱
			شناسایی اصول تزیین تربچه به صورت قارچ	۵-۲
			شناسای اصول تزیی تربچه به صورت موش	۵-۳
			شناسایی اصول تزیین تربچه به صورت گل رز	۵-۴
			شناسایی اصول تزیین تربچه به صورت پنگوئن	۵-۵
			شناسایی اصول تزیین تربچه به صورت کبوتر	۵-۶
			شناسایی اصول تزیین تربچه به صورت پروانه	۵-۷
			شناسایی اصول تزیین تربچه به صورت فرفره	۵-۸
			شناسایی اصول تزیین تربچه به صورت گل داودی	۵-۹
			شناسایی اصول تزیین تربچه به صورت فنر	۵-۱۰
			شناسایی اصول تزیین تربچه به صورت گل ستاره ای	۵-۱۱
شناسایی اصول تزیین تربچه جهت اطراف غذا	۵-۱۲			
۲/۵	۲	۰/۵	<b>توانایی تزیین خیار</b>	<b>۶</b>
			آشنایی با ابزار وسایل مورد نیاز	۶-۱
			آشنایی با روشهای گوناگون تزیین خیار	۶-۲
			شناسایی اصول تزیین خیار	۶-۳
			به صورت نهنگ	
			- به صورت ماهی	
- به صورت فنر				
- به صورت زنجیر				
- به صورت تزیینی از خیار و هویج				

زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
			<ul style="list-style-type: none"> <li>- به شکل بادبزن</li> <li>- به شکل گل لاله از ته خیار</li> <li>- به شکل دلفین</li> <li>- به صورت گل رز</li> </ul>	
۱/۵	۱	۰/۵	<p><b>توانایی تزیین پیازچه</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>۷-۱ آشنایی با برش زدن</li> <li>۷-۲ شناسایی اصول برش زدن و فرم لادن پیازچه</li> <li>۷-۳ شناسایی اصول تزیین پیازچه به صورت سنبل</li> </ul>	
۲/۵	۲	۰/۵	<p><b>توانایی تزیین سیب</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>۸-۱ آشنایی با ابزار و وسایل مورد نیاز</li> <li>۸-۲ آشنایی با روشهای گوناگون تزیین سیب</li> <li>۸-۳ شناسایی اصول تزیین سیب به روشهای: <ul style="list-style-type: none"> <li>- به صورت طاووس ( دوروش)</li> <li>- به صورت قو</li> <li>- به صورت سبد</li> <li>- به صورت لاک پشت</li> </ul> </li> </ul>	
۲/۵	۲	۰/۵	<p><b>توانایی تزیین سینی سفره عقد یا سینی سبزی</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>۹-۱ آشنایی با ابزار و وسایل مورد نیاز</li> <li>۹-۲ شناسایی اصول تزیین سینی سبزی</li> <li>۹-۳ شناسایی اصول تزیین گلدان از کدو وسبزیجات</li> <li>۹-۴ شناسایی اصول تزیین نان به اشکال : <ul style="list-style-type: none"> <li>- سر قورباغه</li> </ul> </li> </ul>	

زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
			<p>- آدمک</p> <p>- کبوتر</p> <p>- همبرگر</p> <p>شناسایی اصول چیدن نان در سفره عقد</p>	۹-۵
۳	۲	۱	<p><b>توانایی تزیین فلفل دلمه ای و هویج</b></p> <p>۱۰-۱ آشنایی با ابزار و وسایل مورد نیاز</p> <p>۱۰-۲ شناسایی اصول تزیین فلفل دلمه به صورتهای:</p> <p>- به صورت چراغ خواب</p> <p>- به صورت جای سس خوری</p> <p>- به صورت درخت نخل با هویج</p> <p>- به صورت درخت بید مجنون با هویج</p> <p>۱۰-۳ شناسایی اصول تزیین هویج به صورت گل ( به دو روش)</p>	
۳	۲	۱	<p><b>توانایی تزیین تخم مرغ</b></p> <p>۱۱-۱ آشنایی با ابزار و وسایل مورد نیاز</p> <p>۱۱-۲ شناسایی اصول تزیین تخم مرغ</p> <p>- به صورت جوجه</p> <p>- به صورت قورباغه</p> <p>- به صورت دلکک</p> <p>- به صورت خرگوش</p> <p>- به صورت خروس</p> <p>- به صورت شتر مرغ</p>	



زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
۲	۱	۱	<p><b>توانایی تزیین سینی تولد با استفاده از سبزیجات</b></p> <p>۱۲-۱ آشنایی با ابزار و وسایل مورد نیاز</p> <p>۱۲-۲ شناسایی اصول تزیین سینی تولد</p> <p>- تزیین زمینه (تخم مرغ، سبزیجات) (جعفری)</p> <p>- تزیین نرده (خمیر شیرینی یا چوب شور)</p> <p>- تزیین کلبه (هویج)</p>	
۳	۲	۱	<p><b>توانایی تزیین سیب زمینی</b></p> <p>۱۳-۱ آشنایی با ابزار و وسایل مورد نیاز</p> <p>۱۳-۲ شناسایی اصول تزیین سیب زمینی به صورت گل رز (به ۳ روش)</p> <p>۱۳-۳ شناسایی اصل تزیین سیب زمینی به صورت کوکب</p> <p>۱۳-۴ شناسایی اصول تزیین سیب زمینی به شکل فتری</p> <p>۱۳-۵ شناسایی اصول تزیین سیب زمینی به شکل خالهای تزیینی</p>	
۲	۱	۱	<p><b>توانایی تزیین گوجه فرنگی</b></p> <p>۱۴-۱ آشنایی با ابزار و وسایل مورد نیاز</p> <p>۱۴-۲ شناسایی اصول تزیین گوجه فرنگی به صورت:</p> <p>- به صورت گل رز</p> <p>- به صورت گل لاله</p> <p>- به صورت گل خرچنگ</p> <p>- به صورت آفتابگردان</p> <p>- به صورت دم طاووس</p> <p>- به صورت سبد</p>	

زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
۳	۲	۱	<b>توانایی تزیین سالاد کاهو و کلم</b>	۱۵
			آشنایی با ابزار و وسایل مورد نیاز	۱۵-۱
			شناسایی اصول تزیین سالاد کلم و کاهو به صورت عروس	۱۵-۲
			شناسایی اصول تزیین سالاد کلم به صورت آدمک	۱۵-۳
۴	۲	۲	<b>توانایی تهیه و تزیین گلهای میوه های منجمد و کاسه یخ</b>	۱۶
			آشنایی با ابزار و وسایل مورد نیاز	۱۶-۱
			آشنایی با گلهای خوراکی مورد نیاز	۱۶-۲
			شناسایی اصول تزیین گلهای منجمد	۱۶-۳
			شناسایی اصول تزیین میوه های منجمد	۱۶-۴
شناسایی اصول تهیه کاسه یخ	۱۶-۵			
۳	۲	۱	<b>توانایی تزیین پوره و دوشس</b>	۱۷
			آشنایی با ابزار و مواد مورد نیاز	۱۷-۱
			شناسایی اصول تزیین پوره سیب زمینی	۱۷-۲
شناسایی اصول تزیین دوشس سیب زمینی	۱۷-۳			
۳	۲	۱	<b>توانایی تزیین سالاد الویه</b>	۱۸
			آشنای با ابزار و وسایل مورد نیاز	۱۸-۱
			شناسایی اصول تزیین سالاد الویه	۱۸-۲
			شناسایی اصول تزیین سالاد الویه به صورت مرغ نشسته	۱۸-۳
شناسایی اصول تزیین سالاد الویه به صورتهای:	۱۸-۴			
			- قارچ	
			- پاپیون	
			- دلچک	

زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
			<ul style="list-style-type: none"> <li>- ستاره دریایی</li> <li>- گل با شاخه و برگ و بدون آنها</li> </ul>	
۴	۳	۱	<p><b>توانایی تزیین هندوانه</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>۱۹-۱ آشنایی با ابزار و وسایل مورد نیاز</li> <li>۱۹-۲ شناسایی اصول تزیین هندوانه به صورتهای: <ul style="list-style-type: none"> <li>- به صورت طوطی و بچه طوطی</li> <li>- به صورت طاووس و دوطاووس</li> <li>- به صورت قو</li> <li>- به صورت عروس و داماد</li> <li>- به صورت سنجاب</li> <li>- به صورت خروس</li> <li>- به صورت خرگوش و دوخرگوش</li> <li>- به صورت اشکال هندسی</li> <li>- به صورت دو پروانه و قلب</li> <li>- به صورت کشتی ازدها</li> <li>- به صورت دو پرنده</li> <li>- به صورت سبد میوه</li> <li>- به صورت کالسکه</li> <li>- به صورت دختر تنیس باز</li> <li>- به صورت مرد آشپز</li> <li>- به صورت خرس</li> <li>- به صورت دلکک موتورسوار</li> </ul> </li> </ul>	



ردیف	مشخصات فنی	تعداد	شماره
۱	اسکنه (دالبر و هلال)		
۲	چاقوی آرایشی		
۳	کارد برش		
۴	قاشق توپی دو سر		
۵	یک دست چاقوی سرتک یا حکاکی		
۶	خلال دندان		
۷	سیخ چوبی یا فلزی		
۸	قیچی		
۹	کارد فتری یک طرفه و دو طرفه		
۱۰	مفتول توخالی		
۱۱	کارد شقایق		
۱۲	دانه فلفل سیاه		
۱۳	انواع دستمال سفره		
۱۴	وسایل مربوط به سرو غذا		
۱۵	انواع میزهای ناهارخوری و صبحانه و شام		
۱۶	صندلی های مربوط به میز		
۱۷	وسایل و مواد ضدعفونی سبزیجات و میوه جات		
۱۸	روپوش، کلاه بهداشتی		
۱۹	دستمال های مناسب جهت خشک کردن میوه جات		
۲۰	انواع میوه (سیب، پرتغال، لیمو ترش، خربزه، هندوانه، خیار)		
۲۱	انواع سبزیجات و صیفی جات (ترپچه، پیازچه، تره، فرنگی، فلفل سبز دلمه ای، گوجه فرنگی، سیب زمینی، هویج، شلغم، چغندر، ترب سفید)		



ردیف	مشخصات فنی	تعداد	شماره
۲۲	ابزار مورد نیاز جهت تریین غذا		
۲۳	چاقوی برش		
۲۴	سیخ بامیل		
۲۵	قالب کوچک		
۲۶	چاقوی پوست کن		
۲۷	فنر		
۲۸	زنجیر		
۲۹	تزیینی از خیار و هویج		
۳۰	بادبزن		
۳۱	گل لاله		
۳۲	دلفین		
۳۳	خیار قلمی		
۳۴	پیازچه برش زده		
۳۵	سیب سرخ و زرد		
۳۶	قاشک توپی دوسر		
۳۷	پوست کن		
۳۸	آبلیمو		
۳۹	سیب زمینی بزرگ		
۴۰	کاغذ فویل		
۴۱	پنیر		
۴۲	سبزی		
۴۳	ساقه گل		
۴۴	قالب		



ردیف	مشخصات فنی	تعداد	شماره
۴۵	کدو		
۴۶	نان سنگک		
۴۷	چاقوی دلمه ای		
۴۸	چاقوی حکاکی		
۴۹	تخم مرغ آب پز شده سفت		
۵۰	گل کلم		
۵۱	جعفری پاک کرده		
۵۲	بادمجان دلمه ای		
۵۳	تریچه به صورت قارچ، پنگوئن، موش و گل		
۵۴	تخم مرغ تزیین شده		
۵۵	درخت نخل و بید مجنون		
۵۶	سیب زمینی متوسط		
۵۷	سینی گرد		
۵۸	اسفنج گرد		
۵۹	چوب شور یا خمیر شیرینی		
۶۰	نمک		
۶۱	روغن		
۶۲	کاهوی تازه		
۶۳	کلم سفید متوسط		
۶۴	بالاتنه عروسک		
۶۵	پوست پرتغال		
۶۶	پیاز		
۶۷	کلم پیچ سفید یا قرمز کوچک		
۶۸	خوشه انگور		



ردیف	مشخصات فنی	تعداد	شماره
۶۹	دیس گرد یا بیضی		
۷۰	رنده درشت		
۷۱	گل‌های خوراکی مانند بنفشه، گل نخود فرنگی، رز، دلودی، فرز یا جعفری		
۷۲	سفیده تخم مرغ		
۷۳	شکر - کاغذ مومی		
۷۴	پایه فلزی		
۷۵	انواع میوه		
۷۶	گل‌ها و میوه‌ها و سبزی‌های معطر		
۷۷	دوکاسه پیرکس در دو اندازه کوچک و بزرگتر (با فاصله یکسانت)		
۷۸	آب سرد		
۷۹	نوار چسب		
۸۰	شیر		
۸۱	کره		
۸۲	زرده تخم مرغ و کره جهت تزئین		
۸۳	نخود سبزی پخته یا کنسرو		
۸۴	خیارشور		
۸۵	سیب زمینی پخته شده		
۸۶	گوشت مرغ یا ژامبون		
۸۷	سس مایونز		
۸۸	سرکه		
۸۹	هندوانه		



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

نام شغل : سبزی آرا و میوه آرا

فهرست استاندارد تجهیزات ، ابزار ، مواد و وسایل رسانه ای

ردیف	مشخصات فنی	تعداد	شماره
۹۰	طرح مورد نظر		
۹۱	قاشق توپی		
۹۲	رولت خیاطی		