



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور



جمهوری اسلامی ایران
وزارت کار و امور اجتماعی

استاندارد مهارت و آموزشی

سفره آرا

گروه برنامه ریزی درسی صنایع دستی و هنر

تاریخ شروع اعتبار: ۱۳۸۳/۹/۱

کد استاندارد: ۵-۹۹/۰۲/۱/۲

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 صاحب نظران
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



خلاصه استاندارد

<p>تعریف مفاهیم سطوح یادگیری</p> <p>آشنایی: به مفهوم داشتن اطلاعات مقدماتی/شناسایی: به مفهوم داشتن اطلاعات کامل/اصول: به مفهوم میانی مطالب نظری/ توانایی: به مفهوم قدرت انجام کار</p>
<p>مشخصات عمومی شغل :</p> <p>سفره آرا به کسی اطلاق می شود که بتواند از عهده انواع تزئینات مربوط به سفره و میز در کلیه مراسم (مذهبی ، اعیاد ، جشنها و ...) برآید .</p>
<p>ویژگی های کارآموز ورودی :</p> <p>حداقل میزان تحصیلات : پایان دوره راهنمایی حداقل توانایی جسمی : دست و چشم سالم داشته باشد مهارت های پیش نیاز این استاندارد : دارای زمینه کار هنری و علاقه مند به تزئینات</p>
<p>طول دوره آموزشی :</p> <p>طول دوره آموزش : ۱۰۲ ساعت - زمان آموزش نظری : ۳۰ ساعت - زمان آموزش عملی : ۷۲ ساعت - زمان کارآموزی در محیط کار : ۰ ساعت - زمان اجرای پروژه : - ساعت - زمان سنجش مهارت : - ساعت</p>
<p>روش ارزیابی مهارت کارآموز :</p> <p>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٪</p>
<p>ویژگیهای نیروی آموزشی :</p> <p>حداقل سطح تحصیلات : لیسانس مرتبط</p>



ردیف	عنوان توانایی
۱	توانایی آراستن میز شام ، نهار ، صبحانه ، عصرانه ، پیک نیک و سلف سرویس
۲	توانایی تهیه و تزئین اردور (پیش غذا)
۳	توانایی تهیه ست خوراکی میز با تزئینات آن
۴	توانایی تهیه و تزئین شمع و جاشمعی روی میز
۵	توانایی تهیه و تزئین انواع سالاد سبزی
۶	توانایی آراستن سبزیجات به شیوه مدرن
۷	توانایی آراستن و تهیه ساندویچ و غذاهای لقمه ای فانتزی (رولت ، پیراشکی ، ژله گوشت ، ...)
۸	توانایی تزئین سالادهای پخته (اولویه ، روسی)
۹	توانایی آراستن سفره اعیاد (هفت سین ، کریسمس و ...)
۱۰	توانایی آراستن میز در جشن ها (تولد ، نامزدی ، عقدکنان ، حنابندان ، افتتاح و ...)
۱۱	توانایی تزئین انواع سفره های مذهبی (نذری ، زیارتی ، ولیمه ، ختم و بزرگداشت و ...)



نام شغل: سفره آرا

سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

اهداف و ریز برنامه درسی

زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
۲۶	۱۸	۸	<p>توانایی آراستن میز شام، نهار ، صبحانه ، عصرانه ، پیک نیک و سلف سرویس</p> <p>۱-۱ آشنایی با آداب و سنن و لوازم اصلی پذیرایی</p> <p>۱-۲ آشنایی با انواع میز یا سفره</p> <p>۱-۳ آشنایی با انواع تزئینات مدرن برای سفره ها</p> <p>۱-۴ آشنایی با مواد مصرفی در هریک از ضیافتها</p> <p>۱-۵ آشنایی با مواد مجاز تزئینی در مواد مصرفی و کاربرد آنها و علل استفاده از آنها</p> <p>۱-۶ شناسایی اصول تزئین پلو به اشکال مختلف (بدون ظرف ، در دیس ، گیتار ، نقشه و ...)</p> <p>۱-۷ شناسایی اصول تزئین غذاهای گوشتی (انواع دورچین ، خانه ، شکوه ، آدامک و ...)</p> <p>۱-۸ شناسایی اصول تزئین ماست (شابلون ، جناغی ، پروانه و ...)</p> <p>۱-۹ شناسایی اصول آراستن دستمال سفره به مدل های روز</p> <p>۱-۱۰ آشنایی با انواع دسرها</p> <p>۱-۱۱ شناسایی اصول ساخت دسرها و تزئین آن</p> <p>۱-۱۲ شناسایی اصول چیدمان به طریق مختلف (چیدمان بشقاب ، قاشق و ...)</p>	۱
۸	۵	۳	<p>توانایی تهیه و تزئین اردور (پیش غذا)</p> <p>۲-۱ آشنایی با تهیه و تزئین اردور (پیش غذا)</p> <p>۲-۲ شناسایی اصول تزئین اردورها (صدفی ، Welcom و ...)</p>	۲
۷	۵	۲	<p>توانایی تهیه ست خوراکی میز با تزئینات آن</p> <p>۳-۱ آشنایی با تهیه ست میز (نان ، شکلات ، شیرینی ، آببات و یخ)</p> <p>۳-۲ شناسایی اصول تهیه و تزئین ست خوراکی سفره و میز (سبد ، شمعدان ، گلدان و ...)</p>	۳



نام شغل: سفره آرا

سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

اهداف و ریزبرنامه درسی

شماره	شرح	زمان آموزش		
		نظری	عملی	جمع
۴	توانایی تهیه و تزئین شمع و جاشمعی روی میز آشنایی با انواع شمع و چگونگی تهیه آن (شمع با پارافین ، بدون پارافین ، خوراکی و ...) شناسایی اصول تهیه شمع و جاشمعی به سبکهای مختلف	۲	۴	۶
۵	توانایی تهیه و تزئین انواع سالاد سبزی آشنایی با تزئین و ساخت انواع سالاد سبزی شناسایی اصول تزئین انواع سالاد سبزی به اشکال (ساعت ، مینیاتور ، کادو ، انگور و ...)	۲	۳	۵
۶	توانایی آراستن سبزیجات به شیوه مدرن آشنایی با انواع سبزی و موارد استفاده آن شناسایی اصول تزئین سبزیجات در طرحهای حیوانات ، گل ها ، گلدان ، شاخه گل ، جاشمعی و ...	۲	۴	۶
۷	توانایی آراستن و تهیه ساندویچ و غذاهای لقمه ای فانتزی (رولت ، پیراشکی ، زله گوشت و ...) آشنایی با انواع غذاهای فانتزی شناسایی اصول تهیه و تزئین انواع غذاهای لقمه ای و فانتزی	۲	۴	۶
۸	توانایی تزئین سالادهای پخته (اولوبه ، روسی) آشنایی با تهیه انواع سالاد پخته و تزئین آن شناسایی اصول تزئین سالاد به اشکال مدرن (مرغ سوخاری ، همبرگر ، دلکک ، عروس و ...)	۲	۶	۸



نام شغل: سفره آرا

سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

اهداف و ریز برنامه درسی

شماره	شرح	زمان آموزش		
		نظری	عملی	جمع
۹	توانایی آراستن سفره اعیاد (هفت سین ، کریسمس و ...) آشنایی با آداب و سنن و لوازم اصلی سفره و انواع سفره آشنایی با ارکان اصلی و تزئینات مدرن و سنتی آشنایی با مواد مصرفی در تزئین سفره عید شناسایی اصول تزئین سفره عید به انواع مدرن و امروزی (خوشه ، ستاره، پتینه ، نما رومی و ...)	۲	۹	۱۱
۱۰	توانایی آراستن میز در جشن ها (تولد ، نامزدی ، عقدکنان ، حنابندان ، افتتاح و ...) آشنایی با آداب و رسوم و ابزار مورد نیاز آشنایی با نحوه تزئینات و مواد مصرفی در سنن مختلف موقعیتهای مختلف ، جنس افراد و نوع جشن شناسایی اصول تزئینات در جشن ها و مراسم ویژه (در منزل ، تالار ، باغ، هتل و یا ...)	۳	۸	۱۱
۱۱	توانایی تزئین انواع سفره های مذهبی (نذری ، زیارتی ، ولیمه ، ختم و بزرگداشت و ...) آشنایی با انواع سفره های مذهبی و ارکان تشکیل دهنده آن آشنایی با آداب و رسوم و سنتهای مختلف شناسایی نحوه تزئین و آراستن سفره های مذهبی در اشکال مدرن	۲	۶	۸



ردیف	مشخصات فنی	تعداد	شماره
۱	یخچال فریزر ۱۴ فوت		
۲	اجاق گاز فردار ۵ شعله		
۳	دستگاه نمایشگر فیلم (سی دی - ویدئو)		
۴	میز و صندلی ۴ نفره		
۵	میز بزرگ سلف سرویس		
۶	انواع سفره و رومیزی (پارچه ای و نایلونی)		
۷	ظروف آشپزی (قابلمه، کفگیر، ملاقه و ...)		
۸	سرویس غذاخوری چینی یا کریستال ۶ نفره		
۹	سرویس قاشق چنگال استیل ۶ نفره		
۱۰	سرویس صبحانه (چایخوری، شیر یا قهوه) ۶ نفره		
۱۱	لوازم اولیه شیرینی پزی (قیف، قالب، شابلون و ...)		
۱۲	ست مخصوص سفره آرایی		
۱۳	لوازم اولیه گلسازی (سیم، اسفنج، انواع چسب و ...)		
۱۴	لوازم اولیه خیاطی و سوزن دوزی (نخ سوزن قیچی، انواع پارچه و ...)		
۱۵	لوازم اولیه شمع سازی (پارافین، رنگ، نخ و قالب و ...)		
۱۶	گلدان کوتاه جاشمعی تزئین		
۱۷	کاغذ روغنی و نسوز ضخیم		
۱۸	ظروف مخصوص چیدن میوه و شیرینی		
۱۹	مواد لازم سفره های عید		
۲۰	مواد لازم سفره های مذهبی		
۲۱	مواد لازم سفره های جشن (نامزدی ، عقد و ...)		
۲۲	مواد لازم آهار (نشاسته و ژلاتین)		



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

نام شغل: سفره آرا

فهرست استاندارد تجهیزات، ابزار، مواد و وسایل رسانه ای

ردیف	مشخصات فنی	تعداد	شماره
۲۳	انواع تخم پرندگان		
۲۴	انواع نان		
۲۵	انواع ظروف تزئینی (چوبی، آینه، حصیر و ...)		
۲۶	ابزار رنگ آمیزی (انواع رنگ خوراکی، شیمیایی، پودر مایع و ...)		
۲۷	وسایل تزئین (صدف، سرمه، منجوق، اکلیل و ...)		