



بسمه تعالی
معاونت آموزش
دفتر طرح و برنامه های درسی

استاندارد آموزش شغل

طبّاخ کله پاچه

گروه شغلی صنایع غذایی

کد ملی آموزش شغل

۷۵۱۱/۲/۱

تاریخ تدوین استاندارد: ۸۹/۱۲/۱
مدت اعتبار استاندارد: ۹۰/۵/۱
تا تاریخ ۹۳/۵/۱



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

کد ملی شناسایی آموزش شغل : ۷۵۱۱/۲/۱

اعضاء کمیسیون تخصصی برنامه ریزی درسی رشته صنایع غذایی :

حوزه های حرفه ای و تخصصی همکار برای تدوین استاندارد آموزش شغل :
- اداره کل آموزش فنی و حرفه ای استان مرکزی
- شرکت مهندسی تدوین دانش (متد)

فرآیند اصلاح و بازنگری :

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

۲۵۹

تلفن ۹ - ۶۶۵۶۹۹۰۰

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	محمد ذوالفقاری	فوق لیسانس	مهندسی صنایع	مدیرعامل شرکت مهندسی تدوین دانش	۱۰ سال	تلفن ثابت: ۲۲۲۲۳۳۲ تلفن همراه: ۰۹۱۸۸۶۲۲۴۸۱ ایمیل: _____ methodcg@gmail.com آدرس: چهارراه دکتر حسابی
۲	الهام شهسواری	لیسانس	الکترونیک	کارشناس پروژه و عضو تیم استاندارد نویسی شرکت مهندسی تدوین دانش	۳ سال	تلفن ثابت: ۲۲۲۲۳۳۲ تلفن همراه: ۰۹۳۵۷۵۱۷۷۸۴ ایمیل: _____ shahsavari.elham@gmail.com آدرس: چهارراه دکتر حسابی
۳	حجت فراهانی	مقطع راهنمایی	-	طباخ کله پاچه و سیراب شیردان (مغازه)	۲۰ سال	تلفن ثابت: _____ تلفن همراه: ۰۹۳۹۸۵۰۲۶۴۳ ایمیل: _____ آدرس: دروازه تهر - تهران، خ دانشگاه
۴	حسین بهرامی	مقطع راهنمایی	-	طباخ کله پاچه و سیراب شیردان (مغازه)	۱۸ سال	تلفن ثابت: _____ تلفن همراه: ۰۹۱۸۳۶۲۵۵۷۱ ایمیل: _____ آدرس: ابتدای خ شهید رجایی
۵	محمد جهانگیری	فوق دیپلم	مکانیک	معاون آموزش اداره کل و مسئول کمیته تخصصی تدوین استاندارد	۱۲ سال	تلفن ثابت: ۲۲۷۳۰۳۵ تلفن همراه: _____ ۰۹۱۸۳۶۳۳۵۰۱۸ ایمیل: _____ m.jahangiri80@yahoo آدرس: اداره کل آموزش فنی و حرفه ای استان مرکزی



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 :

نقشه ی 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 حرفه ای 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 .

نگرشی :

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^۱:	
طبایخ کله پاچه	
شرح استاندارد آموزش شغل:	
<p>طبایخ کله پاچه شغلی است در حوزه صنایع غذایی که از طبقه مشاغل خانگی به حساب می آید. این شغل قادر به انتخاب مواد اولیه سالم و عاری از بیماری، کز دادن کله و پاچه ها، تمیز کردن و شستشوی کامل کله ها و پاچه های کز داده شده می باشد. طبایخ کله پاچه به آماده سازی کله ها و پاچه ها و ادویه جات مورد نیاز آن جهت پخت، پخت کله پاچه، تفکیک اجزای کله پخته شده از یکدیگر (چشم، مغز، زبان، بناگوش و گوشت) و نیز گوشت پاچه از استخوان آن و در نهایت سرو نمودن آن ها متناسب با سفارشات مشتریان می پردازد. طبایخ کله پاچه با مشاغل چون قصاب، مسئول فروش کشتارگاه ها، دامدار، عطاری، فروشنده ظروف آشپزخانه و نانوا می باشد</p>	
ویژگی های کارآموز ورودی:	
<p>حداقل میزان تحصیلات: مقطع راهنمایی حداقل توانایی جسمی و ذهنی: سلامت کامل جسمانی و روانی مهارت های پیش نیاز: ندارد</p>	
طول دوره آموزش:	
طول دوره آموزش	: ۹۴ ساعت
- زمان آموزش نظری	: ۲۹ ساعت
- زمان آموزش عملی	: ۶۵ 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:	
لیسانس صنایع غذایی با سابقه ای بیش از دو سال طبایخ کله پاچه	



* تعریف دقیق استاندارد (اصطلاحی) :

- کله پاچه پز پزنده اجزای کله و پاچه است .

* اصطلاح انگلیسی استاندارد (و اصطلاحات مشابه جهانی) :

- cooke kaleh pacheh

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

- آشپز درجه ۱ و ۲

* 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^۲

- شایستگی ها^۳

ردیف	عناوین
۱	انتخاب مواد اولیه سالم و عاری از بیماری
۲	کزدادن کله ها و پاچه ها
۳	تمیز کردن و شستشوی کامل کله ها و پاچه های کزداده شده
۴	آماده سازی کله ها و پاچه ها و ادویه جات مورد نیاز آن جهت پخت و پخت آنها
۵	تفکیک اجزای کله پخته شده از یکدیگر (چشم ، مغز ، زبان ، بنا گوش و گوشت) و نیز گوشت پاچه از استخوان آن
۶	سرو نمودن اجزای کله پاچه متناسب با سفارشات مشتریان

^۱. Occupational / Competency Standard

^۳. Competency / task



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۱۰	۵	۵	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
- میز و صندلی مربی - میز و صندلی کار آموز - میز بزرگ کار - سینک ظرفشویی - مایع دستشویی - چند دست کله پاچه سالم - چند دست کله پاچه ناسالم و بیمار - دستکش - روپوش - ماسک				دانش :
			۴۵ دقیقه	- اجزای کله پاچه
			۴۵ دقیقه	- ارزش غذایی کله پاچه
			۴۵ دقیقه	- انواع بیماری گوسفندان
			۴۵ دقیقه	- عواقب استفاده از کله پاچه های بیمار
			۱	- فاکتور های کیفی کله پاچه ی سالم
			۱	- ویژگی های کله پاچه های سالم
				مهارت :
		۳		- تفکیک و طبقه بندی اجزای کله پاچه
		۲		- تشخیص کله پاچه سالم از کله پاچه نا سالم
			نگرش :	
			- دقت در مراحل انجام کار	
			- رعایت وجدان کاری در استفاده از مواد اولیه سالم و عاری از بیماری	
			ایمنی و بهداشت :	
			- استفاده از دستکش	
			- استفاده از روپوش	
			- استفاده از ماسک	
			توجهات زیست محیطی :	
			- دفع ضایعات طبق اصول صحیح	



	زمان آموزش			عنوان :
	نظری	عملی	جمع	
	۸	۱۶	۱۷	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			کز دادن کله ها و پاچه ها
- میز و صندلی - میز و صندلی کار آموز - میز بزرگ کار - کله و پاچه - چاقو - سیخ - اجاق گاز - قابلمه بزرگ				دانش : - اهمیت در آوردن سم پاچه ها با استفاده از آب ۵۰ درجه - اهمیت کندن موهای پاچه ها - اهمیت کندن موهای کله با استفاده از آب ۷۰ درجه - اصول کز دادن پاچه ها - اصول کز دادن کله ها
- دستکش - ماسک - روپوش - چکمه				مهارت : - در آوردن سم پاچه ها بدون آسیب رسیدن به پاچه - کندن موی پاچه ها - کندن موی کله با استفاده از آب ۷۰ درجه - بریدن گوش کله ها - کز دادن پاچه ها - کز دادن کله
				نگرش : - دقت در سوزاندن کله ها پاچه ها در حین کز دادن - صبر و حوصله در مراحل انجام کار
				ایمنی و بهداشت : - استفاده از دستکش ، چکمه ، ماسک و روپوش مناسب و بهداشتی
				توجهات زیست محیطی : -



	زمان آموزش			عنوان :
	نظری	عملی	جمع	
	۴	۸	۱۲	
				تمیز کردن و شستشوی کامل کله‌ها و پاچه‌های کز داده شده
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
				دانش :
- میز و صندلی بزرگ				- روش تمیز کردن پاچه‌های کز داده شده
- میز و صندلی کار آموز		۱		- روش تمیز کردن کله‌های کز داده شده
- میز بزرگ کار		۱		- روش شستشوی پاچه‌های تمیز شده
- چاقو		۱		- روش شستشوی پاچه‌های تمیز شده
- وان بزرگ روحی		۱		
- آبکش بزرگ روحی		۱		
- دستکش				مهارت :
- روپوش				- تمیز کردن پاچه‌های کز داده شده
- شلنگ آب		۲		- تمیز کردن کله‌های کز داده شده
- سه پایه شلنگ		۲		- شستشوی پاچه‌های تمیز شده
- چکمه		۲		- شستشوی پاچه‌های تمیز شده
		۲		
				نگرش :
				- دقت در شستشوی کله و خارج نمودن آشغال‌ها و ضایعات داخل بینی
				- صبر و حوصله در مراحل انجام کار
				ایمنی و بهداشت :
				- استفاده از دستکش آشپزخانه
				- استفاده از چکمه
				- استفاده از دستکش لاستیکی چسبان
				- استفاده از روپوش
				توجهات زیست محیطی
				-



	زمان آموزش			عنوان : آماده سازی کله ها و پاچه ها و ادویجات مورد نیاز آن ها جهت پخت و پخت کامل آن
	جمع	عملی	نظری	
	۲۴	۲۱	۳	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
				دانش :
- میز و صندلی بزرگ				- ادویه جات مورد نیاز جهت طبخ کله پاچه
- میز و صندلی کار آموز			۰.۵	- شرایط پخت کله و پاچه (شعله ، بخار)
- میز اجاق گاز			۱	- مدت زمان لازم جهت پختن کامل کله و پاچه
- قابلمه بزرگ			۰.۵	- ویژگی های کله و پاچه کاملاً پخته شده
- ملاقه				
- نمک			۱	
- فلفل سیاه				
				مهارت :
- زرد چوبه				- آماده سازی کله ها و پاچه ها جهت پخت
- پیاز		۲		- افزودن ادویه جات و افزودنی های دیگر به مواد اولیه (نمک ، فلفل و زرد چوبه و پیاز)
- آب		۲		- پختن کله و پاچه
		۱۵		- تشخیص زمان اتمام پخت کله پاچه ها
		۲		
				نگرش :
				- دقت در مراحل انجام کار
				- حوصله در مراحل انجام کار
				ایمنی و بهداشت :
				- دستکش
				- روپوش
				توجهات زیست محیطی
				-



	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۱۳	۸	۵	- تفکیک اجزای کله پخته شده از یکدیگر (چشم ، مغز ، زبان ، بنا گوش و گوشت) و نیز گوشت پاچه از استخوان آن
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
- میز و صندلی مربی - میز و صندلی کار آموز - اجاق گاز - گوشت کوب - چاقو - قاشق - چنگال - ظروف استیل بزرگ جهت قرار دادن اجزای تفکیک شده				دانش : - اجزای قابل سرو کله (بنا گوش ، زبان ، چشم ، مغز و گوشت) - اجزای قابل سرو پاچه (گوشت پاچه) - نکات مربوط به روش تفکیک و جدا سازی اجزای کله - نکات مربوط به روش تفکیک و جدا سازی گوشت پاچه
		۰.۵		مهارت : - در آوردن چشم بدون آسیب رساندن به ظاهر آن از کله پخته شده و قرار دادن آن در یک ظرف جدا گانه - در آوردن مغز بدون آسیب رساندن به ظاهر آن از کله پخته شده و قرار دادن آن در یک ظرف جدا گانه - در آوردن زبان بدون آسیب رساندن به ظاهر آن از کله پخته شده و قرار دادن آن در یک ظرف جدا گانه - جدا کردن بنا گوش بدون آسیب رساندن به ظاهر آن از کله پخته شده و قرار دادن آن در یک ظرف جدا گانه
		۲		نگرش : - دقت در آسیب نرسیدن به ظاهر اجزای کله و پاچه - حوصله در بیرون آوردن و تفکیک اجزاء - رعایت وجدان کاری در رعایت اصول بهداشتی
		۲		ایمنی و بهداشت : - استفاده از دستکش - استفاده از روپوش
		۲		توجهات زیست محیطی : -



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۱۱	۷	۴	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
				دانش :
- کاسه				- پیش غذای کله و پاچه
- بشقاب			۰.۵	- چاشنی های سرو کله و پاچه
- قاشق غذا خوری			۰.۵	- ویژگی های ظروف سرو کله و پاچه
- چنگال غذا خوری			۱	- نکات مربوط به اصول سفارش گیری از مشتری
- چاقو غذا خوری			۱	- نکات مربوط به اصول سرو نمودن سفارش مشتری
- میز سرو غذا				
- آلبیمو				
- پیاز				
- نمک و نمک دان				مهارت :
- فلفل و فلفل دان		۲		- سفارش گیری از مشتری
- فلفل و فلفل پاش		۲		- سرو کردن پیش غذا
- دستکش		۳		- سرو کردن سفارش مشتری همراه با جاشنی آن
- روپوش				-
				نگرش :
				- احترام به مشتری
				- رویکرد مشتری مداری
				ایمنی و بهداشت :
				- استفاده از دستکش
				- استفاده از روپوش
				توجهات زیست محیطی:
				-



- برگه استاندارد تجهیزات

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	میز و صندلی مربی		۱ سری	
۲	میز و صندلی کار آموز		۱۵ سری	
۳	میز بزرگ کار		۱	
۴	میز سرو غذا		۳ میز	
۵	سینک ظرفشویی		۱	
۶	اجاق گاز		۵ عدد	

توجه :

- تجهیزات برای یک کارگاه به ظرفیت ۱۵ نفر در نظر گرفته شود .



- برگه استاندارد مواد

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	نمک		۱۰ بسته	
۲	فلفل سیاه		۷ سیر	
۳	زرد چوبه		۷ سیر	
۴	پیاز		۱۰ کیلو	
۵	چند دست کله پاچه سالم		۱۵ دست کامل	
۶	چند دست کله پاچه ناسالم و بیمار		۳ دست	
۷	آلبیمو		۴ بطری	
۸	دستکش		۱۵	
۹	روپوش		۱۵	
۱۰	ماسک		۱۵	
۱۱	مایع دستشویی		۳ لیتر	

توجه :

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



- برگه استاندارد ابزار

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	کاسه		۵	
۲	بشقاب غذا خوری		۴	
۳	قاشق غذا خوری		۴	
۴	چنگال غذا خوری		۴	
۵	چاقو غذا خوری		۴	
۶	ملاقه		۵	
۷	چاقو		۵	
۸	سیخ		۱۰	
۹	گوشت کوب		۵	
۱۰	قاشق بزرگ		۵	
۱۱	چنگال بزرگ		۵	
۱۲	ظروف استیل بزرگ جهت قرار دادن اجزای تفکیک شده		۵	
۱۳	قابلمه بزرگ		۵	
۱۴	وان بزرگ روحی		۵	
۱۵	آبکش بزرگ روحی		۵	
۱۶	شلنگ آب		۱۰ متر	
۱۷	سه پایه شلنگ		۳	
۱۸	نمک دان		۵	
۱۹	فلفل دان		۵	
۲۰	فلفل پاش		۳	
۲۱	نمک پاش		۳	

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	تولید پاکتر در صنایع غذایی	-	شاهین محمد نژاد/ علی یاری	۱۳۸۴	تهران	مرکز آموزش و تحقیقات صنعتی

- سایر منابع و محتواهای آموزشی (پیشنهادی گروه تدوین استاندارد) علاوه بر منابع اصلی

ردیف	نام کتاب یا جزوه	سال نشر	مؤلف / مؤلفین	مترجم / مترجمین	محل نشر	ناشر	توضیحات
۱	سیستم های ایمنی، بهداشت حرفه ای	۱۳۸۸		مجید فرجی	تهران	مرکز آموزش و تحقیقات صنعتی	
۲	راهنمای ایمنی، بهداشت و شرایط محیط کار	۱۳۸۹		حامد میرزایی	تهران	مرکز آموزش و تحقیقات صنعتی	



فهرست سایت های قابل استفاده در آموزش استاندارد

ردیف	عنوان
1	www.groohashpazi.blogfa.com
2	www.sooran.com