



# برنامه پیشنهادی اردوی آموزشی آماده سازی مرحله کشوری هجدهمین دوره مسابقات ملی مهارت

رشته: آشپزی

از تاریخ ۹۶/۱۰/۱۶ لغایت ۹۷/۰۴/۱۵

دفتر مسابقات ملی و بین المللی مهارت

دیماه ۱۳۹۶

ردیف	عناوین توانمندیهای مورد نیاز	آیتم های آموزشی	مدت آموزش
۱	سوپ سبزیجات	آماده سازی مواد سوپ-طرز تهیه پخت-طعم و مزه	۴۰ساعت
۲	کیش قارچ و پیاز	آماده سازی مواد اولیه-تهیه خمیر-ترکیب مواد-طعم و تزئین	۶۰ساعت
۳	سالاد نیسواز	آماده سازی مواد اولیه-ترکیب مواد-تهیه سس-طعم و تزئین	۴۰ساعت
۴	چیزکیک و باروکش ژله و میوه	آماده کردن کیک-ترکیب مواد و ژله-طعم و تزئین	۶۰ساعت
۵	نان فوکاسیا	آماده سازی مواد و مایه خمیر-درت کردن خمیر و پخت و تزئین	۶۰ساعت
۶	استیک فلفل همراه با پاستا	آماده سازی گوشت و مزه دار کردن آن-پخت استیک-پخت پاستا	۶۰ساعت
۷	خوراک بوقلمون با سس پرتقال و دورچین ها	آماده سازی بوقلمون-درست کردن خوراک و سس آن-تزئین کردن و دورچین ها	۶۰ساعت
۸			
۹			

الزامات آموزش (تجهیزات، ابزار و مواد مصرفی و ...)	برنامه هفتگی						آیتم های آموزشی	ردیف
	پنجشنبه	چهارشنبه	سه شنبه	دوشنبه	یکشنبه	شنبه		
اجاق گاز-یخچال-قابلمه-قاشق بزرگ-گوشکوب برقی مواد مصرفی: سیب زمینی-هویج-کلم-کدو-رب گوجه-استاک مرغ-قارچ- فلفل دلمه ای-جعفری-پیاز	<b>سوپ سبزیجات</b>							۱
						*	آماده سازی مواد اولیه	۱-۱
					*		ترکیب مواد	۱-۲
				*			کیفیت پخت	۱-۳
			*				طعم و مزه	۱-۴
		*					تزئین نهایی	۱-۵
							سرعت عمل	۱-۶
							بهداشت عمومی	۱-۷
								۱-۸
اجاق گازفردار-یخچال-وردنه-قالب کیش-سرویس کفگیر و ملاقه- مواد مصرفی: کره-قارچ-پیاز-شیر-آرد-خامه-قرص مرغ-ادویه جات- سبزیجات معطر-تخم مرغ-پنیر پیتزا	<b>کیش قارچ و پیاز</b>							۲
						*	آماده سازی مواد اولیه	۲-۱
					*		ترکیب مواد	۲-۲
				*			طریقه گرفتن خمیر و بافت خمیر	۲-۳
			*				ترکیب مواد میانی	۲-۴
		*					پخت	۲-۵
							تزئین	۲-۶
							طعم و مزه نهایی	۲-۷
							سرعت عمل-بهداشت و ایمنی	۲-۸

الزامات آموزش (تجهیزات، ابزار و مواد مصرفی و ...)	برنامه هفتگی	آیتم های آموزشی	ردیف
---	--------------	-----------------	------

	پنجشنبه	چهارشنبه	سه شنبه	دوشنبه	یکشنبه	شنبه		
<p>قابلمه-ظرف سرو سالاد-قاشق چوبی-اجاق گاز-  مواد مصرفی: تخم مرغ-سینه مرغ-کاهو پیچ-فلفل دلمه ای-سیب زمینی-  زیتون سیاه-قارچ-کنسرو ماهی-لوییا سبز-گوجه-سرکه-روغن زیتون-خردل-  آبلیمو-ریحان</p>	<b>سالاد نیسواز</b>						۱	
					*		آماده سازی مواد اولیه	۱-۱
					*		درصد ترکیب مواد	۱-۲
				*			تزئین سالاد	۱-۳
			*				طعم و مزه	۱-۴
		*					ترکیب و طعم سس	۱-۵
							ایمنی و بهداشت	۱-۶
							سرعت عمل	۱-۷
								۱-۸
<p>غالب کمربندی-یخچال فریزر-اجاق گاز-همزن برقی-کاسه  بزرگ-قابلمه  مواد مصرفی: پنیر ماسکارپونه-بیسکوئیت پتی بور-کره-خامه قنادی-خامه  پاکت صورتی-پودر ژله-پودر قند-پودر ژلاتین-میوه برای تزئین</p>	<b>چیز کیک باروکش ژله و میوه</b>						۲	
					*		آماده سازی مواد کیک	۲-۱
					*		مرغوبیت بافت کیک	۲-۲
				*			آماده سازی مواد کرم	۲-۳
			*				ترکیب و کیفیت کرم	۲-۴
		*					طعم و مزه کرم	۲-۵
							تزئین نهایی	۲-۶
							طعم و مزه نهایی	۲-۷
							سرعت عمل-بهداشت و ایمنی	۲-۸

ردیف	آیتم های آموزشی	برنامه هفتگی					
		شنبه	یکشنبه	دوشنبه	سه شنبه	چهارشنبه	پنجشنبه
		<b>الزامات آموزش (تجهیزات، ابزار و مواد مصرفی و ...)</b>					
۱	<b>نان فوکاسیا</b>						
۱-۱	آاده سازی خمیر	*					
۱-۲	بافت خمیر		*				
۱-۳	طعم و مزه			*			
۱-۴	تزئین				*		
۱-۵	خلاقیت و ابتکار					*	
۱-۶	سرعت عمل						
۱-۷	بهداشت و ایمنی						
۱-۸							
		<b>الزامات آموزش (تجهیزات، ابزار و مواد مصرفی و ...)</b>					
۲	<b>استیک فلفل با پاستا</b>						
۲-۱	آماده سازی گوشت	*					
۲-۲	طریقه برش گوشت		*				
۲-۳	طعم و مزه			*			
۲-۴	پخت پاستا				*		
۲-۵	تزئین					*	
۲-۶	خلاقیت و ابتکار						
۲-۷	سرعت عمل						
۲-۸	بهداشت و ایمنی						

ردیف	آیتم های آموزشی	برنامه هفتگی	الزامات آموزش (تجهیزات، ابزار و مواد مصرفی و ...)
------	-----------------	--------------	---

	پنجشنبه	چهارشنبه	سه شنبه	دوشنبه	یکشنبه	شنبه	
<p>۱</p> <p>خوراک بوقلمون با سس پرتقال و دورچین ها</p> <p>۱-۱ آماده سازی گوشت *</p> <p>۱-۲ طریقه مزه دار کردن *</p> <p>۱-۳ طریقه آماده کردن سس *</p> <p>۱-۴ طعم و مزه *</p> <p>۱-۵ تزئین *</p> <p>۱-۶ خلاقیت و ابتکار</p> <p>۱-۷ سرعت عمل</p> <p>۱-۸ بهداشت و ایمنی</p>							
<p>۲</p> <p>۲-۱</p> <p>۲-۲</p> <p>۲-۳</p> <p>۲-۴</p> <p>۲-۵</p> <p>۲-۶</p> <p>۲-۷</p> <p>۲-۸</p>							