



تدوین بیش از 10 عنوان استاندارد مهارت آموزشی در حوزه خدمات تغذیه

مربی فعال مرکز آموزش فنی و حرفه ای خسروشاه بیش از 10 مورد استاندارد جدید مهارتی در حوزه صنایع غذایی (خدمات تغذیه) را برای سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور و با نظارت کارگروه مربوطه، تدوین نموده است

مربی فعال مرکز آموزش فنی و حرفه ای خسروشاه بیش از 10 مورد استاندارد جدید مهارتی در حوزه صنایع غذایی (خدمات تغذیه) را برای سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور و با نظارت کارگروه مربوطه، تدوین نموده است.

به گزارش روابط عمومی اداره کل آموزش فنی و حرفه ای استان آذربایجان شرقی، سرکار خانم مریم احباب، مربی فعال مرکز آموزش فنی و حرفه ای خسروشاه بیش از 10 مورد استاندارد جدید مهارتی در حوزه صنایع غذایی (خدمات تغذیه) را برای سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور و با نظارت کارگروه، تدوین نموده است.

استانداردهای جدید مهارت آموزشی شامل؛ بیسکوئیت پز، حلوا بیوتیکی، نانواپی نان حجیم و نیمه حجیم، اجاق کاری آشپز غذاهای فوری، پیتزا پز غذای ایتالیایی و حلوا پزی در سال 99 با نظارت کارگروه مربوطه تدوین گردیده است.

شایان ذکر است؛ خانم احباب پیش از این نیز در این حوزه، استانداردهای؛ آشپز غذاهای ایتالیایی، انتخاب ادویه مناسب برای غذاها، آشپزی غذاهای ترکیه ای، قارنیش (تزئین دور غذا)، فینگرفود، آشپزی غذاهای گیاهی، تهیه نوشیدنی ها و... را با نظارت کارگروه تدوین اداره کل آموزش فنی و حرفه ای آذربایجان شرقی و سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور تدوین نموده است.

گفتنی است؛ کتاب «شناسنامه غذاها و شیرینی های محلی استان آذربایجان شرقی» نیز توسط این بانوی مهارت محور، در سال 2019 در رده محلی به عنوان بهترین کتاب در جایزه جهانی گورمند فرانسه انتخاب شده بود و در سال جاری میلادی در رده جاده ابریشم هم موفق به کسب رتبه سوم شد.