



سازمان ثبت اسناد و اطلاع کشور

# کواہی نامه ثبت اختراع

۸۹/الف/۰۰۸۹۶۷

## مشهّات مالک:

سازمان ثبتی ساکن (۱۴۵) به شماره ملی ۷۸۴۲۴۷۲۳۱ -۰۰ به نشانی تهران، جردن، بلوار ناهید غربی، پلاک ۴۲، ساختمان راما، واحد ۳ کد پستی ۱۹۶۷۷۵۶۸۷۱ تابعیت جمهوری اسلامی ایران

سازمان ثبتی ساکن (۱۴۵) به شماره ملی ۵۲۲۱۸۴۹۴۷ -۰۰ به نشانی تهران، بالاتر از میدان ولی‌عصر، کوچه ناصر، پلاک ۴۲، طبقه هفتم، آموزشگاه آشیانی

سازمان ثبتی ساکن (۱۴۵) به شماره ملی ۴۵۱۸۸۴۷۰-۸ به نشانی تهران، جردن، بلوار ناهید غربی، پلاک ۴۲، ساختمان راما، واحد ۳ کد پستی ۱۹۶۷۷۵۶۸۷۱ تابعیت جمهوری اسلامی ایران

## مشهّات غیرملک:

سازمان ثبتی ساکن به شماره ملی ۷۸۴۲۴۷۲۳۱ -۰۰ به نشانی تهران، جردن، بلوار ناهید غربی، پلاک ۴۲، ساختمان راما، واحد ۳ کد پستی ۱۹۶۷۷۵۶۸۷۱ تابعیت جمهوری اسلامی ایران

سازمان ثبتی ساکن به شماره ملی ۴۵۱۸۸۴۷۰-۸ به نشانی تهران، جردن، بلوار ناهید غربی، پلاک ۴۲، ساختمان راما، واحد ۳ کد پستی ۱۹۶۷۷۵۶۸۷۱ تابعیت جمهوری اسلامی ایران

سازمان ثبتی ساکن به شماره ملی ۵۲۲۱۸۴۹۴۷ -۰۰ به نشانی تهران، بالاتر از میدان ولی‌عصر، کوچه ناصر، پلاک ۴۲، طبقه هفتم، آموزشگاه آشیانی

سازمان ثبتی ساکن (۱۴۵) به شماره ملی ۱۵۹۴۷۱۳۵۱۲ تابعیت جمهوری اسلامی ایران

منوان اختراع مدنی آوری نهیه، کنترل و استاندارد سازی سروآشپز طلبی

طبقه‌بندی مبنی على:

حق اندیم:

مل ثبت:

نامه و تایمی اظهار نامه اصلی:

نامه و تایمی ثبت اختراع:	نامه و تایمی ثبت اختراع نامه:	تاریخ ثبت:
۱۳۹۱/۱۱/۱۶ - ۷۸۴۲۳۱	۱۳۹۱/۱۱/۱۶	۱۴۰۰-۰۴-۰۵
در طوف	۱۳۹۱/۱۱/۱۶	۱۴۰۰-۰۴-۰۵

ادواره‌گذشت من

ردیف اداره ثبت اختراعات

مهرداد الیاسی

تاریخ ثبت: ۹۲-۱-۱۷

• نام کوایی نام، تو صیف ادعا، تغیر نسبت داشت

• دعوست خوازیم، مگن و این برات در این شرکت در نظر گرفته نمی‌شد



بسم الله الرحمن الرحيم

وزارت تعاون، کار و رفاه اجتماعی

تاریخ ۲۹ مرداد ۱۳۹۱  
نامه ۱۵۰۱۸ پیشنهاد

سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور  
اداره کل آموزش فنی و حرفه‌ای استان تهران

سازمان بزوهنگاه‌های علمی و صنعتی ایران

معاونت محترم توسعه و فناوری

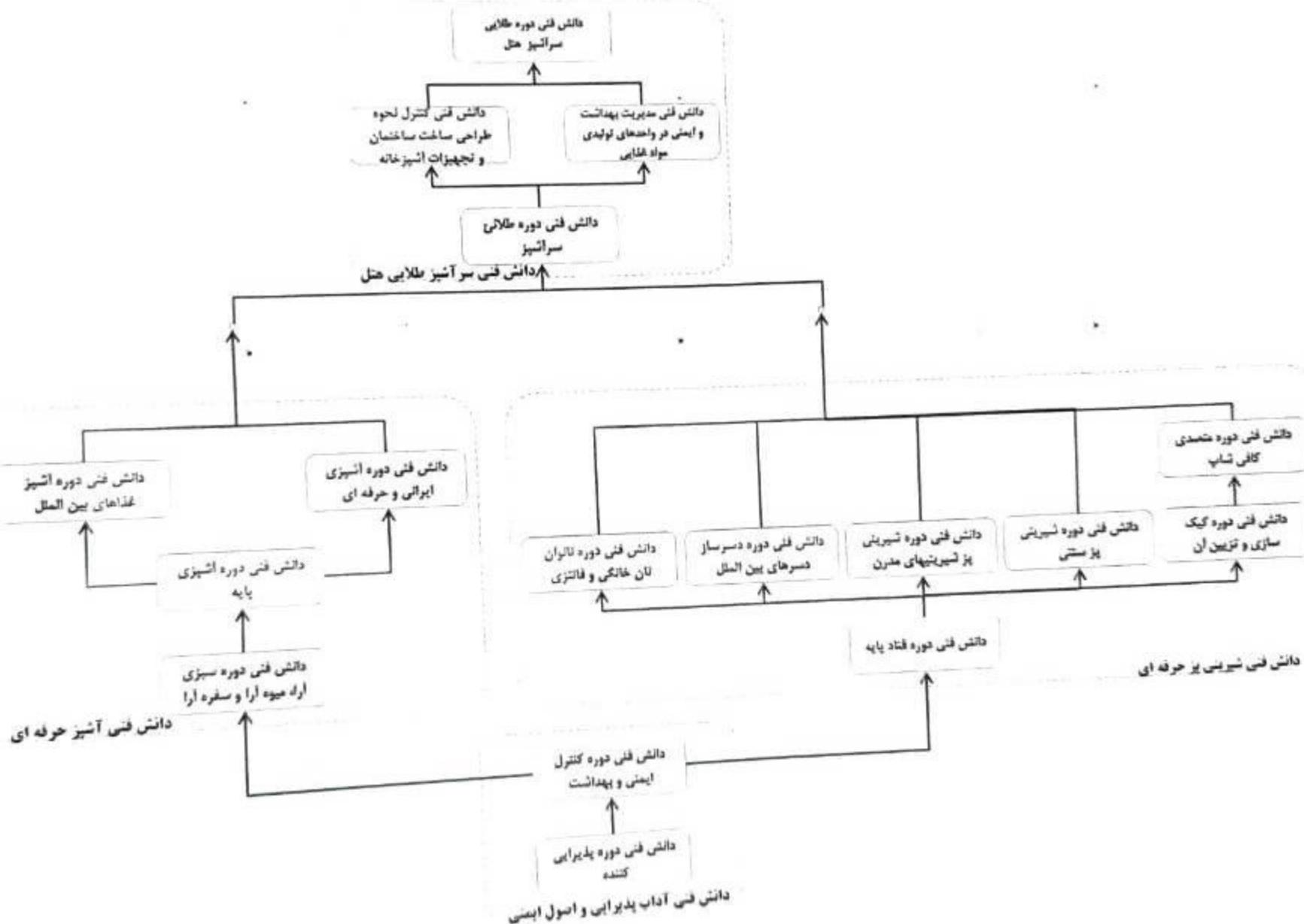
سلام علیکم

احتراماً باستحضار می‌رساند توسط سرکار خانم ساناز مینایی، خانم ساناز شریفی ساکی و خانم سانیا شریفی ساکی، ۱۷ استاندارد آموزشی تدوین شده در صنایع غذایی و هتل‌داری و جهانگردی مورد تایید سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور می‌باشد. این استانداردها جنبه علمی داشته و دانش در تکنولوژی غذا را با در نظر داشتن اصول ایمنی، بهداشتی و مسائل زیست محیطی ارتقاء داده و به مباحث مدیریتی، برنامه‌ریزی و کنترل در صنایع غذایی، هتل‌داری و جهانگردی می‌تواند تحول عظیمی در این امر مهم به وجود آورد. مراتب جهت بهره‌برداری و هرگونه اقدام لازم اعلام می‌گردد.

با آرزوی بودجه الهی  
حمدی رضا خانپور  
مدیر کل

دستگار ۷۷۶۷۷۴۹۲  
آموزش ۷۷۶۷۷۴۹۲۲  
تمثیل ۷۷۵۱۲۲۱-۸

تهران خیابان اطلاعات پیشگیران ابداعی خیابان شریعتی بین کوچه سرمهال پلاک ۱۶۰ صندوق پستی ۱۶۷۶۵۳۹۹  
تمثیل ۱۶۷۶۵۳۹۹  
پلاک، ریختن WWW.TEHRANTVTO.COM





1

سوسنی اسلامی ایران

وزارت تعاون، کار و رفاه اجتماعی

سازمان آموزگاری و تحقیق اسلامی

اداره کل آموزش فنی و حرفه ای استان تهران

سازمان ثبت اسناد و احکام کشور  
اداره کل هنگاهیت صنعتی  
اداره اختراعات  
شماره ۱۲۳۴۵  
تاریخ ۹۹.۱۱.۰۹  
ورود به دفتر

ریاست محترم ثبت اختراع  
جناب آقای الیاسی

سالام

احتراماً در پاسخ به نامه شماره ۱۳۹۱۵۰۷۴۰۰۰۳۰۶۳۲۲ مورخ ۱۳۹۱/۱۱/۲۵ به این سازمان جهت اعلام نظر در مورد طرح اختراعی سامانه گسترش غذاهای ایرانی، فناوری تهییه و کنترل مواد و روش‌های مهمانپذیری به اطلاع می‌رساند با توجه به سوابق، تجربیات و شناخت این سازمان و همچنین تهییه ۱۷ استاندارد مهارتی دوره‌های تخصصی سرآشپز طلایی برای نخستین بار در ایران و بررسی‌های علمی و کاربردی انجام شده توسط کارشناسان ذی‌ربط در این مجموعه، طرح جنبه اختراعی و نوآورانه داشته و قابلیت توسعه آن همراه با نقش و اهمیت طرح در توسعه استاندارد و آموزش فناوری غذاهای سنتی ایدان، اشاعه فرهنگ اسلامی- ایرانی را دارد و طرح مذکور دارای ایجاد جاذبه‌های توریستی و گردشکری در سطح ملی و بین‌المللی بوده و مورد تایید می‌باشد.

مک پاشد.

با آرزوی توفیق الهم  
حمدی رضا خانپو  
مدیر کل

دبورگار  
روابط عمومی  
لمسنگر

تهران خیابان اصلابیچ شیران استادی خیابان شریعتی بیشتر پرستاری مهندسی پلاک ۱۶ مسدود پستی ۱۶۷۶۵۳۹۱ پلکان، اینترنتی [WWW.TEHRANTVTO.COM](http://WWW.TEHRANTVTO.COM) تلفن ۰۲۱ ۱۶۷۶۵۳۹۱

میادی  
سکان

((J))  
جمهوری اسلامی ایران  
رئاست جمهوری

نامه

سکاہ نامہ اسماز میل سائی شرمنی ساک دساز شرمنی ساک

سلام

اصرار انسان مگر از اراده اختراع نماین برای بردگی و ارزیابی مدیر کاره اختراعات رویش انسان های سران و اسراز سال ۱۳۹۳، به اطلاع نی رسانیده اند و این اهم شد.

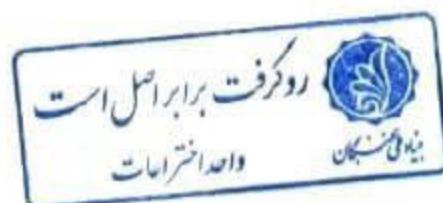
دفن آوری تسبیح و اسلام داروی سرای شرط طالبی - شماره ثبت ۷۸۸۲۵

سایر بیانات مجازه تهدی مرطوبه اخراج ای ایرانیه سعی ۲- سلیمان ۱۳۰۰... ۱۳۰۱ بیال به شکر گیل اخراج کسب شاد و همای لازم داشت و شرکت دستورالیه داشت و  
مدادجی شناخته شده است. این شرکت مالی اختصاص یافته طبع باهافت نایس شرکت فوپا ای مرطوبه اخراج در ایامی فرینه توائض سازی اعطای شد. با توجه اینکه  
جزئی کرد این اختبار می باید تحت تکارت می باشد تجھیز اسنان محل اختلاف ثابت قرار داشته باشد. خواهشند است برای اختصاص ایندی تسلیمات ثقیل باد و مت داشتن  
نایسیه حاضر ننماید. ۱۳۹۲/۰۷/۲۱ به نیاد تجھیز اسنان محل اختلاف خود را بعد تا اعدام لازم صورت پذیرد. میان و ذکر است بر جزئی ای توائض سازی داشت  
کی اسماں از نماید این اختبار رای نایس شرکت فوپا بر صده نماید است. ایندی است بایاری نصاؤند منان و تغاش و پنگار جاصلی، شاهد بر قیمت نمایند از تو این  
د درست علم و حق باشیم.

شرام پوسنی فر

رئیس جمهوره اخراجات رویش اسکناسی سران و المز

درویش کشاوچیان اسلام شرکت



*جعفر بن ابي طالب*

آدرس: سرمان، خیابان اسلام بخت امین، نرسیده - خیابان کریم خان زند کوچه شنبه هفت سرت طلب، پلاک ۱۷  
تلفن: ۰۹۶۰۱-۰۰۸۶۴۶۵۷۲۹۶۱ صندوق کوچه: ۴۱۹۸-۶۴۱۵۵-۱۴۱۵۵  
[www.bnns.ir](http://www.bnns.ir)

توسعه صنعت گردشگری، ایرانگردی و جهانگردی اشاره کرد بطوریکه در تمامی هتل‌ها و رستورانهای ایرانی، سبک ایرانی بطری اصلی مشاهده شده و حتی این کسب‌ها و اسلوب‌ها در رستورانهای محلی خارج از کشور از جمله کشورهای اسلامی جلوه گرفته‌اند اصلی ایرانی باشند.

## خلاصه اختراع

فناوری تهیه، کنترل مواد، استانداردسازی و سرآشپز طلایی (Golden Chef) برای نخستین بار در سطح ملی و جهانی در حوزه صنعت تغذیه (Food Technology) با هدف توسعه صنعت گردشگری در کشور، ایجاد جاذبه‌های لازم در راستای معرفی فرهنگ اصیل ایرانی، ارتقاء، دانش و آموزش علمی روش‌های نوین آشپزی، افزایش آگاهی و سطح دانش افراد در حوزه ایمنی بهداشت و مسائل زیست محیطی در تهیه مواد و در نهایت معرفی و آموزش آداب و اسلوب پذیرایی و مهمان پذیری و سایر حوزه‌های مرتبط ابلاغ گردیده است.

بکی از ویژگیهای اصلی غذاهای ایرانی جاذبه موجود در نوع و تهیه مواد اولیه و روش پخت می‌تنی بر رعایت موازین اسلامی است که بخش عمده‌ای از جامعه مسلمان تحت عنوان غذای حلال را می‌تواند تحت پوشش قرار دهد و طبیعتاً تمرکز صنعت گردشگری کشور در ایجاد جاذبه برای کشورهای مسلمان از طریق غذاهای ایرانی حلال نیز زمینه را برای این ارتباطات مهیا می‌سازد. این فناوری با پیشوانه دانش پیشین در قالب مطالعات جامع و پژوهش در تاریخ ایران کهن و ایران اسلامی و دانش موجود بر مبنای تحقیقات و پژوهش‌های اقوام مختلف ایرانی، در نظر دارد بعنوان یک خدمت ملی همزمان با کشورهای صاحب نام در فرهنگ غذا و پذیرایی، نخستین گام موثر و مفید را در نوآوری و تدوین دانش فنی در صنعت غذای ایرانی بردارد. بررسی - ها، سوابق و مطالعات انجام شده نشان می‌دهند که ایران ما دارای اصیل ترین، سالم ترین و متنوع ترین گونه‌های مواد برگرفته از طبیعت غنی ایران بوده که در غذاهای سنتی ایرانی منطبق با انواع ذائقه‌های موجود در سطح بین‌المللی قابل معرفی و توسعه است.

امید است با این گام مهم بتوانیم بهمراه معرفی غذاهای اصیل و نوین ایرانی وارانه خدمات مهمانپذیری اصیل ایرانی، فرهنگ و تاریخ غنی و ملی خود را نیز به جهانیان معرفی نمائیم. دانش فنی تدوین شده حاصل مطالعات دقیق و منجم از مراجع تاریخ نویسان و جامعه شناسان ایرانی، عرب، اروپایی و شرق دور در کنار ایجاد نوآوری در دانش تهیه علمی دستورات آشپزی می‌باشد که سندهای مرتبط به پیوست آورده شده است.

## ادعای اختراع

فناوری تهیه، کنترل مواد، استانداردسازی و سرآشپز طلابی برای نخستین بار در ایران با مراجعه به منابع تاریخی، مطالعه جامع روی عنایر و اقوام ایرانی در نقاط مختلف کشور، مطالعه موسسات آموزشی خارج از کشور نسبت به تدوین دانش فنی مواد گیاهی و حیوانی قابل مصرف در غذاهای سنتی ایرانی و استانداردسازی آن همراه با روش های پخت سنتی و تطبیق با روشهای جدید با ویژگی ترکیب هنر، صنعت حجم، طراحی و خلاقیت با صنعت آشپزی نوین در کنار آموزش آداب و اسلوب پذیرایی اصیل ایرانی با در نظر گرفتن اصول ایمنی بهداشت در سرفصلهای کلی پژوهش در تاریخچه غذاهای ایرانی، دانش فنی غذاهای ایرانی و آداب و اسلوب مهمان پذیری طراحی شده است.

✓ در سرفصل پژوهش در تاریخچه غذاهای ایرانی به معرفی سنت های مختلف و آئین های آشپزی در اقوام مختلف ایرانی پرداخته شده است.

✓ در سرفصل دانش فنی تهیه غذاهای ایرانی، دانش فنی افراد در دوره های پذیرایی گنده، کنترل ایمنی و بهداشت، قناد پایه، شیرینی بزی سنتی، شیرینی بزی مدرن، دسرساز درشهای بین المللی، نانوای نان خانگی و فانتزی، کیکسازی و تزئین آن، متعددی کافی شاپ، آشپزی پایه، سیزی آراء و میوه آراء و سفره آراء، آشپزی ایرانی و حرفة ای، آشپز غذاهای بین المللی، دوره طلائی سر آشپز، کنترل در طراحی و نوع تجهیزات و ساختمان در صنعت آشپزی، مدیریت در اصول ایمنی و بهداشت در صایع تولید مواد غذایی و دانش فنی در دوره طلائی سرآشپز هتل با رعایت موازین استاندارد در حوزه های دانش، مهارت، نگرش، ایمنی بهداشت و توجهات زیست محیطی اتقاء داده شده و بروز می گردد و در عین حال نوآوری در مدیریت و کنترل تعیین و تهیه مواد و ملزمومات مورد نیاز آشپزی در کنار تعریف اصول ایمنی بهداشت مدنظر این سرفصل می باشد.

✓ در هر کدام از دوره ها، تاریخ تدوین و مدت اعتبار دوره، مشخصات دوره، استاندارد علمی شغل، مواد و ملزمومات و تجهیزات مورد نیاز، شرح شغل، استاندارد دانش فنی، جایگاه استاندارد شغلی، ارزشیابی و منابع تدوین دوره و نرم افزار گنجانده شده است.

✓ در سرفصل نوآوری در آداب و اسلوب مهمان پذیری، دانش موجود در آداب و اسلوب کهن و نوین پذیرایی ایرانی و روشهای ترکیبی به موازات نوآوری و خلاقیت ارتقاء می باشد.

در ادامه به اجمال شایستگی های قابل کسب در هر حوزه از دانش فنی از بینش نوآورانه آورده شده و دانش، مهارت، نگرش، ایمنی و بهداشت و مسائل زیست محیطی مرتبط را می توانید در دانش های فنی تهیه شده که به پیوست آورده خواهد شد، مشاهده کنید:

تبيه غذاهاي زابس  
تبيه غذاهاي مراكشي  
تبيه غذاهاي مكربكي  
تبيه غذاهاي چيني  
تبيه غذاهاي یوتاني  
تبيه غذاهاي دريابي  
گباب هاي علal

### سر آشپز طلابي

زبان انگليسی تخصصی برای آشپزی  
کاربرد رايانه و اینترنت  
کنترل و نظارت بر خريد و اينبارداري  
کنترل هزمه و درآمد  
طراحی ساختار منو  
بازاريابي و تبلیغات برای رستوران  
برنامه ریزی و اجرای مراسم ها  
مدیریت ارتباط با مشتریان  
مدیریت منابع انسانی در رستوران  
تبيه انواع سس ها و چاشنی ها و افزودنی های معطر

مدیریت بهداشتی و ایمنی در واحد های تولیدی مواد غذایی  
نشخیص نقاط بعراونی در بک واحد آشپز خانه  
پیاده سازی يك سیستم HACCP  
برقراری شرایط لازم برای پیاده سازی استاندارد SFBB در آشپز خانه  
بازرگی و معیزی واحد آشپز خانه  
کنترل کیفیت ماده غذایی

کنترل نحوه طراحی ساخت ساختمان و تجهیزات در آشپز خانه  
کنترل طراحی ساختمان برای واحد تولیدی غذا  
کنترل تبيه تجهیزات لازم برای شستشوی دست  
کنترل نکلک بخش نمیز و شیر نمیز  
دفع صحیح زباله  
کنترل طراحی تجهیزات طبق اصول صحیح

### سر آشپز طلابي هتل

به کارگيري زبان انگليسی تخصصی برای آشپزی  
به کارگيري رايانه و اینترنت  
کنترل و نظارت بر خريد و اينبارداري  
کنترل هزمه و درآمد  
طراحی ساختار منو  
بازاريابي و تبلیغات برای رستوران  
برنامه ریزی و اجرای مراسم ها  
مدیریت ارتباط با مشتریان  
مدیریت منابع انسانی در رستوران  
تبيه انواع سس ها و چاشنی ها و افزودنی های معطر  
طراحی و رنگ شناسی

انتخاب دسته ها بر اساس موارد کاربرد

انتخاب و نکهداری مواد اولیه در دسرسازی

کاربرد تضمین مرغ در دسته ها

عمل آوری و بروز رساندن شکلات

کاربرد زلابین و آکار آکار در تهیه دسته ها

کاربرد بن مازی و دماسنج در تهیه دسته ها

اندازه گیری مواد اولیه

تهیه دسته ها

سرد کردن، جدا کردن از ظرف و نکهداری دسته ها زمان معرف

#### آشپز باشه

نظام دهن و سازماندهی ابزار آلات و تجهیزات مورد استفاده در آشپز خانه

برنامه ریزی خرید مواد اولیه

انتخاب و خرید مواد اولیه غذایی (تور خرید)

تستوی محیط، ابزار و تجهیزات

نکهداری و انتقال مواد اولیه غذایی

اندازه گیری وزن و حجم مطابق با دستور العمل ها

آماده سازی و فرآوری انواع ترهیب و خشکبار

آماده سازی و فرآوری انواع گوشتها

تهیه انواع استاک

تهیه انواع سس ها، چاشنی ها و افزودنی های معلو

تهیه سور و ترش

تهیه و کاربرد انواع لبیات

تهیه سوسیس و کالباس

تهیه انواع پوره

#### آشپز ایرانی حرفه ای

تهیه و آماده سازی صحابه ایرانی

تهیه انواع پیش غذاهای سرد

تهیه انواع پیش غذاهای گرم

تهیه انواع کباب (گوشت فرمز، مرغ و ماکیان، دریابی)

تهیه انواع پلو و چلو، کنف و دمی (برنج سلیمان)

تهیه انواع خورش ها

تهیه انواع آشکوشت، اشکنه و خوراک ها

تهیه انواع غذاها با گوشت ماکیان (مرغ و پرنده)

تهیه انواع غذاها با گوشت قرقز

تهیه انواع غذاها با فرآورده های دریابی

تهیه انواع نوشیدنی ها، شربت ها و جای ها

تهیه انواع دسر های سنتی

#### آشپز غذاهای بین الملل

صحابه ملل

تهیه پیش غذاها ملل مختلف

تهیه غذاهای فرانسوی

تهیه غذاهای ایندلایپس

تهیه غذاهای هندی

تهیه غذاهای خاور میانه

## توصیف اختراع

### عنوان اختراع:

فناوری تهیه، کنترل مواد، استانداردسازی و سرآشپز طلایی ( Golden Chef )

### زمینه فنی اختراع:

فناوری تهیه، کنترل مواد، استانداردسازی و سرآشپز طلایی ( Golden Chef )، فرایند نوآوری در زمینه تکنولوژی غذا (Food Technology) را بیان می‌دارد که بر مبنای خلاقیت و نوآوریهای فردی و گروهی، تحقیقات علمی، مطالعات میدانی و پژوهش در منابع تاریخی و فرهنگی با هدف ارتقاء دانش فنی و تخصصی در این فناوری از دیدگاه علمی به بررسی این دانش پرداخته می‌شود که در کنار ترکیب دانش فنی و تکنیکی با صنعت هنر و حجم، گام نوآورانهای را در صنعت غذا بر می‌دارد، بدلیل اینکه امروزه موارد علمی و پژوهشی دقیقاً در دانش تهیه غذا نقش دارند.

این فناوری در قالب هفده استاندارد جامع ( مطابق نمودار شماره <sup>(۱)</sup> ) در حوزه‌های اینمنی و بهداشت فردی و محیطی، مسائل زیست محیطی، دانش فنی و نوین تهیه غذاها در کنار تکنیک‌های مدیریتی، برنامه‌بریزی و کنترل پیاده‌سازی شده است.

### مشکل فنی و اهداف اختراع:

کشورهای ایران، روم و چین در گذشته در زمرة مکتبهای مادر در خصوص الکو برداری سایر کشورها در روشهای تهیه و آداب مهمان‌پذیری بوده‌اند. ولیکن در ایران و در قرن اخیر اغلب این سنن به دست فراموشی سپرده شده است، هرچند به دلیل توجه ازانده‌هندگان طرح به این کلستی در دو دهه اخیر تلاش، نوآوریها و مطالعات میدانی در این زمینه حیاتی شروع شده است. از جمله این سنن می‌توان به سنت‌های فینگربول ( Finger Bowl ) و سبک غذا خوردن ایرانی که در برخی کشورهای خارجی مرسوم شده است، اشاره کرد که هر دو برگرفته از سنن قدیم ایران باستان بوده که در پستی و بلندیهای تاریخ بدست فراموشی سپرده شده‌اند. بدلیل عدم آشنایی کافی جوامع مختلف با سبک‌های ایرانی و سنت‌های پذیرایی ایران کم و کم رنگ شدن این سنت‌ها توسط خودمان، متناسبانه در خارج از ایران ما را بعنوان انسانهای صاحب سبک، آنطور که باید و شایسته می‌باشد، نمی‌شناستند و این در حالی است که تأثیریه سیاح فرانسوی در قرن هفده میلادی در سفرنامه خود ( برمنای سفری که به ایران داشت ) ایرانیها را انسانهایی متمدن در آداب پذیرایی و شیوه تهیه غذا بر شمرده است. در حال حاضر سبک‌های پیشرویی در جهان شامل سبک پذیرایی فرانسوی، سبک پذیرایی روسی، سبک پذیرایی انگلیسی و... شناخته شده می‌باشند، حتی کشورهایی با تاریخ کوتاه صاحب سبک پذیرایی هستند ولیکن ایران در زمرة این کشورها شناخته شده نمی‌باشد.

## وضعیت دانش فنی پیشین:

برخی کشورها با نهاجم به فرهنگ، روش و سبک های اصیل ایرانی، تعدادی از سبک ها و سنت های ایران باستان را بنام خود ثبت یونسکو (UNESCO) کرده‌اند. طی پژوهش‌های میدانی ارائه‌دهندگان طرح در سه دهه اخیر از سفر به استان‌های مختلف ایران، با مطالعه و پژوهش بر روی فرهنگ اقوام مختلف با ذائقه و سبک های متفاوت و شناسایی سنت ها و آداب فراموش شده و گاه‌آن رنگ شده، بانک اطلاعاتی جامعی مشتمل بر آداب پذیرایی، تاریخچه سنن مختلف و روش‌های تهیه در اقوام ایرانی جمع آوری شده است که برای اولین بار با نظارت بر سبک پذیرایی ایرانی در تشریفات بعمل آمده از شانزدهمین اجلاس سران کشورهای عدم تعهد در تهران (سال ۸۹) مورد استفاده قرار گرفت.

## راه حل:

بنابراین بر حسب تجربیات گذشته و دانش پیشین، دانش فنی نوبن بر مبنای فناوری آموزشی در راستای آداب و اسلوب پذیرایی و کنترل ایمنی و بهداشت، آشیز حرفة‌ای، شیرینی‌بز حرفة‌ای (کسب این دانشها متوجه به دانش نوبن سر آشیز طلابی می‌شود) و سر آشیز طلابی هتل تهیه شد. این دانش با همکاری گروه ارائه‌دهنده طرح یعنوان کانون تدوین دانش و ارائه نوآوری با گردآوری اطلاعات سه دهه گذشته که توسط ارائه‌دهندگان طرح جمع آوری گردید، مطالعه استانداردهای روز دنیا، تحقیق و پژوهش در سطح ملی و ... تهیه و تنظیم شده است. بر پایه این دانش، دانش‌های فنی تهیه غذای ایرانی مطابق نعمودار شماره (۱) که در فایلهای پیوست اورده شده است، بر حسب پیش نیازی تهیه و تدوین شده است که در هر دوره بر مبنای منابع تحقیقاتی، دانش پیشین و دانش نوبن، شایستگی‌های قابل دستیابی در زمینه‌های دانش، مهارت، نگرش، ایمنی بهداشت و توجهات زیستی محیطی بدست می‌آید.

روش انجام کار در این مجموعه دانش‌های فنی (مطابق آنچه که در قالب استاندارد در پیوست اورده شده است) بدین صورت است که علاوه بر آموزش فنون و تکنیک‌های هر روز، در بخش دانش توانمندی‌های لازم در این فناوری جهت کسب شایستگی‌های مدنظر ارائه می‌گردد که به دنبال آن هماهنگی بین ذهن و جسم ارتقاء می‌یابد. ارتقاء مهارت‌های غیرفنی و اخلاق حرفه‌ای در زمرة نگرش‌های این شایستگی محسوب می‌شود. آموزش و رعایت اصول ایمنی بهداشتی در این دانش و توجه به مسائل زیست محیطی به ترتیب، از بروز حوادث ناپیهنگام در محیط کار جلوگیری کرده و منجر به کاهش مسائل زیست محیطی می‌شود. درخصوص فرآیند اصولی این دانش فنی دسته‌بندی دوره آموزشی به لحاظ زمان آموزش نظری، عملی و زمان کارورزی حتی به تفکیک دانش‌های قابل کسب برای اخذ هر شایستگی همراه با حداقل شایستگی مورد نیاز جهت ارتقاء دانش در این حوزه در کنار مواد و ملزمومات مورد نیاز، تجهیزات و ابزار و منابع آموزشی مورد نیاز انجام می‌شود. به بیانی دقیق‌تر، هر طرحی شایستگی‌های قابل کسب و منحصر به مردم در زمینه‌های صنعت هر، صنعت حجم، صنعت طراحی و نوآوری در حوزه‌های زیر را در کنار آموزش فنون و تکنیک‌های غذا دنبال می‌کند:

دانش: حداقل مجموعه‌ای از معلومات نظری و توانمندی‌های ذهنی لازم برای رسیدن به یک شایستگی.  
مهارت: حداقل هماهنگی بین ذهن و جسم برای رسیدن به یک توانمندی یا شایستگی که معمولاً به مهارت‌های عملی ارجاع می‌شود.

## نظافت و شستشوی محیط کار قبل و بعد از انجام کار

### فهود سرای مدرن

درست گردن فهود های دم گردانی و فوری

درست گردن انواع نوشیدنی سرد و یخی

تهیه انواع لانه آرت

تهیه انواع کیک های فهود سرای مدرن

تهیه انواع ساندویچ

سرویس و تکه داری ابزار و تجهیزات فهود سرای مدرن

کافه داری

### کیک سازی و تزیین آن

مخلفوط گردن مواد اولیه و تهیه خمیر کیک

قالب گیری انواع کیک

کار با فر در پخت انواع کیک

بروش آماده گردن کیک برای تزیین

تزیین و طراحی کیک با انواع رویه

تهیه انواع گل های تزیین برای انواع کیک

تزیین و شکل دهنده انواع کیک (کیک کاپی شاب، کیک نولد، کیک عروسی)

### فانوای نان خانکی و ظانتری

انتخاب آرد مناسب برای تولید نان مورد نظر

الک گردن، توزین و مخلوط گردن آرد ها برای تولید نان مورد نظر

انتخاب کیمیت و کیفیت آب مورد نیاز برای تهیه خمیر

انتخاب کیمیت و کیفیت نمک

نتخیص کیفیت و کیمیت مخصوص منطقی (خمیر مایه) و خمیر ترش مورد نیاز نان

انتخاب کیمیت و کیفیت سایر مواد مورد استفاده برای تهیه خمیر

تهیه خمیر و عمل آوری آن

الخمیر میانی

تقسیم خمیر آماده شده و چانه گیری

شکل دهنده به خمیر

تغصیر نهایی

آماده گردن و تنظیم درجه حرارت تشور

آماده گردن و تنظیم درجه حرارت فر

کترل فرآیند پخت و سرد گردن نان

### سزی آزادیمه آرا و سفره آرا

شستشو و ضدعفونی سزی ها و میوه ها

تزیین پیش شده، غذاهای اسلامی و دسر

چندمان میز صبحانه، نیای، عصرانه، شام، بیکنیک و سلک سرویس

تزیین و حکاکی انواع میوه جات، سرزیجات و صیفی جات

تزیین و حکاکی بر روی هندوانه و گدو چلوایی

تزیین سبد میوه با میوه جات، سرزیجات و صیفی جات

آر استن میز های مذهبی شامل نذری، ولیمه، خشم و بزرگداشت

آر استن میز با نوجوه به مناسبت های مختلف

دسر ساز درویاهای بین الملل

کنترل بهداشت و ایمنی فردی و محیطی  
کنترل بهداشت و ایمنی ابزار و تجهیزات  
تکهداری و ابزار داری مواد غذایی  
کنترل و پیشگیری از بحران در آشپزخانه

#### پذیرایی کننده

رعایت آداب معاشرت  
انتخاب میز و چند عان سرویس  
سرو انواع غذا و نوشیدنی ها  
جمع آوری ظروف  
پذیرایی  
مکالمه و مکانه به زبان انگلیسی در پذیرایی

#### فناوری

سازماندهی و تنظیم دهنی در کارگاه فنادی  
برنامه ریزی خرید مواد اولیه  
شناسنامه محیط، ابزار و تجهیزات و مواد  
تکهداری و انتقال مواد اولیه غذایی  
اندازه گیری وزن و حجم مطابق دستور العملها  
انتخاب و کاربرد مواد اولیه مورد استفاده در فناوری و جایگزینها  
نوبه شکلات و انواع گرم شکلاتی  
نوبه انواع شربت، گرم، رویه های شیرینی  
نوبه مریبا و مارمالاد و زله  
نوبه یک نوع گیک اسبیح گیک  
لزیین گیک با خامه و گرم گره ای

#### شیرینی پز مستقیم

کار با فر در پخت انواع شیرینی  
نوبه خصیر شیرینی مادر  
کاربرد انواع قالب ها و سبیل ها در نوبه شیرینی مستقیم  
نوبه انواع نبات و آب نبات ایرانی  
نوبه انواع نقل های ایرانی  
نوبه انواع سوهان ایرانی  
نوبه گز، راحت الحلقوم، بالسلق و نوغا  
نوبه گلوجه های ایرانی  
نوبه بالقلو اهای ایرانی  
نوبه انواع شیرینی خشک ایرانی با فر  
نوبه انواع شیرینی خشک بدون فر (سرخ گردانی)

#### شیرینی پز شیرینی های مدرن

انتخاب مواد اولیه مناسب برای شیرینی پزی  
انتخاب خصیر عالیه، پیکنک پودر و جوش شیرین مناسب با شیرینی  
عوامل قوام دهنده و تسبیت کننده در شیرینی پزی مدرن  
اندازه گیری وزن و حجم مواد اولیه شیرینی پزی  
نوبه انواع خصیر شیرینی  
نوبه انواع شیرینی مدرن  
سرویس و تکهداری ابزار و تجهیزات مورد استفاده در شیرینی پزی

➤

نگرش: مجموعه‌ای از رفتارهای عاطفی که برای شایستگی در یک کار مورد نیاز است و شامل مهارت‌های غیر فنی و اخلاقی حرفه‌ای می‌باشد.

➤

ایمنی: عواردی است که عدم یا انجام ندادن صحیح آن موجب بروز حوادث و خطرات در محیط کار می‌شود.

➤

توجهات زیست محیطی: ملاحظاتی است که در هر شغل باید رعایت شود که کمترین آسیب به محیط زیست وارد گردد.

### هزایا:

نکات نوآورانه این طرح در ایست که برای نخستین بار ارائه‌دهندگان طرح با دید علمی و پژوهشی و مبتنی بر خلاقیت و نوآوریهای فردی و گروهی نسبت به تدوین دانش فنی این طرح ملی اقدام و از پژوهانه سه دهه مطالعات تاریخی و میدانی در زمینه ویژگیهای غذاهای اصیل ایرانی و برتریهای آنها در جوامع مختلف جهانی و بویژه جوامع اسلامی برخوردار بوده که نهایتاً منجر به ارتقاء صنعت گردشگری و تبادل فرهنگی شده و به افزایش دانش فنی در مسائل ایمنی و بهداشت فردی و محیطی و پیامدهای مثبت آن در صنعت آشپزی و روشهای علمی تهیه غذاهای ایرانی در کنار افزایش علم و آگاهی در انتخاب مواد و ملزومات مورد نیاز و در نهایت وارد کردن هنر، صنعت حجم، طراحی و خلاقیت به صنعت آشپزی منجر می‌شود بعبارت دیگر در این فناوری با ترکیب علم، هنر، فن و تکنیک می‌توان با روشی نوآورانه نسبت به توسعه فرهنگ ملی از طریق غذا و خدمات جنبی آن خدمت بزرگی به کشور ارائه کرد. همچنین علاوه بر معرفی آداب و سنت پذیرایی کهن و نوین و ترکیب این دو با هم، می‌تواند روشهای نوین مدیریت در کنترل و تهیه مواد در کنار انتخاب علمی و شایسته آنها و دانش فنی تهیه غذای ایرانی برگرفته از سنت اصیل ایرانی ارائه گردد. ضمن اینکه پیشگیری از بحران، مدیریت در شرایط اضطراری، نحوه برخورد با مسائل ناهمنگام در صنعت آشپزی، شناسایی انواع میکروارگانیزم‌ها در مواد، تجزیه و تحلیل سریع بروز خطر و کنترل نقاط بحرانی (HACCP) در کنار افزایش آگاهی از دلایل داخلی و خارجی مسمومیت غذایی، فاکتورهای ریسک پذیری غذا، استانداردهای بهداشت غذا و آشنازی با قوانین طلایبی سازمان جهانی بهداشت برای آماده سازی مواد غذایی به طریق ایمن از پیامدهای مثبت این فناوری می‌باشد.

### روش اجرایی:

در این فناوری قصد برایست که با احیاء سبک‌های پذیرایی ایران کهن و جلوگیری از هجوم و غارت فرهنگ و سبک ایرانی، برای نخستین بار از سنت‌ها، حرمت‌ها، تمدن و تاریخ ایران دفاع کنیم و نه تنها به ایرانیان، بلکه در تاریخ بشریت سبک‌های ایران باستان را زنده و جاودید نگاه داریم و ضمن معرفی سبک و سنت‌های برگرفته از ایران کهن در جوامع حال حاضر، ایران را برای اولین بار در صنعت گردشگری و در دنیا مطرح کنیم. از جانب دیگر با احیاء سبک‌های کهن و ترکیب آن با سبک‌های نوین ملی می‌توان نوآوری در صنعت غذاهای ایران در خصوص معرفی آداب و اسلوب پذیرایی، تدوین دانش فنی تهیه غذای ایرانی با در نظر گرفتن مبانی ایمنی و بهداشت فردی و محیطی در کنار مسائل زیست محیطی و مدیریت در کنترل مواد و ملزومات مصرفی ایجاد کرد.

علاوه بر موارد عنوان شده از جمله کاربردهای دیگر این فناوری می‌توان به پژوهش و معرفی آداب و سنت پذیرایی، نوآوری در دستورهای آشپزی اصیل ایرانی برگرفته از فرهنگ و تاریخ ملی ایران در سطح بین المللی با بهره‌گیری از فناوری اطلاعات و

## خلاصه پرونده مالکیت صنعتی-اختراع

شماره اظهارنامه: ۱۳۹۱۵۰۱۴۰۰۰۳۰۹۲۵۵

وضعیت: در مرحله استعلام

تاریخ تشکیل پرونده: ۱۴/۱۱/۱۳۹۱

آخرین

مالک: ساناز شریفی ساکی و ساناز مینایی و سانیا شریفی ساکی

مختار: سانیا شریفی ساکی و ساناز شریفی ساکی و ساناز مینایی

دریافت کننده ابلاغ ها: امید شهواری

عنوان اختراع: سامانه گسترش غذاهای ایرانی، فناوری تهیه و کنترل مواد و روش‌های مهمانپذیری

توصیف اختراع: سامانه گسترش غذاهای ایرانی، فناوری تهیه و کنترل مواد و روش‌های مهمانپذیری برای نخستین بار در سطح ملی و جهانی در حوزه صنعت تغذیه (Food Technology) با هدف توسعه صنعت گردشگری در کشور، ایجاد جاذبه‌های لازم در راستای معرفی فرهنگ اصیل ایرانی، ارتقاء داشت و آموزش علمی روش‌های نوین اشپزی، افزایش آگاهی و سطح داشت افراد در حوزه این‌عینی بهداشت و مسائل زیست محیطی در تهیه مواد و در نهایت معرفی و آموزش آداب و اسلوب پذیرایی و مهمانپذیرایی و سایر حوزه‌های مرتبط ابلاغ گردد. یکی از ویژگی‌های اصلی غذاهای ایرانی جاذبه موجود در نوع و تهیه مواد اولیه و روش پخت مبتنی بر رعایت موازین اسلامی است که بخش عده‌ای از جامعه مسلمان تحت عنوان غذای حلال را میتواند تحت پوشش قرار دهد و طبیعتاً تمرکز صنعت گردشگری کشور در ایجاد جاذبه برای کشورهای اسلامی طریق غذاهای ایرانی حلال نیز زمینه را برای این ارتباطات مهیا می‌سازد. این سامانه با بهره‌گیری از فناوری اطلاعات (IT)، پشتونه داشت پیشین در قالب مطالعات جامع و پژوهش در تاریخ ایران کهن و ایران اسلامی و داشت موجود بر مبنای تحقیقات و پژوهش‌های اقوام مختلف ایرانی، در نظر دارد بعنوان یک خدمت ملی همزمان با کشورهای صاحب نام در فرهنگ غذا و پذیرایی، نخستین گام موثر و مفید را در توأوري و تدوین داشت فنی در صنعت غذای ایرانی بردارد. بررسی‌ها، سوابق و مطالعات انجام شده تسان می‌دهند که ایران ما دارای اصیل ترین، سالم ترین و متنوع ترین گونه‌های مواد برگرفته از طبیعت غنی ایران بوده که در غذاهای سنتی ایرانی منطبق با انواع دانه‌های موجود در سطح بین المللی قابل معرفی و توسعه است. امید است با این گام مهم پتوانیم بهمراه معرفی غذاهای اصیل و نوین ایرانی وارانه خدمات مهمانپذیری اصیل ایرانی، فرهنگ و تاریخ غنی و ملی خود را نیز به جهانیان معرفی نماییم. داشت فنی تدوین شده حاصل مطالعات دقیق و منسجم از مراجع تاریخ نویسان و جامعه شناسان ایرانی، عرب، اروپایی و شرق دور در کنار ایجاد توأوري و شرق دور در داشت تهیه علمی دستورات آشپزی می‌پشت که به پیوست در فایل سامانه آورده شده است.

## روندهای پرونده مالکیت صنعتی

۱- اظهارنامه با شماره ۱۳۹۱۵۰۱۴۰۰۰۳۰۹۲۵۵ و کد رهگیری ۸۱۱۵۱۲۳۷۰۷۶۰۹۴ مورخ ۱۴/۱۱/۱۳۹۱ تحویل اداره کل مالکیت صنعتی شد

۲- پرونده در تاریخ ۱۷/۱۱/۱۳۹۱ توسط کارشناس بررسی شد و از لحاظ شرایط زیر دارای نقص تشخیص داده شد  
نقص در شرح و توصیف اختراع ارانه شده، مطابق با بندهای ماده ۱۰ و بند ۱ ماده ۴  
نقص در نقشه فنی ارانه شده، موضوع ماده ۱۵ و بند ۴ ماده ۶  
نقص در ادعای ارانه شده و صریح نبودن عنصر یا عناصر اختراعی، موضوع ماده ۱۱ و بند ۲ ماده ۴

۳- ابلاغیه اخطار رفع نقص به شماره ۱۳۹۱۵۰۹۴۰۰۳۱۵۶۰۲ مورخ ۱۷/۱۱/۱۳۹۱ خطاب به امید شهواری با سمت تحویل گیرنده ابلاغ در ایران صادر شد

۴- درخواستی از طرف امید شهواری با موضوع درخواست رفع نقص در تاریخ ۲۲/۱۱/۱۳۹۱ به اداره کل مالکیت تحویل و با شماره ۱۳۹۱۵۰۹۴۰۰۳۱۱۴۲۱ ثبت شد