



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور



جمهوری اسلامی ایران

وزارت کار و امور اجتماعی

استاندارد مهارت و آموزشی

دسر ساز بین المللی

گروه برنامه ریزی درسی صنایع غذایی

تاریخ شروع اعتبار: ۱۳۸۷/۱/۱

کد استاندارد: ۷-۷۶/۳۷/۱/۱

تعاونیت پژوهش و برنامه ریزی: تهران- خیابان
آزادی- نبش چهارراه خوش- سازمان آموزش فنی و

حرفه‌ای کشور- طبقه پنجم
تلفن: ۰۶۹۴۱۵۱۶

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 های درسی: تهران- خیابان
آزادی- خیابان خوش شمالی- تقاطع خوش و نصرت-

ساختمان فناوری اطلاعات و ارتباطات- طبقه چهارم

تلفن: ۰۶۹۴۴۱۱۷ و ۰۶۹۴۴۱۲۰

کد پستی: ۱۴۵۷۷۷۳۶۳

EMAIL: DEVELOP@IRANTVTO.IR



تعریف مفاهیم سطوح یادگیری

آشنایی: به مفهوم داشتن اطلاعات مقدماتی/شناسایی: به مفهوم مبانی مطالب نظری/ توانایی: به مفهوم قدرت انجام کار

مشخصات عمومی شغل :

دسرساز بین المللی کسی است که از عهده تشخیص مواد اولیه و ابزار کار مناسب دسرسازی برآید و بتواند با استفاده از روش های صحیح و رعایت توالی انجام کار و رعایت نکات بهداشتی دسرهایی با کیفیت مطلوب تهیه کند.

ویژگی های کارآموز ورودی :

حداقل میزان تحصیلات : دیپلم

حداقل توانایی جسمی : توانایی جسمی کامل

مهارت های بیش نیاز این استاندارد : ندارد

طول دوره آموزشی :

طول دوره آموزش : ۱۵۰ ساعت

- زمان آموزش نظری : ۳۴ ساعت

- زمان آموزش عملی : ۱۱۶ ساعت

- زمان کارآموزی در محیط کار : - ساعت

- زمان اجرای پروژه : - ساعت

- زمان سنجش مهارت : - ساعت

روش ارزیابی مهارت کارآموز :

۱- امتیاز سنجش نظری(دانش فنی) : % ۲۵

۲- امتیاز سنجش عملی : % ۷۵

۲-۱- امتیاز سنجش مشاهده ای: % ۱۰

۲-۲- امتیاز سنجش نتایج کار عملی : % ۶۵

ویژگیهای نیروی آموزشی :

حداقل سطح تحصیلات : دیپلم با دو سال سابقه کار موثر با آزمون عملی و کتبی و پدagogی

فوق دیپلم با یکسال سابقه کار موثر با آزمون عملی و کتبی و پدagogی

کارشناسی با ۶ ماه سابقه کار موثر با آزمون عملی و کتبی و پدagogی

فهرست توانایی های شغل

ردیف	عنوان توانایی
۱	توانایی تشخیص مواد اولیه مناسب و کاربرد ابزار و ظروف دسر سازی بین المللی
۲	توانایی تشخیص تهییه مواد اولیه مناسب برای خرید، حفظ و نگهداری آن تا زمان مصرف
۳	توانایی اندازه گیری مواد اولیه دسر
۴	توانایی روشن کردن فر و تنظیم درجه فر جهت پخت بر اساس نوع آن
۵	توانایی تشخیص و کاربرد خامه در دسر
۶	توانایی آماده کردن مخلوط زرده تخم مرغ با مواد افزودنی طبق فرمول
۷	توانایی آماده کردن سفیده تخم مرغ و مخلوط کردن آن
۸	توانایی تهییه چندین نوع دسر بین المللی
۹	توانایی تهییه بستنی و موارد مصرف آن
۱۰	توانایی تهییه انواع کرم
۱۱	توانایی خنک کردن و برگرداندن دسر
۱۲	توانایی رعایت نکات حفاظتی و ایمنی و بهداشت کار

زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
۶/۵	۱/۵	۵	<p>توانایی تشخیص تهیه مواد اولیه مناسب برای خرید ' حفظ و نگهداری آن تا زمان مصرف</p> <p>شناسایی اصول روشهای تشخیص مواد اولیه تازه و سالم</p> <p>آشنایی با تخم مرغ سالم و وزن مطابق با استاندارد</p> <p>آشنایی با عوامل آلوده کننده و موثر در فساد مواد اولیه</p> <p>شناسایی عوامل ثانیتی گذار بر کیفیت طعم فراورده نهایی</p> <p>آشنایی با اصول نگهداری مواد اولیه تا زمان مصرف</p> <p>- شناسایی یخچال و فریزر و انبارهایی که مواد اولیه در آن نگهداری میشود</p> <p>شناسایی اصول بهداشتی برای بسته بندی و نگهداری</p>	<p>۱</p> <p>۱-۱</p> <p>۱-۲</p> <p>۱-۳</p> <p>۱-۴</p> <p>۱-۵</p> <p>۱-۶</p>
۲/۵	۰/۵	۲	<p>توانایی تشخیص مواد اولیه مناسب و کاربرد ابزار و ظروف دسر سازی بین المللی</p> <p>شناسایی اصول مواد ژل کننده ' ژلاتین (پودر - ورقه) ' آگارو.....</p> <p>شناسایی انواع مواد پف دهنده (طبیعی ' غیر طبیعی) بکینیگ پودر'</p> <p>سفیده تخم مرغ- کرم تارتار- جوش شیرین</p> <p>شناسایی اصول کار با مواد ژل کننده</p> <p>شناسایی دمای مناسب برای افزودن مواد ژل کننده</p> <p>شناسایی اصول کار با مواد پف کننده</p> <p>شناسایی شیر و تشخیص سالم بودن آن</p> <p>شناسایی شکر سفید و قهوه ای و پودر قند با کیفیت مناسب برای دسر</p> <p>شناسایی اصول تشخیص تخم مرغ سالم از ناسالم</p> <p>آشنایی با نشاسته و شناخت انواع آن</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> <p>۲-۹</p>

زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
			آشنایی آرد	۲-۱۰
			آشنایی با پودر کاکائو با وانیل ' نمک	۲-۱۱
			آشنایی با پودر قهوه یا قهوه سریع (نسافه)	۲-۱۲
			شناسایی بکینگ پودر با کیفیت مناسب	۲-۱۳
			شناسایی عسل و تشخیص کیفیت مناسب	۲-۱۴
			شناسایی انواع شکلات و تشخیص کیفیت مناسب	۲-۱۵
			شناسایی انواع اسانس مناسب برای دسر	۲-۱۶
			شناسایی با کره با کیفیت مناسب	۲-۱۷
			آشنایی با کاربرد نمک	۲-۱۸
			شناسایی کیفیت مناسب برخی مواد اولیه :	۲-۱۹
			گردو' بادام' خلال بادام' پسته' خلال پسته'	
			آشنایی با کاربرد آبلیمو	۲-۲۰
			شناسایی اصول انتخاب نوع ابزار و کاربرد آن در دسر سازی	۲-۲۱
			- انتخاب نوع ابزار مورد استفاده	
			- کاربرد صحیح ابزار کار	
			شناسایی انواع شربت و سس مورد استفاده در دسر	۲-۲۲
۳	۲	۱	توانایی اندازه گیری مواد اولیه دسر	۳
			شناسایی انواع ترازو	۳-۱
			آشنایی با واحد های اندازه گیری وزن و حجم	۳-۲
			شناسایی اصول اندازه گیری مواد اولیه مورد نیاز برای فرمول مورد نظر	۳-۳
			(جامد و مایع)	

زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
۲	۱	۱	توانایی روشن کردن فر و تنظیم درجه فر جهت و پخت بر اساس نوع آن آشنایی با تنظیم درجه حرارت های فر بر اساس نوع آن شناسایی اصول روشن کردن فر آشنایی با درجه حرارت پخت	۴ ۴-۱ ۴-۲ ۴-۳
۵/۵	۴	۱/۵	توانایی تشخیص و کاربرد خامه در دسر شناسایی انواع خامه شناسایی اصول فرم دهی خامه شناسایی اصول کار با خامه برای تزئین با ابزار کار مخصوص شناسایی اصول رنگ آمیزی خامه تزئینی با رنگهای مجاز خوراکی شناسایی اصول رعایت مواد بهداشتی ضمن کار با خامه شناسایی دمای مناسب دسر برای اضافه کردن خامه	۵ ۵-۱ ۵-۲ ۵-۳ ۵-۴ ۵-۵ ۵-۶
۲/۵	۲	۰/۵	توانایی آماده کردن مخلوط زردہ تخم مرغ با مواد افزودنی طبق فرمول شناسایی اصول فرمول افزودنی به زردہ تخم مرغ شناسایی اصول به عمل آوردن زردہ تخم مرغ شناسایی دمای ترکیب مناسب شیر و زردہ تخم مرغ مورد استفاده برای فرمول مورد نظر	۶ ۶-۱ ۶-۲ ۶-۳
۲	۱/۵	۰/۵	توانایی آماده کردن سفیده تخم مرغ و مخلوط کردن آن آشنایی با انتخاب ظرف مورد نیاز شناسایی اصول هم زدن سفیده و زمان اضافه نمودن کرم تارتار و شکر	۷ ۷-۱ ۷-۲

زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
			شناسایی اندازه فرم گرفتن سفیده	۷-۳
			شناسایی مخلوط نمودن سفیده با مواد دیگر	۷-۴
۶۹	۶۰	۹	توانایی تهییه چیدن نوع دسر بین المللی شناسایی اصول تهییه و نوع شارلوت (شارلوت سنتی و شارلوت شکلاتی) شناسایی اصول تهییه پای، تارت و مواد پرکننده شناسایی اصول ژلاتینی طبق اصول صحیح شناسایی اصول انتخاب روش مناسب برای بستن دسر(فریزر، یخچال) شناسایی اصول تهییه کیک پنیری، لیموئی، شاه توت شناسایی اصول تهییه بنیه میوه شناسایی اصول تهییه پلمبیه شناسایی اصول تهییه ژله میوه شناسایی اصول تهییه کربپ شناسایی اصول تهییه سالاد میوه شناسایی اصول تهییه دسر ماست شناسایی اصول تهییه سنت اونوره شناسایی اصول تهییه سوفله شکلات شناسایی اصول تهییه موس شکلات شناسایی اصول تهییه کاستارد شناسایی اصول تهییه فروممازها شناسایی اصول تهییه سوفله شناسایی اصول تهییه کیک بستنی	۸ ۸-۱ ۸-۲ ۸-۳ ۸-۴ ۸-۵ ۸-۶ ۸-۷ ۸-۸ ۸-۹ ۸-۱۰ ۸-۱۱ ۸-۱۲ ۸-۱۳ ۸-۱۴ ۸-۱۵ ۸-۱۶ ۸-۱۷ ۸-۱۸



سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور

نام شغل: دسر ساز بین المللی

اهداف و ریزبرنامه درسی

زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
			شناسایی اصول تهیه پیچملا شناسایی اصول تهیه دسر آلاسکا بستنی شناسایی اصول تهیه ترامیسو شناسایی اصول تهیه مار مالاد - زرد آلو - توت فرنگی	۸-۱۹ ۸-۲۰ ۸-۲۱ ۸-۲۲
۱۲	۱۱	۱	توانایی تهیه بستنی و موارد مصرف آن شناسایی اصول تهیه بستنی توت فرنگی شناسایی اصول تهیه بستنی شاه توت شناسایی اصول تهیه بستنی کارامل شناسایی اصول تهیه بستنی خامه ای شناسایی اصول تهیه بستنی با میوه شناسایی اصول تهیه بستنی با شکلات شناسایی اصول تهیه بستنی سوخاری	۹ ۹-۱ ۹-۲ ۹-۳ ۹-۴ ۹-۵ ۹-۶ ۹-۷
۲۶	۲۴	۲	توانایی تهیه انواع کرم شناسایی اصول تهیه کرم آناناس شناسایی اصول تهیه انواع کرم باواریا (وانیلی و کاکائویی) شناسایی اصول تهیه کرم پرتقال شناسایی اصول تهیه کرم طالبی شناسایی اصول تهیه کرم موز شناسایی اصول تهیه کرم کارامل شناسایی اصول تهیه کرم میوه دار	۱۰ ۱۰-۱ ۱۰-۲ ۱۰-۳ ۱۰-۴ ۱۰-۵ ۱۰-۶ ۱۰-۷



سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور

نام شغل : دسر ساز بین المللی

اهداف و ریزبرنامه درسی

زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
			شناسایی اصول تهیه کرم لیوانی	۱۰-۸
۱/۵	۱	۰/۵	توانایی خنک کردن و برگرداندن دسر شناسایی اصول خنک کردن و برگرداندن دسر	۱۱ ۱۱-۱
۱۷/۵	۷/۵	۱۰	توانایی رعایت نکات حفاظتی و ایمنی و بهداشت کار شناسایی مواد پاک کننده و ضد عفونی کننده وسائل شستشو شناسایی اصول شستشوی روزانه وسائل کار شناسایی اصول شستشوی محیط کار شناسایی اصول رعایت نظافت شخصی و کاربرد لباس کار ' کلاه ' ، ماسک ' دستکش ' چکمه حین کار آشنایی با تهويه شناسایی اصول صحیح دفع زباله از محیط کار شناسایی جعبه کمکهای اولیه شناسایی اصول صحیح کاربرد تجهیزات پخت شناسایی اصول صحیح کاربرد تجهیزات جانبی در آشپزخانه شناسایی اصول صحیح شستشوی مخلوط کن و همزن آشنایی با موارد حفاظت فردی آشنایی با علل بروز حوادث شغلی	۱۲ ۱۲-۱ ۱۲-۲ ۱۲-۳ ۱۲-۴ ۱۲-۵ ۱۲-۶ ۱۲-۷ ۱۲-۸ ۱۲-۹ ۱۲-۱۰ ۱۲-۱۱ ۱۲-۱۲

فهرست استاندارد تجهیزات ، ابزار ، مواد و وسایل رسانه ای

ردیف	مشخصات فنی	تعداد	شماره
۱	چاقو		
۲	قاشق فلزی		
۳	قاشق چوبی		
۴	پیمانه		
۵	قالب های دسر		
۶	لیسک		
۷	کاردک		
۸	کاسه		
۹	قیف		
۱۰	ماسوره		
۱۱	ملاقه		
۱۲	میز مربی		
۱۳	صندلی مربی		
۱۴	میز و صندلی کارآموز		
۱۵	همزن دستی		
۱۶	همزن برقی		
۱۷	آسیاب		
۱۸	شیر جوش		
۱۹	قهوه جوش		
۲۰	اجاق گاز		
۲۱	ترازو		
۲۲	فر		
۲۳	یخچال		
۲۴	فریزر		

فهرست استاندارد تجهیزات ، ابزار ، مواد و وسائل رسانه ای

ردیف	مشخصات فنی	تعداد	شماره
۲۵	میز کار		
۲۶	پودر ژلاتین یا ورق ژلاتین		
۲۷	خامه		
۲۸	پودر خامه		
۲۹	آرد		
۳۰	شکر		
۳۱	پودر شکر		
۳۲	وانیل		
۳۳	گلولز		
۳۴	رنگ های مجاز خوراکی		
۳۵	اسانس های مجاز خوراکی		
۳۶	بکینگ پودر		
۳۷	جوهر لیمو		
۳۸	آبلیمو		
۳۹	سفیده تخم مرغ		
۴۰	کمپوت انواع میوه		
۴۱	انواع میوه تازه		