جمهوری اسلامی ایران
وزارت کار و امور اجتماعی

سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور

استاندارد مهارت و آموزشی

شیرینی پزی بدون فر (اجاق کار)

گروه برنامه ریزی درسی صنایع غذایی

تاریخ شروع اعتبار: ۱۳۸۸/۱/۱

کد شغل: ۷-۷۶/۶۶/۱/۱

دفتر پژوهش و برنامه ریزي درسي: تهران- خیابـان آزادی- نبش چهارراه خوش- سازمان آموزش فنـی و حرفـه‌ای کشور- دفتر پژوهش و برنامه ریزی درسی
تلفن: ۶۶۴۲۷۶۹۴ و ۶۶۹۴۴۱۱۹ و۶۶۹۴۴۱۲۰
فاکس: ۶۶۹۴۴۱۱۷
EMAIL: DEVELOP@IRANTVTO.COM

از کلیه صاحب نظران تقاضا دارد پیشنهادات و نظرات خود را درباره این سند آموزشی به نشانی‌های مذکور اعلام نمایند.

معاونت پژوهش و توسعه: تهران-خیابان آزادی- نبش چهارراه خوش- سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور- معاونت پژوهش و توسعه

تلفن:۶۶۹۴۱۵۱۶ فاکس: ۶۶۹۴۱۲۷۲
EMAIL: INFO@IRANTVTO.COM

سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور

نام شغل : شیرینی پزی بدون فر (اجاق کار)

خلاصه برنامه درسی

تعریف مفاهیم سطوح یادگیری

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

مشخصات عمومی شغل(براساس کاربرگ صفر)

شی‌ری‌نی پز شی‌ری‌نی های بدون فر کسی است که پس از گذراندن دوره های آموزشی لازم قادر به تشخی‌ص ابزار و تجهیزات مورد نیاز برای ای‌ن حرفه باشد . با کاربرد صحیح از مواد اولیه مورد نیاز در هر فرمولاسی‌ون انواع شی‌ری‌نی های بدون فر را تهیه نموده و شرایط نگهداری صحیح را تا زمان مصرف ایجاد کند .

ویژگی های کارآموزورودی (براساس کاربرگ ۱۱)

حداقل میزان تحصیلات : سوم راهنمایی و ۲ سال سابقه کار

حداقل توانایی جسمی: سلامت کامل جسمانی و روانی

مهارت های پیش نیاز این استاندارد: ندارد

طول دوره آموزشی (براساس کاربرگ ٦ و ۱۳)

طول دوره آموزش	:	٦٠	**ساعت**
ـ زمان آموزش نظری	:	۱۸	**ساعت**
ـ زمان آموزش عملی	:	٤٢	**ساعت**
ـ زمان کارآموزی در محیط کار	:	-	**ساعت**
ـ زمان اجرای پروژه	:	-	**ساعت**
ـ زمان سنجش مهارت	:	-	**ساعت**

روش ارزیابی مهارت کارآموز(براساس کاربرگ ۷)

۱- امتیاز سنجش نظری(دانش فنی): ۲۵ ٪

۲-امتیاز سنجش عملی : ۷۵ ٪

۱-۲- امتیاز سنجش مشاهده ای: ۱۰ ٪

۲-۲- امتیاز سنجش نتایج کار عملی: **٦٥ ٪**

ویژگیهای نیروی آموزشی (براساس کاربرگ۱۲)

حداقل سطح تحصیلات :

دی‌پلم + ۳ سال سابقه کار مرتبط + دارای کارت مربیگری سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور + پداگوژی

سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور

نام شغل: شیرینی پزی بدون فر (اجاق کار)

اهداف و ریزبرنامه درسی (براساس کاربرگ شماره۶)

شماره	شرح	زمان آموزش		
		نظری	عملی	جمع
۱	**توانایی پاک کردن و شستشوی مواد مصرفی**	۰/۵	۰/۵	۱
۱-۱	آشنایی با مواد مصرفی مورد نیاز			
۱-۲	آشنایی با وسایل پاک کردن مواد مصرفی			
۱-۳	آشنایی با وسایل شستشوی مواد مصرفی			
۱-۴	شناسایی اصول پاک کردن مواد مصرفی			
۱-۵	شناسایی اصول شستشوی مواد مصرفی			
۲	**توانایی توزین مواد اولیه شیرینی های بدون فر**	۰/۵	۰/۵	۱
۲-۱	آشنایی با انواع ترازوها			
۲-۲	شناسایی واحدهای اندازه گیری			
۲-۳	شناسایی اصول توزین مواد اولیه شیرینی پزی (آرد ، شکر ، روغن ها ، کره ها ، پودرها ، اسانس های مختلف ، تخم مرغ ، مربا و انواع آن ، قهوه و کاکائو ، خشکبار و مغزها)			
۳	**توانایی اندازه گیری حجم مواد مصرفی در شیرینی های بدون فر**	۰/۵	۰/۵	۱
۳-۱	آشنایی با واحد اندازه گیری			
۳-۲	آشنایی با وسایل اندازه گیری حجم مواد			
۳-۳	شناسایی اصول اندازه گیری حجم مواد مصرفی در شیرینی های بدون فر (اسانس ها ، شیر و انواع آن ، روغن مایع و انواع آن ، شیره و انواع آن ، عصاره و انواع آن ، آب و انواع میوه جات			

نام شغل: شیرینی پزی بدون فر (اجاق کار)

اهداف و ریزبرنامه درسی (براساس کاربرگ شماره۶)

شماره	شرح	زمان آموزش		
		نظری	عملی	جمع
٤	**توانایی الک کردن مواد مصرفی**	۰/۵	۰/۵	۱
۴-۱	آشنایی با الک و انواع آن			
۴-۲	شناسایی اصول الک کردن مواد مصرفی در شیرینی			
۴-۳	آشنایی با اهداف الک کردن			
٥	**توانایی آسیاب کردن مواد مورد نیاز**	۰/۵	۰/۵	۱
۵-۱	آشنایی با انواع آسیاب و کاربرد آن ها			
۵-۲	شناسایی اصول آسیاب کردن مواد اولیه مورد نیاز			
٦	**توانایی مخلوط کردن مواد اولیه و تهیه شیرینی**	۳	۸	۱۰
۶-۱	آشنایی با مواد تشکیل دهنده انواع شیرینی های بدون فر			
۶-۲	آشنایی با میزان مواد مورد مصرف در شیرینی های بدون فر			
۶-۳	آشنایی با روش های مختلف مخلوط کردن مواد اولیه			
۶-۴	شناسایی اصول کار با ابزار مخلوط کردن مواد اولیه			
۶-۵	شناسایی اصول انواع فرمولاسیون شیرینی های بدون فر			
۷	**توانایی قالب گیری و فرم دادن به مواد**	۰/۵	۰/۵	۱
۷-۱	شناسایی اصول پهن کردن و بریدن خمیر			
۷-۲	آشنایی با انواع قالب و ماسوره برای شیرینی پزی های بدون فر			

شماره	شرح	زمان آموزش		
		نظری	عملی	جمع
۳-۷	شناسایی اصول کاربرد قالب ، قیف و ماسوره برای فرم دادن به بعـضی از شیرینی های بدون فر			
۸ ۸-۱ ۸-۲	**توانایی سرخ کردن شیرینی در روغن** آشنایی با انواع و روغن ها و حرارت مناسب شناسایی اصول سرخ کردن انواع شیرینی های بدون فر	۱	۲/۵	۳
۹ ۹-۱	**توانایی تهیه انواع شیرینی بدون فر طبق دستورالعمل** میکادو ، برشتوک ، پنجره ای ، گوش فیل ، انواع لوزها ، زولبیا و بامیـه ، سوهان عسلی ، سوهان مغزدار ، بادام سوخته ، گل کلم ،خاتون پنجره ای ، انواع حلواها ، مـسقطی ، یـخ در بهـشت ، شـکلات مغـزدار ، شـکلات خاص، دونات ، پیراشکی ، راحت الحلقوم ، باسلوق	٤	۲۲	۲٦
۱۰ ۱۰-۱ ۱۰-۲	**توانایی روشن کردن گاز و تنظـیم درجـه حـرارت گـاز بـر اساس نوع شیرینی** آشنایی با حرارت پخت انواع شیرینی ها بدون فر شناسایی اصول روشن کردن گاز و تنظیم حرارت بر اساس نوع شیرینی	۱	۰/۵	۱

سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور

نام شغل: شیرینی پزی بدون فر (اجاق کار)

اهداف و ریزبرنامه درسی (براساس کاربرگ شماره۶)

شماره	شرح	زمان آموزش		
		نظری	عملی	جمع
۱۱	**توانایی کنترل مدت زمان سرخ شدن شیرینی ها**	۰/۵	۰/۵	۱
۱-۱۱	آشنایی با مدت زمان لازم برای سرخ شدن شیرینی های مختلف			
۲-۱۱	شناسایی اصول کنترل مدت سرخ شدن شیرینی			
۱۲	**توانایی خنک کردن شیرنی ها**	۰/۵	۰/۵	۱
۱-۱۲	آشنایی با روش های خشک کردن شی‌ری‌نی های سرخ شده			
۱۳	**توانایی نگهداری شیرینی آماده شده**	۲	۲	۳
۱-۱۳	آشنایی با شرایط نگهداری شیرینی های بدون فر			
۲-۱۳	شرایط محی‌طی و مدت زمان نگهداری			
۳-۱۳	شناسایی اصول بسته بندی شیرینی های آماده شده			
١٤	**توانایی بکارگیری ضوابط ایمنی و بهداشت کار در محیط کار**	۳	۳	٦
۱-۱۴	آشنایی با وسایل حفاظت فردی			
۲-۱۴	آشنایی با بیماری های ناشی از شغل و شیوه پیشگیری از آن			
۳-۱۴	آشنایی با علل بروز حوادث شغلی و شیوه پیشگیری از آن			
۴-۱۴	آشنایی با جعبه کمک های اولیه			
۵-۱۴	شناسایی اصول انجام بعضی کمک های اولیه			
۶-۱۴	آشنایی با ایمنی و بهداشت فردی			
۷-۱۴	آشنایی با بیماری های مسری و روش های سرایت و علائم آن ، طریقه پیشگیری از آن			
۸-۱۴	آشنایی با ایمنی و بهداشت کاری در ارتباط با بسته بندی و آلودگی های ثانویه			

سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور

نام شغل : شی‌رنی پزی بدون فر (اجاق کار)

لیست تجهیزات رشته(براساس کاربرگ شماره ۸)

ردیف	تجهیزات (یک واحد)	مشخصات فنی	تعداد کاربر استاندارد(نفر)	عمر مفید و استاندارد	ملاحظات
۱	اجاق گاز	۴ شعله	۲ عدد	–	–
۲	ی‌خچال	۱۲ فوت	۱ عدد	–	–
۳	فری‌زر	۱۲ فوت	۱ عدد	–	–
۴	تلوی‌زی‌ون	۲۴ ای‌نچ	۱ عدد	–	–
۵	وی‌دئو	۱	۱ دستگاه	–	–
۶	می‌ز مدی‌ری‌ت	چوبی	۱ عدد	–	–
۷	صندلی گردون	چوبی	۱ عدد	–	–
۸	صندلی منشی	چوبی	۱ عدد	–	–
۹	می‌ز منشی	چوبی	۱ عدد	–	–
۱۰	می‌ز کار	استی‌ل	۱ عدد	–	–
۱۱	صندلی هنرجو	چوبی ی‌ا فلزی	۱۵ عدد	–	–
۱۲	کپسول آتش نشانی	–	۱ عدد	–	–
۱۳	جعبه کمک های اولی‌ه	–	۱ عدد	–	–
۱۴	کولر	آبی ی‌ا گازی	۱ عدد	–	–
۱۵	پنکه	–	۱ عدد	–	–
۱۶	بخاری ی‌ا شوفاژ	–	۱ دستگاه	–	–
۱۷	خمی‌ر گی‌ر	صنعتی	۱ عدد	–	–
۱۸	همزن برقی	نی‌مه صنعتی	۲ عدد	–	–
۱۹	آسی‌اب برقی	–	۱ عدد	–	–
۲۰	مخلوط کن	–	۱ عدد	–	–
۲۱	سماور برقی	–	۱ عدد	–	–
۲۲	سرخ کن	نی‌مه صنعتی	۱ دستگاه	–	–
۲۳	کتابخانه	جلدی	۱ عدد	–	–

نام شغل : شی‌رنی پزی بدون فر (اجاق کار)

لیست تجهیزات رشته(براساس کاربرگ شماره ۸)

ردیف	تجهیزات (یک واحد)	مشخصات فنی	تعداد کاربر استاندارد(نفر)	عمر مفید و استاندارد	ملاحظات
۲۴	ساعت	دی‌واری	۱ عدد	–	–
۲۵	تخته وای‌ت برد	۱۵۰۰ × ۱۰۰	۱ عدد	–	–
۲۶	هواکش	متوسط	۱ عدد	–	–
۲۷	سی‌نک ظرفشوی‌ی	معمولی	۲ عدد	–	–
۲۸	گوشی تلفن	رومی‌زی	۱ عدد	–	–
۲۹	مای‌کروی‌و	۴۲ لی‌تری	۱ عددد	–	–

لیست ابزار رشته(براساس کاربرگ شماره ۸)

ردیف	ابزار(یک واحد)	مشخصات فنی	تعداد کاربر استاندارد(نفر)	عمر مفید و استاندارد	ملاحظات
۱	ماسوره	در اشکال مختلف	۳ عدد	–	–
۲	همزن	دستی	۴ عدد	–	–
۳	کاسه استی‌ل	در سای‌زهای مختلف	۲ عدد	–	–
۴	کاسه پی‌رکس	در سای‌زهای مختلف	۲ عدد	–	–
۵	قی‌ف	در سای‌زهای مختلف	۲ عدد	–	–
۶	سی‌نی مخصوص	در سای‌زهای مختلف	۴ عدد	–	–
۷	آبکش	متوسط	۲ عدد	–	–
۸	وردنه	خاردار	۳ عدد	–	–
۹	پالت	استیل	۳ عدد	–	–
۱۰	پی‌مانه اندازه گی‌ری	در اندازه های مختلف	۳ عدد	–	–
۱۱	کی‌سه	دراندازه های معمولی	۱ عدد	–	–
۱۲	جای ادوی‌ه	متوسط	۳ عدد	–	–
۱۳	قاشق چوبی	متوسط	۳ عدد	–	–

لیست ابزار رشته(براساس کاربرگ شماره ۸)

ردیف	ابزار(یک واحد)	مشخصات فنی	تعداد کاربر استاندارد(نفر)	عمر مفید و استاندارد	ملاحظات
۱۴	کفگی‌ر و ملاقه	استی‌ل	۲ عدد	–	–
۱۵	سطل آشغال	پلاستی‌کی	۲ عدد	–	–
۱۶	دستکش	پلاستی‌کی	۲ بسته	–	–
۱۷	روپوش	پارچه ای	۱ عدد	–	–
۱۸	پی‌ش بند	پارچه ای	۱عدد	–	–
۱۹	دمپای‌ی	پارچه ای	۱عدد	–	–
۲۰	انواع کاردها	استی‌ل	۲ عدد	–	–
۲۱	سروی‌س چای خوری	پی‌نی ۶ نفره	۱ سری	–	–
۲۲	دستکش ای‌منی	–	۱ جفت	–	–

لیست مواد مصرفی رشته(براساس کاربرگ شماره ۸)

ردیف	مواد مصرفی	مشخصات	تعداد کاربر استاندارد(نفر)	ملاحظات
۱	آرد سفی‌د	–	۱۰ کی‌لو	–
۲	آرد نخودچی	–	۵ کی‌لو	–
۳	نشاسته ذرت	–	۲ کی‌لو	–
۴	شکر	–	۵ کی‌لو	–
۵	پودر قند	–	۵ کی‌لو	–
۶	بکینگ پودر	–	۱۰۰ گرم	–
۷	دارچی‌ن	–	۲۰۰ ورق	–
۸	هل	–	۱۰۰ گرم	–
۹	خمی‌ر مای‌ع	–	۲۰۰ گرم	–
۱۰	آبلی‌مو	–	۲ شی‌شه	–
۱۱	وانی‌ل	–	۵۰ گرم	–

نام شغل : شی‌رنی پزی بدون فر (اجاق کار)

لیست مواد مصرفی رشته(براساس کاربرگ شماره ۸)

ردیف	مواد مصرفی	مشخصات	تعداد کاربر استاندارد(نفر)	ملاحظات
۱۲	پودر نارگی‌ل	–	۲۰۰ گرم	–
۱۳	ژلاتی‌ن	–	۱۰۰ گرم	–
۱۴	کاکائو	–	۱۰۰ گرم	–
۱۵	قهوه فوری	–	۱۰۰ گرم	–
۱۶	پودر پسته	–	۱۰۰ گرم	–
۱۷	پودر بادام	–	۲۰۰ گرم	–
۱۸	مغز گردو	–	۵۰۰ گرم	–
۱۹	خامه	–	۵۰۰ گرم	–
۲۰	بادکا	–	۲۰۰ گرم	–
۲۱	تخم مرغ	–	۲ بسته	–
۲۲	شی‌ر	–	۱ لی‌تر	–
۲۳	کنجد	–	۱۰۰ گرم	–
۲۴	شکلات	تخته ای	۵۰۰ گرم	–
۲۵	روغن	مای‌ع	۱ لی‌تر	–
۲۶	کره	–	۵۰۰ گرم	–
۲۷	مارگاری‌ن	جامد	۵۰۰ گرم	–
۲۸	کلاف	–	۱ متر	–
۲۹	زعفران	–	۲ مثقال	–
۳۰	نمک طعام	–	۱ بسته	–
۳۱	پودر ژله	–	۵ بسته	–