

## استاندارد آموزش شغل

### فربان (فرد ار)

گروه شغلی

صناع غذایی

کد ملی آموزش شغل

۵۱۲۰/۱/۱۴

تاریخ تدوین استاندارد: ۱۳۹۲/۱۱/۱



نظرارت بر تدوین محتوا و تصویب : دفتر طرح و برنامه های درسی

کد ملی شناسایی آموزش شغل : ۵۱۲۰/۱/۱۴

اعضاء کمیسیون تخصصی برنامه ریزی درسی رشته صنایع غذایی :

حوزه های حرفه ای و تخصصی همکار برای تدوین استاندارد آموزش شغل:

- اتحادیه قنادان

-

فرآیند اصلاح و بازنگری :

-

-

آدرس دفتر طرح و برنامه های درسی

تهران ، خیابان آزادی ، خیابان خوش شمالي ، نبش خیابان نصرت ، ساختمان شماره ۲ ، سازمان آموزش فني و حرفه اي کشور ، پلاک

۹۷

تلفن ۶۶۹۴۴۱۲۰ - ۶۶۵۶۹۹۰۷

دورنگار ۶۶۹۴۴۱۱۷

آدرس الکترونیکی : Barnamehdarci @ yahoo.com



تهیه کنندگان استاندارد آموزش شغل  شایستگی

ردیف	نام و نام خانوادگی	آخرین مدرک تحصیلی	رشته تحصیلی	شغل و سمت	سابقه کار مرتبط	آدرس ، تلفن و ایمیل
۱	مهدی عیوضی	لیسانس	عمران	اتحادیه قنادان تهران	۱۰	تلفن ثابت : تلفن همراه : ۰۹۱۹۸۰۰۸۰۴۴ ایمیل : آدرس :
۲	چنگیز علیمحمدی	لیسانس	آرد و نان	مشاور تولید نان و شیرینی	۳۵	تلفن ثابت : تلفن همراه : ۰۹۱۲۵۶۳۰۸۳۸ ایمیل : آدرس :
۳	پریسا رستمی	لیسانس	علوم تغذیه	کارشناس آموزش فنی و حرفه ای	۱۶	تلفن ثابت : تلفن همراه : ۰۹۱۲۳۴۹۸۶۹۷ ایمیل : آدرس :
۴	اعظم گلزار منش	لیسانس	قندای آشپزی	مدرس دانشگاه علمی کاربردی	۲۳	تلفن ثابت : تلفن همراه : ۰۹۱۲۱۷۵۵۹۵۱ ایمیل : آدرس :
۵						تلفن ثابت : تلفن همراه : ایمیل : آدرس :
۶						تلفن ثابت : تلفن همراه : ایمیل : آدرس :
۷						تلفن ثابت : تلفن همراه : ایمیل : آدرس :



## تعاریف :

### استاندارد شغل :

مشخصات شایستگی ها و توانمندی های مورد نیاز برای عملکرد موثر در محیط کار را گویند در بعضی از موارد استاندارد حرفه ای نیز گفته می شود.

### استاندارد آموزش :

نقشه‌ی یادگیری برای رسیدن به شایستگی های موجود در استاندارد شغل .

### نام یک شغل :

به مجموعه ای از وظایف و توانمندی های خاص که از یک شخص در سطح مورد نظر انتظار می رود اطلاق می شود .

### شرح شغل :

بیانیه ای شامل مهم ترین عناصر یک شغل از قبیل جایگاه یا عنوان شغل ، کارها ارتباط شغل با مشاغل دیگر در یک حوزه شغلی ، مسئولیت ها ، شرایط کاری و استاندارد عملکرد مورد نیاز شغل .

### طول دوره آموزش :

حداقل زمان و جلسات مورد نیاز برای رسیدن به یک استاندارد آموزشی .

### ویژگی کارآموز ورودی :

حداقل شایستگی ها و توانایی هایی که از یک کارآموز در هنگام ورود به دوره آموزش انتظار می رود .

### کارورزی:

کارورزی صرفا در مشاغلی است که بعد از آموزش نظری یا همگام با آن آموزش عملی به صورت محدود یا با ماكت صورت می گیرد و ضرورت دارد که در آن مشاغل خاص محیط واقعی برای مدتی تعریف شده تجربه شود.(مانند آموزش یک شایستگی که فرد در محل آموزش به صورت تئوریک با استفاده از عکس می آموزد و ضرورت دارد مدتی در یک مکان واقعی آموزش عملی ببیند و شامل بسیاری از مشاغل نمی گردد.)

### ارزشیابی :

فرآیند جمع آوری شواهد و قضاویت در مورد آنکه یک شایستگی بدست آمده است یا خیر ، که شامل سه بخش عملی ، کتبی عملی و اخلاق حرفاء ای خواهد بود .

### صلاحیت حرفه ای مریبان :

حداقل توانمندی های آموزشی و حرفه ای که از مریبان دوره آموزش استاندارد انتظار می رود .

### شایستگی :

توانایی انجام کار در محیط ها و شرایط گوناگون به طور موثر و کارا برابر استاندارد .

### دانش :

حداقل مجموعه ای از معلومات نظری و توانمندی های ذهنی لازم برای رسیدن به یک شایستگی یا توانایی که می تواند شامل علوم پایه (ریاضی ، فیزیک ، شیمی ، زیست شناسی) ، تکنولوژی و زبان فنی باشد .

### مهارت :

حداقل هماهنگی بین ذهن و جسم برای رسیدن به یک توانمندی یا شایستگی . معمولاً به مهارت های عملی ارجاع می شود .

### نگرش :

مجموعه ای از رفتارهای عاطفی که برای شایستگی در یک کار مورد نیاز است و شامل مهارت های غیر فنی و اخلاق حرفه ای می باشد .

### ایمنی :

مواردی است که عدم یا انجام ندادن صحیح آن موجب بروز حوادث و خطرات در محیط کار می شود .

### توجهات زیست محیطی :

ملحوظاتی است که در هر شغل باید رعایت و عمل شود که کمترین آسیب به محیط زیست وارد گردد.



## نام استاندارد آموزش شغل :

فربان-فردار

## شرح استاندارد آموزش شغل :

فردار شغلی از مشاغل حوزه قنادی در صنایع غذایی است که تهیه کیک قالبی ، تهیه مافین، تهیه انواع پای، تهیه ماهرنگ،تهیه شیرینی های پفکی،تهیه شیرینی های گردوبی، تهیه شیرینی های نارگیلی،تهیه شیرینی های بادامی را انجام می دهد و با کیک ساز و شیرینی پز و مدیر قنادی در ارتباط شغلی است .

## ویژگی های کارآموز ورودی :

حداقل میزان تحصیلات : دبیلم

حداقل توانایی جسمی و ذهنی : سلامت کامل جسمی و روانی

مهارت های پیش نیاز : فربان پایه

## طول دوره آموزش :

طول دوره آموزش ۶۳ ساعت :

- زمان آموزش نظری ۱۰ ساعت :

- زمان آموزش عملی ۳۳ ساعت :

- زمان کارورزی ۲۰ ساعت :

- زمان پروژه ساعت - :

## بودجه بندی ارزشیابی ( به درصد )

- کتبی : % ۲۵

- عملی : % ۶۵

- اخلاق حرفه ای : % ۱۰

## صلاحیت های حرفه ای مربيان :

دبیلم با ۸ سال سابقه کار مرتبط

فوق دبیلم تغذیه هتلداری صنایع غذایی با ۳ سال سابقه مرتبط

لیسانس تغذیه هتلداری صنایع غذایی با ۱ سال سابقه کار مرتبط



\* تعریف دقیق استاندارد (اصطلاحی) :

فربان تهیه برخی کیک‌ها و شیرینی‌ها را انجام می‌دهد.

\* اصطلاح انگلیسی استاندارد (و اصطلاحات مشابه جهانی) :

\* مهم ترین استانداردها و رشته‌های مرتبط با این استاندارد:

کلیه استانداردهای قنادی

\* جایگاه استاندارد شغلی از جهت آسیب‌شناسی و سطح سختی کار:

- الف : جزو مشاغل عادی و کم آسیب  طبق سند و مرجع.....
- ب : جزو مشاغل نسبتاً سخت  طبق سند و مرجع.....
- ج : جزو مشاغل سخت و زیان‌آور  طبق سند و مرجع.....
- د : نیاز به استعلام از وزارت کار



## استاندارد آموزش شغل / شایستگی<sup>۱</sup>

### - شایستگی ها / کارها<sup>۲</sup>

ردیف	عنوان
۱	تهیه کیک قالبی
۲	تهیه مافین ها
۳	تهیه انواع پای
۴	تهیه ماهنگ
۵	تهیه شیرینی های پفکی
۶	تهیه شیرینی های گردوبی
۷	تهیه شیرینی های نارگیلی
۸	تهیه شیرینی های بادامی ( قرابیه )
۹	تهیه نان کشمکشی
۱۰	
۱۱	
۱۲	
۱۳	
۱۴	
۱۵	

<sup>۱</sup>. Occupational / Competency Standard

<sup>۲</sup> . Competency / task



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۵	۴	۱	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			تھیه کیک قالبی
قالب				دانش :
کپسول کاغذی			۱۵ دقیقه	- انواع قالب های کیک
فر			۱۵ دقیقه	- انواع کپسول های کاغذی
سینی فر			۰/۵	- انواع دستورالعمل های کیک های قالبی
آرد				
روغن				مهارت :
ظروف در سایزهای مختلف	۰/۵			- آماده سازی مواد اولیه طبق دستورالعمل
قیف دستی	۰/۵			- آماده سازی فر برای پخت کیک قالبی
قیف ماشینی	۰/۵			- آماده سازی قالب های کیک
لباس کار	۰/۵			- مخلوط کردن مواد اولیه طبق دستورالعمل
کفش	۰/۵			- پر کردن قالب ها با قیف های دستی یا ماشینی
ماسک	۰/۵			
دستکش	۰/۵			- پخت کیک های قالبی
دستکش نسوز	۰/۵			- خارج و خنک کردن کیک های قالبی از فر
جبه کمک های اولیه	۰/۵			- خارج کردن کیک های آماده از قالب ها و چیدن در دیسنهای مناسب
کپسول آتش نشانی	۰/۵			
میز کار				
				نگرش :
	دقت در تمیز بودن قالب های مورد استفاده			
	دقت در رعایت و بهداشت هنگام روغن کاری قالب ها			
				ایمنی و بهداشت :
	نصب سیستم اطلاع رسانی نشت گاز در کارگاه			
	استفاده از کلاه ، لباس کار و ماسک مناسب			



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش				عنوان :
		جمع	عملی	نظری	
تجهیزات ، ابزار ، مواد صرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، اینمنی		توجهات زیست محیطی مرتبط		
	ایمنی و بهداشت :		<ul style="list-style-type: none"><li>- استفاده از دستکش نسوز و ماسک مقاوم به حرارت</li><li>- نصب کپسول آتش نشانی در نقاط مورد نظر طبق استاندارد اینمنی</li><li>- استفاده از دستکش و کفش مناسب و بهداشتی</li><li>- نصب جعبه کمک های اولیه در کارگاه</li></ul>		
	توجهات زیست محیطی :		<ul style="list-style-type: none"><li>- استفاده از سطل زباله پدالی و در پوش دار در محیط کارگاه</li><li>- دور کردن زباله و ضایعات از محیط کار در اسرع وقت</li><li>-</li></ul>		



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش	عنوان :			
		جمع	عملی	نظری	تنهیه مافین
		۴	۳	۱	
تجهیزات ، ابزار ، مواد صرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط				
قالب				دانش :	
کپسول کاغذی			۱۵ دقیقه	- انواع قالب های مافین	
فر			۱۵ دقیقه	- انواع کپسول های کاغذی مخصوص مافین	
سینی فر			۰/۵	- دستورالعمل تنهیه انواع مافین	
آرد				-	
روغن					
قیف دستی				مهارت :	
قیف ماشینی		۰/۵		- آماده سازی مواد اولیه طبق دستورالعمل	
سینی شیرینی		۱۵ دقیقه		- آماده سازی فر برای پخت مافین	
ظروف در سایزهای مختلف		۰/۵		- آماده سازی قالب های مافین	
کلاه		۰/۵		-	
دستکش		۰/۵		- مخلوط کردن مواد اولیه طبق دستورالعمل	
کفش		۰/۵			
لباس کار		۰/۵		- پرکردن قالب ها با قیف های دستی یا ماشینی و افزودن	
ماسک		۰/۵		کرم میانی مافین	
دستکش نسوز		۰/۵		-	
کپسول آتش نشانی		۱۵ دقیقه		- پخت مافین ها	
جعبه کمک های اولیه				- خارج و خنک کردن مافین ها از فر و چیدن در دیس های مناسب	
میز کار					
				نگرش :	
	- دقیت در انتخاب مواد اولیه و افزودنی مجاز طبق استانداردهای بهداشتی				
	- دقیت در شرایط نگهداری مواد اولیه آماده شده تا زمان مصرف				
	- دقیت در اندازه گیری مطابق با فرمول مورد نظر				



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :	
	جمع	عملی	نظری		
تجهیزات ، ابزار ، مواد صرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط				
	<p>ایمنی و بهداشت :</p> <p>- نصب سیستم اطلاع رسانی نشت گاز در کارگاه</p> <p>- استفاده از کلاه ، لباس کار و ماسک مناسب</p> <p>- استفاده از دستکش نسوز و ماسک مقاوم به حرارت</p> <p>- نصب کپسول آتش نشانی در نقاط مورد نظر طبق استاندارد ایمنی</p> <p>- استفاده از دستکش و کفش مناسب و بهداشتی</p> <p>- نصب جعبه کمک های اولیه در کارگاه</p>				
	<p>توجهات زیست محیطی :</p> <p>- استفاده از سطل زباله پدالی و در پوش دار در محیط کارگاه</p> <p>- دور کردن زباله و ضایعات از محیط کار در اسرع وقت</p> <p>-</p>				



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۵	۴	۱	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
قالب				دانش :
آرد			۱۵ دقیقه	- انواع قالب های پای
روغن			۱۵ دقیقه	- انواع کپسول های کاغذی مخصوص پای
بکینگ پودر			۰/۵	- دستورالعمل تهیه انواع پای
میوه				
کرم میان پای				مهارت :
قیف دستی	۰/۵			- آماده سازی مواد اولیه طبق دستورالعمل
قیف ماشینی	۰/۵			- آماده سازی فر برای پخت پای
ظروف در سایزهای مختلف	۰/۵			
سینی فر	۰/۵			- آماده سازی قالب های پای
میز کار	۰/۵			- آماده سازی میوه ها و کرم های مربوط به میان پای
دیس های شیرینی	۰/۵			- مخلوط کردن مواد اولیه پای طبق دستورالعمل
لباس کار	۰/۵			- پر کردن قالب ها با قیف های دستی یا ماشینی و افزودن
کفش				میوه ها یا کرم های میانی
کلاه				
ماسک	۰/۵			- پخت پای ها
دستکش	۰/۵			
دستکش نسوز				- خارج و خنک کردن پای ها از فر و چیدن در دیس های مناسب
جعبه کمک های اولیه				
کپسول اتش نشانی				
میز کار				
				نگرش :
				-
				-



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : تهیه پای	
	جمع	عملی	نظری		
تجهیزات ، ابزار ، مواد صرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط				
	ایمنی و بهداشت :  - نصب سیستم اطلاع رسانی نشت گاز در کارگاه  - استفاده از کلاه ، لباس کار و ماسک مناسب  - استفاده از دستکش نسوز و ماسک مقاوم به حرارت  - نصب کپسول آتش نشانی در نقاط مورد نظر طبق استاندارد ایمنی  - استفاده از دستکش و کفش مناسب و بهداشتی  - نصب جعبه کمک های اولیه در کارگاه				
	توجهات زیست محیطی :  - استفاده از سطل زباله پدالی و در پوش دار در محیط کارگاه  - دور کردن زباله و ضایعات از محیط کار در اسرع وقت  -				



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

عنوان :

تهییه ماهرنگ

	زمان آموزش			دانش ، مهارت ، نگرش ، اینمنی توجهات زیست محیطی مرتبط
	جمع	عملی	نظری	
	۴	۳	۱	
تجهیزات ، ابزار ، مواد صرفی و منابع آموزشی				دانش ، مهارت ، نگرش ، اینمنی توجهات زیست محیطی مرتبط
آرد				دانش :
روغن		۵ دقیقه		- انواع دستورالعمل تهییه ماهرنگ
تخم مرغ		۱۵ دقیقه		- شرایط مناسب آماده سازی تخم مرغ قبل از شکستن آنها
اسانس		۱۰ دقیقه		- اهمیت رعایت اصول صحیح جدا کردن سفیده از زرده در دمای مطلوب
فر				
سینی فر				
ظروف در سایزه‌های مختلف		۵ دقیقه		- ویژگی ظروف مناسب برای زدن سفیده
قیف دستی		۱۰ دقیقه		- اهمیت بسته بندی ماهرنگ
قیف ماشینی		۵ دقیقه		- انواع بسته بندی ماهرنگ
سینی شرینی		۱۰ دقیقه		- مواد مناسب برای بسته بندی ماهرنگ
رنگ				
استابلایزر				
شکر	۱۵ دقیقه			مهارت :
لباس کار	۱۵ دقیقه			- جدا کردن سفیده از زرده طبق اصول صحیح
کالاه	۱۵ دقیقه			- هم زدن سفیده طبق اصول صحیح (در دمای مطلوب)
ماسک	۱۵ دقیقه			- افروden شکر طبق اصول صحیح
کفش	۱۵ دقیقه			- افزودن رنگ و اسانس یا استابلایزر (قوام دهنده) در صورت نیاز و دیگر افروزنده‌ها
کپسول آتش نشانی				
جعبه کمک هایا و لیه	۱۵ دقیقه			
پاک کن تخته				- نحوه صحیح کاربرد تثبیت کننده (پودر سفیده تخم مرغ) در صورت نیاز
ماژیک				
تحته وايت برد	.۰/۵			- آماده سازی فر و سینی فر
میز کار	.۰/۵			- تزریق خمیر توسط قیف به سینی های فر (قیف دستی یا ماشینی)
	.۰/۵			- انتقال سینی ها به فر و پخت شیرینی ها
	۱۵ دقیقه			- سرد کردن شیرینی های آماده و انتقال به سینی یا جعبه های بسته بندی



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : تهیه ماهنگ
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات ، ابزار ، مواد صرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
	نگرش : - دق در آماده سازی سفیده - دق در میزان مصرف افروندنی های انسانس رنگ و استابلایزر			
	ایمنی و بهداشت : - نصب سیستم اطلاع رسانی نشت گاز در کارگاه - استفاده از کلاه ، لباس کار و ماسک مناسب - استفاده از دستکش نسوز و ماسک مقاوم به حرارت - نصب کپسول آتش نشانی در نقاط مورد نظر طبق استاندارد ایمنی - استفاده از دستکش و کفش مناسب و بهداشتی - نصب جعبه کمک های اولیه در کارگاه			
	توجهات زیست محیطی : - استفاده از سطل زباله پدالی و در پوش دار در محیط کارگاه - دور کردن زباله و ضایعات از محیط کار در اسرع وقت			-



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

عنوان :	زمان آموزش		
	جمع	عملی	نظری
	۵	۴	۱
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، اینمنی توجهات زیست محیطی مرتبط		
ترافل	دانش :		
پودر نارگیل		۱۵ دقیقه	- دستورالعمل تهیه شیرینی پفکی
خلال بادام		۱۵ دقیقه	- اهمیت رعایت اصول صحیح جدا کردن زرده از سفیده
خلال پسته		۱۰ دقیقه	- ویژگی های ظروف مناسب برای زدن سفیده
مغز گردوی خرد شده		۵ دقیقه	- ویژگی شکر، تخم مرغ و مغز گردوی مورد نیاز در شیرینی
شکر		۱۵ دقیقه	- اهمیت اولویت اجرای مراحل تهیه خمیر شیرینی پفکی
پودر شکر			مهارت :
تخم مرغ	- جدا کردن زرده و سفیده طبق اصول صحیح		
ظروف مناسب در سایزهای مختلف		۱۵ دقیقه	- هم زدن زرده طبق اصول صحیح
(بشر) (پارچ مندرج)		۱۵ دقیقه	- هم زدن سفیده طبق اصول صحیح
همزن (میکسر)		۱۵ دقیقه	- افزودن دانه های آجیلی داخل خمیر شیرینی پفکی
لیسه (کاردک)		۱۵ دقیقه	- آماده سازی فر برای پخت
ظروف در جداره پخت سفیده فر		۰/۵	- آماده سازی سینی ها و تزریق خمیرهای آورده شده توسط قیف روی سینی های فر (قیف دستی یا ماشینی )
ماسوره		۱	- پخت شیرینی ها در فر
گیره			- سرد شدن شیرینی های پخته شده
سینی فر		۰/۵	- جا به جایی شیرینی های سرد شده به سینی یا جعبه ها
لباس کار مناسب		۱۵ دقیقه	نگرش :
کفش			- دقیقت در اولویت انجام مراحل کار
کلاه		۴۵ دقیقه	- دقیقت در میزان مصرف انسان
ماسک			
میز و صندلی مربی			
صندلی کارآموز			



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

**عنوان :**

تهیه شیرینی های پفکی

	زمان آموزش			<b>توجهات زیست محیطی مرتبط</b>
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات ، ابزار ، مواد صرفی و منابع آموزشی	<b>دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی</b>			
ویدئو پروژکتور کپسول آتش نشانی جعبه کمک های اولیه کاغذ زوختنی آرد برنج مازیک تحته وايت برد پاک کن تخته میز کار	<b>نصب سیستم اطلاع رسانی نشت گاز در کارگاه</b> <b>استفاده از کلاه ، لباس کار و ماسک مناسب</b> <b>استفاده از دستکش نسوز و ماسک مقاوم به حرارت</b> <b>نصب کپسول آتش نشانی در نقاط مورد نظر طبق استاندارد ایمنی</b> <b>استفاده از دستکش و کفش مناسب و بهداشتی</b> <b>نصب جعبه کمک های اولیه در کارگاه</b>			<b>ایمنی و بهداشت :</b>
	<b>توجهات زیست محیطی :</b>  <b>استفاده از سطل زباله پدالی و در پوش دار در محیط کارگاه</b> <b>دور کردن زباله و ضایعات از محیط کار در اسرع وقت</b> -			



استاندارد آموزش

برگه‌ی تحلیل آموزش

## عنوان :

تهییه شیرینی‌های گردوبی

	زمان آموزش			دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط
	جمع	عملی	نظری	
	۶	۵	۱	
تجهیزات ، ابزار ، مواد صرفی و منابع آموزشی				
معز گردوبی سفید				دانش :
سفیده تخم مرغ			۱۵ دقیقه	- دستواعمل های تهییه شیرینی‌های گردوبی، نارگیلی و بادامی
پودر شکر			۱۵ دقیقه	- شرایط مناسب آماده سازی تخم مرغ قبل از شکستن آن ها
شکر			۱۵ دقیقه	- اهمیت رعایت اصول صحیح جدا کردن سفیده از زرده درهای مطلوب
اسیدسیتریک				
نان کیک اسفنجی غیروغنی				
ظروف مناسب در سایزهای مختلف			۵ دقیقه	- ویژگی گردوبی مناسب برای شیرینی گردوبی
بشر(پارچ مندرج)			۱۰ دقیقه	- ویژگی شکر مورد استفاده در خمیر شیرینی گردوبی
همزن(میکسر)				مهارت :
لیسیه(کاردک)	۰/۵			- جدا کردن زرده و سفیده از تخم مرغ طبق اصول صحیح
قیف(کیسه)		۱۵ دقیقه		- افزودن شکر و سفیده و هم زدن آن
سینی پاتیل فر		۱۵ دقیقه		- افزودن صفحه گردو و نان کیک به مخلوط شکر و سفیده
فر				
هسوم	۰/۵			- چرخ کردن کلیه مواد شیرینی گردوبی بعد از یک ساعت ماندن
لباس کار مناسب				بر طبق اصول صحیح
کفش		۱		- داغ زدن خمیرهای آماده شیرینی گردوبی به صورت دستی یا ماشینی
کلاه				
ماسک			۱۰ دقیقه	- افزودن اسید هنگام داغ کردن طبق اصول صحیح
میز و صندلی مربی				
صندلی کارآموز		۱۵ دقیقه		- ولرم کردن خمیر شیرینی گردوبی داغ زده شده طبق اصول صحیح
ویدئو پروژکتور				
کپسول آتش نشانی		۱۵ دقیقه		- تست نمونه خمیر و پخت آن جهت تنظیم فرمول خمیر(افزودن موارد مورد نیاز)



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات ، ابزار ، مواد صرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، اینمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			تهیه شیرینی های گردوبی
جعبه کمک های اولیه تخته وايت برد تخته پاک کن ماژیک میز کار	<p>مهارت :</p> <p>-آماده سازی فر و سینی فر برای پخت</p> <p>-ترزیق خمیر توسط قیف دستی یا ماشینی روی سینی فر</p> <p>-افزودن معزها در صورت نیاز</p> <p>-پخت شیرینی های آماده در سینی های فر ( روی کاغذ (روغنی )</p> <p>-سرد کردن شیرینی های آماده طبق اصول صحیح</p> <p>-انتقال شیرینی های آماده در سینی یا بسته بندی</p>			نگرش :
	<p>-دقت در مراحل انجام کار</p> <p>-</p>			ایمنی و بهداشت :
	<p>-نصب سیستم اطلاع رسانی نشت گاز در کارگاه</p> <p>-استفاده از کلاه ، لباس کار و ماسک مناسب و دستکش نسوز و ماسک مقاوم به حرارت</p> <p>-نصب کپسول آتش نشانی در نقاط مورد نظر طبق استاندارد اینمنی</p> <p>-استفاده از دستکش و کفش مناسب و بهداشتی</p> <p>-نصب جعبه کمک های اولیه در کارگاه</p>			توجهات زیست محیطی :
	<p>-استفاده از سطل زباله پدالی و در پوش دار در محیط کارگاه</p> <p>-دور کردن زباله و ضایعات از محیط کار در اسرع وقت</p>			



استاندارد آموزش

برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۴	۳	۱	
تجهیزات ، ابزار ، مواد صرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، اینمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
اسید سیتریک پودر نارگیل پرچرب سفیده تخم مرغ شکر پودر شکر ظروف مناسب در سایزهای مختلف همزن(میکسر) هسوم بشر(پارچ مندرج) لیسه(کاردک) قیف(کیسه) سینی فر پاتیل فر لباس کار مناسب کفش کلاه ماسک میز و صندلی مری صندلی کارآموز ویدئو پروژکتور کپسول انش نشانی جبهه کمک های اولیه تخته وايت برد تخته پاک کن و ماژیک میز کار	<p>دانش :</p> <p>- دستورالعمل تهیه شیرینی نارگیلی</p> <p>- شرایط مناسب آماده سازی تخم مرغ قبل از شکستن آن ها</p> <p>- اهمیت رعایت اصول صحیح جدا کردن سفیده از زرده در دمای مطلوب</p> <p>- ویژگی نارگیل مناسب برای شیرینی نارگیلی</p> <p>- ویژگی شکر مورد استفاده در خمیر شیرینی نارگیلی</p> <p>مهارت :</p> <p>- جدا کردن سفیده از زرده تخم مرغ طبق اصول صحیح</p> <p>- افزودن شکر به سفیده و هم زدن آن</p> <p>- افزودن پودر نارگیل پرچرب به مخلوط فوق</p> <p>- داغ زدن خمیر آماده شیرینی نارگیلی و افزودن اسید سیتریک</p> <p>- ولرم کردن خمیر داغ شده طبق اصول صحیح</p> <p>- تست نمونه خمیر و پخت آن برای تنظیم فرمول خمیر (افزودن موارد مورد نیاز)</p> <p>- آماده سازی فر و سینی فر برای پخت</p> <p>- تزریق خمیر روی سینی های فر (بر روی کاغذ روغنی)</p> <p>- افزودن مغزها در صورت نیاز</p> <p>نگرش :</p> <p>-</p>			



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات ، ابزار ، مواد صرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			تهییه شیرینی های نارگیلی
	ایمنی و بهداشت :			<ul style="list-style-type: none"><li>- نصب سیستم اطلاع رسانی نشت گاز در کارگاه</li><li>- استفاده از کلاه ، لباس کار و ماسک مناسب</li><li>- استفاده از دستکش نسوز و ماسک مقاوم به حرارت</li><li>- نصب کپسول آتش نشانی در نقاط مورد نظر طبق استاندارد ایمنی</li><li>- استفاده از دستکش و کفش مناسب و بهداشتی</li><li>- نصب جعبه کمک های اولیه در کارگاه</li><li>- رعایت نکات ایمنی مربوط به کار با اجاق</li></ul>
	توجهات زیست محیطی :			<ul style="list-style-type: none"><li>- استفاده از سطل زباله پدالی و در پوش دار در محیط کارگاه</li><li>- دور کردن زباله و ضایعات از محیط کار در اسرع وقت</li><li>-</li></ul>



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

### عنوان :

تهیه شیرینی های بادامی (قرابیه)

	زمان آموزش			دانش :
	جمع	عملی	نظری	
	۵	۴	۱	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
مغز بادام				دانش :
اسید سیتریک		۱۰ دقیقه	دستورالعمل تهیه شیرینی بادامی	
سفیده تخم مرغ		۱۰ دقیقه	شرایط مناسب آماده سازی تخم مرغ قبل از شکستن آن ها	
ظروف مناسب در سایزهای مختلف		۱۵ دقیقه	اهمیت رعایت اصول صحیح جدا کردن سفیده از زرده در دمای مطلوب	
همزن (میکسر)		۱۵ دقیقه	ویژگی مارزیپان بادام مناسب برای شیرینی بادامی	
بشر(پارچ مندرج)		۱۰ دقیقه	ویژگی شکر مورد استفاده در خمیر شیرینی بادامی	
لیسه (کاردک)		۱۵ دقیقه		
قیف(کیسه)		۱۰ دقیقه		
سینی فر پانیل				مهارت :
فر		۱۵ دقیقه	- جدا کردن سفیده از زرده تخم مرغ طبق اصول صحیح	
لباس کار مناسب		۱۰ دقیقه	- افزودن شکر به سفیده و هم زدن آن	
کفش		۱۰ دقیقه	- افزودن مارزیپان بادام به مخلوط فوق	
کلاه				
ماسک		۱	- داغ زدن خمیر آماده شیرینی بادامی و افزودن اسید سیتریک	
میز و صندلی مربی				
صندلی کارآموز		۱۵ دقیقه	- ولرم کردن خمیر داغ شده طبق اصول صحیح	
ویدئو پروژکتور		۱۵ دقیقه		
کپسول اتش نشانی			- تست نمونه خمیر و پخت آن برای تنظیم فرمول خمیر (افروzen موارد مورد نیاز )	
جبهه کمک های اولیه				
تخته وایت برد		۱۵ دقیقه	- آماده سازی فر و سینی فر برای پخت	
تخته پاک کن		۱	- تزریق خمیر روی سینی های فر(بر روی کاغذ روغنی)	
ماژیک		۱۰ دقیقه		
میز کار		۰/۵	- افزودن مغزها در صورت نیاز	
		۱۰ دقیقه	- سرد کردن شیرینی های آماده طبق اصول صحیح	
			- انتقال شیرینی های آماده در سینی یا بسته بندی	



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :	
	جمع	عملی	نظری		
تجهیزات ، ابزار ، مواد صرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			تهیه شیرینی های بادامی ( قرایبه )	
	نگرش :			- دقیق در مراحل انجام کار -	
	ایمنی و بهداشت :			- نصب سیستم اطلاع رسانی نشت گاز در کارگاه - استفاده از کلاه ، لباس کار و ماسک مناسب - استفاده از دستکش نسوز و ماسک مقاوم به حرارت - نصب کپسول آتش نشانی در نقاط مورد نظر طبق استاندارد ایمنی - استفاده از دستکش و کفش مناسب و بهداشتی - نصب جعبه کمک های اولیه در کارگاه - رعایت نکات ایمنی مربوط به کار با اجاق	
	توجهات زیست محیطی :			- استفاده از سطل زباله پدالی و در پوش دار در محیط کارگاه - دور کردن زباله و ضایعات از محیط کار در اسرع وقت -	



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

عنوان :	زمان آموزش		
	جمع	عملی	نظری
	۵	۳	۲
تجهیزات ، ابزار ، مواد صرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط		
آرد آب کشمکش تخم مرغ همزن برقی همزن دستی کاسه میز کار کپسول آتش نشانی جعبه کمک های اولیه دستکش نسوز لباس کار بهداشتی	<p>دانش :</p> <p>-ویژگی های مواد اولیه مناسب برای شیرینی کشمکش</p> <p>مهارت :</p> <p>-انتخاب مواد اولیه مناسب برای شیرینی کشمکش</p> <p>-ترکیب کردن مواد اولیه طبق اصول صحیح</p> <p>-قیف زدن مایه کشمکش</p> <p>-پخت شیرینی کشمکش</p> <p>نگرش :</p> <p>-اطمینان از تمیز و پاک بودن کشمکش های مورد استفاده</p> <p>-دقت در تشخیص پخت شیرینی کشمکش</p> <p>ایمنی و بهداشت :</p> <p>-نصب سیستم اطلاع رسانی نشت گاز در کارگاه</p> <p>-استفاده از کلاه ، لباس کار و ماسک مناسب</p> <p>-استفاده از دستکش نسوز و ماسک مقاوم به حرارت</p> <p>-نصب کپسول آتش نشانی در نقاط مورد نظر طبق استاندارد ایمنی</p> <p>-شستشوی کشمکش ها قبل از استفاده در شیرینی</p> <p>-نصب جعبه کمک های اولیه در کارگاه</p> <p>-رعایت نکات ایمنی مربوط به کار با اجاق</p> <p>توجهات زیست محیطی :</p> <p>-استفاده از سطل زباله پدالی و در پوش دار در محیط کارگاه</p> <p>-دور کردن زباله و ضایعات از محیط کار در اسرع وقت</p>		



- برگه استاندارد ابزار -

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	سینی ( دیس )	در انواع مختلف	۱۰ عدد	
۲	قالب	در انواع مختلف	۱۰ عدد	
۳	کلاه		به تعداد کارآموزان	
۴	کفش		به تعداد کارآموزان	
۵	لباس کار		به تعداد کارآموزان	
۶	دستکش		به تعداد کارآموزان	
۷	ماسک		به تعداد کارآموزان	
۸	دستکش	نسوز	به تعداد کارآموزان	
۹	تحته وايت برد		۱ عدد	
۱۰	ماژیک	در رنگ های مختلف	۱۰ عدد	
۱۱	تحته پاک کن		۲ عدد	
۱۲	قلم مو		۲ عدد	
۱۳	فنده		۲ عدد	
۱۴	توری آسیاب		به تعداد کارآموزان	
۱۵	کاردک		۳ عدد	
۱۶	لیسک		۲ عدد	
۱۷	الک	در انواع مختلف	۱ سری	
۱۸	پیمانه	در سایز های مختلف	۱ سری	
۱۹	ظروف گود	استیل	۱ سری	
۲۰	پاتیل	استیل	۱ سری	
۲۱	بشر	پلاستیک	۱ سری	
۲۲	قیف		۱ سری	
۲۳	ماسوره		۱ سری	

توجه :

- ابزار برای یک کارگاه به ظرفیت ۱۵ نفر در نظر گرفته شود .



- برگه استاندارد ابزار -

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۲۴	گیره ماسوره			
۲۵	همزن	دستی		
۲۶	ترموومتر			
۲۷	پیمانه قاشقی	در سایزهای مختلف		
۲۸	الک	دسته دار استیل با مش ریز		
۲۹	حصوم	استیل		

توجه :

- ابزار برای یک کارگاه به ظرفیت ۱۵ نفر در نظر گرفته شود .

- برگه استاندارد تجهیزات -

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	کپسول اتش نشانی	متناسب با مساحت کارگاه		
۲	ویدئو پروژکتور			
۳	فر	برقی - گازی		
۴	ترازو	دیجیتال		
۵	آسیاب	برقی		
۶	میز و صندلی مریبی			
۷	صندلی کاراموز			
۸	جبهه کمک های اولیه			
۹	میکسر	برقی		
۱۰	اجاق			
۱۱	میز کار	استیل		متناسب با مساحت کارگاه

توجه :

- تجهیزات به ازاء هر سه نفر محاسبه شود .



- برگه استاندارد مواد

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	کیسه	مخصوص زباله	یک بسته	
۲	سلفون		یک بسته	
۳	فویل		یک بسته	
۴	پودر قند		یک بسته	
۵	روغن	جامد	یک بسته	
۶	روغن	مایع	یک بسته	
۷	نمک		یک بسته	
۸	بیکینگ پودر		یک بسته	
۹	پودر کاکائو		یک بسته	
۱۰	آرد		۱۰۰ کیلو	
۱۱	شکر		یک بسته	
۱۲	پودر شکر		یک بسته	
۱۳	تخم مرغ		یک کارتون	
۱۴	بیکینگ پودر		یک بسته	
۱۵	امولیسفاير		یک بسته	
۱۶	پودر دارچین		یک بسته	
۱۷	وانیل		یک بسته	
۱۸	کاغذ روغنی		یک کارتون	
۱۹	رنگ خوراکی		یک بسته	
۲۰	پودر نارگیل		یک بسته	
۲۱	شکلات	سفید - سیاه - شیری	یک بسته	
۲۲	اسید سیتریک		یک بسته	
۲۳	بیکربنات سدیم		یک بسته	
۲۴	بهبود دهنده		یک بسته	
۲۵	اسانس	پودری و مایع	یک بسته	

توجه :

- مواد به ازام یک نفر و یک کارگاه به ظرفیت ۱۵ نفر محاصله شود .



- منابع و نرم افزار های آموزشی (اصلی مورد استفاده در تدوین و آموزش استاندارد)

- سایر منابع و محتواهای آموزشی (پیشنهادی گروه تدوین استاندارد) علاوه بر منابع اصلی