



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

بسمه تعالی

معاونت آموزش

دفتر طرح و برنامه های درسی



جمهوری اسلامی ایران
وزارت تعاون، کار و رفاه اجتماعی

استاندارد آموزش شایستگی

فربان پایه (فردار پایه)

گروه شغلی

صنایع غذایی

کد ملی آموزش شایستگی

۵۱۲۰/۱/۱۳

تاریخ تدوین استاندارد: ۱۳۹۲/۱۱/۱



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

کد ملی شناسایی آموزش شایستگی : ۵۱۲۰/۱/۱۳

اعضاء کمیسیون تخصصی برنامه ریزی درسی رشته صنایع غذایی :

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

- اتحادیه قنادان

-

فرآیند اصلاح و بازنگری :

-

-

آدرس دفتر طرح و برنامه های درسی

تهران ، خیابان آزادی ، خیابان خوش شمالی ، نبش خیابان نصرت ، ساختمان شماره ۲ ، سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور ، پلاک

۹۷

تلفن ۶۶۵۶۹۹۰۷ - ۶۶۹۴۴۱۲۰

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	نماینده 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 گلزارمنش	لیسانس	قنادی 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 :

نقشه ی 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 ، مسؤلیت 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 صرفاً در مشاغلی است که بعد از آموزش نظری یا همگام با آن آموزش عملی به صورت محدود یا با ماکت 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 قضاوت در مورد آنکه یک شایستگی بدست آمده است یا خیر ، که شامل سه بخش عملی ، کتبی عملی و اخلاق حرفه ای خواهد بود .

صلاحیت حرفه ای مربیان :

حداقل توانمندی های آموزشی و حرفه ای که از مربیان 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 :

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



نام استاندارد آموزش شایستگی :	
فرداری پایه (فربان پایه)	
شرح استاندارد آموزش شایستگی :	
فرداری ، شغلی از مشاغل حوزه قنادی در صنایع غذایی است که وظایف او در قنادی ، آماده سازی فر ، تهیه مواد اولیه برای کمکهای پایه مورد نیاز ترکاری و کیک سازی ، تهیه خمیر آن و نهایتاً پخت . ضمناً لطیفه (نان لطیفه) و نان اکلر (نان خامه ای) را هم تولید می کند و با مشاغل کیک ساز و ترکار نیز در ارتباط است.	
ویژگی های کارآموز ورودی :	
حداقل میزان تحصیلات : دیپلم	
حداقل توانایی جسمی و ذهنی : سلامت کامل جسمی و روانی	
مهارت های پیش نیاز : ندارد	
طول دوره آموزش :	
طول دوره آموزش	: ۵۲ ساعت
- زمان آموزش نظری	: ۱۰ ساعت
- زمان آموزش عملی	: ۲۲ 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 مربیان :	
دیپلم با ۸ سال سابقه کار مرتبط	
فوق دیپلم تغذیه هتلداری صنایع غذایی با ۳ سال سابقه مرتبط	
لیسانس تغذیه هتلداری صنایع غذایی با ۱ سال سابقه کار مرتبط	



* تعریف دقیق استاندارد (اصطلاحی) :

فرمان پایه (فردار پایه) محور اصلی در قنادی می باشد که تهیه کردن کیک های پایه ، لطیفه و نان اکلر را به عهده دارد .

* اصطلاح انگلیسی استاندارد (و اصطلاحات مشابه جهانی) :

* مهم ترین استانداردها و رشته های مرتبط با این استاندارد :

کلیه استانداردهای قنادی

* جایگاه استاندارد شغلی از جهت آسیب شناسی 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 زیان آور طبق سند و مرجع

د : نیاز به استعلام از وزارت کار



استاندارد آموزش شغل / شایستگی^۱

- شایستگی ها / کارها^۳

ردیف	عناوین
۱	آماده سازی فر
۲	آماده سازی مواد اولیه برای تهیه کیک
۳	تهیه خمیر کیک و قالبگیری آن
۴	کنترل پخت و سرد کردن کیک های آماده
۵	تهیه لطیفه (نان لطیفه)
۶	تهیه نان اکلر (نان خامه ای)
۷	تهیه شربت اینورت (بار)
۸	
۹	
۱۰	
۱۱	
۱۲	
۱۳	
۱۴	
۱۵	

^۱. Occupational / Competency Standard

^۳. Competency / task



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : آماده سازی فر
	نظری	عملی	جمع	
	۱	۳	۴	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
				دانش :
سینی			۱۰ دقیقه	- انواع فر و موارد کاربرد آنها (طبقه ای - گردان - کوره ای - سنتی - تونلی - خانگی - گازی - برقی)
قالب			۱۰ دقیقه	- واحدهای سنجش دما و تبدیل آن ها به یکدیگر
فر			۱۵ دقیقه	- نکات مربوط به تنظیم دمای فر طبق محصول مورد نظر
کلاه			۱۰ دقیقه	- معیارهای مورد نظر برای آماده سازی قالب
لباس کار			۱۵ دقیقه	- معیارهای مورد نظر برای چیدمان صحیح قالب ها در فر
دستکش				
ماسک				
دستکش نسوز				
کپسول آتش نشانی				
سطح زباله درب دار و پدال دار				
				مهارت :
ویدئو پروژکتور		۱		- روشن کردن و تنظیم فر با محصول مورد نظر
تخته وایت برد		۱		- آماده سازی قالب ها برای محصول مورد نظر
ماژیک		۱		- چیدمان قالب ها در دیس ها
پاک کن				
صندلی کارآموز				
میز و صندلی مربی				
قلم مو				نگرش :
جعبه کمک های اولیه				- دقت در تمیز بودن قالب های مورد استفاده
فندک				- دقت در رعایت و بهداشت هنگام روغن کاری قالب ها
کیسه زباله				-
سلفون				
فویل				ایمنی و بهداشت :
میز کار				- نصب سیستم اطلاع رسانی نشت گاز در کارگاه
				- استفاده از کلاه ، لباس کار و ماسک مناسب



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : آماده سازی فر
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
	<p>ایمنی و بهداشت :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 			
	<p>توجهات زیست محیطی :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۵/۵	۳	۲/۵	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			آماده سازی مواد اولیه برای تهیه کیک
پیمانه های اندازه گیری				دانش :
ترازوی دیجیتال			۰/۵	- مفهوم فرمولاسیون تهیه کیک
پاتیل استیل			۰/۵	- انواع مواد اولیه اصلی برای کیک
ظروف استیل گود در سایزهای مختلف			۰/۵	- انواع مواد اولیه کمکی برای تهیه کیک
آسیاب و توری آسیاب			۰/۵	- انواع مواد افزودنی مورد استفاده در کیک
الک در انواع مختلف			۰/۵	- انواع الک و توری و موارد کاربرد آن ها
کاردک و لیسک				-
آرد				
شکر				مهارت :
بکینگ پودر		۱		- اندازه گیری مواد اولیه مورد نیاز طبق فرمولاسیون
نمک		۱		- الک کردن طبق اصول صحیح
تخم مرغ		۰/۵		- آسیاب کردن طبق اصول صحیح
روغن جامد و مایع		۰/۵		- جدا کردن اجزای تخم مرغ طبق اصول صحیح
پودر قند (پودر شکر)		۰/۵		-
لباس کار				
کلاه				نگرش :
دستکش				- دقت در انتخاب مواد اولیه و افزودنی مجاز طبق استانداردهای بهداشتی
کفش				- دقت در شرایط نگهداری مواد اولیه آماده شده تا زمان مصرف
کپسول آتش نشانی				- دقت در اندازه گیری مطابق با فرمول مورد نظر
جعبه کمک های اولیه				-
میز کار				



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : آماده سازی مواد اولیه برای تهیه کیک
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
	<p>ایمنی و بهداشت :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 			
	<p>توجهات زیست محیطی :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۵/۵	۴/۵	۱	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			تهیه خمیر کیک و قالبگیری آن
بشر پلاستیکی				دانش :
قیف و ماسوره			۱۵ دقیقه	-دستورالعمل خمیر انواع کیک
گیره قیف			۱۵ دقیقه	-انواع قالب و کاربرد آن ها
ظروف استیل گود در سایزهای مختلف			۱۵ دقیقه	-انواع روش های قالبگیری و موارد کاربرد آن ها
کاردک و لیسک			۱۵ دقیقه	-نکات مربوط به مخلوط کردن (میکس کردن) مواد اولیه با توجه به نوع محصول
پاتیل استیل				-
همزن دستی				
میکسر				مهارت :
روغن مایع		۱/۵		-انتخاب قالب و روش قالبگیری با توجه به محصول مورد نظر
قلم مو		۱		-آماده سازی قالب ها
پودر کاکائو		۱		-پر کردن قالب ها با توجه به محصول مورد نظر
پودر قهوه فوری		۱		-مخلوط کردن مواد اولیه طبق اصول صحیح (میکس کردن)
آرد				-
شکر				نگرش :
روغن جامد				-اطمینان از پاکیزگی ظرف مورد استفاده برای تهیه سفیده (عاری بودن از چربی)
تخم مرغ				-استفاده از روش صحیح و بهداشتی بازسازی در صورت بریده شدن سفیده(کاربرد پودر سفیده)
بکینگ پودر				-
امولسینایر				
کشمش				
پودر شکر				
میز کار				



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : تهیه خمیر کیک و قالبگیری آن
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
پودر نارگیل رنگ خوراکی کفش کپسول آتش نشانی جعبه کمک های اولیه شکلات (سیاه-شیری-سفید) دستکش کلاه لباس کار نمک وانیل اسانس های پودری و مایع پودر دارچین کاغذ روغنی	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

	زمان آموزش			عنوان :
	نظری	عملی	جمع	
	۰/۵	۲/۵	۳	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			کنترل پخت و سرد کردن کیک های آماده
ترمومتر کپسول آتش نشانی لباس کار مناسب و بهداشتی فر سینی قالب میز کار				دانش :
		۱۰ دقیقه		-اهمیت دمای فر برای پخت محصولات در مراحل مختلف
		۵ دقیقه		-اهمیت ثابت بودن دما در مراحل پخت
		۱۰ دقیقه		-اهمیت تشخیص زمان پخت در کیک های مختلف
		۵ دقیقه		-اهمیت به دمای محیط رسیدن کیک های آماده
				مهارت :
		۱۵ دقیقه		-کنترل زمان پخت با مشاهده عینی
		۱۵ دقیقه		-خروج کیک های آماده از فر طبق اصول صحیح
		۰/۵		-رسانیدن دمای کیک های آماده به دمای محیط به طور تدریجی
		۰/۵		-خارج کردن کیک های آماده از قالب ها طبق اصول صحیح
		۰/۵		-باز کردن درب فر بعد از اطمینان از پخت کامل
		۰/۵		-چیدن کیک های آماده طبق اصول صحیح بر روی صفحه های مشبک
				نگرش :
				-دقت در مراحل انجام کار
			-	



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
				کنترل پخت و سرد کردن کیک های آماده
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی 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

	زمان آموزش			عنوان : تهیه لطیفه (نان لطیفه)
	جمع	عملی	نظری	
	۶	۴	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
آرد				دانش :
شکر			۰/۵	-دستورالعمل لطیفه
تخم مرغ			۰/۵	-ویژگی قیف مورد استفاده برای لطیفه
وانیل			۰/۵	-ویژگی و کاربرد پودر شکر برای لطیفه
بکینگ پودر			۰/۵	-دمای مناسب فر برای پخت لطیفه
بهبود دهنده			۰/۵	
پودر شکر				
شکر				مهارت :
میکسر				-انتقال خمیر توسط قیف روی کاغذ مخصوص
قیف و ماسوره		۱۵ دقیقه		-برگرداندن کاغذ حاوی خمیر بر روی دیس حاوی پودر شکر
گیره ماسوره		۱۵ دقیقه		-انتقال کاغذ حاوی خمیرهای آغشته به پودر شکر به داخل سینی های فر
کاغذ دیس		۰/۵		
دیس				-پخت خمیرهای نان لطیفه
فر		۱		-پوشش نان های لطیفه پس از سرد شدن توسط کاورهای نایلونی و انتقال به سردخانه
دستکش نسوز		۰/۵		
دستکش				
کلاه				
کفش				
لیاس کار				نگرش :
کپسول آتش نشانی				- اطمینان از پاکیزگی ظروف مورد استفاده برای تهیه سفیده (عاری از چربی)
پاتیل استیل				-عدم استفاده از افزودنی های غیر مجاز در سفیده هنگام زدن آن
ویدئو پروژکتور				-استفاده از روش صحیح و بهداشتی بازسازی در صورت بریده شدن سفیده
تخته وایت برد				
میز کار				



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : تهیه لطیفه (نان لطیفه)
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
	<p>ایمنی و بهداشت :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 			
	<p>توجهات زیست محیطی :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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

	زمان آموزش			عنوان : تهیه نان اکلر (نان خامه ای)
	نظری	عملی	جمع	
	۲	۴	۶	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
فر				دانش :
سینی فر			۰/۵	-دستورالعمل نان اکلر
هسوم			۰/۵	-ویژگی قیف و ماسوره های مورد استفاده برای خمیر نان اکلر
پاتیل استیل			۰/۵	-هدف از پخت اولیه خمیر نان اکلر
آرد			۰/۵	-دمای مناسب فر برای پخت نان اکلر
روغن			۰/۵	
تخم مرغ				مهارت :
نمک				-نحوه پخت اولیه نان اکلر
آب		۰/۵		-نحوه خنک کردن خمیر نان اکلر بعد از پخت اولیه
شیر		۰/۵		-مخلوط کردن خمیر خنک شده با تخم مرغ (میکس کردن)
لباس		۱		-قیف زدن پازیت (تزریق خمیر روی سینی)
کلاه		۱		-پخت نهایی نان اکلر در فر
دستکش		۱		
کفش		۱		نگرش :
ماسک				-دقت در مراحل انجام کار
ویدئو پروژکتور				ایمنی و بهداشت :
تخته وایت برد				-نصب سیستم اطلاع رسانی نشئت گاز در کارگاه
کپسول آتش نشانی				-استفاده از کلاه ، لباس کار و ماسک مناسب
دستکش نسوز				-استفاده از دستکش نسوز و ماسک مقاوم به حرارت
میز کار				-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

	زمان آموزش			عنوان : تهیه شربت اینورت (بار)
	جمع	عملی	نظری	
	۳	۲	۱	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
اسید سیتریک شکر آب پاتیل قلم مو اجاق بی کربنات سدیم الک استیل ریز و دسته دار هسوم استیل میز کار				دانش :
			۱۵ دقیقه	-اسید سیتریک مورد استفاده برای تهیه شربت اینورت (جوهرلیمو)
			۱۵ دقیقه	-هدف از کاربرد اسید سیتریک (جوهرلیمو)
			۱۵ دقیقه	-موارد کاربرد انواع شربت اینورت
			۱۵ دقیقه	-موارد اصلاح اسیدیته شربت اینورت در صورت لزوم (ترش شدن)
				مهارت :
		۰/۵		- تهیه شربت اینورت طبق اصول صحیح
		۰/۵		-کف زدایی شربت اینورت
		۰/۵		-پاکسازی کریستاله های شکر اطراف پاتیل توسط آب و قلم
		۰/۵		-اصلاح ترشی شربت اینورت در صورت لزوم
	نگرش :			
	-دقت در میزان مصرف اسید سیتریک جهت پیشگیری از نیاز به اصلاح			
	-دقت در مصرف بیکربنات سدیم در صورت نیاز به اصلاح شربت اینورت			
	-رعایت اولویت و زمان هر مرحله 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				



- 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	تخته وایت برد		۱ عدد	
۱۰	ماژیک	در رنگ های مختلف	۱۰ عدد	
۱۱	تخته پاک کن		۲ عدد	
۱۲	قلم مو		۲ عدد	
۱۳	فندک		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	ترمومتر			
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 آتش نشانی	متناسب با مساحت کارگاه		
۲	ویدئو پروژکتور			
۳	فر	برقی - گازی		
۴	ترازو	دیجیتال		
۵	آسیاب	برقی		
۶	میز و صندلی مربی			
۷	صندلی کارآموز			
۸	جعبه کمک های اولیه			
۹	میکسر	برقی		
۱۰	اجاق	استیل	متناسب با مساحت کارگاه	
۱۱	میز کار			

توجه :

- ابزار به ازاء هر سه نفر محاسبه شود .



- بر گه 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	بیکنینگ 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	بیکنینگ پودر		یک بسته	
۱۵	امولیسفایر		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 ازاء یک نفر و یک کارگاه به ظرفیت ۱۵ نفر محاسبه شود .

