



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور



جمهوری اسلامی ایران
وزارت تعاون، کار و رفاه اجتماعی

بسمه تعالی

معاونت آموزش

دفتر طرح و برنامه های درسی

استاندارد آموزش شایستگی

حلوا پز سنتی آذربایجان شرقی

گروه شغلی

صنایع غذایی

کد ملی آموزش شایستگی

۷۵۱۲-۶۷-۰۷۷-۱

تاریخ تدوین استاندارد: ۹۳/۱۲/۱



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

کد ملی شناسایی آموزش شایستگی : ۷۵۱۲-۶۷-۰۷۷-۱

اعضاء کمیسیون تخصصی برنامه ریزی درسی رشته صنایع غذایی :

علی موسوی
رامک فرح آبادی
ارژنگ بهادری
پریسا رستمی

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

- اداره کل آموزش فنی و حرفه ای استان آذربایجان شرقی

-

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 حرفه ای 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	مریم احباب	لیسانس		مربی فنی و حرفه ای	۱۱ سال	تلفن ثابت : تلفن همراه : ۰۹۳۸۹۳۷۸۴۸۴ ایمیل : آدرس :
۲	آیلا ایراملو	فوق لیسانس	صنایع غذایی	کارشناس آموزش فنی و حرفه ای استان آذربایجان شرقی	۸ سال	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 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 حرفه‌ای 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 :
حلوا پز آذربایجان شرقی
شرح استاندارد آموزش شایستگی :
حلواپز شایستگی از شیرینی پزی در حوزه صنایع غذایی است که در آن تهیه مواد اولیه اندازه گیری ، آماده سازی ، تهیه انواع حلواهای سنتی و فانتزی ، پهن کردن حلوا ، برش و تزئین انواع حلوا و چیدن حلوا انجام می شود ضمناً با مشاغلی نظیر قنادی ها ، فروشندگان لوازم قنادی در ارتباط می باشد.
ویژگی های کارآموز ورودی :
حداقل میزان تحصیلات : پایان دوره راهنمایی حداقل توانایی جسمی و ذهنی : سلامت کامل جسمانی و روانی مهارت های پیش نیاز : کنترل بهداشت و ایمنی در واحد غذا و نوشیدنی
طول دوره آموزش :
طول دوره آموزش : ۵۰ ساعت
- زمان آموزش نظری : ۱۰ ساعت
- زمان آموزش عملی : ۴۰ ساعت
- زمان کارورزی : - ساعت
- زمان پروژه : - ساعت
بودجه بندی ارزشیابی (به درصد)
- کتبی : ۲۵٪
- عملی : ۶۵٪
- اخلاق حرفه ای : ۱۰٪
صلاحیت های حرفه ای مربیان :
دیپلم با ۳ سال سابقه کاری مرتبط



* تعریف دقیق استاندارد (اصطلاحی) :

حلوا پز سنتی آذربایجان از مرحله آماده سازی مواد اولیه تا تهیه انواع حلوهای سنتی را انجام می دهد و بسته بندی می کند.

* اصطلاح انگلیسی استاندارد (و اصطلاحات مشابه جهانی) :

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

کلیه استانداردهای مرتبط 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 شایستگی

- / کارها

ردیف	عناوین
۱	تهیه و نگهداری مواد اولیه
۲	آماده سازی مواد اولیه
۳	تهیه انواع حلواهای فانتزی
۴	تهیه انواع حلواهای سنتی
۵	پهن کردن ، برش ، قالب زدن
۶	تزئین انواع حلوا
۷	ظرف گذاری حلوا و بسته بندی حلوا



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : تهیه و نگهداری مواد اولیه
	نظری	عملی	جمع	
	۲/۳۰	۳	۵/۳۰	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
اسلاید پروژکتور قفسه بندی یخچال فریزر توری پنجره ظروف نگهداری استیل یا پلاستیکی	دانش :			
	انواع آرد گندم			
	ویژگی آرد برنج مرغوب			
	ویژگی آرد نخودچی مرغوب			
	انواع روغن جامد و کره			
	ویژگی بادام ، پسته و گردوی تازه			
	ویژگی گلاب ، هل ، زعفران مرغوب			
	ویژگی پودر کاکائو و شکلات مرغوب			
	اهمیت محل و ظروف نگهداری مواد خوراکی			
	اهمیت صرفه اقتصادی هنگام خرید			
	اهمیت رعایت اصول fifo هنگام نگهداری مواد اولیه			
	مهارت :			
	برنامه ریزی صحیح خرید			
	جدا سازی مواد اولیه با توجه به ویژگی های ظاهری			
	بسته بندی و نگهداری مواد اولیه طبق اصول صحیح			
	اجرای اصول fifo در نگهداری مواد اولیه			
	نگرش :			
	دقت در رعایت صرفه اقتصادی هنگام خرید			
	دقت در انتخاب مواد اولیه مناسب و با کیفیت			
	دقت در تازه بودن مواد اولیه			
ایمنی و بهداشت :				
استفاده از کلاه ، لباس سفید و بهداشتی و دستکش				
مجهز بودن جعبه کمک های اولیه				
سیستم تهویه مناسب				
مجهز بودن کارگاه به کپسول آتش نشانی				

توجهات زیست محیطی :



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : آماده سازی مواد اولیه
	جمع	عملی	نظری	
	۷/۳۰	۶	۱/۳۰	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
اسلاید				دانش :
پروژکتور				انواع ترازوها ، پیمانها و لیوان های اندازه گیری مایعات و قاشق های اندازه گیری
تخته کار				ضرورت الک کردن آرد و پودر شکر قبل از وزن کردن و پیمانها زدن
چاقو				نکات مورد اهمیت جهت پیمانها کردن مواد اولیه پودری و غیر پودری
پیمانها				مهارت :
ترازو				اندازه گیری وزنی و حجمی مواد اولیه
آسیاب				پیمانها کردن مواد پودری و غیر پودری طبق اصول صحیح
سینک ظرفشویی				آسیاب کردن برخی مواد
دستمال				الک کردن مواد پودری
هاون				خرد کردن دانه هایی مثل گردو ، بادام و پسته
دستکش				نگرش :
لباس کار				دقت در مراحل آماده سازی مواد اولیه
شوینده مناسب ابزار و محیط				ایمنی و بهداشت :
کفش مناسب				استفاده از کلاه ، لباس سفید و بهداشتی و دستکش
انواع آرد ، گردو ، بادام ، پسته ، هل ، زنجبیل ، گلاب ، دارچین ، روغن جامد ، کره ، پودر کاکائو شکر ، شکلات				مجهر بودن جعبه کمک های اولیه
				سیستم تهویه مناسب
				مجهر بودن کارگاه به کپسول آتش نشانی
				توجهات زیست محیطی :



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : تهیه انواع حلوهای فانتزی
	جمع	عملی	نظری	
	۱۱/۳۰	۱۰	۱/۳۰	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
اسلاید				دانش :
پروژکتور				تفاوت حلوهای فانتزی و سنتی
اجاق گاز				نکات مورد اهمیت در ارتباط با انواع حلوهای فانتزی
ماهی تابه				نکات مورد اهمیت در ارتباط با تفت دادن و گرفتن خامی آرد بدون تغییر رنگ
دستکش				نکات مورد اهمیت :
قاشق				افزودن روغن جامد یا کره به آرد و پودر شکر ، پودر هل ، بادام ، گردو خرد شده به مواد و مخلوط کردن مواد
کاسه				نکات برداشتن مواد از روی حرارت و نیم گرم شدن مواد
چاقو				مهارت :
انواع آرد ، بادام ، پسته ، هل ، زنجبیل ، دارچین ، روغن جامد ، کره پودر کاکائو پودر شکر شکلات				تهیه حلوای شکلات
				تهیه حلوای گردو
				تهیه حلوای بادام
				تهیه حلوای آجیل
				تهیه حلوای سه رنگ
	نگرش :			
	دقت در مراحل تهیه انواع حلوهای فانتزی			
	ایمنی و بهداشت :			
	استفاده از کلاه ، لباس سفید و بهداشتی و دستکش مجهز بودن جعبه کمک های اولیه سیستم تهویه مناسب مجهز بودن کارگاه به کپسول آتش نشانی			

توجهات زیست محیطی :
نحوه صحیح دفع زباله



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : تهیه انواع حلوهای سنتی
	جمع	عملی	نظری	
	۱۱/۳۰	۱۰	۱/۳۰	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
اسلاید				دانش :
پروژکتور				انواع حلوهای سنتی
اجاق گاز				ویژگی زعفران مرغوب و نحوه دم کردن
ماهی تابه				نکات مورد اهمیت در ارتباط با (تهیه شربت ، تفت دادن و گرفتن خامی آرد و افزودن روغن به آرد و مخلوط کردن مواد)
دستکش				اهمیت افزودن تدریجی شربت به حلوا و مخلوط کردن مواد تا رسیدن حلوا به غلظت دلخواه
قاشق				مهارت :
قابلمه				تهیه حلوای ترحوای زعفرانی
کاسه				تهیه حلوای گل محمدی
چاقو				تهیه حلوای کفگیر
رنده				تهیه حلوای زنجبیل تبریز
کفگیر				تهیه حلوای هویج
بشقاب				نگرش :
انواع آرد ، گردو ، بادام ، پسته ، هل ، زنجبیل ، گلاب ، ، روغن جامد ، کره شکر ، هویج ، گل محمدی زعفران				دقت در مراحل تهیه انواع حلوهای سنتی طبق اصول صحیح
				ایمنی و بهداشت : استفاده از کلاه ، لباس سفید و بهداشتی و دستکش مجهز بودن جعبه کمک های اولیه سیستم تهویه مناسب مجهز بودن کارگاه به کپسول آتش نشانی

توجهات زیست محیطی :
دفع صحیح ضایعات



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۲/۳۰	۱/۳۰	۱	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
اسلاید پروژکتور چاقو قالب شیرینی وردنه کاغذ روغنی				دانش :
				نکات مورد اهمیت در ارتباط با باز کردن حلوا لای نایلون و وردنه کشیدن حلوا
				اهمیت ضخامت حلوا
				انواع قالب های شیرینی پزی
				مهارت :
				پهن کردن حلوا با ضخامت مناسب
				برش حلوا به اشکال مختلف
				قالب زدن حلوا به اشکال مختلف
				نگرش :
	دقت در پهن کردن ، برش و قالب زدن حلوا طبق اصول صحیح			
ایمنی و بهداشت : استفاده از روپوش ، کلاه یا روسری مجهر بودن به جعبه کمک های اولیه مجهر بودن کارگاه به کپسول آتش نشانی				

توجهات زیست محیطی :

دفع صحیح ضایعات



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : تزئین انواع حلوا
	جمع	عملی	نظری	
	۷/۳۰	۶/۳۰	۱	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
اسلاید			دانش :	
پروژکتور			انواع مواد تزئینی حلوا	
اجاق گاز			ویژگی شکلات تخته ای مرغوب	
قابلمه			ویژگی قیف و ماسوره مناسب حلوا	
رنده			نکات مورد اهمیت در ارتباط با خرد کردن و پودر کردن خلال بادام و گردو	
قیف			مهارت :	
ماسوره			ذوب کردن شکلات تخته ای به روش بن ماری	
قاشق			ریختن شکلات در قیف با سر ماسوره حروف	
بشقاب			تزئین روی حلوا با شکلات	
الک			پاشیدن پودر پسته ، بادام و گردو	
شکلات تخته ای			نقش انداختن روی تر حلوا با قاشق غذاخوری چرب شده	
خلال بادام			پاشیدن پودر شکر روی حلوی زنجبیلی	
مغز گردو			نگرش :	
خلال پسته			دقت در مراحل تزئین انواع حلوا	
پودر شکر			ایمنی و بهداشت :	
روغن مایع			استفاده از روپوش ، کلاه یا روسری	

مجهر بودن به جعبه کمک های اولیه
مجهر بودن کارگاه به کپسول آتش نشانی

توجهات زیست محیطی :
دفع صحیح ضایعات



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۴	۳	۱	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
اسلاید پروژکتور چاقو قالب شیرینی وردنه کاغذ روغنی سلفون ظروف یکبار مصرف قابل تجزیه				دانش :
				انواع ظروف یکبار مصرف قابل تجزیه
				ویژگی کاغذ شکلات
				اهمیت کاربرد سلفون
				نکات ایمنی در ارتباط با نحوه چیدن حلوا در ظرف
				مهارت :
				انتخاب ظروف مناسب حلوای تر و حلوای خشک
				چیدن حلوا در ظرف
				بسته بندی حلوا
				نگرش :
			دقت در ظرف گذاری حلوا و بسته بندی حلوا	
			ایمنی و بهداشت :	
			استفاده از روپوش ، کلاه یا روسری	
			مجهر بودن به جعبه کمک های اولیه	
			مجهر بودن کارگاه به کپسول آتش نشانی	

توجهات زیست محیطی :

دفع صحیح ضایعات



- برگه استاندارد تجهیزات

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	اجاق گاز	معمولی	۱ عدد برای هر کارگاه	
۲	یخچال	ویترینی	۱ عدد برای هر کارگاه	
۳	تهویه	۱ عدد متناسب با وسعت کارگاه	۱ عدد	
۴	سینک ظرف شویی	دوقلو	۱ عدد برای هر کارگاه	
۵	چرخ گوشت	برقی	۱ عدد برای هر کارگاه	

توجه :

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

- برگه استاندارد مواد

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	گلاب	دارای بسته بندی و تاریخ انقضا	به میزان لازم	
۲	زعفران	بهداشتی و دارای بسته بندی	به میزان لازم	
۳	آرد گندم	تازه ، بهداشتی و دارای بسته بندی	به میزان لازم	
۴	آرد برنج	تازه ، بهداشتی و دارای بسته بندی	به میزان لازم	
۵	آرد نخودچی	تازه ، بهداشتی و دارای بسته بندی	به میزان لازم	
۶	روغن جامد	دارای بسته بندی و تاریخ انقضا	به میزان لازم	
۷	کره	دارای بسته بندی و تاریخ انقضا	به میزان لازم	
۸	روغن مایع	دارای بسته بندی و تاریخ انقضا	به میزان لازم	
۹	پودر شکر	بهداشتی و دارای بسته بندی	به میزان لازم	
۱۰	شکر	بهداشتی و دارای بسته بندی	به میزان لازم	
۱۱	شکلات تخته ای	بهداشتی و دارای بسته بندی	به میزان لازم	
۱۲	مغز گردو	تازه ، سالم و بهداشتی	به میزان لازم	
۱۳	خلال پسته	تازه ، سالم و بهداشتی	به میزان لازم	
۱۴	خلال بادام	تازه ، سالم و بهداشتی	به میزان لازم	

۱۵	پودر کاکائو	تازه ، بهداشتی و دارای بسته بندی	به میزان لازم
۱۶	پودر زنجبیل	تازه ، بهداشتی و دارای بسته بندی	به میزان لازم
۱۷	پودر دارچین	تازه ، بهداشتی و دارای بسته بندی	به میزان لازم
۱۸	گل محمدی	خشک و تازه	به میزان لازم
۱۹	هویج	تازه و بدون لک	به میزان لازم

توجه :

- مواد به ازاء یک نفر و یک کارگاه به ظرفیت ۱۵ نفر محاسبه شود .



- برگه استاندارد ابزار

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	ماهی تابه	در اندازه های مختلف	۱ عدد برای هر کارآموز	
۲	قابلمه	در اندازه های مختلف	۱ عدد برای هر کارآموز	
۳	قاشق	استیل	۱ عدد برای هر کارآموز	
۴	کفگیر	استیل	۱ عدد برای هر کارآموز	
۵	هاون	دستی	۱ عدد برای هر کارآموز	
۶	بشقاب	چینی	۱ عدد برای هر کارآموز	
۷	ترازو	دیجیتال	۱ عدد برای هر کارگاه	
۸	وردنه	در اندازه های مختلف	۱ عدد برای هر کارآموز	
۹	ظروف یکبار مصرف	قابل تجزیه در طبیعت	به تعداد لازم	
۱۰	سلفون	ایرانی	به تعداد لازم	
۱۱	قیچی	در اندازه های مختلف	۱ عدد برای هر کارآموز	
۱۲	چاقو	در اندازه های مختلف	۱ عدد برای هر کارآموز	
۱۳	تخته کار	پلاستیکی	۱ عدد برای هر کارآموز	
۱۴	قالب شیرینی پزی	در اشکال مختلف	۱ عدد برای هر کارآموز	

توجه :

- ابزار به ازاء هر سه نفر محاسبه شود .

