جمهوری اسلامی ایران
وزارت تعاون، کار و رفاه اجتماعی

سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور

بسمه تعالی

معاونت آموزش

دفتر طرح و برنامه های درسی

استاندارد آموزش شغل

عنوان آموزش شغل

متصدی کافی شاپ (قهوه سرا)

گروه شغلی

خدمات تغذیه ای

کد ملی آموزش شغل

۵۱۲۰-۶۸-۰۰۱-۱

تاریخ تدوین استاندارد : ۱۳۹۳/۱۰/۱

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

کد ملی شناسایی آموزش شغل : ۱-۰۰۱-۶۸-۵۱۲۰

اعضاء کمیسیون تخصصی برنامه ریزی درسی رشته صنایع غذایی :
مهندس علی موسوی
پریسا رستمی

حوزه های حرفه ای و تخصصی همکار برای تدوین استاندارد آموزش شغل :
- دفتر طرح و برنامه های درسی
- متصدی کافی شاپ زنجیره ای صدف

فرآیند اصلاح و بازنگری :
-طبق درخواست آموزشگاه دار متصدی کافی شاپ و مشاور در این زمینه و همکاری ایشان این استاندارد مورد بازنگری قرار گرفت.
-

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

دورنگار ٦٦٩٤٤١١٧ تلفن ٦٦٥٦٩٩٠٧ - ٦٦٩٤٤١٢٠

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	فرهود زعفری	دیپلم	کافی شاپ	–متولی کافی شاپ زنجیره ای –مربی بین المللی –مشاور وراه اندازی کافی شاپ در سطح بین المللی	۳۰	تلفن ثابت : تلفن همراه : ۰۹۱۲۱۴۹۰۱۵۴ ایمیل : آدرس :
۲	پریسا رستمی	لیسانس	علوم تغذیه	کارشناس فنی و حرفه ای	۱۴	تلفن ثابت : ۶۶۵۶۹۹۰۰ تلفن همراه : ایمیل : آدرس :
۳						تلفن ثابت : تلفن همراه : ایمیل : آدرس :
٤						**تلفن ثابت :** **تلفن همراه :** **ایمیل :** **آدرس :**
٥						**تلفن ثابت :** **تلفن همراه :** **ایمیل :** **آدرس :**
٦						**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 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 :

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

نام استاندارد آموزش شغل:
متصدی کافی شاپ (قهوه سرا)
شرح استاندارد آموزش شغل :
متصدی کافی شاپ شغلی از مشاغل حوزه صنایع غذایی است که بعد از انتخاب صحیح مکان ، ابزار و تجهیزات مناسب برای کافی شاپ ، مشتری مداری و بازاریابی در کافی شاپ ، تهیه منو و کنترل هزینه در کافی شاپ ، تهیه قهوه های دم کردنی و فوری ، تهیه انواع رسر یا بستنی ، تهیه انواع کیک برای کافی شاپ ، تهیه انواع ساندویچ برای کافی شاپ ، تهیه انواع نوشیدنی های شیری ، تهیه انواع چای و دم نوش ، تهیه نوشیدنی های تگری ، تهیه انواع آب میوه ها ، کاربرد تزئینات در کافی شاپ و تشخیص روف مناسب برای سرو ، شستشو ، سرویس و نگهداری ابزار و تجهیزات برای قهوه سرا را انجام می دهند و با مشاغل پذیرایی کننده و عمده فروشان مواد اولیه غذایی در ارتباط است.
ویژگی های کارآموز ورودی :
حداقل میزان تحصیلات : دیپلم **حداقل توانایی جسمی و ذهنی : سلامت کامل جسمی و ذهنی** **مهارت های پیش نیاز : کنترل بهداشت و ایمنی در واحد غذا و نوشیدنی**
طول دوره آموزش :
طول دوره آموزش : ۸۵ ساعت **ـ زمان آموزش نظری : ۲٤ ساعت** **ـ زمان آموزش عملی : ٦۱ ساعت** **ـ زمان کارورزی : - ساعت** **ـ زمان پروژه : - ساعت**
بودجه بندی ارزشیابی (به درصد)
– کتبی : ۲۵ ٪ **– عملی : ٦۵ ٪** **– اخلاق حرفه ای : ۱۰ ٪**
صلاحیت های حرفه ای مربیان :
فوق دیپلم با ۳ سال سابقه کار مرتبط / لیسانس با ۱ سال سابقه کار مرتبط

*** تعریف دقیق استاندارد (اصطلاحی) :**

متصدی کافی شاپ از انتخاب مکان ، ابزار و تجهیزات تا آماده سازی انواع دسر و بستنی ، نوشیدنی های گرم و تگری ، انواع کیک و ساندویچ و نهایتا سرویس و نگهداری ابزار و تجهیزات را انجام می دهد .

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

Coffee Shop

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

کلیه استانداردهای مرتبط با 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 ها

ردیف	عناوین
۱	انتخاب مکان و تجهیزات مناسب برای کافی شاپ و راه اندازی آن
۲	مشتری مداری و بازاریابی در کافی شاپ
۳	تهیه منو و کنترل هزینه در کافی شاپ
٤	تهیه قهوه های دم کردنی و فوری
٥	تهیه انواع دسر با بستنی
٦	تهیه انواع کیک برای کافی شاپ
۷	تهیه انواع ساندویچ برای کافی شاپ
۸	تهیه انواع نوشیدنی های شیری (انواع میلک شیک ها)
۹	تهیه انواع چای و دم نوش
۱۰	تهیه انواع نوشیدنی های تگری
۱۱	تهیه انواع آب میوه ها
۱۲	کاربرد تزئینات در کافی شاپ و تشخیص ظروف مناسب برای سرو
۱۳	شستشو ، سرویس و نگهداری ابزار و تجهیزات کافی شاپ
۱٤	
۱٥	

عنوان : انتخاب مکان وتجهیزات مناسب برای کافی شاپ و راه اندازی آن	زمان آموزش			
	نظری	عملی	جمع	
	۳	۳	۶	
دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط				**تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی**
دانش :				یخ ساز مخلوط کن همزن فر پیمانه بستنی آسیاب قهوه قهوه جوش قهوه ساز خامه ساز آبروی مناسب سیستم تهویه پوستر فیلم آموزشی اسلاید آموزشی جعبه کمک های اولیه کپسول آتش نشانی حشره کش برقی یخچال فریزر
–تعریف کافی شاپ				
–تعریف کافی تریا				
–استانداردهای بهداشت محیط ، اماکن ، نیروی انتظامی ، شهرداری ، اتحادیه مربوطه				
–مراحل اخذ مجوز کافی شاپ				
–ویژگی های مکان مناسب برای کافی شاپ				
–خصوصیات کف ، آبرو ، فاضلاب				
–خصوصیات دیوارها				
–شرایط تهویه				
–ویژگی های تجهیزات خنک کننده مناسب برای کافی شاپ				
–انواع ابزار و تجهیزات مورد استفاده در کافی شاپ (یخ ساز ، مخلوط کن ، همزن ، فر ، پیمانه بستنی ، آسیاب قهوه ، قهوه جوش ، قهوه ساز ، خامه ساز)				
مهارت :				
–انتخاب مکان مناسب برای کافی شاپ				
–نحوه اخذ مجوز کافی شاپ				
–انتخاب تجهیزات و ابزار مورد نیاز برای کافی شاپ				
نگرش : –رعایت اولویت در مراحل راه اندازی و مراحل اخذ مجوز برای کافی شاپ –دقت در انتخاب مکان مناسب برای کافی شاپ				

عنوان : انتخاب مکان و تجهیزات مناسب برای کافی شاپ و راه اندازی آن	زمان آموزش			
	نظری	عملی	جمع	
دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط				**تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی**
ایمنی و بهداشت : –مجهز بودن کارگاه به تهویه مناسب –مجهز بودن کارگاه به کپسول آتش نشانی –مجهز بودن کارگاه جعبه کمک های اولیه –مجهز بودن کارگاه حشره کش برقی				
توجهات زیست محیطی : –قابلیت دفع ضایعات و پساب طبق اصول صحیح در مکان انتخاب شده –				

عنوان : مشتری مداری و بازاریابی در کافی شاپ	زمان آموزش			
	نظری	عملی	جمع	
	۲	۴	۶	
دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط				**تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی**
دانش :				کامپیوتر فیلم آموزشی اسلاید آموزشی جعبه کمک های اولیه کپسول آتش نشانی
–اهمیت مشتری مداری				
–اهمیت شناخت بازار هدف و نوع ارتباط با آن				
–اهمیت خدمات برای مشتری				
–اهمیت نحوه سرو نوشیدنی در مشتری مداری				
–اهمیت کارگروهی در کافی شاپ				
مهارت :				
–برقراری ارتباط با مشتری با استفاده از فن بیان و زبان بدن				
–کاربرد راهکارهای تبدیل مشتری ناراضی به مشتری راضی				
–ارائه خدمات بهینه برای مشتری				
نگرش : –انجام مراحل کار با هدف افزایش تعداد مشتریان و حفظ مشتریان قدیمی –				
ایمنی و بهداشت : –استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی (لباس ،کلاه،ماسک،کفش،دستکش) –مجهز بودن به تهویه مناسب –مجهز بودن به کپسول آتش نشانی –مجهز بودن به جعبه کمک های اولیه				
توجهات زیست محیطی : –				

عنوان :	زمان آموزش			
	نظری	عملی	جمع	
تهیه منو و کنترل هزینه در کافی شاپ	۳	۵	۸	
دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط				**تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی**
دانش :				منو ماشین حساب کامپیوتر نرم افزار حسابداری جعبه کمک های اولیه کپسول آتش نشانی
–اهمیت تهیه منو طبق اصول صحیح				
–معیارهای مورد نظر برای منونویسی				
–اهمیت بازنگری منو و دورچین غذا و دسر طبق ذائقه منطقه ای و فصل سال				
–مفهوم کنترل هزینه (Cost control)				
–مبانی کنترل هزینه				
–راهکارهای کنترل هزینه در کافی شاپ				
–اهمیت پایش موجودی مواد اولیه غذایی				
مهارت :				
–قیمت گذاری صحیح منو				
–طبقه بندی صحیح غذا و دسر				
–کنترل انبار طبق اصول صحیح				
–پایش موجودی مواد اولیه غذایی				
–کنترل هزینه در کافی شاپ				
نگرش : –دقت در مراحل انجام کار				
ایمنی و بهداشت : –استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی (لباس ،کلاه،ماسک،کفش،دستکش) –مجهز بودن به تهویه مناسب –مجهز بودن به کپسول آتش نشانی –مجهز بودن به جعبه کمک های اولیه				
توجهات زیست محیطی : –				

عنوان :	زمان آموزش			
تهیه قهوه های دم کردنی و فوری	نظری	عملی	جمع	
	۳	۶	۹	
دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط				**تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی**
دانش :				انواع قهوه انواع دستگاه قهوه ساز آسیاب قهوه آب شیر شکر کافی میت خامه شکلات پودر کاکائو کف شیر کف قهوه یخ نی چتر تزئینی لیوان قاشق میزکار جعبه کمک های اولیه کپسول آتش نشانی لباس کار سیستم تهویه حشره کش برقی
–کاشت ، برداشت و نگهداری قهوه و کاکائو				
–انواع قهوه دم کردنی و قهوه فوری				
–انواع دانه قهوه خام (پرچرب، تلخ، کافئین دار، بدون کافئین)				
–ویژگی شیر مناسب برای تهیه لاته آرت				
مهارت :				
–نحوه کار با دستگاه قهوه ساز و آسیاب قهوه				
–تهیه قهوه طبق فرمولاسیون مختلف				
–ترک،فرانسه (موکا)، اسپرسو، انواع کاپوچینو(با کف شیر،کف قهوه–کف خامه)				
–شکلات داغ (هات چاکلت) ، شیرقهوه (کافه لاته) ، قهوه با یخ (آیس کافی)				
–طراحی لته آرت (هنر شیر)				
–طرح گل ، طرح گندم ، طرح ستاره ، طرح برگ				
نگرش : –دقت در مراحل انجام کار –دقت در رعایت نکات ایمنی هنگام کار با تجهیزات				
ایمنی و بهداشت : –استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی (لباس ،کلاه،ماسک،کفش،دستکش) –مجهز بودن کارگاه به تهویه مناسب و دستگاه حشره کش برقی				

عنوان : تهیه قهوه های دم کردنی و فوری	زمان آموزش			
	نظری	عملی	جمع	
دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی **توجهات زیست محیطی مرتبط**				**تجهیزات ، ابزار ، مواد** **مصرفی و منابع آموزشی**
ایمنی و بهداشت : –مجهز بودن به کپسول آتش نشانی –مجهز بودن به جعبه کمک های اولیه				
توجهات زیست محیطی : –مجهز بودن کافی شاپ به سطل زباله درب دار –دفع ضایعات و پساب شستشو طبق اصول صحیح				

عنوان : تهیه انواع دسر با بستنی	زمان آموزش			
	نظری	عملی	جمع	
	۱	۷	۸	
دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط				**تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی**
دانش :				یخچال فریزر مخلوط کن آسیاب بستنی ساز بشقاب لیوان قاشق بستنی خوری آردروغن شیر خامه ثعلب وانیل شکر بکینگ پودر لباس کار دستمال سفره دستکش بهداشتی کپسول آتش نشانی جعبه کمک های اولیه میز کار سیستم تهویه حشره کش برقی
–مواد اولیه مورد استفاده برای تهیه بستنی				
–انواع فرمولاسیون دسر بستنی(بستنی آفتابی ، بشقاب موز بستنی ، کیک شکلاتی با بستنی شکلاتی ، بستنی خامه ای هلویی (پیچملبا)، فالوده شیرازی ، بستنی عروسکی ، کوکتل میوه با بستنی ، ژله میوه با بستنی ، شاتوت با بستنی ، توت فرنگی با بستنی، طالبی با بستنی ، بستنی طرح نیمرو ، بستنی رشته ای، بستنی سنتی)				
مهارت :				
–کاربرد تجهیزات خنک کننده و فریز کننده برای دسر و بستنی				
–تهیه انواع دسر بستنی(بستنی آفتابی ، بشقاب موز بستنی ، کیک شکلاتی با بستنی شکلاتی ، بستنی خامه ای هلویی (پیچملبا)، فالوده شیرازی ، بستنی عروسکی ، کوکتل میوه با بستنی ، ژله میوه با بستنی ، شاتوت با بستنی ، توت فرنگی با بستنی، طالبی با بستنی ، بستنی طرح نیمرو ، بستنی رشته ای، بستنی سنتی)				
نگرش : –دقت در مراحل انجام کار –رعایت موارد بهداشتی در مراحل تهیه دسر بستنی				

عنوان : تهیه انواع دسر با بستنی	زمان آموزش			
	نظری	عملی	جمع	
دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی **توجهات زیست محیطی مرتبط**				**تجهیزات ، ابزار ، مواد** **مصرفی و منابع آموزشی**
ایمنی و بهداشت : –استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی (لباس ،کلاه،ماسک،کفش،دستکش) –مجهز بودن به تهویه مناسب –مجهز بودن کارگاه به دستگاه حشره کش برقی –مجهز بودن به کپسول آتش نشانی –مجهز بودن به جعبه کمک های اولیه				
توجهات زیست محیطی : –مجهز بودن کافی شاپ به سطل زباله درب دار –دفع ضایعات و پساب شستشو طبق اصول صحیح				

عنوان : تهیه انواع کیک برای کافی شاپ	زمان آموزش			
	نظری	عملی	جمع	
	۲	۸	۱۰	
دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط				**تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی**
دانش :				اجاق گاز فر یخچال انواع بشقاب خامه زن قاشق چنگال سینی لیوان خلال پسته خلال بادام خلال پوست لیمو پودر قهوه پودر کاکائو شکلات تخته ای آرد اسمارتیز شکلات نی چوب شور بیسکوئیت چتر زئینی نقل رنگی آبلیمو خامه ترش نمک شکر پنیر خامه ای کره تخم مرغ شیر وانیل سرکه لباس کار دستکش نسوز کلاه جعبه کمک های اولیه کپسول آتش نشانی سیستم تهویه میزکار
–انواع کیک مورد استفاده برای کافی شاپ				
–موارد کاربرد انواع کیک برای کافی شاپ				
–موارد اولیه و ابزار و تجهیزات مورد نیاز برای تهیه کیک در کافی شاپ				
مهارت :				
–تهیه انواع کیک در کافی شاپ				
–چیز کیک ، تارت ، کرم کره ای ، برانیز				
–مافین شکلاتی ، مافین هویج ، کاپ کیک وانیلی				
–کاپ کیک شکلاتی ، کاپ کیک شاه توت ، کیک چای				
نگرش : –دقت در مراحل انجام کار –رعایت نکات بهداشتی بعد از تهیه کیک ها تا زمان مصرف				
ایمنی و بهداشت : –استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی (لباس ،کلاه،ماسک،کفش،دستکش) –مجهز بودن به تهویه مناسب –مجهز بودن به کپسول آتش نشانی –مجهز بودن به جعبه کمک های اولیه				
توجهات زیست محیطی : –مجهز بودن کافی شاپ به سطل زباله درب دار –دفع ضایعات و پساب شستشو طبق اصول صحیح				

عنوان : تهیه انواع ساندویچ برای کافی شاپ	زمان آموزش			
	نظری	عملی	جمع	
	۱	۲	۳	
دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط				**تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی**
دانش :				یخ لیوان یخچال نی قاق پرتغال توت فرنگی شاه توت طالبی قهوه شکلات لیمو کیوی نوشابه دستمال دستکش بهداشتی کلاه یا روسری جعبه کمک های اولیه چاقو ظروف کپسول آتش نشانی میزکار حشره کش برقی لباس کار
–انواع ساندویچ مناسب برای کافی شاپ				
–تعریف تست				
–تعریف اسنک				
–انواع سس مورد استفاده برای ساندویچ در کافی شاپ				
مهارت :				
–کاربرد دستگاه ساندویچ ساز				
–تهیه تست قارچ و ژامبون				
–تهیه تست بوقلمون				
–تهیه چیپس و پنیر ژامبون				
نگرش : –دقت در مراحل انجام کار –رعایت نکات بهداشتی بعد از تهیه ساندویچ تا زمان مصرف				
ایمنی و بهداشت : –استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی (لباس ،کلاه،ماسک،کفش،دستکش) –مجهز بودن به تهویه مناسب –مجهز بودن به کپسول آتش نشانی –مجهز بودن به جعبه کمک های اولیه				
توجهات زیست محیطی : –مجهز بودن کافی شاپ به سطل زباله درب دار –دفع ضایعات و پساب شستشو طبق اصول صحیح				

عنوان :	زمان آموزش			
تهیه انواع نوشیدنی های شیری (انواع میلک شیک ها)	نظری	عملی	جمع	
	۲	۸	۱۰	
دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط				**تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی**
دانش :				لیوان شیر پودر شکلات پودر قهوه شاتوت هندوانه آلاسکا آناناس موز هلو طالبی انبه همزن برقی قاشق سینی دستمال میزکار کپسول آتش نشانی لباس کار جعبه کمک های اولیه سیستم تهویه حشره کش برقی
–تعریف میلک شیک				
–انواع میلک شیک و مواد اولیه مورد استفاده در آن ها				
–(میلک شیک قهوه ، میلک شکلات ، میلک نارگیل ، میلک شیک موز ، میلک شیک توت فرنگی ، میلک شیک شاتوت ، میلک شیک پرتقال ، میلک شیک طالبی ، میلک شیک هندوانه، میلک شیک وانیل ، میلک شیک انبه ، میلک شیک آلاسکا شیک، میلک شیک هانی شیک، میلک شیک آناناس				
مهارت :				
–کاربرد تجهیزات خنک کننده و فریز کننده برای تهیه میلک شیک ها				
–تهیه انواع میلک شیک				
–(میلک شیک قهوه ، میلک شکلات ، میلک نارگیل ، میلک شیک موز ، میلک شیک توت فرنگی ، میلک شیک شاتوت ، میلک شیک پرتقال ، میلک شیک طالبی ، میلک شیک هندوانه، میلک شیک وانیل ، میلک شیک انبه ، میلک شیک آلاسکا شیک، میلک شیک هانی شیک، میلک شیک آناناس				
نگرش : –دقت در مراحل انجام کار –رعایت نکات بهداشتی بعد از تهیه میلک شیک تا زمان مصرف				

عنوان :	زمان آموزش			
تهیه انواع نوشیدنی های شیری (انواع میلک شیک ها)	نظری	عملی	جمع	
دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط				**تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی**
ایمنی و بهداشت : –استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی (لباس ،کلاه،ماسک،کفش،دستکش) –مجهز بودن به تهویه مناسب –مجهز بودن به کپسول آتش نشانی –مجهز بودن به جعبه کمک های اولیه				
توجهات زیست محیطی : –مجهز بودن کافی شاپ به سطل زباله درب دار –دفع ضایعات و پساب شستشو طبق اصول صحیح				

عنوان : تهیه انواع چای و دم نوش	زمان آموزش			
	نظری	عملی	جمع	
	۱	۳	۴	
دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی **توجهات زیست محیطی مرتبط**				**تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی**
دانش :				انواع چای یخ یخچال فریزر دارچین زنجبیل بابونه به لیمو زیرفون گل گاوزبان عناب لیوان قوری کتری سیستم تهویه حشره کش برقی کپسول آتش نشانی جعبه کمک های اولیه میز کار لباس کار دستکش نسوز دستکش بهداشتی
–انواع چای (چای یخ ، چای سرد ، چای کیسه ای ، چای سبز)				
–انواع دم نوش (میوه گل نسترن، اوس و قدوس،عناب،گل گاوزبان،زیرفون ، بابونه،به لیمو ، دارچین ، زنجبیل)				
–خواص چای و دم نوش ها				
–اهمیت مدت دم کشیدن چای یا دمنوش				
مهارت :				
–تهیه انواع چای(چای یخ ، چای سرد ، چای کیسه ای ، چای سبز)				
–تهیه انواع دم نوش(میوه گل نسترن، اوس و قدوس ، عناب، گل گاوزبان،زیرفون ، بابونه،به لیمو ، دارچین ، زنجبیل)				
نگرش : –دقت در مراحل انجام کار –دقت در زمان دم کشیدن لازم و کافی چای و دم نوش				
ایمنی و بهداشت : –استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی (لباس ،کلاه،ماسک،کفش،دستکش) –مجهز بودن به تهویه مناسب –مجهز بودن به کپسول آتش نشانی –مجهز بودن به جعبه کمک های اولیه				
توجهات زیست محیطی : –مجهز بودن کافی شاپ به سطل زباله درب دار –دفع ضایعات و پساب شستشو طبق اصول صحیح				

عنوان : تهیه انواع نوشیدنی های تگری	زمان آموزش			
	نظری	عملی	جمع	
	۱	۴	۵	
دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط				**تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی**
دانش :				فریزر یخچال لیوان قاشق سینی بستنی یخ شاتوت توت فرنگی طالبی پرتغال لیمو شکلات قهوه میزکار جعبه کمک های اولیه کپسول آتش نشانی لباس کار حشره کش برقی
–انواع گلاسه (قهوه تگری ، شکلات تگری ، لیموتگری، پرتغال تگری، طالبی تگری،میوه تگری مخلوط ، کوکاتگری،فانتا تگری،کیوی تگری،توت فرنگی تگری،شاتوت تگری)				
–مواد اولیه مورد استفاده برای انواع گلاسه				
مهارت :				
–تهیه انواع گلاسه یا نوشیدنی تگری (قهوه تگری ، شکلات تگری ، لیموتگری،پرتغال تگری،طالبی تگری،میوه تگری مخلوط ، کوکاتگری،فانتا تگری،کیوی تگری،توت فرنگی تگری،شاتوت تگری)				
نگرش : –دقت در مراحل انجام کار –رعایت نکات بهداشتی هنگام تهیه گلاسه ها				
ایمنی و بهداشت : –استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی (لباس ،کلاه،ماسک،کفش،دستکش) –مجهز بودن به تهویه مناسب –مجهز بودن به کپسول آتش نشانی –مجهز بودن به جعبه کمک های اولیه				
توجهات زیست محیطی : –مجهز بودن کافی شاپ به سطل زباله درب دار –دفع ضایعات و پساب شستشو طبق اصول صحیح				

عنوان : تهیه انواع آب میوه ها	زمان آموزش			
	نظری	عملی	جمع	
	۱	۲	۳	
دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی **توجهات زیست محیطی مرتبط**				**تجهیزات ، ابزار ، مواد** **مصرفی و منابع آموزشی**
دانش :				گوجه آناناس پرتغال شاتوت تمشک طالبی هندوانه سیب آبمیوه گیری لیوان نی چتر تزئینی چاقو قاشق میزکار جعبه کمک های اولیه کپسول آتش نشانی سیستم تهویه حشره کش برقی
–انواع آب میوه				
–نکات مورد اهمیت در ارتباط با آبمیوه ها				
–تزئینات مورد استفاده برای آبمیوه				
–				
مهارت :				
–تهیه انواع آبمیوه (آب گوجه، آناناس ، پرتغال ، شاتوت ، تمشک ، طالبی ، هندوانه ، سیب ، شش میوه)				
نگرش : –رعایت نکات بهداشتی بعد از تهیه آبمیوه تا زمان مصرف –				
ایمنی و بهداشت : –استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی (لباس ،کلاه،ماسک،کفش،دستکش) –مجهز بودن به تهویه مناسب –مجهز بودن به کپسول آتش نشانی –مجهز بودن به جعبه کمک های اولیه				
توجهات زیست محیطی : –مجهز بودن کافی شاپ به سطل زباله درب دار –دفع ضایعات و پساب شستشو طبق اصول صحیح				

عنوان :	زمان آموزش			
	نظری	عملی	جمع	
کاربرد تزئینات در کافی شاپ و تشخیص ظروف مناسب برای سرو	۲	۵	۷	
دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط				**تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی**
دانش :				اسمارتیز شکلات نی چوب شور بیسکوئیت چتر تزئینی شکلات تخته ای خلال پسته خلال بادام پودر قهوه میوه انواع لیوان انواع دیس انواع قاشق و نی لباس مناسب میز کار کپسول آتش نشانی جعبه کمک های اولیه سیستم تهویه حشره کش برقی
–ظروف مناسب برای انواع محصولات کافی شاپ				
–موارد مصرف سس قهوه و شکلات و سس فصل (سس میوه)				
–انواع مواد مورد استفاده برای تزئینات (اسمارتیز ، شکلات ، نی ، چوب شور ، بیسکوئیت ، چتر تزئینی ، نقل رنگی ، شکلات تخته ، خلال پسته و بادام)				
مهارت :				
–تهیه سس شکلات				
–تهیه سس قهوه				
–تهیه سس فصل (سس میوه)				
–استفاده از مواد مختلف برای تزئینات در کافی شاپ				
نگرش : –دقت در مراحل انجام کار –انتخاب تزئینات مناسب برای محصولات مختلف کافی شاپ				
ایمنی و بهداشت : –استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی (لباس ،کلاه،ماسک،کفش،دستکش) –مجهز بودن به تهویه مناسب –مجهز بودن به کپسول آتش نشانی –مجهز بودن به جعبه کمک های اولیه				
توجهات زیست محیطی : –مجهز بودن کافی شاپ به سطل زباله درب دار –دفع ضایعات و پساب شستشو طبق اصول صحیح				

عنوان :	زمان آموزش			
	نظری	عملی	جمع	
شستشو ، سرویس و نگهداری ابزار و تجهیزات قهوه سرا	۲	۴	۶	
دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط				**تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی**
دانش :				خامه ساز اسپرسو یخ خرد کن یخ پودر کن یخ ساز همزن آسیاب قهوه پیمانه بستنی قهوه جوش شیرجوش جعبه کمک های اولیه میز کار کپسول آتش نشانی سیستم تهویه جارو تی سطل آب دستکش کلاه اسکاچ
–نکات مورد اهمیت درباره نگهداری دستگاه اسپرسو				
– نکات مورد اهمیت درباره نگهداری دستگاه خامه ساز				
–یخ خرد کن و پودر کن ، یخ ساز ، همزن ، آسیاب قهوه				
مهارت :				
–نحوه کار با دستگاه اسپرسو				
–نحوه کار و سرویس و نگهداری خامه ساز ، یخ خرد کن ، یخ پودر کن ، یخ ساز ، همزن ، پیمانه بستنی ، آسیاب قهوه ، شیرجوش ، قهوه جوش				
نگرش : –دقت در مراحل انجام کار –دقت در حفظ و نگهداری تجهیزات آشپزخانه				
ایمنی و بهداشت : –استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی (لباس ،کلاه،ماسک،کفش،دستکش) –مجهز بودن کارگاه به تهویه مناسب و حشره کش برقی –مجهز بودن به کپسول آتش نشانی –مجهز بودن به جعبه کمک های اولیه				
توجهات زیست محیطی : –مجهز بودن کافی شاپ به سطل زباله درب دار –دفع ضایعات و پساب شستشو طبق اصول صحیح				

- برگه استاندارد تجهیزات

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	اجاق گاز	استاندارد	۳ عدد	
۲	آبمی‌وه گی‌ری	استاندارد	۳عدد	
۳	پروژکتور	استاندارد	۱عدد	
۴	تی	استاندارد	۵عدد	
۵	جارو	استاندارد	۵عدد	
۶	دستگاه اسپرسو	استاندارد	۲عدد	
۷	دستگاه آبمی‌وه گی‌ری	استاندارد	۲عدد	
۸	دستگاه خامه ساز	استاندارد	۱عدد	
۹	دستگاه قهوه ساز	استاندارد	۲عدد	
۱۰	دستگاه مخلوط کن	استاندارد	۲عدد	
۱۱	بستنی ساز	استاندارد	۲عدد	
۱۲	سطل آب	استاندارد	۵عدد	
۱۳	فر	استاندارد	۳عدد	
۱۴	فری‌زر	استاندارد	۳عدد	
۱۵	کپسول آتش نشانی	استاندارد	۱عدد	
۱۶	ی‌خچال	استاندارد	۳عدد	
۱۷	دستگاه تهوی‌ه	استاندارد	۱عدد	
۱۸	می‌ز و صندلی	استاندارد	۱عدد	
۱۹	می‌ز و صندلی کارآموز	استاندارد	به تعداد لازم	

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	اسمارتی‌ز	استاندارد	۱بسته	
۲	انبه	مرغوب	۱کی‌لوگرم	
۳	انجی‌ر	مرغوب	۱کی‌لوگرم	
۴	آب	سالم و بهداشتی	به می‌زان لازم	
۵	آبلی‌مو	استاندارد	۱بطری	
۶	آرد	استاندارد	۱کی‌لوگرم	
۷	آناناس	مرغوب	۱عدد	
۸	بلوبری	مرغوب	۱کی‌لوگرم	
۹	بی‌سکوی‌ت	استاندارد	۱بسته	
۱۰	پرتقال	مرغوب	۱کی‌لوگرم	
۱۱	پنی‌ر خامه ای	استاندارد	۱بسته	
۱۲	پودر کاکائو	مرغوب	۱بسته	
۱۳	پودر نارگی‌ل	مرغوب	۱بسته	
۱۴	تخم مرغ	سالم و بهداشتی	به می‌زان لازم	
۱۵	تمشک	مرغوب	۱کی‌لوگرم	
۱۶	توت فرنگی	مرغوب	۱کی‌لوگرم	
۱۷	چوب شور	استاندارد	۱بسته	
۱۸	خامه	استاندارد	۱بسته	
۱۹	خامه ترش	استاندارد	۱بسته	
۲۰	خلال بادام	مرغوب	۱بسته	
۲۱	خلال پسته	مرغوب	۱بسته	
۲۲	خلال پوست لی‌مو	مرغوب	۱بسته	
۲۳	سرکه	مرغوب	۱بطری	
۲۴	سی‌ب	مرغوب	۱کی‌لوگرم	
۲۵	شاتوت	مرغوب	۱کی‌لوگرم	
۲۶	شکر	مرغوب	۱بسته	
۲۷	شکلات	مرغوب	۱بسته	

– برگه استاندارد مواد

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۲۸	شکلات تخته ای	مرغوب	۱بسته	
۲۹	شکلات نی	مرغوب	۱بسته	
۳۰	شیر	مرغوب	۱بسته	
۳۱	طالبی	مرغوب	۱کیلوگرم	
۳۲	عسل	مرغوب	به میزان لازم	
۳۳	فندق	مرغوب	۱کیلوگرم	
۳۴	کافی میت	مرغوب	به میزان لازم	
۳۵	کره	مرغوب	به میزان لازم	
۳۶	کف خامه	مرغوب	به میزان لازم	
۳۷	کف شیر	مرغوب	به میزان لازم	
۳۸	کف قهوه	مرغوب	به میزان لازم	
۳۹	کیوی	مرغوب	۱کیلوگرم	
۴۰	گوجه فرنگی	مرغوب	۱کیلوگرم	
۴۱	گیلاس	مرغوب	۱کیلوگرم	
۴۲	لیمو	مرغوب	۱کیلوگرم	
۴۳	لیموترش	مرغوب	۱کیلوگرم	
۴۴	موز	مرغوب	۱کیلوگرم	
۴۵	نارگیل	مرغوب	۱عدد	
۴۶	نعنا	مرغوب	۱کیلوگرم	
۴۷	نقل رنگی	مرغوب	۱بسته	
۴۸	نمک	مرغوب	۱بسته	
۴۹	هلو	مرغوب	۱کیلوگرم	
۵۰	هندوانه	مرغوب	۱عدد	
۵۱	وانیل	مرغوب	۱بسته	
۵۲	یخ	مرغوب	به میزان لازم	
۵۳	بکینگ پودر	مرغوب	۱بسته	
۵۴	بادام	مرغوب	۱کیلوگرم	
۵۵	پسته	مرغوب	۱کیلوگرم	

– برگه استاندارد مواد

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۵۶	گردو	مرغوب	۱کی‌لوگرم	
۵۷	خامه شی‌ری‌ن	مرغوب	۱بسته	
۵۸	دارچی‌ن	مرغوب	۱بسته	
۵۹	ژله توت فرنگی	مرغوب	۱بسته	
۶۰	ژله پرتقال	مرغوب	۱بسته	
۶۱	ژله کی‌وی	مرغوب	۱بسته	
۶۲	پنی‌ر	مرغوب	۱بسته	
۶۳	مارسی‌پان	مرغوب	۱بسته	
۶۴	پودر نسکافه	مرغوب	۱بسته	
۶۵	روغن مای‌ع	مرغوب	۱بسته	
۶۶	روغن جامد	مرغوب	۱بسته	
۶۷	مای‌ه خمی‌ر	مرغوب	۱بسته	
۶۸	پودر خامه	مرغوب	۱بسته	
۶۹	پودر تارتار	مرغوب	۱بسته	
۷۰	بادام زمی‌نی	مرغوب	۱کی‌لوگرم	
۷۱	رنگ خوراکی	مرغوب	۱بسته	
۷۲	نشاسته	مرغوب	۱بسته	
۷۳	قهوه ترک	مرغوب	۱بسته	
۷۴	قهوه فرانسه	مرغوب	۱بسته	
۷۵	شکردانه ری‌ز	مرغوب	۱بسته	
۷۶	خرما	مرغوب	۱کی‌لوگرم	
۷۷	کمپوت انواع می‌وه ها	مرغوب	۳بسته	
۷۸	انواع آبمی‌وه ها	مرغوب	به می‌زان لازم	
۷۹	شی‌ر خشک	مرغوب	۱بسته	
۸۰	نشاسته ذرت	مرغوب	۱بسته	

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	اسکاچ	استاندارد	۵عدد	
۲	اسکوپ بستنی	استاندارد	۲عدد	
۳	اسلایِد آموزشی	مرتبط با قهوه سرای مدرن	۱سری	
۴	انواع بشقاب	استاندارد	۳سری	
۵	انواع قاشق و چنگال	استاندارد	۳سری	
۶	آسیاب	استاندارد	۱عدد	
۷	آسیاب قهوه	استاندارد	۱عدد	
۸	برس های مخصوص شستشو	استاندارد	۲عدد	
۹	پودر شوینده	استاندارد	۱بسته	
۱۰	جعبه کمک های اولیه	استاندارد	۱عدد	
۱۱	چتر تزیینی	استاندارد	۱بسته	
۱۲	خلال دندان	استاندارد	۱بسته	
۱۳	دستکش نسوز	استاندارد	به تعداد لازم	
۱۴	دستکش پلاستیکی بهداشتی	استاندارد	به تعداد لازم	
۱۵	دستمال کاغذی	استاندارد	۳بسته	
۱۶	سینی	استاندارد	۳عدد	
۱۷	قاشق	استاندارد	۳سری	
۱۸	کفش مناسب	استاندارد	به تعداد لازم	
۱۹	کلاه	استاندارد	به تعداد لازم	
۲۰	لباس کار	استاندارد	به تعداد لازم	
۲۱	لیوان	استاندارد	۱سری	
۲۲	مایع شوینده	استاندارد	۱بسته	
۲۳	مایع ضدعفونی کننده	استاندارد	۱بسته	
۲۴	میکسر	استاندارد	۱عدد	
۲۵	نی	استاندارد	۱بسته	

– برگه استاندارد ابزار

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۲۶	ماسک	استاندارد	به تعداد لازم	
۲۷	دستکش	استاندارد	به تعداد لازم	
۲۸	ظروف چی‌نی شی‌رخوری	استاندارد	۳سری	
۲۹	ظروف استی‌ل نگهداری بستنی	استاندارد	۳سری	
۳۰	پی‌مانه بستنی	استاندارد	۳سری	
۳۱	قاشق بستنی خوری	استاندارد	۳سری	
۳۲	پی‌ش دستی	استاندارد	۳سری	
۳۳	تخته گوشت	استاندارد	۳عدد	
۳۴	می‌ز کار مناسب	استاندارد	به تعداد لازم	
۳۵	قی‌ف خامه	استاندارد	۳عدد	
۳۶	سی‌نی استی‌ل	استاندارد	۳عدد	
۳۷	آبکش	استاندارد	۲سری	
۳۸	قاشق استی‌ل	استاندارد	۳سری	
۳۹	ظروف نگهداری ژله	استاندارد	۳سری	
۴۰	چاقو اره ای	استاندارد	۲سری	
۴۱	کارد بزرگ	استاندارد	۳سری	
۴۲	ظرف بهداشتی نگهداری شی‌ر	استاندارد	۱سری	
۴۳	لی‌وان های تزئی‌نی	استاندارد	۳سری	
۴۴	چاقو آشپزخانه	استاندارد	۳سری	
۴۵	لی‌وان استوانه ای بلند	استاندارد	۳سری	
۴۶	لی‌وان کوتاه پهن	استاندارد	۳سری	
۴۷	لی‌وان دسته دار بلند	استاندارد	۳سری	
۴۸	ظروف بستنی خوری	استاندارد	۳سری	
۴۹	دی‌س کوچک	استاندارد	۳سری	
۵۰	منوی سفارش	استاندارد	۱عدد	
۵۱	لباس متحدالشکل پذی‌رایی کنندگان	استاندارد	به تعداد لازم	
۵۲	شی‌رجوش استی‌ل	استاندارد	۳ عدد	
۵۳	درب باز کن کمپوت	استاندارد	۲عدد	

توجه : ابزار به ازاء هر سه نفر محاسبه شود .

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

ردیف	عنوان منبع یا نرم افزار	مولف	مترجم	سال نشر	محل نشر	ناشر یا تولید کننده
۱	باریستا	فرهود زعفری		۱۳۹۳	انتشارات پل	انتشارات پل

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

ردیف	نام کتاب یا جزوه	سال نشر	مولف / مولفین	مترجم/ مترجمین	محل نشر	ناشر	توضیحات

فهرست سایت های قابل استفاده در آموزش استاندارد

ردیف	عنوان
1	
2	
3	
4	
5	

فهرست معرفی نرم افزارهای سودمند و مرتبط

(علاوه بر نرم افزارهای اصلی)

ردیف	عنوان نرم افزار	تهیه کننده	آدرس	توضیحات