

بسمه تعالیٰ

معاونت آموزش

دفتر طرح و برنامه های درسی

## استاندارد آموزش شغل

# شیرینی پز شیرینهای خشک (مقدماتی)

گروه شغلی

صناع غذایی

کد ملی آموزش شغل

۷۵۱۲-۶۷-۰۷۰-۱

تاریخ تدوین استاندارد : ۹۳/۱۲/۱



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

کد ملی شناسایی آموزش شغل : ۷۵۱۲-۶۷-۰۷۰-۱

اعضاه کمیسیون تخصصی برنامه ریزی درسی رشته صنایع غذایی :

سید علی موسوی

رامک فرج آبادی

ارزنگ بهادری

پریسا رستمی

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

-

-

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 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	ساقمه کار مرتبط	آدرس ، تلفن و ایمیل
۱	مهردی عیوضی	لیسانس	عمران	نماینده اتحادیه قنادان تهران	۱۰ سال	تلفن ثابت : تلفن همراه : ۰۹۱۹۸۰۰۸۰۴۴ ایمیل : آدرس :
۲	چنگیز علیمحمدی	لیسانس	آرد و نان	مشاور تولید نان و شیرینی	۳۵ سال	تلفن ثابت : تلفن همراه : ۰۹۱۲۵۶۳۰۸۳۸ ایمیل : آدرس :
۳	اعظم گلزارمنش	لیسانس	قنادی و آشپزی	مدارس دانشگاه علمی کاربردی و فنی و حرفه ای	۳۲ سال	تلفن ثابت : تلفن همراه : ۰۹۱۲۱۷۵۵۹۵۱ ایمیل : آدرس :
۴	مهری هاشم زاده	لیسانس	مدیریت هتلداری	مدیر و مربی	۲۰ سال	تلفن ثابت : تلفن همراه : ۰۹۱۲۲۱۵۱۷۶۵ ایمیل : آدرس :
۵	قدس شمس	فوق دیپلم	هتلداری	مدیر و مربی	۲۵ سال	تلفن ثابت : تلفن همراه : ۰۹۱۲۵۶۸۴۶۱۳ ایمیل : آدرس :
۶	گلریز کاوه	دیپلم مترجم زبان انگلیسی در تخصص صناعت غذایی	اقتصاد اجتماعی	مدیر و مربی	۱۷ سال	تلفن ثابت : تلفن همراه : ۰۹۱۲۳۰۳۲۶۶ ایمیل : آدرس :
۷	حسین بهرامی	لیسانس	مدیریت هتلداری	مدیر و مربی و مشاور تاسیس رستوران	-	تلفن ثابت : تلفن همراه : ۰۹۱۲۱۸۷۶۰۰۱ 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 حرفة 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 :

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



## نام استاندارد آموزش شغل :

شیرینی پز شیرینهای خشک مقدماتی

## شرح استاندارد آموزش شغل :

شیرینی پز شیرینی های خشک شغلی از مشاغل حوزه صنایع غذایی است که تهییه شیرینی دانمارکی و کرم آن، تهییه شیرینی نخودچی، برنجی، نارگیلی، کره ای نارگیلی و تهییه خمیرهای شیرین و هزار ورق و نیز تهییه کیک صحابه را انجام می دهد و با فروشنده قنادی و انباردار قنادی در ارتباط شغلی می باشد.

## ویژگی های کارآموز ورودی :

حداقل میزان تحصیلات : پایان دوره راهنمایی

حداقل توانایی جسمی و ذهنی : داشتن سلامت کامل جسمانی و روانی

مهارت های پیش نیاز : کترل بهداشت و ایمنی در واحد غذا و نوشیدنی

## طول دوره آموزش :

طول دوره آموزش ۴۸ ساعت :

- زمان آموزش نظری ۱۲ ساعت

- زمان آموزش عملی ۳۹ ساعت

- زمان کارورزی - ساعت

- زمان پرورش - ساعت

## بودجه بندی ارزشیابی (به درصد)

- کتبی : % ۲۵

- عملی : % ۶۵

- اخلاق حرفه ای % ۱۰

## صلاحیت های حرفه ای مرتبیان :

دیپلم با ۵ سال سابقه کار مرتبط

فوق دیپلم تغذیه ، صنایع غذایی ، هتلداری و قنادی با ۵ سال سابقه کار مرتبط

لیسانس تغذیه ، صنایع غذایی ، هتلداری و قنادی صنایع غذایی با ۱ سال سابقه کار مرتبط



\* تعریف دقیق استاندارد (اصطلاحی) :

تهدیه انواع شیرینی خشک از جمله دانمارکی، نخودچی، بهشتی، برنجی، نارگیلی، کره‌ای نارگیلی، خمیر هزار ورق و خمیرهای شیرین و کیک‌های خشک را نجام 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 زبان اور ..... طبق سند و مرجع
- د : نیاز به استعلام از وزارت کار .....



## استاندارد آموزش شغل

### - شایستگی ها

ردیف	عنوان
۱	تهیه شیرینی دانمارکی و کرم دانمارکی
۲	تهیه شیرینی نخود چی
۳	تهیه شیرینی برنجی
۴	تهیه شیرینی بهشتی
۵	تهیه کیک های خشک (کیک صبحانه و عصرانه)
۶	تهیه خمیر هزار ورق و متقات آن
۷	تهیه خمیر های شیرین
۸	تهیه شیرینی نارگیلی
۹	تهیه شیرینی کره ای نارگیلی
۱۰	
۱۱	
۱۲	
۱۳	
۱۴	
۱۵	



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۶	۴	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد صرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، اینمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			تهیه شیرینی دانمارکی و کرم دانمارکی
وردنہ دستگاه لمینیت میکسر آسیاب هفت چرخ تک چرخ قیف ماسوره میز قلم مو سینی ظروف همزن دستی لیسه لباس کار مناسب و بهداشتی آرد شکر مایع خمیر نمک تخم مرغ روغن مایع اسانس شیر وانیل دانه های آجیلی مارگارین پودر نارگیل	دانش :			دانش ، مهارت ، نگرش ، اینمنی توجهات زیست محیطی مرتبط
	دانش :			مواد اولیه مورد نیاز برای شیرینی و کرم دانمارکی و ویژگی آن ها
	دانش :			مفهوم سرکردن خمیر
	دانش :			مراحل مختلف تهیه شیرینی دانمارکی
	دانش :			انواع کاربرد ابزار هفت چرخ
	مهارت :			آماده کردن کرم سفید
	مهارت :			مخلوط کردن و چانه کردن خمیر
	مهارت :			سرکردن خمیر و پهنه کردن آن
	مهارت :			لایه لایه کردن خمیر (لمینیت)
	مهارت :			برش خمیر و آغشته کردن با مایه تخم مرغ
	مهارت :			قراردادن کرم توسط قیف روی خمیر
	مهارت :			فرم دهی خمیر به اشكال مختلف و انود کردن آن
	مهارت :			آماده سازی فر
	مهارت :			استراحت خمیر داخل گرمخانه
	مهارت :			انود کردن خمیر و پخت آن
	مهارت :			شربت دهی (روکاری) شیرینی دانمارکی
	مهارت :			چیدمان شیرینی های آماده دانمارکی روی سینی



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
				نگرش : - دقیقت در عدم اسراف مواد اولیه -
				ایمنی و بهداشت : - لباس کار مناسب و بهداشتی - سیستم تهویه هوا - کپسول آتش نشانی - جعبه کمک های اولیه
				توجهات زیست محیطی : - دفع صحیح ضایعات و پساب -



استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

عنوان :	زمان آموزش			تئیه شیرینی نخود چی
	جمع	عملی	نظری	
	۶	۴	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
میکس				دانش :
آسیاب				- مواد اولیه مناسب برای تئیه شیرینی نخود چی
دستگاه لیمنیت				- ویژگی آرد نخود چی مناسب
قالب نخود چی				- ویژگی روغن مناسب برای تئیه شیرینی نخود چی
وردنہ				- پودر شکر مرغوب برای تئیه شیرینی نخود چی
کاغذ مومی (گراف)				- شرایط نگهداری و تعمیر قالب شیرینی نخود چی
سینی				
پسته				
هل				
زعفران				
آرد نخود چی				مهارت :
پودر شکر				- آسیاب کردن هل و زعفران
روغن کره				- دم آوردن زعفران به میزان مناسب
روغن قنادی				- آسیاب پسته و الک کردن پودر پسته
قالب سری و دستی				- آماده کردن نخود چی و استراحت آن
ماسوره ساده				- پهن کردن خمیر و پسته زنی و قالبگیری شیرینی نخود چی
میز کار				- قراردادن در ینی فر و پخت آن
لباس کار مناسب و بهداشتی				- آماده سازی فر
کپسول آتش نشانی				- خنک کردن و بسته بندی شیرینی های آماده
	نگرش :			
	دقت در مراحل انجام کار			
	ایمنی و بهداشت :			
	لباس کار مناسب و بهداشتی			
	سیستم تهویه هوا			
	کپسول آتش نشانی			
	جعبه کمک های اولیه			
	توجهات زیست محیطی :			
	دفع صحیح ضایعات و پساب			



زمان آموزش			
	جمع	عملی	نظری
	۶	۴	۲
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط		
میکس			دانش :
آسیاب			-مواد اولیه مناسب برای تهیه شیرینی برنجی
قالب برنجی			-ویژگی آرد برنج مناسب و خیلی نرم
مهر چوبی یا فلزی			-ویژگی روغن مناسب برای تهیه شیرینی برنجی
وردن			-پودر شکر رغوب برای تهیه شیرینی برنجی
کاغذ مومی			مهارت :
سینی			-آسیاب کردن هل و زعفران
پسته			-دم آوردن زعفران به میزان مناسب
تخم خرفه			-آسیاب کردن الک کردن پودر پسته
هل و گلاب			-آماده کردن خمیر برنجی و استراحت آن
زعفران			-آماده سازی فر
آرد برنجی			-قراردادن در سینی فر پخت آن
پودر شکر			نگرش :
روغن قنادی			-دقت در مراحل انجام کار
ماسوره ساده			ایمنی و بهداشت :
میز کار			-لباس کار مناسب و بهداشتی
لباس مناسب و بهداشتی			-سیستم تهویه هوا
کپسول آتش نشانی			-کپسول آتش نشانی
جعبه کمک های اولیه			-جعبه کمک های اولیه
توجهات زیست محیطی :			
- دفع صحیح ضایعات و پساب			
		-	



عنوان :

تهیه شیرینی بهشتی

تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	زمان آموزش			دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط
	جمع	عملی	نظری	
	۶	۴	۲	
میکسر				دانش :
آسیاب				- مواد اولیه مناسب برای تهیه شیرینی بهشتی
دستگاه لیمینیت				- ویژگی آرد مناسب
انواع قالب های ریز				- ویژگی روغن مناسب برای تهیه شیرینی بهشتی
وردنہ				- پودر شکر مرغوب برای تهیه شیرینی بهشتی
سینی				- شرایط نگهداری و تعمیر قالب شیرینی بهشتی
پسته				مهارت :
هل				- آسیاب کردن هل
وانیل				- آسیاب کردن پسته و الک کردن پودر پسته
پودر کاکائو				- آماده کردن خمیر بهشتی و استراحت آن
آرد مرغوب				- پهنه کردن خمیر و قالبگیری شیرینی بهشتی
پودر شکر				- قراردادن در سینی فر و پخت آن
روغن قنادی				- آماده سازی فر
قالب سری و دستی				- خنک کردن و بسته بندی شیرینی آماده
ماسوره ساده				نگرش :
میز کار				- دقیق در مراحل انجام کار
لباس کار مناسب و بهداشتی				ایمنی و بهداشت :
کپسول آتش نشانی				- لباس کار مناسب و بهداشتی
جعبه کمک های اولیه				- سیستم تهويه هوا
				- کپسول آتش نشانی
				- جعبه کمک های اولیه
				توجهات زیست محیطی :
				- دفع صحیح ضایعات و پساب



	زمان آموزش			عنوان : تهیه کیک های خشک		
	جمع	عملی	نظری			
	۵	۴	۱			
تجهیزات ، ابزار ، مواد صرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، اینمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			دانش :		
انواع آرد آرد ذرت پودر قند شکر میوه های تازه پخته سبزیجات معزها ادویه ها آب میوه ها و مایعات مختلف پودر کاکائو پودر قهوه تخم مرغ شیر آبمیوه ها کره روغن جامد روغن مایع کمپوت میوه های خشک و شکری وانیل پکلینگ پودر پکینگ سودا جوش شیرین هل دارچین جوز زنجبیل ترازو پیمانه قاشق اندازه گیری الک کاغذ روغنی کارده ک لیسک همزن برقی همزن دستی انواع قالب جعبه کمک های اولیه کپسول آتش نشانی قلم مو ، میز کار کپسول کاغذی سینی فر ، اجاق گاز ، یخچال ، لباس کار				-مواد اولیه مناسب برای تهیه کیک های خشک -اهمیت نحوه ترکیب مواد اولیه با یکدیگر -ویژگی مواد اولیه مناسب برای ترکیب با هم -افزودنیهایی که می توان در کیک های خشک -معیارهای موثر بر انتخاب قالب مناسب	مهارت :	
				-آماده سازی مواد اولیه -آماده سازی کیک -افزودن مواد مورد نظر به مایه کیک طبق اصول صحیح -انتخاب قالب مایه مناسب و آماده سازی آن -آماده سازی فر -پخت کیک های قالبگیری شده طبق اصول صحیح در فر -خنک کردن و جداسازی کیک های آماده طبق اصول صحیح -بسه بندی کیک های آماده طبق اصول صحیح	نگرش :	
	دقت در انتخاب قالب صحیح مناسب با نوع کیک				ایمنی و بهداشت :	
					-لباس کار مناسب و بهداشتی -سیستم تهییه هوا -کپسول آتش نشانی -جعبه کمک های اولیه	توجهات زیست محیطی :
	-دفع صحیح ضایعات و پساب					



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

عنوان :	زمان آموزش		
	جمع	عملی	نظری
	۷	۶	۱
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	<p>دانش ، مهارت ، نگرش ، اینمنی</p> <p>توجهات زیست محیطی مرتبط</p>		
	<p>دانش :</p> <p>- اهمیت انتخاب مواد اولیه با کیفیت در تهیه خمیرهای شیرین</p> <p>- اهمیت شرایط نگهداری خمیر شیرین تهیه شده</p> <p>- موارد کاربرد خمیرهای شیرین</p> <p>- انواع مزه های مورد استفاده مناسب با نوع خمیرهای شیرین</p>		
	<p>مهارت :</p> <p>- ترکیب مواد اولیه طبق اصول صحیح</p> <p>- خمیرگیری طبق اصول صحیح</p> <p>- استراحت خمیر به میزان لازم با توجه به نوع آن</p> <p>- پهن کردن خمیر و قابلگیری برای تهیه شیرینی مورد نظر و چیدمان در سینی های پخت</p> <p>- اندود کردن خمیرها در صورت نیاز</p> <p>- پخت شیرینی طبق اصول صحیح</p> <p>- تزئینات و افزودن مزه ها به شیرینهای پخته شده طبق اصول صحیح</p> <p>- بسته بندی یا چیدمان مناسب شیرینی ها</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				
	<p>نگرش :</p> <p>- دقیق در مراحل ترکیب مواد اولیه</p> <p>- رعایت نکات بهداشتی بعد از مرحله و در زمان افرودن مزه های و تزئین شیرینی</p>				
	<p>ایمنی و بهداشت :</p> <p>- لباس کار مناسب و بهداشتی</p> <p>- سیستم تهویه هوا</p> <p>- کپسول آتش نشانی</p> <p>- جعبه کمک های اولیه</p>				
	<p>توجهات زیست محیطی :</p> <p>- دفع صحیح ضایعات و پساب</p> <p>-</p>				



عنوان :	زمان آموزش			تهدیه شیرینی نارگیلی
	جمع	عملی	نظری	
	۷	۶	۱	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
فر				دانش :
اجاق گاز				-ویژگی مواد اولیه مناسب برای شیرینی نارگیلی
یخچال				-اهمیت ترکیب مواد اولیه طبق اصول صحیح
همزن دستی				-اهمیت حرارت دادن یا داغ زدن طبق اصول صحیح
ظروف مناسب پخت				-اهمیت قیف زدن مواد شیرینی طبق اصول صحیح
قیف				-شرایط نگهداری شیرینی نارگیلی طبق اصول صحیح
الک				مهارت :
ترازو				-آماده سازی مواد اولیه
پیمانه				-ترکیب مواد اولیه طبق اصول صحیح
قاشق اندازه گیری				-قیف زدن مواد شیرینی طبق اصول صحیح
لیسک				-تنظیم دمای مناسب برای فر
کاردک				-سرد کردن و چیدمان در سینی
کاغذ روغنی				نگرش :
سینی				-اطمینان از استفاده از مواد مرغوب و تازه
آرد				-عدم استفاده از آمونیاک
روغن				-به حداقل رساندن خسارت به شیرینی ها هنگام انتقال به سینی
تخم مرغ				ایمنی و بهداشت :
پودر نارگیل				-لباس کار مناسب و بهداشتی
وانیل				-سیستم تهویه هوا
پودر پسته				-کپسول آتش نشانی
آلیمو				-جعبه کمک های اولیه
جعبه کمک های اولیه				توجهات زیست محیطی :
کپسول آتش نشانی				-دفع صحیح ضایعات و پساب
لباس کار				-
میز کار				
قلم مو				



تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	زمان آموزش			عنوان : تهیه شیرینی کره ای نارگیلی
	جمع	عملی	نظری	
	۵	۴	۱	
دانش ، مهارت ، نگرش ، اینمنی توجهات زیست محیطی مرتبط				دانش :
ارد				انواع خمیرهای مناسب برای لایه زیرین شیرینی کره ای نارگیلی
پودر نارگیل				- اهمیت انتخاب و زمان مناسب برای مرحله پخت
کره				- اهمیت بسته بندی مناسب
روغن جامد				- شرایط نگهداری طبق اصول صحیح
شکر				مهارت :
تخم مرغ				- تهیه انواع خمیرهای مناسب (دانمارکی، هزار ورق، خمیر شیرین)
شیر				- آماده سازی و فرم دهی و قابلگیری خمیرهای آماده شده
مایع خمیر				- آماده سازی مواد میانی (nar gily)
روغن مایع				- روش صحیح پر کردن خمیرهای فرم داده شده
جوهر لیمو				- چیدمان در سینی فر و پخت
پودر قند				- خنک کردن و چیدمان طبق اصول صحیح
شکر				نگرش :
شیر				- دقیق در کنترل مرحله پخت
بهبود دهنده				- کنترل کیفیت مناسب مواد اولیه
سرکه				ایمنی و بهداشت :
آرد برنج				- لباس کار مناسب و بهداشتی
فر				- سیستم تهییه هوا
اجاق گاز				- کپسول آتش نشانی
ترزاو				- جعبه کمک های اولیه
پیمانه				توجهات زیست محیطی :
فاشق اندازه گیری				- دفع صحیح ضایعات و پساب
وردنہ				
لیسک				
پالت				
ظروف				
الک				
کاغذ روغنی				
کپسول کاغذی				
قیف				
ماسوره				
ماسوره سازه				
کیسه				
ابزار برش				
سینی فر				
میز کار				
لباس کار				
کپسول آتش نشانی ، جعبه کمک های اولیه				



- برگه استاندارد تجهیزات

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	سیستم تهویه	استاندارد	متناسب با مساحت	
۲	کپسول آتش نشانی	استاندارد	متناسب با مساحت	
۳	جعبه کمک های اولیه	استاندارد	۱	
۴	اجاق گاز	استاندارد	۱	
۵	فر	استاندارد	۱	
۶	میز کار	مخصوص مربی	۱	
۷	میز و صندلی	مخصوص کارآموز	به تعداد	
۸	ترازو	با دقت صدم گرم	۱	
۹	چرخ گوشت	استاندارد	۱	
۱۰	یخچال	استاندارد	۱	

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	آرد	مرغوب	به میزان لازم	
۲	هل	مرغوب	به میزان لازم	
۳	شکر	مرغوب	به میزان لازم	
۴	کره	مرغوب	به میزان لازم	
۵	گلاب	مرغوب	به میزان لازم	
۶	پودر قند	مرغوب	به میزان لازم	
۷	روغن	مرغوب	به میزان لازم	
۸	تخم مرغ	مرغوب	به میزان لازم	
۹	نشاسته ذرت	مرغوب	به میزان لازم	
۱۰	مغزجات	پسته، بادام ، گردو مرغوب	به میزان لازم	
۱۱	دانه ها	کنجد و سیاه دانه مرغوب	به میزان لازم	
۱۲	دارچین	مرغوب	به میزان لازم	
۱۳	آرد برنج	مرغوب	به میزان لازم	
۱۴	آرد نخودچی	مرغوب	به میزان لازم	
۱۵	جوهر لیمو	مرغوب	به میزان لازم	

: توجه

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



برگه استاندارد ابزار

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	پیمانه	استاندارد	۲ سری	
۲	کفگیر	معمولی	۲ سری	
۳	قاشق	معمولی	یک سری	
۴	همزن	دستی	۱	
۵	همزن	برقی	۱	
۶	کاردک	معمولی	۱	
۷	لیسک	معمولی	۱	
۸	سینی فر	مخصوص فر ، استاندارد	۵	
۹	قابلمه	تلفون	۱	
۱۰	کاسه	استیل	۱	
۱۱	الک	سیمی	۱	
۱۲	لباس کار	مناسب و بهداشتی	۱	
۱۳	وردنہ	معمولی	۱	
۱۴	قالب	در فرم های و سایز های مختلف	یک سری کامل	
۱۵	کارد	مخصوص برش	۲	

## توجه:

- ابزار به ازاء هر سه نفر محاسبه شود.