

بسمه تعالیٰ
معاونت آموزش
دفتر طرح و برنامه های درسی

استاندارد آموزش شغل

شیرینی پز شیرینی های خشک (پیشرفته)

گروه شغلی

صناع غذایی

کد ملی آموزش شغل

۷۵۱۲-۶۷-۰۶۹-۱

تاریخ تدوین استاندارد: ۹۳/۱۲/۱



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

کد ملی شناسایی آموزش شغل : ۱-۶۹-۰۷-۶۷-۷۵۱۲

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



تهریه 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 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 گلزار منش	لیسانس	قناڈی 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 مربي	۲۰ سال	تلفن ثابت : تلفن همراه : ۰۹۱۲۲۱۵۱۷۶۵ ایمیل : آدرس :
۵	اقدس شمس	فوق دیپلم	هتلداری	مدیر و مربي	۲۵ سال	تلفن ثابت : تلفن همراه : ۰۹۱۲۵۶۸۴۶۱۳ ایمیل : آدرس :
۶	گلریز کاوه	دیپلم مترجم زبان انگلیسی در تخصص صناعت غذایی	اقتصاد اجتماعی	مدیر و مربي	۱۷ سال	تلفن ثابت : تلفن همراه : ۰۹۱۲۳۰۳۲۶۶۶ ایمیل : آدرس :
۷	حسین بهرامی	لیسانس	مدیریت هتلداری	مدیر و مربي و مشاور تاسیس روستوران	-	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 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 بینند 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 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 :

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



نام استاندارد آموزش شغل :

شیرینی پز شیرینی های خشک (پیشرفته)

شرح استاندارد آموزش شغل :

شیرینی خشک کاری شغلی از مشاغل حوزه صنایع غذایی است که تهیه انواع کرم مخصوص، تهیه خمیر هزار ورق و مشتقات آن، تهیه شیرینی کوکیز، پادرازی، مارمالادی، شیرینی های ریزی خانگی، انواع باقلوا ، قطاب، چیز کیک تنوری، کلمپه، شیرینی خرمایی برآید. و با مدیر قنادی ، انبار دار و فروشنده در ارتباط کاری 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 : شیرینی پز شیرینی های خشک (مقدماتی)

طول دوره آموزش :

طول دوره آموزش	:	۶۳ ساعت
- زمان آموزش نظری	:	۱۷ ساعت
- زمان آموزش عملی	:	۴۶ 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 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) :

شیرینی پز شیرینی های خشک یک سری از شیرینی های خشک در سطح پیشرفته را تهیه می کند.

* اصطلاح انگلیسی استاندارد (و اصطلاحات مشابه جهانی) :

* مهمن 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 زبان اور طبق سند و مرجع
- د : نیاز به استعلام از وزارت کار



استاندارد آموزش شغل

- شایستگی ها -

ردیف	عنوان
۱	تهیه انواع کرم مخصوص
۲	تهیه خمیر هزار ورق و مشتقات آن
۳	تهیه شیرینی کوکیز
۴	تهیه شیرینی پادرازی
۵	تهیه شیرینی مارمالادی
۶	تهیه شیرینی های ریز خانگی
۷	تهیه انواع باقلوا
۸	تهیه انواع قطاب
۹	تهیه چیز کیک تنوری (چیز نیویورکی)
۱۰	تهیه کلمپه
۱۱	تهیه شیرینی خرمایی



	زمان آموزش			عنوان :	
	جمع	عملی	نظری		
	۱۰	۸	۲		
تجهیزات ، ابزار ، مواد صرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، اینمنی توجهات زیست محیطی مرتبط				
پنیر نرم پنیر خامه ای تخم مرغ کره پنیر شكلات مخصوص پخت انواع قهوه انواع ادویه مورد نظر میوه های فصل جعبه کمک های اولیه لباس کار کپسول آتش نشانی میز کار ظروف هم زن دستی هم زن برقی کاربرک لیسک ظروف پخت کرم اجاق گاز فر الک ترزاو پیمانه ها یخچال	<p>دانش :</p> <p>- انواع کرم مخصوص (پنیری، تخم مرغی، کره ای، شیر، شکلات، انواع قهوه، میوه ای و ادویه ای)</p> <p>- ویژگی انواع کرم مخصوص و موارد کاربرد آن</p> <p>- انواع ظروف و ابزار مناسب برای تهییه و پخت کرم های مخصوص</p> <p>- شرایط نگهداری انواع کرم مخصوص در شیرینی پزی</p> <p>مهارت :</p> <p>- تهییه انواع کرم مخصوص (پنیری، تخم مرغی، کره ای، شیر، شکلات، انواع قهوه، میوه ای و ادویه ای)</p> <p>نگرش :</p> <p>- استفاده از مواد اولیه سالم و مورد تایید بهداشتی</p> <p>- کنترل پخت کافی در مراحل تهییه کرم</p> <p>- دقیقت در انتخاب ابزار مناسب در مراحل انجام کار</p> <p>ایمنی و بهداشت :</p> <p>- مجهر بودن کارگاه به سیستم تهییه مناسب</p> <p>- استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی</p> <p>- مجهر بودن کارگاه به جعبه کمک های اولیه</p> <p>- مجهر بودن کارگاه به کپسول آتش نشانی</p> <p>- مجهر بودن کارگاه به سطل زباله درب دار</p> <p>توجهات زیست محیطی :</p> <p>- دفع صحیح زباله پساب</p>				



عنوان :	زمان آموزش			تهیه خمیر هزار ورق و مشتقات آن
	جمع	عملی	نظری	
	۶	۴	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، اینمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
آرد				دانش :
آب				-ویژگی خمیر هزار ورق و موارد کاربرد آن
روغن				-شرایط نگهداری خمیر هزار ورق
نمک				-ابزار مورد استفاده جهت تهیه خمیر هزار ورق
جوهر لیمو				-مفهوم لمینیت یا لایه گذاری و نکات مورد اهمیت درباره آن
وردنہ				
میز کار				
همزن دستی				
سینی استیل				
قلم مو				
پاتیل				
لباس کار مناسب				-آماده سازی روغن مناسب
جعبه کمک های اولیه				-نحوه ترکیب روغن مناسب
کپسول آتش نشانی				-وردنہ کشی طبق اصول صحیح
اجاق گاز				-تا زدن خمیر طبق اصول صحیح (لازدن)
فر				
ترازو				-کنترل دمای مناسب خمیر در حین تهیه خمیر هزار ورق
پیمانه ها				
الک				
	نگرش :			
	-رعایت اصول بهداشتی در مراحل انجام کار			
	-دقت در اجرای مراحل کار طبق اولویت صحیح			
	ایمنی و بهداشت :			
	-مجهز بودن کارگاه به سیستم تهویه مناسب			
	-استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی			
	-مجهز بودن کارگاه به جعبه کمک های اولیه			
	-مجهز بودن کارگاه به کپسول آتش نشانی			
	-مجهز بودن کارگاه به سطل زباله درب دار			
	توجهات زیست محیطی :			
	-دفع صحیح زباله پساب			
	-			



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

عنوان :	زمان آموزش		
	جمع	عملی	نظری
	۳	۲	۱
تجهیزات ، ابزار ، مواد صرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، اینمنی توجهات زیست محیطی مرتبط		
انواع آرد انواع چربی تخم مرغ شکر شیره ها عسل عصاره یا شیره خرما، انگور انواع اسانس انواع ادویه میز کار مایعات سینی فر وردنہ همزن برقی کاترها پاتیل همزن دستی لیسک کاردک اجاق الک قلم مو پیمانه ها ترزاو لباس کار قیف ها ماسوره ها	دانش : - انواع کوکیز - انواع شیرین کننده برای تهیه خمیر - انواع چربی متناسب با نوع شیرینی مورد نظر و اهمیت مراحل آماده سازی آن - انواع اسانس و طعم دهنده متناسب برای انواع شیرینی - موارد کاربرد تخم مرغ برای تهیه انواع کوکیز مهارت : - آماده سازی مواد اولیه برای تهیه انواع کوکیز - نحوه استفاده از تخم مرغ برای تهیه کوکیز - انتخاب مایعات مناسب برای کوکیز - تهیه کوکیز نگرش : - دقیقت در اجرای مراحل تهیه کوکیز طبق اولویت صحیح - اطمینان انتخاب مواد اولیه متناسب با نوع کوکیز - دقیقت در مراحل ترکیب خمیر		



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

عنوان :	زمان آموزش		
	جمع	عملی	نظری
تجهیزات ، ابزار ، مواد صرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، اینمنی توجهات زیست محیطی مرتبط		
	<p>ایمنی و بهداشت :</p> <p>- مجهر بودن کارگاه به سیستم تهییه مناسب</p> <p>- استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی</p> <p>- مجهر بودن کارگاه به جعبه کمک های اولیه</p> <p>- مجهر بودن کارگاه به کپسول آتش نشانی</p> <p>- مجهر بودن کارگاه به سطل زباله درب دار</p>		
	<p>توجهات زیست محیطی :</p> <p>- دفع صحیح زباله پساب</p> <p>-</p>		



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

عنوان :	زمان آموزش			
		جمع	عملی	نظری
		۴	۳	۱
تجهیزات ، ابزار ، مواد صرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			نهاده شده
آرد برنج				دانش :
آرد نخودچی	-ویژگی آرد مورد استفاده برای تهیه خمیر پادرازی			
آرد سفید				-ویژگی شیرینی پادرازی و اهمیت انود کردن آن
تخم مرغ				-ویژگی قالب مورد استفاده برای شرینی پادرازی
روغن				-شرایط مناسب برای نگهداری شیرینی پادرازی
پودر قند				
هل				مهارت :
سینی				-تهیه خمیر مناسب برای شیرینی پادرازی
قالب				-قالبگیری شیرینی پادرازی
کاردک				-انود کردن رویه شیرینی پادرازی
قلم مو				
کنجد				-پخت شیرینی پادرازی
پسته				
همزن برقی				نگرش :
ظروف	-استفاده از مواد اولیه مرغوب			
لباس کار	-کترل پخت کافی برای طلاسی شدن رویه شیرینی			
میز کار	-دقت در چیدمان شیرینی پادرازی در دیس یا جعبه و حداقل رسانیدن خسارت به آن			
لیسک				ایمنی و بهداشت :
فر	-مجهز بودن کارگاه به سیستم تهویه مناسب			
یخچال	-استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی			
اجاق گاز	-مجهز بودن کارگاه به جعبه کمک های اولیه			
پیمانه	-مجهز بودن کارگاه به کپسول آتش نشانی			
الک	-مجهز بودن کارگاه به سطل زباله درب دار			
وردنہ				توجهات زیست محیطی :
کپسول آتش نشانی				-دفع صحیح زباله پساب
جعبه کمک های اولیه				



	زمان آموزش			عنوان : تهیه شیرینی مارمالادی
	جمع	عملی	نظری	
	۸	۶	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد صرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			دانش :
آرد				- انواع شیرینی مارمالادی
شکر				- ویژگی شیرینی مارمالادی و شرایط نگهداری آن
بودر قند				- اهمیت مرغوبیت مارمالاد مورد استفاده در شیرینی
روغن یا کره				- اهمیت مرغوبیت مورد استفاده برای شیرینی مارمالادی
وانیل				مهارت :
مغزیجات				- تهیه خمیر شیرینی مارمالادی
تخم مرغ				- تهیه انواع مارمالاد
همزن برقی				- فرم دهی خمیر شیرینی مارمالادی طبق اصول صحیح
لیسک				- اندود کردن خمیر شیرینی قالب گیری شده طبق اصول صحیح
کاردک				- قراردادن مارمالاد بین دو شیرینی پخته شده طبق اصول صحیح
کاسه				نگرش :
دیس				- اطمینان از استفاده از مواد اولیه سالم و بهداشتی
سینی فر				- دقیق در قراردادن مارمالاد بین دو شیرینی
یخچال				- دقیق در چیدمان شیرینهای آماده در دیس یا جعبه با کمترین خسارت به آن
جعبه کمک های اولیه				ایمنی و بهداشت :
کپسول آتش نشانی				- مجهز بودن کارگاه به سیستم تهویه مناسب
ترازو				- استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی
پیمانه				- مجهز بودن کارگاه به جعبه کمک های اولیه
الک				- مجهز بودن کارگاه به کپسول آتش نشانی
اجاق گاز				- مجهز بودن کارگاه به سطل زباله درب دار
قالب				توجهات زیست محیطی :
وردنہ				- دفع صحیح زباله پساب
قلم مو				



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

عنوان :	زمان آموزش		
	جمع	عملی	نظری
	۸	۶	۲
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، اینمنی توجهات زیست محیطی مرتبط		
آرد سفید	دانش :		
آرد برنج	-ویژگی آردهای مناسب برای تهیه انواع شیرینی های ریز خانگی		
آرد نخودچی			
انواع مغزیجات	-ویژگی روغن مناسب برای تهیه شیرینی های خشک		
دانه های خوراکی	-ویژگی شیرینی های ریز خانگی و شرایط نگهداری آنها		
قالب های ریز و مناسب	-انواع قالب مناسب برای شیرینی های ریز		
وردنہ	مهارت :		
قلم مو	-تهیه خمیر شیرینی ها و استراحت لازم برای خمیر تهیه ده		
هم زن	-		
چرخ گوشت	-قالبگیری تهیه شده طبق اصول صحیح		
ترازو			
یخچال	-اندود کردن خمیر قالبگیری اصول صحیح		
فر	-افزودن دانه های خوراکی یا مغزیجات در سطح شیرینی ها		
جبهه های کمک اولیه	-چیدمان خمیرهای قالبگیری و آماده شده در سینی فر		
کپسول آتش نشانی	-پخت و خنک کردن شیرینی های آماده طبق اصول صحیح		
پیمانه			
الک	-چیدمان شیرینی های آماده در دیس یا جعبه طبق اصول صحیح		
قاشق های اندازه گیری			
	نگرش :		
	-اطمینان از استفاده از مواد اولیه سالم و بهداشتی		
	-دقت در چیدمان شیرینی های آماده در دیس یا جعبه با کمترین خسارت به آن		



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 ریز خانگی
	ایمنی و بهداشت : - مجهر بودن کارگاه به سیستم تهییه مناسب - استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی - مجهر بودن کارگاه به جعبه کمک های اولیه - مجهر بودن کارگاه به کپسول آتش نشانی - مجهر بودن کارگاه به سطل زباله درب دار			توجهات زیست محیطی :
	دفع صحیح زباله پساب			-



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش	عنوان :			
		جمع	عملی	نظری	تھیه انواع باقلوا
		۸	۶	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط				
آرد مرغوب					دانش :
مغزجات مرغوب					-ویژگی آرد مناسب برای تھیه خمیر باقلوا
پودر قند					-ویژگی مغزجات مورد استفاده برای بالقوا
نشاسته ذرت					-جعبه یا سینی مناسب برای باقلوا
شکر					
روغن جامد					مهارت :
کره					-آماده سازی رشته های مورد استفاده برای باقلوای ترکی
گلاب					-تھیه خمیر بالقوا و استراحت لازم برای خمیر
هل					-باز کردن خمیر طبق اصول صحیح
دارچین					-قرار دادن خمیر باز شده در سینی یا قالب طبق اصول صحیح
تخم مرغ					-آماده سازی مغزجات برای استفاده در بالقوا و ترکیب آن ها با پودر قند و هل
جعبه یا سینی باقلوا					-افزودن پودر آماده شده حاوی مغزجات به خمیر آماده بالقوه طبق اصول صحیح
کارد مخصوص برش باقلوا					-قرار دادن خمیر دوم روی سطح مغزجات
رشته مخصوص باقلوا ترکی					-فسردن دو لایه بالقوا روی هم و برش آن ها
وردنہ					-پخت کافی
قلم مو					-تھیه شربت باقلوا
همزن برقی					-ریختن شربت روی بالقوا در زمان های مناسب بصورت تدریجی
پیمانه					-قاشق اندازه گیری
الک					-کپسول آتش نشانی
قاشق اندازه گیری					-جهه کمک های اولیه
کپسول آتش نشانی					-یخچال
جهه کمک های اولیه					-فر



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 مرتب			تھیه انواع باقلوا
	نگرش : اطمینان از تازه بودن مغزجات مورد استفاده در بالقوا -			
	ایمنی و بهداشت : - مجهز بودن کارگاه به سیستم تهییه مناسب - استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی - مجهز بودن کارگاه به جعبه کمک های اولیه - مجهز بودن کارگاه به کپسول آتش نشانی - مجهز بودن کارگاه به سطل زباله درب دار			
	توجهات زیست محیطی : - دفع صحیح زباله پساب -			



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

عنوان :

تھیه انواع قطاب

	زمان آموزش			عنوان : تھیه انواع قطاب
	جمع	عملی	نظری	
	۶	۴	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد صرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
آرد مرغوب				دانش :
مغزجات مرغوب	-ویژگی آرد مناسب برای قطاب			
پودر قد	-ویژگی مغزجات مناسب برای قطاب			
نشاسته ذرت	-ویژگی روغن مناسب برای سرخ کردن قطاب			
شکر	-قالب مورد استفاده برای تھیه قطاب			
روغن جامد	-شرایط نگهداری شیرینی قطاب			
کره				مهارت :
گلاب				
هل	-آماده سازی مواد میانی قطاب			
تخم مرغ	-تھیه خمیر قطاب و استراحت لازم آن			
جبهہ یا سینی				
کارد مخصوص برش	-باز کردن خمیر آماده شده			
وردنہ	-قالب زدن خمیر			
قلم مو	-پر کردن خمیر از مواد مورد نظر برای قطاب			
همزن برقی	-پیچیدن قطاب طبق اصول صحیح			
پیمانه	-سرخ کردن خمیر قطاب های آماده			
الک	- جدا سازی روغن اضافی با استفاده از صافی			
فاسق اندازه گیری	-اندود کردن قطاب های سرخ شده یا پودر قند و چیدمان در سینی یا جبهہ			
کپسول آتش نشانی				
جبهہ کمک های اولیه				
یخچال				
فر				
صافی				



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش	عنوان :			
		جمع	عملی	نظری	تهیه انواع قطاب
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، اینمنی توجهات زیست محیطی مرتبط				نگرش :
	اطمینان از تازه بودن مغزجات مورد استفاده در بالقوا				ایمنی و بهداشت :
	- مجهر بودن کارگاه به سیستم تهويه مناسب - استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی - مجهر بودن کارگاه به جعبه کمک های اولیه - مجهر بودن کارگاه به کپسول آتش نشانی - مجهر بودن کارگاه به سطل زباله درب دار				توجهات زیست محیطی :
	- دفع صحیح زباله پساب				-



	زمان آموزش			عنوان : تهییه چیز کیک تنوری (چیز کیک نیویورکی)
	جمع	عملی	نظری	
	۳	۲	۱	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، اینمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			دانش :
فر همزن برقی قالب های کمرنندی یا لوزپیس لیسک انواع آرد کره شکر انواع پنیر تخم مرغ شیر ماست انواع طعم دهنده انواع انسنس انواع مغزی ها (میوه ، آجیل) انواع بیسکوئیت آماده جعبه کمک های اولیه میز کار کپسول آتش نشانی فریزر یخچال ترازو پیمانه قاشق های اندازه گیری لباس کار ظروف کاردک سینی فر قلم مو				- انواع پنیر و ویژگی های آن - اهمیت تهییه کراست (لایه زیرین) مناسب در تهییه چیز کیک های متفاوت - اهمیت ترکیب مواد و اولویت آنها در مراحل تهییه چیز کیک - اهمیت انتخاب قالب مناسب برای چیز کیک - اهمیت میزان پخت لازم و کافی - اهمیت و نکات مربوط به سرد کردن و جدا سازی از قالب برای چیز کیک ها
				مهارت :
				- آماده سازی مواد اولیه برای تهییه چیز کیک - تنظیم مناسب فر برای تهییه چیز کیک های متفاوت - تهییه کراست - کنترل پخت و تشخیص زمان انجام پخت - سرد کردن و جدا سازی زمان از قالب
				نگرش :
				- دقیقت در کنترل زمان پخت
				ایمنی و بهداشت :
				- مجهز بودن کارگاه به سیستم تهویه مناسب - استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی - مجهز بودن کارگاه به جعبه کمک های اولیه - مجهز بودن کارگاه به کپسول آتش نشانی - مجهز بودن کارگاه به سطل زباله درب دار
				توجهات زیست محیطی :
				- دفع صحیح زباله پساب



عنوان :

تهیه کلمپه

زمان آموزش

جمع	عملی	نظری
۴	۳	۱

تجهیزات ، ابزار ، مواد
صرفی و منابع آموزشی

دانش ، مهارت ، نگرش ، اینمنی
توجهات زیست محیطی مرتبط

فر			دانش :
اجاق گاز			-ویژگی مواد اولیه مورد نیاز برای کلمپه
یخچال			-اهمیت آماده سازی خمیر طبق اصول صحیح
فریزر			-اهمیت استراحت لازم برای خمیر
همزن برقی			-اهمیت شرایط نگهداری کلمپه آماده شده طبق اصول صحیح
ترزاو			مهارت :
پیمانه			-آماده سازی مواد اولیه برای تهیه کلمپه
همزن دستی			-آماده سازی مواد میانی کلمپه
فاسق های اندازه گیری			-روش صحیح قراردادن مواد میانی داخل خمیر
ظروف مناسب			-فرم دهی اصلی خمیر (مهر زدن)
خرما			-پخت کلمپه طبق اصول صحیح
تخم مرغ			-سرد کردن ، چیدن و بسته بندی مناسب کلمپه آماده شده
شیر			نگرش :
الک			-دقت در میزان پخت کافی
دارچین			-دقت در تمیز قراردادن مواد میانی
گردو			ایمنی و بهداشت :
آرد			-مجهز بودن کارگاه به سیستم تهویه مناسب
روغن			-استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی
شکر			-مجهز بودن کارگاه به جعبه کمک های اولیه
کاردک			-مجهز بودن کارگاه به کپسول آتش نشانی
لیسک			-مجهز بودن کارگاه به سطل زباله درب دار
کپسول آتش نشانی			توجهات زیست محیطی :
جعبه کمک های اولیه			-دفع صحیح زباله پساب
قلم مو			
مهر			
میز کار			
سینی فر			



عنوان :

تهیه شیرینی خرمایی

زمان آموزش

جمع	عملی	نظری
۳	۲	۱

تجهیزات ، ابزار ، مواد
صرفی و منابع آموزشی

دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی
توجهات زیست محیطی مرتبط

کره یا روغن حیوانی

آرد

خرما

پودر گردو

دارچین

ماست

چرخ گوشت

همزن برقی

ظرف

الک

ترازو

پیمانه

قاشق اندازه گیری

لیسک

ورده

سینی فر

فر

یخچال

آسیاب

اجاق گاز

قلم مو

جعبه کمک های اولیه

کپسول آتش نشانی

لباس کار مناسب

دانش :

- مواد اولیه مورد نیاز برای شیرینی

- اهمیت روغن مرغوب حیوانی در شیرینی خرمایی

- شرایط نگهداری شیرینی خرمایی طبق اصول صحیح

مهارت :

- آماده سازی مواد اولیه برای شیرینی خرمایی

- چرخ کردن خرما و گردو و دارچین

- آماده سازی خمیر شیرینی خرمایی

- فرم دهی مناسب خمیر بر روی مواد میانی و چیدمان در سینی

- پخت شیرینی خرمایی طبق اصول صحیح

نگرش :

- اطمینان از استفاده از مواد اولیه مرغوب

ایمنی و بهداشت :

- مجهز بودن کارگاه به سیستم تهویه مناسب

- استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی

- مجهز بودن کارگاه به جعبه کمک های اولیه

- مجهز بودن کارگاه به کپسول آتش نشانی

- مجهز بودن کارگاه به سطل زباله درب دار

توجهات زیست محیطی :

- دفع صحیح زباله پساب



- برگه استاندارد تجهیزات

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