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

شیرینی تر ساز مقدماتی

گروه شغلی

صنایع غذایی

کد ملی آموزش شغل

۷۵۱۲-۶۷-۰۷۶-۱

تاریخ تدوین استاندارد : ۱۳۹۳/۲/۱

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

کد ملی شناسایی آموزش شغل : ۱-۰۷۶-۶۷-۷۵۱۲

اعضاء کمیسیون تخصصی برنامه ریزی درسی رشته صنایع غذایی :
علی موسوی مدیرکل دفتر طرح و برنامه های درسی
ارژنگ بهادری معاون دفتر
رامک فرح آبادی معاون دفتر
پریسا رستمی مسئول گروه برنامه ریزی درسی صنایع غذایی

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

دورنگار ۶۶۹۴۴۱۱۷ تلفن ۶۶۵۶۹۹۰۷ - ۶۶۹۴۴۱۲۰

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 : ۰۹۱۹۸۰۰۸۰٤٤ ایمیل : آدرس :
۲	چنگیز علیمحمدی	لیسانس	آرد و نان	مشاور تولید نان و شیرینی	۳۵	تلفن ثابت : تلفن همراه : ۰۹۱۲۵٦۳۰۸۳۸ ایمیل : آدرس :
۳	اعظم گلزارمنش	لیسانس	قنادی آشپزی	مدرس دانشگاه علمی کاربردی	۳۲	تلفن ثابت : تلفن همراه : ۰۹۱۲۱۷۵۵۹۵۱ ایمیل : آدرس :
٤	پریسا رستمی	لیسانس	علوم تغذیه	کارشناس آموزش فنی و حرفه ای	۱٦	تلفن ثابت : تلفن همراه : ۰۹۱۲۳٤۹۸٦۹۷ 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 :
تر ساز مقدماتی
شرح استاندارد آموزش شغل :
ترساز مقدماتی شغلی از مشاغل حوزه قنادی در صنایع غذایی است که برش شیرینی تر و کپسول کردن آن، آماده سازی میوه ها و چیدن روی شیرینی ها همراه با تزئینات شیرینی با کرم،ژله،خامه ، شکلات و انتقال آن ها به دیس و نیز آماده سازی شیرینی ناپلئونی ، نان اکلر ، لطیفه ، رولت و برش آن را انجام می دهد و با فردار و فروشنده در قنادی در ارتباط شغلی است .
ویژگی های کارآموز ورودی :
حداقل میزان تحصیلات : دیپلم **حداقل توانایی جسمی و ذهنی :** سلامت کامل جسمی و روانی **مهارت های پیش نیاز :** کیک ساز مقدماتی و کنترل بهداشت و ایمنی در واحد غذا و نوشیدنی
طول دوره آموزش :
طول دوره آموزش : ۵۹ ساعت **ـ زمان آموزش نظری : ۸ ساعت** **ـ زمان آموزش عملی : ۳۳ ساعت** **ـ زمان کارورزی : ۱۸ ساعت** **ـ زمان پروژه : - ساعت**
بودجه بندی ارزشیابی (به درصد)
– کتبی : ۲۵ ٪ **– عملی : ٦٥ ٪** **– 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 مرتبط لیسانس تغذیه ، صنایع غذایی ، هتلداری و قنادی صنایع غذایی با ۱ سال سابقه کار مرتبط

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

انجام تزئینات ساده تر شیرینی های تر و تهیه شیرینی ناپلئونی ، اکلر، لطیفه و رولت

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

Wet Confectionarer (Fundamental)

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

کلیه استاندارد های 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	برش شیرینی تر و انواع ان
۲	کپسول کردن برش های شیرینی تر
۳	آماده سازی میوه ها و چیدمان روی شیرینی
٤	تزئین با خامه
٥	تزئین با ژله
٦	تزئین با کرم
۷	تزئین با شکلات
۸	آماده سازی شیرینی ناپلئونی
۹	آماده سازی نهایی نان اکلر و لطیفه
۱۰	آماده سازی رولت و برش آن

عنوان :	زمان آموزش			
	نظری	عملی	جمع	
برش شیرینی تر و انواع آن	۱	۱	۲	
دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط				**تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی**
دانش :				سطل آب تر کاری کارد اره ای ریز و درشت دستی یا برقی سینی کیک میز کار کیک آماده شده جعبه کمک هایا ولیه کپسول آتش نشانی لباس کار مناسب بهداشتی دستکش ماسک کفش
–انواع برش	۱۵دقیقه			
–معیارهای مورد اهمیت در برش شیرینی تر	۱۵دقیقه			
–اهمیت ویژگی ابزار مورد استفاده برای برش کیک	۱۵دقیقه			
–نکات بهداشتی مورد اهمیت و ضد عفونی محیط و ابزار حین برش شیرینی تر	۱۵دقیقه			
مهارت :				
–برش در انواع مختلف(اشکال مختلف)		۴۵دقیقه		
–نحوه استفاده از انواع ابزار با توجه به نوع برش و شیرینی مورد نظر		۱۵دقیقه		
–				
نگرش : –دقت در رعایت نکات بهداشتی مربوط به آب مورد استفاده برای مرحله برش در سطل آب –دقت در به حداقل رسانیدن ضایعات دوره های حاصل از برش کیک –دقت در استفاده از تنظیف ضدعفونی شده و پاکیزه حین کار –دقت در به حداقل رساندیدن زمان نگهداری خامه خارج از یخچال حین مراحل کار –دقت در آبکشی مجدد ابزار و ظروف پس از استفاده از شوینده ها –پیشگیری از در معرض باد قرار نگرفتن خامه(عدم تخریب فوم آن) و آلودگی				

عنوان :	زمان آموزش			
برش شیرینی تر و انواع آن	نظری	عملی	جمع	

دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط	**تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی**
ایمنی و بهداشت : –نصب سیستم اطلاع رسانی نشت گاز در کارگاه –استفاده از کلاه ، دستکش نسوز ، لباس کار و ماسک مناسب –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 –دقت در تامین دما و رطوبت مورد نیاز در یخچال و استفاده از دماسنج مشاهده	
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	

عنوان : کپسول کردن برش های تر شیرینی تر	زمان آموزش			
	نظری	عملی	جمع	
	۰/۵	۱	۱/۵	
دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط				**تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی**
دانش :				کپسول دیس دستکش بهداشتی انبر میز کار لباس کار مناسب بهداشتی ماسک کفش کپسول آتش نشانی جعبه کمک های اولیه
–انواع کپسول های مورد استفاده در ترکاری	۱۵دقیقه			
–تفاوت اولویت کپسول کردن در تزئین شیرینی های تر مختلف	۱۵دقیقه			
مهارت :				
–انتخاب کپسول مناسب برای شیرینی های تر برش خورده		۵دقیقه		
–جدا کردن کپسول ها طبق اصول صحیح بهداشتی		۱۰دقیقه		
–کپسول کردن طبق اصول صحیح		۰/۵		
–چیدمان شیرینی های تزئین شده در دیس ها طبق اصول صحیح		۱۵دقیقه		
نگرش : –دقت در چیدمان در دیس ها با در نظر گرفتن برداشتن شیرینی ها هنگام چیدمان در جعبه –استفاده از انبر هنگام جا به جایی شیرینی های تر				
ایمنی و بهداشت : –نصب سیستم اطلاع رسانی نشت گاز در کارگاه –استفاده از کلاه ، دستکش نسوز ، لباس کار و ماسک مناسب				
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				

عنوان : آماده سازی میوه هاو چیدمان روی شیرینی	زمان آموزش			
	نظری	عملی	جمع	
	۰/۵	۳	۳/۵	
دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط				**تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی**
دانش :				میوه کمپوت میوه کارد ماده ضدعفونی کننده میوه ژله آگار میز کار کاسه دیس میوه های تزئینی آبکش تنظیف بهداشتی پیستوله هوا میز کار لباس مناسب و بهداشتی کفش کلاه دستکش ماسک جعبه کمک های اولیه کپسول آتش نشانی
–میوه های مناسب برای تزئین شیرینی تر	۵دقیقه			
–شستشو و ضدعفونی میوه های مورد استفاده در تزئین شیرینی تر	۱۰دقیقه			
–کمپوتهای مناسب از میوه های غیرفصلی برای تزئین کیک	۵دقیقه			
–ویژگی روکش مورد استفاده روی میوه ها جهت حفظ آن	۱۰دقیقه			
مهارت :				
–شستشو و ضدعفونی و خشک کردن میوه های مصرفی		۰/۵		
–برش زدن میوه های مورد نظر برای تزئین		۴۵دقیقه		
–نحوه پیشگیری از سیاه شدن میوه های اسلایس شده		۱۵دقیقه		
–برش زدن میوه های کمپوتی برای تزئین		۰/۵		
–چیدمان میوه ها و کمپوت های میوه ها طبق اصول صحیح		۰/۵		
–آماده سازی ژله مورد استفاده برای روکش میوه های تزئینی		۰/۵		
نگرش : – دقت در مراحل انجام کار				
ایمنی و بهداشت : –نصب سیستم اطلاع رسانی نشت گاز در کارگاه –استفاده از کلاه ، دستکش نسوز ، لباس کار و ماسک مناسب –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				

عنوان : تزئین با خامه	زمان آموزش			
	نظری	عملی	جمع	
	۰/۵	۱	۱/۵	
دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط				**تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی**
دانش :				ماسوره قیف یا کیسه خامه رنگ اسانس کاکائو قهوه کاسه لیسک پالت میز کار میکسر دستی میکسر برقی تنظیف بهداشتی الک پودر پسته خلال پسته ترافل لباس کار مناسب و بهداشتی کلاه دستکش کفش کپسول آتش نشانی جعبه کمک های اولیه
–ویژگی ابزار مورد استفاده برای تزئین خامه	۱۰دقیقه			
–شرایط فیزیکی و بهداشتی نگهداری خامه	۱۰دقیقه			
–انواع اسانس و رنگ های خوراکی ، نوع و میـزان مجـاز آن طبق استفاده وزارت بهداشت	۱۰دقیقه			
مهارت :				
–ماسوره کاری جهت تزئین با خامه		۰/۵		
–نحوه افزودن رنگ و اسانس		۱۵دقیقه		
–استفاده از قیف جهت تزئین خامه		۱۵دقیقه		
نگرش : –در صورت استفاده از رنگ مجاز خوراکی دقت در مصرف میزان مجاز و مورد تائید بـودن آن توسط استانداردهای وزارت بهداشت				
ایمنی و بهداشت : –نصب سیستم اطلاع رسانی نشت گاز در کارگاه –استفاده از کلاه ، دستکش نسوز ، لباس کار و ماسک مناسب –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				

عنوان :	زمان آموزش			
	نظری	عملی	جمع	
تزئین با ژله	۰/۵	۱	۱/۵	

دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط				تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی
دانش :				ژله میوه ظروف قالب همزن میز کار یخچال اجاق لباس کار مناسب و بهداشتی کپسول آتش نشانی جعبه کمک های اولیه کفش کلاه ماسک دستکش
–ویژگی ژله مورد استفاده برای تزئین کیک ها	۱۰دقیقه			
–عوامل موثر بر انتخاب ژله	۱۰دقیقه			
–انواع قالب های مورد استفاده برای تهیه ژله تزئینی	۱۰دقیقه			
مهارت :				
–آماده سازی میوه های مورد استفاده بین ژله		۱۰دقیقه		
–آماده سازی ژله مورد استفاده برای تزئین		۵دقیقه		
–افزودن میوه به داخل ژله		۵دقیقه		
–انتقال صحیح ژله های قالب زده شده روی کیک ها		۱۰دقیقه		
–تهیه ژله های تزریقی		۱۰دقیقه		
–تزئین با ژله		۲۰دقیقه		
نگرش : –دقت در تمییز بودن مراحل انجام کار				
ایمنی و بهداشت : –نصب سیستم اطلاع رسانی نشت گاز در کارگاه –استفاده از کلاه ، دستکش نسوز ، لباس کار و ماسک مناسب –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				

عنوان : تزئین با کرم	زمان آموزش			
	نظری	عملی	جمع	
	۰/۵	۳	۳/۵	

دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط				**تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی**
دانش :				کرم آماده
–انواع کرم های مورد مصرف برای شیرینی تر	۵دقیقه			کیک پخته شده
–ویژگی کرم های آماده	۵دقیقه			یخچال
–موارد کاربرد کرم های آماده و کرم های ساختنی	۱۰دقیقه			شیر
–نکات قالب توجه مرحله پخت تهیه کرم ساختنی	۱۰دقیقه			آرد
مهارت :				تخم مرغ
–نحوه استفاده از کرم های آماده		۰/۵		میز کار
–تهیه و پخت کرم مورد نیاز برای شیرینی تر		۱		لباس کار مناسب و بهداشتی
–نحوه خنک کردن کرم پخته شده		۱۵دقیقه		ماسک
–کاربرد کرم آماده شده در شیرینی تر		۱۵دقیقه		کفش
–ترکیب کرم و خامه جهت کاربرد در شیرینی تر		۱		کلاه
نگرش :				دستکش
–دقت در به حداقل رسانیدن زمان باقی ماندن کرم یا خامه در دما و شریط محیط				کپسول آتش نشانی
ایمنی و بهداشت :				جعبه کمک های اولیه
–نصب سیستم اطلاع رسانی نشت گاز در کارگاه				
–استفاده از کلاه ، دستکش نسوز ، لباس کار و ماسک مناسب				
–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				

عنوان :	زمان آموزش			
	نظری	عملی	جمع	
تزئین با شکلات	۰/۵	۳	۳/۵	

دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط				تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی
دانش :				شکلات بن ماری ظروف دماسنج مایعات خامه اجاق فر میزکار لباس کار مناسب بهداشتی جعبه کمک های اولیه کفش کلاه دستکش ماسک کپسول آتش نشانی
–انواع شکلات	۵دقیقه			
–شکلات مورد استفاده در شیرینی تر	۵دقیقه			
–موارد کاربرد شکلات در شیرینی تر	۱۰دقیقه			
–شرایط ذوب کردن و آماده سازی در شکلات های مختلف	۱۰دقیقه			
مهارت :				
–نحوه ذوب کردن شکلات طبق اصول صحیح (بن ماری)		۰/۵		
–کنترل دما در شکلات های مختلف مورد استفاده برای شیرینی تر		۰/۵		
–ترکیب کردن شکلات و خامه طبق اصول صحیح (گاناش)		۱		
–تهیه فیگورهای مختلف از شکلات		۱		
نگرش :				
– دقت در شرایط آماده سازی و نگهداری شکلات در مراحل انجام کار				
ایمنی و بهداشت : –نصب سیستم اطلاع رسانی نشت گاز در کارگاه –استفاده از کلاه ، لباس کار و ماسک مناسب ودستکش نسوز و ماسک مقاوم به حرارت –نصب کپسول آتش نشانی در نقاط مورد نظر طبق استاندارد ایمنی – 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				

عنوان :	زمان آموزش			
آماده سازی شیرینی ناپلئونی	نظری	عملی	جمع	
	۱	۸	۹	
دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط				**تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی**
دانش :				فر اجاق همزن دستی میکسر خامه و کرم آرد شیر تخم مرغ ظروف لباس کار مناسب و بهداشتی کفش کلاه دستکش ماسک کپسول آتش نشانی جعبه کمک های اولیه
–انواع شیرینی ناپلئونی	۰/۵			
–دستورالعمل تهیه انواع شیرینی ناپلئونی	۰/۵			
مهارت :				
–نحوه انتقال صحیح ورقه های نان ناپلئونی روی میز کار		۲		
–نحوه صحیح افزودن کرم یا خامه روی ورقه های نان ناپلئونی		۱		
–نحوه صحیح جفت کردن ورقه های نان ناپلئونی روی یکدیگر		۲		
–نحوه صحیح تزئین شیرینی ناپلئونی		۱		
–برش و چیدمان شیرینی ناپلئونی در دیس های مخصوص		۲		
نگرش : – دقت در میزان فشار مورد نیاز برای چسبیدن لایه های ناپلئونی و خامه یا کرم				
ایمنی و بهداشت : –نصب سیستم اطلاع رسانی نشت گاز در کارگاه –استفاده از کلاه ، دستکش نسوز ، لباس کار و ماسک مناسب –نصب کپسول آتش نشانی در نقاط مورد نظر طبق استاندارد ایمنی – استفاده از دستکش و کفش مناسب و بهداشتی –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				

عنوان :	زمان آموزش			
آماده سازی نهایی نان اکلر (نان خامه ای) و لطیفه	نظری	عملی	جمع	
	۲	۴	۶	

دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط				تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی
دانش :				آرد
–دمای مناسب نان اکلر و لطیفه آماده برای تهیه شیرینی	۱			آب
–ویژگی خامه آماده برای نان اکلر و لطیفه	۰/۵			تخم مرغ
–اهمیت شرایط نگهداری شیرینی لطیفه و نان خامه ای	۰/۵			روغن یا کره
				وانیل
مهارت :				پودر پسته
–خنک کردن نان اکلر یا لطیفه		۱		شکر
–تهیه خامه مناسب و شیرین شده		۱		خامه
–آماده سازی ماسوره مخصوص برای تزریق خامه و نان اکلر		۱		نمک
–قرار دادن خامه فرم گرفته بوسیله قیف و ماسوره		۰/۵		پودر قند
–تزئین نهایی و کاغذ گذاری و چیدن در سینی		۰/۵		شکلات
				فر
نگرش :				سینی فر
–دقت در شرایط نگهداری خامه در حین کار				همزن برقی
–دقت به زمان نگهداری خامه در بیرون از یخچال				کاسه استیل
				کیسه و ماسوره
ایمنی و بهداشت :				کاغذ روغنی
–نصب سیستم اطلاع رسانی نشت گاز در کارگاه				کپسول کاغذ
–استفاده از کلاه ، دستکش نسوز ، لباس کار و ماسک مناسب				لیسک
–نصب کپسول آتش نشانی در نقاط مورد نظر طبق استاندارد ایمنی				کاردک
– استفاده از دستکش و کفش مناسب و بهداشتی				میزکار
–رعایت نکات ایمنی مربوط به کار با اجاق				کپسول آتش نشانی
				جعبه کمکهای اولیه
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

عنوان : آماده سازی رولت و برش آن	زمان آموزش			
	نظری	عملی	جمع	
	۱	۵	۶	
دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط				**تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی**
دانش :				کاغذ نان نان رولت پخت شده خامه کرم کارد دیس مخصوص سطل آب ترکاری لباس کار مناسب و بهداشتی کفش کلاه ماسک دستکش کپسول آتش نشانی جعبه کمک های اولیه
–ویژگی کاغذ مورد اتفاده برای نان رولت	۱۵دقیقه			
–ویژگی نان رولت مناسب	۰/۵			
–انواع تزئین مورد استفاده در رولت	۱۵قیقه			
مهارت :				
–جداسازی کاغذ از نان رولت پخته و آماده شده طبق اصول صحیح		۱		
–افزودن خامه یا کرم به میزان لازم و کافی برای لایه های رولت		۰/۵		
–نحوه پهن کردن خامه یا کرم روی نان رولت(یکنواختی)		۰/۵		
–نحوه صحیح رول کردن رولت و چیدن آن ها در دیس طبق اصول صحیح		۱		
–تزئین رولت در صورت نیاز		۰/۵		
–برش رولت خنک شده طبق اصول صحیح		۰/۵		
–کپسول کردن رولت های برش خورده و چیدن در دیسهای مخصوص		۱		
نگرش : –رعایت نکات بهداشتی مربوط به سطل آب ترکاری –دقت در رعایت نکات بهداشتی در مراحل انجام کار				

عنوان :	زمان آموزش			
آماده سازی رولت و برش آن	نظری	عملی	جمع	
دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط				**تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی**
ایمنی و بهداشت : –نصب سیستم اطلاع رسانی نشت گاز در کارگاه –استفاده از کلاه ، دستکش نسوز ، لباس کار و ماسک مناسب –نصب کپسول آتش نشانی در نقاط مورد نظر طبق استاندارد ایمنی – استفاده از دستکش و کفش مناسب و بهداشتی –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	استاندارد	به تعداد کارآموزان	
۴	کفش	استاندارد	به تعداد کارآموزان	
۵	لباس کار	استاندارد	به تعداد کارآموزان	
۶	دستکش	استاندارد	به تعداد کارآموزان	
۷	ماسک	استاندارد	به تعداد کارآموزان	
۸	دستکش	نسوز	به تعداد کارآموزان	
۹	تخته وایت برد	استاندارد	۱ عدد	
۱۰	ماژیک	در رنگ های مختلف	۱۰عدد	
۱۱	تخته پاک کن	استاندارد	۲ عدد	
۱۲	قلم مو	استاندارد	۲ عدد	
۱۳	فندک	استاندارد	۲ عدد	
۱۴	توری آسیاب	استاندارد	به تعداد کارآموزان	
۱۵	کاردک	استاندارد	۳ عدد	
۱۶	لیسک	استاندارد	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	استاندارد	۱ سری	
۲۳	ماسوره	استاندارد	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	استاندارد	۲ عدد	
۲۵	همزن	دستی	۱ عدد	
۲۶	ترمومتر	استاندارد	۲ عدد	
۲۷	پیمانه قاشقی	در سایزهای مختلف	یک سری	
۲۸	الک	دسته دار استیل با مش ریز	یک سری	
۲۹	حصوم	استیل	۱ عدد	

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 اتش نشانی	متناسب با مساحت کارگاه	۱ عدد	
۲	ویدئو پروژکتور	استاندارد	۱ عدد	
۳	فر	برقی – گازی	۱ عدد	
۴	ترازو	دیجیتال	۱ عدد	
۵	آسیاب	برقی	۱ عدد	
۶	میز و صندلی مربی	استاندارد	یک سری	
۷	صندلی کاراموز	استاندارد	به تعداد کارآموزان	
۸	جعبه کمک های اولیه	استاندارد	۱ عدد	
۹	میکسر	برقی	۱ عدد	
۱۰	اجاق	استاندارد	۱ عدد	
۱۱	میز کار	استیل	مناسب و بهداشتی	

توجه :

– تجهیزات به ازاء هر سه نفر محاسبه شود .

– برگه استاندارد مواد

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	کیسه	مخصوص زباله	یک بسته	
۲	سلفون	استاندارد	یک بسته	
۳	فویل	استاندارد	یک بسته	
۴	پودر قند	استاندارد	یک بسته	
۵	روغن	جامد	یک بسته	
۶	روغن	مایع	یک بسته	
۷	نمک	استاندارد	یک بسته	
۸	بیکینگ پودر	استاندارد	یک بسته	
۹	پودر کاکائو	استاندارد	یک بسته	
۱۰	آرد	استاندارد	۱۰۰ کیلو	
۱۱	شکر	استاندارد	یک بسته	
۱۲	پودر شکر	استاندارد	یک بسته	
۱۳	تخم مرغ	استاندارد	یک کارتون	
۱۴	بیکینگ پودر	استاندارد	یک بسته	
۱۵	امولیسفایر	استاندارد	یک بسته	
۱۶	پودر دارچین	استاندارد	یک بسته	
۱۷	وانیل	استاندارد	یک بسته	
۱۸	کاغذ روغنی	استاندارد	یک کارتون	
۱۹	رنگ خوراکی	استاندارد	یک بسته	
۲۰	پودر نارگیل	استاندارد	یک بسته	
۲۱	شکلات	سفید – سیاه – شیری	یک بسته	
۲۲	اسید سیتریک	استاندارد	یک بسته	
۲۳	بیکربنات سدیم	استاندارد	یک بسته	
۲۴	بهبود دهنده	استاندارد	یک بسته	
۲۵	اسانس	پودری و مایع	یک بسته	

توجه :

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

– برگه استاندارد مواد

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۲۶	ژلاتین	استاندارد	یک بسته	
۲۷	دانه های آجیلی	به صورت مغز شده	ازهرکدام۰/۵کیلوگرم	
۲۸	پودر قهوه	معمولی	یک بسته	
۲۹	میوه	تازه	از هرکدام یک بسته	
۳۰	کمپوت میوه	استاندارد	از هرکدام یک قوطی	

توجه :

– مواد به ازاء یک نفر و یک کارگاه به ظرفیت ۱۵ 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
	ندارد					

- 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
۱	هنر قنادی	۱۳۹۱	چنگیز علیمحمدی	-	تهران	ارغنون	چاپ پنجم
۲	قنادی و آشپزی مجلل	۱۳۶۹	اعظم گلزارمنش	-	تهران	شهراندیشه	چاپ ششم
۳	قهوه سرا-کافی شاپ	۱۳۸۵	اعظم گلزارمنش	-	تهران	گل آذین	چاپ دوم
۴	شیرینی و سوهان پزی	در حال چاپ	پریسا رستمی و ابراهیم حسینی	-	تهران	ارغنون	چاپ اول