



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

بسمه تعالی

معاونت آموزش

دفتر طرح و برنامه های درسی



جمهوری اسلامی ایران  
وزارت تعاون، کار و رفاه اجتماعی

استاندارد آموزش شایستگی

تزئین کننده کیک

گروه شغلی

صنایع غذایی

کد ملی آموزش شایستگی

۵۱۲۰/۱/۱۷

تاریخ تدوین استاندارد: ۱۳۹۲/۱۱/۱



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

کد ملی شناسایی آموزش شایستگی : ۵۱۲۰/۱/۱۷

اعضاء کمیسیون تخصصی برنامه ریزی درسی رشته صنایع غذایی :

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

- 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

تلفن ۶۶۵۶۹۹۰۷ - ۶۶۹۴۴۱۲۰

دورنگار ۶۶۹۴۴۱۱۷

آدرس الکترونیکی : [Barnamehdarci@yahoo.com](mailto: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 : ۰۹۱۹۸۰۰۸۰۴۴ ایمیل : آدرس :
۲	چنگیز علیمحمدی	لیسانس	آرد و نان	مشاور تولید نان و شیرینی	۳۵	تلفن ثابت : تلفن همراه : ۰۹۱۲۵۶۳۰۸۳۸ ایمیل : آدرس :
۳	پریسا رستمی	لیسانس	علوم تغذیه	کارشناس آموزش فنی و حرفه ای	۱۶	تلفن ثابت : تلفن همراه : ۰۹۱۲۳۴۹۸۶۹۷ ایمیل : آدرس :
۴	اعظم گلزارمنش	لیسانس	قنادی آشپزی	مدرس دانشگاه علمی کاربردی	۲۳	تلفن ثابت : تلفن همراه : ۰۹۱۲۱۷۵۵۹۵۱ ایمیل : آدرس :
۵						تلفن ثابت : تلفن همراه : ایمیل : آدرس :
۶						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 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.



<b>نام استاندارد آموزش شایستگی :</b>	
<b>تزئین کننده کیک</b>	
<b>شرح استاندارد آموزش شایستگی :</b>	
تزئین کننده کیک شایستگی از حوزه فنادی در رشته صنایع غذایی است که گل سازی و مجسمه سازی با مواد اولیه مخصوص برای تزئین روی کیک را انجام می دهد و طراحی و نقاشی روی سطح کیک، تزئین با فیکساتور و نیز تهیه کیک با اشکال مختلف را انجام می دهد و با مشاغل فردار، مدیر فنادی و فروشنده در ارتباط شغلی است .	
<b>ویژگی های کارآموز ورودی :</b>	
<b>حداقل میزان تحصیلات : دیپلم</b>	
<b>حداقل توانایی جسمی و ذهنی : سلامت کامل جسمی و روانی</b>	
<b>مهارت های پیش نیاز : کیک ساز مقدماتی</b>	
<b>طول دوره آموزش :</b>	
طول دوره آموزش	: ۶۵ ساعت
- زمان آموزش نظری	: ۹ ساعت
- زمان آموزش عملی	: ۴۶ ساعت
- زمان کارورزی	: ۱۰ ساعت
- زمان پروژه	: - ساعت
<b>بودجه بندی ارزشیابی ( به درصد )</b>	
- کتبی :	۲۵ %
- عملی :	۶۵ %
- اخلاق حرفه ای :	۱۰ %
<b>صلاحیت های حرفه ای مربیان :</b>	
دیپلم با ۸ سال سابقه کار مرتبط	
فوق دیپلم تغذیه هتلداری صنایع غذایی با ۳ سال سابقه مرتبط	
لیسانس تغذیه هتلداری صنایع غذایی با ۱ سال سابقه کار مرتبط	



\* تعریف دقیق استاندارد (اصطلاحی) :

تزیین کننده کیک، کیک آماده شده را با آخرین روش ها و مدل های روز طراحی و دکوراسیون می کند.

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

**Cake Decorator**

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

کلیه استانداردهای 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<sup>۱</sup>

- شایستگی ها / کارها<sup>۲</sup>

ردیف	عناوین
۱	گل سازی با مواد اولیه مخصوص گل سازی روی کیک
۲	مجسمه سازی با مواد اولیه مخصوص مجسمه سازی روی کیک
۳	طراحی و نقاشی روی سطح کیک
۴	تزئین کیک با فیکساتور
۵	تهیه کیک با اشکال مختلف
۶	
۷	
۸	
۹	
۱۰	
۱۱	
۱۲	
۱۳	
۱۴	
۱۵	

<sup>۱</sup>. Occupational / Competency Standard

<sup>۲</sup>. Competency / task



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :
	نظری	عملی	جمع	
	۲	۱۰	۱۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
مارزیپان				دانش :
فوندانت			۰/۵	-انواع مواد اولیه مناسب برای گل سازی
کرم کره			۰/۵	- انواع مواد اولیه مورد استفاده برای کیک سازی و کاربرد آنها
خامه			۱	- معیارهای موثر بر انتخاب مواد گل سازی
همزن				مهارت :
قاشق				-آماده سازی خمیر فوندانت و گل سازی با آن
کاسه	۲/۵			-آماده سازی خمیر مارزیپان و گل سازی با آن
لباس کار بهداشتی	۲/۵			-آماده سازی کرم کره و گل سازی با آن
کپسول آتش نشانی	۲/۵			-آماده سازی مرنگ و گل سازی ( خامه ) با آن
میز کار	۲/۵			نگرش :
				-دقت در تمیز و بهداشتی بودن مواد اولیه مورد استفاده
				-دقت در رعایت نکات بهداشتی هنگام آماده سازی گل ها و نصب آن روی کیک
				ایمنی و بهداشت :
				-نصب سیستم اطلاع رسانی نشت گاز در کارگاه
				-استفاده از کلاه ، لباس کار و ماسک مناسب
				ایمنی و بهداشت :
				-استفاده از دستکش نسوز و ماسک مقاوم به حرارت
				-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





استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :
	نظری	عملی	جمع	
	۲	۱۰	۱۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
مارزیبان				دانش :
خمیر شکلات			۰/۵	-انواع مواد اولیه مناسب برای مجسمه سازی
خمیر فوندانت			۰/۵	- مواد اولیه مختلف مورد استفاده در مجسمه سازی
لباس کار مناسب و بهداشتی			۱	- نکات مورد توجه برای انتخاب مواد اولیه مجسمه سازی
قالب				مهارت :
ابزار فرم دهی				-ساخت اشکال مختلف با مارزیبان
میز کار		۳/۵		-ساخت اشکال مختلف با خمیر شکلات
		۳		-ساخت اشکال مختلف با خمیر فوندانت
		۳/۵		
	نگرش :			
	-دقت در تمیز و بهداشتی بودن مواد اولیه مورد استفاده			
	-دقت در رعایت نکات بهداشتی هنگام آماده سازی مجسمه ها و نصب آن ها روی کیک			
	ایمنی و بهداشت :			
	-نصب سیستم اطلاع رسانی نشت گاز در کارگاه			
	-استفاده از کلاه ، لباس کار و ماسک مناسب			
	- نصب جعبه کمک های اولیه در کارگاه			
	-نصب کپسول آتش نشانی در نقاط مورد نظر طبق استاندارد ایمنی			
	- استفاده از دستکش و کفش مناسب و بهداشتی			
	-			
	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

	زمان آموزش			عنوان : طراحی و نقشه روی سطح کیک
	نظری	عملی	جمع	
	۲	۸	۱۰	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
کاغذ قلم خطاطی رنگ خوراکی الگوی طرح لباس کار مناسب و بهداشتی خامه شکلات شابلون قیچی میز کار	دانش :			
			۰/۵	- معیارهای مورد نظر برای خطاطی روی کیک
			۰/۵	- معیارهای موثر بر انتخاب طرح های روی کیک
			۰/۵	- مواد اولیه مناسب برای طراحی و نقاشی روی کیک
			۰/۵	- انواع رنگ های خوراکی
	مهارت :			
				- خطاطی با خامه و شکلات
		۲		- انجام طراحی های مناسب برای کیک
		۱		- انجام نقاشی های مناسب برای کیک
		۲		- ترکیب رنگ ها و بدست آوردن رنگ های مورد نظر
		۱		- کار با شابلون ها
		۲		
	نگرش :			
	- دقت در تمیز و بهداشتی بودن مواد اولیه مورد استفاده			
	- دقت در رعایت نکات بهداشتی هنگام آماده سازی مجسمه ها و نصب آن ها			
ایمنی و بهداشت :				
- نصب سیستم اطلاع رسانی نشت گاز در کارگاه				
- استفاده از کلاه ، لباس کار و ماسک مناسب				
- نصب جعبه کمک های اولیه در کارگاه				
- نصب کپسول آتش نشانی در نقاط مورد نظر طبق استاندارد ایمنی				
- استفاده از دستکش و کفش مناسب و بهداشتی				
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  
- برگی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان: تزئین کیک با فیکساتور
	جمع	عملی	نظری	
	۶	۵	۱	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
فیکساتور پودر کاکائو نسکافه رنگ های خوراکی میز کار				دانش:
			۰/۵	-موارد کاربرد فیکساتور
			۰/۵	-نکات مورد توجه هنگام کار با فیکساتور
				مهارت:
		۵		-کاربرد فیکساتور برای تزئین کیک
				نگرش:
	-استفاده از فیکساتورهای جدید(برقی)به دلیل مسائل بهداشتی -دقت در رعایت نکات بهداشتی هنگام مراحل کار با فیکساتور			
	ایمنی و بهداشت:			
	-نصب سیستم اطلاع رسانی نشت گاز در کارگاه -استفاده از کلاه، لباس کار و ماسک مناسب - نصب جعبه کمک های اولیه در کارگاه -نصب کپسول آتش نشانی در نقاط مورد نظر طبق استاندارد ایمنی - استفاده از دستکش و کفش مناسب و بهداشتی -			
	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

	زمان آموزش			عنوان :
	نظری	عملی	جمع	
	۲	۱۳	۱۵	
تهیه کیک با اشکال مختلف				دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی				
صفحه				دانش :
پایه			۰/۵	- معیارهای موثر بر انتخاب شکل کیک
کارد			۰/۵	- نکات مورد توجه در انتخاب اشکال کیک
خامه			۰/۵	- موارد کاربرد اشکال مختلف کیک
میکسر			۰/۵	- ابزار مورد استفاده برای تهیه کیک با اشکال مختلف
کیک تخته ای				مهارت :
میز کار		۸		- تهیه کیک های شکل دار (فیگور)
شکلات مایع		۴		- تهیه کیک های طبقه ای
رنگ های خوراکی		۱		- انتخاب ابزار ، صفحات مناسب برای تهیه کیک های طبقاتی و کاربرد آن ها
میز کار				نگرش :
				- دقت در مراحل تهیه اشکال مختلف کیک
				- دقت در رعایت نکات بهداشتی در مراحل تهیه اشکال مختلف کیک
				ایمنی و بهداشت :
				- نصب سیستم اطلاع رسانی نشت گاز در کارگاه
				- استفاده از کلاه ، لباس کار و ماسک مناسب
				- نصب جعبه کمک های اولیه در کارگاه
				- نصب کپسول آتش نشانی در نقاط مورد نظر طبق استاندارد ایمنی
				- استفاده از دستکش و کفش مناسب و بهداشتی
				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		به تعداد کارآموزان	
۴	کفش		به تعداد کارآموزان	
۵	لباس کار		به تعداد کارآموزان	
۶	دستکش		به تعداد کارآموزان	
۷	ماسک		به تعداد کارآموزان	
۸	دستکش	نسوز	به تعداد کارآموزان	
۹	تخته وایت برد		۱ عدد	
۱۰	ماژیک	در رنگ های مختلف	۱۰ عدد	
۱۱	تخته پاک کن		۲ عدد	
۱۲	قلم مو		۲ عدد	
۱۳	فندک		۲ عدد	
۱۴	توری آسیاب		به تعداد کارآموزان	
۱۵	کاردک		۳ عدد	
۱۶	لیسک		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 (ظرف مدرج)	پلاستیک	۱ سری	
۲۲	قیف		۱ سری	
۲۳	ماسوره		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			
۲۵	همزن	دستی		
۲۶	ترمومتر (حرارت سنج)			
۲۷	پیمانه قاشقی	در سایزهای مختلف		
۲۸	الک	دسته دار استیل با مش ریز		
۲۹	حصوم	استیل		

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 آتش نشانی	متناسب با مساحت کارگاه		
۲	ویدئو پروژکتور			
۳	فر	برقی - گازی		
۴	ترازو	دیجیتال		
۵	آسیاب	برقی		
۶	میز و صندلی مربی			
۷	صندلی کارآموز			
۸	جعبه کمک های اولیه			
۹	میکسر	برقی		
۱۰	اجاق			
۱۱	میز کار	استیل	متناسب با مساحت کارگاه	

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		یک بسته	
۳	فویل		یک بسته	
۴	پودر قند		یک بسته	
۵	روغن	جامد	یک بسته	
۶	روغن	مایع	یک بسته	
۷	نمک		یک بسته	
۸	بیکنینگ پودر		یک بسته	
۹	پودر کاکائو		یک بسته	
۱۰	آرد		۱۰۰ کیلو	
۱۱	شکر		یک بسته	
۱۲	پودر شکر		یک بسته	
۱۳	تخم مرغ		یک کارتون	
۱۴	بیکنینگ پودر		یک بسته	
۱۵	امولیسفایر		یک بسته	
۱۶	پودر دارچین		یک بسته	
۱۷	وانیل		یک بسته	
۱۸	کاغذ روغنی		یک کارتون	
۱۹	رنگ خوراکی		یک بسته	
۲۰	پودر نارگیل		یک بسته	
۲۱	شکلات	سفید - سیاه - شیری	یک بسته	
۲۲	اسید سیتریک		یک بسته	
۲۳	بیکربنات سدیم		یک بسته	
۲۴	بهبود دهنده		یک بسته	
۲۵	اسانس	پودری و مایع	یک بسته	

توجه :

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

