



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور



جمهوری اسلامی ایران  
وزارت کار و امور اجتماعی

## استاندارد مهارت و آموزشی

# شیرینی پز شیرینی های خشک

## گروه برنامه ریزی درسی صنایع غذایی

تاریخ شروع اعتبار: ۱۳۸۸/۱/۱

کد شغل: ۷۶/۶۷/۱/۱-۷

معاونت پژوهش و توسعه: تهران-خیابان آزادی- نبش  
چهارراه خوش- سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور-  
معاونت پژوهش و توسعه

تلفن: ۶۶۹۴۱۵۱۶ فاکس: ۶۶۹۴۱۲۷۲  
EMAIL: INFO@IRANTVTO.COM

از کلیه صاحب نظران  
تقاضا دارد پیشنهادات و  
نظرات خود را درباره  
این سند آموزشی به  
نشانی‌های مذکور اعلام  
نمایند.

تهران- خیابان آزادی-  
نبش چهارراه خوش- سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای  
کشور- دفتر پژوهش و برنامه ریزی درسی  
تلفن: ۶۶۴۲۷۶۹۴ و ۶۶۹۴۴۱۱۹ و ۶۶۹۴۴۱۲۰  
فاکس: ۶۶۹۴۴۱۱۷  
EMAIL: DEVELOP@IRANTVTO.COM



خلاصه برنامه درسی

<p><b>تعریف مفاهیم سطوح یادگیری</b></p> <p>آشنایی: به مفهوم داشتن اطلاعات مقدماتی/شناسایی: به مفهوم داشتن اطلاعات کامل/ اصول: به مفهوم میانی مطالب نظری/ توانایی: به مفهوم قدرت انجام کار</p>
<p><b>مشخصات عمومی شغل (براساس کاربرگ صفر)</b></p> <p>شیرینی پز شیرینی های خشک کسی است که بعد از گذراندن دوره های آموزشی لازم در پایان این دوره قادر به تشخیص ابزار و تجهیزات مورد نیاز برای این حرفه باشد و با کاربرد آنها از مواد اولیه مورد نیاز در هر فرمولاسیون انواع شیرینی های خشک را تهیه نموده و شرایط نگهداری صحیح را تا زمان مصرف ایجاد کند.</p>
<p><b>ویژگی های کارآموز ورودی (براساس کاربرگ ۱۱)</b></p> <p>حداقل میزان تحصیلات: سیکل</p> <p>حداقل توانایی جسمی: سلامت کامل جسمانی و روانی</p> <p>مهارت های پیش نیاز این استاندارد: ندارد</p>
<p><b>طول دوره آموزشی (براساس کاربرگ ۶ و ۱۳)</b></p> <p>طول دوره آموزش : ۱۳۶ ساعت</p> <p>- زمان آموزش نظری : ۳۶ ساعت</p> <p>- زمان آموزش عملی : ۱۰۰ ساعت</p> <p>- زمان کارآموزی در محیط کار : - ساعت</p> <p>- زمان اجرای پروژه : - ساعت</p> <p>- زمان سنجش مهارت : - ساعت</p>
<p><b>روش ارزیابی مهارت کارآموز (براساس کاربرگ ۷)</b></p> <p>۱- امتیاز سنجش نظری (دانش فنی): ۲۵٪</p> <p>۲- امتیاز سنجش عملی : ۷۵٪</p> <p>۲-۱- امتیاز سنجش مشاهده ای: ۱۰٪</p> <p>۲-۲- امتیاز سنجش نتایج کار عملی: ۶۵٪</p>
<p><b>ویژگیهای نیروی آموزشی (براساس کاربرگ ۱۲)</b></p> <p>حداقل سطح تحصیلات:</p> <p>دیپلم با ۲ سال سابقه کار مرتبط + کارت مربیگری سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور + گذراندن پداگوژی</p>



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

نام شغل: شیرینی پز شیرینی های خشک

فهرست توانایی های شغل (بر اساس کاربرد گ شماره ۵)

ردیف	کد برنامه درسی	عنوان توانایی
۱		توانایی پاک کردن و شستشوی مواد مصرفی
۲		توانایی توزین مواد اولیه شیرینی پزی
۳		توانایی اندازه گیری حجم مواد مصرفی در شیرینی پزی
۴		توانایی الک کردن مواد مصرفی در شیرینی پزی
۵		توانایی آسیاب کردن مواد مورد نیاز
۶		توانایی مخلوط کردن مواد اولیه و تهیه شیرینی
۷		توانایی قالب گیری و فرم دادن بعضی شیرینی ها
۸		توانایی اندود کردن سطح شیرینی قالبگیری یا فرم داده شده
۹		توانایی چیدن شیرینی در سینی و قرار دادن سینی در فر
۱۰		توانایی تهیه انواع شیرینی طبق دستورالعمل
۱۱		توانایی روشن کردن فر و تنظیم درجه حرارت بر اساس نوع شیرینی
۱۲		توانایی کنترل مدت زمان پخت شیرینی
۱۳		توانایی خنک کردن شیرینی پخته شده
۱۴		توانایی نگهداری شیرینی آماده شده
۱۵		توانایی بکارگیری ضوابط ایمنی و بهداشت کار در محیط کار



شماره	شرح	زمان آموزش		
		نظری	عملی	جمع
۱	<p><b>توانایی پاک کردن و شستشوی مواد مصرفی</b></p> <p>۱-۱ آشنایی با مواد مصرفی مورد نیاز</p> <p>۱-۲ آشنایی با وسایل پاک کردن مواد مصرفی</p> <p>۱-۳ آشنایی با وسایل شستشوی مواد مصرفی</p> <p>۱-۴ شناسایی اصول پاک کردن مواد مصرفی</p> <p>۱-۵ شناسایی اصول شستشوی مواد مصرفی</p>	۱	۱	۲
۲	<p><b>توانایی توزین مواد اولیه شیرینی پزی</b></p> <p>۲-۱ آشنایی با انواع ترازوها</p> <p>۲-۲ شناسایی واحد های اندازه گیری</p> <p>۲-۳ شناسایی اصول توزین مواد اولیه شیرینی پزی</p> <p>آرد ، شکر ، روغن خوراکی و انواع آن ، کره و انواع آن ، پودرهای غذایی مورد مصرف در تهیه کیک ، اسانس های مختلف ، تخم مرغ ، مربا و انواع آن ، قهوه و کاکائو ، خشکبار و مغزها</p>	۱	۱	۲
۳	<p><b>توانایی اندازه گیری حجم مواد مصرفی در شیرینی پزی</b></p> <p>۳-۱ آشنایی با واحدهای اندازه گیری</p> <p>۳-۲ آشنایی با وسایل اندازه گیری حجم مواد</p> <p>۳-۳ شناسایی اصول اندازه گیری حجم مواد مصرفی در شیرینی پزی</p> <p>- اسانس و انواع آن</p>	۱	۱	۲



شماره	شرح	زمان آموزش		
		نظری	عملی	جمع
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- شیر</li> <li>- روغن مایع و انواع آن</li> <li>- شیره و انواع آن</li> <li>- عصاره و انواع آن</li> <li>- آب میوه و انواع آن</li> </ul>			
۴	<p><b>توانایی الک کردن مواد مصرفی در شیرینی پزی</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>۴-۱ آشنایی با الک و انواع آن</li> <li>۴-۲ شناسایی اصول الک کردن مواد مصرفی در شیرینی</li> <li>۴-۳ آشنایی با اهداف الک کردن</li> </ul>	۰/۵	۰/۵	۱
۵	<p><b>توانایی آسیاب کردن مواد مورد نیاز</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>۵-۱ آشنایی با انواع آسیاب و کاربرد آن ها</li> <li>۵-۲ شناسایی اصول آسیاب کردن مواد اولیه مورد نیاز به آسیاب شدن</li> </ul>	۱/۵	۱/۵	۳
۶	<p><b>توانایی مخلوط کردن مواد اولیه و تهیه شیرینی</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>۶-۱ آشنایی با مواد تشکیل دهنده انواع شیرینی خشک</li> <li>۶-۲ آشنایی با میزان مواد مورد مصرف در انواع شیرینی</li> <li>۶-۳ آشنایی با روش های مختلف مخلوط کردن مواد اولیه شیرینی خشک</li> </ul>	۹	۱۸	۲۷



زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
			<p>۶-۴ شناسایی اصول کار با ابزار مخلوط کردن مواد اولیه شیرینی خشک</p> <p>۶-۵ شناسایی اصول مخلوط کردن مواد اولیه شیرینی</p> <p>۶-۶ شناسایی اصول انواع فرمولاسیون برای شیرینی خشک</p>	
۴/۵	۴	۰/۵	<p><b>۷ توانایی قالبگیری و فرم دادن بعضی شیرینی ها</b></p> <p>۷-۱ شناسایی اصول پهن کردن و بریدن خمیر شیرینی</p> <p>۷-۲ آشنایی با انواع قالب مناسب برای شیرینی های خشک مختلف</p> <p>۷-۳ شناسایی اصول آماده کردن قالب برای شکل دادن و فرم دادن خمیر شیرینی</p> <p>۷-۴ شناسایی اصول کاربرد قیف ماسوره برای فرم دادن به برخی از شیرینی ها</p>	
۳	۲/۵	۰/۵	<p><b>۸ توانایی اندود کردن سطح شیرینی قالبگیری یا فرم داده شده</b></p> <p>۸-۱ آشنایی با ابزار اندود کردن سطح شیرینی</p> <p>- فرچه و چنگال</p> <p>۸-۲ شناسایی اصول اندود کردن سطح شیرینی با مواد افزودنی</p> <p>- مخلوط زرده تخم مرغ ، خلال پودر پسته ، خلال بادام ، گردو ، شکلات ، کنجد ، پودر نارگیل ، سیاه دانه و ...</p> <p>- و سایر افزودنی ها</p>	



زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
۶/۵	۵	۱/۵	<p>توانایی چیدن شیرینی در سینی و قرار دادن سینی ها در فر</p> <p>۹-۱ آشنایی با انواع روش های چیدن شیرینی در سینی</p> <p>۹-۲ شناسایی اصول چیدن شیرینی در سینی فر با توجه به نوع شیرینی</p>	۹
۶۲	۵۵	۷	<p>توانایی تهیه انواع شیرینی طبق دستورالعمل</p> <p>۱۰-۱ شناسایی اصول تهیه انواع شیرینی قالبی یا برشی</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- شیرینی شطرنجی ( دو رنگ )</li> <li>- شیرینی نخودچی</li> <li>- نان چای</li> <li>- بیسکویت شکری</li> <li>- گوش فیل</li> <li>- پنجره ای</li> <li>- باقلوا</li> <li>- ساق عروس</li> <li>- قطاب</li> <li>- میکادو</li> <li>- برشتوک نخودچی</li> <li>- اسکاتلندی</li> <li>- تارت مربایی</li> <li>- خمیر هزار لا و مشتقات آن ( زبان ، پایون ، والوان ، قیفی و ... )</li> <li>- خمیر دانمارکی و مشتقات آن ( سه گوش ، عینکی ، رولت ، قرقره ای ، کرواسان و ... )</li> </ul>	۱۰



زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
			<ul style="list-style-type: none"> <li>- شیرینی تسمه ای</li> <li>- شیرینی بهشتی ( قالبی ، قیفی )</li> <li>- کلوچه قندی ( دستی مثل نخودچی )</li> <li>- کوکیز بادامی</li> <li>- شیرینی عسلی</li> <li>- شیرینی آلمانی</li> <li>- شیرینی مشهدی</li> <li>- پادرازی ( با نان چای مقایسه شود هر کدام صحیح تر بود ذکر شود )</li> <li>- سوخاری</li> <li>- شیرمال</li> </ul>	۱۰-۲
			<ul style="list-style-type: none"> <li>شناسایی اصول تهیه انواع شیرینی های قیفی</li> <li>- شیرینی کشمش</li> <li>- قرابیه ( نان بادامی )</li> <li>- شیرینی نارگیلی</li> <li>- پفک ( مرنگ )</li> <li>- سوئدی ( دستی ، قیفی )</li> <li>- زولبیا و بامیه</li> <li>- سپهسالاری</li> <li>- شیرینی خشک قیفی وانیلی</li> <li>- نازک نارنجی</li> <li>- ونیزی</li> <li>- قیفی شکری</li> </ul>	





شماره	شرح	زمان آموزش		
		نظری	عملی	جمع
	- شیرینی گردویی - پفک گردویی ( هم با قاشق و هم با قیف و ماسوره ) - شیرینی برنجی			
۱۱	<b>توانایی روشن کردن فر و تنظیم درجه حرارت بر اساس نوع شیرینی</b> ۱۱-۱ آشنایی با درجه حرارت پخت انواع شیرینی خشک و بیسکویت با توجه به نوع فر ۱۱-۲ شناسایی اصول روشن کردن فر و تنظیم آن بر اساس نوع شیرینی خشک و بیسکویت	۰/۵	۳/۵	۴
۱۲	<b>توانایی کنترل مدت زمان پخت شیرینی</b> ۱۲-۱ آشنایی با مدت زمان پخت شیرینی های مختلف ۱۲-۲ شناسایی اصول کنترل مدت زمان پخت شیرینی	۱	۱	۲
۱۳	<b>توانایی خنک کردن شیرینی پخته شده</b> ۱۳-۱ آشنایی با روش های خنک کردن شیرینی پخته شده	۱	۱	۲



شماره	شرح	زمان آموزش		
		نظری	عملی	جمع
۱۴	توانایی نگهداری شیرینی آماده شده ۱۴-۱ آشنایی با شرایط نگهداری شیرینی خشک - شرایط محیطی و مدت زمان نگهداری ۱۴-۲ شناسایی اصول بسته بندی شیرینی آماده شده	۲	۳	۵
۱۷	توانایی بکارگیری ضوابط ایمنی و بهداشت کار در محیط کار ۱۷-۱ آشنایی با وسایل حفاظت فردی ۱۷-۲ آشنایی با بیماری های ناشی از شغل و شیوه پیشگیری از آن ۱۷-۳ آشنایی با علل بروز حوادث شغلی و شیوه پیشگیری از آن ۱۷-۴ آشنایی با جعبه کمک های اولیه ۱۷-۵ شناسایی اصول انجام بعضی کمک های اولیه ۱۷-۶ آشنایی با ایمنی و بهداشت فردی ۱۷-۷ آشنایی با بیماری های مسری و طرق سرایت و علائم آن و طریقه پیشگیری از آن ۱۷-۸ آشنایی با ایمنی و بهداشت کاری در ارتباط با بسته بندی و آلودگی های ثانویه	۸	۲	۱۰



نام شغل : شیرینی پزی شیرینی های خشک

سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

لیست تجهیزات رشته (براساس کاربرد شماره ۸)

ردیف	تجهیزات (یک واحد)	مشخصات فنی	تعداد کاربر استاندارد (نفر)	عمر مفید و استاندارد	ملاحظات
۱	گاز	فردار ، تایمردار	۱ عدد برای هر کارگاه	-	-
۲	یخچال	۲۴ فوت	۱ عدد برای هر کارگاه	-	-
۳	فریزر	حداقل ۳ کشویی	۱ عدد برای هر کارگاه	-	-
۴	ترازو	با دقت گرم و کیلوگرم	۱ عدد برای هر کارگاه	-	-
۵	چرخ گوشت	برقی	۱ عدد برای هر کارگاه	-	-
۶	همزن	برقی	۱ عدد برای هر کارگاه	-	-
۷	آسیاب	برقی	۱ عدد برای هر کارگاه	-	-
۸	میز کار	با روکش استیل یا Mdf	۱ عدد برای هر کارگاه	-	-
۹	کولر	آبی	۱ عدد برای هر کارگاه	-	-
۱۰	سینک ظرفشویی	دوقلو	۱ عدد برای هر کارگاه	-	-
۱۱	فن و هواکش	متناسب با مساحت آشپزخانه	۱ عدد برای هر کارگاه	-	-
۱۲	کپسول آتش نشانی	متناسب با مساحت آشپزخانه – پودر خشک	۱ عدد برای هر کارگاه	-	-
۱۳	جعبه کمک های اولیه	معمولی ، متوسط	۱ عدد برای هر کارگاه	-	-
۱۴	تخته وایت برد	۱ متر در ۱/۲ متر	۱ عدد برای هر کارگاه	-	-
۱۵	میز	تک نفری	۱ عدد برای هر نفر	-	-
۱۶	صندلی کارآموز	کارآموزی	۱ عدد برای هر نفر	-	-



نام شغل : شیرینی پزی شیرینی های خشک

سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور

لیست ابزار رشته (بر اساس کاربرد شماره ۸)

ردیف	ابزار (یک واحد)	مشخصات فنی	تعداد کاربر استاندارد (نفر)	عمر مفید و استاندارد	ملاحظات
۱	سینی مخصوص شیرینی خشک	استیل	۱ عدد برای هر کارگاه	-	-
۲	قالب شیرینی خشک	استیل ، نسوز	۱ سری برای هر کارگاه	-	-
۳	چاقو تیزکن	دستی	۱ عدد برای هر کارگاه	-	-
۴	انواع چاقو	در سایزهای مختلف	۱ سری برای هر کارگاه	-	-
۵	قطره چکان	معمولی	۲ عدد برای هر کارگاه	-	-
۶	انواع الک و صافی	بامش ریز	۱ سری برای هر کارگاه	-	-
۷	لباس کار	سفید	۱ عدد برای هر نفر	-	-
۸	کلاه یا روسری	سفید	۱ عدد برای هر نفر	-	-
۹	آسیاب	دستی	۱ عدد برای هر کارگاه	-	-
۱۰	هاون	فلزی	۱ عدد برای هر کارگاه	-	-
۱۱	کاسه	استیل	۱ عدد برای هر کارگاه	-	-
۱۲	کاسه	پیریکس	۱ عدد برای هر کارگاه	-	-
۱۳	انواع قابلمه	تفلون و نسوز	۱ سری برای هر کارگاه	-	-
۱۴	ماهی تابه	نسوز	۱ عدد برای هر کارگاه	-	-
۱۵	لیسک	معمولی	۱ عدد برای هر کارگاه	-	-
۱۶	سرویس قاشق و چنگال	استیل	۱ سری برای هر کارگاه	-	-
۱۷	پیمانه های اندازه گیری	در سایزهای استاندارد	۱ سری برای هر کارگاه	-	-
۱۸	قاشق های اندازه گیری	در سایزهای استاندارد	۱ سری برای هر کارگاه	-	-
۱۹	وردنه	چوبی در انواع سایز	۱ سری برای هر کارگاه	-	-
۲۰	کاردک	معمولی	۱ عدد برای هر کارگاه	-	-
۲۱	پالت	پلاستیکی	به مساحت کف کارگاه	-	-





سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

نام شغل : شیرینی پزی شیرینی های خشک

لیست مواد مصرفی رشته (بر اساس کاربرد شماره ۸)

ردیف	مواد مصرفی	مشخصات	تعداد کاربرد استاندارد (نفر)	ملاحظات
۱	تخم مرغ	معمولی	۲۰۰ عدد برای هر کارگاه	-
۲	شکر	سفید	۱۲ کیلوگرم برای هر کارگاه	-
۳	شیر	معمولی	۵ لیتر برای هر کارگاه	-
۴	آرد	سفید	۱۵ کیلوگرم برای هر کارگاه	-
۵	روغن	جامد	۳ کیلوگرم برای هر کارگاه	-
۶	روغن	صاف	۲ کیلوگرم برای هر کارگاه	-
۷	روغن	مایع	۳ لیتر برای هر کارگاه	-
۸	کره	۵۰ گرمی	۴ کیلوگرم برای هر کارگاه	-
۹	قند	پودری	۴ کیلوگرم برای هر کارگاه	-
۱۰	خامه	معمولی	۵ کیلوگرم برای هر کارگاه	-
۱۱	خامه	پودری	۱ کیلوگرم برای هر کارگاه	-
۱۲	بکینگ پودر	معمولی	۲۰۰ گرم برای هر کارگاه	-
۱۳	وانیل	معمولی	۵۰ گرم برای هر کارگاه	-
۱۴	پودر کاکائو	معمولی	۲۰۰ گرم برای هر کارگاه	-
۱۵	پوست پرتقال	پودری	۱۰۰ گرم برای هر کارگاه	-
۱۶	خمیر ترش	معمولی	۳۰۰ گرم برای هر کارگاه	-
۱۷	پسته	پودر	۳۰۰ گرم برای هر کارگاه	-
۱۸	بادام	پودر	۲۰۰ گرم برای هر کارگاه	-
۱۹	بادام	خلال	۳۰۰ گرم برای هر کارگاه	-
۲۰	پسته	خلال	۵۰۰ گرم برای هر کارگاه	-
۲۱	بادام	معمولی	۱ کیلوگرم برای هر کارگاه	-
۲۲	جوش شیرین	معمولی	۵۰ گرم برای هر کارگاه	-
۲۳	دارچین	معمولی	۱۰۰ گرم برای هر کارگاه	-



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

نام شغل: شیرینی پزی شیرینی های خشک

لیست مواد مصرفی رشته (بر اساس کاربرد شماره ۸)

ردیف	مواد مصرفی	مشخصات	تعداد کاربرد استاندارد (نفر)	ملاحظات
۲۴	زنجبیل	معمولی	۱۰۰ گرم برای هر کارگاه	-
۲۵	زعفران	معمولی	۳ مثقال برای هر کارگاه	-
۲۶	گردو	معمولی	۱ کیلوگرم برای هر کارگاه	-
۲۷	آرد برنج	معمولی	۱ کیلوگرم برای هر کارگاه	-
۲۸	هل	پودری	۵۰ گرم برای هر کارگاه	-
۲۹	هل	اسانس	۱ شیشه کوچک برای هر کارگاه	-
۳۰	بادام تلخ	اسانس	۱ شیشه کوچک برای هر کارگاه	-
۳۱	آب پرتقال	معمولی	۱ پاکت برای هر کارگاه	-
۳۲	آلبیمو	معمولی	۱ شیشه برای هر کارگاه	-
۳۳	سرکه	معمولی	۱ شیشه کوچک برای هر کارگاه	-
۳۴	گلاب	معمولی	۱ شیشه برای هر کارگاه	-
۳۵	عسل	معمولی	۱ شیشه برای هر کارگاه	-
۳۶	آرد نخودچی	معمولی	۱ کیلوگرم برای هر کارگاه	-
۳۷	تخم خرفه	معمولی	۱۰۰ گرم برای هر کارگاه	-
۳۸	رنگ	مخصوص خوراکی	۵۰ گرم برای هر کارگاه	-
۳۹	نشاسته	ذرت	۱ کیلوگرم برای هر کارگاه	-
۴۰	نشاسته	درشت	۵۰۰ گرم برای هر کارگاه	-
۴۱	نشاسته	گندم	۱ کیلوگرم برای هر کارگاه	-
۴۲	شکلات	معمولی	۲ کیلوگرم برای هر کارگاه	-
۴۳	پودر نارگیل	معمولی	۲ کیلوگرم برای هر کارگاه	-
۴۴	کشمش	معمولی	۳۰۰ گرم برای هر کارگاه	-
۴۵	کشمش	سبز	۱۰۰ گرم برای هر کارگاه	-
۴۶	نمک	پودری	۲ کیلوگرم برای هر کارگاه	-
۴۷	جوهر لیمو	معمولی	۵۰ گرم برای هر کارگاه	-



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

نام شغل : شیرینی پزی شیرینی های خشک

لیست مواد مصرفی رشته (براساس کاربرد شماره ۸)

ملاحظات	تعداد کاربرد استاندارد (نفر)	مشخصات	مواد مصرفی	ردیف
-	۱۰۰ گرم برای هر کارگاه	معمولی	بادکا	۴۸
-	۱۰۰ گرم برای هر کارگاه	معمولی	کف دریا	۴۹
-	۵۰ عدد برای هر کارگاه	معمولی	نان میکادو	۵۰
-	۱۰۰ گرم برای هر کارگاه	معمولی	قهوه ترک	۵۱
-	۵۰ گرم برای هر کارگاه	معمولی	نسکافه	۵۲
-	۵۰ گرم برای هر کارگاه	معمولی	ترافل	۵۳
-	۵۰ گرم برای هر کارگاه	معمولی	نمک میوه	۵۴
-	۱۰۰ گرم برای هر کارگاه	معمولی	کنجد	۵۵
-	۲۰۰ گرم برای هر کارگاه	معمولی	فندق	۵۶
-	۱۰۰ گرم برای هر کارگاه	معمولی	ثعلب	۵۷
-	۲ کیلوگرم برای هر کارگاه	معمولی	برنج	۵۸
-	۱ کیلوگرم برای هر کارگاه	معمولی	خرما	۵۹
-	۳ کیلوگرم برای هر کارگاه	معمولی	ماست	۶۰
-	۱ قوطی برای هر کارگاه	کمپوت	آناناس	۶۱
-	۱ کیلوگرم برای هر کارگاه	کمپوت	هویج	۶۲
-	۱ کیلوگرم برای هر کارگاه	کمپوت	توت فرنگی	۶۳
-	۱ کیلوگرم برای هر کارگاه	کمپوت	سیب	۶۴
-	۱ کیلوگرم برای هر کارگاه	کمپوت	زرد آلو	۶۵
-	۱ کیلوگرم برای هر کارگاه	کمپوت	آلبالو	۶۶
-	۱ کیلوگرم برای هر کارگاه	کمپوت	هلو	۶۷
-	۱ کیلوگرم برای هر کارگاه	کمپوت	آلو	۶۸
-	۱ کیلوگرم برای هر کارگاه	کمپوت	گیلاس	۶۹
-	۱ بسته برای هر کارگاه	روغنی	کاغذ	۷۰





سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

نام شغل: شیرینی پزی شیرینی های خشک

لیست مواد مصرفی رشته (براساس کاربرد شماره ۸)

ردیف	مواد مصرفی	مشخصات	تعداد کاربرد استاندارد (نفر)	ملاحظات
۷۱	دستکش	استریل ، شمعی	۱ عدد برای هر نفر	-
۷۲	دستکش فر	نسوز	۳ عدد برای هر کارگاه	-
۷۳	شیر خشک	بسته بندی با تاریخ مصرف	۲ بسته برای هر کارگاه	-
۷۴	ژله	پودری با طعم های مختلف	از هر کدام ۱ بسته برای هر کارگاه	-
۷۵	تخته پاکن	وایت برد	۱ عدد برای هر کارگاه	-
۷۶	ماژیک وایت برد	قرمز ، آبی	از هر کدام ۱ عدد برای هر کارگاه	-

منابع و نرم افزارهای آموزشی (براساس کاربرد شماره ۹)

ردیف	شرح
	ندارد