

بسمه تعالی

معاونت آموزش  
دفتر طرح و برنامه های درسی

استاندارد آموزش شغل

## شیرینی پز شیرینی های مدرن

گروه شغلی صنایع غذایی

کد ملی آموزش شغل

۵۱۲۰/۱/۱۱

تاریخ تدوین استاندارد : ۹۱/۱/۳۰

مدت اعتبار استاندارد : از تاریخ ۹۱/۱/۳۰

تا تاریخ ۹۵/۱/۳۰



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

کد ملی شناسایی آموزش شغل: ۵۱۲۰/۱/۱۱

اعضاء کمیسیون تخصصی برنامه ریزی درسی رشته صنایع غذایی :

حوزه های حرفه ای و تخصصی همکار برای تدوین استاندارد آموزش شغل:  
- دفتر طرح و برنامه های درسی  
- موسسه فرهنگی هنری ساناز و سانیا

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 ۲۵۹

تلفن ۹ - ۶۶۵۶۹۹۰۰

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	ساناز مینایی تدوین گر	کارشناسی	شناخت و پخت غذا (آشپزی)	مدیر عامل آموزشگاه سانازسانیا	۳۱ سال مربی و مدیرعامل موسسه فرهنگی هنری آشپزی و شیرینی پزی ساناز سانیا مولف و ناشر ۲۷ عنوان کتاب آشپزی و شیرینی پزی سانازسانیا مدیر مسئول ماهنامه	۰۹۱۹۰۶۷۰۸۲۸ ۸۸۹۰۰۲۸۳ بالا تر از میدان ولیعصر - جنب پمپ بنزین زرتشت - کوچه پزشک پور - پلاک ۱ - طبقه اول
۲	پریسا رستمی	لیسانس تغذیه	علوم تغذیه	کارشناس استاندارد	۱۳ سال	۰۹۱۲۳۴۹۸۶۹۷ ۶۶۵۶۹۹۰۰ میدان توحید- نصرت غربی- روبروی خوش شمالی- سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور
۳	ساناز شریفی تدوین گر	فوق لیسانس	شناخت و پخت غذا(آشپزی) و مدیریت بازرگانی	سردبیر ماهنامه آشپزی و شیرینی پزی سانازسانیا	۱۰ سال سردبیر ماهنامه آشپزی و شیرینی پزی سانازسانیا کارشناس آشپزی و شیرینی پزی	۰۹۱۹۰۶۷۰۸۲۸ ۲۲۲۱۸۷۸۹ فرمانیه - بلواز اندرزگو - وطن پور جنوبی - برج آرش واحد ۷
۴	سانیا شریفی تدوین گر	لیسانس	شناخت و پخت غذا(آشپزی) و مدیریت بازرگانی	مدیر اجرایی ماهنامه آشپزی و شیرینی پزی سانازسانیا	۷ سال مدیر اجرایی ماهنامه آشپزی و شیرینی پزی سانازسانیا کارشناس آشپزی و شیرینی پزی	۰۹۱۹۰۶۷۰۸۲۸ ۲۲۲۱۸۷۸۹ فرمانیه - بلواز اندرزگو - وطن پور جنوبی - برج آرش واحد ۷
۵	هادی تیموری	دکتری	علوم تغذیه	کنترل کیفی (علمی و تخصصی)	۱۰ سال	۲۲۲۱۸۷۸۹ فرمانیه - بلواز اندرزگو - وطن پور جنوبی- برج آرش واحد ۷



## **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 :**

نقشه ی 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 حرفه 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 .

### **نگرشی :**

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 شغل:</b>
<b>شیرینی پز شیرینیهای مدرن</b>
<b>شرح استاندارد آموزش شغل:</b>
شیرینی پز فرنگی شغلی از مشاغل حوزه صنایع غذایی است که عهده انتخاب مواد اولیه مناسب شیرینی پزی، انتخاب خمیرمایه مناسب، عوامل قوام دهنده و تثبیت کننده در شیرینی پزی، اندازه گیری وزن و حجم، تهیه انواع خمیر شیرینی پزی، تهیه انواع شیرینی فرنگی، سرویس و نگهداری ابزار و تجهیزات مورد استفاده در شیرینی پزی، نظافت و شستشوی محیط کار قبل، حین و بعد از انجام کار برآید. و با مدیر قنادی و انباردار و کمک قناد در ارتباط شغلی می باشد.
<b>ویژگی های کارآموز ورودی :</b>
<b>حداقل میزان تحصیلات : دیپلم</b> <b>حداقل توانایی جسمی و ذهنی : سلامت کامل ذهنی و جسمی</b> <b>مهارت های پیش نیاز : استاندارد آموزش شغل قناد پایه</b>
<b>طول دوره آموزش :</b>
طول دوره آموزش : ۶۶ ساعت
- زمان آموزش نظری : ۸ ساعت
- زمان آموزش عملی : ۴۸ ساعت
- زمان کارورزی : ۱۰ ساعت
- زمان پروژه : - ساعت
<b>بودجه بندی ارزشیابی ( به درصد )</b>
- نظری : ۲۵%
- عملی : ۶۵%
- اخلاق حرفه ای : ۱۰%
<b>صلاحیت های حرفه ای مربیان :</b>
دیپلم با دوسال سابقه کار موثر و دارنده کارت مربیگری با شایستگی سرآشپز طلایی فوق دیپلم با یکسال سابقه کار موثر و دارنده کارت مربیگری با شایستگی سرآشپز طلایی کارشناسی با ۶ ماه سابقه کار موثر و دارنده کارت مربیگری با شایستگی سرآشپز طلایی



\* تعریف دقیق استاندارد ( اصطلاحی ) :

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

**International confectioner**

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

\* 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

- شایستگی‌ها

ردیف	عناوین
۱	انتخاب مواد اولیه مناسب برای شیرینی پزی
۲	انتخاب خمیر مایه، بکینگ پودر و جوش شیرین متناسب با شیرینی
۳	عوامل قوام دهنده و تثبیت کننده در شیرینی پزی مدرن
۴	اندازه گیری وزن و حجم مواد اولیه شیرینی پزی
۵	تهیه انواع خمیر شیرینی
۶	تهیه انواع شیرینی مدرن
۷	سرویس و نگهداری ابزار و تجهیزات مورد استفاده در شیرینی پزی
۸	نظافت و شستشوی محیط کار قبل و بعد از انجام کار



استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۶:۳۰	۴	۲:۳۰	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			انتخاب مواد اولیه مناسب برای شیرینی پزی
ویدئو پروژکتور اسلاید آموزشی میز کار صندلی اجاق گاز یخچال فریزر شیر پرچرب شیر کم چرب یر بدون چربی شیر بدون اکتوز شیر خشک خامه سفت خامه کم چرب خامه خمیری خامه لخته شده ماست تابه کاسه قاشق کره مارگارین روغن گیاهی روغن شیرینی پزی روغن نارگیل انواع آرد شکر سفید شکر میوه شکر مخصوص نانوا				دانش : ویژگی انواع آرد مناسب برای تهیه شیرینی فرنگی شرایط نگهداری انواع آرد نقش چربی ها در تهیه شیرینی انواع چربی های مورد استفاده در تهیه شیرینی (حیوانی و گیاهی) شرایط نگهداری انواع چربی ها انواع شیرین کننده ها شرایط نگهداری انواع شیرین کننده ها ویژگی انواع شیر مورد استفاده در تهیه شیرینی ویژگی انواع خامه مورد استفاده ویژگی ماست مورد استفاده در تهیه شیرینی شرایط نگهداری انواع محصولات لبنی مورد استفاده در تهیه شیرینی ویژگی عوامل طعم دهنده مهارت : تفکیک آرد مرغوب و نامرغوب استفاده از انواع آرد بر اساس دستور شیرینی انتخاب چربی ها مناسب با توجه به نوع شیرینی - کره، مارگارین، روغن گیاهی، روغن شیرینی پزی، روغن نارگیل ذوب کردن روغن و کره انتخاب شیرین کننده مناسب در تهیه شیرینی



<p>شکر قنادی یا شکر پودری شکر زبر شکر شنی عصاره نیشکر تبخیری شکر قهوه ای شکر خام شکر توربینادو شکر مسکووادو یا باربادوس شکر دمرارا شکر مایع شکر انورت ملاس شربت ذرت گلوکز مایع عسل شربت درخت افرا اسپارتام اسسولفیم-کی سوکرالوز شکلات پودر کاکائو شکلات سفید پودر شکلات دانه های خشخاش وانیل کنجد کشمش دانه های خشخاش مغز خشکبار (پسته، بادام، فندق) نمک طعم دهنده های مصنوعی (اسانس های آزمایشگاهی) ترازو پیمانانه رطوبت سنج لباس کار دستکش کلاه روسری ماسک کپسول آتش نشانی جعبه کمک های اولیه</p>				<p>- شکر سفید، شکر میوه، شکر مخصوص نانوا، شکر قنادی یا شکر پودری، شکر زبر، شکر شنی، عصاره نیشکر تبخیری، شکر قهوه ای، شکر خام، شکر توربینادو، شکر مسکووادو یا باربادوس، شکر دمرارا، شکر مایع، شکر اینورت، ملاس، شربت ذرت، گلوکز مایع، عسل، شربت درخت افرا</p> <p>استفاده از جایگزین های شکر</p> <p>- اسپارتام، اسسولفام-کا، سوکرالوز</p> <p>انتخاب شیر مناسب با توجه به نوع شیرینی</p> <p>- شیر پرچرب، شیر کم چرب، شیر بدون چربی، شیر بدون لاکتوز، شیر خشک</p> <p>انتخاب خامه</p> <p>- خامه سفت، خامه کم چرب، خامه خمیری، خامه لخته شده</p> <p>انتخاب از ماست در تهیه شیرینی</p> <p>استفاده از طعم دهنده ها در تهیه شیرینی</p> <p>- شکلات، پودر کاکائو، شکلات سفید، پودر شکلات، دانه های خشخاش، وانیل، کنجد، کشمش، مغز خشکبار (پسته، بادام، فندق)، نمکف طعم دهنده های مصنوعی (اسانس های آزمایشگاهی)</p> <p>نگرش :</p> <p>دقت در حفظ دما و رطوبت مناسب برای آرد</p> <p>حفاظت آرد در برابر آفات</p> <p>دقت در میزان استفاده از چربی ها</p> <p>دقت در انتخاب شیرین کننده</p> <p>ایمنی و بهداشت :</p> <p>استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی، کلاه یا روسری، دستکش و ماسک</p> <p>مجهر بودن آشپزخانه به کپسول آتش نشانی</p> <p>مجهر بودن آشپزخانه به جعبه کمک های اولیه</p> <p>توجهات زیست محیطی :</p> <p>دفع صحیح زباله و ضایعات</p> <p>عدم دفع روغن در چاهک</p>
---	--	--	--	---



استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :
	نظری	عملی	جمع	
	۱	۱	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد ، مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			انتخاب خمیر مایه، بکینگ پودر متناسب با شیرینی
ویدئو پروژکتور اسلاید آموزشی میز کار صندلی یخچال فریزر آمونیاک نانوبی جوش شیرین خامه تارتار بکینگ پودر دو واکنشی مخمر وحشی مخمر کشت شده لباس کار دستکش کلاه روسری ماسک کپسول آتش نشانی جعبه کمک های اولیه				دانش : ویژگی خمیر مایه های شیمیایی ویژگی خمیر مایه های ارگانیک ویژگی خمیر مایه های مکانیکی شرایط نگهداری انواع خمیر مایه مهارت : استفاده از خمیر مایه شیمیایی - بکینگ پودر - خامه تارتار - بکینگ پودر دو واکنشی استفاده از خمیر مایه های ارگانیک - مخمر وحشی - مخمر کشت شده استفاده از خمیر مایه های مکانیکی - بخار - هوا تشخیص خمیر مایه متناسب با دستور شیرینی
				نگرش : دقت در استفاده صحیح از انواع خمیر مایه
				ایمنی و بهداشت : استفاده از دستگیره یا دستکش نسوز برای گرفتن ظروف داغ استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی، کلاه یا روسری، دستکش و ماسک مجهر بودن آشپزخانه به کپسول آتش نشانی مجهر بودن آشپزخانه به جعبه کمک های اولیه
				توجهات زیست محیطی : - دفع صحیح زباله و ضایعات



استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : عوامل قوام دهنده و تثبیت کننده در شیرینی پزی
	نظری	عملی	جمع	
	۰۰:۳۰	۱	۰۱:۳۰	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
ویدئو پروژکتور				دانش :
اسلاید آموزشی			۰۰:۱۵	ویژگی عوامل قوام دهنده (ستینگ)
میز کار			۰۰:۱۵	ویژگی تثبیت کننده ها
صندلی				مهارت :
یخچال		۰۰:۳۰		استفاده از عوامل ستینگ در تهیه شیرینی - ژلاتین، تخم مرغ، شکلات، پکتین، آگار آگار، نشاسته
فریزر				استفاده از تثبیت کننده ها - آلژینات، تراگانت، جی.ام.اس
ژلاتین				نگرش :
تخم مرغ		۰۰:۳۰		دقت در بکارگیری صحیح عوامل قوام دهنده و تثبیت کننده
شکلات				ایمنی و بهداشت :
پکتین				استفاده از دستگیره یا دستکش نسوز برای گرفتن ظروف داغ
آگار آگار				استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی، کلاه یا روسری، دستکش و ماسک
نشاسته				مجهر بودن آشپزخانه به کپسول آتش نشانی
آلژینات				مجهر بودن آشپزخانه به جعبه کمک های اولیه
تراگانت				توجهات زیست محیطی :
جی.ام.اس				دفع صحیح ضایعات و زباله
لباس کار				
دستکش				
کلاه				
روسری				
ماسک				
کپسول آتش نشانی				
جعبه کمک های اولیه				



استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : اندازه گیری وزن و حجم
	جمع	عملی	نظری	
	۱:۳۰	۱	۰۰:۳۰	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
ویدئو پروژکتور				دانش :
اسلاید آموزشی			۰۰:۳۰	انواع واحدهای اندازه گیری وزن و حجم
میز کار				مهارت :
صندلی		۰۰:۳۰		اندازه گیری وزن
ترازو دیجیتال				- ترازو های دیجیتال با دقت گرم، باسکول
ترازو		۰۰:۳۰		اندازه گیری حجم
پارچ مدرج				- لیتر، دسی لیتر، قاشق های اندازه گیری، پارچ
قاشق های اندازه گیری				مدرج، پیمانه
پیمانه	نگرش :			
لباس کار	دقت در مراحل انجام کار			
دستکش	ایمنی و بهداشت :			
کلاه	استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی، کلاه یا روسری، دستکش و ماسک			
روسری	مجهز بودن آشپزخانه به کپسول آتش نشانی			
ماسک	مجهز بودن آشپزخانه به جعبه کمک های اولیه			
کپسول آتش نشانی	توجهات زیست محیطی :			
جعبه کمک های اولیه	دفع صحیح زباله و ضایعات			



استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۲:۳۰	۲	۰۰:۳۰	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			تهیه خمیر شیرینی پزی
ویدئو پروژکتور اسلاید آموزشی میز کار اجاق گاز فر یخچال و فریزر قلم مو وردنه قابلمه کاسه همزن قاشق خامه آرد کره روغن وانیل نمک شکر خمیرمایه لباس کار دستکش کلاه روسری ماسک کپسول آتش نشانی جعبه کمک های اولیه				دانش : ویژگی انواع روش های تهیه خمیر شیرینی هدف از کاربرد روشهای مختلف تهیه خمیر مهارت : تهیه خمیر شیرینی با روش های مختلف - روش مالیدن - روش خامه زدن - روش آب گرم تهیه خمیر ترکیبی تهیه خمیر پف دار نگرش : دقت در مراحل انجام کار ایمنی و بهداشت : استفاده از دستگیره یا دستکش نسوز برای گرفتن ظروف داغ استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی، کلاه یا روسری، دستکش و ماسک مجهز بودن آشپزخانه به کپسول آتش نشانی مجهز بودن آشپزخانه به جعبه کمک های اولیه توجهات زیست محیطی : دفع صحیح ضایعات و زباله
			۰۰:۱۵	
			۰۰:۱۵	
		۱		
		۰۰:۳۰		
		۰۰:۳۰		



استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : تهیه انواع شیرینی های فرنگی
	جمع	عملی	نظری	
	۳۹	۳۷	۱:۳۰	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
ویدئو پروژکتور				دانش :
اسلاید آموزشی			۰۰:۳۰	ویژگی انواع شیرینی فرنگی
میز کار			۱	موارد کاربرد انواع شیرینی فرنگی
اجاق گاز				- شیرینی کره ای
فر				- بیسکویات نارگیلی
یخچال و فریزر				- ساندیس فندقی
قلم مو				- میکادو
وردنه				مهارت :
قابلمه				تهیه انواع شیرینی فرنگی
کاسه	۰۱:۰۰			- شیرینی بادامی
همزن	۰۱:۰۰			- انواع ماکارون : ماکارون بادام
قاشق	۰۱:۰۰			- رول دارچین
خامه	۰۱:۰۰			نان خامه ای فرانسوی (چانتلی کرم )
آرد	۰۱:۰۰			- رولت
کره	۰۱:۰۰			- لطیفه
روغن	۰۱:۰۰			- دانمارکی
وانیل	۰۱:۰۰			- بیسکویت سبد
نمک	۰۱:۰۰			- لیدی فینگر
شکر	۰۱:۰۰			- فلورنتیس
خمیرمایه	۰۱:۰۰			- اکلر
شکلات	۰۱:۰۰			- سیب ترن اور
زنجبیل	۰۱:۰۰			- آنزاک (استرالیا)
اسانس لیمو	۰۱:۰۰			- پالمیر دارچینی (فرانسوی)
				- شیرینی شکلات تخم مرغی (ایتالیا)
				- وافل
				- لیکوخن (آلمان)









استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان: سرویس و نگهداری ابزار و تجهیزات مورد استفاده در شیرینی پزی
	جمع	عملی	نظری	
	۲	۱	۱	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
ویدئو پروژکتور اسلاید آموزشی میز کار صندلی همزن مخلوط کن چرخ گوشت پیمانه سینی فر قالب های شیرینی لباس کار دستکش کلاه روسری ماسک کپسول آتش نشانی جعبه کمک های اولیه				دانش : انواع ابزار و تجهیزات مورد استفاده در شیرینی پزی
			۱	مهارت : تمیز کردن و شستشوی انواع ابزار و تجهیزات مورد استفاده در شیرینی پزی، قبل و بعد از انجام کار - همزن، مخلوط کن، چرخ گوشت، پیمانه، سینی فر، قالب های شیرینی، میز کار
				نگرش : دقت در مراحل انجام کار
		۱		ایمنی و بهداشت : استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی، کلاه یا روسری، دستکش و ماسک مجهد بودن آشپزخانه به کپسول آتش نشانی مجهد بودن آشپزخانه به جعبه کمک های اولیه
				توجهات زیست محیطی : دفع صحیح ضایعات و زباله



استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : نظافت و شستشوی محیط کار قبل و بعد از انجام کار	
	جمع	عملی	نظری		
	۱:۳۰	۱	۰۰:۳۰		
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط				
ویدئو پروژکتور اسلاید آموزشی میز کار صندلی جارو انواع شوینده و ضدعفونی کننده سطوح سطل دستمال تی لباس کار دستکش کلاه روسری ماسک کپسول آتش نشانی جعبه کمک های اولیه				دانش : مواد شوینده و ضدعفونی کردن مناسب سطوح شرایط نگهداری مواد شیمیایی (شوینده و ضدعفونی کننده)	
			۰۰:۱۵	مهارت : انتخاب شوینده و ضدعفونی کننده مناسب شستشوی سطوح، گوشه ها و درزها	
			۰۰:۱۵		
				نگرش : دقت در انتخاب شوینده و ضدعفونی کننده مناسب ایمنی و بهداشت : استفاده از دستگیره یا دستکش نسوز برای گرفتن ظروف داغ استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی، کلاه یا روسری، دستکش و ماسک مجهر بودن آشپزخانه به کپسول آتش نشانی مجهر بودن آشپزخانه به جعبه کمک های اولیه	
		۰۰:۱۵			
		۰۰:۴۵			
		توجهات زیست محیطی : دفع صحیح زباله و ضایعات			



برگه استاندارد تجهیزات

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	ویدئو پروژکتور		۲	
۲	اسلاید آموزشی		به تعداد لازم	
۳	میز کار		۳	
۶	صندلی		به تعداد لازم	
۷	لباس کار		به تعداد لازم	
۸	دستکش		به تعداد لازم	
۹	کلاه		به تعداد لازم	
۱۰	روسری		به تعداد لازم	
۱۱	ماسک		به تعداد لازم	
۱۲	کپسول آتش نشانی		۱ عدد	
۱۳	جعبه کمک های اولیه		۱ عدد	
۱۴	اجاق گاز		۳ عدد	
۱۵	یخچال		۳ عدد	
۱۶	فریزر		۳ عدد	
۱۷	فر		۳ عدد	



برگه استاندارد ابزار

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	ترازو		۳	
۲	پیمانه		۳ سری	
۳	پارچ مدرج		۳ عدد	
۴	قاشق های اندازه گیری		۳ سری	
۵	رطوبت سنج		۱	
۶	تابه		۳ سری	
۷	کاسه		۱۵ عدد	
۸	قاشق		۱۵ عدد	
۹	قلم مو		۱۵ عدد	
۱۰	وردنه		۱۵ عدد	
۱۱	قابلمه		۳ سری	
۱۲	همزن		۳ عدد	
۱۳	مخلوط کن		۳ عدد	
۱۴	چرخ گوشت		۱ عدد	
۱۵	انواع قالب شیرینی		۳ سری	
۱۶	سینی فر		۳ عدد	
۱۷	جارو		۱ عدد	
۱۸	انواع شوینده و ضد عفونی کننده		به میزان لازم	
۱۹	سطوح		۱ عدد	
۲۰	سطل		به تعداد لازم	
۲۱	دستمال تی		۱ عدد	



ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	انواع آرد	سالم و بهداشتی	به میزان لازم	
۲	کره	سالم و بهداشتی	به میزان لازم	
۳	مارگارین	سالم و بهداشتی	به میزان لازم	
۴	روغن گیاهی	سالم و بهداشتی	به میزان لازم	
۵	روغن شیرینی پزی	سالم و بهداشتی	به میزان لازم	
۶	روغن نارگیل	سالم و بهداشتی	به میزان لازم	
۷	شکر سفید	سالم و بهداشتی	به میزان لازم	
۸	شکر میوه	سالم و بهداشتی	به میزان لازم	
۹	شکر مخصوص نانوا	سالم و بهداشتی	به میزان لازم	
۱۰	شکر قنادی یا شکر پودری	سالم و بهداشتی	به میزان لازم	
۱۱	شکر زبر	سالم و بهداشتی	به میزان لازم	
۱۲	شکر شنی	سالم و بهداشتی	به میزان لازم	
۱۳	عصاره نیشکر تبخیری	سالم و بهداشتی	به میزان لازم	
۱۴	شکر قهوه ای	سالم و بهداشتی	به میزان لازم	
۱۵	شکر خام	سالم و بهداشتی	به میزان لازم	
۱۶	شکر توربینادو	سالم و بهداشتی	به میزان لازم	
۱۷	شکر مسکووادویا باربادوس	سالم و بهداشتی	به میزان لازم	
۱۸	شکر دمرارا	سالم و بهداشتی	به میزان لازم	
۱۹	شکر مایع	سالم و بهداشتی	به میزان لازم	
۲۰	شکر انورت	سالم و بهداشتی	به میزان لازم	
۲۱	ملاس	سالم و بهداشتی	به میزان لازم	
۲۲	شربت ذرت	سالم و بهداشتی	به میزان لازم	
۲۳	گلوکز مایع	سالم و بهداشتی	به میزان لازم	
۲۴	عسل	سالم و بهداشتی	به میزان لازم	
۲۵	شربت درخت افرا	سالم و بهداشتی	به میزان لازم	
۲۷	اسپارتام	سالم و بهداشتی	به میزان لازم	

به میزان لازم	سالم و بهداشتی	اسسولفام-کا	۲۸
به میزان لازم	سالم و بهداشتی	سوکرالوز	۳۰
به میزان لازم	سالم و بهداشتی	آمونیاک نانوایی	۳۱
به میزان لازم	سالم و بهداشتی	جوش شیرین	۳۲
به میزان لازم	سالم و بهداشتی	خامه تارتار	۳۳
به میزان لازم	سالم و بهداشتی	بکینگ پودر دو واکنشی	۳۴
به میزان لازم	سالم و بهداشتی	مخمر وحشی	۳۵
به میزان لازم	سالم و بهداشتی	مخمر کشت شده	۳۶
به میزان لازم	سالم و بهداشتی	شیر پر چرب	۳۷
به میزان لازم	سالم و بهداشتی	شیر کم چرب	۳۸
به میزان لازم	سالم و بهداشتی	یر بدون چربی	۳۹
به میزان لازم	سالم و بهداشتی	شیر بدون اکتوز	۴۰
به میزان لازم	سالم و بهداشتی	شیر خشک	۴۱
به میزان لازم	سالم و بهداشتی	خامه سفت	۴۲
به میزان لازم	سالم و بهداشتی	خامه کم چرب	۴۳
به میزان لازم	سالم و بهداشتی	خامه خمیری	۴۴
به میزان لازم	سالم و بهداشتی	خامه لخته شده	۴۵
به میزان لازم	سالم و بهداشتی	ماست	۴۶
به میزان لازم	سالم و بهداشتی	شکلات	۴۷
به میزان لازم	سالم و بهداشتی	پودر کاکائو	۴۸
به میزان لازم	سالم و بهداشتی	شکلات سفید	۴۹
به میزان لازم	سالم و بهداشتی	پودر شکلات	۵۰
به میزان لازم	سالم و بهداشتی	دانه های خشخاش	۵۱
به میزان لازم	سالم و بهداشتی	وانیل	۵۲
به میزان لازم	سالم و بهداشتی	کنجد	۵۳
به میزان لازم	سالم و بهداشتی	کشمش	۵۴
به میزان لازم	سالم و بهداشتی	مغز خشکبار(پسته، بادام، فندق)	۵۵
به میزان لازم	سالم و بهداشتی	نمک	۵۶
به میزان لازم	سالم و بهداشتی	طعم دهنده های مصنوعی	۵۷

		(اسانس های آزمایشگاهی)	
به میزان لازم	سالم و بهداشتی	ژلاتین	۵۸
به میزان لازم	سالم و بهداشتی	تخم مرغ	۵۹
به میزان لازم	سالم و بهداشتی	پکتین	۶۰
به میزان لازم	سالم و بهداشتی	آگار آگار	۶۱
به میزان لازم	سالم و بهداشتی	نشاسته	۶۲
به میزان لازم	سالم و بهداشتی	آلژینات	۶۳
به میزان لازم	سالم و بهداشتی	تراگانت	۶۴
به میزان لازم	سالم و بهداشتی	جی.ام.اس	۶۵
به میزان لازم	سالم و بهداشتی	خامه	۶۶
به میزان لازم	سالم و بهداشتی	آرد	۶۷
به میزان لازم	سالم و بهداشتی	روغن	۶۸
به میزان لازم	سالم و بهداشتی	شکر	۶۹
به میزان لازم	سالم و بهداشتی	زنجبیل	۷۰
به میزان لازم	سالم و بهداشتی	اسانس لیمو	۷۱
به میزان لازم	سالم و بهداشتی	پنیر	۷۲
به میزان لازم	سالم و بهداشتی	قهوه	۷۳
به میزان لازم	سالم و بهداشتی	شیر	۷۴
به میزان لازم	سالم و بهداشتی	ذرت	۷۵
به میزان لازم	سالم و بهداشتی	دارچین	۷۶
به میزان لازم	سالم و بهداشتی	انواع خشکبار	۷۷



- منابع و نرم افزار های آموزشی ( اصلی مورد استفاده در تدوین و آموزش استاندارد )

ردیف	عنوان منبع یا نرم افزار	مؤلف	مترجم	سال نشر	محل نشر	ناشر یا تولید کننده
۱	دایره المعارف غذایی سانازسانیا	ساناز مینایی ساناز شریفی سانیا شریفی		۱۳۹۱	تهران	انتشارات سانازسانیا

توجه :

- تجهیزات برای یک کارگاه به ظرفیت ۱۵ نفر در نظر گرفته شود .





فهرست سایت های قابل استفاده در آموزش استاندارد

ردیف	عنوان
۱	ندارد
۲	
۳	
۴	
۵	
۶	
۷	
۸	
۹	
۱۰	



فهرست معرفی نرم افزارهای سودمند و مرتبط

( علاوه بر نرم افزارهای اصلی )

ردیف	عنوان نرم افزار	تهیه کننده	آدرس	توضیحات
	ندارد			