

بسمه تعالی

معاونت آموزش  
دفتر طرح و برنامه های درسی

## استاندارد آموزش شغل

# قناد پایه

## گروه شغلی صنایع غذایی

کد ملی آموزش شغل

۵۱۲۰/۱/۲

تاریخ تدوین استاندارد: ۹۰/۲/۱

مدت اعتبار استاندارد: از تاریخ ۹۱/۲/۱

تا تاریخ ۹۵/۲/۱



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

کد ملی شناسایی آموزش شغل: ۵۱۲۰/۱/۲

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 حرفه ای کشور، پلاک

۲۵۹

تلفن ۹ - ۶۶۵۶۹۹۰۰

دورنگار ۶۶۹۴۴۱۱۷

آدرس الکترونیکی: [Barnamehdarci@yahoo.com](mailto:Barnamehdarci@yahoo.com)



## 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 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.



### تهیه کنندگان استاندارد آموزش شغل

ردیف	نام و نام خانوادگی	آخرین مدرک تحصیلی	رشته تحصیلی	شغل و سمت فعلی	سابقه کار مرتبط	آدرس ، تلفن و ایمیل
۱	ساناز مینایی تدوین گر	کارشناسی	شناخت و پخت غذا (آشپزی)	مدیر عامل آموزشگاه سانازسانیا	۳۱ سال مریی 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 آشپزی و	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	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



<b>نام استاندارد آموزش:</b>
<b>قناد پایه (کمک قناد)</b>
<b>شرح استاندارد آموزش شغل / شایستگی:</b>
قناد پایه شغلی از مشاغل حوزه صنایع غذایی است که وظایف او نظم دهی و سازماندهی آشپزخانه، برنامه ریزی خرید مواد اولیه، شستشوی محیط، ابزار و تجهیزات و مواد، نگهداری و انتقال مواد اولیه غذایی، اندازه گیری وزن و حجم مطابق دستورالعملها و انتخاب و کاربرد مواد اولیه و جایگزینها را دارد، تهیه شکلات و انواع کرم شکلاتی، تهیه انواع شربت، کرم، رویه های شیرینی، ژله، تهیه مربا و مارمالاد، با مشاغلی از جمله قناد و انباردار ارتباط دارد.
<b>ویژگی های کارآموز ورودی:</b>
<b>حداقل میزان تحصیلات:</b> دیپلم <b>حداقل توانایی جسمی و ذهنی:</b> سلامت کامل ذهنی و جسمی <b>مهارت های پیش نیاز:</b> استاندارد پذیرایی کننده و شایستگی کنترل ایمنی و بهداشت در آشپزخانه
<b>طول دوره آموزش:</b>
طول دوره آموزش: ۱۲۹ ساعت - زمان آموزش نظری: ۳۴ ساعت - زمان آموزش عملی: ۶۵ ساعت - زمان کارورزی: ۳۰ 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 دوسال سابقه کارموثر و دارنده کارت مربیگری با شایستگی سرآشپز طلایی فوق دیپلم هتلداری، تغذیه و صنایع غذایی بایک سال سابقه کارموثر و دارنده کارت مربیگری با شایستگی سرآشپز طلایی کارشناسی هتلداری، تغذیه و صنایع غذایی با ۶ ماه سابقه کارموثر و دارنده کارت مربیگری با شایستگی سرآشپز طلایی



\* تعریف دقیق استاندارد (اصطلاحی) :

قناد پایه یا کمک قناد

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

Amateur Confectioner

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

دسر ساز ملل - شیرینی پزی سنتی - شیرینی پزی مدرن - نانوا - دسر ساز ملل - کافی شاپ - کیک ساز و ترساز

\* 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



ردیف	عناوین
۱	سازماندهی و نظم دهی در کارگاه قنادی
۲	برنامه ریزی خرید مواد اولیه
۳	شستشوی محیط، ابزار و تجهیزات و مواد
۴	نگهداری و انتقال مواد اولیه غذایی
۵	اندازه گیری وزن و حجم مطابق دستورالعمل‌ها
۶	انتخاب و کاربرد مواد اولیه مورد استفاده در قنادی و جایگزین‌ها
۷	تهیه شکلات و انواع کرم شکلاتی
۸	تهیه انواع شربت، کرم، رویه های شیرینی
۹	تهیه مربا و مارمالاد و ژله
۱۰	تهیه یک نوع کیک اسپنج کیک
۱۱	تزئین کیک با خامه و کرم کره ای
۱۲	
۱۳	
۱۴	
۱۵	
۱۶	
۱۷	
۱۸	
۱۹	



استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : سازماندهی و نظم دهی در کارگاه قنادی
	جمع	عملی	نظری	
	۶	۲:۱۵	۴	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
اسلاید آموزشی				دانش : انواع ابزار و تجهیزات موجود در کارگاه قنادی انواع فر و کار با آن در شیرینی پزی و پخت کیک نان انواع گروه های مواد غذایی مورد استفاده در کارگاه قنادی اهمیت نظم و ترتیب در کارگاه قنادی معیارهای مورد اهمیت برای چیدمان ابزار و تجهیزات معیارهای مورد اهمیت برای چیدمان مواد اولیه انواع ظروف برای نگهداری انواع مواد اولیه غذایی روش نگهداری انواع ظروف ابزار و تجهیزات معیارهای مورد اهمیت در چیدمان مواد شوینده در کارگاه قنادی
ویدئو پروژکتور			۰۰:۴۵	
چاقوی پالت			۰۰:۳۰	
انواع قیف			۰۰:۱۵	
انواع سرماسوره			۰۰:۱۵	
شابلون			۰۰:۳۰	
شانه پلاستیکی			۰۰:۳۰	
آسیاب			۰۰:۳۰	
فر			۰۰:۱۵	
گاز			۰۰:۳۰	
یخچال			۰۰:۳۰	
فریزر			۰۰:۳۰	
همزن دستی			۰۰:۳۰	
همزن برقی			۰۰:۳۰	
همزن دستی				مهارت : نگهداری انواع ظروف، ابزار و تجهیزات کار با انواع فر در تهیه شیرینی و پخت کیک و نان چیدمان ابزار و تجهیزات در کارگاه قنادی چیدمان مواد غذایی در کارگاه قنادی کاربرد ظروف مختلف برای نگهداری مواد اولیه
کاسته استیل				
کاسه شیشه ای				
کاردک				
گردان	۰۰:۳۰			
لیسک	۰۰:۱۵			
انواع پیمانه	۰۰:۳۰			
انواع قاشق چوبی و پلاستیکی	۰۰:۳۰			
انواع قاشق اندازه گیری	۰۰:۳۰			
چسب پودری	۰۰:۳۰			
اره برش کیک	۰۰:۳۰			
چاقوی برش کیک				نگرش : دقت در چیدمان کلیه ابزار و ظروف و تجهیزات و مواد اولیه طبق اصول صحیح
چاقوی برش کیک (اره ای)				
نگین برلیان				
انواع رنگ اصیل				
والبرینگ				
دستگاه خمیرزن				
کریستال تزئینی				





استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : سازماندهی و نظم دهی در کارگاه فنادی
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
سبزرنگ ظرف پلاستیکی و دردار نایلون پلاستیکی قاشق تویی رنگ خوراکی وردنه ترازو	ایمنی و بهداشت : رعایت نکات بهداشتی هنگام چیدمان مواد غذایی استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی مجهز بودن کارگاه به کپسول آتش نشانی و جعبه کمک های اولیه قراردادن کپسول آتش نشانی در مکان مناسب			
	توجهات زیست محیطی : -دفع صحیح زباله و ضایعات			



	زمان آموزش			عنوان: برنامه ریزی خرید مواد اولیه
	نظری	عملی	جمع	
	۲:۱۵	۰۸:۰۰	۱۰:۱۵	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
اسلاید آموزشی ویدئو پروژکتور آرد شیر شیرخشک بکینگ پودر جوش شیرین وانیل خمیر ترش نمک زعفران کاکائو قهوه ماست روغن بادکا خشکبار خامه پودرخامه جوهر لیمو نمک میوه کره اسانس ها رنگ غذای طبیعی شکر قهوه ای شکر طلایی عسل پودر قند کامپیوتر و دسترسی به اینترنت				<b>دانش:</b> تغییرات ظاهری مواد غذایی فاسد و کهنه انواع قراردادهای خرید انواع مراکز خرید مدت ماندگاری گروه های غذایی مختلف در شرایط مختلف تغییرات مواد غذایی در اثر ماندگاری  <b>مهارت:</b> محاسبه میزان مصرفی مواد غذایی روزانه، هفتگی، ماهانه و سالانه انتخاب مواد غذایی سالم و مرغوب از مراکز خرید خرید مواد اولیه به میزان لازم عقد قرارداد خرید در صورت لزوم محاسبه میزان خرید گروههای مختلف غذایی برآورد ظرفیت موجود برای انبار و نگهداری مواد غذایی برنامه ریزی خرید روزانه، هفتگی، ماهانه و سالانه  <b>نگرش:</b> دقت در برنامه ریزی خرید برای برداشت هر محصول در فصل خود دقت در برنامه ریزی جهت کاهش ضایعات مواد غذایی  <b>ایمنی و بهداشت:</b> مجهر بودن به کپسول آتش نشانی مجهر بودن به جعبه کمک های اولیه  <b>توجهات زیست محیطی:</b>



	زمان آموزش			عنوان : شستشوی محیط، ابزار و تجهیزات و مواد
	جمع	عملی	نظری	
	۴	۲	۲	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
اسلاید آموزشی				دانش : مواد شوینده مناسب برای محیط، ابزار و تجهیزات مواد شوینده مناسب برای مواد غذایی شرایط شستشوی مناسب قبل و بعد از مراحل انجام کار
ویدئو پروژکتور		۰۰:۳۰		
طی		۰۰:۳۰		
جارو		۱		
سطل آب				مهارت : شستشوی محیط، ابزار و تجهیزات شستشوی مواد اولیه غذایی آب کشی مجدد مواد، ابزار و تجهیزات بعد از کاربرد شوینده‌ها
مواد شوینده				
مایع ضدعفونی کننده				
آبکش		۱		
برس شستشو		۰۰:۳۰		نگرش : دقت در آب کشی مجدد ابزار، تجهیزات و مواد شستشو شده
		۰۰:۳۰		
		۰۰:۳۰		
	ایمنی و بهداشت : استفاده از لباس کار مناسب چکمه، ماسک، کلاه یا روسری تفکیک بخش تمیز و کثیف محیط آشپزخانه مجهز بودن کارگاه به کپسول آتش نشانی مجهز بودن کارگاه به جعبه کمک های اولیه			
	توجهات زیست محیطی : سعی در دفع صحیح زباله و ضایعات			



	زمان آموزش			عنوان : نگهداری و انتقال مواد غذایی
	جمع	عملی	نظری	
	۶	۴	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
اسلاید آموزشی از انواع سردخانه ها			۱	دانش : انواع انبار و سردخانه مواد اولیه مورد استفاده در کارگاه قنادی
اسلاید آموزشی از روش های مختلف انبار کردن			۰۰:۳۰	روش انبار کردن و نگهداری انواع مواد اولیه طبق اصول بهداشتی
اسلاید آموزشی در مورد شرایط نگهداری مواد غذایی			۰۰:۳۰	شرایط لازم برای انتقال مواد غذایی مورد نیاز
ویدئو پروژکتور سلفون		۱		مهارت: بسته بندی مواد غذایی جهت نگهداری در انبار و سردخانه
چسب نواری دماسنج		۱		انبار کردن و نگهداری انواع مواد اولیه بسته بندی شده طبق اصول بهداشتی
لباس کار دستکش		۱		کنترل دما و رطوبت در انواع انبارها و سردخانه ها انتقال مواد اولیه مورد نیاز
جعبه کمک های اولیه کپسول آتش نشانی				نگرش : پیشگیری از ایجاد ضایعات رعایت نظام FIFO
				ایمنی و بهداشت : رعایت نکات بهداشتی در بسته بندی مواد اولیه مجهر بودن کارگاه به جعبه کمک های اولیه سعی در دفع صحیح ضایعات و زباله ها
				توجهات زیست محیطی:



استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : اندازه گیری وزن و حجم مطابق دستورالعمل‌ها
	جمع	عملی	نظری	
	۲	۱	۱	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
اسلاید آموزشی				دانش :
ویدئو پروژکتور			۰۰:۱۵	انواع پیمانها
ترازوی دیجیتالی			۰۰:۱۵	انواع ترازو با دقت های متفاوت
پیمانہ اندازه گیری استاندارد (استیل، پلاستیکی، تفلون، شیشه ای)			۰۰:۱۵	نحوه صحیح اندازه گیری وزن و حجم
لباس کار			۰۰:۱۵	تبدیل مقیاس ها
دستکش		۰۰:۳۰		مهارت :
جعبه کمک های اولیه		۰۰:۳۰		کاربرد انواع ابزار اندازه گیری حجم
کپسول آتش نشانی				توزین
	نگرش :			
	دقت در اندازه گیری مطابق با دستور العمل ها			
	ایمنی و بهداشت :			
	مجهاز بودن کارگاه به کپسول آتش نشانی			
	مجهاز بودن کارگاه به جعبه کمک های اولیه			
	توجهات زیست محیطی:			



	زمان آموزش			عنوان : انتخاب و کاربرد مواد اولیه مورد استفاده در قنادی و جایگزینها
	جمع	عملی	نظری	
	۲۲/۱۵	۱۱	۱۱:۱۵	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
اسلاید آموزشی			۰/۵	دانش :
ویدئو پروژکتور			۴۵ دقیقه	اهمیت شرایط نگهداری، الک کردن و آسیاب کردن
الک دستی			۱۵ دقیقه	انواع آرد و تاثیر کیفیت آن در شیرینی پزی و پخت نان
الک برقی			۱۵ دقیقه	انواع آرد از لحاظ درصد پروتئین و موارد کاربرد انواع آن
انواع آرد			۱۵ دقیقه	نکاتی در مورد انتخاب تخم مرغ و تشخیص تخم مرغ تازه
انواع روغن			۱۵ دقیقه	موارد کاربرد زرده و سفیده تخم مرغ در پخت شیرینی و کیک
انواع شیرین کننده			۱۵ دقیقه	شرایط نگهداری تخم مرغ
انواع اسانس			۰/۵	انواع روغن و موارد کاربرد آنها
انواع طعم دهنده			۰/۵	شرایط نگهداری روغن
انواع پنیر			۱۵ دقیقه	انواع خامه و موارد کاربرد آنها
لباس کار			۰/۵	شرایط نگهداری خامه، شیر، ماست ، پنیر و کره
دستکش			۱	انواع پنیرهای مورد استفاده در شیرینی پزی و پخت کیک (طبیعی و پروسس، پنیر سخت، پنیر نیمه سخت، پنیر نرم، پنیر بوتر کیزه، پنیر کممبر، پنیر کوارک، پنیر ریکوتا، پنیر پراتو، پنیر خامه ای، پنیر ماسکارپونه، پنیر فیلاfila)
جعبه کمک های اولیه			۱	انواع کره: (کره حیوانی، کره امولسیون، مارگارین)
کپسول آتش نشانی			۱۵ دقیقه	تعریف مخمرها
			۱۵ دقیقه	انواع مخمرهای و اهمیت کاربرد هر یک از آنها
			۱۵ دقیقه	مضرات کاربرد جوش شیرین در تهیه نان
			۰/۵	میزان مخمر یا خمیر مایه مورد استفاده در تهیه انواع شیرینی و کیک
			۰/۵	معیارهای تعیین کننده استفاده از انواع خمیر مایه ، خمیر ترش، مخمرهای ارگانیک یا بیولوژیک



	زمان آموزش			عنوان: انتخاب و کاربرد مواد اولیه مورد استفاده در قنادی و جایگزینها
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
				دانش:
			۱۵ دقیقه	انواع طعم دهنده ها (مصنوعی و طبیعی)
			۱۵ دقیقه	انواع افزودنی های رنگی پودری و مایع
			۱۵ دقیقه	انوع اسانس ها
			۱۵ دقیقه	میزان استفاده از طعم دهنده های و اسانس ها و رنگ های طبیعی و مصنوعی در شیرینی پزی و پخت کیک و نان
			۱۵ دقیقه	انواع شیرین کننده ها
			۱۵ دقیقه	شرایط نگهداری شیرین کننده ها
		۲		جایگزین ها در شیرینی پزی و پخت کیک (جایگزین های عسل، آرد شیرینی پزی، شکر قهوه ای، بیکنینگ پودر، جوهر لیمو، شکر قنادی، کرم تارتار، نشاسته ذرت، روغن جامد، خمیر ترش)
				مهارت:
		۱/۵		کاربرد آرد برای تهیه انواع شیرینی و پخت نان
		۰/۵		تشخیص آرد با کیفیت مناسب و متناسب با نوع مصرف
		۰/۵		انتخاب تخم مرغ تازه و سالم
		۰/۵		فرم دهی زرده و سفیده تخم مرغ
			۳۰ دقیقه	انتخاب نوع روغن با توجه به نوع مصرف
			۳۰ دقیقه	استفاده از روغن در تهیه انواع خمیر
		۰/۵		فرم دهی به خامه و عمل آوری پودر خامه
			۱۵ دقیقه	تهیه خامه های رنگی
		۱		تهیه خامه شیرین و خامه ترش
		۵		تهیه ماست، کره، پنیر، کشک، و قره قروت
			۱۵ دقیقه	کاربرد خمیر مایه در قنادی
			۱۵ دقیقه	کاربرد طعم دهنده ها و انواع اسانس در قنادی
			۱۵ دقیقه	کاربرد انواع شکر در قنادی



استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			<b>عنوان :</b> انتخاب و کاربرد مواد اولیه مورد استفاده در قنادی و جایگزینها
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
	نگرش :			
	دقت در انتخاب مواد اولیه سالم و بهداشتی دقت در انتخاب جایگزینهای مواد			
	ایمنی و بهداشت : استفاده از لباس کار تمیز و بهداشتی (روسری یا کلاه، پیش بند یا روپوش ، کفش و دستکش و ماسک) مجهز بودن کارگاه به جعبه کمک های اولیه مجهز بودن کارگاه به کپسول آتش نشانی			
توجهات زیست محیطی : دفع صحیح ضایعات و زباله ها				





استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : تهیه شکلات و انواع کرم شکلاتی
	جمع	عملی	نظری	
	۱۴:۰۰	۱۰:۰۰	۰۴:۰۰	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
اسلاید آموزشی				دانش
ویدئو پروژکتور			۰۰:۱۵	آشنایی با ساختار شکلات
اجاق گاز			۰۰:۳۰	انواع شکلات (شکلات شیر، شکلات تلخ و تیره، شکلات سفید)
قابلمه				
بشقاب				
قاشق			۰۰:۱۵	پودر شکلات نوشیدنی
مایکروبو			۱	روش های آب کردن شکلات (بن ماری، در داخل مایکروبو)
شکلات تیره و تلخ			۱	روش های تهیه شکلات پرورش داده شده
شکلات سفید				
شکلات شیر			۰۰:۳۰	روش های جایگزین برای پرورش دادن شکلات
پودر شکلات نوشیدنی			۰۰:۳۰	انواع مغزی شکلات
روغن مایع				مهارت
بادام		۱		آب کردن شکلات
آسیاب		۰۱:۰۰		ذوب کردن شکلات تخته ای
پودر شکر				تهیه انواع شکلات با مغزی های مختلف:
سفیده تخم مرغ		۰۸:۰۰		پرورش دادن انواع شکلات (شکلات شیر، شکلات تلخ یا تیره، شکلات سفید)
شکر				تهیه مغزی شکلات مارسپان، عسلی، کاراملی، شکلاتی، فوندانت، کاناچه فیلینگ ، بلوبری شکلات، توت فرنگی، پرتقال، ترافل شکلات، شکلات فوجی، شکلات پسته و بادام شکلات با کره بادام زمینی
توت فرنگی				
پرتقال				
خامه				
لباس کار				
دستکش نسوز				
جعبه کمک های اولیه				
کپسول آتش نشانی				نگرش : دقت در انتخاب شکلات مرغوب و نحوه صحیح آب کردن شکلات



استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			<b>عنوان :</b> تهیه شکلات و انواع کرم شکلاتی
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
	ایمنی و بهداشت : استفاده از لباس کار تمیز و بهداشتی (روسری یا کلاه، پیش بند یا روپوش ، کفش و دستکش و ماسک) وجود جعبه کمک های اولیه وجود کپسول آتش نشانی توجهات زیست محیطی : دفع صحیح ضایعات و زباله ها			



	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۹/۴۵	۶/۴۵	۳	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
اجاق گاز				دانش مواد اولیه مورد نیاز برای تهیه انواع شربت موارد مصرف انواع شربت در قنادی (زولبیا و بامیه و ...) نحوه تشخیص شربت قوام آمده شفافیت و غلظت شربت ها لطافت، غلظت و بافت کرم ها انواع رویه های شیرینی ( مارمالادی، ژلاتینی، آیسینگ، کره ای، پنیری)
شکر		۰/۵		
آب		۱		
قابلمه				
بادکا		۰۰:۱۵		
جوهر لیمو		۰۰:۱۵		
ژلاتین		۰۰:۱۵		
پودر قند		۴۵دقیقه		
آبمیوه				
کره				
پنیر				مهارت تهیه شربت قوام آمده تهیه شیره شکر تهیه انواع شربت (شربت کارامل، شربت درخت افرا) تهیه برخی کرم و رویه های شیرینی (مارمالادی، ژلاتینی، آیسینگ، کره ای، پنیری)
همزن	۰۰:۱۵			
اسانس	۱			
قاشق	۱			
تخم مرغ	۱			
آرد ذرت	۴/۵			
آرد گندم				
شیر				نگرش : جلوگیری از شکرک زدن شربت انتخاب مواد اولیه با کیفیت در تهیه انواع رویه شیرینی و کرم ها
لباس کار				
دستکش				
جعبه کمک های اولیه				ایمنی و بهداشت : استفاده از لباس کار تمیز و بهداشتی (روسری یا کلاه، پیش بند یا روپوش ، کفش و دستکش و ماسک) وجود جعبه کمک های اولیه در کارگاه قنادی وجود کپسول آتش نشانی در کارگاه قنادی
کپسول آتش نشانی				
				توجهات زیست محیطی : دفع صحیح ضایعات و زباله ها



استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۲۰/۵	۱۷/۵	۳	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			تهیه ژله، مربا، مارمالاد، کمپوت
اسلاید آموزشی				دانش
ویدئو پروژکتور			۱۵ دقیقه	موارد استفاده از ژله های میوه
یخچال			۱۵ دقیقه	ویژگی های ورق های ژلاتین
قالب ژله			۰/۵	امولسیون کننده های شامل پکتین، آلژینات، تراگانت، جی.ام.اس
آبمیوه			۰/۵	مواد اولیه مورد استفاده در ژله (جوهر لیمو، آگار آگار یا ژلاتین ژاپنی)
شکر			۰/۵	مواد اولیه مورد نیاز جهت تهیه مربا، مارمالاد و کمپوت
اسانس			۰/۵	نکات مربوط به تهیه مربا و کمپوت
رنگ			۰/۵	انواع روشهای فرآوری مواد اولیه برای مربا و مارمالاد
جوهر لیمو			۱۵ دقیقه	انواع ظروف مناسب برای بسته بندی مربا، مارمالاد و میوه های ژلاتینی
آگار آگار			۰/۵	
اجاق گاز			۰/۵	
انواع کاسه			۰/۵	
انواع قابلمه			۱۵ دقیقه	
انواع قاشق				
انواع کفگیر				
ترازو				مهارت
پیمانه			۱۵ دقیقه	انتخاب ورق ژلاتین
قاشق های اندازه گیری			۱	تهیه انواع ژله برای رویه شیرینی
شیشه و ظروف نگهداری			۰/۵	تهیه انواع ژله برای تزئین
بادکا برای قوام آوردن			۱	استفاده از آب آهک
آب			۱	تلخی گرفتن
آب میوه ترش			۱	- بادنجان، پوست پسته، چغاله پسته، شقاقل، بهارنارنج، موسیر، بالنگ، مرکبات، گردو، زنجبیل
آبغوره				
سرکه				
آب آهک			۱۵ دقیقه	قوام آوردن
ژلاتین			۱۵ دقیقه	شکر زدن
ورق ژلاتین				
بهارنارنج				



استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
				تهیه ژله، مربا، مارمالاد، کمپوت
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
بالنگ				مهارت
مرکبات	۱۵ دقیقه			استفاده از ژلاتین، ورق ژلاتین و میوه های ژلاتینی
پرتقال	۶			تهیه انواع مربا و مارمالاد
کامکوات				- مربا کدو
توت فرنگی				- مربا بالنگ
تمشک				- مربا شقاقل
توت سفید				- مربا کامکوات
خرمالو				- مربا توت فرنگی
زردآلو				- مربا تمشک
انبه				- مربا توت سفید
موز				- مربا پوست هندوانه
هندوانه				- مربا هویج فانتزی
پسته				- مربا پوست پسته
پوست پسته				- مربا گردو
چغاله پسته				- مربا بادنجان
گردو	۲			تهیه انواع مارمالاد
هویج				- مارمالاد پرتقال
بامیه				- مارمالاد توت فرنگی
کدو				- مارمالاد خرمالو
گوجه				- مارمالاد زرد آلو
بادنجان	۴			تهیه انواع کمپوت
پیاز سفید				- تهیه کمپوت هلو
پیاز قرمز				- تهیه کمپوت سیب
سیب				- تهیه کمپوت زردآلو
موسیر				- تهیه کمپوت آلو
انواع ادویه	۱			بسته بندی و پلمپ کردن
نمک				
فلفل				



استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : تهیه ژله، مربا، مارمالاد، کمپوت
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
کلپر زنجبیل شقاقل شکر لباس کار دستکش کلاه یا روسری هلو سیب زردآلو آلو جعبه کمک های اولیه کپسول آتش نشانی	<p>نگرش : دقت در انتخاب ورق ژلاتینی مناسب و با کیفیت برای استفاده رعایت اصول مرحله به مرحله تهیه ژله دقت در انجام مراحل تهیه مربا ، مارمالاد و کمپوت</p> <p>ایمنی و بهداشت : استفاده از لباس کار تمیز و بهداشتی (روسری یا کلاه، پیش بند یا روپوش ، کفش و دستکش و ماسک) وجود جعبه کمک های اولیه در کارگاه قنادی وجود کپسول آتش نشانی در کارگاه قنادی</p> <p>توجهات زیست محیطی : دفع صحیح ضایعات و زباله ها</p>			



استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۱/۵	۱	۰/۵	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
آرد				دانش
شکر				نکات مورد اهمیت در تهیه کیک ویژگی های انواع خمیرهای کیک دستورالعمل تهیه کیک اسپنج کیک
تخم مرغ			۱۰ دقیقه	
وانیل			۱۰ دقیقه	
نشاسته ذرت			۱۰ دقیقه	
بیکنینگ پودر				مهارت تهیه اسپنج کیک برش اسپنج کیک
روغن مایع				
همزن				
قالب				
کاغذ روغنی		۴۵ دقیقه		
فر		۱۵ دقیقه		
لیسک				
قلممو				
الک				



استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : تزیین کیک با خامه و کرم کره ای
	جمع	عملی	نظری	
	۱/۵	۱	۱	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
کیک اسپنجی				دانش معیارهای مورد اهمیت در تزیین کیک انواع مواد قابل استفاده برای تزیین کیک و ویژگی های هر یک از آنها
خامه شیرین شده			۲۰ دقیقه	
روغن صاف قنادی			۲۰ دقیقه	
پودر شکر				انواع ماسوره و موارد کاربرد هر یک از آنها
نشاسته ذرت			۲۰ دقیقه	
وانیل (اسانس)				
رنگ خوراکی				مهارت کار با انواع ماسوره تزیین کیک با خامه تزیین کیک با کرم کره ای
پالت				
گردونه		۰/۵		
صفحه لاک‌ی زیر کیک		۱۵ دقیقه		
همزن		۱۵ دقیقه		
قیف				
ماسوره				
یخچال				





- برگه استاندارد تجهیزات

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	اجاق گاز		۱	
۲	جعبه کمک های اولیه		۱	
۳	دستگاه خمیرزن		۱	
۴	فر	صنعتی	۱	
۵	فریزر		۱	
۶	کامپیوتر و دسترسی به اینترنت		۱	
۷	کپسول آتش نشانی	متناسب با مساحت	۱	
۸	مایکروویو		۱	
۹	ویدئو پروژکتور		۱	
۱۰	یخچال	۲۴ فوت	۱	
۱۱			۱	
۱۲			۱	
۱۳			۱	
۱۴			۱	



- برگه استاندارد مواد

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	اسانس	سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۲	انبه	سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۳	انواع ادویه	سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۴	انواع افزودنی های مجاز	سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۵	انواع جایگزین های شیرینی پزی	سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۶	انواع خمیرمایه	سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۷	انواع رنگ اصیل	سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۸	انواع نمک	سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۹	آب	سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۱۰	آب آهک	سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۱۱	آب کشک	سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۱۲	آب لیمو یا لیمو ترش تازه	سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۱۳	آب میوه ترش	سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۱۴	آبغوره	سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۱۵	آبکش	سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۱۶	آبلیمو	سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۱۷	آبمیوه	سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۱۸	آرد	سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۱۹	آرد ۱۰۵۰	سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۲۰	آرد ۳ صفر یا آرد سفید قنادی	سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۲۱	آرد ۴ صفر	سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۲۲	آرد برنج	سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۲۳	آرد جو دوسر	سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۲۴	آرد خانگی	سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۲۵	آرد خود وراآمده self-raising	سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۲۶	آرد ذرت	سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۲۷	آرد سبوس دار	سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۲۸	آرد سمولینا	سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	

به مقدار لازم	سالم و بهداشتی	آرد سن یا جوانه گندم آرد ارزن	۲۹
به مقدار لازم	سالم و بهداشتی	آرد شیرینی	۳۰
به مقدار لازم	سالم و بهداشتی	آرد قهوه ای	۳۱
به مقدار لازم	سالم و بهداشتی	آرد کامل گندم	۳۲
به مقدار لازم	سالم و بهداشتی	آرد گندم	۳۳
به مقدار لازم	سالم و بهداشتی	آرد گندم سبوس دار	۳۴
به مقدار لازم	سالم و بهداشتی	آرد گندم سیاه	۳۵
به مقدار لازم	سالم و بهداشتی	آرد نخودچی	۳۶
به مقدار لازم	سالم و بهداشتی	آروروت Arrowroot آرد	۳۷
به مقدار لازم	سالم و بهداشتی	ذرت	۳۸
به مقدار لازم	سالم و بهداشتی	آگار آگار	۳۹
به مقدار لازم	سالم و بهداشتی	آمونیاک نانوایی	۴۰
به مقدار لازم	سالم و بهداشتی	بادام	۴۱
به مقدار لازم	سالم و بهداشتی	بادکا	۴۲
به مقدار لازم	سالم و بهداشتی	بادنجان	۴۳
به مقدار لازم	سالم و بهداشتی	بالنگ	۴۴
به مقدار لازم	سالم و بهداشتی	بامیه	۴۵
به مقدار لازم	سالم و بهداشتی	بکینگ پودر	۴۶
به مقدار لازم	سالم و بهداشتی	بهار نارنج	۴۷
به مقدار لازم	سالم و بهداشتی	پرتقال	۴۸
به مقدار لازم	سالم و بهداشتی	پسته	۴۹
به مقدار لازم	سالم و بهداشتی	پنیر	۵۰
به مقدار لازم	سالم و بهداشتی	پنیر بوتربکیزه	۵۱
به مقدار لازم	سالم و بهداشتی	پنیر پراتو	۵۲
به مقدار لازم	سالم و بهداشتی	پنیر خامه ای	۵۳
به مقدار لازم	سالم و بهداشتی	پنیر ریکوتا	۵۴
به مقدار لازم	سالم و بهداشتی	پنیر فیلاfila	۵۵
به مقدار لازم	سالم و بهداشتی	پنیر کممبر	۵۶
به مقدار لازم	سالم و بهداشتی	پنیر کوارک	۵۷
به مقدار لازم	سالم و بهداشتی	پنیر ماسکارپونه	۵۸
به مقدار لازم	سالم و بهداشتی	پودر شکر	۵۹
به مقدار لازم	سالم و بهداشتی	پودر شکلات نوشیدنی	۶۰
به مقدار لازم	سالم و بهداشتی	پودر قند	۶۱
به مقدار لازم	سالم و بهداشتی	پودر خامه	۶۲
به مقدار لازم	سالم و بهداشتی	پوست پسته	۶۳

به مقدار لازم	سالم و بهداشتی	پیاز سفید	۶۳
به مقدار لازم	سالم و بهداشتی	پیاز قرمز	۶۴
به مقدار لازم	سالم و بهداشتی	تخم مرغ	۶۵
به مقدار لازم	سالم و بهداشتی	تمشک	۶۶
به مقدار لازم	سالم و بهداشتی	توت سفید	۶۷
به مقدار لازم	سالم و بهداشتی	توت فرنگی	۶۸
به مقدار لازم	سالم و بهداشتی	جوش شیرین	۶۹
به مقدار لازم	سالم و بهداشتی	جوز هندی	۷۰
به مقدار لازم	سالم و بهداشتی	جوهر لیمو	۷۱
به مقدار لازم	سالم و بهداشتی	چغاله پسته	۷۲
به مقدار لازم	سالم و بهداشتی	خامه	۷۳
به مقدار لازم	سالم و بهداشتی	خامه تارتار	۷۴
به مقدار لازم	سالم و بهداشتی	خرمالو	۷۵
به مقدار لازم	سالم و بهداشتی	خشکبار	۷۶
به مقدار لازم	سالم و بهداشتی	خمیر ترش	۷۷
به مقدار لازم	سالم و بهداشتی	دارچین	۷۸
به مقدار لازم	سالم و بهداشتی	دوغ ترش	۷۹
به مقدار لازم	سالم و بهداشتی	رازپانه	۸۰
به مقدار لازم	سالم و بهداشتی	رنگ های مجاز خوراکی	۸۱
به مقدار لازم	سالم و بهداشتی	روغن	۸۲
به مقدار لازم	سالم و بهداشتی	روغن پالم	۸۳
به مقدار لازم	سالم و بهداشتی	روغن جداکننده	۸۴
به مقدار لازم	سالم و بهداشتی	روغن حیوانی	۸۵
به مقدار لازم	سالم و بهداشتی	روغن ذرت	۸۶
به مقدار لازم	سالم و بهداشتی	روغن شماره ۲۲	۸۷
به مقدار لازم	سالم و بهداشتی	روغن شماره ۳۳	۸۸
به مقدار لازم	سالم و بهداشتی	روغن شماره ۴۴	۸۹
به مقدار لازم	سالم و بهداشتی	روغن شماره ۵۰	۹۰
به مقدار لازم	سالم و بهداشتی	روغن شماره ۶۶	۹۱
به مقدار لازم	سالم و بهداشتی	روغن صاف قنادی	۹۲
به مقدار لازم	سالم و بهداشتی	روغن کانولا	۹۳
به مقدار لازم	سالم و بهداشتی	روغن گیاهی	۹۴
به مقدار لازم	سالم و بهداشتی	روغن گیاهی جامد و روان	۹۵
به مقدار لازم	سالم و بهداشتی	روغن مایع	۹۶

به مقدار لازم	سالم و بهداشتی	روغن نارگیل و نخل	۹۷
به مقدار لازم	سالم و بهداشتی	زردآلو	۹۸
به مقدار لازم	سالم و بهداشتی	زعفران	۹۹
به مقدار لازم	سالم و بهداشتی	زنجبیل	۱۰۰
به مقدار لازم	سالم و بهداشتی	زیره	۱۰۱
به مقدار لازم	سالم و بهداشتی	ژلاتین	۱۰۲
به مقدار لازم	سالم و بهداشتی	ساخارین	۱۰۳
به مقدار لازم	سالم و بهداشتی	سبزرنگ	۱۰۴
به مقدار لازم	سالم و بهداشتی	سرکه	۱۰۵
به مقدار لازم	سالم و بهداشتی	سیر	۱۰۶
به مقدار لازم	سالم و بهداشتی	شربت ذرت	۱۰۷
به مقدار لازم	سالم و بهداشتی	شقاقل	۱۰۸
به مقدار لازم	سالم و بهداشتی	شکر	۱۰۹
به مقدار لازم	سالم و بهداشتی	شکر طلایی	۱۱۰
به مقدار لازم	سالم و بهداشتی	شکر قنادی	۱۱۱
به مقدار لازم	سالم و بهداشتی	شکر قهوه ای	۱۱۲
به مقدار لازم	سالم و بهداشتی	شکر میوه	۱۱۳
به مقدار لازم	سالم و بهداشتی	شکر سفید	۱۱۴
به مقدار لازم	سالم و بهداشتی	شکر قالبی	۱۱۵
به مقدار لازم	سالم و بهداشتی	شکر شنی	۱۱۶
به مقدار لازم	سالم و بهداشتی	شکر زبر	۱۱۷
به مقدار لازم	سالم و بهداشتی	شکر توربینادو	۱۱۸
به مقدار لازم	سالم و بهداشتی	شکر خام	۱۱۹
به مقدار لازم	سالم و بهداشتی	شکر دمرارا	۱۲۰
به مقدار لازم	سالم و بهداشتی	شکر موسکورادو	۱۲۱
به مقدار لازم	سالم و بهداشتی	شکر مایع	۱۲۲
به مقدار لازم	سالم و بهداشتی	شکلات شیر	۱۲۳
به مقدار لازم	سالم و بهداشتی	شکلات سفید	۱۲۴
به مقدار لازم	سالم و بهداشتی	شکلات تیره و تلخ	۱۲۵
به مقدار لازم	سالم و بهداشتی	شیر	۱۲۶
به مقدار لازم	سالم و بهداشتی	شیر خشک	۱۲۷
به مقدار لازم	سالم و بهداشتی	عسل	۱۲۸
به مقدار لازم	سالم و بهداشتی	فلفل	۱۲۹
به مقدار لازم	سالم و بهداشتی	قهوه	۱۳۰

به مقدار لازم	سالم و بهداشتی	کاکائو	۱۳۱
به مقدار لازم	سالم و بهداشتی	کامکوات	۱۳۲
به مقدار لازم	سالم و بهداشتی	کدو	۱۳۳
به مقدار لازم	سالم و بهداشتی	کرم تارتار	۱۳۴
به مقدار لازم	سالم و بهداشتی	کره	۱۳۵
به مقدار لازم	سالم و بهداشتی	کره امولسیون	۱۳۶
به مقدار لازم	سالم و بهداشتی	کریستال تزئینی	۱۳۷
به مقدار لازم	سالم و بهداشتی	گردو	۱۳۸
به مقدار لازم	سالم و بهداشتی	گلپر	۱۳۹
به مقدار لازم	سالم و بهداشتی	گلاب	۱۴۰
به مقدار لازم	سالم و بهداشتی	گوچه	۱۴۱
به مقدار لازم	سالم و بهداشتی	مارانتا	۱۴۲
به مقدار لازم	سالم و بهداشتی	مارگارین	۱۴۳
به مقدار لازم	سالم و بهداشتی	ماست	۱۴۴
به مقدار لازم	سالم و بهداشتی	ماست ترش	۱۴۵
به مقدار لازم	سالم و بهداشتی	مایه ماست	۱۴۶
به مقدار لازم	سالم و بهداشتی	مرکبات	۱۴۷
به مقدار لازم	سالم و بهداشتی	ملاس	۱۴۸
به مقدار لازم	سالم و بهداشتی	موز	۱۴۹
به مقدار لازم	سالم و بهداشتی	موسیر	۱۵۰
به مقدار لازم	سالم و بهداشتی	میخک	۱۵۱
به مقدار لازم	سالم و بهداشتی	میوه	۱۵۲
به مقدار لازم	سالم و بهداشتی	نمک	۱۵۳
به مقدار لازم	سالم و بهداشتی	نمک میوه	۱۵۴
به مقدار لازم	سالم و بهداشتی	هندوانه	۱۵۵
به مقدار لازم	سالم و بهداشتی	هویج	۱۵۶
به مقدار لازم	سالم و بهداشتی	هل	۱۵۷
به مقدار لازم	سالم و بهداشتی	والبرینگ	۱۵۸
به مقدار لازم	سالم و بهداشتی	وانیل	۱۵۹
به مقدار لازم	سالم و بهداشتی	وانیل شکری	۱۶۰
به مقدار لازم	سالم و بهداشتی	ورق زلاتین	۱۶۱
به مقدار لازم	سالم و بهداشتی	کلاه یا روسری	۱۶۲
به مقدار لازم	سالم و بهداشتی	لباس کار	۱۶۳



ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	اره	برش کیک	به تعداد لازم	
۲	الک	برقی	به تعداد لازم	
۳	الک	دستی	به تعداد لازم	
۴	انواع سرماسوره		به تعداد لازم	
۵	انواع قابلمه		به تعداد لازم	
۶	انواع قاشق	چوبی	به تعداد لازم	
۷	انواع قاشق اندازه گیری	پلاستیکی	به تعداد لازم	
۸	انواع قاشق	استیل	به تعداد لازم	
۹	انواع قیف		به تعداد لازم	
۱۰	انواع کاسه		به تعداد لازم	
۱۱	انواع کفگیر		به تعداد لازم	
۱۲	آسیاب		به تعداد لازم	
۱۳	برس	مخصوص شستشو	به تعداد لازم	
۱۴	بشقاب		به تعداد لازم	
۱۵	پیمانه اندازه گیری	(استیل، پلاستیکی، تفلون، شیشه ای)	به تعداد لازم	
۱۶	ترازو	باسکولی	به تعداد لازم	
۱۷	ترازوی	دیجیتالی	به تعداد لازم	
۱۸	چاقوی	برش کیک	به تعداد لازم	
۱۹	چاقوی	برش کیک (اره ای)	به تعداد لازم	
۲۰	چاقوی	مخصوص پالت	به تعداد لازم	
۲۱	چسب	پودری	به تعداد لازم	
۲۲	چسب	نواری	به تعداد لازم	
۲۳	دستکش	بهداشتی	به تعداد لازم	
۲۴	دستکش	نسوز	به تعداد لازم	
۲۵	دماسنج		به تعداد لازم	
۲۶	سطل آب		به تعداد لازم	
۲۷	سلفون		به تعداد لازم	
۲۸	شابلون		به تعداد لازم	
۲۹	شانه	پلاستیکی	به تعداد لازم	

به تعداد لازم	مخصوص نگهداری	شیشه و ظروف	۳۰
به تعداد لازم	پلاستیکی و دردار	ظرف	۳۱
به تعداد لازم		قابلمه	۳۲
به تعداد لازم	تویی	قاشق	۳۳
به تعداد لازم	مخصوص ژله	قالب	۳۴
به تعداد لازم		کاردک	۳۵
به تعداد لازم	بلور	کاسه	۳۶
به تعداد لازم	چینی	کاسه	۳۷
به تعداد لازم			۳۸
به تعداد لازم			۳۹
به تعداد لازم	متقال	کیسه	۴۰
به تعداد لازم		گردان	۴۱
به تعداد لازم		لیسک	۴۲
به تعداد لازم	ضد عفونی کننده	مایع	۴۳
به تعداد لازم	شوینده	مواد	۴۴
به تعداد لازم	پلاستیکی	نایلون	۴۵
به تعداد لازم	برقی	همزن	۴۶
به تعداد لازم	دستی	همزن	۴۷
به تعداد لازم		وردنه	۴۸
به تعداد لازم	دسته بلند	طی	۴۹
به تعداد لازم	دسته بلند		
به تعداد لازم		چارو	۵۰





- 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	دائرة المعارف آشپزی و شیرینی پزی ساناز و سانیا	ساناز مینایی ساناز شریفی سانیا شریفی		۱۳۹۱	تهران	انتشارات ساناز سسانیا



- سایر منابع و محتوای آموزشی ( پیشنهادی گروه تدوین استاندارد ) علاوه بر منابع اصلی

ردیف	نام کتاب یا جزوه	سال نشر	مؤلف / مؤلفین	مترجم / مترجمین	محل نشر	ناشر	توضیحات