



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور



جمهوری اسلامی ایران
وزارت کار و امور اجتماعی

معاونت پژوهش و برنامه ریزی
دفتر طرح و برنامه های درسی

استاندارد شغل و آموزش

شیرینی پزی درجه ۲

گروه شغلی صنایع غذایی

شماره ملی شناسایی شغل

۷-۷۶/۶۵/۲/۴



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

شماره ملی شناسایی شغل : ۷-۷۶/۶۵/۲/۴

شروع اعتبار : ۸۸/۴/۱

پایان اعتبار : ۹۳/۴/۱

اعضاء کمیسیون تخصصی برنامه ریزی درسی رشته صنایع غذایی :

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

اداره کل آموزش فنی و حرفه ای کرج

فرآیند اصلاح و بازنگری :

این استاندارد به موجب عکس العمل های غیر مشروط مراکز اجرایی آموزش (دولتی - خصوصی) در موارد نامتناسب بودن محتوا در مقایسه با تنوع مهارت ها در شیرینی پزی و نیز عدم پوشش محتوا به تعدد و تنوع مشاغل شیرینی پزی از خانگی تا تجاری و صنعتی و اصلاح الگوی مصرف در کمیسیون تخصصی برنامه ریزی درسی رشته شیرینی پزی دفتر طرح و برنامه های درسی با شرکت خانم اقدس شمس از آموزشگاه لاله نو در کرج طی سال ۱۳۸۷ بازنگری گردید و در تاریخ ۱۳۸۸/۲/۱ تصویب شد.

آدرس :

تهران - خیابان آزادی ، خیابان خوش شمالی ، نیش نصرت ، ساختمان شماره ۲ ، سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور ، شماره ۲۵۹

دورنگار ۶۶۹۴۴۱۱۷ تلفن ۶۶۵۶۹۹۰۰



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 اهداف 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 .

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 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.



نام شغل : شیرینی پزی درجه ۲

شرح شغل^۱

شیرینی پزی درجه ۲ شغلی از مشاغل حرفه قنادی رشته صنایع غذایی است که تهیه مواد اولیه ، راه اندازی تجهیزات قنادی را به عهده دارد و همچنین سرویس و نگهداری تجهیزات آماده سازی مواد اولیه عمل آوردن خمیر جهت هر نوع پخت کیک و شیرینی و تهیه شیرینی بدون فر و تهیه مربا و مارمالاد مورد استفاده در شیرینی و کیک و نیز تهیه برخی دسرها را نیز به عهده دارد به نحوی که کیک شیرینی دسرهای متنوع را با کیفیت مناسب در اختیار مصرف کنندگان قرار دهد و با مشاغل عمده فروشان آرد و شکر ، بازرسی اماکن ، بازرسی اداره نظارت بر مواد غذایی در ارتباط کاری می باشد .

ویژگی های کارآموز ورودی

حداقل میزان تحصیلات : سوم راهنمایی

حداقل توانایی جسمی : سلامت کامل

مهارت های پیش نیاز این استاندارد : ندارد

طول دوره آموزش

طول دوره آموزش : ۱۹۰ ساعت

- زمان آموزش نظری : ۴۵ ساعت

- زمان آموزش عملی : ۱۴۵ ساعت

- کارورزی : - ساعت

- زمان پروژه : - ساعت

شیوه ارزشیابی

نظری ۲۵ %

عملی ۷۵ %

مشاهده ای ۱۰ %

نتایج کار عملی ۶۵ %

صلاحیت های حرفه ای مربیان

- لیسانس مهندس صنایع غذایی یا علوم تغذیه و ۳ سال سابقه کار مرتبط در آشپزی
- فوق دیپلم صنایع غذایی و علوم تغذیه یا هتلداری با ۵ سال سابقه کار مرتبط در آشپزی
- دیپلم تجربی و یا مدیریت خانواده با ۷ سال سابقه کار مرتبط و گواهی دوره تخصصی



استاندارد شغل^۲

– شایستگی های^۳ شغلی

ردیف	توانایی ها
۱	توانایی تهیه مواد اولیه ، آماده سازی آنها و نگهداری تا زمان مصرف
۲	توانایی شستشو ، سرویس و نگهداری دستگاه ها و وسایل شیرینی پزی
۳	توانایی توزین و اندازه گیری مواد اولیه
۴	توانایی برش خمیر و قالب گیری
۵	توانایی تهیه کمپوت ، مربا و مارمالادهای مورد استفاده در شیرینی پزی
۶	توانایی تهیه انواع شکلات
۷	توانایی تهیه برخی شیرینی های خشک بدون فر (اجاق کاری)
۸	توانایی تهیه انواع شیرینی خشک با فر
۹	توانایی تهیه انواع کیک و شیرینی تر
۱۰	توانایی تهیه انواع دسرها



استاندارد آموزش
– برگه‌ی تحلیل آموزشی

	زمان آموزش			عنوان توانایی :
	جمع	عملی	نظری	توانایی تهیه مواد اولیه و آماده سازی آنها و نگهداری تا زمان مصرف
	۱۳	۸	۵	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی				دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط
آسیاب الک دستورالعمل تهیه غذاها سردخانه ظروف نگهداری مواد غذایی مواد پاک کننده ابزار پاک کننده انبار خشک و خنک			۱ ۲ ۰/۵ ۰/۵ ۱۵دقیقه ۱۵دقیقه ۱۵دقیقه ۱۵دقیقه	دانش : - ویژگی انواع مواد اولیه مورد استفاده در شیرینی پزی - شرایط نگهداری مواد اولیه - انواع سردخانه - ویژگی ظروف نگهداری مواد اولیه - انواع آسیاب و موارد کاربرد آن ها - انواع مواد آسیاب شونده - انواع الک و موارد کاربرد آن ها - هدف از الک کردن مواد مصرفی در شیرینی پزی -
			۲ ۲ ۲ ۱ ۰/۵ ۰/۵	مهارت : - تهیه لیست خرید روزانه ، هفتگی ، ماهانه - پاک کردن ، شستشوی مواد اولیه ، خرد کردن ، ریز کردن - بسته بندی ، ظروف گذاری مواد اولیه جهت نگهداری - آسیاب کردن مواد - انتخاب الک با مش مناسب - الک کردن -



استاندارد آموزش
– برگه‌ی تحلیل آموزشی

	زمان آموزش			عنوان توانایی : توانایی تهیه مواد اولیه و آماده سازی آنها و نگهداری تا زمان مصرف
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی				دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط
				نگرش : - دقت در تهیه لیست خرید مواد اولیه - دقت در پاک و خرد کردن مواد اولیه - دقت در پاکسازی مواد اولیه آسیاب شونده
				ایمنی : - روپوش مخصوص کار - پیش بند - کلاه - دستکش - ماسک - رعایت نکات ایمنی هنگام کار با دستگاه آسیاب
				توجهات زیست محیطی : - دفع صحیح پساب حاصل از شستشوی مواد



استاندارد آموزش
– برکگی تحلیل آموزشی

	زمان آموزش			عنوان توانایی :
	جمع	عملی	نظری	توانایی شستشو سرویس و نگهداری دستگاه ها و وسایل شیرینی پزی
	۸	۴	۴	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
جعبه ابزار مواد پاک کننده ابزار شوینده کل ابزار و تجهیزات قنادی			۲ ۱ ۱	دانش : - انواع مواد پاک کننده برای سطوح تجهیزات و ابزار - موارد عیوب جزئی - انواع ابزار شستشو دهنده سطوح تجهیزات و ابزار - ویژگی های ابزار و تجهیزات قنادی و شرایط نگهداری آن ها -
		۴		مهارت : - نظافت ابزار و تجهیزات شیرینی پزی پس از انجام کار و نگهداری صحیح تا زمان استفاده مجدد - -
	نگرش :			
	- دقت در نظافت و پاکسازی تجهیزات شیرینی پزی بعد از اتمام کار -			
	ایمنی :			
	- شستشوی مجدد ابزار سطوح تجهیزات و ابزار پس از کاربرد مواد شوینده -			
	توجهات زیست محیطی :			
	- دفع صحیح پساب حاصل از شستشو -			



استاندارد آموزش
– برگه‌ی تحلیل آموزشی

	زمان آموزش			عنوان توانایی : توانایی توزین و اندازه گیری مواد اولیه
	جمع	عملی	نظری	
	۴	۲	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
ترازو دیجیتالی ترازو باسکولی پیمانه های اندازه گیری			۱ ۰/۵ ۰/۵	دانش : - ویژگی های ترازو و انواع آن (واحد های اندازه گیری وزن) - واحدهای اندازه گیری حجم - مفهوم حجم و لیتر -
		۱ ۱		مهارت : - توزین مواد اولیه - اندازه گیری حجم مواد اولیه - -
				نگرش : - دقت در اندازه گیری طبق دستورالعمل -
				ایمنی : - روپوش کار - کلاه - کفش توجهات زیست محیطی : -



استاندارد آموزش
– برگه‌ی تحلیل آموزشی

	زمان آموزش			عنوان توانایی :
	جمع	عملی	نظری	توانایی برش خمیر و قالب گیری
	۶	۴	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی				دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط
کارد برش رولت قالب های کیک بزرگ قالب های کیک کوچک وردنه خمیر کیک آماده			۱۵ دقیقه ۱۵ دقیقه ۰/۵ ۰/۵ ۰/۵	دانش : – موارد کاربرد برش یا قالب گیری – ویژگی های کارد برش – ویژگی های رولت و خمیری که با آن برش داده می شود – انواع قالب برای کیک و شیرینی – ویژگی های قالب های کیک و شیرینی
		۱ ۱ ۲		مهارت : – کار با وردنه و پهن کردن خمیر – برش دادن خمیر با کارد یا رولت – قالب گیری کیک و شیرینی –
				نگرش : – دقت در پاک بودن قالب های مورد استفاده برای کیک یا شیرینی –
				ایمنی : – رعایت نکات ایمنی هنگام کار با ابزار برش –
				توجهات زیست محیطی : –



استاندارد آموزش
– برگه‌ی تحلیل آموزشی

	زمان آموزش			عنوان توانایی :
	جمع	عملی	نظری	توانایی تهیه کمپوت ، مربا و مارمالادهای مورد استفاده در شیرینی پزی
	۱۲	۱۰	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی				دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط
اجاق ظروف چدنی ملاقه ظروف شیشه ای نگهداری			۱ ۱	دانش : – ویژگی مواد اولیه مناسب برای تهیه کمپوت ، مربا و مارمالاد – شرایط خنک کردن و نگهداری کمپوت ، مربا و مارمالاد
مربا و کمپوت انواع میوه شکر یا پودر قند		۱ ۱ ۱ ۱ ۱ ۱ ۱ ۱ ۱		مهارت : – تهیه کمپوت سیب – تهیه کمپوت زردآلو – تهیه کمپوت هلو – تهیه کمپوت آلو – تهیه کمپوت مربای پوست مرکبات – تهیه مربای آلبالو – تهیه مربای سیب – تهیه مارمالاد زردآلو – تهیه مارمالاد توت فرنگی – تهیه مارمالاد کیوی
				نگرش : – دقت در رعایت نکات بهداشتی پس از تهیه مربا تا زمان بسته بندی
				ایمنی : –
				توجهات زیست محیطی : –



استاندارد آموزش
– برکگی تحلیل آموزشی

	زمان آموزش			عنوان توانایی : توانایی تهیه انواع شکلات
	جمع	عملی	نظری	
	۲۰	۱۶	۴	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
کاکائو نارگیل فندق بادام آرد روغن اجاق ظروف چدنی یا تفلونی قاشق یا همزن		۴		دانش : – ویژگی مواد اولیه مورد استفاده برای تهیه شکلات – –
				مهارت : – تهیه شکلات سوئیسی – تهیه شکلات بادامی یا نارگیلی یا فندقی – تهیه تافی – تهیه شکلات صبحانه (نوتلا) – تهیه سوهان عسلی – تهیه لوز بادام – تهیه راحت الحلقوم – تهیه مارشمالا
				نگرش : –
				ایمنی : –
				توجهات زیست محیطی : –



استاندارد آموزش
– برگه‌ی تحلیل آموزشی

	زمان آموزش			عنوان توانایی :
	جمع	عملی	نظری	توانایی تهیه شیرینی های بدون فر (اجاق کاری)
	۱۳	۱۰	۳	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
روغن ظرفت تفلونی یا چدنی آرد شکر اجاق گاز			۲ ۱	دانش : - انواع روغن ها و حرارت مناسب برای سرخ کردن - ویژگی های مواد اولیه مورد استفاده در تهیه شیرینی با پخت بدون فر - -
		۲ ۲ ۲ ۲ ۲		مهارت : - تهیه برشتوک - تهیه زولبیا و بامیه - تهیه گوش فیل - تهیه خاتون پنجره ای - تهیه قطاب
	نگرش : - -			
	ایمنی : -			
	توجهات زیست محیطی : -			



استاندارد آموزش
– برگه‌ی تحلیل آموزشی

	زمان آموزش			عنوان توانایی : توانایی تهیه انواع شیرینی خشک
	جمع	عملی	نظری	
	۵۳	۴۳	۱۰	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
آرد شکر نارگیل گردو خرده شکلات شیر تخم مرغ قالب های کوچک سینی فر			۳ ۴ ۳	دانش : - ویژگی های مواد اولیه مورد استفاده در شیرینی خشک - انواع کرم و موارد کاربرد آن ها - ویژگی های مواد اولیه مناسب برای تهیه نان -
				مهارت : - تهیه نان نخودچی - تهیه نان کشمش - تهیه نان بادامی - تهیه نان چای - تهیه شیرینی شطرنجی (دورنگ) - تهیه شیرینی نارگیلی - تهیه شیرینی مربایی یا مارمالاد - تهیه پفک یا مرنگ - تهیه بیسکویت - تهیه شیرینی اسکاتلندی - تهیه خمیر شیرینی دانمارکی (سه گوش ، عینکی ، رولت ، پیچه ای ، قرقره ای ، کرواسان و) - تهیه دونات پفی - تهیه شیرینی خرده شکلات



استاندارد آموزش

– برگه‌ی تحلیل آموزشی

	زمان آموزش			عنوان توانایی : توانایی تهیه انواع شیرینی خشک
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
		۲ ۳ ۲ ۲ ۲ ۲		<p>مهارت :</p> <ul style="list-style-type: none"> - تهیه تارت مربایی - تهیه کرم وانیلی - تهیه کرم پرتغالی - تهیه کرم شکلاتی - تهیه کرم پاتی سیر - کرم زدن به انواع شیرینی
	نگرش :			
	<ul style="list-style-type: none"> - دقت در رعایت نکات بهداشتی هنگام تهیه کرم - دقت در رعایت نکات بهداشتی هنگام نگهداری کرم آماده شده تا زمان مصرف 			
	ایمنی :			
	-			
	-			
	توجهات زیست محیطی :			
	-			
	-			



	زمان آموزش			عنوان توانایی : توانایی تهیه انواع کیک و شیرینی تر
	جمع	عملی	نظری	
	۴۳	۳۳	۱۰	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
آرد شکر شیر تخم مرغ			۱۰	دانش : – ویژگی انواع مواد اولیه مناسب برای تهیه کیک و شیرینی تر – – –
				مهارت : – تهیه خامه زده شده برای استفاده در کیک یا شیرینی – آماده کردن مخلوط زرده تخم مرغ با مواد افزودنی – تهیه شیره مخصوص شیرینی تر – تهیه کیک ساده (کیک اسفنجی و کره ای) – تهیه کیک پرتغالی – تهیه کیک خرما و گردو – تهیه کیک شیفون پرتغال و نارگیل – تهیه کیک گردویی – تهیه کیک کوچک یزدی – تهیه مافین کشمش و گردو – تهیه شیرینی تر با خامه ، میوه و کرم – تهیه رولت خامه – تهیه لطفه



استاندارد آموزش

– برگه‌ی تحلیل آموزشی

	زمان آموزش			عنوان توانایی : توانایی تهیه انواع کیک و شیرینی تر
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
		۴		مهارت : – تهیه نان خامه ای – تهیه تارت با خامه و میوه و ژله – – –
		۴		نگرش : – –
				ایمنی : – –
				توجهات زیست محیطی : – –



استاندارد آموزش
– برگه‌ی تحلیل آموزشی

	زمان آموزش			عنوان توانایی : توانایی تهیه انواع دسرها
	جمع	عملی	نظری	
	۱۸	۱۵	۳	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
		۳	دانش : – ویژگی مواد اولیه مناسب برای دسرها – – – –	
	۰/۵ ۲ ۲ ۱ ۰/۵ ۱ ۰/۵ ۱ ۱ ۱ ۰/۵ ۱		مهارت : – تهیه کرم ژله – تهیه پارفه ناپلئون – تهیه پلمبیر – تهیه تراپفل – تهیه حلوی تزئینی – تهیه کرم مکا با سس گردو و قهوه – تهیه کرم کارامل – تهیه کرم با واریا – تهیه کرم موز یا هلو – تهیه کرم پرتغال – تهیه کرم ژله – تهیه موس شکلات	



استاندارد آموزش
– برگه‌ی تحلیل آموزشی

	زمان آموزش			عنوان توانایی : توانایی تهیه انواع دسرها
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
		۲		مهارت : - تهیه فروماژ قهوه - تهیه بستنی وانیلی -
		۱		نگرش : - -
				ایمنی : - -
				توجهات زیست محیطی : - -



– برگه استاندارد تجهیزات ، مواد ، ابزار

ردیف	مشخصات فنی	تعداد	شماره
۱	آرد		
۲	آسیاب		
۳	ابزار پاک کننده		
۴	ابزار شوینده		
۵	اجاق		
۶	اجاق گاز		
۷	انبار خشک و خنک		
۸	انواع میوه		
۹	بادام		
۱۰	پیمانه های اندازه گیری		
۱۱	تخم مرغ		
۱۲	ترازو باسکولی		
۱۳	ترازو دیجیتالی		
۱۴	جعبه ابزار		
۱۵	خرده شکلات		
۱۶	خمیر کیک آماده		
۱۷	دستورالعمل تهیه غذاها		
۱۸	روغن		
۱۹	رولت		
۲۰	سردخانه		
۲۱	سینی فر		
۲۲	شکر		
۲۳	پودر قند		
۲۴	شیر		
۲۵	ظروف چدنی		
۲۶	ظروف چدنی یا تفلونی		



– برگه استاندارد تجهیزات ، مواد ، ابزار

ردیف	مشخصات فنی	تعداد	شماره
۲۷	ظروف شیشه ای نگهداری مربا و کمپوت		
۲۸	ظروف نگهداری مواد غذایی		
۲۹	فندق		
۳۰	قاشق یا همزن		
۳۱	قالب های کوچک		
۳۲	قالب های کیک بزرگ		
۳۳	الک		
۳۴	کارد برش		
۳۵	کاکائو		
۳۶	کل ابزار و تجهیزات قنادی		
۳۷	گردو		
۳۸	ملاقه		
۳۹	مواد پاک کننده		
۴۰	نارگیل		
۴۱	وردنه		

توجه :

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

– ابزار به ازاء هر سه نفر محاسبه شود .

– مواد به ازاء یک نفر کارآموز محاسبه شود



– منابع و نرم افزار های آموزشی

شرح	ردیف
مجموعه شیرینی پزی خانم مینایی	۱