



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور



جمهوری اسلامی ایران
وزارت تعاون، کار و رفاه اجتماعی

معاونت پژوهش، برنامه‌ریزی و سنجش مهارت
دفتر پژوهش، طرح و برنامه‌ریزی درسی

استاندارد آموزش شغل

متصدی کافی شاپ

گروه شغلی

خدمات تغذیه‌ای

کد ملی آموزش شغل

| | | | | | | | | | | | | | | |
|---------|---|---|---|--------------|------------|---|---|-----------|---|---|------------------|---|---|------|
| ۵ | ۱ | ۳ | ۲ | ۲ | ۰ | ۶ | ۷ | ۰ | ۴ | ۵ | ۰ | ۰ | ۰ | ۲ |
| ISCO-۰۸ | | | | سطح مهارت | شناسه گروه | | | شناسه شغل | | | شناسه شایستگی | | | نسخه |

تاریخ تدوین استاندارد: ۱۳۹۷/۰۶/۱۲

نظارت بر تدوین محتوا و تصویب استاندارد : دفتر پژوهش، طرح و برنامه ریزی درسی

کد ملی شناسایی آموزش شغل: ۵۱۳۲۲۰۶۷۰۴۵۰۰۰۲

اعضاء کارگروه برنامه ریزی درسی : خدمات تغذیه ای

| ردیف | نام و نام خانوادگی | آخرین مدرک تحصیلی | رشته تخصصی | شغل و سمت | سابقه کار |
|------|--------------------|-------------------|----------------|--|-----------|
| ۱ | اقدس شمس | فوق دیپلم | هتلداری | موسس ، مدیر و مربی و مدرس دانشگاه | ۳۸ |
| ۲ | مهری هاشم زاده | لیسانس | مدیریت هتلداری | موسس ، مدیر و مربی | ۳۴ |
| ۳ | صالحه دردائی | لیسانس | صنایع غذایی | موسس ، مدیر و مربی | ۱۷ |
| ۴ | سودابه حکیم الهی | فوق دیپلم | مدیریت خانواده | موسس ، مدیر و مربی | ۱۷ |
| ۵ | نازنین کروریان | لیسانس | صنایع غذایی | موسس ، مدیر و مربی | ۱۷ |
| ۶ | پروانه خصرانی نیا | دکتری تخصصی | بیوشیمی | مدیر شرکت – استادیار دانشگاه | ۲۱ |
| ۷ | مریم قاجاریه | لیسانس | هتلداری | مربی | ۱۸ |
| ۸ | فرهاد ظفری | لیسانس | هتلداری | مربی بین المللی – استاد دانشگاه و مشاور در راه اندازی کافی شاپ | ۳۵ |
| ۹ | محمد علی حاتمیان | فوق لیسانس | تاریخ | دبیر کارگروه برنامه ریزی درسی گردشگری و هتلداری | ۱۸ |
| ۱۰ | سید محسن جلالی | فوق لیسانس | مدیریت آموزشی | دبیر کارگروه برنامه ریزی درسی صنایع غذایی | ۱۲ |

فرآیند بازنگری استانداردهای آموزش :

طی جلسه ای که در تاریخ ۱۳۹۷/۵/۳۰ با حضور اعضای کارگروه برنامه ریزی درسی خدمات تغذیه ای برگزار گردید استاندارد آموزش شغل متصدی کافی شاپ (قهوه سرا) با کد ۵۱۳۲۲۰۶۷۰۴۵۰۰۰۱ بررسی و تحت عنوان شغل متصدی کافی شاپ با کد ۵۱۳۲۲۰۶۷۰۴۵۰۰۰۲ مورد تأیید قرار گرفت .

کلیه حقوق مادی و معنوی این استاندارد متعلق به سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور بوده و هرگونه سوء استفاده مادی و معنوی از آن موجب پیگرد قانونی است.

آدرس: دفتر پژوهش، طرح و برنامه ریزی درسی

تهران، خیابان آزادی، نبش خیابان خوش جنوبی، سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور

دورنگار ۶۶۵۸۳۶۵۸

تلفن ۶۶۵۸۳۶۲۸

آدرس الکترونیکی : rpc@irantvto.ir

تعاریف :

استاندارد شغل :

مشخصات شایستگی‌ها و توانمندی‌های مورد نیاز برای عملکرد موثر در محیط کار را گویند در بعضی از موارد استاندارد حرفه‌ای نیز گفته می‌شود.

استاندارد آموزش :

نقشه‌ی یادگیری برای رسیدن به شایستگی‌های موجود در استاندارد شغل.

نام یک شغل :

به مجموعه‌ای از وظایف و توانمندی‌های خاص که از یک شخص در سطح مورد نظر انتظار می‌رود اطلاق می‌شود.

شرح شغل :

بیانیه‌ای شامل مهم‌ترین عناصر یک شغل از قبیل جایگاه یا عنوان شغل، کارها ارتباط شغل با مشاغل دیگر در یک حوزه شغلی، مسئولیت‌ها، 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 شایستگی‌ها و توانایی‌هایی که از یک کارآموز در هنگام ورود به دوره آموزش انتظار می‌رود.

کارورزی:

کارورزی صرفاً در مشاغلی است که بعد از آموزش نظری یا همگام با آن آموزش عملی به صورت محدود یا با ماکت صورت می‌گیرد 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 می‌آموزد و ضرورت دارد مدتی در یک مکان واقعی آموزش عملی ببیند و شامل بسیاری از مشاغل نمی‌گردد.)

ارزشیابی :

فرآیند جمع‌آوری 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 حرفه‌ای مربیان :

حداقل توانمندی‌های آموزشی و حرفه‌ای که از مربیان دوره آموزش استاندارد انتظار می‌رود.

شایستگی :

توانایی انجام کار در محیط‌ها و شرایط گوناگون به طور موثر و کارا برابر استاندارد.

دانش :

حداقل مجموعه‌ای از معلومات نظری و توانمندی‌های ذهنی لازم برای رسیدن به یک شایستگی یا توانایی که می‌تواند 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 مهارت‌های عملی ارجاع می‌شود.

نگرش :

مجموعه‌ای از رفتارهای عاطفی که برای شایستگی در یک کار مورد نیاز است و شامل مهارت‌های غیر فنی و اخلاق حرفه‌ای می‌باشد.

ایمنی :

مواردی است که عدم یا انجام ندادن صحیح آن موجب بروز حوادث و خطرات در محیط کار می‌شود.

توجهات زیست محیطی :

ملاحظات است که در هر شغل باید رعایت و عمل شود که کمترین آسیب به محیط زیست وارد گردد.

| | |
|---|------------|
| نام استاندارد آموزش شغل: | |
| متصدی کافی شاپ | |
| شرح استاندارد آموزش شغل: | |
| <p>متصدی کافی شاپ شغلی است از مشاغل حوزه خدمات تغذیه ای است که دارای شایستگی های انتخاب مکان و تجهیزات مناسب برای کافی شاپ - تهیه منو و کنترل هزینه در کافی شاپ - تهیه قهوه های دم کردنی و فوری تهیه انواع آب میوه ها - تهیه دم نوش های فصل و انواع چای - تهیه انواع شربت - تهیه انواع نوشیدنی - تهیه عرقیات نعناع و بیدمشک - تهیه نوشیدنی های سرد گیاهی - تهیه انواع نوشیدنی های شیری (انواع میلک شیک ها) - تهیه انواع دسر یا بستنی - تهیه انواع کیک برای کافی شاپ می باشد.</p> | |
| ویژگی های کارآموز ورودی : | |
| <p>حداقل میزان تحصیلات : پایان دوره اول متوسطه (پایان دوره راهنمایی) حداقل توانایی جسمی و ذهنی : داشتن سلامت کامل جسمانی و روانی مهارت های پیش نیاز : ندارد</p> | |
| طول دوره آموزش : | |
| طول دوره آموزش | : ۱۳۰ ساعت |
| - زمان آموزش نظری | : ۲۸ ساعت |
| - زمان آموزش عملی | : ۱۰۲ ساعت |
| - زمان کارورزی | : ۰ ساعت |
| - زمان پروژه | : ۰ ساعت |
| بودجه بندی ارزشیابی (به درصد) | |
| - کتبی : | ۲۵% |
| - عملی : | ۶۵% |
| - اخلاق حرفه ای : | ۱۰% |
| صلاحیت های حرفه ای مربیان : | |
| <p>فوق دیپلم صنایع غذایی و هتلداری و تغذیه با ۳ سال سابقه کار مرتبط لیسانس صنایع غذایی و هتلداری و تغذیه با ۱ سال سابقه کار مرتبط</p> | |

* تعریف دقیق استاندارد (اصطلاحی):

متصدی کافی شاپ فردی است که توانایی تهیه انواع نوشیدنی و آبمیوه ها را دارد.

* اصطلاح انگلیسی استاندارد (اصطلاحات مشابه جهانی):

Coffee shopkeeper

* 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

- شایستگی

| ردیف | عناوین | ساعت آموزش | | |
|-----------|---|------------|------|-----|
| | | نظری | عملی | جمع |
| ۱ | انتخاب مکان و تجهیزات مناسب برای کافی شاپ | ۲ | ۴ | ۶ |
| ۲ | تهیه منو و کنترل هزینه در کافی شاپ | ۲ | ۶ | ۸ |
| ۳ | تهیه قهوه های دم کردنی و فوری | ۲ | ۸ | ۱۰ |
| ۴ | تهیه انواع آب میوه ها | ۲ | ۸ | ۱۰ |
| ۵ | تهیه دم نوش های فصل و انواع چای | ۲ | ۸ | ۱۰ |
| ۶ | تهیه انواع شربت | ۲ | ۸ | ۱۰ |
| ۷ | تهیه انواع نوشیدنی | ۲ | ۸ | ۱۰ |
| ۸ | تهیه عرقیات نعنای و بیدمشک | ۲ | ۶ | ۸ |
| ۹ | تهیه نوشیدنی های سرد گیاهی | ۲ | ۸ | ۱۰ |
| ۱۰ | تهیه انواع نوشیدنی های شیری (انواع میلک شیک ها) | ۲ | ۸ | ۱۰ |
| ۱۱ | تهیه انواع دسر یا بستنی | ۴ | ۱۵ | ۱۹ |
| ۱۲ | تهیه انواع کیک برای کافی شاپ | ۴ | ۱۵ | ۱۹ |
| جمع ساعات | | ۲۸ | ۱۰۲ | ۱۳۰ |

| | زمان آموزش | | | عنوان : |
|--|------------|------|------|--|
| | جمع | عملی | نظری | |
| | ۶ | ۴ | ۲ | |
| تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی | | | | انتخاب مکان و تجهیزات مناسب برای کافی شاپ |
| | | | | دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط |
| یخ ساز-مخلوط کن | | | | دانش : |
| همزن-فر | | | | - ویژگی کافی شاپ |
| پیمانه سینی-آسیاب قهوه | | | | - ویژگی های مکان مناسب برای کافی شاپ |
| قهوه جوش -قهوه ساز | | | | - ویژگی های تجهیزات مناسب برای کافی شاپ |
| خامه ساز-سیستم تهویه | | | | - ابزار مورد استفاده در کافی شاپ |
| پوستر-فیلم آموزشی | | | | - مهارت : |
| اسلاید آموزشی | | | | - انتخاب مکان مناسب برای کافی شاپ |
| ویدئو پروژکتور | | | | - انتخاب تجهیزات و ابزار مورد نیاز برای کافی شاپ |
| جعبه کمک های اولیه | | | | (مخلوط کن - همزن - فر - پیمانه سینی) |
| کپسول آتشنشانی | | | | نگرش : |
| یخچال-فر | | | | - رعایت اولویت در مراحل راه اندازی |
| | | | | - دقت در انتخاب مکان مناسب برای کافی شاپ |
| | | | | ایمنی و بهداشت : |
| | | | | - استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی |
| | | | | - استفاده از سیستم تهویه هوای مناسب و نور |
| | | | | - مجهز بودن به کپسول آتشنشانی و جعبه کمک های اولیه |
| | | | | توجهات زیست محیطی : |
| | | | | - دفع صحیح ضایعات |

| | زمان آموزش | | | عنوان : |
|---|--|------|---|---|
| | جمع | عملی | نظری | |
| | ۸ | ۶ | ۲ | |
| تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی | دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط | | | تهیه منو و کنترل هزینه در کافی شاپ |
| منو ماشین حساب نرم افزار حسابداری جعبه کمک های اولیه کپسول آتشنشانی | دانش : | | | |
| | | | | - اهمیت تهیه منو طبق اصول صحیح |
| | | | | - اهمیت بازرنگری منو |
| | | | | - راهکارهای کنترل هزینه در کافی شاپ |
| | | | | - اهمیت پایش موجودی مواد اولیه، مفهوم کنترل هزینه (Cost control) |
| | مهارت : | | | |
| | | | | - قیمت گذاری و بازرنگری صحیح منو |
| | | | | - پایش موجودی مواد اولیه |
| | | | | - کنترل هزینه در کافی شاپ |
| | نگرش : | | | |
| | | | | - دقت در مراحل انجام کار |
| | ایمنی و بهداشت : | | | |
| | | | | - استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی |
| | | | - استفاده از سیستم تهویه هوای مناسب و نور | |
| توجهات زیست محیطی : | | | | |
| | | | - دفع صحیح پساب حاصل از شستشو | |

| | زمان آموزش | | | عنوان : تهیه قهوه های دم کردنی و خوردنی |
|---|--|------|---|---|
| | جمع | عملی | نظری | |
| | ۱۰ | ۸ | ۲ | |
| تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی | دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط | | | |
| انواع قهوه ها دستگاه قهوه ساز آسیاب قهوه-شیر شکر - کافی میکس خامه - شکلات پودر کاکائو-یخ گیلاس-قاشق نی نوش-میز کار جعبه کمک های اولیه کپسول آتشنشانی | | | | دانش : |
| | | | | - مراحل کاشت ، برداشت و نگهداری قهوه و کاکائو |
| | | | | - انواع قهوه دم کردنی و قهوه فوری |
| | | | | - انواع قهوه خانه |
| | | | | - ویژگی شیر مناسب |
| | | | | مهارت : |
| | | | | - کار با دستگاه قهوه ساز |
| | | | | - تهیه قهوه ترک - فرانسه - اسپرسو - انواع کاپوچینو |
| | | | | - تهیه شکلات داغ - شیر قهوه - قهوه با یخ (آیس کافی) |
| | | | | - طراحی بر روی قهوه |
| | | | | نگرش : |
| | | | | - دقت در مراحل کار |
| | | | | - دقت در رعایت نکات ایمنی هنگام کار |
| | | | | ایمنی و بهداشت : |
| | | | | - استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی |
| | | | - استفاده از سیستم تهویه هوای مناسب و نور | |
| | | | توجهات زیست محیطی : | |
| | | | - دفع صحیح ضایعات و پساب | |
| | | | - مدیریت انرژی | |

| | زمان آموزش | | | عنوان : |
|---|--|------|---|---|
| | جمع | عملی | نظری | |
| | ۱۰ | ۸ | ۲ | |
| تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی | دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط | | | |
| گوجه فرنگی-آناناس پرتقال-توت فرنگی طالبی-هندوانه سیب-آبمیوه گیری لیوان-نی نوش چاقو-تخته کار-میز کار جعبه کمک های اولیه کپسول آشنشانی | | | | دانش : |
| | | | | - انواع آبمیوه |
| | | | | - نکات مورد اهمیت در ارتباط با آبمیوه ها |
| | | | | - تزئینات مورد استفاده برای آبمیوه ها |
| | | | | |
| | | | | مهارت : |
| | | | | - تهیه انواع آبمیوه |
| | | | | - تهیه آب گوجه - آناناس - پرتقال - شاتوت |
| | | | | - تهیه آب توت فرنگی - طالبی - سیب - هندوانه |
| | | | | نگرش : |
| | | | | - دقت در انجام کار |
| | | | | - استفاده بهینه از مواد |
| | | | - استفاده درست از دستگاه آبمیوه گیری | |
| | | | ایمنی و بهداشت : | |
| | | | - رعایت نکات بهداشتی | |
| | | | - استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی | |
| | | | - استفاده از سیستم تهویه هوای مناسب و نور | |
| | | | توجهات زیست محیطی : | |
| | | | - دفع صحیح ضایعات در اسرع وقت | |
| | | | - مدیریت انرژی | |

| | زمان آموزش | | | عنوان : |
|---|--|------|---|---|
| | جمع | عملی | نظری | |
| | ۱۰ | ۸ | ۲ | |
| تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی | دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط | | | تهیه دم نوش های فصل و انواع چای |
| ویدئو پروژکتور-اسلاید میز کار-سینک ظرفشویی ترازو-کاسه استیل آبکش-انواع قاشق لیوان-فنجان های مختلف جعبه کمک های اولیه کپسول آتشنشانی | دانش : | | | |
| | | | | - تعریف دم نوش |
| | | | | - موارد مصرف دم نوش های فصول مختلف |
| | | | | - طبقه بندی درمانی و شفا بخشی گیاهان |
| | | | | - اهمیت مدت دم کشیدن چای |
| | مهارت : | | | |
| | | | | - تهیه دم نوش فصل بهار (تخم رازیانه - اکلیل کوهی - کاسنی - پونه - برگ قاصدک) |
| | | | | - تهیه دم نوش فصل تابستان (گل بابونه - نعنای - گل گاوزبان - پونه) |
| | | | | - تهیه دمنوش فصل پائیز (اسطوخودوس - شیرین بیان - زنجبیل - گل محمدی - چای سبز) |
| | | | | - تهیه دمنوش فصل زمستان (زیره - رزماری - گزنه - دارچین - رازیانه) |
| | نگرش : | | | |
| | | | | - دقت در انجام مراحل کار |
| | | | | - استفاده بهینه از مواد |
| | ایمنی و بهداشت : | | | |
| | | | - رعایت نکات بهداشتی | |
| | | | - استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی | |
| | | | - استفاده از سیستم تهویه هوای مناسب و نور | |
| توجهات زیست محیطی : | | | | |
| | | | - دفع صحیح ضایعات و پساب | |
| | | | - مدیریت انرژی | |

| | زمان آموزش | | | عنوان : تهیه انواع شربت |
|---|---|------|---|--|
| | جمع | عملی | نظری | |
| | ۱۰ | ۸ | ۲ | |
| تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی | دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط | | | |
| ویدئو پروژکتور-اسلاید میز کار-سینک ظرفشویی ترازو-کاسه استیل آبکش-قابلمه لعابی یا استیل لیوان-گیلاس-اجاق گاز جعبه کمک های اولیه کپسول آتشنشانی | | | | دانش : |
| | | | | - موارد کاربرد شربت |
| | | | | - مفهوم شربت غلیظ |
| | | | | - شرایط تهیه و نگهداری شربت |
| | | | | - |
| | | | | مهارت : |
| | | | | - تهیه انواع شربت (آلبالو - شیره انگور) |
| | | | | - تهیه شربت سکنجبین - تخم شربتی - زعفران - آبلیمو و عسل |
| | | | | - تهیه شربت پرتقال |
| | | | | نگرش : |
| | | | | - دقت در مراحل انجام کار |
| | | | | - استفاده بهینه از مواد |
| | | | | ایمنی و بهداشت : |
| | | | - استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی | |
| | | | - استفاده از سیستم تهویه هوای مناسب و نور | |
| | | | توجهات زیست محیطی : | |
| | | | - دفع صحیح ضایعات و پساب | |

| | زمان آموزش | | | عنوان : تهیه انواع نوشیدنی |
|--|--|------|---|---------------------------------------|
| | جمع | عملی | نظری | |
| | ۱۰ | ۸ | ۲ | |
| تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی | دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط | | | |
| ویدئو پروژکتور-اسلاید میز کار-سینک ظرفشویی ترازو-کاسه استیل اجاق گاز-لیوان پایه بلند سیب - برگ لیمو نعناع - عسل زرشک - شیر عسل بادام - شیر - هویج جعبه کمک های اولیه کپسول آتشنشانی | | | | دانش : |
| | | | | - دستورالعمل صحیح تهیه انواع نوشیدنی |
| | | | | - موارد مصرف نوشیدنی ها |
| | | | | مهارت : |
| | | | | - تهیه انواع نوشیدنی (سیب گرم) |
| | | | | - تهیه لیموناد با نعناع - معجون عسلی |
| | | | | - تهیه آب زرشک - شیر عسل بادام |
| | | | | - تهیه شیر هویج |
| | | | | نگرش : |
| | | | | - دقت در مراحل انجام کار |
| | | | | - استفاده بهینه از مواد |
| | | | | ایمنی و بهداشت : |
| | | | | - استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی |
| | | | - استفاده از سیستم تهویه هوای مناسب و نور | |
| | | | توجهات زیست محیطی : | |
| | | | - دفع صحیح ضایعات و پساب | |

| | زمان آموزش | | | عنوان : تهیه عرقیات نعناع و بیدمشک |
|--|--|------|---|---------------------------------------|
| | جمع | عملی | نظری | |
| | ۸ | ۶ | ۲ | |
| تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی | دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط | | | |
| ویدئو پروژکتور-اسلاید میز کار-سینک ظرفشویی ترازو-اجاق گاز لیوان پایه بلند عرق نعناع عرق بیدمشک دارچین-رازبانه گزنه-رزماري نسترن-زیره | | | | دانش : |
| | | | | - دستورالعمل صحیح تهیه عرقیات |
| | | | | - کاربرد ابزار و تجهیزات مناسب |
| | | | | - موارد کاربرد عرقیات |
| | | | | مهارت : |
| | | | | - تهیه عرق نعناع |
| | | | | - تهیه عرق بیدمشک |
| | | | | نگرش : |
| | | | | - دقت در انجام مراحل کار |
| | | | | - استفاده بهینه از مواد |
| | | | | ایمنی و بهداشت : |
| | | | | - استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی |
| | | | - استفاده از سیستم تهویه هوای مناسب و نور | |
| | | | توجهات زیست محیطی : | |
| | | | - دفع صحیح ضایعات و پساب | |

| | زمان آموزش | | | عنوان: تهیه نوشیدنی های سرد گیاهی |
|--|--|------|------|---|
| | جمع | عملی | نظری | |
| | ۱۰ | ۸ | ۲ | |
| تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی | دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط | | | |
| ویدئو پروژکتور-اسلاید میز کار-سینک ظرفشویی ترازو- آبکش اجاق گاز-لیوان گیلادی دستمال حوله ای جعبه کمک های اولیه کپسول آتشنشانی زرشک - عرق بیدمشک گلاب - خاکشیر دوشاب-لیمو ترش تازه | دانش: | | | |
| | - موارد مصرف سرد نوش ها بر اساس مزاج | | | |
| | - موارد احتیاط و منع مصرف سرد نوش ها | | | |
| | - طبقه بندی درمانی گیاهان | | | |
| | - تعریف سرکه انگبین (سکنجبین) | | | |
| | مهارت: | | | |
| | - تهیه سکنجبین با شکر و با دوشاب با تخم گیاهان | | | |
| | - تهیه شربت عسل با خاکشیر و لیمو ترش تازه | | | |
| | - تهیه شربت عسل با عرق نعناع ، بیدمشک و گلاب | | | |
| | - تهیه شربت به لیمو - زرشک - شاه توت | | | |
| | نگرش: | | | |
| | - دقت در کلیه مراحل انجام کار | | | |
| | - استفاده بهینه از مواد | | | |
| | ایمنی و بهداشت: | | | |
| - استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی | | | | |
| - استفاده از سیستم تهویه هوای مناسب و نور | | | | |
| توجهات زیست محیطی: | | | | |
| - دفع صحیح ضایعات و پساب | | | | |

| | زمان آموزش | | | عنوان : تهیه انواع نوشیدنیهای شیری (انواع میلک شیک ها) |
|---|--|------|------|--|
| | جمع | عملی | نظری | |
| | ۱۰ | ۸ | ۲ | |
| تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی | دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط | | | |
| لیوان-لیوان پایه بلند گیلاس-شیر شکلات-کاکائو هندوانه-طالبی آناناس-موز توت فرنگی-انبه همزن برقی-مخلوط کن قاشق ها-دستمال کپسول آتشنشانی جعبه کمک های اولیه | | | | دانش : - تعریف میلک شیک - ویژگی انواع میلک شیک و مواد اولیه آن مهارت : - تهیه میلک شیک قهوه - شکلات - موز - توت فرنگی - پرتقال - طالبی - انبه - آناناس نگرش : - دقت در کلیه مراحل انجام کار - استفاده بهینه از مواد ایمنی و بهداشت : - استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی - استفاده از سیستم تهویه هوای مناسب و نور توجهات زیست محیطی : - دفع صحیح ضایعات و پساب - مدیریت انرژی |

| | زمان آموزش | | | عنوان : |
|--|---|------|---|--|
| | جمع | عملی | نظری | |
| | ۱۹ | ۱۵ | ۴ | |
| تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی | دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط | | | |
| یخچال - فریزر مخلوط کن - آسیاب بستنی ساز - بشقاب لیوان ها - انواع قاشق ها شیر خامه - سعلب شکر - بکینگ پودر وانیل - بستنی | | | | دانش : |
| | | | | - مواد اولیه تهیه بستنی |
| | | | | - ویژگی های انواع فرمولاسیون بستنی |
| | | | | - ویژگی انواع ابزارها و تجهیزات |
| | | | | مهارت : |
| | | | | - کاربرد تجهیزات خنک کننده و فریزر |
| | | | | - تهیه انواع بستنی - بشقاب و موز بستنی |
| | | | | - تهیه بستنی خامه ای - کوکتل میوه ای - بستنی مخصوص |
| | | | | - تهیه بستنی سرخ شده - بستنی رشته ای |
| | | | | نگرش : |
| | | | | - دقت در مراحل انجام کار |
| | | | | - استفاده بهینه از مواد |
| | | | | ایمنی و بهداشت : |
| | | | - استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی | |
| | | | - استفاده از سیستم تهویه هوای مناسب و نور | |
| | | | توجهات زیست محیطی : | |
| | | | - دفع صحیح ضایعات و پساب | |
| | | | - مدیریت انرژی | |

| | زمان آموزش | | | عنوان : تهیه انواع کیک برای کافی شاپ |
|--|--|------|------|---|
| | جمع | عملی | نظری | |
| | ۱۹ | ۱۵ | ۴ | |
| تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی | دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط | | | |
| اجاق گاز-فر | | | | دانش : |
| یخچال-انواع بشقاب | | | | - انواع کیک مورد استفاده برای کافی شاپ |
| خامه زن-قاشق | | | | - ویژگی انواع کیک برای کافی شاپ |
| چنگال-سینی | | | | - مواد اولیه و ابزار و تجهیزات مورد نیاز کافی شاپ |
| انواع گیلان | | | | - |
| خلال بادام - پسته | | | | |
| پودر قهوه - کاکائو | | | | مهارت : |
| شکلات تخته ای | | | | - تهیه انواع کیک در کافی شاپ |
| چوب شور-تراپفل | | | | - تهیه چیز کیک - مافی شکلاتی |
| لیمو ترش-خامه | | | | - تهیه مافی هویج - کاپ کیک وانیل - کیک شکلاتی |
| شکر - شیر کره | | | | - تهیه کیک پرتقال - کیک در رنگ |
| تخم مرغ - وانیل | | | | نگرش : |
| میلک پودر | | | | - دقت در مراحل کار |
| | | | | - استفاده بهینه از مواد |
| | | | | ایمنی و بهداشت : |
| | | | | - رعایت نکات ایمنی |
| | | | | - استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی |
| | | | | - استفاده از سیستم تهویه هوای مناسب و نور |
| | | | | توجهات زیست محیطی : |
| | | | | - دفع صحیح ضایعات و پساب |
| | | | | - مدیریت انرژی |

- برگه استاندارد تجهیزات

| ردیف | نام | مشخصات فنی و دقیق | تعداد | توضیحات |
|------|-------------------|-------------------|--------|---------|
| ۱ | اجاق گاز | استاندارد | ۳ عدد | |
| ۲ | آبمیوه گیری | استاندارد | ۳ عدد | |
| ۳ | پروژکتور | استاندارد | ۱ عدد | |
| ۴ | دستگاه اسپرسو | استاندارد | ۲ عدد | |
| ۵ | دستگاه خامه ساز | استاندارد | ۱ عدد | |
| ۶ | دستگاه قهوه ساز | استاندارد | ۱ عدد | |
| ۷ | دستگاه مخلوط کن | استاندارد | ۲ عدد | |
| ۸ | بستنی ساز | استاندارد | ۲ عدد | |
| ۹ | فر | استاندارد | ۳ عدد | |
| ۱۰ | کپسول آتشنشانی | استاندارد | ۲ عدد | |
| ۱۱ | یخچال | استاندارد | ۳ عدد | |
| ۱۲ | دستگاه تهویه | استاندارد | ۱ عدد | |
| ۱۳ | میز و صندلی مربی | استاندارد | ۱ عدد | |
| ۱۴ | میز و صندلی هنرجو | استاندارد | ۱۵ عدد | |
| ۱۵ | کتابخانه | استاندارد | ۱ عدد | |
| ۱۶ | جالبازی | استاندارد | ۲ عدد | |
| ۱۷ | جا کفشی | استاندارد | ۱ عدد | |
| ۱۸ | رایانه | با تمام متعلقات | ۱ عدد | |
| ۱۹ | تخته وایت برد | استاندارد | ۱ عدد | |

توجه :

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

- برگه استاندارد ابزار

| ردیف | نام | مشخصات فنی و دقیق | تعداد | توضیحات |
|------|--------------------|-------------------|-------|---------|
| ۱ | اسکوپ بستنی | استاندارد | ۲ عدد | |
| ۲ | اسلاید | مرتبط | ۱ سری | |
| ۳ | انواع بشقاب | استاندارد | ۲ سری | |
| ۴ | انواع قاشق و چنگال | استاندارد | ۲ سری | |
| ۵ | برس | مخصوص | ۲ سری | |
| ۶ | جعبه کمک های اولیه | استاندارد | ۱ عدد | |
| ۷ | انواع لیوان | استاندارد | ۲ سری | |
| ۸ | انواع گیلان | استاندارد | ۲ سری | |
| ۹ | انواع کاسه | استیل | ۲ سری | |
| ۱۰ | سطل آشغال | استاندارد | ۲ سری | |
| ۱۱ | جای مواد مصرفی | معمولی | ۲ سری | |
| ۱۲ | انواع چاقوها | معمولی | ۲ سری | |
| ۱۳ | تخته کار | استاندارد | ۲ سری | |

توجه :

- ابزار به ازاء هر سه نفر محاسبه شود.

- برگه استاندارد مواد

| ردیف | نام | مشخصات فنی و دقیق | تعداد | توضیحات |
|------|--------------------------|-------------------|---------------|---------|
| ۱ | شیر و خامه | پرچرب | به میزان لازم | |
| ۲ | تخم مرغ | مرغوب | به میزان لازم | |
| ۳ | پودر کاکائو - شکلات | مرغوب | به میزان لازم | |
| ۴ | شیر خامه ای | مرغوب | به میزان لازم | |
| ۵ | پنیر ماسکارپونه | مرغوب | به میزان لازم | |
| ۶ | کره | مرغوب | به میزان لازم | |
| ۷ | بیسکوئیت سال | مرغوب | به میزان لازم | |
| ۸ | پودر زله | مرغوب | به میزان لازم | |
| ۹ | پرتقال - انبه | مرغوب | به میزان لازم | |
| ۱۰ | سیب - گلابی | مرغوب | به میزان لازم | |
| ۱۱ | موز - کیوی | مرغوب | به میزان لازم | |
| ۱۲ | توت فرنگی - هلو | مرغوب | به میزان لازم | |
| ۱۳ | خلال بادام - پسته - گردو | مرغوب | به میزان لازم | |
| ۱۴ | شکر | مرغوب | به میزان لازم | |
| ۱۵ | پودر قند | مرغوب | به میزان لازم | |
| ۱۶ | قهوه - نسکافه فوری | مرغوب | به میزان لازم | |
| ۱۷ | کافی میلک | مرغوب | به میزان لازم | |
| ۱۸ | بیکنینگ پور - وانیل | مرغوب | به میزان لازم | |
| ۱۹ | آرد - آرد ذرت | مرغوب | به میزان لازم | |

توجه :

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