

معاونت پژوهش، برنامه‌ریزی و سنجش مهارت

دفتر پژوهش، طرح و برنامه‌ریزی درسی

استاندارد آموزش شغل

کمک قناد (گروه الف) خاص دانش آموزان با

نیازهای ویژه

گروه شغلی

خدمات تغذیه ای

کد ملی آموزش شغل

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

۱۸/الف/۶۵/۷۶-۷

تاریخ تدوین استاندارد: ۹۰/۱۲/۱



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

کد ملی شناسایی آموزش شغل : ۱/۱/الف/۶۵/۷۶-۷

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
-

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



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	مژده سعیدی نژاد	کارشناسی ارشد	بهداشت عمومی	کارشناسی	۲۰ سال	تلفن ثابت : تلفن همراه : ۰۹۱۲۳۷۶۴۷۶ ایمیل : _____ msaidinechad@yahoo.com آدرس :
۲						تلفن ثابت : تلفن همراه : ایمیل : آدرس :
۳						تلفن ثابت : تلفن همراه : ایمیل : آدرس :
۴						تلفن ثابت : تلفن همراه : ایمیل : آدرس :
۵						تلفن ثابت : تلفن همراه : ایمیل : آدرس :
۶						تلفن ثابت : تلفن همراه : ایمیل : آدرس :



تعاریف :

استاندارد شغل :

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

استاندارد آموزش :

نقشه‌ی یادگیری برای رسیدن به شایستگی‌های موجود در استاندارد شغل .

نام یک شغل :

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

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 ، 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 جمع آوری 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 حرفه ای مربیان :

حداقل توانمندی‌های آموزشی و حرفه ای 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 مجموعه ای از معلومات نظری و توانمندی‌های ذهنی لازم برای رسیدن به یک شایستگی یا توانایی . که می‌تواند شامل علوم پایه (ریاضی ، فیزیک ، شیمی ، زیست‌شناسی) ، 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 :

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

ایمنی :

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

توجهات زیست محیطی :



نام استاندارد آموزش شغل :

کمک کار آشپز (ویژه دانش آموزان با نیازهای ویژه)

شرح استاندارد آموزش شغل :

کمک قناد در حوزه صنایع غذایی می باشد. و به شغلی اطلاق می شود که شایستگی هایی از قبیل توانایی جداسازی مواد مصرفی سالم از ناسالم ، تهیه کمپوت ، انواع مارمالاد و مربا ، چند نوع نوشیدنی ، چند نوع دسر بین المللی و دسر سنتی ، انواع شیرینی های خشک (شکلات تخته ای ، لوز ، میکادو ، برشتوک نخودچی ، قطاب ، نان پنجره ای ، نان نخودچی ، نان برنجی ، نان کشمش ، نان نارگیلی ، حاج بادام ، شیرینی مینیاتوری) و توانایی تهیه کیک ها (مافین ، اسفنجی ، کره ای و یزدی) را زیر نظر قناد و با رعایت موازین بهداشتی در بر می گیرد و با مشاغلی مانند آشپزی و قنادی در ارتباط است.

ویژگی های کارآموز ورودی :

حداقل میزان تحصیلات : سوم راهنمایی تحصیلی پیش حرفه ای و یا دوره های معادل (سوم مهارت های حرفه ای - سوم راهنمایی تحصیلی)
حداقل توانایی جسمی و ذهنی: مهارت های پیش نیاز : مطابق با الزامات ورودی به استاندارد کمک کار آشپز و قناد خاص دانش آموزان با نیازهای ویژه می شود که رئوس عبارتند از: (حداقل یک چشم سالم و نداشتن کور رنگی، داشتن حافظه و ادراک بینایی، حافظه شنوایی، حس لامسه سالم، داشتن قوام عضلانی و دامنه حرکتی مفاصل در حد مناسب، کنترل سر و گردن و تعادل در ایستادن ، توانایی انجام مهارت های حرکتی ظریف، سرعت عمل و تحمل کاری متناسب با رشته

طول دوره آموزش :

طول دوره آموزش : ۶۶۷ ساعت
- زمان آموزش نظری : ۱۵۰ ساعت
- زمان آموزش عملی : ۵۱۷ ساعت
- زمان کارورزی : -
- زمان پروژه : -

بودجه بندی ارزشیابی (به درصد)

- کتبی : ۲۵ درصد

- عملی : ۶۵ درصد

- اخلاق حرفه ای : ۱۰ درصد

صلاحیت های حرفه ای مربیان :

- میزان تحصیلات : فوق دیپلم و بالاتر در رشته تحصیلی : حداقل تحصیلات فوق دیپلم و بالاتر در رشته های تحصیلی مرتبط با آموزش کودکان استثنایی (علوم تربیتی ، روان شناسی و ...) مشروط بر داشتن گواهینامه های معتبر استاندارد مهارت و آموزش مربوط به آشپزی حداقل به مدت ۱۰۰ ساعت از سازمان های متولی.

- سابقه کار: حداقل ۳ سال



*** تعریف دقیق استاندارد (اصطلاحی) :**

بر اساس تعاریف سازمان آموزش و پرورش دانش آموزان استثنایی

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

Amatowr confectioner

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

شیرینی پزی درجه ۱

شیرینی پزی درجه ۲

*** 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	توانایی جداسازی مواد مصرفی سالم از ناسالم
۲	توانایی تهیه انواع کمپوت
۳	توانایی تهیه انواع مارمالاد و مربا
۴	توانایی تهیه انواع نوشیدنی‌ها (سرکه انگبین، شیک شیر شکلات، شیک یک نوع میوه قهوه، چای گیاهی و ...)
۵	توانایی تهیه انواع دسر بین‌المللی (ژله، کوکتل میوه، دسر ماست و آناناس، کافه گلاسه، پای سیب)
۶	توانایی تهیه انواع دسر سنتی (فرنی، مسقطی، شله زرد، شیر برنج)
۷	توانایی تهیه انواع شیرینی‌های خشک (شکلات تخته‌ای، لوز، میکادو، برشتوک نخودچی، قطاب، نان پنجره‌ای، نان نخودچی، نان برنجی، نان کشمش، نان، حاج بادام، شیرینی مینیاتوری)
۸	توانایی تهیه انواع کیک (مافین، کیک اسفنجی، کیک کره‌ای، کیک یزدی)
۹	
۱۰	
۱۱	
۱۲	
۱۳	
۱۴	
۱۵	



استاندارد آموزش کمک کار قناد (گروه الف)

- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان توانایی (۱) : توانایی جدا سازی مواد مصرفی سالم از ناسالم
	نظری	عملی	جمع	
	۲۰	۱۰	۳۰	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
	دانش :			
- اجاق گاز ، - کاسه - فندق اتمی - آرد			۲	- ویژگی های آرد سالم و شرایط نگهداری آن
- تخم مرغ - شیر - خامه			۲	- ویژگی های تخم مرغ سالم و شرایط نگهداری آن
- روغن - چند ماده غذایی بسته بندی شده			۱	- ویژگی های شیر سالم و شرایط نگهداری آن
(کنسرو و ...) - کپسول آتش خاموش کن			۲	- ویژگی های روغن سالم و شرایط نگهداری آن
			۱	- ویژگی های خامه سالم و شرایط نگهداری آن
			۷	- شرایط نگهداری انواع پودرهای مورد استفاده در شیرینی پزی
			۵	- نکات مهم در خرید مواد مصرفی (بسته بندی، تاریخ انقضاء، تأیید وزرات بهداشت و ...)
	مهارت :			
		۶		- جدا سازی مواد مصرفی سالم و نا سالم (آرد ، تخم مرغ ، شیر ، روغن ، خامه)
		۴		- تهیه گزارش در خصوص ویژگی‌های بهداشتی چند نوع ماده غذایی (بسته بندی شده) تاریخ انقضاء، تأیید وزرات بهداشت ، نوع بسته بندی و ...)
	نگرش :			
	-دقت در انجام کار - سرعت در حین کار - علاقه مندی به کار - دقت در حفظ و نگهداری تجهیزات و وسایل آشپزخانه - رعایت نکات بهداشتی در حین کار			
	ایمنی و بهداشت:			
	-رعایت اصول و نکات ایمنی کار با اجاق گاز و وسایل و ابزار کارگاهی			
	توجهات زیست محیطی:			
	-استفاده بهینه از مواد مصرفی - جداسازی زباله های خشک و تر - استفاده از شوینده های دارای کمترین ضرر برای محیط زیست			



استاندارد آموزش کمک کار قناد (گروه الف)
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان توانایی (۲) : توانایی تهیه انواع کمپوت
	نظری	عملی	جمع	
	۵	۱۳	۱۸	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
	دانش :			
- ترازوی آشپزخانه - پیمانه‌ها و قاشق‌های اندازه گیری - اجاق گاز - فندک اتمی - کپسول آتش خاموش کن		۳۰ دقیقه		- مواد لازم و نسبت های آن برای تهیه دو نوع کمپوت (سیب ، گلابی ، گیلای یا هلو)
- یخچال و فریزر - میز کار آشپزخانه - کابینت آشپزخانه همراه با هود، آب چکان و سینک		۴/۳۰		- روش کلی تهیه کمپوت با توجه به میزان حرارت و مدت زمان لازم برای پخت کمپوت
	مهارت :			
- چاقوی آشپزخانه - کاسه - قابلمه - ملاقه - ظروف درب دار - سینی - لیوان		۱		- آماده‌سازی مواد لازم برای تهیه دو نوع کمپوت با توجه به نسبت های آن (کمپوت سیب، کمپوت گلابی، کمپوت گیلای یا هلو)
- در باز کن - حوله و دستگیره و پارچه - قاشق ، چنگال و کارد - شعله پخش کن مواد اولیه (سیب یا گلابی یا گیلای یا هلو ، شکر)		۱۲		- تهیه دو نوع کمپوت (سیب ، گلابی ، گیلای یا هلو)
	نگرش :			
	-دقت در انجام کار - علاقه مندی به کار - سرعت در حین کار - رعایت نکات بهداشتی در حین کار - دقت در نگهداری صحیح تجهیزات و وسایل کارگاهی			
	ایمنی و بهداشت:			
	-استفاده از لباس کار مناسب - رعایت اصول و نکات ایمنی کار با اجاق گاز ، چاقو و سایر وسایل کارگاه (برقی و ...)			
	توجهات زیست محیطی:			
	- جداسازی زباله‌های خشک، قوطی‌ها و زباله‌های تر			



	زمان آموزش			عنوان توانایی (۳) : توانایی تهیه انواع مارمالاد و مربا
	جمع	عملی	نظری	
	۴۰	۳۲	۸	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
	دانش :			
- ترازوی آشپزخانه				- روش کلی تهیه مارمالاد
- پیمانه‌ها و قاشق‌های اندازه گیری		۴		- روش کلی تهیه مربا با در نظر گرفتن میزان حرارت و مدت زمان لازم برای پخت مربا
- اجاق گاز		۴		
- فندک اتمی				
- کپسول آتش خاموش کن				
- یخچال و فریزر				
- میز کار آشپزخانه				
- کابینت آشپزخانه همراه با هود، آب چکان و سینک		۱		- آماده سازی مواد لازم برای تهیه یک نوع مارمالاد با توجه به نسبت های آن
- چاقوی آشپزخانه				
- سایر ظروف و وسایل مورد نیاز (کاسه، قابلمه		۱۵		- تهیه یک نوع مارمالاد
ملاقه، ظروف درب دار ، قاشق، چنگال، کارد و ...)		۱		- آماده سازی مواد لازم برای تهیه یک نوع مربا با توجه به نسبت های آن
- سینی ، لیوان ، در باز کن ، حوله و دستگیره و پارچه		۱۵		- تهیه یک نوع مربا
- شعله پخش کن				
مواد اولیه متناسب با نوع مارمالاد و مربا (شکر ، زلاتین ، میوه)				
	نگرش :			
	-دقت در انجام کار - علاقه مندی به کار- سرعت در حین کار- دقت در حفظ و نگهداری تجهیزات و وسایل آشپزخانه - رعایت نکات بهداشتی در حین کار			
	ایمنی و بهداشت:			
	-استفاده از لباس کار مناسب - رعایت اصول و نکات ایمنی کار با اجاق گاز ، چاقو و سایر وسایل کارگاه (برقی و ...)			
	توجهات زیست محیطی:			
	-استفاده از شوینده های دارای کمترین ضرر برای محیط زیست			



استاندارد آموزش کمک کار قناد (گروه الف)

- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان توانایی (۴) : توانایی تهیه انواع نوشیدنی ها) سرکه انگبین ، شیک شیر شکلات ، شیک یک نوع میوه ، قهوه ، چای گیاهی و میوه)
	نظری	عملی	جمع	
	۱۴	۴۲	۵۶	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
	دانش :			
- ترازوی آشپزخانه				- مواد لازم و نسبت های آن برای تهیه شربت سرکه انگبین
- پیمانه ها و قاشق های اندازه گیری		۳۰		- طرز تهیه سرکه انگبین
- اجاق گاز		۲		- مواد لازم و نسبت های آن برای تهیه شیک شیر شکلات و شیک یک نوع میوه
- فندک اتمی		۳۰		- طرز تهیه شیک شیر شکلات و شیک یک نوع میوه
- کپسول آتش خاموش کن		۳		- مواد لازم و نسبت های آن برای تهیه قهوه ترک ، فرانسه و فوری
- یخچال و فریزر		۳۰ دقیقه		- طرز تهیه قهوه ترک ، فرانسه و فوری
- میز کار آشپزخانه		۴		- مواد لازم و نسبت های آن برای تهیه یک نوع چای گیاهی و یک نوع چای میوه
- کابینت آشپزخانه همراه با		۳۰ دقیقه		- روش کلی تهیه چای گیاهی و چای میوه
هود، آب چکان و سینک		۳		
- چاقوی آشپزخانه				مهارت :
- قهوه جوش				- آماده سازی مواد لازم برای شربت سرکه انگبین با توجه به نسبت های آن
- شیر جوش				- تهیه سرکه انگبین
- قهوه خوری		۱		- آماده سازی مواد لازم برای تهیه شیک شیر شکلات و شیک یک نوع میوه با توجه به نسبت های آن
- فنجان		۸		- تهیه شیک شیر شکلات و شیک یک نوع میوه
- سماور				- آماده سازی مواد لازم برای تهیه قهوه ترک ، فرانسه ، و فوری با توجه به نسبت های آن
- قوری		۱		- تهیه قهوه ترک ، فرانسه و فوری
- همزن برقی و دستی		۱۴		- آماده سازی مواد لازم برای تهیه یک نوع چای گیاهی و یک نوع چای میوه
- سایر ظروف و وسایل مورد نیاز (کاسه ، قابلمه		۱		- تهیه قهوه ترک ، فرانسه و فوری
ملاقه ، ظروف درب دار ،		۱۲		- آماده سازی مواد لازم برای تهیه شیک شیر شکلات و شیک یک نوع میوه
قاشق ، چنگال ، کارد)		۱		- تهیه یک نوع چای گیاهی و یک نوع چای میوه
- سینی ، لیوان ، در باز کن ،		۴		
- حوله و دستگیره و پارچه				نگرش :
- شعله پخش کن				- دقت در انجام کار - سرعت در حین کار - علاقه مندی به کار - دقت در حفظ و نگهداری تجهیزات و وسایل آشپزخانه - رعایت نکات بهداشتی در حین کار
- مواد اولیه متناسب با نوع نوشیدنی (شکر، نعنای ، سرکه قهوه ترک ، قهوه فرانسه ، قهوه فوری ، چند نوع سبزی و میوه)				ایمنی و بهداشت:
				- رعایت اصول و نکات ایمنی کار با اجاق گاز ، چاقو و سایر وسایل آشپزخانه (برقی و ...) - استفاده از لباس کار مناسب
				توجهات زیست محیطی:
				- استفاده از شوینده های دارای کمترین ضرر برای محیط زیست



	زمان آموزش			عنوان توانایی (۵) : توانایی تهیه انواع دسر بین المللی (ژله ، کوکتل میوه ، دسر ماست و آناناس، کافه گلاسه و پای سیب)
	نظری	عملی	جمع	
	۱۴	۵۲	۷۶	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
	دانش:			
- ترازوی آشپزخانه				- مواد لازم و نسبت های آن برای تهیه ژله ساده، دورنگ و ژله شیر و خامه
- پیمانه‌ها و قاشق‌های اندازه گیری		۳۰ دقیقه		- طرز تهیه ژله ساده ، دو رنگ و ژله شیر و خامه
- اجاق گاز		۳		- مواد لازم و نسبت‌های آن برای تهیه کوکتل میوه
- فنکد اتمی		۳۰ دقیقه		- طرز تهیه کوکتل میوه
- کپسول آتش خاموش کن		۲		- مواد لازم و نسبت‌های آن برای تهیه دسر ماست و آناناس
- یخچال و فریزر		۳۰ دقیقه		- طرز تهیه دسر ماست و آناناس
- میز کار آشپزخانه		۱		- مواد لازم و نسبت‌های آن برای تهیه کافه گلاسه
- کابینت آشپزخانه همراه با هود، آب چکان و سینک		۳۰ دقیقه		- روش کلی تهیه کافه گلاسه
- چاقوی آشپزخانه		۲		- مواد لازم و نسبت‌های آن برای تهیه پای سیب
- قهوه جوش		۳۰ دقیقه		- طرز تهیه پای سیب
- شیر جوش		۳/۳۰		
- قهوه خوری				مهارت:
- فنجان				- آماده‌سازی مواد لازم برای تهیه ژله ساده، دو رنگ و ژله شیر و خامه با توجه به نسبت‌های آن
- سماور		۱		- تهیه ژله ساده ، دو رنگ و ژله شیر و خامه
- قوری		۹		- آماده‌سازی مواد لازم برای تهیه کوکتل میوه با توجه به نسبت‌های آن
- همزن برقی و دستی		۱		- تهیه کوکتل میوه
- سایر ظروف و وسایل مورد نیاز (کاسه، قابلمه		۸		- آماده‌سازی مواد لازم برای تهیه دسر ماست و آناناس با توجه به نسبت‌های آن
ملاقه، ظروف درب‌دار ، قاشق، چنگال، کارد و ...)		۱		- تهیه دسر ماست و آناناس
- سیب، لیوان ، در باز کن ، حوله و دستگیره و پارچه		۸		- آماده سازی مواد لازم برای تهیه کافه گلاسه و با توجه به نسبت های آن
- شعله پخش کن		۱		- تهیه کافه گلاسه
مواد اولیه متناسب با نوع دسر (شیر ، شکر ، ماست ، وانیل ، خامه ، ژلاتین ، آناناس ، قهوه ، نمک، روغن، سیب، آرد و)		۱		- مواد لازم و نسبت های آن برای تهیه پای سیب با توجه به نسبت های آن
		۱۴		- طرز تهیه پای سیب
	نگرش:			
	-دقت در انجام کار - علاقه مندی به کار -سرعت در حین کار - دقت در حفظ و نگهداری تجهیزات و وسایل آشپزخانه - رعایت نکات بهداشتی در حین کار			
	ایمنی و بهداشت:			
	-رعایت اصول و نکات ایمنی کار با اجاق گاز ، چاقو و سایر وسایل آشپزخانه (برقی ، برنده و ...)			
	توجهات زیست محیطی:			
	-استفاده از شوینده های دارای کمترین ضرر برای محیط زیست			



	زمان آموزش			عنوان توانایی (۶) : توانایی تهیه انواع دسر سنتی (فرنی ، مسقطی ، شله زرد ، شیر برنج)
	جمع	عملی	نظری	
	۶۵	۴۸	۱۷	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
				دانش :
- ترازوی آشپزخانه				- مواد لازم و نسبت های آن برای تهیه فرنی
- پیمانه ها و قاشق های اندازه گیری		۳۰ دقیقه		- طرز تهیه فرنی
- اجاق گاز		۳/۳۰		- مواد لازم و نسبت های آن برای تهیه مسقطی
- فندق اتمی		۳۰ دقیقه		- طرز تهیه مسقطی
- کپسول آتش خاموش کن		۳/۳۰		- مواد لازم و نسبت های آن برای تهیه شله زرد
- یخچال و فریزر		۳۰ دقیقه		- طرز تهیه شله زرد
- میز کار آشپزخانه		۳۰ دقیقه		- مواد لازم و نسبت های آن برای تهیه شیر برنج
- کابینت آشپزخانه همراه با هود، آب چکان و سینک		۴/۳۰		- طرز تهیه شیر برنج
- چاقوی آشپزخانه		۳۰ دقیقه		
- قهوه جوش		۳/۳۰		
- شیر جوش				
- قهوه خوری				
- فنجان				مهارت :
- سماور				- آماده سازی مواد لازم برای تهیه فرنی با توجه به نسبت های آن
- قوری	۱			- تهیه فرنی
- همزن برقی و دستی	۱۰			- آماده سازی مواد لازم برای تهیه مسقطی با توجه به نسبت های آن
- سایر ظروف و وسایل مورد نیاز (کاسه، قابلمه	۱			- تهیه مسقطی
ملاقه، ظروف درب دار ، قاشق، چنگال، کارد)	۱۰			- آماده سازی مواد لازم برای تهیه شله زرد با توجه به نسبت های آن
- سینی ، لیوان ، در باز کن ، حوله و دستگیره و پارچه	۱			- تهیه شله زرد
- شعله پخش کن	۱۴			- آماده سازی مواد لازم برای تهیه شیر برنج با توجه به نسبت های آن
- مواد اولیه متناسب با نوع دسر (شیر ، آرد برنج ، روغن ، شکر ، گلاب، نشاسته خلال بادام، کره،	۱۰			- تهیه شیر برنج
برنج، زعفران)				نگرش :
- انواع قالب				۱. دقت در انجام کار ۲. سرعت در حین کار ۳. علاقه مندی به کار ۴. دقت در حفظ و نگهداری تجهیزات و وسایل آشپزخانه ۵. رعایت نکات بهداشتی در حین کار
				ایمنی و بهداشت:
				- رعایت اصول و نکات ایمنی کار با اجاق گاز ، چاقو و سایر وسایل آشپزخانه - برنده و ...) - استفاده از لباس کار مناسب
				توجهات زیست محیطی:
				- استفاده از شوینده های دارای کمترین ضرر برای محیط زیست برای محیط زیست



	زمان آموزش			عنوان توانایی (۷) : توانایی تهیه انواع شیرینی های خشک (شکلات تخته ای ، لوز، میکادو، برشتوک نخودچی ، قطاب ، نان پنجره‌ای ، نان نخودچی ، نان برنجی ، نان کشمش، نان نارگیلی ، حاج بادام ، شیرینی مینیاتوری)
	نظری	عملی	جمع	
	۵۰	۲۳۰	۲۸۰	
تجهیزات ، ابزار ، مواد ، مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
	دانش :			
- ترازوی آشپزخانه			۳۰ دقیقه	- مواد لازم و نسبت های آن برای تهیه شکلات تخته ای
- پیمانه‌ها و قاشق‌های اندازه گیری			۳/۳۰	- طرز تهیه شکلات تخته ای
- اجاق گاز			۳۰ دقیقه	- مواد لازم و نسبت‌های آن برای تهیه لوز نارگیل یا پسته و لوز بادام
- فندک اتمی			۳/۳۰	- طرز تهیه لوز یا پسته و لوز بادام
- کپسول آتش خاموش کن			۳۰ دقیقه	- مواد لازم و نسبت های آن برای تهیه میکادو
- یخچال و فریزر			۳/۳۰	- طرز تهیه میکادو
- میز کار آشپزخانه			۳۰ دقیقه	- مواد لازم و نسبت های آن برای تهیه برشتوک نخودچی
- کابینت آشپزخانه همراه با هود، آب چکان و سینک			۳/۳۰	- طرز تهیه برشتوک نخودچی
- چاقوی آشپزخانه			۳/۳۰	- مواد لازم و نسبت های آن برای تهیه نان پنجره ای
- قهوه جوش			۳۰ دقیقه	- طرز تهیه نان پنجره ای
- شیر جوش			۳/۳۰	- مواد لازم و نسبت های آن برای تهیه نان نخودچی
- قهوه خوری			۳۰ دقیقه	- طرز تهیه نان نخودچی
- فنجان			۴	- طرز تهیه نان نخودچی با توجه به میزان حرارت و مدت زمان لازم برای پخت در فر
- سماور			۳۰ دقیقه	- مواد لازم و نسبت های آن برای تهیه نان برنجی
- قوری			۴	- طرز تهیه نان برنجی
- همزن برقی و دستی			۳۰ دقیقه	- مواد لازم و نسبت های آن برای تهیه نان کشمش
- سایر ظروف و وسایل مورد نیاز (کاسه، قابلمه			۴ ساعت	- طرز تهیه نان کشمش
ملاقه، ظروف درب‌دار ، قاشق، چنگال، کارد و ...)			۳۰ دقیقه	- مواد لازم و نسبت های آن برای تهیه نان نارگیلی
- سینی ، لیوان ، در باز کن ، حوله و دستگیره و پارچه			۴	- طرز تهیه نان نارگیلی
- شعله پخش کن			۳۰ دقیقه	- مواد لازم و نسبت های آن برای تهیه حاج بادام
- مواد اولیه متناسب با نوع دسر (شیر ، آرد برنج ، روغن ، شکر ، گلاب، نشاسته خلال بادام، کره، برنج، زعفران و ...			۳	- طرز تهیه حاج بادام
- انواع قالب			۳۰ دقیقه	- مواد لازم و نسبت های آن برای تهیه شیرینی مینیاتوری
			۴	- طرز تهیه شیرینی مینیاتوری



استاندارد آموزش کمک کار قناد (گروه الف)

- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان توانایی (۷) : توانایی تهیه انواع شیرینی های خشک) شکلات تخته ای ، لوز، میکادو، برشتوک نخودچی ، قطاب ، نان پنجره‌ای ، نان نخودچی ، نان برنجی ، نان کشمش، نان نارگیلی ، حاج بادام ، شیرینی مینیاتوری)
	نظری	عملی	جمع	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
				مهارت :
		۱		- آماده‌سازی مواد لازم برای تهیه برشتوک نخودچی با توجه به نسبت‌های آن
		۱۵		- تهیه برشتوک نخودچی
		۱		- آماده‌سازی مواد لازم برای تهیه قطاب با توجه به نسبت‌های آن
		۱۱		- تهیه قطاب
		۱		- آماده‌سازی مواد لازم برای تهیه نان پنجره‌ای با توجه به نسبت‌های آن
		۱۴		- تهیه نان پنجره‌ای
		۱		- آماده‌سازی مواد لازم برای تهیه نان نخودچی با توجه به نسبت های آن
		۱۹		- تهیه نان نخودچی
		۱		- آماده‌سازی مواد لازم برای تهیه نان برنجی با توجه به نسبت های آن
		۲۳		- تهیه نان برنجی
		۱		- آماده سازی مواد لازم برای تهیه نان کشمش با توجه به نسبت های آن
		۱۷		- تهیه نان کشمش
		۱		- آماده سازی مواد لازم برای تهیه نان نارگیلی با توجه به نسبت های آن
		۱۷		- تهیه نان نارگیلی
		۱		- آماده سازی مواد برای تهیه حاج بادام
		۲۳		- تهیه حاج بادام
		۱		- آماده‌سازی مواد لازم برای تهیه شیرینی مینیاتوری
		۲۳		- تهیه شیرینی مینیاتوری



استاندارد آموزش کمک کار قناد (گروه الف)

- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان توانایی (۷) : توانایی تهیه انواع شیرینی های خشک (شکلات تخته ای ، لوز، میکادو، برشتوک نخودچی ، قطاب ، نان پنجره‌ای ، نان نخودچی ، نان برنجی ، نان کشمش، نان نارگلی ، حاج بادام ، شیرینی مینیاتوری)
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی				دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط
				نگرش : ۱. دقت در انجام کار ۲. سرعت در حین کار ۳. علاقه مندی به کار ۴. رعایت نکات بهداشتی در حین کار ۵. دقت در نگهداری صحیح تجهیزات و وسایل کارگاهی ۶. همکاری در کار گروهی
				ایمنی و بهداشت: ۱. رعایت اصول و نکات ایمنی کار با اجاق گاز ، چاقو و سایر وسایل آشپزخانه (برقی ، برنده و ...) ۲. استفاده از لباس کار مناسب ۳. استفاده از کارگاه آشنایی دارای استانداردهای ایمنی ۴. نصب جعبه کمک های اولیه در کارگاه
				توجهات زیست محیطی: ۱. استفاده ی بهینه از مواد مصرفی ۲. جدا سازی زباله های خشک و تر ۳. استفاده از شوینده های دارای کمترین ضرر برای محیط زیست



استاندارد آموزش کمک کار قناد (گروه الف)

- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان توانایی (۸) : توانایی تهیه انواع کیک (مافین ، کیک اسفنجی ، کیک کره ای و کیک یزدی)
	جمع	عملی	نظری	
	۱۱۲	۹۰	۲۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد ، مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
				دانش :
- ترازوی آشپزخانه - پیمانها و قاشق های اندازه گیری - اجاق گاز - فندک اتمی - کپسول آتش خاموش کن - یخچال و فریزر - میز کار آشپزخانه - کابینت آشپزخانه همراه با هود، آب چکان و سینک - چاقوی آشپزخانه - قالب کیک ، مافین و دسر - همزن برقی و دستی - سایر ظروف و وسایل مورد نیاز (کاسه ، قابلمه ، ملاقه ، ظروف دربدار ، قاشق ، چنگال ، کارد و ...) - سینی ، لیوان ، در باز کن ، حوله و دستگیره و پارچه - شعله پخش کن - کیسه خامه با ماسوره ها - کیک گردان - صفحه مشبک خنک کننده کیک - پالت یا خامه پخش کن - خامه ریز - مواد اولیه متناسب با نوع دسر (شیر ، آرد ، روغن ، شکر ، نمک ، وانیل ، بکینگ پودر ، آب کمپوت ، کره ، اسانس) - قالب کمربندی کیک	۳۰ دقیقه	۵ ساعت	۳۰ دقیقه	- مواد لازم و نسبت های آن برای تهیه یک نوع مافین (ساده ، پرتقالی یا کشمش و گردو) - طرز تهیه یک نوع مافین (ساده یا کشمش و گردو) - مواد لازم و نسبت های آن برای تهیه کیک اسفنجی - طرز تهیه کیک اسفنجی - مواد لازم و نسبت های آن برای تهیه کیک کره ای - طرز تهیه کیک کره ای - مواد لازم و نسبت های آن برای تهیه کیک یزدی - طرز تهیه کیک یزدی
				مهارت :
	۱			- آماده سازی مواد لازم برای تهیه یک نوع مافین (ساده ، پرتقالی یا کشمش و گردو) با توجه به نسبت های آن - تهیه یک نوع مافین (ساده ، پرتقالی یا کشمش و گردو)
	۱۷			- آماده سازی مواد لازم برای تهیه کیک اسفنجی با توجه به نسبت های آن - تهیه کیک اسفنجی
	۱			- آماده سازی مواد لازم برای تهیه کیک یزدی با توجه به نسبت های آن - تهیه کیک کره ای
	۲۳			- تهیه کیک کره ای - آماده سازی مواد لازم برای تهیه کیک یزدی با توجه به نسبت های آن - تهیه کیک یزدی
	۱			- تهیه کیک یزدی
	۲۳			



استاندارد آموزش کمک کار قناد (گروه الف)

- برگه ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان توانایی (۸) : توانایی تهیه انواع کیک (مافین ، کیک اسفنجی ، کیک کره ای و کیک یزدی)
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
	<p>نگرش :</p> <p>- دقت در انجام کار - سرعت در حین کار -علاقه مندی به کار - رعایت نکات بهداشتی در حین کار - دقت در نگهداری صحیح تجهیزات و وسایل کارگاهی - همکاری در کار گروهی</p>			
	<p>ایمنی و بهداشت:</p> <p>- رعایت اصول و نکات ایمنی کار با اجاق گاز ، چاقو و سایر وسایل اشپزخانه (برقی ، برنده و ...) - استفاده از لباس کار مناسب</p>			
	<p>توجهات زیست محیطی:</p> <p>- استفاده از شوینده های دارای کمترین ضرر</p>			



ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	کابینت آشپزخانه همراه هود ، آب چکان و سینک	دیواری و زمینی ۶ متر		۱
۲	میز کار آشپزخانه	پایه فلزی ، رویه سنگ یا استیل ۱۸۰ × ۶۰	۴ عدد	۱
۳	میز کار استیل چهار نفره	رویه سنگ یا شیشه ای	۲ عدد	۲
۴	میز غذا خوری تاشو	۶ نفره	۱ عدد	۲
۵	صندلی مخصوص معلم (بلند با رویه چرمی)	فلزی یا چوبی قابل شست و شو	۲ عدد	۱
۶	صندلی غذاخوری		۱۱ عدد	۲
۷	تهویه	قوی	۲ عدد	۱
۸	آینه آموزشی	جهت نصب بالای اجاق گاز با رعایت کامل ایمنی	۱ عدد	۳
۹	تابلوی معرفی کارگاه	ویژگی های کارگاه	۱ عدد	۳
۱۰	وایت برد	۱۲۰ × ۱۰۰	۱ عدد	۳
۱۱	فندک اتمی		۲ عدد	۲
۱۲	اجاق گاز ۵ شعله فردار	در معرض باد و کوران تعبیه نشود ، طول لوله لاستیکی حامل گاز کمتر از ۱/۵ متر نباشد	۳ دستگاه	۱
۱۳	اجاق گاز ۳ شعله بدون فر	" "	۲ دستگاه	۱
۱۴	رگلاتور گازی	در صورت نبودن سیستم گاز متری	۴ عدد	۱
۱۵	کپسول گاز ۱۱ کیلویی	در صورت نبود سیستم گاز شهری	۴ عدد	۱
۱۶	آبگرمکن	ترجیحاً دیواری باشد	۱ دستگاه	۱
۱۷	جعبه کمک های اولیه با تجهیزات کامل	استاندارد	۱ جعبه	۱
۱۸	یخچال و فریزر	۱۲ فوت یا ۱۴ فوت، دو قسمتی	۱ دستگاه	۱
۱۹	همزن برقی	دستی (۲ عدد) با کاسه (۱ عدد)	۳ عدد	۱
۲۰	آسیاب برقی		۱ عدد	۱
۲۱	صفحه مشبک خنک کننده کیک			۱
۲۲	پالت یا خامه پخش کن			۱
۲۳	کپسول آتش خاموش کن		۱ دستگاه	۱

توجه :

- تجهیزات برای یک کارگاه به ظرفی ۱۱ نفر در نظر گرفته شود .



ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
	کتری شیر دار و قوری چینی		۱ سری	۲
	سرویس قاشق و چنگال ۱۲ نفره کامل		۲ سری	۱
	پیرکس تخت سه تکه	در اندازه‌های مختلف (کوچک، متوسط و بزرگ)	۱ سری	۱
	پیرکس سه تکه در دار (گرد)	در اندازه‌های مختلف (کوچک، متوسط و بزرگ)	۱ سری	۱
	کاسه پیرکس	در اندازه‌های مختلف (کوچک، متوسط و بزرگ)	۱ سری	۱
	کاسه های پلاستیکی درب دار	در اندازه‌های مختلف (کوچک، متوسط و بزرگ)	۱ سری	۱
	کاسه های لعابی	در اندازه‌های مختلف (کوچک و بزرگ)	۱ سری	۱
	کاسه های استیل	در اندازه های مختلف	۱ سری	۱
	سرویس کامل چینی ۱۸ نفره		۱ سری	۱
	قابلمه های لعابی		۱ سری	۱
	قابلمه های آلومینیومی	در اندازه‌های مختلف	۱ سری	۱
	سرویس ملاقه و کفگیر دستی	کف گیر، ملاقه، همزن دستی و ... ترجیحاً تفلون	۴ سری	۱
	قاشق چوبی	۴ تایی	۱ سری	۱
	ماهیتابه	چدنی و آلومینیومی در اندازه های مختلف	۲ سری	۱
	ظروف درب دار مخصوص نگه داری آرد ، شکر و پودر	در اندازه های یک کیلویی	۲ سری	۱
	ظروف نمک و ادویه	در اندازه های مختلف (کوچک و بزرگ) مخصوص نگه داری آرد و جهت نگه داری مواد غذایی در یخچال و فریزر	۱ سری	۱
	ظروف مخصوص سرو شیرینی	جهت نگهداری نمک ، ادویه و مغزجات	۲ سری	۲
	ظروف مخصوص سرو شیرینی	در چند مدل	۲ سری	۲
	شیشه های درب دار	در اندازه های مختلف	۲ سری	۱
	سینی مستطیل پایه دار	سیلور	۲ عدد	۳
	سینی های گالوانیزه مخصوص پخت شیرینی	گالوانیزه در اندازه های مختلف	۳ سری	۱
	کارد آشپزخانه	سری کامل	۴ سری	۱
	چاقو تیز کن		۲ عدد	۱
	قیچی مخصوص آشپزخانه		۲ عدد	۲
	قلم مو و فرچه	در انواع مختلف از هر کدام ۲ عدد	۴ عدد	۱



ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
	هاون	برنجی و سنگی در دو اندازه مختلف	۲ عدد	۲
	پارچ	استیل و بلور	۳ سری	۱
	لیوان (۶ عدد)		۱ سری	۱
	لگن	استیل و لعابی (جهت شستن مواد غذایی) پلاستیکی و جهت نگهداری مواد غذایی (تند و ...)	۲ سری	۱
	سطل درب دار		۴ عدد	۲
	سطل زباله بزرگ		۲ عدد	۱
	پیمانه های اندازه گیری	پلاستیکی ، در اندازه های مختلف	۲ سری	۲
	همزن دستی (همزن بالنی)		۲ عدد	۱
	در باز کن کمپوت ، کنسرو و شیشه		۲ عدد	۱
	قهوه جوش	استیل	۲ عدد	۱
	قهوه خوری	سرویس ۶ نفره	۱ سری	۱
	حوله ، دستگیره و پارچه های نظیف		۵ سری	۱
	رومیزی	شش نفره	۱ عدد	۱
	ترازوی آشپزخانه	کیلویی و عقربه دار، دیجیتالی	۲ عدد	۱
	رنده (ریز و درشت)	استیل	۴ عدد	۱
	شعله پخش کن روی گاز		۴ عدد	۱
	وردنه	در سه اندازه	۲ سری	۱
	قالب کیک یزدی و مافین	در ۲ اندازه (از هر کدام ۱۲ عدد)	۲۴ عدد	۱
	قالب شیرینی های خشک ریز	در مدل های مختلف		۱
	قالب مستطیل	در ۳ اندازه		۱
	قالب ژله	هر کدام در شش اندازه		۱
	قالب کمربندی کیک	تفلون در اندازه های مختلف (کوچک ، متوسط و بزرگ)		۱
	خامه ریز	۴ عدد قیفی ، دو عدد سرنگی		۱
	قالب کیک	در ۶ طرح و اندازه		۱
	قالب دسر	در ۶ طرح و اندازه		۱
	لیسک	در ۳ اندازه		۱
	کیسه خامه با ماسوره های متنوع (سر قیف متنوع)			۱
	کیک گردان فلزی			۱
	الک ریز و درشت	استیل در اندازه های مختلف (کوچک، متوسط و بزرگ)		۱

توجه :

- ابزار به ازاء هر سه نفر محاسبه شود.



برگه استاندارد مواد مصرفی کمک کار قناد (گروه الف)

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	مواد مصرفی متناسب با نوع شیرینی	(آرد، شکر، نمک، بکینگ پودر ، شیر، تخم مرغ)	به مقدار لازم	

توجه :

- مواد به ازاء یک نفر و یک کارگاه به ظرفیت ۱۱ نفر محاسبه شود .



- منابع و نرم افزارهای آموزشی (کمک کار قناد (گروه الف))

شرح	ردیف
	ندارد



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
	جباری (بیرجندی) ، قدسیه ، آشپزی قدسی ، بیرجند			۱۳۷۸	انتشارات ناصر	
	علی محمدی، چنگیز، هنر فناری			۱۳۸۴	تهران، انتشارات رشد اندیشه	
	گلزار منش ، اعظم ، هنر آشپزی و شیرینی پزی			۱۳۸۴	تهران	انتشارات رشد اندیشه ، چاپ پنجم
	منتظمی، رزا ، هنر آشپزی مینایی، اکرم (ساناز) ، آرایش سبزیجات دکور غذا			آذرماه ۱۳۸۳	تهران	چاپخانه ، کتبه ، چاپ اول انتشارات ساناز و سانیا ، چاپ اول

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

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



فهرست سایت های قابل استفاده در آموزش استاندارد

ردیف	عنوان
1	ندارد
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	



فهرست معرفی نرم افزارهای سودمند و مرتبط
(علاوه بر نرم افزارهای اصلی)

ردیف	عنوان نرم افزار	تهیه کننده	آدرس	توضیحات
	ندارد			