

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

## استاندارد آموزش شایستگی

### تهیه و پخت شیرینی های سنتی استان سمنان

### گروه شغلی

### خدمات تغذیه ای

کد ملی آموزش شایستگی

۷	۵	۱	۲	۲	۰	۶	۷	۰	۳	۱	۰	۱	۱	۱
ISCO-08				سطح مهارت	شناسه گروه			شناسه شغل			شناسه شایستگی		نسخه	

تاریخ تدوین استاندارد: ۱۴۰۰/۰۱/۱۷

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

کد ملی شناسایی آموزش شایستگی: ۷۵۱۲۲۰۶۷۰۳۱۰۱۱۱

اعضاء کارگروه برنامه‌ریزی درسی: خدمات تغذیه ای					
ردیف	نام و نام خانوادگی	آخرین مدرک تحصیلی	رشته تخصصی	شغل و سمت	سابقه کار
۱	سحر شعبانی	لیسانس	صنایع غذایی	مربی	۱۱ سال
۲	جمیله تقوی	لیسانس	علوم قرآنی	مربی	۲۰ سال
۳	سمیرا خلیل نژادی	لیسانس	حسابداری	رییس مرکز	۱۵ سال
۴	زهرا خلیل نژاد	لیسانس	معماری	مربی	۴ سال
۵	زیبا یآوری	لیسانس	زبان و ادبیات فارسی	دبیر کارگروه برنامه‌ریزی درسی خدمات تغذیه ای	۲۸ سال

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

آدرس: دفتر پژوهش، طرح و برنامه‌ریزی درسی

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

دورنگار ۶۶۵۸۳۶۵۸

تلفن ۶۶۵۸۳۶۲۸

آدرس الکترونیکی: [rpc@irantvto.ir](mailto: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.

<b>نام استاندارد آموزش شایستگی:</b>	
تهیه و پخت شیرینی های سنتی استان سمنان	
<b>شرح استاندارد آموزش شایستگی :</b>	
تهیه و پخت شیرینی پز سنتی سمنان یکی از شایستگی های حوزه خدمات تغذیه ای می باشد که شامل کنترل بهداشت و ایمنی فردی و کارگاهی ، آماده سازی و توزین مواد اولیه ، تهیه شیرینی های آردی، مغز دار و بدون فر میباشد و با مشاغلی از قبیل شیرینی پز و قناد در ارتباط است.	
<b>ویژگی های کارآموز ورودی :</b>	
حداقل میزان تحصیلات : پایان دوره اول متوسطه (پایان دوره راهنمایی ) حداقل توانایی جسمی و ذهنی : داشتن سلامت کامل جسمی و ذهنی مهارت های پیش نیاز : ندارد	
<b>طول دوره آموزش :</b>	
طول دوره آموزش	: ۵۰ ساعت
- زمان آموزش نظری	: ۱۳ ساعت
- زمان آموزش عملی	: ۳۷ ساعت
- زمان کارورزی	: - 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>	
- فوق دیپلم صنایع غذایی با ۱ سال سابقه کار مرتبط - دیپلم صنایع غذایی با ۳ سال سابقه کار مرتبط - دیپلم با ۱۰ سال سابقه کار مرتبط	

\* تعریف دقیق استاندارد(اصطلاحی):

آماده سازی و توزین مواد اولیه و تهیه شیرینی های آردی، مغز دار وبدون فر و محلی استان سمنان را انجام می دهد.

\* اصطلاح انگلیسی استاندارد(اصطلاحات مشابه جهانی):

**Preparation and baking of traditional sweets of Semnan province**

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

-شیرینی پز

-قناد

\* 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 شایستگی

- کارها

ساعت آموزش			ردیف	عناوین
جمع	عملی	نظری		
۵	۳	۲	۱	کنترل بهداشت و ایمنی فردی و کارگاهی
۶	۴	۲	۲	آماده سازی و توزین مواد اولیه
۳۱	۱۰	۳	۴	تهیه شیرینی های آردی
۴۱	۱۱	۳	۵	تهیه شیرینی های مغزدار
۲۱	۹	۳	۶	تهیه شیرینی های بدون فر
۵۰	۳۷	۱۳	جمع ساعات	

	زمان آموزش			عنوان: کنترل بهداشت و ایمنی فردی و کارگاهی
	جمع	عملی	نظری	
	۵	۳	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
ماژیک				دانش:
تخته وایت برد				-عوامل آلودگی های ناشی از فرد و بیماری های مسری
هواکش ، توری				-منابع الودگی و اهمیت HACCP
تی و جارو ، خاک انداز				-انواع خطرات تهدید کننده ایمنی و سلامت مواد غذایی
سطل زباله درب دار				-روش های پیشگیری از عوامل آلوده کننده محیط
جعبه کمک های اولیه				مهارت:
حشره کش برقی				۱- استفاده از دستکش و رعایت بهداشت هنگام آماده سازی و پخت مواد غذایی
دستکش یکبار مصرف				-کنترل هواکش ها و هودها ، کنترل و دفع صحیح پسماند و پساب
کلاه یکبار مصرف				-پیشگیری از ورود حشرات و جانوران موذی و مبارزه با آن ها
لباس کار مناسب				-شستشوی کف و سطوح محیط کار با مواد شوینده مناسب
ماسک یکبار مصرف				-تامین نور و تهویه مطبوع در محیط کار
شوینده های سطوح و کف و دست				نگرش:
مواد ضد عفونی کننده سطوح				-صرفه جویی در مواد مصرفی ، آب ، انرژی و زمان
صندلی کارآموز				-رعایت اخلاق حرفه ای
صندلی مربی				ایمنی و بهداشت:
میز کار				- استفاده از لباس کار مناسب ، دستکش نسوز و ماسک
کپسول آتش نشانی				- رعایت بهداشت فردی و عمومی در محیط کار
کامپیوتر				- رعایت ارگونومی هنگام کار
وایت برد				
ماژیک وایت برد				

	زمان آموزش			عنوان: کنترل بهداشت و ایمنی فردی و کارگاهی
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
	توجهات زیست محیطی : - تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن			



	زمان آموزش			عنوان : آماده سازی و توزین مواد اولیه
	جمع	عملی	نظری	
	۶	۴	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
تخته وایت برد				دانش :
کامپیوتر				-انواع مواد اولیه
دستگاه تهویه هوا توری				-انواع پیمانان و قاشق های اندازه گیری
تی				-انواع ترازو و ابزار های اندازه گیری حجم
چارو				-انواع وردنه و دستگاه خمیر گیر
جعبه کمک های اولیه				مهارت :
حشره کش برقی				-تهیه لیست خرید روزانه، هفتگی و ماهانه
ماژیک وایت برد				-استفاده از پیمانان و قاشق های اندازه گیری
دستکش یکبار مصرف				-استفاده از ترازو و ابزارهای اندازه گیری
سطل زباله درب دار				-استفاده از خمیر گیر و وردنه
شوینده سطوح و کف				نگرش :
شوینده دست				-صرفه جویی در مواد مصرفی ، آب ، انرژی و زمان
صندلی کارآموز				-رعایت اخلاق حرفه ای
صندلی مربی				بهداشت و ایمنی :
کپسول آتش نشانی				-رعایت بهداشت فردی و ایمنی در محیط کار
کلاه یکبار مصرف				-استفاده از لباس کار مناسب ، دستکش ، ماسک و کلاه یکبار مصرف
کامپیوتر				-رعایت ارگونومی هنگام کار
کفش مناسب کار				توجهات زیست محیطی :
لباس کار مناسب				- تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن
ماسک یکبار مصرف				
میز کارآموز				
میز مربی				

	زمان آموزش			عنوان: تهیه شیرینی های آردی
	نظری	عملی	جمع	
	۳	۱۰	۱۳	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
کامپیوتر سیستم تهویه کپسول آتش نشانی جعبه کمک های اولیه میز و صندلی مربی میز و صندلی کارآموز وایت برد ماژیک وایت برد لباس کار مناسب دستکش یکبار مصرف کلاه یکبار مصرف ماسک یکبار مصرف دستگیره نسوز کفگیر چوبی تخته وایت برد پاتیل استیل تابه شیر جوش الک لیسک وردنه آرد گندم آرد برنج آرد نخودچی پودر هل پودر قند روغن جامد زعفران پودر پسته				دانش : -ابزار و مواد مصرفی -روش های پخت (شیرینی آردی، سه آرده ،نخودچی ،برنجی و بیسکوییتی ) -روش تنظیم درجه حرارت فر و گاز مهارت : -تهیه رسیپی ( دستور العمل) شیرینی های آردی -استفاده مناسب از ابزار و وسایل کار -تهیه شیرینی آردی ، نخودچی ،برنجی و بیسکوییتی -تنظیم مناسب درجه حرارت فر و در نظر گرفتن زمان مناسب پخت نگرش : صرفه جویی در زمان ، انرژی و مواد مصرفی -رعایت اخلاق حرفه ای -تهیه مواد سالم و بهداشتی ایمنی و بهداشت : - روپوش، کلاه، دستکش نسوز، ماسک یکبار مصرف - رعایت بهداشت فردی در هنگام کار -رعایت ارگونومی در هنگام کار توجهات زیست محیطی : -تفکیک مناسب پسماند و دفع مناسب آن

	زمان آموزش			عنوان: تهیه شیرینی های مغزدار
	جمع	عملی	نظری	
	۱۴	۱۱	۳	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
گاز فرودار کامپیوتر سیستم تهویه کپسول آتش نشانی جعبه کمک های اولیه میز و صندلی مربی میز و صندلی کارآموز ماژیک وایت برد لباس کار مناسب دستکش یکبار مصرف کلاه یکبار مصرف ماسک یکبار مصرف دستگیره نسوز کفگیر چوبی تخته وایت برد پاتیل استیل تابه شیر جوش الک-لیسک وردنه آرد گندم پودر هل - پودر قند روغن جامد تخم مرغ بگین پودر پودر پسته-پودر بادام جوز هندی شکر-زعفران گلاب کنجد چرخ گوشت تخته کار قالب باقلوا کاسه استیل				دانش -ابزار و مواد مصرفی -روش تهیه و پخت (شیرینی کنجدی ، پسته ای و باقلوا) -روش های تنظیم درجه حرارت فر و گاز مهارت : - استفاده از ابزار و تجهیزات مناسب -تهیه رسپی (دستورالعمل پخت ) شیرینی های مغزدار -تهیه شیرینی کنجدی، پسته ای و باقلوا - تنظیم مناسب درجه حرارات فر ودر نظر گرفتن زمان مناسب پخت نگرش : -صرفه جویی در زمان ، انرژی و مواد مصرفی -رعایت اخلاق حرفه ای -تهیه مواد سالم و بهداشتی ایمنی و بهداشت : - استفاده از روپوش، کلاه، دستکش نسوز، ماسک یکبار مصرف - رعایت بهداشت فردی در هنگام کار -رعایت ارگونومی در هنگام کار توجهات زیست محیطی: -تفکیک مناسب پسماند و دفع مناسب آن

	زمان آموزش			عنوان: تهیه شیرینی های بدون فر
	جمع	عملی	نظری	
	۱۲	۹	۳	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
گاز				دانش :
کامپیوتر				-انواع ابزار و مواد مصرفی
سیستم تهویه				-روش تهیه و پخت ( قطاب ،سمنو سوهانی خشک و سنگ شکنو)
کپسول آتش نشانی				-روش تنظیم درجه حرارت فر و گاز
جعبه کمک های اولیه				مهارت :
میز و صندلی مربی				-تهیه رسپی( دستور العمل پخت ) شیرینی های بدون فر
میز و صندلی کارآموز				-استفاده مناسب از ابزار و وسایل کار
لباس کار مناسب				-تهیه قطاب، سمنو سوهانی خشک و سنگ شکنو
دستکش یکبار مصرف				- تنظیم مناسب درجه حرارات فر و زمان مناسب پخت
کلاه یکبار مصرف				نگرش :
ماسک یکبار مصرف				-صرفه جویی در زمان ، انرژی و مواد مصرفی
دستگیره نسوز				-رعایت اخلاق حرفه ای
کفگیر چوبی				-تهیه مواد سالم و بهداشتی
تخته وایت برد				ایمنی و بهداشت :
پاتیل				- استفاده از روپوش، کلاه، دستکش نسوز، ماسک یکبار مصرف
استیل				- رعایت بهداشت فردی در هنگام کار
تابه				-رعایت ارگونومی در هنگام کار
شیر جوش				توجهات زیست محیطی :
الک				-تفکیک مناسب پسماند و دفع مناسب آن
لیسک				
وردنه				
شیره انگور				
روغن جامد				
پودر هل				
پودر پسته				
جوز هندی				
پودر قند				
سمنو				
کنجد				

- بر گه استاندارد تجهیزات

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	گاز فردار	۵ شعله	۳دستگاه	
۲	تهویه مطبوع	مناسب فضای کارگاهی	۱دستگاه	
۳	صندلی مربی	چرمی	۱ عدد	
۴	میز کار	استیل	۳عدد	
۵	کپسول آتش نشانی	۶ کیلوگرمی پودری	۱دستگاه	
۶	همزن	برقی - متوسط	۲دستگاه	
۷	یخچال فریز	۱۲ فوت	۱دستگاه	
۸	آسیاب	خانگی	۱دستگاه	
۹	چرخ گوشت	برقی - خانگی	۱دستگاه	
۱۰	تخته وایت برد	۷۰*۱۰۰	۱دستگاه	
۱۱	صندلی کارآموز	چوبی	۱۵ عدد	
۱۲	میز مربی	چوبی	۱ عدد	
۱۳	ظرفشویی	سینک استیل	۱ عدد	
۱۴	سطل زباله	پلاستیکی درب دار متوسط	۱ عدد	
۱۵	چارو	دسته دار	۱ عدد	
۱۶	کامپیوتر	p4	۱دستگاه	
۱۷	دستگاه خمیر پهن کن	خانگی	۳دستگاه	

توجه :

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

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	آرد	گندم	۵ کیلو گرم	
۲	آرد	برنج	۲ کیلو گرم	
۳	آرد	نخودچی	۲ کیلو گرم	
۴	آرد	ذرت	۲ کیلو گرم	
۵	پودر قند	سالم و بهداشتی	۳ کیلو گرم	
۶	شکر	سفید	۵ کیلو گرم	
۷	روغن	مایع	۴ لیتر	
۸	گلاب	سالم و بهداشتی	۲ لیتر	
۹	پودر هل	سالم و بهداشتی	۱۰۰ گرم	
۱۰	جوز هندی	سالم و بهداشتی	۱۰۰ گرم	
۱۱	وانیل	سالم و بهداشتی	۱۰۰ گرم	
۱۲	تخم مرغ	سالم و بهداشتی	۲ شانه ۳۰ عددی	
۱۳	پودر پسته	سالم و بهداشتی	۱ کیلو گرم	
۱۴	کنجد	سفید و سیاه	از هر کدام ۵۰۰ گرم	
۱۵	زعفران	مرغوب	۱ مثقال	
۱۶	روغن	جامد	۳ کیلو گرم	
۱۷	شیره انگور	سالم و بهداشتی	۱ کیلو گرم	
۱۸	سمنو	سالم و بهداشتی	۱ کیلو گرم	
۱۹	پیش بند	پارچه ای	۵ عدد	
۲۰	مواد شوینده	محیط کار	۴ لیتر	
۲۱	مواد شوینده	دست	۴ لیتر	
۲۲	کلاه	یکبار مصرف	۱۵ عدد	
۲۳	دستکش	یکبار مصرف	۱۵ جفت	
۲۴	ماسک	یکبار مصرف	۱۵ عدد	
۲۵	شیر	پاستوریزه	۳ لیتر	
۲۶	لباس کار	سفید نخی	۱۵ دست	
۲۷	مواد ضد عفونی کننده	محیط	۴ لیتر	

توجه :

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

- برگه استاندارد ابزار

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	پاتیل	استیل	۳ عدد	
۲	کاسه	پیرکس	۳ عدد	
۳	سینی	استیل - در سایزهای مختلف	۳ عدد	
۴	آبکش	متوسط	۳ عدد	
۵	وردنه	در سایزهای مختلف	۳ عدد	
۶	لیسک	استیل	۳ عدد	
۷	الک	در سایزهای مختلف	یک سری	
۸	قاشق	فلزی	یک سری	
۹	چنگال	فلزی	یک سری	
۱۰	قابلمه	چدن متوسط	۳ عدد	
۱۱	کاسه	پلاستیکی متوسط	۳ عدد	
۱۲	ماهی تابه	چدن	۳ عدد	
۱۳	کفگیر	چوبی	۳ عدد	
۱۴	دستگیره	پارچه ای نسوز	۵ جفت	
۱۵	دستمال	پارچه ای	۵ عدد	
۱۶	پیمانه اندازه گیری	پلاستیکی	۳ سری	
۱۷	لیوان	شیشه ای متوسط	۳ عدد	
۱۸	تخته کار	چوبی	۳ عدد	
۱۹	قلم مو	در سایزهای مختلف	۳ سری	
۲۰	چاقو	آشپزخانه	۱ سری	
۲۱	قالب شیرینی	گالوانیزه	۳ سری	

توجه :

- ابزار به ازاء هر سه نفر محاسبه شود.