



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور



جمهوری اسلامی ایران
وزارت تعاون، کار و رفاه اجتماعی

بسمه تعالی

معاونت آموزش

دفتر طرح و برنامه های درسی

استاندارد آموزش شغل

شیرینی تر ساز مقدماتی

گروه شغلی

خدمات تغذیه ای

کد ملی آموزش شغل

۷	۵	۱	۲	۲	۰	۶	۷	۰	۳	۱	۰	۱	۸	۱
ISCO-۰۸				سطح مهارت	شناسه گروه			شناسه شغل			شناسه شایستگی		نسخه	

۷۵۱۲-۶۷-۰۷۶-۱

تاریخ تدوین استاندارد: ۱۳۹۳/۲/۱



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

کد ملی شناسایی آموزش شغل : ۷۵۱۲۲۰۶۷۰۳۱۰۱۸۱

اعضاء کمیسیون تخصصی برنامه ریزی درسی رشته خدمات تغذیه ای :
علی موسوی مدیرکل دفتر طرح و برنامه های درسی
ارژنگ بهادری معاون دفتر
رامک فرح آبادی معاون دفتر
پریسا رستمی مسئول گروه برنامه ریزی درسی صنایع غذایی

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

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

۹۷

تلفن ۶۶۹۴۴۱۲۰ - ۶۶۵۶۹۹۰۷

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	مهدی عیوضی	لیسانس	عمران	نماینده اتحادیه قنادان تهران	۱۰	تلفن ثابت : تلفن همراه : ۰۹۱۹۸۰۰۸۰۴۴ ایمیل : آدرس :
۲	چنگیز علیمحمدی	لیسانس	آرد و نان	مشاور تولید نان و شیرینی	۳۵	تلفن ثابت : تلفن همراه : ۰۹۱۲۵۶۳۰۸۳۸ ایمیل : آدرس :
۳	اعظم گلزارمنش	لیسانس	قنادی آشپزی	مدرس دانشگاه علمی کاربردی	۳۲	تلفن ثابت : تلفن همراه : ۰۹۱۲۱۷۵۵۹۵۱ ایمیل : آدرس :
۴	پریسا رستمی	لیسانس	علوم تغذیه	کارشناس آموزش فنی و حرفه ای	۱۶	تلفن ثابت : تلفن همراه : ۰۹۱۲۳۴۹۸۶۹۷ ایمیل : آدرس :



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 :

نقشه‌ی 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 حرفه‌ای 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.



نام استاندارد آموزش شغل :

شیرینی تر ساز مقدماتی

شرح استاندارد آموزش شغل :

شیرینی ترساز مقدماتی شغلی از مشاغل حوزه قنادی در رشته خدمات تغذیه ای است که برش شیرینی تر و کپسول کردن آن، آماده سازی میوه ها و چیدن روی شیرینی ها همراه با تزئینات شیرینی با کرم، ژله، خامه ، شکلات و انتقال آنها به دیس و نیز آماده سازی شیرینی ناپلئونی ، نان اکلر ، لطیفه ، رولت و برش آن را انجام می دهد و با فردار و فروشنده در قنادی در ارتباط شغلی است .

ویژگی های کارآموز ورودی :

حداقل میزان تحصیلات : دیپلم

حداقل توانایی جسمی و ذهنی : سلامت کامل جسمی و روانی

مهارت های پیش نیاز : کیک ساز مقدماتی و کنترل بهداشت و ایمنی در واحد غذا و نوشیدنی

طول دوره آموزش :

طول دوره آموزش : ۵۹ ساعت

- زمان آموزش نظری : ۸ ساعت

- زمان آموزش عملی : ۳۳ ساعت

- زمان کارورزی : ۱۸ ساعت

- زمان پروژه : - ساعت

بودجه بندی ارزشیابی (به درصد)

- کتبی : ۲۵ %

- عملی : ۶۵ %

- اخلاق حرفه ای : ۱۰ %

صلاحیت های حرفه ای مربیان :

دیپلم با ۵ سال سابقه کار مرتبط

فوق دیپلم تغذیه ، صنایع غذایی ، هتلداری و قنادی با ۵ سال سابقه مرتبط

لیسانس تغذیه ، صنایع غذایی ، هتلداری و قنادی صنایع غذایی با ۱ سال سابقه کار مرتبط



* تعریف دقیق استاندارد (اصطلاحی) :

انجام تزئینات ساده تر شیرینی های تر و تهیه شیرینی ناپلئونی ، اکلر، لطیفه و رولت

* اصطلاح انگلیسی استاندارد (و اصطلاحات مشابه جهانی) :

Wet Confectionarer (Fundamental)

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

کلیه استانداردهای قنادی

* 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 ها

ردیف	عناوین
۱	برش شیرینی تر و انواع آن
۲	کپسول کردن برش های شیرینی تر
۳	آماده سازی میوه ها و چیدمان روی شیرینی
۴	تزئین با خامه
۵	تزئین با ژله
۶	تزئین با کرم
۷	تزئین با شکلات
۸	آماده سازی شیرینی ناپلئونی
۹	آماده سازی نهایی نان اکلر و لطیفه
۱۰	آماده سازی رولت و برش آن



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : برش شیرینی تر و انواع آن
	جمع	عملی	نظری	
	۲	۱	۱	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
سطل آب تر کاری کارد اره ای ریز و درشت دستی یا برقی سینی کیک میز کار کیک آماده شده جعبه کمک هابا ولیه کپسول آتش نشانی لباس کار مناسب بهداشتی دستکش ماسک کفش				دانش :
			۱۵ دقیقه	-انواع برش
			۱۵ دقیقه	-معیارهای مورد اهمیت در برش شیرینی تر
			۱۵ دقیقه	-اهمیت ویژگی ابزار مورد استفاده برای برش کیک
			۱۵ دقیقه	-نکات بهداشتی مورد اهمیت و ضد عفونی محیط و ابزار حین برش شیرینی تر
				مهارت :
		۴۵ دقیقه		-برش در انواع مختلف(اشکال مختلف)
		۱۵ دقیقه		-نحوه استفاده از انواع ابزار با توجه به نوع برش و شیرینی مورد نظر
-دقت در رعایت نکات بهداشتی مربوط به آب مورد استفاده برای مرحله برش در سطل آب				
-دقت در به حداقل رسانیدن ضایعات دوره های حاصل از برش کیک				
-دقت در استفاده از تنظیف ضد عفونی شده و پاکیزه حین کار				
-دقت در به حداقل رسانیدن زمان نگهداری خامه خارج از یخچال حین مراحل کار				
-دقت در آبکشی مجدد ابزار و ظروف پس از استفاده از شوینده ها				
-پیشگیری از در معرض باد قرار نگرفتن خامه(عدم تخریب فوم آن) و آلودگی				



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : برش شیرینی تر و انواع آن
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
	<p>ایمنی و بهداشت :</p> <ul style="list-style-type: none"> - نصب سیستم اطلاع رسانی نشت گاز در کارگاه - استفاده از کلاه ، دستکش نسوز ، لباس کار و ماسک مناسب - نصب کپسول آتش نشانی در نقاط مورد نظر طبق استاندارد ایمنی - استفاده از دستکش و کفش مناسب و بهداشتی - نصب جعبه کمک های اولیه در کارگاه - دقت در تامین دما و رطوبت مورد نیاز در یخچال و استفاده از دماسنج مشاهده 			
	<p>توجهات زیست محیطی :</p> <ul style="list-style-type: none"> - استفاده از سطل زباله پدالی و در پوش دار در محیط کارگاه - دور کردن زباله و ضایعات از محیط کار در اسرع وقت 			



	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			
کپسول دیس دستکش بهداشتی انبر میز کار لباس کار مناسب بهداشتی ماسک کفش کپسول آتش نشانی جعبه کمک های اولیه				دانش :
			۱۵ دقیقه	-انواع کپسول های مورد استفاده در ترکاری
			۱۵ دقیقه	-تفاوت اولویت کپسول کردن در تزئین شیرینی های تر مختلف
				مهارت :
		۵ دقیقه		-انتخاب کپسول مناسب برای شیرینی های تر برش خورده
		۱۰ دقیقه		-جدا کردن کپسول ها طبق اصول صحیح بهداشتی
		۰/۵		-کپسول کردن طبق اصول صحیح
		۱۵ دقیقه		-چیدمان شیرینی های تزئین شده در دیس ها طبق اصول صحیح
	نگرش :			
	-دقت در چیدمان در دیس ها با در نظر گرفتن برداشتن شیرینی ها هنگام چیدمان در جعبه -استفاده از انبر هنگام جا به جایی شیرینی های تر			
ایمنی و بهداشت :				
-نصب سیستم اطلاع رسانی نشت گاز در کارگاه -استفاده از کلاه ، دستکش نسوز ، لباس کار و ماسک مناسب				
توجهات زیست محیطی :				
-استفاده از سطل زباله پدالی و در پوش دار در محیط کارگاه - دور کردن زباله و ضایعات از محیط کار در اسرع وقت				



	زمان آموزش			عنوان : آماده سازی میوه هاو چیدمان روی شیرینی
	نظری	عملی	جمع	
	۰/۵	۳	۳/۵	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
میوه کمپوت میوه کارد ماده ضدعفونی کننده میوه ژله آگار میز کار کاسه دیس میوه های تزئینی آبکش تنظیف بهداشتی پیستوله هوا میز کار لباس مناسب و بهداشتی کفش کلاه دستکش ماسک جعبه کمک های اولیه کپسول آتش نشانی	دانش :			
			۵دقیقه	-میوه های مناسب برای تزئین شیرینی تر
			۱۰دقیقه	-شستشو و ضدعفونی میوه های مورد استفاده در تزئین شیرینی تر
			۵دقیقه	-کمپوتهای مناسب از میوه های غیرفصلی برای تزئین کیک
			۱۰دقیقه	-ویژگی روکش مورد استفاده روی میوه ها جهت حفظ آن
	مهارت :			
		۰/۵		-شستشو و ضدعفونی و خشک کردن میوه های مصرفی
			۴۵دقیقه	-برش زدن میوه های مورد نظر برای تزئین
			۱۵دقیقه	-نحوه پیشگیری از سیاه شدن میوه های اسلایس شده
		۰/۵		-برش زدن میوه های کمپوتی برای تزئین
		۰/۵		-چیدمان میوه ها و کمپوت های میوه ها طبق اصول صحیح
		۰/۵		-آماده سازی ژله مورد استفاده برای روکش میوه های تزئینی
	نگرش :			
- دقت در مراحل انجام کار				
ایمنی و بهداشت :				
-نصب سیستم اطلاع رسانی نشت گاز در کارگاه				
-استفاده از کلاه ، دستکش نسوز ، لباس کار و ماسک مناسب				
-نصب کپسول آتش نشانی در نقاط مورد نظر طبق استاندارد ایمنی				
- استفاده از دستکش و کفش مناسب و بهداشتی				
- نصب جعبه کمک های اولیه در کارگاه				
-رعایت نکات ایمنی مربوط به کار با اجاق				
توجهات زیست محیطی :				
-استفاده از سطل زباله پدالی و در پوش دار در محیط کارگاه				
- دور کردن زباله و ضایعات از محیط کار در اسرع وقت				



	زمان آموزش			عنوان : تزئین با خامه
	جمع	عملی	نظری	
	۱/۵	۱	۰/۵	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
ماسوره				دانش :
قیف یا کیسه خامه		۱۰ دقیقه		-ویژگی ابزار مورد استفاده برای تزئین خامه
رنگ		۱۰ دقیقه		-شرایط فیزیکی و بهداشتی نگهداری خامه
اسانس کاکائو		۱۰ دقیقه		-انواع اسانس و رنگ های خوراکی ، نوع و میزان مجاز آن طبق استفاده وزارت بهداشت
قهوه کاسه				مهارت :
لیسک		۰/۵		-ماسوره کاری جهت تزئین با خامه
پالت		۱۵ دقیقه		-نحوه افزودن رنگ و اسانس
میز کار		۱۵ دقیقه		-استفاده از قیف جهت تزئین خامه
میکسر دستی میکسر برقی تنظیف بهداشتی الک پودر پسته خلال پسته ترافل لباس کار مناسب و بهداشتی کلاه دستکش کفش کپسول آتش نشانی جعبه کمک های اولیه	نگرش : -در صورت استفاده از رنگ مجاز خوراکی دقت در مصرف میزان مجاز و مورد تأیید بودن آن توسط استانداردهای وزارت بهداشت			
	ایمنی و بهداشت : -نصب سیستم اطلاع رسانی نشت گاز در کارگاه -استفاده از کلاه ، دستکش نسوز ، لباس کار و ماسک مناسب -نصب کپسول آتش نشانی در نقاط مورد نظر طبق استاندارد ایمنی - استفاده از دستکش و کفش مناسب و بهداشتی - نصب جعبه کمک های اولیه در کارگاه			
	توجهات زیست محیطی : -استفاده از سطل زباله پدالی و در پوش دار در محیط کارگاه - دور کردن زباله و ضایعات از محیط کار در اسرع وقت			



	زمان آموزش			عنوان : تزئین با ژله
	جمع	عملی	نظری	
	۱/۵	۱	۰/۵	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
ژله میوه ظروف قالب همزن میز کار یخچال اجاق لباس کار مناسب و بهداشتی کپسول آتش نشانی جعبه کمک های اولیه کفش کلاه ماسک دستکش				دانش :
			۱۰ دقیقه	-ویژگی ژله مورد استفاده برای تزئین کیک ها
			۱۰ دقیقه	-عوامل موثر بر انتخاب ژله
			۱۰ دقیقه	-انواع قالب های مورد استفاده برای تهیه ژله تزئینی
				مهارت :
		۱۰ دقیقه		-آماده سازی میوه های مورد استفاده بین ژله
		۵ دقیقه		-آماده سازی ژله مورد استفاده برای تزئین
		۵ دقیقه		-افزودن میوه به داخل ژله
		۱۰ دقیقه		-انتقال صحیح ژله های قالب زده شده روی کیک ها
		۱۰ دقیقه		-تهیه ژله های تزریقی
		۲۰ دقیقه		-تزئین با ژله
				نگرش :
	-دقت در تمییز بودن مراحل انجام کار			
	ایمنی و بهداشت :			
	-نصب سیستم اطلاع رسانی نشت گاز در کارگاه			
-استفاده از کلاه ، دستکش نسوز ، لباس کار و ماسک مناسب				
-نصب کپسول آتش نشانی در نقاط مورد نظر طبق استاندارد ایمنی				
- استفاده از دستکش و کفش مناسب و بهداشتی				
- نصب جعبه کمک های اولیه در کارگاه				
توجهات زیست محیطی :				
-استفاده از سطل زباله پدالی و در پوش دار در محیط کارگاه				
- دور کردن زباله و ضایعات از محیط کار در اسرع وقت				



	زمان آموزش			عنوان : تزئین با کرم
	جمع	عملی	نظری	
	۳/۵	۳	۰/۵	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
کرم آماده کیک پخته شده یخچال شیر آرد تخم مرغ میز کار لباس کار مناسب و بهداشتی ماسک کفش کلاه دستکش کپسول آتش نشانی جعبه کمک های اولیه	دانش :			
			۵دقیقه	-انواع کرم های مورد مصرف برای شیرینی تر
			۵دقیقه	-ویژگی کرم های آماده
			۱۰دقیقه	-موارد کاربرد کرم های آماده و کرم های ساختنی
			۱۰دقیقه	-نکات قالب توجه مرحله پخت تهیه کرم ساختنی
	مهارت :			
		۰/۵		-نحوه استفاده از کرم های آماده
		۱		-تهیه و پخت کرم مورد نیاز برای شیرینی تر
			۱۵دقیقه	-نحوه خنک کردن کرم پخته شده
			۱۵دقیقه	-کاربرد کرم آماده شده در شیرینی تر
		۱		-ترکیب کرم و خامه جهت کاربرد در شیرینی تر
	نگرش :			
	-دقت در به حداقل رسانیدن زمان باقی ماندن کرم یا خامه در دما و شریط محیط			
	ایمنی و بهداشت :			
	-نصب سیستم اطلاع رسانی نشت گاز در کارگاه			
-استفاده از کلاه ، دستکش نسوز ، لباس کار و ماسک مناسب				
-نصب کپسول آتش نشانی در نقاط مورد نظر طبق استاندارد ایمنی				
- استفاده از دستکش و کفش مناسب و بهداشتی				
- نصب جعبه کمک های اولیه در کارگاه				
توجهات زیست محیطی :				
-استفاده از سطل زباله پدالی و در پوش دار در محیط کارگاه				
- دور کردن زباله و ضایعات از محیط کار در اسرع وقت				



	زمان آموزش			عنوان : تزئین با شکلات
	جمع	عملی	نظری	
	۳/۵	۳	۰/۵	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
شکلات				دانش :
بن ماری		۵دقیقه		-انواع شکلات
ظروف		۵دقیقه		-شکلات مورد استفاده در شیرینی تر
دامسج مایعات		۱۰دقیقه		-موارد کاربرد شکلات در شیرینی تر
خامه		۱۰دقیقه		-شرایط ذوب کردن و آماده سازی در شکلات های مختلف
اجاق				مهارت :
فر				-نحوه ذوب کردن شکلات طبق اصول صحیح (بن ماری)
میز کار		۰/۵		-کنترل دما در شکلات های مختلف مورد استفاده برای شیرینی تر
لباس کار مناسب بهداشتی		۰/۵		-ترکیب کردن شکلات و خامه طبق اصول صحیح (گاناش)
جعبه کمک های اولیه		۱		-تهیه فیگورهای مختلف از شکلات
کفش		۱		نگرش :
کلاه				- دقت در شرایط آماده سازی و نگهداری شکلات در مراحل انجام کار
دستکش				ایمنی و بهداشت :
ماسک				-نصب سیستم اطلاع رسانی نشت گاز در کارگاه
کپسول آتش نشانی				-استفاده از کلاه ، لباس کار و ماسک مناسب و دستکش نسوز و ماسک مقاوم به حرارت
				-نصب کپسول آتش نشانی در نقاط مورد نظر طبق استاندارد ایمنی
				- نصب جعبه کمک های اولیه در کارگاه
				توجهات زیست محیطی :
				-استفاده از سطل زباله پدالی و در پوش دار در محیط کارگاه
				- دور کردن زباله و ضایعات از محیط کار در اسرع وقت



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : آماده سازی شیرینی ناپلئونی
	جمع	عملی	نظری	
	۹	۸	۱	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
فر				دانش :
اجاق			۰/۵	-انواع شیرینی ناپلئونی
همزن دستی			۰/۵	-دستورالعمل تهیه انواع شیرینی ناپلئونی
میکسر				مهارت :
خامه و کرم				-نحوه انتقال صحیح ورقه های نان ناپلئونی روی میز کار
آرد	۲			-نحوه صحیح افزودن کرم یا خامه روی ورقه های نان ناپلئونی
شیر	۱			ناپلئونی
تخم مرغ				-نحوه صحیح جفت کردن ورقه های نان ناپلئونی روی یکدیگر
ظروف	۲			-نحوه صحیح تزئین شیرینی ناپلئونی
لباس کار مناسب و بهداشتی				-برش و چیدمان شیرینی ناپلئونی در دیس های مخصوص
کفش				نگرش :
کلاه				- دقت در میزان فشار مورد نیاز برای چسبیدن لایه های ناپلئونی و خامه یا کرم
دستکش				ایمنی و بهداشت :
ماسک				-نصب سیستم اطلاع رسانی نشت گاز در کارگاه
کپسول آتش نشانی				-استفاده از کلاه ، دستکش نسوز ، لباس کار و ماسک مناسب
جعبه کمک های اولیه				-نصب کپسول آتش نشانی در نقاط مورد نظر طبق استاندارد ایمنی
				- استفاده از دستکش و کفش مناسب و بهداشتی
				-رعایت نکات ایمنی مربوط به کار با اجاق
				توجهات زیست محیطی :
				-استفاده از سطل زباله پدالی و در پوش دار در محیط کارگاه
				- دور کردن زباله و ضایعات از محیط کار در اسرع وقت



	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۶	۴	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
آرد				دانش :
آب		۱		-دمای مناسب نان اکلر و لطیفه آماده برای تهیه شیرینی
تخم مرغ		۰/۵		-ویژگی خامه آماده برای نان اکلر و لطیفه
روغن یا کره		۰/۵		-اهمیت شرایط نگهداری شیرینی لطیفه و نان خامه ای
وانیل				مهارت :
پودر پسته				-خنک کردن نان اکلر یا لطیفه
شکر	۱			-تهیه خامه مناسب و شیرین شده
خامه	۱			-آماده سازی ماسوره مخصوص برای تزریق خامه و نان اکلر
نمک				-قرار دادن خامه فرم گرفته بوسیله قیف و ماسوره
پودر قند	۱			-تزئین نهایی و کاغذ گذاری و چیدن در سینی
شکلات	۰/۵			نگرش :
فر	۰/۵			-دقت در شرایط نگهداری خامه در حین کار
سینی فر				-دقت به زمان نگهداری خامه در بیرون از یخچال
همزن برقی				ایمنی و بهداشت :
کاسه استیل				-نصب سیستم اطلاع رسانی نشت گاز در کارگاه
کیسه و ماسوره				-استفاده از کلاه ، دستکش نسوز ، لباس کار و ماسک مناسب
کاغذ روغنی				-نصب کپسول آتش نشانی در نقاط مورد نظر طبق استاندارد ایمنی
کپسول کاغذ				- استفاده از دستکش و کفش مناسب و بهداشتی
لیسک				-رعایت نکات ایمنی مربوط به کار با اجاق
کاردک				توجهات زیست محیطی :
میزکار				-استفاده از سطل زباله پدالی و در پوش دار در محیط کارگاه
کپسول آتش نشانی				- دور کردن زباله و ضایعات از محیط کار در اسرع وقت
جعبه کمک‌های اولیه				



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : آماده سازی رولت و برش آن
	جمع	عملی	نظری	
	۶	۵	۱	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
کاغذ نان نان رولت پخت شده خامه کرم کارد دیس مخصوص سطل آب ترکاری لباس کار مناسب و بهداشتی کفش کلاه ماسک دستکش کپسول آتش نشانی جعبه کمک های اولیه				دانش : -ویژگی کاغذ مورد استفاده برای نان رولت -ویژگی نان رولت مناسب -انواع تزئین مورد استفاده در رولت
				مهارت : -جداسازی کاغذ از نان رولت پخته و آماده شده طبق اصول صحیح -افزودن خامه یا کرم به میزان لازم و کافی برای لایه های رولت -نحوه پهن کردن خامه یا کرم روی نان رولت(یکنواختی) -نحوه صحیح رول کردن رولت و چیدن آن ها در دیس طبق اصول صحیح -تزئین رولت در صورت نیاز -برش رولت خنک شده طبق اصول صحیح -کپسول کردن رولت های برش خورده و چیدن در دیسهای مخصوص
				نگرش : -رعایت نکات بهداشتی مربوط به سطل آب ترکاری -دقت در رعایت نکات بهداشتی در مراحل انجام کار



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : آماده سازی رولت و برش آن
	نظری	عملی	جمع	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
	<p>ایمنی و بهداشت :</p> <ul style="list-style-type: none"> - نصب سیستم اطلاع رسانی نشت گاز در کارگاه - استفاده از کلاه ، دستکش نسوز ، لباس کار و ماسک مناسب - نصب کپسول آتش نشانی در نقاط مورد نظر طبق استاندارد ایمنی - استفاده از دستکش و کفش مناسب و بهداشتی - رعایت نکات ایمنی مربوط به کار با اجاق 			
	<p>توجهات زیست محیطی :</p> <ul style="list-style-type: none"> - استفاده از سطل زباله پدالی و در پوش دار در محیط کارگاه - دور کردن زباله و ضایعات از محیط کار در اسرع وقت 			



- برگه استاندارد ابزار

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	سینی (دیس)	در انواع مختلف	۱۰ عدد	
۲	قالب	در انواع مختلف	۱۰ عدد	
۳	کلاه	استاندارد	به تعداد کارآموزان	
۴	کفش	استاندارد	به تعداد کارآموزان	
۵	لباس کار	استاندارد	به تعداد کارآموزان	
۶	دستکش	استاندارد	به تعداد کارآموزان	
۷	ماسک	استاندارد	به تعداد کارآموزان	
۸	دستکش	نسوز	به تعداد کارآموزان	
۹	تخته وایت برد	استاندارد	۱ عدد	
۱۰	ماژیک	در رنگ های مختلف	۱۰ عدد	
۱۱	تخته پاک کن	استاندارد	۲ عدد	
۱۲	قلم مو	استاندارد	۲ عدد	
۱۳	فندک	استاندارد	۲ عدد	
۱۴	توری آسیاب	استاندارد	به تعداد کارآموزان	
۱۵	کاردک	استاندارد	۳ عدد	
۱۶	لیسک	استاندارد	۲ عدد	
۱۷	الک	در انواع مختلف	۱ سری	
۱۸	پیمانه	در سایز های مختلف	۱ سری	
۱۹	ظروف گود	استیل	۱ سری	
۲۰	پاتیل	استیل	۱ سری	
۲۱	بشر	پلاستیک	۱ سری	
۲۲	قیف	استاندارد	۱ سری	
۲۳	ماسوره	استاندارد	۱ سری	

توجه :

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



- برگه استاندارد ابزار

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۲۴	گیره ماسوره	استاندارد	۲ عدد	
۲۵	همزن	دستی	۱ عدد	
۲۶	ترمومتر	استاندارد	۲ عدد	
۲۷	پیمانه قاشقی	در سایزهای مختلف	یک سری	
۲۸	الک	دسته دار استیل با مش ریز	یک سری	
۲۹	حصوم	استیل	۱ عدد	

توجه:

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

- برگه استاندارد تجهیزات

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	کپسول آتش نشانی	متناسب با مساحت کارگاه	۱ عدد	
۲	ویدئو پروژکتور	استاندارد	۱ عدد	
۳	فر	برقی - گازی	۱ عدد	
۴	ترازو	دیجیتال	۱ عدد	
۵	آسیاب	برقی	۱ عدد	
۶	میز و صندلی مربی	استاندارد	یک سری	
۷	صندلی کارآموز	استاندارد	به تعداد کارآموزان	
۸	جعبه کمک های اولیه	استاندارد	۱ عدد	
۹	میکسر	برقی	۱ عدد	
۱۰	اجاق	استاندارد	۱ عدد	
۱۱	میز کار	استیل	مناسب و بهداشتی	

توجه:

- تجهیزات به ازاء هر سه نفر محاسبه شود.



- برگه استاندارد مواد

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	کیسه	مخصوص زباله	یک بسته	
۲	سلفون	استاندارد	یک بسته	
۳	فویل	استاندارد	یک بسته	
۴	پودر قند	استاندارد	یک بسته	
۵	روغن	جامد	یک بسته	
۶	روغن	مایع	یک بسته	
۷	نمک	استاندارد	یک بسته	
۸	بیکنینگ پودر	استاندارد	یک بسته	
۹	پودر کاکائو	استاندارد	یک بسته	
۱۰	آرد	استاندارد	۱۰۰ کیلو	
۱۱	شکر	استاندارد	یک بسته	
۱۲	پودر شکر	استاندارد	یک بسته	
۱۳	تخم مرغ	استاندارد	یک کارتون	
۱۴	بیکنینگ پودر	استاندارد	یک بسته	
۱۵	امولیسفایر	استاندارد	یک بسته	
۱۶	پودر دارچین	استاندارد	یک بسته	
۱۷	وانیل	استاندارد	یک بسته	
۱۸	کاغذ روغنی	استاندارد	یک کارتون	
۱۹	رنگ خوراکی	استاندارد	یک بسته	
۲۰	پودر نارگیل	استاندارد	یک بسته	
۲۱	شکلات	سفید - سیاه - شیری	یک بسته	
۲۲	اسید سیتریک	استاندارد	یک بسته	
۲۳	بیکربنات سدیم	استاندارد	یک بسته	
۲۴	بهبود دهنده	استاندارد	یک بسته	
۲۵	اسانس	پودری و مایع	یک بسته	

توجه :

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



- برگه استاندارد مواد

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۲۶	ژلاتین	استاندارد	یک بسته	
۲۷	دانه های آجیلی	به صورت مغز شده	از هر کدام ۰/۵ کیلوگرم	
۲۸	پودر قهوه	معمولی	یک بسته	
۲۹	میوه	تازه	از هر کدام یک بسته	
۳۰	کمپوت میوه	استاندارد	از هر کدام یک قوطی	

توجه :

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



- 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
	ندارد					

- 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
۱	هنر قنادی	۱۳۹۱	چنگیز علیمحمدی	-	تهران	ارغنون	چاپ پنجم
۲	قنادی و آشپزی مجلل	۱۳۶۹	اعظم گلزارمنش	-	تهران	شهراندیشه	چاپ ششم
۳	قهوه سرا-کافی شاپ	۱۳۸۵	اعظم گلزارمنش	-	تهران	گل آذین	چاپ دوم
۴	شیرینی و سوهان پزی	در حال چاپ	پریسا رستمی و ابراهیم حسینی	-	تهران	ارغنون	چاپ اول