

معاونت پژوهش، برنامه‌ریزی و سنجش مهارت

دفتر پژوهش، طرح و برنامه‌ریزی درسی

استاندارد آموزش شایستگی

انجام امور کمکی در فروشندگی قنادی

گروه شغلی

خدمات تغذیه‌ای

کد ملی آموزش شایستگی

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

۱-۲۰۰-۸۶-۸۸۸۵

تاریخ تدوین استاندارد : ۹۳/۱۲/۱



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

کد ملی شناسایی آموزش شغل : ۱-۰۰۲-۶۷-۵۲۲۲

اعضاء کمیسیون تخصصی برنامه ریزی درسی رشته صنایع غذایی :

علی موسوی

رامک فرح آبادی

ارژنگ بهادری

پریسا رستمی

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

- انجمن آموزشگاه داران تهران

- اتحادیه قنادان تهران

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

۹۷

تلفن ۶۶۵۶۹۹۰۷ - ۶۶۹۴۴۱۲۰

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 سال	تلفن ثابت : تلفن همراه : ۰۹۱۹۸۰۰۸۰۴۴ ایمیل : آدرس :
۲	چنگیز علیمحمدی	لیسانس	آرد و نان	مشاور تولید نان و شیرینی	۳۵ سال	تلفن ثابت : تلفن همراه : ۰۹۱۲۵۶۳۰۸۳۸ ایمیل : آدرس :
۳	اعظم گلزارمنش	لیسانس	قنادی و آشپزی	مدرس دانشگاه علمی کاربردی و فنی و حرفه ای	۳۲ سال	تلفن ثابت : تلفن همراه : ۰۹۱۲۱۷۵۵۹۵۱ ایمیل : آدرس :
۴	مهری هاشم زاده	لیسانس	مدیریت هتلداری	مدیر و مربی	۲۰ سال	تلفن ثابت : تلفن همراه : ۰۹۱۲۲۱۵۱۷۶۵ ایمیل : آدرس :
۵	اقدس شمس	فوق دیپلم	هتلداری	مدیر و مربی	۲۵ سال	تلفن ثابت : تلفن همراه : ۰۹۱۲۵۶۸۴۶۱۳ ایمیل : آدرس :
۶	گلریز کاوه	دیپلم مترجم زبان انگلیسی در تخصص صنایع غذایی	اقتصاد اجتماعی	مدیر و مربی	۱۷ سال	تلفن ثابت : تلفن همراه : ۰۹۱۲۳۰۳۲۶۶۶ ایمیل : آدرس :
۷	حسین بهرامی	لیسانس	مدیریت هتلداری	مدیر و مربی و مشاور تاسیس رستوران	-	تلفن ثابت : تلفن همراه : ۰۹۱۲۱۸۷۶۰۰۱ ایمیل : آدرس :
۸	آقای شاهی آذر مزرعه	لیسانس	زبان انگلیسی	شفا هتل آزادی استاد دانشگاه علمی و کاربردی		تلفن ثابت : تلفن همراه : 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 :

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 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 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 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 :	
کمک فروشنده قنادی	
شرح استاندارد آموزش شغل :	
کمک فروشنده قنادی شغلی است از مشاغل حوزه صنایع غذایی است که چیدمان و مدیریت طبقات ویتترین، چیدمان شیرینی در جعبه و توزین، تطبیق نیاز مشتری با محصول ارائه شده به لحاظ وزنی و ریالی، بسته بندی و تزئین سفارشات مشتری و کنترل و پایش پاکی و نظم و ترتیب فروشگاه را انجام می دهد و با فروشنده قنادی و مدیر قنادی در ارتباط کار می باشد.	
ویژگی های کارآموز ورودی :	
حداقل میزان تحصیلات : دیپلم	
حداقل توانایی جسمی و ذهنی : داشتن سلامت کامل جسمانی و روانی	
مهارت های پیش نیاز : کنترل بهداشت و ایمنی در واحد غذا و نوشیدنی	
طول دوره آموزش :	
طول دوره آموزش	: ۴۰ ساعت
- زمان آموزش نظری	: ۱۱ ساعت
- زمان آموزش عملی	: ۱۷ ساعت
- زمان کارورزی	: ۱۲ ساعت
- زمان پروژه	: - ساعت
بودجه بندی ارزشیابی (به درصد)	
- کتبی :	۲۵%
- عملی :	۶۵%
- اخلاق حرفه ای :	۱۰%
صلاحیت های حرفه ای مربیان :	
لیسانس مدیریت و رشته های مرتبط دیگر با یکسال سابقه کاری مرتبط	



* تعریف دقیق استاندارد (اصطلاحی) :

کمک فروشنده قنادی از چیدمان قفسه های شیرینی تا چیدمان شیرینی در جعبه بندی برای مشتری را انجام می دهد و مسئول کنترل و پایش پاکیزگی و نظم و تربیت فروشگاه را به عهده دارد.

* اصطلاح انگلیسی استاندارد (و اصطلاحات مشابه جهانی) :

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

کله استاندارد های مرتبط 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

- شایستگی‌ها

ردیف	عناوین
۱	چیدمان و مدیریت کردن طبقات ویتترین
۲	چیدمان شیرینی در جعبه و توزین
۳	تطبیق نیاز مشتری با محصول ارائه شده به لحاظ وزنی و ریالی
۴	بسته بندی و تزئین سفارشات مشتری
۵	کنترل و پایش پاکیزگی و نظم و ترتیب فروشگاه



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۶	۴	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
کامپیوتر				دانش :
اسپیکر				- نکات بهداشتی مربوط به یخچال‌های ویترینی
سینی شیرینی				ویژگی شیرینی های مختلف و تاثیر آن بر شرایط نگهداری آنها
دستکش بهداشتی				- نکات ضروری مربوط به تنظیم دمای یخچال‌های قنادی بنا بر شرایط نگهداری مورد نیاز
شیرینی آماده				مهارت :
دستمال				- دسته بندی انواع شیرینی بر اساس شرایط نگهداری
یخچال ویترینی				- تنظیم دمای یخچال ویترین بنا بر شرایط نگهداری مورد نیاز
دامسج				- کنترل بهداشت یخچال ویترین هنگام گذاشتن و برداشتن شیرینی از یخچال
پوستر				-
فیلم آموزش				نگرش :
جعبه کمک های اولیه				- رعایت نکات بهداشتی در مراحل انجام کار
کپسول آتش نشانی				ایمنی و بهداشت : مجهز بودن کارگاه به جعبه کمک‌های اولیه
میز کار				- مجهز بودن کارگاه به کپسول آتش نشانی
ترازو				- استفاده از لباس سفید و بهداشتی
لباس کار				توجهات زیست محیطی :
				دفع صحیح ضایعات
				-



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۶	۴	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			چیدمان شیرینی در جعبه و توزین
کامپیوتر				دانش :
اسپیکر				- اهمیت رعایت نکات بهداشتی هنگام چیدمان در جعبه
سینی شیرینی				- اهمیت استفاده از دستکش یکبار مصرف و انبر مخصوص برداشتن شیرینی
دستکش بهداشتی				- نکات ضروری مربوط به چیدمان شیرینهای مختلف در یک جعبه
شیرینی آماده				مهارت :
دستمال				- انتخاب جعبه مناسب با توجه به سفارش مشتری
یخچال ویترونی				- چیدمان شیرینی در جعبه با استفاده از دستکش و انبر
دامسج				-
پوستر				نگرش :
فیلم آموزش				- رعایت نکات بهداشتی در مراحل انجام کار
جعبه کمک های اولیه				-
کپسول آتش نشانی				ایمنی و بهداشت : مجهز بودن کارگاه به جعبه کمکهای اولیه
میز کار				- مجهز بودن کارگاه به کپسول آتش نشانی
ترازو				- استفاده از لباس سفید و بهداشتی
لباس کار				توجهات زیست محیطی :
جعبه				- دفع صحیح ضایعات
سیلیفون				-
پلاستیک های بهداشتی				
انبر				



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۶	۳	۳	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
کامپیوتر				دانش :
اسپیکر				- نکات مربوط به محاسبه قیمت نهایی کالای مورد نیاز چیده شده در جعبه
سینی شیرینی				- نکات مورد اهمیت در ارتباط با توزین کالای مورد نیاز در قنادی
دستکش بهداشتی				مهارت :
شیرینی آماده				- توزین شیرینی های مختلف در یک جعبه شیرینی
دستمال				- محاسبه قیمت یک جعبه شیرینی با محصولات متنوع با قیمت های متفاوت
یخچال ویترونی				- محاسبه قیمت یک جعبه دسر با محصولات متنوع با قیمت های متفاوت
دامسج				نگرش :
پوستر				- دقت در محاسبه قیمت نهایی جعبه شیرینی با انواع شیرینی و قیمت های مختلف
فیلم آموزش				-
جعبه کمک های اولیه				ایمنی و بهداشت : مجهز بودن کارگاه به جعبه کمک های اولیه
کپسول آتش نشانی				- مجهز بودن کارگاه به کپسول آتش نشانی
میز کار				- استفاده از لباس سفید و بهداشتی
ترازو				توجهات زیست محیطی :
لباس کار				- دفع صحیح ضایعات
جعبه				-
سیلیفون				
پلاستیک های بهداشتی				
انبر				



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :
	نظری	عملی	جمع	
	۲	۴	۶	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			بسته بندی و تزئین سفارشات مشتری
کامپیوتر				دانش :
اسپیکر				-انواع بسته بندی
سینی شیرینی				-معیار های موثر بر انتخاب نوع بسته بندی
دستکش بهداشتی				-مواد بسته بندی مناسب برای بسته بندی انواع شیرینی
شیرینی آماده				-معیار های موثر بر شرایط نگهداری شیرینی
دستمال				مهارت :
یخچال ویتروینی				-انتخاب بسته بندی مناسب برای شیرینی
دامسج				-بسته بندی شیرینی طبق اصول صحیح و بهداشتی
پوستر				-تزئین بسته های شیرینی طبق سفارش
فیلم آموزش				نگرش :
جعبه کمک های اولیه				- اطمینان از سلامت مواد بسته بندی مورد استفاده با ماهیت شیرینی
کپسول آتش نشانی				-
میز کار				ایمنی و بهداشت :
ترازو				مجهرز بودن کارگاه به جعبه کمکهای اولیه
لباس کار				-مجهرز بودن کارگاه به کپسول آتش نشانی
جعبه				-استفاده از لباس سفید و بهداشتی
سیلیفون				توجهات زیست محیطی :
پلاستیک های بهداشتی				- دفع صحیح ضایعات
انبر				-



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۴	۲	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			کنترل و پایش پاکیزگی و نظم و ترتیب فروشگاه
تی				دانش :اهمیت بهداشت و نظافت فروشگاه قنادی
جارو				-اهمیت کنترل پایش پاکیزگی و نظم و ترتیب فروشگاه
مواد شوینده مناسب				-معیار های مورد نظر جهت کنترل پایش پاکیزگی و نظم و ترتیب
جعبه کمک های اولیه				-
کپسول آتش نشانی				مهارت :
میز کار				-کنترل بهداشت و نظافت فروشگاه
لباس کار				-کنترل نظم و ترتیب در فروشگاه
کفش مناسب				-
دستمال				نگرش :رعایت اصول بهداشتی طبق استانداردهای مورد تأیید وزارت بهداشت
				-
				-
				ایمنی و بهداشت : مجهز بودن کارگاه به جعبه کمکهای اولیه
				-مجهز بودن کارگاه به کپسول آتش نشانی
				-استفاده از لباس سفید و بهداشتی
				توجهات زیست محیطی :
				- دفع صحیح ضایعات
				-



- برگه استاندارد تجهیزات

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	جعبه کمکهای اولیه	استاندارد	۱	
۲	کپسول آتش نشانی	استاندارد	۱	
۳	میز کار	استاندارد	۱	
۴	کامپیوتر	استاندارد	۱	
۵	اسپیکر	استاندارد	۱	
۶	یخچال ویتربینی	استاندارد	۱	

توجه:

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

- برگه استاندارد مواد

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	دستمال	بهداشتی	۱۰ عدد	
۲	جعبه	بهداشتی	۱۰۰ تا	
۳	پلاستیک	استاندارد برای بسته بندی	۱ رول	
۴	مواد شوینده	استاندارد	۱ گالن	

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	انبر	استاندارد	۳	
۲	تی	استاندارد	۲	
۳	چارو	استاندارد	۲	
۴	سینی فر	استاندارد	۱۰	
۵	فیلم آموزشی	استاندارد	۱	
۶	پوستر	استاندارد	۴	
۷	ترازو	استاندارد	۱	

توجه:

- ابزار به ازاء هر سه نفر محاسبه شود.