

معاونت پژوهش، برنامه‌ریزی و سنجش مهارت

دفتر پژوهش، طرح و برنامه‌ریزی درسی

استاندارد آموزش شغل

درس‌ساز سنتی

گروه شغلی

خدمات تغذیه‌ای

کد ملی آموزش شغل

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

۷-۷۶/۳۵/۱/۲

تاریخ تدوین استاندارد : ۸۸/۱/۱



خلاصه استاندارد

تعریف مفاهیم سطوح یادگیری	
آشنایی: به مفهوم داشتن اطلاعات مقدماتی/شناسایی: به مفهوم داشتن اطلاعات کامل/ اصول: به مفهوم مبانی مطالب نظری/ توانایی: به مفهوم قدرت انجام کار	
مشخصات عمومی شغل:	
دسرساز سنتی کسی است که از عهده تشخیص مواد اولیه و ابزار کار مناسب دسرسازی سنتی برآید و بتواند با استفاده از روشهای صحیح و رعایت توالی انجام کار و رعایت نکات بهداشتی دسرهای سنتی را با کیفیت مطلوب تهیه کند.	
ویژگی های کارآموزورودی :	
حداقل میزان تحصیلات : پایان دوره اول متوسطه	
حداقل توانایی جسمی: متناسب با شغل مربوطه	
مهارت های پیش نیاز این استاندارد: -	
طول دوره آموزشی :	
طول دوره آموزش	: ۹۶ ساعت
- زمان آموزش نظری	: ۱۹ ساعت
- زمان آموزش عملی	: ۷۷ ساعت
- زمان کارآموزی در محیط کار	: ساعت
- زمان اجرای پروژه	: ساعت
- زمان سنجش مهارت	: - ساعت
روش ارزیابی مهارت کارآموز:	
۱- امتیاز سنجش نظری(دانش فنی): ۲۵٪	
۲- امتیاز سنجش عملی : ۷۵٪	
۲-۱- امتیاز سنجش مشاهده ای: ۱۰٪	
۲-۲- امتیاز سنجش نتایج کار عملی: ۶۵٪	
ویژگیهای نیروی آموزشی :	
حداقل سطح تحصیلات : لیسانس مرتبط	



نام شغل: دسر ساز سنتی

سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور

فهرست توانایی های شغل

ردیف	عنوان توانایی
۱	توانایی تشخیص مواد اولیه مناسب برای خرید و حفظ و نگهداری آن تا زمان مصرف
۲	توانایی تشخیص مواد اولیه مناسب و کاربرد ابزار و ظروف دسر سازی سنتی
۳	توانایی اندازه گیری مواد اولیه دسر
۴	توانایی تهیه چند نوع دسر سنتی
۵	توانایی تهیه انواع حلوا
۶	توانایی سرو و یا برگرداندن دسر در صورت لزوم
۷	توانایی تهیه مربا، مارمالاد و رفع اشکالات آن
۸	توانایی تعیین مراحل و زمان انجام کار
۹	توانایی تعیین ابزار کار
۱۰	توانایی رعایت نکات حفاظتی و ایمنی و بهداشت کار
۱۱	توانایی بازرسی و کنترل دستی انجام کار
۱۲	توانایی بکارگیری رفتار حرفه ای
۱۳	توانایی بکارگیری تحولات فناوری
۱۴	توانایی بکارگیری فنون اقتصاد و بهره وری
۱۵	توانایی بکارگیری از اصول ارگونومی و حفظ تندرستی



خلاصه استاندارد

تعریف مفاهیم سطوح یادگیری	
آشنایی: به مفهوم داشتن اطلاعات مقدماتی/شناسایی: به مفهوم داشتن اطلاعات کامل/ اصول: به مفهوم مبانی مطالب نظری/ توانایی: به مفهوم قدرت انجام کار	
مشخصات عمومی شغل:	
دسرساز سنتی کسی است که از عهده تشخیص مواد اولیه و ابزار کار مناسب دسرسازی سنتی برآید و بتواند با استفاده از روشهای صحیح و رعایت توالی انجام کار و رعایت نکات بهداشتی دسرهای سنتی را با کیفیت مطلوب تهیه کند.	
ویژگی های کارآموزورودی :	
حداقل میزان تحصیلات : دیپلم	
حداقل توانایی جسمی: متناسب با شغل مربوطه	
مهارت های پیش نیاز این استاندارد: -	
طول دوره آموزشی :	
طول دوره آموزش	: ۹۶ ساعت
- زمان آموزش نظری	: ۱۹ ساعت
- زمان آموزش عملی	: ۷۷ ساعت
- زمان کارآموزی در محیط کار	: - ساعت
- زمان اجرای پروژه	: - ساعت
- زمان سنجش مهارت	: - ساعت
روش ارزیابی مهارت کارآموز:	
۱- امتیاز سنجش نظری(دانش فنی): ۲۵%	
۲- امتیاز سنجش عملی : ۷۵%	
۲-۱- امتیاز سنجش مشاهده ای: ۱۰%	
۲-۲- امتیاز سنجش نتایج کار عملی: ۶۵%	
ویژگیهای نیروی آموزشی :	
حداقل سطح تحصیلات : لیسانس مرتبط	



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

نام شغل: دسر ساز سنتی

فهرست توانایی های شغل

ردیف	عنوان توانایی
۱	توانایی تشخیص مواد اولیه مناسب برای خرید و حفظ و نگهداری آن تا زمان مصرف
۲	توانایی تشخیص مواد اولیه مناسب و کاربرد ابزار و ظروف دسر سازی سنتی
۳	توانایی اندازه گیری مواد اولیه دسر
۴	توانایی تهیه چند نوع دسر سنتی
۵	توانایی تهیه انواع حلوا
۶	توانایی سرو و یا برگرداندن دسر در صورت لزوم
۷	توانایی تهیه مربا، مارمالاد و رفع اشکالات آن
۸	توانایی رعایت نکات حفاظتی و ایمنی و بهداشت کار



شماره	شرح	زمان آموزش		
		نظری	عملی	جمع
۱	<p>توانایی تشخیص مواد اولیه مناسب برای خرید و نگهداری آن تا زمان مصرف</p> <p>۱-۱ شناسایی اصول روشهای تشخیص مواد اولیه تازه و سالم ۱-۲ آشنایی با عوامل آلوده و موثر بر فساد مواد اولیه ۱-۳ شناسایی عوامل آلوده کننده و تاثیرگذار در کیفیت، طعم و فرآورده های آن ۱-۴ آشنایی با اصول نگهداری مواد اولیه تا زمان مصرف ۱-۵ شناسایی یخچال، فریزر و انبارهایی که مواد اولیه در آن نگهداری می شود ۱-۶ شناسایی اصول بهداشتی برای بسته بندی و نگهداری</p>	۵	۲	۷
۲	<p>توانایی تشخیص مواد اولیه مناسب و کاربرد ابزار و ظروف دسر سازی سنتی</p> <p>۲-۱ شناسایی اصول کاربرد مواد اولیه دسر و ویژگیهای آن ۲-۲ شناسایی آرد ۲-۳ آشنایی با پودر کاکائو با کیفیت مناسب ۲-۴ آشنایی با کره با کیفیت مناسب ۲-۵ کاربرد نمک ۲-۶ شناسایی انواع هل ۲-۷ شناسایی اصول انتخاب نوع ابزار و کاربرد آن در دسر - انتخاب نوع ابزار مورد استفاده - کاربرد صحیح ابزار کار</p>	۳/۵	۳	۶/۵
۳	<p>توانایی اندازه گیری مواد اولیه دسر</p> <p>۳-۱ آشنایی با ترازو ۳-۲ آشنایی با واحدهای اندازه گیری وزن ۳-۳ شناسایی اصول اندازه گیری مواد اولیه مورد نیاز برای فرمول مورد نظر (جامد - مایع)</p>	۱	۳	۴



نام شغل: دسر ساز سنتی

سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور

اهداف و ریز برنامه درسی

شماره	شرح	زمان آموزش		
		نظری	عملی	جمع
۴	توانایی تهیه چند نوع دسر سنتی ۴-۱ شناسایی اصول تهیه بستنی سنتی ۴-۲ شناسایی اصول تهیه رولت خرما ۴-۳ شناسایی اصول تهیه رنگینک ۴-۴ شناسایی اصول تهیه زیره جوش ۴-۵ شناسایی اصول تهیه کاجی ۴-۶ شناسایی اصول تهیه فرنی ۴-۷ شناسایی اصول تهیه شیربرنج ۴-۸ شناسایی اصول تهیه یخ در بهشت ۴-۹ شناسایی اصول تهیه مسقطی ۴-۱۰ شناسایی اصول تهیه شله زرد	-	۱۳	۱۳
۵	توانایی تهیه انواع حلوا ۵-۱ شناسایی اصول تهیه حلوا ۵-۲ شناسایی اصول تهیه حلوا سه رنگ ۵-۳ شناسایی اصول تهیه حلوا سفید ۵-۴ شناسایی اصول تهیه حلوا کاکائو ۵-۵ شناسایی اصول تهیه حلوا زرد ۵-۶ شناسایی اصول تهیه حلوا زنجبیلی	۱/۵	۷/۵	۹
۶	توانایی سرو یا برگرداندن دسر در صورت لزوم ۶-۱ شناسایی اصول سردکردن دسر ۶-۲ شناسایی اصول برگرداندن یا چیدن و تزئین دسر در ظروف دسر	۰/۵	۱/۵	۲



زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
۴۷	۴۳	۴	<p>توانایی تهیه مربا، مارمالاد و رفع اشکالات آن</p> <p>۷-۱ شناسایی اصول تهیه و قوام آوردن شربت</p> <p>۷-۲ شناسایی اصول تلخی گرفتن از مرکبات</p> <p>۷-۳ شناسایی اصول تهیه مربا آلبالو</p> <p>۷-۴ شناسایی اصول تهیه مربا هویج</p> <p>۷-۵ شناسایی اصول تهیه مربا به</p> <p>۷-۶ شناسایی اصول تهیه مربا سیب</p> <p>۷-۷ شناسایی اصول تهیه مربا پرتغال درسته</p> <p>۷-۸ شناسایی اصول تهیه مربا پوست پرتغال</p> <p>۷-۹ شناسایی اصول تهیه مربا بالنگ</p> <p>۷-۱۰ شناسایی اصول تهیه مربا بادنجان</p> <p>۷-۱۱ شناسایی اصول تهیه مربا کدو</p> <p>۷-۱۲ شناسایی اصول تهیه مربا ترب سفید</p> <p>۷-۱۳ شناسایی اصول تهیه مربا خرمالو</p> <p>۷-۱۴ شناسایی اصول تهیه مربا گوجه فرنگی</p> <p>۷-۱۵ شناسایی اصول تهیه مربا انجیر</p> <p>۷-۱۶ شناسایی اصول تهیه مربا نارنج</p> <p>۷-۱۷ شناسایی اصول تهیه مربا پسته تازه</p> <p>۷-۱۸ شناسایی اصول تهیه مربا گردو</p> <p>۷-۱۹ شناسایی اصول تهیه مربا گل محمدی</p> <p>۷-۲۰ شناسایی اصول تهیه مارمالاد کیوی</p> <p>۷-۲۱ شناسایی اصول تهیه مارمالاد پرتغال</p> <p>۷-۲۲ شناسایی اصول تهیه مارمالاد سیب</p>	



نام شغل: دسر ساز سنتی

سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور

اهداف و ریز برنامه درسی

شماره	شرح	زمان آموزش		
		نظری	عملی	جمع
۷-۲۳	شناسایی اصول تهیه مارمالاد توت فرنگی			
۷-۲۴	شناسایی اصول تشخیص اشکالات مربا و مارمالاد و رفع آن - تشخیص کپک و رفع آن - تشخیص شکرک و رفع آن			
۷-۲۵	شناسایی اصول جلوگیری از کپک زدن			
۷-۲۶	شناسایی اصول جلوگیری از شکرک زدن			
۸	توانایی رعایت نکات حفاظتی و ایمنی و بهداشت کار ۸-۱ شناسایی مواد پاک کننده و ضد عفونی کننده وسایل شستشو ۸-۲ شناسایی اصول شستشوی روزانه وسایل کار ۸-۳ شناسایی اصول شستشوی محیط گاز ۸-۴ شناسایی اصول رعایت نظافت شخص و کاربرد لباس کار، کلاه، ماسک، دستکش، چکمه ضمن کار ۸-۵ آشنایی با تهویه ۸-۶ شناسایی اصول صحیح دفع زباله از محیط کار ۸-۷ شناسایی جعبه کمکهای اولیه ۸-۸ شناسایی اصول صحیح کاربرد تجهیزات پخت ۸-۹ شناسایی اصول صحیح کاربرد تجهیزات جانبی در آشپزخانه ۸-۱۰ آشنایی با موارد حفاظت فردی ۸-۱۱ آشنایی با علل بروز حوادث شغلی	۳/۵	۴	۷/۵



نام شغل : دسرساز سنتی

سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور

فهرست استاندارد تجهیزات، ابزار، مواد و وسایل رسانه ای

ردیف	مشخصات فنی	تعداد	شماره
۱	ظروف مناسب سرو		
۲	قاشق چوبی		
۳	قابلمه مسی		
۴	پیمانه و قاشق های اندازه گیری		
۵	بطری شیشه ای		
۶	قالب		
۷	قاشق فلزی		
۸	صافی		
۹	تابه		
۱۰	قابلمه لعابی		
۱۱	یخچال		
۱۲	فریزر		
۱۳	دوش		
۱۴	ترازو		
۱۵	میکسر		
۱۶	اجاق گاز		
۱۷	صندلی و میز کار آموز		
۱۸	صندلی و میز مربی		
۱۹	سیلفون		
۲۰	کیسه پلاستیکی		
۲۱	لباس کار		
۲۲	کلاه		
۲۳	دستکش		
۲۴	چکمه		
۲۵	آرد		



نام شغل : دسرساز سنتی

سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور

فهرست استاندارد تجهیزات، ابزار، مواد و وسایل رسانه ای

ردیف	مشخصات فنی	تعداد	شماره
۲۶	نشاسته		
۲۷	زعفران		
۲۸	برنج		
۲۹	شیر		
۳۰	پودر کاکائو		
۳۱	پودر قند		
۳۲	آلبیمو		
۳۲	زنجبیل		
۳۳	ترب سفید		
۳۴	گلاب		
۳۵	هویج		
۳۶	گوجه فرنگی		
۳۷	گردو تازه		
۳۸	پسته تازه		
۳۹	خلال نارنج		
۴۰	خلال پرتقال		
۴۱	تخم مرغ		
۴۲	ژلاتین		