

استاندارد آموزش شغل

شیرینی پز شیرینی های خشک

گروه شغلی

خدمات تغذیه ای

کد ملی آموزش شغل

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

تاریخ تدوین استاندارد: ۱۳۹۷/۰۶/۱۲

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

کد ملی شناسایی آموزش شغل: ۷۵۱۲۲۰۶۷۰۳۵۰۰۰۱

اعضاء کارگروه برنامه‌ریزی درسی: خدمات تغذیه ای					
ردیف	نام و نام خانوادگی	آخرین مدرک تحصیلی	رشته تخصصی	شغل و سمت	سابقه کار
۱	اقدس شمس	فوق دیپلم	هتلداری	موسس، مدیر و مربی و مدرس دانشگاه	۳۸
۲	مهری هاشم زاده	لیسانس	مدیریت هتلداری	موسس، مدیر و مربی	۳۴
۳	صالحه دردائی	لیسانس	صنایع غذایی	موسس، مدیر و مربی	۱۷
۴	سودابه حکیم الهی	فوق دیپلم	مدیریت خانواده	موسس، مدیر و مربی	۱۷
۵	نازنین کروریان	لیسانس	صنایع غذایی	موسس، مدیر و مربی	۱۷
۶	پروانه خصرانی نیا	دکتری تخصصی	بیوشیمی	مدیر شرکت - استادیار دانشگاه	۲۱
۷	مریم قاجاریه	لیسانس	هتلداری	مربی	۱۸
۸	محمد علی حاتمیان	فوق لیسانس	تاریخ	دبیر کارگروه برنامه ریزی درسی گردشگری و هتلداری	۱۸
۹	سید محسن جلالی	فوق لیسانس	مدیریت آموزشی	دبیر کارگروه برنامه ریزی درسی صنایع غذایی	۱۲

فرآیند بازنگری استانداردهای آموزش:

طی جلسه ای که در تاریخ ۱۳۹۷/۵/۳۰ با حضور اعضای کارگروه برنامه ریزی درسی خدمات تغذیه ای برگزار گردید استاندارد آموزش شایستگی شیرینی پز شیرینی های خشک(مقدماتی) با کد ۷۵۱۲۲۰۶۷۰۳۱۰۰۹۱ و استاندارد آموزش شایستگی شیرینی پز شیرینی های خشک(پیشرفته) با کد ۷۵۱۲۲۰۶۷۰۳۱۰۱۰۱ بررسی و تحت عنوان شغل شیرینی پز شیرینی های خشک با کد ۷۵۱۲۲۰۶۷۰۳۵۰۰۰۱ مورد تائید قرار گرفت.

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

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، 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 :

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.

نام استاندارد آموزش شغل:	
شیرینی پز شیرینی های خشک	
شرح استاندارد آموزش شغل:	
<p>شیرینی پز شیرینی های خشک شغلی از مشاغل حوزه خدمات تغذیه ای که دارای شایستگی های تهیه مواد اولیه ، آماده سازی آنها و نگهداری تا زمان مصرف- تهیه ، توزین و اندازه گیری مواد اولیه- شستشو ، سرویس و نگهداری دستگاه ها و وسایل شیرینی پزی- تهیه کوکیز ریز خانگی- تهیه قرایبه بادامی ، قرایبه گردویی ، قرایبه نارگیلی- تهیه کیک نارگیلی ، گردویی و مرنگ- تهیه پادرازی - تهیه شیرینی باقلوا و قطاب- تهیه شیرینی نخودچی ، برنجی ، نارگیلی- تهیه شیرینی نان چای و بیسکوئیت شکری- تهیه شیرینی بادامی و پسته ای- تهیه شیرینی حاجی بادام- تهیه شیرینی سوئی - اسکاتلندی- تهیه کوکیز مغزدار و شکلاتی می باشد.</p>	
ویژگی های کارآموز ورودی :	
<p>حداقل میزان تحصیلات : پایان دوره اول متوسطه (پایان دوره راهنمایی) حداقل توانایی جسمی و ذهنی : داشتن سلامت کامل جسمانی و روانی مهارت های پیش نیاز : ندارد</p>	
طول دوره آموزش :	
طول دوره آموزش	: ۲۶۰ ساعت
- زمان آموزش نظری	: ۴۰ ساعت
- زمان آموزش عملی	: ۲۲۰ ساعت
- زمان کارورزی	: ۰ ساعت
- زمان پروژه	: ۰ ساعت
بودجه بندی ارزشیابی (به درصد)	
- کتبی :	۲۵٪
- عملی :	۶۵٪
- اخلاق حرفه ای :	۱۰٪
صلاحیت های حرفه ای مربیان :	
<p>فوق دیپلم تغذیه ، صنایع غذایی ، هتلداری با ۳ سال سابقه کار مرتبط لیسانس تغذیه ، صنایع غذایی ، هتلداری با ۱ سال سابقه کار مرتبط</p>	

*** تعریف دقیق استاندارد(اصطلاحی):**

شیرینی پز شیرینی های خشک فردی است که توانایی تهیه انواع شیرینی های خشک را داشته باشد.

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

Cookies Confectioner

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

—

*** 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

ردیف	عناوین	ساعت آموزش		
		نظری	عملی	جمع
۱	تهیه مواد اولیه ، آماده سازی آنها و نگهداری تا زمان مصرف	۲	۳	۵
۲	تهیه ، توزین و اندازه گیری مواد اولیه	۲	۳	۵
۳	شستشو ، سرویس و نگهداری دستگاه ها و وسایل شیرینی پزی	۲	۳	۵
۴	تهیه کوکیز ریز خانگی	۳	۱۵	۱۸
۵	تهیه قرایبه بادامی ، قرایبه گردویی ، قرایبه نارگیلی	۵	۲۳	۲۸
۶	تهیه کیک نارگیلی ، گردویی و مرنگ	۲	۸	۱۰
۷	تهیه پادرازی	۲	۱۵	۱۷
۸	تهیه شیرینی مارمالادی	۵	۱۸	۲۳
۹	تهیه شیرینی باقلوا و قطاب	۵	۳۰	۳۵
۱۰	تهیه شیرینی نخودچی ، برنجی ، نارگیلی	۲	۱۸	۲۰
۱۱	تهیه شیرینی نان چای و بیسکوئیت شکری	۲	۱۵	۱۷
۱۲	تهیه شیرینی بادامی و پسته ای	۲	۱۵	۱۷
۱۳	تهیه شیرینی حاجی بادام	۲	۱۸	۲۰
۱۴	تهیه شیرینی سوئدی - اسکاتلندی	۲	۱۸	۲۰
۱۵	تهیه کوکیز مغزدار و شکلاتی	۲	۱۸	۲۰
جمع ساعات		۴۰	۲۲۰	۲۶۰

	زمان آموزش			عنوان : تهیه مواد اولیه ، آماده سازی آنها و نگهداری تا زمان مصرف
	جمع	عملی	نظری	
	۵	۳	۲	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست‌محیطی مرتبط			
ویدئو پروژکتور - اسلاید میز کار - آسیاب الک ها در سایزهای مختلف ظروف نگهداری مواد اولیه	دانش :			
				- مواد اولیه کیک
				- ویژگی انواع مواد اولیه مورد استفاده
				- شرایط نگهداری مواد اولیه
				- ویژگی ظروف نگهداری مواد اولیه
				- انواع آسیاب و ابزار کار
	مهارت :			
				- آماده سازی مواد اولیه
				- انتخاب ابزارهای مناسب
				- آسیاب کردن مواد مورد مصرف
	نگرش :			
				- دقت در انتخاب مواد
				- دقت در شرایط نگهداری خاص مواد تا زمان مصرف
	ایمنی و بهداشت :			
				- استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی
				- استفاده از سیستم تهویه مناسب و نور
توجهات زیست‌محیطی :				
			- دفع صحیح ضایعات زیست‌محیطی	

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۵	۳	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			تهیه، توزین و اندازه گیری مواد اولیه
ویدئو پروژکتور - اسلاید میز کار - ترازو پیمانه و قاشق اندازه گیری	دانش :			
				- نکات مهم اندازه گیری مواد اولیه
				- انواع وسایل اندازه گیری نظیر پیمانه ها ، ترازو و قاشق ها
				- نکات مهم در اندازه گیری حجم و لیتر و طریقه اندازه گیری آنها
	مهارت :			
				- توزین مواد اولیه
				- اندازه گیری حجم مواد اولیه
				- اندازه گیری مایعات
	نگرش :			
				- دقت در اندازه گیری مواد طبق اصول دستورالعمل
	ایمنی و بهداشت :			
				- استفاده از دستکش نسوز
				- استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی
				- استفاده از سیستم تهویه هوای مناسب و نور
توجهات زیست محیطی :				
			- دفع صحیح ضایعات در اسرع وقت و استفاده از سطل زباله	

	زمان آموزش			عنوان :
	نظری	عملی	جمع	
	۲	۳	۵	
				شستشو ، سرویس و نگهداری دستگاه های مربوط وسایل شیرینی پزی
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی				دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط
ابزار شوینده-مواد اولیه شستشو-مواد ضد عفونی انواع دستمال برای خشک کردن				دانش :
				- ابزار و تجهیزات شیرینی پزی و شرایط آن
				- انواع ابزار شستشو دهنده سطوح و تجهیزات و ابزارها
				- انواع مواد پاک کننده برای سطوح کار و تجهیزات
				- انواع مواد ضد عفونی
				مهارت :
				- نظافت ابزار و تجهیزات شیرینی پزی پس از انجام کار
				- نگهداری ابزار و تجهیزات شیرینی پزی تا زمان مصرف آن
				نگرش :
				- دقت در نظافت و پاکسازی تجهیزات شیرینی پزی پس از پایان کار
				- شستشوی مجدد ابزار ، سطوح تجهیزات ، ابزار مصرفی پس از پایان کار
				ایمنی و بهداشت :
				- استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی
			- استفاده از سیستم تهویه هوا و نور	
			توجهات زیست محیطی :	
			- دفع صحیح پساب حاصل از شستشو	

	زمان آموزش			عنوان : تهیه کوکیز ریز خانگی
	جمع	عملی	نظری	
	۱۸	۱۵	۳	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
انواع آرد-انواع چربی تخم مرغ-شکر پودر قند-شیره ها عسل - افرا عصاره یا شیره انگور و خرما انواع ادویه -میز کار انواع اسانس پودر کاکائو - قهوه شیر خشک - شیر همزن دستی - برقی - لیسک کاردک - الک ها قابلمه ها - پیمانه ها - ترازو قیف	دانش :			
	- انواع کوکیزها			
	- انواع شیرین کننده برای تهیه خمیرها			
	- انواع چربی های مناسب برای تهیه خمیرها			
	- انواع اسانس ها و کاربرد تخم مرغ برای تهیه کوکیزها			
	مهارت :			
	- آماده سازی مواد اولیه برای تهیه کوکیزها			
	- استفاده از مداد مناسب			
	- استفاده از مایعات مناسب			
	- تهیه شیرینی کوکیز			
	نگرش :			
	- دقت در برنامه ریزی خرید مواد اولیه			
	- دقت در نگهداری مواد اولیه			
	ایمنی و بهداشت :			
	- استفاده از لباس کار مخصوص، کلاه، دستکش نسوز، ماسک، دستکش یکبارمصرف			
توجهات زیست محیطی :				
- دفع صحیح ضایعات و پساب				
- مدیریت انرژی				

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۲۸	۲۳	۵	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
ویدئو پروژکتور - اسلاید میز کار - شکر سفیده تخم مرغ بادام - گردو - نارگیل کاسه استیل در سایزهای مختلف چرخ گوشت - کاغذ روغنی آرد برنج - پودر نارگیل سرکه - آبلیمو وانیل - بکینگ پودر کاغذ روغنی - الک قیف - ماسوره لیسک - کاردک فر - اجاق				دانش :
				- مواد اولیه شیرینی قرایبه ها
				- نکات مربوط به نحوه آماده سازی آنها
				- اهمیت دفعات چرخ کردن شیرینی قرایبه ها
				- درجه حرارت مناسب برای پخت شیرینی قرایبه ها
				مهارت :
				- مخلوط کردن مواد قرایبه ها با سفیده تخم مرغ و استراحت آن
				- چرخ کردن مواد قرایبه ها و نکات مهم
				- پوشانیدن سینی پخت با کاغذ روغنی
				- پخت قرایبه ها با درجه مناسب فر
				نگرش :
				- افزودن مواد مناسب و ترکیب آن
				- دقت و سرعت عمل کار
				ایمنی و بهداشت :
				- استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی و استفاده از دستکش نسوز
			- استفاده از سیستم تحویه مناسب و نور کافی	
			توجهات زیست محیطی :	
			- دفع صحیح ضایعات در اسرع وقت	
			- مدیریت انرژی	

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۱۰	۸	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			تهیه کیک نارگیلی ، گردوئی و مرنگ
فر - اجاق گاز یخچال فریزر همزن دستی - همزن برقی ترازو - پیمانه ها لیسک - کاردک - قیف ماسوره - کاغذ روغنی سینی فر در سایزهای مختلف کاسه استیل - قلم مو آرد - روغن - تخم مرغ پودر نارگیل - گردو آبلیمو-شکر - پودر قند وانیل - پودر کاکائو پودر تارتار-جوهر لیمو				دانش : - ویژگی مواد اولیه برای ترکیب شیرینی ها - اهمیت ترکیب مواد اولیه شیرینی ها - اهمیت قیف زدن مواد شیرینی ها - شرایط نگهداری شیرینی ها مهارت : - آماده سازی مواد اولیه شیرینی ها - ترکیب مواد اولیه طبق اصول درست شیرینی ها - قیف زدن دستی شیرینی ها - تنظیم درجه دمای مناسب برای هر کدام از شیرینی ها نگرش : - اطمینان از مصرف مواد مرغوب و تازه - دقت در تنظیم دما ایمنی و بهداشت : - استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی سیستم تهویه هوا و نوررسانی توجهات زیست محیطی : - دفع صحیح ضایعات و پساب - مدیریت انرژی

	زمان آموزش			عنوان : تهیه خمیر پادرازی
	جمع	عملی	نظری	
	۱۷	۱۵	۲	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
اجاق گاز - فر - یخچال				دانش :
قالب - سینی فر				- ویژگی آرد مورد استفاده برای تهیه خمیر پادرازی
کاردک - خمیر پز				- ویژگی شیرینی پادرازی و اهمیت اندود کاری
قلم مو - لیسک				- ویژگی قالب مورد استفاده
همزن دستی - همزن برقی				- شرایط مناسب نگهداری خمیر پادرازی
کاسه استیل - ترازو				مهارت :
الک - پیمانه				- تهیه خمیر مناسب برای شیرینی پادرازی
وردنه - تخم مرغ				- قالب زدن شیرینی پادرازی
آرد برنج - آرد نخوچی				- اندود کردن رویه شیرینی و پخت قالب مناسب
روغن - پودر قند				نگرش :
شکر - وانیل - هل				- استفاده از مواد مناسب اولیه
کنجد - پسته				- کنترل پخت کافی آن
				- دقت در تنظیم درجه ایده آل شیرینی
				ایمنی و بهداشت :
				- تجهیز بودن کارگاه به سیستم تهویه مناسب و نور کافی
				- استفاده از لباس کار مناسب
				توجهات زیست محیطی :
				- دفع صحیح ضایعات و پساب
				- مدیریت انرژی

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۲۳	۱۸	۵	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
اجاق گاز-فر - یخچال				دانش :
همزن دستی-همزن برقی				- انواع شیرینی مارمالادی
لیسک - کاردک				- ویژگی شیرینی مارمالادی و طریقه نگهداری
قلم مو - قیف				- اهمیت کیفیت مارمالادی
سرماسوره				- اهمیت کیفیت مواد برای شیرینی مارمالادی
کاسه استیل - سینی فر				مهارت :
ترازو - پیمانه ها				- تهیه خمیر شیرینی مارمالادی
الک - وردنه				- تهیه انواع مارمالادها
آرد - شکر				- شکل دهی و قالب زدن شیرینی
پودر شکر				- اندود کردن روی شیرینی
روغن - کره				- قرار دادن مارمالادی داخل شیرینی
وانیل - مغزها				- تزئین روی شیرینی
هل - زرد آلو				نگرش :
آلبالو - سیب				- دقت در برنامه ریزی خرید مواد اولیه و دقت در نگهداری مواد اولیه
نشاسته - ژلاتین				ایمنی و بهداشت :
آبلیمو - جوهر لیمو				- استفاده از لباس کار مخصوص، کلاه، دستکش نسوز، ماسک، دستکش یکبارمصرف
				توجهات زیست محیطی :
				- دفع صحیح ضایعات و پساب
				- مدیریت انرژی

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۳۵	۳۰	۵	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			تهیه شیرینی باقلوا و قطاب
اجاق گاز - فر همزن برقی - همزن دستی سینی فر - لیسک - کاردک قلم مو - وردنه کاسه های استیل خمیر پز - جعبه آرد - مغز بادام مغز گردو - شکر - پودر قند هل - گلاب تخم مرغ - روغن کره - زعفران				دانش : - ویژگی آرد مناسب برای تهیه باقلوا و قطاب - ویژگی مغزهای مناسب برای استفاده - ویژگی روغن مناسب و جعبه مناسب مهارت : - تهیه خمیر و استراحت آن - باز کردن خمیر طبق روش درست و قالب زدن آن - آماده سازی مغزها برای استفاده - تهیه شربت مناسب برای باقلوا نگرش : - اطمینان از تازه بودن مغزها - دقت در انجام کار - استفاده بهینه از مواد ایمنی و بهداشت : - مجهز بودن کارگاه به تهویه مناسب و نور کافی - استفاده از لباس کار مناسب توجهات زیست محیطی : - دفع صحیح ضایعات و پساب - مدیریت انرژی

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۲۰	۱۸	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
اجاق گاز - فر				دانش :
یخچال - فریزر				- مواد اولیه مناسب برای تهیه شیرینی ها
همزن برقی-همزن دستی				- ویژگی های آرد نخودچی و برنجی
آسیاب برقی-کاسه های استیل				- ویژگی روغن مناسب شیرینی ها
سینی فر - وردنه				- شرایط قالب زدن شیرینی ها و نگهداری آنها
قلم مو - قالب ها				مهارت :
لیسک - کاردک				- آسیاب کردن پسته و دم کردن زعفران و هل
آرد نخودچی - آرد برنج				- آماده کردن خمیر مناسب برای شیرینی ها
پودر نارگیل - آرد سفید				- پهن کردن خمیر و قالب زدن آن
وانیل - بکینگ پودر				- درجه مناسب فر و پخت شیرینی ها
جوهر لیمو - شکر				- خشک کردن و بسته بندی شیرینی ها
پودر قند - پسته				نگرش :
هل - زعفران				- دقت در کلیه مراحل انجام کار
روغن - کره				ایمنی و بهداشت :
روغن قنادی - قیف -				- استفاده از لباس کار مناسب
سرماسوره-کاغذ روغنی				- مجهز بودن کارگاه به تهویه مناسب و نور کافی
				توجهات زیست محیطی :
				- دفع صحیح ضایعات و پساب
				- مدیریت انرژی

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۱۷	۱۵	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
اجاق گاز - فر همزن برقی-همزن دستی لیسک - کاردک وردنه - قلم مو خمیر بر - سینی فر کاسه استیل الک - کاغذ روغنی آرد سفید - شکر پودر کاکائو-روغن - کره وانیل - اسانس پرتقال شکلات-تخم مرغ-خامه				دانش : - مواد اولیه برای تهیه شیرینی نان چای و بیسکوئیت - ویژگی های آرد مناسب کار - ویژگی روغن در بکار گیری خمیر - اهمیت شرایط نگهداری خمیر
				مهارت : - ترکیب مواد اولیه طبق اصول درست آن - استراحت خمیر و پهن کردن خمیر و قالب زدن آن - اندود کردن خمیر و یا تزئین آن - بسته بندی و یا چیدمان مناسب شیرینی
				نگرش : - دقت در کلیه مراحل انجام کار - دقت در بسته بندی و چیدمان مناسب
				ایمنی و بهداشت : - استفاده از لباس کار مناسب
				توجهات زیست محیطی : - دفع صحیح ضایعات و پساب - مدیریت انرژی

	زمان آموزش			عنوان : تهیه شیرینی بادامی و پسته ای
	جمع	عملی	نظری	
	۱۷	۱۵	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
اجاق گاز - فر یخچال - فریزر همزن برقی-همزن دستی وردنه - قالب قلم مو - کاردک لیسک - سینی فر قالب ها-آرد سفید شکر - پودر قند نشاسته ذرت بادام - پسته هل - وانیل روغن - کره روغن قنادی-تخم مرغ				دانش :
				- ویژگی آرد مناسب برای استفاده شیرینی بادامی و پسته ای
				- ویژگی شیرینی بادامی و پسته ای
				- اهمیت مرغوبیت بادام و پسته
				- اهمیت انواع قالب مناسب برای شیرینی ها
				مهارت :
				- تهیه خمیر شیرینی ها و استراحت لازم برای خمیرها
				- آماده سازی خمیر و قالب زدن درست آن
				- اندود کردن خمیر در صورت نیاز
				- پخت شیرینی ها طبق اصول درست آن و بسته بندی و چیدمان مناسب شیرینی ها
				نگرش :
				- دقت در مراحل ترکیب مواد اولیه
				- رعایت زمان پخت درست آن ها
				ایمنی و بهداشت :
				- استفاده از لباس کار مناسب
			توجهات زیست محیطی :	
			- دفع صحیح ضایعات و پساب	
			- مدیریت انرژی	

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۲۰	۱۸	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
اجاق گاز - فر یخچال - فریزر همزن برقی - همزن دستی سینی فر - کاسه استیل لیسک - کاردک آرد سفید - آرد نخودچی - هل - زعفران - پودر قند شکر - روغن - کره روغن قنادی				دانش :
				- مواد اولیه مناسب برای شیرینی حاجی بادام
				- ویژگی آرد مورد نیاز
				- ویژگی روغن مناسب برای تهیه شیرینی
				- ویژگی درجه حرارت فر
				مهارت :
				- آسیاب کردن هل و دم کردن زعفران
				- آماده کردن خمیر و استراحت آن
				- آماده کردن خمیر برای پخت
				- فرم دهی خمیر و درجه حرارت مناسب جهت پخت
				نگرش :
				- دقت در مراحل کار
				- دقت در فرم دهی خمیر
				ایمنی و بهداشت :
			- استفاده از لباس کار مناسب	
			توجهات زیست محیطی :	
			- دفع صحیح ضایعات و پساب	
			- مدیریت انرژی	

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۲۰	۱۸	۲	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
اجاق گاز - فر یخچال - فریزر همزن برقی - همزن دستی میکسر برقی - سینی فر خمیر بر - الک کاسه استیل - کره - شکر تخم مرغ - آرد - دارچین - پسته - بادام - نمک				دانش :
				- ویژگی های مواد اولیه
				- اهمیت کیفیت خمیر
				- ویژگی روغن در بکار گیری خمیر
				- اهمیت شرایط نگهداری خمیر
				مهارت :
				- آماده سازی مواد اولیه
				- بررسی میزان کیفیت خمیر
				- استفاده از درجه مناسب فر برای پخت
				- برش خمیر شیرینی ها
				نگرش :
				- دقت در کلیه مراحل پخت
				- استفاده بهینه از مواد
				ایمنی و بهداشت :
			- استفاده از لباس کار مناسب	
			توجهات زیست محیطی :	
			- دفع صحیح ضایعات و پساب	
			- مدیریت انرژی	

	زمان آموزش			عنوان : تهیه کوکیز مغزدار و شکلاتی
	جمع	عملی	نظری	
	۲۰	۱۸	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
اجاق گاز - اجاق فر دار یخچال-فریزر همزن برقی-همزن دستی خمیر بر-قالب الک و خمیر بر-کاسه استیل کره - تخم مرغ روغن قنادی - آرد وانیل - شکر جوش شیرین - نمک				دانش :
				- ویژگی مواد اولیه شکلات
				- چگونگی فرآیند تهیه شکلات
				- ویژگی تهیه کوکیز
				- شرایط نگهداری خمیر
				مهارت :
				- آماده سازی مواد اولیه شکلات
				- بررسی میزان کیفیت خمیر کوکیز
				- مراحل آماده سازی و طریقه استفاده شکلات
				- آماده سازی قالب و برش خمیر کوکیز
				نگرش :
				- دقت در کلیه مراحل پخت خمیر کوکیز
				- استفاده بهینه از مواد
				ایمنی و بهداشت :
				- استفاده از لباس کار مناسب
			توجهات زیست محیطی :	
			- دفع صحیح ضایعات و پساب	
			- مدیریت انرژی	

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	سیستم تهویه	استاندارد	متناسب با محیط	
۲	کپسول آتشنشانی	استاندارد	متناسب با محیط	
۳	جعبه کمک های اولیه	استاندارد	۱ عدد کامل	
۴	اجاق گاز	استاندارد	۲ دستگاه	
۵	فر	استاندارد	۲ دستگاه	
۶	میز کار	استاندارد	۲ دستگاه	
۷	میز و صندلی	مخصوص کار آموز	۱۵ عدد	
۸	ترازو	با دقت - دیجیتال	۲ عدد	
۹	آسیاب	برقی	۱ عدد	
۱۰	آسیاب	دستی	۱ عدد	
۱۱	میکسر	نیمه صنعتی	۱ عدد	
۱۲	همزن برقی	برقی	۲ عدد	
۱۳	یخچال	ویترینی	۱ عدد	
۱۴	چرخ گوشت	استاندارد	۱ عدد	

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	آرد سفید	مرغوب	به میزان لازم	
۲	آرد نخودچی	مرغوب	به میزان لازم	
۳	آرد برنج	مرغوب	به میزان لازم	
۴	آرد نشاسته	مرغوب	به میزان لازم	
۵	شکر	معمولی	به میزان لازم	
۶	شکر	دانه درشت	به میزان لازم	
۷	پودر قند	مرغوب	به میزان لازم	
۸	کره	گیاهی	به میزان لازم	
۹	کره	قنادی	به میزان لازم	
۱۰	روغن	مایع	به میزان لازم	
۱۱	روغن	قنادی	به میزان لازم	
۱۲	مغزجات	مرغوب - پسته - بادام - گردو	به میزان لازم	
۱۳	دانه ها	کنجد - سیاه دانه	به میزان لازم	
۱۴	دارچین	مرغوب	به میزان لازم	
۱۵	هل - زعفران	مرغوب	به میزان لازم	
۱۶	شیر - خامه	مرغوب	به میزان لازم	
۱۷	تخم مرغ	مرغوب	به میزان لازم	
۱۸	شیر خشک	مرغوب	به میزان لازم	
۱۹	جوهر لیمو - بیکینگ پودر	مرغوب	به میزان لازم	
۲۰	پیمانه ها	استاندارد	۲ سری	
۲۱	قاشق ها	استاندارد	۲ سری	
۲۲	کفگیر	معمولی	۲ سری	
۲۳	قاشق	معمولی	۲ سری	
۲۴	همزن	دستی	۴ عدد	

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
۲۵	کاردک	معمولی	۴ عدد	
۲۶	لیسک	معمولی	۴ عدد	
۲۷	وردنه	در سایزهای مختلف	۲ عدد	
۲۸	کارد	مخصوص برش	۲ عدد	
۲۹	الک	در سایزهای مختلف	۲ سری	
۳۰	سینی فر	مخصوص فر	۶ سری	
۳۱	قلم مو (بوکس)	در سایزهای مختلف	۲ سری	
۳۲	کاسه استیل	در سایزهای مختلف	۲ سری	
۳۳	قالب	در سایزهای مختلف	۲ سری	
۳۴	صفحه	صفحه سرد کن	۲ سری	
۳۵	تخته	مخصوص کار	۲ سری	
۳۶	صافی	در سایزهای مختلف	۲ سری	
۳۷	ماسک - دستکش - کلاه	در سایزهای مختلف	۱۵ عدد	
۳۸	چاقو	مخصوص	۲ سری	
۳۹	انواع جعبه	در اشکال مختلف	۱۵ سری	

توجه :

- ابزار به ازاء هر سه نفر محاسبه شود.