

بسمه تعالی

معاونت پژوهش، برنامه ریزی و سنجش مهارت

دفتر پژوهش، طرح و برنامه ریزی درسی

استاندارد آموزش شغل مربی قنادی

Vocational Education Teachers – (Confectionery instructor)

گروه شغلی خدمات تغذیه ای

کد ملی آموزش شغل

۲	۳	۲	۰	۴	۰	۶	۸	۰	۰	۲	۰	۰	۰	۱
ISCO-۰۸				سطح مهارت	شناسه گروه			شناسه شغل			شناسه شایستگی			نسخه

نسخه آزمایشی

تاریخ تدوین: ۱۳۹۵/۷/۱

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

کد آموزش شغل مربی : ۱۰۰۰۱+۶۸۰+۴۰۶۳۳

اعضاء کارگروه برنامه ریزی درسی : خدمات تغذیه ای					
ردیف	نام و نام خانوادگی	آخرین مدرک تحصیلی	رشته تخصصی	شغل و سمت	سابقه کار
۱	پریسا رستمی	لیسانس	علوم تغذیه	مسئول گروه برنامه درسی خدمات تغذیه ای	۱۷
۲	اقدس شمس	فوق دیپلم	هتلداری	مدیر و مربی	۳۰
۳	مهری هاشم زاده	لیسانس	مدیریت هتلداری	مدیر و مربی	۳۵
۴	مریم احباب	لیسانس	علوم پزشکی مامایی	مربی	۱۵
۵	مریم هوشمند	لیسانس	ادبیات فارسی	مدیر و مربی	۲۵
۶	مرجان مشایخی	لیسانس	صنایع غذایی	مدیر و مربی	۱۰
۷	فرحناز زعفریان	لیسانس	مدیریت آشپز ملل	مربی	۸
۸	مهوش ملکی مطلوب	فوق دیپلم	مددکاری و آسپزی از مالزی	مربی	۱۷

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

آدرس: دفتر پژوهش ، طرح و برنامه ریزی درسی

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

تلفن ۶۶۵۸۳۶۲۸

دورنگار ۶۶۵۸۳۶۵۸

آدرس الکترونیکی : rpe@irantvto.ir

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 :

بیبانه 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 .

مربی :

فردی است که با احراز شرایط مربیگری، توانایی انتقال دانش، مهارت و نگرش به کارآموزان، استفاده از تجهیزات کارگاه آموزشی و فناوری روز و انجام ارزشیابی های تشخیصی، تکوینی و پایانی دوره را مطابق با استاندارد های آموزشی داشته باشد.

شرایط کارآموز:

حداقل شایستگی ها و توانایی هایی که از یک شخص در هنگام ورود به دوره آموزش انتظار می رود .

کارورزی:

هر تجربه آموزشی را که با شغل ترکیب شود کارورزی گویند . به عبارت دیگر یادگیری و آموزش حین کار در راستای افزایش مهارت را کارورزی میگویند.

ارزشیابی :

فرآیند جمع آوری شواهد و قضاوت در مورد آنکه یک شایستگی بدست آمده است یا خیر ، که شامل دو بخش عملی و کتبی عملی خواهد بود .

صلاحیت های حرفه ای آموزش دهنده:

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 :

دانش مجموعه ای از معلومات نظری و توانمندی های ذهنی لازم برای رسیدن به یک شایستگی یا توانایی می باشد که شامل مواردی همچون علوم پایه، زبان فنی و فناوری (نظیر فلز شناسی، چوب شناسی، اصول الکتریسیته، اصول حسابداری، الیاف شناسی، پارچه شناسی، مفاهیم طراحی سنتی، مبانی هنرهای تجسمی، انواع آفات و بیماری های گیاهی وزراعی ، روش های عیب یابی موتور، مبانی تبریدو.....) می باشد.

مهارت :

حداقل هماهنگی بین ذهن و جسم برای رسیدن به یک توانمندی یا شایستگی . معمولاً به مهارت های عملی ارجاع می شود .

نگرش :

یکی از زیر گروه های مهارت است که به شایستگی های اجتماعی دلالت داشته و بر روی باورها، عقائد و رفتار فرد اثر دارد و شامل مهارت های نرم مانند اخلاق حرفه ای ، کارگروهی ، انضباط، خلاقیت و 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 ایمنی است که در هر شغل باید رعایت و عمل شود که کمترین آسیب به محیط زیست وارد گردد.

عنوان استاندارد آموزش:

مربی قنادی

شرح استاندارد آموزش شغل :

مربی قنادی اولین سطح مربیگری در رشته خدمات تغذیه ای می باشد که فرد می باید مسلط به آموزش استاندارد آموزشی شیرینی پزی درجه ۲ بوده و دارای شایستگی های زیر می باشد:

تهیه مواد اولیه ، آماده سازی آنها و نگهداری تا زمان مصرف ، شستشو ، سرویس و نگهداری دستگاه ها و وسایل شیرینی پزی ، توزین و اندازه گیری مواد اولیه ، بکارگیری نکات حفاظت و ایمنی تخصصی ، تفکیک مواد غذایی بر اساس شرایط نگهداری ، برنامه ریزی خرید با توجه به امکانات نگهداری و اعلام نیاز انجام شده ، چیدمان ابزار و تجهیزات در کارگاه قنادی ، پخت مواد غذایی به روشهای مختلف، تهیه انواع عصاره تغلیظ کننده ها ، تهیه انواع سس های سرد و گرم ، تهیه انواع سوپ و آش ، تهیه انواع چلو (برنج سفید) ، کته و پلو، تهیه انواع خورش، تهیه انواع غذاهای گوشتی، تهیه برخی غذاهای سنتی (حلیم، بادمجان، کوفته، کوکو) ، تهیه برخی از غذاهای خمیری، تهیه سالاد و اردور، کاناپ و کوکتل میگو و پوره آماده سازی، آرایش میز و آماده کردن غذا و تزئین آن جهت سرو را دارا می باشد .

شرایط کارآموز :

حداقل میزان تحصیلات : فوق دیپلم

حداقل توانایی جسمی و ذهنی : داشتن سلامت کامل جسمانی و روانی
مهارت های پیش نیاز : -

طول دوره آموزش :

طول دوره آموزش	: ۶۳۳ ساعت
- زمان آموزش نظری	: ۱۶۳ ساعت
- زمان آموزش عملی	: ۴۷۰ ساعت
- زمان کارورزی	: حداقل ۶۰ ساعت در محیط واقعی کار (تور علمی)

ارزشیابی پایان دوره :

حد نصاب قبولی :	روش محاسبه نمره آزمون :
- نمره کتبی ۶۰ از ۱۰۰	نمره کل \geq نمره عملی با ضریب ۷۵٪ + نمره کتبی با ضریب ۲۵٪
- نمره عملی ۸۰ از ۱۰۰ (ترجیحاً به صورت پروژه کامل می باشد)	$(۶۰ \times ۲۵) + (۸۰ \times ۷۵) \geq ۷۵$

صلاحیت های حرفه ای آموزش دهنده :

مربی رشته قنادی با مدرک:

- ۱- دیپلم (حداقل ۷ سال سابقه کار مرتبط ، صرفاً برای آموزش کار عملی)
- ۲- فوق دیپلم (حداقل ۵ سال سابقه کار مرتبط)
- ۳- لیسانس (حداقل ۳ سال سابقه کار مرتبط)
- ۴- فوق لیسانس (حداقل ۲ سال سابقه کار مرتبط)
- ۵- دکترا (حداقل ۲ سال سابقه کار مرتبط)

استاندارد آموزش شغل مربی

- شایستگی های تخصصی

ردیف	عناوین	آموزش نظری	آموزش عملی	جمع ساعت آموزش
۱	تهیه مواد اولیه ، آماده سازی آنها و نگهداری تا زمان مصرف	۵	۸	۱۳
۲	شستشو ، سرویس و نگهداری دستگاه ها و وسایل شیرینی پزی	۴	۴	۸
۳	توزین و اندازه گیری مواد اولیه	۲	۲	۴
۴	بکارگیری نکات حفاظت و ایمنی تخصصی	۵	۸	۱۳
۵	تفکیک مواد غذایی بر اساس شرایط نگهداری	۴	۶	۱۰
۶	برنامه ریزی خرید با توجه به امکانات نگهداری و اعلام نیاز انجام شده	۴	۹	۱۳
۷	نظم و ترتیب و چیدمان ابزار و تجهیزات در کارگاه قنادی	۳	۵	۸
۸	تهیه ، برش خمیر و قالب گیری	۲	۴	۶
۹	تهیه کمپوت ، مربا و مارمالادهای مورد استفاده در شیرینی پزی	۲	۱۰	۱۲
۱۰	تهیه انواع شکلات	۴	۱۶	۲۰
۱۱	تهیه برخی شیرینی های خشک بدون فر (اجاق کاری)	۳	۱۰	۱۳
۱۲	تهیه انواع شیرینی خشک با فر	۱۰	۴۳	۵۳
۱۳	تهیه انواع کیک و شیرینی تر	۱۰	۳۳	۴۳
۱۴	تهیه انواع دسرها	۳	۱۵	۱۸
مجموع		۶۱	۱۷۳	۲۳۴

* زمان کارورزی: گذراندن ۶۰ ساعت در محیط واقعی کار (تور علمی) الزامی است.

- شایستگی های عمومی

ردیف	عناوین	کد استاندارد	ساعت آموزش		
			نظری	عملی	جمع
۱	بکارگیری روش ها و فنون تدریس (پداگوژی)	۲۳۵۱-۴۹-۰۱۲-۱	۳۵	۷۰	۱۰۵
۲	کار آفرینی با رویکرد KAB (سطح مقدماتی)	۱۰۰۰۱۱/۲	۱۳	۳۷	۵۰
۳	رعایت الزامات سلامت ، بهداشت و ایمنی در محیط کار (HSE)	۳۲۵۷-۴۷-۰۵۳-۱	۲۴	۳۰	۵۴
۴	رایانه کار ICDL درجه ۲	۲۵۱۳-۵۳-۰۴۰-۱	۱۲	۲۰	۳۲
۵	رایانه کار ICDL درجه ۱	۲۵۱۳-۵۳-۰۴۱-۱	۱۸	۸۰	۹۸
جمع ساعات			۱۰۲	۲۳۷	۳۳۹

	زمان آموزش			عنوان: تهیه مواد اولیه و آماده سازی آنها و نگهداری تا زمان مصرف
	جمع	عملی	نظری	
	۱۳	۸	۵	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
آسیاب	۵			دانش :
الک				- ویژگی انواع مواد اولیه مورد استفاده در شیرینی پزی
دستورالعمل تهیه غذاها				- شرایط نگهداری مواد اولیه
سردخانه				- انواع سردخانه
ظروف نگهداری مواد غذایی				- ویژگی ظروف نگهداری مواد اولیه
مواد پاک کننده				- انواع آسیاب و موارد کاربرد آنها
ابزار پاک کننده				- انواع مواد آسیاب شونده
انبار خشک و خنک				- انواع الک و موارد کاربرد آنها
				- هدف از الک کردن مواد مصرفی در شیرینی پزی
	۸			مهارت :
				- تهیه لیست خرید روزانه ، هفتگی ، ماهانه
				- پاک کردن ، شستشوی مواد اولیه ، خرد کردن ، ریز کردن
				- بسته بندی ، ظروف گذاری مواد اولیه جهت نگهداری
				- آسیاب کردن مواد
				- انتخاب الک با مش مناسب
				- الک کردن
				نگرش :
				- دقت در تهیه لیست خرید مواد اولیه
				- دقت در پاک و خرد کردن مواد اولیه
				- دقت در پاکسازی مواد اولیه آسیاب شونده
				ایمنی و بهداشت :
				- مجهز بودن کارگاه به کپسول آتش نشانی
				- بکارگیری لباس کار مناسب هنگام کار دستکش روپوش کلاه ماسک چکمه
				- مجهز بودن کارگاه به جعبه کمکهای اولیه
				توجهات زیست محیطی :
				- دفع صحیح پساب حاصل از شستشوی مواد

	زمان آموزش			عنوان: شستشو سرویس و نگهداری دستگاه ها و وسایل شیرینی پزی
	جمع	عملی	نظری	
	۸	۴	۴	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
جعبه ابزار	۴			دانش :
مواد پاک کننده				- انواع مواد پاک کننده برای سطوح تجهیزات و ابزار
ابزار شوینده				- موارد عیوب جزئی
کل ابزار و تجهیزات قنادی				- انواع ابزار شستشو دهنده سطوح تجهیزات و ابزار
				- ویژگی های ابزار و تجهیزات قنادی و شرایط نگهداری آن ها
	۴			مهارت :
				- نظافت ابزار و تجهیزات شیرینی پزی پس از انجام کار و نگهداری صحیح تا زمان استفاده مجدد
				نگرش :
				- دقت در نظافت و پاکسازی تجهیزات شیرینی پزی بعد از اتمام کار
				-
				ایمنی :
				- شستشوی مجدد ابزار سطوح تجهیزات و ابزار پس از کاربرد مواد شوینده
				توجهات زیست محیطی :
				- دفع صحیح پساب حاصل از شستشو

	زمان آموزش			عنوان: توزین و اندازه گیری مواد اولیه
	جمع	عملی	نظری	
	۴	۲	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
ترازو دیجیتالی ترازو باسکولی پیمانانه های اندازه گیری	۲			دانش :
				- ویژگی های ترازو و انواع آن (واحد های اندازه گیری وزن)
				- واحدهای اندازه گیری حجم
				- مفهوم حجم و لیتر
				-
	۲			مهارت :
				- توزین مواد اولیه
				- اندازه گیری حجم مواد اولیه
				نگرش :
				- دقت در اندازه گیری طبق دستورالعمل
				-
				ایمنی :
			- روپوش کار	
			- کلاه	
			- کفش	
			توجهات زیست محیطی :	
			-	

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۱۳	۸	۵	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
دستکش نسوز لباس مناسب چکمه مناسب هود کپسول آتش نشانی جعبه کم‌های اولیه	۵			دانش :
				-اهمیت نکات حفاظت و ایمنی در کارگاه قنادی
				-انواع نکات حفاظت و ایمنی در کارگاه قنادی
				-شرایط نامساعد محیطی برای کار
				-
	۸			مهارت :
				-بکارگیری پوشش‌های ایمنی هنگام کار با فر و اجاق گاز
				-بکارگیری تصفیه هوای مناسب برای محیط کار
				-بکارگیری پوشش‌های مناسب هنگام شستشوی محیط
				-بکارگیری نکات ایمنی جهت پیشگیری از برق گرفتگی
				نگرش :
				-رعایت نکات حفاظت و ایمنی در محیط کارگاه قنادی
				-
				ایمنی و بهداشت : مجهز بودن کارگاه به کپسول آتش نشانی
			-بکارگیری لباس کار مناسب هنگام کار دستکش روپوش کلاه ماسک چکمه	
			-مجهز بودن کارگاه به جعبه کم‌های اولیه	
			توجهات زیست محیطی :	
			-دفع صحیح زباله و پساب	
			-	

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۱۰	۶	۴	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
چیلر طبقات مناسب در انبار کفپوش دماسنج رطوبت سنج کپسول آتش نشانی جعبه کم‌های اولیه	۴			دانش :
				-انواع مواد غذایی از لحاظ مدت ماندگاری
				- انواع مواد غذایی از لحاظ شرایط نگهداری
	۶			مهارت :
				-انتخاب و چیدن مواد غذایی در سردخانه و انبار مواد غذایی
				-ایجاد شرایط مناسب برای به حد اکثر رساندن مدت نگهداری با حفظ ارزش غذایی
	نگرش :			
	-انتخاب نوع و مقدار مواد غذایی مورد نیاز برای کارگاه قنادی با حفظ سلامت و کیفیت تا زمان مصرف			
	-پیشگیری از اتلاف مواد غذایی در اثر فساد			
	ایمنی و بهداشت : مجهز بودن کارگاه به کپسول آتش نشانی -بکارگیری لباس کار مناسب هنگام کار دستکش روپوش کلاه ماسک چکمه -مجهز بودن کارگاه به جعبه کم‌های اولیه			
توجهات زیست محیطی :				
- دفع صحیح زباله و پساب -				

	زمان آموزش			عنوان : برنامه ریزی خرید با توجه به امکانات نگهداری و اعلام نیاز انجام شده
	نظری	عملی	جمع	
	۴	۹	۱۳	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
منوی قنادی دفتر کاغذ کامپیوتر ماشین حساب کپسول آتش نشانی جعبه کم‌های اولیه	دانش :			
	۴			-اهمیت خرید مواد اولیه
				-اهمیت برنامه ریزی برای خرید مواد اولیه
				-تاثیر امکانات نگهداری مواد غذایی در میزان خرید مواد غذایی
	مهارت :			
	۹			-برآورد ظرفیت موجود در کارگاه برای خرید مواد اولیه غذایی
				-برآورد میزان نیاز مواد اولیه غذایی بر اساس اولویت و ظرفیت نگهداری آن
				-پیش بینی خرید روزانه و هفتگی و ماهانه
	نگرش :			
				- برنامه ریزی خرید با دیدگاه پیش گیری از ضایعات - برنامه ریزی خرید با دیدگاه بکارگیری مواد اولیه با کیفیت ایمنی و بهداشت : مجهز بودن کارگاه به کپسول آتش نشانی -بکارگیری لباس کار مناسب هنگام کار دستکش روپوش کلاه ماسک چکمه -مجهز بودن کارگاه به جعبه کم‌های اولیه
			توجهات زیست محیطی : - دفع صحیح زباله و پساب	

	زمان آموزش			عنوان : نظم و ترتیب و چیدمان ابزار و تجهیزات در آشپزخانه
	جمع	عملی	نظری	
	۸	۵	۳	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
منوی قنادی طبقات مناسب گنجه های مناسب انواع ابزار انواع تجهیزات	۳			دانش :
				- معیارهای موثر در انتخاب ابزار و تجهیزات در کارگاه قنادی
				- اهمیت نظم و ترتیب در کارگاه قنادی
				- اهمیت چیدمان مناسب در کارگاه قنادی
	۵			مهارت :
				- انتخاب ابزار و تجهیزات با توجه به فعالیتهای کارگاه قنادی
				- چیدمان ابزار مناسب در کارگاه قنادی
				- چیدمان تجهیزات مناسب در کارگاه قنادی
	نگرش :			
	- برنامه ریزی خرید با دیدگاه پیش گیری از ضایعات			
	- برنامه ریزی خرید با دیدگاه بکارگیری مواد اولیه با کیفیت			
	ایمنی و بهداشت : مجهز بودن کارگاه به کپسول آتش نشانی			
	- بکارگیری لباس کار مناسب هنگام کار دستکش روپوش کلاه ماسک چکمه			
- مجهز بودن کارگاه به جعبه کمکهای اولیه				
توجهات زیست محیطی :				
- دفع صحیح زباله و پساب				

	زمان آموزش			عنوان: تهیه، برش خمیر و قالب گیری
	جمع	عملی	نظری	
	۶	۴	۲	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
کارد برش رولت	۲			دانش:
قالب های کیک بزرگ				- نکات مورد اهمیت برای خمیرگیری
قالب های کیک کوچک				- موارد کاربرد برش یا قالب گیری
وردنه				- ویژگی های کارد برش
خمیر کیک آماده				- ویژگی های رولت و خمیری که با آن برش داده می شود
				- انواع قالب برای کیک و شیرینی
				- ویژگی های قالب های کیک و شیرینی و سینی های شیرینی پزی
	۴			مهارت:
				- تهیه خمیر
				- کار با وردنه و پهن کردن خمیر
				- برش دادن خمیر با کارد یا رولت
				- قالب گیری کیک و شیرینی
	نگرش:			
	- دقت در پاک بودن قالب های مورد استفاده برای کیک یا شیرینی			
	ایمنی و بهداشت: - رعایت نکات ایمنی هنگام کار با ابزار برش			
	- مجهز بودن کارگاه به کپسول آتش نشانی			
	- بکارگیری لباس کار مناسب هنگام کار دستکش روپوش کلاه ماسک چکمه			
	- مجهز بودن کارگاه به جعبه کمکهای اولیه			
	توجهات زیست محیطی:			
	- دفع صحیح زباله و پساب			

	زمان آموزش			عنوان: تهیه کمپوت ، مربا و مارمالادهای مورد استفاده در شیرینی پزی
	جمع	عملی	نظری	
	۱۲	۱۰	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
اجاق	۲			دانش :
ظروف چدنی				- ویژگی مواد اولیه مناسب برای تهیه کمپوت ، مربا و مارمالاد
ملاقه				- شرایط خنک کردن و نگهداری کمپوت ، مربا و مارمالاد
ظروف شیشه ای نگهداری	۱۰			مهارت :
مربا و کمپوت				- تهیه کمپوت سیب
انواع میوه				- تهیه کمپوت زردآلو
شکر یا پودر قند				- تهیه کمپوت هلو
				- تهیه کمپوت آلو
				- تهیه کمپوت مربای پوست مرکبات
				- تهیه مربای آلبالو
				- تهیه مربای سیب
				- تهیه مارمالاد زردآلو
				- تهیه مارمالاد توت فرنگی
				- تهیه مارمالاد کیوی
				نگرش :
				- دقت در رعایت نکات بهداشتی پس از تهیه مربا تا زمان بسته بندی
				ایمنی و بهداشت : - مجهز بودن کارگاه به کپسول آتش نشانی - بکارگیری لباس کار مناسب هنگام کار دستکش روپوش کلاه ماسک چکمه - مجهز بودن کارگاه به جعبه کمکهای اولیه
				توجهات زیست محیطی :
				- دفع صحیح زباله و پساب

	زمان آموزش			عنوان: تهیه انواع شکلات
	جمع	عملی	نظری	
	۲۰	۱۶	۴	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
کاکائو	۴			دانش :
نارگیل				- ویژگی مواد اولیه مورد استفاده برای تهیه شکلات
فندق				
بادام				
آرد	۱۶			مهارت :
روغن				- تهیه شکلات سوئیسی
اجاق				- تهیه شکلات بادامی یا نارگیلی یا فندقی
ظروف چدنی یا تفلونی				- تهیه تافی
قاشق یا همزن				- تهیه شکلات صبحانه (نوتلا)
				- تهیه سوهان عسلی
				- تهیه لوز بادام
				- تهیه راحت الحلقوم
				- تهیه مارشمالو
	نگرش :			
	- استفاده از مواد اولیه سالم و با کیفیت			
	ایمنی و بهداشت : - مجهز بودن کارگاه به کپسول آتش نشانی - بکارگیری لباس کار مناسب هنگام کار دستکش روپوش کلاه ماسک چکمه - مجهز بودن کارگاه به جعبه کمکهای اولیه			
	توجهات زیست محیطی : - دفع صحیح زباله و پساب			

	زمان آموزش			عنوان: تهیه شیرینی های بدون فر (اجاق کاری)
	جمع	عملی	نظری	
	۱۳	۱۰	۳	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
روغن	۳			دانش :
ظروف تفلونی یا چدنی				- انواع روغن ها و حرارت مناسب برای سرخ کردن
آرد				- ویژگی های مواد اولیه مورد استفاده در تهیه شیرینی با پخت بدون فر
شکر				
اجاق گاز	۱۰			مهارت :
آرد نخود				- تهیه برشتوک
پودر قند				- تهیه زولبیا و بامیه
نشاسته				- تهیه گوش فیل
گردو				- تهیه خاتون پنجره ای
بادام				- تهیه قطاب
هل				
قالب پنجره ای				
ماست				
کفگیر				نگرش :
چاقو				- استفاده از مواد اولیه سالم و با کیفیت
انواع کاتر				-
کره				
روغن				
				ایمنی و بهداشت :
				- مجهز بودن کارگاه به کپسول آتش نشانی
				- بکارگیری لباس کار مناسب هنگام کار دستکش روپوش کلاه ماسک چکمه
				- مجهز بودن کارگاه به جعبه کمکهای اولیه
				توجهات زیست محیطی :
				- دفع صحیح زباله و پساب

	زمان آموزش			عنوان: تهیه انواع شیرینی خشک
	جمع	عملی	نظری	
	۵۳	۴۳	۱۰	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
آرد	۱۰			دانش :
شکر				- ویژگی های مواد اولیه مورد استفاده در شیرینی خشک
نارگیل				- انواع کرم و موارد کاربرد آن ها
گردو				- ویژگی های مواد اولیه مناسب برای تهیه نان
خرده شکلات				
شیر				
تخم مرغ	۴۳			مهارت :
قالب های کوچک				- تهیه نان نخودچی
سینی فر				- تهیه نان کشمشی
خمیرمایه				- تهیه نان بادامی
قلمو				- تهیه نان چای
اجاق گاز				- تهیه شیرینی شطرنجی (دورنگ)
زعفران				- تهیه شیرینی نارگیلی
کشمش				- تهیه شیرینی مربایی یا مارمالادب
همزن برقی				- تهیه پفک یا مرنگ
قالب تارت				- تهیه بیسکویت
قالب دسر				- تهیه شیرینی اسکاتلندی
شکلات				- تهیه خمیر شیرینی دانمارکی (سه گوش ، عینکی ، رولت ، پیچه ای ، قرقره ای ، کرواسان و ...)
پودر کاکائو				- تهیه دونات پفی
تخم مرغ				- تهیه شیرینی خرده شکلات
نشاسته ذرت				
شیر				

	زمان آموزش			عنوان: تهیه انواع شیرینی خشک
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
				مهارت :
				- تهیه تارت مربایی
				- تهیه کرم وانیلی
				- تهیه کرم پرتغالی
				- تهیه کرم شکلاتی
				- تهیه کرم پاتی سیر
				- کرم زدن به انواع شیرینی
				نگرش :
				- دقت در رعایت نکات بهداشتی هنگام تهیه کرم
				- دقت در رعایت نکات بهداشتی هنگام نگهداری کرم آماده شده تا زمان مصرف
				ایمنی و بهداشت :
				- مجهز بودن کارگاه به کپسول آتش نشانی
				- بکارگیری لباس کار مناسب هنگام کار دستکش روپوش کلاه ماسک چکمه
				- مجهز بودن کارگاه به جعبه کمکهای اولیه
			توجهات زیست محیطی :	
			- دفع صحیح زباله و پساب	
			-	

	زمان آموزش			عنوان: تهیه انواع کیک و شیرینی تر
	جمع	عملی	نظری	
	۴۳	۳۳	۱۰	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
آرد	۱۰			دانش :
شکر				- ویژگی انواع مواد اولیه مناسب برای تهیه کیک و شیرینی تر
شیر				مهارت :
تخم مرغ	۳۳			- تهیه خامه زده شده برای استفاده در کیک یا شیرینی
قالب کیک				- آماده کردن مخلوط زرده تخم مرغ با مواد افزودنی
سینی رولت				- تهیه شیره مخصوص شیرینی تر
لیسک				- تهیه کیک ساده (کیک اسفنجی و کره ای)
رولت بر				- تهیه کیک پرتغالی
الک				- تهیه کیک خرما و گردو
گردو				- تهیه کیک شیفون پرتغال و نارگیل
خامه				- تهیه کیک گردویی
ژل فلکسی				- تهیه کیک کوچک یزدی
پالت				- تهیه مافین کشمش و گردو
کشمش				- تهیه شیرینی تر با خامه ، میوه و کرم
میوه				- تهیه رولت خامه
نارگیل				- تهیه لطفه
اجاق				- تهیه نان خامه ای
				- تهیه تارت با خامه و میوه و ژله

	زمان آموزش			عنوان: تهیه انواع کیک و شیرینی تر
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
	نگرش :			- استفاده از مواد اولیه سالم و با کیفیت -
	ایمنی و بهداشت :			- مجهز بودن کارگاه به کپسول آتش نشانی -بکارگیری لباس کار مناسب هنگام کار دستکش روپوش کلاه ماسک چکمه -مجهز بودن کارگاه به جعبه کمکهای اولیه
	توجهات زیست محیطی :			- -

	زمان آموزش			عنوان: تهیه انواع دسرها
	جمع	عملی	نظری	
	۱۸	۱۵	۳	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
هم زن برقی	۳			دانش :
تخم مرغ				- ویژگی مواد اولیه مناسب برای دسرها
شیر				
پودر قهوه	۱۵			مهارت :
شکر				- تهیه کرم ژله
خامه قنادی				- تهیه پارفه ناپلئون
کاسه استیل				- تهیه پلمبیر
انواع قالب دسر				- تهیه تراپفل
ماسوره				- تهیه حلواى تزئینی
پودر ژلاتین				- تهیه کرم مکا با سس گردو و قهوه
تخم مرغ				- تهیه کرم کارامل
اجاق گاز				- تهیه کرم با واریا
پودر کاکائو				- تهیه کرم موز یا هلو
شکلات تخته ای				- تهیه کرم پرتغال
آرد				- تهیه کرم ژله
گلاب				- تهیه موس شکلات
هل				- تهیه فروماژ قهوه
میوه آناناس				- تهیه بستنی وانیلی
اجاق				
کاسه				
لیسک				
	نگرش :			
	- استفاده از مواد اولیه سالم و با کیفیت			
	ایمنی و بهداشت :			
	- مجهز بودن کارگاه به کپسول آتش نشانی			
	- بکارگیری لباس کار مناسب هنگام کار دستکش روپوش کلاه ماسک چکمه			
	- مجهز بودن کارگاه به جعبه کمک‌های اولیه			
	توجهات زیست محیطی :			
	- دفع صحیح زباله و پساب			

- برگه استاندارد تجهیزات

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	اجاق گاز فردار	استاندارد	۱ دستگاه	
۲	چیلر	استاندارد	۱ دستگاه	
۳	ترازو	دیجیتال و باسکول	۱ دستگاه	
۴	میز	استاندارد	۱ عدد	
۵	صندلی	استاندارد	۱ عدد	
۶	هود	استاندارد	۱ عدد	
۷	کامپیوتر	استاندارد	۱ عدد	

توجه :

- تجهیزات برای یک کارگاه به ظرفیت ۱۲-۸ نفر در نظر گرفته شود .

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	دستمال	جارچی	به تعداد لازم	
۲	قیف و ماسوره	استاندارد	به تعداد لازم	
۳	همزن	برقی	به تعداد لازم	
۴	دستمال	سفره	به تعداد لازم	
۵	چنگال	استیل	به تعداد لازم	
۶	سینی فر	استاندارد	به تعداد لازم	
۷	وردنه	استاندارد	به تعداد لازم	
۸	کاردک	پلاستیکی	به تعداد لازم	
۹	ظروف چدنی	استاندارد	به تعداد لازم	
۱۰	ظروف تفلونی	استاندارد	به تعداد لازم	
۱۱	جعبه ابزار	استاندارد	به تعداد لازم	
۱۲	جعبه کمکهای اولیه	استاندارد	به تعداد لازم	
۱۳	میکسر	بلند	به تعداد لازم	
۱۴	فرچه	پلاستیکی	به تعداد لازم	
۱۵	پیمانه	اندازه گیری	به تعداد لازم	
۱۶	کفگیر	استیل	به تعداد لازم	
۱۷	همزن	دستی	به تعداد لازم	
۱۸	ملاقه	استیل	به تعداد لازم	
۱۹	گریل	استاندارد	۱ عدد برای کارگاه	
۲۰	رولت بر	استاندارد	به تعداد لازم	

توجه :

- ابزار به ازاء هر سه نفر محاسبه شود .

- برگه استاندارد مواد

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	پودر ژلاتین	تازه و سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۲	پودر قند	تازه و سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۳	کاکائو	تازه و سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۴	گردو	تازه و سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۵	نارگیل	تازه و سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۶	آرد	تازه و سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۷	بادام	تازه و سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۸	آرد سفید گندم	تازه و سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۹	قهوه	تازه و سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۱۰	شیر	تازه و سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۱۱	شکر	تازه و سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۱۲	کره	تازه و سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۱۳	بادام زمینی	تازه و سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۱۴	انواع میوه	تازه و سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۱۵	تخم مرغ	تازه و سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۱۶	خرده شکلات	تازه و سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	

توجه :

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