جمهوری اسلامی ایران
وزارت تعاون، کار و رفاه اجتماعی

سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور

بسمه تعالی

معاونت آموزش
دفتر طرح و برنامه های درسی

استاندارد آموزش شغل

متصدی کافی شاپ (قهوه سرا)

گروه شغلی صنایع غذایی

کد ملی آموزش شغل

۵۱۲۰/۱/۹

تاریخ تدوین استاندارد : ۹۱/۱/۳۰

مدت اعتبار استاندارد : از تاریخ ۹۱/۱/۳۰ تا تاریخ ۹۵/۱/۳۰

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

کد ملی شناسایی آموزش شغل: ۵۱۲۰/۱/۹

اعضاء کمیسیون تخصصی برنامه ریزی درسی رشته .صنایع غذایی :

حوزه های حرفه ای و تخصصی همکار برای تدوین استاندارد آموزش شغل:
دفتر طرح و برنامه های درسی

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 ۲۵۹

دورنگار ٦٦٩٤٤١١٧ تلفن ٩ – ٦٦٥٦٩٩٠٠

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	ساناز مینایی تدوین‌گر	کارشناسی	شناخت و پخت غذا (آشپزی)	مدیر عامل آموزشگاه سانازسانیا	۳۰ سال سابقه آموزش و مدیرعامل موسسه فرهنگی هنری آشپزی و شیرینی پزی ساناز سانیا مولف و ناشر ۲۷ عنوان کتاب و در حال حاضر تدوین دایره	**تلفن ثابت :** ۸۸۹۰۰۲۸۳ **تلفن همراه :** ۰۹۳۰۲۷۶۰۹۹۲ **ایمیل :** **sanaz.minaie@gmail.com** **آدرس :** زرتشت – کوچه پزشک پور- پلاک ۱ – طبقه اول
۲	ساناز شریفی تدوین‌گر	فوق لیسانس	شناخت و پخت غذا(آشپزی)و مدیریت بازرگانی	سردبیر ماهنامه آشپزی و شیرینی پزی سانازسانیا	۱۰ سال سردبیر ماهنامه آشپزی و شیرینی پزی سانازسانیا کارشناس آشپزی و شیرینی پزی	**تلفن ثابت :** ۲۲۲۱۸۷۸۹ **تلفن همراه :** ۰۹۳۰۲۷۶۰۹۹۲ **ایمیل :** manager@sanazsania.com **آدرس :** فرمانیه – بلوار اندرزگو – وطن
۳	سانیا شریفی تدوین گر	لیسانس	شناخت و پخت غذا(آشپزی)و مدیریت بازرگانی	مدیر اجرایی ماهنامه آشپزی و شیرینی پزی سانازسانیا	۷ سال مدیر اجرایی ماهنامه آشپزی و شیرینی پزی سانازسانیا کارشناس آشپزی و شیرینی پزی	**تلفن ثابت :** ۲۲۲۱۸۷۸۹ **تلفن همراه :** ۰۹۳۰۲۷۶۰۹۹۲ **ایمیل :** **sania.sharifi7@gmail.com**
٤	افسانه رستمی	فوق لیسانس	برنامه ریزی توسعه منطقه ای	کارشناس استاندارد	۲سال	**تلفن ثابت :** ۸۸۹۰۰۲۸۳ **تلفن همراه :** ۰۹۳۰۲۷۶۰۹۹۲ **ایمیل :** **afsane.rostami@gmail.com** **آدرس :** بالاتر از میدان ولیعصر – جنب
۵	مهدی خیامی	لیسانس	مهندسی عمران	کارشناس استاندارد	۱۰ سال	**تلفن ثابت :** ۲۲۸۹۰۵۵۴ **ایمیل:** cafe.viuna@yahoo.com **آدرس:** کافه ویونا پاسداران–نبش دشتستان دهم (مدیریت مجموعه های کافه ویونا)

٦	هادی تیموری	دکتری	علوم تغذیه	کنترل کیفی (علمی و تخصصی)	۱۰ سال	**تلفن ثابت :** ۸۸۹۰۰۲۸۳ **تلفن همراه :** ۰۹۳۰۲۷۶۰۹۹۲ **ایمیل :** **آدرس :** بالاتر از میدان ولیعصر – جنب پمپ بنزین زرتشت – کوچه پزشک پور- پلاک ۱ – طبقه اول
۷	امین فریدی راد	لیسانس	مهندسی صنایع	کارشناس استاندارد	۵ سال	**تلفن ثابت :۸۸۹۰۰۲۸۳** **تلفن همراه :** ۰۹۳۰۲۷۶۰۹۹۲ **ایمیل :** **faridi.amin@gmail.com** **آدرس :** بالاتر از میدان ولیعصر – جنب پمپ بنزین زرتشت – کوچه پزشک پور-
۸	پریسا رستمی	لیسانس تغذیه	علوم تغذیه	کارشناس استاندارد	۱۳ سال	**تلفن ثابت :۸۸۹۰۰۲۸۳** **تلفن همراه :** **ایمیل :**
۹	فرهود زعفری	دیپلم		مربی کافی شاپ و رئیس کمیسیون آموزشی اتحادیه کافی شاپهاو مولف کتاب کافی شاپ	۱ سال	**تلفن ثابت :** **تلفن همراه :** **ایمیل :** iranchef@gmail.co **آدرس سایت:** **www. iranchef.com**
۱۰	هومن آذرنگ	فوق لیسانس	MBA	کارشناس استاندارد	۱۰سال	**تلفن ثابت :٦٦٤٥٤٥١١** **تلفن همراه :** ۰۹۳۰۲۷۶۰۹۹۲ **ایمیل :** h.azarang@bonnychow

تعاریف :

استاندارد شغل :

آشنایی به مفهوم داشتن اطلاعات مقدماتی/ شناسایی: به مفهوم داشتن اطلاعات کامل/ اصول: به فهوم مبانی مطالب نظری/ توانایی: به مفهوم قدرت انجام کار

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 صرفا 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 س ه 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 :

ملاحظاتی است که در هر شغل باید رعایت و عمل شود که کمترین آسیب به محیط زیست وارد گردد.

نام استاندارد آموزش:
متصدی کافی شاپ
شرح استاندارد آموزش شغل:
متصدی کافی شغلی از مشاغل حوزه صنایع غذایی است که شناخت انواع قهوه و دم کردن آن، درست کردن انواع نوشیدنی سرد و بستنی، انواع لاته آرت، کار با ابزار و تجهیزات کافی شاپ، تهیه انواع کیک های کافی شاپ، تهیه انواع اسنک و ساندویچ، سرویس و نگهداری ابزار و تجهیزات کافی شاپ برآید .
ویژگی های کارآموز ورودی:
حداقل میزان تحصیلات : پایان دوره راهنمایی **حداقل توانایی جسمی و ذهنی :** سلامت کامل ذهنی و جسمی **مهارت های پیش نیاز :**استاندارد آموزش شغل ، استاندارد آموزش شایستگی کنترل ایمنی و بهداشت در آشپزخانه
طول دوره آموزش :
طول دوره آموزش : ۵۸ ساعت **ـ زمان آموزش نظری : ۱۲ ساعت** **ـ زمان آموزش عملی : ۳۶ ساعت** **ـ زمان کارورزی : ۱۰ ساعت** **ـ زمان پروژه : - ساعت**
بودجه بندی ارزشیابی (به درصد)
-کتبی : ۲۵٪ **-عملی :۷۵٪** **-اخلاق حرفه ای :۱۰٪**
صلاحیت های حرفه ای مربیان :
دیپلم با دوسال سابقه کار موثر و دارنده کارت مربیگری فوق دیپلم با یکسال سابقه کار موثر و دارنده کارت مربیگری کارشناسی با ۶ ماه سابقه کار موثر و دارنده کارت مربیگری

*** تعریف دقیق استاندارد (اصطلاحی) :**

متصدی کافی شاپ (قهوه سرا)

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

Coffee man

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

قناد پایه

*** 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 ☑

– شایستگی ها

ردیف	عناوین
۱	درست کردن قهوه های دم کردنی و فوری
۲	درست کردن انواع نوشیدنی سرد و بستنی
۳	تهیه انواع لاته آرت
۵	تهیه انواع کیک های کافی شاپ
۷	تهیه انواع ساندویچ
۸	سرویس و نگهداری ابزار و تجهیزات کافی شاپ
۹	کافه داری

* ترجیحاً در آموزش های عملی بازدید از کارخانجات و کارگاههای مرتبط جهت مشاهده مراحل کار صنعتی صورت پذیرد.

عنوان :	زمان آموزش			
	نظری	عملی	جمع	
درست کردن قهوه های دم کردنی و فوری	۰۲:۱۵	۱۱	۱۳:۱۵	
دانش ، مهارت ،نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطیمرتبط				**تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی**
دانش :				انواع قهوه انواع دستگاه قهوه ساز آسیاب قهوه آب شیر شکر کافی میت خامه شکلات پودر کاکائو کف شیر کف خامه کف قهوه یخ یخچال لیوان قاشق چتر تزیینی خلال
آشنایی با تاریخچه قهوه	۰۰:۳۰			
شناخت قهوه مرغوب	۰۰:۳۰			
عوامل موثر در ساخت قهوه	۰۰:۱۵			
شناخت دما و رطوبت لازم برای رست کردن انواع قهوه	۰۰:۱۵			
شرایط نگهداری انواع قهوه	۰۰:۱۵			
تشخیص طعم و اجزای تشکیل دهنده انواع قهوه(کافئین، چربی و..)	۰۰:۱۵			
آشنایی با تزئینات انواع قهوه	۰۰:۱۵			
مهارت:				
کار با آسیاب قهوه		۰۰:۳۰		
نحوه میکس کردن		۰۰:۴۵		
رست کردن		۰۰:۳۰		
دم کردن و درست کردن انواع قهوه		۲:۳۰		
– قهوه ترک				
– قهوه فرانسه				
– اسپرسو دبل				
– اسپرسو استرتو				
– اسپرسو ریسترتو				
– اسپرسو لونگو				
– اسپرسو ماکیاتو				
– کافه رومانو				
– لاته ماکیاتو				
– انواع کاپوچینو(ایتالیایی،کن پانا،ایرلندی،مکزیکی، ایرانی (دیابتی))		۰۰:۳۰		
– کافه لاته و کافه اوله		۰۱:۰۰		

- موکا وموکا کرم - کافی بیانکا - کافی فیبز - آیس کافی - فراپاچینو - هات چاکلت - وایت چاکلت(وانیل، بلوبری ،کارامل ،توت فرنگی) - آیس چاکلت کاربرد تزیینات فنجان های سرو انواع قهوه کار با دستگاه های قهوه ساز و اسپرسو صنعتی و خانگی کار با انواع فنجان و لیوان های مورد استفاده در کافی شاپ		۰۰:۱۵ ۰۰:۱۵ ۰۰:۱۵ ۰۰:۱۵ ۰۰:۱۵ ۰۰:۱۵ ۰۰:۱۵ ۰۰:۱۵ ۰۰:۱۵ ۰۰:۳۰ ۰۰:۳۰ ۰۰:۳۰ ۰۰:۳۰		
کار با اسکوپ های قهوه		۰۰:۳۰		
نحوه سرو کردن قهوه		۰۰:۳۰		

استاندارد آموزش

– برگه‌ی تحلیل آموزش

عنوان : درست کردن قهوه های دم کردنی و فوری	زمان آموزش			
	نظری	عملی	جمع	
دانش ، مهارت ،نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطیمرتبط				**تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی**
نگرش : دقت در مراحل انجام کار دقت در بکارگیری انواع دستگاه های قهوه ساز				
ایمنی و بهداشت : استفاده از وسایل بهداشت فردی شامل کلاه، روپوش، دستکش، کفش مناسب، ماسک دهان مجهز بودن کافی شاپ به جعبه کمک های اولیه و کپسول آتش نشانی				
توجهات زیست محیطی: دفع صحیح ضایعات و زباله ها				

عنوان : درست کردن انواع نوشیدنی سرد و بستنی	زمان آموزش			
	نظری	عملی	جمع	
	۰۱:۰۰	۰۴:۳۰	۰۵:۳۰	
دانش ، مهارت ،نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطیمرتبط				**تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی**
دانش :				اسلاید آموزشی ویدئو پروژکتور یخچال فریزر مخلوط کن آسیاب بستنی ساز بشقاب لیوان قاشق بستنی خوری آرد روغن آب بکینگ پودر شیر خامه ثعلب کره وانیل شکر لباس کار دستمال سفره دستمال کاغذی دستکش پلاستیکی بهداشتی کپسول آتش نشانی جعبه کمک های اولیه
فرمولاسیون اسموتی	۰۰:۱۵			
فرمولاسیون فراپه	۰۰:۱۵			
فرمولاسیون بستنی	۰۰:۱۵			
فرمولاسیون شیک	۰۰:۱۵			
مهارت :				
تهیه انواع اسموتی – اسموتی آناناس – اسموتی توت فرنگی – اسموتی پرتقال		۰۰:۳۰		
تهیه انواع فراپه – فراپه خامه و توت فرنگی – فراپه کارامل – فراپه دارچینی		۰۰:۳۰		
تهیه انواع میلک شیک – میلک شیک طالبی – میلک شیک موز – میلک شیک هلو		۰۰:۳۰		
تهیه انواع گلاسه ها – کافه گلاسه – شکلات گلاسه		۰۰:۳۰		
تهیه بستنی وانیلی		۰۰:۳۰		
بستنی شکلاتی		۰۰:۳۰		
بستنی ایتالیایی		۰۰:۳۰		
انواع یوگرت فریزن – وانیلی – شکلاتی – میوه ای		۰۱:۰۰		

عنوان : درست کردن انواع نوشیدنی سرد و بستنی	زمان آموزش			
	نظری	عملی	جمع	

دانش ، مهارت ،نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطیمرتبط	**تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی**
نگرش : دقت در استفاده از تجهیزات خنک کننده	
ایمنی و بهداشت : استفاده از لباس کار تمیز و بهداشتی (روسری یا کلاه، پیش بند یا روپوش ، کفش و دستکش و ماسک) وجود جعبه کمک های اولیه و کپسول آتش نشانی	
توجهات زیست محیطی : دفع صحیح ضایعات و زباله ها	

عنوان :	زمان آموزش			
تهیه انواع لاته آرت	نظری	عملی	جمع	
	۰۰:۴۵	۰۳:۰۰	۰۳:۴۵	
دانش ، مهارت ،نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطیمرتبط				**تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی**
دانش :				اسلاید آموزشی پروژکتور اجاق گاز بستو شیر شکر کف شیر قهوه آب لباس کار خلال دندان شابلون شکلات دستکش پلاستیکی بهداشتی کپسول آتش نشانی جعبه کمک های اولیه
انتخاب و درست کردن شیر	۰۰:۱۵			
زمان و حرارت شیر برای تهیه لاته آرت	۰۰:۱۵			
نسبت شیر به قهوه	۰۰:۱۵			
مهارت:				
جوشاندن شیر برای غلظت لازم		۰۰:۳۰		
کار با بستو		۰۰:۳۰		
انواع طرح لاته آرت – طرح گل – طرح گندم – طرح ستاره – طرح برگ		۰۲:۰۰		
نگرش : دقت در استفاده از مواد اولیه سالم و مرغوب دقت در بکارگیری تجهیزات مورد نیاز				
ایمنی و بهداشت : استفاده از وسایل بهداشت فردی شامل کلاه، روپوش، دستکش، کفش مناسب، ماسک دهان مجهز بودن کافی شاپ به جعبه کمک های اولیه و کپسول آتش نشانی				
توجهات زیست محیطی: دفع صحیح ضایعات و زباله ها				

عنوان :	زمان آموزش			
	نظری	عملی	جمع	
تهیه انواع کیک های کافی شاپ	۰۰:۳۰	۷:۳۰	۸	

دانش ، مهارت ،نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطیمرتبط				تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی
دانش :				اجاق گاز
مواد اولیه مورد استفاده در انواع کیک	۰۰:۳۰			فر یخچال
تهیه انواع کیک کافی شاپ		۰۳:۳۰		دستگاه خامه زن
- چیز کیک		۰۰:۳۰		انواع بشقاب انواع قاشق و چنگال
- کرم کره ای		۰۰:۱۵		سینی
- برانیز		۰۰:۳۰		لیوان آرد
- مافین هویج، مافین قرمز، مافین شکلاتی		۰۱:۰۰		پورد کاکائو
- کاپ کیک وانیلی، شکلاتی، شاه توت		۰۱:۰۰		اسمارتیز
- کیک چای		۰۰:۱۵		شکلات نی
–کار با دستگاه خامه زن		۰۰:۳۰		چوب شور بیسکوییت
نگرش : دقت در بکارگیری مواد اولیه مرغوب و سالم				چتر تزیینی نقل رنگی شکلات تخته ای
ایمنی و بهداشت : استفاده از وسایل بهداشت فردی شامل کلاه، روپوش، دستکش، کفش مناسب، ماسک دهان مجهز بودن کافی شاپ به جعبه کمک های اولیه و کپسول آتش نشانی				خلال پسته خلال بادام خلال پوست لیمو آبلیمو خامه ترش نمک شکر پنیر خامه ای کره تخم مرغ شیر وانیل سرکه لباس کار دستکش کلاه جعبه کمک های اولیه کپسول آتش نشانی
توجهات زیست محیطی: دفع صحیح ضایعات و زباله				

عنوان :	زمان آموزش			
تهیه انواع ساندویچ	نظری	عملی	جمع	
	۱	۲:۳۰	۳:۳۰	
دانش ، مهارت ،نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطیمرتبط				**تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی**
دانش :				یخچال یخ لیوان نی قاشق پرتقال لیمو شکلات قهوه طالبی شاتوت توت فرنگی کیوی انواع نوشابه دستمال کاغذی لباس کار دستکش کلاه جعبه کمک های اولیه کپسول آتش نشانی
انواع ساندویچ های مخصوص کافی شاپ	۰۰:۳۰			
شرایط نگهداری ساندویچ های کافی شاپ تا زمان مصرف	۰۰:۳۰			
مهارت:				
تهیه انواع پنینی – پنینی مرغ و پنیر – پنینی سبزیجات رست شده		۰۰:۳۰		
انواع ساندویچ – ساندویچ فاهیتای مرغ – پیتزا لقمه		۰۱:۰۰		
تهیه انواع سالاد – سالاد میوه – سالاد فصل		۰۰:۳۰		
کار با دستگاه ساندویچ ساز		۰۰:۳۰		
نگرش : دقت در بکارگیری مواد اولیه سالم و مرغوب				
ایمنی و بهداشت : استفاده از وسایل بهداشت فردی شامل کلاه، روپوش، دستکش، کفش مناسب، ماسک دهان رعایت اصول نظافت فردی و محیط کار				
مجهز بودن کافی شاپ به جعبه کمک های اولیه مجهز بودن کافی شاپ به کپسول آتش نشانی				

توجهات زیست محیطی: دفع صحیح زباله	

عنوان :	زمان آموزش			
سرویس و نگهداری ابزار و تجهیزات کافی شاپ	نظری	عملی	جمع	
	۱:۳۰	۲:۳۰	۴	
دانش ، مهارت ،نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطیمرتبط				**تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی**
دانش :				مایع شوینده
شرایط نگهداری انواع ابزار و تجهیزات مورد استفاده در کافی شاپ	۱			مایع ضدعفونی کننده برس های مخصوص شستشو اسکاچ
شناخت شوینده های مناسب	۰۰:۳۰			پودر شوینده
مهارت:				دستگاه قهوه ساز دستگاه اسپرسو
شستشو و نگهداری ظروف کافی شاپ		۰۰:۱۵		دستگاه خامه ساز
شستشو، سرویس و نگهداری دستگاه قهوه ساز (اسپرسو)		۰۰:۱۵		دستگاه مخلوط کن
شستشو، سرویس و نگهداری دستگاه سختی گیر اسپرسو		۰۰:۳۰		دستگاه آبمیوه گیری
شستشو، سرویس و نگهداری دستگاه خامه ساز		۰۰:۳۰		جارو تی
شستشو، سرویس و نگهداری مخلوط کن		۰۰:۱۵		سطل آب
شستشو، سرویس و نگهداری آبمیوه گیری		۰۰:۱۵		لباس کار
شستشو، سرویس و نگهداری اسموتی میکر		۰۰:۱۵		کفش مناسب
شستشو، سرویس و نگهداری شیکر		۰۰:۱۵		دستکش کلاه
نگرش : دقت در انجام مراحل کار				جعبه کمک های اولیه کپسول آتش نشانی
ایمنی و بهداشت : استفاده از وسایل بهداشت فردی شامل کلاه، روپوش، دستکش، کفش مناسب، ماسک دهان رعایت اصول نظافت فردی و محیط کار				
مجهز بودن کافی شاپ به جعبه کمک های اولیه و کپسول آتش نشانی توجهات زیست محیطی:				

دفع صحیح زباله	

عنوان : کافی شاپ داری	زمان آموزش			
	نظری	عملی	جمع	
	۴	۵	۹	
دانش ، مهارت ،نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطیمرتبط				**تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی**
دانش :				مایع شوینده مایع ضدعفونی کننده برس های مخصوص شستشو اسکاچ پودر شوینده دستگاه قهوه ساز دستگاه اسپرسو دستگاه خامه ساز دستگاه مخلوط کن دستگاه آبمیوه گیری جارو تی سطل آب لباس کار کفش مناسب دستکش کلاه جعبه کمک های اولیه کپسول آتش نشانی
تعریف کافی شاپ	۰۰:۳۰			
مراحل اخذ مجوز کسب برای کافی شاپ	۰۱:۰۰			
استانداردهای بهداشت محیط،اماکن ، نیروی انتظامی و شهرداری و اتحادیه مربوطه مورد نظر برای کافی شاپها	۰۰:۳۰			
نحوه پذیرایی و تشریفات مدرن در کافی شاپها	۰۱:۰۰			
شناخت بازار هدف و نوع ارتباط با آن	۰۱:۰۰			
معیارهای مهم برای منونویسی کافی شاپ	۰/۵			
مفهوم cost control یاکنترل هزینه ها	۰/۵			
مهارت:				
تشخیص مکان و شرایط مناسب برای تاسیس کافی شاپ		۰۱:۰۰		
رفتار مناسب با مشتریان		۰۱:۰۰		
بکارگیری شاخص های بازاریابی برای کار در کافی شاپ		۰۱:۰۰		
تهیه منو		۱		
قیمت گذاری و آنالیز قیمت هر ایتم		۱		
نگرش : دقت در انجام مراحل کار				
ایمنی و بهداشت : استفاده از وسایل بهداشت فردی شامل کلاه، روپوش، دستکش، کفش مناسب، ماسک دهان رعایت اصول نظافت فردی و محیط کار				
مجهز بودن کافی شاپ به جعبه کمک های اولیه و کپسول آتش نشانی				

توجهات زیست محیطی: دفع صحیح زباله	

– برگه استاندارد تجهیزات

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	اجاق گاز	استاندارد	۳ عدد	
۲	آبمیوه گیری	استاندارد	۳عدد	
۳	پروژکتور	استاندارد	۱عدد	
۴	تی	استاندارد	۵عدد	
۵	جارو	استاندارد	۵عدد	
۶	دستگاه اسپرسو	استاندارد	۲عدد	
۷	دستگاه آبمیوه گیری	استاندارد	۲عدد	
۸	دستگاه خامه ساز	استاندارد	۱عدد	
۹	دستگاه قهوه ساز	استاندارد	۲عدد	
۱۰	دستگاه مخلوط کن	استاندارد	۲عدد	
۱۱	بستنی ساز	استاندارد	۲عدد	
۱۲	سطل آب	استاندارد	۵عدد	
۱۳	فر	استاندارد	۳عدد	
۱۴	فریزر	استاندارد	۳عدد	
۱۵	کپسول آتش نشانی	استاندارد	۱عدد	
۱۶	یخچال	استاندارد	۳عدد	
۱۷	دستگاه تهویه	استاندارد	۱عدد	
۱۸	میز و صندلی	استاندارد	۱عدد	
۱۹	میز و صندلی کارآموز	استاندارد	به تعداد لازم	

توجه :

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

– برگه استاندارد ابزار

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	اسکاچ	استاندارد	۵عدد	
۲	اسکوپ بستنی	استاندارد	۲عدد	
۳	اسلاید آموزشی	مرتبط با کافی شاپ	۱سری	
۴	انواع بشقاب	استاندارد	۳سری	
۵	انواع قاشق و چنگال	استاندارد	۳سری	
۶	آسیاب	استاندارد	۱عدد	
۷	آسیاب قهوه	استاندارد	۱عدد	
۸	برس های مخصوص شستشو	استاندارد	۲عدد	
۹	پودر شوینده	استاندارد	۱بسته	
۱۰	جعبه کمک های اولیه	استاندارد	۱عدد	
۱۱	چتر تزیینی	استاندارد	۱بسته	
۱۲	خلال دندان	استاندارد	۱بسته	
۱۳	دستکش نسوز	استاندارد	به تعداد لازم	
۱۴	دستکش پلاستیکی بهداشتی	استاندارد	به تعداد لازم	
۱۵	دستمال کاغذی	استاندارد	۳بسته	
۱۶	سینی	استاندارد	۳عدد	
۱۷	قاشق	استاندارد	۳سری	
۱۸	کفش مناسب	استاندارد	به تعداد لازم	
۱۹	کلاه	استاندارد	به تعداد لازم	
۲۰	لباس کار	استاندارد	به تعداد لازم	
۲۱	لیوان	استاندارد	۱سری	
۲۲	مایع شوینده	استاندارد	۱بسته	
۲۳	مایع ضدعفونی کننده	استاندارد	۱بسته	
۲۴	میکسر	استاندارد	۱عدد	
۲۵	نی	استاندارد	۱بسته	
۲۶	ماسک	استاندارد	به تعداد لازم	
۲۷	دستکش	استاندارد	به تعداد لازم	
۲۸	ظروف چینی شیرخوری	استاندارد	۳سری	
۲۹	ظروف استیل نگهداری بستنی	استاندارد	۳سری	
۳۰	پیمانه بستنی	استاندارد	۳سری	
۳۱	قاشق بستنی خوری	استاندارد	۳سری	
۳۲	پیش دستی	استاندارد	۳سری	
۳۳	تخته گوشت	استاندارد	۳عدد	

۳۴	میز کار مناسب	استاندارد	به تعداد لازم	
۳۵	قیف خامه	استاندارد	۳عدد	
۳۶	سینی استیل	استاندارد	۳عدد	
۳۷	آبکش	استاندارد	۲سری	
۳۸	قاشق استیل	استاندارد	۳سری	
۳۹	ظروف نگهداری ژله	استاندارد	۳سری	
۴۰	چاقو اره ای	استاندارد	۲سری	
۴۱	کارد بزرگ	استاندارد	۳سری	
۴۲	ظرف بهداشتی نگهداری شیر	استاندارد	۱سری	
۴۳	لیوان های تزئینی	استاندارد	۳سری	
۴۴	چاقو آشپزخانه	استاندارد	۳سری	
۴۵	لیوان استوانه ای بلند	استاندارد	۳سری	
۴۶	لیوان کوتاه پهن	استاندارد	۳سری	
۴۷	لیوان دسته دار بلند	استاندارد	۳سری	
۴۸	ظروف بستنی خوری	استاندارد	۳سری	
	دیس کوچک	استاندارد	۳سری	
	منوی سفارش	استاندارد	۱عدد	
	لباس متحدالشکل پذیرایی کنندگان	استاندارد	به تعداد لازم ۳ عدد	
	شیرجوش استیل	استاندارد		
	درب باز کن کمپوت	استاندارد	۲عدد	

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
۱	اسمارتیز	استاندارد	**۱بسته**	
۲	انبه	مرغوب	**۱کیلوگرم**	
۳	انجیر	مرغوب	**۱کیلوگرم**	
۴	آب	سالم و بهداشتی	**به میزان لازم**	
۵	آبلیمو	استاندارد	**۱بطری**	
۶	آرد	استاندارد	**۱کیلوگرم**	
۷	آناناس	مرغوب	**۱عدد**	
۸	بلوبری	مرغوب	**۱کیلوگرم**	
۹	بیسکوییت	استاندارد	**۱بسته**	
۱۰۱۱	پرتقال	مرغوب	**۱کیلوگرم**	
۱۲	پنیر خامه ای	استاندارد	**۱بسته**	
۱۳	پودر کاکائو	مرغوب	**۱بسته**	
۱۴	پودر نارگیل	مرغوب	**۱بسته**	
۱۵	تخم مرغ	سالم و بهداشتی	**به میزان لازم**	
۱۶	تمشک	مرغوب	**۱کیلوگرم**	
۱۷	توت فرنگی	مرغوب	**۱کیلوگرم**	
۱۸	چوب شور	استاندارد	**۱بسته**	
۱۹	خامه	استاندارد	**۱بسته**	
۲۰	خامه ترش	استاندارد	**۱بسته**	
۲۱	خلال بادام	مرغوب	**۱بسته**	
۲۲	خلال پسته	مرغوب	**۱بسته**	
۲۳	خلال پوست لیمو	مرغوب	**۱بسته**	
۲۴	سرکه	مرغوب	**۱بطری**	
۲۵	سیب	مرغوب	**۱کیلوگرم**	
۲۶	شاتوت	مرغوب	**۱کیلوگرم**	
۲۷	شکر	مرغوب	**۱بسته**	

۲۸	شکلات	مرغوب	**۱بسته**	
۲۹	شکلات تخته ای	مرغوب	**۱بسته**	
۳۰	شکلات نی	مرغوب	**۱بسته**	
۳۱	شیر	مرغوب	**۱بسته**	
۳۲	طالبی	مرغوب	**۱کیلوگرم**	
۳۳	عسل	مرغوب	**به میزان لازم**	
۳۴	فندق	مرغوب	**۱کیلوگرم**	
۳۵	کافی میت	مرغوب	**به میزان لازم**	
۳۶	کره	مرغوب	**به میزان لازم**	
۳۷	کف خامه	مرغوب	**به میزان لازم**	
۳۸	کف شیر	مرغوب	**به میزان لازم**	
۳۹	کف قهوه	مرغوب	**به میزان لازم**	
۴۰	کیوی	مرغوب	**۱کیلوگرم**	
۴۱	گوجه فرنگی	مرغوب	**۱کیلوگرم**	
۴۲	گیلاس	مرغوب	**۱کیلوگرم**	
۴۳	لیمو	مرغوب	**۱کیلوگرم**	
۴۴	لیموترش	مرغوب	**۱کیلوگرم**	
۴۵	موز	مرغوب	**۱کیلوگرم**	
۴۶	نارگیل	مرغوب	**۱عدد**	
۴۷	نعنا	مرغوب	**۱کیلوگرم**	
۴۸	نقل رنگی	مرغوب	**۱بسته**	
۴۹	نمک	مرغوب	**۱بسته**	
۵۰	هلو	مرغوب	**۱کیلوگرم**	
۵۱	هندوانه	مرغوب	**۱عدد**	
۵۲	وانیل	مرغوب	**۱بسته**	
۵۳	یخ	مرغوب	**به میزان لازم**	
۵۴	بکینگ پودر	مرغوب	**۱بسته**	
۵۵	بادام	مرغوب	**۱کیلوگرم**	
۵۶	پسته	مرغوب	**۱کیلوگرم**	
۵۷	گردو	مرغوب	**۱کیلوگرم**	
۵۸	خامه شیرین	مرغوب	**۱بسته**	

۵۹	دارچین	مرغوب	**۱بسته**	
۶۰	ژله توت فرنگی	مرغوب	**۱بسته**	
۶۱	ژله پرتقال	مرغوب	**۱بسته**	
۶۲	ژله کیوی	مرغوب	**۱بسته**	
۶۳	پنیر	مرغوب	**۱بسته**	
۶۴	مارسیپان	مرغوب	**۱بسته**	
۶۵	پودر نسکافه	مرغوب	**۱بسته**	
۶۶	روغن مایع	مرغوب	**۱بسته**	
۶۷	روغن جامد	مرغوب	**۱بسته**	
۶۸	مایه خمیر	مرغوب	**۱بسته**	
۶۹	پودر خامه	مرغوب	**۱بسته**	
۷۰	پودر تارتار	مرغوب	**۱بسته**	
۷۱	بادام زمینی	مرغوب	**۱کیلوگرم**	
۷۲	رنگ خوراکی	مرغوب	**۱بسته**	
۷۳	نشاسته	مرغوب	**۱بسته**	
۷۴	قهوه ترک	مرغوب	**۱بسته**	
۷۵	قهوه فرانسه	مرغوب	**۱بسته**	
۷۶	شکردانه ریز	مرغوب	**۱بسته**	
۷۷	خرما	مرغوب	**۱کیلوگرم**	
۷۸	کمپوت انواع میوه ها	مرغوب	**۳بسته**	
۷۹	انواع آبمیوه ها	مرغوب	**به میزان لازم**	
۸۰	شیر خشک	مرغوب	**۱بسته**	
۸۱	نشاسته ذرت	مرغوب	**۱بسته**	

توجه :

- ابزار به ازاء هر سه نفر محاسبه شود .

– منابع و نرم افزار های آموزشی (اصلی مورد استفاده در تدوین و آموزش استاندارد)

ردیف	عنوان منبع یا نرم افزار	مولف	مترجم	سال نشر	محل نشر	ناشر یا تولید کننده
	دایره المعارف آشپزی و شیرینی پزی ساناز سانیا	ساناز مینایی ساناز شریفی سانیا شریفی		۱۳۹۱	تهران	انتشارات ساناز سانیا

– سایر منابع و محتواهای آموزشی (پیشنهادی گروه تدوین استاندارد) علاوه بر منابع اصلی

ردیف	نام کتاب یا جزوه	سال نشر	مولف / مولفین	مترجم/ مترجمین	محل نشر	ناشر	توضیحات