



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور



جمهوری اسلامی ایران
وزارت کار و امور اجتماعی

استاندارد مهارت و آموزشی

متصدی کافی شاپ (قهوه سرا)

گروه برنامه ریزی درسی صنایع غذایی

تاریخ شروع اعتبار: ۱۳۸۴/۰۱/۰۱

کد استاندارد: ۵-۳۱/۳۳/۱/۲

معاونت پژوهش و برنامه ریزی : تهران-خیابان
آزادی- نیش چهارراه خوش- سازمان آموزش فنی و
حرفه‌ای کشور- طبقه پنجم
تلفن: ۶۶۹۴۱۵۱۶ دورنگار: ۶۶۹۴۱۲۷۲
کدپستی: ۱۳۴۵۶۵۳۸۶۸
EMAIL: INFO@IRANTVTO.IR

از کلیه صاحب نظران
تقاضا دارد پیشنهادات و
نظرات خود را درباره
این سند آموزشی به
نشانی‌های مذکور اعلام
نمایند.

دفتر طرح و برنامه های درسی: تهران- خیابان
آزادی- خ خوش شمالی- تقاطع خوش و نصرت -
ساختمان فناوری اطلاعات و ارتباطات- طبقه چهارم
تلفن: ۶۶۹۴۴۱۱۹ و ۶۶۹۴۴۱۲۰ دورنگار: ۶۶۹۴۴۱۱۷
کدپستی: ۱۴۵۷۷۷۳۶۳
EMAIL: DEVELOP@IRANTVTO.IR



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:	
متصدی قهوه سرا (کافی شاپ) کسی است که از عهده تهیه مواد اولیه موردنیاز و فرآوری آن با ابزار و تجهیزات مخصوص قهوه سرا و ارائه آن بر طبق اصول صحیح پذیرایی برآید.	
ویژگی های کارآموز ورودی:	
حداقل میزان تحصیلات : دیپلم	
حداقل توانایی جسمی: سلامت کامل جسمانی و روانی	
مهارت های پیش نیاز این استاندارد: __	
طول دوره آموزشی:	
طول دوره آموزش	: ۱۰۰ ساعت
- زمان آموزش نظری	: ۳۲ ساعت
- زمان آموزش عملی	: ۴۴ ساعت
- زمان کارآموزی در محیط کار	: ۱۴ ساعت
- زمان اجرای پروژه	: ۱۰ ساعت
- زمان سنجش مهارت	: - ساعت
روش ارزیابی مهارت کارآموز:	
۱- امتیاز سنجش نظری(دانش فنی): ۲۵٪	
۲- امتیاز سنجش عملی : ۷۵٪	
۱-۲- امتیاز سنجش مشاهده ای: ۱۰٪	
۲-۲- امتیاز سنجش نتایج کار عملی: ۶۵٪	
ویژگیهای نیروی آموزشی:	
حداقل سطح تحصیلات : لیسانس مرتبط	



فهرست توانایی های شغل

ردیف	عنوان توانایی
۱	توانایی رعایت نکات بهداشتی
۲	توانایی رعایت نکات ایمنی
۳	توانایی درست کردن قهوه های دم کردنی و فوری
۴	توانایی درست کردن انواع دسر بستنی
۵	توانایی درست کردن دسرهای میوه ای و ژله ای
۶	توانایی درست کردن نوشیدنیهای شیری (انواع میلک شیک)
۷	توانایی درست کردن نوشیدنیهای تگری
۸	توانایی کاربرد تزئینات در کافی شاپ و تشخیص ظروف مناسب سرو
۹	توانایی درست کردن انواع آب میوه ها
۱۰	توانایی شستشو، سرویس و نگهداری ابزار و تجهیزات قهوه سرا
۱۱	توانایی تشخیص مکان و تجهیزات مناسب برای قهوه سرا
۱۲	توانایی سرویس دهی به مشتری



زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
۶/۵	۲/۵	۴	<p>توانایی رعایت نکات بهداشتی</p> <p>۱-۱ شناسایی اصول رعایت بهداشت فردی</p> <p>- استفاده از وسایل بهداشت فردی (کلاه- روپوش- دستکش- کفش مناسب- ماسک دهان)</p> <p>- لزوم داشتن کارت بهداشت معتبر</p> <p>- رعایت اصول نظافت شخصی استحمام روزانه- کوتاهی مو و ناخن - شستشوی دست با آب گرم و صابون - خودداری از عطسه و سرفه روی ماده غذایی- پانسمان مناسب زخمهای سطحی و عمقی</p> <p>- پیشگیری از ابتلاء به بیماریهای عفونی و در صورت مبتلا شدن و یا زخم باز و پانسمان شده خودداری از کار تا درمان کامل</p> <p>۱-۲ شناسایی اصول رعایت بهداشت محیط کار</p> <p>- اصول تمیز کردن محیط کار</p> <p>- تهویه هوا</p> <p>- کف شوی</p> <p>۱-۳ آشنایی با عوامل آلوده کننده محیط کار</p> <p>- دفع زباله</p> <p>- حشره کش برقی</p> <p>۱-۴ آشنایی با انواع مواد پاک کننده محیط و ابزار کار</p> <p>۱-۵ آشنایی با انواع ظروف مناسب برای نگهداری مواد مصرفی</p> <p>۱-۶ شناسایی اصول نگهداری بهداشتی مواد اولیه مصرفی</p> <p>۱-۷ شناسایی اصول بکارگیری جعبه کمکهای اولیه</p>	



زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
۱/۵	۰/۵	۱	<p>توانایی رعایت نکات ایمنی</p> <p>۱-۲ شناسایی نکات ایمنی کار با انواع دستگاههای برقی</p> <p>۲-۲ شناسایی اصول بکارگیری ابزار و وسایل ایمنی و اطفاء حریق</p> <p>۲-۳ آشنایی با انواع کپسول آتش نشانی</p>	۲
۱۱	۸/۵	۲/۵	<p>توانایی درست کردن قهوه های دم کردنی، قهوه فوری و کاکائو</p> <p>۱-۳ آشنایی با کاشت، برداشت و نگهداری قهوه و کاکائو</p> <p>۲-۳ آشنایی با انواع قهوه دم کردنی و قهوه فوری</p> <p>۳-۳ شناسایی اصول کار با دستگاه قهوه ساز و آسیاب قهوه</p> <p>- آسیاب</p> <p>- قهوه ساز</p> <p>۳-۴ شناسایی اصول تشخیص انواع دانه، قهوه خام (پرچرب - تلخ - کافئین دار - بدون کافئین)</p> <p>۳-۵ شناسایی نگهداری قهوه و کاکائو</p> <p>۳-۶ شناسایی اصول درست کردن قهوه و فرمولاسیون انواع قهوه</p> <p>- ترک</p> <p>- فرانسه (موکا)</p> <p>- اسپرسو</p> <p>- انواع کاپوچینو (با کف شیر - کف قهوه - کف خامه)</p> <p>- شکلات داغ (هات چاکلت)</p> <p>- شیر قهوه (کافه لاته)</p> <p>- قهوه با یخ (آیس کافی)</p>	۳



زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
۴/۵	۳/۵	۱	<p>توانایی درست کردن انواع دسر با بستنی</p> <p>۴-۱ آشنایی با مواد اولیه و درست کردن بستنی</p> <p>۴-۲ شناسایی کاربرد تجهیزات خنک کننده و فریزر کننده برای مواد اولیه دسر با بستنی</p> <p>۴-۳ آشنایی با انواع فرمولاسیون دسر بستنی</p> <p>- بستنی آفتابی</p> <p>- بشقاب موز بستنی</p> <p>- کیک شکلاتی با بستنی شکلاتی</p> <p>- بستنی خامه ای هلویی (پیچملبا)</p> <p>- فالوده شیرازی</p> <p>- بستنی عروسی</p> <p>- کوکتل میوه با بستنی</p> <p>- ژله میوه با بستنی</p> <p>- شاتوت با بستنی</p> <p>- توت فرنگی با بستنی</p> <p>- طالبی با بستنی</p> <p>- بستنی طرح نیمرو</p> <p>- بستنی رشته ای</p> <p>- بستنی سنتی</p>	
۱۲	۸	۴	<p>توانایی درست کردن دسر های میوه ای و ژله ای</p> <p>۵-۱ شناسایی اصول کاربرد تجهیزات خنک کننده برای مواد اولیه و دسر ها</p> <p>۵-۲ شناسایی اصول درست کردن و فرمولاسیون انواع دسر ها</p> <p>- کباب میوه</p>	



زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
			<ul style="list-style-type: none"> - سالاد میوه - پیتزا میوه - بمب میوه - کرم ژله میوه - ژله میوه - ژله چند رنگ - کرم کارامل - کرم قهوه - موس شکلات - کرم شکلات - پلمبر - کیک بستنی - تارت میوه <p>شناسایی نگهداری میوه جات فصلی در فصول مختلف</p>	۵-۳
۶	۲	۴	<p>توانایی درست کردن نوشیدنیهای شیری (انواع میلک شیک)</p> <p>شناسایی اصول نگهداری مواد اولیه</p> <p>شناسایی کاربرد تجهیزات خنک کننده و فریزر کننده برای مواد اولیه</p> <p>میلک شیکها</p> <p>شناسایی اصول درست کردن انواع میلک شیک ها</p> <ul style="list-style-type: none"> - میلک شیک قهوه - میلک شکلات - میلک نارگیل - میلک شیک موز 	<p>۶</p> <p>۶-۱</p> <p>۶-۲</p> <p>۶-۳</p>



زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
			<ul style="list-style-type: none">- میلک شیک توت فرنگی- میلک شیک شاتوت- میلک شیک پرتغال- میلک شیک طالبی- میلک شیک هندوانه- میلک شیک وانیل- میلک شیک انبه- میلک شیک آلاسکا شیک- میلک شیک هانی شیک- میلک شیک آناناس	
۴	۲/۵	۱/۵	<p>توانایی درست کردن نوشیدنیهای تگری</p> <p>۷-۱ شناسایی اصول درست کردن و فرمولاسیون انواع گلاس</p> <ul style="list-style-type: none">- قهوه تگری- شکلات تگری- لیمو تگری- پرتغال تگری- طالبی تگری- میوه تگری مخلوط- کوکا تگری- فانتا تگری- کیوی تگری- توت فرنگی تگری- شاتوت تگری	



زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
۴	۱/۵	۲/۵	<p>توانایی کاربرد تزئینات در کافی شاپ و تشخیص ظروف مناسب سرو</p> <p>۸-۱ آشنایی با ظروف مناسب برای انواع محصولات کافی شاپ</p> <p>۸-۲ شناسایی اصول درست کردن سس قهوه</p> <p>۸-۳ شناسایی اصول درست کردن سس شکلات</p> <p>۸-۴ شناسایی اصول درست کردن سس فصل (سس میوه)</p> <p>۸-۵ شناسایی اصول کاربرد مواد مختلف تزئینی</p> <p>- اسمارتیز- شکلات نی- چوب شور- بیسکوئیت</p> <p>- چتر تزئینی</p> <p>- نقل رنگی- شکلات تخته ای</p> <p>- خلال پسته و بادام و ...</p>	
۱۱	۹	۲	<p>توانایی درست کردن انواع آب میوه ها</p> <p>۹-۱ شناسایی اصول درست کردن آب گوجه</p> <p>۹-۲ شناسایی اصول درست کردن آناناس</p> <p>۹-۳ شناسایی اصول درست کردن پرتغال</p> <p>۹-۴ شناسایی اصول درست کردن شاتوت</p> <p>۹-۵ شناسایی اصول درست کردن تمشک</p> <p>۹-۶ شناسایی اصول درست کردن طالبی</p> <p>۹-۷ شناسایی اصول درست کردن هندوانه</p> <p>۹-۸ شناسایی اصول درست کردن سیب</p> <p>۹-۹ شناسایی اصول درست کردن شش میوه</p>	



زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
۶/۵	۳	۳/۵	<p>توانایی شستشو، سرویس و نگهداری ابزار و تجهیزات کافی شاپ</p> <p>۱۰-۱ شناسایی اصول شستشو، سرویس و نگهداری دستگاه اسپرسو</p> <p>۱۰-۲ شناسایی اصول شستشو، سرویس و نگهداری دستگاه خامه ساز</p> <p>۱۰-۳ آشنایی با دستگاه یخ ساز یا یخ خوردکن یا پودر کن</p> <p>۱۰-۴ شناسایی اصول با دستگاه یخ ساز یا یخ خوردکن یا مخلوط کن</p> <p>۱۰-۵ شناسایی اصول با دستگاه یخ ساز یا یخ خوردکن یا همزن</p> <p>۱۰-۶ شناسایی اصول با دستگاه یخ ساز یا یخ خوردکن یا پیمانانه بستنی</p> <p>۱۰-۷ شناسایی اصول با دستگاه یخ ساز یا یخ خوردکن یا آسیاب قهوه</p> <p>۱۰-۸ شناسایی اصول با دستگاه یخ ساز یا یخ خوردکن یا شیر جوش یا قهوه جوش استیل</p> <p>۱۰-۹ شناسایی اصول شستشو و نگهداری ظروف کافی شاپ</p>	
۵	۲	۳	<p>توانایی تشخیص مکان و تجهیزات مناسب برای قهوه سرا</p> <p>۱۱-۱ شناسایی اصول تشخیص موقعیت مکانی مناسب برای کافی شاپ</p> <p>- خصوصیات کف- آبرو- فاضلاب</p> <p>- خصوصیات دیوارها</p> <p>- شرایط تهویه</p> <p>۱۱-۲ آشنایی سرویس دهی به مشتری</p> <p>- ابزار و وسایل خنک کننده و فریزر کننده</p> <p>- تجهیزات مورد نیاز برای کافی شاپ (خانه ساز- یخ ساز - مخلوط کن- همزن- پیمانانه بستنی- بستنی- آسیاب قهوه- قهوه جوش - قهوه ساز)</p> <p>- ظروف مورد نیاز برای کافی شاپ</p>	



زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
			- ابزار موردنیاز برای شستشوی محیط آشنایی با نکات بهداشتی نورد نظر جهت مکان مناسب برای کافی شاپ	۱۱-۳
۴	۱	۳	توانایی سرویس دهی به مشتری شناسایی اصول نحوه تنظیم منوی مناسب برای مشتری شناسایی اصول گرفتن سفارش از مشتری شناسایی اصول آوردن سفارش برای مشتری	۱۲ ۱۲-۱ ۱۲-۲ ۱۲-۳



فهرست استاندارد تجهیزات، ابزار، مواد و وسایل رسانه ای

ردیف	مشخصات فنی	تعداد	شماره
۱	ماسک		
۲	دستکش		
۳	روپوش		
۴	ظروف چینی شیر خوری		
۵	ظروف استیل نگهداری قهوه		
۶	ظروف استیل نگهداری بستنی		
۷	پیمانه بستنی		
۸	قاشق بستنی خوری		
۹	پیش دستی		
۱۰	تخته گوشت		
۱۱	میز کار مناسب		
۱۲	قیف خامه		
۱۳	سینی استیل		
۱۴	آبکش		
۱۵	قاشق استیل		
۱۶	ظروف نگهداری ژله		
۱۷	چاقو اره ای		
۱۸	کارد بزرگ		
۱۹	ظرف بهداشتی نگهداری شیر		
۲۰	لیوانهای تزئینی		
۲۱	چاقو آشپز خانه		
۲۲	لیوان استوانه ای بلند		
۲۳	لیوان کوتاه پهن		
۲۴	لیوان دسته دار بلند		



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

نام شغل : متصدی کافی شاپ (قهوه سرا)

فهرست استاندارد تجهیزات، ابزار، مواد و وسایل رسانه ای

ردیف	مشخصات فنی	تعداد	شماره
۲۵	ظروف بستنی خوری		
۲۶	دیس کوچک		
۲۷	نی		
۲۸	چتر تزئینی		
۲۹	میز و صندلی		
۳۰	منوی سفارش		
۳۱	لباس متحدالشکل پذیرایی کنندگان		
۳۲	میز و صندلی مربی		
۳۳	میز و صندلی کار آموز		
۳۴	جعبه کمکهای اولیه		
۳۵	کپسول آتش نشانی		
۳۶	قهوه ساز		
۳۷	آسیاب		
۳۸	شیر جوش استیل		
۳۹	یخچال		
۴۰	فریزر		
۴۱	درب باز کن کمپوت		
۴۲	مخلوط کن		
۴۳	آبمیوه گیری		
۴۴	دستگاه تهویه		