



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور



جمهوری اسلامی ایران
وزارت کار و امور اجتماعی

استاندارد مهارت و آموزشی

کیک ساز و تر ساز

گروه برنامه ریزی درسی صنایع غذایی

تاریخ شروع اعتبار: ۱۳۸۸/۰۱/۰۱

کد استاندارد: ۷-۷۶/۳۶/۱/۲

معاونت پژوهش و برنامه ریزی: تهران- خیابان
آزادی- نیش چهارراه خوش- سازمان آموزش فنی و
حرفه‌ای کشور- طبقه پنجم
تلفن: ۶۶۹۴۱۵۱۶ دورنگار: ۶۶۹۴۱۲۷۲
کد پستی: 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 ریزی درسی: تهران- خیابان
آزادی- خیابان خوش شمالی- تقاطع خوش و نصرت-
ساختمان فناوری اطلاعات و ارتباطات- طبقه ۴
تلفن: ۶۶۹۴۴۱۱۹ و ۶۶۹۴۴۱۲۰ دورنگار ۶۶۹۴۴۱۱۷
کد پستی: ۱۴۵۷۷۷۳۶۳
EMAIL: DEVELOP@IRANTVTO.IR



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:	
کیک ساز و ترساز کسی است که از عهده تهیه انواع کیک و تزئینات و نگهداری آن برآید. ضمناً بتواند طبق اصول صحیح با ابزارها و دستگاههای مورد استفاده برای تهیه کیک و تزئینات آن کار کند.	
ویژگی های کارآموز ورودی:	
حداقل میزان تحصیلات: دیپلم	
حداقل توانایی جسمی: متناسب با شغل مربوطه	
مهارت های پیش نیاز این استاندارد: ندارد	
طول دوره آموزشی:	
طول دوره آموزش	: ۹۰ ساعت
- زمان آموزش نظری	: ۲۴ ساعت
- زمان آموزش عملی	: ۶۶ ساعت
- زمان کارآموزی در محیط کار:	- ساعت
- زمان اجرای پروژه	: - ساعت
روش ارزیابی مهارت کارآموز:	
۱- امتیاز سنجش نظری(دانش فنی): ۲۵٪	
۲- 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 پاک کردن و شستشوی مواد مصرفی
۲	توانایی توزین مواد اولیه شیرینی پزی
۳	توانایی اندازه‌گیری حجم مواد مصرفی در شیرینی پزی
۴	توانایی الک کردن مواد مصرفی در شیرینی پزی
۵	توانایی آسیاب کردن مواد موردنیاز
۶	توانایی مخلوط کردن مواد اولیه و تهیه خمیر کیک
۷	توانایی قالبگیری انواع کیک
۸	توانایی روشن کردن فر و تنظیم درجه حرارت براساس نوع کیک
۹	توانایی کنترل مدت زمان پخت کیک
۱۰	توانایی خنک کردن کیک پخته شده
۱۱	توانایی برش و آماده کردن کیک برای تزئین
۱۲	توانایی تزئین کیک به روش‌های مختلف
۱۳	توانایی نگهداری کیک آماده شده
۱۴	توانایی شستشو، سرویس و نگهداری دستگاهها و وسایل شیرینی پزی



اهداف و ریز برنامه درسی

زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
۶	۵	۱	<p>توانایی پاک کردن و شستشوی مواد مصرفی</p> <p>۱-۱ آشنایی با مواد مصرفی موردنیاز</p> <p>۱-۲ آشنایی با وسایل پاک کردن مواد مصرفی</p> <p>۱-۳ آشنایی با وسایل شستشوی مواد مصرفی</p> <p>۱-۴ شناسایی اصول پاک کردن مواد مصرفی</p> <p>۱-۵ شناسایی اصول شستشوی مواد مصرفی</p>	۱
۳	۲	۱	<p>توانایی توزین مواد اولیه شیرینی پزی</p> <p>۲-۱ آشنایی با انواع ترازوها</p> <p>۲-۲ شناسایی واحدهای اندازه‌گیری</p> <p>۲-۳ شناسایی اصول توزین مواد اولیه شیرینی پزی</p> <p>- آرد</p> <p>- شکر</p> <p>- روغن خوراکی و نوع آن</p> <p>- خامه</p> <p>- کره و انواع آن</p> <p>- پودرهای غذایی مورد مصرف در تهیه کیک</p> <p>- اسانس‌های مختلف</p> <p>- تخم مرغ</p> <p>- انواع میوه جات</p> <p>- مربا و انواع آن</p> <p>- قهوه و کاکائو</p>	۲
۳	۲	۱	<p>توانایی اندازه‌گیری حجم مواد مصرفی در شیرینی پزی</p> <p>۳-۱ آشنایی با واحدهای اندازه‌گیری</p> <p>۳-۲ آشنایی با وسایل اندازه‌گیری حجم مواد</p>	۳



اهداف و ریز برنامه درسی

شماره	شرح	زمان آموزش		
		نظری	عملی	جمع
۳-۳	شناسایی اصول اندازه‌گیری حجم مواد مصرفی در شیرینی پزی - اسانس و انواع آن - شیر و انواع آن - روغن مایع و انواع آن - شیره و انواع آن - عصاره و انواع آن - آب میوه و انواع آن			
۴	توانایی الک کردن مواد مصرفی در شیرینی پزی آشنایی با الک و انواع آن شناسایی اصول الک کردن مواد مصرفی در شیرینی آشنایی با اهداف الک کردن	۰/۵	۱	۱/۵
۵	توانایی آسیاب کردن مواد موردنیاز آشنایی با انواع آسیاب و کاربرد آن‌ها - آسیاب برقی - آسیاب دستی شناسایی اصول آسیاب کردن مواد اولیه موردنیاز به آسیاب شدن	۰/۵	۱	۱/۵
۶	توانایی مخلوط کردن مواد اولیه و تهیه خمیر کیک آشنایی با مواد تشکیل دهنده انواع شیرینی‌های تر آشنایی با میزان مواد مورد مصرف در انواع شیرینی‌ها آشنایی با روش‌های مختلف مخلوط کردن مواد اولیه شیرینی تر شناسایی اصول کار با ابزار مخلوط کردن مواد اولیه شیرینی تر شناسایی اصول مخلوط کردن مواد اولیه شیرینی شناسایی اصول فرمولاسیون برای کیک‌های مختلف - کیک‌های کوچک چایی، مافین‌ها، مافین کشمش و گردو	۶/۵	۱۷	۲۳/۵



اهداف و ریز برنامه درسی

شماره	شرح	زمان آموزش		
		نظری	عملی	جمع
	<ul style="list-style-type: none"> - انواع پانداکیک (کیک‌های ساده دو رنگ) - کیک‌های میوه‌ای اصلی (سیب با سس کارامل، کیک پرتقالی - کیک خرما و گردو) - کیک‌های اسفنجی (انواع شیرینی تر - رولت - لطیفه) - شیفون پرتقال و نارنگی - انواع پای و تارت - نان خامه‌ای - کیک پر (فاش) - کیک پنیر - کیک بستنی - کیک شطرنجی - کیک باقلوا 			
۷	<p>توانایی قالبگیری انواع کیک</p> <p>۷-۱ آشنایی با انواع قالب مناسب برای کیک‌های مختلف</p> <p>۷-۲ شناسایی اصول آماده کردن قالبها برای خمیر و پر کردن آنها</p>	۰/۵	۶	۶/۵
۸	<p>توانایی روشن کردن فر و تنظیم درجه حرارت براساس نوع کیک</p> <p>۸-۱ آشنایی با درجه حرارت پخت انواع کیک</p> <p>۸-۲ شناسایی اصول کنترل مدت زمان پخت کیک</p>	۰/۵	۰/۵	۱
۹	<p>توانایی کنترل مدت زمان پخت کیک</p> <p>۹-۱ آشنایی با مدت زمان پخت کیک‌های مختلف</p> <p>۹-۲ شناسایی اصول کنترل مدت زمان پخت کیک</p>	۱	۰/۵	۱/۵



شماره	شرح	زمان آموزش		
		نظری	عملی	جمع
۱۰	<p>توانایی خنک کردن کیک پخته شده</p> <p>۱۰-۱ آشنایی با تجهیزات خنک کننده کیک پخته شده</p> <p>- پنجره سیمی مشبک</p> <p>۱۰-۲ آشنایی با روشهای خنک کردن کیک پخته شده</p> <p>۱۰-۳ شناسایی اصول خنک کردن کیک پخته شده</p>	۱	۱	۲
۱۱	<p>توانایی برش و آماده کردن کیک برای تزیین</p> <p>۱۱-۱ شناسایی اصول آماده کردن کیک برای تزیین</p> <p>۱۱-۲ شناسایی اصول برش کیک برای گذاشتن خامه یا کرم</p> <p>۱۱-۳ شناسایی اصول آسترکشی کیک برای تزیین با خامه</p> <p>۱۱-۴ شناسایی اصول پایه‌گذاری برای کیک‌های چندطبقه</p> <p>۱۱-۵ شناسایی اصول تهیه و کاربرد شربت برای مرطوب کردن شیرینی تر</p> <p>۱۱-۶ شناسایی اصول تهیه انواع کرم برای پر کردن وسط کیک‌های مختلف</p> <p>- کرم وانیلی</p> <p>- کرم پرتقالی</p> <p>- کرم شکلاتی</p> <p>- کرم پاتی سیر</p> <p>۱۱-۷ شناسایی اصول زدن انواع شیرینی</p> <p>۱۱-۸ شناسایی اصول کاربرد میوه‌ها و مغزهای مناسب در بین لایه‌های کیک</p>	۲	۵/۵	۷/۵
۱۲	<p>توانایی تزیین کیک به روش‌های مختلف</p> <p>۱۲-۱ آشنایی با خامه، شکلات، پودر خامه، فوندانت، انواع کرم، انواع کرم مرنگ، رویه‌های مختلف با سفیده تخم مرغ، ژله، آگار، رویه عسل و دانه‌های روغنی</p> <p>۱۲-۲ شناسایی اصول تزیین با خامه و پودر قند</p> <p>- زدن و فرم دادن به خامه با همزن برقی</p>	۷/۵	۱۸/۵	۲۶



زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
			<ul style="list-style-type: none"> - کاربرد رنگ و اسانس در خامه و استفاده از گردان - صاف کردن کیک خامه و استفاده از گردان - کاربرد کیسه‌ها و ماسوره‌های مختلف تزئینی یا ساخت کیسه ماسوره - عمل‌آوری پودر خامه به جای خامه در تزئین کیک - کاربرد مواد تزئینی مثل شکلات رنده شده، گردو، پسته و امثال آن 	۱۲-۳
			<ul style="list-style-type: none"> شناسایی اصول تزئین با شکلات - رنده کردن شکلات و مخلوط کردن با روغن - ذوب کردن شکلات با استفاده از بن ماری - دمای کیک و دمای شکلات - تهیه اشکال مختلف با شکلات 	۱۲-۴
			<ul style="list-style-type: none"> شناسایی اصول تزئین با خمیر بادام (ماریسپان) - تهیه خمیر بادام - پوشاندن کیک خمیر بادام - رنگ زدن خمیر بادام - تهیه اشکال مختلف با خمیر بادام 	۱۲-۵
			<ul style="list-style-type: none"> شناسایی اصول تزئین با خمیر فوندانت - تهیه خمیر فوندانت - پوشاندن کیک با فوندانت - رنگ زدن خمیر فوندانت 	۱۲-۶
			<ul style="list-style-type: none"> شناسایی اصول تزئین با مرنگ (رویه با سفیده تخم مرغ) - تهیه مرنگ دو نوع - پوشاندن کیک با مرنگ 	



اهداف و ریز برنامه درسی

شماره	شرح	زمان آموزش		
		نظری	عملی	جمع
۱۲-۷	شناسایی اصول تزئین با انواع کرم و سس - کرم کره‌ای - سس شکلات - مکا - انواع رویه‌های قندی - کرم‌های میوه‌ای			
۱۲-۸	شناسایی اصول تزئین با انواع رویه با سفیده تخم مرغ (بدون پخت) - رویال آیسینگ (رویه سلطنتی) با استفاده از پودر سفیده تخم مرغ - سفیده تخم مرغ و ژلاتین - سفیده تخم مرغ با شربت			
۱۲-۹	شناسایی اصول تزئین با ژله - تهیه ژله - پوشش دادن کیک با ژله و میوه			
۱۲-۱۰	شناسایی اصول تهیه آگار برای تزئین - پوشش دادن کیک با آگار در حالت انجماد - پوشش دادن کیک با آگار در حالت غیرانجماد			
۱۲-۱۱	شناسایی اصول بکارگیری لوازم طبق مورد نظر			
۱۲-۱۲	شناسایی اصول بکارگیری شابلون			
۱۲-۱۳	شناسایی اصول تهیه رویه عسلی با دانه‌های روغنی			
۱۳	توانایی نگهداری کیک آماده شده	۰/۵	۱	۱/۵
۱۳-۱	آشنایی با انواع تجهیزات خنک کننده و شرایط نگهداری کیک (یخچال- سردخانه)			
۱۳-۲	شناسایی اصول بسته‌بندی کیک آماده شده			



اهداف و ریز برنامه درسی

زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
۵/۵	۵	۰/۵	توانایی شستشو، سرویس و نگهداری دستگاهها و وسایل شیرینی پزی ۱۴-۱ آشنایی با مواد و وسایل شستشو ۱۴-۲ آشنایی با وسایل سرویس و نگهداری و وسایل شیرینی پزی ۱۴-۳ شناسایی اصول شستشو، سرویس و نگهداری دستگاهها و وسایل شیرینی پزی ۱۴-۴ شناسایی اصول نظافت وسایل شیرینی پزی	۱۴



فهرست استاندارد تجهیزات، ابزار، مواد و وسایل رسانه ای

ردیف	مشخصات فنی	تعداد	شماره
۱	گاز فردار و تایمردار		
۲	یخچال		
۳	فریزر		
۴	ترازو		
۵	صندلی کارآموز		
۶	چرخ گوشت		
۷	همزن برقی		
۸	آسیاب برقی		
۹	سینک ظرفشویی		
۱۰	تخته وایت برد		
۱۱	کپسول آتش نشانی		
۱۲	جعبه کمکهای اولیه		
۱۳	وسایل ایمنی حفاظتی		
۱۴	گوشی تلفن		
۱۵	کولر گازی		
۱۶	ساعت دیواری		
۱۷	فن و هواکش		
۱۸	دستکش نسوز		
۱۹	میز و صندلی مربی		
۲۰	ماژیک وایت برد		
۲۱	شکر		
۲۲	آرد		
۲۳	بکینگ پودر		
۲۴	وانیل		
۲۵	بادام		



فهرست استاندارد تجهیزات، ابزار، مواد و وسایل رسانه ای

ردیف	مشخصات فنی	تعداد	شماره
۲۶	پسته		
۲۷	گردو		
۲۸	موز		
۲۹	آناناس		
۳۰	شیر		
۳۱	سیب		
۳۲	خامه شیرین		
۳۳	دارچین		
۳۴	ژله توت فرنگی		
۳۵	ژله پرتقال		
۳۶	ژله کیوی		
۳۷	نمک		
۳۸	پنیر		
۳۹	مارسیپان		
۴۰	خامه پاستوریزه		
۴۱	پودر نسکافه		
۴۲	کره		
۴۳	تخم مرغ		
۴۴	روغن مایع		
۴۵	پودر کاکائو		
۴۶	شکلات		
۴۷	مایه خمیر		
۴۸	پودر خامه		
۴۹	پودر تارتار		
۵۰	بادام زمینی		



فهرست استاندارد تجهیزات، ابزار، مواد و وسایل رسانه ای

ردیف	مشخصات فنی	تعداد	شماره
۵۱	رنگ خوراکی		
۵۲	نشاسته		
۵۳	پودر نارگیل		
۵۴	دستکش پلاستیکی بهداشتی		
۵۵	پیمانه های اندازه گیری		
۵۶	ظروف استیل		
۵۷	ظروف پلاستیکی		
۵۸	قالب کیک		
۵۹	ماسوره		