

معاونت پژوهش، برنامه‌ریزی و سنجش مهارت

دفتر پژوهش، طرح و برنامه‌ریزی درسی

استاندارد آموزش شایستگی

شیرینی پزی ترکمن

گروه شغلی

خدمات تغذیه ای

کد ملی آموزش شایستگی

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

۷۵۱۲/۱۱۶

تاریخ تدوین استاندارد : ۹۰/۳/۱



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

کد ملی شناسایی آموزش شغل: ۷۵۱۲/۱/۱۶

اعضاء کمیسیون تخصصی برنامه ریزی درسی رشته صنایع غذایی:

حوزه های حرفه ای و تخصصی همکار برای تدوین استاندارد آموزش شغل:
- اداره کل آموزش فنی و حرفه ای استان گلستان
-

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

تلفن ۹-۶۶۵۶۹۹۰۰

دورنگار ۶۶۹۴۴۱۱۷

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	مارال کتوکی	کارشناسی ارشد	علوم اجتماعی	آزاد	۵ سال در نان و شیرینی پزی ترکمن	تلفن ثابت: ۰۱۷۱۳۳۳۸۴۰۵ تلفن همراه: ۰۹۱۱۳۷۳۵۶۹۷ ایمیل: mkatouki@yahoo.com آدرس: گرگان فلکه مازندران خ ایرانمهر کوچه ابوذر ۷ پلاک ۶۵
۲	حاصل میرزاعلی	کاردانی	امور بانکی	شاغل	۸ سال در نان و شیرینی پزی ترکمن	تلفن ثابت: ۰۱۷۱۳۵۲۲۷۱۴۷ تلفن همراه: ۰۹۳۸۲۱۳۸۶۶۳ ایمیل: - آدرس: آق قلا خ عیدگاه لاله هفتم منزل میرزا علی
۳	کزل میرزاعلی	کاردانی	امور بانکی	شاغل	۸ سال در نان و شیرینی پزی ترکمن	تلفن ثابت: ۰۱۷۱۳۵۲۲۷۱۴۷ تلفن همراه: ۰۹۳۹۷۷۴۴۷۹۴ ایمیل: - آدرس: آق قلا خ عیدگاه لاله هفتم منزل میرزا علی
۴	گل جمال میرزا علی	بی سواد	-----	شاغل	۲۳ سال در نان و شیرینی پزی ترکمن	تلفن ثابت: ۰۱۷۱۳۵۲۲۷۱۴۷ تلفن همراه: ۹۱۱۹۶۳۴۶۸۱ ایمیل: - آدرس: آق قلا خ عیدگاه لاله هفتم منزل میرزا علی
۵	عبدالعارف شجاعی	کارشناسی ارشد	مدیریت آموزشی	کارشناس تدوین استاندارد	۴ سال در حوزه آموزش	تلفن ثابت: ۰۱۷۱۲۲۲۸۹۸۴ تلفن همراه: ۰۹۱۱۲۷۴۳۴۲۹ ایمیل: shojaey_1360@yahoo.com آدرس: گرگان ملاقاتی ۷ مجتمع مهتاب واحد ۸
۶	آرمین کاظمی طلاچی	کارشناسی ارشد	مهندسی مواد	کارشناس آموزش	۲ سال	تلفن ثابت: ۰۱۷۱۲۲۲۷۵۷۹ تلفن همراه: ۰۹۱۱۱۷۱۶۰۰۱ ایمیل: - آدرس: گرگان بلوار حسام اداره کل آموزش فنی و حرفه ای گلستان
۷	فرهاد شادکام	کارشناسی	فیزیک	کارشناس پژوهش و برنامه ریزی	۱۲ سال	تلفن ثابت: ۰۱۷۱۲۲۲۷۵۷۹ تلفن همراه: ۰۹۱۱۹۷۱۰۲۸۶ ایمیل: - آدرس: گرگان بلوار حسام اداره کل آموزش فنی و حرفه ای گلستان



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 :

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 صرفاً 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 سه 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 :

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



نام استاندارد آموزش شغل^۱ :
شیرینی پز ترکمن
شرح استاندارد آموزش شغل :
شیرینی پز ترکمنی شغلی است در حوزه صنایع غذایی که در آنبا تهیه انواع مواد مورد نیاز برای پخت شیرینی های مرسوم قوم ترکمن اقدام به پخت انواع شیرینی های مرغوب و بهداشتی سنتی ترکمنی نموده و در بسته بندی های مناسب جهت عرضه آماده می گردد . این شغل با مشاغلی مانند فروشندگان مواد اولیه شیرینی پزی ، تولید کنندگان جعبه های بهداشتی ، فروشندگان شیرینی های سنتی و ... در ارتباطند.
ویژگی های کارآموز ورودی:
حداقل میزان تحصیلات : سیکل حداقل توانایی جسمی و ذهنی : سلامت کامل جسمانی و روانی مهارت های پیش نیاز :
طول دوره آموزش :
طول دوره آموزش : ۸۲ ساعت - زمان آموزش نظری : ۴۶ ساعت - زمان آموزش عملی : ۳۶ ساعت - زمان کارورزی : ساعت - زمان پروژه : ساعت
بودجه بندی ارزشیابی (به درصد)
- کتبی : ۲۵٪ - عملی : ۶۵٪ - اخلاق حرفه ای : ۱۰٪
صلاحیت های حرفه ای مربیان :
لیسانس صنایع غذایی یا علوم تغذیه با ۲ سال سابقه درحوزه شیرینی پزی



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

شیرینی پز ترکمن شغلی است که با تهیه انواع مواد مورد نیاز برای پخت شیرینی اقدام به پخت انواع شیرینی های مرغوب و بهداشتی سنتی ترکمنی می نمایند

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

**Turkmen Sweet Cooker
Turkmen boiled sweets**

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

کلیه رشته های مربوط به صنایع غذایی

استاندارد شیرینی پز درجه ۱

استاندارد شیرینی پز درجه ۲

استاندارد شیرینی پز شیرینی های خشک

استاندارد شیرینی پز شیرینی های خشک بدون فر (اجاق کار)

*** 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 ها

ردیف	عناوین
۱	تدارک و تهیه مواد اولیه مرغوب و بهداشتی و ابزار کار
۲	آماده سازی مواد اولیه
۳	ترکیب مواد مورد نیاز در پخت شیرینی سنتی ترکمنی
۴	عمل آوردن خمیر
۵	قالب زنی و فرم دهی خمیر
۶	پخت شیرینی سنتی ترکمنی
۷	خنک کردن ، نگهداری و بسته بندی محصول
۸	
۹	
۱۰	
۱۱	
۱۲	
۱۳	
۱۴	
۱۵	



	زمان آموزش			عنوان: تدارک و تهیه مواد اولیه مرغوب و بهداشتی و ابزار کار
	نظری	عملی	جمع	
	۱۰	۴	۱۴	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
-مواد اولیه مورد نیاز ظروف ، نایلون ، سفالون و ... مخصوص نگهداری مواد اولیه . منابع : هنر شیرینی پزی ، عظیمیان اکرم - فرهنگ شیرینی پزی هنرجو ، شیرازی هدی - کلیات شیرینی پزی ، محسنی ، فرحناز			۱	دانش : -ارزش غذایی مواد اولیه -انواع آرد گندم -روش های نگهداری و بسته بندی آرد
			۱	-تخم مرغ و نقش آن در شیرینی پزی(کف کنندگی، انعقاد خوب، سبک کردن، تسهیل عملیات پخت، بهبود کیفیت محصول (مولسیفیکاسیون)
			۱	-انواع تخم مرغ (صنعتی ، محلی ، رنگدانه ای ، دوزرده و ..)
			۱	-انواع شیر (کم چرب ، پرچرب)
			۱	- نکات مربوط به میکروب زدایی شیر و نحوه نگهداری
			۱	- نکات مربوط به روغن های سرخ کردنی
			۱	- نکات مربوط به مواد عمل آورنده (مخمر خشک ، مخمر تر، جوش شیرین و بیگینگ پودر و ...)
			۱	-روش های نگهداری مواد اولیه پس از ورود به کارگاه
				مهارت : -تهیه مواد اولیه مورد نیاز برای هریک از انواع شیرینی
		۱		-تعیین میزان مصرفی هریک از مواد اولیه برای هر یک از انواع شیرینی
		۱		- میکروب زدایی از شیر
		۱		-نگهداری و طبقه بندی هر یک از مواد در محیط کارگاه
				نگرش : -علاقمندی به استفاده از مواد اولیه مرغوب ، بهداشتی و مغذی و حفظ کیفیت مواد اولیه برای مدت طولانی در کارگاه - جایگزین کردن مواد اولیه ای که در گروه خود از ارزش غذایی بالاتری برخوردار می باشند بجای موادی که ارزش غذایی پایینی دارند
				ایمنی و بهداشت : -عدم استفاده از مواد اولیه نامرغوب و غیر بهداشتی -عدم استفاده از سموم خطرناک درانبار مواد اولیه
			توجهات زیست محیطی : -دفع اصولی و بهداشتی مواد اولیه فاسد	



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان: آماده سازی مواد اولیه
	جمع	عملی	نظری	
	۹	۵	۴	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
انواع الک ، دستگاه آسیاب ، دستگاه رطوبت زدا ، منابع : هنر شیرینی پزی ، عظیمیان اکرم - فرهنگ شیرینی پزی هنرجو ، شیرازی هدی - کلیات شیرینی پزی ، محسنی ، فرحناز			۱	دانش : -آماده سازی آرد (الک کردن ، رساندن درجه حرارت مناسب و رطوبت زدایی) - ماده عمل آورنده - دمای مواد اولیه و کیفیت محصول - (شکر ، پودر شکر ، پودر قند ، شکر قرمز و) و تأثیرات هر یک از آنها در جریان پخت
			۱	مهارت : -تهیه آرد مرغوب -تولید پودر شکر -اهمیت رساندن دمای مواد اولیه به دمای محیط نظیر تخم مرغ ، کره ، شیر -تهیه مخمر برای هر یک از انواع شیرینی
		۱		نگرش : -آماده سازی مواد اولیه به منظور دستیابی به محصول با کیفیت ، مرغوب با قدرت ماندگاری بالا -سعی در استفاده از مواد اولیه سالم حلال و افزودنی های مجاز
		۱		ایمنی و بهداشت : -رعایت نکات ایمنی در هنگام استفاده از ابزار خطرناک نظیر دستگاه های آسیاب ، دستگاه های رطوبت زدا
		۱		توجهات زیست محیطی :
		۲		



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان:
	جمع	عملی	نظری	
	۸	۴	۴	
تجهیزات، ابزار، مواد، مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
دستگاه‌های مخلوط کن، هم زن، ظروف مخصوص ترکیب مواد، کلاه و دستکش مخصوص آشپزخانه منابع: هنر شیرینی پزی، عظیمیان اکرم - فرهنگ شیرینی پزی هنرجو، شیرازی هدی - کلیات شیرینی پزی، محسنی، فرحناز			۱	دانش: - نقش کف کردن تخم مرغ در فرآیند شیرینی پزی - نکات مربوط به تولید کف پایدار (مدت زمان مناسب برای هم زدن، جنس ظروف هم زدن، هم زن برقی و دستی، کفزی سریع و آسان) - جنس ظروف و کیفیت محصول نهایی - روش‌های مختلف ترکیب مواد
			۱	مهارت: - ترکیب صحیح مواد در اندازه‌های مورد نیاز - هم زدن تخم مرغ - تولید کف پایدار از تخم مرغ در زمان مناسب - تعیین مدت زمان مخلوط کردن مواد هر یک از انواع شیرینی به منظور حصول خمیر مناسب
			۱	نگرش: - کاهش ضایعات و هدر رفت مواد اولیه
		۱		ایمنی و بهداشت: - رعایت نکات ایمنی در استفاده از ابزار ترکیب کننده نظیر مخلوط کن، هم زن ها، دستگاه‌های ورز - رعایت بهداشت فردی (استفاده از دستکش و کلاه های مخصوص آشپزی)
		۱		توجهات زیست محیطی: - جمع آوری زباله ها و دفع بهداشتی آنها بعد از عملیات ترکیب کردن مواد
		۱		
		۱		
		۱		
		۱		
		۱		



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان: عمل آوردن خمیر
	نظری	عملی	جمع	
	۷	۶	۱۳	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
انواع ظروف، روکش های عمل آورنده، ترازو، پارچه ، نایلون، چاقو منابع: هنر شیرینی پزی، عظیمیان اکرم - فرهنگ شیرینی پزی هنرجو ، شیرازی هدی - کلیات شیرینی پزی، محسنی، فرحناز				دانش: - فرایند تخمیر و خواص تخمیر در شیرینی پزی - انواع خمیر - اصول عمل آوردن خمیر - عملیات تخمیر در فصول مختلف سال - انواع روش های چانه گیری (تخمیر میانی) - انواع روش های فرم دهی چانه ها (تخمیر نهایی) - زمان بیاتی و زمان تخمیر
				مهارت: - عمل آوردن خمیر برای هریک از انواع شیرینی - تعیین زمان لازم برای عمل آمدن و ورز دادن خمیر، برای هریک از انواع شیرینی ها - تولید خمیر مرغوب - چانه گیری (تخمیر میانی) فرم دهی چانه ها (تخمیر نهایی) - تهیه چانه های یک دست و استاندارد برای هریک از انواع شیرینی - جلوگیری از ضایعات خمیر و ترش شدگی آن
				نگرش: - سعی در حصول خمیر بهداشتی، مغذی، مرغوب - کاهش ضایعات و هدر رفت مواد اولیه
				ایمنی و بهداشت: - رعایت نکات ایمنی هنگام کار با چاقو و سایر ابزار
				توجهات زیست محیطی: - جمع آوری زباله ها و پساب دفع بهداشتی آنها بعد از عمل آوری خمیر



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان: قالب زنی و فرم دهی خمیر
	نظری	عملی	جمع	
	۴	۴	۸	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
قالب های فرم دهی ، چاقو ، وردنه ، تخته ، سینی منابع : هنر شیرینی پزی ، عظیمیان اکرم - فرهنگ شیرینی پزی هنرجو ، شیرازی هدی - کلیات شیرینی پزی ، محسنی ، فرحناز				دانش : -ابزار فرم دهی و انواع قالب ها -عوامل بازدارنده چسبندگی خمیر در فرآیند قالب زنی -نکات مربوط به چیدمان چانه ها در دستگاههای حرارتی -روش های شستشوی ابزار فرم دهی
			۱	مهارت : - باز کردن و فرم دهی خمیر برای هر یک از انواع شیرینی (قطر ، اندازه، شکل و) -چیدمان چانه ها در گرم خانه -جلوگیری از هدر رفت آرد در فرآیند فرم دهی خمیر -جلوگیری از سیاه شدن و جذب بالای روغن در هنگام پخت
			۱	
			۱	
			۱	
		۱		نگرش : -علاقمندی به تهیه چانه ها در اندازه و اشکال استاندارد و زیبا و متنوع -سعی جلوگیری از هدر رفت خمیر
		۱		
		۱		
				ایمنی و بهداشت : -استفاده از قالب ها و ابزار بهداشتی ، شستشوی بهداشتی ابزار در ابتدا و انتهای کار -رعایت نکات ایمنی هنگام کار با ابزار فرم دهی
				توجهات زیست محیطی : -ندارد



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان: پخت شیرینی سنتی ترکمنی
	جمع	عملی	نظری	
	۱۶	۶	۱۰	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
انواع ظروف طبخ ، انواع دستگاه های حرارتی دستکش و حوله های آشپزخانه ، ماسک ، دستگاه های تهویه ، کپسول اطفاء حریق. منابع : هنر شیرینی پزی ، عظیمیان اکرم - فرهنگ شیرینی پزی هنرجو ، شیرازی هدی - کلیات شیرینی پزی ، محسنی ، فرحناز			۱ ۱ ۱ ۱ ۱ ۱ ۱ ۱ ۱ ۱	دانش : - پخت شیرینی ترکمنی - روغن های سرخ کردنی - درجه پایداری انواع روغن های خوراکی در مقابل حرارت - عوامل موثر در فاسد شدن روغن (rancidity) - نقطه دود روغن (smoke point) - نقطه ذوب روغن (melting point) - اشتعال اولیه و اشتعال ثانویه - روغن سوخته - اهمیت تهویه بهداشتی - اکریلامید (acrylamide) در فرآیند سرخ کردن
				مهارت : -تنظیم دقیق شعله گاز - انتخاب ظروف و سینی های پخت مناسب برای هریک از انواع شیرینی (جنس ظروف ، قطر ظروف ، اندازه ظروف ، ضخامت ظروف و ...) -تعیین مدت زمان لازم پخت برای انواع شیرینی -جلوگیری از جذب روغن اضافی در فرآیند طبخ در شیرینی -جلوگیری از سیاه شدن ، دود کردن و اشتعال روغن در طبخ هریک از انواع شیرینی -طبخ انواع شیرینی سنتی ترکمن (بشمه ، قاتلمه و ...) با کیفیت مطلوب



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان: پخت شیرینی سنتی ترکمنی
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
	<p>نگرش :</p> <ul style="list-style-type: none"> - سعی در تولید محصول مرغوب با کیفیت - جلوگیری از هدر رفت انرژی - جلوگیری از هدر رفتن روغن در فرایند پخت 			
	<p>ایمنی و بهداشت :</p> <ul style="list-style-type: none"> - رعایت اصول ایمنی در فرایند طبخ از جمله پرتاب شدن روغن ، نشستن دستگاه های حرارتی ، سوختگی روغن و پخش مواد سمی در محیط کارگاه ، استفاده از وسایل محافظتی - استفاده از دستکش در هنگام کار با ظروف داغ 			
	<p>توجهات زیست محیطی :</p> <ul style="list-style-type: none"> - دفع مناسب روغن های سوخته و جلوگیری از پخش آن در محیط زیست - جلوگیری از تولید گازهای سمی در فرایند طبخ 			



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان: خنک کردن ، نگهداری و بسته بندی محصول
	نظری	عملی	جمع	
	۷	۷	۱۴	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
انواع صافی ، انواع کارتون، جعبه ، نایلون ، سلفون منابع : هنر شیرینی پزی ، عظیمیان اکرم - فرهنگ شیرینی پزی هنرجو ، شیرازی هدی - کلیات شیرینی پزی ، محسنی ، فرحناز				دانش : - اهمیت مرحله خنک کردن شیرینی - انواع صافی های بهداشتی در صنعت شیرینی پزی - نگهداری انواع محصولات آردی (چیدمان ، دما ، فضا و ...) - فاسد شدن شیرینی (قارچ ها مخمر ها و کپک ها و ...) - روش های جلوگیری از ضایعات و دور ریز محصول نهایی - انواع روش های بسته بندی (کارتون ، جعبه ، سلفون ، سینی های یکبار مصرف ، کیسه های توری و ...) - تعویق انداختن مدت زمان بیاتی
			۱	
			۱	
			۱	
			۱	
			۱	
			۱	
			۱	
			۱	
			۲	
	مهارت : - خارج کردن محصول نهایی از فر - جلوگیری از جذب روغن زائد پس از عملیات پخت - تعیین مدت زمان خنک کردن برای هر یک از انواع شیرینی - تزئین هر یک از انواع شیرینی با رعایت اصول بهداشتی - بسته بندی محصول با توجه به نوع شیرینی - جلوگیری از کپک زدگی یا خشکی محصول پس از تولید برای هر یک از انواع شیرینی و بالا بردن مدت زمان ماندگاری			
	نگرش : - تولید محصول با کیفیت و مطلوب و جلوگیری از خشک شدگی یا خمیر شدگی محصول از طریق کاربرد مناسب ابزار خنک کننده و تولید محصولی با ظاهر زیبا و رعایت حداکثری اصول بهداشتی - خلاقیت در بسته بندی محصول			
	ایمنی و بهداشت : - استفاده از دستکش در هنگام بسته بندی محصولات تا از انتقال مستقیم میکروب ها و ... جلوگیری شود.			
	توجهات زیست محیطی : -			



- برگه استاندارد تجهیزات

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	انواع دستگاه حرارتی	گازی با نفتی	۳ دستگاه	
۲	دستگاه تهویه هوا	ایمن و استاندارد	۳ دستگاه	
۳	کپسول اطفاء حریق	۵ کیلویی	۳ عدد	
۴	ترازو	سنٹی یا الکترونیک	۳ دستگاه	
۵	مخلوط کن خمیر	۵۰ کیلویی	۱ دستگاه	
۶	آسیاب	سنٹی	۱ دستگاه	
۷	رطوبت زا	معمولی	۱ دستگاه	
۸	همزن برقی	سایز متوسط	۳ دستگاه	
۹	میز کار	۱*۵ / ۱*۱	۳ 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	تخم مرغ	سالم و صنعتی	۲ عدد	
۲	روغن مایع	سرخ کردنی	نصف پیمانه	
۳	شیر	کم چرب	۲ پیمانه	
۴	بیکیکنگ پودر	--	یک قاشق غذاخوری	
۵	آرد	خشک	۱ / ۵ پیمانه	
۶	گلاب	نادر	یک قاشق غذاخوری	

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
۱	کف گیر	با اندازه متوسط استیل	۱۵ عدد	
۲	چنگال	استیل	۱۵ عدد	
۳	انواع الک	در اندازه های متوسط	۱۵ عدد	
۴	ظروف مخصوص ترکیب مواد	در اندازه های مختلف	۱۵ عدد	
۵	دستکش	در پارچه ای زخیم	۱۵ جفت	
۶	کلاه	پارچه ای بهداشتی	۱۵ عدد	
۷	روکش پارچه ای	ترجیحاً پنبه ای	۱۵ متر	
۸	نایلون	متری	۱۵ متر	
۹	سینی	استیل	۱۵ عدد	
۱۰	تخته	چوبی مستطیل یا دایره متوسط	۱۵ عدد	
۱۱	وردنه	مناسب	۱۵ عدد	
۱۲	چاقو	تیز و استیل	۱۵ عدد	
۱۳	قاب های فرم دهی	در ابعاد مختلف	۱۵ عدد	
۱۴	ماسک	بهداشتی پارچه ای	۱۵ عدد	
۱۵	صافی	در ابعاد مختلف	۱۵ عدد	
۱۶	انواع جعبه	در اشکال مختلف	۱۵ عدد	

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	مؤلف	مترجم	سال نشر	محل نشر	ناشر یا تولید کننده
۱	کلیات شیرینی پزی آراسته	محسنی فرحناز		۱۳۸۸	تهران	مرسل
۲	هنر شیرینی پزی مهر	عظیمیان، اکرم		۱۳۸۸	تهران	عروج اندیشه
۳	فرهنگ شیرینی پزی هنرجو	شیرازی، هدی		۱۳۸۳	تهران	مصباح الهدی

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

ردیف	نام کتاب یا جزوه	سال نشر	مؤلف / مؤلفین	مترجم / مترجمین	محل نشر	ناشر	توضیحات



فهرست سایت های قابل استفاده در آموزش استاندارد

ردیف	عنوان
1	www.codexalimentarius.com
2	www.jecfa.com
3	www.foodna.com
4	www.efsa.com
5	
6	
7	
8	
9	
10	