

معاونت پژوهش، برنامه‌ریزی و سنجش مهارت

دفتر پژوهش، طرح و برنامه‌ریزی درسی

# استاندارد آموزش شایستگی

## کیک پزی بدون فر

### گروه شغلی

### خدمات تغذیه‌ای

کد ملی آموزش شایستگی

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

۷۵۱۲-۶۷-۷۸-۱

تاریخ تدوین استاندارد : ۹۲/۱۱/۱



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

کد ملی شناسایی آموزش شایستگی: ۷۵۱۲-۶۷-۰۷۸-۱

اعضاء کمیسیون تخصصی برنامه ریزی درسی رشته صنایع غذایی:

آقای علی موسوی  
آقای رامک فرح آبادی  
آقای ارژنگ بهادری  
خانم پریسا رستمی

حوزه‌های حرفه ای و تخصصی همکار برای تدوین استاندارد آموزش شایستگی:

- اداره کل آموزش فنی و حرفه‌ای استان خوزستان  
- مرکز آموزش فنی و حرفه‌ای شهرستان خرمشهر

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 ۹۷

دورنگار ۶۶۹۴۴۱۱۷      تلفن ۶۶۵۶۹۹۰۷ - ۶۶۹۴۴۱۲۰

آدرس الکترونیکی: [Barnamehdarci@yahoo.com](mailto: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	نصره صباحی مقدم	دیپلم	نقشه کشی	مربی	۲۱	تلفن ثابت : تلفن همراه : ۰۹۱۶۳۳۲۸۹۳۴ ایمیل : آدرس : خرمشهر- فنی و حرفه ای خواهران
۲	خدیجه فلاحتی	لیسانس	برق مخابرات	مربی	۸	تلفن ثابت : ۰۶۱-۳۳۲۹۰۶۱ تلفن همراه : ۰۹۱۶۶۳۴۱۰۷۹ ایمیل : kh.falahaty@gmail.com آدرس : خرمشهر- فنی و حرفه ای خواهران
۳	پروانه ترکی نژاد	لیسانس	علوم تربیتی	کارشناس پژوهش	۲۰	تلفن ثابت : ۰۶۱-۳۳۲۹۰۱۲۹ تلفن همراه : ۰۹۱۶۶۱۱۷۸۵۰ ایمیل : pajooresh@khztvto.com آدرس : اداره کل آموزش فنی و حرفه ای خوزستان
۴	زینب پرچی	لیسانس	ادبیات فارسی	مسئول پژوهش	۲۰	تلفن ثابت : ۰۶۱-۳۳۲۹۰۱۲۹ تلفن همراه : ۰۹۱۶۳۰۰۹۵۲۵ ایمیل : pajooresh@khztvto.com آدرس : اداره کل آموزش فنی و حرفه ای خوزستان
۵						تلفن ثابت : تلفن همراه : ایمیل : آدرس :



## **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 محدودی 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 تئوری 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.



<b>نام استاندارد آموزش شایستگی<sup>۱</sup> :</b>	
کیک پز بدون فر	
<b>شرح استاندارد آموزش شایستگی :</b>	
کیک پز بدون فر از مشاغل حوزه صنایع غذایی می‌باشد که فرد پس از گذراندن دوره آموزشی قادر به تشخیص ابزار و تجهیزات مرتبط، استفاده از مواد اولیه مورد نیاز و نحوه توزین آن‌ها برای تهیه انواع کیک‌ها و دسرهای بدون فر و شرایط نگهداری صحیح تا زمان مصرف می‌باشد و با فروشگاه‌های مواد و تجهیزات شیرینی، قنادی‌ها، سوپرمارکت‌ها و خریداران شیرینی‌های خانگی در ارتباط است.	
<b>ویژگی های کارآموز ورودی:</b>	
حداقل میزان تحصیلات : پایان دوره راهنمایی حداقل توانایی جسمی و ذهنی : سلامت کامل جسمانی و روانی مهارت های پیش نیاز: ندارد	
<b>طول دوره آموزش :</b>	
طول دوره آموزش	: ۵۵ ساعت
- زمان آموزش نظری	: ۹ ساعت
- زمان آموزش عملی	: ۴۶ ساعت
- زمان کارورزی	: ساعت
- زمان پروژه	: ساعت
<b>بودجه بندی ارزشیابی ( به درصد )</b>	
- کتبی:	۲۵٪
- عملی:	۶۵٪
- اخلاق حرفه ای:	۱۰٪
<b>صلاحیت های حرفه ای مربیان :</b>	
فوق دیپلم صنایع غذایی با ۳ سال سابقه کار مرتبط	



\* تعریف دقیق استاندارد (اصطلاحی) :

کیک پز بدون فر از مشاغل گروه صنایع غذایی می‌باشد که فرد پس از گذراندن دوره آموزشی قادر به تشخیص ابزار و تجهیزات مرتبط، استفاده از مواد اولیه مورد نیاز و نحوه توزین آن‌ها برای تهیه انواع کیک‌ها و دسرهای بدون فر و شرایط نگهداری صحیح تا زمان مصرف می‌باشد

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

Cooking cake without oven

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

مجموعه استانداردهای شیرینی پزی موجود بر روی سایت

\* 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 شایستگی<sup>۲</sup>

- کارها<sup>۳</sup>

ردیف	عناوین
۱	تهیه ابزار، تجهیزات ونحوه راه اندازی ونگهداری از اجاق گاز
۲	توزین مواد اولیه، الک کردن وآسیاب کردن مواد مورد نیاز
۳	تهیه خمیر اولیه کیک و انتخاب قالب مناسب
۴	آماده سازی انواع شکلات و دسر روی اجاق گاز
۵	نحوه نگهداری کیک ها و دسرهای آماده شده
۶	
۷	
۸	
۹	
۱۰	
۱۱	
۱۲	
۱۳	
۱۴	
۱۵	

<sup>۱</sup>. Occupational / Competency Standard

<sup>۲</sup>. Competency / task



استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان: ابزار و تجهیزات ونحوه راه اندازی ونگهداری از اجاق گاز
	جمع	عملی	نظری	
	۵	۳	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطیمرتبط			
-جمبه ابزار -مواد پاک کننده -ابزار شوینده -کل ابزار و تجهیزات قنادی -اجاق گاز -جمبه کمک‌های اولیه	دانش :			
	-انواع ابزار و تجهیزات قنادی وشرایط نگهداری آنها			
	-انواع مواد پاک کننده مجاز برای شستشوی تجهیزات وابزار			
	مهارت :			
	-نظافت ابزار و تجهیزات کیک پزی			
	--سرویس ونگهداری از اجاق گاز			
	نگرش :			
	-دقت ونظافت وپاکسازی تجهیزات کیک پزی بعد از اتمام کار - نگهداری صحیح تا زمان استفاده پس از انجام کار			
ایمنی و بهداشت :				
-شستشوی مجدد ابزار و تجهیزات پس از کاربرد مواد شوینده -استفاده ازروپوش، کلاه، دستکش نسوز، ماسک - سیستم تهویه هوای مناسب - کپسول آتش نشانی در کارگاه				
توجهات زیست محیطی :				
-دفع صحیح ضایعات حاصل از شستشو				





استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان: توزین مواد اولیه، الک کردن و آسیاب کردن مواد مورد نیاز
	جمع	عملی	نظری	
	۳	۲	۱	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
ترازوديجيتالاتي -ترازو معمولی - پیمانانه اندازه گیری - قاشق اندازه گیری - الک - آسیاب -آرد -انواع مواد تزیین کیک) خامه، شکلات، ژله و...) -همزن	دانش :			
	- انواع ترازو و ویژگی‌های آن ( واحد های اندازه گیری)			
	-انواع پیمانانه و همزن			
	-نحوه الک و آسیاب کردن مواد مورد نیاز			
	-انواع آرد و مواد تزیین کیک			
	مهارت :			
	-توزین مواد اولیه			
	- الک کردن مواد			
	- آسیاب کردن مواد			
	- انتخاب مواد تزیینی متناسب با کیک			
	نگرش			
	-دقت در اندازه گیری، الک کردن و آسیاب کردن مواد بر اساس دستور پخت کیک			
	ایمنی و بهداشت :			
	-استفاده از روپوش ، کلاه یا روسری ، دستکش نسوز، ماسک -وجود سیستم تهویه هوای مناسب -وجود کپسول آتش نشانی در کارگاه			
توجهات زیست محیطی :				
-دفع صحیح ضایعات				



	زمان آموزش			عنوان:
	جمع	عملی	نظری	
	۳۴	۳۱	۳	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			تهیه خمیر اولیه کیک و انتخاب قالب مناسب
شکلات تخته ای-وانیل هل- گلاب- گردو پودر خامه-شیر-بیسکویت زعفران-قهوه-پودر کاکائو ماست-شکر-آرد کره-آناناس-تخم مرغ ترازو دیجیتال-ترازو معمولی - پیمانه اندازه گیری قاشق اندازه گیری الک- آسیاب انواع مواد تزئین کیک) خامه، شکلات، ژله و... همزن				دانش :
				-آماده سازی مواد کیک
				- آماده سازی مواد تزئینی کیک
				-انتخاب قالب متناسب با نوع کیک
				مهارت :
				- پخت کیک شکلاتی- کیک باقلوا- مافین گردویی- کیک بیسکوئیتی-کیک آناناس- کیک هویج و گردو-کیک دورنگ
				-تزئین کیک
				- تهیه مافین هل و گلاب- کیک مرمر- کیک قهوه-چیز کیک دورنگ - کیک ماست چکیده - کیک یزدی
				-تهیه کرم وانیلی - موس شکلات - کرم پاتیسیر- گاناش - کرم دانمارکی
				-تهیه کرم پیراشکی - خامه فرم گرفته- رویه زرده تخم مرغ
				تنظیم حرارت مورد نیاز و کنترل زمان پخت
				نگرش:
			-دقت در اندازه گیری مواد مناسب برای تهیه کیک و کرم و خامه	
			ایمنی و بهداشت :	
			-دقت در تاریخ مواد مصرفی در هنگام خرید	
			-دقت در رعایت نکات ایمنی و بهداشتی پس از تهیه و پخت کیک و کرم تا زمان استفاده	
			توجهات زیست محیطی :	



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : آماده سازی انواع شکلات و دسر
	جمع	عملی	نظری	
	۱۰	۸	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
الک				دانش :
ظرف				-توزین و آماده سازی مواد مورد نظر
لیسک				مهارت :
ظرف بلوری				-تهیه شکلات سویسی - شکلات و قهوه- پودینگ شکلاتی
شکلات تخته ای				-تهیه شکلات صبحانه- شکلات شیرین- پارفه ناپلئون
قهوه				-تهیه تراماسو- فروماژه قهوه- حلوی شیر خشک- لقیقات (عربی)
شیر				-تهیه باقلوا پیچ قزوين- دسر ماست- مسقطی چهار مغز-
بادام				دسر سیب
پودر خامه	نگرش			
خامه صبحانه	-دقت در اندازه گیری ومخلوط کردن مواد برای تهیه دسر وشکلات -استفاده از چربی های غیر اشباع			
ماست	ایمنی و بهداشت :			
تخم مرغ	-رعایت نکات ایمنی وبهداشت در نحوه پخت وآماده سازی شکلات وکرم - دقت در تاریخ مواد مصرفی در هنگام خرید			
پسته	توجهات زیست محیطی :			
گردو	-			
خلال بادام				
وانیل				



	زمان آموزش			عنوان : نحوه نگهداری کیک های آماده شده
	جمع	عملی	نظری	
	۳	۲	۱	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
				دانش :
				- انواع روش‌ها و مدت زمان نگهداری کیک و دسر
				- انواع ظروف مناسب نگهداری کیک و دسر
				مهارت :
				-انتخاب ظرف مناسب
				-انتخاب روکش‌های مناسب
				-نحوه نگهداری کیک در ظروف و فضای مناسب
				-
				نگرش
				-دقت در بسته‌بندی
				-اهمیت سلامت تهیه کننده و مصرف کننده
				ایمنی و بهداشت :
				-دقت در مواد مورد نظر و پخت و نگهداری از آن
				- عدم استفاده از ظروف یک بار مصرف غیر گیاهی
				-تاکید بر استفاده از آب پس از مصرف
			توجهات زیست محیطی :	
			-تفکیک زباله‌های خشک و تر	



- برگه استاندارد تجهیزات

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	اجاق گاز	۴ شعله مدل پارس	۳	
۲	یخچال	۱۲ فوت مدل پارس	۱	
۳	فریزر	۱۲ فوت مدل پارس	۱	
۴	کولرگازی	۲۴ هزار	۲	
۵	بخاری	برقی	۱	
۶	خمیرگیر	صنعتی	۱	
۷	اسیاب	برقی مدل پارس	۳	
۸	همزن برقی	برقی مدل پارس	۳	
۹	مخلوط کن	برقی مدل پارس	۳	
۱۰	سرخ کن	برقی مدل پارس	۲	
۱۱	کپسول آتش نشانی	مدل پودری	۱	
۱۲	میزکار	مدل استیل ۲*۱ متر	۳	
۱۳	صندلی	فلزی	۱۵	
۱۴	ترازو	دیجیتال	۲	

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	آرد (گندم، ذرت و سفید)	سه صفر	۵۰ کیلو گرم	
۲	تخم مرغ	سالم	۱ کارتن	
۳	شکر و پودر شکر سفید	بهداشتی	از هر کدام ۱۰ کیلو	
۴	شکر	قهوه ای	۱ بسته	
۵	کره	سالم و بهداشتی	۱ کارتن	
۶	روغن (جامد و مایع)	سالم و بهداشتی	از هر کدام ۱ کارتن	
۷	وانیل	سالم و بهداشتی	۱ بسته	
۸	خامه و پودر خامه	سالم و بهداشتی	۱ بسته	
۹	پودر کاکائو	قهوه ای	۱ بسته	
۱۰	بکینگ پودر	سالم و بهداشتی	۱ بسته	
۱۱	انواع مغز	سالم و بهداشتی	هر کدام یک بسته	
۱۲	جوش شیرین	سالم و بهداشتی	۱ بسته	
۱۳	شیر خشک	سالم و بهداشتی	۱ بسته	
۱۴	شکلات تخته ای	سفید و سیاه	۱ بسته	
۱۵	شکلات	چپسی	۱ بسته	
۱۶	پودر قهوه	معمولی	۱ بسته	
۱۷	نمک	ید دار	۱ بسته	
۱۸	کاغذ	روغنی	۱ بسته	

توجه :

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



- برگه استاندارد ابزار

ردیف	نام ابزار	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	ظروف نگهداری کیک و دسر	بلوری و پلاستیک	۱ سری	
۲	همزن	دستی و برقی	۳ عدد	
۳	قاشق، چنگال و بشقاب	در سایزهای مختلف	از هر کدام ۲ سری	
۴	لیسک	دستی	۳ عدد	
۵	الک	در سایزهای مختلف	۳ سری	
۶	کپسول	مخصوص مافین	۱ بسته	
۷	کاردک	مخصوص مافین	۳ عدد	
۸	برس	مخصوص مافین	۳ عدد	
۹	قابلمه در ۳ سایز	از جنس چدن یا سرامیک	۳ سری	
۱۰	پیمانه (قاشقی و کاسه‌ای)	در سایزهای مختلف	۳ سری	
۱۱	کاسه	در سایزهای مختلف	۱ سری	
۱۲	قالب های کوچک و بزرگ	در مدل‌های مختلف	۳ سری	
۱۳	ماسوره	در اشکال مختلف	۳ عدد	
۱۴	تخته وایت برد	۱۵۰×۱۰۰ سانتی متر	۱ عدد	
۱۵	ماژیک وایت برد	در رنگ‌های قرمز، سبز، آبی و مشکی	از هر کدام ۲ عدد	
۱۶	تخته پاک کن وایت برد	از جنس فوم آهنربادار	۲ عدد	
۱۷	جعبه کمک های اولیه		۱ عدد	

توجه :

- ابزار به ازاء هر سه نفر محاسبه شود .





