

معاونت پژوهش، برنامه‌ریزی و سنجش مهارت

دفتر پژوهش، طرح و برنامه‌ریزی درسی

استاندارد آموزش شایستگی

شیرینی پزی با خرما

گروه شغلی

خدمات تغذیه‌ای

کد ملی آموزش شایستگی

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

۱-۶۴۰۰۸۶-۱۵۱۲

تاریخ تدوین استاندارد: ۹۳/۹/۱



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

کد ملی شناسایی آموزش شغل : ۱-۶۴-۰۶۷-۷۵۱۲

اعضاء کمیسیون تخصصی برنامه ریزی درسی رشته: صنایع غذایی
پریسا رستمی
ارژنگ بهادری

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

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

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

تلفن ۶۶۵۶۹۹۰۷ - ۶۶۹۴۴۱۲۰

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	سمیه دناک	دیپلم	ادبیات	مربی شیرینی پزی	۸سال	تلفن ثابت : تلفن همراه : ۰۹۱۶۶۰۶۲۱۷۹ ایمیل : dannak.sm@gmail.com آدرس : شوشتر خیابان سادات
۲	راضیه خجسته پور	کارشناسی ارشد	کتابداری	کتابدار	۳سال	تلفن ثابت : تلفن همراه : ۰۹۱۲۶۵۴۸۲۵۶ ایمیل : rkhogastehpour@gmail.com آدرس : تهران بنیاد دایره المعارف اسلامی
۳	زینب پرچی	کارشناسی	ادبیات فارسی	مسئول پژوهش و برنامه ریزی	۱۹ سال	تلفن ثابت : ۰۶۱۱-۲۲۹۰۱۲۹ تلفن همراه : ۰۹۱۶۳۰۰۹۵۲۹ ایمیل : pajoohesh@khztvto.com آدرس : اداره کل آموزش فنی و حرفه‌ای خوزستان
۴	پروانه ترکی نژاد	کارشناسی	علوم تربیتی	کارشناس پژوهش و برنامه ریزی	۱۹ سال	تلفن ثابت : ۰۶۱۱-۲۲۹۰۱۲۹ تلفن همراه : ۰۹۱۶۶۱۱۷۸۵۰ ایمیل : pajoohesh@khztvto.com آدرس : اداره کل آموزش فنی و حرفه‌ای خوزستان



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 :

نقشه ی 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 حرفه ای 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 :

موردی 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
شیرینی پزی با خرما
شرح استاندارد آموزش شغل
شیرینی پزی با خرما شغلی از مشاغل حوزه صنایع غذایی است که تهیه و نگهداری مواد اولیه، آماده سازی مواد اولیه، انتخاب خرما مناسب با توجه به کاربرد آن، تهیه انواع کیک با خرما و شیره خرما، تهیه انواع مافین و پای با خرما، تهیه انواع شیرینی خشک و اسلایسهای خرمایی، بسته بندی و نگهداری انواع کیک و شیرینی خشک، و با مشاغل صنف قنادان، فروشگاه‌های مواد غذایی، انجمن‌های دیابت، امور بازرگانی (صادرات) و.... در ارتباط است.
ویژگی های کارآموز ورودی :
حداقل میزان تحصیلات : پایان دوره راهنمایی حداقل توانایی جسمی و ذهنی : سلامت کامل جسمانی و روانی مهارت های پیش نیاز : ندارد
طول دوره آموزش :
طول دوره آموزش : ۹۸ ساعت - زمان آموزش نظری : ۲۳ ساعت - زمان آموزش عملی : ۷۵ 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 :
دیپلم با ۵ سال سابقه کار مرتبط + کارت مربیگری سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور



* تعریف دقیق استاندارد (اصطلاحی) :

شیرینی پزی با خرما بعد از شناخت خواص و فواید خرما به کاربرد آن در صنعت کیک و شیرینی می پردازد

* اصطلاح انگلیسی استاندارد (و اصطلاحات مشابه جهانی) :

Confectionery with date

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

استانداردهای رشته قنادی

* 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

- شایستگی‌ها

ردیف	عناوین
۱	تهیه و نگهداری مواد اولیه
۲	انتخاب خرما مناسب با توجه به کاربرد آن
۳	آماده سازی مواد اولیه
۴	تهیه انواع کیک با خرما و شیر خرما
۵	تهیه انواع مافین و پای با خرما و شیر خرما
۶	تهیه انواع شیرینی خشک و اسلایسهای خرمایی
۷	بسته بندی و نگهداری انواع کیک و شیرینی خشک
۸	
۹	
۱۰	
۱۱	
۱۲	
۱۳	
۱۴	
۱۵	



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۱۰	۸	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			تهیه و نگهداری مواد اولیه
دستورالعمل تهیه کیک وشیرینی یخچال سردخانه خرما ظروف نگهداری مواد غذایی				دانش :
				- کیفیت مواد اولیه
				- مکان مناسب برای نگهداری مواد اولیه
				- شرایط دما و رطوبت مناسب برای نگهداری مواد اولیه
				- ویژگی های خرماي مرغوب
				مهارت :
				- تهیه لیست خرید
				- بسته بندی و نگهداری صحیح مواد اولیه طبق اصول صحیح
				- بررسی و انتخاب محل نگهداری خرما و شیره خرما
				- کنترل شرایط نگهداری مواد اولیه و خرما و شیره خرما
				نگرش :
				- در نظر گرفتن صرفه اقتصادی هنگام خرید جهت به حداقل رسانیدن قیمت تمام شده
				- توجه به تازه بودن مواد اولیه ضمن اینکه به قیمت مناسب تهیه می شود
			ایمنی و بهداشت :	
			- توجه به تاریخ تولید و انقضای محصول	
			- کپسول آتش نشانی	
			- جعبه کمک های اولیه	
			توجهات زیست محیطی :	
			-	
			-	



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : انتخاب انواع خرمای مناسب با توجه به کاربرد آن
	جمع	عملی	نظری	
	۱۱	۸	۳	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
انواع خرما رطب خارک				دانش :
				- تفاوت خرمای تازه با کهنه و معایب آن
				- انواع خرماهای پر مصرف
				- ویژگیهای خرما
				- تفاوت خرما و رطب
				- نکات مورد اهمیت در ارتباط با تهیه خمیر خرما
				- نکات مورد اهمیت درباره کاربرد شیره و شهد خرما به جای شکر در تهیه کیک
				- ارزش غذایی و دارویی خرما
				- قند و کالری خرماهای مختلف
				مهارت :
				- روش هسته گیری خرما
				- تهیه خمیر خرما (چرخ کردن خرما)
				- تهیه شیره و شهد خرما
				- شستن و تمیز کردن خرما
				- استفاده از انواع خرما (خرمای آلبومی، خرمای ربی، خرمای دشتستان، خرمای شاهانی، خرمای مضافتی، خرمای زاهدی، رطب، برهی)
			- تولید و تهیه خرمای خانگی از انواع خارک	



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : انتخاب انواع خرما‌ی مناسب با توجه به کاربرد آن
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
	نگرش : - افزایش دقت در انتخاب خرما و شیره آن با توجه به مصرف			
	ایمنی و بهداشت : - اطمینان از بهداشتی بودن بسته بندی خرما			
	توجهات زیست محیطی : -			



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : آماده سازی مواد اولیه به غیر از خرما
	جمع	عملی	نظری	
	۱۰	۸	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
آسیاب				دانش :
چرخ گوشت				- نکات مورد اهمیت در آسیاب کردن مواد اولیه
کارد				-
ترازودیدجتالی				مهارت :
ترازوباسکولی				- اندازه گیری وزنی مواد اولیه طبق روشهای استاندارد
پیمانان اندازه گیری				- آسیاب کردن برخی از مواد
الک				- الک کردن مواد پودری قبل از مصرف
خرما				- خرد کردن دانه های روغنی
	نگرش - افزایش سرعت عمل در آماده سازی مواد اولیه			
	ایمنی و بهداشت : - رعایت نکات ایمنی هنگام استفاده از دستگاه آسیاب - رعایت اصول بهداشتی در مراحل آماده سازی مواد اولیه			
	توجهات زیست محیطی : - جمع آوری ضایعات خرما و سایر مواد از محیط برای جلوگیری از تجمع حشرات موذی			



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۱۵	۱۰	۵	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			تهیه انواع کیک با خرما و شیر خرمای
اجاق گاز فردار فرگاز خرمابدون هسته خرماچرخکرده پیمانه اندازه گیری تخم مرغ /شکر پودر قند/وانیل بکینگ پودر جوش شیرین /کره روغن مایع روغن جامد مغز گردو شهد خرما شیره خرما هم زن برقی و برقی /لیسک کاسه در سایزهای مختلف الک /قاشق /بشقاب قالبهای کیک بزرگ و کوچک کپسول مافین				دانش : -ویژگیهای مواد اولیه مورد استفاده در تهیه کیک -نکات مورد اهمیت آماده کردن فر و مراحل پخت و تهیه کیک مهارت : -کیک خرما و گردو -کیک خرما و کنجد -کیک پرتقالی خرمایی -کیک خرما و شکلات کیک سیب و خرما نگرش : -استفاده از خرمای مناسب - دقت در مراحل آماده سازی کیک ایمنی و بهداشت : -استفاده از دستکش نسوز -استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی -مجهز بودن به کپسول آتش نشانی -مجهز بودن به جعبه کمک های اولیه توجهات زیست محیطی : -استفاده از سطل زباله پدالی در کارگاه -دفع صحیح زباله



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۱۲	۱۰	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
جعبه کمک‌های اولیه سطل زباله پدالی کیسه زباله دستکش نسوز کپسول آتش نشانی کنگد آناناس شیر شکر قهوه ای				دانش :
				-ویژگیهای مواد اولیه مورد استفاده در تهیه کیک
				- نکات مورد اهمیت در مورد آماده کردن فر و مراحل پخت و تهیه مافین و پای
				مهارت :
				مافین موز و خرما
				مافین آناناس و خرما
				مافین خرما و گردو
				- مافین خرما و شکلات
				- پای سیب و خرما
				نگرش :
				- دقت در مراحل آماده سازی
				- استفاده از خرما ی مناسب
				ایمنی و بهداشت :
				- استفاده از دستکش نسوز
			- استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی	
			- مجهز بودن به کپسول آتش نشانی	
			- مجهز بودن به جعبه کمک های اولیه	
			توجهات زیست محیطی :	
			- استفاده از سطل زباله پدالی در کارگاه	
			- دفع صحیح زباله	



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۳۱	۲۶	۵	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
فرگاز				دانش :
خرما/الک				-ویژگیهای مواد اولیه مورد استفاده
پیمانه اندازه گیری				- آماده سازی خرما جهت استفاده در شیرینی
کره/پودر شکر				- گرم کردن فر
تخم مرغ کاتردر مدل‌های مختلف				-
شیر/وانیل				مهارت :
کنجد				-شیرینی خرمایی هشت پر
مغز گردو				-لقمه خرمایی
زیره				-خرما بقچه ای
دارچین				-خرما رولتی
آردسفید				خرما کمربندی
عسل				خرمای طرح دار
شیرخشک				بیسکویت خرمایی
خلال پسته				خرما نارگیلی
خلال بادام				شیرینی با خرما وشکلات
خامه صبحانه				سه گوش خرمایی
پرتقال				کوکیز خرمایی
زنجبیل				توپک خرمایی
روغن مایع				شیرینی خرما وکشمش
آرد برنج				
نشاسته ذرت				
پودر هل				
پودر نارگیل				
شکلات تخته ای				
شکلات چیپسی				



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			تهیه انواع شیرینی خشک و اسلاسیهای خرمایی
	نگرش :			
	-دقت در رعایت نکات بهداشتی هنگام نگهداری شیرینی			
	ایمنی و بهداشت :			
	-استفاده از دستکش نسوز			
	-نصب کپسول آتش نشانی در کارگاه			
	نصب جعبه کمکهای اولیه در کارگاه			
	توجهات زیست محیطی :			
	-استفاده از سطل زباله پدالی در کارگاه			
	-دفع صحیح زباله			



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۹	۵	۴	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
ظروف شیشه ای در دار ظروف یکبار مصرف سلفون				دانش :
				-عوامل موثر بر کیفیت و سلامت کیک و شیرینی
				-شرایط نگهداری کیک و شیرینی خشک
				- شرایط محیطی و مدت زمان نگهداری
				- اصول بسته بندی کیک و شیرینی
				-
				مهارت :
				-خنک کردن کیک و شیرینی
				-بکارگیری فنون بسته بندی کیک و شیرینی
				-
				نگرش :
				-افزایش دقت در چیدن کیک و شیرینی در ظروف برای بسته بندی و نگهداری
				-
				ایمنی و بهداشت :
				-استفاده از دستکش یکبار مصرف برای بسته بندی
				-
			توجهات زیست محیطی :	
			-	



- برگه استاندارد تجهیزات

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	سطل زباله	پدالی	۱ عدد	
۲	چرخ گوشت	برقی	۱ عدد	
۳	هم زن	برقی	۱ عدد	
۴	کپسول آتش نشانی	متناسب با مساحت کارگاه	۱ عدد	
۵	یخچال	معمولی	۱ عدد	
۶	سردخانه	-	۱ عدد	
۷	جعبه کمکهای اولیه	یک سری کامل	۱ عدد	
۸	میز	مخصوص مربی	۱ عدد	
۹	میز و صندلی کارآموز	مخصوص کارآموز	به تعداد کارآموزان	
۱۰	ترازو	باسکولی	۱ عدد	
۱۱	ترازو	دیجیتالی	۱ 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	انواع خرما	تازه و سالم	۱ بسته	
۲	شیره خرما	تازه و سالم	۱ بسته	
۳	روغن مایع و جامدوکره	تازه و سالم	۱ کارتن	
۴	ماژیک وایت برد	در سه رنگ	۱ عدد	
۵	سلفون و کیسه زباله	موجود در بازار	۱ بسته	
۶	مغز گردو	تازه و سالم	۱ بسته	
۷	تخم مرغ	تازه و سالم	۱ کارتن	
۸	شکر	-	۱ بسته	
۹	پودر قند	-	۱ بسته	
۱۰	پودر شکر	-	۱ بسته	
۱۱	وانیل	-	۱ بسته	
۱۲	بکینگ پودر	-	۱ بسته	
۱۳	جوش شیرین	-	۱ بسته	
۱۴	شهد خرما	سالم و بهداشتی	۱ بسته	
۱۵	شیر خشک	-	۱ بسته	
۱۶	آرد	سه صفر	۱۰۰ کیلو	
۱۷	شکلات تخته ای	سفید سیاه شیری	۱ بسته	
۱۸	شکلات	چیپسی	۱ اسطل	
۱۹	زنجبیل	پودری	۱ بسته	

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	کارد	در سایزهای مختلف	۳ سری	
۲	تخته وایت برد	۱۰۰*۱۵۰ سانتی متر	۱ عدد	
۳	الک	در سایزهای مختلف	۳ سری	
۴	کاغذ	روغنی	۱ بسته	
۵	ظروف نگهداری مواد غذایی	شیشه ای و یکبار مصرف	۱ سری	
۶	هم زن	دستی	۳ عدد	
۷	قاشق و بشقاب	-	۱ سری	
۸	لیسک	-	۳ عدد	
۹	کاتر	در مدل‌های مختلف	۳ سری کامل	
۱۰	کپسول	مخصوص مافین	۱ بسته	
۱۱	کاردک	-	۳ عدد	
۱۲	سینی فر	-	۳ عدد	
۱۳	برس	-	۳ عدد	
۱۴	پیمانه	اندازه گیری قاشقی و کاسه ای	۳ سری	
۱۵	کاسه در سایزهای مختلف	در سایزهای مختلف	۱ سری	
۱۶	قالبه‌های کوچک و بزرگ	در مدل‌های مختلف	از هر کدام ۱ عدد	

توجه :

- ابزار به ازاء هر سه نفر محاسبه شود .



فهرست سایت های قابل استفاده در آموزش استاندارد

ردیف	عنوان
۱	www.salamat iran.cim پایگاه اطلاع رسانی سلامت ایرانیان
۲	nakhlevahid.com خواص دارویی خرما
۳	
۴	
۵	
۶	

فهرست معرفی نرم افزارهای سودمند و مرتبط

(علاوه بر نرم افزارهای اصلی)

ردیف	عنوان نرم افزار	تهیه کننده	آدرس	توضیحات