

معاونت پژوهش، برنامه‌ریزی و سنجش مهارت
دفتر پژوهش، طرح و برنامه‌ریزی درسی

استاندارد آموزش شایستگی

کلوچه پزی سنتی

گروه شغلی

خدمات تغذیه ای

کد ملی آموزش شایستگی

۷	۵	۱	۲	۲	۰	۶	۷	۰	۳	۱	۰	۲	۱	۲
ISCO-08				سطح مهارت	شناسه گروه			شناسه شغل			شناسه شایستگی		نسخه	

تاریخ تدوین استاندارد: ۹۹/۹/۳

نظارت بر تدوین محتوا و تصویب استاندارد: دفتر پژوهش، طرح و برنامه‌ریزی درسی
 کد ملی شناسایی آموزش شایستگی: ۷۵۱۲۲۰۶۷۰۳۱۰۲۱۲

اعضاء کارگروه برنامه‌ریزی درسی: خدمات تغذیه ای					
ردیف	نام و نام خانوادگی	آخرین مدرک تحصیلی	رشته تخصصی	شغل و سمت	سابقه کار
۱	سحر شعبانی	لیسانس	صنایع غذایی	مربی	۱۱ سال
۲	شیمیا وارثی	فوق لیسانس	معماری	مربی	۵ سال
۳	اقدس شمس	فوق دیپلم	هتلداری	مدیر و موسس آموزشگاه	۴۰ سال
۴	مریم احباب	کارشناسی	علوم پزشکی	مربی صنایع غذایی	۱۸ سال
۵	زیبا یآوری	کارشناسی	زبان و ادبیات فارسی	دبیر کارگروه خدمات تغذیه ای	۲۸ سال

فرآیند بازنگری استانداردهای آموزش:

طی جلسه ای که در تاریخ ۹۹ / ۶ / ۲۱ با حضور اعضای کارگروه برنامه ریزی درسی خدمات تغذیه ای برگزار گردید استاندارد آموزش شایستگی کلوجه پزی سنتی با کد ۷۵۱۲۲۰۶۷۰۳۱۰۲۱۱ بررسی و تحت عنوان شایستگی کلوجه پزی سنتی با کد ۷۵۱۲۲۰۶۷۰۳۱۰۲۱۲ مورد تأیید قرار گرفت .

کلیه حقوق مادی و معنوی این استاندارد متعلق به سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور بوده و هرگونه سوء استفاده مادی و معنوی از آن موجب پیگرد قانونی است.

آدرس: دفتر پژوهش، طرح و برنامه‌ریزی درسی

تهران، خیابان آزادی، نبش خیابان خوش جنوبی، سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

دورنگار ۶۶۵۸۳۶۵۸

تلفن ۶۶۵۸۳۶۲۸

آدرس الکترونیکی: rpc@irantvto.ir

تعاریف :

استاندارد شغل :

مشخصات شایستگی‌ها و توانمندی‌های مورد نیاز برای عملکرد موثر در محیط کار را گویند در بعضی از موارد استاندارد حرفه‌ای نیز گفته می‌شود.

استاندارد آموزش :

نقشه‌ی یادگیری برای رسیدن به شایستگی‌های موجود در استاندارد شغل.

نام یک شغل :

به مجموعه‌ای از وظایف و توانمندی‌های خاص که از یک شخص در سطح مورد نظر انتظار می‌رود اطلاق می‌شود.

شرح شغل :

بیانیه‌ای شامل مهم‌ترین عناصر یک شغل از قبیل جایگاه یا عنوان شغل، کارها ارتباط شغل با مشاغل دیگر در یک حوزه شغلی، مسئولیت‌ها، 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 شایستگی‌ها و توانایی‌هایی که از یک کارآموز در هنگام ورود به دوره آموزش انتظار می‌رود.

کارورزی:

کارورزی صرفاً در مشاغلی است که بعد از آموزش نظری یا همگام با آن آموزش عملی به صورت محدود یا با ماکت صورت می‌گیرد 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 می‌آموزد و ضرورت دارد مدتی در یک مکان واقعی آموزش عملی ببیند و شامل بسیاری از مشاغل نمی‌گردد).

ارزشیابی :

فرآیند جمع‌آوری 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 حرفه‌ای مربیان :

حداقل توانمندی‌های آموزشی و حرفه‌ای که از مربیان دوره آموزش استاندارد انتظار می‌رود.

شایستگی :

توانایی انجام کار در محیط‌ها و شرایط گوناگون به طور موثر و کارا برابر استاندارد.

دانش :

حداقل مجموعه‌ای از معلومات نظری و توانمندی‌های ذهنی لازم برای رسیدن به یک شایستگی یا توانایی که می‌تواند شامل علوم پایه (ریاضی، فیزیک، شیمی، زیست‌شناسی)، تکنولوژی و زبان فنی باشد.

مهارت :

حداقل هماهنگی بین ذهن و جسم برای رسیدن به یک توانمندی یا شایستگی. معمولاً به مهارت‌های عملی ارجاع می‌شود.

نگرش :

مجموعه‌ای از رفتارهای عاطفی که برای شایستگی در یک کار مورد نیاز است و شامل مهارت‌های غیر فنی و اخلاق حرفه‌ای می‌باشد.

ایمنی :

مواردی است که عدم یا انجام ندادن صحیح آن موجب بروز حوادث و خطرات در محیط کار می‌شود.

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 شایستگی:	
کلوچه پزی سنتی	
شرح استاندارد آموزش شایستگی :	
<p>کلوچه پزی سنتی شایستگی است از گروه خدمات تغذیه ای که شامل کارهای کنترل بهداشت و ایمنی فردی و کارگاهی آماده سازی و توزین مواد اولیه، تهیه کلوچه های شیری، تهیه کلوچه های مغزدار، تهیه کلوچه های بدون فر می باشد و با مشاغلی از قبیل شیرینی پز، قناد و نانوی نان های حجیم در ارتباط است.</p>	
ویژگی های کارآموز ورودی :	
<p>حداقل میزان تحصیلات : پایان دوره متوسط اول (پایان دوره راهنمایی) حداقل توانایی جسمی و ذهنی : داشتن سلامت کامل جسمی و ذهنی مهارت های پیش نیاز : ندارد</p>	
طول دوره آموزش :	
طول دوره آموزش :	۸۸ ساعت
- زمان آموزش نظری :	۲۷ ساعت
- زمان آموزش عملی :	۶۱ 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 :	
<p>- لیسانس صنایع غذایی با ۲ سال سابقه کار مرتبط - فوق دیپلم صنایع غذایی با ۳ سال سابقه کار مرتبط - دیپلم با ۱۰ سال سابقه کار مرتبط</p>	

* تعریف دقیق استاندارد (اصطلاحی):

کلوچه پزی سنتی شامل پخت انواع کلوچه سنتی استان های مختلف می باشد.

* اصطلاح انگلیسی استاندارد (اصطلاحات مشابه جهانی):

Traditional pancakes

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

- نانهای نان های حجیم و نیم حجیم
- شیرینی پزی
- قناد

* 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

- کارها

ردیف	عناوین	ساعت آموزش		
		نظری	عملی	جمع
۱	کنترل بهداشت و ایمنی فردی و کارگاهی	۱	۳	۴
۲	آماده سازی و توزین مواد اولیه	۳	۴	۷
۳	تهیه کلوچه های شیری	۸	۲۰	۲۸
۵	تهیه کلوچه های مغزدار	۷	۱۹	۲۶
۶	تهیه کلوچه های بدون فر	۸	۱۵	۲۳
	جمع ساعات	۲۷	۶۱	۸۸

	زمان آموزش			عنوان: کنترل بهداشت و ایمنی فردی و کارگاهی
	جمع	عملی	نظری	
	۴	۳	۱	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
تخته وایت برد				دانش :
دستگاه تهویه هوا				-عوامل آلودگی های ناشی از فرد و بیماری های مسری
توری				-منابع آلودگی و اهمیت HACCP
تی				-انواع خطرات تهدید کننده ایمنی و سلامت مواد غذایی
جارو دسته بلند				-روش های پیشگیری از عوامل آلوده کننده محیط
جعبه کمک های اولیه				مهارت :
حشره کش برقی				-استفاده از دستکش و رعایت بهداشت هنگام آماده سازی و پخت مواد غذایی
سطل زباله درب دار				-کنترل هواکش ها و هودها ، کنترل و دفع صحیح پسماند و پساب
شوینده سطوح و کف				-پیشگیری از ورود حشرات و جانوران موزی و مبارزه با آن ها
شوینده دست				-شتشوی کف و سطوح محیط کار با مواد شوینده مناسب
صندلی کارآموز				-چربی زدایی و ضدعفونی ظروف حمل غذا
صندلی مربی				-نظارت بر چرخه دیفراست صحیح انواع گوشت
کپسول آتش نشانی				-تامین نور و تهویه مطبوع کای در محیط کار
کامپیوتر				نگرش :
کفش مناسب کار				-صرفه جویی در مواد مصرفی ، آب ، انرژی و زمان
لباس کار مناسب				-رعایت اخلاق حرفه ای
ماسک یکبار مصرف				-در نظر گرفتن سلامت افراد
کلاه یکبار مصرف				ایمنی و بهداشت :
دستکش یکبار مصرف				-استفاده از لباس کار مناسب ، دستکش نسوز و ماسک
میز کارآموز				
میز مربی				

	زمان آموزش			عنوان: کنترل بهداشت و ایمنی فردی و کارگاهی
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
	ایمنی و بهداشت: - رعایت بهداشت فردی و عمومی محیط کار - رعایت ارگونومی هنگام کار - رعایت اخلاق حرفه ای توجهات زیست محیطی : - تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن			

	زمان آموزش			عنوان آماده سازی و توزین مواد اولیه
	جمع	عملی	نظری	
	۷	۴	۳	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
تخته وایت برد				دانش :
کامپیوتر				-انواع مواد اولیه
تی				-انواع تخته و میز کار
جارو دسته بلند				-پیمانه ها و قاشق های اندازه گیری
جعبه کمک های اولیه				-ترازو و وزنه های مختلف و ابزار اندازه گیری حجم
دستکش یکبار مصرف				- دستگاه خمیر باز کن خانگی
سطل زباله درب دار				مهارت :
شوینده سطوح و کف				-تهیه لیست خرید روزانه، هفتگی و ماهانه
مواد شستشوی دست				-استفاده از تخته کار
صندلی کارآموز				-استفاده از وردنه
صندلی مربی				-استفاده صحیح از دستگاه خمیر گیر
کپسول آتش نشانی				
کلاه یکبار مصرف				
کامپیوتر				
کفش مناسب کار				
لباس کار مناسب				
ماسک یکبار مصرف				
میز کارآموز				
میز مربی				
پیمانه				
ترازو				
قاشق اندازه گیری				
آبکش				
کاسه				
تخته کار				
دستگاه خمیر پهن کن خانگی				

	زمان آموزش			عنوان آماده سازی و توزین مواد اولیه
	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"> - صرفه جویی در زمان و مواد مصرفی و انرژی - رعایت اخلاق حرفه ای - تهیه مواد سالم و بهداشتی - کمک به اقتصاد خانواده 			
	<p>ایمنی و بهداشت:</p> <ul style="list-style-type: none"> - استفاده از لباس کار مناسب ، دستکش ، کلاه و ماسک یکبار مصرف - رعایت بهداشت فردی و عمومی محیط کار - رعایت ارگونومی هنگام کار 			
	<p>توجهات زیست محیطی :</p> <ul style="list-style-type: none"> - تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن 			

	زمان آموزش			عنوان : تهیه کلوچه های شیری
	نظری	عملی	جمع	
	۸	۲۰	۲۸	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
همزن برقی گازفردار کامپیوتر سیستم تهویه کپسول آتش نشانی جعبه کمک های اولیه میز و صندلی مربی میز و صندلی کارآموز لباس کار مناسب تخته وایت برد پاتیل استیل الک لیسک وردنه خمیرمایه زردچوبه نمک کنجد آرد گندم شکر روغن جامد تخم مرغ پودر هل پودر قند روغن مایع شیر پودر پسته سبزی محلی آرد سبوسدار زعفران کره دستگاه خمیر پهن کن خانگی	دانش :			
	-ابزار و مواد مصرفی			
	-روش های پخت			
	-روش تنظیم درجه حرارت فر و گاز			
	مهارت :			
	-تهیه رسیپی (دستورالعمل)			
	-استفاده مناسب از ابزار و وسایل کار			
	-تهیه شیرمال و نان شیرین			
	تهیه قاق رضوی			
	-تهیه کلوچه (دزفول-کاشان)			
	-تهیه برساق			
	-تنظیم مناسب درجه حرارت فر و زمان مناسب پخت			
	نگرش :			
	-صرفه جویی در زمان ، انرژی و مواد مصرفی			
	-رعایت اخلاق حرفه ای			
	-تهیه مواد سالم و بهداشتی			
	-کمک به اقتصاد خانواده			
ایمنی و بهداشت :				
- استفاده از روپوش سفید، کلاه، و ماسک یکبار مصرف و دستکش نسوز				
- رعایت بهداشت فردی و عمومی هنگام کار				
-رعایت ارگونومی هنگام کار				
توجهات زیست محیطی:				
-تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن				

	زمان آموزش			عنوان : تهیه کلوچه های مغزدار
	جمع	عملی	نظری	
	۲۶	۱۹	۷	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
همزن برقی				دانش :
گازفردار				-ابزار و مواد مصرفی
کامپیوتر				-روش های پخت
سیستم تهویه هوا				-روش تنظیم درجه حرارت فر
کیسول آتش نشانی				مهارت :
جعبه کمک های اولیه				-تهیه رسپی (دستور العمل)
میز و صندلی مربی				-استفاده مناسب از ابزار و وسایل کار
میز و صندلی کارآموز				-تهیه کلوچه کلانک
لباس کار مناسب				-تهیه کلوچه گردویی
تخته وایت برد				-تهیه نان خرمایی
پاتیل استیل				-تهیه نان کلمپه
الک				-تنظیم درجه حرارت فر و در نظر گرفتن زمان پخت
لیسک				نگرش :
وردنه				-صرفه جویی در زمان ، انرژی ، مواد مصرفی
کره				-رعایت اخلاق حرفه ای
خمیر مایه				-تهیه مواد سالم و بهداشتی
نمک				-کمک به اقتصاد خانواده
کنجد				ایمنی و بهداشت :
آرد گندم				-روپوش ، کلاه ، دستکش نسوز ، ماسک یکبار مصرف
شکر				- رعایت بهداشت فردی در هنگام کار
روغن جامد				-رعایت ارگونومی در هنگام کار
تخم مرغ				توجهات زیست محیطی :
شیر				-تفکیک مناسب پسماند
گردو				-دفع مناسب صحیح آن
خرما				
دارچین				
پودر هل				
دستگاه خمیر پهن کن خانگی				

	زمان آموزش			عنوان : تهیه کلوچه های بدون فر
	نظری	عملی	جمع	
	۸	۱۵	۲۳	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
همزن برقی گاز کامپیوتر سیستم تهویه کپسول آتش نشانی جعبه کمک های اولیه میز و صندلی مربی میز و صندلی کارآموز لباس کار مناسب دستکش یکبار مصرف کلاه یکبار مصرف ماسک یکبار مصرف دستگیره نسوز کفگیر چوبی تخته وایت برد پاتیل استیل تابه شیر جوش الک لیسک وردنه روغن مایع خمیرمایه نمک آرد گندم پودر قند روغن جامد گل رنگ تخم مرغ تابه کفگیر چوبی	دانش :			
	-ابزار و مواد مصرفی			
	-روش های پخت			
	-روش تنظیم درجه حرارت گاز			
	مهارت :			
	- تهیه رسپی (دستورالعمل)			
	-استفاده مناسب از ابزار و وسایل کار			
	-تهیه سوروبک			
	-تهیه پیشمبه			
	- تنظیم درجه حرارت گاز و در نظر گرفتن زمان پخت			
	نگرش :			
	-صرفه جویی در زمان ، انرژی ، مواد مصرفی			
	-رعایت اخلاق حرفه ای			
	-تهیه مواد سالم و بهداشتی			
	-کمک به اقتصاد خانواده			
ایمنی و بهداشت :				
- استفاده از روپوش سفید ، دستکش نسوز، ماسک و کلاه یکبار مصرف				
- رعایت بهداشت فردی و عمومی هنگام کار				
-رعایت ارگونومی در هنگام کار				
توجهات زیست محیطی :				
-تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن				

- برگه استاندارد تجهیزات

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	گاز فردار	۵ شعله	۳ دستگاه	
۲	تهویه مطبوع	نسبت به فضای کارگاه	۱ دستگاه	
۳	صندلی مرئی	چرمی	۱ عدد	
۴	میز کار	استیل	۳ عدد	
۵	کپسول آتش نشانی	۶ کیلو گرمی پودری	۱ دستگاه	
۶	جعبه کمک های اولیه	استاندارد	۱ جعبه	
۷	همزن برقی	برقی	۲ دستگاه	
۸	تخته وایت برد	۱۰۰×۷۰	۱ عدد	
۱۰	صندلی کارآموز	چوبی	۱۵ عدد	
۱۱	میز مرئی	چوبی	۱ عدد	
۱۲	ظرفشویی	سینک استیل	۱ عدد	
۱۳	سطل زباله	پلاستیکی درب دار متوسط	۱ عدد	
۱۴	چارو	دسته دار	۱ عدد	
۱۵	کامپیوتر	P4	۱ دستگاه	
۱۶	دستگاه خمیر پهن کن	خانگی	۳ دستگاه	

توجه :

- تجهیزات برای یک کارگاه به ظرفیت ۱۵ نفر در نظر گرفته شود.

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	کره حیوانی	پاستوریزه	۱ کیلو گرم	
۲	زعفران	مرغوب	۱ مثقال	
۳	آرد	گندم	۱۵ کیلو گرم	
۴	شکر	سفید	۳ کیلو گرم	
۵	نمک	یددار	۱۰۰ گرم	
۶	خمیر مایه	مرغوب	۵۰۰ گرم	
۷	روغن	جامد	۵ کیلو گرم	
۸	کنجد	سفید، سیاه	۵۰۰ گرم	
۹	روغن	مایع	۱ لیتر	
۱۰	زردچوبه	سالم و بهداشتی	۱۰۰ گرم	
۱۱	تخم مرغ	سالم و بهداشتی	۱ شانه	
۱۲	شیر	پاستوریزه	۵ لیتر	
۱۳	هل	سالم و بهداشتی	۳۰۰ گرم	
۱۴	دارچین	سالم و بهداشتی	۳۰۰ گرم	
۱۵	خرما	سالم و بهداشتی	۲ کیلو گرم	
۱۶	پودر قند	سالم و بهداشتی	۱ کیلو گرم	
۱۷	سبزی محلی	سالم و بهداشتی	۵۰۰ گرم	
۱۸	ماسک	یکبار مصرف	۱۵ عدد	
۱۹	لباس کار	سفید و بهداشتی	۱ دست	
۲۰	کلاه	یکبار مصرف	۱۵ عدد	
۲۱	دستکش	یکبار مصرف	۱۵ جفت	
۲۲	مواد شوینده	دست	۱ لیتر	
۲۳	مواد شوینده	محیط کار	۱ لیتر	
۲۴	گردو	سالم	۳ کیلو گرم	
۲۵	بادام	سالم	۳ کیلو گرم	
۲۶	گلاب	سالم و بهداشتی	۱ لیتر	
۲۷	پیش بند	پارچه ای	۵ عدد	
۲۸	ماژیک	وایت برد	۳ عدد	
۲۹	دستگیره	نسوز	۵ جفت	
۳۰	دستمال	تنظیف	۵ متر	

توجه :

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

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	پاتیل استیل	در سایزهای مختلف	عدد ۵	
۲	کاسه پیرکس	در سایزهای مختلف	عدد ۵	
۴	سینی مخصوص	در سایزهای مختلف	عدد ۵	
۵	آبکش	متوسط	عدد ۵	
۶	وردنه	چوبی یا پلاستیکی در سایزهای مختلف	عدد ۵	
۷	لیسک	استیل	عدد ۵	
۸	الک	در سایز های مختلف	عدد ۵	
۹	قاشق	فلزی	عدد ۱۰	
۱۰	چنگال	فلزی	عدد ۱۰	
۱۱	قابلمه	چدن	عدد ۳	
۱۲	کاسه پلاستیکی	پلاستیکی	عدد ۵	
۱۳	ماهی تابه	چدن	عدد ۵	
۱۴	کفگیر	چوبی	عدد ۵	
۱۵	دستگیره	پارچه ای نسوز	عدد ۵ جفت	
۱۶	دستمال	پارچه ای	عدد ۵	
۱۷	پیمانه اندازه گیری	پلاستیکی	عدد ۳ سری	
۱۸	لیوان	شیشه ای	عدد ۵	
۱۹	تخته کار	چوبی	عدد ۵	
۲۰	قلم مو	در سایز های مختلف	عدد ۲ سری	
۲۱	چاقو	مخصوص	عدد ۲ سری	
۲۲	کفگیر	چوبی	عدد ۵	

توجه :

- ابزار به ازاء هر سه نفر محاسبه شود.