

معاونت پژوهش، برنامه‌ریزی و سنجش مهارت

دفتر پژوهش، طرح و برنامه‌ریزی درسی

# استاندارد آموزش شایستگی شیرینی پزی سنتی آذربایجان شرقی گروه شغلی خدمات تغذیه‌ای

کد ملی آموزش شایستگی

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

۷۵۱۲-۶۸-۰۸-۱

تاریخ تدوین استاندارد : ۹۴/۵/۱



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

کد ملی شناسایی آموزش شغل : ۱-۰۸۸-۶۸-۷۵۱۲

اعضاء کمیسیون تخصصی برنامه ریزی درسی :  
رامک فرح آبادی معاون دفتر طرح و برنامه های درسی  
پریسا رستمی رئیس گروه صنایع غذایی  
مهتری هاشم زاده  
اقدس شمسی

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

فرآیند اصلاح و بازنگری :  
-  
-

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

آدرس دفتر طرح و برنامه های درسی

تهران ، خیابان آزادی ، خیابان خوش شمالی ، نبش خیابان نصرت ، ساختمان شماره ۲ ، سازمان آموزش فنی و حرفه ای 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	مریم احباب	لیسانس	-	مربی	۱۳ سال	تلفن ثابت : تلفن همراه : ۰۹۳۸۹۲۷۸۴۸۴ ایمیل : آدرس :
۲	عذرا بصیر	فوق لیسانس	صنایع غذایی	کنترل کیفی	۱۵ سال	تلفن ثابت : تلفن همراه : ایمیل : آدرس :
۳	رعنا سلیمان پوری	فوق لیسانس	صنایع غذایی	کنترل کیفی	۶ سال	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 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.



<b>نام استاندارد آموزش شغل:</b>	
شیرینی پز سنتی آذربایجان شرقی	
<b>شرح استاندارد آموزش شغل:</b>	
شیرینی پز سنتی آذربایجان شرقی ، شغلی در حوزه صنایع غذایی است در آن شایستگی های تهیه انواع مواد اولیه مرغوب مورد نیاز، تهیه شیرینهای قرایبه بادامی، گردویی، نارگیلی، نوقا یا لوکا، ریس، لوز زعفرانی ، سجوق مراغه و شربنی اهری را انجام می دهد و با مشاغلی نظیر قنادی هتل ، فروشندگان شیرینی سنتی و فروشگاه های لوازم قنادی و سوپرمارکت ها در ارتباط است.	
<b>ویژگی های کارآموز ورودی :</b>	
حداقل میزان تحصیلات :پایان سوم راهنمایی حداقل توانایی جسمی و ذهنی : سلامت کامل ذهنی و جسمی مهارت های پیش نیاز : ندارد	
<b>طول دوره آموزش :</b>	
طول دوره آموزش	: ۳۵ ساعت
- زمان آموزش نظری	: ۱۱ ساعت
- زمان آموزش عملی	: ۲۴ 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>	
دیپلم با ۲ سال سابقه کار مرتبط فوق دیپلم صنایع غذایی تغذیه و هتل داری با ۱ سال سابقه کار مرتبط لیسانس صنایع غذایی تغذیه و هتل داری با ۶ ماه سابقه کار مرتبط	



\* تعریف دقیق استاندارد ( اصطلاحی ) :

شیرینی پز سنتی آذربایجان شرقی شغلی است که نسبت پخت شیرینی های مرسوم منطقه با استفاده از مواد مرغوب و با کیفیت اقدام می کند.

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

**Azerbaijan sharghi national cookeis**

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

\* 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 مواد اولیه ، آماده سازی آنها و نگهداری تا زمان مصرف
۲	توزین و اندازه گیری مواد اولیه
۳	شستشو، سرویس و نگهداری دستگاه ها و وسایل شیرینی پزی
۴	تهیه شیرینی قرایبه بادامی
۵	تهیه شیرینی قرایبه گردویی
۶	تهیه شیرینی قرایبه نارگیلی
۷	تهیه شیرینی نوقا یا لوکا
۸	تهیه ریس (سوت شیرینی سی )
۹	تهیه لوز زعفرانی
۱۰	تهیه سجوق مراغه
۱۱	تهیه شیرینی اهری



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : تهیه مواد اولیه ، آماده سازی آنها و نگهداری تا زمان مصرف
	نظری	عملی	جمع	
	۲	۱/۵	۳/۵	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
ویدئو پروژکتور				دانش :
اسلاید				ویژگی انواع مواد اولیه مورد استفاده در شیرینی پزی
میز کار				شرایط نگهداری مواد اولیه
آسیاب				ویژگی ظروف نگهداری مواد اولیه
الک				انواع آسیاب و موارد کاربرد آن ها
ظروف نگهداری مواد اولیه				انواع الک و موارد کاربرد آن ها
انبار خشک و خنک				مهارت :
				پاک کردن ، شستشوی مواد اولیه ، خرد کردن ، ریز کردن
				انتخاب الک با مش مناسب
				آسیاب کردن مواد
				نگرش :
				دقت در انتخاب مواد ، دقت در شرایط نگه داری مواد اولیه تا زمان مصرف
				ایمنی و بهداشت :
				- استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی
				- استفاده از سیستم تهویه مناسب
				- مجهز بودن به کپسول آتش نشانی
				- مجهز بودن به جعبه کمک‌های اولیه
				توجهات زیست محیطی :
				دفع صحیح ضایعات





استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : اندازه گیری مواد اولیه
	جمع	عملی	نظری	
	۳/۵	۱/۵	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
ویدئو پروژکتور				دانش :
اسلاید				نکات اندازه گیری مواد اولیه
میز کار				انواع وسایل اندازه گیری نظیر پیمانان و ترازو قاشق اندازه گیری
ترازو				مفهوم حجم و لیتر و اندازه گیری آنها
پیمانان های لیوانی				مهارت
قاشق های اندازه گیری				توزین مواد اولیه
				اندازه گیری حجم مواد اولیه
	نگرش :			
	دقت در اندازه گیری طبق دستورالعمل			
	ایمنی و بهداشت :			
	- استفاده از دستکش نسوز			
	- استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی			
	- استفاده از سیستم تهویه مناسب			
	- مجهز بودن به کپسول آتش نشانی			
	- مجهز بودن به جعبه کمک‌های اولیه			
	توجهات زیست محیطی :			
	دفع صحیح ضایعات در اسرع وقت			
	استفاده از سطل زباله پدالی و درپوش دار			



	زمان آموزش			عنوان : شستشو سرویس و نگهداری دستگاه ها و وسایل شیرینی پزی
	جمع	عملی	نظری	
	۲/۵	۱	۱/۵	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
ابزار شوینده مواد پاک کننده				دانش :
				ویژگی های ابزار و تجهیزات قنادی و شرایط نگهداری آن ها
				انواع ابزار شستشو دهنده سطوح تجهیزات و ابزار
				انواع مواد پاک کننده برای سطوح تجهیزات و ابزار
				مهارت :
				نظافت ابزار و تجهیزات شیرینی پزی پس از انجام کار و نگهداری تا زمان به کار بردن مجدد
	نگرش :			
	دقت در نظافت و پاکسازی تجهیزات شیرینی پزی بعد از اتمام کار شستشوی مجدد ابزار سطوح تجهیزات و ابزار پس از کاربرد مواد شوینده			
	ایمنی و بهداشت :			
	استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی - استفاده از سیستم تهویه مناسب - مجهز بودن به کپسول آتش نشانی - مجهز بودن به جعبه کمکهای اولیه			
توجهات زیست محیطی : دفع صحیح پساب حاصل از شستشو				



استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان: تهیه قرابیه بادامی تبریز
	جمع	عملی	نظری	
	۳	۲	۱	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
ویدئو پروژکتور				دانش:
اسلاید				مواد اولیه شیرینی قرابیه بادامی
میز کار				نکات مربوط به نحوه چرخ کردن مواد
شکر				اهمیت دفعات چرخ کردن مواد
سفیده تخم مرغ				درجه حرارت و طبقه مناسب فر برای پخت قرابیه
بادام پوست کنده				مهارت:
پسته خرد شده				مخلوط کردن شکر و بادام پوست کنده با سفیده تخم مرغ
کاسه و قیف				استراحت به مواد به مدت ۴ ساعت برای مرطوب شدن
چرخ گوشت				چرخ کردن مواد باصفحه بزرگ، متوسط، کوچک، ۶ تا ۷ بار
کاغذ روغنی				افزودن آلبیمو به مواد و ریختن مواد در قیف
سینی شیرینی پزی				پوشاندن سینی با کاغذ روغنی و زدن قرابیه روی کاغذ و انداختن آن در مخلوط شکر و پسته خرد شده
اجاق گاز فر دار				پخت قرابیه در طبقه وسط فر ۲۰۰ درجه به مدت ۱۵ دقیقه
کاسه های استیل				نگرش:
الک				افزودن آرد برنج در صورت شل بودن و افزودن سفیده در صورت سفت بودن مواد
آرد برنج				ایمنی و بهداشت:
کاغذ روغنی				- استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی و استفاده از دستکش نسوز
پسته خرده شده				- استفاده از سیستم تهویه مناسب
آلبیمو				- مجهز بودن به کپسول آتش نشانی
قیف				- مجهز بودن به جعبه کمک‌های اولیه
کاردک				توجهات زیست محیطی:
لیسک				دفع صحیح ضایعات در اسرع وقت



	زمان آموزش			عنوان : <b>تهیه قرابیه گردویی تبریز</b>
	نظری	عملی	جمع	
	۱	۳	۴	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
ویدئو پروژکتور				دانش :
اسلاید				مواد اولیه شیرینی قرابیه گردویی
میز کار				دفعات چرخ کردن مواد
اجاق گاز فردار				درجه حرارت و طبقه مناسب فر برای پخت قرابیه
قاشق چوبی				مهارت :
تابه				مخلوط کردن شکر، پودرکیک و گردو با سفیده تخم مرغ
سینی شیرینی پزی				دو بارچرخ کردن مواد با دندانۀ متوسط چرخ گوشت
قیف				قرار دادن مواد روی حرارت ملایم و هم زدن با قاشق چوبی تا داغ شدن مواد
ماسوره ساده				افزودن سرکه و بیکیینگ پودر به مواد و برداشتن از روی حرارت و افزودن وانیل
همزن برقی				چرب کردن سینی با روغن جامد و پاشیدن آرد برنج
پودر نارگیل				ریختن مواد در قیف با سر ماسوره ساده و درشت سپس زدن قرابیه با فاصله در سینی به اندازه گردو
شکر				پخت قرابیه در طبقه وسط فر ۱۸۰ درجه به مدت ۱۵ تا ۲۰ دقیقه
سفیده تخم مرغ				جدا کردن قرابیه از سینی با کاردک پس از سرد شدن
آرد برنج				نگرش :
سرکه				افزودن سفیده تخم مرغ به مواد در صورت سفت بودن و خارج نشدن از قیف
بیکیینگ پودر				ایمنی و بهداشت :
روغن جامد				استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی و استفاده از دستکش نسوز
کاسه استیل				- استفاده از سیستم تهویه مناسب
الک				- مجهز بودن به کپسول آتش نشانی
لیسک				- مجهز بودن به جعبه کمک‌های اولیه
کاغذ روغنی				توجهات زیست محیطی :
چرخ گوشت				دفع صحیح ضایعات در اسرع وقت



استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : <b>توانایی تهیه قرابیه نارگیلی تبریز</b>
	جمع	عملی	نظری	
	۴	۳	۱	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
ویدئو پروژکتور				دانش :
اسلاید				مواد اولیه شیرینی قرابیه نارگیلی
میز کار				اهمیت دفعات چرخ کردن مواد
کاسه				درجه حرارت و طبقه مناسب فر برای پخت قرابیه
تابه				
قاشق چوبی				مهارت :
چرخ گوشت				مخلوط کردن شکر، پودر نارگیل ، سفیده تخم مرغ با روغن مایع
اجاق گاز فردار				دو بار چرخ کردن مواد با دندان متوسط چرخ گوشت
قیف				قراردادن مواد روی حرارت ملایم و هم زدن با قاشق چوبی تا داغ شدن مواد ( در حد نیش زدن انگشت)
سینی شیرینی پزی				مخلوط کردن وانیل ، آبلیمو ، سفیده تخم مرغ و روغن مایع سپس مخلوط کردن با مواد فوق
کاغذ روغنی				برداشتن مواد از روی حرارت و ریختن در ظرف دیگر تا سرد شدن، ریختن مواد در قیف
پودر نارگیل				پوشاندن سینی با کاغذ روغنی و زدن قرابیه روی کاغذ
شکر				پخت قرابیه در طبقه وسط فر ۱۸۰ درجه به مدت ۱۵ تا ۲۰ دقیقه
روغن مایع				جدا کردن شیرینی ها از کاغذ روغنی پس از سرد شدن کامل
سفیده تخم مرغ				
آبلیمو				نگرش :
وانیل				خارج کردن شیرینی از فر پس از ایجاد ترک ریز روی شیرینی و طلایی شدن شیرینی
کاسه استیل				ایمنی و بهداشت :
الک				استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی و استفاده از دستکش نسوز
کاغذ روغنی				استفاده از سیستم تهویه مناسب
				-مجهز بودن به کپسول آتش نشانی
				مجهز بودن به جعبه کمک‌های اولیه
				توجهات زیست محیطی :
				دفع صحیح ضایعات در اسرع وقت



استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : تهیه نوقا یا لوکا
	نظری	عملی	جمع	
	۰/۵	۳	۳/۵	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
ویدئو پروژکتور				دانش :
اسلاید				مواد اولیه شیرینی نوقا یا لوکا
میز کار و یخچال				درجه حرارت مناسب شیرینی
همزن برقی کاسه دار				مهارت :
اجاق گاز				قرار دادن نان میکادو در کف قالب
قاشق				افزودن شکر ، گلوکز مایع، شیر و یا عسل در ظرف مورد نظر
کاغذ روغنی				حرارت دهی به مدت ۵ دقیقه تا ۱۳۰ درجه سانتی گراد
چاقو				زدن سفیده تخم مرغ با همزن برقی جهت فرم گرفتن آن
قابلمه و کاسه				نحوه ریختن نواری شکل شیر به سفیده و همزدن تا مخلوط شدن مواد
دماسنج				افزودن کره نرم شده و گردوی خرد شده به مواد فوق و مخلوط کردن مواد با هم
قالب مستطیل شکل ۳۰×۲۰				افزودن مواد میکادو روی قالب و افزودن نان آن
سانتی متری				برش شیرینی با چاقوی چرب شده
نان میکادو				نگرش :
شکر ، گلوکز مایع				دقت و سرعت در کار
شیره و یا عسل				ایمنی و بهداشت :
سفیده تخم مرغ				استفاده از سطل زباله پدالی و درپوش دار
وانیل				استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی
کره				استفاده از سیستم تهویه مناسب
گردوی خرد شده				-مجهز بودن به کیسول آتش نشانی
				مجهز بودن به جعبه کمک‌های اولیه
				توجهات زیست محیطی :
				دفع صحیح ضایعات در اسرع وقت



	زمان آموزش			عنوان: <b>تهیه ریس یا سوت شیرینی سی</b>
	نظری	عملی	جمع	
	۰/۵	۲	۲/۵	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
ویدئو پروژکتور اسلاید میز کار اجاق گاز تابه قاشق چوبی قالب چاقو کره وانیل شیر کاکائو خلال پسته کاسه استیل کاردک کیسه نایلونی قابلمه لعابی قابلمه مسی خلال پسته	دانش :			انواع شیرینی ریس
	مواد اولیه شیرینی ریس			مهارت :
	نحوه ریختن وانیل ، کره، شیر، شکر و کاکائو در قابلمه لعابی یا مسی			قراردادن مواد روی حرارت ملایم وهم زدن مواد تا غلیظ شدن مواد
	پوشاندن کف قالب با کیسه نایلونی			نحوه ریختن مواد در قالب روی کیسه نایلونی پخش سریع مواد با کاردک چرب شده
	نحوه ریختن خلال پسته روی مواد			استراحت دادن به مواد سپس برش مواد
	نگرش :			
	دقت درانتخاب مواد اولیه ، دقت در شرایط نگه داری مواد اولیه تا زمان مصرف			
	ایمنی و بهداشت :			
	استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی و استفاده از دستکش نسوز استفاده از سیستم تهویه مناسب -مجهز بودن به کپسول آتش نشانی مجهز بودن به جعبه کمکهای اولیه			
	توجهات زیست محیطی :			
	دفع صحیح ضایعات در اسرع وقت استفاده از سطل زباله پدالی و درپوش دار			



استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : تهیه شیرینی لوز زعفرانی
	جمع	عملی	نظری	
	۲/۵	۲	۰/۵	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
ویدئو پروژکتور اسلاید میز کار کاسه چاقو قابلمه اجاق گاز یخچال سینی وردنه خلال پسته پودر بادام زعفران شکر جوش شیرین کاسه استیل کاردک پودر پسته				دانش :
				مواد اولیه لوز
				طرز دم کردن زعفران
				مهارت :
				تهیه شربت اینورت ۱۱۰ درجه (مخلوط کردن آب ، اسید و جوش شیرین)
				برداشتن شربت از روی حرارت و افزودن زعفران و پودر بادام به شربت و مخلوط کردن مواد با هم و تهیه خمیر
				پاشیدن یک لایه نازک خلال پسته خرد شده در کف سینی
				پهن کردن یک لایه نازک به ضخامت ۱/۵ سانتی متر روی پودر پسته
				صاف کردن روی خمیر و پاشیدن خلال پسته خرد شده
				وردنه کشیدن روی مواد برای چسبیدن پسته به خمیر
				قرار دادن لوز در یخچال
				برش لوز به شکل بیضی و بسته بندی لوز
				نگرش :
				اطمینان از استفاده از پودر بادام مرغوب و تازه
			ایمنی و بهداشت :	
			استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی و استفاده از دستکش نسوز	
			استفاده از سیستم تهویه مناسب	
			-مجهز بودن به کپسول آتش نشانی	
			مجهز بودن به جعبه کمک‌های اولیه	
			توجهات زیست محیطی :	
			دفع صحیح ضایعات در اسرع وقت	





استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : تهیه سوجوق مراغه
	نظری	عملی	جمع	
	۰/۵	۲	۲/۵	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
دانش :				دانش :
مواد اولیه سوجوق گردویی				مواد اولیه سوجوق گردویی
اسانس های مصرفی در تهیه سوجوق				اسانس های مصرفی در تهیه سوجوق
مهارت :				مهارت :
مخلوط کردن نشاسته و شیره انگور و قرار دادن روی حرارت ملایم				مخلوط کردن نشاسته و شیره انگور و قرار دادن روی حرارت ملایم
افزودن گلاب یا زنجبیل به مواد و برداشتن از روی حرارت				افزودن گلاب یا زنجبیل به مواد و برداشتن از روی حرارت
نخ کردن مغز گردو به فاصله یک سانتی به طول یک متر				نخ کردن مغز گردو به فاصله یک سانتی به طول یک متر
فرو کردن مغز گردو ها در مایه فوق ، درآوردن و آویزان کردن از سقف				فرو کردن مغز گردو ها در مایه فوق ، درآوردن و آویزان کردن از سقف
فرو کردن مجدد گردوها در مایه پس از نیم ساعت و آویزان کردن از سقف به مدت یک ماه				فرو کردن مجدد گردوها در مایه پس از نیم ساعت و آویزان کردن از سقف به مدت یک ماه
چیدن سوجوق ها در جعبه چوبی و قرار دادن در محل مرطوب تا شکرک زدن محصول				چیدن سوجوق ها در جعبه چوبی و قرار دادن در محل مرطوب تا شکرک زدن محصول
نگرش :				نگرش :
دقت در انتخاب مواد اولیه ، دقت در شرایط نگه داری مواد اولیه تا زمان مصرف				دقت در انتخاب مواد اولیه ، دقت در شرایط نگه داری مواد اولیه تا زمان مصرف
ایمنی و بهداشت :				ایمنی و بهداشت :
استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی و استفاده از دستکش نسوز				استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی و استفاده از دستکش نسوز
استفاده از سیستم تهویه مناسب				استفاده از سیستم تهویه مناسب
-مجهز بودن به کپسول آتش نشانی				-مجهز بودن به کپسول آتش نشانی
مجهز بودن به جعبه کمکهای اولیه				مجهز بودن به جعبه کمکهای اولیه
توجهات زیست محیطی :				توجهات زیست محیطی :
دفع صحیح ضایعات در اسرع وقت				دفع صحیح ضایعات در اسرع وقت



استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : <b>تهیه شیرینی اهری</b>
	نظری	عملی	جمع	
	۰/۵	۵	۳/۵	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
ویدئو پروژکتور اسلاید آرد گندم روغن مایع ماست پرچرب نثار تخم مرغ شیره انگور وانیل سرکه سفید و بیکنگ پودر زنجبیل اجاق گاز فر پودر قند الک کاسه استیل پاتیل نایلون وردنه قالب گرد ۱۰ سانتی متری				دانش :
				مواد اولیه مورد نیاز برای شیرینی اهری
				درجه حرارت و طبقه مناسب فر
				مهارت :
				همزدن وانیل، پودر قند و تخم مرغ تا حدی کشار شود
				مخلوط کردن ماست با سرکه و بیکنگ پودر و افزودن به مواد
				افزودن زنجبیل ، روغن مایع و آرد به مواد فوق و تهیه خمیر نرم و کشار
				پوشاندن روی خمیر با نایلون و استراحت به مدت ۲ ساعت
				بازکردن خمیر روی میزآردپاشی شده با وردنه به قطر یک سانت
				قالب زدن به خمیر با قالب گرد ۱۰ سانتی متری
				مالیدن رویه (زرده ، روغن مایع ، شیره انگور) به روی خمیر و کشیدن چنگال به شکل بعلاوه
				پخت شیرینی اهری در طبقه وسط فر ۲۰۰ درجه به مدت ۱۵ تا ۲۰ دقیقه
	نگرش :			
	اگر هنگام قالب زدن روی خمیر ترک داشت هنگام پختن از بین می‌رود.			
	ایمنی و بهداشت :			
	استفاده از سطل زباله پدالی و درپوش دار			
	استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی و استفاده از دستکش نسوز			
	استفاده از سیستم تهویه مناسب			
	-مجهز بودن به کپسول آتش نشانی			
	مجهز بودن به جعبه کمک‌های اولیه			
	توجهات زیست محیطی :			
	دفع صحیح ضایعات در اسرع وقت			



- برگه استاندارد تجهیزات

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	اجاق گاز	فردار	۱ عدد برای کارگاه	
۲	کپسول آتش نشانی	متناسب با مساحت کارگاه	۱ عدد برای کارگاه	
۳	ترازو	دیجیتال	۱ عدد برای کارگاه	
۴	اجاق گازفردار	برقی و گازی	۱ عدد برای کارگاه	
۵	آسیاب	برقی	۱ عدد برای کارگاه	
۶	میکسر	برقی	۱ عدد برای کارگاه	
۷	یخچال	ویترینی	۱ عدد برای کارگاه	

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	تازه ، سالم	به میزان لازم	
۲	شکر	بهداشتی و دارای بسته بندی	به میزان لازم	
۳	وانیل	بهداشتی و دارای بسته بندی	به میزان لازم	
۴	گردو	تازه ، سالم	به میزان لازم	
۵	بادام	تازه ، سالم	به میزان لازم	
۶	پسته	تازه ، سالم	به میزان لازم	
۷	روغن مایع	تازه ، سالم	به میزان لازم	
۸	زعفران	بهداشتی و دارای بسته بندی	به میزان لازم	
۹	کره	تازه ، سالم	به میزان لازم	
۱۰	کاکائو	بهداشتی و دارای بسته بندی	به میزان لازم	
۱۱	نشاسته	بهداشتی و دارای بسته بندی	به میزان لازم	
۱۲	شیره انگور	تازه ، سالم، بهداشتی	به میزان لازم	
۱۳	سرکه	تازه ، سالم، بهداشتی	به میزان لازم	
۱۴	نان میکادو	تازه ، سالم ، بهداشتی	به میزان لازم	

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	کاسه	استیل	۱ عدد برای هر کارآموز	
۲	قاشق	چوبی	۱ عدد برای هر کارآموز	
۳	همزن	دستی	۱ عدد برای هر کارآموز	
۴	الک	دستی	۱ عدد برای کارگاه	
۵	دماسنج	مخصوص قنادی	۱ عدد برای هر کارآموز	
۶	سینی شیرینی پزی	گالوانیزه	یک سری	
۷	پاتیل	استیل	۱ عدد برای کارگاه	

توجه :

- ابزار به ازاء هر سه نفر محاسبه شود .