

معاونت پژوهش، برنامه‌ریزی و سنجش مهارت

دفتر پژوهش، طرح و برنامه‌ریزی درسی

استاندارد آموزش شغل

سوهان پز

گروه شغلی

صنایع غذایی

کد ملی آموزش شغل

| | | | | | | | | | | | | | | |
|---------|---|---|---|--------------|------------|---|---|-----------|---|---|------------------|---|---|------|
| ۷ | ۵ | ۱ | ۲ | ۲ | ۰ | ۶ | ۸ | ۰ | ۰ | ۲ | ۰ | ۰ | ۰ | ۱ |
| ISCO-۰۸ | | | | سطح مهارت | شناسه گروه | | | شناسه شغل | | | شناسه شایستگی | | | نسخه |

۳/۱/۹۶/۹۶/۷-۷

تاریخ تدوین استاندارد: ۸۹/۱۲/۱



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

کد ملی شناسایی آموزش شغل : ۷-۷۶/۹۶/۱/۳

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 اصفهان
-

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 حرفه ای 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 | نگین سعیدی | فوق دیپلم | کامپیوتر | | ۱ سال | تلفن ثابت: ۰۳۱۱۲۶۱۴۸۲۸ تلفن همراه: ۰۹۳۶۵۴۳۸۰۵۵ ایمیل: _____ : saeedi_saeedi@yahoo.com آدرس: مرکز کشاورزی و صنایع غذایی |
| ۲ | فریده روشن | کارشناس ارشد | صنایع غذایی | رئیس مرکز | ۱۸ سال | تلفن ثابت: ۰۳۱۱۶۶۲۹۱۰۳ تلفن همراه: ۰۹۱۳۳۰۸۸۳۴۰ ایمیل: _____ : faridehv51@yahoo.com آدرس: مرکز کشاورزی و صنایع غذایی اصفهان |
| ۳ | ناهید امیدوار | دیپلم | علوم تجربی | | ۱۱ سال | تلفن ثابت: ۰۳۱۱۶۶۴۳۵۷۱ تلفن همراه: ۰۹۱۳۳۶۸۶۴۴۵ ایمیل: _____ : info@exiromidvar.com آدرس: |
| ۴ | انسیه دانا | کارشناس | علوم تربیتی | | ۸ سال | تلفن ثابت: ۰۳۱۱۶۶۱۵۴۳۰ تلفن همراه: ۰۹۱۳۲۰۲۰۰۶۱ ایمیل: _____ آدرس: مرکز کشاورزی و صنایع غذایی اصفهان |
| ۵ | مهناز داودی | دیپلم | ادبیات | | ۲۰ سال | تلفن ثابت: _____ تلفن همراه: ۰۹۱۳۱۰۹۳۳۶۴ ایمیل: _____ آدرس: _____ آموزشگاه ماه |
| ۶ | | | | | | 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 مریبان :

حداقل توانمندی های آموزشی و حرفه ای که از مریبان 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:

سوهان پز

شرح استاندارد آموزش شغل:

سوهان پز شغلی است از حوزه صنایع غذایی، این شغل وظایفی از قبیل پرورش جوانه گندم، اندازه گیری مواد اولیه، آسیاب و عمل آوری انواع سوهان را در بر دارد. این شغل با مشاغلی از قبیل فروشنده مواد اولیه چون آرد، زعفران و فروشندگان از جمله قنادان در ارتباط است.

ویژگی های کارآموز ورودی :

حداقل میزان تحصیلات : دیپلم

حداقل توانایی جسمی و ذهنی : سلامت کامل جسمانی و روانی

مهارت های پیش نیاز : ندارد

طول دوره آموزش :

طول دوره آموزش : ۱۱۶ ساعت

- زمان آموزش نظری : ۲۶ ساعت

- زمان آموزش عملی : ۹۰ ساعت

- زمان کارورزی : ۱۰ ساعت

- زمان پروژه : - ساعت

بودجه بندی ارزشیابی (به درصد)

- کتبی : ۲۵٪

- عملی : ۶۵٪

- اخلاق حرفه ای : ۱۰٪

صلاحیت های حرفه ای مربیان :

مهندس صنایع غذایی با ۳ سال سلبقه کار مرتبط
فوق دیپلم صنایع غذایی با ۵ سال سابقه کار مرتبط
دیپلم با ۷ سال سابقه کار مرتبط



* تعریف دقیق استاندارد (اصطلاحی) :

تهیه و عمل آوری انواع سوهان

* اصطلاح انگلیسی استاندارد (و اصطلاحات مشابه جهانی) :

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

شیرین پز شیرینی بدون فر ۷-۷۶/۶۶/۱/۱

* 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 | اندازه گیری و توزین حجم مواد مصرفی |
| ۲ | آسیاب کردن و الک کردن مواد مورد نیاز |
| ۳ | عمل آوری سوهان با استفاده از ابزار پخت |
| ۴ | پرورش جوانه گندم و تهیه آرد جوانه گندم |
| ۵ | عمل آوری و پخت انواع سوهان |
| ۶ | بسته بندی و نگهداری محصولات |
| ۷ | شستشو، سرویس و نگهداری وسایل و ابزار سوهان پزی |
| ۸ | |
| ۹ | |
| ۱۰ | |
| ۱۱ | |
| ۱۲ | |
| ۱۳ | |
| ۱۴ | |
| ۱۵ | |



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

| | زمان آموزش | | | عنوان : |
|---|--|------|--|--|
| | جمع | عملی | نظری | |
| | ۶ | ۳ | ۳ | |
| تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی | دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط | | | اندازه گیری و توزین حجم مواد مصرفی |
| انواع ترازو سنگ وزنه بدون خراش پیمانه های اندازه گیری قاشق های اندازه گیری قاشق غذاخوری لیوان روپوش کار کلاه دستکش پیش بند | | | | دانش : |
| | | | ۱ | - مواد مصرفی مورد نیاز |
| | | | .۵ | - انواع ترازوها جهت توزین مواد مصرفی |
| | | | .۵ | - واحدهای اندازه گیری |
| | | | ۱ | - انواع ابزار اندازه گیری حجم و وزن مواد مصرفی |
| | | | | مهارت : |
| | | .۵ | | - اندازه گیری روغن وانواع آن |
| | | .۵ | | - اندازه گیری آرد و انواع آن |
| | | .۵ | | - اندازه گیری انواع اسانس ها و ادویه ها |
| | | .۵ | | - اندازه گیری حجم و وزن |
| | | .۵ | | - اندازه گیری خشکبار و مغزها |
| | | .۵ | | - کار با ترازو و انواع آن |
| | | | | نگرش : |
| | | | دقت در تهیه مواد اولیه سالم و تازه | |
| | | | دقت در انواع و اندازه گیری مواد اولیه طبق دستورالعمل | |
| | | | ایمنی و بهداشت : | |
| | | | - | |
| | | | توجهات زیست محیطی : | |
| | | | - رعایت بهداشت فردی و محیط | |



استاندارد آموزش
– برگه‌ی تحلیل آموزش

| | زمان آموزش | | | عنوان : |
|---|--|------|---|--|
| | جمع | عملی | نظری | آسیاب و الک کردن مواد مورد نیاز |
| | ۴ | ۲ | ۲ | |
| تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی | دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط | | | |
| آسیاب الک با توری فشرده الک درشت سینی ظروف درب دار قاشق غذاخوری کپسول اطفای حریق روپوش ماسک دستکش کلاه جوانه گندم هل زعفران پسته آرد گند | | | | دانش : |
| | | | .۵ | – انواع آسیاب و کاربرد آن |
| | | | .۵ | – نحوه آسیاب کردن مواد اولیه مورد نیاز |
| | | | .۵ | – انواع الک و کاربرد آن |
| | | | .۵ | – معیارهای موثر بر الک کردن مواد اولیه مورد نیاز |
| | | | | مهارت : |
| | | ۱ | | – آسیاب کردن و الک کردن جوانه گندم |
| | | .۵ | | – آسیاب کردن و الک کردن خشکبار و انواع مغز |
| | | .۵ | | – آسیاب کردن و الک کردن انواع ادویه ها (هل ، زعفران) |
| | | | | – |
| | | | | نگرش : |
| | | | | – دقت در آسیاب کردن و الک کردن مواد اولیه مورد نیاز |
| | | | | – |
| | | | | ایمنی و بهداشت : |
| | | | – مراقبت در هنگام استفاده از دستگاه آسیاب | |
| | | | – | |
| | | | توجهات زیست محیطی : | |
| | | | – | |



استاندارد آموزش
- برگی تحلیل آموزش

| | زمان آموزش | | | |
|---|--|------|------|--|
| | جمع | عملی | نظری | |
| | ۱۳ | ۱۲ | ۱ | |
| تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی | دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط | | | عنوان : عمل آوری سوهان و محصولات کاراملی با استفاده از ابزار پخت |
| الک نمبره ۷۰ انواع قالب انواع وردنه میز و تخته نازک کردن سوهان میز خنک کننده سوهان میز گرم نگهدارنده سوهان دماسنج مایعات ۲۰۰ درجه هستون ظروف فلزی و پلاستیکی انواع ملاقه ماسک دستکش نسوز کپسول اطفاء حریق پیش بند | | | ۱ | دانش : - انواع لوازم و ابزارهای سوهان پزی - - - مهارت : - استفاده از انواع وردنه - استفاده از چهارپایه مخصوص پاتیل - استفاده از میز و تخته نازک کردن سوهان - استفاده از میز خنک کننده سوهان - استفاده از هستون - استفاده از میز گرم نگهدارنده سوهان - استفاده از ظروف فلزی و پلاستیکی و انواع ملاقه - استفاده از اجاق گاز، دیگ پخت و متعلقات آن - استفاده از آسیاب - استفاده از ترازو - استفاده از الک نمبره ۷۰ - استفاده از انواع قالب |

| | | | | |
|---|--------|-----|--|-----------------------------------|
| | | .۱۵ | | - استفاده از کوره سوهان پزی |
| | | .۱۵ | | - استفاده از همزن خودکار |
| | | .۱۵ | | - استفاده از پاتیل بار قسمت |
| | | .۱۵ | | - استفاده از پاتیل پسایی |
| | | .۱۵ | | - استفاده از فرم دهی سوهان |
| | | .۱۵ | | - استفاده از غنچه گیر |
| | | .۱۵ | | - استفاده از مشتته(استیل یا چوبی) |
| | | | | - |
| | نگرش : | | | |
| | - | | | |
| - | | | | |
| ایمنی و بهداشت : | | | | |
| - مراقبت در هنگام استفاده از ابزار پخت و استفاده از لباس کار و دستکش مخصوص نایلکس-روپوش-کفش-کلاه-جعبه کمک های اولیه-تهویه هوا | | | | |
| - | | | | |
| توجهات زیست محیطی : | | | | |
| - رعایت بهداشت فردی و محیط | | | | |
| - | | | | |



استاندارد آموزش
- برکھی تحلیل آموزش

| | زمان آموزش | | | عنوان : |
|---|--|------|----------------------------|---|
| | جمع | عملی | نظری | پرورش جوانه گندم و تهیه آرد جوانه گندم |
| | ۱۲ | ۱۰ | ۲ | |
| تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی | دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط | | | |
| اجاق گاز پاتیل مسی درب دار آسیاب ترازو الک هستون ملاقه کاسه آبکش سینی تنظیف لباس کار دستکش نسوز کلاه ماسک روپوش نایلکس تهویه هوا گندم با پوست آرد گندم آب | | | | دانش : |
| | | | ۱ | - معیارهای پرورش جوانه گندم |
| | | | ۱ | - شرایط مورد نظر در تهیه آرد جوانه گندم |
| | | | | - |
| | | | | - |
| | | | | مهارت : |
| | | ۱ | | - عمل آوری جوانه گندم |
| | | .۵ | | - آسیاب کردن جوانه گندم |
| | | .۵ | | - الک کردن آرد جوانه گندم |
| | | ۸ | | - تهیه سمنو |
| | | | | نگرش : |
| | | | | - دقت در تهیه گندم مرغوب |
| | | | | - دقت در تامین شرایط عمل آوری جوانه گندم |
| | | | | ایمنی و بهداشت : |
| | | | | - استفاده از ماسک و دستکش و روپوش در هنگام تهیه آرد جوانه و تهیه سمنو |
| | | | توجهات زیست محیطی : | |
| | | | - رعایت بهداشت فردی و محیط | |
| | | | - | |

| | | | |
|--------------------|----------|--|--|
| جعبه کمک های اولیه | ۱۵ دقیقه | | فرم دهی سوهان |
| تهویه هوا | ۱ | | -زدن پسته یا خلال بادام بر روی سوهان |
| گز | ۰/۵ | | -تهیه سوهان قم به شکل سوهان صبحانه |
| خامه | ۴ | | -تهیه سوهان قم به شکل گل کوچک و بزرگ |
| آرد گندم | ۴ | | -تهیه سوهان قم به شکل لقمه ای با میانه مغز |
| آرد جوانه گندم | ۱۵ دقیقه | | -تهیه سوهان قم به شکل لقمه ای با میانه گز |
| کره مارگارین | ۴ | | -تهیه سوهان کاغذی با تزئین پودر هل |
| کره حیوانی | ۱۵ دقیقه | | -تهیه سوهان کاغذی با تزئین پودر پسته |
| روغن جامد خانگی | ۴ | | -تهیه سوهان افشار |
| تخم مرغ | ۱۵ دقیقه | | -تهیه سوهان عسلی با مغز خلال بادام |
| کلاب | ۱۵ دقیقه | | -تهیه سوهان عسلی با مغز بادام لپه |
| عرق بیدمشک | ۴ | | -تهیه سوهان عسلی با مغز فندق |
| پودر قند | ۳/۵ | | -تهیه سوهان عسلی با مغز پسته |
| هل | ۲ | | -تهیه سوهان عسلی با مغز بادام زمینی |
| زعفران | ۰/۵ | | -تهیه سوهان عسلی با مغز بادام هندی |
| عسل | ۰/۵ | | -تهیه سوهان عسلی با کنجد |
| مغز بادام | ۱۵ دقیقه | | -تهیه سوهان عسلی با نخودچی |
| مغز پسته | ۰/۵ | | -تهیه سوهان عسلی با مغز خلال پسته |
| مغز گردو | ۰/۵ | | -تهیه سوهان عسلی با مغز گردو |
| مغز فندق | ۰/۵ | | -تهیه سوهان توری با انواع مغزها (پسته، بادام، کنجد،...) با تزئین نگین پسته |
| مغز بادام هندی | ۰/۵ | | -تهیه سوهان توری با انواع مغزها (پسته، بادام، کنجد،...) با تزئین پودر کاکائو |
| مغز بادام زمینی | ۰/۵ | | -تهیه سوهان فوری با انواع مغزها |
| خلال بادام | ۱ | | -تهیه سوهان کارامل کنجدی |
| خلال پسته | ۱ | | -تهیه بادام سوخته به روش صنعتی |
| نخودچی | ۰/۵ | | -تهیه بادام سوخته به روش سنتی |
| شکر | ۰/۵ | | |
| | | | |
| | | | |



استاندارد آموزش
– برگه‌ی تحلیل آموزش

| | زمان آموزش | | | عنوان : عمل آوری و پخت انواع سوهان |
|--|--|------|------|---------------------------------------|
| | جمع | عملی | نظری | |
| | | | | |
| تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی | دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط | | | |
| | <p>نگرش :</p> <p>دقت در انتخاب سالم و بهداشتی و تازه مواد اولیه دقت در اندازه گیری مواد اولیه دقت در ترتیب افزودن مواد اولیه و آماده سازی صحیح</p> | | | |
| | <p>ایمنی و بهداشت :</p> <p>دقت و مراقبت در هنگام عمل آوری محصولات و استفاده از بهداشت فردی و محیطی استفاده از تمام وسایل ایمنی در حین کار</p> | | | |
| | <p>توجهات زیست محیطی :</p> <p>رعایت بهداشت فردی و محیط</p> <p>–</p> | | | |



استاندارد آموزش
- بر گه‌ی تحلیل آموزش

| | زمان آموزش | | | عنوان : بسته بندی و نگهداری محصولات |
|--|--|------|---|---|
| | جمع | عملی | نظری | |
| | ۷ | ۱ | ۶ | |
| تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی | دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط | | | |
| دستگاه شیرینگ ترازو ظروف حلبی با روکش قلع ظروف پلاستیکی از جنس پلی اتیلن برچسب مشخصات کار روپوش دستکش کلاه ماسک کفش انواع سوهان انواع کارامل | | | | دانش : |
| | | | ۲ | - انواع بسته بندی سوهان |
| | | | ۲ | - معیارهای برچسب مشخصات محصولات بسته بندی شده (نصب کارت مشخصه، نصب کد بهداشتی محصول، نوع محصول، نوع مواد اولیه محصول، وزن کل و وزن خالص محصول، تاریخ تولید و انقضای محصول، آدرس تولید کننده و یا پر کننده محصول، حفظ و نوع نگهداری محصول پس از بسته بندی) |
| | | | ۱ | - شرایط نگهداری محصول |
| | | | ۱ | - شرایط محیطی و مدت زمان نگهداری محصول |
| | | | | مهارت : |
| | | | | - بسته بندی محصولات و توزین ظروف بسته بندی شده |
| | | .۵ | | - نصب برچسب مشخصات و شیرینگ |
| | | .۵ | | |
| | | | | نگرش : |
| | | | - دقت در بسته بندی محصولات | |
| | | | - دقت در نصب مشخصات کالا بر روی بسته بندی محصولات | |
| | | | ایمنی و بهداشت : | |
| | | | - استفاده از تمام وسایل ایمنی و بهداشتی در حین | |
| | | | توجهات زیست محیطی : | |
| | | | - رعایت بهداشت فردی و محیط | |



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

| | زمان آموزش | | | عنوان : |
|--|---|------|-----|--|
| | نظری | عملی | جمع | |
| | ۱ | ۱ | ۲ | |
| تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی | دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط | | | |
| اجاق گاز سینک اسکاچ کاردک پلاستیکی دستکش پیش بند اسفنج دستمال خشک کن روپوش دستکش کلاه ماسک کفش تهویه هوا آب انواع مواد شوینده | | | | دانش : |
| | | | ۱ | - مواد و وسایل شستشو و پاک کردن مواد مصرفی |
| | | | | - |
| | | | | - |
| | | | | مهارت : |
| | | .۵ | | - پاک کردن و شستشوی مواد مصرفی |
| | | .۵ | | - نگهداری ابزار و وسایل کار و رعایت نکات ایمنی و بهداشتی |
| | | | | ضمن شستشو و سرویس |
| | | | | - |
| | | | | - |
| | نگرش : | | | |
| | - دقت در تهیه مواد شوینده | | | |
| | - دقت در انجام کار | | | |
| | ایمنی و بهداشت : | | | |
| | - مراقبت در هنگام استفاده از مواد شوینده و استفاده از روپوش و دستکش مخصوص شستشو | | | |
| | - | | | |
| | توجهات زیست محیطی : | | | |
| | - دفع صحیح پساب و ضایعات | | | |
| | - | | | |



– برگه استاندارد تجهیزات

| ردیف | نام | مشخصات فنی و دقیق | تعداد | توضیحات |
|------|-------------------------|-------------------|-------|---------|
| | تابلوی وایت برد | ثابت و متحرک | ۱ عدد | |
| | مواد شوینده و ضد عفونی | | ۱ عدد | |
| | کوره سوهان پزی با همزن | | | |
| | آسیاب | | | |
| | میز فرم دهی | | | |
| | میز گرم نگهدارنده سوهان | استیل | ۱ عدد | |
| | میز خنک کننده سوهان | | | |
| | دستگاه شیرینگ | | | |
| | شعله | | | |
| | کپسول اطفای حریق | | | |
| | جعبه کمک های اولیه | | | |

توجه :

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

– برگه استاندارد ابزار

| توضیحات | تعداد | مشخصات فنی و دقیق | نام | ردیف |
|---------|-------|-------------------|--|------|
| | | | خودکار | |
| | ۱ عدد | | اورهد اجاق گاز خوراک پزی همزن کاردک دماسنج | |
| | ۱ عدد | | ترازو | |
| | ۱ عدد | | انواع پاتیل مسی | |
| | ۱ عدد | | هستون | |
| | ۱ عدد | | درب باز کن | |
| | ۱ عدد | | وسایل کمک آموزشی | |
| | ۱ عدد | | نوشت افزار | |
| | ۱ عدد | | دیس و سینی | |
| | ۱ عدد | | کاسه غنچه گیر | |
| | ۱ عدد | | ملاقه | |
| | ۱ عدد | | پیمانه گل گیری | |
| | ۱ عدد | | میز و تخته نازک کردن | |
| | ۱ عدد | | پارچه روانداز از پا | |
| | ۱ عدد | | چاقو | |
| | ۱ عدد | | قابلمه تفلون | |
| | ۵ عدد | | وردنه | |
| | ۵ عدد | | سینی جمع آوری سوهان | |
| | ۵ عدد | | تنظیف | |
| | ۵ عدد | | سرتاس | |
| | ۵ عدد | | قوری | |

– برگه استاندارد مواد

| ردیف | نام | مشخصات فنی و دقیق | تعداد | توضیحات |
|------|----------------|-------------------|---------------|---------|
| | آرد سفید | | ۱۵۰ کیلوگرم | |
| | آرد جوانه گندم | | ۱۵۰ کیلوگرم | |
| | شکر | | ۱۲۰ کیلوگرم | |
| | پودر کاکائو | | کیلوگرم | |
| | سرکه | | ۳ کیلوگرم | |
| | زنجبیل | | ۳ کیلوگرم | |
| | خامه | | ۱/۵ کیلوگرم | |
| | نمک | | ۲/۲۵۰ کیلوگرم | |
| | گلاب | | ۷۵۰ گرم | |
| | عرق بیدمشک | | ۷/۵ کیلوگرم | |
| | بادام هندی | | ۷/۵ کیلوگرم | |
| | خلال بادام | | ۳ کیلوگرم | |
| | بادام لپه | | ۷/۵ کیلوگرم | |
| | فندق | | ۳ کیلوگرم | |
| | مغز پسته | | ۳ کیلوگرم | |
| | خلال پسته | | ۳ کیلوگرم | |
| | مغز گردو | | ۱۰/۵ کیلوگرم | |
| | مغز بادام | | ۳/۷۵۰ کیلوگرم | |
| | بادام زمینی | | ۳ کیلوگرم | |
| | کنجد | | ۳ کیلوگرم | |
| | پودر نارگیل | | ۳ کیلوگرم | |
| | هل سبز | | ۳ کیلوگرم | |
| | زعفران | | ۳ کیلوگرم | |
| | عسل | | ۳ کیلوگرم | |
| | روغن مایع | | ۱۵ مثقال | |
| | روغن جامد | | ۲۲/۵ کیلوگرم | |
| | کره | | ۷/۵ کیلوگرم | |



فهرست سایت های قابل استفاده در آموزش استاندارد

| ردیف | عنوان |
|------|--|
| ۱ | www.ashpaz.org |
| ۲ | www.ashpazbashi.rozblog.com/tag |
| ۳ | |
| ۴ | |
| ۵ | |
| ۶ | |
| ۷ | |
| ۸ | |
| ۹ | |
| ۱۰ | |