

معاونت پژوهش، برنامه‌ریزی و سنجش مهارت

دفتر پژوهش، طرح و برنامه‌ریزی درسی

استاندارد آموزش شایستگی

اجاق کاری گروه شغلی

خدمات تغذیه ای

کد ملی آموزش شایستگی

۵	۱	۲	۰	۲	۰	۶	۷	۰	۰	۵	۰	۰	۴	۱
ISCO-۰۸				سطح مهار ت	شناسه گروه			شناسه شغل			شناسه شایستگی			نسخه

۱-۱۶۰-۶۷-۶۷-۱۵۱۲

تاریخ تدوین استاندارد: ۹۳/۷/۱



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

کد ملی شناسایی آموزش شغل : ۱-۶۱-۰۶۷-۶۵۱۲

اعضاء کمیسیون تخصصی برنامه ریزی درسی رشته صنایع غذایی :

پریسا رستمی

ارژنگ بهادری

آقای بابارحیمی

آقای علی پناهنده

حوزه های حرفه ای و تخصصی همکار برای تدوین استاندارد آموزش شغل :

- اتحادیه قنادان

-

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

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	مهملدی عیوضی	لیسانس	عمران	نماینده اتحادیه قنادان تهران	۱۰ سال	تلفن ثابت : تلفن همراه : ۰۹۱۹۸۰۰۸۰۴۴ ایمیل : آدرس :
۲	چنگیز علیمحمدی	لیسانس	آرد و نان	مشاور تولید نان و شیرینی	۳۵ سال	تلفن ثابت : تلفن همراه : ۰۹۱۲۵۶۳۰۸۳۸ ایمیل : آدرس :
۳	اعظم گلزارمنش	لیسانس	قنادی آشپزی	مدرس دانشگاه علمی کاربردی	۲۳	تلفن ثابت : تلفن همراه : ۰۹۱۲۱۷۵۵۹۵۱ 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.



نام استاندارد آموزش شغل :	
اجاق کاری	
شرح استاندارد آموزش شغل :	
اجاق کاری شغلی از مشاغل حوزه صنایع غذایی است که انواع شیرینی خشک را بدون کاربرد فر تهیه میکند از جمله زولبیا، بامیه، سوهان عسلی مغزدار، بادام سوخته، گوش فیل، نان پنجره ای، گل کلم، دونات، پیراشکی، راحت الحلقوم ، باسلوق، یخ در بهشت، میکادو، برشتوک، گز، آبنبات قیچی، پولکی، انواع حلوا و رنگینک و با مشاغل انباردار، مسئول فروش در قنادی در ارتباط کاری می باشد.	
ویژگی های کارآموز ورودی :	
حداقل میزان تحصیلات : پایان دوره راهنمایی حداقل توانایی جسمی و ذهنی : داشتن سلامت کامل جسمانی و روانی مهارت های پیش نیاز : ندارد	
طول دوره آموزش :	
طول دوره آموزش	: ۸۷ ساعت
- زمان آموزش نظری	: ۲۱ ساعت
- زمان آموزش عملی	: ۶۶ 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 ۲ سال سابقه کاری مرتبط فوق دیپلم با ۱ سال سابقه کاری مرتبط لیسانس با ۶ ماه سابقه کاری مرتبط	



* تعریف دقیق استاندارد (اصطلاحی) :

اجاق کاری نوعی شیرینی پزی بدون کاربرد فر می باشد.

* اصطلاح انگلیسی استاندارد (و اصطلاحات مشابه جهانی) :

-

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

کلیه رشته های شیرینی پزی

* 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	تهیه زولبیا و شهد آن
۲	تهیه بامیه و شهد آن
۳	تهیه سوهان عسلی، مغزدار و بادام سوخته
۴	تهیه گوش فیل و شهد آن
۵	تهیه خاتون پنچره ای و گل کلم
۶	تهیه دونات و پیراشکی
۷	تهیه راحت الحلقوم و باسلوق و یخ در بهشت
۸	تهیه میکادو و برشتوک
۹	تهیه گز
۱۰	تهیه آبنبات قیچی و پولکی
۱۱	تهیه انواع حلوا
۱۲	تهیه رنگینک
۱۳	
۱۴	
۱۵	



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : تهیه زولبیا و شهد آن
	جمع	عملی	نظری	
	۸	۶	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
نشاسته				دانش :
میکسر				-دستورالعمل تهیه زولبیا و شهد آن
میز کار				-ویژگی نشاسته مناسب برای تهیه زولبیا
ماست				-ویژگی های روغن مناسب برای سرخ کردن
زعفران				-ویژگی ماست مناسب برای زولبیا (پرچرب)
شکر				
بکینگ پودر				مهارت :
گلاب				-تهیه مایه زولبیا
روغن سرخ کردنی				-تهیه شهد
تابه				-آماده سازی تابه و رینگهای مخصوص زولبیا
الک				-کاربرد قیف فلزی جهت ریختن مخصوص زولبیا
رینگ مخصوص				-سرخ کردن ولبیا و آغشتن آن به شهد
قالبگیری				-کاربرد صافی و نهایتاً چیدمان زولبیا های آماده به داخل سینی
انبر				نگرش :
صافی				-جهت تردی زولبیا از بکینگ پودر استفاده شود
قیف فلزی				-پیشگیری از ایجاد ضایعات هنگام مختلف تهیه و جابه جایی زولبیاها
کفگیر				-دقت در کمیت و کیفیت مناسب روغن مورد استفاده
دیس				ایمنی و بهداشت :
صافی				-سیستم تهویه مناسب در کارگاه
همزن				-استفاده از لباس ایمنی هنگام کار با اجاق
جعبه کمکهای اولیه				-وجود جعبه کمکهای اولیه در کارگاه
کپسول آتش نشانی				-استفاده از لباس کار بهداشتی و مناسب در مراحل کار
لباس کار مناسب				-کپسول آتش نشانی در کارگاه
				توجهات زیست محیطی :
				-دفع صحیح ضایعات روغن



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : تهیه بامیه و شهد آن
	نظری	عملی	جمع	
	۲	۶	۸	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
میکسر داغ زن آرد زعفران شکر روغن سرخ کردنی تخم مرغ بادکا (گلوکز) جوهر لیمو گلاب تابه دیگ قیف پارچه ای ماسوره قیف بامیه زن همزن پاتیل کفگیر دیش صافی هسون جعبه کمکهای اولیه میز کار لباس کار کپسول آتش نشانی	دانش :			
	-دستورالعمل تهیه بامیه و شهد آن			
	-ویژگی آرد مناسب برای تهیه بامیه			
	-ویژگی روغن مناسب برای سرخ کردن			
	-ویژگی میکسر داغ زن			
	-ویژگی خمیر پخته شده بامیه			
	مهارت :			
	-تهیه خمیر بامیه			
	-تهیه شهد (بار)			
	-آماده سازی تابه ی بامیه و تنظیم حرارت مناسب روغن			
	-قیف زدن بامیه با دست یا دستگاه ها			
	-سرخ کردن بامیه و آغشته کردن به شهد			
	-کاربرد صافی و نهایتاً چیدمان بامیه ها در سینی			
	نگرش :			
	- دقت در کمیت و کیفیت مناسب روغن مورد استفاده			
	ایمنی و بهداشت :			
	-سیستم تهویه مناسب در کارگاه			
	-استفاده از لباس ایمنی هنگام کار با اجاق			
	-وجود جعبه کمکهای اولیه در کارگاه			
	-استفاده از لباس کار بهداشتی و مناسب در مراحل کار			
-کپسول آتش نشانی در کارگاه				
توجهات زیست محیطی :				
-دفع صحیح ضایعات روغن				



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۸	۶	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
شکر روغن عسل آرد آرد جوانه گلاب زعفران اجاق گاز خلال بادام خلال پسته بادام درسته هل بادکا (گولز) پاتیل هسون سینی یا کاغذ آلومینیم وردنه ماشین پرس جعبه کمک‌های اولیه کپسول آتش نشانی لباس کار مناسب و بهداشتی رینگ مخصوص قالبگیری سوهان				دانش :
				-دستورالعمل تهیه سوهان عسلی مغزدار و بادام سوخته
				-ویژگی مواد مناسب برای تهیه سوهان عسلی و بادام سوخته
				-ویژگی مغز مناسب و با کیفیت برای تهیه سوهان و بادام سوخته
				مهارت :
				-آماده سازی مواد لازم جهت پخت سوهان
				-تهیه کارامل بادام سوخته
				-آماده سازی رینگهای مخصوص برای سوهان مغزدار
				-آماده سازی مایع اولیه سوهان
				-کاربرد ملاقه فلزی برای ریختن مایع سوهان در رینگها
				نگرش :
				-دقت در میزان مصرف مغز داخل سوهان
				-پیشگیری از ایجاد و ضایعات هنگام مراحل مختلف تهیه و جابه جایی سوهان
			-دقت در کمیت و کیفیت مواد مورد استفاده برای سوهان	
			ایمنی و بهداشت :	
			-سیستم تهویه مناسب در کارگاه	
			-استفاده از لباس ایمنی هنگام کار با اجاق	
			-وجود جعبه کمک‌های اولیه در کارگاه	
			-استفاده از لباس کار بهداشتی و مناسب در مراحل کار	
			-کپسول آتش نشانی در کارگاه	
			توجهات زیست محیطی :	
			-دفع صحیح ضایعات روغن	



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : تهیه گوش فیل و شهد آن
	جمع	عملی	نظری	
	۸	۶	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
میکسر				دانش :
وردنه				-دستورالعمل تهیه گوش فیل و شهد آن
آرد				-ویژگی آرد مناسب برای تهیه گوش فیل
بکینگ پودر				-ویژگی ماست مناسب برای گوش فیل
هفت چرخ برش				-ویژگی روغن سرخ کردنی مناسب
تابه				مهارت :
شکر				-تهیه خمیر گوش فیل
تخم مرغ				-تهیه شهد گوش فیل
بادک، گلوز				-پهن کردن خمیر گوش فیل و استراحت
جوهر لیمو				-برش خمیر پهن شده
گلاب				-آماده سازی تابه گوش فیل و تنظیم حرارت مناسب روغن
تابه				-ریختن خمیرهای برش خورده در روغن داغ و سرخ کردن آنها
دیگ				-آغشتن به شهد و صاف کردن آن و نهایتاً چیدمان در سینی
همزن				-استفاده از بکینگ پودر برای ترد شدن گوش فیل
پاتیل				نگرش :
کفگیر				-دقت در کمیت و کیفیت مناسب روغن مورد استفاده
دیس				ایمنی و بهداشت :
صافی				-سیستم تهویه مناسب در کارگاه
کپسول آتش نشانی				-استفاده از لباس ایمنی هنگام کار با اجاق
جعبه کمک‌های اولیه				-وجود جعبه کمک‌های اولیه در کارگاه
لباس کار مناسب				-استفاده از لباس کار بهداشتی و مناسب در مراحل کار
میز کار				-کپسول آتش نشانی در کارگاه
				توجهات زیست محیطی :
				-دفع صحیح ضایعات روغن



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۶	۴	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
تخم مرغ				دانش :
آرد				-دستورالعمل تهیه خاتون پنجره و گل کلم
شیر				-ویژگی مواد مناسب برای تهیه خاتون پنجره و گل کلم
نشاسته				
وانیل				مهارت :
روغن سرخ کردنی				-آماده سازی مایه ی خاتون پنجره و گل کلم
زعفران				-آماده سازی روغن سرخ کردنی جهت پخت خاتون پنجره
پودر قند				-آماده سازی قالبهای شیرینی در روغن داغ
گلاب				-مهارت در پخت مناسب خاتون پنجره گل کلم
تابه				
قالبهای مخصوص				نگرش :
کفگیر				-دقت در مصرف روغن سالم و جلوگیری از ضایعات
دیس				-هنگام پخت و چیدمان خاتون پنجره و گل کلم
صافی				
انبر مخصوص برداشتن				ایمنی و بهداشت :
شیرینی از روغن				-سیستم تهویه مناسب در کارگاه
کپسول آتش نشانی				-استفاده از لباس ایمنی هنگام کار با اجاق
جعبه کمکهای اولیه				-وجود جعبه کمکهای اولیه در کارگاه
لباس کار مناسب				-استفاده از لباس کار بهداشتی و مناسب در مراحل کار
میز کار				-کپسول آتش نشانی در کارگاه
				توجهات زیست محیطی :
				-دفع صحیح ضایعات روغن
				-



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۸	۶	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			تهیه دونات و پیراشکی
آرد تخم مرغ مایه خمیر روغن و کره و یا مارگارین شکر بیکینگ پودر شیر وانیل نشاسته خامه شکلات تخته ای شکلات تخته ای شکلات مایع پودر پسته پودر نارگیل تابه مخصوص سرخ کردنی کفیگر مخصوص اجاق گاز روغن مخصوص سرخ کردنی صافی سینی وردنه هفت چرخ قالبهای مخصوص پیراشکی و دونات				دانش :
				-دستورالعمل تهیه دونات و پیراشکی
				-ویژگی مواد اولیه دونات و پیراشکی
				مهارت :
				-آماده سازی خمیر پیراشکی و دونات
				-آماده سازی کرم مصرفی در پیراشکی و دونات
				-آماده سازی روغن سرخ کردنی جهت پخت شیرینی
				-تزئین و چیدمان
				نگرش :
				-دقت در مصرف روغن سالم
				ایمنی و بهداشت :
				-سیستم تهویه مناسب در کارگاه
				-استفاده از لباس ایمنی هنگام کار با اجاق
				-وجود جعبه کمکهای اولیه در کارگاه
			-استفاده از لباس کار بهداشتی و مناسب در مراحل کار	
			-کپسول آتش نشانی در کارگاه	
			توجهات زیست محیطی :	
			-دفع صحیح ضایعات روغن	
			-	



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۸	۶	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			تهیه راحت الحلقوم، باسلوق و یخ در بهشت
نشاسته مرغوب				دانش :
شکر				-دستورالعمل تهیه راحت الحلقوم
گلاب				-دستورالعمل تهیه باسلوق
جوهر لیمو				-دستورالعمل تهیه یخ در بهشت
گردو				
شیر				مهارت :
پودر نارگیل				-تهیه راحت الحلقوم
آرد				-تهیه باسلوق
رنگ و اسانسهای مجاز				- تهیه یخ در بهشت
خوراکی				
میکسر داغ زن				نگرش :
پاتیل				- استفاده از دانه آجیل مرغوب داخل راحت الحلقوم یا باسلوق
هسون				
چاقو				ایمنی و بهداشت :
میز کار				-سیستم تهویه مناسب در کارگاه
قیف فلزی یا پارچه ای				-استفاده از لباس ایمنی هنگام کار با اجاق
ماسوره				-وجود جعبه کمکهای اولیه در کارگاه
جعبه کمکهای اولیه				-استفاده از لباس کار بهداشتی و مناسب در مراحل کار
میز کار				-کپسول آتش نشانی در کارگاه
کپسول آتش نشانی				توجهات زیست محیطی :
لباس کار مناسب و بهداشتی				- دفع صحیح ضایعات روغن
				-



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : تهیه میکادو و برشتوک
	جمع	عملی	نظری	
	۵	۴	۱	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
آرد آرد نخودچی روغن جامد هل دارچین شکلات تخته ای پسته گردو هفت چرخ نان میکادو وردنه فر اجاق پاتیل هسون سینی مناسب کاسه ملاقه کارد مناسب برای برش چاقوی تیز خط کش یخچال جعبه کمکهای اولیه کپسول آتش نشانی لباس کار مناسب و بهداشتی	دانش :			
	-دستورالعمل تهیه مواد میانی میکادو			
	-ویژگی مواد سالم و مناسب برای تهیه میکادو و برشتوک			
	مهارت :			
	-تهیه میکادو طبق دستورالعمل			
	-نحوه یکنواخت قراردادن مواد میانی در لایه میانی			
	-نحوه برش مناسب برای میکادو و برشتوک نان میکادو			
	-تزئین و چیدمان نهایی میکادو و برشتوک			
	نگرش :			
	-مصرف اولیه مرغوب برای تهیه مواد میانی میکادو			
	-دقت در یکنواختی میزان مواد میانی			
	ایمنی و بهداشت :			
	-سیستم تهویه مناسب در کارگاه			
	-استفاده از لباس ایمنی هنگام کار با اجاق			
-وجود جعبه کمکهای اولیه در کارگاه				
-استفاده از لباس کار بهداشتی و مناسب در مراحل کار				
-کپسول آتش نشانی در کارگاه				
توجهات زیست محیطی :				
- دفع صحیح ضایعات روغن				



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان: تهیه گز
	جمع	عملی	نظری	
	۸	۶	۲	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
گلاب				دانش:
بیدمشک				-دستورالعمل تهیه مواد اولیه گز
بادکا				-ویژگی مواد مناسب برای تهیه گز
شکر				مهارت:
شیرخشت				-آماده سازی مایع اولیه گز
گز انگبین				-تشخیص مرحله پخت برای افزودن مغزها
مغز پسته				-تشخیص مرحله پایانی پخت و قالبگیری گزهای آماده
مغز بادام				-چیدمان گزهای آماده در ظروف مربوطه
آرد				نگرش:
کاغذ سلیفون				-دقت در مرحله پخت برای تهیه گز با بافت یکنواخت
پاتیل دو جداره				-دقت در مرحله خنک کردن گز در میان آرد
هسون				-بسته بندی مناسب گزهای آماده جهت نگهداری
اجاق گاز				ایمنی و بهداشت:
قالب گز				-سیستم تهویه مناسب در کارگاه
سینی				-استفاده از لباس ایمنی هنگام کار با اجاق
جعبه های مخصوص بسته بندی				-وجود جعبه کمکهای اولیه در کارگاه
ماشین برش				-استفاده از لباس کار بهداشتی و مناسب در مراحل کار
				-کپسول آتش نشانی در کارگاه
				توجهات زیست محیطی:
				- دفع صحیح ضایعات روغن



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : تهیه آبنبات قیچی و پولکی
	جمع	عملی	نظری	
	۵	۴	۱	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
شکر اب سرکه پودر کرم تارتار کنجد نارگیل پسته زرشک هل لیمو عمانی اسانس و رنگ مجاز خوراکی زعفران پاتیل مسی هسون سینی یا صفحه های سیلیکونی میز کار قیچی کاردک جعبه کمکهای اولیه کپسول آتش نشانی لباس کار مناسب				دانش :
				-دستورالعمل تهیه آبنبات قیچی
				- دستورالعمل تهیه آبنبات پولکی
				-
				مهارت :
				-تهیه آبنبات قیچی
				-کاربرد قیچی برای خرد کردن آبنبات های آماده
				-تهیه آبنبات پولکی
				-کاربرد قیف برای ریختن پولکی
				نگرش :
				-کاربرد میز سنگی یا سیلیکون یا سینی مسی برای ریختن آبنبات
				ایمنی و بهداشت :
				-سیستم تهویه مناسب در کارگاه
				-استفاده از لباس ایمنی هنگام کار با اجاق
			-وجود جعبه کمکهای اولیه در کارگاه	
			-استفاده از لباس کار بهداشتی و مناسب در مراحل کار	
			-کپسول آتش نشانی در کارگاه	
			توجهات زیست محیطی :	
			- دفع صحیح ضایعات روغن	
			-	



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : تهیه انواع حلوا
	جمع	عملی	نظری	
	۱۰	۸	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
ارد سفید				دانش :
آرد سنگگ				-دستورالعمل تهیه مایع حلوا
آرد برنج				-ویژگی مواد مناسب برای تهیه حلوا
هویج				انواع حلوا (حلواشیر، حلوای عسل، حلوای خرما، حلوای گل
خرما				محمدی، حلوای هویج، حلوای ساده ، حلوای گردو، حلوای
زنجبیل				سیاه و غیره)
دارچین				مهارت :
هل				-نحوه سرخ کردن آرد
گردو				-آماده سازی مایع حلوا
زعفران				-آماده سای شهد حلوا
کره				-ترکیب کردن شهد و مایع حلوا
روغن مایع				-نحوه افزودن ، مواد اولیه افزودنی برای حلواهای مختلف
روغن حیوانی				نگرش :
مغز پسته خلالی				-دقت در مصرف مواد اولیه با کیفیت
مغز بادام خلالی				-کاربرد هر دو روغن جامد و مایع در تهیه حلوا
دانه های آجیلی				ایمنی و بهداشت :
گل محمدی				-سیستم تهویه مناسب در کارگاه
عسل				-استفاده از لباس ایمنی هنگام کار با اجاق
شیر				-وجود جعبه کمکهای اولیه در کارگاه
جوز				-استفاده از لباس کار بهداشتی و مناسب در مراحل کار
پاتیل				-کپسول آتش نشانی در کارگاه
تابه				توجهات زیست محیطی :
هسون				- دفع صحیح ضایعات روغن
الک				
کاسه				
سینی				
اجاق گاز				
لباس کار مناسب بهداشتی				
جعبه کمک های اولیه				
کپسول آتش نشانی				



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : تهیه رنگینک
	جمع	عملی	نظری	
	۵	۴	۱	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
آرد روغن جامد روغن حیوانی دارچین هل مغز گردو خرما خلال پسته تابه اجاق گاز هسون الک زعفران جعبه کمک های اولیه کپسول آتش نشانی لباس کار مناسب و بهداشتی				دانش :
				-دستورالعمل تهیه مایع رنگینک
				- دستورالعمل تهیه مایع مواد میانی رنگینک
				مهارت :
				- الک کردن آرد اولیه
				- تفت دادن آرد اولیه بهمیزان مناسب
				-تهیه مایع رنگینک طبق دستورالعمل
				-تهیه مواد میانی رنگینک طبق دستورالعمل
				- پهن کردن رنگینک روی سینی یا قالب مناسب
				-
				نگرش :
				- دقت در مصرف مواد اولیه با کیفیت
				-کاربر روغن جامد و حیوانی در تهیه رنگینک
				ایمنی و بهداشت :
			-سیستم تهویه مناسب در کارگاه	
			-استفاده از لباس ایمنی هنگام کار با اجاق	
			-وجود جعبه کمک‌های اولیه در کارگاه	
			-استفاده از لباس کار بهداشتی و مناسب در مراحل کار	
			-کپسول آتش نشانی در کارگاه	
			توجهات زیست محیطی :	
			- دفع صحیح ضایعات روغن	
			-	



- برگه استاندارد تجهیزات

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	میکسر		۱	
۲	اجاق گاز		۱	
۳	جعبه کمک های اولیه		۱	
۴	کپسول آتش نشانی		۱	
۵	میز کار		۱	
۶	یخچال		۱	
۷	ماشین پرس		۱	
۸	پاتیل دو جداره		۱	
۹	پاتیل	مخصوص داغ زن	۱	

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	در انواع مختلف از میزان سبوس	یک گونی	
۲	شکر		یک گونی	
۳	ماست		یک کالن	
۴	زعفران		یک بسته	
۵	نشاسته		یک بسته	
۶	گلاب		یک بسته	
۷	پکینگ پودر		یک بسته	
۸	بادکا		یک بسته	
۹	گلوکز		یک کالن	
۱۰	روغن	مخصوص سرخ کردنی	یک کالن	
۱۱	تخم مرغ	تازه و درشت	یک کارتن	
۱۲	عسل		یک بسته	
۱۳	آرد جوانه		۱۰ کیلوگرم	
۱۴	خلال بادام		۱ کیلوگرم	
۱۵	خلال پسته		۱ کیلوگرم	
۱۶	بادام درسته		۱ کیلوگرم	
۱۷	هل		یک بسته	
۱۸	کاغذ آلومینیوم		یک کارتن	
۱۹	پودر قند		یک جعبه	

توجه :

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



- برگه استاندارد مواد

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۲۰	مایه خمیر		یک بسته	
۲۱	شیر		یک کارتن	
۲۲	گردو		یک کیلوگرم	
۲۳	وانیل		یک بسته	
۲۴	دارچین		یک بسته	
۲۵	روغن مارگارین		یک جعبه	
۲۶	کره		یک جعبه	
۲۷	پودر نارگیل		یک بسته	
۲۸	پودر پسته		یک بسته	
۲۹	خامه		یک بسته	
۳۰	جوهر لیمو		یک بسته	
۳۱	شکلات تخته ای		یک کارتن	
۳۲	نان میکادو		یک کارتن	
۳۳	گز انگبین		یک بسته	
۳۴	شیر خشت		یک بسته	
۳۵	بید مشک		یک بسته	
۳۶	اسانس		یک بسته	
۳۷	رنگ مجاز		یک بسته	
۳۸	جوز		یک 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	الک	با مش های ریز	۲	
۲	تابه	تفلون	۲	
۳	کفگیر	استیل	۳	
۴	دیس	استیل	۲	
۵	قیف	فلزی	۴	
۶	صافی		هر کدام یک عدد	
۷	همزن	دستی ، برقی	۲	
۸	انبر	مخصوص آشپزخانه	۴	
۹	رینگ	مخصوص قالب گیری	۲	
۱۰	پاتیل	استیل یا مسی	۲	
۱۱	دیش	استیل یا مسی	۲	
۱۲	قیف	مخصوص بامیه زنی	۲	
۱۳	دیگ	-	۲	
۱۴	ماسوره	-	۳	
۱۵	قیف	پارچه ای	۵	
۱۶	وردنه	-	۲	
۱۷	کاردک	-	۲	
۱۸	قیچی	-	۲	

توجه :

- ابزار به ازاء هر سه نفر محاسبه شود .



فهرست سایت های قابل استفاده در آموزش استاندارد

ردیف	عنوان
۱	-
۲	
۳	

فهرست معرفی نرم افزارهای سودمند و مرتبط

(علاوه بر نرم افزارهای اصلی)

ردیف	عنوان نرم افزار	تهیه کننده	آدرس	توضیحات
	-	-	-	-