



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور



جمهوری اسلامی ایران  
وزارت تعاون، کار و رفاه اجتماعی

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

## استاندارد آموزش شایستگی

# بیسکویت پزی بوتیکی

## گروه شغلی

## خدمات تغذیه ای

کد ملی آموزش شایستگی

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

تاریخ تدوین استاندارد: ۱۳۹۹/۴/۱۷

نظارت بر تدوین محتوا و تصویب استاندارد : دفتر پژوهش، طرح و برنامه ریزی درسی

کد ملی شناسایی آموزش شایستگی: ۷۵۱۲۲۰۶۷۰۳۱۰۰۳۱

اعضاء کارگروه برنامه ریزی درسی : خدمات تغذیه ای					
ردیف	نام و نام خانوادگی	آخرین مدرک تحصیلی	رشته تخصصی	شغل و سمت	سابقه کار
۱	مریم احباب	کارشناسی	علوم پزشکی	مربی و کارشناس صنایع	۱۹ سال
۲	محمد علی بزرگری	کارشناسی ارشد	فیزیک	کارشناس پژوهش	۱۶ سال
۳	محمد علاقتند	کارشناسی	هتلداری	رییس انجمن حرفه ای واحدهای رفاهی و پذیرایی استان آذربایجان شرقی	۴۰ سال
۴	فاطمه غفاری	دیپلم	علوم تجربی	آشپز و شیرینی پز	۵۰ سال
۵	زیبا یآوری	کارشناسی	زبان و ادبیات فارسی	دبیر کارگروه برنامه ریزی درسی خدمات تغذیه ای	۲۸ سال

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 پژوهش، طرح و برنامه ریزی درسی  
تهران، خیابان آزادی، نبش خیابان خوش جنوبی، سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور  
دورنگار ۶۶۵۸۳۶۵۸  
تلفن ۶۶۵۸۳۶۲۸  
آدرس الکترونیکی : [rpe@irantvto.ir](mailto:rpe@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، زیست شناسی)، 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.

<b>نام استاندارد آموزش شایستگی:</b>	
<b>بیسکویت پزی بوتیکی</b>	
<b>شرح استاندارد آموزش شایستگی :</b>	
بیسکویت پزی بوتیکی یکی از شایستگی های حوزه خدمات تغذیه ای است که شامل کارهای کنترل بهداشت و ایمنی فردی و کارگاهی، پخت بیسکویت، تهیه رویال آیسینگ، تزئین بیسکویت با آیسینگ ، تزئین بیسکویت با فوندانت و چیدمان و بسته بندی بیسکویت ها می باشد و با استاندارد شیرینی پز شیرینی های خشک در ارتباط می باشد.	
<b>ویژگی های کارآموز ورودی :</b>	
حداقل میزان تحصیلات: پایان دوره متوسطه اول ( پایان دوره راهنمایی) حداقل توانایی جسمی و ذهنی: داشتن سلامت کامل جسمی و ذهنی مهارت های پیش نیاز: ندارد	
<b>طول دوره آموزش :</b>	
طول دوره آموزش	: ۵۲ ساعت
- زمان آموزش نظری	: ۱۷ ساعت
- زمان آموزش عملی	: ۳۵ 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 صنایع غذایی با ۳ سال سابقه کار مرتبط -فوق دیپلم صنایع غذایی با ۱ سال سابقه کار مرتبط	

\* تعریف دقیق استاندارد(اصطلاحی) :

تهیه انواع بیسکویت ها ، تزئین بیسکویت ها با رویال آیسینگ و با فوندانت و بسته بندی بیسکویت ها را برای یاد بود عروسی ها، جشن تولد ها و افتتاحیه و پذیرایی از مهمان انجام می دهد.

\* اصطلاح انگلیسی استاندارد(اصطلاحات مشابه جهانی) :

**Boutique biscuits**

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

-شیرینی یز شیرینی های خشک

-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 شایستگی

- کارها

ساعت آموزش			عناوین	ردیف
جمع	عملی	نظری		
۳	۲	۱	کنترل بهداشت و ایمنی فردی و کارگاهی	۱
۵	۳	۲	پخت بیسکویت	۲
۷	۵	۲	تهیه رویال آیسینگ	۳
۱۲	۶	۶	تزئین بیسکویت با آیسینگ	۴
۱۹	۱۵	۴	تزئین بیسکویت با فوندانت	۵
۶	۴	۲	چیدمان و بسته بندی بیسکویت ها	۶
۵۲	۳۵	۱۷	جمع ساعات	

	زمان آموزش			عنوان : کنترل بهداشت و ایمنی فردی و کارگاهی
	جمع	عملی	نظری	
	۳	۲	۱	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست‌محیطی مرتبط			
کامپیوتر	دانش :			
تخته وایت برد	- عوامل آلودگی های ناشی از فرد و بیماری های مسری			
تی جارو	- منابع آلودگی و اهمیت HACCP			
جعبه کمک های اولیه	- انواع خطرات تهدید کننده ایمنی و سلامت مواد غذایی			
حشره کش برقی	- روش های پیشگیری از عوامل آلوده کننده محیطی			
خودکار	مهارت :			
دستکش یکبار مصرف	- شستشوی کف و سطوح محیط کار با مواد شوینده مناسب و استاندارد			
سطل آشغال	- کنترل هواکش ها ، کنترل و دفع صحیح پسماند و پساب			
شوینده سطوح و کف	- پیشگیری از ورود حشرات و جانوران موزی و مبارزه با آن ها			
صندلی کارآموز	- تامین نور و تهویه مطبوع کافی در محیط کار			
صندلی مربی	نگرش :			
کپسول آتش نشانی	- صرفه جویی در مواد مصرفی ، آب و انرژی و زمان			
کلاه	- رعایت اخلاق حرفه ای			
کاغذ	- در نظر گرفتن سلامت افراد و بهداشت			
کامپیوتر	- رعایت اخلاق حرفه ای			
کفش	ایمنی و بهداشت :			
لباس کار	- استفاده از لباس کار مناسب ، کلاه، دستکش نسوز و ماسک			
ماژیک وایت برد	- رعایت بهداشت فردی و عمومی در محیط کار			
ماسک یکبار مصرف	- رعایت ارگونومی هنگام کار			
میز کارآموز	توجهات زیست‌محیطی :			
میز مربی	- تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن			

	زمان آموزش			عنوان : پخت بیسکویت
	جمع	عملی	نظری	
	۵	۳	۲	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
همزن برقی				دانش :
کاسه				- روش تهیه مواد اولیه
قاشق وردنه				- انواع ابزار ووسایل کار
کاتر				- روش توزین مواد اولیه
کاغذ روغنی				- روش الک کردن و هوا دهی آرد
اجاق گاز فردار				مهارت :
سینی شیرینی پزی				-توزین مواد اولیه و الک کردن و هوادهی آرد
سیستم تهویه مطبوع				- تهیه خمیر بیسکویت وانیلی و بیسکویت شکلاتی
کامپیوتر				- باز کردن خمیر با وردنه
کپسول آتش نشانی				- کاتر زدن بیسکویت
جعبه کمک های اولیه				- قرار دادن سیخ چوبی داخل بیسکویت
میز و صندلی مربی				- پخت بیسکویت
میز و صندلی کارآموز				نگرش :
لباس کار مناسب				- دقت در تهیه مواد سالم و کاملا بهداشتی
تخته وایت برد				- صرفه جویی در مصرف مواد اولیه ، زمان و انرژی
ماژیک وایت برد				- رعایت اخلاق حرفه ای
کره				ایمنی و بهداشت :
آرد				- رعایت ارگونومی هنگام کار
پودر شکر				- رعایت بهداشت فردی و عمومی در محیط کار
نمک				- استفاده از کلاه ، لباس کار سفید ، دستکش و ماسک هنگام کار
وانیل				توجهات زیست محیطی :
تخم مرغ				- تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن
بیکنینگ پودر				
کامپیوتر				



	زمان آموزش			عنوان : تهیه رویال آیسینگ
	جمع	عملی	نظری	
	۷	۵	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
الک				دانش :
ترازو				- غلظت مناسب انواع آیسینگ
کامپیوتر				- مدت زمان نگهداری آیسینگ
سیستم تهویه مطبوع				- روش تهیه آیسینگ های مختلف
کپسول آتش نشانی				مهارت :
جعبه کمک های اولیه				- تهیه آیسینگ با پودرمرنگ
میز کار				- تهیه آیسینگ با سفیده تازه در غلظت های مختلف
پودر مرنگ				- تهیه آیسینگ های رنگی
سفیده تخم مرغ				نگرش :
پودر شکر				- دقت در تهیه مواد سالم و بهداشتی
نشاسته ذرت				- صرفه جویی در مصرف مواد اولیه ، زمان و انرژی
کرم تارتار				- رعایت اخلاق حرفه ای
آب				بهداشت و ایمنی :
همزن برقی				- استفاده از لباس کار سفید ، کلاه ، دستکش نسوز و ماسک هنگام کار
کاسه				- رعایت بهداشت فردی و عمومی در محیط کار
قاشق				- رعایت ارگونومی هنگام کار
خلال دندان				توجهات زیست محیطی :
رنگ های مجاز خوراکی				- تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن
کامپیوتر				
لباس کار سفید				
دستکش یکبار مصرف				
ماسک یکبار مصرف				
پیش بند				

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۱۲	۶	۶	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			تزیین بیسکویت با آیسینگ
تهویه مطبوع				دانش :
کامپیوتر				- روش پاپینگ کردن ( دور گیری بیسکویت)
واپت برد				- روش فولدینگ کردن (پرکردن بیسکویت)
کپسول آتش نشانی				- انواع رنگ های پودری
جعبه کمک های اولیه				
صندلی مربی				مهارت :
صندلی کارآموز				- تزیین به روش ماربل
لباس کار مناسب				- تزیین به روش مهره سازی
تخته واپت برد				- تزیین به روش گلدوزی با قلم
ماژیک واپت برد				- تزیین به روش شماره دوزی
آیسینگ				- تزیین به روش کوکی تصویری (چاپ خوراکی )
قیف				- تزیین به روش گل رز و برگ با ماسوره
ماسوره				- تزیین به روش خیس رو خیس
خلال دندان				
طرح های چاپ خوراکی				
قلمو				نگرش :
انواع رنگ های پودری				- استفاده از مواد اولیه سالم
میز کار				- صرفه جویی در مصرف مواد اولیه ، زمان و انرژی
				- رعایت اخلاق حرفه ای
				ایمنی و بهداشت :
				- استفاده از لباس کار مناسب ، کلاه، دستکش نسوز، ماسک
				- رعایت بهداشت فردی و عمومی در محیط کار
				- رعایت ارگونومی هنگام کار
				توجهات زیست محیطی :
				- تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن

	زمان آموزش			عنوان : <b>تزئین بیسکویت با فوندانت</b>
	جمع	عملی	نظری	
	۱۹	۱۵	۴	
<b>تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی</b>	<b>دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط</b>			
جعبه کمک های اولیه				دانش :
کپسول آتش نشانی				- ویژگی خمیر فوندانت مرغوب
لباس کار				- روش های تزئین بیسکوئیت با فوندانت
میز کار				مهارت:
میز و صندلی کارآموز				- تهیه خمیر فوندانت
میز و صندلی مربی				- باز کردن خمیر فوندانت با وردنه
سیستم تهویه				- کار با مُلد حروف و اعداد (شابلون سیلیکونی)
ترازو				- برش زدن خمیر فوندانت
فوندانت				- کار با مُلد فوندانت گلدان ، قاب عکس و گل
وردنه				- مونتاژ و چسباندن فوندانت به بیسکویت با گلوکز
کاتر				نگرش :
قالب سیلیکونی				- استفاده از مواد اولیه سالم و بهداشتی
گلوکز				- صرفه جویی در مصرف مواد اولیه ، زمان و انرژی
مُلد حروف				- توجه به سلامت و بهداشت افراد
مُلد اعداد				- رعایت اخلاق حرفه ای
مُلد فوندانت گلدان و قاب				ایمنی و بهداشت :
عکس و گل				- استفاده از لباس کار مناسب ، کلاه، دستکش نسوز، ماسک
				- رعایت بهداشت فردی و عمومی در محیط کار
				- رعایت ارگونومی هنگام کار
				توجهات زیست محیطی :
				- تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن

	زمان آموزش			عنوان : بسته بندی بیسکویت ها
	جمع	عملی	نظری	
	۶	۴	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
جعبه کمک های اولیه				دانش :
کپسول آتش نشانی				-انواع بسته بندی بیسکویت
سیستم تهویه مطبوع				-روش بسته بندی بیسکویت
لباس کار سفید				مهارت :
میز کار				-قرار دادن بیسکویت ها داخل نایلون
میز و صندلی کارآموز				-قرار دادن بیسکویت ها داخل جعبه مقوایی و فلزی
میز و صندلی مربی				-تزئین با روبان و زوروق
نایلون				نگرش :
ربان تزئینی				-صرفه جویی در مواد مصرفی، زمان و انرژی
جعبه مقوایی و فلزی				-دقت در مراحل بسته بندی
دستکش				-رعایت اخلاق حرفه ای
کلاه				- در نظر گرفتن سلامت افراد
کامپیوتر				ایمنی و بهداشت :
تخته وایت برد				- استفاده از کلاه ، لباس کار سفید و دستکش یکبار مصرف و پیشبند و ماسک
ماژیک وایت برد				- رعایت بهداشت فردی و عمومی در محیط کار
انواع بیسکویت				- رعایت ارگونومی هنگام کار
زوروق				توجهات زیست محیطی :
				تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	اجاق گاز فر دار	۵ شعله	۲ دستگاه	
۲	یخچال	کوچک	۱ دستگاه	
۳	ظرفشویی	سینک فلزی	۱ دستگاه	
۴	سیستم تهویه مطبوع	نسبت به فضای کارگاه	۲ دستگاه	
۵	جعبه کمک های اولیه	استاندارد	۱ جعبه	
۶	کپسول آتش نشانی	۶ کیلو گرمی	۱ دستگاه	
۷	ترازو	دیجیتالی	۱ دستگاه	
۸	میکسر	برقی	۱ دستگاه	
۹	میز کارآموز	استیل	۵ عدد	
۱۰	میز کار مربی	استاندارد	۱ عدد	
۱۱	کامپیوتر	P4	۱ دستگاه	
۱۲	صندلی مربی	چرمی	۱ عدد	
۱۳	صندلی کارآموز	پلاستیکی	۱۵ عدد	
۱۴	تخته وایت برد	۷۰ × ۱۰۰ cm	۱ عدد	

توجه :

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

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	آرد گندم	نول	۵ کیلو گرم	
۲	پودر شکر	سفید بهداشتی	۳ کیلو گرم	
۳	روغن	مایع	۱ بطری ۱ لیتری	
۴	پودر کاکائو	بهداشتی و دارای بسته بندی	۵۰۰ گرم	
۵	وانیل	بهداشتی و دارای بسته بندی	۱۰۰ گرم	
۶	نمک	بهداشتی و دارای بسته بندی	۲۰۰ گرم	
۷	بیکیکنگ پودر	بهداشتی و دارای بسته بندی	۲۰۰ گرم	
۸	کره	بهداشتی و دارای بسته بندی	۱ کیلو گرم	
۹	دستکش	یکبار مصرف	۱۵ جفت	
۱۰	تخم مرغ	تازه ، سالم	۲ شانه ۳۰ عددی	
۱۱	کرم تارتار	بهداشتی و دارای بسته بندی	۵۰۰ گرم	
۱۲	رنگ خوراکی مجاز	بهداشتی و دارای بسته بندی	از هر رنگ ۱ شیشه کوچک	
۱۳	پودر مرنگ	بهداشتی و دارای بسته بندی	۵۰۰ گرم	
۱۴	رنگ پودری صورتی	بهداشتی و دارای بسته بندی	۱۰۰ گرم	
۱۵	قلمو	استاندارد	۱ سری	
۱۶	قیف	بهداشتی و دارای بسته بندی	۱۵ عدد	
۱۷	فوندانت	بهداشتی و دارای بسته بندی	از هر رنگ یک بسته ۱۰۰ گرمی	
۱۸	خلال دندان	بهداشتی و دارای بسته بندی	۱ بسته	
۱۹	روبان	ساتن	از هر رنگ یک رول	
۲۰	نایلون	معمولی	۴۰ عدد	
۲۱	جعبه	مقوایی و فلزی در اندازه های مختلف	۱۵ عدد	
۲۲	گلوکز	بهداشتی و دارای بسته بندی	۱۰۰ گرم	
۲۳	سیخ چوبی	بهداشتی و دارای بسته بندی	۵۰ عدد	
۲۴	ماژیک وایت برد	آبی ، سبز ، قرمز	۳ عدد	

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	پارچ	استیل	۱ عدد	
۲	ملد (قالب سیلیکونی)	در اشکال مختلف	۳ سری	
۳	قابلمه	در سایزهای مختلف	۱ سری	
۴	قاشق	استیل - غذاخوری	۳ سری	
۵	مفتول	دستی	۲ عدد	
۶	وردنه	چوبی - متوسط	۴ عدد	
۷	کاسه	استیل - در سایزهای مختلف	۳ سری	
۸	کاتر	در اشکال مختلف	یک سری	
۹	فیچی	استیل - متوسط	۱ عدد	
۱۰	الک	استیل - متوسط	۲ عدد	
۱۱	بشقاب	استیل	۱۲ عدد	
۱۲	کارد	استیل - متوسط	۶ عدد	
۱۳	سینی شیرینی پزی	گالوانیزه	۵ عدد	
۱۴	ماسوره	کوچک - متوسط و بزرگ	از هر کدام ۵ عدد	

توجه :

- ابزار به ازاء هر سه نفر محاسبه شود.