



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 شغل

## قناد

### گروه شغلی

### خدمات تغذیه‌ای

کد ملی آموزش شغل

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

تاریخ تدوین استاندارد: ۱۳۹۷/۰۶/۱۲

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

کد ملی شناسایی آموزش شغل: ۷۵۱۲۲۰۶۷۰۳۳۰۰۰۱

اعضاء کارگروه برنامه ریزی درسی : خدمات تغذیه ای					
ردیف	نام و نام خانوادگی	آخرین مدرک تحصیلی	رشته تخصصی	شغل و سمت	سابقه کار
۱	اقدس شمس	فوق دیپلم	هتلداری	موسس ، مدیر و مربی و مدرس دانشگاه	۳۸
۲	مهری هاشم زاده	لیسانس	مدیریت هتلداری	موسس ، مدیر و مربی	۳۴
۳	صالحه دردائی	لیسانس	صنایع غذایی	موسس ، مدیر و مربی	۱۷
۴	سودابه حکیم الهی	فوق دیپلم	مدیریت خانواده	موسس ، مدیر و مربی	۱۷
۵	نازنین کروریان	لیسانس	صنایع غذایی	موسس ، مدیر و مربی	۱۷
۶	پروانه خصرانی نیا	دکتری تخصصی	بیوشیمی	مدیر شرکت – استادیار دانشگاه	۲۱
۷	مریم قاجاریه	لیسانس	هتلداری	مربی	۱۸
۸	محمد علی حاتمیان	فوق لیسانس	تاریخ	دبیر کارگروه برنامه ریزی درسی گردشگری و هتلداری	۱۸
۹	سید محسن جلالی	فوق لیسانس	مدیریت آموزشی	دبیر کارگروه برنامه ریزی درسی صنایع غذایی	۱۲

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 : [rpc@irantvto.ir](mailto: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، 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 شغل:</b>	
<b>قناد</b>	
<b>شرح استاندارد آموزش شغل:</b>	
<p>قنادی شغلی است از مشاغل حوزه خدمات تغذیه ای است که دارای شایستگی های تهیه مواد اولیه و آماده سازی و نگهداری تا زمان مصرف - شستشو و سرویس و نگهداری دستگاه ها و وسایل قنادی- تهیه ، توزین و اندازه گیری مواد اولیه- تهیه چند نوع کوکیز-تهیه سس ها و کرم ها- تهیه خمیر دانمارکی- تهیه خمیر هزار لا و مشتقات آن- تهیه خمیر کلمی- تهیه خمیر رولت، پای ، تارت- تهیه چند نوع کیک- تهیه دسر- تهیه شکلات می باشد و با مشاغل کیک ساز و شیرینی پز شیرینی های خشک در ارتباط است.</p>	
<b>ویژگی های کارآموز ورودی :</b>	
<p>حداقل میزان تحصیلات : پایان دوره اول متوسطه (پایان دوره راهنمایی)  حداقل توانایی جسمی و ذهنی : داشتن سلامت کامل جسمانی و روانی  مهارت های پیش نیاز : ندارد</p>	
<b>طول دوره آموزش :</b>	
طول دوره آموزش	: ۱۹۰ ساعت
- زمان آموزش نظری	: ۳۰ ساعت
- زمان آموزش عملی	: ۱۶۰ ساعت
- زمان کارورزی	: ۰ ساعت
- زمان پروژه	: ۰ ساعت
<b>بودجه بندی ارزشیابی ( به درصد )</b>	
- کتبی :	۲۵%
- عملی :	۶۵%
- اخلاق حرفه ای :	۱۰%
<b>صلاحیت های حرفه ای مربیان :</b>	
<p>فوق دیپلم صنایع غذایی یا هتلداری با ۳ سال سابقه کار مرتبط  لیسانس صنایع غذایی و هتلداری با ۱ سال سابقه کار مرتبط</p>	

\* تعریف دقیق استاندارد(اصطلاحی) :

قناد فردی است که توانایی تهیه انواع دسرها، خمیرها و کرم ها را دارد.

\* اصطلاح انگلیسی استاندارد(اصطلاحات مشابه جهانی) :

**Bakery**

\* 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

- کارها

ردیف	عناوین	ساعت آموزش		
		نظری	عملی	جمع
۱	تهیه مواد اولیه و آماده سازی و نگهداری تا زمان مصرف	۲	۴	۶
۲	شستشو و سرویس و نگهداری دستگاه ها و وسایل قنادی	۲	۶	۸
۳	تهیه ، توزین و اندازه گیری مواد اولیه	۲	۶	۸
۴	تهیه چند نوع کوکیز	۳	۱۷	۲۰
۵	تهیه سس ها و کرم ها	۳	۱۲	۱۵
۶	تهیه خمیر دانمارکی	۳	۱۷	۲۰
۷	تهیه خمیر هزار لا و مشتقات آن	۳	۱۷	۲۰
۸	تهیه خمیر کلمی	۲	۱۵	۱۷
۹	تهیه خمیر رولت، پای، تارت	۲	۱۸	۲۰
۱۰	تهیه چند نوع کیک	۳	۱۷	۲۰
۱۱	تهیه دسر	۳	۱۷	۲۰
۱۲	تهیه شکلات	۲	۱۴	۱۶
جمع ساعات		۳۰	۱۶۰	۱۹۰

	زمان آموزش			عنوان : تهیه مواد اولیه و آماده سازی و نگهداری آن تا زمان مصرف
	نظری	عملی	جمع	
	۲	۴	۶	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست‌محیطی مرتبط			
دستورالعمل تهیه مواد اولیه قنادی - آسیاب الک - ظروف نگهداری مواد ابزار پاک کننده	دانش :			
				- ویژگی انواع مواد اولیه مورد مصرف در قنادی
				- شرایط نگهداری مواد اولیه
				- ویژگی ظروف نگهداری مواد اولیه
				- انواع آسیاب و مواد کاربردی آن ها
	مهارت :			
				- تهیه لیست خرید روزانه ، هفتگی و ماهانه
				- انتخاب مواد مورد نیاز
				- پاک کردن و شستشوی مواد اولیه
				- آسیاب کردن مواد اولیه
	نگرش :			
				- دقت در برنامه ریزی و خرید لیست مواد اولیه
				- دقت در آماده سازی مواد
	ایمنی و بهداشت :			
				- استفاده از لباس کار مخصوص، کلاه، دستکش نسوز، ماسک
			- مجهز بودن کارگاه به جعبه کمک های اولیه و تسویه هوا	
توجهات زیست‌محیطی :				
			- دفع صحیح ضایعات و پساب	

	زمان آموزش			عنوان : شستشو ، سرویس و نگهداری دستگاه ها و وسایل قنادی
	نظری	عملی	جمع	
	۲	۶	۸	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
جعبه ابزارها - مواد پاک کننده ابزار شوینده - کل ابزار و تجهیزات قنادی اجاق گاز - جعبه کمک های اولیه - لباس کار - کلاه دستکش یکبار مصرف - ماسک	دانش :			
				- انواع مواد پاک کننده برای سطوح تجهیزات و ابزار
				- موارد عیوب جزئی
				- انواع ابزار شستشو دهنده سطوح تجهیزات
				- ویژگی های ابزار و تجهیزات قنادی
	مهارت :			
				- شستشوی وسایل قنادی
				- سرویس و نگهداری دستگاه و وسایل قنادی
	نگرش :			
				- نظافت و پاکسازی تجهیزات قنادی بعد از پایان کار
ایمنی و بهداشت :				
			- استفاده از لباس کار مخصوص ، کلاه ، دستکش نسوز ، ماسک ، دستکش یکبارمصرف	
			- مجهز بودن کارگاه به جعبه کمک های اولیه و تسویه هوا	
توجهات زیست محیطی :				
			- دفع صحیح ضایعات و پساب	



	زمان آموزش			عنوان : تهیه، توزین و اندازه گیری مواد اولیه
	جمع	عملی	نظری	
	۸	۶	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
ترازو دیجیتال-ترازو معمولی انواع پیمانه ها-انواع قاشق ها الک-انواع مواد مصرفی لباس کار - کلاه دستکش یکبار مصرف-ماسک جعبه کمک های اولیه				دانش :
				- ویژگی های ترازو و انواع آن
				- واحدهای اندازه گیری وزن
				- واحدهای اندازه گیری حجم
				- مفهوم حجم و لیتر
				مهارت :
				- توزین مواد اولیه
				- اندازه گیری حجم مواد اولیه
				- توزین با انواع پیمانه ها
				نگرش :
				- دقت در تهیه لیست خرید مواد اولیه
				- دقت در اندازه گیری مواد اولیه
				ایمنی و بهداشت :
				- استفاده از لباس کار مخصوص، کلاه، دستکش نسوز، ماسک، دستکش یکبارمصرف
			- مجهز بودن کارگاه به جعبه کمک های اولیه و تسویه هوا	
			توجهات زیست محیطی :	
			- دفع صحیح ضایعات و پساب	

	زمان آموزش			عنوان : تهیه چند نوع کوکیز
	جمع	عملی	نظری	
	۲۰	۱۷	۳	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
اجاق گاز-فر-خمیرگیر همزن برقی-همزن دستی کاسه های استیل-وردنه کاردک - الک انواع قلم مو-خمیر بر انواع قالب ها-انواع سس ها آرد گندم - آرد ذرت آرد کیک پزی-اسانس ها شکلات - کاکائو شکر - پودر قند دارچین - تخم مرغ روغن مایع-کره روغن قنادی				دانش :
				- انواع کوکیز
				- انواع شیرین کننده برای تهیه خمیر
				- انواع چربی متناسب با نوع شیرینی
				- انواع اسانس و طعم دهنده مناسب و کاربرد تخم مرغ
				مهارت :
				- آماده سازی مواد اولیه برای تهیه انواع کوکیز
				- استفاده از تخم مرغ
				- انتخاب مایعات مناسب کوکیز
				- تهیه کوکیز خرمایی - کوکیز شکلاتی - ماکارون فرانسوی - کوکیز دو رنگ - شطرنجی - رولی - نواری - بیسکوئیت شکر - کوکیز جو رژیمی
				نگرش :
				- رعایت اصول بهداشتی در مراحل انجام کار - دقت در اجرای مراحل کار طبق اولویت
				ایمنی و بهداشت :
				- استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی - دستکش یکبار مصرف و نسوز - مجهز بودن کارگاه به جعبه کمک های اولیه و کپسول آتشنشانی - مجهز بودن کارگاه به سیستم تهویه مناسب
			توجهات زیست محیطی :	
			- دفع صحیح ضایعات و پساب	

	زمان آموزش			عنوان : تهیه سس ها و کرم ها
	جمع	عملی	نظری	
	۱۵	۱۲	۳	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
اجاق گاز-کاسه استیل الک - کاردک قلم مو - قابلمه استیل قابلمه لعابی-کاسه پیرکس تخم مرغ - وانیل شکر - پودر کاکائو شکلات - شیر خامه - پنیر اسانس ها-روغن - کره پودر ژله-ژلاتین				دانش :
				- انواع کرم های مخصوص (پنیری ، کارامل شکلاتی، تخم مرغی)
				- انواع ظروف و ابزار مناسب برای پخت کرم ها
				- شرایط نگهداری انواع کرم ها
				مهارت :
				- تهیه انواع کرم مخصوص (شیری،تخم مرغی ، کره ای ، شکلاتی )
				- استفاده از انواع اسانس ها
				نگرش :
				- استفاده از مواد اولیه سالم و مورد تایید و بهداشتی
				- کنترل پخت کلی در مراحل تهیه کرم
			- دقت در انتخاب ابزار مناسب	
			ایمنی و بهداشت :	
			- استفاده از لباس کار مناسب	
			- دستکش یکبار مصرف و نسوز	
			- مجهز بودن کارگاه به جعبه کمک های اولیه و کپسول آتشنشانی	
			توجهات زیست محیطی :	
			- دفع صحیح ضایعات و پساب	

	زمان آموزش			عنوان : تهیه خمیر دانمارکی
	جمع	عملی	نظری	
	۲۰	۱۷	۳	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
اجاق گاز -فر کاسه های استیل کاسه های پیرکس وردنه - قلم مو کاردک - لیسک پیمانه ها - ترازو آرد - بهبود دهنده وانیل - مایه خمیر ترش شیر - خامه - شکر وانیل - زعفران روغن مایع - کره قنادی - آرد ذرت				دانش :
				- مواد اولیه مورد نیاز خمیر دانمارکی و ویژگی های آن
				- مراحل مختلف تهیه دانمارکی
				- انواع کاربرد ابزار دانمارکی
				- ویژگی مایع خمیر ترش
				مهارت :
				- آماده کردن خمیر و چانه کردن و باز کردن خمیر
				- لایه لایه کردن خمیر ( المینیت )
				- فرم دهی خمیر و اندود کردن آن و آماده سازی برای داخل فر و پخت شربت آن
				نگرش :
				- دقت در اسراف مواد اولیه
				- کنترل فر برای پخت
				ایمنی و بهداشت :
			- استفاده از لباس کار مناسب	
			- دستکش یکبار مصرف و نسوز	
			- مجهز بودن کارگاه به جعبه کمک های اولیه و کپسول آتشنشانی	
			توجهات زیست محیطی :	
			- دفع صحیح ضایعات و پساب	

	زمان آموزش			عنوان : تهیه خمیر هزار لا و مشتقات آن
	جمع	عملی	نظری	
	۲۰	۱۷	۳	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
اجاق گاز-اجاق فردار				دانش :
کاسه های استیل				- ویژگی خمیر هزار ورق و مواد کاربر آن
کاسه پیرکس				- شرایط نگهداری خمیر هزار ورق
همزن برقی-همزن دستی				- ابزار مورد استفاده جهت تهیه خمیر هزار ورق
کاردک - لیسک				- مفهوم لمینیت یا لایه گذاری و نکات مهم آن
قلم مو - وردنه				مهارت :
ترازو - پیماننه				- خمیرگیری
قاشق ها - آرد				- آماده سازی روغن مناسب
پودر قند - شکر				- وردنه کشی طبق اصول صحیح کار
جوهر لیمو - تخم مرغ				- تا زدن خمیر طبق اصول درست کار ( لایه لایه )
شیر - خامه				- کنترل دمای مناسب خمیر در حین تهیه آن
وانیل - اسانس ها				- برش صحیح و روش پخت آن (تابلندی، پاپیون،رولی، بالشی )
پودر کاکائو-شکلات				نگرش :
				- دقت در برنامه ریزی خرید مواد اولیه
				- دقت در نگهداری مواد اولیه
				ایمنی و بهداشت :
				- استفاده از لباس کار مخصوص، کلاه، دستکش نسوز، ماسک، دستکش یکبارمصرف
				- مجهز بودن کارگاه به جعبه کمک های اولیه و کپسول آتشنشانی، تصفیه هوا
				توجهات زیست محیطی :
				- دفع صحیح ضایعات و پساب

	زمان آموزش			عنوان : تهیه خمیر کلمی
	جمع	عملی	نظری	
	۱۷	۱۵	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
اجاق گاز-فر				دانش :
همزن برقی-همزن دستی				- مواد اولیه مورد نیاز خمیر کلمی
لیسک - کاردک				- مفهوم پخت خمیر کلمی
ترازو - کاسه های استیل				- مراحل مختلف تهیه خمیر کلمی
کاسه پیراکس				مهارت :
قیف یکبار مصرف				- آماده کردن مواد اولیه
قیف پارچه ای				- طریقه پخت و ویژگی خمیر
سرمالوره ها				- سرد کردن و مراحل آماده سازی خمیر
آرد - شکر - پودر قند				- شکل دهی نان خامه ای
روغن مایع - روغن جامد				نگرش :
وانیل - شکلات				- ویژگی آماده سازی خامه و کرم مخصوص نان و تزئین آن
پودر کاکائو - خامه-شیر				- استفاده بهینه از مواد
				ایمنی و بهداشت :
				- استفاده از لباس کار مخصوص، کلاه، دستکش نسوز، ماسک، دستکش یکبارمصرف
				- مجهز بودن کارگاه به جعبه کمک های اولیه و کپسول آتشنشانی، تصفیه هوا
				توجهات زیست محیطی :
				- دفع صحیح ضایعات و پساب

	زمان آموزش			عنوان : تهیه خمیر رولت، پای و تارت
	جمع	عملی	نظری	
	۲۰	۱۸	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
اجاق گاز-فر				دانش :
همزن برقی-همزن دستی				- مواد اولیه مورد نیاز خمیر
کاسه های استیل				- ویژگی پخت خمیر
کاسه های پیرکس				- مراحل مختلف تهیه خمیر
کاردک - لیسک				- ابزارهای مورد استفاده در تهیه خمیر
ترازو - قیف یکبار مصرف				مهارت :
قیف پارچه ای-سرمالور				- آماده کردن خمیر
آرد - آرد ذرت				- ریختن خمیر در سینی فر
پودر کاکائو - شکلات				- پخت خمیر و زمان مناسب فر
وانیل - اسانس				- سرد کردن و لایه گذاری
خامه - ژله-مغز گردو				- لوله کردن خمیر و تزئین آن
پنکک پودر-نمک - شکر -				نگرش :
پودر قند-روغن مایع-کره				- استفاده بهینه از مواد اولیه
				- دقت در انجام کار
				ایمنی و بهداشت :
				- نکات ایمنی و بهداشتی در زمان کار
				- استفاده از لباس کار مخصوص، کلاه، دستکش نسوز، دستکش یکبارمصرف
				- مجهز بودن کارگاه به تصفیه هوا
				توجهات زیست محیطی :
				- دفع صحیح ضایعات و پساب

	زمان آموزش			عنوان : تهیه چند نوع کیک
	جمع	عملی	نظری	
	۲۰	۱۷	۳	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
اجاق گاز-فر				دانش :
همزن برقی-همزن دستی				- ویژگی پخت کیک و نکات لازم آن
ترازو-پیمانه - الک-قاشق				مهارت :
کاردک - لیسک				- انتخاب قالب متناسب با نوع کیک
قلم مو - کاسه های استیل				- آماده سازی مواد کیک
قالب ها-سینی - صفحه کیک				- آماده سازی ابزار مورد نیاز
آرد - بکینگ پودر				- پخت کیک یزدی - مافین شکلاتی - چیز کیک
آرد ذرت-دارچین -				- پخت کاپ کیک وانیلی - کیک هویج
پودر کاکائو -نمک				- سرد کردن و تزئین کیک
شکلات - پودر قند				- نگهداری کیک
شکر - روغن مایع				نگرش :
کره - اسانس ها				- استفاده بهینه از مواد اولیه
پنیر ماسکارلویز				- دقت در انجام کار
پنیر خامه ای-خامه - شیر				ایمنی و بهداشت :
				- نکات ایمنی و بهداشتی در زمان کار
				- استفاده از لباس کار مخصوص، کلاه، دستکش نسوز، دستکش یکبارمصرف
				- مجهز بودن کارگاه به تصفیه هوا
				توجهات زیست محیطی :
				- دفع صحیح ضایعات و پساب



	زمان آموزش			عنوان : تهیه دسر
	جمع	عملی	نظری	
	۲۰	۱۷	۳	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
اجاق گاز-فر همزن برقی-همزن دستی کاسه های استیل-ترازو پیمانه ها قابلمه های استیل و لعابی کاردک - لیسک الک - قلم مو شیر - خامه بستنی پودر کاکائو - پودر قند شکر - اسانس پودر ژلاتین - پودر ژله تخم مرغ - قالب				دانش :
				- انواع دسر
				- اصول نگهداری انواع دسرها
				مهارت :
				- توزین و آماده سازی مواد اولیه
				- آماده سازی ابزار اولیه
				- انتخاب قالب متناسب دسر
				- تهیه کرم شیر - کرم کارامل قوی - کرم باواریا
				- تهیه کرم ژله چند لایه
				- برگرداندن دسر
				- تزئین و سرد کردن دسر
				نگرش :
				- استفاده بهینه از مواد اولیه
				- دقت در انجام کار
				ایمنی و بهداشت :
				- نکات ایمنی و بهداشتی در زمان کار
				- استفاده از لباس کار مخصوص، کلاه، دستکش نسوز، دستکش یکبارمصرف
			- مجهز بودن کارگاه به تصفیه هوا	
			توجهات زیست محیطی :	
			- دفع صحیح ضایعات و پساب	

	زمان آموزش			عنوان : تهیه شکلات
	جمع	عملی	نظری	
	۱۶	۱۴	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
اجاق گاز				دانش :
فر				- ویژگی ابزار اولیه
همزن برقی				- اصول نگهداری شکلات
همزن دستی				مهارت :
قلم مو				- توزین و آماده سازی مواد اولیه
پیمانه ها و کاسه ها				- تهیه سوهان عسلی
اندازه گیری				- تهیه شکلات سوئیسی
کاردک - لیسک				- ذوب و فرآوری شکلات ها
الک - ترازو				- تهیه شکلات سوئیسی و شکلات صبحانه
شکر - کره - ژلاتین				نگرش :
عسل - مغزها				- استفاده بهینه از مواد اولیه
شکلات چینی				- دقت در انجام کار
شکلات - پودر کاکائو				ایمنی و بهداشت :
پودر دارچین				- نکات ایمنی و بهداشتی در زمان کار
شیر - خامه - کره				- استفاده از لباس کار مخصوص، کلاه، دستکش نسوز، دستکش یکبارمصرف
الک - قالب ها				- مجهز بودن کارگاه به تصفیه هوا
				توجهات زیست محیطی :
				- دفع صحیح ضایعات و پساب

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	اجاق گاز	۵ شلعه	۳	
۲	فر	استاندارد	۲	
۳	یخچال	استاندارد	۲	
۴	فریزر	استاندارد	۲	
۵	خمیر گیر	نیمه صنعتی	۱	
۶	همزن برقی	کاسه دار	۲	
۷	همزن برقی	استاندارد معمولی	۲	
۸	مخلوط کن	استاندارد	۲	
۹	آسیاب	استاندارد	۲	
۱۰	سرخ کن	استاندارد	۱	
۱۱	کپسول آتشنشانی	استاندارد	۲	
۱۲	سیستم تهویه	استاندارد	مناسب با مساحت	
۱۳	ترازو	استاندارد	۲	
۱۴	میز منشی و صندلی	استاندارد	۱	
۱۵	میز و صندلی هنرجو	استاندارد	۱۵	
۱۶	کولر	استاندارد	مناسب با مساحت	
۱۷	کمد وسایل	استاندارد	۳	
۱۸	میز و صندلی مدیر	استاندارد	۱	
۱۹	کتابخانه	استاندارد	۲	

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	استاندارد مرغوب	به میزان لازم	
۲	شکر	استاندارد مرغوب	به میزان لازم	
۳	پودر قند	استاندارد مرغوب	به میزان لازم	
۴	نشاسته ذرت	استاندارد مرغوب	به میزان لازم	
۵	آرد ذرت	استاندارد مرغوب	به میزان لازم	
۶	هل	استاندارد مرغوب	به میزان لازم	
۷	کره	استاندارد مرغوب	به میزان لازم	
۸	روغن مایع	استاندارد مرغوب	به میزان لازم	
۹	روغن قنادی	استاندارد مرغوب	به میزان لازم	
۱۰	تخم مرغ	استاندارد مرغوب	به میزان لازم	
۱۱	هل - دارچین	استاندارد مرغوب	به میزان لازم	
۱۲	جوهر لیمو	استاندارد مرغوب	به میزان لازم	
۱۳	بیکنینگ پودر	استاندارد مرغوب	به میزان لازم	
۱۴	مایه خمیر ترش	استاندارد مرغوب	به میزان لازم	
۱۵	بهبود دهنده	استاندارد مرغوب	به میزان لازم	
۱۶	پودر کاکائو	استاندارد مرغوب	به میزان لازم	
۱۷	شکلات تخته ای (تلخ - شیری)	استاندارد مرغوب	به میزان لازم	
۱۸	ژلاتین	استاندارد مرغوب	به میزان لازم	
۱۹	پودر ژله	استاندارد مرغوب	به میزان لازم	
۲۰	خامه قنادی	استاندارد مرغوب	به میزان لازم	
۲۱	خامه معمولی	استاندارد مرغوب	به میزان لازم	
۲۲	شیر	استاندارد مرغوب	به میزان لازم	
۲۳	تخم مرغ	استاندارد مرغوب	به میزان لازم	

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
۲۴	عسل	استاندارد مرغوب	به میزان لازم	
۲۵	مغز گردو	استاندارد مرغوب	به میزان لازم	
۲۶	مغز فندق	استاندارد مرغوب	به میزان لازم	
۲۷	مغز پسته	استاندارد مرغوب	به میزان لازم	
۲۸	مغز بادام	استاندارد مرغوب	به میزان لازم	
۲۹	گلاب	استاندارد مرغوب	به میزان لازم	
۳۰	پودر خامه	استاندارد مرغوب	به میزان لازم	
۳۱	جوش شیرین	استاندارد مرغوب	به میزان لازم	
۳۲	شیر خشک	استاندارد مرغوب	به میزان لازم	

توجه :

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

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	سینی فر	مخصوص فر استاندارد	۸ عدد	
۲	انواع قالب کوکیز	استاندارد	۸ عدد	
۳	انواع قالب کیک	استاندارد	۸ عدد	
۴	صفحه مخصوص گردان کیک	استاندارد	۲ عدد	
۵	قالب دسر	استاندارد	۱۰ عدد	
۶	انواع الک ها	استاندارد	۴ سری	
۷	انواع پیمانه ها	استاندارد	۳ سری	
۸	انواع قالب ها	استاندارد	۳ سری	
۹	انواع وردنه ها	استاندارد	۴ عدد	
۱۰	همزن دستی	استاندارد	۲ عدد	
۱۱	کاردک	استاندارد	۳ عدد	
۱۲	لیسک	استاندارد	۳ عدد	
۱۳	قابلمه	تفلون	۱ سری	
۱۴	قابلمه	لعابی	۱ سری	
۱۵	کارد برش	استاندارد	۲ سری	
۱۶	قیف یکبار مصرف	استاندارد	۴ سری	
۱۷	قیف پارچه ای	استاندارد	۴ عدد	
۱۸	سر ماسوره	استاندارد	۱ جعبه	
۱۹	کاغذ	روغنی	۱ بسته	
۲۰	جعبه کمک های اولیه	استاندارد	۱ عدد	

توجه :

- ابزار به ازاء هر سه نفر محاسبه شود.