



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

کیک ساز

گروه شغلی

خدمات تغذیه ای

کد ملی آموزش شغل

۷	۵	۱	۲	۲	۰	۶	۷	۰	۳	۴	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 برنامه‌ریزی درسی

کد ملی شناسایی آموزش شغل: ۷۵۱۲۲۰۶۷۰۳۴۰۰۰۱

اعضاء کارگروه برنامه‌ریزی 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

فرآیند بازنگری استانداردهای آموزش:

طی جلسه ای که در تاریخ ۱۳۹۷/۵/۳۰ با حضور اعضای کارگروه برنامه ریزی درسی خدمات تغذیه ای برگزار گردید استاندارد آموزش شایستگی یک سازمی مقدماتی با کد ۷۵۱۲۲۰۶۷۰۳۱۰۱۶۱ و استاندارد شایستگی یک سازمی پیشرفته با کد ۷۵۱۲۲۰۶۷۰۳۱۰۱۷۱ و استاندارد شایستگی یک سازمی و ترسازمی با کد ۷۵۱۲۲۰۶۷۰۳۱۰۱۴۱ بررسی و تحت عنوان شغل یک سازمی با کد ۷۵۱۲۲۰۶۷۰۳۴۰۰۰۱ مورد تأیید قرار گرفت.

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

آدرس: دفتر پژوهش، طرح و برنامه‌ریزی درسی

تهران، خیابان آزادی، نبش خیابان خوش جنوبی، سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

دورنگار ۶۶۵۸۳۶۵۸

تلفن ۶۶۵۸۳۶۲۸

آدرس الکترونیکی: 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، زیست‌شناسی)، 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.

نام استاندارد آموزش شغل:	
کیک ساز	
شرح استاندارد آموزش شغل:	
کیک ساز شغلی است از مشاغل حوزه خدمات تغذیه ای است که دارای شایستگی های پخت انواع کیک های پایه- پخت انواع کرم ها- پایه گذاری کیک ها و کیک های چند طبقه-تزیین کیک با خامه و کار با ماسور- تزیین کیک با شکلات- تزیین کیک با فوندانت مقدماتی-تزیین کیک با فوندانت پیشرفته- تزیین کیک با باترکرم- تزیین کیک باست کیک می باشد.	
ویژگی های کارآموز ورودی :	
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	
طول دوره آموزش :	
طول دوره آموزش	: ۲۷۰ ساعت
- زمان آموزش نظری	: ۶۰ ساعت
- زمان آموزش عملی	: ۲۱۰ ساعت
- زمان کارورزی	: ۰ ساعت
- زمان پروژه	: ۰ ساعت
بودجه بندی ارزشیابی (به درصد)	
- کتبی :	۲۵%
- عملی :	۶۵%
- اخلاق حرفه ای :	۱۰%
صلاحیت های حرفه ای مربیان :	
فوق دیپلم صنایع غذایی و هتلداری با ۵ سال سابقه کار مرتبط لیسانس صنایع غذایی و هتلداری با ۳ سال سابقه کار مرتبط	

*** تعریف دقیق استاندارد (اصطلاحی):**

کیک ساز فردی است که توانایی تهیه انواع کیک را دارد.

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

Cake maker

*** 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

- شایستگی

ردیف	عناوین	ساعت آموزش		
		نظری	عملی	جمع
۱	پخت انواع کیک های پایه	۵	۲۰	۲۵
۲	پخت انواع کرم ها	۴	۶	۱۰
۳	پایه گذاری کیک ها و کیک های چند طبقه	۷	۲۹	۳۶
۴	تزئین کیک با خامه و کار با ماسوره	۹	۲۵	۳۴
۵	تزئین کیک با شکلات	۱۰	۲۵	۳۵
۶	تزئین کیک با فوندانت پایه	۵	۳۵	۴۰
۷	تزئین کیک با فوندانت پیشرفته	۵	۲۵	۳۰
۸	تزئین کیک با باترکرم	۱۰	۲۰	۳۰
۹	تزئین کیک باست کیک	۵	۲۵	۳۰
جمع ساعات		۶۰	۲۱۰	۳۷۰

	زمان آموزش			عنوان: پخت انواع کیک های پایه
	جمع	عملی	نظری	
	۲۵	۲۰	۵	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست‌محیطی مرتبط			
آرد، تخم مرغ، شکر، شیر، آب میوه، آجیل، انواع مغزها، پودر کاکائو، نسکافه، قهوه فوری، نارگیل، پودر قند، اسانس، خامه شیرین، خامه معمولی، ماست، انواع میوه ها، انواع میوه های خشک، کره، روغن، شکلات، روغن مایع، وانیل، بیکنینگ پودر، بهبود دهنده ، همزن برقی، همزن دستی، کاسه، لیسک، کاسه استیل، قالب های سیلیکونی، تفلون، آلومینیوم، کاردک، پالت، قلمو، صافی، آبلیموگیری دستی، صافی، الک				دانش :
				- مواد اولیه کیک
				- انواع کیک های پایه و ویژگی های آنها
				- انواع چربی به کار رفته در کیک ها
				- انواع آردها
				- انواع بهبود دهنده ها و طعم دهنده ها
				- انواع امولسیون ها
				مهارت :
				- ترکیب و مخلوط کردن مواد اولیه کیک
				- خنک کردن و جداسازی کیک از قالب
				- برش زدن، تراز کردن، لایه گذاری کیک
				- آماده سازی کیک جهت تزئین
				- تهیه کیک های مناسب تزئین (کیک اسفنجی، کیک کره ای، کیک با میکس آماده، کیک شکلاتی، کیک ردولوت) (مخملی قرمز)، کیک رنگین کمان)
				نگرش :
				- دقت در برنامه ریزی و خرید لیست مواد اولیه
			- دقت در ترتیب افزودن مواد اولیه و آماده سازی صحیح	

	زمان آموزش			عنوان: پخت انواع کیک های پایه
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
	ایمنی و بهداشت : - استفاده از لباس کار مخصوص، کلاه، دستکش نسوز، ماسک، دستکش یکبار مصرف - تجهیز بودن کارگاه به تصفیه هوا			
	توجهات زیست محیطی : - دفع صحیح ضایعات و پساب - مدیریت انرژی			

	زمان آموزش			عنوان : پخت انواع کرم ها
	جمع	عملی	نظری	
	۱۰	۶	۴	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
نشاسته، آرد، آرد سیب زمینی، آرد ذرت، شکر، کره، شیر، آب میوه، شکلات، پودر کاکائو، خامه، پودر خامه، وانیل، پنیر ماسکارپونه، طعم دهنده ها ، همزن دستی، ظرف مخصوص پخت، سس، قاشق، لیسک، صافی ، کاردک	دانش :			
	-			مواد اولیه مصرفی در انواع کرم
	-			طعم دهنده ها مخصوص کرم ها
	-			انواع غلظت دهنده ها در کرم ها
	-			ظروف مخصوص تهیه کرم ها
	مهارت:			
	-			تهیه کرم گاناش، کرم کره ای سویسی
	-			فرم دادن خامه، فرم گرفتن خامه با پودر خامه
	-			تهیه انواع فیلینگ ها (کاراملی، میوه ای، شکلاتی، وانیلی، پنیری)
	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 یکبار مصرف
-			تجهیز بودن کارگاه به تصفیه هوا	
توجهات زیست محیطی :				
-			دفع صحیح ضایعات و پساب	
-			مدیریت انرژی	

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۳۶	۲۹	۷	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			پایه گذاری کیک ها و کیک های چند طبقه
انواع صفحه های زیرکیک، صفحه گردان ، انواع پایه های کیک، کاسه های استیل، کاردک ، لیسک ، رنده ، چاقو اره ای ، ستون های چوبی مخصوص پایه گذاری	دانش :			
	- انواع پایه ها و ویژگی آن			
	- انواع ویژگی طبقات کیک			
	-			
	مهارت :			
	- استفاده از پایه ها در کیک ها			
	- قرار دادن پایه ها در کیک ها			
	- صفحه گذاری در کیک ها			
	- تکنیک کیک های چند طبقه			
	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 یکبار مصرف			
- تجهیز بودن کارگاه به تصفیه هوا				
توجهات زیست محیطی :				
- دفع صحیح ضایعات و پساب				
- مدیریت انرژی				

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۳۴	۲۵	۹	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			تزیین کیک با خامه و کار با ماسوره
خامه شیرین شده ، خامه معمولی ، پودر خامه ، پودر ژلاتین، ورق ژلاتین ، پودر کاکائو، پودر قهوه، ترافل های خوراکی ، گلهای طبیعی، صفحه های تصویر خوراکی، انواع شکلاتهای تزئینی ، کیک های پایه آماده، انواع قیف ها ، انواع ماسوره، ستونهای چوبی مخصوص پایه گذاری ، صفحه های فلکسی، کاغذ کیپور جهت آستر و ترو	دانش :			انواع خامه و درصد چربی آنها
				- پودر خامه و حل آوری آن
	مهارت :			
				- آماده سازی خامه جهت فرم دهی و رنگ کردن آن
				- نگهداری خامه
				- فرم دهی خامه تازه و پودر خامه و آسترکشی و صاف کردن خامه
				- کار با ماسوره (حداقل ۱۰ نوع)
				- تزیین کیک نافوری با ماسوره، خامه و گل طبیعی، تزیین کیک تولد با تصویرهای خوراکی و انواع کیک های حجمی (کتاب، عروسک، سبدگل)
	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	
			- تجهیز بودن کارگاه به جعبه کمک های اولیه و کپسول آتشنشانی، تصفیه هوا	
توجهات زیست محیطی :				
			- دفع صحیح ضایعات و پساب	
			- مدیریت انرژی	

	زمان آموزش			عنوان : تزیین کیک با شکلات
	جمع	عملی	نظری	
	۳۵	۲۵	۱۰	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
شکلات تلخ ، شکلات شیرین شکلات سفید، شکلات میوه ای، پودر کاکائو، خامه شیرین، خامه معمولی، قهوه، عسل، شکلات چینی، اسانس های شکلات، شکلات سکه ای، گلوکز، گلیسرین، رنگ پودری، طلق، قلمو، کیف، ماسوره، کاردک، لیسک، انواع وردنه‌ها، کاسه های استیل در سایزهای مختلف				دانش :
				- انواع قالب مخصوص شکلات
				- نحوه رنگ کردن شکلات سفید و انواع حلال رنگ
				- انواع زوروق و طلق های شکلاتی و نگهداری انواع شکلات
				مهارت :
				- ذوب و آماده سازی شکلات برای تزیین
				- تهیه خمیر شکلات (تلخ، میوه ای، سفید)
				- تهیه سس شکلات و گاناش
				- کاور کیک با خمیر شکلات و تزیین با ورقه های شکلاتی
				- ساخت گل و برگ شکلاتی، شکلات های فری روی ورق طلق، تزیین کیک با انواع مالد های مخصوص 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
			- تجهیز بودن کارگاه به جعبه کمک های اولیه و کپسول آتشنشانی، تصفیه هوا	
			توجهات زیست محیطی :	
			- دفع صحیح ضایعات و پساب	
			- مدیریت انرژی	

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۴۰	۳۵	۵	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			تزیین کیک با فوندانت پایه
پودر قند، گلوکز، گلیسرین، پودر نایلونی، پودر (سی ام - سی)، بریلو، الکل صنعتی، وردنه مخصوص فوندانت، صفحه باز کردن فوندانت، انواع مالد، انواع صفحه گیپور، گونیا ، تراز کیک، تیغ برش فوندانت، مهر لمسه کاری، انواع قلمو، دستگاه ایربراش، اتو فوندانت، اسموتز، کاترو ونیر	دانش :			
	- خمیر فوندانت و شناخت مواد تشکیل دهنده آن			
	- انواع رنگ های مخصوص خمیر فوندانت			
	- مواد شیمیایی و فرم دهنده فوندانت			
	- ابزار مخصوص دیزاین کیک فوندانت			
	مهارت :			
	- تهیه خمیر فوندانت و کیک های گرد، مربع و حجمی			
	- ترکیب رنگ آمیزی خمیر و گاناش کشی (کیکهای گرد، مربع و حجمی) و زیرسازی کیک			
	- تمیز کردن لبه های کیک (شارپ اچ)			
	- استفاده از تکنیک های انواع مالده، گیپور خوراکی، لمسه کاری (بافت های مختلف و تکسچر های مختلف)، کار با رنگ پودری، کار با ایربراش، ساخت انواع گل های بدون سیم و برگ، تهیه پاپیون، برش و تزیین کیک مخملی دو مورد، کیف، دامن			
نگرش :				
- دقت در برنامه ریزی خرید مواد اولیه				
- دقت در نگهداری مواد اولیه				

استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : تزیین کیک با فوندانت پایه
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
	ایمنی و بهداشت : - استفاده از لباس کار مخصوص، کلاه، دستکش نسوز، ماسک، دستکش یکبارمصرف - تجهیز بودن کارگاه به جعبه کمک های اولیه و کپسول آتشنشانی، تصفیه هوا			
	توجهات زیست محیطی : - دفع صحیح ضایعات و پساب - مدیریت انرژی			

	زمان آموزش			عنوان : تزئین کیک با فوندانت پیشرفته
	جمع	عملی	نظری	
	۳۰	۲۵	۵	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
پودر مرنگ، سفیده تخم مرغ، پودر شکر، ورق طلا، ورق نقره، انواع ماکت، شابلون مخصوص استنسیل	دانش :			
				- ایسینگ جهت کار با استنسیل
				- تکنیک ها، استنسیل و نقاشی با قلم روی فوندانت
				- انواع استنسیل و کار با آن
	مهارت :			
				- محاسبه و اندازه گیری دقیق کیک جهت تزئین های مختلف کاری، دراپه، پیلی
				- ماکت سازی جهت کیک های چند طبقه (ماکت چهارگوش، شش ضلعی و استوانه ای بلند)
				- پایه گذاری با اصول کیک های چند طبقه (منطبق کردن)
				- تهیه رافل و ترک، آینه کاری، ورق طلا و نقره، پیله ، دراپه، پچ ورک، نقاشی روی فوندانت
	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 یکبار مصرف	
			- تجهیز بودن کارگاه به تصفیه هوا	
توجهات زیست محیطی :				
			- دفع صحیح ضایعات و پساب	
			- مدیریت انرژی	

	زمان آموزش			عنوان : تزیین کیک با باتر کرم
	نظری	عملی	جمع	
	۱۰	۲۰	۳۰	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
پودر قند، کره، روغن صاف، نشاسته ذرت، تخم مرغ، وانیل، رنگ مجاز خوراکی، شکر، اسانس، صفحه گردون، طلق، ماسوره ، کیسه				دانش :
				- انواع باتر کرم مخصوص کاور کیک
				- باتر کرم مخصوص مدل سازی
				- باتر کرم کره ای
				مهارت :
				- تهیه آیسینگ ویژه جهت ساخت باتر کرم
				- ساخت ده نوع گل و انواع برگ ها (رز، پم پم، رانکدوسن، شکوفه سیب، لوتوس، کاملیا، لاله، فریساژ، لین نقوس، النبرن، پیون، اרקیده)
				- تهیه باتر کرم براق، آموزش رنگ آمیزی باتر کرم
				- انجام فیلینگ و کاور کیک با باتر کرم
				- انجام تزیین مختلف کیک با باتر کرم و چیدمان گل
				- انجام تزیین کاپ کیک با باتر کرم و چیدمان گل
				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 یکبار مصرف	
			- تجهیز بودن کارگاه به جعبه کمک های اولیه و کپسول آتشنشانی، تصفیه هوا	
			توجهات زیست محیطی :	
			- دفع صحیح ضایعات و پساب	
			- مدیریت انرژی	

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۳۰	۲۵	۵	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			تزیین کیک با ست کیک
خمیر فوندانت، نشاسته، رنگ ژله ای، شکلات، خامه شیرین، خامه معمولی، کرم، رنگ پودری، گلوکز، صفحه چوبی، کیک، کاردک، چاقوی مخصوص تراش، پالت، وردنه				دانش :
				- استراگچو مخصوص در کیک
				- کیک های پایه مناسب با ست کیک
				- کاناس مناسب جهت زیرسازی
				- آناتومی چهره و بدن
				مهارت :
				- پیکر تراشی با کیک و شبیه سازی چهره
				- خمیرگیری روی استرکچر و تراش صحیح کاناس
				- کاور کردن کیک به صورت تکه ای و ایجاد سایه روشن روی آن
				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 یکبار مصرف
			- تجهیز بودن کارگاه به تصفیه هوا	
			توجهات زیست محیطی :	
			- دفع صحیح ضایعات و پساب	
			- مدیریت انرژی	

- برگه استاندارد تجهیزات

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	یخچال	استاندارد	۲ دستگاه	
۲	فریزر	استاندارد	۲ دستگاه	
۳	اجاق گاز	استاندارد	۲ دستگاه	
۴	میکسر برقی کاسه دار	استاندارد	۲ دستگاه	
۵	همزن برقی	استاندارد	۴ دستگاه	
۶	فر برقی	استاندارد	۲ دستگاه	
۷	مخلوط کن	استاندارد	۲ دستگاه	
۸	ترازو آسیاب	استاندارد	۱ دستگاه	
۹	میز کار	استاندارد	۲ عدد	
۱۰	صندلی هنرجو	استاندارد	۱۵ عدد	
۱۱	میز مدیر	استاندارد	۱ عدد	
۱۲	صندلی مدیر	استاندارد	۱ عدد	
۱۳	کتابخانه	معمولی	۱ عدد	
۱۴	کمد هنرجو	معمولی	۱۵ عدد	
۱۵	رایانه	با متعلقات	۲ عدد	
۱۶	لپ تاب	استاندارد	۱ عدد	
۱۷	تلفن	معمولی	۱ عدد	
۱۸	کپسول آتشنشانی	استاندارد	۲ عدد	
۱۹	تابلو اطلاعات	استاندارد	۱ عدد	

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	انواع بهبود دهنده	موجود در بازار	بمقدار لازم	
۲	انواع اسانس	موجود در بازار	بمقدار لازم	
۳	انواع رنگ	موجود در بازار	بمقدار لازم	
۴	خامه شیرین	موجود در بازار	بمقدار لازم	
۵	خامه معمولی	موجود در بازار	بمقدار لازم	
۶	پودر خامه	موجود در بازار	بمقدار لازم	
۷	انواع ژله	موجود در بازار	بمقدار لازم	
۸	پودر ژلاتین	موجود در بازار	بمقدار لازم	
۹	ژلاتین ورقه ای	موجود در بازار	بمقدار لازم	
۱۰	ترایفل	موجود در بازار	بمقدار لازم	
۱۱	گلوکز - بادکا	موجود در بازار	بمقدار لازم	
۱۲	خمیر فوندانت	موجود در بازار	بمقدار لازم	
۱۳	روغن صاف	موجود در بازار	بمقدار لازم	
۱۴	کره قنادی	موجود در بازار	بمقدار لازم	
۱۵	قیف پارچه ای	موجود در بازار	بمقدار لازم	
۱۶	انواع طلق	موجود در بازار	بمقدار لازم	
۱۷	پودر مرنگ	موجود در بازار	بمقدار لازم	
۱۸	ورق طلا و نقره	موجود در بازار	بمقدار لازم	
۱۹	گلیسرین - الکل صنعتی	موجود در بازار	بمقدار لازم	
۲۰	انواع آردهای سفید	موجود در بازار	بمقدار لازم	
۲۱	آرد ذرت	موجود در بازار	بمقدار لازم	
۲۲	نشاسته ذرت	موجود در بازار	بمقدار لازم	
۲۳	شیر و شیرخشک	موجود در بازار	بمقدار لازم	

توجه :

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

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۲۴	بهبود دهنده	موجود در بازار	بمقدار لازم	
۲۵	اسانس	موجود در بازار	بمقدار لازم	
۲۶	انواع نمک	موجود در بازار	بمقدار لازم	
۲۷	تخم مرغ	موجود در بازار	بمقدار لازم	
۲۸	انواع مغز	موجود در بازار	بمقدار لازم	
۲۹	شکلات تخته ای	موجود در بازار	بمقدار لازم	
۳۰	شکلات چینی	موجود در بازار	بمقدار لازم	
۳۱	پودر کاکائو	موجود در بازار	بمقدار لازم	
۳۲	انواع میوه	موجود در بازار	بمقدار لازم	
۳۳	قهوه	موجود در بازار	بمقدار لازم	
۳۴	شکر سفید	موجود در بازار	بمقدار لازم	
۳۵	شکر قهوه ای - طلایی	موجود در بازار	بمقدار لازم	
۳۶	شکر دانه درشت و نرم	موجود در بازار	بمقدار لازم	
۳۷	پودر قند	موجود در بازار	بمقدار لازم	
۳۸	بیکنینگ پودر	موجود در بازار	بمقدار 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 در سایزها مختلف	استاندارد	۲	
۲	سینی رولت در سایزهای مختلف	استاندارد	۲	
۳	قالب کیک در سایزهای مختلف	استاندارد	۵	
۴	قالب های دسر در سایزهای مختلف	استاندارد	۵	
۵	پیمانه های مختلف	استاندارد	۵	
۶	قاشق های اندازه گیری	استاندارد	۵	
۷	ظروف مدرج	استاندارد	۵	
۸	وردنه های مختلف	استاندارد	۵	
۹	انواع لیسک	استاندارد	۵	
۱۰	کاردک	استاندارد	۵	
۱۱	انواع قلمو	استاندارد	۵	
۱۲	همزن دستی	استاندارد	۵	
۱۳	انواع قالب های کوچک و بزرگ	استاندارد	۵	
۱۴	کارد برش و چاقوی اره ای	استاندارد	۵	
۱۵	صفحه گردان	استاندارد	۵	
۱۶	انواع شابلون	استاندارد	۵	
۱۷	سس پز	استاندارد	۵	
۱۸	انواع کاسه های استیل در سایزهای مختلف	استاندارد	۵	
۱۹	الک های مختلف	استاندارد	۵	
۲۰	انواع سر ماسوره	استاندارد	۵	

توجه :

- ابزار به ازاء هر سه نفر محاسبه شود.