



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور



جمهوری اسلامی ایران
وزارت تعاون، کار و رفاه اجتماعی

بسمه تعالی

معاونت آموزش
دفتر طرح و برنامه های درسی

استاندارد آموزش شغل

قهوه سرای مدرن

گروه شغلی صنایع غذایی

کد ملی آموزش شغل

۵۱۲۰/۱/۹

تاریخ تدوین استاندارد: ۹۱/۱/۳۰

تا تاریخ ۹۵/۱/۳۰

مدت اعتبار استاندارد: از تاریخ ۹۱/۱/۳۰



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

کد ملی شناسایی آموزش شغل: ۵۱۲۰/۱/۹

اعضاء کمیسیون تخصصی برنامه ریزی درسی رشته صنایع غذایی:

حوزه های حرفه ای و تخصصی همکار برای تدوین استاندارد آموزش شغل:
دفتر طرح و برنامه های درسی
موسسه فرهنگی هنری سازاز و سانیا

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	ساناز مینایی تدوین گر	کارشناسی	شناخت و پخت غذا (آشپزی)	مدیر عامل آموزشگاه سانازسانیا	۳۱ سال مری و مدیرعامل موسسه فرهنگی هنری آشپزی و شیرینی پزی ساناز سانیا مولف و ناشر ۲۷ عنوان کتاب آشپزی و شیرینی پزی سانازسانیا مدیر مسئول ماهنامه آشپزی و شیرینی پزی سانازسانیا	۰۹۱۹۰۶۷۰۸۲۸ ۸۸۹۰۰۲۸۳ بالتر از میدان ولیعصر - جنب پمپ بنزین زرتشت - کوچه پزشک پور- پلاک ۱ - طبقه اول
۲	پریسا رستمی	لیسانس تغذیه	علوم تغذیه	کارشناس استاندارد	۱۳ سال	۰۹۱۲۳۴۹۸۶۹۷ ۶۶۵۶۹۹۰۰ میدان توحید- نصرت غربی- روبروی خوش شمالی- سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور
۳	ساناز شریفی تدوین گر	فوق لیسانس	شناخت و پخت غذا(آشپزی)و مدیریت بازرگانی	سردبیر ماهنامه آشپزی و شیرینی پزی سانازسانیا	۱۰ سال سردبیر ماهنامه آشپزی و شیرینی پزی سانازسانیا کارشناس آشپزی و شیرینی پزی	۰۹۱۹۰۶۷۰۸۲۸ ۲۲۲۱۸۷۸۹ فرمانیه - بلواز اندرزگو - وطن پور جنوبی - برج آرش واحد ۷
۴	سانیا شریفی تدوین گر	لیسانس	شناخت و پخت غذا(آشپزی)و مدیریت بازرگانی	مدیر اجرایی ماهنامه آشپزی و شیرینی پزی سانازسانیا	۷ سال مدیر اجرایی ماهنامه آشپزی و شیرینی پزی سانازسانیا کارشناس آشپزی و شیرینی پزی	۰۹۱۹۰۶۷۰۸۲۸ ۲۲۲۱۸۷۸۹ فرمانیه - بلواز اندرزگو - وطن پور جنوبی - برج آرش واحد ۷
۵	هادی تیموری	دکتری	علوم تغذیه	کنترل کیفی (علمی و تخصصی)	۱۰ سال	۲۲۲۱۸۷۸۹ فرمانیه - بلواز اندرزگو - وطن پور جنوبی- برج آرش واحد ۷
۶	مهدی خیامی	لیسانس	مهندسی عمران	کارشناس استاندارد	۱۰ سال	تلفن ثابت : ۲۲۸۹۰۵۵۴ ایمیل: cafe.viuna@yahoo.com آدرس: کافه ویونا پاسداران-نبش دشتستان دهم



تعاریف :

استاندارد شغل :

آشنایی به مفهوم داشتن اطلاعات مقدماتی/ شناسایی: به مفهوم داشتن اطلاعات کامل/ اصول: به مفهوم مبانی مطالب نظری/ توانایی: به مفهوم قدرت انجام کار

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:
متصدی قهوه سرای مدرن
شرح استاندارد آموزش شغل:
متصدی کافی شغلی از مشاغل حوزه صنایع غذایی است که شناخت انواع قهوه و دم کردن آن، درست کردن انواع نوشیدنی سرد و بستنی، انواع لاته آرت، کار با ابزار و تجهیزات قهوه سرای مدرن، تهیه انواع کیک های قهوه سرای مدرن، تهیه انواع اسنک و ساندویچ، سرویس و نگهداری ابزار و تجهیزات قهوه سرای مدرن برآید.
ویژگی های کارآموز ورودی:
حداقل میزان تحصیلات : دیپلم حداقل توانایی جسمی و ذهنی : سلامت کامل ذهنی و جسمی مهارت های پیش نیاز : استاندارد آموزش شغل ، استاندارد آموزش شایستگی کنترل ایمنی و بهداشت در آشپزخانه
طول دوره آموزش :
طول دوره آموزش : ۶۴ ساعت - زمان آموزش نظری : ۱۲ ساعت - زمان آموزش عملی : ۴۲ ساعت - زمان کارورزی : ۱۰ ساعت - زمان پروژه : - ساعت
بودجه بندی ارزشیابی (به درصد)
- کتبی : ۲۵٪ - عملی : ۷۵٪ - اخلاق حرفه ای : ۱۰٪
صلاحیت های حرفه ای مربیان :
دیپلم با دوسال سابقه کار موثر و دارنده کارت مربیگری با شایستگی سرآشپز طلایی فوق دیپلم با یکسال سابقه کار موثر و دارنده کارت مربیگری با شایستگی سرآشپز طلایی کارشناسی با ۶ ماه سابقه کار موثر و دارنده کارت مربیگری با شایستگی سرآشپز طلایی



* تعریف دقیق استاندارد (اصطلاحی) :

متصدی قهوه سرای مدرن (قهوه سرا)

* اصطلاح انگلیسی استاندارد (و اصطلاحات مشابه جهانی) :

Coffee shop

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

قناد پایه

* 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

- شایستگی‌ها

ردیف	عناوین
۱	درست کردن قهوه‌های دم‌کردنی و فوری
۲	درست کردن انواع نوشیدنی سرد و بستنی
۳	تهیه انواع لاته آرت
۵	تهیه انواع کیک‌های قهوه‌سرای مدرن
۷	تهیه انواع ساندویچ
۸	سرویس و نگهداری ابزار و تجهیزات قهوه‌سرای مدرن
۹	کافه‌داری

* ترجیحاً در آموزش‌های عملی بازدید از کارخانجات و کارگاه‌های مرتبط جهت مشاهده مراحل کار صنعتی صورت پذیرد.



	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۱۳:۴۵	۱۱:۳۰	۰۲:۱۵	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			درست کردن قهوه های دم کردنی و فوری
انواع قهوه				دانش :
انواع دستگاه قهوه ساز			۰۰:۳۰	آشنایی با تاریخچه قهوه
آسیاب قهوه			۰۰:۳۰	شناخت قهوه مرغوب
آب			۰۰:۱۵	عوامل موثر در ساخت قهوه
شیر			۰۰:۱۵	شناخت دما و رطوبت لازم برای رست کردن انواع قهوه
شکر			۰۰:۱۵	شرایط نگهداری انواع قهوه
کافی میت			۰۰:۱۵	تشخیص طعم و اجزای تشکیل دهنده انواع قهوه (کافئین، چربی و..)
خامه			۰۰:۱۵	آشنایی با تزئینات انواع قهوه
شکلات				مهارت:
پودر کاکائو				کار با آسیاب قهوه
کف شیر			۰۰:۱۵	نحوه میکس کردن
کف خامه				رست کردن
کف قهوه	۱			دم کردن و درست کردن انواع قهوه
یخ	۰۰:۴۵			- قهوه ترک
یخچال	۰۰:۳۰			- قهوه فرانسه
لیوان قاشق	۲:۳۰			- اسپرسو دبل
چتر تزئینی				- اسپرسو استرتو
خلال				- اسپرسو ریسترتو
				- اسپرسو لونگو
				- اسپرسو ماکیاتو
				- کافه رومانو
				- لاته ماکیاتو
				- انواع کاپوچینو(ایتالیایی، کن
			۰۰:۳۰	

	۰۱:۰۰		پانا، ایرلندی، مکزیکی، ایرانی (دیابتی))
	۰۰:۱۵		- کافه لاته و کافه اوله
	۰۰:۱۵		- موکا و موکا کرم
	۰۰:۱۵		- کافه بیانکا
	۰۰:۱۵		- کافه فیبز
	۰۰:۱۵		- آیس کافه
	۰۰:۱۵		- فراپاچینو
	۰۰:۱۵		- هات چاکلت
	۰۰:۱۵		- وایت چاکلت (وانیل، بلوبری، کارامل، توت
	۰۰:۳۰		فرنگی)
	۰۰:۳۰		- آیس چاکلت
	۰۰:۳۰		کاربرد تزئینات فنجان های سرو انواع قهوه کار با دستگاه های قهوه ساز و اسپرسو صنعتی و خانگی
	۰۰:۳۰		کار با انواع فنجان و لیوان های مورد استفاده در قهوه سرای مدرن
	۰۰:۳۰		کار با اسکوپ های قهوه
	۰۰:۳۰		نحوه سرو کردن قهوه



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : درست کردن قهوه های دم کردنی و فوری
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
	نگرش : دقت در مراحل انجام کار دقت در بکارگیری انواع دستگاه های قهوه ساز			
	ایمنی و بهداشت : استفاده از وسایل بهداشت فردی شامل کلاه، روپوش، دستکش، کفش مناسب، ماسک دهان مجهر بودن قهوه سرای مدرن به جعبه کمک های اولیه و کپسول آتش نشانی			
	توجهات زیست محیطی: دفع صحیح ضایعات و زباله ها			



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : درس‌ت کردن انواع نوشیدنی سرد و بستنی
	جمع	عملی	نظری	
	۰۵:۳۰	۰۴:۳۰	۰۱:۰۰	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
اسلاید آموزشی ویدئو پروژکتور یخچال فریزر مخلوط کن آسیاب بستنی ساز بشقاب لیوان قاشق بستنی خوری آرد روغن آب بکینگ پودر شیر خامه ثعلب کره وانیل شکر لباس کار دستمال سفره دستمال کاغذی دستکش پلاستیکی بهداشتی کیسول آتش نشانی جعبه کمک های اولیه				دانش : فرمولاسیون اسموتی فرمولاسیون فرایه فرمولاسیون بستنی فرمولاسیون شیک
				مهارت : تهیه انواع اسموتی - اسموتی آناناس - اسموتی توت فرنگی - اسموتی پرتقال تهیه انواع فرایه - فرایه خامه و توت فرنگی - فرایه کارامل - فرایه دارچینی تهیه انواع میلک شیک - میلک شیک طالبی - میلک شیک موز - میلک شیک هلو تهیه انواع گلاسه ها - کافه گلاسه - شکلات گلاسه تهیه بستنی وانیلی بستنی شکلاتی بستنی ایتالیایی انواع یوگرت فریزر - وانیلی - شکلاتی - میوه ای
		۰۰:۱۵		
		۰۰:۱۵		
		۰۰:۱۵		
		۰۰:۱۵		
		۰۰:۳۰		
		۰۰:۳۰		
		۰۰:۳۰		
		۰۰:۳۰		
		۰۰:۳۰		
		۰۰:۳۰		
		۰۱:۰۰		



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : درست کردن انواع نوشیدنی سرد و بستنی
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتب			
	نگرش : دقت در استفاده از تجهیزات خنک کننده			
	ایمنی و بهداشت : استفاده از لباس کار تمیز و بهداشتی (روسری یا کلاه، پیش بند یا روپوش ، کفش و دستکش و ماسک) وجود جعبه کمک های اولیه و کپسول آتش نشانی			
	توجهات زیست محیطی : دفع صحیح ضایعات و زباله ها			



	زمان آموزش			عنوان : تهیه انواع لاته آرت
	نظری	عملی	جمع	
	۰۰:۴۵	۰۳:۰۰	۰۳:۴۵	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
اسلاید آموزشی				دانش :
پروژکتور			۰۰:۱۵	انتخاب و درست کردن شیر
اجاق گاز			۰۰:۱۵	زمان و حرارت شیر برای تهیه لاته آرت
بستو			۰۰:۱۵	نسبت شیر به قهوه
شیر				مهارت:
شکر				
کف شیر	۰۰:۳۰			جوشاندن شیر برای غلظت لازم
قهوه	۰۰:۳۰			کار با بستو
آب	۰۲:۰۰			انواع طرح لاته آرت
لباس کار				- طرح گل
خلال دندان				- طرح گندم
شابلون				- طرح ستاره
شکلات				- طرح برگ
دستکش پلاستیکی				نگرش : دقت در استفاده از مواد اولیه سالم و مرغوب دقت در بکارگیری تجهیزات مورد نیاز
بهداشتی				
کپسول آتش نشانی				ایمنی و بهداشت : استفاده از وسایل بهداشت فردی شامل کلاه، روپوش، دستکش، کفش مناسب، ماسک دهان مجهر بودن قهوه سرای مدرن به جعبه کمک های اولیه و کپسول آتش نشانی
جعبه کمک های اولیه				
				توجهات زیست محیطی: دفع صحیح ضایعات و زباله ها



	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۱۳:۳۰	۱۳	۰۰:۳۰	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			تهیه انواع کیک های قهوه سرای مدرن
اجاق گاز فر یخچال			۰۰:۳۰	دانش : مواد اولیه مورد استفاده در انواع کیک
دستگاه خامه زن انواع بشقاب	۰۳:۳۰			تهیه انواع کیک قهوه سرای مدرن
انواع قاشق و چنگال سینی	۰۱:۰۰			- چیز کیک - کرم کره ای - برانیز
لیوان آرد	۰۰:۳۰			- مافین هویج، مافین قرمز، مافین شکلاتی، مافین سیب
پورد کاکائو اسمارتیز	۰۴:۰۰			- کاپ کیک وانیلی، شکلاتی، شاه توت - کاپ کیک زنجبیلی - کاپ کیک فنجانی - کیک چای
شکلات نی چوب شور بیسکوویت	۱:۳۰			- کار با دستگاه خامه زن
چتر تزئینی نقل رنگی	۰۰:۳۰			نگرش : دقت در بکارگیری مواد اولیه مرغوب و سالم
شکلات تخته ای خلال پسته خلال بادام خلال پوست لیمو آبلیمو خامه ترش نمک شکر	۰۰:۳۰			ایمنی و بهداشت : استفاده از وسایل بهداشت فردی شامل کلاه، روپوش، دستکش، کفش مناسب، ماسک دهان مجهر بودن قهوه سرای مدرن به جعبه کمک های اولیه و کپسول آتش نشانی
پنیر خامه ای کره تخم مرغ شیر وانیل سرکه لباس کار دستکش کلاه جعبه کمک های اولیه کپسول آتش نشانی				توجهات زیست محیطی: دفع صحیح ضایعات و زباله



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : تهیه انواع ساندویچ
	جمع	عملی	نظری	
	۳:۳۰	۲:۳۰	۱	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
یخچال				دانش : انواع ساندویچ های مخصوص قهوه سرای مدرن شرایط نگهداری ساندویچ های قهوه سرای مدرن تا زمان مصرف
یخ			۰۰:۳۰	
لیوان				مهارت: تهیه انواع پنینی - پنینی مرغ و پنیر - پنینی سبزیجات رست شده انواع ساندویچ - ساندویچ فاهیتای مرغ - پیتزا لقمه تهیه انواع سالاد - سالاد میوه - سالاد فصل کار با دستگاه ساندویچ ساز
نی			۰۰:۳۰	
قاشق				ایمنی و بهداشت : استفاده از وسایل بهداشت فردی شامل کلاه، روپوش، دستکش، کفش مناسب، ماسک دهان رعایت اصول نظافت فردی و محیط کار
پرتقال				
لیمو				مجهز بودن قهوه سرای مدرن به جعبه کمک های اولیه مجهز بودن قهوه سرای مدرن به کپسول آتش نشانی توجهات زیست محیطی: دفع صحیح زباله
شکلات		۰۰:۳۰		
قهوه				
طالبی				
شاتوت		۰۱:۰۰		
توت فرنگی				
کیوی				
انواع نوشابه				
دستمال کاغذی		۰۰:۳۰		
لباس کار				
دستکش				
کلاه			۰۰:۳۰	
جعبه کمک های اولیه				
کپسول آتش نشانی				



	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۴	۲:۳۰	۱:۳۰	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			سرویس و نگهداری ابزار و تجهیزات قهوه سرای مدرن
مایع شوینده				دانش :
مایع ضدعفونی کننده			۱	شرایط نگهداری انواع ابزار و تجهیزات مورد استفاده در قهوه سرای مدرن
برس های مخصوص				
شستشو			۰۰:۳۰	شناخت شوینده های مناسب
اسکاچ				
پودر شوینده				مهارت:
دستگاه قهوه ساز	۰۰:۱۵			شستشو و نگهداری ظروف قهوه سرای مدرن
دستگاه اسپرسو	۰۰:۱۵			شستشو، سرویس و نگهداری دستگاه قهوه ساز (اسپرسو)
دستگاه خامه ساز				
دستگاه مخلوط کن	۰۰:۳۰			شستشو، سرویس و نگهداری دستگاه سختی گیر اسپرسو
دستگاه آبمیوه گیری				
جارو	۰۰:۳۰			شستشو، سرویس و نگهداری دستگاه خامه ساز
تی	۰۰:۱۵			شستشو، سرویس و نگهداری مخلوط کن
سطل آب	۰۰:۱۵			شستشو، سرویس و نگهداری آبمیوه گیری
لباس کار	۰۰:۱۵			شستشو، سرویس و نگهداری اسموتی میکسر
کفش مناسب	۰۰:۱۵			شستشو، سرویس و نگهداری شیکر
دستکش				
کلاه				نگرش :
جعبه کمک های اولیه				دقت در انجام مراحل کار
کپسول آتش نشانی				ایمنی و بهداشت :
				استفاده از وسایل بهداشت فردی شامل کلاه، روپوش، دستکش، کفش مناسب، ماسک دهان
				رعایت اصول نظافت فردی و محیط کار
				مجهز بودن قهوه سرای مدرن به جعبه کمک های اولیه و کپسول آتش نشانی
				توجهات زیست محیطی:
				دفع صحیح زباله



	زمان آموزش			عنوان : کافی شاپ داری
	نظری	عملی	جمع	
	۵	۵	۱۰	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
مایع شوینده				دانش : تعریف قهوه سرای مدرن مراحل اخذ مجوز کسب برای کافی شاپ استانداردهای بهداشت محیط، اماکن ، نیروی انتظامی و شهرداری و اتحادیه مربوطه مورد نظر برای کافی شاپها نحوه پذیرایی و تشریفات مدرن در کافی شاپها شناخت بازار هدف و نوع ارتباط با آن معیارهای مهم برای منونویسی کافی شاپ مفهوم cost control یا کنترل هزینه ها
مایع ضدعفونی کننده			۰۰:۳۰	
برس های مخصوص			۰۱:۰۰	
شستشو			۰۰:۳۰	
اسکاج				
پودر شوینده				
دستگاه قهوه ساز			۰۱:۰۰	
دستگاه اسپرسو			۰۱:۰۰	
دستگاه خامه ساز			۰/۵	
دستگاه مخلوط کن			۰/۵	
دستگاه آبمیوه گیری				مهارت: تشخیص مکان و شرایط مناسب برای تاسیس قهوه سرای مدرن رفتار مناسب با مشتریان بکارگیری شاخص های بازاریابی برای کار در قهوه سرای مدرن تهیه منو قیمت گذاری و آنالیز قیمت هر ایتم
جارو				
تی				
سطل آب		۰۱:۰۰		
لباس کار				
کفش مناسب		۰۱:۰۰		
دستکش				
کلاه		۰۱:۰۰		
جعبه کمک های اولیه				
کپسول آتش نشانی		۱		
		۱		
	نگرش : دقت در انجام مراحل کار			
	ایمنی و بهداشت : استفاده از وسایل بهداشت فردی شامل کلاه، روپوش، دستکش، کفش مناسب، ماسک دهان رعایت اصول نظافت فردی و محیط کار مجهر بودن قهوه سرای مدرن به جعبه کمک های اولیه و کپسول آتش نشانی			
	توجهات زیست محیطی: دفع صحیح زباله			



- برگه استاندارد تجهیزات

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	اجاق گاز	استاندارد	۳ عدد	
۲	آبمیوه گیری	استاندارد	۳ عدد	
۳	پروژکتور	استاندارد	۱ عدد	
۴	تی	استاندارد	۵ عدد	
۵	جارو	استاندارد	۵ عدد	
۶	دستگاه اسپرسو	استاندارد	۲ عدد	
۷	دستگاه آبمیوه گیری	استاندارد	۲ عدد	
۸	دستگاه خامه ساز	استاندارد	۱ عدد	
۹	دستگاه قهوه ساز	استاندارد	۲ عدد	
۱۰	دستگاه مخلوط کن	استاندارد	۲ عدد	
۱۱	بستنی ساز	استاندارد	۲ عدد	
۱۲	سطل آب	استاندارد	۵ عدد	
۱۳	فر	استاندارد	۳ عدد	
۱۴	فریزر	استاندارد	۳ عدد	
۱۵	کپسول آتش نشانی	استاندارد	۱ عدد	
۱۶	یخچال	استاندارد	۳ عدد	
۱۷	دستگاه تهویه	استاندارد	۱ عدد	
۱۸	میز و صندلی	استاندارد	۱ عدد	
۱۹	میز و صندلی کارآموز	استاندارد	به تعداد لازم	

توجه :

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



- برگه استاندارد ابزار

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	اسکاچ	استاندارد	۵ عدد	
۲	اسکوپ بستنی	استاندارد	۲ عدد	
۳	اسلاید آموزشی	مرتبط با قهوه سرای مدرن	۱ سری	
۴	انواع بشقاب	استاندارد	۳ سری	
۵	انواع قاشق و چنگال	استاندارد	۳ سری	
۶	آسیاب	استاندارد	۱ عدد	
۷	آسیاب قهوه	استاندارد	۱ عدد	
۸	برس های مخصوص شستشو	استاندارد	۲ عدد	
۹	پودر شوینده	استاندارد	۱ بسته	
۱۰	جعبه کمک های اولیه	استاندارد	۱ عدد	
۱۱	چتر تزئینی	استاندارد	۱ بسته	
۱۲	خلال دندان	استاندارد	۱ بسته	
۱۳	دستکش نسوز	استاندارد	به تعداد لازم	
	دستکش پلاستیکی بهداشتی	استاندارد	به تعداد لازم	
۱۴	دستمال کاغذی	استاندارد	۳ بسته	
۱۵	سینی	استاندارد	۳ عدد	
۱۶	قاشق	استاندارد	۳ سری	
۱۷	کفش مناسب	استاندارد	به تعداد لازم	
۱۸	کلاه	استاندارد	به تعداد لازم	
۱۹	لباس کار	استاندارد	به تعداد لازم	
۲۰	لیوان	استاندارد	۱ سری	
۲۱	مایع شوینده	استاندارد	۱ بسته	
۲۲	مایع ضد عفونی کننده	استاندارد	۱ بسته	
۲۳	میکسر	استاندارد	۱ عدد	
۲۴	نی	استاندارد	۱ بسته	
۲۵	ماسک	استاندارد	به تعداد لازم	
۲۶	دستکش	استاندارد	به تعداد لازم	
۲۷	ظروف چینی شیرخوری	استاندارد	۳ سری	
۲۸	ظروف استیل نگهداری بستنی	استاندارد	۳ سری	

۳سری	استاندارد	پیمانه بستنی	۳۰
۳سری	استاندارد	قاشق بستنی خوری	۳۱
۳سری	استاندارد	پیش دستی	۳۲
۳عدد	استاندارد	تخته گوشت	۳۳
به تعداد لازم	استاندارد	میز کار مناسب	۳۴
۳عدد	استاندارد	قیف خامه	۳۵
۳عدد	استاندارد	سینی استیل	۳۶
۲سری	استاندارد	آبکش	۳۷
۳سری	استاندارد	قاشق استیل	۳۸
۳سری	استاندارد	ظروف نگهداری ژله	۳۹
۲سری	استاندارد	چاقو اره ای	۴۰
۳سری	استاندارد	کارد بزرگ	۴۱
۱سری	استاندارد	ظرف بهداشتی نگهداری شیر	۴۲
۳سری	استاندارد	لیوان های تزئینی	۴۳
۳سری	استاندارد	چاقو آشپزخانه	۴۴
۳سری	استاندارد	لیوان استوانه ای بلند	۴۵
۳سری	استاندارد	لیوان کوتاه پهن	۴۶
۳سری	استاندارد	لیوان دسته دار بلند	۴۷
۳سری	استاندارد	ظروف بستنی خوری	۴۸
۳سری	استاندارد	دیس کوچک	
۱عدد	استاندارد	منوی سفارش	
به تعداد لازم	استاندارد	لباس متحدالشکل پذیرایی کنندگان	
۳ عدد	استاندارد	شیرجوش استیل	
۲عدد	استاندارد	درب باز کن کمپوت	

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
۱	اسمارتیز	استاندارد	۱ بسته	
۲	انبه	مرغوب	۱ کیلوگرم	
۳	انجیر	مرغوب	۱ کیلوگرم	
۴	آب	سالم و بهداشتی	به میزان لازم	
۵	آبلیمو	استاندارد	۱ بطری	
۶	آرد	استاندارد	۱ کیلوگرم	
۷	آناناس	مرغوب	۱ عدد	
۸	بلوبری	مرغوب	۱ کیلوگرم	
۹	بیسکویت	استاندارد	۱ بسته	
۱۰-۱۱	پرتقال	مرغوب	۱ کیلوگرم	
۱۲	پنیر خامه ای	استاندارد	۱ بسته	
۱۳	پودر کاکائو	مرغوب	۱ بسته	
۱۴	پودر نارگیل	مرغوب	۱ بسته	
۱۵	تخم مرغ	سالم و بهداشتی	به میزان لازم	
۱۶	تمشک	مرغوب	۱ کیلوگرم	
۱۷	توت فرنگی	مرغوب	۱ کیلوگرم	
۱۸	چوب شور	استاندارد	۱ بسته	
۱۹	خامه	استاندارد	۱ بسته	
۲۰	خامه ترش	استاندارد	۱ بسته	
۲۱	خلال بادام	مرغوب	۱ بسته	
۲۲	خلال پسته	مرغوب	۱ بسته	
۲۳	خلال پوست لیمو	مرغوب	۱ بسته	
۲۴	سرکه	مرغوب	۱ بطری	
۲۵	سیب	مرغوب	۱ کیلوگرم	

۱کیلوگرم	مرغوب	شاتوت	۲۶
۱بسته	مرغوب	شکر	۲۷
۱بسته	مرغوب	شکلات	۲۸
۱بسته	مرغوب	شکلات تخته ای	۲۹
۱بسته	مرغوب	شکلات نی	۳۰
۱بسته	مرغوب	شیر	۳۱
۱کیلوگرم	مرغوب	طالبی	۳۲
به میزان لازم	مرغوب	عسل	۳۳
۱کیلوگرم	مرغوب	فندق	۳۴
به میزان لازم	مرغوب	کافی میت	۳۵
به میزان لازم	مرغوب	کره	۳۶
به میزان لازم	مرغوب	کف خامه	۳۷
به میزان لازم	مرغوب	کف شیر	۳۸
به میزان لازم	مرغوب	کف قهوه	۳۹
۱کیلوگرم	مرغوب	کیوی	۴۰
۱کیلوگرم	مرغوب	گوجه فرنگی	۴۱
۱کیلوگرم	مرغوب	گیلاس	۴۲
۱کیلوگرم	مرغوب	لیمو	۴۳
۱کیلوگرم	مرغوب	لیموترش	۴۴
۱کیلوگرم	مرغوب	موز	۴۵
۱عدد	مرغوب	نارگیل	۴۶
۱کیلوگرم	مرغوب	نعنا	۴۷
۱بسته	مرغوب	نقل رنگی	۴۸
۱بسته	مرغوب	نمک	۴۹
۱کیلوگرم	مرغوب	هلو	۵۰
۱عدد	مرغوب	هندوانه	۵۱
۱بسته	مرغوب	وانیل	۵۲
به میزان لازم	مرغوب	یخ	۵۳
۱بسته	مرغوب	بکینگ پودر	۵۴
۱کیلوگرم	مرغوب	بادام	۵۵

	۱کیلوگرم	مرغوب	پسته	۵۶
	۱کیلوگرم	مرغوب	گردو	۵۷
	۱بسته	مرغوب	خامه شیرین	۵۸
	۱بسته	مرغوب	دارچین	۵۹
	۱بسته	مرغوب	ژله توت فرنگی	۶۰
	۱بسته	مرغوب	ژله پرتقال	۶۱
	۱بسته	مرغوب	ژله کیوی	۶۲
	۱بسته	مرغوب	پنیر	۶۳
	۱بسته	مرغوب	مارسیپان	۶۴
	۱بسته	مرغوب	پودر نسکافه	۶۵
	۱بسته	مرغوب	روغن مایع	۶۶
	۱بسته	مرغوب	روغن جامد	۶۷
	۱بسته	مرغوب	مایه خمیر	۶۸
	۱بسته	مرغوب	پودر خامه	۶۹
	۱بسته	مرغوب	پودر تارتار	۷۰
	۱کیلوگرم	مرغوب	بادام زمینی	۷۱
	۱بسته	مرغوب	رنگ خوراکی	۷۲
	۱بسته	مرغوب	نشاسته	۷۳
	۱بسته	مرغوب	قهوه ترک	۷۴
	۱بسته	مرغوب	قهوه فرانسه	۷۵
	۱بسته	مرغوب	شکرذانه ریز	۷۶
	۱کیلوگرم	مرغوب	خرما	۷۷
	۳بسته	مرغوب	کمپوت انواع میوه ها	۷۸
	به میزان لازم	مرغوب	انواع آبمیوه ها	۷۹
	۱بسته	مرغوب	شیر خشک	۸۰
	۱بسته	مرغوب	نشاسته ذرت	۸۱

توجه :

- ابزار به ازاء هر سه نفر محاسبه شود .



- منابع و نرم افزار های آموزشی (اصلی مورد استفاده در تدوین و آموزش استاندارد)

ردیف	عنوان منبع یا نرم افزار	مؤلف	مترجم	سال نشر	محل نشر	ناشر یا تولید کننده
	دایره المعارف آشپزی و شیرینی پزی ساناز سانیا	ساناز مینایی ساناز شریفی سانیا شریفی		۱۳۹۱	تهران	انتشارات ساناز سانیا

- سایر منابع و محتواهای آموزشی (پیشنهادی گروه تدوین استاندارد) علاوه بر منابع اصلی

ردیف	نام کتاب یا جزوه	سال نشر	مؤلف / مولفین	مترجم / مترجمین	محل نشر	ناشر	توضیحات