



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور



جمهوری اسلامی ایران
وزارت کار و امور اجتماعی

استاندارد شغل و آموزش

حلوایز سنتی آذربایجان شرقی

تاریخ شروع اعتبار: ۸۸/۱/۱

کد استاندارد: ۷-۷۶/۳۶/۱/۱

معاونت پژوهش و برنامه ریزی

دفتر طرح و برنامه های درسی : تهران- خیابان آزادی- خیابان خوش شمالی- تقاطع خوش و نصرت- ساختمان شماره ۲

سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور - پلاک ۲۵۹ - طبقه دوم

تلفن : ۹ و ۷ و ۶ و ۴ - ۶۶۵۶۹۹۰۰

دورنگار : ۶۶۹۴۴۱۱۷

کد پستی ۱۴۵۷۷۷۷۳۶۳

EMAIL: DEVELOP@IRANTVTO.IR



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

تهیه کنندگان استاندارد شغل				
ردیف	نام و نام خانوادگی	مدرک	رشته تحصیلی	سابقه‌ی تجربی مرتبط
۱				
۲				
۳				
۴				
۵				
۶				
۷				
۸				
۹				
۱۰				
۱۱				
۱۲				

تهیه کنندگان استاندارد آموزش				
ردیف	نام و نام خانوادگی	مدرک	رشته تحصیلی	سابقه‌ی تجربی مرتبط
۱				
۲				
۳				
۴				
۵				
۶				
۷				



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

تصویب کنندگان استاندارد شغل و آموزش				
ردیف	نام و نام خانوادگی	مدرک	رشته تحصیلی	سابقه‌ی تجربی مرتبط
۱				
۲				
۳				
۴				
۵				
۶				
۷				

تعاریف :

استاندارد شغلی :

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 شغلی :

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 اهداف 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 .

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 حرفه ای 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 .



نام شغل : حلوا پز سنتی آذربایجان شرقی	
شرح شغل^۱ حلواپز شغلی از شیرینی پزی در صنایع غذایی است که در آن تهیه مواد اولیه اندازه گیری ، آماده سازی ، تهیه انواع حلواهای سنتی و فانتزی ، پهن کردن حلوا ، برش و تزئین انواع حلوا و چیدن حلوا انجام می شود ضمناً با مشاغلی نظیر قنادی ها ، فروشندگان لوازم قنادی در ارتباط می باشد .	
ویژگی های کارآموز ورودی حداقل میزان تحصیلات : دیپلم حداقل توانایی جسمی : سلامت کامل مهارت های پیش نیاز این استاندارد : ندارد	
طول دوره آموزش	
طول دوره آموزش	: ۵۸ ساعت
- زمان آموزش نظری	: ۱۳ ساعت
- زمان آموزش عملی	: ۴۵ ساعت
- کارورزی	: - ساعت
- زمان پروژه	: - ساعت
شیوه ارزشیابی	
	۷۵٪ عملی
	۱۵٪ تئوری
	۱۰٪ اخلاق حرفه ای
صلاحیت های حرفه ای مربیان	
دیپلم ، ۳ سال سابقه کار مرتبط	



ردیف	توانایی ها
۱	توانایی تهیه و نگهداری مواد اولیه
۲	توانایی آماده سازی مواد اولیه
۳	توانایی تهیه انواع حلواهای فانتزی
۴	توانایی تهیه انواع حلواهای سنتی
۵	توانایی پهن کردن ، برش ، قالب زدن و ظرف گذاری حلوا
۶	
۷	
۸	
۹	
۱۰	
۱۱	
۱۲	

	زمان آموزش			عنوان توانایی :
	جمع	عملی	نظری	توانایی تهیه و نگهداری مواد اولیه
	۱۰	۸	۲	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
قفسه بندی یخچال فریزر توری پنجره ظروف نگهداری استیل یا پلاستیکی			۰/۵ ۰/۵ ۰/۵ ۰/۵	دانش : - نوع کیفیت مواد اولیه - اصول نگهداری مواد اولیه - فرهنگ مصرف مواد غذایی در منطقه - صرفه اقتصادی -
		۴ ۲ ۲		مهارت : - برنامه ریزی خرید - جدا سازی با توجه به ویژگی های ظاهری - بسته بندی و نگهداری مواد اولیه طبق اصول صحیح -
				نگرش : - دقت در صرفه اقتصادی هنگام خرید - دقت در تازه بودن مواد اولیه -
				ایمنی : - در نظر گرفتن اصول FIFO زمان مصرف مواد اولیه از انبار -
				توجهات زیست محیطی : -

	زمان آموزش			عنوان توانایی :
	جمع	عملی	نظری	توانایی تهیه انواع حلوای سنتی
	۲۰	۱۵	۵	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
اجاق گاز قاشق کفگیر قابلمه ماهی تابه کاسه دستکش			۵	دانش : - روش های پخت انواع حلوای سنتی و هدف از انتخاب این روش - - - - -
		۳ ۴ ۴ ۴		مهارت : - تهیه حلوای تر حلوا - تهیه حلوای زنجبیل تبریز - تهیه حلوای کفگیری - تهیه حلوای سه رنگ
				نگرش : - رعایت نکات بهداشتی هنگام انتخاب روغن و مواد اولیه دیگر -
				ایمنی : - رعایت نکات بهداشت فردی -
				توجهات زیست محیطی : -

	زمان آموزش			عنوان توانایی : توانایی پهن کردن ، برش ، قالب زدن و ظرف گذاری حلوا
	جمع	عملی	نظری	
	۵	۴	۱	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
میز کار وردنه دستکش لباس کار ماسک کلاه کیسه پلاستیکی			۰/۵ ۰/۵	دانش : - ویژگی های انواع قالب - ویژگی های حلوا با غلظت های مختلف - - -
قاشق قالب کارد		۱ ۱ ۱ ۱		مهارت : - پهن کردن حلوا با ضخامت مناسب - برش حلوا به اشکال مختلف - قالب زدن حلوا به اشکال مختلف - ظرف گذاری یا بسته بندی
				نگرش : - رعایت نکات بهداشتی در مرحله برش و ظرف گذاری یا بسته بندی -
				ایمنی : - رعایت نکات ایمنی هنگام کار با ابزار -
				توجهات زیست محیطی : -



ردیف	مشخصات فنی	تعداد	شماره
۱	قفسه بندی		
۲	یخچال		
۳	فریزر		
۴	توری پنجره		
۵	ظروف نگهداری استیل یا پلاستیکی		
۶	میز کار		
۷	تخته کار		
۸	چاقو		
۹	پیمانه		
۱۰	ترازو		
۱۱	آسیاب		
۱۲	چرخ گوشت		
۱۳	سینک ظرفشویی		
۱۴	دستمال		
۱۵	هاون		
۱۶	دستکش		
۱۷	لباس کار		
۱۸	شوینده مناسب ابزار و محیط		
۱۹	کفش مناسب		
۲۰	انواع آرد		
۲۱	گردو		
۲۲	بادام		
۲۳	پسته		



ردیف	مشخصات فنی	تعداد	شماره
۲۴	هل		
۲۵	زنجبیل		
۲۶	گلاب		
۲۷	دارچین		
۲۸	روغن جامد		
۲۹	کره		
۳۰	پودر کاکائو		
۳۱	شکر		
۳۲	خرما		
۳۳	شکلات		
۳۴	شیر عسل		
۳۵	اجاق گاز		
۳۶	قابلمه		
۳۷	ماهی تابه		
۳۸	کفگیر		
۳۹	قاشق		
۴۰	همزن		
۴۱	کاسه		
۴۲	وردنه		
۴۳	ماسک		
۴۴	کلاه		
۴۵	کیسه پلاستیکی		
۴۶	قالب		
۴۷	کارد		