



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور



جمهوری اسلامی ایران
وزارت کار و امور اجتماعی

معاونت پژوهش و برنامه ریزی
دفتر طرح و برنامه های درسی

استاندارد شغل و آموزش

شیرینی پز درجه ۱

گروه شغلی صنایع غذایی

شماره ملی شناسایی شغل

۷-۷۶/۶۵/۱/۴



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

شماره ملی شناسایی شغل : ۷-۷۶/۶۵/۱/۴

شروع اعتبار : ۸۸/۴/۱

پایان اعتبار : ۹۳/۴/۱

اعضاء کمیسیون تخصصی برنامه ریزی درسی رشته صنایع غذایی :

حوزه های حرفه ای و تخصصی همکار برای تدوین استاندارد شغل و آموزش :

اداره کل آموزش فنی و حرفه ای کرج

فرآیند اصلاح و بازنگری :

این استاندارد به موجب عکس العمل های غیر مشروط مراکز اجرایی آموزش (دولتی - خصوصی) در موارد نامتناسب بودن محتوا در مقایسه با تنوع مهارت ها در شیرینی پزی و نیز عدم پوشش محتوا به تعدد و تنوع مشاغل شیرینی پزی از خانگی تا تجاری و صنعتی و اصلاح الگوی مصرف در کمیسیون تخصصی برنامه ریزی درسی رشته شیرینی پزی دفتر طرح و برنامه های درسی با شرکت خانم اقدس شمس از آموزشگاه لاله نو در کرج طی سال ۱۳۸۷ بازنگری گردید و در تاریخ ۱۳۸۸/۲/۱ تصویب شد.

آدرس :

تهران - خیابان آزادی ، خیابان خوش شمالی ، نیش نصرت ، ساختمان شماره ۲ ، سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور ، شماره ۲۵۹

دورنگار ۶۶۹۴۴۱۱۷ تلفن ۶۶۵۶۹۹۰۰



تعاریف :

استاندارد شغل :

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 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 آموزشی :

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 .

توجهات زیست محیطی :

ملاحظات است که در هر شغل باید رعایت و عمل شود که کمترین آسیب به محیط زیست وارد گردد.



نام شغل : شیرینی پز درجه ۱

شرح شغل^۱

شیرینی پز درجه ۱ شغلی از مشاغل حرفه قنادی از رشته صنایع غذایی است که ساختن شکلات ، تهیه برخی شیرینی ها و کیکها، رویه شیرینی، کیک دو یا سه طبقه و تزئین آن را به عهده دارد به نحوی که شیرینی یا کیک با کیفیت را برای مصرف کننده تولید کند. و با مشاغلی از جمله عمده فروش آرد و شکر و روغن، بازرسی اماکن، بازرسی اداره نظارت بر مواد غذایی در ارتباط است.

ویژگی های کارآموز ورودی

حداقل میزان تحصیلات : سوم راهنمایی

حداقل توانایی جسمی : سلامت کامل

مهارت های پیش نیاز این استاندارد: شیرینی پز درجه ۲

طول دوره آموزش

طول دوره آموزش	: ۱۱۸ ساعت
- زمان آموزش نظری	: ۲۲ ساعت
- زمان آموزش عملی	: ۹۶ ساعت
- کارورزی	: - ساعت
- زمان پروژه	: - ساعت

شیوه ارزشیابی

آزمون نظری: ۲۵٪

آزمون عملی: ۷۵٪

مشاهده ای: ۱۰٪

صلاحیت های حرفه ای مربیان

دیپلم تجربی یا مدیریت خانواده با ۷ سال سابقه کار مرتبط و گواهی دوره تخصصی فوق دیپلم صنایع غذایی و علوم تغذیه یا هتلداری با ۵ سال سابقه کار مرتبط در شیرینی پزی
لیسانس مهندسی علوم صنایع غذایی و علوم تغذیه و ۳ سال سابقه کار مرتبط در شیرینی پزی



استاندارد شغل^۲

– شایستگی های^۳ شغلی

ردیف	توانایی ها
۱	توانایی تهیه انواع شکلات
۲	توانایی تهیه چند نوع شیرینی، پای و کیک کوچک
۳	توانایی تهیه انواع روبه مخصوص شیرینی و سس شکلات
۴	توانایی تهیه کیک دوطبقه و سه طبقه برای جشنها
۵	توانایی ساخت گل برای تزئین
۶	توانایی تهیه انواع نان در قنادی
۷	
۸	
۹	
۱۰	
۱۱	
۱۲	

^۲. Occupational Standard
^۳ Competency



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزشی

	زمان آموزش			عنوان توانایی : توانایی تهیه انواع شکلات
	جمع	عملی	نظری	
	۱۱	۸	۳	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
آب شکر ظروف			۱	دانش : - ویژگی مواد اولیه شکلات - چگونگی فرآیند تهیه شکلات - شرایط نگهداری شکلات با حفظ کیفیت آن
			۱	
			۱	
		۸		مهارت : - تهیه انواع شکلاتهای قالبی و فانتزی - -
				نگرش : - دقت در رعایت نکات بهداشتی بخصوص بعد از مرحله حرارتی -
			ایمنی : - رعایت نکات ایمنی هنگام کار با اجاق - پوشیدن لباس کار مخصوص - کلاه - دستکش نسوز	
			توجهات زیست محیطی : -	



استاندارد آموزش
– برگه‌ی تحلیل آموزشی

	زمان آموزش			عنوان توانایی : توانایی تهیه چند نوع شیرینی، پای و کیک کوچک
	جمع	عملی	نظری	
	۴۸	۴۲	۶	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
قالب شیرینی پزی آرد آب شکر شیر تخم مرغ روغن کره میوه (سیب ، آناناس) فر سینی فر اجاق گاز همزن برقی همزن دستی	۶ ۴ ۳ ۳ ۳ ۴ ۳ ۵ ۳ ۳ ۳ ۴ ۴	۶ ۴ ۳ ۳ ۳ ۴ ۳ ۵ ۳ ۳ ۳ ۴ ۴	دانش : – ویژگیهای مواد اولیه تهیه شیرینی	مهارت : – تهیه اکلر قالبی با میوه و خامه – تهیه شیرینی سنت اونوره – تهیه شیرینی پرتقالی – تهیه برست کوچک – تهیه شیرینی سیب با خمیر میل فوی – تهیه انواع کوکیز (زبان، پایون، پنجه ای، قیفی، ناپلئون اولووان) – تهیه انواع شیرینی ورقه ای – تهیه کیک مرنگ شکلات – تهیه کیک آناناس برگردان – تهیه کیک سیب نروژی – تهیه پای سیب – تهیه پای آناناس
				نگرش : – دقت در رعایت نکات بهداشتی از مرحله تهیه تا زمان مصرف



استاندارد آموزش
– برگه‌ی تحلیل آموزشی

	زمان آموزش			عنوان توانایی : توانایی تهیه چند نوع شیرینی، پای و کیک کوچک
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
	ایمنی : - استفاده از دستکش - ماسک - کلاه - روپوش -			
	توجهات زیست محیطی : - -			



استاندارد آموزش
– برگه‌ی تحلیل آموزشی

	زمان آموزش			عنوان توانایی : توانایی تهیه انواع رویه مخصوص شیرینی و سس شکلات
	جمع	عملی	نظری	
	۱۱	۸	۳	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
اجاق گاز ظروف تفلون یا چدن همزن شکلات آب شکر			۱	دانش : – ویژگی رویه مخصوص شیرینی – ویژگی مواد اولیه مورد استفاده در رویه شیرینی – ویژگی مواد اولیه مورد استفاده در سس شکلات
		۲		مهارت : – تهیه رویه هفت دقیقه ای – تهیه رویه شکلاتی – تهیه سس شکلاتی
		۳		نگرش : – دقت در رعایت نکات بهداشتی در تهیه و نگهداری رویه شیرینی و سس شکلات –
		۳		ایمنی : – استفاده از کلاه – دستکش – ماسک – روپوش
				توجهات زیست محیطی : – –



استاندارد آموزش

– برگه‌ی تحلیل آموزشی

	زمان آموزش			عنوان توانایی : توانایی تهیه کیک دو طبقه و سه طبقه برای جشن ها
	جمع	عملی	نظری	
	۲۲	۱۸	۴	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
آرد شکر شیر تخم مرغ گردو آناناس موز طبقات مخصوص کیک پایه مخصوص طبقات قیف و ابزار تزئین همزن برقی همزن دستی سینی فر فر قالب کیک			۲ ۲	دانش : - موارد کاربرد انواع کیک در مراسم مختلف - ویژگی انواع کیک با طعم های مختلف - -
				مهارت : - تهیه کیک تولد ، نامزدی - تهیه کیک عروسی - تهیه کیک دو یا سه طبقه
				نگرش : - دقت در رعایت نکات بهداشتی در تهیه و تزئین و نگهداری کیک تا زمان مصرف -
				ایمنی : - استفاده از کلاه - دستکش - ماسک - روپوش
				توجهات زیست محیطی : -



استاندارد آموزش
– برگه‌ی تحلیل آموزشی

	زمان آموزش			عنوان توانایی : توانایی ساخت گل برای تزئین
	جمع	عملی	نظری	
	۸	۵	۳	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
			۱ ۲	دانش : – ویژگی مواد تزئینی برای کیک – مارزپیان ، کرم های دکور ، ویژگی مواد افزودنی – –
		۵		مهارت : – ساخت انواع گل جهت تزئین کیک – –
	نگرش : – –			
	ایمنی : – –			
	توجهات زیست محیطی : – –			



استاندارد آموزش
– برگه‌ی تحلیل آموزشی

	زمان آموزش			عنوان توانایی :
	جمع	عملی	نظری	توانایی تهیه انواع نان در قنادی
	۱۸	۱۵	۳	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی				دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط
آب آرد شیر نمک شکر سینی فر فر حجم دهنده			۳	دانش : – ویژگی مواد اولیه مورد استفاده در برخی نان های قنادی – – –
		۴		مهارت : – تهیه نان شیرمال – تهیه کراسانت – تهیه تو تک صبحانه – تهیه یک نوع نان حجیم
				نگرش : – –
				ایمنی : – –
				توجهات زیست محیطی : –



– برگه استاندارد تجهیزات ، مواد ، ابزار

ردیف	مشخصات فنی	تعداد	شماره
۱	آب		
۲	آرد		
۳	آناناس		
۴	اجاق گاز		
۵	پایه مخصوص طبقات قیف و ابزار تزئین		
۶	تخم مرغ		
۷	حجم دهنده		
۸	روغن		
۹	سینی فر		
۱۰	شکر		
۱۱	شکلات		
۱۲	شیر		
۱۳	طبقات مخصوص کیک		
۱۴	ظروف آب		
۱۵	ظروف تفلون یا چدن		
۱۶	فر		
۱۷	قالب شیرینی پزی		
۱۸	قالب کیک		
۱۹	کره		
۲۰	گردو		
۲۱	موز		
۲۲	میوه (سیب ، آناناس)		
۲۳	نمک		
۲۴	همزن		
۲۵	همزن برقی		
۲۶	همزن دستی		

توجه :

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

– ابزار به ازاء هر سه نفر محاسبه شود .

– مواد به ازاء یک نفر کارآموز محاسبه شود .



– منابع و نرم افزار های آموزشی

شرح	ردیف
مجموعه شیرینی پزی خانم مینایی	۱