

بسمه تعالی

معاونت آموزش  
دفتر طرح و برنامه های درسی

استاندارد آموزش شغل

کیک سازی و تزئین آن

گروه شغلی صنایع غذایی

کد ملی آموزش شغل

۵۱۲۰/۱/۱۰

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: ۵۱۲۰/۱/۱۰

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 ساناز 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

ردیف	نام و نام خانوادگی	آخرین مدرک تحصیلی	رشته تحصیلی	شغل و سمت فعلی	سابقه کار مرتبط	آدرس ، تلفن و ایمیل
۱	ساناز مینایی تدوین‌گر	کارشناسی	شناخت و پخت غذا (آشپزی)	مدیر عامل آموزشگاه سانازسانیا	۳۱ سال مربی و مدیرعامل موسسه فرهنگی هنری آشپزی و شیرینی پزی ساناز سانیا مؤلف 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 تدوین‌گر	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 تدوین‌گر	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



## **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.



<b>نام استاندارد آموزش:</b>
<b>کیک سازی و تزئین آن</b>
<b>شرح استاندارد آموزش شغل:</b>
کیک سازی و تزئین آن شغلی از مشاغل صنایع غذایی فنی و حرفه ای است که وظایف او شامل مخلوط کردن مواد اولیه و تهیه خمیر کیک، قالب گیری انواع کیک، برش و آماده کردن کیک برای تزئین، تزئین، طراحی و دکور کیک با انواع روبه، تزئین و مدلینگ انواع کیک (کیک کافی شاپ، کیک تولد، کیک عروسی) و تهیه انواع گل ها می باشد. ضمناً بتواند طبق اصول صحیح با ابزارها و دستگاههای مورد استفاده برای تهیه کیک و تزئینات آن کار کند.
<b>ویژگی های کارآموز ورودی:</b>
حداقل میزان تحصیلات : دیپلم حداقل توانایی جسمی و ذهنی : سلامت کامل ذهنی و جسمی مهارت های پیش نیاز : استاندارد آموزش شغل قناد پایه (کمک قناد)
<b>طول دوره آموزش :</b>
طول دوره آموزش ۹۵ ساعت - زمان آموزش نظری ۱۰ ساعت - زمان آموزش عملی ۷۵ ساعت - زمان کارورزی ۱۰ ساعت - زمان پروژه - ساعت
<b>بودجه بندی ارزشیابی ( به درصد )</b>
- کتبی : ۲۵٪ - عملی : ۷۵٪ - اخلاق حرفه ای : ۱۰٪
<b>صلاحیت های حرفه ای مربیان :</b>
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) :  
کیک ساز ترساز و تزئین کننده کیک حرفه ای

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

**Cake baker and decorator**

\* 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	مخلوط کردن مواد اولیه و تهیه خمیر کیک
۲	قالب‌گیری انواع کیک
۳	کار با فر در پخت انواع کیک
۳	برش و آماده‌کردن کیک برای تزئین
۴	تزئین و طراحی کیک با انواع رویه
۵	تهیه انواع گل‌های تزئینی برای انواع کیک
۶	تزئین و شکل‌دهی انواع کیک (کیک کافی شاپ، کیک تولد، کیک عروسی)



	زمان آموزش			عنوان : مخلوط کردن مواد اولیه و تهیه خمیر کیک
	جمع	عملی	نظری	
	۲۷	۲۶	۱	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
رنگ خوراکی خامه شیرین دارچین ژله توتفرنگی ژله پرتقال ژله کیوی نمک نشاسته پودرنارگیل دستکش پلاستیکی بهداشتی پیمانه های اندازه گیری ظروف استیل ظروف پلاستیکی قالب کیک ماسوره انواع آرد آب شکر بکینگ پودر وانیل همزن کاسه تخم مرغ کشمش خرما گردو سیب پرتقال خامه پنیر شکلات اسانس موز				دانش : مواد اولیه مورد نیاز برای انواع کیک روش های مختلف مخلوط کردن مواد اولیه کیک
			۰۰:۴۵	
			۰۰:۱۵	
				مهارت : مخلوط کردن مواد اولیه برای تهیه انواع کیک - کیک های کوچک، مافین ها، مافین کشمش و گردو - انواع پانداکیک (کیک های ساده دورنگ) - کیک های میوه ای اصلی (سیب با سس کارامل، کیک پرتقالی، کیک خرما و گردو) - کیک اسفنجی (انواع شیرینی تر-رولت-لطیفه) - شیفون پرتقال و نارنگی - کیک پر(فاش) - کیک باقلوا - کیک پنیر - کیک بستنی - کیک شطرنجی - کیک شکلاتی - کیک صبحانه - کیک عصرانه - کیک یزدی
		۰۱:۰۰		
		۰۱:۰۰		
		۰۱:۳۰		
		۰۱:۰۰		
		۰۱:۰۰		
		۰۱:۰۰		
		۰۱:۰۰		
		۰۱:۰۰		
		۰۱:۰۰		
		۰۱:۰۰		
		۰۱:۰۰		
		۰۱:۰۰		
		۰۱:۰۰		
		۰۰:۳۰		
		۰۰:۳۰		
		۰۱:۰۰		



آناناس	۰۱:۰۰		- کیک مخملی
شیر	۰۱:۰۰		- کیک مرمر
سیب			
بادام	۰۱:۰۰		- کیک میوه ای
ماست			
عسل	۰۱:۰۰		- گتو جنگل سیاه
جوش شیرین			
پرتقال	۰۱:۰۰		- کیک شکلاتی مغز دار
آب پرتقال			
پودر کاکائو	۰۱:۰۰		- گتو بسته ای
سیب			
خاک قند	۰۱:۰۰		- کیک بادام پرتقال بدون گلوتن
پسته			
پنیر خامه ای	۰۱:۰۰		- کیک خامه ترش
شریت			
جوزهندی	۰۱:۰۰		- کیک هویج
کره			
شکر قهوه ای	۰۱:۰۰		- کاپ کیک ولوت
شیر			
شریت ذرت	۰۰:۳۰		تخمیر مواد اولیه
کمپوت آناناس			
کمپوت گیلاس	۰۰:۳۰		تشخیص آماده شدن خمیر برای مرحله پخت
روغن نباتی			نگرش :
هویج			دقت در انتخاب مواد اولیه مرغوب مطابق با میزان
زنجبیل			مصرف و ماندگاری
شکر آیسینگ			دقت در خرید به منظور کاهش ضایعات
جود دوسر			
سرکه سفوید			
اسانس			ایمنی و بهداشت :
			استفاده از ابزار و تجهیزات حمل و نقل مناسب از لحاظ شرایط نگهداری
			استفاده از لباس کار تمیز و بهداشتی (روسری یا کلاه، پیش بند یا روپوش ،
			کفش و دستکش و ماسک)
			مجهر بودن کارگاه به کپسول آتش نشانی و جعبه کمک های اولیه
			توجهات زیست محیطی :
			دفع صحیح زباله



	زمان آموزش			عنوان : قالب گیری انواع کیک
	جمع	عملی	نظری	
	۰۲:۰۰	۰۱:۰۰	۰۱:۰۰	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
قالب تارت				دانش : انواع قالب مناسب برای کیک های مختلف آماده کردن قالب ها برای خمیر و پرکردن آنها
قالب سوفله			۰۰:۳۰	
قالب رمکین(قالب های تک نفری)			۰۰:۳۰	
قالب میان تهی				مهارت : پر کردن انواع قالب ها با خمیرهای مختلف بکارگیری انواع شابلون ها
قالب کیک یزدی			۰۰:۳۰	
قالب مادلین			۰۰:۳۰	
حلقه های فلن				نگرش : دقت در استفاده از انواع ابزار مورد استفاده در قالب گیری
قالب های سیلیکونی				
قالب شکلات				
وردنه خمیر توری کن				ایمنی و بهداشت : شستشوی ابزار و تجهیزات استفاده از لباس کار تمیز و بهداشتی (روسری یا کلاه، پیش بند یا روپوش ، کفش و دستکش و ماسک) مجهر بودن کارگاه به کپسول آتش نشانی و جعبه کمک های اولیه
وردنه خمیر اشترودل				
وردنه چرخان تفلون				
وردنه روبان زن مدرج				توجهات زیست محیطی : دفع صحیح زباله و ضایعات
لباس کار				
دستکش پلاستیکی				
بهداشتی				
کپسول آتش نشانی				
جعبه کمک های اولیه				



	زمان آموزش			عنوان : کار با فر در پخت انواع کیک
	جمع	عملی	نظری	
	۱:۳۰	۱	۰۰:۳۰	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
اسلاید آموزشی				دانش :
ویدئو پروژکتور			۰۰:۱۵	درجه حرارت پخت انواع کیک
انواع فر			۰۰:۱۵	نکات مربوط به کنترل مدت زمان پخت کیک
زمان سنج				مهارت :
انواع سینی فر				کنترل مدت زمان پخت کیک
لباس کار	۰۰:۱۵			روشن کردن فر و تنظیم درجه حرارت براساس نوع کیک
دستکش نسوز	۰۰:۳۰			تشخیص مرحله کامل شدن پخت
کیسول آتش نشانی				نگرش :
جعبه کمک های اولیه	۰۰:۱۵			دقت در مراحل انجام کار
				ایمنی و بهداشت :
				شستشوی ابزار و تجهیزات استفاده از لباس کار تمیز و بهداشتی (روسری یا کلاه، پیش بند یا روپوش ، کفش و دستکش و ماسک) مجهز بودن کارگاه به کیسول آتش نشانی و جعبه کمک های اولیه
				توجهات زیست محیطی : دفع صحیح زباله و ضایعات



	زمان آموزش			عنوان : خنک کردن کیک پخته شده
	جمع	عملی	نظری	
	۰۱:۰۰	۰۰:۳۰	۰۰:۳۰	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
تجهیزات خنک کردن کیک پنجره سیمیمشک لباس کار دستکش نسوز دستکش پلاستیکی بهداشتی کپسول آتش نشانی جعبه کمک های اولیه				دانش :
			۰۰:۱۰	انواع تجهیزات خنک کننده کیک پخته شده
			۰۰:۱۰	روش های خنک کردن کیک پخته شده
			۰۰:۱۰	بسته بندی
				مهارت :
		۰۰:۱۵		خنک کردن کیک پخته شده
		۰۰:۱۵		بسته بندی کیک آماده شده
				نگرش :
				دقت در مراحل انجام کار
				ایمنی و بهداشت :
			استفاده از لباس کار تمیز و بهداشتی (روسری یا کلاه، پیش بند یا روپوش ، کفش و دستکش و ماسک) مجهر بودن کارگاه به کپسول آتش نشانی و جعبه کمک های اولیه	
			وجهات زیست محیطی : دفع صحیح زباله و ضایعات	



	زمان آموزش			عنوان : برش و آماده کردن کیک برای تزیین
	جمع	عملی	نظری	
	۰۲:۳۰	۰۱:۳۰	۰۱:۰۰	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
چاقو پایه کیک کاتر مخصوص علامت گذاری برای برش پایه گردون پالت کاسه (در سایزهای مختلف) قیف سرماسوره کیک رویه شکلاتی رویه خامه ای				دانش :
			۰۱:۰۰	نکات مربوط به آماده کردن کیک برای تزیین
				مهارت :
		۰۰:۳۰		برش کیک برای گذاشتن خامه یا کرم
		۰۰:۳۰		آسترکشی کیک برای تزیین با انواع رویه ها
	۰۰:۳۰		پایه گذاری برای کیک های چند طبقه	
	نگرش :			
	حفظ و پاکیزگی مواد آماده شده ای که فرآیند حرارتی ندارند دقت در کاربرد مواد مرغوب			
	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 وجود کپسول آتش نشانی			
	توجهات زیست محیطی : دفع صحیح ضایعات و زباله ها			



	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۲۶	۲۴	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
خامه				دانش :
شکر			۰۰:۳۰	انواع ابزار برای تزیین کیک ( ماسوره، گردانه، قیف)
کره			۰۱:۰۰	مواد مورد استفاده در طراحی و تزیین کیک (
ابزار طراحی کیک				فوندانت، آیسینگ، خامه، کره خامه ای ، مارسپان)
انواع کرم			۰۰:۳۰	انواع لوازم و ابزار طراحی کیک
فوندانت				مهارت:
مارسپان		۰۲:۳۰		استفاده از کرم ها در تزیین کیک
پرتقال				- کرم وانیلی
وانیل				- کرم پرتقالی
دارچین				- کرم پاتی سیر
ژله				- کرم تاپینگ
آگار				- کرم شکلاتی
تخم مرغ		۰۰:۳۰		کاربرد رنگ و اسانس در خامه و استفاده از گردان
عسل		۰۰:۳۰		کاربرد کیسه و ساخت کیسه کاغذی
دانه های روغنی		۰۵:۰۰		کاربرد ماسوره و تزئین مدل های مختلف ماسوره
رنگ خوراکی		۰۰:۳۰		عمل آوری پودر خامه به جای خامه در تزیین کیک
پودر تارتار		۰۰:۱۵		کره خامه ای
پودر قند		۰۰:۱۵		کره دارچین
بادام		۰۰:۳۰		آیسینگ رویال
آب		۰۰:۳۰		کره خامه ای ساده
روغن		۰۰:۱۵		کاربرد میوه ها و مغزهای مناسب در بین لایه های کیک
		۰۰:۳۰		

کیسه	۰۰:۱۵	تزیین با ژله
ماسوره	۰۳:۰۰	تزیین با خمیر فوندانت
سرماسوره	۰۳:۰۰	تزیین با شکلات
قابلمه	۰۳:۰۰	تزیین با خمیر بادام(مارسیپان)
همزن	۰۲:۰۰	تزیین با خامه و پودر قند
انواع کاسه	۰۲:۰۰	رویه های مختلف با سفیده تخم مرغ، ژله، آگار، رویه
پالت		عسل و دانه های روغنی
قلم مو		نگرش :
پایه گردان		حفظ و پاکیزگی مواد آماده شده ای که فرآیند حرارتی ندارند
لباس کار		دقت در کاربرد مواد مرغوب
دستکش		ایمنی و بهداشت :
کپسول آتش نشان		استفاده از لباس کار تمیز و بهداشتی (روسری یا کلاه، پیش بند یا روپوش ، کفش و دستکش و ماسک)
جعبه کمک های اولیه		وجود جعبه کمک های اولیه وجود کپسول آتش نشانی
		توجهات زیست محیطی:
		-



- استاندارد آموزش  
برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : تهیه انواع گل ها
	جمع	عملی	نظری	
	۵	۴	۱	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
خمیر گل ست فرم دهنده گل ابزار طراحی لباس کار دستکش کیسول آتش نشانی جعبه کمک های اولیه گردان کاردک				دانش : اشکال مختلف گل
			۱	مهارت : تهیه انواع گل های خمیری تهیه اشکال مختلف گل
		۲		
			۲	
	نگرش : حفظ و پاکیزگی مواد آماده شده ای که فرآیند حرارتی ندارند دقت در کاربرد مواد مرغوب			
	ایمنی و بهداشت : مجهر بودن کارگاه به کیسول آتش نشانی مجهر بودن کارگاه به جعبه کمک های اولیه			
	توجهات زیست محیطی:			





	زمان آموزش			عنوان : تزیین و شکل دهی انواع کیک(کافی شاپ، تولد، عروسی)	
	جمع	عملی	نظری		
	۲۰	۱۷:۰۰	۳:۰۰		
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط				
خامه شکلات کره شکر وانیل آرد خلال تزیینی انواع قالب تزیینی قالب شکلات مدلهای عروسی قالب های فوندانت ابزار مدلینگ شابلون فانتزی برش دهنده کیک چاقوی برش کیک گردان کاردک پالت قلمو قیف ماسوره سرماسوره کیسه خمیر فوندانت انواع رویه ها لباس کار دستکش کپسول آتش نشانی جعبه کمک های اولیه				<b>دانش :</b> انواع مدلهای تزیین کیک نکات مربوط به برش کیک برای گذاشتن خامه یا کرم نکات مربوط به آسترکشی کیک برای گذاشتن خامه یا کرم نکات مربوط به پایه گذاری برای کیک های چند طبقه ویژگی های تزیین کیک کافی شاپ ویژگی های تزئین کیک تولد ویژگی های تزیین کیک عروسی	
			۰۰:۳۰		
			۰۰:۳۰		
			۰:۳۰		
			۰۰:۳۰		
			۰۰:۲۰		
			۰۰:۲۰		
			۰۰:۲۰		
				<b>مهارت :</b> تهیه شکل های مختلف طراحی کیک های عروسی تزیین کیک های کافی شاپ با خامه و شکلات تزیین و شکل دهی کیک های تولد به اشکال مختلف تزیین و شکل دهی کیک های عروسی با انواع رویه ها و خمیرها	
			۰۷:۰۰		
			۰۵:۰۰		
			۰۱:۰۰		
			۰۱:۰۰		
		۰۳:۰۰			
	<b>نگرش :</b> سعی در حفظ و پاکیزگی مواد آماده شده ای که فرآیند حرارتی ندارند دقت در کاربرد مواد مرغوب				
	<b>ایمنی و بهداشت :</b> استفاده از لباس کار تمیز و بهداشتی (روسری یا کلاه، پیش بند یا روپوش ، کفش و دستکش و ماسک) وجود جعبه کمک های اولیه وجود کپسول آتش نشانی				
	توجهات زیست محیطی:				



- برگه استاندارد تجهیزات

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	تجهیزات خنک کردن کیک		۱	
۲	جعبه کمک های اولیه		۱	
۳	کیسول آتش نشانی		۱	
۴	لباس کار		۱	
۵	ویدئو پروژکتور		۲	
۶	زمان سنج		۳	
۷	فر		۳	



- برگه استاندارد مواد

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	اسانس	سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۲	انواع آرد	سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۳	آب	سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۴	آرد	سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۵	آگار آگار	سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۶	آناناس	سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۷	بادام	سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۸	بکینگ پودر	سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۹	پرتقال	سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۱۰	پنیر	سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۱۱	پودر تارتار	سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۱۲	پودر قند	سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۱۳	پودر نارگیل	سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۱۴	تخم مرغ	سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۱۵	خامه	سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۱۶	خامه شیرین	سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۱۷	خرما	سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۱۸	خمیر فوندانت	سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۱۹	خمیر گل	سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۲۰	دارچین	سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۲۱	دانه های روغنی	سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۲۲	رنگ خوراکی	سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۲۳	روغن	سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۲۴	ژله	سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۲۵	ژله پرتقال	سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۲۶	ژله توت فرنگی	سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۲۷	ژله کیوی	سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	



برگه استاندارد مواد

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۲۸	سیب	سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۲۹	شکر	سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۳۰	شکلات	سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۳۱	شیر	سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۳۲	عسل	سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۳۳	کره	سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۳۴	کشمش	سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۳۵	کیک	سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۳۶	گردو	سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۳۷	مارسپان	سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۳۸	موز	سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۳۹	نشاسته	سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۴۰	نمک	سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۴۱	وانیل	سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	



- برگه استاندارد ابزار

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	ابزار طراحی		به تعداد لازم	
۲	ابزار طراحی کیک		به تعداد لازم	
۳	ابزار مدلینگ		به تعداد لازم	
۴	انواع قالب تزئینی		به تعداد لازم	
۵	انواع کاسه		به تعداد لازم	
۶	برش دهنده کیک		به تعداد لازم	
۷	پالت		به تعداد لازم	
۸	پایه کیک		۱۵ عدد	
۹	پایه گردان		۱۵ عدد	
۱۰	پنجره سیمی مشبک		۱۵ عدد	
۱۱	پیمانه های اندازه گیری		۱۵ عدد	
۱۲	چاقو		۱۵ عدد	
۱۳	چاقوی برش کیک		۱۵ عدد	
۱۵	خلال تزئینی		به تعداد لازم	
۱۶	دستکش پلاستیکی بهداشتی		۳۰ عدد	
۱۷	دستکش نسوز		۱۵ عدد	
۱۸	ست فرم دهنده گل		۱۵ عدد	
۱۹	سرماسوره		۱۵ عدد	
۲۰	شابلون فانتزی		۱۵ عدد	
۲۱	ظروف استیل		۱۵ عدد	
۲۲	ظروف پلاستیکی		۱۵ عدد	
۲۳	قابلمه		۱۵ عدد	
۲۴	قالب تارت		۷ عدد	



ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۲۵	قالب رمکین(قالب های تک نفری)		۱۵ عدد	
۲۶	قالب سوفله		۷ عدد	
۲۷	قالب شکلات		۳ عدد	
۲۸	قالب شکلات مدل های عروسی		۳ عدد	
۲۹	قالب کیک		۱۵ عدد	
۳۰	قالب کیک یزدی		۳۰ عدد	
۳۱	قالب مادلین		به تعداد لازم	
۳۲	قالب میان تهی		به تعداد لازم	
۳۳	قالب های سیلیکونی		به تعداد لازم	
۳۴	قالب های فوندانت		به تعداد لازم	
۳۵	قلم مو		۱۵ عدد	
۳۶	قیف		۱۵ عدد	
۳۷	کاتر مخصوص علامت گذاری برای برش		به تعداد لازم	
۳۸	کاردک		۱۵ عدد	
۳۹	کاسه		۱۵ عدد	
۴۰	کیسه		۱۵ عدد	
۴۱	گردان		۱۵ عدد	
۴۲	گردان کاردک		۱۵ عدد	
۴۳	ماسوره		۱۵ عدد	
۴۴	همزن		۱۵ عدد	
۴۶	وردنه خمیر اشرودل		۳ عدد	
۴۷	وردنه خمیر توری کن		۱ عدد	
۴۸	وردنه روبان زن مدرج		۳ عدد	



- 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
۱	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	محل نشر	ناشر	توضیحات