

بسمه تعالی

معاونت آموزش
دفتر طرح و برنامه های درسی

استاندارد آموزش شغل

شیرینی پز سنتی

گروه شغلی صنایع غذایی

کد ملی آموزش شغل

۵۱۲۰/۱/۱

تاریخ تدوین استاندارد: ۹۱/۲/۱

مدت اعتبار استاندارد: از تاریخ ۹۱/۳/۱

تا تاریخ ۹۵/۳/۱



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

کد ملی شناسایی آموزش شغل: ۵۱۲۰/۱/۱

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 حرفه‌ای 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 مریی 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 بالا تر 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.



نام استاندارد آموزش:
شیرینی پز سنتی
شرح استاندارد آموزش شغل:
شیرینی پز سنتی شغلی است که بتواند انواع شیرینی خشک بافر و بدون فر، آبنات، نبات، سوهان، باقلوا، گز، راحت الحلقوم، باسلق و نوغا، انواع شیرینی خشک ایرانی سرخ کردنی، کلوچه های ایرانی را آماده کند. و با مشاغل کمک قناد، انباردار کارگاه قنادی در ارتباط است.
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 قناد پایه
طول دوره آموزش :
طول دوره آموزش : ۱۲۷ ساعت - زمان آموزش نظری : ۱۶ ساعت - زمان آموزش عملی : ۸۱ ساعت - زمان کارورزی : ۳۰ ساعت - زمان پروژه : - ساعت
بودجه بندی ارزشیابی (به درصد)
- کتبی : ۲۵٪ - عملی : ۶۵٪ - اخلاق حرفه ای : ۱۰٪
صلاحیت های حرفه ای مربیان :
دیپلم با دوسال سابقه کارموثر و دارنده کارت مربیگری با شایستگی سرآشپز طلایی فوق دیپلم هتلداری، تغذیه و صنایع غذایی بایک سال سابقه کارموثر و دارنده کارت مربیگری با شایستگی سرآشپز طلایی کارشناسی هتلداری، تغذیه و صنایع غذایی با ۶ ماه سابقه کارموثر و دارنده کارت مربیگری با شایستگی سرآشپز طلایی



* تعریف دقیق استاندارد (اصطلاحی) :

شیرینی پز سنتی تهیه انواع شیرینی خشک بافر و بدون فر، آبنات، نبات، سوهان، باقلوا، گز، راحت الحلقوم، باسلق و نوغا، انواع شیرینی خشک ایرانی سرخ کردنی، کلوچه های ایرانی را انجام می دهد.

* اصطلاح انگلیسی استاندارد (و اصطلاحات مشابه جهانی) :

Traditional confectioner

* 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

- شایستگی ها

ردیف	عناوین
۱	کار با فر در پخت انواع شیرینی
۲	تهیه خمیر شیرینی مادر
۳	کاربرد انواع قالب ها و سینی ها در تهیه شیرینی سنتی
۴	تهیه انواع نبات و آب نبات ایرانی
۵	تهیه انواع نقل های ایرانی
۶	تهیه انواع سوهان ایرانی
۷	تهیه گز، راحت الحلقوم، باسلق و نوغا
۸	تهیه کلوچه های ایرانی
۹	تهیه باقلوهای ایرانی
۱۰	تهیه انواع شیرینی خشک ایرانی با فر
۱۱	تهیه انواع شیرینی خشک بدون فر (سرخ کردنی)
۱۲	



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : کار با فر در پخت انواع شیرینی
	جمع	عملی	نظری	
	۰۱:۱۵	۰۰:۴۵	۰۰:۳۰	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
اسلاید آموزشی ویدئو پروژکتور انواع فر زمان سنج انواع سینی فر لباس کار دستکش نسوز جعبه کمک های اولیه کپسول آتش نشانی				دانش :
			۰۰:۱۵	درجه حرارت پخت انواع شیرینی سنتی
			۰۰:۱۵	مدت زمان پخت شیرینی سنتی
				مهارت :
		۰۰:۱۵		کنترل مدت زمان پخت شیرینی سنتی
		۰۰:۳۰		روشن کردن فروتنظیم درجه حرارت براساس نوع شیرینی سنتی
				نگرش :
	دقت در مراحل انجام کار			
	بهداشت و ایمنی : دقت در انتخاب مواد اولیه سالم و مرغوب استفاده از دستگیره یا دستکش نسوز برای گرفتن ظروف داغ استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی، کلاه یا روسری، دستکش و ماسک مجهر بودن آشپزخانه به کپسول آتش نشانی مجهر بودن آشپزخانه به جعبه کمک های اولیه			
	توجهات زیست محیطی : دفع صحیح زباله ضایعات مجهر بودن کارگاه به تهویه مناسب با مساحت			



	زمان آموزش			عنوان : تهیه خمیر شیرینی مادر
	جمع	عملی	نظری	
	۰۵:۰۰	۰۴:۰۰	۰۱:۰۰	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
اسلاید آموزشی ویدئو پروژکتور آرد شکر نمک بکینگ پودر وانیل زعفران روغن کره تخم مرغ شیر آب کاسه الک اسانس آسیاب همزن لباس کار دستکش نسوز دستکش پلاستیکی بهداشتی کپسول آتش نشانی جعبه کمک های اولیه				دانش : انواع شیرینی هایی که از خمیر مادر تهیه می شود
			۰۱:۰۰	مهارت : تهیه خمیر شیرینی مادر
		۰۲:۰۰		استفاده از اسانس های مختلف و طراحی انواع مدل ها برای شیرینی های متفاوت از خمیر مادر شیرینی
		۰۲:۰۰		نگرش : دقت در مراحل انجام کار دقت در انتخاب مواد اولیه سالم و مرغوب
				ایمنی و بهداشت : استفاده از دستگیره یا دستکش نسوز برای گرفتن ظروف داغ استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی، کلاه یا روسری، دستکش و ماسک مجهر بودن آشپزخانه به کپسول آتش نشانی مجهر بودن آشپزخانه به جعبه کمک های اولیه
				توجهات زیست محیطی : دفع صحیح زباله ضایعات



	زمان آموزش			عنوان : کاربرد انواع قالب ها و سینی ها در تهیه شیرینی سنتی
	جمع	عملی	نظری	
	۱/۵	۱	۰/۵	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
اسلاید آموزشی ویدئو پروژکتور انواع سینی فر انواع قالب لباس کار دستکش پلاستیکی بهداشتی کپسول آتش نشانی جعبه کمک های اولیه				دانش : انواع قالب ها و سینی های کاربردی در شیرینی سنتی اهمیت تمیز بودن قالبها و سینهای مورد استفاده
			۱۵ دقیقه	مهارت : به کار گیری انواع قالب و سینی پرکردن قالب ها و سینی ها
			۱۵ دقیقه	
				نگرش : دقت در مراحل انجام کار دقت در انتخاب مواد اولیه سالم و مرغوب
		۰۰:۳۰		
		۰۰:۳۰		ایمنی و بهداشت : استفاده از دستگیره یا دستکش نسوز برای گرفتن ظروف داغ استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی، کلاه یا روسری، دستکش و ماسک مجهر بودن آشپزخانه به کپسول آتش نشانی مجهر بودن آشپزخانه به جعبه کمک های اولیه
			توجهات زیست محیطی : دفع صحیح زباله ضایعات	



	زمان آموزش			عنوان : تهیه نبات و انواع آب نبات های ایرانی
	جمع	عملی	نظری	
	۰۵:۰۰	۰۳:۰۰	۰۲:۰۰	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
اسلاید آموزشی ویدئو پروژکتور اجاق گاز قابلمه سینی روغن آب شکر هل قند زعفران لباس کار دستکش پلاستیکی کپسول آتش نشانی جعبه کمک های اولیه				دانش :
			۰۲:۰۰	انواع نبات و آب نبات های ایرانی (مفهوم کریستاله شدن)
				مهارت :
				تهیه انواع آبنباتهای ایرانی
		۰۱:۰۰		تهیه آبنبات قیچی
		۰۲:۰۰		تهیه آبنبات هل
				تهیه نبات
				تهیه شاخه نبات
				تهیه کاسه نبات
				نگرش :
			دقت در مراحل انجام کار دقت در انتخاب مواد اولیه سالم و مرغوب	
			ایمنی و بهداشت :	
			استفاده از دستگیره یا دستکش نسوز برای گرفتن ظروف داغ استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی، کلاه یا روسری، دستکش و ماسک مجهر بودن آشپزخانه به کپسول آتش نشانی مجهر بودن آشپزخانه به جعبه کمک های اولیه	
			توجهات زیست محیطی : دفع صحیح زباله ضایعات	



	زمان آموزش			عنوان : تهیه انواع نقل ایرانی
	جمع	عملی	نظری	
	۰۹:۰۰	۰۸:۰۰	۰۱:۰۰	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
اسلاید آموزشی				دانش :
ویدئو پروژکتور			۰۱:۰۰	انواع نقل ایرانی مواد مورد استفاده در تهیه نقل
اجاق گاز				مهارت :
دیگ دوجداره				تهیه نقل
کوره گز پزی	۰۲:۰۰			تهیه نقل بیدمشک
پاتیل مسی	۰۲:۰۰			تهیه نقل ساده
همزن خودکار	۰۲:۰۰			تهیه شکر پنیر
انواع دیس	۰۲:۰۰			نگرش :
دستگاه فرم دهی				دقت در مراحل انجام کار
الک				دقت در انتخاب مواد اولیه سالم و مرغوب
آسیاب				ایمنی و بهداشت :
دستگاه بسته بندی گز				استفاده از دستگیره یا دستکش نسوز برای گرفتن ظروف داغ
آب				استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی، کلاه یا روسری، دستکش و ماسک
شکر				مجهز بودن آشپزخانه به کپسول آتش نشانی
بادکا				مجهز بودن آشپزخانه به جعبه کمک های اولیه
سفیده تخم مرغ				توجهات زیست محیطی :
گزانگبین				دفع صحیح زباله و پساب
شیرخشت				
گلاب				
لباس کار				
دستکش پلاستیکی				
کپسول آتش نشانی				
جعبه کمک های اولیه				



	عنوان :		
	تهیه انواع سوهان ایرانی		
	نظری	عملی	جمع
	۰۴:۰۰	۴	۸
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط		
اسلاید آموزشی ویدئو پروژکتور انواع پاتیل انواع وردنه میزوتخت هنازک کردن چهارپایه مخصوص پاتیل الک نمره ۷۰ ظروف پلاستیکی و فلزی انواع ملاقه آسیاب پیمانه اجاق گاز دیگ پخت و متعلقات آن الک انواع قالب وردنه کوره سوهان پزی همزن خودکار پاتیل بارقسمت میزفرم دهی یاغنچه گیر مشته (شیشه‌های یا فلزی) کنجد عسل دیس وسینی کاسه غنچه گیری آسیاب زعفران ترازو لباس کار دستکش پلاستیکی کپسول آتش نشانی جعبه کمک های اولیه			
	۱۵ دقیقه		
	۱۵ دقیقه		
	۰/۵		
	۰۲:۰۰		
	۰۱:۰۰		
		۰۰:۵۰	
		۰۰:۲۰	
		۰۰:۲۰	
		۰۰:۳۰	
		۰۱:۰۰	
		۰۱:۰۰	
	دانش :		
	انواع سوهان ایرانی		
	مواد مورد استفاده در سوهان		
	نحوه کار با وسایل و ابزار سوهان پزی		
	نحوه تهیه انواع سوهان و مشتقات		
	نحوه کار با کوره		
	مهارت :		
	تهیه سوهان قم		
	تهیه سوهان عسلی		
	تهیه سوهان کنجدی		
	کارامل کردن شکر		
	قالب زدن خمیر		
	استفاده از مشته در تزئین سوهان		
	نگرش :		
	دقت در مراحل انجام کار		
	دقت در انتخاب مواد اولیه سالم و مرغوب		
	ایمنی و بهداشت :		
	استفاده از دستگیره یا دستکش نسوز برای گرفتن ظروف داغ		
	استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی، کلاه یا روسری، دستکش و ماسک		
	مجهر بودن آشپزخانه به کپسول آتش نشانی		
	مجهر بودن آشپزخانه به جعبه کمک های اولیه		
	توجهات زیست محیطی :		
	دفع صحیح زباله ضایعات		



	زمان آموزش			عنوان : تهیه گز، راحت الحلقوم، باسلق و نوغا
	جمع	عملی	نظری	
	۱۲/۴۵	۰۹:۴۵	۳	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
اسلاید آموزشی				دانش :
ویدئو پروژکتور			۰۰:۱۵	انواع گز و موارد مورد استفاده آن
اجاق گاز			۰۰:۱۵	مواد مورد استفاده راحت الحلقوم
دیگدوجداره			۰۰:۱۵	مواد مورد استفاده باسلق
استیل			۰۰:۱۵	مواد مورد استفاده نوغا
کوره گز پزی			۰۰:۱۵	گززعفرانی
انواع پاتیل های مسی			۰۰:۱۵	گزانگشتی
انواع همزن خودکار			۰۰:۱۵	گزاردی
آسیاب			۰۰:۱۵	گزسوهانی
دیس			۰۰:۱۵	گزشکلاتی
سینی			۰۰:۱۵	گزکاکائویی
آرد گندم			۰۰:۱۵	گزعسلی
شکر			۰۰:۱۵	تهیه باسلوق
بادکا			۰۰:۱۵	
گلاب			۰۰:۱۵	
سفیده تخم مرغ			۰۰:۱۵	
مغز پسته		۰۴:۴۵		مهارت :
آب				تهیه انواع گز
ظرف مسی سفید شده				- گز اصفهان
همزن برقی				-
گردو				-نوغا(گز تبریزی)
نشاسته ذرت				تهیه راحت الحلقوم
پودر نارگیل		۰۲:۰۰		
کره		۰۱:۰۰		
کاغذ روغنی				تهیه نوغا
چاقو		۰۲:۰۰		



	زمان آموزش			عنوان : تهیه گز، راحت الحلقوم، باسلق و نوغا
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
یخچال بادام برگه سیلیکونی لباس کار دستکش پلاستیکی کپسول آتش نشانی جعبه کمک های اولیه	نگرش : دقت در مراحل انجام کار دقت در انتخاب مواد اولیه سالم و مرغوب			
	ایمنی و بهداشت : استفاده از دستگیره یا دستکش نسوز برای گرفتن ظروف داغ استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی، کلاه یا روسری، دستکش و ماسک مجهز بودن آشپزخانه به کپسول آتش نشانی مجهز بودن آشپزخانه به جعبه کمک های اولیه			
	توجهات زیست محیطی : دفع صحیح زباله ضایعات			



	زمان آموزش			عنوان : تهیه انواع کلوچه های ایرانی
	جمع	عملی	نظری	
	۰۵:۰۰	۰۴:۰۰	۰۱:۰۰	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
اسلاید آموزشی ویدئو پروژکتور آرد ذرت آرد گندم گردو شکلات قهوه بیکینگ پودر شکر کره تخم مرغ مارمالاد نارگیل وردنه قالب سینی فر روغن مایع فر لباس کار دستکش پلاستیکی کپسول آتش نشانی جعبه کمک های اولیه			۰۱:۰۰	دانش : نحوه تهیه انواع کلوچه مهارت : تهیه انواع کلوچه کلوچه خرمایی کلوچه گردویی کلوچه شکلاتی و...
		۰۴:۰۰		نگرش : دقت در مراحل انجام کار دقت در انتخاب مواد اولیه سالم و مرغوب
				ایمنی و بهداشت : استفاده از دستگیره یا دستکش نسوز برای گرفتن ظروف داغ استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی، کلاه یا روسری، دستکش و ماسک مجهر بودن آشپزخانه به کپسول آتش نشانی مجهر بودن آشپزخانه به جعبه کمک های اولیه
				توجهات زیست محیطی: دفع صحیح زباله ضایعات



	زمان آموزش			عنوان: تهیه انواع باقلوای ایرانی
	جمع	عملی	نظری	
	۰۵:۰۰	۰۴:۰۰	۰۱:۰۰	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
اسلاید آموزشی ویدئو پروژکتور آرد بیکنگ پودر نمک شیر روغن جامد روغن مایع زرده تخم مرغ تخم مرغ ماست نشاسته ذرت کره آب لیمو قالب گلاب تقویت کننده آرد آرد گندم پودر بادام پسته پودر قند هل زعفران شیر شریت قوام آمده کیسه قاشق کیسه نایلونی فر وردنه سینی فر قلم مو همزن دستی الک لیمو ترش آب وانیل شکری جوز هندی نمک قالب مستطیلی فر قلم مو کیسه نایلونی وردنه گوشت کوب لباس کار دستکش پلاستیکی کپسول آتش نشانی جعبه کمک های اولیه			۰/۵	دانش: ماد مورد استفاده در باقلوا
			۰/۵	نحوه تهیه انواع باقلوای ایرانی
				مهارت: تهیه انواع باقلوا
		۰۴:۰۰		<ul style="list-style-type: none"> - باقلوا گل قزوینی - باقلوای بادام - باقلوای گردویی - باقلوا پسته - باقلوا با خمیر مخصوص
	نگرش: دقت در مراحل انجام کار دقت در انتخاب مواد اولیه سالم و مرغوب			
	ایمنی و بهداشت: استفاده از دستگیره یا دستکش نسوز برای گرفتن ظروف داغ استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی، کلاه یا روسری، دستکش و ماسک مجهز بودن آشپزخانه به کپسول آتش نشانی مجهز بودن آشپزخانه به جعبه کمک های اولیه			
	توجهات زیست محیطی: دفع صحیح زباله ضایعات			



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : تهیه انواع شیرینی خشک ایرانی با فر
	جمع	عملی	نظری	
	۱۰	۹	۰۱:۰۰	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
اسلاید آموزشی				دانش :
ویدئو پروژکتور				
بیکنگ پودر			۰۱:۰۰	انواع شیرینی خشک که با فر تهیه می شود
نمک				
شیر				مهارت :
روغن جامد	۰۱:۰۰			تهیه زنجبیلی لقمه ای
روغن مایع	۰۱:۰۰			تهیه آردی نارگیلی
زرده تخم مرغ	۰۱:۰۰			تهیه شیرینی اتابکی
تخم مرغ	۰۱:۰۰			تهیه شیرینی مشهدی
ماست	۰۱:۰۰			شیرینی فندقی
نشاسته ذرت	۰۱:۰۰			شیرینی پسته ای
کره	۰۱:۰۰			شیرینی گزی
آب لیمو	۰۱:۰۰			شیرینی عسلی
قالب	۰۱:۰۰			پفک گردویی
گلاب	۰۱:۰۰			
تقویت کننده آرد				نگرش :
آرد گندم				دقت در مراحل انجام کار
آرد برنج				
پودر بادام				ایمنی و بهداشت :
پودر نارگیل				استفاده از لباس کار تمیز و بهداشتی (روسری یا کلاه، پیش بند یا روپوش ، کفش و دستکش و ماسک)
خرما				وجود جعبه کمک های اولیه
پسته				وجود کپسول آتش نشانی
گردو				
پودر قند				توجهات زیست محیطی :
هل				دفع صحیح ضایعات و زباله ها
زعفران				
جوش شیرین				
پودر کاکائو				

شیر			
شریت قوامآمده			
کیسه			
قاشق			
کیسه نایلونی			
فر			
وردنه			
سینی فر			
قلم مو			
همزن دستی			
الک			
لیمو ترش			
آب			
وانیل شکری			
جوز هندی			
نمک			
قالب مستطیلی			
فر			
قلم مو			
کیسه نایلونی			
وردنه			
گوشت کوب			
لباس کار			
دستکش پلاستیکی			
کپسول آتش نشانی			
جعبه کمک های اولیه			



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۳۴/۵	۳۳/۵	۰۱:۰۰	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			تهیه انواع شیرینی خشک ایرانی بدون فر
				دانش :
اسلاید آموزشی ویدئو پروژکتور اجاق گاز زمان سنج قابلمه تابه آسیاب قاشق همزن روغن کره آرد نمک شکر بکینگ پودر آب شیر ماست زعفران هل کشمش کنجد مغز پسته مغز بادام پودر قند بادکا گلاب تخم مرغ سرکه انگور قالب پنجره ای وردنه قالب مستطیلی لیاس کار دستکش پلاستیکی کپسول آتش نشانی جعبه کمک های اولیه		۰۱:۰۰		تهیه انواع شیرینی خشک ایرانی که بدون فر تهیه می شود (سرخ کردنی) تهیه زولبیا
				مهارت :
		۰۱:۰۰		تهیه حاجی بادام
		۰۱:۰۰		تهیه سابله
		۰۱:۰۰		تهیه بیسکویت کره ای
		۰۱:۰۰		تهیه پادرازی
		۰۱:۰۰		تهیه شیرینی کرکی
		۰۱:۰۰		تهیه شیرینی زعفرانی
		۰۱:۰۰		تهیه سپه سالاری
		۰۱:۰۰		تهیه قرابیه
		۰۱:۰۰		تهیه شیرینی گردویی یا آب دندان
		۰۱:۰۰		تهیه شیرینی مینیاتوری
		۰۱:۰۰		تهیه کلمپه فانتزی
		۰۱:۰۰		تهیه نان چرخی
		۰۱:۰۰		تهیه نان کشمش
		۰۱:۰۰		تهیه قطاب
		۰۱:۰۰		تهیه نان برنجی
		۰۱:۰۰		تهیه نان برنجی یا آب دندان

	۰۲:۰۰		تهیه نان نخودچی قزوین
	۰۱:۰۰		تهیه نارگیلی بازاری
	۰۱:۰۰		تهیه کلمپه کرمان
	۰۲:۰۰		تهیه گردویی بازار
	۰۱:۰۰		تهیه نان چای قزوینی
	۰۱:۰۰		تهیه نخودچی مازندران
	۰۱:۰۰		تهیه قطاب محلی آمل
	۰۱:۰۰		تهیه ملکه بادام
	۰۱:۰۰		تهیه نان پنجره ای
	۰۱:۰۰		تهیه بامیه
	۰۱:۳۰		تهیه ساق عروس
	۰۱:۳۰		تهیه لوز بادام
	۰۱:۳۰		تهیه گوش فیل
	۰۰:۳۰		تهیه پولکی
	۰۰:۳۰		تهیه بادام سوخته
			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)
			وجود جعبه کمک های اولیه
			وجود کپسول آتش نشانی
			توجهات زیست محیطی :
			دفع صحیح ضایعات و زباله ها



- برگه استاندارد تجهیزات

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	ویدئو پروژکتور		۱	
۲	انواع فر		۱	
۳	زمان سنج	زنگ دار	۱	
۴	لباس کار		۱	
۵	دستکش نسوز		۱	
۶	جعبه کمک های اولیه		۱	
۷	کپسول آتش نشانی	متناسب با مساحت	۱	
۸	لباس کار		۱	
۹	دستکش	پلاستیکی بهداشتی	۱	
۱۰	اجاق گاز		۱	
۱۱	دستکش	پلاستیکی	۱	
۱۲	دستگاه فرمدهی		۱	
۱۳	جارو	دستی بلند	۱	
۱۴	جارو	برقی	۱	



ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	اسلاید آموزشی		به تعداد لازم	
۲	انواع سینی	فر	به تعداد لازم	
۳	کاسه		به تعداد لازم	
۴	الک		به تعداد لازم	
۵	آسیاب		به تعداد لازم	
۶	همزن		به تعداد لازم	
۷	انواع قالب	مخصوص فر	به تعداد لازم	
۸	قابلمه		به تعداد لازم	
۹	سینی		به تعداد لازم	
۱۰	نخ		به تعداد لازم	
۱۱	چوب		به تعداد لازم	
۱۲	نوارچسب		به تعداد لازم	
۱۳	دیگ	دوجداره	به تعداد لازم	
۱۴	کوره	گریزی	به تعداد لازم	
۱۵	پاتیل	مسی	به تعداد لازم	
۱۶	همزن	خودکار	به تعداد لازم	
۱۷	انواع	دیس	به تعداد لازم	
۱۸	الک		به تعداد لازم	
۱۹	آسیاب		به تعداد لازم	
۲۰	انواع	پاتیل	به تعداد لازم	
۲۱	انواع وردنه		به تعداد لازم	
۲۲	میز و تخته	مخصوص نازک کردن استیل یا MDF	به تعداد لازم	
۲۳	چهارپایه	مخصوص پاتیل	به تعداد لازم	
۲۴	الک نمره ۷۰		به تعداد لازم	
۲۵	ظروف	پلاستیکی و فلزی	به تعداد لازم	

به تعداد لازم		انواع ملاقه	۲۶
به تعداد لازم		پیمانه	۲۷
به تعداد لازم		هستون	۲۸
به تعداد لازم	مخصوص پخت	دیگ پخت و متعلقات آن	۲۹
به تعداد لازم	(شیشه‌های یا فلزی)	وردنه	۳۰
به تعداد لازم		مشته	۳۱
به تعداد لازم		کاسه غنچه گیری	۳۲
به تعداد لازم		آسیاب زعفران	۳۳
به تعداد لازم		ترازو	۳۴
به تعداد لازم	مسی سفید شده	ظرف	۳۵
به تعداد لازم	برقی	همزن	۳۶
به تعداد لازم	روغنی	کاغذ	۳۷
به تعداد لازم		چاقو	۳۸
به تعداد لازم		برگه سیلیکونی	۳۹
به تعداد لازم		قالب	۴۰
به تعداد لازم	فر	سینی	۴۱
به تعداد لازم	استیل	قاشق	۴۲
به تعداد لازم	نایلونی	کیسه	۴۳
به تعداد لازم		قلم مو	۴۴
به تعداد لازم	دستی	همزن	۴۵
به تعداد لازم		قالب مستطیلی	۴۶
به تعداد لازم		گوشت کوب	۴۷
به تعداد لازم		تابه	۴۸
به تعداد لازم	پنجره ای	قالب	۴۹
به تعداد لازم	ابری	اسکاج	۵۰
به تعداد لازم	ظرفشویی	سیم	۵۱
به تعداد لازم	ظرفشویی	دستکش	۵۲
به تعداد لازم	رختشویی	پودر	۵۳
به تعداد لازم	کاغذی	دستمال	۵۴
به تعداد لازم	مخصوص گاز پاک کن	اسپری	۵۵

	به تعداد لازم		خوشبو کننده هوا	۵۶
	به تعداد لازم	اسپری	حشره کش	۵۷
	به تعداد لازم	کم مصرف	لامپ	۵۸
	به تعداد لازم		وایتکس بزرگ	۵۹
	به تعداد لازم		کیسه زباله	۶۰
	به تعداد لازم		کیسه فریزر	۶۱
	به تعداد لازم		کیسه دسته دار	۶۲
	به تعداد لازم		دستمال حوله ای	۶۳



ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	آرد	سالم، تازه و بهداشتی	به مقدار لازم	
۲	شکر	سالم، تازه و بهداشتی	به مقدار لازم	
۳	نمک	سالم، تازه و بهداشتی	به مقدار لازم	
۴	بکینگ پودر	سالم، تازه و بهداشتی	به مقدار لازم	
۵	وانیل	سالم، تازه و بهداشتی	به مقدار لازم	
۶	زعفران	سالم، تازه و بهداشتی	به مقدار لازم	
۷	روغن	سالم، تازه و بهداشتی	به مقدار لازم	
۸	کره	سالم، تازه و بهداشتی	به مقدار لازم	
۹	تخم مرغ	سالم، تازه و بهداشتی	به مقدار لازم	
۱۰	شیر	سالم، تازه و بهداشتی	به مقدار لازم	
۱۱	آب	سالم، تازه و بهداشتی	به مقدار لازم	
۱۲	اسانس	سالم، تازه و بهداشتی	به مقدار لازم	
۱۳	هل	سالم، تازه و بهداشتی	به مقدار لازم	
۱۴	قند	سالم، تازه و بهداشتی	به مقدار لازم	
۱۵	شکر	سالم، تازه و بهداشتی	به مقدار لازم	
۱۶	بادکا	سالم، تازه و بهداشتی	به مقدار لازم	
۱۷	سفیده تخم مرغ	سالم، تازه و بهداشتی	به مقدار لازم	
۱۸	گزانگبین	سالم، تازه و بهداشتی	به مقدار لازم	
۱۹	شیرخشت	سالم، تازه و بهداشتی	به مقدار لازم	
۲۰	گلاب	سالم، تازه و بهداشتی	به مقدار لازم	
۲۱	کوره سوهان پزی	سالم، تازه و بهداشتی	به مقدار لازم	
۲۲	آرد گندم	سالم، تازه و بهداشتی	به مقدار لازم	
۲۳	بادکا	سالم، تازه و بهداشتی	به مقدار لازم	
۲۴	سفیده تخم مرغ	سالم، تازه و بهداشتی	به مقدار لازم	
۲۵	مغز پسته	سالم، تازه و بهداشتی	به مقدار لازم	
۲۶	گردو	سالم، تازه و بهداشتی	به مقدار لازم	
۲۷	نشاسته ذرت	سالم، تازه و بهداشتی	به مقدار لازم	

به مقدار لازم	سالم، تازه و بهداشتی	پودر نارگیل	۲۸
به مقدار لازم	سالم، تازه و بهداشتی	بادام	۲۹
به مقدار لازم	سالم، تازه و بهداشتی	آرد ذرت	۳۰
به مقدار لازم	سالم، تازه و بهداشتی	شکلات	۳۱
به مقدار لازم	سالم، تازه و بهداشتی	قهوه	۳۲
به مقدار لازم	سالم، تازه و بهداشتی	بیکنینگ پودر	۳۳
به مقدار لازم	سالم، تازه و بهداشتی	مارمالاد	۳۴
به مقدار لازم	سالم، تازه و بهداشتی	نارگیل	۳۵
به مقدار لازم	سالم، تازه و بهداشتی	روغن مایع	۳۶
به مقدار لازم	سالم، تازه و بهداشتی	روغن جامد	۳۷
به مقدار لازم	سالم، تازه و بهداشتی	زرده تخم مرغ	۳۸
به مقدار لازم	سالم، تازه و بهداشتی	ماست	۳۹
به مقدار لازم	سالم، تازه و بهداشتی	آب لیمو	۴۰
به مقدار لازم	سالم، تازه و بهداشتی	تقویت کننده آرد	۴۱
به مقدار لازم	سالم، تازه و بهداشتی	پودر بادام	۴۲
به مقدار لازم	سالم، تازه و بهداشتی	پسته	۴۳
به مقدار لازم	سالم، تازه و بهداشتی	پودر قند	۴۴
به مقدار لازم	سالم، تازه و بهداشتی	شربت قوام‌آمده	۴۵
به مقدار لازم	سالم، تازه و بهداشتی	لیمو ترش	۴۶
به مقدار لازم	سالم، تازه و بهداشتی	وانیل شکری	۴۷
به مقدار لازم	سالم، تازه و بهداشتی	جوز هندی	۴۸
به مقدار لازم	سالم، تازه و بهداشتی	آرد برنج	۴۹
به مقدار لازم	سالم، تازه و بهداشتی	خرما	۵۰
به مقدار لازم	سالم، تازه و بهداشتی	جوش شیرین	۵۱
به مقدار لازم	سالم، تازه و بهداشتی	پودر کاکائو	۵۲
به مقدار لازم	سالم، تازه و بهداشتی	کشمش	۵۳
به مقدار لازم	سالم، تازه و بهداشتی	کنجد	۵۴
به مقدار لازم	سالم، تازه و بهداشتی	مغز بادام	۵۵
به مقدار لازم	سالم، تازه و بهداشتی	سرکه انگور	۵۶
به مقدار لازم	سالم، تازه و بهداشتی	عسل	۵۷
به مقدار لازم	سالم، تازه و بهداشتی	چای	۵۸



- 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 / مؤلفین	مترجم / مترجمین	محل نشر	ناشر	توضیحات
	ندارد						