

معاونت پژوهش، برنامه‌ریزی و سنجش مهارت

دفتر پژوهش، طرح و برنامه‌ریزی درسی

استاندارد آموزش شایستگی شیرینی پزی بدون فر (اجاق کاری)

گروه شغلی

خدمات تغذیه ای

کد ملی آموزش شایستگی

۷	۵	۱	۲	۲	۰	۶	۷	۰	۳	۱	۰	۰	۲	۱
ISCO-۰۸				سطح مهار ت	شناسه گروه			شناسه شغل			شناسه شایستگی			نسخه

۱/۱/۶۶/۶۸-۷

تاریخ تدوین استاندارد: ۹۳/۷/۱



خلاصه برنامه درسی

<p>تعریف مفاهیم سطوح یادگیری</p> <p>آشنایی: به مفهوم داشتن اطلاعات مقدماتی/شناسایی: به مفهوم داشتن اطلاعات کامل/ اصول: به مفهوم میانی مطالب نظری/ توانایی: به مفهوم قدرت انجام کار</p>																								
<p>مشخصات عمومی شغل (براساس کاربرگ صفر)</p> <p>شیرینی پز شیرینی های بدون فر کسی است که پس از گذراندن دوره های آموزشی لازم قادر به تشخیص ابزار و تجهیزات مورد نیاز برای این حرفه باشد. با کاربرد صحیح از مواد اولیه مورد نیاز در هر فرمولاسیون انواع شیرینی های بدون فر را تهیه نموده و شرایط نگهداری صحیح را تا زمان مصرف ایجاد کند.</p>																								
<p>ویژگی های کارآموزورودی (براساس کاربرگ ۱۱)</p> <p>حداقل میزان تحصیلات: سوم راهنمایی و ۲ سال سابقه کار</p> <p>حداقل توانایی جسمی: سلامت کامل جسمانی و روانی</p> <p>مهارت های پیش نیاز این استاندارد: ندارد</p>																								
<p>طول دوره آموزشی (براساس کاربرگ ۶ و ۱۳)</p> <table border="0"> <tr> <td>طول دوره آموزش</td> <td>:</td> <td>۶۰</td> <td>ساعت</td> </tr> <tr> <td>- زمان آموزش نظری</td> <td>:</td> <td>۱۸</td> <td>ساعت</td> </tr> <tr> <td>- زمان آموزش عملی</td> <td>:</td> <td>۴۲</td> <td>ساعت</td> </tr> <tr> <td>- زمان کارآموزی در محیط کار</td> <td>:</td> <td>-</td> <td>ساعت</td> </tr> <tr> <td>- زمان اجرای پروژه</td> <td>:</td> <td>-</td> <td>ساعت</td> </tr> <tr> <td>- زمان سنجش مهارت</td> <td>:</td> <td>-</td> <td>ساعت</td> </tr> </table>	طول دوره آموزش	:	۶۰	ساعت	- زمان آموزش نظری	:	۱۸	ساعت	- زمان آموزش عملی	:	۴۲	ساعت	- زمان کارآموزی در محیط کار	:	-	ساعت	- زمان اجرای پروژه	:	-	ساعت	- زمان سنجش مهارت	:	-	ساعت
طول دوره آموزش	:	۶۰	ساعت																					
- زمان آموزش نظری	:	۱۸	ساعت																					
- زمان آموزش عملی	:	۴۲	ساعت																					
- زمان کارآموزی در محیط کار	:	-	ساعت																					
- زمان اجرای پروژه	:	-	ساعت																					
- زمان سنجش مهارت	:	-	ساعت																					
<p>روش ارزیابی مهارت کارآموز (براساس کاربرگ ۷)</p> <p>۱- امتیاز سنجش نظری (دانش فنی): ۲۵٪</p> <p>۲- امتیاز سنجش عملی: ۷۵٪</p> <p>۲-۱- امتیاز سنجش مشاهده ای: ۱۰٪</p> <p>۲-۲- امتیاز سنجش نتایج کار عملی: ۶۵٪</p>																								
<p>ویژگیهای نیروی آموزشی (براساس کاربرگ ۱۲)</p> <p>حداقل سطح تحصیلات:</p> <p>دیپلم + ۳ سال سابقه کار مرتبط + دارای کارت مربیگری سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور + پداگوژی</p>																								



شماره	شرح	زمان آموزش		
		نظری	عملی	جمع
۱	<p>توانایی پاک کردن و شستشوی مواد مصرفی</p> <p>۱-۱ آشنایی با مواد مصرفی مورد نیاز</p> <p>۱-۲ آشنایی با وسایل پاک کردن مواد مصرفی</p> <p>۱-۳ آشنایی با وسایل شستشوی مواد مصرفی</p> <p>۱-۴ شناسایی اصول پاک کردن مواد مصرفی</p> <p>۱-۵ شناسایی اصول شستشوی مواد مصرفی</p>	۰/۵	۰/۵	۱
۲	<p>توانایی توزین مواد اولیه شیرینی های بدون فر</p> <p>۱-۲ آشنایی با انواع ترازوها</p> <p>۲-۲ شناسایی واحدهای اندازه گیری</p> <p>۲-۳ شناسایی اصول توزین مواد اولیه شیرینی پزی (آرد ، شکر ، روغن ها ، کره ها ، پودرها ، اسانس های مختلف ، تخم مرغ ، مربا و انواع آن ، قهوه و کاکائو ، خشکبار و مغزها)</p>	۰/۵	۰/۵	۱
۳	<p>توانایی اندازه گیری حجم مواد مصرفی در شیرینی های بدون فر</p> <p>۳-۱ آشنایی با واحد اندازه گیری</p> <p>۳-۲ آشنایی با وسایل اندازه گیری حجم مواد</p> <p>۳-۳ شناسایی اصول اندازه گیری حجم مواد مصرفی در شیرینی های بدون فر (اسانس ها ، شیر و انواع آن ، روغن مایع و انواع آن ، شیره و انواع آن ، عصاره و انواع آن ، آب و انواع میوه جات</p>	۰/۵	۰/۵	۱



شماره	شرح	زمان آموزش		
		نظری	عملی	جمع
۴	توانایی الک کردن مواد مصرفی آشنایی با الک و انواع آن شناسایی اصول الک کردن مواد مصرفی در شیرینی آشنایی با اهداف الک کردن	۰/۵	۰/۵	۱
۵	توانایی آسیاب کردن مواد مورد نیاز آشنایی با انواع آسیاب و کاربرد آن ها شناسایی اصول آسیاب کردن مواد اولیه مورد نیاز	۰/۵	۰/۵	۱
۶	توانایی مخلوط کردن مواد اولیه و تهیه شیرینی آشنایی با مواد تشکیل دهنده انواع شیرینی های بدون فر آشنایی با میزان مواد مورد مصرف در شیرینی های بدون فر آشنایی با روش های مختلف مخلوط کردن مواد اولیه شناسایی اصول کار با ابزار مخلوط کردن مواد اولیه شناسایی اصول انواع فرمولاسیون شیرینی های بدون فر	۳	۸	۱۰
۷	توانایی قالب گیری و فرم دادن به مواد شناسایی اصول پهن کردن و بریدن خمیر آشنایی با انواع قالب و ماسوره برای شیرینی پزی های بدون فر	۰/۵	۰/۵	۱



شماره	شرح	زمان آموزش		
		نظری	عملی	جمع
۷-۳	شناسایی اصول کاربرد قالب ، قیف و ماسوره برای فرم دادن به بعضی از شیرینی های بدون فر			
۸	توانایی سرخ کردن شیرینی در روغن آشنایی با انواع و روغن ها و حرارت مناسب شناسایی اصول سرخ کردن انواع شیرینی های بدون فر	۱	۲/۵	۳
۹	توانایی تهیه انواع شیرینی بدون فر طبق دستورالعمل میکادو ، برشتوک ، پنجره ای ، گوش فیل ، انواع لوزها ، زولبیا و بامیه ، سوهان عسلی ، سوهان مغزدار ، بادام سوخته ، گل کلم ، خاتون پنجره ای ، انواع حلواها ، مسقطی ، یخ در بهشت ، شکلات مغزدار ، شکلات خاص، دونات ، پیراشکی ، راحت الحلقوم ، باسلوق	۴	۲۲	۲۶
۱۰	توانایی روشن کردن گاز و تنظیم درجه حرارت گاز بر اساس نوع شیرینی آشنایی با حرارت پخت انواع شیرینی ها بدون فر شناسایی اصول روشن کردن گاز و تنظیم حرارت بر اساس نوع شیرینی	۱	۰/۵	۱



شماره	شرح	زمان آموزش		
		نظری	عملی	جمع
۱۱	توانایی کنترل مدت زمان سرخ شدن شیرینی ها ۱۱-۱ آشنایی با مدت زمان لازم برای سرخ شدن شیرینی های مختلف ۱۱-۲ شناسایی اصول کنترل مدت سرخ شدن شیرینی	۰/۵	۰/۵	۱
۱۲	توانایی خنک کردن شیرینی ها ۱۲-۱ آشنایی با روش های خشک کردن شیرینی های سرخ شده	۰/۵	۰/۵	۱
۱۳	توانایی نگهداری شیرینی آماده شده ۱۳-۱ آشنایی با شرایط نگهداری شیرینی های بدون فر ۱۳-۲ شرایط محیطی و مدت زمان نگهداری ۱۳-۳ شناسایی اصول بسته بندی شیرینی های آماده شده	۲	۲	۳
۱۴	توانایی بکارگیری ضوابط ایمنی و بهداشت کار در محیط کار ۱۴-۱ آشنایی با وسایل حفاظت فردی ۱۴-۲ آشنایی با بیماری های ناشی از شغل و شیوه پیشگیری از آن ۱۴-۳ آشنایی با علل بروز حوادث شغلی و شیوه پیشگیری از آن ۱۴-۴ آشنایی با جعبه کمک های اولیه ۱۴-۵ شناسایی اصول انجام بعضی کمک های اولیه ۱۴-۶ آشنایی با ایمنی و بهداشت فردی ۱۴-۷ آشنایی با بیماری های مسری و روش های سرایت و علائم آن ، طریقه پیشگیری از آن ۱۴-۸ آشنایی با ایمنی و بهداشت کاری در ارتباط با بسته بندی و آلودگی های ثانویه	۳	۳	۶



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

نام شغل: شی‌رنی پزی بدون فر (اجاق کار)

لیست تجهیزات رشته (براساس کاربرد شماره ۸)

ردیف	تجهیزات (یک واحد)	مشخصات فنی	تعداد کاربر استاندارد (نفر)	عمر مفید و استاندارد	ملاحظات
۱	اجاق گاز	۴ شعله	۲ عدد	-	-
۲	یخچال	۱۲ فوت	۱ عدد	-	-
۳	فری زر	۱۲ فوت	۱ عدد	-	-
۴	تلویزیون	۲۴ اینچ	۱ عدد	-	-
۵	وی‌دئو	۱	۱ دستگاه	-	-
۶	می‌ز مدی‌ریت	چوبی	۱ عدد	-	-
۷	صندلی گردون	چوبی	۱ عدد	-	-
۸	صندلی منشی	چوبی	۱ عدد	-	-
۹	می‌ز منشی	چوبی	۱ عدد	-	-
۱۰	می‌ز کار	استیل	۱ عدد	-	-
۱۱	صندلی هنرچو	چوبی یا فلزی	۱۵ عدد	-	-
۱۲	کیسول آتش نشانی	-	۱ عدد	-	-
۱۳	جعبه کمک‌های اولیه	-	۱ عدد	-	-
۱۴	کولر	آبی یا گازی	۱ عدد	-	-
۱۵	پنکه	-	۱ عدد	-	-
۱۶	بخاری یا شوفاژ	-	۱ دستگاه	-	-
۱۷	خمی‌رگیر	صنعتی	۱ عدد	-	-
۱۸	همزن برقی	نی‌مه صنعتی	۲ عدد	-	-
۱۹	آسیاب برقی	-	۱ عدد	-	-
۲۰	مخلوط‌کن	-	۱ عدد	-	-
۲۱	سماور برقی	-	۱ عدد	-	-
۲۲	سرخ‌کن	نی‌مه صنعتی	۱ دستگاه	-	-
۲۳	کتابخانه	جلدی	۱ عدد	-	-



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

نام شغل: شی‌رنی پزی بدون فر (اجاق کار)

لیست تجهیزات رشته (براساس کاربرد شماره ۸)

ردیف	تجهیزات (یک واحد)	مشخصات فنی	تعداد کاربر استاندارد (نفر)	عمر مفید و استاندارد	ملاحظات
۲۴	ساعت	دی‌واری	۱ عدد	-	-
۲۵	تخته‌وایت برد	۱۵۰۰ × ۱۰۰	۱ عدد	-	-
۲۶	هواکش	متوسط	۱ عدد	-	-
۲۷	سینک ظرفشویی	معمولی	۲ عدد	-	-
۲۸	گوشی تلفن	رومی‌زی	۱ عدد	-	-
۲۹	مای‌کروویو	۴۲ لیتری	۱ عدد	-	-

لیست ابزار رشته (براساس کاربرد شماره ۸)

ردیف	ابزار (یک واحد)	مشخصات فنی	تعداد کاربر استاندارد (نفر)	عمر مفید و استاندارد	ملاحظات
۱	ماسوره	در اشکال مختلف	۳ عدد	-	-
۲	همزن	دستی	۴ عدد	-	-
۳	کاسه استیل	در سایزهای مختلف	۲ عدد	-	-
۴	کاسه پیرکس	در سایزهای مختلف	۲ عدد	-	-
۵	قیف	در سایزهای مختلف	۲ عدد	-	-
۶	سینی مخصوص	در سایزهای مختلف	۴ عدد	-	-
۷	آبکش	متوسط	۲ عدد	-	-
۸	وردنه	خاردار	۳ عدد	-	-
۹	پالت	استیل	۳ عدد	-	-
۱۰	پی‌مانه اندازه‌گیری	در اندازه‌های مختلف	۳ عدد	-	-
۱۱	کیسه	در اندازه‌های معمولی	۱ عدد	-	-
۱۲	جای ادویه	متوسط	۳ عدد	-	-
۱۳	قاشق چوبی	متوسط	۳ عدد	-	-



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

نام شغل : شی‌رنی پزی بدون فر (اجاق کار)

لیست ابزار رشته (بر اساس کاربرد شماره ۸)

ردیف	ابزار (یک واحد)	مشخصات فنی	تعداد کاربر استاندارد (نفر)	عمر مفید و استاندارد	ملاحظات
۱۴	کفگی ر و ملاقه	استیل	۲ عدد	-	-
۱۵	سطل آشغال	پلاستیکی	۲ عدد	-	-
۱۶	دستکش	پلاستیکی	۲ بسته	-	-
۱۷	روپوش	پارچه ای	۱ عدد	-	-
۱۸	پیش بند	پارچه ای	۱ عدد	-	-
۱۹	دمپایی	پارچه ای	۱ عدد	-	-
۲۰	انواع کاردها	استیل	۲ عدد	-	-
۲۱	سرویس چای خوری	پینی ۶ نفره	۱ سری	-	-
۲۲	دستکش ای‌منی	-	۱ جفت	-	-

لیست مواد مصرفی رشته (بر اساس کاربرد شماره ۸)

ردیف	مواد مصرفی	مشخصات	تعداد کاربر استاندارد (نفر)	ملاحظات
۱	آرد سفید	-	۱۰ کی‌لو	-
۲	آرد نخودچی	-	۵ کی‌لو	-
۳	نشاسته ذرت	-	۲ کی‌لو	-
۴	شکر	-	۵ کی‌لو	-
۵	پودر قند	-	۵ کی‌لو	-
۶	بکینگ پودر	-	۱۰۰ گرم	-
۷	دارچین	-	۲۰۰ ورق	-
۸	هل	-	۱۰۰ گرم	-
۹	خمیر مایع	-	۲۰۰ گرم	-
۱۰	آبلی‌مو	-	۲ شی‌شه	-
۱۱	وانیل	-	۵۰ گرم	-



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

نام شغل: شی‌رنی پزی بدون فر (اجاق کار)

لیست مواد مصرفی رشته (بر اساس کاربرد شماره ۸)

ردیف	مواد مصرفی	مشخصات	تعداد کاربرد استاندارد (نفر)	ملاحظات
۱۲	پودر نارگیل	-	۲۰۰ گرم	-
۱۳	ژلاتین	-	۱۰۰ گرم	-
۱۴	کاکائو	-	۱۰۰ گرم	-
۱۵	قهوه فوری	-	۱۰۰ گرم	-
۱۶	پودر پسته	-	۱۰۰ گرم	-
۱۷	پودر بادام	-	۲۰۰ گرم	-
۱۸	مغز گردو	-	۵۰۰ گرم	-
۱۹	خامه	-	۵۰۰ گرم	-
۲۰	بادکا	-	۲۰۰ گرم	-
۲۱	تخم مرغ	-	۲ بسته	-
۲۲	شی‌ر	-	۱ لی‌تر	-
۲۳	کنجد	-	۱۰۰ گرم	-
۲۴	شکلات	تخته ای	۵۰۰ گرم	-
۲۵	روغن	مایع	۱ لی‌تر	-
۲۶	کره	-	۵۰۰ گرم	-
۲۷	مارگارین	جامد	۵۰۰ گرم	-
۲۸	کلاف	-	۱ متر	-
۲۹	زعفران	-	۲ مثقال	-
۳۰	نمک طعام	-	۱ بسته	-
۳۱	پودر ژله	-	۵ بسته	-