

معاونت پژوهش، برنامه‌ریزی و سنجش مهارت

دفتر پژوهش، طرح و برنامه‌ریزی درسی

# استاندارد آموزش شغل

## دسرساز بین المللی

### گروه شغلی

## خدمات تغذیه ای

کد ملی آموزش شغل

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

۱۱/۸۸/۳۷/۱/۱  
۷-۷۶/۳۷/۱/۱

تاریخ تدوین استاندارد : ۸۷/۱/۱



## خلاصه استاندارد

<p><b>تعریف مفاهیم سطوح یادگیری</b></p> <p>آشنایی: به مفهوم داشتن اطلاعات مقدماتی/شناسایی: به مفهوم داشتن اطلاعات کامل/ اصول: به مفهوم مبانی مطالب نظری/ توانایی: به مفهوم قدرت انجام کار</p>
<p><b>مشخصات عمومی شغل :</b></p> <p>دسر ساز بین المللی کسی است که از عهده تشخیص مواد اولیه و ابزار کار مناسب دسر سازی برآید و بتواند با استفاده از روش های صحیح و رعایت توالی انجام کار و رعایت نکات بهداشتی دسر هایی با کیفیت مطلوب تهیه کند.</p>
<p><b>ویژگی های کارآموز ورودی :</b></p> <p>حداقل میزان تحصیلات : پایان دوره اول متوسطه</p> <p>حداقل توانایی جسمی : توانایی جسمی کامل</p> <p>مهارت های پیش نیاز این استاندارد : ندارد</p>
<p><b>طول دوره آموزشی :</b></p> <p>طول دوره آموزش : ۱۵۰ ساعت</p> <p>- زمان آموزش نظری : ۳۴ ساعت</p> <p>- زمان آموزش عملی : ۱۱۶ ساعت</p> <p>- زمان کارآموزی در محیط کار : - ساعت</p> <p>- زمان اجرای پروژه : - ساعت</p> <p>- زمان سنجش مهارت : - ساعت</p>
<p><b>روش ارزیابی مهارت کارآموز :</b></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><b>ویژگیهای نیروی آموزشی :</b></p> <p>حداقل سطح تحصیلات : دیپلم با دو سال سابقه کار موثر با آزمون عملی و کتبی و پداگوژی</p> <p>فوق دیپلم با یکسال سابقه کار موثر با آزمون عملی و کتبی و پداگوژی</p> <p>کارشناسی با ۶ ماه سابقه کار موثر با آزمون عملی و کتبی و پداگوژی</p>



ردیف	عنوان توانایی
۱	توانایی تشخیص مواد اولیه مناسب و کاربرد ابزار و ظروف دسر سازی بین المللی
۲	توانایی تشخیص تهیه مواد اولیه مناسب برای خرید ، حفظ و نگهداری آن تا زمان مصرف
۳	توانایی اندازه گیری مواد اولیه دسر
۴	توانایی روشن کردن فر و تنظیم درجه فر جهت پخت بر اساس نوع آن
۵	توانایی تشخیص و کاربرد خامه در دسر
۶	توانایی آماده کردن مخلوط زرده تخم مرغ با مواد افزودنی طبق فرمول
۷	توانایی آماده کردن سفیده تخم مرغ و مخلوط کردن آن
۸	توانایی تهیه چندین نوع دسر بین المللی
۹	توانایی تهیه بستنی و موارد مصرف آن
۱۰	توانایی تهیه انواع کرم
۱۱	توانایی خنک کردن و برگرداندن دسر
۱۲	توانایی رعایت نکات حفاظتی و ایمنی و بهداشت کار



### نام شغل : دسر ساز بین المللی

سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور

### اهداف و ریز برنامه درسی

شماره	شرح	زمان آموزش		
		نظری	عملی	جمع
۱	<p>توانایی تشخیص تهیه مواد اولیه مناسب برای خرید ، حفظ و نگهداری آن تا زمان مصرف</p> <p>۱-۱ شناسایی اصول روشهای تشخیص مواد اولیه تازه و سالم</p> <p>۱-۲ آشنایی با تخم مرغ سالم و وزن مطابق با استاندارد</p> <p>۱-۳ آشنایی با عوامل آلوده کننده و موثر در فساد مواد اولیه</p> <p>۱-۴ شناسایی عوامل تأثیر گذار بر کیفیت طعم فرآورده نهایی</p> <p>۱-۵ آشنایی با اصول نگهداری مواد اولیه تا زمان مصرف</p> <p>- شناسایی یخچال و فریزر و انبارهایی که مواد اولیه در آن نگهداری میشود</p> <p>۱-۶ شناسایی اصول بهداشتی برای بسته بندی و نگهداری</p>	۵	۱/۵	۶/۵
۲	<p>توانایی تشخیص مواد اولیه مناسب و کاربرد ابزار و ظروف دسر سازی بین المللی</p> <p>۲-۱ شناسایی اصول مواد ژل کننده ، ژلاتین (پودر - ورقه) ، آگارو.....</p> <p>۲-۲ شناسایی انواع مواد پف دهنده (طبیعی ، غیر طبیعی) بکینگ پودر ، سفیده تخم مرغ - کرم تارتار - جوش شیرین</p> <p>۲-۳ شناسایی اصول کار با مواد ژل کننده</p> <p>۲-۴ شناسایی دمای مناسب برای افزودن مواد ژل کننده</p> <p>۲-۵ شناسایی اصول کار با مواد پف کننده</p> <p>۲-۶ شناسایی شیر و تشخیص سالم بودن آن</p> <p>۲-۷ شناسایی شکر سفید و قهوه ای و پودر قند با کیفیت مناسب برای دسر</p> <p>۲-۸ شناسایی اصول تشخیص تخم مرغ سالم از ناسالم</p> <p>۲-۹ آشنایی با نشاسته و شناخت انواع آن</p>	۲	۰/۵	۲/۵



## نام شغل: دسر ساز بین المللی

سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور

## اهداف و ریز برنامه درسی

شماره	شرح	زمان آموزش		
		نظری	عملی	جمع
۲-۱۰	آشنایی آرد			
۲-۱۱	آشنایی با پودر کاکائو با وانیل ، نمک			
۲-۱۲	آشنایی با پودر قهوه یا قهوه سریع (نسافه)			
۲-۱۳	شناسایی بکینگ پودر با کیفیت مناسب			
۲-۱۴	شناسایی عسل و تشخیص کیفیت مناسب			
۲-۱۵	شناسایی انواع شکلات و تشخیص کیفیت مناسب			
۲-۱۶	شناسایی انواع اسانس مناسب برای دسر			
۲-۱۷	شناسایی با کره با کیفیت مناسب			
۲-۱۸	آشنایی با کاربرد نمک			
۲-۱۹	شناسایی کیفیت مناسب برخی مواد اولیه : گردو ، بادام ، خلال بادام ، پسته ، خلال پسته ، .....			
۲-۲۰	آشنایی با کاربرد آلبیمو			
۲-۲۱	شناسایی اصول انتخاب نوع ابزار و کاربرد آن در دسر سازی - انتخاب نوع ابزار مورد استفاده - کاربرد صحیح ابزار کار			
۲-۲۲	شناسایی انواع شربت و سس مورد استفاده در دسر			
۳	<b>توانایی اندازه گیری مواد اولیه دسر</b>	۱	۲	۳
۳-۱	شناسایی انواع ترازو			
۳-۲	آشنایی با واحد های اندازه گیری وزن و حجم			
۳-۳	شناسایی اصول اندازه گیری مواد اولیه مورد نیاز برای فرمول مورد نظر (جامد و مایع)			



شماره	شرح	زمان آموزش		
		نظری	عملی	جمع
۴	توانایی روشن کردن فر و تنظیم درجه فر جهت و پخت بر اساس نوع آن ۴-۱ آشنایی با تنظیم درجه حرارت های فر بر اساس نوع آن ۴-۲ شناسایی اصول روشن کردن فر ۴-۳ آشنایی با درجه حرارت پخت	۱	۱	۲
۵	توانایی تشخیص و کاربرد خامه در دسر ۵-۱ شناسایی انواع خامه ۵-۲ شناسایی اصول فرم دهی خامه ۵-۳ شناسایی اصول کار با خامه برای تزئین با ابزار کار مخصوص ۵-۴ شناسایی اصول رنگ آمیزی خامه تزئینی با رنگهای مجاز خوراکی ۵-۵ شناسایی اصول رعایت مواد بهداشتی ضمن کار با خامه ۵-۶ شناسایی دمای مناسب دسر برای اضافه کردن خامه	۱/۵	۴	۵/۵
۶	توانایی آماده کردن مخلوط زرده تخم مرغ با مواد افزودنی طبق فرمول ۶-۱ شناسایی اصول فرمول افزودنی به زرده تخم مرغ ۶-۲ شناسایی اصول به عمل آوردن زرده تخم مرغ ۶-۳ شناسایی دمای ترکیب مناسب شیر و زرده تخم مرغ مورد استفاده برای فرمول مورد نظر	۰/۵	۲	۲/۵
۷	توانایی آماده کردن سفیده تخم مرغ و مخلوط کردن آن ۷-۱ آشنایی با انتخاب ظرف مورد نیاز ۷-۲ شناسایی اصول هم زدن سفیده و زمان اضافه نمودن کرم تارتار و شکر	۰/۵	۱/۵	۲



شماره	شرح	زمان آموزش		
		نظری	عملی	جمع
۷-۳	شناسایی اندازه فرم گرفتن سفیده			
۷-۴	شناسایی مخلوط نمودن سفیده با مواد دیگر			
۸	<b>توانایی تهیه چیدن نوع دسر بین‌المللی</b>	۹	۶۰	۶۹
۸-۱	شناسایی اصول تهیه و نوع شارلوت (شارلوت سنتی و شارلوت شکلاتی)			
۸-۲	شناسایی اصول تهیه پای 'تارت و مواد پرکننده			
۸-۳	شناسایی اصول تهیه دسر ژلاتینی طبق اصول صحیح			
۸-۴	شناسایی اصول انتخاب روش مناسب برای بستن دسر(فریزر. یخچال)			
۸-۵	شناسایی اصول تهیه کیک پنیری 'لیموئی' شاه توت			
۸-۶	شناسایی اصول تهیه بنیه میوه			
۸-۷	شناسایی اصول تهیه پلمبیه			
۸-۸	شناسایی اصول تهیه ژله میوه			
۸-۹	شناسایی اصول تهیه کرپ			
۸-۱۰	شناسایی اصول تهیه سالاد میوه			
۸-۱۱	شناسایی اصول تهیه دسر ماست			
۸-۱۲	شناسایی اصول تهیه سنت اونوره			
۸-۱۳	شناسایی اصول تهیه سوفله شکلات			
۸-۱۴	شناسایی اصول تهیه موس شکلات			
۸-۱۵	شناسایی اصول تهیه کاستارد			
۸-۱۶	شناسایی اصول تهیه فروماژها			
۸-۱۷	شناسایی اصول تهیه سوفله			
۸-۱۸	شناسایی اصول تهیه کیک بستنی			



### نام شغل: دسر ساز بین المللی

سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور

### اهداف و ریز برنامه درسی

شماره	شرح	زمان آموزش		
		نظری	عملی	جمع
۸-۱۹	شناسایی اصول تهیه پیچملبا			
۸-۲۰	شناسایی اصول تهیه دسر آلاسکا بستنی			
۸-۲۱	شناسایی اصول تهیه ترامیسو			
۸-۲۲	شناسایی اصول تهیه مار مالاد			
	- زرد آلو			
	- توت فرنگی			
۹	<b>توانایی تهیه بستنی و موارد مصرف آن</b>	۱	۱۱	۱۲
۹-۱	شناسایی اصول تهیه بستنی توت فرنگی			
۹-۲	شناسایی اصول تهیه بستنی شاه توت			
۹-۳	شناسایی اصول تهیه بستنی کارامل			
۹-۴	شناسایی اصول تهیه بستنی خامه ای			
۹-۵	شناسایی اصول تهیه بستنی با میوه			
۹-۶	شناسایی اصول تهیه بستنی با شکلات			
۹-۷	شناسایی اصول تهیه بستنی سو خاری			
۱۰	<b>توانایی تهیه انواع کرم</b>	۲	۲۴	۲۶
۱۰-۱	شناسایی اصول تهیه کرم آناناس			
۱۰-۲	شناسایی اصول تهیه انواع کرم باواریا (وانیلی و کاکائویی)			
۱۰-۳	شناسایی اصول تهیه کرم پرتغال			
۱۰-۴	شناسایی اصول تهیه کرم طالبی			
۱۰-۵	شناسایی اصول تهیه کرم موز			
۱۰-۶	شناسایی اصول تهیه کرم کارامل			
۱۰-۷	شناسایی اصول تهیه کرم میوه دار			





## نام شغل : دسر ساز بین المللی

سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور

## اهداف و ریز برنامه درسی

شماره	شرح	زمان آموزش		
		نظری	عملی	جمع
۱۰-۸	شناسایی اصول تهیه کرم لیوانی			
۱۱	<b>توانایی خنک کردن و برگرداندن دسر</b> شناسایی اصول خنک کردن و برگرداندن دسر	۰/۵	۱	۱/۵
۱۲	<b>توانایی رعایت نکات حفاظتی و ایمنی و بهداشت کار</b> شناسایی مواد پاک کننده و ضد عفونی کننده وسایل شستشو شناسایی اصول شستشوی روزانه وسایل کار شناسایی اصول شستشوی محیط کار شناسایی اصول رعایت نظافت شخصی و کاربرد لباس کار ' کلاه ' ماسک ' دستکش ' چکمه حین کار آشنایی با تهویه شناسایی اصول صحیح دفع زباله از محیط کار شناسایی جعبه کمکهای اولیه شناسایی اصول صحیح کاربرد تجهیزات پخت شناسایی اصول صحیح کاربرد تجهیزات جانبی در آشپزخانه شناسایی اصول صحیح شستشوی مخلوط کن و همزن آشنایی با موارد حفاظت فردی آشنایی با علل بروز حوادث شغلی	۱۰	۷/۵	۱۷/۵



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

نام شغل : دسرساز بین المللی

فهرست استاندارد تجهیزات ، ابزار ، مواد و وسایل رسانه ای

ردیف	مشخصات فنی	تعداد	شماره
۱	چاقو		
۲	قاشق فلزی		
۳	قاشق چوبی		
۴	پیمانه		
۵	قالب های دسر		
۶	لیسک		
۷	کاردک		
۸	کاسه		
۹	قیف		
۱۰	ماسوره		
۱۱	ملاقه		
۱۲	میز مربی		
۱۳	صندلی مربی		
۱۴	میز و صندلی کارآموز		
۱۵	همزن دستی		
۱۶	همزن برقی		
۱۷	آسیاب		
۱۸	شیر جوش		
۱۹	قهوه جوش		
۲۰	اجاق گاز		
۲۱	ترازو		
۲۲	فر		
۲۳	یخچال		
۲۴	فریزر		



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

نام شغل : دسرساز بین المللی

فهرست استاندارد تجهیزات ، ابزار ، مواد و وسایل رسانه ای

ردیف	مشخصات فنی	تعداد	شماره
۲۵	میز کار		
۲۶	پودر ژلاتین یا ورق ژلاتین		
۲۷	خامه		
۲۸	پودر خامه		
۲۹	آرد		
۳۰	شکر		
۳۱	پودر شکر		
۳۲	وانیل		
۳۳	گلولز		
۳۴	رنگ های مجاز خوراکی		
۳۵	اسانس های مجاز خوراکی		
۳۶	بکینگ پودر		
۳۷	جوهر لیمو		
۳۸	آلبیمو		
۳۹	سفیده تخم مرغ		
۴۰	کمپوت انواع میوه		
۴۱	انواع میوه تازه		