

وزارت آموزش و پرورش  
نام سازمان / مؤسسه آموزش و پرورش استثنایی کشور

**استاندارد مهارت و آموزش  
کمک کار قناد  
خاص افراد با نیازهای ویژه**

**«کار گروه تخصصی تدوین استاندارد مهارت در سازمان آموزش و پرورش استثنایی کشور»**

**همکاران تدوین استاندارد: مژده سعیدی نژاد، زهرا معینی، مهناز صادقی، صدیقه رضائی**

**دبیر کمیسیون: نازلی مشایخی**

## نام استاندارد :

کمک کار قناد گروه الف

تهیه کننده : سازمان آموزش و پرورش استثنایی کشور

دبیر کمیسیون : نازلی مشایخی

حروفچین : فاطمه فدایی صبا

ناشر : سازمان آموزش و پرورش استثنایی کشور

نوبت چاپ : اول

سال انتشار : ۱۳۸۹

چاپ و صحافی : سازمان آموزش و پرورش استثنایی کشور

تعداد صفحه : ۴۴

## تعریف مهارت :

براساس این استاندارد کمک کار قناد کسی است که با رعایت نکات بهداشتی و اصول ایمنی بتواند ابزار و مواد مصرفی در شیرینی پزی را به کارگیرد، مواد مصرفی سالم را از ناسالم جدا سازد ، مواد اولیه شیرینی پزی را وزن کند و مراحل تهیهی انواع ژله و کوکتل میوه ، کمپوت، مارمالاد، مربا، چند نوع نوشیدنی، دسر، فرنی، مسقطی، شله زرد، شیربرنج، لوز، شکلات تخته ای، مافین، میکادو، برشتوک نخودچی، قطاب، انواع نان ها ( برنجی، کشمش، نارگیلی)، حاج بادام ، شیرینی مینیاتوری و کیک ها ( اسفنجی، کره ای و یزدی) را زیر نظر قناد انجام می دهد.

## مدت دوره کارآموزی : ۶۶۸ ساعت

۱- زمان آموزش نظری : ۱۵۰ ساعت

۲- زمان آموزش عملی : ۵۱۸ ساعت

## شماره استاندارد :

درجه :

کد سازمان :

## شرایط هنر جو :

- ۱- **حداقل تحصیلات :** سوم راهنمایی تحصیلی پیش حرفه ای و یا دور ه های معادل (سوم مهارتهای حرفه ای - سوم راهنمایی تحصیلی)
- ۲- **وضعیت جسمانی :** مطابق با الزامات ورودی به استاندارد کمک یار قناد خاص دانش آموزان با نیازهای ویژه که رؤوس عمده آن شامل موارد زیر می باشد:
  - ♦ حداقل یک چشم سالم و نداشتن کوررنگی
  - ♦ داشتن حافظه و ادراک بینایی
  - ♦ داشتن حافظه شنوایی
  - ♦ حس لامسه سالم
  - ♦ داشتن قوام عضلانی و دامنه حرکتی مفاصل در حد مناسب
  - ♦ کنترل سر و گردن و تعادل درنشستن
  - ♦ تعادل در ایستادن ( در صورت عدم توانایی در ایستادن وسایل مورد نیاز باید متناسب سازی شود)
  - ♦ توانایی انجام مهارتهای حرکتی ظریف
  - ♦ سرعت عمل و تحمل کاری متناسب با رشته
- ۳- **سایر شرایط :** این استاندارد خاص دانش آموزان کم توان ذهنی می باشد.

## شرایط هنر آموز و استاد کار :

میزان تحصیلات : حداقل فوق دیپلم و بالاتر  
رشته تحصیلی : رشته های تحصیلی مرتبط با آموزش کودکان استثنایی (علوم تربیتی ، روانشناسی و...) مشروط برداشتن گواهینامه های معتبر استاندارد مهارت و آموزشی مربوط به شیرینی پزی حداقل به مدت ۱۰۰ ساعت از سازمان های متولی سابقه کار : حداقل ۳ سال  
سایر شرایط -

## شرایط محیط کار گاهی :

**مساحت کارگاه :** حداقل ۲/۵ تا ۳ متر مربع برای هر هنر جو  
**ارتفاع کارگاه :** حداقل ۲/۵ تا ۳ متر کاشی شده به طور کامل  
**کف :** بدون ترک خوردگی ، صاف ، هموار، موزائیک یا سنگ قابل شستشو به طور راحت ، بدون لغزندگی و دارای شیب مناسب برای کف شویی و دارای چاه فاضلاب  
**نورگیر :** دارای پنجره برای داخل شدن نورخورشید، از لامپ فلوئورسنت دارای نورسفید و نور زرد با یکدیگر (توامان) استفاده شود.  
**تهویه :** پنجره برای ورود و خروج هوا و دستگاه تهویه مناسب و قوی متناسب با فضای کارگاه  
**ایمنی :** وجود کپسول آتش نشانی و جعبه کمک های اولیه در کارگاه، توری برای جلوگیری از ورود حشرات، سم پاشی محیط کارگاه برای مبارزه با حشرات و جوندگان ، قفل نبودن درهای خروجی تا در صورت بروز هرگونه اتفاقی ، افراد بتواند مکان را ترک کنند. سالم بودن پریزهای برق و رعایت فاصله مناسب. بهتر است در صورت امکان حداقل یک درب برای ورود و یک درب برای خروج وجود داشته باشد.  
**نکات مهم در چیدمان کارگاه :** کابینت ها به صورت طولی و چسبیده به دیوار در دو بخش زمینی و هوایی نصب شوند، اجاق گاز نزدیک لوله گاز (به لحاظ ایمنی) و دور از پنجره (به منظور جلوگیری از خاموشی شدن شعله توسط باد) قرارگیرد.  
میزکار در وسط کارگاه و آینه آموزشی در قسمت بالای آن به نحوی قرارگیرد که صندلی های دانش آموزان در مقابل میزکار قرار گرفته باشند و آنان براحتی بتوانند عملیات استاد کار را از طریق آینه آموزشی مشاهده کند.  
محل قرارگرفتن یخچال و فریزر حداقل یک متر از اجاق گاز فاصله داشته باشد.

## راهنمای حیطة های آموزشی (رفتاری) در برنامه درسی و آموزشی

از آنجا که تعیین هدف های آموزشی و رفتاری به معلم کمک می کند تا یادگیرندگان را به سوی این هدف ها تا حصول رفتار معین شده راهنمایی کند، ضرورت دارد استانداردهای مهارت آموزی براساس این هدف ها تدوین شود، از این رو استاندارد ضمیمه با توجه به اهداف رفتاری نگارش یافته و لازم است هنرآموزان و مدرسین عزیز قبل از شروع آموزش متن زیر را مطالعه نمایند تا آموزش به صورت هدفمند انجام گیرد.

بدیهی است در صورت تمایل به مطالعه بیشتر در این زمینه منابع آموزشی مربوطه مورد بررسی قرارگیرد.

## حیطه های رفتاری :

به طور کلی صاحب نظران هدف های آموزشی و رفتاری را در سه حیطه شناختی، روانی - حرکتی و عاطفی طبقه بندی نموده اند :

### ۱- حیطه شناختی :

حیطه شناختی به یادگیری مطالب و یافتن شناخت درباره آن‌ها مربوط می شود. معمولاً آموزش‌های این حیطه به پیدایش توانایی‌های ذهنی منتهی می گردد. حیطه شناختی از آسان به مشکل تقسیم بندی و دارای شش سطح (طبقه) دانش، درک و فهم، کاربرد (بکار بستن)، تجزیه و تحلیل، ترکیب و ارزشیابی باشد.

#### ۱-۱- سطح دانش :

پایین ترین سطح یادگیری در حیطه شناختی کسب دانش و معلومات است. در این سطح از یادگیرنده انتظار می رود آنچه را آموخته عیناً به طور حفظی بیان کند.

#### ۱-۲- درک و فهم :

آن دسته از هدف های آموزشی که به درک بیشتری از آگاهی‌های سطحی (دانش) نیاز دارند در این طبقه قرار می گیرند. در این حیطه یادگیرنده مطالب و بحث ها را درک می کند، بنابراین یادگیری برایش معنی دارد و رضایت بخش می شود، به عبارت دیگر یادگیرنده اصول و اساس آموزش را می فهمد و به طور شفاهی تفسیر می کند.

#### ۱-۳- کاربرد ( بکار بستن) :

طبقه کاربرد مستلزم این است که یادگیرنده علاوه بر فهمیدن مطالب (درک و فهم) بتواند آن را در شرایط جدید بکارگیرد. در این طبقه یادگیرنده مطالب را بدون کمک دیگران در شرایط متفاوت بکار می برد.

#### ۱-۴- تجزیه و تحلیل :

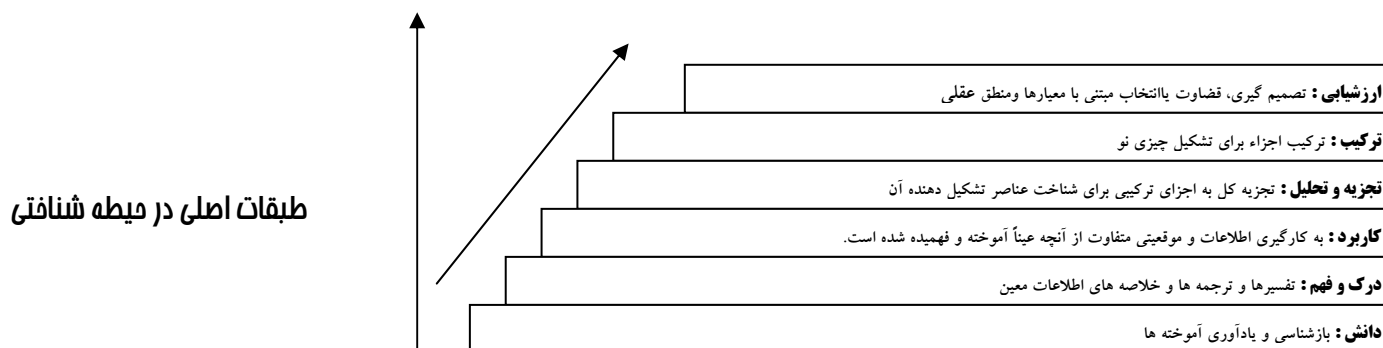
در این سطح بر خرد کردن مباحث یا پدیده ها به اجزاء تشکیل دهنده آن و همچنین برکشف روابط اجزاء و طبقه سازمان بندی آن‌ها تأکید می شود.

#### ۱-۵- ترکیب :

در این سطح یادگیرنده باید از ارتباط یا ترکیب اجزاء یادگرفته شده به پدیده های نو دست یابد. در واقع ترکیب مستلزم در هم آمیختن دوباره قسمت هایی از تجارب گذشته با مطالب جدید و بازسازی آن به صورت یک کل انسجام یافته است.

#### ۱-۶- ارزشیابی :

قضاوت روی یک پدیده یا مطلب برای منظور معین را ارزشیابی گویند. ارزشیابی که پیچیده ترین سطح طبقه بندی هدف های رفتاری در حیطه شناختی است با استفاده از ملاک‌های قضاوت صورت می گیرد.



## ۲- حیطه روانی ، حرکتی :

این حیطه به انجام مهارت‌ها و فعالیت‌های جسمی می‌پردازد به عبارت دیگر حیطه روانی - حرکتی به انجام کار منتهی می‌گردد. در این حیطه پنج سطح (طبقه) وجود دارد که عبارتند از تقلید، اجرای مستقل، دقت ، هماهنگی حرکات و عادی شدن، در این حیطه نیز تقسیم بندی از آسان به مشکل صورت گرفته است.

### ۲-۱- تقلید :

پایین ترین سطح مهارت‌های حرکتی است به طوری که فرد بدون کمک دیگران نمی‌تواند کاری را انجام دهد.

### ۲-۲- اجرای مستقل :

این سطح مهارت اندکی از سطح قبلی (تقلید) بالاتر است به طوری که فرد مستقل و بدون کمک دیگران عملی را انجام می‌دهد.

### ۲-۳- دقت :

در این سطح یادگیرنده باید کار را با دقت ، سرعت مناسب و ظرافت کافی انجام دهد.

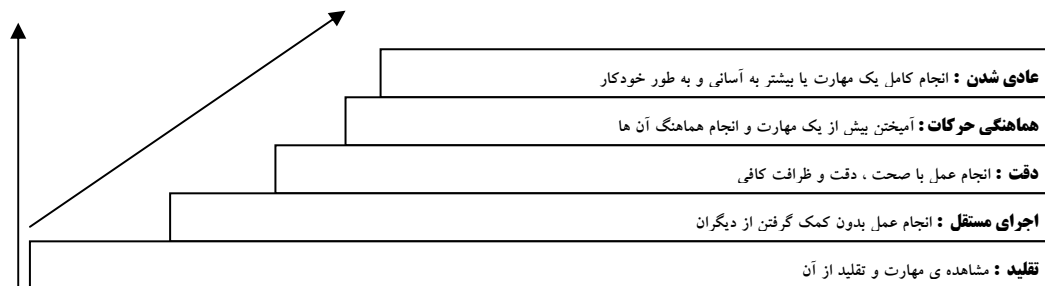
### ۲-۴- هماهنگی حرکات :

یادگیرنده در این سطح باید بتواند چند فعالیت را به طور همزمان و هماهنگی انجام دهد، مانند خیاطی که از چرخ خیاطی پایی استفاده می‌کند.

### ۲-۵- عادی شدن :

این سطح بالاترین مرحله یادگیری و کسب مهارت درحیطه روانی - حرکتی است. در این سطح یادگیرنده باید به صورت خودکار، به انجام کارهای دقیق و موزون عادت کند. به عبارت دیگر یادگیرنده در این سطح برای انجام یک کار نیازی به فکر کردن و صرف انرژی جهت هماهنگ کردن ندارد.

## طبقات اصلی حیطه روانی - حرکتی



### ۳- حیطه عاطفی :

حوزه عاطفی به انگیزه‌ها، احساسات، علایق، هیجانات، ارزش‌ها و این قبیل مربوط می‌شود. حیطه عاطفی به ۵ سطح (طبقه) دریافت کردن، پاسخ دادن، ارزش گذاری، سازمان دادن ارزش‌ها و کسب جهان بینی تقسیم می‌شود.

#### ۳-۱- دریافت کردن

در این سطح یادگیرنده، وقوع تجربه عملی را می‌پذیرد و به آن علاقه نشان می‌دهد. در واقع این دسته از هدف‌ها شامل: رفتارهایی است که از وجود پدیده‌ها خبر می‌دهد و میل به تحمل در برابر شنیدن یا دیدن آن را نمایان می‌سازد.

#### ۳-۲- پاسخ دادن :

در این سطح یادگیرنده علاوه بر دریافت مطالب یا فعالیت آموزشی از خود واکنش نشان می‌دهد. یادگیرنده در این سطح، موارد آموزش داده شده را رعایت می‌کند و در کار شرکت می‌کند.

#### ۳-۳- ارزش گذاری :

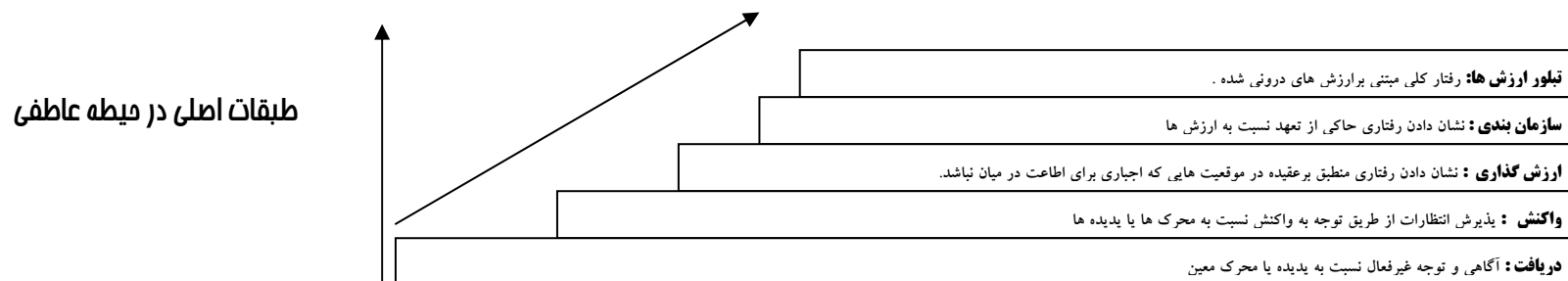
در این سطح یادگیرنده علاوه بر پاسخ آن را مهم می‌داند و برای آن ارزش بیشتری قائل می‌شود، در این سطح رفتار یادگیرنده نشان دهنده داشتن یک عقیده یا گرایش است و از ثبات بیشتری برخوردار است.

#### ۳-۴- سازماندهی ارزش‌ها :

در این سطح از حیطه عاطفی شخص (یادگیرنده) پس از اینکه ارزش‌ها را در درون خود پذیرفت، آن‌ها را با ارزش‌های دیگر تطبیق یا سازماندهی می‌کند. به عبارت دیگر سازماندهی ارزش‌ها عبارت است از ادغام ارزش‌های مختلف، رفع تعارضات بین آن‌ها و بنانهادن یک نظام ارزشی پایدار و منسجم می‌باشد.

#### ۳-۵- کسب جهان بینی :

در این مرحله ارزش یا مجموعه‌ای از ارزش‌ها در رفتار یادگیرنده انعکاس دائم پیدا می‌کند و در شخصیتش متبلور می‌شود و جزو فلسفه زندگی او می‌گردد.



در خاتمه یادآوری می نماید از آنجایی که برای اولین بار هدف های آموزشی در تدوین استانداردهای مهارتی لحاظ شده است خالی از اشکال نمی باشد ، لذا مزید امتنان خواهد بود، صاحب نظران و هنرآموزان عزیز اشکالات را یادآوری نمایند تا در بازنگری مورد توجه قرار گیرد.

### منابع :

- ۱- صفوی ، امان الله ، کلیات روش ها و فنون تدریس ، ج ۶ ، انتشارات معاصر - تهران ، ۱۳۷۵.
- ۲- شعبانی ، حسن ، مهارت های آموزش و پرورش ، ج ۳ ، انتشارات ۱۳۷۳.
- ۳- مهندس آیت الهی ، محمد جواد ، جزوه مربوط به برنامه ریزی درسی .



### فهرست توانایی های استاندارد مهارت کمک کار قناد (گروه الف)

ردیف	عنوان	صفحه	ردیف	عنوان	صفحه
۱	توانایی رعایت نکات بهداشتی و اصول ایمنی	۱۵	۱۷	توانایی تهیه میکادو	۳۲
۲	توانایی به کارگیری ابزار و مواد مصرفی در شیرینی پزی	۱۶	۱۸	توانایی تهیه برشتوک نخودچی	۳۳
۳	توانایی جداسازی مواد مصرفی سالم از ناسالم	۱۷	۱۹	توانایی تهیه قطاب	۳۴
۴	توانایی وزن کردن مواد اولیه شیرینی پزی	۱۸	۲۰	توانایی تهیه نان پنجره‌ای	۳۵
۵	توانایی تهیه ژله و کوکتل میوه	۱۹	۲۱	توانایی تهیه نان نخودچی	۳۶
۶	توانایی تهیه کمپوت	۲۰	۲۲	توانایی تهیه نان برنجی	۳۷
۷	توانایی تهیه مارمالاد و مربای سیب و هویج	۲۱	۲۳	توانایی تهیه نان کشمش	۳۸
۸	توانایی تهیه انواع نوشیدنی‌ها ( سرکه انگبین، شیک شیر شکلات و ...)	۲۲	۲۴	توانایی تهیه نان نارگیلی	۳۹
۹	توانایی تهیه انواع دسر ( دسرماست و آناناس، کافه گلاسه، پای سیب)	۲۳	۲۵	توانایی تهیه حاج بادام	۴۰
۱۰	توانایی تهیه فرنی	۲۵	۲۶	توانایی تهیه شیرینی مینیاتوری	۴۱
۱۱	توانایی تهیه مسقطی	۲۶	۲۷	توانایی تهیه کیک اسفنجی	۴۲
۱۲	توانایی تهیه شله زرد	۲۷	۲۸	توانایی تهیه کیک کره‌ای	۴۳
۱۳	توانایی تهیه شیربرنج	۲۸	۲۹	توانایی تهیه کیک یزدی	۴۴
۱۴	توانایی تهیه انواع لوز	۲۹			
۱۵	توانایی تهیه شکلات تخته ای	۳۰			
۱۶	توانایی تهیه انواع مافین	۳۱			

برنامه سطح بندي استاندارد مهارتي كمك كار قناد (گروه الف)

پایه اول نام توانایی و شماره آن	رعایت نکات بهداشتی و اصول ایمنی ۱	به کارگیری ابزار و مواد مصرفی ۲	جداسازی مواد مصرفی سالم از ناسالم ۳	وزن کردن مواد اولیه ۴	تهیه ژله و کوکتل میوه ۵	تهیه کمپوت ۶	تهیه مارمالاد و مربا ۷	تهیه انواع نوشیدنی ها ۸	تهیه انواع دسر ۹	-	-	-
ساعات آموزش نظری	۱۸	۱۲	۱۵	۸	۳	۲	۳	۸	۶	-	-	-
ساعات آموزش عملی	۱۰	۱۵	۱۰	۱۰	۱۰	۱۰	۳۰	۳۵	۲۸	-	-	-
جمع	۲۸	۲۷	۲۵	۱۸	۱۳	۱۲	۳۱	۴۵	۳۴	-	-	-
پایه دوم نام توانایی و شماره آن	تهیه فرنی ۱۰	تهیه مسقطی ۱۱	تهیه شله زرد ۱۲	تهیه شیربرنج ۱۳	تهیه انواع لوز ۱۴	تهیه شکلات تخته ای ۱۵	تهیه انواع مافین ۱۶	تهیه میکادو ۱۷	تهیه برشتوک نخودچی ۱۸	تهیه قطاب ۱۹	تهیه نان پنجره ای ۲۰	تهیه نان نخودچی ۲۱
ساعات آموزش نظری	۴	۴	۴	۱	۴	۴	۴	۴	۴	۴	۴	۴
ساعات آموزش عملی	۱۰	۱۰	۱۴	۱۰	۲۰	۱۴	۱۸	۱۶	۱۴	۲۰	۱۴	۲۰
جمع	۱۴	۱۴	۱۸	۱۱	۲۴	۱۸	۲۲	۲۰	۱۸	۲۴	۱۸	۲۴
پایه سوم نام توانایی و شماره آن	تهیه نان برنجی ۲۲	تهیه نان کشمش ۲۳	تهیه نان نارگیلی ۲۴	تهیه بادام ۲۵	تهیه شیرینی مینیاتوری ۲۶	تهیه کیک اسفنجی ۲۷	تهیه کیک کره ای ۲۸	تهیه کیک یزدی ۲۹	-	-	-	-
ساعت آموزش نظری	۳	۴	۴	۳	۴	۴	۴	۴	-	-	۱۵۰	-
ساعات آموزش عملی	۲۴	۱۸	۱۸	۲۴	۲۴	۲۴	۲۴	۲۴	-	-	۵۱۸	-
جمع	۲۷	۲۲	۲۲	۲۷	۲۸	۲۸	۲۸	۲۸	-	-	۶۶۸	-

فهرست استاندارد تجهیزات و ابزار کارگاه استاندارد مهارتی کمک کار قناد (گروه الف) (۱۱ نفر)

ردیف	نام کالا	مشخصات فنی	تعداد	توضیحات	اولویت
۱	کابینت آشپزخانه همراه با هود، آب چکان و سینک	دیواری و زمینی ۶ متر			۱
۲	تهویه	قوی	۲ عدد		۱
۳	میز غذاخوری تاشو	شش نفره	۱ عدد		۲
۴	میز کار آشپزخانه	پایه فلزی، رویه سنگ یا استیل ۶۰×۱۸۰	۴ عدد		۱
۵	میز کار استیل چهارنفره	رویه سنگ یا شیشه ای	۲ عدد		۲
۶	صندلی مخصوص معلم (بلند با رویه چرمی)		۲ عدد		۱
۷	صندلی غذاخوری	فلزی یا چوبی قابل شستشو	۱۱ عدد		۲
۸	آینه آموزشی		۱ عدد	جهت نصب بالای اجاق گاز در صورت داشتن ایمنی کامل	۳
۹	تابلوی معرفی کارگاه	ویژگیهای کارگاه	۱ عدد		۳
۱۰	وایت برد	۱۰۰×۱۲۰	۱ عدد		۱
۱۱	فندک اتمی		۲ عدد		۲
۱۲	اجاق گاز ۵ شعله فردار		۳ دستگاه	در معرض باد و کوران تعبیه نشود، طول لوله ی لاستیکی حامل گاز کمتر از ۱/۵ متر باشد	۱
۱۳	اجاق گاز ۳ شعله بدون فر		۲ دستگاه	//	۱
۱۴	رگلاتور گازی (در صورت نبود سیستم گاز شهری)		۴ عدد	در صورتیکه کارگاه مجهز به سیستم گاز شهری نیست	۱
۱۵	کپسول گاز ۱۱ کیلویی		۴ عدد	در صورتیکه کارگاه مجهز به سیستم گاز شهری نیست	۱
۱۶	آبگرمکن (در صورت نبود سیستم گاز شهری)		۱ دستگاه	ترجیحاً دیواری باشد	۱
۱۷	جعبه کمکهای اولیه با تجهیزات کامل	استاندارد	۱ جعبه		۱
۱۸	یخچال و فریزر	۱۲ فوت یا ۱۴ فوت ، دو قسمتی	۱ دستگاه		۱
۱۹	همزن برقی	دستی (۳ عدد)، با کاسه (۱ عدد)	۳ عدد		۱
۲۰	آسیاب برقی		۱ عدد		۱
۲۱	کتری شیردار و قوری چینی		۱ سری		۲
۲۲	سرویس قاشق و چنگال ۱۲ نفره کامل		۲ سری		۱

فهرست استاندارد تجهیزات و ابزار کارگاه استاندارد مهارتی کمک کار قناد (گروه الف) (۱۱ نفر)

ردیف	نام کالا	مشخصات فنی	تعداد	توضیحات	اولویت
۲۳	پیرکس تخت سه تکه	در اندازه های مختلف (کوچک، متوسط و بزرگ)	۱ سری		۱
۲۴	پیرکس سه تکه دردار (گرد)	در اندازه های مختلف (کوچک، متوسط و بزرگ)	۱ سری		۱
۲۵	کاسه پیرکس	در اندازه های مختلف (کوچک، متوسط و بزرگ)	۲ سری		۱
۲۶	کاسه های پلاستیکی درب دار	در اندازه های مختلف (کوچک و بزرگ)	۱ سری		۱
۲۷	کاسه های لعابی	در اندازه های مختلف (کوچک و بزرگ)	۱ سری		۱
۲۸	کاسه های استیل	در اندازه های مختلف (کوچک و بزرگ)	۱ سری		۱
۲۹	سرویس کامل چینی ۱۸ نفره		۱ سری		۱
۳۰	قابلمه های لعابی		۱ سری		۱
۳۱	قابلمه های آلومینیومی	در اندازه های مختلف	۱ سری		۱
۳۲	سرویس ملاقه و کفگیر دستی	کفگیر، ملاقه، همزن دستی و ... ترجیحا تفلون	۴ سری		۱
۳۳	قاشق چوبی	۴ تایی	۱ سری		۱
۳۴	ماهیتابه	چدنی و آلومینیومی در اندازه های مختلف	۲ سری		۱
۳۵	ظروف درب دار مخصوص نگهداری آرد، شکر و پودر	در اندازه های یک کیلویی	۲ سری		۱
۳۶	ظروف پلاستیکی درب دار	در اندازه های مختلف (کوچک و بزرگ)	۱ سری	مخصوص نگه داری آرد و جهت نگهداری مواد غذایی در یخچال و فریزر	۱
۳۷	ظروف نمک و ادویه		۲ سری	جهت نگهداری نمک، ادویه و مغزجات	۲
۳۸	ظروف مخصوص سرو شیرینی	در چند مدل	۲ سری		۲
۳۹	شیشه های درب دار	در اندازه های مختلف	۲ سری		۱
۴۰	سینی مستطیل پایه دار	سیلور	۲ عدد		۳
۴۱	سینی های گالوانیزه مخصوص پخت شیرینی	گالوانیزه در اندازه های مختلف	۳ سری		۱
۴۲	کارد آشپزخانه	سری کامل	۴ عدد		۱
۴۳	چاقو تیز کن		۲ عدد		۱

فهرست استاندارد تجهیزات و ابزار کارگاه استاندارد مهارتی کمک کار قناد (گروه الف) (۱۱ نفر)

ردیف	نام کالا	مشخصات فنی	تعداد	توضیحات	اولویت
۴۴	قیچی مخصوص آشپزخانه		۲ عدد		۲
۴۵	قلم مو و فرچه	در انواع مختلف، از هر کدام ۲ عدد	۴ عدد		۱
۴۶	هاون	برنجی و سنگی در دو اندازه مختلف	۲ عدد		۲
۴۷	پارچ	استیل و بلور	۳ سری		۱
۴۸	لیوان (۶ عدد)		۱ سری		۱
۴۹	لگن استیل و لعابی		۲ سری	جهت شستن مواد غذایی	۱
۵۰	سطل درب دار برای نگهداری مواد غذایی	پلاستیکی	۴ عدد	جهت نگهداری برنج، قند و ...	۲
۵۱	سطل زباله بزرگ		۲ عدد		۱
۵۲	پیمانه اندازه گیری	پلاستیکی، در اندازه های مختلف	۲ سری		۱
۵۳	همزن دستی (همزن بالنی)		۲ عدد		۲
۵۴	دربازکن کمپوت، کنسرو و شیشه		۲ عدد		۱
۵۵	قهوه جوش	استیل	۲ عدد		۲
۵۶	قهوه خوری	سرویس ۶ نفره	۱ سری		۱
۵۷	حوله و دستگیره و پارچه های تمیز		۵ سری		۱
۵۸	رومیزی	شش نفره	۱ عدد		۱
۵۹	ترازوی آشپزخانه	کیلویی و عقربه دار، دیجیتالی	۲ عدد		۱
۶۰	رنده (ریز و درشت)	استیل	۴ عدد		۱
۶۱	شعله پخش کن روی گاز		۴ عدد		۲
۶۲	وردنه	در سه اندازه	۲ سری		۱
۶۳	قالب کیک یزدی و مافین	در ۲ اندازه ( از هر کدام ۱۲ عدد)	۲۴ عدد		۱
۶۴	قالب شیرینی های خشک ریز	در مدل های مختلف	۱۲ عدد		۱
۶۵	قالب مستطیل	در ۳ اندازه	۲ سری		۱
۶۶	قالب ژله	هر کدام در شش اندازه	۶ سری		۱

فهرست استاندارد تجهیزات و ابزار کارگاه استاندارد مهارتی کمک کار قناد (گروه الف) (۱۱ نفر)

اولویت	توضیحات	تعداد	مشخصات فنی	نام کالا	ردیف
۱		۲ سری	تفلون، در اندازه های مختلف (کوچک، متوسط و بزرگ)	قالب کمربندی کیک	۶۷
۱		۶ عدد	۴ عدد قیفی، دو عدد سرنگی	خامه ریز	۶۸
۱		۶ سری	در ۶ طرح و اندازه	قالب کیک	۶۹
۱		۶ سری	در ۶ طرح و اندازه	قالب دسر	۷۰
۱		۱ سری	در ۳ اندازه	لیسک	۷۱
۱		۵ سری		کیسه خامه با ماسوره های متنوع (سرفیف متنوع)	۷۲
۱		۴ عدد		کیک گردان فلزی	۷۳
۱		۲ عدد		صفحه مشبک خنک کننده کیک	۷۴
۱		۴ عدد		پالت یا خامه پخش کن	۷۵
۲		۲ سری	استیل، در اندازه های مختلف (کوچک، متوسط و بزرگ)	الک ریز و درشت	۷۶
۴	رزا منتظمی ۱ و ۲، نرم افزارهای آموزشی معتبر متناسب			کتاب آموزشی، فیلم، سی دی آموزشی	۷۷
۱		۱ دستگاه		کپسول آتش خاموش کن	۷۸
۴		۲ عدد		گلدان	۷۹

## استاندارد مهارتی کمک کار قناد

شماره استاندارد :

خاص دانش آموزان با نیازهای ویژه

ردیف	عنوان توانایی ها	دانش و معلومات مورد نیاز	عملیات کارگاهی یا آزمایشگاهی	روانش - حرکتی سطح جیبده	زمان آموزش		سخت افزار و نرم افزار مورد نیاز
					نظری	عملی	
۱	توانایی رعایت نکات بهداشتی و اصول ایمنی	۱-۱-۱- نکات بهداشت فردی در هنگام شیرینی پزی ۱-۱-۲- ویژگی های بهداشت محیط کارگاه شیرینی- پزی ۱-۱-۳- نکات مربوط به شست و شو و نگهداری وسایل و ابزار شیرینی پزی. ۱-۱-۴- نحوه ی پیشگیری از حوادث و رعایت اصول ایمنی در کارگاه ۱-۱-۵- طرز کار با کپسول آتش خاموش کن	۱-۲-۱- از وسایل بهداشت فردی در هنگام کار استفاده کند. ( دستکش، روپوش، پیش بند، روسری یا کلاه، ماسک، کفش و ...) ۱-۲-۲- اصول بهداشت (فردی، ایمنی و محیط) در هنگام کار رعایت نماید. ۱-۲-۳- از یک کارگاه بازدید کند و نکات بهداشتی و غیربهداشتی آن را مشاهده و یادداشت نماید. ۱-۲-۴- ابزار و وسایل را با رعایت اصول بهداشتی در جای مناسب قرار دهد. ۱-۲-۵- با کپسول آتش خاموش کن کار کند.	۳	۱۸	۱۰	- وسایل بهداشت فردی ( دستکش، کلاه و ...) - ابزار و وسایل - جعبه کمک های اولیه - کپسول آتش خاموش کردن

## استاندارد مهارتی کمک کار قناد

شماره استاندارد :

خاص دانش آموزان با نیازهای ویژه

ردیف	عنوان توانایی ها	دانش و معلومات مورد نیاز	عملیات کارگاهی یا آزمایشگاهی	روانی- حرکتی سطح جیبده	زمان آموزش		سخت افزار و نرم افزار مورد نیاز
					نظری	عملی	
۲	توانایی به کارگیری ابزار و مواد مصرفی در شیرینی پزی	۱-۲/۱- نام ابزار و وسایل شیرینی پزی ۲-۲/۱- نحوه کار با ابزار و وسایل شیرینی (اجاق گاز فردار، همزن، آسیاب، الک، مخلوط کن و ...) ۳-۲/۱- مواد مصرفی متداول در شیرینی پزی و کاربرد آن ها	۱-۲/۲- از ابزار و وسایل شیرینی پزی به طور صحیح استفاده کند. ۲-۲/۲- اجاق گاز را روشن کند. ۳-۲/۲- فر اجاق گاز را روشن کند. ۴-۲/۲- درجات فر را تنظیم کند. ۵-۲/۲- از مواد مصرفی متداول در شیرینی پزی در پخت شیرینی استفاده کند	۲ ۲ ۲ ۲ ۲	۱۲	۱۵	- ابزار و وسایل - اجاق گاز فردار



## استاندارد مهارتی کمک کار قناد

خاص دانش آموزان با نیازهای ویژه

شماره استاندارد :

ردیف	عنوان توانایی ها	دانش و معلومات مورد نیاز	عملیات کارگاهی یا آزمایشگاهی	زمان آموزش		سخت افزار و نرم افزار مورد نیاز
				نظری	عملی	
۳	توانایی جداسازی مواد مصرفی سالم از ناسالم	۳/۱-۱- ویژگی های آرد سالم و شرایط نگه داری آن ۳/۱-۲- ویژگی های تخم مرغ سالم و شرایط نگه داری آن ۳/۱-۳- ویژگی های شیر سالم و شرایط نگه داری آن ۳/۱-۴- ویژگی های روغن سالم و شرایط نگه داری آن ۳/۱-۵- ویژگی های خامه سالم و شرایط نگه داری آن ۳/۱-۶- شرایط نگه داری انواع پودرهای مورد استفاده در شیرینی پزی ۳/۱-۷- نکات مهم در خرید مواد مصرفی (بسته بندی، تاریخ انقضاء، تأیید وزارت بهداشت و...)	۳/۲-۱- مواد مصرفی سالم را شناسایی کند: - آرد - تخم مرغ - شیر - روغن - خامه - چند ماده غذایی بسته بندی شده	۲	۱۵	۱۰
			۳/۲-۲- چند نوع ماده غذایی بسته بندی شده را انتخاب و تاریخ انقضاء، تأیید وزارت بهداشت و نوع بسته بندی آن ها را بررسی کند.	۲		
			۳/۲-۳- اصول نگهداری مواد اولیه شیرینی پزی را رعایت کند.	۲		

## استاندارد مهارتی کمک کار قناد

خاص دانش آموزان با نیازهای ویژه

شماره استاندارد :

سخت افزار و نرم افزار مورد نیاز	زمان آموزش		روانی-حرکتی سطح حیطه	عملیات کارگاهی یا آزمایشگاهی	دانش و معلومات مورد نیاز	عنوان توانایی ها	ردیف
	عملی	نظری					
- ترازو - پیمانها و قاشق‌های اندازه‌گیری - چند نوع ماده اولیه	۱۰	۸	۲	۱-۴/۲- وزن مواد اولیه‌ی شیرینی‌پزی را با استفاده از وسایل و ابزار مناسب اندازه‌گیری کنند: - ترازو - پیمانها - قاشق اندازه‌گیری	۱-۴/۱- نام وسایل و ابزارهای اندازه‌گیری وزن مواد اولیه شیرینی پزی (ترازو، پیمانها و قاشق‌های اندازه‌گیری) ۲-۴/۱- اصول وزن کردن و اندازه‌گیری مواد اولیه‌ی شیرینی پزی	توانایی وزن کردن مواد اولیه شیرینی پزی	۴

## استاندارد مهارتی کمک کار قناد

خاص دانش آموزان با نیازهای ویژه

شماره استاندارد :

ردیف	عنوان توانایی ها	دانش و معلومات مورد نیاز	عملیات کارگاهی یا آزمایشگاهی	روانی- حرکتی سطح حیله	زمان آموزش		سخت افزار و نرم افزار مورد نیاز
					نظری	عملی	
۵	توانایی تهیه ژله و کوکتل میوه	۵/۱-۱- مواد لازم و نسبت‌های آن برای تهیه ژله ۵/۱-۲- طرز تهیه ژله ۵/۲-۳- مواد لازم و نسبت های آن برای تهیه کوکتل میوه ۵/۲-۴- طرز تهیه کوکتل میوه	۵/۲-۱- مواد لازم برای تهیه ژله ساده، دو رنگ و ژله شیر و خامه را آماده کند. ۵/۲-۲- ژله ساده، دو رنگ و ژله شیر و خامه را با توجه به طرز تهیه آن آماده کند. ۵/۲-۲-۱- مخلوط کردن پودر ژله با آب جوش ۵/۲-۲-۲- اضافه کردن آب سرد به محلول ۵/۲-۲-۳- ریختن محلول ژله در قالب مناسب و قرار دادن آن در یخچال ۵/۲-۲-۴- خارج کردن به موقع قالب از یخچال و جدا کردن ژله از آن ۵/۲-۲-۵- تزئین ژله ۵/۲-۳- مواد لازم برای تهیه کوکتل میوه را توضیح دهد . ۵/۲-۴- کوکتل میوه را با توجه به طرز آن آماده کند . ۵/۲-۴-۱- خرد کردن چند نوع میوه ۵/۲-۴-۲- مخلوط کردن خامه با شکر و آب آناناس ۵/۲-۴-۳- افزودن سس آماده شده به میوه ها	۴	۳	۱۰	- مواد اولیه - ظروف و وسایل مورد نیاز

## استاندارد مهارتی کمک کار قناد

خاص دانش آموزان با نیازهای ویژه

شماره استاندارد :

ردیف	عنوان توانایی ها	دانش و معلومات مورد نیاز	عملیات کارگاهی یا آزمایشگاهی	زمان آموزش		سخت افزار و نرم افزار مورد نیاز
				نظری	عملی	
۶	توانایی تهیه کمپوت	۶/۱-۱- مواد لازم و نسبت‌های آن برای تهیه کمپوت ۶/۱-۲- اصول تهیه کمپوت ۶/۱-۳- میزان حرارت و مدت زمان لازم برای پخت انواع میوه‌ها ( سیب، گلابی، گیلان، هلو)	۶/۲-۱- مواد لازم برای تهیه دو نوع کمپوت را با توجه به نسبت‌های آن آماده کند. ۶/۲-۳- یک نوع کمپوت را با توجه به اصول تهیه آن بپزد: ( کمپوت سیب، کمپوت گلابی ، کمپوت گیلان ، کمپوت هلو) ۶/۲-۲-۱- آماده کردن میوه ( شستن، خرد کردن و...) ۶/۲-۲-۲- مخلوط کردن آب و شکر و حرارت دادن آن ۶/۲-۲-۳- اضافه کردن میوه‌ها به شربت در حال جوشیدن	۲	۲	۱۰

## استاندارد مهارتی کمک کار قناد

خاص دانش آموزان با نیازهای ویژه

شماره استاندارد :

ردیف	عنوان توانایی ها	دانش و معلومات مورد نیاز	عملیات کارگاهی یا آزمایشگاهی	زمان آموزش		سخت افزار و نرم افزار مورد نیاز	
				نظری	عملی		
۷	توانایی تهیه مارمالاد و مربا	۷/۱-۱- اصول تهیه مارمالاد ۷/۱-۲- اصول تهیه مربا ۷/۱-۳- میزان حرارت و مدت زمان لازم برای پخت مربا	۷/۲-۱- مواد لازم برای تهیه یک نوع مارمالاد را با توجه به نسبت های آن آماده کند . ۷/۲-۲- یک نوع مارمالاد را با توجه به اصول تهیه آن پیزد: ۷/۲-۲-۱- آماده کردن میوه (شستن ، خرد کردن و...) ۷/۲-۲-۲- پختن میوه ها به همراه شکر ۷/۲-۲-۳- قرار دادن ورق ژلاتین در آب سرد و نرم کردن آن به روش بن ماری ( استفاده از حرارت غیر مستقیم ) ۷/۲-۲-۴- افزودن ژلاتین به میوه های پخته و له شده حرارت دادن آن ۷/۲-۳- مواد لازم برای تهیه یک نوع مربا را با توجه به نسبت های آن آماده کند. ۷/۲-۴- یک نوع مربا را با توجه به اصول تهیه آن پیزد: ۷/۲-۴-۱- آماده کردن میوه ( شستن، خرد کردن و ... ) ۷/۲-۴-۲- مخلوط کردن آب، شکر و حرارت دادن آن ۷/۲-۴-۳- اضافه کردن قطعات میوه به شربت	۲	۳	۳۰	- مواد اولیه - ظروف و وسایل مورد نیاز



## استاندارد مهارتی کمک کار قناد

خاص دانش آموزان با نیازهای ویژه

شماره استاندارد :

ردیف	عنوان توانایی ها	دانش و معلومات مورد نیاز	عملیات کارگاهی یا آزمایشگاهی	زمان آموزش		سخت افزار و نرم افزار مورد نیاز	
				نظری	عملی		
۸	توانایی تهیه انواع نوشیدنی‌ها ( سرکه انگبین، شیک شیر شکلات، شیک یک نوع میوه، قهوه ترک و فوری، چای گیاهی و میوه)	۸/۱-۱- مواد لازم و نسبت‌های آن برای تهیه شربت سرکه انگبین ۸/۲-۲- طرز تهیه شربت سرکه انگبین ۸/۱-۳- مواد لازم و نسبت‌های آن برای تهیه شیک شیر شکلات و شیک یک‌نوع میوه. ۸/۱-۴- طرز تهیه شیک شیر شکلات و شیک یک نوع میوه ۸/۱-۵- مواد لازم و نسبت‌های آن برای تهیه قهوه ترک و فوری ۸/۱-۶- طرز تهیه قهوه ترک و فوری ۸/۱-۷- مواد لازم و نسبت‌های آن برای تهیه چای گیاهی و میوه ۸/۱-۸- طرز تهیه چای گیاهی و میوه.	۸/۲-۱- مواد لازم برای تهیه شربت سرکه انگبین را با توجه به نسبت‌های آن آماده کند. ۸/۲-۲- شربت سرکه انگبین را با توجه به طرز تهیه آن درست کند: ۸/۲-۲-۱- مخلوط کردن آب و شکر و حرارت دادن آن ۸/۲-۲-۲- اضافه کردن نعنای و سرکه به شربت ۸/۲-۲-۳- رد کردن شربت از صافی ۸/۲-۳- مواد لازم برای تهیه شیک شیر شکلات و شیک یک نوع میوه را آماده کند. ۸/۲-۴- شیک شیر شکلات و شیک یک نوع میوه را با توجه به طرز تهیه آن درست کند. ۸/۲-۵- مواد لازم برای تهیه قهوه ترک ، فرانسه و فوری را با توجه به نسبت‌های آن آماده کند. ۸/۲-۶- قهوه ترک، فرانسه و فوری را با توجه به طرز تهیه آن درست کند. ۸/۲-۷- مواد لازم برای تهیه یک نوع چای گیاهی و چای میوه را آماده کند. ۸/۲-۸- یک‌نوع چای گیاهی و یک‌نوع چای را میوه با توجه به طرز تهیه آن درست کند.	۲	۸	۳۵	- مواد اولیه - ظروف و وسایل مورد نیاز

## استاندارد مهارتی کمک کار قناد

خاص دانش آموزان با نیازهای ویژه

شماره استاندارد :

سخت افزار و نرم افزار مورد نیاز	زمان آموزش		روانی-حرکتی سطح حیله	عملیات کارگاهی یا آزمایشگاهی	دانش و معلومات مورد نیاز	عنوان توانایی ها	ردیف
	عملی	نظری					
	۲۸	۶	۲	<p>۱-۹/۲-۹ مواد لازم برای تهیه دسر ماست و آناناس آماده کند.</p> <p>۲-۹/۲-۹ دسر ماست و آناناس را با توجه به طرز تهیه آن درست کند:</p> <p>۲-۹/۱-۲ طرز تهیه دسر ماست و آناناس</p> <p>۱-۹/۱-۲-۱ مخلوط کردن شیر با شکر، ماست، واتیل، خامه و ژلاتین</p> <p>۲-۹/۱-۲-۲ اضافه کردن آناناس خرد شده به مایه</p> <p>۳-۹/۱-۲-۳ قرار دادن مایه در یخچال</p> <p>۴-۹/۱-۲-۴ تزئین با خامه</p> <p>۳-۹/۲-۹ مواد لازم برای تهیه کافه گلاسه را با توجه به نسبت‌های آماده کند.</p> <p>۴-۹/۲-۹ کافه گلاسه را با توجه به طرز تهیه آن درست کند:</p> <p>۱-۹/۱-۴-۱ مخلوط کردن شیر، شکر و قهوه</p> <p>۲-۹/۱-۴-۲ جوشاندن مایه</p> <p>۳-۹/۱-۴-۳ قرار دادن آن در یخچال</p>	<p>۱-۹/۱-۹ مواد لازم و نسبت‌های آن برای تهیه دسر ماست و آناناس</p> <p>۲-۹/۱-۹ طرز تهیه دسر ماست و آناناس</p> <p>۳-۹/۱-۹ مواد لازم و نسبت‌های آن برای تهیه کافه گلاسه</p> <p>۴-۹/۱-۹ طرز تهیه کافه گلاسه</p>	<p>توانایی تهیه انواع دسر ( دسر ماست و آناناس، کافه گلاسه، پای سیب)</p>	۹



## استاندارد مهارتی کمک کار قناد

خاص دانش آموزان با نیازهای ویژه

شماره استاندارد :

سخت افزار و نرم افزار مورد نیاز	زمان آموزش		روانی - حرکتی سطح چیده	عملیات کارگاهی یا آزمایشگاهی	دانش و معلومات مورد نیاز	عنوان توانایی ها	ردیف
	عملی	نظری					
			۲	۹/۲-۵- مواد لازم برای تهیه پای سیب را با توجه به نسبت- های آن آماده کند.	۹/۱-۵- مواد لازم و نسبت‌های آن برای تهیه پای سیب		
			۲	۹/۲-۶- پای سیب را با توجه به طرز تهیه آن پیزد: ۹/۱-۶-۱- مخلوط کردن آرد، نمک، وانیل ، روغن و شیر ۹/۱-۶-۲- پهن کردن قسمتی از خمیر بر روی کاغذ روغنی ۹/۱-۶-۳- اضافه کردن سیب رنده شده، دارچین و شکر روی خمیر ۹/۱-۶-۴- پهن کردن خمیر باقیمانده روی مایه و آغشته کردن آن به زرده تخم مرغ ۹/۱-۶-۵- اضافه کردن قطعات کره به مخلوط ۹/۱-۶-۶- قرار دادن سینی در فر	۹/۱-۶-۶- طرز تهیه پای سیب ۹/۱-۷- میزان حرارت و مدت زمان لازم برای تهیه پای سیب		

## استاندارد مهارتی کمک کار قناد

خاص دانش آموزان با نیازهای ویژه

شماره استاندارد :

سخت افزار و نرم افزار مورد نیاز	زمان آموزش		روانی- حرکتی سطح چپله	عملیات کارگاهی یا آزمایشگاهی	دانش و معلومات مورد نیاز	عنوان توانایی ها	ردیف
	عملی	نظری					
- مواد اولیه - ظروف و وسایل مورد نیاز	۱۰	۴	۲  ۲	۱-۱۰/۲-۱- مواد لازم برای تهیه فرنی را با توجه به نسبت‌های آن آماده کند. ۲-۱۰/۲-۲- فرنی را با توجه به طرز تهیه آن بپزد: ۱-۱۰/۲-۲-۱- مخلوط کردن شیر، آرد برنج و حرارت دادن آن ۲-۱۰/۲-۲-۲- اضافه کردن شکر و گلاب ۳-۱۰/۲-۲-۳- ریختن مایه در ظرف مناسب و تزئین آن	۱-۱۰/۱-۱- مواد لازم و نسبت‌های آن برای تهیه فرنی ۲-۱۰/۱-۲- طرز تهیه فرنی	توانایی تهیه فرنی	۱۰

## استاندارد مهارتی کمک کار قناد

خاص دانش آموزان با نیازهای ویژه

شماره استاندارد :

سخت افزار و نرم افزار مورد نیاز	زمان آموزش		روانی- حرکتی سطح چپه	عملیات کارگاهی یا آزمایشگاهی	دانش و معلومات مورد نیاز	عنوان توانایی ها	ردیف
	عملی	نظری					
- مواد اولیه - ظروف و وسایل مورد نیاز	۱۰	۴	۲  ۲	۱-۱۱/۲- مواد لازم برای تهیه مسقطی را با توجه به نسبت- های آن آماده کند. ۲-۱۱/۲- مسقطی را با توجه به طرز تهیه آن بپزد: ۱-۱۱/۲- مخلوط کردن نشاسته با آب سرد ۲-۱۱/۲- حرارت دادن آن ۳-۱۱/۲- اضافه کردن شکر، گلاب، خلال بادام و کره. ۴-۱۱/۲- ریختن مایه در ظرفهای مناسب و تزئین آن	۱-۱۱/۱- مواد لازم و نسبت‌های آن برای تهیه مسقطی ۲-۱۱/۱- طرز تهیه مسقطی	توانایی تهیه مسقطی	۱۱

## استاندارد مهارتی کمک کار قناد

خاص دانش آموزان با نیازهای ویژه

شماره استاندارد :

سخت افزار و نرم افزار مورد نیاز	زمان آموزش		روانی-حرکتی سطح چپله	عملیات کارگاهی یا آزمایشگاهی	دانش و معلومات مورد نیاز	عنوان توانایی ها	ردیف
	عملی	نظری					
- مواد اولیه - ظروف و وسایل مورد نیاز	۱۴	۴	۲  ۲	۱-۱۲/۲- مواد لازم برای تهیه شله زرد را با توجه به نسبت‌های آن آماده کند. ۲-۱۲/۲- شله زرد را با توجه به طرز تهیه آن پیزد: ۱-۱۲/۱-۲- مخلوط کردن برنج با آب و پخت آن ۲-۱۲/۱-۲- افزودن شکر، زعفران، گلاب و خلال بادام ۳-۱۲/۱-۲- ریختن شله زرد در ظرف مناسب و تزئین آن با دارچین و خلال بادام	۱-۱۲/۱- مواد لازم و نسبت‌های آن برای تهیه شله زرد ۲-۱۲/۱- طرز تهیه شله زرد	توانایی تهیه شله زرد	۱۲

## استاندارد مهارتی کمک کار قناد

خاص دانش آموزان با نیازهای ویژه

شماره استاندارد :

سخت افزار و نرم افزار مورد نیاز	زمان آموزش		روانی-حرکتی سطح چپته	عملیات کارگاهی یا آزمایشگاهی	دانش و معلومات مورد نیاز	عنوان توانایی ها	ردیف
	عملی	نظری					
- مواد اولیه - ظروف و وسایل مورد نیاز.	۱۰	۱	۲  ۲	۱-۱۳/۲- مواد لازم برای تهیه شیر برنج را با توجه به نسبت‌های آن آماده کند. ۲-۱۳/۲- شیر برنج را با توجه به طرز تهیه آن بپزد: ۱-۱۳/۱-۲- مخلوط کردن آب و برنج و پخت آن ۲-۱۳/۱-۲- اضافه کردن شیر و گلاب ۳-۱۳/۱-۲- ریختن شیر برنج در ظرف مناسب ۴-۱۳/۱-۲- اضافه کردن شکر، شربت یا نمک به دلخواه	۱-۱۳/۱- مواد لازم و نسبت‌های آن برای تهیه شیر برنج ۲-۱۳/۱- طرز تهیه شیر برنج	توانایی تهیه شیر برنج	۱۳

## استاندارد مهارتی کمک کار قناد

خاص دانش آموزان با نیازهای ویژه

شماره استاندارد :

ردیف	عنوان توانایی ها	دانش و معلومات مورد نیاز	عملیات کارگاهی یا آزمایشگاهی	زمان آموزش		سخت افزار و نرم افزار مورد نیاز
				نظری	عملی	
۱۴	توانایی تهیه انواع لوز	۱-۱۴/۱- مواد لازم و نسبت های آن برای تهیه لوز نارگیل یا پسته ۲-۱۴/۱- طرز تهیه لوز پسته یا نارگیل ۳-۱۴/۱- مواد لازم و نسبت های آن برای تهیه لوز بادام ۴-۱۴/۱- طرز تهیه لوز بادام	۱-۱۴/۲- مواد لازم برای تهیه لوز نارگیل یا پسته را با توجه به نسبت های آن آماده کند. ۲-۱۴/۲- لوز نارگیل یا پسته را با توجه به طرز تهیه آن درست کند. ۱-۱۴/۱-۲- حرارت دادن آب، شکر و گلاب ۲-۱۴/۱-۲- اضافه کردن پودر نارگیل یا پسته، پودر قند و وانیل به شربت ۳-۱۴/۱-۲- پهن کردن خمیر در سینی مسطح ۴-۱۴/۱-۲- بریدن خمیر به صورت لوز و قرار دادن در یخچال. ۳-۱۴/۲- مواد لازم برای تهیه لوز بادام را با توجه به نسبت های آن آماده کند. ۴-۱۴/۲- لوز بادام را با توجه به طرز تهیه آن درست کند. ۱-۱۴/۲-۴- حرارت دادن آب، شکر و گلاب ۲-۱۴/۲-۴- اضافه کردن آرد سفید به شربت و حرارت دادن آن ۳-۱۴/۲-۴- اضافه کردن پودر بادام، قند، هل و زعفران به آن ۴-۱۴/۲-۴- پهن کردن خمیر در سینی مسطح ۵-۱۴/۲-۴- قرار دادن خمیر در یخچال و بریدن آن به صورت لوز	۴	۲۰	- مواد اولیه - ظروف و وسایل مورد نیاز

## استاندارد مهارتی کمک کار قناد

خاص دانش آموزان با نیازهای ویژه

شماره استاندارد :

سخت افزار و نرم افزار مورد نیاز	زمان آموزش		روانی- حرکتی سطح چپته	عملیات کارگاهی یا آزمایشگاهی	دانش و معلومات مورد نیاز	عنوان توانایی ها	ردیف
	عملی	نظری					
- مواد اولیه - ظروف و وسایل مورد نیاز.	۱۴	۴	۲  ۲	۱-۱۵/۲- مواد لازم برای تهیه شکلات تخته ای را با توجه به نسبت‌های آن آماده کند. ۲-۱۵/۲- شکلات تخته ای را با توجه به طرز تهیه آن درست کند: ۱-۱۵/۲-۲-۱- حرارت دادن روغن ۲-۱۵/۲-۲-۲- اضافه کردن کاکائو به روغن ۳-۱۵/۲-۲-۳- اضافه کردن پودر قند و همزدن آن ۴-۱۵/۲-۲-۴- ریختن مایه در قالب های چرب شده ۵-۱۵/۲-۲-۵- قرار دادن قالب ها در یخچال	۱-۱۵/۱- مواد لازم و نسبت‌های آن برای تهیه شکلات تخته ای ۲-۱۵/۱- طرز تهیه شکلات تخته ای	توانایی تهیه شکلات تخته ای	۱۵

## استاندارد مهارتی کمک کار قناد

خاص دانش آموزان با نیازهای ویژه

شماره استاندارد :

سخت افزار و نرم افزار مورد نیاز	زمان آموزش		روانی- حرکتی سطح چپته	عملیات کارگاهی یا آزمایشگاهی	دانش و معلومات مورد نیاز	عنوان توانایی ها	ردیف
	عملی	نظری					
- مواد اولیه - ظروف و وسایل مورد نیاز	۱۸	۴	۲	۱-۱۶/۲-۱- مواد لازم برای تهیه یکی از مافین ها (ساده، پرتقالی، کشمش و گردو) را با توجه به نسبت های آن آماده کند. ۲-۱۶/۲-۲- مافین را با توجه به طرز تهیه آن درست کند (مافین ساده، پرتقالی با کشمش و گردو) : ۱-۱۶/۲-۲-۱- الک کردن آرد، نمک، وانیل و بکینگ پودر ۲-۱۶/۲-۲-۲- همزدن تخم مرغ و شکر و افزودن آن به روغن مایع و شیر ۳-۱۶/۲-۲-۳- مخلوط کردن مایه با مواد الک شده ۴-۱۶/۲-۲-۴- ریختن مایه در قالب و قرار دادن آن در فر	۱-۱۶/۱-۱- مواد لازم و نسبت های آن برای تهیه مافین ساده ۲-۱۶/۱-۲- طرز تهیه مافین ساده ۳-۱۶/۱-۳- میزان حرارت و مدت زمان لازم برای پخت مافین در فر	توانایی تهیه انواع مافین	۱۶



## استاندارد مهارتی کمک کار قناد

خاص دانش آموزان با نیازهای ویژه

شماره استاندارد :

سخت افزار و نرم افزار مورد نیاز	زمان آموزش		روانی- حرکتی سطح چپه	عملیات کارگاهی یا آزمایشگاهی	دانش و معلومات مورد نیاز	عنوان توانایی ها	ردیف
	عملی	نظری					
- مواد اولیه - ظروف و وسایل مورد نیاز	۱۶	۴	۲  ۲	۱-۱۷/۲-۱- مواد لازم برای تهیه میکادو را با توجه به نسبت- های آن آماده کند. ۲-۱۷/۲-۲- شیرینی میکادو را با توجه به طرز تهیه آن بپزد: ۱-۱۷/۲-۲-۱- حرارت دادن آرد ۲-۱۷/۲-۲-۲- اضافه کردن روغن، کاکائو، پودر قند، ارده ، اسانس و پودر مغز به آن ۳-۱۷/۲-۲-۳- ریختن مایه روی نان مخصوص میکادو و صاف کردن آن ۴-۱۷/۲-۲-۴- قرار دادن نان در یخچال ۵-۱۷/۲-۲-۵- بریدن نان‌ها و چیدن آن‌ها	۱-۱۷/۱-۱- مواد لازم و نسبت‌های آن برای تهیه میکادو ۲-۱۷/۱-۲- طرز تهیه میکادو	توانایی تهیه میکادو	۱۷

## استاندارد مهارتی کمک کار قناد

خاص دانش آموزان با نیازهای ویژه

شماره استاندارد :

سخت افزار و نرم افزار مورد نیاز	زمان آموزش		روانی-حرکتی سطح چپله	عملیات کارگاهی یا آزمایشگاهی	دانش و معلومات مورد نیاز	عنوان توانایی ها	ردیف
	عملی	نظری					
- مواد اولیه - ظروف و وسایل مورد نیاز	۱۴	۴	۲  ۲	۱۸/۲- مواد لازم برای تهیه برشتوک نخودچی را با توجه به نسبت‌های آن آماده کند. ۱۸/۲-۲- شیرینی برشتوک را با توجه به طرز تهیه آن بپزد: ۱۸/۲-۲-۱- داغ کردن روغن جامد و اضافه کردن آرد نخودچی به آن ۱۸/۲-۲-۲- اضافه کردن پودر قند و هل ۱۸/۲-۲-۳- آماده کردن خمیر ۱۸/۲-۲-۴- پهن کردن خمیر بر روی سینی ۱۸/۲-۲-۵- پاشیدن پودر پسته و بریدن برشتوک به شکل دلخواه	۱-۱۸/۱- مواد لازم و نسبت‌های آن برای تهیه برشتوک نخودچی ۲-۱۸/۱- طرز تهیه برشتوک نخودچی	توانایی تهیه برشتوک نخودچی	۱۸

## استاندارد مهارتی کمک کار قناد

شماره استاندارد :

خاص دانش آموزان با نیازهای ویژه

ردیف	عنوان توانایی ها	دانش و معلومات مورد نیاز	عملیات کارگاهی یا آزمایشگاهی	زمان آموزش		سخت افزار و نرم افزار مورد نیاز
				نظری	عملی	
۱۹	توانایی تهیه قطاب	۱-۱۹/۱- مواد لازم و نسبت‌های آن برای تهیه قطاب ۲-۱۹/۱- طرز تهیه قطاب	۱-۱۹/۲- مواد لازم برای تهیه قطاب را با توجه به نسبت‌های آن آماده کند. ۲-۱۹/۲- شیرینی قطاب را با توجه به طرز تهیه آن بپزد: ۱-۱۹/۲-۱- همزدن روغن و زرده تخم‌مرغ ۲-۱۹/۲-۲- اضافه کردن پودر قند، هل ، پودر گردو ، ماست یا شیر و بکینگ پودر ۳-۱۹/۲-۳- اضافه کردن آرد به مخلوط ۴-۱۹/۲-۴- آماده سازی خمیر ۵-۱۹/۲-۵- قالب زدن خمیر ۶-۱۹/۲-۶- سرخ کردن مایه در روغن ۷-۱۹/۲-۷- پاشیدن پودر قند	۲	۴	- مواد اولیه - ظروف و وسایل مورد نیاز

## استاندارد مهارتی کمک کار قناد

شماره استاندارد :

خاص دانش آموزان با نیازهای ویژه

ردیف	عنوان توانایی ها	دانش و معلومات مورد نیاز	عملیات کارگاهی یا آزمایشگاهی	زمان آموزش		سخت جبهه روانی- حرکتی
				نظری	عملی	
۲۰	توانایی تهیه نان پنجره‌ای	۲۰/۱-۱- مواد لازم و نسبت‌های آن برای تهیه نان پنجره‌ای ۲۰/۱-۲- طرز تهیه نان پنجره‌ای	۲۰/۲-۱- مواد لازم برای تهیه نان پنجره‌ای را با توجه به نسبت‌های آن آماده کند. ۲۰/۲-۲- شیرینی نان پنجره‌ای را با توجه به طرز تهیه آن بپزد: ۲۰/۲-۱- حل کردن نشاسته در گلاب ۲۰/۲-۲- اضافه کردن تخم‌مرغ و وانیل ۲۰/۲-۳- قراردادن مایه در روغن ۲۰/۲-۴- خنک کردن نان پنجره‌ای ۲۰/۲-۵- الک کردن پودر قند	۴	۱۴	- مواد اولیه - ظروف و وسایل مورد نیاز

## استاندارد مهارتی کمک کار قناد

خاص دانش آموزان با نیازهای ویژه

شماره استاندارد :

سخت افزار و نرم افزار مورد نیاز	زمان آموزش		روانی-حرکتی سطح حیطه	عملیات کارگاهی یا آزمایشگاهی	دانش و معلومات مورد نیاز	عنوان توانایی ها	ردیف
	عملی	نظری					
- مواد اولیه - ظروف و وسایل مورد نیاز	۲۰	۴	۲  ۲	۱-۲۱/۲- مواد لازم برای تهیه نان نخودچی را با توجه به نسبت‌های آن آماده کند. ۲-۲۱/۲- شیرینی نان نخودچی را با توجه به طرز تهیه آن بپزد: ۱-۲۱/۲-۱ مخلوط کردن روغن با پودر قند ۲-۲۱/۲-۲ اضافه کردن آرد نخودچی، هل و زعفران به آن ۳-۲۱/۲-۳ آماده کردن خمیر و پهن کردن آن ۴-۲۱/۲-۴ قالب زدن خمیر و چیدن آن در سینی ۵-۲۱/۲-۵ قرار دادن سینی در فر	۱-۲۱/۱- مواد لازم و نسبت‌های آن برای تهیه نان نخودچی ۲-۲۱/۱- طرز تهیه نان نخودچی ۳-۲۱/۱- میزان حرارت و مدت زمان لازم برای پخت نان نخودچی در فر	توانایی تهیه نان نخودچی	۲۱

## استاندارد مهارتی کمک کار قناد

خاص دانش آموزان با نیازهای ویژه

شماره استاندارد :

سخت افزار و نرم افزار مورد نیاز	زمان آموزش		روانی-حرکتی سطح حیله	عملیات کارگاهی یا آزمایشگاهی	دانش و معلومات مورد نیاز	عنوان توانایی ها	ردیف
	عملی	نظری					
- مواد اولیه - ظروف و وسایل مورد نیاز	۲۴	۳	۲  ۲	۱-۲۲/۲-۱- مواد لازم برای تهیه نان برنجی را با توجه به نسبت‌های آن آماده کند. ۲-۲۲/۲-۲- نان برنجی را با توجه به طرز تهیه آن بپزد: ۱-۲۲/۲-۲-۱- ورز دادن پودر قند و روغن ۲-۲۲/۲-۲-۲- اضافه کردن تخم‌مرغ، گلاب و آرد برنج به آن ۳-۲۲/۲-۲-۳- آماده کردن خمیر ۴-۲۲/۲-۲-۴- قالب زدن خمیر و چیدن آن در سینی ۵-۲۲/۲-۲-۵- قرار دادن سینی در فر	۱-۲۲/۱- مواد لازم و نسبت‌های آن برای تهیه نان برنجی ۲-۲۲/۱- طرز تهیه نان برنجی	توانایی تهیه نان برنجی	۲۲

## استاندارد مهارتی کمک کار قناد

خاص دانش آموزان با نیازهای ویژه

شماره استاندارد :

سخت افزار و نرم افزار مورد نیاز	زمان آموزش		روانی-حرکتی سطح چینه	عملیات کارگاهی یا آزمایشگاهی	دانش و معلومات مورد نیاز	عنوان توانایی ها	ردیف
	عملی	نظری					
- مواد اولیه - ظروف و وسایل مورد نیاز	۱۸	۴	۲  ۲	۲۳/۲- مواد لازم برای تهیه نان کשמشی را با توجه به نسبت‌های آن آماده کند. ۲۳/۲-۲ نان کשמشی را با توجه به طرز تهیه آن بپزد: ۲۳/۲-۲-۱ مخلوط کردن روغن، شکر و وانیل ۲۳/۲-۲-۲ اضافه کردن تخم‌مرغ، آرد، بکینگ پودر و کشمش به آن ۲۳/۲-۲-۳ ریختن مایه به اندازه دلخواه در سینی فر ۲۳/۲-۲-۴ قرار دادن سینی در فر	۲۳/۱-۱ مواد لازم و نسبت‌های آن برای تهیه نان کשמشی ۲۳/۱-۲ تهیه نان کשמشی ۲۳/۱-۳ میزان حرارت و مدت زمان لازم برای پخت نان کשמشی در فر	توانایی تهیه نان کשמشی	۲۳

## استاندارد مهارتی کمک کار قناد

خاص دانش آموزان با نیازهای ویژه

شماره استاندارد :

سخت افزار و نرم افزار مورد نیاز	زمان آموزش		روانی-حرکتی سطح چینه	عملیات کارگاهی یا آزمایشگاهی	دانش و معلومات مورد نیاز	عنوان توانایی ها	ردیف
	عملی	نظری					
- مواد اولیه - ظروف و وسایل مورد نیاز	۱۸	۴	۲	۱-۲۴/۲- مواد لازم برای تهیه نان نارگیلی را با توجه به نسبت‌های آن آماده کند. ۲-۲۴/۲- شیرینی نان نارگیلی را با توجه به طرز تهیه آن بپزد: ۱-۲۴/۲- هم‌زدن سفیده تخم‌مرغ ۲-۲۴/۲- اضافه کردن پودر قند و وانیل به آن ۳-۲۴/۲- تهیه مایه گرم و کشدار و افزودن نارگیل به آن ۴-۲۴/۲- ریختن مایه با قاشق به شکل دلخواه در سینی فر ۵-۲۴/۲- قرار دادن سینی در فر	۱-۲۴/۱- مواد لازم و نسبت‌های آن برای تهیه نان نارگیلی ۲-۲۴/۱- طرز تهیه نان نارگیلی ۳-۲۴/۱- میزان حرارت و مدت زمان لازم برای پخت شیرینی در فر	توانایی تهیه نان نارگیلی	۲۴



## استاندارد مهارتی کمک کار قناد

شماره استاندارد :

خاص دانش آموزان با نیازهای ویژه

سخت افزار و نرم افزار مورد نیاز	زمان آموزش		روانی-حرکتی سطح حیله	عملیات کارگاهی یا آزمایشگاهی	دانش و معلومات مورد نیاز	عنوان توانایی ها	ردیف
	عملی	نظری					
- مواد اولیه - ظروف و وسایل مورد نیاز	۲۴	۳	۲  ۲	۱- ۲۵/۲- مواد لازم برای تهیه حاج بادام را با توجه به نسبت‌های آن آماده کند. ۲- ۲۵/۲- شیرینی حاج بادام را با توجه به طرز تهیه آن بپزد: ۱- ۲۵/۲- مخلوط کردن زرده تخم مرغ و پودر قند ۲- ۲۵/۲- اضافه کردن گلاب و پودر بادام به آن ۳- ۲۵/۲- درست کردن گلوله های کوچک از خمیر و چیدن آن در سینی فر ۴- ۲۵/۲- قرار دادن سینی در فر	۱- ۲۵/۱- مواد لازم و نسبت‌های آن برای تهیه حاج بادام ۲- ۲۵/۱- طرز تهیه حاج بادام ۳- ۲۵/۱- میزان حرارت و مدت زمان لازم برای پخت حاج بادام در فر	توانایی تهیه حاج بادام	۲۵

## استاندارد مهارتی کمک کار قناد

خاص دانش آموزان با نیازهای ویژه

شماره استاندارد :

سخت افزار و نرم افزار مورد نیاز	زمان آموزش		روانی-حرکتی سطح حیطه	عملیات کارگاهی یا آزمایشگاهی	دانش و معلومات مورد نیاز	عنوان توانایی ها	ردیف
	عملی	نظری					
- مواد اولیه - ظروف و وسایل مورد نیاز	۲۴	۴	۲	۱-۲۶/۲- مواد لازم برای تهیه شیرینی مینیاتوری را با توجه به نسبت‌های آن آماده کند. ۲-۲۶/۲- شیرینی مینیاتوری را با توجه به طرز تهیه آن بپزد: ۱-۲۶/۲-۲- هم زدن روغن و پودر قند ۲-۲۶/۲-۲- اضافه کردن وانیل و آرد به آن ۳-۲۶/۲-۲- آماده کردن خمیر سفید و شکلاتی با استفاده از پودر کاکائو ۴-۲۶/۲-۲- قالب زدن خمیرها ۵-۲۶/۲-۲- چیدن خمیر در سینی ۶-۲۶/۲-۲- قرار دادن سینی در فر	۱-۲۶/۱- مواد لازم و نسبت‌های آن برای تهیه شیرینی مینیاتوری ۲-۲۶/۱- طرز تهیه شیرینی مینیاتوری ۳-۲۶/۱- میزان حرارت و مدت زمان لازم برای پخت شیرینی مینیاتوری در فر	توانایی تهیه شیرینی مینیاتوری	۲۶

## استاندارد مهارتی کمک کار قناد

خاص دانش آموزان با نیازهای ویژه

شماره استاندارد :

سخت افزار و نرم افزار مورد نیاز	زمان آموزش		روانی - حرکتی سطح حیطه	عملیات کارگاهی یا آزمایشگاهی	دانش و معلومات مورد نیاز	عنوان توانایی ها	ردیف
	عملی	نظری					
- مواد اولیه - ظروف و وسایل مورد نیاز	۲۴	۴	۲  ۲	۱-۲۷/۲-مواد لازم برای تهیه کیک اسفنجی را با توجه به نسبت‌های آن آماده کند. ۲-۲۷/۲- کیک اسفنجی را با توجه به طرز تهیه آن بپزد: ۱-۲۷/۲-۲-۱- جدا کردن زرده و سفید تخم مرغ ۲-۲۷/۲-۲-۲- مخلوط کردن نیمی از شکر با زرده و نیمی دیگر با سفیده ۳-۲۷/۲-۲-۳- زدن سفیده با شکر ۴-۲۷/۲-۲-۴- هم زدن شکر و وانیل با زرده ۵-۲۷/۲-۲-۵- مخلوط کردن سفیده و زرده زده شده ۶-۲۷/۲-۲-۶- اضافه کردن آرد و بکینگ پودر به مایه ۷-۲۷/۲-۲-۷- قرار دادن مایه در قالب ۸-۲۷/۲-۲-۸- قرار دادن قالب در سینی فر ۹-۲۷/۲-۲-۹- قرار دادن سینی در فر ۱۰-۲۷/۲-۲-۱۰- اضافه کردن شربت یا آب کمپوت به لایه‌های کیک پس از پخته شدن ۱۱-۲۷/۲-۲-۱۱- تزئین سطح کیک با خامه	۱-۲۷/۱-مواد لازم و نسبت‌های آن برای تهیه کیک اسفنجی ۲-۲۷/۱- طرز تهیه کیک اسفنجی	توانایی تهیه کیک اسفنجی	۲۷

## استاندارد مهارتی کمک کار قناد

خاص دانش آموزان با نیازهای ویژه

شماره استاندارد :

سخت افزار و نرم افزار مورد نیاز	زمان آموزش		روانی - حرکتی سطح حیطه	عملیات کارگاهی یا آزمایشگاهی	دانش و معلومات مورد نیاز	عنوان توانایی ها	ردیف
	عملی	نظری					
- مواد اولیه - ظروف و وسایل مورد نیاز	۲۴	۴	۲  ۲	۱-۲۸/۲- مواد لازم برای تهیه کیک کره‌ای را با توجه به نسبت‌های آن آماده کند. ۲-۲۸/۲- کیک کره‌ای را با توجه به مراحل و طرز تهیه آن بپزد: ۱-۲۸/۲- زدن کره ۲-۲۸/۲- اضافه کردن شکر و زرده تخم‌مرغ به کره ۳-۲۸/۲- اضافه کردن شیر، آرد، بکنینگ پودر و اسانس به آن ۴-۲۸/۲- زدن سفیده تخم‌مرغ و اضافه کردن آن همراه با نمک به مایه ۵-۲۸/۲- ریختن مایه در قالب ۶-۲۸/۲- قرار دادن قالب‌ها در سینی فر ۷-۲۸/۲- قرار دادن سینی در فر	۱-۲۸/۱- مواد لازم و نسبت‌های آن برای تهیه کیک کره‌ای ۲-۲۸/۱- مراحل تهیه کیک کره‌ای ۳-۲۸/۱- میزان حرارت و مدت زمان لازم برای پخت کیک کره‌ای در فر	توانایی تهیه کیک کره‌ای	۲۸

## استاندارد مهارتی کمک کار قناد

خاص دانش آموزان با نیازهای ویژه

شماره استاندارد :

سخت افزار و نرم افزار مورد نیاز	زمان آموزش		روانی-حرکتی سطح حیطه	عملیات کارگاهی یا آزمایشگاهی	دانش و معلومات مورد نیاز	عنوان توانایی ها	ردیف
	عملی	نظری					
- مواد اولیه - ظروف و وسایل مورد نیاز	۲۴	۴	۲  ۲	۱-۲۹/۲- مواد لازم برای تهیه کیک یزدی را با توجه به نسبت‌های آن آماده کند. ۲-۲۹/۲- کیک یزدی را با توجه به طرز تهیه آن پیزد: ۱-۲۹/۲-۱- زدن تخم‌مرغ‌ها با شکر ۲-۲۹/۲-۲- اضافه کردن گلاب و آب به آن ۳-۲۹/۲-۳- اضافه کردن روغن، شربت، آرد و بکینگ پودر به آن ۴-۲۹/۲-۴- ریختن مایه در قالب‌ها ۵-۲۹/۲-۵- قرار دادن قالب‌ها در سینی فر ۶-۲۹/۲-۶- قرار دادن سینی در فر	۱-۲۹/۱- مواد لازم و نسبت‌های آن برای تهیه کیک یزدی. ۲-۲۹/۱- طرز تهیه کیک یزدی ۳-۲۹/۱- میزان حرارت و مدت زمان لازم برای پخت کیک یزدی در فر	توانایی تهیه کیک یزدی	۲۹