

باسمه تعالی

مرکز تربیت مربی فنی و حرفه ای

## پودمان آموزشی

گروه آموزشی: صنایع تغذیه ای

عنوان پودمان: تهیه خمیرهای لایه ای فانتزی - ویترونی

شناسه پودمان: ITC-2320-FI-089

شناسه استاندارد مربیگری: 2320627086

تاریخ شروع اعتبار: 1404/11/19

تاریخ پایان اعتبار: 1409/11/19

تاریخ بازنگری: Click or tap to enter a date.

عنوان حرفه	سطح صلاحیت حرفه ای 5 الی 8	خوشه	گروه 68 گانه (01 الی 68)	ساعت تئوری	ساعت عملی	ساعت کل
مربی خبره صنایع غذایی	سطح 5	<input type="checkbox"/> صنعت	62	5	25	30
	سطح 6	<input checked="" type="checkbox"/> خدمات				
	سطح 7	<input type="checkbox"/> فرهنگ و هنر				
	سطح 8	<input type="checkbox"/> کشاورزی				

معاونت پژوهش و برنامه ریزی مرکز تربیت مربی فنی و حرفه ای  
کرج - میدان آزادگان - بلوار امام رضا (ع) - بلوار تربیت مربی - مرکز تربیت مربی  
فنی و حرفه ای - صندوق پستی 951 - کد پستی 3149974115  
تلفکس : 026 - 3 2534143

"تمام حقوق مادی و معنوی این اثر متعلق به مرکز تربیت مربی فنی و حرفه ای است."

## اعضای کمیسیون تخصصی تدوین کننده

ردیف	نام و نام خانوادگی	مدرک تحصیلی	رشته تحصیلی	سابقه فعالی	سطح شغلی	آدرس، شماره تلفن، پست الکترونیک
1	افدس شمس	کارشناسی	مدیریت	46	موسس مدیرو مربی آموزشگاه	کرج-جهانشهر-خ هلال احمر- داخل سازمان فنی و حرفه ای شهید رهبری
2	سودابه حکیم الهی	کاردانی	مدیریت	26	موسس مدیرو مربی آموزشگاه	کرج- رجایی شهر- جنب سینما ساوین
3	پرستو اسدی	کارشناسی ارشد	صنایع غذایی	24	موسس مدیرو مربی آموزشگاه	کرج- عظیمیه- بلوار کاج
4						

## اعضای کمیسیون تخصصی تایید کننده

ردیف	نام و نام خانوادگی	مدرک تحصیلی	رشته تحصیلی	سابقه فعالیت	سطح شغلی	آدرس، شماره تلفن، پست الکترونیک
1	محمد جهانی	کارشناسی	کشاورزی	24	عالی	تربیت مربی کرج Mohammad_jahani52@yahoo.c
2	علیرضا اسلامی	کارشناسی	کشاورزی	24	عالی	مرکز تربیت مربی-09125648826 Alirezaeslami313@gmail.com
3	مهدیه مهرور	کارشناسی	مترجمی زبان	16	کارشناس و دبیر کمیته	مرکز تربیت مربی
4						
5						
6						

## تعاریف:

### پودمان

واژه پودمان یا "مدول"، معنای مختلفی دارد. در علوم تربیتی واژه پودمان تحت عنوان پیمانۀ کردن، بخش کردن، واحد کردن یا آموزش گام به گام معنی می‌شود. گاهی "مدول" به واحد و یا استاندارد اندازه‌گیری اطلاق می‌گردد.

### پودمان آموزشی

بسته‌های آموزشی مستقل است که در طول دوران خدمت یا دوره آموزشی یک فرد برای وی ارایه می‌شود.

### شایستگی

مجموعه دانش، مهارت و نگرش‌هایی که کارکنان را قادر می‌سازد به صورتی اثر بخش فعالیت‌های مربوط به شغل و یا عملکرد شغلی را طبق استانداردهای مورد انتظار انجام دهند، شایستگی نامیده می‌شود.

### توانایی

به مجموعه‌ای از واکنش‌های ذهنی و عینی که شخص را برای انجام کاری مشخص در زمانی مشخص قادر می‌سازد، اصطلاحاً توانایی گفته می‌شود.

### دانش

حداقل مجموعه‌ای از معلومات نظری و توانمندی‌های ذهنی لازم برای رسیدن به یک شایستگی یا توانایی است که می‌تواند شامل علوم پایه (ریاضی، شیمی، فیزیک، زیست‌شناسی)، تکنولوژی و زبان فنی باشد.

### مهارت

حداقل هماهنگی بین ذهن و جسم برای رسیدن به یک توانمندی یا شایستگی است که معمولاً به مهارت‌های عملی ارجاع می‌شود. به عبارت دیگر توانایی اکتسابی و تمرین شده برای انجام ماهرانه وظیفه و یا شغل است که معمولاً ماهیتی یدی دارد و همان کاربرد دانش است.

### نگرش

ترکیبی از باورها، ارزشها و عقاید است که فراگیر را پیشاپیش آماده می‌کند تا به دیگران، فعالیت‌های کاری، تجهیزات، ابزار و مواد مصرفی به شیوه مثبت نگاه کند. از جمله مصادیق نگرش میتوان به رعایت اخلاق حرفه‌ای، مهارت‌های محوری (حل مسله، کار تیمی و ...) اشاره نمود

### ارزشیابی

فرایند جمع‌آوری شواهد و قضاوت در مورد آنکه یک شایستگی یا کار به دست آمده است یا خیر.

### ایمنی

مواردی که عدم یا انجام ندادن صحیح آن موجب بروز حوادث و خطرات در محیط کار می‌شود.

### توجهات زیست محیطی:

ملاحظات که در هر شغل باید رعایت شود که کمترین آسیب به محیط زیست وارد گردد.

## مشخصات پودمان آموزشی

هدف های کلی پودمان	بازآموزی و بروزرسانی مربیان خدمات تغذیه ای در تهیه شیرینی های لایه ای فانتزی و ویتیرینی
نوع گواهینامه	<input checked="" type="checkbox"/> بازآموزی و ارتقاء مهارت <input type="checkbox"/> سرباز مربی <input type="checkbox"/> صنایع و سازمان ها <input type="checkbox"/> جدید الاستخدام <input type="checkbox"/> کارآموز آزاد
گستره پوشش	<input type="checkbox"/> منطقه ای <input checked="" type="checkbox"/> کشوری <input type="checkbox"/> دوره های بین المللی (کارآموزان خارجی)
پودمان / پودمان های پیش نیاز	قناد / شیرینی درجه 2 و 1
طول دوره	ساعت آموزش نظری: 5 ساعت ساعت آموزش عملی: 25 ساعت جمع ساعات آموزش: 30 ساعت کارورزی: ساعت پروژه: ساعت
استاندارد مهارتی مرتبط	استاد داود اسفندیاری
روش ارزشیابی	<input type="checkbox"/> کتبی <input type="checkbox"/> عملی <input type="checkbox"/> کتبی و عملی <input checked="" type="checkbox"/> ارزشیابی حین دوره <input type="checkbox"/> پروژه
سطح مخاطبان پودمان	<input type="checkbox"/> مربی <input type="checkbox"/> مربی ماهر <input type="checkbox"/> ارشد مربی <input checked="" type="checkbox"/> استاد مربی <input type="checkbox"/> سایر در صورتیکه داوطلب آزاد یا از سایر سازمان ها باشد
ویژگیهای مدرس	<input type="checkbox"/> حداقل مدرک تحصیلی: دیپلم <input type="checkbox"/> سطح مربی: مربی ماهر <input type="checkbox"/> سابقه آموزشی مرتبط: 17 سال

## سر فصل های آموزشی

ردیف	عناوین
1	طریقه گرفتن خمیر
2	طریقه شکل دهی انواع خمیرهای لایه ای فانتزی-ویتربینی (دانمارکی دورنگ- لندو- نوتلا- تلفیقی- کره ای بلغاری- اشنایدر- کره ای آجیلی- دانکر- بلژیکی- ساوارین- دالاس- کراکربیسکوئیتی)
3	طریقه پخت و تزئین نهایی
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	

	زمان آموزش			عنوان شایستگی : طریقه گرفتن خمیر
	نظری	عملی	جمع	
	1	7	8	
تجهیزات ، ابزار ،	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی			
				<b>دانش :</b>
				-ویژگی مواد اولیه و تجهیزات تهیه مایه خمیر و روش‌های نگهداری به روش صنعتی و سنتی
				-روش های تهیه و نگهداری مایه خمیرهای خشک و ترموجود در بازار
				-ویژگی های حسی مایه خمیر مناسب با انواع آرد (خشک و خیس)
				-ویژگی مواد اولیه ، ابزار و تجهیزات پخت خمیرهای دولایه و فانتزی و مغزدار و روش های نگهداری آنها
				-ویژگی انواع روغن های پایه و اهمیت استفاده از آنها در فصول مختلف
				-ویژگی انواع آردهای مناسب جهت انواع خمیرهای مختلف
				- نکات استاندارد گریدبندی ساینز مغزیجات و خشکبار
				<b>مهارت :</b>
				-انتخاب ، آماد سازی و نگهداری مواد اولیه افزودنی های مجاز ابزار و تجهیزات تهیه خمیرهای دو لایه ، مغزدار و لقمه ای
				-نگهداری و شکل دهی مناسب خمیرهای دولایه
				-انتخاب ،آماده سازی و نگهداری ابزار تجهیزات پخت انواع خمیرهای لایه ای مناسب دولایه ای ،مغزدار ،فانتزی لقمه ای
				-طریقه احیاء کردن خمیرهای کشته شده و تکنیک استفاده مجدد از
				<b>نگرش :</b>

	- رعایت نظم و انضباط فردی و کارگاهی
	- استفاده از مواد مصرفی و با کیفیت
	- صرفه جویی در مواد مصرفی
	- استفاده بهینه و نگهداری صحیح از مواد و ابزار و تجهیزات مورد استفاده در کار
	<b>ایمنی و بهداشت :</b>
	- رعایت بهداشت فردی و محیطی مناسب با نوع کار
	- رعایت اصول ایمنی حین استفاده از مواد و ابزار و تجهیزات کار
	- رعایت اصول آرگونی حین انجام کار
	<b>توجهات زیست محیطی :</b>
	- پرهیز از هرگونه آلودگی زیست محیطی
	- مدیریت صحیح و دفع ضایعات
	- مدیریت صحیح مواد مصرفی مورد استفاده
	- مدیریت صحیح منابع انرژی و آب

تجهیزات ، ابزار ،	زمان آموزش			عنوان شایستگی : طریقه شکل دهی انواع خمیرهای لایه ای فانتزی - ویتربنی (دانمارکی دورنگ- لندو- نوتلا- تلفیقی- کره ای بلغاری-اشنایدر-کره ای آجیلی- دانکر-بلژیکی-ساوارین-دالاس -کراکریسکوئیتی)
	نظری	عملی	جمع	
	2	10	12	
<b>دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی</b>				
<b>دانش :</b>				
			-ویژگی مواد اولیه و افزودنی های مجاز ،ابزار و تجهیزات پخت تهیه و پخت انواع مغزها ،فیلینگ ها و میوه های غیر آنزیمی	
			-روش های پخت و نگهداری انواع خمیرهای فانتزی و شکل دهی مناسب خمیرهای ویتربنی	
			-روش های مناسب جهت استفاده از مغزیجات در فصول مختلف	
			-روش های مناسب جهت استفاده از میوه جات در فصول مختلف	
<b>مهارت :</b>				
			-آماده سازی و نگهداری انواع خمیرهای لایه ای . فانتزی و ویتربنی (مغزدار) و لقمه ای به روش های فوری کارگاهی	
			- روش استاندارد چیدمان شیرینی ها در سینی فر قبل از پخت	
			-شکل دهی و بسته بندی خمیرهای لایه ای جهت دپو طولانی مدت	
			-بسته بندی مناسب مواد اولیه و افزودنی های مجاز ،ابزار و تجهیزات	
<b>نگرش :</b>				
			-رعایت نظم و انضباط فردی و کارگاهی	
			-استفاده از مواد مصرفی و با کیفیت	
<b>ایمنی و بهداشت :</b>				
			- رعایت بهداشت فردی و محیطی مناسب با نوع کار	
			-رعایت اصول ایمنی حین استفاده از مواد و ابزار و تجهیزات کار	
			- صرفه جویی در مواد مصرفی	

	استفاده بهینه و نگهداری صحیح از مواد و ابزار و تجهیزات مورد استفاده در کار
	توجهات زیست محیطی :
	- پرهیز از هرگونه آلودگی زیست محیطی
	- مدیریت صحیح و دفع ضایعات
	- مدیریت صحیح مواد مصرفی مورد استفاده
	- مدیریت صحیح منابع انرژی و آب

	زمان آموزش			عنوان شایستگی : طریقه پخت و تزئین
	نظری	عملی	جمع	
	2	8	10	
تجهیزات ، ابزار ،	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی			
				<b>دانش :</b>
				-روش های آماده سازی و تزئین و نگهداری خمیرهای لایه ای
				-ویژگی مواد اولیه ، ابزار و تجهیزات خمیرهای لایه ای فانتزی- ویتربینی و روش های نگهداری آنها
				-نکات مربوط به قطر نهایی خمیرهای لایه ای فانتزی
				-تکنیک های برش خمیرهای لایه ای فانتزی با انواع ابزارهای برش (کاتر - هفت چرخ و روش های سنتی)
				<b>مهارت :</b>
				-انتخاب و آماده سازی و نگهداری مواد اولیه
				-ابزار و تجهیزات کاربردی
				-تلفیق خمیرهای میانی به عنوان ترکیب های جدید لایه ای بین انواع خمیرها
				-تکنیک های پخت دو مرحله ای
				<b>نگرش :</b>
				-رعایت نظم و انضباط فردی و کارگاهی
				-استفاده از مواد مصرفی و با کیفیت
				<b>ایمنی و بهداشت :</b>
				- رعایت بهداشت فردی و محیطی مناسب با نوع کار
				-رعایت اصول ایمنی حین استفاده از مواد و ابزار و تجهیزات کار
				-مدیریت صحیح مواد مصرفی مورد استفاده

	استفاده بهینه و نگهداری صحیح از مواد و ابزار و تجهیزات مورد استفاده در کار
	<b>توجهات زیست محیطی :</b>
	- پرهیز از هرگونه آلودگی زیست محیطی
	- مدیریت صحیح و دفع ضایعات
	- مدیریت صحیح مواد مصرفی مورد استفاده
	- مدیریت صحیح منابع انرژی و آب

- برگه استاندارد تجهیزات، مواد، ابزار

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد
1	اجاق گاز	استاندارد	3 عدد
2	فر صنعتی	استاندارد	1
3	پروفر	استاندارد	1
4	ماکروفر	استاندارد	1
5	یخچال و فریزر	استاندارد	2
6	سیستم تهویه	استاندارد	1
7	خمیرگیر یا میکسر و خمیربازکن	استاندارد	1
8	همزن صنعتی و نیمه صنعتی	استاندارد	1
9	اسپیرال	استاندارد	1
10	مخلوط کن	استاندارد	1
11	آسیاب	استاندارد	1
12	کپسول آتشنشانی	استاندارد	2
13	ترازو	استاندارد	2
14	میزکار	استاندارد	3
15	تخته وایت برد	استاندارد	1
16	سینی فر	انواع مختلف	6
17	پیمانه ها	استاندارد	2

2 سری	در سایزهای مختلف	انواع الک	18
10	در سایزهای مختلف	انواع قالب	19
2	در سایزهای مختلف	انواع چاقو و کاتر و هفت چرخ	20
2	استاندارد	همزن دستی و ویسک	21
2	در سایزهای مختلف	کاردک - لیسک - پاکن سرگرد و سرصاف	22
10	در سایزهای مختلف	انواع قیف یکبار مصرف و آلمانی	23
5	در سایزهای مختلف	انواع سر ماسوره	24
2	استاندارد	انواع قلمو و آرد پاک کن	25
12	استاندارد	کاغذ روغنی	26
1	استاندارد	جعبه کمکهای اولیه	27
6 کیلو	مختلف	انواع آردها	28
4 کیلو	سفید - قهوه ای	انواع شکر	29
1.5	استاندارد	پودر قند	30
500 گرم	ذرت	نشاسته	31
100 گرم	انواع مختلف	هوادهنده ها	32

3.5	انواع مختلف	کره، روغن، مارگارین	33
250 گرم	استاندارد	پودر کاکائو، پودر قهوه	34
600 گرم	پرچرب	پودر نارگیل	35
2 لیتر	استاندارد	فرآورده های لبنی و خامه قنادی	36
2 لیتر	دو آتشه	گلاب	37
38 عدد	استاندارد	تخم مرغ	38
1.5	استاندارد	عسل و مغزیجات	39
5 عدد	استاندارد	انواع میوه کمپوتی و غیر آنزیمی	40
به میزان لازم	استاندارد	رنگهای مجار خوراکی و اسانس	41
20 گرم	قائات	زعفران	42
2.5	انواع مختلف	کرم های آماده و انواع بریلو	43
1 کیلو	استاندارد	انواع شکلات سکه ای - نسوز و نوتلا	44
500 گرم	پر شیرین	خمیر مارزیبان	45

– منابع و نرم افزار های آموزشی

ردیف	عنوان منبع یا نرم افزار	مؤلف	مترجم	سال نشر	محل نشر	ناشر یا تولید کننده
1	شیرینی پز شیرینی های خشک مقدماتی و پیشرفته	اعظم گلزارمنش	-	-	تهران	سازمان آموزش فنی و حرفه ای
2	شیرینی پز درجه 1 و 2	شهربانو قادری – آیات شریف	-	-	تهران	سازمان آموزش فنی و حرفه ای
3	کنترل بهداشت و ایمنی در واحد غذا و نوشیدنی ها	پریرسا رستمی-اقدس شمس- مهری هاشم	-	1394	تهران	سازمان آموزش فنی و حرفه ای

توجه :

– تجهیزات، مواد و ابزار برای یک کارگاه به ظرفیت 15 نفر در نظر گرفته شود.

فهرست سایت های قابل استفاده در آموزش پودمان

ردیف	
1	<a href="https://portaltvto.com">/https://portaltvto.com</a>
2	<a href="https://itcsam.ir">/https://itcsam.ir</a>