



**نام دوره: شیرینی پز شیرینی های خشک**

**کد استاندارد مهارتی و آموزشی: ۷۵۱۲۲۰۶۷۰۳۵۰۰۱**

**۱- شرایط و معیارهای پذیرش کارآموز:**

- **حداقل شرایط جسمانی:** داشتن سلامت کامل جسمانی و روانی

- **حداقل مدرک تحصیلی:** پایان دوره راهنمایی

- **جنسیت:** زن

**۲- مهارت و دانش پیشیناز:** ندارد

**۳- مدت دوره:** ۲۶۰ ساعت

**۴- محتوای دوره:** شیرینی پز شیرینی های خشک شغلی از مشاغل حوزه خدمات تغذیه ای که دارای شایستگی های تهیه مواد اولیه، آماده سازی آنها و نگهداری تا زمان مصرف- تهیه، توزین و اندازه گیری مواد اولیه- شستشو، سرویس و نگهداری دستگاه ها و وسایل شیرینی پزی- تهیه کوکیز ریز خانگی- تهیه قرابیه بادامی، قرابیه گردویی، قرابیه نارگیلی- تهیه کیک نارگیلی، گردویی و مرنگ- تهیه پادرازی - تهیه شیرینی باقلوا و قطاب- تهیه شیرینی نخودچی، برنجی، نارگیلی- تهیه شیرینی نان چای و بیسکوئیت شکری- تهیه شیرینی بادامی و پسته ای- تهیه شیرینی حاجی بادام- تهیه شیرینی سوئدی - اسکاتلندی- تهیه کوکیز مغزدار و شکالته می باشد.

**۵- دوره های آموزشی مرتبط و یا هم خانواده:**

**۶- مدرک اعطائی:** مهارت آموخته پس از قبولی در آزمون پایان دوره که توسط سازمان برگزار میشود موفق به اخذ گواهینامه مهارت فنی و حرفه ای میشود. آزمون به صورت عملی و تئوری میباشد.

**۷- مسیر ارتقاء و تکمیل مهارت:** مهارت آموختگان میتوانند با شرکت در دوره شیرینی پز شیرینی های خشک مسیر ارتقاء و تکمیل مهارت را طی کنند.

**۸- چشم اندازهای شغلی دوره:** قتادی ها از مکان های عمده جذب مهارت آموختگان این دوره م یباشد. همچنین مهارت آموختگان می توانند با انجام امور ساخت انواع شیرینی به صورت خوداشتغالی و مستقل فعالیت نمایند.

**۹- چشم اندازهای استخدامی دوره:** با توجه به نیاز روزافزون کلیه قنادی ها به تهیه انواع شیرینی توسط مهارت آموختگان میتوانند به عنوان یک شیرینی پز انجام خدمات به این واحدها را بر عهده بگیرند.

**۱۰- سایر اطلاعات مهم و ضروری:** با توجه به اهمیت وجود انواع شیرینی در قنادی ها بهتر است مهارت آموختگان پس از کارورزی به منظور کسب تجربه اقدام به ورود به بازار کار این دوره نمایند. همچنین توانایی کار با انواع کیک و خمیر ها میتواند باعث پیشرفت و پایداری شغلی مهارت آموخته شود.



نام دوره: دسر ساز

کد استاندارد مهارتی و آموزشی: ۷۵۱۲۲۰۶۷۰۲۴۰۰۰۱

۱- شرایط و معیارهای پذیرش کار آموز:

- حداقل شرایط جسمانی: سلامت کامل جسمی و ذهنی

- حداقل مدرک تحصیلی: پایان دوره راهنمایی

- جنسیت: زن

۲- مهارت و دانش پیشیناز: ندارد

۳- مدت دوره: ۳۱۰ ساعت

۴- محتوای دوره: دسر ساز شغلی است از مشاغل حوزه خدمات تغذیه ای است که دارای شایستگی های تهیه مواد اولیه مناسب و استفاده از ابزار و ظروف تهیه مواد اولیه مناسب و حفظ و نگهداری آن ها تا زمان مصرف اندازه گیری مواد اولیه دسرها- روشن کردن فر و تنظیم درجه فر جهت پخت تهیه خامه و استفاده از آن در دسرها تهیه چند نوع دسر سنتی تهیه چند نوع دسر بین المللی سرو یا برگرداندن دسر تهیه چند نوع کرم تهیه چند نوع بستنی می باشد.

۵- دوره های آموزشی مرتبط و یا هم خانواده: دسر ساز بین الملل- دسر ساز سنتی

۶- مدرک اعطائی: مهارت آموخته پس از قبولی در آزمون پایان دوره که توسط سازمان برگزار میشود موفق به اخذ گواهینامه مهارت فنی و حرفه ای میشود. آزمون به صورت عملی و تئوری میباشد.

۷- مسیر ارتقاء و تکمیل مهارت: مهارت آموختگان میتوانند با شرکت در دوره دسر ساز مسیر ارتقاء و تکمیل مهارت را طی کنند.

۸- چشم اندازهای شغلی دوره: هتل ها و قنادی ها از مکان های عمده جذب مهارت آموختگان این دوره م یباشد. همچنین مهارت آموختگان میتوانند با انجام امور ساخت انواع دسر به صورت خوداشتغالی و مستقل فعالیت نمایند.

۹- چشم اندازهای استخدامی دوره: با توجه به نیاز روزافزون کلیه هتل ها و قنادی ها به تهیه انواع دسر ها توسط مهارت آموختگان میتوانند به عنوان یک دسر ساز انجام خدمات به این واحدها را بر عهده بگیرند.

۱۰- سایر اطلاعات مهم و ضروری: با توجه به اهمیت وجود انواع دسر در هتل ها و قنادی ها بهتر است مهارت آموختگان پس از کارورزی به منظور کسب تجربه اقدام به ورود به بازار کار این دوره نمایند. همچنین توانایی کار با انواع کیک و خمیر ها میتواند باعث پیشرفت و پایداری شغلی مهارت آموخته شود.