



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

معاونت پژوهش، برنامه‌ریزی و سنجش مهارت
دفتر پژوهش، طرح و برنامه‌ریزی درسی



جمهوری اسلامی ایران
وزارت تعاون، کار و رفاه اجتماعی

استاندارد آموزش شغل

کمک کار امور آشپزی خانواده

(خاص افراد با نیازهای ویژه)

گروه شغلی

خدمات تغذیه ای

کد ملی آموزش شغل

۵	۱	۲	۰	۲	۰	۶	۷	۰	۰	۸	۰	۰	۰	۱
ISCO-08				سطح مهارت	شناسه گروه			شناسه شغل			شناسه شایستگی			

تاریخ تدوین استاندارد: ۱۴۰۰/۶/۱

نظارت بر تدوین محتوا و تصویب استاندارد : دفتر پژوهش، طرح و برنامه‌ریزی درسی

کد ملی شناسایی آموزش شغل: ۵۱۲۰۲۰۶۷۰۰۸۰۰۰۱

اعضاء کارگروه برنامه‌ریزی درسی خدمات تغذیه ای					
ردیف	نام و نام خانوادگی	آخرین مدرک تحصیلی	رشته تخصصی	شغل و سمت	سابقه کار
۱	فریده رئیسی ماکیان	کارشناسی	آموزش ابتدایی	بازنشته کارشناسی دانش آموزان با نیازهای ویژه	۳۵ سال
۲	احمد مطلبی ورکانی	کارشناسی ارشد	مدیریت آموزشی	رئیس گروه برنامه ریزی آموزشی و درسی دانش آموزان دوه متوسطه حرفه ای	۲۹ سال
۳	سارا جانبازی	کارشناسی ارشد	روانشناسی	کارشناس آموزش متوسطه حرفه ای	۲۵ سال
۴	مریم احباب	کارشناسی	علوم پزشکی	مربی خدمات تغذیه ای و صنایع غذایی	۱۷ سال
۵	زیبا یآوری	کارشناسی	زبان و ادبیات فارسی	دبیر کار گروه برنامه ریزی درسی خدمات تغذیه ای	۲۸ سال

کلیه حقوق مادی و معنوی این استاندارد متعلق به سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور بوده و هرگونه سوء استفاده مادی و معنوی از آن موجب پیگرد قانونی است.

آدرس: دفتر پژوهش، طرح و برنامه‌ریزی درسی
تهران، خیابان آزادی، نبش خیابان خوش جنوبی، سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور
دورنگار : ۶۶۵۸۳۶۵۸
تلفن : ۶۶۵۸۳۶۲۸
آدرس الکترونیکی : rpe@irantvto.ir

تعاریف :

استاندارد شغل :

مشخصات شایستگی‌ها و توانمندی‌های مورد نیاز برای عملکرد موثر در محیط کار را گویند در بعضی از موارد استاندارد حرفه‌ای نیز گفته می‌شود.

استاندارد آموزش :

نقشه‌ی یادگیری برای رسیدن به شایستگی‌های موجود در استاندارد شغل.

نام یک شغل :

به مجموعه‌ای از وظایف و توانمندی‌های خاص که از یک شخص در سطح مورد نظر انتظار می‌رود اطلاق می‌شود.

شرح شغل :

بیانیه‌ای شامل مهم‌ترین عناصر یک شغل از قبیل جایگاه یا عنوان شغل، کارها ارتباط شغل با مشاغل دیگر در یک حوزه شغلی، مسئولیت‌ها، شرایط کاری و استاندارد عملکرد مورد نیاز شغل.

طول دوره آموزش :

حداقل زمان و جلسات مورد نیاز برای رسیدن به یک استاندارد آموزشی.

ویژگی کارآموز ورودی :

حداقل شایستگی‌ها و توانایی‌هایی که از یک کارآموز در هنگام ورود به دوره آموزش انتظار می‌رود.

کارورزی :

کارورزی صرفاً در مشاغلی است که بعد از آموزش نظری یا همگام با آن آموزش عملی به صورت محدود یا با ماکت صورت می‌گیرد و ضرورت دارد که در آن مشاغل خاص محیط واقعی برای مدتی تعریف شده تجربه شود. (مانند آموزش یک شایستگی که فرد در محل آموزش به صورت تئوریک با استفاده از عکس می‌آموزد و ضرورت دارد مدتی در یک مکان واقعی آموزش عملی ببیند و شامل بسیاری از مشاغل نمی‌گردد.)

ارزشیابی :

فرآیند جمع‌آوری شواهد و قضاوت در مورد آنکه یک شایستگی بدست آمده است یا خیر، که شامل سه بخش عملی، کتبی عملی و اخلاق حرفه‌ای خواهد بود.

صلاحیت حرفه‌ای مربیان :

حداقل توانمندی‌های آموزشی و حرفه‌ای که از مربیان دوره آموزش استاندارد انتظار می‌رود.

شایستگی :

توانایی انجام کار در محیط‌ها و شرایط گوناگون به طور موثر و کارا برابر استاندارد.

دانش :

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

مهارت :

حداقل هماهنگی بین ذهن و جسم برای رسیدن به یک توانمندی یا شایستگی. معمولاً به مهارت‌های عملی ارجاع می‌شود.

نگرش :

مجموعه‌ای از رفتارهای عاطفی که برای شایستگی در یک کار مورد نیاز است و شامل مهارت‌های غیر فنی و اخلاق حرفه‌ای می‌باشد.

ایمنی :

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

توجهات زیست محیطی :

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

نام استاندارد آموزش شغل:

کمک کار امور آشپزی خانواده (خاص افراد با نیازهای ویژه)

شرح استاندارد آموزش شغل:

کمک کار امور آشپزی خانواده (خاص افراد با نیازهای ویژه) شغلی است در حوزه خدمات تغذیه ای که کنترل بهداشت و ایمنی فردی و کارگاهی، تهیه خیار شور، تهیه ترشی مخلوط، تهیه سس گوجه فرنگی، تهیه سالاد فصل و الویه، تهیه چای و قهوه و سکنجبین، تهیه کیک اسفنجی، آماده سازی و طبخ انواع گوشت (قرمز، مرغ و ماهی)، آماده سازی و طبخ سبزی به روش های مختلف (آب پز کردن، بخارپز کردن، تفت دادن)، آماده سازی غلات و حبوبات، پخت برنج ساده (کته و آبکش) و عدس پلو، سوپ جو، کوکو سیب زمینی، املت، تهیه ساندویچ همبرگر، تهیه کنتاکی کردن یک تکه مرغ یا ماهی، پخت پیتزای سبزیجات با خمیرآماده، تهیه ژله، پخت دو نوع مربای ساده (سیب، هویج، به، انجیر)، شله زرد، چیدمان و تزئین میز غذاخوری را انجام میدهد و با استاندارد آشپز و آشپز سنتی در ارتباط است.

ویژگی های کارآموز ورودی :

حداقل میزان تحصیلات: پایان دوره اول متوسطه (پایان دوره راهنمایی) یا پایان دوره اول متوسطه پیش حرفه ای
حداقل توانایی جسمی و ذهنی: بینایی حداقل یک چشم؛ قوام و دامنه حرکتی مناسب در اندام های فوقانی، حفظ تعادل در نشستن و سر و گردن؛ مهارت های حرکتی ظریف و مهارت های ادراک بینایی
مهارت های پیش نیاز: ندارد

طول دوره آموزش :

طول دوره آموزش : ۵۵۸ ساعت
- زمان آموزش نظری : ۱۶۷ ساعت
- زمان آموزش عملی : ۳۹۱ ساعت
- زمان کارورزی : - ساعت
- زمان پروژ : - ساعت

بودجه بندی ارزشیابی (به درصد)

- کتبی : ۲۵٪

- عملی : ۶۵٪

- اخلاق حرفه ای : ۱۰٪

صلاحیت های حرفه ای مربیان :

- فوق دیپلم و بالاتر در رشته تحصیلی مدیریت خانواده و یا رشته های تحصیلی مرتبط با آموزش کودکان استثنایی
منوط به داشتن گواهینامه های معتبر استاندارد مهارت و آموزش مربوط به هنر زندگی در خانه (کمک آشپز)

* تعریف دقیق استاندارد(اصطلاحی):

تهیه خیار شور ، تهیه ترشی مخلوط ، تهیه سس گوجه فرنگی ، تهیه سالاد فصل و الویه ، تهیه چای و قهوه و سکنجبین ، تهیه کیک اسفنجی ، آماده سازی و طبخ انواع گوشت(قرمز ، مرغ و ماهی)، آماده سازی و طبخ سبزی به روش های مختلف (آب پز کردن، بخارپز کردن، تفت دادن) ، آماده سازی غلات و حبوبات ، پخت برنج ساده (کته و آبکش) و عدس پلو ، سوپ جو ، کوکو سیب زمینی ، املت ، تهیه ساندویچ همبرگر، تهیه کنتاکی کردن یک تکه مرغ یا ماهی ، پخت پیتزای سبزیجات با خمیرآماده ، تهیه ژله ، پخت دو نوع مربای ساده (سیب، هویج، به، انجیر) ، شله زرد ، چیدمان و تزیین میز غذاخوری را انجام میدهد.

* اصطلاح انگلیسی استاندارد(اصطلاحات مشابه جهانی):

Assist the cheef art of living at home

* مهم ترین استانداردها و رشته های مرتبط با این استاندارد :

- آشپز

-آشپز سنتی

* جایگاه استاندارد شغلی از جهت آسیب شناسی و سطح سختی کار :

الف : جزو مشاغل عادی و کم آسیب طبق سند و مرجع

ب : جزو مشاغل نسبتاً سخت طبق سند و مرجع

ج : جزو مشاغل سخت و زیان آور طبق سند و مرجع

د : نیاز به استعلام از وزارت کار

استاندارد آموزش شغل

- کارها

ردیف	عناوین	ساعت آموزش		
		نظری	عملی	جمع
۱	کنترل بهداشت و ایمنی فردی و کارگاهی	۲	۴	۶
۲	تهیه شور و ترشی (خیار شور و ترشی مخلوط)	۸	۲۰	۲۸
۳	تهیه سس گوجه فرنگی (کچاپ)	۴	۱۰	۱۴
۴	تهیه سالاد فصل و الویه	۴	۱۰	۱۴
۵	تهیه نوشیدنی های گرم و سرد (چای ، قهوه فوری /نسکافه و شربت سکنجبین)	۱۲	۲۴	۳۶
۶	تهیه کیک اسفنجی	۶	۱۲	۱۸
۷	آماده سازی و طبخ گوشت (قرمز ، مرغ و ماهی)	۱۶	۳۰	۴۶
۸	آماده سازی و طبخ سبزی (آب پز کردن، بخارپز کردن، تفت دادن)	۱۶	۳۰	۴۶
۹	تهیه غلات ، حبوبات و برنج (برنج ساده /کته و آبکش و عدس پلو)	۲۴	۵۷	۸۱
۱۰	تهیه چند نوع غذای ساده (سوپ جو ، کوکو سیب زمینی و املت)	۹	۳۶	۴۵
۱۱	تهیه چند نوع غذای فرنگی (ساندویچ و همبرگر ، کنتاکی کردن مرغ یا ماهی، پیتزای سبزیجات با خمیرآماده و ماکارونی با گوشت)	۳۲	۸۰	۱۱۲
۱۲	تهیه دسر(ژله ساده و شله زرد)	۱۲	۲۴	۳۶
۱۳	تهیه و پخت دو نوع مربای ساده (سیب، هویج، به و انجیر)	۶	۱۴	۲۰
۱۴	چیدمان و تزئین میز غذاخوری	۱۶	۴۰	۵۶
جمع ساعات		۱۶۷	۳۹۱	۵۵۸

	زمان آموزش			عنوان : کنترل بهداشت و ایمنی فردی و کارگاهی
	نظری	عملی	جمع	
	۲	۴	۶	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست‌محیطی مرتبط			
دانش :	- عوامل آلودگی های ناشی از فرد و بیماری های مسری - منابع آلودگی و اهمیت HACCP - انواع خطرات تهدید کننده ایمنی و سلامت مواد غذایی - روش های پیشگیری از عوامل آلوده کننده محیط			
مهارت :	- رعایت بهداشت هنگام آماده سازی و پخت غذا - کنترل هواکش ها ، کنترل و دفع صحیح پسماند و پساب - پیشگیری از ورود حشرات و جانوران موذی و مبارزه با آن ها - شستشوی کف و سطوح محیط کار با مواد شوینده مناسب - تامین نور و تهویه مطبوع کافی محیط کار			
نگرش :	- صرفه جویی در مواد مصرفی، آب، انرژی و زمان - رعایت اخلاق حرفه ای - در نظر گرفتن سلامت و بهداشت افراد			
ایمنی و بهداشت :	- استفاده از لباس کار مناسب ، کلاه یکبار مصرف ، دستکش نسوزوماسک یکبار مصرف - رعایت بهداشت فردی و عمومی در محیط کار - رعایت ارگونومی هنگام کار			
توجهات زیست‌محیطی :	- تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن			

	زمان آموزش			عنوان : تهیه شور و ترشی (خیارشور و ترشی مخلوط)
	نظری	عملی	جمع	
	۸	۲۰	۲۸	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
				دانش :
- لباس کار مناسب				-انواع مواد اولیه
- میز کار مناسب				-انواع ابزار و تجهیزات
- خیار قلمی				- روش تمیز و ضد عفونی کردن مواد اولیه خیارشور و ترشی مخلوط (خیار قلمی، سبزی‌های معطر مانند برگ کرفس، شوید، ترخون یا برگ مو ، بادمجان، برگ کلم، گل کلم، فلفل
- سبد شستشو				دلمه ای، کرفس، لوبیاسبز، هویج، سبزی، فلفل سبز، پیاز، موسیر، سیب زمینی، نعناع، سبزی معطر، نمک و فلفل، سرکه و ادویه ترشی شامل؛ پودر گلپر، گشنیز، زیره، دارچین، رازیانه) مورد نیاز برای تهیه ترشی مخلوط طبق دستورالعمل
- کارد				- روش اندازه گیری مواد اولیه
- تخته کار				- روش روشن کردن اجاق گاز و تنظیم حرارت آن
- ظرف مناسب شور				- روش جوشاندن آب و نمک با توجه به گنجایش ظرف مورد نظر
- بادمجان				- روش تهیه خیارشور (قرار دادن مواد اولیه، آب جوشیده‌ی سرد شده و نمک و سرکه) در ظرف مورد نظر و رعایت مدت زمان لازم (۱۰ الی ۱۵ روز) برای رسیدن خیار شور
- خیار				- روش خرد کردن و رطوبت گرفتن سایر مواد (خیار، برگ کلم، گل کلم، فلفل دلمه ای، کرفس، لوبیاسبز، هویج، سبزی معطر، فلفل سبز، پیاز، موسیر، سیب زمینی ترشی و ...)
- برگ کلم				- روش قرار دادن مواد مخلوط و سایر افزودنی ها (سبزیجات معطر، نمک و فلفل، ادویه، سرکه و ...) در ظرف مناسب
- گل کلم				
- فلفل دلمه ای				
- کرفس				
- لوبیاسبز				
- هویج				
- سبزی				
- فلفل سبز				
- پیاز				
- موسیر				
- سیب زمینی				
- نعناع				
- سبزی معطر				
- نمک و فلفل				
- سرکه				
- ادویه ترشی				
(پودر گلپر، گشنیز، زیره، دارچین، رازیانه)				

	زمان آموزش			عنوان : تهیه شور و ترشی (خیارشور و ترشی مخلوط)
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
				مهارت :
				- استفاده از ابزار و تجهیزات
				- تهیه رسپی (دستورالعمل تهیه و پخت)
				- تمیز و ضد عفونی کردن مواد اولیه خیارشور و ترشی مخلوط (خیار قلمی، سیر، سبزی‌های معطر مانند برگ کرفس، شوید، ترخون یا برگ مو ، بادمجان، برگ کلم، گل کلم، فلفل دلمه ای، کرفس، لوبیاسبز، هویج، سیر، فلفل سبز، پیاز، موسیر، سیب زمینی، نعناع، سبزی معطر، نمک و فلفل، سرکه و ادویه ترشی شامل؛ پودر گلپر، گشنیز، زیره، دارچین، رازیانه) مورد نیاز برای تهیه ترشی مخلوط طبق دستورالعمل
				- آماده کردن ابزار مناسب (سبد شستشو، کارد، تخته کار، ظرف مناسب)
				- اندازه گیری مواد اولیه مورد نیاز برای تهیه خیارشور و ترشی مخلوط و خرد کردن مواد
				- روشن کردن اجاق گاز و تنظیم حرارت آن
				- جوشاندن آب و نمک با توجه به گنجایش ظرف مورد نظر برای خیارشور طبق دستورالعمل
				- تهیه خیارشور و ترشی مخلوط طبق دستورالعمل (قرار دادن مواد اولیه خیارشور ، آب جوشیده و نمک و سرکه) در ظرف مورد نظر و قرار دادن تمامی مواد ترشی مخلوط و سایر افزودنی ها (سبزیجات معطر، نمک و فلفل، ادویه، سرکه و ...) در ظرف مناسب
				- در نظر گرفتن مدت زمان لازم دادن (۱۰ الی ۱۵ روز) برای رسیدن خیار شور و مدت زمان لازم (حدود ۴۰ روز) برای ترشی مخلوط

	زمان آموزش			عنوان : تهیه شور وترشی (خيارشور وترشی مخلوط)
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
	<p>نگرش :</p> <ul style="list-style-type: none"> - صرفه جویی در مواد مصرفی - رعایت اخلاق حرفه ای - استفاده از مواد اولیه سالم و بهداشتی 			
	<p>ایمنی و بهداشت :</p> <ul style="list-style-type: none"> - رعایت بهداشت و نظافت فردی و عمومی هنگام کار - رعایت ارگونومی هنگام کار - استفاده از ماسک، کلاه دستکش و لباس کار مناسب - رعایت نکات ایمنی هنگام تمیز کردن و کار با وسایل برنده و تیز (چاقو ، رنده) - رعایت نکات ایمنی ضمن کار با اجاق گاز و مواد داغ - رعایت نکات ایمنی به هنگام کنترل پریز و سیم برق - شستشو قراردادن وسایل در جای خود پس از اتمام کار 			
	<p>توجهات زیست محیطی :</p> <ul style="list-style-type: none"> - تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن 			

	زمان آموزش			عنوان : تهیه سس گوجه فرنگی (کچاپ)
	جمع	عملی	نظری	
	۱۴	۱۰	۴	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
- لباس کار مناسب				دانش :
- میز کار مناسب				- انواع مواد اولیه
- چاقو				-انواع ابزار و تجهیزات
- رنده				-روش تمیز و ضد عفونی کردن مواد اولیه
- تخته کار				- روش اندازه گیری مواد اولیه (گوجه فرنگی رسیده، شکر، فلفل دلمه‌ای، روغن زیتون، سرکه، میخک، نمک، فلفل سیاه و قرمز، سیر، پیاز، دارچین، جوز هندی)
- اجاق گاز				- روش شستن، پوست گرفتن و خرد کردن گوجه فرنگی‌ها و آماده سازی سیر و پیاز و فلفل دلمه ای مطابق دستور العمل
- قابلمه				- روش روشن کردن اجاق گاز و تنظیم حرارت آن
- صافی				- روش پخت گوجه فرنگی های خرد شده، سیر، فلفل دلمه ای و پیاز به همراه نمک و فلفل، میخک و جوز روی حرارت ملایم
- ظرف مخصوص سس				- روش صاف کردن و اضافه کردن افزودنی های مورد نیاز(سرکه، روغن، دارچین و شکر) پس از پخت مواد
- گوجه فرنگی رسیده				- روش حرارت دادن مجدد مواد سس به جهت غلیظ شدن
- فلفل دلمه‌ای				- روش ریختن مواد آماده شده پس از سرد شدن درون ظرف مناسب و نگهداری در یخچال
- سیر و پیاز				مهارت :
- شکر				- استفاده از ابزار و تجهیزات مناسب
- روغن زیتون				-تهیه رسپی (دستورالعمل پخت)
- سرکه				
- میخک				
- نمک				
- فلفل سیاه و قرمز				
- دارچین				
- جوز هندی				
-ملاقه				
-کپسول آتش نشانی				
-جعبه کمک های اولیه				

	زمان آموزش			عنوان : تهیه سس گوجه فرنگی (کچاپ)
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
				مهارت :
				- شستشو و ضد عفونی کردن مواد اولیه
				- اندازه گیری مواد اولیه (گوجه فرنگی رسیده، شکر، فلفل دلمه‌ای، روغن زیتون، سرکه، میخک، نمک، فلفل سیاه و قرمز، سیر، پیاز، دارچین، جوز هندی)
				- پوست گرفتن و خرد کردن گوجه فرنگی‌ها و آماده سازی سیر، پیاز و فلفل دلمه ای
				- روشن کردن اجاق گاز و تنظیم حرارت آن
				- پخت گوجه فرنگی سیر، فلفل دلمه ای و پیاز به همراه نمک و فلفل، میخک و جوز روی حرارت ملایم
				- صاف و اضافه کردن افزودنی های مورد نیاز(سرکه، روغن، دارچین و شکر) پس از پخت مواد
				- حرارت دادن مجدد مواد به جهت غلیظ شدن
				- ریختن مواد آماده شده پس از سرد شدن درون ظرف مناسب و نگهداری در یخچال
				نگرش :
				- صرفه جویی در مواد مصرفی
				- رعایت اخلاق حرفه ای
				- استفاده از مواد اولیه سالم و بهداشتی

	زمان آموزش			عنوان : تهیه سس گوجه فرنگی (کچاپ)
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
	<p>ایمنی و بهداشت :</p> <p>رعایت بهداشت و نظافت فردی و عمومی هنگام کار</p> <p>رعایت ارگونومی هنگام کار</p> <p>استفاده از ماسک، کلاه، دستکش و لباس کار مناسب</p> <p>رعایت نکات ایمنی هنگام تمیز کردن و کار با وسایل برنده و تیز (چاقو ، رنده)</p> <p>رعایت نکات ایمنی ضمن کار با اجاق گاز و مواد داغ</p> <p>رعایت نکات ایمنی به هنگام کنترل پریز و سیم برق</p> <p>-شستشو قراردادن وسایل در جای خود پس از اتمام کار</p>			
	<p>توجهات زیست محیطی :</p> <p>- تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن</p>			

	زمان آموزش			عنوان : تهیه سالاد فصل و الویه
	جمع	عملی	نظری	
	۱۴	۱۰	۴	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
- لباس کار مناسب				دانش :
- میز کار مناسب				-انواع مواد اولیه
- چاقو				-انواع ابزار و تجهیزات
- رنده				-روش اندازه گیری مواد اولیه
- تخته کار				- روش شستشو، ضدعفونی و خرد کردن مواد اولیه سالاد فصل طبق دستورالعمل
- اجاق گاز				- روش آماده کردن و خرد کردن مواد اولیه برای سالاد فصل (مغز کاهو، خیار، گوجه فرنگی و هویج، فلفل دلمه ای سبز و قرمز، تخم مرغ پخته، سس مایونز، سرکه، نمک و فلفل) و الویه (تخم مرغ، نخود سبز خام یا کنسروی، خیار شور ، سیب زمینی، گوشت مرغ، نمک و فلفل، سیر در صورت تمایل، سس مایونز و سرکه)
- قابلمه				- روش مخلوط کردن سس مایونز با سرکه، نمک و فلفل طبق دستورالعمل و قراردادن ظرف سس خوری در کنار سالاد فصل
- ظرف مخصوص سالاد				- نحوه روشن کردن اجاق گاز و تنظیم حرارت
- مغز کاهو				- روش پختن مواد اولیه سالاد الویه (گوشت مرغ؛ تخم مرغ، سیب زمینی و نخود سبز خام)
- فلفل دلمه ای سبز و قرمز				- روش خرد، ریز و رنده کردن مواد اولیه سالاد الویه
- خیار				- روش مخلوط کردن تمام مواد خرد شده با سس مایونز، سرکه، نمک و فلفل
- گوجه فرنگی				- روش تزیین سالاد الویه
- تخم مرغ پخته				- روش نگهداری سالادها در یخچال
- سس مایونز				
- سرکه				
- نمک				
- فلفل سیاه و قرمز				
- نخود سبز خام یا کنسروی				
- خیار شور				
- سیب زمینی				
- گوشت مرغ				
- سیر				
-جعبه کمک های اولیه				
-کپسول آتش نشانی				
-صندلی مربی				
-میز مربی				
-صندلی کارآموز				
-دیس				

	زمان آموزش			عنوان : تهیه سالاد فصل و الویه
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
				مهارت :
				- استفاده از ابزار و تجهیزات مناسب
				-تهیه رسپی (دستورالعمل تهیه و پخت)
				- آماده کردن مواد اولیه سالم برای سالاد فصل(مغز کاهو، خیار، گوجه فرنگی و هویج، فلفل دلمه ای سبز و قرمز، تخم مرغ پخته، سس مایونز، سرکه، نمک و فلفل) و الویه(تخم مرغ، نخود سبز خام یا کنسروی، خیار شور ، سیب زمینی، گوشت مرغ، نمک و فلفل، سیر در صورت تمایل، سس مایونز، سرکه)
				- شستشو، ضدعفونی و خرد کردن مواد اولیه برای تهیه سالاد فصل والویه، بر طبق دستورالعمل
				- قرار دادن سالاد فصل در ظرف مناسب و تزئین آن
				- مخلوط کردن سس مایونز با سرکه، نمک و فلفل طبق دستورالعمل و قراردادن ظرف سس خوری در کنار سالاد فصل
				- روشن کردن اجاق گاز و تنظیم حرارت
				- پختن مواد اولیه(گوشت مرغ؛ تخم مرغ، سیب زمینی و نخود سبز خام)برای تهیه سالادالویه طبق دستورالعمل
				- خرد، ریز و رنده کردن مواد اولیه سالاد الویه
				- مخلوط کردن تمام مواد خرد شده با سس مایونز، سرکه، نمک و فلفل
				- قرار دادن سالاد اولویه در ظرف مناسب و تزئین آن
				- نگهداری سالادها در یخچال

	زمان آموزش			عنوان : تهیه سالاد فصل و الویه
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
	<p>نگرش :</p> <ul style="list-style-type: none"> - صرفه جویی در مواد مصرفی - رعایت اخلاق حرفه ای - استفاده از مواد اولیه سالم و بهداشتی 			
	<p>ایمنی و بهداشت :</p> <ul style="list-style-type: none"> - رعایت بهداشت و نظافت فردی و عمومی هنگام کار - رعایت ارگونومی هنگام کار - استفاده از ماسک، کلاه، دستکش و لباس کار مناسب - رعایت نکات ایمنی هنگام تمیز کردن و کار با وسایل برنده و تیز (چاقو ، رنده) - رعایت نکات ایمنی ضمن کار با اجاق گاز و مواد داغ - رعایت نکات ایمنی به هنگام کنترل پریز و سیم برق - شستشو قراردادن وسایل در جای خود پس از اتمام کار 			
	<p>توجهات زیست محیطی :</p> <ul style="list-style-type: none"> - تفکیک زباله تر از خشک، ریختن مواد اضافی در ظرف های مخصوص 			

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۳۶	۲۴	۱۲	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
- لباس کار مناسب				دانش :
- میز کار مناسب				- انواع مواد اولیه
- کتری				- انواع ابزار و تجهیزات
- سماور				- روش جوش آمدن آب کتری و سماور
- قوری				- روش ریختن شیر، نسکافه، شکر و آب جوش، متناسب با تعداد نفرات درون ظروف مورد نظر
- قابلمه				- روش ریختن چای متناسب با تعداد افراد درون قوری و شستن آن با آب سرد
- فنجان				- روش ریختن آب جوش روی چای و در نظر گرفتن زمان لازم برای دم کشیدن
- لیوان				- روش سرو کردن چای درون ظروف مورد نظر
- ظرف مناسب شربت				- روش آماده سازی برای تهیه شربت سنکجبین
- شیر				- روش شستن و تمیز کردن نعنای تازه
- نسکافه				- روش اندازه گیری مواد اولیه (نعناع تازه، سرکه، شکر و آب) مورد نیاز برای تهیه شربت
- شکر				- ریختن شکر و آب به میزان مناسب در قابلمه
- چای سیاه و سبز				- روش بستن دسته نعنای با نخ و اضافه کردن به شربت در حال جوش
- نعنای تازه				- روش اضافه کردن سرکه به میزان مناسب به شربت در حال جوش
- سرکه				- روش کنترل غلظت شربت و صاف کردن آن
- آب				- روش نگهداری شربت در ظرف مناسب و سرو کردن آن
- جعبه کمک های اولیه				
- کپسول آتس نشانی				
- میز مربی				
- صندلی مربی				
- صندلی کارآموز				

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
			مهارت:	
			- استفاده از ابزار و تجهیزات مناسب	
			- تهیه رسپی (دستورالعمل تهیه و پخت)	
			- جوش آمدن آب توسط کتری و سماور	
			- ریختن شیر، نسکافه، شکر و آب جوش، متناسب با تعداد نفرات درون ظروف مورد نظر	
			- ریختن چای متناسب با تعداد افراد درون قوری و شستن آن با آب سرد	
			- ریختن آب جوشیده روی چای	
			- در نظر گرفتن مدت زمان لازم برای دم کشیدن چای	
			- سرو چای درون ظروف مورد نظر	
			- استفاده از وسایل و ابزار لازم برای تهیه شربت سنکجبین	
			- شستن و تمیز کردن نعنای طبق رسپی (دستورالعمل)	
			- اندازه گیری مواد اولیه (نعناع تازه، سرکه، شکر و آب)	
			- ریختن شکر و آب به میزان لازم در قابلمه	
			- بستن دسته نعنای با نخ و اضافه کردن به شربت در حال جوش	
			- اضافه کردن سرکه به میزان مناسب به شربت در حال جوش	
			- کنترل غلظت شربت و سپس صاف و سرد کردن آن	
			- نگهداری شربت در ظرف مناسب در یخچال	

	زمان آموزش			عنوان : تهیه نوشیدنی های سرد و گرم (قهوه فوری، چای/نسکافه و شربت سنکجبین)
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
	<p>نگرش :</p> <ul style="list-style-type: none"> - صرفه جویی در مواد مصرفی - رعایت اخلاق حرفه ای - استفاده از مواد اولیه سالم و بهداشتی 			
	<p>ایمنی و بهداشت :</p> <ul style="list-style-type: none"> - رعایت بهداشت و نظافت فردی و عمومی هنگام کار - رعایت ارگونومی هنگام کار - استفاده از ماسک، کلاه، دستکش و لباس کار مناسب - رعایت نکات ایمنی هنگام تمیز کردن و کار با وسایل برنده و تیز (چاقو، رنده - رعایت نکات ایمنی ضمن کار با اجاق گاز و مواد داغ - رعایت نکات ایمنی به هنگام کنترل پریز و سیم برق - شستشو قراردادن وسایل در جای خود پس از اتمام کار 			
	<p>توجهات زیست محیطی :</p> <ul style="list-style-type: none"> - تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن 			

	زمان آموزش			عنوان : تهیه کیک اسفنجی
	جمع	عملی	نظری	
	۱۸	۱۲	۶	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
- لباس کار مناسب				دانش :
- میز کار مناسب				- انواع مواد اولیه
- اجاق گاز فر دار				-انواع ابزار و تجهیزات
- قالب کیک اسفنجی				- روش اندازه گیری مواد اولیه(تخم مرغ، آرد، شکر، بیکنینگ پودر، وانیل) و افزودنی های مناسب
- کاغذ روغنی				- روش آماده کردن مایه کیک اسفنجی
- ظرف مناسب سرو کیک				- روش چرب کردن و کاغذ انداختن در قالب
- همزن دستی یا برقی				- روش روشن کردن فر اجاق گاز و تنظیم حرارت آن
- پیمانه				- روش پخت کیک اسفنجی در طبقه میانی فر
- تخم مرغ				- روش کنترل کیفیت و زمان پخت
- آرد				- روش خنک شدن و قرار دادن در ظرف مناسب
- شکر				مهارت :
- بیکنینگ پودر				- استفاده ابزار مناسب برای تهیه کیک اسفنجی
- وانیل				- اندازه گیری مواد اولیه(تخم مرغ، آرد، شکر، بیکنینگ پودر، وانیل) و افزودنی های مناسب برای تهیه کیک طبق دستورالعمل
-جعبه کمک های اولیه				- آماده کردن مایه کیک اسفنجی طبق دستورالعمل
-کپسول آتش نشانی				- چرب کردن و کاغذ انداختن در قالب کیک اسفنجی
میز مربی				- روشن کردن فر اجاق گاز و تنظیم حرارت آن
صندلی مربی				- پخت کیک اسفنجی در فر طبق دستورالعمل
صندلی کارآموز				- کنترل کیفیت و زمان پخت
				- خنک کردن کیک و قرار دادن در ظرف مناسب
				-تزیین ساده کیک

	زمان آموزش			عنوان : تهیه کیک اسفنجی
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
	<p>نگرش :</p> <ul style="list-style-type: none"> - صرفه جویی در مواد مصرفی - رعایت اخلاق حرفه ای - استفاده از مواد اولیه سالم و بهداشتی 			
	<p>ایمنی و بهداشت :</p> <ul style="list-style-type: none"> - رعایت بهداشت و نظافت فردی و عمومی هنگام کار - رعایت ارگونومی هنگام کار - استفاده از ماسک، کلاه، دستکش و لباس کار مناسب - رعایت نکات ایمنی هنگام تمیز کردن و کار با وسایل برنده و تیز (چاقو ، رنده) - رعایت نکات ایمنی ضمن کار با اجاق گاز و مواد داغ - رعایت نکات ایمنی به هنگام کنترل پریز و سیم برق - شستشو قراردادن وسایل در جای خود پس از اتمام کار 			
	<p>توجهات زیست محیطی :</p> <ul style="list-style-type: none"> - تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن 			

	زمان آموزش			عنوان : آماده سازی و طبخ گوشت (قرمز ، مرغ و ماهی)
	جمع	عملی	نظری	
	۴۶	۳۰	۱۶	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
- لباس کار مناسب				دانش :
- میز کار مناسب				-انواع مواد اولیه
- چاقو				-انواع ابزار و تجهیزات
- چرخ گوشت				- روش اندازه گیری مواد اولیه
- تخته برش				- روش انتخاب گوشت سالم(مرغ، ماهی و گوشت قرمز)
- ماهیتابه				- روش تمیز و تکه تکه کردن گوشت(مرغ، ماهی و گوشت قرمز)
- قابلمه				
- قابلمه معمولی				
- زودپز				
- آرام پز				- روش آب پز کردن گوشت (مرغ، ماهی یا گوشت قرمز)
- میکروویو				- روش بخارپز کردن گوشت (مرغ، ماهی یا گوشت قرمز)
- اجاق گاز فردار				- روش تفت دادن گوشت (مرغ، ماهی یا گوشت قرمز)
- کباب پز				- روش سرخ کردن گوشت (مرغ، ماهی یا گوشت قرمز)
- گوشت مرغ				- روش کباب کردن گوشت (مرغ، ماهی یا گوشت قرمز)
- گوشت ماهی				- روش پختن گوشت (مرغ، ماهی یا گوشت قرمز) در فر
- گوشت قرمز				
-سندلی مربی				مهارت :
-سندلی کارآموز				-استفاده از ابزار و تجهیزات مناسب
-میز مربی				-تهیه رسپی (دستورالعمل تهیه و پخت)
-جعبه کمک های اولیه				-اندازه گیری مواد اولیه
-کپسول آتش نشانی				- انتخاب گوشت سالم(مرغ، ماهی و گوشت قرمز)
				- تمیز و تکه تکه کردن گوشت(مرغ، ماهی و گوشت قرمز)
				- آب پز کردن گوشت (مرغ، ماهی یا گوشت قرمز)

	زمان آموزش			عنوان : آماده سازی و طبخ گوشت (قرمز ، مرغ و ماهی)
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
				مهارت :
				- بخارپز کردن گوشت (مرغ، ماهی یا گوشت قرمز)
				- تفت دادن گوشت (مرغ، ماهی و گوشت قرمز)
				- سرخ کردن یک نوع گوشت (مرغ، ماهی یا گوشت قرمز)
				- کباب کردن یک نوع گوشت (مرغ، ماهی یا گوشت قرمز)
				- پخت گوشت (مرغ، ماهی یا گوشت قرمز) در فر
				نگرش :
				صرفه جویی در مواد مصرفی
				- رعایت اخلاق حرفه ای
				- استفاده از مواد اولیه سالم و بهداشتی
			ایمنی و بهداشت :	
			- رعایت بهداشت و نظافت فردی و عمومی هنگام کار	
			- رعایت ارگونومی هنگام کار	
			- استفاده از ماسک، کلاه، دستکش و لباس کار مناسب	
			- رعایت نکات ایمنی هنگام تمیز کردن و کار با وسایل برنده و تیز (چاقو ، رنده)	
			- رعایت نکات ایمنی ضمن کار با اجاق گاز و مواد داغ	
			- رعایت نکات ایمنی به هنگام کنترل پریز و سیم برق	
			- شستشو قراردادن وسایل در جای خود پس از اتمام کار	
			توجهات زیست محیطی :	
			- تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن	

	زمان آموزش			عنوان : آماده سازی و طبخ سبزی به روش های مختلف (آب پز کردن، بخارپز کردن، تفت دادن)
	جمع	عملی	نظری	
	۴۶	۳۰	۱۶	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
- لباس کار مناسب				دانش :
- میز کار مناسب				-انواع مواد اولیه
- قیچی خردکن سبزیجات				-ابزار و تجهیزات
- خردکن همه کاره دستی				-روش اندازه گیری کواد اولیه
- خردکن گوجه فرنگی				- روش شستن، ضد عفونی کردن و آبکشی انواع سبزی
- پوست کن سبزیجات				- روش گرفتن رطوبت سبزی با استفاده از صافی و پارچه
- تخته مخصوص				- روش خرد کردن سبزی (متوسط و ریز) متناسب با نوع غذا
- خرد کن سبزی				- روش بسته بندی مناسب انواع سبزی طبق دستورالعمل
- چاقوی مناسب				- روش برچسب زدن بر روی بسته بندی سبزیجات و درج زمان بسته بندی و تاریخ انقضا
- صافی				- روش آماده سازی مواد مصرفی، ابزار و وسایل لازم(دستگاه ماکروبو، قابلمه و سبداستیل، ماهیتابه، آب، نمک، روغن) برای انواع طبخ سبزی
- دستمال آشپزخانه				- روش آب پز کردن سبزی
- کیسه مخصوص فریزر				- روش بخار پز کردن سبزی
- برچسب				- روش تفت دادن سبزی
- دستگاه ماکروبو				مهارت :
- قابلمه				- استفاده از ابزار و تجهیزات (قیچی خردکن سبزیجات، خردکن همه کاره دستی، پوست کن سبزیجات، تخته مخصوص خرد کن سبزی، چاقوی مناسب، صافی، پارچه ، کیسه مخصوص فریزر، برچسب)
- سبداستیل				
- ماهیتابه				
- آب				
- نمک				
- روغن				
ماسک و دستکش یکبار مصرف				
صندلی مربی				
میز مربی				
صندلی کارآموز				
کفگیر چوبی				

	زمان آموزش			عنوان : آماده سازی و طبخ سبزی به روش های مختلف (آب پز کردن، بخارپز کردن، تفت دادن)
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
				مهارت :
				-تهیه رسپی (دستورالعمل تهیه و پخت)
				- شستشو ، ضد عفونی کردن و آبکشی انواع سبزی
				- گرفتن رطوبت انواع سبزی با استفاده از صافی و پارچه
				- خرد کردن انواع سبزی (متوسط و ریز) متناسب با نوع غذا
				- بسته بندی مناسب انواع سبزی طبق دستورالعمل
				- برچسب زدن بر روی بسته بندی سبزیجات و درج زمان بسته بندی و تاریخ انقضا
				- آماده سازی مواد مصرفی، ابزار و وسایل لازم(دستگاه ماکروبو، قابلمه و سبداستیل،ماهیتابه،آب، نمک، روغن) برای انواع طبخ سبزی
				- آب پز کردن سبزی
				- بخار پز کردن سبزی
				- تفت دادن سبزی
				نگرش :
				-صرفه جویی در مواد مصرفی
				- رعایت اخلاق حرفه ای
				-استفاده از مواد اولیه سالم و بهداشتی
				ایمنی و بهداشت :
				-رعایت بهداشت و نظافت فردی و عمومی هنگام کار
				-رعایت ارگونومی هنگام کار

	زمان آموزش			عنوان : آماده سازی و طبخ سبزی به روش های مختلف (آب پز کردن، بخارپز کردن، تفت دادن)
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
	ایمنی و بهداشت : - استفاده از ماسک، کلاه ،دستکش و لباس کار مناسب - رعایت نکات ایمنی هنگام تمیز کردن و کار با وسایل برنده و تیز (چاقو ، رنده) - رعایت نکات ایمنی ضمن کار با اجاق گاز و مواد داغ - رعایت نکات ایمنی به هنگام کنترل پریز و سیم برق - شستشو و قراردادن وسایل در جای خود پس از اتمام کار			
	توجهات زیست محیطی : - تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن			

	زمان آموزش			عنوان : تهیه غلات و حبوبات ، پخت برنج ساده (کته و آبکش) و عدس پلو
	جمع	عملی	نظری	
	۸۱	۵۷	۲۴	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
- لباس کار مناسب				دانش :
- میز کار مناسب				-انواع مواد اولیه
- الک یا سرند مناسب				-انواع ابزار و تجهیزات
- سینی				- روش آماده سازی ابزار و وسایل مناسب برای پخت غلات و حبوبات ، پخت برنج ساده (کته و آبکش)
- کاسه بزرگ				- روش پاک کردن غلات و حبوبات از ناخالصی ها
- اجاق گاز فر دار				- روش شستن و خیس کردن غلات ، حبوبات و برنج
- قابلمه				- روش پختن غلات و حبوبات و برنج (کته ، آبکش) و عدس پلو
- آبکش				مهارت :
- کفگیر چوبی و سوراخدار				- استفاده از ابزار و تجهیزات مناسب برای پخت غلات و حبوبات و برنج
- دیس				-تهیه رسپی (دستورالعمل تهیه و پخت)
-برنج				- پاک کردن حبوبات و غلات و برنج از ناخالصی ها
-عدس				- شستن و خیس کردن غلات ، حبوبات و برنج
- روغن				- پختن غلات و حبوبات
- نمک و زردچوبه				-پخت برنج به شیوه کته
- آب				- پخت برنج به شیوه آبکش و پخت عدس پلو
-غلات				-کنترل مدت زمان پخت برنج و دم گذاشتن برنج برای کته و چلو
- حبوبات				-کشیدن برنج آبکش (چلو) و کته در دیس و تزیین آن
-صندلی مربی				-کشیدن عدس پلو در دیس و تزیین آن
-صندلی کارآموز				
-میز مربی				
-جعبه کمک های اولیه				
-کپسول آتش نشانی				
-روغن				
-زعفران				

	زمان آموزش			عنوان : تهیه غلات و حبوبات ، پخت برنج ساده (کته و آبکش) و عدس پلو
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
	<p>نگرش :</p> <ul style="list-style-type: none"> - صرفه جویی در مواد مصرفی - رعایت اخلاق حرفه ای - استفاده از مواد اولیه سالم و بهداشتی 			
	<p>ایمنی و بهداشت :</p> <ul style="list-style-type: none"> - رعایت بهداشت و نظافت فردی و عمومی هنگام کار - رعایت ارگونومی هنگام کار - استفاده از ماسک، کلاه، دستکش و لباس کار مناسب - رعایت نکات ایمنی هنگام تمیز کردن و کار با وسایل برنده و تیز (چاقو ، رنده) - رعایت نکات ایمنی ضمن کار با اجاق گاز و مواد داغ - رعایت نکات ایمنی به هنگام کنترل پریز و سیم برق - شستشو و قراردادن وسایل در جای خود پس از اتمام کار 			
	<p>توجهات زیست محیطی :</p> <ul style="list-style-type: none"> - تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن 			

	زمان آموزش			عنوان : پخت سوپ جو، کوکو سیب زمینی و املت
	جمع	عملی	نظری	
	۴۵	۳۶	۹	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
- لباس کار مناسب				دانش :
- میز کار مناسب				-انواع مواد اولیه
- اجاق گاز فر دار				-انواع ابزار و تجهیزات
- قابلمه- ماهی تابه -رنده				- روش اندازه گیری مواد اولیه لازم
- قاشق سوپ خوری				-روش تهیه سوپ جو ، کوکو سیب زمینی و املت
- ملاقه ساده- کاسه				- روش روشن شدن اجاق گاز و تنظیم حرارت آن در حین پخت
- آبکش- کفگیر				
- سینی- همزن دستی				- روش کنترل مدت زمان پخت سوپ جو ، کوکو و املت
- سوپخوری				مهارت :
- ظرف کو کو				- استفاده از و ابزارو تجهیزات مناسب
- جو پوست گرفته				- تهیه رسپی (دستورالعمل پخت)
- آب مرغ بدون چربی				-تهیه سوپ جو ، کوکو و املت
- هویج رنده شده				- روشن کردن اجاق گاز و تنظیم حرارت
جعبه کمک های اولیه				-کنترل زمان پخت
کپسول آتش نشانی				
- خامه				
- سیب زمینی				
-جعبه کمک های اولیه				
- نمک و فلفل				
- جعفری تازه				
- شیر- تخم مرغ				
- کره- زعفران				
- آرد سفید- روغن				

	زمان آموزش			عنوان : پخت سوپ جو، کوکو سیب زمینی واملت
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
	<p>نگرش :</p> <ul style="list-style-type: none"> - صرفه جویی در مواد مصرفی - رعایت اخلاق حرفه ای - استفاده از مواد اولیه سالم و بهداشتی 			
	<p>ایمنی و بهداشت :</p> <ul style="list-style-type: none"> - رعایت بهداشت و نظافت فردی و عمومی هنگام کار - رعایت ارگونومی هنگام کار - استفاده از ماسک، کلاه، دستکش و لباس کار مناسب - رعایت نکات ایمنی هنگام تمیز کردن و کار با وسایل برنده و تیز (چاقو ، رنده) - رعایت نکات ایمنی ضمن کار با اجاق گاز و مواد داغ - رعایت نکات ایمنی به هنگام کنترل پریز و سیم برق - شستشو و قراردادن وسایل در جای خود پس از اتمام کار 			
	<p>توجهات زیست محیطی :</p> <ul style="list-style-type: none"> - تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن 			

	زمان آموزش			عنوان : تهیه غذای فرنگی (تهیه ساندویچ و همبرگر، کنتاکی کردن یک تکه مرغ یا ماهی ، پیتزای سبزیجات با خمیرآماده و پخت ماکارونی با گوشت)
	جمع	عملی	نظری	
	۱۱۲	۸۰	۳۲	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
				دانش :
- لباس کار مناسب				-انواع مواد اولیه
- میز کار مناسب				-انواع ابزار و تجهیزات
- اجاق گاز				-روش آماده سازی نان ساندویچ و همبرگر
- ماهیتابه درب دار				-روش روشن کردن اجاق گاز و فر
- چاقو- ظرف نسوز ویژه فر				-روش تهیه ساندویچ ،همبرگر ،کنتاکی یک تکه مرغ یا ماهی ،پیتزای سبزیجات با خمیر آماده و پخت ماکارونی با گوشت
- رنده				مهارت :
- چرخ گوشت				- آماده سازی و انتخاب وسایل و ابزار
- کفگیر چوبی و قاشق				- آماده سازی مواد اولیه لازم
- دیس و تخته برش				- تهیه رسپی (دستورالعمل پخت)
- گوشت چرخ کرده نرم بدون چربی				- روشن کردن اجاق گاز و تنظیم حرارت آن
- نان همبرگر				-تهیه ساندویچ ، همبرگر، کنتاکی یک تکه ماهی یا مرغ ، پیتزای سبزیجات با خمیر آماده و پخت ماکارونی با گوشت
- گوجه فرنگی				
- کاهو و خیارشور				
- زردچوبه و سرکه				
- سویا سس و پیاز				
- خمیر آماده پیتزا				
- کدو سبز				
- قارچ خورده شده خام				
- ذرت پخته منجمد یا کنسرو- ماکارونی یا اسپاگتی				
- پنیرهلندی رنده شده				
- رب گوجه فرنگی				
- کره و شیر				

	زمان آموزش			عنوان : تهیه چند نوع غذای فرنگی (پخت ساندویچ و همبرگر، کنتاکی کردن یک تکه مرغ یا ماهی ، پیتزای سبزیجات با خمیرآماده و پخت ماکارونی با گوشت)
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی				دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط
- سیب زمینی یا نان - سس گوجه فرنگی - پیازداغ و سیر رنده شده - پنیر پیتزا و سس مایونز - نمک و فلفل و روغن - مرغ و فیله ماهی - پودر سوخاری - پودر سیر و زنجبیل - تخم مرغ - آرد سفید گندم - آبلیمو - جعبه کمک های اولیه - کپسول آتش نشانی - میز مربی - صندلی مربی - صندلی کارآموز - میز مربی				نگرش : - صرفه جویی در مواد مصرفی - رعایت اخلاق حرفه ای - استفاده از مواد اولیه سالم و بهداشتی ایمنی و بهداشت : - رعایت بهداشت و نظافت فردی و عمومی هنگام کار - رعایت ارگونومی هنگام کار - استفاده از ماسک، کلاه ، دستکش و لباس کار مناسب - رعایت نکات ایمنی هنگام تمیز کردن و کار با وسایل برنده و تیز (چاقو ، رنده) - رعایت نکات ایمنی ضمن کار با اجاق گاز و مواد داغ - رعایت نکات ایمنی به هنگام کنترل پریز و سیم برق - شستشو و قراردادن وسایل در جای خود پس از اتمام کار توجهات زیست محیطی : - تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن

	زمان آموزش			عنوان : تهیه دسر(ژله ساده وشله زرد)
	جمع	عملی	نظری	
	۳۶	۲۴	۱۲	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
- لباس کار مناسب				دانش :
- میز کار مناسب				-انواع مواد اولیه
- اجاق گاز				-انواع ابزار و تجهیزات
- لیوان				- روش اندازه گیری مواد اولیه
- قاشق				-روش روشن کردن اجاق گاز و تنظیم حرارت
- ظرف مورد نظر برای ژله				-روش پخت شله زرد و تهیه ژله
- پودر ژله				-روش کنترل زمان پخت شله زرد و بستن ژله
- آب جوش و سرد				- روش تزئین شله زرد خنک شده و برگرداندن ژله در ظرف
- ظرف گود				مهارت :
- برنج				-استفاده از ابزار و تجهیزات لازم
- شکر				- اندازه گیری مواد اولیه لازم ژله و شله زرد
- آب				- تهیه رسیپی (دستورالعمل تهیه و پخت)
- گلاب				- پخت ژله و شله زرد
- زعفران				- کنترل مناسب زمان پخت شله زرد و بستن ژله
- روغن یا کره				-تزئین ژله و شله زرد
- خلال بادام				
- خلال پسته				
- دارچین برای تزئین				
-صندلی مربی				
-صندلی کارآموز				
-میز مربی				
-کپسول آتش نشانی				
-جعبه کمک های اولیه				
-دیس				
-قاشق				

	زمان آموزش			عنوان : تهیه دسر (ژله ساده و شله زرد)
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
	<p>نگرش :</p> <ul style="list-style-type: none"> - صرفه جویی در مواد مصرفی - رعایت اخلاق حرفه ای - استفاده از مواد اولیه سالم و بهداشتی 			
	<p>ایمنی و بهداشت :</p> <ul style="list-style-type: none"> - رعایت بهداشت و نظافت فردی و عمومی هنگام کار - رعایت ارگونومی هنگام کار - استفاده از ماسک، کلاه، دستکش و لباس کار مناسب - رعایت نکات ایمنی هنگام تمیز کردن و کار با وسایل برنده و تیز (چاقو ، رنده) - رعایت نکات ایمنی ضمن کار با اجاق گاز و مواد داغ - رعایت نکات ایمنی به هنگام کنترل پریز و سیم برق - شستشو و قراردادن وسایل در جای خود پس از اتمام کار 			
	<p>توجهات زیست محیطی :</p> <ul style="list-style-type: none"> - تفکیک مناسب پسماند و دفع مناسب آن 			

	زمان آموزش			عنوان : پخت دو نوع مربای ساده سیب و هویج (به و انجیر)
	جمع	عملی	نظری	
	۲۰	۱۴	۶	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
				دانش :
- لباس کار مناسب				- انواع مواد اولیه
- میز کار مناسب				-انواع ابزار و تجهیزات
- اجاق گاز				- روش اندازه گیری مواد اولیه
- قابلمه مسی یا لعابی				- روش شستشو ، تمیز کردن و خرد کردن سیب و هویج (به و انجیر)
- ملاقه				- روش روشن کردن اجاق گاز و تنظیم حرارت آن
- کفگیر سوراخ دار				- روش تهیه مربا طبق دستور العمل
- قاشق				- روش کنترل مناسب زمان پخت مربا
- چاقو				- روش سرد شدن مربا و ریختن در ظرف مناسب و قرار دادن در یخچال
- سینی				مهارت :
- کاسه				- استفاده از ابزار و تجهیزات مناسب
- به				- روش اندازه گیری مواد اولیه لازم
- شکر				-تهیه رسپی (دستورالعمل تهیه و پخت)
- آب لیمو				- شستشو ، تمیز کردن و خرد کردن بسیب و هویج
- دانه هل				- روشن کردن اجاق گاز و تنظیم حرارت آن
-هویج				- تهیه مربا سیب و هویج (به و انجیر)
-سیب				- کنترل مناسب زمان پخت مربا
-انجیر				- سرد شدن مربا و ریختن در ظرف مناسب و قرار دادن در یخچال
تخته کار				
کپسول آتش نشانی				
جعبه کمک های اولیه				
میز مربی				
صندلی مربی				
صندلی کارآموز				

	زمان آموزش			عنوان : پخت دو نوع مربای ساده (سیب، هویج)
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
	<p>نگرش :</p> <ul style="list-style-type: none"> - صرفه جویی در مواد مصرفی - رعایت اخلاق حرفه ای - استفاده از مواد اولیه سالم و بهداشتی 			
	<p>ایمنی و بهداشت :</p> <ul style="list-style-type: none"> - رعایت بهداشت و نظافت فردی و عمومی هنگام کار - رعایت ارگونومی هنگام کار - استفاده از ماسک، کلاه، دستکش و لباس کار مناسب - رعایت نکات ایمنی هنگام تمیز کردن و کار با وسایل برنده و تیز (چاقو ، رنده) - رعایت نکات ایمنی ضمن کار با اجاق گاز و مواد داغ - رعایت نکات ایمنی به هنگام کنترل پریز و سیم برق - شستشو و قراردادن وسایل در جای خود پس از اتمام کار 			
	<p>توجهات زیست محیطی :</p> <ul style="list-style-type: none"> - تفکیک مناسب پسماند و دفع مناسب آن 			

	زمان آموزش			عنوان : چیدمان و تزیین میز غذاخوری
	جمع	عملی	نظری	
	۵۶	۴۰	۱۶	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست‌محیطی مرتبط			
				دانش :
- لباس کار و دستکش و ماسک یکبار مصرف				- انواع مواد مصرفی
- میز و صندلی - ابزار مناسب برای میوه و سبزی آرایشی				- انواع ابزار و تجهیزات
- پارچ و لیوان - بشقاب درسایزهای مختلف - کاسه سوپ‌خوری - قاشق و چنگال				- روش چیدمان میز صبحانه و عصرانه با رعایت نکات پذیرایی برای ۳ نفر
- کارد - قاشق مرباخوری - فنجان و نعلبکی - قوری				- روش چیدمان میز ناهار و شام با رعایت نکات پذیرایی برای ۴ نفر
- دستمال سفره - شکر دان و قندان - نمکدان				- روش آماده کردن سبزی‌های مورد نظر برای تزیین میز (تمیز کردن، شستن و ضد عفونی کردن)
- سبب میوه - گلدان گل - شکر و قند - کره - مربا و عسل - نان تست یا ساده				- روش تزیین سبزی‌های مورد نظر با استفاده از چاقوهای تزیینی، برش حلزونی و شقایق کن
				- روش شکل دادن به دستمال سفره (دو مدل بادبزنی و گل زنبق)
				مهارت :
				- استفاده از ابزار و تجهیزات مناسب - استفاده از مواد اولیه و آماده سازی آن - تهیه رسپی (دستورالعمل چیدمان و تزیین) - چیدمان میز صبحانه و عصرانه با رعایت نکات پذیرایی برای ۳ نفر

	زمان آموزش			عنوان : چیدمان و تزیین میز غذاخوری
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
- خوراک های مناسب نهار یا شام - سالاد و دسر - سوپ - هویج - سیب زمینی - چغندر و خیار - گوجه فرنگی - پیازچه یا تره فرنگی				مهارت : - چیدمان میز نهار و شام با رعایت نکات پذیرایی برای ۴ نفر - آماده کردن سبزی های مورد نظر برای تزیین (تمیز کردن، شستن و ضد عفونی کردن) - تزیین سبزی های مورد نظر با استفاده از چاقوهای تزیینی، برش حلزونی و شقایق کن - شکل دادن به دستمال سفره (دو مدل بادبزنی و گل زنبق)
رومیزی ۴ یا ۶ نفره دستمال سفره شمعدان جای نان جعبه کمک های اولیه کپسول آتش نشانی صندلی و میز مربی صندلی کارآموز				نگرش : - صرفه جویی در مواد مصرفی - رعایت اخلاق حرفه ای - استفاده از مواد اولیه سالم و بهداشتی
				ایمنی و بهداشت : - رعایت بهداشت و نظافت فردی و عمومی هنگام کار - رعایت ارگونومی هنگام کار - استفاده از ماسک، کلاه، دستکش و لباس کار مناسب - رعایت نکات ایمنی هنگام تمیز کردن و کار با وسایل برنده و تیز (چاقو ، رنده) - رعایت نکات ایمنی ضمن کار با اجاق گاز و مواد داغ - رعایت نکات ایمنی به هنگام کنترل پریز و سیم برق - شستشو و قراردادن وسایل در جای خود پس از اتمام کار
				توجهات زیست محیطی : - تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن

- برگه استاندارد تجهیزات

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	تهویه	متناسب با مساحت کارگاه	۱ دستگاه	
۲	صندلی ناهارخوری	چوبی	۶ عدد	
۳	میز غذا خوری	۶ نفره	۱ عدد	
۴	میز کار	۱۵۰×۳۰۰ سانتی متر	۳ عدد	
۵	آینه آموزشی	۵۰ در ۷۰	۱ عدد	
۶	اجاق گاز	۵ شعله فر دار	۲ دستگاه	
۷	یخچال و فریزر	۱۲ الی ۱۴ فوت	۱ دستگاه	
۸	دیگ زودپز	متوسط و استاندارد	۳ دستگاه	
۹	چرخ گوشت	متوسط دارای سه رنده	۱ دستگاه	
۱۰	همزن برقی	متوسط کاسه دار	۱ دستگاه	
۱۱	پلوپز	۶ نفره	۱ دستگاه	
۱۲	آسیاب برقی	معمولی	۱ دستگاه	
۱۳	ترازوی آشپزخانه	دیجیتال	۱ دستگاه	
۱۴	ظرفشویی	استیل - سینک	۱ دستگاه	
۱۵	تخته وایت برد	۱۰۰×۷۰ سانتی متر	۱ عدد	
۱۶	میز مخصوص مربی	چوبی	۱ عدد	
۱۷	صندلی مخصوص مربی	چرمی	۱ عدد	
۱۸	صندلی دانش آموز	پشتی کوتاه و بدون دسته	۱۱ عدد	
۱۹	رایانه	P4	۱ دستگاه	
۲۰	میز	مخصوص رایانه	۱ عدد	
۲۱	کپسول آتش نشانی	پودر خشک ۶ کیلویی	۱ دستگاه	
۲۲	جعبه کمک های اولیه	سری کامل تجهیزات	۱ جعبه	
۲۳	سطل زباله	متوسط	۱ عدد	
۲۴	چارو	دسته دار	۱ عدد	

توجه :

- تجهیزات برای یک کارگاه به ظرفیت ۱۱ نفر در نظر گرفته شود.

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	انواع سبزیجات (برگ کرفس / شوید / ترخون / جعفری / گشنیز / تربچه / ریحان / نعناع / برگ مو / اسیر / فلفل سبز / کاهو / پیازچه یا تره فرنگی)	تازه و سالم	از هر کدام ۲۵۰ گرم	
۲	انواع صیفی جات (خیار / برگ کلم / گل کلم / کرفس / فلفل دلمه ای / لوبیاسبز / چغندر / هویج / پیاز / گوجه فرنگی / موسیر / سیب زمینی)	تازه و سالم	از هر کدام ۵۰۰ گرم	
۳	انواع ادویه (پودر گلپر / زیره / دارچین / رازیانه / میخک / جوز هندی / زعفران / زردچوبه / دانه هل / پودر سیر)	بهداشتی و دارای بسته بندی	از هر کدام یک بسته	
۴	انواع غلات (برنج / جو / گندم)	بهداشتی و دارای بسته بندی	از هر کدام ۵۰۰ گرم	
۵	انواع حبوبات (نخود / لوبیا / عدس / ماش)	بهداشتی و دارای بسته بندی	از هر کدام ۵۰۰ گرم	
۶	فلفل سیاه	بهداشتی و دارای بسته بندی	۱۰۰ گرم	
۷	نمک	بهداشتی و دارای بسته بندی	۵۰۰ گرم	
۸	سرکه	بهداشتی و دارای بسته بندی	۴ لیتر	
۹	شکر	بهداشتی و دارای بسته بندی	۵ کیلو گرم	
۱۰	قند	بهداشتی و دارای بسته بندی	۱ کیلو گرم	
۱۱	روغن مایع	بهداشتی و دارای بسته بندی	۴ لیتر	
۱۲	روغن زیتون	بهداشتی و دارای بسته بندی	۲ لیتر	
۱۳	شیر	بهداشتی و دارای بسته بندی	۲ لیتر	
۱۴	نسکافه	دارای بسته بندی	۱ قوطی ۲۵۰ گرمی	
۱۵	چای سیاه	بهداشتی و دارای بسته بندی	۲۵۰ گرم	
۱۶	تخم مرغ	بهداشتی و دارای بسته بندی	۱ شانه ۳۰ عددی	
۱۷	آرد	نول	۳ کیلو گرم	
۱۸	بیکینگ پودر	بهداشتی و دارای بسته بندی	۱ قوطی	
۱۹	وانیل	بهداشتی و دارای بسته بندی	۱ قوطی	

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۲۰	پودرژله	بهداشتی و دارای بسته بندی	۵ عدد	
۲۱	سیب درختی	زرد یا قرمز	۱ کیلو گرم	
۲۲	سینه مرغ	تازه و بهداشتی و دارای بسته بندی	۳ کیلو گرم	
۲۳	گوشت چرخ کرده	تازه و بهداشتی و دارای بسته بندی	۲ کیلو گرم	
۲۴	خامه	بهداشتی و دارای بسته بندی	۵۰۰ گرم	
۲۵	کره	بهداشتی و دارای بسته بندی	۵۰۰ گرم	
۲۶	قارچ	بهداشتی و دارای بسته بندی	۱ کیلو گرم	
۲۷	نان همبرگر	بهداشتی و دارای بسته بندی	۲ بسته	
۲۸	خیارشور	بهداشتی و دارای بسته بندی	۱ کیلو گرم	
۲۹	سس مایونز	بهداشتی و دارای بسته بندی	۵۰۰ گرم	
۳۰	آب لیمو	بهداشتی و دارای بسته بندی	۱ لیتر	
۳۱	پنیر پیتزا	بهداشتی و دارای بسته بندی	۱ کیلو گرم	
۳۲	ماکارونی یا اسپاگتی	بهداشتی و دارای بسته بندی	۴ بسته ۵۰۰ گرمی	
۳۳	کنسرو ذرت	بهداشتی و دارای بسته بندی	۳ قوطی	
۳۴	گلاب	بهداشتی و دارای بسته بندی	۱ لیتر	
۳۵	خلال پسته	بهداشتی و دارای بسته بندی	۲۵۰ گرم	
۳۶	خلال بادام	بهداشتی و دارای بسته بندی	۲۰۰ گرم	
۳۷	عسل بدون موم	بهداشتی و دارای بسته بندی	۱ شیشه	
۳۸	زعفران	بهداشتی و دارای بسته بندی	۲ مثقال	
۳۹	سس کچاپ	بهداشتی و دارای بسته بندی	۲۵۰ گرم	
۴۰	چای سبز	بهداشتی و دارای بسته بندی	۲۵۰ گرم	
۴۱	فلفل قرمز	بهداشتی و دارای بسته بندی	۱۰۰ گرم	
۴۲	سیب	تازه و سالم	۲ کیلو گرم	
۴۳	پودر سوخاری	بهداشتی و دارای بسته بندی	۵۰۰ گرم	
۴۴	فیله ماهی	بهداشتی و دارای بسته بندی	۱ کیلو گرم	
۴۵	ماسک	یکبار مصرف	۱۵ عدد	
۴۶	دستکش یکبار مصرف	بهداشتی و دارای بسته بندی	۱۵ جفت	
۴۷	دستمال سفره	پارچه ای مربع	۱۲ عدد	
۴۸	کلاه	یکبار مصرف	۱۱ عدد	
۴۹	دستگیره	پارچه ای	۵ جفت	

- برگه استاندارد مواد

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۵۰	پیش بند	پارچه ای	۱۱ عدد	
۵۱	نان ساندویچی	متوسط	۲ بسته	
۵۲	نان پیتزا	آماده - متوسط	۳ بسته	
۵۳	دم کنی	پارچه ای	۱ سری	
۵۴	شمع	پایه بلند	۴ عدد	

توجه :

- مواد برای یک کارگاه به ظرفیت ۱۱ نفر در نظر گرفته شود.

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	آبکش	استیل	۲ سری	
۲	پیمانه های اندازه گیری	استیل	۱ ازهر کدام عدد ۱	
۳	فندک اتمی	معمولی	عدد ۱	
۴	قاشق	استیل	۱ سری	
۵	لگن	لعابی یا استیل	عدد ۲	
۶	شعله پخش کن	آهنی رنگ کوره ای	عدد ۳	
۷	وردنه	در ۲ اندازه ریز و درشت	۳ سری	
۸	الک	در ۲ اندازه ریز و درشت	۲ سری	
۹	سینی گالوانیزه	مخصوص پخت شیرینی	عدد ۳	
۱۰	دربازکن قوطی	معمولی	عدد ۲	
۱۱	لیسک	دو اندازه	۱ سری	
۱۲	کیک گردان	فلزی	۲ سری	
۱۳	صفحه مشبک	خنک کننده کیک	عدد ۳	
۱۴	پالت یا خامه پخش کن	معمولی	عدد ۵	
۱۵	شمعدان	معمولی	۱ جفت	
۱۶	کتری	استیل	عدد ۳	
۱۷	سرویس چینی	شش نفره	۱ سری	
۱۸	قندان	چینی	عدد ۳	
۱۹	شکردان	چینی یا کریستال	عدد ۳	
۳۰	نمکدان	چینی یا کریستال	عدد ۳	
۳۱	چاقوی مخصوص سبزی آرایی و حکاکی	تزیینی، برش حلزونی و شقایق کن	۲ سری	
۳۲	بشقاب	استیل	۱ سری	
۳۳	قابلمه ۹ پارچه	تفلون	۱ سری	
۳۴	سرویس ملاقه و کفگیر	چوب، استیل یا تفلون	۳ سری	
۳۵	سرویس ماهیتابه	تفلون یا گرانیته	۱ سری	
۳۶	ظروف درب دار	مخصوص نگه داری آرد، شکر، پودر دارچین	۱ سری	

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۳۷	شیشه های درب دار	کوچک ، متوسط و بزرگ	۱ سری	
۳۸	کارد آشپزخانه	استیل	۱ سری	
۳۹	آبکش	استیل	۳ عدد	
۴۰	تخته کار	استاندارد در رنگ های مختلف	۳ عدد	
۴۱	چنگال	استیل	۱ سری	
۴۲	هاون	متوسط	۳ عدد	
۴۳	پارچ	استیل	۳۲	
۴۴	لیوان	شیشه ای	۲ سری	
۴۵	دیس	استیل	۶ عدد	
۴۶	رنده	چند کاره ایستاده	۳ عدد	
۴۷	قوری	چینی متوسط	۳ عدد	
۴۸	جا شمعی	پایه دار ۴ عددی	۲ عدد	

توجه :

ابزار برای یک کارگاه به ظرفیت ۱۱ نفر در نظر گرفته شود.