



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

آشپز

گروه شغلی

خدمات تغذیه ای

کد ملی آموزش شغل

۵	۱	۲	۰	۲	۰	۶	۷	۰	۰	۵	۰	۰	۰	۱
Isco-08				سطح مهارت	شناسه گروه			شناسه شغل			شناسه شایستگی			نسخه

تاریخ تدوین استاندارد: ۱۳۹۶/۳/۲۱

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

کد ملی شناسایی آموزش شغل: ۵۱۲۰۲۰۶۷۰۰۵۰۰۰۱

اعضاء کارگروه برنامه‌ریزی درسی: خدمات تغذیه ای					
ردیف	نام و نام خانوادگی	آخرین مدرک تحصیلی	رشته تخصصی	شغل و سمت	سابقه کار
۱	اقدس شمس	فوق دیپلم	هتلداری	مدیر و مربی آموزشگاه	۳۸ سال
۲	مهری هاشم زاده	لیسانس	مدیریت هتلداری	موسس، مدیر و مربی آموزشگاه	۳۴ سال
۳	زهرا توکل	کارشناسی ارشد مدیریت	مدیریت بازرگانی	موسس آموزشگاه و مدرس دانشگاه علمی و کاربردی	۳۸ سال
۴	شریفه صالحی	کارشناسی	مدیریت هتلداری	موسس، مدیر و مربی آموزشگاه	۳۸ سال
۵	معصومه مرعشی	دیپلم	علوم تجربی	مدیر و موسس مربی	۲۰ سال
۶	سودابه حکیم الهی	دیپلم	علوم تجربی	مدیر و موسس مربی	۲۰ سال

فرآیند بازنگری استانداردهای آموزش:

طی جلسه ای که در تاریخ ۱۳۹۶/۲/۱۶ با حضور اعضای کارگروه برنامه ریزی درسی خدمات تغذیه ای برگزار گردید استاندارد آموزش شغل آشپز درجه ۱ و درجه ۲ با کد ۱-۰۹۱-۷۵۱۲-۶۸ و ۱-۰۹۰-۷۵۱۲-۶۸-۱ بررسی و تحت عنوان شغل آشپز با کد ۵۱۲۰۲۰۶۷۰۰۵۰۰۰۱ مورد تأیید قرار گرفت.

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: rpc@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 :	
آشپز	
شرح استاندارد آموزش شغل :	
<p>آشپز شغلی از مشاغل حوزه خدمات تغذیه ای است که تهیه و نگهداری و توزین مواد اولیه ، پخت به روش های مختلف، تهیه انواع عصاره تغلیظ کننده ها و انواع سس های سرد و گرم ، انواع سوپ و آش ، تهیه انواع چلو ، کته و پلو، تهیه انواع خورش و غذاهای گوشتی و غذاهای سنتی و تهیه برخی غذاهای خمیری و تهیه سالاد و اردور ، کاناپ و کوکتل میگو و پوره و تهیه دسر و تهیه صبحانه و نهایتاً آماده سازی ، آرایش میز و آماده کردن غذا و تزئین آن جهت سرو را انجام می دهد و با مشاغل انباردار آشپزخانه و گارسون و کمک آشپز در ارتباط کاری می باشد .</p>	
ویژگی های کارآموز ورودی :	
<p>حداقل میزان تحصیلات : پایان دوره متوسطه اول (پایان دوره راهنمایی) حداقل توانایی جسمی و ذهنی : داشتن سلامت کامل جسمانی و روانی مهارت های پیش نیاز : کنترل بهداشت و ایمنی در واحد غذا و نوشیدنی و یا نظارت بر بهداشت و ایمنی در واحد غذا و نوشیدنی</p>	
طول دوره آموزش :	
طول دوره آموزش	: ۲۵۰ ساعت
- زمان آموزش نظری	: ۷۰ ساعت
- زمان آموزش عملی	: ۱۸۰ ساعت
- زمان کارورزی	: - ساعت
- زمان پروژه	: - ساعت
بودجه بندی ارزشیابی (به درصد)	
- کتبی :	۲۵%
- عملی :	۶۵%
- اخلاق حرفه ای :	۱۰%
صلاحیت های حرفه ای مربیان :	
<p>دیپلم صنایع غذایی و هتلداری و گواهینامه مهارت صنایع غذایی و گواهینامه کنترل بهداشت و ایمنی و ۷ سال سابقه کار مرتبط فوق دیپلم دارنده گواهینامه آشپزی و ۵ سال سابقه کار مرتبط و گواهینامه کنترل بهداشت و ایمنی لیسانس دارنده گواهینامه آشپزی و ۳ سال سابقه کار مرتبط و گواهینامه کنترل بهداشت و ایمنی</p>	

*** تعریف دقیق استاندارد(اصطلاحی) :**

آشپز مواد اولیه را از لحاظ کمی و کیفی انتخاب می کند و آماده سازی و نگهداری در شرایط ایده آل را انجام میدهد و نهایتاً انواع غذاها (سنتی ، کباب ، خورش ، غذاهای گوشتی ، خمیری) سالادها ، اردورها ، سس ها ، عصاره ها ، دسر ها و صبحانه را تهیه و سرو می کند .

*** اصطلاح انگلیسی استاندارد(اصطلاحات مشابه جهانی) :**

Chef

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

کلیه استانداردهای آشپزی

*** 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	تهیه و نگهداری مواد اولیه و توزین	۶	۶	۱۲
۲	پخت به روش های مختلف	۳	۷	۱۰
۳	تهیه انواع عصاره تغلیظ کننده ها و انواع سس های سرد و گرم	۴	۸	۱۲
۴	تهیه انواع سوپ و آش	۴	۸	۱۲
۵	تهیه انواع چلو (برنج سفید) ، کته و پلو	۴	۱۵	۱۹
۶	تهیه انواع خورش و غذاهای گوشتی	۲۲	۶۵	۸۷
۷	تهیه برخی غذاهای سنتی (حلیم، بادمجان، کوفته، کوکو)	۴	۱۰	۱۴
۸	تهیه برخی از غذاهای خمیری	۶	۱۵	۲۱
۹	تهیه سالاد و اردور، کاناپ و کوکتل میگو و پوره	۸	۱۵	۲۳
۱۰	تهیه دسر	۲	۸	۱۰
۱۱	تهیه صبحانه	۴	۱۲	۱۶
۱۲	آماده سازی، آرایش میز و آماده کردن غذا و تزئین آن جهت سرو	۳	۱۱	۱۴
	جمع ساعات	۷۰	۱۸۰	۲۵۰

	زمان آموزش			عنوان : تهیه و نگهداری مواد اولیه و توزین
	جمع	عملی	نظری	
	۱۲	۶	۶	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست‌محیطی مرتبط			
تخته کار				دانش :
کار				- شناخت هرم غذایی و عوارض ناشی از کمبود مواد غذایی
ظروف بسته بندی و نگهداری				- ویژگی انواع مواد اولیه (سبزیجات، گوشت ها ، حبوبات، روغنها، چاشنی ها و ادویه)
گوشت قرمز				- شرایط نگهداری مواد اولیه
گوشت سفید				- انواع سردخانه
هویج				- ویژگی انواع تخته و میز کار
کرفس				- ویژگی های ترازو و انواع آن
فلفل دلمه ای				- ابزار اندازه گیری حجم
ترازو				مهارت :
پیمانه				- تهیه لیست خرید روزانه، هفتگی، ماهانه
				- کاربرد و انواع تخته کار (رنگ بندی و نوع تخته چوبی پلیمری)
				- پاک کردن، شستشوی مواد اولیه، قطعه بندی (خرد و ریز کردن) مواد اولیه
				- بسته بندی و ظروف گذاری مواد اولیه جهت نگهداری
				- توزین مواد اولیه
				- اندازه گیری حجم مواد اولیه
				نگرش :
				- دقت در تهیه لیست خرید مواد اولیه
				- دقت وسیعی در پاک و خرد کردن مواد اولیه

	زمان آموزش			عنوان : تهیه و نگهداری مواد اولیه و توزین
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست‌محیطی مرتبط			
	ایمنی و بهداشت : - لباس کار مخصوص، کلاه، دستکش نسوز، ماسک - مجهز بودن کارگاه به جعبه کمک های اولیه - مجهز بودن کارگاه به تصفیه هوا			
	توجهات زیست‌محیطی : - دفع صحیح ضایعات و پساب			

	زمان آموزش			عنوان : پخت به روش های مختلف
	جمع	عملی	نظری	
	۱۰	۷	۳	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
اجاق گاز فردار کاسه قابلمه درب دار آبکش فلزی سبزیجات (هویج، سیب زمینی، فلفل دلمه ای) گوشت قرمز و گوشت سفید				دانش :
				- ویژگی انواع روش های پخت غذا
				- روش پخت مرطوب
				- روش پخت خشک
				- روش پخت ترکیبی
				مهارت :
				- پخت و تهیه سبزیجات بخار پز شده
				- پخت و تهیه گوشت های سرخ شده
				-
				-
				نگرش :
				- دقت در انتخاب نوع با توجه به نوع پخت
				-
				ایمنی و بهداشت :
			- لباس کار مخصوص، کلاه، دستکش نسوز، ماسک	
			-مجهز بودن کارگاه به جعبه کمک های اولیه	
			-مجهز بودن کارگاه به تصفیه هوا	
			توجهات زیست محیطی :	
			- دفع صحیح ضایعات و پساب	
			-	

	زمان آموزش			عنوان : تهیه انواع عصاره و تغلیظ کننده ها و انواع سسهای سرد و گرم
	نظری	عملی	جمع	
	۴	۸	۱۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
اجاق گاز فردار کاسه قابلمه درب دار آبکش فلزی سبزیجات (هویج، سیب زمینی، فلفل دلمه ای و ..) گوشت قرمز و گوشت سفید و				دانش : -انواع تغلیظ کنند ها - انواع عصاره ها - سس های امولوسیونی - ویژگی های مواد اولیه در سس های سرد و گرم - موارد استفاده از انواع سس های سرد و گرم در غذا - انواع سس های سفید
قابلمه لعابی قاشق چوبی میکسر تخته کار کارد اجاق گاز تابه یخچال تخم مرغ شیر قارچ خیار شور سس مایونز رب گوجه فرنگی روغن زیتون سرکه سفید پنیر موتزارلا (پیتزا) کره آرد عصاره				مهارت : - نحوه تهیه انواع تغلیظ کننده ها - نحوه تهیه عصاره ها - تهیه سس امولوسیون (مایونز) - تهیه سس گوجه فرنگی - تهیه سس بشامل -تهیه سس ترجیحاً سالاد سبزی (vinegrate = ترکیبات اسیدها و روغن ها)
				نگرش : - دقت در اندازه گیری طبق دستورالعمل - دقت در برنامه ریزی تهیه لیست خرید و مواد اولیه - دقت در اندازه گیری سس ها
				ایمنی و بهداشت : - لباس کار مخصوص، کلاه، دستکش نسوز، ماسک -مجهز بودن کارگاه به جعبه کمک های اولیه -مجهز بودن کارگاه به تصفیه هوا
				توجهات زیست محیطی : - دفع صحیح ضایعات و پساب

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۱۲	۸	۴	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			تهیه انواع سوپ و آش
اجاق گاز				دانش :
یخچال				- انواع سوپ و ویژگی های آن
قابلمه تفلون				- ویژگی انواع سبزی مورد استفاده در سوپ ها
قاشق چوبی				- ویژگی سوپ ها و ماندگاری آنها و موارد مصرف آنها
گوشت قرمز				- ویژگی انواع سبزی مورد استفاده در آش و شناخت انواع آش
قارچ				- موارد مصرف آش ها
پیاز				- ویژگی مواد اولیه مورد استفاده در آش
پاستا				
لوبیا سبز				
هویج				
نخود سبز				
چغندر				
کره				
رب گوجه فرنگی				مهارت :
شیر				- تهیه انواع عصاره (قلم ، اسکلت پرندگان، دریایی و سبزیجات)
تابه				- آشنایی با بویون
ملاقه				-تهیه سوپ اسپانیایی
تخته کار				- تهیه سوپ سبزیجات
کارد				- تهیه سوپ برش روسی
انواع لوبیا				- تهیه سوپ پیاز فرانسوی
کشک				- تهیه سوپ کرم قارچ
رشته آشی				- تهیه آش رشته
جو پوست کنده				-تهیه آش گوجه فرنگی-میترون
سبزی آش				-تهیه آش کلم
آویشن				-پتاژ لوبیا یا عدس
برگ بو				
پودر کاری				

	زمان آموزش			عنوان : تهیه انواع سوپ و آش
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
	نگرش :			
	- دقت در برنامه ریزی خرید لیست مواد اولیه - دقت در ترتیب افزودن مواد اولیه و آماده سازی صحیح			
	ایمنی و بهداشت :			
	- لباس کار مخصوص، کلاه، دستکش نسوز، ماسک - مجهز بودن کارگاه به جعبه کمک های اولیه - مجهز بودن کارگاه به تصفیه هوا			
	توجهات زیست محیطی :			
	- دفع صحیح ضایعات و پساب -			

	زمان آموزش			عنوان :
	نظری	عملی	جمع	
	۴	۱۵	۱۹	
تهیه چلو (برنج سفید) و کته و پلو				دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی				
قابلمه				دانش :
اجاق گاز				- ویژگی پلو ، کته ، چلو و موارد مصرف آنها
آبکش				- مواد لازم جهت تهیه پلو ، کته ، چلو
نمک				- ویژگی های انواع پلو و دستور العملهای تهیه آنها
روغن				- برنج و نکات نگهداری آن تا هنگام مصرف
سرکه				- نکات آماده سازی برنج برای پخت
برنج				- کاربرد روغن ، نمک، سرکه یا آبلیمو و ماست در تهیه چلو
کارد				
تخته کار				
کفگیر				مهارت :
تابه				- تهیه چلو
ظرف پیرکس				- تهیه پلو
کاسه				- تهیه مرصع پلو
خلال پرتقال				- تهیه سبزی پلو با ماهی
خلال بادام				- تهیه ته چین مرغ و بادمجان
خلال پسته				- تهیه پلو چینی
خلال زرشک				- ته چین
لوبیا سبز				
ژوشته چرخ کرده				نگرش :
عدس				- دقت در برنامه ریزی خرید مواد اولیه
باقلا				
شوید				ایمنی و بهداشت :
بادنجان				- لباس کار مخصوص ، کلاه، دستکش نسوز، ماسک
مرغ				- مجهز بودن کارگاه به جعبه کمک های اولیه
کشمش				- مجهز بودن کارگاه به تصفیه هوا
آلبالو				
				توجهات زیست محیطی :
				- دفع صحیح ضایعات و پساب

	زمان آموزش			عنوان : تهیه انواع خورش و غذاهای گوشتی
	جمع	عملی	نظری	
	۸۷	۶۵	۲۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
قابلمه				دانش :
تخته کار				- انواع روش های تهیه خورش
کارد				- انواع خورش و موارد مصرف آن
اجاق گاز				- انواع ابزار و وسایل مورد نیاز برای تهیه خورش
تابه				- ویژگی های انواع گوشت در آماده سازی و موارد مصرف آن
آسیاب				- هدف از انواع برش گوشت های مختلف و آماده سازی
ملاقه				- نگهداری انواع گوشت
کفگیر				- موارد مصرف مواد اولیه پرکردن شکم مرغ
مرغ				- ویژگی پخت انواع پرندگان (مرغ، بوقلمون، مرغابی و ..)
ادویه کاری				مناسب برای بریان
بادام هندی				- ویژگی ماهی تازه و سالم
آبلیمو				- هدف از کاربرد مواد طعم دهنده
مغز گردو				- فیله مناسب برای کباب فیله
رب انار				- ویژگی ژلیگو
پیاز				- ویژگی سس مورد استفاده برای ژلیگو
خلال بادام				- مواد اولیه میتلف
لیمو عمانی				- ویژگی گوشت میتلف و با سس گوجه
رب گوجه فرنگی				- ویژگی زبان گوساله و گوسفند در پخت
سبزی				- ویژگی سس قارچ مورد استفاده برای خوراک زبان
گوشت قرمز				- ویژگی شنیتسل مرغ و ماهی قزل آلا و موارد مصرف آنها
لوبیا قرمز				
هویج				
تخته کار				
کارد				
کاسه				
آبکش				

	زمان آموزش			عنوان :	
	جمع	عملی	نظری		تهیه انواع خورش و غذاهای گوشتی
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط				
گوشت قرمز				دانش:	
گوشت مرغ				-ویژگی سس قارچ مورد استفاده برای خوراک زبان	
ماهی				-ویژگی شنیتسل مرغ و ماهی قزل آلا و موارد مصرف آن ها	
منقل گازی				- ویژگی کروکت و موارد مصرف آن	
اجاق گاز				- ویژگی مواد اولیه گراتن	
تابه				- موارد مصرف گراتن	
قابلمه				-ویژگی مواد اولیه شیردپای	
سیخ چوبی				-ویژگی مواد اولیه رولت گوشت	
سیخ کباب(۱ و ۲ سانتی)				- ویژگی مواد اولیه بیف استرگانف	
زعفران				- ویژگی مواد اولیه خوراک بوقلمون با سس پرتقال	
گوشت چرخ کرده				مهارت :	
گوچه فرنگی				- تهیه خورش کرفس نعنا ، جعفری	
لفل دلمه ای				- تهیه خورش بامیه	
نخ و سوزن				- تهیه خورش کاری	
سبزی				- تهیه خورش فسنجان	
پیاز				- تهیه خورش چامین	
زرشک				- تهیه برش از گوشت قرمز	
تمبر هندی				- تهیه برش از گوشت پرندگان	
روغن مایع				- تهیه برش از گوشت آبزیان	
کره گیاهی				-تهیه کباب فیله با دورچین سبزیجات	
ظرف پیرکس				- تهیه مرغ گالانتین	
رب انار					
مغز گردو					
فویل آلومینیوم					
گوشت راسته گوساله					

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			تهیه انواع خورش و غذاهای گوشتی
برگ بو				مهارت:
هویج				- مزه دار کردن ماهی
کرفس				- پخت ماهی شکم پر
قالب پان کیک				-تهیه ژینگو
قاشق				-تهیه میتلف با سس گوجه فرنگی
تخته کار				- تهیه خوراک زبان با سس قارچ
آرد سوخاری				- تهیه شنیتسل مرغ -کیوسکی
تخم مرغ				- تهیه شنیتسل ماهی قزل آلا
زبان گوساله				- تهیه کروکت مرغ
قارچ				-تهیه گراتن مرغ
سیر				- تهیه سوفله سبزیجات
فلفل دلمه ای				-تهیه شیردپای
عصاره آب گوشت				-تهیه رولت گوشت
آرد سفید گندم				-تهیه بیف استروگانف
انبر				-تهیه خوراک بوقلمون با سس پرتقال
بشقاب				-تهیه ژینگو
ماهی قزل آلا				نگرش :
مرغ				- دقت در برنامه ریزی خرید مواد اولیه
آبلیمو				- دقت در برنامه ریزی خرید مواد اولیه و نگهداری آن
سرکه سفید				- دقت در تشخیص سلامت مواد اولیه
نمک و فلفل سیاه				
پودر سیر				
تخم مرغ				
آرد سوخاری				
روغن مایع مخصوص سرخ کردن				
زعفران				
قابلمه کوچک				
سیب زمینی				
قابلمه لعابی				
قاشق چوبی				
بادمجان				
شیر				
سبزی (جعفری)				

	زمان آموزش			عنوان : تهیه انواع خورش و غذاهای گوشتی
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
	<p>ایمنی و بهداشت :</p> <p>- لباس کار مخصوص، کلاه، دستکش نسوز، ماسک</p> <p>-مجهز بودن کارگاه به جعبه کمک های اولیه</p> <p>-مجهز بودن کارگاه به تصفیه هوا</p>			
	<p>توجهات زیست محیطی :</p> <p>- دفع صحیح ضایعات و پساب</p>			

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۱۴	۱۰	۴	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			تهیه برخی غذاهای سنتی (حلیم بادمجان، کوفته، کوکو)
اجاق گاز قابلمه میکسر (بلندر) گوشت کوب قاشق چوبی بادمجان کشک روغن مخصوص سرخ کردنی زعفران گوشت قرمز گندم نمک و فلفل سیاه زرد چوبه نعناع خشک دارچین سبزی معطر پیاز تخم مرغ آرد سوخاری شیر لیمو ترش آبلیمو سبزی شوید کره آرد سفید گندم همزن دستی تابه درب دار سیب زمینی زعفران بادمجان				دانش : - ویژگی و مواد در مصرف حلیم ها - ویژگی مواد اولیه مورد استفاده در حلیم ها - انواع کوفته سنتی و غیر سنتی - ویژگی کوکو - مواد اولیه مورد نیاز برای تهیه کوکو - مواد اولیه دلمه بادمجان و فلفل - مواد اولیه شامی پوک مهارت : - تهیه حلیم بادمجان - تهیه کوفته برنجی - تهیه کوفته سوئدی با سس لیمووشوید - تهیه کوفته روسی یاچینی - تهیه کوکو دو رنگ - تهیه کوکو لوبیا سبز - تهیه دلمه بادمجان و فلفل - تهیه شامی پوک نگرش : - دقت در برنامه ریزی خرید لیست مواد اولیه

	زمان آموزش			عنوان : تهیه برخی غذاهای سنتی (حلیم بادمجان، کوفته، کوکو)
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
	ایمنی و بهداشت : - لباس کار مخصوص، کلاه، دستکش نسوز، ماسک -مجهز بودن کارگاه به جعبه کمک های اولیه -مجهز بودن کارگاه به تصفیه هوا			
	توجهات زیست محیطی : - دفع صحیح ضایعات و پساب			

	زمان آموزش			عنوان : تهیه برخی از غذاهای خمیری
	جمع	عملی	نظری	
	۲۱	۱۵	۶	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
				دانش :
تابه تفلون				- ویژگی مایه خمیر در خمیر پیتزا
اجاق گاز				- فرآیند عمل آمدن خمیر پیتزا
پالت				- ویژگی انواع گوشت ها و سبزیجات در تهیه پیتزا
یخچال				- ویژگی موارد اولیه مورد استفاده در کرپ
همزن دستی				- ویژگی مواد اولیه مورد نیاز برای غذاهای خمیری
تخم مرغ				- روش های نگهداری مواد اولیه خام یا نیمه آماده برای غذاهای خمیری
شیر				مهارت :
زعفران				- تهیه خمیر پیتزا
گوشت چرخ کرده				- تهیه پیتزا مخلوط
پیاز				- تهیه کرپ
روغن مایع				- تهیه کرپ با انواع گوشت
آرد سفید گندم				- تهیه کرپ با موز و عسل و خامه
هویج				- پاستا پنه با سس آلفردو
لفل دلمه ای				- تهیه پاته گوشت گوساله
کرفس				- تهیه خمیر کیش قارچ و پیازچه
موز				- تهیه کیش قارچ و پیازچه
عسل				- تهیه خمیر پای
خامه				- تهیه پای سبزیجات و مرغ
کاسه بلور				- تهیه خمیر بنیه
همزن دستی				
قابلمه				
کفیگر				
انبر				
دستمال حوله ای				
آبکش فلزی (صافی)				
تخم مرغ				
شیر				
ماءالشعیر معمولی				
اجاق فردار				
قالب پاند کیک				
یخچال				
فرچه				
وردنه				
قابلمه				
تابه				
کاسه				

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			تهیه برخی از غذاهای خمیری
الک آرد سفید گندم روغن مایع کره گیاهی (مارگارین) نمک و فلفل سیاه گوشت قرمز جگر سیب زمینی تخم مرغ پیاز دارچین زردچوبه قالب شیاردار فرچه پلاستیکی ژامبون گوشت پیازچه ادویه زیره				مهارت :
				-تهیه بنیه انواع گوشت (مرغ، میگو و ماهی و ...)
				-تهیه بنیه انواع سبزیجات (پیاز، هویج و ...)
				-تهیه پخت پاستا
				-تهیه لازانیا
				-تهیه اسپاگتی با سس بلونزه
				نگرش :
				-دقت در خرید لیست مواد اولیه
				-دقت و سعی در آماده کردن خمیر پاته ، کیش و پای
				-دقت در تهیه پاته گوشت گوساله ، کیش قارچ و پیازچه و پای مرغ و کوکتل
			ایمنی و بهداشت :	
			-کاربرد لباس کار مناسب و بهداشتی (کلاه، کفش، روپوش، ماسک، دستکش)	
			-مجهز بودن کارگاه به سیستم تهویه	
			-مجهز بودن کارگاه به آتش نشانی	
			-مجهز بودن کارگاه به کمک های اولیه	
			توجهات زیست محیطی :	
			-دفع صحیح ضایعات و پساب	
			-	

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۲۳	۱۵	۸	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
تخته کار				دانش :
کارد				-موارد مصرف انواع سالاد
قابلمه				- نگهداری مواد اولیه و نیز سالاد تهیه شده تا مصرف
آبکش				- ویژگی پیش غذاها
کاسه				- ویژگی ابزار برای تهیه پیش غذا
بشقاب				- انواع پوره و موارد مصرف آنها
کاهو				- ویژگی مواد اولیه مورد استفاده در پوره
خیار				مهارت :
گوجه فرنگی				-تهیه سالاد سبز
کلم برگ سفید				-تهیه پاستا سالاد
پاستا				-تهیه سالاد کاردینال
خیارشور				-اردور تهیه سالاد مرغ
مرغ				-تهیه سالاد کلم سفید (کالسلو)
سب زمینی				-تهیه سالاد ماست و شبت
نخود فرنگی				-تهیه اردور مرغ و بادام
هویج				-تهیه کاناپ مارگاریتا
فلفل دلمه ای				-تهیه کاناپ تن ماهی
مغز گردو				-تهیه پوره سیب زمینی
برنج				-تهیه پوره هویج
تخم مرغ				-تهیه پوره اسفناج
چرخ گوشت				
قیف و ماسوره				
گیلاس پایه بلند				
خلال بادام				
کنسرو تن ماهی				
آلبیمو				
میگو				
زعفران				
کوکتل				
سس مایونز				
قاشق چوبی				
سیب زمینی				
شیر				
کره				

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
				تهیه سالاد و اردور ، کاناپ و کوکتل میگو و پوره
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
				مهارت :
				-سالاد کارتوفل
				-سالاد بادمجان
				نگرش :
				- دقت در برنامه ریزی تهیه خرید مواد اولیه
				- دقت در تهیه میگو و پاک کردن آن
				ایمنی و بهداشت :
			- لباس کار مخصوص، کلاه، دستکش نسوز، ماسک	
			-مجهز بودن کارگاه به جعبه کمک های اولیه	
			-مجهز بودن کارگاه به تصفیه هوا	
			توجهات زیست محیطی :	
			- دفع صحیح ضایعات و پساب	
			-	

	زمان آموزش			عنوان : تهیه دسر
	جمع	عملی	نظری	
	۱۰	۸	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
یخچال				دانش :
اجاق گاز فردار				- انواع و موارد مصرف دسرها
کتری				- اصول نگهداری انواع دسر
کاسه				مهارت :
همزن دستی				- تهیه حلوا آرد گندم
بشقاب				- تهیه کرم ژله
قاشق غذاخوری				-تهیه پاناکوتا
لیوان				- تهیه شله زرد
ترازو دیجیتال				- تهیه دسر ماست
قابلمه				- تهیه کرم پنیر یخچالی
قاشق چوبی				-تهیه کرم شکلات
قاشق چای خوری				- تهیه کرم کارامل یخچالی
قیف و ماسوره				-تهیه پای سیب
قالب دسر				نگرش :
خامه معمولی				- دقت در برنامه ریزی خرید لیست مواد اولیه
همزن برقی				- دقت در اندازه گیری مواد اولیه جهت تهیه دسر
آرد سفید گندم				ایمنی و بهداشت :
کره				- لباس کار مخصوص، کلاه، دستکش نسوز، ماسک
روغن مایع				-مجهز بودن کارگاه به جعبه کمک های اولیه
پودر ژلاتین				-مجهز بودن کارگاه به تصفیه هوا
وانیل				توجهات زیست محیطی :
تخم مرغ				- دفع صحیح ضایعات و پساب
پودر کاکائو				
شیر				
ماست چکیده				
کمپوت آناناس				
قهوه ترک				

	زمان آموزش			عنوان : تهیه صبحانه
	جمع	عملی	نظری	
	۱۶	۱۲	۴	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
آرد تخم مرغ ادویه نمک گوجه فرنگی سیب زمینی نخود فرنگی شکر وانیل بکینگ پودر				دانش :
				-ویژگی صبحانه ایرانی
				-ویژگی پنکیک
				مهارت :
				-تهیه املت فرانسوی
				-تهیه پنکیک
				-تهیه کاجی
				-حلیم گندم، املت، گوجه، حلوا ارده، نیمرو، عدسی، شیربرنج، خوراک لوبیا، خاکینه
				نگرش :
				-دقت در مراحل انجام کار
				-
			ایمنی و بهداشت :	
			- لباس کار مخصوص، کلاه، دستکش نسوز، ماسک	
			-مجهز بودن کارگاه به جعبه کمک های اولیه	
			-مجهز بودن کارگاه به تصفیه هوا	
			توجهات زیست محیطی :	
			- دفع صحیح ضایعات و پساب	

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۱۴	۱۱	۳	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
میز رومیزی انواع بشقاب چنگال قاشق کارد دستمال سفره				دانش :
				- انواع رومیزی، دستمال سفره، انواع بشقاب، قاشق، چنگال و کارد، لیوان و غیره
				- نکات مربوط به سرو غذا
				مهارت :
				- تزئین میز
				- تزئین انواع سبزیجات، صیفی جات و میوه ها
				- تزئین غذا جهت سرو
				- پذیرایی از مهمان
				نگرش :
				- دقت در مراحل انجام کار و رعایت نکات بهداشتی
				ایمنی و بهداشت :
			- لباس کار مخصوص، کلاه، دستکش نسوز، ماسک - مجهز بودن کارگاه به جعبه کمک های اولیه - مجهز بودن کارگاه به تصفیه هوا	
			توجهات زیست محیطی :	
			- دفع صحیح ضایعات و پساب	

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	گوشت قرمز	تازه و سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۲	گوشت سفید	تازه و سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۳	هویج	تازه و سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۴	کرفس	تازه و سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۵	لفل دلمه ای	تازه و سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۶	سبزیجات (هویج، سیب زمینی، فلفل دلمه ای و ...)	تازه و سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۷	تخم مرغ	تازه و سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۸	شیر	تازه و سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۹	قارچ	تازه و سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۱۰	خیار شور	تازه و سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۱۱	سس مایونز	تازه و سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۱۲	رب گوجه فرنگی	تازه و سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۱۳	روغن زیتون	تازه و سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۱۴	سرکه سفید	تازه و سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۱۵	پنیر موتزارلا (پیتزا)	تازه و سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۱۶	پاستا	تازه و سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۱۷	لوبیا سبز	تازه و سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۱۸	نخود سبز	تازه و سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۱۹	چغندر	تازه و سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۲۰	کره	تازه و سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۲۱	کشک	تازه و سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۲۲	رشته آشی	تازه و سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۲۳	جو پوست کنده	تازه و سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۲۴	سبزی آش	تازه و سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	

توجه :

- مواد به ازاء یک نفر و یک کارگاه به ظرفیت ۱۵ نفر محاسبه شود.

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۲۵	نمک	تازه و سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۲۶	روغن	تازه و سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۲۷	سرکه	تازه و سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۲۸	برنج	تازه و سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۲۹	خلال پرتقال	تازه و سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۳۰	خلال بادام	تازه و سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۳۱	آب پرتقال	تازه و سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۳۲	آلبیمو	تازه و سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۳۳	آرد سفید گندم	تازه و سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۳۴	آلبالو	تازه و سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۳۵	آلوبخارا	تازه و سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۳۶	ادویه زیره	تازه و سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۳۷	ادویه کاری	تازه و سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۳۸	اسفناج	تازه و سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۳۹	انبر	تازه و سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۴۰	بادمجان	تازه و سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۴۱	بادمجان دلمه ای	تازه و سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۴۲	برگ مو	تازه و سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۴۳	برنج	تازه و سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۴۴	بستنی میوه ای	تازه و سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۴۵	بلدرچین	تازه و سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۴۶	بیفتکوب	تازه و سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۴۷	پرتقال	تازه و سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۴۸	پنیر خامه ای	تازه و سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۴۹	پنیر فیلاfila	تازه و سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	

توجه :

- مواد به ازاء یک نفر و یک کارگاه به ظرفیت ۱۵ نفر محاسبه شود .

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۵۰	پودر کاکائو	تازه و سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۵۱	پوست خلال پرتقال	تازه و سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۵۲	پیاز	تازه و سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۵۳	پیازچه	تازه و سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۵۴	تخم مرغ	تازه و سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۵۵	تربچه	تازه و سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۵۶	توت فرنگی	تازه و سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۵۷	جعفری	تازه و سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۵۸	جگر	تازه و سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۵۹	خامه معمولی	تازه و سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۶۰	خلال پسته	تازه و سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۶۱	خلال درختی بادام	تازه و سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۶۲	خلال شیرین شده نارنج یا پرتقال	تازه و سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۶۳	خیار	تازه و سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۶۴	دارچین	تازه و سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۶۵	رب گوجه فرنگی	تازه و سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۶۶	رنده	تازه و سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۶۷	روغن زیتون	تازه و سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۶۸	روغن مایع	تازه و سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۶۹	زردچوبه	تازه و سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۷۰	زرشک	تازه و سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۷۱	زعفران	تازه و سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۷۲	ژامبون گوشت	تازه و سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۷۳	سبزی معطر (نعناع ، جعفری ، ترخون)	تازه و سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۷۴	سرکه	تازه و سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۷۵	سرکه سفید	تازه و سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	

توجه :

- مواد به ازاء یک نفر و یک کارگاه به ظرفیت ۱۵ نفر محاسبه شود .

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۷۶	سیب	تازه و سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۷۷	سیب زمینی	تازه و سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۷۸	سیر	تازه و سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۷۹	شکر	تازه و سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۸۰	عدس	تازه و سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۸۱	عصاره گوشت	تازه و سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۸۲	عصاره مرغ	تازه و سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۸۳	لفل دلمه ای	تازه و سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۸۴	لفل سیاه	تازه و سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۸۵	فیله گوساله	تازه و سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۸۶	قابلمه	تازه و سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۸۷	قارچ	تازه و سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۸۸	کرفس	تازه و سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۸۹	کره	تازه و سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۹۰	کره گیاهی (مارگارین)	تازه و سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۹۱	کیوی	تازه و سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۹۲	گل کلم	تازه و سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۹۳	گوجه فرنگی	تازه و سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۹۴	گوشت چرخ کرده	تازه و سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۹۵	گوشت ران گوسفندی	تازه و سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۹۶	گوشت قرمز	تازه و سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۹۷	لپه	تازه و سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۹۸	لوبیا سبز	تازه و سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۹۹	لوبیا سفید	تازه و سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۱۰۰	ماست چکیده	تازه و سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۱۰۱	مرغ	تازه و سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	

توجه :

- مواد به ازاء یک نفر و یک کارگاه به ظرفیت ۱۵ نفر محاسبه شود .

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱۰۲	مرغ درسته	تازه و سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۱۰۳	مغز گردو درسته	تازه و سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۱۰۴	نان تست	تازه و سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۱۰۵	نخ پرک	تازه و سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۱۰۶	نخود سبز	تازه و سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۱۰۷	نشاسته ذرت	تازه و سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۱۰۸	نعناع	تازه و سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۱۰۹	نمک و فلفل سیاه	تازه و سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۱۱۰	وانیل	تازه و سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	
۱۱۱	هویج	تازه و سالم و بهداشتی	به مقدار کافی	

توجه :

- مواد به ازاء یک نفر و یک کارگاه به ظرفیت ۱۵ نفر محاسبه شود .

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	تخته کار	مناسب برای گوشت و سبزیجات	از هر کدام یک عدد	
۲	کارد	استیل	یک سری	
۳	ظروف بسته بندی و نگهداری	استاندارد	یک سری	
۴	کاسه	استاندارد	یک سری	
۵	قابلمه درب دار	استاندارد	یک سری	
۶	آبکش فلزی	استاندارد	یک سری	
۷	قابلمه لعابی	استاندارد	یک سری	
۸	قاشق چوبی	استاندارد	یک سری	
۹	میکسر	استاندارد	یک عدد	
۱۰	تابه	استاندارد	یک سری	
۱۱	قابلمه تفلون	استاندارد	یک سری	
۱۲	قاشق چوبی	استاندارد	یک سری	
۱۳	ملاقه	استاندارد	یک سری	
۱۴	کفگیر	استاندارد	یک سری	
۱۵	آسیاب	استاندارد	۱ عدد	
۱۶	منقل گازی	استاندارد	۱ عدد	
۱۷	سیخ چوبی	استاندارد	یک سری	
۱۸	سیخ کباب	استاندارد	یک سری	
۱۹	نخ و سوزن	استاندارد	-	
۲۰	بشقاب	استاندارد	یک سری	
۲۱	قالب پانددکیک	استاندارد	یک سری	
۲۲	انبر	استاندارد	یک سری	
۲۳	قابلمه کوچک	استاندارد	یک سری	
۲۴	دستمال	جارچی	به تعداد لازم	
۲۵	قیف و ماسوره	استاندارد	به تعداد لازم	

توجه :

- ابزار به ازاء هر سه نفر محاسبه شود.

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۲۶	گیلاس پایه بلند	شیشه ای	به تعداد لازم	
۲۷	لیوان	استاندارد	به تعداد لازم	
۲۸	قاشق	چای خوری	به تعداد لازم	
۲۹	همزن	برقی	به تعداد لازم	
۳۰	دستمال	سفره	به تعداد لازم	
۳۱	چنگال	استیل	به تعداد لازم	
۳۲	سینی فر	استاندارد	به تعداد لازم	
۳۳	وردنه	استاندارد	به تعداد لازم	
۳۴	کاردک	پلاستیکی	به تعداد لازم	
۳۵	قابلمه	کوچک	به تعداد لازم	
۳۶	میکسر	بلند	به تعداد لازم	
۳۷	فرچه	پلاستیکی	به تعداد لازم	
۳۸	پیمانه	اندازه گیری	به تعداد لازم	
۳۹	کفگیر	استیل	به تعداد لازم	
۴۰	همزن	دستی	به تعداد لازم	
۴۱	ملاقه	استیل	به تعداد لازم	

توجه :

- ابزار به ازاء هر سه نفر محاسبه شود .

- برگه استاندارد تجهیزات

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	اجاق گاز فردار	استاندارد	۱ دستگاه	
۲	یخچال	استاندارد	۱ دستگاه	
۳	ترازو	دیجیتال	۱ دستگاه	
۴	میز	استاندارد	۱ عدد	
۵	صندلی	استاندارد	۱ عدد	

توجه :

- تجهیزات برای یک کارگاه به ظرفیت ۱۵ نفر در نظر گرفته شود.