



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور



جمهوری اسلامی ایران
وزارت تعاون، کار و رفاه اجتماعی

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

استاندارد آموزش شایستگی

تهیه و پخت شیرینی‌های محلی استان آذربایجان غربی

گروه شغلی خدمات تغذیه‌ای

کد ملی آموزش شایستگی

۷	۵	۱	۲	۲	۰	۶	۷	۰	۳	۱	۰	۲	۶	۱
ISCO-08				سطح مهارت	شناسه گروه			شناسه شغل			شناسه شایستگی		نسخه	

تاریخ تدوین استاندارد: ۱۴۰۰/۱۰/۱۸

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

کد ملی شناسایی آموزش شایستگی: ۷۵۱۲۲۰۶۷۰۳۱۰۲۶۱

اعضاء کارگروه برنامه ریزی درسی : خدمات تغذیه ای					
ردیف	نام و نام خانوادگی	آخرین مدرک تحصیلی	رشته تخصصی	شغل و سمت	سابقه کار
۱	راحله علی جعفر خوئی	لیسانس	آسیب های اجتماعی	مدیر آموزشگاه	۳۰ سال
۲	شادی امین نیا	فوق لیسانس	بیوتکنولوژی	مربی صنایع غذایی	۶ سال
۳	نغمه کوهنورد	فوق لیسانس	علوم و صنایع غذایی	مدرس آموزشگاه فنی و حرفه ای	۱۷ سال
۴	سپیده رزمیان	فوق لیسانس	مدیریت اجرایی	کارشناس مسئول	۲۴ سال
۵	زیبا شیخی	فوق لیسانس	عمران	کارشناس	۱۴ سال
۶	زیبا یآوری	لیسانس	زبان و ادبیات فارسی	دبیر کارگروه برنامه ریزی درسی خدمات تغذیه ای	۲۸ سال

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

آدرس: دفتر پژوهش، طرح و برنامه ریزی درسی
تهران، خیابان آزادی، نبش خیابان خوش جنوبی، سازمان آموزش فنی و حرفه ای 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، زیست‌شناسی)، 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 شایستگی:	
تهیه و پخت شیرینی های محلی استان آذربایجان غربی	
شرح استاندارد آموزش شایستگی :	
تهیه و پخت شیرینی های محلی آذربایجان غربی یکی از شایستگی های حوزه خدمات تغذیه ای است که شامل کارهای کنترل بهداشت و ایمنی فردی و کارگاهی، آماده سازی مواد اولیه، تهیه انواع شیرینی ، حلوا، دسر و مرباهای محلی می باشد و با مشاغل دسر ساز سنتی و تهیه شیرینی سنتی آذر بایجان شرقی و قناد در ارتباط است.	
ویژگی های کارآموز ورودی :	
حداقل میزان تحصیلات : پایان دوره متوسطه اول (پایان دوره راهنمایی) حداقل توانایی جسمی و ذهنی : داشتن سلامت کامل جسمی و ذهنی مهارت های پیش نیاز : ندارد	
طول دوره آموزش :	
طول دوره آموزش	: ۵۰ ساعت
- زمان آموزش نظری	: ۱۵ ساعت
- زمان آموزش عملی	: ۳۵ 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 :	
-فوق دیپلم با ۲سال سابقه کار	
-دیپلم با ۵ سال سابقه کار	

*** تعریف دقیق استاندارد(اصطلاحی) :**

آماده سازی و توزین مواد اولیه،تهیه شیرینی ، حلوا ، دسر و مرباها، بسته بندی ،نگهداری و عرضه محصولات را انجام می دهد.

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

Preparation and baking of local sweets in West Azarbaijan province

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

–دسرساز سنتی

–شیرینی پزی سنتی آذربایجان شرقی

– قناد

*** 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 شایستگی

- کارها

ساعت آموزش			ردیف	عناوین
جمع	عملی	نظری		
۵	۳	۲	۱	کنترل بهداشت و ایمنی فردی و کارگاهی
۵	۳	۲	۲	تهیه، توزین و آماده سازی مواد اولیه
۱۳	۱۰	۳	۳	تهیه شیرینی
۱۰	۷	۳	۴	تهیه دسر و مربا
۱۱	۸	۳	۵	تهیه حلوا
۶	۴	۲	۶	بسته بندی، نگهداری و عرضه محصولات
۵۰	۳۵	۱۵		جمع ساعات

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۵	۳	۲	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست‌محیطی مرتبط			کنترل بهداشت و ایمنی فردی و کارگاهی
تخته پاک کن				دانش :
تخته وایت برد				- عوامل آلودگی های ناشی از فرد و بیماری های مسری
تی جارو				- منابع آلودگی و اهمیت HACCP
جعبه کمک های اولیه				- انواع خطرات تهدید کننده ایمنی و سلامت مواد غذایی
حشره کش برقی				- روش های پیشگیری از عوامل آلوده کننده محیط
دستکش یکبار مصرف				مهارت :
دستگاه تهویه هوا				- استفاده از دستکش و رعایت بهداشت هنگام آماده سازی و پخت مواد غذایی
سطل زباله درب دار				- کنترل هواکش ها و هودها، کنترل و دفع صحیح پسماند و پساب
شوینده دست				- شستشوی کف و سطوح کار با مواد شوینده مناسب
شوینده سطوح				- تامین نور و تهویه مطبوع کافی در آشپزخانه
شوینده کف				نگرش :
صندلی کارآموز				- صرفه جویی در مصرف آب و انرژی
صندلی مربی				- رعایت اخلاق حرفه ای
کامپیوتر				ایمنی و بهداشت :
کپسول آتش نشانی				- رعایت بهداشت فردی و عمومی در محیط کار
کفش کار مناسب				- استفاده از لباس کار مناسب، دستکش نسوز و ماسک
کلاه کار مناسب				- رعایت ارگونومی هنگام کار
لباس کار مناسب				توجهات زیست‌محیطی :
ماژیک وایت برد				- تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن
ماسک یکبار مصرف				
میز کارآموزی کارآموز				
میز کارآموزی مربی				
هواکش				

	زمان آموزش			عنوان : آماده سازی و توزین مواد اولیه
	جمع	عملی	نظری	
	۵	۳	۲	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
تخته پاک کن				دانش :
تخته وایت برد				- ویژگی انواع مواد اولیه (آرد، شکر، کره، روغن، انواع مغز)
تی				- انواع ترازو و پیمان‌های اندازه‌گیری
جارو				- انواع قالب‌ها و وردنه‌ها
جعبه کمک‌های اولیه				مهارت :
حشره کش برقی				- تهیه لیست خرید روزانه، هفتگی و ماهانه
دستکش یکبار مصرف				- استفاده از ابزار و تجهیزات
دستگاه تهویه هوا				- توزین مواد اولیه
سطح زباله درب دار				نگرش :
شوینده دست				- صرفه جویی در مواد اولیه، آب و انرژی
شوینده سطوح				- رعایت اخلاق حرفه‌ای
شوینده کف				- استفاده از مواد اولیه سالم و بهداشتی
صندلی کارآموز				ایمنی و بهداشت :
صندلی مربی				- رعایت بهداشت فردی و عمومی در محیط کار
کامپیوتر				- استفاده از لباس کار مناسب، دستکش نسوز و ماسک و کلاه یکبار مصرف
کپسول آتش نشانی				- رعایت ارگونومی هنگام کار
کفش کار مناسب				توجهات زیست محیطی :
کلاه کار مناسب				- تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن
لباس کار مناسب				
ماژیک وایت برد				
ماسک یکبار مصرف				
میز کارآموزی کارآموز				
میز کارآموزی مربی				
هواکش				

	زمان آموزش			عنوان : تهیه انواع شیرینی
	جمع	عملی	نظری	
	۱۳	۱۰	۳	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
اجاق گاز آرد گندم تخته پاک کن تخته وایت برد تخم مرغ تی چارو جعبه کمک های اولیه حشره کش برقی دستکش یکبار مصرف دستگاه تهویه هوا دستگیره نسوز روغن حیوانی محلی زعفران سطل زباله درب دار سینی استیل شوینده دست شوینده سطوح شوینده کف شیر شیره انگور صندلی کارآموز صندلی مربی فر قابلمه مسی الک کاسه استیل کامپیوتر کیسول آتش نشانی کفش کار مناسب کفگیر چوبی کلاه کار مناسب گردو لباس کار مناسب ماژیک وایت برد ماست ماسک یکبار مصرف ماهی تابه مایه خمیر میز کارآموزی کارآموز میز کارآموزی مربی هواکش وردنه				دانش : - انواع مواد اولیه - ابزار و تجهیزات - روش تهیه انواع شیرینی (نقل بیدمشک، لالنگی، شکلمه، شلکینه، اردح، لقمه قازی، سلک، طبقه، بادام پور، گل قند) - روش تنظیم درجه حرارت هنگام پخت
				مهارت : - استفاده از ابزار و تجهیزات مناسب - تهیه رسی (دستورالعمل پخت) - تهیه و پخت شیرینی (نقل بیدمشک، لالنگی، شکلمه، شلکینه، اردح، لقمه قازی، سلک، طبقه، بادام پور، گل قند) - تنظیم درجه حرارت مناسب هنگام پخت
				نگرش : - صرفه جویی در مواد مصرفی و آب و انرژی - رعایت اخلاق حرفه ای - استفاده از مواد اولیه سالم و بهداشتی
				ایمنی و بهداشت : - رعایت بهداشت فردی و عمومی در محیط کار - استفاده از لباس کار مناسب ، دستکش نسوز و ماسک و کلاه یکبار مصرف - رعایت ارگونومی هنگام کار
				توجهات زیست محیطی : - تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن

	زمان آموزش			عنوان : تهیه دسر و مربا
	جمع	عملی	نظری	
	۱۰	۷	۳	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
اجاق گاز				دانش :
آرد گندم				- انواع مواد اولیه
بادمجان				- انواع ابزار و تجهیزات مناسب
پودر قند				- روش تهیه انواع دسر (قویماخ، میوانی، طرح، قیقناخ، قیساوا، قیسی و رون، خرما و رون، باسلوق، سوجوق، مرتوخه)
تخته کار				- روش تهیه مربا (بادمجان، مربای شیر، پوست هندوانه و کدو حلوایی)
تخته وایت برد				- روش تنظیم درجه حرارت گاز
تخم مرغ				مهارت :
جعبه کمک های اولیه				- استفاده از ابزار و تجهیزات مناسب
خرما				- تهیه رسی (دستورالعمل پخت)
دارچین				- تهیه انواع دسر (قویماخ، میوانی، قیقناخ، قیساوا، سوجوق، مرتوخه)
دستکش یکبار مصرف				- تهیه مربای شیر و کدو حلوایی
دستگیره نسوز				- تنظیم درجه حرارت گاز
روغن محلی				نگرش :
سیستم تهویه				- صرفه جویی در مصرف آب و انرژی
سینی				- رعایت اخلاق حرفه ای
شکر				- تهیه مواد سالم و بهداشتی
شیر				
شیره انگور				
صندلی کارآموز				
صندلی مربی				
قاشق				
قیسی				
کپسول آتش نشانی				
کدو حلوایی				
کفگیر چوبی				

	زمان آموزش			عنوان : تهیه دسر و مربا
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
کلاه یکبار مصرف گردو گلاب لباس کار مناسب ماژیک وایت برد ماست ماسک یکبار مصرف ماهی تابه میز کارآموز میز مربی هل	ایمنی و بهداشت : - رعایت بهداشت فردی و عمومی در محیط کار - استفاده از لباس کار مناسب ، دستکش نسوز و ماسک و کلاه یکبار مصرف - رعایت ارگونومی هنگام کار توجهات زیست محیطی : - تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن			

	زمان آموزش			عنوان : تهیه انواع حلوا
	جمع	عملی	نظری	
	۱۱	۸	۳	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
اجاق گاز				دانش :
آب				- انواع مواد اولیه
آرد گندم				- انواع ابزار و تجهیزات
پودر قند				- روش تهیه انواع حلوا (نثار، هویج، اوماج، گردو، دوشاب حلواسی یا حلوای دوشاب، ترحوای برنج، داش حلوا)
تخته وایت برد				-روش های تنظیم درجه حرارت گاز
جعبه کمک های اولیه				مهارت :
دستکش یکبار مصرف				- استفاده از ابزار و تجهیزات مناسب
دستگیره نسوز				- تهیه رسی (دستورالعمل پخت)
دوشاب (شیره انگور)				- تهیه انواع حلوا (نثار، هویج، اوماج، گردو، دوشاب حلواسی یا حلوای دوشاب، ترحوای برنج، داش حلوا)
زعفران				-تنظیم درجه حرارت گاز
سیستم تهویه				نگرش :
شکر				- صرفه جویی در مصرف آب و انرژی
شیر				-رعایت اخلاق حرفه ای
عرق بیدمشک				-استفاده از مواد اولیه سالم و بهداشتی
کپسول آتش نشانی				ایمنی و بهداشت :
کفگیر چوبی				- رعایت بهداشت فردی و عمومی در محیط کار
کلاه یکبار مصرف				- استفاده از لباس کار مناسب ، دستکش نسوز و ماسک و کلاه یکبار مصرف
گردو				- رعایت ارگونومی هنگام کار
گلاب				توجهات زیست محیطی :
لباس کار مناسب				- تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن
ماژیک وایت برد				
ماسک یکبار مصرف				
ماهی تابه				
میز و صندلی کارآموز				
میز و صندلی مربی				
هل				

	زمان آموزش			عنوان : بسته بندی، نگهداری و عرضه محصولات
	جمع	عملی	نظری	
	۶	۴	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
برچسب محصولات	دانش :			
تاریخ زن	- ابزار و مواد مصرفی			
چسب	- الزامات استاندارد و بهداشتی روی بسته بندی (ترکیب مواد اولیه، تاریخ تولید و تاریخ انقضا)			
دستکش	مهارت :			
دستگاه بسته بندی	- استفاده از ابزار و مواد مصرفی			
سلفون	- بسته بندی محصولات متناسب با نوع محصول و شرایط نگهداری آن			
ظروف یکبار مصرف	- نصب برچسب و درج تاریخ تولید و انقضا			
	نگرش :			
	- صرفه جویی در مواد مصرفی و آب و انرژی			
	- رعایت اخلاق حرفه ای			
	- استفاده از مواد اولیه سالم و بهداشتی			
	ایمنی و بهداشت :			
	- رعایت بهداشت فردی و عمومی در محیط کار			
	- استفاده از لباس کار مناسب ، دستکش نسوز و ماسک و کلاه یکبار مصرف			
	- رعایت ارگونومی هنگام کار			
	توجهات زیست محیطی :			
	- تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن			
	-			

- برگه استاندارد تجهیزات

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	جعبه کمک های اولیه	استاندارد	۱ جعبه	
۲	فر	معمولی	۲ دستگاه	
۳	کپسول آتش نشانی	پودری-۶ کیلوگرمی	۱ دستگاه	
۴	اجاق گاز	۵ شعله	۲ دستگاه	
۵	میز کار	استیل	۲ دستگاه	
۶	صندلی کارآموز	چوبی یا پلاستیکی	۱۵ عدد	
۷	صندلی مربی	چرمی	۱ عدد	
۸	ترازو	دیجیتال	۱ دستگاه	
۹	آسیاب	برقی	۱ دستگاه	
۱۰	میکسر	خانگی	۱ دستگاه	
۱۱	همزن	خانگی	۱ دستگاه	
۱۲	یخچال	۱۲ فوت	۱ دستگاه	
۱۳	وایت برد	۱۰۰ در ۷۰ سانتی متر	۱ عدد	
۱۴	تی و جارو	دسته دار	۲ عدد	
۱۵	سطل پسماند	پلاستیکی - متوسط	۱ عدد	
۱۶	میز مربی	چوبی	۱ عدد	
۱۷	کامپیوتر	P4	۱ دستگاه	
۱۸	دستگاه بسته بندی	معمولی	۱ دستگاه	
۱۹	برچسب زن و تاریخ زن	معمولی	۱ دستگاه	
۲۰	ساج	فلزی	۲ دستگاه	

توجه :

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

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	آرد	گندم- نانوایی	۱۰ کیلوگرم	
۲	آرد	برنج	۱۰ کیلوگرم	
۳	نشاسته گل	مرغوب	۵ کیلو گرم	
۴	شکر	دانه ریز	۱۰ کیلوگرم	
۵	پودر قند	مرغوب	۱۰ کیلوگرم	
۶	کره	حیوانی - تازه و بهداشتی	۵ کیلو گرم	
۷	روغن	حیوانی - سالم و تازه	۳ کیلو گرم	
۸	گردو	مغز - مرغوب	۲ کیلو گرم	
۹	دوشاب	مرغوب	۳ لیتر	
۱۰	کنجد	سفید - تازه	۲۰۰ گرم	
۱۱	سیاه دانه	تازه	۵۰۰ گرم	
۱۲	دارچین	پودر - مرغوب	۲۰۰ گرم	
۱۳	هل	سفید	۲۰۰ گرم	
۱۴	زعفران	مرغوب	۱۰ گرم	
۱۵	شیر	گاو - تازه و بهداشتی	۴ لیتر	
۱۶	ماست	محلی - تازه و بهداشتی	۲ کیلوگرم	
۱۷	مایه خمیر	پودر	۱۰۰ گرم	
۱۸	بادام	پودر	۵ کیلو گرم	
۱۹	گل رنگ (کاخلی)	مرغوب	۱۰۰ گرم	
۲۰	عرق بیدمشک	مرغوب	۲ لیتر	
۲۱	تخم مرغ	سالم	۳ شانه	
۲۲	آب لیمو	تازه	۱ لیتر	
۲۳	بیکنینگ پودر	سالم	۲۰۰ گرم	
۲۴	گلاب	مرغوب	۲ لیتر	
۲۵	روغن	مابع - سرخ کردنی	۲ لیتر	
۲۶	قیسی	مرغوب	۱ کیلوگرم	
۲۷	خرما	مرغوب	۱ کیلوگرم	
۲۸	ماسک	یکبار مصرف	۱۵ عدد	

- برگه استاندارد مواد

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۲۹	دستکش	یکبار مصرف	۱۵ جفت	
۳۰	کلاه	یکبار مصرف	۱۵ عدد	
۳۱	سلفون	متوسط	۲ بسته	
۳۲	موادشوینده	محیط و دست	۴ لیتر	
۳۳	مواد ضد عفونی کننده	محیط	۴ لیتر	
۳۴	دستگیره	پارچه ای	۵ جفت	
۳۵	ظروف یکبار مصرف	پلاستیکی	۱۵ عدد	
۳۶	لباس کار	سفید	۱۵ عدد	
۳۷	کیسه زباله	متوسط	۱ بسته	

توجه:

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

- برگه استاندارد ابزار

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	کاردک	استیل	۳ عدد	
۲	لیسک	سیلیکونی	۳ عدد	
۳	وردنه	متوسط	۳ عدد	
۴	چاقو	در سایزهای مختلف	۲ سری	
۵	الک	استیل - متوسط	۳ عدد	
۶	سینی	استیل - متوسط	۲ عدد	
۷	کاسه	استیل - در سایزهای مختلف	۲ سری	
۸	قلم مو	در سایزهای مختلف	۳ سری	
۹	قیف	پلاستیکی	۳ عدد	
۱۰	قالب شیرینی	پلاستیکی - در طرح های مختلف	۱ سری	
۱۱	تخته کار	چوبی	۳ عدد	
۱۲	صافی	استیل	۳ عدد	
۱۳	قاشق اندازه گیری	استیل	۲ سری	
۱۴	کفگیر	چوبی	۳ عدد	
۱۵	همزن	دستی - استیل	۳ عدد	
۱۶	قاشق اندازه گیری	پلاستیکی	۱ سری	

توجه :

- ابزار به ازاء هر سه نفر محاسبه شود.