

## استاندارد آموزش شایستگی

### تهیه و پخت نان های روغنی استان هرمزگان

#### گروه شغلی

#### خدمات تغذیه ای

کد ملی آموزش شایستگی

۷	۵	۱	۲	۲	۰	۶	۷	۰	۳	۱	۰	۲	۹	۱
ISCO-08				سطح مهارت	شناسه گروه			شناسه شغل			شناسه شایستگی		نسخه	

تاریخ تدوین استاندارد: ۱۴۰۱/۵/۲

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

کد ملی شناسایی آموزش شایستگی: ۷۵۱۲۲۰۶۷۰۳۱۰۲۹۱

اعضاء کارگروه برنامه‌ریزی درسی: خدمات تغذیه ای					
ردیف	نام و نام خانوادگی	آخرین مدرک تحصیلی	رشته تخصصی	شغل و سمت	سابقه کار
۱	فاطمه ذاکری نسب	کارشناسی ارشد	کشاورزی	مربی مرکز فنی و حرفه ای	۱۶ سال
۲	شیلا انوری	کارشناسی ارشد	کشاورزی	مربی مرکز فنی و حرفه ای	۱۰ سال
۳	مریم بهمن زاده	کارشناسی	خیاطی	مربی مرکز فنی و حرفه ای	۱۳ سال
۴	مریم رنجبری	کارشناسی ارشد	کشاورزی	مربی مرکز فنی و حرفه ای	۱۰ سال
۵	سمیه زارعی	کارشناسی ارشد	کشاورزی	مربی مرکز فنی و حرفه ای	۱۰ سال
۶	علی یحیی زاده حکمی	کارشناسی	برق	رئیس مرکز هرمزگان	۲۵ سال
۷	عصمت لشکری	کارشناسی ارشد	مدیریت آموزشی	کارشناس پژوهشی	۱۲ سال
۸	زیبا یآوری	کارشناسی	زبان و ادبیات فارسی	دبیر کار گروه برنامه ریزی درسی خدمات تغذیه ای	۲۹ 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: [rpc@irantvto.ir](mailto: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.

### **کارروزی:**

کارروزی 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 نان های روغنی استان هرمزگان	
شرح استاندارد آموزش شایستگی :	
تهیه و پخت نان های روغنی استان هرمزگان یکی از شایستگی های حوزه خدمات تغذیه ای می باشد که شامل کارهای کنترل بهداشت و ایمنی فردی و کارگاهی، تهیه، توزین و آماده سازی مواد اولیه، تهیه و پخت نان روغنی، چمچو، تهیه و پخت نان روغنی لگیم، تهیه و پخت نان پکاره، تهیه و پخت نان روغنی کندوعسلی، بسته بندی، نگهداری و عرضه محصولات می باشد وبا استاندارد تهیه و پخت نان در خانه در ارتباط است .	
ویژگی های کارآموز ورودی :	
حداقل میزان تحصیلات: پایان دوره متوسطه اول (سوم راهنمایی) حداقل توانایی جسمی و ذهنی: داشتن سلامت کامل جسمی و ذهنی مهارت های پیش نیاز: ندارد	
طول دوره آموزش :	
طول دوره آموزش :	۵۵ ساعت
- زمان آموزش نظری :	۲۰ 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 :	
-دیپلم با ۱۰ سال سابقه کار مرتبط	
-فوق دیپلم صنایع غذایی با ۲ سال سابقه کار مرتبط	

\* تعریف دقیق استاندارد (اصطلاحی):

تهیه، توزین و آماده سازی مواد اولیه، تهیه نان روغنی چمچو، تهیه نان روغنی لگیما، تهیه نان روغنی پکاره، تهیه نان روغنی کندو عسلی، بسته بندی، نگهداری و عرضه محصول را انجام میدهد.

\* اصطلاح انگلیسی استاندارد (اصطلاحات مشابه جهانی):

**Baking oily breads in Hormozgan province**

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

- تهیه و طبخ نان در خانه

\* 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
۷	۵	۲	۲	تهیه، توزین و آماده سازی مواد اولیه
۹	۶	۳	۳	تهیه و پخت نان روغنی چمچو
۸	۵	۳	۴	تهیه و پخت نان روغنی لگیما
۹	۶	۳	۵	تهیه و پخت نان روغنی پکاره
۸	۵	۳	۶	تهیه و پخت نان روغنی کندوعسلی
۹	۵	۴	۷	بسته بندی، نگهداری و عرضه محصولات
۵۵	۳۵	۲۰	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 وایت برد				دانش :
هواکش				-عوامل آلودگی های ناشی از فرد و بیماری های مسری
توری				-منابع آلودگی و اهمیت HACCP
تی				- انواع خطرات تهدید کننده ایمنی و سلامت مواد غذایی
جارو خاک انداز				- روش های پیشگیری از عوامل آلوده کننده محیط
سطل زباله				مهارت :
جعبه کمک های اولیه				-استفاده از دستکش و رعایت بهداشت هنگام آماده سازی و پخت مواد غذایی
حشره کش برقی				-کنترل هواکشها وهودها،کنترل ودفع صحیح پسماندها و پساب
دستکش یک بار مصرف				-شستشوی کف و سطوح کار با مواد شوینده مناسب
کلاه کار مناسب				-تامین نور و تهویه مطبوع کافی در آشپزخانه
لباس کار				-پیشگیری از ورود حشرات و جانوران موزی و مبارزه با آنها
ماسک یک بار مصرف				نگرش :
شوینده های سطوح و کف و دست				-صرفه جویی درمواد مصرفی،آب،انرژی و زمان
صندلی کارآموز				-رعایت اخلاق حرفه ای
صندلی مربی				ایمنی و بهداشت :
میز کارآموزی مربی				- استفاده از لباس کار مناسب،کلاه،دستکش و ماسک یکبارمصرف
میز کارآموزی کارآموز				- رعایت بهداشت فردی وعمومی در محیط کار
کپسول آتش نشانی				- رعایت ارگونومی حین کار
ماژیک وایت برد				توجهات زیست‌محیطی :
				تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن

	زمان آموزش			عنوان : آماده سازی و توزین مواد اولیه
	جمع	عملی	نظری	
	۷	۵	۲	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
روغن				دانش :
هل				-ویژگی انواع مواد اولیه باکیفیت (آرد، روغن، هل، زعفران، شکر)
آرد				-روش آماده سازی وسایل لازم پخت نان روغنی ها
زعفران				- انواع پیمانه ها و ترازوی اندازه گیری
شکر				مهارت :
تخم مرغ				-تهیه لیست خرید
ماهیتابه				-استفاده از آردمناسب و الک کردن آرد
اجاق گاز				- تشخیص تخم مرغ سالم
ترازو دیجیتالی				-آسیاب کردن زعفران و هل
همزن کاسه ای				-اندازه گیری و توزین مواد اولیه
قاشق				نگرش :
چنگال				-دقت در خرید مواد اولیه
دستکش یک بارمصرف				-دقت در آماده سازی مواد اولیه
کلاه کار مناسب				-صرفه جویی در مواد اولیه و انرژی و مواد مصرفی
لباس کار				-رعایت اخلاق حرفه ای
ماسک یک بار مصرف				ایمنی و بهداشت :
صندلی کارآموز				- استفاده از لباس کار مناسب، کلاه، دستکش و ماسک یکبارمصرف
صندلی مربی				- رعایت بهداشت فردی و عمومی در محیط کار
میز کار آموزشی مربی				- رعایت ارگونومی حین کار
میز کار آموزشی کارآموز				توجهات زیست محیطی :
کپسول آتش نشانی				- تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن
ماژیک وایت برد				



	زمان آموزش			عنوان : تهیه نان چمچمو
	نظری	عملی	جمع	
	۳	۶	۹	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
آرد سفید				دانش :
تخم مرغ				-انواع مواد لازم
هل				-انواع ابزار و تجهیزات
گلاب				- روش تهیه نان چمچمو(رسی)
خمیر مایه				-نکات مهم در پخت
روغن				-روش تنظیم درجه حرارت لازم
همزن				مهارت :
اجاق گاز				-استفاده از ابزار و تجهیزات مناسب
ماهیتابه				-تهیه رسی(دستورالعمل پخت )
قاشق				- تهیه خمیر
چنگال				-چانه گیری
دستکش یک بارمصرف				-پهن و سرخ کردن
کلاه کار مناسب				-تنظیم درجه حرارت لازم
لباس کار				نگرش :
ماسک یک بار مصرف				-صرفه جویی در مواد اولیه و انرژی و مواد مصرفی
صندلی کارآموز				-رعایت اخلاق حرفه ای
صندلی مربی				-استفاده از مواد اولیه سالم و بهداشتی
میز کارآموزشی مربی				ایمنی و بهداشت :
میز کارآموزشی کارآموز				- استفاده از لباس کار مناسب،کلاه،دستکش و ماسک یکبارمصرف
کپسول آتش نشانی				- رعایت بهداشت فردی وعمومی در محیط کار
ماژیک وایت برد				- رعایت ارگونومی حین کار
	توجهات زیست محیطی : -تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن			

	زمان آموزش			عنوان : تهیه نان روغنی لگیم
	جمع	عملی	نظری	
	۸	۵	۳	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
آرد سفید				دانش :
روغن				-انواع مواد اولیه
شکر				-انواع ابزاروتجهیزات
گلاب				-روش تهیه نان روغنی لیگما (رسپی)
هل				-روش تنظیم درجه حرارت گاز
زعفران				مهارت :
خمیر مایه				-استفاده از ابزار و تجهیزات مناسب
تخم مرغ				-تهیه رسپی(دستورالعمل پخت )
قاشق				- تهیه خمیر
چنگال				-چانه گیری
دستکش یک بارمصرف				-پهن کردن
کلاه کار مناسب				-سرخ کردن خمیر
لباس کار				نگرش :
ماسک یک بار مصرف				-صرفه جویی در مواد اولیه و انرژی و مواد مصرفی
صندلی کارآموز				-رعایت اخلاق حرفه ای
صندلی مربی				-استفاده از مواد اولیه سالم و بهداشتی
میز کارآموزشی مربی				ایمنی و بهداشت :
میز کارآموزشی کارآموز				- استفاده از لباس کار مناسب،کلاه،دستکش و ماسک یکبارمصرف
کپسول آتش نشانی				- رعایت بهداشت فردی وعمومی در محیط کار
ماژیک وایت برد				- رعایت ارگونومی حین کار
				توجهات زیست محیطی :- تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن

	زمان آموزش			عنوان : تهیه نان روغنی پکاره
	جمع	عملی	نظری	
	۹	۶	۳	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
آرد سفید				دانش :
تخم مرغ				-انواع مواد اولیه
نمک				-انواع ابزاروتجهیزات
جعفری				-روش تهیه نان روغنی پکاره (رسپی)
شوید				-نکات تکمیلی در پخت نان پکاره (استفاده از گوشت مرغ بجای سوسیس و کالباس)
سوسیس				-روش تنظیم درجه حرارت گاز
کالباس				مهارت :
خمیرمایه				-استفاده از ابزار و تجهیزات مناسب
قاشق				-تهیه رسپی(دستورالعمل)
چنگال				-تهیه خمیر
دستکش یک بارمصرف				-چانه گیری
کلاه کار مناسب				-پهن کردن خمیر و قرار دادن مرغ داخل خمیر
لباس کار				-سرخ کردن خمیر
ماسک یک بار مصرف				-تنظیم درجه حرارت گاز
صندلی کارآموز				نگرش :
صندلی مربی				-صرفه جویی در مواد اولیه و انرژی و مواد مصرفی
میز کارآموزشی مربی				-رعایت اخلاق حرفه ای
میز کارآموزشی کارآموز				ایمنی و بهداشت :
کپسول آتش نشانی				- استفاده از لباس کار مناسب، کلاه، دستکش و ماسک یکبارمصرف
ماژیک وایت برد				- رعایت بهداشت فردی وعمومی در محیط کار

	زمان آموزش			عنوان: تهیه نان روغنی پکاره
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
	ایمنی و بهداشت: - رعایت ارگونومی حین کار			
	توجهات زیست محیطی: - تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن			

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۸	۵	۳	
تهیه نان روغنی کندو عسلی				تهیه نان روغنی کندو عسلی
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
آرد				دانش :
شکر				-انواع مواد اولیه
نمک				-انواع ابزار و تجهیزات
جوش شیرین				- روش تهیه نان کندو عسلی (رسپی )
روغن زیتون				
شیر خشک				مهارت :
شیره تازه				-استفاده از ابزار و تجهیزات مناسب
پنیر				-تهیه رسپی(دستورالعمل)
سیاه دانه				-تهیه نان کندو عسلی با استفاده از رسپی
کنجد				-تهیه خمیر
کشمش				-باز کردن خمیر
گردو				-شکل دادن خمیر
تخم مرغ				-سرخ کردن خمیر
قاشق				
چنگال				
دستکش یک بار مصرف				نگرش :
کلاه کار مناسب				-صرفه جویی در مواد اولیه و انرژی و مواد مصرفی
لباس کار				-رعایت اخلاق حرفه ای
ماسک یک بار مصرف				-استفاده از مواد اولیه سالم و بهداشتی
صندلی کارآموز				
صندلی مربی				ایمنی و بهداشت :
میز کار آموزشی مربی				- استفاده از لباس کار مناسب،کلاه،دستکش و ماسک یکبارمصرف
میز کار آموزشی کارآموز				- رعایت بهداشت فردی وعمومی در محیط کار
کیسول آتش نشانی				- رعایت ارگونومی حین کار
ماژیک وایت برد				توجهات زیست محیطی :- تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن

	زمان آموزش			عنوان : بسته بندی، نگهداری و عرضه محصولات
	جمع	عملی	نظری	
	۹	۵	۴	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
ظروف یکبارمصرف سلفون جعبه مقوایی منگنه کیسه نایلونی میز کار کپسول آتش نشانی جعبه کمک های اولیه				دانش :
				- انواع بسته بندی
				-انواع ابزار و تجهیزات
				-روش های مناسب بسته بندی
				مهارت :
				-استفاده از ابزار و تجهیزات مناسب
				-بسته بندی نان روغنی
				-ثبت تاریخ مصرف و زمان انقضای محصول
				-کنترل بسته ها از لحاظ سالم بودن
				نگرش :
			-صرفه جویی در مواد اولیه و انرژی و مواد مصرفی	
			-رعایت اخلاق حرفه ای	
			-استفاده از مواد اولیه سالم و بهداشتی	
			ایمنی و بهداشت :	
			- استفاده از لباس کار مناسب،کلاه،دستکش و ماسک یکبارمصرف	
			- رعایت بهداشت فردی وعمومی در محیط کار	
			- رعایت ارگونومی هنگام کار	
			توجهات زیست محیطی :	
			- تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن	

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	اجاق گاز	۵ شعله	۱ دستگاه	
۲	ترازو	دیجیتال	۲ دستگاه	
۳	میز کار	فلزی - مستطیل	۳ عدد	
۴	صندلی کارآموز	چوبی یا پلاستیکی	۱۵ عدد	
۵	صندلی مربی	چرمی	۱ عدد	
۶	جعبه کمک های اولیه	استاندارد	۱ جعبه	
۷	کپسول آتش نشانی	۶ کیلو گرمی - پودری	۱ دستگاه	
۸	تخته وایت برد	۷۰ در ۱۰۰ سانتی متر	دستگاه	
۹	میز مربی	چوبی	۱ عدد	
۱۰	سینک ظرفشویی	فلزی	۱ دستگاه	
۱۱	یخچال	متوسط	۱ دستگاه	
۱۲	سطل زباله	پلاستیکی - درب دار	۱ عدد	
۱۳	تخته وایت برد	۷۰ × ۱۰۰	۱ عدد	

توجه :

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

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	روغن مایع	بهداشتی و دارای بسته بندی	۱۰ لیتر	
۲	آردگندم	سالم و بهداشتی	۲۰ کیلوگرم	
۳	آردسفیدقنادی	سالم و بهداشتی	۲۰ کیلوگرم	
۴	زعفران	بهداشتی و دارای بسته بندی	۵ بسته ۱ مثقالی	
۵	شکر	سالم و بهداشتی	۱۰ کیلوگرم	
۶	هل	بهداشتی و دارای بسته بندی	۵۰۰ گرم	
۷	تخم مرغ	سالم و بهداشتی	۱ شانه ۳۰ عددی	
۸	شیر	پاستوریزه و بهداشتی	۵ لیتر	
۹	مرغ	سالم و بهداشتی	۵ کیلو گرم	
۱۰	سبزی معطر	تازه و سالم	نیم کیلوگرم	
۱۱	پیاز	تازه و سالم	۱ کیلو گرم	
۱۲	گلاب	بهداشتی و دارای بسته بندی	۲ لیتر	
۱۳	آبلیمو	بهداشتی و دارای بسته بندی	۲ لیتر	
۱۴	ماسک	یک بار مصرف	۱۵ عدد	
۱۵	پیش بند	پارچه ای	۱۵ عدد	
۱۶	دستکش	یک بار مصرف	۱۵ جفت	
۱۷	مایع دستشویی	بهداشتی و دارای بسته بندی	۲ لیتر	
۱۸	مایع ظرفشویی	بهداشتی و دارای بسته بندی	۲ لیتر	
۱۹	دستمال	نخی	۵ متر	
۲۰	ظروف بسته بندی	یک بار مصرف	۳ کیلوگرم	
۲۱	سلفون	یک بار مصرف	۳ عدد	
۲۲	ماژیک وایت برد	آبی - قرمز و سبز	۳ عدد	
۲۳	سلفون	متوسط	۳ بسته	
۲۴	جعبه مقوایی	متوسط درب دار	۱۵ عدد	
۲۵	ظروف یکبار مصرف	متوسط	۱۵ عدد	
۲۶	جارو	دسته دار	۱ عدد	
۲۷	تی	دسته دار	۱ عدد	
۲۸	ماژیک وایت برد	آبی - قرمز - سبز	۳ عدد	

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	ماهیتابه	تفلون - متوسط	۵ عدد	
۲	الک	فلزی - متوسط	۵ عدد	
۳	کفگیر	استیل - متوسط	۱۰ عدد	
۴	قیف بزرگ	یکبار مصرف	۱۵ عدد	
۵	قیف کوچک	یکبار مصرف	۱۵ عدد	
۶	پیمانہ	استاندارد	۳ سری	
۷	ملاقه	استیل	۵ عدد	
۸	چنگال بزرگ	استیل	۵ عدد	
۹	کاسه بزرگ	استیل	۵ عدد	
۱۰	سبد	پلاستیکی	۵ عدد	
۱۱	دیس	چینی	۳ سری	
۱۲	قاشق	استیل	۱ دست	
۱۳	سینی	استیل	۳ عدد	
۱۴	منگنه	متوسط بسته بندی	۳ عدد	

توجه :

- ابزار به ازاء هر سه نفر محاسبه شود.