

استاندارد آموزش شایستگی

حلواپزی بوتیکی

گروه شغلی

خدمات تغذیه ای

کد ملی آموزش شایستگی

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

تاریخ تدوین استاندارد : ۹۹/۵/۲۴

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

کد ملی شناسایی آموزش شایستگی: ۷۵۱۲۲۰۶۷۰۰۰۰۰۱۱

اعضاء کارگروه برنامه‌ریزی درسی: خدمات تغذیه ای					
ردیف	نام و نام خانوادگی	آخرین مدرک تحصیلی	رشته تخصصی	شغل و سمت	سابقه کار
۱	مریم احباب	کارشناسی	علوم پزشکی	مربی و کارشناس صنایع غذایی	۱۹ سال
۲	محمد گنجه	دیپلم	ریاضی	قناد	۳۵ سال
۳	محمد وظیفه	سیکل	-	قناد	۴۳ سال
۴	محمد علی بزرگری	کارشناسی ارشد	فیزیک	کارشناس پژوهش	۱۶ سال
۵	مغوله لآوری	دیپلم	تجربی	مدیر خدمات مجالس	۳۹ سال
۶	زیبا یاوری	کارشناسی	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 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، 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:	
حلوپزی بوتیکی	
شرح استاندارد آموزش شایستگی :	
حلوپزی بوتیکی یکی از شایستگی های حوزه خدمات تغذیه ای است که شامل کارهای کنترل بهداشت و ایمنی فردی و کارگاهی، تهیه و نگهداری مواد اولیه حلو ، آماده سازی مواد اولیه، تهیه حلوای بوتیکی، پهن کردن ، برش و قالب زدن حلو، تزیین ، ظرف گذاری و بسته بندی حلوامی باشد و با استانداردهای دسر ساز سنتی و حلو پز اذربایجان شرقی و مسقطی لاری 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	: ۴۰ ساعت
- زمان آموزش نظری	: ۱۳ ساعت
- زمان آموزش عملی	: ۲۷ 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 صنایع غذایی با ۳ سال سابقه کار مرتبط	
- فوق دیپلم صنایع غذایی با ۱ سال سابقه کار مرتبط	

*** تعریف دقیق استاندارد(اصطلاحی) :**

تهیه و آماده سازی مواد اولیه ، تهیه انواع حلوائ بوتیکی ، پهن کردن ، برش و قالب زدن حلوا، تزئین انواع حلوا، ظرف گذاری و بسته بندی حلوا را انجام می دهد..

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

Halva cooking Boutique

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

- دسر ساز سنتی
- حلوا پزی آذربایجان شرقی
- حلوا پزی مسقطی لاری

*** 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

ردیف	عناوین	ساعت آموزش		
		نظری	عملی	جمع
۱	کنترل بهداشت و ایمنی فردی و کارگاهی	۲	۳	۵
۲	تهیه و نگهداری مواد اولیه حلوا پزی	۲	۳	۵
۳	آماده سازی مواد اولیه	۲	۳	۵
۴	تهیه حلوای بوتیکی	۴	۱۲	۱۶
۵	پهن کردن ، برش و قالب زدن حلوا	۱	۲	۳
۶	تزئین حلوا	۱	۲	۳
۷	ظرف گذاری و بسته بندی حلوا	۱	۲	۳
جمع ساعات		۱۳	۲۷	۴۰

	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 :
تی				- عوامل آلودگی های ناشی از فرد و بیماری های مسری
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 :
سطل آشغال				- شستشوی کف و سطوح محیط کار با مواد شوینده مناسب
شوینده سطوح و کف				- کنترل هواکش ها ، کنترل و دفع صحیح پسماند و پساب
صندلی کارآموز				- پیشگیری از ورود حشرات و جانوران موزی و مبارزه با آنها
صندلی مربی				- تامین نور و تهویه مطبوع کافی در محیط کار
کپسول آتش نشانی				نگرش :
کلاه یکبار مصرف				- صرفه جویی در مواد مصرفی ، آب و انرژی و زمان
کامپیوتر				- رعایت اخلاق حرفه ای و سلامت افراد
کفش				ایمنی و بهداشت :
لباس کار مناسب				- استفاده از لباس کار مناسب ، کلاه، دستکش نسوز، ماسک
ماژیک وایت برد				- رعایت بهداشت فردی و عمومی در محیط کار
ماسک یکبار مصرف				توجهات زیست‌محیطی :
میز کارآموز				- تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن
میز مربی				

	زمان آموزش			عنوان :
	نظری	عملی	جمع	
	۲	۳	۵	
تهیه و نگهداری مواد اولیه حلوا				
دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط				تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی
دانش :				یخچال
- ویژگی های آرد گندم ، آرد برنج و آرد نخودچی مرغوب				فریزر
- ویژگی های بادام ، پسته، فندق و گردوی تازه				ظروف نگهداری استیل
- ویژگی های گلاب ، هل ، زعفران				یا شیشه ای
- ویژگی های پودر کاکائو و شکلات مرغوب				صندلی کارآموز
- اهمیت ظروف نگهداری مواد اولیه				صندلی مربی
- اهمیت صرفه اقتصادی هنگام خرید				کپسول آتش نشانی
مهارت :				جعبه کمک های اولیه
- تهیه لیست خرید روزانه، هفتگی، ماهانه				کلاه یکبار مصرف
- نگهداری مواد اولیه حلوا				ماسک یکبار مصرف
- اجرای اصول fifo در نگهداری مواد اولیه				میز کارآموز
نگرش :				میز مربی
- رعایت اخلاق حرفه ای				کامپیوتر
- تهیه مواد اولیه سالم و بهداشتی				کفش مناسب کار
- صرفه جویی در مصرف مواد اولیه ، انرژی و زمان				لباس کار مناسب
- کمک به اقتصاد خانواده				آرد گندم
ایمنی و بهداشت :				آرد برنج و نخودچی
- رعایت بهداشت فردی و عمومی هنگام کار				بادام پسته و گردو
- استفاده از کلاه یکبار مصرف ، لباس کار مناسب سفید و دستکش یکبار مصرف				گلاب
- رعایت ارگونومی هنگام کار				هل
توجهات زیست محیطی :				زعفران
- تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن				کاکائو
				شکلات

	زمان آموزش			عنوان : آماده سازی مواد اولیه
	نظری	عملی	جمع	
	۲	۳	۵	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
تخته کار				دانش :
چاقو				- انواع پیمانه و قاشق های استاندارد
پیمانه				- ضرورت الک کردن آرد و پودر شکر قبل از وزن کردن و پیمانه زدن
ترازو				- نکات مورد اهمیت جهت پیمانه کردن مواد اولیه
آسیاب				-انواع مغزها (گردو ، بادام ، پسته و فندق)
سینک ظرفشویی				-روش دم کردن زعفران و بن ماری کردن شکلات
دستمال				مهارت :
هاون				- اندازه گیری وزنی و حجمی مواد اولیه
دستکش یکبار مصرف				- پیمانه کردن مواد اولیه به روش صحیح
لباس کار مناسب				- آسیاب کردن مغزها (گردو ، بادام ، پسته ، فندق)
شوینده مناسب ابزار و محیط				-الک کردن آرد و تفت دادن آن
کفش مناسب				-دم کردن زعفران
انواع آرد گردو ، بادام ، پسته ، هل ، زنجبیل ، گلاب				-بن ماری کردن شکلات
دارچین				نگرش :
روغن جامد				- تهیه مواد اولیه سالم و بهداشتی
کره				-صرفه جویی در مواد مصرفی ، زمان و انرژی
پودر کاکائو				- کمک به اقتصاد خانواده
شکر				ایمنی و بهداشت :
شکلات				- استفاده از لباس کار مناسب ، کلاه یکبار مصرف ، دستکش نسوز، ماسک یکبار مصرف و ماسک یکبار مصرف
صندلی کارآموز				- رعایت بهداشت فردی و عمومی در محیط کار
صندلی مربی				- رعایت ارگونومی هنگام کار
کپسول آتش نشانی				توجهات زیست محیطی :
کلاه				- تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن
ماسک				
میز کارآموز				
میز مربی				

	زمان آموزش			عنوان : تهیه حلوای بوتیکی
	جمع	عملی	نظری	
	۱۶	۱۲	۴	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
تخته کار				دانش :
انواع آرد چاقو پیمانه				- نکات مهم در ارتباط با تفت دادن و گرفتن خامی آرد بدون تغییر رنگ
ترازو آسیاب				-روش افزودن روغن جامد یا کره به آرد و پودر شکر ، پودر هل ، بادام، گردو خرد شده به مواد و مخلوط کردن آن
دستمال هاون				-روش تنظیم درجه حرارت گاز
دستکش یکبار مصرف لباس کار مناسب				مهارت : -استفاده مناسب از ابزار و وسایل کار
شوینده مناسب ابزار و محیط				-تفت دادن آرد -تهیه حلوای بوتیکی
گردو ، بادام ، پسته ، هل ، زنجبیل ، گلاب ، دارچین ، روغن ، روغن جامد ، کره ، پودر کاکائو زعفران شکر ، شکلات صندلی کارآموز صندلی مربی				-تنظیم درجه حرارت گاز نگرش : - تهیه مواد اولیه سالم و بهداشتی - رعایت اخلاق حرفه ای -صرفه جویی در مصرف مواد اولیه، زمان و انرژی - کمک به اقتصاد خانواده
کپسول آتش نشانی کلاه یکبار مصرف ماسک یکبار مصرف میز کارآموز میز مربی				ایمنی و بهداشت : - استفاده از لباس کار مناسب ، کلاه یکبار مصرف ، دستکش نسوز، ماسک یکبار مصرف -پیش بند - رعایت بهداشت فردی و عمومی در محیط کار -رعایت ارگونومی هنگام کار
				توجهات زیست محیطی : - تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۳	۲	۱	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			پهن کردن ، برش و قالب زدن حلوا
چاقو				دانش :
قالب شیرینی کوچک و متوسط				- نکات مهم در ارتباط با باز کردن حلوا لای نایلون و وردنه کشیدن آن
وردنه				- اهمیت ضخامت حلوا
کاغذ روغنی				- انواع قالب های شیرینی پزی
قالب سیلیکونی				- انواع قالب های سیلیکونی
صندلی کارآموز				مهارت :
صندلی مربی				- پهن کردن حلوا با ضخامت مناسب
کپسول آتش نشانی جعبه				- برش حلوا به اشکال مختلف با چاقو
کمک های اولیه				- شکل دادن به حلوا با قالب سیلیکونی
کلاه یکبار مصرف				- قالب زدن حلوا به اشکال مختلف
ماسک یکبار مصرف				نگرش :
وردنه				- رعایت اخلاق حرفه ای
سینی فلزی				- کمک به اقتصاد خانواده
دیس				- صرفه جویی در مصرف مواد اولیه، زمان و انرژی
میز کارآموز				- تهیه مواد اولیه سالم و بهداشتی
میز مربی				ایمنی و بهداشت :
لباس کار مناسب				- استفاده از لباس کار مناسب ، کلاه، دستکش نسوز، ماسک یکبار مصرف
دستکش یکبار مصرف				- رعایت بهداشت فردی و عمومی در محیط کار
				- رعایت ارگونومی هنگام کار
				توجهات زیست محیطی :
				- تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۳	۲	۱	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			تزئین حلوا بوتیکی
اجاق گاز				دانش :
قابلمه				- انواع مواد تزئینی
رنده				- ویژگی شکلات تخته ای مرغوب
قیف				- ویژگی قیف و ماسوره مناسب
ماسوره				- نکات مورد اهمیت در ارتباط با خرد کردن و پودر کردن خلال بادام و گردو
قاشق				مهارت :
بشقاب				- ذوب کردن شکلات تخته ای به روش بن ماری
کاسه				- ریختن شکلات در قیف با سر ماسوره حروف
الک				- تزئین حلوا با شکلات
شکلات تخته ای				- پاشیدن پودر پسته ، بادام و گردو روی حلوا
خلال بادام				- نقش انداختن روی حلوا
مغز گردو				نگرش :
خلال پسته				- دقت در مراحل تزئین انواع حلوا
پودر شکر				- صرفه جویی در مواد مصرفی ، زمان و انرژی
روغن مایع				- رعایت اخلاق حرفه ای
صندلی کارآموز				ایمنی و بهداشت :
صندلی مربی				- رعایت بهداشت فردی و عمومی هنگام کار
کپسول آتش نشانی				- استفاده از کلاه، لباس کار ، ماسک و دستکش
کلاه				- رعایت ارگونومی هنگام کار
ماسک				توجهات زیست محیطی :
میز کارآموز				- تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن
میز مربی				

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۳	۲	۱	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			ظرف گذاری حلوا و بسته بندی حلوا
کاغذ روغنی				دانش :
سلفون				- انواع ظروف یکبار مصرف قابل تجزیه
ظروف یکبار مصرف قابل تجزیه				- ویژگی کپسول شکلات
صندلی کارآموز				- اهمیت کاربرد سلفون
صندلی مربی				- روش چیدن حلوا در ظرف
کپسول آتش نشانی				مهارت :
کلاه یکبار مصرف				- انتخاب ظروف مناسب برای چیدن حلوا
ماسک یکبار مصرف				- چیدن حلوا در ظرف
دستکش یکبار مصرف				- بسته بندی حلوا
میز کارآموز				نگرش :
میز مربی				- رعایت اخلاق حرفه ای
جعبه کمک های اولیه				- استفاده از ظروف بهداشتی و سالم
کپسول آتش نشانی				- صرفه جویی در مواد مصرفی ، زمان و انرژی
				ایمنی و بهداشت :
				- رعایت بهداشت فردی و عمومی هنگام کار
				- استفاده از کلاه، لباس کار ، ماسک و دستکش
				- 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	اجاق گاز	استاندارد	۲ دستگاه	
۲	یخچال	استاندارد	۱ دستگاه	
۳	ظرفشویی	استاندارد	۱ دستگاه	
۴	چرخ گوشت	استاندارد	۱ دستگاه	
۵	سیستم تهویه	استاندارد	۱ دستگاه	
۶	جعبه کمک های اولیه	استاندارد	۱ جعبه	
۷	کپسول آتش نشانی	۶ کیلو گرمی	۱ دستگاه	
۸	ترازو	مخصوص آشپزخانه	۱ دستگاه	
۹	میز کارآموز	استیل	۵ عدد	
۱۰	میز کار مربی	استاندارد	۱ عدد	
۱۱	کامپیوتر	P4	۱ دستگاه	
۱۲	صندلی مربی	چرمی	۱ عدد	
۱۳	صندلی کارآموز	پلاستیکی	۱۵ عدد	
۱۴	تخته وایت برد	۷۰ × ۱۰۰ cm	۱ عدد	
۱۵	آسیاب	استاندارد	۱ دستگاه	
۱۶	سطل زباله	پلاستیکی درب دار	۱ عدد	
۱۷	تی	دسته دار	۱ عدد	
۱۸	جارو	دسته دار	۱ عدد	

توجه :

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

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	آرد گندم	نول	۱۰ کیلو گرم	
۲	آرد برنج	بهداشتی و دارای بسته بندی	۳ کیلو گرم	
۳	آرد نخودچی	بهداشتی و دارای بسته بندی	۳ کیلو گرم	
۴	پودر شکر	بهداشتی و دارای بسته بندی	۵ کیلوگرم	
۵	شکر	بهداشتی و دارای بسته بندی	۳ کیلوگرم	
۶	فندق ، بادام، گردو، پسته	بهداشتی و دارای بسته بندی	از هر کدام ۵۰۰ گرم	
۷	روغن مایع	بهداشتی و دارای بسته بندی	۱ بطری ۳ لیتری	
۸	کره	بهداشتی و دارای بسته بندی	۳ کیلوگرم	
۹	دستکش	یکبار مصرف	۱۵ جفت	
۱۰	روغن جامد	بهداشتی و دارای بسته بندی	۱ حلب ۵ کیلوگرمی	
۱۱	شکلات تخته ای شیری	بهداشتی و دارای بسته بندی	۲ کیلو گرم	
۱۲	پودر کاکائو	بهداشتی و دارای بسته بندی	۵۰۰ گرم	
۱۳	پودر زنجبیل	بهداشتی و دارای بسته بندی	۲۵۰ گرم	
۱۴	پودر دارچین	بهداشتی و دارای بسته بندی	۵۰۰ گرم	
۱۵	گل محمدی	بهداشتی و دارای بسته بندی	۲۰۰ گرم	
۱۶	هویج	تازه و بدون لک	۲ کیلوگرم	
۱۷	سلفون	بسته بندی	۱ بسته	
۱۸	ظروف یکبار مصرف	قابل تجزیه	۵ ستری	
۱۹	گلاب	بهداشتی و دارای بسته بندی	۲ لیتر	
۲۰	کلاه	یکبار مصرف	۱۵ عدد	
۲۱	زعفران	بهداشتی و دارای بسته بندی	۱ مثقال	
۲۲	نان تارت	بهداشتی و دارای بسته بندی	۵ بسته	
۲۳	خرما	بهداشتی و دارای بسته بندی	۲ کیلو گرم	
۲۴	پیش بند	آشپزی	۱۵ عدد	
۲۵	ماسک	یکبار مصرف	۱۵ عدد	
۲۶	کنجد	بهداشتی و دارای بسته بندی	۲۰۰ گرم	
۲۷	ارده	بهداشتی و دارای بسته بندی	۱ قوطی ۲۵۰ گرمی	
۲۸	کافی میت	بهداشتی و دارای بسته بندی	۱ قوطی ۲۵۰ گرمی	

- برگه استاندارد مواد

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۲۹	پودر نشاسته	بهداشتی و دارای بسته بندی	۵۰۰ گرم	
۳۰	قیف نایلونی	بهداشتی و دارای بسته بندی	۱۵ عدد	
۳۱	دستگیره	پارچه ای متوسط	۳ جفت	
۳۲	کپسول	در سایزهای مختلف	۱ سری	
۳۳	دستمال کاغذی و پارچه ای	بهداشتی و دارای بسته بندی	از هر کدام ۱ بسته	
۳۴	کیسه فریزر	متوسط - بهداشتی و دارای بسته بندی	۱ بسته	
۳۵	کینوا	بهداشتی و دارای بسته بندی	۱۰۰ گرم	
۳۶	عسل	بهداشتی و دارای بسته بندی	۵۰۰ گرم	
۳۷	مواد شوینده	مایع دستشویی	۱ گالن ۱ لیتری	
۳۸	مواد شوینده	محیط کار	۱ گالن ۱ لیتری	
۳۹	مواد ضد عفونی کننده	محیط کار	۱ گالن ۱ لیتری	

توجه :

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

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	آسیاب	دستی	۳ عدد	
۲	تابه	در سایزهای مختلف	از هر کدام ۳ سری	
۳	قابلمه	در سایزهای مختلف	۳ سری	
۴	قاشق	استیل	۳ سری	
۵	کفگیر	چوبی	۳ عدد	
۶	چاقو	استیل - در سایزهای مختلف	۳ سری	
۷	کاسه	استیل - در سایزهای مختلف	۳ سری	
۸	قیچی	استیل	۳ عدد	
۱۰	وردنه	چوبی متوسط	۱۵ عدد	
۱۱	هاون	مسی یا سنگی کوچک	۳ عدد	
۱۲	دیس	چینی	۵ عدد	
۱۳	بشقاب	استیل	۳ سری	
۱۴	قالب شیرینی پزی	استیل - در اشکال مختلف	۱۵ عدد	
۱۶	صافی	استیل - کوچک و متوسط	۳ عدد	
۱۷	ماسوره	اندازه های مختلف	۳ سری	
۱۹	قالب	سیلیکونی - در اشکال مختلف	۶ عدد	

توجه :

- ابزار به ازاء هر سه نفر محاسبه شود .