

معاونت پژوهش، برنامه‌ریزی و سنجش مهارت

دفتر پژوهش، طرح و برنامه‌ریزی درسی

استاندارد آموزش شایستگی آشپزی غذاهای فوری گروه شغلی خدمات تغذیه‌ای

کد ملی آموزش شایستگی

۵	۱	۲	۰	۲	۰	۶	۷	۰	۰	۵	۰	۰	۱	۱
ISCO-۰۸				سطح مهار ت	شناسه گروه			شناسه شغل			شناسه شایستگی		نسخه	

۵-۳۱/۹۵/۱۳

تاریخ تدوین استاندارد: ۸۸/۱/۱



نظارت بر تدوین محتوا و تصویب : دفتر طرح و برنامه های درسی

کد ملی شناسایی آموزش شغل: ۳/۱/۹۵/۳۱-۵

اعضاء کمیسیون تخصصی برنامه ریزی درسی رشته صنایع غذایی :
مهندس ارژنگ بهادری
مهندس پریسا رستمی

حوزه های حرفه ای و تخصصی همکار برای تدوین استاندارد آموزش شغل :
- دفتر طرح و برنامه های درسی
- اداره کل استان قزوین
- اداره کل استان خراسان رضوی
- اداره کل استان تهران

فرآیند اصلاح و بازنگری :
- جلسه ای در مرکز تربیت مربی با حضور مربیان استانها

آدرس دفتر طرح و برنامه های درسی

تهران ، خیابان آزادی ، خیابان خوش شمالی ، نبش خیابان نصرت ، ساختمان شماره ۲ ، سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور ، پلاک

۹۷

تلفن ۶۶۵۶۹۹۰۷ - ۶۶۹۴۴۱۲۰

دورنگار ۶۶۹۴۴۱۱۷

آدرس الکترونیکی : Barnamehdarci@yahoo.com



شایستگی تهیه کنندگان استاندارد آموزش شغل

ردیف	نام و نام خانوادگی	آخرین مدرک تحصیلی	رشته تحصیلی	شغل و سمت	سابقه کار مرتبط	آدرس ، تلفن و ایمیل
۱	مژده قائمی	فوق دیپلم	آشپزی تاریخ	مربی	۵ سال	تلفن ثابت : تلفن همراه : ۰۹۱۰۹۵۷۶۰۳۶ ایمیل : آدرس :
۲	سعیده احمدی	لیسانس	علوم تغذیه	مربی	۸ سال	تلفن ثابت : تلفن همراه : ۰۹۱۲۱۱۳۵۴۷۵ ایمیل : آدرس :
۳	مریم هوشمند	لیسانس	ادبیات فارسی	مدیر و مربی	۳۲ سال	تلفن ثابت : تلفن همراه : ۰۹۱۵۳۱۵۶۱۰۹ ایمیل : آدرس :
۴	پریسا رستمی	لیسانس	علوم تغذیه	کارشناس	۱۵ سال	تلفن ثابت : تلفن همراه : ایمیل : آدرس :
۵						تلفن ثابت : تلفن همراه : ایمیل : آدرس :
۶						تلفن ثابت : تلفن همراه : ایمیل : آدرس :
۷						تلفن ثابت : تلفن همراه : ایمیل : آدرس :



تعاریف :

استاندارد شغل :

مشخصات شایستگی ها و توانمندی های مورد نیاز برای عملکرد موثر در محیط کار را گویند در بعضی از موارد استاندارد حرفه ای نیز گفته می شود.

استاندارد آموزش :

نقشه ی یادگیری برای رسیدن به شایستگی های موجود در استاندارد شغل .

نام یک شغل :

به مجموعه ای از وظایف و توانمندی های خاص که از یک شخص در سطح مورد نظر انتظار می رود اطلاق می شود .

شرح شغل :

بیانیه ای شامل مهم ترین عناصر یک شغل از قبیل جایگاه یا عنوان شغل ، کارها ارتباط شغل با مشاغل دیگر در یک حوزه شغلی ، مسئولیت ها ، 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 شایستگی ها و توانایی هایی که از یک کارآموز در هنگام ورود به دوره آموزش انتظار می رود .

کارورزی:

کارورزی صرفاً در مشاغلی است که بعد از آموزش نظری یا همگام با آن آموزش عملی به صورت محدود یا با ماکت صورت می گیرد 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 می آموزد و ضرورت دارد مدتی در یک مکان واقعی آموزش عملی ببیند و شامل بسیاری از مشاغل نمی گردد.)

ارزشیابی :

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

صلاحیت حرفه ای مربیان :

حداقل توانمندی های آموزشی و حرفه ای که از مربیان دوره آموزش استاندارد انتظار می رود .

شایستگی :

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

دانش :

حداقل مجموعه ای از معلومات نظری و توانمندی های ذهنی لازم برای رسیدن به یک شایستگی یا توانایی که می تواند 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 مهارت های عملی ارجاع می شود .

نگرش :

مجموعه ای از رفتارهای عاطفی که برای شایستگی در یک کار مورد نیاز است و شامل مهارت های غیر فنی و اخلاق حرفه ای می باشد .

ایمنی :

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

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 غذاهای فوری	
شرح استاندارد آموزش شغل :	
آشپز غذاهای فوری شغلی از مشاغل حوزه صنایع غذایی است که تجهیز و راه اندازی ماشین آلات پخت، شستشو و ضدعفونی تجهیزات پخت طبق اصول GHP، توزین و اندازه گیری مواد اولیه، فرآوری و آماده سازی اولیه مواد غذایی، تهیه انواع ساندویچ های سرد و گرم و انواع غذاهای پرسی و بسته بندی برای خارج رستوران را انجام می دهد و با عمده فروشان مواد اولیه و فروشندگان تجهیزات پخت در ارتباط شغلی است.	
ویژگی های کارآموز ورودی :	
حداقل میزان تحصیلات : دیپلم	
حداقل توانایی جسمی و ذهنی : داشتن سلامت کامل جسمانی و روانی	
مهارت های پیش نیاز : ندارد	
طول دوره آموزش :	
طول دوره آموزش	: ۶۲ ساعت
- زمان آموزش نظری	: ۱۴ ساعت
- زمان آموزش عملی	: ۴۸ 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 صنایع غذایی تغذیه و هتل داری با ۴ سال سابقه کار موثر	
لیسانس صنایع غذایی تغذیه و هتل داری با ۳ سال سابقه کار موثر	
فوق لیسانس صنایع غذایی تغذیه و هتل داری با ۲ سال سابقه کار موثر	



* تعریف دقیق استاندارد (اصطلاحی) :

تجهیزات و راه اندازی آشپزخانه صنعتی، آماده سازی مواد اولیه و تهیه انواع ساندویچ سرد و گرم، پیتزا و غذاهای پرسی و بسته بندی آن برای خارج از رستوران

* اصطلاح انگلیسی استاندارد (و اصطلاحات مشابه جهانی) :

Fast food cooker

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

کلید استاندارد های 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 / شایستگی^۱

- شایستگی ها / کارها^۲

ردیف	عناوین
۱	تجهیز و راه اندازی ماشین آلات پخت
۲	شستشو ضدعفونی و سرویس و نگهداری تجهیزات پخت و دیگر تجهیزات طبق اصول GHP
۳	توزین و اندازه گیری مواد اولیه
۴	فرآوری و آماده سازی اولیه مواد غذایی
۵	تهیه انواع ساندویچ سرد
۶	تهیه انواع ساندویچ گرم
۷	تهیه انواع پیتزا
۸	تهیه انواع غذاهای پرسی
۹	بسته بندی انواع غذا برای سرو خارج از رستوران
۱۰	
۱۱	
۱۲	
۱۳	
۱۴	
۱۵	

^۱. Occupational / Competency Standard

^۲. Competency / task



استاندارد آموزش

- برگه ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۹	۶	۳	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
فر				دانش :
اجاق گاز			۰/۵	-انواع فر خانگی و کارگاهی
مایکروویو			۰/۵	-نکات ایمنی دستگاه موج پز
سرخ کن			۱	-انواع تجهیزات پخت
کباب پز			۱	-اثرات پخت با روشهای مختلف بر ویژگیهای حسی و ارزش تغذیه ای مواد غذایی
استیک پز				
توستر				
جعبه کمکهای اولیه				مهارت :
کپسول آتش نشانی				-روشن کردن و تنظیم درجه حرارت فر بر اساس نوع کار و کنترل مدت پخت
لباس کار مناسب و بهداشتی		۲		- کار با دستگاه موج پز (مایکروویو)
کفش				-نحوه کار با انواع تجهیزات پخت و انتخاب آنها با هدف مورد نظر
ماسک		۲		
دستکش نسوز		۲		
				نگرش :
				- دقت در اطمینان از سلامت تجهیزات پخت
				ایمنی و بهداشت :
				-استفاده از جعبه کمکهای اولیه
				-استفاده از کپسول آتش نشانی
				-استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی ، دستکش نسوز، کفش، ماسک
				توجهات زیست محیطی :
				-



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۴	۳	۱	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
مواد شستشو				دانش :
تی			۰/۵	- مواد شستشو و ضدعفونی مناسب
فرچه			۰/۵	- ابزار و وسایل شستشو و ضدعفونی مناسب
اسکاچ				-
تنظیف				
ابر				مهارت :
دستکش				- شستشوی وسایل و دستگاه ها طبق اصول GHP
کفش جعبه کمکهای اولیه				- رفع عیوب جزئی ماشین آلات آشپزخانه
کپسول آتش نشانی				-
لباس کار مناسب و بهداشتی				نگرش :
				- دقت در شستشوی مناسب و آبکشی مجدد پس از آن
				-
				ایمنی و بهداشت :
				- استفاده از جعبه کمکهای اولیه
				- استفاده از کپسول آتش نشانی
				- استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی ، دستکش نسوز، کفش، ماسک
				توجهات زیست محیطی :
				- دفع صحیح پس آب و ضایعات
				-



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۴	۳	۱	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
ترازو انواع پیمانانه اندازه گیری انواع قاشق های اندازه گیری میز کار				دانش :
			۰/۵	-انواع ابزار اندازه گیری
			۰/۵	-انواع واحدها و مقیاسهای اندازه گیری
				-
				-
				مهارت :
		۱		-توزین نمونه مختلف
		۱		-اندازه گیری حجم نمونه های مختلف
		۱		-چگونگی تبدیل واحدهای اندازه گیری به یکدیگر
				-
				نگرش :
				- دقت در مراحل انجام کار
				ایمنی و بهداشت :
				-استفاده از جعبه کمکهای اولیه
				-استفاده از کپسول آتش نشانی
				-استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی ، دستکش نسوز، کفش، ماسک
				توجهات زیست محیطی :
			-دفع صحیح پس آب و ضایعات	
			-	



	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۸	۵	۳	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			فرآوری و آماده سازی اولیه مواد غذایی
مواد شوینده				دانش :
انواع گوشت			۰/۵	-ویژگی مواد شوینده مناسب برای مواد اولیه غذایی
انواع سبزیجات و صیفی جات			۱	-ویژگیهای مورد اولیه با کیفیت مناسب
انواع کارد			۱	-نکات مورد اهمیت درباره اصول نگهداری مواد اولیه و مواد اولیه فرآوری شده تا زمان مصرف
انواع ظروف			۱	-انواع فرآوریهایی که برای مواد اولیه انجام می شود
میز کار				مهارت :
تخته برش		۱		-شستشو و ضدعفونی و آبکشی مجدد سبزیجات و صیفی جات مورد استفاده
دستکش				- پاک کردن، خشک کردن، خرد کردن
انواع تجهیزات پخت				- فرآوری مواد اولیه که زمان نگهداری را طولانی می کند و یا زمان تهیه غذای فوری را کوتاه می کند
سبد		۱		نگرش :
کاسه بزرگ				- دقت در مراحل انجام کار
کپسول آتش نشانی		۲		ایمنی و بهداشت :
جعبه کمکهای اولیه				- استفاده از جعبه کمکهای اولیه
لباس کار مناسب و بهداشتی				- استفاده از کپسول آتش نشانی
کفش				- استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی ، دستکش نسوز، کفش، ماسک
ماسک				توجهات زیست محیطی :
				- دفع صحیح پس آب و ضایعات
				-



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۴	۳	۱	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
انواع چاقو میز کار تخته برش انواع سبزیجات و صیفی جات ژامبون گوشت ژامبون مرغ انواع ادویه یاس				دانش :
			۰/۵	-انواع ابزار و تجهیزات مورد استفاده برای تهیه انواع ساندویچ سرد
			۰/۵	-دستورالعمل تهیه انواع ساندویچ های سرد
				مهارت :
		۱		-ژامبون مرغ
		۱		-ژامبون گوشت
		۱		-کاناپ
	نگرش :			
	-دقت در مراحل انجام کار و بهداشتی بودن آنها چون مرحله پخت وجود ندارد			
	ایمنی و بهداشت :			
-استفاده از جعبه کمک‌های اولیه				
-استفاده از کپسول آتش نشانی				
-استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی ، دستکش نسوز، کفش، ماسک				
توجهات زیست محیطی :				
-دفع صحیح پس آب و ضایعات				
-				



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : تهیه انواع ساندویچ گرم	
	جمع	عملی	نظری		
	۹	۸	۱		
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط				
گوشت مرغ گوشت قرمز انواع سس لفل ادویه جات نمک ژامبون گوشت ژامبون مرغ ماهی میگو سیب زمینی لپه پنیر پیتزا سوسیس پنیری انواع چاقو ظروف روغن سرخ کردنی سبزیجات کاهو انواع تجهیزات پخت لباس کار مناسب و بهداشتی دستکش نسوز کفش جعبه کمک‌های اولیه کپسول آتش نشانی				دانش :	
			۰/۵	-انواع تجهیزات پخت که در تهیه ساندویچ گرم مورد استفاده است	
			۱۵ دقیقه	-مواد اولیه مورد استفاده در انواع ساندویچ گرم	
			۱۵ دقیقه	- دستورالعمل تهیه انواع ساندویچ گرم	
				مهارت :	
		۸		-تهیه انواع ساندویچ گرم طبق دستورالعمل: همبرگر، چیز برگرد، دابل برگر، قارچ برگر، لقمه کباب، فیله مرغ، سوسیس، هات داگ با پنیر، استیک مرغ، استیک گوشت قرمز ، فلافل، رست بیف، مرغ برگر سوخاری (چکین برگر)، بیفتک، ژامبون مرغ تنوری، ژامبون گوشت تنوری، ماهی برگر، میگو برگر	
					نگرش :
				-دقت در مراحل انجام کار	
					ایمنی و بهداشت :
	-استفاده از جعبه کمک‌های اولیه -استفاده از کپسول آتش نشانی -استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی ، دستکش نسوز، کفش، ماسک				
				توجهات زیست محیطی :	
- دفع صحیح پس آب و ضایعات					



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۱۳	۱۱	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			تهیه انواع پیتزا
خمیر پیتزا				دانش :
انواع تجهیزات پخت			۰/۵	- مواد اولیه مناسب برای تهیه پیتزا
سبزیجات خرد شده			۱	- انواع ابزار و تجهیزات مناسب برای تهیه انواع پیتزا
گوشت قرمز			۰/۵	- دستورالعمل تهیه انواع پیتزا
قارچ				-
تن				-
سیر				مهارت :
پنیر پیتزا				-
فلفل				- تهیه انواع پیتزا طبق دستورالعمل : پیتزا سبزیجات، پیتزا مخلوط، پیتزا پنیر (مارگریت)، پیتزا قارچ، پیتزا قارچ و گوشت ، پیتزا قارچ و مرغ، پیتزا کاری مرغ، پیتزا پیرونی، پیتزا تونا (تن)، پیتزا نان تست
ادویه جات	۱۰			- تهیه نان سیردار
نمک			۱	-
انواع چاقو				نگرش :
دیس				- دقت در مراحل انجام کار
انواع ظروف				ایمنی و بهداشت :
روغن				- استفاده از جعبه کمک‌های اولیه
قلم مو				- استفاده از کپسول آتش نشانی
لباس کار مناسب و بهداشتی				- استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی ، دستکش نسوز، کفش، ماسک
دستکش نسوز				توجهات زیست محیطی :
کفش				- دفع صحیح پس آب و ضایعات
جعبه کمک‌های اولیه				-
کپسول آتش نشانی				-



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۱۱	۱۰	۱	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
مرغ				دانش :
میگو			۰/۵	- مواد اولیه مناسب برای تهیه غذاهای پرسی
مواد اولیه ناگت			۰/۵	- انواع غذاهای پرسی
قارچ				مهارت :
ماکارونی				- تهیه انواع غذاهای پرسی :
فیله ماهی	۱۰			مرغ سوخاری (کنتاکی)، میگو سوخاری (استریپس) ، انواع باکت، انواع سیب زمینی با طعم های مختلف، سیب زمینی سرخ کرده، قارچ سوخاری، پیراشکی گوشتی، چیپس و پنیر، سنبوسه، کروکت سیب زمینی، کروکت مرغ ، کروکت برنج، سالاد اولویه، سالاد ماکارونی، فیله ماهی سرخ شده، استیک باس قارچ
سس قارچ				-
گوشت قرمز				نگرش :
گوشت مرغ				-دقت در مراحل انجام کار
سس مایونیز				ایمنی و بهداشت :
نخود فرنگی				-استفاده از جعبه کمکهای اولیه
خیار شور				-استفاده از کپسول آتش نشانی
سیب زمینی				-استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی ، دستکش نسوز، کفش، ماسک
پنیر پیتزا				توجهات زیست محیطی :
نان لواش				-دفع صحیح پس آب و ضایعات
آرد				-
نمک				
ادویه جات				
انواع تجهیزات پخت				



استاندارد آموزش

- برگه ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۳	۲	۱	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			بسته بندی انواع غذا برای سرو خارج از رستوران
مواد بسته بندی مختلف سلفونی و کاغذی و یونولیتی ساندویچ های آماده				دانش :
			۰/۵	-انواع مواد بسته بندی بهداشتی و مناسب برای غذاهایی گرم و سرد
			۰/۵	-نکات مربوط به بسته بندی غذاهای سریع جهت سرو خارج رستوران
				-
				مهارت :
		۱		-بسته بندی غذاهای سرد
		۱		-بسته بندی غذاهای گرم
				-
				-
				نگرش :
				-دقت در مراحل انجام کار
				ایمنی و بهداشت :
				-استفاده از جعبه کمکهای اولیه
			-استفاده از کپسول آتش نشانی	
			-استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی ، دستکش نسوز، کفش، ماسک	
			توجهات زیست محیطی :	
			-دفع صحیح پس آب و ضایعات	
			-	



- برگه استاندارد تجهیزات

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	میز و صندلی مربی		۱	
۲	میز و صندلی کارآموز		۱	
۳	جعبه کمکهای اولیه		۱	
۴	کپسول آتش نشانی		۱	
۵	یخچال		۱	
۶	فریزر		۱	
۷	ظروف فوق یخچال		دو سری	
۸	فر پخت پیتزا		۱	
۹	ترازو		۲	
۱۰	ترازو دیجیتالی		۲	
۱۱	کاهو خشک کن		۱	
۱۲	آسیاب		۲	
۱۳	مخلوط کن		۲	
۱۴	خرد کن		۲	
۱۵	توستر		۲	
۱۶	دستگاه مدور هات داگ		۲	
۱۷	مایکروویو		۲	
۱۸	توستر		۲	
۱۹	ساندویچ ساز		۲	
۲۰	سرخ کن سوخاری		۲	
۲۱	گریل		۲	

توجه :

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



- برگه استاندارد مواد

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	آب شرب		آب لوله کشی	
۲	گوشت		۱۰ کیلوگرم	
۳	سبزیجات		۱۰ کیلوگرم	
۴	کاهو		۵ کیلوگرم	
۵	آرد		یک کیسه	
۶	سوسیس		۴ کیلو گرم	
۷	کالباس		۴ کیلو گرم	
۸	فویل آلومینیومی		یک رول	
۹	ظروف یکبار مصرف بسته بندی		یک کارتن	
۱۰	بشقاب یکبار مصرف		یک بسته	
۱۱	کارد یکبار مصرف		یک بسته	
۱۲	چنگال یکبار مصرف		یک بسته	
۱۳	مواد شوینده		یک گالن	
۱۴	نایلکس های مصرفی		یک بسته	
۱۵	کاغذهای روغنی		یک بسته	
۱۶	جعبه مقوایی - کاغذی		یک بسته	
۱۷	فویل های PVC		یک بسته	
۱۸	دستمال کاغذی		یک بسته	
۱۹	دستمال		یک بسته	
۲۰	انواع سس ها		به تعداد لازم	
۲۱	نمک و ادویه		به مقدار لازم	
۲۲				

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	لباس کار		۱	
۲	کلاه		۱	
۳	دستکش		۱	
۴	ماسک		۱	
۵	کاردک		۵	
۶	انبرک		۵	
۷	سینی استیل		۱	
۸	ابزار شستشو		۶	
۹	پیمانه جامدات		۶	
۱۰	پیمانه مایعات		۶	
۱۱	ظرف مسی		۵	
۱۲	در بازکن		۶	
۱۳	فیلم و اسلاید آموزشی		۶	
۱۴	لیست نقاط CCP		۱	
۱۵	دستورالعمل تهیه هر نوع غذا		۱	
۱۶	ظروف نگهداری مواد غذایی		۵	
۱۷	انواع کارد و چاقو		۵	

توجه :

- ابزار به ازاء هر سه نفر محاسبه شود .



فهرست سایت های قابل استفاده در آموزش استاندارد

ردیف	عنوان
1	-
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	

