

معاونت پژوهش، برنامه‌ریزی و سنجش مهارت

دفتر پژوهش، طرح و برنامه‌ریزی درسی

# استاندارد آموزش شایستگی

## تولید خانگی ترشی و شور

### گروه شغلی

### صنایع غذایی

کد ملی آموزش شایستگی

۷	۵	۱	۴	۲	۰	۶	۸	۰	۰	۷	۰	۰	۱	۱
ISCO-۰۸				سطح مهارت	شناسه گروه			شناسه شغل			شناسه شایستگی			نسخه

۷۵۱۴-۶۷-۰۰۳-۱

تاریخ تدوین استاندارد: ۹۳/۵/۱



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

کد ملی شناسایی آموزش شغل : ۷۵۱۱/۲/۵/۲

اعضاء کمیسیون تخصصی برنامه ریزی درسی رشته صنایع غذایی :  
- نیوشا مقبلی ، بهروز طلایی ، پریسا رستمی

حوزه های حرفه ای و تخصصی همکار برای تدوین استاندارد آموزش شغل :  
- دفتر طرح و برنامه های درسی  
-

فرآیند اصلاح و بازنگری :

-  
-

آدرس دفتر طرح و برنامه های درسی

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

۹۷

تلفن ۹ - ۶۶۵۶۹۹۰۰

دورنگار ۶۶۹۴۴۱۱۷

آدرس الکترونیکی : [Barnamehdarci@yahoo.com](mailto:Barnamehdarci@yahoo.com)



تهیه کنندگان استاندارد آموزش شغل  شایستگی

ردیف	نام و نام خانوادگی	آخرین مدرک تحصیلی	رشته تحصیلی	شغل و سمت	سابقه کار مرتبط	آدرس ، تلفن و ایمیل
۱	حسن کاکویی	فوق لیسانس	صنایع غذایی	کارشناس وزارت بهداشت	۶سال	تلفن ثابت : تلفن همراه : ۰۹۱۲۵۰۰۰۹۶۶ ایمیل : آدرس :
۲	اعظم گلزارمنش	دیپلم	تجربی	مربی	۲۵سال	تلفن ثابت : تلفن همراه : ۰۹۱۲۱۷۵۵۹۵۱ ایمیل : آدرس :
۳	اقدس شمس	دیپلم	تجربی	مربی	۱۵سال	تلفن ثابت : تلفن همراه : ۰۹۱۲۵۶۸۴۶۱۲ ایمیل : آدرس :
۴	آیدا ثنایی لنگرودی	لیسانس	صنایع غذایی	کارشناس اداره نظارت بر غذا	۱۴سال	تلفن ثابت : تلفن همراه : ایمیل : آدرس :
۵	مهران گرچی	لیسانس	صنایع غذایی	مربی استان البرز	۱۰ سال	تلفن ثابت : تلفن همراه : ۰۹۱۲۶۶۰۶۵۹۸ ایمیل : آدرس :
۶	وجیهه تازه دل	فوق لیسانس	صنایع غذایی	مربی استان خراسان	۱۲ سال	تلفن ثابت : تلفن همراه : ۰۹۱۵۳۵۱۲۲۰۳ ایمیل : آدرس :
۷	طیبه پرین	فوق لیسانس	صنایع غذایی	مربی استان کرمانشاه	۹ سال	تلفن ثابت : تلفن همراه : ۰۹۱۸۸۳۰۷۴۷۶ ایمیل : آدرس :
۸	پرینا رستمی	لیسانس	تغذیه	کارشناس دفتر طرح و برنامه	۱۵ سال	تلفن ثابت : تلفن همراه : ایمیل :



## **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 :**

نقشه‌ی 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 .

### **کارروزی:**

کارروزی 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 حرفه‌ای 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.



<b>نام استاندارد آموزش شغل :</b>
<b>تولید کننده خانگی ترشی و شور</b>
<b>شرح استاندارد آموزش شغل :</b>
تولید کننده خانگی ترشی و شور شغلی از مشاغل حوزه صنایع غذایی است که از مرحله برنامه ریزی خرید ، آماده سازی، فرآوری، تهیه ترشی و شور، بسته بندی و برچسب زنی تا فروش را انجام می دهد و با کشاورزان یا عمده فروشان این محصولات کشاورزی و یا خرده فروشان محصولات ترشی و شور در ارتباط هستند.
<b>ویژگی های کارآموز ورودی :</b>
حداقل میزان تحصیلات : پایان دوره راهنمایی حداقل توانایی جسمی و ذهنی : سلامت کامل جسمانی و ذهنی مهارت های پیش نیاز :-
<b>طول دوره آموزش :</b>
طول دوره آموزش : ۶۳ ساعت - زمان آموزش نظری : ۲۰ ساعت - زمان آموزش عملی : ۴۳ ساعت - زمان کارورزی : - ساعت - زمان پروژه : - ساعت
<b>بودجه بندی ارزشیابی ( به درصد )</b>
- کتبی : ۲۵٪ - عملی : ۶۵٪ - اخلاق حرفه ای : ۱۰٪
<b>صلاحیت های حرفه ای مربیان :</b>
حداقل دیپلم با دو سال سابقه کار مرتبط



\* تعریف دقیق استاندارد (اصطلاحی) :

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

**Process and packaging of sourand salty**

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

آشپزی در جه ۱ و ۲

\* 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<sup>۱</sup>

- شایستگی ها / کارها<sup>۲</sup>

ردیف	عناوین
۱	برنامه ریزی خرید مواد اولیه
۲	نگهداری و انبارداری مواد اولیه
۳	تهیه آبلیمو ، آبغوره و انواع سرکه
۴	آماده سازی مواد اولیه جهت فرآوری
۵	تهیه ترشی و شور
۶	توزین بسته بندی و برچسب زنی ترشی و شور آماده شده
۷	بازاریابی و فروش محصولات بسته بندی شده
۸	
۹	
۱۰	
۱۱	
۱۲	
۱۳	
۱۴	
۱۵	

<sup>۱</sup>. Occupational / Competency Standard

<sup>۲</sup>. Competency / task



استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان: برنامه ریزی و خرید مواد اولیه
	جمع	عملی	نظری	
	۶	۲/۵	۳/۵	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
کاغذ A۴ خودکار				دانش:
			۰/۵	-فصول کشت انواع سبزیجات و صفی جات و میوه جات
			۰/۵	-انواع سبزیجات و صیفی جات و میوه جات مناسب برای ترشی و شور
			۰/۵	-مدت ماندگاری انواع سبزیجات و صیفی جات و میوه جات
			۰/۵	-تاثیر روش نگهداری روی مدت ماندگاری
				مهارت:
		۰/۵		انواع سرکه
		۱		انواع قراردادهای خرید کالا
		۱		- برآورد ظرفیت موجود انبار
		۱		- محاسبه میزان مورد نیاز مواد اولیه سبزی و صیفی با توجه به ظرفیت موجود
		۰/۵		خرید مواد اولیه با قیمت مناسب
		نگرش:		
	- به حداقل رسانیدن ضایعات احتمالی و قیمت تمام شده محصول			
	-			
	ایمنی و بهداشت:			
	-وجود کپسول آتش نشانی در کارگاه			
	-سیستم تصفیه هوای مناسب			
	توجهات زیست محیطی:			
	-			
	-			





استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : نگهداری و انبار داری مواد اولیه
	جمع	عملی	نظری	
	۴/۵	۱/۵	۳	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
سردخانه یخچال سیستم تهویه کولر گازی سبدهای بزرگ دماسنج				دانش : -انواع روشهای نگهداری سبزیجات و صیفی جات -انواع سردخانه برای سبزی صیفی و میوه ها -شرایط مناسب برای نگهداری سبزیجات ، صیفی جات و میوه ها -شرایط نگهداری میوه جاتی که فصلی هستند باید تا زمان آماده سازی ترشی مخلوط نگهداری گردد
			۱	مهارت : -ایجاد شرایط مناسب برای سبزیجات و صیفی جات و میوه جات خریداری شده تا زمان مصرف - کنترل دما و رطوبت محیط -تهویه مناسب
			۱	
			۰/۵	
			۰/۵	
				نگرش : -دقت در ایجاد شرایط مناسب برای سبزی و صیفی جات جهت افزایش ماندگاری -
		۰/۵		
		۰/۵		
			۰/۵	ایمنی و بهداشت : -کنترل دماسنج نصب شده روی دیوارها -وجود کپسول آتش نشانی در کارگاه -سیستم تصفیه هوای مناسب -استفاده از لباس تمییز در قسمت نگهداری سبزیجات و صیفی جات شستشو شده
		۰/۵		
			توجهات زیست محیطی : -	



استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان: تهیه آبلیمو، آبغوره و انواع سرکه
	نظری	عملی	جمع	
	۳	۱۵	۱۸	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
آبگیر آب لیمو صافی یا تنظیف لکن آبکش وان شیلنگ ظرفشویی چاقوهای مناسب تخته کار ماشین آبغوره گیری سینی مناسب لیمو شیرازی غوره شیرازی انگور، کشمش خرما، توت، سیب انواع میوه جات دستکش روپوش و روسری و کلاه و ماسک، سه پای خمیر سفالی کوزه های سفالی شیشه های مناسب و پلمپ درهای شیشه ترازو				دانش: -ویژگیهای آبلیمو مرغوب -ویژگیهای آبغوره مرغوب -انواع سرکه و موارد کاربرد آنها -نکات مورد اهمیت ضد عفونی و شستشوی، غوره، لیمو و میوه جات قبل از تهیه آبلیمو و آبغوره مهارت: -شستشوی لیمو و غوره -تهیه آبلیمو -تهیه آبغوره -تمییز کردن، شستشوی میوه جات قبل تهیه سرکه -تهیه سرکه از انواع میوه جات نگرش: -دقت در مرغوب بودن و بهداشتی بودن آبلیمو و آبغوره و سرکه بدست آمده - ایمنی و بهداشت: -استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی روسری یا کلاه و دستکش و ماسک دهان -وجود کپسول آتش نشانی در کارگاه -سیستم تصفیه هوای مناسب توجهات زیست محیطی: -دفع صحیح پساب، ضایعات و زباله های حاصل



استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان: آماده سازی مواد اولیه جهت فرآوری
	جمع	عملی	نظری	
	۸	۵	۳	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
اجاق گاز				دانش :
چاقوی بزرگ			۱	-اهمیت تمییز کردن و شستشوی مواد اولیه
چاقوی کوچک			۱	-اهمیت آنزیم بری کردن مواد اولیه (بلانچ کردن)
چاقو تیز کن			۱	-انواع روشهای مختلف شستشو و پاکسازی مواد اولیه
تخته کار				-
پوستگیر				
آبکش های مناسب				مهارت :
آب شرب		۲		-درجه بندی کردن مواد اولیه
وان پلاستیکی		۲		-پاک کردن تمییز کردن و خرد کردن مواد اولیه
سطل پلاستیکی		۱		-بکارگیری روشهای آب داغ و بخار داغ
سینی یزرگ				-
قاشق بزرگ				
ملاقه بزرگ				نگرش :
سینگ دوقلو ظرفشویی				-دقت در درجه بندی مواد اولیه
تهویه				-دقت در انجام عمل بلانچینگ
کولر گازی				ایمنی و بهداشت :
قابلمه های مناسب				-استفاده از دستکش نسوز
(استیل و لعابی)				-رعایت موارد ایمنی مربوط به کار با اجاق گاز
				-استفاده از لباس کار و کلاه و ماسک در هنگام کار
				توجهات زیست محیطی :
				-دفع صحیح پساب ، ضایعات و زباله های حاصل



استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان: تهیه ترشی و شور
	نظری	عملی	جمع	
	۱/۵	۶	۷/۵	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
انواع سبزی و صیفی از هر کدام ۲ کیلو گرم کرفس بادمجان کلم و گل کلم خیار گوجه سیب زمینی هویج انبه و ... لبو ادویه ترشی نمک سرکه سیب درختی هلو و به گوجه سبز آلبالو و گیلاس گوجه فرنگی گیلاسی خرمالو، انگور، ترخون، مرزه، گلپر، سیاهدانه، رازیانه و بادیان دارچین، هل، شکر، نمک، نعناع، ادویه، ادویه جات ترشی، پیاز ترشی، موسیر، سیر، فلفل تند، فلفل سبز، تمبر هندی، خرما، لیمو، انجیر			۱	دانش: - ترکیبات مورد نیاز برای تهیه ترشی و شور - انواع فرمولاسیون ترشی و شور (لیته-مخلوط-بندری-بادمجان شور-خیارشور-کلم شور- ترشی میوه-سیرترشی)
			۰/۵	مهارت: - تهیه اختلاط مواد اولیه سبزی و صیفی و میوه طبق فرمول مورد نیاز (لیته-مخلوط-بندری-بادمجان شور-خیارشور-کلم شور- ترشی میوه-سیرترشی)
		۴		- تهیه افزودنیها، چاشنی ها و ادویه به میزان غلظت مورد نیاز در فرمول انواع ترشی و شور
		۲		نگرش: - دقت در تهیه محلول پر کننده (سرکه، آبغوره، آب و آبلیمو) - دقت در استفاده از مواد لازم به میزان مورد نیاز
				ایمنی و بهداشت: - استفاده از مواد سالم و بهداشتی - رعایت موارد ایمنی مربوط به کار با اجاق گاز - وجود کپسول آتش نشانی در کارگاه - سیستم تصفیه هوای مناسب - استفاده از لباس کار، دستکش، کلاه و ماسک در هنگام کار
			توجهات زیست محیطی: - دفع صحیح زباله و پسمانده	



	زمان آموزش			عنوان : توزین ، پر کردن صحیح ، اگزاستینگ ، بسته بندی و برچسب زنی ترشی و شور آماده شده
	جمع	عملی	نظری	
	۷/۵	۸	۳/۵	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
بطری شیشه ای تمییز بر چسب ترازو			۱۰ دقیقه	دانش : هدف از حرارت دهی مناسب برخی از محصولات مفهوم اگزاستینگ معیارهای محاسبه صحیح پر کردن محصول در بسته -انواع مواد بسته بندی مناسب در شیشه ها و سفال ها -بسته بندی مناسب برای ترشی و شور -موارد ضروری برای برچسب -شرایط بسته بندی ترشی و شور -انواع ترازو
			۱۰ دقیقه	
			۱۰ دقیقه	
			۱	
			۰/۵	
			۰/۵	
			۰/۵	
			۰/۵	
			۰/۵	
			۰/۵	
				مهارت : حرارت دهی متناسب برای برخی محصولات اگزاستینگ محاسبه صحیح پر کردن محصول در بسته -انتخاب توزین ماده بسته بندی مناسب برای ترشی و شور -توزین ماده بسته بندی -شستشوی بطریها و خشک کردن آنها -بسته بندی ترشی و شور -برچسب زنی بسته های آماده شده
		۱		
		۱		
		۱		
		۱		
		۱		
		۱		
	۱			
			نگرش : -دقت در تطابق تاریخ تولید و تاریخ و لیبل	
			ایمنی و بهداشت : -وجود کپسول آتش نشانی در کارگاه -سیستم تصفیه هوای مناسب -استفاده از لباس کار بهداشتی و مناسب ، دستکش ، کلاه ماسک در هنگام کار	
			توجهات زیست محیطی : -دفع صحیح زباله و پسمانده	



استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان: بازاریابی و فروش محصولات بسته بندی شده
	جمع	عملی	نظری	
	۸	۵	۲/۵	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
خودکار کاغذ A4 ماشین حساب				دانش:
			۱	-اهمیت بازاریابی
			۱	-انواع روشهای بازاریابی موفق
			۰/۵	-انواع بازار هدف
				-
				مهارت:
		۲		-بررسی قیمت تمام شده و قیمت گذاری هر بسته
		۳		-بازاریابی و فروش محصول بسته بندی شده در انواع بازارها و سوپرمارکت ها و تعاونی
				-
				نگرش:
			-دقت در به حداقل رسانیدن قیمت تمام شده	
			-	
			ایمنی و بهداشت:	
			-حفظ شرایط بهداشتی محصولات تا زمان فروش	
			-استفاده از لباس کار، دستکش، کلاه و ماسک در هنگام کار	
			-سیستم تصفیه هوای مناسب	
			توجهات زیست محیطی:	
			-دفع صحیح زباله و پسمانده	



- برگه استاندارد مواد

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	فلفل	تند	۱ کیلو	
۲	فلفل	شیرین	۱ کیلو	
۳	فلفل	دلمه ای	۱ کیلو	
۴	اناناس		۱ کیلو	
۵	تمبر هندی		۱ کیلو	
۶	خرما		۱ کیلو	
۷	لیمو ترش		۱ کیلو	
۸	انجیر		۱ کیلو	
۹	انواع سرکه		۱ کیلو	
۱۰	غوره		۱ کیلو	
۱۱	آبغوره		۱ کیلو	
۱۲	آبلیمو		۱ کیلو	
۱۳	ادویه جات ترشی		۲۵۰ گرم	
۱۴	گلپر		۲۵۰ گرم	
۱۵	سیاهدانه		۲۵۰ گرم	
۱۶	زیره سیاه		۲۵۰ گرم	
۱۷	رازپانه		۲۵۰ گرم	
۱۸	بادیان	قرمز	۲۵۰ گرم	
۱۹	دارچین		۲۵۰ گرم	
۲۰	هل		۲۵۰ گرم	
۲۱	فلفل	قرمز	۲۵۰ گرم	
۲۲	فلفل	سیاه	۲۵۰ گرم	
۲۳	فلفل	سفید	۲۵۰ گرم	
۲۴	نعنا	خشک	۲۵۰ گرم	
۲۵	پونه	خشک	۲۵۰ گرم	
۲۶	ترخون	خشک	۲۵۰ گرم	
۲۷	مرزه	خشک	۲۵۰ گرم	
۲۸	ریحان	خشک	۲۵۰ گرم	
۲۹	شکر		۲۵۰ گرم	
۳۰	نمک سنگ		۲۵۰ گرم	
۳۱	تخم گشنیز		۲۵۰ گرم	
۳۲	زرد چوبه		۲۵۰ گرم	
۳۳	جوز		۲۵۰ گرم	
۳۴	میخک		۲۵۰ گرم	
۳۵	گرد زعفران		۲۵۰ گرم	



- برگه استاندارد مواد

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۳۶	پارچه تنظیف		۱۰متر	
۳۷	کاغذ		۱بسته	
۳۸	کرفس		۱کیلو	
۳۹	گلم		۱کیلو	
۴۰	بادمجان		۱کیلو	
۴۱	خیار		۱کیلو	
۴۲	خیار چمبر		۱کیلو	
۴۳	گوجه فرنگی		۱کیلو	
۴۴	سیب زمینی ترشی		۱کیلو	
۴۵	لیمو		۱کیلو	
۴۶	لبو		۱کیلو	
۴۷	سیب درختی		۱کیلو	
۴۸	خرمالو		۱کیلو	
۴۹	هلو		۱کیلو	
۵۰	به		۱کیلو	
۵۱	گوجه سبز		۱کیلو	
۵۲	آلبالو		۱کیلو	
۵۳	گیلاس		۱کیلو	
۵۴	انگور		۱کیلو	
۵۵	پیاز ترشی		۱کیلو	
۵۶	سیر		۱کیلو	
۵۷	موسیر		۱کیلو	
۵۸	هویج		۱کیلو	
۵۹	برچسب		۱کیلو	
۶۰	خودکار		۲عدد	





- برگه استاندارد ابزار

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	قاشق های	بزرگ چوبی	۲ عدد	
۲	سطل های	پلاستیکی	۴ عدد	
۳	قاشق های	پلاستیکی	۴ عدد	
۴	ملاقه های مناسب	استیل و چوبی	۴ عدد	
۵	آبکش های مناسب	استیل و پلاستیکی	۴ عدد	
۶	سطل زباله	زباله	۳ عدد	
۷	قابلمه های	استیل	۲ عدد	
۸	کیسه	زیبی	۱ بسته	
۹	قاشق	بزرگ استیل	۲ عدد	
۱۰	قابلمه	لعابی	۲ عدد	
۱۱	کیسه	مخصوص زباله	۲ عدد	
۱۲	ماشین حساب	معمولی	۴ عدد	
۱۳	سینی	در سایزهای مختلف	۴ عدد	
۱۴	چاقو	در سایز های مختلف	۱ عدد	
۱۵	چاقو تیز کن	فایبر گلاس	۱ عدد	
۱۶	تخته کار	-	۱ عدد	
۱۷	پوستگیر	پلاستیکی	۲ عدد	
۱۸	وان	پلاستیکی		
۱۹	سبد	در سایز های مختلف	۴ عدد	
۲۰	جعبه کمکهای اولیه	استاندارد	۱	



- برگه استاندارد تجهیزات

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	تهویه	متناسب با مساحت	۱	
۲	سینگ ظرفشویی	دوقلو	۱	
۳	تخته	وایت برد	۱	
۴	میز و صندلی	معمولی	۱۶	
۵	میز کار	استیل یا MDF	۱	
۶	میز و صندلی مربی		۱	
۷	سیستم گرمایشی و سرمایشی	متناسب با مساحت	۱	
۸	پنکه برای خشک کردن	معمولی	۱	
۹	اجاق گاز	معمولی	۱	
۱۰	سردخانه خانگی یا یخچال		۱	
	ویتربینی			
۱۱	ترازو		۱	
۱۲	کپسول آتش نشانی	متناسب با مساحت	۱	





## فهرست سایت های قابل استفاده در آموزش استاندارد

ردیف	عنوان
۱	WWW. Codex alimentarius. com
۲	WWW. Jecfa . com
۳	WWW. food . com
۴	WWW. efsa . com
۵	
۶	
۷	
۸	
۹	