



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

حلواپزی مسقطی لاری

گروه شغلی

خدمات تغذیه‌ای

کد ملی آموزش شایستگی

۷	۵	۱	۲	۲	۰	۶	۷	۰	۳	۱	۰	۰	۸	۱
ISCO-۰۸				سطح مهارت	شناسه گروه			شناسه شغل			شناسه شایستگی		نسخه	

تاریخ تدوین استاندارد: ۱۳۹۸/۷/۷

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

کد ملی شناسایی آموزش شایستگی : ۷۵۱۲۲۰۶۷۰۳۱۰۰۸۱

اعضاء کارگروه برنامه ریزی درسی : خدمات تغذیه ای					
ردیف	نام و نام خانوادگی	آخرین مدرک تحصیلی	رشته تخصصی	شغل و سمت	سابقه کار
۱	قدرت یادگاری فرد	کارشناسی ارشد	مدیریت صنعتی	ریاست مرکز آموزش فنی و حرفه ای لارستان	۲۳
۲	فائزه قطبی	کارشناسی	مهندسی کشاورزی	مربی مرکز خواهران لارستان	۸
۳	طیبه حامدپور دارابی	دیپلم	اقتصاد	مدیر آموزشگاه آزاد میزبان	۱۷
۴	عبدالرسول قدسی	دیپلم	تجربی	مدیر قنادی حاج رسول و رئیس اتاق اصناف شهرستان لارستان	۳۹
۵	علی آقا محبی	کاردانی	انسانی	مدیر قنادی رز	۳۰
۶	رسول عادل	دیپلم	تجربی	مدیر قنادی فدک	۲۴
۷	مهدی قنادی	کارشناسی	زبان ایتالیایی	مدیر قنادی توکل جنوب	۴۱
۸	زیبا یآوری	کارشناسی	زبان و ادبیات فارسی	دبیر کارگروه برنامه ریزی درسی خدمات تغذیه ای	۲۶

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 : rpe@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 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 مسقطی لاری	
شرح استاندارد آموزش شایستگی :	
حلوپزی مسقطی لاری یکی از شایستگی های گروه خدمات تغذیه ای می باشد و شامل کارهای تهیه و نگهداری مواد اولیه، آماده سازی مواد اولیه، پخت حلوا، پخت حلوا، رژیمی (بااستفاده از گیاه استویا)، پخت حلوا رس، پهن کردن و تزئین حلوا مسقطی، برش حلوا مسقطی و بسته بندی حلوا مسقطی است. در ضمن این شایستگی با مشاغلی از قبیل قناد و فروشندگی لوازم قنادی در ارتباط می باشد.	
ویژگی های کارآموز ورودی :	
حداقل میزان تحصیلات : پایان دوره اول متوسطه (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	: ۱۱۰ ساعت
- زمان آموزش نظری	: ۲۵ ساعت
- زمان آموزش عملی	: ۸۵ 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 کاری مرتبط	

*** تعریف دقیق استاندارد(اصطلاحی):**

حلواپزی مسقطی لاری شامل مرحله تهیه و نگهداری مواد اولیه تا بسته بندی می باشد.

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

Cooking lari masghati halva

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

-فروش محصولات قنادی

-انبارداری قنادی

*** 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	تهیه و نگهداری مواد اولیه	۴	۹	۱۳
۲	آماده سازی مواد اولیه	۴	۱۰	۱۴
۳	پخت حلوا	۵	۱۸	۲۳
۴	پخت حلوا رژیمی (با استفاده از گیاه استویا)	۴	۱۲	۱۶
۵	پخت حلوا رس	۲	۱۳	۱۵
۶	پهن کردن و تزئین حلوا مسقطی	۲	۹	۱۱
۷	برش حلوا مسقطی	۲	۶	۸
۸	بسته بندی حلوا مسقطی	۲	۸	۱۰
جمع ساعات		۲۵	۸۵	۱۱۰

	زمان آموزش			عنوان : تهیه و نگهداری مواد اولیه
	جمع	عملی	نظری	
	۱۳	۹	۴	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
اسانس بهار نارنج				دانش :
استویا				-ویژگی های نشاسته و روغن
انواع مغزها				-روش تشخیص شکر مرغوب
آسیاب				-ویژگی های هل ، زعفران مرغوب و گلاب
چراغ گاز				-ویژگی های انواع مغزها
دستکش				-اهمیت ظروف نگهداری (ps و pp)
روغن				-اهمیت صرفه اقتصادی
زرشک				-اصول fifo و مواد اولیه
زعفران				مهارت :
سینی مسی				-تهیه و نگهداری نشاسته مرغوب
شکر				-تهیه و نگهداری شکر مناسب و استویا
شیر خشک				-تهیه ، انتخاب و نگهداری روغن مناسب
ظروف استیل				-تهیه و نگهداری گلاب ، هل ، بهار نارنج و شیر خشک
قاشق				-تهیه و نگهداری زرشک ، گل محمدی ، نارگیل ، کنجد ، ویفر و استویا
قفسه بندی				-تهیه و نگهداری انواع مغزها
کفگیر و ملاقه مسی				-تهیه ظروف مناسب
کنجد				-برآورد اقتصادی مواد اولیه
گل محمدی				-اجرای اصول fifo برای مواد اولیه
گلاب				
لباس کار				
نارگیل				
نشاسته				
ویفر				
هل				
همزن				

	زمان آموزش			عنوان : تهیه و نگهداری مواد اولیه
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
	نگرش : - رعایت اخلاق حرفه ای - دقت در هنگام کار			
	ایمنی و بهداشت : - رعایت اصول ارگونومی هنگام کار - رعایت بهداشت فردی و عمومی هنگام کار - استفاده از وسایل حفاظت فردی (دستکش ، کلاه ، لباس کار) - مجهز بودن کارگاه به سیستم تهویه			
	توجهات زیست محیطی: - مدیریت پسماند - مدیریت انرژی			

	زمان آموزش			عنوان : آماده سازی مواد اولیه
	جمع	عملی	نظری	
	۱۴	۱۰	۴	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
استویا				دانش:
انواع مغزها				-انواع ترازو، پیمان، لیوان اندازه گیری مایعات و قاشق اندازه گیری
آسیاب				-ضرورت خیس کردن و صاف کردن نشاسته
پیمان				-اهمیت حل کردن ماده شیرین کننده طبیعی(استویا)درآب
ترازو				مهارت :
دستکش				-اندازه گیری وزنی
قاشق های اندازه گیری				-آسیاب کردن (هل و زعفران)
کلاه				-استفاده از انواع مغزها (به صورت کامل ، لپه ، خلال)
لباس کار				-خیس کردن و صاف کردن نشاسته
لیوان				-حل کردن ماده شیرین کننده طبیعی(استویا)درآب
				نگرش :
				-رعایت اخلاق حرفه ای
				-صرفه جویی در مواد مصرفی
				ایمنی و بهداشت :
				-رعایت اصول ارگونومی هنگام کار
				-رعایت بهداشت فردی و عمومی هنگام کار
				-استفاده از وسایل حفاظت فردی (دستکش ، کلاه ، لباس کار)
				-مجهز بودن کارگاه به سیستم تهویه
				توجهات زیست محیطی:
				-تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن

	زمان آموزش			عنوان : پخت حلوا
	جمع	عملی	نظری	
	۲۳	۱۸	۵	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
اسانس بهار نارنج				دانش :
چراغ گاز				-روش اضافه کردن روغن و شیره
دستکش				- اصول افزودن هل، گلاب و زعفران
روغن				-روش پخت حلوا
زرشک				- اهمیت زمان بندی افزودنی های حلوا
زعفران				-روش نمونه گیری حلوا (کشسانی و رطوبت سنجی)
شکر				مهارت :
شیر خشک				-تهیه شیره شکر ، پخت شکر و آب و جوهر لیمو
قابلمه دوجداره استیل				-افزودن نشاسته ، اضافه کردن مرحله ای روغن و شیره
کلاه				-افزودن هل ، گلاب و زعفران
کنجد				- پخت حلوا با افزودن شیر خشک (رنگ شفاف و طعم شیر)
گل محمدی				-پخت حلوا با افزودن زعفران (طعم زعفرانی)
گلاب				-پخت حلوا با افزودن آب زرشک (طعم زرشکی)
لباس کار				-پخت حلوا با افزودن بهار نارنج (طعم بهار نارنج)
لپه خلال مغز				-نمونه گیری کیفیت پخت حلوا (رطوبت و کشسان)
نارگیل				-اضافه کردن انواع مغزها
نشاسته				نگرش :
ویفر				-رعایت اخلاق حرفه ای
هل				-صرفه جویی در مواد مصرفی
همزن				ایمنی و بهداشت :
				-رعایت اصول ارگونومی هنگام کار
				-رعایت بهداشت فردی و عمومی هنگام کار

	زمان آموزش			عنوان : پخت حلوا
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
	ایمنی و بهداشت : - استفاده از وسایل حفاظت فردی (دستکش، کلاه، لباس کار) - مجهز بودن کارگاه به سیستم تهویه			
	توجهات زیست محیطی: - تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن			

	زمان آموزش			عنوان : پخت حلواى رژيمى (با استفاده از گياه استويا)
	جمع	عملی	نظری	
	۱۶	۱۲	۴	
تجهيزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
استويا				دانش :
چراغ گاز				-روش اضافه کردن شیرین کننده طبیعی به شیره
دستکش				-اصول افزودن هل ، گلاب و زعفران
روغن				-اهمیت زمان بندی افزودنی های حلوا
زعفران				-روش نمونه گیری حلوا (کشسانی و رطوبت سنجی)
شکر				مهارت :
قابلمه دوجداره استیل				-تهیه شیره شکر
کلاه				-اضافه کردن شیرین کننده طبیعی به شیره (استويا)
گلاب				-پخت شکر و آب و جوهر لیمو
لباس کار				-افزودن نشاسته
لپه خلال مغز				-اضافه کردن مرحله ای روغن و شیره
نشاسته				-افزودن هل ، گلاب و زعفران به حلوا
هل				-نمونه گیری کیفیت پخت حلواى رژيمى (رطوبت و کشسان)
همزن				-اضافه کردن انواع مغزها
				نگرش :
				-رعایت اخلاق حرفه ای
				-صرفه جویی در مواد مصرفی
				ایمنی و بهداشت :
				-رعایت اصول ارگونومی هنگام کار
				-رعایت بهداشت فردی و عمومی هنگام کار

	زمان آموزش			عنوان : پخت حلوی رژیمی (با استفاده از گیاه استویا)
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
	ایمنی و بهداشت : - استفاده از وسایل حفاظت فردی (دستکش، کلاه، لباس کار) - مجهز بودن کارگاه به سیستم تهویه			
	توجهات زیست محیطی: - تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن			

	زمان آموزش			عنوان : پخت حلوا رس
	جمع	عملی	نظری	
	۱۵	۱۳	۲	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
نشاسته				دانش :
روغن				-روش پخت حلوای رس
شکر				-روش نمونه گیری حلوا (کشسانی و رطوبت سنجی)
هل				مهارت :
زعفران				-تهیه شیر شکر
گلاب				-پخت شکر و آب و جوهر لیمو (میزان جوهر لیمو ۱/۳ حلوای معمولی)
لپه خلال مغز				-افزودن نشاسته
دستکش				-اضافه کردن مرحله ای روغن و شیر
چراغ گاز				-افزودن هل ، گلاب و زعفران
قابلمه دوجداره استیل				-نمونه گیری کیفیت پخت حلوای رس (رطوبت و کشسان)
همزن				نگرش :
لباس کار				-رعایت اخلاق حرفه ای
کلاه				-صرفه جویی در مواد مصرفی
				ایمنی و بهداشت :
				-رعایت اصول ارگونومی هنگام کار
				-رعایت بهداشت فردی و عمومی هنگام کار
				-استفاده از وسایل حفاظت فردی (دستکش، کلاه، لباس کار)
				-مجهز بودن کارگاه به سیستم تهویه
				توجهات زیست محیطی:
				-تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۱۱	۹	۲	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			پهن کردن و تزئین حلوا مسقطی
چراغ گاز				دانش :
دستکش				-ضخامت حلوا
زرشک				-اهمیت تزئین حلوا
سینی مسی				مهارت :
قابلمه دوجداره استیل				-پهن کردن حلوا با ضخامت های مختلف
قالب				-تزئین حلوا با انواع مغز ها (پسته ، گردو ، بادام ، بادام زمینی و بادام هندی)
کلاه				-تزئین حلوا با گل محمدی ، ویفر، زرشک ، کنجد و نارگیل
کنجد				نگرش :
گل محمدی				-رعایت اخلاق حرفه ای
لباس کار				-صرفه جویی در مواد مصرفی
مغز بادام				ایمنی و بهداشت :
مغز بادام زمینی				-رعایت اصول ارگونومی هنگام کار
مغز بادام هندی				-رعایت بهداشت فردی و عمومی هنگام کار
مغز پسته				-استفاده از وسایل حفاظت فردی (دستکش، کلاه، لباس کار)
مغز گردو				-مجهز بودن کارگاه به سیستم تهویه
نارگیل				توجهات زیست محیطی:
ویفر				-تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن

	زمان آموزش			عنوان : برش حلوا مسقطی
	جمع	عملی	نظری	
	۸	۶	۲	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
دستکش دستگاه برش دستی حلوا دستگاه برش ماشینی حلوا قالب حلوا کلاه لباس کار				دانش :
				-انواع برش حلوا (دستی ، ماشینی ، قالبی)
				-نحوه برش حلوا
				مهارت :
				-برش حلوا با اشکال مختلف(دستی)
				-برش حلوا با دستگاه برش
				-قالب گیری حلوا
				نگرش :
				-رعایت اخلاق حرفه ای -صرفه جویی در مواد مصرفی
				ایمنی و بهداشت :
			-رعایت اصول ارگونومی هنگام کار -رعایت بهداشت فردی و عمومی هنگام کار -استفاده از وسایل حفاظت فردی (دستکش، کلاه، لباس کار) -مجهز بودن کارگاه به سیستم تهویه	
			توجهات زیست محیطی :	
			- تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن -	

	زمان آموزش			عنوان : بسته بندی حلوا مسقطی
	جمع	عملی	نظری	
	۱۰	۸	۲	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
دستکش				دانش :
دستگاه تاریخ زن				-ویژگی های ظروف PP و PS
دستگاه شرینگ				-انواع بسته بندی
سلفون				مهارت :
ظروف PP				-بسته بندی حلوا در ظروف با اشکال مختلف
ظروف PS				-بسته بندی حلوا به صورت لقمه ای
کلاه				نگرش :
لباس کار				-رعایت اخلاق حرفه ای -صرفه جویی در مواد مصرفی
				ایمنی و بهداشت : -رعایت اصول ارگونومی هنگام کار -رعایت بهداشت فردی و عمومی هنگام کار -استفاده از وسایل حفاظت فردی (دستکش، کلاه، لباس کار) -مجهز بودن کارگاه به سیستم تهویه
				توجهات زیست محیطی : -تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن -

- برگه استاندارد تجهیزات

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	اجاق گاز	۴ شعله	۱ عدد	
۲	یخچال	ویترینی - معمولی	۱ عدد	
۳	تهویه	مطبوع	۱ عدد	
۴	سینک ظرفشویی	دوقلو	۱ عدد	
۵	سردخانه	سایز بزرگ	۱ عدد	
۶	ترازو	۵ کیلویی	۲ عدد	
۷	دستگاه برش	pm۳s۴f۲۵ ساخت ماشین سازی	۱ عدد	
۸	دستگاه شرینگ	NPS۸۰ شرکت نادى پک تهران	۱ عدد	
۹	دستگاه تاریخ زن	۲۱۲۸ ساخت مشهد	۱ عدد	
۱۰	همزن	دست ساز	۱ دستگاه	
۱۱	آسیاب	برقی	۱ دستگاه	

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

- برگه استاندارد ابزار

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	قابلمه	در اندازه های مختلف (استیل)	۱۵ عدد	
۲	قاشق	غذاخوری	۳۰ عدد	
۳	کفگیر	مسی	۱۵ عدد	
۴	هاون	دستی	۱۵ عدد	
۵	بشقاب	چینی	۱۵ عدد	
۶	ترازو	دیجیتال	۱۵ عدد	
۷	ظروف pp	قابل تجزیه در طبیعت	۱۵ عدد	
۸	ظروف ps	قابل تجزیه در طبیعت	۱۵ عدد	
۹	سلفون	معمولی	۱۵ عدد	
۱۰	قیچی	در سایزهای مختلف	ازهر کدام ۱۵ عدد	
۱۱	چاقو	در سایزهای مختلف	ازهر کدام ۱۵ عدد	
۱۲	تخته کار	پلاستیکی	۱۵ عدد	
۱۳	قالب حلوا	در اشکال مختلف	از هر کدام ۱۵ عدد	
۱۴	سینی	مسی	۱۵ عدد	
۱۵	قفسه	فلزی	۱ عدد	

توجه :- ابزار به ازا هر سه نفر محاسبه شود.

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	نشاسته	تازه ، سالم و بهداشتی	۷ کیلوگرم	
۲	گلاب	دارای بسته بندی و تاریخ انقضاء	۶ کیلوگرم	
۳	زعفران	بهداشتی و دارای بسته بندی	۲۲ گرم	
۴	جوهر لیمو	تازه ، سالم و بهداشتی	۲۲ گرم	
۵	روغن	دارای بسته بندی و تاریخ انقضاء	۳ کیلوگرم	
۶	شکر	بهداشتی و دارای بسته بندی	۴۵ کیلوگرم	
۷	استویا	تازه ، سالم و بهداشتی	۳۰ گرم	
۸	مغز گردو	تازه ، سالم و بهداشتی	۱/۵ کیلوگرم	
۹	مغز پسته	تازه ، سالم و بهداشتی	۱/۵ کیلوگرم	
۱۰	مغز بادام	تازه ، سالم و بهداشتی	۱/۵ کیلوگرم	
۱۱	مغز بادام زمینی	تازه ، سالم و بهداشتی	۱/۵ کیلوگرم	
۱۲	مغز بادام هندی	تازه ، سالم و بهداشتی	۱/۵ کیلوگرم	
۱۳	ویفر	تازه ، سالم و بهداشتی	۳۰ ورقه	
۱۴	گل محمدی	تازه ، سالم و بهداشتی	۷۵۰ گرم	
۱۵	زرشک	تازه ، سالم و بهداشتی	۱/۵ کیلوگرم	
۱۶	کنجد	تازه ، سالم و بهداشتی	۱/۵ کیلوگرم	
۱۷	شیر خشک	تازه ، سالم و بهداشتی	۱/۵ کیلوگرم	
۱۸	نارگیل	تازه ، سالم و بهداشتی	۱/۵ کیلوگرم	
۱۹	هل	تازه ، سالم و بهداشتی	۲۵۰ گرم	
۲۰	اسانس بهار نارنج	تازه ، سالم و بهداشتی	۳ قاشق غذاخوری	

توجه :

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