

معاونت پژوهش، برنامه‌ریزی و سنجش مهارت  
دفتر پژوهش، طرح و برنامه‌ریزی درسی

## استاندارد آموزش شایستگی

### تهیه و پخت غذاهای محلی استان

### چهارمحال و بختیاری

### گروه شغلی

### خدمات تغذیه ای

کد ملی آموزش شایستگی

۵	۱	۲	۰	۲	۰	۶	۷	۰	۰	۶	۰	۰	۴	۱
ISCO-08				سطح مهارت	شناسه گروه		شناسه شغل			شناسه شایستگی		نسخه		

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

کد ملی شناسایی آموزش شایستگی: ۵۱۲۰۲۰۶۷۰۰۶۰۰۴۱

اعضاء کارگروه برنامه ریزی درسی خدمات تغذیه ای					
ردیف	نام و نام خانوادگی	آخرین مدرک تحصیلی	رشته تخصصی	شغل و سمت	سابقه کار
۱	نرگس کریمیان	لیسانس	صنایع غذایی	مربی	۱۰ سال
۲	بابک زمانی	فوق لیسانس	تاریخ	دبیر	۳۰ سال
۳	بدری ریاحی	دیپلم	تجربی	مدیر و مربی آموزشگاه	۳۰ سال
۴	مریم احباب	لیسانس	صنایع غذایی	مربی	۱۹ سال
۵	زیبا یاوری	لیسانس	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 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: [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.

### **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.

<b>نام استاندارد آموزش شایستگی:</b>	
تهیه و پخت غذاهای محلی استان چهارمحال و بختیاری	
<b>شرح استاندارد آموزش شایستگی:</b>	
تهیه و پخت غذاهای محلی استان چهارمحال و بختیاری یکی از شایستگی های حوزه خدمات تغذیه ای می باشد که شامل کنترل بهداشت و ایمنی فردی و کارگاهی ، آماده سازی و توزین مواد اولیه ، تهیه انواع آش ، تهیه انواع پلو، تهیه انواع خورش ، تهیه انواع خوراک ، تهیه کباب بختیاری ، تهیه نان کاکولی و تهیه دسر های محلی می باشد و با مشاغل آشپز و آشپز سنتی در ارتباط است.	
<b>ویژگی های کارآموز ورودی:</b>	
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	
<b>طول دوره آموزش :</b>	
طول دوره آموزش	: ۶۵ ساعت
- زمان آموزش نظری	: ۱۸ ساعت
- زمان آموزش عملی	: ۴۷ 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>	
-دیپلم صنایع غذایی با ۳ سال سابقه کار مرتبط -فوق دیپلم صنایع غذایی با ۱ سال سابقه کار مرتبط -دیپلم با ۱۰ سال سابقه کاری مرتبط	

\* تعریف دقیق استاندارد(اصطلاحی):

آماده سازی و توزین مواد اولیه ، تهیه انواع آش ، خورش ، خوراک ، نان کاکولی ، کباب بختیاری و دسرهای محلی استان چهار محال بختیاری را انجام می دهد .

\* اصطلاح انگلیسی استاندارد(اصطلاحات مشابه جهانی):

Chaharmahal bakhtiari local foods

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

-آشپز

-آشپز سنتی

\* 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	آماده‌سازی و توزین مواد اولیه	۲	۳	۵
۳	تهیه انواع آش	۲	۸	۱۰
۴	تهیه انواع پلو	۲	۷	۹
۵	تهیه انواع خورش	۲	۸	۱۰
۶	تهیه انواع خوراک	۲	۷	۹
۷	تهیه کباب بختیاری	۲	۴	۶
۸	تهیه نان کاکولی	۲	۳	۵
۹	تهیه دسر سنتی	۲	۴	۶
جمع ساعات		۱۸	۴۷	۶۵

	زمان آموزش			عنوان :
	نظری	عملی	جمع	
	۲	۳	۵	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی 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 تهدیدکننده های سلامت مواد غذایی
چارو				-روش های پیشگیری از عوامل آلوده کننده محیط
خاک انداز				مهارت :
سطل زباله درب				-استفاده از دستکش و رعایت بهداشت هنگام آماده سازی و پخت مواد غذایی
جعبه کمک های اولیه				-کنترل هواکشها و هودها، کنترل و دفع صحیح پسماند و پساب
حشره کش برقی				-پیشگیری از ورود حشرات و جانوران موذی و مبارزه با آنها
دستکش یکبار مصرف				-شستشوی کف و سطوح محیط کار با مواد شوینده مناسب
کلاه کار مناسب				-تامین نور و تهویه مطبوع کافی در آشپزخانه
لباس کار				نگرش :
ماسک یکبار مصرف				-صرفه جویی در مواد مصرفی، آب، انرژی و زمان
شوینده های سطوح و کف و دست				-رعایت اخلاق حرفه ای
صندلی کارآموز				- در نظر گرفتن سلامت افراد
صندلی مربی				ایمنی و بهداشت :
میز کار آموزشی مربی				-استفاده از لباس کار مناسب، کلاه، دستکش نسوز و ماسک
میز کار آموزشی کارآموز				-رعایت بهداشت فردی و عمومی در محیط کار
کپسول آتش نشانی				- رعایت ارگونومی حین کار
کامپیوتر				توجهات زیست محیطی :
ماژیک وایت برد				-تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن

	زمان آموزش			عنوان : آماده‌سازی و توزین مواد اولیه
	جمع	عملی	نظری	
	۵	۳	۲	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
انواع سبزیجات				دانش :
انواع صیفی‌جات				- ویژگی انواع مواد اولیه (سبزیجات، انواع گوشت، حبوبات و روغن)
انواع حبوبات				- روش آماده سازی ، شستشو و برش گوشت
روغن				- انواع پیمانه و قاشق های اندازه گیری
ماهیتابه				- انواع ترازو و ابزارهای اندازه گیری
چاقوی مخصوص خرد کردن				- انواع تخته کار و چاقو
قاشق				مهارت :
چنگال				- تهیه لیست خرید روزانه، هفتگی و ماهانه
میز کار (تخته)				- پاک کردن، شستشو و خرد کردن سبزیجات
لباس کار				- پاک کردن ، شستشو و برش مرغ و گوشت
کلاه یکبار مصرف				- اندازه گیری و توزین مواد اولیه
ماسک و دستکش یکبار مصرف				نگرش :
کپسول آتش نشانی				- دقت در خرید مواد اولیه
جعبه کمک‌های اولیه				- دقت در آماده سازی مواد اولیه
ترازو				- صرفه جویی در مواد اولیه و انرژی و مواد مصرف
قاشق				- رعایت اخلاق حرفه ای
تخته کار				- کمک به اقتصاد خانواده
چاقو				ایمنی و بهداشت :
انواع ترازو				- استفاده از لباس کار مناسب، کلاه، دستکش و ماسک یکبار مصرف
میز مربی				- رعایت بهداشت فردی و عمومی هنگام کار
صندلی مربی				- رعایت ارگونومی هنگام کار
میز کارآموز				توجهات زیست محیطی :
میز کار				- تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن
صندلی کارآموز				
کامپیوتر				
وایت برد				
ماژیک وایت برد				



	زمان آموزش			عنوان : تهیه آس های محلی
	جمع	عملی	نظری	
	۱۰	۸	۲	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
سبزی آس بلغور جو سبزی شنگ و مچه لپه گوشت چرخ کرده پیاز سیرکوهی سیر گردو دوغ محلی بادمجان انار خشک نمک-فلقل تخته کار قاشق ملاقه-کاسه آبکش-ماهیتابه اجاق گاز عدس لوبیا سفید کشک کدو سینک ظرفشویی کفگیر آب نخود-شکمبه خرده برنج محلی دوغ-پیاز- نعنا خشک قلم گوساله گوشت گوساله کپسول آتش نشانی جعبه کمک های اولیه صندلی کارآموز صندلی مربی میز مربی میز کار اجاق گاز کامپیوتر واپت برد ماژیک واپت برد				دانش : -انواع سبزی های محلی -انواع ابزار و تجهیزات -روش (رسپی) پخت آس انار ، شنگ و مچه ، قیمه ریزه و آس مغولی - نکات مهم در پخت آس
				مهارت: -استفاده از ابزار و تجهیزات مناسب -استفاده از رسپی ( دستورالعمل ) -تهیه آس انار، شنگ و مچه ، قیمه ریزه و آس مغولی با استفاده از رسپی
				نگرش: -صرفه جویی در مواد اولیه ،انرژی و مواد مصرفی - رعایت اخلاق حرفه ای -استفاده از مواد اولیه سالم و بهداشتی - کمک به اقتصاد خانواده
				ایمنی و بهداشت: - استفاده از لباس کار مناسب، کلاه، دستکش و ماسک یکبار مصرف -رعایت بهداشت فردی و عمومی هنگام کار -رعایت ارگونومی هنگام کار
				توجهات زیست محیطی: -تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن

	زمان آموزش			عنوان : تهیه پلوه‌های محلی
	جمع	عملی	نظری	
	۹	۷	۲	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
پیاز				دانش :
برنج				- انواع مواد اولیه
اجر				- انواع ابزار و تجهیزات
گردو				- روش تهیه (رسپی) انواع پلو (گردو، اجر، کله پاچه پلو و پلو
گوشت				شیر)
رب انار				مهارت :
روغن				- استفاده از ابزار و تجهیزات مناسب
نمک				- تهیه رسپی ( دستور العمل )
فلفل				- تهیه پلو اجر، کله پاچه پلو و پلو شیر با استفاده از رسپی
زردچوبه				نگرش :
تخته کار				- صرفه جویی در مواد اولیه، انرژی و مواد مصرفی
قاشق				- استفاده از مواد اولیه سالم و بهداشتی
کفگیر				- رعایت اخلاق حرفه ای
دیس				- کمک به اقتصاد خانواده
کاسه				ایمنی و بهداشت :
آبکش				- استفاده از لباس کار مناسب، کلاه، دستکش و ماسک
ماهیتابه				- رعایت بهداشت فردی و عمومی هنگام کار
اجاق گاز				- رعایت ارگونومی هنگام کار
کله پاچه				توجهات زیست محیطی :
قابلمه				- تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن
دم کنی				
آب				
سینک ظرفشویی				
شیر				
روغن				
دستگیره				
ماسک و کلاه و دستکش				
یکبار مصرف				
کامپیوتر				
واپت برد				
ماژیک واپت برد				

	زمان آموزش			عنوان : تهیه خورش های محلی
	جمع	عملی	نظری	
	۱۰	۸	۲	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
پیاز-به				دانش:
ادویه-آلو بخارا				- انواع مواد اولیه
شکر-آبلیمو				- انواع ابزار و تجهیزات
گوشت-زعفران				- روش تهیه رسپی
رب انار-آلو سیاه خشک				- روش تهیه خورش به ، آلو با رب انار و آب ریزه
روغن-نمک				مهارت :
فلفل				- استفاده از ابزار و تجهیزات مناسب
تخته کار				- استفاده از رسپی ( دستورالعمل پخت )
قاشق				-تهیه خورش به ، آلو با رب انار، آب ریزه با استفاده از رسپی
ملاقه				-تنظیم درجه حرارت مناسب گاز
کاسه				نگرش :
آبکش				- صرفه جویی در مواد اولیه انرژی و مواد مصرفی
ماهیتابه				- رعایت اخلاق حرفه ای
اجاق گاز				-کمک به اقتصاد خانواده
قابلمه				ایمنی و بهداشت :
کارد				-استفاده از لباس کار مناسب، کلاه، دستکش و ماسک یکبار مصرف
اجاق گاز				-رعایت بهداشت فردی و عمومی هنگام کار
سینک ظرفشویی				- رعایت ارگونومی هنگام کار
کپسول آتش نشانی				توجهات زیست محیطی :
جعبه کمک های اولیه				-تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن
دستگیره				
ماسک ودستکش وکلاه				
یکبارمصرف				
کامپیوتر				
وایت برد				
ماژیک وایت برد				

	زمان آموزش			عنوان : تهیه خوراک های محلی
	جمع	عملی	نظری	
	۹	۷	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
پیاز-سیر-برنج-لیه-گردو				دانش :
سبزی کوهی				- انواع مواد اولیه
گوشت چرخ کرده				-انواع ابزار و تجهیزات
گوشت با استخوان				-روش (رسپی) تهیه مرغ تمنیده، کوفته بلغوری، شنبله و افتتاله
مرغ				مهارت :
بلغور				-استفاده از ابزار و وسایل کار
گوچه				-تهیه رسپی (دستورالعمل پخت)
نمک				- تهیه مرغ تمنیده -کوفته بلغوری - تاس کباب و تهیه شنبله ( سیرابی و مواد دلمه )-اقتتاله با استفاده از رسپی
نعنا خشک				-تنظیم درجه حرارت مناسب گاز
فلفل - ادویه				نگرش :
تخته کار				- صرفه جویی در مواد اولیه و انرژی و مواد مصرفی
قاشق				- استفاده از مواد اولیه سالم و بهداشتی
ملاقه				- رعایت اخلاق حرفه ای
کاسه				-کمک به اقتصاد خانواده
آبکش				ایمنی و بهداشت :
ماهیتابه				- استفاده از لباس کار مناسب، کلاه، دستکش و ماسک یکبار مصرف
اجاق گاز				-رعایت بهداشت فردی و عمومی هنگام کار
سینک ظرفشویی				- رعایت ارگونومی هنگام کار
کپسول آتش نشانی				توجهات زیست محیطی :
جعبه کمک های اولیه				- تفکیک پسماند و دفع صحیح آن
دستگیره				
ناردون				
کامپیوتر				
ماژیک وایت برد				
وایت برد				

	زمان آموزش			عنوان : تهیه کباب بختیاری
	جمع	عملی	نظری	
	۶	۴	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
پیاز				دانش :
آبلیمو				-ابزار و وسایل کار
سینه مرغ				- انواع مواد اولیه
گوشت راسته گوسفند				-روش تهیه رسپی
زعفران				-روش برش گوشت راسته و سینه مرغ
کره				-روش مرینت انواع گوشت (مزه دار کردن)
نمک				-روش کباب کردن
فلفل				مهارت :
فندق				-استفاده از ابزار و تجهیزات
کباب پز				- تهیه رسپی (دستورالعمل پخت)
دیس				- برش گوشت راسته و سینه مرغ
کاسه				-مرینیت کردن گوشت و قرار دادن در یخچال
تخته کار				-سیخ گرفتن و ردیف کردن گوشت به صورت حصیری
چاقو				-پخت کباب بختیاری
قاشق				-تنظیم درجه حرارت کباب پز
قلمو				نگرش :
ادویه				-صرف جویی در مواد مصرفی ، زمان ، انرژی و مواد اولیه
سینک ظرفشویی				-رعایت اخلاق حرفه ای
کپسول آتش نشانی				-استفاده از مواد اولیه سالم و بهداشتی
جعبه کمک های اولیه				-کمک به اقتصاد خانواده
سیخ کباب				ایمنی و بهداشت :
زغال				- استفاده از لباس کار مناسب، کلاه، دستکش و ماسک
کامپیوتر				- رعایت بهداشت فردی و عمومی هنگام کار
وایت برد				- رعایت ارگونومی هنگام کار
ماژیک وایت برد				توجهات زیست محیطی :
				-تفکیک پسماند و دفع صحیح آن

	زمان آموزش			عنوان : تهیه نان کاکولی
	جمع	عملی	نظری	
	۵	۳	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
مخمر نان				دانش :
آرد				-انواع ابزار و تجهیزات
روغن محلی یا کره				-انواع مواد اولیه
زعفران				-روش تهیه رسپی
گلاب				مهارت :
کنجد				-استفاده از ابزار و تجهیزات
شیره انگور				-تهیه رسپی (دستورالعمل پخت)
تخم مرغ				- عمل آوردن مایه خمیر
کاسه بزرگ				-تهیه خمیر و دادن استراحت به آن
قاشق				-چانه گیری خمیر
قلمو				- مالیدن رمال روی خمیر
کاسه کوچک				-پخت نان کاکولی
اجاق گاز یا فر				-تنظیم مناسب درجه حرارت فر
سینک ظرفشویی				نگرش :
جعبه کمک های اولیه				-استفاده از مواد اولیه سالم و بهداشتی
کپسول آتش نشانی				-رعایت اخلاق حرفه ای
دستگیره				-صرف جویی در مواد مصرفی ، انرژی و مواد اولیه
ماسک و دستکش و کلاه				ایمنی و بهداشت :
یکبار مصرف				-استفاده از لباس کار مناسب، کلاه، دستکش و ماسک
میز کار				-مجهز بودن کارگاه به کپسول آتش نشانی و جعبه کمک‌های اولیه
واپت برد				-مجهز بودن کارگاه به تصفیه و تهویه هوا
ماژیک واپت برد				-رعایت ارگونومی حین کار
کامپیوتر				توجهات زیست محیطی :
				-تفکیک پسماند و دفع صحیح آن

	زمان آموزش			عنوان : تهیه انواع دسر
	جمع	عملی	نظری	
	۶	۴	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
پودرهل				دانش :
آرد				-انواع مواد اولیه
شیر				-انواع ابزار و تجهیزات
روغن محلی				-روش (رسپی) پخت کاجی شیر و حلوای شیر
زعفران				مهارت :
گلاب				-استفاده از ابزار و تجهیزات
دارچین				- تهیه رسپی (دستورالعمل پخت)
شکر				-تهیه کاجی شیر و حلوای شیر با استفاده از رسپی
ماهی تابه				-تنظیم درجه حرارت گاز
قاشق				نگرش :
اجاق گاز				-صرف جویی در مواد مصرفی ، انرژی و زمان
دیس				- رعایت اخلاق حرفه ای
قابلمه				-استفاده از مواد اولیه سالم و بهداشتی
فندک				-کمک به اقتصاد خانواده
شیره انگور				ایمنی و بهداشت :
کفگیر -تابه				- استفاده از لباس کار مناسب، کلاه، دستکش و ماسک
دستگیره				- رعایت بهداشت فردی و عمومی هنگام کار
جبهه کمک های اولیه				-رعایت ارگونومی حین کار
کپسول آتش نشانی				توجهات زیست محیطی :
سینک دستشویی				- تفکیک پسماند و دفع صحیح آن
ماسک و کلاه و دستکش				
یکبار مصرف				
پیش بند				
کاسه				
واپت برد				
کامپیوتر -ماژیک واپت برد				

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	اجاق گاز فردار	۵ شعله	۲دستگاه	
۲	یخچال	متوسط	۱دستگاه	
۳	ترازو	آشپز خانه ای	۲ دستگاه	
۴	میز کار	استاندارد	۳ عدد	
۵	صندلی کارآموز	چوبی یا پلاستیکی	۱۵ عدد	
۶	صندلی مربی	چرمی	۱ عدد	
۷	جعبه کمک های اولیه	استاندارد	۱ جعبه	
۸	کپسول آتش نشانی	۶ کیلو گرمی -پودری	۱ دستگاه	
۹	چرخ گوشت	آشپز خانه ای	۲دستگاه	
۱۰	سیستم تهویه	استاندارد	۱ دستگاه	
۱۱	کامپیوتر	P4	۱ دستگاه	
۱۲	تخته وایت برد	۷۰ در ۱۰۰ سانتی متر	دستگاه	
۱۳	میز مربی	چوبی	۱ عدد	
۱۴	سینک ظرفشویی	فلزی	۱ دستگاه	

توجه :

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



ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	برنج	بهداشتی و دارای بسته بندی	۵ کیلو گرم	
۲	سبزی مچه	تازه – سالم	۱ کیلو گرم	
۳	روغن مایع	بهداشتی و دارای بسته بندی	۱ لیتر	
۴	نمک	بهداشتی و دارای بسته بندی	۵۰۰ گرم	
۵	فلفل سیاه	بهداشتی و دارای بسته بندی	۲۵۰ گرم	
۶	رب گوجه فرنگی	بهداشتی و دارای بسته بندی	۱ کیلو گرم	
۷	پیاز	تازه و سالم	۳ کیلو گرم	
۸	سبزی شنگ	تازه و سالم	۱ کیلو گرم	
۹	عدس	بهداشتی و دارای بسته بندی	۱ کیلو گرم	
۱۰	زردچوبه	بهداشتی و دارای بسته بندی	۲۵۰ گرم	
۱۱	گوشت چرخ کرده	تازه و سالم	۳ کیلو گرم	
۱۲	روغن حیوانی	تازه و سالم	۱ کیلو گرم	
۱۳	مرغ	تازه و سالم	۳ کیلو گرم	
۱۴	سبزی اجر	تازه و سالم	۱ کیلو گرم	
۱۵	کشک	بهداشتی و دارای بسته بندی	۱ کیلو گرم	
۱۶	سرکه انگور	بهداشتی و دارای بسته بندی	۱ لیتر	
۱۷	کشمش	بهداشتی و دارای بسته بندی	۵۰۰ گرم	
۱۸	بادمجان	سالم و تازه	۵۰۰ گرم	
۱۹	سیر کوهی	تازه و سالم	۱ کیلو گرم	
۲۰	رب انار	بهداشتی و دارای بسته بندی	۱ کیلو گرم	
۲۱	نعنای خشک	بهداشتی و دارای بسته بندی	۲۵۰ گرم	
۲۲	سیر	تازه و سالم	۵۰۰ گرم	
۲۳	تخم مرغ	سالم و بهداشتی	۱ شانه	
۲۴	آلوچه	بهداشتی و دارای بسته بندی	۵۰۰ گرم	
۲۵	بلغور جو	بهداشتی و دارای بسته بندی	۱ کیلو گرم	
۲۶	گردو	سالم	۲ کیلو گرم	
۲۷	شیره انگور	سالم و بهداشتی	۱ کیلو گرم	

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۲۸	گندم پوست گرفته	سالم و بهداشتی	۱ کیلو گرم	
۲۹	انار	خشک	۱ کیلو گرم	
۳۰	دوغ	بهداشتی و دارای بسته بندی	۱ کیلو گرم	
۳۱	آلبالو	تازه و سالم	۱ کیلو گرم	
۳۲	لوبیا چشم بلبلی	بهداشتی و دارای بسته بندی	۱ کیلو گرم	
۳۳	شیر	پاستوریزه و بهداشتی	۲ لیتر	
۳۴	قلم گوساله	تازه و سالم	۲ کیلو گرم	
۳۵	سبزی آش	سالم و بهداشتی	۱ کیلو گرم	
۳۶	برنج	خرد	۱ کیلو گرم	
۳۷	ماسک	یکبار مصرف	۱۵ عدد	
۳۸	پیش بند	پارچه ای	۱۵ عدد	
۳۹	دستکش	یکبار مصرف	۱۵ جفت	
۴۰	سیب زمینی	تازه و سالم	۵ کیلو گرم	
۴۱	لپه	تازه و سالم	۱ کیلو گرم	
۴۲	مایع دستشویی	بهداشتی و دارای بسته بندی	۲ لیتر	
۴۳	مایع ظرفشویی	بهداشتی و دارای بسته بندی	۲ لیتر	
۴۴	گوشت گوسفندی	تازه و سالم	۳ کیلو گرم	
۴۵	زعفران	بهداشتی و دارای بسته بندی	۱ مثقال	
۴۶	آلبیمو	بهداشتی و دارای بسته بندی	۱ لیتر	
۴۷	عدس	بهداشتی و دارای بسته بندی	۱ کیلو گرم	
۴۸	لوبیا سفید	بهداشتی و دارای بسته بندی	۱ کیلو گرم	
۴۹	گلاب	بهداشتی و دارای بسته بندی	۱ لیتر	
۵۰	پودر هل	بهداشتی و دارای بسته بندی	۱۰۰ گرم	
۵۱	دارچین	بهداشتی و دارای بسته بندی	۱۰۰ گرم	
۵۲	روغن حیوانی	تازه و سالم	۲ کیلو گرم	
۵۳	گوشت راسته گوساله	تازه و سالم	۳ کیلو گرم	
۵۴	دستمال	نخی	۵ متر	

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	تخته کار	مناسب برای گوشت و سبزیجات	از هر کدام یک عدد	
۲	کارد	استیل	۵ سری	
۳	چاقو	مخصوص آشپزخانه	۵ عدد	
۴	قابلمه	تفلون و درب دار	۵ سری	
۵	ماهیتابه	تفلون	۵ سری	
۶	قاشق	استیل	۱ دست	
۷	کفگیر	استیل - متوسط	۱ عدد	
۸	چنگال	استیل	۱ دست	
۹	ملاقه	استیل	۳ عدد	
۱۰	کاسه	استیل	۵ عدد	
۱۱	بشقاب	بلور یا چینی	۵ دست	
۱۲	آبکش	استیل	۵ سری	
۱۳	پیمانه اندازه گیری	استاندارد	۵ سری کامل	
۱۴	دم کن	استاندارد	۳ سری	
۱۵	چاقو تیزکن	استاندارد	۱ عدد	
۱۶	ظروف سرو غذا	استاندارد	۵ سری	
۱۷	سینی	استیل	۳ عدد	
۱۸	دیس	چینی	۳ عدد	
۱۹	قلمو	سیلیکونی	۲ عدد	
۲۰	فندک	استاندارد	۲ عدد	
۲۱	ماژیک	وایت برد	۳ عدد	
۲۲	قلمو	پلاستیکی	۳ عدد	

توجه :

-ابزار به ازاء هر سه نفر محاسبه شود