



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

تهیه و پخت انواع سس (غذا و سالاد)

گروه شغلی خدمات تغذیه ای

کد ملی آموزش شایستگی

۵	۱	۲	۰	۲	۰	۶	۷	۰	۰	۵	۰	۱	۸	۱
ISCO-08				سطح مهارت	شناسه گروه			شناسه شغل			شناسه شایستگی		نسخه	

تاریخ تدوین استاندارد: ۱۴۰۰/۱/۲۸

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

کد ملی شناسایی آموزش شایستگی: ۵۱۲۰۲۰۶۷۰۰۵۰۱۸۱

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	کارشناس و مربی صنایع غذایی	۱۹ سال
۲	رضا نظام فر	کاردانی	آشپزی ملل	سر آشپز هتل	۳۰ سال
۳	مصطفی تقی پور	کاردانی	فیزیک	آشپز هتل	۱۴ سال
۴	حسین احمدی نیا	کاردانی	ریاضی	آشپز هتل	۱۵ سال
۵	زیبا یاوری	کارشناسی	زبان و ادبیات فارسی	دبیر کار گروه 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 انجام ندادن صحیح آن موجب بروز حوادث و خطرات

نام استاندارد آموزش شایستگی:
تهیه و پخت انواع سس (غذا و سالاد)
شرح استاندارد آموزش شایستگی :
تهیه سس یکی از شایستگی های حوزه خدمات تغذیه ای است که شامل کارهای کنترل بهداشت و ایمنی فردی و کارگاهی ، تهیه مواد اولیه، آماده سازی، توزین و نگهداری مواد تا زمان مصرف ، تهیه انواع استاک ، تهیه انواع سس بشامل ، تهیه انواع سس مایونز، تهیه انواع سس هالن دیز، تهیه انواع سس گوجه فرنگی ، تهیه انواع سس ولوته، تهیه انواع سس اسپینیول می باشد که با استاندارد های آشپز ملل و سالاد ساز و اردور ساز در ارتباط می باشد.
ویژگی های کارآموز ورودی :
حداقل میزان تحصیلات: پایان دوره اول متوسطه (سوم راهنمایی) حداقل توانایی جسمی و ذهنی: داشتن سلامت کامل جسمی و ذهنی مهارت های پیش نیاز: ندارد
طول دوره آموزش :
طول دوره آموزش : ۷۰ ساعت - زمان آموزش نظری : ۲۲ 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 با ۲ سال سابقه کار مرتبط -دیپلم صنایع غذایی ۵ سال سابقه کار مرتبط

*** تعریف دقیق استاندارد(اصطلاحی):**

آماده سازی و توزین مواد اولیه ، تهیه انواع استاک ، انواع سس بشامل ، سس های مایونز، سس هالن دیز ، انواع سس های گوجه فرنگی ، سس های ولوته و انواع سس های اسپینیول را تهیه می کند.

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

Preparation and cooking of sauces (food and salad)

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

- آشپزملل
- سالادساز و اردور ساز

*** جایگاه استاندارد شغلی از جهت آسیب شناسی و سطح سختی کار :**

- | | | |
|----------------------------------|-------------------------------------|----------------------|
| الف : جزو مشاغل عادی و کم آسیب | <input type="checkbox"/> | طبق سند و مرجع |
| ب : جزو مشاغل نسبتاً سخت | <input type="checkbox"/> | طبق سند و مرجع |
| ج : جزو مشاغل سخت و زیان آور | <input type="checkbox"/> | طبق سند و مرجع |
| د : نیاز به استعلام از وزارت کار | <input checked="" type="checkbox"/> | |

استاندارد آموزش شایستگی

- کارها

ردیف	عناوین	ساعت آموزش		
		نظری	عملی	جمع
۱	کنترل بهداشت و ایمنی فردی و کارگاهی	۲	۴	۶
۲	تهیه مواد اولیه، آماده سازی، توزین و نگهداری مواد تا زمان مصرف	۲	۴	۶
۳	تهیه انواع استاک	۲	۳	۵
۴	تهیه انواع سس بشامل	۲	۸	۱۰
۵	تهیه انواع سس مایونز	۲	۴	۶
۶	تهیه انواع سس هالن دیز	۳	۸	۱۱
۷	تهیه انواع سس گوجه فرنگی	۲	۳	۵
۸	تهیه انواع سس ولوته	۳	۷	۱۰
۹	تهیه انواع سس اسپینیول	۴	۷	۱۱
جمع ساعات		۲۲	۴۸	۷۰

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۶	۴	۲	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست‌محیطی مرتبط			کنترل بهداشت و ایمنی فردی و کارگاهی
ماژیک تخته وایت برد هواکش، توری، تی، جارو حاک انداز، سطل زباله درب ،جعبه کمک‌های اولیه، حشره کش برقی، دستکش یکبارمصرف، کلاه یکبار مصرف، لباس کار ماسک یکبار مصرف				دانش : - عوامل آلودگی های ناشی از فرد و بیماری های مسری - منابع آلودگی و اهمیت HACCP - انواع خطرات تهدید کننده ایمنی و سلامت مواد غذایی - روش های پیشگیری از عوامل آلوده کننده محیط
شوینده های سطوح و کف محیط کار و دست صندلی کارآموز، صندلی مربی میز کار مربی و کارآموز کپسول آتش نشانی				مهارت : - استفاده از دستکش و رعایت بهداشت هنگام آماده سازی و پخت مواد غذایی - کنترل هواکش ها و هودها، کنترل و دفع صحیح پسماند و پساب - پیشگیری از ورود حشرات و جانوران موذی و مبارزه با آن ها - شستشوی کف و سطوح محیط کار با مواد شوینده مناسب -تامین نور و تهویه مطبوع کافی در آشپزخانه
				نگرش : - صرفه جویی در مواد مصرفی، آب، انرژی و زمان - رعایت اخلاق حرفه ای -در نظر گرفتن سلامت افراد
				ایمنی و بهداشت : - استفاده از لباس کار مناسب ، کلاه یکبار مصرف، دستکش نسوزوماسک یکبار مصرف - رعایت بهداشت فردی و عمومی در محیط کار -رعایت ارگونومی هنگام کار
				توجهات زیست‌محیطی : - تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن

	زمان آموزش			عنوان : تهیه مواد اولیه ، آماده سازی، توزین و نگهداری مواد تا زمان مصرف
	نظری	عملی	جمع	
	۲	۴	۶	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
دستگاه تهویه هوا				دانش :
جارو				-ویژگی انواع مواد اولیه مورد استفاده در تهیه انواع سس
جعبه کمک های اولیه				-ویژگی ظروف و نگهداری مواد و آسیاب آنها
حشره کش برقی				-انواع سزیجات و صفی جات و موارد مصرف آنها
دستکش یکبار مصرف				-تغییرات ظاهری مواد غذایی فاسد و کهنه
سطل زباله درب دار				-تکنیک های خرد کردن (ژولین، اسلایس و نگینی کردن)
شوینده سطوح و کف				-انواع چاقوو تخته کار
شوینده دست				-واحدهای اندازه گیری وزن و حجم
صندلی کارآموز				مهارت :
صندلی مربی				-تهیه لیست خرید روزانه، هفتگی و ماهانه
کپسول آتش نشانی				- تهیه مواد غذایی سالم و تازه
کلاه یکبار مصرف				-استفاده از چاقوی مناسب برای آماده سازی مواد
کامپیوتر				- استفاده ازتخته کار با رنگ و جنس مناسب
لباس کارمناسب				-پاک کردن و شستن مرغ، گوشت و سزیجات
ماژیک وایت برد				-اندازه گیری دقیق و توزین مواد
ماسک یکبار مصرف				- بسته بندی موادغذایی جهت نگه داری در انبار و فریزر
میز کارآموز				نگرش :
میز مربی				-استفاده از مواد غذایی سالم
ترازوی دیجیتال				-صرفه جویی در مواد مصرفی، انرژی و مواد اولیه
انواع سزیجات و میوه جات				-رعایت اخلاق حرفه ای
مرغ و گوشت				ایمنی و بهداشت :
فریزر و یخچال				- استفاده از کلاه ،ماسک و دستکش یکبار مصرف، لباس کارمناسب
پیمانه				-رعایت ارگونومی هنگام کار
ترازو				-رعایت بهداشت فردی و عمومی هنگام کار
کیسه فریزر				توجهات زیست محیطی :
برچسب				-تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن
تخته کار				
چاقو				
آبکش				
سینی				
پیش بند				

	زمان آموزش			عنوان : تهیه انواع استاک
	جمع	عملی	نظری	
	۵	۳	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
				دانش :
اجاق گاز فردار				-انواع مواد اولیه
کاسه				
قابلمه				-انواع ابزار و تجهیزات
آبکش فلزی				
قلم گوساله				-روش تهیه استاک مرغ ، گوشت و ماهی
استخوان مرغ (اسکلت مرغ و پای مرغ)				مهارت :
استخوان ماهی				-استفاده از ابزار و تجهیزات مناسب
هویج				-تهیه رسیپی (دستورالعمل پخت) انواع استاک
پیاز				-تهیه استاک مرغ ، گوشت و ماهی طبق رسیپی
سیر				-تنظیم درجه حرارت مناسب
دانه فلفل سیاه				-بسته بندی استاک و درج تاریخ مصرف و نگهداری استاک
نمک				نگرش :
کپسول آتش نشانی				-صرفه جویی در مواد مصرفی، آب، انرژی و زمان
قاشق				-رعایت اخلاق حرفه ای
تخته کار				-استفاده از مواد اولیه سالم
چاقو				ایمنی و بهداشت :
یخچال - کلاه				- استفاده از کلاه ، لباس کارسفید و دستکش یکبار مصرف
ماسک - دستکش یکبار مصرف				- رعایت بهداشت فردی و عمومی هنگام کار
فریزر				-رعایت ارگونومی در هنگام کار
				توجهات زیست محیطی :
				- تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن

	زمان آموزش			عنوان : تهیه انواع سس بشامل
	جمع	عملی	نظری	
	۱۰	۸	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
				دانش :
اجاق گاز فردار کاسه				-انواع مواد اولیه
آبکش فلزی				-انواع ابزار و تجهیزات
کپسول آتش نشانی قابلمه لعابی				-روش تهیه سس کاردینال،خردل ، جعفری، سوبیز، پیاز، آنچوی، تخم مرغ و پنیر با سس مورنی
قاشق چوبی				مهارت :
میکسر				-استفاده از ابزار و تجهیزات مناسب
تخته کار				-تهیه رسپی (دستورالعمل) انواع سس بشامل
چاقو				- تهیه سس کاردینال،خردل ، سوبیز، آنچوی ،پنیر با سس مورنی طبق رسپی
تابه				
یخچال ماسک دستکش یکبار مصرف کلاه یکبار مصرف				نگرش :
جعفری				- صرفه جویی در مواد مصرفی، آب، انرژی و زمان
پیاز				-رعایت اخلاق حرفه ای
آنچوی				- تهیه مواد سالم و بهداشتی
تخم مرغ				ایمنی و بهداشت :
نمک - فلفل سیاه				- استفاده از کلاه،ماسک ، لباس کارسفید و دستکش یکبار مصرف
خامه - شیر				-رعایت بهداشت فردی و عمومی هنگام کار
آرد گندم				-رعایت ارگونومی در هنگام کار
کره				توجهات زیست محیطی :
استاک گوشت و مرغ				- تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن
خردل - پنیر چدار				

	زمان آموزش			عنوان : تهیه انواع سس مایونز
	جمع	عملی	نظری	
	۶	۴	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
				دانش :
اجاق گاز فردار				-انواع مواد اولیه
کاسه				-انواع ابزار و تجهیزات
قابلمه				-روش تهیه سس تارتار، هزارجزیره، کوکتل، ریمولید و آیولی
آبکش فلزی				-علل بریدن سس
کپسول آتش نشانی				مهارت :
قابلمه لعابی				-استفاده از ابزار و تجهیزات مناسب
قاشق چوبی				-تهیه رسپی (دستورالعمل پخت) انواع سس مایونز
میکسر				- تهیه سس تارتار، هزارجزیره، و آیولی طبق رسپی
تخته کار				نگرش :
چاقو				- صرفه جویی در مواد مصرفی، آب، انرژی و زمان
تابه				-رعایت اخلاق حرفه ای و سلامت افراد
یخچال				ایمنی و بهداشت :
روغن زیتون				- استفاده از کلاه ، لباس کارسفید و دستکش یکبار مصرف
سرکه				- رعایت نکات ایمنی هنگام استفاده از لوازم و تجهیزات در محیط کار
تخم مرغ				-رعایت بهداشت فردی و عمومی هنگام کار
نمک				-رعایت ارگونومی در هنگام کار
جعفری				توجهات زیست محیطی :
خیارشور				- تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن
کاپریس				
آنچوی				
سیر				
فلفل سیاه				
لیمو ترش				
سس مایونز				
فلفل دلمه سبز				
سس فلفل				
ماسک - دستکش				
کلاه یکبار مصرف				
دستگیره				
پیشبند				

	زمان آموزش			عنوان : تهیه انواع سس هالن دیز
	جمع	عملی	نظری	
	۱۱	۸	۳	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
مخلوط کن رنده آبمیوه گیری دستی شیرجوش همزن برقی آبکش اجاق گاز کاسه قابلمه درب دار کپسول آتش نشانی قاشق چوبی تخته کار چاقو تابه یخچال کره تخم مرغ دانه فلفل سیاه نمک سرکه ترخون پیاز جعفری گوچه فرنگی خامه پرتقال پنیر ماسک - دستکش کلاه یکبار مصرف دستگیره پیشبند جعبه کمک های اولیه میز کار میز مربی صندلی مربی				دانش : -انواع مواد اولیه -انواع ابزار و تجهیزات -روش تهیه سس هالن دیز با پنیر ، برنیز، شارون، موزلین، مالتیز و ولونیس مهارت : -استفاده از ابزار و تجهیزات مناسب -تهیه رسپی (دستورالعمل) انواع سس هالن دیز -تهیه سس هالن دیز با پنیر ، برنیز، شارون، موزلین، مالتیز، ولونیس مطابق رسپی -تنظیم درجه حرارت مناسب نگرش : -استفاده از مواد اولیه سالم و بهداشتی - صرفه جویی در مواد مصرفی، آب، انرژی و زمان -رعایت اخلاق حرفه ای ایمنی و بهداشت : - استفاده از کلاه ، لباس کارسفید ،ماسک و دستکش یکبار مصرف -رعایت بهداشت فردی و عمومی هنگام کار -رعایت ارگونومی در هنگام کار توجهات زیست محیطی : - تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن

	زمان آموزش			عنوان : تهیه انواع سس گوجه فرنگی
	جمع	عملی	نظری	
	۵	۳	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
اجاق گاز فردار کاسه				دانش :
قابلمه درب دار				-انواع مواد اولیه
آبکش فلزی				-انواع ابزار و تجهیزات
کپسول آتش نشانی				-روش تهیه سس پروونسل ، پرچوگیز ، تومیتو
قاشق چوبی				مهارت :
میکسر - یخچال				-استفاده از ابزار و تجهیزات مناسب
تخته کار - چاقو				-تهیه رسپی (دستورالعمل پخت) انواع سس گوجه فرنگی
تابه				-تهیه سس پروونسل ، پرچوگیز ، تومیتو طبق رسپی
گوجه فرنگی				-تنظیم درجه حرارت مناسب
پودر آویشن				نگرش :
ریحان				-استفاده از مواد اولیه سالم و بهداشتی
جعفری				- صرفه جویی در مواد مصرفی، آب، انرژی و زمان
سیر				-رعایت اخلاق حرفه ای
پیاز				ایمنی و بهداشت :
روغن زیتون				- استفاده از کلاه ، لباس کارسفید و دستکش یکبار مصرف
نمک				- رعایت بهداشت فردی و عمومی هنگام کار
فلفل				- رعایت ارگونومی در هنگام کار
فلفل چیلی				توجهات زیست محیطی :
استاک سفید				- تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن
ماسک - دستکش				
کلاه یکبار مصرف				
پیشبند				
میز کار				
میز مربی				
صندلی مربی				
صندلی کارآموز				

	زمان آموزش			عنوان : تهیه انواع سس ولوته
	جمع	عملی	نظری	
	۱۰	۷	۳	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
آرد گندم میز مربی صندلی مربی صندلی کارآموز میز کار جعبه کمک های اولیه کپسول آتش نشانی کره استاک مرغ استاک ماهی نمک-سرکه خامه- تخم مرغ کاپریس گوجه فرنگی قارچ رنده اجاق گاز یخچال قابلمه مخلوط کن برقی تابه قاشق چوبی آبکش کاسه ماسک دستکش کلاه یکبار مصرف پیشبند دستگیره میز مربی صندلی مربی صندلی کارآموز				دانش :
				-انواع مواد اولیه
				-انواع ابزار و تجهیزات
				-روش تهیه سس آروری ، سوپریم ، کاپریس ، ولوته قارچ ، نورماند (ولوته ماهی) ، آماند (ولوته مرغ)
				مهارت :
				-استفاده از ابزار و تجهیزات مناسب
				-تهیه رسپی (دستورالعمل پخت) انواع سس ولوته
				تهیه سس آروری ، سوپریم ، کاپریس ونورماند (ولوته ماهی) طبق رسپی
				-روش تنظیم درجه حرارت مناسب
				نگرش :
				- صرفه جویی در مواد مصرفی، آب، انرژی و زمان
				-رعایت اخلاق حرفه ای
				ایمنی و بهداشت :
				- استفاده از کلاه ، لباس کارسفید و دستکش یکبار مصرف
			- رعایت نکات ایمنی هنگام استفاده از لوازم و تجهیزات در محیط کار	
			-رعایت بهداشت فردی و عمومی هنگام کار	
			-رعایت ارگونومی در هنگام کار	
			توجهات زیست محیطی :	
			- تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن	

	زمان آموزش			عنوان : تهیه انواع سس اسپینیول
	جمع	عملی	نظری	
	۱۱	۷	۴	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
قابلمه درب دار				دانش :
کیسول آتش نشانی				-انواع مواد اولیه
قاشق چوبی				-انواع ابزار و تجهیزات
تخته کار				روش تهیه سس ری فرم ، رابرت ، ایتالیایی ، بردلیز، فلفل ، دمیگلایز ، شاسر یا هانتز ، دول انگلیسی یا دبل فرانسوی
چاقو				مهارت :
تابه				-استفاده از ابزار و تجهیزات مناسب
یخچال				-تهیه رسپی (دستورالعمل پخت) انواع سس اسپینیول
استاک قهوه ای				تهیه سس ری فرم ، رابرت ، ایتالیایی ، بردلیز، ، دمیگلایز ، شاسر یا هانتز
آرد گندم				طبق رسپی
کره				-تنظیم درجه حرارت مناسب
هویج				نگرش :
جعفری				- صرفه جویی در مواد مصرفی، آب، انرژی و زمان
فلفل سیاه				-رعایت اخلاق حرفه ای
برگ بو				-استفاده از مواد اولیه سالم و بهداشتی
پودر آویشن				ایمنی و بهداشت :
سرکه				- استفاده از کلاه ، لباس کارسفید و دستکش و ماسک یکبار مصرف
نمک				-رعایت بهداشت فردی و عمومی هنگام کار
قارچ				-رعایت ارگونومی در هنگام کار
رب گوجه فرنگی				توجهات زیست محیطی :
پودر خردل				- تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن
فلفل دلمه قرمز، سبز ، زرد				
سس گوجه فرنگی				
ماسک - دستکش				
کلاه یکبار مصرف				
پیشبند				
میز کار				
صندلی مربی				
صندلی کارآموز				
جعبه کمک های اولیه				

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	اجاق گاز	۵ شعله	۲ دستگاه	
۲	یخچال	۱۲ فوت	۱ دستگاه	
۳	ظرفشویی	سینک	۱ دستگاه	
۴	سیستم تهویه	نسبت به فضای کارگاه	۱ دستگاه	
۵	جعبه کمک های اولیه	درب دار	۱ جعبه	
۶	مخلوط کن	برقی	۱ دستگاه	
۷	ترازو	مخصوص آشپزخانه	۲ دستگاه	
۸	میز کار	استیل	۵ عدد	
۹	میز مری	استاندارد	۱ عدد	
۱۰	کپسول آتشنشانی	۶ کیلو گرمی پودری	۱ عدد	
۱۱	صندلی مری	چرمی	۱ عدد	
۱۲	صندلی کارآموز	پلاستیکی	۱۵ عدد	
۱۳	کامپیوتر	P4	۱ دستگاه	
۱۴	تخته وایت برد	۷۰×۱۰۰	۱ عدد	
۱۵	آسیاب برقی	متوسط	۱ دستگاه	

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 کیلوگرم	
۲	ماسک	یکبار مصرف	۱۵ عدد	
۳	کلاه	یکبار مصرف	۱۵ عدد	
۴	دستکش	یکبار مصرف	۱۵ جفت	
۵	کره	بهداشتی و دارای بسته بندی	۲ کیلو گرم	
۶	گوجه فرنگی	تازه ، سالم	۳ کیلو گرم	
۷	دانه فلفل سیاه	بهداشتی و دارای بسته بندی	۲۵۰ گرم	
۸	نمک	بهداشتی و دارای بسته بندی	۱ کیلو گرم	
۹	فلفل دلمه ای	تازه ، سالم	۳ کیلو گرم	
۱۰	تخم مرغ	تازه ، سالم	۲۳ شانه ۳۰ عددی	
۱۱	سرکه انگور	بهداشتی و دارای بسته بندی	۱ بطری ۱ لیتری	
۱۲	روغن زیتون	بهداشتی و دارای بسته بندی	۱ بطری ۳ لیتری	
۱۳	خیار شور	تازه ، سالم	۲ کیلو گرم	
۱۴	جعفری	تازه ، سالم	۲ کیلو گرم	
۱۵	ترخون	تازه ، سالم	۲ کیلو گرم	
۱۶	سس مایونز	بهداشتی و دارای بسته بندی	۱ شیشه یک کیلوگرمی	
۱۷	سس فلفل قرمز تند	بهداشتی و دارای بسته بندی	۱ شیشه ۵۰۰ گرمی	
۱۸	سس کچاپ	بهداشتی و دارای بسته بندی	۱ شیشه ۵۰۰ گرمی	
۱۹	لیمو ترش	تازه ، سالم	۲ کیلو گرم	
۲۰	برگ بو	بهداشتی و دارای بسته بندی	۲۰۰ گرم	
۲۱	قارچ	تازه ، سالم	۵ کیلو گرم	
۲۲	پیاز	تازه ، سالم	۵ کیلو گرم	
۲۳	خامه	بهداشتی و دارای بسته بندی	۵ کیلو گرم	
۲۴	آویشن	بهداشتی و دارای بسته بندی	۲۰۰ گرم	
۲۵	هویج	تازه ، سالم	۳ کیلو گرم	
۲۶	سیر	تازه ، سالم	۱ کیلو گرم	
۲۷	ریحان	تازه ، سالم	۲ کیلو گرم	
۲۸	شیر	بطری بهداشتی	۴ لیتر	

- برگه استاندارد مواد

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۲۹	اسکلت مرغ	تازه ، سالم و بهداشتی	۲ کیلو گرم	
۳۰	کرفس	تازه ، سالم	۱ کیلو گرم	
۳۱	قلم گوساله	تازه ، سالم و بهداشتی	۲ کیلو گرم	
۳۲	مواد شوینده	مایع دستشویی	۱ گالن ۱ لیتری	
۳۳	مواد شوینده	محیط کار	۱ گالن ۱ لیتری	
۳۴	مواد ضد عفونی کننده	محیط کار	۱ گالن ۱ لیتری	
۳۵	ماژیک وایت برد	آبی ، سبز ، قرمز	۳ عدد	
۳۶	دستمال کاغذی	بهداشتی و دارای بسته بندی	۲ بسته	
۳۷	دستگیره	پارچه ای متوسط	۳ جفت	
۳۸	آنچوی	کنسرو	۳ قوطی ۲۵۰ گرمی	
۳۹	کاپریس	کنسرو	۳ قوطی ۲۵۰ گرمی	
۴۰	فلفل دلمه ای	زرد	۲ کیلوگرم	
۴۱	فلفل دلمه ای	قرمز	۲ کیلوگرم	
۴۲	فلفل دلمه ای	سبز	۲ کیلوگرم	
۴۳	پودر خردل	بهداشتی و دارای بسته بندی	۲۰۰ گرم	
۴۴	پنیر چدار	بهداشتی و دارای بسته بندی	۱ کیلوگرم	
۴۵	رب گوجه فرنگی	بهداشتی و دارای بسته بندی	۱ کیلوگرم	
۴۶	استخوان ماهی	تازه و بهداشتی	۵ کیلو گرم	

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	کاسه	استیل - در سایزهای مختلف	۳ سری	
۲	پارچ	استیل	۳ عدد	
۳	همزن دستی	فلزی	۳ عدد	
۴	قاشق	استیل غذاخوری	۲ سری	
۵	قابلمه	استیل_ در سایزهای مختلف	۳ سری	
۶	تخته کار	پلاستیکی-چوبی یا شیشه ای	۵ عدد	
۷	الک	استیل_ در سایزهای مختلف	۳ سری	
۸	بشقاب	استیل	۵ عدد	
۹	تابه	در سایزهای مختلف	۱ سری	
۱۰	چنگال	استیل	۱ سری	
۱۱	قلمو	مویی	۵ عدد	
۱۲	انواع ظروف نگهداری	در سایزهای مختلف	۳ سری	
۱۳	آبکش	استیل_ در سایزهای مختلف	۳ سری	
۱۴	سینی	استیل	۶ عدد	
۱۵	چاقو	استیل_ در سایزهای مختلف	۲ سری	
۱۶	در بازکن	استیل	۲ عدد	
۱۷	شیر جوش	استیل_ در سایزهای مختلف	۳ سری	
۱۸	لیوان پایه دار	شیشه ای	۱ سری	
۱۹	آبمیوه گیری دستی	استیل	۱ عدد	
۲۰	رنده	دستی - استیل	۳ عدد	
۲۱	قاشق	چوبی - متوسط	۵ عدد	

توجه :

- ابزار به ازاء هر سه نفر محاسبه شود.