



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 نان و شیرینی های سنتی استان زنجان

گروه شغلی

خدمات تغذیه ای

کد ملی آموزش شایستگی

۷	۵	۱	۲	۲	۰	۶	۷	۰	۳	۱	۰	۲	۸	۱
ISCO-08				سطح مهارت	شناسه گروه			شناسه شغل			شناسه شایستگی		نسخه	

تاریخ تدوین استاندارد: ۱۴۰۱/۳/۱۶

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

کد ملی شناسایی آموزش شایستگی : ۷۵۱۲۲۰۶۷۰۳۱۰۲۸۱

اعضاء کارگروه برنامه ریزی درسی : خدمات تغذیه ای					
ردیف	نام و نام خانوادگی	آخرین مدرک تحصیلی	رشته تخصصی	شغل و سمت	سابقه کار
۱	فاطمه منصوری	کاردانی	صنایع غذایی	موسس ، مدیر و مربی آموزشگاه آزاد	۱۱ سال
۲	زهرا تارپوردی	کاردانی	صنایع غذایی	موسس ، مدیر و مربی آموزشگاه آزاد	۱۴ سال
۳	فاطمه بیگدلی	کارشناسی	مترجم زبان انگلیسی	مدیر آموزشگاه آزاد	۹ سال
۴	هما فقیه راد	کارشناسی	صنایع غذایی	مربی مرکز آموزش فنی و حرفه ای زنجان	۱۴ سال
۵	زیبا یآوری	کارشناسی	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

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، زیست شناسی)، 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.

نام استاندارد آموزش شایستگی:	
تهیه و پخت نان و شیرینی های محلی استان زنجان	
شرح استاندارد آموزش شایستگی :	
تهیه نان و شیرینی های محلی زنجان یکی از شایستگی های خدمات تغذیه ای است که شامل کنترل بهداشت و ایمنی فردی و کارگاهی ، آماده سازی و توزین مواد اولیه مصرف ، تهیه نان و شیرینی های محلی می باشد که با مشاغل شیرینی پز و قناد و حلوا پز بوتیکی و پخت نان در خانه 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	: ۸۵ ساعت
- زمان آموزش نظری	: ۲۵ ساعت
- زمان آموزش عملی	: ۶۰ 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 ۱ سال کار مرتبط	
- دیپلم متوسطه با ۱۰ سال سابقه کار مرتبط	

* تعریف دقیق استاندارد(اصطلاحی) :

آماده سازی و توزین مواد اولیه ، تهیه و پخت نان و شیرینی های سنتی و حلوی سنتی استان زنجان را انجام می دهد.

* اصطلاح انگلیسی استاندارد(اصطلاحات مشابه جهانی) :

Preparation and baking of traditional bread and sweets of Zanjan province

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

- قناد

- حلواپزی بوتیکی

- شیرینی پزی

- تهیه و پخت نان در خانه

* 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	آماده سازی و توزین مواد اولیه	۲	۳	۵
۳	تهیه نان محلی	۶	۱۴	۲۰
۴	تهیه شیرینی سنتی	۷	۲۴	۳۱
۵	تهیه حلوا سنتی	۸	۱۶	۲۴
جمع ساعات		۲۵	۶۰	۸۵

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۵	۳	۲	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			کنترل بهداشت و ایمنی فردی و کارگاهی
ماژیک وایت برد کامپیوتر تخته وایت برد هواکش توری تی و جارو خاک انداز سطل زباله دردار جعبه کمک های اولیه دستکش یکبار مصرف کلاه یکبار مصرف ماسک یکبار مصرف لباس کار شوینده های سطوح و دست و صندلی کارآموز و مربی میز کارآموز و مربی میز کار کپسول آتش نشانی ابر و اسکاج دستمال پارچه ای ماژیک وایت برد کیسه زباله				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 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 موزی 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 و آب - مدیریت زمان - رعایت اخلاق حرفه ای - در نظر گرفتن سلامت افراد - استفاده از مواد سالم و بهداشتی ایمنی و بهداشت : - استفاده از لباس کار مناسب ، کلاه ، دستکش و ماسک یک بار مصرف و کفش مناسب

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			کنترل بهداشت و ایمنی فردی و کارگاهی
	<p>ایمنی و بهداشت :</p> <ul style="list-style-type: none"> - رعایت بهداشت فردی و عمومی هنگام کار - رعایت ارگونومی هنگام کار 			
	<p>توجهات زیست محیطی:</p> <ul style="list-style-type: none"> - تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن -مدیریت انرژی 			

	زمان آموزش			عنوان : آماده سازی و توزین مواد اولیه
	نظری	عملی	جمع	
	۲	۳	۵	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
یخچال و فریزر ، کامپیوتر ، وایت برد ، مایژیک وایت برد ، آرد، شکر ، پودر قند ، ادویه ها ، خمیر ترش ، زعفران ، نمک ، تخم مرغ ، گلاب ، کره ، روغن ، شیر ، عسل ، انواع مغزها ، خامه ، سیب زمینی ، ترازو ، تخته کار ، چاقو ، پیمانه، قالب ، توری ، اجاق گاز فردار، دستکش، کلاه، ماسک یکبار مصرف ، سطل زباله دار همزن، جارو، کیسه فریزر، میز و صندلی کارآموز و مربی ، آبکش، سینی ، ظروف مناسب، کاسه ، قاشق، لباس کار مناسب، وسایل شوینده و ضد عفونی کننده محل کار				دانش : - انواع مواد اولیه مورد استفاده (آرد، روغن، شکر، گلاب و انواع مغزها) - انواع پیمانه و قاشق اندازه گیری - انواع ترازو و ابزارهای اندازه گیری مهارت : - تهیه لیست خرید روزانه ، هفتگی و ماهانه - اندازه گیری دقیق و توزین مواد اولیه - کار با پیمانه و قاشق اندازه گیری - بسته بندی مواد جهت نگهداری در انبار و فریزر نگرش : - صرفه جویی در مواد مصرفی و آب - مدیریت زمان - رعایت اخلاق حرفه ای - در نظر گرفتن سلامت افراد - استفاده از مواد سالم و بهداشتی ایمنی و بهداشت : - استفاده از لباس کار مناسب ، کلاه ، دستکش و ماسک یک بار مصرف و کفش مناسب - رعایت بهداشت فردی و عمومی هنگام کار - رعایت ارگونومی هنگام کار توجهات زیست محیطی : - تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن - مدیریت انرژی

	زمان آموزش			عنوان : تهیه نان محلی
	جمع	عملی	نظری	
	۲۰	۱۴	۶	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
آرد سفید ، آرد سنگک ، آرد قوی ، آرد سبک ، کره محلی ، روغن حیوانی ، روغن مایع ،زعفران، هل ، جوز هندی ، عسل ، گلاب ، انواع مغزها ، تخم گشنیز ، شکر ، گل محمدی، شیره انگور ، نشاسته گل ، شیرپرچرب ، زنجبیل ، آب ، آرد برنج ، ماهیتابه ، قابلمه ، کاسه ، بشقاب، قاشق چوبی ، کفگیر ، دیس ، میز کار ،ترازو، پیمانه ، هاونگ، الک درشت ، وردنه ، سفره یکبار مصرف ، تشت ، دستگیره ، شیر جوش ،اجاق گاز فردار ، ، یخچال فریزر ، چاقو آسیاب برقی کپسول آتش نشانی ، جعبه کمک های اولیه ، کلاه و ماسک و دستکش یکبار مصرف لباس کار میز مربی صندلی کاراموز صندلی مربی وایت برد	دانش :			
	- مواد اولیه و مصرفی			
	- انواع ابزار و تجهیزات			
	- روش تهیه و پخت نان های محلی (اوفاق ، ساری چورگی،زنجبیله فطیر،ایشلی فطیر،چای چورگی، پامادورچورگی،نزیک چورگی،سوغان چورگی،یرآلماچورگی)			
	-روش تنظیم درجه حرارت گاز ، فر یا تنور			
	مهارت:			
	- استفاده از ابزار و تجهیزات			
	- تهیه رسپی (دستورالعمل پخت)			
	-تهیه و پخت نان های محلی (اوفاق ، ایشلی فطیر ، نزیک چورکی و پر الما چورکی)			
	-تنظیم درجه حرارت گاز ، فر یا تنور			
نگرش :				
- صرفه جویی در موادمصرفی و آب				
-مدیریت زمان				
- رعایت اخلاق حرفه ای				
- در نظر گرفتن سلامت افراد				
- استفاده از مواد سالم و بهداشتی				
ایمنی و بهداشت :				
- استفاده از کلاه ، لباس کار سفید ، دستکش ، کلاه و ماسک یکبار مصرف				

	زمان آموزش			عنوان : تهیه نان محلی
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
	ایمنی و بهداشت : - رعایت بهداشت فردی و عمومی هنگام کار - رعایت ارگونومی در هنگام کار			
	توجهات زیست محیطی : - تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن - مدیریت انرژی			

	زمان آموزش			عنوان : تهیه شیرینی های سنتی
	نظری	عملی	جمع	
	۷	۲۴	۳۱	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
<p>آرد سفید، آرد قوی، شیر پرچرب، نمک، خمیر ترش، زردچوبه، رازیانه، آب گرم، شکر، زعفران، تخم مرغ، کره حیوانی، گلاب، زنجبیل، کنجد، روغن مایع، بودرهل، ماست، پیکین پودر، عسل، گوجه فرنگی خشک شده، پودر سیر، شوید خشک، پودر شنبلیله، سر شیر (قیماق) ، پیازچه سبز، گردو، گل زعفران، چورک اوتی آردسبوس دار، سیب زمینی پشندی، گلپر، نعناع خشک، خرما، پاتیل، ترازو، قاشق و چنگال، کارد، چاقو، کاسه، وردنه، بشقاب، کاردک، بالشتک نان پزی، سلفون، الک، قالب مخصوص شیرینی ، قلم مو، مهر، قاشق چوبی، ماهیتابه تفلون، سفره یکبار مصرف، همزن، ساج، میکسر، مخلوط کن، تنور، آسیاب، خمیرگیر، دستگیره، گازفردار، یخچال فریزر، کپسول آتش نشانی ، جعبه کمک های اولیه ، کلاه و ماسک و دستکش یکبار مصرف ، لباس کار</p>	دانش :			
	- مواد اولیه و مصرفی			
	- انواع ابزار و تجهیزات			
	- روش تهیه شیرینی های محلی (شس طی ، سوهان سفید زنجان، شکرلی شیرینی، روح نواز، نان برنجی ، لطیفه با کرم ، گردوکان باقلواسی، اوچ لایه گردوکان شیرینی)			
	- روش تنظیم مناسب درجه حرارت فر و گاز			
	مهارت :			
	- استفاده از ابزار و تجهیزات			
	- تهیه رسپی (دستورالعمل پخت)			
	- تهیه و پخت شیرینی (شس طی ، سوهان سفید شکرلی شیرینی، باقلواسی و اوچ لایه)			
	- تنظیم مناسب درجه حرارت فر و گاز یا تنور			
- در نظر گرفتن زمان سرد شدن شیرینی				
نگرش :				
- صرفه جویی در مواد مصرفی و آب				
- مدیریت زمان				
- رعایت اخلاق حرفه ای				
- در نظر گرفتن سلامت افراد				
- استفاده از مواد سالم و بهداشتی				

	زمان آموزش			عنوان : تهیه شیرینی های سنتی
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
	<p>ایمنی و بهداشت :</p> <ul style="list-style-type: none"> - استفاده از کلاه ، لباس کار سفید ، دستکش ، کلاه و ماسک یکبار مصرف - رعایت بهداشت فردی و عمومی هنگام کار - رعایت ارگونومی در هنگام کار 			
	<p>توجهات زیست محیطی :</p> <ul style="list-style-type: none"> - تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن - مدیریت انرژی 			

	زمان آموزش			عنوان : تهیه حلوا سنتی
	جمع	عملی	نظری	
	۲۴	۱۶	۸	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
آرد سفید ، آرد برنج ، آرد نخودچی ، روغن جامد ، روغن حیوانی ، روغن صاف ، روغن مایع ، کره ، پودر شکر ، تخم مرغ ، عسل ، پودر هل ، وانیل ، گلوکز ، خلال و پودر پسته ، گلاب ، زعفران ، گردو ، دارچین ، شیر ، ماست ، پیکین پودر ، جوز هندی، قاشق ، چنگال ، کارد ، چاقو ، کاسه ، بشقاب ، سینی ، کاردک ، وردنه ، تخته کار ، پاتیل ، کاتر تیز ، ملاقه ، میز کار ، پیمانه ، ماهیتابه ، هاونگ ، مهر ، الک ، کاغذ روغنی ، قابلمه ، قیف ، همزن برقی ، آسیاب ، ترازو ، اجاق گاز فردار ، دستگیره ، یخچال و فریزر ، سفره یکبار مصرف ، شیر جوش کپسول آتش نشانی ، جعبه کمک های اولیه ، کلاه و ماسک و دستکش یکبار مصرف لباس کار				دانش : - انواع مواد اولیه مصرفی - انواع ابزار و تجهیزات - روش تهیه انواع حلوا (بال حلواسی ، اوماج حلواسی ، دویمج ، شیره حلواسی ، ترلوا ، گردوکان حلواسی ، سوت حلواسی) - روش تنظیم درجه حرارت گاز مهارت : - استفاده مناسب از ابزار و تجهیزات - تهیه رسپی (دستورالعمل پخت) - تهیه پخت حلوا (بال حلواسی ، دویمج ، سوت حلوا و شیره حلواسی) - تنظیم درجه حرارت مناسب گاز نگرش : - صرفه جویی در مواد مصرفی و آب - مدیریت زمان - رعایت اخلاق حرفه ای - در نظر گرفتن سلامت افراد - استفاده از مواد سالم و بهداشتی ایمنی و بهداشت : - استفاده از لباس کار مناسب، کلاه و دستکش و ماسک یکبار مصرف و کفش مناسب

	زمان آموزش			عنوان : تهیه حلوا سنتی
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
	<p>ایمنی و بهداشت :</p> <ul style="list-style-type: none"> - رعایت نکات ایمنی هنگام استفاده از لوازم و تجهیزات در محیط کار - رعایت بهداشت فردی و عمومی هنگام کار - رعایت ارگونومی هنگام کار 			
	<p>توجهات زیست محیطی :</p> <ul style="list-style-type: none"> - تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن - مدیریت انرژی 			

- برگه استاندارد تجهیزات

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	اجاق گاز	فر دار- شعله	۲ دستگاه	
۲	یخچال	۱۲ فوت	۱ دستگاه	
۳	فریزر	کوچک	۱ دستگاه	
۴	سینک	ظرفشویی- استیل	۱ دستگاه	
۵	جعبه کمک های اولیه	درب دار	۱ جعبه	
۶	مخلوط کن	خانگی	۳ دستگاه	
۷	آسیاب	خانگی	۳ دستگاه	
۸	میکسر	خانگی	۳ دستگاه	
۹	همزن	برقی متوسط	۳ دستگاه	
۱۰	ترازو	آشپزخانه کوچک	۳ دستگاه	
۱۱	میز کار	مستطیل- استیل	۳ عدد	
۱۲	صندلی مربی	چرمی	۱ عدد	
۱۳	میز مربی	چوبی	۱ عدد	
۱۴	صندلی کارآموز	پلاستیکی	۱۵ عدد	
۱۵	کامپیوتر	p4	۱ دستگاه	
۱۶	تخته وایت برد	۷۰ در ۱۰۰	۱ عدد	
۱۷	تنور	فلزی- متحرک	۱ دستگاه	
۱۸	جارو	دسته بلند	۱ عدد	
۱۹	سطل زباله	متوسط - پلاستیکی درب دار	۱ عدد	
۲۰	کپسول آتش نشانی	۶ کیلو گرمی - پودری	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 سفید	نول	۵۰ کیلو گرم	
۲	آرد سنگک	تازه و بهداشتی	۱۰ کیلو گرم	
۳	آرد برنج	ایرانی	۵ کیلو گرم	
۴	آرد نخودچی	مرغوب	۵ کیلو گرم	
۵	آرد قوی	تازه	۱۰ کیلو گرم	
۶	آرد سبوس دار	تازه و مرغوب	۵ کیلو گرم	
۷	کره حیوانی	دارای بسته بندی بهداشتی	۵ کیلو گرم	
۸	کره پاستوریزه	دارای بسته بندی بهداشتی	۵ کیلو گرم	
۹	روغن حیوانی	تازه و بهداشتی	۵ کیلو گرم	
۱۰	روغن مایع	تازه و بهداشتی	۴ لیتر	
۱۱	روغن جامد	دارای بسته بندی بهداشتی	۱۰ کیلو گرم	
۱۲	روغن صاف	قنادی - سالم و بهداشتی	۳ کیلو گرم	
۱۳	زعفران	دارای بسته بندی بهداشتی	۲ مثقال	
۱۴	گل زعفران	دارای بسته بندی بهداشتی	۱ مثقال	
۱۵	هل	سبز	۵۰۰ گرم	
۱۶	جوز هندی	تازه	۲۵۰ گرم	
۱۷	عسل	سالم و بهداشتی	۳ کیلو گرم	
۱۸	گلاب	تازه و بهداشتی	۴ لیتر	
۱۹	مغز گردو	تازه و بهداشتی	۳ کیلو گرم	
۲۰	پسته خام	تازه و بهداشتی	۳ کیلو گرم	
۲۱	شکر	سفید و بهداشتی	۱۵ کیلو گرم	
۲۲	تخم گشنیز	تازه و بهداشتی	۳۰۰ گرم	
۲۳	تخم مرغ	تازه ، سالم	۶۰ عدد	
۲۴	گل محمدی	خشک شده	۲۵۰ گرم	
۲۵	شیره انگور	تازه و بهداشتی	۳ کیلو گرم	
۲۶	نشاسته	گل	۵ کیلو گرم	

توجه :

- مواد به ازاء یک نفر و یک کارگاه به ظرفیت ۱۵ نفر محاسبه شود

– برگه استاندارد مواد

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۲۷	شیر پرچرب	سالم و تازه و بهداشتی	۵ لیتر	
۲۸	زنجبیل	تازه ، سالم و بهداشتی	۲۵۰ گرم	
۲۹	مایه خمیر ترش	تازه و سالم و بهداشتی	۵۰۰ گرم	
۳۰	زردچوبه	سالم و بهداشتی	۵۰۰ گرم	
۳۱	رازیانه	سالم و بهداشتی	۱۰۰ گرم	
۳۲	کنجد	سالم و بهداشتی	۵۰۰ گرم	
۳۳	ماست	تازه سالم و بهداشتی	۵ کیلو گرم	
۳۴	بیکنگ پودر	سالم و بهداشتی	۲۵۰ گرم	
۳۵	گوجه فرنگی	خشک شده ، بهداشتی	۱ کیلو گرم	
۳۶	شوید	خشک ، بهداشتی	۲۵۰ گرم	
۳۷	شنبلیله	خشک ، بهداشتی	۲۵۰ گرم	
۳۸	سیر	تازه	۵۰۰ گرم	
۳۹	سرشیر	قیماق تازه و بهداشتی	۱ کیلو گرم	
۴۰	پیازچه	سبز	۵۰۰ گرم	
۴۱	چورک اونی	تازه	۳۰۰ گرم	
۴۲	سیب زمینی	پشندی	۳ کیلوگرم	
۴۳	گلپر	سالم و بهداشتی	۲۰۰ گرم	
۴۴	نعناع	خشک شده سالم و بهداشتی	۵۰۰ گرم	
۴۵	وانیل شکری	سالم و بهداشتی	۲۵۰ گرم	
۴۶	گلوکز	بهداشتی	۲۵۰ گرم	
۴۷	دارچین	سالم و بهداشتی	۲۵۰ گرم	
۴۸	ماسک	یکبار مصرف	۱۵ عدد	
۴۹	کلاه	یکبار مصرف	۱۵ عدد	

توجه :

– مواد به ازاء یک نفر و یک کارگاه به ظرفیت ۱۵ نفر محاسبه شود

- برکه استاندارد مواد

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۵۰	دستکش	یکبار مصرف	۱۵ عدد	
۵۱	مواد شوینده	مایع دستشویی	۱ گالن ۴ لیتری	
۵۲	مواد شوینده	محیط کار	۱ گالن ۴ لیتری	
۵۳	مواد ضد عفونی کننده	محیط کار	۱ گالن ۴ لیتری	
۵۴	دستمال	کاغذی	۲ بسته	
۵۵	دستگیره	پارچه ای متوسط	۵ جفت	
۵۶	ماژیک وایت برد	آبی ، مشکی ، سبز ، قرمز	از هر کدام یک عدد	
۵۷	سفره	یکبار مصرف	۱ بسته	
۵۸	سلفون	روکش غذا	۱ بسته	
۵۹	کاغذ	روغنی	۳ بسته	
۶۰	قیف	پارچه ای یا پمپی	۵ عدد	
۶۱	کیسه فریزر	متوسط	۲ بسته	
۶۲	کیسه زباله	متوسط	۲ بسته	
۶۳	خلال	پسته- تازه	۲۵۰ گرم	
۶۴	خلال	بادام- تازه	۲۵۰ 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 سایز های مختلف	۳ سری	
۲	مخلوط کن	دستی - استیل	۳ عدد	
۳	همزن	دستی - استیل	۳ عدد	
۴	قاشق و چنگال	استیل غذاخوری	۳ سری	
۵	چاقو	استیل - سایزهای مختلف	۱ سری	
۶	قاشق	چوبی - متوسط	۵ عدد	
۷	کاردک	فلزی	۵ عدد	
۸	کاتر	فلزی	۳ عدد	
۹	ملاقه	استیل - متوسط	۳ عدد	
۱۰	قابلمه	استیل - سایزهای مختلف	۳ سری	
۱۱	تخته کار	پلاستیکی ، چوبی یا شیشه ای	۵ عدد	
۱۲	الک	استیل - سایزهای مختلف	۳ سری	
۱۳	بشقاب	چینی	۲ سری	
۱۴	ماهیتابه	تفلون - سایزهای مختلف	۱ سری	
۱۵	قلم مو	مویی - دسته چوبی	۵ عدد	
۱۶	ظروف نگهداری	سایزهای مختلف	۳ سری	
۱۷	آبکش	استیل - سایزهای مختلف	۱ سری	
۱۸	سینی	استیل - متوسط	۵ عدد	
۱۹	در بازکن	استیل	۲ عدد	
۲۰	شیرجوش	استیل - در سایزهای مختلف	۳ سری	
۲۱	پیمانه و قاشق اندازه گیری	استیل یا پلاستیکی	۲ سری	
۲۲	دیس	چینی - متوسط	۳ عدد	

توجه :

- ابزار به ازاء هر سه نفر محاسبه شود.

- برگه استاندارد ابزار

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۲۲	هاونگ	فلزی	۳ عدد	
۲۳	وردنه	چوبی یا استیل یا پلاستیکی	۳ سری	
۲۴	تشت	استیل	۴ عدد	
۲۵	پارچ	استیل	۳ عدد	
۲۶	کتری	استیل	۳ عدد	
۲۷	قالب شیرینی پزی	فلزی - اشکال مختلف	۵ سری	
۲۸	مهر	چوبی - استیل	۵ عدد	
۲۹	بالشتک نان پزی	پارچه ای	۵ عدد	
۳۰	ساج	فلزی	۳ عدد	
۳۱	گوشت کوب	استیل	۵ عدد	

توجه :

- ابزار به ازاء هر سه نفر محاسبه شود.