

معاونت پژوهش، برنامه‌ریزی و سنجش مهارت

دفتر پژوهش، طرح و برنامه‌ریزی درسی

# استاندارد آموزش شایستگی سبزی آرای، میوه آرای و سفره آرای گروه شغلی خدمات تغذیه ای

کد ملی آموزش شایستگی

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

۵۱۲۰/۱۱۲

تاریخ تدوین استاندارد: ۹۲/۱۰/۲۳



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

کد ملی شناسایی آموزش شغل: ۵۰۱۲/۱/۱۲

اعضاء کمیسیون تخصصی برنامه ریزی درسی رشته خدمات تغذیه ای :

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

ردیف	نام و نام خانوادگی	آخرین مدرک تحصیلی	رشته تحصیلی	شغل و سمت فعلی	سابقه کار مرتبط	آدرس ، تلفن و ایمیل
۱	اعظم گلزارمنش	لیسانس	آشپزی و شیرینی پزی	مدرس علمی کاربردی	۲۵ سال	
۲	اقدس شمس		آشپزی و شیرینی پزی	مدیر و مربی آموزشگاه	۲۵ سال	
۳	پریسا رستمی	لیسانس تغذیه	علوم تغذیه	کارشناس استاندارد	۱۴ سال	
۴						
۵						



## **تعاریف :**

### **استاندارد شغل :**

آشنایی به مفهوم داشتن اطلاعات مقدماتی / شناسایی: به مفهوم داشتن اطلاعات کامل / اصول: به مفهوم مبانی مطالب نظری / توانایی: به مفهوم قدرت انجام کار

### **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 .

### **کارورزی:**

کارورزی 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:</b>
<b>سبزی آرا، میوه آرا و سفره آرا</b>
<b>شرح استاندارد آموزش شغل :</b>
سبزی آرا و میوه آرا و سفره آرا شغلی از مشاغل حوزه خدمات تغذیه ای است که وظایفی از جمله انتخاب میوه و سبزی مناسب برای تزئین، شستشو و ضدعفونی میوه ها و سبزی ها ، تزئین و حکاکی انواع میوه جات، سبزیجات و صیفی جات، چیدمان سبزی و میوه در سبد برای موارد خاص، چیدمان میز صبحانه، نهار، شام تزئین پیش غذا، غذاهای اصلی و دسر ، تزئین سفره های مذهبی شامل نذری، ولیمه، ختم و بزرگداشت، آراستن میز با توجه به مناسبت های مختلف (اعیاد، عروسی و...) می باشد. و با مشاغل آشپز، انباردار آشپزخانه و گارسون ها در ارتباط است.
<b>ویژگی های کارآموز ورودی:</b>
حداقل میزان تحصیلات : پایان دوره راهنمایی حداقل توانایی جسمی و ذهنی : سلامت کامل ذهنی و جسمی مهارت های پیش نیاز : ندارد
<b>طول دوره آموزش :</b>
طول دوره آموزش : ۵۰ ساعت - زمان آموزش نظری : ۶ ساعت - زمان آموزش عملی : ۴۰ ساعت - زمان کارورزی : - ساعت - زمان پروژه : ۴ ساعت
<b>بودجه بندی ارزشیابی ( به درصد )</b>
- کتبی : ۲۵٪ - عملی : ۶۵٪ - اخلاق حرفه ای : ۱۰٪
<b>صلاحیت های حرفه ای مربیان :</b>
دیپلم با دو سال سابقه کارموثر فوق دیپلم هتلداری، تغذیه و صنایع غذایی بایک سال سابقه کارموثر کارشناسی هتلداری، تغذیه و صنایع غذایی با ۶ ماه سابقه کارموثر



\* تعریف دقیق استاندارد ( اصطلاحی ) :

سبزی آرا ، میوه آرا و سفره آرا تزئین و آرایش سفره به وسیله سبزی ها و میوه های فصل را انجام می دهد.

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

-

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

مجموعه رشته های آشپزی و شیرینی پزی

\* 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

- شایستگی‌ها

ردیف	عناوین
۱	انتخاب میوه یا سبزی مناسب برای تزئین
۲	شستشو و ضدعفونی سبزی‌ها و میوه‌ها
۳	تزئین و حکاکی انواع میوه‌جات، سبزیجات و صیفی‌جات
۴	چیدمان سبزی و میوه در سبدهای موارد خاص
۵	چیدمان میز صبحانه، نهار، عصرانه، شام و مجالس
۶	تزئین غذاهای اصلی و دسر، پیش غذا
۷	تزئین سفره‌های مذهبی شامل نذری، ولیمه، ختم و بزرگداشت
۸	آراستن میز با توجه به مناسبت‌های مختلف (اعیاد، عروسی و...)
۹	
۱۰	
۱۱	
۱۲	
۱۳	
۱۴	
۱۵	
۱۶	



استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان: انتخاب میوه یا سبزی مناسب برای تزئین
	جمع	عملی	نظری	
	۳	۲	۱	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
اسلاید آموزشی ویدئو پروژکتور کلاه ماسک لباس کار دستکش کیسول آتش نشانی جعبه کمک های اولیه				دانش :
			۰۰:۳۰	ویژگی میوه های مناسب برای تزئین
			۰۰:۱۵	ویژگی صیفی جات مناسب برای تزئین
			۰۰:۱۵	ویژگی سبزیجات مناسب برای تزئین
				مهارت :
		۱		انتخاب میوه های مناسب برای تزئین
		۰۰:۳۰		انتخاب صیفی جات مناسب برای تزئین
		۰۰:۳۰		انتخاب سبزیجات مناسب برای تزئین
		ایمنی و بهداشت :		
	شستشوی ابزار و تجهیزات استفاده از لباس کار تمیز و بهداشتی (روسری یا کلاه، پیش بند یا روپوش ، کفش و دستکش و ماسک) مجهر بودن کارگاه به کیسول آتش نشانی و جعبه کمک های اولیه			
	توجهات زیست محیطی : دفع صحیح زباله و ضایعات			





استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان: شستشو و ضدعفونی سبزی ها و میوه ها
	نظری	عملی	جمع	
	۱	۱	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
اسلاید آموزشی ویدئو پروژکتور مواد ضدعفونی کننده سبد پلاستیکی یا فلزی لگن پلاستیکی کلاه ماسک لباس کار دستکش کیسول آتش نشانی جعبه کمک های اولیه			۰۰:۳۰	دانش : نحوه شستشو و ضدعفونی کردن میوه جات، سبزیجات، صیفی جات
			۰۰:۲۰	انواع مواد شوینده مناسب برای میوه جات، سبزیجات، صیفی جات
			۰۰:۱۰	اهمیت شستشوی مجدد پس از کاربرد مواد ضدعفونی کننده
				مهارت : نحوه شستشو و ضدعفونی کردن میوه جات، سبزیجات، صیفیجات
		۱		نگرش : دقت در انتخاب شوینده مناسب دقت در شستشوی مجدد بعد از استفاده از مواد شوینده
	ایمنی و بهداشت : شستشوی ابزار و تجهیزات استفاده از لباس کار تمیز و بهداشتی (روسری یا کلاه، پیش بند یا روپوش ، کفش و دستکش و ماسک) مجهر بودن کارگاه به کیسول آتش نشانی و جعبه کمک های اولیه			
	توجهات زیست محیطی : دفع صحیح زباله و ضایعات			



	زمان آموزش			عنوان : تزئین و حکاکی انواع میوه جات، سبزیجات و صیفی جات
	جمع	عملی	نظری	
	۲۱	۱۶	۱	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
اسلاید آموزشی ویدئو پروژکتور چاقو حکاکی چاقوی اره ای چاقوی ۸ تیغه اسکنه U و V اسکنه های مدل دار توخالی کن قاشق توپی فنر سبزیجات			۰۰:۱۵  ۰۰:۳۰  ۰۰:۱۵	دانش : انواع ابزار و تجهیزات برای تزئینات میوه جات و سبزیجات برخی نکات مربوط به تزئین روی میوه ها و سبزیجات ( با توجه به ماندگاری و بافت میوه و سبزیجات ) انواع میوه های مورد استفاده برای تزئین و ویژگیهای آنها
قیچی سوزن سیخ چوبی خلال چوبی سوزن میخک لوبیا چشم بلبلی لاک قرمز شمع هویج خیار سیب زمینی پیاز، تربچه، پیازچه تره فرنگی کاهو چینی فلفل دلمه گوجه، کدو خورشتی کدو حلوائی		۱ ۱ ۱ ۱ ۱ ۱ ۲ ۲ ۱ ۱ ۱ ۴		مهارت : نحوه کار با انواع کارد و چاقو برای حکاکی روی میوه نحوه کار با انواع پوست گیر برای حکاکی روی میوه نحوه کار با انواع رنده نحوه کار با قاشق توپی نحوه کار با قالب زنها حکاکی و برش الگوهای مختلف روی میوه جات و صیفی جات حکاکی روی هندوانه حکاکی روی کدو حلوائی حکاکی روی خربزه حکاکی روی طالبی حکاکی روی مرکبات و کیوی و غیره



استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			<b>عنوان :</b> تزئین و حکاکی انواع میوه جات، سبزیجات و صیفی جات
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
	نگرش :			دقت در رعایت صحیح نکات مربوط به آماده سازی و اتمام کار
	ایمنی و بهداشت :			استفاده از لباس کار تمیز و بهداشتی (روسری یا کلاه، پیش بند یا روپوش، کفش و دستکش و ماسک) مجهد بودن کارگاه به کپسول آتش نشانی و جعبه کمک های اولیه
	توجهات زیست محیطی:			-دفع صحیح زباله و ضایعات



استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۰۳:۳۰	۳	۰۰:۳۰	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
اسلاید آموزشی ویدئو پروژکتور چاقوی حکاکی چاقوی اره ای پوست کن اسکنه U و V اسکنه طرح دار قاشق تویی توخالی کن سوزن خلال چوبی سیخ چوبی مروارید گل برگ گل اسفنج سبد میوه شمع سیم گل سازی خیار کیوی موز پرتقال هویج کدو حلوائی کلم قرمز بلال طالبی فلفل دلمه چوب تزئینی پوشال تزئینی رومیزی یونولیت های برش خورده میز لباس کار دستکش نسوز دستکش پلاستیکی بهداشتی کپسول آتش نشانی جعبه کمک های اولیه			۰۰:۱۵	دانش : انواع چیدمان میز میوه برخی مواد تزئینی مورد استفاده در میز میوه
			۰۰:۱۵	
				مهارت : تزئین سبد میوه جات تزئین سبد سبزیجات تزئین سبد میوه جات و سبزیجات
		۱		
		۱		
		۱		
	نگرش : دقت در ماندگاری میوه جات و سبزیجات مورد استفاده			
	ایمنی و بهداشت : استفاده از لباس کار تمیز و بهداشتی (روسری یا کلاه، پیش بند یا روپوش ، کفش و دستکش و ماسک) مجهر بودن کارگاه به کپسول آتش نشانی و جعبه کمک های اولیه			
	توجهات زیست محیطی : -دفع صحیح زباله و ضایعات			



استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۸	۷	۱	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			چیدمان میز صبحانه، نهار، عصرانه، شام و مجالس مختلف
اسلاید آموزشی ویدئو پروژکتور اجاق گاز قیچی باغبانی سیم گل سازی روبان اسپری آب اسفنج طرح دار و ساده گلدان پارافین فتیله رنگ شمع اسید استالین شیرجوش چاقوهای حکاکی سوزن قاشق چنگال قاشق و چنگال دسر دستمال سفره رومیزی بشقاب پیش دستی لیوان پارچ انواع کارد کاسه آب پرتقال گیلاس کیوی برگ گل قالب شمع لباس کار دستکش نسوز دستکش پلاستیکی بهداشتی کپسول آتش نشانی جعبه کمک های اولیه				دانش : ملزومات پذیرایی نکات مربوط به آراستن میز در صبحانه ، نهار، شام نکات مربوط به آراستن سفره های سنتی نکات مربوط به آراستن میز مجالس مختلف ویژگیهای گل آرای و تزئین گل روی انواع میز انواع آراستن شمع های تزئینی انواع آراستن دستمال سفره
				مهارت : تهیه و تزئین شمع و جاشمعی گل آرایی و تزئین گل روی انواع میز آراستن دستمال سفره چیدمان قاشق و چنگال و ظروف بر روی میز چیدمان میز در مراسم مختلف
				نگرش : دقت در مراحل انجام کار
				ایمنی و بهداشت : استفاده از لباس کار تمیز و بهداشتی (روسری یا کلاه، پیش بند یا روپوش ، کفش و دستکش و ماسک) مجهز بودن کارگاه به کپسول آتش نشانی و جعبه کمک های اولیه
				توجهات زیست محیطی:



استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۰۳:۳۰	۳	۰۰:۳۰	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
اسلاید آموزشی ویدئو پروژکتور سبب در انواع مختلف خیار گوجه مینیاتوری هویج فلفل دلمه زیتون سیخ چوبی خلال چوبی چاقوی اره ای چاقوی ۸ تیغه توخالی کن قاشق توپی فنر سبزیجات قیچی لباس کار، دستکش کپسول آتش نشانی جعبه کمک های اولیه				دانش : انواع سبب مورد استفاده برای چیدمان سبزی و میوه موارد کاربرد سبب میوه، سبزی، مخلوط میوه و سبزی مهارت : چیدمان سبب میوه جات چیدمان سبب سبزیجات چیدمان سبب سبزیجات و میوه جات نگرش : دقت در رعایت نکات بهداشتی در هنگام تزئین ایمنی و بهداشت : شستشوی ابزار و تجهیزات استفاده از لباس کار تمیز و بهداشتی (روسری یا کلاه، پیش بند یا روپوش، کفش و دستکش و ماسک) مجهر بودن کارگاه به کپسول آتش نشانی و جعبه کمک های اولیه توجهات زیست محیطی : دفع صحیح زباله و ضایعات



	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۵	۰۲:۰۰	۰۰:۳۰	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
اسلاید آموزشی ویدئو پروژکتور بادام گردو پسته پودر نارگیل زعفران زرشک خلال نارنج خلال پرتقال کشمش نعناع داغ پیاز داغ سیر داغ کشک حبوبات خرما سبزی خوردن حلوا آش نان آجیل پنیر سیخ چوبی خلال چوبی سیب زمینی آلومینیوم فویل گل لباس کار دستکش پلاستیکی بهداشتی جعبه کمک های اولیه				دانش : انواع سفره های مذهبی برخی مواد مورد استفاده در تزئین سفره های مذهبی مهارت : تزئین برنج (بوسیله زعفران، زرشک، بادام، پسته، خلال نارنج و ...) تزئین آش (بوسیله کشک، نعناع داغ، حبوبات پخته و ...) تزئین حلوا (بوسیله ماسوره، پودر نارگیل، پسته، بادام) تزئین خرما (بوسیله گردو، پودر نارگیل، خمیر، پنیر و ...) تزئین سبزی خوردن ( بوسیله گل های تربچه و پیازچه) تزئین آجیل مشکل گشا تزئین سبد نان و پنیر نگرش : دقت در مراحل انجام کار ایمنی و بهداشت : استفاده از لباس کار تمیز و بهداشتی (روسری یا کلاه، پیش بند یا روپوش ، کفش و دستکش و ماسک) مجهز بودن کارگاه به کپسول آتش نشانی و جعبه کمک های اولیه توجهات زیست محیطی: -دفع صحیح زباله و ضایعات



	زمان آموزش			عنوان : آراستن میز با توجه به مناسبت های مختلف
	جمع	عملی	نظری	
	۰۶:۴۰	۰۶:۰۰	۰۰:۳۰	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
اسلاید آموزشی ویدئو پروژکتور نان تست پنیر ورقه ای سفید وزرد خیار هویج زیتون سیاه بدون هسته تخم مرغ کیوی موز نارنگی سیب زمینی کالباس گلایبی فلفل دلمه قرمز و زرد اسفنج گل سیم گل سازی حنا مروارید کله قند انواع تورهای تزئینی گل های تزئینی روبان سیخ چوبی خلال چوبی چسب حرارتی لباس کار دستکش بهداشتی جعبه کمک های اولیه				دانش : برخی نکات مربوط به غذای کودک و میوه نماد های سفره عقد و نامزدی
			۰۰:۱۵	مهارت : تزئینات تولد کودکان (تزئین غذای کودک، میوه کودک) تزئین میز و سفره نامزدی (تزئین جاحلقه ای و ...) تزئین سفره عقد (تزئین کله قند و ...) تزئین حنا تزئین هدیه های عروسی، شب یلدا و عیدهای مختلف
			۰۰:۱۵	
				نگرش : دقت در مراحل انجام کار ایمنی و بهداشت : استفاده از لباس کار تمیز و بهداشتی (روسری یا کلاه، پیش بند یا روپوش ، کفش و دستکش و ماسک) مجهر بودن کارگاه به کپسول آتش نشانی و جعبه کمک های اولیه
		۰۲:۰۰		
		۰۱:۰۰		
		۰۱:۰۰		
		۰۱:۰۰		
		۰۱:۰۰		
		۰۱:۰۰		
			توجهات زیست محیطی: -دفع صحیح زباله و ضایعات	





- برگه استاندارد تجهیزات

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	اجاق گاز	متناسب با مساحت	۱	
۲	جعبه کمک های اولیه		۱	
۳	کپسول آتش نشانی		۱	
۴	لباس کار		۱	
۵	ویدئو پروژکتور		۱	



- برگه استاندارد مواد

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	خیار	تازه ، سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۲	سیب زمینی	تازه ، سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۳	فلفل دلمه قرمز و زرد	تازه ، سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۴	هویج	تازه ، سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۵	انار	تازه ، سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۶	انگور	تازه ، سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۷	آب	تازه ، سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۸	آجیل	تازه ، سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۹	آش	تازه ، سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۱۰	آناناس	تازه ، سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۱۱	بادام	تازه ، سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۱۲	بادنجان	تازه ، سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۱۳	برگ گل	تازه ، سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۱۴	بلال	تازه ، سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۱۵	پرتقال	تازه ، سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۱۶	پسته	تازه ، سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۱۷	پنیر	تازه ، سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۱۸	پنیر ورقه ای زرد	تازه ، سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۱۹	پنیر ورقه ای سفید	تازه ، سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۲۰	پودر نارگیل	تازه ، سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۲۱	پیاز	تازه ، سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۲۲	پیاز داغ	تازه ، سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۲۳	پیازچه	تازه ، سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۲۴	تخم مرغ	تازه ، سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۲۵	ترب سفید	تازه ، سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۲۶	تربچه	تازه ، سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۲۷	تره فرنگی	تازه ، سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	



- برگه استاندارد مواد

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۲۸	توت فرنگی	تازه ، سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۲۹	چغندر	تازه ، سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۳۰	حبوبات	تازه ، سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۳۱	حلوا	تازه ، سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۳۲	حنا	تازه ، سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۳۳	خریزه	تازه ، سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۳۴	خرما	تازه ، سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۳۵	خلال پرتقال	تازه ، سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۳۶	خلال چوبی	تازه ، سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۳۷	خلال نارنج	تازه ، سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۳۸	خیار	تازه ، سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۳۹	زرشک	تازه ، سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۴۰	زعفران	تازه ، سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۴۱	زنجبیل تازه	تازه ، سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۴۲	زیتون	تازه ، سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۴۳	زیتون سیاه بدون هسته	تازه ، سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۴۴	ساقه کرفس	تازه ، سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۴۵	سبزی خوردن	تازه ، سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۴۶	سیب	تازه ، سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۴۷	سیب زمینی	تازه ، سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۴۸	سیر داغ	تازه ، سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۴۹	شلغم	تازه ، سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۵۰	طالبی	تازه ، سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۵۱	کالباس	تازه ، سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۵۲	کامکوات	تازه ، سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۵۳	کاهو چینی	تازه ، سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۵۴	کدو حلوایی	تازه ، سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۵۵	کدو خورشتی	تازه ، سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	



- برگه استاندارد مواد

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۵۶	کرفس	تازه ، سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۵۷	کشک	تازه ، سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۵۸	کشمش	تازه ، سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۵۹	کلم بروکلی	تازه ، سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۶۰	کلم قرمز	تازه ، سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۶۱	کله قند	تازه ، سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۶۲	کیوی	تازه ، سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۶۳	گردو	تازه ، سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۶۴	گلابی	تازه ، سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۶۵	گوجه	تازه ، سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۶۶	گوجه گیلاسی	تازه ، سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۶۷	گوجه مینیاتوری	تازه ، سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۶۸	گیلاس	تازه ، سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۶۹	لوبیا چشم بلبلی	تازه ، سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۷۰	لیمو ترش	تازه ، سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۷۱	ماست	تازه ، سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۷۲	موز	تازه ، سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۷۳	نارنگی	تازه ، سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۷۴	نان	تازه ، سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۷۵	نان تست	تازه ، سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۷۶	نعناع داغ	تازه ، سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۷۷	هندوانه	تازه ، سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۷۸	هویج	تازه ، سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	



- برگه استاندارد ابزار

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	اسکنه U و V		به تعداد لازم	
۲	قالب های شمع		به تعداد لازم	
۳	قیچی	فلزی	به تعداد لازم	
۴	اسپری آب		به تعداد لازم	
۵	اسفنج	ساده	به تعداد لازم	
۶	اسفنج	طراح دار	به تعداد لازم	
۷	اسکنه طرح دار		به تعداد لازم	
۸	اسلاید آموزشی		به تعداد لازم	
۹	اسید استالین		به تعداد لازم	
۱۰	الگوی	مخصوص طراحی	به تعداد لازم	
۱۱	انواع کارد		به تعداد لازم	
۱۲	آلومینیوم فویل		به تعداد لازم	
۱۳	برس		به تعداد لازم	
۱۴	بشقاب		به تعداد لازم	
۱۵	پارافین		به تعداد لازم	
۱۶	پارچ		به تعداد لازم	
۱۷	پوست کن		به تعداد لازم	
۱۸	پوشال تزئینی		به تعداد لازم	
۱۹	پیش دستی		به تعداد لازم	
۲۰	توخالی کن		به تعداد لازم	
۲۱	تور		به تعداد لازم	
۲۲	چاقو	مخصوص حکاکی	به تعداد لازم	
۲۳	چاقو	۸ تیغه	به تعداد لازم	
۲۴	چاقو	اره ای	به تعداد لازم	
۲۵	چسب	حرارتی	به تعداد لازم	



- برگه استاندارد ابزار

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۲۶	چنگال		به تعداد لازم	
۲۷	چوب تزئینی		به تعداد لازم	
۲۸	دستکش	پلاستیکی بهداشتی	به تعداد لازم	
۲۹	دستکش	نسوز	به تعداد لازم	
۳۰	دستمال	مخصوص سفره	به تعداد لازم	
۳۱	رنگ شمع		به تعداد لازم	
۳۲	روبان		به تعداد لازم	
۳۳	رومیزی		به تعداد لازم	
۳۴	سید	پلاستیکی یا فلزی	به تعداد لازم	
۳۵	سید	مخصوص میوه	به تعداد لازم	
۳۶	سرماسوره		به تعداد لازم	
۳۷	سوزن		به تعداد لازم	
۳۸	سیخ چوبی		به تعداد لازم	
۳۹	سیم گل سازی		به تعداد لازم	
۴۰	سینی		به تعداد لازم	
۴۱	شمع		به تعداد لازم	
۴۲	شیرجوش		به تعداد لازم	
۴۳	فتیله		به تعداد لازم	
۴۴	فنر سبزیجات		به تعداد لازم	
۴۵	قاشق		به تعداد لازم	
۴۶	قاشق توپی		به تعداد لازم	
۴۷	قاشق و چنگال	مخصوص دسر	به تعداد لازم	
۴۸	قیچی باغبانی		به تعداد لازم	
۴۹	قیف		به تعداد لازم	
۵۰	کاسه		به تعداد لازم	



- برگه استاندارد ابزار

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۵۱	گل		به تعداد لازم	
۵۲	گل های تزئینی		به تعداد لازم	
۵۳	گلدان		به تعداد لازم	
۵۴	لاک	قرمز	به تعداد لازم	
۵۵	لگن	پلاستیکی	به تعداد لازم	
۵۶	لیوان		به تعداد لازم	
۵۷	مداد		به تعداد لازم	
۵۸	مروارید		به تعداد لازم	
۵۹	مواد ضد عفونی کننده	مخصوص میوه و سبزی	به تعداد لازم	
۶۰	میخک		به تعداد لازم	
۶۱	میز		به تعداد لازم	
۶۲	یونولیت های برش خورده		به تعداد لازم	



- منابع و نرم افزار های آموزشی ( اصلی مورد استفاده در تدوین و آموزش استاندارد )

ردیف	عنوان منبع یا نرم افزار	مؤلف	مترجم	سال نشر	محل نشر	ناشر یا تولید کننده
۱	دایره المعارف آشپزی و شیرینی پزی ساناز سانیا	ساناز مینایی ساناز شریفی سانیا شریفی		۱۳۹۱	تهران	انتشارات ساناز سانیا

- سایر منابع و محتواهای آموزشی ( پیشنهادی گروه تدوین استاندارد ) علاوه بر منابع اصلی

ردیف	نام کتاب یا جزوه	سال نشر	مؤلف / مولفین	محل نشر	ناشر	توضیحات
	ندارد					