

استاندارد آموزش شایستگی

تهیه و پخت غذای کودک

گروه شغلی

خدمات تغذیه ای

کد ملی آموزش شایستگی

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

تاریخ تدوین استاندارد: ۱۳۹۹/۶/۲۰

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

کد ملی شناسایی آموزش شایستگی : ۵۱۲۰۲۰۰۶۷۰۰۵۰۱۷۱

اعضاء کارگروه برنامه‌ریزی درسی : خدمات تغذیه ای					
ردیف	نام و نام خانوادگی	آخرین مدرک تحصیلی	رشته تخصصی	شغل و سمت	سابقه کار
۱	سحر شعبانی	کارشناسی	صنایع غذایی	مربی	۱۱ سال
۲	زهرا اکبریان	دکترا	پزشک تغذیه	پزشک	۲۰ سال
۳	ابوالفضل فتاح	دکترا	پزشکی	متخصص داخلی	۲۰ سال
۴	محمد داوری	کارشناسی	صنایع غذایی	کارشناس	۱۰ 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 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، 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 غذای کودک	
شرح استاندارد آموزش شایستگی :	
تهیه و پخت غذای کودک یکی از شایستگی های حوزه خدمات تغذیه ای است که شامل کارهای کنترل بهداشت و ایمنی فردی و کارگاهی، آماده سازی و توزین مواد اولیه ، تهیه پیش غذا، تهیه غذای اصلی، تهیه دسر و آرایش بشقاب و تزئین دستمال سفره می باشد.	
ویژگی های کارآموز ورودی :	
حداقل میزان تحصیلات : پایان دوره متوسطه اول (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 :	۱۰۰ ساعت
- زمان آموزش نظری :	۲۸ ساعت
- زمان آموزش عملی :	۷۲ 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 ۵ سال سابقه کار مرتبط	
-فوق دیپلم صنایع غذایی با یک سال سابقه کار مرتبط	

* تعریف دقیق استاندارد(اصطلاحی) :

تهیه و پخت غذای کودک شامل کنترل بهداشت و ایمنی فردی و کارگاهی، آماده سازی و توزین مواد اولیه، تهیه پیش غذاها، تهیه غذای اصلی، تهیه دسر و آرایش بشقاب و تزئین دستمال سفره می باشد.

* اصطلاح انگلیسی استاندارد(اصطلاحات مشابه جهانی) :

Preparing and cooking baby food

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

- آشپز

* 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	۱	۳	۴
۲	آماده سازی و توزین مواد اولیه	۲	۳	۵
۳	تهیه پیش غذا	۴	۱۰	۱۴
۴	تهیه غذای اصلی	۱۰	۲۸	۳۸
۵	تهیه دسر	۷	۱۸	۲۵
۶	چیدمان میز، تزئین بشقاب و دستمال سفره	۴	۱۰	۱۴
	جمع ساعات	۲۸	۷۲	۱۰۰

	زمان آموزش			عنوان: کنترل بهداشت و ایمنی فردی و کارگاهی
	جمع	عملی	نظری	
	۴	۳	۱	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
تخته وایت برد				دانش :
دستگاه تهویه هوا				-عوامل آلودگی های ناشی از فرد و بیماری های مسری
توری				-منابع آلودگی و اهمیت HACCP
تی				-انواع خطرات تهدید کننده ایمنی و سلامت مواد غذایی
جارو				-روش های پیشگیری از عوامل آلوده کننده محیط
جعبه کمک های اولیه				مهارت :
حشره کش برقی				-استفاده از دستکش و رعایت بهداشت هنگام آماده سازی و پخت مواد غذایی
دستکش یکبار مصرف				-کنترل هواکش ها و هودها ، کنترل و دفع صحیح پسماند و پساب
سطل زباله درب دار				-پیشگیری از ورود حشرات و جانوران موذی و مبارزه با آن ها
شوینده سطوح و کف				-شستشوی کف و سطوح محیط کار با مواد شوینده مناسب
مواد شوینده دست				-چربی زدایی و ضدعفونی ظروف حمل غذا
صندلی کارآموز				-نظارت بر چرخه دیفراست صحیح انواع گوشت
صندلی مربی				-تامین نور و تهویه مطبوع در محیط کار
کپسول آتش نشانی				نگرش :
کلاه یکبار مصرف				-صرفه جویی در مواد مصرفی ، آب ، انرژی و زمان
کامپیوتر				-رعایت اخلاق حرفه ای
کفش مناسب کار				-در نظر گرفتن سلامت کودک
لباس کار مناسب				-استفاده از مواد اولیه سالم و تازه
ماسک یکبار مصرف				-کمک به اقتصاد خانواده
میز کارآموز				
میز مربی				

	زمان آموزش			عنوان: کنترل بهداشت و ایمنی فردی و کارگاهی
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
	ایمنی و بهداشت : - استفاده از ماسک و دستکش یکبار مصرف ، کلاه و لباس کار مناسب - رعایت بهداشت فردی و عمومی محیط کار - رعایت ارگونومی هنگام کار			
	توجهات زیست محیطی : - تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن			

	زمان آموزش			عنوان : آماده سازی 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			
تخته وایت برد				دانش :
جعبه کمک های اولیه				-انواع ادویه و چاشنی
دستکش یکبار مصرف				-انواع سبزیجات و صیفی جات
سطل زباله درب دار				-روش آماده سازی، شستشو و برش گوشت سفید و قرمز
شوینده سطوح و کف				-انواع تخته و میز کار
مواد شستشو دست				-پیمانه ها و قاشق های اندازه گیری
صندلی کارآموز				-ترازو و ابزار اندازه گیری حجم
صندلی مربی				
کپسول آتش نشانی				مهارت :
کلاه یکبار مصرف				-تهیه لیست خرید روزانه، هفتگی و ماهانه
کفش مناسب کار				-استفاده از تخته کار
لباس کار مناسب				-استفاده از چاقو برای خرد کردن ،ریز کردن و برش گوشت و سبزیجات
ماسک یکبار مصرف				-پاک کردن، شستشوی مواد اولیه ، خرد کردن سبزیجات و صیفی جات
میز کارآموز				نگرش :
میز مربی				-دقت در خرید مواد اولیه
انواع پیمانه				-استفاده از مواد اولیه سالم و بهداشتی
ترازو آشپز خانه				-صرفه جویی در مواد مصرفی ،انرژی و زمان
قاشق اندازه گیری				-رعایت اخلاق حرفه ای
آبکش				-کمک به اقتصاد خانواده
انواع سبزیجات				
انواع صیفی جات				
کاسه				
تخته کار				
ادویه				
چاقو				

	زمان آموزش			عنوان : آماده سازی و توزین مواد اولیه
	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 لباس کار مناسب ،دستکش نسوز و ماسک یکبار مصرف و کلاه - رعایت نکات ایمنی هنگام استفاده از لوازم و تجهیزات در محیط کار - رعایت بهداشت فردی و عمومی محیط کار - رعایت ارگونومی هنگام کار 			
	<p>توجهات زیست محیطی :</p> <ul style="list-style-type: none"> - تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن 			

	زمان آموزش			عنوان : تهیه پیش غذای کودک
	جمع	عملی	نظری	
	۱۴	۱۰	۴	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
لباس کار مناسب جعبه کمک های اولیه کپسول آتش نشانی تخته وایت برد ماژیک میز کار کلاه یکبار مصرف دستکش یکبار مصرف ماسک یکبار مصرف دستگیره میز صندلی مربی و کارآموز بادام ماهی مرغ گوچه فرنگی سبزی معطر نارگیل - شیر جو پرک پیاز سیب زمینی فلفل دلمه پاستا عدس قرمز یخچال گاز تخته کار چاقو قابلمه تابه کاسه ملاقه قاشق				دانش :
				-انواع ابزار و مواد مصرفی
				-روش پخت
				-روش تنظیم درجه حرارت پخت
				مهارت :
				استفاده صحیح از ابزار و مواد مصرفی
				- تهیه رسپی(دستور العمل پخت)
				- تهیه سوپ ساده و سبزیجات
				- تهیه پوره (سیب زمینی ،ماهی، مرغ، سبزیجات و جو پرک)
				-تهیه حریره بادام
				نگرش :
				- دقت در اندازه گیری مواد اولیه
				-استفاده از مواد اولیه سالم و تازه
			-صرفه جویی در وقت ،زمان و مواد مصرفی و انرژی	
			-رعایت اخلاق حرفه ای	
			-کمک به اقتصاد خانواده	

	زمان آموزش			عنوان : تهیه پیش غذاها
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
	<p>ایمنی و بهداشت :</p> <p>- استفاده از لباس کار مناسب ، دستکش نسوز و ماسک یکبار مصرف و کلاه</p> <p>- رعایت نکات ایمنی هنگام استفاده از لوازم و تجهیزات در محیط کار</p> <p>- رعایت بهداشت فردی و عمومی محیط کار</p> <p>- رعایت ارگونومی هنگام کار</p>			
	<p>توجهات زیست محیطی:</p> <p>- تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن</p>			

	زمان آموزش			عنوان: تهیه غذای اصلی کودک
	جمع	عملی	نظری	
	۳۸	۲۸	۱۰	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
لباس کار مناسب				دانش:
جعبه کمک های اولیه				-انواع ابزار و مواد مصرفی
کپسول آتش نشانی				-روش های پخت
تخته وایت برد				-روش تنظیم درجه حرارت پخت
ماژیک				مهارت :
میز کار				-استفاده از ابزار و وسایل کار
کلاه یکبار مصرف				-تهیه رسی (دستور العمل پخت)
میز صندلی مربی و کارآموز				-تهیه پودینگ برنج
مرغ				-تهیه کنتل کدو حلوایی
نخود				- تهیه کته پاستا ، مرغ و نخود
شیر				-تهیه توپک پنیری
برنج				- تهیه کدو پلو
کدو حلوایی				نگرش :
پیاز				- دقت در اندازه گیری مواد اولیه
سیب زمینی				-صرفه جویی در وقت ، زمان و مواد مصرفی و انرژی
فلفل دلمه				-رعایت اخلاق حرفه ای
پاستا				-استفاده از مواد اولیه سالم و بهداشتی
پنیر پیتزا				-کمک به اقتصاد خانواده
یخچال				ایمنی و بهداشت :
گاز				-استفاده از لباس کار مناسب ، دستکش نسوز و ماسک و کلاه یکبار مصرف
تخته کار				-رعایت نکات ایمنی هنگام استفاده از لوازم و تجهیزات در محیط کار
چاقو				
قابلمه				
تابه				
کفگیر				
ملاقه				
کاسه				
بشقاب				

	زمان آموزش			عنوان: تهیه غذای اصلی کودک
	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 هنگام کار			
	توجهات زیست محیطی: - تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن			

	زمان آموزش			عنوان: تهیه دسر
	جمع	عملی	نظری	
	۲۵	۱۸	۷	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
لباس کار				دانش:
جعبه کمک های اولیه				-انواع ابزار و مواد مصرفی
کپسول آتش نشانی				-روش های پخت دسر
تخته وایت برد				-روش تنظیم درجه حرارت پخت
ماژیک				مهارت :
میز کار				-استفاده از ابزار و مواد مصرفی
کلاه یکبار مصرف				-تهیه رسپی (دستورالعمل پخت)
میز صندلی مربی و کارآموز				- تهیه انواع دسر (ویفر ارده شیر، دنت، مافین، فرنی، سوپق، پنکک و کدو حلوایی)
میز کار				نگرش :
بادام				- دقت در اندازه گیری مواد اولیه
شیره				-صرفه جویی در وقت، زمان و مواد مصرفی و انرژی
ارده				-رعایت اخلاق حرفه ای
نان ویفر				-استفاده از مواد اولیه سالم و بهداشتی
بگین پودر				- کمک به اقتصاد خانواده
نارگیل				
شیر				
نشاسته				
آرد برنج				
موز				
سیب				
ماش				
گندم				
خامه				
شکر				
سوپق				

	زمان آموزش			عنوان: تهیه دسر
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
تخم مرغ آرد برنج یخچال گاز تخته کار چاقو قابلمه تابه کاسه ملاقه لیسک قالب مافین قاشق	ایمنی و بهداشت : استفاده از لباس کار مناسب ، دستکش نسوز و ماسک - رعایت نکات ایمنی هنگام استفاده از لوازم و تجهیزات در محیط کار - رعایت بهداشت فردی و عمومی محیط کار - رعایت ارگونومی هنگام کار توجهات زیست محیطی: - تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن			

	زمان آموزش			عنوان: چیدمان میز، تزئین بشقاب و دستمال سفره
	جمع	عملی	نظری	
	۱۴	۱۰	۴	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
لباس کار				دانش :
جعبه کمک های اولیه				-انواع ابزار و وسایل کار(میز ، کارد ، چنگال ، بشقاب و لیوان)
کپسول آتش نشانی				-سفره وانواع دستمال سفره
تخته وایت برد،ماژریک				-روش تزئین بشقاب غذا
میز کار				-روش چیدمان میز
کلاه یکبار مصرف				مهارت :
میز صندلی مربی و کارآموز				-تزئین بشقاب غذا
دستمال سفره				- استفاده از سفره و تزئین دستمال سفره
رومیزی				-چیدمان میز
یخچال				نگرش :
بشقاب				-صرفه جویی در وقت ، زمان و مواد مصرفی
لیوان				-رعایت اخلاق حرفه ای
قاشق				-کمک به اقتصاد خانواده
چنگال				-استفاده از لوازم سالم و بهداشتی
کارد				ایمنی و بهداشت:
سفره				استفاده از لباس کار مناسب ، دستکش نسوز و ماسک یکبار مصرف
میز				-رعایت نکات ایمنی هنگام استفاده از لوازم و تجهیزات در محیط کار
				-رعایت بهداشت فردی و عمومی محیط کار
				-رعایت ارگونومی هنگام کار
				توجهات زیست محیطی:
				- تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	گاز	فر دار ۵ شعله	۱ دستگاه	
۲	ظرفشویی	سینک فلزی	۱ عدد	
۳	صندلی مربی	چرمی	۱ عدد	
۴	میز کار کارآموز	استیل	۳ عدد	
۵	کپسول آتش نشانی	۶ کیلو گرمی	۱ دستگاه	
۶	جعبه کمک های اولیه	استاندارد	۱ عدد	
۷	همزن برقی	اشپزخانه ای	۳ دستگاه	
۸	تخته وایت برد	۷۰*۱۰۰	۱ عدد	
۹	میز مربی	چوبی	۱ عدد	
۱۰	صندلی کارآموز	پلاستیکی	۱۵ عدد	
۱۱	ترازو	آشپزخانه	۳ دستگاه	
۱۳	یخچال	متوسط	۱ دستگاه	
۱۴	فریزر	استاندارد	۱ دستگاه	
۱۵	سیستم تهویه	استاندارد	۱ دستگاه	
۱۶	سطل زباله	پلاستیکی متوسط	۱ عدد	
۱۷	چارو	دسته دار	۱ عدد	

توجه :

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

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	بادام	سالم و بهداشتی	۵۰۰ گرم	
۲	برنج	سالم و بهداشتی	۲ کیلو گرم	
۳	پاستا	سالم و بهداشتی	۲ بسته	
۴	مرغ	سالم و بهداشتی	۲ کیلو گرم	
۵	عدس	سالم و بهداشتی	۱ کیلو گرم	
۶	کدو حلوائی	سالم و بهداشتی	۲ کیلو گرم	
۷	گندم	سالم و بهداشتی	۲ کیلو گرم	
۸	ماهی	سالم و بهداشتی	کیلو گرم	
۹	سبزیجات	سالم و بهداشتی	۲ کیلو گرم	
۱۰	ارده	سالم و بهداشتی	۱ شیشه ۵۰۰ گرمی	
۱۱	تخم مرغ	سالم و بهداشتی	۱ شانه ۳۰ عددی	
۱۲	بستنی	سالم و بهداشتی	۲ لیتر	
۱۳	لوبیا	سالم و بهداشتی	۱ کیلو گرم	
۱۴	ویفر	سالم و بهداشتی	۱ پاکت	
۱۵	شیر	سالم و بهداشتی	۵ پاکت	
۱۶	گوشت قرمز	سالم و بهداشتی	۲ کیلو گرم	
۱۷	خرما	سالم و بهداشتی	۲ بسته ۵۰۰ گرمی	
۱۸	کدو سبز	تازه و بهداشتی	۲ کیلو گرم	
۱۹	کره	تازه و بهداشتی	۵۰۰ گرم	
۲۰	شیره	تازه و بهداشتی	۱ شیشه کوچک	
۲۱	خامه	تازه و بهداشتی	۳ پاکت	
۲۲	گوجه فرنگی	تازه و بهداشتی	۲ کیلو گرم	
۲۳	نمک	سالم و بهداشتی	۱۰۰ گرم	
۲۴	فلفل دلمه	تازه و بهداشتی	۳ عدد	
۲۵	پیاز	تازه و بهداشتی	۲ کیلو گرم	
۲۶	سبزی معطر	تازه و بهداشتی	۱ کیلو گرم	
۲۷	بالال	تازه و بهداشتی	۳ عدد	
۲۸	پنیر پیتزا	تازه و بهداشتی	۵۰۰ گرم	
۲۹	نخود	سالم و بهداشتی	۵۰۰ گرم	
۳۰	آرد برنج	تازه و بهداشتی	۵۰۰ گرم	

- برگه استاندارد مواد

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۳۱	موز	سالم و بهداشتی	۳ عدد	
۳۲	ماش	سالم و بهداشتی	۱ کیلو	
۳۳	بگین پودر	سالم و بهداشتی	۱ قوطی	
۳۴	سیب	تازه و بهداشتی	۱ کیلو	
۳۵	عدس قرمز	سالم و بهداشتی	۲۰۰ گرم	
۳۶	آرد	سالم و بهداشتی	۵۰۰ گرم	
۳۷	ماسک	یکبار مصرف	۱۵ عدد	
۳۸	کلاه	یکبار مصرف	۱۵ عدد	
۳۹	دستکش	یکبار مصرف	۱۵ جفت	
۴۰	لباس کار	سفید	۱۵ دست	
۴۱	پیشبند	پارچه ای	۱۵ عدد	
۴۲	رو میزی	پارچه ای	۱ عدد	
۴۳	دستمال سفره	پارچه ای یا کاغذی	۱ بسته	

توجه :

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

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	تخته کار	استاندارد- در رنگ های مختلف	۱ سری	
۲	کاسه پیرکس	در سایزهای مختلف	۳ عدد	
۳	سینی مخصوص	در سایزهای مختلف	۳ عدد	
۴	آبکش	متوسط	۳ عدد	
۵	وردنه	در سایزهای مختلف	۲ عدد	
۶	لیسک	استیل	۲ عدد	
۷	الک	در سایز های مختلف	۱ عدد	
۸	قاشق	فلزی	۱۰ عدد	
۹	چنگال	فلزی	۱۰ عدد	
۱۰	قابلمه	چدن	۱ سری	
۱۱	قالب مافین	تفلون	۱ سری	
۱۲	تابه	چدن	۱ سری	
۱۳	کفگیر	چوبی	۳ عدد	
۱۴	دستگیره	پارچه ای ونسوز	۴ عدد	
۱۵	دستمال	پارچه ای	۵ عدد	
۱۶	پیمانه اندازه گیری	پلاستیکی	۱ سری	
۱۷	لیوان	شیشه ای کوچک	۵ عدد	
۱۸	تخته کار	چوبی	۲ عدد	
۱۹	قلم مو	در سایز های مختلف	۲ سری	
۲۰	چاقو	مخصوص	۲ سری	
۲۱	بشقاب	چینی	۵ عدد	

توجه :

- ابزار به ازاء هر سه نفر محاسبه شود.