



استاندارد آموزش شایستگی

تهیه و پخت غذاهای محلی استان بوشهر

گروه شغلی

خدمات تغذیه ای

کد ملی آموزش شایستگی

۷	۵	۱	۲	۲	۰	۶	۷	۰	۳	۱	۰	۲	۴	۱
ISCO-08				سطح مهارت	شناسه گروه			شناسه شغل			شناسه شایستگی		نسخه	

تاریخ تدوین استاندارد: ۱۴۰۰/۹/۳

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

کد ملی شناسایی آموزش شایستگی : ۷۵۱۲۲۰۶۷۰۳۱۰۲۴۱

اعضاء کارگروه برنامه‌ریزی درسی: خدمات تغذیه ای					
ردیف	نام و نام خانوادگی	آخرین مدرک تحصیلی	رشته تخصصی	شغل و سمت	سابقه کار
۱	سیده محدثه حسینی نیا	کاردانی	کشاورزی	کارشناس آشپزی	۷ سال
۲	مریم چیز فهم	کاردانی	مدیریت خانواده	موسس، مدیر و مربی آموزشگاه	۲۵ سال
۳	وجیهه بای	کارشناسی ارشد	علوم و صنایع غذایی	مربی صنایع غذایی	۱۵ سال
۴	زهرا خسروزاده	کارشناسی	صنایع غذایی	داور و مربی صنایع غذایی	۱۰ سال
۵	حمیدرضا ایزدبخش	کارشناسی ارشد	عمران	کارشناس پژوهش	۱۱ سال
۶	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، 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.

نام استاندارد آموزش شایستگی:	
تهیه و پخت غذاهای محلی استان بوشهر	
شرح استاندارد آموزش شایستگی :	
تهیه و پخت غذاهای محلی استان بوشهر یکی از شایستگی های حوزه خدمات تغذیه ای می باشد که شامل کارهایی از قبیل کنترل بهداشت و ایمنی فردی و کارگاهی، آماده سازی و توزین مواد اولیه، تهیه و پخت آش ، سوپ و حلیم، تهیه و پخت خورش، تهیه و پخت پلو (ته انداز، دمپخت) تهیه و پخت غذاهای دریایی، تهیه و پخت غذاهای لقمه ای می باشد که با مشاغل آشپز و آشپز سنتی در ارتباط است.	
ویژگی های کارآموز ورودی :	
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	
طول دوره آموزش :	
طول دوره آموزش :	۷۴ ساعت
طول آموزش نظری :	۱۷ ساعت
طول آموزش عملی :	۵۷ ساعت
زمان کارورزی :	-
زمان پروژه :	-
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 سابقه کار مرتبط - دیپلم با ۵ سال سابقه کار مرتبط	

* تعریف دقیق استاندارد(اصطلاحی) :

آماده سازی و توزین مواد اولیه ، تهیه و طبخ انواع آتش ، سوپ و حلیم و خورش ، پلو ، خوراک های دریایی و غذاهای لقمه ای را انجام می دهد.

* اصطلاح انگلیسی استاندارد(اصطلاحات مشابه جهانی) :

Bushehr 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 :

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

استاندارد آموزش شایستگی

- کارها

ساعت آموزش			عناوین	ردیف
جمع	عملی	نظری		
۵	۳	۲	کنترل بهداشت ایمنی فردی و کارگاهی	۱
۵	۳	۲	آماده سازی توزین مواد اولیه	۲
۱۳	۱۰	۳	تهیه و پخت آش، سوپ، حلیم	۳
۱۲	۹	۳	تهیه و پخت پلو	۴
۱۲	۱۰	۲	تهیه و پخت خورش	۵
۱۸	۱۵	۳	تهیه و پخت غذاهای دریایی	۶
۹	۷	۲	تهیه و پخت غذاهای لقمه ای	۷
۷۴	۵۷	۱۷	جمع ساعات	

	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
ابر				دانش :
اسکاچ				-عوامل آلودگی های ناشی از فرد و بیماری های مسری
تخته وایت برد				-منابع آلودگی و اهمیت HACCP
تنظیف				-انواع خطرات تهدید کننده ایمنی و سلامت مواد غذایی
توری				-روش های پیشگیری از عوامل آلوده کننده محیط
تی				
چارو				مهارت :
جعبه کمک های اولیه				-استفاده از دستکش و ماسک و رعایت بهداشت فردی هنگام آماده سازی و پخت مواد غذایی
حشره کش برقی				
خاک انداز				-کنترل هواکش ها و هودها
دستکش یکبار مصرف				-کنترل و دفع صحیح پسماند و پساب
سطل زباله درب دار				-پیشگیری از ورود حشرات و جانوران موذی و مبارزه با آن ها
شوینده های سطوح و محیط				-شست و شوی کف و سطوح محیط کار با مواد شوینده مناسب
کار ودست				-تأمین نور و تهویه مطبوع کافی در آشپز خانه
صندلی کار آموز				-چربی زدایی و ضدعفونی ظروف حمل غذا
صندلی مربی				-نظارت بر چرخه دیفراست صحیح انواع گوشت
کامپیوتر				
کپسول آتش نشانی				نگرش :
کلاه کار مناسب				-صرفه جویی در مواد مصرفی آب، انرژی و زمان
ماژیک وایت برد				-رعایت اخلاق حرفه ای
ماسک یک بار مصرف				-در نظر گرفتن سلامت افراد
میز مربی				
هواکش				

	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 لباس کار مناسب، کلاه، دستکش نسوز، ماسک یکبار مصرف - رعایت بهداشت فردی و عمومی در 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
	نظری	عملی	جمع	
	۲	۳	۵	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
ابزیان انواع ادویه انواع ترازو انواع حبوبات انواع سبزیجات انواع صیفی جات پیمانه اندازه گیری ترازو جعبه کمک های اولیه چاقوی مخصوص خرد کردن چنگال روغن صندلی کار آموز صندلی مربی قاشق کاسه کامپیوتر کپسول آتش نشانی گوشت سفید گوشت قرمز لباس کار ماژیک ماسک، کلاه و دستکش یک بار مصرف ماهیتابه میز کار میز کار(تخته) وایت برد				دانش : -انواع مواد اولیه(سبزیجات، صیفی جات، انواع گوشت قرمز،گوشت سفید ، آبیان ،حبوبات،روغن) -روش آماده سازی، شست و شو، برش گوشت و آبیان -انواع ابزار و تجهیزات -انواع پیمانه ها ، ترازو و قاشق های اندازه گیری -انواع تخته کار و چاقو
				مهارت : -تهیه لیست خرید روزانه ،هفتگی وماهانه -پاک کردن،شست وشو و خرد کردن سبزیجات و صیفی جات -پاک کردن،شست وشو و برش گوشت قرمز، مرغ، ماهی و میگو -اندازه گیری و توزین مواد اولیه -استفاده صحیح از پیمانه ها، ترازو و قاشق های اندازه گیری
				نگرش : -صرفه جویی در مواد مصرفی ،زمان و انرژی -رعایت اخلاق حرفه ای -استفاده از مواد اولیه سالم و بهداشتی

	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			
	ایمنی و بهداشت : - استفاده از لباس کار مخصوص، 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 ها			

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۱۳	۱۰	۳	
تهیه و پخت آش، سوپ و حلیم				تهیه و پخت آش، سوپ و حلیم
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
آب				دانش :
ابکش				-انواع مواد اولیه
اجاق گاز				-انواع ابزار و تجهیزات
ادویه جات				-روش تهیه انواع آش(بوشهری، کشکنه، شله گندمی، شله
انواع حبوبات				مجکی، پهتی چغندر)
انواع سبزی و صیفی جات				-روش تهیه انواع سوپ(میگو، ماهی و گمنه)
بادام کوهی				-روش تهیه حلیم (هریسه بوشهری)
برنج				-روش تنظیم درجه حرارت گاز
پیاز				مهارت :
تخته کار				-استفاده از ابزار و تجهیزات مناسب
تمره‌ندی				-تهیه رسپی (دستورالعمل پخت)
جعبه کمک های اولیه				-تهیه آش(بوشهری، کشکنه، ، شله مجکی، پهتی چغندر)
چغندر و برگ چغندر				-تهیه سوپ(میگو و گمنه)
دستکش یکبار مصرف				-تهیه حلیم(هریسه بوشهری)
دوغ				-تنظیم درجه حرارت مناسب گاز
سبزی ماهی				نگرش :
صندلی کار آموز				- صرفه جویی در مواد اولیه، انرژی و مواد مصرفی
صندلی مربی				-استفاده از مواد اولیه سالم و بهداشتی
قابلمه				-رعایت اخلاق حرفه ای
قاشق				
کامپیوتر				
کپسول آتش نشانی				
گمنه				
گندم حلیم				
گوشت				
ماژیک وایت برد				
ماسک و کلاه یکبار مصرف				
ماهی و میگو و مرغ				
ماهیتابه				
میز کار-میز مربی				

	زمان آموزش			عنوان : تهیه و پخت آش، سوپ و حلیم
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
	ایمنی و بهداشت : - استفاده از لباس کار مناسب، دستکش، کلاه، ماسک یک بار 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 و پخت پلو
	نظری	عملی	جمع	
	۳	۹	۱۲	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
ابکش				دانش :
اجاق گاز				-انواع مواد اولیه
ادویه جات				-انواع ابزار و تجهیزات
بادمجان				-روش تهیه انواع پلو(شکرپلو، زیره پلو، میگو پلو، مچبوس مرغ)
برنج				-روش تهیه انواع ته انداز و دمپخت(ته انداز ماهی ، لخالخ ماهی، برنجوش، دمپخت ماهی، ته انداز مرغ و بادمجان، دمپخت گوجه)
پیاز				-روش تهیه انواع پخت با بلغور گندم و رشته(مرغ شکم پر با گمنه، رشته تپک، گمنه)
تمبره‌ندی				-روش تنظیم درجه حرارت گاز
جعبه کمک های اولیه				مهارت :
دستگیره				-استفاده از ابزار و تجهیزات مناسب
دستگیره				-تهیه رسی (دستورالعمل پخت)
دیس چینی				-تهیه انواع پلو(شکر پلو، میگو پلو، مچبوس مرغ)
رشته پلویی				-تهیه و پخت ته انداز و دمپخت (ته انداز ماهی، ، لخالخ ماهی، برنجوش و دمپخت ماهی)
روغن مایع				-تهیه و پخت با بلغور گندم و رشته (مرغ شکم پر با گمنه و رشته تپک)
زعفران				-تنظیم درجه حرارت گاز
سبزی ماهی و میگو				
سیب زمینی				
شکر				
شیره خرما				
قابلمه				
کامپیوتر				
کپسول آتش نشانی				
کشمش				
کف گیر و ماهیتابه				
کلاه ،ماسک و دستکش یکبار مصرف				
گمنه				
گوجه				
ماژیک وایت برد				
ماهی و میگو				
مرغ				
میز کار				
نمک				
وایت برد				

	زمان آموزش			عنوان : تهیه و پخت پلو
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
	<p>نگرش :</p> <ul style="list-style-type: none"> - صرفه جویی در مواد اولیه، انرژی و مادمصرفی - استفاده از مواد اولیه سالم و بهداشتی - رعایت اخلاق حرفه ای 			
	<p>ایمنی و بهداشت :</p> <ul style="list-style-type: none"> - استفاده از لباس کار مناسب، کلاه، دستکش و ماسک یک بار مصرف - 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 			

	زمان آموزش			عنوان : تهیه و پخت خورش
	نظری	عملی	جمع	
	۲	۱۰	۱۲	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
ابکش				دانش :
اجاق گاز				-انواع مواد اولیه
ادویه جات				-انواع ابزار و تجهیزات
انواع حبوبات				-روش تهیه انواع خورش (قیمه بوشهری، یتیمک، دال عدس، قلیه تخم مرغ، قلیه ماهی ، میگو،موتو، خورش گوشت بوشهری، خورش میگو بوشهری)
انواع صیفی جات				-روش تنظیم درجه حرارت گاز
تخم مرغ				مهارت :
تمر هندی				-استفاده مناسب از ابزار و تجهیزات
تمر هندی				-تهیه رسپی (دستورالعمل پخت)
جعبه کمک های اولیه وایت				-تهیه انواع خورش(قیمه بوشهری، دال عدس، قلیه تخم مرغ، قلیه ماهی ، میگو و موتو)
برد				-تنظیم درجه حرارت گاز
چاقو				نگرش :
خورش خوری				-صرفه جویی در مواد مصرفی ،انرژی و زمان
دستگیره				-استفاده از مواد اولیه سالم و بهداشتی
رب گوجه				-رعایت اخلاق حرفه ای
زعفران				ایمنی و بهداشت :
سبزی قلیه				-استفاده از لباس کار مناسب،کلاه،دستکش و ماسک یک بار مصرف
قابلمه				-رعایت بهداشت فردی و عمومی هنگام کار
قاشق				-رعایت ارگونومی هنگام کار
کپسول آتش نشانی				توجهات زیست محیطی
گوشت سردست				-تفکیک مناسب پسماند دفع صحیح ان
ماژیک وایت برد				
ماسک ،دستکش و کلاه				
یکبار مصرف				
ماهی				
میز کار				
میز کار				
میگو				

	زمان آموزش			عنوان : تهیه و پخت غذا های دریایی
	جمع	عملی	نظری	
	۱۸	۱۵	۳	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
آبلیمو و سرکه اجاق گاز آرد، بکینگ پودر انواع ادویه جات انواع چاشنی های لازم انواع سبزیجات انواع صیفی جات انواع ماهی پودر سوخاری تخته کار تخم مرغ تمره‌ندی جعبه کمک های اولیه دستکش یک بار مصرف دستگیره دیس چینی سبزی ماهی سیخ توری کباب فویل آلومینیوم کارد اشپز خانه کپسول آتش نشانی ماژیک وایت برد ماسک و کلاه و دستکش یکبار مصرف ماست ماهیتابه میگو وایت برد				دانش :
				-انواع مواد اولیه
				-انواع ابزار و تجهیزات
				-روش تهیه و پخت ماهی (ماهی تنوری، دو قوس ماهی، ماهی شکم پر، دوپپازه ماهی، کتلت ماهی، کبه ماهی ،موتو خنکو، ماهی شور)
				-روش تهیه انواع میگو (میگو پفکی، میگوسوخاری، دوپپازه میگو، سالاد میگو، کتلت میگو)
				-روش تنظیم درجه حرارت گاز
				مهارت :
				-استفاده از ابزار و تجهیزات
				-تهیه رسپی (دستور العمل پخت)
				-تهیه و پخت ماهی (ماهی تنوری، ماهی شکم پر، کتلت ماهی، کبه ماهی)
				-تهیه و پخت میگو (سوخاری، ، دوپپازه میگو، کتلت میگو، میگو پفکی)
				- تنظیم درجه حرارت گاز
			نگرش :	
			-صرفه جویی در مواد اولیه ،انرژی و مواد مصرفی	
			-استفاده از مواد اولیه سالم و بهداشتی	
			-رعایت اخلاق حرفه ای	

	زمان آموزش			عنوان : تهیه و پخت غذا های دریایی
	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، کلاه، دستکش، ماسک یک بار مصرف</p> <p>- رعایت بهداشت فردی و عمومی هنگام کار</p> <p>- رعایت ارگونومی هنگام کار</p>			
	<p>توجهات زیست محیطی</p> <p>- تفکیک مناسب پسماند دفع صحیح ان</p>			

	زمان آموزش			عنوان : تهیه و پخت غذاهای لقمه ای
	جمع	عملی	نظری	
	۹	۷	۲	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
کف گیر				دانش :
قابلمه				-انواع مواد اولیه
ماهیتابه				-انواع ابزار و تجهیزات
جعبه کمک های اولیه				-روش تهیه و پخت غذاهای لقمه ای(کبه، فلافل، پاکورا و سمبوسه)
کپسول آتش نشانی				-روش تنظیم درجه حرارت گاز
دستگیره				مهارت :
روغن مایع				-استفاده از ابزار و تجهیزات
اجاق گاز				-تهیه رسپی (دستور العمل پخت)
برنج				-تهیه و پخت (کبه، فلافل و پاکورا)
نخود				- تنظیم درجه حرارت گاز
سبزیجات				نگرش :
زیره				- صرفه جویی در مواداولیه ،انرژی و مواد مصرفی
بلغور گندم				- استفاده از مواد اولیه سالم و بهداشتی
صیفی جات				- رعایت اخلاق حرفه ای
آرد نخود،آرد سفید				ایمنی و بهداشت :
بکینگ پودر				-استفاده از لباس کار مناسب،کلاه،دستکش،ماسک یک بار مصرف
تخم مرغ				-رعایت بهداشت فردی و عمومی هنگام کار
انواع ادویه				-رعایت ارگونومی هنگام کار
نان لواش				توجهات زیست محیطی
دستکش یکبار مصرف				-تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن
کلاه یکبار مصرف				
ماسک یکبارمصرف				
سیب زمینی				
گوشت چرخ کرده				

- برگه استاندارد تجهیزات

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	اجاق گاز فر دار	۵ شعله خانگی	یک دستگاه	
۲	یخچال	۱۲ فوت خانگی	یک دستگاه	
۳	سینک ظرفشویی	استیل	یک دستگاه	
۴	سیستم تهویه	مطبوع	یک دستگاه	
۵	جعبه کمک های اولیه	درب دار - استاندارد	یک جعبه	
۶	مخلوط کن	خانگی	یک دستگاه	
۷	ترازو دیجیتال	آشپزخانه	دو دستگاه	
۸	میز کار	استیل ۱/۵×۱	سه عدد	
۹	میز مربی	چوبی	یک عدد	
۱۰	کپسول آتش نشانی	۶ کیلو گرمی پودری	۱ دستگاه	
۱۱	صندلی مربی	چرمی	۱ عدد	
۱۲	صندلی کار آموز	پلاستیکی	۱۵ عدد	
۱۳	کامپیوتر	P4	یک دستگاه	
۱۴	تخته وایت برد	100*70	یک عدد	
۱۵	آسیاب برقی	خانگی	۲ دستگاه	
۱۶	چرخ رشته سازی	خانگی	۲ دستگاه	
۱۷	همزن برقی	خانگی	۲ دستگاه	

توجه :

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

- برگه استاندارد مواد

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	برنج	بهداشتی و بسته بندی ایرانی	۱۰ کیلو گرم	
۲	آرد گندم	بهداشتی و بسته بندی	۵ کیلو گرم	
۳	گوشت قرمز	تازه و بهداشتی	۵ کیلوگرم	
۴	حبوبات(لپه،نخود،دال عدس،لوبیا،عدس،چشم بلبلی)	بهداشتی و بسته بندی	از هر کدام یک کیلو	
۵	سبزی آش	تازه و بهداشتی	۳ کیلو گرم	
۶	رب گوجه فرنگی	سالم و بهداشتی	۱ کیلو گرم	
۷	زعفران	سالم و بهداشتی	۵ گرم	
۸	نمک	سالم و بهداشتی	۵۰۰ گرم	
۹	سبزی قلیه	سالم و بهداشتی	۵ کیلو گرم	
۱۰	گمنه(بلغور گندم)	سالم و بهداشتی	۲ کیلو گرم	
۱۱	روغن سرخ کردن	مایع	۴ لیتری	
۱۲	تخم مرغ	سالم و بهداشتی	۳۰ عدد	
۱۳	شکر	سالم و بهداشتی	۵ کیلو گرم	
۱۴	سیر	تازه	۱ کیلو گرم	
۱۵	سیب زمینی	تازه	۳ کیلوگرم	
۱۶	تمر هندی	سالم و بهداشتی	۲ کیلوگرم	
۱۷	بادمجان	تازه	۳ کیلوگرم	
۱۸	ماهی	تازه و بهداشتی	۷ کیلوگرم	
۱۹	میگو	تازه و بهداشتی	۷ کیلو گرم	
۲۰	لباس کار	سفید	۱۵ دست	
۲۱	دستگیره	پارچه ای	۳ جفت	
۲۲	انواع ادویه	سالم و بهداشتی	۱ کیلو گرم	
۲۳	مواد شوینده	محیط	۴ لیتر	
۲۴	مواد شوینده	دست	۱ لیتر	
۲۵	مواد ضد عفونی	محیط	۴ لیتر	
۲۶	کلاه	یکبار مصرف	۱۵ عدد	

- برگه استاندارد مواد

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۲۷	دستکش	یکبار مصرف	۱۵ جفت	
۲۸	ماسک	یکبار مصرف	۱۵ عدد	
۲۹	ابر	شستشو	۱ عدد	
۳۰	دستمال	تنظیف	۳ 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	پیمانه و قاشق اندازه گیری	استیل	یک سری	
۲	وردنه	چوبی	۳ عدد	
۳	چاقو	استیل در سایز های مختلف	۲سری	
۴	سینی	استیل	۵ عدد	
۵	آبکش	استیل در سایز های مختلف	۳سری	
۶	الک	استیل در سایز های مختلف	۳سری	
۷	تخته کار	پلاستیکی یا چوبی	۳عدد	
۸	قابلمه	استیل، روحی، در سایز های مختلف	۳سری	
۹	کاسه	استیل، در سایز های مختلف	۳سری	
۱۰	ماهیتابه	تفلون ، در سایز های مختلف	۳سری	
۱۱	قاشق چوبی	بزرگ	۳عدد	
۱۲	سبد شست و شو	پلاستیکی	۵عدد	
۱۳	گوشت کوب	چوبی یا فلزی	۳ عدد	
۱۴	کف گیر	استیل	۳عدد	
۱۵	قاشق و چنگال	استیل	۳ دست	
۱۶	ملاقه	استیل	۳عدد	
۱۷	دیس	چینی	۳عدد	
۱۸	توری کباب	استیل	۳عدد	
۱۹	همزن	دستی- استیل	۳ عدد	

توجه :

- ابزار به ازاء یک کارگاه به ظرفیت ۱۵ نفر محاسبه شود.