

معاونت پژوهش، برنامه‌ریزی و سنجش مهارت

دفتر پژوهش، طرح و برنامه‌ریزی درسی

استاندارد آموزش شایستگی

تولید و بسته بندی پودر، اسلایس و گرانول سیر، پیاز، موسیر

گروه شغلی

صنایع غذایی

کد ملی آموزش شایستگی

۷	۵	۱	۴	۲	۰	۶	۸	۰	۰	۰	۰	۱	۰	۱
ISCO-۰۸				سطح مهارت	شناسه گروه			شناسه شغل			شناسه شایستگی			نسخه

۷۵۱۲-۶۷-۸۰-۱

تاریخ تدوین استاندارد: ۹۴/۴/۱



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

کد ملی شناسایی آموزش شغل : ۱-۰۸۰-۶۷-۷۵۱۲

اعضاء کمیسیون تخصصی برنامه ریزی درسی
رامک فرح آبادی معاون دفتر طرح و برنامه های درسی
پریسا رستمی مسئول گروه صنایع غذایی
اعظم گلزارمنش

حوزه های حرفه ای و تخصصی همکار برای تدوین استاندارد آموزش شغل
- اداره کل آموزش فنی و حرفه ای استان آذربایجان شرقی
-

فرآیند اصلاح و بازنگری :

-
-

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 طرح و برنامه های درسی

تهران ، خیابان آزادی ، خیابان خوش شمالی ، نبش خیابان نصرت ، ساختمان شماره ۲ ، سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور ، پلاک

۹۷

تلفن ۶۶۵۶۹۹۰۷ - ۶۶۹۴۴۱۲۰

دورنگار ۶۶۹۴۴۱۱۷

آدرس الکترونیکی : Barnamehdarci@yahoo.com



تهیه کنندگان استاندارد آموزش شغل شایستگی

ردیف	نام و نام خانوادگی	آخرین مدرک تحصیلی	رشته تحصیلی	شغل و سمت	سابقه کار مرتبط	آدرس ، تلفن و ایمیل
۱	پریسا رستمی	کارشناس	علوم تغذیه	مسئول گروه تدوین و بازنگاری استاندارد دفتر طرح و برنامه های درسی	۱۶ سال	تلفن ثابت : ۶۶۵۶۹۹۰۰ تلفن همراه : ایمیل : آدرس :
۲	مریم احباب	کارشناس	-	مربی	۱۲ سال	تلفن ثابت : تلفن همراه : ۰۹۳۸۹۲۷۸۴۸۴ ایمیل : آدرس :
۳	مهری هاشم زاده	هتلداری	مربی آشپزی و شیرینی پزی	مدیر و مربی آموزشگاه	۳۴ سال	تلفن ثابت : تلفن همراه : ایمیل : آدرس :
۴	اقدس شمس	-	مربی آشپزی و شیرینی پزی	مدیر و مربی آموزشگاه	۲۵ سال	تلفن ثابت : تلفن همراه : ایمیل : آدرس :



تعاریف :

استاندارد شغل :

مشخصات شایستگی ها و توانمندی های مورد نیاز برای عملکرد موثر در محیط کار را گویند در بعضی از موارد استاندارد حرفه ای نیز گفته می شود.

استاندارد آموزش :

نقشه ی 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 ، مسؤلیت 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 حرفه ای 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.



نام استاندارد آموزش شغل:
تولید و بسته بندی پودر اسلایس گرانول سیر ، پیاز ، موسیر
شرح استاندارد آموزش شغل :
تولید و بسته بندی پودر اسلایس گرانول سیر ، پیاز ، موسیر شغلی از حوزه صنایع غذایی است که پس از آماده سازی ماده اولیه سالم ، آن را خشک و آسیاب نموده و در ظروف مناسب بسته بندی می نماید و با مشاغلی نظیر رستوران دارها ، سوپر مارکت ها در ارتباط هستند.
ویژگی های کارآموز ورودی :
حداقل میزان تحصیلات : پایان دوره راهنمایی حداقل توانایی جسمی و ذهنی : سلامت کامل جسمی و ذهنی مهارت های پیش نیاز : ندارد
طول دوره آموزش :
طول دوره آموزش : ۳۰ ساعت - زمان آموزش نظری : ۱۰ ساعت - زمان آموزش عملی : ۲۰ 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 :
مربیان تغذیه و صنایع غذایی دیپلم با سه سال سابقه کار مرتبط فوق دیپلم تغذیه صنایع غذایی با ۱ سال سابقه کار مرتبط لیسانس صنایع غذایی با ۶ ماه سابقه کار مرتبط



* تعریف دقیق استاندارد (اصطلاحی) :

پودر سیر فرآورده ای است که منحصرآ از اندام متورم شده و گوشتدار گیاه *allium sativum* پس از جدا کردن حبه های سیر، پوست کندن ، خشک کردن ، پودر کردن بدست می آید. پودر پیاز فرآورده ای است که از پیاز سالم گیاه *allium cepa* پس از شستشو، برش ، رنگ بری، پیش پز کردن بدست می آید و به اشکال برگه ای ، خالالی و پولکی عرضه می شود.

* اصطلاح انگلیسی استاندارد (و اصطلاحات مشابه جهانی) :

Production and packaging of garlic and onion and shallot dry

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

بسته بندی مواد غذایی

* 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 شغل

- شایستگی‌ها

ردیف	عناوین
۱	انتخاب و خرید سیر، پیاز و موسیر سالم و بدون آسیب دیدگی
۲	خاک‌گیری، سورت و شستشوی اولیه محصول
۳	شستشو، سر و ته زنی، پوست‌گیری (موسیر و پیاز) و حبه کردن (سیر و موسیر)
۴	اسلایس سیر، موسیر و پیاز
۵	شستشوی مجدد با آب یا دوش‌های پاششی آب
۶	آبگیری، انتقال و خشک کردن سیر، موسیر و پیاز با حرارت غیرمستقیم
۷	آسیاب و الک کردن برای تولید پودر
۸	سورت مواد
۹	شیرینک و بسته‌بندی و تاریخ زنی



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : انتخاب و خرید سیر، پیاز و موسیر سالم و بدون آسیب دیدگی
	جمع	عملی	نظری	
	۳	۲	۱	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
سیر پیاز موسیر جعبه کمک های اولیه کپسول تاش نشانی سیستم تهویه انبار مناسب ماشین حساب لباس کار کلاه ماسک				دانش :
				خصوصیات سیر، پیاز ، موسیر سالم و بدون آسیب دیدگی (عدم سوختگی، یخ زدگی ،جوانه زدگی ، آفت)
				آشنایی با اصول انبارداری سیر، پیاز و موسیر
				مهارت :
				خرید سیر، پیاز، موسیر سالم و مرغوب با توجه به ظرفیت انبار
				برآورد ظرفیت انبار و خرید طبق ظرفیت انبار
				نگرش :
				دقت در انتخاب سیر، پیاز و موسیر سالم و مرغوب برای خشک کردن با توجه به ظرفیت انبار دقت در برنامه ریزی جهت تهیه مواد اولیه با قیمت مناسب و به حداقل رساندن قیمت تمام شده
				ایمنی و بهداشت :
			مجهز بودن کارگاه به کپسول آتش نشانی مجهز بودن کارگاه به سیستم تهویه استفاده از لباس کار مناسب کفش، کلاه، ماسک ، روپوش	
			توجهات زیست محیطی: -دفع صحیح ضایعات	



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :
	نظری	عملی	جمع	
	۲	۳	۵	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
مواد ضدعفونی کننده				دانش :
دست				اصول بهداشت فردی
ماسک				مفهوم سورت (جداسازی و درجه بندی)
دستکش یکبار مصرف				ویژگی میز سورت (قابل شست و شو و ضدعفونی کردن از جنس استیل زنگ نزن)
روپوش				ویژگی وان یا حوضچه شست و شو
میز سورت				سیستم سیرکولاسیون در داخل حوضچه ها
وان یا حوضچه شستشو				مهارت :
جعبه کمک های اولیه				جدا سازی خاک و سنگ و شن به صورت خشک
کپسول تاش نشانی				سورت محصول
سیستم تهویه				شستشوی اولیه محصول
انبار مناسب				نگرش :
ماشین حساب				دقت در سورت و شستشوی مواد
لیاس کار کلاه				ایمنی و بهداشت :
ماسک				مجهز بودن کارگاه به کپسول آتش نشانی مجهز بودن کارگاه به سیستم تهویه استفاده از لباس کار مناسب کفش، کلاه، ماسک ، روپوش
	توجهات زیست محیطی: -دفع صحیح ضایعات			



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :
	نظری	عملی	جمع	
	۱	۳	۴	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
<p>میز با روکش از جنس استیل ضد زنگ</p> <p>دستگاه سرو دم زنی</p> <p>دستگاه پوست کن بادی</p> <p>مواد ضد عفونی کننده دست</p> <p>ماسک</p> <p>دستکش یکبار مصرف</p> <p>روپوش</p> <p>جعبه کمک های اولیه</p> <p>کپسول تاش نشانی</p> <p>سیستم تهویه</p> <p>انبار مناسب</p> <p>ماشین حساب</p> <p>لباس کار کلاه</p> <p>ماسک</p>				دانش :
				معیارهای مورد اهمیت در سر و ته زنی و پوست گیری (موسیر و پیاز) و حبه کردن (سیر و موسیر)
				مهارت :
				سر و ته زنی و پوست گیری (موسیر و پیاز)
				حبه کردن (سیر و موسیر)
				نگرش :
				تهویه مطبوع
				داشتن کارت معاینه پزشکی
				عدم استفاده از انگشتر و ساعت در محل کار
				ایمنی و بهداشت :
			مجهر بودن کارگاه به کپسول آتش نشانی	
			مجهر بودن کارگاه به سیستم تهویه	
			استفاده از لباس کار مناسب کفش، کلاه، ماسک ، روپوش	
			توجهات زیست محیطی :	
			دفع صحیح ضایعات	



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : اسلایس سیر، موسیر و پیاز
	جمع	عملی	نظری	
	۴	۳	۱	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
مخزن شستشو با آب دستگاه اسلایسر با تیغه های مناسب مواد ضد عفونی کننده دست ماسک دستکش یکبار مصرف روپوش جعبه کمک های اولیه کپسول آتش نشانی سیستم تهویه انبار مناسب ماشین حساب لباس کار کلاه ماسک				دانش :
				ویژگی و عملکرد خرد کن
				معیارهای مورد اهمیت در تنظیم ابعاد محصول خروجی (۴ تا ۵ میلی متر)
				مهارت :
				شستشوی پیاز، سیر ، موسیر
				اسلایس و خلال کردن سیر، موسیر و پیاز
				نگرش :
				دقت در شستشوی پیاز و موسیر و سیر تهویه مطبوع داشتن کارت معاینه پزشکی عدم استفاده از انگشتر و ساعت در محل کار
				ایمنی و بهداشت :
			مجهر بودن کارگاه به کپسول آتش نشانی مجهر بودن کارگاه به سیستم تهویه استفاده از لباس کار مناسب کفش، کلاه، ماسک ، روپوش	
			توجهات زیست محیطی : دفع صحیح ضایعات	



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : شستشوی مجدد سیر ، پیاز ، موسیر با دوش های پاششی آب یا مخزن (وان)
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
ماسک				دانش :
دستکش یکبار مصرف				اهمیت شستشوی مجدد با دوش های پاششی آب یا مخزن (وان) برای جدا کردن بقایای پوست و ناخالصی ها
روپوش				
کفش				
مخزن آب				مهارت :
نوار نقاله				نحوه شستشوی مجدد با دوش های پاششی آب یا مخزن (وان)
کپسول آتش نشانی				نگرش :
جعبه کمک های اولیه				دقت در شستشوی مجدد و جدا کردن بقایا و ناخالصی محصول داشتن کارت معاینه پزشکی عدم استفاده از انگشتر و ساعت در محل کار
سیستم تهویه				ایمنی و بهداشت :
انبار مناسب				مجهز بودن کپسول آتش نشانی مجهز بودن به جعبه کمک اولیه مجهز بودن کارگاه به سیستم تهویه استفاده از لباس کار مناسب کفش، کلاه، ماسک ، روپوش
ماشین حساب				توجهات زیست محیطی :
کلاه				دفع صحیح ضایعات
ماسک				



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : آبگیری و خشک کردن سیر، موسیر و پیاز با حرارت غیرمستقیم
	جمع	عملی	نظری	
	۳	۲	۱	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
ماسک				دانش :
دستکش یکبار مصرف				اهمیت آبگیری و خشک کن
روپوش				خصوصیات خشک کن (درجه حرارت، رطوبت نسبی و سرعت هوا)
نوار نقاله مشبک				خشک کن های هوای داغ(قفسه ای، تونلی، نواری و ...)
خشک کن				مهارت :
کپسول آتش نشانی				آبگیری
جعبه کمک های اولیه				انتقال و خشک کردن محصول با حرارت غیرمستقیم
سیستم تهویه				نگرش :
انبار مناسب				خشک کردن و کاهش رطوبت به ۶ درصد
ماشین حساب				داشتن کارت معاینه پزشکی
کلاه				عدم استعمال دخانیات و عدم خوردن و نوشیدن در محل کار
ماسک				عدم استفاده از انگشتر و ساعت در محل کار
				ایمنی و بهداشت :
				مجوز بودن کپسول آتش نشانی
				مجوز بودن به جعبه کمک اولیه
				مجوز بودن کارگاه به سیستم تهویه
				استفاده از لباس کار مناسب کفش، کلاه، ماسک ، روپوش
				توجهات زیست محیطی :
				دفع صحیح ضایعات



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۴	۳	۱	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			آسیاب و الک کردن برای تولید پودرسیر، موسیر و پیاز
دستکش یکبار مصرف				دانش :
روپوش				اهمیت آسیاب و الک کردن برای تولید پودر سیر، موسیر و پیاز
دستگاه آسیاب و الک				رطوبت مناسب مواد جهت آسیاب
تهویه				مهارت :
کپسول آتش نشانی				آسیاب و الک کردن برای تولید پودر سیر ، موسیر و پیاز
جعبه کمک های اولیه				خرد کردن و گرفتن پوست
سیستم تهویه				نگرش :
انبار مناسب				استفاده از تهویه قوی و عدم استفاده از کولر آبی
ماشین حساب				داشتن کارت معاینه پزشکی
کلاه				عدم استعمال دخانیات و عدم خوردن و نوشیدن در محل کار
ماسک				عدم استفاده از انگشتر و ساعت در محل کار
				ایمنی و بهداشت :
				مجهر بودن کپسول آتش نشانی
				مجهر بودن به جعبه کمک اولیه
				مجهر بودن کارگاه به سیستم تهویه
				استفاده از لباس کار مناسب کفش، کلاه، ماسک ، روپوش
				توجهات زیست محیطی :
				دفع صحیح ضایعات



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۲	۱	۱	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
دستکش یکبار مصرف روپوش کفش کپسول آتش نشانی جعبه کمک های اولیه سیستم تهویه انبار مناسب ماشین حساب کلاه ماسک				دانش :
				مفهوم سورتینگ
				مهارت :
				جداسازی گرانول سیر و پیاز ، پیاز
				نگرش :
				داشتن کارت معاینه پزشکی عدم استعمال دخانیات و عدم خوردن و نوشیدن در محل کار عدم استفاده از انگشتر و ساعت در محل کار
				ایمنی و بهداشت :
				مجهز بودن کپسول آتش نشانی مجهز بودن به جعبه کمک اولیه مجهز بودن کارگاه به سیستم تهویه استفاده از لباس کار مناسب کفش، کلاه، ماسک ، روپوش
			توجهات زیست محیطی :	
			دفع صحیح ضایعات	



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : بسته بندی و تاریخ زنی
	جمع	عملی	نظری	
	۳	۲	۱	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
میز بسته بندی دستگاه بسته بندی ترازو برچسب دستگاه دوخت برقی کیسه های پلاستیکی ساده زیپی و کیوم دستگاه چاپگر یا برچسب زن کارتن گذاری یا شرینگ کارتن (فله ای)				دانش :
				انواع دستگاه بسته بندی و اهمیت بسته بندی
				برخی مواد بسته بندی متداول برای بسته بندی (ظروف شیشه ای، پت، پلی اتیلن، پلی اتیلن صدفی یا پلاستیکی، پلی استایرن و ...)
				اصول اولیه تنظیم دستگاه بسته بندی از لحاظ حجم و وزن
				دلایل استفاده از گاز خنثی (CO ₂ ، نیتروژن) به داخل بسته
				ویژگی دستگاه برچسب زن و اطلاعاتی که باید روی برچسب باشد.
				مهارت :
				نحوه تزریق گاز خنثی (CO ₂ ، نیتروژن) به داخل بسته
				کار با ماشین های شیرینک
				نگرش :
				دقت در تنظیم بودن دستگاه تاریخ زن با زمان تولید جهت صحت زمان ماندگاری
				ایمنی و بهداشت : مجهر بودن کپسول آتش نشانی مجهر بودن به جعبه کمک اولیه مجهر بودن کارگاه به سیستم تهویه استفاده از لباس کار مناسب کفش، کلاه، ماسک ، روپوش استفاده از سیستم تهویه مناسب
			توجهات زیست محیطی : رعایت الویت بسته بندی هایی که آلودگی زیست محیطی ندارند و یا قابل بازگشت به طبیعت باشند.	
			توجهات زیست محیطی : -دفع صحیح ضایعات	



- برگه استاندارد تجهیزات

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	میز سورت	استیل ضد زنگ	۱ عدد به ازای هر کارگاه	
۲	تهویه	متناسب با مساحت	۱ عدد به ازای هر کارگاه	
۳	نوار نقاله	استیل ضد زنگ	۱ عدد به ازای هر کارگاه	
۴	خشک کن	استاندارد	۱ عدد به ازای هر کارگاه	
۵	دستگاه پوست کن بادی	استاندارد	۱ عدد به ازای هر کارگاه	
۶	جعبه کمک اولیه	استاندارد	۱ عدد به ازای هر کارگاه	
۷	کپسول آتش نشانی	استاندارد	۱ عدد به ازای هر کارگاه	
۸	کولر	گازی	۱ عدد به ازای هر کارگاه	
۹	دستگاه چاپگر	استاندارد	۱ عدد به ازای هر کارگاه	
۱۰	دستگاه بسته بندی	استاندارد	۱ عدد به ازای هر کارگاه	

توجه :

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



- برگه استاندارد مواد مصرفی

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	پیاز	سالم و بدون آسیب دیدگی	به میزان لازم	
۲	سیر	سالم و بدون آسیب دیدگی	به میزان لازم	
۳	موسیر	سالم و بدون آسیب دیدگی	به میزان لازم	
۴	ماسک	بهداشتی	۱ بسته	
۵	روپوش	استاندارد	به تعداد لازم	
۶	دستکش	پلاستیک	۱ بسته	
۷	کلاه یا روسری	استاندارد	به تعداد لازم	
۸	کارتن	بهداشتی و استاندارد	به تعداد لازم	

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	اسلایسر	استیل	۱ عدد به ازای هر کارگاه	
۲	وان	مخصوص	۱ عدد به ازای هر کارگاه	
۳	ترازو	دیجیتال	۱ عدد به ازای هر کارگاه	

توجه:

- ابزار به ازاء هر سه نفر محاسبه شود.