

معاونت پژوهش، برنامه‌ریزی و سنجش مهارت

دفتر پژوهش، طرح و برنامه‌ریزی درسی

استاندارد آموزش شایستگی انتخاب ادویه مناسب برای غذا گروه شغلی خدمات تغذیه‌ای

کد ملی آموزش شایستگی

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

۷۵۱۲-۶۷-۱

تاریخ تدوین استاندارد: ۹۳/۱۲/۱



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

کد ملی شناسایی آموزش شایستگی : ۷۵۱۲-۶۷-۰۶۷-۱

اعضاء کمیسیون تخصصی برنامه ریزی درسی رشته صنایع غذایی :

علی موسوی
رامک فرح آبادی
ارژنگ بهادری
پریسا رستمی

حوزه های حرفه ای و تخصصی همکار برای تدوین استاندارد آموزش شایستگی :

-
-

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 حرفه ای کشور ، پلاک

۹۷

تلفن ۶۶۵۶۹۹۰۷ - ۶۶۹۴۴۱۲۰

دورنگار ۶۶۹۴۴۱۱۷

آدرس الکترونیکی : Barnamehdarci@yahoo.com



شایستگی تهیه کنندگان استاندارد آموزش شغل

ردیف	نام و نام خانوادگی	آخرین مدرک تحصیلی	رشته تحصیلی	شغل و سمت	سابقه کار مرتبط	آدرس ، تلفن و ایمیل
۱	مریم احباب	لیسانس	-	مربی	۱۱ سال	تلفن ثابت : تلفن همراه : ایمیل : آدرس :
۲	آیلا ایراملو	فوق لیسانس	صنایع غذایی	کارشناس آموزش فنی و حرفه ای استان آذربایجان شرقی	۸ 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 ، 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 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 شایستگی :
انتخاب ادویه مناسب برای غذا
شرح شایستگی :
انتخاب ادویه مناسب برای غذا شایستگی است از حوزه صنایع غذایی که تهیه ادویه مناسب برای تهیه انواع پلوها ، خورش ، پیتزا ، لازانیا ، ترشی ، سالاد ، کنتاکی ، غذاهای چینی ، غذاهای هندی ، غذاهای مکزیکی و آفریقایی و عربی را برعهده دارد و با مشاغلی از جمله آشپز و عطار در ارتباط است.
ویژگی های کارآموز ورودی :
حداقل میزان تحصیلات: پایان دوره راهنمایی حداقل توانایی جسمی و ذهنی: سلامت کامل جسمانی و روانی مهارت های پیش نیاز: کنترل بهداشت و ایمنی در واحد غذا و نوشیدنی یا نظارت بر بهداشت و ایمنی در واحد غذا و نوشیدنی
طول دوره آموزش :
طول دوره آموزش : ۳۱ ساعت
- زمان آموزش نظری : ۲۳ ساعت
- زمان آموزش عملی : ۸ 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 ۳ سال سابقه کاری مرتبط



* تعریف دقیق استاندارد (اصطلاحی) :

شایستگی انتخاب ادویه مناسب برای غذا این توانایی را به فرد می دهد که مطابق با طعم مناسب غذاها ادویه را انتخاب کند.

* اصطلاح انگلیسی استاندارد (و اصطلاحات مشابه جهانی) :

Cardamon : هل سبز
Ginger : زنجبیل
Fennel : رازیانه
garlic : پودر سیر
Coriander : گشنیز
Paprika : پاپریکا
Clove : میخک
Mustard : خردل
Black Pepper : فلفل سیاه
cinnamon : دارچین
Nutmeg : جوز هندی
salt : نمک
Cumin : زیره سبز

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

* 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
۱	آشنایی با خواص ادویه ها
۲	تهیه ادویه پلویی
۳	تهیه ادویه خورشی
۴	تهیه ادویه ماهی
۵	تهیه ادویه ترشی
۶	تهیه ادویه سالاد
۷	تهیه ادویه کنتاکی
۸	تهیه ادویه کاری
۹	تهیه ادویه گرام ماسالا
۱۰	تهیه ادویه ایتالیایی
۱۱	تهیه ادویه مکزیکی
۱۲	تهیه ادویه چینی
۱۳	تهیه ادویه عربی (بهارات)
۱۴	تهیه ادویه مراکشی
۱۵	



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : انتخاب ادویه مناسب با توجه به خواص آنها
	جمع	عملی	نظری	
	۱۱/۳۰	۱/۳۰	۱۰	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
اسلاید				دانش :
پروژکتور				خواص انواع ادویه (فلفل سیاه، جوز هندی، برگ بو، چوب دارچین، زیره سبز، تخم گشنیز، میخک، زنجبیل، دانه گلپر، رازیانه، گل محمدی، انیسون، رزماری، ارگانو، پاپریکا، پودر پیاز، پودر سیر، آویشن، فلفل قرمز، جعفری خشک، ریحان خشک، نعنا خشک، ترخون خشک) معیارهای موثر در انتخاب ادویه مناسب
دانه فلفل سیاه				
جوز هندی				
برگ بو				
چوب دارچین				مهارت:
زیره سبز				انتخاب ادویه مناسب با توجه به خواص آن
تخم گشنیز				نگرش :
میخک				دقت در انتخاب نوع و میزان ادویه ها
زنجبیل				ایمنی و بهداشت :
گلپر				مجهر بودن کارگاه به تهویه هوای مناسب
رازیانه				مجهر بودن کارگاه به کپسول آتش نشانی
گل محمدی				استفاده از روپوش ، پیش بند ، کلاه یا روسری
برگ کاری				توجهات زیست محیطی :
انیسون				دفع صحیح ضایعات
رزماری				
ارگانو				
پاپریکا				
پودر سیر				
پودر پیاز				
آویشن				
پودر فلفل چیلی				
ترخون				
جعفری				
ریحان				
نعنا				
رازیانه				



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : تهیه ادویه پلویی
	جمع	عملی	نظری	
	۱/۳۰	۳۰ دقیقه	۱	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
اسلاید				دانش :
پروژکتور				مواد اولیه ادویه
آسیاب برقی				مدت زمان تفت دادن مواد
هاونگ				نحوه آسیاب کردن مواد
ماهی تابه				موارد کاربرد ادویه پلویی
قاشق				مهارت :
دارچین				تهیه ادویه پلویی
هل سبز				
زنجبیل				
گل محمدی خشک				نگرش :
جوزهندی				رعایت نکات بهداشتی در مراحل تهیه و بسته بندی آن
زردچوبه				ایمنی و بهداشت :
میخک				مجهر بودن کارگاه به تهویه هوای مناسب
زیره سبز				مجهر بودن کارگاه به کپسول آتش نشانی
فلفل سیاه				استفاده از روپوش ، پیش بند ، کلاه یا روسری
				توجهات زیست محیطی :
				دفع صحیح ضایعات



	زمان آموزش			عنوان : تهیه ادویه خورشتی
	جمع	عملی	نظری	
	۱/۳۰	۳۰	۱	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
اسلاید				دانش :
پروژکتور				مواد اولیه ادویه
آسیاب برقی				مدت زمان تفت دادن مواد
هاونگ				نحوه آسیاب کردن مواد
ماهی تابه				موارد کاربرد ادویه خورشتی
قاشق				
زرد چوبه				مهارت :
زیره				تهیه ادویه خورشتی
دارچین				
تخم گشنیز				
فلفل سیاه	نگرش :			
فلفل قرمز	رعایت نکات بهداشتی در مراحل تهیه و بسته بندی آن			
دانه هل	-			
جوز هندی	ایمنی و بهداشت :			
	مجهز بودن کارگاه به تهویه هوای مناسب مجهز بودن کارگاه به کپسول آتش نشانی استفاده از روپوش ، پیش بند ، کلاه یا روسری			
	توجهات زیست محیطی :			
	دفع صحیح ضایعات			

	زمان آموزش			عنوان : تهیه ادویه ماهی
	جمع	عملی	نظری	
	۱/۳۰	۳۰ دقیقه	۱	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
اسلاید				دانش :
پروژکتور				مواد اولیه ادویه
آسیاب برقی				مدت زمان تفت دادن مواد
هاونگ				نحوه آسیاب کردن مواد
ماهی تابه				موارد کاربرد ادویه ماهی
قاشق				
پودرسیر				مهارت :
دانه فلفل سیاه				تهیه ادویه ماهی
دانه تخم کشنیز				-
فلفل قرمز				نگرش :
زیره سبز	- رعایت نکات بهداشتی در مراحل تهیه و بسته بندی آن			
پودر زردچوبه	-			
	ایمنی و بهداشت :			
	مجهز بودن کارگاه به تهویه هوای مناسب مجهز بودن کارگاه به کپسول آتش نشانی استفاده از روپوش ، پیش بند ، کلاه یا روسری			
	توجهات زیست محیطی :			
	دفع صحیح ضایعات			
	-			



	زمان آموزش			عنوان : تهیه ادویه ترشی
	جمع	عملی	نظری	
	۱/۳۰	۳۰ دقیقه	۱	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
اسلاید				دانش :
پروژکتور				مواد اولیه ادویه
آسیاب برقی				مدت زمان تفت دادن مواد
هاونگ				نحوه آسیاب کردن مواد
ماهی تابه				موارد کاربرد ادویه ترشی
قاشق				مهارت :
دانه گلپر				تهیه ادویه ترشی
پودرمیخک				-
پودر فلفل سیاه				نگرش :
پودر زنجبیل				رعایت نکات بهداشتی در مراحل تهیه و بسته بندی آن
پودر دارچین				
پودر جوز هندی				ایمنی و بهداشت :
نعنای خشک				مجهز بودن کارگاه به تهویه هوای مناسب مجهز بودن کارگاه به کپسول آتش نشانی استفاده از روپوش ، پیش بند ، کلاه یا روسری
				توجهات زیست محیطی : دفع صحیح ضایعات -



	زمان آموزش			عنوان : تهیه ادویه سالاد
	جمع	عملی	نظری	
	۱/۳۰	۳۰ دقیقه	۱	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
اسلاید پروژکتور آسیاب برقی هاونگ ماهی تابه قاشق پودر آویشن پودر پیاز پودر سیر فلفل قرمز فلفل سیاه دانه تخم کشنیز شنبلیه نعنا ترخون				دانش :
				مواد اولیه ادویه
				مدت زمان تفت دادن مواد
				نحوه آسیاب کردن مواد
				موارد کاربرد ادویه سالاد
				مهارت :
				تهیه ادویه سالاد
				-
				نگرش :
				رعایت نکات بهداشتی در مراحل تهیه و بسته بندی آن
				ایمنی و بهداشت :
				مجهر بودن کارگاه به تهویه هوای مناسب مجهر بودن کارگاه به کپسول آتش نشانی استفاده از روپوش ، پیش بند ، کلاه یا روسری
				توجهات زیست محیطی : دفع صحیح ضایعات



	زمان آموزش			عنوان : تهیه ادویه کنتاکی
	جمع	عملی	نظری	
	۱/۳۰	۳۰ دقیقه	۱	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
اسلاید				دانش :
پروژکتور				مواد اولیه ادویه
آسیاب برقی				مدت زمان تفت دادن مواد
هاونگ				نحوه آسیاب کردن مواد
ماهی تابه				غذای کنتاکی
قاشق				مهارت :
رزماری				تهیه ادویه کنتاکی
ارگانو				-
زنجبیل				نگرش :
فلفل سیاه				رعایت نکات بهداشتی در مراحل تهیه و بسته بندی آن
فلفل قرمز				
پودر کاری				ایمنی و بهداشت :
پاپریکا				مجهر بودن کارگاه به تهویه هوای مناسب
جعفری خشک				مجهر بودن کارگاه به کپسول آتش نشانی
پودر سیر				استفاده از روپوش ، پیش بند ، کلاه یا روسری
پودر پیاز				توجهات زیست محیطی :
				دفع صحیح ضایعات



	زمان آموزش			عنوان : تهیه ادویه کاری
	جمع	عملی	نظری	
	۱/۳۰	۳۰ دقیقه	۱	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
اسلاید				دانش :
پروژکتور				مواد اولیه ادویه
آسیاب برقی				مدت زمان تفت دادن مواد
هاونگ				نحوه آسیاب کردن مواد
ماهی تابه				موارد کاربرد ادویه کاری
قاشق				
تخم گشنیز				مهارت :
تخم خردل				تهیه ادویه کاری
تخم شنبلیله				-
میخک				نگرش :
جوز هندی	رعایت نکات بهداشتی در مراحل تهیه و بسته بندی آن			
زنجبیل				ایمنی و بهداشت :
زیره سبز	مجهر بودن کارگاه به تهویه هوای مناسب مجهر بودن کارگاه به کپسول آتش نشانی استفاده از روپوش ، پیش بند ، کلاه یا روسری			
هل سبز				توجهات زیست محیطی :
دارچین	دفع صحیح ضایعات			
زردچوبه				
فلفل قرمز				



	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۱/۳۰	۳۰ دقیقه	۱	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
اسلاید				دانش :
پروژکتور				مواد اولیه ادویه
آسیاب برقی				مدت زمان تفت دادن مواد
هاونگ				نحوه آسیاب کردن مواد
ماهی تابه				موارد کاربرد ادویه گرام ماسالا
قاشق				مهارت :
برگ کاری				تهیه ادویه گرام ماسالا
زیره سبز				-
چوب دارچین				نگرش :
دانه تخم گشنیز				رعایت نکات بهداشتی در مراحل تهیه و بسته بندی آن
لفل سیاه				-
میخک				ایمنی و بهداشت :
هل سبز				مجهر بودن کارگاه به تهویه هوای مناسب
جوز هندی				مجهر بودن کارگاه به کپسول آتش نشانی
				استفاده از روپوش ، پیش بند ، کلاه یا روسری
				توجهات زیست محیطی :
				دفع صحیح ضایعات
				-



	زمان آموزش			عنوان : تهیه ادویه ایتالیایی
	جمع	عملی	نظری	
	۱/۳۰	۳۰ دقیقه	۱	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
اسلاید				دانش :
پروژکتور				مواد اولیه ادویه
آسیاب برقی				مدت زمان تفت دادن مواد
هاونگ				نحوه آسیاب کردن مواد
ماهی تابه				موارد کاربرد ادویه ایتالیایی
قاشق				
رزماری				مهارت :
آوبشن خشک				تهیه ادویه ایتالیایی
ریحان خشک				-
جعفری خشک	نگرش : رعایت نکات بهداشتی در مراحل تهیه و بسته بندی آن			
فلفل قرمز پرک				
فلفل سیاه				
پودر سیر				
پودر پیاز				
	ایمنی و بهداشت : مجهر بودن کارگاه به تهویه هوای مناسب مجهر بودن کارگاه به کپسول آتش نشانی استفاده از روپوش ، پیش بند ، کلاه یا روسری			
	توجهات زیست محیطی : دفع صحیح ضایعات			

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۱/۳۰	۳۰ دقیقه	۱	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
اسلاید				دانش :
پروژکتور				مواد اولیه ادویه
آسیاب برقی				مدت زمان تفت دادن مواد
هاونگ				نحوه آسیاب کردن مواد
ماهی تابه				موارد کاربرد ادویه مکزیکی
قاشق				مهارت :
پاپریکا				تهیه ادویه مکزیکی
پودر زیره				-
آویشن خشک	نگرش : رعایت نکات بهداشتی در مراحل تهیه و بسته بندی آن			
فلفل قرمز پرک				
پودرفلفل قرمز چیلی تند				
پودر سیر				
پودر پیاز	ایمنی و بهداشت : مجهز بودن کارگاه به تهویه هوای مناسب مجهز بودن کارگاه به کپسول آتش نشانی استفاده از روپوش ، پیش بند ، کلاه یا روسری			
	توجهات زیست محیطی : دفع صحیح ضایعات			

	زمان آموزش			عنوان : تهیه ادویه چینی
	جمع	عملی	نظری	
	۱/۳۰	۳۰ دقیقه	۱	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
اسلاید				دانش :
پروژکتور				مواد اولیه ادویه
آسیاب برقی				مدت زمان تفت دادن مواد
هاونگ				نحوه آسیاب کردن مواد
ماهی تابه				موارد کاربرد ادویه چینی
قاشق				
انیسون				مهارت :
دانه فلفل سیاه				تهیه ادویه چینی
پودر میخک				-
پودر دارچین	نگرش : رعایت نکات بهداشتی در مراحل تهیه و بسته بندی آن			
پودر رازیانه				
	ایمنی و بهداشت :			
	مجهز بودن کارگاه به تهویه هوای مناسب مجهز بودن کارگاه به کپسول آتش نشانی استفاده از روپوش ، پیش بند ، کلاه یا روسری			
	توجهات زیست محیطی :			
	دفع صحیح ضایعات			

	زمان آموزش			عنوان : تهیه ادویه عربی
	جمع	عملی	نظری	
	۱/۳۰	۳۰	۱	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
اسلاید پروژکتور آسیاب برقی هاونگ ماهی تابه قاشق				دانش :
				مواد اولیه ادویه
				مدت زمان تفت دادن مواد
				نحوه آسیاب کردن مواد
				موارد کاربرد ادویه عربی
				مهارت :
				تهیه ادویه عربی
				-
				نگرش :
	رعایت نکات بهداشتی در مراحل تهیه و بسته بندی آن			
ایمنی و بهداشت :				
مجهز بودن کارگاه به تهویه هوای مناسب مجهز بودن کارگاه به کپسول آتش نشانی استفاده از روپوش ، پیش بند ، کلاه یا روسری				
توجهات زیست محیطی : دفع صحیح ضایعات				



	زمان آموزش			عنوان : تهیه ادویه مراکشی
	جمع	عملی	نظری	
	۱/۳۰	۳۰ دقیقه	۱	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
اسلاید				دانش :
پروژکتور				مواد اولیه ادویه
آسیاب برقی				مدت زمان تفت دادن مواد
هاونگ				نحوه آسیاب کردن مواد
ماهی تابه				موارد کاربرد ادویه مراکشی
قاشق				
نمک				مهارت :
میخک				تهیه ادویه مراکشی
فلفل سیاه				-
فلفل قرمز				-
تخم گشنیز				
زنجبیل				نگرش :
دارچین				رعایت نکات بهداشتی در مراحل تهیه و بسته بندی آن
زیره سبز				
				ایمنی و بهداشت :
				مجهر بودن کارگاه به تهویه هوای مناسب مجهر بودن کارگاه به کپسول آتش نشانی استفاده از روپوش ، پیش بند ، کلاه یا روسری
				توجهات زیست محیطی : دفع صحیح ضایعات

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	آسیاب	برقی	۱ عدد برای کارگاه	
۲	هاونگ	مسی	۱ عدد برای هر نفر	
۳	ترازو	دیجیتال	۱ عدد برای کارگاه	

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	دارچین	تازه ، سالم و بهداشتی	به مقدار نیاز	
۲	میخک	تازه ، سالم و بهداشتی	به مقدار نیاز	
۳	دانه فلفل سیاه	تازه ، سالم و بهداشتی	به مقدار نیاز	
۴	انیسون	تازه ، سالم و بهداشتی	به مقدار نیاز	
۵	پاپریکا	تازه ، سالم و بهداشتی	به مقدار نیاز	
۶	رزماری	تازه ، سالم و بهداشتی	به مقدار نیاز	
۷	زیره	تازه ، سالم و بهداشتی	به مقدار نیاز	
۸	تخم گشنیز	تازه ، سالم و بهداشتی	به مقدار نیاز	
۹	ارگانو	تازه ، سالم و بهداشتی	به مقدار نیاز	
۱۰	فلفل قرمز	تازه ، سالم و بهداشتی	به مقدار نیاز	
۱۱	پودر سیر	تازه ، سالم و بهداشتی	به مقدار نیاز	
۱۲	پودر پیاز	تازه ، سالم و بهداشتی	به مقدار نیاز	
۱۳	آویشن	تازه ، سالم و بهداشتی	به مقدار نیاز	
۱۴	جوز هندی	تازه ، سالم و بهداشتی	به مقدار نیاز	
۱۵	زنجبیل	تازه ، سالم و بهداشتی	به مقدار نیاز	
۱۶	برگ بو	تازه ، سالم و بهداشتی	به مقدار نیاز	
۱۷	زردچوبه	تازه ، سالم و بهداشتی	به مقدار نیاز	
۱۸	گلپر	تازه ، سالم و بهداشتی	به مقدار نیاز	
۱۹	رازیانه	تازه ، سالم و بهداشتی	به مقدار نیاز	

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	تابه	مسی یا تفلون	۱ عدد برای هر نفر	
۲	قاشق	چوبی	۱ عدد برای هر نفر	
۳	قاشق اندازه گیری	استیل	۱ سری برای هر نفر	

توجه :

- ابزار به ازاء هر سه نفر محاسبه شود .