

استاندارد آموزش شغل

دسر ساز

گروه شغلی

خدمات تغذیه ای

کد ملی آموزش شغل

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

تاریخ تدوین استاندارد: ۱۳۹۷/۰۶/۱۲

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

کد ملی شناسایی آموزش شغل: ۷۵۱۲۲۰۶۷۰۲۴۰۰۰۱

اعضاء کارگروه برنامه‌ریزی درسی: خدمات تغذیه ای					
ردیف	نام و نام خانوادگی	آخرین مدرک تحصیلی	رشته تخصصی	شغل و سمت	سابقه کار
۱	اقدس شمس	فوق دیپلم	هتلداری	موسس، مدیر و مربی و مدرس دانشگاه	۳۸
۲	مهری هاشم زاده	لیسانس	مدیریت هتلداری	موسس، مدیر و مربی	۳۴
۳	صالحه دردائی	لیسانس	صنایع غذایی	موسس، مدیر و مربی	۱۷
۴	سودابه حکیم الهی	فوق دیپلم	مدیریت خانواده	موسس، مدیر و مربی	۱۷
۵	نازنین کروریان	لیسانس	صنایع غذایی	موسس، مدیر و مربی	۱۷
۶	پروانه خصرانی نیا	دکتری تخصصی	بیوشیمی	مدیر شرکت - استادیار دانشگاه	۲۱
۷	مریم قاجاریه	لیسانس	هتلداری	مربی	۱۸
۸	محمد علی حاتمیان	فوق لیسانس	تاریخ	دبیر کارگروه برنامه ریزی درسی گردشگری و هتلداری	۱۸
۹	سید محسن جلالی	فوق لیسانس	مدیریت آموزشی	دبیر کارگروه برنامه ریزی درسی صنایع غذایی	۱۲

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 شغل:	
دسر ساز	
شرح استاندارد آموزش شغل:	
<p>دسر ساز شغلی است از مشاغل حوزه خدمات تغذیه ای است که دارای شایستگی های تهیه مواد اولیه مناسب و استفاده از ابزار و ظروف - تهیه مواد اولیه مناسب و حفظ و نگهداری آن ها تا زمان مصرف- اندازه گیری مواد اولیه دسرها- روشن کردن فر و تنظیم درجه فر جهت پخت- تهیه خامه و استفاده از آن در دسرها- تهیه چند نوع دسر سنتی- تهیه چند نوع دسر بین المللی- سرو یا برگرداندن دسر - تهیه چند نوع کرم- تهیه چند نوع بستنی می باشد.</p>	
ویژگی های کارآموز ورودی :	
<p>حداقل میزان تحصیلات : پایان دوره اول متوسطه (پایان دوره راهنمایی) حداقل توانایی جسمی و ذهنی : داشتن سلامت کامل جسمانی و روانی مهارت های پیش نیاز : ندارد</p>	
طول دوره آموزش :	
طول دوره آموزش	: ۳۱۰ ساعت
- زمان آموزش نظری	: ۵۰ ساعت
- زمان آموزش عملی	: ۲۶۰ ساعت
- زمان کارورزی	: ۰ ساعت
- زمان پروژه	: ۰ ساعت
بودجه بندی ارزشیابی (به درصد)	
- کتبی : ۲۵%	
- عملی : ۶۵%	
- اخلاق حرفه ای : ۱۰%	
صلاحیت های حرفه ای مربیان :	
<p>فوق دیپلم صنایع غذایی و هتلداری با ۵ سال سابقه کار مرتبط لیسانس صنایع غذایی و هتلداری با ۳ سال سابقه کار مرتبط</p>	

*** تعریف دقیق استاندارد(اصطلاحی):**

دسر ساز فردی است که توانایی تهیه چندین نوع از انواع دسر های سنتی و بین المللی را داشته باشد.

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

Dessert Maker

*** 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 شغل

- شایستگی

ردیف	عناوین	ساعت آموزش		
		نظری	عملی	جمع
۱	تهیه مواد اولیه مناسب و استفاده از ابزار و ظروف	۴	۵	۹
۲	تهیه مواد اولیه مناسب و حفظ و نگهداری آن ها تا زمان مصرف	۳	۵	۸
۳	اندازه گیری مواد اولیه دسرها	۳	۵	۸
۴	روشن کردن فر و تنظیم درجه فر جهت پخت	۳	۵	۸
۵	تهیه خامه و استفاده از آن در دسرها	۴	۱۵	۱۹
۶	تهیه چند نوع دسر سنتی	۱۰	۶۰	۷۰
۷	تهیه چند نوع دسر بین المللی	۱۰	۷۰	۸۰
۸	سرو یا برگرداندن دسر	۴	۱۵	۱۹
۹	تهیه چند نوع کرم	۴	۳۶	۴۰
۱۰	تهیه چند نوع بستنی	۵	۴۴	۵۰
جمع ساعات		۵۰	۲۶۰	۳۱۰

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۹	۵	۴	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست‌محیطی مرتبط			تهیه مواد اولیه مناسب و استفاده از ابزار و ظروف
ویدئو پروژکتور - اسلاید میز کار - آسیاب ظروف نگهداری مواد پودر ژلاتین - ورق ژلاتین - پودر کاکائو شکلات - اجاق گاز همزن دستی لیسک - کاسه استیل قابلمه های استیل	دانش :			مواد اولیه تازه و سالم
				- عوامل آلوده کننده و موثر در فساد مواد اولیه
				- ویژگی عوامل تاثیرگذار بر کیفیت طعم مواد
				- اصول نگهداری مواد اولیه تا زمان مصرف
	مهارت :			استفاده از انواع مواد پف دهنده طبیعی - غیر طبیعی
				- استفاده از انواع شکلات و تشخیص کیفیت مناسب
				- انتخاب نوع ابزار و نحوه کار با آن ها
				- بررسی کیفیت مناسب مواد اولیه
	نگرش :			دقت در انتخاب مواد اولیه
				- دقت در شرایط نگهداری خاص مواد
	ایمنی و بهداشت :			استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی
				- استفاده از سیستم تهویه مناسب و نور
	توجهات زیست‌محیطی :			دفع صحیح ضایعات زیست محیطی
				- مدیریت انرژی

	زمان آموزش			عنوان : تهیه مواد اولیه مناسب و حفظ و نگهداری آن تا زمان مصرف
	جمع	عملی	نظری	
	۸	۵	۳	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
ویدئو پروژکتور- اسلاید میزکار- آسیاب الک ها- ظروف نگهداری پودر ژلاتین- ورقه ژلاتین پودر زله- اجاق گاز همزن دستی- لیسک کاسه های استیل				دانش :
				- انواع مواد اولیه مورد استفاده
				- الک و موارد کاربرد آن ها
				مهارت :
				- نگهداری مواد اولیه
				- تهیه مواد ژل کننده ژلاتین (پودر - ورقه)
				- تنظیم دمای مناسب برای افزودن مواد ژل کننده
				- کار با مواد پف کننده
				نگرش :
				- دقت در انتخاب مواد
				- دقت در شرایط نگهداری مواد اولیه تا زمان مصرف
				ایمنی و بهداشت :
				- استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی
				- استفاده از سیستم تهویه هوای مناسب و نور
			توجهات زیست محیطی :	
			- دفع صحیح ضایعات در اسرع وقت و استفاده از سطل زباله	
			- مدیریت انرژی	

	زمان آموزش			عنوان : اندازه گیری مواد اولیه دسرها
	جمع	عملی	نظری	
	۸	۵	۳	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
ویدئو پروژکتور- اسلاید میز کار -پیمانه مدرج ترازو - پیمانه ها قاشق اندازه گیری صافی - ظروف نگهداری مواد اولیه				دانش :
				- نکات لازم در اندازه گیری مواد اولیه
				- انواع وسایل اندازه گیری (ترازو - پیمانه ها - قاشقهای اندازه گیری)
				- مفهوم حجم و لیتر و اندازه گیری آنها
				-
				مهارت :
				- توزین مواد اولیه
				- اندازه گیری حجم مواد اولیه
				نگرش :
				- دقت در اندازه گیری مواد
				- استفاده صحیح از وسایل اندازه گیری
				ایمنی و بهداشت :
				- استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی
				- استفاده از سیستم تهویه هوا و نور
			توجهات زیست محیطی :	
			- دفع صحیح ضایعات در اسرع وقت	
			- مدیریت انرژی	

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۸	۵	۳	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			روشن کردن فر و تنظیم درجه فر جهت پخت
ویدئو پروژکتور-اسلاید میز کار-اجاق گاز فر-دستکش نسوز لباس کار-کپسول آتشنشانی جعبه کمک های اولیه	دانش :			
				- ویژگی تنظیم درجه حرارت فر بر اساس نوع آن
				- اصول روشن کردن فر
				- درجه حرارت مناسب فر برای پخت
	مهارت :			
				- تنظیم درجه حرارت فر
				- روشن کردن فر
				- استفاده از درجه حرارت های مختلف برای پخت
				-
	نگرش :			
				- دقت در تنظیم درجه حرارت فر
				- رعایت نکات ایمنی برای جلوگیری از سوختگی
				- استفاده از دستکش هنگام کار با فر
	ایمنی و بهداشت :			
				- استفاده از لباس کار مخصوص، دستکش نسوز، تهویه مناسب
			- تجهیز بودن کارگاه به جعبه کمک های اولیه و کپسول آتشنشانی	
توجهات زیست محیطی :				
			- دفع صحیح ضایعات در اسرع وقت	
			- مدیریت انرژی	

	زمان آموزش			عنوان : تهیه خامه و استفاده از آن در دسرها
	جمع	عملی	نظری	
	۱۹	۱۵	۴	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
ویدئو پروژکتور -اسلاید میز کار-اجاق گاز یخچال - فریزر همزن برقی-همزن دستی لیسک - کاردک کاسه استیل-دماسنج رنگ های خوراکی پودر خامه-خامه پودر ژلاتین-ورق ژلاتین	دانش :			
	- انواع خامه ها			
	- دمای مناسب دسر برای اضافه کردن خامه			
	- اصول رنگ آمیزی خامه			
	- اصول فرم دهی خامه			
	مهارت :			
	- تهیه و آماده سازی خامه ها و فرم دهی آن			
	- رنگ آمیزی خامه			
	- کار با خامه برای تزئین با ابزار کار مخصوص			
	- استفاده از دمای مناسب برای دسر برای اضافه کردن خامه			
	نگرش :			
	- استفاده درست از خامه			
	- دقت در فرم دهی خامه			
	ایمنی و بهداشت :			
- استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی				
- استفاده از سیستم تهویه مناسب و نور کافی				
توجهات زیست محیطی :				
- دفع صحیح زباله و پساب				
- مدیریت انرژی				

	زمان آموزش			عنوان : تهیه چند نوع دسر سنتی
	جمع	عملی	نظری	
	۷۰	۶۰	۱۰	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
فر - اجاق گاز یخچال فریزر-همزن دستی همزن برقی- قاشق چوبی کاردک - لیسک کاسه استیل قابلمه های استیل-صافی نشاسته گل - گلاب زعفران - هل - دارچین شکر - آرد سفید آرد ذرت-پودر کاکائو برنج - شیر - خامه مغز بادام - خلال پسته - گردو				دانش :
				- مواد اولیه دسرها
				- نکات مربوط به نحوه آماده سازی دسرها
				- شرایط پخت دسرها
				- شرایط نگهداری دسرها
				مهارت :
				- آماده سازی مواد اولیه دسرها
				- ترکیب مواد اولیه و اصول پخت دسرها
				- اصول تزئین مناسب برای دسرها
				- اصول نگهداری دسرها
				نگرش :
				- افزودن مواد مناسب و ترکیب آن
				- اطمینان از مصرف مواد مرغوب و مناسب
				ایمنی و بهداشت :
				- استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی سیستم تهویه هوا و نور کافی
			- تجهیز بودن به کپسول آتشنشانی و جعبه کمک های اولیه	
			توجهات زیست محیطی :	
			- دفع صحیح ضایعات و پساب	
			- مدیریت انرژی	

	زمان آموزش			عنوان : تهیه چند نوع دسر بین المللی
	جمع	عملی	نظری	
	۸۰	۷۰	۱۰	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
اجاق گاز - دماسنج				دانش :
فر - یخچال				- انواع دسر بین المللی
همزن دستی - همزن برقی				- روش تهیه دسرها
ترازو - پیمانه ها				- اصول نگهداری انواع دسرها
انواع قالب ها				مهارت :
کاسه های استیل				- تهیه شارلوت - تارت - پای
قلم مو - کاردک				- تهیه چیز کیک - پلمپه - سوفله
لیسک - الک				- تهیه موس شکلات - تیرامیسو - کیک بستنی
شیر - خامه - شیر خشک				- توزین و آماده سازی مواد اولیه
خامه خشک - شکر				- آماده سازی ابزارهای اولیه
پودر قند - ژلاتین				- انتخاب قالب مناسب دسرها
ورق ژلاتین - آرد سفید				نگرش :
آرد ذرت - بستنی				- دقت در مصرف مواد اولیه
پودر کاکائو - نسکافه				- دقت در تزئین و نگهداری دسر
شکلات - کمپوت				ایمنی و بهداشت :
میوه فصل - وانیل				- استفاده از لباس کار مناسب
اسانس ها				- تجهیز بودن کارگاه به سیستم تهویه مناسب و نور کافی
				توجهات زیست محیطی :
				- دفع صحیح ضایعات و پساب
				- مدیریت انرژی

	زمان آموزش			عنوان : سرو یا برگردان دسر
	جمع	عملی	نظری	
	۱۹	۱۵	۴	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
ویدئو پروژکتور-اسلاید میز کار -دماسنج یخچال - فریزر ترازو-صافی ها صفحه خنک کننده-قلم مو لیسک - کاردک				دانش :
				- روش برگردان دسرها
				- روش سرو دسرها
				- اصول خنک کردن دسرها
				-
				مهارت :
				- برگردان دسرها
				- سرو دسرها
				- خنک کردن دسرها
				نگرش :
				- دقت در اندازه گیری مواد
				- دقت در تزئین نهایی دسر
				ایمنی و بهداشت :
				- استفاده از لباس کار مخصوص، تهویه هوا و نور کافی
			- تجهیز بودن کارگاه به جعبه کمک های اولیه و کپسول آتشنشانی	
			توجهات زیست محیطی :	
			- دفع صحیح ضایعات و پساب	
			- مدیریت انرژی	

	زمان آموزش			عنوان : تهیه چند نوع کرم
	جمع	عملی	نظری	
	۴۰	۳۶	۴	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
ویدئو پروژکتور - اسلاید میز کار - اجاق گاز یخچال - فریزر همزن برقی - همزن دستی لیسک - کاردک کاسه استیل - دماسنج رنگ های خوراکی شیر - خامه پودر ژلاتین	دانش :			
				- ویژگی و آماده سازی مواد اولیه
				- اصول نگهداری انواع کرم
				- انتخاب قالب مناسب کرم ها
	مهارت :			
				- تهیه کرم آناناس - پرتقال
				- تهیه کرم شکلاتی
				- تهیه کرم کارامل
				- تهیه کرم باواریا
	نگرش :			
				- دقت در مصرف مواد اولیه
				- اطمینان از مصرف مواد مرغوب تازه
	ایمنی و بهداشت :			
				- مجهز بودن کارگاه به تهویه مناسب و نور کافی
				- استفاده از لباس کار مناسب
			- جعبه کمک های اولیه و کپسول آتش نشانی	
توجهات زیست محیطی :				
			- دفع صحیح ضایعات و پساب	
			- مدیریت انرژی	

	زمان آموزش			عنوان : تهیه چند نوع بستنی
	جمع	عملی	نظری	
	۴۹	۴۴	۵	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
ویدئو پروژکتور - اسلاید میز کار - اجاق گاز یخچال - فریزر همزن برقی - همزن دستی لیسک - کاردک کاسه استیل - دماسنج بستنی ساز - وانیل - شکلات تخم مرغ - میوه های فصل پودر کاکائو - سعلب نشاسته ذرت - خامه پودر ژلاتین	دانش :			
				- ویژگی و آماده سازی مواد اولیه
				- اصول نگهداری مناسب بستنی
				- اصول فرم دهی بستنی
				- انواع بستنی
	مهارت :			
				- تهیه بستنی سنتی - بستنی خامه ای
				- تهیه بستنی میوه ای - بستنی کارامل
				- تهیه بستنی شکلاتی
	نگرش :			
				- دقت در مصرف مواد اولیه
				- دقت در نگهداری بستنی
	ایمنی و بهداشت :			
				- استفاده از لباس کار مناسب و سیستم تهویه هوا و نور مناسب
			- کپسول آتشنشانی و جعبه کمک های اولیه	
توجهات زیست محیطی :				
			- دفع صحیح ضایعات و پساب	
			- مدیریت انرژی	

- برگه استاندارد ابزار

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	پیمانه ها	استاندارد	۲ سری	
۲	قاشق ها	استاندارد	۲ سری	
۳	کفگیر	استاندارد	۲ سری	
۴	قاشق چوبی	در سایزهای مختلف	۲ سری	
۵	همزن دستی	در سایزهای مختلف	۲ سری	
۶	کاردک	معمولی	۴ عدد	
۷	صافی	در سایزهای مختلف	۲ عدد	
۸	لیسک	معمولی	۴ عدد	
۹	سینی فر	در سایزهای مختلف	۴ عدد	
۱۰	قالب ها	در سایزهای مختلف	۴ سری	
۱۱	کاسه استیل	در سایزهای مختلف	۴ سری	
۱۲	صفحه	سرد کن	۲ سری	
۱۳	تخته کار	مخصوص کار	۲ سری	
۱۴	چاقو	در سایزهای مختلف	۲ سری	
۱۵	سرویس قابلمه	در سایزهای مختلف	۲ سری	

توجه :

- ابزار به ازاء هر سه نفر محاسبه شود.

- برگه استاندارد تجهیزات

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	اجاق گاز	استاندارد ۵ شعله	۲	
۲	اجاق گاز فردار	استاندارد	۲	
۳	همزن برقی	استاندارد	۲	
۴	میکسر	صنعتی استاندارد	۱	
۵	بستنی ساز	استاندارد	۱	
۶	پروژکتور	استاندارد	۱	
۷	دستگاه آبمیوه گیری	استاندارد	۲	
۸	یخچال	استاندارد	۲	
۹	فریزر	استاندارد	۲	
۱۰	سیستم تهویه	استاندارد	متناسب با محیط	
۱۱	کپسول آتشنشانی	استاندارد	متناسب با محیط	
۱۲	میز کار	استاندارد	۲	
۱۳	میز و صندلی	مخصوص کار آموز	۱۵	

توجه :

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

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	آرد سفید	مرغوب	به میزان لازم	
۲	آرد برنج	مرغوب	به میزان لازم	
۳	برنج	مرغوب	به میزان لازم	
۴	آرد نشاسته	مرغوب	به میزان لازم	
۵	شکر	معمولی	به میزان لازم	
۶	پودر قند	مرغوب	به میزان لازم	
۷	کره	گیاهی	به میزان لازم	
۸	کره	حیوانی	به میزان لازم	
۹	روغن	قنادی	به میزان لازم	
۱۰	مغزجات	پسته - گردو - بادام	به میزان لازم	
۱۱	دارچین	مرغوب	به میزان لازم	
۱۲	هل - زعفران	مرغوب	به میزان لازم	
۱۳	پودر کاکائو - شکلات	مرغوب	به میزان لازم	
۱۴	شیر - خامه	مرغوب	به میزان لازم	
۱۵	تخم مرغ	مرغوب	به میزان لازم	
۱۶	شیر خشک	مرغوب	به میزان لازم	
۱۷	پودر	ژلاتین - ورق	به میزان لازم	
۱۸	کمپوت	میوه ها	به میزان لازم	
۱۹	میوه ها	میوه های فصل	به میزان لازم	

توجه :

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