



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور



جمهوری اسلامی ایران  
وزارت تعاون، کار و رفاه اجتماعی

معاونت پژوهش، برنامه‌ریزی و سنجش مهارت  
دفتر پژوهش، طرح و برنامه‌ریزی درسی

# استاندارد آموزش شغل

## شکلات ساز

### گروه شغلی خدمات تغذیه‌ای

کد ملی آموزش شغل

۷	۵	۱	۲	۲	۰	۶	۷	۰	۳	۶	۰	۰	۰	۱
ISCO-۰۸				سطح مهارت	شناسه گروه			شناسه شغل			شناسه شایستگی		نسخه	

تاریخ تدوین استاندارد: ۱۳۹۷/۰۷/۲۱

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

کد ملی شناسایی آموزش شغل: ۷۵۱۲۲۰۶۷۰۳۶۰۰۰۱

اعضاء کارگروه برنامه‌ریزی درسی :خدمات تغذیه ای					
ردیف	نام و نام خانوادگی	آخرین مدرک تحصیلی	رشته تخصصی	شغل و سمت	سابقه کار
۱	افدس شمس	فوق دیپلم	هتلداری	موسس، مدیر و مربی، مدرس دانشگاه	۳۸
۲	پروانه خضرائی نیا	دکتری	بیوشیمی	مدرس دانشگاه	۲۱
۳	مهری هاشم زاده	لیسانس	مدیریت هتلداری	موسس، مدیر و مربی	۳۴
۴	سودابه حکیم الهی	فوق دیپلم	مدیریت خانواده	موسس، مدیر و مربی	۱۷
۵	صالحه دردائی	لیسانس	صنایع غذایی	موسس، مدیر و مربی	۱۷
۶	محمد علی حاتمیان	فوق لیسانس	تاریخ	دبیر کارگروه برنامه ریزی درسی گردشگری و هتلداری	۱۸
۷	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 : [rpe@irantvto.ir](mailto:rpe@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.

<b>نام استاندارد آموزش شغل:</b>	
<b>شکلات ساز</b>	
<b>شرح استاندارد آموزش شغل:</b>	
<p>شکلات ساز شغلی است از مشاغل خدمات تغذیه ای که دارای شایستگی های انتخاب مواد اولیه تشکیل دهنده شکلات و کامپوند، تمپرینگ کردن شکلات واقعی و کار روی میز سنگی، قالب گیری و شکل دهی شکلات، تهیه پراالین، تهیه گاناش و کاربرد آن، ذوب کامپوند و شکل دهی به آن، استفاده از شکلات و کامپوند در محصولات قنادی، استفاده از انواع مغزها در داخل شکلات و استفاده از رنگ ها در شکلات سازی می باشد.</p>	
<b>ویژگی های کارآموز ورودی :</b>	
<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>	
<b>طول دوره آموزش :</b>	
طول دوره آموزش	: ۱۲۰ ساعت
- زمان آموزش نظری	: ۲۱ ساعت
- زمان آموزش عملی	: ۹۹ ساعت
- زمان کارورزی	: ۰ ساعت
- زمان پروژه	: ۰ ساعت
<b>بودجه بندی ارزشیابی ( به درصد )</b>	
- کتبی : ۲۵%	
- عملی : ۶۵%	
- اخلاق حرفه ای : ۱۰%	
<b>صلاحیت های حرفه ای مربیان :</b>	
فوق دیپلم صنایع غذایی و هتلداری با ۵ سال سابقه کار مرتبط	

**\* تعریف دقیق استاندارد (اصطلاحی):**

شکلات ساز فردی است که توانایی تهیه و ساخت انواع شکلات، قالب گیری و شکل دهی و تزئین آن را دارد.

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

**Chocolate 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	انتخاب مواد اولیه تشکیل دهنده شکلات و کامپوند	۳	۲	۵
۲	تمپرینگ کردن شکلات واقعی و کار روی میز سنگی	۳	۱۲	۱۵
۳	قالب گیری و شکل دهی شکلات	۳	۱۲	۱۵
۴	تهیه پرالین	۲	۱۲	۱۴
۵	تهیه گاناش و کاربرد آن	۲	۱۲	۱۴
۶	ذوب کامپوند و شکل دهی به آن	۲	۱۲	۱۴
۷	استفاده از شکلات و کامپوند در محصولات قنادی	۲	۱۲	۱۴
۸	استفاده از انواع مغزها در داخل شکلات	۲	۱۳	۱۵
۹	استفاده از رنگ ها در شکلات سازی	۲	۱۲	۱۴
جمع ساعات		۲۱	۹۹	۱۲۰

	زمان آموزش			عنوان : انتخاب مواد اولیه تشکیل دهنده شکلات و کامپوند
	جمع	عملی	نظری	
	۵	۲	۳	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
انواع مختلف شکلات، کره و کاکائو				دانش : - تاریخچه شکلات
طعم دهنده ها و اسانس ها				- روش تهیه کاکائو، کره کاکائو و کوکومس
دستگاه تمپرینگ				- انواع مختلف کاکائو از نظر رنگ، طعم و میزان چربی آن
مایکروفر				- ویژگی مراحل مختلف تولید شکلات
ظروف برای ذوب کردن انواع قالبها				مهارت : - انتخاب مواد اولیه و مناسب جهت تهیه شکلات و کامپوند
ترازو				نگرش : - دقت در انتخاب مواد اولیه - دقت در شرایط نگهداری مواد - رعایت اخلاق حرفه ای
دماسنج				ایمنی و بهداشت : - استفاده از لباس کار مخصوص، کلاه، دستکش نسوز، ماسک، دستکش یکبار مصرف - رعایت نکات ایمنی هنگام کار - رعایت اصول ارگونومی
				توجهات زیست محیطی : - دفع صحیح ضایعات و پساب

	زمان آموزش			عنوان : تمپرینگ کردن شکلات واقعی و کار روی میز سنگی
	جمع	عملی	نظری	
	۱۵	۱۲	۳	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
انواع مختلف شکلات، کره و کاکائو				دانش : - دستگاه تمپرینگ
طعم دهنده ها و اسانس ها				- روش تشکیل کریستال های مختلف در شکلات
دستگاه تمپرینگ				- روش کرم کردن و ذوب کردن شکلات با مایکروفر
مایکروفر				- روش ذوب کردن و کار با شکلات روی میز سنگی
ظروف برای ذوب کردن				
انواع قالبها				مهارت : - کار با دستگاه تمپرینگ
ترازو				- ذوب کردن شکلات در مایکروفر
دماسنج				- کار روی میز سنگی با شکلات
میز کار سنگی				
کاردک				نگرش : - دقت در انجام مراحل مختلف کار - رعایت اخلاق حرفه ای
پالت				
قلم مو				ایمنی و بهداشت : - استفاده از لباس کار مخصوص، کلاه، دستکش نسوز، ماسک، دستکش یکبارمصرف - رعایت نکات ایمنی هنگام کار - رعایت اصول ارگونومی
				توجهات زیست محیطی : - دفع صحیح ضایعات و پساب



	زمان آموزش			عنوان :  قالب گیری و شکل دهی شکلات
	جمع	عملی	نظری	
	۱۵	۱۲	۳	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
انواع مختلف شکلات، کره و کاکائو				دانش : - انواع قالب شکل دهی شکلات (قالبهای تکی ، قالبهای دو طرفه)
طعم دهنده ها و اسانس ها				- شرایط گرم کردن و ذوب کردن شکلات
انواع مغزها شامل گردو، فندق، کشمش، پسته، بادام				- روش سرد کردن شکلات در قالب ها
دستگاه تمپرینگ				مهارت : - قالب گیری شکلات در قالب های تکی و دوطرفه
مایکروفر				- ذوب کردن شکلات ها
ظروف برای ذوب کردن				- سرد کردن شکلات در قالب ها
انواع قالبها				- تهیه و ساخت شکلات دستی
ترازو				نگرش : - دقت در تهیه مواد اولیه
دماسنج				- دقت در آماده سازی مواد
میز کار سنگی				- رعایت اخلاق حرفه ای
کاردک				ایمنی و بهداشت : - استفاده از لباس کار مخصوص، کلاه، دستکش نسوز، ماسک، دستکش یکبارمصرف
پالت				- رعایت نکات ایمنی هنگام کار
قلم مو				- رعایت اصول ارگونومی
				توجهات زیست محیطی : - دفع صحیح ضایعات و پساب

	زمان آموزش			عنوان : تهیه پرالین
	جمع	عملی	نظری	
	۱۴	۱۲	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
انواع مختلف شکلات، کره و کاکائو				دانش : - انواع پرالین (طعم دهنده یا اسانس)
طعم دهنده ها و اسانس ها				- روش فیلینگ های مختلف برای تولید پرالین
انواع مغزها شامل گردو، فندق، کشمش، پسته، بادام				- روش تولید پرالین با استفاده از روش غرق کردن در شکلات
پرالین دستگاه تمپرینگ				مهارت : - تهیه انواع پرالین ها
مایکروفر				- تهیه فیلینگ های مختلف برای تولید پرالین
ظروف برای ذوب کردن				- تولید پرالین با روش غرق کردن در شکلات
انواع قالبها				نگرش : - دقت در خرید مواد اولیه و آماده سازی مواد - رعایت اخلاق حرفه ای
ترازو				ایمنی و بهداشت : - استفاده از لباس کار مخصوص، کلاه، دستکش نسوز، ماسک، دستکش یکبارمصرف - رعایت نکات ایمنی هنگام کار - رعایت اصول ارگونومی
دماسنج				توجهات زیست محیطی : - دفع صحیح ضایعات و پساب
میز کار سنگی				
کاردک				
پالت				
قلم مو				

	زمان آموزش			عنوان : <b>تهیه گاناش و کاربرد آن</b>
	جمع	عملی	نظری	
	۱۴	۱۲	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
انواع مختلف شکلات، کره و کاکائو				دانش : - مواد لازم برای تهیه گاناش
طعم دهنده ها و اسانس ها				- روش جوشاندن کرم و طعم دهنده ها
انواع مغزها شامل گردو، فندق، کشمش، پسته، بادام				- روش افزودن خامه به شکلات
دستگاه تمپرینگ				مهارت : - تهیه مواد لازم برای تهیه گاناش
مایکروفر				- جوشاندن کرم و طعم دهنده ها
ظروف برای ذوب کردن				- افزودن خامه به شکلات
انواع قالبهای مخصوص				- افزودن مغزها به شکلات
گاناش				نگرش : - دقت در تهیه مواد اولیه و آماده سازی مواد
ترازو				- رعایت اخلاق حرفه ای
دماسنج				ایمنی و بهداشت : - استفاده از لباس کار مخصوص، کلاه، دستکش نسوز، ماسک، دستکش یکبار مصرف
میز کار سنگی				- رعایت نکات ایمنی هنگام کار
کاردک				- رعایت اصول ارگونومی
پالت				توجهات زیست محیطی : - دفع صحیح ضایعات و پساب
قلم مو				
پالت				

	زمان آموزش			عنوان : ذوب کامپوند و شکل دهی به آن
	جمع	عملی	نظری	
	۱۴	۱۲	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
انواع مختلف فرآورده های کائوبی و کامپوند مایکروفر				دانش : - روش ذوب کردن در مایکروفر
ظروف مناسب برای ذوب				- روش سرد کردن و قالب زدن
کردن شکلات				- روش تهیه مغزها
انواع قالب های شکلات				مهارت : - ذوب کردن شکلات در مایکروفر
ترازو				- سرد کردن در قالب ها
دماسنج				- قالب زدن در قالب ها
میز کار سنگی				- کار با کامپوند
کاردک				نگرش : - دقت در برنامه ریزی خرید مواد اولیه - دقت در نگهداری مواد اولیه - رعایت اخلاق حرفه ای
قلم مو				ایمنی و بهداشت : - استفاده از لباس کار مخصوص، کلاه، دستکش نسوز، ماسک، دستکش یکبارمصرف - رعایت نکات ایمنی هنگام کار - رعایت اصول ارگونومی
				توجهات زیست محیطی : - دفع صحیح ضایعات و پساب

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۱۴	۱۲	۲	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			استفاده از شکلات و کامپوند در محصولات قنادی
انواع شکلات و کامپوند				دانش :
کیک، بیسکویت و کوکی				- روش استفاده از شکلات در کیک ها
دستگاه تمپرینگ				- روش استفاده از شکلات در بیسکویت و انواع کوکی
مایکروفر				مهارت :
ظروف مناسب ذوب کردن				- استفاده از شکلات و کامپوند در انواع کیک
شکلات				- استفاده از شکلات و کامپوند در بیسکویت و کوکی
انواع قالب های شکلات				نگرش :
انواع قالب های مخصوص				- دقت در برنامه ریزی خرید مواد اولیه
گاناش				- دقت در نگهداری مواد اولیه
ترازو				- رعایت اخلاق حرفه ای
دماسنج				ایمنی و بهداشت:
میز کار سنگی				- استفاده از لباس کار مخصوص، کلاه، دستکش نسوز، ماسک، دستکش یکبار مصرف
کاردک				- رعایت نکات ایمنی هنگام کار
قلم مو				- رعایت اصول ارگونومی
				توجهات زیست محیطی :
				- دفع صحیح ضایعات و پساب

	زمان آموزش			عنوان : استفاده از انواع مغزها در داخل شکلات
	جمع	عملی	نظری	
	۱۵	۱۳	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
انواع شکلات ها و کامپوندها مغز گردو، فندق، بادام، پسته اسانس ها ظروف مناسب انواع قالب ها کاردک قلم مو دماسنج ترازو پیمانه				دانش :
				- انواع مغزها (گردو، فندق، پسته، بادام) و کشمش
				- شرایط نگهداری مغزها
				- روش استفاده از مغزها در شکلات
				- روش مخلوط کردن مغزها در شکلات
				مهارت :
				- آماده سازی مغزها
				- استفاده از مغزها در شکلات
				- مخلوط کردن مغزها در شکلات
				- روکش کردن شکلات
				نگرش :
				- دقت در مراحل انجام کار
				- رعایت اخلاق حرفه ای
				ایمنی و بهداشت :
				- استفاده از لباس کار مخصوص، کلاه، دستکش نسوز، ماسک، دستکش یکبارمصرف
			- رعایت نکات ایمنی هنگام کار	
			- رعایت اصول ارگونومی	
			توجهات زیست محیطی :	
			- دفع صحیح ضایعات و پساب	

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۱۴	۱۲	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			استفاده از رنگ ها در شکلات سازی
انواع شکلاتها				دانش :
انواع کاکائوها				- انواع رنگ خوراکی در شکلات سازی
مغز گردو، فندق، بادام				- شرایط استفاده از رنگ در شکلات سازی
اسانس ها				- روش استفاده از قالب های شکلات سازی
انواع رنگهای روغنی				- روش مخلوط کردن رنگ ها در شکلات سازی
سیاه، سفید، سبز، زرد...				
انواع قالبها				مهارت :
ظروف های مناسب				- آماده سازی شکلات
میز کار				- رنگ آمیزی شکلات ها با رنگهای روغنی
سنگی، کاردک، لیسک، قلمو،				- استفاده درست از قالب ها در شکلات
دماسنج، ترازو، پیمانانه ها				
				نگرش :
				- دقت در برنامه ریزی خرید مواد اولیه
				- دقت در نگهداری مواد اولیه
				- رعایت اخلاق حرفه ای
				ایمنی و بهداشت :
				- استفاده از لباس کار مخصوص، کلاه، دستکش نسوز، ماسک، دستکش یکبار مصرف
				- رعایت نکات ایمنی هنگام کار
				- رعایت اصول ارگونومی
				توجهات زیست محیطی :
				- دفع صحیح ضایعات و پساب

- برگه استاندارد تجهیزات

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	اجاق گاز	۵ شعله	۳	
۲	فر	استاندارد	۲	
۳	یخچال	استاندارد	۲	
۴	فریزر	استاندارد	۲	
۵	دستگاه تمپرینگ	برقی	۱	
۶	دماسنج	استاندارد	۳	
۷	مایکروفر	استاندارد	۱	
۸	ترازو معمولی	استاندارد	۱	
۹	ترازوی حساس	استاندارد	۱	
۱۰	همزن برقی	استاندارد	۲	
۱۱	آسیاب	استاندارد	۱	
۱۲	سیستم تهویه	استاندارد	۱	
۱۳	میز مدیر	استاندارد	۱	
۱۴	صندلی مدیر	استاندارد	۱	
۱۵	میز کارآموز	استاندارد	۱۵	
۱۶	صندلی کارآموز	استاندارد	۱۵	
۱۷	کولر	استاندارد	۱	
۱۸	کمد وسایل	استاندارد	۳	
۱۹	کامپیوتر	استاندارد	۲	
۲۰	لپ تاپ	استاندارد	۱	
۲۱	تخته وایت برد	۲۰۰ cm × ۱۵۰ cm	۱	
۲۲	سطل زباله	استاندارد	۱	

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	شکلات	موجود در بازار	۱ کیلو	
۲	فرآورده کاکائویی	موجود در بازار	۱ کیلو	
۳	شیر خشک	موجود در بازار	۱ کیلو	
۴	خامه قنادی	موجود در بازار	۱ کیلو	
۵	شکر	موجود در بازار	۱ کیلو	
۶	کره	موجود در بازار	۱ کیلو	
۷	انواع فیلینگ شکلاتی و میوه	موجود در بازار	۲ کیلو از هر نوع	
۸	گردو	موجود در بازار	۱ کیلو	
۹	پسته	موجود در بازار	۱ کیلو	
۱۰	فندق	موجود در بازار	۱ کیلو	
۱۱	بادام	موجود در بازار	۱ کیلو	
۱۲	فلیور	موجود در بازار	۱ کیلو	
۱۳	رنگ های حل شده در روغن	موجود در بازار	۱ عدد از هر رنگ	
۱۴	دستکش	یکبار مصرف	۱ عدد	
۱۵	ماژیک وایت برد	موجود در بازار	۱ عدد از هر رنگ	
۱۶	کاغذ	A۴	۱ بسته	

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	الک	انواع مختلف	۲ سری	
۲	پیمانه	انواع پیمانه	۲ سری	
۳	قاشق‌های پیمانه	استاندارد	۲ سری	
۴	هندل دستی	استاندارد	۳ عدد	
۵	کاردک	استاندارد	۳ عدد	
۶	میز کار سنگی	استاندارد	۳ عدد	
۷	ظروف استیل	استاندارد	۵ عدد	
۸	ظروف پلاستیکی	استاندارد	۱۰ عدد	
۹	قالب‌های شکلات	انواع قالب های شکلات	۱۰ عدد	
۱۰	ظروف ذوب کردن شکلات	استاندارد	۴ عدد	
۱۱	قالب‌های کیک	انواع قالب های کیک	۶ عدد	
۱۲	سینی مخصوص کار	استاندارد	۶ عدد	
۱۳	قلم‌مو	استاندارد	۶ عدد	
۱۴	حوله‌ها و دستمال کار	استاندارد	۱۰ بسته	

توجه :

- ابزار به ازاء هر سه نفر محاسبه شود.