

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

## استاندارد آموزش شایستگی

# تهیه فینگر فود

## گروه شغلی

## خدمات تغذیه ای

کد ملی آموزش شایستگی

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

تاریخ تدوین استاندارد: ۱۳۹۸/۹/۲۳

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

کد ملی شناسایی آموزش شایستگی : ۵۱۲۰۲۰۶۷۰۰۵۰۱۵۱

اعضاء کارگروه برنامه ریزی درسی : خدمات تغذیه ای					
ردیف	نام و نام خانوادگی	آخرین مدرک تحصیلی	رشته تخصصی	شغل و سمت	سابقه کار
۱	محمدعلی برزگری	کارشناسی ارشد	فیزیک	کارشناس پژوهش و برنامه ریزی	۱۵ سال
۲	اقدس شمس	کاردانی	هتلداری	مدیر، موسس، مربی	۴۰ سال
۳	مهتری هاشم زاده	کارشناسی	هتلداری	مدیر، موسس، مربی	۳۶ سال
۴	محمد علاقبند	کاردانی	هتلداری	رییس انجمن حرفه ای واحدهای رفاهی و پذیرایی آذربایجان شرقی	۴۰ سال
۵	مریم احباب	کارشناسی	علوم پزشکی	مربی و کارشناس صنایع غذایی	۱۸ سال
۶	زیبا یآوری	کارشناسی	زبان و ادبیات فارسی	دبیر کارگروه برنامه ریزی درسی خدمات تغذیه ای	۲۷ سال
۷					
۸					
۹					
۱۰					

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 پژوهش، طرح و برنامه ریزی درسی

تهران، خیابان آزادی، نبش خیابان خوش جنوبی، سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور

دورنگار ۶۶۵۸۳۶۵۸

تلفن ۶۶۵۸۳۶۲۸

آدرس الکترونیکی : [rpc@irantvto.ir](mailto: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.

<b>نام استاندارد آموزش شایستگی:</b>	
<b>تهیه فینگر فود</b>	
<b>شرح استاندارد آموزش شایستگی :</b>	
تهیه فینگر فود یکی از شایستگی های حوزه خدمات تغذیه ای است که شامل کارهای کنترل بهداشت و ایمنی فردی و کارگاهی ، آماده سازی مواد اولیه ، تهیه انواع رول ، تهیه انواع راتا ، تهیه فینگر فود با خمیر ، تهیه شات های گوشتی و تزیین و سرو فینگر فود می باشد که با استانداردهای تهیه سینی اردور و آشپز و پخت غذا با پوشش خمیری در ارتباط است .	
<b>ویژگی های کارآموز ورودی :</b>	
حداقل میزان تحصیلات : پایان دوره متوسطه اول ( پایان دوره راهنمایی) حداقل توانایی جسمی و ذهنی : داشتن سلامت کامل جسمی و ذهنی مهارت های پیش نیاز : ندارد	
<b>طول دوره آموزش :</b>	
طول دوره آموزش :	۸۰ ساعت
- زمان آموزش نظری :	۱۸ ساعت
- زمان آموزش عملی :	۶۲ ساعت
- زمان کارورزی :	- ساعت
- زمان پروژه :	- ساعت
<b>بودجه بندی ارزشیابی ( به درصد )</b>	
- کتبی :	۲۵٪
- عملی :	۶۵٪
- اخلاق حرفه ای :	۱۰٪
<b>صلاحیت های حرفه ای مربیان :</b>	
دیپلم صنایع غذایی با ۳ سال سابقه کار مرتبط فوق دیپلم صنایع غذایی با ۱ سال سابقه کار مرتبط	

\* تعریف دقیق استاندارد(اصطلاحی):

تهیه مواد اولیه، آماده سازی ، پخت و سرو انواع فینگر فود با خمیر ، راتا و رول ها و تزیین آن برای مجالس را انجام می دهد.

\* اصطلاح انگلیسی استاندارد(اصطلاحات مشابه جهانی):

**Finger food**

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

- آشپزی ملل

\* 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

ردیف	عناوین	ساعت آموزش		
		نظری	عملی	جمع
۱	کنترل بهداشت و ایمنی فردی و کارگاهی	۴	۲	۶
۲	آماده سازی مواد اولیه	۴	۴	۸
۳	تهیه انواع رول	۲	۱۳	۱۵
۴	تهیه انواع راتا	۲	۸	۱۰
۵	تهیه فینگر فود با خمیر	۲	۱۴	۱۶
۶	تهیه شات های گوشتی	۲	۱۴	۱۶
۷	تزیین و سرو فینگر فود	۲	۷	۹
جمع ساعات		۱۸	۶۲	۸۰

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۶	۲	۴	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی				کنترل بهداشت و ایمنی فردی و کارگاهی دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط
پروژکتور				دانش :
تخته وایت برد				-عوامل آلودگی های ناشی از فرد و بیماری های مسری
تصفیه هوا				- منابع آلودگی و اهمیت HACCP
توری				-انواع خطرات تهدید کننده ایمنی و سلامت مواد غذایی
تی				-روش های پیشگیری از عوامل آلوده کننده محیط
چارو				
جعبه کمک های اولیه				مهارت :
حشره کش برقی				-استفاده از دستکش و رعایت بهداشت هنگام آماده سازی و پخت مواد غذایی
خودکار				
دستکش				-کنترل هواکش ها و هودها،کنترل و دفع صحیح پسماند و پساب
سطل آشغال				
شوینده سطوح و کف				-پیشگیری از ورود حشرات وجانوران موذی و مبارزه با آن ها
صندلی کارآموز				-شستشوی کف و سطوح محیط کار با مواد شوینده مناسب
صندلی مربی				-چربی زدایی و ضدعفونی ظروف حمل غذا، کباب پز و دیگ
کپسول آتش نشانی				-نظارت بر چرخه دیفراست صحیح انواع گوشت
کلاه				-تامین نور و تهویه مطبوع کافی در محیط کار
کاغذ				
کامپیوتر				
کفش				نگرش :
لباس کار				- صرفه جویی در مواد مصرفی ، آب و انرژی و زمان
ماژیک وایت برد				- رعایت اخلاق حرفه ای و سلامت افراد
ماسک				ایمنی و بهداشت :
میز کارآموز				- استفاده از لباس کار مناسب ، کلاه، دستکش نسوز، ماسک
میز مربی				-رعایت بهداشت فردی و عمومی در محیط کار

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
				<b>کنترل بهداشت و ایمنی فردی و کارگاهی</b>
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی				دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط
				توجهات زیست محیطی : -تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن



	زمان آموزش			عنوان : آماده سازی مواد اولیه
	جمع	عملی	نظری	
	۸	۴	۴	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
آبکش				دانش:
آسیاب				-انواع مواد اولیه (روغن ، ادویه و چاشنی)
انواع سبزیجات				-سبزیجات، صیفی جات، میوه و کاربرد آن ها
انواع صیفی جات				- دستورالعمل آماده سازی، شستشو و برش گوشت سفید و قرمز
انواع کاسه				-روش پاک کردن، شستن و انواع برش
انواع گوشت				- انواع تخته و میز کار
تخته کار				-پیمانه ها و قاشق های استاندارد
تخته وایت برد				-ترازو و وزنه های مختلف و ابزار اندازه گیری حجم
ترازو				- چرخ گوشت و دستگاه خمیر باز کن خانگی
تیزکن				مهارت:
چاقو				-تهیه لیست خرید روزانه، هفتگی، ماهانه
چاقوی سرآشپز				-انواع تخته کار (رنگ بندی و نوع تخته چوبی پلیمری ) و استفاده از تخته کار
دیتا پروژکتور				- استفاده از چاقو برای خردکردن، ریز کردن و برش گوشت و سبزیجات
ساطور				-پاک کردن، شستشوی مواد اولیه، خردکردن سبزیجات و صیفی جات (نگینی، خلالی، ورقه ای)
صندلی کارآموز				-اندازه گیری و توزین مواد اولیه
صندلی مربی				نگرش:
ظروف استیل جهت نگهداری				-دقت در تهیه مواد اولیه سالم
فریزر				-صرفه جویی در مصرف مواد اولیه، زمان و انرژی
قاشق				
الک				
کارد				
ماژیک وایت برد				
مانیتور				
میز کار				
یخچال				

	زمان آموزش			عنوان : آماده سازی مواد اولیه
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
تصفیه هوا جعبه کمک های اولیه دستکش کپسول آتش نشانی کفش کلاه لباس کار	ایمنی و بهداشت: - رعایت بهداشت فردی و محیط کار - ضد عفونی کردن سبزیجات و حفاظت از انگشتان به هنگام خرد کردن - استفاده از لباس کار مخصوص، کلاه، دستکش و ماسک - رعایت ارگونومی هنگام کار			
	توجهات زیست محیطی: - تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن			

	زمان آموزش			عنوان : تهیه انواع رول
	جمع	عملی	نظری	
	۱۵	۱۳	۲	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
آبکش				دانش:
اجاق گاز				- مواد اولیه رول ها
آرد گندم				- روش صحیح سرخ کردن
انواع سبزیجات				- نحوه تهیه رول ها
انواع صیفی جات				
انواع گوشت				
پروژکتور				مهارت:
پودر سوخاری				- تهیه اسپرینگ رول سبزیجات
تابه				- تهیه کرپ رول سوخاری
تخته کار				- تهیه رولت طرح دار با ریلیف مت
تخته وایت برد				- تهیه بیف رول
تخم مرغ				- تهیه سامر رول سبزیجات با رایس پیپر
ترازو				- تهیه رول سوشی
جعبه کمک های اولیه				- تهیه رولت ژامبون سوخاری
چاقوی سرآشپز				- تهیه اسپرینگ رول گوشت و قارچ
خمیر فیلو				- تهیه رولت طرح دار با اسفناج و پنیر
خیار				- تهیه بیف رول با سس قارچ
صفحه برنجی				- تهیه لازانیا رولی با مرغ و سبزیجات
صندلی مربی و کارآموز				نگرش:
فلفل دلمه ای رنگی				- صرفه جویی در مواد مصرفی ، زمان و انرژی
فلفل و نمک				- استفاده از مواد اولیه سالم و تهیه غذای سالم
قاشق				- رعایت اخلاق حرفه ای
کپسول آتش نشانی				
کفش				
کلاه				
کارد				
کاسه				
لباس کار				
ماژیک وایت برد				
مانیتور				
میز کار				
یخچال				

	زمان آموزش			عنوان : تهیه انواع رول
	جمع	عملی	نظری	
	۱۵	۱۳	۲	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
اسفناج آواکادو برنج سوشی پیاز دستکش روغن سرخ کردنی زردچوبه سویا سس فیله گوسفند قارچ کفش کلاه گوشت خرچنگ فرآوری شده لازانيا لباس کار ورق جلبک هویج	ایمنی و بهداشت: - رعایت بهداشت فردی و محیط کار - استفاده از لباس کار مخصوص، کلاه، دستکش و ماسک - رعایت ارگونومی هنگام کار			
	توجهات زیست محیطی: - تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن			

	زمان آموزش			عنوان : تهیه انواع راتا
	جمع	عملی	نظری	
	۱۰	۸	۲	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
آبکش اجاق گاز انواع سبزیجات انواع صیفی جات انواع گوشت پروژکتور تابه تخته کار تخته وایت برد ترازو تن ماهی جعبه کمک های اولیه چاقوی سرآشپز دستکش شوید صندلی مربی و کارآموز غذاساز قابلمه قاشق کپسول آتش نشانی کفش کلاه کارد و چاقو کاسه کرفس لباس کار ماژیک وایت برد مانیتور مرغ میز کار یخچال				دانش:
				- مواد اولیه راتا
				- قالب میگنوپورشن
				- نحوه تهیه انواع راتا
				مهارت:
				- راتای تن ماهی با شوید و انار
				- راتای ژامبون با فلفل دلمه ای در ترکیب رنگی
				- راتای کشک و بادمجان و گردو
				- راتای میرزا قاسمی
				- راتای مرغ و بادام
				- راتای بوقلمون با پسته (با سس پرتقال)
				- راتای مکزیکی
				نگرش:
				- صرفه جویی در مواد مصرفی ، زمان و انرژی - استفاده از مواد اولیه سالم و تهیه غذای سالم - رعایت اخلاق حرفه ای
				ایمنی و بهداشت:
			- رعایت بهداشت فردی و عمومی در محیط کار - استفاده از لباس کار مخصوص، کلاه، دستکش و ماسک - رعایت ارگونومی هنگام کار	

	زمان آموزش			عنوان: تهیه انواع راتا
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
بادمجان پرتقال پسته پنیر خامه ای پیاز خلال بادام خیارشور روغن مایع ژامبون سس مایونز سیر قالب میگنوپورشن قیف کاتر کاردک کامپیوتر کشک گردو نان تست نمک و فلفل و زردچوبه	توجهات زیست محیطی: -تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن			

	زمان آموزش			عنوان: تهیه فینگر فود با خمیر
	جمع	عملی	نظری	
	۱۶	۱۴	۲	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
آبکش				دانش:
اجاق گاز				- مواد اولیه و روش تهیه خمیر
آرد گندم				- مواد میانی
انواع گوشت				- نحوه تهیه انواع فینگر فود با خمیر
انواع سبزیجات				
انواع صیفی جات				مهارت:
پروژکتور				- تهیه ساوارین گوشت
پنیر پیتزا				- تهیه کیش ژامبون و پنیر
پودر سوخاری				- تهیه مینی برگر
تابه				- تهیه مینی تاکوی مرغ
تخته کار				- تهیه مینی پیتزا
تخته وایت برد				- تهیه نان قیفی سیب زمینی و ژامبون
تخم مرغ				- تهیه رول سوسیس
ترازو				- تهیه نان برگر
جعبه کمک های اولیه				- تهیه خمیر تارت
چاقو				- تهیه پیراشکی گوشت و قارچ
چاقوی سرآشپز				- تهیه فیلو کاپ استیک گوساله با خمیر فیلو
خمیر فیلو				- گلدان پیتزا
دستکش				- رولت نان پنیر سفره عقد
روغن سرخ کردنی				- فنجان عصرانه
روغن مایع				
ژامبون				
سوسیس				
سینی شیرینی پزی				نگرش:
صندلی کارآموز				- صرفه جویی در مواد مصرفی ، زمان و انرژی
صندلی مربی				- استفاده از مواد اولیه سالم و تهیه غذای سالم
فلفل دلمه ای				- رعایت اخلاق حرفه ای

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
فیله گوساله قابلمه قارچ قاشق قالب تارت قلم مو کپسول آتش نشانی کره کفش کارد کاسه کلاه گلدان فانتزی گوشت گوشت چرخ کرده لباس کار ماژیک وایت برد مانیتور مرغ میز کار یخچال	ایمنی و بهداشت: - رعایت بهداشت فردی و عمومی در محیط کار - استفاده از لباس کار مخصوص، کلاه، دستکش و ماسک - رعایت ارگونومی هنگام کار  توجهات زیست محیطی: - تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن			



	زمان آموزش			عنوان : تهیه شات های گوشتی
	جمع	عملی	نظری	
	۱۶	۱۴	۲	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
آبکش				دانش:
آلبیمو				- مواد اولیه انواع سس
اجاق گاز				- انواع افزودنی و چاشنی های مناسب برای هر نوع فینگرفود
ادویه				- ویژگی سلامتی و تازگی انواع مرغ و میگو
انواع سبزیجات				- روش صحیح مزه دار کردن
انواع صیفی جات				مهارت:
انواع گوشت				- تهیه شات میگو پفکی با سس تارتار
بال مرغ				- تهیه شات چیکن استریپس (فیله سوخاری)
پروژکتور				- تهیه شات بال مرغ مکزیکی با سس انار
پودر سوخاری				- تهیه شات کراکت گوشت با سس گوجه فرنگی و سس تند
تابه				- تهیه ماکارون مرغ
تخته کار				- تهیه شات لازانیا سوخاری با سس چیلی
تخته وایت برد				- تهیه میت بال تنوری با سس انار
ترازو				- تهیه میت بال با دیپ سس
جعبه کمک های اولیه				- تهیه مرغ چوبی روسی
چاقو				- تهیه اسپرینگ رول
چاقوی سرآشپز				نگرش:
چوب فانتزی				- دقت در شرایط نگهداری سس ها و انتخاب گوشت سالم
خیار شور				- صرفه جویی در مواد مصرفی ، زمان و انرژی
دستکش				- پخت صحیح گوشت و انتخاب سس مناسب آنها
دیپ سس				- رعایت اخلاق حرفه ای
روغن سرخ کردنی				
سس انار				
سس چیلی				
سس گوجه فرنگی				
سس مایونز				

	زمان آموزش			عنوان: تهیه شات های گوشتی
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
صندلی کارآموز صندلی مربی فیله مرغ قابلمه قاشق کپسول آتش نشانی کفش کلاه کارد کاسه کامپیوتر گوشت چرخ شده لباس کار ماژیک وایت برد ماست مانیتور میز کار میگو نمک و فلفل یخچال	ایمنی و بهداشت: - استفاده از سطل زباله پدالی و درپوش دار - استفاده از دستکش نسوز استفاده از کلاه ، لباس کار و ماسک - مجهز بودن کارگاه به تصفیه هوا توجهات زیست محیطی: - تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن			

	زمان آموزش			عنوان : تزیین و سرو فینگر فود
	جمع	عملی	نظری	
	۹	۷	۲	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
اسلاید	دانش:			
بشقاب	-انواع خلال های تزیینی و سیخ های چوبی			
جعبه کمک های اولیه	-ویژگی قیف و ماسوره و موارد کاربرد آن			
چاقو	-انواع ظروف مخصوص سرو فینگر فود			
چوب های فانتزی	مهارت:			
خلال تزیینی	-چیدمان فینگر فود در ظرف های مناسب			
خيار شور	-تزیین فینگر فود با انواع خلال های تزیینی و برش های			
دستکش یکبار مصرف	خيارشور، زیتون و گوجه گیلاسی			
زیتون	-تزیین فینگر فود با شکوفه های خوراکی و گل‌های طبیعی و			
سبزیجات فانتزی	سبزیجات فانتزی			
سنگ های فانتزی	-تزیین روی چوب			
شکوفه های خوراکی	-تزیین روی سنگ			
صندلی کارآموز	-تزیین ظرف			
صندلی مربی	نگرش:			
ظروف اردور (سینی، دیس، تخته)	-صرفه جویی در مواد مصرفی ، زمان و انرژی			
قاشق	-تهیه مواد غذایی سالم			
قیف	-رعایت اخلاق حرفه ای			
کاسه	ایمنی و بهداشت:			
کامپیوتر	-رعایت بهداشت فردی و عمومی هنگام کار			
کپسول آتش نشانی	-استفاده از کلاه، لباس کار ، ماسک و دستکش			
گل های طبیعی	-رعایت ارگونومی هنگام کار			
گوجه گیلاسی	توجهات زیست محیطی:			
ماسوره	-تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن			
میز کار				
ویدئو پروژکتور				

- برگه استاندارد تجهیزات

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	اجاق گاز	استاندارد	۲ دستگاه	
۲	آسیاب	استاندارد	۱ دستگاه	
۳	پروژکتور	موجود در بازار	۱ عدد	
۴	تخته وایت برد	۷۰ × ۱۰۰ cm	۱ عدد	
۵	ترازو	مخصوص آشپزخانه	۱ دستگاه	
۶	جعبه کمک های اولیه	استاندارد	۱ جعبه	
۷	چرخ گوشت	استاندارد	۱ دستگاه	
۸	خمیر بازکن	استاندارد	۱ دستگاه	
۹	سیستم تهویه	استاندارد	۱ دستگاه	
۱۰	سینک	استاندارد	۱ عدد	
۱۱	صندلی کارآموز	پلاستیکی	۱۵ عدد	
۱۲	صندلی مربی	چرمی	۱ عدد	
۱۳	فریزر	استاندارد	۱ دستگاه	
۱۴	کامپیوتر	P4	۱ دستگاه	
۱۵	کپسول آتش نشانی	۶ کیلو گرمی	۱ دستگاه	
۱۶	گوشت کوب	برقی	۱ دستگاه	
۱۷	میز کار مربی	استاندارد	۱ عدد	
۱۸	میز کارآموز	استیل	۵ عدد	
۱۹	میکسر	استاندارد	۱ دستگاه	
۲۰	یخچال	استاندارد	۱ دستگاه	

توجه :

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

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	انواع ادویه	بهداشتی و دارای بسته بندی	از هر کدام ۱۰۰ گرم	
۲	آبلیمو	بهداشتی و دارای بسته بندی-متوسط	۱ شیشه	
۳	آرد	نول	۱۰ کیلوگرم	
۴	بادمجان	تازه ، سالم	۳ کیلوگرم	
۵	پنیر پیتزا	بهداشتی و دارای بسته بندی	۲ کیلوگرم	
۶	پودر سوخاری	بهداشتی و دارای بسته بندی	۲ کیلوگرم	
۷	پیاز	تازه ، سالم	۵ کیلوگرم	
۸	تخم مرغ	تازه ، سالم	۳ شانه ۳۰ عددی	
۹	چوب های فانتزی	بهداشتی و دارای بسته بندی	۲ عدد	
۱۰	خامه	بهداشتی و دارای بسته بندی	۱ کیلوگرم	
۱۱	خلال بادام، گردو، پسته	بهداشتی و دارای بسته بندی	از هر کدام ۱۰۰ گرم	
۱۲	دستکش	یکبار مصرف	۱۵ جفت	
۱۳	رب گوجه فرنگی	بهداشتی و دارای بسته بندی	۱ کیلوگرم	
۱۴	روغن مایع	سرخ کردنی	۴ بطری ۳ لیتری	
۱۵	زردچوبه	بهداشتی و دارای بسته بندی	۱۰۰ گرم	
۱۶	سبزیجات فانتزی	بهداشتی و دارای بسته بندی	۲ کیلوگرم	
۱۷	سس انار، باریکیو، پرتقال	بهداشتی و دارای بسته بندی- متوسط	از هر کدام ۱ شیشه	
۱۸	سس کچاپ	بهداشتی و دارای بسته بندی-متوسط	۱ شیشه	
۱۹	سس گوجه فرنگی	بهداشتی و دارای بسته بندی-متوسط	۱ شیشه	
۲۰	سس مایونز	بهداشتی و دارای بسته بندی-بزرگ	۲ شیشه	
۲۱	سیب زمینی	معمولی ، تازه	۵ کیلوگرم	
۲۲	سیر	تازه ، سالم	۵ کیلوگرم	
۲۳	شکوفه های خوراکی	بهداشتی و دارای بسته بندی	۱ بسته ۲۵۰ گرمی	
۲۴	شیر	بهداشتی و دارای بسته بندی	۳ لیتر	
۲۵	پودر فلفل	سیاه	۲۰۰ گرم	
۲۶	فلفل دلمه ای	تازه ، سالم- در رنگ های مختلف	۵ کیلوگرم	
۲۷	فیله گوسفند	تازه ، سالم	۲ کیلوگرم	
۲۸	قارچ	تازه ، سالم	۵ کیلوگرم	
۲۹	کشک	بهداشتی و دارای بسته بندی- متوسط	۱ شیشه	
۳۰	کره	بهداشتی و دارای بسته بندی	۱ کیلوگرم	

- برگه استاندارد مواد

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۳۱	گوشت چرخ کرده	بهداشتی و دارای بسته بندی	۱ کیلوگرم	
۳۲	مرغ	تازه ، سالم	۳ کیلوگرم	
۳۳	میگو	تازه ، سالم	۲ کیلوگرم	
۳۴	نان تست	بهداشتی و دارای بسته بندی-بزرگ	۲ بسته	
۳۵	نمک	بهداشتی و دارای بسته بندی	۲۰۰ گرم	

توجه :

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

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	ابزار سبزی آرای	استاندارد	۱ سری	
۲	آبکش	استیل	۱ سری	
۴	آسیاب	دستی	۱ عدد	
۵	تابه	در سایزهای مختلف	از هر کدام ۱ سری	
۶	تخته کار	استاندارد - در رنگ های مختلف	۵ عدد	
۷	تیز کن چاقو	استاندارد	۳ عدد	
۸	چاقو سبزی آرای	استاندارد	۱ سری	
۹	رنده	استاندارد	۵ عدد	
۱۰	سینی شیرینی پزی	گالوانیزه	۳ عدد	
۱۱	ظروف مناسب سرو غذا	در سایزهای مختلف	۱ سری	
۱۲	قابلمه	در سایزهای مختلف	۲ سری	
۱۳	قاشق	در سایزهای مختلف	۳ سری	
۱۴	قالب تارت	تک نفره - تفلون	۱۲ عدد	
۱۵	قلم مو	مویی	۵ عدد	
۱۶	الک	استیل	۳ عدد	
۱۷	کارد	استیل - در سایزهای مختلف	۳ سری	
۱۸	کاسه	در سایزهای مختلف	۳ سری	
۱۹	کپسول	در سایزهای مختلف	۱ سری	

توجه :

- ابزار به ازاء هر سه نفر محاسبه شود.