

# استاندارد آموزش شایستگی

## آشپزی غذاهای ایتالیایی

گروه شغلی

خدمات تغذیه ای

کد ملی آموزش شایستگی

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

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

کد ملی شناسایی آموزش شایستگی: ۵۱۲۰۲۰۶۷۰۰۵۰۰۷۲

اعضاء کارگروه برنامه ریزی درسی: خدمات تغذیه ای					
ردیف	نام و نام خانوادگی	آخرین مدرک تحصیلی	رشته تخصصی	شغل و سمت	سابقه کار
۱	مریم احباب	کارشناسی	علوم پزشکی	مربی و کارشناس صنایع غذایی	۱۸ سال
۲	محمود نجومی	کارشناسی	معماری	مدیر مجموعه گردشگری	۲۰ سال
۳	املیا اپتیتو	کارشناسی	معماری	آشپز ایتالیایی	۴۰ سال
۴	محمد علی بزرگری	کارشناسی ارشد	فیزیک	کارشناس پژوهش	۱۶ سال
۵	زیبا یاوری	کارشناسی	زبان و ادبیات فارسی	دبیر کارگروه برنامه ریزی درسی خدمات تغذیه ای	۲۸ سال

فرآیند بازنگری استانداردهای آموزش:

طی جلسه ای که در تاریخ ۹۹/۴/۱۵ با حضور اعضای کارگروه برنامه ریزی درسی خدمات تغذیه ای برگزار گردید استاندارد آموزش شایستگی آشپز غذا های ایتالیایی با کد ۵۱۲۰۲۰۶۷۰۰۵۰۰۷۱ بررسی و تحت عنوان شایستگی غذاهای ایتالیایی با کد ۵۱۲۰۲۰۶۷۰۰۵۰۰۷۲ مورد تائید قرار گرفت.

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: [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 شایستگی:</b>	
آشپزی غذاهای ایتالیایی	
<b>شرح استاندارد آموزش شایستگی :</b>	
<p>آشپزی غذاهای ایتالیایی یکی از شایستگی های حوزه خدمات تغذیه ای است که شامل کارهای کنترل بهداشت و ایمنی فردی و کارگاهی ، آماده سازی و توزین مواد اولیه، تهیه پیش غذاها (انتی پستو)،تهیه غذای اول (پریمو)، تهیه غذای اصلی (سکندو)، تهیه دسر (دلچه) ، آماده سازی و چیدن میز و آرایش بشقاب و قاشق و تزیین دستمال سفره می باشد و با استاندارد آشپز ملل و پیتزا پز در ارتباط 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 جسمی و ذهنی  مهارت های پیش نیاز: استاندارد شایستگی پیتزاپزی با کد ۵۱۲۰۲۰۶۷۰۰۵۰۰۵۱</p>	
<b>طول دوره آموزش :</b>	
طول دوره آموزش	: ۵۵ ساعت
- زمان آموزش نظری	: ۱۲ ساعت
- زمان آموزش عملی	: ۴۵ 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 با ۵ سال سابقه کار مرتبط	
-فوق دیپلم صنایع غذایی با ۱ سال سابقه کار مرتبط	

\* تعریف دقیق استاندارد(اصطلاحی) :

آشپزی غذاهای ایتالیایی شایستگی است که شامل تهیه، آماده سازی و توزین مواد اولیه، تهیه پیش غذاها (انتی پستو)، تهیه غذای اول (پریمو)، تهیه غذای اصلی (سکندو)، تهیه دسر (دلچه)، آماده سازی و چیدن میز و آرایش بشقاب و تزئین دستمال سفره می باشد و با مشاغل مدیر رستوران، انباردار، گارسون در ارتباط است.

\* اصطلاح انگلیسی استاندارد(اصطلاحات مشابه جهانی) :

Italian cooking

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

- پیتزایز

- آشپز ملل

\* 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	ساعت آموزش		
		نظری	عملی	جمع
۱	کنترل بهداشت و ایمنی فردی و کارگاهی	۳	۱	۴
۲	آماده سازی و توزین مواد اولیه	۱	۳	۴
۳	تهیه پیش غذا (انتی پستو)	۱	۴	۵
۴	تهیه غذای اول (پریمو)	۲	۱۲	۱۴
۵	تهیه غذای اصلی (سکندو)	۲	۹	۱۱
۶	تهیه دسر (دلچه)	۲	۱۰	۱۲
۷	آماده سازی و چیدن میز، تزئین بشقاب و تزئین دستمال سفره	۱	۴	۵
جمع ساعات		۱۲	۴۳	۵۵

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۴	۱	۳	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			کنترل بهداشت و ایمنی فردی و کارگاهی
تخته وایت برد دستگاه تهویه هوا توری تی جارو جعبه کمک های اولیه حشره کش برقی خودکار دستکش یکبار مصرف سطل زباله درب دار شوینده سطوح و کف شوینده دست صندلی کارآموز صندلی مربی کپسول آتش نشانی کلاه یکبار مصرف کامپیوتر کفش مناسب کار لباس کارمناسب ماژیک وایت برد ماسک یکبار مصرف میز کارآموز میز مربی				دانش : - عوامل آلودگی های ناشی از فرد و بیماری های مسری - منابع آلودگی و اهمیت HACCP - انواع خطرات تهدید کننده ایمنی و سلامت مواد غذایی - روش های پیشگیری از عوامل آلوده کننده محیط مهارت : - استفاده از دستکش و رعایت بهداشت هنگام آماده سازی و پخت مواد غذایی - کنترل هواکش ها و هودها، کنترل و دفع صحیح پسماند و پساب - پیشگیری از ورود حشرات و جانوران موذی و مبارزه با آن ها - شستشوی کف و سطوح محیط کار با مواد شوینده مناسب - چربی زدایی و ضدعفونی ظروف حمل غذا - نظارت بر چرخه دیفراست صحیح انواع گوشت - تامین نور و تهویه مطبوع کافی در محیط کار نگرش : - صرفه جویی در مواد مصرفی، آب، انرژی و زمان - رعایت اخلاق حرفه ای - در نظر گرفتن سلامت افراد ایمنی و بهداشت : - استفاده از لباس کار مناسب ، کلاه، دستکش نسوزوماسک

	زمان آموزش			عنوان : کنترل بهداشت و ایمنی فردی و کارگاهی
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
	ایمنی و بهداشت : - رعایت بهداشت فردی و عمومی در محیط کار - رعایت ارگونومی هنگام کار - رعایت اخلاق حرفه ای			
	توجهات زیست محیطی : - تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن			



	زمان آموزش			عنوان : آماده سازی و توزین مواد اولیه
	جمع	عملی	نظری	
	۴	۳	۱	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
صندلی کارآموز				دانش :
کیسول آتش نشانی				- انواع ادویه و چاشنی
کلاه یکبار مصرف				-انواع سبزیجات، صیفی جات، و کاربرد آن ها
ماسک یکبار مصرف				-روش آماده سازی، شستشو و برش گوشت سفید و قرمز
کامپیوتر				-انواع تخته و میز کار
لباس کار				-پیمانه ها و قاشق های اندازه گیری
دستکش یکبار مصرف				-ترازو و وزنه های مختلف و ابزار اندازه گیری حجم
ماژیک وایت برد				-چرخ گوشت و دستگاه خمیر باز کن خانگی
میز کارآموز				مهارت :
میز مربی				-تهیه لیست خرید روزانه، هفتگی و ماهانه
پروژکتور				- استفاده از تخته کار
تخته وایت برد				-استفاده از چاقو برای خردکردن، ریزکردن و برش گوشت و سبزیجات
جعبه کمک های اولیه				-پاک کردن، شستشوی مواد اولیه، خردکردن سبزیجات و صیفی جات ( نگینی، خالالی، ورقه ای)
سطل زباله				-استفاده صحیح از چرخ گوشت
شوینده سطوح و کف				نگرش :
صندلی مربی				- دقت در خرید مواد اولیه
مواد شستشو				-دقت در آماده سازی مواد اولیه
تی - اسکاچ				-صرفه جویی در مواد مصرفی، انرژی و مواد اولیه
پیمانه - ترازو				-رعایت اخلاق حرفه ای
قاشق اندازه گیری				
چرخ گوشت				
آبکش				
انواع سبزیجات				
انواع صیفی جات				
کاسه				
گوشت				
تخته کار				
تخته وایت برد				
تیزکن				
چاقو				
چاقوی سرآشپز				
ادویه				
لباس کار				

	زمان آموزش			عنوان: آماده سازی و توزین مواد اولیه
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
	<p>ایمنی و بهداشت :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- استفاده از کلاه ، لباس کارسفید و دستکش یکبار مصرف</li> <li>- رعایت نکات ایمنی هنگام استفاده از لوازم و تجهیزات در محیط کار</li> <li>- رعایت بهداشت فردی و عمومی هنگام کار</li> <li>- رعایت ارگونومی در هنگام کار</li> </ul>			
	<p>توجهات زیست محیطی :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن</li> </ul>			

	زمان آموزش			عنوان : تهیه پیش غذاها (انتی پستو)
	جمع	عملی	نظری	
	۵	۴	۱	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
لباس کار	دانش :			
جعبه کمک های اولیه	- انواع پنیرهای ایتالیایی			
کپسول آتش نشانی	- انواع روغن زیتون های ایتالیایی			
تخته وایت برد و ماژیک	-انواع مواد اولیه سوپ مینسترونه، سالاد سزار، بروستکا، پارمزان بادمجان، کپوناتا و آرانچینی			
میز کار	مهارت :			
کلاه یکبار مصرف	- تهیه سوپ مینسترونه			
میز و صندلی کارآموزو مربی	- تهیه سالاد سزار با سینه مرغ گریل شده			
سینه مرغ	- تهیه بروستکا			
کاهو- نمک- فلفل سیاه	- تهیه پارمزان بادمجان			
زیتون- بادمجان	- تهیه کپوناتا caponata			
روغن زیتون- برنج	- تهیه آرانچینی (کوفته برنجی )			
پنیر پارمژان	نگرش :			
آبلیمو- نان تست	- دقت در اندازه گیری مواد اولیه			
گوجه فرنگی- کرفس	- صرفه جویی در وقت و زمان و مواد مصرفی			
لوبیا سبز- پیاز- سیر	- رعایت اخلاق حرفه ای			
ریحان- تخم مرغ	ایمنی و بهداشت :			
کرفس	- رعایت بهداشت فردی و عمومی در محیط کار			
شکر	- استفاده از کلاه ، لباسکار سفید و بهداشتی و دستکش یکبار مصرف و ماسک			
کاپاریس	- استفاده از سیستم تهویه مناسب			
رب گوجه فرنگی	- رعایت ارگونومی هنگام کار			
پنیرموزورلا	توجهات زیست محیطی :			
فلفل دلمه	- تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن			
قابلمه				
تابه الک				
کاسه				
قاشق چاقو				
تخته کار				
یخچال				
اجاق گازفردار				

	زمان آموزش			عنوان : تهیه غذای اول (پریمو)
	جمع	عملی	نظری	
	۱۴	۱۲	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
آرد گندم				دانش :
نمک-ریحان-پاستا-اسپاگتی				- انواع پاستا و خمیر آن
روغن زیتون				- انواع اسپاگتی
تخم مرغ				- مواد فیلینگ راویولی و طرز تهیه آن
گوچه فرنگی				- مواد تورتیلینی و طرز تهیه آن
گوشت چرخ کرده				- مواد میانی لازانیا
فلفل دلمه ای				- روش آلداتنه کردن پاستا
پنیر موزارلا				- نکات مورد اهمیت درباره آداب پاستاخوری
ریحان				مهارت :
خامه- شیر- کره پیاز- میگو-				- تهیه خمیر پاستای تازه
دانه کاج				-تهیه ریزوتو با میگو
سیب زمینی-لازانیا				- تهیه اسپاگتی با سس پستو
میگو				- تهیه اسپاگتی با سس کاربونارا
برنج ریزوتو				- تهیه نیوکی سیب زمینی با سس گردو
آبکش				- تهیه لازانیا با سس بلونیز
پاستا پز				- تهیه راویولی با سس گوچه فرنگی
انواع چاقو				-تهیه پنه با سس آلفردو
انواع تخته کار				نگرش :
قیچی- ساطور				-صرفه جویی در مواد مصرفی ، آب و انرژی و زمان
آبکش				-استفاده از مواد اولیه سالم و تهیه غذای سالم و بهداشتی
اجاق گاز				-کمک به اقتصاد خانواده
سرویس قابلمه				رعایت اخلاق حرفه ای
کاسه استیل				
سینی				
چرخ گوشت				
قلمو				
رنده				
قاشق				
کاسه				

	زمان آموزش			عنوان : تهیه غذای اول (پریمو)
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
	<p>ایمنی و بهداشت :</p> <p>- رعایت بهداشت فردی و عمومی هنگام کار</p> <p>- ضد عفونی کردن سبزیجات و حفاظت از انگشتان به هنگام خرد کردن</p> <p>- استفاده از کلاه ، لباس کار سفید و دستکش یکبار مصرف و ماسک</p> <p>- رعایت ارگونومی هنگام کار</p>			
	<p>توجهات زیست محیطی :</p> <p>- تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن</p>			

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۱۱	۹	۲	
تهیه غذای اصلی (سکندو)				
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
یخچال و فریزر				دانش :
انواع چاقو				- روش برش جگراردک
انواع تخته کار				- روش مرینیت کردن استیک گوساله (مزه دار کردن)
قیچی - ساطور				- برش ماهیچه گوساله برای اسوبوکو
آبکش اجاق گاز				- روش مرینیت ماهی (مزه دار کردن)
سرویس قابلمه				مهارت :
انواع کاسه استیل				- تهیه اسوبوکو
انواع سینی				- تهیه کاجا تیوره (اردک)
چرخ گوشت - قلمو				- تهیه استیک فلورنتینا
رنده قاشق کاسه				- تهیه رولت سینه بوقلمون
پیاز - سیر				- تهیه ماهی سالمون گریل شده با روکش پستو
ماهیچه گوساله				- تهیه جگر ونیزی (گوساله)
جگر گوساله اسفناج				نگرش :
ماهی سالمون				- صرفه جویی در مواد مصرفی ، آب و انرژی و زمان
سرکه - رزماری				- رعایت اخلاق حرفه ای و سلامت افراد
لیمو ترش - پیاز				- استفاده از مواد اولیه سالم و تهیه غذای سالم
روغن مایع				- کمک به اقتصاد خانواده
فلفل سیاه و قرمز				ایمنی و بهداشت :
جعبه کمک های اولیه				- رعایت بهداشت فردی و عمومی هنگام کار
کپسول آتش نشانی				- استفاده از کلاه ، لباس کار مناسب و دستکش یکبار مصرف و ماسک
دستکش یکبار مصرف ماسک				- رعایت ارگونومی هنگام کار
کلاه یکبارمصرف				توجهات زیست محیطی :
				- تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن

	زمان آموزش			عنوان : تهیه انواع دسر (دلچه)
	جمع	عملی	نظری	
	۱۱	۹	۲	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
				دانش :
بیسکویت زبان (فینگر) خامه شیرین شده				- ورق ژلاتین و شیر
پنیر ماسکارپونه پودر شکر				- بیسکویت زبان (فینگر)
شیر شکر				- انواع خامه و پنیر ماسکارپونه
پودر نشاسته				مهارت :
وانیل				- تهیه تیرامیسو
تخم مرغ				- تهیه پاناکوتا
عسل				- تهیه سوربه (بستنی ایتالیایی)
آرد گندم				- تهیه زوکوتو
کنجد				- تهیه تارتوفو
بیکنگ پودر				- تهیه پودینگ زردآلو
ماست				
انواع مغزها				
قابلمه				
همزن برقی				
قاشق	نگرش :			
کاسه	- صرفه جویی در مواد مصرفی، آب و انرژی و زمان			
کاغذ روغنی	- رعایت اخلاق حرفه ای و سلامت افراد			
اسپرسو-پودر کاکائو	- استفاده از مواد سالم و بهداشتی			
قالب کیک	ایمنی و بهداشت :			
گیلاس پایه دار	- رعایت بهداشت فردی و عمومی هنگام کار			
میز کار	- استفاده از کلاه ، لباس سفید و بهداشتی و دستکش یکبار مصرف و ماسک			
سیستم تهویه	- رعایت ارگونومی هنگام کار			
لباس کار	توجهات زیست محیطی :			
جعبه کمک های اولیه	- تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن			
کپسول آتش نشانی				
یخچال				

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۱۱	۹	۲	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
دستمال سفره				دانش :
انواع کارد				-انواع کارد ، چنگال ، بشقاب ولیوان
انواع چنگال				-انواع دستمال سفره
انواع بشقاب				- روش چیدمان میز
دستمال سفره				مهارت :
میز کار				-تزیین دستمال سفره
لباس کار سفید				-چیدمان میز رسمی
جعبه کمک های اولیه				نگرش :
کپسول آتش نشانی				-صرفه جویی در مواد مصرفی ، انرژی و زمان
میز				-رعایت اخلاق حرفه ای و سلامت افراد
رو میزی	ایمنی و بهداشت :			
دستکش یکبار مصرف	- رعایت بهداشت فردی و عمومی در هنگام کار			
ماسک	-استفاده از کلاه ، لباس سفید و بهداشتی ، دستکش یکبار مصرف و ماسک			
	- رعایت ارگونومی هنگام کار			
	توجهات زیست محیطی :			
	- تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن			



ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	اجاق گاز	استاندارد	۲ دستگاه	
۲	یخچال	استاندارد	۱ دستگاه	
۳	ظرفشویی	استاندارد	۱ دستگاه	
۴	چرخ گوشت	استاندارد	۱ دستگاه	
۵	سیستم تهویه	استاندارد	۱ دستگاه	
۶	جعبه کمک های اولیه	استاندارد	۱ جعبه	
۷	کپسول آتش نشانی	۶ کیلو گرمی	۱ دستگاه	
۸	ترازو	مخصوص آشپزخانه	۱ دستگاه	
۹	پاستا پز	اشپز خانه ای	۱ دستگاه	
۱۰	میز کارآموز	استیل	۵ عدد	
۱۱	میز کار مربی	چوبی	۱ عدد	
۱۲	کامپیوتر	P4	۱ دستگاه	
۱۳	صندلی مربی	چرمی	۱ عدد	
۱۴	صندلی کارآموز	پلاستیکی	۱۵ عدد	
۱۵	تخته وایت برد	۷۰ × ۱۰۰ cm	۱ عدد	
۲۲	فریزر	استاندارد	۱ دستگاه	
۲۳	همزن برقی	استاندارد	۱ عدد	

توجه :

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

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	لازانيا	بهداشتی و دارای بسته بندی	۵ بسته ۱ کیلویی	
۲	اسپاگتی	بهداشتی و دارای بسته بندی	۵ بسته ۱ کیلویی	
۳	پاستا پنه	بهداشتی و دارای بسته بندی	۵ بسته ۱ کیلویی	
۴	پنیر ماسکارپونه	بهداشتی و دارای بسته بندی	۵۰۰ گرم	
۵	بیسکویت زبان (فینگر)	بهداشتی و دارای بسته بندی	۲ بسته	
۶	شکر	بهداشتی و دارای بسته بندی	۱ کیلو گرم	
۷	روغن مایع	بهداشتی و دارای بسته بندی	۱ بطری ۳ لیتری	
۸	کره	بهداشتی و دارای بسته بندی	۴ کیلو گرم	
۹	دستکش	یکبار مصرف	۱ بسته	
۱۰	شیر	بطری بهداشتی	۵ لیتر	
۱۱	میگو	بهداشتی و دارای بسته بندی	۱ کیلو گرم	
۱۲	مارگارین	بهداشتی و دارای بسته بندی	۱ کیلو گرم	
۱۳	سینه بوقلمون	بهداشتی و تازه	۱ کیلو گرم	
۱۴	گوشت چرخ کرده	بهداشتی و دارای بسته بندی	۱ کیلو گرم	
۱۵	زیتون سیاه	بهداشتی و دارای بسته بندی	۱ کیلو گرم	
۱۶	گوجه فرنگی	تازه و سالم	۵ کیلو گرم	
۱۷	ماسک	بهداشتی	۱۵ عدد	
۱۸	کاهو	تازه و سالم	۱ کیلو گرم	
۱۹	پنیر پیتزا	بهداشتی و دارای بسته بندی	۲ کیلو گرم	
۲۰	ماهی سالمون	تازه و سالم	۱ کیلو گرم	
۲۱	سیب زمینی	معمولی ، تازه	۲ کیلو گرم	
۲۲	فیله گوساله	بهداشتی و تازه	۱ کیلو گرم	
۲۳	جگر گوساله	بهداشتی و تازه	۱ کیلو گرم	
۲۴	لیمو ترش	تازه و سالم	۳ کیلو گرم	
۲۵	نمک	بهداشتی و دارای بسته بندی	۵۰۰ گرم	
۲۶	دستمال کاغذی	بهداشتی و دارای بسته بندی	۶ رول	
۲۷	لفل سیاه	بهداشتی و دارای بسته بندی	۱۰۰ گرم	
۲۸	خامه	بهداشتی و دارای بسته بندی	۱ کیلو گرم	
۲۹	نمک	بهداشتی و دارای بسته بندی	۲۵۰ گرم	
۳۰	لوبیا سبز	تازه و سالم	۵۰۰ گرم	

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۳۱	آرد گندم	نول	۵ کیلو گرم	
۳۲	بیکیکنگ پودر	بهداشتی و دارای بسته بندی	۲۰۰ گرم	
۳۳	سیر	تازه و سالم	۵۰۰ گرم	
۳۴	ماهیچه گوساله	بهداشتی و تازه	۱ کیلو گرم	
۳۵	رزماری	تازه و سالم	۲۵۰ گرم	
۳۶	سیر	تازه و سالم	۵۰۰ گرم	
۳۷	پودر نشاسته	بهداشتی و دارای بسته بندی	۱۰۰ گرم	
۳۸	روغن زیتون	بهداشتی و دارای بسته بندی	۲ بطری ۳ لیتری	
۳۹	ریحان	تازه و سالم	۱ کیلو گرم	
۴۰	کاغذ روغنی	دارای بسته بندی	۱ رول	
۴۱	زعفران	بهداشتی و دارای بسته بندی	۳ مثقال	
۴۲	مواد شوینده	استاندارد	۱ لیتری	
۴۳	پودر کاکائو	بهداشتی و دارای بسته بندی	۵۰ گرم	
۴۴	اسپرسو	بهداشتی و دارای بسته بندی	۵۰ گرم	
۴۵	ورق ژلاتین	بهداشتی و دارای بسته بندی	۶ عدد	
۴۶	کلاه	یکبار مصرف	۱۵ عدد	
۴۷	دستکش	یکبار مصرف	۱۵ عدد	
۴۸	وانیل	بهداشتی و دارای بسته بندی	۱۰۰ گرم	
۴۹	تخم مرغ	تازه ، سالم	۱ شانه ۳۰ عددی	
۵۰	گردو	بهداشتی و دارای بسته بندی	۲۰۰ گرم	
۵۱	زردآلو	تازه ، سالم	۲ کیلو گرم	
۵۲	عسل	بهداشتی و دارای بسته بندی	۲۰۰ گرم	
۵۳	کنجد سفید	بهداشتی و دارای بسته بندی	۱۰۰ گرم	
۵۴	ماست	بهداشتی و دارای بسته بندی	۵۰۰ گرم	
۵۵	دستمال سفره	کتان ۴۰ در ۴۰ سانتی متر	۱۲ عدد	
۵۶	رومیزی	کتان- ۶ نفره	۲ عدد	

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	تخته کار	استاندارد - در رنگ های مختلف	۱ سری	
۲	تابه	در سایزهای مختلف	۱ سری	
۳	قابلمه	در سایزهای مختلف	۱ سری	
۴	قاشق	استیل - غذاخوری	۳ سری	
۵	مفتول	دستی	۲ عدد	
۶	کارد	استیل - در سایزهای مختلف	۳ سری	
۷	کاسه	استیل - در سایزهای مختلف	۳ سری	
۸	بشقاب	چینی	۱۲ عدد	
۹	دیس	چوبی یا استیل	۶ عدد	
۱۰	سینی	استیل	۵ عدد	
۱۱	قیچی	متوسط	۲ عدد	
۱۲	آبکش	استیل	۲ عدد	
۱۳	قلم مو	مویی	۵ عدد	
۱۴	پارچ	استیل	۲ عدد	
۱۵	در بازکن	استیل	۲ عدد	
۱۶	رنده	استیل	۱ سری	
۱۷	انواع ظروف نگهداری مواد	در سایزهای مختلف	از هر کدام ۱ سری	
۱۸	قالب کیک	گالوانیزه	۵ عدد	
۱۹	لیوان پایه دار	شیشه ای	۶ عدد	

توجه :

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