



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 شایستگی

تهیه انواع بستنی

گروه شغلی

خدمات تغذیه‌ای

کد ملی آموزش شایستگی

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

تاریخ تدوین استاندارد: ۱۴۰۰/۱/۱۵

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

کد ملی شناسایی آموزش شایستگی: ۷۵۱۲۲۰۶۷۰۲۲۰۰۲۱

اعضاء کارگروه برنامه‌ریزی 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	کارشناس و مربی صنایع غذایی	۱۸ سال
۲	محمد علاقبند	کاردانی	هتلداری	مدیر بستنی وحید	۳۶ سال
۳	شیرین دلداری	کارشناس	صنایع غذایی	مسئول خط تولید لبنیات	۱۲ سال
۴	زهرا طهماسبی	کاردانی	صنایع غذایی	کارشناس و مربی صنایع غذایی	۲۶ سال
۵	زیبا یآوری	کارشناسی	زبان و ادبیات فارسی	دبیر کار گروه برنامه ریزی درسی خدمات تغذیه ای	۲۸ سال

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، 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

نام استاندارد آموزش شایستگی:
تهیه انواع بستنی
شرح استاندارد آموزش شایستگی :
تهیه انواع بستنی یکی از شایستگی های حوزه خدمات تغذیه ای است که شامل کارهای کنترل بهداشت و ایمنی فردی و کارگاهی ، تهیه مواد اولیه، آماده سازی، توزین و نگهداری مواد تا زمان مصرف ، تهیه بستنی میوه ای ، تهیه بستنی با شکلات و قهوه ، تهیه بستنی با مغزها ، تهیه بستنی های ترکیبی ،تهیه بستنی سنتی و گارنیش انواع بستنی می باشد که با مشاغل دسر ساز و دسر ساز بین المللی در ارتباط می باشد.
ویژگی های کارآموز ورودی :
حداقل میزان تحصیلات: پایان دوره اول متوسطه (سوم راهنمایی) حداقل توانایی جسمی و ذهنی: داشتن سلامت کامل جسمی و ذهنی مهارت های پیش نیاز: ندارد
طول دوره آموزش :
طول دوره آموزش : ۷۰ ساعت - زمان آموزش نظری: ۲۲ ساعت - زمان آموزش عملی: ۴۸ 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 صنایع غذایی با ۳ سال سابقه کار مرتبط -فوق دیپلم صنایع غذایی با ۱ سال سابقه کار مرتبط -دیپلم متوسطه با ۱۰ سال سابقه کاری مرتبط

* تعریف دقیق استاندارد (اصطلاحی):

تهیه انواع بستنی شامل آماده سازی مواد اولیه ، تهیه مواد اولیه، آماده سازی، توزین و نگهداری مواد تا زمان مصرف ، تهیه بستنی میوه ای ، تهیه بستنی با شکلات و قهوه ، تهیه بستنی با مغزها ، تهیه بستنی های ترکیبی ، تهیه بستنی سنتی و گارنیش (تزیین) انواع بستنی می باشد.

* اصطلاح انگلیسی استاندارد (اصطلاحات مشابه جهانی):

Preparation of ice cream

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

-دسر سازی

-دسر ساز بین المللی

* 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	۲	۳	۵
۲	تهیه مواد اولیه، آماده سازی، توزین و نگهداری مواد تا زمان مصرف	۲	۴	۶
۳	تهیه بستنی میوه ای	۳	۷	۱۰
۴	تهیه بستنی با شکلات و قهوه	۳	۸	۱۱
۵	تهیه بستنی با انواع مغزها	۳	۸	۱۱
۶	تهیه بستنی های ترکیبی	۴	۷	۱۱
۷	تهیه بستنی سنتی	۲	۵	۷
۸	گارنیش (تزیین) انواع بستنی	۳	۶	۹
جمع ساعات		۲۲	۴۸	۷۰

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۵	۳	۲	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست‌محیطی مرتبط			کنترل بهداشت و ایمنی فردی و کارگاهی
ماژیک وایت برد کامپیوتر تخته وایت برد هواکش، توری تی، جارو خاک انداز، سطل زباله درب دار جعبه کمک‌های اولیه حشره کش برقی، دستکش یکبارمصرف کلاه یکبار مصرف لباس کار ، ماسک یکبار مصرف شوینده های سطوح و دست و صورت صندلی کارآموز صندلی مربی میز مربی و کارآموز میز کار کپسول آتش نشانی ابر و اسکاچ دستمال پارچه ای				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 -تأمین 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 -استفاده از مواد سالم و بهداشتی ایمنی و بهداشت : - استفاده از لباس کار مناسب ، کلاه ،دستکش و ماسک یکبار مصرف و کفش مناسب - رعایت بهداشت فردی و عمومی هنگام کار -رعایت ارگونومی هنگام کار توجهات زیست‌محیطی : - تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۶	۴	۲	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
فریزر				دانش:
کامپیوتر				-انواع مواد اولیه (شکلات، شیر، شکر، خامه، تخم مرغ و ثعلب)
واپت برد				-انواع تخته کار و چاقو
ماژیک واپت برد				-انواع ترازو و ابزارهای اندازه گیری
شکلات				- انواع پیمانه و قاشق های اندازه گیری
خامه				-انواع همزن برقی
تخم مرغ				-روش فرم دادن خامه با همزن برقی
شکر				مهارت :
شیر				-تهیه لیست خرید روزانه، هفتگی و ماهانه
نسکافه				- اندازه گیری دقیق و توزین مواد اولیه
تخم مرغ				- استفاده از پیمانه و قاشق های اندازه گیری
پودر کاکائو				-استفاده صحیح از همزن برقی در فرم دادن خامه
انواع مغزها				- بسته بندی و درج نام و نوع بستنی ، تاریخ تولید و انقضا (به مدت ۶ ماه)جهت نگهداری در فریزر تا زمان مصرف
ترازوی دیجیتال				نگرش :
تخته کار				-استفاده از مواد اولیه سالم و بهداشتی
چاقو				-صرفه جویی در مواد مصرفی، انرژی و مواد اولیه
پیمانه				-رعایت اخلاق حرفه ای
قاشق اندازه گیری				ایمنی و بهداشت :
دستگاه تهویه هوا توری				- استفاده از کلاه ، لباس کار مناسب ،دستکش و ماسک یکبار مصرف
دستکش یکبار مصرف				-رعایت ارگونومی هنگام کار
سطل زباله درب دار				-رعایت بهداشت عمومی و فردی هنگام کار
صندلی کارآموز				توجهات زیست محیطی :
صندلی مربی				-تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن
کپسول آتش نشانی				
کلاه یکبار مصرف				
ماسک یکبار مصرف				
میز کارآموز				
میز مربی				
کاسه فلزی				
همزن برقی				

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۱۰	۷	۳	
مواد ، ابزار ، تجهیزات ، مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			تهیه بستنی میوه ای
				دانش :
اجاق گاز فردار				- انواع مواد اولیه مصرفی
کاسه استیل				-انواع ابزار و تجهیزات
قابلمه				-روش تهیه بستنی (شاه توت ،توت فرنگی، طالبی ،موز ،فروت چیز، پلمبیر، معجون و ژله ای میوه ای)
آبکش فلزی				-روش تنظیم مناسب درجه برودت فریزر
قاشق - مفتول				
همزن برقی				مهارت :
مخلوط کن				-استفاده مناسب از ابزار و تجهیزات
کپسول آتش نشانی				-تهیه رسپی (دستورالعمل تهیه) انواع بستنی میوه ای
تخته کار				-تهیه بستنی شاه توت، فروت چیز، پلمبیرو معجون بر اساس رسپی
الک				-تنظیم مناسب درجه برودت فریزرو در نظر گرفتن زمان مناسب منجمد شدن بستنی (۲۴ ساعت)
چاقو				
یخچال فریزر - کلاه یکبار مصرف				نگرش :
ماسک و دستکش یکبار مصرف				-صرفه جویی در مواد مصرفی، آب، انرژی و زمان
انبه- شاه توت				-رعایت اخلاق حرفه ای
توت فرنگی -طالبی				-استفاده از مواد اولیه سالم
شیر پرچرب				-کمک به اقتصاد خانواده
شکر				ایمنی و بهداشت :
خامه قنادی- وانیل				- استفاده از کلاه ، لباس کارسفید و دستکش یکبار مصرف
پودرژله-موز				-رعایت نکات ایمنی هنگام استفاده از لوازم و تجهیزات در محیط کار
خرما-گردو-پسته				-رعایت بهداشت فردی و عمومی هنگام کار
شکر قهوه ای				-رعایت ارگونومی در هنگام کار
اسکوپ بستنی				توجهات زیست محیطی :
قاشق				- تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن
بشقاب				
ظرف پایه دار				
کاسه بستنی یکبار مصرف				
ثعلب -وانیل				

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۱۱	۸	۳	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
				دانش :
اجاق گاز فردار				-انواع مواد اولیه
فریزر				-انواع ابزار و تجهیزات
قابلمه درب دار				- روش تهیه بستنی (نسکافه ،شکلاتی، نوتلا و تیرامیسو)
آبکش فلزی				- روش جلوگیری از ته نشین شدن قهوه و شکلات در بستنی
کپسول آتش نشانی				-روش تنظیم مناسب درجه برودت فریزر
کتری- لیوان				
قاشق				
میکسر				
تخته کار				مهارت :
چاقو				-استفاده از ابزار و تجهیزات مناسب
کاسه استیل				-تهیه رسپی (دستورالعمل تهیه) انواع بستنی با شکلات و قهوه
ماسک - دستکش و				-تهیه بستنی (شکلاتی، نوتلا و تیرامیسو) بر اساس رسپی
کلاه یکبار مصرف				-تنظیم مناسب درجه برودت فریزر در نظر گرفتن زمان مناسب و قرار
نسکافه				دادن بستنی در فریزر (به مدت ۲۴ ساعت)
شیرعسل				
خامه قنادی				نگرش :
شکر				- صرفه جویی در مواد مصرفی، آب، انرژی و زمان
تخم مرغ				-رعایت اخلاق حرفه ای
شکلات تلخ				- تهیه مواد سالم و بهداشتی
شیر				
پودر کاکائو				ایمنی و بهداشت :
وانیل				- استفاده از کلاه ، لباس کار سفید و دستکش یکبار مصرف
خامه صبحانه				- رعایت نکات ایمنی هنگام استفاده از لوازم و تجهیزات در محیط کار
نوتلا				-رعایت بهداشت فردی و عمومی هنگام کار
ثعلب				-رعایت ارگونومی در هنگام کار
شکر قهوه ای				توجهات زیست محیطی :
قهوه				- تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن

	زمان آموزش			عنوان : تهیه بستنی با مغزها
	جمع	عملی	نظری	
	۱۱	۸	۳	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
اجاق گاز				دانش :
کاسه استیل				-انواع مواد اولیه
قابلمه				-انواع ابزار و تجهیزات
کپسول آتش نشانی				- روش تهیه بستنی با(بادام ، پسته و گردو)
قاشق چوبی				-روش تنظیم مناسب درجه برودت فریزر
میکسر				مهارت :
تخته کار				-استفاده از ابزار و تجهیزات مناسب
شیرجوش				-تهیه رسپی (دستورالعمل تهیه) انواع بستنی با مغز
صافی				-تهیه بستنی (با مغز بادام، پسته و گردو) بر اساس رسپی
چاقو				-تنظیم مناسب درجه برودت فریزر در نظر گرفتن زمان مناسب و قرار
تابه				دادن در فریزر (به مدت ۲۴ ساعت)
ماسک				نگرش :
دستکش				- صرفه جویی در مواد مصرفی، آب، انرژی و زمان
کلاه				-رعایت اخلاق حرفه ای
شیر				-درنظر گرفتن سلامت افراد
شکر قهوه ای				-استفاده از مواد اولیه سالم و بهداشتی
خامه قنادی				-کمک به اقتصاد خانواده
شکر				ایمنی و بهداشت :
گردو				- استفاده از کلاه ، لباس کارسفید و دستکش و ماسک یکبار مصرف
پسته				-رعایت بهداشت فردی و عمومی هنگام کار
بادام				-رعایت ارگونومی در هنگام کار
وانیل				توجهات زیست محیطی :
تخم مرغ				- تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن
فریزر				
کاسه پایه دار				
کاسه یکبار مصرف				
نان بستنی				
قاشق اسکوپ بستنی				

	زمان آموزش			عنوان : تهیه بستنی های ترکیبی
	جمع	عملی	نظری	
	۱۱	۷	۴	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
فریزر شیرجوش همزن برقی آبکش اجاق گاز کاسه استیل قابلمه کپسول آتش نشانی قاشق چوبی تخته کار چاقو تخم مرغ خامه قنادی وانیل نمک- شیرعسل شکر ماسک - دستکش کلاه قالب بستنی چوبی پودر کاکائو قاشق جعبه کمک های اولیه لباس کار کلاه یکبار مصرف میوه های تازه	دانش :			
	- انواع مواد اولیه			
	- انواع ابزار و تجهیزات			
	- روش تهیه بستنی (کاراملی ، پاک ، شیرعسلی و میوه های تازه)			
	مهارت :			
	- استفاده از ابزار و تجهیزات مناسب			
	- تهیه رسپی (دستورالعمل تهیه) بستنی های ترکیبی			
	- تهیه بستنی (کاراملی ، شیرعسلی و میوه های تازه) بر اساس رسپی			
	- تنظیم مناسب درجه برودت فریزرو در نظر گرفتن زمان مناسب و قرار دادن در فریزر (به مدت ۲۴ ساعت)			
	نگرش :			
	- صرفه جویی در مواد مصرفی، آب، انرژی و زمان			
	- رعایت اخلاق حرفه ای			
	- استفاده از مواد سالم و بهداشتی			
	ایمنی و بهداشت :			
- استفاده از کلاه ، لباس کارسفید و دستکش و ماسک یکبار مصرف				
- رعایت بهداشت فردی و عمومی هنگام کار				
- رعایت ارگونومی در هنگام کار				
توجهات زیست محیطی :				
- تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن				

	زمان آموزش			عنوان : تهیه بستنی سنتی
	جمع	عملی	نظری	
	۷	۵	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
فریزر شیرجوش همزن برقی الک اجاق گاز کاسه استیل قابلمه کپسول آتش نشانی قاشق چوبی تخم مرغ خامه سنتی گلاب هل ثعلب شکر پسته گردو جعبه کمک های اولیه دستکش و ماسک و کلاه یکبار مصرف تخته وایت برد ماژیک وایت برد کامپیوتر	دانش :			
	- انواع مواد اولیه			
	- انواع ابزار و تجهیزات			
	- روش تهیه بستنی سنتی			
	- روش تنظیم مناسب درجه برودت فریزر			
	مهارت :			
	- استفاده از ابزار و تجهیزات مناسب			
	- تهیه رسپی (دستورالعمل تهیه) انواع بستنی سنتی			
	- تهیه بستنی سنتی بر اساس رسپی			
	- تنظیم مناسب درجه برودت فریزر در نظر گرفتن زمان مناسب و قرار دادن در فریزر (به مدت ۲۴ ساعت)			
	نگرش :			
	- صرفه جویی در مواد مصرفی، آب، انرژی و زمان			
	- رعایت اخلاق حرفه ای			
	- استفاده از مواد سالم و بهداشتی			
	ایمنی و بهداشت :			
- استفاده از کلاه ، لباس کارسفید و دستکش ، کلاه و ماسک یکبار مصرف				
- رعایت بهداشت فردی و عمومی هنگام کار				
- رعایت ارگونومی در هنگام کار				
توجهات زیست محیطی :				
- تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن				

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۹	۶	۳	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			گارنیش (تزیین) انواع بستنی
	دانش :			
اجاق گاز فردار				- انواع مواد اولیه
کاسه				- انواع ابزار و تجهیزات
شیرجوش				- روش تهیه سس (توت فرنگی ، باتر اسکاچ ، قهوه و کارامل)
آبکش فلزی				- روش استفاده از کاسه یخ
کپسول آتش نشانی				- روش گارنیش (تزیین) بستنی (چتر ، بیسکویت ، شکو رول ، خامه ، شکلات ، ترافل و میوه)
قاشق				مهارت :
میکسر - یخچال				- استفاده از ابزار و تجهیزات مناسب
تخته کار - چاقو				- تهیه رسپی (دستورالعمل تهیه) گارنیش انواع بستنی
تابه				- استفاده از کاسه یخ
توت فرنگی				- تهیه سس (توت فرنگی ، باتر اسکاچ و قهوه) بر اساس رسپی
شکر				- گارنیش (تزیین) بستنی با خامه ، شکلات و شکو رول و ترافل
آبلیمو				نگرش :
وانیل				- صرفه جویی در مواد مصرفی ، آب ، انرژی و زمان
رنگ ژله ای				- رعایت اخلاق حرفه ای
خامه قنادی				ایمنی و بهداشت :
شکر قهوه ای				- استفاده از کلاه ، لباس کار سفید و دستکش یکبار مصرف
کره				- رعایت نکات ایمنی هنگام استفاده از لوازم و تجهیزات در محیط کار
نمک				- رعایت بهداشت فردی و عمومی هنگام کار
نسکافه				- رعایت ارگونومی در هنگام کار
ماسک - دستکش				توجهات زیست محیطی :
کلاه یکبار مصرف				- تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن
چتر				
بیسکویت				
شکورول				
اسکوپ				
ظرف بستنی				
ترافل				
نان بستنی				

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	اجاق گاز	۵ شعله	۲ دستگاه	
۲	یخچال	۱۲ فوت	۱ دستگاه	
۳	ظرفشویی	سینک فلزی	۱ دستگاه	
۴	سیستم تهویه	نسبت به ابعاد کارگاه	۱ دستگاه	
۵	جعبه کمک های اولیه	درب دار	۱ جعبه	
۶	مخلوط کن	برقی آشپزخانه ای	۱ دستگاه	
۷	ترازو	مخصوص آشپزخانه	۲ دستگاه	
۸	میز کار	استیل	۵ عدد	
۹	میز مری	چوبی	۱ عدد	
۱۰	کپسول آتش نشانی	۶ کیلو گرمی - پودری	۱ عدد	
۱۱	صندلی مری	چرمی	۱ عدد	
۱۲	صندلی کارآموز	پلاستیکی	۱۵ عدد	
۱۳	کامپیوتر	P4	۱ دستگاه	
۱۴	تخته وایت برد	۷۰×۱۰۰	۱ عدد	
۱۵	همزن	برقی متوسط	۱ دستگاه	
۱۶	فریزر	متوسط	۱ دستگاه	

توجه :

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

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	شکر قهوه ای	بهداشتی بسته بندی	۵۰۰ گرم	
۲	ماسک	یکبار مصرف	۱۵ عدد	
۳	کلاه	یکبار مصرف	۱۵ عدد	
۴	دستکش	یکبار مصرف	۱۵ جفت	
۵	کره	بهداشتی بسته بندی	۳ کیلو گرم	
۶	شکر سفید	بهداشتی و دارای بسته بندی	۵ کیلو گرم	
۷	نسکافه	بهداشتی بسته بندی	۱ قوطی ۲۵۰ گرمی	
۸	خامه صبحانه	بهداشتی و سالم	۵ کیلو گرم	
۹	خامه قنادی	بهداشتی و سالم	۷ کیلو گرم	
۱۰	تخم مرغ	تازه ، سالم	۲شانه ۳۰ عددی	
۱۱	نمک	بهداشتی و دارای بسته بندی	۱۰۰ گرم	
۱۲	وانیل	بهداشتی و دارای بسته بندی	۲۰۰ گرم	
۱۳	آبلیمو	تازه ، سالم	۲ لیتر	
۱۴	رنگ ژله ای	تازه ، سالم	۱۰۰ گرم	
۱۵	پودر ژله	سالم و بسته بندی	۵۰۰ گرم	
۱۶	شاه توت	تازه و سالم	۳ کیلو گرم	
۱۷	انبه	تازه و سالم	۳ کیلو گرم	
۱۸	طالبی	تازه و سالم	۵ کیلو گرم	
۱۹	مغز گردو	تازه ، سالم	۱ کیلو گرم	
۲۰	مغز بادام	تازه ، سالم	۵۰۰ گرم	
۲۱	خلال پسته	تازه ، سالم	۱ کیلو گرم	
۲۲	توت فرنگی	تازه ، سالم	۵ کیلو گرم	
۲۳	چتر تزئینی	کاغذی کوچک	۵ بسته	
۲۴	بیسکویت	ویفر	۱۰ بسته	
۲۵	شکورول	بسته بندی	۱۰ بسته	
۲۶	شیر پرچرب	بهداشتی و دارای بسته بندی	۱۰ لیتر	
۲۷	شیر کم چرب	بهداشتی و دارای بسته بندی	۱۰ لیتر	
۲۸	زعفران	بهداشتی و دارای بسته بندی	۱ مثقال	
۲۹	پودر کاکائو	بهداشتی و دارای بسته بندی	۱۰۰۰ گرم	

- برگه استاندارد مواد

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۳۰	گلاب	تازه و بهداشتی	۴ لیتر	
۳۱	نوتلا	بهداشتی و دارای بسته بندی	۱ شیشه ۵۰۰ گرمی	
۳۲	مواد شوینده	مایع دستشویی	۱ گالن ۴ لیتری	
۳۳	مواد شوینده	محیط کار	۱ گالن ۴ لیتری	
۳۴	مواد ضد عفونی کننده	محیط کار	۱ گالن ۴ لیتری	
۳۵	ماژیک وایت برد	آبی ، سبز ، قرمز	۳ عدد	
۳۶	دستمال کاغذی	بهداشتی و بسته بندی	۱ بسته	
۳۷	دستگیره	پارچه ای متوسط	۳ جفت	
۳۸	ثعلب	بهداشتی و دارای بسته بندی	۲۰۰ گرم	
۳۹	شکلات تلخ	بهداشتی و دارای بسته بندی	۵ کیلو گرم	
۴۰	شیرعسل	بهداشتی و دارای بسته بندی	۳ شیشه ۲۵۰ گرمی	
۴۱	ترافل	بسته بندی	۵۰۰ گرم	
۴۲	نان بستنی	گرد- متوسط	۱ بسته ۵۰ عددی	
۴۳	کاسه بستنی	یکبار مصرف - متوسط	۱۵ عدد	

توجه :

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

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	کاسه	استیل - در سایزهای مختلف	۳ سری	
۲	مخلوط کن	دستی - استیل	۳ عدد	
۳	همزن	مفتول (دستی - فلزی)	۳ عدد	
۴	قاشق	استیل غذاخوری	۳ سری	
۵	قابلمه	استیل _ در سایزهای مختلف	۳ سری	
۶	تخته کار	پلاستیکی - چوب یا شیشه	۵ عدد	
۷	الک	استیل _ در سایزهای مختلف	۳ سری	
۸	بشقاب	استیل	۵ عدد	
۹	تابه	در سایزهای مختلف	۱ سری	
۱۰	کفگیر	چوبی	۳ عدد	
۱۱	قالب	سیلیکونی	۳ عدد	
۱۲	ظروف نگهداری	سایزهای مختلف	۳ سری	
۱۳	آبکش	استیل _ سایزهای مختلف	۱ سری	
۱۴	سینی	استیل	۶ عدد	
۱۵	چاقو	استیل _ در سایزهای مختلف	۱ سری	
۱۶	در بازکن	استیل	۲ عدد	
۱۷	شیر جوش	استیل _ در سایزهای مختلف	۳ سری	
۱۸	ظرف پایه دار	شیشه ای	۱ سری	
۱۹	پیمانه و قاشق اندازه گیری	استیل	۱ سری	
۲۰	قاشق اسکوپ	فلزی - متوسط	۳ عدد	

توجه :

- ابزار به ازاء ۳ نفر و یک کارگاه به ظرفیت ۱۵ نفر محاسبه شود.