

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

استاندارد آموزش شایستگی

تهیه و پخت غذاهای محلی استان خوزستان

گروه شغلی

خدمات تغذیه ای

کد ملی آموزش شایستگی

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

تاریخ تدوین استاندارد: ۱۶/۳/۱۴۰۱

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

کد ملی شناسایی آموزش شایستگی : ۵۱۲۰۲۰۶۷۰۰۶۰۰۷۱

اعضاء کارگروه برنامه‌ریزی درسی : خدمات تغذیه ای					
ردیف	نام و نام خانوادگی	آخرین مدرک تحصیلی	رشته تخصصی	شغل و سمت	سابقه کار
۱	مژگان عزیزی مقدم	لیسانس	مدیریت دولتی	مربی	۱۸ سال
۲	بیبا بزرگ فر	کارشناس ارشد	صنایع غذایی	مربی سازمان فنی و حرفه ای	۱۴ سال
۳	منور کلبی	دیپلم	اقتصاد	مربی آموزشگاه آزاد دارچین	۱۴ سال
۴	مریم احباب	لیسانس	صنایع غذایی	مربی سازمان فنی و حرفه ای	۱۹ سال
۵	کامبیز هرمزی	دیپلم	نظامی	نماینده صنف آشپزها	۲۰ سال
۶	زیبا یآوری	لیسانس	زبان و ادبیات فارسی	دبیر کارگروه 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 : 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، مسؤلیت‌ها، 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.

نام استاندارد آموزش شایستگی:	
تهیه و پخت غذاهای محلی استان خوزستان	
شرح استاندارد آموزش شایستگی :	
تهیه و پخت غذاهای محلی استان خوزستان یکی از شایستگی های حوزه خدمات تغذیه ای می باشد که شامل کارهای کنترل بهداشت و ایمنی فردی و کارگاهی ، آماده سازی و توزین مواد اولیه، تهیه انواع آش های محلی ، تهیه انواع خوراک های محلی ، تهیه غذاهای دریایی ، تهیه پلو های محلی و تهیه خورش های محلی می باشد که با مشاغل آشپز ، آشپز سنی و تهیه غذا های بوشهری و عربی در ارتباط است.	
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	: ۹۰ ساعت
- زمان آموزش نظری	: ۲۰ ساعت
- زمان آموزش عملی	: ۷۰ 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 با ۱۰ سال سابقه کار مرتبط فوق دیپلم صنایع غذایی با ۱ سال سابقه کار مرتبط	

* تعریف دقیق استاندارد(اصطلاحی):

آماده سازی و توزین مواد اولیه، تهیه انواع آش های محلی ، تهیه انواع خوراک های محلی ، تهیه غذاهای دریایی ، تهیه پلو های محلی و تهیه خورش های محلی را انجام می دهد.

* اصطلاح انگلیسی استاندارد(اصطلاحات مشابه جهانی):

Khozestan local foods

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

- آشپزی سنتی

-تهیه و پخت غذا های محلی بوشهر

-تهیه و پخت غذا های محلی عربی

* 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	آماده سازی و توزین مواد اولیه	۲	۴	۶
۳	تهیه انواع آش های محلی	۴	۱۵	۱۹
۴	تهیه انواع خوراک های محلی	۴	۱۶	۲۰
۵	تهیه غذاهای دریایی	۴	۱۶	۲۰
۶	تهیه پلوهای محلی	۲	۸	۱۰
۷	تهیه خورش های محلی	۲	۸	۱۰
جمع ساعات		۲۰	۷۰	۹۰

	زمان آموزش			عنوان : کنترل بهداشت و ایمنی فردی و کارگاهی
	جمع	عملی	نظری	
	۵	۳	۲	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
تخته وایت برد				دانش :
هواکش ، توری				عوامل آلودگی های ناشی از فرد و بیماری های مسری
جارو ، تی				منابع آلودگی و اهمیت HACCP
خاک انداز				انواع خطرات تهدید کننده های سلامت مواد غذایی
سطل زباله درب				روش های پیشگیری از عوامل آلوده کننده محیط
جعبه کمکهای اولیه				مهارت :
حشره کش برقی				استفاده از دستکش و رعایت بهداشت هنگام آماده سازی و پخت مواد غذایی
دستکش یکبار مصرف				کنترل هواکش ها و هودها ، کنترل و دفع صحیح پسماند و پساب
کلاه یکبار مصرف				پیشگیری از ورود حشرات و جانوران موزی و مبارزه با آنها
لباس کار				شستشوی کف و سطوح محیط کار با مواد شوینده مناسب
ماسک یک بار مصرف				تامین نور و تهویه مطبوع کافی در آشپزخانه
شوینده های سطوح کف				نگرش :
ودست				صرفه جویی در مواد مصرفی . آب . انرژی . زمان
صندلی کار آموز				رعایت اخلاق حرفه ای
صندلی مربی				ایمنی و بهداشت :
میز مربی				استفاده از لباس کار مناسب ، کلاه و ماسک یکبار مصرف، دستکش نسوز
میز کار				رعایت بهداشت فردی و عمومی در محیط کار
کپسول آتش نشانی				رعایت ارگونومی حین کار
کامپیوتر				توجهات زیست محیطی :
ماژیک وایت برد				تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن

	زمان آموزش			عنوان : آماده سازی و توزین مواد غذایی
	جمع	عملی	نظری	
	۶	۴	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
انواع سبزیجات				دانش :
انواع صیفی جات				ویژگی انواع مواد اولیه(سبزیجات، گوشت ، حبوبات و روغن)
انواع حبوبات				روش آماده سازی ، شستشو و برش گوشت
روغن ، ماهی تابه				انواع پیمانه و قاشق های اندازه گیری
چاقوی مخصوص خرد کردن				انواع ترازو و ابزار های اندازه گیری
قاشق ، چنگال				مهارت :
میز کار(تخته)				تهیه لیست خرید روزانه هفتگی و ماهانه
لباس کار.ماسک.دستکش				پاک کردن ، شستشو و خرد کردن سبزیجات
یکبار مصرف				پاک کردن ، شستشو و برش مرغ و گوشت
کپسول آتش				اندازه گیری و توزین مواد اولیه
نشانی				نگرش :
جعبه کمکهای اولیه				دقت در خرید مواد اولیه
ترازو، قاشق				دقت در آماده سازی مواد اولیه
تخته کار				صرفه جویی در مواد اولیه و انرژی و مواد مصرفی
چاقو				رعایت اخلاق حرفه ای
انواع ترازو				کمک به اقتصاد خانواده
میزمربی				ایمنی و بهداشت :
صندلی مربی				استفاده از لباس کار مناسب .کلاه .دستکش .و ماسک یک بار مصرف
میز کارآموز				رعایت بهداشت فردی و عمومی هنگام کار
میز کار				رعایت ارگونومی هنگام کار
صندلی کارآموز				توجهات زیست محیطی:
کامپیوتر				تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن
واپت برد				
ماژیک واپت برد				

	زمان آموزش			عنوان : تهیه آش های محلی
	جمع	عملی	نظری	
	۱۹	۱۵	۴	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
پیاز ، لوبیا چشم بلبلی				دانش :
لوبیا قرمز، نخود				انواع سبزی های محلی
لوبیا چیتی، عدس				انواع ابزار و تجهیزات
ماش، بلغور گندم				روش پخت انواع آش (چغندر شله ماش ارده ، دندونی کارده (حره) و زرشک محلی)
برنج، آب گوشت				نکات مهم در پخت آش
نمک ، فلفل سیاه				روش تنظیم درجه حرارت
نعنا، آویشن، کشک، مرزه				مهارت :
خشک				استفاده از ابزار و تجهیزات مناسب
چغندر، برگ چغندر				تهیه رسپی (دستور العمل پخت)
ارده				تهیه آش شله ماش ، ارده دندونی و کارده (حره)
سبزی آش تره، جعفری ،				نگرش :
گشنیز، آب غوره				صرفه جویی در مواد اولیه ، انرژی و مواد مصرفی
آب زرشک				رعایت اخلاق حرفه ای
مرغ				استفاده از مواد اولیه سالم و بهداشتی
رشته آش				کمک به اقتصاد خانواده
آرد				ایمنی و بهداشت :
روغن				استفاده از لباس کار مناسب ، کلاه ، دستکش و ماسک یکبار مصرف
تخته کار				رعایت بهداشت فردی و عمومی هنگام کار
قاشق ، ملاقه ، کاسه،				رعایت ارگونومی هنگام کار
ماهیتابه، اجاق گاز، کفگیر				توجهات زیست محیطی :
قلم گوساله				تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن
کپسول آتش نشانی				
جعبه کمکهای اولیه				
میز مربی				
میز کار، اجاق گاز ، ماژیک				
وایت برد				

	زمان آموزش			عنوان : تهیه خوراک های محلی
	جمع	عملی	نظری	
	۲۰	۱۶	۴	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
سیب زمینی، سیر، پیاز				دانش :
تره، جعفری، گشنیز				انواع مواد اولیه
نان لواش، روغن				انواع ابزار و تجهیزات
نمک، فلفل قرمز				روش تهیه سمبوسه، فلافل، پاکورا، نافله، پنیرک، بورانی و باقله
ادویه کاری، شکر				سبز
سرکه سیب ، کشمش				مهارت :
رب انار				استفاده از ابزار و وسایل کار
گوجه فرنگی				تهیه رسپی (دستورالعمل پخت)
نخود، مرغ				تهیه پاکورا، نافله، پنیرک، بورانی باقله سبز
آرد نخودچی				نگرش :
زرد چوبه، پودر زیره				صرفه جویی در مواد اولیه وانرژی و مواد مصرفی
برنج لیمو عمانی				استفاده از مواد اولیه سالم و بهداشتی
گوشت چرخ کرده				رعایت اخلاق حرفه ای
کلاه یکبار مصرف				کمک به اقتصاد خانواده
دستکش یکبار مصرف				ایمنی و بهداشت :
روپوش				استفاده از لباس کار مناسب ، کلاه ، دستکش و ماسک یکبار مصرف
توله (پنیرک)				رعایت بهداشت فردی و عمومی هنگام کار
قابلمه				رعایت ارگونومی حین کار
آبکش				توجهات زیست محیطی :
قاشق				تفکیک پسماند و دفع صحیح آن
رنده				
دیس				
چاقو				
تخته کار				

	زمان آموزش			عنوان : تهیه غذاهای دریایی
	جمع	عملی	نظری	
	۲۰	۱۶	۴	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
ماهی.میگو.				دانش :
سیرپیاز				انواع مواد اولیه مصرفی
شنبليله.گشنيز.جعفری.				انواع ابزار و تجهیزات
ادویه مخصوص ماهی.				روش تهیه ماهی شکم پر.قلیه ماهی.ماهی کباب بندری.قلیه
نمک.لفل قرمز.لفل سیاه				میگو. میگوسوخاری و امگشت
زردچوبه.تخم گشنیز				مهارت :
آرد				استفاده از ابزار و تجهیزات
رب گوجه فرنگی				تهیه رسپی (دستور العمل پخت)
تمر هندی				تهیه ماهی شکم پر..ماهی کباب بندری.قلیه میگو و امگشت
روغن مایع				نگرش :
زعفران				صرفه جویی در مواد مصرفی.زمان.انرژی و مواد اولیه
ماهی تابه				رعایت اخلاق حرفه ای
قاشق.کاسه				استفاده از مواد اولیه سالم و بهداشتی
تخته کار قابلمه تابه آبکش				کمک به اقتصاد خانواده
چاقو				ایمنی و بهداشت :
سیخ کباب				استفاده از وسایل حفاظت فردی(روپوش.کلاه.دستکش.ماسک)
دیس				رعایت بهداشت فردی وعمومی هنگام کار
زغال				رعایت ارگونومی هنگام کار
توری				توجهات زیست محیطی :
اجاق گاز				تفکیک پسماند و دفع صحیح آن
فندک				
کلاه				
دستکش				
روپوش				

	زمان آموزش			عنوان : تهیه پلوه‌های محلی
	جمع	عملی	نظری	
	۱۰	۸	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
آبکش				دانش :
اجاق گاز				انواع مواد اولیه
ادویه جات				انواع ابزار و تجهیزات
برنج				روش تهیه انواع پلو : باقالی پلو ، پلو میگو، پلو توله رامهرمزی، امگشت ، ارده پلو و پلو شوشتری
پیاز				
رب انار				مهارت :
ارده				استفاده از ابزار و تجهیزات مناسب
سبزی ماهی				تهیه رسپی (دستور العمل پخت)
سبزی پلویی				تهیه پلو میگو، پلو توله رامهرمزی ، ارده پلو ، پلو شوشتری
کشمش				نگرش :
جعبه کمک‌های اولیه				صرفه جویی در مواد اولیه. انرژی و مواد مصرفی
نمک ، زردچوبه ، فلفل				استفاده از مواد اولیه سالم و بهداشتی
سیر				رعایت اخلاق حرفه ای
ماش				کمک به اقتصاد خانواده
قابلمه				ایمنی و بهداشت :
قاشق				استفاده از لباس کار مناسب، کلاه، دستکش و ماسک
میگو				رعایت بهداشت فردی و عمومی هنگام کار
سبزی توله				رعایت ارگونومی هنگام کار
ماهی				توجهات زیست محیطی :
کپسول آتش نشانی				تفکیک پسماند و دفع صحیح آن
لباس کار				
کلاه و دستکش				
مرغ				
زعفران				
لوییا چشم بلبلی				

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۱۰	۸	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			تهیه خورش های محلی
گوشت گوسفند				دانش :
لوبیا چیتی				انواع مواد اولیه
بامیه رامهرمز				انواع ابزار و تجهیزات
سبزی خورشتی رامهرمز				روش تهیه خورشت قرمه سبزی رامهرمزی، بامیه، خورش ترش، خورش مفتوح ، میرزا خانی
دانه انار				روش تنظیم حرارت گاز
سیر، پیاز				مهارت :
شنبليله ، گشنيز، جعفری				استفاده از ابزار و تجهیزات مناسب
ادویه مخصوص ماهی				استفاده از رسیپی (دستورالعمل پخت)
نمک ، فلفل قرمز، فلفل سیاه				پخت خورش بامیه ، میرزا خانی و خورش مفتوح
زردچوبه ، تخم گشنیز				تنظیم درجه حرارت مناسب گاز
آرد				نگرش :
رب گوجه فرنگی				صرفه جویی در مواد اولیه انرژی و مواد مصرفی
روغن مایع				استفاده از مواد اولیه سالم و بهداشتی
زعفران تهرهندی				رعایت اخلاق حرفه ای
ماهی تابه				کمک به اقتصاد خانواده
قاشق، کاسه				ایمنی و بهداشت :
تخته کار				استفاده از لباس کار مناسب، کلاه، دستکش و ماسک یکبار مصرف
دیس ملاقه				رعایت بهداشت فردی و عمومی هنگام کار
قابلمه ، تابه ، آبکش				رعایت ارگونومی هنگام کار
هاون ، اجاق گاز فندک				توجهات زیست محیطی :
کلاه				- تفکیک پسماند و دفع صحیح آن
دستکش				
روپوش				

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	میز کار	استیل	۳ عدد	
۲	میز مربی	چوبی	۱ عدد	
۳	اجاق گاز	فردار- ۵ شعله	۱ دستگاه	
۴	یخچال	۲۰ فوت	۱ دستگاه	
۵	صندلی مربی	چرمی	۱ عدد	
۶	صندلی کارآموز	چوبی یا پلاستیکی	۱۵ عدد	
۷	ترازوی آشپزخانه	دیجیتال ۵ کیلویی	۱ عدد	
۸	سینک ظرفشویی	استیل	۱ دستگاه	
۹	کامپیوتر	P4	۱ دستگاه	
۱۱	تخته وایت برد	۷۰ در ۱۰۰ سانتی متر	۱ دستگاه	
۱۲	کپسول آتش نشانی	۶ کیلو گرمی - پودری	۱ دستگاه	
۱۳	جعبه کمکهای اولیه	استاندارد	۱ عدد	

توجه :

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

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	خرما	بهداشتی و تازه	۳ کیلو گرم	
۲	مغز گردو	تازه و بهداشتی	۱ کیلو گرم	
۳	تخم مرغ	تازه	۳۰ عدد	
۴	دارچین	پودر - تازه و بهداشتی	۲۵۰ گرم	
۵	زنجبیل	پودر - تازه و بهداشتی	۲۵۰ گرم	
۶	گوشت بدون استخوان	تازه و سالم	۳ کیلو گرم	
۷	گوچه فرنگی	تازه و سالم	۳ کیلو گرم	
۸	لوبیا چشم بلبلی	تازه و بسته بندی شده	۳ کیلو گرم	
۹	نخود	بهداشتی و دارای بسته بندی	۳ کیلو گرم	
۱۰	میگو	بهداشتی و دارای بسته بندی	۳ کیلو گرم	
۱۱	آب لیمو	تازه	۱ لیتر	
۱۲	روغن مایع	پخت و پز و سرخ کردنی	۴ لیتر	
۱۳	زعفران	تازه و بسته بندی بهداشتی	۱ مثقال	
۱۴	سبزی توله یا پنیرک	تازه	۳ کیلو گرم	
۱۵	فیله مرغ	تازه و سالم دارای بسته بندی	۳ کیلو گرم	
۱۶	برنج	تازه	۵ کیلو گرم	
۱۷	سبزیجات (شوید - گشنیز - شنبلیله - ترخون - پیازچه - جعفری)	تازه و سالم	از هر کدام ۱ کیلوگرم	
۱۸	زردچوبه	پودر - بهداشتی و دارای بسته بندی	۲۵۰ گرم	
۱۹	پیاز	تازه و سالم	۵ کیلو گرم	
۲۰	کشک	بهداشتی و دارای بسته بندی	۵۰۰ گرم	
۲۱	جگر گوسفند	گوسفندی - تازه و سالم	۳ کیلو گرم	
۲۲	نمک	ید دار و دارای بسته بندی	۵۰۰ گرم	
۲۳	لفل سیاه	پودر و دارای بسته بندی	۲۵۰ گرم	
۲۴	لفل قرمز	بهداشتی و دارای بسته بندی	۲۵۰ گرم	
۲۵	لوبیا سفید	بهداشتی و دارای بسته بندی	۳ کیلو گرم	
۲۶	عدس	بهداشتی و دارای بسته بندی	۳ کیلو گرم	
۲۷	دنبه	تازه و سالم	۳ کیلو گرم	

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۲۸	وز(پیه شکم)	سالم و تازه	۲ کیلو گرم	
۲۹	آلو خورشتی	بهداشتی و دارای بسته بندی	۵۰۰ گرم	
۳۰	سیب	درختی - تازه و سالم	۳ کیلو گرم	
۳۱	رب انار	بهداشتی و دارای بسته بندی	۵۰۰ گرم	
۳۲	سیر	تازه و سالم	۳ کیلو گرم	
۳۳	بلغور گندم	بهداشتی و دارای بسته بندی	۳ کیلو گرم	
۳۴	برگ زردآلو	بهداشتی و دارای بسته بندی	۵۰۰ گرم	
۳۵	نان لواش	تازه	۱۵ عدد	
۳۶	ادویه ماهی	بهداشتی و دارای بسته بندی	۲۵۰ گرم	
۳۷	ادویه کاری	بهداشتی و دارای بسته بندی	۲۵۰ گرم	
۳۸	ارده	بهداشتی و دارای بسته بندی	۵۰۰ گرم	
۳۹	گوشت چرخ کرده	تازه و سالم	۳ کیلو گرم	
۴۰	ترخینه	بهداشتی و دارای بسته بندی	۱ کیلو گرم	
۴۱	نعنای خشک	بهداشتی و دارای بسته بندی	۲۵۰ گرم	
۴۲	لپه	بهداشتی و دارای بسته بندی	۳ کیلو گرم	
۴۳	گندم	بهداشتی و دارای بسته بندی	۳ کیلو گرم	
۴۴	سیب زمینی	تازه و سالم	۳ کیلو گرم	
۴۵	سرکه	بهداشتی و دارای بسته بندی	۱ لیتر	
۴۶	شکر	سفید - بهداشتی	۳ کیلو گرم	
۴۷	آرد نخودچی	بهداشتی و دارای بسته بندی	۳ کیلو گرم	
۴۸	رب گوجه فرنگی	بهداشتی و دارای بسته بندی	۳ کیلو گرم	
۴۹	نارنج	تازه و سالم	۱ کیلو گرم	
۵۰	ماهی صبور	تازه و سالم	۳ کیلو گرم	
۵۱	تمر	بهداشتی و دارای بسته بندی	۲ کیلو	
۵۲	ماهی شیر یا سنگسر	تازه و سالم	۳ کیلو گرم	
۵۳	هل	پودر - بهداشتی و دارای بسته بندی	۲۵۰ گرم	
۵۴	ماست پرچرب	بهداشتی و دارای بسته بندی	۳ کیلو گرم	
۵۵	گرد لیمو	بهداشتی و دارای بسته بندی	۲۵۰ گرم	

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۵۶	دانه انار خشک	بهداشتی و دارای بسته بندی	۱ کیلو گرم	
۵۷	بادمجان	تازه و سالم	۳ کیلو گرم	
۵۸	خمیر مایه	بهداشتی و دارای بسته بندی	۲۵۰ گرم	
۵۹	زیره	بهداشتی و دارای بسته بندی	۲۵۰ گرم	
۶۰	آرد گندم	بهداشتی و دارای بسته بندی	۳ کیلو گرم	
۶۱	سیرابی گوسفند	تازه و سالم	۳ کیلو گرم	
۶۲	جوز هندی	بهداشتی و دارای بسته بندی	۲۵۰ گرم	
۶۳	انار ترش	تازه و سالم	۳ کیلو گرم	
۶۴	دال عدس	بهداشتی و دارای بسته بندی	۳ کیلو گرم	
۶۵	گلاب	بهداشتی و دارای بسته بندی	۴ لیتر	
۶۶	گل محمدی	پودر - بهداشتی و دارای بسته بندی	۲۵۰ گرم	
۶۷	لوبیا قرمز	بهداشتی و دارای بسته بندی	۳ کیلو گرم	
۶۸	لوبیا چیتی	بهداشتی و دارای بسته بندی	۳ کیلو گرم	
۶۹	بامیه	سبز و تازه و سالم	۳ کیلو گرم	
۷۰	زغال	دارای بسته بندی	۳ کیلو گرم	
۷۱	شیر	بهداشتی و دارای بسته بندی	۴ لیتر	
۷۲	دستکش	یکبار مصرف	۱۵ جفت	
۷۳	کلاه	یکبار مصرف	۱۵ عدد	
۷۴	ماسک	یکبار مصرف	۱۵ عدد	
۷۵	دستگیره	پارچه ای	۵ جفت	
۷۶	پیش بند	پارچه ای	۵ عدد	
۷۷	لباس کار	سفید نخی	۱۵ دست	

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	پلاستیکی در رنگهای مختلف	از هر رنگ ۳ عدد	
۲	کارد	استیل کوچک	۱ سری	
۳	چاقو	آشپزخانه	۳ سری	
۴	قابلمه	تفلون	۳ سری	
۵	ماهیتابه	تفلون	۳ سری	
۶	قاشق	استیل	۱ سری	
۷	کفگیر	استیل متوسط	۵ عدد	
۸	چنگال	استیل	۱ سری	
۹	ملاقه	استیل	۵ عدد	
۱۰	کاسه	استیل	۵ عدد	
۱۱	بشقاب	استیل تخت	۳ دست	
۱۲	آبکش	استیل متوسط	۲ سری	
۱۳	پیمانه اندازه گیری	استاندارد - پلاستیکی	۳ سری	
۱۴	شعله پخش کن	متوسط استیل	۳ عدد	
۱۵	چاقو تیزکن	استاندارد	۳ عدد	
۱۶	ظروف سرو غذا	چینی	۳ سری	
۱۷	سینی	استیل	۳ عدد	
۱۸	دیس	چینی	۳ عدد	
۱۹	قلم موی	سیلیکونی	۳ عدد	
۲۰	فندک	استاندارد	۳ عدد	
۲۱	ماژیک	وایت برد	۳ عدد	
۲۲	توری کباب پز	استیل	۵ عدد	
۲۳	منقل	متوسط	۳ عدد	
۲۴	هاون کوچک	مسی یا سنگی	۳ عدد	

توجه :

- ابزار به ازاء هر سه نفر محاسبه شود.