

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

استاندارد آموزش شایستگی

گارنیش (تزئین دور غذا)

گروه شغلی

خدمات تغذیه ای

کد ملی آموزش شایستگی

۵	۱	۲	۰	۲	۰	۶	۷	۰	۰	۵	۰	۱	۶	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 برنامه‌ریزی درسی

کد ملی شناسایی آموزش شایستگی: ۵۱۲۰۲۰۶۷۰۰۵۰۱۶۱

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 صنایع غذایی	۱۸ سال
۲	محمدعلی برزگری	کارشناسی ارشد	فیزیک	کارشناس پژوهش و برنامه ریزی	۱۵ سال
۳	اقدس شمس	کاردانی	هتلداری	مدیر، موسس، مربی	۴۰ سال
۴	مهری هاشم زاده	کارشناسی	هتلداری	مدیر، موسس، مربی	۳۶ سال
۵	محمد علاقبند	کاردانی	هتلداری	رییس انجمن حرفه ای واحدهای رفاهی و پذیرایی آذربایجان شرقی	۴۰ 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 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، 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 :

موردی 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:	
گارنیش (تزئین دور غذا)	
شرح استاندارد آموزش شایستگی:	
<p>گارنیش (تزئین دور غذا) یکی از شایستگی های حوزه خدمات تغذیه ای می باشد که شامل کارهای کار با ابزار و مواد مصرفی گارنیش، تهیه خاویار مصنوعی به سبک آشپزی مولکولی، تهیه انواع توئیل (تووی خوراکی)، تهیه ایزومالت، توری، سبد کاراملی و اشکال فانتزی، تهیه مرنگ و ماکارون های دکوری، تهیه سس های رنگی، گارنیش پیش غذا، کودک، دسر، شیرینی، نوشیدنی گرم و سرد، غذای ایرانی و ملل را انجام می دهد و با مشاغل آشپزی، شیرینی پزی، دسر سازی، شیرینی تر سازی در ارتباط است.</p>	
ویژگی های کارآموز ورودی:	
<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: ندارد</p>	
طول دوره آموزش:	
طول دوره آموزش	: ۷۰ ساعت
- زمان آموزش نظری	: ۱۵ ساعت
- زمان آموزش عملی	: ۵۵ 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:	
<p>دیپلم متوسطه با ۳ سال سابقه کار مرتبط فوق دیپلم صنایع غذایی با ۱ سال سابقه کار مرتبط</p>	

* تعریف دقیق استاندارد (اصطلاحی):

گارنیش ، مهارت تزئین غذا، دسر، نوشیدنی گرم و سرد، شیرینی و غذای ایرانی ، ملل و غذای کودک است که به طعم و زیبایی غذا کمک می کند.

* اصطلاح انگلیسی استاندارد (اصطلاحات مشابه جهانی):

Garnish

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

- آشپز

- آشپز ملل

- شیرینی تر ساز

- دسر ساز بین المللی

- متصدی کافی شاپ

* 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	کار با ابزار و مواد مصرفی گارنیش	۵	۵	۱۰
۲	تهیه خاویار مصنوعی به سبک آشپزی مولکولی	۲	۶	۸
۳	تهیه انواع توئیل (تووی خوراکی)	۲	۶	۸
۴	تهیه ایزومالت ، توری ، سبد کاراملی و اشکال فانتزی	۱	۶	۷
۵	تهیه مرنگ و ماکارون های دکوری	۱	۶	۷
۶	تهیه سس های رنگی	۱	۶	۷
۷	گارنیش پیش غذا، کودک، دسر، شیرینی، نوشیدنی گرم و سرد، غذای ایرانی و ملل	۳	۲۰	۲۳
جمع ساعات		۱۵	۵۵	۷۰

	زمان آموزش			عنوان: کار با ابزار و مواد مصرفی گارنیش
	نظری	عملی	جمع	
	۵	۵	۱۰	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
انواع برگ ها و سبزیجات فانتزی انواع گل های خوراکی و فانتزی انواع میکرو گرین انواع میوه های فانتزی آبکش پروژکتور پیش بند جعبه کمک های اولیه دستکش یکبار مصرف دستمال سطل زباله صندلی مربی و کارآموز ظروف مخصوص گارنیش کاسه کامپیوتر کپسول اطفاء حریق کلاه کیسه کیسه فریزر ماژیک و وایت برد ماسک یکبارمصرف میز کار				<p>دانش:</p> <ul style="list-style-type: none"> - گارنیش و تعاریف آن - رنگ شناسی و عناصر بصری در گارنیش - اهمیت گارنیش در دسر و شیرینی و نوشیدنی ها ، غذاهای ایرانی و سنتی ، پیش غذا و غذاهای ملل - انواع ابزار و مواد مصرفی <p>مهارت:</p> <ul style="list-style-type: none"> - استفاده صحیح از ابزار و تجهیزات - استفاده از مواد مصرفی سالم و مناسب - ایده پردازی در گارنیش <p>نگرش:</p> <ul style="list-style-type: none"> - صرفه جویی در مواد مصرفی ، زمان و انرژی - طراحی با بهترین کیفیت در جهت افزایش رضایت مشتری یا مصرف کننده - استفاده از مواد مصرفی سالم و بهداشتی <p>ایمنی و بهداشت:</p> <ul style="list-style-type: none"> - رعایت بهداشت و ایمنی هنگام کار در محیط - رعایت ارگونومی هنگام کار - استفاده از پیش بند ، کلاه و ماسک در هنگام کار <p>توجهات زیست محیطی:</p> <ul style="list-style-type: none"> - تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن

	زمان آموزش			عنوان : تهیه خاویار مصنوعی به سبک آتشپزی مولکولی
	جمع	عملی	نظری	
	۸	۶	۲	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
اجاق گاز اسفنج الک آب بشقاب پودر آگار آگار تخته وایت برد ترازو جعبه کمک های اولیه دستکش رنگ مجاز خوراکی روغن مایع سرکه بالزامیک سرنج سطل زباله صندلی کارآموز صندلی مربی فریزر قابلمه قاشق کامپیوتر کپسول اطفاء حریق کاسه کیسه فریزر ماژیک وایت برد میز کار یخ یخچال				دانش : - میکسولوژی - مواد مصرفی مورد نیاز برای تهیه خاویار - روش تهیه خاویار (گارنیش نوشیدنی های سرد و غذا)
				مهارت : - تهیه خاویار قرمز - تهیه خاویار سیاه - تهیه خاویار سبز
				نگرش : - صرفه جویی در مواد مصرفی ، زمان و انرژی - استفاده از مواد اولیه سالم - رعایت اخلاق حرفه ای
				ایمنی و بهداشت : - عدم استفاده از روغن مایع مخصوص سرخ کردنی - استفاده از پیش بند و کلاه و ماسک در هنگام کار - رعایت بهداشت فردی و عمومی در محیط کار - رعایت ارگونومی هنگام کار
				توجهات زیست محیطی : - تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن

	زمان آموزش			عنوان : تهیه انواع توئیل (تووی خوراکی)
	جمع	عملی	نظری	
	۸	۶	۲	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
اجاق گاز آب بشقاب تابه تفلون تخته وایت برد ترازو آشپزخانه جعبه کمک های اولیه دستکش رنگ مجاز خوراکی سطل زباله شکر صندلی مربی صندلی کارآموز قاشق کاسه کپسول اطفاء حریق کیسه فریزر ماژیک وایت برد ملاقه میز کار میز مربی کامپیوتر				<p>دانش :</p> <ul style="list-style-type: none"> - انواع ابزار و تجهیزات - مواد مصرفی لازم برای توئیل - انواع توئیل <p>مهارت :</p> <ul style="list-style-type: none"> - تهیه توئیل ساده - تهیه توئیل سبز - تهیه توئیل قرمز یا صورتی <p>نگرش :</p> <ul style="list-style-type: none"> - صرفه جویی در مواد مصرفی ، زمان و انرژی - استفاده از مواد اولیه سالم - رعایت اخلاق حرفه ای <p>ایمنی و بهداشت :</p> <ul style="list-style-type: none"> - استفاده از پیش بند ، کلاه و دستکش در هنگام کار - رعایت بهداشت فردی و عمومی در محیط کار - رعایت ارگونومی هنگام کار <p>توجهات زیست محیطی :</p> <ul style="list-style-type: none"> - تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن

	زمان آموزش			عنوان : تهیه ایزومالت ، توری ، سبد کاراملی و اشکال فانتزی
	جمع	عملی	نظری	
	۷	۶	۱	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
اجاق گاز پیش بند تخته وایت برد ترازو آشپزخانه جعبه کمک های اولیه دستکش دستمال آشپزخانه روغن مایع سطل زباله شکر صندلی کارآموز صندلی مربی صندلی کارآموز قابلمه قاشق قلمو کاسه کامپیوتر کپسول اطفاء حریق کلاه کیسه فریزر لیمو ترش ماژیک وایت برد ماسک ماهی تابه ملاقه میز کار				دانش : - انواع مواد مصرفی برای تهیه توری کارامل - روش استفاده از توری و سبد کاراملی و ایزومالت مهارت : - تهیه توری کاراملی - تهیه ایزومالت - تهیه اشکال فانتزی از ایزومالت نگرش : - صرفه جویی در مواد مصرفی ، زمان و انرژی - استفاده از مواد اولیه سالم - رعایت اخلاق حرفه ای ایمنی و بهداشت : - دقت در هنگام برداشتن مواد برای پیشگیری از سوختگی - استفاده از پیش بند ، کلاه و دستکش در هنگام کار - رعایت بهداشت فردی و عمومی در محیط کار - رعایت ارگونومی در کار توجهات زیست محیطی : - تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن

	زمان آموزش			عنوان : تهیه مرنگ و ماکارون های دکوری
	جمع	عملی	نظری	
	۷	۶	۱	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
اجاق گاز اسانس پودر بادام پودر شکر ترازو آشپزخانه جعبه کمک های اولیه دستکش رنگ مجاز خوراکی سطل زباله سفیده تخم مرغ سیل پت سینی شیرینی پزی شکر صندلی کارآموز صندلی مربی فر قابلمه قاشق چوبی قیف کاغذ روغنی کپسول اطفاء حریق کیسه کیسه فریزر ماژیک وایت برد ماسوره میز کار میز مربی همزن برقی کامپیوتر				<p>دانش :</p> <ul style="list-style-type: none"> -انواع ابزار و تجهیزات -مواد مصرفی لازم در تهیه مرنگ -مواد مصرفی در تهیه ماکارون <p>مهارت :</p> <ul style="list-style-type: none"> -تهیه مرنگ و ریختن مواد در قیف و ماسوره زدن و پخت آن در فر -الک کردن پودر بادام برای تهیه ماکارون -زدن سفیده تخم مرغ و مخلوط کردن با پودر شکر ، اسانس و کرم تارتار -افزودن رنگ مجاز و پودر بادام خوراکی - خاموش کردن فر و باز گذاشتن در فر در حالیکه مرنگ داخل فر قرار دارد <p>نگرش :</p> <ul style="list-style-type: none"> - صرفه جویی در مواد مصرفی ، زمان و انرژی - استفاده از مواد اولیه سالم - رعایت اخلاق حرفه ای <p>ایمنی و بهداشت :</p> <ul style="list-style-type: none"> - استفاده از پیش بند ، کلاه و دستکش در هنگام کار - رعایت بهداشت فردی و عمومی در محیط کار - رعایت ارگونومی هنگام کار <p>توجهات زیست محیطی :</p> <ul style="list-style-type: none"> - تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن

	زمان آموزش			عنوان : تهیه سس های رنگی
	جمع	عملی	نظری	
	۷	۶	۱	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
اجاق گاز آب آبلیمو بشقاب مسطح بدون لبه پیش بند تخته وایت برد ترازو آشپزخانه جعبه کمک های اولیه دستکش سبزیجات فانتزی سطل زباله صندلی کارآموز صندلی مربی فریزر قابلمه قاشق کامپیوتر کپسول اطفاء حریق کره کیسه فریزر گردون ماژیک وایت برد ملاقه میز کار میز مربی میوه های فانتزی نشاسته ذرت نمک				دانش : - انواع ابزار و تجهیزات - مواد مصرفی در تهیه سس های رنگی
				مهارت : - تهیه سس رنگی و فانتزی برای غذا - تهیه سس رنگی برای دسر و شیرینی تر - قرار دادن بشقاب روی گردون و ریختن سس روی آن - ریختن سس در بشقاب به صورت خط راست، نقطه چین، شره ای - استفاده از سس در بشقاب غذای ملل - استفاده از سسها با رنگهای طبیعی برای غذای کودک
				نگرش : - صرفه جویی در مواد مصرفی ، زمان و انرژی - استفاده از مواد اولیه سالم - رعایت اخلاق حرفه ای
				ایمنی و بهداشت : - استفاده از پیش بند ، کلاه و دستکش در هنگام کار - رعایت بهداشت فردی و عمومی در محیط کار - رعایت ارگونومی هنگام کار
				توجهات زیست محیطی : - تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن

	زمان آموزش			عنوان : گارنیش پیش غذا، کودک، دسر، شیرینی، نوشیدنی گرم و سرد ، غذای ایرانی و ملل
	نظری	عملی	جمع	
	۳	۲۰	۲۳	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
اجاق گاز اسپری مخمل انواع سبزیجات آلبیمو آرد بشقاب مسطح بدون لبه بشقاب مناسب جهت گارنیش مختلف پنس سرکج تخم مرغ چاقو خامه رنگ های مجاز خوراکی پودر ژلاتین شیر فریزر قابلمه قاشق قالب دسر قالب کیک قرص مرغ و میکرو گرین کاسه های مخصوص کیسه فریزر گردون ملاقه نمک و ادویه				دانش : - ابزار و تجهیزات - مواد مصرفی پیش غذاها و گارنیش آن - مواد مصرفی دسرها و گارنیش آن - مواد مصرفی شیرینی ها و گارنیش آن - مواد مصرفی غذای کودک و گارنیش آن - مواد مصرفی غذاهای ایرانی و گارنیش آن - مواد مصرفی غذاهای بین الملل و گارنیش آن - مواد مصرفی نوشیدنی های گرم و سرد
				مهارت : - تهیه گارنیش پیش غذا - تهیه گارنیش دسر - تهیه گارنیش شیرینی - تهیه گارنیش غذای کودک - تهیه گارنیش غذاهای ایرانی - تهیه گارنیش غذاهای ملل - تهیه گارنیش نوشیدنی های گرم و سرد
				نگرش : - صرفه جویی در مواد مصرفی ، زمان و انرژی - استفاده از مواد اولیه سالم - رعایت اخلاق حرفه ای

	زمان آموزش			عنوان : کارنیش پیش غذا، کودک، دسر، شیرینی، نوشیدنی گرم و سرد ، غذای ایرانی و ملل
	نظری	عملی	جمع	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
	ایمنی و بهداشت : - استفاده از پیش بند ، کلاه و دستکش در هنگام کار - رعایت بهداشت فردی و عمومی در محیط کار - رعایت ارگونومی هنگام کار			
	توجهات زیست محیطی : -تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن			

- بر گه استاندارد تجهیزات

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	اجاق گاز و فر	استاندارد	۲ دستگاه	
۲	سیستم تهویه	استاندارد	۱ دستگاه	
۳	میز کار	استاندارد	۲ دستگاه	
۴	یخچال	استاندارد	۱ دستگاه	
۵	فریزر	استاندارد	۱ دستگاه	
۶	ترازو	آشپزخانه	۱ دستگاه	
۷	کپسول آتش نشانی	۳ کیلو گرمی	۱ دستگاه	
۸	جعبه کمک های اولیه	استاندارد	۱ جعبه	
۹	میز مربی	استاندارد	۱ عدد	
۱۰	صندلی مربی	چرمی	۱ عدد	
۱۱	صندلی کار آموز	چوبی	۱۵ عدد	
۱۲	کامپیوتر	P4	۱ دستگاه	
۱۳	پروژکتور	استاندارد	۱ عدد	
۱۴	تورچ	استاندارد	۱ عدد	
۱۵	وایت برد	cm ۷۰ × ۱۰۰	۱ عدد	

توجه :

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

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	تخم مرغ	تازه ، سالم	۳ شانه ۳۰ عددی	
۲	خامه	بهداشتی و دارای بسته بندی	۳ کیلوگرم	
۳	سبزیجات	تازه و سالم	۵ کیلوگرم	
۴	ژلاتین	بهداشتی و دارای بسته بندی	۲۵۰ گرم	
۵	قرص گوشت ، مرغ و سبزیجات	بهداشتی و دارای بسته بندی	از هر کدام ۱ بسته	
۶	شیر	بهداشتی و دارای بسته بندی	۵ لیتر	
۷	انواع میوه های فانتزی	تازه ، سالم	از هر کدام ۵۰۰ گرم	
۸	انواع سبزیجات فانتزی	تازه ، سالم	از هر کدام ۵۰۰ گرم	
۹	نشاسته ذرت	مرغوب و دارای بسته بندی	۳۰۰ گرم	
۱۰	انواع میکروگرین	تازه و دارای بسته بندی	از هر کدام ۱۰۰ گرم	
۱۱	انواع گل های خوراکی	تازه و دارای بسته بندی	از هر کدام ۱۰۰ گرم	
۱۲	آلبیمو	بهداشتی و دارای بسته بندی-متوسط	۱ شیشه	
۱۳	اسانس خوراکی	بهداشتی و دارای بسته بندی	از هر کدام ۱ بسته کوچک	
۱۴	رنگ مجاز خوراکی	بهداشتی و دارای بسته بندی	از هر کدام ۱ بسته کوچک	
۱۵	نمک	بهداشتی و دارای بسته بندی	۲۵۰ گرم	
۱۶	انواع ادویه	بهداشتی و دارای بسته بندی	از هر کدام ۱۰۰ گرم	
۱۷	سرکه بالزامیک	بهداشتی و دارای بسته بندی-متوسط	۱ شیشه	
۱۸	پودر آگار آگار	بهداشتی و دارای بسته بندی	۲۵۰ گرم	
۱۹	روغن مایع	بهداشتی و دارای بسته بندی	۴ شیشه ۳ لیتری	
۲۰	دستکش	نسوز آشپزی	۳ جفت	
۲۱	تخته پاک کن	وایت برد	۱ عدد	
۲۲	ماژیک وایت برد	قرمز ، سبز ، آبی	۳ عدد	
۲۳	کره	بهداشتی و دارای بسته بندی	۲۰۰ گرم	
۲۴	شکر	بهداشتی و دارای بسته بندی	۵۰۰ گرم	
۲۵	آرد گندم	بهداشتی و دارای بسته بندی	۵ کیلوگرم	
۲۶	پودر بادام	بهداشتی و دارای بسته بندی	۲ کیلوگرم	
۲۷	سس باریکیو	بهداشتی و دارای بسته بندی	۳ بطری	
۲۸	سس کچاپ	بهداشتی و دارای بسته بندی	۳ بطری	
۲۹	سس خردل	بهداشتی و دارای بسته بندی	۳ بطری	
۳۰	انواع حبوبات	بهداشتی و دارای بسته بندی	از هر کدام ۳ کیلوگرم	

- برگه استاندارد مواد

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۳۱	انواع پاستا	بهداشتی و دارای بسته بندی	۵ بسته	
۳۲	انواع رشته، نودل	بهداشتی و دارای بسته بندی	۱۰ بسته	
۳۳	برنج	بهداشتی و دارای بسته بندی	۳ کیلوگرم	
۳۴	انواع آبیان	بهداشتی و دارای بسته بندی	از هر کدام ۲ کیلوگرم	
۳۵	انواع ماکیان	بهداشتی و دارای بسته بندی	از هر کدام ۲ کیلوگرم	
۳۶	انواع گوشت قرمز	بهداشتی و دارای بسته بندی	۵ کیلوگرم	
۳۷	کیسه زباله و فریزر	بهداشتی و دارای بسته بندی	از هر کدام ۱ بسته	
۳۸	دستمال کاغذی و پارچه ای	بهداشتی و دارای بسته بندی	از هر کدام ۱ بسته	
۳۹	فویل و سلفون	بهداشتی و دارای بسته بندی	از هر کدام ۱ بسته	
۴۰	قیف پارچه ای و نایلونی	بهداشتی و دارای بسته بندی	۱۵ عدد	
۴۱	دستگیره	متوسط	۳ جفت	
۴۲	کلاه	یکبار مصرف	۱۵ عدد	
۴۳	ماسک	یکبار مصرف	۱۵ عدد	
۴۴	پیش بند	آشپزی	۱۵ 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	چاقو	فلزی استاندارد	۲ سری	
۲	صافی	متوسط	۵ عدد	
۳	ماهی تابه	متوسط و بزرگ	۱۰ عدد	
۴	انواع کاسه	چینی	۱۰ عدد	
۵	تخته کار	معمولی	۲ سری	
۶	قاشق	سوپخوری	۲ سری	
۷	ملاقه	کوچک - متوسط	۵ عدد	
۸	انواع بشقاب های مخصوص	چینی یا سرامیک	۱۵ عدد	
۹	انواع کاسه های مخصوص	چینی یا سرامیک	۱۵ عدد	
۱۰	قلمو	معمولی	۱۰ عدد	
۱۱	صفحه گردون	استاندارد	۵ عدد	
۱۲	سطل زباله	استاندارد	۳ عدد	
۱۳	ماسوره	استاندارد	۵ سری	

توجه:

- ابزار به ازاء هر سه نفر محاسبه شود.