



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 و پخت شیرینی های سنتی استان قزوین

### گروه شغلی

### خدمات تغذیه ای

کد ملی آموزش شایستگی

۷	۵	۱	۲	۲	۰	۶	۷	۰	۳	۱	۰	۱	۵	۱
ISCO-08				سطح مهارت	شناسه گروه			شناسه شغل			شناسه شایستگی		نسخه	

تاریخ تدوین استاندارد: ۱۴۰۰/۳/۱۷

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

کد ملی شناسایی آموزش شایستگی: ۷۵۱۲۲۰۶۷۰۳۱۰۱۵۱

اعضاء کارگروه برنامه ریزی درسی: خدمات تغذیه ای					
ردیف	نام و نام خانوادگی	آخرین مدرک تحصیلی	رشته تخصصی	شغل و سمت	سابقه کار
۱	آرمان رجب زاده	دکتری	مدیریت	هئیت علمی دانشگاه پیام نور	۱۰ سال
۲	زهرا چگنی	دکتری	مدیریت صنعتی	مدیرعامل شرکت کیاست	۱۰ سال
۳	منا هندوپور	کارشناسی ارشد	مدیریت صنعتی	کارشناس پروژه شرکت کیاست	۳ سال
۴	مریم صراف ها	کارشناسی	هتلداری	مدیر و مربی آموزشگاه شکلات	۱۵ سال
۵	الهام کربلایی ولیها	کارشناسی ارشد	کشاورزی	کارشناس پژوهش	۸ سال
۶	زیبا یآوری	کارشناسی	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 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: [rpic@irantvto.ir](mailto:rpic@irantvto.ir)

#### تعاریف:

##### استاندارد شغل:

مشخصات شایستگی ها و توانمندی های مورد نیاز برای عملکرد موثر در محیط کار را گویند در بعضی موارد استاندارد حرفه ای نیز گفته می شود.

##### استاندارد آموزش:

نقشه ی یادگیری برای رسیدن به شایستگی های موجود در استاندارد شغل.

##### نام یک شغل:

به مجموعه ای از وظایف و توانمندی های خاص که از یک شخص در سطح مورد نظر انتظار می رود اطلاق می شود.

##### شرح شغل:

بیانیه ای شامل مهمترین عناصر یک شغل از قبیل جایگاه یا عنوان شغل،



<b>نام استاندارد آموزش شایستگی:</b>
تهیه و پخت شیرینی های سنتی استان قزوین
<b>شرح استاندارد آموزش شایستگی:</b>
تهیه و پخت شیرینی های سنتی قزوین یکی از شایستگی های خدمات تغذیه ای می باشد که کارهای کنترل بهداشت و ایمنی فردی و کارگاهی، آماده سازی و توزین مواد اولیه، تهیه انواع باقلوا، تهیه شیرینی های آردی، تهیه شیرینی های سنتی مغزدار، بسته بندی و نگهداری و عرضه محصولات را انجام می دهد و با مشاغل شیرینی پزی شیرینی های خشک و قناد در ارتباط است.
<b>ویژگی های کارآموز ورودی:</b>
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
<b>طول دوره آموزش:</b>
طول دوره آموزش : ۷۵ - زمان آموزش نظری : ۱۷ - زمان آموزش عملی : ۵۸ - زمان کارورزی : - - زمان پروژه : -
<b>بودجه بندی ارزشیابی (به درصد)</b>
- کتبی : ۲۵٪ - عملی : ۶۵٪ - اخلاق حرفه ای : ۱۰٪
<b>صلاحیت های حرفه ای مربیان:</b>
-فوق دیپلم صنایع غذایی با ۳ سال سابقه کار مرتبط -دیپلم با ۵ سال سابقه کار مرتبط

\* تعریف دقیق استاندارد(اصطلاحی) :

آماده سازی و توزین مواد اولیه، تهیه انواع باقلوا، تهیه شیرینی های آردی، تهیه شیرینی های مغزدار، بسته بندی، نگهداری و عرضه محصولات را انجام میدهد.

\* اصطلاح انگلیسی استاندارد(اصطلاحات مشابه جهانی) :

Baking traditional Qazvin sweets

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

-شیرینی پز بدون فر

-سوهان پز

-پخت دسرهای سنتی

-تهیه شکلات مارسیپانی و بیسکویت

-شیرینی پز شیرینی های خشک

\* جایگاه استاندارد شغلی از جهت آسیب شناسی و سطح سختی کار :

الف : جزو مشاغل عادی و کم آسیب

ب : جزو مشاغل نسبتاً سخت

ج : جزو مشاغل سخت و زیان آور

د : نیاز به استعلام از وزارت کار

استاندارد آموزش شایستگی

- کارها

ساعت آموزش			ردیف	عناوین
جمع	عملی	نظری		
۶	۴	۲	۱	کنترل بهداشت و ایمنی فردی و کارگاهی
۶	۴	۲	۲	آماده سازی و توزین مواد اولیه
۱۶	۱۲	۴	۳	تهیه انواع باقلوا
۲۰	۱۷	۳	۴	تهیه شیرینی های آردی
۲۱	۱۷	۴	۵	تهیه شیرینی های سنتی مغزدار
۶	۴	۲	۶	بسته بندی، نگهداری و عرضه محصولات
۷۵	۵۸	۱۷		جمع ساعات

	زمان آموزش			عنوان : کنترل بهداشت و ایمنی فردی و کارگاهی
	جمع	عملی	نظری	
	۶	۴	۲	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست‌محیطی مرتبط			
تخته وایت برد				دانش :
توری				-عوامل آلودگی های ناشی از فرد و بیماری های مسری
تی و چارو				- HACCP منابع الودگی و اهمیت
جعبه کمک های اولیه				-انواع خطرات تهدید کننده ایمنی و سلامت مواد غذایی
جعبه کمک های اولیه				روش های پیشگیری از عوامل آلوده کننده محیط
حشره کش برقی				مهارت:
خاک انداز				-استفاده از دستکش و رعایت بهداشت هنگام آماده سازی و پخت مواد غذایی
دست				-کنترل هواکش ها و هودها
دستکش یکبار مصرف				-کنترل و دفع صحیح پسماند و پساب
سطل زباله درب دار				-پیشگیری از ورود حشرات و جانوران موزی و مبارزه با آنها
شوینده های سطوح و کف				-شستشوی کف و سطوح محیط کار با مواد شوینده مناسب
صندلی کارآموز				-تامین نور و تهویه مطبوع در محیط کار
صندلی مربی	نگرش:			
کامپیوتر				
کپسول آتش نشانی	-صرفه جویی در مواد مصرفی، آب، انرژی و زمان			
کلاه یکبار مصرف	-رعایت اخلاق حرفه ای			
لباس کار مناسب	-در نظر گرفتن سلامت افراد			
ماژیک وایت برد	ایمنی و بهداشت:			
ماسک یکبار مصرف	-استفاده از لباس کار مناسب، دستکش نسوز و ماسک و کلاه یکبار مصرف			
مواد ضد عفونی کننده سطوح	-رعایت بهداشت فردی و عمومی در محیط کار			
میز کار	-رعایت ارگونومی هنگام کار			
هواکش				

	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 زیست‌محیطی مرتبط			
	توجهات زیست محیطی: -تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن			



	زمان آموزش			عنوان : تهیه مواد اولیه، آماده سازی، توزین و نگهداری مواد تا زمان مصرف
	نظری	عملی	جمع	
	۲	۴	۶	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست‌محیطی مرتبط			
انواع پیمانه				دانش:
انواع قاشق اندازه گیری				-انواع مواد اولیه
انواع قالب شیرینی پزی				-انواع پیمانه و قاشق های اندازه گیری
انواع وردنه				-انواع ترازو و ابزار های اندازه گیری حجم
تخته وایت برد				-انواع وردنه و دستگاه خمیر گیر
ترازو				مهارت:
جعبه کمک های اولیه				- تهیه لیست خرید روزانه، هفتگی و ماهانه
دستکش یکبار مصرف				- استفاده صحیح از ابزار و تجهیزات شیرینی پزی
صندلی کارآموز				-توزین مواد اولیه
صندلی مربی				-بکارگیری روش های نگهداری مواد
الک				نگرش :
کاسه استیل				- صرفه جویی در مواد مصرفی ، آب ، انرژی و زمان
کامپیوتر				- رعایت اخلاق حرفه ای
کپسول آتش نشانی				- در نظر گرفتن سلامت افراد
ماژیک وایت برد				ایمنی و بهداشت :
ماسک یکبار مصرف				- رعایت بهداشت فردی و ایمنی در محیط کار
میز مربی				- استفاده از لباس کار مناسب ، دستکش ، ماسک و کلاه یکبار مصرف
				- رعایت ارگونومی هنگام کار
				توجهات زیست‌محیطی :
				- تفکیک صحیح پسماند و دفع مناسب آن

	زمان آموزش			عنوان : تهیه باقلوا
	جمع	عملی	نظری	
	۱۶	۱۲	۴	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
آرد				دانش :
آسیاب				-ابزار و مواد مصرفی
بادام				-روش های پخت (باقلوای لوز، پیچ و پرچمی)
پاتیل استیل				-روش تنظیم درجه حرارت فر و گاز و زمان پخت
پالت				مهارت:
پسته				-تهیه رسپی (دستورالعمل تهیه) باقلوا
پودر قند				-استفاده مناسب از ابزار و وسایل کار
پیمانه				-تهیه باقلوای پیچ و باقلوای لوز طبق رسپی
تابه				-تنظیم مناسب درجه حرارت فر و در نظر گرفتن زمان مناسب
تخته وایت برد				نگرش:
تخم مرغ				-صرفه جویی در مواد مصرفی ، انرژی و زمان
جعبه کمک های اولیه				-رعایت اخلاق حرفه ای
دستکش یکبار مصرف				-تهیه مواد سالم و بهداشتی
دستگیره نسوز				ایمنی و بهداشت :
روغن جامد				استفاده از روپوش، کلاه، دستکش نسوز، ماسک یکبار مصرف
زعفران				-رعایت بهداشت فردی و عمومی هنگام کار
سیستم تهویه				-رعایت ارگونومی هنگام کار
سینی				توجهات زیست محیطی :
شکر-شیرجوش				- تفکیک صحیح پسماند و دفع مناسب آن
قاشق-قالب زن				
کامپیوتر				
کپسول آتش نشانی				
کفگیر چوبی				
الک-کاتر				
کلاه یکبار مصرف				
گاز فر دار				
گلاب				
لباس کار مناسب				
ماژیک وایت برد				
ماسک یکبار مصرف				
میز و صندلی کارآموز				
میزو صندلی مربی				
وردنه-هل-همزن				

	زمان آموزش			عنوان : تهیه شیرینی های آردی
	جمع	عملی	نظری	
	۲۰	۱۷	۳	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
آرد برنج آرد سفید-آرد نخود آسیاب-سینی بادام-بکینگ پودر پاتیل استیل پسته-پودر قند پودر کاکائو-پیمانه تابه-شیرجوش تخته وایت برد تخم مرغ جعبه کمک های اولیه خرفه-خشخاش دستکش یکبار مصرف دستگیره نسوز روغن جامد زعفران سیستم تهیه قاشق قالب زن-پالت کاتر-همزن کامپیوتر کپسول آتش نشانی کفگیر چوبی کلاه یکبار مصرف کنگد-الک-وردنه گاز فر دار-گلاب لباس کار مناسب مایژیک وایت برد ماسک یکبار مصرف ماشین آلات تخصصی پخت شیرینی قزوین-شکر میز و صندلی کارآموز میزو صندلی مربی هل				دانش :
				-ابزار و مواد مصرفی
				-روش تهیه و پخت ( نان چای،شیرینی کسمه، نان قندی، چرخی، نخودی، برنجی زعفرانی وساده، پادرازی،زعفرانی، شربتی و ولیعهدی
				-روش های تنظیم درجه حرارت فر و گاز
				مهارت :
				-تهیه رسپی (دستورالعمل تهیه) شیرینی های آردی
				-استفاده مناسب از ابزار و وسایل
				- تهیه شیرینی نان چای،کسمه، نان قندی،چرخی، پادرازی و شیرینی شربتی طبق رسپی
				-تنظیم مناسب درجه حرارت فر و در نظر گرفتن زمان مناسب پخت
				نگرش:
			- صرفه جویی در مواد مصرفی ، انرژی و زمان	
			-رعایت اخلاق حرفه ای	
			-تهیه مواد سالم و بهداشتی	
			ایمنی و بهداشت :	
			-استفاده از روپوش، کلاه، دستکش نسوز، ماسک یکبار مصرف	
			-رعایت بهداشت فردی و عمومی هنگام کار	
			-رعایت ارگونومی در هنگام کار	

	زمان آموزش			عنوان : تهیه شیرینی های آردی
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
	توجهات زیست محیطی : - تفکیک مناسب پسماند و دفع مناسب آن			

	زمان آموزش			عنوان : تهیه شیرینی های مغزدار
	جمع	عملی	نظری	
	۲۱	۱۷	۴	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
انواع مغز اجیل آرد برنج آرد سفید-آرد نخود آسیاب-بادام بکینگ پودر پاتیل استیل پالت-پسته پودر قند-پودر کاکائو پیمانہ-تابه تخته وایت برد-تخم مرغ جعبه کمک های اولیه خرفه-خشخاش دستکش یکبار مصرف دستگیره نسوز روغن جامد-زعفران سیستم تهویه سینی-شکر شیرجوش-فر-قاشق قالب زن-الک کاتر-کامپیوتر کپسول آتش نشانی کفگیر چوبی کلاه یکبار مصرف کنجد-گاز فر دار گلاب لباس کار مناسب ماژیک وایت برد ماسک یکبار مصرف ماشین آلات تخصصی پخت شیرینی قزوین میز و صندلی کارآموز میزو صندلی مربی وردنه-هل-همزن	دانش :			
	-ابزار و مواد مصرفی			
	-روش های پخت(شیرینی حاج کریمی، بادامی، پسته ای، نان نازک پسته، کلوچه قزوین و قطاب)			
	-روش تنظیم درجه حرارت فر و گاز			
	مهارت :			
	-تهیه رسی (دستور العمل تهیه) شیرینی های مغزدار			
	-استفاده مناسب از ابزار و وسایل کار			
	- تهیه شیرینی (حاج کریمی، نان نازک پسته، کلوچه و قطاب) طبق رسی			
	-تنظیم مناسب درجه حرارت فر و در نظر گرفتن زمان مناسب پخت			
	نگرش:			
-صرفه جویی در مواد مصرفی ، انرژی و زمان				
-رعایت اخلاق حرفه ای				
-تهیه مواد سالم و بهداشتی				
در نظر گرفتن سلامت افراد				
ایمنی و بهداشت :				
- استفاده از روپوش، کلاه، دستکش نسوز، ماسک یکبار مصرف				
-رعایت بهداشت فردی و عمومی هنگام کار				
-رعایت ارگونومی هنگام کار				

	زمان آموزش			عنوان : تهیه شیرینی های مغزدار
	جمع	عملی	نظری	
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 : بسته بندی ، نگهداری و عرضه محصولات
	جمع	عملی	نظری	
	۶	۴	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
انواع شیرینی برچسب محصولات تاریخ زن تخته وایت برد جعبه کمک های اولیه چسب دستکش دستگاه بسته بندی روپوش سلفون صندلی کاراموز صندلی مربی ظرف حلبی ظروف یکبار مصرف کارتن کپسول آتش نشانی کلاه ماژیک وایت برد ماسک یکبار مصرف مقوا منگنه میز کار میز مربی				دانش : -ابزار و مواد مصرفی برای بسته بندی -الزامات استاندارد و بهداشتی روی بسته بندی - ترکیب مواد اولیه- تاریخ تولیدوانقضا مهارت : -استفاده از ابزار و مواد مصرفی مناسب بسته بندی -بسته بندی محصولات مطابق با حمل و نقل ،نوع محصول و میزان شکنندگی آن -بسته بندی محصولات با در نظر گرفتن شرایط خلا برای سالم ماندن محصول -نصب برچسب و درج تاریخ تولید و زمان مصرف نگرش : - صرفه جویی در مواد مصرفی ،زمان و انرژی -استفاده از مواد مصرفی سالم و بهداشتی - رعایت اخلاق حرفه ای ایمنی و بهداشت : - استفاده ازروپوش، کلاه، دستکش نسوز، ماسک یکبار مصرف -رعایت بهداشت فردی و عمومی هنگام کار -رعایت ارگونومی هنگام کار توجهات زیست محیطی : -تفکیک مناسب پسماندودفع صحیح آن

- برگه استاندارد تجهیزات

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	سیستم تهویه	متوسط	۱ دستگاه	
۲	کپسول آتش نشانی	پودری - ۶ کیلوگرمی	۱ دستگاه	
۳	جعبه کمک های اولیه	استاندارد	۱ جعبه	
۴	اجاق گاز	۵ شعله	۲ دستگاه	
۵	فر	صنعتی	۲ دستگاه	
۶	میز کار	استیل	۲ دستگاه	
۷	صندلی کارآموز	پلاستیکی	۱۵ عدد	
۸	ترازو	دیجیتال	۲ دستگاه	
۹	آسیاب	برقی	۱ دستگاه	
۱۰	آسیاب	دستی	۱ دستگاه	
۱۱	میکسر	نیمه صنعتی	۱ دستگاه	
۱۲	همزن	برقی	۲ دستگاه	
۱۳	یخچال	۱۲ فوت	۱ دستگاه	
۱۴	چرخ گوشت	استاندارد	۱ دستگاه	
۱۵	وایت برد	۱۰۰ در ۷۰ cm	۱ دستگاه	
۱۶	سطل پسماند	پلاستیکی - بزرگ	۱ عدد	
۱۷	تی	دسته دار	۱ عدد	
۱۸	میز مربی	چوبی	۱ عدد	
۱۹	صندلی مربی	چرمی	۱ عدد	
۲۰	کامپیوتر	P4	۱ دستگاه	
۲۱	تی	دسته دار	۱ عدد	
۲۲	جاروب	دسته دار	۱ عدد	

توجه :

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



- برگه استاندارد ابزار

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	کاردک	استیل - کوچک	۴ عدد	
۲	لیسک	معمولی	۴ عدد	
۳	وردنه	در سایزهای مختلف	۳ عدد	
۴	کارد	مخصوص برش	۲ عدد	
۵	الک	فلزی - در سایزهای مختلف	۲ سری	
۶	سینی	مخصوص فر	۵ سری	
۷	قلم مو (بوکس)	در سایزهای مختلف	۲ سری	
۸	کاسه	استیل - در سایزهای مختلف	۲ سری	
۹	قالب شیرینی	در سایزهای مختلف	۳ سری	
۱۰	صفحه	سردکن	۳ سری	
۱۱	تخته	کار	۳ سری	
۱۲	صافی	در سایزهای مختلف	۳ سری	
۱۳	چاقو	مخصوص	۲ سری	
۱۴	پیمانه	پلاستیکی - سایز مختلف	۳ سری	
۱۵	قاشق	فلزی اندازه گیری	۳ سری	
۱۶	کفیگر	معمولی	۳ سری	
۱۷	همزن	دستی	۳ سری	

توجه :

- ابزار به ازاء هر سه نفر محاسبه شود.

- برکه استاندارد مواد

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	آرد سفید	شیرینی پزی	۱۰ کیلو گرم	
۲	آرد نخودچی	شیرینی پزی	۱۰ کیلو گرم	
۳	آرد برنج	مرغوب	۱۰ کیلو گرم	
۴	آرد نشاسته	مرغوب	۳ کیلو گرم	
۵	شکر	سفید	۱۰ کیلو گرم	
۶	شکر	دانه درشت	۵ کیلو گرم	
۷	پودر قند	مرغوب	۵ کیلو گرم	
۸	کره	گیاهی	۲ کیلو گرم	
۹	کره	قنادی	۵ کیلو گرم	
۱۰	روغن	مایع	۴ لیتر	
۱۱	روغن	قنادی	۴ لیتر	
۱۲	مغز بجات	پسته-بادام-گردو	از هر کدام ۳ کیلو گرم	
۱۳	دانه ها	کنجد-سیاه دانه	از هر کدام ۵۰۰ گرم	
۱۴	دارچین	مرغوب	۵۰۰ گرم	
۱۵	هل-زعفران	مرغوب	از کدام ۱۰۰ گرم	
۱۶	شیر-خامه	مرغوب	از هر کدام ۲ کیلو گرم	
۱۷	تخم مرغ	سالم	۳ شانه ۳۰ عددی	
۱۸	شیر خشک	مرغوب	۱ قوطی	
۱۹	جوهر لیمو-بیکینگ پودر	مرغوب	از هر کدام ۲۰۰ گرم	
۲۰	دستکش	یکبار مصرف	۱۵ جفت	
۲۱	ماسک	یکبار مصرف	۱۵ عدد	
۲۲	کلاه	یکبار مصرف	۱۵ عدد	
۲۳	مواد شوینده	محیط	۴ لیتر	
۲۴	مواد ضد عفونی	محیط	۴ لیتر	
۲۵	دستگیره	نسوز	۵ جفت	

- برگه استاندارد مواد

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۲۶	سلفون	متوسط	۲ بسته	
۲۷	جعبه	مقوایی سایز مختلف	۱۵ عدد	
۲۸	جعبه	فلزی سایز مختلف	۱۵ عدد	
۲۹	لباس کار	سفید	۱۵ دست	
۳۰	دستمال	تنظیف	۵ متر	
۳۱	ابر	کوچک	۱ عدد	
۳۲	کاغذروغنی	شیرینی پزی متوسط	۵ رول	
۳۳	مواد شوینده دست	صابون مایع	۱ قوطی متوسط	
۳۴	کیسه زباله	متوسط	۱ بسته	

توجه :

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