



معاونت پژوهش، برنامه‌ریزی و سنجش مهارت

دفتر پژوهش، طرح و برنامه‌ریزی درسی

## استاندارد آموزش شایستگی

# تهیه ماکتیل و میکسولوژی

(نوشیدنی های سرد ترکیبی)

## گروه شغلی

## خدمات تغذیه ای

کد ملی آموزش شایستگی

۵	۱	۳	۲	۲	۰	۶	۷	۰	۴	۵	۰	۰	۲	۱
ISCO-08				سطح مهارت	شناسه گروه			شناسه شغل			شناسه شایستگی		نسخه	

تاریخ تدوین استاندارد: ۹۹/۹/۱

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

کد ملی شناسایی آموزش شایستگی: ۵۱۳۲۲۰۶۷۰۴۵۰۰۲۱

اعضاء کارگروه برنامه ریزی درسی : خدمات تغذیه ای					
ردیف	نام و نام خانوادگی	آخرین مدرک تحصیلی	رشته تخصصی	شغل و سمت	سابقه کار
۱	محمد صالح زاده	دکتری	مدیریت بازرگانی	مربی - مدرس رسمی سازمان <b>GRS</b> انگلستان و <b>European Bartender School</b>	۱۱ سال
۲	رقیه کهنمویی	کارشناسی	صنایع غذایی	مربی	۲۱ سال
۳	مریم احباب	کارشناسی	صنایع غذایی	مربی	۱۹ سال
۴	زیبا یآوری	کارشناسی	زبان و ادبیات فارسی	دبیر گروه 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 : [rpc@irantvto.ir](mailto: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، 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 انجام ندادن صحیح آن موجب بروز حوادث و خطرات در محیط کار می‌شود.

<b>نام استاندارد آموزش شایستگی:</b>	
<b>تهیه ماکتیل و میکسولوژی (نوشیدنی های سرد ترکیبی)</b>	
<b>شرح استاندارد آموزش شایستگی :</b>	
تهیه نوشیدنی های سرد ( ماکتیل ) یکی از شایستگی های حوزه خدمات تغذیه ای است که شامل کارهای کنترل بهداشت و ایمنی فردی و کارگاهی ، انتخاب مکان ابزار و تجهیزات مناسب ، تهیه انواع ماکتیل (نوشیدنی های ترکیبی سرد)، تهیه انواع سیروپ و کوردیال و گارنیش (کلاسیک و مدرن) و مجموعه حرکات نمایشی و سرو ماکتیل است که با مشاغل متصدی کافی شاپ و تهیه نوشیدنی ها در ارتباط می باشد.	
<b>ویژگی های کارآموز ورودی :</b>	
حداقل میزان تحصیلات: پایان دوره متوسطه دوم (دیپلم) حداقل توانایی جسمی و ذهنی: داشتن سلامت کامل جسمی و ذهنی مهارت های پیش نیاز: ندارد	
<b>طول دوره آموزش :</b>	
طول دوره آموزش	: ۸۰ ساعت
- زمان آموزش نظری	: ۱۷ ساعت
- زمان آموزش عمل	: ۶۳ 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 ۱۰ سال سابقه کار مرتبط بعلاوه دوره تهیه ماکتیل و میکسولوژی - فوق دیپلم صنایع غذایی با ۳ سال سابقه کار مرتبط بعلاوه دوره تهیه ماکتیل و میکسولوژی	

\* تعریف دقیق استاندارد(اصطلاحی):

تهیه انواع نوشیدنی سرد ترکیبی و ماکتیل ها، طعم شناسی، رسیپی خوانی و استفاده صحیح و کاربردی از ابزار مواد مصرفی و تجهیزات در جهت ساخت نوشیدنی.

\* اصطلاح انگلیسی استاندارد(اصطلاحات مشابه جهانی):

**Bartending & Mixology**

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

- تهیه نوشیدنی ها

-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 اعلام از وزارت کار

استاندارد آموزش شایستگی

- کارها

ساعت آموزش			عناوین	ردیف
جمع	عملی	نظری		
۵	۳	۲	کنترل بهداشت عمومی فردی و کارگاهی	۱
۸	۶	۲	انتخاب مکان ابزار و تجهیزات مناسب	۲
۳۰	۲۰	۱۰	تهیه ماکتیل (نوشیدنی های سردترکیبی)	۳
۱۹	۱۶	۳	تهیه سیروپ و کوردیال	۴
۱۸	۱۴	۴	انجام گارنیش ، یخ تراشی همراه با حرکات نمایشی و سرو آن	۵
۸۰	۶۳	۱۷	جمع ساعات	

	زمان آموزش			عنوان : کنترل بهداشت عمومی فردی و کارگاهی
	نظری	عملی	جمع	
	۲	۳	۵	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست‌محیطی مرتبط			
				دانش :
-تخته وایت برد				- عوامل آلودگی های ناشی از فرد و بیماری های مسری
- تی و جارو				- منابع آلودگی و اهمیت HACCP
-جعبه کمک های اولیه				- انواع خطرات تهدید کننده ایمنی و سلامت مواد غذایی
-حشره کش برقی				- روش های پیشگیری از عوامل آلوده کننده محیط
-دستکش یکبار مصرف				مهارت :
-سطح آشغال				- شستشوی کف و سطوح محیط کار با مواد شوینده مناسب
-شوینده سطوح و کف				- کنترل هواکش ها ، کنترل و دفع صحیح پسماند و پساب
-صندلی کارآموز				- پیشگیری از ورودحشرات وجانوران موذی و مبارزه با آنها
-صندلی مربی				- تامین نور و تهویه مطبوع کافی در محیط کار
-کپسول آتش نشانی				نگرش :
-کلاه یکبار مصرف				- صرفه جویی در مواد مصرفی ، آب و انرژی و زمان
-کامپیوتر				-رعایت اخلاق حرفه ای و سلامت افراد
-کفش				ایمنی و بهداشت :
-لباس کار مناسب				- استفاده از لباس کار مناسب ، کلاه، دستکش نسوز، ماسک
-ماژیک وایت برد				- رعایت بهداشت فردی و عمومی در محیط کار
-ماسک یکبار مصرف				توجهات زیست‌محیطی :
-میز کارآموز				- تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن
-میز مربی				
-کفش مناسب کار				

	زمان آموزش			عنوان : انتخاب مکان، ابزار و تجهیزات مناسب
	جمع	عملی	نظری	
	۸	۶	۲	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
جعبه کمک های اولیه				دانش :
کپسول آتش نشانی				- ویژگی مکان مناسب
پیشخوان کار - یخچال				- انواع تجهیزات و ابزار
فریزر - یخ ساز - کدی بار				- روش نگهداری مواد مصرفی
باراسپون				مهارت :
مادلر - نی				- انتخاب مکان مناسب
جیگر				- انتخاب تجهیزات و ابزار
بلندر میکسر				- چیدمان صحیح وسایل و ابزار کار
شیکر کوبلر - شیکر بوستون				استفاده صحیح از مواد مصرفی
شیکر پاریسین				نگرش :
هاتورن استرینر - جولپ				- صرفه جویی در مواد مصرفی، آب، انرژی و زمان
استرینر - فاین استرینر				- در نظر گرفتن سلامت افراد
درب باز کن - دستمال کاکتل				- رعایت اخلاق حرفه ای
- تخته کار - اسکوپ یخ -				- استفاده از ابزار و تجهیزات سالم و بهداشتی
آیس کراشر				ایمنی و بهداشت :
انواع لیوان های شیشه ای				- استفاده از لباس کار مناسب ، کلاه، دستکش و ماسک یکبار مصرف
چاقو تخت کار				- رعایت بهداشت فردی و عمومی در محیط کار
پوست کن - مت بار - استورن				- رعایت ارگونومی هنگام کار
پور - بطری شیشه ای -				توجهات زیست محیطی :
پوراسپات ریمر				- تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن
گاز نیش باکس				
بارگان میکسینگ گلاس				
واشر هولدر کولدر				
دستمال کاکتل سودا میکر				
بارگان اسموک گان فلاور				
بلاستر				
کامپیوتر				



	زمان آموزش			عنوان : تهیه ماکتیل (نوشیدنی های سرد ترکیبی )
	جمع	عملی	نظری	
	۳۰	۲۰	۱۰	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
جعبه کمک های اولیه				دانش :
کپسول آتش نشانی				-روش رسپی خوانی و رسپی نویسی(دستورالعمل )
پیشخوان کار-یخچال				-انواع روش های ساخت ماکتیل (نوشیدنی سرد ترکیبی )
فریزر-یخ ساز-کدی بار				-اهمیت رنگ شناسی در تهیه ماکتیل (کالر کدینگ)
باراسیون تخم مرغ				-اهمیت طعم شناسی
مادلر-نی میوه خشک				- روش تهیه فریپورینگ
جیگر سودا ریحان				مهارت :
بلندر میکسر رزماری نعنا				-استفاده از دستورالعمل و رسپی
شیکر کوبلر- شیکر بوستون				-استفاده از رنگ به عنوان نماد (کالر کدینگ)
شیکر پاریسین				-تهیه انواع ماکتیل ها (بیلد -شیک ، تکنیک رول - استیر،لیبر و بلند)
هاتورن استرینر- جولپ استرینر-				-تهیه فریپورینگ (تهیه نوشیدنی بدون استفاده از پیمانہ جهت تسریع و دقت)
فاین استرینر				نگرش :
درب باز کن-دستمال کاکتل				-در نظر گرفتن سلامت افراد
اسموک گان تخته کار				- صرفه جویی در مواد مصرفی، آب، انرژی و زمان
اسکوپ یخ - آیس کراشر				- استفاده از مواد سالم و بهداشتی
انواع لیوان های شیشه ای				- رعایت اخلاق حرفه ای
چاقو تخت کار فالاور بلاستر				
پوست کن - مت بار-استورن				
پور-بطری شیشه ای- پوراسپات				
ریمر سودامیکر				
گازنیش باکس				
بارگان میکسینگ گلاس				
واشر هولدر کولدر				
دستمال کاکتل سیروپ ها				
آب میوه ها				
میوه و ادویه جات				

	زمان آموزش			عنوان: تهیه ماکتیل (نوشیدنی های سرد ترکیبی)
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
	<p>ایمنی و بهداشت :</p> <p>- استفاده از لباس کار مناسب، دستکش و ماسک یکبار مصرف</p> <p>- رعایت بهداشت فردی و عمومی در محیط کار</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	
	۱۸	۱۴	۴	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
جعبه کمک های اولیه				دانش :
کپسول آتش نشانی				-اهمیت سیروپ در نوشیدنی ماکتیل
یخچال پیشخوان کار				-روش انتخاب سیرپ و تاثیر آن در طعم دهی
یخ ساز صنعتی				-انواع ابزار و تجهیزات
یخ خرد کن				-انواع مواد مصرفی
بار استیشن				
میز فلیر-پارچ-قیف				-مهارت:
نی- اسکوییزر				-استفاده از دستورالعمل (رسپی )
لیوان گارنیش باکس				-استفاده از ابزار و مواد مصرفی مناسب
دستمال کاغذی				-تهیه انواع سیروپ (گرانادین ،وانیل ،شکری ،عسل ،کارامل، تمشک ،لایم کوردیال، نعنا، رزماری ، پومو،رزفلمون و گرس فوم)
انواع بطری				
چاقو				
تخته پوست کن				
پرتقال لیمو سنگی سیب				نگرش :
گیلاس آناناس				- صرفه جویی در مواد مصرفی، آب، انرژی و زمان
سطل یخ				-استفاده از مواد سالم و بهداشتی
رزماری				- رعایت اخلاق حرفه ای
نعنا وریحان				- در نظر گرفتن سلامت افراد
دارچین				
شکر و نمک				ایمنی و بهداشت :
غنچه گل محمدی				- استفاده از لباس کار مناسب ، کلاه، دستکش و ماسک یکبار مصرف
				- رعایت بهداشت فردی و عمومی در محیط کار
				-رعایت ارگونومی هنگام کار

استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان: تهیه سیروپ و کوردیال
	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 :
	جمع	عملی	نظری	
	۱۸	۱۶	۲	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
جعبه کمک‌های اولیه کپسول آتش‌نشانی اجاق‌گاز- پیشخوان کار یخچال سیمپل سیروپ-بیبولن یخ‌ساز صنعتی-نعنای مراکشی یخ‌خردکن-شکر ترازو پوورچک-بطری شیشه‌ای فیلتر قهوه-قاشق-قابلمه-آبکش- لگن-پارچ-قیف-نی- اسکوویزر-عسل-آب لیمو سنگی-لیوان-گارنیش باکس- چای گل‌گاوزبان-دستمال کاغذی انار گل‌رز-گریپفروت انواع بطری-تمشک-سرکه شیربادام پسته بادام خالالی وانیل گوجه رزبری بلکبری توت فرنگی گیلاس مربای انار گیلاس و تمشک دارچین میخک دانه قهوه رزماری سودا میگر و کپسول آتش‌نشانی چاقو-نارگیل-اسکوویزر ن- دستمال تخته پوست کن پرتقال لیمو سنگی سیب گیلاس آناناس سطل یخ-رزماری-نعنا ریحان دارچین-شکر-نمک غنچه گل محمدی				دانش : -اهمیت گارنیش و زیبایی ظاهری ماکتیل ها -روش یخ تراشی -انواع ابزار و مواد مصرفی -انواع حرکات نمایشی حین ساخت و تزیین ماکتیل مهارت : -استفاده از دستورالعمل و رسپی خوانی -استفاده از ابزار و مواد مصرفی مناسب -انجام گارنیش (تزیین کلاسیک و مدرن ) -یخ تراشی -انجام حرکات نمایشی -سرو ماکتیل نگرش : - صرفه جویی در مواد مصرفی، آب، انرژی و زمان -گارنیش با بهترین و سالم‌ترین مواد - رعایت اخلاق حرفه‌ای -در نظر گرفتن سلامت افراد

	زمان آموزش			عنوان : انجام گارنیش (تزیین) ماکتیل ، یخ تراشی همراه با حرکات نمایشی و سروآن
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
	<p>ایمنی و بهداشت : - استفاده از لباس کار مناسب ، کلاه ، دستکش نسوز و ماسک - رعایت بهداشت فردی و عمومی در محیط کار - رعایت ارگونومی هنگام کار</p> <p>توجهات زیست محیطی : - تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن</p>			

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	کامپیوتر	P4	۱ دستگاه	
۲	یخچال فریزر	استاندارد	۱ دستگاه	
۳	ظرفشویی	استاندارد	۱ دستگاه	
۴	سیستم تهویه	استاندارد	۱ دستگاه	
۵	جعبه کمک های اولیه	استاندارد	۱ جعبه	
۶	مخلوط کن	متوسط معمولی	۱ دستگاه	
۷	ترازو	آشپزخانه	۳ دستگاه	
۸	میز کارآموز	استیل (۱ متر در ۱ متر نیم)	۳ عدد	
۹	میز مربی	چوبی	۱ عدد	
۱۰	کپسول آتش نشانی	۶ کیلو گرمی پودری	۱ عدد	
۱۱	صندلی مربی	چرمی	۱ عدد	
۱۲	صندلی کارآموز	پلاستیکی	۱۵ عدد	
۱۳	کامپیوتر	P4	۱ دستگاه	
۱۴	تخته وایت برد	۷۰cm*۱۰۰cm	۱ عدد	
۱۵	یخ ساز	صنعتی کوچک	۱ دستگاه	
۱۶	یخ خرد کن	صنعتی کوچک	۱ دستگاه	
۱۷	مخلوط کن	متوسط	۱ دستگاه	
۱۸	پیشخوان کار	استاندارد	۱ عدد	
۱۹	میز فلر	چوبی - کوچک	۲ عدد	
۲۰	مخزن نگهداری ابمیوه (بارگان)	استاندارد	۱ دستگاه	
۲۱	فلاور بلاستر	استاندارد	۱ دستگاه	
۲۲	اسموک گان	استاندارد	۱ دستگاه	
۲۳	سودا میکر	استاندارد	۱ دستگاه	
۲۴	گارنیش باکس	۱۲ عددی	۱ جعبه	

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

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	میوه	(سیب پرتقال گریپ فروت لیمو سنگی لیمو زرد گیلاس آناناس توت ها) تازه و سالم	از هر کدام ۱ کیلو گرم	
۲	ادویه ها	(جوز هندی شکر نمک دارچین فلفل پنیرک) بسته بندی و بهداشتی	از هر کدام ۱۰۰ گرم	
۳	سبزیجات معطر	(رزماری نعنا ریحان) تازه	از هر کدام ۱۰۰ گرم	
۴	آب میوه	(بلوبری پرتقال آناناس آلبالو سیب لیمو زرد و سنگی گریپفروت انار ذغال اخته زردآلو گلابی انار آلوورا هلو) بهداشتی و دارای بسته بندی و استاندارد	از هر کدام ۱ لیتر	
۵	شکلات	(طعم ها و رنگ های مختلف) بسته بندی و بهداشتی	از هر کدام ۱۰۰ گرم	
۶	میوه خشک	شلیل - موز - آناناس - نارگیل - لیمو - پرتقال - گلابی - توت فرنگی و کیوی	از هر کدام ۱۰۰ گرم	
۷	سیروپ ها	(گرانادین - بلوکارسائو - سیب - دارچین - رام تیرپیل - وانیل - اورگت - رزبری - کرنبری - موز - نعنا - باریبکیو سیمپل - پرتقال - لایم رز) بهداشتی و دارای بسته بندی و دست ساز	از هر کدام 700ml	
۸	سودا	(در طعم و رنگ های مختلف) دارای بسته بندی و بهداشتی	۱ لیتر	
۹	تخم مرغ	بهداشتی و دارای بسته بندی	۱۵ عدد	
۱۰	طعم دهنده	(پرتقال - شکلات - پیچاد) دارای بسته بندی و بهداشتی	۱۰۰ml	
۱۱	شیر	بهداشتی و دارای بسته بندی	۱ لیتر	
۱۲	خامه	بهداشتی و دارای بسته بندی	۱ لیتر	
۱۳	سس ورچستر	بهداشتی و سالم	۱۰۰ml	
۱۴	چوب دارچین	بهداشتی و سالم	۱۰۰ گرم	
۱۵	زرشک سیاه و قرمز	بهداشتی و سالم	۱۰۰ گرم	
۱۶	توت	بلوبری - رزبری - بلک بری - توت فرنگی سالم و بهداشتی	۱۰۰ گرم	
۱۷	خاک شیر	بهداشتی و دارای بسته بندی	۱۰۰ گرم	



- برگه استاندارد مواد

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱۸	تخم شربتی	بهداشتی و دارای بسته بندی	۱۰۰ گرم	
۱۹	عرقیات سنتی	(بهار نارنج- بادرنجبویه -نعنا -آویشن -گلاب- بیدمشک) بهداشتی و استاندارد	۷۰۰ ml	
۲۰	پیش بند	پارچه ای بلند	۱۵ عدد	
۲۱	دستکش	یکبار مصرف	۱۵ جفت	
۲۲	کلاه	یکبار مصرف	۱۵ عدد	
۲۳	ماسک	یکبار مصرف	۱۵ عدد	
۲۴	دستمال	نخی	۱ بسته	
۲۵	نی	پلاستیکی	۱ بسته	
۲۶	دستمال	کاغذی	۱ بسته	

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	پارچ	استیل	۳ عدد	
۳	جیگر	مسی یا استیل در حجم های مختلف	۲ سری	
۴	ریمر	پلاستیکی	۱ عدد	
۵	مادلر	استیل یا چوبی	۲ دستگاه	
۶	تخته کار	چوبی	۳ عدد	
۷	شیکر (کوبلر - بوستون پاریسین)	استیل یا مس	۳ عدد	
۸	لیوان مخلوط کن ( mixing glass)	شیشه ای	۳ عدد	
۹	هولدر	فلزی	۱ سری	
۱۰	واشر	استاندارد	۱ سری	
۱۱	کولدر (رد کن)	استاندارد	۲ دستگاه	
۱۲	انواع ظروف نگهداری	در سایزهای مختلف	۳ سری	
۱۳	آبکش	استیل_ در سایزهای مختلف	۳ سری	
۱۴	پور چک (لوله آزمایشگاه)	پلاستیکی - شیشه ای	۶ سری	
۱۵	چاقو	استیل_ در سایزهای مختلف	۲ سری	
۱۶	درب بازکن	استیل	۳ عدد	
۱۷	مت بار	استاندارد	۳ عدد	
۱۸	بطری و شیکر تمرینی فلر	استاندارد	۳ عدد	
۱۹	ابمیوه گیری دستی	استیل	۳ عدد	
۲۰	باراسپون (قاشق کار)	استیل	۳ عدد	
۲۱	اسکوپ یخ	استیل	۳ عدد	
۲۲	بطری	شیشه ای ۷۰۰ میلی لیتر	۳ عدد	
۲۳	لیوان	شیشه ای در اشکال مختلف	از هر کدام یک سری	
۲۴	هاتورن استرینر	استیل یا مسی	۲ عدد	
۲۵	بطری سس	پلاستیکی	۱ عدد	

- برگه استاندارد ابزار

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۲۶	پنس	استیل	۵ عدد	
۲۷	استورن پور	پلاستیکی	۳ سری ۶ عددی	
۲۸	صافی هاتورن	استیل	عدد	
۲۹	صافی چایی (فاین استرینر)	استیل	۳ عدد	
۳۰	صافی جولپ	استیل	۳ عدد	
۳۱	رنده	استیل	۳ عدد	
۳۲	سینی	چوبی - فلزی متوسط	از هر کدام ۲ عدد	

توجه:

- ابزار به ازاء هر سه نفر محاسبه شود.