



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور



جمهوری اسلامی ایران
وزارت تعاون، کار و رفاه اجتماعی

بسمه تعالی

معاونت آموزش

دفتر طرح و برنامه های درسی

استاندارد آموزش شغل

شیرینی تر ساز پیشرفته

گروه شغلی

خدمات تغذیه ای

کد ملی آموزش شغل

۷	۵	۱	۲	۲	۰	۶	۷	۰	۳	۱	۰	۱	۹	۱
ISCO-۰۸				سطح مهارت	شناسه گروه			شناسه شغل			شناسه شایستگی		نسخه	

تاریخ تدوین استاندارد: ۱۳۹۳/۲/۱



نظارت بر تدوین محتوا و تصویب : دفتر طرح و برنامه های درسی

کد ملی شناسایی آموزش شغل : ۷۵۱۲۲۰۶۷۰۳۱۰۱۹۱

اعضاء کمیسیون تخصصی برنامه ریزی درسی رشته خدمات تغذیه ای :
علی موسوی مدیرکل دفتر طرح و برنامه های درسی
ارژنگ بهادری معاون دفتر
رامک فرح آبادی معاون دفتر
پریسا رستمی مسئول گروه برنامه ریزی درسی صنایع غذایی

حوزه های حرفه ای و تخصصی همکار برای تدوین استاندارد آموزش شغل:
- اتحادیه قنادان
-

فرآیند اصلاح و بازنگری :
-
-

آدرس دفتر طرح و برنامه های درسی

تهران ، خیابان آزادی ، خیابان خوش شمالی ، نبش خیابان نصرت ، ساختمان شماره ۲ ، سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور ، پلاک

۹۷

تلفن ۶۶۹۴۴۱۲۰ - ۶۶۵۶۹۹۰۷

دورنگار ۶۶۹۴۴۱۱۷

آدرس الکترونیکی : Barnamehdarci@yahoo.com



تهیه کنندگان استاندارد آموزش شغل شایستگی

ردیف	نام و نام خانوادگی	آخرین مدرک تحصیلی	رشته تحصیلی	شغل و سمت	سابقه کار مرتبط	آدرس ، تلفن و ایمیل
۱	مهدی عیوضی	لیسانس	عمران	نماینده اتحادیه قنادان تهران	۱۰	تلفن ثابت : تلفن همراه : ۰۹۱۹۸۰۰۸۰۴۴ ایمیل : آدرس :
۲	چنگیز علیمحمدی	لیسانس	آرد و نان	مشاور تولید نان و شیرینی	۳۵	تلفن ثابت : تلفن همراه : ۰۹۱۲۵۶۳۰۸۳۸ ایمیل : آدرس :
۳	اعظم گلزارمنش	لیسانس	قنادی آشپزی	مدرس دانشگاه علمی کاربردی	۳۲	تلفن ثابت : تلفن همراه : ۰۹۱۲۱۷۵۵۹۵۱ ایمیل : آدرس :
۴	پریسا رستمی	لیسانس	علوم تغذیه	کارشناس آموزش فنی و حرفه ای	۱۶	تلفن ثابت : تلفن همراه : ۰۹۱۲۳۴۹۸۶۹۷ ایمیل : آدرس :



تعاریف :

استاندارد شغل :

مشخصات شایستگی ها و توانمندی های مورد نیاز برای عملکرد موثر در محیط کار را گویند در بعضی از 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 مهم ترین عناصر یک شغل از قبیل جایگاه یا عنوان شغل ، کارها ارتباط شغل با مشاغل دیگر در یک حوزه شغلی ، مسئولیت ها ، 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 شایستگی ها و توانایی هایی که از یک کارآموز در هنگام ورود به دوره آموزش انتظار می رود .

کارورزی:

کارورزی صرفاً در مشاغلی است که بعد از آموزش نظری یا همگام با آن آموزش عملی به صورت محدود یا با ماکت صورت می گیرد 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 می آموزد و ضرورت دارد مدتی در یک مکان واقعی آموزش عملی ببیند و شامل بسیاری از مشاغل نمی گردد).

ارزشیابی :

فرآیند جمع آوری شواهد و قضاوت در مورد آنکه یک شایستگی بدست آمده است یا خیر ، که شامل سه بخش عملی ، کتبی عملی و اخلاق حرفه ای خواهد بود .

صلاحیت حرفه ای مریبان :

حداقل توانمندی های آموزشی و حرفه ای که از مریبان دوره آموزش استاندارد انتظار می رود .

شایستگی :

توانایی انجام کار در محیط ها و شرایط گوناگون به طور موثر و کارا برابر استاندارد .

دانش :

حداقل مجموعه ای از معلومات نظری و توانمندی های ذهنی لازم برای رسیدن به یک شایستگی یا توانایی که می تواند 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 مهارت های عملی ارجاع می شود .

نگرش :

مجموعه ای از رفتارهای عاطفی که برای شایستگی در یک کار مورد نیاز است و شامل مهارت های غیر فنی و اخلاق حرفه ای می باشد .

ایمنی :

مواردی است که عدم یا انجام ندادن صحیح آن موجب بروز حوادث و خطرات در محیط کار می شود .

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 شغل :	
شیرینی تر ساز پیشرفته	
شرح استاندارد آموزش شغل :	
شیرینی ترساز پیشرفته شغلی از مشاغل حوزه قنادی در خدمات تغذیه ای است که تهیه بستنی پلمبیر با سبد، چیز کیک های یخچالی، موس ها ، کرم ها ، تیرامیسو، کیک بستنی، تارت های میوه ای با کرم (سرد) یا تارتلت ها و شارلوت ها را انجام می دهند و با مشاغل فردار و فروشنده در قنادی در ارتباط کاری می باشد.	
ویژگی های کارآموز ورودی :	
حداقل میزان تحصیلات : دیپلم حداقل توانایی جسمی و ذهنی : سلامت کامل جسمی و روانی مهارت های پیش نیاز : کیک ساز مقدماتی	
طول دوره آموزش :	
طول دوره آموزش	: ۵۰ ساعت
- زمان آموزش نظری	: ۶ ساعت
- زمان آموزش عملی	: ۲۷ ساعت
- زمان کارورزی	: ۱۷ ساعت
- زمان پروژه	: - ساعت
بودجه بندی ارزشیابی (به درصد)	
- کتبی : ۲۵٪	
- عملی : ۶۵٪	
- اخلاق حرفه ای : ۱۰٪	
صلاحیت های حرفه ای مربیان :	
دیپلم با ۵ سال سابقه کار مرتبط فوق دیپلم تغذیه ، صنایع غذایی ، هتلداری و قنادی با ۵ سال سابقه مرتبط لیسانس تغذیه ، صنایع غذایی ، هتلداری و قنادی صنایع غذایی با ۱ سال سابقه کار مرتبط	



* تعریف دقیق استاندارد (اصطلاحی) :

* اصطلاح انگلیسی استاندارد (و اصطلاحات مشابه جهانی) :

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

کلیه استانداردهای قنادی

* 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 شغل

- شایستگی ها

ردیف	عناوین
۱	تهیه بستنی پلمبیر با سبد
۲	تهیه چیز کیک های یخچالی
۳	تهیه موس ها
۴	تهیه کرم ها
۵	تهیه تیرامیسو
۶	تهیه کیک بستنی
۷	تهیه تارت های میوه ای با کرم (سرد) یا تارتلت ها
۸	تهیه شارلوت ها
۹	
۱۰	
۱۱	
۱۲	
۱۳	
۱۴	
۱۵	



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۳/۵	۳	۰/۵	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
میز کار				دانش :
میکسر			۱۵ دقیقه	-ویژگی مواد اولیه مورد استفاده در پلمبیر و سبد
ظروف			۱۵ دقیقه	-شرایط نگهداری سبد و بستنی آماده شده
همزن دستی یا برقی				
اسکوپ				مهارت :
قالب				-تهیه بستنی پلمبیر
دیس		۱		-تهیه سبد بستنی پلمبیر
بستنی		۱		-ترزین نهایی بستنی پلمبیر با ابریشم
خامه		۱		
دانه های آجیلی				نگرش :
پودر کاکائو				-دقت در شرایط نگهداری بستنی در حین مراحل آماده سازی آن
قهوه				-دقت در حفظ سبد کارامل در حین مراحل آماده سازی آن
لباس کار بهداشتی				ایمنی و بهداشت :
کفش				-نصب سیستم اطلاع رسانی نشت گاز در کارگاه
کلاه				-استفاده از کلاه ، لباس کار و ماسک مناسب
دستکش				-استفاده از دستکش نسوز و ماسک مقاوم به حرارت
میوه های فصل				-نصب کپسول آتش نشانی در نقاط مورد نظر طبق استاندارد ایمنی
کمپوت ها (آناناس و ...)				- استفاده از دستکش و کفش مناسب و بهداشتی
کپسول آتش نشانی				- نصب جعبه کمک های اولیه در کارگاه
جعبه کمک های اولیه				توجهات زیست محیطی :
				-استفاده از سطل زباله پدالی و در پوش دار در محیط کارگاه
				- دور کردن زباله و ضایعات از محیط کار در اسرع وقت



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : تهیه کرم کارامل
	جمع	عملی	نظری	
	۲/۵	۲	۰/۵	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
میز کار				دانش :
لباس کار مناسب بهداشتی		۵دقیقه		-ویژگی مواد اولیه مورد استفاده برای تهیه کرم کارامل
کلاه		۱۰دقیقه		-شرایط نگهداری کرم کارامل آماده شده
کفش		۱۰دقیقه		-پخت کامل کرم
دستکش		۵دقیقه		-دستورالعمل تهیه سس کارامل
وانیل				مهارت :
ماسک		۴۵دقیقه		-تهیه سس کارامل
شیر		۱		-تهیه و پخت کرم کارامل طبق دستورالعمل صحیح (بن ماری در فر)
تخم مرغ		۱۵دقیقه		-خنک کردن کرم کارامل و برگرداندن صحیح در ظرف مناسب
ژلاتین				نگرش :
قالب				-دقت در مراحل انجام کار
دیس				ایمنی و بهداشت :
همزن دستی یا برقی				-نصب سیستم اطلاع رسانی نشت گاز در کارگاه
اجاق گاز				-استفاده از کلاه ، دستکش نسوز ، لباس کار و ماسک مناسب
فر				-نصب کپسول آتش نشانی در نقاط مورد نظر طبق استاندارد ایمنی
جعبه کمک های اولیه				- استفاده از دستکش و کفش مناسب و بهداشتی
				- نصب جعبه کمک های اولیه در کارگاه
				توجهات زیست محیطی :
				-استفاده از سطل زباله پدالی و در پوش دار در محیط کارگاه
				- دور کردن زباله و ضایعات از محیط کار در اسرع وقت



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : تهیه تیرامیسو
	جمع	عملی	نظری	
	۲/۵	۲	۰/۵	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
نان تیرامیسو بیسکوئیت پودر قهوه و کاکائو وانیل همزن برقی ظروف دیس کرم خامه لباس کار بهداشتی میز کار کلاه کفش دستکش ماسک طعم دهنده میز کار کپسول آتش نشانی جعبه کمک های اولیه				دانش :
			۵دقیقه	-ویژگی مواد اولیه مورد استفاده برای تیرامیسو
			۱۰دقیقه	-پخت نان مورد مصرف در تیرامیسو
			۱۰دقیقه	-تهیه کرم تیرامیسو، مرطوب کردن کیک، قراردادن صحیح کیک و کرم
			۵دقیقه	-شرایط نگهداری تیرامیسو
				مهارت :
		۰/۵		-تهیه نان تیرامیسو
		۰/۵		-تهیه کرم تیرامیسو
		۰/۵		-نحوه مرطوب کردن و طعم دهی به نان تیرامیسو
		۰/۵		-قراردادن نان ها و کرم به صورت لایه ای و تزئین نهایی
				نگرش :
				-دقت در مراحل انجام کار -نگهداری تیرامیسو آماده شده در یخچال تا زمان مصرف
			ایمنی و بهداشت :	
			-نصب سیستم اطلاع رسانی نشت گاز در کارگاه -استفاده از کلاه ، دستکش نسوز ، لباس کار و ماسک مناسب -نصب کپسول آتش نشانی در نقاط مورد نظر طبق استاندارد ایمنی - استفاده از دستکش و کفش مناسب و بهداشتی - نصب جعبه کمک های اولیه در کارگاه	
			توجهات زیست محیطی :	
			-استفاده از سطل زباله پدالی و در پوش دار در محیط کارگاه - دور کردن زباله و ضایعات از محیط کار در اسرع وقت	



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۵	۴	۱	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			تهیه کیک بستنی
بستنی				دانش :
قالب آماده کیک			۰/۵	-ویژگی مواد اولیه مورد استفاده برای کیک بستنی
خامه			۰/۵	-شرایط نگهداری کیک بستنی آماده شده
میز کار				
میکسر				
چاقوهای برش				مهارت :
سطل ترکاری		۴		-تهیه کیک بستنی طبق دستورالعمل
ظروف				-
دیس				
طعم دهنده ها				نگرش :
لباس کار بهداشتی				-دقت در مراحل انجام کار
کلاه				ایمنی و بهداشت :
کفش				-نصب سیستم اطلاع رسانی نشت گاز در کارگاه
ماسک				-استفاده از کلاه ، لباس کار و ماسک مناسب
دستکش				-استفاده از دستکش نسوز و ماسک مقاوم به حرارت
پودر کائو				-نصب کپسول آتش نشانی در نقاط مورد نظر طبق استاندارد ایمنی
پودر نسکافه				- استفاده از دستکش و کفش مناسب و بهداشتی
قهوه				- نصب جعبه کمک های اولیه در کارگاه
				توجهات زیست محیطی :
				-استفاده از سطل زباله پدالی و در پوش دار در محیط کارگاه
				- دور کردن زباله و ضایعات از محیط کار در اسرع وقت



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : تهیه موسها
	جمع	عملی	نظری	
	۳	۲	۱	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
میز کار				دانش :
لباس کار بهداشتی		۱۵ دقیقه		-ویژگی مواد اولیه مورد استفاده برای موسها
کلاه		۱۵ دقیقه		-شرایط نگهداری موس آماده شده
کفش		۰/۵		-انواع مختلف روش های آماده سازی موسها برای مصرف
ماسک				مهارت :
دستکش		۱		-تهیه موس طبق دستورالعمل
بستنی		۱		-نحوه آماده سازی موسها برای مصرف
ژلاتین				نگرش :
چاقو				-دقت در مراحل انجام کار
طعم دهنده				ایمنی و بهداشت :
شیر				-نصب سیستم اطلاع رسانی نشت گاز در کارگاه
پودر کائوچو				-استفاده از کلاه ، لباس کار و ماسک مناسب
پودر نسکافه				-استفاده از دستکش نسوز و ماسک مقاوم به حرارت
قهوه				-نصب کپسول آتش نشانی در نقاط مورد نظر طبق استاندارد ایمنی
شکلات				- استفاده از دستکش و کفش مناسب و بهداشتی
لیوان های تلقی				- نصب جعبه کمک های اولیه در کارگاه
میوه های فصل				توجهات زیست محیطی :
کمپوت				-استفاده از سطل زباله پدالی و در پوش دار در محیط کارگاه
جعبه کمک های اولیه				-دور کردن زباله و ضایعات از محیط کار در اسرع وقت
کپسول آتش نشانی				-



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۴	۳	۱	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
پنیر مناسب				دانش :
کیک قالبی آماده شده			۱۰ دقیقه	-انواع پنیر مناسب برای تهیه چیز کیک
میز کار			۱۰ دقیقه	-ویژگی مواد اولیه مورد استفاده برای چیز کیک
رینگ			۱۰ دقیقه	-شرایط نگهداری چیز کیک آماده شده
خامه				مهارت :
لباس کار مناسب و بهداشتی				-انتخاب نوع پنیر مناسب جهت تهیه چیز کیک
کلاه		۰/۵		-تهیه چیز کیک طبق دستورالعمل
ماسک		۲/۵		نگرش :
دستکش				-دقت در مراحل انجام کار
کفش				
میکسر				ایمنی و بهداشت :
همزن دستی				-نصب سیستم اطلاع رسانی نشت گاز در کارگاه
فر				-استفاده از کلاه ، لباس کار و ماسک مناسب و دستکش نسوز و ماسک مقاوم به حرارت
کپسول آتش نشانی				-نصب کپسول آتش نشانی در نقاط مورد نظر طبق استاندارد ایمنی
جعبه کمک های اولیه				- نصب جعبه کمک های اولیه در کارگاه
				-
	توجهات زیست محیطی :			
	-استفاده از سطل زباله پدالی و در پوش دار در محیط کارگاه			
	- دور کردن زباله و ضایعات از محیط کار در اسرع وقت			



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : تهیه شارلوت
	نظری	عملی	جمع	
	۱	۷	۸	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
رولت				دانش :
چاقو			۰/۵	-ویژگی مواد اولیه مناسب برای شارلوت
میوه فصل			۰/۵	-شرایط نگهداری شارلوت آماده شده
کمپوت				
خامه				
کرم				مهارت :
لباس کار مناسب و بهداشتی		۷		-تهیه شارلوت
کلاه				
ماسک				
دستکش				
کفش				نگرش :
میز کار				- دقت در مراحل انجام کار
میکسر				
همزن دستی				ایمنی و بهداشت :
فر				-نصب سیستم اطلاع رسانی نشت گاز در کارگاه
کپسول آتش نشانی				-استفاده از کلاه، لباس کار و ماسک مناسب
جعبه کمک های اولیه				-استفاده از دستکش نسوز و ماسک مقاوم به حرارت
				-نصب کپسول آتش نشانی در نقاط مورد نظر طبق استاندارد ایمنی
				- استفاده از دستکش و کفش مناسب و بهداشتی
				- نصب جعبه کمک های اولیه در کارگاه
				-رعایت نکات ایمنی مربوط به کار با اجاق
				توجهات زیست محیطی :
				-استفاده از سطل زباله پدالی و در پوش دار در محیط کارگاه
				- دور کردن زباله و ضایعات از محیط کار در اسرع وقت



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :
	نظری	عملی	جمع	
	۰/۵	۴	۴/۵	
تهیه تارتهای میوه ای با کرم (سرد)				
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
قالب				دانش :
کرم			۱۰ دقیقه	-انواع تارت
میوه فصل			۱۰ دقیقه	-ویژگی مواد اولیه مورد استفاده برای انواع تارت
کمپوت			۱۰ دقیقه	-شرایط نگهداری انواع تارت بعد از تهیه
شیر				مهارت :
وانیل		۴		-تهیه تارت
طعم دهنده ها				
لباس کار مناسب و بهداشتی				
کلاه				
ماسک				
دستکش	نگرش :			
کفش	- دقت در مراحل انجام کار			
میز کار	ایمنی و بهداشت :			
میکسر	-نصب سیستم اطلاع رسانی نشت گاز در کارگاه			
همزن دستی	-استفاده از کلاه ، لباس کار و ماسک مناسب			
فر	-استفاده از دستکش نسوز و ماسک مقاوم به حرارت			
کپسول آتش نشانی	-نصب کپسول آتش نشانی در نقاط مورد نظر طبق استاندارد ایمنی			
جعبه کمک های اولیه	- استفاده از دستکش و کفش مناسب و بهداشتی			
	- نصب جعبه کمک های اولیه در کارگاه			
	-رعایت نکات ایمنی مربوط به کار با اجاق			
	توجهات زیست محیطی :			
	-استفاده از سطل زباله پدالی و در پوش دار در محیط کارگاه			
	- دور کردن زباله و ضایعات از محیط کار در اسرع وقت			



- برگه استاندارد ابزار

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	سینی (دیس)	در انواع مختلف	۱۰ عدد	
۲	قالب	در انواع مختلف	۱۰ عدد	
۳	کلاه		به تعداد کارآموزان	
۴	کفش		به تعداد کارآموزان	
۵	لباس کار		به تعداد کارآموزان	
۶	دستکش		به تعداد کارآموزان	
۷	ماسک		به تعداد کارآموزان	
۸	دستکش	نسوز	به تعداد کارآموزان	
۹	تخته وایت برد		۱ عدد	
۱۰	ماژیک	در رنگ های مختلف	۱۰ عدد	
۱۱	تخته پاک کن		۲ عدد	
۱۲	قلم مو		۲ عدد	
۱۳	فندک		۲ عدد	
۱۴	توری آسیاب		به تعداد کارآموزان	
۱۵	کاردک		۳ عدد	
۱۶	لیسک		۲ عدد	
۱۷	الک	در انواع مختلف	۱ سری	
۱۸	پیمانه	در سایز های مختلف	۱ سری	
۱۹	ظروف گود	استیل	۱ سری	
۲۰	پاتیل	استیل	۱ سری	
۲۱	بشر	پلاستیک	۱ سری	
۲۲	قیف		۱ سری	
۲۳	ماسوره		۱ سری	

توجه :

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



- برگه استاندارد ابزار

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۲۴	گیره ماسوره			
۲۵	همزن دستی			
۲۶	ترمومتر			
۲۷	پیمانه قاشقی	در سایزهای مختلف		
۲۸	الک	دسته دار استیل با مش ریز		
۲۹	حصوم	استیل		

توجه :

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

- برگه استاندارد تجهیزات

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	کپسول آتش نشانی	متناسب با مساحت کارگاه		
۲	ویدئو پروژکتور			
۳	فر	برقی - گازی		
۴	ترازو	دیجیتال		
۵	آسیاب	برقی		
۶	میز و صندلی مربی			
۷	صندلی کارآموز			
۸	جعبه کمک های اولیه			
۹	میکسر	برقی		
۱۰	اجاق			
۱۱	میز کار	استیل	مناسب و بهداشتی	

توجه :

- تجهیزات به ازاء هر سه نفر محاسبه شود .



- برگه استاندارد مواد

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	کیسه	مخصوص زباله	یک بسته	
۲	سلفون		یک بسته	
۳	فویل		یک بسته	
۴	پودر قند		یک بسته	
۵	روغن	جامد	یک بسته	
۶	روغن	مایع	یک بسته	
۷	نمک		یک بسته	
۸	بیکنینگ پودر		یک بسته	
۹	پودر کاکائو		یک بسته	
۱۰	آرد		۱۰۰ کیلو	
۱۱	شکر		یک بسته	
۱۲	پودر شکر		یک بسته	
۱۳	تخم مرغ		یک کارتون	
۱۴	بیکنینگ پودر		یک بسته	
۱۵	امولیسفایر		یک بسته	
۱۶	پودر دارچین		یک بسته	
۱۷	وانیل		یک بسته	
۱۸	کاغذ روغنی		یک کارتون	
۱۹	رنگ خوراکی		یک بسته	
۲۰	پودر نارگیل		یک بسته	
۲۱	شکلات	سفید - سیاه - شیری	یک بسته	
۲۲	اسید سیتریک		یک بسته	
۲۳	بیکربنات سدیم		یک بسته	
۲۴	بهبود دهنده		یک بسته	
۲۵	اسانس	پودری و مایع	یک بسته	

توجه :

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



- برگه استاندارد مواد

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۲۶	ژلاتین		یک بسته	
۲۷	دانه های آجیلی	به صورت مغز شده	از هر کدام ۰/۵ کیلوگرم	
۲۸	پودر قهوه		یک بسته	
۲۹	میوه		از هر کدام یک بسته	
۳۰	کمپوت میوه		از هر کدام یک قوطی	

