

معاونت پژوهش، برنامه‌ریزی و سنجش مهارت

دفتر پژوهش، طرح و برنامه‌ریزی درسی

استاندارد آموزش شغل

حکاک میوه و سبزی آرا

گروه شغلی

هنرهای تزئینی

کد ملی آموزش شغل

۷	۳	۱	۹	۲	۰	۸	۵	۰	۰	۵	۰	۰	۰	۱
ISCO-۰۸				سطح مهارت	شناسه گروه			شناسه شغل			شناسه شایستگی			نسخه

۸/۱/۸۷/۱۴۱
۱-۶۱

تاریخ تدوین استاندارد: ۱۳۹۰/۷/۱



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

کد ملی شناسایی آموزش شغل : ۱-۶۱/۸۷/۱/۳

اعضاء کمیسیون تخصصی برنامه ریزی درسی رشته هنرهای تزئینی :

۱- آفاق امیریان :مدرس صنایع دستی

۲- مزگان همایونی:مدرس صنایع دستی

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

-

-

فرآیند اصلاح و بازنگری :

- دفتر طرح و برنامه های درسی

-

آدرس دفتر طرح و برنامه های درسی

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

۲۵۹

تلفن ۹ - ۶۶۵۶۹۹۰۰

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	ناهید معزز	لیسانس	هنر	مدیر آموزشگاه	۲۰ سال	تلفن ثابت: ۰۳۱۱-۶۶۱۰۷۹۲ تلفن همراه: ۰۲۱-۸۸۳۴۹۶۰۵ تلفن همراه: ۰۹۱۳۱۱۹۴۵۴۹ تلفن همراه: ۰۹۱۲۳۰۱۹۴۴۱ ایمیل: info@ganlinehonor.com آدرس:
۲	ندامعزز	فوق دیپلم				تلفن ثابت: تلفن همراه: ۰۲۱-۸۸۳۴۹۶۰۵ تلفن همراه: ۰۹۱۲۳۲۶۶۹۹۵ ایمیل: آدرس:
۳	نسرین کاردانی اصفهانی	دیپلم	اقتصاد	مدیر مربی و مونسس آموزشگاه	۱۴ سال	تلفن ثابت: ۰۳۱۱-۲۶۵۰۳۵۶ تلفن همراه: ۰۹۱۳۲۲۵۵۲۲۴ ایمیل: info@kardani-homa.com آدرس:
۴						تلفن ثابت: تلفن همراه: ایمیل: آدرس:
۵						تلفن ثابت: تلفن همراه: ایمیل: آدرس:
۶						تلفن ثابت: تلفن همراه: ایمیل: آدرس:
۷						تلفن ثابت: تلفن همراه: 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 ، مسؤلیت 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 مربیان :

حداقل توانمندی های آموزشی و حرفه ای که از مربیان 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^۱ :
حکاک میوه و سبزی آرا
شرح استاندارد آموزش شغل :
حکاک میوه و سبزی آرا شغلی است در حوزه هنرهای تزئینی که شامل وظایفی از قبیل : کنده کاری ، حکاکی و نقش‌پردازی با انواع میوه ، سبزی و صیفی جات می باشد و در پذیرایی های محافل ، مراسم های مذهبی ، اعیاد ، جشن ها و مجالس رسمی ، نهاد های دولتی و ملی و در مکان هایی از جمله منازل ، باغ ، هتل ، رستوران ، تالار و ... برگزار می گردد مورد استفاده می باشد این شغل از طریق رستوران ها ، غذاخوری ها و مهمانپذیرها شناخته می شود.
ویژگی های کارآموز ورودی :
حداقل میزان تحصیلات : پایان دوره راهنمایی حداقل توانایی جسمی و ذهنی : عادی مهارت های پیش نیاز : ندارد
طول دوره آموزش :
طول دوره آموزش : ۱۶۶ ساعت - زمان آموزش نظری : ۱۷ ساعت - زمان آموزش عملی : ۱۴۹ 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 ۶ سال سابقه کار مرتبط



* تعریف دقیق استاندارد (اصطلاحی) :

حکاک میوه و سبزی آرا شغلی است که بتوان بر انواع میوه ، سبزی و صیفی نقش پردازی نموده و آن را تزئین دهنده انواع سفره ها و میزها نمود .

* اصطلاح انگلیسی استاندارد (و اصطلاحات مشابه جهانی) :

Vegetable and fruit carving

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

۱- دکوراتیو مجالس عقد و ازدواج

۲- سفره آرای مجالس

* 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^۲

- شایستگی ها^۳

ردیف	عناوین
۱	تهیه ابزار کار در حکاکی و تزیین
۲	تزیین سبزی و صیفی جات
۳	حکاکی بر پوست میوه های کم حجم و سبک
۴	منبت بر پوست میوه (حکاکی بر میوه های حجم دار و سنگین)
۵	تزیین گوشت میوه
۶	تزیین ، دورچین و استاتر انواع خوراکی ها با (سبزی ، صیفی و میوه های فانتزی و تزیینی)
۷	
۸	
۹	
۱۰	
۱۱	
۱۲	
۱۳	
۱۴	
۱۵	

^۱. Occupational / Competency Standard

^۳. Competency / task



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۱۸	۱۳	۵	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			تهیه ابزار کار درتزیین و حکاکی
				دانش :
-انواع ابزار شکل دهنده:			۰/۵	- مفهوم تزیین
-کارد ساده			۰/۵	- مفهوم حکاکی
-کارددندانه دار			۱	- انواع ابزار کار
-کاردسرمکمانی			۱	-ویژگی و کاربرد ابزار کار
-کاردفتری			۰/۵	-نحوه گرفتن ابزاردردست
-کاردشقایق			۰/۵	-مفهوم محصول مناسب
-کاردسرتیزصاف			۱	-ویژگی انتخاب وهماهنگی طرح
-کاردسرتیز کوچک				مهارت :
-کاردآرایشی				- کار با انواع رنده
-کاردمرواریدی		۲		- کار با انواع کارد و چاقو
-پوست کن سبزی		۲		- کار با انواع پوست گیر
-انواع رنده		۲		- برش های طولی و عرضی
-تخته برش		۱		- خوردکردن میوه ، سبزی و صیفی
-آبکش		۲		- کار با قاشق توپی
-ظرف مناسب چیدمان		۲		- کار با قالب زن ها
-قاشق توپی				نگرش :
-قاشق بیضی شیاردار				-استفاده ازتکنولوژی مهارت های هنری
-انواع قالب زن				ایمنی و بهداشت :
				-استفاده ازدستکش،فرم کاروماسک
				توجهات زیست محیطی :
				-جداسازی زائدات از آبراهه ها



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : تزیین سبزی و صیفی جات
	نظری	عملی	جمع	
	۳	۴۷	۵۰	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
				دانش : - مفهوم سبزی و صیفی ها - انواع ابزار شکل دهنده - انواع سبزی و صیفی قابل تزیین - انتخاب مناسب سبزی و صیفی - بخارپز کردن سبزی و صیفی
				مهارت : - انتخاب سبزی و صیفی جات (تربچه ، پیازچه ، فلفل سبز و قرمز دلمه ای ، گوجه ، کاهو ، کلم ، هویج ، سلغم ، چغندر ، ترب ، قمری ، کدو ، سیب زمینی ، پیاز ، خیار ، قارچ ، بامیه ...) - انتخاب سبزی و صیفی مناسب - شستشوی سبزی و صیفی جات - استفاده از ابزار کار : چاقو ، رنده ، اسکنه ، کارد فتری... - تهیه و تزیین سبزی و صیفی جات بخارپز - تهیه و تزیین سبزی و صیفی جات در شکل دهی (تخت) - مونتاژ و ادغام اجزای طرح در شکل دهی (تخت) - تهیه و تزیین سبزی و صیفی باروش های حجمی(خام
-انواع ابزار شکل دهنده: -کارد ساده -کارددندانه دار -کاردسرکمانی -کاردفتری -کاردشقایق -کاردسرتیزصاف -کاردسرتیز کوچک -کاردآرایشی -کارددمرواریدی -پوست کن سبزی -انواع رنده -تخته برش -آبکش -ظرف مناسب چیدمان -دستمال خشک کن -دستمال تنظیف -خلال دندان -سیم مسی -سیخ چوبی -چترفانتزی -قاشق توپی -قاشق بیضی شیاردار -انواع قالب زن			۰/۵ ۰/۵ ۰/۵ ۰/۵ ۱ ۱ ۱ ۱ ۱ ۱ ۱۰ ۵ ۲۰	



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : تزئین سبزی و صیفی جات
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
- اسکنه - پلاستیک فریزر - کاغذ فویل - کاغذ روغنی - سلفون		۵		مهارت : - تهیه و تزئین سبزیجات پخته و خام با انواع (رنده) - نگهداری صیفی و سبزی جات حکاکی شده (کلیه آموزش ها در اشکال تزئینی: موش ، قارچ ، گل رز ، پنگوئن ، کبوتر ، پروانه ، فرفره ، گل کوب ، ستاره ، شکل دهی فنری ، نهنگ ، ماهی ، دلفین ، آدمک ، جای سس خوری ، درخت نخل، بید مجنون، نردبان ، سبد ، چتر ، گل های شناور)
		۲		نگرش : - دقت در استفاده از ابزار - معرفی فرهنگ ایرانی در تزئین سبزی ها
				ایمنی و بهداشت : - مراقبت از نشست گاز - دوری مواد اشتعال زا از کنار وسایل گازسوز
				توجهات زیست محیطی : - بازیافت کاغذ از دیگر زباله ها -



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : حکاکی بر پوست میوه‌های کم حجم و سبک
	جمع	عملی	نظری	
	۳۸	۳۶	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
-انواع ابزار شکل دهنده: -کارد ساده -کارد دندان دار -کارد سرکمانی -کارد فبری -کارد شقایق -کارد سرتیز صاف -کارد سرتیز کوچک -کارد آرایشی -کارد مرواریدی -پوست کن سبزی -انواع رنده -تخته برش -آبکش -ظرف مناسب چیدمان -دستمال خشک کن و نظیف				دانش : - مفهوم میوه های کم حجم و سبک - انواع میوه های قابل تزیین - هماهنگی نوع میوه و طرح - روش انتخاب محصول مناسب کار
				مهارت : - انتخاب میوه های کم حجم و سبک (سیب، کیوی پرتقال، کیوی، نارنگی، موز، خرمالو، لیموترش، انبه - گرفتن میوه در دست - تسلط دست و ابزار کاربر میوه - انتخاب طرح مناسب کار - کنده کاری و حکاکی بر میوه های کم حجم - ایجاد میوه به عنوان ظرف تزیینی (کلیه آموزشها در اشکال: طاووس، قو، سبد، لاک پشت)
				نگرش : - ترویج هنرهای دستی در زندگی روزمره
				ایمنی و بهداشت : - بهداشت فردی و عمومی
				توجهات زیست محیطی : - جداسازی پلاستیک از دیگر زباله ها



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : منبت بر پوست میوه (حکاکی بر میوه های حجم دار و سنگین)
	جمع	عملی	نظری	
	۳۲	۲۸	۴	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
انواع ابزار شکل دهنده: -کارد ساده -کارد دندان دار -کارد سرکمانی -کارد فنری -کارد شقایق -کارد سرتیز صاف -کارد سرتیز کوچک -کارد آرایشی -کارد مرواریدی -پوست کن سبزی -انواع رنده -تخته برش -آبکش -ظرف مناسب چیدمان -دستمال خشک کن -دستمال نظیف -خلال دندان -سیم مسی -سیخ چوبی -چتر فانتزی -قاشق توبی -قاشق بیضی شیاردار -انواع قالب زن			۰/۵ ۰/۵ ۰/۵ ۱ ۰/۵ ۱ ۱ ۱ ۳۰ ۵	دانش : - مفهوم منبت میوه - ویژگی حکاکی بر پوست - کاربر میوه - مفهوم اسکوپ زنی - انواع میوه های قابل حکاکی بر پوست - روش جداسازی بافت نرم و سخت در میوه ها مهارت : - ایجاد تسلط دست جهت کار - گرفتن ابزار حکاکی در دست - انتخاب طرح و هماهنگی بامیوه - حکاکی پوست میوه به عنوان ظرف پایه دار، درب دار و ساده، بشقاب، دیس و... - چیدمان بستنی، دسر، بیخ در بهشت و... در ظرف میوه منبت - کلیه آموزشها در اشکال : سنجاب، قو، کشتی، اژدها، دوپرنده، کالسکه ، مرد آشپز، دلکک موتور سوار، دختر تنیس باز، منبت چهره، باغ گل، حکاکی سلطنتی ، حکاکی حروف و اعداد



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : منبت بر پوست میوه (حکاکی بر میوه های حجم دار و سنگین)
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
	نگرش : - برانگیختن ذوق و سلیقه های متفاوت			
	ایمنی و بهداشت : - مرافبت از فرسودگی سیم های وسایل برقی			
	توجهات زیست محیطی : - بازیافت شیشه ها از دیگرزباله ها			



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : تزیین گوشت میوه
	جمع	عملی	نظری	
	۲۳	۲۱	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
-انواع ابزار شکل دهنده: -کارد ساده -کارددندانه دار -کاردسرکمانی -کاردفنری -کاردشقایق -کاردسرتیزصاف -کاردسرتیز کوچک -کاردآرایشی -کاردمرواریدی -پوست کن سبزی -انواع رنده -تخته برش -آبکش -ظرف مناسب چیدمان -دستمال خشک کن وتنظیف -خلال دندان -سیم مسی -سیخ چوبی -چترفانتزی -قاشق توپی -قاشق بیضی شیاردار -انواع قالب زن				دانش : -مفهوم تزیین گوشت میوه -انواع میوه های قابل تزیین - ویژگی های منتخب در گوشت میوه (سالم،درشت،سفت) - مهارت : - میوه های قابل تزیین:آناناس ، هندوانه ، طالبی ، خربزه - جداسازی پوست از گوشت میوه - تزیین گوشت میوه - ادغام ومونتاز گوشت میوه درظروف میوه،ودورچین کلیه آموزشها دراشکال:کشتی، باغ گل،حیوانات،پرندگان،آدمک نگرش : - تحریک ذائقه افراد درمیل به خوراکی ها ایمنی و بهداشت : - مراقبت از دست هنگام کار با ابزار برنده توجهات زیست محیطی : - شستشوی محیط کار با مواد شوینده استاندارد -



	زمان آموزش			عنوان : تزیین ،دورچین و استاتر انواع خوراکی ها با (سبزی،صیفی و میوه های فانتزی و تزیینی)	
	نظری	عملی	جمع		
	۱	۴	۵		
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط				
- پوست کن سبزی -انواع رنده -تخته برش -آبکش -ظرف مناسب چیدمان -دستمال خشک کن -دستمال نظیف -خلال دندان -سیم مسی -سیخ چوبی -چتر فانتزی -قاشق توبی -قاشق بیضی شیاردار -انواع قالب زن -انواع ظروف			۰/۵	دانش : - مفهوم سبزی و صیفی فانتزی و تزیینی - انواع میوه های تزیینی و فانتزی	
			۰/۵		
		۲		مهارت : - تزیین وانتخاب و هماهنگی سبزی و صیفی فانتزی و تزیینی: برگ جعفری،نعناع، کرفس،ریحان، برگ کلم،قمری،ترب،گل کلم،ذرت کدو و بادمجان و چغندر بخارپز (لبو) ، فلفل سبز و گوجه،زیتون،نخود فرنگی،باقالا	
		۲		- تزیین وانتخاب و هماهنگی میوه های تزیینی:گیلاس،انواع انگور،توت فرنگی،شاه توت،توت سفید و سرخ ، شلیل ، آلو ، آلبالو ، موز	
		نگرش : - اجرای بهترین شیوه جهت پذیرایی از مهمانان			
		ایمنی و بهداشت : - شستشوی البسه کار باموادشوینده استاندارد -			
		توجهات زیست محیطی : - جداسازی مواد غذایی ازدیگرزباله ها -			



- برگه استاندارد تجهیزات

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	تخته وایت برد		۱	
۲	صندلی		۱۵	
۳	میز	۱۵۰×۲	۳	
۴	پانل		۱	
۵	وایت برد		۱	
۶	ماژیک وایت برد		۲	
۷	تخته پاک کن		۱	
۸	طرح مناسب		۱	
۹	آلبوم کار		متفاوت	
۱۰	Cd		متفاوت	
۱۱	کامپیوتر		۱	
۱۲	میز کامپیوتر		۱	
۱۳	کپسول آتش نشانی		۱	
۱۴	جعبه کمک های اولیه		۱	

توجه :

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



- برگه استاندارد مواد

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	کارد ساده		۱	
۲	کارددندانه دار		۱	
۳	کاردسرکمانی		۱	
۴	کاردفنری		۱	
۵	کاردشقایق		۱	
۶	کاردسرتیزصاف		۱	
۷	کاردسرتیز کوچک		۱	
۸	کاردآرایشی		۱	
۹	کاردمرواریدی		۱	
۱۰	پوست کن سبزی		۱	
۱۱	انواع رنده		۱	
۱۲	تخته برش		۱	
۱۳	آبکش		۱	
۱۴	ظرف مناسب چیدمان		۱	
۱۵	دستمال خشک کن		۱	
۱۶	دستمال تنظیف		۱	
۱۷	خلال دندان		۱	
۱۸	سیم مسی		۱	
۱۹	سیخ چوبی		۱	
۲۰	چترفانتزی		۱	
۲۱	قاشق توپی		۱	
۲۲	قاشق بیضی شیاردار		۱	
۲۳	انواع قالب زن		۱	
۲۴	اسکوپ زن		۱	
۲۵	تیغه تیز کن		۱	
۲۶	اسکنه زن		۱	

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	کاغذ روغنی	عدد	۱	
۲	پلاستیک فریزر	بسته	۱	
۳	فویل	رول	۱	
۴	سلفون	رول	۱	
۵	سفره	رول	۱	

توجه :

- ابزار به ازاء هر سه نفر محاسبه شود .



- منابع و نرم افزار های آموزشی (اصلی مورد استفاده در تدوین و آموزش استاندارد)

ردیف	عنوان منبع یا نرم افزار	مؤلف	مترجم	سال نشر	محل نشر	ناشر یا تولید کننده
۱	گنجینه حکاکای مدرن سازی میوه CD+	ناهیدمعزز	-	بهار ۸۸	گلبرگ	سروش هدایت

- سایر منابع و محتواهای آموزشی (پیشنهادی گروه تدوین استاندارد) علاوه بر منابع اصلی

ردیف	نام کتاب یا جزوه	سال نشر	مؤلف / مؤلفین	مترجم / مترجمین	محل نشر	ناشر	توضیحات



فهرست سایت های قابل استفاده در آموزش استاندارد

ردیف	عنوان
1	www.iranchef.com
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	