



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

تولید خانگی میوه های خشک

گروه شغلی

صنایع غذایی

کد ملی آموزش شایستگی

۷	۵	۱	۴	۲	۰	۶	۸	۰	۰	۳	۰	۰	۲	۲
ISCO-08				سطح مهارت	شناسه گروه			شناسه شغل			شناسه شایستگی		نسخه	

تاریخ تدوین استاندارد : ۱۴۰۰/۹/۲۴

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

کد ملی شناسایی آموزش شایستگی: ۷۵۱۴۲۰۶۸۰۰۳۰۰۲۲

اعضاء کارگروه برنامه‌ریزی درسی: صنایع غذایی					
ردیف	نام و نام خانوادگی	آخرین مدرک تحصیلی	رشته تخصصی	شغل و سمت	سابقه کار
۱	صدیقه بیگم سید حسینی	کارشناسی	حقوق	مدرس آموزشگاه های صنایع تبدیلی و تکمیلی (میوه و سبزی خشک)	۹ سال
۲	محمد رضا مظفر	فوق دیپلم	شیمی	مدیر آموزشگاه صنایع تبدیلی و تکمیلی (میوه و سبزی خشک)	۲ سال
۳	علی یادگار کوهسار	کارشناسی	گرافیک	مدیر IT آموزشگاه صنایع تبدیلی و تکمیلی (میوه و سبزی خشک)	۲ سال
۴	امیر حسین فرح بخشیان	فوق دیپلم	گردشگری	سرپرست تولید آموزشگاه های صنایع تبدیلی و تکمیلی (میوه و خشک)	۹ سال
۵	فرخ هاشمی	کارشناسی ارشد	مدیریت بازرگانی	همکاری در تدوین استاندارد فنی و حرفه ای	۳ سال
۶	سارا حاجی میرزا	کارشناسی	صنایع غذایی	مربی	۱سال
۷	کاظم عطار	کارشناسی	صنایع غذایی	سرپرست مرکز	۱۲ سال
۸	حمید رضا شمسایی	کارشناسی ارشد	کشاورزی	مربی	۱۴ سال
۹	آیدا ثنایی لنگرودی	کارشناسی	صنایع غذایی	کارشناس اداره نظارت بر غذا و دارو	۱۴ سال
۱۰	طیبه پرین	کارشناسی ارشد	صنایع غذایی	مربی استان کرمانشاه	۹ سال
۱۱	وجیهه تازه دل	کارشناسی ارشد	صنایع غذایی	مربی استان خراسان	۱۲ سال
۱۲	مهران گرجی	کارشناسی	صنایع غذایی	مربی استان البرز	۱۰ سال
۱۳	مریم احباب	کارشناسی	علوم پزشکی	مربی صنایع غذایی	۱۷ سال
۱۴	زیبا یآوری	کارشناسی	زبان و ادبیات فارسی	دبیر کارگروه برنامه ریزی درسی صنایع غذایی	۲۸ سال

فرآیند بازنگری استانداردهای آموزش:

طی جلسه ای که در تاریخ ۱۴۰۰/۶/۲۳ با حضور اعضای کارگروه برنامه ریزی درسی صنایع غذایی برگزار گردید استاندارد آموزش شغل تولید کننده خانگی میوه های خشک با کد ۷۵۱۴۲۰۶۸۰۰۳۰۰۲۱ بررسی و تحت عنوان استاندارد آموزش شایستگی تولید خانگی میوه های خشک با کد ۷۵۱۴۲۰۶۸۰۰۳۰۰۲۲ مورد تأیید قرار گرفت.

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، نیش خیابان خوش جنوبی، سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور
دورنگار ۶۶۵۸۳۶۵۸
تلفن ۶۶۵۸۳۶۲۸
آدرس الکترونیکی: 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، زیست‌شناسی)، 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 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:
تولید خانگی میوه های خشک
شرح استاندارد آموزش شایستگی :
تولید خانگی میوه های خشک یکی از شایستگی های حوزه صنایع غذایی است که شامل کارهای کنترل بهداشت و ایمنی فردی و کارگاهی، تهیه مواد اولیه (میوه برای خشک کردن یا پودر کردن)، ضدعفونی، گندزایی، شستشو و آبگیری میوه، سورت کردن و هسته گیری و اسلایس میوه، خشک کردن میوه ها با دستگاه خشک کن، تهیه پودر میوه خشک (آسیاب کردن و الک کردن)، توزین، بسته بندی، لیبیل زنی و انبار داری محصولات تولید شده، فروش و بازاریابی محصولات تولید شده می باشد که با استاندارد عمل آوری میوه و سبزیجات با دستگاه خشک کن و تولید خانگی سبزی های خشک در ارتباط است.
ویژگی های کارآموز ورودی :
حداقل میزان تحصیلات: پایان دوره متوسطه اول (پایان دوره راهنمایی) حداقل توانایی جسمی و ذهنی: سلامت کامل جسمی و ذهنی مهارت های پیش نیاز: ندارد
طول دوره آموزش :
طول دوره آموزش : ۷۶ ساعت طول آموزش نظری : ۲۰ ساعت طول آموزش عملی : ۵۶ ساعت زمان کارورزی : - زمان پروژه : -
بودجه بندی ارزشیابی (به درصد)
-کتابی : ۲۵٪ -عملی : ۶۵٪ -اخلاق حرفه ای : ۱۰٪
صلاحیت های حرفه ای مربیان :
-دیپلم متوسطه با ۵ سال سابقه کار مرتبط

* تعریف دقیق استاندارد (اصطلاحی) :

تهیه میوه خشک از مرحله انتخاب محصول تا خشک کردن آن با حفظ کیفیت را در حد مطلوب انجام می دهد .

* اصطلاح انگلیسی استاندارد (اصطلاحات مشابه جهانی) :

Homemade dried fruits

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

- عمل آور میوه و سبزیجات با دستگاه خشک کن

- تولید خانگی سبزی های خشک

* 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	کنترل بهداشت و ایمنی فردی و کارگاهی	۲	۴	۶
۲	تهیه مواد اولیه (میوه برای خشک کردن یا پودر کردن)	۲	۵	۷
۳	ضد عفونی ، گندزایی، شستشو و آبگیری میوه	۳	۹	۱۲
۴	سورت کردن و هسته گیری و اسلایس میوه	۳	۹	۱۲
۵	خشک کردن میوه ها با دستگاه خشک کن	۲	۷	۹
۶	تهیه پودر میوه خشک (آسیاب کردن و الک کردن)	۲	۴	۶
۷	توزین ، بسته بندی ، لیبل زنی و انبار داری محصولات تولید شده	۳	۹	۱۲
۸	فروش و بازاریابی محصولات تولید شده	۳	۹	۱۲
	جمع ساعات	۲۰	۵۶	۷۶

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۶	۴	۲	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست‌محیطی مرتبط			کنترل بهداشت و ایمنی فردی و کارگاهی
تخته وایت برد تی جعبه کمک‌های اولیه خاک اندازه دستکش یکبارمصرف سطل زباله درب دار شوینده‌های سطوح شوینده‌های کف شوینده‌های دست صندلی کارآموز صندلی مربی کامپیوتر کیسول آتش‌نشانی کلاه کار مناسب کیسه زباله لباس کار ماژیک ماسک یکبار مصرف مواد ضد عفونی‌کننده محیط میز کار هواکش و تهویه مطبوع توری	دانش :			عوامل آلودگی‌های ناشی از فرد و بیماری‌های مسری
				- منابع آلودگی و اهمیت HACCP
				- انواع خطرات تهدیدکننده ایمنی و سلامت مواد غذایی
				- روش‌های پیشگیری از عوامل آلوده‌کننده محیط
	مهارت :			
				- رعایت بهداشت هنگام آماده‌سازی و پخت غذا
				- کنترل هواکش‌ها، کنترل و دفع صحیح پسماند و پساب
				- پیشگیری از ورود حشرات و جانوران موذی و مبارزه با آن‌ها
				- شستشوی کف و سطوح محیط کار با مواد شوینده مناسب
				- تامین نور و تهویه مطبوع کافی محیط کار
	نگرش :			
				- صرفه‌جویی در مواد مصرفی، آب، انرژی و زمان
				- رعایت اخلاق حرفه‌ای
	ایمنی و بهداشت :			
			- استفاده از لباس کار مناسب، کلاه یکبار مصرف، دستکش نسوز و ماسک یکبار مصرف	
			- رعایت بهداشت فردی و عمومی در محیط کار	
			- رعایت ارگونومی هنگام کار	
توجهات زیست‌محیطی :				
			- تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن	

	زمان آموزش			عنوان : تهیه مواد اولیه (میوه برای خشک کردن یا پودر کردن)
	جمع	عملی	نظری	
	۷	۵	۲	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
انواع سموم دفع آفت و میوه انواع میوه قابل خشک شدن تخته وایت برد جعبه های مناسب میوه دستکش یکبار مصرف صندلی کارآموز صندلی مربی کپسول آتش نشانی کفش مناسب کار لباس کار ماژیک وایت برد ماسک یکبار مصرف میز کار میز مربی یخچال				دانش :
				-انواع ابزار و تجهیزات
				-انواع میوه های قابل خشک شدن و پودر کردن
				-شرایط انبار مناسب برای نگهداری میوه ها نظیر نور، دما، رطوبت و تهویه
				مهارت :
				-استفاده صحیح از ابزار و تجهیزات
				-تهیه و انتخاب میوه مناسب جهت خشک کردن و پودر شدن (محصول سالم ، مقاوم و عاری از هر گونه آفت و بیماری ها)
				-چیدمان صحیح محصولات کشاورزی در انبار
				-پیشگیری و کنترل آفات انباری
				نگرش :
				-صرفه جویی در مواد مصرفی، آب، انرژی و زمان -رعایت اخلاق حرفه ای
				ایمنی و بهداشت :
				-رعایت ارگونومی هنگام کار - رعایت بهداشت فردی و عمومی در محیط کار - استفاده از لباس کار مناسب ، کلاه یکبار مصرف ، دستکش نسوز و ماسک یکبار مصرف -استفاده از روش های کم خطر مبارزه با آفت

	زمان آموزش			عنوان : تهیه مواد اولیه (میوه برای خشک کردن یا پودر کردن)
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
	توجهات زیست محیطی : -دفع صحیح سموم -تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن			

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۱۲	۹	۳	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
پیش بند کار				دانش :
جعبه کمک های اولیه				-انواع ابزار و تجهیزات
دستکش کار				-روش های فرآوری میوه
سبد آگیری				-انواع مواد ضد عفونی کننده مجاز، میزان و نوع مصرف
صندلی کارآموز				-شرایط مناسب آگیری میوه های شسته شده
صندلی مربی				مهارت :
کپسول آتش نشانی				-استفاده صحیح از ابزار و تجهیزات
کلاه یکبار مصرف				-حذف قسمت های زائد میوه (ریشه، دمگل و ساقه اضافه)
لباس کار				-ضد عفونی و گندزایی صحیح انواع میوه
ماژیک وایت برد				-شستشوی مناسب و حذف کامل مواد ضد عفونی کننده
ماسک یکبار مصرف				-آگیری مناسب
مواد ضد عفونی کننده				نگرش :
میز مربی				- صرفه جویی در مواد مصرفی، آب، انرژی و زمان
وان شستشو				-رعایت اخلاق حرفه ای
وایت برد				- استفاده بهینه از سموم و رعایت حد مجاز مصرف
	ایمنی و بهداشت :			
	- استفاده از لباس کار مناسب، کلاه یکبار مصرف، دستکش نسوز و ماسک یکبار مصرف			
	- رعایت ارگونومی هنگام کار			
	- رعایت بهداشت فردی و عمومی در محیط کار			
	توجهات زیست محیطی :			
	_ تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن			
	- خنثی سازی پسماندهای سود			

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۱۲	۹	۳	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
اسلایس دستی اسلایس برقی پوست گیر پیش بند جعبه کمک های اولیه چاقو دستکش یکبار مصرف سینی جهت چیدمان صندلی مربی قیچی کپسول آتش نشانی کلاه یکبار مصرف لباس کار ماژیک وایت برد ماسک یکبار مصرف میز سورت میز کار میز مربی وایت برد هسته گیر (دستی، بادی، اهرمی)				دانش :
				-انواع ابزار و تجهیزات
				-مفهوم سورت (جداسازی و درجه بندی)
				-انواع روش های هسته گیری
				-انواع روش های پوست گیری با توجه به نوع میوه
				-روش چیدن میوه روی سینی خشک کن
				مهارت :
				-استفاده صحیح از ابزار و تجهیزات
				-سورت و جدا سازی میوه
				-پوست گیری و هسته گیری میوه
				-اسلایس کردن با ضخامت مناسب
				- چیدمان صحیح میوه روی سینی خشک کن
				نگرش :
				-صرفه جویی در مواد مصرفی، آب، انرژی و زمان -رعایت اخلاق حرفه ای
				ایمنی و بهداشت :
			- استفاده از لباس کار مناسب ، کلاه یکبار مصرف ، دستکش نسوز و ماسک یکبار مصرف - رعایت ارگونومی هنگام کار -رعایت بهداشت فردی و عمومی در محیط کار	
			توجهات زیست محیطی :	
			_ تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن	

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۹	۷	۲	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
پیش بند کار جعبه کمک های اولیه دستکش کار دستگاه تهویه دستگاه خشک کن صندلی کارآموز صندلی مربی کپسول آتش نشانی کفش کار کلاه یکبار مصرف لباس کار ماسک یکبار مصرف میز مربی میز کار				دانش :
				-انواع ابزار تجهیزات
				-انواع روش های خشک کردن میوه
				-خصوصیات خشک کن (درجه حرارت ، رطوبت نسبی و سرعت هوا)
				-نحوه چیدمان میوه های آماده شده درون سینی های خشک کن و قراردادن در دستگاه خشک کن
				-محاسبه تراکم میوه در سینی (دستگاه خشک کن)
				مهارت :
				-استفاده صحیح از ابزار و تجهیزات
				-دسته بندی میوه همجنس با شرایط یکسان برای خشک کردن
				-تنظیم صحیح دستگاه (دما و زمان) و کنترل فرایند خشک شدن
				نگرش :
				-صرفه جویی در مواد مصرفی، آب، انرژی و زمان -رعایت اخلاق حرفه ای
			ایمنی و بهداشت :	
			- استفاده از لباس کار مناسب ، کلاه یکبار مصرف ، دستکش نسوز و ماسک یکبار مصرف -رعایت ارگونومی هنگام کار -رعایت بهداشت فردی و عمومی در محیط کار -کنترل متصل بودن دستگاه خشک کن به سیم ارت	
			توجهات زیست محیطی :	
			_ تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن	

	زمان آموزش			عنوان : تهیه پودر میوه خشک (آسیاب کردن و الک کردن)
	جمع	عملی	نظری	
	۶	۴	۲	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
جعبه کمک های اولیه دستکش یکبار مصرف دستگاه آسیاب دستگاه تهیه سندلی کارآموز سندلی مربی الک کپسول آتش نشانی کفش کار کلاه یکبار مصرف لباس کار ماسک یکبار مصرف میز خشک کن میز مربی میزکار				دانش :
				-انواع ابزار و تجهیزات
				-روش آسیاب کردن میوه های خشک شده
				-روش الک کردن میوه های آسیاب شده برای تهیه پودر میوه
				مهارت :
				-استفاده صحیح از ابزار و تجهیزات
				-آسیاب کردن میوه های خشک شده
				-الک کردن میوه های آسیاب شده برای تهیه پودر میوه
	نگرش :			
	-صرفه جویی در مواد مصرفی، آب، انرژی و زمان			
	-رعایت اخلاق حرفه ای			
	-استفاده از مواد اولیه سالم			
	ایمنی و بهداشت :			
- استفاده از لباس کار مناسب ،کلاه یکبار مصرف ، دستکش نسوز و ماسک یکبار مصرف				
-رعایت ارگونومی هنگام کار				
-رعایت بهداشت فردی و عمومی در محیط کار				
-کنترل متصل بودن دستگاه خشک کن به سیم ارت				
توجهات زیست محیطی :				
_ تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن				

	زمان آموزش			عنوان : توزین ، بسته بندی ، لیبل زنی و انبار داری محصولات تولید شده
	جمع	عملی	نظری	
	۱۲	۹	۳	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
برچسب برچسب های آماده ترازو دیجیتالی جعبه کمک های اولیه دستکش دستگاه دوخت برقی دماسنج رطوبت سنج سلفون سندلی کارآموز سندلی مربی ظروف یکبار مصرف کارتن جعبه کپسول آتش نشانی کفش مناسب کلاه یکبار مصرف لباس کار ماسک یکبار مصرف میز بسته بندی میز مربی				دانش :
				-انواع ابزار و تجهیزات
				-شرایط و نکات مربوط به توزین
				-انواع بسته بندی و روش آن -روش کد گذاری و لیبل زنی
				مهارت :
				-استفاده صحیح از ابزار و تجهیزات
				-کدگذاری محصول بسته بندی شده
				-کنترل بسته ها از لحاظ سالم بودن
				- وزن کردن محصول
				-بسته بندی محصول -لیبل زنی محصول
				نگرش :
				-صرفه جویی در مواد مصرفی، آب، انرژی و زمان -رعایت اخلاق حرفه ای
				ایمنی و بهداشت :
				- استفاده از لباس کار مناسب ، کلاه یکبار مصرف ، دستکش نسوز و ماسک یکبار مصرف - 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 : فروش و بازاریابی محصولات تولید شده
	جمع	عملی	نظری	
	۱۲	۹	۳	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
رایانه صندلی کارآموز کاغذ A4 ماژیک وایت برد ماشین حساب مداد میز مربی صندلی مربی تخته وایت برد ویدیو پروژکتور				دانش :
				- بهترین بازارهای فروش از لحاظ جغرافیایی
				- فصول تقاضای محصول
				- مفهوم مذاکره و روش بازاریابی
				مهارت :
				- بازاریابی محصول در مکان های هدف
				- عرضه بیشتر محصول در فصول پرمصرف
				نگرش :
				- دقت در به حداقل رساندن قیمت تمام شده
				- رعایت اخلاق حرفه ای
				- مشتری مداری
				ایمنی و بهداشت :
			- رعایت بهداشت فردی و عمومی در محیط کار	
			- رعایت ارگونومی هنگام کار	
			توجهات زیست محیطی :	
			- مدیریت مصرف کاغذ	
			- مدیریت پسماند	

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	دستگاه خشک کن	صنعتی	۱ دستگاه	
۲	ترازوی دیجیتال	با دقت ۰,۰۱	۱ دستگاه	
۳	هسته گیر	صنعتی	۱ عدد	
۴	تخته وایت برد	۱۰۰در ۷۰cm	۱ عدد	
۵	میز کار	استیل	۳ عدد	
۶	دستگاه سورتینگ	صنعتی	۱ دستگاه	
۷	دستگاه دوخت	برقی	۱ عدد	
۸	کپسول آتش نشانی	۶کیلو گرمی - پودری	۱ دستگاه	
۹	لیبل زن	دستی	۱ عدد	
۱۰	صندلی مری	چرمی	۱ عدد	
۱۱	صندلی کارآموز	چوبی	۱۵ عدد	
۱۲	میز مری	چوبی	۱ عدد	
۱۳	ماشین حساب	دستی	۱ عدد	
۱۴	اسلایسر	رنده آلمانی	۱ عدد	
۱۵	دستگاه آسیاب	۳ کیلو گرمی	۱ عدد	
۱۶	جعبه کمک های اولیه	درب دار	۱ جعبه	
۱۷	دما سنج	محیط	۱ دستگاه	
۱۸	رطوبت سنج	محیط	۱ دستگاه	
۱۹	میز	خشک کن	۳ عدد	
۲۰	میز	سورت میوه	۱ عدد	
۲۱	پالت	پلاستیکی	۵ عدد	
۲۲	وان	پلاستیکی - بزرگ	۳ عدد	

توجه :

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

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	لباس کار	سفید	۱۵ دست	
۲	دستکش	مخصوص کار	۱۵ جفت	
۳	دستکش	یکبار مصرف	۱۵ جفت	
۴	کفش	مخصوص کار	۱۵ جفت	
۵	ماسک	یکبار مصرف	۱۵ عدد	
۶	ماژیک وایت برد	آبی ، سبز ، قرمز	۳ عدد	
۷	انواع سموم	دفع آفات گیاهی، انباری و قارچ کش	از هر کدام ۴ لیتر	
۸	انواع ضد عفونی کننده	محصولات کشاورزی	۱۰ لیتر	
۹	لیبل	آماده و بسته بندی شده	۱۰۰ عدد	
۱۰	پلاستیک آماده بسته بندی	در سایز های مختلف	۱۰۰ عدد	
۱۱	انواع میوه	رسیده و مناسب خشک کردن	۱۰۰ کیلو گرم	
۱۲	کاغذ	A4	۱ بسته	
۱۳	مواد شوینده	محیط کار	۱ گالن ۴ لیتری	
۱۴	جعبه مقوایی	ویژه بسته بندی نهایی	۱۰ عدد	
۱۵	خودکار	آبی	۵ عدد	
۱۶	سلفون	دارای بسته بندی	۱۰۰ متر	
۱۷	کلاه	یکبار مصرف	۱۵ عدد	
۱۸	پیش بند	پلاستیکی	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	در سایز های مختلف	۱۵ عدد	
۳	قیچی	باغبانی	۱۵ عدد	
۴	چهارپایه	مناسب کارگاه	۳ عدد	
۵	آبکش مناسب	در سایز های مختلف پلاستیکی - بزرگ	از هر کدام عدد	
۶	سید شستشو	پلاستیکی - بزرگ	۳ عدد	
۷	ظروف	پلاستیکی - بزرگ	۳ عدد	
۸	الک	استیل - بزرگ	۳ عدد	

توجه :

- ابزار به ازاء یک کارگاه به ظرفیت ۱۵ نفر محاسبه شود.