

بسمه تعالی  
معاونت آموزش  
دفتر طرح و برنامه های درسی

## استاندارد آموزش شغل

# آشپز ایرانی حرفه ای

## گروه شغلی صنایع غذایی

کد ملی آموزش شغل

۵۱۲۰/۵/۴

تاریخ تدوین استاندارد: ۹۰/۱۱/۳۰

مدت اعتبار استاندارد: از تاریخ ۹۱/۲/۱ تا تاریخ ۹۵/۲/۱



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

کد ملی شناسایی آموزش شغل: ۵۱۲۰/۵/۴

اعضاء کمیسیون تخصصی برنامه ریزی درسی رشته صنایع غذایی:

حوزه های حرفه ای و تخصصی همکار برای تدوین استاندارد آموزش شغل:  
دفتر طرح و برنامه های درسی  
موسسه فرهنگی هنری ساناز و سانیا

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 حرفه‌ای کشور ، پلاک

۲۵۹

تلفن ۹ - ۶۶۵۶۹۹۰۰

دورنگار ۶۶۹۴۴۱۱۷

آدرس الکترونیکی: Barnamehdarci @ yahoo.com



### تهیه کنندگان استاندارد آموزش شغل

ردیف	نام و نام خانوادگی	آخرین مدرک تحصیلی	رشته تحصیلی	شغل و سمت فعلی	سابقه کار مرتبط	آدرس ، تلفن و ایمیل
۱	ساناز مینایی تدوین گر	کارشناسی	شناخت و پخت غذا (آشپزی)	مدیر عامل آموزشگاه سانازسانیا	۳۱ سال مری و مدیرعامل موسسه فرهنگی هنری آشپزی و شیرینی پزی ساناز سانیا مولف و ناشر ۲۷ عنوان کتاب آشپزی و شیرینی پزی سانازسانیا مدیر مسئول ماهنامه آشپزی و	۰۹۱۹۰۶۷۰۸۲۸ ۸۸۹۰۰۲۸۳ بالتر از میدان ولیعصر - جنب پمپ بنزین زرتشت - کوچه پزشک پور- پلاک ۱ - طبقه اول
۲	پریسا رستمی	لیسانس تغذیه	علوم تغذیه	کارشناس استاندارد	۱۳ سال	۰۹۱۲۳۴۹۸۶۹۷ ۶۶۵۶۹۹۰۰ میدان توحید- نصرت غربی- روبروی خوش شمالی- سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور
۳	ساناز شریفی تدوین گر	فوق لیسانس	شناخت و پخت غذا(آشپزی)و مدیریت بازرگانی	سردبیر ماهنامه آشپزی و شیرینی پزی سانازسانیا کارشناس آشپزی و شیرینی پزی	۱۰ سال سردبیر ماهنامه آشپزی و شیرینی پزی سانازسانیا کارشناس آشپزی و شیرینی پزی	۰۹۱۹۰۶۷۰۸۲۸ ۲۲۲۱۸۷۸۹ فرمانیه - بلواز اندرزگو - وطن پور جنوبی - برج آرش واحد ۷
۴	سانیا شریفی تدوین گر	لیسانس	شناخت و پخت غذا(آشپزی)و مدیریت بازرگانی	مدیر اجرایی ماهنامه آشپزی و شیرینی پزی ساناز سانیا	۷ سال مدیر اجرایی ماهنامه آشپزی و شیرینی پزی سانازسانیا کارشناس آشپزی و شیرینی پزی	۰۹۱۹۰۶۷۰۸۲۸ ۲۲۲۱۸۷۸۹ فرمانیه - بلواز اندرزگو - وطن پور جنوبی - برج آرش واحد ۷
۵	هادی تیموری	دکتری	علوم تغذیه	کنترل کیفی (علمی و تخصصی)	۱۰ سال	۲۲۲۱۸۷۸۹ فرمانیه - بلواز اندرزگو - وطن پور جنوبی - برج آرش واحد ۷



## 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 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.



<b>نام استاندارد آموزش شغل</b>
<b>آشپز ایرانی</b>
<b>شرح استاندارد آموزش شغل</b>
آشپز ایرانی حرفه ای شغلی از مشاغل حوزه صنایع غذایی است که تهیه و آماده سازی صبحانه ایرانی ، انواع پیش غذاهای سرد و گرم ، کباب، پلو، چلو، دمی، انواع خورش، انواع آبگوشت ، انواع خوراک و غذاهای گوشتی ، انواع نوشیدنیها و دسرهای سنتی را به عهده دارد و با مشاغلی از جمله گارسورن ها، مدیر رستوران یا هتل و انباردار آشپزخانه در ارتباط است.
<b>ویژگی های کارآموز ورودی:</b>
<b>حداقل میزان تحصیلات : دیپلم</b> <b>حداقل توانایی جسمی و ذهنی : سلامت کامل جسمی و ذهنی</b> <b>مهارت های پیش نیاز : استاندارد آموزش شغل آشپزپایه</b>
<b>طول دوره آموزش : ۲۳۰ ساعت</b> <b>- زمان آموزش نظری : ۳۵ ساعت</b> <b>- زمان آموزش عملی : ۱۶۵ ساعت</b> <b>- زمان کارورزی : ۳۰ ساعت</b> <b>- زمان پروژه : ساعت</b>
<b>بودجه بندی ارزشیابی ( به درصد )</b>
<b>- کتبی : ۲۵٪</b> <b>- عملی : ۶۵٪</b> <b>- اخلاق حرفه ای : ۱۰٪</b>
<b>صلاحیت های حرفه ای مربیان :</b>
دیپلم با دوسال سابقه کارموثر و دارنده کارت مربیگری با شایستگی سرآشپز طلایی فوق دیپلم هتلداری، تغذیه و صنایع غذایی بایک سال سابقه کارموثر و دارنده کارت مربیگری با شایستگی سرآشپز طلایی کارشناسی هتلداری، تغذیه و صنایع غذایی با ۶ ماه سابقه کارموثر و دارنده کارت مربیگری با شایستگی سرآشپز طلایی



\* تعریف دقیق استاندارد (اصطلاحی) :

آشپز ایرانی تهیه انواع پیش غذا، انواع پلو، انواع خورش و آبگوشتهای ایرانی، انواع کباب، صبحانه ایرانی و تهیه انواع غذا با گوشت ماکیان و تهیه نوشیدنی و انواع دسر سنتی را انجام می دهد.

\* اصطلاح انگلیسی استاندارد ( و اصطلاحات مشابه جهانی ) :

**Iranian professional cooker(chef)**

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

آشپز پایه

\* 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 و آماده سازی صبحانه ایرانی
۲	تهیه انواع پیش غذاهای سرد
۳	تهیه انواع پیش غذاهای گرم
۴	تهیه انواع کباب (گوشت قرمز، مرغ و ماکیان، دریایی)
۵	تهیه انواع پلو و چلو ، کته و دمی (برنج سفید)
۶	تهیه انواع خورش ها
۷	تهیه انواع آبگوشت، اشکنه و خوراک ها
۸	تهیه انواع غذاها با گوشت ماکیان (مرغ و پرنده)
۹	تهیه انواع غذاها با گوشت قرمز
۱۰	تهیه انواع غذاها با فرآورده های دریایی
۱۱	تهیه انواع نوشیدنی ها، شربت ها و چای ها
۱۲	تهیه انواع دسر های سنتی



استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : تهیه و آماده سازی صبحانه ایرانی
	نظری	عملی	جمع	
	۳	۱۴	۱۷	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
اجاق گاز فر انواع تابه ترازو انواع قاشق چوبی انواع قاشق روغن مایع سرخ کردنی تخم مرغ کله پاچه نشاسته شیر حلوا ارده خامه شکر عسل شکلات سیب گوجه فرنگی پیاز نمک فلفل زردچوبه بکینگ پودر کشمش آرد کره پنیر کنجد عدس لوبیا گوشت سوسیس کالباس				دانش : -انواع صبحانه ها و استفاده تخم مرغ در صبحانه ایرانی ویژگی تخم مرغ تازه و سالم -ویژگی مواد اولیه سالم (گوشت ، آرد و ...) تهیه شیربرنج تهیه امحاو احشا گوسفند
				مهارت : تهیه حلیم بره یا بوقلمون تهیه عدسی خوراک لوبیا چیتی تهیه خاکینه تبریز تهیه نان شیرمال تهیه فطیر تهیه خامه شکلاتی تهیه طعم و مدل های متفاوت کره، پنیر و گردو





استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان: تهیه و آماده سازی صبحانه ایرانی
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
آرد گندم گندم مایه خمیر لباس کار دستکش روسری یا کلاه جعبه کمک های اولیه کیسول آتش نشانی	نگرش: دقت در رعایت نکات بهداشتی			
	ایمنی و بهداشت: استفاده از لباس کار تمیز و بهداشتی (روسری یا کلاه، پیش بند یا روپوش، کفش و دستکش و ماسک) مجهر بودن به آشپزخانه جعبه کمک های اولیه مجهر بودن به آشپزخانه کیسول آتش نشانی			
	توجهات زیست محیطی: دفع صحیح ضایعات و زباله ها			



	زمان آموزش			عنوان: تهیه انواع پیش غذاهای سرد
	جمع	عملی	نظری	
	۱۰	۸	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
تخته کار				دانش :
انواع چاقو				انواع سالاد ایرانی
قاشق بزرگ			۲۰ دقیقه	انواع بورانی
کاسه در سایزهای مختلف			۲۰ دقیقه	انواع اردورهای سنتی سرد
آبکش			۲۰ دقیقه	سالاد شیرازی
دستکش			۱۵ دقیقه	دختر لوس
ماسک			۱۵ دقیقه	آب دوغ خیار
یخچال			۱۵ دقیقه	اردور رول لواش و سبزیجات
ظروف پلاستیکی درب دار				مهارت :
ترازو				تهیه انواع سالاد
کلاه یا روسری				- سالاد پیازچه
خیار				- سالاد سبزیجات با پنیر محلی
گوچه				- سالاد ترخان و انگور
کاهو				- سالاد فصل
کلم سفید				تهیه انواع بورانی
کلم قرمز		۲		- بورانی لبو
هویج				- بورانی بادنجان
پیاز				- بورانی سبزیجات
پیازچه				- بورانی ذرت با جوانه گندم
پنیر محلی				تهیه انواع اردورهای سنتی سرد
نمناغ خشک				- نازخاتون
ترخان				- اردور زیتون
انگور				- زیتون پرورده
لبو				- دلال ماست
بادنجان		۲		-
نان لواش				
زیتون				
دوغ				
مغز گردو				
مغز پسته				
رب انار				
دانه انار				
ادویه کاری		۴		
آویشن				
رزطاری بهاره				
کره				
زرشک				
جوانه شیدر				
کنسرو ذرت				
بج				
سبزی آب دوغ				
فلفل سفید				
ماست خامه ای				
فلفل سبز تند				



استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان: تهیه انواع پیش غذاهای سرد
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
گشنیز اسفناج فلفل دلمه ای زرد کدو بادنجان چوچاق خالواش سیر پودر سیر سس خردل زیتون سبز زیتون سیاه فلفل سیاه نمک شکر سویاسس کشمش سس مایونز روغن زیتون آلیمو سرکه قرمز آبغوره				نگرش : دقت در مراحل انجام کار دقت در انتخاب مواد اولیه سالم و مرغوب
				ایمنی و بهداشت : استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی، کلاه یا روسری، دستکش و ماسک مجهد بودن آشپزخانه به کپسول آتش نشانی مجهد بودن آشپزخانه به جعبه کمک های اولیه
				توجهات زیست محیطی : دفع صحیح زباله و ضایعات



	زمان آموزش			عنوان : تهیه انواع پیش غذاهای گرم
	جمع	عملی	نظری	
	۶۶	۵۹	۷	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			دانش :
اجاق گاز انبر آبلیمو آرد سفید گندم آرد سوخاری بادمجان دلمه ای بادمجان برگ مو برنج بشقاب پیاز تابه درب دار تخته کار تخم مرغ تنظیف جو پوست کنده چغندر دارچین رب گوجه فرنگی رشته آشی روغن مایع روغن مخصوص سرخ زرد چوبه زرشک زعفران سبزی آش سبزی شبت سبزی معطر سیب زمینی شیر فلفل دلمه ای (زرد، سبز و قرمز) قابلمه قابلمه تفلون قارچ قاشق چوبی انواع کارد کاسه در سایزهای مختلف کشک کفگیر گندم گوجه فرنگی				<p>ویژگی انواع سبزی مورد استفاده در سوپ های ایرانی</p> <p>ویژگی سوپ های ایرانی و ماندگاری و موارد مصرف آنها</p> <p>ویژگی انواع سبزی مورد استفاده در آش های ایرانی</p> <p>موارد مصرف آش های ایرانی</p> <p>برخی غذاهای سنتی مورد استفاده به عنوان پیش غذا</p> <p>انواع دلمه ، کوفته، کوکو، شامی ، کتلت</p> <p>مواد اولیه مورد نیاز برای دلمه، کوفته، شامی، کتلت، کوکو</p> <p>انواع اردورهای سنتی گرم و ویژگی آنها</p> <p>آش عروس آش توگی خراسان آش دندونی آش ابودردا</p> <p>آش ماست جوش سبزوار- آش بلغور - آش غلغل - آش ترش شیراز</p> <p>شامی کباب- شامی بلغور</p> <p>کوفته شبت باقلا اصفهان- کوفته نخودچی اراک - کوفته انار اراک- کوفته بلغور اراک و یرتقلی</p>

گوشت چرخ کرده				
گوشت قرمز (گوسفند، گوساله)				
گوشت کوب				
لپه				مهارت :
لیمو ترش				
مغز گردو	۱			تهیه سوپ جو
ملاقه				
میکسر (بلندر)	۱:۰۰			حلیم بادنجان
نخود سبز				
نعناع خشک	۱۸			تهیه انواع آش ها
فلفل سیاه				- آش رشته
همزن دستی				- آش جو اراک
هویج				- آش ماش و کلم قمری
یخچال				- آش ماش اراک
سینی				- آش شله قلمکار
ترازو				- آش ترخینه دوغ اراک
اشپل ماهی				- آش دوغا
نمک				- آش کلم قمری
پنیر فتا				- آش گندم
کره				- آش شوربای ماش
اسفناج				- آش گوجه
تخم مرغ				
پاچ باقلای رسمی				تهیه انواع دلمه
جو				- دلمه بادنجان
بلغور	۷			- دلمه سیب زمینی
ماش				- دلمه فلفل دلمه ای
آرد				- دلمه گوجه فرنگی
نخود فرنگی				- دلمه برگ مو شیرین
انار				- دلمه برگ مو آذربایجان
کلم سفید				- دلمه کلم برگ
زنجبیل				
زرد چوبه				تهیه انواع کوفته ها
تخم گشنیز				- کوفته تبریزی
هل				- کوفته هویج
شیر	۸			- کوفته ریزه کرمانشاه
آرد نخودچی				- کوفته برنجی
تره				- کوفته کاشان
جعفری				
گشنیز				تهیه انواع شامی
اسفناج				- شامی پوک (شامی لپه)
نعناع	۷			- شامی کباب اصفهان
عدس				- شامی سبزی شمال
ارزن				- شامی آرد نخودچی
ماش				
ماهی				

				- شامی سبزی
				-
		۲		تهیه انواع کوکو
				- کوکوسبزی
				- اشپل کوکو
				- کوکو بادنجان
		۴		تهیه انواع کتلت
				- کتلت با جعفری
				- کتلت عدس
				- کتلت نخود
				- خشک وایج
				-



	زمان آموزش			عنوان: تهیه انواع پیش غذاهای گرم
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
		۱۱		<p>مهارت:</p> <p>تهیه انواع اردورهای سنتی گرم</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- میرزا قاسمی</li> <li>- دست پیچ</li> <li>- بادنجان شکمپر</li> <li>- نرگسی اسفناج</li> <li>- نرگسی بادنجان</li> <li>- بریانی اصفهان</li> <li>- اشپل وایچ</li> <li>- پنیر برشته</li> <li>- نرگسی اسفناج</li> <li>- سوپ دال عدس</li> <li>- رول بادنجان</li> <li>- سمبوسه و سس سمبوسه</li> <li>-</li> </ul>
				<p>نگرش:</p> <p>دقت در مراحل انجام کار</p> <p>دقت در انتخاب مواد اولیه سالم و مرغوب</p>
				<p>ایمنی و بهداشت:</p> <p>استفاده از دستگیره یا دستکش نسوز برای گرفتن ظروف داغ</p> <p>استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی، کلاه یا روسری، دستکش و ماسک</p> <p>مجهر بودن آشپزخانه به کپسول آتش نشانی</p> <p>مجهر بودن آشپزخانه به جعبه کمک های اولیه</p>
				<p>توجهات زیست محیطی:</p> <p>دفع صحیح زباله و ضایعات</p>



	زمان آموزش			عنوان : تهیه انواع کباب (گوشت قرمز، مرغ و ماکیان، دریایی)
	نظری	عملی	جمع	
	۴	۹	۱۳	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
گریل				دانش :
باربیکیو			۱	انواع کباب
کباب پز			۱	انواع ابزار و تجهیزات تهیه کباب - گریل، باربیکیو، کباب پز
سیخ کبابی (در انواع مختلف)			۱	انواع سوخت مورد استفاده برای تهیه کباب
سیم چوبی			۱	انواع مزه های مورد استفاده برای کباب قبل (ماریناد کردن) و بعد از مرحله پخت (سس، چاشنی، ادویه)
انواع هیزم			۱	
سوخت گاز				مهارت :
پیاز				تنظیم درجه حرارت تجهیزات پخت باتوجه نوع کباب
آبلیمو				مزه دار کردن گوشت برای کباب های مختلف قبل از مرحله پخت (ماریناد کردن)
سس	۳۰ دقیقه			به سیخ کشیدن گوشت ها برای انواع کباب
انواع چاشنی	۳۰ دقیقه			تهیه انواع کباب با گوشت قرمز:
ادویه				- تهیه چنجه
گوشت گوساله		۱		- تهیه کباب کوبیده
گوشت گوسفند				- تهیه کباب ترش
گوشت چرخ کرده		۷		- تهیه کباب دورو
کاسه (در سایز های مختلف)				- تهیه کباب برگ
چرخ گوشت				- تهیه کباب تابه‌ای
گوشت کرپ				- تهیه کباب حسینی
استیک کرپ				- تهیه کباب پنجاب
تابه (در سایزهای مختلف)				- تهیه جوجه کباب
دیس مخصوص کباب				- کباب لقمه ای ممتاز
قارچ				
ماهی سالمون				
ساردین				
انواع چاقو				
تخته کار				





استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : تهیه انواع کباب (گوشت قرمز، مرغ و ماکیان، دریایی)
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
ترازو دستکش ماسک روسری یا کلاه کپسول آتش نشانی جعبه کمک های اولیه روپوش دستکش نسوز	نگرش : دقت در رعایت نکات بهداشتی هنگام مزه دار کردن گوشت ها دقت در مراحل انجام کار ایمنی و بهداشت : استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی، کلاه یا روسری، دستکش و ماسک مجهر بودن آشپزخانه به کپسول آتش نشانی مجهر بودن آشپزخانه به جعبه کمک های اولیه توجهات زیست محیطی : دفع صحیح ضایعات و زباله ها			



	زمان آموزش			عنوان : تهیه انواع پلو، چلو
	جمع	عملی	نظری	
	۲۳	۲۰	۳	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
قابلمه اجاقگاز آبکش ترازو نمک روغن سرکه یا آبلیمو ماست برنج کارد تخته کار(در دو رنگ) کفگیر تابه ( کوچک و بزرگ ) ظرف پیرکس کاسه خلال پرتقال خلال بادام خلال پسته زرشک لوبیاسبز گوشت چرخکرده عدس باقلا شبت بادمجان مرغ کشمش پلویی کلم سفید رشته پلویی خرما نان لواش کره ادویه پلویی سیر			۰/۵ ۰/۵ ۲	دانش : ویژگی کته و چلو و موارد مصرف آنها مواد لازم جهت تهیه چلو و کته و انواع پلو ویژگیهای انواع پلو و دستورالعملهای تهیه آنها سبزی پلو دامغان - مویذب - ماهی میدم پلو - میگو پلو جنوب - عدس پلو - دمپختک - دمی شبت باقلا - دمی بندری - سبزی پلو سمنان - ساوری پلو - قاطی پلو - پلو شوشتری - ته چین اسفناج - ته چین ماهی
				مهارت : تهیه چلو تهیه کته تهیه انواع پلو و دمی - پلو مرغ کرمان - مگشت پلو - پلو خالالی گرمسار - دمی لخالخ - دویبازه
		۰۰:۵		
		۰۰:۵		
		۱۹		

پیاز				شیرین پلو -
زعفران				مرصع پلو -
فلفل قرمز				لوبیا پلو -
فلفل سیاه				آبالو پلو -
زرد چوبه				کلم پلو شیراز -
زیره				باقلاپلو -
تخم گشنیز				لای پلو -
گردو				دمی چشم بلبلی با شبت -
ترازو				دمی ماش با کشمش -
کنسرو تن ماهی				رشته پلو خالالی -
دارچین				قیمه پلو -
گرد لیمو				تهیه انواع ته چین
				ته چین مجلسی -
				ته چین مرغ و بادنجان -
				ته چین مرغ یا گوشت -



استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان: تهیه انواع پلو، چلو
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
	نگرش:			
	دقت در مراحل انجام کار دقت در انتخاب مواد اولیه سالم و مرغوب			
	ایمنی و بهداشت:			
	استفاده از دستگیره یا دستکش نسوز برای گرفتن ظروف داغ استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی، کلاه یا روسری، دستکش و ماسک مجهر بودن آشپزخانه به کپسول آتش نشانی مجهر بودن آشپزخانه به جعبه کمک های اولیه			
	توجهات زیست محیطی:			
	دفع صحیح زباله و ضایعات			



	زمان آموزش			عنوان: تهیه انواع خورش ها
	جمع	عملی	نظری	
	۲۱	۱۷	۴	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
قابلمه (در سایزهای مختلف) تخته کار کارد اجاق گاز تابه آسیاب ملاقه کفگیر مرغ ادویه کاری بادام هندی آلبیمو مغزگردو ربانار پیاز خلال بادام لیموعمانی رب گوجه فرنگی سبزی گوشت قرمز لوبیاقرمز هویج کرفس لوبیا چیتی سیب زمینی لپه ترازو خلال بادام زرشک بامیه				دانش: -انواع خورش و موارد مصرف آن -روشهای تهیه خورش -انواع ابزاروسایل مورد نیازبرای تهیه خورش - خورش کرفس - خورش بامیه - خورش قیمه یزدی - خورش ماهی - خورش ترش واش - خورش چغاله بادام - خورش ترش تره - خورش چغرتمه - خورش شله قورمه مازندران
			۲ ساعت	مهارت: تهیه انواع خورش - خورش خلال کرمانشاه - خورش قلیه مطنجن - خورش آلو اسفناج - خورش سیب آلبالو - خورش فسنجان - خورش قورمه سبزی - خورش قیمه - خورش قلیه ماهی - خورش بادنجان - (خورش قیمه بادنجان) - خورش قیمه نثار - خورش پرتقال - خورش فسنجان انارآویج - خورش فسنجان حبشی
		۱۷		



استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : تهیه انواع خورش ها
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
	نگرش : دقت در مراحل انجام کار دقت در انتخاب مواد اولیه سالم و مرغوب			
	ایمنی و بهداشت : استفاده از دستگیره یا دستکش نسوز برای گرفتن ظروف داغ استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی، کلاه یا روسری، دستکش و ماسک مجهز بودن آشپزخانه به کپسول آتش نشانی مجهز بودن آشپزخانه به جعبه کمک های اولیه			
	توجهات زیست محیطی : دفع صحیح زباله و ضایعات			



	زمان آموزش			عنوان: تهیه انواع آبگوشت‌ها، اشکنه و خوراک‌ها
	جمع	عملی	نظری	
	۹	۶	۳	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
گوشت				دانش:
سبزی بزباش			۱	انواع آبگوشت‌های ایرانی
سیب زمینی			۲	طعمهای مورد استفاده در آبگوشتها
نخود فرنگی				- گوشتاب بروجرد
گوجه فرنگی				- آبگوشت بزقورمه
گشنیز				- آبگوشت سرگنجشکی اراک
شنبليله				مهارت:
به				تهیه انواع آبگوشت‌ها
تخم مرغ		۵		- آبگوشت ساده
انواع کارد				- آبگوشت بزباش
تخته کار				- آبگوشت جو اراک
ترازو				- آبگوشت دودار اراک
ادویه				- آبگوشت کشک دودار
زردچوبه				- آبگوشت قنبد قم
فلفل				- خوراک جغول بگول
کاسه (در سایزهای مختلف)				- تهیه اشکنه گشنیز و شنبليله
قابلمه (در سایزهای مختلف)		۱		نگرش:
				دقت در مراحل انجام کار
				دقت در انتخاب مواد اولیه سالم و مرغوب
				ایمنی و بهداشت:
				استفاده از دستگیره یا دستکش نسوز برای گرفتن ظروف داغ
				استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی، کلاه یا روسری، دستکش و ماسک
				مجهر بودن آشپزخانه به کپسول آتش نشانی
				مجهر بودن آشپزخانه به جعبه کمک‌های اولیه
				توجهات زیست محیطی:
				دفع صحیح زباله و ضایعات



	زمان آموزش			عنوان : تهیه انواع غذاها با گوشت ماکیان (مرغ و پرنده)
	جمع	عملی	نظری	
	۵	۴	۱	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
مرغ				دانش :
آلو			۱	ویژگی ماکیان مورد استفاده برای انواع غذاها
مرغابی				مهارت :
سس پرتغال				مزه دار کردن ماکیان برای تهیه انواع غذاها
انواع چاقو		۱:۰۰		تهیه انواع غذاها با گوشت ماکیان
قاشق بزرگ		۳:۰۰		- مرغ شکم پر
تخته کار				- مرغ آلو
دستکش				- پخت مرغ در تنور یا فر
ماسک				- مرغ ترش
کلاه یا روسری				- مرغ ناردون مازندران
پودر سوخاری				نگرش :
ترازو				دقت در رعایت نکات بهداشتی در مزه دار کردن
کاسه (در سایزهای مختلف)				ایمنی و بهداشت :
قابلمه (در سایزهای مختلف)				استفاده از دستگیره یا دستکش نسوز برای گرفتن ظروف داغ
زرد چوبه				استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی، کلاه یا روسری، دستکش و ماسک
فلفل				مجهر بودن آشپزخانه به کپسول آتش نشانی
نمک				مجهر بودن آشپزخانه به جعبه کمک های اولیه
لیمو ترش				توجهات زیست محیطی :
اسفناج				دفع صحیح زباله و ضایعات





	زمان آموزش			عنوان : تهیه غذاهای گوشتی با گوشت قرمز
	جمع	عملی	نظری	
	۹/۵	۶	۳/۵	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
گوشت گوسفند گوشت گوساله روغن سرخ کردنی انواع تابه انواع قابلمه اجاق گاز ترازو انواع چاقو سوخت گاز روپوش کلاه یا روسری ماسک دستکش تخته کار			۱  ۱  ۰/۵  ۰/۵  ۰/۵	دانش : نکات مربوط به کاربرد انواع گوشت قرمز برای تهیه غذاهای گوشتی ویژگی روغن مورد استفاده برای سرخ کردن، سوخاری کردن انواع تجهیزات پخت برای تهیه غذاهای گوشتی نکات مربوط به تنظیم دمای پخت نکات مربوط به تشخیص مرحله پخت اهمیت اولویت مراحل انجام کار
			۱  ۱  ۴	مهارت: تنظیم دمای پخت کنترل مرحله پخت تهیه انواع غذاهای گوشتی - بره بریان - خوراک زبان - پخت گوشت ماهیچه
	نگرش : دقت در تشخیص روغن سلامت روغن مورد استفاده برای تهیه غذاهای گوشتی دقت در مراحل انجام کار			
	ایمنی و بهداشت : استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی، کلاه یا روسری، دستکش و ماسک مجهر بودن آشپزخانه به کپسول آتش نشانی مجهر بودن آشپزخانه به جعبه کمک های اولیه			
	توجهات زیست محیطی : دفع صحیح ضایعات و زباله ها			



استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۶	۴	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			تهیه انواع غذاها با فرآورده های دریایی
انواع ماهی ها میگوها روغن سرخ کردنی انواع تابه انواع قابلمه اجاق گاز ترازو انواع چاقو سوخت گاز روپوش کلاه یا روسری ماسک دستکش تخته کار				<b>دانش :</b> نکات مربوط به کاربرد انواع ماهی انواع تجهیزات پخت برای تهیه غذاهای دریایی
			۱	<b>مهارت:</b> تهیه انواع غذاهای دریایی - ماهی شکم پر شمال - ماهی در روغن جوش شمال - ماهی سرخ شده در خمیر جنوب - میگو و بامیه - میگو با سس ترش و شیرین - ماهی و میگو سوخاری - رول ماهی قزل آلا
			۱	
		۴:۰۰		
			<b>نگرش :</b> دقت در تشخیص روغن سلامت روغن مورد استفاده برای تهیه غذاهای دریایی دقت در مراحل انجام کار	
			<b>ایمنی و بهداشت :</b> استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی، کلاه یا روسری، دستکش و ماسک مجهر بودن آشپزخانه به کپسول آتش نشانی مجهر بودن آشپزخانه به جعبه کمک های اولیه	
			<b>توجهات زیست محیطی :</b> دفع صحیح ضایعات و زباله ها	



	زمان آموزش			عنوان : تهیه انواع نوشیدنی ها، شربت ها و چای ها
	جمع	عملی	نظری	
	۸	۶	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
قوری				دانش :
اجاق گاز			۰/۵	انواع چای
دم کنی			۰/۵	انواع نوشیدنی ها
ترازو			۰/۵	انواع شربت ها
پارچ (در سایزهای مختلف)			۰/۵	انواع عرقیات
قاشق بزرگ			۰/۵	
ترازو				مهارت :
بابونه				دم کردن چای
نعناع		۱:۰۰		تهیه انواع چای
زنجبیل				- چای بابونه
لیمو				- چای نعناع و زنجبیل
شیره انگور				- چای لیمو سرد
سکنجبین				- چای های مختلف
تخم شربتی				تهیه انواع شربت ها
زعفران				- شربت شیره انگور
سیب				- شربت سکنجبین
عسل		۱:۰۰		- تخم شربتی
زرشک				- شربت زعفران
شیر				تهیه انواع نوشیدنی ها
بادام				- نوشیدنی سیب گرم
بیدمشک				- لیموناد با نعناع
		۳:۰۰		- آب زرشک
				- شیر عسل بادام
				تهیه انواع عرقیات
				- عرق نعناع
		۱:۰۰		- عرق بیدمشک



استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			<b>عنوان :</b> تهیه انواع نوشیدنی‌ها، شربت‌ها و چای‌ها
	نظری	عملی	جمع	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
	نگرش : دقت در مراحل انجام کار دقت در انتخاب مواد اولیه سالم و مرغوب			
	ایمنی و بهداشت : استفاده از دستگیره یا دستکش نسوز برای گرفتن ظروف داغ استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی، کلاه یا روسری، دستکش و ماسک مجهز بودن آشپزخانه به کپسول آتش نشانی مجهز بودن آشپزخانه به جعبه کمک‌های اولیه			
	توجهات زیست محیطی : دفع صحیح زباله و ضایعات			



استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : تهیه انواع دسر های سنتی
	جمع	عملی	نظری	
	۱۲/۵	۱۲	۰/۵	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
زعفران				دانش :
برنج			۰/۵	انواع مواد اولیه مورد استفاده در تهیه دسرها هدف از کاربرد هریک از مواد در دسرها
کدو حلوائی				مهارت :
عسل				تهیه انواع دسر های سنتی
بادام				- شله زرد
رشته (فالوده ای)		۱۲		- کدو حلوائی عسلی
آب میوه				- حلوا آرد گندم
ماست				- حلوا سه رنگ
آرد				- حلوا بادام تبریز
زیره				- حلوا ایماج
گندم				- حلوا کاسه شیراز
جوانه گندم				- کاچی
کلاه یا روسری				- رنگینک
ترازو				- فرنی
				- حلوا ایجیلی
				- حلوا جنوب
				- حلوا گل محمدی
				- حلوا زعفرانی
				- حلوا با قهوه
				- حلوا با شیر خشک
				- فالوده
				- خورش ماست اصفهان
				- زیره جوش
				- سمنو
				- رزحلوائی
				- دیگچه خراسان



استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			<b>عنوان :</b> تهیه انواع دسر های سنتی
	جمع	عملی	نظری	
	۱۲/۵	۱۲	۰/۵	
<b>تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی</b>	<b>دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط</b>			<b>نگرش :</b>  دقت در مراحل انجام کار دقت در انتخاب مواد اولیه سالم و مرغوب
				<b>ایمنی و بهداشت :</b>  استفاده از دستگیره یا دستکش نسوز برای گرفتن ظروف داغ استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی، کلاه یا روسری، دستکش و ماسک مجهز بودن آشپزخانه به کپسول آتش نشانی مجهز بودن آشپزخانه به جعبه کمک های اولیه
				<b>توجهات زیست محیطی :</b> دفع صحیح زباله و ضایعات



- برگه استاندارد تجهیزات

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	اجاق گاز	معمولی	۱	
۲	ترازو	دیجیتال	۱	
۳	میکسر (بلندر)	برقی	۱	
۴	همزن دستی	دستی	۱	
۵	یخچال	۲۴ فوت	۱	
۶	کپسول آتش نشانی	متناسب با مساحت	۱	
۷	جعبه کمک های اولیه			



ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	بادام	سالم و بهداشتی	۱ کیلوگرم	
۲	آب میوه	سالم و بهداشتی	۴ لیتر	
۳	آبغوره	سالم و بهداشتی	یک بطری	
۴	آلبیمو	سالم و بهداشتی	یک بطری	
۵	آرد	سالم و بهداشتی	۱ کیلوگرم	
۶	آرد سفید گندم	سالم و بهداشتی	۱ کیلوگرم	
۷	آرد سوخاری	سالم و بهداشتی	۱ کیلوگرم	
۸	آرد نخودچی	سالم و بهداشتی	۱ کیلوگرم	
۹	آلو	سالم و بهداشتی	۱ کیلوگرم	
۱۰	آویشن	سالم و بهداشتی	۱۰۰ گرم	
۱۱	ادویه	سالم و بهداشتی	۱۰۰ گرم	
۱۲	ادویه پلویی	سالم و بهداشتی	۱۰۰ گرم	
۱۳	ادویه کاری	سالم و بهداشتی	۱۰۰ گرم	
۱۴	ارزن	سالم و بهداشتی	۵۰۰ گرم	
۱۵	اسفناج	سالم و بهداشتی	۵۰۰ گرم	
۱۶	اشپل ماهی	سالم و بهداشتی	۱ کیلوگرم	
۱۷	انار	تازه	۱ کیلوگرم	
۱۸	انگور	تازه	۱ کیلوگرم	
۱۹	بابونه	سالم و بهداشتی	۱۰۰ گرم	
۲۱	بادام‌مندی	سالم و بهداشتی	۱ کیلوگرم	
۲۲	بادنجان دلمه ای	تازه	۱ کیلوگرم	
۲۳	بادنجان	تازه	۱ کیلوگرم	
۲۴	باقلا	تازه	۱ کیلوگرم	
۲۵	بامیه	تازه	۱ کیلوگرم	
۲۶	برگ مو	تازه	۱ گونی	
۲۷	برنج	تازه	۱ کیلوگرم	





ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۲۸	بلغور	سالم و بهداشتی	۱ کیلوگرم	
۲۹	به	تازه	یک بطری	
۳۰	بیدمشک	سالم و بهداشتی	۱ کیلوگرم	
۳۱	پاچ باقلای رسمی	سالم و بهداشتی	۱ کیلوگرم	
۳۲	پنیر فتا	سالم و بهداشتی	۱ کیلوگرم	
۳۳	پنیر محلی	سالم و بهداشتی	۱ کیلوگرم	
۳۴	پودر سوخاری	سالم و بهداشتی	۱ کیلوگرم	
۳۵	پودر سیر	سالم و بهداشتی	۱ کیلوگرم	
۳۶	پیاز	سالم و بهداشتی	۱ کیلوگرم	
۳۷	پیازچه	سالم و بهداشتی	۱ کیلوگرم	
۳۸	تخم شربتی	سالم و بهداشتی	۱ کیلوگرم	
۳۹	تخم گشنیز	سالم و بهداشتی	۱ کیلوگرم	
۴۰	تخم مرغ	سالم و بهداشتی	۱ کیلوگرم	
۴۱	ترخان	سالم و بهداشتی	۱ کیلوگرم	
۴۲	تره	سالم و بهداشتی	۱ کیلوگرم	
۴۳	جعفری	سالم و بهداشتی	۱ کیلوگرم	
۴۴	جو	سالم و بهداشتی	۱ کیلوگرم	
۴۵	جو پوست کنده	سالم و بهداشتی	۱ کیلوگرم	
۴۶	جوانه شبدر	سالم و بهداشتی	۱ کیلوگرم	
۴۷	جوانه گندم	سالم و بهداشتی	۱ کیلوگرم	
۴۸	چغندر	سالم و بهداشتی	۱ کیلوگرم	
۴۹	چوچاق	سالم و بهداشتی	۱ کیلوگرم	
۵۰	خالواش	سالم و بهداشتی	۱۰۰ گرم	
۵۱	خرما	سالم و بهداشتی	۱ کیلوگرم	
۵۲	خلال بادام	سالم و بهداشتی	۱ کیلوگرم	
۵۳	خلال پرتقال	سالم و بهداشتی	۱ کیلوگرم	



ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۵۴	خلال پسته	سالم و بهداشتی	۱ کیلوگرم	
۵۵	خیار	سالم و بهداشتی	۱ کیلوگرم	
۵۶	دارچین	سالم و بهداشتی	۱ کیلوگرم	
۵۷	دانه انار	سالم و بهداشتی	۱ کیلوگرم	
۵۸	دوغ	سالم و بهداشتی	۱ گالن	
۵۹	رب انار	سالم و بهداشتی	۱ کیلوگرم	
۶۰	رب گوجه فرنگی	سالم و بهداشتی	۱ کیلوگرم	
۶۱	رزماری بهاره	سالم و بهداشتی	۱۰۰ گرم	
۶۲	رشته (فالوده ای)	سالم و بهداشتی	۱ کیلوگرم	
۶۳	رشته آشی	سالم و بهداشتی	۱ کیلوگرم	
۶۴	رشته پلویی	سالم و بهداشتی	۱ کیلوگرم	
۶۵	روغن	سالم و بهداشتی	۱ لیتر	
۶۶	روغن زیتون	سالم و بهداشتی	۱ لیتر	
۶۷	روغن مایع	سالم و بهداشتی	۱ لیتر	
۶۸	روغن مخصوص سرخ	سالم و بهداشتی	۱ لیتر	
۶۹	زرد چوبه	سالم و بهداشتی	۱۰۰ گرم	
۷۱	زرشک	سالم و بهداشتی	۱۰۰ گرم	
۷۲	زعفران	سالم و بهداشتی	۱۰۰ گرم	
۷۳	زنجبیل	سالم و بهداشتی	۱۰۰ گرم	
۷۴	زیتون سبز	سالم و بهداشتی	۱۰۰ گرم	
۷۵	زیتون سیاه	سالم و بهداشتی	۱۰۰ گرم	
۷۶	زیره	سالم و بهداشتی	۱ کیلوگرم	
۷۷	سبزی آب دوغ	سالم و بهداشتی	۱ کیلوگرم	
۷۸	سبزی بزباش	سالم و بهداشتی	۱ کیلوگرم	
۷۹	سبزی	سالم و بهداشتی	۱ کیلوگرم	
۸۰	سبزی آش	سالم و بهداشتی	۱ کیلوگرم	
۸۱	سبزی شبت	سالم و بهداشتی	۱ کیلوگرم	
۸۲	سبزی معطر	سالم و بهداشتی	۱ کیلوگرم	



ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۸۳	سرکه قرمز	سالم و بهداشتی	۱ کیلو گرم	
۸۴	سرکه یا آلبیمو	سالم و بهداشتی	۱ کیلو گرم	
۸۵	سس پرتغال	سالم و بهداشتی	۱ کیلو گرم	
۸۶	سس خردل	سالم و بهداشتی	۱ کیلو گرم	
۸۷	سس مایونز	سالم و بهداشتی	۱ کیلو گرم	
۸۸	سکنجبین	سالم و بهداشتی	۱ کیلو گرم	
۸۹	سویاسس	سالم و بهداشتی	۱ کیلو گرم	
۹۰	سیب	سالم و بهداشتی	۱ کیلو گرم	
۹۱	سیر	سالم و بهداشتی	۱ کیلو گرم	
۹۲	سیب زمینی	سالم و بهداشتی	۱ کیلو گرم	
۹۳	شبت	سالم و بهداشتی	۱ کیلو گرم	
۹۴	شکر	سالم و بهداشتی	۱ کیلو گرم	
۹۵	شنبليله	سالم و بهداشتی	۱ کیلو گرم	
۹۶	شیر	سالم و بهداشتی	۱ کیلو گرم	
۹۷	شیره انگور	سالم و بهداشتی	۱ کیلو گرم	
۹۸	شیر	سالم و بهداشتی	۱ کیلو گرم	
۹۹	عدس	سالم و بهداشتی	۱ کیلو گرم	
۱۰۰	عسل	سالم و بهداشتی	۱ کیلو گرم	
۱۰۱	فلفل	سالم و بهداشتی	۱ کیلو گرم	
۱۰۲	فلفل دلمه ای زرد	سالم و بهداشتی	۱ کیلو گرم	
۱۰۳	فلفل دلمه ای (زرد، سبز و قرمز)	سالم و بهداشتی	۱ کیلو گرم	
۱۰۴	فلفل سبز تند	سالم و بهداشتی	۱ کیلو گرم	
۱۰۵	فلفل سفید	سالم و بهداشتی	۱۰۰ گرم	
۱۰۶	فلفل سیاه	سالم و بهداشتی	۱۰۰ گرم	
۱۰۷	فلفل قرمز	سالم و بهداشتی	۱۰۰ گرم	
۱۰۸	قارچ	سالم و بهداشتی	۱ کیلو گرم	



ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱۰۹	قاشق چوبی	سالم و بهداشتی	۱ کیلوگرم	
۱۱۰	کاهو	سالم و بهداشتی	۱ کیلوگرم	
۱۱۱	کدو	سالم و بهداشتی	۱ کیلوگرم	
۱۱۲	کدو حلوایی	سالم و بهداشتی	۱ کیلوگرم	
۱۱۳	کرفس	سالم و بهداشتی	۱ کیلوگرم	
۱۱۴	کره	سالم و بهداشتی	۱ کیلوگرم	
۱۱۵	کشمش	سالم و بهداشتی	۱ کیلوگرم	
۱۱۶	کلم سفید	سالم و بهداشتی	۱ کیلوگرم	
۱۱۷	کلم قرمز	سالم و بهداشتی	۱ کیلوگرم	
۱۱۸	کنسرو تن ماهی	سالم و بهداشتی	۱ کیلوگرم	
۱۱۹	کنسرو ذرت	سالم و بهداشتی	۱ کیلوگرم	
۱۲۰	کشک	سالم و بهداشتی	۱ کیلوگرم	
۱۲۱	کشمش پلویی	سالم و بهداشتی	۱ کیلوگرم	
۱۲۲	گرد لیمو	سالم و بهداشتی	۱ کیلوگرم	
۱۲۳	گردو	سالم و بهداشتی	۱ کیلوگرم	
۱۲۴	گشنیز	سالم و بهداشتی	۱ کیلوگرم	
۱۲۵	گندم	سالم و بهداشتی	۱ کیلوگرم	
۱۲۶	گوچه	سالم و بهداشتی	۱ کیلوگرم	
۱۲۷	گوچه فرنگی	سالم و بهداشتی	۱ کیلوگرم	
۱۲۸	گوشت	سالم و بهداشتی	۱ کیلوگرم	
۱۲۹	گوشت چرخ کرده	سالم و بهداشتی	۱ کیلوگرم	
۱۳۰	گوشتقرمز	سالم و بهداشتی	۴ کیلوگرم	
۱۳۱	گوشت قرمز(گوسفند، گوساله)	سالم و بهداشتی	۴ کیلوگرم	
۱۳۲	گوشت کوب	سالم و بهداشتی	۱ کیلوگرم	
۱۳۳	لبو	سالم و بهداشتی	۱ کیلوگرم	
۱۳۴	لپه	سالم و بهداشتی	۱ کیلوگرم	
۱۳۵	لوبیا چیتی	سالم و بهداشتی	۱ کیلوگرم	



ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱۳۶	لوبیاسبز	سالم و بهداشتی	۱ کیلوگرم	
۱۳۷	لوبیاقرمز	سالم و بهداشتی	۱ کیلوگرم	
۱۳۸	لیمو	سالم و بهداشتی	۱ کیلوگرم	
۱۳۹	لیمو ترش	سالم و بهداشتی	۱ کیلوگرم	
۱۴۰	لیمو ترش	سالم و بهداشتی	۱ کیلوگرم	
۱۴۱	لیمو عمانی	سالم و بهداشتی	۱ کیلوگرم	
۱۴۲	ماست	سالم و بهداشتی	۱ کیلوگرم	
۱۴۳	ماست خامه ای	سالم و بهداشتی	۱ کیلوگرم	
۱۴۴	ماش	سالم و بهداشتی	۱ کیلوگرم	
۱۴۵	ماهی	سالم و بهداشتی	۴ کیلو گرم	
۱۴۶	مرغ	سالم و بهداشتی	۴ کیلوگرم	
۱۴۷	مرغابی	سالم و بهداشتی	۴ کیلوگرم	
۱۴۸	مغز پسته	سالم و بهداشتی	۱ کیلوگرم	
۱۴۹	مغز گردو	سالم و بهداشتی	۱ کیلوگرم	
۱۵۰	نان لواش	سالم و بهداشتی	۱ کیلوگرم	
۱۵۱	نخود سبز	سالم و بهداشتی	۱ کیلوگرم	
۱۵۲	نخود فرنگی	سالم و بهداشتی	۱ کیلوگرم	
۱۵۳	نعناع	سالم و بهداشتی	۱ کیلوگرم	
۱۵۴	نعناع خشک	سالم و بهداشتی	۱ کیلوگرم	
۱۵۵	نمک	سالم و بهداشتی	۱ کیلوگرم	
۱۵۶	نمک	سالم و بهداشتی	۱ کیلوگرم	
۱۵۷	هل	سالم و بهداشتی	۱۰۰ گرم	
۱۵۸	هویج	سالم و بهداشتی	۱ کیلوگرم	
۱۵۹	یخ	تازه	۱ کیلوگرم	
۱۶۰	میگو	تازه	۱ کیلو گرم	



– برگه استاندارد ابزار

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	آبکش	پلاستیکی و فلزی	۴ عدد	
۲	آسیاب	برقی	۱	
۳	انبر	فلزی در انواع مختلف	۳ عدد	
۴	انواع چاقو	فلزی	یک سری	
۵	انواع کارد	فلزی	۵ عدد	
۶	بشقاب	بلوری	یک لیتری	
۷	پارچ	(در سایزهای مختلف)	۱ سری	
۸	تابه	(کوچک و بزرگ)	۳ عدد	
۹	تابه	درب دار	۳ عدد	
۱۰	تخته کار	(در دو رنگ)	۳ عدد	
۱۱	تنظیف	بهداشتی	۲۰ متر	
۱۲	دستکش	نسوز	۱۰ عدد	
۱۳	دستکش	بهداشتی	۳۰ عدد	
۱۴	دم کنی	بهداشتی	۳۰ عدد	
۱۵	سینی	استیل	۳ عدد	
۱۶	ظرفپیرکس	در سایزهای مختلف	۱ سری	
۱۷	ظروف پلاستیکی درب دار	پلاستیکی	۱۰ عدد	
۱۸	قابلمه	در سایزهای مختلف	یک سری	
۱۹	قابلمه	تفلون	۳ عدد	
۲۰	قاشق	بزرگ	۳ عدد	
۲۱	قوری			
۲۲	کلاه یا روسری	بهداشتی	۳۰ عدد	
۲۳	کاسه	در سایزهای مختلف	۳ عدد	
۲۴	کفگیر	استیل	۳ عدد	
۲۵	ماسک	بهداشتی	۳ عدد	
۲۶	ملاقه	استیل	۳ عدد	

