

معاونت پژوهش، برنامه‌ریزی و سنجش مهارت

دفتر پژوهش، طرح و برنامه‌ریزی درسی

# استاندارد آموزش شایستگی

## آشپزی غذاهای ایتالیایی

### گروه شغلی

### خدمات تغذیه‌ای

کد ملی آموزش شایستگی

۵	۱	۲	۰	۲	۰	۶	۷	۰	۰	۵	۰	۰	۷	۱
ISCO-۰۸				سطح مهار ت	شناسه گروه			شناسه شغل			شناسه شایستگی			نسخه

۷۵۱۲-۶۷-۰۷۴-۱

تاریخ تدوین استاندارد: ۹۳/۱۲/۱



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

کد ملی شناسایی آموزش شغل: ۱-۰۷۴-۶۷-۷۵۱۲

اعضاء کمیسیون تخصصی برنامه ریزی درسی رشته صنایع غذایی :

علی موسوی  
رامک فرح آبادی  
ارژنگ بهادری  
پریسا رستمی

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

-  
-

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 ۶۶۵۶۹۹۰۷ - ۶۶۹۴۴۱۲۰

دورنگار ۶۶۹۴۴۱۱۷

آدرس الکترونیکی : [Barnamehdarci@yahoo.com](mailto:Barnamehdarci@yahoo.com)



شایستگی  تهیه کنندگان استاندارد آموزش شغل

ردیف	نام و نام خانوادگی	آخرین مدرک تحصیلی	رشته تحصیلی	شغل و سمت	سابقه کار مرتبط	آدرس ، تلفن و ایمیل
۱	مریم احباب	لیسانس	-	مربی	۱۱ سال	تلفن ثابت : تلفن همراه : ایمیل : آدرس :
۲	ایلا ایراملو	فوق لیسانس	صنایع غذایی	کارشناس آموزش فنی و حرفه ای استان آذربایجان شرقی	۷ سال	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 ، 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 .

### **نگرشی :**

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>
آشپز غذاهای ایتالیایی
<b>شرح استاندارد آموزش شغل :</b>
آشپز غذاهای ایتالیایی شغلی از مشاغل حوزه غذایی است که با طرز تهیه ریسوتو، مینسرونه، غذاهای گوشتی معروف ایتالیا، سس های مخصوص، انواع پاستا، انواع پیتزها و، دسرهای معروف ایتالیا و چیدمان میز و سرو غذا را انجام می دهد و با شماغل مدیر رستوران، انباردار، گارسون در ارتباط کاری می باشد.
<b>ویژگی های کارآموز ورودی :</b>
<b>حداقل میزان تحصیلات : دیپلم</b> <b>حداقل توانایی جسمی و ذهنی :</b> سلامت کامل جسمی و ذهنی <b>مهارت های پیش نیاز :</b> کنترل بهداشت و ایمنی در واحد غذا و نوشیدنی
<b>طول دوره آموزش :</b>
طول دوره آموزش : ۴۴ ساعت - زمان آموزش نظری : ۱۷ ساعت - زمان آموزش عملی : ۲۷ 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 دو سال سابقه کار مرتبط



\* تعریف دقیق استاندارد (اصطلاحی) :

آشپز غذاهای ایتالیایی، تعدادی از غذاهای ایتالیایی مورد استفاده در کشورمان را تهیه می کند.

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

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

کلید استاندارد ها مربوط به آشپزی

\* 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 ریسوتو
۲	تهیه غذاهای گوشتی ایتالیا
۳	تهیه مینسترونه
۴	تهیه بروسکتا
۵	تهیه انواع سس
۶	تهیه انواع پاستا
۷	تهیه انواع پیتزا
۸	تهیه دسرهای ایتالیا
۹	چیدمان میز و سرو غذا



استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : تهیه ریسوتو
	جمع	عملی	نظری	
	۳	۱/۵	۱/۵	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
اسلاید				دانش :
ویدئو پروژکتور				توصیف ریسوتو
برنج مخصوص ریسوتو				برنج مخصوص ریسوتو
آب مرغ				تفت دادن برنج در کره
کره				زمان افزودن آب مرغ
پیاز				نکات مورد اهمیت درباره نحوه پاک کردن میگو
زعفران ساییده				نکات مورد اهمیت درباره نحوه مزه دار کردن میگو
نمک				نحوه پخت میگو
پنیر پارمزان				مهارت :
میگو				نحوه پاک کردن میگو
آلبیمو				طبخ ریسوتو
روغن زیتون				نحوه سرو ریسوتو در بشقاب
سیر				طبخ میگو
پیاز				نگرش :
نمک و فلفل				دقت در هنگام پاک کردن میگو
قابلمه و آبکش				دقت در مراحل انجام کار
قاشق و چاقو				ایمنی و بهداشت :
کاسه و تخته کار				مجهر بودن کارگاه به تهویه مناسب
تابه و اجاق گاز				استفاده از کلاه یا روسری ، پیش بند و روپوش ، دستکش
میزکار				مجهر بودن کارگاه به جعبه کمک های اولیه
سیستم تهویه				مجهر بودن کارگاه به کپسول آتش نشانی
لباس کار				توجهات زیست محیطی :
جعبه کمک های اولیه				دفع صحیح ضایعات
کپسول آتش نشانی				
یخچال				
اجاق گاز				





استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : تهیه غذاهای گوشتی
	نظری	عملی	جمع	
	۲/۳۰	۲	۴/۳۰	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
اسلاید				دانش :
ویدئو پروژکتور				مواد اولیه مورد استفاده در (اسوبوکو، اسکالوپ، کوردن بلو)
قلم گوساله				پنیر گودا و موتزارالا و موارد کاربرد آنها
پیاز ورچستر				مهارت :
سویا سس				نحوه مرینت قلم گوساله و پخت آن
سیر				نحوه کوبیدن سینه مرغ با بیفتک کوب
آرد گندم				نحوه غلطاندن سینه مرغ در تخم مرغ و سوخاری
هویج				نحوه سرخ کردن کوردن بلو در روغن
پیاز				نحوه نازک ورقه کردن گوشت گوساله
جعفری				نحوه پخت اسکالوپ در تابه چدن
پودر سوخاری				طبخ اسوبوکو و نحوه تزیین و سرو آن
تخم مرغ				طبخ کوردن بلو ، نحوه تزیین و سرو آن
سینه مرغ				طبخ اسکالوپ مرغ و نحوه تزیین و سرو آن
ژامبون				نگرش :
روغن سرخ کردنی				دقت در مراحل انجام کار
پنیرگودا				ایمنی و بهداشت:
پنیر موتزارالا				مجهر بودن کارگاه به تهویه مناسب
کاسه				استفاده از کلاه یا روسری ، پیش بند و روپوش ، دستکش
قاشق و چنگال				مجهر بودن کارگاه به جعبه کمک های اولیه
تابه چدنی و تفلون				مجهر بودن کارگاه به کپسول آتش نشانی
تخته کار				توجهات زیست محیطی :
بیفتک کوب				دفع صحیح ضایعات
اجاق گاز				
میز کار				
سیستم تهویه				
لباس کار				
جعبه کمک های اولیه				
کپسول آتش نشانی				
یخچال				
اجاق گاز				



استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : تهیه مینسترونه
	جمع	عملی	نظری	
	۲	۱	۱	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
اسلاید ویدئو پروژکتور لوبیا سفید پیاز هویج گوجه فرنگی لوبیا سبز پنیر پارمزان قرص عصاره سبزیجات پاستا نمک و فلفل کاسه آبکش قابلمه تخته کار چاقو اجاق گاز میز کار سیستم تهویه لباس کار جعبه کمک های اولیه کپسول آتش نشانی یخچال				دانش :
				مواد اولیه مورد استفاده در مینسترونه
				موارد کاربرد سوپ مینسترونه
				طرز تهیه آب قلم
				نحوه خرد کردن سبزیجات روی تخته
				نحوه پخت مینسترونه
				مهارت :
				طبخ مینسترونه
				نگرش :
				دقت در مراحل انجام کار
				ایمنی و بهداشت :
				مجهر بودن کارگاه به تهویه مناسب استفاده از کلاه یا روسری ، پیش بند و روپوش ، دستکش مجهر بودن کارگاه به جعبه کمک های اولیه مجهر بودن کارگاه به کپسول آتش نشانی
				توجهات زیست محیطی : دفع صحیح ضایعات



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : تهیه بروسکتا
	جمع	عملی	نظری	
	۱/۳۰	۳۰دقیقه	۱	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
اسلاید ویدئو پروژکتور نان تست روغن زیتون سیب گوجه فرنگی چاقو کاسه قلمو تخته کار اجاق گاز فردار میز کار سیستم تهویه لباس کار جعبه کمک های اولیه کپسول آتش نشانی یخچال				دانش :
				آشنایی با مواد لازم برای تهیه بروسکتا
				آشنایی با موارد مصرف بروسکتا
				مهارت :
				تهیه بروسکتا
				نگرش :
				دقت در مراحل انجام کار
				ایمنی و بهداشت :
				مجهر بودن کارگاه به تهویه مناسب استفاده از کلاه یا روسری ، پیش بند و روپوش ، دستکش مجهر بودن کارگاه به جعبه کمک های اولیه مجهر بودن کارگاه به کپسول آتش نشانی
			توجهات زیست محیطی :	
			دفع صحیح ضایعات	



	زمان آموزش			عنوان : تهیه انواع سس
	جمع	عملی	نظری	
	۶	۴	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
اسلاید				دانش :
ویدئو پروژکتور				توصیف سس و موارد مصرف سس
روغن زیتون				مواد اولیه سس ها
ریحان				قوام سس ها
پنیر پارمزان				موارد مصرف سس ها
سیر				
خامه				مهارت :
کره				تهیه سس بلونز
آرد سفید				تهیه سس پستو
رب گوجه فرنگی				تهیه سس آلفردو
گوشت چرخ کرده				تهیه سس رابیتا
کرفس				تهیه سس سفید
هویج				تهیه سس پنیر
پیاز				تهیه سس مارینا
گوجه فرنگی				تهیه سس گوجه فرنگی
شیر				
شکر				نگرش :
پارمزان				دقت در مراحل انجام کار
جعفری				رعایت نکات بهداشتی پس از تهیه سس
شکر				ایمنی و بهداشت :
استاک سبزیجات				مجهر بودن کارگاه به تهویه مناسب
نمک و فلفل				استفاده از کلاه یا روسری ، پیش بند و روپوش ، دستکش
کاسه				مجهر بودن کارگاه به جعبه کمک های اولیه
آبکش				مجهر بودن کارگاه به کپسول آتش نشانی
قابلمه				توجهات زیست محیطی :
تخته کار				دفع صحیح ضایعات
چاقو				
اجاق گاز				
میز کار				
سیستم تهویه				
لباس کار				
جعبه کمک های اولیه				
کپسول آتش نشانی				
یخچال				



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزشی

	زمان آموزش			عنوان : تهیه انواع پاستا
	جمع	عملی	نظری	
	۱۰/۳۰	۷	۳/۳۰	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
اسلاید				دانش :
ویدئو پروژکتور				پاستا و انواع پاستاهای صنعتی
آرد گندم				مواد اولیه خمیر پاستا
روغن زیتون				مواد فیلینگ راویولی و طرز تهیه آن
تخم مرغ				مواد فیلینگ تورتیلینی
نمک				مواد فیلینگ کانلونی
گوشت چرخ کرده				مواد میانی لازانیا
فلفل دلمه ای				آلداتنه کردن پاستا
پنیر موتزارالا				نکات مورد اهمیت درباره آداب پاستاخوری
ریحان				مهارت :
خامه				نحوه باز کردن و برش خمیر
شیر				نحوه پخت راویولی
کره				نحوه پخت تورتیلینی
پیاز				نحوه پخت کانلونی
قابلمه				نحوه پخت لازانیا
آبکش				طبخ پاستای فارفاله با سس پستو
پاستا پز				طبخ پنه با سس آلفردو
کاسه				طبخ راویولی با سس گوجه فرنگی
چاقو				طبخ تورتیلینی
وردنه				طبخ کانلونی
تخته کار				طبخ لازانیا با گوشت
کاسه پیرکس				
تابه و قاشق				
اجاق گاز				
میز کار				
سیستم تهویه				
لباس کار				
جعبه کمک های اولیه				
کپسول آتش نشانی				
یخچال				



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : تهیه انواع پاستا
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
	<p>نگرش :</p> <p>- دقت در مراحل انجام کار</p> <p>- رعایت نکات بهداشتی در مراحل انجام کار</p>			
	<p>ایمنی و بهداشت :</p> <p>مجهر بودن کارگاه به تهویه مناسب</p> <p>استفاده از کلاه یا روسری ، پیش بند و روپوش ، دستکش</p> <p>مجهر بودن کارگاه به جعبه کمک های اولیه</p> <p>مجهر بودن کارگاه به کپسول آتش نشانی</p>			
	<p>توجهات زیست محیطی :</p> <p>- دفع صحیح ضایعات</p> <p>-</p>			



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : تهیه انواع پیتزا
	جمع	عملی	نظری	
	۸	۶	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
اسلاید				دانش :
ویدئو پروژکتور				انواع پیتزا
خمیر مایه				خمیر مایه
شکر				طرز تهیه خمیر پیتزا
نمک				زمان استراحت خمیر
آرد گندم				انواع پنیر های مصرفی در پیتزا
پنیر گودا				زمان پخت پیتزا و کالزونه
پنیر موزارلا				مهارت :
قارچ				نحوه آماده کردن مواد رویی پیتزا
گوشت چرخ کرده				نحوه آماده کردن مواد میانی کالزونه
روغن زیتون				طبخ کالزونه
فلفل دلمه ای				طبخ پیتزا پیرونی
سوسیس				طبخ پیتزا مارگارینا
کالباس				طبخ پیتزا مخلوط
آویشن				نگرش :
قارچ				دقت در مراحل انجام کار
کاسه				رعایت نکات بهداشتی درباره مواد مورد استفاده مراحل انجام کار
آبکش				ایمنی و بهداشت:
تابه و چاقو				مجهر بودن کارگاه به تهویه مناسب
تخته کار				استفاده از کلاه یا روسری ، پیش بند و روپوش ، دستکش
قالب پیتزا				مجهر بودن کارگاه به جعبه کمک های اولیه
وردنه				مجهر بودن کارگاه به کپسول آتش نشانی
اجاق گاز				توجهات زیست محیطی :
میز کار				دفع صحیح زباله
سیستم تهویه				
لباس کار				
جعبه کمک های اولیه				
کپسول آتش نشانی				
یخچال				



استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : تهیه دسرهای ایتالیایی
	جمع	عملی	نظری	
	۷	۴	۳	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
اسلاید				دانش :
ویدئو پروژکتور				مواد اولیه مورد استفاده برای (تیرامیسو، پاناکوتا ، زوکوتو)
بیسکویت زبان گربه				ورق ژلاتین
خامه شیرین شده				بیسکویت زبان گربه
پنیر ماسکارپونه				پنیر ماسکارپونه
پودر شکر				مهارت :
شیر				نحوه تهیه کیک اسفنجی
شکر				نحوه فرم دادن و شیرین کردن خامه
پودر نشاسته				نحوه مرطوب کردن بیسکویت با محلول نسکافه
نسکافه				طرز تهیه کیک اسفنجی
آرد گندم				تهیه تیرامیسو
بیکنینگ پودر				تهیه پاناکوتا
مغزها				تهیه زوکوتو (کیک گنبدی شکل)
قابلمه				نگرش :
همزن دستی				دقت در مراحل انجام کار
قاشق				رعایت نکات بهداشتی در مراحل انجام کار
کاسه				ایمنی و بهداشت :
کاغذ روغنی				مجهر بودن کارگاه به تهویه مناسب
قالب کیک				استفاده از کلاه یا روسری ، پیش بند و روپوش ، دستکش
گیلاس پایه دار				مجهر بودن کارگاه به جعبه کمک های اولیه
میز کار				مجهر بودن کارگاه به کپسول آتش نشانی
سیستم تهویه				توجهات زیست محیطی :
لباس کار				دفع صحیح زباله
جعبه کمک های اولیه				
کپسول آتش نشانی				
یخچال				





استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : آماده سازی و چیدن شام میز و آرایش بشقاب و تزیین دستمال سفره
	جمع	عملی	نظری	
		۲	۱	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
اسلاید				دانش :
ویدئو پروژکتور				انواع کارد ، چنگال ، بشقاب
دستمال سفره				تزیین انواع دستمال سفره
انواع کارد				اصول چیدمان میز
انواع چنگال				مهارت :
انواع بشقاب				چیدمان میز و تزیین دستمال
دستمال سفره				
میز کار				نگرش :
سیستم تهویه				دقت در مراحل انجام کار
لیاس کار				
جعبه کمک های اولیه				ایمنی و بهداشت :
کپسول آتش نشانی				مجهرز بودن کارگاه به تهویه مناسب
یخچال				استفاده از کلاه یا روسری ، پیش بند و روپوش ، دستکش
				مجهرز بودن کارگاه به جعبه کمک های اولیه
				مجهرز بودن کارگاه به کپسول آتش نشانی
				توجهات زیست محیطی :
				دفع صحیح زباله



ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	اجاق گاز	فردار	۱ عدد برای هر کارگاه	
۲	یخچال	ویترینی	۱ عدد برای هر کارگاه	
۳	چرخ گوشت	برقی	۱ عدد برای هر کارگاه	
۴	سیستم تهویه	۱ عدد متناسب با مساحت کارگاه	۱ عدد برای هر کارگاه	
۵	سینک ظرف شویی	دوقلو	۱ عدد برای هر کارگاه	
۶	جعبه کمک های اولیه	استاندارد	۱ عدد برای هر کارگاه	
۷	کپسول آتش نشانی	استاندارد	۱ عدد برای هر کارگاه	

- برگه استاندارد مواد

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	برنج	قد کوتاه مخصوص ریسوتو	به میزان لازم	
۲	روغن زیتون	بهداشتی و دارای بسته بندی	به میزان لازم	
۳	پنیر گودا	بهداشتی و دارای بسته بندی	به میزان لازم	
۴	پنیر موزارلا	بهداشتی و دارای بسته بندی	به میزان لازم	
۵	پنیر پارمسان	بهداشتی و دارای بسته بندی	به میزان لازم	
۶	سیر	تازه و سالم	به میزان لازم	
۷	پیاز	تازه و سالم	به میزان لازم	
۸	خامه	بهداشتی و دارای بسته بندی	به میزان لازم	
۹	شیر	بهداشتی و دارای بسته بندی	به میزان لازم	
۱۰	کره	بهداشتی و دارای بسته بندی	به میزان لازم	
۱۱	قارچ	تازه و سالم	به میزان لازم	
۱۲	سوسیس	تازه و سالم	به میزان لازم	
۱۳	کالباس	تازه و سالم	به میزان لازم	
۱۴	فلفل دلمه ای	تازه و سالم	به میزان لازم	
۱۵	آرد گندم	بهداشتی و دارای بسته بندی	به میزان لازم	
۱۶	تخم مرغ	تازه ، سالم و بهداشتی	به میزان لازم	
۱۷	گوشت چرخ کرده	سالم و بهداشتی	به میزان لازم	
۱۸	کرفس	تازه و سالم	به میزان لازم	
۱۹	هویج	تازه و سالم	به میزان لازم	

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	جعفری	تازه و سالم	به میزان لازم	
۲	ریحان	تازه و سالم	به میزان لازم	
۳	قلم گوساله	تازه و سالم	به میزان لازم	
۴	سینه مرغ	تازه و سالم و بهداشتی	به میزان لازم	
۵	لوبیا سفید	تازه و سالم	به میزان لازم	
۶	لوبیا سبز	تازه و سالم	به میزان لازم	
۷	نسکافه	بهداشتی و دارای بسته بندی	به میزان لازم	
۸	بیسکویت لیدی فینگر	بهداشتی و دارای بسته بندی	به میزان لازم	
۹	پنیر ماسکارپونه	بهداشتی و دارای بسته بندی	به میزان لازم	
۱۰	ورق ژلاتین	بهداشتی و دارای بسته بندی	به میزان لازم	
۱۱	بیکنگ پودر	بهداشتی و دارای بسته بندی	به میزان لازم	