



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

عنوان آموزش شغل

ناظر کنترل کیفی غذا و نوشیدنی هتل

گروه شغلی هتلداری

کد ملی آموزش شغل

۵-۳۱/۲۵/۱/۱

تاریخ تدوین استاندارد: ۹۱/۸/۱۵

تا تاریخ ۹۵/۹/۱

مدت اعتبار استاندارد: از تاریخ ۹۱/۹/۱



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

کد ملی شناسایی آموزش شغل: ۳۱/۲۵/۱/۱-۵

اعضاء کمیسیون تخصصی برنامه ریزی درسی رشته هتلداری

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

حرفه ای کشور ، پلاک ۲۵۹

تلفن ۹ - ۶۶۵۶۹۹۰۰

دورنگار ۶۶۹۴۴۱۱۷

آدرس الکترونیکی : [Barnamehdarci @ yahoo.com](mailto: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	ساناز مینایی	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 شیرینی پزی	۰۹۱۹۰۶۷۰۸۲۸ ۸۸۹۰۰۲۸۳ بالا تر 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	فوق لیسانس	شناخت و پخت غذا(آشپزی)و مدیریت بازرگانی	سردبیر ماهنامه آشپزی و شیرینی پزی سانازسانیا	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	لیسانس	شناخت و پخت غذا(آشپزی)و مدیریت بازرگانی	مدیر اجرایی ماهنامه آشپزی و شیرینی پزی سانازسانیا	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	محمد علی حاتمیان	فوق لیسانس	تاریخ	مسئول گروه برنامه ریزی درسی هتلداری	۱۲	۶۶۵۶۹۹۰۰ میدان توحید- نصرت غربی- روبروی خوش شمالی- پلاک ۹۷



## **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.



نام استاندارد آموزش شغل :

ناظر کنترل کیفی غذا و نوشیدنی هتل

شرح استاندارد آموزش شغل:

ناظر کنترل کیفی غذا و نوشیدنی هتل شغلی از مشاغل هتلداری است که دارای شایستگی هایی از جمله: برنامه ریزی و مدیریت خدمات تولید مواد غذایی و آشامیدنی - نظارت و مدیریت بر مواد غذایی و آشامیدنی - کنترل مدیریت در کلچ مراحل آماده سازی سرویس دهی در کنفرانس یا ضیافت - کنترل چک لیست های بخش غذا و نوشیدنی - تهیه گزارش نهایی از کنترل و نظارت روزانه - مدیریت بحران در آشپزخانه هتل و مدیریت فنی غذا و نوشیدنی در هتلی باشد. و با مشاغل همچون سرآشپز طلایی هتل در ارتباط است.

ویژگی های کارآموز ورودی:

حداقل میزان تحصیلات : دیپلم

حداقل توانایی جسمی و ذهنی : سلامت کامل

مهارت های پیش نیاز : سر آشپز طلایی هتل

طول دوره آموزش :

طول دوره آموزش : ۲۰۸ ساعت

- زمان آموزش نظری : ۷۲ ساعت

- زمان آموزش عملی : ۱۳۶ 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 :

لیسانس علوم تغذیه؛ صنایع غذایی؛ هتلداری با شایستگی سرآشپز طلایی و ۴ سال سابقه کار مرتبط  
فوق لیسانس علوم تغذیه؛ صنایع غذایی؛ هتلداری با شایستگی سرآشپز طلایی و ۲ سال سابقه کار مرتبط



\* تعریف دقیق استاندارد ( اصطلاحی ) :

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

Hotel food and beverage quality control supervisor

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

سرآشپز طلایی هتل

\* 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	برنامه ریزی و مدیریت خدمات تولید مواد غذایی و آشامیدنی
۲	نظارت و مدیریت بر مواد غذایی و آشامیدنی
۳	کنترل مدیریت در کلیه مراحل آماده سازی سرویس دهی در کنفرانس یا ضیافت
۴	کنترل چک لیست های بخش غذا و نوشیدنی
۵	تهیه گزارش نهایی از کنترل و نظارت روزانه
۶	مدیریت بحران و ملاحظات ارگونومیک در سازماندهی آشپزخانه هتل
۷	مدیریت فنی غذا و نوشیدنی در هتل



	زمان آموزش			عنوان : برنامه ریزی و مدیریت خدمات تولید مواد غذایی و آشامیدنی
	نظری	عملی	جمع	
	۹	۳۴	۴۳	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
ویدئو پروژکتور				<b>دانش :</b>
اسلاید آموزشی		۱		مفهوم ظرفیت تولید در آشپزخانه
میز		۱		مفهوم کاهش هزینه تولید
صندلی		۲		موارد مورد اهمیت در مدیریت خرید مواد و کالای و تجهیزات
کاغذ		۱		نکات مربوط به برنامه ریزی و آماده سازی مواد غذایی و آشامیدنی
خودکار		۱.۵		مدیریت تجهیزات و نیروی انسانی در آشپزخانه
کامپیوتر		۱		مفهوم high tech در آشپزخانه صنعتی
		۱.۵		موارد کاربرد بیوتکنولوژی در مواد اولیه مورد استفاده در آشپزخانه
				<b>مهارت:</b>
		۶		برآورد ظرفیت تولید
		۴		تجزیه و تحلیل سیستم های تولیدی و خدماتی در راستای افزایش تولید و ارائه خدمات
		۴		برآورد کاهش هزینه های تولید
		۲		مدیریت خرید در تامین منابع و تجهیزات
		۲		-تجزیه و تحلیل شاخصهای انتخاب مورد نیاز
		۲		-ارزیابی استراتژیهای توسعه
		۲		برنامه ریزی و آماده سازی مواد غذایی و آشامیدنی
		۲		مدیریت آماده سازی مواد و ملزومات دیگر
		۲		-برنامه ریزی تولید و خدمات
		۴		-ارزیابی استراتژی های توسعه
		۴		مدیریت در کنترل کیفیت و تضمین کیفیت
		۲		-ارزیابی فرایندها در راستای افزایش کیفیت
		۲		- بهره گیری سیاست های بروز کنترل و تضمین کیفیت
		۲		تعیین و انتخاب ابزار و تجهیزات مورد نیاز برای تولید فرآورده
		۴		تعیین و انتخاب نیروی انسانی مورد نیاز برای فرایند تولید با لحاظ کردن کنترل هزینه
		۲		کنترل و نظارت بر میزان مصرف مواد اولیه خام با لحاظ کردن کنترل هزینه
		۲		کنترل کیفیت مواد غذایی در حجم بالا



**نگرش:**

دقت در محاسبه هزینه تولید و ظرفیت تولید

دقت در مراحل انجام کار

در نظر گرفتن بهره وری اقتصادی

**ایمنی و بهداشت:**

کپسول آتش نشانی

جعبه کمک های اولیه

استفاده از لباس کار؛ کلاه؛ دستکش بهداشتی

توجهات زیست محیطی: -



	زمان آموزش			عنوان : نظارت و مدیریت بر مواد غذایی و آشامیدنی
	نظری	عملی	جمع	
	۹	۱۹	۲۸	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
ویژگی پروژکتور				دانش :
اسلایدهای آموزشی			۱	عوامل موثر بر دستورالعمل ها و منوها در موارد مختلف
مپی			۴	فرایند تصمیم سازی مشتری برای انتخاب هتل یا رستوران هتل
صندای			۴	فرهنگ و آداب و رسوم غذا خوردن در جوامع مختلف
کاغذ				مهارت:
خودکار				تهیه منو با توجه به بودجه تعیین شده در حوزه خدمات مهمانداری
کامپیوتر		۱		برنامه ریزی سرویس غذا و نوشیدنی در مهمان نوازی با توجه به بودجه تعیین شده
		۲		بررسی تامین ریز مغذی ها و کالری مورد نیاز هر فرد در یک پرس غذا
		۵		نظارت بر تهیه منو با توجه به بودجه تعیین شده در حوزه مهمان نوازی
		۱		برنامه ریزی سرویس غذا و نوشیدنی در مهمان نوازی با توجه به بودجه تعیین شده
		۲		تدوین دستورالعملهای به روز غذایی مبتنی بر دانش نوین تکنولوژی
		۳		بررسی لحاظ شدن فرهنگ جامعه هدف در منوی مورد استفاده
		۲		بررسی تطابق قیمت سرویس دهی با کیفیت ارائه آن
		۳		نگرش:
				دقت در توجه به نیاز مشتری
				دقت در مراحل انجام کار
				احترام به آداب و فرهنگ ملل مختلف
				ایمنی و بهداشت :
				کپسول آتش نشانی
				جعبه کمک های اولیه
				استفاده از لباس کار؛ کلاه؛ دستکش بهداشتی
				توجهات زیست محیطی: -



	زمان آموزش			عنوان : کنترل مدیریت در کلیه مراحل آماده سازی و سرویس دهی در کنفرانس یا ضیافت
	جمع	عملی	نظری	
	۲۸	۲۰	۸	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
ویدئو پروژکتور				دانش :
اسلاید آموزشی			۱	مفهوم مدیریت زمان
میز			۱	فاکتورهای موثر بر پیشرفت مراحل آماده سازی و سرویس دهی با توجه به ماهیت ضیافت
صندلی			۲	معیارهای تعیین اولویت مراحل انجام کار
تخته			۲	اهمیت میزان زمان اختصاص داده شده به هر یک از مراحل کار
ماژیک			۲	نقش و اهمیت اجرای اولویت زمان انجام کارها در رضایت مشتری
کامپیوتر				مهارت:
میز کامپیوتر		۱		مدیریت اصول مهمانداری و مهمانپذیری و شناخت عوامل تاثیر گذار در راستای ارتقاء آنها
		۲		مدیریت اصول استراژیک و عملیاتی در برگزاری کنفرانس ضیافت و موارد مشابه -شناخت تکنیک های بررسی عملکرد و کیفیت ارائه شده -مدیریت موثر و تجزه و تحلیل مسائل استراتژیک مرتبط
		۲		بهره گیری از اصول و سبک های مختلف و مرتبط با برگزاری کنفرانس ضیافت و موارد مشابه -مدیریت مسائل پیش بینی نشده
		۲		-آمادگی در راستای برخورد با مسائل غیر قابل پیش بینی در نظر گرفتن و شناخت و مسائل ارگونومیک مرتبط با برگزاری کنفرانس ضیافت و موارد مشابه
		۶		اولویت بندی مراحل انجام کار
		۴		تعیین میزان زمان لازم و کافی برای انجام مراحل کار
		۳		ارزیابی اجرای اولویت و زمان انجام کارها در جلب رضایت مشتری
				نگرش:
				دقت در مراحل انجام کار
				ایمنی و بهداشت :
				نشستن درست پشت میز به هنگام کار با رایانه
				توجهات زیست محیطی: -



استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : کنترل چک لیست های بخش غذا و نوشیدنی
	جمع	عملی	نظری	
	۲۱	۱۶	۵	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
ویدئو پروژکتور				دانش :
اسلاید آموزشی			۳	انواع چک لیست های موجود در بخش غذا و نوشیدنی
میز			۲	اهمیت ارزیابی صحیح از مشکلات موجود
صندلی				مهارت :
فرم های مربوط به انبار				ارزیابی کلیه چک لیست ها و بررسی مشکلات احتمالی موجود
دماسنج		۱۲		پیش بینی راهکار مناسب جهت رفع مشکلات احتمالی موجود
رطوبت سنج		۴		نگرش:
کپسول آتش نشانی				دقت در مراحل انجام کار
جعبه کمک های اولیه				دقت در کنترل چک لیست
لباس کار مناسب				ایمنی و بهداشت :
کلاه مناسب				کپسول آتش نشانی
دستکش مناسب				جعبه کمک های اولیه
				استفاده از لباس کار؛ کلاه؛ دستکش بهداشتی
				توجهات زیست محیطی: -



استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : تهیه گزارش نهایی از کنترل و نظارت روزانه
	جمع	عملی	نظری	
	۱۷	۱۵	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
ویدئو پروژکتور اسلاید آموزشی میز صندلی کاغذ خودکار کامپیوتر				دانش :
			۱	انواع گزارش کنترل و نظارت
			۱	معیارهای مورد اهمیت در تهیه گزارش کنترل و نظارت
				مهارت :
		۵		تهیه گزارش کنترل و نظارت
		۶		ارائه راهکارها و پیشنهاد جهت رفع مشکلات احتمالی روزانه
		۴		ارائه راهکارها و پیشنهاد جهت رفع مشکلات احتمالی بلند مدت
			نگرش: دقت در تهیه گزارش کار	
			ایمنی و بهداشت : کپسول آتش نشانی جعبه کمک های اولیه استفاده از لباس کار؛ کلاه؛ دستکش بهداشتی	
			توجهات زیست محیطی: -	



استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : مدیریت بحران و ملاحظات ارگونومیک در سازماندهی آشپزخانه هتل
	نظری	عملی	جمع	
	۹	۱۷	۲۶	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
ویدئو پروژکتور				دانش :
اسلاید آموزشی			۲	ملاحظات ارگونومیک در سازماندهی آشپزخانه هتل
میز			۲	انواع خطرات تهدید کننده غذا و نوشیدنی
صندلی			۲	انواع موضوعات امنیتی در رستوران هتل
کاغذ			۳	مفهوم فوریت های تخلیه و اهمیت آن
خودکار				مهارت:
کامپیوتر				کنترل و نظارت بر بکارگیری ملاحظات ارگونومیک در سازماندهی آشپزخانه هتل
فیلم آموزشی مرتبط	۲			کنترل و نظارت پیشگیری از خطرات احتمالی تهدید کننده غذا و نوشیدنی
	۴			کنترل و نظارت موضوعات امنیتی در رستوران هتل
	۳			آموزش پرسنل در زمینه خطرات تهدید کننده غذا و نوشیدنی و موضوعات امنیتی
	۴			کنترل انجام عملیات لازم برای فوریت های تخلیه در موارد ضروری (تهدید بمب، فاجعه های طبیعی، سیل، زلزله و ...)
	نگرش:			
	دقت در مراحل انجام کار			
	ایمنی و بهداشت :			
	کپسول آتش نشانی			
	جعبه کمک های اولیه			
	استفاده از لباس کار؛ کلاه؛ دستکش بهداشتی			
	توجهات زیست محیطی: -			



استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : مدیریت فنی غذا و نوشیدنی در هتل
	جمع	عملی	نظری	
	۴۵	۱۵	۳۰	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
ویدئو پروژکتور اسلاید آموزشی میز صندلی کاغذ خودکار کامپیوتر فیلم آموزشی مرتبط			۸	دانش : شناخت انواع غذا و نوشیدنی ها و سیستم های سرویس دهی آن <ul style="list-style-type: none"> <li>ویژگی های محصولات غذایی و سیستم های سرویس دهینوشیدنی ها</li> <li>عوامل موثر بر دستور غذایی ها و منوها</li> <li>مفاهیم هزینه و نیروی انسانی برای سیستم های مختلف</li> <li>توجه توانایی سیستمها برای بازار خروجی مواد غذایی و آشامیدنی ویژه</li> </ul>
			۱۲	دانش کنترل های مالی مورد استفاده در صنعتغذا و نوشیدنی <ul style="list-style-type: none"> <li>صورت‌های مالی در صنعت غذا و نوشیدنی</li> <li>نحوه توزیع هزینه ها و فرآیند قیمت گذاری</li> <li>تجزیه و تحلیل فرایند خرید</li> </ul>
			۱۰	دانش طراحی منوها برای مراسم های مهمان نوازی مختلف <ul style="list-style-type: none"> <li>تدوین منوهای غذایی و نوشیدنیبرای یک مراسم مهمان نوازی</li> <li>توجه انتخاب مناسب دستورات غذایی برای منوها</li> </ul>
				مهارت: توانایی فراهم سازی یک سرویس کامل غذا و نوشیدنی در انواع مراسم مهمان نوازی <ul style="list-style-type: none"> <li>طراحی یک سرویس غذا و نوشیدنی با یک بودجه قابل قبول</li> <li>پیاده سازی یک سرویس از پیش تعیین شده بر مبنای استانداردهای کیفیت، سلامت، ایمنی و امنیت</li> <li>ارزیابی شاخص ها برای تشخیص میزان موفقیت در خدمت فراهم</li> </ul>
			۱۵	

شده و ارائه پیشنهاد برای بهبود آن

نگرش:

ایمنی و بهداشت:

توجهات زیست محیطی: -





- برگه استاندارد تجهیزات

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	ویدئو پروژکتور	استاندارد	۲ عدد	
۲	میز	استاندارد	به تعداد لازم	
۳	صندلی	استاندارد	استاندارد	
۴	کپسول آتش نشانی	استاندارد	استاندارد	
۵	جعبه کمک های اولیه	استاندارد	۱	

توجه :

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



- برگه استاندارد ابزار

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	اسلاید آموزشی	استاندارد	به تعداد لازم	
۲	کاسه	استیل	یک سری	
۳	قاشق	استیل	یک سری	
۴	پیمانه	استاندارد	یک سری	
۵	ترازو	با دقت گرم	یک عدد	
۶	همزن	دستی و برقی	هر کدام یک عدد	
۷	ماشین حساب	معمولی	یک عدد	
۸	لباس کار	مناسب شغل مربوطه	یک عدد	

توجه :

- ابزار به ازاء هر سه نفر محاسبه شود .



- برگه استاندارد مواد

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	کاغذ	استاندارد	به تعداد لازم	
۲	خودکار	استاندارد	به تعداد لازم	
۳	آرد	سالم و بهداشتی	به تعداد لازم	
۴	کره	سالم و بهداشتی	به تعداد لازم	
۵	استاک قهوه ای	سالم و بهداشتی	به تعداد لازم	
۶	استاک مرغ	سالم و بهداشتی	به تعداد لازم	
۷	استاک ماهی	سالم و بهداشتی	به تعداد لازم	
۸	فلفل سیاه	سالم و بهداشتی	به تعداد لازم	
۹	فلفل قرمز	سالم و بهداشتی	به تعداد لازم	
۱۰	فلفل سفید	سالم و بهداشتی	به تعداد لازم	
۱۱	فلفل دلمه ای سرکه	سالم و بهداشتی	به تعداد لازم	
۱۲	پیاز	سالم و بهداشتی	به تعداد لازم	
۱۳	قارچ	سالم و بهداشتی	به تعداد لازم	
۱۴	رب گوجه فرنگی	سالم و بهداشتی	به تعداد لازم	
۱۵	جعفری	سالم و بهداشتی	به تعداد لازم	
۱۶	رنگی	سالم و بهداشتی	به تعداد لازم	
۱۷	سس گوجه	سالم و بهداشتی	به تعداد لازم	
۱۸	ترخان	سالم و بهداشتی	به تعداد لازم	
۱۹	ریحان	سالم و بهداشتی	به تعداد لازم	
۲۰	جعفری	سالم و بهداشتی	به تعداد لازم	
۲۱	ژامبون	سالم و بهداشتی	به تعداد لازم	
۲۲	آویشن	سالم و بهداشتی	به تعداد لازم	
۲۳	پودر خردل	سالم و بهداشتی	به تعداد لازم	
۲۴	سس خردل	سالم و بهداشتی	به تعداد لازم	



برگه استاندارد مواد

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۲۵	شیر	سالم و بهداشتی	به تعداد لازم	
۲۶	پنیر	سالم و بهداشتی	به تعداد لازم	
۲۷	تخم مرغ	سالم و بهداشتی	به تعداد لازم	
۲۸	لاستر	سالم و بهداشتی	به تعداد لازم	
۲۹	پوره گوجه فرنگی	سالم و بهداشتی	به تعداد لازم	
۳۰	کاپریس	سالم و بهداشتی	به تعداد لازم	
۳۱	خامه	سالم و بهداشتی	به تعداد لازم	
۳۲	خیارشور	سالم و بهداشتی	به تعداد لازم	
۳۳	آنچوی	سالم و بهداشتی	به تعداد لازم	
۳۴	سیر	سالم و بهداشتی	به تعداد لازم	
۳۵	کچاپ	سالم و بهداشتی	به تعداد لازم	
۳۶	روغن زیتون	سالم و بهداشتی	به تعداد لازم	
۳۷	ریحان خشک	سالم و بهداشتی	به تعداد لازم	
۳۸	استاک سفید	سالم و بهداشتی	به تعداد لازم	
۳۹	روغن مایع	سالم و بهداشتی	به تعداد لازم	
۴۰	گوشت بیات	سالم و بهداشتی	به تعداد لازم	
۴۱	پوست پرتقال	سالم و بهداشتی	به تعداد لازم	
۴۲	آب پرتقال	سالم و بهداشتی	به تعداد لازم	
۴۳	سیب	سالم و بهداشتی	به تعداد لازم	
۴۴	شکر	سالم و بهداشتی	به تعداد لازم	
۴۵	دارچین	سالم و بهداشتی	به تعداد لازم	

توجه :

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



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

ردیف	نام کتاب یا جزوه	سال نشر	مؤلف / مؤلفین	مترجم / مترجمین	محل نشر	ناشر	توضیحات
۱	دایره المعارف آشپزی و شیرینی پزی ساناز سانیا	۱۳۹۱	ساناز مینایی ساناز شریفی سانیا شریفی		تهران	انتشارات ساناز سانیا	