

معاونت پژوهش، برنامه‌ریزی و سنجش مهارت

دفتر پژوهش، طرح و برنامه‌ریزی درسی

استاندارد آموزش شایستگی

کباب زنی و تخته کاری

گروه شغلی

خدمات تغذیه ای

کد ملی آموزش شایستگی

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

تاریخ بازنگری استاندارد: ۱۳۹۸/۱۰/۸

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

کد ملی شناسایی آموزش شایستگی: ۵۱۲۰۲۰۶۷۰۰۶۰۰۱۲

اعضاء کارگروه برنامه‌ریزی درسی: خدمات تغذیه ای					
ردیف	نام و نام خانوادگی	آخرین مدرک تحصیلی	رشته تخصصی	شغل و سمت	سابقه کار
۱	اقدس شمس	فوق دیپلم	هتلداری	موسس، مدیر و مربی مدرس دانشگاه علمی کاربردی	۴۰
۲	مهری هاشم زاده	لیسانس	هتلداری	موسس، مدیر و مربی	۳۶
۳	سودابه حکیم الهی	فوق دیپلم	مدیریت خانواده	موسس، مدیر و مربی	۲۰
۴	زیبا یاوری	لیسانس	زبان و ادبیات فارسی	دبیر کارگروه برنامه ریزی درسی خدمات تغذیه ای	۲۷
۵					
۶					
۷					
۸					

فرآیند بازنگری استانداردهای آموزش:

طی جلسه ای که در تاریخ ۹۸/۸/۲۵ با حضور اعضای کارگروه برنامه ریزی درسی خدمات تغذیه ای برگزار گردید استاندارد آموزش شایستگی کباب زنی و تخته کاری با کد ۵۱۲۰۲۰۶۷۰۰۶۰۰۱۱ بررسی و تحت عنوان شایستگی کباب زنی و تخته کاری با کد ۵۱۲۰۲۰۶۷۰۰۶۰۰۱۲ 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، نبش 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، زیست شناسی)، 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 :	
کباب زنی و تخته کاری	
شرح استاندارد آموزش شایستگی :	
<p>کباب زنی و تخته کاری یکی از شایستگی های مربوط به حوزه خدمات تغذیه ای می باشد که شامل کارهای رعایت نکات ایمنی و بهداشت در محیط کار، روشن کردن گریل، باربیکیو، کباب پز، تنظیم درجه حرارت آن ها بر اساس نوع کباب، آماده سازی مواد اولیه ، توزین مواد اولیه مصرفی در آشپزخانه، آماده سازی انواع گوشت ، تهیه انواع کباب و تزئین آن است و با استاندارد آشپز و قصاب در ارتباط می باشد.</p>	
ویژگی های کارآموز ورودی :	
<p>حداقل میزان تحصیلات : پایان دوره اول متوسطه(پایان دوره راهنمایی) حداقل توانایی جسمی و ذهنی : داشتن سلامت کامل جسمی و ذهنی مهارت های پیش نیاز : ندارد</p>	
طول دوره آموزش :	
طول دوره آموزش	: ۷۶ ساعت
- زمان آموزش نظری	: ۲۴ ساعت
- زمان آموزش عملی	: ۵۲ 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 :	
<p>فوق دیپلم صنایع غذایی یا هتلداری با ۱ سال سابقه کار مربوط دیپلم صنایع غذایی یا هتلداری با ۳ سال سابقه کار مربوط</p>	

* تعریف دقیق استاندارد (اصطلاحی):

کباب زنی و تخته کاری مواد اولیه را از لحاظ کمی و کیفی انتخاب می کند و آماده سازی و نگهداری در شرایط ایده آل انجام می دهد.

* اصطلاح انگلیسی استاندارد (اصطلاحات مشابه جهانی):

-Barbecue maker

-kabab maker

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

-قصاب

-آشپز

* جایگاه استاندارد شغلی از جهت آسیب شناسی و سطح سختی کار:

- | | | |
|----------------------|-------------------------------------|---------------------------------|
| طبق سند و مرجع | <input type="checkbox"/> | الف: جزو مشاغل عادی و کم آسیب |
| طبق سند و مرجع | <input type="checkbox"/> | ب: جزو مشاغل نسبتاً سخت |
| طبق سند و مرجع | <input type="checkbox"/> | ج: جزو مشاغل سخت و زیان آور |
| | <input checked="" type="checkbox"/> | د: نیاز به استعلام از وزارت کار |

استاندارد آموزش شغل

- شایستگی

ساعت آموزش			عناوین	ردیف
جمع	عملی	نظری		
۱۰	۶	۴	رعایت نکات ایمنی و بهداشت در محیط کار	۱
۸	۵	۳	روشن کردن گریل، باربیکیو، کباب پز، تنظیم درجه حرارت آن ها بر اساس نوع کباب	۲
۱۶	۱۰	۶	آماده سازی مواد اولیه	۳
۹	۶	۳	توزین مواد اولیه مصرفی در آشپزخانه	۴
۳۳	۲۵	۸	تهیه انواع کباب و تزئین آن	۵
۷۶	۵۲	۲۴	جمع ساعات	

	زمان آموزش			عنوان: رعایت نکات ایمنی و بهداشت در محیط کار
	جمع	عملی	نظری	
	۱۰	۶	۴	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
مواد پاک کننده	دانش :			
مواد شستشوی دست تنظیف				-ویژگی مواد پاک کننده و ضدعفونی کننده وسایل و ابزار کار
دستمال پارچه ای				-روش شستشو و ابزار کار
سطل زباله				-روش شستن چرخ گوشت و سرویس آن
مواد ضدعفونی محیط کار				-روش شستشو و ضد عفونی کردن محیط کار
کیسه زباله	مهارت :			
تی جارو				-پاک کردن و ضدعفونی کردن وسایل و ابزار کار
خاک انداز				-شستشوی روزانه وسایل کار
ابر و اسکاچ				-پاک کردن و شستشوی چرخ گوشت
جعبه کمک های اولیه				-شستشو و ضدعفونی کردن محیط کار
کپسول آتش نشانی	نگرش :			
چکمه پلاستیکی	-صرفه جویی در مواد مصرفی			
پیش بند	-توجه به سلامت افراد			
دستکش	-رعایت اخلاق حرفه ای			
ماسک یکبار مصرف	ایمنی و بهداشت :			
کلاه یکبار مصرف	-رعایت نکات ایمنی هنگام استفاده از لوازم و تجهیزات در محیط کار			
	-رعایت بهداشت فردی و عمومی در هنگام کار			
	-رعایت اصول ارگونومی در هنگام کار			
	توجهات زیست محیطی :			
	-تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن			

	زمان آموزش			عنوان: روشن کردن گریل، باربیکیو، کباب پز و تنظیم درجه حرارت آنها بر اساس نوع کباب
	جمع	عملی	نظری	
	۸	۵	۳	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
باربیکیو	دانش :			
کباب پز(گازی، زغالی، برقی)				-انواع ابزار و تجهیزات
دستگاه گریل				-روش روشن کردن گریل، باربیکیو و کباب پز
سطل زباله				-نحوه تنظیم درجه حرارت گریل ، باربیکیو و کباب پز
فندک یا کبریت				مهارت :
الکل				-روشن کردن گریل، باربیکیو و کباب پز
مواد ضد عفونی کننده				-تنظیم درجه و دمای کباب پز
مواد شستشو				-تنظیم دمای باربیکیو و گریل
دستگیره				-در نظر گرفتن زمان مناسب برای پخت انواع کباب
پیش بند				نگرش :
کلاه یکبار مصرف				-دقت در مراحل انجام کار
چکمه				-صرفه جویی در وقت
جعبه کمک های اولیه				-نگهداری ابزار و تجهیزات
کپسول آتش نشانی				ایمنی و بهداشت :
				-رعایت نکات ایمنی هنگام استفاده از لوازم و تجهیزات در محیط کار
				-رعایت بهداشت فردی و عمومی در هنگام کار
				-رعایت اصول ارگونومی در هنگام کار
				توجهات زیست محیطی :
				- تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن

	زمان آموزش			عنوان: آماده سازی مواد اولیه
	جمع	عملی	نظری	
	۱۶	۱۰	۶	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
انواع چاقوها (کوچک تا بزرگ)	دانش:			
ساطور				-انواع گوشت (قرمز، ماکیان، آبزیان)
تخته کار				-روش تشخیص انواع گوشت سالم
میز کار				-روش خارج کردن گوشت از حالت انجماد
یخچال و فریزر				-انواع مواد افزودنی به کباب
سبد فریزر (کوچک تا بزرگ)				-روش شستشوی انواع گوشت
سبد پلاستیکی	مهارت:			
مواد شستشوی دست				-تشخیص گوشت سالم از گوشت فاسد
سینی های استیل				-خارج کردن گوشت از حالت انجماد
جعبه کمک های اولیه				-جدا کردن گوشت گوسفند از گوساله
کپسول آتش نشانی				-شستشوی انواع گوشت
پیش بند				-پاک کردن انواع گوشت
کلاه یکبار مصرف				-آماده سازی انواع گوشت (گوسفند، گوساله، ماکیان، آبزیان)
دستکش				-برش انواع گوشت
ماسک یکبار مصرف				-نگهداری انواع گوشت
				-بیات کردن گوشت
				-تهیه و آماده سازی مواد افزودنی به کباب
	نگرش:			
				-دقت در خرید گوشت سالم
				-دقت در آماده سازی مواد
				-صرفه جویی در وقت و مواد مصرفی

	زمان آموزش			عنوان: آماده سازی مواد اولیه
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
	ایمنی و بهداشت : - رعایت نکات ایمنی هنگام استفاده از لوازم و تجهیزات در محیط کار - رعایت بهداشت فردی و عمومی در هنگام کار - رعایت اصول ارگونومی در هنگام کار			
	توجهات زیست محیطی : - تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن			

	زمان آموزش			عنوان: توزین مواد اولیه مصرفی در آشپزخانه
	جمع	عملی	نظری	
	۹	۶	۳	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
انواع پیمانه	دانش :			
انواع ترازو				-انواع ترازو (دیجیتال و خانگی)
قاشق های اندازه گیری				-انواع پیمانه ها و قاشق های اندازه گیری
سطل زباله	مهارت :			
کیسه زباله				-استفاده از ترازوی دیجیتال و خانگی
سیلیفون				-استفاده از پیمانه ها و قاشق های اندازه گیری
میز کار				-توزین مواد اولیه
جعبه کمک های اولیه				-اندازه گیری مواد اولیه
کپسول آتش نشانی				
دستکش یکبار مصرف	نگرش :			
پیش بند	- دقت در اندازه گیری مواد اولیه			
ماسک	-صرفه جویی در وقت و زمان و مواد مصرفی			
کلاه یکبارمصرف	ایمنی و بهداشت :			
	-رعایت نکات ایمنی هنگام استفاده از لوازم و تجهیزات در محیط کار			
	-رعایت بهداشت فردی و عمومی در هنگام کار			
	-رعایت اصول ارگونومی در هنگام کار			
	توجهات زیست محیطی :			
	- تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن			

	زمان آموزش			عنوان: تهیه انواع کباب و تزئین آن
	جمع	عملی	نظری	
	۳۳	۲۵	۸	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
یخچال و فریزر				دانش :
انواع چاقو (کوچک تا بزرگ)				-انواع کباب و تزئین آن
مسقط (چاقوتیزکن)				-روش تهیه گوشت کباب چنجه
انواع تخته کار				-روش تهیه گوشت کباب کوبیده
انواع سیخ کباب				-روش تهیه گوشت مرغ برای جوجه کباب با استخوان و بدون استخوان
قیچی				-روش تهیه کباب بلدرچین
ساطور				-روش تهیه گوشت کباب برگ
سبد فلزی				-روش تهیه گوشت کباب تابه ای
سبد پلاستیک				-روش تهیه گوشت کباب چوبی
اجاق گاز				-روش تهیه گوشت کباب حسینی
سرویس قابلمه				-روش تهیه گوشت کباب بختیاری (قفقازی)
انواع کاسه استیل				-روش تهیه گوشت کباب لقمه ای
انواع سینی				-روش تهیه گوشت کباب رولی
چرخ گوشت				-روش تهیه ماهی کباب آزاد
رنده				-روش تهیه ماهی قزل آلا
انواع سرویس قاشق و چنگال				-روش تهیه ماهی اوزن برون
انواع سبزیجات (لفل دلمه ای				-روش تهیه کباب های سبزیجات (قارچ، فلفل، گوجه و پیاز)
کبابی، قارچ، پیاز)				
گوشت فیله یا راسته گوساله				
جوان				
جعبه کمک های اولیه				
کپسول آتش نشانی				
دستکش یکبار مصرف				
کلاه یکبار مصرف				
پیش بند				
ماسک یکبار مصرف				

	زمان آموزش			عنوان: تهیه انواع کباب و تزئین آن
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
گوشت بلدرچین				مهارت :
گوشت راسته و قلوه گاه				-تهیه و تزئین بشقاب کباب
گوسفند				-تهیه کباب چنجه و به سیخ کشیدن آن
مرغ جوجه ای				-تهیه کباب کوبیده و به سیخ کشیدن آن
ماهی قزل آلا				-تهیه جوجه کباب با استخوان و بدون استخوان و به سیخ کشیدن و سس زدن آن
ماهی شیر				-تهیه کباب بلدرچین و به سیخ کشیدن و سس زدن آن
ماهی اوزن برون				-تهیه کباب برگ و به سیخ کشیدن و سس زدن آن
کره				-تهیه کباب تابه ای
روغن مایع				-تهیه کباب چوبی
نمک و فلفل				-تهیه کباب حسینی و به سیخ کشیدن آن
زردچوبه و زعفران				-تهیه کباب بختیاری و قفقازی و به سیخ کشیدن آن
لیموترش				-تهیه کباب لقمه ای
سرکه				-تهیه کباب رولی و سس زدن آن
کیسه فریزر				-تهیه کباب شیشلیک و سیخ کشیدن و سس زدن آن
سطل زباله				-تهیه کباب ماهی آزاد و سس زدن آن
کیسه زباله				-تهیه کباب ماهی قزل آلا
سیلیفون				-تهیه کباب اوزن برون و سس زدن آن
آلومینیوم				-تهیه کباب سبزیجات (قارچ، فلفل، گوجه فرنگی و پیاز)
قارچ				نگرش :
گوجه فرنگی				-دقت در خرید مواد مصرفی
فلفل				-دقت در نگهداری مواد مصرفی
پیاز				-دقت در تشخیص سلامت آن
دستمال کاغذی				-صرفه جویی در وقت و مواد مصرفی
دستمال پارچه ای				
قلمو یا فرچه پلاستیکی				

	زمان آموزش			عنوان: تهیه انواع کباب و تزئین آن
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
	<p>ایمنی و بهداشت :</p> <p>- رعایت نکات ایمنی هنگام استفاده از لوازم و تجهیزات در محیط کار</p> <p>- رعایت بهداشت فردی و عمومی در هنگام کار</p> <p>- رعایت اصول ارگونومی در هنگام کار</p>			
	<p>توجهات زیست محیطی :</p> <p>- تفکیک مناسب پسماند و دفع مناسب آن</p>			

- برگه استاندارد تجهیزات

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	یخچال	متوسط	۱ دستگاه	
۲	فریزر	متوسط	۱ دستگاه	
۳	اجاق گاز	۵ شعله	۱ دستگاه	
۴	کباب پز	زغالی، اشعه ای، گازی	۱ دستگاه	
۵	باربیکیو	گازی، برقی، زغالی	۱ دستگاه	
۶	ترازو	دیجیتال، خانگی	۱ دستگاه	
۷	ویدئو پروژکتور	استاندارد	۱ دستگاه	
۸	صندلی کارآموز	پلاستیکی	۱۵ عدد	
۹	صندلی مدیر	چرمی	۱ عدد	
۱۰	کمد ابزار	فلزی یا چوبی	۱ عدد	
۱۱	فایل	کشویی - فلزی	۱ عدد	
۱۲	کامپیوتر	P4	۱ عدد	
۱۳	تلفن	رومیزی	۱ عدد	
۱۴	کپسول آتش نشانی	۶ کیلو گرمی - پودری	۱ عدد	
۱۵	جعبه کمک های اولیه	استاندارد	۱ عدد	
۱۶	سینک ظرفشویی	فلزی	۱ عدد	
۱۷	چرخ گوشت	برقی و دستی	۱ دستگاه	
۱۸	مخلوط کن	برقی و دستی	۱ دستگاه	
۱۹	تخته وایت برد	۱۰۰*۷۰	۱ عدد	

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	سرویس قابلمه	بزرگ - متوسط - کوچک	از هر کدام ۱ سری	
۲	سرویس چاقو	بزرگ - متوسط - کوچک	از هر کدام ۱ سری	
۳	تخته آشپزی	بزرگ - متوسط - کوچک	از هر کدام ۱ عدد	
۴	کاسه	استیل - در سایزهای مختلف	از هر کدام ۱ عدد	
۵	سینی	استیل - در سایزهای مختلف	از هر کدام ۱ عدد	
۶	سبید یا آبکش	استیل - در سایزهای مختلف	از هر کدام ۱ عدد	
۷	سبید یا آبکش	پلاستیکی - در سایزهای مختلف	از هر کدام ۱ عدد	
۸	ظروف سرو	دیس و بشقاب چینی و سرامیک	از هر کدام ۱ عدد	
۹	سیخ کباب	استیل - کوچک و بزرگ	از هر کدام ۱ سری	
۱۰	رنده	در سایزهای مختلف	از هر کدام ۱ عدد	
۱۱	ساطور	معمولی	۳ عدد	
۱۲	مسقط (چاقوتیزکن)	معمولی	۳ عدد	
۱۳	قلمو	در سایزهای مختلف	۱۵ عدد	
۱۴	انواع ظروف نگهداری مواد	استاندارد	۱ سری	
۱۵	قیچی	بزرگ - متوسط - کوچک	از هر کدام ۱ عدد	
۱۶	فندک	معمولی	۲ عدد	
۱۷	اره	برقی	۱ عدد	
۱۸	انواع قاشق و چنگال و کارد	استیل	از هر کدام ۱ سری	
۱۹	سیخ	چوبی - متوسط	۱ بسته	
۲۰	تابه	بزرگ - متوسط - کوچک	از هر کدام ۱ سری	
۲۱	برس پاک کننده	فلزی	۵ عدد	

توجه :

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

- برگه استاندارد مواد

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	گوشت فیله و راسته گوسفند و گوساله	استاندارد و بسته بندی بهداشتی	۱۰ کیلوگرم	
۲	گوشت مرغ و جوجه و بلدرچین	استاندارد و بسته بندی بهداشتی	۱۵ کیلوگرم	
۳	گوشت ماهی شیر و اوزن برون	استاندارد و بسته بندی بهداشتی	۵ کیلوگرم	
۴	ماهی حلوا و قزل آلا	استاندارد و بسته بندی بهداشتی	۵ کیلوگرم	
۵	روغن مایع	استاندارد - بدون پالم	۵ لیتر	
۶	نمک، ادویه (فلفل، زعفران، زردچوبه، جوش شیرین)	استاندارد	۵۰۰ گرم	
۷	سرکه و آبلیمو	استاندارد	ازهر کدام ۱ لیتر	
۸	انواع سبزیجات (گوجه، پیاز، فلفل دلمه ای، قارچ ...)	سالم	۵ کیلوگرم	
۹	اسکاچ	متوسط	۳ عدد	
۱۰	مایع ظرفشویی	لیتری	۵ لیتر	
۱۱	مایع ضد عفونی	لیتری	۵ لیتر	
۱۲	سیلیفون و آلومینیوم	رول - متری	ازهر کدام ۱۰ متر	
۱۳	نفت ، الکل	لیتری	۱ لیتر	
۱۴	کیسه زباله	بزرگ	۱ بسته	
۱۵	سطل زباله	پلاستیکی - بزرگ	۱ عدد	
۱۶	دستکش	یکبار مصرف	۱ بسته	
۱۷	دستمال پارچه ای	آشپزخانه	۱ بسته	
۱۸	مایع دستشویی	لیتری	۳ لیتر	
۱۹	دستمال کاغذی	جعبه ای	۱ بسته	
۲۰	کیسه فریزر	متوسط	۱ بسته	
۲۱	زغال	چوب	۵ کیلوگرم	

توجه :

- ابزار به ازاء هر سه نفر محاسبه شود.