

استاندارد آموزش شایستگی

تهیه انواع ترشی و مربای خانگی

گروه شغلی صنایع غذایی

کد ملی آموزش شایستگی

۷	۵	۱	۴	۲	۰	۶	۸	۰	۰	۱	۰	۰	۱	۱
ISCO-۰۸				سطح مهارت	شناسه گروه			شناسه شغل			شناسه شایستگی		نسخه	

۱-۶۶-۰۸۷-۶۷-۷۵

تاریخ تدوین استاندارد : ۹۳/۱۲/۱



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

کد ملی شناسایی آموزش شغل: ۱-۶۶-۰۶۷-۶۷-۷۵۱۲

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 شایستگی :

- اداره کل آموزش فنی و حرفه ای استان یزد

-

فرآیند اصلاح و بازنگری :

-بازنگری در بهمن ۱۳۹۳ با همکاری خانم احباب از مربیان استان آذربایجان شرقی صورت گرفت.

-

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

تلفن ۹ - ۶۶۵۶۹۹۰۰

دورنگار ۶۶۹۴۴۱۱۷

آدرس الکترونیکی : 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	گیتی گرامی فر	فوق دیپلم	جهانگردی	مربی فنی و حرفه ای	۲ سال	تلفن ثابت: ۰۳۵۲۵۲۲۲۲۹۶ تلفن همراه: ۰۹۱۳۴۵۰۷۵۸۲ ایمیل: آدرس:
۲	ناهید گرامی فر	لیسانس	علوم تجربی	دبیر		تلفن ثابت: ۰۳۵۲۵۲۲۲۲۹۶ تلفن همراه: ۰۹۱۳۳۵۸۸۶۹۴ ایمیل: آدرس:
۳	پروین انصاری	لیسانس	مدیریت	مدیر آموزشگاه	۳۰ سال	تلفن ثابت: ۰۳۵۱۸۲۴۶۰۶۰ تلفن همراه: ۰۹۱۳۱۵۱۹۷۴۳ ایمیل: آدرس:
۴	مریم احباب	لیسانس	-	مربی صنایع غذایی	۱۱ 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 :

نقشه‌ی 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 حرفه‌ای 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 شایستگی :	
تهیه انواع ترشی و مربای خانگی	
شرح استاندارد آموزش شایستگی :	
تهیه انواع ترشی و مربای خانگی شایستگی است که وظایف تهیه مواد لازم برای ترشی و مربا از جمله و انواع میوه ، سرکه ، سبزیهای معطر آماده سازی آنها و تهیه ترشی و مربا را برعهده دارد و با مشاغل صنایع غذایی از جمله آشپز، مدیریت سلف ، مدیر تدارکات در ارتباط است .	
ویژگی های کارآموز ورودی :	
حداقل میزان تحصیلات : پایان دوره راهنمایی حداقل توانایی جسمی و ذهنی : سلامت کامل جسمانی و روانی مهارت های پیش نیاز : ندارد	
طول دوره آموزش :	
طول دوره آموزش	: ۳۶ ساعت
- زمان آموزش نظری	: ۱۱ ساعت
- زمان آموزش عملی	: ۲۵ 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 صنایع غذایی با حداقل ۲ سال سابقه کار مرتبط	



* تعریف دقیق استاندارد (اصطلاحی) :

تهیه انواع ترشی و مربا با استفاده از میوه جات، سبزیجات مختلف

* اصطلاح انگلیسی استاندارد (و اصطلاحات مشابه جهانی) :

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

کلیه استانداردهای آشپز

* 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
۱	تهیه سرکه از انواع میوه ها مانند سیب خرما
۲	تهیه ترشی با انواع میوه و سبزی
۳	تهیه لپته بادمجان
۴	تهیه ترشی قارچ و بادمجان
۵	تهیه پرورده کردن زیتون و تهیه ترشی زیتون
۶	تهیه ترشی انبه
۷	شیرین کردن مربا
۸	تهیه مرباهایی که برای آماده سازی آنها به آب آهک نیاز است .
۹	تهیه مربا با میوه های مختلف مانند کیوی ، سیب ، هویج ، آلبالو
۱۰	تهیه مربا با خلال نارنج و پرتقال
۱۱	تهیه مربا با گل محمدی
۱۲	تهیه مربای بالنگ



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :
	نظری	عملی	جمع	
	۱	۱	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
سیب انار خرما انگور ظرف مخصوص سرکه				دانش :
				انواع روش های تهیه سرکه
				میوه مناسب برای تهیه سرکه
				زمان لازم برای رسیدن سرکه
				ظرف مناسب تهیه سرکه
				مهارت :
				انتخاب میوه مناسب برای سرکه
				انتخاب ظرف مناسب
				قرار دادن میوه در ظرف مناسب و در محل زیر سرکه
				یادداشت کردن مدت زمان رسیدن سرکه
			نگرش :	
			-دقت در مراحل تهیه سرکه	
			ایمنی و بهداشت :	
			استفاده از روپوش و 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 :
	نظری	عملی	جمع	
	۱	۲	۳	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			تهیه ترشی مخلوط با انواع میوه و سبزی
آلوزرد گلابی هلو گل کلم پوست مرکبات خردل تمبر هندی سیاه دانه زیره سبز گلپر زعفران هل لویا سبز				دانش : انواع میوه ها و سبزی های مخصوص ترشی انواع ادویه مخصوص این ترشی اهمیت میزان مواد مخلوط شونده
				مهارت : آماده ساختن میوه و سبزی ترشی به میزان مناسب گرفتن تلخی پوست مرکبات چرخ کردن میوه های پخته شده خشک کردن سبزی های خرد و شسته شده
				نگرش : دقت در مراحل تهیه ترشی لیته
				ایمنی و بهداشت : استفاده از روپوش و دستکش مجهرز بودن کارگاه به جعبه کمک های اولیه مجهرز بودن کارگاه به کپسول آتش نشانی
				توجهات زیست محیطی : دفع صحیح ضایعات



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۳	۲	۱	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
بادمجان دلمه ای نعناع ترخون ریحان گشنیز گاز فر				دانش :
				ویژگی بادمجان مناسب لپته
				ویژگی سبزی مناسب ترشی
				ویژگی ادویه مناسب ترشی
				نکات مورد اهمیت در ارتباط با روش پخت و آماده سازی بادمجان و سایر سبزیجات
				مهارت :
				تهیه کردن بادمجان مناسب برای لپته.
				کباب کردن بادمجان در فر
				چرخ کردن بادمجانهای پوست کنده.
				مخلوط سازی مواد ترشی و تهیه ترشی .
			نگرش :	
			دقت در مراحل تهیه ترشی لپته	
			ایمنی و بهداشت :	
			استفاده از روپوش و 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 :
	جمع	عملی	نظری	
	۲	۱/۵	۰/۵	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
بادمجان سرکه فلفل دلمه ای قارچ سیر				دانش :
				بادمجان مناسب برای تهیه این ترشی قارچ و بادمجان
				مواد لازم برای تهیه ترشی قارچ و بادمجان
				مهارت :
				تهیه بادمجان مناسب.
				جوشاندن فلفل دلمه ای.
				خرد کردن قارچ ها و فلفل و سیر .
				مخلوط کردن مواد مختلف با هم
				نگرش :
				دقت در مراحل تهیه ترشی لیته
			ایمنی و بهداشت :	
			استفاده از روپوش و دستکش	
			مجهرز بودن کارگاه به جعبه کمک های اولیه	
			مجهرز بودن کارگاه به کپسول آتش نشانی	
			توجهات زیست محیطی :	
			دفع صحیح ضایعات	



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : تهیه ترشی زیتون و روش پرورده کردن زیتون
	جمع	عملی	نظری	
	۲/۵	۱/۵	۱	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
زیتون گردو رب انار سیر سبزی معطر چاقو				دانش : ویژگی زیتون مناسب ترشی ویژگی رب مورد استفاده برای ترشی ویژگی مغز گردو مورد استفاده برای ترشی ویژگی سبزی مورد استفاده برای ترشی
				مهارت : انتخاب زیتون مناسب سائیدن و آماده کردن گردو برای تهیه ترشی آماده سازی سبزی مناسب ترشی اضافه کردن ادویه به ترشی
				نگرش : دقت در مراحل تهیه زیتون پرورده طبق اصول صحیح و با رعایت اولویت مراحل
				ایمنی و بهداشت : استفاده از روپوش و دستکش مجهز بودن کارگاه به جعبه کمک های اولیه مجهز بودن کارگاه به کپسول آتش نشانی
				توجهات زیست محیطی : دفع صحیح ضایعات



استاندارد آموزش
- برگه ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : تهیه ترشی انبه
	جمع	عملی	نظری	
	۱/۵	۱	۰/۵	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
انبه تمبر هندی سرکه ادویه مخصوص این ترشی قابلمه کاسه				دانش : انواع مواد لازم برای تهیه ترشی انبه ویژگی ادویه ترشی انبه مهارت : آماده سازی انبه ها پختن تمبر هندی و سرکه. اضافه کردن ادویه به تمبر هندی. تهیه ترشی انبه.
				نگرش : دقت در مراحل تهیه ترشی انبه طبق اصول صحیح
				ایمنی و بهداشت : استفاده از روپوش و دستکش مجهرز بودن کارگاه به جعبه کمک های اولیه مجهرز بودن کارگاه به کپسول آتش نشانی
				توجهات زیست محیطی : دفع صحیح ضایعات



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :
	نظری	عملی	جمع	
	۱	۲	۳	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
شکر آب اسانس مربا ظرف مخصوص مربا				دانش :
				ویژگی شربت غلیظ شده
				نوع اسانس مخصوص هر مربا
				ویژگی قابلمه مناسب برای تهیه هر مربا
				علل شکرک زدن مربا
				مهارت :
				قوام آوردن شربت
				انتخاب ظرف مناسب برای تهیه هر نوع مربا
				جلوگیری کردن از شکرک زدن مربا
				جلوگیری از کپک زدن مربا
			نگرش :	
			دقت در تهیه شربت مربا طبق اصول صحیح و مناسب	
			ایمنی و بهداشت :	
			استفاده از روپوش و دستکش	
			مجهز بودن کارگاه به جعبه کمک های اولیه	
			مجهز بودن کارگاه به کپسول آتش نشانی	
			توجهات زیست محیطی :	
			دفع صحیح ضایعات	



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : تهیه مرباهایی که برای تهیه آنها به آب آهک نیاز است
	نظری	عملی	جمع	
	۱	۳/۵	۴/۵	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
کدو				دانش : ویژگی کدو و خیار و انجیر برای مربا
خیار				نکات مورد اهمیت در تهیه آب آهک
انجیر				اهمیت مدت زمان لازم برای خواباندن میوه در آب آهک
آب آهک				نوع اسانس این مرباها
شکر				مهارت : انتخاب کدو و خیار مناسب
کاسه				نگه داری میوه هابه میزان لازم در آب آهک
قابلمه				تهیه مربای کدو و خیار.
گاز				اضافه نمودن اسانس مربا به آن.
قاشق				نگرش : دقت در مراحل تهیه مرباهایی که برای تهیه آنها به آب آهک نیاز است
	ایمنی و بهداشت : استفاده از روپوش و دستکش مجهرز بودن کارگاه به جعبه کمک های اولیه مجهرز بودن کارگاه به کپسول آتش نشانی			
	توجهات زیست محیطی : دفع صحیح ضایعات			



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : تهیه انواع مربا با میوه های مختلف مانند سیب ، زردآلو
	جمع	عملی	نظری	
	۳/۵	۲/۵	۱	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
سیب				دانش : ویژگی میوه مناسب برای تهیه مربا میزان شکر لازم برای هر کیلو میوه نوع اسانس مناسب برای هر مربا مدت زمان پخت مناسب جهت طبخ مربا
هویج				مهارت : تهیه میوه مناسب و روش های جداسازی هسته میوه ها نگهداری آلبالو، گیلان و توت فرنگی در شکر آشنایی با مدت زمان طبخ مربا افزودن اسانس به مربا در اواخر طبخ
زردآلو				
آلبالو				نگرش : دقت در تهیه مربا با میوه های مختلف طبق اصول صحیح
گیلاس				
کاسه				
قابلمه				ایمنی و بهداشت : استفاده از روپوش و دستکش مجهر بودن کارگاه به جعبه کمک های اولیه مجهر بودن کارگاه به کپسول آتش نشانی
ظرف مخصوص مربا				
شکر				
آب				
گاز				توجهات زیست محیطی : دفع صحیح ضایعات
قاشق				



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : تهیه مربا با خلال پوست مرکبات (نارنج و پرتقال)
	جمع	عملی	نظری	
	۴	۳	۱	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
خلال نارنج آب شکر گاز قابلمه کاسه قاشق				دانش : نکات مورد اهمیت برای جدا کردن لایه سفید زیر پوست اهمیت یک اندازه خلال کردن پوست مرکبات تعداد دفعات جوشاندن خلال مرکبات مدت زمان لازم جهت نگهداری خلال در آب سرد
				مهارت : تهیه خلال برای مربا جوشاندن خلال نارنج ها نگهداری خلال نارنج ها در آب سرد تهیه مربای خلال نارنج
				نگرش : دقت در مراحل تهیه مربا با خلال پوست مرکبات
				ایمنی و بهداشت : استفاده از روپوش و 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 :
	جمع	عملی	نظری	
	۳	۲	۱	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
گلبرگ گل محمدی گلاب آب شکر گردو قابلمه گاز				دانش : ویژگی گلبرگ برای مربا اهمیت نحوه خرد کردن گلبرگ ها ویژگی جوهر لیمو مورد استفاده در تهیه مربا
				مهارت : آماده سازی گلبرگ برای تهیه مربا پختن گلبرگ با آب قوام آوردن شربت و افزودن جوهر لیمو به شربت پختن گلبرگ ها در شربت قوام آمده
				نگرش : دقت در مراحل تهیه مربای گل محمدی طبق اصول صحیح
				ایمنی و بهداشت : استفاده از روپوش و دستکش مجهز بودن کارگاه به جعبه کمک های اولیه مجهز بودن کارگاه به کپسول آتش نشانی
				توجهات زیست محیطی : دفع صحیح ضایعات



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : تهیه مربای بالنگ تازه
	جمع	عملی	نظری	
	۶	۴	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
بالنگ				دانش : تفاوت بالنگ تازه و خشک اهمیت نحوه تلخی گرفتن بالنگ اهمیت نحوه قوام آوردن شربت نوع اسانس مناسب مربای بالنگ
اسانس				
شکر				
آب				
قابلمه				
کاسه				
گاز فر				
قاشق				
	مهارت : آماده کردن بالنگ در صورت استفاده از بالنگ خشک جوشاندن بالنگهای آماده را دوبار در آب نگهداری بالنگ های آماده شده در آب سرد تهیه.مربای بالنگ			
	نگرش : دقت در مراحل تهیه مربای بالنگ تازه			
	ایمنی و بهداشت : استفاده از روپوش و دستکش مجهر بودن کارگاه به جعبه کمک های اولیه مجهر بودن کارگاه به کپسول آتش نشانی			
	توجهات زیست محیطی : دفع صحیح ضایعات			



- برگه استاندارد تجهیزات

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	اجاق گاز	فردار	۱ عدد	
۲	یخچال	ایرانی	۱ دستگاه	

توجه :

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

- برگه استاندارد مواد

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	شکر	دارای بسته بندی بهداشتی	به میزان لازم	
۲	جوهر لیمو	دارای بسته بندی بهداشتی	به میزان لازم	
۳	سرکه	دارای بسته بندی بهداشتی	به میزان لازم	
۴	ادویه ترشی	دارای بسته بندی بهداشتی	به میزان لازم	
۵	نمک	دارای بسته بندی بهداشتی	به میزان لازم	
۶	زرد چوبه	دارای بسته بندی بهداشتی	به میزان لازم	
۷	گلاب	دارای بسته بندی بهداشتی	به میزان لازم	
۸	دانه هل	دارای بسته بندی بهداشتی	به میزان لازم	
۹	میوه	دارای بسته بندی بهداشتی	به میزان لازم	
۱۰	سبزی	دارای بسته بندی بهداشتی	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	چاقو		۱ عدد برای هر کارآموز	
۲	آبکش		۱ عدد برای هر کارآموز	
۳	لگن		۱ عدد برای هر کارآموز	
۴	قابلمه		۱ عدد برای هر کارآموز	
۵	قاشق		۱ عدد برای هر کارآموز	
۶	رنده		۱ عدد برای هر کارآموز	
۷	ظرف مخصوص مربا		۱ عدد برای هر کارآموز	
۸	جعبه کمک های اولیه		۱ عدد برای کارگاه	
۹	کپسول آتش نشانی		۱ عدد برای کارگاه	

توجه:

- ابزار به ازاء هر سه نفر محاسبه شود.

- منابع و نرم افزار های آموزشی (اصلی مورد استفاده در تدوین و آموزش استاندارد)

ردیف	عنوان منبع یا نرم افزار	مؤلف	مترجم	سال نشر	محل نشر	ناشر یا تولید کننده
۱	هنر آشپزی	رزا منتظمی		۱۳۶۴		چاپ کتبی
۲	آشپزی ندا (مرباها)	ندا نارفی		۱۳۸۸	تهران	پیام فرهیختگان
۳	آشپزی ندا (ترشی ها)	ندا نارفی		۱۳۸۸	تهران	پیام فرهیختگان

- سایر منابع و محتواهای 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	۵۰ نوع ترشی		پریا گوهریان		تهران	انتشارات هانی	