



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور



جمهوری اسلامی ایران  
وزارت تعاون، کار و رفاه اجتماعی

معاونت پژوهش، برنامه‌ریزی و سنجش مهارت

دفتر پژوهش، طرح و برنامه‌ریزی درسی

## استاندارد آموزش شایستگی

# فرآوری مغز (هسته) زردآلو

### گروه شغلی

### صنایع غذایی

کد ملی آموزش شایستگی

۷	۵	۱	۴	۲	۰	۶	۸	۰	۰	۳	۰	۰	۸	۱
ISCO-08				سطح مهارت	شناسه گروه			شناسه شغل			شناسه شایستگی		نسخه	

تاریخ تدوین استاندارد: ۱۳۹۹/۱۲/۵

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

کد ملی شناسایی آموزش شایستگی : ۷۵۱۴۲۰۶۸۰۰۳۰۰۸۱

اعضاء کارگروه برنامه ریزی درسی : صنایع غذایی					
ردیف	نام و نام خانوادگی	آخرین مدرک تحصیلی	رشته تخصصی	شغل و سمت	سابقه کار
۱	عطیه السادات طباطباییان	کارشناسی	صنایع غذایی	مربی آموزشی	۹ سال
۲	علی علنقیان	کارشناسی	آشپزی ملل	سرآشپز و مدیر رستوران	۸ سال
۳	مهديس گرزین	کارشناسی ارشد	صنایع غذایی	میر کنترل کیفی	۱۰ سال
۴	مونا السادات طباطبائیان	کارشناسی	مدیریت بازرگانی	مدیر فروش	۲ سال
۵	مریم احباب	کارشناسی	صنایع غذایی	مربی آموزشی	۱۷ سال
۶	زیبا یآوری	کارشناسی	زبان و ادبیات فارسی	دبیر کارگروه برنامه ریزی درسی صنایع غذایی	۲۸ سال

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 برنامه ریزی درسی  
تهران، خیابان آزادی، نیش خیابان خوش جنوبی، سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور  
دورنگار ۶۶۵۸۳۶۵۸  
تلفن ۶۶۵۸۳۶۲۸  
آدرس الکترونیکی : [rpe@irantvto.ir](mailto:rpe@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.

<b>نام استاندارد آموزش شایستگی:</b>	
فرآوری مغز (هسته) زردآلو	
<b>شرح استاندارد آموزش شایستگی:</b>	
فرآوری مغز (هسته) زرد آلو یکی از شایستگی های حوزه صنایع غذایی است که شامل کارهایی از قبیل کنترل بهداشت و ایمنی فردی و کارگاهی، خشک کردن و شور کردن به روش صنعتی و سنتی، روغن گیری و اسانس گیری از مغز (هسته) زرد آلو می باشد.	
<b>ویژگی های کارآموز ورودی:</b>	
حداقل میزان تحصیلات: پایان دوره متوسطه اول (پایان دوره راهنمایی) حداقل توانایی جسمی و ذهنی: داشتن سلامت کامل جسمی و ذهنی مهارت های پیش نیاز: ندارد	
<b>طول دوره آموزش:</b>	
طول دوره آموزش	۶۰ : ساعت
- زمان آموزش نظری	۲۱ : ساعت
- زمان آموزش عملی	۳۹ : 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>	
-لیسانس صنایع غذایی با ۱ سال سابقه کار مرتبط - فوق دیپلم صنایع غذایی با ۳ سال سابقه کار مرتبط -دیپلم	

\* تعریف دقیق استاندارد(اصطلاحی) :

فرآوری مغز (هسته) زرد آلو ، خشک کردن و شور کردن مغز (هسته) زرد آلو به روش صنعتی و سنتی، روغن گیری و اسانس گیری از مغز (هسته) زرد آلو را انجام می دهد.

\* اصطلاح انگلیسی استاندارد(اصطلاحات مشابه جهانی) :

Processing of apricot kernels

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

-فرآوری برگه زرد آلو

-تهیه لواشک زرد آلو

\* 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

ساعت آموزش			عناوین	ردیف
جمع	عملی	نظری		
۶	۴	۲	کنترل بهداشت و ایمنی فردی و کارگاهی	۱
۱۲	۷	۵	خشک کردن و شور کردن مغز (هسته) زرد آلو به روش صنعتی	۲
۱۳	۸	۵	خشک کردن و شور کردن مغز (هسته) زرد آلو به روش سنتی (آفتابی)	۳
۱۴	۱۰	۴	اسانس گیری از مغز (هسته) زرد آلو	۴
۱۵	۱۰	۵	روغن گیری از مغز (هسته) زرد آلو به روش پرس سرد	۵
۶۰	۳۹	۲۱	جمع ساعات	

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۶	۴	۲	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست‌محیطی مرتبط			کنترل بهداشت و ایمنی فردی و کارگاهی
ماژیک				دانش :
تخته وایت برد				- عوامل آلودگی های ناشی از فرد و بیماری های مسری
هواکش				- منابع آلودگی و اهمیت HACCP
توری				- انواع خطرات تهدید کننده ایمنی و سلامت مواد غذایی
تی				- روش های پیشگیری از عوامل آلوده کننده محیط
جارو خاک انداز				مهارت :
سطل زباله درب دار				- استفاده از دستکش و رعایت بهداشت فردی و عمومی هنگام کار
جعبه کمکهای اولیه				- کنترل هواک ها و هودها، کنترل و دفع صحیح پسماند و پساب
دستکش یکبار مصرف				- پیشگیری از ورود حشرات و جانوران موذی و مبارزه با آن ها
کلاه کار مناسب				- شستشوی کف و سطوح محیط کار با مواد شوینده مناسب
لباس کار				- تامین نور و تهویه مطبوع کافی در محل کار
ماسک یکبار مصرف				نگرش :
شوینده های سطوح و دست				- صرفه جویی در مواد مصرفی، آب، انرژی و زمان
صندلی کارآموز				- رعایت اخلاق حرفه ای
صندلی مربی				- در نظر گرفتن سلامت افراد
میز مربی				ایمنی و بهداشت :
کپسول آتش نشانی				- استفاده از لباس کار مناسب ، کلاه، دستکش نسوز و ماسک یکبار مصرف
				- رعایت بهداشت فردی و عمومی در محیط کار
				- رعایت ارگونومی هنگام کار
				توجهات زیست‌محیطی :
				- تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن

	زمان آموزش			عنوان : خشک کردن و شور کردن مغز ( هسته ) زرد آلو به روش صنعتی
	جمع	عملی	نظری	
	۱۰	۷	۳	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست‌محیطی مرتبط			
دانش :				
ویدیو پروژکتور ماسک یکبار مصرف تخته وایت برد ماژیک صندلی کارآموز صندلی مری کپسول آتش نشانی کفش مناسب کار لباس کار میز مری میز کار سطل زباله پدالی وان شست و شو دستگاه سورتینگ صنعتی دستگاه خشکن صنعتی دستگاه مغز کن هسته دستگاه آسیاب صنعتی نمک هسته زرد آلو لگن میز استیل نمک زردچوبه توری مناسب دستگاه بسته بندی پلاستیک مناسب بسته بندی				انواع گونه های زرد آلو و ارزش غذایی آن -موارد احتیاط و منع مصرف مغز هسته زرد آلو - انواع ابزار و تجهیزات (دستگاه مغز کن ،خشک کن و شور کن مغز ، سورتینگ و دستگاه بسته بندی ) -انواع مواد مصرفی -روش جدا سازی ،تمیز کردن ،خیساندن ،شستشو و خشک کردن مغز (هسته ) زردآلو - روش خندان کردن مغز -روش شور کردن مغز -روش بسته بندی مناسب مهارت : -استفاده از ابزار و تجهیزات مناسب -انتخاب مغز زردآلو شیرین و مرغوب -تهیه رسپی (دستورالعمل تهیه ) -جداسازی ، تمیز کردن ، خیساندن ، شست و شو و خشک کردن مغز هسته زردآلو -خندان کردن هسته - شور کردن مغز هسته زردآلو -سورتینگ محصول ( درجه بندی ) -بسته بندی محصول



	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست‌محیطی مرتبط			
	نگرش :			
	- استفاده از مواد اولیه سالم و بهداشتی - صرفه جویی در مواد مصرفی، آب، انرژی و زمان - رعایت اخلاق حرفه ای - در نظر گرفتن سلامت افراد - کمک به اقتصاد خانواده			
	ایمنی و بهداشت :			
	- استفاده از لباس کار مناسب ،دستکش نسوزوماسک و کلاه یکبار مصرف - رعایت بهداشت فردی و عمومی در محیط کار - رعایت ارگونومی هنگام کار			
	توجهات زیست‌محیطی :			
	- تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن			

	زمان آموزش			عنوان : خشک کردن و شور کردن مغز (هسته) زرد آلو به روش سنتی (آفتابی)
	نظری	عملی	جمع	
	۳	۸	۱۱	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست‌محیطی مرتبط			
لگن شست و شو صندلی کارآموز صندلی مربی کپسول آتش نشانی کفش مناسب کار لباس کار میز مربی میز کارآموز سطل زباله پدالی وان شست و شو لگن میز استیل توری مناسب ابکس در سایز های مختلف طبق توری چکش پلاستیکی کف گیر نمک اجاق گاز قابلمه ملاقه دستگاه بسته بندی پلاستیک مناسب بسته بندی جعبه کمک های اولیه وایت برد ماژیک وایت برد				دانش : -انواع گونه های زرد آلو و ارزش غذایی آن - موارد احتیاط و منع مصرف مغز (هسته) زرد آلو - انواع ابزار و تجهیزات -انواع مواد مصرفی - روش خشک کردن مغز (هسته) زرد آلو به روش (آفتابی) -روش تهیه آب نمک و شور کردن مغز (هسته) -روش سرد کردن مغز -روش بسته بندی مناسب مهارت : -ابزار و تجهیزات -تهیه و انتخاب مغز(هسته) زرد آلو مناسب -تهیه رسپی (دستورالعمل تهیه) -جداسازی، تمیز کردن، شست و شوی مغز (هسته) زرد آلو - خندان کردن و خشک کردن مغز (هسته) در معرض نور آفتاب -زیر و رو کردن مغز برای خشک کردن یکنواخت -تهیه آب نمک -شور کردن مغز توسط حرارت دادن -سرد کردن مغز -بسته بندی مناسب محصول

	زمان آموزش			عنوان : خشک کردن و شور کردن مغز (هسته) زرد آلو به روش سنتی (آفتابی)
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست‌محیطی مرتبط			
	<p>نگرش :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- صرفه جویی در مواد مصرفی، آب، انرژی و زمان</li> <li>- رعایت اخلاق حرفه‌ای</li> <li>- در نظر گرفتن سلامت افراد</li> <li>- استفاده از مواد سالم و بهداشتی</li> </ul>			
	<p>ایمنی و بهداشت :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- استفاده از لباس کار مناسب ، دستکش نسوز و ماسک و کلاه یکبار مصرف</li> <li>- رعایت بهداشت فردی و عمومی هنگام کار</li> <li>- رعایت ارگونومی هنگام کار</li> </ul>			
	<p>توجهات زیست‌محیطی :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن</li> </ul>			

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۱۸	۱۰	۸	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست‌محیطی مرتبط			
ظروف شیشه ای (بشر بالون ته گرد-مبرد -دستگاه سوکسله -لوله جداکننده تبرید) هیتر برقی آزمایشگاهی پایه فلزی نگهدارنده ظروف انبار مخصوص نگهدارنده بالون سیفون های ورودی و خروجی کاغذ صافی حلال شیمیایی مغز پودر شده هسته زرد الو ظرف شیشه تیره درب دار مخصوص نگهداری اسانس هاون سنگی جعبه کمک های اولیه کپسول آتش نشانی صندلی کارآموز صندلی مربی وایت برد ماژیک وایت برد میز مربی				دانش : -انواع ابزار و تجهیزات -انواع مواد مصرفی -روش اسانس گیری از مغز -روش بسته بندی مناسب مهارت : -استفاده از ابزار و تجهیزات مناسب -تهیه رسپی ( دستور العمل تهیه) -اسانس گیری از مغز ( هسته ) زردآلو -بسته بندی مناسب در ظروف شیشه ای مناسب نگرش : -تهیه مواد اولیه سالم و بهداشتی -صرفه جویی در مواد مصرفی، آب، انرژی و زمان - رعایت اخلاق حرفه ای -در نظر گرفتن سلامت افراد ایمنی و بهداشت : - استفاده از لباس کار مناسب ، دستکش نسوز و ماسک و کلاه یکبار مصرف - رعایت بهداشت فردی و عمومی هنگام کار رعایت ارگونومی هنگام کار توجهات زیست‌محیطی : - تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۱۵	۱۰	۵	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			روغن گیری از مغز (هسته) زرد آلو به روش پرس سرد
دانش :				دانش :
ویدئو پروژکتور				-انواع ابزار و تجهیزات
قابلمه				-مواد مصرفی
اجاق گاز				- میزان رطوبت گیری مناسب مغز (هسته) زردآلو
ماهیتابه				- روش استفاده از دستگاه روغن گیری با پرس سرد
کفگیر				- عدد اسیدی مناسب جهت تمایز روغن بکر و فرابکر
ملاقه				- روش جدا سازی کنجاله و لرد در هنگام روغن گیری
دستگاه فلیتر پرس سرد				- روش بسته بندی مناسب
مخزن نگهداری روغن				مهارت:
مخزن نگهداری کنجاله				- استفاده از ابزار و تجهیزات
مخزن نگهداری روغن سرد				- تهیه رسیپی ( دستورالعمل تهیه )
دستگاه پرس سرد				- استفاده از دستگاه روغن گیری با پرس سرد
ظروف بسته بندی نهایی				- جداسازی لرد روغن با انتخاب روش ته نشینی یا فیلتراسیون
مغز هسته زردآلو				- جداسازی کنجاله از روغن
جعبه کمک های اولیه				- استفاده از ظروف مناسب نگهداری روغن
کپسول آتش نشانی				- بسته بندی مناسب روغن
میز مربی				نگرش :
صندلی مربی				- تهیه مواد سالم و بهداشتی
صندلی کارآموز				- صرفه جویی در مواد مصرفی، آب، انرژی و زمان
واپت برد				- رعایت اخلاق حرفه ای
ماژیک واپت برد				

	زمان آموزش			عنوان : روغن گیری از مغز (هسته) زرد آلو به روش پرس سرد
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
	<p>ایمنی و بهداشت :                      - استفاده از لباس کار سفید و دستکش، ماسک و کلاه یکبار مصرف                      - رعایت بهداشت فردی و عمومی هنگام کار                      - رعایت ارگونومی هنگام کار</p> <p>توجهات زیست محیطی :                      - تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن</p>			

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	اجاق گاز	فر دار- ۵شعله	۲ دستگاه	
۲	یخچال	کوچک	۱ دستگاه	
۳	ظرفشویی	سینک	۱ دستگاه	
۴	سیستم تهویه	تهویه مطبوع	۱ دستگاه	
۵	جعبه کمک های اولیه	استاندارد-درب دار	۱ جعبه	
۶	مخلوط کن	نیمه صنعتی	۱ دستگاه	
۷	ترازو	آشپزخانه	۳ دستگاه	
۸	میز کار	استیل ادر ۱ متر	۵ عدد	
۹	میز مری	چوبی	۱ عدد	
۱۰	کپسول آتش نشانی	۶ کیلو گرمی پودری	۱ عدد	
۱۱	صندلی مری	چرمی	۱ عدد	
۱۲	صندلی کارآموز	پلاستیکی	۱۵ عدد	
۱۳	کامپیوتر	P4	۱ دستگاه	
۱۴	تخته وایت برد	۷۰×۱۰۰	۱ عدد	
۱۵	آسیاب برقی	آشپزخانه ای	۱ دستگاه	
۱۶	دستگاه پرس سرد	صنعتی	۱ دستگاه	
۱۷	دستگاه نگهداری روغن	صنعتی	۱ دستگاه	
۱۸	مخزن کنجاله	صنعتی	۱ دستگاه	
۱۹	دستگاه خشک کن	صنعتی	۱ دستگاه	
۲۰	دستگاه سور تینگ	صنعتی	۱ دستگاه	
۲۱	دستگاه مغز کن هسته زردالو	صنعتی	۱ دستگاه	
۲۲	ظروف شیشه ای (شامل بشر بالون ته گرد-مبرد -دستگاه سوکسله -لوله جداکننده تبرید)	آزمایشگاهی - شیشه ای	۵ عدد	
۲۳	هیتر برقی	آزمایشگاهی	۱ عدد	
۲۴	پایه فلزی نگهدارنده ظروف	آزمایشگاهی	۱ عدد	
۲۵	سیفون های ورودی و خروجی	پلاستیکی بسته به اندازه فاصله تا شیر آب سرد	۲ عدد	
۲۶	انبار مخصوص نگهدارنده بالون	آزمایشگاهی	۱ عدد	

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	مغزهسته زرد آلو	تازه ، سالم و بهداشتی	۳۰ کیلو گرم	
۲	نمک	بهداشتی و بسته بندی شده	۱۰ کیلو گرم	
۳	زردچوبه	بهداشتی و بسته بندی شده	۵۰۰ گرم	
۴	دستکش	یکبار مصرف	۱۵ جفت	
۵	ماسک	یکبار مصرف	۱۵ عدد	
۷	ماژیک وایت برد	آبی ، سبز ، قرمز	۳ عدد	
۸	مواد شوینده	محیط کار	۱ گالن ۴ لیتری	
۹	مواد ضد عفونی کننده	محیط کار	۱ گالن ۴ لیتری	
۱۰	حلال	شیمیایی	۱۰ لیتر	
۱۲	کاغذ	صافی آزمایشگاهی	۱ بسته	
۱۳	لباس کار	سفید	۱۵ دست	
۱۴	کلاه	یکبار مصرف	۱۵ عدد	
۱۵	مواد شستشو	ظروف و ابزار	۴ لیتر	

توجه :

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



ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	ترازو	دیجیتالی - آشپز خانه ای	۲ عدد	
۲	پیمانه و قاشق اندازه گیری	استیل	۳ سری	
۳	قاشق	استیل	۳ سری	
۴	ظروف بسته بندی روغن	پلاستیکی - شیشه ای	۱۵ عدد	
۵	چکش	پلاستیکی	یک عدد	
۶	قابلمه	تفلون_ در سایزهای مختلف	۳ سری	
۷	چاقو برش	استیل - در سایزهای مختلف	۵ عدد	
۸	تابه	تفلون_ در سایزهای مختلف	۳ سری	
۹	آبکش	استیل	۳ عدد	
۱۰	هسته شکن	فلزی در سایزهای مختلف	۱ سری	
۱۱	ملاقه	استیل	۳ عدد	
۱۲	کف گیر	استیل در سایزهای مختلف	۱ سری	
۱۳	لگن	استیل در سایزهای مختلف	۳ سری	
۱۴	دیس	چینی	۳ عدد	
۱۵	شیشه های کوچک مخصوص اسانس	تیره - ۱۰ سی سی	۱۵ عدد	
۱۶	هاون	کوچک - آزمایشگاهی	۳ عدد	

توجه :

- ابزار به ازاء هر سه نفر محاسبه شود.