



بسمه تعالی
معاونت آموزش
دفتر طرح و برنامه های درسی

استاندارد آموزش شغل

عنوان آموزش شغل

سفره آرای مجالس

گروه شغلی

هنرهای تزئینی

کد ملی آموزش شغل

۵-۹۹/۰۲/۱/۳

تاریخ تدوین استاندارد :

مدت اعتبار استاندارد : از تاریخ ۹۰/۷/۱ تا تاریخ ۹۵/۷/۱



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

کد ملی شناسایی آموزش شغل : ۵-۹۹/۰۲/۱/۳

اعضاء کمیسیون تخصصی برنامه ریزی درسی رشته هنرهای تزئینی :

۱- آفاق امیریان: مدرس صنایع دستی

۲- مژگان همایونی نژاد: مدرس صنایع دستی

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

-
-

فرآیند اصلاح و بازنگری :

- دفتر طرح و برنامه های درسی

-

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



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	ناهید معزز	لیسانس	هنر	مدیر آموزشگاه	۲۰ سال	تلفن ثابت: ۰۳۱۱-۶۶۱۰۷۹۲ تلفن همراه: ۰۲۱-۸۸۳۴۹۶۰۵ تلفن همراه: ۰۹۱۳۱۱۹۴۵۴۹ تلفن همراه: ۰۹۱۲۳۰۱۹۴۴۱ ایمیل: info@ganlinehonor.com آدرس:
۲	ندامعزز	فوق دیپلم				تلفن ثابت: ۰۲۱-۸۸۳۴۹۶۰۵ تلفن همراه: ۰۹۱۲۳۳۶۶۹۹۵ ایمیل: آدرس:
۳	نسرين كاردانی اصفهانی	دیپلم	اقتصاد	مدیر مربی و مونسس آموزشگاه	۱۴ سال	تلفن ثابت: ۰۳۱۱-۲۶۵۰۳۵۶ تلفن همراه: ۰۹۱۳۲۲۵۵۲۲۴ ایمیل: info@kardani-homa.com آدرس:
۴						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 ، مسؤلیت 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 ^۱ :
سفره آرای مجالس
شرح استاندارد آموزش شغل :
سفره آرای مجالس شغلی است در حوزه هنرهای تزئینی که شامل وظایفی از قبیل : تزئین انواع سفره و میز در کلیه مراسم های مذهبی ، اعیاد ، جشن ها و مجالس رسمی ، نهاد های دولتی و ملی و در مکان هایی از جمله منازل ، باغ ، هتل ، رستوران ، تالار و... برگزار می گردد این شغل از طریق روابط اجتماعی شناخته می شود.
ویژگی های کارآموز ورودی :
حداقل میزان تحصیلات : پایان دوره راهنمایی حداقل توانایی جسمی و ذهنی : عادی مهارت های پیش نیاز : حکاک میوه و سبزی آرا
طول دوره آموزش :
طول دوره آموزش : ۳۰۰ ساعت - زمان آموزش نظری : ۲۱ ساعت - زمان آموزش عملی : ۲۷۹ 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 :
-



* تعریف دقیق استاندارد (اصطلاحی) :

سفره آرا می تواند با هرگونه مواد غذایی ، سبزیجات ، میوه جات ، ترشیجات ، شوربجات ، صیفی جات و وسایل تزئینی آراینده هر نوع سفره و میز باشد .

* اصطلاح انگلیسی استاندارد (و اصطلاحات مشابه جهانی) :

Tabel decortor

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

۱- حکاکی برمیوه و سبزی آرا

۲- دکوراتیو مجالس مجلل

* 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^۲

- شایستگی ها^۳

ردیف	عناوین
۱	برگزاری آداب و رسوم
۲	تهیه و تزئین داخل سفره و مجاور میز
۳	تهیه و تزئین پیش غذا
۴	تهیه و تزئین انواع دسر
۵	تهیه انواع دورچین و تزئین غذا
۶	تهیه و تزئین انواع ساندویچ
۷	تهیه یادبود
۸	
۹	
۱۰	
۱۱	
۱۲	
۱۳	
۱۴	
۱۵	

^۱. Occupational / Competency Standard

^۳. Competency / task



	زمان آموزش			عنوان : - برگزاری آداب و رسوم						
	جمع	عملی	نظری							
	88	80	۸							
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگارش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط									
-سفره -دستمال کاغذی -دستمال پارچه ای -ربان -نوار تزیینی - میز مناسب کار -تزیینات(گل) -ربان،نوار،شمع -منگوله،بادکنک -پارافین،ریسه -ساقه،شاخه،برگ -مصنوعی،کاغذ زوررق.... -ابزار مناسب کار(چاقو،نخ، قیچی،چسب،سوزن ته گرد،میخ تزیینی،اسفنج ،قالب وشابلون ...	۱	۱	۰/۵	۰/۵	۱	۱	۱	۱	۱	دانش : -مفهوم برخورد اجتماعی -اطلاعات برخورد با سنین مختلف -ویژگی های افراد - ملزومات پذیرایی - مفهوم آراستن دستمال سفره - مفهوم آراستن میز های عامیانه صبحانه ، نهار ، شام ، تولد ، پیک نیک، سلف سرویس -مفهوم آراستن میز وسفره های سنتی (عقد ، نامزدی ، خوابندان ، نذر ، مجالس ترحیم ، ولیمه ، زیارتی،هفت سین، شب یلدا -مفهوم میزهای مجالس رسمی: افتتاحیه ، اختتامیه ، همایش، نکوداشت ... - مفهوم مکان و محفل
...	۵	۳۰	۵	مهارت : -تهیه و چیدمان سفره و میز -تهیه و چیدمان انواع دستمال سفره با متد سنتی و روز - تهیه و چیدمان (بشقاب،قاشق،چنگال،لیوان،فنجان،جام....						



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزشی

	زمان آموزش			عنوان : - برگزاری آداب و رسوم
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
				مهارت : -آراستن میزهای عامیانه
		۱۰		-آراستن میزوسفره های سنتی
		10		-آراستن میزهای مجالس رسمی
		10		-آراستن مکان و محافل(اتاق عروس باغ ،جهیزیه،هتل ، تالار...
		10		
				نگرش : -انتقال تجربیات سینه به سینه -تقویت برخورد های اجتماعی
				ایمنی و بهداشت : -استفاده از دستکش ، کلاه ودستکش
				توجهات زیست محیطی : -جداسازی ضایعات غذایی از دیگر زباله ها



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزشی

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	75	73	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
-سفره				دانش :
-دستما کاغذی		۱		-مفهوم تزئین سفره و میز
-دستمال پارچه ای		۰/۵		-مفهوم کالسکه میوه
-ربان		۰/۵		-مفهوم درختچه میوه
-نوار تزئینی				مهارت :
- میز مناسب کار				-تزئین با ربان ،مهبره منگوله
-تزئینات(گل،	2			- تزئین با گل وگلدان
ربان،نوار،شمع	2			-تزئین با شمع
منگوله،بادکنک	2			-تزئین با بادکنک
پارافین،ریسه	2			-تزئین با انواع کاغذ زرورق
ساقه،شاخه،برگ	2			تزئین با انواع میوه وسبزی
مصنوعی، کاغذ زرورق....	5			-تزئین کالسکه میوه
-ابزار مناسب کار(چاقو،نخ،چکش	10			-تزئین درختچه میوه
قیچی،چسب،سوزن ته گرد،میخ	۱۰			-تزئین ریسه گل ومیوه
تزئینی،اسفنج	20			نگرش :
،قالب	20			-پیوند تجربه وهنر
-انواع سبزی ومیوه				ایمنی و بهداشت :
-درختچه مصنوعی یاطبیعی				استفاده از نور مناسب کار
-کالسکه				توجهات زیست محیطی :
-دفتر یادداشت				جداسازی زائدات از دیگر زباله ها
-خودکار				
-سفره				
-پلاستیک فریزر				
-آبکش				
-سلفون				



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزشی

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	43	40	۳	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
-سلفون				دانش :
-ظروف متنوع			۰/۵	-مفهوم پیش غذا
--سفره			۰/۵	-انواع سبزیجات قابل استفاده در تهیه سالاد
-دستمال کاغذی			۱	-مفهوم ابزار تزئین دهنده
-دستمال پارچه ای			۰/۵	-مفهوم ظروف تزئینی
-ابزار مناسب کار(چاقو،نخ،			۰/۵	-مفهوم روکش ظروف
قیچی،چسب،سوزن ته			۰/۵	
گرد،میخ تزئینی،اسفنج				مهارت :
،قالب،شابلون				-تهیه انواع سالاد فصل،سر آشپز، سالاد ماکارانی، سالاد
-انواع سبزی ومیوه		۲۰		الویه....
-انواع ترشیجات وشوریجات				-نحوه چیدمان کیک وبستنی تزئینی
-انواع نوشیدنی قهوه،نسکافه،		2		-تهیه انواع نوشیدنی گرم وسرد چای،قهوه،نسکافه،کافی
کاکائو،چای،شکر			۵	میکس،انواع شربت
،آبلیمو،انواع پودر شربت				-تهیه و تزئین انواع ماست
-کیک،بستنی			۳	-تزئین عصرانه:لبو،شلغم،خرما ، باقالا،آش سبزی،وفال
-ویفر،بیسگویت				گردو،دوغ وگوشفیل،لوبیاگرم،فرنی وشیره ،شیربالال...
-دفتر یادداشت		10		
خودکار				
-همزن				
-تخته برش				
-خرما،فال گردو				
لبو،تخم مرغ،				
حبوبات آب پز				
زیتون				



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزشی

	زمان آموزش			عنوان : - تهیه و توزین پیش غذا (اردور) و عصرانه
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
	نگرش : - کمک به اقتصاد خانواده			
	ایمنی و بهداشت : - ماساژ عضلات دست و چشم			
	توجهات زیست محیطی : - محافظت از مواد غذایی در برابر گرد و خاک			



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزشی

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۲۳	۲۱	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			- تهیه و تزئین انواع دسر
-سلفون -ظروف متنوع -سفره -دستمال کاغذی -دستمال پارچه ای -ابزار مناسب کار(چاقو،نخ، قیچی،چسب،سوزن ته گرد،میخ تزئینی،اسفنج ،قالب،شابلون -کاغذ فویل، خلال دندان -انواع آرد -آب ،نمک وشکر -خرما، -پودر نارگیل -شیر -گردو -نان تزئینی -پودرژله خلال بادام وپسته -دارچین -بیسگویت،ویفر -طالبی -خرزبه -پرتقال -موز...				دانش : -مفهوم دسر -مفهوم حلوا وبرش نان حلوا -مفهوم شله زرد -مفهوم شیربرنج
		۵		مهارت : -تهیه انواع ژله ساده،الوان باتزیین میوه جات وژله درون قالب میوه ها -تهیه تشریفات مناسب مجلس -تهیه و تزئین حلوا وبرش نان حلوا -تهیه و تزئین شله زرد -تهیه و تزئین خرما -تهیه و تزئین شیربرنج
		۲		نگرش : -تلفیق وتنوع در کار
		۵		ایمنی و بهداشت : -شستشوی البسه کار
		۵		توجهات زیست محیطی : -جداسازی مواد غذایی در برابر حرارت
		۲		
		۲		



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزشی

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۲۸	۲۶	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			- تهیه انواع دورچین ها و تزیین غذا
-سلفون -ظروف متنوع -سفره -دستما کاغذی -دستمال پارچه -ابزار مناسب کار(چاقو،نخ، قیچی،چسب،سوزن ته گرد،میخ تزیینی،اسفنج ،قالب،شابلون، کاغذفویل،تخته برش -انواع آرد -آب،نمک وشکر زعفران،دارچین کشمش،زرشک،خلال بادام ،پسته، ادویه،انواع خلال میوه ای،پیاز داغ،پودر گل سرخ،پونه ،نعناع،تخم مرغ...				دانش : -مفهوم دورچین غذا -مفهوم تزیین غذا -مفهوم سس مهارت : -دورچین با برگ جعفری،ریحان،نعناع،قارچ،زیتون ، حبوبات ، بادمجان و کدو ، گوجه ، فلفل ، تخم مرغ،ذرت،نخودفرنگی - دورچین با انواع ماکارانی - دورچین با انواع سیب زمینی وچیپس - تزیین با خامه ،ژله وماست - دورچین با ترشی و شوربیجات -تزیین غذا با زعفران ، دارچین ، کشمش،زرشک،خلال بادام ،پسته، ادویه،انواع خلال میوه ای،پیازداغ،پودر گل سرخ،پونه ،نعناع،تخم مرغ... تهیه وتزیین انواع سس
-موادسس -انواع سبزیجات وماکارانی -پودر ژله -ماست -کیسه پارچه ای				نگرش : -تبعیت از محورهای اصلی سنت درآداب ورسوم اجتماعی ایمنی و بهداشت : -بازدید مستمر از وسایل گاز سوز توجهات زیست محیطی : -جداسازی مواد غذایی در برابر نور



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزشی

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۳۲	۲۹	۳	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
-سلفون				دانش :
-ظروف متنوع			۰/۵	-مفهوم ساندویچ
-سفره			۰/۵	-مفهوم فست فود
-دستمال کاغذی			۰/۵	-مفهوم اسنک
-دستمال پارچه			۰/۵	-مفهوم فینگر فود
-ابزار مناسب کار(چاقو،نخ،			۰/۵	-مفهوم سمبوسه
قیچی،چسب،سوزن ته			۰/۵	-مفهوم دست پیچ
گرد،میخ تزئینی،اسفنج			۰/۵	
،قالب،شابلون				مهارت :
کاغذ فویل				-تهیه و تزئین انواع ساندویچ گرم و سرد
-انواع نان	۲			-تهیه و تزئین فست فود
-گوشت	۲			-تهیه و تزئین اسنک
-قارچ	۲			-تهیه و تزئین رولت
-سویا	۵			-تهیه و تزئین پیراشکی
-ماهی	۳			-تهیه و تزئین لقمه فانتزی
-انواع سبزیجات	۴			-تهیه و تزئین سمبوسه
-ادویه	۴			تهیه و تزئین دست پیچ
	۲			-تهیه فینگر فود
	۵			
				نگرش :
				-بهبود در کیفیت مواد
				ایمنی و بهداشت :
				- بازدید مستمر از وسایل برقی
				توجهات زیست محیطی :
				-محافظت غذا از یخ زدگی ها خاص



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزشی

	زمان آموزش			عنوان : -تهیه انواع یادبود
	جمع	عملی	نظری	
	۱۱	۱۰	۱	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
-مقوا -مهره تزئینی -اسپری رنگی -مواد رنگی -رنگ های مناسب -سکه -قفس -کیوتر -تنگ -ماهی -تور -ابزار مناسب کار(چاقو،نخ، قیچی،چسب،سوزن ته گرد،میخ تزئینی،اسفنج ،قالب،شابلون خلال،چتر تزئینی -هویه سیم لحیم			۱	دانش : -مفهوم یادبود مهارت : -تهیه انواع یادبود(کارت تبریک،سپاس نامه،کارت ویزیت،چتر ، ساعت،خودکار،کلاه،بادبزن،شاخه گل، سکه، اسکناس، سر کلیدی، قاب... نگرش : - تبلیغات در زمینه ارائه خدمات ایمنی و بهداشت : -رعایت موارد ایمنی توجهات زیست محیطی : - ندارد



- برگه استاندارد تجهیزات

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	تخته وایت برد		۱	-
۲	ماژیک		۱	-
۳	جعبه کمک های اولیه		۱	-
۴	میز		۱	-
۵	صندلی		۱	-
۶	رایانه ومیز		۱	-
۷	میز کار		۱	-
۸	سفره		۱	-
۹	دستمال سفره		۱	رول
۱۰	فویل		۱	رول
۱۱	سلفون		۱	رول
۱۲	ابزار برنده		۱	بسته
۱۳	ابزار رنده		۱	بسته
۱۴	قاشق شکل دهنده		۱	بسته
۱۵	اسکنه		۱	بسته
۱۶	سیخ چوبی		۱	بسته
۱۷	خلال دندان		۱	بسته
۱۸	چتر تزیینی		۱	بسته
۱۹	قالب وشابلون		۱	بسته
۲۰	پوست کن		۱	عدد
۲۱	رولت خیاطی		۱۱	عدد
۲۲	فنر شکل دهنده		۱	عدد
۲۳	سیم روکش دار		۱	عدد
۲۴	ریسه		۱	عدد
۲۵	درختچه		۱	عدد



- برگه استاندارد تجهیزات

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۲۶	کالسکه		۱	عدد
۲۷	قاشق و چنگال		-	عد
۲۸	لیوان، فنجان، جام		-	جفت
۲۹	ظروف غذا		-	-
۳۰	ظروف تزئینی		۱	-
۳۱	روپوش کلاه دستکش		-	-
۳۲	انواع مواد غذایی		-	-
۳۳	انواع مواد معطر طبیعی		-	-
۳۴	انواع سبزی و میوه		۱	-
۳۵	مقوا		-	-
۳۶	ابزار و وسایل تبلیغی		-	-
۳۷	ابزار و مواد تزئینی		۱	-
۳۸	قیچی		-	-
۳۹	سوزن، میخ، پونز		۱	-
۴۰	اسفنج		۱	-
۴۱	چسب		۱	-
۴۲	همزن		۱	-
۴۳	تخته برش		۱	-
۴۴	تنگ		۱	-
۴۵	ماهی		۱	-
۴۶	قفس		۱	-
۴۷	کبوتر		۱	جفت
۴۸	گل خشک		۱	-
۴۹	گل طبیعی		۱	-
۵۰	قلمو		-	-

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	دفتر یادداشت		۱	
۲	خودکار		۱	

توجه :

- مواد به ازاء یک نفر کارآموز محاسبه شود .



- برگه استاندارد ابزار

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	انبر دم باریک		۱	
۲	هویه		۱	
۳	سیم لحیم		۱	
۴	روغن لحیم		۱	
۵	چکش		۱	

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 تزیین و چیدمان	سوزان ای میکی	اکرم ذاکر	۲۰۰۳	تهران	دنیای هنر (حافظ)
۲	هنر تاسا کردن و تزیین دستمالها	ژانت بریج	اکرم ذاکر	۲۰۰۳	تهران	دنیای هنر

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

ردیف	نام کتاب یا جزوه	سال نشر	مؤلف / مولفین	مترجم / مترجمین	محل نشر	ناشر	توضیحات