



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور



جمهوری اسلامی ایران  
وزارت کار و امور اجتماعی

## استاندارد مهارت و آموزشی

### هنر در خانه

### گروه برنامه ریزی درسی صنایع دستی و هنر

تاریخ شروع اعتبار: ۱۳۸۳/۲/۱

کد استاندارد: ۷-۹۹/۹۵/۱/۲

معاونت پژوهش و برنامه ریزی: تهران- خیابان  
آزادی- نبش چهارراه خوش- سازمان آموزش فنی و  
حرفه‌ای کشور- طبقه پنجم  
تلفن: ۶۶۹۴۱۵۱۶ دورنگار: ۶۶۹۴۱۲۷۲  
کد پستی: ۱۳۴۵۶۵۳۸۶۸  
EMAIL: INFO@IRANTVTO.IR

از کلیه صاحب نظران  
تقاضا دارد پیشنهادات و  
نظرات خود را درباره  
این سند آموزشی به  
نشانی‌های مذکور اعلام  
نمایند.

دفتر طرح و برنامه ریزی درسی: تهران- خیابان  
آزادی- خیابان خوش شمالی- تقاطع خوش و نصرت-  
ساختمان فناوری اطلاعات و ارتباطات- طبقه ۴  
تلفن: ۶۶۹۴۴۱۱۹ و ۶۶۹۴۴۱۲۰ دورنگار ۶۶۹۴۴۱۱۷  
کد پستی: ۱۴۵۷۷۷۳۶۳  
EMAIL: DEVELOP@IRANTVTO.IR



**تعریف مفاهیم سطوح یادگیری**

آشنایی: به مفهوم داشتن اطلاعات مقدماتی/شناسایی: به مفهوم داشتن اطلاعات کامل/اصول: به مفهوم میانی مطالب نظری/ توانایی: به مفهوم قدرت انجام کار

**مشخصات عمومی شغل :**

مجموعه مهارت هایی از قبیل پخت مواد غذایی ، تهیه شیرینی و نوشیدنی ، دوخت لباس ، گلدوزی ، گلسازی، چیدمان وسایل منزل ، نگهداری لوازم خانگی و پرورش گل و گیاه که شخص در منزل از عهده آن برآید را هنر در خانه گویند .

**ویژگی های کارآموز ورودی :**

حداقل میزان تحصیلات : پایان دوره راهنمایی  
حداقل توانایی جسمی: متناسب با شغل مربوطه  
مهارت های پیش نیاز این استاندارد: ندارد

**طول دوره آموزشی :**

طول دوره آموزش : ۳۹۴ ساعت  
- زمان آموزش نظری : ۱۱۷ ساعت  
- زمان آموزش عملی : ۲۷۷ ساعت  
- زمان کارآموزی در محیط کار : - ساعت  
- زمان اجرای پروژه : - ساعت  
- زمان سنجش مهارت : - ساعت

**روش ارزیابی مهارت کارآموز :**

- ۱- امتیاز سنجش نظری(دانش فنی): ۲۵ %
- ۲- امتیاز سنجش عملی : ۷۵ %
- ۲-۱- امتیاز سنجش مشاهده ای : ۱۰ %
- ۲-۲- امتیاز سنجش نتایج کار عملی : ۶۵ %

**ویژگیهای نیروی آموزشی :**

حداقل سطح تحصیلات : لیسانس مرتبط



| ردیف | عنوان توانایی  |
|------|--|
| ۱    | توانایی بکارگیری اصول پخت مواد غذایی                         |
| ۲    | توانایی پخت و پز چند نوع غذای ایرانی و فرهنگی                |
| ۳    | توانایی تهیه چند نوع شیرینی ، دسر و مربا                     |
| ۴    | توانایی تهیه چند نوع سالاد ، سس ، ترشی و شور                 |
| ۵    | توانایی تهیه چند نوع نوشیدنی ( چای ، قهوه ، شربت )           |
| ۶    | توانایی پذیرایی از مهمان و انجام تزیینات ساده در مراسم مختلف |
| ۷    | توانایی کار با چرخ خیاطی و نگهداری آن                        |
| ۸    | توانایی انجام دوخت های اولیه و تعمیر لباس                    |
| ۹    | توانایی انتخاب پارچه و لباس مناسب                            |
| ۱۰   | توانایی تهیه الگوهای ساده و استفاده از الگوهای آماده         |
| ۱۱   | توانایی دوخت لباس و سرویس آشپزخانه                           |
| ۱۲   | توانایی برش و دوخت پارچه ، مقنعه ، پیژاما و پرده             |
| ۱۳   | توانایی اتوکشی البسه   |
| ۱۴   | توانایی شستشو ، نگهداری و لکه زدایی پارچه و لباس             |
| ۱۵   | توانایی انجام دوخت های اولیه گلدوزی                          |
| ۱۶   | توانایی انجام بافتنی های ساده                                |
| ۱۷   | توانایی آراستگی شخصی   |
| ۱۸   | توانایی کاربرد اصول اولیه گلسازی و گل آرایی                  |
| ۱۹   | توانایی بکارگیری اصول چیدمان وسایل منزل                      |
| ۲۰   | توانایی کاربرد و نگهداری لوازم خانگی                         |
| ۲۱   | توانایی پرورش گل و گیاه در منزل                              |



| زمان آموزش   |      |      | شرح  | شماره |
|--|------|------|--|-------|
| جمع  | عملی | نظری |  |       |
| ۱۲   | ۶    | ۶    | <b>توانایی بکارگیری اصول پخت مواد غذایی</b>  | ۱     |
|  |      |      | آشنایی با اصطلاحات و نکات ضروری در پختن غذا  | ۱-۱   |
|  |      |      | شناسایی اصول کار با ابزار و وسایل پخت غذا  | ۱-۲   |
|  |      |      | شناسایی اصول بکارگیری راهنمای آشپزی  | ۱-۳   |
|  |      |      | - بررسی و تهیه گزارش از نحوه پخت غذا از یک کتاب آشپزی  |       |
|  |      |      | شناسایی نوع و کیفیت مواد غذایی   | ۱-۴   |
|  |      |      | - تشخیص مواد غذایی مرغوب از نامرغوب  |       |
|  |      |      | شناسایی اصول نگهداری مواد غذایی ( تهیه شور ، مربا ، خشک کردن انواع سبزیها و میوه ، دودی کردن ، فریز کردن و ... ) | ۱-۵   |
|  |      |      | شناسایی اصول آرام پختن   | ۱-۶   |
|  |      |      | شناسایی اصول بخار پز کردن  | ۱-۷   |
|  |      |      | شناسایی اصول سرخ کردن مواد غذایی   | ۱-۸   |
|  |      |      | شناسایی اصول پخت با اشعه ( ماکروویو )  | ۱-۹   |
| شناسایی اصول آب پز کردن  | ۱-۱۰ |      |  |       |
| شناسایی اصول کبابی کردن  | ۱-۱۱ |      |  |       |
| شناسایی اصول صحیح پخت جهت حفظ ارزش غذایی مواد                                | ۱-۱۲ |      |  |       |
| ۳۰   | ۲۶   | ۴    | <b>توانایی پخت و پز چند نوع غذای ایرانی و فرنگی</b>  | ۲     |
|  |      |      | آشنایی با مراحل پخت پلو ( خیس کردن ، برنج ، آبکش کردن ، دم کردن )  | ۲-۱   |
|  |      |      | شناسایی اصول پخت انواع پلو ( ساده ، لوبیا پلو ، ته چین و ... )   | ۲-۲   |
|  |      |      | - پخت یک نوع پلوی ساده و دو نوع پلوی مخلوط   |       |
| شناسایی اصول پخت انواع خورش ( خورش کرفس ، قیمه ، فسنجان ، قورمه سبزی و ... ) | ۲-۳  |      |  |       |



| شماره | شرح   | زمان آموزش |      |     |
|-------|---|------------|------|-----|
|       |   | نظری       | عملی | جمع |
| ۲-۴   | <p>- تهیه دو نوع خورش</p> <p>شناسایی اصول پخت چند نوع غذای سنتی ( آبگوشت ، آش رشته ، کباب کوبیده و ... )</p>  |            |      |     |
| ۲-۵   | <p>- تهیه دو نوع غذای سنتی</p> <p>شناسایی اصول پخت چند نوع خوراک ( پیتزا ، لازانیا ، رولت گوشت ، تاس کباب ، کتلت ، کوکو و ... )</p>   |            |      |     |
| ۲-۶   | <p>- تهیه دو نوع خوراک</p> <p>شناسایی اصول پخت چند نوع غذای محلی</p> <p>- ارایه گزارش تحقیق در زمینه نحوه تهیه یک نوع غذای محلی</p>   |            |      |     |
| ۳     | <p><b>توانایی تهیه چند نوع شیرینی ، دسر و مربا</b></p> <p>۳-۱ شناسایی اصول کار با ابزار و وسایل پخت شیرینی</p> <p>۳-۲ آشنایی با طرز تهیه شیرینی خشک ( گردویی ، نارگیلی ، پنجره ای و ... )</p> <p>- تهیه یک نوع شیرینی خشک</p> <p>۳-۳ شناسایی اصول تهیه چند نوع شیرینی تر ( کیک اسفنجی ، رولت خامه و ... )</p> <p>- تهیه کیک اسفنجی با تزئین خامه یا کرم</p> <p>۳-۴ شناسایی اصول تهیه چند نوع مربا ( به ، آلبالو ، انجیر ، مارمالاد ، توت فرنگی و ... )</p> <p>- تهیه یک نوع مربا و مارمالاد</p> <p>۳-۵ شناسایی اصول تهیه چند نوع دسر ( کرم کارامل ، ژله ، شله زرد ، بستنی و ... )</p> <p>- تهیه یک نوع بستنی ، کرم کارامل و شله زرد</p> | ۴          | ۲۰   | ۲۴  |



| زمان آموزش |      |      | شرح   | شماره  |   |   |  |
|------------|------|------|---|--|---|---|--|
| جمع        | عملی | نظری |   |  |   |   |  |
| ۱۵         | ۱۰   | ۵    | <p><b>توانایی تهیه چند نوع سالاد ، سس ، ترشی و شور</b></p> <p>۴-۱ شناسایی اصول تهیه انواع سالاد ( سالاد فصل ، الویه ، ماکارونی و ... )</p> <p>- تهیه دو نوع سالاد</p> <p>۴-۲ آشنایی با خواص انواع سالاد و زمان مصرف آن ها</p> <p>۴-۳ شناسایی روش تهیه انواع سس ( سس مایونز ، سس سفید ، سس گوجه فرنگی و ... )</p> <p>- تهیه دو نوع سس</p> <p>۴-۴ شناسایی اصول تهیه ترشی و شور ( ترشی لپته ، سبزیجات ، ترشی خرما و ... )</p> <p>- تهیه یک نوع شور و دو نوع ترشی</p> |  |   |   |  |
|            |      |      | ۵   | <p><b>توانایی تهیه چند نوع نوشیدنی ( چای ، قهوه ، شربت )</b></p> <p>۵-۱ آشنایی با خواص چای و انواع آن</p> <p>۵-۲ شناسایی اصول تهیه انواع چای با طعم و مزه های مختلف ( چای با طعم دارچین ، چای میوه ، چای با طعم هل ، چای گیاهی ، چای تگری )</p> <p>- تهیه دو نوع چای</p> <p>۵-۳ آشنایی با قهوه و خواص آن</p> <p>۵-۴ شناسایی اصول تهیه انواع قهوه ( ترک ، نسکافه ، فرانسه و ... )</p> <p>- تهیه دو نوع قهوه</p> <p>۵-۵ شناسایی اصول تهیه انواع شربت ها ( آلبالو ، به لیمو ، سرکه انگبین و ... )</p> <p>- تهیه دو نوع شربت</p> |   |   |  |
|            |      |      | ۲۳  | ۱۵   | ۸ | <p><b>توانایی پذیرایی از مهمان و انجام تزیینات ساده در مراسم مختلف</b></p> <p>۶-۱ شناسایی اصول پذیرایی از مهمان در مراسم مختلف ( تولد ، عروسی ، عزاداری و ... )</p> |  |



| زمان آموزش |      |      | شرح  | شماره |
|------------|------|------|--|-------|
| جمع        | عملی | نظری |  |       |
|            |      |      | <p>- تهیه گزارش از نحوه پذیرایی در یکی از مجالس ( جشنها ، عروسی ، عزا و ... )</p> <p>۶-۲ شناسایی اصول و روش های مختلف پذیرایی از مهمان در ساعات مختلف ( صبحانه ، نهار ، عصرانه ، شام )</p> <p>۶-۳ شناسایی انواع وسایل سرو غذا و کاربرد آن ( رومیزی ، انواع بشقات ، دستمال سفره ، انواع قاشق و چنگال ، لیوان و ... )</p> <p>۶-۴ شناسایی اصول سفره آرای و تزیینات آن ( گل ، شمع ، رومیزی ، دستمال ، سفره و ... )</p> <p>- چیدن میز یا سفره با تزیینات لازم برای یک وعده پذیرایی</p> <p>۶-۵ شناسایی اصول میوه آرای و سبزی آرای</p> <p>- تزیین یک ظرف سبزی و چند نوع میوه</p> <p>۶-۶ شناسایی اصول اولیه تزیینات در مراسم مختلف ( سفره عقد ، جشن تولد ، سفره نذری ، مراسم عزاداری ، میز نهار خوری و ... )</p> <p>- تزیین یک سفره عقد ساده</p> |       |
| ۵          | ۴    | ۱    | <p><b>توانایی کار با چرخ خیاطی و نگهداری از آن</b></p> <p>۷-۱ شناسایی اصول کار با چرخ خیاطی</p> <p>- راه اندازی و کار با چرخ خیاطی ( شامل پر کردن ماسوره و جا انداختن آن ، تعویض سوزن ، نخ کشی چرخ ، تنظیم بخیه ، باز و بسته کردن صفحه سوزن ، تنظیم بخیه رو و زیر و روغن کاری چرخ )</p> <p>۷-۲ شناسایی اصول کار با چرخ خیاطی</p>   |       |
| ۱۲         | ۱۰/۵ | ۱/۵  | <p><b>توانایی انجام دوخت های اولیه و تعمیر لباس</b></p> <p>۸-۱ شناسایی انواع دوخت های اولیه در خیاطی</p>   |       |



| زمان آموزش |      |      | شرح   | شماره |
|------------|------|------|---|-------|
| جمع        | عملی | نظری |   |       |
|            |      |      | <p>- دوخت کوک ساده ، کوک شل ، پس دوزی ، زیگزاگ ، بخیه ، درزهای شکسته و منحنی ، دوخت مغزی ، سجاف ساده ، دکمه ، جا دکمه ساده ، زیپ یک طرفه و دو طرفه</p> <p>شناسایی اصول تعمیر لباس (تعویض زیپ ، وصله کردن ، رفوکردن و ...)</p>   | ۸-۲   |
| ۷          | ۲    | ۵    | <p><b>توانایی انتخاب پارچه و لباس مناسب</b></p> <p>۹-۱<br/>آشنایی با تاثیر پارچه های مختلف بر اندام</p> <p>- تاثیر جنس پارچه بر روی اندام ( نرم ، خشن ، آهار دار ، چسبان ، مات و براق )</p> <p>- تاثیر طرح پارچه بر روی اندام ( طرح های ساده ، راه راه ، نقش دار و چهارخانه )</p> <p>۹-۲<br/>آشنایی با عوامل موثر در انتخاب طرح ، جنس و رنگ مناسب لباس</p> <p>- ویژگی های فردی شامل ( رنگ پوست و مو ، قد و وزن ، فرم اندام و سن</p> <p>- موقعیت و فصل (لباس خواب ، لباس مهمانی ، لباس عصر ، لباس شب ، لباس منزل ، لباس کار ، لباس بهاره ، زمستانی و ...)</p> <p>۹-۳<br/>شناسایی اصول انتخاب طرح لباس مناسب برای خود یا یکی از آشنایان با توجه به نوع استفاده و موقعیت فردی و ارایه گزارش آن در کلاس</p> |       |
| ۲۰         | ۱۸   | ۲    | <p><b>توانایی تهیه الگوی ساده و استفاده از الگوی آماده</b></p> <p>۱۰-۱<br/>آشنایی با ابزار کار الگو و دوخت</p> <p>۱۰-۲<br/>شناسایی اصول اندازه گیری لباس ( بالا تنه و دامن )</p> <p>- اندازه گیری صحیح لباس ( دامن ، بالا تنه و آستین )</p> <p>۱۰-۳<br/>شناسایی اصول الگوسازی دامن ، بالا تنه و آستین</p> <p>- رسم الگوی ساده دامن ، بالا تنه و آستین</p>   |       |





| زمان آموزش |      |      | شرح  | شماره  |
|------------|------|------|--|--|
| جمع        | عملی | نظری |  |  |
|            |      |      | شناسایی اصول استفاده از الگوهای آماده<br>- انتقال الگوی آماده بر روی کاغذ  | ۱۰-۴   |
| ۴۰         | ۳۷   | ۳    | <b>توانایی دوخت لباس و سرویس آشپزخانه</b><br>شناسایی اصول انتقال الگو روی پارچه با توجه به عرض پارچه و نقش آن<br>شناسایی اصول برش پارچه<br>شناسایی اصول دوخت شلوار ساده با استفاده از الگوی آماده<br>- دوخت یک نوع شلوار ساده<br>شناسایی اصول دوخت دامن ساده با استفاده از الگوی آماده<br>- دوخت یک نوع دامن ساده<br>شناسایی اصول دوخت پیراهن ساده با استفاده از الگوی آماده<br>- دوخت یک نوع پیراهن ساده<br>شناسایی اصول دوخت لباس نوزاد ( پیش بند ، شورت ، زیر پوش ، لباس رو و ... )<br>- دوخت لباس نوزاد<br>شناسایی اصول دوخت سرویس آشپزخانه (پیش بند ، دم کنی ، دستگیره، روقوری ، دستکش فر)<br>- دوخت سرویس آشپزخانه ( پیش بند و ... ) | ۱۱<br>۱۱-۱<br>۱۱-۲<br>۱۱-۳<br>۱۱-۴<br>۱۱-۵<br>۱۱-۶<br>۱۱-۷ |
| ۱۳         | ۱۰   | ۳    | <b>توانایی برش و دوخت چادر ، مقنعه ، پیژاما و پرده</b><br>شناسایی اصول برش و دوخت چادر ساده<br>- دوخت یک چادر ساده<br>شناسایی اصول برش و دوخت مقنعه  | ۱۲<br>۱۲-۱<br>۱۲-۲   |



| زمان آموزش |      |      | شرح   | شماره |
|------------|------|------|---|-------|
| جمع        | عملی | نظری |   |       |
|            |      |      | <p>- دوخت دو نمونه مقنعه</p> <p>۱۲-۳ شناسایی اصول برش و دوخت پیژاما</p> <p>- دوخت یک نمونه پیژاما</p> <p>۱۲-۴ شناسایی اصول برش و دوخت پرده ساده و والان دار</p> <p>- دوخت دو مدل پرده ساده و والان دار</p>  |       |
| ۶          | ۴    | ۲    | <p><b>توانایی اتوکشی البسه</b></p> <p>۱۳-۱ شناسایی اصول اتوکاری البسه در حین و پس از دوخت</p> <p>- اتو کاری لباس در حین و پس از دوخت ( دامن ، شلوار ، پیراهن )</p> <p>۱۳-۲ شناسایی اصول اتوکاری البسه آماده</p> <p>- اتوکاری لباس آماده ( پیراهن مردانه ، شلوار مردانه ، مانتو و ... )</p>  |       |
| ۹          | ۵    | ۴    | <p><b>توانایی شستشو ، نگهداری و لکه زدایی پارچه و لباس</b></p> <p>۱۴-۱ شناسایی اصول خواندن برچسب پوشاک</p> <p>۱۴-۲ شناسایی اصول شستشو و نگهداری از منسوجات طبیعی و مصنوعی ( طرز شستن ، سفید گری ، آهار زدن و مبارزه با آفات پارچه )</p> <p>- تمیز کردن و آهار زدن چند نوع پارچه و البسه</p> <p>۱۴-۳ شناسایی انواع پاک کننده ها و لکه برها ( حلال ها ، سفید کننده ها ، آب اکسیژنه ، آب ژاول ، استن ، اسیدها ، صابون ، پتاسیم ، پیرات و ... )</p> <p>۱۴-۴ شناسایی اصول لکه زدایی بر اساس رنگ ، جنس ، نوع پارچه و نوع لکه ( لکه خون ، آدامس ، انواع چسب ، میوه ها ، چربی ، شمع ، قهوه ، چای ، شکلات ، رنگ مو ، لاک ناخن ، واکس کفش ، سوختگی اتو ، زنگ زدگی و ... )</p> <p>- لکه زدایی با استفاده از چند نوع پاک کننده و لکه بر ( آدامس ، خون ، شمع ، سوختگی ، اتو ، میوه و ... )</p> |       |



| زمان آموزش                                  |      |      | شرح   | شماره     |
|---|------|------|---|-----------|
| جمع   | عملی | نظری |   |           |
| ۱۸  | ۱۵   | ۳    | <b>توانایی انجام دوخت های اولیه گلدوزی</b>  | <b>۱۵</b> |
|   |      |      | ۱۵-۱ شناسایی اصول کار با ابزار گلدوزی ( انواع سوزن ، نخ ، قیچی ، بشکاف ، اتو و ... )  |           |
|   |      |      | ۱۵-۲ آشنایی با انواع نخ های گلدوزی  |           |
|   |      |      | ۱۵-۳ آشنایی با انواع پارچه های زمینه  |           |
|   |      |      | ۱۵-۴ شناسایی اصول انتقال طرح روی پارچه های زمینه  |           |
|   |      |      | ۱۵-۵ شناسایی اصول دوخت های ساده و گلدوزی ( شلال ، شلال پیچ ، بخیه ، بخیه تزئینی ، بست دوزی ، ساقه دوزی ، توپردوزی ، ساتن دوزی ، زنجیره دوزی ، زنجیره رومی ، زنجیره دوبل ، دندان موشی ، زیگزاگ ، گره فرانسوی ، گره کوکو ، بخیه رومانی ، ستاره دوزی ، تار عنکبوتی ) |           |
|   |      |      | - تهیه یک نمونه کار تزئینی با استفاده از دوخت های اولیه گلدوزی  |           |
|   |      |      | آشنایی با تکه دوزی  | ۱۵-۶      |
| شناسایی اصول برش تکه ها ( هندسی یا نامنظم ) | ۱۵-۷ |      |   |           |
| شناسایی اصول تکه دوزی                       | ۱۵-۸ |      |   |           |
|   |      |      | - تهیه یک نمونه تکه دوزی  |           |
| ۲۴  | ۲۰   | ۴    | <b>توانایی انجام بافتنی های ساده</b>  | <b>۱۶</b> |
|   |      |      | ۱۶-۱ آشنایی با ابزار کار بافتنی ( قلاب ، دو میل ، چند میل ، میل مدور )  |           |
|   |      |      | ۱۶-۲ آشنایی با خصوصیات و جنس نخ های مختلف مورد استفاده در بافتنی ( پنبه ای ، پشم ، موهر ، ابریشم ، کاموهای مصنوعی نایلون و ارلون )  |           |
|   |      |      | ۱۶-۳ آشنایی با روش قلاب بافی ( پایه کوتاه ، پایه بلند ، زنجیره )  |           |
|   |      |      | - بافت رومیزی با بکارگیری اصول اولیه قلاب بافی  |           |
|   |      |      | ۱۶-۴ شناسایی اصول بافت دومیل ( بافت ساده ، بافت کشباف ، جودانه ، توری باف )   |           |



| زمان آموزش |      |      | شرح  | شماره |
|------------|------|------|--|-------|
| جمع        | عملی | نظری |  |       |
|            |      |      | <p>- تهیه نمونه بافت بایکارگیری اصول اولیه بافت دومیل ( سرانداختن ، بافت از زیر ، بافت از رو ، کم کردن ، زیاد کردن ، کور کردن ، کشاف ، جودانه ، توری باف )</p> <p>شناسایی اصول بافت چند میل ( گرد باف )</p> <p>- بافت یک نمونه دستکش یا جوراب</p>  | ۱۶-۵  |
| ۱۶         | ۱۰   | ۶    | <p><b>توانایی آراستگی شخصی</b></p> <p>۱۷-۱ آشنایی با انواع پوست های چرب ، خشک و نرمال</p> <p>۱۷-۲ آشنایی با خواص میوه ها و گیاهان برای شفافیت و رفع خشکی ، جوش و لک پوست</p> <p>۱۷-۳ شناسایی اصول تهیه ماسک های ساده برای انواع پوست ها با استفاده از مواد گیاهی خانگی</p> <p>- تهیه دو نوع ماسک برای پوست چرب یا خشک یا نرمال و یا برای شفافیت و رفع لک و جوش</p> <p>۱۷-۴ شناسایی اصول تهیه نرم کننده ساده برای پوست با استفاده از روغنهای گیاهی و حیوانی متداول ( بادام ، گلیسیرین و ... )</p> <p>- تهیه دو نوع نرم کننده ساده</p> <p>۱۷-۵ شناسایی اصول آرایش ساده صورت</p> <p>- طراحی با استفاده از مانکن جهت استفاده از مواد آرایشی مناسب برای آرایش هماهنگ با چهره و نوع پوست</p> |       |
| ۱۹         | ۱۳/۵ | ۵/۵  | <p><b>توانایی کاربرد اصول اولیه گلسازی و گل آرای</b></p> <p>۱۸-۱ آشنایی با روش های متداول گلسازی</p> <p>۱۸-۲ آشنایی با وسایل ساخت گل های پارچه ای</p> <p>۱۸-۳ شناسایی اصول ساخت گل های پارچه ای</p>  |       |



| زمان آموزش |      |      | شرح   | شماره |
|------------|------|------|---|-------|
| جمع        | عملی | نظری |   |       |
|            |      |      | <p>- ساخت یک نوع گل پارچه ای ( پارچه ساتن و ... )</p> <p>۱۸-۴ آشنایی با وسایل ساخت گل ها ، سبزیجات و میوه های خمیر چینی</p> <p>۱۸-۵ شناسایی اصول ساخت گل ها ، سبزیجات و میوه های خمیر چینی</p> <p>- ساخت یک نوع گل با استفاده از خمیر چینی</p> <p>۱۸-۶ آشنایی با وسایل ساخت انواع گل های بلند</p> <p>۱۸-۷ شناسایی اصول ساخت انواع گل های بلند</p> <p>- ساخت یک نوع گل بلند</p> <p>۱۸-۸ آشنایی با وسایل ساخت گل های کاغذی</p> <p>۱۸-۹ شناسایی اصول ساخت انواع گل های کاغذی</p> <p>- ساخت یک نوع گل کاغذی</p> <p>۱۸-۱۰ شناسایی اصول گل آرایی با استفاده از گل های ساخته شده ( تهیه سبد گل ، قاب ، دسته گل و ... )</p> <p>- تزئین یک سبد یا دسته یا قاب گل</p> |       |
| ۱۰         | ۵    | ۵    | <p><b>توانایی بکارگیری اصول چیدمان وسایل در منزل</b></p> <p>۱۹-۱ آشنایی با اصول کلی زیبا سازی داخل و اطراف منزل</p> <p>۱۹-۲ آشنایی با اصول انتخاب فضای مناسب جهت قسمت های مختلف منزل ( اتاقهای خواب ، پذیرایی ، آشپزخانه ، دستشویی و ... )</p> <p>۱۹-۳ آشنایی با انواع وسایل و لوازم تزئینی و کاربردی منزل</p> <p>۱۹-۴ شناسایی اصول چیدمان وسایل در قسمت های مختلف منزل</p> <p>- تهیه عکس و فیلم و یا ارایه طرح ها یا ماکت هایی از چیدمان مناسب وسایل در یکی از فضاهای داخلی منزل</p> <p>۱۹-۵ شناسایی اصول ایمنی چیدمان وسایل آشپزخانه</p> <p>۱۹-۶ آشنایی با نحوه تزئین و پوشش انواع پنجره با توجه به هماهنگی آن با سایر وسایل منزل</p>                     |       |



| زمان آموزش |      |      | شرح   | شماره |
|------------|------|------|---|-------|
| جمع        | عملی | نظری |   |       |
| ۴۵         | ۱۸   | ۲۷   | <p><b>توانایی کاربرد و نگهداری لوازم خانگی</b></p> <p>۲۰-۱ آشنایی با ساختمان ماده و اجزای آن ، اجسام هادی ، نیمه هادی و عایق</p> <p>۲۰-۲ آشنایی با تعریف جریان ، مقاومت ، ولتاژ ، توان الکتریکی ، کار الکتریکی و واحد آن ها</p> <p>۲۰-۳ آشنایی با طرز کار فیوز و جعبه مینیاتوری</p> <p>۲۰-۴ آشنایی با سیم اتصال زمین</p> <p>۲۰-۵ شناسایی چگونگی تهیه یک سیم سیار در منزل</p> <p>۲۰-۶ آشنایی با کلید حفاظت جان RCD یا FI</p> <p>۲۰-۷ شناسایی نحوه کار انواع کنتورهای منزل (برق ، آب ، گاز) و مشاهده آنها</p> <p>۲۰-۸ شناسایی نحوه کار با سیم چین ، سیم لخت کن ، انبردست ، دم باریک ، پیچ گوشتی ، فاز متر ، آچار فرانسه و لوله گیر در منزل</p> <p>۲۰-۹ شناسایی نحوه پلاک خوانی انواع لوازم خانگی</p> <p>۲۰-۱۰ شناسایی اصول بستن مدار ساده کلید تک پل و کاربرد آن در مدارات الکتریکی</p> <p>- بستن یک مدار ساده کلید تک پل</p> <p>۲۰-۱۱ شناسایی نحوه تعویض انواع لامپها</p> <p>- تعویض یک لامپ گازی و مهتابی</p> <p>۲۰-۱۲ شناسایی نحوه تعویض دو شاخه</p> <p>- نصب و تعویض یک دو شاخه</p> <p>۲۰-۱۳ آشنایی با انواع پریز در منزل ( برق ، تلفن ، آنتن )</p> <p>۲۰-۱۴ شناسایی نحوه نگهداری و تعویض پریز برق</p> <p>۲۰-۱۵ شناسایی نحوه کاربری و نگهداری وسایل خانگی حرارتی و برقی در منزل ( بخاری برقی ، اجاق برقی ، اتوی برقی ، پلوپز ، سماور برقی ، قهوه جوش ، سرخ کن ، ماکروفر ، سشوار )</p> |       |



| زمان آموزش |      |      | شرح  | شماره |
|------------|------|------|--|-------|
| جمع        | عملی | نظری |  |       |
|            |      |      | شناسایی نحوه کاربری و نگهداری وسایل خانگی برودتی و برقی در منزل ( یخچال ، فریزر ، کولر و ... )                   | ۲۰-۱۶ |
|            |      |      | شناسایی نحوه کاربری و نگهداری انواع لباسشویی و ظرفشویی   | ۲۰-۱۷ |
|            |      |      | شناسایی نحوه کاربری و نگهداری وسایل برقی گردنده در آشپزخانه ( چرخ گوشت ، آمپوه گیری ، مخلوط کن ، هم زن و آسیاب ) | ۲۰-۱۸ |
|            |      |      | شناسایی نحوه کاربری و نگهداری جاروبرقی   | ۲۰-۱۹ |
|            |      |      | شناسایی نحوه کاربری و نگهداری پنکه   | ۲۰-۲۰ |
|            |      |      | شناسایی نحوه کاربری و نگهداری وسایل صوتی و تصویری ( رادیو ، تلویزیون ، ضبط صوت و ویدیو )                         | ۲۰-۲۱ |
|            |      |      | شناسایی نحوه کاربری و نگهداری برخی وسایل برقی خانگی از طریق مشاهده فیلم  | ۲۰-۲۲ |
|            |      |      | شناسایی نحوه کاربری و نگهداری اجاق گاز فر دار  | ۲۰-۲۳ |
|            |      |      | شناسایی نحوه کاربری و نگهداری آبگرمکن های نفتی و گازی  | ۲۰-۲۴ |
|            |      |      | شناسایی نحوه کاربری و نگهداری بخاری های نفتی و گازی  | ۲۰-۲۵ |
|            |      |      | شناسایی نحوه نگهداری ساختمان ( کف ، دیوارها ، درب و پنجره ها ، لولا ها و ... )                                   | ۲۰-۲۶ |
|            |      |      | شناسایی نحوه نگهداری انواع سیفون های بهداشتی منزل ( آشپزخانه ، دستشویی و ... )                                   | ۲۰-۲۷ |
|            |      |      | شناسایی نحوه تعویض شیرهای آبی در منزل<br>- تعویض انواع واشر و شیر آب   | ۲۰-۲۸ |
|            |      |      | شناسایی نحوه نگهداری لوازم چوبی در منزل  | ۲۰-۲۹ |
|            |      |      | شناسایی نحوه نگهداری فرش ، موکت و پارکت  | ۲۰-۳۰ |
|            |      |      | شناسایی نحوه نگهداری لوازم فلزی منزل ( آب نقره ، کروم و ... )  | ۲۰-۳۱ |



| زمان آموزش |      |      | شرح   | شماره |
|------------|------|------|---|-------|
| جمع        | عملی | نظری |   |       |
|            |      |      | شناسایی نحوه نگهداری انواع تابلوها ( تابلوهای نقاشی ، گل و ... )  | ۲۰-۳۲ |
|            |      |      | شناسایی نحوه کاربری و نگهداری برخی لوازم خانگی غیر برقی از طریق مشاهده فیلم   | ۲۰-۳۳ |
| ۳۳         | ۱۸   | ۱۵   | <p><b>توانایی پرورش گل و گیاه در منزل</b></p> <p>۲۱-۱ آشنایی با اهمیت گیاهان و تاثیر آن ها بر محیط زیست ، اقتصاد و سلامت جسم و روح</p> <p>۲۱-۲ آشنایی با اثرات نور ، رطوبت و دما بر پرورش گیاهان در باغچه و آپارتمان</p> <p>۲۱-۳ شناسایی اصول تشخیص خاک مناسب برای رشد گل و گیاه در منزل<br/>- ترکیب خاک های مناسب برای پرورش گیاهان آپارتمان</p> <p>۲۱-۴ شناسایی اصول آماده سازی خاک باغچه و گلدان ( عمق مناسب شخم ، رطوبت مناسب خاک ، کود مورد نیاز گلدان و باغچه ، خرد و نرم کردن خاک )<br/>- تهیه خاک مناسب برای یک گلدان</p> <p>۲۱-۵ شناسایی اصول تعویض گلدان در منزل ( انتخاب گلدان مناسب ، روشهای استفاده از گلدان های نو و مصرف شده ، روش پر کردن گلدان با لایه های خاک ، روش بیرون آوردن گیاه از گلدان ، جایگزینی آن در گلدان جدید )<br/>- تعویض یک گلدان</p> <p>۲۱-۶ شناسایی اصول کاشت گل و گیاه ( زمان مناسب کاشت ، عمق مناسب کاشت بذر و ... ) و مشاهده نحوه کاشت دو گیاه موجود در منطقه<br/>- کاشت یک گیاه در منزل و ارزیابی نمودن آن به کلاس</p> <p>۲۱-۷ شناسایی اصول آبیاری گل و گیاه ( آب و کیفیت آن ، شرایط آبیاری درخت و گلدان ، دفعات آبیاری ، دور آبیاری )</p> |       |





| زمان آموزش |      |      | شرح  | شماره |
|------------|------|------|--|-------|
| جمع        | عملی | نظری |  |       |
|            |      |      | آشنایی با مفهوم محلول پاشی بر روی برگ ها   | ۲۱-۸  |
|            |      |      | شناسایی اصول محلول پاشی بر روی برگ ها  | ۲۱-۹  |
|            |      |      | - محلول پاشی بر روی برگ ها   |       |
|            |      |      | شناسایی اصول سازگار کردن گیاه با محیط جدید   | ۲۱-۱۰ |
|            |      |      | شناسایی اصول و روش های مهم تکثیر و پیوند زدن گیاهان ( زمان و روش های تکثیر شامل پاجوش ، بذر ، تقسیم ، پیاز ، غدد و ... ) | ۲۱-۱۱ |
|            |      |      | - تکثیر و پیوند زدن گیاهان با بکارگیری روش های مختلف   |       |
|            |      |      | آشنایی با آفات مهم گیاهی در منزل و راه های مبارزه با آن ها ( شته ، هزارپا و ... )  | ۲۱-۱۲ |
|            |      |      | - مشاهده فیلم در زمینه روش های دفع آفات گیاهی  |       |
|            |      |      | آشنایی با ویژگی های چند نوع گیاه فضای باز ( رز ، یاس ، سرو ، حسن یوسف و ... )  | ۲۱-۱۳ |
|            |      |      | آشنایی با ویژگی های چند نوع گیاه آپارتمانی (نخل ، یوکا ، دیفن باخیا، برگ بیدی ، کورتون و ... )                           | ۲۱-۱۴ |
|            |      |      | بازدید از گلخانه ، باغ ملی و سایر فضاهای مناسب و ارائه گزارش از نمونه های مشاهده شده                                     | ۲۱-۱۵ |



فهرست استاندارد تجهیزات ، ابزار ، مواد و وسایل رسانه ای

| ردیف                             | مشخصات فنی                             | تعداد | شماره |
|----------------------------------|--|-------|-------|
| <b>کارگاه آشپزی و شیرینی پزی</b> |  |       |       |
| ۱                                | کابینت آشپزخانه همراه با هود ، سینک    | ۱     |       |
| ۲                                | تهویه                                  | ۲     |       |
| ۳                                | میز غذاخوری تاشو                       | ۱     |       |
| ۴                                | میز کار آشپزخانه                       | ۲     |       |
| ۵                                | میز کار استیل چهار نفره                | ۳     |       |
| ۶                                | صندلی غذاخوری                          | ۶     |       |
| ۷                                | آینه آموزشی                            | ۱     |       |
| ۸                                | وایت برد پایه دار                      | ۱     |       |
| ۹                                | صندلی مخصوص معلم ( بلند با رویه چرمی ) | ۲     |       |
| ۱۰                               | صندلی انتظار پلاستیکی بازوی امتحانی    | ۲۴    |       |
| ۱۱                               | فندک اتمی                              | ۲     |       |
| ۱۲                               | اجاق گاز ۵ شعله فردار                  | ۳     |       |
| ۱۳                               | اجاق گاز ۳ شعله بدون فر                | ۱     |       |
| ۱۴                               | اجاق گاز صنعتی فردار                   | ۴     |       |
| ۱۵                               | رگولاتور گازی                          | ۴     |       |
| ۱۶                               | کپسول گاز ۱۱ کیلویی                    | ۴     |       |
| ۱۷                               | آبگرمکن                                | ۱     |       |
| ۱۸                               | جعبه کمک های اولیه با تجهیزات کامل     | ۱     |       |
| ۱۹                               | یخچال ، فریزر                          | ۱     |       |
| ۲۰                               | پلوپز ۸ نفره                           | ۱     |       |
| ۲۱                               | آرام پز ۸ نفره                         | ۱     |       |
| ۲۲                               | چرخ گوشت                               | ۱     |       |
| ۲۳                               | دیگ زودپز                              | ۲     |       |



فهرست استاندارد تجهیزات ، ابزار ، مواد و وسایل رسانه ای

| ردیف | مشخصات فنی                                    | تعداد | شماره |
|------|---|-------|-------|
| ۲۴   | همزن برقی                                     | ۳     |       |
| ۲۵   | آسیاب برقی                                    | ۱     |       |
| ۲۶   | مخلوط کن                                      | ۱     |       |
| ۲۷   | ماکروویو                                      | ۱     |       |
| ۲۸   | سماور برقی ۴ لیتری و ۶ لیتری                  | ۲     |       |
| ۲۹   | کنتری لعابی و قوری چینی                       | ۲     |       |
| ۳۰   | کنتری شیردار                                  | ۱     |       |
| ۳۱   | سرویس قاشق و چنگال ۱۲ نفره کامل               | ۲سری  |       |
| ۳۲   | مرغ خوری پیرکس در دار                         | ۲عدد  |       |
| ۳۳   | پیرکس تخت سه تکه                              | ۲     |       |
| ۳۴   | پیرکس سه تکه در دار گرد                       | ۲     |       |
| ۳۵   | کاسه پیرکس ( ۴ اندازه مختلف )                 | ۲سری  |       |
| ۳۶   | کاسه پلاستیکی درب دار ( در اندازه های مختلف ) | ۱سری  |       |
| ۳۷   | کاسه های لعابی                                | ۲سری  |       |
| ۳۸   | کاسه های استیل                                | ۱سری  |       |
| ۳۹   | کاسه های ملامین                               | ۲سری  |       |
| ۴۰   | سرویس ملامین                                  | ۲سری  |       |
| ۴۱   | سرویس کامل چینی ۱۸ نفره                       | ۲سری  |       |
| ۴۲   | قابلمه های لعابی                              | ۲سری  |       |
| ۴۳   | قابلمه های آلومینیومی                         | ۱سری  |       |
| ۴۴   | سرویس ۹ پارچه قابلمه تفلون                    | ۳سری  |       |
| ۴۵   | سرویس ملاقه و کفگیر دستی                      | ۴سری  |       |
| ۴۶   | ماهیتابه                                      | ۲سری  |       |
| ۴۷   | ظروف درب دار مخصوص نگهداری آرد ، شکر و پودر   | ۱سری  |       |



## فهرست استاندارد تجهیزات ، ابزار ، مواد و وسایل رسانه ای

| ردیف | مشخصات فنی  | تعداد | شماره |
|------|---|-------|-------|
| ۴۸   | ظروف پلاستیکی درب دار                             | ۱ سری |       |
| ۴۹   | ظروف حیوانات بزرگ                                 | ۱ سری |       |
| ۵۰   | ظروف نمک و ادویه                                  | ۲ سری |       |
| ۵۱   | شیشه های درب دار                                  | ۲ سری |       |
| ۵۲   | سینی گرد ( دیس پلو خوری )                         | ۴     |       |
| ۵۳   | سینی مستطیل پایه دار                              | ۳     |       |
| ۵۴   | سینی های گالوانیزه مخصوص پخت شیرینی               | ۲ سری |       |
| ۵۵   | ساطور   | ۲     |       |
| ۵۶   | گوشت کوب  | ۲     |       |
| ۵۷   | استیک کوب   | ۲     |       |
| ۵۸   | چاقو ( اره برق )                                  | ۲     |       |
| ۵۹   | کارد آشپزخانه                                     | ۴     |       |
| ۶۰   | قیچی مخصوص آشپزخانه                               | ۲     |       |
| ۶۱   | آبکش یا لگن استیل                                 | ۲     |       |
| ۶۲   | آبکش آلومینیومی                                   | ۲     |       |
| ۶۳   | تخته گوشت متوسط                                   | ۲     |       |
| ۶۴   | تخته چوبی سبزی خرد کنی                            | ۱     |       |
| ۶۵   | سبزی خرد کنی                                      | ۱     |       |
| ۶۶   | وسایل تزئینی سبزی و میوه و چاقوی مخصوص سبزی آرایی | ۴ سری |       |
| ۶۷   | چاقوی حکاکی                                       | ۱ سری |       |
| ۶۸   | هاون ( برنجی و سنگی )                             | ۲     |       |
| ۶۹   | پارچ  | ۳     |       |
| ۷۰   | لیوان ( ۶ عدد )                                   | ۱ سری |       |
| ۷۱   | لگن استیل و لعابی                                 | ۲ سری |       |



## فهرست استاندارد تجهیزات ، ابزار ، مواد و وسایل رسانه ای

| ردیف | مشخصات فنی                                     | تعداد | شماره                             |
|------|--|-------|-----------------------------------|
| ۷۲   | سطل درب دار برای نگهداری مواد غذایی            | ۴     |                                   |
| ۷۳   | سطل زباله بزرگ                                 | ۲     |                                   |
| ۷۴   | پیمانه اندازه گیری                             | ۲     |                                   |
| ۷۵   | همزن دستی ( همزن بالنی )                       | ۲     |                                   |
| ۷۶   | درب باز کن کمپوت ، کنسرو و شیشه                | ۲     |                                   |
| ۷۷   | قهوه جوش                                       | ۲     |                                   |
| ۷۸   | قهوه خوری                                      | ۱ سری |                                   |
| ۷۹   | حوله و دستگیره و پارچه های تمظیف               | ۵ سری |                                   |
| ۸۰   | رومیزی   | ۱     |                                   |
| ۸۱   | ترازوی آشپزخانه                                | ۲     |                                   |
| ۸۲   | رنده ( ریز و درشت )                            | ۴     |                                   |
| ۸۳   | شعله پخش کن روی گاز                            | ۴     |                                   |
| ۸۴   | وردنه در سه اندازه                             | ۲ سری |                                   |
| ۸۵   | قالب شیرینی پزی و ژله                          | ۶ سری | یک نمونه قالباتان پنجره مخلوط شود |
| ۸۶   | قالب کمربندی کیک ( هر کدام در شش اندازه )      | ۱     |                                   |
| ۸۷   | خامه ریز                                       | ۲     |                                   |
| ۸۸   | قالب کیک                                       | ۶ سری |                                   |
| ۸۹   | قالب دسر                                       | ۶ سری |                                   |
| ۹۰   | لیسک   | ۱ سری |                                   |
| ۹۱   | لیسه خامه با ماسوره های متنوع ( سر قیف متنوع ) | ۵ سری |                                   |
| ۹۲   | کیک گردان فلزی                                 | ۴ سری |                                   |
| ۹۳   | صفحه مشبک خنک کننده کیک                        | ۲     |                                   |
| ۹۴   | قیف بیسکویت سازی                               | ۲     |                                   |
| ۹۵   | پالت یا خامه پخش کن                            | ۴     |                                   |



## فهرست استاندارد تجهیزات ، ابزار ، مواد و وسایل رسانه ای

| ردیف                | مشخصات فنی   | تعداد            | شماره |
|---------------------|--|------------------|-------|
| ۹۶                  | اسکوب بستنی  | ۲                |       |
| ۹۷                  | الک ریز و درشت   | ۲                |       |
| ۹۸                  | شمعدان   | ۱                |       |
| ۹۹                  | کتاب آموزشی  | ۲                |       |
| ۱۰۰                 | کپسول آتش خاموش کن   | ۲                |       |
| <b>کارگاه خیاطی</b> |  |                  |       |
| ۱                   | چرخ خیاطی تمام اتوماتیک  | ۱۵ دستگاه        |       |
| ۲                   | چرخ خیاطی راسته دوز با میز مخصوص                               | ۲ دستگاه         |       |
| ۳                   | چرخ سر دوز اور لاک ( قابلیت دوخت از ۲ تا حداقل ۴ نخ )          | ۲ دستگاه         |       |
| ۴                   | اطو بخار خانگی   | ۵ عدد            |       |
| ۵                   | اطو پرس استاندارد و نوع مرغوب                                  | ۲ عدد            |       |
| ۶                   | اطاق پرو ( مجهز به آینه و رخت آویز )                           | ۱ عدد            |       |
| ۷                   | مانکن زنانه ( سری کامل در ۵ سایز با پایه گردان )               | ۱ سری            |       |
| ۸                   | مانکن زنانه ( کامل ) مخصوص دکور ، قابل تنظیم در حرکات          | ۱ عدد            |       |
| ۹                   | مانکن بچه گانه ( کامل ) ، مخصوص دکور                           | ۱ عدد            |       |
| ۱۰                  | جعبه کمک های اولیه به انضمام وسایل آن                          | ۱ عدد            |       |
| ۱۱                  | انواع سوزن   | ۱ سری از هر کدام |       |
| ۱۲                  | میز برش ( رویه فیبر استخوانی ۲۴۰ × ۲۸۰ کشودار                  | ۴ عدد            |       |
| ۱۳                  | میز اطو با انواع ژانت به طول ۸۰ ، عرض ۶۰ و ارتفاع ۸۰ سانتی متر | ۵ عدد            |       |
| ۱۴                  | میز نور ( ۱۰۵ × ۷۵ سانتی متر ) دو جداره                        | ۱ عدد            |       |
| ۱۵                  | میز معلم   | ۱                |       |
| ۱۶                  | صندلی بدون پشتی  | ۱۰ عدد           |       |



## فهرست استاندارد تجهیزات ، ابزار ، مواد و وسایل رسانه ای

| ردیف | مشخصات فنی  | تعداد  | شماره |
|------|---|--------|-------|
| ۱۷   | تخته دو منظوره ( وایت برد )   | ۱ عدد  |       |
| ۱۸   | صندلی پشت کوتاه قابل تنظیم  | ۲۱ عدد |       |
| ۱۹   | صندلی معلم  | ۱ عدد  |       |
| ۲۰   | کمد دانش آموزی ( ۶ خانه دارای قفل سوئیچی )                                      | ۴ عدد  |       |
| ۲۱   | کمد کتابخانه ای قفل دار ، دارای نمای شیشه                                       | ۱ عدد  |       |
| ۲۲   | کمد بایگانی دو درب ( عمودی ، فلزی و قفل دار )                                   | ۱ عدد  |       |
| ۲۳   | تابلوی اعلانات ( دارای قفل و شیشه دار به طول ۱۰۰ ، عرض ۷۰ و عمق ۱۰ )            | ۱ عدد  |       |
| ۲۴   | ویتترین دیواری ( طول ۱۶۰ ، عرض ۱۳۰ و عمق ۱۵ سانتی و دارای قفل سوئیچی )          | ۱ عدد  |       |
| ۲۵   | قیچی در سایزهای مختلف ۶ و ۸ با تیغه فولادی                                      | ۱۲ عدد |       |
| ۲۶   | قیچی سایز ۱۰ ( با تیغه فولادی و از نوع مرغوب )                                  | ۶ عدد  |       |
| ۲۷   | قیچی دالبر در سایز ۸ یا ۱۰ ( فولادی نوع مرغوب )                                 | ۴ عدد  |       |
| ۲۸   | قیچی کوچک نوک تیز ( فولادی مخصوص باز کردن جا دکمه )                             | ۶ عدد  |       |
| ۲۹   | نخ چین دستی ، فولادی  | ۴ عدد  |       |
| ۳۰   | پا صاف کن مدرج ( دارای خط کش اندازه گیری ثابت )                                 | ۱ عدد  |       |
| ۳۱   | گونبای مخصوص خیاطی ( اشل ) ، از نوع پلاستیک فشرده در اندازه ۶۰ یا ۸۰ سانتی متری | ۱۰ عدد |       |
| ۳۲   | خط کش بلند  | ۱۵ عدد |       |
| ۳۳   | بشکاف ( نوع مرغوب )   | ۲۵ عدد |       |
| ۳۴   | رولت ( دندان فلزی نوع مرغوب )   | ۲۵ عدد |       |
| ۳۵   | مجلات و ژورنال های مد لباس  | تعدادی |       |



## فهرست استاندارد تجهیزات، ابزار، مواد و وسایل رسانه ای

| ردیف                           | مشخصات فنی   | تعداد             | شماره |
|--------------------------------|--|-------------------|-------|
| <b>شستشو و لکه زدایی پارچه</b> |  |                   |       |
| ۱                              | آب ژاول  | ۱ شیشه            |       |
| ۲                              | آب اکسیژنه   | ۱ شیشه            |       |
| ۳                              | سفید کننده   | ۱ شیشه            |       |
| ۴                              | استن   | ۱ شیشه            |       |
| ۵                              | پتاسیم پربرات  | ۱ شیشه            |       |
| ۶                              | صابون  | ۱ عدد             |       |
| ۷                              | مواد تولید کننده لکه ( نشاسته ، قهوه ، آدامس ، چسب و ... ) | ۱ بسته از هر کدام |       |
| <b>گلدوزی</b>                  |  |                   |       |
| ۱                              | چند نوع پارچه ( کتان ، ساتن ، تترن )                       | ۱۵ متر            |       |
| ۲                              | سوزن های مخصوص گلدوزی در چند سایز                          | ۲۵ سری از هر کدام |       |
| ۳                              | نخ چین دستی  | ۲۵ سری            |       |
| ۴                              | نخ گلدوزی در انواع رنگ های مختلف ( نخ دی ، ام ، سی ، ... ) | ۲۴ سری            |       |
|                                | نخ ابریشمی و ... )   | از هر نوع         |       |
| ۵                              | قیچی   | ۸                 |       |
| ۶                              | میز نور  | ۱                 |       |
| ۷                              | کاغذ الگو ( پوستی )  | ۱ کیلو            |       |
| ۸                              | کتاب های مدل گلدوزی  | ۵ عدد             |       |
| ۹                              | کارگاه در سایزهای مختلف                                    | ۱۲ سری            |       |
| <b>بافتنی</b>                  |  |                   |       |
| ۱                              | میل دو سر ( سه میل یا پنج میل )                            | ۲۴ سری            |       |
| ۲                              | دو میل   | ۲۴ سری            |       |
| ۳                              | میل مدور   | ۲۴ سری            |       |





## فهرست استاندارد تجهیزات ، ابزار ، مواد و وسایل رسانه ای

| ردیف                      | مشخصات فنی   | تعداد         | شماره |
|---------------------------|--|---------------|-------|
| ۴                         | قالب   | ۲۴ سری        |       |
| ۵                         | انواع کاموا ( پنبه ای ، پشم ، موهر ، ابریشمی ، ارلون و ... ) | ۷/۵ کیلو      |       |
| ۶                         | سوزن کوبین   | ۲۴ عدد        |       |
| ۷                         | سوزن گرد   | ۲۴ عدد        |       |
| ۸                         | قیچی   | ۸             |       |
| ۹                         | کاغذ   | ۰/۵ کیلو      |       |
| ۱۰                        | متر  | ۴             |       |
| ۱۱                        | کتاب های مدل بافتنی ( متنوع و جدید )                         | ۱۰            |       |
| <b>گلسازی و گل آرایبی</b> |  |               |       |
| ۱                         | چسب سرد بی رنگ   | ۳۰ بسته       |       |
| ۲                         | مقوا   | به میزان لازم |       |
| ۳                         | پنبه ( آرایشی )  | ۴ بسته        |       |
| ۴                         | اسفنج با ضخامت ( مخصوص گل آرایبی )                           | به میزان لازم |       |
| ۵                         | دستکش یک بار مصرف  | ۴ بسته        |       |
| ۶                         | گیره   | به میزان لازم |       |
| ۷                         | کاسه رنگ   | ۲۴ عدد        |       |
| ۸                         | وردنه  | ۲۴ عدد        |       |
| ۹                         | اسپری براق کننده   | ۱۲ عدد        |       |
| ۱۰                        | شمع پلاستیکی ضخیم و کیسه فریزر                               | به میزان لازم |       |
| ۱۱                        | دستگاه چسب حرارتی  | ۸ عدد         |       |
| ۱۲                        | دم باریک و انبردست   | ۸ عدد         |       |
| ۱۳                        | ورقه ابری  | ۱۲۵ متر       |       |
| ۱۴                        | پودر تالک  | ۲ کیلو        |       |
| ۱۵                        | قالب برگ و گل  | ۶ عدد         |       |



## فهرست استاندارد تجهیزات، ابزار، مواد و وسایل رسانه ای

| ردیف                                  | مشخصات فنی   | تعداد         | شماره |
|---------------------------------------|--|---------------|-------|
| ۱۶                                    | نخ قرقره دستی  | ۳۰ عدد        |       |
| ۱۷                                    | روغن بزرگ  | ۲/۵ کیلو      |       |
| ۱۸                                    | قیچی کوچک و صاف  | ۸ عدد         |       |
| ۱۹                                    | روبان در رنگ های مختلف   | به میزان لازم |       |
| ۲۰                                    | ابزار مجسمه سازی شماره ۱۱  | ۲۵ عدد        |       |
| ۲۱                                    | اسکاتیو  | -             |       |
| ۲۲                                    | گواش ۶ رنگ   | ۴ سری         |       |
| <b>چیدمان منزل</b>                    |  |               |       |
| ۱                                     | بلوفوم ( ۲۴ ورق ۱۰۰ × ۷۰ سانتی متری )                              | -             |       |
| ۲                                     | مقوا و کاغذ ( ۵۰ برگ مقوایی ۷۰ × ۵۰ سانتی متری و یک بسته کاغذ A4 ) | ۱۲            |       |
| ۳                                     | کاتر   | ۸             |       |
| ۴                                     | قیچی   | ۳۰            |       |
| ۵                                     | چسب مایع رازی در اندازه بزرگ                                       | ۱۰            |       |
| ۶                                     | مجلات مختلف تزئینات منزل   | -             |       |
| <b>کاربرد و نگهداری از لوازم منزل</b> |  |               |       |
| ۱                                     | جعبه ابزار   | ۸             |       |
| ۲                                     | کلید تک پل   | ۲۴            |       |
| ۳                                     | پیچ  | ۲۴            |       |
| ۴                                     | انواع سیم های رابط   | ۲۴            |       |
| ۵                                     | انواع دو شاخه و پریز   | ۲۴            |       |
| ۶                                     | لامپ مهتابی و حبابی  | ۲۴            |       |
| ۷                                     | چرخ گوشت   | ۲۴            |       |
| ۸                                     | مخلوط کن   | ۱             |       |



## فهرست استاندارد تجهیزات، ابزار، مواد و وسایل رسانه ای

| ردیف                           | مشخصات فنی   | تعداد | شماره |
|--------------------------------|--|-------|-------|
| ۹                              | همزن برقی  | ۱     |       |
| ۱۰                             | آسیاب  | ۱     |       |
| ۱۱                             | آبمیوه گیری  | ۱     |       |
| ۱۲                             | یخچال و فریزر  | ۱     |       |
| ۱۳                             | تلویزیون   | ۱     |       |
| ۱۴                             | ویدئو VCD , VHS  | ۱     |       |
| ۱۵                             | رادیو و ضبط CD دار   | ۱     |       |
| ۱۶                             | اجاق گاز صنعتی و رومیزی  |       |       |
| ۱۷                             | ماکروفر  |       |       |
| ۱۸                             | واشر در سایزهای مختلف  |       |       |
| ۱۹                             | فیلم آموزشی در خصوص کار و نگهداری از لباسشویی ،<br>ظرفشویی ، جاروبرقی و .. |       |       |
| ۲۰                             | سماور برقی   |       |       |
| ۲۱                             | کپسول گاز  |       |       |
| ۲۲                             | رگلاتور گازی   |       |       |
| ۲۳                             | آبگرمکن دیواری   |       |       |
| <b>پرورش گل و گیاه در منزل</b> |  |       |       |
| ۱                              | انواع مختلف خاک ( خاک رس ، ماسه بادی و شسته ، خاک<br>برگ و ... )           |       |       |
| ۲                              | چند نمونه بذر  |       |       |
| ۳                              | گلدان در سایزهای مختلف ( سفالی و پلاستیکی )                                |       |       |
| ۴                              | بیلچه  |       |       |
| ۵                              | بیل باغبانی  |       |       |
| ۶                              | قیچی باغبانی   |       |       |



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

نام شغل : هنر در خانه

فهرست استاندارد تجهیزات، ابزار، مواد و وسایل رسانه ای

| ردیف | مشخصات فنی   | تعداد | شماره |
|------|--|-------|-------|
| ۷    | آب فشان ۲ لیتری  |       |       |
| ۸    | انواع کود محلول جهت محلول پاشی بر روی برگها                  |       |       |
| ۹    | دستکش  |       |       |
| ۱۰   | سم پاشی پستی   |       |       |
| ۱۱   | آب پاش   |       |       |
| ۱۲   | چاقوی پیوند زنی  | ۶     |       |
| ۱۳   | فیلم آموزشی مرتبط با مباحث پرورش گل و گیاه در عملیات کارگاهی | ۱     |       |