



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور



جمهوری اسلامی ایران  
وزارت تعاون، کار و رفاه اجتماعی

بسمه تعالی

معاونت آموزش  
دفتر طرح و برنامه های درسی

## استاندارد آموزش شغل

# آشپز غذاهای بین الملل گروه شغلی صنایع غذایی

کد ملی آموزش شغل

۵۱۲۰/۵/۳

تاریخ تدوین استاندارد: ۹۱/۱/۳۰

مدت اعتبار استاندارد: از تاریخ ۹۱/۱/۳۰

تا تاریخ ۹۵/۱/۳۰



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

کد ملی شناسایی آموزش شغل: ۵۱۲۰/۵/۳

اعضاء کمیسیون تخصصی برنامه ریزی درسی رشته صنایع غذایی :

حوزه های حرفه ای و تخصصی همکار برای تدوین استاندارد آموزش شغل:  
دفتر طرح و برنامه های درسی  
موسسه فرهنگی هنری ساناز و سانیا

فرآیند اصلاح و بازنگری :

-  
-

آدرس دفتر طرح و برنامه های درسی

تهران - خیابان آزادی ، خیابان خوش شمالی، نبش خیابان نصرت ، ساختمان شماره ۲ ، سازمان آموزش فنی و

حرفه‌ای کشور ، پلاک ۲۵۹

تلفن ۹ - ۶۶۵۶۹۹۰۰

دورنگار ۶۶۹۴۴۱۱۷

آدرس الکترونیکی : Barnamehdarci @ yahoo.com



### تهیه کنندگان استاندارد آموزش شغل

ردیف	نام و نام خانوادگی	آخرین مدرک تحصیلی	رشته تحصیلی	شغل و سمت فعلی	سابقه کار مرتبط	آدرس ، تلفن و ایمیل
۱	ساناز مینایی تدوین گر	کارشناسی	شناخت و پخت غذا (آشپزی)	مدیر عامل آموزشگاه سانازسانیا	۳۱ سال مربی و مدیرعامل موسسه فرهنگی هنری آشپزی و شیرینی پزی ساناز سانیا مولف و ناشر ۲۷ عنوان کتاب آشپزی و شیرینی پزی سانازسانیا مدیر مسئول ماهنامه آشپزی و شیرینی پزی سانازسانیا	۰۹۱۹۰۶۷۰۸۲۸ ۸۸۹۰۰۲۸۳ بالا تر از میدان ولیعصر - جنب پمپ بنزین زرتشت - کوچه پزشک پور - پلاک ۱ - طبقه اول
۲	پریسا رستمی	لیسانس تغذیه	علوم تغذیه	کارشناس استاندارد	۱۳ سال	۰۹۱۲۳۴۹۸۶۹۷ ۶۶۵۶۹۰۰ میدان توحید- نصرت غربی- روبروی خوش شمالی- سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور
۳	ساناز شریفی تدوین گر	فوق لیسانس	شناخت و پخت غذا(آشپزی) و مدیریت بازرگانی	سردبیر ماهنامه آشپزی و شیرینی پزی سانازسانیا	۱۰ سال سردبیر ماهنامه آشپزی و شیرینی پزی سانازسانیا کارشناس آشپزی و شیرینی پزی	۰۹۱۹۰۶۷۰۸۲۸ ۲۲۲۱۸۷۸۹ فرمانیه - بلواز اندرزگو - وطن پور جنوبی - برج آرش واحد ۷
۴	سانیا شریفی تدوین گر	لیسانس	شناخت و پخت غذا(آشپزی) و مدیریت بازرگانی	مدیر اجرایی ماهنامه آشپزی و شیرینی پزی سانازسانیا	۷ سال مدیر اجرایی ماهنامه آشپزی و شیرینی پزی سانازسانیا کارشناس آشپزی و شیرینی پزی	۰۹۱۹۰۶۷۰۸۲۸ ۲۲۲۱۸۷۸۹ فرمانیه - بلواز اندرزگو - وطن پور جنوبی - برج آرش واحد ۷
۵	هادی تیموری	دکتری	علوم تغذیه	کنترل کیفی (علمی و تخصصی)	۱۰ سال	۲۲۲۱۸۷۸۹ فرمانیه - بلواز اندرزگو - وطن پور جنوبی - برج آرش واحد ۷



## **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 ، 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 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.



<b>نام استاندارد آموزش شغل:</b>
آشپز ملل
<b>شرح استاندارد آموزش شغل:</b>
آشپز ملل شغلی از مشاغل صنایع غذایی است که تهیه غذای فرانسوی، ایتالیایی، هندی، تایلندی، خاورمیانه، ژاپنی، مراکشی و مکزیکی را بعهدہ داشته و با مشاغلی از جمله کمک آشپز و آشپز ایرانی در ارتباط است.
<b>ویژگی های کارآموز ورودی:</b>
حداقل میزان تحصیلات : دیپلم
حداقل توانایی جسمی و ذهنی : سلامت کامل جسمی و ذهنی
مهارت های پیش نیاز : استاندارد آموزش شغل آشپز پایه (کمک آشپز)
<b>طول دوره آموزش :</b>
طول دوره آموزش : ۱۲۵ ساعت
- زمان آموزش نظری : ۸ ساعت
- زمان آموزش عملی : ۱۰۷ ساعت
- زمان کارورزی : ۱۰ 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>
دیپلم با دوسال سابقه کارموثر و دارنده کارت مربیگری با شایستگی سرآشپز طلایی فوق دیپلم هتلداری، تغذیه و صنایع غذایی بایک سال سابقه کارموثر و دارنده کارت مربیگری با شایستگی سرآشپز طلایی کارشناسی هتلداری، تغذیه و صنایع غذایی با ۶ ماه سابقه کارموثر و دارنده کارت مربیگری با شایستگی سرآشپز طلایی



\* تعریف دقیق استاندارد ( اصطلاحی ) :

آشپز ملل یک آشپز است که بر تهیه برخی از پیش غذاها، و غذاهای کشورهای: فرانسوی، ایتالیایی، هندی، خاورمیانه، ژاپنی، غذاهای مراکشی، مکزیکی، چینی، یونانی و غذاهای دریایی را تسلط دارد.

\* اصطلاح انگلیسی استاندارد ( و اصطلاحات مشابه جهانی ) :

**International professional cooker**

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

آشپز پایه، آداب پذیرایی، کنترل ایمنی و بهداشت در آشپزخانه

\* 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

- شایستگی‌ها

ردیف	عناوین
۱	صبحانه ملل
۲	تهیه پیش غذاها ملل مختلف
۳	تهیه غذاهای فرانسوی
۴	تهیه غذاهای ایتالیایی
۵	تهیه غذاهای هندی
۶	تهیه غذاهای خاورمیانه
۷	تهیه غذاهای ژاپنی
۸	تهیه غذاهای مراکشی
۹	تهیه غذاهای مکزیکی
۱۰	تهیه غذاهای چینی
۱۱	تهیه غذاهای یونانی
۱۲	تهیه غذاهای دریایی
۱۳	تهیه کباب های ملل



استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : تهیه صبحانه ملل
	جمع	عملی	نظری	
	۱۰:۳۰	۱۰	۰/۵	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتب			
اجاق گاز فر انواع تابه ترازو انواع قاشق چوبی انواع قاشق روغن مایع سرخ کردنی کره			۰/۵	دانش : انواع صبحانه ویژگی صبحانه در ایران و ملل دیگر تهیه صبحانه کنتیننتال - ماست میوه ای - میوه فصل - کنتیننتال معمولی
نان تست تخم مرغ خشکبار شیر خامه شکر عسل		۰۱:۳۰		مهارت : تهیه انواع کراسان - کراسان ساده - کراسان پنیری - کراسان شکلاتی تهیه انواع شیرینی دانمارکی - کشمش - بادامی - کرمی - شکلاتی
شکلات تیره و تلخ شکلات شیری و معمولی گوجه فرنگی پیاز نمک فلفل زردچوبه بکینگ پودر		۰۱:۳۰		- ماهی دودی - انواع املت - انواع تخم مرغ



کشمش				- تخم مرغ رویال
کنجد				- تخم مرغ هم زده
عدس				
لوبیا	۰۰:۳۰			تهیه پن کیک
گوشت	۰۰:۳۰			تهیه وافل
سوسیس	۰۰:۳۰			تهیه هش براون Hash Brown
کالباس	۰۱:۰۰			تهیه تست فرانسوی
آرد گندم				تهیه نوتلا
گندم	۰۰:۴۵			کورن فلکس و خشکبار
مایه خمیر	۰۰:۱۵			تهیه سایر صبحانه های ملل (صبحانه انگلیسی، صبحانه فرانسوی، صبحانه آمریکایی و ...)
سیب زمینی	۰۲:۰۰			
سیب				
پرتقال				
انگور				نگرش :
انبه				دقت در رعایت نکات بهداشتی
انواع میوه				ایمنی و بهداشت :
ماهی دودی				دقت در رعایت مدت ماندگاری تخم مرغ در دمای مناسب
لباس کار				دقت در عدم ابتلای تخم مرغ به سالمونلا
دستکش				استفاده از لباس کار تمیز و بهداشتی (روسری یا کلاه، پیش بند یا روپوش ، کفش و دستکش و ماسک)
روسری یا کلاه				وجود جعبه کمک های اولیه
جعبه کمک های اولیه				وجود کپسول آتش نشانی
کپسول آتش نشانی				توجهات زیست محیطی :
				دفع صحیح ضایعات و زباله ها



استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : تهیه پیش غذاهای ملل مختلف
	جمع	عملی	نظری	
	۲۷	۲۶/۵	۰/۵	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
ماهی تابه				دانش :
سینی فر			۰/۵	انواع پیش غذاهای ملل مختلف
قلم مو				مهارت : تهیه اسپاناکوپیتا (اسفناج و پنیر فتای یونانی با پای در خمیر فیلو) تهیه اسپرینگ رول چینی (خمیر رول شده سرخ شده که با سبزیجات پر شده است) تهیه وول آونت (خمیر پف دار پر شده و چاشنی زده شده) تهیه بوفالو وینگز به همراه دیپ پنیر بلوچیز (بال مرغ تند و آبدار که با دیپ پنیر بلوچیز سرو می شود) تهیه بروسکتا (نان سیر تست شده ی ایتالیایی که روی آن گوجه، سرکه بالزامیک و ریحان تازه می گذراند) سوپ مارچوبه سوپ کرم سیب زمینی سوپ گل کلم سوپ کرم کدو تنبل سوپ پیاز فرانسه سوپ گوجه با نان باختان پخت های مختلف با سیب زمینی
خلال چوبی				
ظروف تزئینی		۰۱:۰۰		
تابه چدنی				
فر، اجاق گاز		۰۱:۳۰		
لباس کار				
دستکش				
روتری یا کلاه				
جعبه کمک های اولیه		۰۱:۰۰		
کپسول آتش نشانی				
گوشت قرمز				
مرغ		۰۱:۰۰		
ماهی				
میگو				
نان تست		۰۰:۳۰		
خمیر یوفکا				
آرد				
مایع خمیر		۰۱:۰۰		
گوجه فرنگی		۰۱:۰۰		
فلفل دلمه ای سبز، قرمز و				
زرد		۰۱:۰۰		
کدو		۰۱:۰۰		
هویج				
بادنجان		۰۱:۰۰		
کرفس		۰۱:۰۰		
آلو				
پنیر پارمیجانو (پارمسان)		۰۵:۰۰		

پنیر موتزارلا	۰۵:۰۰	پخت های مختلف با قارچ
پنیر بلوچیز	۰۰:۳۰	تهیه اردور رولت کدو
پنیر گودا	۰۰:۳۰	تهیه بادنجان سوخاری با کرم ریابولو
خامه	۰۰:۳۰	تهیه کالاماری
ماست	۰۰:۳۰	تهیه میگو سیردار
گل کلم	۰۰:۳۰	ماهی با سس کره لیمو
پیازچه	۰۰:۳۰	تهیه سایر پیش غذاهای ملل مختلف (فرانسوی،
زنجبیل	۰۰:۳۰	انگلیسی، ایتالیایی و چینی)
شکر	۰۳:۰۰	نگرش :
نمک		دقت در رعایت مراحل انجام کار
گشنیز		ایمنی و بهداشت :
نعناع		رعایت بهداشت در ذخیره مواد اولیه و حمل و نقل آن
جعفری		پیشگیری از آلودگی مواد اولیه غذایی
لیموترش		جداسازی مواد اولیه خام از مواد غذایی پخته شده
گوجه فرنگی مینیاتوری		استفاده از لباس کار تمیز و بهداشتی (روسری یا کلاه، پیش بند یا روپوش ،
شپله		کفش و دستکش و ماسک)
پیاز		وجود جعبه کمک های اولیه
کره		وجود کپسول آتش نشانی
سیر		توجهات زیست محیطی :
عصاره گوشت		دفع صحیح ضایعات و زباله ها
فلفل		
روغن زیتون		
قرص سوپ		
تخم فلفل سفید		
پنیر پارمسان		
برگ بو		
مرزه		
زیره سبز		
جوزهندی		
روغن تخم کدو		
ساقه کرفس		
تره فرنگی		
قارچ صدفی		
قارچ		
آب لیمو		
فلفل قرمز چیلی		
سرکه بالزامیک		
چلغوزک		
کشمش		





	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	تهیه غذاهای فرانسوی
	۱۲	۱۱	۱	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
اجاق گاز کاسه(در سایزهای مختلف) قابلمه(در سایزهای مختلف) کفگیر ملاقه تابه چرخ گوشت تخته کار انواع چاقو تخته کار خامه مارچوبه مرغ سبزیجات سیب زمینی گوجه فرنگی گوشت گوساله نخود برفی کاهو مایونز پنیر پارمسان سس بیرنیز سس فلفل سیر گوشت اردک پرتقال براکلی ماهی کره لوبیا		۱		دانش : دستورالعمل تهیه غذاهای فرانسوی  مهارت : تهیه سوپ مارچوبه: ( یک سوپ خامه ای تازه و آسان) تهیه سوپ گوجه فرنگی با سیر: (یک سوپ گوجه فرنگی ساده و تازه که بهتر است گرم سرو شود) تهیه رولاد مرغ پرووانسی با سبزیجات: ( فیله مرغ پر شده که با سس گوجه سنتی پرووانسی، سیب زمینی پخته شده به سبک فرانسوی و سبزیجات گریل شده سرو می شود) تهیه استیک گوساله با سس بیرنیز و سس فلفل سینه اردک پوشیده شده با لعاب پرتقال: (سینه اردک خشک شده، پوشانده شده با سس آب پرتقال) سالاد سزار لم چاپ رول ماهی قزل آلا
				نگرش : دقت در مراحل انجام کار دقت در انتخاب مواد اولیه سالم و مرغوب
				ایمنی و بهداشت : استفاده از دستگیره یا دستکش نسوز برای گرفتن ظروف داغ استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی، کلاه یا روسری، دستکش و ماسک مجهر بودن آشپزخانه به کپسول آتش نشانی مجهر بودن آشپزخانه به جعبه کمک های اولیه
				توجهات زیست محیطی : دفع صحیح زباله و ضایعات



استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : تهیه غذاهای ایتالیایی
	نظری	عملی	جمع	
	۰۰:۳۰	۸:۳۰	۹	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
برنج آربوویر گوشت گوساله قارچ خامه روغن زیتون دانه کاج ریحان مرغ مریم گلی گوجه مغز گردو مغز تخمه آفتابگردان آرد سبوسدار پپرونی سس بلونیز سس بشامل پنیر پارمیجانو (پارمسان) پنیر موتزارلا پاستا لازانيا آرد شیر خامه زعفران پنه کره سس مریم گلی میگو ماهی پنه			۰۰:۳۰	دانش : برخی مواد اولیه مورد نیاز تهیه غذاهای ایتالیایی (ریزوتو، پاستا، لازانیا، کانلونی، رابولی، تورتلینی، کالزونه، پنه، سس پستو، سس آلفردو، تینرا و کالزونه)
		۰۰:۳۰		مهارت : تهیه ریزوتوی دریایی (غذای سنتی ایتالیایی از برنج آربوویو به همراه غذاهای دریایی)
		۰۱:۰۰		تهیه پاستا با سس آلفردوی قارچ (پاستا در سس قارچ خامه ای)
		۰۱:۰۰		تهیه لازانیای گوشت چرخ کرده گوساله (پاستای لایه ای پخته شده با بولونیز، بشامل و پنیر پارمسان)
		۰۱:۰۰		تهیه پیتزا و کالزونه (نان تخت سنتی ایتالیایی که روی آن گوجه ی ایتالیایی، پنیر موتزارلا و مغز گردو می گذارند)
		۰۱:۰۰		تهیه پنه با پستو، مرغ، و سبزیجات (پنه به همراه مرغ رول شده با ریحان، دانه کاج، و سس روغن زیتون)
		۰۱:۰۰		تهیه پاستای پر شده با محتویات تازه (پاستای دست ساز تازه پر شده با محتویات متنوع که با سس مناسب سرو می شود)
		۰۱:۰۰		تهیه کانلونی
		۰۰:۳۰		تهیه کاپلتی
		۰۰:۳۰		تهیه رابولی با کره و سس مریم گلی
		۰۰:۳۰		تهیه تورتلینی با پنیر
		۰۰:۳۰		تهیه پپرونی، مغز تخمه آفتابگردان، غذاهای دریایی، آروگولا و گورگونزولا



استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : تهیه غذاهای ایتالیایی
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
	نگرش : دقت در مراحل انجام کار دقت در انتخاب مواد اولیه سالم و مرغوب			
	ایمنی و بهداشت : استفاده از دستگیره یا دستکش نسوز برای گرفتن ظروف داغ استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی، کلاه یا روسری، دستکش و ماسک مجهر بودن آشپزخانه به کپسول آتش نشانی مجهر بودن آشپزخانه به جعبه کمک های اولیه			
	توجهات زیست محیطی : دفع صحیح زباله و ضایعات			



	زمان آموزش			عنوان : تهیه غذاهای هندی
	جمع	عملی	نظری	
	۱۰:۳۰	۱۰	۰۰:۳۰	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتب			
اجاق گاز کاسه(در سایزهای مختلف) قابلمه(در سایزهای مختلف) کفگیر ملاقه تابه چرخ گوشت تخته کار انواع چاقو تخته کار مرغ برنج کشیده زعفران مغز بادام هندی گوشت بره پیاز گوجه ادویه پنیر کاتیج خامه کره ماست هل ماهی نخود زیتون روغن			۰۰:۳۰	دانش: برخی مواد اولیه مورد نیاز برای تهیه غذاهای هندی
		۰۱:۰۰		مهارت : تهیه دومکای بیرانی مرغ با ریتا (ترکیبی از مرغ ۶ مرینت شده به همراه برنج کشیده با زعفران به سبک مغولی)
		۰۱:۰۰		تهیه کرمای بره (قطعات گوشت بره که در مخلوط پیاز، گوجه و ادویه ها پخته شده)
		۰۱:۰۰		تهیه پسیندای پنیر (قطعات پنیر کاتیج در سس پر از عطر و طعم خامه ای)
		۰۱:۰۰		تهیه تیگای مرغ (قطعات مکعبی بی استخوان مرغ ترد مرینت شده در ترکیب غلیظ و پر ادویه ماست چرب)
		۰۱:۰۰		تهیه کباب مرغ مالایی (قطعات مکعبی بی استخوان مرغ ترد مرینت شده در خامه طعم دار با هل)
		۰۱:۰۰		تهیه کباب شیک (گوشت بره مرینت شده در ترکیب پر طعمی از ادویه ها، چرخ کرده، سیخ زده و کباب شده)
		۰۱:۰۰		تهیه تیگای ماهی (فیله ماهی گریل شده که در ماست و ترکیب غلظی از ادویه ها مرینت شده)
		۰۱:۰۰		تهیه شیکامپور (کباب سرخ شده از گوشت بره چرخ کرده و نخود)
		۰۱:۰۰		تهیه مرغ موخانوالا (قطعات مرغ آبدار مرینت و پخته شده در مغز بادام هندی ریز شده، نام دیگر آن مرغ کره ای است)
		۰۱:۰۰		خورش کاری
	نگرش : دقت در مراحل انجام کار دقت در انتخاب مواد اولیه سالم و مرغوب			
	ایمنی و بهداشت : استفاده از دستگیره یا دستکش نسوز برای گرفتن ظروف داغ استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی، کلاه یا روسری، دستکش و ماسک مجهر بودن آشپزخانه به کپسول آتش نشانی مجهر بودن آشپزخانه به جعبه کمک های اولیه			
	توجهات زیست محیطی : دفع صحیح زباله و ضایعات			





استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : تهیه غذای خاورمیانه ای
	جمع	عملی	نظری	
	۶:۳۰	۶	۰۰:۳۰	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتب			
اجاق گاز				دانش :
کاسه(در سایزهای مختلف)			۰۰:۳۰	برخی مواد اولیه مورد نیاز برای تهیه غذاهای خاورمیانه ای
قابلمه(در سایزهای مختلف)				مهارت :
کفگیر				تهیه حمص (پوره نخود با حلوا ارده)
ملاقه	۱:۰۰			تهیه متبل (بادنجان کباب شده با حلوا ارده)
تابه	۰۱:۰۰			تهیه سالاد فتوش (کاهو، گوجه، خیار خرد شده، در آب لیمو که با نان عربی خشک شده و سماق سرو می شود)
چرخ گوشت	۰۱:۰۰			تهیه تبوله (جعفری، نعناع و بلغور ریخته شده در آب لیموی ترش)
تخته کار	۰۱:۰۰			تهیه کبّه (گوشت چرخ کرده کوفته ای سرخ شده با ادویه ی میزّه)
انواع چاقو	۰۱:۰۰			تهیه داوود بشاء با برنج ورمیشل (گوشت کوفته ای آرام پز شده در سس سنتی گوجه و پیاز)
تخته کار				نگرش :
نخود	۰۱:۰۰			دقت در مراحل انجام کار
حلوا ارده				دقت در انتخاب مواد اولیه سالم و مرغوب
بادنجان	۰۱:۰۰			ایمنی و بهداشت :
کاهو				استفاده از دستگیره یا دستکش نسوز برای گرفتن ظروف داغ
گوجه				استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی، کلاه یا روسری، دستکش و ماسک
خیار				مجهز بودن آشپزخانه به کپسول آتش نشانی
آب لیمو				مجهز بودن آشپزخانه به جعبه کمک های اولیه
سماق				توجهات زیست محیطی :
نان عربی				دفع صحیح زباله و ضایعات
جعفری				
نعناع				
بلغور				
گوشت چرخ کرده				
ادویه میزّه				
سس سنتی گوجه و پیاز				



استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۰۴:۳۰	۰۴۰۰	۰:۳۰	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
اجاق گاز				دانش :
کاسه (در سایزهای مختلف)			۰۰:۱۵	دستور العمل تهیه برخی غذاهای ژاپنی
قابلمه (در سایزهای مختلف)			۰۰:۱۵	مواد اولیه مورد نیاز برای تهیه غذاهای ژاپنی
کفگیر				مهارت :
ملاقه	۰۱:۳۰			تهیه سوشی (برنج ژاپنی و ماهی رول شده در جلبک دریایی)
تابه				
چرخ گوشت	۰۱:۳۰			تهیه تمپورا میگو (میگوی ترد کریسپی سرخ شده که با خمیر تمپورا پوشانده شده)
تخته کار				
انواع چاقو				
تخته کار				
برنج ژاپنی	۰۱:۰۰			تهیه گوشت گوساله تریاکی (نوارهای راته تفت داده شده و گل براکلی در سس تریاکی)
ماهی				
میگو				نگرش :
جلبک دریایی				دقت در مراحل انجام کار
خمیر تمپورا				دقت در انتخاب مواد اولیه سالم و مرغوب
گوشت گوساله				ایمنی و بهداشت :
گل براکلی				استفاده از دستگیره یا دستکش نسوز برای گرفتن ظروف داغ
راته				استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی، کلاه یا روسری، دستکش و ماسک
				مجهر بودن آشپزخانه به کپسول آتش نشانی
				مجهر بودن آشپزخانه به جعبه کمک های اولیه
				توجهات زیست محیطی :
				دفع صحیح زباله و ضایعات



استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : تهیه غذای مراکشی
	جمع	عملی	نظری	
	۳:۳۰	۳	۰۰:۳۰	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
اجاق گاز				دانش :
کاسه (در سایزهای مختلف)			۰۰:۳۰	دستورالعمل تهیه غذای مراکشی
قابلمه (در سایزهای مختلف)		۰۱:۰۰		مهارت :
کفگیر				تهیه زالوک (بادنجان دودی و سالاد گوجه در روغن زیتون)
ملاقه		۰۱:۰۰		تهیه تاجین بره با کاس کاس (خورش بره آرام پز شده سنتی با که با کاس کاس سرو می شود)
تابه				
چرخ گوشت		۰۱:۰۰		تهیه ماهی گریل شده با چرمولا (ماهی گریل شده که در مایه ی تند محتوی گشنیز و سیر مرینت شده)
تخته کار				
انواع چاقو				نگرش :
تخته کار				دقت در مراحل انجام کار
بادنجان				دقت در انتخاب مواد اولیه سالم و مرغوب
گوجه				
روغن زیتون				ایمنی و بهداشت :
مرغ				استفاده از دستگیره یا دستکش نسوز برای گرفتن ظروف داغ
ماهی				استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی، کلاه یا روسری، دستکش و ماسک
گوشت بره				مجهاز بودن آشپزخانه به کپسول آتش نشانی
گشنیز				مجهاز بودن آشپزخانه به جعبه کمک های اولیه
کاس کاس				توجهات زیست محیطی :
سیر				دفع صحیح زباله و ضایعات
چرمولا				



	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۷	۶/۵	۰۰:۳۰	
تهیه غذای چینی				
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
اجاق گاز				دانش :
کاسه (در سایزهای مختلف)			۰۰:۱۵	دستورالعمل تهیه برخی از غذاهای چینی
قابلمه (در سایزهای مختلف)			۰۰:۱۵	مواد اولیه موردنیاز برای تهیه غذاهای چینی
کفگیر				مهارت :
ملاقه	۰۱:۰۰			تهیه سوپ ترش و تند (سوپ تند و ترش کلاسیک منطقه سشوان چین)
تابه				تهیه نودل سرخ شده با سبزیجات (نودل تخم مرغ نرم در سبزیجات خالی خرد شده)
چرخ گوشت	۰۱:۰۰			تهیه برنج سرخ شده تخم مرغ (غذایی مجلل از سرخ کردن برنج و سبزیجات بخار پز شده)
تخته کار				ترش و شیرین (شیتومیتو)
انواع چاقو	۰۱:۰۰			سس سویا با آب مرغ
تخته کار				سس زنجبیل با آب مرغ
نودل	۰۱:۰۰			سس چیلی
سبزیجات	۰/۵			مرغ آب پز چینی
تخم مرغ	۰/۵			
برنج	۰/۵			
گوشت گوساله	۰۱:۰۰			
صدف				نگرش :
کریسپی				دقت در مراحل انجام کار دقت در انتخاب مواد اولیه سالم و مرغوب
				ایمنی و بهداشت :
				استفاده از دستگیره یا دستکش نسوز برای گرفتن ظروف داغ استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی، کلاه یا روسری، دستکش و ماسک مجهر بودن آشپزخانه به کپسول آتش نشانی مجهر بودن آشپزخانه به جعبه کمک های اولیه
				توجهات زیست محیطی : دفع صحیح زباله و ضایعات



	زمان آموزش			عنوان : تهیه غذای یونانی
	جمع	عملی	نظری	
	۳	۲/۵	۰۰:۳۰	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
اجاق گاز				دانش :
کاسه (در سایزهای مختلف)			۰۰:۱۵	دستورالعمل تهیه برخی غذاهای یونانی
قابلمه (در سایزهای مختلف)			۰۰:۱۵	مواد اولیه موردنیاز برای تهیه غذاهای یونانی
کفگیر				مهارت :
ملاقه		۱		گریک سالاد (فلفل سبز، خیار، گوجه و پیاز، در آب لیمو و پونه که رویشان فتا می ریزند)
تابه				تهیه موساکای یونانی (لایه های سیب زمینی، بادنجان، و گوشت چرخ کرده)
چرخ گوشت		۰۱:۰۰		تهیه میگو با پنیر فتا (میگو با گوجه و پنیر فتا)
تخته کار				
انواع چاقو				
تخته کار			۰۰:۳۰	
فلفل سبز				نگرش :
خیار				دقت در مراحل انجام کار
گوجه				دقت در انتخاب مواد اولیه سالم و مرغوب
پیاز				
آب لیمو				ایمنی و بهداشت :
پونه				استفاده از دستگیره یا دستکش نسوز برای گرفتن ظروف داغ
فتا				استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی، کلاه یا روسری، دستکش و ماسک
سیب زمینی				مجهر بودن آشپزخانه به کپسول آتش نشانی
بادنجان				مجهر بودن آشپزخانه به جعبه کمک های اولیه
گوشت چرخ کرده				توجهات زیست محیطی :
مرغ				دفع صحیح زباله و ضایعات
سیر				
میگو				
گوجه				



استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : تهیه غذای مکزیکی
	جمع	عملی	نظری	
	۰۵:۳۰	۰۵:۰۰	۰۰:۳۰	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
اجاق گاز				دانش : دستورالعمل تهیه برخی غذاهای مکزیکی
کاسه (در سایزهای مختلف)			۰۰:۱۵	مواد اولیه مورد نیاز برای تهیه غذاهای مکزیکی
قابلمه (در سایزهای مختلف)			۰۰:۱۵	
کفگیر				مهارت : تهیه تاکو با فلفل کن کارنه (ذرت تورتیلا با گوشت چرخ کرده، لوبیا قرمز خامه ترش، پنیر چدار و لتوس رنده شده)
ملاقه	۰۱:۰۰			تهیه ناچو با پنیر چدار و و گواکامول (چیپس ذرت تورتیلا، که با پنیر چدار آب شده و دیپ آووکادو سرو می شود)
تابه		۰۱:۰۰		تهیه بوریتوس با فریه ولز (رپ درست شده از آرد تورتیلا، پر شده: با لوبیا گواکامول و پنیر چدار و لتوس آب شده)
چرخ گوشت		۰۱:۰۰		تهیه فاهیتای گوشت تند (آرد تورتیلا که با گوشت تند مکزیکی، سالسای گوجه فرنگی، گواکامول و خامه ترش سرو می شود)
تخته کار		۰۱:۰۰		تهیه کوئسادیلایا با مرغ و فلفل دلمه ای (آرد تورتیلا پر شده با مرغ سرخ شده، و پنیر چدار که گریل می شود)
انواع چاقو		۰۱:۰۰		
تخته کار		۰۱:۰۰		نگرش : دقت در مراحل انجام کار دقت در انتخاب مواد اولیه سالم و مرغوب
فلفل		۰۱:۰۰		ایمنی و بهداشت : استفاده از دستگیره یا دستکش نسوز برای گرفتن ظروف داغ استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی، کلاه یا روسری، دستکش و ماسک مجهر بودن آشپزخانه به کپسول آتش نشانی مجهر بودن آشپزخانه به جعبه کمک های اولیه
ذرت تورتیلا		۰۱:۰۰		
گوشت چرخ کرده		۰۱:۰۰		
لوبیا قرمز		۰۱:۰۰		
خامه ترش		۰۱:۰۰		
پنیر چدار				
پنیر لتوس				
دیپ آووکادو				
آرد تورتیلا				
لوبیا گواکامول				
مرغ				
سالسای گوجه فرنگی				
فلفل کن کارنه				
				توجهات زیست محیطی : دفع صحیح زباله و ضایعات



	زمان آموزش			عنوان : تهیه غذاهای دریایی
	جمع	عملی	نظری	
	۶	۵	۱	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
اجاق گاز				دانش :
فر			۱	دستورالعمل تهیه غذاهای دریایی
یخچال		۰۱:۰۰		مهارت :
قابلمه				تهیه بویلابایز دریایی (سوپ دریایی کلاسیک شهر ماری)
تابه		۰۱:۰۰		تهیه کالاماری رینگز (ماهی مرکب سرخ شده کریسپی حلقه شده)
قاشق				
فریزر		۰۱:۰۰		تهیه مونی یر ماهی با اسفناج و اپل لیون سرخ شده (ماهی سرخ شده در ماهیتابه با لیمو، جعفری و کره که با اسفناج و سیب زمینی پخته شده با پیاز سرو می شود)
انواع ماهی				
انواع میگو		۰۱:۰۰		میگو در سس سیر (میگوی نرم سرخ شده در سیر)
سبزیجات				
پیاز		۰۱:۰۰		پائنه لا (یک غذای دریایی هیجان انگیز که با برنج، اسفناجو زعفران درست می شود)
کره				
روغن				
فلفل				نگرش :
زردچوبه				دقت در مراحل انجام کار
زعفران				دقت در انتخاب مواد اولیه سالم و مرغوب
برنج				ایمنی و بهداشت :
سس				استفاده از دستگیره یا دستکش نسوز برای گرفتن ظروف داغ
لیمو				استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی، کلاه یا روسری، دستکش و ماسک
جعفری				مجهر بودن آشپزخانه به کپسول آتش نشانی
سیب زمینی				مجهر بودن آشپزخانه به جعبه کمک های اولیه
				توجهات زیست محیطی :
				دفع صحیح زباله و ضایعات



	زمان آموزش			عنوان : تهیه کباب های ملل
	جمع	عملی	نظری	
	۱۰	۹	۱	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
اجاق گاز				دانش :
فر			۱	دستورالعمل تهیه کباب های ملل
یخچال	۱			مهارت:
قابلمه				تهیه کباب چینی
تابه	۱			تهیه کباب ترکی توپر
قاشق	۱			تهیه مرغ ساتاری
فریزر	۱			تهیه دونر کباب
انواع ماهی	۱			تهیه کباب آدنا
انواع میگو	۱			کباب دورو
سبزیجات	۱			کباب مرغ و آناناس
پیاز	۱			تندوری
کره	۱			رول مرغ یا بوقلمون با سس تازپاچو
روغن	۱			نگرش :
فلفل				دقت در مراحل انجام کار
زردچوبه				دقت در انتخاب مواد اولیه سالم و مرغوب
زعفران				ایمنی و بهداشت :
برنج				استفاده از دستگیره یا دستکش نسوز برای گرفتن ظروف داغ
سس				استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی، کلاه یا روسری، دستکش و ماسک
لیمو				مجهر بودن آشپزخانه به کپسول آتش نشانی
جعفری				مجهر بودن آشپزخانه به جعبه کمک های اولیه
سیب زمینی				توجهات زیست محیطی :
				دفع صحیح زباله و ضایعات





- برگه استاندارد تجهیزات

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	اجاق گاز		۳	
۲	تابه کرپ		۳	
۳	تابه استیک		۱۵ عدد	
۶	فر		۳ عدد	
۷	کباب پز		۲ عدد	
۸	کپسول آتش نشانی		۱	
۹	گریل		۳	
۱۰	چرخ گوشت		۱	
۱۱	ویدئو پروژکتور		۲ عدد	



برگه استاندارد ابزار

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	انواع چاقو	استاندارد	۱۵ سری	
۲	انواع قاشق	استاندارد	۳ سری	
۳	انواع قاشق چوبی	استاندارد	۳ سری	
۴	تخته کار	استاندارد	۱۵ عدد	
۵	دستکش	استاندارد	به تعداد نفرات	
۶	روسری یا کلاه	استاندارد	به تعداد نفرات	
۷	سینی فر	استاندارد	۵ عدد	
۸	ظروف تزئینی	استاندارد	به تعداد نفرات	
۹	قابلمه (در سایزهای مختلف)	استاندارد	۱۵ عدد	
۱۰	قاشق	استاندارد	۱۵ عدد	
۱۱	قلم مو	استاندارد	۱۵ عدد	
۱۲	کاسه (در سایزهای مختلف)	استاندارد	۱۵ عدد	
۱۳	کفگیر	استاندارد	۱۵ عدد	
۱۴	لباس کار	استاندارد	به تعداد نفرات	
۱۵	ماهی تابه	استاندارد	۱۵ عدد	
۱۶	ملاقه	استاندارد	۱۵ عدد	



ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	آب لیمو	مرغوب و استاندارد	به میزان لازم	
۲	آرد ترتیلا	مرغوب و استاندارد	به میزان لازم	
۳	آرد سیوسدار	مرغوب و استاندارد	به میزان لازم	
۴	ادویه	مرغوب و استاندارد	به میزان لازم	
۵	ادویه مزّه	مرغوب و استاندارد	به میزان لازم	
۶	بادنجان	مرغوب و استاندارد	به میزان لازم	
۷	براکلی	مرغوب و استاندارد	به میزان لازم	
۸	برنج جاسمین	مرغوب و استاندارد	به میزان لازم	
۹	برنج کشیده	مرغوب و استاندارد	به میزان لازم	
۱۰	بلغور	مرغوب و استاندارد	به میزان لازم	
۱۱	پاستا	مرغوب و استاندارد	به میزان لازم	
۱۲	پیرونی	مرغوب و استاندارد	به میزان لازم	
۱۳	پرتقال	مرغوب و استاندارد	به میزان لازم	
۱۴	پنیر پارمسان	مرغوب و استاندارد	به میزان لازم	
۱۵	پنیر چدار	مرغوب و استاندارد	به میزان لازم	
۱۶	پنیر کاتیج	مرغوب و استاندارد	به میزان لازم	
۱۷	پنیر لتوس	مرغوب و استاندارد	به میزان لازم	
۱۸	پنیر موتزارلا	مرغوب و استاندارد	به میزان لازم	
۱۹	پونه	مرغوب و استاندارد	به میزان لازم	
۲۰	پیاز	مرغوب و استاندارد	به میزان لازم	
۲۱	جعفری	مرغوب و استاندارد	به میزان لازم	
۲۲	جلبک دریایی	مرغوب و استاندارد	به میزان لازم	
۲۳	حلوا ارده	مرغوب و استاندارد	به میزان لازم	
۲۴	خامه	مرغوب و استاندارد	به میزان لازم	
۲۵	خیار	مرغوب و استاندارد	به میزان لازم	
۲۶	دانه کاج	مرغوب و استاندارد	به میزان لازم	
۲۷	دیپ آووکادو	مرغوب و استاندارد	به میزان لازم	
۲۸	ذرت ترتیلا	مرغوب و استاندارد	به میزان لازم	
۲۹	راته	مرغوب و استاندارد	به میزان لازم	



- برگه استاندارد مواد

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۳۰	روغن زیتون	مرغوب و استاندارد	به میزان لازم	
۳۱	ریحان	مرغوب و استاندارد	به میزان لازم	
۳۲	زعفران	مرغوب و استاندارد	به میزان لازم	
۳۳	سالسای گوجه فرنگی	مرغوب و استاندارد	به میزان لازم	
۳۴	سبزیجات	مرغوب و استاندارد	به میزان لازم	
۳۵	سس بشامل	مرغوب و استاندارد	به میزان لازم	
۳۶	سس بلونیز	مرغوب و استاندارد	به میزان لازم	
۳۷	سس بیرنیز	مرغوب و استاندارد	به میزان لازم	
۳۸	سس سنتی گوجه و پیاز	مرغوب و استاندارد	به میزان لازم	
۳۹	سس فلفل	مرغوب و استاندارد	به میزان لازم	
۴۰	سیب زمینی	مرغوب و استاندارد	به میزان لازم	
۴۱	فتا	مرغوب و استاندارد	به میزان لازم	
۴۲	قارچ	مرغوب و استاندارد	به میزان لازم	
۴۳	قارچ شیتاکه	مرغوب و استاندارد	به میزان لازم	
۴۴	کاهو	مرغوب و استاندارد	به میزان لازم	
۴۵	کره	مرغوب و استاندارد	به میزان لازم	
۴۶	گشنیز	مرغوب و استاندارد	به میزان لازم	
۴۷	گل براکلی	مرغوب و استاندارد	به میزان لازم	
۴۸	گوجه	مرغوب و استاندارد	به میزان لازم	
۴۹	گوشت اردک	مرغوب و استاندارد	به میزان لازم	
۵۰	گوشت چرخ کرده	مرغوب و استاندارد	به میزان لازم	
۵۱	گوشت گوساله	مرغوب و استاندارد	به میزان لازم	
۵۲	لوبیا	مرغوب و استاندارد	به میزان لازم	
۵۳	لوبیا قرمز	مرغوب و استاندارد	به میزان لازم	
۵۴	لوبیا گواکامول	مرغوب و استاندارد	به میزان لازم	
۵۵	مارچوبه	مرغوب و استاندارد	به میزان لازم	
۵۶	ماست	مرغوب و استاندارد	به میزان لازم	
۵۷	ماهی	مرغوب و استاندارد	به میزان لازم	
۵۸	مرغ	مرغوب و استاندارد	به میزان لازم	



ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۵۹	مریم گلی	مرغوب و استاندارد	به میزان لازم	
۶۰	مغز بادام هندی	مرغوب و استاندارد	به میزان لازم	
۶۱	مغز گردو	مرغوب و استاندارد	به میزان لازم	
۶۲	نخود	مرغوب و استاندارد	به میزان لازم	
۶۳	نخود برفی	مرغوب و استاندارد	به میزان لازم	
۶۴	نعناع	مرغوب و استاندارد	به میزان لازم	
۶۵	نودل برنج	مرغوب و استاندارد	به میزان لازم	
۶۶	هل	مرغوب و استاندارد	به میزان لازم	
۶۷	اجاق گاز	مرغوب و استاندارد	به میزان لازم	
۶۸	ادویه	مرغوب و استاندارد	به میزان لازم	
۶۹	بادنجان	مرغوب و استاندارد	به میزان لازم	
۷۰	برنج	مرغوب و استاندارد	به میزان لازم	
۷۱	برنج آریوویر	مرغوب و استاندارد	به میزان لازم	
۷۲	برنج ژاپنی	مرغوب و استاندارد	به میزان لازم	
۷۳	تخم مرغ	مرغوب و استاندارد	به میزان لازم	
۷۴	چرمولا	مرغوب و استاندارد	به میزان لازم	
۷۵	خامه	مرغوب و استاندارد	به میزان لازم	
۷۶	خامه ترش	مرغوب و استاندارد	به میزان لازم	
۷۷	خمیر تمپورا	مرغوب و استاندارد	به میزان لازم	
۷۸	سماق	مرغوب و استاندارد	به میزان لازم	
۷۹	سیر	مرغوب و استاندارد	به میزان لازم	
۸۰	صدف	مرغوب و استاندارد	به میزان لازم	
۸۱	عسل	مرغوب و استاندارد	به میزان لازم	
۸۲	فلفل	مرغوب و استاندارد	به میزان لازم	
۸۳	فلفل سبز	مرغوب و استاندارد	به میزان لازم	
۸۴	فلفل کن کارنه	مرغوب و استاندارد	به میزان لازم	
۸۵	کاس کاس	مرغوب و استاندارد	به میزان لازم	
۸۶	کره	مرغوب و استاندارد	به میزان لازم	
۸۷	کنجد	مرغوب و استاندارد	به میزان لازم	



ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۸۸	گشنیز	مرغوب و استاندارد	به میزان لازم	
۸۹	گوجه	مرغوب و استاندارد	به میزان لازم	
۹۰	گوجه فرنگی	مرغوب و استاندارد	به میزان لازم	
۹۱	گوشت بره	مرغوب و استاندارد	به میزان لازم	
۹۲	گوشت گوساله	مرغوب و استاندارد	به میزان لازم	
۹۳	لازانيا	مرغوب و استاندارد	به میزان لازم	
۹۴	مرغ	مرغوب و استاندارد	به میزان لازم	
۹۵	مغز تخمه آفتابگردان	مرغوب و استاندارد	به میزان لازم	
۹۶	میگو	مرغوب و استاندارد	به میزان لازم	
۹۷	نارگیل	مرغوب و استاندارد	به میزان لازم	
۹۸	نان عربی	مرغوب و استاندارد	به میزان لازم	
۹۹	نخود	مرغوب و استاندارد	به میزان لازم	
۱۰۰	نودل	مرغوب و استاندارد	به میزان لازم	



- 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	دایره المعارف غذایی سانازسانیا	ساناز مینایی ساناز شریفی سانیا شریفی		۱۳۹۱	تهران	انتشارات سانازسانیا

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