

معاونت پژوهش، برنامه‌ریزی و سنجش مهارت

دفتر پژوهش، طرح و برنامه‌ریزی درسی

# استاندارد آموزش شغل

## آشپز غذاهای رژیمی

### گروه شغلی

### خدمات تغذیه‌ای

کد ملی آموزش شغل

۵	۱	۲	۰	۲	۰	۶	۷	۰	۰	۹	۰	۰	۰	۱
ISCO-۰۸				سطح مهار ت	شناسه گروه			شناسه شغل			شناسه شایستگی			نسخه

۱-۶۷۰-۷۶-۱۱۵۱  
۷۵۱۲۸

تاریخ تدوین استاندارد : ۹۴/۱۱/۱



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

کد ملی شناسایی آموزش شغل : ۷۵۱۲-۶۸-۰۸۹-۱

اعضاء کمیسیون تخصصی برنامه ریزی درسی :  
علی موسوی مدیرکل دفتر طرح و برنامه های درسی  
افشین رحمتی گل خندان مدیرکل فنی و حرفه ای استان خراسان رضوی  
رامک فرح آبادی معاون دفتر طرح و برنامه های درسی  
پریسا رستمی رئیس گروه برنامه ریزی درسی خدمات تغذیه ای

حوزه های حرفه ای و تخصصی همکار برای تدوین استاندارد آموزش شغل :  
- اداره کل آموزش فنی و حرفه ای خراسان رضوی

فرآیند اصلاح و بازنگری :  
- در طی برگزاری جلسات و تبادل نظر میان اعضا و کارشناس محترم پژوهش و برنامه ریزی اداره کل فنی و حرفه ای با در نظر گرفتن روند افزایشی آمار بیماری های مرتبط با رژیم غذایی و نبود دانش کافی در انتخاب رژیم غذایی مناسب برای گروه های سنی مختلف و افراد خاص، تصمیم بر آن شد که استاندارد در این راستا تدوین شود.

کلیه حقوق مادی و معنوی این استاندارد متعلق به سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور بوده و هرگونه سوء استفاده مادی و معنوی از آن موجب پیگرد قانونی است .

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

۹۷

تلفن ۶۶۹۴۴۱۲۰ - ۶۶۵۶۹۹۰۷

دورنگار ۶۶۹۴۴۱۱۷

آدرس الکترونیکی : [Barnamehdarci@yahoo.com](mailto: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	پریسا رستمی	کارشناسی	صنایع غذایی	مسئول گروه صنایع غذایی	۱۵ سال	تلفن ثابت : تلفن همراه : ایمیل : آدرس :
۲	مجید بهادری کمیجانی	کارشناسی ارشد	مدیریت استراتژیک	کارشناس پژوهش و برنامه ریزی	۱۰ سال	تلفن ثابت : ۰۵۱۳۲۲۸۶۰۰۶ تلفن همراه : ۰۹۱۵۸۱۹۲۷۷۳ ایمیل : _____ mb.komijani@yahoo.com آدرس : مشهد - ابتدای بلوار شهید قرنی
۳	یلدا جنانی	کارشناسی ارشد	علوم و صنایع غذایی	مری مرکز هتلداری مشهد	۳ سال در کارخانه کیک و بیسکویت - ۵ سال مری آشپزی	تلفن ثابت : ۰۵۱۳۸۷۸۳۱۷۴ تلفن همراه : ۰۹۱۵۸۱۹۶۸۰۰ ایمیل : _____ janani_yalda@yahoo.com آدرس : مشهد - مرکز هتلداری و گردشگری شهید آوینی
۴	رضا حقیقی باوفا	کارشناسی ارشد	علوم و صنایع غذایی	مری مرکز هتلداری مشهد	۱۰ سال	تلفن ثابت : ۰۵۱۳۸۷۸۳۱۷۴ تلفن همراه : ۰۹۱۵۸۱۹۲۸۳۹ ایمیل : rhbavafa@yahoo.com آدرس : مشهد - مرکز هتلداری و گردشگری شهید آوینی
۵	امید خاکشور	کارشناسی	علوم دامی	مری مرکز هتلداری مشهد	۶ سال	تلفن ثابت : ۰۵۱۳۸۷۸۳۱۷۴ تلفن همراه : ۰۹۱۵۵۱۳۴۸۹۵ ایمیل : _____ omid.khakhshour@yahoo.com
۶	مریم هوشمند	کارشناسی	ادبیات فارسی	مدیر، مری و موسس آموزشگاه عسل	۲۵ سال	تلفن ثابت : ۰۵۱۳۶۰۷۴۳۶۹ تلفن همراه : ۰۹۱۵۳۱۵۶۱۰۹ ایمیل : _____ m.hooshmandv@yahoo.com آدرس : مشهد - انتهای بولوار ملک آباد -
۷	مرجان مشایخی	کارشناسی	صنایع غذایی	مدیر، مری و موسس آموزشگاه رافونه	۱۰ سال	تلفن ثابت : ۰۵۱۳۸۶۹۹۱۹۴ تلفن همراه : ۰۹۱۵۳۰۵۹۷۲۷ ایمیل : _____ marjan۱۰۶۹@yahoo.com آدرس :



## **تعاریف :**

### **استاندارد شغل :**

مشخصات شایستگی ها و توانمندی های مورد نیاز برای عملکرد موثر در محیط کار را گویند در بعضی از موارد استاندارد حرفه ای نیز گفته می شود.

### **استاندارد آموزش :**

نقشه‌ی یادگیری برای رسیدن به شایستگی های موجود در استاندارد شغل .

### **نام یک شغل :**

به مجموعه ای از وظایف و توانمندی های خاص که از یک شخص در سطح مورد نظر انتظار می رود اطلاق می شود .

### **شرح شغل :**

بیانیه ای شامل مهم ترین عناصر یک شغل از قبیل جایگاه یا عنوان شغل ، کارها ارتباط شغل با مشاغل دیگر در یک حوزه شغلی ، مسئولیت ها ، شرایط کاری و استاندارد عملکرد مورد نیاز شغل .

### **طول دوره آموزش :**

حداقل زمان و جلسات مورد نیاز برای رسیدن به یک استاندارد آموزشی .

### **ویژگی کارآموز ورودی :**

حداقل شایستگی ها و توانایی هایی که از یک کارآموز در هنگام ورود به دوره آموزش انتظار می رود .

### **کارورزی:**

کارورزی صرفاً در مشاغلی است که بعد از آموزش نظری یا همگام با آن آموزش عملی به صورت محدود یا با ماکت صورت می گیرد و ضرورت دارد که در آن مشاغل خاص محیط واقعی برای مدتی تعریف شده تجربه شود.(مانند آموزش یک شایستگی که فرد در محل آموزش به صورت تئوریک با استفاده از عکس می آموزد و ضرورت دارد مدتی در یک مکان واقعی آموزش عملی ببیند و شامل بسیاری از مشاغل نمی گردد).

### **ارزشیابی :**

فرآیند جمع آوری شواهد و قضاوت در مورد آنکه یک شایستگی بدست آمده است یا خیر ، که شامل سه بخش عملی ، کتبی عملی و اخلاق حرفه‌ای خواهد بود .

### **صلاحیت حرفه ای مربیان :**

حداقل توانمندی های آموزشی و حرفه ای که از مربیان دوره آموزش استاندارد انتظار می رود .

### **شایستگی :**

توانایی انجام کار در محیط ها و شرایط گوناگون به طور موثر و کارا برابر استاندارد .

### **دانش :**

حداقل مجموعه ای از معلومات نظری و توانمندی های ذهنی لازم برای رسیدن به یک شایستگی یا توانایی که می تواند شامل علوم پایه (ریاضی ، فیزیک ، شیمی ، زیست شناسی) ، تکنولوژی و زبان فنی باشد .

### **مهارت :**

حداقل هماهنگی بین ذهن و جسم برای رسیدن به یک توانمندی یا شایستگی . معمولاً به مهارت های عملی ارجاع می شود .

### **نگرش :**

مجموعه ای از رفتارهای عاطفی که برای شایستگی در یک کار مورد نیاز است و شامل مهارت های غیر فنی و اخلاق حرفه ای می باشد .

### **ایمنی :**

مواردی است که عدم یا انجام ندادن صحیح آن موجب بروز حوادث و خطرات در محیط کار می شود .

### **توجهات زیست محیطی :**

ملاحظات است که در هر شغل باید رعایت و عمل شود که کمترین آسیب به محیط زیست وارد گردد.



<b>نام استاندارد آموزش شغل :</b>
<b>آشپز غذا های رژیمی</b>
<b>شرح استاندارد آموزش شغل :</b>
آشپز غذاهای رژیمی شغلی است از مشاغل حوزه خدمات تغذیه ای که شایستگی های آن بررسی وضعیت تغذیه ای و محاسبه رژیم غذایی مناسب، تعدیل و تبدیل دستور های غذایی به دستور های غذایی رژیمی، تهیه دستور های غذایی در سنین مختلف، تهیه دستور های غذایی جهت افراد خاص، تهیه دستور های غذایی جهت موارد خاص، پخت غذاهای رژیمی می باشد.
<b>ویژگی های کارآموز ورودی :</b>
حداقل میزان تحصیلات : فوق دیپلم تغذیه حداقل توانایی جسمی و ذهنی : سلامت کامل جسمی و ذهنی مهارت های پیش نیاز : آشپزی درجه ۲ و ۱ یا آشپزی هتل درجه ۲ و ۱
<b>طول دوره آموزش :</b>
طول دوره آموزش : ۳۴۳ ساعت - زمان آموزش نظری : ۱۰۴ ساعت - زمان آموزش عملی : ۱۷۵ ساعت - زمان کارورزی : ۵۰ ساعت - زمان پروژه : ۱۰ ساعت
<b>بودجه بندی ارزشیابی ( به درصد )</b>
- کتبی : ۲۵٪ - عملی : ۶۵٪ - اخلاق حرفه ای : ۱۰٪
<b>صلاحیت های حرفه ای مربیان :</b>
لیسانس تغذیه ، فوق لیسانس صنایع غذایی با دو سال سابقه کار مرتبط



\* تعریف دقیق استاندارد (اصطلاحی) :

آشپز غذاهای رژیمی فردی است که ضمن داشتن اطلاعات اولیه در حوزه تغذیه، توانایی تهیه انواع غذاهای رژیمی را داشته باشد.

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

**Diet Chef**

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

آشپزی درجه ۲ و ۱،

آشپزی هتل درجه ۱ و ۲

\* 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	بررسی وضعیت تغذیه ای و محاسبه رژیم غذایی مناسب
۲	تعدیل و تبدیل دستور های غذایی به دستور های غذایی رژیمی
۳	تهیه دستور های غذایی در سنین مختلف
۴	تهیه دستور های غذایی جهت افراد خاص
۵	تهیه دستور های غذایی جهت موارد خاص
۶	پخت غذاهای رژیمی



استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : بررسی وضعیت تغذیه ای و محاسبه رژیم غذایی مناسب
	جمع	عملی	نظری	
	۴۶	۱۴	۳۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
کلاس با تمامی تجهیزات آموزشی لازم. جعبه کمک‌های اولیه، کپسول آتش‌نشانی، لباس کار، سیستم تهویه.				دانش :
			۶	- مواد مغذی و متابولیسم آنها در بدن
			۴	- نقش مواد مغذی در بدن
			۴	- هرم غذایی و رژیم غذایی مناسب
			۴	- انرژی و محاسبه انرژی مواد غذایی
			۴	- سوء تغذیه و اثرات آن
			۴	- تعادل غذایی در افراد مختلف
			۶	- تن سنجی (دور کمر، BMI، منحنی وزن به قد، منحنی وزن به سن، ارتباط قد و وزن ، ترکیب بدن...)
	مهارت :			
		۴		- ترسیم هرم های غذایی
		۴		- محاسبه انرژی مواد غذایی
		۶		- محاسبه BMI، اندازه گیری دور کمر وسایر عوامل وضعیت تغذیه ای
	نگرش :			
	- دقت در محاسبه انرژی ضمن رعایت تعادل غذایی			
	ایمنی و بهداشت :			
- لباس کار مناسب و بهداشتی				
- مجهز بودن جعبه کمک های اولیه				
- مجهز بودن به کپسول آتش نشانی				
توجهات زیست محیطی :				
-				





	زمان آموزش			عنوان : تعدیل و تبدیل دستور های غذایی به دستور های غذایی رژیمی
	نظری	عملی	جمع	
	۲۰	۳۱	۵۱	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
کلاس با تمامی تجهیزات آموزشی لازم. جعبه کمکهای اولیه، کپسول آشنشانی، لباس کار، سیستم تهویه. کلاس آشپزی با تمامی تجهیزات و ابزارآلات معمول آشپزی و مواد اولیه مورد نیاز.	دانش :			
		۶		- نکات مربوط به تبدیل دستور انواع پیش غذای پر کاربرد به دستور رژیمی
		۱۰		- نکات مربوط به تبدیل دستور انواع غذای اصلی پر کاربرد به دستور رژیمی
		۴		- نکات مربوط به تبدیل دستور انواع دسر پر کاربرد به دستور رژیمی
	مهارت :			
		۱۰		- تهیه انواع پیش غذا به صورت رژیمی ( انواع سوپ ،آش،سالاد واردور )
		۱۵		- تهیه انواع غذای اصلی به صورت رژیمی ( انواع خورش،کباب،پلو،... )
		۶		- تهیه انواع دسر به صورت رژیمی ( انواع دسر های ژله ای و میوه ای )
	نگرش :			
	- بهبود در رژیم غذایی مرسوم جامعه			
ایمنی و بهداشت :				
- لباس کار مناسب و بهداشتی				
- مجهز بودن جعبه کمک های اولیه				
- مجهز بودن به کپسول آتش نشانی				
توجهات زیست محیطی :				
- جمع آوری و استفاده بهینه از ضایعات				
- استفاده از ظروف تجدید پذیر				



	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۵۰	۳۴	۱۶	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
کلاس با تمامی تجهیزات آموزشی لازم. جعبه کمک‌های اولیه، کپسول آتش‌نشانی، لباس کار، سیستم تهویه. کلاس آشپزی با تمامی تجهیزات و ابزارآلات معمول آشپزی و مواد اولیه مورد نیاز.				دانش :
			۴	-تغذیه در دوران نوزادی و کودکی
			۴	-تغذیه در دوران نوجوانی و جوانی
			۴	-تغذیه در دوران میانسالی
			۴	-تغذیه در دوران سالمندی
				مهارت :
		۸		- تهیه انواع غذا جهت نوزادان و کودکان(انواع سوپ، حریره، پوره...)
		۱۰		- تهیه انواع غذا جهت نوجوانان و جوانان(انواع کباب،ساندویچ، پیتزا و...)
		۸		- تهیه انواع غذا جهت میانسالان(انواع غذای سنتی و...)
		۸		- تهیه انواع غذا جهت سالمندان(انواع غذاهای دریایی،گیاهی و ...)
	نگرش :			
	- انتخاب و تهیه انواع غذا جهت رده های سنی مختلف طبق اصول صحیح باشد			
	ایمنی و بهداشت :			
- لباس کار مناسب و بهداشتی				
-مجهز بودن جعبه کمک های اولیه				
-مجهز بودن به کپسول آتش نشانی				
توجهات زیست محیطی :				
- جمع آوری و استفاده بهینه از ضایعات				
- استفاده از ظروف تجدید پذیر				



	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۶۰	۴۰	۲۰	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			تغذیه و دستورهای غذایی جهت افراد خاص
کلاس با تمامی تجهیزات آموزشی لازم. جعبه کمکهای اولیه، کپسول آتششانی، لباس کار، سیستم تهویه. کلاس آشپزی با تمامی تجهیزات و ابزارآلات معمول آشپزی و مواد اولیه مورد نیاز.				دانش :
			۴	- تغذیه در دوران بارداری و شیر دهی( دارای سلامت جسمی و روحی)
			۴	- تغذیه جهت افراد چاق( دارای سلامت جسمی و روحی)
			۴	- تغذیه جهت افراد لاغر( دارای سلامت جسمی و روحی)
			۴	- تغذیه جهت ورزشکاران( دارای سلامت جسمی و روحی)
			۴	- تغذیه جهت افراد با فعالیت ذهنی بالا( دارای سلامت جسمی و روحی)
				مهارت :
		۸		-دستور تهیه انواع غذا جهت افراد لاغر( دارای سلامت جسمی و روحی) {انواع پلو، پاستا، غذاهای گوشتی و...}
				نگرش :
				- شناخت، انتخاب و تهیه انواع غذا جهت افراد خاص
			ایمنی و بهداشت :	
			- استفاده از پوشش کاری مناسب از قبیل: دستکش و کلاه و روپوش و ... رعایت اصول ایمنی	
			توجهات زیست محیطی :	
			- جمع آوری و استفاده بهینه از ضایعات - استفاده از ظروف تجدید پذیر	



استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۶۰	۴۸	۱۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			تهیه دستور های غذایی جهت موارد خاص
کلاس با تمامی تجهیزات آموزشی لازم. جعبه کمک‌های اولیه، کپسول آتشنشانی، لباس کار، سیستم تهویه. کلاس آشپزی با تمامی تجهیزات و ابزارآلات معمول آشپزی و مواد اولیه مورد نیاز.	دانش :			
			۲	-تغذیه جهت افراد حساس به پروتیین
			۲	-رژیم کم و پر پروتیین
			۲	-رژیم کم و پر فیبر
			۲	- رژیم کم و پر کالری
			۲	-رژیم نرم
			۲	-رژیم غذایی فوق مغذی
	مهارت :			
		۸		- تهیه دستور انواع غذا جهت افراد حساس به پروتیین
		۸		- تهیه دستور انواع غذا کم و پر پروتیین
		۸		- تهیه دستور انواع غذا کم و پر فیبر
		۸		- تهیه دستور انواع غذا کم و پر کالری
		۸		- تهیه دستور انواع غذا نرم
		۸		- تهیه دستور انواع غذا فوق مغذی
	نگرش :			
- انتخاب و تهیه انواع غذا جهت موارد خاص طبق اصول صحیح باشد				
ایمنی و بهداشت :				
- لباس کار مناسب و بهداشتی				
-مجهز بودن جعبه کمک های اولیه				
-مجهز بودن به کپسول آتش نشانی				
توجهات زیست محیطی :				
- جمع آوری و استفاده بهینه از ضایعات				
- استفاده از ظروف تجدید پذیر				



	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۱۲	۸	۴	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
کلاس با تمامی تجهیزات آموزشی لازم. جعبه کمکهای اولیه، کپسول آتشنشانی، لباس کار، سیستم تهویه. کلاس آشپزی با تمامی تجهیزات و ابزارآلات معمول آشپزی و مواد اولیه مورد نیاز.				دانش :
			۲	-تجهیزات پخت غذاهای رژیمی
			۲	-روش های پخت غذاهای رژیمی
				مهارت :
		۴		- استفاده و به کار گیری تجهیزات پخت غذاهای رژیمی
		۴		-به کار گیری روش های مناسب پخت غذاهای رژیمی
				نگرش :
				- انتخاب تجهیزات و روش های بکارگیری آنها متناسب با نوع غذای مورد نظر
				-
				ایمنی و بهداشت :
			- لباس کار مناسب و بهداشتی	
			-مجهز بودن جعبه کمک های اولیه	
			-مجهز بودن به کپسول آتش نشانی	
			توجهات زیست محیطی :	
			- جمع آوری و استفاده بهینه از ضایعات	
			- استفاده از ظروف تجدید پذیر	



- برگه استاندارد تجهیزات

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	فر گازی	استاندارد	۱	
۲	اجاق گاز حرفه ای	استاندارد	۲	
۳	ترازو	استاندارد	۱	
۴	میز کار	استاندارد	۴	
۵	میز تخته کاری	استاندارد	۲	
۶	خمیر گیر	استاندارد	۱	
۷	یخچال و فریزر	استاندارد	۲	
۸	ماکرو ویو	استاندارد	۱	
۹	فر برقی	استاندارد	۱	
۱۰	بخار پز	استاندارد	۱	
۱۱	اسمارت شف	استاندارد	۱	
۱۲	چرخ گوشت	استاندارد	۱	
۱۳	غذا ساز	استاندارد	۱	
۱۴	آسیاب	استاندارد	۱	
۱۵	منقل کباب پز تابشی	استاندارد	۱	
۱۶	میز و صندلی	استاندارد	۲۰	
۱۷	سینک ظرفشویی	استاندارد	۲	
۱۸	همزن برقی	استاندارد	۱	
۱۹	تخته وایت برد	استاندارد	۱	
۲۰	دیتا پروژکتور	استاندارد	۱	

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	انواع گوشت	تازه، سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۲	انواع سبزیجات	تازه، سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۳	انواع ادویه	تازه، سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۴	انواع روغن	تازه، سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۵	انواع سس	تازه، سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۶	انواع آرد	تازه، سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۷	انواع محصولات لبنی	تازه، سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۸	برنج	تازه، سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۹	انواع ماکارونی	تازه، سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	
۱۰	انواع مواد پروتئینی	تازه، سالم و بهداشتی	به مقدار لازم	

توجه :

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



- برگه استاندارد ابزار

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	چاقو در مدل وسایز های مختلف	استاندارد	۳۰	
۲	انواع قاشق و چنگال	استاندارد	۳۶	
۳	انواع بشقاب	استاندارد	۳۶	
۴	تخته کار	استاندارد	۱۰	
۵	انواع قابلمه و ماهی تابه	استاندارد	۴۸	
۶	رنده	استاندارد	۸	
۷	صافی	استاندارد	۸	
۸	کفگیر و ملاقه	استاندارد	۲۰	

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	الف ب پ تغذیه	استوارت تراسول	احمد رضا درستی و همکاران	۱۳۸۴	تهران	دنیای تغذیه
۲	اصول کلی تغذیه کراوس	فرزاد شیدفر، ناهید خلدی		۱۳۹۳	تهران	جامعه نگر
۳	هنر آشپزی	رزا منتظمی		۱۳۹۰	تهران	کتاب ایران