

بسمه تعالی  
معاونت آموزش  
دفتر طرح و برنامه های درسی

## استاندارد آموزش شغل

# عنوان آموزش شغل

## هنردرخانه (خاص دانش آموزان با نیازهای ویژه)

## گروه شغلی هنرهای تجسمی

کد ملی آموزش شغل

۷-۹۹/۹۵/الف/۱/۳

تاریخ تدوین استاندارد:

تا تاریخ ۹۴/۱/۱

مدت اعتبار استاندارد: از تاریخ ۹۱/۱/۱



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

کد ملی شناسایی آموزش شغل : ۷-۹۹/۹۵/الف/۱/۳

اعضاء کمیسیون تخصصی برنامه ریزی درسی رشته هنرهای تجسمی :

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 حرفه‌ای کشور ، پلاک

۲۵۹

تلفن ۹ - ۶۶۵۶۹۹۰۰

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	مژده سיעدی نژاد	فوق الیسانس	بهداشت عمومی و جمعیت و توسعه	کارشناس مسئول برنامه ریزی آموزشی رشته های مدیریت	۲۱ سال	تلفن ثابت : ۸۸۸۲۶۰۲۲ تلفن همراه : ۰۹۱۲۳۷۶۴۷۶۰ ایمیل : aidineshad@yahoo.com آدرس : خ طاقانی نبش ایران شهر جنوبی
۲						تلفن ثابت : تلفن همراه : ایمیل : آدرس :
۳						تلفن ثابت : تلفن همراه : ایمیل : 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 :

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.



## نام استاندارد آموزش شغل / شایستگی<sup>۱</sup>:

هنر درخانه

## شرح استاندارد آموزش شغل / شایستگی:

هنر زندگی درخانه به مجموعه ی مهارت هایی گفته می شود که فرد از عهده ی انجام آنها در خانه برآید. این مهارت ها شامل مهارت های بکارگیری اصول بهداشت فردی، تأمین بهداشت محیط، به کارگیری اصول اولیه بهداشت مواد غذایی، استفاده از دارو، پیشگیری از حوادث زندگی، مراقبت های اولیه از کودک، تنظیم درآمدهزینه های شخصی، اصول پخت و پز مواد غذایی، تهیه شیرینی و نوشیدن، دوخت لباس، گلدوزی و بافتنی مقدماتی، اصول گلسازی و پرورش گل و گیاه می شود.

## ویژگی های کارآموز ورودی:

**حداقل میزان تحصیلات:** سوم راهنمایی تحصیلی پیش حرفه ای و یا دوره های معادل سوم مهارتهای حرفه ای - سوم راهنمایی تحصیلی

**حداقل توانایی جسمی و ذهنی:** مطابق بالزامات ورودی به استاندارد هنر زندگی در خانه خاص دانش آموزان با نیازهای ویژه می باشد که رئوس آن عبارت اند از (حداقل یک چشم سالم و نداشتن کوررنگی، داشتن حافظه و ادراک بینایی، داشتن حافظه و ادراک شنوایی، حس لامسه سالم، داشتن قوام عضلانی و دامنه حرکتی مفاصل در حد مناسب، کنترل سر و گردن و تنه، تعادل در ایستادن، توانایی انجام مهارت های حرکتی ظریف، سرعت عمل و تحمل کاری متناسب با استاندارد

**مهارت های پیش نیاز:**

## طول دوره آموزش:

طول دوره آموزش : ۱۵۱۵ ساعت

- زمان آموزش نظری : ۳۰۰ ساعت

- زمان آموزش عملی : ۱۲۱۵ ساعت

- زمان کارورزی : - ساعت

- زمان پروژه : - ساعت

## بودجه بندی ارزشیابی (به درصد)

- کتبی : ۲۵ در صد

- عملی : ۶۰ در صد

- اخلاق حرفه ای : ۱۵ در صد

## صلاحیت های حرفه ای مربیان:

داشتن حداقل تحصیلات فوق دیپلم در رشته های تحصیلی مرتبط با آموزش کودکان استثنایی (علوم تربیتی، روانشناسی و ...) منوط بر داشتن گواهینامه های معتبر استاندارد مهارت و آموزش مربوط به « هنر زندگی در خانه » حداقل به مدت ۱۰۰ ساعت از سازمان های متولی و داشتن حداقل ۳ سال سابقه ی کار



\* تعریف دقیق استاندارد (اصطلاحی) :

هنر زندگی در خانه مشتمل بر کلیه مهارت هایی است که فرد از عهده ی انجام آن در خانه برآید.

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

The art of living at home ( اصطلاح انگلیسی استاندارد)

Home Economic how hold management ( اصطلاحات مشابه جهانی)

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

- رشته های مدیریت و برنامه ریزی امور خانواده / مدیریت و برنامه ریزی خانواده
- استانداردهای هنر در خانه

\* جایگاه استاندارد شغلی از جهت آسیب شناسی و سطح سختی کار :

- |                      |                                     |                                  |
|----------------------|-------------------------------------|----------------------------------|
| ..... طبق سند و مرجع | <input type="checkbox"/>            | الف : جزو مشاغل عادی و کم آسیب   |
| ..... طبق سند و مرجع | <input type="checkbox"/>            | ب : جزو مشاغل نسبتاً سخت         |
| ..... طبق سند و مرجع | <input type="checkbox"/>            | ج : جزو مشاغل سخت و زیان آور     |
|                      | <input checked="" type="checkbox"/> | د : نیاز به استعلام از وزارت کار |



استاندارد آموزش شغل

- شایستگی ها

ردیف	عناوین
۱	بکارگیری اصول بهداشت فردی
۲	تأمین بهداشت محیط و پیشگیری از حوادث در خانه
۳	بکارگیری اصول اولیه بهداشت مواد غذایی در خانه
۴	استفاده از دارو در هنگام بیماری
۵	مراقبت از کودک در خانه
۶	تنظیم درآمد و هزینه های شخصی
۷	تهیه چند نوع سالاد، نوشیدنی، دسر و شیرینی
۸	تهیه چند نوع غذای ایرانی و فرنگی
۹	پذیرایی از مهمان و انجام تزئینات ساده در مراسم مختلف
۱۰	انجام دوخت های ساده و اتو کشی البسه
۱۱	انجام گلدوزی و بافتنی ساده
۱۲	کاربرد اصول گلسازی پرورش گل و گیاه در منزل
۱۳	
۱۴	
۱۵	



استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : بکارگیری اصول بهداشت فردی
	جمع	عملی	نظری	
	۳۳	۱۶	۱۷	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
-مولاژ دندان				دانش :
- مسواک			۲	-اثرات کلی بهداشت فردی بر سلامت
- خمیردندان			۳	-روش مراقبت از پوست و مو
-نخ دندان			۲	-روش مراقبت از دهان و دندان
- صابون			۲	-روش مراقبت از چشم و گوش
- حوله			۲	-روش مراقبت از دستگاه گوارش و تنفس
- ناخن گیر			۴	-روش صحیح ایستادن، نشستن، راه رفتن ، پیاده روی و جابجا کردن یا حمل اشیاء
- برس سر			۲	-فواید ورزش
- زیرانداز و یا تشک			۲	مهارت :
- اجرای تمرین های ورزشی			۲	-کوتاه کردن صحیح ناخن های خود
		۱		-مسواک زدن و نخ انداختن دندانهای خود
		۲		-ایستادن،نشستن ، راه رفتن و پیاده روی صحیح
		۱		حمل و جابه جایی صحیح اشیاء
		۸		-تهیه جدول برنامه روزانه و هفتگی بهداشت فردی
		۱		-انجام دو نمونه تمرین های گرم کننده بدن
		۱		-انجام دو نمونه از تمرین های کششی
	نگرش :			
	- دقت در کار - علاقه مندی به کار، سرعت در جین کار			
	- دقت در حفظ و نگه داری وسایل آموزشی			
	ایمنی و بهداشت :			
	-رعایت اصول و نکات ایمنی کار با وسایل بهداشت فردی			
	توجهات زیست محیطی :			
	-استفاده بهینه از مواد مصرفی			





استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : تأمین بهداشت محیط و پیشگیری از حوادث در خانه
	جمع	عملی	نظری	
	۳۱	۱۶	۱۵	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
				دانش :
-ظرف مناسب برای شست و شوی سبزی ها و میوه ها		۱		-شویه صحیح جمع آوری زباله درخانه
- ماده ضدعفونی کننده ی سبزی و میوه		۲		-روش نظافت خانه(جارو کشیدن، گردگیری و تمیز کردن سطوح با استفاده از مواد شوینده و پاک کننده
- ماده ضدعفونی کننده ی کف و سطوح آشپزخانه		۴		-نکات ایمنی مربوط به آشپزخانه، اتاق و حمام
-مقداری از میوه ها و سبزی های فصل		۳		-نکات ایمنی مربوط به پشت بام، بالکن و پله ها
- اجاق گاز		۳		-توصیه های کلی در هنگام آتش سوزی در خانه
- کمی گوشت قرمز، سفید و ماهی				مهارت :
- یک عدد تخم مرغ		۲		-جارو کردن
		۲		-گردگیری
		۴		-تمیز کردن کلبه سطوح با استفاده از مواد شوینده و پاک کننده
		۸		-نمایش نحوه ی مهار آتش در خانه
				نگرش :
				- دقت در کار- انجام کار با علاقه‌مندی - سرعت در حین کار
				ایمنی و بهداشت :
				-رعایت اصول و نکات ایمنی کار
				توجهات زیست محیطی :
				-استفاده بهینه از مواد مصرفی
				-



استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : بکارگیری اصول اولیه بهداشت مواد غذایی در خانه
	جمع	عملی	نظری	
	۴۷	۲۷	۲۰	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
- جارو				دانش :
- خاک انداز		۱		- مفهوم بهداشت مواد غذایی
- دستمال گردگیری		۴		- عوامل فساد مواد غذایی
- ماده شوینده و پاک کننده		۲		- روش نگه داری مواد غذایی در طبقات یخچال و فریزر
		۲		روش نگه داری روغن، غلات، حبوبات و نان
		۶		- روش تشخیص گوشت های قرمز، مرغ و ماهی سالم از ناسالم
		۰/۵		- روش تشخیص تخم مرغ سالم از ناسالم
		۱		- روش صحیح ضدعفونی کردن سبزی و میوه
		۱/۳۰		- روش ساده میکروب زدایی از شیر، کشک، پنیر و کنسرو
		۲		- روش ضدعفونی کردن لوازم آشپزخانه
				مهارت :
	۲			- قراردادن مواد غذایی در طبقات مختلف یخچال و فریزر به طور صحیح و بهداشتی
	۸			- ضدعفونی سبزی و میوه
	۸			- جدا کردن گوشت (قرمز، ماهی و سفید) سالم از ناسالم
	۱			- جدا کردن تخم مرغ سالم از ناسالم
	۸			ضدعفونی لوازم آشپزخانه
				نگرش :
				- دقت در کار - علاقه مندی به کار - سرعت در حین کار
				ایمنی و بهداشت :
				- رعایت اصول و نکات ایمنی کار - قرار دادن مواد ضدعفونی کننده در جای مخصوص
				توجهات زیست محیطی :
				- استفاده بهینه از مواد مصرفی



استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : استفاده از دارو در هنگام بیماری
	جمع	عملی	نظری	
	۳۶	۲۸	۸	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
-قطره چکان (بدون محلول) - پماد - نمک - جوش و شیرین - آب جوشیده - شیشه خالی اسپری				دانش :
			۱	-انواع شکل های دارویی
			۲	-نحوه ی صحیح مصرف دارو
			۲	-شبهه ی استفاده از قطره های گوش، چشم و بینی
			۰/۵	-شبهه ی استفاده از اسپری در بیماری های تنفسی
			۰/۵	-شبهه ی استفاده از آنتی بیوتیک ها
			۲	شبهه ی مراقبت و پیشگیری از اسهال
				مهارت :
		۱۲		-نمایش نحوه ی صحیح ریختن قطره های گوش، چشم، بینی
		۱		نمایش نحوه صحیح استفاده از اسپری در بیماری تنفسی
		۱۵		-تهیه محلول ORS
				نگرش :
				- دقت در کار - علاقه مندی به کار - سرعت در حین کار
			ایمنی و بهداشت :	
			-رعایت اصول و نکات ایمنی کار	
			توجهات زیست محیطی :	
			-استفاده بهینه از مواد مصرفی	
			-	



استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : مراقبت اولیه از کودک در خانه
	جمع	عملی	نظری	
	۴۴	۳۵	۹	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
-مانکن نوزاد (۵۵-۵۰) سانتی متر و ۳-۵ کیلوگرم) -لباس نوزاد (کامل زیر و رو) و پوشک -بادام و آرد برنج - شکر و شیر				دانش :
			۲	-روش لباس پوشاندن به کودک
			۱	-روش تعویض پوشک
			۲	-ویژگی های غذای مناسب برای کودک
			۲	-شیوه تغذیه کودک ۲ تا ۵ ساله
			۲	-شیوه ی بازی با کودک ۲ تا ۵ ساله
				مهارت :
		۱۵		-پوشاندن لباس بر روی مانکن نوزاد
		۸		-تعویض پوشاک نوزاد با استفاده از مانکن نوزاد
		۱۲		-تهیه فرنی یا حریره ی بادام
			نگرش :	
			- دقت در کار - علاقه مندی به کار - سرعت در حین کار -همکاری در کارگروهی - دقت در نگه داری وسایل کار	
			ایمنی و بهداشت :	
			رعایت اصول نکات ایمنی کار با اجاق گاز و لوازم آشپزخانه	
			توجهات زیست محیطی :	
			-استفاده بهینه از مواد مصرفی	



استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : تنظیم درآمد و هزینه های شخصی
	جمع	عملی	نظری	
	۳۷	۲۲	۱۵	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
- کاغذ				دانش :
- مداد			۱	- مفهوم درآمد و هزینه
			۲	- روش تعیین هدف های مالی
			۲	- اولویت های مصرف در خانواده
			۳	- روش محاسبه هزینه های شخصی
			۳	- راه های کاهش هزینه ها
			۱	- فرایند پس انداز
			۲	- روش های ساده برای افزایش پس انداز
			۱	- روش خرید کردن
				مهارت :
		۶		-ارایه هدف های مالی خود
		۱۰		-برآورد هزینه های شخصی خود برای یکروز
		۶		-خرید مایحتاج مورد نیاز برای تهیه یک وعده غذایی
				نگرش :
				- دقت در کار - علاقه مندی به کار - سرعت در حین کار
				-همکاری در کارگروهی - دقت در نگه داری وسایل کار
				ایمنی و بهداشت :
				-
				توجهات زیست محیطی :
				-



استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۱۶۵	۱۳۳	۳۲	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
				دانش :
-ترازوی آشپزخانه				-دستور کلی تهیه سالاد، سس، ترشی و دسر
- پیمانه ها و قاشق های اندازه گیری		۱۲		-روش تهیه چند نوع نوشیدنی (چای، قهوه، شربت)
- اجاق گاز		۵		-روش تهیه چند نوع دسر (ژله، مارمالاد کمپوت)
- فندک اتمی		۱۰		-روش تهیه چند نوع شیرینی خشک(شکلات تخته ای و نخودچی)
- حوله، دستگیره و دستمال های گردگیری		۵		مهارت :
- شعله پخش کن گاز				-آماده سازی مواد لازم برای تهیه سالاد و فصل با توجه به نسبت های آن
- کپسول آتش خاموش کن	۲			-تهیه سالاد فصل
- یخچال و فریزر	۳			-آماده سازی موادلازم برای تهیه سالاد الویه با توجه به نسبت های آن
- هود، آب چکان و سینک	۱			-تهیه سالاد الویه
- چاقوی آشپزخانه	۱۵			-آماده سازی موادلازم برای تهیه سالاد ماکارونی با توجه به نسبت های آن
- همزن	۱			-تهیه سالاد ماکارونی
- سایر ظروف و وسایل مورد نیاز (کاسه قابلمه، لیوان،	۱۴			-آماده سازی موادلازم برای تهیه سس گوجه فرنگی با توجه به نسبت های آن
سینی، قاشق، چنگال، کارد و ...)	۳			-تهیه سس گوجه فرنگی
- مواد اولیه متناسب با دستور	۱			-آماده سازی موادلازم برای تهیه سس مایونز با توجه به نسبت های آن
تهیه سالاد، نوشیدنی و دسر و شیرینی	۴			-تهیه سس مایونز
- انواع قالب	۱			-آماده سازی موادلازم برای تهیه ترشی سبزیجات با توجه به نسبت های آن
- الک	۷			-تهیه ترشی سبزیجات
	نگرش : علاقه مندی به کار- صرفه جویی در مواد مصرفی			
	ایمنی و بهداشت : ضدعفونی کردن سبزیجات			
	توجهات زیست محیطی :			
	- رعایت بازیافت زباله			



استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۱۶۵	۱۳۳	۳۲	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
				مهارت :
	۱			-آماده سازی موادلازم برای تهیه یک نوع شور با توجه به نسبت های آن
	۳			-تهیه یک نوع شور
	۰/۵			-آماده سازی موادلازم برای تهیه چای با طعم دارچین با توجه به نسبت های آن
	۲			-تهیه چای با طعم دارچین
	۰/۵			-آماده سازی موادلازم برای تهیه قهوه ی فوری با توجه به نسبت های آن
	۲			-تهیه قهوه ی فوری
	۱			-آماده سازی موادلازم برای تهیه شربت (سیب یا سرکه انگین) با توجه به نسبت های آن
	۸			-تهیه یک نوع شربت (سیب یا سرکه انگین)
	۳			-آماده سازی موادلازم برای تهیه یک نوع ژله ساده با توجه به نسبت های آن
	۲/۳۰			-تهیه یک نوع ژله ساده
	۱			-آماده سازی موادلازم برای تهیه مارمالاد با توجه به نسبت های آن
	۱۵			-تهیه مارمالاد
	۱			-آماده سازی موادلازم برای تهیه یک نوع کمپوت با توجه به نسبت های آن
	۱۰			-تهیه یک نوع کمپوت
	۱			-آماده سازی موادلازم برای تهیه شکلات تخته ای با توجه به نسبت های آن
	۱۴			-تهیه شکلات تخته ای
	۱			-آماده سازی موادلازم برای تهیه برشتوک نخودچی با توجه به نسبت های آن
	۱۶			-تهیه برشتوک نخودچی
	نگرش :			
	ایمنی و بهداشت :			
	توجهات زیست محیطی :			
	-			



استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۲۲۱	۱۹۱	۳۰	
تجهیزات، ابزار، مواد، مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
دانش :				
- کابینت آشپزخانه- همراه هود، آب چنگال، سینک و تهویه		۲		- طرز پخت برنج ساده (کته و آبکش)
- پیمانه ها و قاشق های اندازه گیری		۴		- طرز پخت پلوهای مخلوط (اسلامبولی پلو، باقالی پلو)
- صندلی غذاخوری		۴		- طرز پخت خورش (خورش قورمه سبز خورش بادمجان)
- میز آشپزخانه		۲		- طرز پخت سوپ (سوپ جو)
- آیینیه آموزشی		۶		- طرز پخت آش (آش رشته)
- فندک اتمی		۳		- طرز پخت آبگوشت
- ترازوی آشپزخانه		۲		- طرز پخت خوراک (خوراک لوبیا چیتی)
- اجاق گاز		۳		- طرز پخت ماکارونی
- یخچال و فریزر		۳		- طرز پخت پیتزا
- حوله، دستگیره و پارچه ها		۱		- روش تهیه ساندویچ (ساندویچ پنیر و تخم مرغ)
تنظیف				
- سطل زباله				
- سایر ظروف و وسایل مورد نیاز (قابلمه، ماهی تابه، کاسه، آبکش، قاشق، چنگال، چاقو، تخته سبزی خردکنی، تخته گوشت و...)				نگرش :
- مواد مصرفی مورد نیاز متناسب با دستور غذا (برنج، روغن، نمک، فلفل، زردچوبه، گوجه فرنگی، گوشت، سبزی و ..)				- دقت در انجام کار- سرعت در حین کار- دقت در نگه داری تجهیزات و وسایل کارگاهی
- کپسول آتش خاموش کن				- علاقه مندی به کار- همکاری در کارگروهی - رعایت نکات بهداشتی در حین کار
				ایمنی و بهداشت :
				- استفاده از لباس کار مناسب- نصب جعبه کمک های اولیه
				- رعایت اصول و نکات ایمنی کار با اجاق گاز، چاقو و ... - استفاده از فضای مناسب کارگاهی
				توجهات زیست محیطی :
				- استفاده ی بهینه از مواد مصرفی
				- جداسازی زباله های خشک و تر
				- استفاده از شوینده های مناسب با کم ترین ضرر برای محیط زیست





استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : تهیه چند نوع غذای ایرانی و فرنگی
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
				مهارت :
	۱			-آماده سازی موادلازم برای پخت برنج ساده با توجه به نسبت های آن
	۲۲			-تهیه برنج ساده به دو صورت کته و آبکش
	۱			-آماده سازی موادلازم برای تهیه پخت اسلامبولی پلو با توجه به نسبت های آن
	۲۲			-پخت اسلامبولی پلو
	۱			-آماده سازی موادلازم برای پخت باقالی پلو با توجه به نسبت های آن
	۲۲			-تهیه پخت باقالی پلو
	۱			-آماده سازی موادلازم برای پخت خورش قورمه سبزی با توجه به نسبت های آن
	۲۰			- خورش قورمه سبزی
	۱			-آماده سازی موادلازم برای پخت خورش بادمجان با توجه به نسبت های آن
	۲۹			-تهیه پخت خورش بادمجان
	۱			-آماده سازی موادلازم برای سوپ جو با توجه به نسبت های آن
	۸			-پخت سوپ جو
	۱			-آماده سازی موادلازم برای تهیه آش رشته با توجه به نسبت های آن
	۱۱			-پخت آش رشته
	۱			-آماده سازی موادلازم برای تهیه آبگوشت با توجه به نسبت های آن
	۱۰			-تهیه آبگوشت
	نگرش :			
	ایمنی و بهداشت :			
	توجهات زیست محیطی :			
	-			



استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : تهیه چند نوع غذای ایرانی و فرنگی
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
				مهارت :
		۱		-آماده سازی موادلازم برای تهیه خوراک لوبیاچیتی با توجه به نسبت های آن
		۸		-تهیه خوراک لوبیاچیتی
		۱		-آماده سازی موادلازم برای تهیه پخت ماکارونی با توجه به نسبت های آن
		۱۱		-پخت ماکارونی
		۱		-آماده سازی موادلازم برای تهیه یک نوع پیتزا با توجه به نسبت های آن
		۸		-تهیه پیتزا
		۱		-آماده سازی موادلازم برای تهیه ساندویچ پنیر و تخم مرغ با توجه به نسبت های آن
		۳		-تهیه ساندویچ پنیر و تخم مرغ
				نگرش :
				ایمنی و بهداشت :
				-
				توجهات زیست محیطی :
				-
				-



استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۸۷	۶۰	۲۷	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
	دانش :			
- میز غذا خوری				- وسایل سرو غذا و کاربرد آن ها
- صندلی غذاخوری		۲		- شیوه ی پذیرایی از میهمان در اوقات مختلف (صبح، نهار، عصر، شام)
- سرویس قاشق و چنگال		۹		- شیوه های ساده ی میوه آرایبی
- بشقاب		۸		- شیوه ی سفره آرایبی تزئینات آن (گل، شمع، رومیزی و دستمال سفره)
- کارد		۸		
- دیس		۸		
- کاسه				مهارت :
- سرویس کامل چینی				- تزئین میز صبحانه برای ۳ نفر
- لیوان و پارچه	۶			- تزئین میز نهار برای ۳ نفر
- کفگیر و ملاقه و ...	۶			- تزئین میز عصرانه برای ۳ نفر
- نمکدان	۴			- تزئین میز شام باری ۳ نفر
- فلفلدان				- تزئین یک ظرف میوه
- تخته چوبی سبزی خردکنی	۶			- تزئین یک ظرف سبزی
- چاقوی مخصوص سبزی آرایبی	۱۵			
- چاقوی حکاکی، گل کنی، توبی کن (سرویس کامل)	۲۳			
- قلم مو و فرچه				نگرش :
- رومیزی				- دقت در انجام کار - سرعت در حین کار - دقت در نگه داری تجهیزات و وسایل کارگاهی
- دستمال سفره				- علاقه مندی به کار - همکاری در کارگروهی - رعایت نکات بهداشتی در حال کار
- گل				ایمنی و بهداشت :
- شمع				- رعایت نکات ایمنی هنگام کار با چاقو - استفاده از لباس کار مناسب - استفاده از فضای مناسب کارگاهی
- سایر وسایل مورد نیاز				توجهات زیست محیطی :
				- استفاده ی بهینه از مواد مصرفی
				- استفاده از شوینده های مناسب با کم ترین ضرر برای محیط زیست



استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان: انجام دوخت های ساده و اتوکشی البسه
	جمع	عملی	نظری	
	۴۶۷	۴۲۰	۴۷	
تجهیزات، ابزار، مواد، مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
				دانش:
- چرخ خیاطی تمام اتوماتیک				- روش کار با چرخ خیاطی
- قیچی کوچک، نوک تیز و فولادی مخصوص باز کردن دکمه		۴		- روش های رفع عیوب ساده چرخ خیاطی در هنگام کار
- قیچی زیگزاگ		۴		- انواع دوخت های اولیه (کوک ساده، کوک شل، پس دوزی، زیگزاگ، بخیه، درزهای شکافه، دوخت مغزی، سجاف ساده، دکمه ساده، جا دکمه)
- قیچی سایز ۱۰		۱۵		- روش دوخت سرویس آشپزخانه (دستکش، دو قوری، دستگیره و دم کنی)
- اتوی بخار خانگی		۱۰		- روش دوخت مقنعه و پیژاما
- اتوی پرس		۸		- روش اتوکاری (لباس آماده و لباس در حین دوخت)
- پارچه		۶		
- بشکاف				مهارت:
- خط کش				- راه اندازی چرخ خیاطی
- رولت	۳۰			- رفع عیوب ساده ی چرخ خیاطی در حین کار
- کاربن	۳۵			انجام انواع دوخت های اولیه در خیاطی (کوک ساده، کوک شل، پس دوزی، زیگزاگ و ...)
- گچ خیاطی رول	۱۰۰			- دوخت دستکش فر
-- سنجاق	۴۰			- دوخت روقوری
- سوزن در انواع مختلف				
- سوزن نخ کن	۳۰			
- انگشته				نگرش:
- نخ کوک				- دقت در انجام کار - سرعت در حین کار- دقت در نگه داری تجهیزات و وسایل کارگاهی
- پارچه زیر اتو				- علاقه مندی به کار- همکاری در کارگروهی - رعایت نکات بهداشتی در حال کار
- نخ قرقره				ایمنی و بهداشت:
- لای				- رعایت اصول و نکات ایمنی کار با ماشین دوخت - استفاده از انگشته هنگام دوخت های دستی-
- کش قیطان				عدم استفاده از سوزن خم شده - اطمینان از سالم بودن سیم و دو شاخه
				توجهات زیست محیطی:
				- استفاده ی بهینه از مواد مصرفی



استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : انجام دوخت های ساده و اتوکشی البسه
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
-زیپ				مهارت :
- دکمه	۳۰			-دوخت دستگیره
- سانتی متر	۳۰			-دوخت دم کنی
- ابر	۴۰			-دوخت یک نمونه مقنعه ساده
- نوار اریب	۴۵			-دوخت یک نمونه پیژامای ساده با استفاده الگوی آماده
- کاغذ	۲۰			-اتو کشی لباس ها در حین دوخت و پس از آن
- مجله	۲۰			-اتو کشی لباس های آماده (پیراهن مردانه، شلوار مردانه، مانتو و ...)
- الگوی آماده				
- البسه آماده				
- البسه آماده در حین دوخت و پس از دوخت:				
- پیراهن مردانه				نگرش :
- شلوار مردانه				-
- مانتو				
				ایمنی و بهداشت :
				-
				توجهات زیست محیطی :
				-



استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : انجام گلدوزی و بافتنی ساده
	جمع	عملی	نظری	
	۱۸۵	۱۳۵	۵۰	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
انواع سوزن فولادی در چند سایز		۲۰		دانش : -انواع دوخت های ساده در گلدوزی
-پارچه کتان و ترگال		۳		-روش انتقال طرح روی پارچه زمینه
- قیچی صاف و سرکج		۷		-روش تهیه یک نمونه کار تزئینی با استفاده از دوخت های اولیه
-انگشتانه		۲۰		-روش قلاب بافی پارچه کوتاه، پایه بلند در غیره
- مقوا				مهارت :
- کارین زرد و سفید				-انجام انواع دوخت های ساده در گلدوزی(شلال، بخیه، دندان موشی و زیگزاگ)
- اتو بخار	۳۰			-انتقال یک نمونه طرح روی پارچه
- پلاستیک	۱۵			-تهیه یک نمونه کار تزئینی با استفاده از دوخت های اولیه گلدوزی
- سنجاق	۴۵			-بافت یک نمونه لیف ساده با استفاده از قلاب
- ابر	۴۵			نگرش :
نخ دمسه و ابریشم در رنگ های مختلف	-دقت در انجام کار - سرعت در حین کار- دقت در نگه داری تجهیزات و وسایل کارگاهی			
- منجوق	-علاقه مندی به کار- همکاری در کارگروهی - رعایت نکات بهداشتی در حین کار			
-سنگ	ایمنی و بهداشت :			
- خط کش	عدم استفاده از سوزن خم شده			
- سانتی متر	-استفاده از انگشتانه هنگام دوخت های دستی			
- میل (در میل)	توجهات زیست محیطی :			
- قلاب فلزی نوع موعوب	-استفاده ی بهینه از مواد مصرفی			
- نخ قلاب بافی				
کاموا از نوع ظریف				
-قیچی				



استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : گل‌سازی و پرورش گل و گیاه در منزل
	جمع	عملی	نظری	
	۱۶۹	۱۳۲	۳۷	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
	دانش :			
- پارچه ابریشمی، ساتنو ارگانزا				-روش ساخت گل های پارچه ای
- سیم گل‌سازی بدون روکش		۸		
- انواع پرچم گل		۸		-روش ساخت گل با استفاده از خمیر چینی
- سیم روکش دار		۸		-روش گل آرایی با استفاده از گل های ساخته شده برای تهیه سبد یا دسته گل
-قیچی				
- نوار کاترین		۳		-اهمیت گیاهان و تأثیر آنها بر محیط زیست، اقتصاد و سلامت جسم و روح
- نخ کتانی		۳		-اثرات نور، رطوبت و دما در رشد گیاهان
- رنگ های محلول در آب		۷		-روش تعویض گلدان در منزل
- قلم مو				
- نشاسته				
-ژلاتین	۳۵			-ساخت یک نوع گل پارچه ای ساده
- لایی (زلیفکس)	۴۵			-ساخت یک نوع گل با استفاده از خمیر چینی
- پنبه	۳۰			-تزئین یک سبد گل یا دسته گل
- اتوی خانگی	۸			-کاشت گندم یا عدس
- انبردست - آرد				
- گلیسرین، وازلین، رنگ	۱۴			-تعویض یک گلدان با رعایت اصول تعویض(انتخاب گلدان مناسب، پرکردن گلدان بالابه های خاک، بیرون آوردن گیاه از گلدان و جایگزین کردن آن در گلدان جدید)
- روغنی - پودر لباسشویی	نگرش :			
- دستکش یک بار مصرف،	-دقت در انجام کار - سرعت در حین کار- دقت در نگه داری تجهیزات و وسایل کارگاهی			
قیچی باغبانی، بیلچه، گلدان،	-علاقه مندی به کار- همکاری در کارگروهی - رعایت نکات بهداشتی در حال کار			
شاخه ی گل، چسب چوب	ایمنی و بهداشت :			
چوب، قالب برگ با برگ	-رعایت اصول و نکات ایمنی کار			
طبیعی، آب، سوند، وردنه،	توجهات زیست محیطی :			
نایلون ضخیم، سری ابزار گل	-استفاده ی بهینه از مواد مصرفی			
آرایی، سری لمبه	-رعایت بازیافت زباله			



- برگه استاندارد تجهیزات

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	کابینت آشپزخانه همراه با هود، آب چکان و سینک		۱	
۲	تهویه		۱	
۳	میز غذا خوری	تاشو شش نفره	۱	
۴	میز کار آشپزخانه	پایه فلزی، رویه سنگ یا استیل ۶۰ × ۱۸۰	۴	
۵	صندلی غذاخوری	فلزی یا چوبی، قابل شست و شو	۱۲	
۶	آینه آموزشی	قابل نصب بالای اجاق گاز با رعایت کامل ایمنی	۱	
۷	اجاق گاز ۵ شعله فردار	در معرض باد کوران تعبیه نشود، طول لوله لاستیگی حامل گاز کمتر از ۱/۵ متر نباشد	۱	
۸	جعبه کمک های اولیه، با تجهیزات کامل		۱	
۹	رگلاتور گازس	در صورت نبود سیستم گاز شهری	۱	
۱۰	کپسول گاز ۱۱۱ کیلویی	//	۱	
۱۱	آبگرمکن	ترجیحاً دیواری باشد	۱	
۱۲	یخچال و فریزر	۱۲ یا ۱۴ فوت دو قسمتی	۱	
۱۳	زودپز		۱	
۱۴	چرخ گوشت		۱	
۱۵	همزن برقی		۱	
۱۶	پلوپز		۱	
۱۷	آسیاب برقی		۱	
۱۸	مولاژ دندان	۵۰ سانتی متر و ۳-۵ کیلو گرم	۱	
۱۹	مانکن نوزاد	//	۱	

توجه :

- تجهیزات برای یک کارگاه به ظرفیت ۱۱ نفر در نظر گرفته شود .







- برگه استاندارد مواد

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	ماده ی ضد عفونی کننده	ویژه ی سبزی و میوه	۳ بسته	
۲	ماده ی ضد عفونی کننده	ویژه ی کف و سطوح آشپزخانه	۳ بسته	
۳	میوه		۲ کیلو	
۴	سبزی		۲	
۵	گوشت (قرمز، سفید وماهی)		به مقدار کافی	
۶	تخم مرغ		۲ عدد	
۷	ماده ی شوینده و پاک کننده		۱	
۸	پماد		۱ بسته	
۹	نمک		۱ بسته	
۱۰	جوش شیرین		۱ بسته	
۱۱	بادام		مقدار متناسب با نوع کار	
۱۲	آرد برنج		//	
۱۳	شکر		//	
۱۴	شیر		//	
۱۵	مواد اولیه متناسب با دستور تهیه (توانایی های ۷ الی ۹)		//	
۱۶	گل		۵ شاخه	
۱۷	شمع		۴ عدد	
۱۸	دستمال سفره		۱۵ عدد	
۱۹	پارچه		متناسب با نوع کار	
۲۰	کاربن		//	
۲۱	گچ خیاطی (مل)		//	

توجه :

- مواد به ازاء یک نفر و یک کارگاه به ظرفیت ۱۱ نفر محاسبه شود .



- برگه استاندارد مواد

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۲۲	پارچه زیر اتو		متناسب با نوع کار	
۲۳	نخ کوک		//	
۲۴	نخ قرقره		//	
۲۵	لایی		//	
۲۶	کش قیطانی		//	
۲۷	زیپ		//	
۲۸	دکمه		//	
۲۹	ابر		//	
۳۰	نوار اریب		//	
۳۱	کاغذ		//	
۳۲	مجله		۵	
۳۳	الگوی آماده		۱۰	
۳۴	البسه آماده		متناسب با نوع کار	
۳۵	پارچه کتانی و ترگال		//	
۳۶	مقوا		//	
۳۷	لایی چسب		//	
۳۸	پلاستیک		//	
۳۹	نخ دمسه و ابریشم	در رنگ های مختلف	//	
۴۰	منجوق		//	
۴۱	سنگ		//	
۴۲	نخ قلاب بافی		//	
۴۳	کاموا	از انواع ظریف	//	
۴۴	پارچه	ابریشم، ساتن و ارگانزا	//	
۴۵	انواع پرچم گل		//	

توجه :

- مواد به ازاء یک نفر و یک کارگاه به ظرفیت ۱۱ نفر محاسبه شود .



- برگه استاندارد مواد

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۴۶	نخ	کتانی	متناسب با نوع کار	
۴۷	رنگ های محلول در آب		//	
۴۸	قلم مو		//	
۴۹	نشاسته		//	
۵۰	ژلاتین		//	
۵۱	لایی (زلیکس)		//	
۵۲	چسب کاغذ دیواری		//	
۵۳	پنبه		//	
۵۴	آرد		//	
۵۵	نشاسته		//	
۵۶	گلیسرین		//	
۵۷	وازلین		//	
۵۸	رنگ روغنی		//	
۵۹	نایلوان ضخیم		//	
۶۰	پودر	مخصوص لباسشویی	//	
۶۱	چسب چوب		//	
۶۲	قالب برگ یا برگ طبیعی		//	
۶۳	دستکش یا بار مصرف		//	
۶۴	بذر	گندم یا عدس	//	
۶۵				
۶۶				

توجه :

- مواد به ازاء یک نفر و یک کارگاه به ظرفیت ۱۱ نفر محاسبه شود .



- برگه استاندارد ابزار

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	مسواک		۱۱	
۲	حوله		۱۱	
۳	ناخن گیر		۱۱	
۴	برس سر		۱۱	
۵	جارو		۳	
۶	زیرانداز یا تشک برای تمرین ها ورزشی	ابری	۲	
۷	خاک انداز		۱	
۸	دستمال گردگیری		۱	
۹	قطره چکان		۲	به ازای ۱۱ نفر
۱۰	ظروف مناسب برای شستشوی سبزی و میوه		۲	
۱۱	شیشه خالی اسپری		۲	
۱۲	لباس نوزاد	سری کامل زیر ، رو و پوشاک	۱	
۱۳	کتاب آشپزی		۱	
۱۴	پیمانه های یا اندازه گیری	کوچک، متوسط و بزرگ(از هر کدام ۱ عدد)	۱	
۱۵	فندک اتمی		۱	
۱۶	سرویس قاشق و چنگال ۱۲ نفره		۱	
۱۷	سرویس ملامینی ۱۲ نفره (همراه با کاسه در اندازه های مختلف		۱	
۱۸	قابلمه ۹ پارچه تفلون		۱	
۱۹	سرویس ملاقه و کفگیر دستی		۲	
۲۰	ماهیتابه		۲	
۲۱	ظروف درب دار مخصوص نگه داری آرد ، شکر، پودر و غیره		۱	
۲۲	شیشه های درب دار	کوچک، متوسط ، بزرگ	۲	
۲۳	کارد آشپزخانه		۱	
۲۴	آبکش		۲	
۲۵	تخته چوبی سبزی خردکنی		۵	

توجه :

- ابزار به ازاء هر ۱۱ نفر محاسبه شود .



- برگه استاندارد ابزار

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۲۶	تخته چوبی گوشت خردکنی		۳	
۲۷	هاون		۲	
۲۸	پارچ		۲	
۲۹	لیوان	شش نفره	۲ سری	
۳۰	سطل زباله بزرگ		۱	
۳۱	حوله، دستگیره و پارچه های تمطیف		به مقدار لازم	
۳۲	رومیزی		۱	
۳۳	رنده		۳	
۳۴	لگن لعابی		۲	
۳۵	شعله پخش کن		۲	
۳۶	وردنه	در دو اندازه	۲	
۳۷	الک	در دو اندازه ریز و درشت	۱	
۳۸	سینی گالوایره	مخصوص پخت شیرینی	۱	
۳۹	دربازکن قوطی		۲	
۴۰	خامه ریر		۱	
۴۱	لیک		۱ سری	
۴۲	کیسه با جاسوره های متنوع		۲	
۴۳	کیک گردان فلزی		۲	
۴۴	صفحه مشبک خنگ کننده کیک		۱	
۴۵	پالت یا خامه پخش کن		۲	
۴۶	شمعدان		۱	
۴۷	ترازوی آشپزخانه	عقریه دار	۱	
۴۸	کتری و قوری	استیل	از هر کدام ۲ عدد	
۴۹	سرویس چینی	شش نفره	۱	
۵۰	چاقوی مخصوص سبزی آرایشی و حکاکی		۲	
۵۱	قیچی	کوچک، نوک تیز فولادی، مخصوص باز کردن دکمه	۳	
۵۲	قیچی	سایر ۱۰	۵	

توجه:

- ابزار به ازاء هر ۱۵ نفر محاسبه شود.



- برگه استاندارد ابزار

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۵۳	قیچی	زیگزاک	۳	
۵۴	کاتر مخصوص برش پارچه		۴	
۵۵	شکاف	نوع مرغوب	۱	
۵۶	خط کش بلند	۶۰ سانتی متر از نوع پلاستیک فشرده یا چوبی استاندارد	۱	
۵۷	رولت		۱ عدد	
۵۸	سنجاق		۱ بسته	
۵۹	سوزن در انواع مختلف		۱ سری در هر کدام	
۶۰	سوزن نخ کن		۳ عدد	
۶۱	انگشتانه		۱ عدد	
۶۲	متر		۱ عدد	
۶۳	انواع سوزن فولادی مخصوص گلدوزی	در سایزهای مختلف	۵ سری	
۶۴	کارگاه مخصوص گلدوزی	گرد	۲	
۶۵	قیچی	صاف و سر کج	از هر کدام ۱ عدد	
۶۶	میدل	دو میل	۱	
۶۷	قالاب	فلزی مرغوب	۳	
۶۸	سیم گلسازی	با روکش و بدون روکش	به اندازه کافی	
۶۹	قلم مو	نمره ۴ و ۵	۳ عدد از هر کدام	
۷۰	انبردست		۱ عدد	
۷۱	سری ابزار یا مدلینگ		۱ سری	
۷۲	کتری و قوری	استیل	۲ عدد	
۷۳	سرویس چینی	شش نفره	۱ سری	
۷۴	چاقوی مخصوص سبزی آرایشی و حکاکی		۲ سری	
۷۵	کپسول آتش نشانی		۱ عدد	
۷۶	اتو بخار خانگی	تمام اتوماتیک ، کف تفلون	۲ عدد	
۷۷	میز اتو با انواع ژانت	نوع مرغوب، استاندارد	۱ عدد	
۷۸	قیچی	۸۰×۶۰×۸۰	۲ عدد	
۷۹	قیچی	کوچک، نوک تیز فولادی مخصوص باز کردن دکمه	۳ عدد	
۸۰	کاتر مخصوص برش پارچه		۱	
۸۱	بشکاف نوع مرغوب			
۸۲	خط کش بلند	۶۰ سانتی متر، استاندارد	۱	
۸۳			۳	

توجه :

- ابزار به ازاء هر ۱۵ 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	بهداشت فردی	خوشه مهری، گیتی	-	۱۳۷۳	تهران	مدرسه
۲	دانستی های زیست محیطی	یاراحمدی، فاطمه	-	۱۳۷۹	//	سازمان حفاظت
	بهداشت موادغذایی	فرح زاده آلان، د	-	۱۳۸۲	//	محیط زیست
۳	اصول و فنون پرستاری	گروه استادان دانشگاه علو پزشکی ایران	-	۱۳۸۲	//	سالمی چکامه
۵	تغذیه، تربیت و نگه داری کودک	اسپاک، بینامین	احمد میرعابدینی	۱۳۶۶	//	
	اقتصاد خانواده					
۶	منتظی، رزا	افشاری، زهرا			//	دانشگاه الزهرا
۷		هنر آشپزی			//	کتابخانه انتشارات صبا بصاء

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

ردیف	نام کتاب یا جزوه	سال نشر	مؤلف / مؤلفین	مترجم / مترجمین	محل نشر	ناشر	توضیحات
۱	هنر درخانه (۱)	۱۳۸۹	توکل، زهرا		تهران	چاپ و توزیع کتابهای درسی	
۲	هنر درخانه ۲	۱۳۸۹	آجلو، صدیقه و دیگران		تهران	//	
۳	مدیریت خانواده (۱)	۱۳۸۹	افشاری، زهرا		تهران	//	
۴	بهداشت محیط و خانه	۱۳۸۹	یاراحمدی، فاطمه و دیگران		تهران	//	



## فهرست سایت های قابل استفاده در آموزش استاندارد

ردیف	عنوان
۱	<a href="http://www.ebay.com">www.ebay.com</a>
۲	<a href="http://www.salametiran.com">www.salametiran.com</a>
۳	
۴	
۵	
۶	
۷	
۸	
۹	
۱۰	



فهرست معرفی نرم افزارهای سودمند و مرتبط  
( علاوه بر نرم افزارهای اصلی )

ردیف	عنوان نرم افزار	تهیه کننده	آدرس	توضیحات
	ندارد ۳			