



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

هشتمین مسابقات ملی مهارت (۱۳۸۶)
(نمونه کشوری)

شماره ملی :

رشته : فنادی

فهرست محتوای پروژه فنادی هشتمین دوره مرحله کشوری

- ۱- توضیح مختصر در مورد پروژه
- ۲- دستورالعمل اجرای پروژه
- ۳- برنامه زمانبندی پروژه
- ۴- توضیح در مورد نحوه ارزشیابی
- ۵- برگ ارزشیابی
- ۶- لیست تجهیزات
- ۷- لیست ابزار
- ۸- لیست مواد مصرفی



جمهوری اسلامی ایران
وزارت کار و امور اجتماعی
هشتمین مسابقات ملی مهارت (۱۳۸۶)
(نمونه کشوری)



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

شماره ملی :

رشته : قنادی

توضیح مختصر راجع به پروژه :

پروژه حاضر با بهره‌گیری از پروژه‌های مسابقات مهارت جهانی و کشوری در سالهای گذشته می‌باشد که جهت ارزشیابی مهارت، خلاقیت و ابتکار جوانان شرکت‌کننده در مسابقات ملی مهارت رشته قنادی و برای مدت بیست و دو ساعت کاری (معادل سه روز و نیم) طراحی و در نظر گرفته شده است.

قابل ذکر است که ارزشیابی کیفی و با تکیه بر دقت، سرعت، مهارت و قدرت و خلاقیت و اعتماد به نفس افراد در انتهای هر پروژه انجام خواهد شد. در این پروژه شرکت‌کنندگان باید موارد زیر را بر اساس دستورالعمل تهیه و تزیین نمایند:

- ۱- کیک حجمی مدل فیل نشسته بر روی کیک گرد
- ۲- تهیه تارت میوه و تازه و تارت سه مغز از خمیرمیل فوی
- ۳- دسر کیک پنیر یخچالی با تزیین میوه فصل (توت فرنگی)
- ۴- شکلات سوئیسی
- ۵- شیرینی خشک فانتزی
- ۶- پتی فور



هشتمین مسابقات ملی مهارت (۱۳۸۶)
(نمونه کشوری)



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

شماره ملی :

رشته : فنادی

دستور العمل اجرای پروژه :

کیک حجمی مدل فیل نشسته بر روی کیک گرد پس از پخت کیک اسفنجی تخت و گرد برشهای لازم را جهت مدل فیل نشسته بر روی کیک گرد انجام داده و پس از آستر کشی آنرا تزیین نمایید توجه شود پوشش دیواره کیک گرد را با سلیقه خودتان تزیین نمایید . تزیین کیک حداقل با پنج ماسوره در محل مناسب با مدل کار شود. رنگ کیک مدل فیل ، خاکستری انتخاب شود.

تهیه تارت میوه تازه و تارت سه مغز از خمیرمیل فوی خمیر این شیرینی را تهیه و دو نوع تارت جهت تارت میوه و تارت سه مغز برش داده و تهیه شود. برش و تزیینات تارت ها باید متفاوت باشد .

دسر کیک پنیر یخچالی با تزیین میوه فصل (توت فرنگی) این دسر را تهیه و پس از آماده سازی در دیس گرد قرار داده شود و روی آنرا با میوه تازه مانند توت فرنگی تزیین نمایید . جهت تهیه ای دسراز قالب کمر بندی شماره ۲۵ استفاده نمایید .

شکلات سوئیسی

مایه شکلات را تهیه نموده و با ابتکار و خلاقیت آنرا برش و تزیین نمایید . ده عدد از شکلات ها را در ظرف جداگانه ، جهت تست قرار دهید .



جمهوری اسلامی ایران
وزارت کار و امور اجتماعی
هشتمین مسابقات ملی مهارت (۱۳۸۶)
(نمونه کشوری)



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

شماره ملی :

رشته : فنادی

شیرینی خشک فانتزی

با مواد: آرد، کره، پودر شکر یا شکر، وانیل، بکینگ پودر، مغز دلخواه یک نوع شیرینی فانتزی و بین المللی تهیه نموده و با رویه دلخواه تزیین نمایید. توجه شود که ده عدد از شیرینی ها را در ظرف جداگانه، جهت تست قرار دهید.

پتی فور

پس از تهیه مایه اصلی پتی فورو پخت، برشهای لازم را انجام داده و حداقل ۱۵ عدد تهیه و حداقل با سه نوع رویه متفاوت تزیین نمایید و در دیس مستطیل کریستال قرار دهید.



هشتمین مسابقات ملی مهارت (۱۳۸۶)
(نمونه کشوری)



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

رشته : فنادی

شماره ملی :

برنامه زمانبندی پروژه

ردیف	شرح کار	روز و ساعت شروع کار	روز و ساعت پایان کار
۱	دسر کیک پنیر یخچالی	روز اول - ساعت ۹ صبح	روز اول - ساعت ۱۲/۳۰
۲	تهیه نان کیک و برشهای لازم تا حد آسترکشی	روز اول - ساعت ۱۴	روز اول - ساعت ۱۷/۳۰
۳	تزیین دسر کیک پنیر یخچالی و تحویل به کارشناس مسئول	روز اول - ساعت ۱۶	روز اول - ساعت ۱۶/۳۰
۴	داوری دسر کیک پنیر یخچالی	روز اول - ساعت ۱۷	روز اول - ساعت ۱۷/۳۰
۵	تزیین کیک و تحویل به کارشناس مسئول	روز دوم - ساعت ۹ صبح	روز دوم - ساعت ۱۲/۳۰
۶	داوری کیک	روز دوم - ساعت ۱۴	روز دوم - ساعت ۱۵/۳۰
۷	تهیه شکلات سوئیسی و پتی فورو تزیین کامل و تحویل به کارشناس مسئول	روز دوم - ساعت ۱۴	روز دوم - ساعت ۱۷/۳۰
۸	داوری شکلات و پتی فور	روز دوم - ساعت ۱۷/۴۰	روز دوم - ساعت ۱۸/۳۰
۹	تهیه خمیر میل فوی و تهیه هر دو نوع تارت	روز سوم - ساعت ۹ صبح	روز سوم - ساعت ۱۲/۳۰
۱۰	تزیین هر دو تارت و تحویل به کارشناس مسئول	روز سوم - ساعت ۱۴	روز سوم - ساعت ۱۵/۰۰
۱۱	داوری تارت میوه ای و تارت سه مغز	روز سوم - ساعت ۱۵/۱۵	روز سوم - ساعت ۱۶/۱۰
۱۲	تهیه شیرینی خشک فانتزی با تزیین و تحویل به کارشناس مسئول	روز سوم - ساعت ۱۵/۱۵	روز سوم - ساعت ۱۷/۲۰
۱۳	داوری شیرینی خشک فانتزی	روز سوم - ساعت ۱۷/۳۰	روز سوم - ساعت ۱۸/۳۰
۱۴	نظافت و تحویل کارگاه به کارشناس مسئول و مسئول تجهیزات و جمع آوری مواد مازاد	روز چهارم - ساعت ۹ صبح	روز چهارم - ساعت ۱۱ صبح



جمهوری اسلامی ایران
وزارت کار و امور اجتماعی
هشتمین مسابقات ملی مهارت (۱۳۸۶)
(نمونه کشوری)



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

رشته : فنادی

شماره ملی :

توضیح در مورد نحوه ارزشیابی

قابل توجه: کارشناس مسئول برنامه داوری سه گروه یا چهار گروه ۵ نفره و برای هر گروه سه الی چهار آیتم متفاوت با یکدیگر مشخص می‌شود و هیچ گروهی و کارشناسی از نمره کارشناس دیگر نباید اطلاعی داشته باشد.

همه کارهای شرکت کننده گان با یکدیگر جهت داوری روی میز قرار نمی‌گیرند و حداقل در چهار نوبت روی میز جهت داوری قرار گیرند و هر گروه داوری خود را انجام دهند.

هر داور در ارزشیابی هر پروژه، به هر آیتم که از طرف کارشناس مسئول تعیین شود باید نمره دهد برای هر آیتم در ارزشیابی ۵ نفر داور به هر شرکت کننده نمره می‌دهند سپس نمرات را از نزولی به صعودی مرتب نموده و بالاترین و پایین ترین نمره حذف شده و سه نمره دیگر جمع می‌شوند.

فرمول بدین ترتیب می باشد:

بارم آیتم × جمع سه نمره

= نمره کسب شده

(۲- تعداد ۵ نفر داور) × ۱۰

در نتیجه نمره هر آیتم در فرمول قرار داده و سپس جمع نمرات هر ارزشیابی را در صفحه ارزشیابی نهایی قرار داده شود.



جمهوری اسلامی ایران
وزارت کار و امور اجتماعی
هشتمین مسابقات ملی مهارت (۱۳۸۶)
(نمونه کشوری)



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

رشته : فنادی

شماره ملی :

ارزشیابی نهایی

ردیف	شرح کار	بارم	نمره اکتسابی	ملاحظات
۱	کیک حجمی مدل فیل نشسته بر روی کیک گرد	۳۰		
۲	تهیه تارت میوه آ تازہ و تارت سه مغز از خمیرمیل فوی	۲۰		
۳	دسر کیک پنیر یخچالی با تزیین میوه فصل (توت فرنگی)	۱۵		
۴	شکلات سوئیسی	۱۰		
۵	شیرینی خشک فانتری	۱۳		
۶	پتی فور	۱۲		
	جمع نهایی	۱۰۰		



هشتمین مسابقات ملی مهارت (۱۳۸۶)
(نمونه کشوری)



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

رشته : فنادی

شماره ملی :

ارزشیابی کیک

ردیف	شرح کار	بارم اصلی	کامل ۱۰	بسیار خوب ۹	خوب ۸	نسبتاً خوب ۷	در حد کفایت ۶	متوسط ۵	ضعیف ۴	نامطلوب ۳	بسیار بد ۲	عدم کاربری ۱
۱	مرغوبیت پخت و بافت کیک	۲										
۲	برش صحیح کیک و آستر کشی صحیح	۲										
۳	فرم دادن خامه	۲										
۴	تهیه صحیح کمر بند شکلاتی دیواره کیک گرد	۳										
۵	تهیه و کار صحیح آسینگ شکلاتی (تهیه گل رز از کیک شکلاتی)	۴										
۶	تزیین و ظاهر فیل نشسته	۶										
۷	استفاده از چهار ماسوره به طور صحیح	۲										
۸	ابتکار و خلاقیت در کار	۳										
۹	طعم نهایی (مرطوب بودن و نرم بودن کیک در قطر گرفته شود)	۴										
۱۰	سرعت عمل	۲										
	کل	۲۰										



ارزشیابی تهیه تارت میوه تازه و تارت سه مغز از خمیر میل فوی

ردیف	شرح کار	بارم اصلی	کامل ۱۰	بسیار خوب ۹	خوب ۸	نسبتاً خوب ۷	در حد کفایت ۶	متوسط ۵	ضعیف ۴	نامطلوب ۳	بسیار بد ۲	عدم کاربری ۱
۱	بانگت خمیر شیرینی	۱										
۲	ورقه شدن و تخلخل خمیر میل فوی	۲										
۳	برش صحیح تارت میوه‌ای	۱										
۴	تهیه کرم پاتیرما کرم کاستار جهت تارت میوه‌چای	۱										
۵	طعم نهایی تارت میوه‌ای	۲										
۶	برش صحیح تارت سه مغز (توجه شود برش با تارت میوه‌ای باید متفاوت باشد)	۱										
۷	تهیه مایه ماست تارت سه مغز	۱										
۸	خلاقیت و ابتکار در کار تارت میوه‌ای	۲										
۹	ترئین نهایی تارت میوه‌ای	۲										
۱۰	طعم	۲										
۱۱	سرعت عمل و بهداشت ایمنی در کار (این آیتم کارشناس مسئول داوری نمایند)	۱										
	کل	۲۰										



هشتمین مسابقات ملی مهارت (۱۳۸۶)
(نمونه کشوری)



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

رشته : فنادی

شماره ملی :

ارزشیابی دسر کیک پنیر یخچالی با تزئین میوه فصل (توت فرنگی)

ردیف	شرح کار	بارم اصلی	کامل ۱۰	بسیار خوب ۹	خوب ۸	نسبتاً خوب ۷	در حد کفایت ۶	متوسط ۵	ضعیف ۴	نامطلوب ۳	بسیار بد ۲	عدم کاربری ۱
۱	تهیه دیواره دسر بطور صحیح	۲										
۲	تهیه دیواره بطور صحیح و بافت مایه دسر	۲										
۳	تزئین نهایی	۲										
۴	ابتکار و خلاقیت در کار	۲										
۵	طعم نهایی	۲										
۶	سرعت عمل و بهداشت و ایمنی	۱										
کل		۱۵										



هشتمین مسابقات ملی مهارت (۱۳۸۶)
(نمونه کشوری)



مآزبان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

شماره ملی :

رشته : فنادی

ارزشیابی شکلات سوئیسی

ردیف	شرح کار	بارم اصلی	کامل ۱۰	بسیار خوب ۹	خوب ۸	نسبتاً خوب ۷	در حد کفایت ۶	متوسط ۵	ضعیف ۴	نامطلوب ۳	بسیار بد ۲	عدم کاربری ۱
۱	مرغوبیت بافت شکلات	۱										
۲	(روکش مناسب شکلات) ماکات شکلات بطور صیحیح	۱										
۳	ابتکار خلاقیت در کار و تزیین	۲										
۴	تزیین نهایی	۳										
۵	طعم نهایی	۳										
کل		۱۰										



هشتمین مسابقات ملی مهارت (۱۳۸۶)
(نمونه کشوری)



مآزبان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

شماره ملی :

رشته : فنادی

ارزشیابی شیرینی خشک فانتزی

ردیف	شرح کار	بارم اصلی	کامل ۱۰	بسیار خوب ۹	خوب ۸	نسبتاً خوب ۷	در حد کفایت ۶	متوسط ۵	ضعیف ۴	نامطلوب ۳	بسیار بد ۲	عدم کاربری ۱
۱	تهیه خمیر شیرینی با استفاده از مواد معین	۲										
۲	برش مناسب	۱										
۳	تهیه رویه شیرینی	۲										
۴	تزئین نهایی	۲										
۵	خلاقیت و ابتکار در کار	۲										
۶	طعم نهایی	۲										
کل		۱۳										



هشتمین مسابقات ملی مهارت (۱۳۸۶)
(نمونه کشوری)



مراکز آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

شماره ملی :

رشته : فنادی

ارزشیابی پتی فور

ردیف	شرح کار	بارم اصلی	کامل ۱۰	بسیار خوب ۹	خوب ۸	نسبتاً خوب ۷	در حد کفایت ۶	متوسط ۵	ضعیف ۴	نامطلوب ۳	بسیار بد ۲	عدم کاربری ۱
۱	تهیه کیک مناسب جهت پتی فور	۱										
۲	برش صحیح پتی فور (توجه شود پتی فور فقط یک لایه کیک می‌خورد)	۲										
۳	تهیه رویه مناسب تزیین پتی فور (سه نوع رویه مختلف)	۲										
۴	تزیین نهایی	۲										
۵	ابتکار و خلاقیت	۲										
۶	طعم نهایی	۲										
کل		۱۲										



جمهوری اسلامی ایران
وزارت کار و امور اجتماعی
هشتمین مسابقات ملی مهارت (۱۳۸۶)
(نمونه کشوری)



مراکز آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

شماره ملی :

رشته : فنادی

لیست تجهیزات

ردیف	نام تجهیزات	مشخصات			تعداد	واحد	محل تامین			قیمت پیشنهادی	ملاحظات
		فنی	نام کشور سازنده	نام کارخانه سازنده			ستاد	مناطق	اسپانسر		
۱	یخچال فریزر	۱۱			۱						به ازای هر یک نفر
۲	میز کار	۲*۱			۱						به ازای هر یک نفر
۳	کابینت سه درب	۱*۳			۱						به ازای هر یک نفر
۴	هود				۱						به ازای هر یک نفر
۵	اجاق گاز	۵ شعله			۱						به ازای هر یک نفر
۶	سطل زباله	درب دار پایی			۱						به ازای هر یک نفر
۷	کپسول گاز (در صورت نیاز)	۱۱ کیلویی			۲						به ازای هر یک نفر
۸	صندلی				۱						به ازای هر یک نفر
۹	سه راهی برق با سیم ۵ متر				۱						به ازای هر یک نفر
۱۰	آبچکان				۱						به ازای هر یک نفر
۱۱	سینک ظرفشویی				۱						به ازای هر یک نفر
۱۲	یخچال ویتربینی بزرگ				۳						برای کلیه شرکت کنندگان
۱۳	فر صنعتی				۲						برای کلیه شرکت کنندگان
۱۴	آبسر دکن				۴						برای کلیه شرکت کنندگان



هشتمین مسابقات ملی مهارت (۱۳۸۶)
(نمونه کشوری)



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

شماره ملی :

رشته : فنادی

لیست ابزار جهت کمیته داوری

ردیف	نام ابزار	مشخصات			تعداد	واحد	محل تامین			قیمت پیشنهادی	ملاحظات
		فنی	نام کشور سازنده	نام کارخانه سازنده			ستاد	مناطق	اسپانسر		
۱	میز داوری				۱						به ازای هر ۴ نفر
۲	صندلی داوران				۱۰+۱						به ازای هر نفر
۳	میز جهت کارهای پایانی آزمون عملی				۶						
۴	بر چسب کاغذی بزرگ				۵۰	برگ					
۵	برگه A4				۱	بسته					
۶	پوشه گیره دار				۵۰						
۷	پانچ				۱						
۸	گیره برگه				۲	بسته					
۹	دستگاه منگنه بزرگ				۲						
۱۰	میخ منگنه				۱	بسته					
۱۱	ماشین حساب				۲						
۱۲	دتمال کاغذی				۱۰						
۱۳	لیوان										
۱۴	بشقاب میوه خوری یکبار مصرف				۱۰۰						
۱۵	کارد و چنگال و قاشق یکبار مصرف				۱۰۰						از هر کدام



هشتمین مسابقات ملی مهارت (۱۳۸۶)
(نمونه کشوری)

رشته : فنادی

شماره ملی :

لیست مواد مصرفی (به ازای هر یک نفر شرکت کننده)

ردیف	نام تجهیزات	مشخصات			تعداد	واحد	محل تامین			قیمت پیشنهادی	ملاحظات
		فنی	نام کارخانه سازنده	نام کشور سازنده			استان	منطقه	اسپانسر		
۱	آرد سفید نول				۳	کیلو گرم					
۲	شکر				۵۰۰	گرم					
۳	پودر شکر				۱	کیلو گرم					
۴	بیسکویت پتی بور بسته بزرگ				۲	بسته					
۵	رنگهای خوراکی مجاز ویلتون (سیاه- زرد- قرمز- سبز کدام یک عدد)				۱	عدد					رنگ مصرفی هر ۵ نفر یک سری در نظر گرفته شود
۶	مقوا ۲۴ × ۳۰ طوسی (گلاسه)				۵	عدد					
۷	کاغذ گراف				۳	عدد					
۸	کاغذ زیر کیک خارجی گرد شماره ۱۱				۵	عدد					
۹	صفحه کیک گرد شماره ۱۳				۱	عدد					
۱۰	بشقاب کریستال گرد شماره ۱۱				۴	عدد					
۱۱	بشقاب کریستال مستطیل شماره ۲۰ × ۳۵				۳	عدد					
۱۲	ربان اسکاچ ۵ سانت				۳	متر					
۱۳	ربان اسکاچ ۳ سانت				۳	متر					
۱۴	قلم مو در سه سایز				۳	عدد					
مواد لبنی											
۱	تخم مرغ				۴۵	عدد					
۲	خامه شیرین شده			بسته	۵	کیلویی					
۳	شیر پاستوریزه				۱	لیتر					



جمهوری اسلامی ایران
وزارت کار و امور اجتماعی

هشتمین مسابقات ملی مهارت (۱۳۸۶)
(نمونه کشوری)



مراکز آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

شماره ملی :

رشته : قنادی

لیست مواد مصرفی (به ازای هر یک نفر شرکت کننده)

ردیف	نام تجهیزات	مشخصات			تعداد	واحد	محل تامین			قیمت پیشنهادی	ملاحظات
		فنی	نام کشور سازنده	نام کارخانه سازنده			ستاد	مناطق	اسپانسر		
مواد شکلات											
۱	شکلات تخته‌ای قهوه‌ای				۱	کیلو					
۲	شکلات تخته‌ای سفید				۵۰۰	گرم					
۳	شکلات روکش دار سفید				۲۵۰	گرم					
۴	دانه شکلات قهوه				۵۰	گرم					
چربیها											
۱	روغن مایع				۱	لیتر					
۲	روغن صاف قنادی ۴۴				۵۰۰	گرم					
۳	روغن جامد صاف				۵۰۰	گرم					
۴	کره قالبی ۱۰۰ گرمی				۵۰۰	گرم					
مواد خشک کمکی											
۱	پودر پسته سبز و عالی (قزوین)				۵۰	گرم					
۲	پودر نارگیل				۱۰۰	گرم					
۳	خلال بادام				۱۰۰	گرم					
۴	پرک بادام				۱۰۰	گرم					
۵	خلال پسته				۱۰۰	گرم					
۶	مغز پسته				۱۰۰	گرم					
۷	پودر خامه				۵۰۰	گرم					
۸	مغز گردو				۵۰۰	گرم					



جمهوری اسلامی ایران
وزارت کار و امور اجتماعی
هشتمین مسابقات ملی مهارت (۱۳۸۶)
(نمونه کشوری)



مراکز آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

شماره ملی :

رشته : فنادی

لیست مواد مصرفی (به ازای هر یک نفر شرکت کننده)

ردیف	نام تجهیزات	مشخصات			تعداد	واحد	محل تامین			قیمت پیشنهادی	ملاحظات
		فنی	نام کشور سازنده	نام کارخانه سازنده			ستاد	مناطق	اسپانسر		
مواد طعم دهنده و چاشنی‌ها											
۱	وانیل خالص				۵۰	گرم					
۲	اسانس مایع موز یا ...				۱	شیشه کوچک					
۳	پودر کاکائو				۱۰۰	گرم					
۴	نسکافه				۱۰۰	گرم					
۵	نمک				۵۰	گرم					
۶	زنجبیل				۱۰	گرم					
مواد پوک کننده											
۱	بیکنگ پودر هر مین				۱۰۰	گرم					
۲	نمک میوه				۱۰	گرم					
مواد تقویت کننده											
۱	بهبود کننده آرد				۲۰	گرم					
مربا و کمپوت و											
۱	کمپوت آناناس حلقه‌ای				۱	قوطی					
۲	مارمالاد پرتقال یا توت فرنگی				۱	شیشه ۲۵۰ گرمی					
۳	عسل										



جمهوری اسلامی ایران
وزارت کار و امور اجتماعی
هشتمین مسابقات ملی مهارت (۱۳۸۶)
(نمونه کشوری)



مراکز آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

شماره ملی :

رشته : فنادی

لیست مواد مصرفی (به ازای هر یک نفر شرکت کننده)

ردیف	نام تجهیزات	مشخصات			تعداد	واحد	محل تامین			قیمت پیشنهادی	ملاحظات
		فنی	نام کشور سازنده	نام کارخانه سازنده			ستاد	مناطق	اسپانسر		
میوه‌های خشک											
۱	کشمش بی دانه				۱۰۰	گرم					
۲	انجیر خشک				۱۵۰	گرم					
میوه‌های تازه											
۱	موز				۱	کیلوگرم					
۲	گیلاس تازه				۵۰۰	گرم					
۳	کیوی				۵۰۰	گرم					
۴	لیموترش تازه				۱۰۰	گرم					
۵	پرتقال				۱	کیلوگرم					
۶	توت سیاه				۲۵۰	گرم					
۷	توت فرنگی				۵۰۰	گرم					
مواد ژل کننده											
۱	نشاسته ذرت				۱۰۰	گرم					
۲	پودر ژلاتین				۵۰	گرم					
۳	پودر آگار آگار				۲۵۰	گرم					



جمهوری اسلامی ایران
وزارت کار و امور اجتماعی

هشتمین مسابقات ملی مهارت (۱۳۸۶)
(نمونه کشوری)



مراکز آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

شماره ملی :

رشته : فنادی

لیست مواد مصرفی (به ازای هر یک نفر شرکت کننده)

ردیف	نام تجهیزات	مشخصات			تعداد	واحد	محل تامین			قیمت پیشنهادی	ملاحظات
		فنی	نام کشور سازنده	نام کارخانه سازنده			ستاد	مناطق	اسپانسر		
مواد تزئینی											
۱	ترافل رنگی در رنگهای مختلف	۱ بسته			۵۰	گرم					
۲	دراژه رنگی بسته بندی	۱ بسته			۱۰۰	گرم					
۳	مروارید خوراکی سفید	۱ بسته			۵۰	گرم					
مواد معطر											
۱	عرق نعناء	۱ شیشه کوچک			۲۰۰	ml					
۲	عرق بهار نارنج	۱ شیشه کوچک			۲۰۰	ml					
مواد نگهدارنده											
۱	گلیسیرین خوراکی				۱	شیشه کوچک					
۲	گلوکز مایع				۱۵۰	گرم					
۳	کرم تارتار				۵۰	گرم					
۴	جوهر لیمو				۵۰	گرم					
مواد بهداشتی و مصرفی											
۱	کبریت				۱	قوطی					
۲	دستمال کاغذی				۱	جعبه					
۳	دستمال لول کاغذی				۲	لول					
۴	کیسه یخ				۱	بسته					



جمهوری اسلامی ایران
وزارت کار و امور اجتماعی



مراکز آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

هشتمین مسابقات ملی مهارت (۱۳۸۶)
(نمونه کشوری)

رشته : فنادی

شماره ملی :

لیست مواد مصرفی (به ازای هر یک نفر شرکت کننده)

ردیف	نام تجهیزات	مشخصات			تعداد	واحد	محل تامین			قیمت پیشنهادی	ملاحظات
		فنی	نام کشور سازنده	نام کارخانه سازنده			ستاد	مناطق	اسپانسر		
۵	کیسه فریزری ۲۰×۳۰				۲۰	عدد					
۶	دستکش یکبار مصرف				۱	بسته					
۷	دستکش یکبار مصرف پزشکی				۲۰	عدد					
۸	لیوان یکبار مصرف				۳	عدد					
۹	کاسه کوچک یکبار مصرف				۲۰	عدد					
۱۰	بشقاب یکبار مصرف میوه خوری				۱	بسته					
۱۱	خلال دندان				۱	بسته					
۱۲	خلال چوبی بلند				۲۰	عدد					
۱۳	سوزن ته گرد مرواریدی				۱	حلقه					
۱۴	روکش محافظ غذا				۱	لول					
۱۵	دمپایی راحتی با توجه به سایز				۱	جفت					
۱۶	روپوش با توجه به سایز				۱	عدد					
۱۷	کلاه یا روسری با توجه به جنسیت				۱	عدد					
۱۸	فویل آلومینیومی یک متری				۱	لول					
۱۹	کیسه زباله				۱	بسته					
۲۰	حوله پارچه‌ای				۲	عدد					
۲۱	دستمال پارچه‌ای				۴	عدد					
۲۲	قاشق و چنگال یکبار مصرف				۲۰	جفت					



هشتمین مسابقات ملی مهارت (۱۳۸۶)
(نمونه کشوری)



مآزبان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

شماره ملی :

رشته : فنادی

لیست ابزار (به ازای هر نفر شرکت کننده)

ردیف	نام ابزار	مشخصات			تعداد	واحد	محل تامین			قیمت پیشنهادی	ملاحظات
		فنی	نام کشور سازنده	نام کارخانه سازنده			ستاد	مناطق	اسپانسر		
۱	قاب گرد کمر بندی ۲۵				۱	عدد					
۲	قالب گرد شماره ۳۰				۲	عدد					
۳	سینی مستطیل ۶۰×۴۰				۱	عدد					
۴	سینی مستطیل ۳۰×۴۰				۱	عدد					
۵	سینی مستطیل ۱۵×۲۰				۱	عدد					
۶	بلندر (مخصوص خمیر کردن شیرینی)				۱	عدد					
۷	پالت فلزی استیل ضد رنگ				۱	عدد					
۸	پالت پلاستیکی				۲	عدد					
۹	کاردک تیغه بلند				۱	عدد					
۱۰	لیسک متوسط				۲	عدد					
۱۱	دستکش فر				۱	جفت					
۱۲	دستگیره				۱	جفت					
۱۳	ماسوره ویلتون				۱	عدد					
۱۴	قیف پارچه‌ای خانگی جنس اعلا				۳	عدد					
۱۵	قیچی متوسط				۱	عدد					
۱۶	خط کش فلزی				۱	عدد					
۱۷	قالبهای مشهدی			۶ مدل	۱	عدد					از هر کدام یک عدد
۱۸	قالب نخودچی			۵ مدل	۱	عدد					
۱۹	آب پاش پلاستیکی				۱	عدد					



جمهوری اسلامی ایران
وزارت کار و امور اجتماعی



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

هشتمین مسابقات ملی مهارت (۱۳۸۶)
(نمونه کشوری)

رشته : فنادی

شماره ملی :

لیست ابزار (به ازای هر نفر شرکت کننده)

ردیف	نام ابزار	مشخصات			تعداد	واحد	محل تامین			قیمت پیشنهادی	ملاحظات
		فنی	نام کشور سازنده	نام کارخانه سازنده			ستاد	مناطق	اسپانسر		
۲۰	همزن دستی				۱	عدد					
۲۱	همزن برقی				۱	عدد					
۲۲	اره برقی				۱	عدد					
۲۳	وردنه				۱	عدد					
۲۴	گردونه فلزی				۱	عدد					
۲۵	آبگردان و دسته دار				۲	عدد					
۲۶	قابلمه کوچک ۲۴				۱	عدد					
۲۷	شعله پخش کن نوع خوب				۲	عدد					
۲۸	کتري کوچک				۱	عدد					
۲۹	کاسه استیل متوسط				۲	عدد					
۳۰	کاسه پلاستیکی متوسط ۳۰				۲	عدد					
۳۱	کاسه پلاستیکی ۴۵				۱	عدد					
۳۲	آبمیوه گیری دستی				۱	عدد					
۳۳	ترازوی دیجیتال ۵ کیلویی				۱	عدد					
۳۴	آسیاب خرد کن دستی				۱	عدد					
۳۵	آسیاب برقی				۱	عدد					
۳۶	الک دسته دار				۲	عدد					



جمهوری اسلامی ایران
وزارت کار و امور اجتماعی

هشتمین مسابقات ملی مهارت (۱۳۸۶)
(نمونه کشوری)



مراکز آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

شماره ملی :

رشته : فنّادی

لیست ابزار (به ازای هر نفر شرکت کننده)

ردیف	نام ابزار	مشخصات			تعداد	واحد	محل تامین			قیمت پیشنهادی	ملاحظات
		نام فنّی	نام کشور سازنده	نام کارخانه سازنده			ستاد	مناطق	اسپانسر		
۳۷	خمیر بر تک چرخ				۱	عدد					
۳۸	کارد اره‌ای برش کیک				۱	عدد					
۳۹	چاقو کوچک				۱	عدد					
۴۰	چاقو متوسط اره‌ای				۱	عدد					
۴۱	رنده دستی				۱	عدد					
۴۲	پیمانه‌های لیوان سری				۱	عدد					
۴۳	پیمانه‌های قاشق سری				۱	سری					
۴۴											