

ردیف	کد صلاحیت	عنوان صلاحیت	شرح صلاحیت	پیش نیاز	سوابق تجربی مورد نیاز			
					دوره آموزشی	دوره کاروری	آزمون	
۱.	۱-۱	تشخیص و ارزیابی فرآورده های گوشتی	ارزیابی انواع گوشت (قرمز و سفید)، آبزیان، طیور، تخم مرغ (خام و فرآیند شده) و فرآورده های آنها	طبق مقررات مندرج در آگهی ثبت نام	حداقل ۲ سال کار عملی در واحدهای تولیدی مربوطه	حداقل ۳۶ ساعت و موفقیت در آزمون	حداقل ۱ سال و موفقیت در آزمون	آزمون کتبی
۲.	۱-۲	تشخیص و ارزیابی شیر و فرآورده های آن	ارزیابی انواع شیر (خام و فرآیند شده) و فرآورده های آنها: پنیر، ماست، خامه، کره، کشک، بستنی، دوغ، آب پنیر، شیر خشک، غذای کودک	طبق مقررات مندرج در آگهی ثبت نام	حداقل ۲ سال کار عملی در واحدهای تولیدی مربوطه	حداقل ۳۶ ساعت و موفقیت در آزمون	حداقل ۱ سال و موفقیت در آزمون	آزمون کتبی
۳.	۱-۳	تشخیص و ارزیابی فرآورده های غلات، حبوبات، خشکبار	ارزیابی انواع غلات، آرد، بلغور، انواع نان، شیرینی، بیسکویت، کیک، کلوچه، رشته، ماکارونی، نشاسته، گلوتن، انواع خشک شده میوه ها، مغزها و دانه های حبوبات (خام و پخته)	طبق مقررات مندرج در آگهی ثبت نام	حداقل ۲ سال کار عملی در واحدهای تولیدی، مراکز تهیه و توزیع	حداقل ۳۶ ساعت و موفقیت در آزمون	حداقل ۱ سال و موفقیت در آزمون	آزمون کتبی
۴.	۱-۴	تشخیص و ارزیابی فرآورده های سبزی ها، میوه ها و آشامیدنی ها	ارزیابی سبزی ها و میوه ها (خام و فرآیند شده) و فرآورده های آنها، آب میوه ها و سبزی ها، کنسانتره ها (ساده و مخلوط، پودر و منجمد)، آبهای آشامیدنی، یخ، نوشابه های گازدار و بدون گاز، چای، قهوه، نسکافه، شربت ها و غیره	طبق مقررات مندرج در آگهی ثبت نام	حداقل ۲ سال کار عملی در واحدهای تولیدی، مراکز تهیه و توزیع	حداقل ۳۶ ساعت و موفقیت در آزمون	حداقل ۱ سال و موفقیت در آزمون	آزمون کتبی
۵.	۱-۵	تشخیص و ارزیابی روغن ها، چربی ها، چاشنی ها، ادویه ها و افزودنی ها	ارزیابی روغن ها و چربی های نباتی خام و تصفیه شده مایع و جامد، روغن های حیوانی، مارگارین، دانه ها و میوه های روغنی، کنجاله ها، انواع افزودنی ها، انواع ادویه، نمک ها، چاشنی ها، سس ها و غیره	طبق مقررات مندرج در آگهی ثبت نام	حداقل ۲ سال کار عملی در واحدهای تولیدی، مراکز تهیه و توزیع	حداقل ۳۶ ساعت و موفقیت در آزمون	حداقل ۱ سال و موفقیت در آزمون	آزمون کتبی
۶.	۱-۶	تشخیص و ارزیابی شیرین کننده ها و فرآورده های قنادی	ارزیابی قند، شکر، عسل، گلوکز و سایر شیرین کننده های طبیعی، ملاس، فرآورده های قنادی، کاکائو و شکلات	طبق مقررات مندرج در آگهی ثبت نام	حداقل ۱ سال کار عملی در واحدهای تولیدی، مراکز تهیه و توزیع	حداقل ۳۶ ساعت و موفقیت در آزمون	حداقل ۱ سال و موفقیت در آزمون	آزمون کتبی
۷.	۱-۷	بررسی و ارزیابی فرآیند تهیه مواد غذایی	ارزیابی و تعیین روش تهیه و فرآیند های مختلف غذایی	داشتن صلاحیت یکی از ردیف های ۱ تا ۶		حداقل ۴۸ ساعت و موفقیت در آزمون	حداقل ۱/۵ سال و موفقیت در آزمون	آزمون کتبی
۸.	۱-۸	بررسی و ارزیابی الگوهای مصرف و مکمل های غذایی	ارزیابی مواد اولیه، نوع و مقدار مواد متشکله، میزان مصرف غذا، تعیین اندازه مصرف و مقایسه آن با (DRI) و (RDA) در تهیه، پخت و توزیع مواد غذایی (تعدیه گروهی) مکمل های غذایی (ویتامین، مواد معدنی و سایر ریز مغذی ها)	داشتن صلاحیت یکی از ردیف های ۱ تا ۷	حداقل ۲ سال کار عملی در مراکز گروهی	حداقل ۲۰ ساعت و موفقیت در آزمون	حداقل ۶ ماه و موفقیت در آزمون	آزمون کتبی