نام گروه	نام رشته	ردیف	عنوان صلاحیت	شرح صلاحیت	پیش نیاز	سوابق تجربی موردنیاز	دوره آموزشی	دوره کارورزی	آزمون
گروه ۳ (امور پزشکی و غذایی)	مواد غذائی و مسمومیتها ی ناشی از آن	۱	تشخیص و ارزیابی فراورده های گوشتی	ارزیابی انواع گوشت (قرمز وسفید)، آبزیان ، طیور، تخم مرغ (خام و فرایند شده) و فراورده های آنها	طبق مقررات مندرج در آگهی ثبت نام	حداقل ۲ سال کار عملی در واحدهای تولیدی مربوطه	حداقل ۳۶ساعت و موفقیت در آزمون	حداقل ۱ سال و موفقیت در آزمون	آزمون کتبی
گروه ۳ (امور پزشکی و غذایی)	مواد غذائی و مسمومیتها ی ناشی از آن	۲	تشخیص و ارزیابی شیر و فراورده های آن	ارزیابی انواع شیر (خام و فرآیند شده) و فرآورده های آنها : پنیر ، ماست ، خامه ، کره ، کشک ، بستنی ، دوغ ، آب پنیر ، شیرخشک، غذای کودک	طبق مقررات مندرج در آگهی ثبت نام	حداقل ۲ سال کار عملی در واحدهای تولیدی مربوطه	حداقل ۳۶ساعت و موفقیت در آزمون	حداقل ۱ سال و موفقیت در آزمون	آزمون کتبی
گروه ۳ (امور پزشکی و غذایی)	مواد غذائی و مسمومیتها ی ناشی از آن	۳	تشخیص و ارزیابی فرآورده های غلات ، حبوبات ، خشکبار	ارزیابی انواع غلات ، آرد ، بلغور ، انواع نان ، شیرینی ، بیسکوئیت ، کیک ، کلوچه ، رشته ، ماکارونی ، نشاسته، گلوتن ، انواع خشک شده میوه ها ، مغزه ها و دانه های حبوبات (خام و بوداده)	طبق مقررات مندرج در آگهی ثبت نام	حداقل ۲ سال کار عملی در واحدهای تولیدی _ مراکز تهیه و توزیع	حداقل ۳۶ساعت و موفقیت در آزمون	حداقل ۱ سال و موفقیت در آزمون	آزمون کتبی
گروه ۳ (امور پزشکی و غذایی)	مواد غذائی و مسمومیتها ی ناشی از آن	۴	تشخیص و ارزیابی فرآورده های سبزیها ، میوه ها و آشامیدنی ها	ارزیابی سبزیها و میوه ها (خام و فرآیند شده) و فرآورده های آنها_ آب میوه ها وسبزیها،کنسانتره ها (ساده ومخلوط ،پودر و منجمد)_ آبهای آشامیدنی ، یخ ، نوشابه های گاز دار و بدون گاز ، چای ، قهوه ، نسکافه ، شربتها و غیره	طبق مقررات مندرج در آگهی ثبت نام	حداقل ۲ سال کار عملی در واحدهای تولیدی _ مراکز تهیه و توزیع	حداقل ۳۶ساعت و موفقیت در آزمون	حداقل ۱ سال و موفقیت در آزمون	آزمون کتبی
گروه ۳ (امور پزشکی و غذایی)	مواد غذائی و مسمومیتها ی ناشی از آن	۵	تشخیص و ارزیابی روغنها ، چربی ها ، چاشنی ها ، ادویه ها و افزودنی ها	ارزیابی روغنها و چربیهای نباتی خام و تصفیه شده مایع و جامد، روغنهای حیوانی،مارگارین،دانه ها و میوه ها ی روغنی،کنجاله ها_انواع افزودنی ها _ انواع ادویه ها _ 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 ۳۶ساعت و موفقیت در آزمون	حداقل ۱ سال و موفقیت در آزمون	آزمون کتبی

گروه ۳ (امور پزشکی و غذایی)	مواد غذائی و مسمومیتها ی ناشی از آن	۶	تشخیص و ارزیابی شیرین کننده ها و فرآورده های قنادی	ارزیابی قند ، شکر ، عسل ، گلوکز و سایر شیرین کننده ها ی طبیعی ، ملاس ـ فرآورده های قنادی ، کاکائو و شکلات	طبق مقررات مندرج در آگهی ثبت نام	حداقل ۱سال کار عملی در واحدهای تولیدی ـ مراکز تهیه و توزیع	حداقل ۳۶ساعت و موفقیت در آزمون	حداقل ۱ سال و موفقیت در آزمون	آزمون کتبی
گروه ۳ (امور پزشکی و غذایی)	مواد غذائی و مسمومیتها ی ناشی از آن	۷	بررسی و ارزیابی فرآیند تهیه مواد غذایی	ارزیابی و تعیین روش تهیه و فرآ یندهای مختلف غذایی	داشتن صلاحیت یکی از ردیفهای ۱ تا ۶	ـ	حداقل ۴۸ساعت و موفقیت در آزمون	حداقل ۵/۱سال و موفقیت در آزمون	آزمون کتبی
گروه ۳ (امور پزشکی و غذایی)	مواد غذائی و مسمومیتها ی ناشی از آن	۸	بررسی و ارزیابی الگوهای مصرف و مکمل های غذائی	ارزیابی مواد اولیه ، نوع و مقدار مواد متشکله ، میزان مصرف غذا ـ تعیین اندازه مصرف و مقایسه آن با (DRI) و (RDA) در تهیه ، پخت و توزیع مواد غذائی (تغذیه گروهی) مکمل های غذایی (ویتامین ، مواد معدنی و سایر ریز مغذیها)	داشتن صلاحیت یکی از ردیفهای 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