



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

معاونت پژوهش، برنامه‌ریزی و سنجش مهارت
دفتر پژوهش، طرح و برنامه‌ریزی درسی



جمهوری اسلامی ایران
وزارت تعاون، کار و رفاه اجتماعی

استاندارد آموزش شغل

میزارای هتل

گروه شغلی

هتلداری

کد ملی آموزش شغل

۵	۱	۳	۲	۲	۰	۵	۹	۰	۰	۳	۰	۰	۰	۱
ISCO-۰۸				سطح مهارت	شناسه گروه			شناسه شغل			شناسه شایستگی			نسخه

۱-۰۰۱-۵۹-۵۱۳۲

تاریخ تدوین استاندارد : ۱۳۹۴/۹/۱



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

کد ملی شناسایی آموزش شغل: ۱-۰۰۱-۵۹-۵۱۳۲

اعضاء کمیسیون تخصصی برنامه ریزی درسی رشته هتلداری :

- علی موسوی؛
- دبیر شورای برنامه ریزی درسی و مدیر کل دفتر طرح و برنامه های درسی سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور
- ارژنگ بهادری؛
- مدیر گروه های برنامه ریزی درسی کشاورزی و معاون دفتر طرح و برنامه های درسی سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور
- رامک فرح آبادی؛
- مدیر گروه های برنامه ریزی درسی صنعت و معاون دفتر طرح و برنامه های درسی سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور
- محمد علی حاتمیان؛
- رئیس گروه برنامه ریزی درسی هتلداری دفتر طرح و برنامه های درسی سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور

حوزه های حرفه ای و تخصصی همکار برای تدوین استاندارد آموزش شغل :

- اداره کل آموزش فنی و حرفه ای استان خراسان رضوی

فرآیند اصلاح و بازنگری :

- با عنایت به تغییرات فناوری و قدیمی بودن استاندارد قبلی، استاندارد مزبور در گروه برنامه ریزی درسی هتلداری مورد بررسی قرار گرفت و بازنگری شد

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 ۶۶۵۶۹۹۰۷ - ۶۶۹۴۴۱۲۰

دورنگار ۶۶۹۴۴۱۱۷

آدرس الکترونیکی : Daftar_tarh@irantvto.ir



تهیه کنندگان استاندارد آموزش شغل میز آرای هتل

ردیف	نام و نام خانوادگی	مدرک تحصیلی	رشته تحصیلی	شغل و سمت	سابقه کار مرتبط	آدرس ، تلفن و ایمیل
۱	محمد علی حاتمیان	فوق لیسانس	تاریخ	رئیس گروه برنامه ریزی درسی گردشگری و هتلداری سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور	۱۴	تلفن ثابت : تلفن همراه : ایمیل : آدرس :
۲	عبدالله جلیلی	فوق لیسانس	کشاورزی	رئیس اداره موسسات کارآموزی آزاد و مشارکتهای مردمی اداره کل استان خراسان رضوی	۱۲	تلفن ثابت : ۰۵۱۳۷۲۸۶۰۰۶ تلفن همراه : ۰۹۱۵۵۰۴۲۲۹۷ ایمیل : Jaliliabdollah@yahoo.com آدرس : اداره کل آموزش فنی و حرفه ای خراسان رضوی میدان فردوسی ابتدای بلوار شهید قرنی
۳	مجید بهادری کمیجانی	فوق لیسانس	مدیریت تحول	کارشناس پژوهش و برنامه ریزی اداره کل فنی و حرفه ای استان خراسان رضوی	۱۰	تلفن ثابت : ۰۵۱۳۷۲۸۶۰۰۶ تلفن همراه : ایمیل : research@khtvto.ir آدرس : اداره کل آموزش فنی و حرفه ای خراسان رضوی میدان فردوسی بلوار شهید قرنی
۴	محمود قندری	لیسانس	زبان انگلیسی	مدرس زبان انگلیسی موسس و مدیر مربی و آموزشگاه فنی و حرفه ای کیش	۲۱	تلفن ثابت : ۰۵۱۳۶۰۶۶۲۸۲ تلفن همراه : ۰۹۳۹۳۵۱۹۱۱۴ ایمیل : mahmud.ghondory@gmail.com آدرس : مشهد آزادشهر امامت ۹ پلاک ۹/۱
۵	شادی رضوی راد	لیسانس	مهندسی شیمی صنایع غذایی	مربی مرکز شماره ۵ خدمات هتلداری و گردشگری فنی و حرفه ای مشهد	۱۳	تلفن ثابت : ۰۵۱۳۸۷۸۳۱۷۴ تلفن همراه : ۰۹۱۵۵۰۵۲۴۳۳ ایمیل : shj_۴۵۳۱@yahoo.com آدرس : میدان تلویزیون - ابتدای بلوار قاضی بن شاذان
۶	محمد جوادحافظی	لیسانس	حقوق	مدیر گروه هتلداری پرديسان مربی مرکز شماره ۵ خدمات هتلداری و گردشگری فنی و حرفه ای مشهد	۱۷	تلفن ثابت : ۰۵۱۳۹۲۳۵۹۳ تلفن همراه : ۰۹۱۵۵۰۲۰۲۷۵ ایمیل : khfarsloo@gmail.com آدرس : مشهد بلوار دانش امز ۳۲ بین مهران ۲۰ و ۲۲ آموزشگاه خلیج فارس



تهیه کنندگان استاندارد آموزش شغل میز آرای هتل

ردیف	نام و نام خانوادگی	مدرک تحصیلی	رشته تحصیلی	شغل و سمت	سابقه کار مرتبط	آدرس ، تلفن و ایمیل
۷	حسین زارعی	لیسانس	حسابداری	موسس آموزشگاه همیارهتل مربی مرکز شماره ۵ خدمات هتلداری و گردشگری فنی و حرفه ای مشهد	۲۰	تلفن ثابت: ۰۵۱۳۳۴۴۳۴۷۲ تلفن همراه: ۰۹۱۵۱۱۰۸۸۶۵ ایمیل: zareeih۵۲@yahoo.com آدرس: مشهد-بین کوشش ۲۸ و ۳۰
۸	حسن سلامی	فوق لیسانس	ارتباطات	مربی مرکز شماره ۵ خدمات هتلداری و گردشگری فنی و حرفه ای مشهد	۱۰	تلفن ثابت: تلفن همراه: ۰۹۱۵۳۰۵۷۱۰۶ ایمیل: hamidsal۱۸@yahoo.com آدرس: میدان تلویزیون - ابتدای بلوار قزل بن شاذان
۹	عباس رضوی فرد	لیسانس	زبان انگلیسی	مربی مرکز شماره ۵ خدمات هتلداری و گردشگری فنی و حرفه ای مشهد	۷	تلفن ثابت: تلفن همراه: ۰۹۱۵۵۰۰۷۶۲۹ ایمیل: saeed.razavyi.@gmail.com آدرس: میدان تلویزیون - ابتدای بلوار قزل بن شاذان
۱۰	رضا حقیقی باوفا	فوق لیسانس	صنایع غذایی	مربی مرکز شماره ۵ خدمات هتلداری و گردشگری فنی و حرفه ای مشهد	۱۰	تلفن ثابت: ۰۵۱۳۷۶۱۴۸۸۲ تلفن همراه: ۰۹۱۵۸۱۹۲۸۳۹ ایمیل: Rhbavafa@yahoo.com آدرس: میدان تلویزیون - ابتدای بلوار قزل بن شاذان
۱۱	سمیه قره داغ ثانی	فوق دیپلم	صنایع غذایی	مربی مرکز شماره ۵ خدمات هتلداری و گردشگری فنی و حرفه ای مشهد	۳	تلفن ثابت: تلفن همراه: ۰۹۱۵۵۵۸۵۱۱۳ ایمیل: s.gharehdagh@gmail.com آدرس: میدان تلویزیون - ابتدای بلوار قزل بن شاذان



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 حرفه ای 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:	
میز آرای هتل	
شرح استاندارد آموزش شغل :	
<p>میز آرای هتل شغلی از رشته هتلداری می باشد که دارای شایستگی هایی چون: استفاده از محیط مناسب میز آرای در هتل، استفاده از وسایل مناسب میز آرای، استفاده از رنگهای مناسب در میز آرای هتل، کاربرد لوازم و ملزومات پذیرایی در میز آرای هتل، تزئین انواع غذا و نوشیدنی و بکارگیری آداب معاشرت در میز آرای هتل می باشد. این شغل با مشاغلی چون گل آرای هتل، میزبان هتل، مدیر تشریفات هتل، قناد هتل و آشپز هتل در ارتباط است.</p>	
ویژگی های کارآموز ورودی:	
<p>حداقل میزان تحصیلات: پایان دوره اول متوسطه حداقل توانایی جسمی و ذهنی: سلامتی کامل جسمی و ذهنی مهارت های پیش نیاز: ندارد</p>	
طول دوره آموزش :	
طول دوره آموزش :	۱۱۵ ساعت
- زمان آموزش نظری:	۳۹ ساعت
- زمان آموزش عملی:	۶۱ ساعت
- زمان کارورزی :	۵ ساعت
- زمان پروژه :	۱۰ ساعت
بودجه بندی ارزشیابی (به درصد)	
- کتبی : ۲۵٪	
- عملی : ۶۵٪	
- اخلاق حرفه ای : ۱۰٪	
صلاحیت های حرفه ای مربیان :	
لیسانس هتلداری، صنایع غذایی یا هنر با ۲ سال سابقه کار مرتبط	



*** تعریف دقیق استاندارد (اصطلاحی) :**

میز آرای هتل شغلی از رشته هتل داری است با هدف تزیین و آرایش صحیح کلیه میز هایی که به نوعی در معرض دید مهمانان می باشد.

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

Hotel table decorator

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

گل آرای هتل، مدیر تشریفات هتل ، میزبان رستوران ، آشپز هتل و قناد هتل

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

- | | | |
|----------------------|-------------------------------------|----------------------------------|
| طبق سند و مرجع | <input checked="" 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 type="checkbox"/> | د : نیاز به استعلام از وزارت کار |



استاندارد آموزش شغل «میز آرای هتل»

– شایستگی‌ها

ردیف	عناوین
۱	استفاده از محیط مناسب میز آرای هتل
۲	استفاده از وسایل مناسب میز آرای
۳	استفاده از رنگ‌های مناسب در میز آرای هتل
۴	کاربرد لوازم و ملزومات پذیرایی در میز آرای هتل
۵	تزئین انواع غذا و نوشیدنی
۶	بکارگیری آداب معاشرت در میز آرای هتل



استاندارد آموزش شغل «میز آرای هتل»

- برگه‌ی تحلیل آموزش شایستگی

	زمان آموزش			عنوان : استفاده از محیط مناسب میز آرای در هتل
	جمع	عملی	نظری	
	۱۰	۴	۶	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
ویدئو پروژکتور				دانش : - انواع هتل - انواع بخشهای مختلف هتل مناسب میز آرای
کامپیوتر			۲	
تخته وایت برد			۴	
میز مربی				مهارت : - بکارگیری میز آرای در بخش های مختلف هتل
صندلی مربی				
میز کارآموز		۴		
صندلی کارآموز				نگرش : - برقراری ارتباط مثبت با بخش های مختلف هتل
جعبه کمک های اولیه				
لوازم و ملزومات پذیرایی				
میز استیشن				ایمنی و بهداشت : - داشتن لباس کار مناسب هنگام بازدید و کار
انواع میز (مربع، گرد، مستطیل)				
دستمال سفره و انواع رومیزی				
شمعدان				توجهات زیست محیطی : - جلوگیری از انواع آلودگی های صوتی
کاغذ				
ماژیک وایت برد				
DVD و CD				
تخته پاک کن				
خودکار				
مداد				
کاتر، چسب تفنگی، روبان				
اسفنج، قیف و ماسوره، کاتالوگ رنگها				
گل‌های مناسب میز آرای				
سبزی های مناسب میز آرای				
میوه های مناسب میز آرای				
دانه های رنگی خوراکی				
خامه و شکلات				



	زمان آموزش			عنوان : استفاده از وسایل مناسب میز آرای
	جمع	عملی	نظری	
	۲۰	۱۲	۸	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
ویدئو پروژکتور				دانش : - انواع گل - انواع منابع نورانی - انواع پارچه های تزئینی - انواع روبان ها - انواع وسایل تزئینی روز - انواع وسایل تزئینی کمکی
کامپیوتر			۳	
تخته وایت برد			۱	
میز مربی			۱	
صندلی مربی			۱	
میز کارآموز			۱	
صندلی کارآموز			۱	
جعبه کمک های اولیه			۱	
لوازم و ملزومات پذیرایی میز استیشن			۱	مهارت : - استفاده از گل های مناسب میز آرای - استفاده از گل های مناسب در مراسم مختلف - کار با ابزار مناسب گل آرای - کاربرد وسایل نورانی در مکان های مختلف - کار با روبان ها - استفاده از پارچه های تزئینی - کار با وسایل تزئینی روز
انواع میز(مربع، گرد، مستطیل)				
دستمال سفره و انواع رومیزی		۴		
شمعدان		۱		
کاغذ		۱		
ماژیک وایت برد		۱		
DVD و CD		۳		
تخته پاک کن		۱		
خودکار		۱		
مداد		۱		
کاتر، چسب تفنگی، روبان اسفنج، قیف و ماسوره، کاتالوگ رنگها			۱	
- گل‌های مناسب میز آرای - سبزی های مناسب میز آرای - میوه های مناسب میز آرای - دانه های رنگی خوراکی - خامه و شکلات سیم	نگرش : - آگاهی دقیق نسبت به کار با وسایل تزئینی در هتل			ایمنی و بهداشت : - داشتن لباس کار مناسب ،بتادین ،چسب زخم ،باند استریل،کپسول آتش نشانی
روبان شمع	توجهات زیست محیطی : -جمع آوری ضایعات گل، پارچه ها، مواد آتش زاو...			
	- جدا سازی مواد آتش زا از مواد پنبه ای ،چوبی و خشک			



استاندارد آموزش شغل «میز آرای هتل»

- برگه‌ی تحلیل آموزش شایستگی

	زمان آموزش			عنوان : استفاده از رنگ های مناسب در میزآرایی هتل
	جمع	عملی	نظری	
	۴	۲	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
ویدئو پروژکتور				دانش : - انواع رنگ ها و ترکیبات آنها - روانشناسی رنگ ها
کامپیوتر			۱	
تخته وایت برد میز مربی			۱	
صندلی مربی				مهارت : - هارمونی رنگ ها و نحوه استفاده از آنها در میزآرایی هتل
میز کارآموز		۲		
صندلی کارآموز				
جعبه کمک های اولیه لوازم و ملزومات پذیرایی میز استیشن	نگرش : - ایجاد انرژی های مثبت با استفاده از رنگ های آرامش بخش			
انواع میز(مربع،گرد، مستطیل) دستمال سفره و انواع رومیزی شمعدان کاغذ	ایمنی و بهداشت : -			
ماژیک وایت برد DVD و CD تخته پاک کن خودکار مداد کاتر، چسب تفنگی، روبان اسفنج،قیف و ماسوره، کاتلوج رنگها گل‌های مناسب میز آرایه سبزی های مناسب میز آرایه میوه های مناسب میز آرایه دانه های رنگی خوراکی خامه و شکلات	توجهات زیست محیطی : - -			



استاندارد آموزش شغل «میز آرای هتل»

- برگه‌ی تحلیل آموزش شایستگی

	زمان آموزش			عنوان : کاربرد لوازم و ملزومات پذیرایی در میزآرایی هتل
	جمع	عملی	نظری	
	۲۵	۱۸	۷	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
ویدئو پروژکتور				دانش :
کامپیوتر			۳	-انواع روش های پذیرایی
تخته وایت برد			۱	- انواع ظروف
میز مربی			۱	-انواع تجهیزات پارچه ای
صندلی مربی			۱	-انواع میزها
میز کارآموز			۱	-انواع وسایل کمکی
صندلی کارآموز			۱	
جعبه کمک های اولیه				مهارت :
لوازم و ملزومات پذیرایی				-اجرای روش های پذیرایی
میز استیشن		۴		-کاربرد انواع ظروف در میزآرایی هتل
انواع میز (مربع، گرد،مستطیل)		۳		- نحوه چیدمان تزئینی ظروف استیل و نقره
دستمال سفره و انواع رومیزی		۴		- گل زدن دستمال سفره
شمعدان		۴		-چیدمان صحیح میز ها همراه با علم میز آرای
کاغذ		۲		-کار بانواع رومیزی، متیل و لچکی
ماژیک وایت برد		۱		
DVD و CD				نگرش :
تخته پاک کن				- لزوم شناخت تجهیزات پذیرایی برای تزئینات بهتر
خودکار				- زیباترین میز آرای با توجه به نوع روش پذیرایی
مداد				
کاتر، چسب تفتگی، روبان				ایمنی و بهداشت :
اسفنج، قیف و ماسوره، کاتلوگ رنگها				-
گل‌های مناسب میز آرای				
سبزی های مناسب میز آرای				
میوه های مناسب میز آرای				توجهات زیست محیطی :
دانه های رنگی خوراکی				-
خامه و شکلات				



استاندارد آموزش شغل «میز آرای هتل»

- برگه‌ی تحلیل آموزش شایستگی

	زمان آموزش			عنوان : تزیین انواع غذا و نوشیدنی
	جمع	عملی	نظری	
	۳۶	۲۲	۱۴	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
ویدئو پروژکتور				دانش : - انواع منو (انتخابی à la carte و غیر انتخابی set up , table d'hôte) - انواع پیش غذاها - انواع غذاهای اصلی - انواع نوشیدنیها - انواع دسرها
کامپیوتر		۲		
تخته وایت برد		۴		
میز مربی		۴		
صندلی مربی		۲		
میز کارآموز		۲		
صندلی کارآموز		۲		
جعبه کمک های اولیه				مهارت : - کاربرد انواع دور چینها - کاربرد ابزار و وسایل مورد نیاز برای تزیین غذا ها و نوشیدنیها - کاربرد مواد مصرفی تزیینی غذا و نوشیدنی - تزیین مناسب پیش غذاها - تزیین مناسب غذاهای اصلی - تزیین مناسب نوشیدنی ها - تزیین مناسب دسرها - میوه آرای در مراسم مختلف - سبزی آرای در مراسم مختلف
لوازم و ملزومات پذیرایی				
میز استیشن	۴			
انواع میز (مربع، گرد، مستطیل)	۲			
دستمال سفره و انواع رومیزی	۲			
شمعدان	۱			
کاغذ	۲			
ماژیک وایت برد	۱			
DVD و CD	۲			
تخته پاک کن	۴			
خودکار	۴			
مداد	۴			
کاتر، چسب تفنگی، روبان	۴			
اسفنج، قیف و ماسوره، کاتلگ رنگها				
گلپهای مناسب میز آرای سبزی های مناسب میز آرای میوه های مناسب میز آرای دانه های رنگی خوراکی خامه و شکلات	نگرش : - لزوم توجه به انواع منو برای تزیین صحیح - هارمونی خوراکی های رنگی کنار هم			



استاندارد آموزش شغل «میز آرای هتل»

- برگه ی تحلیل آموزش شایستگی

	زمان آموزش			عنوان : تزیین انواع غذا و نوشیدنی
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
	<p>ایمنی و بهداشت :</p> <p>استفاده از لباس کار</p> <p>استفاده از لباس کار مناسب، چسب زخم، باند و بتادین</p>			
	<p>توجهات زیست محیطی :</p> <p>- جمع آوری باقی مانده های مواد تزیینی</p> <p>- جدا سازی باقی مانده های مواد تزیینی قابل استفاده از دور ریختنی ها</p>			



استاندارد آموزش شغل «میز آرای هتل»

– برگه‌ی تحلیل آموزش شایستگی

	زمان آموزش			عنوان : بکارگیری آداب معاشرت در میزآرایی هتل
	جمع	عملی	نظری	
	۵	۳	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
ویدئو پروژکتور				دانش :
کامپیوتر			۱	– انواع اخلاق
تخته وایت برد			۱	– تعریف اخلاق در مجامع بین المللی
میز مربی				مهارت :
صندلی مربی				– شیوه های مهارت های رفتاری مناسب با همکاران در
میز کارآموز		۱		حین کار
صندلی کارآموز				– برقراری تعامل آموزشی با پرسنل
جعبه کمک های اولیه		۲		نگرش :
لوازم و ملزومات پذیرایی				– برقراری ارتباط مثبت با همکاران
میز استیشن				–
انواع میز(مربع،گرد،مستطیل)				ایمنی و بهداشت :
دستمال سفره و انواع رومیزی				– رعایت اصول بهداشت فردی
شمعدان				– رفتار مسالمت آمیز با افراد تند خو
کاغذ				–
ماژیک وایت برد				توجهات زیست محیطی :
DVD و CD				–
تخته پاک کن				
خودکار				
مداد				
کاتر، چسب تفنگی، روبان				
اسفنج، قیف و ماسوره، کاتلگ رنگها				
گلپهای مناسب میز آرای				
سبزی های مناسب میز آرای				
میوه های مناسب میز آرای				
دانه های رنگی خوراکی				
خامه و شکلات				

- برگه استاندارد تجهیزات



ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	جعبه کمک های اولیه	موجود در بازار	۱ عدد	
۲	دیتا پروژکتور با متعلقات	موجود در بازار	۱ دستگاه	
۳	رایانه با متعلقات آن	موجود در بازار	۱ دستگاه	
۴	کپسول آتش نشانی	CO ₂	۱ عدد	
۵	تخته وایت برد	۲۰۰ × ۱۵۰ سانتی متر	۱ عدد	
۶	کامپیوتر	P۴	۱ عدد	
۷	میز مربی	موجود در بازار	۱ عدد	
۸	صندلی مربی	چرخدار	۱ عدد	
۹	میز کارآموز	موجود در بازار	۱۵ عدد	
۱۰	صندلی کارآموز	موجود در بازار	۱۵ عدد	
۱۱	میز	مربع	۳ عدد	
۱۲	میز	گرد	۳ عدد	
۱۳	میز	متناسب با روش پذیرایی بوفه	۱ عدد	
۱۴	دستمال	سفره	۳۰ عدد	
۱۵	دامن میز	استاندارد میز با روش پذیرایی بوفه	۱ عدد	
۱۶	لوازم و ملزومات پذیرایی (بشقاب، جام، لیوان، قاشق و ...)	موجود در بازار	به تعداد لازم	
۱۷	میز	استیشن	۱ عدد	
۱۸	شمعدان	موجود در بازار	به تعداد لازم	
۱۹	انواع رومیزی	موجود در بازار	به تعداد لازم	

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	گل های مناسب میز آرای	موجود در بازار	۱ عدد	
۲	سبزی های فصل مناسب دورچین	موجود در بازار	۱ عدد	
۳	میوه های فصل مناسب میوه آرای	موجود در بازار	۱ عدد	
۴	سبزی های مناسب سبزی آرای	موجود در بازار	۱ عدد	
۵	خامه	موجود در بازار	۱ عدد	
۶	شکلات	موجود در بازار	۱ عدد	
۷	دانه های رنگی خوراکی و ... متناسب سرو غذا و نوشیدنی ها	موجود در بازار	۱ عدد	
۸	DVD و CD	موجود در بازار	۵ عدد	
۹	تخته پاک کن	موجود در بازار	۲ عدد	
۱۰	مازیک تخته پاک کن	موجود در بازار	۲ عدد	
۱۱	خودکار	موجود در بازار	۲ عدد	
۱۲	مداد	HB	۲ عدد	

توجه: مواد به ازاء یک کارگاه به ظرفیت ۱۵ نفر محاسبه شود.

برگه استاندارد ابزار

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	تیغ یا کاتر	موجود در بازار	۱ عدد	
۲	اسفنج	موجود در بازار	۱ عدد	
۳	چسب تفتگی	موجود در بازار	۱ عدد	
۴	روبان	موجود در بازار	۱ عدد	
۵	کپسول آب	موجود در بازار	۱ عدد	
۶	قیف و ماسوره	موجود در بازار	۱ عدد	
۷	سیم فلزی	موجود در بازار	۱ عدد	
۸	چند نمونه منو	موجود در بازار	۱ عدد	
۹	لیست پیش غذا	موجود در بازار	۱ عدد	
۱۰	لیست غذاهای اصلی	موجود در بازار	۱ عدد	
۱۱	لیست نوشیدنی ها	موجود در بازار	۱ عدد	
۱۲	لیست دسرها	موجود در بازار	۱ عدد	
۱۳	ابزار مناسب میوه و سبزی آرای	موجود در بازار	۱ عدد	
۱۴	کاتالوگ رنگ ها	موجود در بازار	۱ عدد	

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	L'arte di preparare e decorare la tavola	Christinini & Gena				
۲	Food and Beverage management	Bernard davis, Andrew lockwood, sally stone				
۳	Pecete katlama modelleri	Uysaler, o.cumhur				
۴	Food & beverage service	D.R lillicrap				
۵	مقالات آقای اصغر ژیان دربندی	اصغر ژیان دربندی				

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

ردیف	نام کتاب یا جزوه	سال نشر	مؤلف / مولفین	مترجم / مترجمین	محل نشر	ناشر	توضیحات
۱	جزوه میز آرای هتل	به روز شده ۱۳۹۴	خانم شادی رضوی راد				

فهرست سایت های قابل استفاده در آموزش استاندارد

ردیف	عنوان
۱	www.findarticles.com
۲	www.wiley.com
۳	www.wikipedia.com