

استاندارد آموزش شغل

مدیر تدارکات غذائی (مدیر کیت‌رینگ)

گروه شغلی

صنایع غذایی

کد ملی آموزش شغل

۱	۴	۱	۲	۴	۰	۶	۸	۰	۰	۱	۰	۰	۰	۱
ISCO-۰۸				سطح مهارت	شناسه گروه			شناسه شغل			شناسه شایستگی			نسخه

۱/۱/۱/۱/۱/۱

تاریخ تدوین استاندارد ۸۸/۱/۱



<p>تعریف مفاهیم سطوح یادگیری</p> <p>آشنایی: به مفهوم داشتن اطلاعات مقدماتی/شناسایی: به مفهوم داشتن اطلاعات کامل/اصول: به مفهوم مبانی مطالب نظری/ توانایی: به مفهوم قدرت انجام کار</p>																								
<p>مشخصات عمومی شغل (براساس کاربرگ صفر)</p> <p>مدیر تولید و توزیع غذا کسی است که پس از گذراندن دوره های آموزشی لازم از عهده انتخاب مکان و تجهیزات لازم و مناسب برای آشپزخانه صنعتی و گزینش عوامل، برنامه ریزی تبلیغات و فروش همچنین تعیین زمان فعالیت آشپزخانه و انعقاد قراردادهای مختلف دولتی و خصوصی برآید.</p>																								
<p>ویژگی های کارآموز ورودی (براساس کاربرگ ۱۱)</p> <p>حداقل میزان تحصیلات: دیپلم کلیه رشته های تحصیلی</p> <p>حداقل توانایی جسمی: سلامت کامل جسمانی و روانی</p> <p>مهارت های پیش نیاز این استاندارد: ICDL مقدماتی - کد استاندارد ۳-۴۲/۲۷/۱/۲</p>																								
<p>طول دوره آموزشی (براساس کاربرگ ۶ و ۱۳)</p> <table border="0"> <tr> <td>طول دوره آموزش</td> <td>:</td> <td>۹۰</td> <td>ساعت</td> </tr> <tr> <td>- زمان آموزش نظری</td> <td>:</td> <td>۶۰</td> <td>ساعت</td> </tr> <tr> <td>- زمان آموزش عملی</td> <td>:</td> <td>۳۰</td> <td>ساعت</td> </tr> <tr> <td>- زمان کارآموزی در محیط کار</td> <td>:</td> <td>-</td> <td>ساعت</td> </tr> <tr> <td>- زمان اجرای پروژه</td> <td>:</td> <td>-</td> <td>ساعت</td> </tr> <tr> <td>- زمان سنجش مهارت</td> <td>:</td> <td>-</td> <td>ساعت</td> </tr> </table>	طول دوره آموزش	:	۹۰	ساعت	- زمان آموزش نظری	:	۶۰	ساعت	- زمان آموزش عملی	:	۳۰	ساعت	- زمان کارآموزی در محیط کار	:	-	ساعت	- زمان اجرای پروژه	:	-	ساعت	- زمان سنجش مهارت	:	-	ساعت
طول دوره آموزش	:	۹۰	ساعت																					
- زمان آموزش نظری	:	۶۰	ساعت																					
- زمان آموزش عملی	:	۳۰	ساعت																					
- زمان کارآموزی در محیط کار	:	-	ساعت																					
- زمان اجرای پروژه	:	-	ساعت																					
- زمان سنجش مهارت	:	-	ساعت																					
<p>روش ارزیابی مهارت کارآموز (براساس کاربرگ ۷)</p> <p>۱- امتیاز سنجش نظری (دانش فنی): ۲۵٪</p> <p>۲- امتیاز سنجش عملی: ۷۵٪</p> <p>۲-۱- امتیاز سنجش مشاهده ای: ۱۰٪</p> <p>۲-۲- امتیاز سنجش نتایج کار عملی: ۶۵٪</p>																								
<p>ویژگیهای نیروی آموزشی (براساس کاربرگ ۱۲)</p> <p>حداقل سطح تحصیلات: دارا بودن شرایط زیر:</p> <p>۱- داشتن لیسانس با ۹ ماه سابقه کار مرتبط صنایع غذایی و تغذیه + داشتن استاندارد مهارت تدارکات غذایی آزمون کتبی فنی و حرفه ای + گذراندن دوره پداگوژی تدارکات غذایی (کارورزی در یک شرکت تدارکات غذایی به مدت دو ماه در صورتی که سابقه مرتبط نامبرده در تدارکات غذایی نبوده باشد و فقط مرتبط بوده باشد).</p>																								



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

نام شغل: مدیر تولید و توزیع غذا (Catering Manager)

فهرست توانایی های شغل (بر اساس کاربرد گ شماره ۵)

ردیف	کد برنامه درسی	عنوان توانایی
۱		توانایی تشخیص ویژگیهای مهم ساختمان و تجهیزات و ابزار مورد نیاز تولید و توزیع غذا
۲		توانایی قرارداد با افراد و شرکتهای
۳		توانایی سرپرستی کارگاه
۴		توانایی تجزیه و تحلیل گزارش افراد تحت سرپرستی و ارائه گزارش تحلیلی
۵		توانایی کنترل کیفیت مواد اولیه و خرید
۶		توانایی خرید مواد اولیه مورد نیاز
۷		توانایی انبارداری و انبارگردانی
۸		توانایی تشخیص مراحل آماده سازی و انواع سرویس دهی
۹		توانایی مدیریت فروش و بازاریابی
۱۰		توانایی بکارگیری اصول و مبانی حسابداری
۱۱		در محیط کار توانایی بکارگیری ضوابط ایمنی و بهداشت کار

نام شغل: مدیر تدارکات غذایی (Catering Manager)

اهداف و ریز برنامه درسی

شماره	شرح	زمان آموزش		
		نظری	عملی	جمع
۱	<p>توانایی تشخیص ویژگیهای مهم ساختمان و تجهیزات و ابزار مورد نیاز تولید و توزیع غذا</p> <p>۱-۱ آشنایی با ویژگیهای ساختمان تولید و توزیع غذا ۱-۲ شناسایی تجهیزات و ابزار مورد نیاز واحد تولید و توزیع غذا ۱-۳ آشنایی با نحوه چیدمان تجهیزات آشپزخانه صنعتی ۱-۴ شناسایی اصول کار با ابزار و تجهیزات آشپزخانه صنعتی ۱-۵ شناسایی اصول تشخیص عیوب تجهیزات و رفع عیوب جزئی</p>	۴	۶	۱۰
۲	<p>توانایی بستن قرارداد با افراد و شرکتهای</p> <p>۲-۱ آشنایی با انواع قرارداد بین فرد و شرکت ۲-۲ شناسایی اصول نوشتن قرارداد ۲-۳ آشنایی با انواع قرارداد شرکتی ۲-۴ آشنایی با انواع شرکتهای و ارگانها</p>	۱	۳۰ دقیقه	۱:۳۰
۳	<p>توانایی سرپرستی کارگاه</p> <p>۳-۱ آشنایی با روشهای مدیریت ۳-۲ شناسایی مشاغل تحت سرپرستی و شرح وظیفه آنها ۳-۳ شناسایی عناوین مهارتهای هر یک از مشاغل تحت سرپرستی ۳-۴ شناسایی افراد کارآمد براساس شرح وظایف مشاغل موجود</p>	۹	۱	۱۰

نام شغل: مدیر تدارکات غذایی (Catering Manager)

اهداف و ریز برنامه درسی

زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
			<p>۳-۵ شناسایی اصول نظارت و ارزشیابی حین کار کارکنان</p> <p>۳-۶ شناسایی پیش بینی آموزش و بازآموزی برای کارکنان</p>	
۶	۲	۴	<p>۴ توانایی تجزیه و تحلیل گزارش افراد تحت سرپرستی و ارایه گزارش تحلیلی</p> <p>۴-۱ شناسایی اصول بررسی و طبقه بندی گزارش</p> <p>۴-۲ شناسایی اصول تجزیه و تحلیل مطالب گزارش و عملکرد افراد تحت سرپرستی</p> <p>۴-۳ شناسایی روش گردآوری و جمع بندی و اتخاذ تصمیم راجع به گزارشها و انتقادات و پیشنهادات افراد تحت سرپرستی</p> <p>۴-۴ شناسایی اصول تهیه گزارش تحلیلی</p>	
۲	۱	۱	<p>۵ توانایی کنترل کیفیت مواد اولیه</p> <p>۵-۱ آشنایی با مشخصات و ویژگیهای مواد اولیه سالم و بهداشتی</p> <p>۵-۲ شناسایی مجموعه استانداردهای ملی و وزارت بهداشت و درمان آموزش پزشکی مربوط</p> <p>۵-۳ شناسایی اصول تشخیص مواد اولیه فاسد</p>	
۲	۱	۱	<p>۶ توانایی خرید مواد اولیه مورد نیاز</p> <p>۶-۱ شناسایی اصول نحوه خرید</p>	

نام شغل: مدیر تدارکات غذایی (Catering Manager)

اهداف و ریز برنامه درسی

شماره	شرح	زمان آموزش		
		نظری	عملی	جمع
۶-۲	شناسایی نحوه پرداخت وجه مالی			
۶-۳	آشنایی با تعیین مقدار خرید			
۶-۴	آشنایی با ترانسپورت			
۶-۵	آشنایی با مراکز توزیع کالا			
۷	توانایی انبارداری و انبارگردانی	۸	۲	۱۰
۷-۱	آشنایی با هدفهای کنترل فیزیکی انبار			
۷-۲	آشنایی با هدفهای کنترل موجودی انبار			
۷-۳	آشنایی با وظایف و حدود اختیار انباردار			
۷-۴	شناسایی مزایای سیستم صحیح انبار داری			
۷-۵	آشنایی با نحوه چیدن کالا در انواع انبارها و سردخانه ها			
۷-۶	شناسایی اصول تدارک وسایل، تجهیزات مورد نیاز نگهداری مواد اولیه غذایی			
۷-۷	آشنایی با نحوه تحویل و توزیع کالا			
۷-۸	آشنایی با صورتحسابها و حواله ها			
۸	توانایی تشخیص مراحل آماده سازی و انواع سرویس دهی	۷	۲:۳۰	۹:۳۰
۸-۱	آشنایی با آماده سازی مواد اولیه			
۸-۲	آشنایی با طبخ و انواع آن و مواد مورد نیاز آن			
۸-۳	آشنایی با نحوه سرو انواع غذا و دسر و سالاد و نوشیدنی			
۸-۴	آشنایی با انواع میهمانی			
۸-۵	آشنایی با انواع پذیرایی			
۸-۶	شناسایی اصول نحوه سرو غذا و کنار غذایی برای مراسم مختلف			

نام شغل: مدیر تدارکات غذایی (Catering Manager)

اهداف و ریز برنامه درسی

شماره	شرح	زمان آموزش		
		نظری	عملی	جمع
۹	<p>توانایی مدیریت فروش و بازاریابی</p> <p>۹-۱ شناسایی مفهوم، اهمیت و نقش نیازسنجی</p> <p>۹-۲ شناسایی روش تعیین نیاز مشتری با استفاده از فنون آماری</p> <p>۹-۳ آشنایی با چگونگی برخورد با شکایات مشتری و بهره گیری از آن</p> <p>۹-۴ آشنایی با روشهای مشتری مداری</p> <p>۹-۵ شناسایی اصول بازاریابی و تبلیغات</p> <p>۹-۶ شناسایی اصول تعیین وزن و قیمت فروش</p> <p>۹-۷ شناسایی اصول تهیه و بکارگیری برگه ها و جدولهای اطلاعاتی فروش</p> <p>۹-۸ شناسایی اصول ثبت اقلام هزینه در دفاتر مربوط</p> <p>۹-۹ شناسایی اصول حفظ و نگهداری اطلاعات و موارد استفاده از آن</p> <p>۹-۱۰ شناسایی نحوه صحیح توزیع و عرضه محصولات تولید شده</p>	۹	۷	۱۶
۱۰	<p>توانایی بکارگیری اصول و مبانی حسابداری</p> <p>۱۰-۱ آشنایی با تعاریف حسابداری</p> <p>۱۰-۲ آشنایی با مراحل حسابداری</p> <p>۱۰-۳ شناسایی اصول نحوه بدهکار و بستانکار کردن حسابها</p> <p>۱۰-۴ آشنایی با اقلام دارایی، بدهی و سرمایه، درآمد، هزینه</p> <p>۱۰-۵ آشنایی با حسابهای دائم و موقت</p> <p>۱۰-۶ آشنایی با دفتر کل، روزنامه، معین، صندوق</p> <p>۱۰-۷ آشنایی با نرم افزارهای حسابداری و حسابداری سنتی</p> <p>۱۰-۸ آشنایی با مغایرت گیری بانکی</p> <p>۱۰-۹ شناسایی اصول گزارشها و صورتحسابهای مالی</p>	۸	۳	۱۱

نام شغل: مدیر تدارکات غذایی (Catering Manager)

اهداف و ریز برنامه درسی

زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
۱۱	۴	۸	<p>توانایی رعایت ضوابط ایمنی و بهداشت کار در محیط کار</p> <p>۱۳-۱ آشنایی با وسایل حفاظت فردی</p> <p>۱۳-۲ آشنایی با بیماریهای ناشی از شغل و شیوه پیشگیری از آن</p> <p>۱۳-۳ آشنایی با علل بروز حوادث شغلی و شیوه پیشگیری از آن</p> <p>۱۳-۴ آشنایی با جعبه کمکهای اولیه و نحوه کار با آن</p> <p>۱۳-۵ آشنایی با ایمنی و بهداشت فردی</p> <p>۱۳-۶ آشنایی با بیماریهای مسری و طرق سرایت و علائم آن و طریقه پیشگیری از آن</p> <p>۱۳-۷ آشنایی با ایمنی و بهداشت کاری در ارتباط با بسته بندی و آلودگیهای ثانویه</p> <p>۱۳-۸ شناسایی اصول تشخیص آب سالم</p> <p>۱۳-۹ شناسایی دفع صحیح پساب</p> <p>۱۳-۱۰ آشنایی با پاک کننده ها و سترون کننده ها</p> <p>۱۳-۱۱ شناسایی اصول کاربرد سموم دفع آفات</p> <p>۱۳-۱۲ شناسایی کنترل نحوه صحیح و بهداشتی تولید و بسته بندی</p> <p>۱۳-۱۳ - بهداشت فردی</p> <p>- بهداشت مواد غذایی</p>	



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

نام شغل: مدیر تولید و توزیع غذا (Catering Manager)

لیست تجهیزات رشته

ردیف	تجهیزات (یک واحد)	مشخصات فنی	تعداد کاربر استاندارد (نفر)	عمر مفید و استاندارد	ملاحظات
۱	صندلی کارآموز	چوبی دسته دار	۱ عدد برای هر نفر	-	-
۲	میز و صندلی مربی	صندلی چرخ دار	۱ عدد برای هر کارگاه	-	-
۳	کامپیوتر با تمام متعلقات	P۴	۱ عدد برای هر کارگاه	-	-
۴	سردخانه	زیر صفر مساحت ۴-۶ متر مربع	۱ عدد برای هر کارگاه	-	-
۵	سردخانه	بالای صفر مساحت ۴-۶ متر مربع	۱ عدد برای هر کارگاه	-	-
۶	یخچال	۲۴ فوت	۱ عدد برای هر کارگاه	-	-
۷	اجاق	۵ شعله	۱ عدد برای هر ۵ نفر	-	-
۸	فر	صنعتی	۱ عدد برای هر کارگاه	-	-
۹	کیاب پز	صنعتی	۱ عدد برای هر کارگاه	-	-
۱۰	کانتنر	نگهدارنده غذا با اندازه کوچک	۱ عدد برای هر کارگاه	-	-
۱۱	تهویه	متناسب با مساحت کارگاه	۱ عدد برای هر کارگاه	-	-
۱۲	سینک ظرفشویی	دوقلو	۱ عدد برای هر کارگاه	-	-
۱۳	میز کار	استیل - MDF	۱ عدد برای هر کارگاه	-	-



ردیف	ابزار (یک واحد)	مشخصات فنی	تعداد کاربر استاندارد (نفر)	عمر مفید و استاندارد	ملاحظات
۱	نمونه قراردادهای مختلف	معمولی	یک عدد برای هر کارگاه	-	-
۲	نمونه تراکت	مخصوص تولید و توزیع غذا (مدیریت کیتیرینگ)	یک عدد برای هر کارگاه	-	-
۳	نمونه کارت ویزیت نمونه	مخصوص تولید و توزیع غذا (مدیریت کیتیرینگ)	یک عدد برای هر کارگاه	-	-
۴	کاغذ	A۴	یک عدد برای هر کارگاه	-	-
۵	ماشین حساب	باتری - نوری	یک عدد برای هر کارگاه	-	-
۶	دستورالعمل و عملکردهای	طبق آخرین فرمت استاندارد	یک عدد برای هر کارگاه	-	-
۷	فرم قرارداد بیمه	معمولی	یک عدد برای هر کارگاه	-	-
۸	ظروف	فلزی - پلاستیکی - بلوری - در سایزهای مختلف و درب دار	یک عدد برای هر کارگاه	-	-
۹	ظروف	یکبار مصرف	یک عدد برای هر کارگاه	-	-
۱۰	نمونه کارت	مربوط به کارگاه	یک عدد برای هر کارگاه	-	-
۱۱	نمونه چک لیست	مربوط به وظایف مدیر تولید و توزیع غذا (مدیریت کیتیرینگ)	یک عدد برای هر کارگاه	-	-
۱۲	نمونه کارت بهداشت	مخصوص کارگر آشپزخانه	یک عدد برای هر کارگاه	-	-
۱۳	نمونه چک و سفته	انواع مختلف	یک عدد برای هر کارگاه	-	-
۱۴	نرم افزار حسابداری	آخرین نرم افزار روز	یک عدد برای هر کارگاه	-	-
۱۵	نمونه سند حسابداری	معمولی	یک عدد برای هر کارگاه	-	-
۱۶	نمونه برگه مالیات	معمولی	یک عدد برای هر کارگاه	-	-
۱۷	ساعت	دیواری و زنگ دار	یک عدد برای هر کارگاه	-	-
۱۸	جدول زمان بندی	مخصوص شرح وظایف	یک عدد برای هر کارگاه	-	-
۱۹	لیست مشتری	مربوط به سفارشات	یک عدد برای هر کارگاه	-	-
۲۰	نقشه شهری	طبق آخرین اصلاح	یک عدد برای هر کارگاه	-	-
۲۱	تلفن ثابت	دارای پیغام گیر	یک عدد برای هر کارگاه	-	-



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

نام شغل: مدیر تولید و توزیع غذا (Catering Manager)

لیست مواد مصرفی رشته

ردیف	مواد مصرفی	مشخصات	تعداد کاربر استاندارد (نفر)	ملاحظات
۱	مواد شوینده میز کار، کف سالن، دیوارها	مورد تایید وزارت بهداشت	یک بسته برای هر کارگاه	-
۲	مواد شوینده ظروف	مورد تایید وزارت بهداشت	یک بسته برای هر کارگاه	-
۳	کلیه مواد اولیه مورد نیاز برای منوهای ذکر شده	متناسب با دستورالعمل پخت	یک عدد برای هر کارگاه	-
۴	مواد بسته بندی پلاستیکی	PVC و سلوفان	یک عدد برای هر نفر	-

فهرست منابع و نرم افزارهای آموزشی

ردیف	شرح
۱	فیلم آشپزخانه های صنعتی استاندارد
۲	اسلاید تجهیزات آشپزخانه های صنعتی استاندارد
۳	کاتالوگ تجهیزات طبق آخرین فناوری
۴	بروشور تجهیزات طبق آخرین فناوری