

معاونت پژوهش، برنامه‌ریزی و سنجش مهارت

دفتر پژوهش، طرح و برنامه‌ریزی درسی

استاندارد آموزش شغل

قناد هتل

گروه شغلی

هتلداری

کد ملی آموزش شغل

۷	۵	۱	۲	۲	۰	۵	۹	۰	۰	۱	۰	۰	۰	۱
ISCO-۰۸				سطح مهارت	شناسه گروه			شناسه شغل			شناسه شایستگی			نسخه

۸-۶۸/۶۶/۱/۲

تاریخ تدوین استاندارد: ۱۳۷۲/۹/۱



خلاصه استاندارد

<p>تعریف مفاهیم سطوح یادگیری</p> <p>آشنایی: به مفهوم داشتن اطلاعات مقدماتی/شناسایی: به مفهوم داشتن اطلاعات کامل/اصول: به مفهوم میانی مطالب نظری/ توانایی: به مفهوم قدرت انجام کار</p>	
<p>مشخصات عمومی شغل :</p> <p>قناد هتل شغلی است که در گروه هتلداری قرار دارد و شایستگی تهیه انواع خمیر های شیرینی ، انواع کیکها ، پای ، تارت و سوفله ، انواع دسر ، انواع بستنی ، انواع نوشیدنی و مدیریت در قنادی هتل را داشته باشد .</p>	
<p>ویژگی های کارآموز ورودی :</p> <p>حداقل میزان تحصیلات : پایان دوره اول متوسطه</p> <p>حداقل توانایی جسمی : سلامت کامل جسمانی و روانی</p> <p>مهارت های پیش نیاز این استاندارد : ندارد</p>	
<p>طول دوره آموزشی :</p> <p>طول دوره آموزش : ۱۸۰ ساعت</p> <p>- زمان آموزش نظری : ۳۳ ساعت</p> <p>- زمان آموزش عملی : ۱۲۷ ساعت</p> <p>- زمان کارآموزی در محیط کار : ۲۰ ساعت</p> <p>- زمان اجرای پروژه : - ساعت</p> <p>- زمان سنجش مهارت : - ساعت</p>	
<p>روش ارزیابی مهارت کارآموز :</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 :</p> <p>حداقل سطح تحصیلات : لیسانس مرتبط</p>	



فهرست توانایی های شغل

ردیف	عنوان توانایی
۱	توانایی تهیه انواع خمیرهای شیرینی
۲	توانایی تهیه انواع کیک ها
۳	توانایی تهیه پای ، تارت و سوفله ها
۴	توانایی تهیه انواع دسر
۵	توانایی تهیه انواع بستنی
۶	توانایی تهیه انواع نوشیدنی ها (کافی شاپ)
۷	توانایی مدیریت در قنادی هتل
۸	توانایی بکارگیری ضوابط ایمنی و بهداشت کار در محیط کار



زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
۱۸	۱۲	۶	<p>توانایی تهیه انواع خمیرهای شیرینی</p> <p>آشنایی با مواد اولیه تهیه انواع خمیرهای شیرینی</p> <p>شناسایی اصول تهیه انواع خمیرهای شیرینی</p>	<p>۱</p> <p>۱-۱</p> <p>۱-۲</p>
۳۲	۲۷	۵	<p>توانایی تهیه انواع کیک ها</p> <p>آشنایی با انواع کیک ها</p> <p>آشنایی با مواد اولیه تهیه انواع کیک ها</p> <p>شناسایی اصول انواع تزئین کیک ها</p> <p>شناسایی اصول تهیه انواع کیک ها</p> <p>- شکلاتی</p> <p>- نسکافه</p> <p>- چیز کیک</p> <p>- کیک مرمر</p> <p>- کیک عروسی</p> <p>- کیک تولد</p> <p>- شیرینی تر</p> <p>- رولت ها</p>	<p>۲</p> <p>۲-۱</p> <p>۲-۲</p> <p>۲-۳</p> <p>۲-۴</p>
۳۰	۲۶	۴	<p>توانایی تهیه پای ، تارت و سوفله ها</p> <p>آشنایی با مواد اولیه تهیه پای ، تارت و سوفله ها</p> <p>آشنایی با تزئین پای و تارت ها</p> <p>شناسایی اصول تهیه پای ، تارت و سوفله ها</p> <p>- تارت مالاکوف</p> <p>- لندرتارت</p>	<p>۳</p> <p>۳-۱</p> <p>۳-۲</p> <p>۳-۳</p>



اهداف و ریز برنامه درسی

زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
			<ul style="list-style-type: none"> - تارت بادام - تارت گیلاس - تارت پنیر - تارت زرد آلو - تارت شکلات مغزدار - پای سیب - پای کندو - پای لیمو - پای شکلات - سوفله شکلات - سوفله توت فرنگی 	
۲۰	۱۷	۳	<p>توانایی تهیه انواع دسر</p> <ul style="list-style-type: none"> ۴-۱ آشنایی با مواد اولیه تهیه انواع دسر ۴-۲ شناسایی اصول تزئین انواع دسر ۴-۳ شناسایی اصول تهیه انواع دسر - کرم کارامل - بناناموس - فرود سالاد - کیک بستنی - پارفه موکا - کوخس سیب و گیلاس - چیری جوبیله 	۴



زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
۲۰	۱۷	۳	توانایی تهیه انواع بستنی	۵
			آشنایی با مواد اولیه تهیه انواع بستنی	۵-۱
			شناسایی اصول تزئین انواع بستنی	۵-۲
			شناسایی اصول تهیه انواع بستنی	۵-۳
			- بستنی وانیلی	
			- بستنی شکلاتی	
			- میوه ها	
			- بستنی مخصوص	
			- سان شاین	
			- هات فاج ساندس	
- بنانا اسپلیت				
- آیس کریم آی				
- کوکتل میوه و بستنی				
- شکلات ساندی				
- بستنی سنتی زعفرانی				
۳۰	۲۶	۴	توانایی تهیه انواع نوشیدنی ها (کافی شاپ)	۶
			آشنایی با مواد اولیه تهیه نوشیدنی های سرد	۶-۱
			آشنایی با مواد اولیه تهیه نوشیدنی های گرم	۶-۲
			شناسایی اصول تزئین نوشیدنی های سرد و گرم	۶-۳
			شناسایی اصول تهیه نوشیدنی های سرد و گرم	۶-۴
- کافی اوله (شیر قهوه)				
- کافی کرتو				
- قهوه فرانسه				



زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
			<ul style="list-style-type: none"> - قهوه ترک - اسپرسو - قهوه فوری - کاپوچینو ایرانی - آیس کافی - آیس تی 	
۴	۲	۲	<p>توانایی مدیریت در قنادی هتل</p> <ul style="list-style-type: none"> ۷-۱ آشنایی با علم مدیریت ۷-۲ آشنایی با وظایف مدیریت در قنادی هتل ۷-۳ شناسایی اصول سرپرستی و مدیریت در قنادی هتل 	
۶	-	۶	<p>توانایی بکارگیری ضوابط ایمنی و بهداشت کار در محیط کار</p> <ul style="list-style-type: none"> ۸-۱ آشنایی با بهداشت عمومی در محیط کار ۸-۲ آشنایی با بیماری‌های رایج در محیط کار - مسمومیت غذایی - آلودگی آب ۸-۳ آشنایی با کمک‌های اولیه و فوریت‌های امدادی - بریدگی‌ها - شکستگی‌ها - احیای قلبی و تنفس مصنوعی - سوختگی‌ها - حمل بیمار ۸-۴ شناسایی اصول کمک‌های اولیه 	



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

نام شغل : قناد هتل درجه ۱

فهرست استاندارد تجهیزات ، ابزار ، مواد و وسایل رسانه ای

ردیف	مشخصات فنی	تعداد	شماره
۱	گاز فردار ۵ شعله		
۲	گاز صنعتی		
۳	فریزر ۱۲ فوت		
۴	یخچال ۱۲ فوت		
۵	ترازو دیجیتال		
۶	میکسر خمیر گیر		
۷	همزن برقی		
۸	صندلی کارآموز		
۹	صندلی مربی		
۱۰	میز مربی		
۱۱	قفسه کتاب چوبی یا فلزی		
۱۲	کپسول آتش نشانی ۶ کیلویی پودر خشک		
۱۳	هواکش متوسط		
۱۴	سینک ظرفشویی معمولی		
۱۵	ساعت دیواری		
۱۶	کامپیوتر P4		
۱۷	کولر گازی یا آبی		
۱۸	آسیاب برقی		
۱۹	چرخ گوشت برقی		
۲۰	میکسر صنعتی		
۲۱	مخلوط کن برقی		
۲۲	خرد کن برقی		
۲۳	خرد کن دستی		
۲۴	سرخ کن برقی		



فهرست استاندارد تجهیزات ، ابزار ، مواد و وسایل رسانه ای

ردیف	مشخصات فنی	تعداد	شماره
۲۵	مایکروفر برقی		
۲۶	قهوه جوش برقی		
۲۷	دستگاه اسپرتو ۲ گروپ		
۲۸	دستگاه میکسر یک برقی		
۲۹	دستگاه بستنی ساز برقی		
۳۰	سینی فر معمولی		
۳۱	تخته وایت برد ۱۵۰ × ۱۰۰ cm		
۳۲	میز کار استیل		
۳۳	بخاری گازی		
۳۴	پنکه برقی		
۳۵	جعبه کمک های اولیه با تجهیزات کامل		
۳۶	جای ادویه معمولی		
۳۷	قالب پای		
۳۸	قالب تارت		
۳۹	قالب دسر در اندازه های مختلف		
۴۰	قالب شیرینی در اندازه های مختلف		
۴۱	سرویس صبحانه خوری چینی		
۴۲	سرویس لیوان چینی		
۴۳	سرویس قاشق و چنگال استیل		
۴۴	کاردک استیل		
۴۵	چاقو در اندازه های مختلف		
۴۶	پیمانه اندازه گیری معمولی		
۴۷	وردنه ساده		
۴۸	وردنه خار دار		



ردیف	مشخصات فنی	تعداد	شماره
۴۹	کاسه پلاستیکی		
۵۰	کاسه چینی		
۵۱	الک در اندازه های مختلف		
۵۲	قلم مو در اندازه های مختلف		
۵۳	قیف در اندازه های مختلف		
۵۴	قاشق چوبی		
۵۵	روپوش پارچه		
۵۶	پیش بند پارچه ای		
۵۷	دستگیره پارچه ای		
۵۸	ماژیک وایت برد به رنگ های مختلف		
۵۹	وایت برد		
۶۰	مایع ظرفشویی معمولی		
۶۱	اسکاچ معمولی		
۶۲	پودر ظرفشویی		
۶۳	سی دی معمولی		
۶۴	آرد گندم		
۶۵	آرد برنج		
۶۶	آرد ذرت		
۶۷	آرد جو		
۶۸	پودر قند		
۶۹	آرد سبوس گندم دار		
۷۰	سبوس گندم		
۷۱	سبوس جو		
۷۲	روغن جامد		



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

نام شغل : قناد هتل درجه ۱

فهرست استاندارد تجهیزات ، ابزار ، مواد و وسایل رسانه ای

ردیف	مشخصات فنی	تعداد	شماره
۷۳	روغن مایع		
۷۴	کره مارگارین		
۷۵	روغن قنادی		
۷۶	پودر نارگیل		
۷۷	مغز گردو سفید		
۷۸	شکلات معمولی		
۷۹	پودر کاکائو		
۸۰	پودر نسکافه		
۸۱	پودر ژله آکارکار		
۸۲	پودر ژله معمولی		
۸۳	ژلاتین ورقی		
۸۴	جوهر لیمو معمولی		
۸۵	پودر هل		
۸۶	پودر دارچین		
۸۷	پودر زنجبیل		
۸۸	اسانس در انواع مختلف		
۸۹	ثعلب معمولی		
۹۰	شیر خشک معمولی		
۹۱	پودر خامه چرب		
۹۲	مایه خمیر ترش معمولی		
۹۳	مایه افزودنی فرانسوی		
۹۴	پودر تارتار		



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

نام شغل : قناد هتل درجه ۱

فهرست استاندارد تجهیزات ، ابزار ، مواد و وسایل رسانه ای

ردیف	مشخصات فنی	تعداد	شماره
۹۵	کنجد معمولی		
۹۶	سیاه دانه معمولی		
۹۷	مغز پسته معمولی		
۹۸	مغز بادام معمولی		
۹۹	مغز فندق معمولی		
۱۰۰	بادام پرک		
۱۰۱	بادام هندی		
۱۰۲	زعفران معمولی		
۱۰۳	بکینگ پودر معمولی		
۱۰۴	آرد نخودچی		
۱۰۵	شیر گاو		
۱۰۶	خامه تازه معمولی		
۱۰۷	بستنی پاستوریزه		
۱۰۸	کاغذ روغنی		
۱۰۹	کاغذ کرات		
۱۱۰	دستکش یک بار مصرف پزشکی		



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

نام شغل : قناد هتل درجه ۱

فهرست منابع و نرم افزارهای آموزشی

ردیف	شرح
۱	کلیه کتب های مرتبط با آشپزی و قنادی موجود در کتابفروشی ها