

معاونت پژوهش، برنامه‌ریزی و سنجش مهارت

دفتر پژوهش، طرح و برنامه‌ریزی درسی

استاندارد آموزش شغل

سراشیز کل آشپزخانه و قنادی های هتل

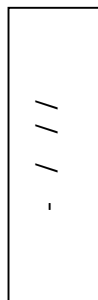
گروه شغلی

هتلداری

کد ملی آموزش شغل

۳	۴	۳	۴	۳	۰	۵	۹	۰	۰	۱	۰	۰	۰	۱
ISCO-۰۸				سطح مهارت	شناسه گروه			شناسه شغل			شناسه شایستگی			نسخه

تاریخ تدوین استاندارد: ۸۸/۱/۱





خلاصه استاندارد

تعریف مفاهیم سطوح یادگیری	
آشنایی: به مفهوم داشتن اطلاعات مقدماتی/شناسایی: به مفهوم داشتن اطلاعات کامل/ اصول: به مفهوم میانی مطالب نظری/ توانایی: به مفهوم قدرت انجام کار	
مشخصات عمومی شغل :	
سر آشپز کل آشپزخانه و قنادی های هتل شغلی است که شایستگی تجهیز و طراحی آشپزخانه ، برنامه ریزی محیطی، مدیریت تولید، شناخت انواع شیرینی و دسرها را داشته باشد.	
ویژگی های کارآموز ورودی:	
حداقل میزان تحصیلات: دیپلم یا دانش آموز پایه دوازدهم شاخه کار دانش	
حداقل توانایی جسمی: سلامت کامل جسمانی و روانی	
مهارت های پیش نیاز این استاندارد: معاون کل آشپزخانه ها و قنادیهای هتل	
طول دوره آموزشی :	
طول دوره آموزش	: ۱۸۰ ساعت
- زمان آموزش نظری	: ۶۴ ساعت
- زمان آموزش عملی	: ۹۶ ساعت
- زمان کارآموزی در محیط کار	: ۲۰ ساعت
- زمان اجرای پروژه	: - ساعت
- زمان سنجش مهارت	: - ساعت
روش ارزیابی مهارت کارآموز :	
۱- امتیاز سنجش نظری(دانش فنی): ۲۵ %	
۲- امتیاز سنجش عملی : ۷۵ %	
۱-۲- امتیاز سنجش مشاهده ای: ۱۰ %	
۲-۲- امتیاز سنجش نتایج کار عملی : ۶۵ %	
ویژگیهای نیروی آموزشی :	
حداقل سطح تحصیلات: لیسانس مرتبط	



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

نام شغل: سر آشپز کل آشپزخانه و قنادی های هتل

فهرست توانایی های شغل

ردیف	عنوان توانایی
۱	توانایی تجهیز و طراحی آشپزخانه
۲	توانایی برنامه ریزی محیطی
۳	توانایی مدیریت تولید
۴	توانایی شناخت انواع شیرینی و دسرها
۵	توانایی بکارگیری ضوابط ایمنی و بهداشت کار در محیط کار



زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
۴۰	۲۰	۲۰	توانایی تجهیز و طراحی آشپزخانه	۱
			آشنایی با مشکلات یک آشپزخانه و نوع کاربری آن	۱-۱
			آشنایی با عوامل عملیاتی تاثیر گذار بر طراحی آشپزخانه	۱-۲
			آشنایی با واحد های عملیاتی و فضاهای مورد نیاز	۱-۳
			آشنایی با کار بری گردش مواد	۱-۴
			شناسایی اصول چیدمان تجهیزات	۱-۵
			آشنایی با گردش کار	۱-۶
			آشنایی با تجهیزات مورد نیاز آشپزخانه	۱-۷
شناسایی اصول تجهیزات و طراحی آشپزخانه	۱-۸			
۴۰	۳۰	۱۰	توانایی برنامه ریزی محیطی	۲
			آشنایی با احتیاجات مربوط به تهویه	۲-۱
			آشنایی با احتیاجات گرمایشی و سرمایشی	۲-۲
			آشنایی با مواد مورد نیاز جهت پوشش کف تا سقف	۲-۳
			آشنایی با مواد مورد نیاز مربوط به نور و مصرف انرژی	۲-۴
			شناسایی اصول کار با انواع تجیزلت موجود در آشپزخانه ها	۲-۵
			آشنایی با نظارت بر روشهای پخت	۲-۶
			شناسایی اصول تقسیم بندی کار و بخش بندی گردش کار	۲-۷
شناسایی اصول برنامه ریزی محیطی	۲-۸			
۳۰	۵	۲۵	توانایی مدیریت تولید	۳
			آشنایی با مدیریت بر پرسنل	۳-۱
			آشنایی با مدیریت بر مواد اولیه	۳-۲
			آشنایی با مدیریت بر امکانات	۳-۳
آشنایی با مدیریت بهره وری و سود	۳-۴			



زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
			<p>۳-۵ آشنایی با مدیریت بر ترویج (فروش)</p> <p>۳-۶ آشنایی با مدیریت بر آموزش پرسنل</p> <p>۳-۷ شناسایی اصول مدیریت تولید</p>	
۵۱	۴۱	۱۰	<p>توانایی شناخت انواع شیرینی و دسرها</p> <p>۴-۱ آشنایی با انواع فیلینگ ها (توپی کننده ها)</p> <p>۴-۲ آشنایی با انواع کیک ها</p> <p>۴-۳ آشنایی با توپی کننده ها و فرستینگ</p> <p>۴-۴ شناسایی اصول تزیینات و کیک آرایه</p> <p>۴-۵ شناسایی اصول تولید بستنی و دسرها</p>	۴
۹	-	۹	<p>توانایی بکار گیری ضوابط ایمنی و بهداشت کار در محیط کار</p> <p>۵-۱ آشنایی با بهداشت عمومی در محیط کار</p> <p>۵-۲ آشنایی با بیماری های رایج در محیط کار</p> <p>- مسمومیت غذایی</p> <p>- آلودگی آب</p> <p>۵-۳ کمک های اولیه و فوریت های امدادی</p> <p>- بریدگی ها</p> <p>- شکستگی ها</p> <p>- احیای قلبی و تنفس مصنوعی</p> <p>- سوختگی ها</p> <p>- حمل بیمار</p> <p>۵-۴ شناسایی اصول کمک های اولیه</p>	۵



ردیف	مشخصات فنی	تعداد	شماره
۱	یخچال صنعتی		
۲	فریزر صنعتی		
۳	گاز ۴ شعله		
۴	هود		
۵	قفسه		
۶	کباب پز صنعتی		
۷	گریل		
۸	میز کار		
۹	میز مربی		
۱۰	صندلی مربی		
۱۱	صندلی کار آموز		
۱۲	تخته وایت برد		
۱۳	میز سرد		
۱۴	میز گرم		
۱۵	چرخ گوشت صنعتی		
۱۶	مخلوط کن		
۱۷	سینک ظرفشویی		
۱۸	قابلمه		
۱۹	ماهی تابه		
۲۰	چاقو		
۲۱	تخته کار		
۲۲	ماژیک وایت برد		
۲۳	تخته پاکن		