

معاونت پژوهش، برنامه‌ریزی و سنجش مهارت

دفتر پژوهش، طرح و برنامه‌ریزی درسی

# استاندارد آموزش شغل

## معاون کل آشپزخانه و قنادی هتل

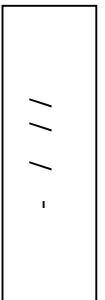
### گروه شغلی

### هتلداری

کد ملی آموزش شغل

۳	۴	۳	۴	۳	۰	۵	۹	۰	۰	۲	۰	۰	۰	۱
ISCO-۰۸				سطح مهارت	شناسه گروه			شناسه شغل			شناسه شایستگی			نسخه

تاریخ تدوین استاندارد: ۸۸/۱/۱





### 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 :

معاون کل آشپزخانه ها و قنادی های هتل شغلی است که در گروه هتلداری قرار دارد که شایستگی طراحی منو و شناخت آن ، مدیریت کیفیت و نگهداری مواد اولیه ، مدیریت بهره وری و کنترل هزینه های انبار ، سرپرستی آشپزخانه و قنادی هتل و مدیریت بر پرسنل و آماده سازی واحد کار را داشته باشد .

### ویژگی های کارآموز ورودی :

حداقل میزان تحصیلات : دیپلم یا دانش آموز پایه دوازدهم شاخه کار دانش

حداقل توانایی جسمی : داشتن سلامت کامل جسمانی و روانی

مهارت های پیش نیاز این استاندارد : آشپز هتل درجه ۱ با کد ۳۱/۳۷/۱/۲-۵ و قناد هتل درجه ۱ با کد ۷۶/۶۲/۱/۲-۷

### طول دوره آموزشی :

طول دوره آموزش : ۶۰ ساعت

- زمان آموزش نظری : ۲۵ ساعت

- زمان آموزش عملی : ۲۵ ساعت

- زمان کارآموزی در محیط کار : ۱۰ 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 %

۲-۱- 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 : معاون کل آشپزخانه ها و قنادی های هتل

**فهرست توانایی های شغل**

ردیف	عنوان توانایی
۱	توانایی طراحی منو شناخت آن
۲	توانایی مدیریت کیفیت و نگهداری مواد اولیه
۳	توانایی مدیریت بهره وری و کنترل هزینه های انبار
۴	توانایی سرپرستی آشپزخانه و قنادی هتل و مدیریت پرسنل
۵	توانایی آماده سازی مراحل کار
۶	توانایی بکارگیری ضوابط ایمنی و بهداشت کار در محیط کار

زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
۱۴	۸	۶	<p><b>توانایی طراحی منو و شناخت آن</b></p> <p>۱-۱ آشنایی با انتظارات مشتری و طبقه بندی نیاز آنان</p> <p>۱-۲ شناسایی اصول برآورد قیمت و قیمت گذاری</p> <p>۱-۳ آشنایی با برآورد کردن میزان سود آوری</p> <p>۱-۴ شناسایی اصول فروش غذا یا غذای فروخته شده</p> <p>۱-۵ شناسایی اصول طراحی منوی غذا</p>	
۶	۲	۴	<p><b>توانایی مدیریت کیفیت و نگهداری مواد اولیه</b></p> <p>۲-۱ آشنایی با علم مدیریت کیفیت</p> <p>۲-۲ شناسایی اصول مدیریت کیفیت و نگهداری مواد اولیه</p>	
۷	۲	۵	<p><b>توانایی مدیریت بهره وری و کنترل هزینه های انبار</b></p> <p>۳-۱ آشنایی با علم مدیریت بهره وری</p> <p>۳-۲ آشنایی با انبار و شرایط نگهداری مواد در آن</p> <p>۳-۳ آشنایی با فضاهای موجود در انبار</p> <p>- رختکن ها</p> <p>- آشپزخانه ها</p> <p>- فضای دفتری</p> <p>۳-۴ آشنایی با گردش مواد اولیه در انبار</p> <p>۳-۵ شناسایی اصول مدیریت بهره وری و کنترل هزینه های انبار</p>	
۱۰	۱۰	-	<p><b>توانایی سرپرستی آشپزخانه و قنادی هتل و مدیریت بر پرسنل</b></p> <p>۴-۱ شناسایی اصول مدیریت مواد اولیه</p> <p>۴-۲ شناسایی اصول مدیریت امکانات</p>	



زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
			شناسایی اصول مدیریت ترویج ( فروش )	۴-۳
			شناسایی اصول آموزش پرسنل	۴-۴
			شناسایی اصول سرپرستی آشپزخانه و قنادی هتل و مدیریت بر پرسنل	۴-۵
۵	۳	۲	<b>توانایی آماده سازی مراحل کار</b>	۵
			آشنایی با نظارت بر روش های پخت	۵-۱
			شناسایی اصول تقسیم و گردش کار	۵-۲
			شناسایی اصول آماده سازی مراحل کار	۵-۳
۸	-	۸	<b>توانایی بکارگیری ضوابط ایمنی و بهداشت کار در محیط کار</b>	۶
			آشنایی با بهداشت عمومی در محیط کار	۶-۱
			آشنایی با بیماری های رایج در محیط کار	
			- مسمومیت غذایی	
			- آلودگی آب	
			آشنایی با کمک های اولیه و فوریت های امدادی	
			- بریدگی ها	
			- شکستگی ها	
			- احیای قلبی و تنفس مصنوعی	
			- سوختگی ها	
			- حمل بیمار	
			شناسایی اصول کمک های اولیه	۶-۴



ردیف	مشخصات فنی	تعداد	شماره
۱	یخچال صنعتی		
۲	فریزر صنعتی		
۳	گاز ۴ شعله فر دار صنعتی		
۴	چدن صنعتی		
۵	هود معمولی		
۶	قفسه معمولی		
۷	کباب پز صنعتی		
۸	گریل صنعتی		
۹	میز کار معمولی		
۱۰	میز مربی معمولی		
۱۱	صندلی مربی معمولی		
۱۲	صندلی کارآموز معمولی		
۱۳	تخته وایت برد ۱۵۰ × ۱۰۰ cm		
۱۴	میز سرد معمولی		
۱۵	میز گرم معمولی		
۱۶	چرخ گوشت صنعتی		
۱۷	مخلوط کن صنعتی		
۱۸	سینک ظرفشویی		
۱۹	کپسول آتش نشانی ۶ کیلوگرمی پودر خشک		
۲۰	جعبه کمک های اولیه سری کامل		
۲۱	قابلمه در اندازه های مختلف		
۲۲	ماهی تابه در اندازه های مختلف		
۲۳	چاقو در اندازه های مختلف		
۲۴	تخته کار در اندازه های مختلف		



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

نام شغل : معاون کل آشپزخانه ها و قنادی های هتل

فهرست استاندارد تجهیزات ، ابزار ، مواد و وسایل رسانه ای

ردیف	مشخصات فنی	تعداد	شماره
۲۵	ماژیک وایت برد در رنگ های مختلف		
۲۶	تخته پاک کن معمولی		
۲۷	روپوش سفید معمولی		
۲۸	وایت برد		



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

نام شغل : معاون کل آشپزخانه ها و قنادی های هتل

فهرست منابع و نرم افزارهای آموزشی

ردیف	شرح
۱	مستطاب آشپزی از سیر تا پیاز - نجف دریابندری - جلد اول و دوم - انتشارات وزارت فرهنگ و ارشاد اسلامی - ۱۳۷۵