



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور



جمهوری اسلامی ایران  
وزارت کار و امور اجتماعی

## استاندارد مهارت و آموزشی

# قصاب هتل درجه ۱

## گروه برنامه ریزی درسی هتلداری

تاریخ شروع اعتبار: ۷۳/۸/۱

کد استاندارد: ۷-۷۳/۳۹/۱/۲

معاونت پژوهش و برنامه ریزی: تهران- خیابان  
آزادی- نبش چهارراه خوش- سازمان آموزش فنی و  
حرفه‌ای کشور- طبقه پنجم  
تلفن: ۶۶۹۴۱۵۱۶ دورنگار: ۶۶۹۴۱۲۷۲  
کد پستی: ۱۳۴۵۶۵۳۸۶۸  
EMAIL: INFO@IRANTVTO.IR

از کلیه صاحب نظران  
تقاضا دارد پیشنهادات و  
نظرات خود را درباره  
این سند آموزشی به  
نشانی‌های مذکور اعلام  
نمایند.

دفتر طرح و برنامه های درسی: تهران- خیابان  
آزادی- خیابان خوش شمالی- تقاطع خوش و نصرت-  
ساختمان فناوری اطلاعات و ارتباطات- طبقه چهارم  
تلفن: ۶۶۹۴۴۱۱۹ و ۶۶۹۴۴۱۲۰ دورنگار ۶۶۹۴۴۱۱۷  
کد پستی: ۱۴۵۷۷۷۳۶۳  
EMAIL: DEVELOP@IRANTVTO.IR



<b>تعریف مفاهیم سطوح یادگیری</b>	
آشنایی: به مفهوم داشتن اطلاعات مقدماتی/شناسایی: به مفهوم داشتن اطلاعات کامل/اصول: به مفهوم مبانی مطالب نظری/ توانایی: به مفهوم قدرت انجام کار	
<b>مشخصات عمومی شغل :</b>	
قصاب هتل درجه ۱ شغلی است که در گروه هتلداری قرار دارد و شایستگی برقراری ارتباط با سرپرست قصابی ، برآورد میزان مصرف گوشت آشپزخانه هتل ، کنترل کیفیت و کمیت انواع گوشت های درخواستی ، تشخیص میزان و مقادیر برش های گوشت بر اساس استاندارد ، آماده کرد پستایی گوشت به صورت پورسیون ، چاشنی زدن انواع گوشت ، آماده کردن گوشت جهت انواع سوخاری ، چرخ کردن انواع گوشت ، برش انواع مختلف گوشت ، درخواست ادویه جات و مواد مصرفی واحد قصابی و برقراری هماهنگی در واحد قصابی را داشته باشند .	
<b>ویژگی های کارآموز ورودی :</b>	
حداقل میزان تحصیلات : دیپلم	
حداقل توانایی جسمی : سلامت کامل جسمانی و روانی	
مهارت های پیش نیاز این استاندارد : قصاب هتل درجه ۲ با کد استاندارد ۲/۲/۳۹/۷۳-۷	
<b>طول دوره آموزشی :</b>	
طول دوره آموزش	: ۸۰ ساعت
- زمان آموزش نظری	: ۳۰ ساعت
- زمان آموزش عملی	: ۴۰ ساعت
- زمان کارآموزی در محیط کار	: ۱۰ ساعت
- زمان اجرای پروژه	: - ساعت
- زمان سنجش مهارت	: - ساعت
<b>روش ارزیابی مهارت کارآموز :</b>	
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 %	
<b>ویژگیهای نیروی آموزشی :</b>	
حداقل سطح تحصیلات : لیسانس مرتبط با دو سال سابقه کار	



فهرست توانایی های شغل

ردیف	عنوان توانایی
۱	توانایی برقراری ارتباط با سرپرست قصابی
۲	توانایی برآورد میزان مصرف گوشت آشپزخانه هتل
۳	توانایی کنترل کیفیت و کمیت انواع گوشت های درخواستی
۴	توانایی تشخیص میزان و مقادیر برش های گوشت بر اساس استاندارد
۵	توانای آماده کردن پستایی گوشت به صورت پورسیون
۶	توانایی چاشنی زدن انواع گوشت
۷	توانایی آماده کردن گوشت جهت انواع سوخاری
۸	توانایی چرخ کردن انواع گوشت
۹	توانایی برش انواع مختلف گوشت
۱۰	توانایی درخواست ادویه جات و مواد مصرفی واحد قصابی
۱۱	توانایی برقراری هماهنگی در واحد قصابی
۱۲	توانایی بکارگیری ضوابط ایمنی و بهداشت کار در محیط کار



زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
۵	۳	۲	<p><b>توانایی برقراری ارتباط با سرپرست قصابی</b></p> <p>۱-۱ آشنایی با برنامه و دستورات واحد سرپرست قصابی</p> <p>۱-۲ آشنایی با مسئولیت های سرپرست قصابی</p> <p>۱-۳ شناسایی اصول برقراری ارتباط با واحدهای مختلف قصابی</p> <p>۱-۴ شناسایی اصول برقراری ارتباط با سرپرست قصابی</p>	
۶	۴	۲	<p><b>توانایی برآورد میزان مصرف گوشت آشپزخانه هتل</b></p> <p>۲-۱ آشنایی با واحد آشپزخانه هتل</p> <p>۲-۲ آشنایی با میزان مصرف گوشت آشپزخانه هتل</p> <p>۲-۳ آشنایی با روش های محاسبه مصرف گوشت آشپزخانه هتل</p> <p>۲-۴ شناسایی اصول برآورد میزان مصرف گوشت آشپزخانه هتل</p>	
۸	۵	۳	<p><b>توانایی کنترل کیفیت و کمیت انواع گوشت های درخواستی</b></p> <p>۳-۱ آشنایی با گوشت انواع حیوانات و موارد مصرفی آن ها</p> <p>۳-۲ آشنایی با کنترل کیفی و کمی گوشت ها</p> <p>۳-۳ آشنایی با کنترل تازگی و کهنگی گوشت ها</p> <p>۳-۴ شناسایی اصول کنترل کیفیت و کمیت انواع گوشت های درخواستی</p>	
۴	۲	۲	<p><b>توانایی تشخیص میزان و مقادیر برش های گوشت بر اساس استاندارد</b></p> <p>۴-۱ آشنایی با استاندارد های مصرف گوشت در غذاهای مختلف</p> <p>۴-۲ آشنایی با گوشت برش داده شده</p> <p>۴-۳ شناسایی اصول تشخیص میزان و مقادیر برش های گوشت بر اساس استاندارد</p>	



زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
۶	۴	۲	<b>توانایی آماده کردن پستایی گوشت به صورت پورسیون</b>	۵
			آشنایی با مقادیر پورسیون انواع گوشت	۵-۱
			آشنایی با دستورات آماده سازی انواع گوشت	۵-۲
			شناسایی اصول آماده کردن گوشت به صورت پورسیون	۵-۳
۵	۴	۱	<b>توانایی چاشنی زدن انواع گوشت</b>	۶
			آشنایی با انواع چاشنی گوشت	۶-۱
			شناسایی اصول چاشنی زدن انواع گوشت	۶-۲
۱۰	۸	۲	<b>توانایی آماده کردن گوشت جهت انواع سوخاری</b>	۷
			آشنایی با مواد مورد نیاز سوخاری	۷-۱
			آشنایی با ابزار و وسایل مورد نیاز	۷-۲
			شناسایی اصول آماده کردن گوشت جهت انواع سوخاری	۷-۳
۴	۲	۲	<b>توانایی چرخ کردن انواع گوشت</b>	۸
			آشنایی با موارد مصرف گوشت های چرخ کرده	۸-۱
			شناسایی اصول چرخ کردن انواع گوشت	۸-۲
۷	۵	۲	<b>توانایی برش انواع مختلف گوشت</b>	۹
			آشنایی با انواع برش	۹-۱
			شناسایی اصول برش انواع مختلف گوشت	۹-۲
۳	۱	۲	<b>توانایی درخواست ادویه جات و مواد مصرفی واحد قصابی</b>	۱۰
			آشنایی با انواع ادویه جات و مواد مصرفی واحد قصابی	۱۰-۱
			شناسایی اصول درخواست ادویه جات و مواد مصرفی واحد قصابی	۱۰-۲
۴	۲	۲	<b>توانایی برقراری هماهنگی در واحد قصابی</b>	۱۱
			آشنایی با مقدمات سرپرستی و مدیریت	۱۱-۱



اهداف و ریز برنامه درسی

شماره	شرح	زمان آموزش		
		نظری	عملی	جمع
۱۱-۲	آشنایی با روش های تقسیم کار			
۱۱-۳	آشنایی با شرح وظایف کارکنان واحد قصابی			
۱۱-۴	شناسایی اصول برقراری هماهنگی در واحد قصابی			
۱۲	<b>توانایی بکارگیری ضوابط ایمنی و بهداشت کار در محیط کار</b>	۸	-	۸
۱۲-۱	آشنایی با بهداشت عمومی در محیط کار			
۱۲-۲	آشنایی با بیماری های رایج در محیط کار			
۱۲-۳	آشنایی با جلوگیری از حوادث ناشی از کار در محیط - مسمومیت غذایی - آلودگی آب			
۱۲-۴	آشنایی با کمک های اولیه و فوریت های امدادی - بریدگی ها - شکستگی ها - احیای قلبی و تنفس مصنوعی - سوختگی ها - حمل بیمار			
۱۲-۵	شناسایی اصول کمک های اولیه			



فهرست استاندارد تجهیزات ، ابزار ، مواد و وسایل رسانه ای

ردیف	مشخصات فنی	تعداد	شماره
۱	یخچال ویتربینی		
۲	فریزر ویتربینی		
۳	آویز گوشت فلزی		
۴	میز کار استیل		
۵	ترازو دیجیتال		
۶	چرخ گوشت صنعتی		
۷	چرخ برش صنعتی		
۸	میز مربی چوبی		
۹	صندلی مربی		
۱۰	صندلی کارآموز		
۱۱	تخته وایت برد ۱۵۰ × ۱۰۰ cm		
۱۲	کمد ویتربینی		
۱۳	سطل آشغال پلاستیکی		
۱۴	ساطور در اندازه های مختلف		
۱۵	چاقو در اندازه های مختلف		
۱۶	چاقو تیز کن در اندازه های مختلف		
۱۷	تخته گوشت در اندازه های مختلف		
۱۸	روپوش پارچه ای		
۱۹	پیش بند پلاستیکی		
۲۰	ماژیک وایت برد در رنگ های مختلف		
۲۱	فرم های مربوطه معمولی		
۲۲	گوشت گوساله یا گاو		
۲۳	گوشت گوسفند - مرغ و ماهی		
۲۴	کیسه فریزر و زباله		



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

نام شغل : قصاب هتل درجه ۱

فهرست استاندارد تجهیزات ، ابزار ، مواد و وسایل رسانه ای

ردیف	مشخصات فنی	تعداد	شماره
۲۵	مایه ظرفشویی و دستشویی		
۲۶	حوله کاغذی		
۲۷	واپت برد		
۲۸	دستکش پلاستیکی		