



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور



جمهوری اسلامی ایران  
وزارت کار و امور اجتماعی

## استاندارد مهارت و آموزشی

# سرپرست قصابی هتل

## گروه برنامه ریزی درسی هتلداری

تاریخ شروع اعتبار: ۸۵/۸/۱

کد استاندارد: ۷-۷۳/۳۵/۱/۲

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>	
سرپرست قصابی هتل شغلی است که توانایی درخواست گوشت از انبار ، کنترل کیفی و کمی مواد گوشتی واحد قصابی ، همکاری با واحد غذا و نوشابه و مسئولیت های آن ، ارائه طرح های بهبود کار ، پیش بینی نیاز گوشت واحد قصابی ، ایجاد روابط انسانی در محیط کار و آموزش و ارزشیابی از پرسنل واحد قصابی را داشته باشد .	
<b>ویژگی های کارآموز :</b>	
میزان تحصیلات: دیپلم	
توانایی جسمی: سلامت کامل جسمی	
مهارت‌های پیش نیاز: قصاب هتل	
<b>مدت دوره کارآموزی:</b>	
کل مدت زمان دوره کارآموزی :	۹۵ ساعت
۱- زمان آموزش نظری :	۴۲ ساعت
۲- زمان آموزش عملی :	۵۳ ساعت
۳- زمان کارورزی :	- ساعت
۴- زمان پروژه :	- ساعت
<b>روش ارزیابی مهارت کارآموز:</b>	
۱- امتیاز کتبی: ۲۵٪	
۲- امتیاز سنجش عملی: ۷۵٪	
۲- ارزشیابی مشاهده ای : ۱۰٪	
۳- ارزشیابی عملی: ۶۵٪	
<b>ویژگی نیروی آموزشی:</b>	
لیسانس مرتبط	



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

نام شغل: سرپرست قصابی هتل

**فهرست توانایی های شغل**

ردیف	عنوان توانایی
۱	توانایی درخواست گوشت از انبار
۲	توانایی کنترل کیفی و کمی مواد گوشتی در واحد قصابی
۳	توانایی همکاری با واحد غذا و نوشابه و مسئولیت های آن
۴	توانایی ارائه طرح های بهبود کار
۵	توانایی پیش بینی نیاز گوشت واحد قصابی
۶	توانایی ایجاد روابط انسانی در محیط کار
۷	توانایی آموزش و ارزشیابی از پرسنل واحد قصابی
۸	توانایی رعایت نکات حفاظتی و ایمنی و بهداشت کار

زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
۱۵	۸	۷	<b>توانایی درخواست گوشت از انبار</b>	<b>۱</b>
			آشنایی با نیاز آشپزخانه و واحد های مختلف گوشت	۱-۱
			آشنایی با انواع گوشت از نظر نوع و کیفیت	۱-۲
			آشنایی با انبار گوشت و مسئولیت های مربوطه	۱-۳
			آشنایی با شرایط نگهداری گوشت در انبار	۱-۴
			آشنایی با فرم های درخواست گوشت از انبار	۱-۵
			شناسایی اصول برآورد نیازهای مقاطع مختلف واحد ها به گوشت	۱-۶
			شناسایی اصول درخواست گوشت از انبار	۱-۷
			شناسایی اصول توزیع درخواست ها در واحد های مربوطه	۱-۸
۱۲	۶	۶	<b>توانایی کنترل کیفی و کمی مواد گوشتی واحد قصابی</b>	<b>۲</b>
			آشنایی با استانداردهای کنترل کیفی	۲-۱
			آشنایی با مراجع کنترل مواد گوشتی	۲-۲
			آشنایی با ابزار و وسایل مورد نیاز کنترل واحد قصابی	۲-۳
			آشنایی با دستورالعمل های کنترل مواد گوشتی	۲-۴
			شناسایی اصول کنترل کیفی و کمی مواد گوشتی واحد قصابی	۲-۵



زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
۸	۵	۳	<b>توانایی همکاری با واحد غذا و نوشابه و مسئولیت های آن</b> آشنایی با واحدهای غذا و نوشابه و مسئولیت های آن آشنایی با ابزارهای برقراری ارتباط با واحد غذا و نوشابه شناسایی اصول همکاری با واحد غذا و نوشابه در موارد مختلف	۳ ۳-۱ ۳-۲ ۳-۳
۱۲	۶	۶	<b>توانایی ارائه طرح های بهبود کار</b> آشنایی با کاستی های محیط کار آشنایی با واحد های زیرربط با واحد قصابی آشنایی با برنامه جلسات مشترک با آشپزخانه آشنایی با روش های کشف کاستی ها شناسایی اصول ارائه طرح های بهبود کار	۴ ۴-۱ ۴-۲ ۴-۳ ۴-۴ ۴-۵

زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
۱۰	۶	۴	<p><b>توانایی پیش بینی نیاز گوشت واحد قصابی</b></p> <p>۵-۱ آشنایی با انواع گوشت مصرفی</p> <p>۵-۲ آشنایی با منابع تامین گوشت های مصرفی</p> <p>۵-۳ آشنایی با روش های محاسبات نیاز گوشت واحد قصابی</p> <p>۵-۴ شناسایی اصول پیش بینی نیاز گوشت واحد قصابی</p>	
۱۸	۱۰	۸	<p><b>توانایی ایجاد روابط انسانی در محیط کار</b></p> <p>۶-۱ آشنایی با اصول تعلیمات سرپرستی</p> <p>۶-۲ آشنایی با اصول برنامه ریزی کار</p> <p>۶-۳ آشنایی با اهداف واحد قصابی</p> <p>۶-۴ آشنایی با محدوده مسئولیت های واحد قصابی</p> <p>۶-۵ آشنایی با واحد های مختلف زیرربط</p> <p>۶-۶ آشنایی با مشکلات شغلی پرسنل</p> <p>۶-۷ آشنایی با فرهنگ فردی پرسنل</p> <p>۶-۸ آشنایی با حقوق و توقعات پرسنل</p> <p>۶-۹ آشنایی با مسئولین زیرربط</p> <p>۶-۱۰ شناسایی اصول ایجاد روابط انسانی در محیط کار</p>	

زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
۱۹	۱۰	۹	<b>توانایی آموزش و ارزشیابی از پرسنل واحد قصابی</b>	۷
			آشنایی با استانداردهای مهارت و آموزشی	۷-۱
			آشنایی با کتب و جزوات آموزشی	۷-۲
			آشنایی با روش و فنون تدریس	۷-۳
			آشنایی با وسایل کمک آموزشی	۷-۴
			آشنایی با روش تهیه طرح درس	۷-۵
			آشنایی با مهارت و کسر مهارت پرسنل	۷-۶
			آشنایی با روحیه افراد در ارتباط با آموزش	۷-۷
			شناسایی اصول آموزش پرسنل واحد قصابی	۷-۸
			آشنایی با روش های آزمون و ارزشیابی	۷-۹
شناسایی اصول آزمون و ارزشیابی از پرسنل	۷-۱۰			
۴	۲	۲	<b>توانایی رعایت نکات حفاظتی و ایمنی و بهداشت کار</b>	۸
			آشنایی با انواع مشکلات و بیماری های احتمالی در در هنگام کار	۸-۱
			آشنایی با انواع شکستگیها و دررفتگی ها	۸-۲
			آشنایی با انواع مسمومیت ها	۸-۳
			شناسایی اصول اولیه امداد و کمک رسانی به بیماران قلبی ، تنفسی و قطع عضوی	۸-۵
			آشنایی با بهداشت کار	۸-۶
			آشنایی با شرایط مطلوب محیط کار	۸-۷



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

نام شغل : سرپرست قصابی هتل

فهرست استاندارد تجهیزات ، ابزار ، مواد و وسایل رسانه ای

ردیف	مشخصات فنی	تعداد	شماره
۱	ساطور		
۲	چاقو		
۳	چاقو تیز کن		
۴	یخچال		
۵	آویز گوشت		
۶	وسایل کمک آموزشی		
۷	تخته گوشت		
۸	فریزر		
۹	گوشت		
۱۰	فرم درخواست گوشت		
۱۱	جعبه کمک های اولیه		
۱۲	میز و صندلی		
۱۳	تخته وایت برد		