



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور



جمهوری اسلامی ایران
وزارت تعاون، کار و رفاه اجتماعی

بسمه تعالی
معاونت آموزش
دفتر طرح و برنامه های درسی

استاندارد آموزش شغل

عنوان آموزش شغل

سرپرست رستوران هتل

گروه شغلی

هتلداری

کد ملی آموزش شغل

۴۲۲۴-۵۹-۰۰۱-۱

تاریخ تدوین استاندارد: ۱۳۹۴/۱۰/۱



نظارت بر تدوین محتوا و تصویب : دفتر طرح و برنامه های درسی

کد ملی شناسایی آموزش شغل: ۱-۰۱-۰۹-۴۲۲۴

اعضاء کمیسیون تخصصی برنامه ریزی درسی رشته هتلداری :

علی موسوی؛

- دبیر شورای برنامه ریزی درسی و مدیر کل دفتر طرح و برنامه های درسی سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور - ارژنگ بهادری؛
- مدیر گروه های برنامه ریزی درسی کشاورزی و معاون دفتر طرح و برنامه های درسی سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور - رامک فرح آبادی؛
- مدیر گروه های برنامه ریزی درسی صنعت و معاون دفتر طرح و برنامه های درسی سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور - محمد علی حاتمیان؛
- رئیس گروه برنامه ریزی درسی هتلداری و گردشگری دفتر طرح و برنامه های درسی سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور

حوزه های حرفه ای و تخصصی همکار برای تدوین استاندارد آموزش شغل:

- اداره کل آموزش فنی و حرفه ای استان خراسان رضوی

فرآیند اصلاح و بازنگری :

- با عنایت به تغییرات فناوری و قدیمی بودن استاندارد قبلی، استاندارد مزبور در گروه برنامه ریزی درسی هتلداری مورد بررسی قرار گرفت و بازنگری شد.

کلیه حقوق مادی و معنوی این استاندارد متعلق به سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور بوده و هرگونه سوء استفاده مادی و معنوی از آن موجب پیگرد قانونی است .

آدرس دفتر طرح و برنامه های درسی

تهران - خیابان آزادی ، خیابان خوش شمالی ، نبش خیابان نصرت ، ساختمان شماره ۲ ، سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور ، پلاک

۹۷

تلفن ۹ - ۶۶۵۶۹۹۰۰

دورنگار ۶۶۹۴۴۱۱۷

آدرس الکترونیکی : Daftar_tarh@irantvto.ir



تهیه کنندگان استاندارد آموزش شغل شایستگی

| ردیف | نام و نام خانوادگی | آخرین مدرک تحصیلی | رشته تحصیلی | شغل و سمت | سابقه کار مرتبط | آدرس ، تلفن و ایمیل |
|------|---------------------|-------------------|----------------|---|-----------------|--|
| ۱ | محمد علی حاتمیان | فوق لیسانس | تاریخ | رئیس گروه برنامه ریزی درسی گردشگری و هتلداری سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور | ۱۴ | تلفن ثابت : تلفن همراه : ایمیل : آدرس : |
| ۲ | عبدالله جلیلی | فوق لیسانس | کشاورزی | رئیس اداره موسسات کارآموزی آزاد و مشارکتهای مردمی اداره کل استان خراسان رضوی | ۱۲ | تلفن ثابت : ۰۵۱۳۷۲۸۶۰۰۶ تلفن همراه : ۰۹۱۵۵۰۴۲۲۹۷ ایمیل : Jaliliabdollah@yahoo.com آدرس : اداره کل آموزش فنی و حرفه ای خراسان رضوی میدان فردوسی ابتدای بلوار شهید قرنی |
| ۳ | مجید بهادری کمیجانی | فوق لیسانس | مدیریت تحول | کارشناس پژوهش و برنامه ریزی اداره کل استان خراسان رضوی | ۱۰ | تلفن ثابت: ۰۵۱۳۷۲۸۶۰۰۶ تلفن همراه: ایمیل: research@khtvto.ir آدرس: اداره کل آموزش فنی و حرفه ای خراسان رضوی میدان فردوسی ابتدای بلوار شهید قرنی |
| ۴ | محمود قندری | لیسانس | زبان انگلیسی | مدرس زبان انگلیسی و موسس و مدیر و مربی آموزشگاه فنی و حرفه ای کیش | ۲۱ | تلفن ثابت: ۰۵۱۳۶۰۶۶۲۸۲ تلفن همراه: ۰۹۳۹۳۵۱۹۱۱۴ ایمیل: mahmud.ghondory@gmail.com آدرس: مشهد آزادشهر؛ امامت ۹ پلاک ۹/۱ آموزشگاه فنی و حرفه ای کیش |
| ۸ | محمد جواد حافظی | لیسانس | حقوق | مدیر گروه هتلداری پردیسان مربی مرکز شماره ۵ خدمات هتلداری و گردشگری فنی و حرفه ای مشهد | ۱۷ | تلفن ثابت: ۰۵۱۳۹۲۳۵۹۳ تلفن همراه: ۰۹۱۵۵۰۲۰۲۷۵ ایمیل: khfarsloo@gmail.com آدرس : مشهد بلوار دانش امز ۳۲ بین مهران ۲۰ و ۲۲ آموزشگاه خلیج فارس |
| ۷ | حسین زارعی | لیسانس | حسابداری | موسس آموزشگاه همیار هتل مربی مرکز شماره ۵ خدمات هتلداری و گردشگری فنی و حرفه ای مشهد | ۲۰ | تلفن ثابت ۰۵۱۳۳۴۴۳۴۷۲ تلفن همراه: ۰۹۱۵۱۱۰۸۸۶۵ ایمیل : zareeih52@yahoo.com آدرس : مشهد-بین کوشش ۲۸ و ۳۰ آموزشگاه همیار هتل |



تهیه کنندگان استاندارد آموزش شغل شایستگی

| ردیف | نام و نام خانوادگی | آخرین مدرک تحصیلی | رشته تحصیلی | شغل و سمت | سابقه کار مرتبط | آدرس ، تلفن و ایمیل |
|------|--------------------|-------------------|--------------|--|-----------------|---|
| ۸ | حسن سلامی | فوق لیسانس | ارتباطات | مربی مرکز شماره ۵ خدمات هتلداری و گردشگری فنی و حرفه ای مشهد | ۱۰ | تلفن ثابت : تلفن همراه : ۰۹۱۵۳۰۵۷۱۰۶ ایمیل : hamidsal18@yahoo.com آدرس : میدان تلویزیون - ابتدای بلوار قزل بن شاذان |
| ۹ | رضا حقیقی باوفا | فوق لیسانس | صنایع غذایی | مربی مرکز شماره ۵ خدمات هتلداری و گردشگری فنی و حرفه ای مشهد | ۱۰ | تلفن ثابت : ۰۵۱۴۸۷۸۳۱۷۴ تلفن همراه : ۰۹۱۵۸۱۹۲۸۳۹ ایمیل : rhbavafa@yahoo.com آدرس : مرکز هتلداری و گردشگری شماره ۵ فنی و حرفه ای |
| ۱۰ | عباس رضوی فرد | لیسانس | زبان انگلیسی | مربی مرکز شماره ۵ خدمات هتلداری و گردشگری فنی و حرفه ای مشهد | ۷ | تلفن ثابت : تلفن همراه : ۰۹۱۵۵۰۰۷۶۲۹ ایمیل : saeed.razavi.@gmail.com آدرس : میدان تلویزیون - ابتدای بلوار قزل بن شاذان |
| ۱۱ | سمیه قره داغ ثانی | فوق دیپلم | صایع غذایی | مربی مرکز شماره ۵ خدمات هتلداری و گردشگری فنی و حرفه ای مشهد | ۳ | تلفن ثابت : تلفن همراه : ۰۹۱۵۵۵۸۵۱۱۳ ایمیل : s.gharehdagh@gmail.com آدرس : میدان تلویزیون - ابتدای بلوار قزل بن شاذان |



تعاریف :

استاندارد شغل :

مشخصات شایستگی ها و توانمندی های مورد نیاز برای عملکرد موثر در محیط کار را گویند در بعضی از موارد استاندارد حرفه ای نیز گفته می شود.

استاندارد آموزش :

نقشه ی یادگیری برای رسیدن به شایستگی های موجود در استاندارد شغل .

نام یک شغل :

به مجموعه ای از وظایف و توانمندی های خاص که از یک شخص در سطح مورد نظر انتظار می رود اطلاق می شود .

شرح شغل :

بیانیه ای شامل مهم ترین عناصر یک شغل از قبیل جایگاه یا عنوان شغل ، کارها ارتباط شغل با مشاغل دیگر در یک حوزه شغلی ، مسئولیت ها ، شرایط کاری و استاندارد عملکرد مورد نیاز شغل .

طول دوره آموزش :

حداقل زمان و جلسات مورد نیاز برای رسیدن به یک استاندارد آموزشی .

ویژگی کارآموز ورودی :

حداقل شایستگی ها و توانایی هایی که از یک کارآموز در هنگام ورود به دوره آموزش انتظار می رود .

کارورزی:

کارورزی صرفاً در مشاغلی است که بعد از آموزش نظری یا همگام با آن آموزش عملی به صورت محدود یا با ماکت صورت می گیرد و ضرورت دارد که در آن مشاغل خاص محیط واقعی برای مدتی تعریف شده تجربه شود.(مانند آموزش یک شایستگی که فرد در محل آموزش به صورت تئوریک با استفاده از عکس می آموزد و ضرورت دارد مدتی در یک مکان واقعی آموزش عملی ببیند و شامل بسیاری از مشاغل نمی گردد).

ارزشیابی :

فرآیند جمع آوری شواهد و قضاوت در مورد آنکه یک شایستگی بدست آمده است یا خیر ، که شامل سه بخش عملی ، کتبی عملی و اخلاق حرفه ای خواهد بود .

صلاحیت حرفه ای مربیان :

حداقل توانمندی های آموزشی و حرفه ای که از مربیان دوره آموزش استاندارد انتظار می رود .

شایستگی :

توانایی انجام کار در محیط ها و شرایط گوناگون به طور موثر و کارا برابر استاندارد .

دانش :

حداقل مجموعه ای از معلومات نظری و توانمندی های ذهنی لازم برای رسیدن به یک شایستگی یا توانایی . که می تواند شامل علوم پایه (ریاضی ، فیزیک ، شیمی ، زیست شناسی) ، تکنولوژی و زبان فنی باشد .

مهارت :

حداقل هماهنگی بین ذهن و جسم برای رسیدن به یک توانمندی یا شایستگی . معمولاً به مهارت های عملی ارجاع می شود .

نگرش :

مجموعه ای از رفتارهای عاطفی که برای شایستگی در یک کار مورد نیاز است و شامل مهارت های غیر فنی و اخلاق حرفه ای می باشد .

ایمنی :

مواردی است که عدم یا انجام ندادن صحیح آن موجب بروز حوادث و خطرات در محیط کار می شود .

توجهات زیست محیطی :

ملاحظات است که در هر شغل باید رعایت و عمل شود که کمترین آسیب به محیط زیست وارد گردد.



| |
|---|
| نام استاندارد آموزش شغل: |
| سرپرست رستوران هتل |
| شرح استاندارد آموزش شغل: |
| سرپرست رستوران هتل شغلی است از حوزه هتلداری که دارای شایستگی هایی از قبیل: برقراری ارتباط با مدیریت غذا و نوشیدنی، ارائه خط و مشی کاری و برنامه ریزی جلسات هفتگی غذا و نوشیدنی، بازرسی و کنترل چک لیست و ارائه آن به دفتر غذا و نوشیدنی، برنامه ریزی برآورد مواد مصرفی و تنظیم لیست های مربوطه، ایجاد هماهنگی با واحدهای ذیربط از نظر نظافت و بهداشت، کنترل ایمنی و بهداشت فردی و عمومی، کنترل کیفیت مواد غذایی، تهیه گزارش تعمیرات و ارائه آن به واحد فنی و اجرای انواع منوهای غذایی می باشد. این شغل با مشاغل همچون سرمیزبان روم سرویس، سر میزبان رستوران و میزبان رستوران در ارتباط است. |
| ویژگی های کارآموز ورودی : |
| حداقل میزان تحصیلات : کاردانی حداقل توانایی جسمی و ذهنی : سلامت کامل جسمانی و روانی مهارت های پیش نیاز : سر میزبان رستوران |
| طول دوره آموزش : |
| طول دوره آموزش: ۱۲۲ ساعت - زمان آموزش نظری: ۴۸ ساعت - زمان آموزش عملی: ۷۴ ساعت - زمان کارورزی: ۰ ساعت - زمان پروژه: ۰ ساعت |
| بودجه بندی ارزشیابی (به درصد) |
| - کتبی : ۲۵٪ - عملی : ۷۵٪ - اخلاق حرفه ای : ۱۰٪ |
| صلاحیت های حرفه ای مربیان : |
| کارشناس هتلداری با ۲ سال سابقه کار مرتبط |



* تعریف دقیق استاندارد (اصطلاحی) : سرپرست رستوران فردی است که توانایی تشکیل جلسات و برنامه و ریزی هفتگی غذا و نوشیدنی و نیز اجرای تشریفات پذیرایی و مدیریت منابع انسانی پرسنل زیر مجموعه خود را همراه با روابط عمومی عالی دارا می باشد.

* اصطلاح انگلیسی استاندارد (و اصطلاحات مشابه جهانی) :

Restaurant manager

* مهم ترین استانداردها و رشته های مرتبط با این استاندارد :

کمک میزبان رستوران

میزبان رستوران

سر میزبان رستوران

* جایگاه استاندارد شغلی از جهت آسیب شناسی و سطح سختی کار :

الف : جزو مشاغل عادی و کم آسیب طبق سند و مرجع

ب : جزو مشاغل نسبتاً سخت طبق سند و مرجع

ج : جزو مشاغل سخت و زیان آور طبق سند و مرجع

د : نیاز به استعلام از وزارت کار



استاندارد آموزش شغل " سرپرست رستوران هتل "

- شایستگی ها / کارها

| ردیف | عناوین |
|------|---|
| ۱ | برقراری ارتباط با مدیریت غذا و نوشیدنی |
| ۲ | ارائه خط و مشی کاری و برنامه ریزی جلسات هفتگی غذا و نوشیدنی |
| ۳ | بازرسی و کنترل چک لیست و ارائه آن به دفتر غذا و نوشیدنی |
| ۴ | برنامه ریزی برآورد مواد مصرفی و تنظیم لیست های مربوطه |
| ۵ | ایجاد هماهنگی با واحدهای ذیربط از نظر نظافت و بهداشت |
| ۶ | کنترل ایمنی و بهداشت فردی و عمومی |
| ۷ | کنترل کیفیت مواد غذایی |
| ۸ | تهیه گزارش تعمیرات و ارائه آن به واحد فنی |
| ۹ | اجرای انواع منوهای غذایی |



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

| | زمان آموزش | | | عنوان : برقراری ارتباط با مدیریت غذا و نوشیدنی |
|--|--|------|------|--|
| | جمع | عملی | نظری | |
| | ۱۲ | ۶ | ۶ | |
| تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی | دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط | | | |
| تجهیزات: | | | | دانش : |
| ویدئو پروژکتور | | | ۲ | - بخش غذا و نوشیدنی |
| کامپیوتر | | | ۲ | - روشهای برقراری ارتباط با مدیر غذا و نوشیدنی |
| تخته وایت برد | | | ۲ | - ایجاد هماهنگی در رستوران |
| میز مربی | | | | مهارت : |
| صندلی مربی | | | | - اخذ دستورالعمل برای وحدت رویه ها در رستوران برای |
| میز کارآموز | | ۶ | | هماهنگی غذا و نوشیدنی |
| صندلی کارآموز | | | | نگرش : |
| مواد مصرفی: | - دستیابی به نحوه تعامل بهتر با مدیر غذا و نوشیدنی | | | |
| کاغذ | - | | | |
| ماژیک وایت برد | - | | | |
| DVD و CD | - | | | |
| تخته پاک کن | ایمنی و بهداشت : | | | |
| خودکار | - رعایت اصول بهداشت فردی و استفاده از لباس مناسب | | | |
| مداد | - | | | |
| ابزار: | توجهات زیست محیطی : | | | |
| انواع ظروف | -تعمیر محل کار | | | |
| یونیفرم با کلاه | - | | | |
| وسایل نظیف | - | | | |
| انواع منوی غذا | - | | | |
| رسیبی غذا | - | | | |
| فرم های گزارش | - | | | |
| وسایل و ابزار نظیف | - | | | |



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

| | زمان آموزش | | | عنوان: ارائه خط و مشی کاری و برنامه ریزی جلسات هفتگی غذا و نوشیدنی |
|--|---|------|-----------------------|---|
| | جمع | عملی | نظری | |
| | ۱۷ | ۱۰ | ۷ | |
| تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی | دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط | | | |
| تجهیزات: ویدئو پروژکتور کامپیوتر تخته وایت برد میز مربی صندلی مربی میز کارآموز صندلی کارآموز | | | ۲ ۳ ۲ ۲ ۲ | دانش: -اهداف جلسات و طرح ریزی دستور جلسه -روشهای ارائه نظرات حرفه ای در جلسات -روشهای پیگیری در اجرای نتیجه گیری جلسات مهارت: -تنظیم صورتجلسه و نگارش آن -توزیع صحیح زمان در بین شرکت کنندگان -تشکیل کارگروه برای پیگیری جلسات |
| مواد مصرفی: کاغذ ماژیک وایت برد DVD و CD تخته پاک کن خودکار مداد | | | ۶ | نگرش: -تنظیم اصولی و صحیح طراحی جلسات حرفه ای هفتگی غذا و نوشیدنی - ایمنی و بهداشت: -رعایت بهداشت فردی - |
| ابزار: انواع ظروف یونيفرم با کلاه وسایل تنظیف انواع منوی غذا رسیبی غذا فرم های گزارش وسایل و ابزار تنظیف | | | | توجهات زیست محیطی: -تنظیف محل کار - |



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

| | زمان آموزش | | | عنوان : بازرسی و کنترل چک لیست و ارائه آن به دفتر غذا و نوشیدنی |
|---|--|------|------|---|
| | جمع | عملی | نظری | |
| | ۲۰ | ۱۲ | ۸ | |
| تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی | دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط | | | |
| تجهیزات: | | | | دانش : |
| ویدئو پروژکتور | | ۴ | | -چک لیست و مفاد مندرج در آن |
| کامپیوتر | | ۴ | | -تطبیق چک لیست با نیازهای روزمره رستوران |
| تخته وایت برد | | | | مهارت : |
| میز مربی | | | | -اجرای اصول بازرسی و کنترل چک لیست |
| صندلی مربی | ۶ | | | -نحوه ارائه چک لیست به دفتر مدیر غذا و نوشیدنی |
| میز کارآموز | ۶ | | | نگرش : |
| صندلی کارآموز | | | | -انجام صحیح چک لیست و ارائه آن به دفتر غذا و نوشیدنی |
| مواد مصرفی: | | | | - |
| کاغذ | | | | |
| ماژیک وایت برد | | | | ایمنی و بهداشت : |
| DVD و CD | | | | -رعایت اصول بهداشت فردی و استفاده از لباس کار مناسب |
| تخته پاک کن | | | | - |
| خودکار | | | | توجهات زیست محیطی : |
| مداد | | | | -تنظیف محل کار |
| ابزار: | | | | - |
| انواع ظروف | | | | |
| یونیفرم با کلاه | | | | |
| وسایل تنظیف | | | | |
| انواع منوی غذا | | | | |
| رسیبی غذا | | | | |
| فرم های گزارش | | | | |
| وسایل و ابزار تنظیف | | | | |



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

| | زمان آموزش | | | عنوان : برنامه ریزی برآورد مواد مصرفی و تنظیم لیست های مربوطه |
|---|--|------|------|---|
| | جمع | عملی | نظری | |
| | ۱۰ | ۶ | ۴ | |
| تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی | دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط | | | |
| تجهیزات: | | | | دانش : |
| ویدئو پروژکتور | | | ۲ | - تعیین مواد مصرفی مورد نیاز برای مناسبت های مختلف |
| کامپیوتر | | | ۲ | - برنامه ریزی برای محاسبه کمیت مواد مصرفی رستوران |
| تخته وایت برد | | | | مهارت : |
| میز مربی | | | | - کاربرد اصول نیازهای مواد مصرفی در رستوران |
| صندلی مربی | | ۴ | | - بکارگیری اصول تنظیم لیست مواد غذایی و نوشیدنی در رستوران |
| میز کارآموز | | ۲ | | |
| صندلی کارآموز | | | | نگرش : |
| مواد مصرفی: | | | | - بر آورد صحیح و محاسبه نیازهای مواد مصرفی روم سرویس |
| کاغذ | | | | - |
| ماژیک وایت برد | | | | |
| DVD و CD | | | | |
| تخته پاک کن | | | | ایمنی و بهداشت : |
| خودکار | | | | - رعایت اصول بهداشت فردی |
| مداد | | | | - |
| ابزار: | | | | توجهات زیست محیطی : |
| انواع ظروف | | | | -تنظیف محل کار |
| یونیفرم با کلاه | | | | - |
| وسایل تنظیف | | | | |
| انواع منوی غذا | | | | |
| رسیبی غذا | | | | |
| فرم های گزارش | | | | |
| وسایل و ابزار تنظیف | | | | |



| | زمان آموزش | | | عنوان : ایجاد هماهنگی با واحدهای ذیربط از نظر نظافت و بهداشت |
|--|---|------|------|--|
| | جمع | عملی | نظری | |
| | ۱۵ | ۱۰ | ۵ | |
| تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی | دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط | | | |
| تجهیزات: | | | | دانش : |
| ویدئو پروژکتور | | | ۲ | -بخش خانه داری و وظایف آن |
| کامپیوتر | | | ۳ | -اصول ایمنی و بهداشت و نظیف رستوران |
| تخته وایت برد | | | | مهارت : |
| میز مربی | | | | -همکاری با واحد خانه داری برای نظیف |
| صندلی مربی | | ۳ | | -کنترل بر اجرای رعایت اصول بهداشتی در رستوران |
| میز کارآموز | | ۴ | | -کنترل بر اجرای رعایت نکات ایمنی در رستوران |
| صندلی کارآموز | | ۳ | | |
| مواد مصرفی: | نگرش : | | | |
| کاغذ | -اجرای صحیح استانداردهای نظافت و ایمنی و بهداشت در واحد روم سرویس | | | |
| ماژیک وایت برد | - | | | |
| DVD و CD | | | | |
| تخته پاک کن | ایمنی و بهداشت : | | | |
| خودکار | -رعایت بهداشت فردی و استفاده از لباس فرم | | | |
| مداد | - | | | |
| ابزار: | توجهات زیست محیطی : | | | |
| انواع ظروف | -تنظیف محل کار | | | |
| یونیفرم با کلاه | - | | | |
| وسایل نظیف | | | | |
| انواع منوی غذا | | | | |
| رسیبی غذا | | | | |
| فرم های گزارش | | | | |
| وسایل و ابزار نظیف | | | | |



| | زمان آموزش | | | عنوان : کنترل ایمنی و بهداشت فردی و عمومی |
|--|--|------|------|--|
| | جمع | عملی | نظری | |
| | ۱۷ | ۱۱ | ۶ | |
| تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی | دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط | | | |
| تجهیزات: | | | | دانش : |
| ویدئو پروژکتور | | ۳ | | - عوامل حادثه ساز در رستوران |
| کامپیوتر | | ۳ | | - آئین نامه های اجرای ایمنی و بهداشت |
| تخته وایت برد | | | | مهارت : |
| میز مربی | | | | - بکار گیری روشهای جلوگیری از بروز سوانح در رستوران |
| صندلی مربی | ۴ | | | - بکارگیری و کنترل دستورالعمل های ایمنی و بهداشتی |
| میز کارآموز | ۴ | | | - بکارگیری و کنترل بهداشت فردی و عمومی در رستوران |
| صندلی کارآموز | ۱ | | | - اجرا و نظارت بر مراحل ضد عفونی کردن محل کار |
| مواد مصرفی: | ۲ | | | نگرش : |
| کاغذ | | | | - اجرای صحیح بخش های عملی استانداردهای ایمنی و بهداشت در رستوران و روم سرویس |
| ماژیک وایت برد | | | | - |
| DVD و CD | | | | ایمنی و بهداشت : |
| تخته پاک کن | | | | - رعایت اصول بهداشت فردی و استفاده از لباس کار مناسب |
| خودکار | | | | - |
| مداد | | | | توجهات زیست محیطی : |
| ابزار: | | | | - جلوگیری از ورود مواد شیمیایی و ضد عفونی کننده به محیط زیست |
| انواع ظروف | | | | - |
| یونیفرم با کلاه | | | | |
| وسایل نظیف | | | | |
| انواع منوی غذا | | | | |
| رسیبی غذا | | | | |
| فرم های گزارش | | | | |
| وسایل و ابزار نظیف | | | | |



| | زمان آموزش | | | عنوان : کنترل کیفیت مواد غذایی |
|--|--|------|------|--|
| | جمع | عملی | نظری | |
| | ۱۰ | ۶ | ۴ | |
| تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی | دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط | | | |
| تجهیزات: | | | | دانش : |
| ویدئو پروژکتور | | | ۴ | - اصول کنترل کیفیت مواد غذایی مصرفی در رستوران |
| کامپیوتر | | | | مهارت : |
| تخته وایت برد | ۱ | | | - بکارگیری اصول نظارت و کنترل بر کیفیت غذا و نوشیدنی |
| میز مربی | ۱ | | | - ارائه راهکار به پرسنل برای بالا بردن کیفیت غذا و نوشیدنی |
| صندلی مربی | | ۲ | | - اجرای اصول بازدید و بررسی روشهای بهبود کیفیت غذا و نوشیدنی |
| میز کارآموز | | | | |
| صندلی کارآموز | | | | |
| مواد مصرفی: | | ۲ | | - بکارگیری اصول جمع آوری ستانده ها در خصوص بهبود کیفیت غذا و نوشیدنی |
| کاغذ | | | | |
| ماژیک وایت برد | | | | نگرش : |
| DVD و CD | | | | - ارتقاء عالی کیفیت مواد غذایی در روم سرویس |
| تخته پاک کن | | | | - |
| خودکار | | | | |
| مداد | | | | ایمنی و بهداشت : |
| ابزار: | | | | - رعایت اصول بهداشت فردی و استفاده از لباس کار مناسب |
| انواع ظروف | | | | - |
| یونیفرم با کلاه | | | | |
| وسایل نظیف | | | | توجهات زیست محیطی : |
| انواع منوی غذا | | | | -تظیف محل کار |
| رسیبی غذا | | | | - |
| فرم های گزارش | | | | |
| وسایل و ابزار نظیف | | | | |



| | زمان آموزش | | | عنوان : تهیه گزارش تعمیرات و ارائه آن به واحد فنی |
|---|--|------|------|--|
| | جمع | عملی | نظری | |
| | ۹ | ۵ | ۴ | |
| تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی | دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط | | | |
| تجهیزات: | | | | دانش : |
| ویدئو پروژکتور | | | ۲ | - واحد فنی رستوران |
| کامپیوتر | | | ۱ | - تجهیزات متنوع رستوران |
| تخته وایت برد | | | ۱ | - تدوین لیست خرابی تجهیزات |
| میز مربی | | | | مهارت : |
| صندلی مربی | | ۱ | | - نحوه کار کردن تجهیزات رستوران |
| میز کارآموز | | ۱ | | - اجرای اصول اکتشاف عیوب فنی تجهیزات |
| صندلی کارآموز | | ۱ | | - تکمیل لیست عیوب فنی |
| مواد مصرفی: | | ۱ | | - بکارگیری اصول کنترل و نظارت بر تعمیرات تجهیزات |
| کاغذ | | ۱ | | - تهیه گزارش نهایی به مدیر غذا و نوشیدنی |
| ماژیک وایت برد | | ۱ | | |
| DVD و CD | | | | نگرش : |
| تخته پاک کن | | | | - توانمندی بسیار خوب در تهیه گزارش تعمیرات برای واحد فنی هتل |
| خودکار | | | | - |
| مداد | | | | |
| ابزار: | | | | ایمنی و بهداشت : |
| انواع ظروف | | | | - رعایت اصول ایمنی در خصوص کار با تجهیزات روم سرویس |
| یونیفرم با کلاه | | | | - |
| وسایل نظیف | | | | توجهات زیست محیطی : |
| انواع منوی غذا | | | | - نظیف محل کار |
| رسیبی غذا | | | | - |
| فرم های گزارش | | | | |
| وسایل و ابزار نظیف | | | | |



| | عنوان : اجرای انواع منوهای غذایی | | |
|--|--|------|--|
| | زمان آموزش | | |
| | نظری | عملی | جمع |
| | ۴ | ۸ | ۱۲ |
| تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی | دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط | | |
| تجهیزات: | | | دانش : |
| ویدئو پروژکتور | | ۲ | -انواع منوهای غذایی |
| کامپیوتر | | ۲ | -نظارت بر نحوه طراحی منوها |
| تخته وایت برد | | | مهارت : |
| میز مربی | | ۱ | -بکارگیری منوی تیل دوت |
| صندلی مربی | | ۱ | -بکارگیری منوی آلا کارت |
| میز کارآموز | | ۱ | -بکارگیری منوی رژیم غذایی |
| صندلی کارآموز | | ۱ | -اجرا و کنترل تهیه اردور و چیدمان و تزئینات غذا |
| مواد مصرفی: | | ۵ | نگرش : |
| کاغذ | | | -درک عمیق از منوها و کنترل بر تهیه اردور و تزئینات غذا |
| ماژیک وایت برد | | | ایمنی و بهداشت : |
| DVD و CD | | | -رعایت اصول بهداشت فردی و استفاده از لباس کار مناسب |
| تخته پاک کن | | | توجهات زیست محیطی : |
| خودکار | | | -تنظیف محل کار |
| مداد | | | - |
| ابزار: | | | |
| انواع ظروف | | | |
| یونیفرم با کلاه | | | |
| وسایل تنظیف | | | |
| انواع منوی غذا | | | |
| رسیپی غذا | | | |
| فرم های گزارش | | | |
| وسایل و ابزار تنظیف | | | |



- برگه استاندارد تجهیزات

| ردیف | نام | مشخصات فنی و دقیق | تعداد | توضیحات |
|------|--------------------------|---------------------|----------|---------|
| ۱ | جعبه کمک های اولیه | موجود در بازار | ۱ عدد | |
| ۲ | دیتا پروژکتور با متعلقات | موجود در بازار | ۱ دستگاه | |
| ۳ | کپسول آتش نشانی | CO _۲ | ۱ عدد | |
| ۴ | تخته وایت برد | ۲۰۰ × ۱۵۰ سانتی متر | ۱ عدد | |
| ۵ | کامپیوتر | P۴ | ۱ عدد | |
| ۶ | میز مربی | موجود در بازار | ۱ عدد | |
| ۷ | صندلی مربی | چرخدار | ۱ عدد | |
| ۸ | میز کارآموز | موجود در بازار | ۱۵ عدد | |
| ۹ | صندلی کارآموز | موجود در بازار | ۱۵ عدد | |

توجه:

- تجهیزات برای یک کارگاه به ظرفیت ۱۵ نفر در نظر گرفته شود.

- برگه استاندارد مواد

| ردیف | نام | مشخصات فنی و دقیق | تعداد | توضیحات |
|------|-------------------|-------------------|-------|---------|
| ۱ | DVD و CD | موجود در بازار | ۵ عدد | |
| ۲ | تخته پاک کن | موجود در بازار | ۲ عدد | |
| ۳ | ماژیک تخته پاک کن | موجود در بازار | ۲ عدد | |
| ۴ | خودکار | موجود در بازار | ۲ عدد | |
| ۵ | مداد | HB | ۲ عدد | |

توجه:

- مواد به ازاء یک نفر و یک کارگاه به ظرفیت ۱۵ نفر محاسبه شود.



- برگه استاندارد ابزار

| ردیف | نام | مشخصات فنی و دقیق | تعداد | توضیحات |
|------|----------------------|------------------------------|--------|---------|
| ۱ | انواع منوی غذا | منوی تبل دوت - منوی آلا کارت | ۱۰ | |
| ۲ | فرم های گزارش | فرم های گزارش کیفیت | ۱۰ | |
| ۳ | یونیفرم با کلاه | یونیفرم سرپرست رستوران | ۱۰ | |
| ۴ | وسایل و ابزار تنظیف | یک ست کامل | ۱ | |
| ۵ | وسایل ضد عفونی کننده | سیلندری - پاششی | ۲ | |
| ۶ | مواد ضد عفونی کننده | انواع استاندارد | ۲ لیتر | |
| ۷ | رسیبی غذا | تعدادی آماده شده | ۱۰ | |

توجه :

- ابزار به ازاء هر سه نفر محاسبه شود .

- سایر منابع و محتواهای آموزشی (پیشنهادی گروه تدوین استاندارد) علاوه بر منابع اصلی

| ردیف | نام کتاب یا جزوه | سال نشر | مؤلف / مولفین | مترجم / مترجمین | محل نشر | ناشر | توضیحات |
|------|---------------------------|---------|---------------|-----------------|---------|------|---------|
| ۱ | مدیر غذا و نوشیدنی | | | | | | |
| ۲ | تشریفات در هتل | | یحیی ایلدای | | | | |
| ۳ | بهداشت در واحد های اقامتی | | | | | | |

فهرست سایت های قابل استفاده در آموزش استاندارد

| ردیف | عنوان |
|------|-------------------|
| ۱ | www.wikipedia.com |

