

معاونت پژوهش، برنامه‌ریزی و سنجش مهارت

دفتر پژوهش، طرح و برنامه‌ریزی درسی

استاندارد آموزش شغل سرپرست قنادی هتل

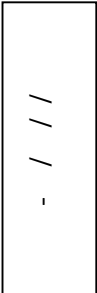
گروه شغلی

هتلداری

کد ملی آموزش شغل

۷	۵	۱	۲	۲	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





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:

سرپرست قنادی هتل کسی است که توانایی تزئین انواع شیرینی با میوه جات و کرم ها ، تهیه انواع کرم ها و رویه ها و انواع شیرینی سنتی و فانتزی ، انواع شیرینی خارجی ، انواع دسرها ، انواع کوکیها ، انواع شیرینی های تر و کیک های فانتزی ، هماهنگی در واحد قنادی ، تعیین نیازهای مختلف واحد قنادی و رفع مشکل پرسنل واحد قنادی را داشته باشد .

ویژگی های کارآموز:

میزان تحصیلات: پایان دوره اول متوسطه (پایان دوره راهنمایی)
توانایی جسمی: سلامت کامل جسمی و روانی
مهارتهای پیش نیاز: آشنایی با قنادی هتل

مدت دوره کارآموزی:

کل مدت زمان دوره کارآموزی :	۱۹۰	ساعت
۱- زمان آموزش نظری :	۶۲	ساعت
۲- زمان آموزش عملی :	۹۷	ساعت
۳- زمان کارورزی :	۳۱	ساعت
۴- زمان پروژه :	-	ساعت

روش ارزیابی مهارت کارآموز:

- ۱- امتیاز کتبی: ۲۵٪
- ۲- امتیاز سنجش عملی: ۷۵ /
- ۲- ارزشیابی مشاهده ای : ۱۰٪
- ۳- ارزشیابی عملی: ۶۵٪

ویزگی نیروی آموزشی:

لیسانس مرتبط

ردیف	عنوان توانایی
۱	توانایی تزئین انواع شیرینی با میوه جات و کرم ها
۲	توانایی تهیه انواع کرم و رویه ها
۳	توانایی تهیه انواع شیرینی سنتی و فانتزی
۴	توانایی تهیه انواع شیرینی خارجی
۵	توانایی تهیه انواع دسرها
۶	توانایی تهیه انواع کوکیها
۷	توانایی تهیه انواع شیرینی های تر و کیک های فانتزی
۸	توانایی تهیه هماهنگی در واحد قنادی
۹	توانایی تعیین نیازهای مختلف واحد قنادی
۱۰	توانایی رفع مشکلات پرسنلی واحد قنادی
۱۱	توانایی به کارگیری رایانه و علم روز آن
۱۲	توانایی آموزش ضمن کار و ارزیابی پرسنل واحد قنادی
۱۳	توانایی رعایت نکات حفاظتی و ایمنی و بهداشت کار

زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
۲۳	۱۲	۱۱	<p>توانایی تزئین انواع شیرینی با میوه جات و کرم ها</p> <p>۱-۱ آشنایی با میوه جات و موارد مصرف آنها در قنادی</p> <p>۱-۲ آشنایی با انواع کرم ها و مصرف آنها در قنادی</p> <p>۱-۳ آشنایی با اصول هنر تزئین شیرینی جات با کرم ها</p> <p>۱-۴ آشنایی با دستورالعمل های تزئین شیرینی جات</p> <p>۱-۵ شناسایی اصول تزئین انواع شیرینی با میوه جات</p> <p>۱-۶ شناسایی اصول تزئین شیرینی با انواع کرم ها و رویه ها</p>	
۱۱	۸	۳	<p>توانایی تهیه انواع کرم ها و رویه ها</p> <p>۲-۱ آشنایی با انواع کرم ها و موارد مصرف آنها</p> <p>۲-۲ آشنایی با مواد اولیه تهیه کرم ها</p> <p>۲-۳ آشنایی با دستورالعمل تهیه انواع کرم ها و رویه ها</p> <p>۲-۴ آشنایی با مواد اولیه کرم ها و رویه ها</p> <p>۲-۵ آشنایی با اصول تهیه انواع کرم ها و رویه ها</p>	

زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
۱۰	۸	۲	<p>توانایی تهیه انواع شیرینی سنتی و فانتزی</p> <p>۳-۱ آشنایی با شیرینی های سنتی ، انواع و موارد مصرف آنها</p> <p>۳-۲ آشنایی با دستورالعمل تهیه شیرینی های سنتی</p> <p>۳-۳ شناسایی اصول تهیه شیرینی سنتی و فانتزی</p>	۳
۱۵	۱۰	۵	<p>توانایی تهیه شیرینی های خارجی</p> <p>۴-۱ آشنایی با شیرینی های خارجی و بین المللی و موارد مصرف آنها</p> <p>۴-۲ آشنایی با فرمول تهیه انواع شیرینی خارجی و بین المللی</p> <p>۴-۳ آشنایی با دستورالعمل تهیه انواع شیرینی خارجی</p> <p>۴-۴ آشنایی با مواد اولیه شیرینی های خارجی</p> <p>۴-۵ شناسایی اصول تهیه انواع شیرینی خارجی</p>	۴

زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
۱۸	۱۲	۶	<p>توانایی تهیه انواع دسرها</p> <p>۵-۱ آشنایی با دسر ، انواع و موارد مصرفی آنها</p> <p>۵-۲ آشنایی با پودینگ و انواع و موارد مصرف آنها</p> <p>۵-۳ آشنایی با مواد اولیه پودینگ ها</p> <p>۵-۴ آشنایی با دستورالعمل و تهیه پودینگ ها</p> <p>۵-۵ شناسایی اصول تهیه انواع پودینگ ها</p> <p>۵-۶ آشنایی با سفله ، انواع و موارد مصرفی آن</p> <p>۵-۷ آشنایی با مواد اولیه سفله ها</p> <p>۵-۸ آشنایی با دستورالعمل تهیه سفله ها</p> <p>۵-۹ شناسایی اصول تهیه انواع سفله ها</p> <p>۵-۱۰ آشنایی با پای ها وانواع و موارد مصرفی آنها</p> <p>۵-۱۱ آشنایی با مواد اولیه پای ها</p> <p>۵-۱۲ شناسایی اصول تهیه انواع پای ها</p> <p>۵-۱۳ آشنایی با ترایفل ، انواع و موارد مصرفی آنها</p> <p>۵-۱۴ آشنای با مواد اولیه ترایفل ها</p> <p>۵-۱۵ شناسایی اصول تهیه انواع ترایفل ها</p> <p>۵-۱۶ شناسایی اصول نگهداری انواع دسرها</p>	

زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
۱۲	۸	۴	<p>توانایی تهیه انواع کوکیزها</p> <p>۶-۱ آشنایی با کوکیز ، انواع و موارد مصرفی آنها</p> <p>۶-۲ آشنایی با مواد اولیه مورد نیاز کوکیز</p> <p>۶-۳ آشنایی با دستورالعمل تهیه انواع کوکیزها</p> <p>۶-۴ شناسایی اصول تهیه انواع کوکیزها</p>	
۱۶	۱۲	۴	<p>توانایی تهیه انواع شیرینی های تر و کیک های فانتزی</p> <p>۷-۱ آشنایی با شیرینی های تر و کیک ها وموارد مصرف آنها</p> <p>۷-۲ آشنایی با مواد اولیه مورد نیاز شیرینی های تر و کیک ها</p> <p>۷-۳ آشنایی با دستورالعمل تهیه انواع شیرینی های تر و کیک ها</p> <p>۷-۴ شناسایی اصول تهیه انواع شیرینی های تر و کیک ها</p>	



زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
۶	۳	۳	توانایی هماهنگی در واحد قنادی آشنایی با اصول مقدماتی تعلیمات سرپرستی آشنایی با روابط کاری و پرسنلی شناسایی اصول ایجاد هماهنگی در واحد قنادی	۸ ۸-۱ ۸-۲ ۸-۳
۱۰	۴	۶	توانایی تعیین نیازهای مختلف واحد قنادی آشنایی با انواع و مقادیر مواد اولیه و مصرفی در واحد قنادی آشنایی با تغییرات احتمالی در برنامه تنظیمی آشنایی با منابع تامین نیازهای واحد قنادی آشنایی با مسئولین و مراکز تصمیم‌گیری در واحد قنادی آشنایی با مقررات و آیین‌نامه‌های مربوطه شناسایی اصول تعیین نیازهای مختلف واحد قنادی	۹ ۹-۱ ۹-۲ ۹-۳ ۹-۴ ۹-۵ ۹-۶

زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
۵	۲	۳	<p>توانایی رفع مشکلات پرسنلی واحد قنادی</p> <p>۱۰-۱ آشنایی با وظایف و رقابت های شغلی</p> <p>۱۰-۲ آشنایی با روابط متقابل پرسونلی و مشکلات فردی و عمومی</p> <p>۱۰-۳ شناسایی اصول و رفع مشکلات پرسنلی واحد قنادی</p>	
۲۵	۱۵	۱۰	<p>توانایی به کارگیری کامپیوتر</p> <p>۱۱-۱ آشنایی با ویندوز</p> <p>۱۱-۲ آشنایی با اینترنت</p> <p>۱۱-۳ شناسایی اصول کار با کامپیوتر</p>	
۸	۳	۵	<p>توانایی آموزش ضمن کار و ارزیابی پرسنل واحد قنادی</p> <p>۱۲-۱ آشنایی با اصول مقدماتی آموزش ضمن کار</p> <p>۱۲-۲ آشنایی با روش های آموزشی</p> <p>۱۲-۳ شناسایی اصول آموزش ضمن کار</p>	



زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
			آشنایی با روش های ارزشیابی شناسایی اصول ارزشیابی و تهیه گزارش ، آزمون و آموزش	۱۲-۴ ۱۲-۵
-	-	-	توانایی رعایت نکات حفاظتی و ایمنی و بهداشت کار آشنایی با انواع مشکلات و بیماری های احتمالی در سفر آشنایی با انواع شکستگیها و دررفتگی ها آشنایی با انواع مسمومیت ها شناسایی اصول اندازه گیری فشار خون شناسایی اصول اولیه امداد و کمک رسانی به بیمار ان قلبی، تنفسی و قطع عضوی آشنایی با بهداشت کار	۱۳ ۱۳-۱ ۱۳-۲ ۱۳-۳ ۱۳-۴ ۱۳-۵ ۱۳-۶



فهرست استاندارد تجهیزات ، ابزار ، مواد و وسایل رسانه ای

ردیف	مشخصات فنی	تعداد	شماره
۱	CD آموزشی		
۲	جعبه کمک‌های اولیه		
۳	لیسک		
۴	پیمانه اندازه گیری		
۵	وردنه ساده		
۶	وردنه خاردار		
۷	بالت		
۸	ماژیک وایت برد		
۹	گاز فردار		
۱۰	یخچال		
۱۱	فریزر		
۱۲	فریزر ویتربینی		
۱۳	ترازو		
۱۴	صندلی کارآموزی		
۱۵	میز و صندلی مربی		
۱۶	کتابخانه		
۱۷	کپسول آتش نشانی		
۱۸	تخته وایت برد		
۱۹	کپسول ایمنی و حفاظتی		
۲۰	هواکش		
۲۱	سیلک ظرفشویی		
۲۲	کامپیوتر		
۲۳	قالب تارت		
۲۴	قالب های فانتزی		



فهرست استاندارد تجهیزات ، ابزار ، مواد و وسایل رسانه ای

ردیف	مشخصات فنی	تعداد	شماره
۲۵	مارسوره		
۲۶	قیف		
۲۷	سرخ کن برقی		
۲۸	آبمیوه گیری		
۲۹	آب پرتقال گیری		
۳۰	مایکروویو		
۳۱	صافی		
۳۲	گردو		
۳۳	کاسه استیل		
۳۴	قهوه جوش		
۳۵	کاسه پیرکس		
۳۶	همزن دستی		
۳۷	قالب کمربندی		
۳۸	سرویس چینی ۶ نفره		
۳۹	سرویس قاشق و چنگال		
۴۰	تخته کار		
۴۱	دیس سیلور		
۴۲	دیس بلوری		
۴۳	خمیرگیر		
۴۴	دستکش فر		
۴۵	لباس کار		
۴۶	دستکش		
۴۷	وسایل تزئینی مورد نیاز		
۴۸	شکر		



فهرست استاندارد تجهیزات ، ابزار ، مواد و وسایل رسانه ای

ردیف	مشخصات فنی	تعداد	شماره
۴۹	پودر قند		
۵۰	آرد		
۵۱	آرد سبوس دار		
۵۲	کره		
۵۳	روغن جامد		
۵۴	روغن مایع		
۵۵	نشاسته ذرت		
۵۶	نشاسته گندم		
۵۷	آرد برنج		
۵۸	آرد نخودچی		
۵۹	پودر نارگیل		
۶۰	پودر بادام		
۶۱	بادام		
۶۲	شکلات		
۶۳	کشمش		
۶۴	تال میکادو		
۶۵	ترافل		
۶۶	بادکا		
۶۷	پودر نسکافه		
۶۸	پودر کاکائو		
۶۹	پودر آکارکار		
۷۰	پودر ژلاتین		



فهرست استاندارد تجهیزات ، ابزار ، مواد و وسایل رسانه ای

ردیف	مشخصات فنی	تعداد	شماره
۷۱	ورق ژلاتین		
۷۲	پودر هل		
۷۳	اسانس هل		
۷۴	اسانس بادام		
۷۵	اسانس میوه		
۷۶	کاغذ روغنی		
۷۷	کف دریا		
۷۸	ثعلب		
۷۹	عسل		
۸۰	پودر خامه		
۸۱	شیر خشک		
۸۲	اسید سیتریک		
۸۳	سرکه سفید		
۸۴	دارچین		
۸۵	شریت بار		
۸۶	گردو		
۸۷	مایه خمیر ترش		
۸۸	پودر تاتار		
۸۹	پنیر خامه ای		
۹۰	خامه شیرین		
۹۱	ژله توت فرنگی		
۹۲	ژله پرتقال		



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

نام شغل : سرپرست قنادی هتل

فهرست استاندارد تجهیزات ، ابزار ، مواد و وسایل رسانه ای

ردیف	مشخصات فنی	تعداد	شماره
۹۳	ژله کیوی		
۹۴	ژله آلبالو		
۹۵	کنجد		
۹۶	کمپوت آناناس		
۹۷	کمپوت گیلاس		
۹۸	گلاب		
۹۹	گردو		
۱۰۰	خلال بادام		
۱۰۱	خلال پسته		
۱۰۲	بادام پرک		
۱۰۳	زعفران		
۱۰۴	بکینگ پودر		
۱۰۵	پودر تقویت کننده		