

معاونت پژوهش، برنامه‌ریزی و سنجش مهارت

دفتر پژوهش، طرح و برنامه‌ریزی درسی

استاندارد آموزش شغل

قصاب هتل

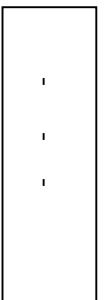
گروه شغلی

هتلداری

کد ملی آموزش شغل

۷	۵	۱	۱	۲	۰	۵	۹	۰	۰	۱	۰	۰	۰	۱
ISCO-۰۸				سطح مهارت	شناسه گروه			شناسه شغل			شناسه شایستگی			نسخه

تاریخ تدوین استاندارد : ۹۴/۹/۱





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

کد ملی شناسایی آموزش شغل : ۱-۰۱-۵۹-۷۵۱۱

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 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 ۶۶۵۶۹۹۰۷ - ۶۶۹۴۴۱۲۰

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
۵	حامد قلی زاده	لیسانس	هتلداری	معاون و مسئول آموزش مرکز شماره ۵ خدمات هتلداری و گردشگری فنی و حرفه ای مشهد	۱۲	تلفن ثابت : ۰۵۱۳۸۷۸۳۱۷۴ تلفن همراه : ۰۹۱۵۵۱۳۸۹۶۱ ایمیل : hamedgholizadehaziz@gmail.com آدرس : میدان تلویزیون - ابتدای بلوار قزل بن شاذان
۶	رضا حقیقی باوفا	فوق لیسانس	صنایع غذایی	مربی مرکز شماره ۵ خدمات هتلداری و گردشگری فنی و حرفه ای مشهد	۱۰	تلفن ثابت : ۰۵۱۳۸۷۸۳۱۷۴ تلفن همراه : ۰۹۱۵۸۱۹۲۸۳۹ ایمیل : rhbavafa@yahoo.com آدرس : مرکز هتلداری و گردشگری شماره ۵ فنی و حرفه ای



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
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: zareeih۵۲@yahoo.com آدرس: مشهد-بین کوشش ۲۸ و ۳۰ آموزشگاه همیار هتل
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 ۳۳ بین مهران ۲۰ و ۲۲ آموزشگاه خلیج فارس
۹	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: hamidsal۱۸@yahoo.com آدرس: میدان تلویزیون - ابتدای بلوار فضل بن شاذان
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: ۰۹۱۵۵۰۰۷۶۳۹ ایمیل: saeed.razavyi@gmail.com آدرس: میدان تلویزیون - ابتدای بلوار فضل 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 فضل 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:
قصاب هتل
شرح استاندارد آموزش شغل :
قصاب هتل شغلی است از حوزه هتلداری که دارای شایستگی هایی از قبیل: کنترل کیفیت و کمیت انواع گوشت های درخواستی، آماده سازی و نگهداری ابزار و تجهیزات قصابی، برآورد میزان مصرف گوشت، دریافت و ذخیره گوشتها و محصولات پروتئینی، برش انواع گوشت قرمز بر اساس استاندارد، برش انواع گوشت ماکیان بر اساس استاندارد، برش انواع گوشت آبزیان بر اساس استاندارد، فرآوری انواع گوشت، چرخ کردن انواع گوشت ونحوه همکاری با واحد غذا و نوشیدنی، کاست کنترل و بهداشت می باشد
ویژگی های کارآموز ورودی :
حداقل میزان تحصیلات: پایان دوره متوسطه اول (پایان دوره راهنمایی) حداقل توانایی جسمی و ذهنی: سلامت کامل جسمی و ذهنی مهارت های پیش نیاز: ندارد
طول دوره آموزش :
طول دوره آموزش : ۲۵۰ ساعت - زمان آموزش نظری : ۸۴ ساعت - زمان آموزش عملی : ۱۰۵ ساعت - زمان کارورزی : ۶۱ ساعت - زمان پروژه : ۰ ساعت
بودجه بندی ارزشیابی (به درصد)
- کتبی : ۲۵٪ - عملی : ۶۵٪ - اخلاق حرفه ای : ۱۰٪
صلاحیت های حرفه ای مربیان :
کارشناسی صنایع غذایی یا دامپروری با ۲ سال سابقه کار مرتبط



تعریف دقیق استاندارد (اصطلاحی) :

فردی است که توانایی تشخیص و انتخاب سالم ترین و کاربردی ترین گوشت را داشته و از عهده برش هایی صحیح و فرآوری گوشت نیز به خوبی بر می آید.

اصطلاح انگلیسی استاندارد (و اصطلاحات مشابه جهانی) :

Hotel Butcher

مهم ترین استانداردها و رشته های مرتبط با این استاندارد :

قصاب

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 «قصاب هتل»

- شایستگی ها

ردیف	عناوین
۱	کنترل کیفیت و کمیت انواع گوشت های درخواستی
۲	آماده سازی و نگهداری ابزار و تجهیزات قصابی
۳	برآورد میزان مصرف گوشت
۴	دریافت و ذخیره گوشتها و محصولات پروتئینی
۵	برش انواع گوشت قرمز بر اساس استاندارد
۶	برش انواع گوشت ماکیان بر اساس استاندارد
۷	برش انواع گوشت آبزیان بر اساس استاندارد
۸	فرآوری انواع گوشت
۹	چرخ کردن انواع گوشت
۱۰	همکاری با واحد غذا و نوشیدنی، کاست کنترل و بهداشت



استاندارد آموزش شغل

- برگه تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۱۵	۹	۶	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			کنترل کیفیت و کمیت انواع گوشت های درخواستی
ویدئو پروژکتور				دانش :
کامپیوتر		۲		- انواع گوشت از نظر علایم تازگی و کهنگی
تخته وایت برد		۲		- انواع گوشت از نظر سلامت و فساد
میز مربی		۲		- انواع گوشت از نظر مشخصات کیفی
صندلی مربی				مهارت :
میز کارآموز				- بررسی انواع گوشت از نظر علایم تازگی و کهنگی
صندلی کارآموز	۳			- بررسی انواع گوشت از نظر سلامت و فساد
کاغذ		۳		- بررسی انواع گوشت از نظر مشخصات کیفی
ماژیک وایت برد				نگرش :
DVD و CD	۳			- شناخت و دست یافتن به کنترل کیفیت انواع گوشت در جهت سلامت و رضایتمندی میهمان هتل
تخته پاک کن				-
خودکار				ایمنی و بهداشت :
مداد				- استفاده از پوشش کاری مناسب از قبیل: دستکش و کلاه و روپوش و ...
وسایل ایمنی				- استفاده صحیح از ابزار کار و رعایت دمای مناسب
وسایل کمک آموزشی				توجهات زیست محیطی :
وسایل بهداشتی				- جمع آوری و استفاده بهینه از ضایعات
انواع گوشت				- استفاده از مواد تجدید پذیر
یخچال و فریزر				



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۱۶	۱۱	۵	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			آماده سازی و نگهداری ابزار و تجهیزات قصابی
ویدئو پروژکتور				دانش :
کامپیوتر		۲		- انواع چاقو
تخته وایت برد		۳		- انواع دستگاه های مورد استفاده در قصابی هتل
میز مربی				مهارت :
صندلی مربی				- آماده سازی سنباده ها و سنگ چاقو تیز کن و میز کار
میز کارآموز	۲			- تیز کردن چاقوها، شستشو ، خشک کردن چاقوها
صندلی کارآموز	۵			- بکارگیری، نگهداری و پاکیزگی چرخ گوشت و اره های
کاغذ		۴		برقی
ماژیک وایت برد				نگرش :
DVD و CD				- شناخت ابزار موجود در قصابی و کاربرد صحیح آنها
تخته پاک کن				-
خودکار				ایمنی و بهداشت :
مداد				- استفاده از پوشش کاری مناسب از قبیل: دستکش و کلاه و روپوش و ...
وسایل ایمنی				- استفاده صحیح از ابزار کار
وسایل کمک آموزشی				توجهات زیست محیطی :
وسایل بهداشتی				- تنظیف محیط کار با حداقل مصرف مواد شیمیایی
انواع چاقو				-
انواع سنباده و سنگ مخصوص				
تیز کردن چاقو				
انواع چرخ گوشت				
انواع اره				
انواع روغن ...				



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۹	۲	۷	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			برآورد میزان مصرف گوشت
ویدئو پروژکتور				دانش :
کامپیوتر		۱		- ساختار واحد آشپزخانه هتل
تخته وایت برد		۲		- میزان مصرف گوشت آشپزخانه هتل
میز مربی		۴		- اصول و مفاهیم دستور العمل تهیه غذاها
صندلی مربی				مهارت :
میز کارآموز				- نحوه محاسبه مصرف گوشت آشپزخانه هتل
صندلی کارآموز		۲		نگرش :
کاغذ				- آگاهی نسبی به جریان کاری آشپزخانه ، چارت سازمانی پرسنل و تهیه غذا
ماژیک وایت برد				-
DVD و CD				ایمنی و بهداشت :
تخته پاک کن				-
خودکار				-
مداد				-
وسایل ایمنی				-
وسایل کمک آموزشی				توجهات زیست محیطی :
وسایل بهداشتی				-
				-



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۱۵	۷	۸	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
ویدئو پروژکتور				دانش :
کامپیوتر			۲	-انواع فرمهای درخواست گوشت از انبار
تخته وایت برد			۲	- اصول توزیع درخواست ها در واحدهای مربوطه
میز مربی			۲	- دمای مناسب جهت نگهداری محصولات پروتئینی
صندلی مربی			۲	- شیوه های مناسب بسته بندی،برچسب زنی و چیدمان انواع محصولات پروتئینی
میز کارآموز			۲	
صندلی کارآموز				
کاغذ				مهارت :
ماژیک وایت برد				-تکمیل فرم ها و درخواست عملی از انبار
DVD و CD		۲		-دریافت،بسته بندی،برچسب زنی و چیدمان عملی
تخته پاک کن		۵		
خودکار				نگرش :
مداد				- استفاده صحیح از انواع فرم های مورد نیاز و دریافت و توزیع صحیح گوشت
وسایل ایمنی				ایمنی و بهداشت :
وسایل کمک آموزشی				- استفاده از پوشش کاری مناسب از قبیل: دستکش و کلاه و روپوش و ...
وسایل بهداشتی				- کنترل شرایط محیطی (دما و رطوبت)
انواع گوشت				توجهات زیست محیطی :
انواع برچسب				-استفاده از پوشش ها و ظروف مناسب بهداشتی با قابلیت بازیافت و حداقل اثرات سوء
سردخانه با قفسه				زیست محیطی
				-



	زمان آموزش			عنوان : برش انواع گوشت قرمز بر اساس استاندارد
	جمع	عملی	نظری	
	۳۲	۱۸	۱۴	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
ویدئو پروژکتور				دانش :
کامپیوتر			۶	- اصول تشخیص میزان برش های گوشت قرمز بر اساس استاندارد
تخته وایت برد				
میز مربی			۴	- انواع گوشت برش داده شده
صندلی مربی			۴	- استاندارد های مصرف گوشت قرمز در غذاهای مختلف
میز کارآموز				مهارت :
صندلی کارآموز				- تقسیم لاشه به قطعات استاندارد
کاغذ		۸		- جداسازی ضایعات گوشت و پاک سازی گوشت
ماژیک وایت برد		۴		- جداسازی گوشت از چربی و استخوان
DVD و CD		۴		- برش گوشت قرمز بر اساس میزان و مقادیر استاندارد
تخته پاک کن		۴		نگرش :
خودکار		۲		-
مداد				-
وسایل ایمنی				ایمنی و بهداشت :
وسایل کمک آموزشی				- استفاده از پوشش کاری مناسب از قبیل: دستکش و کلاه و روپوش و ...
وسایل بهداشتی				- کنترل شرایط محیطی (دما و رطوبت)
لاشه انواع دام ها با گوشت قرمز				توجهات زیست محیطی :
انواع چاقو ، انواع اره، انواع سنباده و سنگ سنباده و میز کار				- تنظیف محیط کار با حداقل مصرف مواد شیمیایی
				- جمع آوری ضایعات گوشت و استفاده بهینه از آن



	زمان آموزش			عنوان : برش انواع گوشت ماکیان براساس استاندارد
	جمع	عملی	نظری	
	۳۲	۱۸	۱۴	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
ویدئو پروژکتور				دانش :
کامپیوتر			۶	- اصول تشخیص میزان برش های گوشت ماکیان بر اساس استاندارد
تخته وایت برد				
میز مربی			۴	- انواع گوشت برش داده شده
صندلی مربی			۴	- استاندارد های مصرف گوشت ماکیان در غذاهای مختلف
میز کارآموز				مهارت :
صندلی کارآموز				- تقسیم لاشه به قطعات استاندارد
کاغذ		۸		- جداسازی ضایعات گوشت و پاک سازی گوشت
ماژیک وایت برد		۴		- جداسازی گوشت از چربی و استخوان
DVD و CD		۴		- برش گوشت ماکیان بر اساس میزان و مقادیر استاندارد
تخته پاک کن		۴		نگرش :
خودکار		۲		-
مداد				ایمنی و بهداشت :
وسایل ایمنی				- استفاده از پوشش کاری مناسب از قبیل: دستکش و کلاه و روپوش و ...
وسایل کمک آموزشی				- کنترل شرایط محیطی (دما و رطوبت)
وسایل بهداشتی				توجهات زیست محیطی :
لاشه انواع ماکیان				- تنظیف محیط کار با حداقل مصرف مواد شیمیایی
انواع چاقو، انواع اره، انواع سنباده و سنگ سنباده و میز کار				- جمع آوری ضایعات گوشت و استفاده بهینه از آن



	زمان آموزش			عنوان : برش انواع گوشت آبزبان بر اساس استاندارد
	جمع	عملی	نظری	
	۳۲	۱۸	۱۴	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
ویدئو پروژکتور				دانش :
کامپیوتر			۶	- اصول تشخیص میزان برش های گوشت آبزبان بر اساس استاندارد
تخته وایت برد				
میز مربی				
صندلی مربی			۴	- انواع گوشت برش داده شده
میز کارآموز			۴	- استاندارد های مصرف گوشت آبزبان در غذاهای مختلف
صندلی کارآموز				مهارت :
کاغذ		۸		- تقسیم لاشه به قطعات استاندارد
ماژیک وایت برد				
DVD و CD		۴		- جداسازی ضایعات گوشت و پاک سازی گوشت
تخته پاک کن		۴		- جداسازی گوشت از چربی و استخوان
خودکار		۲		- برش گوشت آبزبان بر اساس میزان و مقادیر استاندارد
مداد				نگرش :
وسایل ایمنی				-
وسایل کمک آموزشی				
وسایل بهداشتی				ایمنی و بهداشت :
لاشه انواع آبزبان				- استفاده از پوشش کاری مناسب از قبیل: دستکش و کلاه و روپوش و ...
انواع چاقو، انواع اره، انواع سنباده و سنگ سنباده و میز کار				- کنترل شرایط محیطی (دما و رطوبت)
				توجهات زیست محیطی :
				- تنظیف محیط کار با حد اقل مصرف مواد شیمیایی
				- جمع آوری ضایعات گوشت و استفاده بهینه از آن



	زمان آموزش			عنوان : فرآوری انواع گوشت
	جمع	عملی	نظری	
	۱۸	۱۰	۸	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
ویدئو پروژکتور				دانش :
کامپیوتر			۴	- ادویه ها ، چاشنی ها و سایر مواد قابل استفاده در فرآوری انواع گوشت
تخته وایت برد				
میز مربی			۲	- انواع روش جهت مرینیت کردن
صندلی مربی			۲	- انواع روشهای بیات کردن
میز کارآموز				مهارت :
صندلی کارآموز				- فرآوری عملی (مرینیت و بیات کردن) انواع گوشت
کاغذ		۱۰		
ماژیک وایت برد				نگرش :
DVD و CD				- فرآوری صحیح انواع گوشت
تخته پاک کن				-
خودکار				ایمنی و بهداشت :
مداد				- استفاده از پوشش کاری مناسب از قبیل: دستکش و کلاه و روپوش و ...
وسایل ایمنی				- کنترل شرایط محیطی (دما و رطوبت)
وسایل کمک آموزشی				توجهات زیست محیطی :
وسایل بهداشتی				- تنظیف محیط کار با حد اقل مصرف مواد شیمیایی
انواع گوشت				- جمع آوری ضایعات گوشت و استفاده بهینه از آن
انواع چاقو، انواع اره، انواع سنباده و				-
سنگ سنباده و میز کار				
انواع ادویه و چاشنی				



	زمان آموزش			عنوان : چرخ کردن انواع گوشت
	جمع	عملی	نظری	
	۱۲	۸	۴	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
ویدئو پروژکتور				دانش :
کامپیوتر		۲		- انواع چرخ گوشت
تخته وایت برد		۲		- روش های چرخ نمودن انواع گوشت
میز مربی				مهارت :
صندلی مربی				- بستن و کار کردن عملی با انواع چرخ گوشت
میز کارآموز		۴		- چرخ کردن انواع گوشت و قسمت های مختلف لاشه
صندلی کارآموز		۴		نگرش :
کاغذ				- چرخ صحیح انواع گوشت
ماژیک وایت برد				ایمنی و بهداشت :
DVD و CD				- استفاده از پوشش کاری مناسب از قبیل: دستکش و کلاه و روپوش و ...
تخته پاک کن				- کنترل شرایط محیطی (دما و رطوبت)
خودکار				توجهات زیست محیطی :
مداد				- تنظیف محیط کار با حد اقل مصرف مواد شیمیایی
وسایل ایمنی				- جمع آوری ضایعات گوشت و استفاده بهینه از آن
وسایل کمک آموزشی				-
وسایل بهداشتی				
انواع گوشت				
انواع چاقو، انواع اره، انواع				
سنباده و سنگ سنباده و میز				
کار				
انواع چرخ گوشت				



	زمان آموزش			عنوان : نحوه همکاری با واحد غذا و نوشیدنی، کاست کنترل و بهداشت
	جمع	عملی	نظری	
	۸	۴	۴	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
ویدئو پروژکتور				دانش :
کامپیوتر			۲	- واحدهای غذا و نوشیدنی و مسئولیت های آنها
تخته وایت برد			۲	- برقراری ارتباط با واحد غذا و نوشابه
میز مربی				مهارت :
صندلی مربی				شیوه های همکاری با واحد غذا و نوشیدنی، کاست کنترل و بهداشت
میز کارآموز		۴		نگرش :
صندلی کارآموز				- رعایت اصول اخلاق حرفه ای در همکاری با واحد های مورد نظر
کاغذ				-
ماژیک وایت برد				ایمنی و بهداشت :
DVD و CD				- رعایت اصول ایمنی و بهداشتی
تخته پاک کن				-
خودکار				توجهات زیست محیطی :
مداد				- دفع صحیح ضایعات گوشتی
وسایل ایمنی				-
وسایل کمک آموزشی				
وسایل بهداشتی				



- برگه استاندارد تجهیزات

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	میز کار	موجود در بازار	۱	
۲	تخته کار	موجود در بازار	۱	
۳	چرخ گوشت	موجود در بازار	۱	
۴	دماسنج	موجود در بازار	۱	
۵	یخچال	موجود در بازار	۱	
۶	میز مربی	موجود در بازار	۱	
۷	فریزر	موجود در بازار	۱	
۸	ویدئو پروژکتور	موجود در بازار	۱	
۹	جعبه کمک های اولیه	موجود در بازار	۱	
۱۰	ظروف نگهداری و بسته بندی	موجود در بازار	۱	
۱۱	تخته وایت برد	۲۰۰*۱۵۰	۱	
۱۲	صندلی مربی	چرخدار	۱	
۱۳	میز کارآموز	موجود در بازار	۱۵	
۱۴	صندلی کارآموز	موجود در بازار	۱۵	
۱۵	کامپیوتر	P۴	۱	

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	لاشه و گوشت گوسفند	موجود در بازار	۱	
۲	لاشه و گوشت گاو	موجود در بازار	۱	
۳	لاشه و گوشت انواع ماکیان	موجود در بازار	۱	
۴	لاشه و گوشت انواع آبزیان	موجود در بازار	۱	
۵	وسایل کمک های اولیه	موجود در بازار	۱	
۶	انواع ادویه	موجود در بازار	۱	
۷	انواع چاشنی	موجود در بازار	۱	
۸	انواع طعم دهنده گوشت	موجود در بازار	۱	
۹	انواع مازیک	موجود در بازار	۱	
۱۰	انواع کاغذ	موجود در بازار	۱	
۱۱	انواع برچسب	موجود در بازار	۱	
۱۲	انواع چاقو	موجود در بازار	۱	
۱۳	انواع اره برش گوشت	موجود در بازار	۱	
۱۴	انواع سنباده	موجود در بازار	۱	
۱۵	انواع سنگ سنباده	موجود در بازار	۱	

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	کاغذ	A۴	۲ بسته	
۲	ماژیک	وایت برد	از هر رنگ ۲ عدد	
۳	CD و DVD	موجود در بازار	۲ بسته	
۴	تخته پاک کن	موجود در بازار	۱ عدد	
۵	خودکار	موجود در بازار	۲ عدد	
۶	مداد	HB	۲ عدد	

توجه:

- ابزار به ازاء هر سه نفر محاسبه شود.



– منابع و نرم افزار های آموزشی (اصلی مورد استفاده در تدوین و آموزش استاندارد)

ردیف	عنوان منبع یا نرم افزار	مؤلف	مترجم	سال نشر	محل نشر	ناشر یا تولید کننده
۱	علوم و صنایع گوشت	رکنی، نور دهر		۱۳۷۴	تهران	دانشگاه تهران
۲	تکنولوژی صنایع گوشت و شیلات	فریدون فضائلی نژاد		۱۳۹۱	تهران	کتاب آوا
۳	آموزش علم و هنر قصابی	حسن شاهی آذر		۱۳۹۰	تهران	مبنای خرد
۴	Handbook of Meat Processing	Fidel Toldrá		۲۰۱۰	آمریکا	Blackwell

– 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	Meat products handbook	۲۰۰۶	Gerhard Feiner		England	Woodhead	

فهرست سایت های قابل استفاده در آموزش استاندارد

ردیف	عنوان
۱	https://en.wikipedia.org/wiki/Butcher