

معاونت پژوهش، برنامه‌ریزی و سنجش مهارت

دفتر پژوهش، طرح و برنامه‌ریزی درسی

استاندارد آموزش شغل مدیر غذا و نوشابه هتل

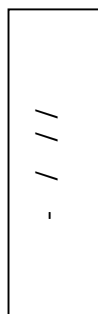
گروه شغلی

هتلداری

کد ملی آموزش شغل

۱	۴	۱	۲	۳	۰	۵	۹	۰	۰	۲	۰	۰	۰	۱
ISCO-۰۸				سطح مهارت	شناسه گروه			شناسه شغل			شناسه شایستگی			نسخه

تاریخ تدوین استاندارد: ۹۰/۱/۲۲





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

کد ملی شناسایی آموزش شغل : ۳/۱/۲۴/۳۱-۵

اعضاء کمیسیون تخصصی برنامه ریزی درسی رشته هتلداری :

- علی محمد حاجی حسینی
- امیرسعید حاجی حسینی
- سیاوش جواهری
- مهردادخت حاجی حسینی
- نغمه معدلی

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

- اداره کل فنی و حرفه ای استان فارس
- مجتمع آموزشی گردشگری و هتلداری پازیریک شیراز
- مدرسین هتلداری اداره کل میراث فرهنگی صنایع دستی و گردشگری استان فارس

فرآیند اصلاح و بازنگری :

-
-

آدرس دفتر طرح و برنامه های درسی

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

۲۵۹

تلفن ۹ - ۶۶۵۶۹۹۰۰

دورنگار ۶۶۹۴۴۱۱۷

آدرس الکترونیکی : Barnamehdarci@yahoo.com



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	علی محمد حاجی حسینی	کارشناس	صنایع	- کارشناس آموزش مجتمع آموزشی گردشگری و هتلداری پازیریک شیراز	۵ سال	تلفن ثابت : ۰۷۱۱-۲۳۱۷۲۲۵ تلفن همراه : ۰۹۱۷۷۱۳۹۶۷۲ ایمیل : Saeidhajihoseini@yahoo.com آدرس : شیراز- خ ملاصدرا - خ معدل غربی - نیش کوچه ۱۱۱
۲	امیرسعید حاجی حسینی	کارشناس	- کشاورزی - مدیریت هتلداری	- مدیر داخلی هتل هما شیراز - مدیر آموزش مجتمع آموزشی گردشگری و هتلداری پازیریک شیراز	۱۲ سال	تلفن ثابت : ۰۷۱۱-۲۳۱۷۲۲۵ تلفن همراه : ۰۹۱۷۱۲۰۴۱۵۳ ایمیل : Pazirik-institut@yahoo.com آدرس : شیراز - خ ملاصدرا - خ معدل غربی - نیش کوچه ۱۱
۳	سیاوش جواهری	کارشناس ارشد	- مدیریت اجرایی MBA	- مدیر عامل و مدرس هتلداری مجتمع آموزشی گردشگری و هتلداری پازیریک شیراز	۵ سال	تلفن ثابت : ۰۷۱۱-۲۳۱۷۲۲۵ تلفن همراه : ۰۹۱۷۱۱۱۰۹۹۰ ایمیل : Alirezairania@yahoo.com آدرس : شیراز- خ ملاصدرا- خ معدل غربی - نیش کوچه ۱۱
۴	علیرضا کاظمی	کارشناس	مدیریت بازرگانی	- مدیر داخلی هتل آریو برزن شیراز - مدرس هتلداری مجتمع آموزشی گردشگری و هتلداری پازیریک شیراز	۸ سال	تلفن ثابت : ۰۷۱۱-۲۳۱۷۲۲۵ تلفن همراه : ۰۹۳۵۸۳۴۳۳۳۲ ایمیل : Pazirik-institut@yahoo.com آدرس : شیراز - خ ملاصدرا - خ معدل غربی - نیش کوچه ۱۱
۵	مهرداد حاجی حسینی	کارشناس ارشد	زیست شناسی	- مدرس هتلداری و کارشناس آموزش مجتمع آموزشی گردشگری و هتلداری پازیریک شیراز	۷ سال	تلفن ثابت : ۰۷۱۱-۲۳۱۷۲۲۵ تلفن همراه : ۰۹۱۷۷۱۳۰۲۲۴ ایمیل : Pazirik-institut@yahoo.com آدرس : شیراز - خ ملاصدرا- خ معدل غربی - نیش کوچه ۱۱
۶	نغمه معدلی	کاردانی	هتلداری	- مدرس هتلداری مجتمع آموزشی گردشگری و هتلداری پازیریک شیراز	۵ سال	تلفن ثابت : ۰۷۱۱-۲۳۱۷۲۲۵ تلفن همراه : ۰۹۳۵۵۱۱۸۹۴۵ ایمیل : Pazirik-institut@yahoo.com آدرس : شیراز - خ ملاصدرا- خ معدل غربی - نیش کوچه ۱۱



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 :

نقشه‌ی 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 حرفه‌ای 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^۱ :	
مدیر غذا و نوشابه هتل	
شرح استاندارد آموزش شغل :	
<p>مدیر غذا و نوشابه هتل در گروه شغلی خدمات است و از سازمان و تشکیلات هتل در بخش غذا و نوشابه و شیوه ارتباط مؤثر با میهمانان و مشتریان رستوران ها و مراسم خاص آگاهی دارد و مدیریت و راهبری ، برنامه ریزی و نظارت بر نیروی انسانی و تهیه بودجه مورد نیاز بخش غذا و نوشابه را بر عهده دارد . همچنین امور کنترل هزینه ها و محاسبه ی قیمت تمام شده مواد غذایی تولید شده و طراحی منو رستوران ها را می داند . از دیگر وظایف او مدیریت برگزاری میهمانی ها و مراسم خاص ، روش های پذیرایی ، انبارداری ، نگهداری و بهداشت مواد غذایی ، آشنایی با وسایل ، تجهیزات و ملزومات تولید و ارائه مواد غذایی در آشپزخانه و رستوران می باشد و نیز باید با صنعت گردشگری و بخش های آن و اجرای قوانین و مقررات مربوط به هتل ها آشنا باشد .</p>	
ویژگی های کارآموز ورودی :	
<p>حداقل میزان تحصیلات : دیپلم متوسطه حداقل توانایی جسمی و ذهنی : سلامت کامل جسمی و روانی مهارت های پیش نیاز : مهارت زبان انگلیسی در حد سطح Intermediate کانون زبان ایران و مهارت کامپیوتر ICDL درجه ۲ با کد ۳-۴۲/۱۵/۱/۲</p>	
طول دوره آموزش :	
طول دوره آموزش	: ۲۰۸ ساعت
- زمان آموزش نظری	: ۵۲ ساعت
- زمان آموزش عملی	: ۱۵۶ ساعت
- زمان کارورزی	: - ساعت
- زمان پروژه	: - ساعت
بودجه بندی ارزشیابی (به درصد)	
- کتبی :	۲۵٪
- عملی :	۷۵٪
- اخلاق حرفه ای :	۱۰٪
صلاحیت های حرفه ای مربیان :	
<p>- لیسانس مدیریت هتلداری یا گردشگری - لیسانس کلیه رشته ها با حداقل ۷ سال سابقه کار در هتل و آشنا به امور و قوانین هتلداری</p>	



*** تعریف دقیق استاندارد (اصطلاحی) :**

در استاندارد آموزش شغل مدیر غذا و نوشابه هتل ، مدیریت و راهبری بخش غذا و نوشابه همراه با برنامه ریزی ، نظارت ، بودجه و کنترل هزینه ها ، طراحی منوها و روند تهیه ، تولید و ارائه مواد غذایی در آشپزخانه و رستوران هتل و همچنین مدیریت برگزاری مراسم خاص و میهمانی ها و کاربرد انواع تجهیزات و وسایل تهیه و ارائه غذا آموزش داده می شود .

*** اصطلاح انگلیسی استاندارد (و اصطلاحات مشابه جهانی) :**

Food and Beverage Manager

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

- استاندارد مدیر رستوران در رشته هتلداری
- استاندارد سرآشپز هتل ، درجه ۱ در رشته هتلداری با کد ۲ / ۱ / ۳۷ / ۳۱ - ۵
- استاندارد سرپرست رستوران در رشته هتلداری با کد ۲ / ۱ / ۳۷ / ۳۲ - ۵

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

- الف : جزو مشاغل عادی و کم آسیب طبق سند و مرجع : وزارت کار و امور اجتماعی
- 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^۲

– شایستگی^۳

ردیف	عناوین
۱	سازماندهی و تجزیه و تحلیل تشکیلات هتل
۲	سازماندهی و تجزیه و تحلیل بخش غذا و نوشابه هتل و زیر مجموعه های آن
۳	برقراری ارتباط مؤثر با میهمانان و مشتریان هتل
۴	مدیریت بخش غذا و نوشابه
۵	کنترل و نظارت بر بخش غذا و نوشابه
۶	کنترل هزینه ها در بخش غذا و نوشابه (Cost Control)
۷	ارائه غذا به میهمانان و روش های مختلف پذیرایی
۸	کاربرد تجهیزات و لوازم آشپزخانه ، رستوران و پذیرایی
۹	نگهداری و بهداشت مواد غذایی
۱۰	برگزاری تشریفات و مراسم خاص در هتل
۱۱	تجزیه و تحلیل بخش های مختلف صنعت گردشگری
۱۲	اجرای قوانین و مقررات مربوط به هتل ها

^۲. Occupational Standard

^۳. Competency



استاندارد آموزش
- برکھی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : سازماندهی و تجزیه و تحلیل تشکیلات هتل
	جمع	عملی	نظری	
	۱۶	۱۲	۴	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
کامپیوتر - ویدئو پروژکتور - تخته سفید آموزشی - تخته پاک کن - ماژیک - کاغذ - خودکار - کتاب ، جزوات و CD آموزشی - فیلم های آموزشی -			۱ ۰/۵ ۱ ۰/۵ ۱	دانش : - سازمان هتل ها - انواع هتل - طبقه بندی هتل ها بر اساس تعداد اتاق و بازار هدف - درجه بندی هتل ها - نمودار سازمانی هتل و اهمیت آن
				مهارت : - معرفی خدمات و اتاق های هتل به میهمانان - معرفی کارکرد قسمت های مختلف هتل برای میهمانان و مشتریان (قسمت های اصلی و فرعی هتل) - طراحی نمودار سازمانی یک هتل متوسط
				نگرش : - مدیر غذا و نوشابه در مورد سازمان هتل و خدمات قابل ارائه به مشتریان و میهمانان هتل اطلاعات کاملی دارد و این امر در جهت تبلیغ هتل و جذب مشتری حائز اهمیت است .
				ایمنی و بهداشت : - رعایت بهداشت فردی و نظافت عمومی محیط کار از انتقال بیماری ها جلوگیری می کند .
				توجهات زیست محیطی : - صرفه جویی در لوازم مصرفی اداری مانند کاغذ و ... و توجه به بازیافت آن ها و همچنین مصرف بهینه انرژی های مختلف ، به حفظ محیط زیست کمک می کند .



استاندارد آموزش
– بر گه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : سازماندهی و تجزیه و تحلیل بخش غذا و نوشابه هتل و زیر مجموعه های آن
	جمع	عملی	نظری	
	۱۶	۱۲	۴	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
<ul style="list-style-type: none"> - کامپیوتر - ویدئو پروژکتور - تخته سفید آموزشی - تخته پاک کن - ماژیک - کاغذ - خودکار - کتاب ، جزوات و - CD آموزشی - فیلم های آموزشی 			۲	دانش : - مشاغل مختلف در بخش غذا و نوشابه (مدیر رستوران ، مدیر تشریفات ، سرمیزبان ، کمک میزبان ، میزبان ، سرآشپزکل و ...) - قسمت های مختلف بخش غذا و نوشابه هتل - بخش های مرتبط با بخش غذا و نوشابه در هتل
			۱	مهارت : - نظارت بر کار کارکنان قسمت های بخش غذا و نوشابه - آماده کردن وسایل و تهیه نیازمندی قسمت های مختلف بخش غذا و نوشابه - سازماندهی کارکنان قسمت های مختلف بخش غذا و نوشابه و همکاری با سایر بخش های مختلف هتل - کار در قسمت های بخش غذا و نوشابه و زیرمجموعه های آن (تشریفات ، آشپزخانه و رستوران ها)
			۱	
		۲		
		۲		
		۲		
			۶	نگرش : - مدیر غذا و نوشابه با آگاهی از سازماندهی بخش غذا و نوشابه می تواند در جهت ارائه خدمات مورد نیاز به میهمانان و برنامه ریزی اقدام نماید که از مصادیق سرویس دهی مطلوب است .
				ایمنی و بهداشت : - رعایت بهداشت فردی و نظافت عمومی محیط کار از انتقال بیماری ها جلوگیری می کند .
				توجهات زیست محیطی : - پاکیزگی محیط کار و رعایت صرفه جویی در مصرف مواد غذایی مثل روغن ها و مواد شیمیایی نظافتی ، و مصرف بهینه انواع انرژی هنگام تهیه غذا به حفظ محیط زیست کمک می کند .



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			
	جمع	عملی	نظری	
	۱۶	۱۲	۴	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			عنوان : برقراری ارتباط مؤثر با میهمانان و مشتریان هتل
<ul style="list-style-type: none"> - کامپیوتر - ویدئو پروژکتور - تخته سفید آموزشی - تخته پاک کن - ماژیک - کاغذ - خودکار - کتاب ، جزوات و - CD آموزشی - فیلم های آموزشی 			۰/۵	<p style="text-align: right;">دانش :</p> <ul style="list-style-type: none"> - تعریف ارتباط و انواع آن - اهمیت برقراری ارتباط مؤثر در هتلداری - ارتباطات غیر کلامی ، کلامی ، نوشتاری ، الکترونیکی - اهمیت گوش دادن به نظرات و صحبت های دیگران - ارتباطات انسانی و کار گروهی - اهمیت رسیدگی به شکایات و گلایه میهمانان - علاقه ، انگیزه و اشتیاق به کار و زندگی - آداب معاشرت اجتماعی و الگوهای رفتاری
				<p style="text-align: right;">مهارت :</p> <ul style="list-style-type: none"> - اولویت بندی کارها - زمان بندی کارها - تقویت کار گروهی - بهبود گفتار ، رفتار ، نوع پوشش و ظاهر - به کارگیری مهارت های ارتباطی - پیگیری امور مربوط به شکایات و گلایه میهمانان - کمک به میهمانانی با نیازهای خاص (معلولین ، نابینایان و ...)
	۲			
	۲			
	۱			
	۲			
	۲			
	۱			

استاندارد آموزش
- برگی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : برقراری ارتباط مؤثر با میهمانان و مشتریان هتل
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
	<p style="text-align: right;">نگرش :</p> <p>- ارتباط مؤثر ، باعث افزایش رضایتمندی میهمانان و وفاداری کارکنان هتل خواهد شد و درخواست میهمانان در کمترین زمان ممکن ، پی گیری می گردد که از اصول اخلاق حرفه ای می باشد .</p>			
	<p style="text-align: right;">ایمنی و بهداشت :</p> <p>- بهبود ارتباط انسانی در هتل از تعارضات درون سازمانی به نحو چشمگیری می کاهد . تکرار امور و بدفهمی از نتایج عدم برقراری ارتباطات صحیح است و اثرات منفی بر بهداشت روانی افراد می گذارد . همچنین هنگام بروز حوادث ، بر سرعت عمل و بازده کاری سازمان اثر قابل توجهی دارد .</p>			
	<p style="text-align: right;">توجهات زیست محیطی :</p> <p>- ارتباط صحیح و مؤثر در جوامع انسانی ، هزینه های انرژی و ... را کاهش می دهد . هدایت امور از راه دور امکان پذیر خواهد شد که موجب کاهش مصرف انرژی و هزینه آلودگی های مختلف و سوخت های فسیلی ناشی از وسایل نقلیه و ... خواهد بود ، که موجب حفظ محیط زیست خواهد شد .</p>			



استاندارد آموزش
- برکھی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان: مدیریت بخش غذا و نوشابه
	جمع	عملی	نظری	
	۲۴	۱۸	۶	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
کامپیوتر -				دانش:
ویدئو پروژکتور -			۱/۵	- مدیریت عمومی
تخته سفید آموزشی -			۱/۵	- رفتار سازمانی
تخته پاک کن -			۱/۵	- امور اداری کارکنان
ماژیک -			۱/۵	- گزارشات مالی و اداری
کاغذ -				
خودکار -				مهارت:
کتاب، جزوات و -	۳			- کنترل انجام صحیح امور توسط کارکنان هر بخش
CD آموزشی -	۳			- طراحی و اجرای برنامه زمان بندی و اولویت انجام امور
فیلم های آموزشی -	۳			- محاسبه نیروهای مورد نیاز در ایام شلوغ و خلوت
	۳			- سازماندهی و تقسیم بندی نیروها در شیفت های مختلف
	۳			- تهیه برنامه بازسازی و نوسازی بخش های مختلف غذا و نوشابه و آشپزخانه، سالن ها، رستوران ها و ...
	۳			- تهیه گزارشات مختلف بخش غذا و نوشابه
				نگرش:
				- مدیر غذا و نوشابه به لحاظ جایگاه شغلی باید از دانش و توانمندی مدیریتی برخوردار باشد و لحاظ تخصصی بودن شغل، تجربه نیز در کنترل و اداره بخش غذا و نوشابه، کارایی را بالا خواهد برد.



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : مدیریت بخش غذا و نوشابه
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
	<p>ایمنی و بهداشت :</p> <p>- رعایت بهداشت فردی و نظافت عمومی محیط کار و پیشگیری از آسیب های مختلف و کنترل سلامت مواد غذایی و روش های تهیه آن ها از ملاحظات بهداشتی و ایمنی می باشد .</p>			
	<p>توجهات زیست محیطی :</p> <p>- پاکیزگی محیط کار و رعایت صرفه جویی در مصرف مواد غذایی مثل روغن ها و مواد شیمیایی نظافتی و مصرف بهینه انواع انرژی هنگام تهیه غذا به حفظ محیط زیست کمک می کند .</p>			



استاندارد آموزش
- برکھی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان: کنترل و نظارت بر بخش غذا و نوشابه هتل
	جمع	عملی	نظری	
	۱۶	۱۲	۴	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
کامپیوتر -				دانش:
ویدئو پروژکتور -			۴	- بخش غذا و نوشابه هتل
تخته سفید آموزشی -				مهارت:
تخته پاک کن -		۲		- کنترل و نظارت بر خرید مواد غذایی (تاریخ مصرف، قیمت، نحوه مصرف، ورود و خروج از انبار و سردخانه)
ماژیک -		۲		- کنترل و نظارت بر شستشو و ضد عفونی کردن ظروف، وسایل، لوازم مختلف تهیه غذا و محیط آشپزخانه
کاغذ -		۲		- کنترل و نظارت بر کمیت و کیفیت خرید و تهیه انواع مواد غذایی
خودکار -		۲		- کنترل و نظارت بر وضعیت بهداشت عمومی آشپزخانه و رستوران ها
کتاب، جزوات و CD آموزشی -		۲		- کنترل و نظارت بر فضای عمومی رستوران ها، سالن های برگزاری همایش ها، آشپزخانه، چیدمان بوفه و ...
فیلم های آموزشی -		۲		- تهیه گزارش سرقت، کسری و خرابی وسایل و ظروف مواد غذایی
				نگرش:
				- مدیر غذا و نوشابه باید از اصول کلی و جزئیات روش های نظارتی آگاهی داشته باشد. در این صورت می تواند بر کنترل هزینه ها و سود دهی و کیفیت تولید مواد غذایی اثر گذار باشد.

استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : کنترل و نظارت بر بخش غذا و نوشابه هتل
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
	<p>ایمنی و بهداشت :</p> <p>- رعایت بهداشت فردی و نظافت عمومی محیط کار و پیشگیری از آسیب های مختلف و کنترل سلامت مواد غذایی و روش های تهیه آن ها از ملاحظات بهداشتی و ایمنی می باشد .</p>			
	<p>توجهات زیست محیطی :</p> <p>- پاکیزگی محیط کار و رعایت صرفه جویی در مصرف مواد غذایی مثل روغن ها و مواد شیمیایی نظافتی و مصرف بهینه انواع انرژی هنگام تهیه غذا به حفظ محیط زیست کمک می کند .</p>			



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	کنترل هزینه ها در بخش غذا و نوشابه (Cost Control)
	۲۴	۱۸	۶	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی				دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط
- کامپیوتر				دانش : - استراتژی قیمت گذاری برای رسیدن به حداکثر سود - گزارشات و فرم های مختلف واحد کنترل هزینه - خصوصیات منو رستوران ، تریا ، روم سرویس ، کافی شاپ و انواع آن ها - هزینه تولید مواد غذایی
- ویدئو پروژکتور			۱	
- تخته سفید آموزشی			۱	
- تخته پاک کن			۱	
- ماژیک			۳	
- کاغذ				مهارت : - تکمیل فرم های ورود و خروج کالا و مواد غذایی از انبار ، خرید روزانه ، تحویل مواد غذایی به آشپزخانه ، تعداد میهمانان پذیرایی شده در روز و مواد غذایی مورد استفاده کارمندان هتل - کنترل فرم های تکمیل شده در واحد کنترل هزینه ها - طراحی ، تهیه انواع منو و قیمت گذاری منوی رستوران ها ، تریا ، روم سرویس ، کافی شاپ و تشریفات - محاسبه هزینه تولید مواد غذایی با حداکثر سود - محاسبه میانگین هزینه تمام شده منوهای مختلف - کنترل روش های تولید انواع مواد غذایی
- خودکار				
- کتاب ، جزوات و				
- کتاب CD آموزشی		۳		
- فیلم های آموزشی				
		۳		
		۳		
		۳		
		۳		



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : کنترل هزینه‌ها در بخش غذا و نوشابه (Cost Control)
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
	نگرش : - از مهم‌ترین و تخصصی‌ترین وظایف مدیر غذا و نوشابه هتل آگاهی کامل به امور کنترل هزینه مواد غذایی و نوشابه‌ها می‌باشد و در صورت عدم توجه کافی به این موضوع ، هزینه تولید مواد غذایی به شدت افزایش یافته و سود دهی و بازده کاری بخش کاهش می‌یابد .			
	ایمنی و بهداشت : - رعایت بهداشت فردی و نظافت عمومی محیط کار و پیشگیری از آسیب‌های مختلف و کنترل سلامت مواد غذایی و روش‌های تهیه آن‌ها از ملاحظات بهداشتی و ایمنی می‌باشد .			
	توجهات زیست محیطی : - پاکیزگی محیط کار و رعایت صرفه‌جویی در مصرف مواد غذایی مثل روغن‌ها و مواد شیمیایی نظافتی و مصرف بهینه انواع انرژی هنگام تهیه غذا به حفظ محیط زیست کمک می‌کند .			



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : ارائه غذا به میهمانان و روش های مختلف پذیرایی
	جمع	عملی	نظری	
	۱۶	۱۲	۴	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
کامپیوتر -				دانش :
ویدئو پروژکتور -			۴	- انواع سبک های ارائه غذا به میهمانان
تخته سفید آموزشی -				مهارت :
نمونه میز رستوران -		۲		- پذیرایی از میهمانان به روش ایرانی
صندلی -		۱		- پذیرایی از میهمانان در ضیافت ها (Banquet Service)
نمونه وسایل پذیرایی و سروغذا و نوشابه -		۱		- پذیرایی از میهمانان هتل در اتاق (Room Service)
تخته پاک کن -		۲		- پذیرایی و سرو از سینی غذا (Platter Service)
ماژیک -		۱		- پذیرایی از بوفه (Buffet Service)
کاغذ -		۱		- پذیرایی خانوادگی (Family Service)
خودکار -		۱		- پذیرایی از میهمانان به روش فرانسوی (French Service)
کتاب ، جزوات و CD آموزشی -		۱		- پذیرایی از میهمانان به روش روسی (Russian Service)
فیلم های آموزشی -		۱		- پذیرایی از میهمانان به روش آمریکایی (American Plate Service)
		۱		- پذیرایی از میهمانان به روش انگلیسی (English Service)



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : ارائه غذا به میهمانان و روش های مختلف پذیرایی
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
	<p>نگرش :</p> <p>- مدیر غذا و نوشابه هتل باید از عملیات کاری پذیرایی در رستوران و میهمانی ها اطلاعات کافی داشته باشد تا بتواند بر اجرای پذیرایی های مختلف نظارت کند و سرویس مطلوب به میهمانان ارائه گردد .</p>			
	<p>ایمنی و بهداشت :</p> <p>- رعایت بهداشت فردی و نظافت عمومی محیط کار و پیشگیری از آسیب های مختلف و کنترل سلامت مواد غذایی و روش های تهیه آن ها از ملاحظات بهداشتی و ایمنی می باشد .</p>			
	<p>توجهات زیست محیطی :</p> <p>- پاکیزگی محیط کار و رعایت صرفه جویی در مصرف مواد غذایی مثل روغن ها و مواد شیمیایی نظافتی و مصرف بهینه انواع انرژی هنگام تهیه غذا به حفظ محیط زیست کمک می کند .</p>			



استاندارد آموزش
- بر گه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : کاربرد تجهیزات و لوازم آشپزخانه ، رستوران و پذیرایی
	نظری	عملی	جمع	
	۴	۱۲	۱۶	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
دانش : - خصوصیات وسایل و لوازم پذیرایی و سرو غذا در رستوران و میهمانی ها - تجهیزات و لوازم آشپزخانه ، قنادی ، قصابی ، بوفه غذاهای سرد ، ظرفشویی و نانوبی	۲			کامپیوتر - ویدئو پروژکتور - دیگ بخار - سرخ کن برقی و گازی - گریل - بن ماری - فر قنادی - فر آشپزخانه - سرخ کن ماهی - اجاق چند منظوره - ماکروفر - سینک - میز کار کباب پز - هود مرکزی - خلال کن - پوست کن - ماشین استیک زنی - ساطور و چاقو - سالاد ساز - برنج دم کن -
مهارت : - کاربرد انواع چینی آلات ، لیوان آلات ، قاشق ، کارد ، چنگال ، رومیزی ، دستمال میز و صندلی در میهمانی های مختلف ، ترولی روم سرویس ، میز کار در رستوران ، میز کمکی ، قفسه نگهداری لوازم در رستوران - کاربرد و استفاده از دیگ های بخار ، سرخ کن های برقی و گازی ، گریل ، بن ماری ، فر قنادی و فر آشپزخانه ، انواع سرخ کن ماهی ، اجاق های چند منظوره ، ماکروفه های برقی ، سینک ها ، میز کار کباب پز ، هودهای مرکزی ، خلال کن ، سیب زمینی و پوست کن ، ماشین استیک زنی ، ساطور و چاقوهای مختلف ، سالاد ساز ، برنج دم کن ، پلو پز	۲			
نگرش : - یک مدیر غذا و نوشابه باید بر اساس اصول کار حرفه ای از جزئیات و روند خرید محصولات تا تولید و ارائه مواد غذایی آگاهی داشته و توانایی نظارت و هماهنگ کردن قسمت های مختلف بخش را داشته باشد تا بتواند بخش کاری خود را به سرویس دهی مطلوب برساند .	۶	۶		

<ul style="list-style-type: none"> - پلو پز - ترولی روم سرویس - ظروف چینی - لیوان 	<p>ایمنی و بهداشت :</p> <p>- رعایت بهداشت فردی و نظافت عمومی محیط کار و توجه به خطرات ناشی از کار با تجهیزات ، لوازم وسایل آشپزخانه مثل سوختگی ها ، بُریدگی ، لیز خوردن و شکستگی ها ، آتش سوزی و برق گرفتگی از ملاحظات ایمنی و بهداشتی است .</p>
<ul style="list-style-type: none"> - قاشق - کارد - چنگال - رومیزی - دستمال میز - صندلی - میز کار - میز کمکی - قفسه نگهداری لوازم - تخته سفید آموزشی - تخته پاک کن - ماژیک - کاغذ - خودکار - کتاب ، جزوات و CD آموزشی - فیلم های آموزشی 	<p>توجهات زیست محیطی :</p> <p>- پاکیزگی محیط کار و رعایت صرفه جویی در مصرف مواد غذایی مثل روغن ها و مواد شیمیایی نظافتی و مصرف بهینه انواع انرژی هنگام تهیه غذا به حفظ محیط زیست کمک می کند .</p>



استاندارد آموزش
- بر گه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : نگهداری و بهداشت مواد غذایی
	جمع	عملی	نظری	
	۱۶	۱۲	۴	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
کامپیوتر -				دانش :
ویدئو پروژکتور -			۰/۵	- بهداشت فردی
تخته سفید آموزشی -			۱	- روش های نگهداری مواد غذایی و دماهای مورد نیاز (گوشت ها ، حبوبات و غلات ، مواد لبنی ، سبزیجات و میوه ها)
تخته پاک کن -				
ماژیک -				
کاغذ -			۱	- بهداشت سرد خانه و انبارهای نگهداری مواد غذایی
خودکار -			۰/۵	- گروه های مختلف مواد غذایی
کتاب ، جزوات و -			۰/۵	- نقش تغذیه در سلامت و بیماری ها
CD آموزشی -			۰/۵	- رژیم های غذایی
فیلم های آموزشی -			۰/۵	
				مهارت :
		۳		- طبقه بندی و چیدمان در فضای داخلی انبار و سرد خانه و محصولات
		۱		- تنظیم و کنترل دمای سردخانه (زیر صفر و بالای صفر)
		۴		- بستن بندی های مختلف مواد غذایی و وزن کشی کالاها
		۲		- تهیه برنامه کنترل موجودی و انبار گردانی
		۲		- تهیه برنامه های غذایی بر ای رژیم های مختلف
				نگرش :
				- روند تهیه ، تولید و ارائه مواد غذایی باید منطبق بر اصول بهداشتی باشد و مدیر غذا و نوشابه باید بتواند با آگاهی علمی خود ، تولید مواد غذایی سالم را مدیریت کند .



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : نگهداری و بهداشت مواد غذایی
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
	<p>ایمنی و بهداشت :</p> <p>- رعایت بهداشت فردی و نظافت عمومی محیط کار و توجه به خطرات ناشی از کار با لوازم و تجهیزات وسایل آشپزخانه مثل سوختگی ها ، بُریدگی ، لیز خوردن و شکستگی ها ، آتش سوزی و برق گرفتگی از ملاحظات ایمنی و بهداشتی است .</p>			
	<p>توجهات زیست محیطی :</p> <p>- پاکیزگی محیط کار و رعایت صرفه جویی در مصرف مواد غذایی مثل روغن ها و مواد شیمیایی نظافتی و مصرف بهینه انواع انرژی هنگام تهیه غذا به حفظ محیط زیست کمک می کند .</p>			



استاندارد آموزش
- بر گه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			
	جمع	عملی	نظری	
	۱۶	۱۲	۴	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			عنوان : برگزاری تشریفات و مراسم خاص در هتل
کامپیوتر - ویدئو پروژکتور - تخته سفید آموزشی - تخته پاک کن - ماژیک - کاغذ - خودکار - کتاب ، جزوات و - CD آموزشی - فیلم های آموزشی			۱ ۱/۵ ۱/۵ ۳ ۳ ۳ ۳	<p style="text-align: center;">دانش :</p> <ul style="list-style-type: none"> - انواع مراسم خاص (Special Events) مانند سمینار ، کنگره ، نمایشگاه ، کنفرانس ، مراسم ازدواج و ... - تدارکات مورد نیاز برگزاری مراسم خاص - روش های عقد قرارداد برگزاری مراسم خاص <p style="text-align: center;">مهارت :</p> <ul style="list-style-type: none"> - کاربرد لوازم و تجهیزات در برگزاری مراسم خاص (لوازم صوتی و تصویری ، میکروفن ، پروژکتور) - چیدمان های مختلف در مراسم خاص (میز و صندلی ، دکوراسیون ، صحنه و ...) - کنترل تعداد میهمانان و خُصار - تنظیم قرارداد برگزاری مراسم خاص <p style="text-align: center;">نگرش :</p> <ul style="list-style-type: none"> - برگزاری مراسم خاص در هتل ها به لحاظ کسب درآمد و وجهه امتیاز بزرگی محسوب می شود و مدیر غذا و نوشابه باید بتواند به خوبی ، برگزاری این مراسم خاص را مدیریت کند . <p style="text-align: center;">ایمنی و بهداشت :</p> <ul style="list-style-type: none"> - رعایت بهداشت فردی و نظافت عمومی محیط کار و توجه به خطرات ناشی از کار با لوازم و تجهیزات وسایل آشپزخانه مثل سوختگی ها ، بُریدگی ، لیز خوردن و شکستگی ها ، آتش سوزی و برق گرفتگی از ملاحظات ایمنی و بهداشتی است . <p style="text-align: center;">توجهات زیست محیطی :</p> <ul style="list-style-type: none"> - پاکیزگی محیط کار و رعایت صرفه جویی در مصرف مواد غذایی مثل روغن ها و مواد شیمیایی نظافتی و مصرف بهینه انواع انرژی هنگام تهیه غذا به حفظ محیط زیست کمک می کند .



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : تجزیه و تحلیل بخش های مختلف صنعت گردشگری
	جمع	عملی	نظری	
	۱۶	۱۲	۴	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
دانش : - انواع گردشگری - انگیزه های سفر - مزایای صنعت گردشگری - بخش های مختلف صنعت گردشگری - سازمان های ملی و بین المللی گردشگری - آثار فرهنگی ، اجتماعی و اقتصادی زیست محیطی گردشگری				
- کامپیوتر - ویدئو پروژکتور - تخته سفید آموزشی - تخته پاک کن - ماژیک - کاغذ - خودکار - کتاب ، جزوات و - CD آموزشی - فیلم های آموزشی				
			۰/۵	
			۰/۵	
			۰/۵	
			۱	
			۰/۵	
			۱	
		۴		
		۴		
		۴		
	مهارت : - معرفی صنعت گردشگری به میهمانان و مشتریان هتل - معرفی هتل های بین المللی و جایگاه آن ها در صنعت گردشگری - معرفی سازمان های ملی و بین المللی و قوانین گردشگری به میهمانان و مشتریان هتل			
	نگرش : - آشنایی با بخش های مختلف صنعت گردشگری برای مدیران شاغل در بخش غذا و نوشابه هتل در جهت رضایتمندی سازمانی ضروری می باشد .			
	ایمنی و بهداشت : - رعایت بهداشت فردی و نظافت عمومی محیط کار از انتقال بیماری ها جلوگیری می کند .			
	توجهات زیست محیطی : - پاکیزگی محیط کار و رعایت صرفه جویی در لوازم مصرفی اداری نظیر مداد ، کاغذ و ... و مصرف بهینه انواع انرژی موجب حفظ محیط زیست می گردد .			



استاندارد آموزش

– برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : اجرای قوانین و مقررات مربوط به هتل ها
	جمع	عملی	نظری	
	۱۶	۱۲	۴	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
– کامپیوتر				دانش :
– ویدئو پروژکتور			۰/۵	– قوانین هتلداری
– تخته سفید آموزشی			۰/۵	– قوانین قیمت گذاری کالا و خدمات هتل ها
– تخته پاک کن			۰/۵	– قوانین اقامتی (ظرفیت اتاق ، محدودیت سنی برای اقامت افراد و ...)
– ماژیک			۰/۵	– قوانین مهاجرتی (اعتبار ویزا و پاسپورت)
– کاغذ			۰/۵	– قوانین شرعی (محرمیت افراد مقیم در اتاق)
– خودکار			۰/۵	– مقررات در خصوص رعایت اخلاق و پوشش مناسب
– کتاب ، جزوات و			۰/۵	– مقررات حمل سلاح ، کشیدن سیگار و مواد مخدر ،
– CD آموزشی			۰/۵	نگهداری حیوانات دست آموز در هتل
– فیلم های آموزشی			۰/۵	– مقررات بهداشتی و زیست محیطی مثل (دفع فاضلاب و زباله)
				مهارت :
		۳		– کنترل انواع ویزا
		۳		– کنترل پاسپورت های مختلف و کارت های شناسایی و اداری و ...
		۲		– کنترل شناسنامه و عقد نامه و مقررات محرمیت
		۲		– کنترل انواع مهر بر روی نامه ها
		۲		– کنترل مدارک هویتی اصل و غیر اصل



استاندارد آموزش

– برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : اجرای قوانین و مقررات مربوط به هتل ها
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
	<p>نگرش :</p> <p>- آگاهی از قوانین و آیین نامه های هتل برای مدیر غذا و نوشابه ضروری است تا بتواند به طور صحیح میهمانان و کارکنان را راهنمایی و اطلاع رسانی کند .</p>			
	<p>ایمنی و بهداشت :</p> <p>- آشنایی و عمل به مقررات ایمنی و بهداشتی مثل قوانین مربوط به مصرف سیگار و قلیان در اماکن عمومی یا نگهداری حیوانات دست آموز موجب ارتقاء سلامتی و بهداشت همگانی می گردد .</p>			
	<p>توجهات زیست محیطی :</p> <p>- توجه به قوانین مربوط به مسائل زیست محیطی مثلاً دفع فاضلاب و زباله های هتل موجب حفظ محیط زیست می گردد .</p>			



– برگه استاندارد تجهیزات

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	کامپیوتر		۱	
۲	ویدئو پروژکتور		۱	
۳	چاپگر		۱	
۴	فتوکپی		۱	
۵	فاکس		۱	
۶	اسکندر		۱	
۷	مودم		۱	
۸	تخته سفید آموزشی		۱	
۹	میکروفن		۱	
۱۰	دیگ بخار		۱	
۱۱	سرخ کن برقی و گازی		۱	
۱۲	گریل		۱	
۱۳	بن ماری		۱	
۱۴	فر قنادی		۱	
۱۵	فر آشپزخانه		۱	
۱۶	سرخ کن ماهی		۱	
۱۷	اجاق چند منظوره		۱	
۱۸	ماکروفر		۱	
۱۹	سینک		۱	
۲۰	میز کار کباب پز		۱	
۲۱	هود مرکزی		۱	
۲	خلال کن		۱	
۲۲	پوست کن		۱	
۲۳	ماشین استیک زنی		۱	
۲۴	ساطور و چاقو		۱	
۲۵	سالاد ساز		۱	
۲۶	برنج دم کن		۱	
۲۷	پلو پز		۱	
۲۸	ترولی روم سرویس		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	تخته پاک کن		۱	
۲	ماژیک		۲	
۳	کاغذ		۵	
۴	خودکار		۱	
۵	مداد		۱	
۶	پاک کن		۱	
۷	تراش		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	ظروف چینی		۱	
۲	لیوان		۱	
۳	قاشق		۱	
۴	کارد		۱	
۵	چنگال		۱	
۶	رومیزی		۱	
۷	دستمال میز و		۱	
۸	میز کار رستوران		۱	
۹	میز کمکی		۱	
۱۰	قفسه نگهداری لوازم		۱	
۱۱	صندلی		۱	

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	Food and Beverage Server	National Occupational Standard	—	۲۰۰۸	Canada	C.T.H.R.C
۲	Waiter / waitress	Macao Occupational Skills Recognition System	—	۲۰۰۸	Macao	I.F.T Studies

– 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	فرهنگ واژگان و اصطلاحات هتل داری	۱۳۸۹	امیر سعید حاجی حسینی	—	انتشارات مبنای خرد تهران	انتشارات مبنای خرد	دانشگاه جامع علمی کاربردی صنعت جهانگردی تهران (۳)



پیوست ها

۱. آزمون ۱۰۰ سؤالی برای استاندارد شغل (به همراه پاسخنامه بسته پاسخ و پاسخ تحلیلی برای جواب)
۲. آزمون ۵۰ سؤالی برای استاندارد شایستگی (به همراه پاسخنامه بسته پاسخ و پاسخ تحلیلی برای جواب)
۳. پروژه کار عملی
۴. نمونه نقشه، طرح، رسم فنی، نقشه کار، دستور نقشه کار و ...
۵. فهرست سایت های قابل استفاده در آموزش استاندارد
۶. فهرست نرم افزارهای مفید (تکمیلی و جانبی به عنوان کمک آموزشی)
۷. سایر پیشنهادات و پیوست ها

تبصره : گروه تهیه کننده استاندارد بعد از تدوین و تکمیل استاندارد مربوطه باید منابع و محتواهای اصیل و مهم مورد استفاده اعم از (کتاب ، جزوه ، نرم افزار و ...) را اعم از فارسی و انگلیسی که با کمک آن ها استاندارد تدوین شده است را به صورت (Training Package) به همراه استاندارد و پیوست ها ارسال نمایند .



پیوست ۱

آزمون ۱۰۰ سؤالی برای استاندارد شغل (به همراه پاسخنامه بسته

پاسخ و پاسخ تحلیلی برای جواب)

آزمون ۵۰ سؤالی برای استاندارد شایستگی (به همراه پاسخنامه

بسته پاسخ و پاسخ تحلیلی برای جواب)

+ پروژه عملی و سایر مستندات

* نکته: حداقل ۵۰٪ سؤالات سنجش مهارت و عملی باشند



پیوست ۲

نمونه پیشنهادی :

*** نقشه کار**

*** طرح درس و دستور نقشه کار**

*** رسم فنی**

و



پیوست ۳

فهرست سایت های قابل استفاده در آموزش استاندارد

ردیف	عنوان
1	www.Ift.Edu.Mo
2	www.World-Tourism.Org
3	www.Online_education.Net
4	www.Tripadvisor.Com
5	www.Wto.Com
6	www.Thomascoock.Com
7	www.Interstatehotel.Com
8	www.flatworkivoner.Com
9	www.5starlaundry.Com
10	www.wikipedia.org



پیوست ۴

فهرست معرفی نرم افزارهای سودمند و مرتبط

(علاوه بر نرم افزارهای اصلی)

ردیف	عنوان نرم افزار	تهیه کننده	آدرس	توضیحات