

معاونت پژوهش، برنامه‌ریزی و سنجش مهارت

دفتر پژوهش، طرح و برنامه‌ریزی درسی

# استاندارد آموزش شغل

## کمک میزبان رستوران

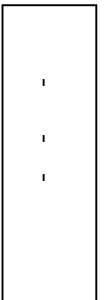
### گروه شغلی

### هتلداری

کد ملی آموزش شغل

۵	۲	۴	۳	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: ۹۴/۱۰/۱





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

کد ملی شناسایی آموزش شغل : ۱-۰۰۱-۵۹-۵۲۴۶

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 ۶۶۵۶۹۹۰۷ - ۶۶۹۴۴۱۲۰

دورنگار ۶۶۹۴۴۱۱۷

آدرس الکترونیکی : [Daftar\\_tarh@irantvto.ir](mailto: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 : <a href="mailto:Jaliliabdollah@yahoo.com">Jaliliabdollah@yahoo.com</a> آدرس : اداره کل آموزش فنی و حرفه ای خراسان رضوی میدان فردوسی ابتدای بلوار شهید قرنی
۳	مجید بهادری کميجانی	فوق لیسانس	مدیریت تحول	کارشناس پژوهش و برنامه ریزی اداره کل استان خراسان رضوی	۱۰	تلفن ثابت: ۰۵۱۳۷۲۸۶۰۰۶ تلفن همراه: ایمیل: <a href="mailto:research@khtvto.ir">research@khtvto.ir</a> آدرس: اداره کل آموزش فنی و حرفه ای خراسان رضوی میدان فردوسی ابتدای بلوار شهید قرنی
۴	محمود قدری	لیسانس	زبان انگلیسی	دبیر کمیته تخصصی برنامه ریزی درسی و تدوین و بازنگری استانداردهای قطب هتلداری، مدرس زبان انگلیسی و موسس و مدیر و مربی آموزشگاه فنی و حرفه ای کیش	۲۱	تلفن ثابت: ۰۵۱۳۶۰۶۶۲۸۲ تلفن همراه: ۰۹۳۹۳۵۱۹۱۱۴ ایمیل: <a href="mailto:mahmud.ghondory@gmail.com">mahmud.ghondory@gmail.com</a> آدرس: مشهد آزادشهر؛ امامت ۹ پلاک ۹/۱ آموزشگاه فنی و حرفه ای کیش
۵	شادی رضوی راد	لیسانس	مهندسی شیمی صنایع غذایی	مربی مرکز شماره ۵ خدمات هتلداری و گردشگری فنی و حرفه ای مشهد	۱۳	تلفن ثابت: ۰۵۱۳۸۷۸۳۱۷۴ تلفن همراه: ۰۹۱۵۵۰۵۲۴۳۳ ایمیل: <a href="mailto:shj_۴۵۳۱@yahoo.com">shj_۴۵۳۱@yahoo.com</a> آدرس: میدان تلوزیون - ابتدای بلوار قزل بن شاذان
۶	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: <a href="mailto:zareeh52@yahoo.com">zareeh52@yahoo.com</a> 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
۷	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
۸	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.razavyi.@gmail.com آدرس: میدان تلوزیون - 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: ۰۵۱۳۸۷۸۳۱۷۴ تلفن همراه: ۰۹۱۵۸۱۹۲۸۳۹ ایمیل: rhbavafa@yahoo.com آدرس: مرکز هتلداری و گردشگری شماره ۵ فنی و حرفه ای



## **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 .

### **نگرشی :**

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.



<b>نام استاندارد آموزش شغل:</b>
<b>کمک میزبان رستوران</b>
<b>شرح استاندارد آموزش شغل:</b>
کمک میزبان رستوران شغلی از شاخه هتلداری است که دارای شایستگی هایی از قبیل: کمک به میزبان رستوران در آماده سازی و چیدمان میزها قبل از شروع سرویس دهی، تمیز کردن میز و پولیش کردن کلیه ظروف، تحویل درست غذا از آشپزخانه بر اساس برگه سفارش غذا، حمل درست غذا از آشپزخانه تا سالن پذیرایی، جمع آوری ظروف کثیف و انتقال آنها به ظرف شویی، جمع آوری رو میزی و دستمال سفره ها، جمع آوری مانده های غذا پس از پایان شیفت کاری و بکارگیری اصول و آداب معاشرت می باشد. این شغل با مشاغل چوون میزبان رستوران و سر میزبان رستوران در ارتباط است.
<b>ویژگی های کارآموز ورودی :</b>
حداقل میزان تحصیلات: دیپلم حداقل توانایی جسمی و ذهنی: سلامت کامل جسمانی و روانی مهارت های پیش نیاز : ندارد
<b>طول دوره آموزش :</b>
طول دوره آموزش: ۸۰ ساعت - زمان آموزش نظری: ۲۰ ساعت - زمان آموزش عملی: ۴۲ ساعت - زمان کارورزی: ۱۸ ساعت - زمان پروژه : ۰ ساعت
<b>بودجه بندی ارزشیابی ( به درصد )</b>
- کتبی : ۲۵٪ - عملی : ۶۵٪ - اخلاق حرفه ای : ۱۰٪
<b>صلاحیت های حرفه ای مربیان :</b>
لیسانس هتلداری با دو سال سابقه کار مرتبط و یا لیسانس غیر مرتبط با ۴ سال سابقه کار مرتبط.



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

کمک میزبان رستوران شغلی از شاخه هتلداری است که علاوه بر داشتن آداب معاشرت بالا از عهده جمع آوری ظروف کثیف غذا و باقیمانده های آن بر آید همچنین با برگ سفارش غذا آشنایی کامل داشته و علاوه بر چیدمان صحیح میز پس از تمیز کردن آن و پولیش ظروف، غذا را تا سالن پذیرایی از آشپزخانه هدایت کند.

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

**Busboy restaurant**

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

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



ردیف	عناوین
۱	کمک به میزبان رستوران در آماده سازی و چیدمان میزها قبل از شروع سرویس دهی
۲	تمیز کردن میز و پولیش کردن کلیه ظروف
۳	تحویل درست غذا از آشپزخانه بر اساس برگه سفارش غذا
۴	حمل درست غذا از آشپزخانه تا سالن پذیرایی
۵	جمع آوری ظروف کثیف و انتقال آنها به ظرف شویی
۶	جمع آوری رو میزی و دستمال سفره ها
۷	جمع آوری مانده های غذا پس از پایان شیفت کاری
۸	بکارگیری اصول و آداب معاشرت





استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : کمک به میزبان رستوران درآماده سازی و چیدمان میزها قبل و بعد از شروع سرویس دهی
	جمع	عملی	نظری	
	۹	۷	۲	
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				دانش : - لوازم و ملزومات میزبانی ( میز و صندلی و غیره )
ابزار: انواع ظروف ، انواع میز، انواع قاشق و بشقاب، چند نوع منو مواد مصرفی: کاغذ، ماژیک وایت برد CD و DVD، تخته پاک کن خودکار، مداد		۲		مهارت -چیدمان میزها و صندلی با توجه به نوع مراسم -چیدمان میزها با توجه به نوع منو -چیدمان میزها با توجه به روش پذیرایی
		۲		نگرش : -چیدمان صحیح میز و صندلی در سالن -چیدمان دقیق میز با توجه به نوع منو و روش پذیرایی -رعایت اخلاق حرفه ای
		۳		ایمنی و بهداشت : -تمیز و بدون لک بودن کلیه وسایل چیدمان شده روی میز
				توجهات زیست محیطی : - -



استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : تمیز کردن میز و پولیش کردن کلیه ظروف
	جمع	عملی	نظری	
	۱۱	۸	۳	
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 ۱	دانش : -انواع ظروف ( بشقابها، کارد ها ، قاشقها، چنگالها ، لیوانها، ظروف میز پذیرایی بوفه و غیره) -وسایل تکمیلی میز (آلبیمو خوری، نمکدان وغیره)
ابزار: انواع ظروف ، انواع میز، انواع قاشق و بشقاب، چند نوع منو		۱		مهارت : -تمیز کردن میز و آماده کردن برای چیدمان دوباره -روشهای پولیش کردن انواع ظروف -کار با مواد قابل پولیش دادن ظروف -چیدمان میز استشن
مواد مصرفی: کاغذ، مازیک وایت برد CD و DVD، تخته پاک کن خودکار، مداد		۳		نگرش : - پولیش دادن صحیح ظروف با هدف جلوگیری از هر گونه خش -بدون لک بودن و براق بودن ظروف در پایان کار پولیش -رعایت اخلاق حرفه ای
		۲		ایمنی و بهداشت : -حذف ظروف لب پر و ترک خورده از سالن -رعایت بهداشت شخصی هنگام پولیش کاری
		۲		توجهات زیست محیطی : - جدا سازی ظروف لب پر و شکسته از زباله های غیر باز یافت -



استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : تحویل درست غذا از آشپزخانه بر اساس برگه سفارش غذا
	جمع	عملی	نظری	
	۱۰	۴	۶	
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 ۲ ۱ ۱  ۴	دانش : -انواع غذاهای موجود در منو -انواع غذاهای اصلی -انواع نوشیدنیها -انواع دسرها  مهارت : -تحویل گیری صحیح غذا با توجه به برگه سفارش از آشپزخانه
ابزار: انواع ظروف ، انواع میز، انواع قاشق و بشقاب، چند نوع منو مواد مصرفی: کاغذ، ماژیک وایت برد CD و DVD، تخته پاک کن خودکار، مداد	نگرش : -مطابقت برگه سفارش غذا با بشقاب غذای ارائه شده به کمک میزبان از آشپزخانه از نظر صحیح بودن -رعایت اخلاق حرفه ای  ایمنی و بهداشت : -تمیز بودن اطراف ظرف مهمان پس از تحویل گیری از آشپزخانه -رعایت بهداشت فردی کمک میزبان هنگام ورود به سالن پذیرایی از آشپزخانه  توجهات زیست محیطی : -تفکیک زباله های خشک و تر از یکدیگر -			



استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۵	۳	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
تجهیزات:				دانش :
ویدئو پروژکتور			۱	-انواع ترولی مناسب حمل غذا از آشپزخانه تا سالن پذیرایی -روشهای حمل غذا از آشپزخانه به سالن پذیرایی
کامپیوتر			۱	
تخته وایت برد				مهارت :
میز مربی				-کار با ترولی حمل غذا
صندلی مربی		۱		-انواع روشهای حمل غذای دستی تا میز کمکی در سالن
میز کارآموز		۲		
صندلی کارآموز				نگرش :
ابزار:				-حمل سریع غذا به سالن به بهترین نحو و تحویل به میزبان -رعایت اخلاق حرفه ای
انواع ظروف ، انواع میز، انواع قاشق و بشقاب، چند نوع منو				ایمنی و بهداشت :
مواد مصرفی:				-رعایت بهداشت فردی هنگام کار -
کاغذ، ماژیک وایت برد CD و DVD، تخته پاک کن خودکار، مداد				توجهات زیست محیطی :
				- تفکیک زباله های خشک و تر از یکدیگر -



استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : جمع آوری ظروف کثیف و انتقال آنها به ظرف شویی
	جمع	عملی	نظری	
	۸	۷	۱	
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			۱	دانش : -انواع ترولی جهت جمع آوری ظروف کثیف
ابزار: انواع ظروف ، انواع میز، انواع قاشق و بشقاب، چند نوع منو		۲		مهارت : -جمع آوری ظروف کثیف -کار با ترولی جهت چیدمان ظروف روی آن -نقل و انتقال ترولی - جدا سازی ظروف از یکدیگر برای قرار دادن در ظرفشویی
مواد مصرفی: کاغذ، ماژیک وایت برد CD و DVD، تخته پاک کن خودکار، مداد، دستکش مخصوص		۲		نگرش : -استفاده صحیح از ترولی جهت نقل و انتقال ظروف کثیف -رعایت اخلاق حرفه ای
				ایمنی و بهداشت : -جدا سازی ظروف لب پر و شکسته از سایرین -استفاده از دستکش برای نقل و انتقال ظروف کثیف
				توجهات زیست محیطی : -جدا سازی ظروف لب پر و شکسته از بقیه زباله های غیر باز یافتی -



استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : جمع آوری رو میزی و دستمال سفره ها
	جمع	عملی	نظری	
	۷	۴	۳	
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			۳	دانش : -تجهیزات پارچه ای سالن
ابزار: انواع ظروف ، انواع میز، انواع قاشق و بشقاب، چند نوع منو		۱		مهارت : -جمع آوری رومیزی های پارچه ای -جمع آوری دستمالهاو رو میزی های تمیز و انتقال به میز استشن و چیدمان در آن -تفکیک دستمالها از رومیزیها -انتقال رو میزی و دستمالهای کثیف به لاندری
مواد مصرفی: کاغذ، ماژیک وایت برد CD و DVD، تخته پاک کن خودکار، مداد		۱		نگرش : - جمع آوری دقیق کلیه دستمالهاو رو میزیهای کثیف از سالن -رعایت اخلاق حرفه ای
				ایمنی و بهداشت : -لکه گیری کامل دستمالها و رومیزیها در لاندری -شستشوی صحیح و ضد عفونی دستمالها و رومیزیها
				توجهات زیست محیطی : -تفکیک رومیزیها و دستمالهای غیر قابل استفاده از بقیه زباله های غیر قابل بازیافت -



استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان: جمع آوری مانده های غذا پس از پایان شیفت کاری
	جمع	عملی	نظری	
	۶	۵	۱	
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			۱	دانش : -انواع مانده های غذا
ابزار: انواع ظروف ، انواع میز، انواع قاشق و بشقاب، چند نوع منو		۲		مهارت : -تفکیک مانده های غذا -جمع آوری قسمتهای تفکیک شده غذا از هم -استفاده از هر قسمت تفکیک شده غذا در صورت کاربردی بودن
مواد مصرفی: کاغذ، ماژیک وایت برد DVD و CD ، تخته پاک کن خودکار، مداد، دستکش مخصوص		۱		نگرش : -استفاده بهینه از مانده های غذا -رعایت اخلاق حرفه ای
		۲		ایمنی و بهداشت : -استفاده از دستکش هنگام تفکیک مانده های غذا از هم -
				توجهات زیست محیطی : -تهیه خوراک دام از مانده های غذا -تفکیک مانده های غذای قابل باز یافت از بقیه



- استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : بکارگیری اصول و آداب معاشرت
	جمع	عملی	نظری	
	۶	۴	۲	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
تجهیزات:				دانش :
ویدئو پروژکتور			۱	-انواع اخلاق
کامپیوتر			۱	-انواع ارتباط
تخته وایت برد				مهارت :
میز مربی				-رابطه مسالمت آمیز با پرسنل
صندلی مربی		۲		-برقراری ارتباط کلامی و غیر کلامی
میز کارآموز		۲		نگرش :
صندلی کارآموز				-ارتباط مناسب با اطرافیان
ابزار:				-رعایت اخلاق حرفه ای
انواع ظروف، انواع میز، انواع قاشق و بشقاب، چند نوع منو				ایمنی و بهداشت :
مواد مصرفی:				-دوری از رفتار خشونت آمیز در برخورد با اطرافیان
کاغذ، ماژیک وایت برد				-
CD و DVD، تخته پاک کن				توجهات زیست محیطی :
خودکار، مداد				-
				-





- برگه استاندارد تجهیزات

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	انواع میز	استیشن، ترولی، و سایر میزهای پذیرایی	از هر کدام یک عدد	
۲	ترولی حمل غذا	انواع موجود در بازار	۱	
۳	رومیزی	رومیزی ساده، راتر، لچکی، متیل، و ...	به تعداد لازم	
۴	پارچه	مناسب دور میز، پلیسه و ...	به مقدار لازم	
۵	انواع قاشق، چنگال و کارتد	موجود در بازار	به تعداد لازم	
۶	میز مربی	موجود در بازار	۱	
۷	صندلی مربی	چرخدار	۱	
۸	میز کارآموز	موجود در بازار	۱۵	
۹	صندلی کارآموز	موجود در بازار	۱۵	
۱۰	تخته وایت برد	۲۰۰*۱۵۰	۱	

توجه:

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

- برگه استاندارد ابزار

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	فرم میهمان های ویژه	فرم میهمان های OS- DG- VIP - TOP VIP	۱۰ عدد	
۲	لباس کار با کلاه مناسب	متناسب با شغل مربوطه	یک دست کامل	
۳	اسپری	تمیز کننده ظروف یا مخصوص پالیش ( مخصوص ظروف استیل، شیشه ای و ...)	۲ عدد	
۴	انواع منو	متناسب با شغل مربوطه	به تعداد لازم	

توجه: ابزار به ازاء هر سه نفر محاسبه شود.

- برگه استاندارد مواد

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	کاغذ	A4	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: مواد به ازاء یک نفر و یک کارگاه به ظرفیت ۱۵ 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	اصول هتلداری	اصغر ژیان دربندی				
۲	ارتباطات انسانی	دکتر علی اکبر فرهنگی				
۳	چگونه روابط عمومی کنیم؟	مسعود برزین				
۴	ارتباطات و آداب و معاشرت در هتل	حجت عماد				

- 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	(food & beverage service)		D.R Lillicrap				
۲	The waiter		John Fuller & A.J Curie				

### فهرست سایت های قابل استفاده در آموزش استاندارد

ردیف	عنوان
۱	<a href="http://www.eu.wiley.com">www.eu.wiley.com</a>
۲	<a href="http://www.findarticles.com">www.findarticles.com</a>
۳	<a href="http://www.wikipedia.com">www.wikipedia.com</a>