

معاونت پژوهش، برنامه‌ریزی و سنجش مهارت

دفتر پژوهش، طرح و برنامه‌ریزی درسی

استاندارد آموزش شغل

قناد هتل

گروه شغلی

هتلداری

کد ملی آموزش شغل

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

۸-۷۶/۶۲/۱/۲

تاریخ تدوین استاندارد : ۱۳۷۲/۹/۱



| |
|---|
| <p>تعریف مفاهیم سطوح یادگیری</p> <p>آشنایی: به مفهوم داشتن اطلاعات مقدماتی/شناسایی: به مفهوم داشتن اطلاعات کامل/اصول: به مفهوم میانی مطالب نظری/توانایی: به مفهوم قدرت انجام کار</p> |
| <p>مشخصات عمومی شغل :</p> <p>قناد هتل شغلی است که در گروه هتلداری قرار دارد و شایستگی تهیه انواع خمیرهای شیرینی، انواع کیکها، پای، تارت و سوفله، انواع دسر، انواع بستنی، انواع نوشیدنی و مدیریت در قنادی هتل را داشته باشد.</p> |
| <p>ویژگی های کارآموز ورودی :</p> <p>حداقل میزان تحصیلات : دیپلم ترجیحاً صنایع غذایی</p> <p>حداقل توانایی جسمی : سلامت کامل جسمانی و روانی</p> <p>مهارت های پیش نیاز این استاندارد : ندارد</p> |
| <p>طول دوره آموزشی :</p> <p>طول دوره آموزش : ۱۸۰ ساعت</p> <p>- زمان آموزش نظری : ۳۳ ساعت</p> <p>- زمان آموزش عملی : ۱۲۷ ساعت</p> <p>- زمان کارآموزی در محیط کار : ۲۰ ساعت</p> <p>- زمان اجرای پروژه : - ساعت</p> <p>- زمان سنجش مهارت : - ساعت</p> |
| <p>روش ارزیابی مهارت کارآموز :</p> <p>۱- امتیاز سنجش نظری(دانش فنی): ۲۵٪</p> <p>۲- امتیاز سنجش عملی : ۷۵٪</p> <p>۱-۲- امتیاز سنجش مشاهده ای: ۱۰٪</p> <p>۲-۲- امتیاز سنجش نتایج کار عملی : ۶۵٪</p> |
| <p>ویژگیهای نیروی آموزشی :</p> <p>حداقل سطح تحصیلات : لیسانس مرتبط</p> |



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

نام شغل : قناد هتل درجه ۱

فهرست توانایی های شغل

| ردیف | عنوان توانایی |
|------|---|
| ۱ | توانایی تهیه انواع خمیرهای شیرینی |
| ۲ | توانایی تهیه انواع کیک ها |
| ۳ | توانایی تهیه پای ، تارت و سوفله ها |
| ۴ | توانایی تهیه انواع دسر |
| ۵ | توانایی تهیه انواع بستنی |
| ۶ | توانایی تهیه انواع نوشیدنی ها (کافی شاپ) |
| ۷ | توانایی مدیریت در قنادی هتل |
| ۸ | توانایی بکارگیری ضوابط ایمنی و بهداشت کار در محیط کار |



| شماره | شرح | زمان آموزش | | |
|-------|--|------------|------|-----|
| | | نظری | عملی | جمع |
| ۱ | توانایی تهیه انواع خمیرهای شیرینی ۱-۱ آشنایی با مواد اولیه تهیه انواع خمیرهای شیرینی ۱-۲ شناسایی اصول تهیه انواع خمیرهای شیرینی | ۶ | ۱۲ | ۱۸ |
| ۲ | توانایی تهیه انواع کیک ها ۲-۱ آشنایی با انواع کیک ها ۲-۲ آشنایی با مواد اولیه تهیه انواع کیک ها ۲-۳ شناسایی اصول انواع تزئین کیک ها ۲-۴ شناسایی اصول تهیه انواع کیک ها - شکلاتی - نسکافه - چیز کیک - کیک مرمر - کیک عروسی - کیک تولد - شیرینی تر - رولت ها | ۵ | ۲۷ | ۳۲ |
| ۳ | توانایی تهیه پای ، تارت و سوفله ها ۳-۱ آشنایی با مواد اولیه تهیه پای ، تارت و سوفله ها ۳-۲ آشنایی با تزئین پای و تارت ها ۳-۳ شناسایی اصول تهیه پای ، تارت و سوفله ها - تارت مالاکوف - لندرتارت | ۴ | ۲۶ | ۳۰ |



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

نام شغل : قناد هتل درجه ۱

اهداف و ریز برنامه درسی

| شماره | شرح | زمان آموزش | | |
|-------|---|------------|------|-----|
| | | نظری | عملی | جمع |
| | <ul style="list-style-type: none"> - تارت بادام - تارت گیلاس - تارت پنیر - تارت زرد آلو - تارت شکلات مغزدار - پای سیب - پای کندو - پای لیمو - پای شکلات - سوفله شکلات - سوفله توت فرنگی | | | |
| ۴ | <p>توانایی تهیه انواع دسر</p> <ul style="list-style-type: none"> ۴-۱ آشنایی با مواد اولیه تهیه انواع دسر ۴-۲ شناسایی اصول تزئین انواع دسر ۴-۳ شناسایی اصول تهیه انواع دسر - کرم کارامل - بناناموس - فرود سالاد - کیک بستنی - پارفه موکا - کوخس سیب و گیلاس - چیری جوبیله | ۳ | ۱۷ | ۲۰ |



| شماره | شرح | زمان آموزش | | |
|-------|--|------------|------|-----|
| | | نظری | عملی | جمع |
| ۵ | توانایی تهیه انواع بستنی | ۳ | ۱۷ | ۲۰ |
| ۵-۱ | آشنایی با مواد اولیه تهیه انواع بستنی | | | |
| ۵-۲ | شناسایی اصول تزئین انواع بستنی | | | |
| ۵-۳ | شناسایی اصول تهیه انواع بستنی | | | |
| | - بستنی وانیلی | | | |
| | - بستنی شکلاتی | | | |
| | - میوه ها | | | |
| | - بستنی مخصوص | | | |
| | - سان شاین | | | |
| | - هات فاج ساندس | | | |
| | - بنانا اسپلیت | | | |
| | - آیس کریم آی | | | |
| | - کوکتل میوه و بستنی | | | |
| | - شکلات ساندی | | | |
| | - بستنی سنتی زعفرانی | | | |
| ۶ | توانایی تهیه انواع نوشیدنی ها (کافی شاپ) | ۴ | ۲۶ | ۳۰ |
| ۶-۱ | آشنایی با مواد اولیه تهیه نوشیدنی های سرد | | | |
| ۶-۲ | آشنایی با مواد اولیه تهیه نوشیدنی های گرم | | | |
| ۶-۳ | شناسایی اصول تزئین نوشیدنی های سرد و گرم | | | |
| ۶-۴ | شناسایی اصول تهیه نوشیدنی های سرد و گرم | | | |
| | - کافی اوله (شیر قهوه) | | | |
| | - کافی کرتو | | | |
| | - قهوه فرانسه | | | |



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

نام شغل : قناد هتل درجه ۱

اهداف و ریز برنامه درسی

| شماره | شرح | زمان آموزش | | |
|-------|---|------------|------|-----|
| | | نظری | عملی | جمع |
| | <ul style="list-style-type: none"> - قهوه ترک - اسپرسو - قهوه فوری - کاپوچینو ایرانی - آیس کافی - آیس تی | | | |
| ۷ | <p>توانایی مدیریت در قنادی هتل</p> <ul style="list-style-type: none"> ۷-۱ آشنایی با علم مدیریت ۷-۲ آشنایی با وظایف مدیریت در قنادی هتل ۷-۳ شناسایی اصول سرپرستی و مدیریت در قنادی هتل | ۲ | ۲ | ۴ |
| ۸ | <p>توانایی بکارگیری ضوابط ایمنی و بهداشت کار در محیط کار</p> <ul style="list-style-type: none"> ۸-۱ آشنایی با بهداشت عمومی در محیط کار ۸-۲ آشنایی با بیماری‌های رایج در محیط کار - مسمومیت غذایی - آلودگی آب ۸-۳ آشنایی با کمک‌های اولیه و فوریت‌های امدادی - بریدگی‌ها - شکستگی‌ها - احیای قلبی و تنفس مصنوعی - سوختگی‌ها - حمل بیمار ۸-۴ شناسایی اصول کمک‌های اولیه | ۶ | - | ۶ |



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

نام شغل : قناد هتل درجه ۱

فهرست استاندارد تجهیزات ، ابزار ، مواد و وسایل رسانه ای

| ردیف | مشخصات فنی | تعداد | شماره |
|------|-----------------------------------|-------|-------|
| ۱ | گاز فردار ۵ شعله | | |
| ۲ | گاز صنعتی | | |
| ۳ | فریزر ۱۲ فوت | | |
| ۴ | یخچال ۱۲ فوت | | |
| ۵ | ترازو دیجیتال | | |
| ۶ | میکسر خمیر گیر | | |
| ۷ | همزن برقی | | |
| ۸ | صندلی کارآموز | | |
| ۹ | صندلی مربی | | |
| ۱۰ | میز مربی | | |
| ۱۱ | قفسه کتاب چوبی یا فلزی | | |
| ۱۲ | کپسول آتش نشانی ۶ کیلویی پودر خشک | | |
| ۱۳ | هواکش متوسط | | |
| ۱۴ | سینک ظرفشویی معمولی | | |
| ۱۵ | ساعت دیواری | | |
| ۱۶ | کامپیوتر P4 | | |
| ۱۷ | کولر گازی یا آبی | | |
| ۱۸ | آسیاب برقی | | |
| ۱۹ | چرخ گوشت برقی | | |
| ۲۰ | میکسر صنعتی | | |
| ۲۱ | مخلوط کن برقی | | |
| ۲۲ | خرد کن برقی | | |
| ۲۳ | خرد کن دستی | | |
| ۲۴ | سرخ کن برقی | | |



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

نام شغل : قناد هتل درجه ۱

فهرست استاندارد تجهیزات ، ابزار ، مواد و وسایل رسانه ای

| ردیف | مشخصات فنی | تعداد | شماره |
|------|------------------------------------|-------|-------|
| ۲۵ | مایکروفر برقی | | |
| ۲۶ | قهوه جوش برقی | | |
| ۲۷ | دستگاه اسپرتو ۲ گروپ | | |
| ۲۸ | دستگاه میکسر کیک برقی | | |
| ۲۹ | دستگاه بستنی ساز برقی | | |
| ۳۰ | سینی فر معمولی | | |
| ۳۱ | تخته وایت برد ۱۵۰ × ۱۰۰ cm | | |
| ۳۲ | میز کار استیل | | |
| ۳۳ | بخاری گازی | | |
| ۳۴ | پنکه برقی | | |
| ۳۵ | جعبه کمک های اولیه با تجهیزات کامل | | |
| ۳۶ | جای ادویه معمولی | | |
| ۳۷ | قالب پای | | |
| ۳۸ | قالب تارت | | |
| ۳۹ | قالب دسر در اندازه های مختلف | | |
| ۴۰ | قالب شیرینی در اندازه های مختلف | | |
| ۴۱ | سرویس صبحانه خوری چینی | | |
| ۴۲ | سرویس لیوان چینی | | |
| ۴۳ | سرویس قاشق و چنگال استیل | | |
| ۴۴ | کاردک استیل | | |
| ۴۵ | چاقو در اندازه های مختلف | | |
| ۴۶ | پیمانه اندازه گیری معمولی | | |
| ۴۷ | وردنه ساده | | |
| ۴۸ | وردنه خار دار | | |



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

نام شغل : قناد هتل درجه ۱

فهرست استاندارد تجهیزات ، ابزار ، مواد و وسایل رسانه ای

| ردیف | مشخصات فنی | تعداد | شماره |
|------|---------------------------------|-------|-------|
| ۴۹ | کاسه پلاستیکی | | |
| ۵۰ | کاسه چینی | | |
| ۵۱ | الک در اندازه های مختلف | | |
| ۵۲ | قلم مو در اندازه های مختلف | | |
| ۵۳ | قیف در اندازه های مختلف | | |
| ۵۴ | قاشق چوبی | | |
| ۵۵ | روپوش پارچه | | |
| ۵۶ | پیش بند پارچه ای | | |
| ۵۷ | دستگیره پارچه ای | | |
| ۵۸ | ماژیک وایت برد به رنگ های مختلف | | |
| ۵۹ | وایت برد | | |
| ۶۰ | مایع ظرفشویی معمولی | | |
| ۶۱ | اسکاچ معمولی | | |
| ۶۲ | پودر ظرفشویی | | |
| ۶۳ | سی دی معمولی | | |
| ۶۴ | آرد گندم | | |
| ۶۵ | آرد برنج | | |
| ۶۶ | آرد ذرت | | |
| ۶۷ | آرد جو | | |
| ۶۸ | پودر قند | | |
| ۶۹ | آرد سبوس گندم دار | | |
| ۷۰ | سبوس گندم | | |
| ۷۱ | سبوس جو | | |
| ۷۲ | روغن جامد | | |



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

نام شغل : قناد هتل درجه ۱

فهرست استاندارد تجهیزات ، ابزار ، مواد و وسایل رسانه ای

| ردیف | مشخصات فنی | تعداد | شماره |
|------|----------------------|-------|-------|
| ۷۳ | روغن مایع | | |
| ۷۴ | کره مارگارین | | |
| ۷۵ | روغن قنادی | | |
| ۷۶ | پودر نارگیل | | |
| ۷۷ | مغز گردو سفید | | |
| ۷۸ | شکلات معمولی | | |
| ۷۹ | پودر کاکائو | | |
| ۸۰ | پودر نسکافه | | |
| ۸۱ | پودر ژله آکارکار | | |
| ۸۲ | پودر ژله معمولی | | |
| ۸۳ | ژلاتین ورقی | | |
| ۸۴ | جوهر لیمو معمولی | | |
| ۸۵ | پودر هل | | |
| ۸۶ | پودر دارچین | | |
| ۸۷ | پودر زنجبیل | | |
| ۸۸ | اسانس در انواع مختلف | | |
| ۸۹ | ثعلب معمولی | | |
| ۹۰ | شیر خشک معمولی | | |
| ۹۱ | پودر خامه چرب | | |
| ۹۲ | مایه خمیر ترش معمولی | | |
| ۹۳ | مایه افزودنی فرانسوی | | |
| ۹۴ | پودر تارتار | | |



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

نام شغل : قناد هتل درجه ۱

فهرست استاندارد تجهیزات ، ابزار ، مواد و وسایل رسانه ای

| ردیف | مشخصات فنی | تعداد | شماره |
|------|-------------------------|-------|-------|
| ۹۵ | کنجد معمولی | | |
| ۹۶ | سیاه دانه معمولی | | |
| ۹۷ | مغز پسته معمولی | | |
| ۹۸ | مغز بادام معمولی | | |
| ۹۹ | مغز فندق معمولی | | |
| ۱۰۰ | بادام پرک | | |
| ۱۰۱ | بادام هندی | | |
| ۱۰۲ | زعفران معمولی | | |
| ۱۰۳ | بکینگ پودر معمولی | | |
| ۱۰۴ | آرد نخودچی | | |
| ۱۰۵ | شیر گاو | | |
| ۱۰۶ | خامه تازه معمولی | | |
| ۱۰۷ | بستنی پاستوریزه | | |
| ۱۰۸ | کاغذ روغنی | | |
| ۱۰۹ | کاغذ کرات | | |
| ۱۱۰ | دستکش یک بار مصرف پزشکی | | |



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

نام شغل : قناد هتل درجه ۱

فهرست منابع و نرم افزارهای آموزشی

| ردیف | شرح |
|------|---|
| ۱ | کلیه کتب های مرتبط با آشپزی و قنادی موجود در کتابفروشی ها |