



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور



جمهوری اسلامی ایران  
وزارت کار و امور اجتماعی

## استاندارد مهارت و آموزشی

# میز آرای هتل

## گروه برنامه ریزی درسی هتلداری

تاریخ شروع اعتبار: ۱۳۸۰/۶/۱

کد استاندارد: ۳-۳۲/۱۹/۱/۲

معاونت پژوهش و برنامه ریزی : تهران-خیابان  
آزادی- نیش چهارراه خوش- سازمان آموزش فنی و  
حرفه‌ای کشور- طبقه پنجم  
تلفن: ۶۶۹۴۱۵۱۶ دورنگار: ۶۶۹۴۱۲۷۲  
کدپستی: ۱۳۴۵۶۵۳۸۶۸  
EMAIL: INFO@IRANTVTO.IR

از کلیه صاحب نظران  
تقاضا دارد پیشنهادات و  
نظرات خود را درباره  
این سند آموزشی به  
نشانی‌های مذکور اعلام  
نمایند.

دفتر طرح و برنامه های درسی: تهران- خیابان  
آزادی- خ خوش شمالی- تقاطع خوش و نصرت -  
ساختمان فناوری اطلاعات و ارتباطات- طبقه چهارم  
تلفن: ۶۶۹۴۴۱۱۹ و ۶۶۹۴۴۱۲۰ دورنگار: ۶۶۹۴۴۱۱۷  
کدپستی: ۱۴۵۷۷۷۷۳۶۳  
EMAIL: DEVELOP@IRANTVTO.IR



**تعریف مفاهیم سطوح یادگیری**

آشنایی: به مفهوم داشتن اطلاعات مقدماتی/شناسایی: به مفهوم داشتن اطلاعات کامل/اصول: به مفهوم مبانی مطالب نظری/توانایی: به مفهوم قدرت انجام کار

**مشخصات عمومی شغل :**

میز آرای هتل شغلی است که شایستگی تشخیص بهداشت حرفه ای- تشخیص رنگها - تشخیص محیط غذاخوری- تشخیص ظروف و لوازم غذا خوری- تشخیص انواع میزها و رومیزی ها- تشخیص دستمال سفره- نحوه ارائه انواع سرویسهای غذا - تدوین و استفاده از منوها - گل آرائی و تزئین وسط میز- تشخیص نورپردازی محیط های غذا خوری و نور مناسب- دورچین و تزئین غذا - پذیرائی مهمان و تشخیص آداب معاشرت را داشته باشد.

**ویژگی های کارآموز ورودی :**

حداقل میزان تحصیلات : دیپلم

حداقل توانایی جسمی: سلامت کامل جسمانی و روانی

مهارت های پیش نیاز این استاندارد: طبق استاندارد

**طول دوره آموزشی :**

طول دوره آموزش	:	۸۰	ساعت
- زمان آموزش نظری	:	۴۱	ساعت
- زمان آموزش عملی	:	۳۹	ساعت
- زمان کارآموزی در محیط کار	:	-	ساعت
- زمان اجرای پروژه	:	-	ساعت
- زمان سنجش مهارت	:	-	ساعت

**روش ارزیابی مهارت کارآموز:**

۱- امتیاز سنجش نظری(دانش فنی): ۲۵٪

۲- سنجش عملی : ۷۵٪

۱-۲- امتیاز سنجش مشاهده ای: ۱۰٪

۲-۲- امتیاز سنجش نتایج کار عملی: ۶۵٪

**ویژگیهای نیروی آموزشی :**

حداقل سطح تحصیلات: لیسانس مرتبط



فهرست توانایی های شغل

ردیف	عنوان توانایی
۱	توانائی تشخیص بهداشت فردی
۲	توانائی تشخیص رنگها
۳	توانائی تشخیص محیط غذا خوری
۴	توانائی تشخیص ظروف و لوازم غذا خوری
۵	توانائی تشخیص انواع میزها و رومیزی ها
۶	توانائی تشخیص دستمال سفره
۷	توانائی ارائه انواع سرویسهای غذا
۸	توانائی تدوین و استفاده از منوها
۹	توانائی گل آرائی و تزئین وسط میز
۱۰	توانائی تشخیص نورپردازی محیط های غذاخوری و نور مناسب
۱۱	توانائی دورچین و تزئین غذا
۱۲	آشنائی با پذیرائی مهمان
۱۳	توانائی تشخیص آداب و معاشرت
۱۴	توانایی بکار گیری ضوابط و ایمنی و بهداشت کار در محیط کار



زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
۶	۲	۴	<p><b>توانائی تشخیص بهداشت فردی</b></p> <p>۱-۱ آشنائی با بهداشت عمومی</p> <p>۱-۲ آشنائی با بهداشت فردی</p> <p>۱-۳ آشنائی با بهداشت غذا</p> <p>۱-۴ شناسائی اصول بهداشت حرفه ای</p>	۱
۴	۱	۳	<p><b>توانائی تشخیص رنگها</b></p> <p>۲-۱ آشنائی با رنگها و ترکیبات آن</p> <p>۲-۲ آشنائی با روانشناسی رنگها</p> <p>۲-۳ آشنائی با همنشینی رنگها</p> <p>۲-۴ شناسائی اصول تشخیص رنگها</p>	۲
۴	۲	۲	<p><b>توانائی تشخیص محیط غذاخوری</b></p> <p>۳-۱ آشنائی با محیط های غذاخوری منزل</p> <p>۳-۲ آشنائی با محیط غذاخوری رستورانها</p> <p>۳-۳ آشنائی با محیط غذاخوری تالارها</p> <p>۳-۴ آشنائی با محیط غذاخوری سالنها</p> <p>۳-۵ شناسائی اصول تشخیص محیط غذاخوری</p>	۳
۸	۳	۵	<p><b>توانائی تشخیص ظروف و لوازم غذاخوری</b></p> <p>۴-۱ آشنایی با انواع ظروف چینی و کاربرد آنها</p> <p>۴-۲ آشنایی با انواع ظروف بلوری و کاربرد آنها</p> <p>۴-۳ آشنایی با انواع ظروف نقره ای و استیل و کاربرد آنها</p> <p>۴-۴ آشنایی با انواع لیوان و پارچ و کاربرد آنها</p> <p>۴-۵ شناسایی اصول تشخیص ظروف و لوازم غذاخوری و کاربرد آنها</p>	۴



شماره	شرح	زمان آموزش		
		نظری	عملی	جمع
۵	<b>توانایی تشخیص انواع میزها و رومیزی‌ها</b> ۵-۱ آشنایی با انواع میز (دونفره و چهارنفره و شش نفره - هشت و ده و دوازده نفره) و کاربرد آنها ۵-۲ آشنایی میزهای بوفه و کاربرد آنها ۵-۳ آشنایی با رومیزی، انواع و کاربرد آنها ۵-۴ آشنایی با پارچه پلیسه (دامن میز)، انواع و کاربرد آن ۵-۵ شناسایی اصول چیدن انواع میز جهت مراسم مختلف ۵-۶ شناسایی اصول تشخیص انواع میزها و رومیزی‌ها و کاربرد آنها	۵	۵	۱۰
۶	<b>توانایی تشخیص دستمال سفره</b> ۶-۱ آشنایی با تعریف دستمال سفره ۶-۲ آشنایی با انواع دستمال سفره و کاربرد آنها ۶-۳ آشنایی با روشهای تزئین دستمال سفره ۶-۴ شناسایی اصول تزئین دستمال سفره ۶-۵ شناسایی اصول تشخیص دستمال سفره و کاربرد آنها	۲	۳	۵
۷	<b>توانایی ارائه انواع سرویسهای غذا</b> ۷-۱ آشنایی با سرویس غذا آلاکارد (انتخابی یا تک سرویس) ۷-۲ آشنایی با سرویس چند غذایی ۷-۳ شناسایی اصول ارائه سرویس غذا آلاکارد ۷-۴ شناسایی اصول سرویس چند غذایی	۲	۳	۵
۸	<b>توانایی تدوین و استفاده از منوها</b> ۸-۱ آشنایی با غذاها ۸-۲ آشنایی با نوشیدنی‌ها ۸-۳ آشنایی با انواع دسر ۸-۴ شناسایی اصول تدوین انواع منوها ۸-۵ شناسایی اصول روش استفاده از منوها	۵	۳	۸



زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
۱۱	۶	۵	<p><b>توانایی گل آرایی و تزئین وسط میز</b></p> <p>۹-۱ آشنایی با انواع گل</p> <p>۹-۲ آشنایی با انتخاب گل جهت مراسم مختلف</p> <p>۹-۳ آشنایی با وسایل و ابزارهای مختلف جهت تزئین</p> <p>۹-۴ آشنایی با انتخاب ابزار مناسب جهت تزئینات مختلف</p> <p>۹-۵ آشنایی با استفاده از امکانات موجود جهت تزئین وسط میز</p> <p>۹-۶ شناسایی اصول گل آرایی و تزئین وسط میز</p>	
۲	۱	۱	<p><b>توانایی تشخیص نورپردازی محیط های غذاخوری و نور مناسب</b></p> <p>۱۰-۱ آشنایی با انواع منبع های روشنایی و کاربرد آنها</p> <p>۱۰-۲ آشنایی با انتخاب مکان مناسب جهت نورپردازی</p> <p>۱۰-۳ شناسایی اصول تشخیص نورپردازی محیط های غذاخوری و نور مناسب محیط</p>	
۷	۵	۲	<p><b>توانایی دورچین و تزئین غذا</b></p> <p>۱۱-۱ آشنایی با روش های سبزی آرایی</p> <p>۱۱-۲ شناسایی اصول سبزی آرایی دور غذا</p> <p>۱۱-۳ آشنایی با روشهای ساخت گل با مواد غذایی</p> <p>۱۱-۴ شناسایی اصول ساخت گل و تزئین دور غذا با مواد غذایی</p> <p>۱۱-۵ شناسایی اصول انتخاب مناسب دورچین نسبت به غذا</p> <p>۱۱-۶ شناسایی اصول دورچین و تزئین غذا</p>	
۵	۳	۲	<p><b>آشنایی با پذیرایی مهمان</b></p> <p>۱۲-۱ آشنایی با تعریف هنر پذیرایی</p> <p>۱۲-۲ آشنایی با نحوه سرو انواع غذا سر میز</p>	



زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
			<p>آشنایی با چیدن لوازم سرویس میز مهمان ۱۲-۳</p> <p>شناسایی اصول چیدن و آرایش سرویس میز مهمان ۱۲-۴</p> <p>شناسایی اصول پذیرایی مهمان ۱۲-۵</p>	
۴	۲	۲	<p><b>توانایی تشخیص آداب و معاشرت ۱۳</b></p> <p>آشنایی با نحوه دعوت کردن مهمان ۱۳-۱</p> <p>آشنایی با نحوه معرفی کردن مهمان به یکدیگر ۱۳-۲</p> <p>آشنایی با آداب نشستن ۱۳-۳</p> <p>آشنایی با آداب خوردن انواع غذا و نوشابه و میوه ها ۱۳-۴</p> <p>آشنایی با هنر خوب صحبت کردن ۱۳-۵</p> <p>شناسایی اصول تشخیص آداب و معاشرت ۱۳-۶</p>	
-	-	-	<p><b>آشنایی با انواع مشکلات و بیماریهای احتمالی در سفر ۱۴</b></p> <p>آشنایی با انواع شکستگی ها و در رفتگی ها ۱۴-۱</p> <p>آشنایی با انواع مسمومیت ها ۱۴-۲</p> <p>شناسایی اصول اندازه گیری فشار خون ۱۴-۳</p> <p>شناسایی اصول اولیه امداد و کمک رسانی به بیماران قلبی و تنفسیو قطع عضو ۱۴-۴</p> <p>آشنایی با بهداشت سفر ۱۴-۵</p>	



فهرست استاندارد تجهیزات، ابزار، مواد و وسایل رسانه ای

ردیف	مشخصات فنی	تعداد	شماره
۱	وسایل کمک آموزشی		
۲	جزوات آموزشی		
۳	رنگهای اصلی		
۴	چارتها		
۵	کاتالوگ رنگها		
۶	فرآیند کار		
۷	انواع ظروف (چینی، بلوری، نقره و استیل، لیوان و پارچ)		
۸	انواع میز		
۹	انواع رومیزی		
۱۰	میز بوفه		
۱۱	پارچه پلیسه (دامن میز)		
۱۲	انواع دستمال سفره		
۱۳	سالاد		
۱۴	سوپ		
۱۵	غذاهای کمکی		
۱۶	غذاهای اصلی		
۱۷	دسر		
۱۸	نوشیدنی ها		
۱۹	لیست انواع غذا		
۲۰	لیست انواع نوشیدنی		
۲۱	لیست انواع دسر		
۲۲	انواع گل		
۲۳	ابزار و وسایل مورد نیاز کار		
۲۴	انواع میوه		





سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

نام شغل: میز آرای هتل

فهرست استاندارد تجهیزات، ابزار، مواد و وسایل رسانه ای

ردیف	مشخصات فنی	تعداد	شماره
۲۵	محیط کار		
۲۶	نورهای مختلف		
۲۷	انواع سبزی و صیفی جات		
۲۸	ظروف و لوازم سبزی آرای و میوه آرای		
۲۹	لوازم سرویس دهی		
۳۰	صندلی		
۳۱	وسایل نوشت افزار		