



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور



جمهوری اسلامی ایران  
وزارت تعاون، کار و رفاه اجتماعی

بسمه تعالی

معاونت آموزش  
دفتر طرح و برنامه های درسی

استاندارد آموزش شغل

پذیرایی کننده

گروه شغلی صنایع غذایی

۵۱۲۰/۵/۱

تاریخ تدوین استاندارد: ۹۱/۲/۱

تا تاریخ ۹۵/۲/۱

مدت اعتبار استاندارد : از تاریخ ۹۱/۲/۱



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

کد ملی شناسایی آموزش شغل: ۵۱۲۰/۵/۲

اعضاء کمیسیون تخصصی برنامه ریزی درسی رشته صنایع غذایی :

حوزه های حرفه ای و تخصصی همکار برای تدوین استاندارد آموزش شغل :  
- دفتر طرح و برنامه های درسی  
- موسسه فرهنگی هنری ساناز و سانیا

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 حرفه ای کشور ، پلاک

۲۵۹

تلفن ۹ - ۶۶۵۶۹۹۰۰

دورنگار ۶۶۹۴۴۱۱۷

آدرس الکترونیکی : [Barnamehdarci@yahoo.com](mailto:Barnamehdarci@yahoo.com)



تهیه کنندگان استاندارد آموزش شغل  شایستگی

ردیف	نام و نام خانوادگی	آخرین مدرک تحصیلی	رشته تحصیلی	شغل و سمت فعلی	سابقه کار مرتبط	آدرس ، تلفن و ایمیل
۱	ساناز مینایی تدوین گر	کارشناسی	شناخت و پخت غذا (آشپزی)	مدیر عامل آموزشگاه سانازسانیا	۳۱ سال مربی و مدیرعامل موسسه فرهنگی هنری آشپزی و شیرینی پزی ساناز سانیا مولف و ناشر ۲۷ عنوان کتاب آشپزی و شیرینی پزی سانازسانیا مدیر مسئول ماهنامه آشپزی و شیرینی پزی سانازسانیا	۰۹۱۹۰۶۷۰۸۲۸ ۸۸۹۰۰۲۸۳ بالتر از میدان ولیعصر - جنب پمپ بنزین زرتشت - کوچه پزشک پور- پلاک ۱ - طبقه اول
۲	پریسا رستمی	لیسانس تغذیه	علوم تغذیه	کارشناس استاندارد	۱۳ سال	۰۹۱۳۳۴۹۸۶۹۷ ۶۶۵۶۹۹۰۰ میدان توحید- نصرت غربی- روبروی خوش شمالی- سازمان آموزش فنی و فنی
۳	ساناز شریفی تدوین گر	فوق لیسانس	شناخت و پخت غذا(آشپزی)و مدیریت بازرگانی	سر دبیر ماهنامه آشپزی و شیرینی پزی سانازسانیا	۱۰ سال سر دبیر ماهنامه آشپزی و شیرینی پزی سانازسانیا کارشناس آشپزی و شیرینی پزی	۰۹۱۹۰۶۷۰۸۲۸ ۲۲۲۱۸۷۸۹ فرمانیه - بلواز اندرزگو - وطن پور جنوبی - برج آرش واحد ۷
۴	سانیا شریفی تدوین گر	لیسانس	شناخت و پخت غذا(آشپزی)و مدیریت بازرگانی	مدیر اجرایی ماهنامه آشپزی و شیرینی پزی سانازسانیا	۷ سال مدیر اجرایی ماهنامه آشپزی و شیرینی پزی سانازسانیا کارشناس آشپزی و شیرینی پزی	۰۹۱۹۰۶۷۰۸۲۸ ۲۲۲۱۸۷۸۹ فرمانیه - بلواز اندرزگو - وطن پور جنوبی - برج آرش واحد ۷
۵	هادی تیموری	دکتری	علوم تغذیه	کنترل کیفی (علمی و تخصصی)	۱۰ سال	۲۲۲۱۸۷۸۹ فرمانیه - بلواز اندرزگو - وطن پور جنوبی- برج آرش واحد ۷
۶	موسسه فرهنگی هنری ساناز سانیا	--	--	گروه تحقیق پژوهشی موسسه ساناز سانیا	۳۱ سال	خیابان ولیعصر- بالاتر از میدان ولیعصر- کوچه ناصر- پلاک ۳۶- آموزشگاه ساناز سانیا

## 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 سنجش 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.



<b>نام استاندارد آموزش شغل:</b>
<b>پذیرایی کننده</b>
<b>شرح استاندارد آموزش شغل:</b>
پذیرایی کننده شغلی از مشاغل حوزه صنایع غذایی است که وظایفی از جمله انتخاب میز و چیدمان سرویس، سرو انواع غذا و نوشیدنی ها در وعده های غذایی مختلف، جمع آوری ظروف، با نگرش معاشرت در مکان های عمومی و توانایی مکالمه به زبان انگلیسی را عهده دار بوده و با مشاغلی از جمله آشپز، قناد و مدیر پذیرایی در ارتباط است.
<b>ویژگی های کارآموز ورودی:</b>
حداقل میزان تحصیلات: دیپلم حداقل توانایی جسمی و ذهنی: سلامت کامل جسمی و ذهنی مهارت های پیش نیاز: استاندارد شایستگی ایمنی و بهداشت در آشپزخانه
<b>طول دوره آموزش:</b>
طول دوره آموزش : ۱۵۱ ساعت
- زمان آموزش نظری : ۷۹ ساعت
- زمان آموزش عملی : ۴۲ ساعت
- زمان کارورزی : ۳۰ ساعت
- زمان پروژه : -
<b>بودجه بندی ارزشیابی ( به درصد )</b>
- کتبی: ۲۵٪
- عملی: ۶۵٪
- اخلاق حرفه ای: ۱۰٪
<b>صلاحیت های حرفه ای مربیان:</b>
دیپلم با دو سال سابقه کار موثر و دارنده کارت مربیگری با شایستگی سرآشپز طلایی فوق دیپلم هتلداری، تغذیه و صنایع غذایی با یکسال سابقه کار موثر و دارنده کارت مربیگری با شایستگی سرآشپز طلایی کارشناسی هتلداری، تغذیه و صنایع غذایی با شش ماه سابقه کار موثر و دارنده کارت مربیگری با شایستگی سرآشپز طلایی



\* تعریف دقیق استاندارد ( اصطلاحی ) :

پذیرایی انتخاب میز و چیدمان سرویس، سرو انواع غذا و نوشیدنی ها در وعده های غذایی مختلف ، جمع آوری ظروف را انجام می دهد.

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

Waiter, captain, service staff, food and beverage service staff, bus boy

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

آشپز پایه

قناد پایه

مدیر پذیرایی

\* 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

- شایستگی‌ها

ردیف	عناوین
۱	رعایت آداب معاشرت
۲	انتخاب میز و چیدمان سرویس
۳	سرو انواع غذا و نوشیدنی‌ها
۴	جمع آوری ظروف
۵	پذیرایی کردن
۶	مکالمه و مکاتبه به زبان انگلیسی در پذیرایی
۷	
۸	
۹	
۱۰	
۱۱	
۱۲	
۱۳	
۱۴	
۱۵	



	زمان آموزش			عنوان : رعایت آداب معاشرت
	جمع	عملی	نظری	
	۱۲	۵	۷	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
پوستر، اسلاید یا فیلم آموزشی کاغذ A4 کامپیوتر ویدئو پروژکتور تخته وایت برد ماژیک وایت برد				دانش : معیارهای مورد اهمیت در مجالس اهمیت ارتباطات کلامی آداب معاشرت در محیط کاری انواع میهمانی ها نحوه برخورد با افراد دارای معلولیت اهمیت رفتار در مکان های عمومی نحوه انعام دادن انواع هدیه و گل و کاربرد هر یک
				مهارت : انجام مکاتبات و ایمیل ارتباطات کلامی انجام رفتار صحیح در مکان های عمومی
				نگرش : حفظ آداب و فرهنگ ایرانیان احترام به آداب و فرهنگ ملل مختلف
				ایمنی و بهداشت: کپسول آتش نشانی، جعبه کمک های اولیه رعایت بهداشت شخصی، محیط و غذا
				توجهات زیست محیطی :



استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : انتخاب میز و چیدمان سرویس
	جمع	عملی	نظری	
	۱۸	۱۳	۵	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
پوستر، اسلاید یا فیلم آموزشی کاغذ A4 کامپیوتر ویدئو پروژکتور تخته وایت برد ماژیک وایت برد				دانش :
			۰/۵	انواع رستوران
			۱۵ دقیقه	انواع کیتینگ
			۴۵ دقیقه	انواع مراسم
			۱:۰۰	انواع سرویس
			۰/۵	انواع چینش میز با توجه به مراسم
			۱	نکات مربوط به چیدمان افراد دور میز غذاخوری (مراسم های رسمی و غیررسمی)
			۰/۵	انواع رومیزی و دستمال سفره و روش های تا کردن آن
			۰/۵	انواع بوفه
				مهارت :
		۳		اجرای انواع سرویس ها (فرانسوی ، انگلیسی ، آمریکایی، روسی و ایرانی، بشقابی، میز صبحانه، تبدوت، سرویس کامل، سرویس کوکتل، سرویس گریدون، هانتینگ لژ و آلاکارت)
		۱		اجرای انواع سرویس بوفه ( نوشیدنی سرد و گرم، غذاهای اصلی و دسر، اردورها و پیش غذا، بوفه ایرانی، فرانسوی، آلمانی ، آمریکایی، بوفه بین المللی، چای بین المللی)
		۰/۵		انتخاب رومیزی و دستمال سفره با توجه به وعده غذایی
		۱۵ دقیقه		چیدن میز تک
	۳۰ دقیقه		چیدن دومیز کوچکتر و بزرگتر	
	۳۰ دقیقه		تنظیم فاصله صندلی ها از یکدیگر	
	۷:۰۰		تا کردن دستمال سفره به طرق مختلف	
	۱۵ دقیقه		انتخاب گل های مناسب برای میز غذاخوری با توجه به وعده غذایی و نوع مراسم	



استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : انتخاب میز و چیدمان سرویس
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
	نگرش : حفظ آداب و فرهنگ ایرانیان احترام به آداب و فرهنگ ملل مختلف			
	ایمنی و بهداشت : کپسول آتش نشانی، جعبه کمک های اولیه رعایت بهداشت شخصی، محیط و غذا			
	توجهات زیست محیطی :			



	زمان آموزش			عنوان : سرو انواع غذا و نوشیدنی ها
	جمع	عملی	نظری	
	۶	۲	۴	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
پوستر، اسلاید یا فیلم آموزشی کاغذ A4 کامپیوتر ویدئو پروژکتور تخته وایت برد ماژیک وایت برد				دانش :
			۰/۵	انواع روش های سرو غذا و نوشیدنی
			۰/۵	ابزار و لوازم سرو غذا
			۰/۵	الویت سرو انواع غذا و نوشیدنی
			۰/۵	زمان مناسب برای سرو انواع غذا
			۰/۵	ترتیب سرو غذا
			۰/۵	نکات مربوط به نحوه پذیرایی از انواع میهمانان
			۰/۱۵	نکات مربوط به اجتناب از شکستن ظروف
			۰/۵	نکات مراقبت از اثاثه رستوران
			۰/۱۵	نکات پذیرایی از مشتریان خاص (کودکان، دارای معلولیت)
			مهارت :	
	۲		سرو انواع اردورهای گوشتی، سوپ، سالاد، غذای اصلی، سس، نوشیدنی، آب، چای، شیر قهوه فوری، شربت، دسر	
			نگرش :	
			حفظ نظم ترتیب در سرو غذا	
			ایمنی و بهداشت :	
			کپسول آتش نشانی، جعبه کمک های اولیه	
			رعایت بهداشت شخصی، محیط و غذا	
			توجهات زیست محیطی :	
			-	



استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : جمع آوری ظروف
	جمع	عملی	نظری	
	۳	۱:۳۰	۱:۳۰	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
پوستر، اسلاید یا فیلم آموزشی کاغذ A4 کامپیوتر ویدئو پروژکتور تخته وایت برد ماژیک وایت برد				دانش :
			۱۵ دقیقه	ترتیب جمع آوری ظروف
			۰/۵	نحوه ارایه صورتحساب به مشتری
			۱۵ دقیقه	فرآیند حمل دیس
			۱۵ دقیقه	نکات کلی سرو کردن
			۱۵ دقیقه	ترتیب جمع آوری ظروف
				مهارت :
		۰/۵		جمع آوری صحیح بشقاب ها
		۰/۵		حمل دیس
		۰/۵		حمل بشقاب
	نگرش : حفظ و ترتیب در جمع آوری ظروف			
	ایمنی و بهداشت : کپسول آتش نشانی، جعبه کمک های اولیه رعایت بهداشت شخصی، محیط و غذا			
	توجهات زیست محیطی : -			



استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : پذیرایی کردن
	جمع	عملی	نظری	
	۶	۲:۳۰	۳:۳۰	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
پوستر، اسلاید یا فیلم آموزشی کاغذ A۴ کامپیوتر ویدئو پروژکتور تخته وایت برد ماژیک وایت برد				دانش : آداب اجتماعی در رستوران آداب گرفتن سفارش غذا انواع منو آداب ارایه صورتحساب و گرفتن انعام
			۱	مهارت : استقبال از مشتریان ارایه منو به مشتریان پذیرایی از یک خانواده در رستوران ( جانمایی میزبان در مکان مناسب و ... ) پذیرایی از مقامات اداری در رستوران (هدایت میهمانان به محل مناسب و ... ) گرفتن سفارش غذا و ارایه صورتحساب
			۱	
			۱	
			۰۰:۳۰	
		۰۰:۱۵		
		۰۰:۱۵		
		۰۰:۳۰		
		۰۰:۳۰		
	۱			
	نگرش :			
	ایمنی و بهداشت : کپسول آتش نشانی، جعبه کمک های اولیه رعایت بهداشت شخصی، محیط و غذا			
	توجهات زیست محیطی : -			



استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : مکالمه و مکاتبه به زبان انگلیسی در پذیرایی
	جمع	عملی	نظری	
	۷۶	۱۸	۵۸	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
کتاب تمرین زبان انگلیسی در رستوران پوستر، اسلاید یا فیلم آموزشی کاغذ A۴ کامپیوتر ویدئو پروژکتور تخته وایت برد ماژیک وایت برد				دانش :
			۹	معادل انگلیسی تجهیزات و ابزار
			۹	معادل انگلیسی انواع روشهای پخت
			۲۵	معادل انگلیسی انواع مواد خام
			۱۵	معادل انگلیسی انواع نوشیدنی ها
				مهارت :
		۷		خوشامدگویی به زبان انگلیسی
		۵		مکالمات سفارش گرفتن به زبان انگلیسی
		۳		مکالمات ارایه صورتحساب مشتریان به زبان انگلیسی
		۳		مکالمات سفارش تلفنی به زبان انگلیسی
				نگرش :
				ایمنی و بهداشت :
			توجهات زیست محیطی :	



- برگه استاندارد تجهیزات

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	استیشن		۱	
۲	میز تک یا چهار نفره	شیشه، استیل، چوب	۸ عدد	
۳	میز جلوی میل	شیشه، استیل، چوب	۱ عدد	
۴	میز کمکی غذا	شیشه، استیل، چوب	۱ عدد	
۵	میز کمکی ظروف (Service desk)	شیشه، استیل، چوب	۱ عدد	
۶	صندلی	معمولی	۱۲ عدد	
۷	سینک ظرفشویی	استیل	۳ عدد	
۸	قهوهساز	برقی	۱ عدد	
۹	چایساز	برقی	۱ عدد	
۱۰	قهوه جوش	استیل	۱ عدد	
۱۱	انواع چرخدستی‌ها یا ترولیه‌ها		۱ عدد	
۱۲	گوریدون یا فلمب		۱ عدد	
۱۳	چرخدستی خدمات اتاق مهمان		۱ عدد	
۱۴	چرخ دستی دسر		۱ عدد	
۱۵	چرخ دستی‌گوشت شقه‌ای بره		۱ عدد	
۱۶	چرخ دستی آوردور		۱ عدد	
۱۷	هات پلپیت		۱ عدد	
۱۸	کپسول آتش نشانی	متناسب با مساحت		

توجه :

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



- برگه استاندارد مواد

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
	مواد شوینده	مایع ، پودری	۱ باکس از هر کدام	

توجه :

- مواد به ازاء یک نفر و یک کارگاه به ظرفیت ۱۵ نفر محاسبه شود .



		بلور یا استیل	شکرخوری و انبر آن
		چینی	قوری چای
		چینی	قوری قهوه
		چینی	پایه قوری
		چینی	قندان
		چینی	بشقاب کناری
		چینی	بشقاب پیش غذا
		چینی	بشقاب بیضی شکل
		چینی	بشقاب نان
		چینی	بشقاب کره
		چینی	بشقاب شام
		چینی	بشقاب یک چهارم (کوارتر)
		چینی	پیش دستی
		چینی	بشقاب کوچک
		چینی	بشقاب لولایی
		چینی	بشقاب سوپ
		چینی	زیربشقاب
		چینی	بشقاب میوه
		چینی	دیس سوفله
		چینی	ظرف سالاد
		چینی	کاسه انگشتی
		چینی	سوپ خوری
		چینی	سرویس غذاخوری چینی
		چینی	سس خوری
		چینی	ظروف غذاخوری سرمیز
		چینی	ظرف کره و پنیر
		چینی	ظرف سبزیجات و درپوش آن
		چینی	ظرف پیش غذا و درپوش آن
		چینی	کیک خوری
		چینی	آب لیمو خوری
			سبد نان
			نقره جات مخصوص دسر
		نقره	ظرف مخصوص سرد نگه داشتن شراب بدون الکل و پایه آن
			یخدان و انبر آن
			جا شمعی های پایه بلند
		چینی یا بلور	شمعدان
		چینی یا بلور	گلدان

		چینی یا بلور	نمکدان
		چینی یا بلور	فلفل دان
		چینی یا بلور	زیرسیگاری
		چینی یا بلور	چنگال سالاد
			چنگال شام
			چنگال دسر
			چنگال ماهی
			چنگال کوچک پیش غذا
			چنگال کوکتل
			قاشق ها و چنگال های سرویس
			چنگال های همه کاره
			سرویس قاشق و چنگال
			چنگال کیک و شیرینی
			چنگال صدف خوراکی
			چنگال مخصوص خرچنگ
			چنگال مخصوص حلزون
			چنگال شیرینی
			چنگال لولایی
			چنگال استیک
			چنگال میوه
			چنگال صبحانه
			اسپلید (Splade)
			کارد میوه
			کارد لولایی
			کارد استیک
			کارد کره
			کارد ماهی
			کارد شام
			کارد های همه کاره
			سرویس کارد
			کارد غذاخوری
			کارد صبحانه
			قاشق سوپ خوری
			قاشق دسر
			قاشق چای خوری
			قاشق همه کاره
			قاشق سوپ خوری
			قاشق شیرینی خوری





- 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	کتاب آداب پذیرایی و تکنیک ساناز سانیا	ساناز مینایی		۱۳۹۱	تهران	انتشارات ساناز سانیا



- سایر منابع و محتواهای آموزشی (پیشنهادی گروه تدوین استاندارد) علاوه بر منابع اصلی

ردیف	نام کتاب یا جزوه	سال نشر	مؤلف / مؤلفین	مترجم / مترجمین	محل نشر	ناشر	توضیحات
	ندارد						



## فهرست سایت های قابل استفاده در آموزش استاندارد

ردیف	عنوان
۱	ندارد
۲	
۳	
۴	
۵	
۶	
۷	
۸	
۹	
۱۰	



## فهرست معرفی نرم افزارهای سودمند و مرتبط

( علاوه بر نرم افزارهای اصلی )

ردیف	عنوان نرم افزار	تهیه کننده	آدرس	توضیحات
	ندارد			