

معرفی رشته مدیریت آشپزی و قنادی

مقدمه

آشپزی و قنادی هنری است دیرینه و متعلق به همه جوامع که ابعاد اقتصادی آن نیز مورد توجه است. رشته مدیریت آشپزی و قنادی در شاخه کاردانش و در زمینه خدمات قرار دارد. در این رشته به سطوح متفاوت تقاضا، از مبانی تأمین نیازهای اولیه مردمان تا تقاضاهای لوکس، و همچنین از منظر آشپزی و قنادی بومی کشور تا غذاهای بین‌المللی پرداخته می‌شود. رشته «مدیریت آشپزی و قنادی» با رویکرد آموزش جامع نحوه دستیابی به توانمندی‌های این رشته، سعی دارد افراد علاقه‌مند را در حوزه‌های کاری رستوران، قنادی و هتل توانمند سازد تا بتوانند دایره اشتغال را از همان دوران هنرستان به صورت وسیعی به تسخیر هنر خود درآورند. این رشته زمینه اشتغال را از سال دهم فراهم می‌سازد و هنر پخت‌وپز را طی دوره‌های عملی آموزش می‌دهد.

فاطمه حسن‌زاده
کارشناس مامایی
شهرستان‌های
استان تهران

استاندارد آموزشی مدیریت آشپزی و قنادی

پایه دهم: آشپز سنتی
پایه دهم: آشپز مخصوص روز
پایه دهم: آشپزی با مایکروویو
پایه دهم: سالادساز و اردورساز
پایه دهم: نانوای نان حجیم و نیمه حجیم
پایه یازدهم: قناد هتل
پایه یازدهم: دسر ساز سنتی
پایه یازدهم: آشپز هتل درجه ۲
پایه دوازدهم: دسر ساز بین‌المللی
پایه دوازدهم: آشپز هتل درجه ۱
پایه دوازدهم: سر آشپز کل آشپزخانه و قنادی هتل
پایه دوازدهم: معاون کل آشپزخانه و قنادی هتل



سطح آموزشی مهارت‌ها

هنرجویان در این رشته، علاوه بر گذراندن درس‌های عمومی، ۱۲ استاندارد مهارت شغلی را می‌گذرانند و در انتهای هر استاندارد به توانایی‌های زیر دست می‌یابند:

۱. **استاندارد نانوائی نان حجیم و نیمه حجیم:** هنرجو ضمن آشنایی با انواع نان‌های سنتی و ماشینی باید بتواند حداقل ۱۰ نوع نان را تهیه کند.

۲. **استاندارد آشپز مخصوص روز:** در این استاندارد هنرجو باید طرز تهیه انواع غذاهای روز شامل خورش‌ها و کباب‌ها را یاد بگیرد.

۳. **استاندارد سالادساز و اردورساز:** هنرجو در این استاندارد با انواع سالادها و پیش‌غذاهای (اردورهای) ایرانی و فرنگی آشنا می‌شود و ضمن تهیه انواع سالادها، آرایش آن‌ها و تهیه سس‌ها را نیز می‌آموزد.

۴. **استاندارد آشپزی با موج‌پز (ماکروویو):** در این مهارت، هنرجو ضمن آشنایی با دستگاه موج‌پز، با کارکرد، نگهداری و پخت غذا توسط این دستگاه آشنا می‌شود و توانایی پخت با این دستگاه را آموزش می‌بیند.

۵. **آشپز سنتی:** در این استاندارد هنرجو توانایی پخت انواع غذاهای ایرانی و فرنگی را کسب می‌کند و می‌تواند به‌عنوان کمک‌آشپز فعالیت کند.

۶. **استاندارد آشپز هتل درجه ۲:** در این استاندارد هنرجو توانایی پخت انواع ماکارونی، پلو، ساندویچ، میگو، ماهی، کباب، حلیم، شامی، تاس کباب، پوره و دلمه را خواهد داشت.

۷. **استاندارد آشپز هتل درجه ۱:** در این استاندارد هنرجو می‌تواند انواع پیش‌غذاها (اردورها)، خورش‌ها، سوفله و سبزیجات، کوکتل، ته‌چین، کباب، کتلت و... را تهیه کند.

۸. **استاندارد قنادی هتل درجه ۱:** در این استاندارد، هنرجو با طرز تهیه انواع خمیرهای شیرینی، انواع کیک، پای، تارت، سوفله، پی‌غذا، بستنی و نوشیدنی آشنا می‌شود.

۹. **استاندارد معاون کل آشپزخانه و قنادی هتل:** هنرجویان طی این دوره شایستگی طراحی منو و شناخت آن، مدیریت کیفیت و نگهداری مواد اولیه، مدیریت بهره‌وری و تنظیم هزینه غذا و نوشابه، سرپرستی آشپزخانه و قنادی هتل و مدیریت کارکنان و آماده‌سازی واحد کار را می‌آموزند.

۱۰. **استاندارد دسرساز سنتی:** هنرجو می‌تواند پس از آموزش این استاندارد انواع پی‌غذا (دسر)های سنتی ایرانی شامل شله‌زرد، کاجی، حلوا و رنگینک را تهیه کند.

۱۱. **استاندارد دسرساز بین‌المللی:** هنرجو نحوه تهیه انواع پی‌غذاهای بین‌المللی مثل تیرامیسو را فرا بگیرد.

۱۲. **سرآشپز کل آشپزخانه و قنادی هتل:** هنرجو پس از طی این مهارت، شایستگی تجهیز و طراحی آشپزخانه، برنامه‌ریزی محیطی و مدیریت تولید و شناخت انواع شیرینی و پی‌غذا را خواهد داشت.

آینده تحصیلی و شغلی

هنرجویان بعد از گرفتن دیپلم هنرستان می‌توانند در رشته‌های زیر به تحصیل ادامه دهند:

۱. کاردانی آشپزی
 ۲. کاردانی پذیرایی و تشریفات
 ۳. کاردانی قنادی
 ۴. کاردانی آشپزی و قنادی بین‌المللی
 ۵. کاردانی مهمانداری هواپیما
 ۶. کارشناسی هتلداری
 ۷. کارشناسی گردشگری
 ۸. کارشناسی ارشد مدیریت هتلداری
 ۹. کارشناسی ارشد مدیریت گردشگری
- در حال حاضر دوره‌های کاردانی بدون آزمون و کارشناسی و کارشناسی ارشد با آزمون، دانشجو می‌پذیرند.
- فارغ‌التحصیلان می‌توانند بعد از تکمیل تحصیلات خود در دانشگاه در این واحدها مشغول کار شوند:
۱. آشپزخانه رستوران‌ها، قنادی هتل‌ها، هتل آپارتمان‌ها، مهمانکده‌ها (پانسیون‌ها) و همه مراکز اقامتی دولتی و غیردولتی.
 ۲. رستوران‌ها، تالارها و قهوه‌سراها (کافی‌شاپ‌ها) به‌عنوان مدیر یا آشپز.
 ۳. قطارها، اتوبوس‌ها و کشتی‌های مسافرتی به‌عنوان آشپز.
 ۴. قنادی‌ها و مراکز تهیه پی‌ذا (دسر).

ضرورت گسترش این رشته

انتظار داریم هنرجویانی که فارغ‌التحصیل می‌شوند، واجد مهارت‌هایی باشند که بتوانند به‌طور مستقیم در چرخه تولید قرار گیرند و نقش اثرگذاری در فرایند تولید در حوزه صنعت داشته باشند. در حوزه‌های هنر پخت‌وپز، به‌عنوان گران‌ترین فعالیت اقتصادی، افراد علاقه‌مند می‌توانند در رستوران، قنادی یا هتل مشغول کار شوند و دایره اشتغال را از همان دوران هنرستان، به صورت وسیعی به تسخیر هنر خود درآورند. در این رشته، زمینه اشتغال هنرجو از سال یازدهم فراهم می‌شود. در ادامه خوشه درس‌های شایستگی‌های فنی و جدول برنامه درسی رشته را مشاهده می‌کنید:

- کارورزی متناسب با رشته مهارتی ۲۴۰ ساعت اجرا شود.
- ۱۱۰-۸۵ ساعت، برای ارزشیابی مبتنی بر شایستگی از استانداردهای مهارت در طول سال تحصیلی، به زمان آموزش مجموعه استانداردهای هر پایه تحصیلی اضافه می‌شود. همچنین ارزشیابی شایستگی‌های حرفه‌ای برای کسب هدف‌های یادگیری به صورت فرایندی و نتیجه‌محور خواهد بود.
- استاندارد مهارت اختیاری/انتخابی از جدول درس‌های مربوطه که حاوی شایستگی‌های فنی است، با توجه به زمینه آموزشی رشته مهارتی - مانند سرآشپز کل آشپزخانه و قنادی هتل - توسط واحد آموزشی انتخاب و تدریس می‌شود.



رشته مهارتی (دیپلم) آشپزی و قنادی		گروه تحصیلی حرفه‌ای: خدمات		تاریخ اعتبار ثبت نام پایه دهم تا سال تحصیلی: ۱۴۰۴-۱۴۰۵	
کد رشته مهارتی: ۰۷۲۱۱۱		زمینه: خدمات		جمع ساعات هفتگی آموزشی: ۱۰۵	
دامنه محتوایی	پایه دهم		پایه یازدهم		پایه دوازدهم
	نام درس	واحد / ساعت	نام درس	واحد / ساعت	نام درس / واحد / ساعت
خوشه درس‌ها: شایستگی‌های فنی	استانداردها:		استانداردها:		استانداردها:
	آشپزی با ماکروویو کد ۳۱/۹۴/۱/۱- ۵ ساعت ۴۰	۱	آشپز هتل درجه ۲ کد ۳۱/۳۷/۲/۲- ۵ ساعت ۲۱۸	۷	آشپز هتل درجه ۱ کد ۳۷/۱/۲/ ۳۱- ۵ ساعت ۱۵۴
	آشپز سنتی کد ۳۱/۳۲/۱/۲- ۵ ساعت ۱۳۰	۴	قناد هتل کد ۳۱/۶۲/۱/۲- ۷ ساعت ۱۸۰	۶	دسرساز بین‌المللی کد ۳۷/۱/۱/ ۷۶- ۷ ساعت ۱۵۰
	آشپز مخصوص روز کد ۳۱/۳۱/۱/۲- ۵ ساعت ۱۰۴	۳			سرآشپز کل و آشپزخانه و قنادی هتل کد ۳۱/۲۲/۱/۲- ۵ ساعت ۱۶۰
	سالادساز و اردورساز کد ۳۱/۹۹/۱/۱- ۵ ساعت ۷۰	۲	دسرساز سنتی کد ۳۱/۳۵/۱/۲- ۷ ساعت ۹۶	۳	معاون کل آشپزخانه و قنادی هتل کد ۲۳/۱/۲/ ۳۱- ۵ ساعت ۶۰
	نانوای نان حجیم و نیمه حجیم کد ۳۱/۳۷/۱/۲- ۷ ساعت ۷۸	۲			کارورزی
	استاندارد مهارت اختیاری ** ۱۶۰ ساعت	۵			
	جمع ساعت	۳۷	جمع ساعت	۳۶	جمع ساعت
برنامه ویژه مدرسه		زمینه سازی برای اجرای بند ۵ - ۵ سند تحول بنیادین و بند ۲ - ۱۳ برنامه درسی ملی مشتمل بر عناوینی مانند: پژوهش و ارائه خلاقانه (سمینار) یادگیری پروژه محور و آموزش مهارت تأمین معاش حلال (سالانه ۵۰ تا ۱۰۰ ساعت)			

* کارورزی متناسب با رشته مهارتی ۲۴۰ ساعت اجرا شود
 ** استاندارد مهارت اختیاری (انتخابی از جدول دروس مربوطه که حاوی شایستگی‌های پایه و فنی می‌باشد، با توجه به زمینه آموزشی رشته مهارتی - مانند سرآشپز کل و قنادی هتل - توسط واحد آموزشی انتخاب و تدریس می‌گردد.