



باسمه تعالی

مرکز تربیت مربی و پژوهش های فنی و حرفه ای

پودمان آموزشی

گروه آموزشی: گردشگری و هتلداری

عنوان پودمان: مدیریت هزینه ها در هتل

کد تخصصی: ITC-HT-025

تاریخ شروع اعتبار: ۱۴۰۱/۰۱/۲۷

تاریخ پایان اعتبار: ۱۴۰۶/۰۱/۲۷

تاریخ بازنگری: Click or tap to enter a date.

معاونت پژوهش و برنامه ریزی مرکز تربیت مربی

کرج- میدان آزادگان- بلوار امام رضا (ع)- بلوار تربیت مربی- مرکز تربیت مربی و پژوهش های فنی و حرفه ای-

صندوق پستی ۹۵۱- کد پستی ۳۱۴۹۹۷۴۱۱۵

تلفکس: ۰۲۶-۳ ۲۵۳۴۱۴۳

"تمام حقوق مادی و معنوی این اثر متعلق به مرکز تربیت مربی و پژوهش های فنی و حرفه ای است."



اعضای کمیسیون تخصصی تدوین کننده

ردیف	نام و نام خانوادگی	مدرک تحصیلی	رشته تحصیلی	سابقه فعالیت	سطح شغلی	آدرس، شماره تلفن، پست الکترونیک
۱	جواد حلوایی	کارشناس	هتلداری	۱۵	مدیر	Halvaeijavad9@gmail.com
۲	مسعود محمدی مقدم	کارشناس	هتلداری	۲۰	مدیر	m.h915@4374yahoo.com
۳	ملیحه عامری	فوق لیسانس	گردشگری	۱۱	دبیر کارگروه هتلداری	m.ameri6680@gmail.com
۴	منوچهر افشانی	فوق لیسانس	هتلداری	۱۵	مدیر هتل	manoochehr.afshani@gmail.com
۵	فهیمه شهرکی	فوق لیسانس	گردشگری	۱۲ سال	مربی	SH.OSHIDA@YAHOO.COM

اعضای کمیسیون تخصصی تایید کننده

ردیف	نام و نام خانوادگی	مدرک تحصیلی	رشته تحصیلی	سابقه فعالیت مرتبط	سطح شغلی	آدرس، شماره تلفن، پست الکترونیک
۱	مسعود محمدی مقدم	کارشناس	هتلداری	۲۰	مدیر	m.h915@4374yahoo.com ۰۹۱۵۱۰۰۴۳۷۴
۲	ملیحه عامری	فوق لیسانس	گردشگری	۱۱ سال	مرتبط	m.ameri@6680gmail.com ۰۹۱۵۹۱۵۷۰۵۵
۳	فهیمه شهرکی	فوق لیسانس	گردشگری	۱۲ سال	مربی	SH.OSHIDA@YAHOO.COM
۴	منوچهر افشانی	فوق لیسانس	هتلداری	۱۲	مدیر هتل	manoochehr. afshani@gmail.com ۰۹۱۵۵۰۸۳۵۹۲
۵						

تعاریف:

پودمان

واژه پودمان یا "مدول"، معنای مختلفی دارد. در علوم تربیتی واژه پودمان تحت عنوان پیمانۀ کردن، بخش کردن، واحد کردن یا آموزش گام به گام معنی می شود. گاهی "مدول" به واحد و یا استاندارد اندازه گیری اطلاق می گردد.

پودمان آموزشی

بسته های آموزشی مستقل است که در طول دوران خدمت یا دوره آموزشی یک فرد برای وی ارایه می شود.

شایستگی

مجموعه دانش، مهارت و نگرش هایی که کارکنان را قادر می سازد به صورتی اثر بخش فعالیت های مربوط به شغل و یا عملکرد شغلی را طبق استانداردهای مورد انتظار انجام دهند، شایستگی نامیده می شود

توانایی

به مجموعه ای از واکنش های ذهنی و عینی که شخص را برای انجام کاری مشخص در زمانی مشخص قادر می سازد، اصطلاحاً توانایی گفته می شود.

دانش

حداقل مجموعه ای از معلومات نظری و توانمندی های ذهنی لازم برای رسیدن به یک شایستگی یا توانایی است که می تواند شامل علوم پایه (ریاضی، شیمی، فیزیک، زیست شناسی)، تکنولوژی و زبان فنی باشد.

مهارت

حداقل هماهنگی بین ذهن و جسم برای رسیدن به یک توانمندی یا شایستگی است که معمولاً به مهارت های عملی ارجاع می شود. به عبارت دیگر توانایی اکتسابی و تمرین شده برای انجام ماهرانه وظیفه و یا شغل است که معمولاً ماهیتی یدی دارد و همان کاربرد دانش است.

نگرش

ترکیبی از باورها، ارزشها و عقاید است که فراگیر را پیشاپیش آماده می کند تا به دیگران، فعالیت های کاری، تجهیزات، ابزار و مواد مصرفی به شیوه مثبت نگاه کند. از جمله مصادیق نگرش میتوان به رعایت اخلاق حرفه ای، مهارت های محوری (حل مسله، کار تیمی و ...) اشاره نمود

ارزشیابی

فرایند جمع آوری شواهد و قضاوت در مورد آنکه یک شایستگی یا کار به دست آمده است یا خیر.

ایمنی

مواردی که عدم یا انجام ندادن صحیح آن موجب بروز حوادث و خطرات در محیط کار می شود.

توجهات زیست محیطی:

ملاحظات که در هر شغل باید رعایت شود که کمترین آسیب به محیط زیست وارد گردد



مشخصات پودمان آموزشی

هدف های کلی پودمان	مربیان هتلداری با گذراندن این پودمان قادر خواهند بود که به فراگیران آموزش دهند که هزینه های هتل را کنترل کنند که عدم این مهارت باعث ضرر و زیان زیادی برای هتل می شود. اما کاست کنترل به معنی بهای تمام شده و میزان هزینه هایی است که برای ارائه یکسری خدمات یا تولیدات صرف می شود تا منجر به درآمد یا فروش خدمات هتل و محصولات گردشگری گردد.
نوع گواهینامه	<input checked="" type="checkbox"/> بازآموزی و ارتقاء مهارت <input type="checkbox"/> سرباز مربی <input type="checkbox"/> صنایع و سازمان ها <input checked="" type="checkbox"/> جدید الاستخدام <input type="checkbox"/> کارآموز آزاد
گستره پوشش	<input type="checkbox"/> منطقه ای <input checked="" type="checkbox"/> کشوری <input type="checkbox"/> دوره های بین المللی (کارآموزان خارجی)
پودمان / پودمان های پیش نیاز	-
طول دوره	ساعت آموزش نظری: ۸ ساعت کارورزی: ساعت ساعت آموزش عملی: ۲۲ ساعت پروژه: ساعت جمع ساعات آموزش: ۳۰ ساعت
استاندارد مهارتی مرتبط	-
روش ارزشیابی	<input type="checkbox"/> کتبی <input type="checkbox"/> عملی <input type="checkbox"/> کتبی و عملی <input checked="" type="checkbox"/> ارزشیابی حین دوره <input checked="" type="checkbox"/> پروژه
سطح مخاطبان پودمان	<input checked="" type="checkbox"/> مربی <input type="checkbox"/> مربی ماهر <input type="checkbox"/> ارشد مربی <input type="checkbox"/> استاد مربی <input type="checkbox"/> سایر در صورتیکه داوطلب آزاد یا از سایر سازمان ها باشد
ویژگیهای مدرس	<input type="checkbox"/> حداقل مدرک تحصیلی: لیسانس <input type="checkbox"/> سطح مربی: ماهر <input type="checkbox"/> سابقه آموزشی مرتبط: ۵ سال



سر فصل های آموزشی

ردیف	عناوین
۱	پیش نیازها جهت کنترل هزینه ها
۲	نحوه محاسبه های تمام شده غذا و نوشیدنی
۳	نحوه محاسبه بهای تمام شده تخت و اتاق



	زمان آموزش			عنوان شایستگی : پیش نیازها جهت کنترل هزینه ها
	جمع	عملی	نظری	
	۶	۴	۲	
تجهیزات ، ابزار ،				
Click or tap here to enter text.				دانش :
				- اصول کدینگ انبار
				-اصول تحویل کالا
				-اصول دریافت کالا
				-اصول نگهداری کالا و انبارداری
				مهارت :
				-بکارگیری کدینگ انبار
				-بکارگیری اصول تحویل کالا
				-بکارگیری اصول دریافت کالا
				-بکارگیری اصول نگهداری کالا و انبارداری
Click or tap here to enter text.				نگرش:
				صرفه جویی در مواد مصرفی
				رعایت موارد منع ارائه خدمات
				ایمنی و بهداشت : . Click or tap here to enter text.
				رعایت بهداشت فردی و محیطی متناسب با نوع کار
				جلوگیری از آلودگی صوتی در محیط کار
				توجهات زیست محیطی : . Click or tap here to enter text.
				مدیریت صحیح دفع ضایعات و پسماند حاصل از کار
				Click or tap here to enter text.-



	زمان آموزش			عنوان شایستگی : نحوه محاسبه های تمام شده غذا و نوشیدنی
	جمع	عملی	نظری	
	۱۳	۱۰	۳	
تجهیزات ، ابزار ،				
Click or tap here to enter text.				دانش : Click or tap here to enter text.:
				-آموزش دریافت رسیپی ها
				-نحوه دریافت رسیپی بوفه های شام و نهار
				-نحوه دریافت رسیپی صبحانه
				Click or tap here to enter text.-
				مهارت : Click or tap here to enter text.:
				-محاسبه بهای تمام شده غذا و نوشیدنی
				-محاسبه کسر و اضافه انبارها
				- نحوه دریافت هزینه های سربار
				-محاسبه تسهیم بندی هزینه های رستوران
				-نحوه قیمت گذاری بر اساس شرایط بازار
				-نحوه محاسبه قیمت فروش از بهای تمام شده (درصد سود)
Click or tap here to enter text.				نگرش : Click or tap here to enter text.:
				-رعایت موارد منع ارائه خدمات
				ایمنی و بهداشت : Click or tap here to enter text.:
				-رعایت بهداشت فردی و محیطی متناسب با نوع کار
				توجهات زیست محیطی : Click or tap here to enter text.:
				مدیریت صحیح دفع ضایعات و پسماند حاصل از کار
			مدیریت صحیح مواد مصرفی مورد استفاده در کار	



	زمان آموزش			عنوان شایستگی : نحوه محاسبه بهای تمام شده تخت و اتاق
	جمع	عملی	نظری	
	۱۱	۸	۳	
تجهیزات ، ابزار ،				
Click or tap here to enter text.				دانش : Click or tap here to enter text.:
				-نحوه تسهیم بندی سربار واحدهای اقامتی
				-نحوه محاسبه درصد اشغال تعداد تخت
				-بهای تمام شده بر اساس عملکرد
				Click or tap here to enter text.-
				مهارت : Click or tap here to enter text.:
				-محاسبه بهای تمام شده واحد اقامتی
				-محاسبه بهای تمام شده بر اساس عملکرد
				-محاسبه بهای ارزش از دست رفته بر اساس عملکرد
				Click or tap here to enter text.-
Click or tap here to enter text.				نگرش : صرفه جویی در مواد مصرفی
				رعایت موارد منع ارائه خدمات
				ایمنی و بهداشت : Click or tap here to enter text. :
				رعایت بهداشت فردی و محیطی متناسب با نوع کار
				جلوگیری از آلودگی صوتی در محیط کار
				توجهات زیست محیطی : Click or tap here to enter text.:
				مدیریت صحیح دفع ضایعات و پسماند حاصل از کار
				Click or tap here to enter text.-



- برگه استاندارد تجهیزات، مواد ، ابزار

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد
۱	دیتا پروژکتور	موجود در بازار	۱
۲	وایت برد	۱۵۰*۲۰۰cm	۱
۳	میز مربی	چوبی	۱
۴	صندلی کارآموز	چوبی	۱۵
۵	صندلی مربی	چرخدار	۱
۶	میز کارآموز	چوبی	۵
۷	کامپیوتر یا لپ تاب	CPU4,Ram4,Graphic 1	۱
۸	سی دی آموزشی	مربط با پودمان سی دی	۲۲۲
۹	چارت های آموزشی	مربط با پودمان	۱
۱۰	کاغذ	A4	۵۰ برگ
۱۱	خودکار	آبی یا مشکی	۲
۱۲	پوشه	مقوایی	۱
۱۳	کاربرگ کلاسی	A4	۳ برگ
۱۴	کاور	A4	۳ برگ



- منابع و نرم افزار های آموزشی

ردیف	عنوان منبع یا نرم افزار	مؤلف	مترجم	سال نشر	محل نشر	ناشر یا تولید کننده
۱	نرم افزار هریس	گروه آموزشی هریس	-	۱۳۸۰	تهران	مجتبی اشتری
۲	کتاب کنترل هزینه ها در هتل و رستوران ها	جواد حلویی	-	۱۳۹۷	مشهد	انتشارات خاتم
۳	Click or tap here to enter text.	Click or tap here to enter text.	Click or tap here to enter text.			Click or tap here to enter text.

توجه :

- تجهیزات، مواد و ابزار برای یک کارگاه به ظرفیت ۱۵ نفر در نظر گرفته شود.

فهرست سایت های قابل استفاده در آموزش پودمان

ردیف	
۱	www.alaedin.travel
۲	www Lastminute.com
۳	www Hostelbookers.com
۴	Click or tap here to enter text.
۵	Click or tap here to enter text.
۶	Click or tap here to enter text.