

مرکز آموزش فنی و حرفه ای دهنو



زهرة هاشمی

مؤسس آموزشگاه فنی و حرفه ای آزاد نوشین گل

نام و نام خانوادگی	تاریخ تولد	شماره بیمه تامین اجتماعی
زهرة هاشمی	۶۰/۹/۱۲	-
رشته و مقطع تحصیلی	عنوان دوره آموزشی طی شده	عنوان شغل مرتبط با دوره آموزشی
مهندسی صنایع غذایی	شیرینی پز خشک - کیک ساز و ترساز - دسر ساز بین الملل - آشپز غذاهای فوری	مدیر و مربی و مؤسس آموزشگاه آزاد
آدرس محل کار		
خیابان آتسگاه - کوی مهر - کوی نسیم - آموزشگاه نوشین گل		

شرح چگونگی انتخاب حرفه آموزشی :

چگونگی انتخاب حرفه آموزشی به تفصیل شرح داده شود.

با توجه به مرتبط بودن حرفه های شیرینی پز شیرینیهای خشک - کیک ساز و ترساز و دسر ساز بین الملل با رشته تحصیلی و دانشگاهی ام ، در دوره ها شرکت نمودم. در ابتدا نیز قصد داشتم که زمینه فعالیت حرفه ای خود را در رشته صنایع غذایی ادامه دهم و اقدام به خود اشتغالی نمایم. سرآغاز هر فعالیت حرفه ای و ایجاد اشتغال مهارت آموزی می باشد. من نیز از این قاعده مستثنی نبوده و از طریق دوره های آموزش فنی و حرفه ای دانش عملی خود را تکمیل نموده و کاربرد مباحث تئوری دانشگاهی را به صورت عملی در مرکز آموزش فنی و حرفه ای تمرین نمودم. قبل از انتخاب حرفه ها با مراجعه به سایت سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور و مراجعه به استانداردهای مرتبط ، به حرفه های ذکر شده علاقمند گردیدم و متوجه شدم نیاز به تمرین بیشتری در این رابطه دارم.



سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور
اداره کل آموزش فنی و حرفه ای استان اصفهان

تجارب مهارت آموختگان شاغل مراکز آموزش فنی و حرفه ای

نام طرح: مدیر و مربی و مؤسس آموزشگاه

۱- نحوه آشنایی خود با مرکز آموزش فنی و حرفه ای را شرح دهید؟

اینجانب از طریق دوستان با مرکز آموزش فنی و حرفه ای دهنو آشنا شده و از طرفی با توجه به تنوع رشته ها، وجود مربیان ماهر و زبردست و مدیریت شایسته این مرکز تصمیم به ثبت نام در دوره ها گرفتم. از شرکت در دوره های مرکز کاملاً رضایت داشته و موفقیت‌های خود را مدیون زحمات مربیان خود می دانم.

۲- برای انتخاب کارگاه آموزشی چگونه عمل کردید، از راهنمایی چه افرادی بهره گرفتید: مشاور مرکز یا سایر افراد؟

از آنجایی که رشته تحصیلی اینجانب صنایع غذایی با گرایش شیرینی و شکلات بود و تحصیلات آکادمیک در این زمینه داشتم برای تکمیل اطلاعات و به دست آوردن تجربیات عملی و کارگاهی در حرفه های شیرینی خشک و دسر ساز بین الملل و کیک ساز و ترساز ثبت نام نموده و در این مورد با اساتید دانشگاهی خود مشورت نمودم. همچنین راهنمایی‌های رئیس و مشاور مرکز نیز در خصوص انتخاب بهتر حرفه ها از طریق سامانه استاندارد نیز بهره جستیم.

۳- آیا از آموزشی که دیده اید راضی هستید؟

از آموزشهایی که در مرکز آموزش فنی و حرفه ای دهنو دیده ام کاملاً راضیم چرا که آموزشهای ارائه شده همه در چهارچوب فنی و حرفه ای و استانداردهای بین المللی بوده است. مربیان کارگاه بسیار متخصص و با تجربه بوده اند و در آموزش و کیفیت هرچه بهتر آن از هیچ کوششی دریغ نکردند و جا دارد از همگی آنها قدردانی نمایم.

۴- آیا کارگاه آموزشی شما از تجهیزات کامل و به روز برخوردار بود؟

بله، با وجود اینکه این مرکز در یکی از منطقه های شهر واقع بود که از مرکز شهرستان فاصله داشت و رفت و آمد برای کارآموزانی که فاقد وسیله نقلیه بودند مشکل بود اما امکانات داخل کارگاه صنایع غذایی با توجه به اهتمام و تلاش رئیس مرکز بسیار خوب و چشمگیر بود به گونه ای که در یکی از دوره ها به دلیل افت کیفیت فرگاز یک دستگاه فرگاز نو خریداری و در اختیار کارآموزان قرار گرفت که جا دارد از زحمات رئیس مرکز نیز بابت تلاش در جهت ارتقاء کیفیت آموزش مرکز قدردانی و سپاسگزاری نمایم.

۵- چگونه راه اندازی کسب و کار و اشتغال خود را به صورت مفصل شرح دهید.

ابتدا همزمان با اخذ مدرک دانشگاهی از دانشگاه علمی و کاربردی جهت شرکت در دوره های مرکز آموزش فنی و حرفه ای دهنو اقدام نمودم و بنابراین مهارت لازم و مرتبط با رشته تحصیلی و همچنین تجربه عملی بسیاری کسب نمودم. پس از پایان دوره های آموزشی با مراجعه به کارگاههای قنادی اقدام به کارورزی در محیطهای حرفه ای نموده و با تلاش و پیگیری بسیار زیاد توانستم مجوز تأسیس آموزشگاه آزاد صنایع غذایی را از اداره کل آموزش فنی و حرفه ای استان



سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور
اداره کل آموزش فنی و حرفه ای استان اصفهان

تجارب مهارت آموختگان شاغل مراکز آموزش فنی و حرفه ای

اصفهان اخذ نمایم. شایان ذکر است که اخذ این مجوز دارای شرایط و مراحل مختلفی می باشد که باید در این مسیر صبورانه و با جدیت گام برداشت تا به نتیجه مطلوب رسید. اینجانب پس از اخذ مجوز با اجاره مکانی که مورد تأیید فنی و حرفه ای قرار گرفت، کار خود را شروع نمودم.

۶- آیا از شغل خود راضی هستید؟ توضیح دهید.

بله از کاری که شروع کرده ام کاملاً راضی هستم. دلیل من برای رضایت از شغل خود این است که علاوه بر این که می توان به وسیله آن درآمدی کسب نمود و یک شغل محسوب می گردد می تواند در زندگی شخصی نیز به عنوان یک هنر برای یک زن یا مرد به حساب آید. علاوه بر این من با کسانی برای آموزش سر و کار دارم که همانند خودم یک خانم هستند و کار کردن در کنار آنها باعث امنیت و آرامش است همچنین کارآموزانم گاهی دوستانی خوب هم برای من به حساب می آیند و از آشنایی با افراد مختلف خرسند می گردم.

۷- در مورد پیشرفت خود و عوامل این پیشرفت توضیح دهید.

عوامل پیشرفت خود را می توانم به صورت خلاصه اینگونه بیان نمایم:

-پدر و مادر

-اساتید دانشگاه

-مربیان مرکز آموزش فنی و حرفه ای دهنو

-رئیس مرکز آموزش فنی و حرفه ای دهنو

-افرادی که مرا در اخذ مجوز آموزشگاه یاری نمودند

-کارآموزان علاقمند و مستعد یادگیری مطالب جدید

✓ شرح تجربیات :

-آشنایی با چگونگی راه اندازی کسب و کار و بنگاه آموزشی

-آشنایی با چگونگی مشتری مداری

-آشنایی با طرح کسب و کار (business plan)

-کمک به اشتغالزایی خود و دیگران

-آشنایی با سازمان آموزش فنی و حرفه ای و کسب مهارت

✓ شرح شکست ها :

کمبود کارآموز که مشکل اغلب آموزشگاهها و مراکز دولتی می باشد.

✓ شرح موفقیت ها :

کسب درآمد-اشتغالزایی-آموزش به افراد جامعه



سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور
اداره کل آموزش فنی و حرفه ای استان اصفهان

تجارب مهارت آموختگان شاغل مراکز آموزش فنی و حرفه ای

نام و نام خانوادگی: زهره هاشمی

عنوان دوره آموزشی: دسر ساز بین الملل-کیک سازو ترساز -

شیرینی یز شیرینهای خشک

عنوان شغل/حرفه: مدیر و مربی و مؤسس آموزشگاه



نام و نام خانوادگی: زهره هاشمی

عنوان دوره آموزشی: دسر ساز بین الملل-کیک سازو

ترساز-شیرینی پز شیرینهای خشک

عنوان شغل/حرفه: مدیر و مربی و مؤسس آموزشگاه

