

فرم بررسی استاندارد های پیشنهادی آموزش در صنایع (بخشی از استاندارد) ص ۱ از ۲

نام استاندارد اصلی اول : آشپز هتل درجه ۲  
 نام استاندارد اصلی اول : ۵-۳۱/۳۷/۲/۲  
 نام استاندارد اصلی دوم : آشپز مخصوص روز  
 نام استاندارد اصلی دوم : ۳-۳۱/۳۱/۱/۲/۱  
 نام استاندارد اصلی چهارم : آشپز هتل درجه ۱  
 رشته شغلی : اغذیه فروش معمولی  
 شماره توانایی ها از استاندارد اصلی اول :  
 نام استاندارد فرعی : فرکار اغذیه درجه ۲  
 کد استاندارد فرعی : ۵-۳۱/۳۷/۲/۲/۴  
 نام استاندارد اصلی سوم : میز آرای هتل  
 کد استاندارد اصلی سوم : ۳-۳۲/۱۹/۲/۲  
 نام استاندارد اصلی چهارم : ۳-۳۱/۳۷/۱/۲  
 استان پیشنهاد دهنده : خراسان رضوی

				۲۶	۸	۵

شماره توانایی ها از استاندارد اصلی دوم :

						۳۰

شماره توانایی ها از استاندارد اصلی سوم :

				۱۳	۲	۱

شماره توانایی ها از استاندارد اصلی چهارم :

						۹

اقدام	خیر	بلی	گزاره ها
اگر خیر است به استان برای کامل کردن با ذکر نوع اشکال اعاده شود .		√	آیا درخواست توسط متقاضی (صنعت ، خدمات ، کشاورزی) مهر و امضاء شده است .
اگر جواب خیر است به استان اعاده شود تا اصلاح کنند .		√	آیا توانایی ها از نظر ساعت و جمله بندی همانند استاندارد اصلی است .
اگر خیر است به استان اعاده شود تا اصلاح کنند.		√	آیا توانایی پیشنهادی با محتوای استاندارد اصلی سازگار است.
		√	آیا تلفیقی از چند استاندارد مرتبط است.
اگر جواب بلی است به استان اعاده و راهنمایی گردند .	√		آیا استاندارد مشابه که این موضوع را پوشش دهد وجود دارد .
اگر جواب خیر است توانایی هایی که تکمیل کننده است و یا باید حذف شود را مشخص و اصلاح کنید .		√	آیا توانایی ها برای آن که به یک شغل خاص و یا انجام یک فرایند و یا کارور یک دستگاه انجامد مناسب است .
اگر جواب خیر است با استان در این مورد مذاکره شود .		√	آیا توانایی ها به لحاظ ساختار و نیاز با فرض کامل بودن مناسب با آن صنعت است .
۱- به کد استاندارد اصلی با ممیز اعداد یک تا ده را بیفزایید . ۲- عنوان ابر توانایی را انتخاب کنید . ۳- فهرست توانایی های تأیید شده را تهیه و در جدول وارد کنید . ۴- به اداره کل استان ضمن تأیید نامه بزنید و به دفتر ارزشیابی مهارت و دفتر آموزش در صنایع نیز رونوشت دهید.			اگر توانایی ها از هر حیث کامل و معنی دار است .

نام و نام خانوادگی معاون برنامه ریزی درسی مربوطه :

نام و نام خانوادگی کارشناس بررسی کننده :

فرآوری مواد اولیه و تهیه انواع ساندویچ سرد و گرم ، پیراشکی و کنتلت ، رعایت اصول بهداشت فردی و محیطی

جمع	زمان		عنوان توانایی	شماره توانایی از استاندارد اصلی اول
	عملی	نظری		
۵	۳	۲	توانایی کنسرو کردن قارچ	۵
۴	۲	۲	توانایی تهیه انواع ساندویچ و همبرگر	۸
۱۰	۲	۸	توانایی بکارگیری ضوابط ایمنی و بهداشت کار در محیط کار	۲۶
۱۹	۷	۱۲		مجموع :
جمع	زمان		عنوان توانایی	شماره توانایی از استاندارد اصلی دوم
	عملی	نظری		
۲	۱/۵	۰/۵	توانایی تهیه پیراشکی گوشت	۳۰
۲	۱/۵	۰/۵		مجموع :
جمع	زمان		عنوان توانایی	شماره توانایی از استاندارد اصلی سوم
	عملی	نظری		
۶	۲	۴	توانایی تشخیص بهداشت فردی	۱
۴	۱	۳	توانایی تشخیص رنگ ها	۲
۴	۲	۲	توانایی تشخیص آداب و معاشرت	۱۳
۱۴	۵	۹		مجموع :
جمع	زمان		عنوان توانایی	شماره توانایی از استاندارد اصلی چهارم
	عملی	نظری		
۱۱	۶	۵	توانایی تهیه انواع کنتلت	۹
۱۱	۶	۵		مجموع :