

نام استاندارد فرعی : فرکار کباب ترکی
 کد استاندارد فرعی : ۵-۳۱/۳۷/۲/۲/۳
 نام استاندارد اصلی سوم : آشپز هتل درجه ۱
 کد استاندارد اصلی سوم : ۵-۳۱/۳۷/۱/۲
 استان پیشنهاد دهنده : خراسان رضوی

نام استاندارد اصلی اول : آشپز مخصوص روز
 کد استاندارد اصلی اول : ۵-۳۱/۳۱/۱/۲/۱
 نام استاندارد اصلی دوم : میز آرای هتل
 کد استاندارد اصلی دوم : ۳-۳۲/۱۹/۱/۲
 رشته شغلی : فروشنده کباب ترکی
 شماره توانایی ها از استاندارد اصلی اول :

۸	۱	۲	۳	۵	۲۶

شماره توانایی ها از استاندارد اصلی دوم :

۱	۲	۱۱	۱۳		

شماره توانایی ها از استاندارد اصلی سوم :

۸					

گزاره ها	بلی	خیر	اقدام
آیا درخواست توسط متقاضی (صنعت ، خدمات ، کشاورزی) مهر و امضاء شده است .	√		اگر خیر است به استان برای کامل کردن با ذکر نوع اشکال اعاده شود .
آیا توانایی ها از نظر ساعت و جمله بندی همانند استاندارد اصلی است .	√		اگر جواب خیر است به استان اعاده شود تا اصلاح کنند .
آیا توانایی پیشنهادی با محتوای استاندارد اصلی سازگار است.	√		اگر خیر است به استان اعاده شود تا اصلاح کنند.
آیا تلفیقی از چند استاندارد مرتبط است.	√		
آیا استاندارد مشابه که این موضوع را پوشش دهد وجود دارد .	√		اگر جواب بلی است به استان اعاده و راهنمایی گردند .
آیا توانایی ها برای آن که به یک شغل خاص و یا انجام یک فرایند و یا کارور یک دستگاه انجامد مناسب دارد .	√		اگر جواب خیر است توانایی هایی که تکمیل کننده است و یا باید حذف شود را مشخص و اصلاح کنید .
آیا توانایی ها به لحاظ ساختار و نیاز با فرض کامل بودن مناسب با آن صنعت است .	√		اگر جواب خیر است با استان در این مورد مذاکره شود .
اگر توانایی ها از هر حیث کامل و معنی دار 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.

نام و نام خانوادگی معاون برنامه ریزی درسی مربوطه :

نام و نام خانوادگی کارشناس بررسی کننده :

فرآوری مواد اولیه ، تهیه انواع کباب ترکی ، تهیه انواع سالاد ، برش انواع گوشت ، رعایت اصول بهداشت فردی

جمع	زمان		عنوان توانایی	شماره توانایی از استاندارد اصلی اول
	عملی	نظری		
۶	۴	۲	توانایی پختن و کنسرو کردن سبزیجات در فصول مختلف	
۷	۴	۳	تهیه انواع سالاد	
۱۴	۱۰	۴	توانایی برش انواع گوشت	
۵	۳	۲	توانایی کنسرو کردن قارچ	
۱۰	۲	۸	توانایی بکارگیری ضوابط ایمنی و بهداشت کار در محیط کار	
۴۲	۲۳	۱۹		مجموع :
جمع	زمان		عنوان توانایی	شماره توانایی از استاندارد اصلی دوم
	عملی	نظری		
۶	۲	۴	توانایی تشخیص بهداشت فردی	۱
۴	۱	۳	توانایی تشخیص رنگ ها	۲
۷	۵	۲	توانایی دورچین و تزئین غذا	۱۱
۴	۲	۲	توانایی تشخیص آداب و معاشرت	۱۳
۲۱	۱۰	۱۱		مجموع :
جمع	زمان		عنوان توانایی	شماره توانایی از استاندارد اصلی سوم
	عملی	نظری		
۹	۶	۳	توانایی تهیه انواع کباب (کوبیده ، ترکی و برگ)	۸
۹	۶	۳		مجموع :

نام و نام خانوادگی معاون برنامه ریزی درسی مربوطه :

نام و نام خانوادگی کارشناس بررسی کننده :