

نام استاندارد فرعی : فرکار پیتزا
 کد استاندارد فرعی : ۵-۳۱/۳۷/۲/۲/۱
 نام استاندارد اصلی سوم : آشپز هتل درجه ۲
 کد استاندارد اصلی سوم : ۵-۳۱/۳۷/۲/۲
 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 پیتزا
 شماره توانایی ها از استاندارد اصلی اول :

۱۰	۹	۶	۵	۳	۲	۱
						۴۵

شماره توانایی ها از استاندارد اصلی دوم :

					۲۶	۱۹

شماره توانایی ها از استاندارد اصلی سوم :

			۲۶	۱۹	۹	۳

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 دارد .
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 .

آماده سازی محل کار ، گرد آوری مواد اولیه ، تهیه خمیر پیتزا ، تهیه انواع سالاد ، تهیه انواع پیتزا ، تزئین و سرو غذا ، تهیه انواع پتازه و سوپ ، شناخت و کار با تجهیزات آماده سازی و طبخ ، رعایت اصول بهداشت فردی و محیطی

جمع	زمان		عنوان توانایی	شماره توانایی از استاندارد اصلی اول
	عملی	نظری		
۲	۱	۱	توانایی تشخیص عوامل موثر کار	۱
۳	۲	۱	توانایی نگهداری و شستشوی وسایل کار و مواد اولیه	۲
۶	۴	۲	توانایی پاک کردن شستن خشک کردن ، سرخ کردن سبزیجات و صیفی جات	۳
۱	۰/۵	۰/۵	توانایی روشن کردن و تنظیم درجه حرارت فر بر حسب درجه فارنهایت یا سانتی گراد	۵
۱/۵	۱	۰/۵	توانایی توزین یا پیمانه کردن مواد مختلف	۶
۱ ساعت و ۴۵ دقیقه	۱/۵	۱۵ دقیقه	توانایی تهیه سالاد	۹
۱ ساعت و ۱۵ دقیقه	۱	۱۵ دقیقه	توانایی تهیه سس	۱۰
۱/۵	۱	۰/۵	توانایی تهیه پیتزا	۴۵
۱۸	۱۲	۶	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
۸	۳	۵	توانایی تشخیص ظروف و لوازم غذاخوری	۴
۷	۵	۲	توانایی دورچین و تزئین غذا	۱۱
۴	۲	۲	توانایی تشخیص آداب و معاشرت	۱۳
۲۹	۱۳	۱۶	مجموع :	
جمع	زمان		عنوان توانایی	شماره توانایی از استاندارد اصلی سوم
	عملی	نظری		
۱۴	۱۰	۴	توانایی برش انواع گوشت	۳
۶	۳	۳	توانایی تهیه انواع پتاز و سوپ	۹
۱۲	۷	۵	توانایی آماده کردن غذا	۱۹
۱۰	۲	۸	توانایی بکارگیری ضوابط ایمنی و بهداشت کار در محیط کار	۲۶
۴۲	۲۲	۲۰	مجموع :	

نام و نام خانوادگی معاون برنامه ریزی درسی مربوطه :

نام و نام خانوادگی کارشناس بررسی کننده :