

نام استاندارد اصلی اول: آشپز سنتی، آشپز هتل درجه ۲
 کد استاندارد اصلی اول: ۳۱/۳۲/۱/۲-۵، ۳۱/۳۲/۲/۲-۵
 نام استاندارد اصلی دوم:
 کد استاندارد اصلی دوم:
 حداقل تحصیلات: دیپلم
 پیش نیاز: ندارد

نام استاندارد فرعی: طبخ برنج
 کد استاندارد فرعی: ۳۱/۳۲/۱/۲/۱-۵
 رشته شغلی: صنایع غذایی
 استان پیشنهاد دهنده: خراسان رضوی
 تاریخ شروع اعتبار: ۸۸/۱/۱
 تاریخ پایان اعتبار: ندارد

شماره توانایی ها از استاندارد اصلی اول:

		۹	۸-۴	۸-۳	۸-۲	۸-۱

شماره توانایی ها از استاندارد اصلی دوم:

						۴

اقدام	خیر	بلی	گزاره ها
اگر خیر است به استان برای کامل کردن با ذکر نوع اشکال اعاده شود .		√	یا 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 .

شناسایی اصول تهیه انواع برنج

جمع	زمان		عنوان توانایی	شماره توانایی از استاندارد اصلی اول
	عملی	نظری		
۲		۲	آشنایی با انواع برنج و مواد مصرف آن	۱-۸ آشپز سنتی
۱		۱	آشنایی با ساختار و ترکیبات سازنده برنج و بررسی اصول تغذیه	
۱		۱	آشنایی با اصول شستن و خیس کردن برنج های مختلف	۲-۸ آشپز سنتی
۱		۱	آشنایی با اصول جوشاندن و آبکش کردن برنج	۳-۸ آشپز سنتی
۱		۱	آشنایی با اصول دم دادن برنج	۴-۸ آشپز سنتی
۲		۲	آشنایی با انواع وسایل و تجهیزات سنتی و مدرن طبخ برنج	
۲		۲	آشنایی با تهیه انواع پلو و موارد مصرف آن	۴ آشپز هتل درجه ۲
۱۴	۱۴		توانایی پخت انواع پلو	۹ آشپز سنتی
۲۴	۱۴	۱۰		مجموع :
جمع	زمان		عنوان توانایی	شماره توانایی از استاندارد اصلی دوم
	عملی	نظری		

نام و نام خانوادگی معاون برنامه ریزی درسی مربوطه :

نام و نام خانوادگی کارشناس بررسی کننده :