

نام استاندارد اصلی اول : آشپز هتل درجه ۱
 کد استاندارد اصلی اول : ۵-۳۱/۳۷/۱/۲
 نام استاندارد اصلی دوم :
 کد استاندارد اصلی دوم :
 حداقل تحصیلات : دیپلم
 پیش نیاز: آشپز هتل درجه ۲
 شماره توانایی ها از استاندارد اصلی اول :

				۳-۳	۳-۲	۳-۴

شماره توانایی ها از استاندارد اصلی دوم :

اقدام	خیر	بلی	گزاره ها
یا درخواست توسط متقاضی (صنعت ، خدمات ، کشاورزی) مهر و امضاء شده است .		√	یا درخواست توسط متقاضی (صنعت ، خدمات ، کشاورزی) مهر و امضاء شده است .
آیا توانایی ها از نظر ساعت و جمله بندی همانند استاندارد اصلی است .		√	آیا توانایی ها از نظر ساعت و جمله بندی همانند استاندارد اصلی است .
آیا توانایی پیشنهادی با محتوای استاندارد اصلی سازگار است.		√	آیا توانایی پیشنهادی با محتوای استاندارد اصلی سازگار است.
آیا تلفیقی از چند استاندارد مرتبط است.		√	آیا تلفیقی از چند استاندارد مرتبط است.
آیا استاندارد مشابه که این موضوع را پوشش دهد وجود دارد .	√		آیا استاندارد مشابه که این موضوع را پوشش دهد وجود دارد .
آیا توانایی ها برای آن که به یک شغل خاص و یا انجام یک فرایند و یا کارور یک دستگاه انجامد مناسب دارد .		√	آیا توانایی ها برای آن که به یک شغل خاص و یا انجام یک فرایند و یا کارور یک دستگاه انجامد مناسب دارد .
آیا توانایی ها به لحاظ ساختار و نیاز با فرض کامل بودن مناسب با آن صنعت است .		√	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 .

توانایی آماده سازی مواد برای طبخ انواع خورشته تهیه و سرو آن خورشت

جمع	زمان		عنوان توانایی	شماره توانایی از استاندارد اصلی اول
	عملی	نظری		
۲		۲	شناسایی اصول تهیه انواع خورشت	۳-۴ آشپزی هتل درجه ۱
۲		۲	آشنایی با انواع مواد اولیه مورد استفاده در تهیه خورشت و بررسی وضعیت تغذیه ای آنها	۳-۲ آشپزی درجه ۱
۲		۲	آشنایی با ابزارآلات، وسایل مورد استفاده در طبخ خورشتها و روش های نوین طبخ	
۱۵	۱۵		آشنایی با دستور العمل و تهیه انواع خورشت	۳-۳ آشپزی هتل درجه ۱
۱		۱	آشنایی با روش های سرو و نگهداری خورشت ها	
۲۲	۱۵	۷		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 :