

تحديد قدراتك

نموذج التقييم الذاتي للجزارين وعمال تقطيع اللحوم

هل عملت من قبل كجزار أو عامل تقطيع لحوم وأردت العمل في هذه المهن في السويد؟ يعتبر الجزارون وعمال تقطيع اللحوم محل طلب كبير في السويد، على الأمدين القصير والطويل. يتطلب القطاع جزارين وعمال تقطيع لحوم ذوي خبرة ولكن هناك أيضاً فرصاً لمحدودي الخبرة الذين يرغبون في دخول هذه المهنة. وتتمثل الخطوة الأولى في إكمال التقييم الذاتي أدناه. إنه يحتوي على أسئلة لمساعدتك في فهم متطلبات العمل ومساعدة خدمة التوظيف للحصول على فهم جيد لمعرفتك وخبرتك في المهنة.

في حال تقديم صاحب عمل تقييم قدرات مهنية، فإنه يمكن لذوي الخبرة أو الذين يرغبون في العمل كجزارين أو عمال تقطيع لحوم الحصول على التقييم في بيئة مكان العمل.

تعتمد أسئلة التقييم الذاتي على متطلبات العمل كجزارين أو عمال تقطيع اللحوم في السويد. هذا وتعتمد الإجابات على معرفتك وخبرتك في المهنة ذات الصلة.

تؤخذ جميع خبراتك ومعرفتك بعين الاعتبار. أنت تقيم قدراتك الخاصة.

تعليمات لإكمال التقييم الذاتي

يحتوي النموذج أدناه على عدد من الأسئلة. أجب على كل سؤال عن طريق تحديد البديل الذي تعتقد أنه الأفضل بناءً على مقياس من 1 إلى 5. اقرأ كل سؤال بعناية وقدم إجابة صادقة.

إذا أكملت التقييم الذاتي، ناقش النتائج مع مسؤول التوظيف بحيث يمكنك التعاون لاستخدام المعلومات في تخطيط خدمة التوظيف.

استخدم المساحة الموجودة أسفل النموذج إذا كنت تريد تقديم المزيد من التفاصيل بشأن خبراتك. قد تكون لديك خبرة كجزار أو عامل تقطيع لحوم ولكن ليست هناك أسئلة بشأن هذا الموضوع الخاص في استبيان التقييم الذاتي.

يمكنك أن تثبت معرفتك وخبرتك بأي طريقة، على سبيل المثال، شهادتك التعليمية أو التوظيفية؟ يمكن أن تساعدك خدمة التوظيف في ترجمتها وتوثيقها.

يمكنك تحديد قدراتك بناءً على المستويات التالية:

1: لا توجد خبرة

- قد تكون لديك هنا معرفة نظرية وليس خبرة عملية

2: بعض الخبرات

- لديك فرصة اختبار أثناء التدريب

3: قدر كافٍ من الخبرة

- لديك مراجع وشهادات لأصحاب العمل تتعلق بعملك لمدة عام واحد

4: خبرة جيدة

- لديك خبرة عملية ويمكنك أن تبدأ العمل بسرعة بصورة مستقلة

5: خبرة كبيرة

- يجب تقييمك مباشرة في مكان العمل كمشرف، أو مدير أو خبير
 - لديك خبرة في تنظيم وتطوير العمليات وكذلك الإدارة والقسم
 - لديك خبرة في الإبلاغ عن حجم العمل المطلوب إجراؤه في المنطقة وكيفية إشراك الزملاء وتحفيزهم
 - لديك خبرة في تخصيص موارد لزملاء/مشروعات/مجموعات/مناطق تشغيلية/مختلفة
- استخدم المساحة الموجودة أسفل النموذج إذا كنت تريد تقديم المزيد من التفاصيل بشأن خبراتك. قد تكون لديك خبرة في القطاع، ولكن ليست هناك أسئلة بشأن هذا الموضوع الخاص في استبيان التقييم الذاتي.
- يمكنك أن تثبت معرفتك وخبراتك بأي طريقة، على سبيل المثال، شهادتك التعليمية أو التوظيفية؟**
- يمكن أن تساعدك خدمة التوظيف في ترجمتها وتوثيقها.

نموذج التقييم الذاتي

الجزائرون وعمال تقطيع اللحوم

5-1 (لا توجد خبرة – خبرة كبيرة)					السمات الشخصية المهمة للمهنة
5	4	3	2	1	1. لدي خبرة في العمل واتخاذ القرارات بصورة مستقلة.
5	4	3	2	1	2. لدي خبرة في التعاون مع الآخرين
5	4	3	2	1	3. يمكنني العمل تحت ضغط
5	4	3	2	1	4. يمكنني أن أظل هادئاً في المواقف الصعبة.
5	4	3	2	1	5. أعلم وأفهم الآثار المترتبة على كوني في بيئة عمل
5	4	3	2	1	6. يمكنني أن أعمل وفق قواعد مكان العمل
5	4	3	2	1	7. إنني أحافظ على مكان عملي نظيفاً ومرتباً
5	4	3	2	1	8. إنني أولى انتباهاً للتفاصيل وأتحمل المسؤولية.
5	4	3	2	1	9. لدي خبرة في قراءة التعليمات التالية.
5	4	3	2	1	10. لقد اعتدت على العمل الجسدي.
5	4	3	2	1	11. لا توجد لدى مشكلة في العمل مع الجزائريين وعمال تقطيع اللحوم.

5-1 (لا توجد خبرة – خبرة كبيرة)					الخبرات والقدرات المهمة للمهنة
5	4	3	2	1	12. لدي خبرة في المهام الأساسية في مهنة الجزارة.
5	4	3	2	1	13. لدي خبرة في المهام الأساسية مهام تقطيع اللحوم.
5	4	3	2	1	14. لدي خبرة في العمل كمشرف على مهام الجزارة أو تقطيع اللحوم.
5	4	3	2	1	15. لدي خبرة في الإجراءات المتعلقة بالنظافة الشخصية في مهام الجزارة وتقطيع اللحوم التجارية/الصناعية.
5	4	3	2	1	16. لدي معرفة بالمعدات التي تستخدم للتنظيف في عمليات الجزارة التجارية/الصناعية.
5	4	3	2	1	17. لدي معرفة باللوائح التي تطبق على تعبئة منتجات اللحوم والجزارة ووضع بطاقات لها.
5	4	3	2	1	18. لدي خبرة في العمل في عمليات خط معالجة اللحوم الصناعية (على سبيل المثال، التسريع أو طاولة فردية).
5	4	3	2	1	19. لدي خبرة في العمل المتكرر.
5	4	3	2	1	20. لدي خبرة في العمل مع شركات الجزارة الصغيرة.
5	4	3	2	1	21. لدي خبرة في العمل على مهام تقطيع اللحوم الصناعية.
5	4	3	2	1	22. لدي خبرة في العمل في هذه الصناعة.
5-1 (لا توجد خبرة – خبرة كبيرة)					الخبرة العملية في مجال الجزارة وتقطيع اللحوم
5	4	3	2	1	23. أشعر براحة شديدة في استخدام السكاكين في عملي.
5	4	3	2	1	24. لدي خبرة في العمل على مهام تقطيع اللحوم الصناعية.
5	4	3	2	1	25. لدي خبرة في التخطيط وتوفير اللوجستيات في عمليات الجزارة/تقطيع اللحوم.
5	4	3	2	1	26. لدي خبرة في العمل على ذبح الخنازير.
5	4	3	2	1	27. لدي خبرة في العمل بمجال تقطيع لحوم الخنازير.
					28. لدي خبرة في تقطيع لحوم الخنازير للقطع التالية:
			لا	نعم	(a) لحم خاصرة الخنزير
			لا	نعم	(b) قطع لحم خنزير
			لا	نعم	(c) كتف خنزير عريض
			لا	نعم	(d) فخذة خارجية
			لا	نعم	(e) فخذة داخلية
			لا	نعم	(f) منطقة حول العين

اللغة العربية

					لا	نعم	(g) مفصل بقري
					لا	نعم	(h) روست بيف
					لا	نعم	29. إنني أشعر بالراحة في التعامل مع لحم الخنزير.
5	4	3	2	1			30. لدي خبرة في العمل بمهام ذبح الخراف.
5	4	3	2	1			31. لدي خبرة في العمل بمجال تقطيع لحوم الخراف.
							32. لدي خبرة في تقطيع لحوم الخراف للقطع التالية:
					لا	نعم	(a) شريحة ضلوع
					لا	نعم	(b) مفصل الخروف
					لا	نعم	(c) الجزء العلوي
5	4	3	2	1			33. لدي خبرة في القيام بمهام ذبح الأبقار.
5	4	3	2	1			34. لدي خبرة في العمل في مجال تقطيع لحوم الأبقار.
							35. لدي خبرة في تقطيع لحوم الأبقار إلى القطع التالية:
					لا	نعم	(a) الضلع الأساسي
					لا	نعم	(b) شريحة لحم "سيرليون"
					لا	نعم	(a) فيليه لحم بقري/بيف تندرلويين
					لا	نعم	(b) فخذة بقري خارجية
					لا	نعم	(c) فخذة بقري داخلية
					لا	نعم	(d) منطقة حول العين
					لا	نعم	(e) مفصل بقري
					لا	نعم	(f) ردف بقري/قطع لحم كروية

5

نموذج التقييم الذاتي

الجزائرون وعمال تقطيع اللحوم

اللغة العربية

إذا كنت ترغب في تقديم المزيد من التفاصيل بشأن خبرتك ومعرفتك، يُرجى إضافتها هنا: