



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور



جمهوری اسلامی ایران
وزارت تعاون، کار و رفاه اجتماعی

بسمه تعالی

معاونت آموزش
دفتر طرح و برنامه های درسی

استاندارد شغل و آموزش

نام شغل

کارگر ماهر واحد مالش کارخانه چای

گروه شغلی کشاورزی (باغی و زراعی)

کد ملی شغل

2162/12/1

تاریخ تدوین استاندارد:

مدت اعتبار استاندارد: از تاریخ ۹۱/۱/۱۵

تا تاریخ ۹۳/۱/۱۵



نظارت بر تدوین محتوا و تصویب : دفتر طرح و برنامه های درسی
کد ملی شناسایی شغل 2162/12/1

اعضای کمیسیون تخصصی بر نامه ریزی درسی رشته:

حوزه های حرفه ای و تخصصی همکار برای تدوین استاندارد شغل و آموزش :

فرآیند اصلاح و بازنگری :

آدرس دفتر طرح و برنامه های درسی
تهران، خیابان آزادی، خیابان خوش شمالی، نبش نصرت، ساختمان شماره ۲، سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور، شماره
۲۵۹

تلفن ۹۰-۶۶۵۶۹۹۰۰

دورنگار : ۶۶۹۴۴۱۱۷



تهیه کنندگان استاندارد شغل و آموزش

ردیف	نام و نام خانوادگی	آخرین مدرک تحصیلی	رشته تحصیلی	شغل و سمت	آدرس-تلفن و ایمیل
۱	سید احمد تقی شکرگزار	لیسانس	شیمی کاربردی	۱۴ سال	تلفن ثابت: تلفن همراه: ایمیل: آدرس:
۲	شیوا روفی گری حقیقت	فوق لیسانس	صنایع غذایی	۱۰ سال	تلفن ثابت: تلفن همراه: ایمیل: آدرس:
۳	بهرروز علینقی پور	لیسانس	مهندس کشاورزی	۱۴ سال	تلفن ثابت: تلفن همراه: ایمیل: آدرس:
۴	محمد هادی حبیبی	کارشناس	مهندسی مکانیک- طراحی جامدات	۸ سال	تلفن ثابت: تلفن همراه: ایمیل: آدرس:



تعاریف :

استاندارد شغلی :

مشخصات شایستگی ها و توانمندی های مورد نیاز برای عملکرد موثر در محیط کار را گویند در بعضی از موارد استاندارد حرفه ای نیز گفته می شود .

استاندارد آموزش :

نقشه ای از مجموعه تجارب یادگیری ساختار یافته به همراه روش ارزشیابی مرتبط برای رسیدن به اهداف استاندارد شغلی .

نام یک شغل :

به مجموعه ای از وظایف و توانمندی های خاص که از یک شخص در سطح مورد نظر انتظار می رود اطلاق می شود .

شرح شغلی :

بیانیه ای شامل مهم ترین عناصر یک شغل از قبیل جایگاه یا عنوان شغل ، کارها ارتباط شغل با مشاغل دیگر در یک حوزه شغلی ، مسئولیت ها ، شرایط کاری و استاندارد عملکرد مورد نیاز شغل .

طول دوره آموزش :

حداقل زمان و جلسات مورد نیاز برای رسیدن به اهداف یک استاندارد آموزشی .

ویژگی کارآموز ورودی :

حداقل شایستگی ها و توانایی هایی که از یک کارآموز در هنگام ورود به دوره آموزش انتظار می رود .

ارزشیابی :

فرآیند جمع آوری شواهد و قضاوت در مورد آنکه یک شایستگی بدست آمده است یا خیر .

صلاحیت حرفه ای مربیان :

حداقل توانمندی های آموزشی و حرفه ای که از مربیان دوره آموزش استاندارد انتظار می رود .

شایستگی :

توانایی انجام کار در محیط ها و شرایط گوناگون به طور موثر و کارا برابر استاندارد .

دانش :

حداقل مجموعه ای از معلومات نظری و توانمندی های ذهنی لازم برای رسیدن به یک شایستگی یا توانایی .

مهارت :

حداقل هماهنگی بین ذهن و جسم برای رسیدن به یک توانمندی یا شایستگی . معمولاً به مهارت های عملی ارجاع می شود .

نگرش :

مجموعه ای از رفتارهای عاطفی که برای شایستگی در یک کار مورد نیاز می باشد .

ایمنی :

مواردی است که عدم یا انجام ندادن صحیح آن موجب بروز حوادث و خطرات در محیط کار می شود .



نام شغل: کارگر ماهر واحد مالش کارخانه چای

شرح شغل: کارگر ماهر واحد مالش کارخانه چای عنوان شغلی از حرفه تولید و فرآوری چای است که دارای شایستگی هایی از قبیل بررسی نوع برگ چای، بررسی شدت پلاسیدگی، بارگیری دستگاه مالش با توجه به ظرفیت دستگاه، بررسی زمان عملیات مالش برگ چای، عملیات تخلیه دستگاه مالش، سرویس و نگهداری دستگاه مالش، انجام عملیات خوب ساخت GMP بر عهده دارد و با مشاغلی نظیر سرپرست واحد مالش کارخانه چای، تکنسین واحد تولید ارتباط دارد.

ویژگی های کارآموز ورودی:

حداقل میزان تحصیلات: سوم راهنمایی

حداقل توانایی جسمی: سلامت کامل

مهارت های پیش نیاز این استاندارد: ندارد

طول دوره آموزش

طول دوره آموزش : ۶۳ ساعت

- زمان آموزش نظری : ۲۱ ساعت

- زمان آموزش عملی : ۴۲ ساعت

- کارورزی : -- ساعت

- زمان پروژه : -- ساعت

شیوه ارزشیابی

آزمون عملی : ۶۵٪

آزمون نظری : ۲۵٪

انضباط و حسن اخلاق حرفه‌ای : ۱۰٪

صلاحیت های حرفه ای مربیان

حداقل فوق دیپلم صنایع غذایی یا کشاورزی با گرایش باغبانی یا زراعت با ۳ سال سابقه در کار مرتبط.



- تعریف دقیق استاندارد (اصطلاحی):

- اصطلاح انگلیسی استاندارد (و اصطلاحات مشابه جهانی):

skilled worker of rolling unit of tea factory

- مهم ترین استانداردها و رشته های مرتبط با این استاندارد:

- کارور پلاس چای

- کارگر ماهر بسته بندی چای

- جایگاه استاندارد شغلی از جهت آسیب شناسی و سطح سختی کار:

الف: جزو مشاغل عادی و کم آسیب طبق سند و مرجع

ب: جزو مشاغل نسبتاً سخت طبق سند و مرجع

ج: جزو مشاغل سخت و زیان آور طبق سند و مرجع

د: نیاز به استعلام از وزارت کار



استاندارد شغل شایستگی های شغلی

ردیف	توانایی ها
۱	بررسی نوع برگ چای
۲	بررسی شدت پلاسیدگی
۳	بارگیری دستگاه مالش با توجه به ظرفیت دستگاه
۴	بررسی زمان عملیات مالش برگ چای
۵	عملیات تخلیه دستگاه مالش
۶	سرویس و نگهداری دستگاه مالش
۷	انجام عملیات خوب ساخت GMP



استاندارد آموزش برگه تحلیلی آموزشی

	زمان آموزش			عنوان توانایی: بررسی نوع برگ چای
	جمع	عملی	نظری	
	۹	۶	۳	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی			
-برگ سبز تازه چای -انواع برگ پلاسیده -دستگاه مالش			۱/۵ ۱/۵	دانش : - نوع برگ و اصول چایسازی - کارکرد دستگاه مالش
		۳ ۳		مهارت : - انتخاب نوع برگ مناسب چای - بررسی ویژگی های برگ سبز
				نگرش: - انجام سنجش های نوع برگ
				ایمنی :- نکات ایمنی در حین کار
				توجهات زیست محیطی : جلوگیری از ریخت و پاش برگ چای در کف سالن و جمع آوری ضایعات در محل مشخص شده



استاندارد آموزش برگه تحلیلی آموزشی

	زمان آموزش			
	جمع	عملی	نظری	
	۹	۶	۳	
	عنوان توانایی: شدت پلاسیدگی برگ			
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی			
برگ سبز تازه چای -انواع برگ پلاسیده -دستگاه مالش			۱/۵ ۱/۵	دانش : - نوع پلاسیدگی - کارکرد دستگاه مالش
		۳ ۳		مهارت : - نظارت بر پلاسیدگی برگ - بررسی ویژگی های برگ پلاس شده
	نگرش: - انجام سنجش های پلاسیدگی برگ			
	ایمنی :- نکات ایمنی در حین کار			
	توجهات زیست محیطی : جلوگیری از ریخت وپاش برگ چای در کف سالن و جمع آوری ضایعات در محل مشخص شده			



استاندارد آموزش برگه تحلیلی آموزشی

	زمان آموزش			عنوان توانایی: بارگیری دستگاه مالش با توجه به ظرفیت دستگاه
	جمع	عملی	نظری	
	۹	۶	۳	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی			
-برگ پلاس شده -دستگاه مالش ۳۶ یا ۴۷ اینچ -ارابه حمل برگ مالش خورده ترازوی باسکول ۱/۲۰۰			۳	دانش : - توزین، واحدهای وزن و دستگاههای مالش با ظرفیت های گوناگون
		۳		مهارت : - انتخاب برگ مورد نیاز برای هر دستگاه با توجه به ظرفیت آن -بارگیری دستگاه
	نگرش: - بارگیری استاندارد دستگاه مالش			
	ایمنی : - نکات ایمنی در هنگام کار دستگاه مالش			
	توجهات زیست محیطی : -جلوگیری از ریخت وپاش برگ چای در کف سالن مالش وجمع آوری ضایعات			



استاندارد آموزش برگه تحلیلی آموزشی

	زمان آموزش			عنوان توانایی: مدت زمان مالش برگ چای
	جمع	عملی	نظری	
	۹	۶	۳	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی			
-برگ سبز چای پلاس شده -دستگاه مالش ۳۶ یا ۴۷ اینچ ساعت			۳	دانش : - مالش برگ، اعمال فشار
-تابلو وایت برد -جاروی کوچک دستی	۳			مهارت : -دورگیری در مالش برگ -بررسی شدت خرد شدن برگ
				نگرش: - اعمال زمان مناسب
				ایمنی : - نکات ایمنی در هنگام کار دستگاه مالش
				توجهات زیست محیطی : - جلوگیری از ریخت و پاش برگ چای در کف سالن مالش و جمع آوری ضایعات



استاندارد آموزش برگه تحلیلی آموزشی

	زمان آموزش				عنوان توانایی: عملیات تخلیه دستگاه مالش
	جمع	عملی	نظری		
	۹	۶	۳		
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی				
-برگ سبز چای پلاس شده -دستگاه مالش ۳۶ یا ۴۷ اینچ ارابه حمل برگ مالش خورده -جاروی دستی			۳		دانش : - بررسی تخلیه دستگاه مالش
		۲ ۲ ۲			مهارت : - تخلیه دستگاه مالش -تمیز کردن دستگاه -بستن دریچه تخلیه
					نگرش: -تمیز کردن دستگاه مالش
					ایمنی : - نکات ایمنی در هنگام کار دستگاه مالش
					توجهات زیست محیطی : - جلوگیری از ریخت و پاش برگ چای در کف سالن مالش و جمع آوری ضایعات



استاندارد آموزش برگه تحلیلی آموزشی

	زمان آموزش			عنوان توانایی: سرویس و نگهداری دستگاه مالش
	جمع	عملی	نظری	
	۹	۶	۳	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی			
-دستگاه مالش ۳۶ یا ۴۷ اینچ -گریس			۳	دانش : - سرویس و تمیز نمودن دستگاه بعد از کار
-پمپ گریس -آب سالم -برس	۳			مهارت : - تمیز نمودن دستگاه، گریسکاری - مستند سازی سوابق تعمیرات
				نگرش: - تمیز نمودن و شست و شوی دستگاه - نحوه گریس کاری دستگاه
				ایمنی : - نکات ایمنی در حین سرویس و گریس کاری دستگاه
				توجهات زیست محیطی : جلوگیری از آلودگی سطوح درونی دستگاه با گریس یا سطوح کارخانه



استاندارد آموزش برگه تحلیلی آموزشی

	زمان آموزش			عنوان توانایی: انجام عملیات خوب ساخت GMP
	جمع	عملی	نظری	
	۹	۶	۳	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی			
-			۳	دانش : - روش ساخت GMP
		۶		مهارت : - اجرای عملیات GMP
				نگرش: - رعایت GMP
				ایمنی : - نکات ایمنی در حین کار
				توجهات زیست محیطی : جلوگیری از آلودگی زیست محیطی و بهداشتی



- برگه استاندارد تجهیزات ، مواد ، ابزار

ردیف	مشخصات فنی	تعداد	شماره
۱	برگ سبز چای	به میزان لازم	
۲	دستگاه مالش ۳۶ یا ۴۷ اینچ چای	یک دستگاه	
۳	دستکش	به تعداد افراد	
۴	لباس کار	به تعداد افراد	
۵	گریس	به مقدار لازم	
۶	پمپ گریس	یک دستگاه	
۷	ارابه زیر مالش	یک عدد	
۸	ترازوی ۱/۲۰۰	یک دستگاه	
۹	ساعت دیواری	یک عدد	
۱۰	تابلوی وایت برد	یک عدد	

توجه:

- تجهیزات برای یک کارگاه به ظرفیت ۱۵ نفر در نظر گرفته شود .
- ابزار به ازاء هر سه نفر محاسبه شود .
- مواد به ازاء یک نفر کارآموز محاسبه شود .



- منابع و نرم افزارهای آموزشی (اصلی مورد استفاده در تدوین و آموزش استاندارد)

ردیف	عنوان منبع یا نرم افزار	مؤلف	مترجم	سال نشر	محل نشر	ناشر
۱	جزوه آموزشی چای	گروه مولفان	-	۱۳۸۷		مرکز تحقیقات چای
۲	آئین کار بهداشتی تولید، بسته بندی و نگهداری چای ISIRI 6161-1381	موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران		۱۳۸۱	ایران	موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران
۳	نظریه های سازمان و مدیریت	داود مدنی	-	۱۳۸۵	سمت	دانشگاه پیام نور
۴	جزوه آموزشی اصول سرپرستی و مدیریت در واحدهای صنعتی	محمد رضا آبادیان				پویندگان بهبود کیفیت

- سایر منابع و محتوای آموزشی

ردیف	عنوان منبع یا نرم افزار	مؤلف	مترجم	سال نشر	محل نشر	ناشر
۱	اسلاید ویژه برداشت چای	گروه مولفان	-	۱۳۸۸	لاهیجان	تهیه شده در ایستگاه تحقیقات چای
۲	نرم افزار Excel					
۳	رایانه کار					

-



فهرست سایت های قابل استفاده در آموزش استاندارد

1. www.foodna.ir
2. <http://chay.areo.ir>
3. <http://areo.ir>
4. <http://gilan.areo.ir>
5. <http://www.kicc-tea.ir>