



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور



جمهوری اسلامی ایران
وزارت تعاون، کار و رفاه اجتماعی

معاونت آموزش
دفتر طرح و برنامه های درسی

استاندارد آموزش شایستگی

انبارداری (گل های شاخه بریده ، زینتی ، سبزی و
صیفی)

گروه شغلی کشاورزی (امور باغی و زراعی)

کد استاندارد

۶۱۱۱-۶۳/۰۲۶/۱

تاریخ تدوین : ۹۱/۱۰/۱



تدوین کنندگان استاندارد آموزش

ردیف	نام و نام خانوادگی	مدرک و رشته تحصیلی	سمت	سابقه کار	پست الکترونیک
۱	ساسان جعفر نیا	فوق لیسانس باغبانی	مری	۱۲ سال	-
۲	زینب تاجیک	لیسانس گیاهپزشکی	بازار کار	۱۲ سال	-
۳	زهرا بیگم مرادیان	فوق لیسانس باغبانی	کارشناس کشاورزی	۶ سال	-
۴	مهدی صفایی خرم	لیسانس گیاه پزشکی	مری	۱۰ سال	-
۵	ابوالفضل پوربابا	لیسانس کشاورزی (زراعت)	مری	۱۲ سال	-
۶	مهدیه واعظ تهرانی	لیسانس کشاورزی (زراعت)	کارشناس	۱۰ سال	-
۷	ارژنگ بهادری	لیسانس کشاورزی	معاون دفتر طرح و برنامه های درسی	۱۸ سال	-

درس دفتر طرح و برنامه های درسی

تهران - خیابان آزادی ، خیابان خوش شمالی ، نبش خیابان نصرت ، ساختمان شماره ۲ ، سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور ، پلاک

۲۵۹

دورنگار : ۶۶۹۴۴۱۱۷

تلفن : ۹ - ۶۶۵۶۹۹۰۰

پست الکترونیک: Barnamehdarci@yahoo.com



نظارت بر تدوین محتوا و تصویب :

کد استاندارد: ۶۱۱۱-۶۳/۰۲۶/۱

اعضاء کمیسیون تخصصی:

-

حوزه های حرفه ای و تخصصی همکار برای تدوین استاندارد:

-

فرآیند اصلاح و بازنگری :



مشخصات استاندارد آموزشی

عنوان:
انبارداری (گل های شاخه بریده ، زینتی ، سبزی و صیفی)
شرح :
این شایستگی شامل و بکارگیری روش های صحیح انبارداری محصولات گلخانه ای و تامین شرایط بهینه به منظور جلوگیری از کاهش کیفیت و بازارپسندی محصول تا زمان ورود آن به بازار فروش می باشد.
ویژگی های کارآموز ورودی :
حداقل میزان تحصیلات : دیپلم حداقل توانایی جسمی و ذهنی : سلامت کامل جسمی و ذهنی شایستگی پیش نیاز : ندارد
طول دوره آموزش :
طول دوره آموزش : ۴۰ ساعت زمان آموزش نظری : ۱۶ ساعت زمان آموزش عملی : ۲۴ ساعت
بودجه بندی ارزشیابی (به درصد)
کتبی: ۲۵٪ عملی: ۶۵٪ اخلاق حرفه ای: ۱۰٪
صلاحیت های حرفه ای مربیان :
- دارا بودن مدرک تحصیلی فوق لیسانس باغبانی با ۲ سال سابقه کار مرتبط - دارا بودن مدرک تحصیلی لیسانس باغبانی با ۴ سال سابقه کار مرتبط



- برگه‌ی عناصر شایستگی و معیارهای عملکرد

معیار عملکرد	عنصر شایستگی
۱-۱- بررسی انجام انواع روش های خنک کردن محصول ۱-۲- انتخاب روش صحیح خنک کردن با توجه به نوع محصول	۱- انتخاب روش مناسب خنک کردن محصول
۲-۱- بررسی انجام روش های صحیح بسته بندی و چیدمان ۲-۲- استفاده از بسته بندی مناسب با توجه به نوع محصول	۲- انجام نحوه صحیح بسته بندی محصول
۳-۱- بررسی شرایط محیطی انبار با توجه به نوع محصول ۳-۲- بررسی عمر نگهداری محصول	۳- انتخاب شرایط انباری برچسب محصول
۴-۱- بررسی انواع آفات و بیماری های انباری ۴-۲- بررسی روش های پیشگیری از آلودگی ها ۴-۳- بررسی روش های کنترل آفات و بیماری ها	۴- کنترل آفات و بیماری ها در طی انبارداری



استاندارد آموزش
برگه تحلیل آموزش

زمان اسمی آموزش: ۱۶ ساعت	دانش:
	<ul style="list-style-type: none">- انواع روش های خنک کردن- انواع بسته بندی محصول- شرایط مناسب انباری بر حسب نوع محصول- عمر انباری محصولات و مدت نگهداری بر حسب نوع محصول- انواع آفات ، بیماری های انباری و روش های پیشگیری
زمان اسمی آموزش: ۴۸ ساعت	مهارت:
	<ul style="list-style-type: none">- چیدن صحیح محصول و نحوه قرار دادن در داخل ظروف- انجام عملیات به منظور افزایش عمر انباری محصول- انجام عملیات ایجاد شرایط (دما- نور- رطوبت) مناسب در انبار با توجه به نوع محصول- عملیات ایجاد بسته بندی مناسب در جهت کاهش ضایعات و متناسب با سلیقه بازار- انجام عملیات پیشگیری و جلوگیری از ورود آلودگی ها- عملیات مبارزه با آفات و بیماری های انباری
نگرش:	
	<ul style="list-style-type: none">- دقت در نحوه بسته بندی محصول- بهبود شرایط نگهداری محصول- سرعت عمل در کار- در هنگام کار مواظب کیفیت سبزی و صیفی جات باشد



– برگه استاندارد تجهیزات

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	جعبه کمک های اولیه	موجود در بازار	۱ سری	
۲	سردخانه	موجود در بازار	۱ عدد	
۳	گاری حمل	موجود در بازار	۱ عدد	
۴	دستگاه بسته بندی	موجود در بازار	۱ دستگاه	

توجه :

– تجهیزات برای یک کارگاه به ظرفیت ۱۵ نفر در نظر گرفته شود .

– برگه استاندارد مواد

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	دستکش	پلاستیکی	به تعداد	
۲	ماسک	یکبار مصرف	۱۰۰ عدد	
۳	کفش	موجود در بازار	به تعداد	
۴	لباس کار	موجود در بازار	به تعداد	
۵	سم	مخصوص کنترل آفات انباری	به میزان مورد	

توجه :

– مواد به ازاء یک نفر و یک کارگاه به ظرفیت ۱۵ نفر محاسبه شود .

– برگه استاندارد ابزار

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	انواع کیسه نایلونی	موجود در بازار	به میزان مورد نیاز	
۲	کارتن بسته بندی	موجود در بازار	به میزان مورد نیاز	
۳	ظروف بسته بندی	موجود در بازار	به میزان مورد نیاز	

توجه :

– ابزار به ازاء هر سه نفر محاسبه شود .