

بسمه تعالی

معاونت آموزش  
دفتر طرح و برنامه های درسی

استاندارد آموزش شغل

**عنوان آموزش شغل**  
**برشته سازی و بسته بندی آجیل سوی**  
**گروه شغلی کشاورزی (امور باغی و زراعی)**

کد ملی آموزش شغل

۶۱۱۳/۸۰/۱

تاریخ تدوین استاندارد: ۹۲/۶/۱

مدت اعتبار استاندارد : از تاریخ ۹۲/۶/۱

تا تاریخ ۹۴/۶/۱



نظارت بر تدوین محتوا و تصویب : دفتر طرح و برنامه های درسی

کد ملی شناسایی آموزش شغل : ۶۱۱۳/۸۰/۱

اعضاء کمیسیون تخصصی برنامه ریزی درسی رشته کشاورزی باغی و زراعی :

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

فرآیند اصلاح و بازنگری :

آدرس 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

تلفن ۹ - ۶۶۵۶۹۹۰۰

دورنگار ۶۶۹۴۴۱۱۷

آدرس الکترونیکی : Barnamehdarci @ yahoo.com



تهیه کنندگان استاندارد آموزش شغل  شایستگی

ردیف	نام و نام خانوادگی	آخرین مدرک تحصیلی	رشته تحصیلی	شغل و سمت	سابقه کار مرتبط	آدرس ، تلفن و ایمیل
۱	رامین حسن زاده شهریور	کارشناس ارشد	کشاورزی (باغبانی)	مربی	۱۵ سال	تلفن ثابت : تلفن همراه : ایمیل : آدرس :
۲						تلفن ثابت : تلفن همراه : ایمیل : آدرس :
۳						تلفن ثابت : تلفن همراه : ایمیل : آدرس :
۴						تلفن ثابت : تلفن همراه : ایمیل : آدرس :
۵						تلفن ثابت : تلفن همراه : ایمیل : آدرس :
۶						تلفن ثابت : تلفن همراه : ایمیل : آدرس :
۷						تلفن ثابت : تلفن همراه : ایمیل : آدرس :



## **تعاریف:**

### **استاندارد شغل:**

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 ی یادگیری برای رسیدن به شایستگی های موجود در استاندارد شغل .

### **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 شغل:**

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 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 .

### **کارورزی:**

کارورزی صرفاً در مشاغلی است که بعد از آموزش نظری یا همگام با آن آموزش عملی به صورت محدود یا با ماکت صورت می گیرد و ضرورت دارد که در آن مشاغل خاص محیط واقعی برای مدتی تعریف شده تجربه شود. (مانند آموزش یک شایستگی که فرد در محل آموزش به صورت تئوریک با استفاده از عکس می آموزد و ضرورت دارد مدتی در یک مکان واقعی آموزش عملی ببیند و شامل بسیاری از مشاغل نمی گردد.)

### **ارزشیابی:**

فرآیند جمع آوری شواهد و قضاوت در مورد آنکه یک شایستگی بدست آمده است یا خیر ، که شامل سه بخش عملی ، کتبی عملی و اخلاق حرفه ای خواهد بود .

### **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 . که می تواند شامل علوم پایه (ریاضی ، فیزیک ، شیمی ، زیست شناسی ) ، تکنولوژی و زبان فنی باشد .

### **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 است و شامل مهارت های غیر فنی و اخلاق حرفه ای می باشد .

### **ایمنی:**

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

### **توجهات زیست محیطی:**

ملاحظات است که در هر شغل باید رعایت و عمل شود که کمترین آسیب به محیط زیست وارد گردد.



<b>نام استاندارد آموزش شغل :</b>	
برشته سازی و بسته بندی آجلی سوی	
<b>شرح استاندارد آموزش شغل / شایستگی :</b>	
برشته سازی و بسته بندی آجلی شغلی است از حوزه صنایع تبدیلی کشاورزی که دارای شایستگی هایی از قبیل (آماده سازی مکان مناسب جهت فرآوری و بسته بندی سویا، تهیه سویا و پاک کردن آن، برشته سازی سویا، بسته بندی سویای برشته شده بر اساس علائق مشتری، بازاریابی، فروش و بازار رسانی به موقع محصول) می باشد و با مشاغلی از قبیل خریداران خشکبار و مواد غذایی و فروشندگان خشکبار و مواد غذایی در ارتباط می باشد.	
<b>ویژگی های کارآموز ورودی :</b>	
حداقل میزان تحصیلات : پایان دوره ابتدایی حداقل توانایی جسمی و ذهنی : سلامتی جسمی و روانی مهارت های پیش نیاز : ندارد	
<b>طول دوره آموزش :</b>	
طول دوره آموزش	: ۶۸ ساعت
- زمان آموزش نظری	: ۲۶ ساعت
- زمان آموزش عملی	: ۴۲ ساعت
- زمان کارورزی	: - ساعت
- زمان پروژه	: - ساعت
<b>بودجه بندی ارزشیابی ( به درصد )</b>	
- کتبی :	۲۵٪
- عملی :	۶۵٪
- اخلاق حرفه ای :	۱۰٪
<b>صلاحیت های حرفه ای مربیان :</b>	
لیسانس صنایع غذایی با حداقل ۲ سال تجربه و سابقه کار	



\* تعریف دقیق استاندارد ( اصطلاحی ) :

این شغل از مشاغل خانگی می باشد.

\* اصطلاح انگلیسی استاندارد ( و اصطلاحات مشابه جهانی ) :

\* مهم ترین استانداردها و رشته های مرتبط با این استاندارد :

\* 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 آموزش شغل / شایستگی<sup>۱</sup>

- شایستگی‌ها / کارها<sup>۲</sup>

ردیف	عناوین
۱	آماده سازی مکان مناسب جهت فرآوری و بسته بندی سوگی
۲	تهیه سویا و پاک کردن آن
۳	برشته سازی سویا
۴	بسته بندی سویای برشته شده بر اساس علایق مشتری
۵	بازاریابی، فروش و بازار رسانی به موقع محصول
۶	
۷	
۸	
۹	
۱۰	
۱۱	
۱۲	
۱۳	
۱۴	
۱۵	

<sup>۱</sup>. Occupational / Competency Standard

<sup>۲</sup>. Competency / task



استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : آماده سازی مکان مناسب جهت فرآوری و بسته بندی سوگی
	جمع	عملی	نظری	
	۸	۶	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
				دانش :
			۱	- مکان یابی مناسب و بهداشتی
			۱	- شرایط محیطی مناسب جهت تجهیز کارگاه
				-
				-
				مهارت :
		۲		- انتخاب مکان مناسب جهت فرآوری و بسته بندی
		۲		- تنظیم شرایط محیطی (دما، نور، رطوبت و تهویه)
		۲		- چیدمان تجهیزات و دستگاههای مورد نیاز
				-
				نگرش :
				- استفاده از مکان های مناسب با توجه به ساختمان مورد استفاده
				- برآورد اقتصادی طرح
			ایمنی و بهداشت :	
			-	
			-	
			توجهات زیست محیطی :	
			-	
			-	





استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : تهیه سویا و پاک کردن آن
	جمع	عملی	نظری	
	۷	۴	۳	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
- الک دستی - ظروف جهت تفکیک سویا - لباس کار - ماژیک - سویا - دستکش - وسایل کمک آموزشی -				دانش :
			۱	- روش خرید سویا
			۱	- تشخیص سویای با کیفیت
			۱	- روش پاک کردن و تفکیک سویای با کیفیت
				-
				مهارت :
		۲		- پاک کردن سویا به صورت دستی و یا با دستگاه
		۲		- خالص سازی و الک کردن سویا
				-
				-
	نگرش :			
				-
				-
	ایمنی و بهداشت :			
				-
				-
	توجهات زیست محیطی :			
				-
				-



استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : برشته سازی سویا
	جمع	عملی	نظری	
	۱۲	۸	۴	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
- دستگاه برشته ساز				دانش : - روش برشته سازی به صورت دستی و صنعتی - روش استفاده از دستگاههای برشته ساز - دستگاههای برشته ساز دستی و صنعتی - روش برشته کردن سویا
- دستگاه همزن دوار		۱		
- سویا		۱		
- نمک		۱		
- لباس کار		۱		
- دستکش پلاستیکی		۱		مهارت : - وارد کردن سویا به داخل دستگاه برشته ساز - راه اندازی دستگاه همزن دوار و مخلوط کننده - اضافه کردن آب نمک به سویای برشته شده - خشک کردن سویای آب نمک زده شده
- تخته وایت برد				
- ماژیک				
- ویدئو پروژکتور	۲			
- فیلم آموزشی	۲			
		۲		نگرش : - دقت در تنظیم کار دستگاه برشته ساز و گردش دستگاه همزن دوار -
		۲		
		۲		ایمنی و بهداشت : - رعایت موازین بهداشتی در حین انجام کار -
		۲		
				توجهات زیست محیطی : - -



استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :
	نظری	عملی	جمع	
	۵	۱۲	۱۷	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
- دستگاه بسته بندی دستی - دستگاه بسته بندی مکانیزه سویا - انواع بسته ها با توجه به وزن و شکل و اندازه آنها - لباس کار - فیلم آموزشی - دستکش - کامپیوتر - ویدئو پروژکتور				دانش :
			۱	- انواع بسته بندی دستی و مکانیزه
			۱	- توجه به تناسب بین اندازه و رنگ بسته با سویا
			۱	- روش های بسته بندی
			۱	- مراحل مختلف بسته بندی سویای برشته شده
			۱	- آشنایی با روش تاریخ زنی و شناسنامه دار کردن محصول تولید شده
				مهارت :
		۲		- بسته بندی دستی
		۲		- بسته بندی با دستگاه
		۲		- بسته بندی بر اساس اندازه و رنگ
	۲		- تهیه تصویر گرافیکی مناسب برای بسته ها	
	۲		- شناسنامه دار کردن بسته ها	
	۲		- انبار کردن بسته های تولید شده	
			نگرش :	
			- دقت در بسته بندی با توجه به علایق منطقه ای و محلی	
			ایمنی و بهداشت :	
			-	
			توجهات زیست محیطی :	
			-	



استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : بازاریابی، فروش و بازار رسانی به موقع محصول
	جمع	عملی	نظری	
	۲۴	۱۲	۱۲	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
				دانش :
			۲	- روش های مناسب و مطلوب جذب مشتری
			۲	- روش های مناسب تبلیغات برای فروش محصول در بازارهای محلی و استانی
			۲	- روش های مناسب فروش و بازار رسانی در بازارهای محلی و منطقه ای
			۲	- زمان مناسب برای بازاریابی و فروش
			۲	- اصول و مفهوم درست بازاریابی
			۲	- انواع خریداران معتبر محلی و استانی
				مهارت :
		۲		- انجام تبلیغات مناسب بر اساس نیاز بازار منطقه
		۲		- انجام بازاریابی محلی و استانی و جذب مشتریان جدید و معتبر با توجه به نیازسنجی و موقعیت جغرافیایی بازارهای منطقه ای
		۲		- ارتباط مناسب با فروشندگان محلی و منطقه ای
		۲		- داشتن قدرت رقابت با سایر فروشندگان و توجه به بازار پسندی مناسب محصول
		۲		بازار رسانی و پشتیبانی از خریداران و محصولات فروش رفته بسته بندی، بارگیری و حمل مناسب محصول به بازار
			۲	

	زمان آموزش			عنوان : بازاریابی، فروش و بازار رسانی به موقع محصول
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
	<p>نگرش :</p> <p>- توجه به طرز برخورد محترمانه و داشتن رفتار صادقانه با مشتریان محلی، منطقه ای و استانی برای ارائه محصولات زراعی</p> <p>- توجه به بازار پسندی محصولات زراعی ارائه شده در بازار</p> <p>دقت در بازاریابی محلی و منطقه ای با توجه به فرهنگ و ذائقه مشتری های محلی</p> <p>جذب مشتریان جدید و بهبود در کیفیت و دقت در بسته بندی محصول</p> <p>دقت در بازاریابی و بازار رسانی</p>			
	<p>ایمنی و بهداشت :</p> <p>- توجه به بهداشت عمومی و فردی و داشتن ظاهری پاکیزه در بازار یابی و ارائه محصولات زارعی</p> <p>- دقت در هنگام جابه جایی و حمل و نقل محصول</p>			
	<p>توجهات زیست محیطی :</p> <p>-</p> <p>-</p>			



- برگه استاندارد تجهیزات

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
	دستگاه برشته کن طع	موجود در بازار	۱	
	دستگاه همزن دوار	موجود در بازار	۱	
	مخزن چرخدار	موجود در بازار	۱	

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	سویا	معمولی	به مقدار لازم	
۲	نمک	معمولی	به مقدار لازم	

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	لباس کار	معمولی	۱	
۲	فیلم آموزشی	آموزشی	۱	
۳	دستکش پلاستیکی	موجود در بازار	۱	
۴	کامپیوتر	P4	۱	
۵	ویدئو پروژکتور	معمولی	۱	
۶	ماژیک	معمولی	۱	
۷	تخته وایت برد	معمولی	۱	
۸	ظروف جهت تفکیک سویا	معمولی	۱	
۹	الک دستی	معمولی	۱	

توجه :

- ابزار به ازاء هر سه نفر محاسبه شود .





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

ردیف	عنوان منبع یا نرم افزار	مؤلف	مترجم	سال نشر	محل نشر	ناشر یا تولید کننده

- سایر منابع و محتواهای آموزشی ( پیشنهادی گروه تدوین استاندارد ) علاوه بر منابع اصلی

ردیف	نام کتاب یا جزوه	سال نشر	مؤلف / مؤلفین	مترجم / مترجمین	محل نشر	ناشر	توضیحات



## فهرست سایت های قابل استفاده در آموزش استاندارد

ردیف	عنوان
۱	
۲	
۳	
۴	
۵	
۶	
۷	
۸	
۹	
۱۰	



فهرست معرفی نرم افزارهای سودمند و مرتبط  
( علاوه بر نرم افزارهای اصلی )

ردیف	عنوان نرم افزار	تهیه کننده	آدرس	توضیحات