

بسمه تعالی

معاونت آموزش  
دفتر طرح و برنامه های درسی

استاندارد آموزش شغل

عنوان آموزش شغل  
تولید کننده خانگی سبزی های خشک

گروه شغلی صنایع غذایی

کد ملی آموزش شغل

۷۵۱۴/۵/۷

تاریخ تدوین استاندارد: ۱۳۹۰/۸/۲۴

تا تاریخ ۹۲/۹/۱

مدت اعتبار استاندارد: ۹۰/۹/۱ از تاریخ



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

کد ملی شناسایی آموزش شغل : ۷۵۱۴/۵/۷

اعضاء کمیسیون تخصصی برنامه ریزی درسی رشته صنایع غذایی :  
- نیوشا مقبلی ، بهروز طلایی ، پریسا رستمی

حوزه های حرفه ای و تخصصی همکار برای تدوین استاندارد آموزش شغل:  
- دفتر طرح و برنامه های درسی  
-

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](mailto: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	سارا حاجی میرزا	کارشناسی	صنایع غذایی	مربی	۱سال	تلفن ثابت : تلفن همراه : ۰۹۱۵۱۵۰۵۴۳۴ ایمیل : آدرس :
۲	کاظم عطار	کارشناسی	صنایع غذایی	سرپرست مرکز	۱۲سال	تلفن ثابت : تلفن همراه : ۰۹۱۵۱۵۱۵۸۳۰ ایمیل : آدرس :
۳	حمید رضا شمسایی	کارشناس ارشد	کشاورزی	مربی	۱۴سال	تلفن ثابت : تلفن همراه : ۰۹۱۵۵۵۱۲۳۵۴ ایمیل : آدرس :
۴	آیدا تنایی لنگرودی	کارشناسی	صنایع غذایی	کارشناس اداره نظارت بر غذا و دارو	۱۴ سال	تلفن ثابت : تلفن همراه : ۰۹۱۲۱۳۸۶۰۲۹ 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 .

### **نگرشی :**

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>
<b>تولید کننده خانگی سبزی های خشک</b>
<b>شرح استاندارد آموزش شغل :</b>
تولید کننده خانگی سبزی های خشک شغلی است در زیر مجموعه مشاغل صنایع غذایی که شامل وظایفی از قبیل کنترل و انتخاب محصولات مناسب باغی جهت خشک کردن، انبارداری، آماده سازی مواد اولیه برای عمل آوری خشک کردن محصولات با دستگاه خشک کن، توزین و بسته بندی محصولات فراوری شده و ارتباط مستقیم با مشاغلی همچون باغبان و توزیع کننده محصولات فراوری شده دارد.
<b>ویژگی های کارآموز ورودی :</b>
حداقل میزان تحصیلات : پایان دوره راهنمایی حداقل توانایی جسمی و ذهنی : سلامت کامل جسمانی و ذهنی مهارت های پیش نیاز :
<b>طول دوره آموزش :</b>
طول دوره آموزش : ۶۷ ساعت - زمان آموزش نظری : ۲۶ ساعت - زمان آموزش عملی : ۴۱ 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>
دیپلم با دو سال کار مرتبط



\* تعریف دقیق استاندارد (اصطلاحی) :

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

Vegetables dry

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

–خدمات آزمایشگاه مواد غذایی

\_نمونه بردار مواد غذایی

\* 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>

- شایستگی ها / کارها<sup>۲</sup>

ردیف	عناوین
۱	برنامه ریزی تامین مواد اولیه و نگهداری آن
۲	انتخاب و خرید سبزی های مناسب برای خشک کردن
۳	آماده کردن ضدعفونی کردن شستشو و آبگیری سبزی ها و اسلایس برخی سبزیجات
۴	خشک کردن سبزی ها با استفاده از دستگاه خشک کن
۵	بوجاری و الک کردن
۶	توزین و بسته بندی
۷	انبارداری سبزی های فراوری شده
۸	مدیریت فروش و بازاریابی
۹	
۱۰	
۱۱	
۱۲	
۱۳	
۱۴	
۱۵	

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

<sup>۲</sup>. Competency / task



	زمان آموزش			عنوان : برنامه ریزی تامین مواد اولیه و نگهداری آن
	جمع	عملی	نظری	
	۷/۵	۴/۵	۳	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
سردخانه کوچک قفسه، جعبه های مناسب سبزی انواع سموم دفع آفات سبزی لوازم حفاظت شخصی وایت برد، دیتا سی دی آموزشی کاغذ A4 خودکار			۱	دانش : _ شرایط انبار مناسب برای نگهداری سبزی هانظیر نور، دما، رطوبت تهویه - شرایط نگهداری انواع سبزی در انبار. - انواع آفات انباری.
			۱/۵	
			۰/۵	
		۱/۵		مهارت : - مهیا کردن شرایط مناسب انبار - چیدمان صحیح سبزی ها در انبار - پیشگیری و کنترل آفات انباری - انتقال سبزی ها از انبار طبق اولویت ورود - بررسی ظرفیت انبار - برآورد و برنامه ریزی تامین مواد اولیه با توجه به ظرفیت موجود در انبار
		۱		
		۰/۵		
		۰/۵		
		۰/۵		
		۰/۵		
		۰/۵		
	نگرش : - استفاده بهینه از سموم رعایت حد مجاز مصرف			
	ایمنی و بهداشت : - استفاده از روشهای کم خطر مبارزه با آفات - استفاده از وسایل ایمنی شخصی جهت جلوگیری از مسمومیت			
	توجهات زیست محیطی : - دفع صحیح سموم -			





استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : انتخاب و خرید سبزیهای مناسب برای خشک کردن
	جمع	عملی	نظری	
	۵/۵	۲	۳/۵	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
سبزی- میزسورت دستکش-لباس کار-کفش کار دیتا- سی دی آموزشی				دانش : -انواع سبزی قابل خشک کردن -واريته های مختلف ومیزان رسیدگی سبزی ها _معیارهای تفکیک ودرجه بندی سبزی ها
			۱/۵	
			۱	
			۱	
		۱		مهارت : -انتخاب محصول مناسب جهت خشک کردن(سبزی سالم مقاوم عاری ازآفات) -تفکیک سبزی های نا سالم -
		۱		
				نگرش : -انتخاب سبزی های مناسب برای خشک کردن
				ایمنی و بهداشت : -استفاده از لباس کاردستکش کفش مناسب وماسک
			توجهات زیست محیطی : -دفع صحیح سبزی های ناسالم -	



استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۱۳	۸	۵	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
وان شستشو، سبدهای ابگیری سود لوازم بهداشت و ایمنی فردی وایت برد، دیتا وسی دی آموزشی				دانش :
			۱/۵	-انواع مواد ضد عفونی کننده مناسب سبزی
			۲	- هدف از اسلایس کردن سبزیها
			۱	
			۰/۵	
				مهارت :
		۲/۵		-شستشو و ضد عفونی سبزی ها
		۲		-پوست گیری
		۱/۵		-استفاده از غلظتهای مناسب سود برای پوست گیری
		۲		- اسلایس کردن با ضخامت مناسب
				نگرش :
				-دقت در شستشوی مجدد و آبکشی مواد ضد عفونی کننده
			-	
			ایمنی و بهداشت :	
			-رعایت نکات ایمنی هنگام استفاده از سود، دستگاه اسلایس و پوست گیری و هسته	
			توجهات زیست محیطی :	
			-دفع صحیح ضایعات ناشی از پوست گیری و....	
			-خنثی سازی پسماندهای سود	



	زمان آموزش			عنوان : خشک کردن سبزی با استفاده از دستگاه خشک کن
	جمع	عملی	نظری	
	۸	۵	۳	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
سبزی، سبدها، سبزی کتابهای خشکبار سی دی آموزشی			۰/۵	دانش :
			۰/۵	-انواع روشهای خشک کردن سبزی ها
			۱/۵	-مشخصات دستگاه خشک کن
			۰/۵	-شرایط دمایی وزمانی لازم برای انواع سبزی ها
				-مهارت
		۲		-دسته بندی سبزی های همجنس با شرایط یکسان برای خشک کردن
		۱		-چیدمان صحیح سبزی ها درون دستگاه خشک کن
		۱		-تنظیم صحیح دستگاه (دماوزمان)
		۱		-کنترل فرایند خشک شدن
				نگرش: استفاده از دماوزمان مناسب برای خشک کردن
			ایمنی و بهداشت -استفاده از کفش عایق -متصل بودن دستگاه به سیم ارت	
			توجهات زیست محیطی : -	



استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : بوجاری و الک کردن
	جمع	عملی	نظری	
	۱۳	۹	۴	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
کتاب خشکبار انواع بوجاری والک ها دستکش				دانش : انواع روشهای بوجاری والک کردن شرایط مناسب برای بوجاری هدف از بوجاری و الک کردن
			۲	
			۱	
			۱	
				مهارت : بو جاری کردن الک کردن
		۴		
		۵		
				نگرش : -دقت در روش بوجاری و الک کردن -
			ایمنی و بهداشت : رعایت نکات ایمنی در هنگام کار	
			توجهات زیست محیطی : - -	



استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : توزین وبسته بندی
	جمع	عملی	نظری	
	۷	۵	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
دوخت زن انواع پوششهای پلاستیکی مقوایی ترازوی دیجیتال لیبل				دانش : - شرایط محیطی لازم برای بسته بندی - مواد مختلف بسته بندی -
			۱	
			۱	
				مهارت : - طرز کار با ترازوهای دیجیتال - توزین وبسته بندی صحیح محصولات - نصب لیبل وتاریخ مصرف -
		۱		
		۳		
		۱		
	نگرش : - دقت در توزین - دقت در بسته بندی واستفاده از مواد مرغوب بسته بندی			
	ایمنی و بهداشت : - استفاده از دستکش وماسک هنگام بسته بندی -			
	توجهات زیست محیطی : -			
	-			



استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : انبارداری سبزی های فراوری شده
	جمع	عملی	نظری	
	۷/۵	۵/۵	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
وایت برد، کتاب و عکسهای مرتبط			۱	دانش : - مشخصات انبار نگهداری محصول - چگونگی چیدمان محصول - -
			۱	
		۲/۵		مهارت : - تنظیم درجه حرارت، نور، رطوبت و... در انبار - چیدن صحیح بسته ها بروی پالت - در نظر گرفتن تقدم خروج کالا از انبار -
		۲		
		۱		
				نگرش : - دقت در چیدن صحیح بسته بندی ها - دقت در تنظیم درجه حرارت
				ایمنی و بهداشت : - -
			توجهات زیست محیطی : - -	



استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : مدیریت فروش و بازاریابی
	جمع	عملی	نظری	
	۵/۵	۲	۳/۵	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
کاغذ A4 خودکار				دانش :
			۰/۵	- مفهوم بازاریابی
			۰/۵	- اصول بازاریابی
			۰/۵	- بهترین بازارهای فروش از لحاظ جغرافیایی
			۰/۵	- فصول تقاضای کالا
			۱/۵	- روشهای بازاریابی موفق
				-
				مهارت :
		۱		- انتخاب نوع بازاریابی و بازار هدف
		۰/۵		- بازاریابی محصول در مکانهای هدف
		۰/۵		- برآورد قیمت مناسب
				نگرش :
				- دقت در بازاریابی و فروش محصول
			- به حداقل رساندن قیمت تمام شده	
			ایمنی و بهداشت :	
			-	
			-	
			توجهات زیست محیطی :	
			-	
			-	



- برگه استاندارد تجهیزات

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	دیتا		۱	
۲	خشک کن		۱	
۳	ترازوی دیجیتال	بادقت ۰/۰۱	۱	
۴	انواع الک ها		۱	
	دستگاه بوجاری			
۵	وان شستشو		۱	
۶	وایت برد		۱	
۷	میز		۱	
۸	صندلی		۱۵	
۹	کپسول آتش نشانی	متناسب با مساحت		





- برگه استاندارد مواد

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	مواد ضد عفونی سبزی		۱ لیتر	
۲	سود	پودر خالص	۱۰۰ گرم	
۳			۱۰۰ گرم	
۴	سلوفان بسته بندی			
۵	کاغذ	A4	یک بسته	
۶	خودکار	معمولی	۲ عدد	



- برگه استاندارد ابزار

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	سید	چوبی	۱ عدد	
۲	سبدوتشت	فلزی یا پلاستیکی	۲ عدد	
۳	چاقوی تیز	درابعاد مختلف	۳ عدد	
۴	بالن ژوژه		۱ عدد	
۵	سینی بزرگ		۱ عدد	
	جعبه کمک های اولیه	استاندارد	۱ عدد	



- 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
۱	فن آوری خشکبار	مهندس شهرام مقصودی		آخرین بازنگری		
۲	استاندارد ملی اداره صنعتی (خشکبار)	کمیته استاندارد نویسی موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی				
۳	اصول تکنولوژی نگهداری مواد غذایی	دکتر حسن فاطمی		۱۳۸۸		شرکت سهامی انتشار آییز
۴	اصول بسته بندی مواد غذایی	سید حسین میر نظامی ضیا بری		۱۳۸۵		
۵	تکنولوژی بسته بندی مواد غذایی	ناصر صداقت		۱۳۸۴		مرز دانش

- 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
1	WWW. Codex alimentarius. com
2	WWW. Jecfa . com
3	WWW. food . com
4	WWW. efsa . com
5	
6	
7	
8	
9	
10	