

معاونت پژوهش، برنامه‌ریزی و سنجش مهارت

دفتر پژوهش، طرح و برنامه‌ریزی درسی

استاندارد آموزش شغل

فروشنده مواد غذایی

گروه شغلی

خدمات تغذیه ای

کد ملی آموزش شغل

۵	۲	۴	۶	۲	۰	۶	۷	۰	۳	۶	۰	۰	۰	۱
ISCO-۰۸				سطح مهارت	شناسه گروه			شناسه شغل			شناسه شایستگی			نسخه

۸۱/۵۷/۱۰۲
۴-۲-۲۰۱۸

تاریخ تدوین استاندارد : سال ۸۰

نام استاندارد : فروشنده مواد غذایی

دبیر کمیسیون : مریم اسلامی

طرح روی جلد : فریبا خدابخشی

حروفچین : محمد مختاری نهال

ناشر : سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

تیراژ : ۳۰۰ نسخه

نوبت چاپ : اول

سال انتشار : شهریور ۱۳۸۰

لیتوگرافی، چاپ و صحافی: چاپخانه سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

مفاهیم اصطلاحات بکار برده شده در استاندارد

- =====
- ۱- کلمه آشنایی : به مفهوم داشتن اطلاعات مقدماتی
 - ۲- کلمه شناسایی : به مفهوم داشتن اطلاعات کامل
 - ۳- کلمه اصول : به مفهوم مبانی مطالب تئوری
 - ۴- کلمه توانائی : به مفهوم قدرت انجام کار

شرایط کارآموزی :

- =====
- ۱- حداقل تحصیلات : پایان دوره راهنمایی
 - ۲- وضعیت جسمانی : متناسب با شغل مربوطه
 - ۳- سایر شرایط : طبق استاندارد

تعریف :

=====

فروشنده مواد غذایی کسی است که از عهده رعایت بهداشت محیط و بهداشت فردی در عرضه مواد غذایی برآمده، از قفسه‌بندی و بارچینی صحیح مواد غذایی آگاهی داشته و قدرت تشخیص قابلیت عرضه انواع مواد غذایی در گروه‌های مختلف را از نظر سلامت و تقلبات مواد غذایی داشته باشد.

مدت دوره کارآموزی : ۱۲۰ ساعت

۱- زمان آموزش تئوری : ۵۲ ساعت

۲- زمان آموزش عملی : ۶۸ ساعت

« فهرست توانایی‌های فروشنده مواد غذایی »

ردیف	عنوان	صفحه
۱	توانایی تشخیص فضا و امکانات مناسب جهت فروشندگی مواد غذایی	۱
۲	توانایی رعایت بهداشت محیط مکان فروش و عرضه مواد غذایی	۳
۳	توانایی رعایت اصول بهداشت فردی در فروشندگی مواد غذایی	۵
۴	توانایی استفاده از ابزار مورد نیاز فروش انواع مواد غذایی و طریق تمیزسازی و نگهداری آنها	۷
۵	توانایی قفسه‌بندی صحیح و بارچینی درست مواد غذایی در فروشگاه	۹
۶	توانایی تشخیص عرضه مواد غذایی بسته‌بندی شده صنعتی	۱۰
۷	توانایی تشخیص قابلیت عرضه مواد غذایی بسته‌بندی شده غیرصنعتی (کارگاهی)	۱۱
۸	توانایی تشخیص سلامت مواد غذایی که بصورت غیربسته‌بندی عرضه می‌شوند	۱۲
۹	توانایی تشخیص برخی تقلبات در گروه‌های مختلف مواد غذایی	۱۴

استاندارد مهارت و آموزشی : فروشنده مواد غذایی

رشته : صنایع غذایی

نام و مشخصات وسایل	زمان		عملیات کارگاهی	استاندارد مهارت	
	عملی	تئوری		عنوان توانایی و مطالب تئوری	ردیف
- فضاهای مختلف جهت ارزیابی تناسب عرضه مواد غذایی - امکانات داخلی این فضاها - دستورالعمل کاری - وسایل کمک آموزشی	۴	۴		توانایی تشخیص فضا و امکانات مناسب جهت فروشندگی مواد غذایی	۱
				آشنایی با خصوصیات ساختمانی مناسب جهت انجام فروشندگی مواد غذایی	۱-۱
				- خصوصیات کف- آبرو- فاضلاب	۱-۱-۱
				- خصوصیات دیوارها	۱-۱-۲
				- خصوصیات درب و پنجره	۱-۱-۳
				آشنایی با امکانات داخلی فضای مناسب جهت انجام فروشندگی مواد غذایی	۱-۲
				- تهویه و سیستم گرمایش و سرمایش مناسب	۱-۲-۱
				- دستشویی و آب شرب	۱-۲-۲
				- وجود یخچال و فریزر و خصوصیات آنها	۱-۲-۳

سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

استاندارد مهارت و آموزشی : فروشنده مواد غذایی

رشته : صنایع غذایی

نام و مشخصات وسایل	زمان		عملیات کارگاهی	استاندارد مهارت	
	عملی	تئوری		عنوان توانایی و مطالب تئوری	ردیف
			- ارزیابی کفایت ویژگیهای ساختمانی و امکانات داخلی فضای مناسب فروشنده مواد غذایی	شناسایی اصول تشخیص فضا و امکانات مناسب جهت فروشنده مواد غذایی	۱-۳

استاندارد مهارت و آموزشی : فروشنده مواد غذایی

رشته : صنایع غذایی

نام و مشخصات وسایل	زمان		عملیات کارگاهی	استاندارد مهارت	
	تئوری	عملی		عنوان توانایی و مطالب تئوری	ردیف
- فضاهای امکانات داخلی جهت فروش و عرضه مواد غذایی - دترژانها و ضدعفونی کننده‌های مناسب (مایع و پودرهای شستشودهنده- ساولن- کفشوهای مناسب) - وسایل کمک آموزشی - دستورالعمل کاری	۷	۱۰		توانایی رعایت بهداشت محیط مکان فروش و عرضه مواد غذایی آشنایی با چگونگی تمیزسازی محیط عرضه مواد غذایی - تمیزسازی کف و دیوارها - تمیزسازی درب و پنجره‌ها - تمیزسازی سطوح درونی و بیرونی یخچال و فریزر - تمیزسازی وسایل حمل و نقل و نگهداری مواد غذایی - تمیزسازی سطوح کسانتر، پیشخوان، ترازو و قفسه‌ها - تمیزسازی دستشویی و آبروها آشنایی با دترژانها و ضدعفونی کننده‌های مناسب جهت تمیزسازی فوق آشنایی با ابزار و وسایل مناسب تمیزسازی	۲ ۲-۱ ۲-۱-۱ ۲-۱-۲ ۲-۱-۳ ۲-۱-۴ ۲-۱-۵ ۲-۱-۶ ۲-۲ ۲-۳

سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

استاندارد مهارت و آموزشی : فروشنده مواد غذایی

رشته : صنایع غذایی

نام و مشخصات وسایل	زمان		عملیات کارگاهی	استاندارد مهارت	
	عملی	تئوری		عنوان توانایی و مطالب تئوری	ردیف
- ابزار و وسایل شستشو (شیلنگ آب- جارو- خاک انداز- سطل زباله- لاستیک آب جمع کن- انواع نظیف مناسب تمیزسازی و...)			- تمیز نمودن کف دیوارها، درب و پنجره ها، سطوح درونی و بیرونی یخچال فریزرها، وسایل حمل و نقل و نگهداری مواد غذایی، کانتر، پیشخوان، ترازو، قفسه ها، دستشویی و آبروها	شناسایی اصول رعایت بهداشت محیط مکان فروش مواد غذایی	۲-۴

استاندارد مهارت و آموزشی : فروشنده مواد غذایی

رشته : صنایع غذایی

نام و مشخصات وسایل	زمان		عملیات کارگاهی	استاندارد مهارت	
	تئوری	عملی		عنوان توانایی و مطالب تئوری	ردیف
- کارت بهداشت - وسایل بهداشت فردی (کلاه، روپوش، دستکش و...) - دترژانها و ضدعفونی کننده های بدن (صابون- شامپو و...)	۴	۵		توانایی رعایت اصول بهداشت فردی در فروشنده گی مواد غذایی ۳-۱ آشنایی با مقررات بهداشت فردی فروشنده گی مواد غذایی ۳-۱-۱ - لزوم داشتن کارت بهداشتی معتبر ۳-۱-۲ - استفاده از وسایل بهداشت فردی (کلاه- روپوش- دستکش- کفش مناسب) ۳-۱-۳ - رعایت اصول نظافت شخصی (استحمام روزانه، کوتاه و تمیز بودن ناخن و موی سر، شستشوی دستها با آب گرم و صابون، خودداری از عطسه و سرفه بر روی مواد غذایی، پانسمان مناسب در زخمهای سطحی و عمقی و...)	۳
				۳-۱-۴ - پیشگیری از ابتلا به بیماریهای عفونی و در صورت مبتلا شدن خودداری از کار تا درمان کامل	۳-۱-۴

سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور

استاندارد مهارت و آموزشی : فروشنده مواد غذایی

رشته : صنایع غذایی

نام و مشخصات وسایل	زمان		عملیات کارگاهی	استاندارد مهارت	
	عملی	تئوری		عنوان توانایی و مطالب تئوری	ردیف
			- رعایت اصول نظافت شخصی - کاربرد وسایل بهداشت فردی نظیر کلاه، روپوش، دستکش و غیره در حین کار	شناسایی اصول رعایت بهداشت فردی در فروشندگی مواد غذایی	۳-۲

استاندارد مهارت و آموزشی : فروشنده مواد غذایی

رشته : صنایع غذایی

نام و مشخصات وسایل	زمان		عملیات کارگاهی	استاندارد مهارت	
	عملی	تئوری		عنوان توانایی و مطالب تئوری	ردیف
- ابزار مورد استفاده در فروش فرآورده‌های خام دامی (گوشت، مرغ، ماهی و...) - تخته گوشت - ساطور - مسقط - چرخ گوشت - چاقو - سندان - ترازو - انواع سبدها و دبه و بشکه - میز و توری مناسب عرضه ماهی و...	۱۶	۱۵		توانایی استفاده از ابزار مورد نیاز فروش انواع مواد غذایی و طریق تمیزسازی و نگهداری آنها	۴
				آشنایی با ابزار مورد نیاز در فروشندگی گوشت، مرغ، ماهی	۴-۱
				آشنایی با ابزار مورد استفاده در فروشندگی محصولات گوشتی (سوسیس - کالباس - همبرگر - انواع کنسرو و...)	۴-۲
				آشنایی با ابزار مورد استفاده در بقالیها	۴-۳
				آشنایی با ابزار مورد استفاده در فروش میوه و سبزی	۴-۴
				آشنایی با ابزار مورد استفاده در لبنیات فروشی	۴-۵
				آشنایی با ابزار مورد استفاده در فروشگاههای آجیل - خشکبار	۴-۶
آشنایی با ابزار مورد استفاده در فروشگاههای عرضه حیوانات و ادویه	۴-۷				

سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

استاندارد مهارت و آموزشی : فروشنده مواد غذایی

رشته : صنایع غذایی

نام و مشخصات وسایل	زمان		عملیات کارگاهی	استاندارد مهارت	
	عملی	تئوری		عنوان توانایی و مطالب تئوری	ردیف
- ابزار عمومی مورد استفاده در فروش مواد غذایی فله (انبر، کاردک، چاقو، سرتاس (سرتاس)، پارچ و سطل لعابی، پاکت کاغذی و پلاستیکی، جعبه مقوایی و ترازو) - وسایل کمک آموزشی - فضا و امکانات داخلی مناسب			- کاربرد ابزار مورد استفاده در قصایبها، فروشگاههای محصولات گوشتی، بقالیا (خواربار فروشیها)، لبنیات فروشی، آجیل و خشکبار فروشی، فروش انواع ادویه و حبوبات، قنادیها، نان فانتزی و نانوایی، سوپرمارکتها	آشنایی با ابزار مورد استفاده در قنادیها	۴-۸
				آشنایی با ابزار مورد استفاده در فروشگاههای نان فانتزی	۴-۹
				آشنایی با ابزار مورد استفاده در نانواییها	۴-۱۰
				آشنایی با ابزار مورد استفاده در سوپرمارکتهای مواد غذایی	۴-۱۱
				شناسایی اصول استفاده از ابزار مورد استفاده در فروش انواع مواد غذایی، طرق تمیزسازی و نگهداری آنها	۴-۱۲
				- قصایبها	۴-۱۲-۱
				- محصولات گوشتی	۴-۱۲-۲
				- بقالیا (خواربار فروشیها)	۴-۱۲-۳
				- لبنیاتها	۴-۱۲-۴
				- سبزی و میوه فروشی	۴-۱۲-۵
		- آجیل و خشکبار فروشی	۴-۱۲-۶		
		- ادویه و حبوبات	۴-۱۲-۷		
		- قنادیها	۴-۱۲-۸		
		- نان فانتزی و نانواییها	۴-۱۲-۹		
		- سوپرمارکتها	۴-۱۲-۱۰		

استاندارد مهارت و آموزشی : فروشنده مواد غذایی

رشته : صنایع غذایی

نام و مشخصات وسایل	زمان		عملیات کارگاهی	استاندارد مهارت	
	تئوری	عملی		عنوان توانایی و مطالب تئوری	ردیف
- انواع قفسه و پالت مناسب فروشگاه مواد غذایی - انواع مواد غذایی بسته بندی شده یا فله - فضای مناسب فروشگاه مواد غذایی - وسایل کمک آموزشی	۱۰	۶	- قفسه بندی صحیح و بارچینی درست مواد غذایی در فروشگاه	توانایی قفسه بندی صحیح و بارچینی درست مواد غذایی در فروشگاه ۵-۱- آشنایی با انواع قفسه ها و پالت های مناسب بارچینی انواع مواد غذایی ۵-۲- آشنایی با نحوه صحیح بارچینی مواد غذایی در قفسه ها با توجه به شرایط فیزیکی فروشگاه ۵-۳- آشنایی با نحوه حساسیت انواع مواد غذایی نسبت به شرایط محیطی (نور- دما- تابش آفتاب) ۵-۴- آشنایی با گروه های همخوان مواد غذایی از نظر عرضه ۵-۵- شناسایی اصول قفسه بندی صحیح و بارچینی درست مواد غذایی در فروشگاه	۵

سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور

استاندارد مهارت و آموزشی : فروشنده مواد غذایی

رشته : صنایع غذایی

نام و مشخصات وسایل	زمان		عملیات کارگاهی	استاندارد مهارت	
	عملی	تئوری		عنوان توانایی و مطالب تئوری	ردیف
- انواع مواد غذایی بسته بندی شده صنعتی در گروه های مختلف غذایی - وسایل کمک آموزشی - دستورالعمل کاری	۲	۲	- تشخیص قابلیت عرضه مواد غذایی بسته بندی شده صنعتی	توانایی تشخیص عرضه مواد غذایی بسته بندی شده صنعتی	۶
				آشنایی با اطلاعات برجسب ماده غذایی بسته بندی شده	۶-۱
				آشنایی با پروانه های ضروری اخذ شده از وزارتخانه های ذیربط جهت تولید و عرضه مواد غذایی	۶-۲
				آشنایی با اهمیت تاریخ تولید و تاریخ انقضاء مصرف فرآورده های غذایی در گروه های مختلف غذایی	۶-۳
				شناسایی اصول تشخیص عرضه مواد غذایی بسته بندی شده صنعتی	۶-۴

استاندارد مهارت و آموزشی : فروشنده مواد غذایی

رشته : صنایع غذایی

نام و مشخصات وسایل	زمان		عملیات کارگاهی	استاندارد مهارت	
	تئوری	عملی		عنوان توانایی و مطالب تئوری	ردیف
- انواع مواد غذایی بسته بندی نشده) - انواع مواد غذایی بسته بندی شده غیر صنعتی - وسایل کمک آموزشی - دستورالعمل کاری	۶	۶		توانایی تشخیص قابلیت عرضه مواد غذایی بسته بندی شده غیر صنعتی (کارگاهی)	۷
				آشنایی با خصوصیات بسته قابل قبول عرضه گروه های مختلف غذایی	۷-۱
				آشنایی با چگونگی تشخیص سلامت ماده غذایی داخل بسته	۷-۲
				آشنایی با شرایط بهداشتی حمل مواد غذایی بسته بندی شده کارگاهی	۷-۳
			- تشخیص قابلیت عرضه مواد غذایی بسته بندی نشده و بسته بندی شده غیر صنعتی	شناسایی اصول تشخیص قابلیت عرضه مواد غذایی بسته بندی نشده و بسته بندی شده غیر صنعتی	۷-۴

سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور

استاندارد مهارت و آموزشی : فروشنده مواد غذایی

رشته : صنایع غذایی

نام و مشخصات وسایل	زمان		عملیات کارگاهی	استاندارد مهارت	
	تئوری	عملی		ردیف	عنوان توانایی و مطالب تئوری
- انواع فرآورده‌های غذایی که بصورت غیر بسته‌بندی عرضه می‌شوند (گوشت- مرغ- ماهی- سایر آبزیان- انواع مواد لبنی- میوه و تره‌بار- ترشیجات و شورجات (مختلف) - دستکش یکبار مصرف - ماسک مناسب تنفس	۸	۱۰		توانایی تشخیص سلامت مواد غذایی که بصورت غیر بسته‌بندی عرضه می‌شوند ۸-۱ آشنایی با علایم شاخص تشخیص ماده غذایی سالم از ناسالم گروه‌های غذایی مختلف ۸-۱-۱ - فرآورده‌های خام دام- طیور- آبزیان ۸-۱-۲ - آلایش دامی (جگر- کله پاچه- سیرابی و...) ۸-۱-۳ - لینیات کارگاهی ۸-۱-۴ - میوه و تره‌بار ۸-۱-۵ - ترشیجات خانگی و کارگاهی ۸-۱-۶ - غذاهای نیمه آماده خانگی یا کارگاهی (جوجه کباب، شاهی، تینراها و...)	

استاندارد مهارت و آموزشی : فروشنده مواد غذایی

رشته : صنایع غذایی

نام و مشخصات وسایل	زمان		عملیات کارگاهی	استاندارد مهارت	
	تئوری	عملی		عنوان توانایی و مطالب تئوری	ردیف
- قاشق، کاردک، پنس (انبر)، بشقاب ... - وسایل کمک آموزشی - دستورالعمل کاری			- تشخیص سلامت مواد غذایی در گروههای مختلف که بصورت غیربسته‌بندی عرضه می‌شوند	شناسایی اصول تشخیص سلامت مواد غذایی که بصورت غیربسته‌بندی عرضه می‌شوند	۸-۲

سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

استاندارد مهارت و آموزشی : فروشنده مواد غذایی

رشته : صنایع غذایی

نام و مشخصات وسایل	زمان		عملیات کارگاهی	استاندارد مهارت	
	تئوری	عملی		عنوان توانایی و مطالب تئوری	ردیف
- گوشت قسمتهای مختلف بدن دامهای مختلف (گوسفند- گاو- بز- میش- شتر و...) - آب - سرکه - سوزن فولادی - الکل ۶۰ درجه - صافی نازک - شعله گاز پرتان - آب و گلیسرین - محلول ید - وسایل کمک آموزشی	۴	۱۲		توانایی تشخیص برخی تقلبات در گروههای مختلف مواد غذایی ۹-۱ آشنایی با مفهوم تقلب در مواد غذایی ۹-۲ آشنایی با برخی تقلبات رایج در گروههای غذایی مختلف ۹-۲-۱ - تقلب در عرضه گوشت ۹-۲-۲ - تقلب در فرآوردههای غلات ۹-۲-۱ - تقلب در نان ۹-۲-۲ - تقلب در رشته و ماکارونی ۹-۲-۳ - تقلب در ادویهها ۹-۲-۱ - زعفران ۹-۲-۲ - فلفل ۹-۲-۳ - خردل ۹-۲-۴ - تقلب در سرکه ۹-۲-۵ - تقلب در آبلیمو ۹-۲-۶ - تقلب در رب گوجه فرنگی ۹-۲-۷ - تقلب در شیر و فرآوردههای آن	۹