

معاونت پژوهش، برنامه‌ریزی و سنجش مهارت

دفتر پژوهش، طرح و برنامه‌ریزی درسی

استاندارد آموزش شایستگی

تهیه و بسته بندی سمنو

گروه شغلی

خدمات تغذیه ای

کد ملی آموزش شایستگی

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

۷۵۱۴/۳/۲

تاریخ تدوین استاندارد : ۹۰/۳/۱



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

کد ملی شناسایی آموزش شغل: ۷۵۱۴/۳/۲

اعضاء کمیسیون تخصصی برنامه ریزی درسی رشته صنایع غذایی :

حوزه های حرفه ای و تخصصی همکار برای تدوین استاندارد آموزش شغل / شایستگی :
- اداره کل آموزش فنی و حرفه ای استان فارس
-

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 حرفه ای 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	مهین شیشه بر	دیپلم	خانه داری	سرگروه تخصصی	۲۵	تلفن ثابت : ۰۶۲۶۰۸۵۰ تلفن همراه : ۰۹۱۷۷۱۰۰۸۹۱ ایمیل : ---- آدرس : آخر خیابان عقیف آباد کوچه ۲۰ آموزشگاه فروز
۲	مهران طالع	لیسانس	آموزش ابتدایی	کارشناس	۱۵	تلفن ثابت : ۰۶۲۸۰۶۵۸ تلفن همراه : ۰۹۱۷۳۰۷۷۹۶۳ ایمیل : ---- آدرس : خیابان قصرالدشت مدرسه مهرآیین
۳	نسرین حسین پور فرزانه	سوم راهنمایی	-	کارشناس	۱۴	تلفن ثابت : ۰۲۳۳۵۶۲۹ تلفن همراه : ۰۹۳۵۵۲۷۹۹۲۷ ایمیل : ---- آدرس : فلکه هنگ کوچه جنب عکی باران
۴	مهرنوش السادات فرش نشان	لیسانس	آسیب شناسی اجتماعی	کارشناس	۵	تلفن ثابت : ۰۶۲۹۷۷۱۶ تلفن همراه : ۰۹۱۷۱۰۲۰۲۰۶ ایمیل : ---- آدرس : خیابان قصرالدشت مدرسه مهر آیین
۵	علی اکبر پور وصال	راهنمایی	-	کارشناس اتحادیه قنادی	۲۰	تلفن ثابت : ۰۶۲۶۵۸۲۹ تلفن همراه : ۰۹۱۷۷۱۳۴۷۵ ایمیل : ---- آدرس : بلوار ابیوردی قنادی وصال



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 : نقشه‌ی 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 حرفه‌ای 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.



نام استاندارد آموزش شغل :	
تهیه و بسته بندی سمنو	
شرح استاندارد آموزش شغل :	
تهیه و بسته بندی سمنو از شایستگی های زیر مجموعه صنایع غذایی می باشد که از سری دسرهای سنتی ایران محسوب می گردد. این شایستگی در سه مرحله صورت می پذیرد که در مرحله اول انتخاب، آماده سازی و جوانه گرفتن گندم مرحله دوم نحوه پخت و آماده سازی سمنو و مرحله سوم نحوه بسته بندی سمنو صورت می پذیرد. سمنو معمولاً در تمام فصول سال بر حسب شرایط محیطی مناسب می توان تهیه و بسته بندی نمود.	
ویژگی های کارآموز ورودی :	
حداقل میزان تحصیلات : سوم راهنمایی حداقل توانایی جسمی و ذهنی : سلامت کامل جسمانی و روانی مهارت های پیش نیاز : ندارد	
طول دوره آموزش :	
طول دوره آموزش	: ۷۲ ساعت
- زمان آموزش نظری	: ۱۵ ساعت
- زمان آموزش عملی	: ۵۷ ساعت
- زمان کارورزی	: ساعت
- زمان پروژه	: ساعت
بودجه بندی ارزشیابی (به درصد)	
- آزمون کتبی :	۲۵٪
- آزمون عملی :	۶۵٪
- اخلاق حرفه ای :	۱۰٪
صلاحیت های حرفه ای مربیان :	
تحصیلات مربی :	
دیپلم یا فوق دیپلم در رشته های علوم تغذیه یا علوم صنایع غذایی ۲ سال سابقه کار مفید	



*** تعریف دقیق استاندارد (اصطلاحی) :**

تهیه و بسته بندی سمنو : انتخاب ، آماده سازی و جوانه گرفتن گندم ، سپس پخت و آماده سازی سمنو نهایتاً بسته بندی آن.

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

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

تولید جوانه گندم

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

- | | | |
|----------------------|-------------------------------------|----------------------------------|
| طبق سند و مرجع | <input type="checkbox"/> | الف : جزو مشاغل عادی و کم آسیب |
| طبق سند و مرجع | <input type="checkbox"/> | ب : جزو مشاغل نسبتاً سخت |
| طبق سند و مرجع | <input type="checkbox"/> | ج : جزو مشاغل سخت و زیان آور |
| | <input checked="" type="checkbox"/> | د : نیاز به استعلام از وزارت کار |



استاندارد شایستگی

- کارها^۱

ردیف	عناوین
۱	آماده سازی جوانه برای تولید سمنو
۲	آبیاری جوانه
۳	انتخاب گندم، آرد مناسب برای تولید سمنو
۴	آماده سازی شیره جوانه (عصاره جوانه)
۵	انتخاب خشکبار و طرز استفاده از آن
۶	پخت سمنو
۷	بسته بندی سمنو
۸	
۹	
۱۰	
۱۱	
۱۲	
۱۳	
۱۴	
۱۵	

^۱ . Competency / task



استاندارد آموزش - بر گه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			
	جمع	عملی	نظری	
	۸/۵	۵	۳/۵	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
پارچه و ظروف حفره ای (آب کش) سینی تشت اتاق مناسب که نورگیر باشد یا لامپ مهتابی بخاری کولر ۳۰۰۰ پارچه نخی ساعت دماسنج مواد شوینده				دانش :
				- ویژگی وسایل مناسب جهت تهیه جوانه
				- ویژگی ظروف حفره دار و پارچه نخی
				- درصد وجود آب با گندم
				- دما ، رطوبت ، نور و زمان مناسب تا ابتدای جوانه زنی
				مهارت :
				قرار دادن گندم ها در ظروف حفره دار
				پوشاندن گندم ها با پارچه نخی
				-ریختن آب در تشت
				-ریختن گندم در تشت
			-استفاده از انواع نور گیر ها	
			-کاربرد گرم کننده و خنک کننده در فصول مختلف	
				نگرش :
				-دقت در تنظیم دما و رطوبت
				ایمنی و بهداشت :
				-پیشگیری از آلودگیهای ثانویه با استفاده از لباس و کفش و دستکش بهداشتی
				- استفاده از ابزار و وسایل ضدعفونی شده در حین کار
				توجهات زیست محیطی :
				-



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : آبیاری جوانه
	جمع	عملی	نظری	
	۲۰/۵	۱۶	۴/۵	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
ساعت کولر در تابستان ۳۰۰۰ بخاری در زمستان دماسنج تشت ، ظروف حفره دار ، پارچه نخی ، گندم بش			۱	دانش : - عوامل فیزیولوژیکی - عوامل محیطی - ویژگی جوانه مناسب (نقره ای)
			۲/۵	
			۱	
				مهارت : خیس کردن گندم مراقبت تا زمان جوانه زدن آبیاری جوانه
		۲		
		۴		
		۱۰		
				نگرش : - آبیاری مناسب و به موقع از عوامل پیش گیری کپک می باشد . -
				ایمنی و بهداشت : - استفاده از لباس و کفش و دستکش بهداشتی -
			توجهات زیست محیطی : -	



استاندارد آموزش
- بر گه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : انتخاب گندم آرد مناسب برای تولید سمنو
	جمع	عملی	نظری	
	۸	۶	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
آرد مرغوب ، الک ، سبد ، تشت گندم بش آرد آبکش سینی				دانش : -انتخاب آرد مناسب -درصد سبوس مناسب برای آرد مورد استفاده - ویژگی های گندم از نظر نوع ، جنس و رنگ
			.۵	مهارت : الک کردن آرد افزودن آرد به عصاره جوانه - پاک کردن گندم خشک از ناخالصی ها - شستشوی گندم در آبکش
			.۵	
			۱	
		۲		
		۳		
		.۵		نگرش : -دقت در مراحل کار -دقت در شستشوی گندم
		.۵		
				ایمنی و بهداشت : - استفاده از لباس و دستکش و کفش بهداشتی حین کار
			توجهات زیست محیطی : -نبایستی گندم وارد سیستم فاضلاب گردد.	



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : آماده سازی شیره جوانه (عصاره جوانه)
	نظری	عملی	جمع	
	۱	۹	۱۰	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
چرخ برقی ، تشت ، پارچه یا صافی ، جوانه نقره ای میز کار سینی				دانش : - ویژگی های جوانه و ریشه گندم - زمان شیره گیری از جوانه نقره ای
			۰/۵	
			۰/۵	
				مهارت : - جدا کردن ریشه از جوانه - تهیه آب داغ (قبل از جوشش) و ریختن جوانه در آن - چرخ کردن و تهیه عصاره - صاف کردن عصاره چرخ شده توسط پارچه نخی
		۰/۵		
		۲,۵		
		۳		
		۳		
		نگرش : -		
	ایمنی و بهداشت : - استفاده از دستکش در هنگام ریختن جوانه به داخل آب داغ -			
	توجهات زیست محیطی : - قبل از ورود آب به فاضلاب صافی بر سر راه قرار داد.			



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : انتخاب خشکبار و طرز استفاده از آن
	جمع	عملی	نظری	
	۷	۶	۱	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
سینی ، سبد ، پارچه نخی ، انواع خشکبار فندق گردو پسته بادام میز کار ملاقه			.۵	دانش : -انواع خشکبار و ویژگیهای آنها - خواص و ارزش غذایی خشکبار ها
			.۵	
				مهارت : - تمیز کردن خشکبار - افزودن خشکبار به سمنو
		۵		
		۱		
			نگرش : - دقت در استفاده از خشکبار سالم و تازه -	
			ایمنی و بهداشت : - استفاده از لباس کار مناسب دستکش کلاه کفش بهداشتی - احتیاط پاشش سمنو داغ در موقع ریختن مغز ها به سمنو	
			توجهات زیست محیطی :	



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان: پخت سمنو
	جمع	عملی	نظری	
	۹,۵	۸	۱/۵	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
چراغ گاز سه شعله تشت بزرگ دیگ بزرگ قاشق چوبی کف گیر عصاره گندم آرد مرغوب روپوش سفید کلاه آشپزی عینک دستکش پارچه ای				دانش : - ظرف مناسب پخت - حرارت های مناسب پخت
			۰/۵	
			۱/۵	
				مهارت : - مخلوط کردن آرد به عصاره - اندازه گیری غلظت عصاره سمنو قبل از پخت - پخت سمنو
		۱		
		۱		
		۶		
				نگرش : -
				ایمنی و بهداشت : - استفاده از دستکش پارچه ای و عینک و روپوش سفید و کلاه - تهیه یه مناسب کارگاه
				توجهات زیست محیطی : - دفع صحیح زباله و پساب



استاندارد آموزش
- بر گه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : بسته بندی سمنو
	جمع	عملی	نظری	
	۸/۵	۷	۱/۵	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
دستگاه بسته بندی ظروف تجاری مناسب ملاقه سینی			۱ ۰/۵	دانش : - روش ها و زمان بسته بندی مطابق با دمای سمنو - ظروف مناسب در بسته بندی
سلفون چسب نواری سمنو میز کار کلاه آشپزی دستکش پارچه ای روپوش سفید یخچال		۰/۵ ۱/۵ ۱ ۲ ۱		مهارت : - خنک کردن سمنو - ریختن سمنو در ظرف - درب گذاری - نسب برچسب و مشخصات کالا - بسته بندی ، نگهداری و حمل و نقل - نگهداری و حمل و نقل نگرش : - ارائه کالا به بازار با استفاده از ظروف مناسب ایمنی و بهداشت : - استفاده از لباس کار کلاه دستکش کفش مناسب و بهداشتی - نصب هواکش بر روی پنجره آشپزخانه یا کارگاه ضروری است. - محیط کار باید قابل شستشو و ضد عفونی کردن باشد. توجهات زیست محیطی : - استفاده از مواد بسته بندی برگشت به محیط زیست



- برگه استاندارد تجهیزات

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	هود	فلزی	۱ عدد	
۲	یخچال	۱۲ FT	۱ عدد	
۳	بخاری		۱ عدد	
۴	ساعت دیواری		۱ عدد	
۵	چراغ گاز	۳ شعله	۳ عدد	
۶	میز قابل شستشو	$۱/۵ \times (۲ \times ۳ \text{ m})$	۳ عدد	
۷	کولر	۳۰۰۰	۲ عدد	
۸	دیگ بزرگ و متوسط	از جنس مسی	۳ عدد	
۹	چرخ برقی	بستگی به انتخاب	۲ عدد	
۱۰	کپسول آتش نشانی	۵ k	۲ عدد	
۱۱	جعبه کمک های اولیه		۱ عدد	
۱۲	ترازو	شاهین	۱ عدد	
۱۳	دستگاه بسته بندی	TW-450E (TRAY WRAPPING SEALER)	۱ عدد	
۱۴	ظروف تجاری		۱ عدد	

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	گندم	به ازاء هر نفر ۱۰۰ گرم	۱۵۰۰ gr	مرغوب مخصوص سمنو
۲	آرد مرغوب	به ازاء هر نفر ۱۵۰ گرم	۲۲۵۰ gr	
۳	آب	به مقدار لازم	به مقدار لازم	
۴	انواع خشکبار	گردو- بادام- فندق- پسته	به مقدار لازم	
۵	پارچه نخی	به ازاء هر نفر ۰/۵ m	۷/۵ m	
۶	ظروف تجاری	درب دار	۳۰	
۷	سلفون	عرض ۳۰ cm	۵ m	
۸	برچسب تجاری	۶ × ۳ Cm	۳۰ برگ	
۹	جوانه نقره ای	به مقدار لازم	به مقدار لازم	
۱۰				
۱۱				

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	تشت	پلاستیکی یا فلزی	۵ عدد	
۲	آبکش	پلاستیکی یا فلزی	۵ عدد	
۳	سینی	مسی، ملامین، رومی	۵ عدد	
۴	ظروف حفره ای (آبکش)	فلزی یا پلاستیکی	۵ عدد	
۵	الک	فلزی یا پلاستیکی	۵ عدد	
۶	سبد	پلاستیکی	۵ عدد	
۷	قاشق بزرگ	چوبی	۵ عدد	
۸	کف گیر	فلزی	۵ عدد	
۹	ملاقه	مسی	۵ عدد	
۱۰	ملاقه	پلاستیکی	۵ عدد	

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
۱	اولین فصلنامه شیرینی و آشپزی و سفره آرایی فروز	سردبیر مهین شیشه بر مهران طالع صاحب امتیاز و مدیر مسئول	-	۱۳۸۴	شیراز	آقای فرهنگ
۲	کتاب گیاهخواری	دکتر فرامرز علوی مقدم	-	۱۳۸۵	خیابان کلاهدوز (دولت)	بزرگمهر گل بیدی
۳	شیرینی پزی نمونه	روحان پناهی نیا	-	۱۳۶۸	تهران	مؤسسه چاپ و انتشارات علمی
۴	هنر قنادی	چنگیز علیمحمدی	-	۱۳۷۷	تهران	نشر ارغنون
۵	زبان خوراکی ها	دکتر غیاث الدین جزایری	-	۱۳۵۱	تهران	سپهر
۶	شیرینی پزی علمی و هنری فروز	مهین شیشه بر (قطمیری)	-	۱۳۸۳	تهران	انتشارات نوید
۷	هنر آشپزی کتاب اول	رزا منتظمی	-	۱۳۷۴	چاپخانه کتابه	کتاب ایران



فهرست سایت های قابل استفاده در آموزش استاندارد

ردیف	عنوان
۱	www.shirazitc.ir
۲	
۳	
۴	
۵	
۶	
۷	
۸	
۹	
۱۰	