

معاونت پژوهش، برنامه‌ریزی و سنجش مهارت

دفتر پژوهش، طرح و برنامه‌ریزی درسی

استاندارد آموزش شایستگی

انبارداری قنادی

گروه شغلی

خدمات تغذیه‌ای

کد ملی آموزش شایستگی

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

۱-۰۲-۰۰۶۷-۶۳۳-۱

تاریخ تدوین استاندارد: ۹۳/۱۲/۱



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

کد ملی شناسایی آموزش شغل : ۱-۰۲-۶۷-۱۳۲۴

اعضاء کمیسیون تخصصی برنامه ریزی درسی رشته صنایع غذایی :

علی موسوی
رامک فرح آبادی
ارژنگ بهادری
پریسا رستمی

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

- اتحادیه قنادان تهران
- انجمن آموزشگاه داران آشپزی و شیرینی پزی تهران

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

۹۷

تلفن ۶۶۵۶۹۹۰۷ - ۶۶۹۴۴۱۲۰

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	رسول پایان	فوق لیسانس	صنایع غذایی	مشاور استاد در صنایع غذایی	بیش از ۴۰ سال	تلفن ثابت : تلفن همراه : ۰۹۱۲۳۱۸۴۵۹۴ ایمیل : آدرس :
۲	علی پناهنده	فوق لیسانس	صنایع غذایی	مشاور در صنایع غذایی	۱۴ سال	تلفن ثابت : تلفن همراه : ۰۹۱۲۱۷۲۵۰۱۹ ایمیل : آدرس :
۳	مهتری هاشم زاده	لیسانس	مدیریت هتلداری	مدیر و مربی	۲۰ سال	تلفن ثابت : تلفن همراه : ۰۹۱۲۲۱۵۱۷۶۵ ایمیل : آدرس :
۴	اقدس شمس	فوق دیپلم	هتلداری	مدیر و مربی	۲۵ سال	تلفن ثابت : تلفن همراه : ۰۹۱۲۵۶۸۴۶۱۳ ایمیل : آدرس :
۵	اعظم گلزارمنش	لیسانس	قنادی و آشپزی	مدرس دانشگاه علمی کاربردی و فنی و حرفه ای	۳۲ سال	تلفن ثابت : تلفن همراه : ۰۹۱۲۱۷۵۵۹۵۱ ایمیل : آدرس :
۶	مهدی عیوضی	لیسانس	عمران	نماینده اتحادیه قنادان تهران	۱۰ سال	تلفن ثابت : تلفن همراه : ۰۹۱۹۸۰۰۸۰۴۴ ایمیل : آدرس :
۷	آقای شای آذر مزرعه	لیسانس	زبان انگلیسی	شفا هتل آزادی استاد دانشگاه علمی و کاربردی	۲۰ سال	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 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	
انبار دار قنادی	
شرح استاندارد آموزش شغل	
<p>شغلی از مشاغل حوزه صنایع غذایی است که کنترل شرایط بهداشتی انبار، کنترل و تحویل مواد اولیه سالم و با کیفیت، چیدمان مواد اولیه تحویل گرفته شده برابر شرایط نگهداری هر یک از آنها و پایش آن، برآورد موجودی انبار و اعلام نیاز برای تامین مواد اولیه مورد نیاز و نحوه کار با ترازو و باسکول را انجام می دهد و با مشاغل شیرینی پز و کیک ساز و شیرینی تر ساز و فربان و فروشنده و مدیر قنادی در ارتباط کاری می باشد</p>	
ویژگی های کارآموز ورودی :	
حداقل میزان تحصیلات : دیپلم	
حداقل توانایی جسمی و ذهنی : داشتن سلامت کامل جسمانی و روانی	
مهارت های پیش نیاز : کنترل بهداشت و ایمنی در واحد غذا و نوشیدنی یا نظارت بر بهداشت و ایمنی در واحد غذا و نوشیدنی	
طول دوره آموزش :	
طول دوره آموزش	: ۴۵ ساعت
- زمان آموزش نظری	: ۱۲ ساعت
- زمان آموزش عملی	: ۲۱ ساعت
- زمان کارورزی	: ۱۲ ساعت
- زمان پروژه	: - ساعت
بودجه بندی ارزشیابی (به درصد)	
- کتبی :	۲۵%
- عملی :	۶۵%
- اخلاق حرفه ای :	۱۰%
صلاحیت های حرفه ای مربیان :	
کارشناس علوم تغذیه یا صنایع غذایی و رشته های مرتبط دیگر با یسکال سابقه کار مرتبط	



* تعریف دقیق استاندارد (اصطلاحی) :

انباردار قنادی از کنترل شرایط بهداشتی در انبار تا کنترل و تویل مواد اولیه ، چیدمان و تامین مواد اولیه مورد نیاز تولید و برآورد موجودی انبار را انجام می دهد.

* اصطلاح انگلیسی استاندارد (و اصطلاحات مشابه جهانی) :

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

کلیه استانداردهای مرتبط با قنادی

* 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

- شایستگی‌ها

ردیف	عناوین
۱	کنترل شرایط بهداشتی انبار
۲	کنترل و تحویل مواد اولیه سالم و با کیفیت
۳	چیدمان مواد اولیه تحویل گرفته شده برابر شرایط نگهداری هر یک از آنها و پایش آن
۴	بر آورد موجودی انبار و اعلام نیاز برای تامین مواد اولیه مورد نیاز
۵	نحوه کار با ترازو و یا باسکول



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۸	۴	۴	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			کنترل شرایط بهداشتی انبار
سیستم سرما ساز				دانش :
دماسنج				اهمیت کنترل شرایط بهداشتی انبار
رطوبت سنج				-اهمیت کنترل انبار از لحاظ آفات انباری
فیلم آموزشی				-اهمیت دما، رطوبت نسبی انبار برای مواد اولیه مختلف
اسلاید				-انواع شوینده ها و ضد عفونی کننده ها
کپسول آتش نشانی				-معیار های اطمینان از سلامت انبار
جعبه کمک های اولیه				-معیار های اطمینان از سلامت انبار (افات - آلودگی میکروبی و شیمیایی - بقایای مواد اولیه قدیمی - سطوح در تماس - وسایل و تجهیزات انبار
چرخ دستی				-اهمیت کاربرد دستگاه اولترا سونیک در دفع آفات انباری - پالت ها - مواد غذایی و هوای انبار
جک پالت				مهارت :
لیفتراک				-کنترل شرایط بهداشتی انبار
ماشین حساب				-انتخاب شوینده متناسب برای سطوح انبار
چاپگر				-جستجوی آفات انباری با روش های ساده
کاغذ				-اطمینان از سلامت انبار پیش از ورود مواد اولیه
خودکار				-کنترل دما و رطوبت انبار با توجه به مواد غذایی در آن
کامپیوتر				-نحوه کار برد دفع آفات انباری بدون مخاطره برای سلامت کارکنان و محیط زیست
اسپیکر				استفاده از دستگاه اولترا سونیک با لحاظ کردن مساحت انبار
سیستم تهویه				



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			کنترل شرایط بهداشتی انبار
	نگرش : -اطمینان از سلامت انبار -اطمینان از پاک شدن مواد ضد عفونی کننده پس از شستشو - اطمینان از کارکرد صحیح ابزار کنترل پایش شرایط انبار			
	ایمنی و بهداشت : مجهز بودن به تهویه مناسب -مجهز بودن به جعبه کمک های اولیه -مجهز بودن به کپسول آتش نشانی - استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی			
	توجهات زیست محیطی : -دفع صحیح ضایعات -			



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۸	۵	۳	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			کنترل و تحویل مواد اولیه سالم و با کیفیت
				دانش :
سیستم سرما ساز				-تعریف انبار و ویژگی آن
دما سنج				-تعریف سرد خانه و ویژگی آن
رطوبت سنج				-انواع مواد اولیه که در انبار ها نگهداری می شوند
فیلم آموزشی				-اهمیت کنترل زمان تولید و انقضاء آن
اسلاید				-ویژگی هر یک از مواد اولیه که در انبار نگهداری می شوند و کدگذاری آنها
کپسول آتش نشانی				سیستم های کنترل خودکار و دستی (دما - رطوبت نسبی - زمان)
جعبه کمک های اولیه				-شرایط انبار ها برای نگهداری هر یک از مواد اولیه
چرخ دستی				-رعایت قاعده (fifo) از اطمینان از اینکه مواد اولیه به ترتیب ورود به انبار از آن خارج می شوند
جک پالت				مهارت :
لیفتراک				-کنترل زمان تولید و انقضای مواد اولیه
ماشین حساب				-کنترل سلامت هر یک از مواد اولیه پیش از ورود به انبار (کنترل آزمونهای فیزیکی شیمیایی و بیولوژیکی)
چاپگر				-مشاهده عینی (وضعیت ظاهری) هر یک از مواد اولیه
کاغذ				-کنترل دما و رطوبت نسبی هوای انبار برای مواد اولیه مختلف
خودکار				-کنترل تناسب مواد اولیه با نیاز واحد غذایی یا قنادی
کامپیوتر				
اسپیکر				
سیستم تهویه				
نرم افزار مرتبط				



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
				کنترل و تحویل مواد اولیه سالم و با کیفیت
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
				نگرش :
				-اطمینان از تحویل مواد اولیه و با کیفیت -اطمینان از کارکرد صحیح ابزار کنترل پایش شرایط انبار
				ایمنی و بهداشت : مجهز بودن به تهویه مناسب -مجهز بودن به جعبه کمک های اولیه -مجهز بودن به کپسول آتش نشانی - استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی
				توجهات زیست محیطی : - دفع صحیح ضایعات -



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : چیدمان مواد اولیه تحویل گرفته شده برابر شرایط نگهداری هر یک از آنها و پایش آن
	جمع	عملی	نظری	
	۶	۴	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
دماستج				دانش :
رطوبت سنج				- مفهوم fifo
فیلم آموزشی				- اهمیت تفکیک مواد اولیه بودار و بدون بو
اسلاید				- اهمیت تفکیک مواد اولیه جامد و مایع
کپسول آتش نشانی				- اهمیت تفکیک موارد اولیه از محصولات قنادی
جعبه کمک های اولیه				- اهمیت جنس قفسات و فواصل آنها با یکدیگر
چرخ دستی				- نکات مورد اهمیت در ارتباط با فواصل کالاها از یکدیگر و کف و سقف دیوار ها و جریان هوا از بین آنها
جک پالت				مهارت :
لیفتراک				- کد گذاری و تاریخ گذاری مواد اولیه دریافت شده
ماشین حساب				- تفکیک مواد اولیه بودار وبدون بو
چاپگر				- تفکیک مواد اولیه جامد و مایع
کاغذ				
خودکار				نگرش :
کامپیوتر				- دقت در رعایت چیدمان مواد و کالاهابر اساس ماهیت آنها و نوع بسته بندی آنها
اسپیکر				- دقت در رعایت اصول کد گذاری برای اجرای fifo
سیستم تهویه				ایمنی و بهداشت : مجهز بودن به تهویه مناسب
				- مجهز بودن به جعبه کمک های اولیه
				- مجهز بودن به کپسول آتش نشانی
				- استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی
				توجهات زیست محیطی :
				- دفع صحیح ضایعات
				-



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۸	۶	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			برآورد موجودی انبار و اعلام نیاز برای تامین مواد اولیه مورد نیاز
دماستج				دانش :
رطوبت سنج				- مفهوم نقطه سفارش
فیلم آموزشی				- مفهوم میزان سفارش
اسلاید				- استعلام نوع و میزان مواد اولیه مورد نیاز از بخش تولید
کپسول آتش نشانی				- معیار های موثر بر میزان سفارش (فضا، وضعیت بازارتولید ، سفارشات و فروش)
جعبه کمک های اولیه				- اهمیت ثبت اطلاعات ورود و خروج از انبار و آنالیز آن
چرخ دستی				مهارت :
جک پالت				- تعیین نقطه سفارش
لیفتراک				- تعیین میزان سفارش با در نظر گرفتن کلیه معیارها
ماشین حساب				- برآورد موجودی انبار
چاپگر				- اعلام سفارش
کاغذ				نگرش :
خودکار				- دقت در مراحل انجام کار
کامپیوتر				ایمنی و بهداشت : مجهز بودن به تهویه مناسب
اسپیکر				- مجهز بودن به جعبه کمک های اولیه
سیستم تهویه				- مجهز بودن به کپسول آتش نشانی
نرم افزار مرتبط				- استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی
				توجهات زیست محیطی :
				- دفع صحیح ضایعات
				-



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۳	۲	۱	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			نحوه کار با ترازو و باسکول
ترازو باسکول لباس کار کپسول آتش نشانی جعبه کمک های اولیه				دانش :
				-انواع ترازو
				-انواع باسکول
				-موارد کاربرد ترازو و یا باسکول
				-اهمیت کالیبر بودن ترازو و یا باسکول
				-
				مهارت :
				-انتخاب کاربرد ترازو و یا باسکول با توجه به موارد مختلف
				-نحوه کار با ترازو
				-نحوه کار با باسکول
				-کالیبر نمودن ترازو و یا باسکول
				نگرش :
				-دقت در مراحل انجام کار
				ایمنی و بهداشت : مجهز بودن به تهویه مناسب -مجهز بودن به جعبه کمک های اولیه -مجهز بودن به کپسول آتش نشانی - استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی
				توجهات زیست محیطی : - دفع صحیح ضایعات



- برگه استاندارد تجهیزات

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	سیستم سرما ساز	استاندارد و متناسب با مساحت کارگاه	۱	
۲	سیستم تهویه	استاندارد و متناسب با مساحت کارگاه	۱	
۳	کپسول آتش نشانی	استاندارد	۱	
۴	جعبه کمک های اولیه	استاندارد	۱	
۵	لیفتراک	استاندارد	۱	
۶	کامپیوتر	استاندارد	۱	
۷	چاپگر	استاندارد	۱	
۸	میز و صندلی مربی	استاندارد	۱	
۹	میز و صندلی کار آموز	استاندارد	به تعداد لازم	

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	کاغذ	معمولی	به تعداد لازم	
۲	خودکار	معمولی	به تعداد 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	اسلاید	معمولی	۱	
۲	چرخ دستی	استاندارد	۱	
۳	جک پالت	استاندارد	۱	
۴	ماشین حساب	معمولی و استاندارد	۱	
۵	اسپیکر	استاندارد	۱	
۶	فیلم آموزشی	مرتبط با انبار داری	۱	
۷	نرم افزار مرتبط	به روز	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
۱	مقدمه ای بر تکنولوژی فرآورده های غلات	مهندس رسول پایان	-	۱۳۹۳	آپیژ	کتاب ایران
۲	مبانی کنترل کیفیت در صنایع غذایی	مهندس رسول پایان	-	۱۳۹۳	آپیژ	کتاب ایران
۳	بهداشت و ایمنی کار در مراکز غذایی	مهندس رسول پایان	-	۱۳۹۳	آپیژ	کتاب ایران