

معاونت پژوهش، برنامه‌ریزی و سنجش مهارت

دفتر پژوهش، طرح و برنامه‌ریزی درسی

استاندارد آموزش شایستگی

انجام امور سردخانه و انبارفروشگاه

گروه شغلی

صنایع غذایی

کد ملی آموزش شایستگی

۴	۳	۲	۱	۲	۰	۶	۸	۰	۰	۰	۰	۰	۲	۱
ISCO-۰۸				سطح مهارت	شناسه گروه			شناسه شغل			شناسه شایستگی		نسخه	

۲-۱۹/۱۹/۱۲

تاریخ تدوین استاندارد : ۸۴/۱/۱



<p>تعریف شغل:</p> <p>متصدی سردخانه و انبار کسی است که از عهده شناسایی کالا ، طبقه بندی آنها براساس ویژگی و چیدمان آن در انبار یا سردخانه برآید . همچنین توانایی تکمیل فرم های مربوطه و برقراری ارتباط با واحدهای قبل و بعد را داشته باشد .</p>
<p>ویژگی های کارآموز :</p> <p>میزان تحصیلات : دیپلم</p> <p>توانایی جسمی: سلامت جسمی کامل</p>
<p>مهارت های پیش نیاز این استاندارد:</p> <p>ICDL مقدماتی</p>
<p>تعریف مفاهیم سطوح یادگیری</p> <p>آشنایی : به مفهوم داشتن اطلاعات مقدماتی</p> <p>شناسایی: به مفهوم داشتن اطلاعات کامل</p> <p>اصول : به مفهوم داشتن اطلاعات نظری</p> <p>توانایی: به مفهوم قدرت انجام کار</p>
<p>مدت دوره کارآموزی</p> <p>کل مدت زمان دوره کارآموزی : ۷۵ ساعت</p> <p>۱- زمان آموزش نظری : ۳۵ ساعت</p> <p>۲- زمان آموزش عملی : ۴۰ ساعت</p> <p>۳- زمان کارورزی : - ساعت</p> <p>۴- زمان پروژه : - ساعت</p> <p>روش ارزیابی مهارت کارآموز :</p> <p>مطالب عملی به صورت مشاهده های ضمن آموزش ۲۰٪</p> <p>-نظری در زمان آموزش ۳۰٪</p> <p>-عملی در زمان آموزش ۵۰٪</p>



سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور

نام شغل: متصدی سردخانه و انبار فروشگاه

فهرست توانایی های شغل

ردیف	عنوان توانایی
۱	توانایی تشخیص چگونگی نگهداری کالا در انبارها ، انبارهای سرد و سردخانه ها
۲	توانایی توزین کالا با باسکول
۳	توانایی انبارداری و پلمپ کردن سردخانه و انبار
۴	توانایی کنترل کیفیت کالا
۵	توانایی کنترل موجودی کالا
۶	توانایی گزارش نویسی و ثبت و نگهداری اطلاعات در دفاتر انبار
۷	اخلاق اداری و مناسبات انسانی



شماره	شرح	زمان آموزش		
		نظری	عملی	جمع
۱	توانایی تشخیص چگونگی نگهداری کالا در انبارها ، انبارهای سرد و سردخانه ها آشنایی با انواع انبارهای نگهداری ۱-۱ انبارهای سرد ۱-۱-۱ انبارهای معمولی ۱-۱-۲ سردخانه ها ۱-۱-۳ آشنایی با روش های نگهداری بوسیله سرما ۱-۲ روشهای ایجاد سرما ۱-۲-۱ فریزرها و یخچالهای صنعتی ۱-۲-۲ آشنایی با ویژگیهای مواد غذایی مختلف برای تشخیص روش مناسب نگهداری ۱-۳ آشنایی با روشهای نگهداری انواع مواد غذایی در انبارها و سردخانه ها ۱-۴ شناسایی اصول تشخیص و کنترل مواد غذایی فاسد شده (پیش و پس از نگهداری) ۱-۵ آشنایی با مشخصات و ویژگیهای کالاهای موجود در سردخانه و انبار ۱-۶ شناسایی اصول چیدمان کالاهای موجود در سردخانه و انبار ۱-۷ روش استقرار مواد غذایی در اتاقکها و اولویت ورود و خروج ۱-۷-۱ آشنایی با مسایل ایمنی کارکنان شاغل در سردخانه و انبار ۱-۸ آشنایی با مسایل بهداشتی مواد غذایی برای سلامت مصرف کننده در سردخانه و انبار ۱-۹	۱۵	۸	۲۳



زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
۶	۵	۱	<p>توانایی توزین کالا با باسکول</p> <p>۲-۱ شناسایی اصول کار با باسکول</p> <p>۲-۲ شناسایی دستورالعمل توزین کالا با باسکول</p>	۲
۱۱	۹	۲	<p>توانایی انبارداری و پلمپ کردن سردخانه و انبار</p> <p>۳-۱ آشنایی با اهداف و اهمیت انبارداری</p> <p>۳-۲ آشنایی با ویژگیهای انبارها و سردخانه های موردنیاز سازمان</p> <p>۳-۳ شناسایی اصول تقسیم بندی انبارها و سردخانه ها و استفاده بهینه از آنها</p> <p>۳-۴ شناسایی اصول عملیات قبل و هنگام انبارداری</p> <p>۳-۵ شناسایی اصول فرمهای مرتبط با انبار و سردخانه ها</p> <p>۳-۶ شناسایی اصول کنترل دمای کابین های سردخانه</p> <p>۳-۷ شناسایی اصول صدور حواله خرید و فروش کالا</p> <p>۳-۸ شناسایی اصول صدور قبض انبار و تحویل کالا براساس حواله</p> <p>۳-۹ شناسایی اصول پلمپ کردن در سردخانه و انبار و کنترل آنها</p>	۳



زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
۷	۵	۲	<p>توانایی کنترل کیفیت کالا</p> <p>۴-۱ آشنایی با مفاهیم کیفیت و کنترل</p> <p>۴-۲ شناسایی اصول مراحل مدیریت کنترل کیفیت</p> <p>۴-۳ آشنایی با اصول و مبانی کنترل کیفیت</p> <p>۴-۴ شناسایی اصول اجرای استانداردهای کنترل کیفیت</p> <p>۴-۵ شناسایی اصول فرآیند کنترل و بازرسی</p>	۴
۱۲	۸	۴	<p>توانایی کنترل موجودی کالا</p> <p>۵-۱ آشنایی با مفهوم موجودی کالا</p> <p>۵-۲ شناسایی اصول و نحوه طبقه بندی موجودی</p> <p>۵-۳ شناسایی اصول سیستم کنترل موجودی</p> <p>۵-۴ شناسایی اصول تعیین میزان سفارش ، هزینه سفارش ، هزینه نگهداری موجودی</p> <p>۵-۵ شناسایی اصول تهیه آمار از موجودی انبار و مقدار کالای ورودی و خروجی</p> <p>۵-۶ شناسایی اصول تهیه گزارش از موجودی انبار</p> <p>۵-۷ شناسایی اصول کنترل موجودی انبار از راه انبار گردانی</p>	۵



زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
۸	۳	۵	<p>توانایی گزارش نویسی و ثبت و نگهداری اطلاعات در دفاتر انبار</p> <p>۶-۱ آشنایی با اصطلاحات فنی</p> <p>۶-۲ شناسایی اصول آئین نگارش</p> <p>۶-۳ آشنایی با مراحل تهیه گزارش</p> <p>۶-۴ آشنایی با ویژگیهای گزارشهای فنی و اداری</p> <p>۶-۵ شناسایی اصول تهیه گزارش های فنی و اداری</p> <p>۶-۶ شناسایی اصول ثبت اطلاعات تحویل و تحول کالا در کاردکس</p> <p>۶-۷ شناسایی اصول ثبت و نگهداری اطلاعات کالا در دفتر کد گذاری</p>	۶
۸	۲	۶	<p>توانایی رعایت اخلاق اداری و مناسبات انسانی</p> <p>۷-۱ آشنایی با ویژگی های فردی و اجتماعی انسان</p> <p>۷-۲ آشنایی با ظرافت های روابط خانوادگی</p> <p>۷-۳ آشنایی با آداب و روابط اجتماعی</p> <p>۷-۴ شناسایی رابطه فرد با خودش و اجتماع</p> <p>۷-۵ شناسایی اصول روابط با همکاران</p> <p>۷-۶ آشنایی با مفهوم ارتباطات</p> <p>۷-۷ آشنایی با ارتباطات رسمی و غیر رسمی</p> <p>۷-۸ شناسایی اصول و شیوه های مؤثر برقراری ارتباط</p>	۷



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

نام شغل: متصدی سردخانه و انبار فروشگاه
فهرست استاندارد تجهیزات، ابزار، مواد و وسایل رسانه ای

ردیف	مشخصات فنی	تعداد	شماره
۱	لوازم التحریر		به میزان لازم
۲	وسایل کمک آموزشی از قبیل فیلم ، نوار ، CD		
۳	میز و صندلی	۱۵ عدد	
۴	فاکتور فروش	۱۵ عدد	
۵	حواله	۱۵ عدد	
۶	فرم فروش	۱۵ عدد	
۷	برچسب قیمت (بارکد)	۱۵ عدد	
۸	دستگاه پلمپ		
۹	پالت		
۱۰	قفسه		
۱۱	ماشین حساب		
۱۲	ویدئو پروژکتور	۱ دستگاه	
۱۳	تخته وایت برد	۱ عدد	
۱۴	ماژیک	۲ عدد	
۱۵	تلویزیون	۱ دستگاه	
۱۶	اورهد	۱ دستگاه	
۱۷	نمونه مواد فاسد شده	۲ عدد	
۱۸	فرم کاردکس		
۱۹	نمونه از همه نوع کالاهای فروشگاه		
۲۰	انبار و تجهیزات مربوطه	۱ عدد	
۲۱	انبار سرد مجهز به تجهیزات خنک کننده	۱	
۲۲	سردخانه مجهز به تجهیزات خنک کننده	۱	
۲۳	باسکول	۱ عدد	
۲۴	ترازو	۱ عدد	
۲۵	فیش		
۲۶	سایر فرمهای مربوطه		
۲۷	کامپیوتر	۱ دستگاه	
۲۸	میز و صندلی مربی		
۲۹	چرخ حامل کالا		

تجهیزات، ابزار و مواد برای ۱۵ نفر تعیین شده است.