



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور



جمهوری اسلامی ایران
وزارت تعاون، کار و رفاه اجتماعی

معاونت پژوهش، برنامه‌ریزی و سنجش مهارت
دفتر پژوهش، طرح و برنامه‌ریزی درسی

استاندارد آموزش شایستگی

عمل آوری ماهی

گروه شغلی

صنایع غذایی

کد ملی آموزش شایستگی

۶	۲	۲	۱	۲	۰	۶	۸	۰	۰	۱	۰	۰	۰	۲
ISCO-08				سطح مهارت	شناسه گروه			شناسه شغل			شناسه شایستگی			نسخه

تاریخ تدوین استاندارد: ۱۴۰۰/۲/۶

نظارت بر تدوین محتوا و تصویب استاندارد: دفتر پژوهش، طرح و برنامه‌ریزی درسی

کد ملی شناسایی آموزش شایستگی: ۶۲۲۱۲۰۶۸۰۰۱۰۰۰۲

اعضاء کارگروه برنامه‌ریزی درسی: صنایع غذایی					
ردیف	نام و نام خانوادگی	آخرین مدرک تحصیلی	رشته تخصصی	شغل و سمت	سابقه کار
۱	تراب رضانی	کارشناسی	کشاورزی	مربی	۲۰ سال
۲	فاطمه ذاکری نسب	کارشناسی ارشد	کشاورزی	مربی	۱۳ سال
۳	اکبر حیدری نژاد	کارشناسی ارشد	تکنولوژی صید	عضو هیات مدیر شرکت صیادی عمل آوری	۳۵ سال
۴	شیلا انوری	کارشناسی ارشد	کشاورزی	مربی	۸ سال
۵	قنبر سیر پور	دانشجوی دکترای	شیلات	کارشناس عمل آوری	۲۵ سال
۶	علی یحیی زاده	کارشناسی	برق قدرت	رئیس مرکز	۲۴ سال
۷	عصمت لشکری	کارشناسی ارشد	مدیریت آموزشی	کارشناس پژوهش	۱۰ سال
۸	مریم احباب	کارشناسی	صنایع غذایی	مربی صنایع غذایی	۱۹ سال
۹	زیبا یآوری	کارشناسی	زبان و ادبیات فارسی	دبیر کارگروه برنامه ریزی درسی صنایع غذایی	۲۸ سال

فرآیند بازنگری استانداردهای آموزش:

طی جلسه ای که در تاریخ ۹۹/۹/۲۹ با حضور اعضای کارگروه برنامه ریزی درسی صنایع غذایی برگزار گردید استاندارد آموزش شایستگی عمل آور ماهی با کد ۶۲۲۱۲۰۶۸۰۰۱۰۰۰۱ بررسی و تحت عنوان شغل عمل آوری ماهی با کد ۶۲۲۱۲۰۶۸۰۰۱۰۰۰۲ مورد تأیید قرار گرفت.

کلیه حقوق مادی و معنوی این استاندارد متعلق به سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور بوده و هرگونه سوء استفاده مادی و معنوی از آن موجب پیگرد قانونی است.

آدرس: دفتر پژوهش، طرح و برنامه‌ریزی درسی

تهران، خیابان آزادی، نبش خیابان خوش جنوبی، سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

دورنگار ۶۶۵۸۳۶۵۸

تلفن ۶۶۵۸۳۶۲۸

آدرس الکترونیکی: rpc@irantvto.ir

تعاریف :

استاندارد شغل :

مشخصات شایستگی‌ها و توانمندی‌های مورد نیاز برای عملکرد موثر در محیط کار را گویند در بعضی از موارد استاندارد حرفه‌ای نیز گفته می‌شود.

استاندارد آموزش :

نقشه‌ی یادگیری برای رسیدن به شایستگی‌های موجود در استاندارد شغل.

نام یک شغل :

به مجموعه‌ای از وظایف و توانمندی‌های خاص که از یک شخص در سطح مورد نظر انتظار می‌رود اطلاق می‌شود.

شرح شغل :

بیانیه‌ای شامل مهم‌ترین عناصر یک شغل از قبیل جایگاه یا عنوان شغل، کارها ارتباط شغل با مشاغل دیگر در یک حوزه شغلی، مسئولیت‌ها، 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 شایستگی‌ها و توانایی‌هایی که از یک کارآموز در هنگام ورود به دوره آموزش انتظار می‌رود.

کارورزی:

کارورزی صرفاً در مشاغلی است که بعد از آموزش نظری یا همگام با آن آموزش عملی به صورت محدود یا با ماکت صورت می‌گیرد 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 می‌آموزد و ضرورت دارد مدتی در یک مکان واقعی آموزش عملی ببیند و شامل بسیاری از مشاغل نمی‌گردد).

ارزشیابی :

فرآیند جمع‌آوری 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 حرفه‌ای مربیان :

حداقل توانمندی‌های آموزشی و حرفه‌ای که از مربیان دوره آموزش استاندارد انتظار می‌رود.

شایستگی :

توانایی انجام کار در محیط‌ها و شرایط گوناگون به طور موثر و کارا برابر استاندارد.

دانش :

حداقل مجموعه‌ای از معلومات نظری و توانمندی‌های ذهنی لازم برای رسیدن به یک شایستگی یا توانایی که می‌تواند شامل علوم پایه (ریاضی، فیزیک، شیمی، زیست‌شناسی)، تکنولوژی و زبان فنی باشد.

مهارت :

حداقل هماهنگی بین ذهن و جسم برای رسیدن به یک توانمندی یا شایستگی. معمولاً به مهارت‌های عملی ارجاع می‌شود.

نگرش :

مجموعه‌ای از رفتارهای عاطفی که برای شایستگی در یک کار مورد نیاز است و شامل مهارت‌های غیر فنی و اخلاق حرفه‌ای می‌باشد.

ایمنی :

مواردی است که عدم یا انجام ندادن صحیح آن موجب بروز حوادث و خطرات در محیط کار می‌شود.

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 شایستگی:
عمل آوری ماهی
شرح استاندارد آموزش شایستگی :
عمل آوری ماهی یکی از شایستگی های حوزه صنایع غذایی است که کارهای کنترل بهداشت و ایمنی فردی و کارگاهی ، تمیز کردن و روده برداری ماهی ، نگهداری ماهی به روش های مختلف ، استفاده از مواد نگهدارنده جهت ماندگاری ماهی، و بسته بندی مناسب برای ارسال به بازار فروش را انجام داده و با استانداردهایی از قبیل کارور انجماد و نگهداری محصولات شیلاتی و سرد سازی فرآورده شیلاتی و انجام امور سردخانه و انبار فروشگاه در ارتباط می باشد.
ویژگی های کارآموز ورودی :
حداقل میزان تحصیلات : پایان دوره اول متوسطه (سوم راهنمایی) حداقل توانایی جسمی و ذهنی : داشتن سلامت کامل جسمانی و ذهنی مهارت های پیش نیاز : ندارد
طول دوره آموزش :
طول دوره آموزش : ۸۰ ساعت - زمان آموزش نظری : ۱۴ ساعت - زمان آموزش عملی : ۶۶ ساعت - زمان کارورزی : - ساعت - زمان پروژه : - ساعت
بودجه بندی ارزشیابی (به درصد)
- کتبی : ۲۵٪ - عملی : ۱۰۰ درصد - اخلاق حرفه ای : ۱۰٪
صلاحیت های حرفه ای مربیان :
-فوق دیپلم صنایع غذای با ۳ سال سابقه کار مرتبط

- تعریف دقیق استاندارد (اصطلاحی):

تمیز کردن و روده برداری ماهی، نگهداری ماهی به روش های مختلف، استفاده از مواد نگهدارنده جهت ماندگاری ماهی، و بسته بندی مناسب برای ارسال به بازار فروش را انجام می دهد.

- اصطلاح انگلیسی استاندارد (اصطلاحات مشابه جهانی):

Fish processing

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

- کارور انجماد و نگهداری محصولات شیلاتی

- سرد سازی فرآورده شیلاتی

- انجام امور سردخانه و انبار فروشگاه

* 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 آموزش شایستگی

- کارها

ردیف	عناوین	ساعت آموزش		
		نظری	عملی	جمع
۱	کنترل بهداشت و ایمنی فردی و کارگاهی	۲	۴	۶
۲	تمیز کردن و روده برداری ماهی	۴	۱۱	۱۵
۳	نگهداری ماهی به روش های مختلف	۵	۲۵	۳۰
۴	استفاده از مواد نگهدارنده جهت ماندگاری ماهی	۳	۱۸	۲۱
۵	بسته بندی ماهی	۲	۶	۸
جمع ساعات		۱۶	۶۴	۸۰

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۶	۴	۲	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست‌محیطی مرتبط			کنترل بهداشت و ایمنی فردی و کارگاهی
ماژیک، تخته وایت برد کامپیوتر هواکش، توری، تی، جارو خاک انداز، سطل زباله درب ، جعبه کمک‌های اولیه حشره کش برقی، دستکش یکبار مصرف کلاه یکبار مصرف لباس کار ماسک یکبار مصرف شوینده‌های سطوح و کف و دست صندلی کارآموز صندلی مربی میز کار کپسول آتش نشانی کیسه زباله	دانش :			- عوامل آلودگی های ناشی از فرد و بیماری های مسری
				- منابع آلودگی و اهمیت HACCP
				- انواع خطرات تهدید کننده ایمنی و سلامت مواد غذایی
				- روش های پیشگیری از عوامل آلوده کننده محیط
	مهارت :			- استفاده از دستکش و رعایت بهداشت هنگام آماده سازی و پخت مواد غذایی
				- کنترل هواکشها و هودها، کنترل و دفع صحیح پسماند و پساب
				- پیشگیری از ورود حشرات و جانوران موذی و مبارزه با آنها
				- شستشوی کف و سطوح محیط کار با مواد شوینده مناسب
				- تامین نور و تهویه مطبوع کافی در آشپزخانه
	نگرش :			- صرفه جویی در مواد مصرفی، آب، انرژی و زمان
				- رعایت اخلاق حرفه ای
				- در نظر گرفتن سلامت افراد
	ایمنی و بهداشت :			- استفاده از لباس کار مناسب ، کلاه، دستکش و ماسک یکبار مصرف و چکمه
			- رعایت بهداشت فردی و عمومی در محیط کار	
			- رعایت ارگونومی هنگام کار	
توجهات زیست‌محیطی :			- تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن	

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۱۵	۱۱	۴	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
ماژیک، تخته وایت برد هواکش، توری، تی، جارو خاک انداز، سطل زباله درب، جعبه کمکهای اولیه، کلاه، لباس کار ماسک یکبار مصرف صندلی کارآموز صندلی مربی میزکار کپسول آتش نشانی دستکش لباس کار پیش بند چاقوی تیز قیچی مخصوص تمیز کردن ماهی سینی سطل زباله انواع ماهی چکمه دستکش مخصوص تخته کار				دانش :
				- ابزار و تجهیزات
				- روش تشخیص ماهی تازه از منجمد
				- بررسی ماهی از نظر وزن، قطر، اندازه و تیغ
				- روش های تمیز کردن و تخلیه و شستشوی ماهی
				مهارت :
				- استفاده از ابزار و تجهیزات
				- تخلیه شکم
				- سر زنی، تخلیه شکم و شستشوی مجدد
				- پوست کنی و حذف باله ها
				نگرش :
				- صرفه جویی در مواد مصرفی، آب، انرژی و زمان
				- رعایت اخلاق حرفه ای
				- در نظر گرفتن سلامت افراد
			ایمنی و بهداشت :	
			- استفاده از لباس کار مناسب، کلاه، دستکش و ماسک یکبار مصرف و چکمه	
			- رعایت بهداشت فردی و عمومی در محیط کار	
			- رعایت ارگونومی هنگام کار	
			توجهات زیست محیطی :	
			- تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن	

	زمان آموزش			عنوان : نگهداری ماهی به روش های مختلف
	جمع	عملی	نظری	
	۳۰	۲۵	۵	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
کامپیوتر				دانش :
کلاه کار				- انواع ابزار و تجهیزات
ماسک یکبار مصرف				-انواع ماهی و مواد اولیه
صندلی کارآموز				- انواع روش های نگهداری ماهی
صندلی مربی				-مزایا و معایب انواع روش های نگهداری ماهی
میز کار				مهارت :
کپسول آتش نشانی				-استفاده از ابزار و تجهیزات
دستکش				-تهیه رسپی (دستورالعمل نگهداری)
لباس کار				- نگهداری ماهی (سرد کردن با یخ ،منجمد کردن ،نمک سود کردن ،خشک کردن ، ترش کردن ، دودی کردن و کنسرو کردن)
پیش بند				نگرش :
انواع ماهی				- صرفه جویی در مواد مصرفی، آب، انرژی و زمان
ظرف درب دار				-استفاده از مواد اولیه سالم و بهداشتی
نمک				- رعایت اخلاق حرفه ای
تمر هندی				ایمنی و بهداشت :
ظرف کنسرو				- رعایت بهداشت فردی و عمومی در محیط کار
مواد نمک سود کردن				-رعایت ارگونومی هنگام کار
سطل زباله				- استفاده از لباس کار مناسب ، کلاه، دستکش ، و ماسک یکبار مصرف و چکمه
انواع ماهی				توجهات زیست محیطی :
تخته کار				-تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن

	زمان آموزش			عنوان : استفاده از مواد نگهدارنده جهت ماندگاری ماهی
	جمع	عملی	نظری	
	۲۱	۱۸	۳	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
کلاه کار مناسب				دانش :
واپت برد				-انواع ابزار و تجهیزات
ماژیک واپت برد				-انواع مواد اولیه
لباس کار				- مواد شیمیایی جهت نگهداری ، نقش ومضرات آنها
ماسک یکبار مصرف				- نقش آنتی بیوتیک ها جهت نگهداری ومیزان مصرف آن
صندلی کاراموز				مهارت :
صندلی مربی				-استفاده از ابزار و تجهیزات
میزکار				-تهیه رسپی(دستورالعمل)
کپسول آتش نشانی				-استفاده از آسکوربیک اسید (با درصد مشخص)
دستکش				-استفاده از کلر
لباس کار				-استفاده از ارومپسین
پیش بند				-استفاده از یخ شیمیایی (یخ با غلظت پایین نیتريت)
انواع آنتی بیوتیک ها				نگرش :
ارومپسین				- صرفه جویی در مواد مصرفی، آب، انرژی و زمان
یخ شیمیایی				-در نظر گرفتن سلامت افراد
کلر				-استفاده از مواد سالم و بهداشتی
اسکوربیک				- رعایت اخلاق حرفه ای
جعبه کمک های اولیه				ایمنی و بهداشت :
				- رعایت بهداشت فردی و عمومی در محیط کار
				-رعایت ارگونومی هنگام کار
				- استفاده از لباس کار مناسب ، کلاه، دستکش و ماسک یکبار مصرف وچکمه
				توجهات زیست محیطی :
				-تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن

	زمان آموزش			عنوان : بسته بندی ماهی
	جمع	عملی	نظری	
	۸	۶	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
لباس کار				دانش :
کارتن				-انواع ابزار و تجهیزات
دستگاه بسته بندی				-انواع روش های بسته بندی
دستگاه برچسب زن				مهارت :
دستگاه و کیوم				-استفاده از ابزار و تجهیزات
میز کار				-و کیوم کردن ماهی
جعبه کمک های اولیه				-بسته بندی ماهی
کپسول آتش نشانی				-زدن برچسب تولید و تاریخ مصرف آن جهت فروش
کامپیوتر				نگرش :
دستکش کار				-صرفه جویی در مواد مصرفی، آب، انرژی و زمان
پیش بند				-در نظر گرفتن سلامت افراد
چکمه				-رعایت اخلاق حرفه ای
ماسک و کلاه یکبار مصرف				ایمنی و بهداشت :
میز مربی				- رعایت بهداشت فردی و عمومی در محیط کار
صندلی مربی				-استفاده از ماسک و دستکش و پیشبند و لباس کار و چکمه
صندلی کارآموز				-رعایت ارگونومی هنگام کار
لیبل و برچسب				توجهات زیست محیطی :
				-تفکیک مناسب پسماند و دفع صحیح آن

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	اجاق گاز	۵ شعله	۲ دستگاه	
۲	یخچال	متوسط	۱ دستگاه	
۳	ظرفشویی	فلزی	۱ دستگاه	
۴	سیستم تهویه	استاندارد	۱ دستگاه	
۵	جعبه کمک های اولیه	استاندارد	۱ جعبه	
۶	ترازو	مخصوص آشپزخانه	۲ دستگاه	
۷	میز کار	استیل	۵ عدد	
۸	میز مربی	چوبی	۱ عدد	
۹	کپسول آتش نشانی	۶ کیلو گرمی پودری	۱ دستگاه	
۱۰	صندلی مربی	چرمی	۱ عدد	
۱۱	صندلی کارآموز	پلاستیکی	۱۵ عدد	
۱۲	کامپیوتر	P4	۱ دستگاه	
۱۳	تخته وایت برد	۷۰×۱۰۰	۱ عدد	
۱۴	دستگاه بسته بندی	استاندارد	۱ دستگاه	
۱۵	دستگاه برچسب زنی	استاندارد	۱ دستگاه	
۱۶	سطل زباله	بزرگ درب دار	۲ عدد	
۱۷	دستگاه وکیوم	استاندارد	۱ دستگاه	

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	نمک	بهداشتی بسته بندی شده	۱۵ کیلو گرم	
۲	انواع ماهی	تازه و سالم	۳۰ کیلو گرم	
۳	تمر	بهداشتی و دارای بسته بندی	۵ کیلو گرم	
۴	ازرومایسین	بهداشتی و دارای بسته بندی	CC۵۰۰	
۵	کلر	بهداشتی و دارای بسته بندی	۱ کیلو گرم	
۶	دستکش	یکبار مصرف	۱۵ جفت	
۷	کلاه	یک بار مصرف	۱۵ عدد	
۸	روپوش	کار	۱۵ دست	
۹	یخ شیمیایی	بهداشتی و دارای بسته بندی	۳ کیلو گرم	
۱۰	آسکوربیک اسید	بهداشتی و دارای بسته بندی	۱، ۵ لیتر	
۱۱	آنتی بیوتیک باکتریایی	بهداشتی و دارای بسته بندی	CC ۱۰۰	
۱۲	ماژیک	سبز - قرمز - آبی	۳ عدد	
۱۳	کارتن	بسته بندی مقوایی	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	قیچی	مخصوص برش ماهی	۵ عدد	
۲	چاقو	استیل	۱۵ عدد	
۳	سینی	استیل	۱۵ عدد	
۴	ظرف بسته بندی	در اندازه های مختلف	۵ سری	

توجه :

- ابزار به ازاء هر سه نفر محاسبه شود.