

معاونت پژوهش، برنامه‌ریزی و سنجش مهارت

دفتر پژوهش، طرح و برنامه‌ریزی درسی

استاندارد آموزش شایستگی

بلغورسازی خانگی

گروه شغلی

صنایع غذایی

کد ملی آموزش شایستگی

۷	۵	۱	۴	۲	۰	۶	۸	۰	۰	۰	۰	۰	۷	۱
ISCO-۰۸				سطح مهار ت	شناسه گروه			شناسه شغل			شناسه شایستگی		نسخه	

۷۵۱۴/۵/۱/۲

تاریخ تدوین استاندارد: ۹۲/۱۱ / ۱



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

کد ملی شناسایی آموزش شغل : ۷۵۱۴/۵/۱/۲

اعضاء کمیسیون تخصصی برنامه ریزی درسی رشته صنایع غذایی :
- نیوشا مقبلی ، بهروز طلایی، پریسا رستمی

حوزه های حرفه ای و تخصصی همکار برای تدوین استاندارد آموزش شغل :
- دفتر طرح و برنامه های درسی
-

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 ۹ - ۶۶۵۶۹۹۰۰

دورنگار ۶۶۹۴۴۱۱۷

آدرس الکترونیکی : Barnamehdarci@yahoo.com



تهدیه 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	حسن کاکوئی	فوق لیسانس	صنایع غذایی	کارشناس وزارت بهداشت	۶سال	تلفن ثابت : تلفن همراه : ۰۹۱۲۵۰۰۰۹۶۶ ایمیل : آدرس :
۲	اعظم گلزارمنش	دیپلم	تجربی	مربی	۲۵سال	تلفن ثابت : تلفن همراه : ۰۹۱۲۱۷۵۵۹۵۱ ایمیل : آدرس :
۳	اقدس شمس	دیپلم	تجربی	مربی	۱۵سال	تلفن ثابت : تلفن همراه : ۰۹۱۲۵۶۸۴۶۱۲ ایمیل : آدرس :
۴	آیدا ثنایی لنگرودی	لیسانس	صنایع غذایی	کارشناس اداره نظارت بر غذا	۱۴سال	تلفن ثابت : تلفن همراه : ایمیل : آدرس :
۵	مهران گرجی	لیسانس	صنایع غذایی	مربی استان البرز	۱۰ سال	تلفن ثابت : تلفن همراه : ۰۹۱۲۶۶۰۶۵۹۸ ایمیل : آدرس :
۶	وجیهه تازه دل	فوق لیسانس	صنایع غذایی	مربی استان خراسان	۱۲ سال	تلفن ثابت : تلفن همراه : ۰۹۱۵۳۵۱۲۲۰۳ ایمیل : آدرس :
۷	طیبه پرین	فوق لیسانس	صنایع غذایی	مربی استان کرمانشاه	۹ سال	تلفن ثابت : تلفن همراه : ۰۹۱۸۸۳۰۷۴۷۶ ایمیل : آدرس :
۸	پرینا رستمی	لیسانس	تغذیه	کارشناس دفتر طرح و برنامه درسی	۱۵ سال	تلفن ثابت : تلفن همراه : ایمیل : آدرس :



نام استاندارد آموزش شغل^۱ :
بلغورساز خانگی
شرح استاندارد آموزش شغل :
بلغورساز خانگی شغلی از مشاغل حوزه صنایع غذایی است که از برنامه ریزی خرید ، خرید تا سورتینگ ، فرآوری گندم با جو ، بسته بندی و بازاریابی را انجام می دهد و با فروشندگان حبوبات و غلات و کشتکاران گندم و جو در ارتباط است .
ویژگی های کارآموز ورودی :
حداقل میزان تحصیلات : پایان دوره راهنمایی حداقل توانایی جسمی و ذهنی : سلامت کامل جسمانی و ذهنی مهارت های پیش نیاز : ندارد
طول دوره آموزش :
طول دوره آموزش : ۵۵ ساعت - زمان آموزش نظری : ۲۰ ساعت - زمان آموزش عملی : ۳۵ ساعت - زمان کارورزی : - ساعت - زمان پروژه : - ساعت
بودجه بندی ارزشیابی (به درصد)
- کتبی : ۲۵ % - عملی : ۶۵ % - اخلاق حرفه ای : ۱۰ %
صلاحیت های حرفه ای مربیان :
حداقل داشتن دیپلم ، حداقل ۳ سال سابقه کار مرتبط



* تعریف دقیق استاندارد (اصطلاحی) :

* اصطلاح انگلیسی استاندارد (و اصطلاحات مشابه جهانی) :

Bulghure

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

۱- آشپزی درجه ۲ و ۱

۲- آشپزی سنتی

* 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^۲

- شایستگی ها^۳

ردیف	عناوین
۱	برنامه ریزی برای خرید و تامین مواد اولیه
۲	ایجاد شرایط نگهداری مناسب برای گندم و جو
۳	سورتینگ و آماده سازی اولیه گندم و جو
۴	فرآوری گندم و جو برای بلغورسازی
۵	بسته بندی بلغورهای آماده
۶	بازاریابی و فروش بسته های آماده بلغور
۷	
۸	
۹	
۱۰	
۱۱	
۱۲	
۱۳	
۱۴	
۱۵	
۱۶	
۱۷	
۱۸	
۱۹	
۲۰	

^۱. Occupational / Competency Standard

^۳. Competency / task



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان: برنامه ریزی برای خریدو تامین مواد اولیه
	جمع	عملی	نظری	
	۹	۵/۵	۳/۵	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
خودکار کاغذ A۴				دانش :
			۱	- فصول کشت و برداشت گندم و جووذرت
			۱/۵	- شرایط نگهداری گندم و جو و ذرت در انبار
			۱	-انواع قرارداد خرید
				-
				مهارت :
		۱		- برآورد ظرفیت انبار موجود
		۳		- برنامه ریزی تامین نوع و مقدار گندم و جو با توجه به ظرفیت انبار
		۰/۵		-انتخاب و خرید گندم و جوی مناسب برای بلغور
		۱		- عقد قرارداد خرید
				نگرش :
				- دقت در برنامه ریزی خرید برای پیشگیری از ضایعات
			-دقت در خرید مناسب جهت به حداقل رسانیدن قیمت تمام شده	
			ایمنی و بهداشت :	
			-وجود کپسول آتش نشانی در کارگاه	
			-	
			توجهات زیست محیطی :	
			-	
			-	



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان: ایجاد شرایط نگهداری گندم و جو
	جمع	عملی	نظری	
	۸	۵	۳	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
تهویه مناسب کولرگازی (در صورت لزوم خنک کننده) پالت پوستر آموزشی				دانش:
			۱/۵	- شرایط لازم برای نگهداری گندم و جوو ذرت
			۱/۵	- اهمیت کنترل دما و رطوبت محیط برای نگهداری گندم، جو و ذرت
				-
				-
				مهارت:
		۲		- کنترل دما و رطوبت محیط
		۲		- کف سازی مناسب برای انبار
		۱		- تنظیم سیستم تهویه با توجه به فصل
				-
				نگرش:
				- دقت در کنترل دما و رطوبت و تهویه جهت افزایش ماندگاری مواد اولیه و محصول
			-	
			ایمنی و بهداشت:	
			- وجود کپسول آتش نشانی در کارگاه	
			- استفاده از لباس مناسب در هنگام کار	
			- استفاده از پالت پلاستیکی در کف انبار	
			توجهات زیست محیطی:	
			-	



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان: سورتینگ و آماده سازی اولیه گندم و جو و ذرت
	جمع	عملی	نظری	
	۸	۶	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
میز کار				دانش : - هدف از بوجاری گندم و جو و ذرت - ویژگی های ابزار و تجهیزات لازم برای شستشو و پاکسازی گندم و جوو ذرت
سینک ظرفشویی دوقلو			۱	
صندلی			۱	
اجاق گاز				
دیگ استیل با ظرفیت ۲۰ لیتر				
به بالادر سائزهای مختلف				
آبکش های پایه دار فلزی				
ملاقه بزرگ				مهارت : - جدا کردن ضایعات از گندم و جوو ذرت - شستشوی گندم و جوو ذرت
کفگیر بزرگ		۳		
پنکه		۳		
گندم				
جو				
ذرت				نگرش : - دقت در جداسازی گندم ، جوو ذرت‌های سالم
نمک				ایمنی و بهداشت : - استفاده از لباس مناسب در هنگام کار - وجود کپسول آتش نشانی در کارگاه
تنظیف بهداشتی				توجهات زیست محیطی : - دفع صحیح ضایعات
وان برای شستشو				
جعبه کمک های اولیه				
کپسول آتش نشانی				
سیستم تهویه				
سیستم تعدیل کننده دما				
سبد پلاستیکی				



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : فرآوری گندم، جو و ذرت برای بلغورسازی
	جمع	عملی	نظری	
	۱۲	۸	۴	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
ترازو با دقت گرم				دانش : - انواع فرآوری گندم، جو و ذرت - موارد مصرف انواع بلغور - انواع روش های پیش پخت کردن - انواع روش های خرد کردن گندم، جو و ذرت
برچسب			۱	
دستگاه دوخت برقی			۱	
کیسه های پلاستیکی ساده زیبی			۱	
وکیوم			۱	
سورتینگ مجدد در سه سایز مش			۱	مهارت : - خشک کردن پس از شستشو - خرد کردن گندم، یا جو و ذرت خام - پیش پخت کردن گندم و جو پیش پخت شده - سورتینگ و خرد کردن کلوخه ها بعد از فرآوری -
میز کار				
سینک ظرفشویی دوقلو				
صندلی	۱/۵			
اجاق گاز	۱/۵			
دیگ استیل با ظرفیت ۲۰ لیتر به	۲/۵			
بالادر سایزهای مختلف	۲/۵			
آبکش های پایه دار فلزی	۲/۵			
ملاقه بزرگ				
کفگیر بزرگ				
آسیاب برقی				نگرش : - دقت در سورتینگ - دقت در خرد کردن و پخت کردن گندم، جو و ذرت
پنکه				
گندم				
جو				ایمنی و بهداشت : - استفاده از لباس کار مناسب در هنگام کار - وجود کپسول آتش نشانی در کارگاه توجهات زیست محیطی : -
ذرت				
دوغ				
نمک				
تنظیف بهداشتی				
وان برای شستشو				
جعبه کمک های اولیه				
کپسول آتش نشانی				
سیستم تهویه				
سیستم تعدیل کننده دما				
سبد پلاستیکی				



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان: بسته بندی بلغورهای آماده
	جمع	عملی	نظری	
	۹	۶	۳	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
دستگاه دوخت برقی سلیفون برچسب				دانش : - انواع مواد بسته بندی - مواد بسته بندی مناسب برای گندم و جو - برچسب و موارد روی آن - اهمیت بسته بندی بلغور و توضیحات روش مصرف روی آن - واحدهای اندازه گیری وزن و حجم
			۰/۵	
			۰/۵	
			۰/۵	
			۱	
			۰/۵	
				مهارت : - انتخاب نوع بسته بندی مناسب برای بلغور ضمن توجیه اقتصادی آن توزین و بسته بندی - برچسب زنی و آوردن اطلاعات لازم تهیه شده برای روی بسته کارتن گذاری
		۳		
		۱		
		۱/۵		
	۰/۵			
	نگرش : - دقت در انتخاب مواد بسته بندی مناسب و مجاز -			
	ایمنی و بهداشت : - استفاده از لباس مناسب در هنگام کار - وجود کپسول آتش نشانی در کارگاه			
	توجهات زیست محیطی : -			



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان: بازاریابی و فروش بسته های آماده بلغور
	جمع	عملی	نظری	
	۹	۴/۵	۴/۵	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
خودکار کاغذ A4				دانش:
			۱	- مفهوم بازاریابی
			۱	- اصول بازاریابی
			۱	- انواع بازاریابی موفق
			۱	- انواع مراکز خرید یا فروش بلغور
			۰/۵	- موارد مصرف بلغور طبق عادات غذایی مناطق مختلف
				مهارت:
		۱		- انتخاب مراکز خرید یا فروش بلغور
		۱/۵		- انتخاب روش بازاریابی
		۱		- برقراری ارتباط با مشتریان عمده و خرد
		۱		- برآورد قیمت مناسب
				نگرش:
				- دقت در به حداقل رسانیدن قیمت تمام شده
			-	
			ایمنی و بهداشت:	
			- وجود کپسول آتش نشانی در کارگاه	
			توجهات زیست محیطی:	
			-	



- برگه استاندارد تجهیزات

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	کولر	گازی	۱	
۲	پالت	پلاستیکی	۵ مترمربع	
۳	سیستم تهویه	متبوع	۱ عدد	
۴	میز کار	فلزی یا ام دی اف	۱	
۵	سینک ظرفشویی	دوقلو	۱	
۶	پنکه	معمولی	۱	
۷	وان		۲	
۸	کپسول آتش نشانی	متناسب با مساحت	۱	
۹	آسیاب	برقی	۱	
۱۰	دستگاه دوخت	برقی	۱	

- برگه استاندارد مواد

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	گندم	مرغوب	۱ بسته	
۲	جو	مرغوب	۱ بسته	
۳	ذرت	مرغوب	۱ بسته	
۴	دوغ		۱ تانکه	
۵	نمک		۱ بسته بزرگ	
۶	تنظیف		۱۰ متر	
۷	برچسب		۱ بسته	
۸	سلیفون		۱ رول	
۹	کیسه پلاستیکی	ساده ، و کیوم ، زیپدار	از هر کدام ۱۰ عدد	
۱۰	خودکار			
۱۱	کاغذ A۴			



- برگه استاندارد ابزار

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	پوستر	آموزشی	تعدادی	
۲	سبد	پلاستیکی با مش درشت	۱	
۳	ترازو	با دقت گرم	۱	
۴	دیگ	استیل در سایزهای مختلف	۴	
۵	آبکش	پایه دار فلزی در ۴ سایز	۴	
۶	ملاقه	بزرگ	۴	
۷	کفگیر	بزرگ	۴	
۸	جعبه کمک های اولیه	استاندارد	۱	



فهرست سایت های قابل استفاده در آموزش استاندارد

ردیف	عنوان
۱	www.codex alimentarius.com
۲	www.Jecfa.com
۳	www.food.com
۴	www.efsa.com
۵	
۶	
۷	
۸	
۹	
۱۰	