

معاونت پژوهش، برنامه‌ریزی و سنجش مهارت

دفتر پژوهش، طرح و برنامه‌ریزی درسی

استاندارد آموزش شغل

بسته بند گوشت قرمز

گروه شغلی

صنایع غذایی

کد ملی آموزش شغل

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

۹-۷۱/۵۱/۱۲

تاریخ تدوین استاندارد : ۸۸/۱/۱



خلاصه برنامه درسی

<p>تعریف مفاهیم سطوح یادگیری</p> <p>آشنایی: به مفهوم داشتن اطلاعات مقدماتی/شناسایی: به مفهوم داشتن اطلاعات کامل/ اصول: به مفهوم مبانی مطالب نظری/ توانایی: به مفهوم قدرت انجام کار</p>	
<p>مشخصات عمومی شغل (براساس کاربرد صفر)</p> <p>بسته بند گوشت قرمز کسی است که با مسائل مربوط به کیفیت گوشت قرمز آشنا بوده و پس از گذراندن دوره های آموزشی لازم از عهده گرفتن ضایعات، پاک کردن، شستشو نهایتاً برش و قطعه بندی و بسته بندی و نشانه گذاری گوشت قرمز برآید.</p>	
<p>*ویژگی های کارآموزورودی (براساس کاربرد ۱۱)</p> <p>حداقل میزان تحصیلات: دیپلم کلیه رشته های تحصیلی</p> <p>حداقل توانایی جسمی: سلامت کامل جسمانی و روانی</p> <p>مهارت های پیش نیاز این استاندارد: ندارد</p>	
<p>× طول دوره آموزشی (براساس کاربرد ۶ و ۱۳)</p> <p>طول دوره آموزش : ۱۳۰ ساعت</p> <p>- زمان آموزش نظری : ۴۷ ساعت</p> <p>- زمان آموزش عملی : ۸۳ ساعت</p> <p>- زمان کارآموزی در محیط کار : - ساعت</p> <p>- زمان اجرای پروژه : - ساعت</p> <p>- زمان سنجش مهارت : - ساعت</p>	
<p>* روش ارزیابی مهارت کارآموز (براساس کاربرد ۷)</p> <p>۱- امتیاز سنجش نظری (دانش فنی): ۲۵٪</p> <p>۲- امتیاز سنجش عملی : ۷۵٪</p> <p>۲-۱- امتیاز سنجش مشاهده ای: ۱۰٪</p> <p>۲-۲- امتیاز سنجش نتایج کار عملی: ۶۵٪</p>	
<p>* ویژگیهای نیروی آموزشی (براساس کاربرد ۱۲)</p> <p>حداقل سطح تحصیلات: دارا بودن یکی از شرایط زیر:</p> <p>۱- لیسانس صنایع غذایی، تغذیه، دامپزشکی+ پداگوژی+ ۵ سال سابقه کار موثر + آزمون کتبی و عملی</p> <p>۲- فوق لیسانس صنایع غذایی، تغذیه، دامپزشکی+ پداگوژی + ۲ سال سابقه کار موثر+ آزمون کتبی و عملی</p> <p>۳- دکترای صنایع غذایی، تغذیه، دامپزشکی+ پداگوژی+ ۱ سال سابقه کار موثر + آزمون کتبی و عملی</p>	

علامت ستاره (x) به معنی اعمال اصلاحات در این سند نسبت به سند قبل می باشد.



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

نام شغل: بسته بند گوشت قرمز

فهرست توانایی های شغل (بر اساس کاربرد گ شماره ۵)

ردیف	کدبرنامه درسی	عنوان توانایی
۱		توانایی فنی شغل
۲		توانایی تشخیص عوامل موثر در کار
۳		توانایی کنترل بهداشت ساختمان کارگاه
۴		توانایی تحویل لاشه از کشتارگاه
۵		توانایی تشخیص انواع گوشت قرمز و قطعات آن
۶		توانایی شستشو و آماده کردن لاشه جهت مراحل بعدی
۷		توانایی استخوان گیری و قطعه بندی
۸		توانایی بسته بندی قطعات گوشت
۹		توانایی تشخیص شرایط و نحوه انتقال گوشتهای بسته بندی به واحدهای دیگر
		توانایی اجراء مقررات آئین نامه های شغلی
		توانایی بکارگیری ضوابط ایمنی و بهداشت کار در محیط کار
		توانایی فنی شغل



شماره	شرح	زمان آموزش		
		نظری	عملی	جمع
۱	<p>*توانایی تشخیص عوامل موثر در کار</p> <p>۱-۱ آشنایی با عوامل موثر در کار</p> <p>۱-۲ شناسایی اصول شرایط فیزیکی محیط کار</p> <p>۱-۳ شناسایی عوامل شیمیایی و بیولوژیکی محیط کار</p> <p>۱-۴ شناسایی بهداشت محیطی و (GHP(Good health practice</p> <p>۱-۵ آشنایی با تأثیرات درجه حرارت ، تهویه ، نور و مسائل بهداشتی بر کیفیت کار و فعالیت</p>	۵	۳	۹
۲	<p>*توانایی کنترل بهداشت ساختمان کارگاه</p> <p>۲-۱ آشنایی با مراحل شستشوی محیط کار</p> <p>۲-۲ شناسایی اصول و روشهای گندزدایی و ضدعفونی کردن محیط کار با مواد گندزدایی مناسب</p> <p>۲-۳ آشنایی با تابلوی برق و کاربرد آن در کارگاه بسته بندی</p> <p>۲-۴ آشنایی با استانداردهای نور و میزان تهویه سالنها</p> <p>۲-۵ آشنایی با ویژگی های دیوار ، کف و پنجره های سالن بسته بندی گوشت</p> <p>۲-۶ آشنایی با درجه حرارت و وسایل اندازه گیری و کاربرد آنها</p> <p>۲-۷ آشنایی با تأثیر درجه حرارت محیط بر کیفیت گوشت</p> <p>۲-۸ شناسایی اصول تنظیم درجه حرارت سالنهای بسته بندی گوشت قرمز</p> <p>۲-۹ شناسایی اصول تنظیم نور در سالنهای بسته بندی گوشت قرمز</p> <p>۲-۱۰ شناسایی اصول تنظیم تهویه در سالنهای بسته بندی گوشت قرمز</p>	۱۰	۱۲	۲۲



شماره	شرح	زمان آموزش		
		نظری	عملی	جمع
۳	<p>توانایی تحویل لاشه از کشتارگاه</p> <p>۳-۱ آشنایی با وسایل نقلیه حمل گوشت قرمز از کشتارگاه</p> <p>۳-۲ آشنایی با نحوه توزین لاشه های دریافتی و انتقال به واحد بسته بندی گوشت قرمز</p> <p>۳-۳ آشنایی با نحوه ثبت مشخصات و وزن محموله</p> <p>۳-۴ شناسایی اصول توزین و انتقال لاشه ها به واحد بسته بندی گوشت</p> <p>۳-۵ آشنایی با ضایعات غیر قابل محاسبه فرایند بسته بندی گوشت</p>	۲	۴	۶
۴	<p>توانایی تشخیص انواع گوشت قرمز و قطعات آن</p> <p>۴-۱ آشنایی با انواع گوشت</p> <p>- گاو ماده ، گاو نر ، جونه</p> <p>- گوسفند ، میش ، بز</p> <p>۴-۲ آشنایی با قطعات گوشت</p> <p>۴-۳ شناسایی اصول تشخیص گوشت قرمز و قطعات آن</p>	۲	۲	۴
۵	<p>توانایی شستشو و آماده کردن لاشه جهت مراحل بعدی</p> <p>۵-۱ آشنایی با ویژگی های گوشت سالم (رنگ ، بو ، طعم)</p> <p>۵-۲ شناسایی اصول آماده کردن لاشه جهت بسته بندی (جدا کردن زواید لاشه)</p>	۵	۱۳	۱۸



شماره	شرح	زمان آموزش		
		نظری	عملی	جمع
۵-۳	آشنایی با اصول شستشو و آماده کردن لاشه			
۵-۴	آشنایی با وسایل توزین و کاربرد آنها			
۵-۵	شناسایی اصول توزین لاشه			
۵-۶	شناسایی اصول انتقال لاشه ها			
۶	توانایی استخوان گیری و قطعه بندی ۶-۱ آشنایی با اهداف استخوان گیری و قطعه بندی لاشه ۶-۲ آشنایی با وسایل استخوان گیری و قطعه بندی لاشه ۶-۳ شناسایی اصول کار با وسایل جهت جدا کردن ران ، لگن ، ساق ، سردست ، قلوه ها ، فیله ، راسته و گردن و جگر	۸	۲۱	۲۹
۷	توانایی بسته بندی قطعات گوشت ۷-۱ آشنایی با مفهوم بسته بندی ۷-۲ آشنایی با مواد بسته بندی و ویژگی آنها - سلفون - پلی اتیلن - نایلون - جعبه ۷-۳ آشنایی با انواع شرایط بسته بندی گوشت قرمز	۴	۲۰	۲۴



شماره	شرح	زمان آموزش		
		نظری	عملی	جمع
۷-۴	- حفظ خواص ظاهری گوشت - جلوگیری از آلودگی میکروبی گوشت ، سوختگی ، انجماد - جلوگیری از تبخیر سطحی و خشک شدن گوشت - جلوگیری از نفوذ بو، رنگ و سایر عوامل خارجی			
۷-۵	آشنایی با محصولات بسته بندی گوشت قرمز			
۷-۶	شناسایی اصول چین قطعات گوشت قرمز در ظروف بسته بندی با وزن معین			
۸	شناسایی اصول کشیدن سلفون بر روی بسته ها			
۸	توانایی تشخیص شرایط و نحوه انتقال گوشتهای بسته بندی به واحدهای دیگر	۲	۳	۵
۸-۱	آشنایی با شرایط نگهداری کوتاه مدت و بلند مدت بسته ها (بیش از ۳ - ۴ ساعت)			
۸-۲	شناسایی اصول انتقال بسته ها به سردخانه °C ۲-۰			
۸-۳	شناسایی اصول تهیه گزارش گوشتهای دریافتی و استحصال			
۹	توانایی اجراء مقررات و آیین نامه های شغلی	۱	-	۱
۹-۱	آشنایی با مقررات و آیین نامه های شغلی تنظیم شده توسط مراجع ذیربط			



شماره	شرح	زمان آموزش		
		نظری	عملی	جمع
۱۰	توانایی بکارگیری ضوابط ایمنی و بهداشت کار در محیط کار	۸	۵	۱۳
۱۰-۱	آشنایی با وسایل حفاظت فردی			
۱۰-۲	آشنایی با بیماریهای ناشی از شغل و شیوه پیشگیری از آن			
۱۰-۳	آشنایی با علل بروز حوادث شغلی و شیوه پیشگیری از آن			
۱۰-۴	شناسایی اصول جعبه کمکهای اولیه و نحوه استفاده از آن			
۱۰-۵	آشنایی با نکات ایمنی و بهداشت فردی			
۱۰-۶	آشنایی با بیماریهای مسری و طرق سرایت و علائم آن و طریقه پیشگیری از آن			
۱۰-۷	آشنایی با ایمنی و بهداشت کاری در ارتباط با بسته بندی و آلودگیهای ثانویه			
۱۰-۸	شناسایی اصول پیشگیری از حوادث و رعایت نکات ایمنی و بهداشت کار			
۱۰-۹	آشنایی با عوارض جانبی و علل بروز آنها			
۱۰-۱۰	آشنایی با آتش سوزی و علل بروز آنها و اصول اطفاء حریق			



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

نام شغل : بسته بند گوشت قرمز

× لیست تجهیزات رشته (بر اساس کاربرد شماره ۸)

ردیف	تجهیزات (یک واحد)	مشخصات فنی	تعداد کاربر استاندارد (نفر)	عمر مفید و استاندارد	ملاحظات
۱	ظروف نگهداری و اتصال	استیل یا پلاستیکی	۱۵	-	یک سری برای هر کارگاه
۲	سبدهای شستشو و آبگیری	استیل یا پلاستیکی	۱۵	-	یک سری برای هر کارگاه
۳	سردخانه	دمای ۴- تا ۲۰- درجه سانتی گراد را تأمین کند	۱۵	-	یک عدد برای هر کارگاه
۴	تهویه محیط	متناسب با مساحت کارگاه	۱۵	-	یک عدد برای هر کارگاه
۵	حوضچه ضد عفونی	سنگی	۱۵	-	یک عدد برای هر کارگاه
۶	قلاب	فلزی	۱۵	-	یک عدد برای هر کارگاه
۷	ماشین حمل و نقل	یخچال دار	۱۵	-	یک عدد برای هر کارگاه
۸	میز کار	چوبی ۱×۸م	۱۵	-	یک عدد برای هر کارگاه

× لیست ابزار رشته (بر اساس کاربرد شماره ۸)

ردیف	ابزار (یک واحد)	مشخصات فنی	تعداد کاربر استاندارد (نفر)	عمر مفید و استاندارد	ملاحظات
۱	کارد	استیل	۱	-	یک عدد برای هر نفر
۲	چاقو تیز کن	دستی	۱۵	-	یک عدد برای هر کارگاه
۳	ساطور	استیل	۱	-	یک عدد برای هر نفر



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

نام شغل : بسته بند گوشت قرمز

× لیست مواد مصرفی رشته (بر اساس کاربرد شماره ۸)

ردیف	مواد مصرفی	مشخصات	تعداد کاربر استاندارد (نفر)	ملاحظات
۱	گوشت قرمز	انواع مختلف	۱۵	۱۰۰ کیلو برای هر کارگاه
۲	ظروف بسته بندی	دارای تأیید وزارت بهداشت پلاستیکی	۱۵	۱۰۰ عدد برای هر کارگاه
۳	سلفون	دارای تأیید وزارت بهداشت	۱۵	۱ رول برای هر کارگاه
۴	مواد شوینده ابزار	مناسب برای پاک کردن چربی گوشت و دارای دارای تأیید وزارت بهداشت	۱۵	۲ بسته برای هر کارگاه
۵	مواد شوینده محیط	مناسب برای پاک کردن چربی گوشت و دارای دارای تأیید وزارت بهداشت	۱۵	۲ بسته برای هر کارگاه
۶	آب مناسب	شرب	۱۵	۴۰۰۰ لیتر برای هر کارگاه

× فهرست منابع و نرم افزارهای آموزشی (بر اساس کاربرد شماره ۹)

شرح
بسته بندی مواد غذایی - انتشارات آبیژ - آخرین چاپ