

معاونت پژوهش، برنامه‌ریزی و سنجش مهارت

دفتر پژوهش، طرح و برنامه‌ریزی درسی

استاندارد آموزش شایستگی

تهیه و بسته بندی سبزیجات تازه خور

گروه شغلی

صنایع غذایی

کد ملی آموزش شایستگی

۷	۵	۱	۴	۲	۰	۶	۸	۰	۰	۰	۰	۰	۹	۱
ISCO-۰۸				سطح مهار ت	شناسه گروه			شناسه شغل			شناسه شایستگی			نسخه

۹۳۳۱-۶۷-۰۰۵-۱

تاریخ تدوین استاندارد: ۱/۵/۹۳



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

کد ملی شناسایی آموزش شغل : ۹۳۲۱-۶۷-۰۰۵-۱

اعضاء کمیسیون تخصصی برنامه ریزی درسی رشته صنایع غذایی :

دکتر ایران منشی

مهندس حاجی بابازاده

مهندس پریسا رستمی

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

- اداره کل آموزش فنی و حرفه ای استان اصفهان

-

فرآیند اصلاح و بازنگری :

-بازنگری توسط موسسه فرهنگی تخصصی بین المللی نگارش آیدا شرکت طراحی مکاترونیک پیام انجام گرفت و به نام

سبزیجات تازه خور تغییر نام یافت.

-

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



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	فریده روشن	کارشناس ارشد	صنایع غذایی	کارمند سرپرست مرکز صنایع غذایی	۱۸ سال	تلفن ثابت: ۶۸۲۰۱۸۶ تلفن همراه: ۰۹۱۳۳۰۸۸۲۴۰ ایمیل: آدرس:
۲	انسبیه دانا	کارشناس	علوم تربیتی		۸ سال	تلفن ثابت: ۶۶۱۵۴۳۰ تلفن همراه: ۰۹۱۳۲۰۲۰۰۶۱ ایمیل: آدرس:
۳	فرزانه بیک زاده مقدم	کارشناس	صنایع غذایی	مدیر فروش شرکت کشاورزی	۱ سال	تلفن ثابت: ۶۷۳۵۵۱۸ تلفن همراه: ۰۹۱۳۱۰۳۹۱۹۹ ایمیل: eng_hotmail۵۷ آدرس: کوی امام جعفر صادق
۴	ژاله احمدی کبیر	کارشناس	صنایع غذایی		۱۷ سال	تلفن ثابت: تلفن همراه: ۰۹۱۳۲۲۶۱۶۳۰ ایمیل: آدرس: سپاهانشهر
۵	نرگس نادیان	کارشناس	صنایع غذایی	مسئول فنی	۱۸ سال	تلفن ثابت: تلفن همراه: ۰۹۱۳۱۰۵۷۸۱۴ 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 :

نقشه‌ی 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 آموزشی :

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 حرفه‌ای 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 .

نگرش :

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 یا 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 شغل :
تهیه و بسته بندی سبزیجات تازه خور
شرح استاندارد شغل :
تهیه و بسته بندی سبزیجات تازه خور شغل است در حوزه صنایع غذایی است. این شایستگی وظایفی از قبیل انتخاب ماده اولیه مناسب ، نگهداری مواد اولیه ، شستشو و تمیز کردن مواد ، آماده سازی ، تحویل و توزین ، فرمولاسیون انواع سبزیجات سالاد و بسته بندی را در بر دارد با مشاغل تهیه غذای آماده و رستوران و سوپر مارکتها در ارتباط است.
ویژگی های کارآموز ورودی :
حداقل میزان تحصیلات : دیپلم حداقل توانایی جسمی و ذهنی : سلامت کامل جسمانی و روانی مهارت های پیش نیاز : ندارد
طول دوره آموزش :
طول دوره آموزش : ۶۸ ساعت - زمان آموزش نظری : ۲۳ ساعت - زمان آموزش عملی : ۴۵ 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 :
- لیسانس تغذیه یا صنایع غذایی ، با ۱ سال سابقه کار - فوق دیپلم تغذیه یا صنایع غذایی با ۳ سال سابقه کار - لیسانس یا فوق دیپلم با ۷ سال سابقه کار در رشته های صنایع غذایی



* تعریف دقیق استاندارد (اصطلاحی) :

استاندارد تهیه و بسته بندی سبزیجات تازه خور در بر گیرنده مجموعه کامل آموزش های علمی و عملی می باشد که کارآموز بتواند از عهده انتخاب جداسازی ، شستشو ، ضدعفونی ، شستشوی نهایی ، خرد کردن ، بسته بندی ، سرد نمودن ، برچسب زنی و نگهداری در انبار محصول تولیدی بر آید و اصول بهداشت محیط و بهداشت فردی را رعایت نموده و از حوادث شغلی پیشگیری بعمل آورد.

* اصطلاح انگلیسی استاندارد (و اصطلاحات مشابه جهانی) :

Provide and package fresh vegetable

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

کلیه استانداردهای مربوط به بسته بندی

* 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

- شایستگی ها

ردیف	عناوین
۱	برداشت سبزیجات و حمل و نقل طبق اصول صحیح
۲	نگهداری مواد اولیه مناسب
۳	شستشو و تمییز کردن مواد اولیه
۴	آماده سازی ، جداسازی ، پوست گیری و خرد کردن سبزیجات
۵	تحویل و توزین مواد اولیه
۶	تفکیک انواع سبزیجات و سالاد
۷	بسته بندی و برچسب زنی
۸	انبار سرو و ایجاد شرایط بهینه نگهداری



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : برداشت سبزیجات و حمل و نقل طبق اصول صحیح
	جمع	عملی	نظری	
	۳	۲	۱	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
چاقو سبد لباس کار مناسب دستکش مناسب				دانش : - ویژگی سبزیجات مناسب برای برداشت - شرایط برداشت - شرایط حمل و نقل
			۱۵ دقیقه	
			۰/۵	
			۱۵ دقیقه	
		۱		مهارت : - نحوه صحیح برداشت سبزیجات - نحوه صحیح حمل و نقل سبزیجات برداشت شده
		۱		
	نگرش : - -			
	ایمنی و بهداشت : -			
	توجهات زیست محیطی : -			



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : نگهداری مواد اولیه مناسب
	جمع	عملی	نظری	
	۷	۴	۳	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
میز کار، یخچال و فریزر، توری پنجره، قفسه بندی، سیستم تهویه				دانش : - کیفیت مواد اولیه غذایی - شرایط نگهداری و انبار داری مواد اولیه - نگهداری سبزیجات آماده شده تا زمان مصرف - انواع روشهای نگهداری
			۱	
			۱	
			۰.۵	
			۰.۵	
				مهارت : - برنامه ریزی خرید مواد اولیه - انبارداری مواد اولیه غذایی
		۲		
		۲		
	نگرش : - دقت در صرفه اقتصادی هنگام خرید - رعایت اصول نگهداری مواد اولیه			
	ایمنی و بهداشت : - اجرای اصول FIFO در مصرف مواد اولیه از انبار			
	توجهات زیست محیطی : - دقت در نحوه صحیح دفع زباله			



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : شستشو و تمیز کردن مواد اولیه
	جمع	عملی	نظری	
	۱۱	۷	۴	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
وان شستشو				دانش : - روشهای مختلف تمیز کردن سبزیجات - نحوه شستشوی مواد اولیه و ضد عفونی کردن - ویژگی آب موردنیاز برای شستشو - ابزار و دستگاههای مورد نیاز برای تمیز نمودن
میز کار استیل		۱		
ترازو		۱		
آبکش استیل		۱		
کاسه			۱	مهارت : - پاک کردن و تمییز کردن سبزی - شستشو کردن سبزی با آب بهداشتی - ضد عفونی کردن سبزی و اجزای سالاد
کارد			۱	
مواد شوینده				
محلول های ضد عفونی		۲		
کننده		۳		
کلر		۲		
سینی استیل				نگرش - دقت در پاک کردن و شستن مواد اولیه - دقت در استفاده از آب مصرفی
الک				
	ایمنی و بهداشت : - اطمینان از سلامت مواد غذایی مورد استفاده - رعایت نکات ایمنی مربوط به کاربرد ابزار			
	توجهات زیست محیطی : - دقت در نحوه صحیح دفع زباله و پساب فاضلاب			



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : آماده سازی ،جداسازی ، پوست گیری و خرد کردن سبزیجات
	جمع	عملی	نظری	
	۱۰	۷	۳	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
کارد چاقو تیز کن خردکن تهویه تخته کار سبد ها و توری های مناسب نوار نقاله،انواع رنده برقی ودستی،				دانش :
			۰.۵	- مفهوم سورتینگ
			۱	-ویژگی آماده سازی سبزیجات
			۰.۵	- روشهای مختلف پوست گیری
			۱	-ویژگی و اصول خرد کردن مواد اولیه
				مهارت :
		۲		- انجام کار با دستگاه های سورتینگ
		۲		- پوست گیری به روش دستی ومکانیزه
		۳		- خرد کردن سبزی و اجزای سالاد
				نگرش :
			- دقت در جداسازی مواد	
			ایمنی و بهداشت :	
			-رعایت بهداشت فردی هنگام آماده سازی مواد اولیه	
			-تنظیم نور در سالن آماده سازی	
			-تنظیم درجه حرارت در سالن آماده سازی	
			توجهات زیست محیطی :	
			-دقت در نحوه صحیح دفع زباله	



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : تحویل و توزین مواد اولیه
	جمع	عملی	نظری	
	۷	۵	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
ترازو چرخ دستی باسکول				دانش : - شرایط و نکات مربوط به توزین - ویژگی های فاکتور ظاهری کیفیت مواد اولیه هنگام ورود به کارگاه
			۱	
			۱	
				مهارت : -انجام کار با ترازو -اندازه گیری وزنی و حجمی مواد اولیه -انتخاب و کاربرد ابزار مناسب در مراحل مختلف کار
		۱		
		۲		
		۲		
				نگرش : -دقت در توزین مواد
			ایمنی و بهداشت : -رعایت معیارهای شرایط محیطی مناسب نگهداری -	
			توجهات زیست محیطی : -دقت در نحوه صحیح دفع زباله	



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : تفکیک انواع سبزی و سالاد
	جمع	عملی	نظری	
	۱۳	۹	۴	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
انواع سبزیجات، میزکار				دانش :
			۱	- فرمولاسیون انواع سبزی
			۱	- فرمولاسیون انواع سالاد
			۱	- فرهنگ و رسوم مصرف عادات غذایی منطقه
			۱	- اجزاء فرآورده های گیاهی و ترکیب باهم
				مهارت :
		۳		- اجرای فرمولاسیون سبزی
		۳		- اجرای فرمولاسیون سالاد
		۳		- درجه بندی کمی و کیفی و قطعه بندی سبزیجات
				نگرش :
				دقت در ترکیب اجزای انواع سبزی و سالاد
				ایمنی و بهداشت :
			- رعایت بهداشت فردی هنگام ترکیب مواد	
			توجهات زیست محیطی :	
			- دقت در نحوه صحیح دفع زباله	



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : بسته بندی و برچسب زنی
	جمع	عملی	نظری	
	۱۱	۷	۴	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
ظروف یکبار مصرف سلفون جت پرینتر دستگاه بسته بندی بر چسب های آماده				دانش :
			۱	- انواع بسته بندی برای سبزی و سالاد
			۱	- روش های مناسب برای بسته بندی
			۱	- معیارهای انتخاب بسته های مناسب براساس نوع سبزی
			۰/۵	- معیارهای کد گذاری و برچسب زنی (علائم استاندارد HACCP)
			۰/۵	- ذکر ارزشهای غذایی انواع سبزیجات
		۲		مهارت :
		۲		- کدگذاری و برچسب زنی و تاریخ گذاری بسته ها
		۳		- کنترل بسته ها از لحاظ سالم بودن
				- اجرا با دستگاههای بسته بندی و انواع آن
			نگرش :	
			- رفع عیوب جزئی	
			ایمنی و بهداشت :	
			- تمیز کاری در محیط کار بسته بندی	
			- شناسایی بهداشت محیط و GHP	
			توجهات زیست محیطی :	
			- دقت در نحوه صحیح دفع زباله	



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۶	۴	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
پالت سیستم تهویه سیستم خنک کننده مناسب				دانش :
			۰.۵	- ویژگی ساختمانی سردخانه نگهداری محصول
			۰/۵	- معیارهای انبار نمودن و ایجاد شرایط بهینه نگهداری
			۱	- ویژگی های فیزیکی (نور مناسب ، دما و تهویه مناسب، سرد نمودن محصول در سردخانه)
				مهارت :
		۲		-انجام نظافت عمومی و بار چینی مناسب در انبار
		۲		- اجرای شرایط مناسب خروج محصول از انبار
				نگرش :
				- اطمینان از سلامت محصول مورد استفاده
				ایمنی و بهداشت :
			تمیزکاری در محیط بسته بندی	
			توجهات زیست محیطی :	
			- دقت در نحوه صحیح دفع زباله	



- برگه استاندارد تجهیزات

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	وان شستشو		۱	
۲	میز کار	استیل	۱	
۳	دستگاه بسته بندی و کیوم		۱	
۴	پالت		۱	
۵	چرخ دستی		۱	
۶	ترازو	دیجیتال	۱	
۷	سبزی خرد کن		۱	
۸	سیستم تهویه	متناسب با مساحت کارگاه	۱	
۹	سیستم خنک کننده مناسب	متناسب با مساحت کارگاه	۱	
۱۰	سیستم فاضلاب			
۱۱	نوار نقاله		۱	
۱۲	قفسه			
۱۳	کپسول آتشنشانی		۱	
۱۴	فریزر	۱۲ فوت	۱	
۱۵	باسکول		۱	
۱۶	یخچال	۱۲ فوت	۱	
۱۷	جت پرینتر		۱	

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	مواد شوینده		۱	
۲	محللول ضد عفونی	کلر	۴۰ گرم	
۳	ظروف بسته بندی	یکبار مصرف	۵ کیلوگرم	
۴	سلفون		۵ کیلوگرم	
۵	کاهو		۲۵۰ گرم	
۶	گوجه فرنگی		۲۵۰ گرم	
۷	خیار		۲۵۰ گرم	
۸	انواع سبزی تازه		۲۵۰ گرم	

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	چرخ دستی		۵	
۲	کارد	یکسری کامل	۵	در چندسایز
۳	کاسه	یکسری کامل	۵	در چندسایز
۴	الک	فلزی	۵	
۵	تخته کار	پلاستیکی		
۶	آبکش و توری	پلاستیکی و استیل	۵	در چند سایز
۷	چاقو تیز کن		۵	
۸	ترازو	دیجیتال	۵	
۹	سبدها و توری های مناسب	پلاستیکی و استیل	۵	
۱۰	وسایل کمک آموزشی			
۱۱	خردکن	برقی و دستی	۵	ازهر کدام
۱۲	برچسب های آماده			
۱۳	سینی	استیل	۵	
۱۴	رنده	برقی و دستی	۵	ازهر کدام

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	اصول بسته بندی مواد غذایی	سید حسین میر نظامی ضیا بری		۱۳۷۲		

- سایر منابع و محتوای آموزشی (پیشنهادی گروه تدوین استاندارد) علاوه بر منابع اصلی

ردیف	نام کتاب یا جزوه	سال نشر	مؤلف / مؤلفین	مترجم / مترجمین	محل نشر	ناشر	توضیحات
۱	اصول بهداشت و ایمنی کار در صنایع غذایی	۱۳۸۱	رسول پایان		انتشارات آییژ		
۲	صنایع غذایی	۱۳۶۹	شهرام دخانی، مرتضی ملکی		انتشارات دانشگاه شیراز		
۳	اصول تبدیل و نگهداری فراورده های کشاورزی	۱۳۷۱	جواد میدانی		انتشارات دانشگاه شهید چمران		



فهرست سایت های قابل استفاده در آموزش استاندارد

ردیف	عنوان
۱	www.persiapack.ir
۲	www.codexalimentarius.com
۳	www.jecfa.com
۴	www.foodna.com
۵	www.efsa.com
۶	
۷	
۸	
۹	
۱۰	