

بسمه تعالی

معاونت آموزش
دفتر طرح و برنامه های درسی

استاندارد آموزش شغل

عنوان آموزش شغل

بلغورساز خانگی

گروه شغلی

صنایع غذایی

کد ملی آموزش شغل

۷۵۱۴/۵/۱

تاریخ تدوین استاندارد:

مدت اعتبار استاندارد: از تاریخ ۹۰/۹/۱ تا تاریخ ۹۲/۹/۱



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

کد ملی شناسایی آموزش شغل : ۷۵۱۴/۵/۱

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

۲۵۹

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	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	آقدس شمس	دیپلم	تجربی	مربی	۱۵سال	تلفن ثابت : تلفن همراه : ۰۹۱۲۵۶۸۴۶۱۲ ایمیل : آدرس :
۴	ایدا ثنایی لنگرودی	لیسانس	صنایع غذایی	کارشناس اداره نظارت بر غذا	۱۴سال	تلفن ثابت : تلفن همراه : ۰۹۱۲۱۳۸۶۰۲۹ ایمیل : آدرس :
۵						تلفن ثابت : تلفن همراه : ایمیل : آدرس :
۶						تلفن ثابت : تلفن همراه : ایمیل : آدرس :
۷						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، فراوری 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	: ۶۳ ساعت
- زمان آموزش نظری	: ۲۲ ساعت
- زمان آموزش عملی	: ۴۱ 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

- شایستگی‌ها^۳

ردیف	عناوین
۱	برنامه ریزی برای تامین مواد اولیه
۲	انتخاب و خرید مواد اولیه
۳	ایجاد شرایط نگهداری مناسب برای گندم و جو
۴	سورتینگ و آماده سازی اولیه گندم و جو
۵	فرآوری گندم و جو برای بلغورسازی
۶	بسته بندی بلغورهای آماده
۷	بازاریابی و فروش بسته های آماده بلغور
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 تامین مواد اولیه
	جمع	عملی	نظری	
	۶/۵	۴	۲/۵	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
خودکار کاغذ A4				دانش :
			۱	- فصول کشت و برداشت گندم و جو
			۱/۵	- شرایط نگهداری گندم و جو در انبار
				-
				-
				مهارت :
		۱		- برآورد ظرفیت انبار موجود
		۳		- برنامه ریزی تامین نوع و مقدار گندم و جو با توجه به ظرفیت انبار
				-
				-
				نگرش :
				- دقت در برنامه ریزی خرید برای پیشگیری از ضایعات
			-	
			ایمنی و بهداشت :	
			-	
			-	
			توجهات زیست محیطی :	
			-	
			-	



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان: انتخاب و خرید مواد اولیه
	جمع	عملی	نظری	
	۶/۵	۴	۲/۵	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
خودکار کاغذ A4				دانش:
			۱	- انواع گندم، جو و ذرت خشک
			۰/۵	- موارد مصرف انواع گندم و جو
			۱	- انواع قرارداد خرید
				-
				مهارت:
		۱		- انتخاب گندم و جو مناسب برای بلغور
		۲		- خرید گندم و جو در انواع و میزان مورد نظر با توجه به ظرفیت انبار
		۱		- عقد قرارداد خرید
				نگرش:
			- دقت در خرید مناسب جهت به حداقل رسانیدن قیمت تمام شده	
			-	
			ایمنی و بهداشت:	
			-	
			-	
			توجهات زیست محیطی:	
			-	
			-	



	زمان آموزش			عنوان : ایجاد شرایط نگهداری گندم و جو
	جمع	عملی	نظری	
	۹	۶	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			۱/۵	دانش : - شرایط لازم برای نگهداری گندم و جو - اهمیت کنترل دما و رطوبت محیط برای نگهداری گندم ، جو - -
			۱/۵	
		۳		مهارت : - کنترل دما و رطوبت - کف سازی مناسب برای انبار - تنظیم سیستم تهویه با توجه به فصل -
		۲		
		۱		
				نگرش : - دقت در کنترل دما و رطوبت و تهویه جهت افزایش ماندگاری مواد اولیه و محصول -
				ایمنی و بهداشت : - 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
	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 سورتینگ گندم و جو - ویژگی های ابزار و تجهیزات لازم برای شستشو و پاکسازی گندم و جو -
سینک ظرفشویی دوقلو		۱		
صندلی		۱		
اجاق گاز				
دیگ استیل با ظرفیت ۲۰ لیتر				
به بالادر سایزهای مختلف				
آبکش های پایه دار فلزی				
ملاقه بزرگ				مهارت : - جدا کردن ضایعات از گندم و جو - شستشوی گندم و جو -
کفگیر بزرگ		۳		
آسیاب برقی		۳		
پنکه				
گندم				
جو				نگرش : - دقت در جداسازی گندم و جوهای سالم -
ذرت				
دوغ				
نمک				
تنظیف بهداشتی				ایمنی و بهداشت : - استفاده از لباس مناسب در هنگام کار -
وان برای شستشو				
جعبه کمک های اولیه				
کیپسول آتش نشانی				
سیستم تهویه				توجهات زیست محیطی : - دفع صحیح ضایعات -
سیستم تعدیل کننده دما				
سبد پلاستیکی				



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۱۴	۱۰	۴	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			فرآوری گندم و جو برای بلغورسازی
ترازو با دقت گرم				دانش :
برچسب			۱	- انواع فرآوری گندم و جو
دستگاه دوخت برقی			۱	- موارد مصرف انواع بلغور
کیسه های پلاستیکی ساده زیبی			۱	- انواع روش های پیش پخت کردن
وکیوم			۱	- انواع روش های خرد کردن گندم و جو
سورتینگ مجدد در سه سایز مش			۱	
میز کار				مهارت :
سینک ظرفشویی دوقلو				- خشک کردن پس از شستشو
صندلی	۱/۵			- خرد کردن گندم و یا جو خام
اجاق گاز	۱/۵			- پیش پخت کردن گندم و جو پیش پخت شده
دیگ استیل با ظرفیت ۲۰ لیتر به	۲/۵			- خرد کردن گندم و جو پیش پخت شده
بالادر سایزهای مختلف	۲/۵			- سورتینگ مجدد بعد از فرآوری
آبکش های پایه دار فلزی	۲/۵			
ملاقه بزرگ	۲			نگرش :
کفگیر بزرگ				- دقت در سورتینگ
آسیاب برقی				- دقت در خرد کردن و پخت کردن گندم
پنکه				ایمنی و بهداشت :
گندم				- استفاده از لباس مناسب در هنگام کار
جو				-
ذرت				توجهات زیست محیطی :
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 بلغوره‌های 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	
			۱	مهارت : - انتخاب نوع بسته بندی مناسب برای بلغور ضمن توجیه اقتصادی آن - برچسب زنی و آوردن اطلاعات لازم تهیه شده برای روی بسته	
			۰/۵		
			۰/۵		
			۱	نگرش : - دقت در انتخاب مواد بسته بندی مناسب و مجاز -	
		۲			
		۴			
		ایمنی و بهداشت : - استفاده از لباس مناسب در هنگام کار -			
		توجهات زیست محیطی : - -			



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : بازاریابی و فروش بسته های آماده بلغور
	جمع	عملی	نظری	
	۱۰	۵	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
			۱	- موارد مصرف بلغور طبق عادات غذایی مناطق مختلف
				مهارت :
		۱		- انتخاب مراکز خرید یا فروش بلغور
		۲		- 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 :	
			-	
			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 ، وکیوم ، زیپدار	از هر کدام ۱۰ عدد	
۱۰	خودکار			
۱۱	کاغذ A4			



- 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	



- 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	کتاب اصول تکنولوژی نگهداری مواد غذایی	دکتر حسن فاطمی		۱۳۸۸		شرکت سهامی انتشار آبیژ
۲	اصول بسته بندی مواد غذایی	سید حسین میر نظامی ضیابری		۱۳۸۵		مرز دانش
۳	تکنولوژی بسته بندی مواد غذایی	ناصر صداقت		۱۳۸۴		مرز دانش

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

ردیف	نام کتاب یا جزوه	سال نشر	مؤلف / مؤلفین	مترجم / مترجمین	محل نشر	ناشر	توضیحات



فهرست سایت های قابل استفاده در آموزش استاندارد

ردیف	عنوان
1	www.codex alimentarius.com
2	www.Jecfa.com
3	www.food.com
4	www.efsa.com
5	
6	
7	
8	
9	
10	