

بسمه تعالی

معاونت آموزش
دفتر طرح و برنامه های درسی

استاندارد آموزش شغل

عنوان آموزش شغل

بسته بند سبزیجات و صیفی جات جالیزی

گروه شغلی

صنایع غذایی

کد ملی آموزش شغل

۷۵۱۴/۵/۹

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 : ۷۵۱۴/۵/۹

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 کاکویی	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 : 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 :	
بسته بند سبزیجات و صیفی جات جالیزی	
شرح استاندارد آموزش شغل :	
بسته بندی سبزیجات و صیفی جات جالیزی شغلی است از مشاغل حوزه صنایع غذایی که برنامه ریزی خرید ، شستشو ، پاکسازی و آماده سازی مواد ، توزین و بسته بندی و نهایتاً فروش و بازاریابی را انجام می دهد و با مشاغل کشاورزان و فروشندگان سبزیجات و صیفی جات تازه 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	: ۵۲ ساعت
- زمان آموزش نظری	: ۱۵ ساعت
- زمان آموزش عملی	: ۳۷ 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 دیپلم با ۲ سال سابقه کار مرتبط	



* تعریف دقیق استاندارد (اصطلاحی) :

* اصطلاح انگلیسی استاندارد (و اصطلاحات مشابه جهانی) :

Packing of fresh vegetables

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

آشپزی درجه ۱ و ۲

* 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 تامین مواد اولیه
۲	انتخاب و خرید مواد اولیه
۳	آماده سازی سبزیجات ، صیفی جات
۴	بسته بندی سبزیجات و صیفی جات
۵	نگهداری مواد اولیه تهیه شده تا زمان فروش
۶	بازاریابی و فروش سبزیجات و صیفی جات تازه
۷	
۸	
۹	
۱۰	
۱۱	
۱۲	
۱۳	
۱۴	
۱۵	
۱۶	
۱۷	
۱۸	
۱۹	

^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	۵	۱/۵	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
خودکار				دانش:
کاغذ A4			۰/۵	- فصول و مکان های کشت سبزیجات و صیفی جات
ماشین حساب			۱	- شرایط نگهداری سبزیجات و صیفی جات تازه
ترازو				-
میز				-
صندلی				-
میز کار				مهارت:
وسایل نقلیه		۱		- برآورد ظرفیت موجود
		۲		- برآورد میزان نیاز هر یک از سبزیجات و صیفی جات
		۲		- برنامه ریزی میزان خرید سبزیجات و صیفی جات مختلف
				-
				نگرش:
				- دقت در برنامه ریزی جهت کاهش ضایعات
				-
				ایمنی و بهداشت:
				-
				-
				توجهات زیست محیطی:
				-
				-



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : انتخاب و خرید مواد اولیه
	جمع	عملی	نظری	
	۸	۵	۳	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
ماشین حساب وسایل نقلیه لگن آبکش کاغذ A4 خودکار				دانش : - ویژگی های سبزیجات و صیفی جات با کیفیت - درصد ضایعات - انواع ضایعات - انواع قراردادهای خرید
			۱/۵	مهارت : - انتخاب سبزیجات و صیفی جات با توجه به فاکتورهای کیفی - خرید انواع سبزیجات و صیفی جات با توجه به برنامه خرید - عقد قرارداد خرید در صورت لزوم -
			۰/۵	
			۰/۵	
			۰/۵	
				نگرش : - دقت در بررسی فاکتورهای کیفی و درصد ضایعات -
			۲	ایمنی و بهداشت : - - توجهات زیست محیطی : - -
			۲	
			۱	



	زمان آموزش			عنوان : آماده سازی سبزیجات و صیفی جات
	جمع	عملی	نظری	
	۱۵/۵	۱۳	۲/۵	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، نگرش ، مهارت ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
لگن				دانش : - مفهوم سورتینگ (جداسازی سایز و اندازه) - مفهوم گردیدینگ (جداسازی کیفیتی سالم بودن مواد) - انواع آماده سازی سبزیجات و صیفی جات مورد نیاز بر طبق آداب و عادات غذایی مناطق مختلف
آبکش		۱		
سینک ظرفشویی		۱		
چاقو			۰/۵	مهارت : - انجام گردیدینگ - انجام سورتینگ - حذف ریشه ها و بافت های نامناسب سبزی و صیفی و خیساندن در آب - استفاده از محلول های مناسب برای حذف تخم انگل ها - استفاده از محلول های مناسب جهت ضدعفونی کردن و شستشوی نهایی با آب آبکشی - انجام انواع خرد کردن - انجام انواع ریز کردن
پوست کن				
مواد شوینده				
ضدعفونی کننده				
لباس کار		۱/۵		
دستکش		۱/۵		
کلاه یا روسری		۲		
ماسک		۲		
چکمه		۲		
کیسه زباله		۲		
سطل زباله		۲		
کیسه زپیی		۲		
	نگرش : - استفاده از میزان مناسب محلول های شستشو - دقت در آبکشی مجدد مواد بعد از استفاده از محلول ها - دقت در جداسازی مکان تمییز و کثیف			
	ایمنی و بهداشت : - استفاده از لباس کار مناسب برای بخش کثیف - استفاده از لباس های مناسب و بهداشتی ، ماسک ، کلاه یا روسری و چکمه برای بخش تمییز			
	توجهات زیست محیطی : - دفع صحیح زباله ، ضایعات و پساب			



	زمان آموزش			عنوان : بسته بندی سبزیجات و صیفی جات
	جمع	عملی	نظری	
	۷/۵	۶	۱/۵	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
دستگاه دوخت برقی				دانش : - انواع ترازو
ترازو			۰/۵	
کیسه و ماشین دوخت			۱	- انواع بسته بندی سبزیجات و صیفی جات تازه (معمولی ، خلاء ، MAP (modify atmosphere packaging)
لباس کار				-
روسری یا کلاه				
ماسک				
چکمه				مهارت : - توزین
برچسب	۲			- انتخاب مواد بسته بندی مناسب
		۱		- بسته بندی مواد تهیه شده
		۱		- برچسب گذاری بسته های آماده شده
		۲		
	نگرش : - دقت در انتخاب نوع بسته بندی -			
	ایمنی و بهداشت : - استفاده از لباس کار مناسب و بهداشت کلاه ، روسری ، دستکش -			
	توجهات زیست محیطی : - دفع صحیح ضایعات بسته بندی -			



	زمان آموزش			عنوان : نگهداری مواد تهیه شده تا زمان فروش
	جمع	عملی	نظری	
	۶	۴	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
دما سنج				دانش :
رطوبت سنج			۱	- شرایط نگهداری سبزیجات و صیفی جات و بسته بندی شده و تازه
سیستم تهویه				
سیستم گرمایشی			۱	- ماندگاری سبزیجات و صیفی جات تازه
سیستم سرمایشی				-
سردخانه خانگی				
مواد شوینده و صدغفونی کننده				مهارت :
ابزار شستشوی کارگاه				- ایجاد شرایط مناسب نگهداری سبزیجات و صیفی جات تازه
لباس کار	۱			- ایجاد شرایط مناسب نگهداری برای سبزیجات و صیفی جات تازه و بسته بندی شده
ماسک	۱/۵			- کنترل دما و رطوبت محیط
کلاه یا روسری				-
دستکش	۱/۵			
چکمه				
	نگرش :			
	- دقت در کنترل شرایط نگهداری (دما ، رطوبت و پاکیزگی محیط)			
	-			
	ایمنی و بهداشت :			
	- استفاده از دستکش ، لباس مناسب و بهداشتی در مکان نگهداری مواد غذایی تهیه شده			
	-			
	توجهات زیست محیطی :			
	-			
	-			



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : بازاریابی و فروش سبزیجات و صیفی جات تازه
	نظری	عملی	جمع	
	۴/۵	۴	۸/۵	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
ماشین حساب خودکار کاغذ A4				دانش :
			۱	- مفهوم بازاریابی
			۱	- اصول بازاریابی
			۱	- انواع بازاریابی
			۰/۵	- انواع محصولات آماده شده به صورت بسته بندی شده و یا فله ای
			۰/۵	- فرصت زمانی لازم برای فروش سبزیجات و صیفی جات تازه
			۰/۵	- انواع بازارهای فروش سبزیجات و صیفی جات تازه
				مهارت :
		۱		- قیمت گذاری انواع محصولات آماده شده
		۱		- انتخاب انواع بازار فروش
		۲		- فروش انواع محصولات آماده شده در زمان مناسب
		نگرش :		
	- لحاظ کردن محدودیت زمانی به دلیل افت کیفیت در برنامه ریزی فروش			
	ایمنی و بهداشت :			
	- حفظ شرایط بهداشتی تا زمان فروش			
	-			
	توجهات زیست محیطی :			
	-			



- برگه استاندارد تجهیزات

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	دماسنج	معمولی برای محیط	۱	
۲	رطوبت سنج	معمولی برای محیط	۱	
۳	سیستم تهویه	متناسب با مساحت	۱	
۴	سیستم گرمایشی	متناسب با مساحت	۱	
۵	سیستم سرمایشی	متناسب با مساحت	۱	
۶	سردخانه	خانگی	۱	
۷	ترازو	با دقت گرم	۱	
۸	ماشین دوخت	برقی	۱	
۹	سینک ظرفشویی	دوقلو	۱	
۱۰	کپسول آتش نشانی	متناسب با مساحت	۱	
۱۱	میز		۱۶	
۱۲	صندلی		۱۶	
۱۳	میزکار	استیل یا ام دی اف	۱	
۱۴	وسایل نقلیه	باری	۱	
۱۵	ماشین حساب	معمولی	۱	



- برگه استاندارد مواد

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	مواد شوینده	مخصوص سبزیجات و صیفی جات	۱ بسته	
۲	مواد ضد عفونی کننده	مخصوص سبزیجات و صیفی جات	۱ بسته	
۳	لباس کار		۲۰ عدد	
۴	ماسک		۲۰ عدد	
۵	چکمه		۲۰ عدد	
۶	کلاه یا روسری		۲۰ عدد	
۷	کیسه	زیپدار	۱ بسته	
۸	کیسه	مخصوص زباله	۱ بسته	
۹	انواع سبزیجات		هر کدام ۱ کیلوگرم	
۱۰	انواع صیفی جات		هر کدام ۱ کیلوگرم	
۱۱	خودکار	رنگی	۲	
۱۲	کاغذ	A4	۱ بسته	



- برگه استاندارد ابزار

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	چاقو	در سایزهای مختلف	۴	
۲	پوست کن	معمولی	۲	
۳	جعبه کمک های اولیه	استاندارد	۱	
۴	سطل زباله	پلاستیکی	۲	
۵	جارو	مخصوص کف	۲	
۶	تی	مخصوص کف	۲	
۷	سطل	پلاستیکی	۲	
۸	کیسه	مخصوص زباله	۱ بسته	



- 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	