



بسمه تعالی  
معاونت آموزش  
دفتر طرح و برنامه های درسی

## استاندارد آموزش شغل

# عنوان آموزش شغل بازرس کنترل کیفیت نان گروه شغلی صنایع غذایی

کد ملی آموزش شغل

۷۵۱۲/۱/۱۲

تاریخ تدوین استاندارد: ۹۰/۲/۱

مدت اعتبار استاندارد : از تاریخ ۹۰/۳/۱

تا تاریخ ۹۳/۳/۱



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

کد ملی شناسایی آموزش شغل: ۷۵۱۲/۱/۱۲

اعضاء کمیسیون تخصصی برنامه ریزی درسی رشته صنایع غذایی :

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 حرفه ای کشور ، پلاک

۲۵۹

تلفن ۹ - ۶۶۵۶۹۹۰۰

دورنگار ۶۶۹۴۴۱۱۷

آدرس الکترونیکی : [Barnamehdarci@yahoo.com](mailto: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	علی ظفری	فوق لیسانس	علوم بهداشتی در تغذیه	مدیر R&D شرکت نان آوران	۱۸ سال	تلفن ثابت : ۴۴۲۴۳۵۶۷ تلفن همراه : ۰۹۱۲۳۱۷۵۴۳۰ ایمیل : آدرس :
۲	رودابه درخشانیان	لیسانس	صنایع غذایی	مسئول فنی شرکت نان آوران	۴ سال	تلفن ثابت : ۴۴۸۱۵۰۷۰ تلفن همراه : ۰۹۱۲۲۵۰۳۲۰۵ ایمیل : آدرس :
۳						تلفن ثابت : تلفن همراه : ایمیل : آدرس :
۴						تلفن ثابت : تلفن همراه : ایمیل : آدرس :
۵						تلفن ثابت : تلفن همراه : ایمیل : آدرس :
۶						تلفن ثابت : تلفن همراه : ایمیل : آدرس :
۷						تلفن ثابت : تلفن همراه : 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 :**

نقشه ی 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 آموزش :**

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 حرفه ای خواهد بود .

### **صلاحیت حرفه ای مریبان :**

حداقل توانمندی های آموزشی و حرفه ای که از مریبان 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.



<b>نام استاندارد آموزش شغل :</b>	
بازرس کنترل کیفیت نان	
<b>شرح استاندارد آموزش شغل:</b>	
بازرس کنترل کیفیت شغلی از مشاغل حیطه صنایع غذایی است که وظایفی از جمله بررسی، تجزیه و تحلیل و تشخیص عیوب کیفی نان، اجرای روشها، رویه ها و دستورالعملهای مربوط به تضمین کیفیت و روشهای نمونه گیری و کنترل کیفی مواد اولیه و نان و ارائه گزارشهای تحلیلی از نحوه تولید کیفی نان و نحوه پیاده سازی سیستمهای تضمین کیفیت به مدیر کنترل کیفی را بر عهده دارد و با سرپرستان تولید و انبار، کارگران و مدیر کنترل کیفیت در ارتباط است.	
<b>ویژگی های کارآموز ورودی :</b>	
حداقل میزان تحصیلات : دیپلم ریاضی و فیزیک و تجربی	
حداقل توانایی جسمی و ذهنی : برخورداری از سلامت جسمانی و روانی	
مهارت های پیش نیاز :-	
<b>طول دوره آموزش :</b>	
طول دوره آموزش	: ۱۵۰ ساعت
- زمان آموزش نظری	: ۶۷ ساعت
- زمان آموزش عملی	: ۸۳ ساعت
- زمان کارورزی	: - ساعت
- زمان پروژه	: - ساعت
<b>بودجه بندی ارزشیابی ( به درصد )</b>	
- کتبی : ۲۵%	
- عملی : ۶۵%	
- اخلاق حرفه ۱۰% ای :	
<b>صلاحیت های حرفه ای مربیان :</b>	
حداقل لیسانس در رشته علوم صنایع غذایی، علوم تغذیه و مهندسی صنایع با گرایش کنترل پروژه با دو سال سابقه کار در زمینه صنعت آرد، غلات و نان و گذراندن دوره های مرتبط فوق لیسانس با شش ماه سابقه کار در صنایع آرد و نان	



**\* تعریف دقیق استاندارد (اصطلاحی) :**

بررسی عیوب نان اجرای روشهای تضمین کیفیت

**\* اصطلاح انگلیسی استاندارد (و اصطلاحات مشابه جهانی) :**

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

مجموعه استانداردهای نان

**\* 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	ثبت و نگهداری اطلاعات و ارائه گزارشهای کنترل کیفی
۲	اجرا و پیاده سازی رویه ها و دستورالعملهای مربوط به کنترل کیفیت نان
۳	کنترل کیفی فرآیندهای تولید نان
۴	کنترل کیفی مواد اولیه در حین تولید (به منظور شناخت محصولات نامنطبق)
۵	انجام ممیزی داخلی در واحد تولید نان
۶	
۷	
۸	
۹	
۱۰	
۱۱	
۱۲	
۱۳	
۱۴	
۱۵	

	زمان آموزش			<b>عنوان :</b> <b>ثبت و نگهداری اطلاعات و ارائه گزارشهای کنترل کیفی</b>
	جمع	عملی	نظری	
	۲۱	۱۰	۱۱	
<b>تجهیزات ، ابزار ، مواد</b> <b>مصرفی و منابع</b> <b>آموزشی</b>	<b>دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی</b> <b>توجهات زیست محیطی مرتبط</b>			
<b>فرمهای مربوط به</b> <b>بایگانی</b>				<b>دانش :</b> - قوانین مربوط به بایگانی صحیح داده ها و اطلاعات - قوانین مربوط به زمان سنجی و کارسنجی - قوانین مربوط به تضمین کیفیت مواد غذایی -
			۳	
			۴	
			۴	
				<b>مهارت :</b> - ایجاد ارتباط با بخش های سرپرست تولید، انبار و مدیر کنترل کیفی - تهیه و ارائه گزارشهای مربوط به موارد کیفی محصول به مدیر کنترل کیفی - ثبت و نگهداری انجام فعالیتهای روزمره، هفتگی و ماهیانه کیفی - ثبت و نگهداری دوره های آموزشی کنترل کیفی پرسنل - ثبت اطلاعات اصلاحی، پیشگیرانه مرتبط با امور اجرایی محوله
		۲		
		۲		
		۲		
		۲		
	۲			
	<b>نگرش :</b> - دقت در صحیح بودن گزارشهای کنترل کیفی			
	<b>ایمنی و بهداشت :</b> -			
	<b>توجهات زیست محیطی :</b>			



	زمان آموزش			<b>عنوان :</b> اجرا و پیاده سازی رویه ها و دستورالعملهای مربوط به کنترل کیفیت نان
	جمع	عملی	نظری	
	۲۱	۱۳	۸	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
یک نسخه استاندارد ISO 9000  یک نسخه استاندارد HACCP			۳	دانش : - قوانین مربوط به استانداردهای ملی و بین المللی ISO9000
			۳	- قوانین مربوط به استانداردهای تعیین نقاط بحرانی کیفیت در نان HACCP
			۲	- برنامه های کنترلی و اقدامات اصلاحی و پیشگیرانه و نحوه اثر بخشی این اقدامات
				مهارت : -اقدامات کنترلی و اصلاحی و پیشگیرانه
		۴		- تهیه و تدوین و ارائه گزارشهای مربوط به کنترل کیفیت محصول و مواد اولیه
		۲		- نحوه ثبت انجام فعالیتهای روزمره، هفتگی و ماهیانه کیفی
		۱		- تهیه و ارائه گزارشهای ادواری از اجرای سیستمهای تضمین کیفیت و اثر بخشی آنها
		۲		- نحوه اجرای فرآیندهای سیستم کیفیت به منظور تعریف پروژه های بهبود، اقدام اصلاحی و پیشگیرانه
		۲		
		۲		

	زمان آموزش			<b>عنوان :</b> اجرا و پیاده سازی رویه ها و دستورالعملهای مربوط به کنترل کیفیت نان
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
	نگرش : - دقت در بازرسی و تعیین و تبیین موارد نامنطبق -			
	ایمنی و بهداشت : - استفاده از روپوش و کلاه بهداشتی -			
	توجهات زیست محیطی : - -			

	زمان آموزش			<b>عنوان :</b> <b>کنترل کیفی فرآیندهای تولید نان</b>
	جمع	عملی	نظری	
	36	16	20	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
ارلن بشر ترازوی یک کفه ای یا دیجیتالی			4	دانش : - مبانی کنترل کیفی در مواد غذایی
			6	- فرآیندهای تولید نان
			2	- معیارهای دارای اهمیت هنگام نمونه برداری
			8	- مبانی بهداشتی و ایمنی در تولید نان
				مهارت : - تهیه و ارائه چک لیستهای مربوط به کنترل مواد اولیه به مدیر کنترل کیفی
		4ساعت		- تهیه و ارائه چک لیستهای مربوط به کنترل کیفیت درجین تولید به مدیر کنترل کیفی
		2ساعت		- تهیه و ارائه چک لیستهای مربوط به کنترل کیفیت محصول نهایی به مدیر کنترل کیفیت
		2ساعت		- تهیه و ارائه چک لیستهای مربوط به رعایت موازین بهداشتی (فردی- محیطی) و ایمنی به مدیر کنترل کیفی
		4ساعت		
				نگرش : - دقت در رعایت موازین بهداشتی و ایمنی در تولید نان
			ایمنی و بهداشت : -	
			توجهات زیست محیطی : -	

	زمان آموزش			<b>عنوان :</b> <b>کنترل کیفی مواد اولیه حین تولید (به منظور شناخت محصولات نامنطبق)</b>
	جمع	عملی	نظری	
	۴۰	۲۴	۱۶	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
ارلن بشر ترازوی یک کفه ای یا دیجیتالی			۲	دانش : - معیارهای دارای اهمیت هنگام نمونه برداری از مواد غذایی - نکات کنترل کیفیت مواد اولیه در حین تولید - شرایط نمونه برداری از مواد غذایی - شرایط نگهداری مواد غذایی
			۴	
			۲	
			۸	
				مهارت : - کنترل کیفیت مواد اولیه در حین تولید - تهیه و ارائه چک لیستهای مربوط به کنترل مواد اولیه به مدیر کنترل کیفی - تهیه و ارائه چک لیستهای مربوط به مواد نامنطبق - تهیه و ارائه چک لیستهای مربوط به کنترل کیفیت حین تولید به مدیر کنترل کیفیت - تهیه و ارائه چک لیستهای مربوط به موازین بهداشتی (فردی و محیطی) - کنترل کیفیت مواد اولیه در حین تولید - نحوه نمونه برداری از مواد غذایی
		۸		
		۲		
		۲		
		۲		
		۲		
		۴		
		۴		
				نگرش : - دقت در هنگام نمونه برداری
				ایمنی و بهداشت : -
			توجهات زیست محیطی : -	

	زمان آموزش			<b>عنوان :</b>  <b>انجام ممیزی داخلی در واحد تولید نان</b>
	جمع	عملی	نظری	
	۳۲	۲۰	۱۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
ارلن بشر ترازوی یک کفه ای یا دیجیتالی			۴	دانش : - معیارهای دارای اهمیت در ممیزی واحدهای تولید نان - مواردی از سوابق ممیزی که ثبت و نگهداری می شوند. - مراحل و روند اجرایی ممیزی داخلی در واحد تولید نان
			۴	
			۴	
				مهارت : -ممیزی داخلی در واحد تولید نان - تهیه و تدوین و ارائه گزارشهای انجام ممیزی ادواری - ارزیابی نقاط بحرانی در واحد تولید نان - ارزیابی نحوه ممیزی فرآیند تولید محصول - ارزیابی نحوه اجرای سیستم کیفیت مطابق با مستندات ممیزی تدوین شده در واحد
		۶		
		۲		
		۶		
		۴		
		۴		
				نگرش : - دقت در ارزیابی نقاط بحرانی و نحوه ممیزی آنها
			ایمنی و بهداشت : -	
			توجهات زیست محیطی :	



- برگه استاندارد تجهیزات

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
	میز		۱ عدد	
	صندلی		۱۵ عدد	
	وایت برد		۱ عدد	
	ویدئو پروژکتور		۱ عدد	
	کامپیوتر		۱ عدد	
	ترازوی دیجیتالی		۱ عدد	
	ترازوی	یک کفه ای (۱/۱۰ اعشار)	۱ عدد	

توجه :

- تجهیزات برای یک کارگاه به ظرفیت ۱۵ نفر در نظر گرفته شود .



- برگه استاندارد مواد

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
	کاغذ فرمهای مرتبط به بایگانی و ....	A4 متناسب با نوع تولید و روند آن	یک بسته یک سری	

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	استاندارد ویژگیهای آرد گندم ۱۰۳		۵ عدد	
۲	استاندارد ایمنی ماشین آلات ۴۱۹۷		۵ عدد	
۳	بمبو (برای نمونه برداری آردها)		۵ عدد	
۴	بشر		۵ عدد	
۵	ارلن		۵ عدد	

توجه :

- ابزار به ازا هر سه نفر محاسبه شود .





- منابع و نرم افزارهای 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

- 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
	راهنمای حل مشکلات صنایع آرد	۸۳		علی ظفری	تهران	علوم کشاورزی	
	مقدمه ای برای تکنولوژی فرآورده های غلات	۸۵	رسول پایان		تهران	آبیز	



## فهرست سایت های قابل استفاده در آموزش استاندارد

ردیف	عنوان
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	