



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور



جمهوری اسلامی ایران
وزارت کار و امور اجتماعی

معاونت پژوهش و برنامه ریزی
دفتر طرح و برنامه های درسی

استاندارد شغل و آموزش

بسته بندی قارچ خوراکی

گروه شغلی کشاورزی (امور باغی و زارعی)

شماره ملی شناسایی شغل

6-27/87/1/1



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

شماره ملی شناسایی شغل : ۶-۲۷/۸۷/۱/۱

شروع اعتبار : ۸۸/۶/۱

پایان اعتبار : ۹۳/۶/۱

اعضاء کمیسیون تخصصی برنامه ریزی درسی رشته کشاورزی (امور باغی و زراعی) :

حوزه های حرفه ای و تخصصی همکار برای تدوین استاندارد شغل و آموزش :
انجمن پرورش دهندگان قارچ خوراکی کشور مستقر در استان تهران

فرآیند اصلاح و بازنگری :

آدرس :

تهران - خیابان آزادی ، خیابان خوش شمالی ، نیش نصرت ، ساختمان شماره ۲ ، سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور ، شماره ۲۵۹

دورنگار ۶۶۹۴۴۱۱۷ تلفن ۶۶۵۶۹۹۰۰



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 اهداف 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 .

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 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 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 شغل : بسته بندی قارچ خوراکی	
شرح شغل ۱	
<p>بسته بندی شغلی از حرفه پرورش قارچ خوراکی است که قارچ چیده شده را از سردخانه اولیه (شوک دهی) خارج و پس از توزین، کنترل و مرتب کردن آنها را بسته بندی و در سردخانه چیدمان می نماید و با مشاغل توزیع کننده قارچ خوراکی سرپرست بخش بسته بندی و مسئول سردخانه واحد در ارتباط می باشد .</p>	
ویژگی های کارآموز ورودی	
حداقل میزان تحصیلات : پایان سوم راهنمایی	
حداقل توانایی جسمی : سلامت کامل	
مهارت های پیش نیاز این استاندارد : ندارد	
طول دوره آموزش	
طول دوره آموزش	: ۶۰ ساعت
- زمان آموزش نظری	: ۱۳ ساعت
- زمان آموزش عملی	: ۴۷ ساعت
- کارورزی	: - ساعت
- زمان پروژه	: - ساعت
شیوه ارزشیابی	
آزمون عملی : ۷۵٪	
آزمون کتبی: ۱۵٪	
ارزشیابی مشاهده ای: ۱۰٪	
صلاحیت های حرفه ای مربیان	
<p>فوق دیپلم کشاورزی کلیه گرایش ها با یک سال سابقه کار مرتبط و گواهینامه حرفه ای</p> <p>فوق دیپلم زیست شناسی علوم تغذیه میکروبیولوژی با دو سال سابقه کار مرتبط و گواهینامه حرفه ای</p>	



استاندارد شغل^۲

– شایستگی های^۳ شغلی

ردیف	توانایی ها
۱	توانایی انتقال قارچ از سردخانه اولیه (شوک دهی) به سالن بسته بندی
۲	توانایی درجه بندی قارچ و منظم کردن آنها در درون ظروف
۳	توانایی توزین
۴	توانایی اسلایس قارچ های خوراکی
۵	توانایی انجام عملیات استرچ یا لفاف کشی و لیبل و تاریخ زنی
۶	توانایی چیدمان بسته های آماده در دایکات کارتن و تسمه کشی
۷	
۸	
۹	
۱۰	
۱۱	
۱۲	



استاندارد آموزش
– برگه‌ی تحلیل آموزشی

	زمان آموزش			عنوان توانایی : توانایی انتقال قارچ از سردخانه اولیه (شوک دهی) به سالن بسته بندی
	جمع	عملی	نظری	
	۹	۶	۳	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
سردخانه اولیه – جعبه و ظروف – دایکات – جک یا چهارشاخ – باسکول – تجهیزات ثابت – پالت پلاستیکی			۱/۵ ۱/۵	دانش : – اهمیت شوک سرمایی در ماندگاری قارچ خوراکی – ماندگاری قارچ خوراکی در سردخانه – – –
		۳ ۳		مهارت : – چیدمان قارچهای برداشت شده در انبارهای سرد – انتقال قارچهای چیدمان شده در انبارهای سرد یا سردخانه طبق الویت ورود (FIFO) – –
				نگرش : – سرعت عمل در هنگام کار –
				ایمنی : – رعایت نکات ایمنی مربوط به سردخانه
				توجهات زیست محیطی : –



استاندارد آموزش
– برگه‌ی تحلیل آموزشی

	زمان آموزش			عنوان توانایی : توانایی درجه بندی قارچ و منظم کردن آنها در درون ظروف
	جمع	عملی	نظری	
	۱۰	۶	۴	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
ظروف در سایزهای مختلف			۲ ۲	دانش : - ویژگی های قارچ های مرغوب و نامرغوب با ماندگاری متفاوت - ویژگی های انواع قارچ جهت مصرف در صنایع تبدیلی و یا مصرف تازه - - -
		۶		مهارت : - جدا سازی قارچ ها با درجات کیفی بر اساس استاندارد های تعریف شده - - - -
	نگرش : - دقت در درجه بندی نهایی -			
	ایمنی : - استفاده از لباس کار مخصوص			
	توجهات زیست محیطی : -			



استاندارد آموزش
– برگه‌ی تحلیل آموزشی

	زمان آموزش			عنوان توانایی :
	جمع	عملی	نظری	توانایی توزین
	۸	۶	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
ترازوی مخصوص			۱ ۱	دانش : – مقیاس های وزنی – انواع ترازو با دقت های متفاوت – – –
		۴ ۲		مهارت : – توزین قارچ های برداشت شده – گزارش دهی میزان تولید قارچ به تفکیک درجات کیفی – –
	نگرش : – دقت در توزین – سرعت عمل			
	ایمنی : – رعایت نکات ایمنی هنگام حمل و نقل			
	توجهات زیست محیطی : –			



استاندارد آموزش
– برگه‌ی تحلیل آموزشی

	زمان آموزش			عنوان توانایی : توانایی ورقه کردن (اسلایس) قارچ های خوراکی
	جمع	عملی	نظری	
	۸/۵	۸	۰/۵	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
اسلایسر			۰/۵	دانش : - هدف از ورقه کردن یا اسلایس قارچ خوراکی - - - -
		۱ ۲ ۳ ۲		مهارت : - جدا سازی قارچ های مناسب برای اسلایس - شستشوی قارچ ها و پاک کردن از بقایای خاک پوششی - استفاده از دستگاه اسلایس کننده - جمع آوری قارچ های اسلایس شده در بسته
	نگرش : - دقت در جدا سازی قارچ های درجه بندی شده به منظور اسلایس کردن -			
	ایمنی : - رعایت نکات ایمنی هنگام استفاده از دستگاه اسلایس			
	توجهات زیست محیطی : -			



استاندارد آموزش

– بر گه‌ی تحلیل آموزشی

	زمان آموزش			عنوان توانایی : توانایی انجام عملیات استرچ یا لفاف کشی ، لیبل و تاریخ زنی
	جمع	عملی	نظری	
	۱۴/۵	۱۲	۲/۵	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
استرچ کش – لیبل زن – تاریخ نگار – برچسب- استرچ به اندازه مورد نیاز – ترازو – ظروف یکبار مصرف در سایزهای مختلف			۱/۵ ۰/۵ ۰/۵	دانش : – ویژگی ها و حساسیت های قارچ خوراکی – هدف از کاربرد برچسب یا لیبل – اطلاعات مندرج روی برچسب بر اساس استاندارد –
		۶ ۲ ۴		مهارت : – کشیدن لفاف یا استرچ به دور ظروف بدون صدمه زدن به قارچ – تنظیم دستگاه تاریخ زنی و کار با آن – کار با دستگاه استرچ کش اتومات و دستی –
				نگرش : – دقت در توزین کردن قارچ در درون ظروف – دقت در حفظ کیفیت قارچ ضمن کار – دقت در مطابقت اطلاعات لیبل با واقعیات محتوای بسته
				ایمنی : – رعایت نکات ایمنی هنگام کار با دستگاه – استفاده از لباس کار ، دستکش ، کلاه ، ماسک توجهات زیست محیطی : –



استاندارد آموزش
– برگه‌ی تحلیل آموزشی

	زمان آموزش			عنوان توانایی :
	جمع	عملی	نظری	توانایی چیدمان بسته های آماده در دایکات کارتن و تسمه کشی
	۱۰	۹	۱	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
دایکات – جعبه – کارتن – ظروف یکبار مصرف در اندازه های مختلف – نوار چسب			۱	دانش : – هدف از استفاده از دایکات و کارتن برای بسته بندی قارچ خوراکی – – – –
		۳ ۱ ۳ ۲		مهارت : – چیدن بسته ها در دایکات و کارتن با در نظر گرفتن حجم آن – محاسبه ظرفیت کارتن ها و آماده کردن بر اساس سفارش – برجسب زنی درب کارتن و تسمه کشی کارتن – درج اطلاعات مشتری بر روی کارتنها –
	نگرش : – دقت در حفظ کیفیت قارچها حین کارتن گذاری –			
	ایمنی : –			
	توجهات زیست محیطی : –			



– برگه استاندارد تجهیزات ، مواد ، ابزار

ردیف	مشخصات فنی	تعداد	شماره
۱	سردخانه اولیه	۱	
۲	جعبه و ظروف	۱۰۰	
۳	دایکات	۲۰	
۴	جک و چهار شاخ	۱	
۵	باسکول	۱	
۶	تجهیزات ثابت	۱	
۷	پالت پلاستیکی	۱	
۸	ظروف در سایزهای مختلف	۱۰۰	
۹	ترازوی مخصوص	۱	
۱۰	اسلایسر	۱	
۱۱	استرچ کش	۱	
۱۲	لیبل زن	۱	
۱۳	تاریخ نگار	۱	
۱۴	برچسب	۱	
۱۵	استرچ به اندازه مورد نیاز	۱	
۱۶	ظروف یک بار مصرف در سایزهای مختلف	یک رول	
۱۷	کارتن	۱۰	
۱۸	نوار چسب	۱	

توجه :

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

– ابزار به ازاء هر سه نفر محاسبه شود .

– مواد به ازاء یک نفر کارآموز محاسبه شود .