

بسمه تعالی

معاونت آموزش
دفتر طرح و برنامه های درسی

استاندارد آموزش شغل

عنوان آموزش شغل

فرآور و بسته بند خانگی عسل

گروه شغلی

صنایع غذایی

کد ملی آموزش شغل

۷۵۱۴/۶/۵

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 : ۷۵۱۴/۶/۵

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	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 :	
فرآور و بسته بند خانگی عسل	
شرح استاندارد آموزش شغل :	
فرآور و بسته بند خانگی عسل شغلی از مشاغل صنایع غذایی است که برنامه ریزی خرید ، خرید و نگهداری و آماده سازی فرآوری و بسته بندی با شکل های گوناگون برچسب زنی و فروش را انجام می دهد و با مشاغل زنبوردار و فروشندگان این محصول 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	: ۵۴ ساعت
- زمان آموزش نظری	: ۱۶ ساعت
- زمان آموزش عملی	: ۳۸ 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) :

Haney seller

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

بسته بندی مواد غذایی

* 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 تامین مواد اولیه مناسب
۲	انتخاب عسل مناسب
۳	نگهداری عسل قبل و بعد از بسته بندی
۴	فرآوری و آماده سازی عسل برای بسته بندی
۵	بسته بندی و برچسب زنی عسل ها
۶	بازاریابی و فروش
۷	
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 تامین مواد اولیه مناسب
	جمع	عملی	نظری	
	۶	۴	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
خودکار کاغذ A4				دانش : - فصول مختلف برداشت عسل در مناطق جغرافیایی - مراکز عمده تولید عسل - -
			۱	
			۱	
				مهارت : - برآورد ظرفیت انبار - برنامه ریزی خرید با توجه به نوع عسل ، قیمت مناسب ، ظرفیت انبار مناسب برای نگهداری عسل -
		۱		
		۳		
				نگرش : - برنامه ریزی خرید با توجه به ظرفیت انبار و شرایط مساعد محیطی صورت گیرد -
			ایمنی و بهداشت : - -	
			توجهات زیست محیطی : - -	



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : انتخاب عسل مناسب
	جمع	عملی	نظری	
	۶	۴	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
عسل مومی عسل مایع				دانش : - ویژگی های ظاهری محصول عسل (مومی و بدون موم) - انواع روش های تشخیص عسل طبیعی یا تقلبی - -
			۱	
			۱	
				مهارت : - بررسی ویژگی های ظاهری محصول عسل - تشخیص عسل طبیعی یا تقلبی - انتخاب عسل مناسب -
		۱/۵		
		۱/۵		
		۱		
				نگرش : - دقت در خرید عسل سالم و بهداشتی -
				ایمنی و بهداشت : - دقت در رعایت نکات بهداشتی در مراحل خرید و حمل و نقل -
				توجهات زیست محیطی : - -



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : نگهداری عسل قبل و بعد از بسته بندی
	جمع	عملی	نظری	
	۸	۶	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
ظروف درب دار خنک کننده (کولرگازی در مواد لزوم) لباس کار				دانش : - شرایط نگهداری عسل قبل از بسته بندی - شرایط نگهداری عسل بعد از بسته بندی -
			۱	
			۱	
				مهارت : - ایجاد شرایط مناسب نگهداری عسل های خریداری شده - ایجاد شرایط مناسب نگهداری عسل های بسته بندی شده - چیدمان عسل های بسته بندی شده با توجه به تاریخ بسته بندی و برچسب ها -
		۲		
		۲		
		۲		
				نگرش : - دقت در ایجاد شرایط مناسب نگهداری -
			ایمنی و بهداشت : - استفاده از لباس کار مناسب -	
			توجهات زیست محیطی : - -	



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : فرآوری و آماده سازی عسل برای بسته بندی
	نظری	عملی	جمع	
	۳	۱۱	۱۴	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
اجاق گاز				دانش :
دیگ			۱	- انواع فرآوری عسل برای بسته بندی (عسل مایع- عسل با موم)
آبکش فلزی				
سینک ظرفشویی			۱	- هدف از حرارت دادن عسل
میز کار				
سطح های درب دار پلاستیکی			۱	- ویژگی ابزار و تجهیزات مورد استفاده در مراحل کار
توری پلاستیکی				-
سینی				مهارت :
دستکش		۴		- برش دادن عسل و جدا کردن آن از قاب
روپوش		۴		- حرارت دادن عسل هایی که می خواهند به صورت مایع بسته بندی شوند
ماسک		۳		- همزدن بعد از ذوب کردن عسل مایع
روسری و کلاه				-
کفش مناسب و بهداشتی				نگرش :
دستکش نسوز				- رعایت دمای مورد استفاده برای گرم کردن
تهویه				-
سیستم تعدیل کننده دمای محیط				ایمنی و بهداشت :
جعبه کمک های اولیه				- رعایت نکات ایمنی مربوط به کار با اجاق گاز
کپسول آتش نشانی				- استفاده از ظروف و ظروف بهداشتی
آب شرب				- استفاده از دستکش بهداشتی و دستکش نسوز در صورت لزوم
قاشق بزرگ				توجهات زیست محیطی :
ملاقه				-
قیف پلاستیکی				
چاقو				
قاشق چوبی				
صافی دوبل				



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۱۰	۹	۱	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
ظروف شیشه ای درب دار ابزار و کیوم آب شرب برچسب میز کار صندلی ترازو با دقت گرم				دانش :
			۰/۵	- انواع مواد بسته بندی مناسب برای بسته بندی عسل
			۰/۵	- شرایط پر کردن بطری ها و بسته بندی عسل
				-
				مهارت :
		۳		- آماده سازی ظروف شیشه ای برای پر کردن عسل (شستشو با آب و خشک کردن)
		۳		- پر کردن ظروف شیشه ای با عسل
		۲		- توزین
		۱		- برچسب زنی
				نگرش :
			- دقت در درست بودن اطلاعات روی برچسب	
			-	
			ایمنی و بهداشت :	
			- استفاده از بطری های تمیز و بهداشتی	
			- اطمینان از خشک بودن بطری ها هنگام پر کردن آن ها	
			- استفاده از دستکش بهداشتی	
			توجهات زیست محیطی :	
			-	
			-	



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : بازاریابی و فروش
	جمع	عملی	نظری	
	۱۰	۴	۶	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
کاغذ A4 خودکار				دانش :
			۲	- مفهوم بازاریابی
			۲	- اصول بازاریابی
			۱	- انواع قرارداد فروش
			۱	- انواع خریداران عسل بسته بندی شده
				مهارت :
		۱		- برقراری ارتباط با مشتریان خرید جزئی
		۱		- برقراری ارتباط با مشتریان خرید کلی
		۲		- عقد قرارداد با توزیع کنندگان و عرضه کنندگان و مصرف کنندگان
				-
				نگرش :
				- سعی در به حداقل رساندن قیمت تمام شده
			-	
			ایمنی و بهداشت :	
			-	
			-	
			توجهات زیست محیطی :	
			-	
			-	



– برگه استاندارد تجهیزات

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	اجاق گاز	معمولی	۱	
۲	سینک ظرفشویی	دوقلو	۱	
۳	کپسول آتش نشانی	متناسب با مساحت	۲	
۴	کولر	گازی	۱	
۵	ترازو	با دقت گرم	۱	
۶	میز کار	پی وی سی یا ام دی اف یا استیل	۱	
۷	صندلی		۱	
۸	سیستم تهویه		۱	
۹				



- برگه استاندارد مواد

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	عسل	مومی	۱ بسته	
۲	عسل	مایع	۱ بسته	
۳	تنظیف	نخی	۱۰ متر	
۴	کاغذ	A4	۱ بسته	
۵	خودکار	معمولی	۲	



- برگه استاندارد ابزار

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	ظروف شیشه ای	درب دار	۱۰	
۲	ابزار و کیوم		۱	
۳	برچسب		۱	
۴	آبکش	فلزی در سایزهای مختلف	۴	
۵	سطل	درب دار پلاستیکی	۴	
۶	توری	پلاستیکی یا فلزی با مش ریز	۱	
۷	سینی	در سایزهای مختلف	۱۰	
۸	دستکش	معمولی	۱۰	
۹	روپوش		۱۰	
۱۰	دستکش	نسوز	۴	
۱۱	قاشق	بزرگ	۴	
۱۲	ملاقه		۴	
۱۳	قیف	پلاستیکی	۱	
۱۴	چاقو	فلزی در سایزهای مختلف	۴	
۱۵	صافی	دویل	۱	
۱۶	قاشق	چوبی	۴	
۱۷	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 / مولفین	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	