

بسمه تعالی

معاونت آموزش
دفتر طرح و برنامه های درسی

استاندارد آموزش شغل

عنوان آموزش شغل تولید کننده خانگی میوه های خشک

گروه شغلی صنایع غذایی

کد ملی آموزش شغل

۷۵۱۴/۵/۶

تاریخ تدوین استاندارد: ۱۳۹۰/۸/۲۴

تا تاریخ ۹۲/۹/۱

مدت اعتبار استاندارد : از تاریخ ۹۰/۹/۱



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

کد ملی شناسایی آموزش شغل: ۷۵۱۴/۵/۶

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	نجمه بیگم رسولی	کارشناسی	صنایع غذایی	مربی	۵سال	تلفن ثابت : تلفن همراه : ۰۹۱۵۸۵۳۱۴۹۷ ایمیل : آدرس :
۲	کاظم عطار	کارشناسی	صنایع غذایی	سرپرست مرکز	۱۲سال	تلفن ثابت : تلفن همراه : ۰۹۱۵۱۵۱۵۸۳۰ ایمیل : آدرس :
۳	حسن کاکویی	فوق لیسانس	صنایع دستی	کارشناس وزارت بهداشتی	۶ سال	تلفن ثابت : تلفن همراه : ۰۹۱۲۵۰۰۰۹۶۶ ایمیل : آدرس :
۴	آیدا ثنایی لنگرودی	لیسانس	صنایع غذایی	اداره نظارت بر غذا و دارو	۱۴ سال	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 :



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 آموزشی :

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 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 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.



نام استاندارد آموزش شغل:	
تولید کننده خانگی میوه های خشک	
شرح استاندارد آموزش شغل:	
<p>تولید کننده خانگی میوه های خشک شغلی است در زیر مجموعه مشاغل صنایع غذایی، که شامل وظایفی از قبیل کنترل و انتخاب محصولات مناسب باغی جهت خشک کردن انبارداری آماده سازی مواد اولیه برای عمل آوری خشک کردن محصولات با دستگاه خشک کن، توزین و بسته بندی محصولات فرآوری شده دارد و ارتباط مستقیم با باغبان و توزیع کننده محصولات فرآوری شده.</p>	
ویژگی های کارآموز ورودی :	
حداقل میزان تحصیلات : پایان دوره راهنمایی حداقل توانایی جسمی و ذهنی : سلامت کامل جسمانی و ذهنی مهارت های پیش نیاز :	
طول دوره آموزش :	
طول دوره آموزش	۷۲ ساعت
- زمان آموزش نظری	۲۸ ساعت
- زمان آموزش عملی	۴۴ 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 :	
دیپلم با دو سال سابقه کار مرتبط	



*** تعریف دقیق استاندارد (اصطلاحی):**

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

Fruit dry

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

–خدمات آزمایشگاه مواد غذایی

–نمونه بردار 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 <input type="checkbox"/> | طبق سند و مرجع |
| ج: جزو مشاغل سخت و زیان آور <input type="checkbox"/> | طبق سند و مرجع |
| د: نیاز به استعلام از وزارت کار <input checked="" type="checkbox"/> | |



استاندارد آموزش شغل

- شایستگی ها

ردیف	عناوین
۱	برنامه ریزی برای تامین مواد اولیه
۲	انتخاب و خرید میوه های مناسب جهت خشک کردن
۳	آماده سازی میوه ها برای فرآوری
۴	گوگرد زنی
۵	خشک کردن میوه ها
۶	توزین و بسته بندی
۷	انبارداری میوه های فرآوری شده
۸	مدیریت فروش و بازاریابی
۹	
۱۰	
۱۱	
۱۲	
۱۳	
۱۴	
۱۵	



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : برنامه ریزی برای تامین مواد اولیه
	نظری	عملی	جمع	
	۴	۶	۱۰	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
سردخانه کوچک قفسه، جعبه های مناسب میوه انواع سموم دفع آفات میوه لوازم حفاظت شخصی واپت برد، دیتا سی دی آموزشی			۱/۵	دانش : _ شرایط انبار مناسب برای نگهداری میوه ها ، نظیر نور، دما، رطوبت ، تهویه. - شرایط نگهداری انواع میوه در انبار. - انواع آفات انباری
			۱/۵	
			۱	
				مهارت : - مهیا کردن شرایط مناسب انبار - چیدمان صحیح میوه ها در انبار - پیشگیری و کنترل آفات انباری - انتقال میوه ها از انبار طبق اولویت ورود - بررسی ظرفیت موجود - برنامه ریزی تامین مواد اولیه با توجه به ظرفیت موجود
		۱/۵		
		۱		
		۱		
		۱		
		۰/۵		
		۱		
	نگرش : - استفاده بهینه از سموم رعایت حد مجاز مصرف			
	ایمنی و بهداشت : - استفاده از روشهای کم خطر مبارزه با آفات - استفاده از وسایل ایمنی شخصی جهت جلوگیری از مسمومیت			
	توجهات زیست محیطی : - دفع صحیح سموم -			



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : انتخاب و خرید میوه های مناسب جهت خشک کردن
	جمع	عملی	نظری	
	۶/۵	۳	۳/۵	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
میوه- میزسورت دستکش-لباس کار-کفش کار دیتا- سی دی آموزشی				دانش : -انواع میوه های قابل خشک کردن (محصولات منطقه ای) -واريته های مختلف ومیزان رسیدگی میوه ها _تفکیک ودرجه بندی میوه ها
			۱/۵	
			۱	
			۱	
				مهارت : -انتخاب محصول مناسب جهت خشک کردن(میوه سالم مقاوم عاری ازآفات) -اهمیت تفکیک میوه های نا سالم -
		۱		
		۲		
				نگرش : -انتخاب میوه های مناسب برای خشک کردن -
				ایمنی و بهداشت : -استفاده از لباس کاردستکش کفش مناسب وماسک -
			توجهات زیست محیطی : -دفع صحیح میوه های ناسالم -	



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : آماده سازی میوه ها برای فرآوری
	جمع	عملی	نظری	
	۱۳	۸	۵	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
وان شستشو، سبدهای آبگیری انواع پوست گیر وهسته گیر سود اسلایسر لوازم بهداشت وایمنی فردی واپت برد،دیتا وسی دی آموزشی			۱/۵	دانش : -انواع مواد ضدعفونی کننده مناسب میوه -انواع روشهای پوست گیری با توجه به نوع میوه -انواع روشهای هسته گیری -هدف ازاسلایس میوه ها
			۲	مهارت : -شستشو وضدعفونی میوه ها -پوست گیری وهسته گیری -استفاده ازغلظتهای مناسب سود برای پوست گیری - اسلایس با ضخامت مناسب
			۱	
			۰/۵	
		۲/۵		
		۲		نگرش : -دقت در شستشو و آبکشی مجدد مواد ضدعفونی کننده -
		۱/۵		ایمنی و بهداشت : -رعایت نکات ایمنی هنگام استفاده ازسود،دستگاه اسلایسر وپوست گیری وهسته گیری -
		۲		توجهات زیست محیطی : -دفع صحیح ضایعات ناشی از پوست گیری و... -خنثی سازی پسماندهای سود



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : گوگرد زنی
	جمع	عملی	نظری	
	۸	۵	۳	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
اتاقک گوگردزنی گوگرد میوه، سبدهای میوه کتابهای خشکیار سی دی آموزشی				دانش :
			۰/۵	-دلایل گوگردزنی و دلایل منع آن
			۰/۵	-میوه هایی که مجاز به گوگرد زنی هستند
			۱/۵	-مشخصات اتاق گوگردزنی
			۰/۵	-حدمجازمقدار وزمان در معرض قرار دادن انواع میوه با گوگرد
				مهارت :
		۲		-آماده کردن اتاق گوگردزنی
		۲		-چیدن صحیح میوه ها درون اتاقک
		۱		-تعیین میزان دقیق گوگرد با توجه به حجم میوه
				-
				نگرش :
				-استفاده صحیح از گوگرد واعمال حدمجاز
			-	
			ایمنی و بهداشت :	
			-استفاده از ماسک	
			-قرار نگرفتن در معرض گاز گوگرد	
			توجهات زیست محیطی :	
			-سوزاندن گوگرد	
			-	



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : خشک کردن میوه ها	
	جمع	عملی	نظری		
	۱۴	۱۰	۴		
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط				
دستگاه خشک کن خانگی کفش ایمنی دستکش نسوز			۲	دانش : -انواع روشهای خشک کردن میوه ها (در هوای آزاد، در دستگاه شناخت کن) -مشخصات دستگاه خشک کن -شرایط دمایی وزمانی لازم برای انواع میوه ها -	
			۱		
			۱		
				مهارت : -دسته بندی میوه های همجنس باشرایط یکسان برای خشک کردن -چیدمان صحیح میوه ها درون دستگاه خشک کن -تنظیم صحیح دستگاه(دماوزمان) -کنترل فرایند خشک شدن	
		۲			
		۲			
		۱			
		۵			
		نگرش : -استفاده از دماوزمان مناسب برای خشک کردن -			
		ایمنی و بهداشت : -استفاده از دستکش و کفش ایمنی در هنگام کار -متصل بودن دستگاه به سیم ارت			
		توجهات زیست محیطی : -			



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : توزین وبسته بندی
	جمع	عملی	نظری	
	۷	۴	۳	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
دوخت زن برقی انواع پوششهای پلاستیکی مقوایی ترازوی دیجیتال لیبل				دانش : - شرایط محیطی لازم برای بسته بندی - انواع ترازو - طرز کار با ترازوهای دیجیتال - جنسهای مختلف بسته بندی -
			۱	
			۰/۵	
			۰/۵	
			۱	
			۳	
			۱	
			مهارت : - توزین بسته بندی صحیح محصولات - نصب لیبل و تاریخ مصرف -	
			نگرش : - دقت در توزین - دقت در بسته بندی و استفاده از مواد مرغوب بسته بندی	
			ایمنی و بهداشت : - استفاده از دستکش و ماسک حین بسته بندی -	
			توجهات زیست محیطی : - -	



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : انبارداری میوه های فراوری شده
	جمع	عملی	نظری	
	۷/۵	۵/۵	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
انبار وایت برد، کتاب و عکسهای مرتبط سیستم تهویه دماسنج رطوبت سنج				دانش : - مشخصات انبار نگهداری محصول - چگونگی چیدمان محصول - -
			۱	
			۱	
				مهارت : - تنظیم درجه حرارت، نور، رطوبت و... در انبار - چیدن صحیح بسته بندیها بروی پالت - در نظر گرفتن تقدم خروج کالا از انبار -
		۲/۵		
		۲		
		۱		
				نگرش : - رعایت اصول و بهداشت انبارداری - رعایت fifo و lifo
			ایمنی و بهداشت : - استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی -	
			توجهات زیست محیطی : - -	



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : مدیریت فروش و بازاریابی
	جمع	عملی	نظری	
	۶	۲/۵	۳/۵	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
کاغذ A4 خودکار ماشین حساب				دانش : - بهترین بازارهای فروش از لحاظ جغرافیایی - فصول تقاضای کالا - روشهای بازاریابی موفق -
			۱	
			۱	
			۱/۵	
		۱		مهارت : - بازاریابی محصول در مکانهای هدف - عرضه بیشتر محصول در فصول پرمصرف - برآورد قیمت مناسب -
		۱		
		۰/۵		
				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	دیتا		۱	
۲	خشک کن	خانگی	۱	
۳	ترازوی دیجیتال	بادقت ۰/۰۱	۱	
۴	اسلایسر		۱	
۵	وان شستشو	حتی الامکان فلزی	۱	
۶	وایت برد		۱	
۷	میز		۱	
۸	صندلی		۱۵	
۹	دستگاه دوخت	برقی	۱	
۱۰	کپسول آتش نشانی	متناسب با مساحت	۱	

توجه :

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



- برگه استاندارد مواد

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	مواد ضد عفونی میوه	مجاز وزارت بهداشت	۱ لیتر	
۲	سود	پودر خالص	۱۰۰ گرم	
۳	گوگرد		۱۰۰ گرم	
۴	سلوفان	برای بسته بندی	۱ رول	
۵	لیبل		۱ رول	
۶	کاغذ		یک بسته	
۷	خودکار		۲ عدد	



- برگه استاندارد ابزار

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	سبد	چوبی	۱ عدد	
۲	سبدوشت	فلزی یا پلاستیکی	۲ عدد	
۳	چاقوی تیز	درابعاد مختلف	۳ عدد	
۴	بالن	ژوژه	۱ عدد	
۵	سینی	بزرگ	۱ عدد	
۶	ماشین حساب	معمولی	۱ عدد	
۷	دماسنج	محیط	۳ عدد	
۸	رطوبت سنج	محیط	۳ عدد	
۹	چکمه	محیط	۳ عدد	
۱۰	دستکش نسوز	محیط	۲۰ عدد	
۱۱	جعبه کمک های اولیه	استاندارد	۲۰ عدد	
۱۲			۱ عدد	



- 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	فن آوری خشکبار	مهندس شهرام مقصودی				
۲	استاندارد ملی اداره استاندارد و تحقیقات صنعتی (خشکبار)	کمیته استانداردنویسی موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی				

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



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	