

بسمه تعالی

معاونت آموزش  
دفتر طرح و برنامه های درسی

## استاندارد شغل و آموزش

### کارور مالش چای

### گروه شغلی کشاورزی (باغی و زراعی)

کد ملی شغل

2162/7/1

تاریخ تدوین استاندارد:

مدت اعتبار استاندارد: از تاریخ ۹۱/۱/۱۵ تا تاریخ ۹۳/۱/۱۵



نظارت بر تدوین محتوا و تصویب : دفتر طرح و برنامه های درسی  
کد ملی شناسایی شغل ۲۱۶۲/۷/۱

اعضای کمیسیون تخصصی بر نامه ریزی درسی رشته :

حوزه های حرفه ای و تخصصی همکار برای تدوین استاندارد شغل و آموزش :

فرآیند اصلاح و بازنگری :

آدرس دفتر طرح و برنامه های درسی  
تهران، خیابان آزادی، خیابان خوش شمالی، نبش نصرت، ساختمان شماره ۲، سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور، شماره  
۲۵۹

تلفن ۹۰-۶۶۵۶۹۹۰۰

دورنگار : ۶۶۹۴۴۱۱۷



### تهیه کنندگان استاندارد شغل و آموزش

ردیف	نام و نام خانوادگی	آخرین مدرک تحصیلی	رشته تحصیلی	شغل و سمت	آدرس-تلفن و ایمیل
۱	سید احمد تقی شکرگزار	لیسانس	شیمی کاربردی	۱۴ سال	تلفن ثابت: تلفن همراه: ایمیل: آدرس:
۲	شیوا روفی گری حقیقت	فوق لیسانس	صنایع غذایی	۱۰ سال	تلفن ثابت: تلفن همراه: ایمیل: آدرس:
۳	بهروز علینقی پور	لیسانس	مهندس کشاورزی	۱۴ سال	تلفن ثابت: تلفن همراه: ایمیل: آدرس:
۴	محمد هادی حبیبی	کارشناس	مهندسی مکانیک- طراحی جامدات	۸ سال	تلفن ثابت: تلفن همراه: ایمیل: آدرس:



## **تعاریف :**

### **استاندارد شغلی :**

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 ای از مجموعه تجارب یادگیری ساختار یافته به همراه روش ارزشیابی مرتبط برای رسیدن به اهداف استاندارد شغلی .

### **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 شغلی :**

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 .

### **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 .

### **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 می باشد .

### **ایمنی :**

مواردی است که عدم یا انجام ندادن صحیح آن موجب بروز حوادث و خطرات در محیط کار می شود .



### نام شغل : کارور مالش چای

شرح شغل: کارور مالش چای عنوان شغلی از حرفه تولید و فرآوری چای است که دارای شایستگی از قبیل بررسی نوع برگ چای ، بررسی شدت پلاسیدگی برگ ، بارگیری دستگاه مالش با توجه به ظرفیت دستگاه ، بررسی مدت زمان مناسب مالش برگ چای ، تخلیه دستگاه مالش ، سرویس و نگهداری دستگاه مالش ، انجام عملیات خوب ساخت GMP و با مشاغل نظیر سرپرست واحد مالش کارخانه چای، تکنسین واحد تولید ارتباط دارد.

ویژگی های کارآموز ورودی:

حداقل میزان تحصیلات : سوم راهنمایی

حداقل توانایی جسمی: سلامت کامل

مهارت های پیش نیاز این استاندارد :

طول دوره آموزش

طول دوره آموزش : ۶۳ ساعت

- زمان آموزش نظری : ۲۱ ساعت

- زمان آموزش عملی : ۴۲ ساعت

- کارورزی : -- ساعت

- زمان پروژه : -- ساعت

شیوه ارزشیابی

آزمون عملی : ۶۵٪

آزمون نظری : ۲۵٪

انضباط و حسن اخلاق حرفه‌ای : ۱۰٪

صلاحیت های حرفه ای مربیان

حداقل فوق دیپلم صنایع غذایی یا کشاورزی با گرایش باغبانی یا زراعت با ۳ سال سابقه در کار مرتبط



- تعریف دقیق استاندارد ( اصطلاحی):

- اصطلاح انگلیسی استاندارد ( و اصطلاحات مشابه جهانی):

tea rolling worker

- مهم ترین استانداردها و رشته های مرتبط با این استاندارد:  
کارگر ماهر واحد مالش کارخانه چای

- 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 شغل شایستگی های شغلی

ردیف	توانایی ها
۱	بررسی نوع برگ چای
۲	بررسی شدت پلاسیدگی برگ
۳	بارگیری دستگاه مالش با توجه به ظرفیت دستگاه
۴	بررسی مدت زمان مناسب مالش برگ چای
۵	تخلیه دستگاه مالش
۶	سرویس و نگهداری دستگاه مالش
۷	انجام عملیات خوب ساخت GMP



## استاندارد آموزش برگه تحلیلی آموزشی

	زمان آموزش				عنوان توانایی:
	جمع	عملی	نظری		بررسی نوع برگ چای
	۹	۶	۳		
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی				
-برگ سبز تازه چای -انواع برگ پلاسیده -دستگاه مالش			۱/۵		دانش :
			۱/۵		- نوع برگ و اصول چایسازی - کارکرد دستگاه مالش
		۳			مهارت :
		۳			- انتخاب نوع برگ مناسب چای - بررسی ویژگی های برگ سبز
		نگرش:			
		- دقت در انجام سنجش های نوع برگ			
	ایمنی :- رعایت نکات ایمنی در حین کار				
	توجهات زیست محیطی : جلوگیری از ریخت وپاش برگ چای در کف سالن و جمع آوری ضایعات در محل مشخص شده				





## استاندارد آموزش برگه تحلیلی آموزشی

	زمان آموزش			عنوان توانایی: بررسی شدت پلاسیدگی برگ
	جمع	عملی	نظری	
	۹	۶	۳	
<b>تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی</b>	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی			
<b>برگ سبز تازه چای</b> <b>-انواع برگ پلاسیده</b> <b>-دستگاه مالش</b>			۱/۵ ۱/۵	دانش : - نوع پلاسیدگی - کارکرد دستگاه مالش
		۳ ۳		مهارت : - بررسی نوع پلاسیدگی برگ - بررسی ویژگی های برگ پلاس شده
	نگرش: - دقت در انجام سنجش های پلاسیدگی برگ			
	ایمنی :- رعایت نکات ایمنی در حین کار			
	توجهات زیست محیطی : جلوگیری از ریخت وپاش برگ چای در کف سالن و جمع آوری ضایعات در محل مشخص شده			



## استاندارد آموزش برگه تحلیلی آموزشی

	زمان آموزش			عنوان توانایی: بارگیری دستگاه مالش با توجه به ظرفیت دستگاه
	جمع	عملی	نظری	
	۹	۶	۳	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی			
- برگ پلاس شده - دستگاه مالش ۳۶ یا ۴۷ اینچ - ارابه حمل برگ مالش خورده ترازوی باسکول ۱/۲۰۰			۳	دانش : - توزین، واحدهای وزن و دستگاههای مالش با ظرفیت های گوناگون
		۳ ۳		مهارت : - میزان برگ مورد نیاز برای هر دستگاه با توجه به ظرفیت آن - بارگیری دستگاه
	نگرش: - بارگیری استاندارد دستگاه مالش			
	ایمنی : - رعایت نکات ایمنی در هنگام کار دستگاه مالش			
	توجهات زیست محیطی : - جلوگیری از ریخت و پاش برگ چای در کف سالن مالش و جمع آوری ضایعات			



## استاندارد آموزش برگه تحلیلی آموزشی

	زمان آموزش			عنوان توانایی: بررسی مدت زمان مناسب مالش برگ چای
	جمع	عملی	نظری	
	۹	۶	۳	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی			
-برگ سبز چای پلاس شده -دستگاه مالش ۳۶ یا ۴۷ اینچ ساعت			۳	دانش : - مالش برگ، نحوه اعمال فشار
-تابلو وایت برد -جاروی کوچک دستی		۳		مهارت : -دورگیری -شدت خرد شدن برگ
				نگرش: - دقت در اعمال زمان مناسب
				ایمنی : - رعایت نکات ایمنی در هنگام کار دستگاه مالش
				توجهات زیست محیطی : - جلوگیری از ریخت و پاش برگ چای در کف سالن مالش و جمع آوری ضایعات



## استاندارد آموزش برگه تحلیلی آموزشی

	زمان آموزش			عنوان توانایی: تخلیه دستگاه مالش
	جمع	عملی	نظری	
	۹	۶	۳	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی			
- برگ سبز چای پلاس شده - دستگاه مالش ۳۶ یا ۴۷ اینچ			۳	دانش : - نحوه تخلیه صحیح دستگاه مالش
ارابه حمل برگ مالش خورده - جاروی دستی		۲ ۲ ۲		مهارت : - تخلیه کامل دستگاه مالش - تمیز کردن دستگاه - بستن دریچه تخلیه
				نگرش: - تمیز کردن کامل دستگاه مالش
				ایمنی : - رعایت نکات ایمنی در هنگام کار دستگاه مالش
				توجهات زیست محیطی : - جلوگیری از ریخت و پاش برگ چای در کف سالن مالش و جمع آوری ضایعات



## استاندارد آموزش برگه تحلیلی آموزشی

	زمان آموزش			عنوان توانایی: سرویس و نگهداری دستگاه مالش
	جمع	عملی	نظری	
	۹	۶	۳	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی			
-دستگاه مالش ۳۶ یا ۴۷ اینچ -گریس			۳	دانش : - سرویس و تمیز نمودن دستگاه بعد از کار
-پمپ گریس -آب سالم -برس	۳			مهارت : - تمیز نمودن دستگاه، گریسکاری - مستند سازی سوابق تعمیرات
				نگرش: -دقت در تمیز نمودن و شست و شوی کامل دستگاه - دقت در نحوه گریس کاری دستگاه
				ایمنی : - رعایت نکات ایمنی در حین سرویس و گریس کاری دستگاه
				توجهات زیست محیطی : جلوگیری از آلودگی سطوح درونی دستگاه با گریس یا سطوح کارخانه



## استاندارد آموزش برگه تحلیلی آموزشی

	زمان آموزش			عنوان توانایی: انجام عملیات خوب ساخت GMP
	جمع	عملی	نظری	
	۹	۶	۳	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی			
-			۳	دانش : - عملیات خوب ساخت GMP
		۶		مهارت : - انجام عملیات GMP
				نگرش: - دقت در رعایت GMP
				ایمنی : - رعایت نکات ایمنی در حین کار
				توجهات زیست محیطی : جلوگیری از آلودگی زیست محیطی و بهداشتی



- برگه استاندارد تجهیزات ، مواد ، ابزار

ردیف	مشخصات فنی	تعداد	شماره
۱	برگ سبز چای	به میزان لازم	
۲	دستگاه مالش ۳۶ یا ۴۷ اینچ چای	یک دستگاه	
۳	دستکش	به تعداد افراد	
۴	لباس کار	به تعداد افراد	
۵	گریس	به مقدار لازم	
۶	پمپ گریس	یک دستگاه	
۷	ارابه زیر مالش	یک عدد	
۸	ترازوی ۱/۲۰۰	یک دستگاه	
۹	ساعت دیواری	یک عدد	
۱۰	تابلوی وایت برد	یک عدد	

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 .



- 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
۱	جزوه آموزشی چای	گروه مولفان	-	۱۳۸۷		مرکز تحقیقات چای
۲	آئین کار بهداشتی تولید، بسته بندی و نگهداری چای ISIRI 6161-1381	موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران		۱۳۸۱	ایران	موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

- سایر منابع و محتوای آموزشی

ردیف	عنوان منبع یا نرم افزار	مؤلف	مترجم	سال نشر	محل نشر	ناشر
۱	اسلاید ویژه برداشت چای	گروه مولفان	-	۱۳۸۸	لاهیجان	تهیه شده در ایستگاه تحقیقات چای
۲	نرم افزار Excel					
۳	رایانه کار					





فهرست سایت های قابل استفاده در آموزش استاندارد

1. [www.foodna.ir](http://www.foodna.ir)
2. <http://chay.areo.ir>
3. <http://areo.ir>
4. <http://gilan.areo.ir>
5. <http://www.kicc-tea.ir>