

بسمه تعالی

معاونت آموزش
دفتر طرح و برنامه های درسی

استاندارد شغل و آموزش

نام شغل

کارگر واحد پلاس کارخانه چای

گروه شغلی کشاورزی (باغی و زراعی)

کد ملی شغل

۲۱۶۲/۱۸/۱

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 ۲۱۶۲/۱۸/۱

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 ۹-۰۰۶۶۵۶۹۹۰۰

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:
۵					



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 : کارگر واحد پلاس کارخانه چای

شرح شغل:

کارگر واحد پلاس کارخانه چای عنوان شغلی از حرفه تولید و فرآوری چای که دارای شایستگی هایی از قبیل نوع برگ ، بارگیری دستگاه تراف، کارکردن با دستگاه رطوبت سنج و دماسنج تر و خشک، بررسی شدت پلاسیدگی برگ، اختلاط هوای گرم و سرد و تهیه هوا برای دمیدن به برگ . این شغل با مشاغل نظیر تکنسین واحد تولید و مدیر تولید کارخانه چای در ارتباط است.

ویژگی های کارآموز ورودی:

حداقل میزان تحصیلات : سوم راهنمایی

حداقل توانایی جسمی : سلامت کامل

مهارت های پیش نیاز این استاندارد : ندارد

طول دوره آموزش

طول دوره آموزش : ۹۰ ساعت

- زمان آموزش نظری : ۳۰ ساعت

- زمان آموزش عملی : ۶۰ ساعت

- کارورزی : - ساعت

- زمان پروژه : -- ساعت

شیوه ارزشیابی

آزمون عملی : ۶۵٪

آزمون نظری : ۲۵٪

اخلاق حرفه‌ای : ۱۰٪

صلاحیت های حرفه ای مربیان

فوق دیپلم صنایه غذایی یا کشاورزی با ۳ سال سابقه کار مفید



- تعریف دقیق استاندارد (اصطلاحی):

- اصطلاح انگلیسی استاندارد (و اصطلاحات مشابه جهانی):

withering Unit worker of tea factory

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

- سرپرست واحد تخمیر کارخانه چای

- مدیر تولید 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	نوع برگ
۲	بارگیری دستگاه تراف
۳	کارکردن با دستگاه رطوبت سنج و دماسنج تر و خشک
۴	بررسی شدت پلاسیدگی برگ
۵	تخلیه دستگاه تراف
۶	اختلاط هوای گرم و سرد و تهیه هوا برای دمیدن به برگ



استاندارد آموزش برگه تحلیلی آموزشی

	زمان آموزش				عنوان توانایی:
	جمع	عملی	نظری		نوع برگ
	۱۵	۱۰	۵		
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی				
-انواع برگ سبز چای -سید حمل برگ -میز کار -ترازو			۲/۵ ۲/۵		دانش : نوع برگ استانداردهای برگچینی
		۱۰			مهارت : انتخاب نوع برگ مناسب
	نگرش: - تشخیص نوع استاندارد برگ چای و تشخیص لطافت آن				
	ایمنی : - نکات عمومی ایمنی در حین کار				
	توجهات زیست محیطی : -جلو گیری از ریخت و پاش برگ و جمع آوری ضایعات در محل مشخص شده				



استاندارد آموزش برگه تحلیلی آموزشی

	زمان آموزش			عنوان توانایی: بارگیری دستگاه تراف
	جمع	عملی	نظری	
	۱۵	۱۰	۵	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی			
دستگاه تراف برگ سبز چای ترازو لباس کار ماسک			۲ ۲ ۱	دانش : - دستگاه تراف - عملکرد دستگاه - ظرفیت دستگاه
		۵ ۵		مهارت : - بارگیری دستگاه تراف - افشان کردن و برگردان برگ
	نگرش: - بارگیری استاندارد دستگاه و انجام صحیح عمل افشان و برگردان برگ			
	ایمنی : - نکات عمومی ایمنی در حین کار			
	توجهات زیست محیطی : - جلوگیری از ریخت و پاش برگ و جمع آوری ضایعات در محل مشخص شده			



استاندارد آموزش برگه تحلیلی آموزشی

	زمان آموزش			عنوان توانایی: کارکردن با دستگاه رطوبت سنج و دماسنج تر و خشک
	جمع	عملی	نظری	
	۱۵	۱۰	۵	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی			
دستگاه تراف برگ سبز چای دماسنج دماسنج تر و خشک لباس کار جدول رطوبت نسبی			۲/۵ ۲/۵	دانش : - مفهوم رطوبت نسبی هوا - دما و رابطه آن با رطوبت
		۱۰		مهارت : - خواندن رطوبتسنج و دماسنج
	نگرش: - خواندن دما و رطوبت			
	ایمنی : - نکات عمومی ایمنی در حین کار			
	توجهات زیست محیطی : - جلوگیری از ریخت و پاش برگ و جمع آوری ضایعات در محل مشخص شده			



استاندارد آموزش برگه تحلیلی آموزشی

	زمان آموزش			عنوان توانایی: تشخیص شدت پلاسیدگی برگ
	جمع	عملی	نظری	
	۱۵	۱۰	۵	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی			
دستگاه تراف برگ سبز چای دماسنج تر و خشک دماسنج		۵		دانش : - اصول پلاس
	۵	۵		مهارت : - بررسی شدت پلاس - انجام آزمونهای تشخیص شدت پلاس
				نگرش: - پلاس کردن برگ سبز چای و تشخیص شدت پلاس برگ
				ایمنی : - نکات عمومی ایمنی در حین کار
				توجهات زیست محیطی : - جلوگیری از ریخت و پاش برگ و جمع آوری ضایعات در محل مشخص شده



استاندارد آموزش برگه تحلیلی آموزشی

	زمان آموزش				عنوان توانایی: تخلیه دستگاه تراف
	جمع	عملی	نظری		
	۱۵	۱۰	۵		
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی				
-دستگاه تراف -برگ سبز چای پلاس شده -سید			۵		دانش : - زمان پایان پلاس برگ
		۱۰			مهارت : -تخلیه و تمیز کردن دستگاه تراف
	نگرش: - تشخیص زمان پایان پلاس و تخلیه دستگاه				
	ایمنی : - نکات عمومی ایمنی در حین کار				
	توجهات زیست محیطی : - جلوگیری از ریخت و پاش برگ و جمع آوری ضایعات در محل مشخص شده				



استاندارد آموزش برگه تحلیلی آموزشی

	زمان آموزش			عنوان توانایی: اختلاط هوای گرم و سرد و تهیه هوای مناسب برای دمیدن به برگ
	جمع	عملی	نظری	
	۱۵	۱۰	۵	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی			
-دستگاه تراف -برگ سبز چای -سبد -دماسنج تر و خشک			۵	دانش : - شناخت دما و رطوبت هوا
		۱۰		مهارت : - تهیه هوا برای پلاس
				نگرش: - تهیه هوا
				ایمنی : - نکات عمومی ایمنی در حین کار
				توجهات زیست محیطی : - جلوگیری از ریخت و پاش برگ و جمع آوری ضایعات در محل مشخص شده



- برگه استاندارد تجهیزات ، مواد ، ابزار

ردیف	مشخصات فنی	تعداد	شماره
۱	انواع برگ سبز چای	به مقدار لازم	
۲	دستگاه تراف	یک دستگاه	
۳	لباس کار	به تعداد افراد	
۴	دماسنج	۸ عدد	
۵	دماسنج تر و خشک	۸ عدد	
۶	سبده	۴ عدد	
۷	ماسک	به تعداد نفرات	
۸	میز کار	یک عدد	
۹	ترازو	یک دستگاه	

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
۳	نظریه های سازمان و مدیریت	داود مدنی	-	۱۳۸۵	سمت	دانشگاه پیام نور
۴	جزوه آموزشی اصول سرپرستی و مدیریت در واحدهای صنعتی	محمد رضا آبادیان				پویندگان بهبود کیفیت

- 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

۱. www.foodna.ir
۲. <http://chay.areo.ir>
۳. <http://areo.ir>
۴. <http://gilan.areo.ir>
۵. <http://www.kicc-tea.ir>