



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور



جمهوری اسلامی ایران
وزارت کار و امور اجتماعی

استاندارد مهارت و آموزشی

بسته بند حیوانات و غلات

گروه صنایع غذایی

تاریخ شروع اعتبار: ۱۳۸۸/۱/۱

کد شغل: ۹-۷۱/۵۶/۱/۲

معاونت پژوهش و توسعه: تهران-خیابان آزادی- نیش
چهارراه خوش- سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور-معاونت
پژوهش و توسعه

تلفن: ۶۹۴۱۵۱۶
فاکس: ۶۹۴۱۲۷۲
EMAIL: INFO@IRANTVTO.COM

از کلیه صاحب‌نظران
تقاضا دارد پیشنهادات و
نظرات خود را درباره
این سند آموزشی به
نشانی‌های مذکور اعلام
نمایند.

مدیریت پژوهش: تهران- خیابان آزادی- نیش چهارراه
خوش- سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور-مدیریت پژوهش
تلفن: ۶۴۲۷۶۹۴ و ۶۹۴۴۱۱۷ و ۶۹۴۴۱۲۰
فاکس: ۶۴۲۶۷۹۳ و ۶۹۴۴۱۱۹
EMAIL: DEVELOP@IRANTVTO.COM



<p>تعریف شغل : کسی که با مسائل مربوط به کیفیت غلات و حبوبات آشنا بوده و بتواند از عهده کار با دستگاههای بسته بندی غلات و کنترل بازرسی مواد اولیه، مراحل تولید و محصول نهایی برآید.</p>	
<p>ویژگی های کارآموز :</p>	
<p>میزان تحصیلات : _ دیپلم</p>	
<p>توانایی جسمی : _ سلامت جسمی کامل</p>	
<p>مهارت های پیش نیاز این استاندارد :</p>	
<p>تعریف مفاهیم سطوح یادگیری : آشنایی : به مفهوم داشتن اطلاعات مقدماتی شناسایی : به مفهوم داشتن اطلاعات کامل اصول : به مفهوم مبانی مطالب تئوری توانایی : به مفهوم قدرت انجام کار</p>	
<p>مدت دوره کارآموزی :</p>	
کل مدت زمان دوره کارآموزی:	۷۰ ساعت
۱- زمان آموزش نظری:	۴۰ ساعت
۲- زمان آموزش عملی:	۳۰ ساعت
۳- زمان کارورزی:	- ساعت
۴- زمان پروژه:	- ساعت
<p>روش ارزیابی مهارت کارآموز: _ آزمون تئوری عملی</p>	



ردیف	عنوان توانایی
۱	توانایی تشخیص سلامت غلات و حبوبات و نحوه نمونه برداری از آنها
۲	توانایی کنترل و مبارزه با آفات کشاورزی و بیماریهای حبوبات و غلات
۳	توانایی تمیز کردن حبوبات و بوجاری کردن غلات
۴	توانایی سورت کردن حبوبات
۵	توانایی بسته بندی حبوبات و غلات
۶	توانایی انبار کردن و نگهداری غلات و حبوبات و تشخیص ویژگیها و وسایل جابه جایی و انبارهای نگهداری
۷	توانایی تنظیم گزارش تولید روزانه
۸	توانایی پیشگیری از حوادث با رعایت اصول نکات ایمنی و بهداشت کمکهای اولیه
۹	توانایی استفاده از مواد تمیز کننده در محیط کار



شماره	شرح	زمان آموزش		
		نظری	عملی	جمع
۱	<p>توانایی تشخیص سلامت غلات و حبوبات و نحوه نمونه برداری از آنها</p> <p>۱-۱ آشنایی با ارقام غلات و حبوبات</p> <p>۱-۲ شناسایی اصول تشخیص ارقام غلات و حبوبات</p> <p>۱-۳ شناسایی اصول کنترل کیفی غلات و حبوبات جهت بسته بندی</p> <p>۱-۴ شناسایی اصول تشخیص غلات و حبوبات سالم از ناسالم</p> <p>۱-۵ آشنایی با هدف و روشهای نمونه برداری از غلات و حبوبات</p> <p>۱-۶ آشنایی با وسایل نمونه برداری از غلات و حبوبات</p> <p>۱-۷ شناسایی اصول نحوه نمونه برداری از غلات و حبوبات</p>	۹/۵	۶/۵	۱۶
۲	<p>توانایی کنترل و مبارزه با آفات و بیماریهای حبوبات و غلات</p> <p>۲-۱ آشنایی با آفات مهم غلات و حبوبات</p> <p>۲-۲ شناسایی اصول تشخیص آلودگیهای میکروبی غلات و حبوبات</p> <p>۲-۳ آشنایی با سموم مورد استفاده در مورد آفات غلات و حبوبات</p> <p>۲-۴ شناسایی راههای مبارزه با آفات مهم غلات و حبوبات</p> <p>۲-۴-۱ _ مبارزه فیزیکی</p> <p>۲-۴-۲ _ مبارزه شیمیایی</p> <p>۲-۴-۳ _ آشنایی با اصول ایمنی کاربرد مواد مورد استفاده برای آفات انباری</p> <p>۲-۵ شناسایی ائول و نحوه استفاده از سموم و طعمه گذاری در انبارها</p> <p>۲-۶ شناسایی اصول به کارگیری وسایل مبارزه با آفات</p>	۵	۴	۹



زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
۷/۵	۴/۵	۳	<p>توانایی تمیز کردن حبوبات و بوجاری کردن غلات</p> <p>۳-۱ شناسایی اصول پاک کردن حبوبات و بوجاری کردن غلات</p> <p>۳-۲ آشنایی با دستگاههای تمیز کردن و بوجاری کردن</p> <p>۳-۳ شناسایی اصول کار با دستگاههای تمیز کردن و بوجاری کردن</p> <p>۳-۴ شناسایی اصول تعیین درصد افت و انواع آن و چگونگی تعیین درصد افت</p> <p>۳-۵ شناسایی اصول سرویس و نگهداری دستگاههای تمیز کردن و بوجاری کردن</p> <p>۳-۵-۱ _ روغن کاری و گریس کاری</p> <p>۳-۵-۲ _ رفع عیوب جزئی دستگاه</p> <p>۳-۶ شناسایی اصول تمیز کردن و حشره زدایی دستگاههای تمیز کردن</p>	
۶/۵	۳	۳/۵	<p>توانایی سورت کردن حبوبات</p> <p>۴-۱ آشنایی با مفهوم سورتینگ حبوبات</p> <p>۴-۲ آشنایی با دستگاههای سورتینگ و انواع آن</p> <p>۴-۳ شناسایی اصول تشخیص صفحه سورتینگ مناسب با نوع حبوبات</p> <p>۴-۴ شناسایی اصول سورتینگ حبوبات</p> <p>۴-۵ شناسایی اصول نحوه کار با دستگاههای سورتینگ و تنظیم آن</p> <p>۴-۶ شناسایی اصول سرویس و نگهداری دستگاههای سورتینگ</p>	



زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
			روغن کاری و گریس کاری	۴-۶-۱
۸	۲	۶	<p>توانایی بسته بندی غلات و حبوبات</p> <p>۵-۱ آشنایی با اصول بسته بندی</p> <p>۵-۲ آشنایی با دستگاههای بسته بندی و انواع آن</p> <p>۵-۳ آشنایی با مواد بسته بندی ویژه غلات و حبوبات</p> <p>۵-۴ شناسایی اصول قرار دادن مواد بسته بندی در داخل دستگاه بسته بندی</p> <p>۵-۵ آشنایی با وزن واحد حجم غلات و حبوبات</p> <p>۵-۶ شناسایی اصول کار و تنظیم دستگاه بسته بندی غلات و حبوبات</p> <p>۵-۷ شناسایی اصول سرویس و نگهداری دستگاههای بسته بندی</p> <p>۵-۷-۱ _ روغن کاری و گریس کاری</p> <p>۵-۷-۲ _ رفع عیوب جزئی</p> <p>۵-۸ شناسایی اصول کد گذاری و برچسب زنی و تاریخ گذاری بسته ها</p> <p>۵-۹ شناسایی اصول کنترل بسته ها از لحاظ سالم بودن</p> <p>۵-۱۰ شناسایی اصول کارتن گذاری بسته ها</p>	



زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
۱۱	۴	۷	<p>توانایی انبار کردن و نگهداری غلات و حبوبات و تشخیص ویژگیها و وسایل جابه جایی و انبارهای نگهداری</p> <p>۶-۱ آشنایی با انواع انبارهای نگهداری غلات و حبوبات</p> <p>۶-۲ آشنایی با انواع سیلو در غلات</p> <p>۶-۳ آشنایی با سیستمهای جابه جایی</p> <p>۶-۴ شناسایی اصول تمیز کردن سیلوها در مورد غلات و دستگاه های حمل کننده</p> <p>۶-۵ شناسایی اصول و روشهای نگهداری غلات و حبوبات</p> <p>۶-۶ آشنایی با ویژگیهای مناسب برای نگهداری غلات و حبوبات قبل و بعد از بسته بندی</p> <p>۶-۷ آشنایی با نحوه کنترل ورود و خروج غلات و حبوبات در انبار قبل و بعد از بسته بندی</p> <p>۶-۸ شناسایی اصول و روشهای مبارزه با آفات انباری (حشرات و جوندگان)</p> <p>۶-۹ شناسایی اصول کنترل عوامل مؤثر بر نگهداری غلات و حبوبات (دما و رطوبت)</p> <p>۶-۱۰ شناسایی اصول و روشهای جستجوی آفات در انبار غلات و حبوبات</p>	
۲	۱	۱	<p>توانایی تنظیم گزارش تولید روزانه</p> <p>۷-۱ آشنایی با انواع فرم گزارش تولید</p> <p>۷-۲ شناسایی اصول تنظیم گزارش تولید</p>	



شماره	شرح	زمان آموزش		
		نظری	عملی	جمع
۸	<p>توانایی پیشگیری از حوادث با رعایت اصول نکات ایمنی و بهداشت کمک‌های اولیه</p> <p>۸-۱ شناخت اصول ایمنی بهداشتی</p> <p>۸-۱-۱ _ بهداشت فردی</p> <p>۸-۱-۲ _ شناخت بیماری‌های حرفه ای</p> <p>۸-۱-۲-۱ _ شناخت عوامل آلوده کننده فیزیکی شیمیایی بیولوژیکی مکانیکی محیط کار</p> <p>۸-۱-۳ _ ایمنی کار</p> <p>۸-۱-۳-۱ _ شناخت عوامل بیماری زای فیزیکی شیمیایی بیولوژیکی مکانیکی محیط کار</p> <p>۸-۲ شناخت اصول پیشگیری ز حوادث</p> <p>۸-۳ شناخت لوازم و وسایل جعبه کمک‌های اولیه</p> <p>۸-۴ شناخت کمک‌های اولیه جراحات، سوختگی برق گرفتگی، گاز گرفتگی، مسمومیت و شکستگی</p>	۴	۳	۷
۹	<p>توانایی استفاده از مواد تمیزکننده در محیط کار</p> <p>۹-۱ آشنایی با وسایل و مواد پاک کننده محیط کار و دستگاهها</p> <p>۹-۲ شناسایی اصول تمیز کردن محیط کار و وسایل</p>	۱	۲	۳



ردیف	مشخصات فنی	تعداد	شماره
۱	انواع حبوبات و غلات		
۲	نمونه هایی از آفات		
۳	ذره بین		
۴	نمونه هایی از حبوبات و غلات آفت زده		
۵	وسایل نمونه برداری		
۶	انواع سم		
۷	سمپاش ها		
۸	ماسک- عینک- چکمه- لباس کار- تور برای خانمها زیر روسری- کلاه- دستکش		
۹	حبوبات تمیز نشده و غلات تمیز نشده		
۱۰	روغن		
۱۱	گریس		
۱۲	پوستر		
۱۳	فیلم آموزشی		
۱۴	اسلاید		
۱۵	دماسنج		
۱۶	رطوبت سنج		
۱۷	دستگاه بوجاری		
۱۸	دستگاه سورتینگ		
۱۹	صفحات سورتینگ		
۲۰	آچار		
۲۱	بیج گوشتی		
۲۲	دستگاه تمیز کردن		

تجهیزات، ابزار و مواد برای ۱۵ نفر تعیین شده است.



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

نام شغل: بسته بند حبوبات و غلات

فهرست استاندارد تجهیزات، ابزار، مواد و وسایل رسانه ای

ردیف	مشخصات فنی	تعداد	شماره
۲۳	دستگاه بسته بندی و دوخت		
۲۴	دستگاه برچسب زنی و کد گذاری		
۲۵	مواد پاک کننده		
۲۶	فرم تولید		
۲۷	جعبه کمکهای اولیه و کپسول آتش نشانی		
۲۸	دستگاه غبار جمع کن		
۲۹	نمونه فرم گذاری و نرم افزار کامپیوتری مربوطه		
۳۰	کپسول آتش نشانی		
۳۱	جعبه کمکهای اولیه		

تجهیزات، ابزار و مواد برای ۱۵ نفر تعیین شده است.