

بسمه تعالی

معاونت آموزش
دفتر طرح و برنامه های درسی

استاندارد آموزش شغل

عنوان آموزش شغل

تولید کننده و بسته بند خانگی محصولات زرشک

گروه شغلی

صنایع غذایی

کد ملی آموزش شغل

۷۵۱۴/۵/۲

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 : ۷۵۱۴/۵/۲

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 کاکویی	فوق لیسانس	صنایع غذایی	کارشناس وزارت بهداشت	۶سال	تلفن ثابت : تلفن همراه : ایمیل : آدرس :
۲	اعظم گلزارمنش	دیپلم	تجربی	مربی	۲۵سال	تلفن ثابت : تلفن همراه : ایمیل : آدرس :
۳	اقدس شمس	دیپلم	تجربی	مربی	۱۵سال	تلفن ثابت : تلفن همراه : ایمیل : آدرس :
۴	آیدا ثنایی لنگرودی	لیسانس	صنایع غذایی	کارشناس اداره نظارت بر غذا	۱۴سال	تلفن ثابت : تلفن همراه : 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 :	
تولید کننده و بسته بند خانگی محصولات زرشک	
شرح استاندارد آموزش شغل :	
تولید کننده و بسته بند خانگی محصولات زرشک شغلی از مشاغل حوزه صنایع غذایی است که از مرحله برنامه ریزی خرید ، مواد اولیه ، نگهداری مواد اولیه ، پاکسازی و آماده سازی و فرآوری زرشک ، بسته بندی و فروش و بازاریابی آن را به عهده دارد و با مشاغلی از جمله زرشک کاران یا خرده فروشان این محصولات در ارتباط می باشد .	
ویژگی های کارآموز ورودی :	
حداقل میزان تحصیلات : پایان دوره راهنمایی حداقل توانایی جسمی و ذهنی : سلامت کامل جسمانی و روانی مهارت های پیش نیاز : ندارد	
طول دوره آموزش :	
طول دوره آموزش	: ۶۹ ساعت
- زمان آموزش نظری	: ۱۹ ساعت
- زمان آموزش عملی	: ۵۰ 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 و حداقل ۳ سال سابقه آموزش و آشنایی	



* تعریف دقیق استاندارد (اصطلاحی) :

* اصطلاح انگلیسی استاندارد (و اصطلاحات مشابه جهانی) :

Barberry packer

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

بسته بند 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

- شایستگی ها^۳

ردیف	عناوین
۱	برنامه ریزی تامین مواد اولیه
۲	انتخاب و خرید مواد اولیه
۳	نگهداری زرشک
۴	پاکسازی و آماده سازی زرشک برای فرآوری
۵	فرآوری زرشک
۶	بسته بندی و برچسب زنی زرشک
۷	فروش و بازاریابی محصول نهایی
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
	جمع	عملی	نظری	
	۸	۵	۳	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
کاغذ A4 خودکار				دانش:
			۱	- فصول کشت زرشک
			۱	- مکان های کشت زرشک
			۱	- مراکز فروش انواع زرشک
				-
				مهارت:
		۱		-برآورد ظرفیت انبار
		۳		- برنامه ریزی خرید طبق ظرفیت موجود برای انبار
		۱		-ایجاد شرایط نگهداری انواع زرشک و فرآوری آن ها
				-
				-
				نگرش:
			- دقت در برنامه ریزی جهت تهیه مواد اولیه با قیمت مناسب و به حداقل رسانیدن قیمت تمام شده	
			-	
			ایمنی و بهداشت:	
			-	
			توجهات زیست محیطی:	
			-	
			-	



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان: انتخاب و خرید مواد اولیه
	جمع	عملی	نظری	
	۹	۶	۳	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
زرشک آبی زرشک سیاه زرشک پلیوی (قرمز)				دانش: - انواع زرشک - موارد مصرف انواع زرشک - معیارهای انتخاب زرشک مناسب برای فرآورده های مختلف -
			۱	
			۱	
			۱	
				مهارت: - انتخاب زرشک برای خشک کردن - بررسی زرشک از لحاظ سالم و مرغوب بودن - خرید زرشک با توجه به برنامه ریزی - توجه به قیمت و ظرفیت انبار -
		۲		
		۲		
		۲		
				نگرش: - دقت در انتخاب نوع زرشک با کیفیت -
				ایمنی و بهداشت: -
			توجهات زیست محیطی: - -	



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : نگهداری زرشک
	جمع	عملی	نظری	
	۷	۵	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
سردخانه فریزر بسته های تیره برای شرایط بدون نور (محفوظ ماندن رنگ) کولرگازی (در صورت لزوم خنک کننده)				دانش : - شرایط نگهداری زرشک برای افزایش زمان ماندگاری آن در حالت خشک و تازه - - -
			۲	
				مهارت : - کنترل شرایط مناسب نگهداری زرشک تازه ، خشک و منجمد برای افزایش زمان ماندگاری -تهویه مناسب انبار -
		۴		
		۱		
				نگرش : - اطمینان از دما و رطوبت مورد نظر جهت ماندگاری بالا با کیفیت مناسب -
			ایمنی و بهداشت : - استفاده از لباس کار مناسب در هنگام کار -	
			توجهات زیست محیطی : - -	



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : پاکسازی و آماده سازی زرشک برای فرآوری
	جمع	عملی	نظری	
	۱۰	۸	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
میز کار (استیل ، ام دی اف) سینی فلزی آبکش فلزی وان بزرگ شستشو الک بزرگ توری فلزی ماسک روپوش روسری یا کلاه کفش مناسب جعبه کمک های اولیه کپسول آتش نشانی پنکه سیستم تهویه مناسب سیستم تعدیل کننده دما سرتاس قاشق بزرگ کفگیر بزرگ سینک ظرفشویی دوقلو زرشک سیاه زرشک پلویی (قرمز) دستکش پارچه ای تنظیف بهداشتی سید با مش درشت			۰/۵ ۱ ۰/۵	دانش : - ویژگی های محصول زرشک - هدف از سورتینگ زرشک - لوازم و شرایط لازم برای شستشو و پاکسازی زرشک - مهارت : - سورتینگ زرشک - شستشوی زرشک - خشک کردن اولیه زرشک های شسته شده - نگرش : - دقت در مرحله سورتینگ - ایمنی و بهداشت : - استفاده از لباس کار مناسب - رعایت نکات ایمنی در صورت استفاده از وسیله برقی برای خشک کردن توجهات زیست محیطی : - -



	زمان آموزش			عنوان : فرآوری زرشک
	جمع	عملی	نظری	
	۱۴	۱۱	۳	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
ترازو برچسب دستگاه دوخت برقی کیسه های پلاستیکی ساده زیبی و کیوم				دانش :
			۰/۵	- انواع فرآوری زرشک
			۰/۵	- انواع روشهای خشک کردن
			۱	- اصول خشک کردن
			۱	- توجیه اقتصادی انواع فرآوری زرشک
				مهارت :
		۴		- تهیه آب زرشک
		۱		- انتخاب روش خشک کردن زرشک
		۶		- خشک کردن زرشک
				-
				نگرش :
				- دقت در بهداشتی بودن مراحل خشک کردن و تهیه آب زرشک
				-
			ایمنی و بهداشت :	
			- استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی کلاه یا روسری ماسک	
			-	
			توجهات زیست محیطی :	
			- دفع صحیح پساب	
			-	



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : بسته بندی محصولات زرشک
	جمع	عملی	نظری	
	۱۲	۱۰	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
میز کار				دانش :
جعبه کمک های اولیه			۰/۵	- انواع ترازو
کپسول آتش نشانی			۰/۵	- انواع بسته بندی زرشک خشک
سیستم تهویه			۱	- بسته بندی مناسب برای آب زرشک
سیستم تعدیل کننده دما				-
پنکه				
قاشق بزرگ				مهارت :
میز تاس		۳		- توزین
کفگیر بزرگ		۳		- بسته بندی زرشکهای خشک شده
ماسک		۱		- آماده سازی بطریها (شستشو و خشک کردن)
روپوش		۳		- برچسب زنی محصولات بسته بندی شده زرشک
دستکش				
روسری				نگرش :
کلاه				- دقت در صحیح بودن برچسب
کفش مناسب و بهداشتی				-
				ایمنی و بهداشت :
				- استفاده از لباس کار مناسب
				- اطمینان از تمییز بودن محیط کاری
				توجهات زیست محیطی :
				- حتی الامکان استفاده از مواد بسته بندی برگشت پذیر
				-



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : فروش و بازاریابی محصول نهایی
	جمع	عملی	نظری	
	۹	۵	۴	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
کاغذ A4 خودکار				دانش :
			۱	- مفهوم بازاریابی
			۱	- روشهای بازاریابی
			۰/۵	- روشهای بازاریابی موفق
			۰/۵	- مراکز فروش زرشک و خشکبار
			۱	- ویژگی های زرشک مرغوب
				مهارت :
		۱		-انتخاب روش بازاریابی
		۱		-انتخاب مراکز فروش مناسب زرشک و خشکبار
		۱		- قیمت گذاری بسته ها
		۱		- بررسی معیارهای انتخاب زرشک
		۱		- مقایسه محصولات حاصل با معیارهای انتخاب در بازار
				نگرش :
				- به حداقل رسانیدن قیمت تمام شده
			-	
			ایمنی و بهداشت :	
			-	
			-	
			توجهات زیست محیطی :	
			-	
			-	



- برکه استاندارد تجهیزات

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	میز	MDF یا فلزی	۱	
۲	پنکه	معمولی	۱	
۳	سیستم تهویه	متناسب با مساحت	۱	
۴	کپسول آتش نشانی	متناسب با مساحت	۱	
۵	سینک ظرفشویی	دوقلو	۱	
۶	دستگاه دوخت	برقی	۱	
۷	ترازو	با دقت گرم	۱	
۸	کولر	گازی	۱	
۹	سردخانه		۱	
۱۰	فریزر		۱	
۱۱				



- برگه استاندارد مواد

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	زرشک آبی		۵ کیلوگرم	
۲	زرشک سیاه		۵ کیلوگرم	
۳	زرشک پلویی (قرمز)		۵ کیلوگرم	
۴	تنظیف بهداشتی		۵ متر	
۵	دستکش	پارچه ای	۲۰ عدد	
۶	دستکش	پلاستیکی	۱ بسته	
۷	ماسک	بهداشتی	۱ بسته	
۸	پلاستیک بسته بندی	حتی الامکان تیره رنگ	۱ رول	
۹	روپوش		۲۰ عدد	
۱۰	روسری		۲۰ عدد	
۱۱	کلاه		۲۰ عدد	
۱۲	برچسب		۱ بسته	
۱۳	کیسه پلاستیکی	زیپدار	۱ بسته	
۱۴	کیسه	وکیوم	۱ بسته	



- برگه استاندارد ابزار

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	سینی	فلزی	۴	
۲	آبکش	فلزی	۴	
۳	وان	بزرگ برای شستشو	۲	
۴	الک	بزرگ با مش متوسط	۱	
۵	قاشق	بزرگ	۴	
۶	سرتاس		۲	
۷	کفگیر	بزرگ	۴	
۸	خودکار	رنگی	۲	
۹	کاغذ	A4	۱ بسته	
۱۰	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	