

بسمه تعالی

معاونت آموزش
دفتر طرح و برنامه های درسی

استاندارد آموزش شغل

عنوان آموزش شغل تهیه کننده خانگی ماهی دودی

گروه شغلی صنایع غذایی

کد ملی آموزش شغل

۱۳۱۲/۳/۱

تاریخ تدوین استاندارد:

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 : ۱۳۱۲/۳/۱

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 حرفه ای 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 کاکوئی	فوق لیسانس	صنایع غذایی	کارشناس وزارت بهداشت	۶ سال	تلفن ثابت : تلفن همراه : ایمیل : آدرس :
۲	اعظم گلزارمنش	دیپلم	تجربی	مربی	۲۵ سال	تلفن ثابت : تلفن همراه : ایمیل : آدرس :
۳	اقدس شمس	دیپلم	تجربی	مربی	۱۵ سال	تلفن ثابت : تلفن همراه : ایمیل : آدرس :
۴	آیدا ثنایی لنگرودی	لیسانس	صنایع غذایی	کارشناس اداره نظارت بر غذا	۱۴ سال	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 :



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 :

نقشه‌ی 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 ، مسؤلیت ها ، شرایط کاری و استاندارد عملکرد مورد نیاز شغل .

طول دوره آموزش :

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 حرفه‌ای 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 :	
تهیه کننده خانگی ماهی دودی	
شرح استاندارد آموزش شغل:	
تهیه کننده خانگی ماهی دودی شغلی از مشاغل حوزه صنایع غذایی است که از برنامه ریزی فرآیند کار، خرید، و آماده کردن، طعم دادن، نمک سود کردن ، رنگ زدن ، بسته بندی ، برچسب زنی و فروش را انجام می دهد و با ماهیگیران و فروشندگان ماهی در ارتباط است.	
ویژگی های کارآموز ورودی :	
حداقل میزان تحصیلات : پایان دوره راهنمایی حداقل توانایی جسمی و ذهنی : سلامت کامل جسمانی و ذهنی مهارت های پیش نیاز : ندارد	
طول دوره آموزش :	
طول دوره آموزش	: ۷۰ ساعت
- زمان آموزش نظری	: ۲۳ ساعت
- زمان آموزش عملی	: ۴۷ 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 لیسانس علوم تغذیه یا علوم صنایع غذایی با ۳ سال سابقه کار مرتبط	



* تعریف دقیق استاندارد (اصطلاحی) :

* اصطلاح انگلیسی استاندارد (و اصطلاحات مشابه جهانی) :

Process of smoked fish

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

- تکنسین انجماد و نگهداری محصولات شیلاتی

- کارگر سرد سازی فرآورده های شیلاتی

- کارگر فنی واحد تولید فرآورده های شیلاتی نمک سود

* 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

- شایستگی‌ها

ردیف	عناوین
۱	برنامه ریزی تامین مواد اولیه
۲	انتخاب و خرید ماهی
۳	آماده سازی ماهی تازه برای دودی کردن
۴	طعم دادن به ماهی با توجه به نوع آن
۵	نمک سود کردن ماهی
۶	افزودن رنگ به ماهی دودی شده
۷	بسته بندی ماهی دودی شده
۸	بازاریابی و فروش ماهی دودی
۹	
۱۰	
۱۱	
۱۲	
۱۳	
۱۴	
۱۵	



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : برنامه ریزی برای تامین مواد اولیه
	جمع	عملی	نظری	
	۱۰	۶	۴	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
خودکار کاغذ A4			۰/۵	دانش : -انواع ماهی
			۰/۵	-انواع ماهی موجود در بازارهای مختلف
			۱	-تفاوت ماههای پرورش و آزاد و فصول ارائه آن
			۲	-شرایط دما و رطوبت برای نگهداری ماهی قبل و بعد از فرآوری
				مهارت : -برآورد ظرفیت انبار سرد
		۲		-برنامه ریزی خرید انواع ماهی به میزانهای مختلف با توجه به ظرفیت انبار موجود
		۳		-ایجاد شرایط مناسب برای انبار سرد
		۱		نگرش : -دقت در برآورد ظرفیت انبار و تامین شرایط مناسب برای انبار سرد
				ایمنی و بهداشت : -کنترل دما و رطوبت مورد نیاز برای افزایش ماندگاری ماهی -
				توجهات زیست محیطی : - -



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : انتخاب و خرید ماهی
	جمع	عملی	نظری	
	۸/۵	۴	۴/۵	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
نسخه استاندارد ماهی در اداره استاندارد نمونه ماهی تازه سالم پوستر آموزشی			۰/۵	دانش : -انواع ماهی و ضرورت دسته بندی ماهیها به این منظور - ویژگیهای ماهی سالم و تازه و کهنه - میزان ماندگاری ماهی تازه - شرایط نگهداری ماهی تازه قبل و بعد از فرآوری -انواع روشهای صید ماهی و تاثیر بر کیفیت ماهی -انواع قرارداد خرید
			۰/۵	
			۱	
			۱/۵	
			۰/۵	
			۰/۵	
		۱/۵		مهارت : - انتخاب ماهی مناسب برای دودی کردن - خرید ماهی تازه و سالم - عقد قرارداد خرید -
		۱/۵		
		۱		
				نگرش : -دقت در انتخاب نوع ماهی برای دودی کردن
				ایمنی و بهداشت : -
			توجهات زیست محیطی : - -	



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۱۱/۵	۱۰	۱/۵	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
وان ژاقوی بزرگ و کوچک آب شرب سبد فلزی یا پلاستیکی سینی بزرگ جعبه کمکهای اولیه سیستم تهویه کولر گازی				دانش :
			۰/۵	- اصول شستشوی ماهی
			۰/۵	- اصول تخلیه شکم ماهی
			۰/۵	- اصول خشک کردن ماهی
				-
				مهارت :
		۲		- شستشو اولیه ماهی تازه
		۴		- تخلیه داخل شکم ماهی
		۲		- آبکشی و شستشوی مجدد ماهی تخلیه شده
		۲		- خشک کردن ماهی شستشو شده
				نگرش :
				- دقت در تخلیه کامل و صحیح شکم ماهی
			-	
			ایمنی و بهداشت :	
			- رعایت نکات ایمنی کار با چاقو	
			- استفاده از لباس کار مناسب و چکمه	
			توجهات زیست محیطی :	
			- دفع صحیح ضایعات زباله ها و پساب	
			-	



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان: طعم دادن به ماهی با توجه به نوع آن
	جمع	عملی	نظری	
	۸	۵	۳	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
بشر وان متوسط عصاره دود پیپت آب شرب نمک ماهی سیستم تهویه کولر گازی				دانش: -انواع روشهای طعم دار کردن دودی ماهی -نوع روش مجاز برای طعم دار کردن دودی ماهی -مضرات ماهی دودی به روش های استفاده از اتاق دود -عصاره دود و میزان مصرف مجاز آن در انواع ماهی -ضرورت دسته بندی ماهی ها برای استفاده از میزان مجاز عصاره دود
			۰/۵	
			۰/۵	
			۰/۵	
			۰/۵	
			۱	
		۳		مهارت: -طعم دار کردن دودی ماهی با استفاده از عصاره با توجه به میزان مجاز مصرف آن بنا بر نوع ماهی و بافت آن - نگهداری ماهی دودی شده و یا نمک سود و دودی تا زمان مصرف
		۲		
	نگرش: -استفاده از مواد طعم دهنده به میزان مجاز تعیین شده توسط وزارت بهداشت			
	ایمنی و بهداشت: -استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی			
	توجهات زیست محیطی: -دفع صحیح پساب و ضایعات -			



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۱۲	۹	۳	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			نمک سود کردن ماهی
نمک سینی بزرگ آب شرب سطل پلاستیکی یا فلزی دما سنج مایعات دماسنج محیط رطوبت سنج				دانش : -انواع نمک موجود در بازار و درجه خلوص آن -انواع نمک سود کردن ماهی - اصول افزودن نمک به ماهی نگهداری، طعم، بافت ترد و پوک و اسفنجی -شرایط محیطی لازم برای مرحله نمک سود شدن - شرایط نگهداری ماهی نمک شود شده و میزان ماندگاری آن
				مهارت : -انتخاب نوع نمک مناسب برای نمک سود (نمک تصفیه شده بدون ید مناسبترین است) -نمک سود کردن خشک -نمک سود کردن مرطوب از نوع سطحی -نمک سود کردن مرطوب از نوع عمقی -نمک سود کردن مرطوب از روش غوطه ور سازی - نگهداری ماهی تا زمان مصرف (دما، زمان، میزان رطوبت)
				نگرش : -دقت در رعایت اولویت انجام کار
				ایمنی و بهداشت : -استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی
				توجهات زیست محیطی : -دفع صحیح پساب



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان: افزودن رنگ به ماهی دودی شده	
	جمع	عملی	نظری		
	۴/۵	۳	۱/۵		
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط				
رنگ طبیعی آب شرب سینی بزرگ بشر پیپت				دانش: - اصول استفاده از رنگ های طبیعی - رنگهای طبیعی مورد استفاده در ماهی فرآوری - انواع رنگهای طبیعی مجاز برای جذابیت ظاهری و گاهی طعم - شرایط نگهداری ماهی فرآوری شده دارای رنگ مجاز	
			۱۵ دقیقه		
			۱۵ دقیقه		
			۰/۵		
			۰/۵		
				مهارت: - افزودن رنگ طبیعی به ماهی (همراه با نمک سود کردن و یا دودی کردن یا بعد از مرحله های نمک سود کردن و دودی کردن) - نگهداری ماهی فرآوری شده دارای رنگ مجاز	
		۲			
		۱			
		نگرش: - استفاده از میزان مجاز رنگهای طبیعی -			
		ایمنی و بهداشت: - استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی -			
	توجهات زیست محیطی: - -				



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۸	۶/۵	۱/۵	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
دستگاه دوخت برقی سلیفون کیسه های وکیوم لیبل ترازوی دیجیتال				دانش :
			۰/۵	-انواع مواد بسته بندی
			۱	-مواد بسته بندی مجاز برای ماهی فرآوری شده
				-
				-
				مهارت :
		۲/۵		-بسته بندی ماهی فرآوری شده به روش عادی
		۲		-بسته بندی ماهی فرآوری شده تحت خلاء
		۲		-بر چسب گذاری
				-
				نگرش :
				-استفاده از مواد بسته بندی مناسب و مجاز
			-	
			ایمنی و بهداشت :	
			-استفاده از لباس کار مناسب	
			-توجه به مطابقت لیبل با زمان ماندگاری	
			توجهات زیست محیطی :	
			-دفع صحیح مواد زائد	
			-	



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان: بازاریابی و فروش ماهی فرآوری شده
	جمع	عملی	نظری	
	۷/۵	۳/۵	۴	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
کاغذ A4 خودکار				دانش:
			۱	- مفهوم بازاریابی
			۱	- اصول بازاریابی
			۱	- انواع خریداران ماهی فرآوری شده در بازار
			۱	- روشهای موفق بازاریابی
				مهارت:
		۰/۵		- انتخاب روش نگهداری در مرحله فروش
		۱۵ دقیقه		- انتخاب روش بازاریابی
		۱ ساعت و ۴۵ دقیقه		- بازاریابی با توجه به نیازسنجی موقعیت جغرافیایی و بازارهای هدف
		۱		- برآورد قیمت مناسب
				نگرش:
				- به حداقل رسانیدن قیمت تمام شده
				-
				ایمنی و بهداشت:
			- توجه به زمان ماندگاری و مطابقت با برچسب	
			-	
			توجهات زیست محیطی:	
			-	
			-	



- برگه استاندارد تجهیزات

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	دستگاه دوخت	برقی	۱	
۲	سیستم تهویه	متناسب با ساخت	۱	
۳	کولر	گازی	۱	
۴	ترازو	با دقت گرم	۱	
	کپسول آتش نشانی	متناسب با مساحت	۱	



- برگه استاندارد مواد

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
	ماهی			
	عصاره دود مجاز	مجاز از طرف وزارت بهداشت	۱۰ عدد	
	رنگ مجاز	مجاز از طرف وزارت بهداشت	۱ بسته	
	نمک	معمولی	۱ بسته	
	آب شرب		۱ بسته	
	کاغذ	A4	۱ بسته	
	خودکار	معمولی	۲	



- برگه استاندارد ابزار

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
	چاقوی بزرگ		۴	
	چاقوی کوچک		۴	
	وان بزرگ	استیل یا پلاستیکی	۲	
	وان متوسط	استیل یا پلاستیکی	۴	
	آبکش	فلزی یا پلاستیکی	۴	
	چاقو تیزکن		۱	
	سینی بزرگ	فلزی یا پلاستیکی	۱۰	
	بشر		۲	
	پیپت	اره	۲	
	سطل	پلاستیکی یا فلزی	۵	
	پوستر	آموزشی	۵	
	جعبه کمکهای 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	اصول تکنولوژی نگهداری مواد غذایی	دکتر حسن فاطمی		۱۳۸۸		شرکت سهامی انتشار آبیژن
۲	اصول بسته بندی مواد غذایی	سید حسین میر نظامی ضیا بری		۱۳۸۵		
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	