

بسمه تعالی

معاونت آموزش
دفتر طرح و برنامه های درسی

استاندارد آموزش شغل

عنوان آموزش شغل تولید کننده خانگی ترشی و شور

گروه شغلی صنایع غذایی

کد ملی آموزش شغل

۲۵۱۱/۲/۵

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 : ۷۵۱۱/۲/۵

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 - ۰۶۶۵۶۹۹۰۰

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 : ۰۹۱۲۵۰۰۰۹۶۶ ایمیل : آدرس :
۲	اعظم گلزارمنش	دیپلم	تجربی	مربی	۲۵ سال	تلفن ثابت : تلفن همراه : ۰۹۱۲۱۷۵۵۹۵۱ ایمیل : آدرس :
۳	اقدس شمس	دیپلم	تجربی	مربی	۱۵ سال	تلفن ثابت : تلفن همراه : ۰۹۱۲۵۶۸۴۶۱۲ ایمیل : آدرس :
۴	آیدا ثنایی لنگرودی	لیسانس	صنایع غذایی	کارشناس اداره نظارت بر غذا	۱۴ سال	تلفن ثابت : تلفن همراه : ۰۹۱۲۱۳۸۶۰۲۹ 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 :

نقشه ی 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 ، مسئولیت ها ، شرایط کاری و استاندارد عملکرد مورد نیاز شغل .

طول دوره آموزشی :

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 حرفه ای 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 :

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

توجهات زیست محیطی :

ملاحظات ایمنی است که در هر شغل باید رعایت و عمل شود که کمترین آسیب به محیط زیست وارد گردد.



نام استاندارد آموزش شغل :
تولید کننده خانگی ترشی و شور
شرح استاندارد آموزش شغل :
تولید کننده خانگی ترشی و شور شغلی از مشاغل حوزه صنایع غذایی است که از مرحله برنامه ریزی خرید ، آماده سازی، فرآوری، تهیه ترشی و شور، بسته بندی و کوچک زنی تا فروش را انجام می دهد و با کشاورزان یا عمده فروشان این محصولات کشاورزی و یا خرده فروشان محصولات ترشی و شور، بسته بندی و لیبل زنی تا فروش را انجام می دهد و با کشاورزان یا عمده فروشان این محصولات کشاورزی و یا خرده فروشان محصولات ترشی و شور در ارتباط هستند.
ویژگی های کارآموز ورودی :
حداقل میزان تحصیلات : پایان دوره راهنمایی حداقل توانایی جسمی و ذهنی : سلامت کامل جسمانی و ذهنی مهارت های پیش نیاز :-
طول دوره آموزش :
طول دوره آموزش : ۶۲ ساعت - زمان آموزش نظری : ۲۱ ساعت - زمان آموزش عملی : ۴۱ 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 دیپلم آشپزی با دو سال سابقه کار مرتبط



* تعریف دقیق استاندارد (اصطلاحی) :

* اصطلاح انگلیسی استاندارد (و اصطلاحات مشابه جهانی) :

Process and packaging of sourand salty

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

آشپزی در جه ۱ و ۲

* 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 / شایستگی^۱

- شایستگی ها / کارها^۲

ردیف	عناوین
۱	برنامه ریزی خرید مواد اولیه
۲	انتخاب و خرید مواد اولیه
۳	نگهداری و انبارداری مواد اولیه
۴	تهیه آبلیمو ، آبغوره و انواع سرکه
۵	آماده سازی مواد اولیه جهت فرآوری
۶	تهیه ترشی و شور
۷	توزین بسته بندی و برچسب زنی ترشی و شور آماده شده
۸	بازاریابی و فروش محصولات بسته بندی شده
۹	
۱۰	
۱۱	
۱۲	
۱۳	
۱۴	
۱۵	

^۱. Occupational / Competency Standard

^۲. Competency / task



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : برنامه ریزی تامین مواد اولیه
	جمع	عملی	نظری	
	۴	۲	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
کاغذ A4 خودکار			۰/۵	دانش : -فصول کشت انواع سبزیجات و صفی جات و میوه جات -انواع سبزیجات و صیفی جات و میوه جات مناسب برای ترشی و شور
			۰/۵	-مدت ماندگاری انواع سبزیجات و صیفی جات و میوه جات -تاثیر روش نگهداری روی مدت ماندگاری
				مهارت : - برآورد ظرفیت موجود انبار - محاسبه میزان مورد نیاز مواد اولیه سبزی و صیفی با توجه به ظرفیت موجود
		۱		نگرش : - به حداقل رسانیدن ضایعات احتمالی -
		۱		ایمنی و بهداشت : - -
				توجهات زیست محیطی : - -



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان: انتخاب و خرید مواد اولیه
	جمع	عملی	نظری	
	۴/۵	۲/۵	۲	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
کاغذ A4 خودکار ماشین حساب				دانش:
			۱۵ دقیقه	-انواع سبزیجات معطر و ادویه های مناسب برای ترشی و شور
			۴۵ دقیقه	-انواع سرکه
			۱۵ دقیقه	-انواع ترکیبات ترشی و شور
			۰/۵	-انواع مراکز فروش مواد اولیه سبزی و صیفی
				-انواع قراردادهای خرید کالا
				مهارت:
		۰/۵		-انتخاب سبزیجات، میوه جات صیفی جات مناسب برای ترشی و شور
		۰/۵		-انتخاب سرکه مناسب برای ترشی و شور مورد نظر
		۰/۵		-خرید مواد اولیه با قیمت مناسب
		۱		-قرارداد خرید در صورت لزوم
				نگرش:
				- به حداقل رسانیدن قیمت تمام شده محصول با خرید به قیمت مناسب
			-	
			ایمنی و بهداشت:	
			-	
			توجهات زیست محیطی:	
			-	



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : نگهداری و انبار داری مواد اولیه
	جمع	عملی	نظری	
	۴/۵	۱/۵	۳	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
سردخانه یخچال سیستم تهویه کولر گازی سبدهای بزرگ				دانش : -انواع روشهای نگهداری سبزیجات و صیفی جات -انواع سردخانه برای سبزی صیفی و میوه ها -شرایط مناسب برای نگهداری سبزیجات ، صیفی جات و میوه ها -شرایط نگهداری میوه جاتی که فصلی هستند باید تا زمان آماده سازی ترشی مخلوط نگهداری گردد
			۱	مهارت : -ایجاد شرایط مناسب برای سبزیجات و صیفی جات و میوه جات خریداری شده تا زمان مصرف - کنترل دما و رطوبت محیط -تهویه مناسب
			۱	
			۰/۵	
			۰/۵	
				نگرش : -دقت در ایجاد شرایط مناسب برای سبزی و صیفی جات جهت افزایش ماندگاری -
		۰/۵		
		۰/۵		
			۰/۵	ایمنی و بهداشت : -کنترل دماسنج نصب شده روی دیوارها -استفاده از لباس تمیز در قیمت نگهداری سبزیجات و صیفی جات شستشو شده توجهات زیست محیطی : - -



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۲۰	۱۶	۴	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			تهیه آبلیمو، آبغوره و انواع سرکه
آبگیر آب لیمو صافی یا تنظیف لکن آبکش وان شیلنگ ظرفشویی چاقوهای مناسب تخته کار ماشین آبغوره گیری سینی مناسب لیمو شیرازی غوره شیرازی انگور، کشمش خرما، توت، سیب انواع میوه جات دستکش روپوش و روسری و کلاه و ماسک، سه پای خمیر سفالی کوزه های سفالی شیشه های مناسب و پلمپ درهای شیشه ترازو			۱ ۱ ۱ ۱ ۱ ۱ ۴ ۲ ۱ ۸	دانش : -ویژگیهای آبلیمو مرغوب -ویژگیهای آبغوره مرغوب -انواع سرکه و موارد کاربرد آنها -نکات و اهمیت شستشوی ،غوره،لیمو و میوه جات قبل از تهیه شستشوی لیمو و غوره قبل از تهیه آبلیمو و آبغوره مهارت : -شستشوی لیمو و غوره -تهیه آبلیمو -تهیه آبغوره -تمییز کردن، شستشوی میوه جات قبل تهیه سرکه -تهیه سرکه از انواع میوه جات نگرش : -دقت در مرغوب بودن و بهداشتی بودن آبلیمو و آبغوره و سرکه بدست آمده - ایمنی و بهداشت : -استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی روسری یا کلاه و دستکش -ماسک دهان توجهات زیست محیطی : - -



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۵/۵	۴	۱/۵	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی			تهیه ترشی و شور
انواع سبزی و صیفی از هر کدام ۲ کیلو گرم کرفس بادمجان کلم و گل کلم خیار گوجه سیب زمینی هویج انبه و لبو ادویه ترشی نمک سرکه سیب درختی هلو و به گوجه سبز آلبالو و گیلاس گوجه فرنگی گیلاسی خرمالو، انگور، ترخون، مرزه، گلپر، سیاهدانه، رازیانه و بادیان دارچین، هل، شکر، نمک، نعناع، ادویه، ادویه جات ترشی، پیاز ترشی، موسیر، سیر، فلفل تند، فلفل سبز، تمبر هندی، خرما، لیمو، انجیر				دانش : - ترکیبات مورد نیاز برای تهیه ترشی و شور - انواع فرمولاسیون ترشی و شور
		۱		مهارت : - تهیه اختلاط مواد اولیه سبزی و صیفی و میوه طبق فرمول مورد نیاز - تهیه افزودنیها، چاشنی ها و ادویه به میزان غلظت مورد نیاز در فرمول انواع ترشی و شور
		۰/۵		
		۲		نگرش : - دقت در تهیه محلول پر کننده (سرکه، آبغوره، آب و آبلیمو) - دقت در استفاده از مواد لازم به میزان مورد نیاز
		۲		ایمنی و بهداشت : - استفاده از مواد سالم و بهداشتی -
				توجهات زیست محیطی : - دفع صحیح زباله و پسمانده -



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۷/۵	۵	۲/۵	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
بطری شیشه ای تمبیز بر چسب ترازو				دانش :
			۱	-انواع مواد بسته بندی مناسب در شیشه ها و سفال ها
			۰/۵	-بسته بندی مناسب برای ترشی و شور
			۰/۵	-موارد ضروری برای برچسب
			۰/۵	-شرایط بسته بندی ترشی و شور
				-انواع ترازو
				مهارت :
		۱		-انتخاب توزین ماده بسته بندی مناسب برای ترشی و شور
		۱		-توزین ماده بسته بندی
		۱		-شستشوی بطریها و خشک کردن آنها
		۱		-بسته بندی ترشی و شور
		۱		-برچسب زنی بسته های آماده شده
				نگرش :
				-دقت در تطابق تاریخ تولید و تاریخ و لیبل -
			ایمنی و بهداشت :	
			-استفاده از لباس کار بهداشتی و مناسب ، دستکش ، کلاه ماسک در هنگام کار	
			توجهات زیست محیطی :	
			-	



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۸	۵	۳	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			بازاریابی و فروش محصولات بسته بندی شده
خودکار کاغذ A4 ماشین حساب				دانش :
			۱	-بازاریابی با روشهای مختلف
			۱	-اهمیت بازاریابی
			۰/۵	-انواع روشهای بازاریابی موفق
			۰/۵	-انواع بازار هدف
				-
				مهارت :
		۲		-بررسی قیمت تمام شده و قیمت گذاری هر بسته
		۳		-بازاریابی و فروش محصول بسته بندی شده در انواع بازارها وسوپرمارکت ها و تعاونی
				-
				نگرش :
				-دقت در به حداقل رسانیدن قیمت تمام شده
				-
				ایمنی و بهداشت :
			-حفظ شرایط بهداشتی محصولات تا زمان فروش	
			-	
			توجهات زیست محیطی :	
			-	
			-	



- برگه استاندارد مواد مصرفی

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
	فلفل	تند	۱ کیلو	
	فلفل	شیرین	۱ کیلو	
	فلفل	دلمه ای	۱ کیلو	
	اناناس		۱ کیلو	
	تمبرهندی		۱ کیلو	
	خرما		۱ کیلو	
	لیمو ترش		۱ کیلو	
	انجیر		۱ کیلو	
	انواع سرکه		۱ کیلو	
	غوره		۱ کیلو	
	آغوره		۱ کیلو	
	آلبیمو		۱ کیلو	
	ادویه جات ترشی		۲۵۰ گرم	
	گلپر		۲۵۰ گرم	
	سیاهدانه		۲۵۰ گرم	
	زیره سیاه		۲۵۰ گرم	
	رازیانه		۲۵۰ گرم	
	بادیان	قرمز	۲۵۰ گرم	
	دارچین		۲۵۰ گرم	
	هل		۲۵۰ گرم	
	فلفل	قرمز	۲۵۰ گرم	
	فلفل	سیاه	۲۵۰ گرم	
		سفید		
	فلفل		۲۵۰ گرم	
	نعنا	خشک	۲۵۰ گرم	
	پونه	خشک	۲۵۰ گرم	
	ترخون	خشک	۲۵۰ گرم	
	مرزه	خشک	۲۵۰ گرم	
	ریحان	خشک	۲۵۰ گرم	
	شکر		۲۵۰ گرم	
	نمک سنگ		۲۵۰ گرم	
	تخم گشنیز		۲۵۰ گرم	
	زرد چوبه		۲۵۰ گرم	
	جوز		۲۵۰ گرم	
	میخک		۲۵۰ گرم	
	گرد زعفران		۲۵۰ گرم	



- برگه استاندارد مواد

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
	پارچه نظیف		۱۰متر	
	کاغذ		۱بسته	
	کرفس		۱کیلو	
	گلم		۱کیلو	
	بادمجان		۱کیلو	
	خیار		۱کیلو	
	خیار چمبر		۱کیلو	
	گوجه فرنگی		۱کیلو	
	سیب زمینی ترشی		۱کیلو	
	لیمو		۱کیلو	
	لبو		۱کیلو	
	سیب درختی		۱کیلو	
	خرمالو		۱کیلو	
	هلو		۱کیلو	
	به		۱کیلو	
	گوجه سبز		۱کیلو	
	آلبالو		۱کیلو	
	گیلاس		۱کیلو	
	انگور		۱کیلو	
	پیاز ترشی		۱کیلو	
	سیر		۱کیلو	
	موسیر		۱کیلو	
	هویج		۱کیلو	
	برچسب		۱کیلو	
	خودکار		۲عدد	



- برگه استاندارد ابزار

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
	قاشقهای	بزرگ چوبی	۲ عدد	
	سطل های	پلاستیکی	۴ عدد	
	قاشقهای	پلاستیکی	۴ عدد	
	ملاقه های مناسب	استیل و چوبی	۴ عدد	
	آبکش های مناسب	استیل و پلاستیکی	۴ عدد	
	سطل زباله	زباله	۳ عدد	
	قابلمه های	استیل	۲ عدد	
	کیسه	زیپی	۱ بسته	
	قاشق	بزرگ استیل	۲ عدد	
	قابلمه	لعابی	۲ عدد	
	کیسه	مخصوص زباله	۲ عدد	
	ماشین حساب	معمولی	۴ عدد	
	سینی	در سایزهای مختلف	۴ عدد	
	چاقو	در سایز های مختلف	۱ عدد	
	چاقو تیزکن	فایبرگلاس	۱ عدد	
	تخته کار	-	۱ عدد	
	پوستگیر	پلاستیکی	۲ عدد	
	وان	پلاستیکی		
	سید	در سایز های مختلف	۴ عدد	
	جعبه کمکهای اولیه	استاندارد	۱	



- برگه استاندارد تجهیزات

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
	تهویه	متناسب با مساحت	۱	
	سینگ ظرفشویی	دوقلو	۱	
	تخته	وایت برد	۱	
	میز و صندلی	معمولی	۱۶	
	میزکار	استیل یا MDF	۱	
	میز و صندلی مربی		۱	
	سیستم گرمایشی و سرمایشی	متناسب با مساحت	۱	
	پنکه برای خشک کردن	معمولی	۱	
	اجاق گاز	معمولی	۱	
	سردخانه خانگی یا یخچال		۱	
	ویترینی			
	ترازو		۱	
	کپسول آتش نشانی	متناسب با مساحت	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 آبیژ
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 / مؤلفین	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	