



بسمه تعالیٰ

معاونت آموزش
دفتر طرح و برنامه های درسی

استاندارد شغل و آموزش

نام شغل

کارگر ماهر بسته‌بندی چای

گروه شغلی کشاورزی (باغی و زراعی)

کدلی شغل

2162/10/1

تاریخ تدوین استاندارد:

۹۳/۱/۱۵ تا تاریخ

۹۱/۱/۱۵ مدت اعتبار استاندارد: از تاریخ



نظرارت بر تدوین محتوا و تصویب : دفتر طرح و برنامه های درسی

کد ملی شناسایی شغل 2162/10/1

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 ۰۰-۹۹۵۶۶۵

دورنگار : ۱۱۷۴۴۹۶



تهییه کنندگان استاندارد شغل و آموزش

ردیف	نام و نام خانوادگی	آخرین مدرک تحصیلی	رشته تحصیلی	شغل و سمت	آدرس-تلفن و ایمیل
۱	شیوا روفیگری حقیقت	فوق لیسانس	صناعی غذایی	۸ سال	تلفن ثابت: تلفن همراه: ایمیل: آدرس:
۲	سیداحمد تقی شکرگزار	لیسانس	شیمی کاربردی	۱۸ 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:



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 قضاؤت در مورد آنکه یک شایستگی بدست آمده است یا خیر .

صلاحیت حرفه ای مریبان :

حداقل توانمندی های آموزشی و حرفه ای که از مریبان 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 ماهر بسته‌بندی چای

شرح شغل:

کارگر ماهر بسته‌بندی چای عنوان شغلی از حرفه تولید و فرآوری چای است که دارای شایستگی هایی از قبیل بررسی نوع چای خشک، انتخاب ماده بسته‌بندی، سرویس و نگهداری دستگاه بسته‌بندی، نصب ماده بسته بندی، عیب یابی دستگاه، تهییه مخلوط چای (اختلاط انواع چای)، انجام عملیات خوب ساخت GMP، این شغل با مشاغلی نظیر انباردار، مسئول اختلاط، تکنسین خط تولید و مسئول واحد بسته‌بندی 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

: ۶۳ ساعت

- زمان آموزش نظری

: ۲۱ ساعت

- زمان آموزش عملی

: -- ساعت

- کارورزی

: -- ساعت

- زمان پروژه

شیوه ارزشیابی

آزمون عملی : %۶۵

آزمون نظری: %۲۵

اخلاق حرفه‌ای: %۱۰

صلاحیت های حرفه ای مریبان

حداقل فوق دیپلم صنایع غذایی یا کشاورزی با گرایش زراعت یا باغبانی با ۳ سال سابقه کار مرتبط



- تعریف دقیق استاندارد (اصطلاحی):

- اصطلاح انگلیسی استاندارد (و اصطلاحات مشابه جهانی):

Skilled worker of Tea Packaging

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

- مدیر کارخانه چای
- کارگر ماهر واحد مالش 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	بررسی نوع چای خشک
۲	انتخاب ماده بسته‌بندی
۳	نصب ماده بسته بندی بر روی دستگاه
۴	سرویس و نگهداری دستگاه بسته‌بندی
۵	عیب یابی دستگاه
۶	تهییه مخلوط چای (اختلاط انواع چای)
۷	انجام عملیات خوب ساخت GMP



استاندارد آموزش
برگه تحلیلی آموزشی

	زمان آموزش			عنوان توانایی بررسی نوع چای خشک
	جمع	عملی	نظری	
	۹	۶	۳	
تجهیزات ، ابزار ، مواد صرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی			
- انواع چای خشک - میز کار		۱/۵ ۱/۵		دانش : - انواع چای خشک(سیاه، اولانگ، سبز، کیسه‌های، فوری) - ویژگیهای چای خشک از نظر درجه‌بندی و ارقام
	۶			مهارت : - سنجش ارقام چای
	نگرش : - تشخیص ویژگیها			
	ایمنی : - نکات عمومی ایمنی در حین کار			
	توجهات زیست محیطی : - جمع آوری ضایعات در محل مشخص شده			



استاندارد آموزش
برگه تحلیلی آموزشی

	زمان آموزش			عنوان توانایی: انتخاب ماده بسته‌بندی
	جمع	عملی	نظری	
	۹	۶	۳	
تجهیزات ، ابزار ، مواد صرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، اینمنی توجهات زیست محیطی			
- انواع لفاف ها و پوشش های بسته بندی چای - میز کار		۳		دانش : - روش انتخاب بسته‌بندی -
	۶			مهارت : - انتخاب مواد بسته‌بندی
	نگرش : - انتخاب ماده بسته بندی مناسب چای خشک			
	ایمنی : - نکات عمومی اینمنی در حین کار			
	توجهات زیست محیطی : - جمع آوری ضایعات در محل مشخص شده			



استاندارد آموزش
برگه تحلیلی آموزشی

عنوان توانایی:

نصب ماده بسته‌بندی بر روی دستگاه

	زمان آموزش			عنوان توانایی: نصب ماده بسته‌بندی بر روی دستگاه	
	جمع	عملی	نظری		
	۹	۶	۳		
تجهیزات ، ابزار ، مواد صرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، اینمنی توجهات زیست محیطی				
- انواع لفاف ها و پوشش های بسته بندی چای - میز کار	<p>دانش :</p> <ul style="list-style-type: none">- روش نصب مواد بسته‌بندی <p>مهارت :</p> <ul style="list-style-type: none">- بررسی انتخاب ماده بسته‌بندی مناسب <p>نگرش :</p> <ul style="list-style-type: none">- انتخاب ماده بسته بندی مناسب چای خشک <p>ایمنی :</p> <ul style="list-style-type: none">- رعایت نکات عمومی اینمنی در حین کار <p>توجهات زیست محیطی :</p> <ul style="list-style-type: none">- جمع آوری ضایعات در محل مشخص شده				



استاندارد آموزش برگه تحلیلی آموزشی

	زمان آموزش			عنوان توانایی: کاربری و سرویس و نگهداری دستگاه بسته‌بندی
	جمع	عملی	نظری	
	۹	۶	۳	
تجهیزات ، ابزار ، مواد صرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی			
-دستگاه بسته بندی چای -چای خشک -لفاف بسته بندی -ماسک		۱/۵	۱/۵	دانش : - انواع دستگاه بسته‌بندی - وسایل و ابزار سرویس و نگهداری دستگاه‌های بسته- بندی
	۲	۲	۲	مهارت : - راه اندازی و کار با دستگاه بسته‌بندی - تنظیم دستگاه - سرویس و نگهداری دستگاه
				نگرش : - کاربری دستگاه - اطمینان از کار کرد صحیح دستگاه
				ایمنی : - نکات ایمنی کار با دستگاه
				توجهات زیست محیطی : - جمع آوری ضایعات در محل مشخص شده



استاندارد آموزش
برگه تحلیلی آموزشی

	زمان آموزش			عنوان توانایی: عیب یابی دستگاه
	جمع	عملی	نظری	
	۹	۶	۳	
تجهیزات ، ابزار ، مواد صرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، اینمنی توجهات زیست محیطی			
-دستگاه بسته بندی چای -چای خشک -لفاف بسته بندی -ماسک		۳		دانش : - وسایل و ابزار سرویس و نگهداری دستگاه بسته بندی
	۳	۳		مهارت : - بررسی مشکل دستگاه بسته بندی - رفع عیب دستگاه
	نگرش : - کاربری دستگاه - اطمینان از کار کرد دستگاه			
	ایمنی : - نکات اینمنی کار با دستگاه			
	توجهات زیست محیطی : - جمع آوری ضایعات در محل مشخص شده			



استاندارد آموزش
برگه تحلیلی آموزشی

	زمان آموزش			عنوان توانایی: تهییه مخلوط چای (اختلاط انواع چای)
	جمع	عملی	نظری	
	۹	۶	۳	
تجهیزات ، ابزار ، مواد صرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی			
- دستگاه بسته بندی چای - چای خشک - لفاف بسته بندی - ماسک		۱/۵	۱/۵	دانش : - انواع چای خشک - تعیین درصد اختلاط
	۶			مهارت : - تهییه مخلوط چای
				نگرش : - تهییه مخلوط چای
				ایمنی : - نکات ایمنی کار با دستگاه
				توجهات زیست محیطی : - جمع آوری ضایعات در محل مشخص شده

استاندارد آموزش
برگه تحلیلی آموزشی



	زمان آموزش			عنوان توانایی: انجام عملیات خوب ساخت GMP
	جمع	عملی	نظری	
	۹	۶	۳	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی			
-دستگاه بسته بندی چای -چای خشک -لفاف بسته بندی -ماسک		۳		دانش : - اصول عملیات خوب ساخت
	۶			مهارت : - انجام عملیات GMP
	نگرش : GMP - انجام			
	ایمنی : - نکات ایمنی کار با دستگاه			
	توجهات زیست محیطی : - جمع آوری ضایعات در محل مشخص شده			

برگه استاندارد تجهیزات ، مواد ، ابزار



ردیف	مشخصات فنی	شماره
۱	دستگاه بسته‌بندی چای (انواع مختلف)	یک دستگاه
۲	پوشش نایلونی	به مقدار لازم
۳	پوشش سلوفان	به مقدار لازم
۴	پوشش چند لایه	به مقدار لازم
۵	پوشش مقوایی	به مقدار لازم
۶	چای خشک(انواع ارقام)	به مقدار لازم
۷	ماسک	به مقدار لازم
۸	کارتن	به مقدار لازم
۹	میز کار	به مقدار لازم

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	متترجم	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 محتواهای آموزشی

ردیف	عنوان منبع یا نرم افزار	مؤلف	متترجم	سال نشر	محل نشر	ناشر
۱	اسلاید ویژه برداشت چای	گروه مولفان	-	۱۳۸۸	لاهیجان	تهیه شده در ایستگاه تحقیقات چای
۲	Excel نرم افزار					
۳	رایانه کار					



فهرست سایت های قابل استفاده در آموزش استاندارد

1. www.foodna.ir
2. <http://chay.areo.ir>
3. <http://areo.ir>
4. <http://gilan.areo.ir>
5. <http://www.kicc-tea.ir>
- 6.