

معاونت پژوهش، برنامه‌ریزی و سنجش مهارت

دفتر پژوهش، طرح و برنامه‌ریزی درسی

استاندارد آموزش شغل

انباردار و سردخانه دار مواد غذایی گروه شغلی

خدمات تغذیه ای

کد ملی آموزش شغل

۴	۳	۲	۱	۲	۰	۶	۷	۰	۰	۱	۰	۰	۰	۱
ISCO-۰۸				سطح مهارت	شناسه گروه			شناسه شغل			شناسه شایستگی			نسخه

۱/۱/۴۵/۱۸
۳-۹۱

تاریخ تدوین استاندارد : ۸۸/۱/۱



خلاصه استاندارد

<p>تعریف مفاهیم سطوح یادگیری</p> <p>آشنایی: به مفهوم داشتن اطلاعات مقدماتی/شناسایی: به مفهوم داشتن اطلاعات کامل/اصول: به مفهوم مبانی مطالب نظری/ توانایی: به مفهوم قدرت انجام کار</p>
<p>مشخصات عمومی شغل :</p> <p>انباردار و سرخانه دار مواد غذایی کسی است که پس از گذراندن دوره های آموزشی لازم بتواند عوامل موثر بر فساد مواد غذایی را تشخیص دهد و چگونگی نگهداری مواد غذایی طبق اصول صحیح ، توزین کالا ، پلمپ کردن و بازرسی کیفیت کالاهای انبار شده را به خوبی بداند و اجرا کند .</p>
<p>ویژگی های کارآموز ورودی :</p> <p>حداقل میزان تحصیلات : دیپلم</p> <p>حداقل توانایی جسمی : سلامت کامل</p> <p>مهارت های پیش نیاز این استاندارد : انبار دار ۳-۹۱/۴۴/۱/۲</p>
<p>طول دوره آموزشی :</p> <p>طول دوره آموزش : ۱۴۰ ساعت</p> <p>- زمان آموزش نظری : ۶۴ ساعت</p> <p>- زمان آموزش عملی : ۷۶ ساعت</p> <p>- زمان کارآموزی در محیط کار : - ساعت</p> <p>- زمان اجرای پروژه : - ساعت</p> <p>- زمان سنجش مهارت : - ساعت</p>
<p>روش ارزیابی مهارت کارآموز :</p> <p>۱- امتیاز سنجش نظری(دانش فنی): ۲۵٪</p> <p>۲- امتیاز سنجش عملی : ۷۵٪</p> <p>۲-۱- امتیاز سنجش مشاهده ای: ۱۰٪</p> <p>۲-۲- امتیاز سنجش نتایج کار عملی : ۶۵٪</p>
<p>ویژگیهای نیروی آموزشی :</p> <p>حداقل سطح تحصیلات : لیسانس تغذیه صنایع غذایی + پداگوژی + آزمون کتبی و عملی</p>



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

نام شغل : انباردار و سردخانه دار مواد غذایی

فهرست توانایی های شغل

ردیف	عنوان توانایی
۱	توانایی تشخیص عوامل موثر بر فساد و تغییرات مواد غذایی طی نگهداری
۲	توانایی تشخیص گروه های مواد غذایی از نظر فساد پذیری
۳	توانایی تشخیص چگونگی نگهداری مواد غذایی در انبارها و سردخانه ها
۴	توانایی توزین کالا با باسکول
۵	توانایی انبار داری و پلمپ کردن سردخانه و انبار
۶	توانایی بازرسی کیفیت مواد غذایی
۷	توانایی بکارگیری ضوابط ایمنی و بهداشت کار در محیط کار



شماره	شرح	زمان آموزش		
		نظری	عملی	جمع
۱	<p>توانایی تشخیص عوامل موثر بر فساد و تغییرات مواد غذایی طی نگهداری</p> <p>۱-۱ آشنایی با عوامل بیولوژیکی موثر بر آلودگی و فساد (باکتریها، قارچها، آنزیمها، حشرات، جوندگان، انگل)</p> <p>۱-۲ آشنایی با عوامل شیمیایی موثر بر آلودگی و فساد (آنزیمها، سموم طبیعی، سموم حاصل از فرایند، سموم اتفاقی و ...)</p> <p>۱-۳ آشنایی با عوامل فیزیکی و مکانیکی موثر بر آلودگی و فساد (ضربه، نور، دما، رطوبت)</p> <p>۱-۴ آشنایی با مکانیسم واکنش های تنفس و رسیدن سبزیها و میوه ها</p> <p>۱-۵ شناسایی اصول تشخیص عوامل ظاهری فساد مواد غذایی</p>	۹	۸	۱۷
۲	<p>توانایی تشخیص گروههای مواد غذایی از نظر فساد پذیری</p> <p>۲-۱ آشنایی با ترکیبات مواد غذایی</p> <p>۲-۲ آشنایی با گروههای غذایی</p> <p>۲-۳ شناسایی اصول تشخیص ماندگاری مواد غذایی</p> <p>- پایدار (بیش از یکسال ماندگاری)</p> <p>- نیمه پایدار (نگهداری چند هفته تا چند ماه)</p> <p>- سریع الفساد (از ۳ روز تا حدود ۱۰ روز)</p> <p>۲-۴ شناسایی مشکلات بهداشتی و اقتصادی حاصل از فساد مواد غذایی</p>	۱۱	۵	۱۶
۳	<p>توانایی تشخیص چگونگی نگهداری مواد غذایی در انبارها و سردخانه ها</p> <p>۳-۱ آشنایی با انواع انبارهای نگهداری</p> <p>- انبارهای معمولی</p>	۲۶	۲۵	۵۱

زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
			<ul style="list-style-type: none"> - سیلوها - انبارهای سرد - سردخانه ها آشنایی با روش هایی نگهداری مواد غذایی - انبارهای معمولی و اتمسفر کنترل شده، سیلوها - روشهای ایجاد سرما و فن آوری انجماد - سردخانه های زیر صفر و بالای صفر 	۳-۲
			<ul style="list-style-type: none"> شناسایی اصول تشخیص روش مناسب نگهداری با توجه به نوع مواد غذایی 	۳-۳
			<ul style="list-style-type: none"> آشنایی با روش های نگهداری انواع مواد غذایی در انبارها و سردخانه ها 	۳-۴
			<ul style="list-style-type: none"> شناسایی اصول تشخیص و کنترل مواد غذایی فاسد شده (پیش و پس از نگهداری) 	۳-۵
			<ul style="list-style-type: none"> شناسایی اصول کنترل ویژگیهای مواد غذایی موجود در سردخانه و انبار طی زمان نگهداری 	۳-۶
			<ul style="list-style-type: none"> شناسایی اصول چیدمان کالاهای موجود در سردخانه و انبار - اولویت ورود و خروج کالا (FIFO) - روش استقرار مواد غذایی در بخشهای مختلف سالن 	۳-۷
			<ul style="list-style-type: none"> آشنایی با مسایل ایمنی کارکنان شاغل در سردخانه و انبار 	۳-۸
			<ul style="list-style-type: none"> آشنایی با مسایل بهداشتی نشت گازهای سرمازا در سردخانه ها و نقش آن در سلامت مصرف کننده - نشت گازهای سرمازا 	۳-۹
۸	۶	۲	<p>توانایی توزین کالا با باسکول</p> <ul style="list-style-type: none"> شناسایی اصول کار با باسکول 	۴-۱

زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
			شناسایی دستورالعمل توزین کالا با باسکول	۴-۲
۲۱	۱۷	۴	<p>توانایی انبار داری و پلمپ کردن سردخانه و انبار</p> <p>آشنایی با اهداف و اهمیت انبارداری</p> <p>شناسایی اصول تقسیم بندی انبارها و سردخانه ها و استفاده بهینه از آنها</p> <p>شناسایی اصول عملیات آماده سازی انبارها و سردخانه ها برای مواد غذایی</p> <p>شناسایی اصول کنترل دمای کابین های سردخانه</p> <p>شناسایی اصول کاربرد فرمهای مرتبط با انبار و سردخانه</p> <p>شناسایی اصول صدور حواله خرید و فروش کالا</p> <p>شناسایی اصول صدور قبض انبار و تحویل کالا بر اساس حواله</p> <p>شناسایی اصول پلمپ کردن در سردخانه و انبار و کنترل آنها</p>	<p>۵</p> <p>۵-۱</p> <p>۵-۲</p> <p>۵-۳</p> <p>۵-۴</p> <p>۵-۵</p> <p>۵-۶</p> <p>۵-۷</p> <p>۵-۸</p>
۱۲	۱۰	۲	<p>توانایی بازرسی کیفیت مواد غذایی</p> <p>آشنایی با مفاهیم بازرسی و کنترل</p> <p>آشنایی با اصول و مبانی بازرسی کیفیت</p> <p>شناسایی اصول مراحل بازرسی کیفیت</p> <p>شناسایی اصول اجرای استانداردهای بازرسی کیفیت</p> <p>شناسایی اصول برچسب گذاری و بازرسی مفاد آن</p>	<p>۶</p> <p>۶-۱</p> <p>۶-۲</p> <p>۶-۳</p> <p>۶-۴</p> <p>۶-۵</p>
۱۵	۵	۱۰	<p>توانایی بکارگیری ضوابط ایمنی و بهداشت کار در محیط کار</p> <p>آشنایی با وسایل حفاظت فردی</p> <p>آشنایی با بیماریهای ناشی از شغل و شیوه پیشگیری از آن</p> <p>آشنایی با علل بروز حوادث شغلی و شیوه پیشگیری از آن</p> <p>آشنایی با جعبه کمکهای اولیه</p>	<p>۷</p> <p>۷-۱</p> <p>۷-۲</p> <p>۷-۳</p> <p>۷-۴</p>



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

نام شغل: انباردار و سرخانه دار مواد غذایی

اهداف و ریز برنامه درسی

زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
			شناسایی اصول انجام بعضی کمک‌های اولیه	۷-۵
			آشنایی با ایمنی و بهداشت فردی	۷-۶
			آشنایی با بیماری‌های مسری و طرق سرایت و علائم آن و طریقه پیشگیری از آن	۷-۷
			آشنایی با ایمنی و بهداشت کاری در ارتباط با بسته بندی و آلودگی‌های ثانویه	۷-۸



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

نام شغل : انبار دار و سردخانه دار مواد غذایی

فهرست استاندارد تجهیزات ، ابزار ، مواد و وسایل رسانه ای

ردیف	مشخصات فنی	تعداد	شماره
۱	ماشین حساب		
۲	- ۱۲ رقمی دفتر		
۳	- مخصوص حساب رطوبت سنج		
۴	- مجهز به سنسور اتوماتیک دماسنج		
۵	- دیواری کامپیوتر و متعلقات آن		
۶	- مجهز به DVD و مانیتور ۲۱ اینچ قفسه		
۷	- فلزی یا آلومینیومی کاردکس		
۸	- جعبه ای یا کشویی یا سینی سیستم خنک کننده		
۹	- کمپرسور پالت		
۱۰	- پلاستیکی یا فلزی لیفتراک (ماشین حمل بار)		
۱۱	- مناسب با حمل بار خودکار		
۱۲	- آبی ، مشکی ، قرمز مداد اتود		
۱۳	پاک کن مخصوص مداد		



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

نام شغل : انبار دار و سردخانه دار مواد غذایی

فهرست استاندارد تجهیزات ، ابزار ، مواد و وسایل رسانه ای

ردیف	مشخصات فنی	تعداد	شماره
۱۴	چسب - نواری پهن		
۱۵	چسب - مایع		
۱۶	دستکش - ایمنی		
۱۷	کلاه - ایمنی		
۱۸	کفش - ایمنی		



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

نام شغل: انبار دار و سردخانه دار مواد غذایی

فهرست منابع و نرم افزارهای آموزشی

ردیف	شرح
۱	فیلم مرتبط با موضوع انواع سیلوها و انبارها