



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

معاونت پژوهش، برنامه‌ریزی و سنجش مهارت
دفتر پژوهش، طرح و برنامه‌ریزی درسی



جمهوری اسلامی ایران
وزارت تعاون، کار و رفاه اجتماعی

استاندارد آموزش شغل

تولید کننده آرشه

گروه شغلی

صنایع غذایی

کد ملی آموزش شغل

۷	۵	۱	۳	۲	۰	۶	۸	۰	۰	۹	۰	۰	۰	۱
ISCO-۰۸				سطح مهارت	شناسه گروه			شناسه شغل			شناسه شایستگی		نسخه	

تاریخ تدوین استاندارد : ۱۳۹۷/۱۲/۸

نظارت بر تدوین محتوا و تصویب استاندارد : دفتر پژوهش، طرح و برنامه‌ریزی درسی

کد ملی شناسایی آموزش شغل: ۷۵۱۳۲۰۶۸۰۰۹۰۰۰۱

اعضاء کارگروه برنامه‌ریزی درسی : صنایع غذایی					
ردیف	نام و نام خانوادگی	آخرین مدرک تحصیلی	رشته تخصصی	شغل و سمت	سابقه کار
۱	فرشته مغنی دامغانی	کارشناسی ارشد	کشاورزی	مربی	۱۰ سال
۲	ابوذر جعفری چاشمی	کارشناسی ارشد	کشاورزی	مربی	۱۲ سال
۳	مرادعلی باقری	کارشناسی ارشد	مدیریت	مربی کارآفرینی	۱۲ سال
۴	ارژنگ بهادری	کارشناسی ارشد	برنامه ریزی درسی	کارشناس	۲۳ سال
۵	سید محسن جلالی	کارشناسی ارشد	مدیریت آموزشی	دبیر کارگروه برنامه ریزی درسی کشاورزی	۱۵ سال

کلیه حقوق مادی و معنوی این استاندارد متعلق به سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور بوده و هرگونه سوء استفاده مادی و معنوی از آن موجب پیگرد قانونی است.

آدرس: دفتر پژوهش، طرح و برنامه‌ریزی درسی
تهران، خیابان آزادی، نبش خیابان خوش جنوبی، سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور
دورنگار ۶۶۵۸۳۶۵۸
تلفن ۶۶۵۸۳۶۲۸
آدرس الکترونیکی : rpc@irantvto.ir

تعاریف :

استاندارد شغل :

مشخصات شایستگی‌ها و توانمندی‌های مورد نیاز برای عملکرد موثر در محیط کار را گویند در بعضی از موارد استاندارد حرفه‌ای نیز گفته می‌شود.

استاندارد آموزش :

نقشه‌ی یادگیری برای رسیدن به شایستگی‌های موجود در استاندارد شغل.

نام یک شغل :

به مجموعه‌ای از وظایف و توانمندی‌های خاص که از یک شخص در سطح مورد نظر انتظار می‌رود اطلاق می‌شود.

شرح شغل :

بیانیه‌ای شامل مهم‌ترین عناصر یک شغل از قبیل جایگاه یا عنوان شغل، کارها ارتباط شغل با مشاغل دیگر در یک حوزه شغلی، مسئولیت‌ها، 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 شایستگی‌ها و توانایی‌هایی که از یک کارآموز در هنگام ورود به دوره آموزش انتظار می‌رود.

کارورزی:

کارورزی صرفاً در مشاغلی است که بعد از آموزش نظری یا همگام با آن آموزش عملی به صورت محدود یا با ماکت صورت می‌گیرد 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 می‌آموزد و ضرورت دارد مدتی در یک مکان واقعی آموزش عملی ببیند و شامل بسیاری از مشاغل نمی‌گردد).

ارزشیابی :

فرآیند جمع‌آوری 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 حرفه‌ای مربیان :

حداقل توانمندی‌های آموزشی و حرفه‌ای که از مربیان دوره آموزش استاندارد انتظار می‌رود.

شایستگی :

توانایی انجام کار در محیط‌ها و شرایط گوناگون به طور موثر و کارا برابر استاندارد.

دانش :

حداقل مجموعه‌ای از معلومات نظری و توانمندی‌های ذهنی لازم برای رسیدن به یک شایستگی یا توانایی که می‌تواند شامل علوم پایه (ریاضی، فیزیک، شیمی، زیست‌شناسی)، تکنولوژی و زبان فنی باشد.

مهارت :

حداقل هماهنگی بین ذهن و جسم برای رسیدن به یک توانمندی یا شایستگی. معمولاً به مهارت‌های عملی ارجاع می‌شود.

نگرش :

مجموعه‌ای از رفتارهای عاطفی که برای شایستگی در یک کار مورد نیاز است و شامل مهارت‌های غیر فنی و اخلاق حرفه‌ای می‌باشد.

ایمنی :

مواردی است که عدم انجام ندادن صحیح آن موجب بروز حوادث و خطرات در محیط کار می‌شود.

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 :	
تولیدکننده آرشه	
شرح استاندارد آموزش شغل :	
تولید کننده آرشه شغلی است از گروه کشاورزی حوزه صنایع غذایی که شامل شایستگی های تجزیه و تحلیل خصوصیات فیزیکی و شیمیایی، تغذیه ای و دارویی آرشه و مشتقات آن ، تولید آرشه، فرآوری آب پنیر و لور، تهیه انواع غذاهای مشتق شده از آرشه، بازاریابی و فروش است و با مشاغلی همچون تولیدکنندگان شیر و فروشندگان صنایع غذایی در ارتباط میباشد.	
ویژگی های کارآموز ورودی :	
حداقل میزان تحصیلات : پایان دوره اول متوسطه (پایان دوره راهنمایی) حداقل توانایی جسمی و ذهنی : داشتن سلامت کامل جسمانی و روانی مهارت های پیش نیاز : ندارد	
طول دوره آموزش :	
طول دوره آموزش	: ۱۰۰ ساعت
- زمان آموزش نظری	: ۳۵ ساعت
- زمان آموزش عملی	: ۶۵ 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 :	
- کارشناس صنایع غذایی با حداقل ۳ سال سابقه کار مرتبط	

*** تعریف دقیق استاندارد(اصطلاحی):**

تولید کننده آرشه شغلی است که در آن کارهایی از قبیل تولید آرشه و فرآوری پنیر و تهیه انواع غذاها از آرشه و بازاریابی و فروش به فرد آموزش داده می شود تا بتواند این شغل را احراز نماید .

*** اصطلاح انگلیسی استاندارد(اصطلاحات مشابه جهانی):**

Producer of AR she

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

-

*** جایگاه استاندارد شغلی از جهت آسیب شناسی و سطح سختی کار:**

- | | |
|--|----------------------|
| الف : جزو مشاغل عادی و کم آسیب <input type="checkbox"/> | طبق سند و مرجع |
| ب : جزو مشاغل نسبتاً سخت <input type="checkbox"/> | طبق سند و مرجع |
| ج : جزو مشاغل سخت و زیان آور <input type="checkbox"/> | طبق سند و مرجع |
| د : نیاز به استعلام از وزارت کار <input checked="" type="checkbox"/> | |

استاندارد آموزش شغل

- شایستگی

ساعت آموزش			عناوین	ردیف
جمع	عملی	نظری		
۱۱	۷	۴	تجزیه و تحلیل خصوصیات فیزیکی و شیمیایی، تغذیه ای و دارویی ارشه و مشتقات آن	۱
۲۴	۱۶	۸	تولید ارشه	۲
۲۷	۲۰	۷	فراوری آب پنیر و لور	۳
۱۷	۱۰	۷	تهیه انواع غذا از ارشه	۴
۲۱	۱۲	۹	بازاریابی و فروش	۵
۱۰۰	۶۵	۳۵	جمع ساعات	

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۱۱	۷	۴	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
رایانه کاغذ تخته وایت برد ماژیک				دانش :
				- نحوه بررسی ویژگی های فیزیکی و شیمیایی آرشه
				- میزان کالری و خواص تغذیه ای آرشه و مشتقات آن
				- خصوصیات آرشه مرغوب
				- خواص دارویی روغن آرشه
				مهارت :
				- بررسی خصوصیات فیزیکی و شیمیایی آرشه
				- تشخیص آرشه مرغوب
				- بکارگیری روغن آرشه
				نگرش :
				- دقت در سلامت مواد اولیه و کیفیت آرشه تولیدی
				- رعایت اخلاق حرفه ای
				- صرفه جویی در مصرف مواد اولیه
			- رعایت نظم و ترتیب در کار	
			ایمنی و بهداشت :	
			- استفاده از لباس کار مناسب و دستکش	
			- رعایت نکات ایمنی و بهداشتی	
			توجهات زیست محیطی :	
			- مدیریت پسماند	
			- مدیریت انرژی	

	زمان آموزش			عنوان : تولید آرشه
	نظری	عملی	جمع	
	۸	۱۶	۲۴	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
شیر				دانش :
کره				- اثرات دمای پاستوریزاسیون شیر بر فعالیت آنزیم ها و جداسازی آب پنیر
زردچوبه				- انواع افزودنی های مجاز در تولید
گلاب				- روش و زمان برداشت روغن آرشه
زعفران				- روش تهیه آرشه لور
دستکش				مهارت :
روپوش سفید				- کنترل حرارت دهی در مراحل تولید (شیر ورودی، پاستوریزاسیون و مایه زنی)
شکر				- مصرف انواع افزودنی های مجاز
مغز خشکبار				- مایه زنی شیر برای تولید پنیر و جداسازی آب پنیر
مایه تلقیح				- تولید آرشه
اجاق گاز				نگرش :
				-دقت در کنترل دمای شیر ورودی و پاستوریزاسیون -دقت در میزان استفاده از افزودنی های مجاز -دقت در میزان حرارت دهی در مراحل تولید
				ایمنی و بهداشت :
				-استفاده از لباس کار مناسب و دستکش -رعایت نکات ایمنی و بهداشتی
				توجهات زیست محیطی :
				- دفع بهداشتی مواد زائد

	زمان آموزش			عنوان : فرآوری آب پنیر و لور
	جمع	عملی	نظری	
	۲۷	۲۰	۷	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
دیگ تهیه آرشه				دانش :
دیگ تهیه پنیر				-انواع آرشه و فرآورده های جانبی آن
قابلمه				-خصوصیات فیزیکی و شیمیایی لور، وارغون و چیکو
ملاقه				-روش تهیه چیکو
سینی				مهارت :
				-کنترل حرارت در تولید لور
				-تولید آرشه لور
				-برداشت وارغون از آرشه
				-تولید نیموا
				-تولید چیکو
	نگرش :			
	-دقت در میزان حرارت در مراحل تولید لور، نیموا، وارغون و چیکو			
	-دقت در میزان افزودنی ها و کیفیت محصولات تولیدی			
	-رعایت اخلاق حرفه ای			
	-صرفه جویی در مصرف مواد اولیه			
	-رعایت نظم و ترتیب در کار			
	ایمنی و بهداشت :			
	-استفاده از لباس کار مناسب و دستکش			
	-رعایت نکات ایمنی و بهداشتی			
	توجهات زیست محیطی :			
	-دفع بهداشتی مواد زائد			

	زمان آموزش			عنوان : تهیه انواع غذا از آرشه
	جمع	عملی	نظری	
	۱۷	۱۰	۷	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
قابلمه سینی پارچه صافی کف گیر آب گردان				دانش :
				-روش تهیه انواع حلوا و خواص تغذیه ای آن
				-روش تهیه شکلات چیکو و انواع مواد افزودنی مجاز
				مهارت :
				-تولید حلوائی آرشه
				-تولید کاجی آرشه
				-تولید شکلات چیکو
				نگرش :
				-دقت در میزان حرارت در تهیه حلوا و کاجی
				-دقت در میزان افزودنی ها
				-رعایت اخلاق حرفه ای
			-صرفه جویی در مصرف مواد اولیه	
			-رعایت نظم و ترتیب در کار	
			ایمنی و بهداشت :	
			-رعایت نکات بهداشتی و ایمنی	
			-استفاده از لباس کار و دستکش	
			توجهات زیست محیطی :	
			-دفع بهداشتی مواد زائد	

	زمان آموزش			عنوان : بازاریابی و فروش
	جمع	عملی	نظری	
	۲۱	۱۲	۹	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
کاغذ رایانه				دانش :
				- مفهوم بازاریابی
				- اصول بازاریابی
				- انواع خریداران و روش های موفق بازاریابی
				- مذاکره موثر و بیان ارزش ها
				مهارت :
				- انتخاب روش بازاریابی
				- استفاده از تکنیک های جلب مشتری و ایجاد انگیزه خرید
				- ایجاد انگیزه و جلب اعتماد برای خرید مشتری
				نگرش :
				- رعایت حقوق مصرف کننده
				- دقت در برقراری ارتباط
				- رعایت اخلاق حرفه ای
				- صرفه جویی در مصرف مواد اولیه
			- رعایت نظم و ترتیب در کار	
			ایمنی و بهداشت :	
			- رعایت نکات بهداشتی در فروش	
			- رعایت اصول ارگونومی	
			- رعایت بهداشت فردی و محیطی	
			توجهات زیست محیطی :	
			- دفع بهداشتی مواد زائد	

- برگه استاندارد تجهیزات

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	اجاق گاز	تک شعله	۱ عدد	
۲	یخچال	معمولی	۱ عدد	
۳	رایانه	رومیزی	۱ دستگاه	
۴	پرده	نمایشی	۱ عدد	
۵	کپسول آتشنشانی	۶ کیلویی	۱ عدد	
۶	تخته	وایت برد	۱ عدد	
۷	جعبه کمک های اولیه	بسته کامل	۱ سری	

توجه :

- تجهیزات برای یک کارگاه به ظرفیت ۱۵ نفر در نظر گرفته شود.

- برگه استاندارد مواد

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	شیر	گوسفند	۴۰ کیلوگرم	
۲	کره	حیوانی	۱ کیلوگرم	
۳	زردچوبه	مرغوب	۵۰۰ گرم	
۴	مایه تلقیح	مخمر	۵۰ گرم	
۵	آرد	سفید گندم	۱۰ کیلوگرم	
۶	گلاب	پاستوریزه	۶ لیتر	
۷	مغز خشکبار	خام	۱ کیلوگرم	
۸	شکر	خوراکی	۶ کیلوگرم	
۹	زعفران	خشک	۶ مثقال	
۱۰	دستکش	یکبار مصرف	۲ بسته	
۱۱	روپوش سفید	سفید	۱ عدد برای هر نفر	

توجه :

- مواد به ازاء یک نفر و یک کارگاه به ظرفیت ۱۵ نفر محاسبه شود.

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	دیگ تهیه آرشه	مسی بزرگ	۱ عدد	
۲	دیگ تهیه پنیر	مسی یا روی	۱ عدد	
۳	کترا (هم زن چوبی)	چوبی بزرگ	۱ عدد	
۴	قابلمه	مسی یا سرامیک	۳ عدد	
۵	ملاقه	چوبی	۱ عدد	
۶	سینی	فلزی	۱ عدد	
۷	پارچه صافی	نخی نازک	۲ عدد	
۸	کف گیر	استیل تخت	۱ عدد	
۹	آب گردان	فلزی	۱ عدد	

توجه:

-ابزار به ازاء هر سه نفر محاسبه شود.