

معاونت پژوهش، برنامه‌ریزی و سنجش مهارت

دفتر پژوهش، طرح و برنامه‌ریزی درسی

# استاندارد آموزش شایستگی

## تولید و بسته بندی د م نوش چای آماده

### گروه شغلی

### صنایع غذایی

کد ملی آموزش شایستگی

۷	۵	۱	۴	۲	۰	۶	۸	۰	۰	۳	۰	۰	۶	۱
ISCO-۰۸				سطح مهار ت	شناسه گروه			شناسه شغل			شناسه شایستگی			نسخه

۱-۳۰۰-۸۶-۰۶۱۷

تاریخ تدوین استاندارد: ۹۳/۷/۱



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

کد ملی شناسایی آموزش شغل: ۱-۰۲-۶۷-۸۱۶۰

اعضای کمیسیون تخصصی برنامه ریزی درسی رشته صنایع غذایی :

پریسا رستمی

علی پناهنده

ارژنگ بهادری

حوزه های حرفه ای و تخصصی همکار برای تدوین استاندارد آموزش شغل:

- دفتر طرح و برنامه های درسی

- شرکت طراحی صنعتی مکاترونیک پیام

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

۹۷

تلفن ۶۶۵۶۹۹۰۷ - ۶۶۹۴۴۱۲۰

دورنگار ۶۶۹۴۴۱۱۷

آدرس الکترونیکی : [Barnamehdarci@yahoo.com](mailto: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	مصطفی ایران منش	دکترای حرفه ای	صنایع غذایی	مدیریت نگارش آیدا	۴۰ سال	تلفن ثابت : تلفن همراه : ۰۹۰۲۱۰۱۰۸۷۲ ۰۹۱۲۴۰۴۱۵۱۷ ایمیل : آدرس :
۲	علی اکبر حاجی بابازاده	لیسانس	الکترونیک نظامی	مدیرعامل شرکت طراحی و صنعتی مکاترونیک پیام	۲۰ سال	تلفن ثابت : تلفن همراه : ۰۹۱۲۱۹۴۲۹۱۷ ایمیل : آدرس :
۳						تلفن ثابت : تلفن همراه : ایمیل : آدرس :
۴						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 ، مسئولیت 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 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:

تولید و بسته بندی دم نوش چای آماده

شرح استاندارد آموزش شغل:

تولید و بسته بندی دم نوش چای آماده شغلی از مشاغل حوزه صنایع غذایی است که حمل آب و تخلیه به تانکرهای اولیه، اندازه گیری PH آب و استانداردسازی، گندزدایی و رسانیدن آب به حد استاندارد، جوش آوردن به مدت ۵ دقیقه به اندازه گیری و کنترل چای خشک جهت دم کردن، دم کردن چای به مدت ۱۵ دقیقه، انجام فیلترینگ چای دم شده و ج داسازی تفاله مخلوط کردن آب جوشیده و چای دم شده و تنظیم رنگ و طعم و سرد کردن آن و نهایتاً ارسال برای بسته بندی، چاپ لیبل و برند انبارش و بازاریابی و فروش آن را انجام می دهند .

ویژگی های کارآموز ورودی :

حداقل میزان تحصیلات : پایان دوره راهنمایی

حداقل توانایی جسمی و ذهنی : داشتن سلامت کامل جسمانی و روانی

مهارت های پیش نیاز :-

طول دوره آموزش :

طول دوره آموزش : ۷۰ ساعت

- زمان آموزش نظری : ۲۶ ساعت

- زمان آموزش عملی : ۴۴ 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 :

فوق دیپلم صنایع غذایی ، تغذیه با ۱ سال سابقه کار مرتبط

لیسانس صنایع غذایی، تغذیه با ۶ ماه سابقه کار مرتبط



\* تعریف دقیق استاندارد ( اصطلاحی ) :

آماده کردن ویژگیهای آب مناسب برای تهیه چای دم نوش و پس دم کردن چای خشک با آب آماده و بسته بندی و فروش

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

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

کلیه استاندارد های نوشیدنی و کافی شاپ

\* 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

ردیف	عناوین
۱	حمل آب و تخلیه به تانکرهای اولیه
۲	اندازه گیری PH آب و استاندارد سازی
۳	گندزدایی و رساندن آب به حد استاندارد
۴	اندازه گیری و کنترل چای خشک جهت دم کردن
۵	جوش آوردن آب و دم کردن چایی خشک
۶	مخلوط کردن آب جوشیده و چای دم شده (تهیه چایی)
۷	سرد کردن چایی تهیه شده
۸	انجام فیلترینگ چایی دم شده و جداسازی تفاله
۹	بسته بندی چای
۱۰	
۱۱	
۱۲	
۱۳	
۱۴	
۱۵	



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۷	۵	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			حمل آب و تخلیه به تانکرهای اولیه
تانکر آب لوله و اتصالات پمپ آب	۲			دانش :
				- اصول تخلیه آب
				- اصول حمل آب
				- اصول بهداشت آب آشامیدنی
	۵			مهارت :
				- رعایت بهداشت آب آشامیدنی
				- چگونگی حمل و تخلیه آب
				- جلوگیری از آلوده شدن آب
	نگرش :			
	- دقت در اندازه گیری میزان آب تخلیه شده			
	- دقت در عدم آلوده شدن آب			
	- دقت در حفظ و نگهداری تجهیزات (لوله ها و غیره)			
	ایمنی و بهداشت :			
	- جعبه کمک های اولیه و کپسول آتش نشانی			
- رعایت بهداشت فردی (لباس، دستکش)				
- رعایت بهداشت محیط				
توجهات زیست محیطی :				
- عدم جمع شدن پساب در کف کارگاه				
-				





استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۳۵	۲۰	۱۵	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
دستگاه PH سنج آب استاندارد آب آشامیدنی طیف سنج دماسنج ظروف آزمایشگاهی	۱۵			دانش :
				-اندازه گیری PH آب و تطبیق با استانداردها
				-شیمی آب
				-شناخت استانداردهای آب مطلوب
				-استفاده از دستگاه های PH سنج و غیره
	۲۰			مهارت :
				-استفاده از طیف سنج و PH سنج و غیره
				-اندازه گیری دمای آب
	نگرش :			
	-دقت در اندازه گیری PH آب و استاندارد سازی			
	-دقت در استفاده از تجهیزات آزمایشگاهی			
	ایمنی و بهداشت :			
-جعبه کمک های اولیه و کپسول آتش نشانی				
-رعایت بهداشت فردی، محیطی				
-داشتن لباس کامل بهداشتی				
-کمک های اولیه سوختگی				
توجهات زیست محیطی :				
-جمع آوری تفاله های چایی در سطل مخصوص				
-خشک کردن تفاله های چایی در دستگاه خشک کن و بسته بندی تفاله های خشک				
شده				



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۳	۲	۱	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			گندزدایی و رساندن آب به حد استاندارد
توری فیلتر واتر سافتنر سند استاندارد آب مربوط به اداره استاندارد و تحقیقات صنعتی	۱			دانش :
				-آشنایی کامل با استانداردهای آب سالم
				-روش کار با تجهیزات گندزدایی آب (فیلترها)
				-روش کار در آزمایشگاه و انجام آزمایشات لازم
				-
	۲			مهارت :
				-کار با تجهیزات آزمایشگاهی
				-آشنایی کامل با استانداردهای آب سالم
				-کار با تجهیزات تسویه آب (فیلترها)
				-
	نگرش :			
	-دقت در اندازه گیری و گندزدایی			
	-انطباق آب با استاندارد و دستورالعمل			
	ایمنی و بهداشت :			
-جعبه کمک های اولیه و کپسول آتش نشانی				
-رعایت بهداشت فردی، جدا سازی فیلترهای کثیف و خراب				
-رعایت بهداشت محیطی، دفن رسوبات آب				
توجهات زیست محیطی :				
-جدا سازی رسوبات و دفن صحیح آن ها و دور از محیط کار				
-				



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : اندازه گیری و کنترل چایی خشک جهت دم کردن
	جمع	عملی	نظری	
	۴	۳	۱	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
انواع چای خشک				دانش :
افزودنیهای چای				- انواع مختلف چایی خشک
بورت				- مواد افزودنی چایی خشک
پیپت				- انواع آزمایشات لازم بر روی چای خشک
ارلن مایر				مهارت :
بالن ژوژه				- کنترل کیفیت چایی خشک
محیط کشت				- انجام آزمایشات لازم بر روی چای خشک
آب مقطر				-
بن ماری				-
Naoh				نگرش :
				- دقت در اندازه گیری ها
				-
				ایمنی و بهداشت :
				- جعبه کمک های اولیه و کپسول آتش نشانی
				- مواظبت از سوختگی
				توجهات زیست محیطی :
				- دفع وظایف چایی خشک
				-



استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۴	۳	۱	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
چای خشک ظرف مناسب برای دم کردن دماسنج طیف سنج (کالریمتر)	۱			دانش :
				-تعریف جوش و مدت زمان لازم برای جوش آوردن آب
				-تعریف دم کردن چایی و مدت زمان لازم
				-روش های کنترل دم کشیدگی چایی
				-انواع مزه ها و رنگ ها در چایی
	۳			مهارت :
				-کنترل زمان و اندازه گیری دما
				-جوشاندن آب
				-کنترل دم کشیدگی چایی
				-کنترل مزه ها رنگ چایی
	نگرش :			
	-اطمینان از جوشاندن کامل آب			
	-اطمینان از کافی بودن میزان دم شدگی چای			
	ایمنی و بهداشت :			
	-جعبه کمک های اولیه			
	-کپسول آتش نشانی			
	-مواظبت از سوختگی			
-داشتن لباس و پوشش مناسب				
توجهات زیست محیطی :				
-دفع صحیح تفاله ها				
-				



استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : مخلوط کردن اب جوش و چایی دم شده (تهیه چایی)
	جمع	عملی	نظری	
	۳	۲	۱	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
ظروف طیف سنج				دانش :
				-انواع روش های دم کردن چایی
				- انواع رنگ و طعم چایی
				-انواع تجهیزات و ابزار آلات
				-دم کردن چایی
				مهارت :
				-کنترل و تنظیم رنگ و طعم چایی دم کشیده
				-نحوه کاربرد تجهیزات و ابزار آلات تهیه چایی
				نگرش :
				-کنترل رنگ و طعم چایی دم کشیده
				-کنترل مدت زمان دم کشیدگی
				-کنترل مدت زمان بیات شدگی
				ایمنی و بهداشت :
			-جعبه کمک های اولیه	
			-کپسول آتش نشانی	
			- جلوگیری از سوختگی	
			- بهداشت فردی	
			توجهات زیست محیطی :	
			-جلوگیری از ریختن چایی دم کشیده شده روی لباس و تجهیزات	
			-شستشوی روزانه تجهیزات و لباس	
			-	



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۲	۱	۱	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
سرد کننده دماسنج	۱			دانش :
				-تجهیزات و ابزار آلات سرد کننده
				-فرآیند سرد کردن چایی
				-دمای سرد شدگی
				-
	۱			مهارت :
				-کار با تجهیزات و ابزار آلات
				-سرد کنندگی
				-کار با دماسنج
				-
				نگرش :
				-کنترل دمای چایی سرد شده
				-
				ایمنی و بهداشت :
				-جعبه کمک های اولیه
			-کپسول آتش نشانی	
			- رعایت بهداشت عمومی و فردی	
			توجهات زیست محیطی :	
			-جلوگیری از ریزش چایی آب بر روی لباس و تجهیزات	
			-	



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : انجام فیلترینگ چایی دم شده و جداسازی تفاله
	جمع	عملی	نظری	
	۹	۶	۳	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
	۳			دانش :
				-انواع تجهیزات و فیلترهای جداساز تفاله
				-اهمیت زمان تعویض فیلترها
				-اهمیت جمع آوری و خشک کردن تفاله ها و نگهداری آن ها
				-
	۶			مهارت :
				- کار با تجهیزات فیلترینگ
				- کار با تجهیزات خشک کردن تفاله
				نگرش :
				-
				-
				ایمنی و بهداشت :
				-جعبه کمک های اولیه
			-کپسول آتش نشانی	
			-داشتن پوشش مناسب	
			-رعایت اصول بهداشت محیطی	
			-مواظبت از سوختگی	
			توجهات زیست محیطی :	
			-جمع آوری و نگهداری صحیح تفاله ها و جلوگیری از بخش شدن آن ها	
			-	



استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۳	۲	۱	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
انواع ظروف بسته بندی	۱			دانش :
				-انواع تجهیزات بسته بندی
				- انواع بسته بندی ها
				-انواع مواد بسته بندی
				-نکات مهم و اصول بسته بندی چایی
	۲			مهارت :
				- بسته بندی چایی
				- کار با تجهیزات بسته بندی
	نگرش :			
	-دقت در رعایت بهداشت فردی به دلیل نهایی بودن فرآیند ها			
	-کنترل بسته بندی صحیح			
	-کنترل کامل بسته بندی ها			
	ایمنی و بهداشت :			
	-جعبه کمک های اولیه			
- کپسول آتش نشانی				
- رعایت بهداشت فردی و تجهیزات				
توجهات زیست محیطی :				
-				
-				





- برگه استاندارد تجهیزات

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	تانکر آب		۱	
۲	لوله و اتصالات		یک سری	
۳	پمپ آب		۱	
۴	بن ماری		۱	
۵	ماشین پرکن مایعات		۱	
۶	موتورخانه		۱	

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	محیط کشت		یک جعبه	
۲	آب مقطر		به میزان کافی	
۳	انواع چای خشک		به میزان کافی	
۴	افزودنی های چای		به میزان کافی	
۵	ظروف بسته بندی		به میزان کافی	

توجه :

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







## فهرست سایت های قابل استفاده در آموزش استاندارد

ردیف	عنوان
۱	
۲	
۳	
۴	
۵	
۶	
۷	
۸	
۹	
۱۰	

