

معاونت پژوهش، برنامه‌ریزی و سنجش مهارت

دفتر پژوهش، طرح و برنامه‌ریزی درسی

# استاندارد آموزش شایستگی

## فرآوری و بسته بندی خانگی عسل

### گروه شغلی

### صنایع غذایی

کد ملی آموزش شایستگی

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

۷۵۱۴/۶/۵/۲

تاریخ تدوین استاندارد: ۹۲/۱۱/۱



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

کد ملی شناسایی آموزش شغل : ۷۵۱۴/۶/۵/۲

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

۹۷

تلفن ۹ - ۶۶۵۶۹۹۰۰

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	حسن کاکویی	فوق لیسانس	صنایع غذایی	کارشناس وزارت بهداشت	۶سال	تلفن ثابت : تلفن همراه : ۰۹۱۲۵۰۰۰۹۶۶ ایمیل : آدرس :
۲	اعظم گلزارمنش	دیپلم	تجربی	مربی	۲۵سال	تلفن ثابت : تلفن همراه : ۰۹۱۲۱۷۵۵۹۵۱ ایمیل : آدرس :
۳	اقدس شمس	دیپلم	تجربی	مربی	۱۵سال	تلفن ثابت : تلفن همراه : ۰۹۱۲۵۶۸۴۶۱۲ ایمیل : آدرس :
۴	آیدا تنایی لنگرودی	لیسانس	صنایع غذایی	کارشناس اداره نظارت بر غذا	۱۴سال	تلفن ثابت : تلفن همراه : ۰۹۱۲۱۳۸۶۰۲۹ ایمیل : آدرس :
۵	مهران گرجی	لیسانس	صنایع غذایی	مربی استان البرز	۱۰ سال	تلفن ثابت : تلفن همراه : ۰۹۱۲۶۶۰۶۵۹۸ ایمیل : آدرس :
۶	وجیهه تازه دل	فوق لیسانس	صنایع غذایی	مربی استان خراسان	۱۲ سال	تلفن ثابت : تلفن همراه : ۰۹۱۵۳۵۱۲۲۰۳ ایمیل : آدرس :
۷	طیبه پریزن	فوق لیسانس	صنایع غذایی	مربی استان کرمانشاه	۹ سال	تلفن ثابت : تلفن همراه : ۰۹۱۸۸۳۰۷۴۷۶ ایمیل : آدرس :
۸	پریسا رستمی	لیسانس	تغذیه	کارشناس دفتر طرح و برنامه درسی	۱۵ سال	تلفن ثابت : تلفن همراه : ۰۹۱۸۸۳۰۷۴۷۶ ایمیل : آدرس :



<b>نام استاندارد آموزش شغل<sup>۱</sup> :</b>	
<b>فرآور و بسته بند خانگی عسل</b>	
<b>شرح استاندارد آموزش شغل :</b>	
فرآور و بسته بند خانگی عسل شغلی از مشاغل صنایع غذایی است که برنامه ریزی خرید ، خرید و نگهداری و آماده سازی فرآوری و بسته بندی با شکل های گوناگون برچسب زنی و فروش را انجام می دهد و با مشاغل زنبوردار و فروشندگان این محصول در ارتباط است .	
<b>ویژگی های کارآموز ورودی :</b>	
حداقل میزان تحصیلات : پایان دوره راهنمایی حداقل توانایی جسمی و ذهنی : سلامت کامل جسمانی و ذهنی مهارت های پیش نیاز : ندارد	
<b>طول دوره آموزش :</b>	
طول دوره آموزش	: ۵۴ ساعت
- زمان آموزش نظری	: ۱۶ ساعت
- زمان آموزش عملی	: ۳۸ ساعت
- زمان کارورزی	: - ساعت
- زمان پروژه	: - ساعت
<b>بودجه بندی ارزشیابی ( به درصد )</b>	
- کتبی : ۲۵ %	
- عملی : ۶۵ %	
- اخلاق حرفه ای : ۱۰ %	
<b>صلاحیت های حرفه ای مربیان :</b>	
حداقل داشتن دیپلم ، حداقل ۳ سال سابقه کار مرتبط	



\* تعریف دقیق استاندارد (اصطلاحی) :

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

Haney seller

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

بسته بندی مواد غذایی

\* 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<sup>۲</sup>

- شایستگی ها<sup>۳</sup>

ردیف	عناوین
۱	برنامه ریزی تامین مواد اولیه مناسب
۲	انتخاب عسل مناسب
۳	نگهداری عسل قبل و بعد از بسته بندی
۴	فرآوری و آماده سازی عسل برای بسته بندی
۵	بسته بندی و برچسب زنی عسل ها
۶	بازاریابی و فروش
۷	
۸	
۹	
۱۰	
۱۱	
۱۲	
۱۳	
۱۴	
۱۵	
۱۶	
۱۷	
۱۸	
۱۹	
۲۰	

<sup>۱</sup>. Occupational / Competency Standard

<sup>۳</sup>. Competency / task



استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان: برنامه ریزی تامین مواد اولیه مناسب
	جمع	عملی	نظری	
	۶	۴	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
خودکار کاغذ A۴				دانش : - فصول مختلف برداشت عسل در مناطق جغرافیایی - مراکز عمده تولید عسل - -
			۱	
			۱	
				مهارت : - برآورد ظرفیت انبار - برنامه ریزی خرید با توجه به نوع عسل ، قیمت مناسب ، ظرفیت انبار مناسب برای نگهداری عسل -
		۱		
		۳		
				نگرش : - برنامه ریزی خرید با توجه به ظرفیت انبار و شرایط مساعد محیطی صورت گیرد -
			ایمنی و بهداشت : - -	
			توجهات زیست محیطی : - -	



استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان: انتخاب عسل مناسب
	جمع	عملی	نظری	
	۶	۴	۲	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
عسل مومی عسل مایع				دانش: - ویژگی های ظاهری محصول عسل ( مومی و بدون موم ) - انواع روش های تشخیص عسل طبیعی یا تقلبی - -
			۱	
			۱	
				مهارت: - بررسی ویژگی های ظاهری محصول عسل - تشخیص عسل طبیعی یا تقلبی - انتخاب عسل مناسب -
		۱/۵		
		۱/۵		
		۱		
	نگرش: - دقت در خرید عسل سالم و بهداشتی -			
	ایمنی و بهداشت: - دقت در رعایت نکات بهداشتی در مراحل خرید و حمل و نقل -			
	توجهات زیست محیطی: - -			





استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان: نگهداری عسل قبل و بعد از بسته بندی
	جمع	عملی	نظری	
	۸	۶	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
ظروف درب دار خنک کننده (کولرگازی در مواد لزوم) لباس کار				دانش : - شرایط نگهداری عسل قبل از بسته بندی - شرایط نگهداری عسل بعد از بسته بندی -
			۱	
			۱	
				مهارت : - ایجاد شرایط مناسب نگهداری عسل های خریداری شده - ایجاد شرایط مناسب نگهداری عسل های بسته بندی شده - چیدمان عسل های بسته بندی شده با توجه به تاریخ بسته بندی و برچسب ها -
		۲		
		۲		
		۲		
				نگرش : - دقت در ایجاد شرایط مناسب نگهداری -
			ایمنی و بهداشت : - استفاده از لباس کار مناسب -	
			توجهات زیست محیطی : - -	



استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان: فرآوری و آماده سازی عسل برای بسته بندی
	جمع	عملی	نظری	
	۱۴	۱۱	۳	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
اجاق گاز				دانش : - انواع فرآوری عسل برای بسته بندی ( عسل مایع- عسل با موم) - هدف از حرارت دادن عسل - ویژگی ابزار و تجهیزات مورد استفاده در مراحل کار
دیگ		۱		
آبکش فلزی			۱	
سینک ظرفشویی				مهارت : - برش دادن عسل و جدا کردن آن از قاب - حرارت دادن عسل هایی که می خواهند به صورت مایع بسته بندی شوند - همزدن بعد از ذوب کردن عسل مایع
میز کار		۱		
سطل های درب دار پلاستیکی		۱		
توری پلاستیکی				نگرش : - رعایت دمای مورد استفاده برای گرم کردن
سینی				
دستکش		۴		
روپوش		۴		ایمنی و بهداشت : - رعایت نکات ایمنی مربوط به کار با اجاق گاز - استفاده از ظروف و سطوح بهداشتی - استفاده از دستکش بهداشتی و دستکش نسوز در صورت لزوم
ماسک		۴		
روسری و کلاه				
کفش مناسب و بهداشتی		۳		توجهات زیست محیطی : -
دستکش نسوز				
تهویه				
سیستم تعدیل کننده دمای محیط				
جعبه کمک های اولیه				
کپسول آتش نشانی				
آب شرب				
قاشق بزرگ				
ملاقه				
قیف پلاستیکی				
چاقو				
قاشق چوبی				
صافی دوبل				



استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان: بسته بندی و برچسب زنی بسته های عسل
	جمع	عملی	نظری	
	۱۰	۹	۱	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
ظروف پیشه ای درب دار				دانش:
ابزار و کیوم			۰/۵	- انواع مواد بسته بندی مناسب برای بسته بندی عسل
آب شرب			۰/۵	- شرایط پر کردن بطری ها و بسته بندی عسل
برچسب				-
میز کار				
صندلی				مهارت:
ترازو با دقت گرم		۳		- آماده سازی ظروف شیشه ای برای پر کردن عسل ( شستشو با آب و خشک کردن )
		۳		- پر کردن ظروف شیشه ای با عسل
		۲		- توزین
		۱		- برچسب زنی
				نگرش:
				- دقت در درست بودن اطلاعات روی برچسب
				-
				ایمنی و بهداشت:
				- استفاده از بطری های تمیز و بهداشتی
				- اطمینان از خشک بودن بطری ها هنگام پر کردن آن ها
				- استفاده از دستکش بهداشتی
				توجهات زیست محیطی:
				-
				-



استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان: بازاریابی و فروش
	جمع	عملی	نظری	
	۱۰	۴	۶	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
کاغذ A4 خودکار				دانش: - مفهوم بازاریابی - اصول بازاریابی - انواع قرارداد فروش - انواع خریداران عسل بسته بندی شده
			۲	مهارت: - برقراری ارتباط با مشتریان خرید جزئی - برقراری ارتباط با مشتریان خرید کلی - عقد قرارداد با توزیع کنندگان و عرضه کنندگان و مصرف کنندگان -
			۲	
			۱	
			۱	
				نگرش: - سعی در به حداقل رساندن قیمت تمام شده -
		۱		
		۱		
		۲		ایمنی و بهداشت: - -
			توجهات زیست محیطی: - -	



- برگه استاندارد تجهیزات

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	اجاق گاز	معمولی	۱	
۲	سینک ظرفشویی	دوقلو	۱	
۳	کپسول آتش نشانی	متناسب با مساحت	۲	
۴	کولر	گازی	۱	
۵	ترازو	با دقت گرم	۱	
۶	میز کار	پی وی سی یا ام دی اف یا استیل	۱	
۷	صندلی		۱	
۸	سیستم تهویه		۱	

- برگه استاندارد مواد

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	عسل	مومی	۱ بسته	
۲	عسل	مایع	۱ بسته	
۳	تنظیف	نخی	۱۰ متر	
۴	کاغذ	A۴	۱ بسته	
۵	خودکار	معمولی	۲	

- برگه استاندارد ابزار

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	ظروف شیشه ای	درب دار	۱۰	
۲	ابزار و کیوم		۱	
۳	برچسب		۱	
۴	آبکش	فلزی در سایزهای مختلف	۴	
۵	سطل	درب دار پلاستیکی	۴	
۶	توری	پلاستیکی یا فلزی با مش ریز	۱	
۷	سینی	در سایزهای مختلف	۱۰	
۸	دستکش	معمولی	۱۰	
۹	روپوش		۱۰	
۱۰	دستکش	نسوز	۴	
۱۱	قاشق	بزرگ	۴	
۱۲	ملاقه		۴	
۱۳	قیف	پلاستیکی	۱	
۱۴	چاقو	فلزی در سایزهای مختلف	۴	
۱۵	صافی	دوبل	۱	
۱۶	قاشق	چوبی	۴	
۱۷	جعبه کمک های اولیه	استاندارد	۱	





## فهرست سایت های قابل استفاده در آموزش استاندارد

ردیف	عنوان
۱	<a href="http://www.codexalimentarius.com">www.codex alimentarius.com</a>
۲	<a href="http://www.Jecfa.com">www.Jecfa.com</a>
۳	<a href="http://www.food.com">www.food.com</a>
۴	<a href="http://www.efsa.com">www.efsa.com</a>
۵	
۶	
۷	
۸	
۹	
۱۰	