

معاونت پژوهش، برنامه‌ریزی و سنجش مهارت

دفتر پژوهش، طرح و برنامه‌ریزی درسی

استاندارد آموزش شایستگی

نخود پزی (نخود چی)

گروه شغلی

صنایع غذایی

کد ملی آموزش شایستگی

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

۲/۱/۱۱/۱۱/۲
۴-۴۳

تاریخ تدوین استاندارد: ۱/۵/۸۱



خلاصه استاندارد

تعریف مفاهیم سطوح یادگیری	
آشنایی: به مفهوم داشتن اطلاعات مقدماتی/شناسایی: به مفهوم داشتن اطلاعات کامل / اصول: به مفهوم میانی مطالب نظری / توانایی: به مفهوم قدرت انجام کار	
مشخصات عمومی شغل:	
نخود پز کسی است که بتواند از عهده تشخیص انواع نخود ، انتخاب و عمل آوری انواع نخود ، تفکیک و بسته بندی نخود ها برآید .	
ویژگی های کارآموز ورودی:	
حداقل میزان تحصیلات : پایان دوره راهنمایی	
حداقل توانایی جسمی: متناسب با شغل مربوطه	
مهارت های پیش نیاز این استاندارد: -	
طول دوره آموزشی:	
طول دوره آموزش	: ۵۶ ساعت
- زمان آموزش نظری	: ۱۴ ساعت
- زمان آموزش عملی	: ۴۲ ساعت
- زمان کارآموزی در محیط کار	: - ساعت
- زمان اجرای پروژه	: - ساعت
- زمان سنجش مهارت	: - ساعت
روش ارزیابی مهارت کارآموز:	
۱- امتیاز سنجش نظری(دانش فنی): ۲۵٪	
۲- امتیاز سنجش عملی : ۷۵٪	
۲-۱- امتیاز سنجش مشاهده ای: ۱۰٪	
۲-۲- امتیاز سنجش نتایج کار عملی: ۶۵٪	
ویژگیهای نیروی آموزشی:	
حداقل سطح تحصیلات : لیسانس مرتبط	



فهرست توانایی های شغل

ردیف	عنوان توانایی
۱	توانایی تشخیص نخود و انواع آن
۲	توانایی عمل آوری نخود (نخود پزی)
۳	توانایی کار با دستگاه نخود پزی
۴	توانایی پیشگیری از حوادث و رعایت نکات ایمنی و حفاظتی و بهداشت کار
۵	توانایی اجرای مقررات و آیین نامه های شغلی



زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
۲	۱	۱	<p>توانایی تشخیص نخود و انواع آن</p> <p>۱-۱ آشنایی با تاریخچه کشت نخود در ایران و جهان</p> <p>۱-۲ آشنایی با خصوصیات گیاه شناسی نخود</p> <p>۱-۳ آشنایی با ارزش غذایی نخود</p> <p>۱-۴ شناسایی اصول طبقه بندی نخود از لحاظ درستی و ریزی</p> <p>۱-۵ آشنایی با نخود خام و انواع آن کرمانشاهی - قزوینی - قهوه ای و سیاه</p> <p>۱-۶ شناسایی اصول تشخیص نخود و انواع آن</p>	
۸	۷	۱	<p>توانایی عمل آوری نخود (نخود پزی)</p> <p>۲-۱ آشنایی با تاریخچه صنعت نخود پزی در ایران</p> <p>۲-۲ آشنایی با روشهای عمل آوری نخود پزی</p> <p>۲-۳ آشنایی با انواع دستگاههای نخود پزی</p> <p>۲-۴ آشنایی با مراحل تهیه نخود خام</p> <p>۲-۵ شناسایی اصول عمل آوری نخود چی از نخود خام قزوینی</p> <p>۲-۶ شناسایی اصول عمل آوری نخود (نخود پزی)</p> <p>۲-۷ شناسایی اصول رعایت نکات بهداشتی و ایمنی در عمل آوری نخود</p>	
۳۲	۳۰	۲	<p>توانایی کار با دستگاه نخودپزی</p> <p>۳-۱ شناسایی اصول نحوه کار با دستگاه سرنده (غربال)</p> <p>۳-۲ شناسایی اصول نحوه کار با دستگاه تفت (۲و۱)</p> <p>۳-۳ شناسایی اصول نحوه کار با دستگاه رطوبت ده</p> <p>۳-۴ شناسایی اصول نحوه کار با دستگاه پوست کن</p> <p>۳-۵ شناسایی اصول نحوه کار با دستگاه بو جاری نخودچی و لپه</p> <p>۳-۶ شناسایی اصول نحوه کار با دستگاه بادزن</p> <p>۳-۷ شناسایی اصول نحوه کار با دستگاه نخودپزی</p> <p>۳-۸ شناسایی اصول رعایت نکات بهداشتی و ایمنی در حین کار با دستگاه نخود پزی</p>	



اهداف و ریز برنامه درسی

زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
۹	۳	۶	توانایی پیشگیری از حوادث و رعایت نکات ایمنی و حفاظتی و بهداشت کار	۴
			آشنایی با حوادث شغلی و علل بروز آنها	۴-۱
			آشنایی با وسایل ایمنی و بهداشت کار و کاربرد آنها	۴-۲
			شناسایی اصول پیشگیری از حوادث و رعایت نکات ایمنی ، حفاظتی و بهداشت	۴-۳
			آشنایی با عوارض جانبی و علل بروز آنها و اصول کمک های اولیه	۴-۴
۵	۱	۴	توانایی اجرای مقررات و آیین نامه های شغلی	۵
			آشنایی با مقررات و آیین نامه های شغلی	۵-۱
			شناسایی اصول اجرای مقررات و آیین نامه های شغلی	۵-۲



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

نام شغل : نخود پز

فهرست استاندارد تجهیزات، ابزار، مواد و وسایل رسانه ای

ردیف	مشخصات فنی	تعداد	شماره
۱	انواع ارقام نخود		
۲	وسایل کمک آموزشی		
۳	انواع نخود		
۴	دستگاه نخود پزی و انواع آن		
۵	وسایل آتش نشانی		
۶	و وسایل ایمنی و بهداشت کار		