

معاونت پژوهش، برنامه‌ریزی و سنجش مهارت

دفتر پژوهش، طرح و برنامه‌ریزی درسی

استاندارد آموزش شغل

بسته بند گوشت مرغ

گروه شغلی

صنایع غذایی

کد ملی آموزش شغل

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

۹-۷۱/۵۹/۱/۲

تاریخ تدوین استاندارد : ۸۸/۱/۱



<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 (براساس کاربرگ صفر)</p> <p>بسته بند گوشت مرغ کسی است که پس از گذراندن دوره های آموزشی لازم بتواند از عهده تشخیص عوامل موثر در کار، خصوصیات کارگاه بسته بندی، قسمت‌های مختلف لاشه، شستشو و آماده سازی لاشه، انجام عملیات قطعه بندی و استخوان گیری (بی جنس کردن) بسته بندی قطعات شستشو و ضدعفونی کارگاه و ابزار کار، پیشگیری از حوادث و رعایت اصول ایمنی و بهداشت محیط کار برآید.</p>
<p>×ویژگی های کارآموز ورودی (براساس کاربرگ ۱۱)</p> <p>حداقل میزان تحصیلات: دیپلم هر رشته تحصیلی</p> <p>حداقل توانایی جسمی: سلامت کامل جسمانی و روانی</p> <p>مهارت های پیش نیاز این استاندارد: ندارد</p>
<p>×طول دوره آموزشی (براساس کاربرگ ۶ و ۱۳)</p> <p>طول دوره آموزش : ۱۲۰ ساعت</p> <p>- زمان آموزش نظری : ۵۰ ساعت</p> <p>- زمان آموزش عملی : ۷۰ 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 (براساس کاربرگ ۷)</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 (براساس کاربرگ ۱۲)</p> <p>حداقل سطح تحصیلات: داشتن یکی از شرایط زیر:</p> <p>۱- داشتن مدرک لیسانس صنایع غذایی + ۵ سال سابقه کار موثر</p> <p>۲- داشتن مدرک فوق لیسانس تغذیه یا صنایع غذایی با ۲ سال سابقه کار موثر</p> <p>۳- داشتن مدرک دکترای صنایع غذایی و دامپزشکی با ۱ سال سابقه کار موثر</p>



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

نام شغل: بسته بند گوشت مرغ

فهرست توانایی های شغل (بر اساس کاربرد گ شماره ۵)

ردیف	کد برنامه درسی	عنوان توانایی
۱		توانایی کنترل بهداشت ساختمان و تنظیم تهویه و نور در کارگاه بسته بندی گوشت مرغ
۲		توانایی دریافت مرغ از کشتارگاه
۳		توانایی تشخیص گوشت مرغ و قطعات آن
۴		توانایی تمیز کردن، شستشو و آماده کردن لاشه مرغ برای مراحل بعدی
۵		توانایی قطعه بندی و استخوان گیری از لاشه مرغ
۶		توانایی بسته بندی قطعات گوشت مرغ
۷		توانایی تشخیص شرایط و نحوه ارسال مرغ های بسته بندی شده به واحدهای دیگر
۸		توانایی اجرای مقررات و آئین نامه های شغلی
۹		توانایی بکارگیری ضوابط ایمنی و بهداشت کار در محیط کار



شماره	شرح	زمان آموزش		
		نظری	عملی	جمع
۱	<p>توانایی کنترل بهداشت ساختمان و تنظیم تهویه و نور در کارگاه بسته بندی گوشت مرغ</p> <p>۱-۱) آشنایی با مراحل شستشو، تمیز کردن و مواد پاک کننده برای دیوارها، کف، سقف حوضچه ها، میزهای کار</p> <p>۱-۲) آشنایی با روش های گندزدایی و مواد گندزدا برای دیوارها، کف، سقف، حوضچه ها و میزهای کار</p> <p>۱-۳) آشنایی با تابلوی برق و کاربرد آن در کارگاه بسته بندی</p> <p>۱-۴) آشنایی با ویژگی های دیوار، کف و پنجره های سالن بسته بندی گوشت مرغ</p> <p>۱-۵) آشنایی با دمای محیط کار با درجه حرارت، مفهوم درجه حرارت و وسایل اندازه گیری دما و کاربرد آن ها</p> <p>۱-۶) آشنایی با تأثیر درجه حرارت محیط بر کیفیت گوشت</p> <p>۱-۷) شناسایی اصول تنظیم درجه حرارت سالن های بسته بندی گوشت مرغ با توجه به استانداردهای مربوطه</p> <p>۱-۸) شناسایی اصول تنظیم نور در سالن های بسته بندی گوشت مرغ با توجه به استانداردهای مربوطه</p> <p>۱-۹) شناسایی اصول تنظیم تهویه در سالن های بسته بندی گوشت مرغ با توجه به استانداردهای مربوطه</p>	۱۵	۱۲	۲۷



شماره	شرح	زمان آموزش		
		نظری	عملی	جمع
۲	<p>توانایی دریافت مرغ از کشتارگاه</p> <p>۲-۱) آشنایی با وسایل، تجهیزات و شرایط حمل و نقل مرغ از کشتارگاه به مکان بسته بندی</p> <p>۲-۲) شناسایی روش های توزین مرغ های دریافتی و انتقال به واحد بسته بندی گوشت مرغ</p> <p>۲-۳) آشنایی با نحوه ثبت مشخصات و وزن کالا</p> <p>۲-۴) شناسایی اصول توزین و انتقال لاشه ها به واحد بسته بندی گوشت مرغ</p> <p>۲-۵) آشنایی با ضایعات (قابل محاسبه- غیر قابل محاسبه) مراحل بسته بندی گوشت مرغ</p>	۲	۴	۶
۳	<p>توانایی تشخیص گوشت مرغ و قطعات آن</p> <p>۳-۱) آشنایی با گوشت مرغ وانواع آن</p> <p>- نیمچه گوشتی</p> <p>- مرغ مادر</p> <p>- تخم گذار</p> <p>۳-۲) آشنایی با قطعات گوشت مرغ</p> <p>۳-۳) شناسایی اصول تشخیص گوشت مرغ و قطعات آن</p>	۲	۶	۸



زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
۲۲	۱۴	۸	<p>توانایی تمیز کردن، شستشو و آماده کردن لاشه مرغ برای مراحل بعدی</p> <p>۴-۱ آشنایی با انواع حوضچه ها و کاربرد آن ها</p> <p>- حوضچه های نگهداری</p> <p>- حوضچه های شستشو</p> <p>۴-۲ آشنایی با مواد افزودنی مجاز مورد استفاده حوضچه ها</p> <p>۴-۳ شناسایی اصول آماده کردن حوضچه با مواد افزودنی مجاز</p> <p>۴-۴ xآشنایی با اصول کلی بهداشت و بازرسی گوشت سفید</p> <p>۴-۵ xشناسایی اصول آماده کردن لاشه مرغ برای بسته بندی</p> <p>۴-۶ شناسایی اصول شستشوی لاشه مرغ با آب معمولی</p> <p>۴-۷ شناسایی اصول انتقال لاشه ها به ظروف متحرک حاوی یخ</p>	



زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
۲۸	۲۰	۸	<p>توانایی قطعه بندی و استخوان گیری از لاشه مرغ</p> <p>۵-۱ آشنایی با اهداف قطعه بندی و استخوان گیری لاشه مرغ</p> <p>۵-۲ آشنایی با وسایل قطعه بندی و استخوان گیری لاشه ها</p> <p>۵-۳ شناسایی اصول جداکردن ران از لگن و جداکردن ساق از ران</p> <p>۵-۴ شناسایی اصول پاک کردن سنگدان و جگر</p> <p>۵-۵ شناسایی اصول جداکردن گوشت بال ها</p> <p>۵-۶ شناسایی اصول جداکردن گوشت سینه</p> <p>۵-۷ شناسایی اصول جداکردن گوشت فیله</p> <p>۵-۸ شناسایی اصول جداکردن عضلات کعب ران</p> <p>۵-۹ شناسایی اصول جداکردن عضلات ساق</p> <p>۵-۱۰ شناسایی اصول شستشوی قطعات جداشده با آب معمولی</p> <p>۵-۱۱ شناسایی اصول استخوان گیری مرغان مورد استفاده در صنعت</p> <p>۵-۱۲ شناسایی اصول قراردادن قطعات در سبدها و انتقال به سردخانه</p> <p>۵-۱۳ شناسایی اصول چرخ کردن گوشت مرغ</p> <p>۵-۱۴ آشنایی با دمای مورد نیاز داخل سردخانه برای نگهداری در مدت زمان های مختلف</p> <p>۵-۱۵ شناسایی اصول جمع آوری و نگهداری انواع ضایعات لاشه مرغ</p>	



شماره	شرح	زمان آموزش		
		نظری	عملی	جمع
۶	<p>توانایی بسته بندی قطعات گوشت مرغ</p> <p>۶-۱ آشنایی با مفهوم بسته بندی</p> <p>۶-۲ آشنایی با مواد بسته بندی اولیه و ثانویه و ویژگی های آن ها</p> <p>- سلوفان</p> <p>- پلی اتیلن</p> <p>- نایلون</p> <p>۶-۳ × آشنایی با روش های بسته بندی گوشت مرغ</p> <p>- بسته بندی تحت شرایط عادی</p> <p>- بسته بندی تحت شرایط خلاء</p> <p>- بسته بندی تحت شرایط Modified Atmosphere Package MAP</p> <p>۶-۴ آشنایی با محصولات بسته بندی گوشت مرغ</p> <p>۶-۵ × شناسایی اصول چیدن قطعات مرغ در ظروف بسته بندی با وزن مشخص</p> <p>۶-۶ × شناسایی اصول کشیدن سلفون بر روی بسته ها</p> <p>۶-۷ × شناسایی اصول بسته بندی گوشت مرغ در سایر بسته بندی ها</p> <p>۶-۸ × آشنایی با برچسب و مندرج در آن</p> <p>۶-۹ × آشنایی با بارکد</p> <p>۶-۱۰ شناسایی اصول برچسب زدن بسته ها</p> <p>۶-۱۱ × آشنایی با بارکد برچسب و مشخصات مندرج در آن</p> <p>- تاریخ تولید و انقضاء</p> <p>- سری ساخت</p> <p>- نوع محصول</p>	۴	۱۰	۱۴



شماره	شرح	زمان آموزش		
		نظری	عملی	جمع
	<ul style="list-style-type: none">- وزن محصول- نان شرکت تولید کننده- شرایط نگهداری و حمل و نقل			
۷	<p>توانایی تشخیص شرایط و نحوه ارسال مرغ های بسته بندی شده به واحدهای دیگر</p> <ul style="list-style-type: none">۷-۱ آشنایی با شرایط نگهداری کوتاه مدت و بلند مدت۷-۲ شناسایی اصول انتقال بسته ها به سردخانه ۰-۲ درجه سانتی گراد۷-۳ شناسایی اصول تهیه گزارش مرغ های دریافتی و استحصال	۲	۲	۴
۸	<p>× توانایی اجرای مقررات و آئین نامه های شغلی</p> <p>۸-۱ آشنایی با مقررات و آئین نامه های شغلی تنظیم شده توسط مراجع ذیربط</p>	۱	-	۱



شماره	شرح	زمان آموزش		
		نظری	عملی	جمع
۹	<p>× توانایی بکارگیری ضوابط ایمنی و بهداشت کار در محیط کار</p> <p>۹-۱ آشنایی با وسایل حفاظت فردی</p> <p>۹-۲ آشنایی با بیماریهای ناشی از شغل و شیوه پیشگیری از آن</p> <p>۹-۳ آشنایی با علل بروز حوادث شغلی و شیوه پیشگیری از آن</p> <p>۹-۴ آشنایی با جعبه کمکهای اولیه</p> <p>۹-۵ شناسایی اصول انجام کمکهای اولیه</p> <p>۹-۶ آشنایی با ایمنی و بهداشت فردی</p> <p>۹-۷ آشنایی با بیماریهای مسری و طرق سرایت و علائم آن و طریقه پیشگیری از آن</p> <p>۹-۸ آشنایی با ایمنی و بهداشت کاری در ارتباط با بسته بندی و آلودگی های ثانویه</p> <p>۹-۹ شناسایی اصول تشخیص آب سالم</p> <p>۹-۱۰ شناسایی اصول جمع آوری و بازیافت و دفع صحیح زباله</p> <p>۹-۱۱ شناسایی دفع صحیح پساب</p> <p>۹-۱۲ آشنایی با پاک کننده ها و سترون کننده ها</p> <p>۹-۱۳ آشنایی با عوامل موثر در کار</p> <p>۹-۱۴ شناسایی اصول فیزیکی محیط کار</p> <p>۹-۱۵ شناسایی عوامل شیمیایی محیط کار</p> <p>۹-۱۶ شناسایی عوامل بیولوژیکی محیط کار</p> <p>۹-۱۷ آشنایی با تأثیر درجه حرارت تهویه، نور، رطوبت نسبی و مسایل بهداشتی بر کیفیت کار و فعالیت</p> <p>۹-۱۸ آشنایی با اصول بهداشت محیطی (GHP (Good Health practice)</p>	۸	۲	۱۰



نام شغل : بسته بند گوشت مرغ

× لیست تجهیزات رشته (بر اساس کاربرد شماره ۸)

ردیف	تجهیزات (واحد)	مشخصات فنی	تعداد کاربر استاندارد (نفر)	عمر مفید و استاندارد	ملاحظات
۱	ظروف نگهداری و انتقال	استیل یا پلاستیکی	یک عدد برای هر ۸ نفر	-	-
۲	سبدهای شستشو و آبگیری	استیل یا پلاستیکی	یک عدد برای هر ۸ نفر	-	-
۳	سردخانه	۴-۶ درجه سانتیگراد	یک عدد برای هر کارگاه	-	-
۴	تهویه محیط	۲×۲M متناسب با مساحت واحد تولید	یک عدد برای هر کارگاه	-	-
۵	حوضچه ضد عفونی	۱×۱M	یک عدد برای هر کارگاه	-	-
۶	قلاب	فلزی	یک عدد برای هر کارگاه	-	-
۷	ماشین حمل و نقل	یخچال دار	یک عدد برای هر کارگاه	-	-
۸	جعبه کمک‌های اولیه	سری کامل تجهیزات	یک عدد برای هر کارگاه	-	-
۹	کپسول آتش نشانی	۱۲ کیلویی پودر خشک	یک عدد برای هر کارگاه	-	-

× لیست ابزار رشته (بر اساس کاربرد شماره ۸)

ردیف	ابزار (واحد)	مشخصات فنی	تعداد کاربر استاندارد (نفر)	عمر مفید و استاندارد	ملاحظات
۱	کارد	استیل	یک عدد برای هر نفر	-	-
۲	ساتور	استیل	یک عدد برای هر نفر	-	-
۳	چاقو تیز کن	معمولی	یک عدد برای هر کارگاه	-	-



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

نام شغل : بسته بند گوشت مرغ

× لیست مواد مصرفی رشته (براساس کاربرد شماره ۸)

ردیف	مواد مصرفی	مشخصات	تعداد کاربرد استاندارد (نفر)	ملاحظات
۱	گوشت مرغ	مرغ تازه	۱۰۰ کیلوگرم برای هر کارگاه	-
۲	ظروف بسته بندی	مطابق استاندارد بهداشتی - پلاستیکی	یک بسته برای هر کارگاه	-
۳	سلیفون	مطابق استاندارد بهداشتی	یک رول برای هر کارگاه	-
۴	مواد شوینده ابزار	پاک کننده چربی و مورد تأیید وزارت بهداشت	یک بسته برای هر کارگاه	-
۵	مواد شوینده محیط	پاک کننده چربی و مورد تأیید وزارت بهداشت	یک بسته برای هر کارگاه	-
۶	آب	شیرین خوراکی	۴۰۰۰ لیتر برای هر کارگاه	-

× فهرست منابع و نرم افزارهای آموزشی (براساس کاربرد شماره ۹)

ردیف	شرح
	اصول بسته بندی مواد غذایی، انتشارات آبیژ، آخرین چاپ