

معاونت پژوهش، برنامه‌ریزی و سنجش مهارت

دفتر پژوهش، طرح و برنامه‌ریزی درسی

# استاندارد آموزش شایستگی

تولید و بسته بندی خانگی محصولات زرشک

گروه شغلی

صنایع غذایی

کد ملی آموزش شایستگی

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

۷۵۱۴/۵/۲/۲

تاریخ تدوین استاندارد: ۹۲/۱۱/ ۱



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

کد ملی شناسایی آموزش شغل : ۷۵۱۴/۵/۲/۲

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 حرفه ای کشور ، پلاک

۹۷

تلفن ۹ - ۶۶۵۶۹۹۰۰

دورنگار ۶۶۹۴۴۱۱۷

آدرس الکترونیکی : [Barnamehdarci@yahoo.com](mailto:Barnamehdarci@yahoo.com)



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



نام استاندارد آموزش شغل <sup>۱</sup> :
تولید کننده و بسته بند خانگی محصولات زرشک
شرح استاندارد آموزش شغل :
تولید کننده و بسته بند خانگی محصولات زرشک شغلی از مشاغل حوزه صنایع غذایی است که از مرحله برنامه ریزی خرید ، مواد اولیه ، نگهداری مواد اولیه ، پاکسازی و آماده سازی و فرآوری زرشک ، بسته بندی و فروش و بازاریابی آن را به عهده دارد و با مشاغلی از جمله زرشک کاران یا خرده فروشان این محصولات در ارتباط می باشد .
ویژگی های کارآموز ورودی :
حداقل میزان تحصیلات : پایان دوره راهنمایی حداقل توانایی جسمی و ذهنی : سلامت کامل جسمانی و روانی مهارت های پیش نیاز : ندارد
طول دوره آموزش :
طول دوره آموزش : ۶۳ ساعت - زمان آموزش نظری : ۲۰ ساعت - زمان آموزش عملی : ۴۳ 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 :
حداقل داشتن دیپلم و حداقل ۳ سال سابقه آموزش و آشنایی



\* تعریف دقیق استاندارد (اصطلاحی) :

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

Barberry packer

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

بسته بند 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>۱</sup>

- شایستگی ها<sup>۲</sup>

ردیف	عناوین
۱	برنامه ریزی برای تامین مواد اولیه
۲	انتخاب و خرید مواد اولیه
۳	نگهداری زرشک
۴	پاکسازی و آماده سازی زرشک برای فرآوری
۵	فرآوری زرشک
۶	بسته بندی و برچسب زنی زرشک
۷	فروش و بازاریابی محصول نهایی
۸	
۹	
۱۰	
۱۱	
۱۲	
۱۳	
۱۴	
۱۵	
۱۶	
۱۷	
۱۸	
۱۹	
۲۰	

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

<sup>۲</sup>. Competency / task



استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان: برنامه ریزی برای تامین مواد اولیه
	جمع	عملی	نظری	
	۶	۳	۲/۵	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
کاغذ A4 خودکار				دانش:
			۰/۵	- فصول کشت زرشک
			۱	- مکان های کشت زرشک
			۱	- مراکز فروش انواع زرشک
				-
				مهارت:
		۱		-برآورد ظرفیت انبار
		۱		- برنامه ریزی خرید طبق ظرفیت موجود برای انبار
		۱		-ایجاد شرایط نگهداری انواع زرشک و فرآوری آن ها
				-
				-
				نگرش:
			- دقت در برنامه ریزی جهت تهیه مواد اولیه با قیمت مناسب و به حداقل رسانیدن قیمت تمام شده	
			-	
			ایمنی و بهداشت:	
			-	
			توجهات زیست محیطی:	
			-	
			-	



استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان: انتخاب و خرید مواد اولیه
	جمع	عملی	نظری	
	۹	۶	۳	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
زرشک آبی (مخصوص آبیگری)				دانش:
زرشک سیاه		۱		- انواع زرشک و ویژگی آنها
زرشک پلویی (قرمز)		۱		- موارد مصرف انواع زرشک
		۱		- معیارهای انتخاب زرشک مناسب برای فرآورده های مختلف
				-
				مهارت:
		۲		- انتخاب زرشک برای خشک کردن
		۲		- بررسی زرشک از لحاظ سالم و مرغوب بودن
		۲		- خرید زرشک با توجه به برنامه ریزی
				نگرش:
				- دقت در انتخاب نوع زرشک با کیفیت
				- توجه به قیمت و ظرفیت انبار
				ایمنی و بهداشت:
				-
				توجهات زیست محیطی:
				-
				-





استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان: نگهداری زرشک
	جمع	عملی	نظری	
	۵	۳	۲	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
سردخانه فریزر بسته های تیره برای شرایط بدون نور (محفوظ ماندن رنگ) کولرگازی (در صورت لزوم خنک کننده)				دانش: - شرایط نگهداری زرشک برای افزایش زمان ماندگاری آن در حالت خشک و تازه -
			۲	
		۲		مهارت: - کنترل شرایط مناسب نگهداری زرشک تازه، خشک و منجمد برای افزایش زمان ماندگاری - تهیه مناسب ابزار -
		۱		
	نگرش: - اطمینان از دما و رطوبت مورد نظر جهت ماندگاری بالا با کیفیت مناسب - استفاده از لباس کار مناسب، دستکش، ماسک			
	ایمنی و بهداشت: - استفاده از لباس کار مناسب در هنگام کار -			
	توجهات زیست محیطی: -			
	-			



استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان: پاکسازی و آماده سازی زرشک برای فرآوری
	جمع	عملی	نظری	
	۱۰/۵	۸	۲/۵	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
میز کار (استیل، ام دی اف)				دانش:
سینی فلزی			۱	- اهمیت شستشو و بوجاری
آبکش فلزی			۰/۵	- هدف از سورتینگ زرشک
وان بزرگ شستشو			۰/۵	- اهمیت آنزیم بری
الک بزرگ			۰/۵	- اهمیت شستشو و بوجاری زرشک و لوازم و شرایط لازم برای شستشو و پاکسازی آن
توری فلزی			۰/۵	-
ماسک				مهارت:
روپوش				- سورتینگ شستشو و بوجاری زرشک
روسری یا کلاه				- آنزیم بری با آب داغ
کفش مناسب				- آبیگری زرشک های شسته شده
جعبه کمک های اولیه	۳			-
کپسول آتش نشانی	۲			نگرش:
پنکه	۳			- دقت در مرحله شستشو، بوجاری و آنزیم بری
سیستم تهویه مناسب				-
سیستم تعدیل کننده دما				ایمنی و بهداشت:
سرتاس				- استفاده از لباس کار مناسب
قاشق بزرگ				- رعایت نکات ایمنی در صورت استفاده از وسیله برقی برای خشک کردن
کفگیر بزرگ				توجهات زیست محیطی:
سینک ظرفشویی دوقلو				-
زرشک سیاه				
زرشک پلویی (قرمز)				
دستکش پارچه ای				
تنظیف بهداشتی				
سبد با مش درشت				



استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان: فرآوری زرشک
	جمع	عملی	نظری	
	۱۴/۵	۱۱	۳/۵	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
ترازو برچسب دستگاه دوخت برقی کیسه های پلاستیکی ساده زیبی و کیوم				دانش:
			۰/۵	- انواع فرآوری زرشک
			۱	- انواع روشهای خشک کردن (در مجاورت هوا و دستگاه خشک کن)
			۱	- اصول خشک کردن
			۱	- اهمیت بخار دهی مجدد زرشک خشک شده
				مهارت:
		۲		- تهیه آب زرشک
		۱		- انتخاب روش خشک کردن زرشک
		۶		- خشک کردن زرشک
		۱		- بخار دهی مجدد زرشک خشک شده
		۱		- دم گیری و بوجاری دوم
				نگرش:
				- دقت در بهداشتی بودن مراحل خشک کردن و تهیه آب زرشک
			-	
			ایمنی و بهداشت:	
			- استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی کلاه یا روسری ماسک	
			-	
			توجهات زیست محیطی:	
			- دفع صحیح پساب	
			-	



استاندارد آموزش  
- برهگی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان: بسته بندی محصولات زرشک
	جمع	عملی	نظری	
	۹/۵	۷	۲/۵	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
میز کار				دانش:
جعبه کمک های اولیه			۰/۵	- معیارهای درجه بندی زرشک از لحاظ رنگ و اندازه
کپسول آتش نشانی			۰/۵	- انواع بسته بندی زرشک خشک
سیستم تهویه			۱	- بسته بندی مناسب برای آب زرشک
سیستم تعدیل کننده دما			۰/۵	- مقیاسهای وزنی
پنکه				مهارت:
قاشق بزرگ				درجه بندی زرشک از لحاظ رنگ و اندازه
میز تاس		۲		- توزین
کفگیر بزرگ		۱		- بسته بندی زرشکهای خشک شده
ماسک		۲		- آماده سازی بطریها (شستشو و خشک کردن)
روپوش		۱		- برچسب زنی محصولات بسته بندی شده زرشک
دستکش		۱		نگرش:
روسری		۱		- دقت در صحیح بودن برچسب
کلاه				-
کفش مناسب و بهداشتی				ایمنی و بهداشت:
				- استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی
				- اطمینان از تمییز بودن محیط کاری
				- مجهز بودن کارگاه به کپسول آتش نشانی
				توجهات زیست محیطی:
				- حتی الامکان استفاده از مواد بسته بندی برگشت پذیر



استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : فروش و بازاریابی محصول نهایی
	جمع	عملی	نظری	
	۹	۵	۴	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
کاغذ A۴ خودکار				دانش :
			۱	- مفهوم بازاریابی
			۱	- روشهای بازاریابی
			۰/۵	- روشهای بازاریابی موفق
			۰/۵	- مراکز فروش زرشک
			۱	- ویژگی های زرشک مرغوب
				مهارت :
		۱		-انتخاب روش بازاریابی
		۱		-انتخاب مراکز فروش مناسب زرشک
		۱		- قیمت گذاری بسته ها
		۱		- بررسی معیارهای انتخاب زرشک
		۱		- مقایسه محصولات حاصل با معیارهای انتخاب در بازار
				نگرش :
			- به حداقل رسانیدن قیمت تمام شده	
			-	
			ایمنی و بهداشت :	
			-	
			توجهات زیست محیطی :	
			-	
			-	



- برگه استاندارد تجهیزات

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	میز	MDF یا فلزی	۱	
۲	پنکه	معمولی	۱	
۳	سیستم تهویه	متناسب با مساحت	۱	
۴	کپسول آتش نشانی	متناسب با مساحت	۱	
۵	سینک ظرفشویی	دوقلو	۱	
۶	دستگاه دوخت	برقی	۱	
۷	ترازو	با دقت گرم	۱	
۸	کولر	گازی	۱	
۹	سردخانه		۱	
۱۰	فریزر		۱	

- برگه استاندارد مواد

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	زرشک آبی		۵ کیلوگرم	
۲	زرشک سیاه		۵ کیلوگرم	
۳	زرشک پلویی (قرمز)		۵ کیلوگرم	
۴	تنظیف بهداشتی		۵ متر	
۵	دستکش	پارچه ای	۲۰ عدد	
۶	دستکش	پلاستیکی	۱ بسته	
۷	ماسک	بهداشتی	۱ بسته	
۸	پلاستیک بسته بندی	حتی الامکان تیره رنگ	۱ رول	
۹	روپوش		۲۰ عدد	
۱۰	روسری		۲۰ عدد	
۱۱	کلاه		۲۰ عدد	
۱۲	برچسب		۱ بسته	
۱۳	کیسه پلاستیکی	زیبدار	۱ بسته	
۱۴	کیسه	وکیوم	۱ بسته	



- برگه استاندارد ابزار

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	سینی	فلزی	۴	
۲	آبکش	فلزی	۴	
۳	وان	بزرگ برای شستشو	۲	
۴	الک	بزرگ با مش متوسط	۱	
۵	قاشق	بزرگ	۴	
۶	سرتاس		۲	
۷	کفگیر	بزرگ	۴	
۸	خودکار	رنگی	۲	
۹	کاغذ	A۴	۱ بسته	
۱۰	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	