

معاونت پژوهش، برنامه‌ریزی و سنجش مهارت

دفتر پژوهش، طرح و برنامه‌ریزی درسی

# استاندارد آموزش شغل

فرآور و بسته بند انجیر مرطوب

## گروه شغلی

## صنایع غذایی

کد ملی آموزش شغل

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

۹-۷۱/۵۷/۱/۱

تاریخ تدوین استاندارد: ۱/۱/۸۸



### 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 :

کارور بسته بندی انجیر مرطوب کسی است که بتواند از عهده شناسایی نوع انجیر، سرت کردن ، پاک کردن و دم گیری ، ضد عفونی کردن ، مخلوط کردن مواد شستشو با آب ، شستن انجیر با دستگاه شستشو و دم کردن آن ، توزین ، قالب چینی ، روشن کردن و تنظیم دستگاه پرس و ترازو ، اتو ، پرس کردن ، در آوردن قالب ، اتو کردن ، سلفون کشی و کارتن گذاری ، شرینگ ، کار با دستگاه و کیوم و جت پرینتر ، سرویس و نگهداری وسایل ، پاک کردن و شستشو قالب ها و وسایل و میز کار و عمل آوری انجیر مرطوب از خشک برآمده و نکات ایمنی و پیشگیری از حوادث محیط کارگاه را رعایت کند .

#### ویژگی های کارآموز ورودی :

حداقل میزان تحصیلات : پایان دوره راهنمایی

حداقل توانایی جسمی : سلامت کامل جسمانی و روانی

مهارت های پیش نیاز این استاندارد : ندارد

#### طول دوره آموزشی :

طول دوره آموزش : ۲۳۸ ساعت

- زمان آموزش نظری : ۳۸ ساعت

- زمان آموزش عملی : ۲۰۰ ساعت

- زمان کارآموزی در محیط کار : ۰ ساعت

- زمان اجرای پروژه : ۰ ساعت

- زمان سنجش مهارت : ۰ ساعت

#### روش ارزیابی مهارت کارآموز :

مطابق با دستورالعمل های دفتر سنجش و ارزشیابی مهارت

#### ویژگیهای نیروی آموزشی :

حداقل سطح تحصیلات : لیسانس مرتبط



فهرست توانایی های شغل

ردیف	عنوان توانایی
۱	توانایی تشخیص عوامل موثر در کار
۲	توانایی روشن کردن دستگاه های خط تولید و تنظیم آن ها بر اساس نوع کار
۳	توانایی شناسایی نوع انجیر
۴	توانایی کار کردن با دستگاه سرت
۵	توانایی پاک کردن و دم گیری
۶	توانایی ضد عفونی کردن
۷	توانایی آماده کردن انجیر برای ضد عفونی
۸	توانایی مخلوط کردن مواد شستشو با آب
۹	توانایی شستن انجیر با دستگاه و دم کردن آن در اتاقک مخصوص
۱۰	توانایی توزین
۱۱	توانایی قالب چینی
۱۲	توانایی کار با دستگاه پرس
۱۳	توانایی خارج کردن قالب ها
۱۴	توانایی لیبل گذاری
۱۵	توانایی سلفون کشی
۱۶	توانایی کار با دستگاه اتو
۱۷	توانایی کار با دستگاه جت پرینتر
۱۸	توانایی چیدمان در کارتن
۱۹	توانایی شیرینگ کردن
۲۰	توانایی کار با دستگاه و کیوم
۲۱	توانایی بسته بندی در اوزان مختلف
۲۲	توانایی شستشو و سرویس و نگهداری دستگاه ها و وسایل
۲۳	توانایی بکارگیری ضوابط ایمنی و بهداشت کار در محیط کار



شماره	شرح	زمان آموزش		
		نظری	عملی	جمع
۱	<p><b>توانایی تشخیص عوامل موثر در محیط کار</b></p> <p>۱-۱ آشنایی با عوامل موثر فیزیکی</p> <p>۱-۲ آشنایی با عوامل فیزیکی محیط کار</p> <p>۱-۳ آشنایی با عوامل شیمیایی و بیولوژیکی محیط کار</p> <p>۱-۴ شناسایی اصول تشخیص عوامل موثر کار</p>	۱	۱	۲
۲	<p><b>توانایی روشن کردن دستگاه های خط تولید و تنظیم آن ها بر اساس نوع کار</b></p> <p>۲-۱ شناسایی اصول روشن کردن دستگاه ها بر اساس نوع کار</p> <p>۲-۲ شناسایی اصول تنظیم دستگاه ها بر اساس نوع کار</p> <p>۲-۳ آشنایی با روش کار کردن با دستگاه ها بر اساس نوع کار</p>	۲	۹	۱۱
۳	<p><b>توانایی شناسایی نوع انجیر</b></p> <p>۳-۱ شناسایی نوع انجیر بر اساس سایز و اندازه و یا شرایط فیزیکی آن</p> <p>۳-۲ شناسایی نوع انجیر برای استفاده در شستشو</p>	۱	۶	۷
۴	<p><b>توانایی کار کردن با دستگاه سرت</b></p> <p>۴-۱ آشنایی با انواع دستگاه سرت و کار کردن با آن ها</p> <p>۴-۲ شناسایی اصول کار با دستگاه سرت</p>	۱	۸	۹
۵	<p><b>توانایی پاک کردن و دم گیری</b></p> <p>۵-۱ شناسایی اصول پاک کردن و جدا کردن مواد خارجی از آن</p> <p>۵-۲ شناسایی روش دم گیری</p>	۰/۵	۱۰	۱۰/۵
۶	<p><b>توانایی ضد عفونی کردن</b></p> <p>۶-۱ آشنایی با مفهوم ضد عفونی کردن</p> <p>۶-۲ آشنایی با سیلندر گاز ضد عفونی</p>	۲	۱۲	۱۴



شماره	شرح	زمان آموزش		
		نظری	عملی	جمع
۶-۳	آشنایی با اتاق مخصوص گاز دهی			
۶-۴	آشنایی با روش های درمان بعد از آلودگی			
۷	<b>توانایی آماده کردن انجیر برای ضد عفونی</b>	۲	۸	۱۰
۷-۱	شناسایی اصول ضد عفونی کردن انجیر			
۷-۲	آشنایی با مراقبت های لازم در هنگام ضد عفونی			
۸	<b>توانایی مخلوط کردن مواد شستشو با آب</b>	۲	۸	۱۰
۸-۱	شناسایی انواع مواد شستشو			
۸-۲	شناسایی اصول کار شستشوی انجیر			
۸-۳	آشنایی با روش های مختلف شستشو			
۸-۴	آشنایی با ابزار و وسایل شستشو			
۸-۵	شناسایی اصول مخلوط کردن مواد شستشو با آب			
۸-۶	آشنایی با میزان مواد مورد مصرف در شستشو			
۸-۷	شناسایی به مدت زمان شستشوی انجیر			
۹	<b>توانایی شستن انجیر با دستگاه شستشو و دم کردن آن در اتاق مخصوص</b>	۳	۲۲	۲۵
۹-۱	آشنایی با دستگاه شستشو و روش تنظیم آن			
۹-۲	آشنایی با اتاق مخصوص دم کردن			
۹-۳	آشنایی با اصول دم کردن			
۹-۴	آشنایی با روش های دم کردن			
۹-۵	آشنایی با ابزار دم کردن			
۱۰	<b>توانایی توزین</b>	۱	۸	۹
۱۰-۱	آشنایی با ترازو			



شماره	شرح	زمان آموزش		
		نظری	عملی	جمع
۱۰-۲	آشنایی با واحدهای اندازه گیری وزن			
۱۰-۳	شناسایی اصول توزین انجیر ( پارسنگ سبد )			
۱۱	<b>توانایی قالب چینی</b>	۱	۱۵	۱۶
۱۱-۱	آشنایی با انواع قالب های انجیر			
۱۱-۲	شناسایی اصول قالب چینی انجیر			
۱۲	<b>توانایی کار با دستگاه پرس</b>	۲	۷	۹
۱۲-۱	آشنایی با دستگاه پرس و روش تنظیم آن نسبت به وزن بسته			
۱۲-۲	شناسایی قرار دادن قالب های انجیر در دستگاه پرس			
۱۲-۳	شناسایی اصول پرس کردن قالب ها			
۱۲-۴	شناسایی شناخت خطرات حین کار با دستگاه پرس			
۱۲-۵	آشنایی با اصول نگهداری دستگاه			
۱۳	<b>توانایی خارج کردن قالب ها</b>	۰/۵	۴	۴/۵
۱۳-۱	آشنایی با وسایل خارج کردن انجیر از قالب			
۱۳-۲	شناسایی اصول خارج کردن انجیر پرس شده از قالب			
۱۴	<b>توانایی لیبل گذاری</b>	۱	۱	۲
۱۴-۱	آشنایی با انواع لیبل ها			
۱۴-۲	شناسایی اصول لیبل گذاری			
۱۵	<b>توانایی سلفون کشی</b>	۱	۶	۷
۱۵-۱	آشنایی با انواع سلفون ها			
۱۵-۲	آشنایی با روش های سلفون گذاری			
۱۵-۳	شناسایی اصول سلفون گذاری			



شماره	شرح	زمان آموزش		
		نظری	عملی	جمع
۱۶	<b>توانایی کار با دستگاه اتو</b> ۱۶-۱ شناسایی اصول روشن کردن دستگاه اتو ۱۶-۲ شناسایی اصول تنظیم کردن دستگاه اتو متناسب با نوع سلفون ۱۶-۳ شناسایی تمیز کردن اتو در حین کار ۱۶-۴ شناسایی اصول اتو کردن ۱۶-۵ شناسایی خطرات حین کار با دستگاه اتو	۲	۷	۹
۱۷	<b>توانایی کار با دستگاه جت پرینتر</b> ۱۷-۱ آشنایی با دستگاه جت پرینتر ۱۷-۲ شناسایی روشن کردن و تنظیم آن به روز ۱۷-۳ شناسایی اصول تاریخ گذاری و مرکب آن ۱۷-۴ شناسایی اصول نگهداری دستگاه	۳	۱۰	۱۳
۱۸	<b>توانایی چیدمان بسته های انجیر در کارتن</b> ۱۸-۱ آشنایی با انواع کارتن ها ۱۸-۲ آشنایی با چیدن بسته های انجیر در کارتن ۱۸-۳ شناسایی اصول چیدمان انجیر در کارتن	۲	۵	۷
۱۹	<b>توانایی شرینگ کردن</b> ۱۹-۱ آشنایی با دستگاه شرینگ ۱۹-۲ شناسایی روشن کردن دستگاه و تنظیم درجه حرارت بر اساس نوع کار ۱۹-۳ آشنایی با انواع رول های شرینگ ۱۹-۴ شناسایی اصول شرینگ کردن ۱۹-۵ شناسایی اصول طریقه خاموش کردن و نگهداری دستگاه	۳	۹	۱۲



شماره	شرح	زمان آموزش		
		نظری	عملی	جمع
۲۰	<b>توانایی کار با دستگاه و کیوم</b> ۲۰-۱ آشنایی با دستگاه و کیوم ، روشن کردن و تنظیم آن ۲۰-۲ آشنایی با روش های مختلف کار با دستگاه بر اساس نوع سفارش ۲۰-۳ آشنایی با چیدمان انجیر در پاکت های مخصوص ۲۰-۴ شناسایی اصول کار با دستگاه و کیوم	۲	۱۲	۱۴
۲۱	<b>توانایی بسته بندی در اوزان مختلف</b> ۲۱-۱ آشنایی با انواع بسته بندی ۲۱-۲ شناسایی اصول توزین کردن در بسته های مختلف	۲	۱۲	۱۴
۲۲	<b>توانایی شستشو و سرویس و نگهداری وسایل و دستگاه ها</b> ۲۲-۱ آشنایی با انواع پاک کننده ها ۲۲-۲ شناسایی اصول شستشو و نگهداری وسایل و دستگاه ها ۲۲-۳ آشنایی با انضباط کاری و بهداشت عمومی ۲۲-۴ شناسایی تفهیم نظافت روزانه بعد از پایان کار	۲	۱۲	۱۴
۲۳	<b>توانایی پیشگیری از حوادث و رعایت ایمنی و بهداشت محیط کار</b> ۲۳-۱ آشنایی با وسایل حفاظت فردی ۲۳-۲ آشنایی با وسایل حفاظتی و بهداشت کار ۲۳-۳ آشنایی با ابزار و وسایل ایمنی و بهداشتی - روپوش - روسری یا کلاه - ماسک - کفش	۱	۸	۹





شماره	شرح	زمان آموزش		
		نظری	عملی	جمع
۲۳-۴	- پیش بند شناسایی اصول پیشگیری از حوادث و رعایت اصول ایمنی و بهداشت محیط کار			
۲۳-۵	- پیشگیری از حوادث و رعایت اصول ایمنی و بهداشت محیط کار شناسایی اصول بکارگیری وسایل آتش نشانی و کپسول آتش نشانی - اطفاء حریق طبق دستورالعمل			
۲۳-۶	آشنایی با بیماری های ناشی از شغل و شیوه پیشگیری از آن			
۲۳-۷	آشنایی با جعبه کمک های اولیه و نحوه کار با آن			
۲۳-۸	آشنایی با ایمنی و بهداشت فردی			
۲۳-۹	آشنایی با بیماری های مسری و طریقه سرایت و علائم آن و طریقه پیشگیری از آن			
۲۳-۱۰	آشنایی با ایمنی و بهداشت کاری در ارتباط با انجیر و آلودگی های ثانویه			
۲۳-۱۱	شناسایی اصول جمع آوری و بازیافت و دفع صحیح زباله			
۲۳-۱۲	شناسایی اصول دفع صحیح پساب			
۲۳-۱۳	آشنایی با پاک کننده ها و سترون کننده ها			
۲۳-۱۴	شناسایی اصول کاربرد سموم و دفع آفات			



ردیف	مشخصات فنی	تعداد	شماره
۱	اینکوباتور ۳۰ درجه		
۲	اینکوباتور ۳۷ درجه		
۳	اینکوباتور یخچالدار ۲۰ درجه		
۴	فور یا آون معمولی		
۵	اتو کلاو معمولی		
۶	بن ماری سرولوژی		
۷	یخچال ۱۰ فوت		
۸	ترازو ۲ رقم اعشار		
۹	پلیت کوچک		
۱۰	قیچی		
۱۱	پیپت ۱۰ سی سی		
۱۲	پیپت ۱ سی سی		
۱۳	پیپت ۵ سی سی		
۱۴	جا پیپتی		
۱۵	ارلن در چند سایز		
۱۶	بشر ۵۰۰ سی سی		
۱۷	بشر ۱۰۰۰ سی سی		
۱۸	بشر ۲۵۰ سی سی		
۱۹	لامپ UV		
۲۰	قاشک استیل		
۲۱	انبر ارلن گیر ضد حرارت		
۲۲	گیره لوله گیر ضد حرارت		
۲۳	سه پایه و توری آزمایشگاهی		
۲۴	چراغ گاز آزمایشگاهی		



فهرست استاندارد تجهیزات ، ابزار ، مواد و وسایل رسانه ای

ردیف	مشخصات فنی	تعداد	شماره
۲۵	بالن ۱۰۰۰ سی سی		
۲۶	بالن ۵۰۰ سی سی		
۲۷	الکل ۷۰٪		
۲۸	پنبه استریل		
۲۹	فویل آلومینیوم		
۳۰	چسب اتو کلاو آزمایشگاهی		
۳۱	پنس آزمایشگاهی		
۳۲	تایمر آزمایشگاهی		
۳۳	لوله آزمایش کوچک		
۳۴	جا لوله استیل		
۳۵	لوله درهام کوچک		
۳۶	لوپ معمولی		
۳۷	نیدل معمولی		
۳۸	آب مقطر گیری یک بار تقطیر		
۳۹	بالن ژوزه ۱۰۰۰ سی سی		
۴۰	بالن ژوزه ۵۰۰ سی سی		
۴۱	بالن ژوزه ۱۰۰ سی سی		
۴۲	استوانه مدرج ۲۰۰ سی سی		
۴۳	استوانه مدرج ۱۰۰ سی سی		
۴۴	لوله شور		
۴۵	شیشه سر سنباده ای ساده و رنگی		
۴۶	محیط کشت S.D.A یا Y.G.C مرغوب		
۴۷	محیط کشت BG مرغوب		
۴۸	محیط کشت P.C.A مرغوب		



ردیف	مشخصات فنی	تعداد	شماره
۴۹	محیط کشت V.R.B.A مرغوب		
۵۰	معرف کواکس مرغوب		
۵۱	کلرامفنیکل مرغوب		
۵۲	پیتون و اتر بافره مرغوب		
۵۳	الکل ۹۶٪		
۵۴	گلوکز ۱۰٪		
۵۵	آب مقطر استریل		
۵۶	محلول رینگر مرغوب		
۵۷	میز کشت قابل استریل		
۵۸	ست کجدال آزمایشگاهی		
۵۹	دسیکاتور آزمایشگاهی		
۶۰	شیلنگ تراز ورود و خروج آب		
۶۱	انبر آزمایشگاهی		
۶۲	پایه و گیره آزمایشگاهی		
۶۳	چراغ الکلی آزمایشگاهی		
۶۴	پی ست آزمایشگاهی		
۶۵	پی پت حجمی آزمایشگاهی		
۶۶	ارلن ۱۰۰ سی سی		
۶۷	ارلن ۵۰۰ سی سی		
۶۸	بی کربنات سدیم ، جوش شیرین اشباع		
۶۹	ید ۰/۱ نرمال		
۷۰	سلیکاژل مرغوب		
۷۱	چسب نشاسته مرغوب		
۷۲	تیوسولفات سدیم ۰/۱ نرمال		



فهرست استاندارد تجهیزات ، ابزار ، مواد و وسایل رسانه ای

ردیف	مشخصات فنی	تعداد	شماره
۷۳	اسید کلریدریک غلیظ مرغوب		
۷۴	سود مرغوب		
۷۵	یدور پتاسیم مرغوب		
۷۶	فرمالین مرغوب		
۷۷	پرس هیدرو اتومات		
۷۸	سرتینگ گردان		
۷۹	نوار نقاله گیربکس دور متغیر		
۸۰	اتو دیجیتال ۴۰۰/۱۲۰		
۸۱	ترازو دیجیتال دقت ۱ گرم		
۸۲	باسکول ۲۰۰ کیلویی		
۸۳	تسمه کش نایلونی		
۸۴	شرینگ پک تونلی		
۸۵	تاریخ زن ( جت پرینتر ) جور افشان		
۸۶	وکیوم دو خانه		
۸۷	اولتراسونیک متوسط		
۸۸	دستگاه شستشو دوار		
۸۹	بالابر ۶ متری		
۹۰	جعبه کمک های اولیه		
۹۱	تلویزیون رنگی ۲۱ اینچ		
۹۲	میز کامپیوتر		
۹۳	صندلی		
۹۴	کامپیوتر رومیزی		
۹۵	یخچال ۱۲ فوت		
۹۶	ساعت دیواری		



ردیف	مشخصات فنی	تعداد	شماره
۹۷	هواکش		
۹۸	سطل آشغال کوچک و بزرگ		
۹۹	کتابخانه ۱۸۰ سانتی متر		
۱۰۰	کولر گازی		
۱۰۱	گوشی تلفن		
۱۰۲	سینک ظرفشویی		
۱۰۳	کولر آبی		
۱۰۴	وان شستشو فایبر گلاس		
۱۰۵	روشویی با شیر بیمارستانی		
۱۰۶	جا صابون مایع و ساون دیواری		
۱۰۷	کمد کارگری انفرادی		
۱۰۸	کپسول آتش نشانی		
۱۰۹	حشره کش برقی		
۱۱۰	تخته وایت برد ۱ × ۲ M		
۱۱۱	ماژیک مخصوص وایت برد		
۱۱۲	پالت فلزی		
۱۱۳	قالب ۲۰۰ گرمی انجیر تفلنی		
۱۱۴	قالب ۲۵۰ گرمی انجیر تفلنی		
۱۱۵	قالب ۴۰۰ گرمی انجیر تفلنی		
۱۱۶	لباس کار مخصوص کار		
۱۱۷	کلاه مخصوص کار		
۱۱۸	دستکش مخصوص کار		
۱۱۹	کفش مخصوص کار		
۱۲۰	شل ۲۵ کیلویی		



فهرست استاندارد تجهیزات ، ابزار ، مواد و وسایل رسانه ای

ردیف	مشخصات فنی	تعداد	شماره
۱۲۱	سبد استیل		
۱۲۲	ظرف استل		
۱۲۳	میز توزین ارتفاع ۸۰ سانتی ۱ × ۲		
۱۲۴	میز کار ارتفاع ۸۰ سانتی ۱ × ۲		
۱۲۵	میز اتو ارتفاع ۸۰ سانتی ۱ × ۱،۵		
۱۲۶	میز مربی		
۱۲۷	صندلی مربی		
۱۲۸	صندلی گردان کارگری		
۱۲۹	سرتاس بزرگ		
۱۳۰	انجیر گرید A,B,C,AA		
۱۳۱	متابى سولفیت سدیم غذائی		
۱۳۲	گوگرد پودری		
۱۳۳	روغن خوراکی		
۱۳۴	صابون مایع		
۱۳۵	ساولن مایع		
۱۳۶	جوهر نمک مایع		
۱۳۷	سلفون ابعاد مورد نیاز		
۱۳۸	لیبل طراحی و ابعاد مورد نیاز		
۱۳۹	رول شیرینگ ۶۰ میکرون		
۱۴۰	پاکت و کیوم متالایز و شفاف		
۱۴۱	کارتن در ابعاد مورد نیاز		
۱۴۲	جوهر جت پرینتر طبق مشخصات دستگاه		
۱۴۳	پودر شستشو		
۱۴۴	سیلندر گاز میتیل بروماید		