

معاونت پژوهش، برنامه‌ریزی و سنجش مهارت

دفتر پژوهش، طرح و برنامه‌ریزی درسی

# استاندارد آموزش شغل

تولیدکننده کنسانتره آب میوه‌ها غیر از مرکبات

## گروه شغلی

## صنایع غذایی

کد ملی آموزش شغل

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

۷-۷۹/۲۰/۱/۱

تاریخ تدوین استاندارد: ۸۸/۱/۱

<p><b>تعریف مفاهیم سطوح یادگیری</b></p> <p>آشنایی: به مفهوم داشتن اطلاعات مقدماتی/شناسایی: به مفهوم داشتن اطلاعات کامل/ اصول: به مفهوم میانی مطالب نظری/ توانایی: به مفهوم قدرت انجام کار</p>
<p><b>مشخصات عمومی شغل :</b></p> <p>تولید کننده کنستانتتره میوه جات کسی است که از عهده کلیه مراحل تشخیص مواد اولیه مناسب تولید کنستانتتره ، سنجش کیفیت و ضمناً بتواند با کلیه دستگاه ها و ماشین آلات تولیدی کنستانتتره برآید .</p>
<p><b>ویژگی های کارآموز ورودی :</b></p> <p>حداقل میزان تحصیلات : دیپلم</p> <p>حداقل توانایی جسمی : سلامت کامل روحی و روانی</p> <p>مهارت های پیش نیاز این استاندارد : ندارد</p>
<p><b>طول دوره آموزشی :</b></p> <p>طول دوره آموزش : ۱۵۰ ساعت</p> <p>- زمان آموزش نظری : ۵۰ ساعت</p> <p>- زمان آموزش عملی : ۱۰۰ ساعت</p> <p>- زمان کارآموزی در محیط کار : - ساعت</p> <p>- زمان اجرای پروژه : - ساعت</p> <p>- زمان سنجش مهارت : - ساعت</p>
<p><b>روش ارزیابی مهارت کارآموز :</b></p> <p>مطابق با دستورالعمل های دفتر سنجش و ارزشیابی مهارت</p>
<p><b>ویژگیهای نیروی آموزشی :</b></p> <p>حداقل سطح تحصیلات : لیسانس مرتبط</p>

نام شغل : تولیدکننده کنستانتتره میوه جات (به غیر از مرکبات)

فهرست توانایی های شغل

ردیف	عنوان توانایی
۱	توانایی بکارگیری ضوابط ایمنی و بهداشت کار در محیط کار
۲	توانایی تشخیص و کار با دستگاه های تولید کنستانتتره
۳	توانایی تشخیص کیفیت انواع مواد اولیه از جمله میوه ورودی
۴	توانایی تشخیص فرایند تولید انواع کنستانتتره
۵	توانایی تشخیص و کاربرد آنزیم ها در فرایند تولید کنستانتتره
۶	توانایی تعیین دوز کردن مواد
۷	توانایی تشخیص مواد شفاف کننده
۸	توانایی تشخیص انواع خاک جهت فیلتراسیون
۹	توانایی تشخیص کیفیت انواع کنستانتتره



شماره	شرح	زمان آموزش		
		نظری	عملی	جمع
۱	<p><b>توانایی بکارگیری ضوابط بهداشتی و ایمنی در محیط کار</b></p> <p>۱-۱ آشنایی با بهداشت فردی</p> <p>۱-۲ آشنایی با بیماری های مسری و طرق سرایت و علائم آن و طریقه پیشگیری از آن</p> <p>۱-۳ آشنایی با بهداشت در ارتباط با بسته بندی و آلودگی های ثانویه</p> <p>۱-۴ آشنایی با وسایل حفاظت فردی</p> <p>۱-۵ آشنایی با بیماری های ناشی از شغل و شیوه پیشگیری از آن</p> <p>۱-۶ آشنایی با جعبه کمک های اولیه</p> <p>۱-۷ شناسایی اصول انجام بعضی کمک های اولیه</p>	۸	۲	۱۰
۲	<p><b>توانایی تشخیص و کار با دستگاه های تولید کنستانتتره</b></p> <p>۲-۱ آشنایی با تمامی دستگاه های خط تولید</p> <p>۲-۲ آشنایی با تناسب دستگاه ها با تولید</p> <p>۲-۳ آشنایی با تفاوت های بین دستگاه ها</p> <p>۲-۴ شناسایی اصول طرز کار دستگاه ها</p> <p>۲-۵ آشنایی با نقشه های دستگاه ها</p> <p>- خواندن نقشه ها</p> <p>- محاسبه ظرفیت دستگاه ها از روی نقشه</p> <p>- محاسبه آب ، باد و بخار مورد نیاز و مصرفی از روی نقشه</p> <p>۲-۶ آشنایی با مسیرهای عبور محصول</p> <p>۲-۷ شناسایی تغییرات احتمالی دستگاه از قبیل افت بخار ، باد ، آب و توقف پمپ و توانایی کنترل دستگاه</p> <p>۲-۸ شناسایی اصول تشخیص عیوب احتمالی دستگاه ها و بر طرف کردن آنها</p>	۱۰	۳۰	۴۰



شماره	شرح	زمان آموزش		
		نظری	عملی	جمع
۳	توانایی تشخیص کیفیت انواع مواد اولیه از جمله میوه ورودی ۳-۱ آشنایی با انواع میوه ۳-۲ آشنایی با واریته مناسب میوه جهت تولید کنستانتیره - محاسبه میزان آبدهی میوه مناطق مختلف - محاسبه میزان ضایعات میوه مناطق مختلف	۲	۴	۶
۴	توانایی تشخیص فرایند تولید انواع کنستانتیره ۴-۱ آشنایی با خط تولید انواع کنستانتیره ۴-۲ آشنایی با عملکرد خطوط تولید انواع کنستانتیره ۴-۳ شناسایی اصول محاسبه ظرفیت خطوط تولید - ظرفیت دستگاه ها - ظرفیت تاسیسات - ظرفیت آب مصرفی	۴	۱۰	۱۴
۵	توانایی تشخیص و کاربرد آنزیم ها در فرایند تولید کنستانتیره ۵-۱ آشنایی با انواع آنزیم ها ۵-۲ شناسایی اصول کاربرد آنزیم ها ۵-۳ شناسایی اصول نحوه مصرف آنزیم ها ۵-۴ شناسایی اصول نگهداری آنزیم ها ۵-۵ شناسایی اصول محاسبه الکتریسیته آنزیم ها ۵-۶ شناسایی اصول محاسبه مقدار مصرف جهت تولید انواع کنستانتیره	۱۰	۱۰	۲۰
۶	توانایی تعیین دوز کردن مواد ۶-۱ شناسایی اصول محاسبه مقدار مصرف مواد	۲	۸	۱۰



شماره	شرح	زمان آموزش		
		نظری	عملی	جمع
۶-۲	شناسایی اصول مقایسه مقدار مصرفی معرفی شده از طرف شرکت سازنده با مقدار واقعی بدست آمده در کارخانه			
۷	<b>توانایی تشخیص مواد شفاف کننده</b> ۷-۱ آشنایی با انواع مواد شفاف کننده ۷-۲ آشنایی با عملکرد انواع شفافیت کننده ها ۷-۳ شناسایی اصول کاربرد شفاف کننده ها ۷-۴ شناسایی اصول محاسبه مقدار مصرف جهت تولید انواع کنستانتتره ها ۷-۵ شناسایی اصول نحوه مصرف شفاف کننده ها ۷-۶ شناسایی اصول نگهداری شفاف کننده ها ۷-۷ شناسایی اصول نحوه محاسبه اکتیویته شفاف کننده ها ۷-۸ آشنایی با ویسکوزیته مواد شفاف کننده	۱۰	۲۰	۳۰
۸	<b>توانایی تشخیص انواع خاک جهت فیلتراسیون</b> ۸-۱ آشنایی با انواع خاک های تصفیه کننده ۸-۲ شناسایی اصول ترکیب انواع خاک تصفیه کننده جهت بهبود فیلتراسیون ۸-۳ شناسایی اصول دانه بندی خاک ها	۲	۸	۱۰
۹	<b>توانایی تشخیص کیفیت انواع کنستانتتره</b> ۹-۱ شناسایی اصول اندازه گیری BRIX ۹-۲ شناسایی اصول سنجش کدورت با NTV سنج ۹-۳ شناسایی اصول تعیین و تشخیص COLON ۹-۴ آشنایی با مواد اولیه با کیفیت	۲	۸	۱۰

نام شغل : تولیدکننده کنستانتتره میوه جات (به غیر از مرکبات)

فهرست استاندارد تجهیزات ، ابزار ، مواد و وسایل رسانه ای

ردیف	مشخصات فنی	تعداد	شماره
۱	ماژیک		
۲	کتاب های کمک آموزشی		
۳	ماشین حساب		
۴	Brix سنج		
۵	Turbid meter		
۶	Spectrophotometer		
۷	استوانه مدرج ۱۰۰ CC		
۸	بشر ۱۰۰ CC		
۹	پیپت ۱۰۰ CC و ۵ CC		
۱۰	کاغذ		
۱۱	مواد شیمیایی		
۱۲	خاک فیلتراسیون		
۱۳	آنزیم های مختلف		
۱۴	مواد شفاف کننده		
۱۵	مواد آزمایشگاهی		
۱۶	صندلی		
۱۷	میز		
۱۸	تخته وایت برد		
۱۹	ماشین آلات خط تولید		