

معاونت پژوهش، برنامه‌ریزی و سنجش مهارت

دفتر پژوهش، طرح و برنامه‌ریزی درسی

استاندارد آموزش شایستگی

کنترل بهداشتی در کارخانجات مواد غذایی

گروه شغلی

صنایع غذایی

کد ملی آموزش شایستگی

۳	۱	۴	۱	۳	۰	۶	۸	۰	۰	۲	۰	۰	۱	۱
ISCO-۰۸				سطح مهارت	شناسه گروه			شناسه شغل			شناسه شایستگی		نسخه	

۰-۷۴/۹۱/۱/۱

تاریخ تدوین استاندارد : ۸۸/۱/۱



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

تهیه کنندگان استاندارد شغل				
ردیف	نام و نام خانوادگی	مدرک	رشته تحصیلی	سابقه‌ی تجربی مرتبط
۱	فریده روشن	لیسانس	صنایع غذایی	۱۰ سال
۲				
۳				
۴				
۵				
۶				
۷				
۸				
۹				
۱۰				
۱۱				
۱۲				
تهیه کنندگان استاندارد آموزش				
ردیف	نام و نام خانوادگی	مدرک	رشته تحصیلی	سابقه‌ی تجربی مرتبط
۱	فریده روشن	لیسانس	علوم صنایع غذایی	۱۵ سال
۲	پریسا رستمی	لیسانس	علوم تغذیه	۱۰ سال
۳				
۴				
۵				
۶				
۷				



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

تصویب کنندگان استاندارد شغل و آموزش				
ردیف	نام و نام خانوادگی	مدرک	رشته تحصیلی	سابقه‌ی تجربی مرتبط
۱	رسول پایان	فوق لیسانس	صنایع غذایی	۴۰ سال
۲	علی پناهنده	فوق لیسانس	صنایع غذایی	۱۵ سال
۳	علی رضا غیاثی	لیسانس	صنایع غذایی	۱۲ سال
۴	پریسا رستمی	لیسانس	علوم تغذیه	۱۰ سال
۵				
۶				
۷				



تعاریف :

استاندارد شغلی :

مشخصات شایستگی ها و توانمندی های مورد نیاز برای عملکرد موثر در محیط کار را گویند در بعضی از موارد استاندارد حرفه ای نیز گفته می شود .

استاندارد آموزش :

نقشه‌ی یادگیری برای رسیدن به شایستگی های موجود در استاندارد شغل .

نام یک شغل :

به مجموعه ای از وظایف و توانمندی های خاص که از یک شخص در سطح مورد نظر انتظار می رود اطلاق می شود .

شرح شغلی :

بیانیه ای شامل مهم ترین عناصر یک شغل از قبیل جایگاه یا عنوان شغل ، کارها ارتباط شغل با مشاغل دیگر در یک حوزه شغلی ، مسئولیت ها ، شرایط کاری و استاندارد عملکرد مورد نیاز شغل .

طول دوره آموزش :

حداقل زمان و جلسات مورد نیاز برای رسیدن به اهداف یک استاندارد آموزشی .

ویژگی کارآموز ورودی :

حداقل شایستگی ها و توانایی هایی که از یک کارآموز در هنگام ورود به دوره آموزش انتظار می رود .

ارزشیابی :

فرآیند جمع آوری شواهد و قضاوت در مورد آنکه یک شایستگی بدست آمده است یا خیر ، که شامل سه بخش عملی ، کتبی عملی و اخلاق حرفه ای خواهد بود .

صلاحیت حرفه ای مربیان :

حداقل توانمندی های آموزشی و حرفه ای که از مربیان دوره آموزش استاندارد انتظار می رود .

شایستگی :

توانایی انجام کار در محیط ها و شرایط گوناگون به طور موثر و کارا برابر استاندارد .

دانش :

حداقل مجموعه ای از معلومات نظری و توانمندی های ذهنی لازم برای رسیدن به یک شایستگی یا توانایی . که می تواند شامل علوم پایه (ریاضی ، فیزیک ، شیمی ، زیست شناسی) ، تکنولوژی و زبان فنی باشد .

مهارت :

حداقل هماهنگی بین ذهن و جسم برای رسیدن به یک توانمندی یا شایستگی . معمولاً به مهارت های عملی ارجاع می شود .

نگرش :

مجموعه ای از رفتارهای عاطفی که برای شایستگی در یک کار مورد نیاز است و شامل مهارت های غیر فنی و اخلاق حرفه ای می باشد .

ایمنی :

مواردی است که عدم یا انجام ندادن صحیح آن موجب بروز حوادث و خطرات در محیط کار می شود .

نام شغل: کارور کنترل بهداشتی در کارخانجات مواد غذایی	
شرح شغل^۱ کارور کنترل بهداشتی در کارخانجات مواد غذایی، نکات بهداشتی و نقاط احتمالی بحران را در کلیه مراحل فرآیند از مواد اولیه گرفته تا محصولی که به دست مصرف کننده می‌رسد شناسایی می‌کند و از عدم رعایت نکات بهداشتی پیشگیری می‌نماید. به نحوی که رسیدن محصول سلامت به مصرف کننده تضمین شود.	
ویژگی های کارآموز ورودی حداقل میزان تحصیلات: فوق دیپلم حداقل توانایی جسمی: سلامت جسمانی و روانی مهارت های پیش نیاز این استاندارد: ندارد	
طول دوره آموزش	
طول دوره آموزش	: ۹۰ ساعت
- زمان آموزش نظری	: ۴۳ ساعت
- زمان آموزش عملی	: ۴۷ ساعت
شیوه ارزشیابی: آزمون های تئوری و عملی	
	۷۰٪ آزمون عملی
	۲۰٪ آزمون کتبی
	۱۰٪ اخلاق حرفه ای
صلاحیت های حرفه ای مربیان	
لیسانس تغذیه یا صنایع غذایی یا میکروبیولوژی + مدرک معتبر HACCP و یا ۲۲۰۰۰ + کارت مربیگری سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور + پداگوژی	

ردیف	توانایی ها
۱	توانایی کنترل آفات
۲	توانایی کنترل بهداشت محیط
۳	توانایی کنترل کاربرد آب مصرفی در کارخانه
۴	توانایی کنترل بهداشتی کارکنان
۵	توانایی کنترل شرایط انبار و سردخانه
۶	توانایی کنترل و نظارت بر کاربرد مواد پاک کننده و سترون کننده
۷	توانایی کنترل بهداشتی تجهیزات تولید



تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی	زمان آموزش			دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط	عنوان توانایی
	جمع	عملی	نظری		
۱- تصاویر نمونه آفات	۱۷	۹	۸	جمع کل ساعات آموزشی :	۱- توانایی کنترل آفات
۲- ابزار نمونه برداری				دانش : - دانستن رفتار زیستی آفات انباری - دانستن روش های جلوگیری و لانه گزینی با آفات انباری - دانستن روش های جلوگیری از تکثیر	
۳- سموم آفت کش				مهارت : - نمونه برداری از بهره های مواد غذایی - تعیین محل نمونه از محیط کار و ابزار و تجهیزات - بررسی نمونه های انتخاب شده از لحاظ آلودگی به آفات انباری	
۴- روپوش				نگرش : - انتخاب روش صحیح نمونه برداری - دقت در نمونه برداری	
۵- ماسک				ایمنی : - تهویه مکان پس از سپری شده زمان تماس لازم - رعایت دوز مصرفی سموم به کار گرفته شده - استفاده از پوشش مناسب به دلیل جلوگیری تماس سم با پوست بدن - استفاده از ماسک تنفسی	
۶- دستکش				توجهات زیست محیطی : - رعایت اصول درست کاربرد سموم - شیمیایی به ویژه جونده کش ها	
۷- کلاه					



تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی	زمان آموزش			دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط	عنوان توانایی
	جمع	عملی	نظری		
۱- نمونه چک لیست	۱۵	۸	۷	جمع کل ساعات آموزشی :	۲- توانایی کنترل بهداشت محیط
				دانش : - دانستن نشانه های آلودگی های محیط کار داخل و محوطه - دانستن نشانه های آلودگی اماکن غیر تولیدی - دانستن نشانه های آلودگی هوای محیط کار -	
				مهارت : - شناسایی عوامل آلاینده در محیط داخل محوطه ، اماکن غیر تولیدی و هوای محیط - نحوه گزارش نویسی یا پر کردن چک لیست -	
				نگرش : - دقت در تشخیص نشانه های آلودگی ها - -	
				ایمنی : - -	
				توجهات زیست محیطی : -	



تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی	زمان آموزش			دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط	عنوان توانایی
	جمع	عملی	نظری		
۱- کیت سختی گیر ۲- ابزار اندازه گیری ۳- ویژگی های آب	۱۰	۶	۴	جمع کل ساعات آموزشی :	۳- توانایی کنترل کاربرد آب مصرفی در کارخانه
				دانش :	
				- دانستن اطلاعات مربوط به مواد مصرف انواع آب در کارخانه -	
				مهارت :	
				- کنترل کاربرد صحیح انواع آب - کاربرد ابزار شناسایی اندازه گیری ویژگی های آب مصرفی	
				نگرش :	
				- دقت در بکارگیری کیت سختی گیر و ... -	
				ایمنی :	
			- رعایت دوز تعیین شده مواد شیمیایی مورد استفاده - رعایت تکنیک های لازم برای پیشگیری از مخاطره سلامت کارکنان		
			توجهات زیست محیطی :		
			- رعایت اصول کاربرد آب های مورد استفاده برای آبیاری و محوطه -		



تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی	زمان آموزش			دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط	عنوان توانایی
	جمع	عملی	نظری		
۱- مواد ضد عفونی کننده	۱۷	۹	۸	جمع کل ساعات آموزشی :	۴- توانایی کنترل بهداشتی کارکنان
۲- مواد سترون کننده				دانش :	
				- عوامل انتقال آلودگی	
				- انواع آلودگی	
				- مخاطرات احتمالی ناشی از آلودگی ها (بیولوژیکی ، شیمیایی)	
	- اطلاعات مربوط به امکان آلودگی کارکنان توسط عوامل زیان آور محیط کار				
				مهارت :	
				- بکارگیری راهکارهای مناسب برای جلوگیری از ورود عوامل آلوده کننده به محیط کار	
				- توجه کارکنان نسبت به بکارگیری روشهای ایمن در محیط کار	
				نگرش :	
				- دقت در انتخاب و بکارگیری روش ها ، مواد پاک کننده و سترون کننده محیط کار	
				- اطمینان از توجه کارکنان نسبت به عوامل مهار کننده مخاطره سلامت	
				- دقت در کنترل عبور کارکنان از حوضچه ضد عفونی در بدو ورود	
				ایمنی :	
				- سترون سازی مرتبط محیط کار و سطوح تماس با مواد غذایی و اندام ها	
				- استفاده از پوشش مناسب (دستکش ، کلاه ، چکمه ، ماسک ، لباس)	
				توجهات زیست محیطی :	
				- دفع صحیح پساب حاصل از شستشو و سترون (سالم سازی پساب)	
				- سالم سازی هوا با روش های ایمن	



تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی	زمان آموزش			دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط	عنوان توانایی
	جمع	عملی	نظری		
۱- دماسنج ۲- رطوبت سنج	۱۳	۵	۸	جمع کل ساعات آموزشی :	۵- توانایی کنترل شرایط انبار و سردخانه
				دانش : - تاثیر دما و رطوبت بر سلامت مواد غذایی طی زمان نگهداری - اهمیت رعایت FIFO - تغییرات فیزیکی ، شیمیایی و بیولوژیکی مواد غذایی طی زمان نگهداری	
				مهارت : - کنترل دما و رطوبت انبار یا سردخانه - کاربرد اصول FIFO در زمان نگهداری - کنترل ماهیت مواد غذایی طی زمان نگهدار - بکارگیری اصول انبارداری صحیح برای مواد غذایی	
				نگرش : - دقت در مهار عوامل موثر بر فساد مواد غذایی طی زمان نگهداری در انبار و سردخانه	
				ایمنی : - رعایت اصول بهداشتی و ایمنی طی زمان کار در سردخانه (گازهای سرمازا ، سرمای محیطی) - اطمینان از محبوس نشدن افراد در سرد خانه	
				توجهات زیست محیطی :	



تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی	زمان آموزش			دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط	عنوان توانایی
	جمع	عملی	نظری		
۱- مواد پاک کننده	۹	۵	۴	جمع کل ساعات آموزشی :	۶- توانایی کنترل و نظارت بر کاربرد مواد پاک کننده سترون
				دانش : - انواع مواد پاک کننده و سترون کننده	
				مهارت : - انتخاب صحیح مواد پاک کننده و سترون کننده با توجه به نوع گاز - تعیین دوز مجاز و موثر مواد پاک کننده و سترون کننده	
				نگرش : - رعایت کاربرد دوز مجاز و موثر مواد پاک کننده و سترون کننده	
				ایمنی : - اطمینان از تمیز شدن و سترون شدن اندام ها، ابزارها و مکان ها - اطمینان از اینکه باقیمانده مواد پاک کننده و سترون کننده روی اندام ها و سطوح نباشد . - رعایت نکات ایمنی و بهداشتی هنگام کار با مواد پاک کننده	
				توجهات زیست محیطی : - دفع زباله و پساب طبق اصول صحیح (سالم سازی) - کنترل ورود مواد پاک کننده و سترون کننده به محیط	



تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی	زمان آموزش			دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط	عنوان توانایی
	جمع	عملی	نظری		
	۹	۵	۴	جمع کل ساعات آموزشی :	۷- توانایی کنترل بهداشتی تجهیزات تولید
				دانش : - عوامل مخاطره سلامت کارکنان در اثر طراحی نامطلوب دستگاه ها یا چیدمان آن ها - معیار انتخاب دستگاه ها از لحاظ وجود فلزات سنگین	
				مهارت : - بکارگیری اصول صحیح در چیدمان دستگاه ها - انتخاب دستگاه ها و تجهیزات با طراحی استاندارد (از لحاظ ایمنی کارکنان و سلامت ماده غذایی)	
				نگرش : - -	
				ایمنی : - استفاده از حفاظ مناسب برای دستگاه های خطر ساز -	
				توجهات زیست محیطی : -	



ردیف	مشخصات فنی	تعداد	شماره
۱	میز و صندلی مخصوص مربی		
۲	میز مخصوص کارآموز		
۳	صندلی مخصوص کارآموز		
۴	تخته وایت برد		
۵	ماژیک مخصوص وایت برد		
۶	ویدئو پروژکتور معمولی		
۷	فیلم یا CD آموزشی		
۸	استاندارد ۲۲۰۰۰ طبق آخرین فرمت		
۹	استاندارد های مرکز تحقیقات طبق آخرین فرمت		
۱۰	استاندارد CODEN طبق آخرین فرمت		
۱۱	ابزار نمونه برداری		
۱۲	نمونه چک لیست		
۱۳	ابزار اندازه گیری ویژگی های آب		
۱۴	کیت سختی گیر		
۱۵	لباس کار		
۱۶	ماسک		
۱۷	کاغذ A۴		
۱۸	قلم		
۱۹	پاک کن و تراش معمولی		
۲۰	مواد پاک کننده		
۲۱	مواد ضد عفونی کننده		
۲۲	مواد سترون کننده		