



بسمه تعالی
معاونت آموزش
دفتر طرح و برنامه های درسی

استاندارد آموزش شایستگی

بسته بندی سبزیجات آماده طبخ

گروه شغلی صنایع غذایی

کد ملی آموزش شایستگی

۷۵۱۱/۲/۲

تاریخ تدوین استاندارد:

تا تاریخ ۹۳/۳/۱

مدت اعتبار استاندارد: از تاریخ ۹۰/۳/۱



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

کد ملی شناسایی آموزش شایستگی : ۷۵۱۱/۲/۲

اعضاء کمیسیون تخصصی برنامه ریزی درسی رشته صنایع غذایی :

حوزه های حرفه ای و تخصصی همکار برای تدوین استاندارد آموزش شایستگی :
- اداره کل آموزش فنی و حرفه ای استان مرکزی
- شرکت مهندسی تدوین دانش

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

۲۵۹

تلفن ۹ - ۶۶۵۶۹۹۰۰

دورنگار ۶۶۹۴۴۱۱۷

آدرس الکترونیکی : Barnamehdarci @ yahoo.com



تهیه 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	محمد ذوالفقاری	فوق لیسانس	مهندسی صنایع	مدیرعامل شرکت مهندسی تدوین دانش	۱۰ سال	تلفن ثابت: ۲۲۲۲۳۳۲ تلفن همراه: ۰۹۱۸۸۶۲۴۸۱ ایمیل: _____ methodcg@gmail.com آدرس: چهارراه دکتر حسابی
۲	الهام شهسواری	لیسانس	الکترونیک	کارشناس پروژه و عضو تیم استاندارد نویسی شرکت مهندسی تدوین دانش	۳ سال	تلفن ثابت: ۲۲۲۲۳۳۲ تلفن همراه: ۰۹۳۵۷۵۱۷۷۸۴ ایمیل: _____ shahsavari.elham@gmail.com آدرس: چهارراه دکتر حسابی
۳	میتر صفری	دیپلم	انسانی	بسته بند سبزیجات	۶ سال	تلفن ثابت: _____ تلفن همراه: ۰۹۳۶۳۰۲۳۳۱۲ ایمیل: _____ آدرس: خیابان امام خمینی
۴	پروین ملکی	لیسانس	زبان انگلیسی	-	۶ سال	تلفن ثابت: ۳۶۸۱۵۱۸ تلفن همراه: ۰۹۱۸۳۶۸۷۵۷۸ ایمیل: _____ آدرس: هیکو، خیابان امام حسین
۵	محمد جهانگیری	فوق دیپلم	مکانیک	معاون آموزش اداره کل و مسئول کمیته تخصصی تدوین استاندارد	۱۲ سال	تلفن ثابت: ۲۲۷۳۰۳۵ تلفن همراه: _____ ۰۹۱۸۳۶۳۳۵۰۱۸ ایمیل: _____ m.jahangiri80@yahoo آدرس: اداره کل آموزش فنی و حرفه ای استان مرکزی



تعاریف :

استاندارد شغل :

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 :

نقشه ی 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 شغل :

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 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 .

کارورزی:

کارورزی صرفاً در مشاغلی است که بعد از آموزش نظری یا همگام با آن آموزش عملی به صورت محدود یا با ماکت صورت می گیرد و ضرورت دارد که در آن مشاغل خاص محیط واقعی برای مدتی تعریف شده تجربه شود. (مانند آموزش یک شایستگی که فرد در محل آموزش به صورت تئوریک با استفاده از عکس می آموزد و ضرورت دارد مدتی در یک مکان واقعی آموزش عملی ببیند و شامل بسیاری از مشاغل نمی گردد).

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 :

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

توجهات زیست محیطی :

ملاحظات است که در هر شغل باید رعایت و عمل شود که کمترین آسیب به محیط زیست وارد گردد.



نام استاندارد آموزش شایستگی^۱ :	
بسته بندی سبزیجات آماده طبخ	
شرح استاندارد آموزش شایستگی :	
<p>بسته بندی سبزیجات آماده طبخ شایستگی است در حوزه صنایع غذایی و از طبقه مشاغل خانگی به حساب می آید. محصول بسته بندی شده در این شایستگی می تواند به دو صورت نیمه منجمد و خشک تهیه گردد. این شایستگی قابلیت تفکیک و تقسیم بندی انواع سبزیجات، پاک کردن و شستشوی آنها، خرد کردن و ترکیب سبزیجات به منظور مصارف و کاربرد های مختلف بسته بندی و نیمه منجمد کردن سبزی های تازه و از طرفی خشک نمودن سبزی های تازه و بسته بندی آنها جهت ارائه محصول خشک شده را فراهم می آورد. بسته بندی سبزیجات آماده طبخ با سبزی فروش ها، توزیع کننده و یا فروشنده مواد غذایی در ارتباط می باشد.</p>	
ویژگی های کارآموز ورودی :	
حداقل میزان تحصیلات: مقطع راهنمایی	
حداقل توانایی جسمی و ذهنی: سلامت کامل جسمی و روانی	
مهارت های پیش نیاز: ندارد	
طول دوره آموزش :	
طول دوره آموزش	: ۷۶ ساعت
- زمان آموزش نظری	: ۲۴ ساعت
- زمان آموزش عملی	: ۵۲ 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 :	
دیپلم علوم تغذیه یا صنایع غذایی با دو سال سابقه بسته بندی سبزیجات به صورت صنعتی یا خانگی	



*** تعریف دقیق استاندارد (اصطلاحی) :**

- شستشو آماده سازی و خرد کردن و بسته بندی به صورت خشک یا نیمه منجمد

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

producer of ready cooked vegetables -

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

- استانداردهای مرتبط با آشپزی بسته بندی 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 / شایستگی^۲

- شایستگی ها / کارها^۳

ردیف	عناوین
۱	تقسیم و تفکیک انواع سبزیجات
۲	پاک کردن سبزیجات تازه و شستشو و ضدعفونی آنها
۳	خرد کردن سبزیجات و ترکیب آنها به منظور مصارف و کاربرد های مختلف
۴	بسته بندی و برچسب زنی سبزیجات تازه خرد شده و نیمه منجمد کردن آنها جهت ارائه محصول نیمه منجمد
۵	خشک کردن سبزی های خرد شده و بسته بندی و برچسب زنی آنها جهت ارائه محصول خشک شده

^۱. Occupational / Competency Standard

^۳. Competency / task



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : تقسیم و تفکیک انواع سبزیجات
	جمع	عملی	نظری	
	۱۳	۸	۵	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
				دانش : - انواع سبزیجات و کاربرد های آنها - فاکتور های ظاهری کیفیت مواد اولیه
- تره تازه - شوید تازه - جعفری تازه - گشنیز تازه - شنبلیله تازه - اسفناج تازه - کرفس تازه - ترخون تازه - مرزه تازه - نعنا تازه - ریحان تازه - برگ چغندر - برگ پیازچه - دستکش لاستیکی چسبان			۳/۵ ۱,۵	مهارت : - تعیین نوع سبزی از روی شکل ظاهر آن - تعیین نوع سبزی از روی بوی سبزی - تقسیم و تفکیک انواع سبزیجات - تعیین درجه بندی کمی و کیفی سبزیجات
- ماسک - میز بزرگ - صندلی کار آموز - صندلی مربی		۲ ۲ ۲ ۲		نگرش : - دقت - ایمنی و بهداشت : - دستکش لاستیکی چسبان - ماسک پارچه ای
				توجهات زیست محیطی : -



	زمان آموزش			عنوان :
	نظری	عملی	جمع	
	۲	۷	۹	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
- انواع سبزیجات - وان پلاستیکی - آبکش بزرگ پلاستیکی - سبد پلاستیکی - چاقوی آشپز خانه - میز بزرگ - محلول ضد عفونی کننده سبزیجات - سینک ظرف شویی - شیر آب - شلنگ آب بلند - سه پایه شلنگ اب - دستکش لاستیکی چسبان - ماسک - روپوش			۱ ۰,۵ ۰,۵	دانش : - قسمت های زائد و دور ریختنی هر نوع سبزی (تره ، شوید ، جعفری ، گشنیز، شنبلیله و ...) - محلول های ضد عفونی کننده سبزیجات - نحوه شستشوی مناسب و بهداشتی سبزی های پاک شده
				مهارت : - قطع نمودن و دور ریختن قسمت های دور ریختنی انواع سبزی ها - خیساندن سبزیجات در آب و محلول ضد عفونی کننده سبزیجات - شستشوی کامل سبزیجات - دور ریختن سبزی های بدون کیفیت و خراب شده
		۳		نگرش : - دقت - نگاه صرفه جویانه - رعایت وجدان کاری در شستشوی کامل و ضد عفونی کردن سبزیجات
		۱,۵		ایمنی و بهداشت : - دستکش لاستیکی چسبان - ماسک و روپوش
		۲		توجهات زیست محیطی : - جلوگیری از هدر دادن و دور ریختن قسمت های سالم سبزی - جلوگیری از هدر رفتن آب در هنگام شستشوی سبزیجات
		۰,۵		



	زمان آموزش			عنوان : خرد کردن سبزیجات و ترکیب آنها به منظور مصارف و کار برد های مختلف
	نظری	عملی	جمع	
	۷	۱۹	۲۶	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
- وان پلاستیکی - دستگاه خرد کن خانگی سبزیجات - دستکش لاستیکی چسبان =- ماسک - رو پوش - قاشق بزرگ - ملاقه - میز بزرگ - صندلی کار آموزان - صندلی مربی				دانش : - انواع مصارف سبزیجات (سبزی پلو ، کوکویی، سوپی ، آشی و انواع خورشت - میزان مناسب خرد شدن سبزیجات متناسب با کاربرد و مصرف آنها - درصد ترکیبات انواع سبزی ها متناسب با کاربرد و مصرف آنها
				مهارت : - ترکیب درصد مناسب سبزیجات جهت تهیه سبزی پلو - خرد کردن هر نوع سبزی با استفاده از دستگاه خردکن خانگی - ترکیب درصد مناسب سبزیجات جهت تهیه کوکو سبزی - ترکیب درصد مناسب سبزیجات جهت تهیه سبزی آشی - ترکیب درصد مناسب سبزیجات جهت تهیه خورش قورمه سبزی - ترکیب درصد مناسب سبزیجات جهت تهیه خورش قلیه ماهی - ترکیب درصد مناسب سبزیجات جهت تهیه خورش کرفس - خرد کردن سبزیجات به اندازه ای مناسب جهت تهیه خورش قورمه سبزی - خرد کردن سبزیجات به اندازه ای مناسب جهت تهیه سبزی پلو - خرد کردن سبزیجات به اندازه ای مناسب جهت تهیه کوکو سبزی - خرد کردن سبزیجات به اندازه ای مناسب جهت تهیه آش - خرد کردن سبزیجات به اندازه ای مناسب جهت تهیه خورش قلیه ماهی - خرد کردن سبزیجات به اندازه ای مناسب جهت تهیه خورش کرفس



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : خرد کردن سبزیجات و ترکیب آنها به منظور مصارف و کار برد های مختلف
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
	نگرش : - خلاقیت - نظم			
	ایمنی و بهداشت : - دستکش لاستیکی چسبان - ماسک و روپوش			
	توجهات زیست محیطی -			



	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۱۷	۱۰	۷	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			بسته بندی و برچسب زنی سبزیجات تازه خرد شده و نیمه منجمد کردن آنها جهت ارائه محصول نیمه منجمد
				دانش :
- ترازو - دستگاه خشک کن خانگی سبزیجات - آبکش پلاستیکی بزرگ - میز بزرگ - صندلی کارآموز - صندلی مربی - برچسب - کیسه های نایلونی جهت بسته بندی - کارتونهای بزرگ جهت انبار کردن محصولات - دستگاه تاریخ زنی - روپوش - دستکش				- انواع روش های خشک کردن سبزی ها (هوا خشک، حرارت) - نکات مربوط به استفاده از دستگاه خشک کن سبزیجات - مدت زمان لازم جهت خشک کردن سبزی ها - ویژگی های ظاهری سبزی خشک شده (رنگ ، جنس و بو) - مواد بسته بندی سبزیجات خشک شده - تاریخ مصرف سبزی های خشک شده - مشخصات محصولات خراب و یا فاسد شده
			۰,۵	
			۱	
			۰,۵	
			۱	
			۰,۵	
			۰,۵	
			۴۵دقیقه	
				مهارت :
		۳		- خشک کردن کامل سبزیجات با استفاده از دستگاه خشک کن سبزیجات - نکات مربوط به بسته بندی سبزی های خشک شده - نکات مربوط به توزین سبزی های خشک شده - نکات مربوط به کد گذاری، برچسب زنی و تاریخ گذاری بسته ها - نکات مربوط به انبار کردن محصولات - تعیین و تقلبات مربوطه سبزی کاملاً خشک شده از سبزی نیمه خشک - توزین سبزی های خشک شده - بسته بندی سبزی های خشک شده - کد گذاری برچسب زنی و تاریخ گذاری بسته ها - انبار کردن صحیح محصولات - جداسازی محصول خراب و یا فاسد شده از روی شکل ظاهری آن
			۰,۵	
			۰,۵	
			۴۵دقیقه	
			۰,۵	
			۰,۵	
			۲	
			۲	
			۱	
			۱	
			۰,۵	



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : بسته بندی و بر چسب زنی سبزیجات تازه خرد شده و نیمه منجمد کردن آنها جهت ارائه محصول نیمه منجمد
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
	نگرش : - دقت در انبار کردن محصولات جهت جلوگیری از خرد شدن بیش از حد محصولات پس از بسته بندی - صبر و حوصله در خشک کردن کامل سبزیجات - دقت در رعایت وجدان در توزین سبزیجات			
	ایمنی و بهداشت : - دستکش لاستیکی چسبان - روپوش			
	توجهات زیست محیطی : -			



	زمان آموزش			عنوان :
	نظری	عملی	جمع	
	۳	۸	۱۱	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی		دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط		
- فریزر - ترازو - مواد بسته بندی نایلونی - دستگاه خشک کن خانگی سبزیجات - آبکش پلاستیکی بزرگ - کفگیر - میز بزرگ - صندلی کارآموز - صندلی مربی - برچسب - دستگاه تاریخ زنی - روپوش - دستکش				دانش : - نکات مربوط به بسته بندی سبزیجات تازه - نکات مربوط به توزین سبزیجات تازه - نکات مربوط به منجمد نمودن بسته های سبزیجات تازه - نکات مربوط به استفاده از فریزرها جهت منجمد نمودن سبزیجات
مهارت : - بسته بندی سبزیجات تازه - توزین بسته ها - کدگذاری، برچسب زنی و تاریخ گذاری بر روی بسته ها - نیمه منجمد کردن بسته های سبزیجات با استفاده از فریزر - جداسازی بسته های نیمه منجمد از غیر - جداسازی محصولات فاسد شده از روی شکل ظاهری آن				
نگرش : - دقت در انبار کردن محصولات جهت جلوگیری از خرد شدن بیش از حد محصولات پس از بسته بندی - صبر و حوصله در خشک کردن کامل سبزیجات - دقت در رعایت وجدان در توزین سبزیجات				
ایمنی و بهداشت : - دستکش لاستیکی چسبان - روپوش توجهات زیست محیطی : -				



- برگه استاندارد تجهیزات

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	میز بزرگ		۱	
۲	سینک ظرف شویی		۱	
۳	شیر آب		۱	
۴	شلنگ آب بلند		۱۰ متر	
۵	سه پایه شلنگ اب		۲	
۶	صندلی کارآموز		۱۵	
۷	صندلی مربی		۱	
۸	فریزر		۱	

توجه :

- تجهیزات برای یک کارگاه به ظرفیت ۱۵ نفر در نظر گرفته شود .



- برگه استاندارد مواد

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	تره تازه		۳ کیلو	
۲	شوید تازه		۳ کیلو	
۳	جعفری تازه		۳ کیلو	
۴	گشنیز تازه		۳ کیلو	
۵	شنبلیله تازه		۳ کیلو	
۶	اسفناج تازه		۳ کیلو	
۷	کرفس تازه		۳ کیلو	
۸	ترخون تازه		۳ کیلو	
۹	مرزه تازه		۳ کیلو	
۱۰	نعنا تازه		۳ کیلو	
۱۱	ریحان تازه		۳ کیلو	
۱۲	برگ چغندر		۳ کیلو	
۱۳	برگ پیازچه		۳ کیلو	
۱۴	برچسب		۳۰ عدد	
۱۵	کیسه های نایلونی جهت بسته بندی		۳۰ عدد	
۱۶	کارتونهای بزرگ جهت انبار کردن محصولات		۵	
۱۷	دستکش لاستیکی چسبان		۱۵	
۱۸	ماسک		۵۰	
۱۹	رو پوش		۱۵	
۲۰	محلول ضد عفونی کننده سبزیجات		۳ لیتر	

توجه :

- مواد به ازاء یک نفر و یک کارگاه به ظرفیت ۱۵ نفر محاسبه شود .



- برگه استاندارد ابزار

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	وان پلاستیکی		۵	
۲	آبکش بزرگ پلاستیکی		۵	
۳	سبد پلاستیکی		۵	
۴	چاقوی آشپز خانه		۵	
۵	دستگاه خرد کن خانگی سبزیجات		۵	
۶	کفگیر		۵	
۷	دستگاه تاریخ زنی		۵	
۸	آبکش پلاستیکی بزرگ		۵	
۹	دستگاه خشک کن خانگی سبزیجات		۵	
۱۰	ترازو		۵	
۱۱	ملاقه		۵	
۱۲	قاشق بزرگ		۵	

توجه :

- ابزار به ازاء هر سه نفر محاسبه شود .



- منابع و نرم افزار های آموزشی (اصلی مورد استفاده در تدوین و آموزش استاندارد)

ردیف	عنوان منبع یا نرم افزار	مؤلف	مترجم	سال نشر	محل نشر	ناشر یا تولید کننده
۱	مدیریت فرآیندهای نظافت و ضدعفونی صنایع غذایی	محمد رضا شاهبند	-	۱۳۸۸	تهران	مرکز آموزش و تحقیقات صنعتی ایران

- سایر منابع و محتوای آموزشی (پیشنهادی گروه تدوین استاندارد) علاوه بر منابع اصلی

ردیف	نام کتاب یا جزوه	سال نشر	مؤلف / مؤلفین	مترجم / مترجمین	محل نشر	ناشر	توضیحات
۱	سیستم های ایمنی، بهداشت حرفه ای	۱۳۸۸		مجید فرجی	تهران	مرکز آموزش و تحقیقات صنعتی	
۲	راهنمای ایمنی، بهداشت و شرایط محیط کار	۱۳۸۹		حامد میرزایی	تهران	مرکز آموزش و تحقیقات صنعتی	



فهرست سایت های قابل استفاده در آموزش استاندارد

ردیف	عنوان
1	WWW. Codex alimentarius. com
2	WWW. Jecfa . com
3	WWW. foodna . com
4	WWW. efsa . com
5	
6	
7	
8	
9	
10	