



بسمه تعالی
معاونت آموزش
دفتر طرح و برنامه های درسی

استاندارد آموزش شایستگی

فرآوری کننده انگور

گروه شغلی صنایع غذایی

کد ملی آموزش شایستگی

۷۵۱۴/۲/۱

تاریخ تدوین استاندارد:

تا تاریخ ۹۳/۵/۱

مدت اعتبار استاندارد: از تاریخ ۹۰/۵/۱



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

کد ملی شناسایی آموزش شایستگی : ۷۵۱۴/۲/۱

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 (متد)

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



تہیہ کنندگان استاندارد آموزش شغل شایستگی

ردیف	نام و نام خانوادگی	آخرین مدرک تحصیلی	رشته تحصیلی	شغل و سمت	سابقہ کار مرتبط	آدرس ، تلفن و ایمیل
۱	محمد ابو الفقاری	فوق لیسانس	مهندسی صنایع	مدیر عامل شرکت مهندسی تدوین دانش	۱۰ سال	تلفن ثابت: ۲۲۲۲۳۳۲ تلفن همراه: ۰۹۱۸۸۶۲۲۴۸۱ ایمیل: _____ methodcg@gmail.com آدرس: چهارراه دکتر حسابی
۲	الهام شہسواری	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	زہرا ملکی	لیسانس	ریاضی کاربردی	مدیر آموزش	۸ سال	تلفن ثابت: ۳۲۵۴۹۴۳ تلفن همراه: ۰۹۱۸۳۴۹۷۵۲۸ ایمیل: _____ hiba.maleki1363@yahoo.com آدرس: خ آیت الله غفاری - خ سرداران
۴	جمشید خانمحمدی ہزاوہ	دیپلم	کار و دانش	تولید کنندہ محصولات فرآوری انگور	۲۰ سال	تلفن ثابت: _____ تلفن همراه: ۰۹۳۵۷۵۰۲۰۳۰ ایمیل: _____ آدرس: روستای ہزاوہ - محلہ بالا
۵	محمد جہانگیری	فوق دیپلم	مکانیک	معاون آموزش ادارہ کل و مسئول کمیٹہ تخصصی تدوین استاندارد	۱۲ سال	تلفن ثابت: ۲۲۷۳۰۳۵ تلفن همراه: _____ ۰۹۱۸۳۴۳۳۵۰۱۸ ایمیل: _____ m.jahangiri80@yahoo آدرس: ادارہ کل آموزش فنی و حرفہ 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 :

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 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 ، مسؤلیت 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 حرفه‌ای خواهد بود .

صلاحیت حرفه ای مریبان :

حداقل توانمندی های آموزشی و حرفه ای که از مریبان 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 .

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 :	
فرآوری کننده انگور	
شرح استاندارد آموزش شایستگی :	
فرآوری محصولات انگور شایستگی است در حوزه صنایع غذایی و از مشاغل خانگی به حساب می آید. این شایستگی قادر به تهیه محصولات گوناگون از قبیل آبغوره، شیر، باسلق، شیر شیره، کشمش و سرکه از انگور می باشد. فرآوری محصولات انگور با باغداران و توزیع کنندگان محصولات فرآوری شده انگور 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	: ۴۲ ساعت
- زمان آموزش نظری	: ۹ ساعت
- زمان آموزش عملی	: ۳۳ 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 :	
لیسانس هر رشته ای با حداقل ۳ سال سابقه تهیه فرآورده های حاصل شده از انگور	



* تعریف دقیق استاندارد (اصطلاحی) :

- فر آورده : آنچه که تولید می شود ، محصول
- فر آوری : آماده سازی فر آورده
- فر آور : تهیه کننده ، عمل آورنده

* اصطلاح انگلیسی استاندارد (و اصطلاحات مشابه جهانی) :

grape products processed -

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

* 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 شایستگی

- کارها

ردیف	عناوین
۱	تولید آبغوره و غوره
۲	تولید باسلق ، شیره انگور و شیر شیره انگور
۳	تولید کشمش سبز از انگور تازه
۴	تولید سرکه انگور



	زمان آموزش			عنوان : تولید آبغوره و غوره
	جمع	عملی	نظری	
	۱۶	۱۲	۴	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
				دانش :
- غوره				- ویژگی های غوره مناسب برای آبغوره گیری (ترش ، آبدار) (مانند غوره عسگری - اصول آبگیری غوره -افزودنی های لازم - ویژگی های بطری های مناسب جهت نگهداری آبغوره (جنس، شفافیت ، دوام) - ویژگی های مکان نگهداری آبغوره (دما ، نور) - ویژگی های غوره مناسب جهت غوره غوره (بدون هسته یا هسته ریز، آبدار)
- دستگاه آبغوره گیری			۰,۵	
- شلنگ				
- شیر آب			۰,۵	
- دستکش روپوش			۰,۵	
- چکمه پلاستیکی				
- کیسه های نخ			۱۵دقیقه	
- اجاق گاز			۱۵دقیقه	
- قیف				
- صافی			۰,۵	
- بطری در دار				
- نمک				مهارت :
- شیشه دهانه گشاد			۰,۵	- انتخاب غوره مناسب جهت آبغوره گیری
در دار			۴۵دقیقه	- روش آماده سازی غوره جهت آبغوره گیری (پاک کردن، شست و شو، رطوبت گیری)
- قابلمه بزرگ			۰,۵	- اصول صاف کردن آبغوره و افزودنی های لازم مانند نمک
			۴۵دقیقه	- روش تهیه غوره غوره و افزودنی های مجاز آن
			۳	- پاک کردن، شستن و خشک کردن غوره ها جهت تهیه آبغوره و غوره غوره
			۳	- آبگیری غوره ها جهت تهیه آبغوره
			۱,۵	- جوشاندن آبغوره در مدت زمان مناسب و افزودن افزودنیها
			۱,۵	- صاف کردن آبغوره
			۰,۵	- ریختن آبغوره صاف شده در بطری های مناسب
			۲	- ترکیب مقادیر مناسبی از غوره ، آبغوره و نمک جهت تهیه غوره غوره



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : تولید آبغوره و غوره
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
	<p>نگرش :</p> <ul style="list-style-type: none"> - جلوگیری از هدر رفتن آب در هنگام شستشوی غوره ها - توجه به تمیز بودن غوره ها جهت تهیه محصول - اطمینان از خالص بودن همه مواد اولیه - صبر و حوصله در پاک کردن غوره ها - توجه به هنگام ریختن غوره ها درون دستگاه آبغوره گیری برای ایمنی بیشتر - جلوگیری از هدر رفتن آبغوره ها در هنگام ریختن آنها داخل بطری ها 			
	<p>ایمنی و بهداشت :</p> <ul style="list-style-type: none"> - استفاده کردن از دستکش برای جلوگیری از ورود آلودگی به مواد و نیز جلوگیری از ایجاد حساسیت در پوست کارکنان - روپوش و چکمه پلاستیکی - شستن ظروف (بطری ها) و ابزارهای کار 			
	<p>توجهات زیست محیطی :</p> <ul style="list-style-type: none"> - استفاده نکردن از بطری های پلاستیکی 			



	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۱۱	۸	۳	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			تولید باسلق ، شیره انگور و شیر شیره انگور
	دانش :			
- انگور				- ویژگی های انگور مناسب جهت تهیه باسلق ، شیره و شیره انگور (شیرین، آبدار، تمیز و سالم، انگور رنگ جهت رنگ اندازی)
- خاک تصفیه			۱۵دقیقه	- مراحل آبیگری انگور (له کردن ، آبیگری با استفاده از کیسه نخی و. صاف کردن
- نشاسته			۰,۵	- مراحل تهیه باسلق (نشاسته و خاک تصفیه ریزی ، حرارت دادن و همزدن ، افزودن گردو و بادام، قالب گیری)
- شیر آب			۰,۵	- مراحل تهیه شیره انگور (افزودن خاک تصفیه، حرارت دهی)
- وان پلاستیکی			۰,۵	- مراحل تهیه شیر شیره (ماندن آن به مدت یک روز ، افزودن سرکه)
- کیسه نخی			۰,۵	- شرایط بسته بندی و نگهداری محصولات فوق
- چکمه پلاستیکی			۱۵دقیقه	
- دستکش			۰,۵	مهارت :
- روپوش			۰,۵	- روش آماده سازی انگور جهت تهیه باسلق ، شیره و شیر شیره انگور (شستشو، جدا سازی انگور ، قالب گیری)
- اجاق گاز			۰,۵	- انتخاب انگور مناسب جهت محصول مورد نظر
- قابلمه بزرگ			۰,۵	- شستشوی انگور و جدا نمودن ضایعات و انگور های ناسالم از آن
- قالب باسلق			۲	- له کردن و آبیگری انگور
- مغز گردو و بادام			۱	- صاف کردن آب انگور له شده آب آن
- قاشق چوبی بزرگ			۱,۵	- تهیه باسلق
- قاشق فلزی غذا خوری			۱,۵	- تهیه شیره انگور
- سرکه			۱,۵	- تهیه شیر شیره
- شیلنگ آب			۱,۵	



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
				تولید باسلق ، شیره انگور و شیر شیره انگور
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
	نگرش :			
	<ul style="list-style-type: none"> - دقت در شستشوی انگور ها و جدا سازی ضایعات - رعایت وجدان کاری جهت ارائه محصول تهیه شده با اصول بهداشتی - جلوگیری از هدر رفتن آب در حین شستشوی انگور ها 			
	ایمنی و بهداشت :			
	<ul style="list-style-type: none"> - استفاده از دستکش - روپوش و چکمه پلاستیکی - شستشوی ابزارها و ظروف (بطری ها) و خشک کردن 			
	توجهات زیست محیطی :			
	-			



	زمان آموزش			عنوان : تولید کشمش سبز از انگور تازه
	جمع	عملی	نظری	
	۸	۶	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
<ul style="list-style-type: none"> - انگور - بند آونگ - دان پلاستیکی - شیر آب - آبکش پلاستیکی - سینی فلزی - شلنگ آب 			۰,۵	دانش : <ul style="list-style-type: none"> - ویژگی های انگور مناسب جهت تهیه کشمش (دانه ریز یا بی دانه و سالم) مانند انگور عسگری و کشمش - مراحل آماده سازی انگور جهت تهیه کشمش (شستشو و جدا سازی ضایعات و انگور های نا سالم و خشک نمودن انگور ها) - معیارهای دارای اهمیت در بند کردن (آونگ بستن) انگور ها - ویژگی های مکان خشک کردن انگور ها (نور ،دما و رطوبت) - زمان مناسب جهت پایین آوردن انگورهای خشک شده - نکات مهم در پایین آوردن انگور ها از بند
			۱۵دقیقه	
			۱۵دقیقه	
			۱۵دقیقه	
			۱۵دقیقه	
			مهارت : <ul style="list-style-type: none"> - انتخاب انگور مناسب جهت تهیه کشمش سبز - شستن ، جدا سازی ضایعات و انگورهای نا سالم و خشک کردن انگورها - تهیه نخ بند مناسب برای نخ کشی انگورها - بند کردن انگور ها - آویزان نمودن انگور ها - تشخیص زمان مناسب ختم عمل خشک شدن و پایین آوردن انگور ها - پایین آوردن کشمش ها بدون دانه دانه شدن خوشه ها کشمش 	
		۱۰دقیقه		
		۲		
		۱۰دقیقه		
		۲		
		۱		
		۱۰دقیقه		
		۰,۵		



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : تولید کشمش سبز از انگور تازه
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
	نگرش : - دقت در شستشوی انگور ها به منظور جلوگیری از دانه دانه شدن انگور ها - دقت در تهیه نخ از لحاظ مستحکم بودن و خوب تابیده شدن			
	ایمنی و بهداشت : - استفاده از دستکش - استفاده از روپوش			
	توجهات زیست محیطی : -			



	زمان آموزش			عنوان : تولید سرکه انگور
	جمع	عملی	نظری	
	۷	۵	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
				دانش :
- انگور				- ویژگی های انگور مناسب جهت تهیه سرکه انگور (آبدار، شیرین، سالم)
- دبه پلاستیکی			۰.۵	
- وان پلاستیکی				
- شیر آب			۰.۵	- مراحل آماده سازی انگور جهت تهیه سرکه انگور (شستشو و جداکردن ضایعات و انگورهای ناسالم)
- شیلنگ آب				
- آبکش پلاستیکی			۱۵ دقیقه	- ویژگی های مکان نگهداری سرکه
- کیسه نخ				
- دستکش			۱۵ دقیقه	- مدت زمان لازم برای تخمیر ترش شدن انگور و به دست آمدن سرکه
- روپوش				
- اجاق گاز			۱۵ دقیقه	- شرایط صاف کردن سرکه آماده شده
- قلمه بزرگ			۱۵ دقیقه	- معیارهای مهم در جوشاندن سرکه صاف شده
				مهارت :
- کف گیر بزرگ				- انتخاب انگور مناسب جهت تهیه سرکه انگور
- ملاقه بزرگ		۰.۵		
			۲	- شستن انگورها و جداسازی ضایعات و انگورهای ناسالم
			۰.۵	- ریختن انگورها در ظرف مناسب و نگهداری آن در مکان مناسب
			۱	- صاف کردن سرکه اولیه
			۱	- جوشاندن سرکه صاف شده جهت تهیه سرکه نهایی



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : تولید سرکه انگور
	جمع	عملی	نظری	
	۷	۵	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
				نگرش : - جلوگیری از هدر رفتن آب در حین شستشوی انگورها - جلوگیری از هدر رفتن سوخت در حین جوشاندن سرکه
				ایمنی و بهداشت : - استفاده از دستکش - استفاده از روپوش
				توجهات زیست محیطی : -



- برگه استاندارد تجهیزات

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	دستگاه آبغوره گیری	معمولی	۲ عدد	
۲	اجاق گاز	معمولی	۳ عدد	
۳	شیر آب		۳ عدد	
۴	شیلنگ آب		۱۵ متر	

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	غوره		۱۵ کیلو	
۲	نمک		۷ بسته	
۳	انگور		۵۰ کیلو	
۴	خاک تصفیه		۱,۵ کیلو	
۵	نشاسته		۵ کیلو	
۶	مغز گردو و بادام	تازه	۴ کیلو	
۷	سرکه		۵ کیلو	
۸	نخ		۱۰ متر	

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	چکمه	پلاستیکی	۱۵ متر	
۲	دستکش	بهداشتی	۱۵ عدد	
۳	روپوش	سفید	۱۵ عدد	
۴	کیسه	نخی	۵ عدد	
۵	قیف	معمولی	۵ عدد	
۶	صافی		۵ عدد	
۷	بطری	درب دار	۵ عدد	
۸	شیشه	دهانه گشاد در دار	۵ عدد	
۹	قابلمه	بزرگ	۵ عدد	
۱۰	وان	پلاستیکی	۵ عدد	
۱۱	قالب	مخصوص باسلوق	۵ عدد	
۱۲	قاشق	چوبی بزرگ	۵ عدد	
۱۳	قاشق	فلزی غذا خوری	۵ عدد	
۱۴	سینی	فلزی	۵ عدد	
۱۵	دبه	پلاستیکی	۵ عدد	
۱۶	آبکش	پلاستیکی	۵ عدد	
۱۷	کف گیر	بزرگ	۵ عدد	
۱۸	ملاقه	بزرگ	۵ عدد	

توجه :

- ابزار به ازا= 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	تکنولوژی انگور و فرآورده های آن	شهرام مقصودی		۱۳۸۷	تهران	علم کشاورزی ایران
۲	انگور، کاشت، داشت، برداشت، فرآوری	تراب امیر قاسمی		۱۳۸۳	تهران	آیندگان

- سایر منابع و محتواهای 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	مدیریت فرآیندهای نظافت و ضدعفونی در صنایع غذایی	۱۳۸۸	محمدرضا شاه بنده	-	تهران	مرکز آموزش و تحقیقات صنعتی ایران	
۲	راهنمای ایمنی و بهداشت و شرایط محیط کار	۱۳۸۹	حامد میرزایی	-	تهران	مرکز آموزش و تحقیقات صنعتی ایران	



فهرست سایت های قابل استفاده در آموزش استاندارد

ردیف	عنوان
1	www.narjeh.persianblog.ir
2	www.farmer.ir
3	www.tebyan.ir
4	www.fruit.ir
5	www.simoorgh.com
6	www.iraniec.ir