



بسمه تعالی  
معاونت آموزش  
دفتر طرح و برنامه های درسی

# استاندارد آموزش شایستگی

## تولید کننده رب و سس انار

### گروه شغلی صنایع غذایی

کد ملی آموزش شایستگی

۷۵۱۴/۶/۱

تاریخ تدوین استاندارد: ۹۰/۲/۱

تا تاریخ ۹۳/۵/۱

۹۰/۵/۱

مدت اعتبار استاندارد : از تاریخ



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

کد ملی شناسایی آموزش شایستگی : ۷۵۱۴/۶/۱

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 حرفه‌ای کشور ، پلاک

۲۵۹

تلفن ۹ - ۰۰۶۶۵۶۹۹۰+

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 و عضو تیم استاندارد نویسی شرکت مهندسی تدوین دانش	۱۶ سال	تلفن ثابت: ۰۸۶۱۲۲۲۳۳۳۲ تلفن همراه: ۰۹۱۸۸۶۲۳۴۸۱ ایمیل: methodcg@gmail.com آدرس: اراک- چهارراه دکتر حسابی- نیش خ ۱۷ شهرپور
۲	الهام شهسواری	لیسانس	الکترونیک	کارشناس پروژه و عضو تیم استاندارد نویسی شرکت مهندسی تدوین دانش	۴ سال	تلفن ثابت: ۰۸۶۱۲۲۲۳۳۳۲ تلفن همراه: ۰۹۳۵۷۵۱۷۷۸۴ ایمیل: shahsavari.elham@gmail.com آدرس: اراک- چهارراه دکتر حسابی- نیش خ ۱۷ شهرپور
۳	پروین ملکی	لیسانس	زبان انگلیسی	تولید کننده رب انار سنتی	۶ سال	تلفن ثابت: ۰۸۶۱۳۶۸۱۵۱۸ تلفن همراه: ۰۹۱۸۳۶۸۷۵۷۸ ایمیل: parvin110.maleki@yahoo.com آدرس: اراک- هپکو، خیابان امام حسین
۴	حسن مدرسی	دیپلم	تجربی	تولید کننده رب انار سنتی	۲۱ سال	تلفن ثابت: ۰۸۶۱۲۲۳۸۸۲۳ تلفن همراه: ۰۹۳۵۳۳۴۲۱۲۷ ایمیل: hosein_mo145@yahoo.com آدرس: اراک- خ شهید رجایی، کوچه شهید فریدی
۵	محمد جهانگیری	فوق دیپلم	مکانیک	معاون آموزش اداره کل و مسئول کمیته تخصصی تدوین استاندارد	۱۲ سال	تلفن ثابت: ۰۸۶۱۲۲۷۳۰۳۵ تلفن همراه: ۰۹۱۸۳۶۳۵۰۱۸ ایمیل: m.jahangiri80@yahoo.com 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 .

### **نگرشی :**

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.



<b>نام استاندارد آموزش شغل<sup>۱</sup> :</b>	
تولید کننده رب و سس انار	
<b>شرح استاندارد آموزش شغل :</b>	
تولیدکننده رب انار و سس انار شایستگی است در حوزه صنایع غذایی که قادر به انتخاب و تهیه انار مناسب ، شستشو و پوست کنی و دانه کردن انارها ، آبیگری انارها ، افزودن نمک و سایر افزودنی های مجاز خوراکی تهیه جهت رب و سس انار، جوشاندن و تغلیظ آب انار و سرد کردن و بسته بندی و لیبل زنی محصولات می باشد. شایستگی تولیدکننده رب انار و سس انار با باغداران انار و یا فروشندگان انار و توزیع کننده محصولات مربوطه در ارتباط می باشد.	
<b>ویژگی های کارآموز ورودی :</b>	
حداقل میزان تحصیلات : مقطع راهنمایی حداقل توانایی جسمی و ذهنی : سلامت کامل جسمانی و روانی مهارت های پیش نیاز : ندارد	
<b>طول دوره آموزش :</b>	
طول دوره آموزش	: ۴۰ ساعت
- زمان آموزش نظری	: ۱۵ ساعت
- زمان آموزش عملی	: ۲۵ ساعت
- زمان کارورزی	: — ساعت
- زمان پروژه	: — ساعت
<b>بودجه بندی ارزشیابی ( به درصد )</b>	
- کتبی : ۲۵%	
- عملی : ۶۵%	
- اخلاق حرفه ای : ۱۰%	
<b>صلاحیت های حرفه ای مربیان :</b>	
لیسانس صنایع غذایی با دو سال سابقه تولید سس و رب انار	



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

تهیه کننده رب و سس انار از مرحله شستشو و آبگیری انار تا تغلیظ و فرآوری و تبدیل به سس و رب انار را انجام می دهد .

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

**Pomegranate Paste & Sauce Producing –**

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

- استاندارد ISO 9001: 2008 استاندارد کیفیت
- استاندارد ISO 22000 استاندارد ایمنی غذا وابسته به مخابرات بیماری زایی غذایی در هنگام مصرف
- استاندارد ملی ایران ۱۸۳۶ سال ۱۳۷۴ با عنوان رعایت اصول بهداشتی در واحد تولیدکننده مواد غذایی
- استاندارد ملی ایران ۲۱۴۲ سال ۱۳۸۱ با عنوان بسته بندی مواد خوراکی
- استاندارد ملی ایران ۴۷۱۱ سال ۱۳۷۸ با عنوان برچسب گذاری 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 شایستگی<sup>۲</sup>

- شایستگی ها / کارها<sup>۳</sup>

ردیف	عناوین
۱	انتخاب مواد اولیه مناسب جهت تهیه رب و یا سس انار
۲	شستشو و دانه کردن انارها
۳	آبگیری و صاف کردن آب انارها
۴	اضافه کردن افزودنی های مورد نیاز و پخت رب و سس انار
۵	بسته بندی و برچسب زنی محصولات

<sup>۱</sup>. Occupational / Competency Standard

<sup>۳</sup>. Competency / task



	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۵	۳	۲	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- رایانه مربی</li> <li>- ویدئوپرژکتور</li> <li>- میز و صندلی مربی</li> <li>- میز و صندلی کارآموز</li> <li>- برگه آچار و نوشت افزار</li> <li>- تخته وایت برد</li> <li>- ماژیک وایت برد</li> <li>- تخته پاک کن</li> <li>- میز بزرگ کار</li> <li>- چند جعبه انار</li> </ul>				<b>دانش :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- خواص انار</li> <li>- کاربرد رب و سس انار در غذاها</li> <li>- فاکتورهای انار مناسب جهت تهیه رب و سس انار ( قرمز، آبدار )</li> <li>- شرایط نگهداری انار ها تا زمان مصرف</li> </ul>
			۰,۵	
			۰,۵	
			۰,۵	
			۰,۵	
				<b>مهارت :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- انتخاب انار مناسب جهت تهیه رب و یا سس انار</li> <li>- نگهداری میوه های انار قبل از عملیات آبیگری و جلوگیری از کپک زدن و یا خشک شدن و یا له شدن و شکستن آنها</li> </ul>
				<b>نگرش :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- دقت و رعایت اصول اخلاقی در انتخاب میوه سالم</li> </ul>
				ایمنی و بهداشت : <ul style="list-style-type: none"> <li>- استفاده از لباس کار مناسب</li> </ul>
				توجهات زیست محیطی :





	زمان آموزش			عنوان : شستشو و دانه کردن انارها
	جمع	عملی	نظری	
	۵	۳	۱	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
- آبکش های بزرگ - پلاستیکی - وان پلاستیکی - چاقو - قابلمه بزرگ - شلنگ آب - شیر آب - سینک ظرف شویی - مایع دستشویی - روپوش - دستکش لاستیکی چسبان - جعبه کمک های اولیه - کپسول آتش نشانی			۰,۵	دانش : - قسمت های زائد و دور ریختن انارها - روش برش انارها بدون ایجاد پارگی در دانه های انار - -
			۰,۵	
				مهارت : - تخلیه انارها و شستن آنها بدون شکستن انارها - دانه کردن انارها - -
			۱/۵	
			۱/۵	
				نگرش : - حوصله در تخلیه انارها برای جلوگیری از آسیب زدن به آن ها و شکستنشان - دقت در جدا نمودن ضایعات میوه از داخل دانه - -
			ایمنی و بهداشت : - استفاده از دستکش لاستیکی چسبان - استفاده از لباس کار مناسب	
			توجهات زیست محیطی : -	



	زمان آموزش			عنوان: آبگیری و صاف کردن آب انارها
	جمع	عملی	نظری	
	۶	۴	۲	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
				<b>دانش:</b>
- رایانه مربی				- افزودنی های مورد نیاز جهت حرارت اولیه جهت آبگیری دانه های انار ( آب، نمک ) - مدت زمان حرارت دادن دانه های انار جهت نرم شدن آنها - روش صاف کردن و آبگیری دانه های انار نرم شده
- ویدئوپرژکتور			۰,۷۵	
- میز و صندلی مربی			۰,۵	
- میز و صندلی کارآموز				<b>مهارت:</b>
- برگه آچار			۰,۷۵	
- تخته وایت برد				
- مازیک وایت برد				- افزودن میزان مناسبی آب و نمک به دانه های انار - حرارت دادن و نرم کردن دانه های انار - صاف نمودن و آبگیری دانه های انار
- تخته پاک کن		۱		
- آبکش های فلزی با مش ریز		۱		
- کاسه بزرگ			۲	<b>نگرش:</b>
- قابلمه بزرگ				- دقت در نریختن آب انارها به بیرون از ظرف - حوصله برای جدا کردن تفاله های دانه های انار صاف شده از داخل آب انار و صافی
- سینک ظرف شویی				<b>ایمنی و بهداشت:</b>
- مایع دستشویی				- استفاده از لباس کار مناسب - استفاده از دستکش لاستیکی
- آب و نمک				<b>توجهات زیست محیطی</b>
- روپوش				-
- دستکش لاستیکی				
چسبان				
- جعبه کمک های اولیه				
- کپسول آتش نشانی				



	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۱۰	۷	۳	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
- رایانه مربی				دانش :
- ویدئوپرژکتور			۰,۵	- افزودنی های مورد نیاز سس انار
- میز و صندلی مربی			۰,۵	- افزودنی های مورد نیاز رب انار
- میز و صندلی کارآموز			۰,۵	- میزان مناسب حرارت دادن آب انار جهت تهیه رب انار
- برگه آچار			۰,۵	- میزان مناسب حرارت دادن آب انار جهت تهیه سس انار
- تخته وایت برد			۰,۵	- فاکتور های کیفی رب انار درست شده
- ماژیک وایت برد			۰,۵	- فاکتور های کیفی سس انار درست شده
- تخته پاک کن				مهارت :
- قابلمه بزرگ				- اضافه کردن افزودنی های مورد نیاز سس انار
- نمک		۱		- اضافه کردن افزودنی های مورد نیاز رب انار
- جعفری		۱		- حرارت دادن و پختن کامل رب انار
- گشنیز		۲		- حرارت دادن و پختن کامل سس انار
- نعنا تازه		۲		- برداشتن قابلمه حاوی رب انار و سس انار از روی اجاق
- پیاز قرمز		۱		گاز در زمان مناسب و سرد نمودن آن
- آب لیمو				نگرش :
- فلفل				- دقت و حوصله در پخت کامل رب و قوام آمدن آن
- گوجه فرنگی				ایمنی و بهداشت :
- روغن زیتون				- استفاده از دستکش و روپوش مناسب و بهداشتی
- جعبه کمک های اولیه				توجهات زیست محیطی :
- کپسول آتش نشانی				-



	زمان آموزش			عنوان : بسته بندی و برچسب زنی محصولات
	نظری	عملی	جمع	
	۶	۸	۱۴	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
	<b>دانش :</b>			
- رایانه مربی				- ظروف بسته بندی رب و سس انار
- ویدئوپرژکتور			۰,۷۵	- اصول و ملاحظات بسته بندی محصولات
- میز و صندلی مربی			۰,۷۵	- اصول توزین محصولات
- میز و صندلی کارآموز			۰,۷۵	- اصول کد گذاری ، برچسب زنی و تاریخ گذاری بسته ها
- برگه آچار			۰,۷۵	- شرایط محل نگهداری محصولات
- تخته وایت برد			۰,۷۵	- اصول انبار کردن محصولات
- ماژیک وایت برد			۰,۷۵	- تاریخ مصرف محصولات
- تخته پاک کن			۰,۷۵	- مشخصات محصولات خراب و یا فاسد شده
- جعبه کمکهای اولیه			۰,۷۵	
- انواع ظروف بسته بندی			۰,۷۵	
	<b>مهارت :</b>			
- ترازوی دیجیتالی		۲		- توزین محصولات
- برچسب		۲		- بسته بندی محصولات
- دستگاه تاریخ زنی		۲		- کد گذاری، برچسب زنی و تاریخ گذاری بسته ها
		۱		- انبار کردن صحیح محصولات
		۱		- تشخیص محصول خراب و یا فاسد شده از روی شکل ظاهری آن
	<b>نگرش :</b>			
	دقت و سلیقه در بسته بندی محصول جهت دستیابی به محصولی با ظاهر مناسب			
	<b>ایمنی و بهداشت :</b>			
	استفاده از دستکش یک بار مصرف			
	<b>توجهات زیست محیطی :</b>			
	-			



- بر گه استاندارد تجهیزات

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	رایانه مربی	حداقل P4 با Spc : 1G RAM ,256 MVGA ,LCD15, DVDRW , CPU 2.66 Dual Core	۱ عدد	به ازای هر کارگاه ۱ عدد
۲	دیتا پرژکتور و پرده مربوطه	DP:2000 lumens Sc: 1.6*2.4 m	۱ عدد	به ازای هر نفر ۱ عدد
۳	میز و صندلی مربی	صندلی گردان Dim Desk : 1*1.6 m	۱ عدد	به ازای هر کارگاه ۱ عدد
۴	صندلی کارآموز	صندلی چوبی و یا پلاستیکی	۱۵ عدد	به ازای هر نفر ۱ عدد
۵	تخته وایت برد	Dim Board: 1.6*2.4 m	۱ عدد	به ازای هر کارگاه ۱ عدد
۶	تخته پاک کن	فومی	۱ عدد	به ازای هر کارگاه ۱ عدد
۷	میز	بزرگ کار با ابعاد 5m*3.5m	۲ عدد	
۸	شیر آب	یک قلو برای نصب شلنگ اب	۱ عدد	
۹	سینک ظرف شویی	یک قلو تمام استیل	۱ عدد	
۱۰	جعبه کمک های اولیه	جعبه فلزی ۶,۵*۲۴*۳۲,۵ با محتویات - پارچه سه گوش ۲ عدد - چسب زخم ۱۰۰ عدد - گاز نخ دار ۲۳*۱۲ ۲ عدد - گاز استریل ۵*۵*۱۵ عدد - گاز استریل ۷,۵*۷,۵*۱۰ ۷ عدد - کیسه یخ ۱ عدد - گارو ۱ عدد - باند زخم ۶ سانتی ۲ عدد - باند کشی ۷,۵ سانتی ۲ عدد - ماسک تنفسی ۱ عدد - پد چشم استریل ۲ عدد - قیچی ۱ عدد - پتوی اورژانس ۱ عدد - چسب ضد حساسیت ۲ رول - پنبه هیدروفیل ۱ بسته - دستمال ضد عفونی ۶ عدد - سنجاق ۱۰ عدد	۱ عدد	به ازای هر کارگاه ۱ عدد
۱۱	کپسول آتش نشانی	گاز CO2 چهار کیلویی	۱ عدد	به ازای هر کارگاه ۱ عدد

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	انار		۵ جعبه	به ازای هر سه نفر ۱ جعبه
۲	مایع دستشویی		۳ لیتر	
۳	دستکش	لاستیکی چسبان	۱۵ عدد	به ازای هر نفر ۱ عدد
۴	روپوش	آشپزخانه	۱۵ عدد	به ازای هر نفر ۱ عدد
۵	نمک	استرلیزه	۵ بسته	به ازای هر سه نفر ۱ بسته
۶	برچسب	کاغذی	۱۰ عدد	به ازای هر سه نفر ۲ عدد
۷	انواع ظروف بسته بندی	دبه دو کیلویی و شیشه دهان گشاد متوسط	از هر نوع ۵ عدد	به ازای هر سه نفر یک عدد
۸	کاغذ	A4 70 or 80 gr	۱ بسته	۲۰۰ عددی
۱	ماژیک	وایت برد و معمولی در چهار رنگ مشکی، قرمز، آبی و سبز	۸ عدد	از هر رنگ ۲ عدد
۲	نوشت افزار	خودکار آبی، مشکی، قرمز ،سبز	۲۰ عدد	از هر رنگ ۱ عدد به ازای هر سه نفر

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	آبکش	بزرگ پلاستیکی	۵ عدد	به ازای هر سه نفر یک عدد
۲	وان	پلاستیکی	۵ عدد	به ازای هر سه نفر یک عدد
۳	چاقو	۲۰ سانتی تیز	۵ عدد	به ازای هر سه نفر یک عدد
۴	قابلمه	روحی بزرگ	۵ عدد	به ازای هر سه نفر یک عدد
۵	آبکش	فلزی با مش ریز	۵ عدد	به ازای هر سه نفر یک عدد
۶	کاسه	استیل بزرگ	۵ عدد	به ازای هر سه نفر یک عدد
۷	شلنگ آب		۱۰ متر	
۸	ترازوی	دیجیتالی دقیق	۲ عدد	
۹	دستگاه تاریخ زنی	دستی	۵ عدد	

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	جزوه آموزشی	شرکت مهندسی تدوین دانش	-	۱۳۸۹	اراک	متد سازمان استاندارد
۲	جزوه آموزشی استاندارد فرآورده های انار	شرکت مهندسی تدوین دانش		۱۳۸۹	اراک	و تحقیقات صنعتی ایران

- 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	جزوه آموزشی انار و فراوری آن	۱۳۸۹			اراک	شرکت متد مرکز	
۲	راهنمای ایمنی، بهداشت و شرایط محیط کار	۱۳۸۹		حامد میرزایی	تهران	آموزش و تحقیقات صنعتی	
۳	سی دی مطالعات امکان سنجی مقدماتی طرح تولید رب و کنسانتره انار						





## فهرست سایت های قابل استفاده در آموزش استاندارد

ردیف	عنوان
1	<a href="http://www.sabziran.ir">www.sabziran.ir</a>
2	<a href="http://www.seemorgh.com">www.seemorgh.com</a>
3	<a href="http://www.tebyan.net">www.tebyan.net</a>
4	<a href="http://www.alamat.com">www.alamat.com</a>