



بسمه تعالی
معاونت آموزش
دفتر طرح و برنامه های درسی

استاندارد آموزش شایستگی

عنوان آموزش شایستگی

تهیه لواشک رزدآلو

گروه شغلی صنایع غذایی

کد ملی آموزش شغل / شایستگی

۷۵۱۴/۶/۲

تاریخ تدوین استاندارد: ۹۰/۲/۱

مدت اعتبار استاندارد: از تاریخ ۹۰/۳/۱

تا تاریخ ۹۳/۳/۱



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

کد ملی شناسایی آموزش شایستگی : ۷۵۱۴/۶/۲

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 یزد

-

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 - 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	گیتی گرامی فر	فوق دیپلم	جهانگردی	مربی فنی و حرفه ای	۲ سال	تلفن ثابت : ۵۲۲۲۲۹۶ تلفن همراه : ۰۹۱۳۴۵۰۷۵۸۸ ایمیل : آدرس :
۲	ناهید گرامی فر	لیسانس	علوم تجربی	دبیر		تلفن ثابت : ۵۲۲۲۲۹۶ تلفن همراه : ۰۹۱۳۳۵۸۸۶۹۴ ایمیل : آدرس :
۳	پروین انصاری	لیسانس	مدیریت	مدیر آموزشگاه	۳۰ سال	تلفن ثابت : ۸۲۴۶۰۶۰ تلفن همراه : ۰۹۱۳۱۵۱۹۷۴۳ ایمیل : آدرس :
۴						تلفن ثابت : تلفن همراه : ایمیل : آدرس :
۵						تلفن ثابت : تلفن همراه : ایمیل : آدرس :
۶						تلفن ثابت : تلفن همراه : ایمیل : آدرس :
۷						تلفن ثابت : تلفن همراه : ایمیل : آدرس :



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 :

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 :	
تولید لواشک زردآلو	
شرح استاندارد آموزش شایستگی :	
لواشک ساز شایستگی است که وظیفه آن آماده سازی انواع میوه ها مانند زردآلو، هلو، آلو و آلوچه و آماده سازی آنها برای پخت لواشک است و پخت و تهیه لواشک می باشد با شایستگیهای صنایع غذایی مانند آشپز، مدیر سلف، تعمیرکار آشپزخانه در ارتباط است.	
ویژگی های کارآموز ورودی :	
حداقل میزان تحصیلات : دیپلم	
حداقل توانایی جسمی و ذهنی : سلامت کامل جسمانی و روانی	
مهارت های پیش نیاز : ندارد	
طول دوره آموزش :	
طول دوره آموزش	: ۴۹ ساعت
- زمان آموزش نظری	: ۱۶ ساعت
- زمان آموزش عملی	: ۳۳ ساعت
- زمان کارورزی	: - ساعت
- زمان پروژه	: - ساعت
بودجه بندی ارزشیابی (به درصد)	
- کتبی	: ۳۵%
- عملی	: ۶۵%
- اخلاق حرفه ای	: ۱۰%
صلاحیت های حرفه ای مربیان :	
لیسانس عدم صنایع غذایی، علوم تغذیه با حداقل ۳ سال سابقه کار مرتبط یا دیپلم مدیریت خانواده با حداقل ۳ سال سابقه کار مرتبط	



* تعریف دقیق استاندارد (اصطلاحی) :

تهیه مواد اولیه آماده سازی آنها و ساخت انواع لواشک

* اصطلاح انگلیسی استاندارد (و اصطلاحات مشابه جهانی) :

ندارد

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

ندارد

* 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^۲

- کارها^۳

ردیف	عناوین
۱	تهیه لواشک زردآلو
۲	تهیه لواشک مخلوط با انواع میوه ها
۳	تهیه لواشک به روش صنعتی
۴	کنترل کیفیت لواشک صنعتی
۵	بسته بندی لواشک
۷	
۸	
۹	
۱۰	
۱۱	
۱۲	
۱۳	
۱۴	
۱۵	

^۱. Occupational / Competency Standard

^۳. Competency / task



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۶/۵	۵	۱/۵	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
زردآلو طبق یا سینی گاز قاشق صافی				دانش :
			۳۰ دقیقه	- زردآلوی مناسب برای لواشک
			۳۰ دقیقه	- افزودنی لواشک
			۳۰ دقیقه	- روش تهیه لواشک
				-
				مهارت :
		۱ ساعت		- انتخاب زردآلوی مناسب برای لواشک
		۱ ساعت		- پخت میوه
		۱ ساعت		- اضافه کردن نمک به میوه
		۱ ساعت		- صاف کردن میوه و جداسازی تفاله میوه
	۳۰ دقیقه		- پهن کردن لواشک آماده شده در سینی	
	۳۰ دقیقه		- بررسی کافی بودن زمان خشک شدن	
			نگرش :	
			-	
			-	
			ایمنی و بهداشت :	
			- رعایت نکات ایمنی آشپزخانه از بروز آتش سوزی جلوگیری کند.	
			- استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی	
			توجهات زیست محیطی :	
			-	
			-	



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۱۳	۹	۴	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			تهیه لواشک با انواع میوه ها
آلو سیب آلوچه زردآلو قابلمه کاسه سینی سلفون نمک گاز قاشق صافی			۱ ساعت ۱ ساعت ۱ ساعت ۱ ساعت	دانش : - ویژگی میوه مناسب برای لواشک - افزودنی لواشک - نکات مربوط به روش تهیه لواشک - ارزش غذایی لواشک
			۲ ساعت ۲ ساعت ۱ ساعت ۲ ساعت ۱ ساعت ۱ ساعت	مهارت : - انتخاب میوه های مناسب مانند زردآلو-آلوچه-سیب - پختن میوه ها ی شسته شده - اضافه کردن نمک به میوه ها - صاف کردن میوه پخته شده . - پهن کردن میوه آماده در سینی - بررسی کافی بودن زمان خشک شدن
				نگرش : - -
				ایمنی و بهداشت : - با رعایت نکات ایمنی آشپزخانه از بروز آتش سوزی جلوگیری کند. - استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی
				توجهات زیست محیطی : -



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۱۶	۱۰	۶	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
دستگاه های ساخت لواشک میوه سلفون وسیله بسته بندی			۴ساعت	دانش :
			۴ساعت	- ویژگی مناسب میوه برای لواشک
				- روش های صنعتی تهیه لواشک
				-
				-
				مهارت :
		۲ساعت		- انتخاب میوه مناسب .
		۸ساعت		- تهیه لواشک به روش صنعتی
				-
				-
				نگرش :
				-
			-	
			ایمنی و بهداشت :	
			- رعایت نکات ایمنی آشپزخانه از بروز آتش سوزی جلوگیری کند.	
			- استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی	
			توجهات زیست محیطی :	
			-	
			-	



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۸/۵	۶	۲/۵	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
انواع لواشک که به صورت صنعتی تهیه می شود			۱ساعت	دانش : - ویژگی لواشک های صنعتی
			۱ساعت	- بهداشتی بودن لواشکهای صنعتی
			۰/۵	- فاکتور های کیفی لواشک (ویژگیهای میکروبی)، شیمیایی،حسی،تغذیه ای و رئولوژی).
				-
				مهارت :
		۳ساعت		- شناسایی لواشک صنعتی استاندارد
		۳ساعت		- تشخیص عیوب لواشک و انجام اقدامات اصلاحی .
				-
				-
				نگرش :
				-
				-
			ایمنی و بهداشت :	
			- با رعایت نکات ایمنی آشپزخانه از بروز آتش سوزی جلوگیری کند.	
			- استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی	
			توجهات زیست محیطی :	
			-	
			-	



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : بسته بندی لواشک
	جمع	عملی	نظری	
	۵	۳	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
وسیله های بسته بندی مانند نایلکس قوطیهای بسته بندی آلومینیم			۰/۵	دانش : -انواع روش های بسته بندی -مزایا و معایب روش های بسته بندی - چگونگی بسته بندی لواشک - وسایل مورد نیاز برای بسته بندی -
			۰/۵	
			۰/۵	
			۰/۵	
			۰/۵	
		۳ساعت		مهارت : - بسته بندی لواشک - -
	نگرش : -انتخاب مواد مناسب برای بسته بندی -			
	ایمنی و بهداشت : - با رعایت نکات ایمنی آشپزخانه از بروز آتش سوزی جلوگیری کند. - استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی			
	توجهات زیست محیطی : - -			



- برگه استاندارد تجهیزات

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	گاز	معمولی	۱	
۲	میز کار	استیل	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
1	زردآلو		۲کیلو	
2	سیب		۲کیلو	
3	هلو		۲کیلو	
4	آلو		۲کیلو	
5	نمک		مقداری	
6	انگور		۲کیلو	
7	زغال اخته		۲کیلو	
8	سلفون		۱	
9				
10				
11				

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	صافی	دانه ریز و درشت	۱	
۲	قابلمه	معمولی - تفلون	۱	
۳	کاسه	ملامین	۱	
۴	قاشق	چوبی - فلزی	۱	
۵	سینی	روی	۱	

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	اینترنت					
۲	مقاله پزشکی سلامت کد ۴۰۱۱۹					

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

ردیف	نام کتاب یا جزوه	سال نشر	مؤلف / مولفین	مترجم / مترجمین	محل نشر	ناشر	توضیحات
۱							
۲							



فهرست سایت های قابل استفاده در آموزش استاندارد

ردیف	عنوان
	WWW. Codex alimentarius. com
	WWW. Jecfa . com
	WWW. foodna . com
	WWW. efsa . com