



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور



جمهوری اسلامی ایران  
وزارت کار و امور اجتماعی

معاونت پژوهش و برنامه ریزی  
دفتر طرح و برنامه های درسی

استاندارد شغل

متصدی بلانچر

گروه شغلی صنایع غذایی

شماره ملی شناسایی شغل

۷-۷۴/۹۵/۱/۱



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

شماره ملی شناسایی شغل : ۷-۷۴/۹۵/۱/۱

شروع اعتبار : ۸۹/۳/۱

پایان اعتبار : ۹۳/۳/۱

اعضاء کمیسیون تخصصی برنامه ریزی درسی رشته :

حوزه های حرفه ای و تخصصی همکار برای تدوین استاندارد شغل و آموزش :

اداره کل آموزش فنی حرفه ای آذربایجان شرقی

فرآیند اصلاح و بازنگری :

آدرس :

تهران - خیابان آزادی ، خیابان خوش شمالی ، نیش نصرت ، ساختمان شماره ۲ ، سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور ، شماره ۲۵۹

دورنگار ۶۶۹۴۴۱۱۷      تلفن ۶۶۵۶۹۹۰۰



### تهیه کنندگان استاندارد شغل و آموزش

ردیف	نام و نام خانوادگی	مدرک	رشته تحصیلی	سابقه‌ی تجربی مرتبط
۱	پریسا جعفریان	کارشناس ارشد	صنایع غذایی	۵ سال
۲	ساناز مصلحی فرد	کارشناس ارشد	صنایع غذایی	۳ سال
۳	هائیه رسولی	کارشناس ارشد	صنایع غذایی	۵ سال
۴	حسین دارابی	کارشناس	صنایع غذایی	۵ سال
۵	هائیه مصری	کارشناس	صنایع غذایی	۵ سال
۶	نازلی اصغری	کارشناس	صنایع غذایی	۵ سال
۷				
۸				
۹				
۱۰				



## **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 ، 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 .

### **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.



### نام شغل : متصدی بلانچر

شرح شغل :

متصدی بلانچر در حوزه صنایع غذایی بوده و شایستگی هایی از قبیل تنظیم مقدار جریان هوای داغ و آب-انتخاب دستگاه آنزیم بری مناسب با توجه به نوع محصول-تعیین زمان سرد کردن محصول و آنالیز زمان اتمام فرایند انجام میشود این شغل با مشاغلی نظیر تولید کنندگان مواد غذایی -مسئول فنی- مسئول دیگ بخار-مسئول سورتینگ-مسئول تاسیسات در ارتباط میباشد

ویژگی های کارآموز ورودی

حداقل میزان تحصیلات : دیپلم

حداقل توانایی جسمی : سلامت کامل

مهارت های پیش نیاز این استاندارد : ندارد

طول دوره آموزش

طول دوره آموزش	: ۶۰	ساعت
- زمان آموزش نظری	: ۱۵	ساعت
- زمان آموزش عملی	: ۴۵	ساعت
- کارورزی	:	ساعت
- زمان پروژه	:	ساعت

شیوه ارزشیابی

آزمون عملی : ۶۵٪

آزمون کتبی عملی : ۲۵٪

اخلاق حرفه ای : ۱۰٪

صلاحیت های حرفه ای مربیان

لیسانس صنایع غذایی یا تغذیه با ۱سال سابقه کار مرتبط



## استاندارد شغل

### – شایستگی های

ردیف	توانایی ها
۱	توانایی روشن کردن و راه اندازی بلانچر
۲	توانایی استفاده از نوع مناسب بلانچر با توجه به نوع محصول
۳	توانایی آنالیز مراحل آنزیم بری و زمان کفایت آن
۴	توانایی دریافت مناسب محصول – آماده سازی و نگهداری آن قبل از آنزیم بری
۵	توانایی انتقال محصول به واحدهای بعدی آنزیم بری
۶	توانایی سرویس و نگهداری واحد آنزیم بری



## استاندارد آموزش

### – برگی تحلیل آموزشی

	زمان آموزش			عنوان توانایی : توانایی روشن کردن و راه اندازی بلانچر
	جمع	عملی	نظری	
	۱۲	۱۰	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
دستگاه بلانچر دیگ بخار کمپرسور هوا وسایل کمک آموزشی فشار سنج دماسنج دستکش ضد حرارت		۳۰ دقیقه ۳۰ دقیقه ۳۰ دقیقه ۳۰ دقیقه	دانش : - بلانچر - هدف از تنظیم هوای داغ - هدف از تنظیم جریان آب - هدف از تنظیم درجه حرارت	
ماسک روپوش عینک	۲ ۲ ۲ ۲ ۱ ۱		مهارت : - روشن کردن بلانچر - تحلیل ویژگیهای بافتهای میوه جات و سبزیجات - تنظیم درجه حرارت - تنظیم جریان آب - تنظیم دمای بخار - تنظیم جریان هوای داغ	
	نگرش : - بهینه سازی			
	ایمنی : - مصرف کرم مرطوب کننده - رعایت نکات ایمنی موقع تنظیم درجه حرارت - پوشیدن لباس کار مخصوص - ماسک ، عینک – دستکش نسوز			

توجهات زیست محیطی :

- کارکرد صحیح سیستم تخلیه آب و بخار خروجی از دستگاه



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزشی

	زمان آموزش			عنوان توانایی : توانایی استفاده از نوع مناسب بلانچر با توجه به نوع محصول
	نظری	عملی	جمع	
	۲	۵	۷	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
بلانچر آبی بلانچر هوای داغ بلانچر بخار داغ بلانچر IQB			۳۰ دقیقه	دانش : - بلانچر آبی - بلانچر هوای داغ - بلانچر بخار داغ - بلانچر IQB
		۱		مهارت : - بررسی و استفاده از بلانچر آبی - بررسی و استفاده از بلانچر هوای داغ - بررسی و استفاده از بلانچر بخار داغ - بررسی و استفاده از بلانچر IQB - تولید محصول آنزیم بری شده
				نگرش : - بهینه سازی و بهره وری
				ایمنی : - رعایت نکات ایمنی موقع تنظیم سیستم تزریق بخار و آب - رعایت نکات ایمنی موقع استفاده از بلانچر



	توجهات زیست محیطی : - دفع صحیح بخار آب و ضایعات
--	----------------------------------------------------



### استاندارد آموزش

### - برگه‌ی تحلیل آموزشی

	زمان آموزش			عنوان توانایی : توانایی آنالیز مراحل آنزیم بری و زمان کفایت آن
	جمع	عملی	نظری	
	۱۲	۱۰	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
بلانچر دستکش ماسک آنزیمهای شناساگر- چیلر			۱ ۳۰ دقیقه ۳۰ دقیقه	دانش : - روش های تست کفایت آنزیم بری - مفهوم آنزیم بری و مراحل آن - ویژگیهای بافتی مواد غذایی
		۳ ۵ ۲		مهارت : - اجرای مرحله پیش تیمار - اجرای مرحله اصلی آنزیم بری - اجرای مرحله سرد کردن
				نگرش : - رعایت اصول بهداشتی - دقت در حفظ سلامت مواد دریافت - صرفه جویی در مصرف انرژی و مواد
				ایمنی : - رعایت نکات ایمنی موقع استفاده از بلانچر
				توجهات زیست محیطی : - دفع صحیح بخار آب و فاضلاب





	زمان آموزش			عنوان توانایی : توانایی دریافت مناسب محصول – آماده سازی و نگهداری آن قبل از آنزیم بری
	جمع	عملی	نظری	
	۸	۵	۳	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
دستکش – لباس کار – دستمال بی کربنات سدیم – اسید سیتریک نمک – ماسک – ترازو			۳۰ دقیقه ۳۰ دقیقه ۳۰ دقیقه ۳۰ دقیقه ۳۰ دقیقه ۳۰ دقیقه	دانش : - هدف از انجام هر یک از مراحل آماده سازی مواد اولیه برای مرحله آنزیم بری - انواع ترازو - عوامل موثر در تخریب کیفیت محصول قبل از فرایند - انواع افزودنیهای مناسب هر محصول - تاثیر پیش فرایندها روی ماهیت محصول - واحدهای اندازه گیری
		۲ ۲ ۱		مهارت : - سورتینگ - تهیه محلولهای پیش تیمار - تعیین زمان لازم جهت تیمار دهی
				نگرش : - دقت در حفظ سلامت مواد مصرفی - دقت در رعایت بهداشت فردی هنگام آماده سازی
				ایمنی : - رعایت نکات ایمنی لازم موقع تهیه محلولهای تیمار دهی - رعایت نکات بهداشت فردی در مراحل تهیه
				توجهات زیست محیطی : - دفع صحیح زباله



**استاندارد آموزش**  
**- برگه‌ی تحلیل آموزشی -**

	زمان آموزش			<b>عنوان توانایی :</b> توانایی انتقال محصول به واحدهای بعدی
	جمع	عملی	نظری	
	۱۳	۱۰	۳	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی				دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط
سبب مقاله دستکش عایق			۱	<b>دانش :</b> - وسایل و ابزار آلات انتقال محصول آنزیم بری شده - واحد چیلر ( خنک کردن محصول) - واحد پرکنی
		۵		<b>مهارت :</b> - انتقال محصولات آنزیم بری شده به چیلر - انتقال محصولات پخته شده به واحد پرکنی - بررسی و به کارگیری سیستمهای مناسب و پمپهای متناسب با ویژگیهای رئولوژیکی محصول
		۳		<b>نگرش :</b> - رعایت اصول بهداشتی موقع انتقال محصول آنزیم بری شده - بهینه سازی و بهره وری
		۲		<b>ایمنی :</b> - رعایت نکات ایمنی در حین انتقال محصول
				<b>توجهات زیست محیطی :</b> -



## استاندارد آموزش

### – برگه‌ی تحلیل آموزشی

	زمان آموزش			عنوان توانایی : توانایی سرویس و نگهداری واحد آنزیم بری
	جمع	عملی	نظری	
	۸	۵	۳	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
بلانچر وسایل سرویس و نگهداری قطعات یدکی اتوکلاو دستورالعمل سرویس و نگهداری بلانچر			۱ ۱ ۱	دانش : - وسایل و ابزار نگهداری بلانچر - پمپ و اجزای تشکیل دهنده آن - دستورالعمل سرویس بلانچر
		۲ ۱ ۲		مهارت : - راه اندازی و بکارگیری بلانچر - سرویس و نگهداری بلانچر - شستشوی بلانچر
				نگرش : - دستورالعمل سرویس پاستوریزاتور
				ایمنی : - رعایت نکات ایمنی موقع کار با بلانچر توجهات زیست محیطی : دفع صحیح بخار آب و ضایعات



– برگه استاندارد تجهیزات ، مواد ، ابزار

ردیف	مشخصات فنی	تعداد	شماره
۱	دستگاه بلانچر	یک دستگاه	
۳	رطوبت سنج ( از ۱٪ تا ۱۰۰٪)	یک عدد	
۴	فشار سنج صنعتی	یک عدد	
۵	دماسنج معمولی	یک عدد	
۶	اسید سیتریک	۲۰ لیتر	
۷	ماسک	یک عدد برای هر نفر	
۸	روپوش	یک عدد برای هر نفر	
۹	عینک محافظ	یک عدد برای هر نفر	
۱۰	سینی استیل	دو عدد	
۱۱	وسایل سرویس و نگهداری قطعات یدکی بلانچر	یک ست برای هر نفر	
۱۲	دستورالعمل سرویس و نگهداری بلانچر	موجود در کنار دستگاه	
۱۳	گاری چرخدار مخصوص	دو عدد	
۱۴	بیکربنات سدیم	۴۰ گرم	

توجه :

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

– ابزار به ازاء هر سه نفر محاسبه شود .

– مواد به ازاء یک نفر کارآموز محاسبه شود .



– منابع و نرم افزار های آموزشی

شرح	ردیف
کتاب های اصول نگهداری و فراوری مواد غذایی	۱