

معاونت پژوهش، برنامه‌ریزی و سنجش مهارت

دفتر پژوهش، طرح و برنامه‌ریزی درسی

# استاندارد آموزش شغل

## سازنده نقل و نبات و شکرپنیر

### گروه شغلی

### صنایع غذایی

کد ملی آموزش شغل

۷	۵	۱	۲	۲	۰	۶	۸	۰	۰	۳	۰	۰	۰	۱
ISCO-۰۸				سطح مهار ت	شناسه گروه			شناسه شغل			شناسه شایستگی			نسخه

۷-۷۳/۱۰/۱/۱

تاریخ تدوین استاندارد: ۸۸/ ۱ / ۱



**خلاصه برنامه درسی**

<p><b>تعریف مفاهیم سطوح یادگیری</b></p> <p>آشنایی: به مفهوم داشتن اطلاعات مقدماتی/شناسایی: به مفهوم داشتن اطلاعات کامل/ اصول: به مفهوم مبانی مطالب نظری/ توانایی: به مفهوم قدرت انجام کار</p>																									
<p><b>مشخصات عمومی شغل (براساس کاربرگ صفر)</b></p> <p>سازنده نقل و نبات و شکر پنیر کسی است که بعد از گذراندن دوره آموزشی لازم قادر خواهد بود ابزار و تجهیزات کارگاه ساخت نقل و نبات و شکر پنیر را برای ساخت نقل و نبات و شکر پنیر مورد استفاده قرار دهد. و مواد اولیه و روش ساخت نقل و نبات و شکر پنیر را به خوبی بشناسد و روش تهیه آن را بداند.</p>																									
<p><b>ویژگی های کارآموزورودی (براساس کاربرگ ۱۱)</b></p> <p>حداقل میزان تحصیلات: پایان دوره راهنمایی حداقل توانایی جسمی: سلامت کامل جسمانی و روانی مهارت های پیش نیاز این استاندارد: ندارد</p>																									
<p><b>طول دوره آموزشی (براساس کاربرگ ۶ و ۱۳)</b></p> <table border="1"> <tr> <td>طول دوره آموزش</td> <td>:</td> <td>۹۲</td> <td>ساعت</td> </tr> <tr> <td>- زمان آموزش نظری</td> <td>:</td> <td>۲۴</td> <td>ساعت</td> </tr> <tr> <td>- زمان آموزش عملی</td> <td>:</td> <td>۶۸</td> <td>ساعت</td> </tr> <tr> <td>- زمان کارآموزی در محیط کار</td> <td>:</td> <td>-</td> <td>ساعت</td> </tr> <tr> <td>- زمان اجرای پروژه</td> <td>:</td> <td>-</td> <td>ساعت</td> </tr> <tr> <td>- زمان سنجش مهارت</td> <td>:</td> <td>-</td> <td>ساعت</td> </tr> </table>		طول دوره آموزش	:	۹۲	ساعت	- زمان آموزش نظری	:	۲۴	ساعت	- زمان آموزش عملی	:	۶۸	ساعت	- زمان کارآموزی در محیط کار	:	-	ساعت	- زمان اجرای پروژه	:	-	ساعت	- زمان سنجش مهارت	:	-	ساعت
طول دوره آموزش	:	۹۲	ساعت																						
- زمان آموزش نظری	:	۲۴	ساعت																						
- زمان آموزش عملی	:	۶۸	ساعت																						
- زمان کارآموزی در محیط کار	:	-	ساعت																						
- زمان اجرای پروژه	:	-	ساعت																						
- زمان سنجش مهارت	:	-	ساعت																						
<p><b>روش ارزیابی مهارت کارآموز (براساس کاربرگ ۷)</b></p> <p>۱- امتیاز سنجش نظری (دانش فنی): ۲۵٪ ۲- امتیاز سنجش عملی: ۷۵٪ ۲-۱- امتیاز سنجش مشاهده ای: ۱۰٪ ۲-۲- امتیاز سنجش نتایج کار عملی: ۶۵٪</p>																									
<p><b>ویژگیهای نیروی آموزشی (براساس کاربرگ ۱۲)</b></p> <p>حداقل سطح تحصیلات: دارا بودن شرایط زیر: - لیسانس تغذیه یا صنایع غذایی با دارا بودن کارت مربیگری مربوطه از سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور</p>																									



فهرست توانایی های شغل (بر اساس کاربرد گ شماره ۵)

ردیف	کدبرنامه درسی	عنوان توانایی
۱		توانایی تشخیص ساختمان مناسب برای تولید نقل و نبات و شکرپنیر
۲		توانایی انتخاب آماده سازی مواد اولیه مناسب برای نقل و نبات و شکر پنیر
۳		توانایی اندازه گیری حجم و توزین مواد اولیه
۴		توانایی تولید نقل
۵		توانایی تولید شکر پنیر
۶		توانایی تولید نبات
۷		توانایی بسته بندی و نگهداری محصولات نقل و نبات و شکرپنیر
۸		توانایی بکارگیری ضوابط ایمنی و بهداشت کار در محیط کار



شماره	شرح	زمان آموزش		
		نظری	عملی	جمع
۱	<p><b>توانایی تشخیص ساختمان مناسب برای تولید نقل و نبات و شکرپنیر</b></p> <p>۱-۱ شناسایی اصول فضاهای مورد نیاز برای انجام مراحل کار                      ۱-۲ شناسایی اصول چیدمان تجهیزات کارگاهی با توجه به فضای موجود                      ۱-۳ شناسایی اصول تشخیص جنس مناسب مصالح ساختمانی                      ۱-۴ آشنایی با ضوابط تعیین شده توسط اداره استاندارد</p>	۴	۲	۶
۲	<p><b>توانایی انتخاب آماده سازی مواد اولیه مناسب برای نقل و نبات و شکر پنیر</b></p> <p>۲-۱ شناسایی اصول انتخاب مواد اولیه مورد نیاز برای ساخت نقل، نبات، شکرپنیر                      - ( شکر- آب - جوهر لیمو - انواع مغزها) هسته) - مواد افزودنی)                      ۲-۲ شناسایی اصول آماده سازی انواع مغز برای نقل و نبات و شکرپنیر                      - مرحله زمانی مناسب برای اضافه کردن افزودنی ها</p>	۲	۱	۳
۳	<p><b>توانایی اندازه گیری حجم و توزین مواد اولیه</b></p> <p>۳-۱ آشنایی با انواع ترازو                      ۳-۲ شناسایی اصول توزین                      ۳-۳ شناسایی اصول اندازه گیری حجم مایعات</p>	۲	۴	۶



زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
۲۰	۱۷	۳	<p><b>توانایی تولید نقل</b></p> <p>۴-۱ شناسایی اصول شربت سازی برای نقل</p> <p>۴-۲ شناسایی اصول تشخیص زمان مناسب برای اضافه کردن افزودنی ها</p> <p>۴-۳ شناسایی اصول شربت دهی به مغز یا هسته تا شکل گیری نقل</p> <p>۴-۴ شناسایی اصول تشخیص زمان شکل دهی به نقل با توجه به نوع آن</p> <p>۴-۵ شناسایی اصول تنظیم میزان حرارت در زمان فرآوری نقل</p>	۴
۲۰	۱۷	۳	<p><b>توانایی تولید شکر پنیر</b></p> <p>۵-۱ شناسایی اصول شربت سازی برای شکرپنیر</p> <p>۵-۲ شناسایی اصول تشخیص زمان مناسب برای اضافه کردن افزودنی ها</p> <p>۵-۳ شناسایی اصول تشخیص زمان مناسب برای ریختن شربت روی سینی دوجداره</p> <p>- با استفاده از دانستیومتر</p> <p>- با استفاده از ترمومتر</p> <p>۵-۴ شناسایی اصول تشخیص زمان مناسب برداشت خمیر آماده شده جهت فرم دهی</p> <p>۵-۵ شناسایی اصول سفید کردن خمیر مخصوص شکرپنیر</p> <p>۵-۶ شناسایی اصول قالب زنی و فرم دهی شکرپنیر</p> <p>۵-۷ شناسایی اصول سردکردن خرد کردن شکرپنیر آماده شده</p>	۵



شماره	شرح	زمان آموزش		
		نظری	عملی	جمع
۶	<p><b>توانایی تولید نبات</b></p> <p>۶-۱ شناسایی اصول فرآیند فیزیکی کریستالیزاسیون</p> <p>۶-۲ شناسایی اصول شربت سازی برای نبات</p> <p>۶-۳ شناسایی اصول انتخاب و آماده سازی ظروف با توجه به شکل مورد نظر برای نبات</p> <p>۶-۴ شناسایی جنس مناسب برای پایه اولیه شاخ نبات در ظروف نبات سازی</p> <p>۶-۵ شناسایی اصول نصب پایه اولیه شاخه نبات در ظروف نبات سازی</p>	۴	۱۲	۱۶
۷	<p><b>توانایی بسته بندی نگهداری محصولات نقل و نبات و شکرپنیر</b></p> <p>۷-۱ آشنایی با انواع روش های بسته بندی</p> <p>- ( اتوماتیک - دستی )</p> <p>۷-۲ شناسایی انواع ظروف و پوشش های مناسب برای بسته بندی نقل و نبات و شکرپنیر</p> <p>۷-۳ شناسایی اصول بسته بندی</p> <p>۷-۴ شناسایی اصول نشانه گذاری بسته های آماده شده</p> <p>۷-۵ شناسایی اصول و شرایط نگهداری محصولات</p>	۴	۵	۹
۸	<p><b>توانایی بکارگیری ایمنی و بهداشت کار در محیط کار</b></p> <p>۸-۱ آشنایی با وسایل حفاظت فردی</p> <p>۸-۲ آشنایی با بیماری های ناشی از شغل و شیوه پیشگیری از آن</p> <p>۸-۳ آشنایی با علل بروز حوادث شغلی و شیوه پیشگیری از آن</p> <p>۸-۴ آشنایی با جعبه کمک های اولیه</p>	۲	۱۰	۱۲



اهداف و ریز برنامه درسی

زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
			شناسایی اصول انجام بعضی کمک های اولیه	۸-۵
			آشنایی با ایمنی و بهداشت فردی	۸-۶
			آشنایی با بیماری های مسری و طرق سرایت و علائم آن و طریقه پیشگیری از آن	۸-۷
			آشنایی با ایمنی و بهداشت کاری در ارتباط با بسته بندی و آلودگی های ثانویه	۸-۸



لیست تجهیزات رشته (براساس کاربرد شماره ۸)

ردیف	تجهیزات (یک واحد)	مشخصات فنی	تعداد کاربرد استاندارد(نفر)	عمر مفید و استاندارد	ملاحظات
۱	میز و صندلی	استند-مخصوص مربی	۱ عدد برای هر کارگاه	-	-
۲	صندلی	مخصوص کارآموز	۱ عدد برای هر نفر	-	-
۳	میز کار	استیل	۱ عدد برای هر ۵ نفر	-	-
۴	مبدل حرارتی	صنعتی	۱ عدد برای هر ۵ نفر	-	-
۵	پاتیل	استیل	۱ سری برای هر کارگاه	-	-
۶	ترازو	در سایزهای مختلف- دقت ۰/۱	۱ دستگاه برای هر کارگاه	-	-
۷	ترازو	باسکولی- دقت ۱۰ گرم	۱ دستگاه برای هر کارگاه	-	-
۸	میز	سینی دار و جداره	۱ عدد برای هر کارگاه	-	-
۹	دستگاه قالب زن	برقی- دستی	۱ عدد برای هر کارگاه	-	-
۱۰	دستگاه سفید کن	برقی	۱ عدد برای هر کارگاه	-	-
۱۱	پاتیل	برقی- گردان- استیل	۱ عدد برای هر کارگاه	-	-
۱۲	فن	متناسب با ساخت کارگاه	۱ عدد برای هر کارگاه	-	-
۱۳	هود	متناسب با ابعاد پاتیل	۱ عدد برای هر کارگاه	-	-
۱۴	پنکه	ایستاده	۱ عدد برای هر کارگاه	-	-
۱۵	سینک	دوقلو	۱ عدد برای هر کارگاه	-	-
۱۶	پالت	پلاستیکی	۱ عدد برای هر کارگاه	-	-
۱۷	کابینت	آلومینیوم	۱ عدد برای هر کارگاه	-	-
۱۸	جعبه کمک های اولیه	معمولی- کامل	۱ عدد برای هر کارگاه	-	-
۱۹	کیسول آتش نشانی	۶ کیلوگرمی- پودر خشک	۱ عدد برای هر کارگاه	-	-
۲۰	رفراکتومتر	دستی	۱ عدد برای هر کارگاه	-	-





لیست ابزار رشته (بر اساس کاربرد شماره ۸)

ردیف	ابزار (یک واحد)	مشخصات فنی	تعداد کاربر استاندارد (نفر)	عمر مفید و استاندارد	ملاحظات
۱	کاردک	استیل	۱ عدد برای هر ۵ نفر	-	-
۲	فیچی	سایز بزرگ مخصوص خمیر	۱ عدد برای هر ۵ نفر	-	-
۳	الک	مش ریز	۱ عدد برای هر ۵ نفر	-	-
۴	آبگردان	استیل پامس	۱ عدد برای هر ۵ نفر	-	-
۵	سینی	استیل یا گالوانیزه	۱ عدد برای هر ۵ نفر	-	-
۶	ملاقه	استیل	۱ عدد برای هر ۵ نفر	-	-
۷	ظرف	استیل کاسه ای شکل	۱ عدد برای هر ۵ نفر	-	-
۸	پارو	چوبی	۱ عدد برای هر کارگاه	-	-
۹	دانستیومتر	دستی	۱ عدد برای هر کارگاه	-	-
۱۰	ترمومتر	جیوه ای مخصوص مایعات با حداقل دمای ۲۰۰ درجه سانتی گراد	۱ عدد برای هر کارگاه	-	-

لیست مواد مصرفی رشته (بر اساس کاربرد شماره ۸)

ردیف	مواد مصرفی	مشخصات	تعداد کاربر استاندارد (نفر)	ملاحظات
۱	شکر	سفید	۶ کیلو گرم برای هر کارگاه	-
۲	آب	شرب	۱۵۰ لیتر برای هر کارگاه	-
۳	گلاب	پاستوریزه	۶ بطری برای هر کارگاه	-
۴	زعفران	خشک	۶ مثقال برای هر کارگاه	-
۵	انواع مغز خشکبار	خام	۶ کیلوگرم برای هر کارگاه	-



لیست مواد مصرفی رشته (بر اساس کاربرد شماره ۸)

۶	کاکائو	معمولی	۶ بسته برای هر کارگاه	-
۷	هل	سفید	۶ بسته برای هر کارگاه	-
۸	قهوه	معمولی	۶ بسته برای هر کارگاه	-
۹	رنگ	مجاز خوراکی	۶ بسته برای هر کارگاه	-
۱۰	جوهر لیمو	پودری	۲ کیلوگرم برای هر کارگاه	-
۱۱	سفیده تخم مرغ	معمولی	۶ عدد برای هر کارگاه	-
۱۲	آرد	سفید	۶ بسته برای هر کارگاه	-
۱۳	روپوش	سفید	۱ عدد برای هر نفر	-
۱۴	کلاه	سفید	۱ عدد برای هر نفر	-
۱۵	دستکش	پلاستیکی	۱ عدد برای هر نفر	-
۱۶	دستکش	پلاستیکی	۱ عدد برای هر نفر	-
۱۷	چکمه	ساقه دار	۱ عدد برای هر نفر	-
۱۸	سرتاس	استیل	۱ عدد برای هر کارگاه	-