

معاونت پژوهش، برنامه‌ریزی و سنجش مهارت

دفتر پژوهش، طرح و برنامه‌ریزی درسی

# استاندارد آموزش شایستگی بسته بندی انواع نانهای حجیم و سنتی

## گروه شغلی

## صنایع غذایی

کد ملی آموزش شایستگی

۸	۱	۸	۳	۲	۰	۶	۸	۰	۰	۰	۰	۰	۴	۱
ISCO-۰۸				سطح مهارت	شناسه گروه			شناسه شغل			شناسه شایستگی		نسخه	

۹۳۳۱-۶۷-۰۰۲-۱

تاریخ تدوین استاندارد: ۹۰/۵/۱



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

کد ملی شناسایی آموزش شغل : ۹۳۲۱-۶۷-۰۰۲-۱

اعضاء کمیسیون تخصصی برنامه ریزی درسی رشته صنایع غذایی :

مهندس حسن کاکویی

مهندس آیدا ثنایی لنگرودی

مهندس رسول پایان

مهندس پریسا رستمی

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

- دفتر طرح و برنامه های درسی

-

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

۹۷

تلفن ۹ - ۶۶۵۶۹۹۰۰

دورنگار ۶۶۹۴۴۱۱۷

آدرس الکترونیکی : [Barnamehdarci@yahoo.com](mailto: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	علی پناهنده	فوق لیسانس	صنایع غذایی	کارشناس کارخانه ثمین نان سحر	۱۴ سال	تلفن ثابت : تلفن همراه : ۰۹۱۲۱۷۲۵۰۱۹ ایمیل : آدرس : ثمین نان سحر
۲	مصطفی ایران منش	دکترای حرفه ای	صنایع غذایی	سر دبیر مجله فناوری توسعه	۴۰ سال	تلفن ثابت : تلفن همراه : ۰۹۱۲۱۰۱۰۸۷۲ ایمیل : آدرس :
۳	علی اکبر حاجی بابازاده	لیسانس	الکترونیک نظامی	مدیر عامل شرکت طراحی صنعتی مکاترونیک پیام	۲۰ سال	تلفن ثابت : تلفن همراه : ۰۹۱۲۱۹۴۲۹۱۷ 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 :**

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 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 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.



<b>نام استاندارد آموزش شغل :</b>	
بسته بندی انواع نان های حجیم و سنتی	
<b>شرح استاندارد آموزش شغل :</b>	
بسته بند نان یک شغل از حوزه صنایع غذایی در صنعت نان است که جهت انجام آن کنترل شرایط محیط، کنترل شرایط بیات شدن، برش و بسته بندی و طرز کار با ماشین آلات بسته بندی لازم و ضروری است و سرعت و دقت عمل در آن اهمیت قابل توجهی دارد با مشاغل چمن مسئول فروش، سرپرست خط بسته بندی و مدیر تولید در ارتباط است.	
<b>ویژگی های کارآموز ورودی :</b>	
حداقل میزان تحصیلات : دیپلم	
حداقل توانایی جسمی و ذهنی : سلامت کامل جسمانی و روانی	
مهارت های پیش نیاز : ندارد	
<b>طول دوره آموزش :</b>	
طول دوره آموزش	: ۳۳ ساعت
- زمان آموزش نظری	: ۹ ساعت
- زمان آموزش عملی	: ۲۴ 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 تغذیه و صنایع غذایی با یکسال سابقه کار مرتبط	



\* تعریف دقیق استاندارد (اصطلاحی) :

بسته بندی نان از مرحله پایانی پخت تا سرد شدن، بسته بندی و لیبل زنی را در بر می گیرد.

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

**Dreed pakaging**

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

کلیه استانداردهای مرتبط با نانوائی

\* 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>۱</sup>

– / کارها<sup>۲</sup>

ردیف	عناوین
۱	پخت صحیح نان
۲	سرد کردن نان
۳	کنترل شرایط مناسب برای بسته بندی نان
۴	برش نان
۵	بسته بندی نان
۶	برچسب زنی بسته های نان
۷	شرایط نگهداری و انبارداری نان
۸	
۹	
۱۰	
۱۱	
۱۲	
۱۳	
۱۴	
۱۵	

<sup>۱</sup> Occupational / Competency Standard  
<sup>۲</sup> Competency / task



استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : پخت صحیح نان
	جمع	عملی	نظری	
	۳	۲	۱	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
دماسنج				دانش :
رطوبت سنج			۰/۲۵	-ویژگی ظروف مورد استفاده برای پخت نان
کوره			۰/۲۵	-انواع ابزار و تجهیزات پخت نان
خمیر آماده			۰/۲۵	-شرایط پخت صحیح نان
پارو			۰/۲۵	-شرایط دمای مناسب
سینی فر			۰/۲۵	
فر			۰/۲۵	
ترازو				مهارت :
دستکش نسوز		۱		-کنترل انجام پخت صحیح نان
لباس کار مناسب				-کنترل دما
روسری		۰/۵		- کنترل رطوبت
کلاه		۰/۵		
ماسک				نگرش :
جعبه کمک‌های اولیه				-اطمینان از صحت عمل دماسنج و رطوبت سنج مورد استفاده
کپسول آتش نشانی				-اطمینان از تامین دمای مطلوب اولیه برای شروع پخت
				ایمنی و بهداشت :
				-کاربرد دستکش نسوز
				-استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی روسری یا کلاه ماسک
				-تهویه هوا
				-جعبه کمک‌های اولیه
				-کپسول آتش نشانی
				توجهات زیست محیطی :
				-دفع صحیح ضایعات به روش صحیح
				-





استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : سرد کردن نان
	جمع	عملی	نظری	
	۳	۲	۱	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
نان آماده دستکش نسوز لباس کار مناسب میز سرد کردن کاموایر سرد کننده				دانش :
			۰/۵	- شرایط مناسب سرد کردن نان
			۰/۲۵	- مفهوم سرد نشدن نان
			۰/۲۵	- انواع ابزار و تجهیزات سرد شدن
				مهارت :
		۱		- کنترل دما و رطوبت محیط
		۱		- نحوه سرد کردن نان
	نگرش :			
	- اطمینان از سرد شدن و میزان رطوبت موجود در نان			
	- پیشگیری از تولید ضایعات نان			
ایمنی و بهداشت :				
- کاربرد دستکش نسوز				
- استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی روسری یا کلاه ماسک				
- تهویه هوا				
- جعبه کمک‌های اولیه				
- کپسول آتش نشانی				
توجهات زیست محیطی :				
- دفع ضایعات به روش صحیح				
-				



**استاندارد آموزش**  
**– برگه‌ی تحلیل آموزش**

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۶	۴	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			کنترل شرایط مناسب برای بسته بندی نان
دما سنج رطوبت سنج میز مشبک				دانش :
			۱	- روش های سرد کردن نان
			۰/۵	- دمای مناسب محیط در مرحله سرد شدن
			۰/۵	- رطوبت نسبی و دمای مناسب نان برای بسته بندی
				مهارت :
		۲		- کنترل زمان مناسب برای بسته بندی نان
		۱		- کنترل دمای مناسب محیط برای بسته بندی نان
		۱		- کنترل دمای نان برای بسته بندی
				نگرش :
				- دقت در کنترل دما و رطوبت نسبی هوا - دقت در سرعت سرد شدن انواع نانها
			ایمنی و بهداشت :	
			- استفاده از لباس کار کلاه و دستکش و کفش مناسب - کپسول آتش نشانی - جعبه کمکهای اولیه	
			توجهات زیست محیطی :	



**استاندارد آموزش**  
**– برگه‌ی تحلیل آموزش**

	زمان آموزش			
	جمع	عملی	نظری	
	۵	۴	۱	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
دستگاه برش دماسنج رطوبت سنج				<b>دانش :</b> - شرایط ، دما و زمان مناسب برای برش نان - اهمیت زمان در برش نان - انواع ابزار برش نان
			۰/۵	
			۰/۲۵	
			۰/۲۵	
		۴		<b>مهارت :</b> - برش سریع و صحیح نان -
				<b>نگرش :</b> - برش نانها با کمترین ضایعات - رفع عیوب دستگاه برش در اولین زمان ممکن برای پیشگیری از ضایعات
				<b>ایمنی و بهداشت :</b> - استفاده از لباس کار سفید و کلاه و کفش و دستکش بهداشتی - کپسول آتش نشانی - جعبه کمکهای اولیه - کنترل جریان هوای بهداشتی در محیط سرد شدن نانها
			<b>توجهات زیست محیطی :</b> - استفاده از مواد بسته بندی برگشت پذیر یا قابل تجربه در محیط زیست	



## استاندارد آموزش - برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			<b>عنوان :</b> بسته بندی نان
	جمع	عملی	نظری	
	۱۰	۸	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
انواع ماشین آلات بسته بندی  انواع مواد مناسب برای بسته بندی (پلاستیک سلفون-گیره )			۰/۵	<b>دانش :</b> - انواع ماشین آلات بسته بندی - انواع مواد مناسب برای بسته بندی نان - نکات مهم برای بسته بندی نان با دست -
			۱	
			۰/۵	
				<b>مهارت :</b> - کار با انواع ماشین های بسته بندی - بسته بندی با دست - -
		۴		
		۴		
				<b>نگرش :</b> - رعایت نکات بهداشتی هنگام بسته بندی
				<b>ایمنی و بهداشت :</b> - استفاده از لباس کار کلاه و کفش و دستکش هنگام کار - تهیه مناسب محیط
				<b>توجهات زیست محیطی :</b> - استفاده از مواد بسته بندی قابل تجزیه یا برگشت پذیر یا قابل تجربه در محیط زیست



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۳	۲	۱	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
ماشین برچسب زنی ماشین بارکدزنی برچسب بارکد نان بسته بندی شده لباس کارمناسب و بهداشتی کپسول آتش نشانی جعبه کمکهای اولیه				دانش :
			۰/۲۵	-اهمیت برچسب
			۰/۲۵	-موارد مورد لزوم برای برچسب
			۰/۲۵	-بارکد
			۰/۲۵	-انواع ابزار و تجهیزات برچسب زنی و بارکدزنی
				مهارت :
		۱		-نحوه برچسب زنی با ماشین آلات و ابزار مربوطه
		۱		-بارکدزنی با ابزار مربوطه
				نگرش :
	-دقت در صحت تاریخ برچسب -دقت در صحیح زدن بارکد -اطمینان از پاکیزه بودن دست کارگر			
ایمنی و بهداشت :				
-استفاده از لباس کار سفید و کلاه و کفش و دستکش بهداشتی -کپسول آتش نشانی -جعبه کمکهای اولیه -کنترل جریان هوای بهداشتی در محیط سرد شدن نانها				
توجهات زیست محیطی :				
- استفاده از مواد بسته بندی برگشت پذیر یا قابل تجربه در محیط زیست				



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : شرایط نگهداری و انبارداری نان
	جمع	عملی	نظری	
	۳	۲	۱	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
دماسنج رطوبت سنج لباس کار مناسب و بهداشتی جعبه کمکهای اولیه کپسول آتش نشانی				دانش :
			۰/۵	-انواع ابزار اندازه گیری دما و محیط
			۰/۵	-شرایط محیطی نگهداری نانها
				مهارت :
		۱		-نحوه چیدمان نان در انبار
		۱		-نحوه حمل نان با اصول ارگونومی صحیح
				نگرش :
				-اطمینان از صحت دما و رطوبت مطلوب در محل نگهداری نان -پیشگیری از ضایعات نان هنگام حمل و نقل
				ایمنی و بهداشت :
				-چیدمان صحیح نان و پیشگیری از سقوط نان ها -استفاده از لباس کار سفید و کلاه و کفش و دستکش بهداشتی -کپسول آتش نشانی -جعبه کمکهای اولیه -کنترل جریان هوای بهداشتی در محیط سرد شدن نانها
			توجهات زیست محیطی :	
			- استفاده از مواد بسته بندی برگشت پذیر یا قابل تجربه در محیط زیست -	



### – برگه استاندارد تجهیزات

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
	ماشین بسته بندی	حتی الامکان در انواع مختلف	۱ متر مربع	
	میز مشبک	۲ متر مربع	۱ متر مربع	
	طبقه بندی	چوبی یا آلومینیوم مناسب برای نگهداری نانها تا زمان توزیع	۴ متر مربع	

توجه :

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

### – برگه استاندارد مواد

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
	نان	در انواع مختلف	۱۰	
	سلفون	بهداشتی	۱ رول	
	کاغذ	بهداشتی و روغنی	۱ رول	
	پاکت		۱ بسته	

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
	گیره درب بندی بسته ها	پلاستیکی وانعطاف پذیر	۱ بسته	

توجه :

– ابزار به ازاء هر سه نفر محاسبه شود .







## فهرست سایت های قابل استفاده در آموزش استاندارد

ردیف	عنوان
۱	WWW. Codex alimentarius. com
۲	WWW. Jecfa . com
۳	WWW. foodna . com
۴	WWW. efsa . com
۵	
۶	
۷	
۸	
۹	
۱۰	