

معاونت پژوهش، برنامه‌ریزی و سنجش مهارت

دفتر پژوهش، طرح و برنامه‌ریزی درسی

استاندارد آموزش شایستگی

فراوری قارچ خوراکی

گروه شغلی

صنایع غذایی

کد ملی آموزش شایستگی

۷	۵	۱	۴	۲	۰	۶	۸	۰	۰	۰	۰	۰	۲	۱
ISCO-۰۸				سطح مهار ت	شناسه گروه			شناسه شغل			شناسه شایستگی			نسخه

۱/۱/۹۵/۹۴-۷

تاریخ تدوین استاندارد: ۱/۳/۹۰



تعاریف:

استاندارد شغلی:

مشخصات شایستگی‌ها و توانمندی‌های مورد نیاز برای عملکرد موثر در محیط کار را گویند در بعضی از موارد استاندارد حرفه‌ای نیز گفته می‌شود.

استاندارد آموزش:

نقشه‌ی یادگیری برای رسیدن به شایستگی‌های موجود در استاندارد شغل.

نام یک شغل:

به مجموعه‌ای از وظایف و توانمندی‌های خاص که از یک شخص در سطح مورد نظر انتظار می‌رود اطلاق می‌شود.

شرح شغلی:

بیانیه‌ای شامل مهم‌ترین عناصر یک شغل از قبیل جایگاه یا عنوان شغل، کارها ارتباط شغل با مشاغل دیگر در یک حوزه شغلی، مسئولیت‌ها، 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 شایستگی‌ها و توانایی‌هایی که از یک کارآموز در هنگام ورود به دوره آموزش انتظار می‌رود.

ارزشیابی:

فرآیند جمع‌آوری 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 حرفه‌ای مربیان:

حداقل توانمندی‌های آموزشی و حرفه‌ای که از مربیان دوره آموزش استاندارد انتظار می‌رود.

شایستگی:

توانایی انجام کار در محیط‌ها و شرایط گوناگون به طور موثر و کارا برابر استاندارد.

دانش:

حداقل مجموعه‌ای از معلومات نظری و توانمندی‌های ذهنی لازم برای رسیدن به یک شایستگی یا توانایی. که می‌تواند شامل علوم پایه (ریاضی، فیزیک، شیمی، زیست‌شناسی)، تکنولوژی و زبان فنی باشد.

مهارت:

حداقل هماهنگی بین ذهن و جسم برای رسیدن به یک توانمندی یا شایستگی. معمولاً به مهارت‌های عملی ارجاع می‌شود.

نگرش:

مجموعه‌ای از رفتارهای عاطفی که برای شایستگی در یک کار مورد نیاز است و شامل مهارت‌های غیر فنی و اخلاق حرفه‌ای می‌باشد.

ایمنی:

مواردی است که عدم یا انجام ندادن صحیح آن موجب بروز حوادث و خطرات در محیط کار می‌شود.



نام شغل :	
فرآوری کننده پرورش قارچ خوراکی	
شرح شغل^۱	
<p>فرآوری کننده قارچ خوراکی شغلی است از حوزه صنایع غذایی می باشد، که وظایف از قبیل طبق اصول نگهداری به روشهای مختلف از قبیل خشک کردن ترشی، شور، انجماد قارچ خوراکی تازه اضافه بر مصرف روزانه بازار را تبدیل می کند که ابتدا قارچها با کیفیتهای مناسب برای هر یک از صنایع تبدیلی را جداسازی می کند و محصول فرآوری شده تولید کننده مختلف غذایی یا مراکز توزیع مواد غذایی مورد استفاده قرار می گیرد و آوری کننده قارچ خوراکی با فروشنده مواد غذایی و تولید کننده کالباس و سویس و تولید سوپهای آماده در ارتباط شغلی می باشند.</p>	
ویژگی های کارآموز ورودی	
حداقل میزان تحصیلات : دیپلم	
حداقل توانایی جسمی : سلامت کامل جسمی	
مهارت های پیش نیاز این استاندارد : ندارد	
طول دوره آموزش	
طول دوره آموزش	: ۵۶ ساعت
- زمان آموزش نظری	: ۲۰ ساعت
- زمان آموزش عملی	: ۳۶ ساعت
- کارورزی	: - ساعت
- زمان پروژه	: - ساعت
شیوه ارزشیابی	
آزمون عملی : ۷۵٪	
آزمون تئوری : ۲۵٪	
صلاحیت های حرفه ای مربیان	
لیسانس صنایع غذایی، تغذیه با ۲ سال سابقه کار مرتبط	

ردیف	توانایی ها
۱	توانایی برنامه ریزی جهت انواع فرآوری
۲	توانایی نظارت بر شستشو، ضدعفونی و آماده سازی
۳	توانایی نظارت بر انجام اسلایس (ورقه کردن) قارچ خوراکی
۴	توانایی نظارت بر انجام عملیات بلنچینگ
۵	توانایی نظارت بر فرآوری شور و ترشی
۶	توانایی نظارت بر انجام عملیات انجماد سریع
۷	توانایی نظارت بر انجام خشک کردن و آسیاب کردن
۸	توانایی نگهداری فرآورده ها طبق اصول صحیح ضمن مراحل انبار و جابه‌جایی
۹	
۱۰	
۱۱	
۱۲	

^۲ Occupational Standard

^۳ Competency

	زمان آموزش			عنوان توانایی : توانایی برنامه ریزی جهت انواع فرآوری
	جمع	عملی	نظری	
	۱۲	۶	۶	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
			۱/۵ ۱/۵ ۱/۵ ۱/۵	دانش : - انواع فرآوری - اصول مقدماتی برنامه ریزی تولید - اصول مقدماتی بهره وری - نکات دفع ضایعات واحد تولیدی
		۱ ۱ ۳ ۱		مهارت : - انتخاب پرسنل - آموزش پرسنل - برنامه ریزی تولید بر اساس پرسنل و شفیت کاری بر اساس حجم تولید - برنامه ریزی دفع ضایعات طبق اصول صحیح
				نگرش : - دقت در برنامه ریزی با در نظر گرفتن بهره وری
				ایمنی و بهداشت : استفاده از سیستم تهویه مناسب استفاده از لباس کار مناسب
				توجهات زیست محیطی : -دفع ضایعات طبق اصول صحیح



	زمان آموزش			عنوان توانایی : توانایی شستشو، ضدعفونی و آماده سازی
	جمع	عملی	نظری	
	۴	۳	۱	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
مواد پاک کننده آب شرب دیگ استیل			۰/۵ ۰/۵	دانش : - ویژگیهای انواع مواد پاک کننده و ضدعفونی کننده - دانستن روشهای شستشوی قارچ - دانستن هدف از کاربرد مواد پاک کننده و ضدعفونی کننده مختلف
		۱ ۲		مهارت : - کاربرد مواد پاک کننده و ضدعفونی کننده - شستشوی قارچ خوراکی طبق اصول صحیح قبل و بعد از ضدعفونی
				نگرش : - دقت در انتخاب مواد مناسب برای پاک کردن و ضدعفونی کردن - دقت در کاربرد محلول مواد ضدعفونی کننده - دقت در شستشوی مواد ضدعفونی کننده
				ایمنی : - پوشیدن لباس کار، کلاه، ماسک و دستکش، عینک، چکمه - بکارگیری مجاز از مواد پاک کننده و مصرف کننده
				توجهات زیست محیطی : - دفع ضایعات و پساب طبق اصول صحیح



	زمان آموزش			عنوان توانایی : توانایی انجام اسلایس قارچ خوراکی
	جمع	عملی	نظری	
	۳	۲	۱	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
دستگاه اسلاید			۱	دانش : - ویژگیهای قارچ خوراکی مناسب برای اسلایس (ورقه ورقه کردن) -
		۱ ۱		مهارت : - تنظیم اسلاید (دستگاه ورقه کن) با توجه به هدف از تهیه اسلایس - نظارت بر تهیه اسلایس با دستگاه اسلاید - نظارت بر بسته بندی محصول تولید شده
				نگرش : - کنترل رعایت بهداشتی حین فرآیند
				ایمنی : - رعایت نکات ایمنی هنگام کار با دستگاه اسلایس - پوشیدن لباس کار مخصوص کلاه دستکش ماسک
				توجهات زیست محیطی : - دفع صحیح ضایعات



	زمان آموزش			عنوان توانایی : توانایی نظارت بر انجام عملیات بلنچینگ
	جمع	عملی	نظری	
	۸	۶	۲	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
دیگ جوش دیگ بخار ظروف استیل بشکه های پلاستیکی			۱ ۱	دانش : - هدف از بلنچینگ - داشتن اصول صحیح عملیات بلنچینگ با روشهای مختلف
اسید نمک			۱ ۱ ۲ ۲	مهارت : - انتخاب قارچ مناسب جهت بلنچینگ - انتخاب روش مناسب برای بلنچینگ - آنزیم بری کردن قارچ خوراکی - تهیه محلول برای نگهداری قارچ خوراکی
				نگرش : - کنترل رعایت اصول بهداشتی حین تولید
				ایمنی : - پوشیدن لباس کار مخصوص ماسک کلاه. دستکش - وجود کپسول آتش نشانی در کارگاه
				توجهات زیست محیطی : - دفع پساب طبق اصول صحیح



	زمان آموزش			عنوان توانایی : توانایی نظارت بر فرآوری ترشی یا شور
	جمع	عملی	نظری	
	۹	۶	۳	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
آب شرب اسید نمک بشکه های پلاستیکی			۱ ۱ ۱	دانش : - هدف از تهیه شور و یا ترشی قارچ خوراکی - اصول عمل آوری و انواع آن - افزودنیهای مجاز مورد استفاده در ترشی یا شور
		۲ ۲ ۲		مهارت : - تهیه شور قارچ خوراکی - تهیه ترشی قارچ خوراکی - بسته بندی محصول آماده -
				نگرش : - دقت در مراحل کار - استفاده از افزودنیهای مجاز در میزان مجاز
				ایمنی : - پوشیدن لباس کار، کلاه، چکمه، دستکش، ماسک
				توجهات زیست محیطی : - دفع سپاب طبق اصول صحیح



	زمان آموزش			عنوان توانایی : توانایی نضارت بر انجام عملیات انجماد سریع
	جمع	عملی	نظری	
	۲	۱	۱	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
سیستم سرمایشی پلاستیک بندی دستگاه بسته بندی خلأ			۰/۵ ۰/۵	دانش : - هدف از انجماد سریع - ویژگیهای قارچ خوراکی قبل و بعد از انجماد - -
		۱		مهارت : - نظارت بر بسته بندی محصول جهت انجماد - نظارت بر تامین سرعت عمل کافی در محله انجماد - -
				نگرش : - کنترل سرعت عمل و رعایت اصول بهداشتی و ایمنی حین تولید -
				ایمنی : - پوشیدن لباس کار ، کلاه ، دستکش ، ماسک
				توجهات زیست محیطی : - کنترل عملکرد صحیح سیستم سرمایشی



	زمان آموزش			عنوان توانایی : توانایی نظارت بر انجام عملیات خشک کردن آسیاب کردن
	جمع	عملی	نظری	
	۹	۶	۳	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
خشک کن ظروف استیل پلاستیک بسته بندی			۱/۵	دانش : - هدف از خشک کردن قارچ خوراکی - اصول صحیح خشک کردن قارچ خوراکی - -
			۱/۵	
		۳		مهارت : - نظارت بر خشک کردن قارچ خوراکی طبق اصول صحیح - نظارت بر آسیاب کردن قارچ خوراکی با آسیاب - نظارت حبر بسته بندی محصول تولید شده -
		۳		
				نگرش : - کنترل رعایت اصول بهداشتی حین فرآیند تولید -
				ایمنی : - استفاده از لباس کار، دستکش، کلاه، ماسک
				توجهات زیست محیطی : -



	زمان آموزش			عنوان توانایی : توانایی نگهداری فرآورده ها طبق اصول صحیح ضمن مراحل انبار و جا به جایی
	جمع	عملی	نظری	
	۹	۶	۳	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
انبار سرد و خشک انبار زیر صفر ترولی				دانش : - اصول صحیح نگهداری قارچهای فرآوری شده (منجمد، خشک شده، پودر شده، بلیچ شده) - - -
		۲ ۲ ۱		مهارت : - کار با ابزار و تجهیزات حمل و نقل و جا به جایی - تنظیم شرایط محیطی (دما، رطوبت) با تاسیسات مربوطه - کنترل شرایط محیطی با ابزار اندازه گیری دما و رطوبت -
				نگرش : - دقت در کنترل و تنظیم - کنترل رعایت اصول بهداشتی
				ایمنی : - پوشیدن لباس کار ، کلاه ، دستکش ، ماسک
				توجهات زیست محیطی : -



ردیف	مشخصات فنی	تعداد
۱	مواد پاک کننده	۱ بسته
۲	آب شرب	لوله کشی
۳	دیگ استیل	۲
۴	دستگاه اسلاید	۱
۵	دیگ جوش	۱
۶	دیگ بخار	۱
۷	ظروف استیل	۵
۸	بشکه های پلاستیکی	۵
۹	اسید	۱ بسته
۱۰	نمک	۱
		کارتون
۱۱	سیستم سرمایش	۱
۱۲	پلاستیک بسته بندی	۱
		کارتون
۱۳	دستگاه بسته بندی خلاء	۱
۱۴	خشک کن	۱
۱۵	انبار سرد و خشک	۱
۱۶	انبار زیر صفر	۱
۱۷	ترولی	۲



شرح	ردیف