

معاونت پژوهش، برنامه‌ریزی و سنجش مهارت

دفتر پژوهش، طرح و برنامه‌ریزی درسی

استاندارد آموزش شغل

اپراتور دستگاه پخت آب نبات و تافی

گروه شغلی

صنایع غذایی

کد ملی آموزش شغل

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

7-75/26/1/1/1

تاریخ تدوین استاندارد: ۹۰/۵/۱



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

کد ملی شناسایی شغل: ۷۵۱۲/۲۰/۱

اعضاء کمیسیون تخصصی برنامه ریزی درسی رشته صنایع غذایی :

مهندس حسن کاکوئی
مهندس رسول پایان
مهندس آیدا ثنائی لنگرودی

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

- اداره کل آموزش فنی و حرفه ای استان آذربایجان شرقی
-

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 حرفه ای کشور ، شماره ۲۵۹

دورنگار ۶۶۹۴۴۱۱۷

تلفن ۹ - ۶۶۵۶۹۹۰۰

آدرس الکترونیکی : Barnamehdarci @ yahoo.com



تهیه کنندگان استاندارد شغل

ردیف	نام و نام خانوادگی	آخرین مدرک تحصیلی	رشته تحصیلی	شغل و سمت	سابقه کار مرتبط	آدرس ، تلفن و ایمیل
۱	فرانک رحیم زاده	کارشناسی ارشد	مهندسی صنایع غذایی	کارشناس مسئول شرکت پیسی - کارشناس اداره استاندارد	۶ سال	تلفن ثابت: 6307402 تلفن همراه: ۰۹۳۶۶۴۴۹۸۷۱ ایمیل: f.rahimzade@gmail.com آدرس: کارخانه پیسی
۲	روشنک رحیم زاده	کارشناسی ارشد	مهندسی صنایع غذایی	کارشناس اداره استاندارد - مسئول کنترل کیفی کارخانه شکلات سازی	۶ سال	تلفن ثابت: 6307402 تلفن همراه: ۰۹۳۶۶۴۴۹۸۷۱ ایمیل: r.rahimzade@gmail.com آدرس: اداره استاندارد
۳	علی قاسمی	دکترا	صنایع غذایی	حق التدریس دانشگاه آزاد اسلامی تبریز	۵ سال	تلفن ثابت: ۰۴۱۱۶۳۷۳۳۳۹ تلفن همراه: a.q@gmail.com آدرس: دانشگاه آزاد اسلامی تبریز
۴	رویا اضغری	کارشناسی	صنایع غذایی	مسئول کنترل کیفی کارخانه شکلات سازی	۲ سال	تلفن ثابت: ۰۹۱۴۸۲۲۹۲۴۷ تلفن همراه: Asghari_r@yahoo.com آدرس: ولی عصر - شهریار کوی مولایی



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 یا 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 مریبان :

حداقل توانمندی های آموزشی و حرفه ای که از مریبان 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 شغل:
اپراتور دستگاه پخت آبنبات و تافی
شرح شغل^۱:
<p>اپراتور دستگاه پخت آبنبات و تافی در حوزه صنایع غذایی بوده و شایستگی هایی از قبیل تهیه مواد اولیه مناسب مورد استفاده در تولید انواع آب نبات و تافی، اختلاط مناسب مواد اولیه، کنترل فرآیند اکستروداسیون، قالب گیری مناسب، پخت آب نبات و تافی، کنترل ویژگی های آب نبات و تافی را داشته و با مشاغل متصدی دستگاه اکسترودر، متصدی دستگاه بسته بندی، سرپرست تولید کارخانه، سرپرست فنی کارخانه و سرپرست کنترل کیفی کارخانه تافی و آبنبات در ارتباط است.</p>
ویژگی های کارآموز ورودی:
<p>حداقل میزان تحصیلات: فوق دیپلم صنایع غذایی وضعیت جسمی و ذهنی: سلامت کامل گواهی نامه های پیش نیاز این استاندارد: ندارد</p>
طول دوره آموزش:
<p>طول دوره آموزش : ۱۹۰ ساعت - زمان آموزش نظری : ۳۵ ساعت - زمان آموزش عملی : ۱۵۵ ساعت - زمان کارورزی : - ساعت - زمان پروژه : - ساعت</p>
بودجه بندی ارزشیابی (به درصد)
آزمون عملی : ۶۵٪
آزمون کتبی عملی : ۲۵٪
اخلاق حرفه ای : ۱۰٪
صلاحیت های حرفه ای مربیان:
کارشناسی صنایع غذایی با حداقل ۳ سال سابقه آموزش و فعالیت در زمینه مربوطه



*** تعریف دقیق استاندارد (اصطلاحی) :**

انجام فرآیند پخت و آماده سازی آبنبات و تافی با روشهای نوین

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

Operator of candy and toffee cooking system

*** 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 شغل^۲

- شایستگی ها^۳

ردیف	عناوین
۱	فرمولاسیون انواع آب نبات
۲	انتخاب مواد اولیه مناسب تولید آب نبات
۳	جوشاندن مناسب مواد قندی
۴	تولید تافی
۵	ساخت آبنبات مغزی دار
۶	قالب زنی نشاسته ای
۷	اختلاط مواد اولیه تولید آب نبات و خرد کردن آن
۸	پخت آب نبات و تافی
۹	بسته بندی مناسب آب نبات
۱۰	کنترل ویژگی های آب نبات و تافی



	زمان آموزش			عنوان شایستگی: فرمولاسیون انواع آب نبات
	جمع	عملی	نظری	
	۱۵	۱۲	۳	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی و بهداشت توجهات زیست محیطی مرتبط			
- برگه‌های اطلاعاتی فرمولاسیون انواع آب‌نبات				دانش:
			۱	- آب نبات های سخت
			۱	- آب نبات های نرم
			۱	- آب نبات های ژله ای
				مهارت:
		۵		- فرمولاسیون آب نبات های سخت
		۵		- فرمولاسیون آب نبات های نرم
		۲		- فرمولاسیون آب نبات های ژله ای
				نگرش:
				- افزایش اطلاعات تخصصی مربوط به صنعت قنادی
			ایمنی و بهداشت:	
			توجهات زیست محیطی:	



	زمان آموزش			عنوان شایستگی : انتخاب مواد اولیه مناسب تولید آب نبات
	جمع	عملی	نظری	
	۱۷	۱۰	۷	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی و بهداشت توجهات زیست محیطی مرتبط			
- برگه های اطلاعاتی - انواع شیرین کننده - انواع امولسیفایر			۳	دانش : - ویژگی های شیرین کننده ها در آب نبات سازی - امولسیفایر های مورد استفاده در آب نبات سازی
			۲	- ویژگی آب مصرفی در آب نبات سازی
			۱	-انواع مواد افزودنی مورد استفاده در آب نبات سازی
			۱	مهارت : - انتخاب شیرین کننده مناسب هر نوع آب نبات -بهبود خواص فیزیکی آب نبات با استفاده از امولسیفایرهای مناسب -بکارگیری آب با خواص مناسب در تولید انواع آب نبات
		۶		
		۲		
		۲		
	نگرش : - بهبود تولید با انتخاب مواد اولیه مناسب			
	ایمنی و بهداشت :			
	توجهات زیست محیطی :			



	زمان آموزش			عنوان شایستگی : جوشاندن مناسب مواد قندی
	جمع	عملی	نظری	
	۲۳	۲۰	۳	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی و بهداشت توجهات زیست محیطی مرتبط			
- دیگ بخار - شکر - مواد ضد کف - شربت گلوکز				دانش : - عوامل موثر بر فرآیند پخت بهینه سازی آن - روش های جوشاندن مواد قندی - محصولات قندی با نقطه جوش بالا - شیرینی های جوشانده
				مهارت : - تهیه محلول اشباع قندی - کنترل و جلوگیری از کریستالیزاسیون و کاراملیزاسیون محلول اشباع قندی - رفع مشکل تولید کف در دیگ های تحت خلاء
			۱	
			۱	
			۱	
		۱۰		
		۶		
		۴		
				نگرش : - صرفه جویی در مصرف انرژی
			ایمنی و بهداشت : - رعایت نکات ایمنی هنگام جوشاندن مواد قندی	
			توجهات زیست محیطی : - دفع صحیح ضایعات حاصل از محلول قندی تولید شده	



	زمان آموزش			عنوان شایستگی: تولید تافی
	جمع	عملی	نظری	
	۲۵	۱۸	۷	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
-انواع چربی -شیر -شکر -شربت گلوکز -انواع طعم دهنده				دانش: - تافی و روش های تولید تافی و آب نبات -تفاوت مواد اولیه در فرآیند تولید - واکنش مایارد و عوامل موثر بر آن -میزان آب موجود در تافی
		۶		مهارت: - تولید انواع تافی -تعیین میزان آب مورد استفاده در تولید انواع تافی -کنترل و انجام واکنش قهوه ای شدن
		۲		نگرش: - بهبود طعم و رنگ محصول
		۱۰		ایمنی و بهداشت: - دقت هنگام حرارت دادن شربت تافی
				توجهات زیست محیطی: -دفع صحیح ضایعات حاصل از شربت سازی



اپراتور دستگاه پخت آبنبات و تافی

- برگه‌ی تحلیل آموزشی

	زمان آموزش			عنوان شایستگی: ساخت آبنبات مغزی دار
	جمع	عملی	نظری	
	۲۰	۱۸	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
-کاردک متحرک -نوار نقاله -دستگاه رشته ساز			۳۰ دقیقه ۱ ۳۰ دقیقه	دانش : - آب نبات آدامسی - روش های اکستروود کردن - لزوم اکستروود کردن
		۲ ۸ ۴ ۴		مهارت : - سرد کردن مقدماتی آب نبات -اکستروود کردن آب نبات های آدامسی -برش آب نبات -پوشش دهی آب نبات
	نگرش : - افزایش تنوع محصول و بهبود بازار یابی			
	ایمنی و بهداشت: - دقت هنگام سرد کردن و برش آب نبات			
	توجهات زیست محیطی : - دفع صحیح ضایعات حاصل از اکسترووداسیون و برش آب نبات			



	زمان آموزش			عنوان شایستگی: قالب زنی نشاسته ای
	جمع	عملی	نظری	
	۲۵	۲۲	۳	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
- ماشین قالب زنی نشاسته ای			۱	دانش : - لزوم استفاده از ماشین قالب زن در تهیه برخی از آب نبات ها - لزوم هوادهی به آب نبات در تولید آب نبات با بافت نرم - مفهوم انروبینگ
			۱	
			۱	
		۶		مهارت : - تهیه آب نبات از مخلوط مایع - قالب گیری آب نبات - هوادهی به آب نبات - تولید آب نبات مغزدار
		۶		
	۴			
	۶			نگرش : - افزایش مشتری پسندی محصول
				ایمنی و بهداشت: - رعایت نکات ایمنی هنگام کار با دستگاه ها
				توجهات زیست محیطی : - دفع صحیح ضایعات حاصل از قالب گیری



	زمان آموزش			عنوان شایستگی: اختلاط مواد اولیه تولید آب نبات و خرد کردن آن
	جمع	عملی	نظری	
	۱۶	۱۴	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
-انواع میکسر -انواع آسیاب			۳۰ دقیقه ۳۰ دقیقه ۳۰ دقیقه ۳۰ دقیقه	دانش : - معرفی روش های اختلاط -اجزای میکسر ساچمه ای -دستگاه خرد کن -انواع آسیاب
		۶ ۶ ۲		مهارت : - تهیه مخلوط یکنواخت جهت ساخت آب نبات -ریز کردن و خرد کردن آب نبات ها -تنظیم حرارت هنگام انجام عمل اختلاط
				نگرش : - بهینه سازی کیفیت محصول نهائی
				ایمنی و بهداشت: - رعایت نکات ایمنی هنگام کار با خرد کن ها توجهات زیست محیطی : - دفع صحیح ضایعات



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزشی

	زمان آموزش			عنوان شایستگی: پخت آب نبات و تافی
	جمع	عملی	نظری	
	۲۳	۲۰	۳	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
- دستگاه پخت مداوم - دستگاه پخت غیرمداوم			۱	دانش : - دستگاه های پخت مداوم - دستگاه های پخت غیرمداوم - تاثیر خلاء در پخت آب نبات
			۱	
			۱	
		۸ ۸ ۴		مهارت : - پخت تافی - پخت آب نبات - تنظیم خلاء
				نگرش : - صرفه جویی در مصرف انرژی با انتخاب دستگاه پخت مناسب
			ایمنی و بهداشت: - رعایت نکات ایمنی و دقت هنگام کار با دستگاه های پخت	
			توجهات زیست محیطی : -	



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزشی -

	زمان آموزش			عنوان شایستگی: بسته بندی مناسب آب نبات
	جمع	عملی	نظری	
	۱۴	۱۲	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
- انواع مواد اولیه بسته بندی -دستگاه بسته بندی - انواع تافی -انواع آب نبات			۱ ۳۰ دقیقه ۳۰ دقیقه	دانش : - لزوم بسته بندی مناسب مواد غذایی - معرفی روشهای بسته بندی - جنس مناسب جهت بسته بندی آب نبات و تافی - ضرورت بسته بندی اولیه تافی
		۴ ۴ ۴		مهارت : - نگهداری ماده غذایی -بسته بندی آب نبات -بسته بندی تافی
				نگرش : - افزایش عمر نگهداری ماده غذایی
				ایمنی و بهداشت: -دقت هنگام کار با دستگاه بسته بندی
				توجهات زیست محیطی : -دفع صحیح ضایعات مواد بسته بندی



استاندارد آموزش
- برگه ی تحلیل آموزشی

	زمان آموزش			عنوان شایستگی: کنترل ویژگی های آب نبات و تافی
	جمع	عملی	نظری	
	۱۲	۹	۳	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
- برگه های اطلاعاتی			۱	دانش : - ویژگی های آب نبات - ویژگی های انواع تافی - حد مجاز میکروبی آب نبات و تافی
		۳		مهارت : - بهبود خواص فیزیکی آب نبات و تافی - بهبود خواص شیمیایی آب نبات و تافی - کنترل بار میکروبی آب نبات و تافی
		۳		نگرش : - بهبود کیفیت و ماندگاری محصول نهایی
		۳		ایمنی و بهداشت: -
		۳		توجهات زیست محیطی : -



- برگه استاندارد تجهیزات ، مواد ، ابزار

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	برگه های اطلاعاتی دستگاه ها		۱۵ سری	
۲	دیتا پروژکتور		یک دستگاه	
۳	صندلی		۱۵	
۴	میز		۱۵	
۵	کپسول اطفاء حریق		یک عدد	
۶	جعبه کمک های اولیه		یک عدد	
۷	پرینتر	لیزری - سیاه و سفید	یک دستگاه	
۸	لوازم کمک آموزشی		۵ سری	
۹	روپوش و دستکش		۱۵ جفت	
۱۰	ماسک		۳۰ عدد	
۱۱	عینک آزمایشگاهی		۱۵ عدد	
۱۲	کتاب راهنمای کار با دستگاه ها		۱۵ عدد	
۱۳	برگه های اطلاعاتی مربوط به آب نبات و تافی		۱۵ سری	
۱۴	انواع شیرین کننده		۵ سری	
۱۵	انواع امولسیفایر		۵ سری	
۱۶	دیگ بخار		یک عدد	
۱۷	انواع چربی		۵ سری	
۱۸	دستگاه رشته ساز	دستگاه اکسترودر دورنگ مدل MY2020 مناسب برای توده های محتوی حداکثر ۱۰ درصد چربی . از قبیل تافی و آدامس و آبنبات حداقل نوسان و هدایت بهینه	یک عدد	

		<p>خمیر با پرهیز از بار حرارتی و تنش ناشی از روند تولید باعث ایجاد خروجی بسیار پایدار می شود.</p> <p>امکان طراحی و ساخت برای محتوای چربی بیش از ۱۰ درصد و همچنین تولید رشته های چند رنگ و مغز دار ، وجود دارد. در ضمن دستگاه اکسترودر جهت تغذیه حداقل دو دستگاه بسته بندی در نظر گرفته شده است.</p>		
	یک عدد	مدل TRE	ماشین قالب زنی نشاسته ای	۱۹
	یک سری	<p>۱. دارای بدنه دو جداره افقی ، استیل</p> <p>۲. ظرفیت دستگاه : ۱۵۰ کیلوگرم در هر بیچ</p> <p>۳. میزان برق مصرفی : ۸ کیلو وات</p> <p>۴. وزن دستگاه : ۷۰۰ کیلو گرم</p>	انواع میکسر	۲۰
	یک عدد	<p>۱. ظرفیت با توجه به میزان غلظت تا ۱۲۰۰ کیلوگرم در ساعت</p> <p>۲. میزان برق مصرفی : ۲ کیلو وات</p>	دستگاه پخت مداوم	۲۱
	یک عدد	<p>جهت تهیه تافی، ژله ، مارمالاد ، انواع شربت و انواع مغز برای آبنبات و آدامس</p> <p>دو جداره با گردش بخار بین جداره ها</p> <p>ظرفیت : ۳۰۰ کیلو گرم در ساعت</p> <p>میزان برق مصرفی : ۲,۵ کیلو وات</p>	دستگاه پخت غیرمداوم	۲۲

		وزن دستگاه : ۷۰۰ کیلو گرم		
	۵ سری		انواع مواد اولیه بسته بندی	۲۳
	یک عدد		کاردک	۲۴
	۱۵ سری		انواع آب نبات	۲۵
	۱۵ سری		انواع تافی	۲۶
	یک عدد	ظرفیت تولید : ۳۵۰-۵۰۰ عدد در دقیقه توان مصرفی : ۳ کیلو وات ابعاد دستگاه : ۱۴۴×۱۱۸,۵×۱۸۱ سانتیمتر وزن دستگاه : ۱,۳ تن عرض لفاف : ۸۵ میلی متر لفاف مصرفی PVC : شفاف ، متالایز، سلفون صدفی، CPP و نایلکس	دستگاه بسته بندی	۲۷
	۵ سری		انواع مواد طعم دهنده	۲۸
	۵ سری		شربت گلوکز	۲۹
	۵ سری		مواد ضد کف	۳۰
	۵ سری		شیر	۳۱
	۵ سری		شکر	۳۲
	یک سری	۱. ظرفیت : ۲۰۰ کیلوگرم در	انواع آسیاب	۳۳

		ساعت ۲. میزان برق مصرفی : ۲/۲ کیلووات ۳. وزن دستگاه ۱۲۰ کیلوگرم		
	یک عدد		نوار نقاله	۳۴
				۳۵

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 (اصلی مورد استفاده در تدوین و آموزش استاندارد)

ردیف	عنوان منبع یا نرم افزار	مؤلف	مترجم	سال نشر	محل نشر	ناشر یا تولید کننده
	صنایع قنادی	شهرام مقصودی		۱۳۸۸		علم کشاورزی ایران

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

ردیف	نام کتاب یا جزوه	سال نشر	مؤلف / مؤلفین	مترجم / مترجمین	محل نشر	ناشر	توضیحات



فهرست سایت های قابل استفاده در آموزش استاندارد

1. WWW.Codexalimentarius.com
2. WWW.Jecfa.com
3. WWW.foodna.com
4. WWW.efsa.com
- 5.
- 6.
- 7.
- 8.
- 9.
- 10.