

# استاندارد آموزش شایستگی

## سرپرستی کنترل کیفی در صنعت نان

### گروه شغلی

### صنایع غذایی

#### کد ملی آموزش شایستگی

۳	۱	۱	۱	۳	۰	۶	۸	۰	۰	۵	۰	۰	۱	۱
ISCO-08				سطح مهارت	شناسه گروه			شناسه شغل			شناسه شایستگی		نسخه	

۷۵۱۵/۱/۱

تاریخ تدوین استاندارد: ۹۰/۵/۱



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

کد ملی شناسایی آموزش شغل : ۷۵۱۵/۱/۱

اعضاء کمیسیون تخصصی برنامه ریزی درسی رشته صنایع غذایی :

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 حرفه ای کشور ، پلاک

۲۵۹

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	نیوشا مقبلی	لیسانس	علوم تغذیه	کارشناس بخش تحقیق و توسعه کارخانه مینو	۱۲ سال	تلفن ثابت : تلفن همراه : ۰۹۱۲۳۳۷۶۱۶۹۳ ایمیل : آدرس : کارخانه مینو
۲	علی ظفری	فوق لیسانس	علوم تغذیه	مدیر تحقیق و توسعه کارخانه نان آورن	۱۵ سال	تلفن ثابت : تلفن همراه : ۰۹۱۲۳۱۷۵۴۳۰ ایمیل : آدرس : کارخانه نان آورن سیوس
۳	علی پناهنده	فوق لیسانس	علوم صنایع غذایی	کارشناس کارخانه ثمین نان سحر	۱۴ سال	تلفن ثابت : تلفن همراه : ۰۹۱۲۱۷۲۵۰۱۹ ایمیل : آدرس : کارخانه ثمین نان سحر
۴						تلفن ثابت : تلفن همراه : ایمیل : آدرس :
۵						تلفن ثابت : تلفن همراه : ایمیل : آدرس :
۶						تلفن ثابت : تلفن همراه : ایمیل : آدرس :
۷						تلفن ثابت : تلفن همراه : 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 :**

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 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 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<sup>۱</sup> :</b>	
<b>سرپرست کنترل کیفی در صنعت نان</b>	
<b>شرح استاندارد آموزش شغل :</b>	
<p>سرپرست کنترل کیفی در صنعت نان شغلی از مشاغل صنایع غذایی است که وظایفی چون کنترل و نظارت بر افراد تحت سرپرستی و کنترل نظارت فرایند تولید، مواد اولیه، محصولات، مواد بسته بندی و همچنین کنترل و نظارت نگهداری محصولات و مواد اولیه را بر عهده دارد و نیز مسئول طراحی سیستم و رویه ای بهینه برای اهداف تولیدی می باشد و با مشاغل چگون مسئول آزمایشگاه، پرسنل کنترل کیفی و مدیرعامل و بازرسان اداره بهداشت در ارتباط می باشد</p>	
<b>ویژگی های کارآموز ورودی :</b>	
<p><b>حداقل میزان تحصیلات :</b> لیسانس علوم تغذیه یا صنایع غذایی  <b>حداقل توانایی جسمی و ذهنی :</b> سلامت کامل جسمانی و روانی  <b>مهارت های پیش نیاز :</b> ندارد</p>	
<b>طول دوره آموزش :</b>	
طول دوره آموزش	: ۵۸ ساعت
- زمان آموزش نظری	: ۲۳ ساعت
- زمان آموزش عملی	: ۳۵ 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>	
کارشناس ارشد علوم تغذیه یا صنایع غذایی با ۲ سال سابقه کار مرتبط مفید	



\* تعریف دقیق استاندارد ( اصطلاحی ) :

سرپرست کنترل کیفی وظیفه سرپرستی بخش کنترل مواد اولیه ورودی در صورت تغییر و نیز ایجاد تنوع در محصولات را عهده دار است.

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

Fifo  
First in first out  
divider  
slicer  
mixer

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

مجموعه استانداردهای 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 شغل

- شایستگی ها

ردیف	عناوین
۱	کنترل و نظارت بر امور قسمتهای تحت سرپرستی و ایجاد هماهنگی بین آنها
۲	کنترل و نظارت بر فرآیند تولید
۳	کنترل و نظارت بر مواد اولیه و محصولات و بسته بندی
۴	کنترل و نظارت بر شرایط نگهداری مواد اولیه و محصول نهایی
۵	طراحی سیستم ها و روشهای بهینه
۶	
۷	
۸	
۹	
۱۰	
۱۱	
۱۲	
۱۳	
۱۴	
۱۵	



استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : کنترل و نظارت بر امور قسمتهای تحت سرپرستی و ایجاد هماهنگی بین آنها
	نظری	عملی	جمع	
	۳	۹	۱۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی				دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط
				دانش :
		۱/۵		-قوانین مربوط به سالم سازی و فعالیتهای مرتبط با حفظ محیط بهداشتی و ایمنی کار -آگاهی از نوع فعالیت تمام واحدهای مرتبط
		۱/۵		
				مهارت :
		۲		-برنامه ریزی و تقسیم کار بین کارکنان تحت سرپرستی
		۱/۵		-نظارت بر اجرای مقررات و ضوابط شرکت در قسمتهای تحت سرپرستی
		۲		-تعیین نیازهای آموزشی، اجرای برنامه های آموزش حرفه ای و تخصصی و غیره در صورت نیاز
		۱		-آموزش و راهنمایی کارکنان تحت سرپرستی
		۰/۵		-رسیدگی به اشکالات و نواقص و همچنین دریافت آمار و گزارشات لازم از قسمتهای تحت سرپرستی
		۰/۵		-بررسی و تجزیه و تنظیم گزارشات مورد نیاز سرپرست مستقیم و سایر واحدهای زیر شرکت
		۰/۵		-ارایه گزارش کارهای انجام شده به سرپرست مستقیم
		۰/۵		-ایجاد هماهنگی بین واحدهای خرید و انبار و قسمتهای نمونه برداری و آزمایشگاهها پس از دریافت نمونه های جدید یا اطلاع از ورود کالاهای جدید به انبار
		۰/۵		
				نگرش :
				- داشتن تعهد و دقت نظر در اجرای مقررات و ضوابط شرکت در قسمتهای تحت سرپرستی
				ایمنی و بهداشت :
				-
				توجهات زیست محیطی :





	زمان آموزش			عنوان: کنترل و نظارت بر فرآیند تولید
	جمع	عملی	نظری	
	۱۷/۵	۹/۵	۸	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
جزوه اصول HACCP				دانش:
			۲	- آگاهی از تمام مراحل فرآیند تولید
			۶	- گام های اصول HACCP
				-
				مهارت:
		۶		- کنترل خط تولید براساس اصول HACCP یا دیگر استانداردهایی که واحد تولید اخذ نموده
		۱		-ارایه راهکار عملی جهت رفع نواقص و اشکالات احتمالی
		۰/۵		-بررسی تایید و نظارت بر فرمهای فرمولاسیون های جدید در کارگاههای تولیدی در صورتی که هرگونه تغییری در آن لحاظ شده باشد
		۱		-بررسی تمام مراحل فرایند و گزارش هرگونه اشکال و ایراد در خط و مراحل فرآیند و بررسی علت حادث شدن مشکل و تلاش و بررسی برای رفع آن
		۱		- بررسی آمار و گزارشات مربوط به ضایعات خط تولید، تجزیه و تحلیل علل حادث شدن ضایعات، ارایه پیشنهاد بمنظور کاهش ضایعات
	نگرش:			
	- دقت در تمام مراحل فرایند تولید به منظور پی بردن به اشکالات احتمالی			
	- دقت در بررسی مربوط به ضایعات و تحلیل علت بوجود آمدن آن و ارایه راهکار بمنظور کاهش آن			
	ایمنی و بهداشت:			
	- - لباس فرم سفید و کفش و کلاه برای ورود به محیط کارگاه			
	توجهات زیست محیطی:			
	-			



	زمان آموزش			عنوان : کنترل و نظارت بر مواد اولیه و محصولات و بسته بندی
	جمع	عملی	نظری	
	۸/۵	۶/۵	۲	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
- نمونه جوابهای آزمایشات میکروبی و شیمیایی و جداول حد مجاز مواد غذایی از لحاظ شیمیایی و میکروبی دماسنج -وردنه			۲	دانش : - تمام ویژگیهای شیمیایی و میکروبیولوژی مواد اولیه، محصولات و بسته بندی -
				-
				-
				-
		۲		مهارت : - بررسی اظهارنظر در مورد کیفیت مواد اولیه، محصولات، مواد بسته بندی جدید و گزارش به سرپرست مستقیم یا سایر واحدهای در صورت لزوم - دریافت گزارشات از آزمایشگاههای شیمی و میکروبیولوژی و اعمال نتایج حاصله در ارتباط با محصولات و مواد اولیه و مواد بسته بندی جدید - بررسی نتایج حاصل از انجام تستهای پایلوت مواد اولیه جدید (چه تغییر ماده) اولیه - چه تغییر تامین کننده) و گزارش به سرپرست مستقیم - رسیدگی به اشکالات و نواقص و همچنین اتخاذ تدابیر لازم جهت پیشبرد اهداف شرکت -
		۲		
		۱/۵		
		۱		
				نگرش : - دقت در مقایسه جوابهای شیمیایی و میکروبی با استاندارد مربوطه بدون اعمال نظرسنجی و گزارش آنها - دقت در بررسی نتایج حاصل از تستهای پایلوت و گزارش به سرپرست مستقیم بدون اعمال نظرسنجی
			ایمنی و بهداشت : -	
			توجهات زیست محیطی : -	



	زمان آموزش			عنوان : کنترل و نظارت بر شرایط نگهداری مواد اولیه و محصول نهایی
	جمع	عملی	نظری	
	۷/۵	۳/۵	۴	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
فیلم و اسلاید مرتبط با انبارها و شرایط نگهداری مواد غذایی کیبی فکس			۴	دانش : - شرایط نگهداری مواد اولیه و محصول نهایی
				مهارت : - کنترل و بررسی شرایط نگهداری مواد اولیه - کنترل و بررسی شرایط نگهداری محصول نهایی - گزارش هرگونه تغییر در شرایط نگهداری مواد اولیه و محصول نهایی
		۱/۵		نگرش : - دقت در اجرای fifo و تاریخ ماندگاری هنگام انتقال مواد اولیه
		۱/۵		ایمنی و بهداشت : -
		۰/۵		توجهات زیست محیطی : -



	زمان آموزش			عنوان : طراحی سیستم ها و روشهای بهینه
	نظری	عملی	جمع	
	۶	۶/۵	۱۲/۵	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
استانداردهای ISO استانداردهای تحقیقات استانداردهای مربوط به محصول نهایی			۶	دانش : - آخرین استانداردهای ISO و استانداردهای محصول نهایی
				مهارت : - همکاری و طرح ریزی، تهیه و تنظیم سیستم ها، روشها و دستورالعملهای اجرایی قسمتهای تحت سرپرستی با توجه به اصول گواهینامه های اخذ شده توسط واحد تولیدی
		۱/۵		- تهیه گزارش مربوط به طراحی سیستم های بهینه برای سرپرست مستقیم
		۱		- بررسی و تایید و در صورت لزوم تدوین روشهای آماری کنترل تولید و نمونه برداری
		۲		- بررسی عملکرد دایره تحت سرپرستی جهت اتخاذ تدابیر لازم بمنظور کاهش هزینه ها و افزایش راندمان آنها و پیشنهاد به سرپرست مستقیم
		۲		نگرش : - احساس مسئولیت نسبت به طراحی روشهای بهینه
				ایمنی و بهداشت : -
			توجهات زیست محیطی : -	



- برگه استاندارد تجهیزات

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	خودکار		۱	
۲	فرمهای نظرسنجی		۱	
۳	کاغذ		۱ سری	
۴	فرمهای آزمون شیمیایی و میکروبی		۱ سری	

توجه :

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



- برگه استاندارد مواد

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	میکسر بیسکوئیت	پایلوت	۱	
۲	آون	پایلوت	۱	
۳	کنچسریفاینر	پایلوت	۱	
۴	تمپری	پایلوت	۱	
۵	میز کار	معمولی	۱	
۶	صندلی	معمولی	۱	
۷	کامپیوتر		۱	
۸			۱	

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
۱	اسلاید		به تعداد لازم	
۲	فیلم آموزشی	مرتبط	۱	
۳	کپی	معمولی	۱	
۴	فکس	معمولی	۱	
۵	وردنه		۱	
۶	دماسنج	چوبی	۱	
۷	نرم افزار Excel	محیط	یک سری	
۸	استانداردهای مربوطه		یک سری	
۹	جداول حد مجاز مواد غذایی		یک سری	
۱۰	نمونه جوابهای آزمایش میکروبی و شیمیایی		یک سری	

توجه :

- ابزار به ازااء هر سه نفر 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
	کنترل کیفیت مواد غذایی	احمد شهیدی یا ساقی	-	۱۳۸۶	نقش گستران بهار	نقش گستران بهار

- 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

ردیف	عنوان
1	<a href="http://www.eatright.com">www.eatright.com</a>
2	<a href="http://www.mayoclinic.com/h/ealth/nutrition-and-healthy-eating/my00431">www.mayo clinic.com/h/ealth/nutrition-and-healthy-eating/my00431</a>
3	<a href="http://www.tebyan.net/">www.tebyan.net/</a>
4	<a href="http://www.aftabir.com/">www.aftabir.com/</a>
5	
6	
7	
8	
9	
10	