

بسمه تعالی
معاونت آموزش
دفتر طرح و برنامه های درسی

استاندارد آموزش شایستگی

عنوان آموزش شایستگی

کنترل بهداشت و ایمنی در واحد غذا و نوشیدنی

گروه شغلی

صنایع غذایی

کد ملی آموزش شایستگی

۷۵۱۲-۶۷-۰۶۰-۲



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

کد ملی شناسایی آموزش شایستگی : ۷۵۱۲-۶۷-۰۶۰-۲

اعضاء کمیسیون تخصصی برنامه ریزی درسی رشته صنایع غذایی :
مهندس حسن کاکوئی
مهندس رسول پایان
پریسا رستمی

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

۹۷

تلفن ۶۶۵۶۹۹۰۷ - ۶۶۹۴۴۱۲۰

دورنگار ۶۶۹۴۴۱۱۷

آدرس الکترونیکی : 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	اقدس شمس	فوق دیپلم	هتلداری	مدیر و مربی	۲۵ سال	تلفن ثابت : تلفن همراه : ۰۹۱۲۵۶۸۴۶۱۲ ایمیل : آدرس :
۲	اعظم گلزار منش	لیسانس	قنادی و آشپزی	مدرس دانشگاه علمی کاربردی	۳۲ سال	تلفن ثابت : تلفن همراه : ۰۹۱۲۱۷۵۵۹۵۱ ایمیل : آدرس :
۳	پریسا رستمی	لیسانس	علوم غذایی	کارشناس	۱۵ سال	تلفن ثابت : تلفن همراه : ۰۹۱۲۳۴۹۸۶۹۷ ایمیل : آدرس :
۴	مهری هاشم زاده	لیسانس	مدیریت هتل	مدیر مربی	۲۵ سال	تلفن ثابت : ۲۲۷۱۷۰۳۲ تلفن همراه : ۰۹۱۲۲۱۵۱۷۶۵ ایمیل : آدرس :
۵	شهلا جهانگرد محبوب	لیسانس	مدیریت دولتی	دبیر آموزش و پرورش	۱۸	تلفن ثابت : تلفن همراه : ۰۹۱۲۲۵۴۲۹۰۴ 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.



نام استاندارد آموزش شایستگی^۱ :	
کنترل بهداشت و ایمنی در واحد غذا و نوشیدنی	
شرح استاندارد آموزش شایستگی :	
کنترل بهداشت و ایمنی در واحد غذا و نوشیدنی شایستگی از حوزه صنایع غذایی است که کنترل منابع آلودگی مواد غذایی ، کنترل عوامل آلودگی مواد غذایی ، کنترل بهداشت و ایمنی در آشپزخانه ، نگهداری مواد غذایی طبق اصول صحیح را انجام می دهد و با مشاغل موجود در قنادی و آشپزخانه و کافی شاپ و نانوایی در ارتباط کاری می باشد.	
ویژگی های کارآموز ورودی :	
حداقل میزان تحصیلات : دیپلم حداقل توانایی جسمی و ذهنی : داشتن سلامت کامل جسمانی و روانی مهارت های پیش نیاز : ندارد	
طول دوره آموزش :	
طول دوره آموزش	: ۶۱ ساعت
- زمان آموزش نظری	: ۲۲ ساعت
- زمان آموزش عملی	: ۳۹ ساعت
- زمان کارورزی	: - ساعت
- زمان پروژه	: - ساعت
بودجه بندی ارزشیابی (به درصد)	
- کتبی : ۲۵٪	
- عملی : ۶۵٪	
- اخلاق حرفه ای : ۱۰٪	
صلاحیت های حرفه ای مربیان :	
کارشناس تغذیه یا صنایع غذایی با دو سال سابقه کار مرتبط فوق دیپلم تغذیه یا صنایع غذایی با یک سال سابقه کار مرتبط	



* تعریف دقیق استاندارد (اصطلاحی) :

کنترل کننده بهداشت و ایمنی فرد، محیط، ابزار و تجهیزات از منابع و عوامل آلودگی و چگونگی نگهداری ماده غذایی

* اصطلاح انگلیسی استاندارد (و اصطلاحات مشابه جهانی) :

Hygiene controller

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

کلیه استانداردهای مربوط به قنادی - آشپزی - نانوائی موجود در گروه صنایع غذایی بر روی سایت

* 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^۲

- کارها^۳

ردیف	عناوین
۱	کنترل منابع آلودگی مواد غذایی
۲	کنترل عوامل آلودگی مواد غذایی
۳	کنترل بهداشت و ایمنی در آشپزخانه
۴	نگهداری مواد غذایی طبق اصول صحیح
۵	
۶	
۷	
۸	
۹	
۱۰	
۱۱	
۱۲	
۱۳	
۱۴	
۱۵	

^۱. Occupational / Competency Standard
^۲. Competency / task



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۱۴	۹	۵	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
فیلم، اسلاید آموزشی یا بازدید از مکان واقعی جزوه یا منابع آموزشی استاندارد های مرتبط سازمان استاندارد و تحقیقات صنعت کپسول آتش نشانی جعبه کمکهای اولیه لباس کار مناسب و بهداشتی دستکش، کلاه ، ماسک کاغذ خودکار				دانش :
				-اهمیت آگاهی از منابع آلودگی
				-موارد با اهمیت درباره منابع آلودگی که باید رعایت گردد
				-
				-
				مهارت :
				- شیوه های جلوگیری از منابع آلوده کننده مواد غذایی
				-آموزش کارکنان مرتبط با تولید ماده غذایی از منابع آلودگی
				- بهسازی محیط برای پیشگیری از منابع آلودگی
				نگرش :
				-دقت در رعایت اصول ایمنی و بهداشت در آشپزخانه
				-
				ایمنی و بهداشت :
			-استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی و دستکش و کلاه و ماسک	
			استفاده از تهویه مناسب در کارگاه	
			-وجود کپسول آتش نشانی در کارگاه	
			-وجود جعبه کمکهای اولیه در کارگاه	
			توجهات زیست محیطی :	
			-مجهز بودن واحد غذا و نوشیدنی به سطل زباله درب دار	
			-	



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان: کنترل عوامل آلودگی مواد غذایی
	جمع	عملی	نظری	
	۱۴	۶	۸	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
فیلم، اسلاید آموزشی یا بازدید از مکان واقعی				دانش:
جزوه یا منابع آموزشی				- اهمیت بهداشت محیط و عوامل آلودگی آن
استاندارد های مرتبط سازمان				-انواع خطرات تهدید کننده ایمنی و سلامت مواد غذایی
استاندارد و تحقیقات صنعت				-انواع روشهای پیشگیری از عوامل آلوده کننده محیط
کپسول آتش نشانی				-
جعبه کمکهای اولیه				مهارت:
لباس کار مناسب و بهداشتی				-کنترل تهویه مناسب آشپزخانه و انتخاب روش اصلاحی در صورت نیاز
دستکش، کلاه، ماسک				-کنترل دفع صحیح ضایعات و پساب و انتخاب روش اصلاحی در صورت نیاز
کاغذ				-انتخاب و کاربرد مواد شوینده و ابزار شستشوی مناسب برای کف و سطوح
خودکار				-اعمال راهکارهای مناسب برای پیشگیری از ورود حشرات و جانوران موذی و مبارزه با آنها
شوینده کف				نگرش:
شوینده سطوح				-دقت در رعایت اصول ایمنی و بهداشت در آشپزخانه
توری				ایمنی و بهداشت:
حشره کش برقی				-استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی و دستکش و کلاه و ماسک
تی				استفاده از تهویه مناسب در کارگاه
جارو				-وجود جعبه کمکهای اولیه در کارگاه
				-وجود کپسول آتش نشانی در کارگاه
				توجهات زیست محیطی:
				-مجهز بودن واحد غذا و نوشیدنی به سطل زباله درب دار
				-



	زمان آموزش			عنوان: کنترل بهداشت و ایمنی در آشپزخانه
	جمع	عملی	نظری	
	۱۶	۱۴	۲	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
فیلم، اسلاید آموزشی یا بازدید از مکان واقعی جزوه یا منابع آموزشی استاندارد های مرتبط سازمان استاندارد و تحقیقات صنعت کپسول آتش نشانی جعبه کمکهای اولیه لباس کار مناسب و بهداشتی دستکش، کلاه، ماسک کاغذ خودکار تی جارو دستمال پاک کننده شوینده مناسب ابزار و تجهیزات ابزار شوینده برای ابزار و تجهیزات				دانش:
				-اهمیت بهداشت و ایمنی در آشپزخانه -عوامل آلودگی کننده ناشی از ابزار، تجهیزات و محیط -انواع عوامل آلودگی های ناشی از فرد
				مهارت:
				-کنترل بهداشت ابزار و تجهیزات و محیط -انجام نحوه صحیح شستشو ابزار و تجهیزات، محیط با شوینده و ابزار مناسب
				-کنترل نحوه چیدمان صحیح ابزار و تجهیزات و پیشگیری از ایجاد آلودگی ثانویه
				نگرش:
				-دقت در رعایت اصول ایمنی و بهداشت در آشپزخانه ایمنی و بهداشت:
				-استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی و دستکش و کلاه و ماسک استفاده از تهویه مناسب در کارگاه -وجود جعبه کمکهای اولیه در کارگاه -وجود کپسول آتش نشانی در کارگاه
				توجهات زیست محیطی:
			-مجهز بودن واحد غذا و نوشیدنی به سطل زباله درب دار -	



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان: نگهداری مواد غذایی طبق اصول صحیح
	جمع	عملی	نظری	
	۱۷	۱۰	۷	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
فیلم، اسلاید آموزشی یا بازدید از مکان واقعی جزوه یا منابع آموزشی استاندارد های مرتبط سازمان استاندارد و تحقیقات صنعت کپسول آتش نشانی جعبه کمکهای اولیه لباس کار مناسب و بهداشتی دستکش، کلاه، ماسک کاغذ خودکار	دانش:			-عوامل فاسد کننده مواد غذایی (شیمیایی، بیولوژیکی، فیزیکی)
				- ویژگی مواد غذایی و اثر آن بر فسادپذیری آنها
				-
	مهارت:			روش نگهداری برخی مواد غذایی فساد پذیر
				- کاربرد سرما وانجماد
				- کاربرد فرآیند حرارتی
				- کاربرد محلولها (نمک و اسیدهای آلی)
				- کاربرد روش خشک کردن
				- کاربرد روش غلیظ کردن
	نگرش:			
	-دقت در رعایت اصول ایمنی و بهداشت در آشپزخانه			
	ایمنی و بهداشت:			
-استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی و دستکش و کلاه و ماسک				
-استفاده از تهویه مناسب در کارگاه				
-وجود جعبه کمکهای اولیه در کارگاه				
-وجود کپسول آتش نشانی در کارگاه				
توجهات زیست محیطی:				
- مجهز بودن واحد غذا ونوشیدنی به سطل زباله درب دار				



- برگه استاندارد تجهیزات

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	ویدئو	پروژکتور	۱	
۲	میز و صندلی	مربی	۱	
۳	صندلی	کار آموز	به تعداد کارآموزان	
۴	کپسول آتش نشانی	متناسب با مساحت	به تعداد لازم	
۵	تهویه هوا	متناسب با مساحت	۱	
۶	جعبه کمکهای اولیه	قابل نصب روی دیوار	۱	

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	کاغذ	A4	۱ بسته	
۲	خودکار	معمولی	به تعداد لازم	
۳	مواد شوینده مناسب سطوح و کف	به صورت گالن	به تعداد لازم	
۴	مواد شوینده ابزار و تجهیزات	به صورت گالن	به تعداد لازم	

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	تی	قابل شستشو	۲	
۲	جارو	قابل شستشو	۲	
۳	برس	قابل شستشو	۲	
۴	فرچه	قابل شستشو	۲	
۵	نمونه استاندارد سازمان استاندارد و تحقیقات صنعتی	استانداردهای کیتینگ و مرتبط به آن	از هر کدام یک نمونه	

توجه: - ابزار به ازاء هر سه نفر محاسبه شود.



فهرست سایت های قابل استفاده در آموزش استاندارد

ردیف	عنوان
۱	www.isiri.org
۲	
۳	
۴	

فهرست معرفی نرم افزارهای سودمند و مرتبط

(علاوه بر نرم افزارهای اصلی)

ردیف	عنوان نرم افزار	تهیه کننده	آدرس	توضیحات
	-			