

معاونت پژوهش، برنامه‌ریزی و سنجش مهارت

دفتر پژوهش، طرح و برنامه‌ریزی درسی

استاندارد آموزش شغل

مدیر کیفیت و ایمنی در صنایع غذایی

گروه شغلی

صنایع غذایی

کد ملی آموزش شغل

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

۰-۷۴/۹۲/۱/۱

تاریخ تدوین استاندارد : ۸۸/۳/۱

این استاندارد توسط اداره کل آموزش فنی و حرفه ای استان چهارمحال و بختیاری تهیه و در دفتر طرح و برنامه های درسی سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور در خرداد ماه ۱۳۸۸ مورد تأیید قرار گرفته است و از ۱/۳/۱۳۸۸ معتبر می باشد .



تهیه کنندگان استاندارد شغل				
ردیف	نام و نام خانوادگی	مدرک	رشته تحصیلی	سابقه‌ی تجربی مرتبط
۱	افراسیاب بهامیر	لیسانس	شیمی	۲ سال شرکت لبنیات پاک
۲	پروین برادران	لیسانس	شیمی	۱۳ سال شرکت لبنیات پاک
۳				
۴				
۵				
۶				
۷				
۸				
۹				
تهیه کنندگان استاندارد آموزش				
ردیف	نام و نام خانوادگی	مدرک	رشته تحصیلی	سابقه‌ی تجربی مرتبط
۱	افراسیاب بهامیر	لیسانس	شیمی	۲ سال شرکت لبنیات پاک
۲	پروین برادران	لیسانس	شیمی	۱۳ سال شرکت لبنیات پاک
۳	پریسا رستمی	لیسانس	علوم تغذیه	۱۱ سال
۴	آیدا ثنایی لنگرودی	لیسانس	علوم صنایع غذایی	۱۳ سال
۵				
۶				
۷				



تصویب کنندگان استاندارد شغل و آموزش

ردیف	نام و نام خانوادگی	مدرک	رشته تحصیلی	سابقه‌ی تجربی مرتبط
۱	رسول پایان	فوق لیسانس	صنایع غذایی	۴۰ سال
۲	علی رضا غیاثی	لیسانس	صنایع غذایی	۱۲ سال
۳	علی پناهنده	فوق لیسانس	صنایع غذایی	۱۵ سال
۴	پریسا رستمی	لیسانس	علوم تغذیه	۱۱ سال
۵				
۶				
۷				



تعاریف :

استاندارد شغلی :

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 شغلی :

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 اهداف 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 .

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 :	
مدیریت کیفیت و ایمنی در صنایع غذایی	
شرح شغل^۱	
<p>مدیر کیفیت و ایمنی از مشاغل صنایع غذایی می باشد که در یک تولیدی مواد غذایی ارزیابی وضعیت موجود ، طراحی و مستندسازی ، استقرار و حفظ نظام مدیریت کیفیت ، همچنین ایجاد و بهبود مستمر و به روزآوری آن را به عهده دارد و ضمناً با مشاغل از قبیل مدیر تولید ، تکنسین ها و کارگران خط تولید ، مدیریت ارشد ، مدیر آموزش در واحدهای تولیدی مواد غذایی در ارتباط است .</p>	
ویژگی های کارآموز ورودی	
<p>حداقل میزان تحصیلات : لیسانس با گرایش تغذیه یا صنایع غذایی یا میکروبیولوژی</p> <p>حداقل توانایی جسمی : سلامت کامل جسمی</p> <p>مهارت های پیش نیاز این استاندارد : مدیر در صنایع غذایی</p>	
طول دوره آموزش	
طول دوره آموزش	: ۲۰۰ ساعت
- زمان آموزش نظری	: ۶۹ ساعت
- زمان آموزش عملی	: ۱۳۱ ساعت
- کارورزی	: - ساعت
- زمان پروژه	: - ساعت
شیوه ارزشیابی	
۷۵٪ عملی	
۱۵٪ تئوری	
۱۰٪ اخلاق حرفه ای	
صلاحیت های حرفه ای مربیان	
<p>حداقل لیسانس با دو سال سابقه کار مرتبط و گذراندن دوره های معتبر مرتبط</p> <p>فوق لیسانس با شش ماه سابقه کار مرتبط</p>	



استاندارد شغل^۲
- شایستگی های^۳ شغلی

ردیف	توانایی ها
۱	توانایی ارزیابی وضعیت موجود واحد
۲	توانایی طراحی و مستند سازی نظام مدیریت کیفیت و ایمنی مواد غذایی
۳	توانایی استقرار نظام مدیریت کیفیت و ایمنی مواد غذایی
۴	توانایی حفظ کردن نظام مدیریت کیفیت و ایمنی مواد غذایی
۵	توانایی ایجاد و بهبود مستمر و به روز آوری نظام مدیریت کیفیت و ایمنی
۶	
۷	
۸	
۹	
۱۰	
۱۱	
۱۲	

۲. Occupational Standard
۳ Competency



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزشی

	زمان آموزش			عنوان توانایی : توانایی ارزیابی وضعیت موجود واحد
	جمع	عملی	نظری	
	۳۵	۲۳	۱۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
وایت برد میز و صندلی مربی میز و صندلی کارآموزان سیستم سمعی بصری (ویدئو پروژکتور) با صفحه ۱/۵ × ۲ رایانه فیلم از خطوط تولید نرم افزار آماری مرتبط			۳	دانش :
			۴	- کلیه قوانین و مقررات ملی مرتبط با کیفیت و ایمنی مواد غذایی - کلیه زیر ساخت های لازم و مناسب برای تولید و عرضه محصول با کیفیت و سالم از قبیل : جانمایی اماکن و تسهیلات بهداشتی ، نوع ، جنس و نحوه بکارگیری مصالح ساختمانی در سطوح داخلی آن ها ، نوع جنس ، ظرفیت و چیدمان ماشین آلات و تجهیزات ، میزان روشنایی ، دما ، رطوبت سنجی محیط ، تهویه و - سالم سازی و فعالیت های مرتبط با حفظ محیط بهداشتی
		۸		مهارت :
		۴		- ارزیابی زیر ساخت های موجود بر اساس قوانین ، مقررات و الزامات ملی مرتبط ، کیفیت و ایمنی مواد غذایی - تعیین روش های نگهداری (Maintenance) زیر ساختها و نظارت بر انجام آن ها - ارزیابی وضعیت بهداشتی کار - تعیین اقدامات کنترلی* مورد نیاز
		۳		
		۸		نگرش :
				- دقت در انجام بهینه ارزیابی و پرداختن به جزئیات - دقت در انتخاب روش مناسب
				ایمنی :
				-
				توجهات زیست محیطی :
				-

* اقدام کنترلی : اقدام یا فعالیتی که بتواند در جهت پیشگیری یا حذف یک خطر ایمنی مواد غذایی یا کاهش آن به یک سطح قابل قبول به کار گرفته شود .



استاندارد آموزش

– برگه‌ی تحلیل آموزشی

	زمان آموزش			عنوان توانایی :
	جمع	عملی	نظری	توانایی طراحی و مستند سازی نظام مدیریت کیفیت و ایمنی مواد غذایی
	۴۶	۳۰	۱۶	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
وایت برد میز و صندلی مربی میز و صندلی کارآموز سیستم سمعی بصری (ویدئو پروژکتور) با صفحه ۱/۵ × ۲ رایانه فیلم از خطوط تولید نرم افزار آماری مرتبط				دانش : – ارکان نظام های مدیریت کیفیت و اصول هشتگانه آن بر اساس آخرین ویرایش استاندارد ISO ۹۰۰۰ – مفاهیم و اصول فرایند گرایی (Process Approach) در نظامهای مدیریتی – طراحی ساختار سازمانی ، نمودار تشکیلاتی ، چگونگی تعیین شرایط احراز شغل ، چگونگی تدوین شرح مسئولیت ها و اختیارات کارکنان – روش های برقراری ارتباطات درون و برون سازمانی – مستند سازی برای تهیه ، تصویب ، انتشار ، توزیع و کنترل مستندات و سوابق نظام های مدیریتی – انواع خطرات فیزیکی ، شیمیایی و بیولوژیکی مرتبط با ایمنی مواد غذایی – روش تجزیه و تحلیل ریسک در ایمنی مواد غذایی – برنامه های پیش نیازی مانند : GSP/GIP/GHP/GMP/GVP/GAP – اصول HACCP و گام های اجرایی بر اساس آیین کارهای کمیسیون کدکس مواد غذایی
				۳ ۱ ۱ ۱ ۱ ۱ ۲ ۲ ۲ ۱



	زمان آموزش			عنوان توانایی : توانایی طراحی و مستند سازی نظام مدیریت کیفیت و ایمنی مواد غذایی
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
			دانش : - ویژگی های شیمیایی ، فیزیکی و میکروبی مواد اولیه ، سایر اجزای تشکیل دهنده فرآورده و مواد بسته بندی - سطوح تعیین شده خطرات مرتبط با ایمنی مواد غذایی در محیط فرآوری و در فرآورده مبتنی بر الزامات ملی ، بین المللی و همچنین الزامات مشتری - - -	
		۱ ۰/۵ ۱ ۰/۵ ۱ ۱	مهارت : - تشکیل و راهبری تیم ایمنی مواد غذایی - مشخص کردن فرآیندهای مورد نیاز نظام مدیریتی - تعیین توالی و تاثیرات متقابل فرآیندها - تعیین معیارها و روش های حصول اطمینان از اثر بخشی اجرا و کنترل فرآیندها - تعیین روش های پایش و اندازه گیری و تجزیه و تحلیل فرآیندها - همکاری در تهیه ، بازنگری و یا اصلاح ساختار سازمانی و نمودار تشکیلاتی	



استاندارد آموزش

– برگه‌ی تحلیل آموزشی

	زمان آموزش			عنوان توانایی : توانایی طراحی و مستند سازی نظام مدیریت کیفیت و ایمنی مواد غذایی
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی				دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط
				<p>مهارت :</p> <ul style="list-style-type: none"> – همکاری در تعیین شرایط احراز کارکنان – همکاری در تدوین شرح مسئولیت ها و اختیارات کارکنان – همکاری در تعیین اهداف کیفی و ایمنی و طراحی برنامه های عملیاتی مرتبط – طراحی نظام ارتباطات درون و برون سازمانی – همکاری در پایه گذاری نظام کنترل مستندات و سوابق – همکاری در تهیه مستندات و سوابق مورد نیاز – همکاری در پایه گذاری و برنامه ریزی فرآیند آموزش برای کلیه کارکنان – همکاری در طراحی نظام پایش ، اصلاح و اقدامات اصلاحی مرتبط با زیر ساخت و محیط کار – همکاری در طراحی نظام کنترل تولید و برنامه HACCP شامل شناسایی نقاط کنترلی بحرانی (CCPS) ، تعیین حدود بحرانی ، تعیین نظام پایش ، تدوین اصلاحات و اقدامات اصلاحی مرتبط – همکاری در تعیین الزامات مربوط به محصول و بازنگری آن – همکاری در تعیین نحوه شناسایی ، تصدیق ، مراقبت و محافظت از اموال مشتری
		۱/۵		
		۰/۵		
		۳		
		۱		
		۰/۵		
		۰/۵		
		۲		
		۱		
		۳		
		۱		
		۰/۵		



استاندارد آموزش

– برگه‌ی تحلیل آموزشی

	زمان آموزش			عنوان توانایی : توانایی طراحی و مستند سازی نظام مدیریت کیفیت و ایمنی مواد غذایی
	نظری	عملی	جمع	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
				<p>مهارت :</p> <ul style="list-style-type: none"> – همکاری در تعیین روش های موثر برای برقراری ارتباط با مشتریان و دریافت بازخوردهای ایشان – همکاری در برنامه ریزی نظام طراحی و توسعه فرآورده – همکاری در تعیین و مستند نمودن اطلاعات خرید ، نحوه ارزیابی تأمین کنندگان و پیمانکاران و نحوه تصدیق محصول / محصولات خریداری شده – همکاری در طراحی نظام شناسایی و ردیابی فرآورده – همکاری در تعیین و مستند نمودن روش شناسایی ، جا به جایی ، بسته بندی ، انبارش و نگهداری مواد اولیه و سایر اجزاء تشکیل دهنده فرآورده و مواد بسته بندی – همکاری در شناسایی ابزارهای پایش و اندازه گیری و تعیین روش های تصدیق و یا بر سنجی (کالیبره نمودن) آن ها – همکاری در طراحی نظام کنترل عدم انطباق در روش ها و عملکرد سیستم – همکاری در طراحی نظام کنترل فرآورده بالقوه ناایمن و فرآورده نامطابق با الزامات
				<p>نگرش :</p> <ul style="list-style-type: none"> – داشتن اخلاق حرفه ای ، تعهد ، دقت نظر در زمینه طراحی و مستندسازی نظام
				<p>ایمنی :</p> <ul style="list-style-type: none"> –
				<p>توجهات زیست محیطی :</p> <ul style="list-style-type: none"> –



	زمان آموزش			عنوان توانایی : توانایی استقرار نظام مدیریت کیفیت و ایمنی مواد غذایی
	جمع	عملی	نظری	
	۴۹	۳۲	۱۷	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
وایت برد میز و صندلی مربی میز و صندلی کارآموز سیستم سمعی بصری (ویدئو پروژکتور) با صفحه ۱/۵ × ۲ رایانه فیلم از خطوط تولید نرم افزار آماری مرتبط			۴ ۳ ۲ ۲ ۳ ۳	دانش : – انواع برنامه ریزی ، اصول و مراحل اجرایی آن – فرآیندهای سازمان دهی – انواع و اصول ارتباطات – تفویض اختیار – انواع و شیوه های رهبری – انواع شیوه های نظارت
			۳ ۳ ۲ ۱ ۲ ۲	مهارت : – نظارت بر پایش ، اندازه گیری فرآیندها و تجزیه و تحلیل اطلاعات بدست آمده و اطمینان از اثر بخشی ، اجرا و کنترل فرآیندها – حصول اطمینان از تهیه یا صحت ساختار سازمانی ، نمودار تشکیلاتی و شرایط احراز کارکنان و تطبیق مستندات با وضعیت موجود – حصول اطمینان از اطلاع رسانی شرح مسئولیت ها و اختیارات به کلیه کارکنان – نظارت و پیگیری برنامه های عملیاتی مرتبط با تحقق اهداف کیفی و ایمنی – برقراری نظام ارتباطات برون و درون سازمانی و اطمینان از اثر بخشی آن – اجرای نظام کنترل مستندات ، سوابق و اطمینان از اثر بخشی آن



	زمان آموزش			عنوان توانایی : توانایی استقرار نظام مدیریت کیفیت و ایمنی مواد غذایی
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
				<p>مهارت :</p> <ul style="list-style-type: none"> – نظارت بر انجام فعالیت های آموزشی و اطمینان از اثر بخشی آن ها – نظارت بر انجام نظام پایش ، اصلاح و اقدامات اصلاحی مرتبط با زیر ساخت و محیط کار – نظارت بر انجام نظام کنترل تولید و برنامه HACCP – نظارت بر تعیین الزامات مربوط به محصول و بازرنگری آن – نظارت بر انجام فعالیت های مرتبط با شناسایی ، تصدیق ، مراقبت و محافظت از اموال مشتری – نظارت بر انجام فعالیت های مرتبط با دریافت بازخوردهای مشتریان – نظارت بر انجام نظام طراحی و توسعه فرآورده – نظارت بر انجام فعالیت های مرتبط با فرآیند خرید – نظارت بر انجام شناسایی و ردیابی فرآورده و اطمینان از کارایی آن – نظارت بر انجام فعالیت های مرتبط با فرآیند انبارش – اطمینان از شناسایی کلیه ابزار و تجهیزات پایش و اندازه گیری – اطمینان از تصدیق و یا کالیبره بودن کلیه ابزار و تجهیزات پایش و اندازه گیری – اجرای نظام کنترل عدم انطباق در روش ها ، عملکرد ، فرآورده و اطمینان از اثر بخشی آن



استاندارد آموزش

– برگه‌ی تحلیل آموزشی

	زمان آموزش			عنوان توانایی : توانایی استقرار نظام مدیریت کیفیت و ایمنی مواد غذایی
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی				دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط
				نگرش : – داشتن اخلاق حرفه ای ، تعهد و دقت نظر در استقرار – –
				ایمنی : – –
				توجهات زیست محیطی : – –



استاندارد آموزش

– برگه‌ی تحلیل آموزشی

	زمان آموزش			عنوان توانایی :
	جمع	عملی	نظری	توانایی حفظ کردن نظام مدیریت کیفیت و ایمنی مواد غذایی
	۳۵	۲۳	۱۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
وایت برد میز و صندلی مربی میز و صندلی کارآموز سیستم سمعی بصری (ویدئو پروژکتور) با صفحه ۱/۵ × ۲ رایانه فیلم از خطوط تولید نرم افزار آماری مرتبط			۳	دانش : – اصول و تکنیک های ممیزی داخلی نظام های مدیریت کیفیت و ایمنی مواد غذایی
			۳	– روش های تصدیق سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی
			۶	– روش های آماری برای اندازه گیری و تجزیه و تحلیل داده ها
				–
		۸		مهارت : – بکارگیری روش های آماری
		۷		– تجزیه و تحلیل داده های بدست آمده از نظام مدیریتی و ارائه راهکارهای مناسب
		۵		– همکاری در برنامه ریزی و انجام ممیزی های داخلی و تجزیه و تحلیل نتایج آن
		۳		– تجزیه و تحلیل فعالیت های مرتبط با تصدیق
				نگرش : – داشتن اخلاق حرفه ای تعهد و دقت نظر در حفظ نظام
				–
				ایمنی : –
				توجهات زیست محیطی : –



	زمان آموزش			عنوان توانایی : توانایی ایجاد بهبود مستمر و به روز آوری نظام مدیریت کیفیت و ایمنی
	جمع	عملی	نظری	
	۳۵	۲۳	۱۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
وایت برد میز و صندلی مربی میز و صندلی کارآموز سیستم سمعی بصری (ویدئو پروژکتور) با صفحه ۱/۵ × ۲ رایانه فیلم از خطوط تولید نرم افزار آماری مرتبط			۱۰	دانش : – راهکارهای بهبود اثر بخشی نظام های مدیریتی مانند : خط مشی و اهداف کیفی و ایمنی ، نتایج ممیزی ها ، تجزیه و تحلیل داده ها ، بازنگری مدیریت ، اقدامات اصلاحی و پیشگیرانه و ... – اطلاعات به روز شده مربوط به سطوح تعیین شده خطرات ایمنی در محیط فرآوری و فرآورده –
			۱۲	مهارت : – طراحی و انجام فعالیت های مرتبط با به روز آوری نظام مدیریتی و بهبود مستمر و نظارت بر اجرای آن ها – به روز آوری نظام مدیریت کیفیت و ایمنی مواد غذایی –
			۱۱	نگرش : – داشتن اخلاق حرفه ای تعهد ، دقت نظر در بهبود و به روز آوری نظام مدیریت کیفیت و ایمنی –
				ایمنی : – –
				توجهات زیست محیطی : –



– برگه استاندارد تجهیزات ، مواد ، ابزار

ردیف	مشخصات فنی	تعداد	شماره
۱	وایت برد	۱	
۲	میز و صندلی مربی	۱	
۳	میز و صندلی کارآموز	۱۲	
۴	سیستم سمعی و بصری (ویدئو پروژکتور)	۱	
۵	رایانه	۱	
۶	فیلم از خطوط تولید	۵	
۷	نرم افزار آماری مرتبط	۱	



– منابع و نرم افزار های آموزشی

ردیف	شرح
۱	کتاب اصول رعایت بهداشت در واحدهای صنایع غذایی ، دکتر مصطفی مظاهری تهرانی ، ناشر : مرز دانش
۲	کتاب اصول بهداشت و ایمنی کار در صنایع غذایی ، مهندس رسول پایان ، ناشر : آبیژ
۳	استانداردهای SQF,BRC,IFS,۲۲۰۰۰,HACCP