



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

معاونت پژوهش، برنامه‌ریزی و سنجش مهارت



جمهوری اسلامی ایران
وزارت تعاون، کار و رفاه اجتماعی

دفتر پژوهش، طرح و برنامه‌ریزی درسی

استاندارد آموزش شایستگی

رعایت الزامات سلامت، بهداشت و ایمنی در محیط کار خدمات تغذیه‌ای

گروه شغلی بهداشت و ایمنی

کد ملی آموزش شایستگی

۳	۲	۵	۷	۳	۰	۴	۷	۰	۰	۶	۰	۰	۹	۱
ISCO-۰۸				سطح مهارت	شناسه گروه			شناسه شغل			شناسه شایستگی		نسخه	

۳۳۵۷-۴۷-۰۵۵-۱

تاریخ تدوین استاندارد: ۹۴/۱۱/۱



نظارت بر تدوین محتوا و تصویب : دفتر طرح و برنامه های درسی
کد ملی شناسایی آموزش شایستگی : ۳۲۵۷-۴۷-۰۵۵-۱

اعضاء کمیسیون تخصصی برنامه ریزی درسی رشته بهداشت و ایمنی :
علی موسوی مدیرکل دفتر طرح و برنامه های درسی
رامک فرح آبادی معاون دفتر طرح و برنامه ریزی درسی
ارژنگ بهادری معاون دفتر طرح و برنامه ریزی درسی
زیبا یآوری مسئول گروه بهداشت و ایمنی
پریسا رستمی مسئول گروه خدمات تغذیه ای

حوزه های حرفه ای و تخصصی همکار برای تدوین استاندارد آموزش شایستگی :
- مرکز سلامت طب کار دکتر بابایی
- شرکت نداگستر ایمن
- مرکز تحقیقات و تعلیمات حفاظت فردی و بهداشت کار

فرآیند اصلاح و بازنگری :

-
-

کلیه حقوق مادی و معنوی این استاندارد متعلق به سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور بوده و هرگونه سوء استفاده مادی و معنوی از آن موجب پیگرد قانونی است .

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 ۶۶۹۴۴۱۲۰ - ۶۶۵۶۹۹۰۷

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	محمد بابایی	پزشک	طب کار	مدیریت مرکز تخصصی طب کار بابایی	۱۵ سال	تلفن ثابت: ۶۶۹۳۴۹۴۷ تلفن همراه: ۰۹۱۹۹۳۳۳۷۷۴ ایمیل: info@drbabai.com آدرس: خ اسکندری شمالی-طوس - نرسیده به خیابان قریب-پلاک ۶۳
۲	بامداد کتانچی	کارشناسی	مدیریت برنامه ریزی و بهداشت و ایمنی	مدیریت شرکت ندا گستر ایمن	۱۶ سال	تلفن ثابت: ۲۲۹۷۹۹۶۷ تلفن همراه: ۰۹۱۲۱۲۳۹۴۴۵ ایمیل: bamdad2525@yahoo.com آدرس: م یدان هروی- خ وفا منش- ک افتخاریان -پلاک ۴
۳	حسن رضانی	کارشناسی	بهداشت حرفه ای	مدیر آموزش مرکز تحقیقات و تعلیمات حفاظت فنی و بهداشت کار	۱۸ سال	تلفن ثابت: ۶۶۶۴۳۳۸۸ تلفن همراه: ۰۹۱۲۳۳۶۴۹۷۹ ایمیل: hAmoozesh@yahoo.com آدرس: یافت اباد- بلوار معلم- مرکز تحقیقات و تعلیمات حفاظت فنی و بهداشت کار
۴	زیبا یآوری	کارشناس	بهداشت و ایمنی	سرگروه بهداشت و ایمنی	۲۴ سال	تلفن ثابت: ۶۶۵۶۹۹۰۰ تلفن همراه: ایمیل: آدرس: سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور - دفتر طرح و برنامه های درسی
۵	پریسا رستمی	کارشناس	علوم تغذیه	مسئول گروه صنایع غذایی و خدمات تغذیه ای	۱۵ سال	تلفن ثابت: ۶۶۵۶۹۹۰۰ تلفن همراه: ایمیل: آدرس: سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور



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 .

کارروزی:

کارروزی 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.



نام استاندارد آموزش شایستگی :	
رعایت الزامات سلامت، بهداشت و ایمنی در محیط کار خدمات تغذیه ای	
شرح استاندارد آموزش شایستگی :	
رعایت الزامات سلامت، بهداشت و ایمنی در محیط کار خدمات تغذیه ای شایستگی است در حوزه بهداشت و ایمنی که کارهایی از قبیل پیشگیری از عوامل زیان آور فیزیکی محیط کار، پیشگیری از عوامل زیان آور شیمیایی، بیولوژیکی، روحی و روانی، ارگونومیکی و کنترل و کاهش مخاطرات محیط با استفاده از وسایل حفاظت فردی در محیط کار، پیش بینی و پیشگیری از خطرات، انجام کمک های اولیه، اطفاء حریق و رعایت بهداشت فردی و عمومی در محیط کار را انجام می دهد.	
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	: ۵۴ ساعت
- زمان آموزش نظری	: ۲۴ ساعت
- زمان آموزش عملی	: ۳۰ 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 :	
لیسانس بهداشت حرفه ای با ۲ سال سابقه کار مرتبط	
لیسانس رشته خدمات تغذیه ای با ۲ سال سابقه کار مرتبط و داشتن مدرک گواهینامه HSE	



* تعریف دقیق استاندارد (اصطلاحی) :

پیشگیری از عوامل زیان آور فیزیکی محل کار، پیشگیری از عواقل زیان آور شیمیایی، بیولوژیکی، روحی، روانی، ارگونومی و کنترل و کاهش خطرات محیط با استفاده از وسایل حفاظت فردی در محیط کار، پیش بینی و پیشگیری از خطرات، انجام کمک های اولیه، اطفاء حریق و رعایت بهداشت فردی و عمومی در محیط کار

* اصطلاح انگلیسی استاندارد (و اصطلاحات مشابه جهانی) :

General work HSE workshop food services

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

- بازرسی و کنترل ایمنی و بهداشت روانی در محیط کار
- ارزیاب ریسک ایمنی و بهداشت شغلی
- بکارگیری الزامات بهداشت و ایمنی در محیط کار (بخش خدمات)
- بکارگیری ایچ.اس.ای (HSE) در صنایع (مقدماتی)
- بکارگیری ایچ.اس.ای (HSE) در صنایع (پیشرفته)

* جایگاه استاندارد شغلی از جهت آسیب شناسی و سطح سختی کار :

- | | | |
|----------------------|-------------------------------------|----------------------------------|
| طبق سند و مرجع | <input checked="" type="checkbox"/> | الف : جزو مشاغل عادی و کم آسیب |
| طبق سند و مرجع | <input type="checkbox"/> | ب : جزو مشاغل نسبتاً سخت |
| طبق سند و مرجع | <input type="checkbox"/> | ج : جزو مشاغل سخت و زیان آور |
| | <input type="checkbox"/> | د : نیاز به استعلام از وزارت کار |



استاندارد آموزش شایستگی

- کارها

ردیف	عناوین
۱	پیشگیری از عوامل زیان آور فیزیکی در محیط کار
۲	پیشگیری از عوامل زیان آور شیمیایی در محیط کار
۳	پیشگیری از عوامل زیان آور بیولوژیکی در محیط کار
۴	پیشگیری از عوامل زیان آور روحی و روانی در محیط کار
۵	رعایت ارگونومی در محیط کار
۶	استفاده از وسایل حفاظت فردی در محیط کار
۷	پیش بینی و پیشگیری از خطرات
۸	کمک های اولیه
۹	اطفا حریق
۱۰	رعایت بهداشت فردی و عمومی در محیط کار



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : پیشگیری از عوامل زیان آور فیزیکی در محیط کار
	نظری	عملی	جمع	
	۲/۵	۲/۵	۵	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
میز مربی صندلی مربی صندلی کارآموز کامپیوتر تخته وایت برد تخته پاک کن وایت برد ماژیک وایت برد نور مناسب تهویه مناسب رطوبت سنج ، دماسنج فیلم آموزشی مربوطه	دانش :			
			۰/۵	-سر و صدا و ارتعاش
			۰/۵	-نور و فشار
			۰/۵	-دما و رطوبت، گرد و غبار
			۰/۵	- پرتوهای یونیزه
			۰/۵	-انواع بیماری های مربوطه
	مهارت :			
		۰/۵		-جلوگیری از سرو صدا و ارتعاش در محیط کار
		۰/۵		-تنظیم نور کافی و مناسب در محیط کار
		۰/۵		-تنظیم دما و رطوبت در محیط کار و انبار مواد غذایی
		۰/۵		-جلوگیری از ایجاد گرد و غبار در محیط کار
		۰/۲۵		-پیشگیری از بیماری های مربوطه
		۰/۲۵		-کنترل تهویه مناسب انبار مواد غذایی
	نگرش :			
	-حفظ سلامت افراد			
-بالا بردن سطح سلامت کارکنان				
-صرفه جویی در زمان و انرژی				
ایمنی و بهداشت :				
-رعایت نکات ایمنی در محیط کار				
-رعایت نکات بهداشتی در محیط کار				
-رعایت الزامات سلامت				
توجهات زیست محیطی :				
-جلوگیری از ایجاد گرد و غبار در محیط کار				
			-	



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : پیشگیری از عوامل زیان آور شیمیایی در محیط کار
	جمع	عملی	نظری	
	۵	۲	۳	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
میز مربی صندلی مربی صندلی کارآموز کامپیوتر تخته وایت برد تخته پاک کن وایت برد ماژیک وایت برد نور مناسب تهویه مناسب رطوبت سنج ، دماسنج فیلم آموزشی مربوطه	دانش :			
			۰/۵	-انواع مواد شیمیایی
			۰/۵	-انواع مواد قابل اشتعال و انفجار
			۰/۵	-کاربرگ MSDS
			۰/۵	-انواع مواد سمی، شیمیایی خورنده
			۰/۵	-شیمیایی حساس به آب
			۰/۵	-انواع بیماری های مربوط به آن
	مهارت :			
		۰/۵		-جلوگیری از انتشار مواد شیمیایی در محیط کار و انبار مواد غذایی
		۰/۵		-جلوگیری از انتشار مواد قابل اشتعال و انفجار در محیط کار و انبار مواد غذایی
		۰/۵		-استفاده از کاربرگ MSDS
		۰/۵		-پیشگیری از بیماری های مربوطه
	نگرش :			
	-حفظ سلامت افراد -بالا بردن سطح سلامت کارکنان -صرفه جویی در زمان و انرژی			
	ایمنی و بهداشت :			
-رعایت نکات ایمنی در محیط کار -رعایت نکات بهداشتی در محیط کار -رعایت الزامات سلامت				
توجهات زیست محیطی :				
- دفع صحیح و مناسب پسماند و مواد زائد				



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۴	۲	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
میز مربی صندلی مربی صندلی کارآموز کامپیوتر تخته وایت برد تخته پاک کن وایت برد ماژیک وایت برد نور مناسب تهویه مناسب رطوبت سنج ، دماسنج فیلم آموزشی مربوطه				دانش :
			۰/۵	-انواع باکتری
			۰/۵	-انواع ویروس
			۰/۵	-انواع قارچ
			۰/۵	-انواع انگل
				مهارت :
		۰/۵		-جلوگیری از انتقال باکتری در محیط کار و انبار مواد غذایی
		۰/۵		- جلوگیری از انتقال ویروس در محیط کار و انبار مواد غذایی
		۰/۵		- جلوگیری از انتقال قارچ در محیط کار و انبار مواد غذایی
		۰/۵		- جلوگیری از انتقال انگل در محیط کار و انبار مواد غذایی
				نگرش :
				-حفظ سلامت افراد
				-بالا بردن سطح سلامت کارکنان
				-صرفه جویی در زمان و انرژی
			ایمنی و بهداشت :	
			-رعایت نکات ایمنی در محیط کار	
			-رعایت نکات بهداشتی در محیط کار	
			-رعایت الزامات سلامت	
			توجهات زیست محیطی :	
			-	



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۴/۵	۲	۲/۵	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
میز مربی صندلی مربی صندلی کارآموز کامپیوتر تخته وایت برد تخته پاک کن وایت برد ماژیک وایت برد نور مناسب تهویه مناسب رطوبت سنج ، دماسنج فیلم آموزشی مربوطه				دانش :
			۱	- استرس و فشار کاری
			۰/۵	- سلامت روحی و روانی و لزوم وجود آن در محیط کار
			۰/۵	- روش های ارتباط کارکنان در محیط کار
			۰/۵	- روش های آراستگی و چیدمان محیط کار
				مهارت :
		۰/۵		- جلوگیری از ایجاد استرس و فشار کار
		۰/۵		- ایجاد سلامت روحی و روانی در محیط کار
		۰/۵		- ایجاد ارتباط بین کارکنان و احترام متقابل
		۰/۵		- آراستگی و چیدمان محیط کار
				نگرش :
				- حفظ سلامت افراد - بالا بردن سطح سلامت کارکنان - صرفه جویی در زمان و انرژی
			ایمنی و بهداشت :	
			- رعایت نکات ایمنی در محیط کار - رعایت نکات بهداشتی در محیط کار - رعایت الزامات سلامت	
			توجهات زیست محیطی : -	



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۴	۲	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
میز مربی صندلی مربی صندلی کارآموز کامپیوتر تخته وایت برد تخته پاک کن وایت برد ماژیک وایت برد نور مناسب تهویه مناسب رطوبت سنج ، دماسنج فیلم آموزشی مربوطه				دانش :
			۰/۵	-تناسب بین کار و انسان
			۰/۵	-روش های صحیح بلند کردن اجسام ، حمل و جابجایی بارهای سنگین و سبک
			۰/۵	-روش های صحیح استفاده مناسب از ابزار کار
			۰/۵	-انواع خستگی و روش های پیشگیری از آن
				مهارت :
		۰/۵		-حمل و جابجایی صحیح بارهای سنگین و سبک
		۰/۵		-استفاده صحیح و مناسب از ابزار کار
		۰/۵		-بکارگیری اصول ارگونومی و مهندسی پزشکی در محیط کار
		۰/۵		-پیشگیری از ناراحتی های اسکلتی و عضلانی
				نگرش :
				-حفظ سلامت افراد
				-بالا بردن سطح سلامت کارکنان
				-صرفه جویی در زمان و انرژی
			ایمنی و بهداشت :	
			-رعایت نکات ایمنی در محیط کار	
			-رعایت نکات بهداشتی در محیط کار	
			-رعایت الزامات سلامت	
			توجهات زیست محیطی :	
			-	



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : استفاده از وسایل حفاظت فردی در محیط کار (PPE)
	نظری	عملی	جمع	
	۳/۵	۳	۶/۵	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
میز مربی صندلی مربی صندلی کارآموز کامپیوتر تخته وایت برد تخته پاک کن وایت برد ماژیک وایت برد نور مناسب تهویه مناسب رطوبت سنج ، دماسنج فیلم آموزشی مربوطه وسایل حفاظت فردی	دانش :			
			۱/۵	- آئین نامه استفاده از وسایل حفاظت فردی
			۰/۵	- لباس کار مناسب
			۰/۵	- دستکش کار (دستکش بهداشتی ، دستکش نسوز)
			۰/۵	- کفش کار
			۰/۵	- ماسک بهداشتی
	مهارت :			
		۱		- استفاده مناسب از وسایل حفاظت فردی هنگام کار
		۱		- تعویض به موقع وسایل حفاظت فردی
		۱		- نگهداری مناسب و صحیح وسایل حفاظت فردی
	نگرش :			
				- کاهش خطر در محیط کار - بالابردن سطح سلامت کارکنان - صرفه جویی در زمان و انرژی - نگهداری از وسایل حفاظت فردی
	ایمنی و بهداشت :			
			- رعایت نکات ایمنی در محیط کار - رعایت نکات بهداشتی در محیط کار - رعایت الزامات سلامت	
توجهات زیست محیطی :				
			- دفع صحیح و مناسب پسماند و مواد زائد	



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :
	نظری	عملی	جمع	
	۱/۵	۳	۴/۵	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			پیش بینی و پیشگیری از خطرات
میز مربی صندلی مربی صندلی کارآموز کامپیوتر تخته وایت برد تخته پاک کن وایت برد ماژیک وایت برد نور مناسب تهویه مناسب رطوبت سنج ، دماسنج فیلم آموزشی مربوطه				دانش :
			۰/۵	-خطرات ناشی از گاز گرفتگی، برق گرفتگی و آب گرفتگی
			۰/۵	- دخانیات و خطر استفاده از آن در محیط کار
			۰/۵	-رفتار نایمن
				مهارت :
		۱		-پیشگیری از خطرات گاز گرفتگی و برق گرفتگی و
		۱		-عدم استعمال دخانیات در محیط کار
		۱		-عدم رفتار نایمن در محیط کار
				نگرش :
				-جلوگیری از ایجاد خطر در محیط کار -صرفه جویی در انرژی و زمان
			ایمنی و بهداشت :	
			-رعایت نکات ایمنی در محیط کار -رعایت نکات بهداشتی در محیط کار -رعایت الزامات سلامت	
			توجهات زیست محیطی :	
			-دفع صحیح و مناسب پسماند و مواد زائد	



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : انجام کمک های اولیه
	نظری	عملی	جمع	
	۲/۵	۴	۶/۵	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
میز مربی صندلی مربی صندلی کارآموز کامپیوتر تخته وایت برد تخته پاک کن وایت برد ماژیک وایت برد نور مناسب تهویه مناسب رطوبت سنج ، دماسنج فیلم آموزشی مربوطه جعبه کمک های اولیه	دانش :			
			۰/۵	-مفهوم کمک های اولیه
			۰/۵	-انواع زخم و شکستگی
			۰/۵	-خطرات نامناسب حمل مصدوم
			۰/۵	-علائم ایمنی مصدوم
			۰/۵	-نحوه احیاء قلب
	مهارت :			
		۱		-بررسی اولیه شرایط مصدوم
		۱		-احیاء قلبی
		۱		-حمل مصدوم
		۱		-بستن آتل و بانداز زخم و شکستگی
	نگرش :			
	-جلوگیری از ایجاد خطر در محیط کار			
	-بالا بردن سطح سلامت کارکنان			
	-کمک به مصدومین			
ایمنی و بهداشت :				
-رعایت نکات ایمنی در محیط کار				
-رعایت نکات بهداشتی در محیط کار				
-رعایت الزامات سلامت در محیط کار				
-صرفه جویی در زمان و انرژی				
توجهات زیست محیطی :				
-دفع صحیح و مناسب پسماند و مواد زائد				



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : اطفاء حریق
	جمع	عملی	نظری	
	۸/۵	۶	۲/۵	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
میز مربی صندلی مربی صندلی کارآموز کامپیوتر تخته وایت برد تخته پاک کن وایت برد ماژیک وایت برد نور مناسب تهویه مناسب رطوبت سنج ، دماسنج فیلم آموزشی مربوطه کپسول آتش نشانی اطفاء حریق				دانش :
			۱	-حریق و انواع آن
			۱	-انواع خاموش کننده ها
			۰/۵	-روش های اطفاء حریق
				مهارت :
		۲		-پیشگیری از حریق
		۲		-تشخیص سریع حریق
		۲		-اطفاء حریق با خاموش کننده های دستی و کنترل آن
	نگرش :			
	-جلوگیری از ایجاد خطر در محیط کار -بالابردن سطح سلامت کارکنان -صرفه جویی در زمان و مواد مصرفی			
ایمنی و بهداشت :				
-رعایت نکات ایمنی در محیط کار -رعایت نکات بهداشتی در محیط کار -رعایت الزامات سلامت در محیط کار -صرفه جویی در زمان وانرژی				
توجهات زیست محیطی :				
-دفع صحیح و مناسب پسماند و مواد زائد				



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۵/۵	۳/۵	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
میز مربی صندلی مربی صندلی کارآموز کامپیوتر تخته وایت برد تخته پاک کن وایت برد ماژیک وایت برد نور مناسب تهویه مناسب رطوبت سنج ، دماسنج فیلم آموزشی مربوطه مواد ضد عفونی کننده محیط کار مواد شوینده محیط کار صابون مایع سطل آشغال متوسط درب دار تی دستکش پلاستیکی ماسک دهانی یکبار مصرف				دانش :
			۰/۵	-روش های استاندارد سرویس های بهداشتی از لحاظ نور کافی، تهویه و مواد ضدعفونی
			۰/۵	-دستورالعمل بهداشت فردی و عمومی
			۰/۵	-ویژگی آب آشامیدنی و غذای سالم
			۰/۵	-خطرات ناشی از عدم رعایت بهداشت فردی و عمومی
				مهارت :
		۱		-رعایت بهداشت فردی
		۱		-رعایت بهداشت عمومی
		۰/۵		-استفاده از مواد غذایی سالم
		۰/۵		-استفاده از آب آشامیدنی سالم
		۰/۵		-استفاده از مواد شوینده و ضدعفونی کننده ها
				نگرش :
				-بالا بردن سطح سلامت و بهداشت کارکنان
				-صرفه جویی در زمان و مواد مصرفی
				ایمنی و بهداشت :
			-رعایت نکات ایمنی در محیط کار	
			-رعایت نکات بهداشتی در محیط کار	
			-رعایت الزامات سلامت در محیط کار	
			توجهات زیست محیطی :	
			-دفع صحیح و مناسب پسماند و مواد زائد	



- برگه استاندارد تجهیزات

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	میز مربی	چوبی	۱ عدد	
۲	صندلی مربی	چرمی - چرخدار	۱ عدد	
۳	کامپیوتر	به روز با تمام متعلقات	۱ دستگاه	
۴	تخته وایت برد	۱۰۰×۷۰cm	۱ عدد	
۵	تهویه مطبوع	استاندارد	۱ دستگاه	
۶	دماسنج	متوسط	۱ دستگاه	
۷	رطوبت سنج	متوسط	۱ دستگاه	
۸	جعبه کمک های اولیه	استاندارد	۳ جعبه	
۹	کپسول اطفاء حریق	پودری - خشک - CO ₂	از هر کدام ۱ دستگاه	
۱۰	آتل	استاندارد	۳ عدد	
۱۱	برانکار	ساده	۳ عدد	
۱۲	سطل اشغال	پلاستیکی درب دار	۳ عدد	
۱۳	تی	دسته دار	۳ عدد	
۱۴	فر	استاندارد	۱ عدد	
۱۵	اجاق گاز	استاندارد	۱ عدد	
۱۶	ظرفشویی	استاندارد	۱ عدد	
۱۷	سیستم تهویه	استاندارد	۱ عدد	
۱۸	سیستم پرودتی	استاندارد	۱ عدد	
۱۹	میز کار	استیل	۱ عدد	
۲۰	خردکن	استاندارد	۱ عدد	
۲۱	آسیاب	استاندارد	۱ عدد	
۲۲	چرخ گوشت	استاندارد	۱ عدد	

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	مواد ضد عفونی کننده	محیط کار	به مقدار لازم	
۲	مواد شوینده	محیط کار	به مقدار لازم	
۳	مواد ضد عفونی کننده	دست	به مقدار لازم	
۴	صابون	مایع	به مقدار لازم	
۵	ماسک	دهانی یکبار مصرف	۵ عدد	
۶	دستکش	پلاستیکی یکبار مصرف	۵ جفت	
۷	سبزیجات	سالم و بهداشتی مورد تایید وزارت بهداشت	به مقدار کافی	
۸	گوشت ها	سالم و بهداشتی مورد تایید وزارت بهداشت	به مقدار کافی	
۹	میوه ها	سالم و بهداشتی مورد تایید وزارت بهداشت	به مقدار کافی	
۱۰	غلات	سالم و بهداشتی مورد تایید وزارت بهداشت	به مقدار کافی	
۱۱	نان	سالم و بهداشتی مورد تایید وزارت بهداشت	به مقدار کافی	

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	کفش ایمنی	استاندارد - کارگاهی	۱ جفت	
۲	کلاه ایمنی	استاندارد - کارگاهی	۱ عدد	
۳	ماسک ایمنی	بهداشتی	۱ عدد	
۴	لباس کار	استاندارد - کارگاهی	۱ دست	
۵	دستکش نسوز	استاندارد	به تعداد کافی	
۶	دستکش بهداشتی	استاندارد	به تعداد کافی	
۷	انواع چاقو	استاندارد	یک سری	
۸	انواع ظروف	استاندارد	به تعداد کافی	
۹	انواع آبکش	استاندارد	به تعداد کافی	
۱۰	ترازو	استاندارد	۱ عدد	
۱۱	باسکول	استاندارد	۱ عدد	
۱۲	پالت	پلاستیکی	به تعداد کافی	

توجه :

- ابزار به ازاء هر سه نفر محاسبه شود .