



استاندارد ارزشیابی پیشرفت تحصیلی مبتنی بر شایستگی درس دانش فنی پایه

رشته تحصیلی: صنایع غذایی

پایه: دهم

سال تحصیلی: ۹۸-۱۳۹۷

کد رشته: ۰۷۲۱۱۰

کد درس:

کد کتاب: ۲۱۰۳۷۱

نمره	شاخص تحقق	نتایج مورد انتظار	استاندارد عملکرد (کیفیت)	تکالیف عملکردی (واحدهای یادگیری)	عنوان پودمان
۳	مقایسه وضعیت کشاورزی و صنایع غذایی با کشورهای پیشرفته از دیدگاه توسعه پایدار	بالاتر از حد انتظار	بررسی و تحلیل ضرورت کشاورزی و صنایع غذایی و نقش آن‌ها از نظر امنیت و ایمنی غذایی براساس شاخص‌های FAO	۱- تحلیل اهمیت و ضرورت کشاورزی ۲- تحلیل نقش صنایع غذایی در توسعه پایدار	پودمان ۱: جایگاه و اهمیت کشاورزی
۲	تفکیک نقش صنایع غذایی در امنیت غذایی با ایمنی غذایی	در حد انتظار			
۱	تعیین نقش کشاورزی در معیشت افراد جامعه	پایین تر از حد انتظار			
نمره مستمر از ۵					
نمره شایستگی پودمان					
نمره پودمان از ۲۰					

نمره	شاخص تحقق	نتایج مورد انتظار	استاندارد عملکرد (کیفیت)	تکالیف عملکردی (واحدهای یادگیری)	عنوان پودمان
۳	طبقه بندی میکروارگانیسم‌ها و تعیین نقش آن‌ها در تولیدات صنایع غذایی	بالاتر از حد انتظار	بررسی و تحلیل ساختمان و طبقه بندی میکروارگانیسم‌ها و نقش آن‌ها در صنایع غذایی براساس مبانی نظری	۱- تحلیل نقش میکروب‌ها در زندگی انسان ۲- تحلیل نقش باکتری‌ها و قارچ‌ها در صنایع غذایی	پودمان ۲: میکروبیولوژی مواد غذایی
۲	تعیین نقش میکروارگانیسم‌ها در فرایند تولید محصولات صنایع غذایی	در حد انتظار			
۱	طبقه بندی میکروارگانیسم‌ها	پایین تر از حد انتظار			
نمره مستمر از ۵					
نمره شایستگی پودمان					
نمره پودمان از ۲۰					

نمره	شاخص تحقق	نتایج مورد انتظار	استاندارد عملکرد (کیفیت)	تکالیف عملکردی (واحدهای یادگیری)	عنوان پودمان
۳	تعیین نقش انواع مواد مغذی و روش‌های نگهداری و جلوگیری از فساد آن‌ها	بالاتر از حد انتظار	بررسی و تحلیل انواع مواد مغذی، طبقه بندی و نقش آن‌ها در بدن، عوامل موثر بر فساد مواد غذایی و روش‌های نگهداری آن‌ها براساس استانداردهای سازمان ملی استاندارد ایران	۱- تحلیل انواع مواد مغذی در ساختمان مواد غذایی ۲- تحلیل عوامل موثر بر فساد مواد غذایی	پودمان ۳: تغذیه و مواد غذایی
۲	تعیین انواع مواد مغذی و روش‌های نگهداری و جلوگیری از فساد آن‌ها	در حد انتظار			
۱	تعیین انواع مواد مغذی	پایین تر از حد انتظار			
نمره مستمر از ۵					
نمره شایستگی پودمان					
نمره پودمان از ۲۰					



استاندارد ارزشیابی پیشرفت تحصیلی مبتنی بر شایستگی درس دانش فنی پایه

رشته تحصیلی: صنایع غذایی

پایه: دهم

سال تحصیلی: ۹۸-۱۳۹۷

کد رشته: ۰۷۲۱۱۰

کد درس:

کد کتاب: ۲۱۰۳۷۱

نمره	شاخص تحقق	نتایج مورد انتظار	استاندارد عملکرد (کیفیت)	تکالیف عملکردی (واحد‌های یادگیری)	عنوان پودمان
۳	تعیین ضرورت آزمون‌های کنترل کیفی محصولات غذایی	بالاتر از حد انتظار	بررسی و تحلیل عوامل موثر بر کیفیت مواد غذایی، مراحل و آزمون‌های کنترل کیفیت مواد غذایی براساس استانداردهای سازمان ملی استاندارد ایران	۱- تحلیل عوامل موثر بر کیفیت مواد غذایی ۲- تحلیل مراحل کنترل کیفیت مواد غذایی	پودمان ۴: اصول کنترل کیفیت مواد غذایی
۲	تعیین عوامل موثر بر کیفیت مواد غذایی و ضرورت انجام آزمون‌های کنترل کیفی	در حد انتظار			
۱	تعیین نقش کنترل کیفیت مواد غذایی	پایین تر از حد انتظار			
نمره مستمر از ۵					
نمره شایستگی پودمان					
نمره پودمان از ۲۰					

نمره	شاخص تحقق	نتایج مورد انتظار	استاندارد عملکرد (کیفیت)	تکالیف عملکردی (واحد‌های یادگیری)	عنوان پودمان
۳	تعیین عوامل زیان آور، ارگونومی و تسهیلات بهداشتی محیط کار و پیشگیری از حوادث محیط کار	بالاتر از حد انتظار	بررسی و تحلیل استانداردهای عوامل زیان آور محیط کار، عوامل ارگونومیکی، تسهیلات بهداشتی محیط کار و اصول پیشگیری از حوادث براساس استانداردهای سازمان ملی استاندارد ایران	۱- به کارگیری بهداشت و ایمنی و ارگونومی هنگام انجام کار ۲- پیشگیری از وقوع حوادث محیط کار	پودمان ۵: بهداشت و ایمنی محیط کار
۲	انتخاب ارگونومی، بکارگیری قوانین بهداشت و ایمنی محیط کار	در حد انتظار			
۱	تعیین مولفه‌های انتخاب ارگونومی	پایین تر از حد انتظار			
نمره مستمر از ۵					
نمره شایستگی پودمان					
نمره پودمان از ۲۰					

نمره شایستگی پودمان منحصراً شامل نمرات ۲، ۱ یا ۳ است .
 زمانی هنرجو شایستگی کسب می کند که در ارزشیابی پودمان حداقل نمره شایستگی ۲ را اخذ کند.
 حداقل نمره قبولی پودمان ۱۲ از ۲۰ است.
 نمره کلی درس زمانی لحاظ می شود که هنرجو در کلیه پودمان ها ، شایستگی را کسب نماید.

* توجه: لطفاً اصلاحات لازم را با خودکار قرمز مشخص فرمایید.

این نمون برگ ارزشیابی در تاریخ توسط کارشناس محترم رشته مورد تایید قرار

نام کارشناس

امضاء

گرفت.

استاندارد ارزشیابی پیشرفت تحصیلی مبتنی بر شایستگی



درس «آب، خاک و گیاه»

رشته تحصیلی: امور زراعی، امور باغی، امور دامی،

ماشین‌های کشاورزی و صنایع غذایی

کد رشته:

پایه: دهم

سال تحصیلی: ۹۸-۱۳۹۷

کد درس:

کد کتاب: ۲۱۰۲۱۱

نام فصل/پودمان ۱ - خاک

کد		واحد یادگیری ۲: خصوصیات فیزیکی خاک		کد		واحد یادگیری ۱: تشکیل و تکامل خاک	
ردیف	مراحل کاری	ردیف	مراحل کاری	ردیف	مراحل کاری	ردیف	مراحل کاری
۱	تعیین انواع سنگ‌های آذرین، رسوبی و دگرگونی	۱	نمونه برداری و آماده سازی خاک	۱	تعیین بافت خاک	۱	تعیین انواع سنگ‌های آذرین، رسوبی و دگرگونی
۲	تعیین تعداد کانی‌های تشکیل دهنده سنگ	۲	تعیین بافت خاک	۲	تعیین بافت خاک	۲	تعیین تعداد کانی‌های تشکیل دهنده سنگ
۳	طراحی و انجام آزمایش برای تشکیل و تکامل خاک	۳	تعیین پایداری خاکدانه‌ها	۳	تعیین پایداری خاکدانه‌ها	۳	طراحی و انجام آزمایش برای تشکیل و تکامل خاک
۴	مشخص کردن افق‌های خاک	۴	تعیین درصد تخلخل	۴	تعیین درصد تخلخل	۴	مشخص کردن افق‌های خاک
۵		۵	تعیین رطوبت و نفوذپذیری خاک	۵	تعیین رطوبت و نفوذپذیری خاک	۵	
	ایمنی، بهداشت، شایستگی غیرفنی و توجهات زیست محیطی*		ایمنی، بهداشت، شایستگی غیرفنی و توجهات زیست محیطی*		ایمنی، بهداشت، شایستگی غیرفنی و توجهات زیست محیطی*		ایمنی، بهداشت، شایستگی غیرفنی و توجهات زیست محیطی*
	میانگین مراحل		میانگین مراحل		میانگین مراحل		میانگین مراحل
	نمره شایستگی واحد یادگیری		نمره شایستگی واحد یادگیری		نمره شایستگی واحد یادگیری		نمره شایستگی واحد یادگیری
نمره مستمر از ۵							
نمره شایستگی پودمان							
نمره پودمان از ۲۰							

نام فصل/پودمان ۲ - خواص شیمیایی و بهسازی خاک

کد		واحد یادگیری ۴: بهسازی خاک‌ها		کد		واحد یادگیری ۳: خواص شیمیایی خاک	
ردیف	مراحل کاری	ردیف	مراحل کاری	ردیف	مراحل کاری	ردیف	مراحل کاری
۱	تعیین نقش مواد آلی در اصلاح خاک	۱	تعیین نقش مواد آلی در اصلاح خاک	۱	تعیین PH مناسب گیاهان قابل کشت در منطقه	۱	تعیین PH مناسب گیاهان قابل کشت در منطقه
۲	بهسازی خاک‌های رسی، شنی، شور	۲	بهسازی خاک‌های رسی، شنی، شور	۲	عصاره‌گیری از نمونه خاک	۲	عصاره‌گیری از نمونه خاک
۳	کنترل فرسایش خاک	۳	کنترل فرسایش خاک	۳	تعیین اسیدیته خاک	۳	تعیین اسیدیته خاک
۴		۴		۴	اندازه‌گیری شوری خاک	۴	اندازه‌گیری شوری خاک
	ایمنی، بهداشت، شایستگی غیرفنی و توجهات زیست محیطی*		ایمنی، بهداشت، شایستگی غیرفنی و توجهات زیست محیطی*		ایمنی، بهداشت، شایستگی غیرفنی و توجهات زیست محیطی*		ایمنی، بهداشت، شایستگی غیرفنی و توجهات زیست محیطی*
	میانگین مراحل		میانگین مراحل		میانگین مراحل		میانگین مراحل
	نمره شایستگی واحد یادگیری		نمره شایستگی واحد یادگیری		نمره شایستگی واحد یادگیری		نمره شایستگی واحد یادگیری
نمره مستمر از ۵							
نمره شایستگی پودمان							
نمره پودمان از ۲۰							

نام فصل/پودمان ۳ - خواص آب

کد		واحد یادگیری ۵: آب و خواص آن	
ردیف	مراحل کاری	ردیف	مراحل کاری
۱	بررسی خصوصیات فیزیکی آب (گرانروی، نقطه انجماد، جوش، تبخیر، خاصیت اسمزی)	۱	بررسی خصوصیات فیزیکی آب (گرانروی، نقطه انجماد، جوش، تبخیر، خاصیت اسمزی)
۲	بررسی خواص شیمیایی آب و اهمیت آن‌ها	۲	بررسی خواص شیمیایی آب و اهمیت آن‌ها
۳	تعیین معیارهای ارزیابی کیفیت آب	۳	تعیین معیارهای ارزیابی کیفیت آب
	ایمنی، بهداشت، شایستگی غیرفنی و توجهات زیست محیطی*		ایمنی، بهداشت، شایستگی غیرفنی و توجهات زیست محیطی*
	میانگین مراحل		میانگین مراحل
	نمره شایستگی واحد یادگیری		نمره شایستگی واحد یادگیری
نمره مستمر از ۵			
نمره شایستگی پودمان			
نمره پودمان از ۲۰			

استاندارد ارزشیابی پیشرفت تحصیلی مبتنی بر شایستگی



درس «آب، خاک و گیاه»

رشته تحصیلی: امور زراعی، امور باغی، امور دامی،

سال تحصیلی: ۹۸-۱۳۹۷

پایه: دهم

ماشین‌های کشاورزی و صنایع غذایی

کد کتاب: ۲۱۰۲۱۱

کد درس:

کد رشته:

نام فصل/پودمان ۴ - منابع آب					
واحد یادگیری ۶: منابع و انتقال آب			واحد یادگیری ۷: آب در خاک و گیاه		
ردیف	مراحل کاری	کد حداقل نمره قبولی	ردیف	مراحل کاری	کد حداقل نمره قبولی
۱	بررسی و مقایسه منابع آبی	۱	۱	طراحی و انجام آزمایش برای حرکت افقی آب در خاک	۱
۲	اندازه‌گیری دبی به روش وزنی و روش حجمی	۲	۲	تعیین حدود آب در خاک	۱
۳	اندازه‌گیری دبی آب کانال با تعیین سرعت و سطح مقطع	۲	۳	تعیین زمان آبیاری	۲
۴	تعیین بازده آبیاری	۱	۴		
	ایمنی، بهداشت، شایستگی غیرفنی و توجهات زیست محیطی*	۲		ایمنی، بهداشت، شایستگی غیرفنی و توجهات زیست محیطی*	۲
	میانگین مراحل			میانگین مراحل	
	نمره شایستگی واحد یادگیری			نمره شایستگی واحد یادگیری	
نمره مستمر از ۵					
نمره شایستگی پودمان					
نمره پودمان از ۲۰					

نام فصل/پودمان ۵ - کشت و نگهداری گیاهان					
واحد یادگیری ۸: کاشت گیاهان			واحد یادگیری ۹: برداشت و نگهداری گیاهان		
ردیف	مراحل کاری	کد حداقل نمره قبولی	ردیف	مراحل کاری	کد حداقل نمره قبولی
۱	آماده‌سازی بذر برای کاشت	۱	۱	تعیین رسیدگی برخی محصولات کشاورزی (رسیدگی فیزیولوژیکی و تجاری)	۱
۲	تهیه بستر بذر	۱	۲	تعیین شرایط سیلو کردن علوفه	۱
۳	کاشت دستی در سطح کوچک	۲	۳	انبار کردن محصولات کشاورزی	۲
۴	مراقبت از گیاه	۱	۴	نگهداری سبزی و میوه	۱
	ایمنی، بهداشت، شایستگی غیرفنی و توجهات زیست محیطی*	۲		ایمنی، بهداشت، شایستگی غیرفنی و توجهات زیست محیطی*	۲
	میانگین مراحل			میانگین مراحل	
	نمره شایستگی واحد یادگیری			نمره شایستگی واحد یادگیری	
نمره مستمر از ۵					
نمره شایستگی پودمان					
نمره پودمان از ۲۰					

- نمره شایستگی واحد یادگیری یا نمره شایستگی پودمان منحصراً شامل نمرات ۲، ۱ یا ۳ است .

- زمانی هنرجو شایستگی کسب می‌کند که در ارزشیابی واحد یادگیری حداقل نمره شایستگی ۲ را اخذ کند.

- نمره پودمان از میانگین نمره‌های واحدهای یادگیری آن پودمان به دست می‌آید. حداقل نمره قبولی پودمان ۱۲ از ۲۰ است.

- نمره پودمان و نمره کلی درس زمانی لحاظ می‌شود که هنرجو در کلیه واحدهای یادگیری، شایستگی را کسب نماید.

**ارزشیابی (ایمنی، بهداشت، شایستگی‌های غیرفنی و توجهات زیست محیطی) به صورت مستقل مورد تاکید است و رعایت نکردن آن به معنای عدم قبولی در واحد یادگیری می باشد

* توجه: لطفاً اصلاحات لازم را با خودکار قرمز مشخص فرمایید.

این نمون برگ ارزشیابی در تاریخ توسط کارشناس محترم رشته مورد تایید قرار گرفت.

نام کارشناس

امضاء

استاندارد ارزشیابی پیشرفت تحصیلی مبتنی بر شایستگی



درس «فراوری گیاهان دارویی و خشکبار»

سال تحصیلی: ۹۸-۱۳۹۷

پایه: دهم

رشته تحصیلی: صنایع غذایی

کد کتاب: ۲۱۰۳۷۲

کد درس: ۰۷۲۱۱۰۰۱۱۰

کد رشته: ۰۷۲۱۱۰

نام فصل/پودمان ۱ - فراوری میوه‌ها					
کد			کد		
واحد یادگیری ۲: تولید لواشک			واحد یادگیری ۱: تولید میوه خشک		
ردیف	مراحل کاری	حدافل نمره قبولی	نمره	ردیف	مراحل کاری
۱	تهیه مواد اولیه	۱	۱	۱	تهیه مواد اولیه
۲	شست‌وشو و پاک‌سازی	۱	۱	۲	پاک‌سازی مواد اولیه
۳	پخت و تعلیظ	۲	۲	۳	خشک کردن
۴	فرمولاسیون	۱	۱	۴	سور تینگ
۵	خشک کردن	۱	۱	۵	بسته‌بندی
۶	بسته‌بندی و انبارش	۱	۱	۶	انبارش
	ایمنی، بهداشت، شایستگی غیرفنی و توجهات زیست محیطی*	۲	۲		ایمنی، بهداشت، شایستگی غیرفنی و توجهات زیست محیطی*
	میانگین مراحل				میانگین مراحل
	نمره شایستگی واحد یادگیری				نمره شایستگی واحد یادگیری
نمره مستمر از ۵					
نمره شایستگی پودمان					
نمره پودمان از ۲۰					

نام فصل/پودمان ۲ - تولید محصولات پودری و سبزی خشک					
کد			کد		
واحد یادگیری ۴: تولید سبزی خشک			واحد یادگیری ۳: تولید و بسته‌بندی پودر ادویه جات		
ردیف	مراحل کاری	حدافل نمره قبولی	نمره	ردیف	مراحل کاری
۱	تهیه مواد اولیه	۱	۱	۱	تهیه مواد اولیه
۲	خشک کردن	۲	۲	۲	آسیاب کردن
۳	سور تینگ	۱	۱	۳	مخلوط کردن
۴	فرمولاسیون	۱	۱	۴	بسته‌بندی
۵	بسته‌بندی	۱	۱	۵	انبارش
۶	انبارش	۱	۱	۶	انبارش
	ایمنی، بهداشت، شایستگی غیرفنی و توجهات زیست محیطی*	۲	۲		ایمنی، بهداشت، شایستگی غیرفنی و توجهات زیست محیطی*
	میانگین مراحل				میانگین مراحل
	نمره شایستگی واحد یادگیری				نمره شایستگی واحد یادگیری
نمره مستمر از ۵					
نمره شایستگی پودمان					
نمره پودمان از ۲۰					

نام فصل/پودمان ۳ - فراوری مغزهای درختی					
کد			کد		
واحد یادگیری ۵: فراوری مغزهای درختی			واحد یادگیری ۴: تولید سبزی خشک		
ردیف	مراحل کاری	حدافل نمره قبولی	نمره	ردیف	مراحل کاری
۱	تهیه مواد اولیه	۱	۱	۱	تهیه مواد اولیه
۲	جداسازی پوسته بیرونی	۱	۱	۲	جداسازی پوسته بیرونی
۳	شست‌وشو و نم‌گیری پسته	۱	۱	۳	شست‌وشو و نم‌گیری پسته
۴	خشک کردن	۲	۲	۴	خشک کردن
۵	مغز کردن	۱	۱	۵	مغز کردن
۶	بسته‌بندی و انبارش	۱	۱	۶	بسته‌بندی و انبارش
	ایمنی، بهداشت، شایستگی غیرفنی و توجهات زیست محیطی*	۲	۲		ایمنی، بهداشت، شایستگی غیرفنی و توجهات زیست محیطی*
	میانگین مراحل				میانگین مراحل
	نمره شایستگی واحد یادگیری				نمره شایستگی واحد یادگیری
نمره مستمر از ۵					
نمره شایستگی پودمان					
نمره پودمان از ۲۰					

استاندارد ارزشیابی پیشرفت تحصیلی مبتنی بر شایستگی



درس «فراوری گیاهان دارویی و خشکبار»

سال تحصیلی: ۹۸-۱۳۹۷

کد کتاب: ۲۱۰۳۷۲

پایه: دهم

کد درس: ۰۷۲۱۱۰۰۱۱۰

رشته تحصیلی: صنایع غذایی

کد رشته: ۰۷۲۱۱۰

نام فصل/پودمان ۴ - تولید عرقیات گیاهی

کد		واحد یادگیری ۶: تولید عرقیات گیاهی	
ردیف	مراحل کاری	حداقل نمره قبولی	نمره
۱	تهیه مواد اولیه	۱	
۲	تقطیر	۲	
۳	پاستوریزاسیون	۱	
۴	بسته بندی	۱	
۵	انبارش	۱	
	ایمنی، بهداشت، شایستگی غیرفنی و توجهات زیست محیطی*	۲	
	میانگین مراحل		
	نمره شایستگی واحد یادگیری		

نمره مستمر از ۵

نمره شایستگی پودمان

نمره پودمان از ۲۰

نام فصل/پودمان ۵ - تولید دمنوش های گیاهی

کد		واحد یادگیری ۷: تولید دمنوش های گیاهی	
ردیف	مراحل کاری	حداقل نمره قبولی	نمره
۱	تهیه مواد اولیه	۱	
۲	خشک کردن	۲	
۳	سوتینگ و خرد کردن	۱	
۴	فرمولاسیون	۱	
۵	بسته بندی	۱	
۶	انبارش	۱	
	ایمنی، بهداشت، شایستگی غیرفنی و توجهات زیست محیطی*	۲	
	میانگین مراحل		
	نمره شایستگی واحد یادگیری		

نمره مستمر از ۵

نمره شایستگی پودمان

نمره پودمان از ۲۰

- نمره شایستگی واحد یادگیری یا نمره شایستگی پودمان منحصراً شامل نمرات ۲،۱ یا ۳ است .

- زمانی هنرجو شایستگی کسب می کند که در ارزشیابی واحد یادگیری حداقل نمره شایستگی ۲ را اخذ کند.

- نمره پودمان از میانگین نمره های واحدهای یادگیری آن پودمان به دست می آید. حداقل نمره قبولی پودمان ۱۲ از ۲۰ است.

- نمره پودمان و نمره کلی درس زمانی لحاظ می شود که هنرجو در کلیه واحدهای یادگیری، شایستگی را کسب نماید.

* ارزشیابی (ایمنی، بهداشت، شایستگی های غیرفنی و توجهات زیست محیطی) به صورت مستقل مورد تاکید است و رعایت نکردن آن به معنای عدم قبولی در واحد یادگیری می باشد

* توجه: لطفاً اصلاحات لازم را با خودکار قرمز مشخص فرمایید.

این نمون برگ ارزشیابی در تاریخ توسط کارشناس محترم رشته مورد تایید

قرار گرفت.

نام کارشناس

امضاء

استاندارد ارزشیابی پیشرفت تحصیلی مبتنی بر شایستگی



درس «تولید فراورده‌های لبنی»

سال تحصیلی: ۹۸-۱۳۹۷
کد کتاب: ۲۱۰۳۷۴

پایه: دهم
کد درس: ۰۷۲۱۱۰۰۲۱۰

رشته تحصیلی: صنایع غذایی
کد رشته: ۰۷۲۱۱۰

نام فصل/پودمان ۱ - تولید شیر پاستوریزه

کد		واحد یادگیری ۱: تولید شیر پاستوریزه	
ردیف	مراحل کاری	حداقل نمره قبولی	نمره
۱	دریافت شیر خام	۲	
۲	ذخیره‌سازی شیر خام	۱	
۳	استاندارد سازی	۱	
۴	پاستوریزاسیون	۱	
۵	CIP	۱	
۶	بسته‌بندی و سردخانه گذاری	۱	
	ایمنی، بهداشت، شایستگی غیرفنی و توجهات زیست محیطی*	۲	
	میانگین مراحل		
	نمره شایستگی واحد یادگیری		

نمره مستمر از ۵
نمره شایستگی پودمان
نمره پودمان از ۲۰

نام فصل/پودمان ۲ - تولید فراورده‌های تخمیری شیر

کد		واحد یادگیری ۲: تولید ماست		کد		واحد یادگیری ۳: تولید دوغ		کد		واحد یادگیری ۴: تولید کشک	
ردیف	مراحل کاری	حداقل نمره قبولی	نمره	ردیف	مراحل کاری	حداقل نمره قبولی	نمره	ردیف	مراحل کاری	حداقل نمره قبولی	نمره
۱	آماده‌سازی مواد اولیه	۱		۱	آماده‌سازی مواد اولیه	۲		۱	آماده‌سازی مواد اولیه	۲	
۲	همگن سازی	۱		۲	فرمولاسیون	۱		۲	پخت و تغلیظ	۱	
۳	حرارت‌دهی شیر	۱		۳	پاستوریزه کردن	۱		۳	سالم سازی	۱	
۴	مایه زنی	۱		۴	بسته‌بندی و سردخانه‌گذاری	۱		۴	بسته‌بندی و انبارش	۱	
۵	بسته‌بندی و گرم‌خانه گذاری	۲		۵				۵			
۶	سردخانه گذاری	۱		۶				۶			
	ایمنی، بهداشت، شایستگی غیرفنی و توجهات زیست محیطی*	۲			ایمنی، بهداشت، شایستگی غیرفنی و توجهات زیست محیطی*	۲			ایمنی، بهداشت، شایستگی غیرفنی و توجهات زیست محیطی*	۲	
	میانگین مراحل				میانگین مراحل				میانگین مراحل		
	نمره شایستگی واحد یادگیری				نمره شایستگی واحد یادگیری				نمره شایستگی واحد یادگیری		

نمره مستمر از ۵
نمره شایستگی پودمان
نمره پودمان از ۲۰

نام فصل/پودمان ۳ - تولید بستنی

کد		واحد یادگیری ۵: تولید بستنی	
ردیف	مراحل کاری	حداقل نمره قبولی	نمره
۱	آماده‌سازی مواد اولیه	۱	
۲	پاستوریزاسیون و هموژنیزاسیون	۱	
۳	رسانیدن	۱	
۴	انجماد و هوادهی	۲	
۵	بسته‌بندی و سفت کردن	۱	
۶	سردخانه گذاری	۱	
	ایمنی، بهداشت، شایستگی غیرفنی و توجهات زیست محیطی*	۲	
	میانگین مراحل		
	نمره شایستگی واحد یادگیری		

نمره مستمر از ۵
نمره شایستگی پودمان
نمره پودمان از ۲۰

استاندارد ارزشیابی پیشرفت تحصیلی مبتنی بر شایستگی



درس «تولید فراورده‌های لبنی»

سال تحصیلی: ۹۸-۱۳۹۷
کد کتاب: ۲۱۰۳۷۴

پایه: دهم
کد درس: ۰۷۲۱۱۰۰۲۱۰

رشته تحصیلی: صنایع غذایی
کد رشته: ۰۷۲۱۱۰

نام فصل/پودمان ۴ - تولید پنیر

کد		واحد یادگیری ۶: تولید پنیر	
ردیف	مراحل کاری	حداقل نمره قبولی	نمره
۱	دریافت و ذخیره‌سازی شیر خام	۱	
۲	استاندارد کردن شیر	۱	
۳	مایه زنی	۲	
۴	عملیات لخته	۱	
۵	بسته‌بندی و سردخانه گذاری	۱	
	ایمنی، بهداشت، شایستگی غیرفنی و توجهات زیست محیطی*	۲	
	میانگین مراحل		
	نمره شایستگی واحد یادگیری		

نمره مستمر از ۵
نمره شایستگی پودمان
نمره پودمان از ۲۰

نام فصل/پودمان ۵ - تولید خامه و کره

کد		واحد یادگیری ۸: تولید کره		کد		واحد یادگیری ۷: تولید خامه	
ردیف	مراحل کاری	حداقل نمره قبولی	نمره	ردیف	مراحل کاری	حداقل نمره قبولی	نمره
۱	آماده‌سازی مواد اولیه	۲		۱	آماده‌سازی مواد اولیه	۱	
۲	خامه گیری	۱		۲	رسانیدن خامه	۱	
۳	استاندارد کردن	۱		۳	کره زنی	۲	
۴	فرایند حرارتی	۱		۴	نمک‌زنی و مالش دهی	۱	
۵	بسته‌بندی و انبارش	۱		۵	بسته‌بندی و انبارش	۱	
	ایمنی، بهداشت، شایستگی غیرفنی و توجهات زیست محیطی*	۲			ایمنی، بهداشت، شایستگی غیرفنی و توجهات زیست محیطی*	۲	
	میانگین مراحل				میانگین مراحل		
	نمره شایستگی واحد یادگیری				نمره شایستگی واحد یادگیری		

نمره مستمر از ۵
نمره شایستگی پودمان
نمره پودمان از ۲۰

نمره شایستگی واحد یادگیری یا نمره شایستگی پودمان منحصرأ شامل نمرات ۲، ۱ یا ۳ است.
 زمانی هنرجو شایستگی کسب می‌کند که در ارزشیابی واحد یادگیری حداقل نمره شایستگی ۲ را اخذ کند.
 نمره پودمان از میانگین نمره‌های واحدهای یادگیری آن پودمان به دست می‌آید. حداقل نمره قبولی پودمان ۱۲ از ۲۰ است.
 نمره پودمان و نمره کلی درس زمانی لحاظ می‌شود که هنرجو در کلیه واحدهای یادگیری، شایستگی را کسب نماید.
 *ارزشیابی (ایمنی، بهداشت، شایستگی‌های غیرفنی و توجهات زیست محیطی) به صورت مستقل مورد تأکید است و رعایت نکردن آن به معنای عدم قبولی در واحد یادگیری می‌باشد

* توجه: لطفاً اصلاحات لازم را با خودکار قرمز مشخص فرمایید.

نام کارشناس
امضاء

این نمون برگ ارزشیابی در تاریخ توسط کارشناس محترم رشته مورد تایید قرار گرفت.

استاندارد ارزشیابی پیشرفت تحصیلی مبتنی بر شایستگی



درس «تولید کمپوت و کنسرو»

سال تحصیلی: ۹۸-۱۳۹۷
کد کتاب: ۲۱۱۳۷۱

پایه: یازدهم
کد درس:

رشته تحصیلی: صنایع غذایی
کد رشته: ۰۷۲۱۱۰

نام فصل/پودمان ۱ - تهیه مواد اولیه کنسروی

کد		واحد یادگیری ۲: تهیه مواد اولیه کنسروهای گوشتی		کد		واحد یادگیری ۱: تهیه مواد اولیه کنسروهای گیاهی	
ردیف	مراحل کاری	ردیف	مراحل کاری	ردیف	مراحل کاری	ردیف	مراحل کاری
۱	انتخاب مواد اولیه	۱	انتخاب مواد اولیه	۱	انتخاب مواد اولیه	۱	انتخاب مواد اولیه
۲	انتخاب افزودنی‌ها	۲	انتخاب افزودنی‌ها	۲	انتخاب افزودنی‌ها	۲	انتخاب افزودنی‌ها
۳	انبارداری	۳	سردخانه گذاری	۱	انبارداری	۳	انبارداری
	ایمنی، بهداشت، شایستگی غیرفنی و زیست محیطی*		ایمنی، بهداشت، شایستگی غیرفنی و توجهات زیست محیطی*	۲	ایمنی، بهداشت، شایستگی غیرفنی و توجهات زیست محیطی*	۲	ایمنی، بهداشت، شایستگی غیرفنی و توجهات زیست محیطی*
	میانگین مراحل		میانگین مراحل		میانگین مراحل		میانگین مراحل
	نمره شایستگی واحد یادگیری		نمره شایستگی واحد یادگیری		نمره شایستگی واحد یادگیری		نمره شایستگی واحد یادگیری

نمره مستمر از ۵

نمره شایستگی پودمان

نمره پودمان از ۲۰

نام فصل/پودمان ۲ - آماده‌سازی مواد اولیه کنسروی

کد		واحد یادگیری ۴: آماده‌سازی مواد اولیه کنسروهای گوشتی		کد		واحد یادگیری ۳: آماده‌سازی مواد اولیه کنسروهای گیاهی	
ردیف	مراحل کاری	ردیف	مراحل کاری	ردیف	مراحل کاری	ردیف	مراحل کاری
۱	تمیز کردن	۱	انجماد زدایی	۱	تمیز کردن	۱	تمیز کردن
۲	درجه‌بندی و سورتینگ	۲	قطعه قطعه کردن و شست‌وشو	۱	درجه‌بندی و سورتینگ	۲	درجه‌بندی و سورتینگ
۳	جداسازی قسمت‌های زاید	۳	پخت مقدماتی	۲	جداسازی قسمت‌های زاید	۳	جداسازی قسمت‌های زاید
۴	خرد کردن	۴	استخوان گیری	۱	خرد کردن	۴	خرد کردن
۵	آزیم‌بری	۵		۱	آزیم‌بری	۵	آزیم‌بری
	ایمنی، بهداشت، شایستگی غیرفنی و زیست محیطی*		ایمنی، بهداشت، شایستگی غیرفنی و توجهات زیست محیطی*	۲	ایمنی، بهداشت، شایستگی غیرفنی و توجهات زیست محیطی*	۲	ایمنی، بهداشت، شایستگی غیرفنی و توجهات زیست محیطی*
	میانگین مراحل		میانگین مراحل		میانگین مراحل		میانگین مراحل
	نمره شایستگی واحد یادگیری		نمره شایستگی واحد یادگیری		نمره شایستگی واحد یادگیری		نمره شایستگی واحد یادگیری

نمره مستمر از ۵

نمره شایستگی پودمان

نمره پودمان از ۲۰

نام فصل/پودمان ۳ - فرموله کردن مواد کنسروی

کد		واحد یادگیری ۵: فرموله کردن مواد کنسروی	
ردیف	مراحل کاری	ردیف	مراحل کاری
۱	توزین	۱	توزین
۲	تهیه شربت و آب‌نمک	۱	تهیه شربت و آب‌نمک
۳	تهیه سس کنسروها	۲	تهیه سس کنسروها
	ایمنی، بهداشت، شایستگی غیرفنی و توجهات زیست محیطی*	۲	ایمنی، بهداشت، شایستگی غیرفنی و توجهات زیست محیطی*
	میانگین مراحل		میانگین مراحل
	نمره شایستگی واحد یادگیری		نمره شایستگی واحد یادگیری

نمره مستمر از ۵

نمره شایستگی پودمان

نمره پودمان از ۲۰



وزارت آموزش عالی و پرورش
سازمان پژوهش‌ها و مراکز تحقیقاتی
مراکز تحقیقاتی و مراکز آموزشی

استاندارد ارزشیابی پیشرفت تحصیلی مبتنی بر شایستگی

درس «تولید کمپوت و کنسرو»

سال تحصیلی: ۹۸-۱۳۹۷

پایه: یازدهم

رشته تحصیلی: صنایع غذایی

کد کتاب: ۲۱۱۳۷۱

کد درس:

کد رشته: ۰۷۲۱۱۰

نام فصل/پودمان ۴ - قوطی کردن و سالم سازی حرارتی											
واحد یادگیری ۶: پر کردن ظروف کنسروی			کد			واحد یادگیری ۷: دربندی ظروف کنسروی			کد		
ردیف	مراحل کاری	ردیف	مراحل کاری	ردیف	مراحل کاری	ردیف	مراحل کاری	ردیف	مراحل کاری	ردیف	مراحل کاری
۱	انتخاب ظروف کنسروی	۱	تخلیه هوای ظروف	۱	تخلیه هوای اتوکلاو	۱	تخلیه هوای اتوکلاو	۱	تخلیه هوای اتوکلاو	۱	تخلیه هوای اتوکلاو
۲	پرکردن محصول درون ظروف	۱	بستن در ظروف	۲	سالم سازی حرارتی	۲	سالم سازی حرارتی	۲	سالم سازی حرارتی	۲	سالم سازی حرارتی
۳	تنظیم فضای خالی سر قوطی	۱	کنترل کیفی عملیات دربندی	۳	سرد کردن	۳	سرد کردن	۳	سرد کردن	۳	سرد کردن
	ایمنی، بهداشت، شایستگی غیرفنی و توجهات محیطی*	۲	ایمنی، بهداشت، شایستگی غیرفنی و توجهات زیست محیطی*		ایمنی، بهداشت، شایستگی غیرفنی و توجهات زیست محیطی*		ایمنی، بهداشت، شایستگی غیرفنی و توجهات زیست محیطی*		ایمنی، بهداشت، شایستگی غیرفنی و توجهات زیست محیطی*		ایمنی، بهداشت، شایستگی غیرفنی و توجهات زیست محیطی*
	میانگین مراحل		میانگین مراحل		میانگین مراحل		میانگین مراحل		میانگین مراحل		میانگین مراحل
	نمره شایستگی واحد یادگیری		نمره شایستگی واحد یادگیری		نمره شایستگی واحد یادگیری		نمره شایستگی واحد یادگیری		نمره شایستگی واحد یادگیری		نمره شایستگی واحد یادگیری
نمره مستمر از ۵											
نمره شایستگی پودمان											
نمره پودمان از ۲۰											

نام فصل/پودمان ۵ - قرنطینه‌گذاری و کنترل کیفیت											
واحد یادگیری ۹: قرنطینه‌گذاری			کد			واحد یادگیری ۱۰: کنترل کیفیت محصولات کنسروی			کد		
ردیف	مراحل کاری	ردیف	مراحل کاری	ردیف	مراحل کاری	ردیف	مراحل کاری	ردیف	مراحل کاری	ردیف	مراحل کاری
۱	کنترل شرایط محیطی انبار قرنطینه	۱	کنترل کیفی ظروف کنسروی	۱	کنترل کیفی ظروف کنسروی	۱	کنترل کیفی ظروف کنسروی	۱	کنترل کیفی ظروف کنسروی	۱	کنترل کیفی ظروف کنسروی
۲	چیدمان محصول در انبار قرنطینه	۱	کنترل کیفی فیزیکوشیمیایی محصول	۲	کنترل کیفی فیزیکوشیمیایی محصول	۲	کنترل کیفی فیزیکوشیمیایی محصول	۲	کنترل کیفی فیزیکوشیمیایی محصول	۲	کنترل کیفی فیزیکوشیمیایی محصول
۳	مستندسازی	۱	کنترل کیفی میکروبی محصول	۳	کنترل کیفی میکروبی محصول	۳	کنترل کیفی میکروبی محصول	۳	کنترل کیفی میکروبی محصول	۳	کنترل کیفی میکروبی محصول
	ایمنی، بهداشت، شایستگی غیرفنی و توجهات محیطی*	۲	ایمنی، بهداشت، شایستگی غیرفنی و توجهات زیست محیطی*		ایمنی، بهداشت، شایستگی غیرفنی و توجهات زیست محیطی*		ایمنی، بهداشت، شایستگی غیرفنی و توجهات زیست محیطی*		ایمنی، بهداشت، شایستگی غیرفنی و توجهات زیست محیطی*		ایمنی، بهداشت، شایستگی غیرفنی و توجهات زیست محیطی*
	میانگین مراحل		میانگین مراحل		میانگین مراحل		میانگین مراحل		میانگین مراحل		میانگین مراحل
	نمره شایستگی واحد یادگیری		نمره شایستگی واحد یادگیری		نمره شایستگی واحد یادگیری		نمره شایستگی واحد یادگیری		نمره شایستگی واحد یادگیری		نمره شایستگی واحد یادگیری
نمره مستمر از ۵											
نمره شایستگی پودمان											
نمره پودمان از ۲۰											

- نمره شایستگی واحد یادگیری یا نمره شایستگی پودمان منحصراً شامل نمرات ۲، ۱ یا ۳ است.
 - زمانی هنرجو شایستگی کسب می‌کند که در ارزشیابی واحد یادگیری حداقل نمره شایستگی ۲ را اخذ کند.
 - نمره پودمان از میانگین نمره‌های واحدهای یادگیری آن پودمان به دست می‌آید. حداقل نمره قبولی پودمان ۱۲ از ۲۰ است.
 - نمره پودمان و نمره کلی درس زمانی لحاظ می‌شود که هنرجو در کلیه واحدهای یادگیری، شایستگی را کسب نماید.
 * ارزشیابی (ایمنی، بهداشت، شایستگی‌های غیرفنی و توجهات زیست محیطی) به صورت مستقل مورد تأکید است و رعایت نکردن آن به معنای عدم قبولی در واحد یادگیری می‌باشد

* توجه: لطفاً اصلاحات لازم را با خودکار قرمز مشخص فرمایید.

نام کارشناس

این نمون برگ ارزشیابی در تاریخ توسط کارشناس محترم رشته مورد تایید قرار گرفت.

امضاء

استاندارد ارزشیابی پیشرفت تحصیلی مبتنی بر شایستگی



سازمان آموزش عالی و متوسطه
سازمان آموزش و پرورش عالی و متوسطه
سازمان آموزش و پرورش عالی و متوسطه

درس «تولید و بسته‌بندی فرآورده‌های غلات»

سال تحصیلی: ۹۸-۱۳۹۷
کد کتاب: ۲۱۱۳۷۲

پایه: یازدهم
کد درس:

رشته تحصیلی: صنایع غذایی
کد رشته: ۰۷۲۱۱۰

نام فصل/پودمان ۱ - تولید نان‌های سنتی

کد		واحد یادگیری ۱: تولید نان‌های سنتی	
ردیف	مراحل کاری	حد اقل نمره قبولی	نمره
۱	آماده‌سازی مواد اولیه	۱	
۲	تولید خمیر	۱	
۳	تخمیر	۲	
۴	شکل‌دهی خمیر	۱	
۵	پخت	۱	
۶	سرد کردن و بسته‌بندی	۱	
	ایمنی، بهداشت، شایستگی غیرفنی و توجهات زیست محیطی*	۲	
	میانگین مراحل		
	نمره شایستگی واحد یادگیری		

	نمره مستمر از ۵
	نمره شایستگی پودمان
	نمره پودمان از ۲۰

نام فصل/پودمان ۲ - تولید نان‌های صنعتی

کد		واحد یادگیری ۲: تولید نان‌های صنعتی	
ردیف	مراحل کاری	حد اقل نمره قبولی	نمره
۱	آماده‌سازی مواد اولیه	۱	
۲	تولید خمیر	۲	
۳	چانه‌گیری و گردن کردن خمیر	۱	
۴	قالب‌گیری و تخمیر نهایی	۱	
۵	پخت	۱	
۶	سرد کردن و بسته‌بندی	۱	
	ایمنی، بهداشت، شایستگی غیرفنی و توجهات زیست محیطی*	۲	
	میانگین مراحل		
	نمره شایستگی واحد یادگیری		

	نمره مستمر از ۵
	نمره شایستگی پودمان
	نمره پودمان از ۲۰

نام فصل/پودمان ۳ - تولید شیرینی جات آردی

کد		واحد یادگیری ۳: تولید کیک		کد		واحد یادگیری ۴: تولید کلوچه		کد		واحد یادگیری ۵: تولید دونات	
ردیف	مراحل کاری	حد اقل نمره قبولی	نمره	ردیف	مراحل کاری	حد اقل نمره قبولی	نمره	ردیف	مراحل کاری	حد اقل نمره قبولی	نمره
۱	آماده‌سازی مواد اولیه	۱		۱	آماده‌سازی مواد اولیه	۱		۱	آماده‌سازی مواد اولیه	۱	
۲	تولید خمیر	۲		۲	تولید خمیر	۲		۲	تولید خمیر	۲	
۳	قالب‌گیری	۱		۳	آماده‌سازی مغزی	۱		۳	شکل‌دهی خمیر	۱	
۴	پخت	۱		۴	قالب‌گیری	۱		۴	تخمیر	۱	
۵	بسته‌بندی و انبارش	۱		۵	پخت	۱		۵	سرخ کردن و روکش زنی	۱	
۶				۶	بسته‌بندی و انبارش	۱		۶	بسته‌بندی و انبارش	۱	
	ایمنی، بهداشت، شایستگی غیرفنی و توجهات زیست محیطی*	۲			ایمنی، بهداشت، شایستگی غیرفنی و توجهات زیست محیطی*	۲			ایمنی، بهداشت، شایستگی غیرفنی و توجهات زیست محیطی*	۲	
	میانگین مراحل				میانگین مراحل				میانگین مراحل		
	نمره شایستگی واحد یادگیری				نمره شایستگی واحد یادگیری				نمره شایستگی واحد یادگیری		

	نمره مستمر از ۵
	نمره شایستگی پودمان
	نمره پودمان از ۲۰



سازمان آموزش عالی و پژوهش
وزارت آموزش عالی و پژوهش

استاندارد ارزشیابی پیشرفت تحصیلی مبتنی بر شایستگی

درس «تولید و بسته‌بندی فرآورده‌های غلات»

سال تحصیلی: ۹۸-۱۳۹۷
کد کتاب: ۲۱۱۳۷۲

پایه: یازدهم
کد درس:

رشته تحصیلی: صنایع غذایی
کد رشته: ۰۷۲۱۱۰

نام فصل / پودمان ۴ - تولید بیسکویت

کد		واحد یادگیری ۶: تولید بیسکویت	
ردیف	مراحل کاری	حدافل نمره قبولی	نمره
۱	آماده‌سازی مواد اولیه	۱	
۲	تولید خمیر	۱	
۳	شکل‌دهی خمیر	۱	
۴	پخت	۲	
۵	بسته‌بندی و انبارش	۱	
	ایمنی، بهداشت، شایستگی غیرفنی و توجهات زیست محیطی*	۲	
	میانگین مراحل		
	نمره شایستگی واحد یادگیری		

نمره مستمر از ۵	
نمره شایستگی پودمان	
نمره پودمان از ۲۰	

نام فصل / پودمان ۵ - تولید فرآورده های خمیری

کد		واحد یادگیری ۸: تولید پاستا		کد		واحد یادگیری ۷: تولید رشته آشی و پلویی	
ردیف	مراحل کاری	حدافل نمره قبولی	نمره	ردیف	مراحل کاری	حدافل نمره قبولی	نمره
۱	آماده‌سازی مواد اولیه	۱		۱	آماده‌سازی مواد اولیه	۱	
۲	تولید خمیر	۱		۲	تولید خمیر	۱	
۳	شکل‌دهی و برش	۱		۳	اکستروود کردن	۱	
۴	خشک کردن	۲		۴	خشک کردن	۲	
۵	بسته‌بندی و انبارش	۱		۵	بسته‌بندی و انبارش	۱	
	ایمنی، بهداشت، شایستگی غیرفنی و توجهات زیست محیطی*	۲			ایمنی، بهداشت، شایستگی غیرفنی و توجهات زیست محیطی*	۲	
	میانگین مراحل				میانگین مراحل		
	نمره شایستگی واحد یادگیری				نمره شایستگی واحد یادگیری		

نمره مستمر از ۵	
نمره شایستگی پودمان	
نمره پودمان از ۲۰	

نمره شایستگی واحد یادگیری یا نمره شایستگی پودمان منحصراً شامل نمرات ۲.۱ یا ۳ است.

زمانی هنرجو شایستگی کسب می‌کند که در ارزشیابی واحد یادگیری حداقل نمره شایستگی ۲ را اخذ کند.

نمره پودمان از میانگین نمره‌های واحدهای یادگیری آن پودمان به دست می‌آید. حداقل نمره قبولی پودمان ۱۲ از ۲۰ است.

نمره پودمان و نمره کلی درس زمانی لحاظ می‌شود که هنرجو در کلیه واحدهای یادگیری، شایستگی را کسب نماید.

*ارزشیابی (ایمنی، بهداشت، شایستگی‌های غیرفنی و توجهات زیست محیطی) به صورت مستقل مورد تاکید است و رعایت نکردن آن به معنای عدم قبولی در واحد یادگیری می‌باشد

* توجه: لطفاً اصلاحات لازم را با خودکار قرمز مشخص فرمایید.

این نمون برگ ارزشیابی در تاریخ توسط کارشناس محترم رشته مورد تایید قرار گرفت.

نام کارشناس
امضاء

استاندارد ارزشیابی پیشرفت تحصیلی مبتنی بر شایستگی



درس «تولید و بسته بندی فرآورده های دام و طیور (گوشتی)»

سال تحصیلی: ۹۸-۱۳۹۷

پایه: دوازدهم

رشته تحصیلی: صنایع غذایی

کد کتاب: ۲۱۲۳۷۴

کد درس:

کد رشته: ۰۷۲۱۱۰

نام فصل/پودمان ۱ - فراوری گوشت قرمز					
واحد یادگیری ۱: بسته بندی گوشت قرمز					
ردیف	مراحل کاری	کد		مراحل کاری	ردیف
		حد اقل نمره قبولی	نمره		
۱	تهیه مواد اولیه	۱			
۲	آماده سازی	۲			
۳	بسته بندی	۱			
۴	سردخانه گذاری	۱			
	ایمنی، بهداشت، شایستگی غیرفنی و توجهات زیست محیطی*	۲			
	میانگین مراحل				
	نمره شایستگی واحد یادگیری				
نمره مستمر از ۵					
نمره شایستگی پودمان					
نمره پودمان از ۲۰					

نام فصل/پودمان ۲ - فراوری گوشت طیور					
واحد یادگیری ۲: بسته بندی گوشت طیور					
ردیف	مراحل کاری	کد		مراحل کاری	ردیف
		حد اقل نمره قبولی	نمره		
۱	تهیه مواد اولیه	۱			
۲	آماده سازی	۲			
۳	بسته بندی	۱			
۴	سردخانه گذاری	۱			
	ایمنی، بهداشت، شایستگی غیرفنی و توجهات زیست محیطی*	۲			
	میانگین مراحل				
	نمره شایستگی واحد یادگیری				
نمره مستمر از ۵					
نمره شایستگی پودمان					
نمره پودمان از ۲۰					

نام فصل/پودمان ۳ - فراوری آبزیان					
واحد یادگیری ۳: بسته بندی ماهی					
ردیف	مراحل کاری	کد		مراحل کاری	ردیف
		حد اقل نمره قبولی	نمره		
۱	تهیه مواد اولیه	۱			
۲	آماده سازی	۲			
۳	بسته بندی	۱			
۴	سردخانه گذاری	۱			
	ایمنی، بهداشت، شایستگی غیرفنی و توجهات زیست محیطی*	۲			
	میانگین مراحل				
	نمره شایستگی واحد یادگیری				
نمره مستمر از ۵					
نمره شایستگی پودمان					
نمره پودمان از ۲۰					

استاندارد ارزشیابی پیشرفت تحصیلی مبتنی بر شایستگی



درس «تولید و بسته بندی فرآورده های دام و طیور (گوشتی)»

سال تحصیلی: ۹۸-۱۳۹۷

پایه: دوازدهم

رشته تحصیلی: صنایع غذایی

کد کتاب: ۲۱۲۳۷۴

کد درس:

کد رشته: ۰۷۲۱۱۰

نام فصل/پودمان ۴ - تولید فرآورده های گوشتی منجمد نیمه آماده					
کد		واحد یادگیری ۶: تولید برگز و کباب لقمه		کد	
ردیف	مراحل کاری	ردیف	مراحل کاری	ردیف	مراحل کاری
۱	تهیه مواد اولیه	۱	تهیه مواد اولیه	۱	تهیه مواد اولیه
۲	آماده سازی	۲	آماده سازی	۱	آماده سازی
۳	فرمولاسیون و پوشش دهی	۳	عمل آوری	۲	فرمولاسیون و پوشش دهی
۴	حرارت دهی	۴	شکل دهی	۱	حرارت دهی
۵	انجماد	۵	انجماد	۱	انجماد
۶	بسته بندی و سردخانه گذاری	۶	بسته بندی و سردخانه گذاری	۱	بسته بندی و سردخانه گذاری
	ایمنی، بهداشت، شایستگی غیرفنی و توجهات زیست محیطی*		ایمنی، بهداشت، شایستگی غیرفنی و توجهات زیست محیطی*	۲	ایمنی، بهداشت، شایستگی غیرفنی و توجهات زیست محیطی*
	میانگین مراحل		میانگین مراحل		میانگین مراحل
	نمره شایستگی واحد یادگیری		نمره شایستگی واحد یادگیری		نمره شایستگی واحد یادگیری
نمره مستمر از ۵					
نمره شایستگی پودمان					
نمره پودمان از ۲۰					

نام فصل/پودمان ۵ - تولید فرآورده های گوشتی عمل آوری شده					
کد		واحد یادگیری ۷: تولید سوسیس و کالباس			
ردیف	مراحل کاری	ردیف	مراحل کاری	ردیف	مراحل کاری
۱	تهیه مواد اولیه	۱	تهیه مواد اولیه	۱	تهیه مواد اولیه
۲	آماده سازی	۱	آماده سازی	۱	آماده سازی
۳	فرمولاسیون	۲	فرمولاسیون	۲	فرمولاسیون
۴	پوشش دهی	۱	پوشش دهی	۱	پوشش دهی
۵	پخت	۱	پخت	۱	پخت
۶	نشانه گذاری و سردخانه گذاری	۱	نشانه گذاری و سردخانه گذاری	۱	نشانه گذاری و سردخانه گذاری
	ایمنی، بهداشت، شایستگی غیرفنی و توجهات زیست محیطی*		ایمنی، بهداشت، شایستگی غیرفنی و توجهات زیست محیطی*	۲	ایمنی، بهداشت، شایستگی غیرفنی و توجهات زیست محیطی*
	میانگین مراحل		میانگین مراحل		میانگین مراحل
	نمره شایستگی واحد یادگیری		نمره شایستگی واحد یادگیری		نمره شایستگی واحد یادگیری
نمره مستمر از ۵					
نمره شایستگی پودمان					
نمره پودمان از ۲۰					

نمره شایستگی واحد یادگیری یا نمره شایستگی پودمان منحصراً شامل نمرات ۲، ۱ یا ۳ است.

زمانی هنرجو شایستگی کسب می کند که در ارزشیابی واحد یادگیری حداقل نمره شایستگی ۲ را اخذ کند.

نمره پودمان از میانگین نمره های واحدهای یادگیری آن پودمان به دست می آید. حداقل نمره قبولی پودمان ۱۲ از ۲۰ است.

نمره پودمان و نمره کلی درس زمانی لحاظ می شود که هنرجو در کلیه واحدهای یادگیری، شایستگی را کسب نماید.

*ارزشیابی (ایمنی، بهداشت، شایستگی های غیرفنی و توجهات زیست محیطی) به صورت مستقل مورد تاکید است و رعایت نکردن آن به معنای عدم قبولی در واحد یادگیری می باشد

* توجه: لطفاً اصلاحات لازم را با خودکار قرمز مشخص فرمایید.

این نمون برگ ارزشیابی در تاریخ توسط کارشناس محترم رشته

مورد تایید قرار گرفت.

نام کارشناس

امضاء

استاندارد ارزشیابی پیشرفت تحصیلی مبتنی بر شایستگی



درس «روغن کشی میوه و دانه‌های روغنی»

سال تحصیلی: ۹۸-۱۳۹۷

پایه: دوازدهم

رشته تحصیلی: صنایع غذایی

کد کتاب: ۲۱۲۳۷۲

کد درس:

کد رشته: ۰۷۲۱۱۰

نام فصل/پودمان ۱ - روغن کشی از میوه زیتون						
واحد یادگیری ۱: تولید روغن زیتون						
ردیف	مراحل کاری	کد		نمره		
		حداقل نمره قبولی	نمره			
۱	تهیه مواد اولیه	۱				
۲	تمیز کردن	۱				
۳	خرد کردن	۱				
۴	مالش دادن	۲				
۵	دکانتاسیون	۱				
۶	بسته بندی	۱				
	ایمنی، بهداشت، شایستگی غیرفنی و توجهات زیست محیطی*	۲				
	میانگین مراحل					
	نمره شایستگی واحد یادگیری					
نمره مستمر از ۵						
نمره شایستگی پودمان						
نمره پودمان از ۲۰						

نام فصل/پودمان ۲ - روغن کشی از دانه های روغنی با پرس						
واحد یادگیری ۲: استخراج روغن با پرس						
ردیف	مراحل کاری	کد		نمره		
		حداقل نمره قبولی	نمره			
۱	تهیه مواد اولیه	۱				
۲	بوجاری و پوست گیری	۱				
۳	پرک کردن	۱				
۴	پختن	۱				
۵	پرس کردن	۲				
۶	بسته بندی	۱				
	ایمنی، بهداشت، شایستگی غیرفنی و توجهات زیست محیطی*	۲				
	میانگین مراحل					
	نمره شایستگی واحد یادگیری					
نمره مستمر از ۵						
نمره شایستگی پودمان						
نمره پودمان از ۲۰						

نام فصل/پودمان ۳ - روغن کشی از دانه های روغنی با حلال						
واحد یادگیری ۳: استخراج روغن با حلال						
ردیف	مراحل کاری	کد		نمره		
		حداقل نمره قبولی	نمره			
۱	تهیه مواد اولیه	۱				
۲	بوجاری و پوست گیری	۱				
۳	پرک کردن	۱				
۴	روغن کشی	۲				
۵	بازیابی حلال از میسلا	۱				
۶	ذخیره سازی	۱				
	ایمنی، بهداشت، شایستگی غیرفنی و توجهات زیست محیطی*	۲				
	میانگین مراحل					
	نمره شایستگی واحد یادگیری					
نمره مستمر از ۵						
نمره شایستگی پودمان						
نمره پودمان از ۲۰						

استاندارد ارزشیابی پیشرفت تحصیلی مبتنی بر شایستگی



درس «روغن کشی میوه و دانه‌های روغنی»

سال تحصیلی: ۹۸-۱۳۹۷

پایه: دوازدهم

رشته تحصیلی: صنایع غذایی

کد کتاب: ۲۱۲۳۷۲

کد درس:

کد رشته: ۰۷۲۱۱۰

نام فصل/پودمان ۴ - تصفیه و فرایندهای اصلاحی روغن									
کد		واحد یادگیری ۵: فرایندهای اصلاحی روغن‌ها			کد		واحد یادگیری ۴: تصفیه روغن‌های خوراکی		
ردیف	مراحل کاری	ردیف	مراحل کاری	ردیف	مراحل کاری	ردیف	مراحل کاری	ردیف	مراحل کاری
۱	صمغ گیری از روغن	۱	هیدروژنه کردن روغن‌ها	۱	۲	۱	۲	۱	۲
۲	خنثی سازی روغن	۲	رنگبری مجدد روغن‌ها	۲	۱	۲	۱	۲	۱
۳	رنگبری	۳	جزء به جزء کردن روغن‌ها	۳	۱	۳	۱	۳	۱
۴	بی بو کردن				۴	۱		۴	۱
۵	بسته بندی				۵	۱		۵	۱
	ایمنی، بهداشت، شایستگی غیرفنی و توجهات زیست محیطی*		ایمنی، بهداشت، شایستگی غیرفنی و توجهات زیست محیطی*		۲	۲		۲	۲
	میانگین مراحل		میانگین مراحل						
	نمره شایستگی واحد یادگیری		نمره شایستگی واحد یادگیری						
نمره مستمر از ۵								نمره شایستگی پودمان	
نمره پودمان از ۲۰									

نام فصل/پودمان ۵ - کنترل کیفیت روغن									
کد		واحد یادگیری ۶: کنترل کیفیت محصول نهایی			کد		واحد یادگیری ۵: کنترل کیفیت روغن		
ردیف	مراحل کاری	ردیف	مراحل کاری	ردیف	مراحل کاری	ردیف	مراحل کاری	ردیف	مراحل کاری
۱	نمونه برداری از روغن‌ها	۱	۱	۱	۱	۱	۱	۱	۱
۲	آزمون‌های فیزیکی	۲	۱	۲	۱	۲	۱	۲	۱
۳	آزمون‌های شیمیایی	۳	۲	۳	۲	۳	۲	۳	۲
۴	آزمون‌های حسی	۴	۱	۴	۱	۴	۱	۴	۱
	ایمنی، بهداشت، شایستگی غیرفنی و توجهات زیست محیطی*		ایمنی، بهداشت، شایستگی غیرفنی و توجهات زیست محیطی*		۲		۲		۲
	میانگین مراحل								
	نمره شایستگی واحد یادگیری								
نمره مستمر از ۵								نمره شایستگی پودمان	
نمره پودمان از ۲۰									

- نمره شایستگی واحد یادگیری یا نمره شایستگی پودمان منحصراً شامل نمرات ۲، ۱ یا ۳ است.

- زمانی هنرجو شایستگی کسب می‌کند که در ارزشیابی واحد یادگیری حداقل نمره شایستگی ۲ را اخذ کند.

- نمره پودمان از میانگین نمره‌های واحدهای یادگیری آن پودمان به دست می‌آید. حداقل نمره قبولی پودمان ۱۲ از ۲۰ است.

- نمره پودمان و نمره کلی درس زمانی لحاظ می‌شود که هنرجو در کلیه واحدهای یادگیری، شایستگی را کسب نماید.

* ارزشیابی (ایمنی، بهداشت، شایستگی‌های غیرفنی و توجهات زیست محیطی) به صورت مستقل مورد تاکید است و رعایت نکردن آن به معنای عدم قبولی در واحد یادگیری می‌باشد

* توجه: لطفاً اصلاحات لازم را با خودکار قرمز مشخص فرمایید.

نام کارشناس

این نمون برگ ارزشیابی در تاریخ توسط کارشناس محترم رشته مورد

امضاء

تایید قرار گرفت.



ارزشیابی پیشرفت تحصیلی مبتنی بر شایستگی درس دانش فنی تخصصی

رشته تحصیلی: صنایع غذایی

پایه: دوازدهم

سال تحصیلی: ۹۸-۱۳۹۷

کد رشته: ۰۷۲۱۱۰

کد درس:

کد کتاب: ۲۱۳۳۷۱

نمره	عنوان پودمان	تکالیف عملکردی (واحدهای یادگیری)	استاندارد عملکرد (کیفیت)	نتایج مورد انتظار	شاخص تحقق
۳	پودمان ۱: اثر فرایند بر کیفیت مواد غذایی	۱- تحلیل اثر روش‌های نگهداری حرارتی بر کیفیت مواد غذایی ۲- تحلیل اثر روش‌های نگهداری غیر حرارتی بر کیفیت مواد غذایی	بررسی و تحلیل اثر روش‌های نگهداری حرارتی و غیر حرارتی بر کیفیت مواد غذایی مطابق استانداردهای سازمان ملی استاندارد ایران	بالا تر از حد انتظار	تحلیل و تعیین مکانیسم اثر فرایندهای حرارتی و غیر حرارتی بر میکروارگانیسم‌ها، مواد مغذی و ساختار مواد غذایی
				در حد انتظار	تحلیل اثر فرایندهای حرارتی و غیر حرارتی بر کیفیت مواد غذایی
				پایین تر از حد انتظار	تفکیک فرایندهای حرارتی و غیر حرارتی نگهداری مواد غذایی
					نمره مستمر از ۵
					نمره شایستگی پودمان
					نمره پودمان از ۲۰

نمره	عنوان پودمان	تکالیف عملکردی (واحدهای یادگیری)	استاندارد عملکرد (کیفیت)	نتایج مورد انتظار	شاخص تحقق
۳	پودمان ۲: افزودنی‌های مواد غذایی	۱- کاربرد نگهدارنده‌های مواد غذایی ۲- کاربرد طعم دهنده‌های مواد غذایی	بررسی و تحلیل کاربرد نگهدارنده‌ها و طعم دهنده‌ها از نظر حسی، شیمیایی و بیولوژیکی بر مواد غذایی مطابق استانداردهای سازمان ملی استاندارد ایران	بالا تر از حد انتظار	تحلیل و تعیین مکانیسم اثر نگهدارنده‌ها و طعم دهنده‌های طبیعی و شیمیایی در مواد غذایی
				در حد انتظار	تحلیل کاربرد مواد نگهدارنده و طعم دهنده در مواد غذایی
				پایین تر از حد انتظار	طبقه بندی انواع مواد نگهدارنده و طعم دهنده در مواد غذایی
					نمره مستمر از ۵
					نمره شایستگی پودمان
					نمره پودمان از ۲۰

نمره	عنوان پودمان	تکالیف عملکردی (واحدهای یادگیری)	استاندارد عملکرد (کیفیت)	نتایج مورد انتظار	شاخص تحقق
۳	پودمان ۳: غذا و سلامت جامعه	۱- تحلیل مسمومیت‌های بیولوژیکی در مواد غذایی ۲- تحلیل مسمومیت‌های شیمیایی در مواد غذایی	بررسی و تحلیل اثر عوامل مختلف بیولوژیکی و شیمیایی ایجاد کننده مسمومیت در مواد غذایی مطابق استانداردهای سازمان ملی استاندارد ایران	بالا تر از حد انتظار	تحلیل و تعیین مکانیسم عوامل ایجاد کننده مسمومیت‌های بیولوژیکی و شیمیایی در مواد غذایی
				در حد انتظار	تحلیل نقش عوامل ایجاد کننده مسمومیت‌های بیولوژیکی و شیمیایی در مواد غذایی
				پایین تر از حد انتظار	تفکیک عوامل ایجاد کننده مسمومیت‌های بیولوژیکی و شیمیایی در مواد غذایی
					نمره مستمر از ۵
					نمره شایستگی پودمان
					نمره پودمان از ۲۰



ارزشیابی پیشرفت تحصیلی مبتنی بر شایستگی درس دانش فنی تخصصی

رشته تحصیلی: صنایع غذایی

پایه: دوازدهم

سال تحصیلی: ۹۸-۱۳۹۷

کد رشته: ۰۷۲۱۱۰

کد درس:

کد کتاب: ۲۱۳۳۷۱

عنوان پودمان	تکالیف عملکردی (واحدهای یادگیری)	استاندارد عملکرد (کیفیت)	نتایج مورد انتظار	شاخص تحقق	نمره
پودمان ۴: فناوری نانو و غنی سازی در صنعت غذا	۱- کاربرد فناوری نانو در صنعت غذا	بررسی و تحلیل اثر فناوری نانو، غنی سازی و غذاهای فراسودمند در صنایع غذایی مطابق استانداردهای سازمان ملی استاندارد ایران	بالاتر از حد انتظار	تحلیل نقش کاربردهای مختلف فناوری نانو، غنی سازی و غذاهای فراسودمند در صنعت غذا	۳
	۲- تحلیل غنی سازی و غذاهای فراسودمند		در حد انتظار	تحلیل اثر و کاربردهای فناوری نانو، غنی سازی و انواع غذاهای فراسودمند در صنعت غذا	۲
			پایین تر از حد انتظار	تعیین انواع کاربردهای فناوری نانو، غنی سازی و غذاهای فراسودمند در صنعت غذا	۱
نمره مستمر از ۵					
نمره شایستگی پودمان					
نمره پودمان از ۲۰					

عنوان پودمان	تکالیف عملکردی (واحدهای یادگیری)	استاندارد عملکرد (کیفیت)	نتایج مورد انتظار	شاخص تحقق	نمره
پودمان ۵: کسب اطلاعات فنی	۱- کاربرد مفاهیم و اصطلاحات فنی و تخصصی	بررسی و تحلیل مفاهیم و اصطلاحات فنی و تخصصی متداول در صنایع غذایی از منابع به زبان انگلیسی	بالاتر از حد انتظار	تجزیه و تحلیل مفاهیم و اصطلاحات فنی و تخصصی متداول در صنایع غذایی از منابع انگلیسی	۳
			در حد انتظار	بررسی و کاربرد مفاهیم و اصطلاحات فنی و تخصصی متداول در صنایع غذایی از منابع انگلیسی	۲
			پایین تر از حد انتظار	ترجمه و درک مفاهیم و اصطلاحات پر کاربرد در صنایع غذایی از منابع انگلیسی	۱
نمره مستمر از ۵					
نمره شایستگی پودمان					
نمره پودمان از ۲۰					

نمره شایستگی پودمان منحصراً شامل نمرات ۲، ۱ یا ۳ است.

زمانی هنرجو شایستگی کسب می کند که در ارزشیابی پودمان حداقل نمره شایستگی ۲ را اخذ کند.

حداقل نمره قبولی پودمان ۱۲ از ۲۰ است.

نمره کلی درس زمانی لحاظ می شود که هنرجو در کلیه پودمان ها، شایستگی را کسب نماید.

* توجه: لطفاً اصلاحات لازم را با خودکار قرمز مشخص فرمایید.

این نمون برگ ارزشیابی در تاریخ توسط کارشناس محترم

نام کارشناس

امضاء

رشته مورد تایید قرار گرفت.