

جدول صلاحیتهای رشته مواد غذائی و مسمومیتهای ناشی از آن

از گروه ۳ (امور پزشکی و غذائی)

ردیف	کد صلاحیت	عنوان صلاحیت	شرح صلاحیت	پیش نیاز صلاحیت	سوابق تجربی مورد نیاز			
					دوره آموزشی	دوره کارورزی	آزمون	
۱	۱-۱	تشخیص و ارزیابی فراورده های گوشتی	ارزیابی انواع گوشت (قرمز و سفید)، آبزیان ، طیور، تخم مرغ (خام و فرایند شده) و فراورده های آنها	طبق مقررات مندرج در آگهی ثبت نام	حداقل ۲ سال کار عملی در واحدهای تولیدی مربوطه	حداقل ۳۶ ساعت و موفقیت در آزمون	حداقل ۱ سال و موفقیت در آزمون	آزمون کتبی
۲	۱-۲	تشخیص و ارزیابی شیر و فراورده های آن	ارزیابی انواع شیر (خام و فرآیند شده) و فرآورده های آنها : پنیر ، ماست ، خامه ، کره ، کشک ، بستنی ، دوغ ، آب پنیر ، شیر خشک - غذای کودک	طبق مقررات مندرج در آگهی ثبت نام	حداقل ۲ سال کار عملی در واحدهای تولیدی مربوطه	حداقل ۳۶ ساعت و موفقیت در آزمون	حداقل ۱ سال و موفقیت در آزمون	آزمون کتبی
۳	۱-۳	تشخیص و ارزیابی فرآورده های غلات ، حبوبات ، خشکبار	ارزیابی انواع غلات ، آرد ، بلغور ، انواع نان ، شیرینی ، بیسکوئیت ، کیک ، کلوچه ، رشته ، ماکارونی ، نشاسته، گلوتن ، انواع خشک شده میوه ها ، مغزه ها و دانه های حبوبات (خام و بوداده)	طبق مقررات مندرج در آگهی ثبت نام	حداقل ۲ سال کار عملی در واحدهای تولیدی _ مراکز تهیه و توزیع	حداقل ۳۶ ساعت و موفقیت در آزمون	حداقل ۱ سال و موفقیت در آزمون	آزمون کتبی
۴	۱-۴	تشخیص و ارزیابی فرآورده های سبزیها ، میوه ها و آشامیدنی ها	ارزیابی سبزیها و میوه ها (خام و فرآیند شده) و فرآورده های آنها- آب میوه ها وسبزیها،کنسانتره ها (ساده ومخلوط ،پودر و منجمد)- آبهای آشامیدنی ، یخ ، نوشابه های گاز دار و بدون گاز ، چای ، قهوه ، نسکافه ، شربتها و غیره	طبق مقررات مندرج در آگهی ثبت نام	حداقل ۲سال کار عملی در واحدهای تولیدی _ مراکز تهیه و توزیع	حداقل ۳۶ساعت و موفقیت در آزمون	حداقل ۱سال و موفقیت در آزمون	آزمون کتبی

غلامعلی شهرکی

رئیس شورای عالی کارشناسان رسمی دادگستری

ردیف	کد صلاحیت	عنوان صلاحیت	شرح صلاحیت	پیش نیاز صلاحیت	سوابق تجربی مورد نیاز			
					دوره آموزشی	دوره کارورزی	آزمون	
۵	۱-۵	تشخیص و ارزیابی روغنها ، چربی ها ، چاشنی ها ، ادویه ها و افزودنی ها	ارزیابی روغنها و چربیهای نباتی خام و تصفیه شده مایع و جامد، روغنهای حیوانی، مارگارین، دانه ها و میوه های روغنی، کنجاله ها - انواع افزودنی ها - انواع ادویه ها - نمک ها - چاشنی ها - سس ها و غیره	طبق مقررات مندرج در آگهی ثبت نام	حداقل ۲ سال کار عملی در واحدهای تولیدی - مراکز تهیه و توزیع	حداقل ۳۶ ساعت و موفقیت در آزمون	حداقل ۱ سال و موفقیت در آزمون	آزمون کتبی
۶	۱-۶	تشخیص و ارزیابی شیرین کننده ها و فرآورده های قنادی	ارزیابی قند ، شکر ، عسل ، گلوکز و سایر شیرین کننده های طبیعی ، ملاس - فرآورده های قنادی ، کاکائو و شکلات	طبق مقررات مندرج در آگهی ثبت نام	حداقل ۱ سال کار عملی در واحدهای تولیدی - مراکز تهیه و توزیع	حداقل ۳۶ ساعت و موفقیت در آزمون	حداقل ۱ سال و موفقیت در آزمون	آزمون کتبی
۷	۱-۷	بررسی و ارزیابی فرآیند تهیه مواد غذایی	ارزیابی و تعیین روش تهیه و فرآیندهای مختلف غذایی	داشتن صلاحیت یکی از ردیفهای ۱ تا ۶		حداقل ۴۸ ساعت و موفقیت در آزمون	حداقل ۱/۵ سال و موفقیت در آزمون	آزمون کتبی
۸	۱-۸	بررسی و ارزیابی الگوهای مصرف و مکمل های غذایی	ارزیابی مواد اولیه ، نوع و مقدار مواد متشکله ، میزان مصرف غذا - تعیین اندازه مصرف و مقایسه آن با (DRI) و (RDA) در تهیه ، پخت و توزیع مواد غذایی (تغذیه گروهی) مکمل های غذایی (ویتامین ، مواد معدنی و سایر ریز مغذیها)	داشتن صلاحیت یکی از ردیفهای ۱ تا ۷	حداقل ۲ سال کار عملی در مراکز گروهی	حداقل ۲۰ ساعت و موفقیت در آزمون	حداقل ۶ ماه و موفقیت در آزمون	آزمون کتبی

غلامعلی شهرکی

رئیس شورای عالی کارشناسان رسمی دادگستری