

وزارت جهاد کشاورزی

معاونت ترویج و مشارکت مردمی

دفتر آموزش روستاییان

**تربیت
کارگر ماهر
صنایع فرآوری
محصولات
باغی و زراعی
(درجه ۱)**

استاندارد
مهارت
و آموزشی

صنایع
روستایی

کد: ۱۴۱۳۱۱۲-۷۹

۱۴۱۳



□ شناسنامه استاندارد آموزشی:

- عنوان دوره: تربیت کارگر ماهر صنایع فرآوری محصولات باغی و زراعی (درجه ۱)
- عنوان رشته: صنایع روستایی
- تهیه و تدوین: گروه آموزشهای فنی و حرفه‌ای غیررسمی - هسته کارشناسی برنامه‌ریزی آموزشی - مدرس صنایع روستایی
- ناشر: معاونت ترویج و مشارکت مردمی - دفتر آموزش روستاییان
- تاریخ انتشار: زمستان ۱۳۷۹
- نوبت چاپ: اول

این استاندارد آموزشی براساس اعلام نیاز کمیته اشتغال معاونت ترویج و مشارکت مردمی تهیه و تدوین گردیده است.

فهرست مطالب

<u>صفحه</u>	<u>عنوان</u>
۳	۱- مقدمه
۵	۲- تعریف مفاهیم و اصطلاحات
۶	۳- تعریف دوره
۶	۴- مشخصات کلی دوره
۷	۵- فصلهای دوره
۶۰	۶- فرصت‌های شغلی
۶۰	۷- مخاطبین دوره (کارآموزان)
۶۹	۸- مرجعین دوره
۶۹	۹- محتوای آموزشی دوره
۷۲	۱۰- فضاهای آموزشی
۷۳	۱۱- شرایط قبولی و اعطاء گواهینامه
۷۴	۱۲- جدول مهارت‌ها و توانایی‌های کارآموزان
۷۵	۱۳- جدول محتوای آموزشی و سرفصلها
	ضمیمه
	پرستشنامه‌های نظرخواهی از استاتکاره آموزشی
۹	بخش اول: ویژه مربیان آموزشی
۹	بخش دوم: ویژه کارآموزان دوره
۲	بخش سوم: ویژه مرجعین آموزشی

مقدمه

برگزاری دوره‌های آموزشی مهم از رسمی و غیررسمی هنگامی کارآمد و اثر بخش خواهد بود که از اصول برنامه‌ریزی آموزشی پیروی کرده باشد. بدیهی است این امر موجب می‌گردد تمامی فعالیت‌های آموزشی به سوی هدفهای دوره، فکسور و متمرکز شوند به این جهت امروزه دست‌اندرکاران تعلیم و تربیت برای دوره‌های آموزشی گوناگون «استانداردهای آموزشی» لازم را تدوین نموده و به کار می‌گیرند.

استانداردهای آموزشی حاوی مزایای فراوانی هستند به ویژه یکسان سازی کمی و کیفی دوره‌ها در سطح کشور، تحقق بهتر و آسانتر تداوم یادگیری، برنامه‌ریزی منطقی‌تر دوره‌های آتی، ميسر ساختن آموزش برنامه‌ریزی شدهٔ مابالمعمور، تنظیم و پیش‌بینی دقیق بودجه و اعتبارات و بالاخره نظم بخشیدن به فعالیت‌های آموزشی برنامه‌ریزان برخی از مزایای استانداردهای آموزشی است.

بنابراین، توجه جدی‌تر دوره‌های آموزشی را به این نکته جلب می‌نماید که یکی از هدفهای عمده تهیه استاندارد آموزشی حاضر، کمک به سازماندهی منطقی فعالیت‌های آنان در جنبه‌های اجرایی دوره‌های آموزشی است. از این رو قبل از هر چیز ضروری است که برای هر یک از اجزای دوره‌های آموزشی، اصول و شرایط برگزاری آن را با مراجعه به استاندارد ترک نمایند. سپس عملیات اجرایی خود را تنظیم کنند. امتیاز این امر آن است که تمامی زحمات و تلاش‌های برگزارکنندگان از نظم لازم برخوردار شده و موفقیت آنان در انجام امور محوله تضمین خواهد شد. بدیهی است چنانچه یک دوره آموزشی چند بار در سال برگزار شود یا به کارگیری استاندارد، می‌توان مطمئن شد که اجرای تمام دوره‌ها از نظر کمی و کیفی دارای استاندارد یکسان خواهند بود و عملیات برنامه‌ریزی تمامی دوره‌های بعدی نیز با اطمینان خاطر و بیش بهترین انجام خواهد شد.

مفاهیم و اصطلاحات

تعریف برخی از مفاهیم و اصطلاحات یکارگرفته شده در این استاندارد به شرح ذیل است:
تعریف کارآموز: کارگر ماهر صنایع فرآوری محصولات باغی و زراعی (درجه ۱) به فردی اطلاق می‌گردد که بتواند در کلیه کارخاتجات صنایع تولید و نگهداری فرآورده‌های باغی و زراعی مسئولیت و سرپرستی چندین کارگر درجه ۲ فوق‌الذکر را بعهده گیرد.

- **محتوای آموزشی:** مجموعه اطلاعات دانش و مهارت‌هایی است که طی یک دوره آموزشی به مخاطبین (کارآموزان) ارائه می‌شود و هدف برنامه‌ریزان دوره آن است که این مجموعه اطلاعات و مهارت‌ها را کارآموزان بخوبی و بطور صحیح بیاموزند.

حیطه شغلی: عبارتست از یادگیری آن بخش از محتوای آموزشی که عمدتاً جنبه نظری داشته و غالباً مستلزم تلاش و فعالیت‌های ذهنی است که منجر به داشتن اطلاعات فنی کامل از محتوای آموزشی می‌شود.

حیطه مهارتی: عبارتست از قدرت به انجام درآوردن یک کار که به حرکات بدنی مشخص برای انجام یک فعالیت و عملکرد منظم مربوط می‌شود.

ارزشیابی تشطیعی (ارزشیابی ابتدای دوره): این نوع ارزشیابی آموزخته‌های قبلی و تجارب کارآموزان را که لازمه یادگیری مطلب جدید است می‌سنجد و با این ارزشیابی مری به نقطه شروع فعالیت‌های آموزشی پی می‌برد.

ارزشیابی تکوینی (ارزشیابی حین دوره): این نوع ارزشیابی در جریان آموزش (حین اجراء دوره) انجام می‌گیرد.

ارزشیابی نهایی (پایان دوره): در پایان دوره از کارآموزان به شرح ذیل آزمون بعمل خواهد آمد:

- ۱- آزمون کتبی که به منظور ارزیابی آموزخته‌های کارآموزان در طول دوره بعمل می‌آید.
- ۲- آزمون عملی که برای ارزیابی میزان مهارت و توانایی‌های کارآموزان درخصوص محتوای عملی دوره بعمل می‌آید.

تعریف دوره: دوره تربیت کارگر ماهر صنایع فرآوری محصولات باغی و زراعی (درجه ۱) دوره‌ای است که طی آن دانش و مهارت‌های علمی و عملی کارآموزان در زمینه صنایع تولید و نگهداری فرآورده‌های باغی و زراعی افزایش یافته و منجر به ارتقاء آنها در این زمینه میگردد.

مشخصات کلی دوره آموزشی

شرط شرکت در دوره	گرفتن دوره آموزشی تربیت کارگر ماهر صنایع فرآوری محصولات باغی و زراعی درجه ۲ یا داشتن سابقه‌ای معادل ۳ سال در کارخانه‌های صنایع مربوطه
مشخصات کارآموز	جنسیت: مرد و زن سطح سواد: حداقل سوم راهنمایی سن: حداقل ۱۵ تا ۳۵ سال
مدت دوره	۱۲ روز
کل ساعات دوره	۷۰ ساعت (۳۹ ساعت نظری و ۳۱ ساعت عملی)
تربیت پذیرش هر دوره	حداقل ۱۰ و حداکثر ۲۰ نفر
شیوه اجراء	عملی و نظری - شبانه روزی
کادر آموزشی	یک نفر کارشناس و یک نفر کمک کارشناس صنایع غذایی
شرایط قبولی کارآموز	کسب نمره حداقل ۱۲ (میانگین نمرات عملی و نظری) و نداشتن نسیبت بیش از $\frac{1}{3}$ ساعت دوره
کادر اجرایی	مدیریت ترویج و مشارکت مردمی استان - اداره ترویج شهرستان - مرکز آموزش روستائیان

□ هدفهای دوره *

هدفهای اساسی دوره «تربیت کارگر ماهر صنایع فرآوری محصولات باغی و زراعی (درجه ۱)» به تفکیک عبارتند از:

۱- هدفهای اختصاصی

هدف اختصاصی این دوره تربیت نیروی انسانی ماهر مورد نیاز صنایع تولید و نگهداری فرآورده‌های باغی و زراعی کشور است.

۲- هدفهای آموزشی

۲-۱- هدف کلی: هدف کلی دوره آشنا نمودن کارآموزان با اصول تولید و نگهداری فرآورده‌های باغی و زراعی به شیوه صنعتی و در حیطه‌های شناختی و مهارتی است.

۲-۲- هدفهای جزئی: هدفهای آموزشی - جزئی - دوره «برای ارتقاء سطح شناخت، دانش و مهارت‌های کارآموزان به شرح زیر است:

- کسب شناخت، دانش و مهارت در جنبه‌های:
 - تاریخچه صنایع غذایی
 - ترکیبات مواد غذایی و خواص و اهمیت آنها
 - مراحل روغن‌کشی (تهیه روغن نباتی) شاعل: استخراج، پالایش، فیدروژناسیون و بسته بندی
 - سرکه سازی (تعریف انواع و مراحل تولید)
 - چای و چای سازی (مراحل بسته بندی، تزیین)
 - تهیه کمپوت سیب و گلابی
 - تهیه کنسرو نخود سبز
 - کنسرو لوبیا چیتی
 - کمپوت گلابی
 - طرز کار اتو کلاو

- اندازه‌گیری رطوبت و مواد آزار روغن نباتی خام

- تعیین وزن مخصوص، روغن‌ها و چربیها

- تعیین مواد جامد محلول در کمپوت

- تعیین pH شربت

- تعیین وزن آبکش شده قوطی کنسرو لوبیا چیتی

- تعیین پری شرف

- تهیه سنگچین

- تهیه شربت آبمالو

- تهیه مربا

- تهیه خیار شور تخمیر نشده

۳- هدفهای و فناروی پس از پایان دوره از کارآموزان انتظار می‌رود عبارتند:

- تاریخچه مختصری از صنایع غذایی و کنسرو سازی در ایران را بیان کنند

- ترکیبات مهم مواد غذایی را نام ببرند

- اهمیت و خواص هر یک از ترکیبات زیر را بیان کنند:

«کربوهیدراتها، پروتئین‌ها، چربیها، امواسیفاتیرها طبیعی، اسیدهای آلی، آنزیمها،

رنگدانه‌ها، ویتامین‌ها، مواد معدنی، سموم طبیعی»

- مراحل تهیه روغن نباتی را ذکر کنند

- مرحله استخراج را تفکیک نموده و دقیقاً شرح دهند

- مراحل پالایش را توضیح دهند

- عملیات و هدف هر رنگ و بی‌بو کردن را شرح دهند

- ظمیت میدروژناسیون را توصیف کنند

- اهمیت و چگونگی بسته بندی را توضیح دهند

- سرکه را تعریف کنند

- انواع سرکه را طبقه بندی کنند و هر یک را تعریف کنند.
- مراحل تولید سرکه طبیعی را طبقه بندی کنند و برای هر مرحله به اختصار توضیح دهند.

- تخمیر هوازی و بی هوازی را مقایسه کنند.
- خصوصیات گیاه شناسی چای را بیان کنند.
- مقتضوی درباره تلخی چای در ایران توضیح دهند.
- عملیات و نکات لازم برای برداشت چای را شرح دهند.
- پنج مرحله چای سازی (به شرح زیر) را دقیقاً توصیف و بیان نمایند:
پلاس، مالش، تخمیر، خشک کردن، بسته بندی.
- مواد و عناصر موجود در برگ سبز چای را معرفی کنند.
- روش صنعتی تهیه کمپوت سیب را توصیف کنند.
- روش صنعتی تهیه کمپوت گلابی را توصیف کنند.
- روش صنعتی تهیه کنسرو نخل سبز را توصیف کنند.
- روش صنعتی تهیه کمپوت گویاس را توصیف کنند.
- قسمت های مختلف یک اتو کلاز را نام برده و کار هر یک را بیان کنند.
- روش کار با اتو کلاز را توضیح دهند.
- عملیات اندازه گیری رطوبت، روشن نمایی، خام را به درستی انجام دهند.
- عملیات اندازه گیری مواد فرار، روشن نمایی، خام را به درستی انجام دهند.
- عملیات تعیین مواد جامد محلول در کمپوت (بریکس) را به درستی انجام دهند.
- عملیات تعیین وزن مخصوص روغن ها و چربی ها را به درستی انجام دهند.
- عملیات تعیین میزان pH شربت را به درستی انجام دهند.
- عملیات تعیین وزن آبکش شده قوطی کنسرو و لوبیا چیتی را به درستی انجام دهند.
- عملیات تعیین پری ظرف را به درستی انجام دهند.

- عملیات تهیه سکنجبین را انجام دهند.
- عملیات تهیه شربت آلبالو را انجام دهند.
- عملیات تهیه مربا را انجام دهند.
- عملیات تهیه خیار شور نظیر تشده را انجام دهند.

فرهنگهای شفاهی

کارآموزان پس از گذراندن دوره آموزشی «تربیت کارگر ماهر صنایع فرآوری محصولات باغی و زراعی (درجه ۲)» قادر خواهند بود که از فرهنگهای شفاهی زیر استفاده کنند:

- الف- اعداد و ایجاد کارخانجات تولید و نگهداری فرآوردههای باغی و زراعی
- ب- جذب در کارخانجات تولید و نگهداری فرآوردههای باغی و زراعی

ویژگی مخاطبین دوره

در دوره آموزشی «تربیت کارگر ماهر صنایع فرآوری محصولات باغی و زراعی (درجه ۲)» کارآموز به کسانی اطلاق می‌شود که حداقل دارای شرایط ذیل باشند:

الف- حداقل دارای تحصیلات سوم راهنمایی باشد

ب- دوره آموزش کارگر ماهر صنایع فرآوری محصولات باغی و زراعی (درجه ۲) را گذرانده و یا داشتن سابقه‌ای معادل ۵ سال در کارخانجات صنایع تولید و نگهداری فرآوردههای باغی و زراعی باشد.

د- در یکی از سه گروه سنی زیر قرار داشته باشد

اولویت اول: گروه سنی ۲۰-۱۵ سال

اولویت دوم: گروه سنی ۲۵-۲۱ سال

اولویت سوم: گروه سنی ۲۵-۲۹ سال

● یادآوری: در صورتی که داوطلبین شرکت در دوره، بیش از حد تعداد مورد نیاز باشد اولویت هر داوطلب بر پایه گروه سنی فوق الذکر می‌باشد.

ویژگی مریدان دوره

مریدان دوره آموزش «تربیت کارگر ماهر صنایع فراآوری محصولات پاشی و زراعی» (درجه ۱)، کسانی هستند که:

- در زمینه صنایع غذایی برای ۵ سال سابقه مفید باشد.
- از عهده تدریس محتوای آموزش علمی و عملی دوره برآید.
- تحصیلات آنان حداقل فوق دیپلم صنایع غذایی باشد.

محتوای آموزشی دوره

محتوای آموزش دوره «تربیت کارگر ماهر صنایع فراآوری محصولات پاشی و زراعی» (درجه ۱)، مجموعاً ۷۰ ساعت است که ۳۹ ساعت آن به آموزش نظری و ۳۱ ساعت به آموزش عملی اختصاص دارد.

در این دوره روزانه ۶ ساعت تدریس صورت می‌گیرد که مجموعاً طول دوره ۱۲ روز خواهد شد. محتوای آموزش دوره به تکنیک محتوای نظری، عملی و توأم (نظری - عملی) به شرح زیر است:

۱- محتوای نظری دوره

محتوای نظری دوره ۳۸ ساعت از دوره را به خود اختصاص داده است که شامل سرفصلهای زیر است:

الف- کلیات: شامل هدف، تاریخچه صنایع غذایی و کانسرو سازی و مرور مطالب دوره قبل [۲ ساعت]

ب- ترکیبات مواد غذایی و خواص و اهمیت آنها، شامل کربوهیدراتها، پروتئینها،

چربیها، اسیدهای آلی، امولسیفایرهای طبیعی، آنزیمها، رنگکنندهها، ویتامینها، مواد معدنی و سموم طبیعی (۴ ساعت)

ج- صنایع روغن کشی و تهیه روغن نباتی: شامل استخراج (۶ ساعت)، پالایش و

مراحل آن (۲ ساعت)، هیدروژناسیون (۲ ساعت)، بسته بندی (یک ساعت)

د- سرکه سازی: شامل تعریف، انواع سرکه (یک و نیم ساعت)، مراحل تولید سرکه

غذایی (دو و نیم ساعت)

ه- چای و چای سازی: شامل تاریخچه کشت چای، برداشت چای، مراحل مختلف

چای سازی، مواد و عناصر موجود در برگ چای (۴ ساعت)

و- تولید فرآوردههای باغی و زراعی به روش صنعتی: شامل تهیه کمپوت سیب، (۲

ساعت)، تهیه کمپوت گلابی (۲ ساعت)، تهیه کنسرو نفوذ سبز (۶ ساعت)، تهیه کنسرو

لویزا چینی (۶ ساعت)، تهیه کمپوت گلابی (۲ ساعت)، تستهای مختلف اثر کلاتر و طرز کار

با آن (۲ ساعت)

۲- محتوای عملی دوره

محتوای عملی دوره ۲۶ ساعت از دوره را به خود اختصاص داده است که شامل

سرنوشتها و زیر است:

انتازدگیری و طویت و مواد فرار روغن نباتی خام (۲ ساعت) تعیین وزن مخصوص

روغنها و چربیها (۴ ساعت) تعیین مواد جامد محلول در کمپوت (برینگس) (۲ ساعت) تعیین

PH شربت (۲ ساعت) تعیین وزن آبکش شده قوطی کنسرو لویزا چینی (۲ ساعت) تعیین

چربی طرف (۲ ساعت) تهیه سکونچون (۴ ساعت) تهیه شربت آبالمو (۴ ساعت) تهیه مربا

(۴ ساعت) تهیه خیار شور تخمیر نشده (۴ ساعت)

فضای آموزشی

فضای آموزشی (اعم از کلاس، مزرعه و نهالستان و...) مورد نیاز این دوره باید از طریق

مرکز آموزش روستاییان استان و یا شهرستان تأمین گردد.

چنانچه استانی دارای مرکز آموزش نباشد، می‌بایست از مکانهای مشابه (مطابق

دستورالعملهای دفتر آموزش روستاییان) استفاده نماید.

• یادآوری: در هر صورت دو نکته حائز اهمیت است:

- فضای آموزشی باید با دستورالعملها و آیین‌نامه‌های دفتر آموزش روستاییان

مطابقت داشته باشد.

- یکی از عوامل اساسی ارزیابی این دوره آموزشی کیفیت فضاهای آموزشی خواهد

بود.

شرایط قبولی

کارآموزانی پذیرفته شده نهایی شناخته می‌شوند که حداقل شرایط ذیل باشند:

۱- در مجموع ارزیابیهای انجام شده، حداقل نمره ۱۴ را کسب کرده باشند.

۲- علاوه بر آن، پیش از تکمیل ساعات دوره را فحیت موجه و غیرموجه نکرده باشند.

اعطای گواهینامه

به کارآموزانی که این دوره را با موفقیت بگذرانند، توسط مدیریت ترویج و مشارکت

مردمی استان گواهینامه مهارت اعطاء خواهد شد.

فهرست مهارت‌ها و توانایی‌های کارآموزان (حیطه مهارتی و شناختی)

ردیف	عنوان	سال
۱	شناخت و تشخیص ترکیبات مواد غذایی، خواص و اهمیت آنها	۱۵
۲	شناخت خصوصیات و مراحل تهیه روغن نباتی (صنایع روغن کنسرو)	۱۵
۳	شناخت عملیات و مراحل سرکه سازی	۱۵
۴	شناخت عملیات و مراحل چای سازی	۱۶
۵	شناخت عملیات مربوط به تهیه انواع کمپوت و کنسرو	۱۶
۶	توانایی و مهارت اندازه گیری دما و وزن مواد قرار روغن نباتی خام به روش عملی	۱۶
۷	توانایی و مهارت تعیین وزن مخصوص روغن‌ها و چربی‌ها به روش عملی	۱۶
۸	توانایی و مهارت تعیین مواد جامد محلول در کمپوت به روش عملی	۱۷
۹	توانایی و مهارت تعیین pH شربت به روش عملی	۱۷
۱۰	توانایی و مهارت تعیین وزن آبکش شده قوطی کنسرو لوبیا چیش به روش عملی	۱۷
۱۱	توانایی و مهارت تعیین پری طرف به روش عملی	۱۷
۱۲	توانایی و مهارت انجام عملیات تهیه سنگچین	۱۷
۱۳	توانایی و مهارت انجام عملیات تهیه شربت آلبالو	۱۸
۱۴	توانایی و مهارت انجام عملیات تهیه مربا	۱۸
۱۵	توانایی و مهارت انجام عملیات تهیه خیار شور تخمیر نشده	۱۸

استانداردهای وزارت و آموزش: تربیت‌کنار کار ماهر صنایع فراوری محصولات باغی و زراعی (مرحله ۱)

رشته: صنایع روستایی

نام و مشخصات وسایل و تجهیزات	زمان		عملیات کارگاهی	عنوان توانایی و مطالب تئوری	ردیف
	ت	ث			
ورود - مشاهده - برآورد - مازیکه چوبی	۲				۱ کلیات
					۱.۱ هدف
					۱.۲ تاریخچه صنایع غذایی و کسرو سازی
ورود - مشاهده - برآورد - مازیکه چوبی -	۲				۱.۳ معرفی بر دوره قبل
					۲ ترکیبات مواد غذایی و خواص و اهمیت آنها
					۲.۱ گروه میوه‌ها
					۲.۲ پروتئین‌ها
					۲.۳ چربی‌ها
					۲.۴ سایر ترکیبات مواد غذایی
					۲.۵ املاح معدنی طبیعی
					۲.۶ اسیدهای آلی
					۲.۷ آنزیم‌ها
					۲.۸ رنگدانه‌ها
۲.۹ ویتامین‌ها و مواد معدنی					
۲.۱۰ معیوم طبیعی					
	۳				۳ صنایع روغن کنس و تهیه روغن نباتی
					۳.۱ استخراج
					۳.۱.۱ روش‌های مکانیکی
					۳.۱.۲ استخراج حرارتی
					۳.۲ پالایش و مرامل آن
					۳.۲.۱ عملیات بی رنگ و بی بو کردن
					۳.۲.۲ هیدروکسیرون
					۳.۲.۳ گرم کردن
					۳.۲.۴ هیدروکسیرون
					۳.۲.۵ سرد کردن
۳.۲.۶ بسته بندی					
	۴				۴ حرکت سازی
					۴.۱ تعریف حرکت
					۴.۲ حرکت طبیعی
					۴.۳ حرکت مصنوعی

استانداردهای مهارت و آموزشی: تربیت کارگر ماهر صنایع فرآوری محصولات باغی و زراعی (درجه ۱)
 رشته: صنایع روستایی

ردیف	عنوان توانایی و مطالب تئوری	زمان		نام و مشخصات وسایل و تجهیزات
		۱	۲	
۱	مراحل تولید سرکه طبیعی تخمیر بی هوازی تخمیر هوازی			
۲	چای و چایسازي مشاهده در خصوص گیاه چای و تاریخچه کشت آن در ایران پرورش چای مراحل مختلف چایسازي پلاست ساشی تخمیر خشک کردن بسته بندی مراد و عناصر موجود در برگ سبز چای	۴		
۳	آشنایی با تولید چند فرآورده باغی و زراعی به روش صنعتی آشنایی با تهیه کمپوت سیب آشنایی با تهیه کمپوت گلابی آشنایی با تهیه کنسرو لیمو سبز آشنایی با تهیه کنسرو لوبیا پخته آشنایی با تهیه کمپوت گیلاس آشنایی با تهیه غذای مختلف از لکوز و طرز کار با آن	۱۲		
۴	اندازه گیری رطوبت و مواد فرار در ضمن نیازی خام	۱	۳	تور ۰.۵ درجه ساشی گرمیونگ چینی ترازی آزمایشگاهی روغن خام
۵	تعیین وزن مخصوص روغن ها و چربی ها	۲		ونکومتر ترازی آزمایشگاهی حمام بن ماری چربی ۵ درون آب مطهر آب و الکترول

استاندارد مهارت و آموزشی شریعت کارگر ماهر صنایع فرآوری محصولات باغی و زراعی (درجه ۶)
 رشته: صنایع روستایی

ردیف	عنوان توانایی و مطالب تئوری	زمان		نام و مشخصات وسایل و تجهیزات
		۳	۴	
۹	تعمیر مواد جامد محلول در الیوت (برگس)		۲	دباز کوردر آب فشار تومومر شرکت آلات دب
۱۰	تعمیر PW شربت		۲	PW متر بطور ۱۰۰ میلی متر مستقال کاغذی تومومر باغی و محلول باغیون PW ده
۱۱	تعمیر وزن آبکش شده توسط گسرد اروپا چینی		۲	آبکش های ۱۰۰ و ۱۲۵ تومومر ظرف سانسب آب تومومر گسرد اروپا چینی
۱۲	تعمیر پرو شرف		۲	فر باز کن ترازو ظرف مایه تومومر آب منظم تومومر گسرد اروپا چینی
۱۳	تهیه سنگچین		۲	شکر آب سوزک ۱۶ جوهر تصفیه میگ پخت بطوری عربی دارو اصطفا گزینار

استفادار مهارت و آموزشی: تربیت کارگر ماهر صنایع فلزات باغبی و زراعی (درجه ۱)
 رشته صنایع روستایی

ردیف	عنوان توانایی و مطالب تئوری	عملیات کارگاهی		نام و مشخصات وسایل و تجهیزات
		زمان	تجهیزات	
۱۲	تهیه شربت آلبالو			- ظرف برای حرارت دادن - اجاق گاز - لوله - الک با صافی - ترمومتر بطری درب دار آب سرد شکر آب لیمو
۱۳	تهیه مربا			ظرف مناسب برای حرارت دادن شکر میوه اجاق گاز کفگیر و فراگستر متر قیسه فربهار
۱۴	تهیه خیارشور تخمیر نشده			خیار تازه و سالم و به اندازه های کوچک ظرف مناسب برای حرارت دادن نمک تصفیه شده سرکه انود به جات قفل سبز شربت ترمومتر کفگیر و قلمپیم آب سبزی لوله استوانه مدرج
	جمع	۳۶	۳۶	

ضمیمه

بررسینامه نظرخواهی از استادان در آموزش

بخش اول: ویژه مربیان آموزشی

مربی گرامی، بررسینامه حاضر منظور گردآوری نظرات شما جهت بهبود شرایط آموزشی و اصلاح استانداردهای آموزشی تهیه شده است لطفاً با ارائه پاسخ دقیق ما را در جهت اصلاح کاستی‌ها یاری نمائید.

مشخصات مربی:

عضو جهاد
غیر عضو جهاد

شماره تحصیلی: _____

سابقه تدریس داخل جهاد = سال ماه شهرستان محل خدمت: _____
خارج از جهاد = سال ماه

۱- آیا مدت زمان پیش‌بینی شده در استاندارد برای ارائه سرانصاهای درسی مناسب است؟

بله خیر

در صورتیکه پاسخ منفی است موارد دیگری که نظرتان می‌رسد بنویسید.

۲- آیا شروط پیشنهاد شده در استاندارد جهت شرکت کارآموزان مناسب و منطقی بود؟

بله خیر

در صورتیکه پاسخ منفی است موارد دیگری که نظرتان می‌رسد بفرمایید.

۳- نظر شما آیا فرصتهای تلفیقی پیشنهاد شده در استاندارد مناسب است؟

بله خیر

در صورتیکه پاسخ منفی است موارد دیگری که نظرتان می‌رسد بیان فرمایید.

۲- بنظر شما آیا موارد و عناوین زیر ضروری دراستاندارد (جدول مهارت و آموزش) ملاحظه می‌شود؟

در صورتیکه پاسخ مثبت است ضمن بیان دلایل، شماره ردیف عناوین مذکور را ذکر نمایید. بله خیر

شماره ردیف	دلایل

۳- بنظر شما آیا در استاندارد واژه و اصطلاح قلم و یا دشوار و غیر مرسوم مشاهده می‌شود؟

در صورتیکه پاسخ مثبت است واژه پیشنهادی را ارائه نمایید. بله خیر

شماره ردیف	واژه یا مفهوم نامرست	واژه یا مفهوم اصلاحی و پیشنهادی

۴- بطور کلی آیا دراستاندارد (جدول مهارت و آموزش) ضرورت دارد تغییرات (موردی - اساسی) انجام شود؟

در صورتیکه پاسخ مثبت است نظرات را در جدول ذیل بنویسید. بله خیر

ردیف	عنوان توانایی و مطالب تئوری	کارگاه آموزشی		وسایل و تجهیزات
		نظری	عملی	

۵- آیا شرایط مربوط به میزان تجربه و تحصیلات مربیان برای تدریس دوره‌های آموزشی مناسب است؟

در صورتیکه پاسخ مثبت است موارد دیگر را مرقوم فرمایید. بله خیر

.....

.....

۸- در صورتیکه نظرات و پیشنهاداتی دارید که می‌تواند ما را در بهبود برنامه‌های آموزشی کمک و یاری

نماید آنها را مرقوم فرمایید.

.....

.....

آخرین: لطفاً پس از پاسخ به سئوالات، پرسشنامه را در اختیار جوی قرار دهید.

پرسشنامه نظرخواهی از استانداردهای آموزشی

بخش دوم: ویژه کارآموزان دوره

کارآموز محترم پرسشنامه حاضر به منظور نگه آوری نظرات شما جهت بهبود شرایط آموزشی و اصلاح استانداردهای آموزشی تهیه شده است لطفاً یا از آنکه پاسخ دقیق ما را در جهت اصلاح کاستی‌ها یاری نمائید.

مشخصات:

میزان سنوات: شغل:

شهرستان یا روستای محل زندگی:

۱. تا چه حد مطالبی را که در طول این دوره آموزش داده شد، قبلاً می‌دانستید؟

کم متوسط زیاد خیلی زیاد

۲. موضوعات و مطالبی که در طول این دوره آموزش داده شد، تا چه اندازه مرتبط با مسائل شغلیتان بوده است؟

کم متوسط زیاد خیلی زیاد

۳. نظر شما آیا وسایل و ابزار آموزشی بکارگرفته شده در طول دوره کافی و مناسب بوده است؟

بله خیر

۴. آیا ساعات مربوط به انجام آموزش‌های عملی برای یادگیری شما کافی بوده است؟

بله خیر

بله خیر

۵. آیا در طول این دوره باز دید عملی داشتید؟

در صورتیکه پاسخ مثبت است، لطفاً بنویسید این بازدید برای شما تا چه اندازه مفید بود.

کم متوسط زیاد خیلی زیاد

۶- اگر جهادسازندگی دوره دیگری را در ارتباط با شرکتان برگزار نماید آیا شما ساینی هستید در آن دوره شرکت کنید؟
بله خیر

۷- در صورتیکه پیشنهاد با انتظاری در مورد اجرای دوره دارید آنرا بنویسید.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

لطفا بعد از اینکه سوالات را پاسخ دادید، پرستگانه را در اختیار مجری دوره قرار دهید.

پرسشنامه نظرخواهی از استادان در آموزش

بخش سوم: ویژه مجریان آموزشی

مجری محترم پرسشنامه حاضر به منظور گردآوری نظرات شما جهت بهبود شرایط آموزش و اصلاح استانداردهای آموزشی تهیه شده است لطفاً با ارائه پاسخ دقیق ما را در جهت اصلاح کاستی‌ها یاری نمائید.

مشخصات مجری

مدرک تحصیلی: _____ رشته تحصیلی: _____

مسئولیت: _____ شهرستان محل خدمت: _____

۱- بنظر شما میزان استقبال روستاییان، بهره‌برداران و تولیدکنندگان جهت ثبت نام در این دوره تا چه حد است؟

کم متوسط زیاد خیلی زیاد

در هر صورت دلایل آنرا مرقوم فرمایید.

.....

۲- بنظر شما آیا شرایط شرکت در دوره و مشخصات کارآموزان در استاندارد مناسب است؟

خیر بله

در صورتیکه پاسخ منفی است مواردی که باید اضافه و یا حذف شود، بنویسید.

.....

۳- بنظر شما آیا وسایل و تجهیزات آموزشی پیش‌بینی شده در استاندارد قابل دسترسی بوده است؟

بله خیر

در صورتیکه پاسخ منفی است، مواردی که باید مورد توجه برنامه‌ریزان آموزشی قرار گیرد، با ذکر تمایزات

۴- بنظر شما آیا مشخصات کارآموزی (مربیان) پیش‌بینی شده در استاندارد مناسب است؟

بله خیر

در صورتیکه پاسخ منفی است، دلایل آنرا بیان نمایید.

۵- لطفاً بنویسید برای اجرای این دوره با چه مشکلاتی مواجه بودید؟

۶- چنانچه پیشنهاد یا انتقادی در مورد فرایک از معاونین مطرح در استاندارد دارید، متوجه نمایید.

لطفاً بعد از تکمیل پرسشنامه آنرا به مدیریت ترویج و مشارکت مردمی (اداره آموزش روستاییان)

مردود فرمایید.