

وزارت جهاد کشاورزی
معاونت ترویج و مشارکت مردمی
دفتر آموزش روستاییان

**تربیت
کارگر ماهر
صنایع فرآوری
محصولات
باغی و زراعی
(درجه ۲)**

استاندارد
مهارت
و آموزش

صنایع
روستایی

کد: ۷۹-۱۴۱۲۲۱۲

۱۳۹۰/۴/۱۵



□ شناسنامه استاندارد آموزشی:

- عنوان دوره: تربیت کارگر ماهر صنایع فرآوری محصولات باغی و زراعی (دوره ۳)
- 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 ۱۳۶۶
- تیرت: چاپ اول

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

فهرست مطالب

صفحه	عنوان
۴	۱- مقدمه
۵	۲- تعریف مفاهیم و اصطلاحات
۶	۳- تعریف دوره
۶	۴- مشخصات کلی دوره
۷	۵- اهدافی دوره
۱۰	۶- فرصت‌های شغلی
۱۰	۷- مخاطبین دوره (کارآموزان)
۱۰	۸- مربیان دوره
۱۱	۹- محتوای آموزشی دوره
۱۲	۱۰- بخش‌های آموزشی
۱۳	۱۱- شرایط قبولی و اعطاء گواهینامه
۱۴	۱۲- جدول مهارت‌ها و توانایی‌های کارآموزان
۱۵	۱۳- جدول محتوای آموزشی و سرفصلها

ضمیمه

پرستشنامه‌های نظرخواهی از استاتار، آموزش

۱	بخش اول: ویژه مربیان آموزشی
۲	بخش دوم: ویژه کارآموزان دوره
۳	بخش سوم: ویژه مجریان آموزشی

مقدمه

برگزاری دوره‌های آموزشی مهم از رسمی و غیررسمی هنگامی کارآمد و اثربخش خواهد بود که از اصول برنامه‌ریزی آموزشی پیروی کرده باشد. بدیهی است این امر موجب می‌گردد تمامی فعالیت‌های آموزشی به سوی هدفهای دوره، همسو و متمرکز شوند به این جهت اسروزه 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 پکسان سازی کسب و کوفی دوره‌ها در سطح کشور، تحقق بهتر و آسانتر تقویم یادگیری، برنامه‌ریزی منطقی‌تر دوره‌های آتی، میسر ساختن آموزش برنامه‌ریزی شده مادام‌العمر، تنظیم و پیش‌بینی دقیق بودجه و اعتبارات و بالاخره نظم بخشیدن به فعالیت‌های آموزشی برنامه‌ریزان برخی از مزایای استانداردهای آموزشی است.

بنابراین، توجه مدیران 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 اجرای دوره‌های آموزشی است. از این رو قبل از هرچیز ضروری است که آبرای هر یک از اجزای دوره‌های آموزشی، اصول و شرایط برگزاری آن را با مراجعه به استاندارد درک 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 معمول 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 کسب و کوفی دارای استاندارد پکسان خواهد بود و عملیات برنامه‌ریزی تمامی دوره‌های بعدی نیز با اطمینان خاطر و بینش بهتری انجام خواهد شد.

مفاهیم و اصطلاحات

تعریف برخی از مفاهیم و اصطلاحات بکارگرفته شده در این استاندارد به شرح ذیل است:
 تعریف کارآموز: کارآموز در دوره کارگر ماهر صنایع فرآوری باغی و زراعی (مرجه ۲) به فردی اطلاق میگردد که ضمن شرکت در دوره مذکور با اصول مفدماتی صنایع فرآوری محصولات باغی و زراعی و چگونگی رعایت شرایط فنی و بهداشتی واحدهای تولیدی مذکور آشنا خواهد گردید.

- 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 شناختی: 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 تشکیلی (ارزشیابی ابتدای دوره): این نوع ارزشیابی آموزت‌های قبلی و تجارب کارآموزان را که لازمه یادگیری مطالب جدید است می‌سنجد و با این ارزشیابی مرمی 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 آموزت‌های 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 ۲)» دوره‌ای است که طی آن مهارت‌های علمی و عملی کارآموزان در زمینه فرآوری محصولات باغی و زراعی افزایش یافته و منجر به ارتقاء آنها در این زمینه می‌گردد.

مشخصات کلی دوره آموزشی

شرایط شرکت در دوره	- داشتن معرفی نامه از صنایع روستایی استان و یا داشتن معرفی نامه از شورای اسلامی محل
مشخصات کارآموز	جنسیت: زن و مرد سطح سواد: حداقل سوم راهنمایی سن: حداقل ۱۵ تا ۴۰ سال
مدت دوره	۱۴ روز
کل ساعت دوره	۷۳ ساعت (۲۰ ساعت تئوری، ۳۳ ساعت عملی و بازدید)
ظرفیت پذیرش هر دوره	حداقل ۱۵ و حداکثر ۲۰ نفر
شیوه اجرا	تئوری و عملی - شبانه روزی
کادر آموزشی	پژوهش کارشناس صنایع غذایی
شرایط قبولی کارآموز	کسب نمره حداقل ۱۲ (میانگین نمرات تئوری و عملی) و داشتن قبولیت بیش از $\frac{1}{3}$ کل ساعت دوره
کادر اجرایی	مدیریت ترویج و مشارکت مردمی استان - اداره ترویج شهرستان - مرکز آموزش روستائیان

□ هدفهای دوره

هدفهای اساسی دوره آموزشی «تربیت کارگر ماهر صنایع فراوری محصولات باغی و زراعی» (درجه ۲) به تفکیک عبارتند از:

۱- هدفهای اختصاصی

هدف اختصاصی این دوره تربیت نیروی انسانی ماهر مورد نیاز صنایع فراوری محصولات باغی و زراعی کشور است.

۲- هدفهای آموزشی

۲.۱- هدف کلی: هدف کلی دوره عبارت است از آشنا نمودن کارآموزان با اصول مقدماتی صنایع فراوری محصولات باغی و زراعی و چگونگی رعایت شرایط فنی و بهداشتی واحدهای تولیدی در ایجاد شناختی و مهارتی.

۲.۲- هدفهای جزئی: هدفهای آموزشی - جزئی دوره ارتقاء سطح شناخت، دانش و مهارتهای کارآموزان در زمینه‌های زیر است:

- سابقه و اهمیت موضوع دوره

- بهداشت فردی کارکنان

- بهداشت کارگاه و آلودگیهای محیطی (گرد و غبار، گازها، صوتی و ...)

- خصوصیات ساختاری کارگاهها

- مبارزه با آفات (جوندگان و حشرات)

- شناسایی قوزکی و شپشهای کارگاهها

- چگونگی تأمین نور، تهویه و ... کارگاهها

- نحوه دفع فاضلاب کارگاهها

- روشهای نگهداری مواد غذایی (تویید، انجماد و کنسرو کردن)

- گندم و انواع آن

- نحوه آسیاب کردن گندم

- خصوصیات ماکارونی و نانهای صنعتی

- چگونگی کنترل کیفیت غلات و محصولات آردی

- چگونگی کنترل کیفیت فرآوردههای باغی (زربه، شربت‌ها و ...)

- تعیین وزن آبکش شده قوطی کنسرو و لوبیا چیتی

۲.۲- هدفهای رفتاری در پایان دوره از کارآموزان انتظار می‌رود، بتوانند:

- کارپنجه مختصری از صنایع فرآوری محصولات باغی و زراعی را بیان کنند.

- اهمیت و نحوه رعایت بهداشت فردی کارکنان در صنایع فرآوری را توضیح دهند.

- اهمیت و خصوصیات بهداشت کارگاه را توضیح دهند.

- خصوصیات ساختمانی کارگاهها را بیان کنند.

- درباره هر یک از مواد آلوده کننده محیطی (گرد و غبار، گازها، صوت و...) مختصری

توضیح دهند.

- نحوه انجام و اهمیت شستشوی فیزیکی و شیمیایی کارگاهها را بیان کنند.

- اهمیت و نحوه تأمین نور، تهویه و... کارگاهها را بیان کنند.

- روش دفع فاضلاب کارگاهها را توصیف نمایند.

- روشهای نگهداری مواد غذایی را نام ببرند.

- درباره نگهداری مواد غذایی به روش تبرید، اطلاعات لازم را ارائه دهند.

- سردخانه را تعریف کنند.

- چگونگی استفاده از سردخانه در نگهداری میوه و فرآوردههای باغی بیان کنند.

- درباره عملیات سرد کردن و انجماد مختصری توضیح دهند.

- عوامل مؤثر در نگهداری سرد مواد غذایی را نام ببرند.

- نحوه کنترل هر یک از عوامل مؤثر در نگهداری سرد مواد غذایی را بیان کنند.

- درباره نگهداری مواد غذایی به روش انجماد، اطلاعات لازم را ارائه دهند.

- خصوصیات مواد غذایی قابل انجماد را بر شعارند.
- تأثیر تغلیظ بر انجماد را توصیف کنند.
- تغییرات حاصل شده از بلورهای یخ را توصیف نمایند.
- درباره سرعت انجماد مختصری توضیح دهند.
- نحوه انتخاب درجه حرارت نهایی را بیان کنند.
- روشهای مختلف انجماد مواد غذایی را نام ببرند و هر یک را توضیح دهند.
- مراحل مختلف کنسرو سازی را بیان کنند.
- هر یک از مفاهیم زیر را در ارتباط با کنسروسازی توضیح دهند:
- آماده سازی مواد اولیه، انتخاب درجه رسیدگی محصول خام، خیس‌ناکتن، تمیز کردن و شستن، جداسازی قسمت‌های زائد، تبدیل به قطعات کوچک، درجه بندی، بلانچینگ، برگردن، در بندی، فرایند حرارتی، سرد کردن، اپیل زنی، فرنگینه، نگهداری، عوامل فساد مواد غذایی، عوامل مؤثر در کنسرو سازی»
- کتندم و انواع آن را توصیف کنند.
- آسیاب کردن کتندم به روش والسی را عملاً انجام دهند.
- در خصوص تهیه ماکارونی و نانهای صنعتی مختصری توضیح دهند.
- عملیات کنترل کیفیت غلات و محصول آردی آن را عملاً انجام دهند.
- عملیات اندازه کیفیت مقدار مواد معدنی آرد را انجام دهند.
- عملیات اندازه گیری PH آرد را به درستی انجام دهند.
- عملیات اندازه گیری مقدار گلوٹن آرد را به درستی انجام دهند.
- عملیات اندازه گیری درصد رطوبت آرد را به درستی انجام دهند.
- وجود کوپیده داشته‌های خارجی در آرد را عملاً تشخیص دهند.
- عملیات اندازه گیری بریکس رب، گوجه فرنگی و شربت‌ها را انجام دهند.
- عملیات تعیین وزن آبکش شده قوطی کنسروی و لوبیا چیتی را به درستی انجام دهند.

- نمونه تعیین پری ظرف را عملاً نشان دهند.

فرضیه‌های شغلی

کارآموزان پس از گذراندن دوره آموزشی «کارکنر ماهر صنایع فرآوری محصولات پاشی و زراعی (درجه ۳)» قادر خواهند بود که از فرآیندهای شغلی زیر استفاده کنند:

الف: جذب در کارخانجات صنایع فرآوری محصولات پاشی و زراعی
ب: احداث و راه انداز کارخانجات صنایع فرآوری محصولات پاشی و زراعی

مطابق‌بین دوره (کارآموزان)

در دوره آموزشی «کارکنر ماهر صنایع فرآوری محصولات پاشی و زراعی (درجه ۳)» کارآموز به کسانی اطلاق می‌شود که حداقل دارای شرایط ذیل باشند:

الف: حداقل دارای تحصیلات سوم راهنمایی باشند.
ب: برخوردار از سلامت کامل جسمانی و روانی جهت کار
ج: داشتن ریزگ معرفی‌نامه از مدیریت صنایع روستایی استان و پاشی‌روای اسلامی محل
د: در یکی از سه گروه سنی زیر قرار نداشته باشند.

گروه اول: ۲۰-۱۵ سال

گروه دوم: ۳۰-۲۱ سال

گروه سوم: ۴۰-۳۱ سال

• یادآوری: در صورتی که داوطلبین شرکت در دوره بهیچ وجه تعداد مورد نیاز پاشی‌روای هر داوطلب بر پایه گروه سنتی فوق‌الذکر می‌باشد.

مربیان دوره

مربیان دوره آموزشی «کارکنر ماهر صنایع فرآوری محصولات پاشی و زراعی

(درجه ۴) - کسبانی هستند که:

- در زمینه صنایع غذایی دارای حداقل ۵ سال سابقه مفید باشد

- از عهده تدریس محتوای آموزش علمی و عملی دوره برآید

- تحصیلات آنان بر اساس اولویت ذیل باشد

اولویت اول: کارشناس صنایع غذایی

اولویت دوم: کارشناس علوم تغذیه

اولویت سوم: کارشناسی شیمی مواد غذایی

محتوای آموزشی دوره

محتوای آموزشی دوره «کارگر ماهر صنایع فرآوری محصولات باغی و زراعی

(درجه ۴)» مجموعاً ۷۳ ساعت است که ۴۰ ساعت آن به آموزش نظری، ۲۶ ساعت به

آموزش علمی و ۱۲ ساعت به بازدید علمی اختصاص دارد در این دوره روزانه ۶ ساعت

تدریس صورت می‌گیرد که مجموعاً طول دوره ۱۲ روز خواهد شد. محتوای آموزشی دوره

به تفکیک تئوری، علمی و توأم (نظری و عملی) به شرح زیر است:

۱- محتوای نظری

محتوای نظر دوره ۳۰ ساعت را به خود اختصاص داده است که شامل سرفصلهای زیر

است:

الف- کلیات: اهمیت و تاریخچه [یک ساعت]

ب- بهداشت فردی کارکنان [۲ ساعت]

ج- اصول و ضوابط فنی و بهداشتی کارگاه: شامل بهداشت کارگاه، خصوصیات ساختاری

کارگاهها، آلودگیهای محیطی، مبارزه با جوندگان و حشرات، شستشوی کارگاهها، نامین

نور و تهویه و نیز فاضلاب [۵ ساعت]

د- اصول و روشهای نگهدار مواد غذایی: شامل تبرید [۲ ساعت]، انجماد مواد غذایی [۵

ساعت) کنتسرو کردن (۱۰-ساعت)

۲- محتوای نظری / عملی (توأم)

محتوای نظری و عملی (توأم) مجموعاً شامل ۱۰ ساعت تدریس نظری و ۲۶ ساعت آموزش عملی است. سرفصلهای این بخش که سرمایست هم بصورت نظری و هم عملی تدریس شود، به شرح زیر است:

الف- غله و نان: شامل گندم، انواع و آسیب‌ها کردن آن به روش واقعی (۱-۲ ساعت و ج= یک و نیم ساعت) ^{۱۱}، تهیه ماکارونی و تاتهای صنعتی (۱- یک ساعت و ج= یک و نیم ساعت)؛ کنترل کیفیت غلات و محصول آردی آن (۱- ۲ ساعت و ج= ۱۲ ساعت)؛ اندازه‌گیری مقدار مواد معدنی، PH گلوتن و درصد رطوبت آرد (۱- ۲ ساعت و ج= ۲ ساعت)؛ طرز تشخیص گوییده، دانه‌های خارجی در آرد (۱- یک ساعت و ج= ۲ ساعت)

ب- کنترل کیفیت فرآورده‌های باغی، شامل اندازه‌گیری بریکس، pH، گوجه فرنگی و شویته‌ها (۱- نیم ساعت و ج= ۲ ساعت)؛ تعیین وزن آبکش شده قوطی کنتسرو و لوبیا پختی (۱- یک ساعت و ج= ۲ ساعت)؛ تعیین پزی ظرف (۱- نیم ساعت و ج= ۲ ساعت)

فضای آموزشی

فضای آموزشی (اعم از کلاس، عرصه و نهالستان و...) مورد نیاز این دوره باید از طریق مرکز آموزش روستاییان استان و یا شهرستان تأمین گردد.
پستگاه استانی دارای مرکز آموزش نباشد، سرچاپست از مکانهای مشابه (مطابق دستورالعملهای دفتر آموزش روستاییان) استفاده نماید.

^{۱۱} ۱- نظری و ج= عملی

• یادآوری امر هر صورت، دو نکته حائز اهمیت است:

- فضای آموزشی باید با دستورالعملها و آئین‌نامه‌های 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 حائز شرایط ذیل باشند:

- ۱- در مجموع ارزیابی‌های انجام شده حداقل نمره ۱۴ را کسب کرده باشند.
- ۲- علاوه بر آن، بیش از $\frac{1}{3}$ کل ساعات دوره را غیبت 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
۱	شناخت و تشخیص ضوابط فنی بهداشتی کارگاه فرآوری صنایع محصولات باغی و زراعی
۲	شناخت و تشخیص بهداشت کارکنان
۳	شناخت و تشخیص روشهای نگهداری مواد غذایی (تزیین، نگهداری، کسروی)
۴	مهارت و توانمندی انجام آسیاب کردن گندم، تهیه ماکارونی و نانهای صنعتی
۵	مهارت و توانمندی انجام آزمایشها کنترل کیفیت، سلامت و محصولات آردی
۶	شناخت و مهارت انجام انواع اندازه گیری مقدار مواد معدنی، PH، گلوان، درصد رطوبت و آرد
۷	مهارت و توانمندی لازم برای انجام آزمایشهای کنترل کیفیت فرآورده‌های باغی

استانداردهای مهارت و آموزشی: تربیت کارکنان صنایع فرآوری محصولات پلیمری (درجه ۲)
 رشته: صنایع پلاستیکی

ردیف	عنوان توانایی و مطالب تئوری	عملیات کارگاهی		نام و مشخصات وسایل و تجهیزات
		زمان	تعداد	
۱	کلیات		۱	
۱.۱	مقدمه			
۱.۲	تاریخچه			
۲	بهداشت فردی کارکنان	۲		
۳	آشنایی با اصول و شرایط فنی و بهداشتی بهداشت کارگاه	۵		اگرچه اطلاعات برآورد ماشین‌آلات و ابزارها جزوه آموزشی
۳.۱	بهداشت کارگاه			
۳.۲	خصوصیات ساختمانی کارگاهها			
۳.۳	فردگی های محیطی آلودگی هوا، گازها، صوتی و ...			
۳.۴	مبارزه با آلودگیان و حشرات			
۳.۵	نشت تئوری آلودگی و نامرئی کارگاهها			
۳.۶	نور، تهویه و ... کارگاهها			
۳.۷	تأسیسات			
۴	اصول و روش های نگهداری مواد غذایی	۱۹		
۴.۱	تاریخ			
۴.۱.۱	سردخانه و یخچالنگی استفاده از آن در نگهداری مواد غذایی			
	فرآورده های باقی			
۴.۱.۱.۱	سرد کردن			
۴.۱.۱.۲	انجماد			
۴.۱.۱.۳	کنترل عوامل موثر در نگهداری سرد مواد مواد غذایی			
	الف: دوجه حرارت			
	ب: جریان هوا و رطوبت			
	ج: گازهای آکسیژن سردخانه			
۴.۱.۱.۴	انجماد مواد غذایی			
۴.۱.۱.۴.۱	مشخصات و خصوصیات مواد غذایی قابل انجماد			
۴.۱.۱.۴.۲	فرآیند انجماد			
۴.۱.۱.۴.۳	تغییرات حاصل از فرآورده های یخ			
۴.۱.۱.۴.۴	سرعت انجماد			
۴.۱.۱.۴.۵	انتخاب درجه حرارت نهایی			

استفادار مهارت و آموزشی: تربیت‌کارگر ماهر صنایع فرآوری محصولات باغی و زراعی (درجه ۳)
 رشته: صنایع روستایی

ردیف	عظایات کارگاهی		موضوع توانایی و مطالب تئوری
	زمان	وسایل و تجهیزات	
۲.۱.۱			صاف‌کند حاصل از تکرار ایجاد
۲.۱.۲			روش‌های مختلف ایجاد مواد غذایی
			آلودگی ایجاد در هوا
			بهداشت ایجاد بر مبنای تماس غیر مستقیم
			اج ایجاد مستقیم
۲.۲			کنترل کردن
۲.۲.۱			مراحل مختلف کنسرو سازی
۲.۲.۲			آماده سازی مواد اولیه
۲.۲.۳			انتخاب مرحله رسیدگی محصول خام
۲.۲.۴			خواباندن
۲.۲.۵			آموز کردن و شستن
۲.۲.۶			جدا سازی قسمت های زائد
۲.۲.۷			لبنان محصول به قطعات کوچک
۲.۲.۸			درجه بندی
۲.۲.۹			بلاچینگ
۲.۲.۱۰			پز کردن
۲.۲.۱۱			دوشیدن
۲.۲.۱۲			فرآیند حرارتی
			لقه استوریزاسیون
			آب با استوریزاسیون
۲.۲.۱۳			سرد کردن
۲.۲.۱۴			آبیل زدن
۲.۲.۱۵			رابطه
۲.۲.۱۶			نگهداری
۲.۲.۱۷			حوامل تمام مواد غذایی در فرآیند کنسرو سازی
۲.۲.۱۸			حوامل مؤثر در کنسرو سازی مؤثر
۵	۱۵	۸	غله و نان
۵.۱			گندم و انواع آن

استانداردهای مهارت و آموزشی: شریعت کارگر ماهر صنایع فرآوری محصولات پلاستی و زراعی (پروژه ۴) - رشته صنایع روستایی

ردیف	عنوان توانایی و مطالب نظری	زمان		نام و مشخصات وسایل و تجهیزات
		ساعت	روز	
۵۰.۱	شرح مختصر کار در خصوص اسباب گرفتگی به روش واقعی			چوب درخت چینی
۵۰.۲	شرح مختصری در خصوص تهیه مالکوزنی و دانهای صنعتی			گروه ۵۰۰ پروژه
۵۰.۳	کنترل کیفیت خلالت و محصول آزادی آن			ساختن گزاف در دستگاه
۵۰.۴	اندازه گیری مقدار مواد صنعتی آزادی			چوب آزادی دانشگاهی آب
۵۰.۵	اندازه گیری PH آزادی			مشترک آزادی انجمن دانشجویی
۵۰.۶	اندازه گیری مقدار کلورین آزادی			دانش معرفی نقل فعالین
۵۰.۷	اندازه گیری درصد رطوبت آزادی			PH کمتر یا بیشتر ۲۵۰ میلی سی
۵۰.۸	طرز تشخیص کوبیده دانله های مغزهای فر آزادی			توزی آزادی دانشگاهی
				گروه صنایعین مغزی
				آزمایشگاه تولید دانله های
				آزمایشگاه کوبه
				اسید کلریدریک
				انکلی ۱۰۰ گرمه اسیدریک
۱	کنترل کیفیت فرآورده های پلاستی	۱	۱	
۲.۱	اندازه گیری بریکس رب گوجه فرنگی و شربت ها			
۲.۲	تعیین وزن آبکش شده توسط کسرو لوبیا چیتی			
۲.۳	تعیین برزی طرف			
۳	پارچه		۱۲	
۳.۱	پارچه از کارخانه کیفیت سازی			
۳.۲	پارچه از کارخانه مالکوزنی سازی			
۳.۳	پارچه از سردخانه های نگهداری میوه			
	جمع	۲۰	۲۳	

ضمیمه

پرسشنامه نظرخواهی از استانداردهای آموزش

بخش اول: ویژه مربیان آموزشی

مربی گرامس: پرسشنامه حاضر به 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:

نام و نام خانوادگی: _____
 عضو هیات:
 غیر عضو هیات:

سالچه تدریس: _____
 داخل هیات = سال ماه
 خارج از هیات = سال ماه

شهرستان محل خدمت: _____

۱. آیا خدمت زمان پیش‌بینی شده در استاندارد برای ارائه سرفصلهای درسی مناسب است؟

بله خیر

در صورتیکه پاسخ منفی است، موارد دیگری که نظر شما می‌رسد بنویسید.

۲. آیا شروط پیشنهاد شده در استاندارد جهت شرکت کارآموزان مناسب و مختص بوده؟

بله خیر

در صورتیکه پاسخ منفی است، موارد دیگری که نظر شما می‌رسد مرفوع فرمایید.

۳. نظر شما آیا فرصتهای نظمی پیشنهاد شده در استاندارد مناسب است؟

بله خیر

در صورتیکه پاسخ منفی است، موارد دیگری که نظر شما می‌رسد بیان فرمایید.

۴. بنظر شما آیا موارد و عناوین غیر 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

۵. بنظر شما آیا دراستاندارد، واژه و اصطلاح غلط 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

۶. بطورکلی 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	زمان		وسایل و تجهیزات
			تئوری	عملی	

۷. آیا شرایط مربوط به میزان تجربه و تخصصیات مربیان برای تدریس هر دوره 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 آنرا مرقوم فرمایید.

آدرس: اخطا پس از پاسخ به سئوالان، پرستاشده را در اختیار مجری قرار دهید.

پرسشنامه نظرسنجی از استادان در آموزش

بخش دوم : ویژه کارآموزان دوره

کارآموز محترم پرسشنامه حاضر بد 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 نمایید.

مشخصات :

میزان سنوات شغل:

شهرستان یا روستای محل زندگی:

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

کم متوسط زیاد خیلی زیاد

۲. موضوعات و مطالبی که در طول این دوره آموزش داده شد، تا چه اندازه در ارتباط با مسائل شغلان 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

۵. آیا در طول این دوره، بازه یادگیری داشته‌اید؟

بله خیر

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

کم متوسط زیاد خیلی زیاد

۶. اگر جهاد سازندگی دوره دیگری را در ارتباط با شغلتان برگزار نماید آیا شما متایل هستید در آن دوره شرکت کنید؟

بل خیر

۷. در صورتیکه پیشنهاد یا انتقادی در مورد اجرای دوره دارید آنرا بنویسید.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

لطفاً بعد از اینکه سئوالات را پاسخ دادید، پرسشنامه را در اختیار مجرای دوره قرار دهید.

پروپستنامه نظرخواهی از استاندار و آموزش

بخش سوم: ویژه مجریان آموزشی

مجری محترم پروپستنامه حاضر منظور کرده آوری نظرات شما جهت بهبود شرایط آموزشی و اصلاح استانداردهای آموزشی تهیه شده است لطفاً با ارائه پاسخ دقیق ما را در جهت اصلاح نکاتش ها یاری نمائید

مشخصات مجری:

شرکت تحصیلی: _____ رشته تحصیلی: _____

مسئولیت: _____ شهرستان محل خدمت: _____

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

کم متوسط زیاد خیلی زیاد

در صورت دایل نظر ترمیم فرمایید.

.....

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

خیر بله

در صورتیکه پاسخ منفی است، مواردی که باید اصلاح او یا حذف شود، بنویسید.

.....

.....

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

بله خیر

در صورتیکه پاسخ منفی است مواردی که باید مورد توجه برنامه‌ریزان آموزشی قرار گیرد را ذکر نمایید.

۴. بنظر شما آیا مشخصات کادر آموزشی (مربیان) پیش‌بینی شده در استاندارد مناسب است؟

بله خیر

در صورتیکه پاسخ منفی است دلایل آنرا بیان نمایید.

۵. لطفاً بفرمایید برای اجرای این دوره با چه مشکلاتی مواجه بوده‌اید؟

۶. چنانچه پیشنهاد یا انتقادی در مورد هر یک از معیارین مندرج در استاندارد دارید مرقوم نمایید.

لطفاً بعد از تکمیل پرستاشه آرایه مدیریت ترویج و مشارکت مردمی (اداره آموزش روستاییان)

مودت فرمایید.