

وزارت جهاد کشاورزی
معاونت ترویج و مشارکت مردمی
دفتر آموزش روستاییان

**استادکار
کارخانجات
تولید
رب گوجه فرنگی**

استاندارد
مهارت
و آموزشی

صنایع
روستایی

کد: ۷۹-۱۴۰۹۰۱۲





□ شناسنامه استاندارد آموزشی:

- عنوان دوره: استادکار کارخانجات تولید رپ-گوجه فرنگی
- عنوان رشته: صنایع روستایی
- تهیه و تدوین: گروه آموزشی فنس و حرفه‌ای غیررسمی - هسته کارشناسی برنامه‌ریزی
- آموزش: مدرس صنایع روستایی
- ناشر: معاونت ترویج و مشارکت مردمی - دفتر آموزش روستاییان
- تاریخ انتشار: زمستان ۱۳۷۹
- تیرت: چاپ: اول

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

فهرست مطالب

<u>صفحه</u>	<u>عنوان</u>
۴	۱. مقدمه
۵	۲. تعریف مفاهیم و اصطلاحات
۶	۳. تعریف دوره
۶	۴. مشخصات کلی دوره
۷	۵. هدفهای دوره
۹	۶. فرصت‌های شغلی
۱۰	۷. مخاطبین دوره (کارآموزان)
۱۰	۸. معیاریان دوره
۱۱	۹. محتوای آموزشی دوره
۱۳	۱۰. فضاهای آموزشی
۱۳	۱۱. شرایط فیزیکی و اعطاء گواهینامه
۱۴	۱۲. جدول مهارت‌ها و توانایی‌های کارآموزان
۱۵	۱۳. جدول محتوای آموزشی و سرفصلها
ضمیمه	
پرسشنامه‌های نظرسنجی از استادان و آموزگاران	
۱	بخش اول: ویژه مربیان آموزشی
۲	بخش دوم: ویژه کارآموزان دوره
۳	بخش سوم: ویژه معیاریان آموزشی

مقدمه

برگزاری دوره‌های آموزشی اعم 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 امروزه دست‌اندرکاران تعلیم و تربیت برای دوره‌های آموزشی گوناگون از دستاوردهای آموزشی لازم را تعیین نموده و به کار می‌گیرند.

استانداردهای آموزشی حاوی مزایای فراوانی هستند به ویژه یکسان سازی کمی و کیفی دوره‌ها در سطح کشور، تعلق بهتر و آسانتر تعارف و یادگیری، برنامه‌ریزی منطقی‌تر دوره‌های آتی، همسو ساختن آموزش برنامه‌ریزی شده با مباحث عصر، تنظیم و پیش‌بینی دقیق بودجه و اعتبارات و بالاخره نظم بخشیدن به فعالیت‌های آموزشی برنامه‌ریزان برخی از مزایای استانداردهای آموزشی است.

بنابراین توجه مجریان 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 هر چیز ضروری است که برای 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 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 خواهد بود و عملیات برنامه‌ریزی تمامی دوره‌های بعدی نیز با اطمینان خاطر و بیش از پیش بهتر می‌تواند انجام خواهد شد.

مفاهیم و اصطلاحات

تعریف برخی از مفاهیم و اصطلاحات بکارگرفته شده در این استاندارد به شرح ذیل است:
 تعریف کارآموز: استاد کار کارخانات تولید رب گوجه فرنگی به فردی اطلاق میگردد که ضمن شرکت در دوره آموزش با چگونگی تولید رب گوجه فرنگی به روش صنعتی آشنا و قادر به سرپرستی کارگران بکار واحد تولیدی رب گوجه باشد.

- 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 تشخیصی (ارزشیابی ابتدای دوره): این نوع ارزشیابی آموخته‌های قبلی و تجارب کارآموزان را که لازمه یادگیری مطالب جدید است می‌سنجد و با این ارزشیابی مریی 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 بمنظور ارزیابی آموخته‌های کارآموزان در طول دوره بعمل می‌آید.
- ۲- آزمون عملی که برای ارزیابی میزان مهارت و تواناییهای کارآموزان در خصوص محتوای عملی دوره بعمل می‌آید.

تعریف دوره

دوره «استاد کار کارخانجات تولید رب گوجه فرنگی» دوره‌ای است که طی آن کارآموزان دانش فنی و مهارت‌های عملی و ذهنی آن در زمینه مسائل تولید رب گوجه فرنگی افزایش یافته و این امر منجر به ارتقاء مهارت‌های آنان می‌گردد.

مشخصات کلی دوره آموزشی

شرایط شرکت در دوره	گفته شد دوره کارگر ماهر صنایع فرآوری محصولات باغی و زراعی (مرحله ۲) و با داشتن ۵ سال سابقه کار مفید در صنایع مربوطه
مشخصات کارآموز	سطح سواد: حداقل سوم راهنمایی سن: ۱۵ تا ۴۵ سال جنسیت: زن و مرد
مدت دوره	۷ روز
کل ساعت دوره	۲۱ ساعت [۲۷ ساعت تئوری و ۱۲ ساعت عملی و بازدید]
شرایط پذیرش هر دوره	حداقل ۱۵ و حداکثر ۲۰ نفر
شیوه اجراء	بصورت تئوری و عملی و بازدید از کارخانه
کارآموزی	کارشناس صنایع غذایی و با کارشناس نظاره
شرایط قبولی کارآموز	۱- کسب حداقل نمره ۱۴ (میانگین نظری و عملی) ۲- گذشتن موفقیت بیش از $\frac{1}{3}$ کل ساعات دوره
کارواجرایی	مدیریت ترویج و مشارکت مردمی استان - اداره ترویج شهرستان - مرکز آموزش روستاییان

□ هدفهای دوره

هدفهای اساسی دوره آموزشی «استاد کار کارخانجات تولید رب گوجه فرنگی» به تفکیک عبارتند از:

۱- هدفهای اختصاصی

هدف اختصاصی این دوره تربیت نیروی انسانی ماهر مورد نیاز واحدهای صنعتی تولید رب گوجه فرنگی است.

۲- هدفهای آموزشی

۲-۱- هدف کلی: هدف کلی دوره آشنا ساختن کارآموزان با چگونگی تولید رب گوجه فرنگی به روش صنعتی در حیطه‌های شناختی و مهارتی است.

۲-۲- هدفهای جزئی: هدفهای آموزشی - جزئی - دوره ارتقاء سطح شناختی دانش و مهارتهای کارآموزان در زمینه‌های زیر است:

- تاریخچه تولید رب گوجه فرنگی

- خصوصیات آب مصرفی در صنایع غذایی

- ویژگیها و خصوصیات رب گوجه فرنگی

- نحوه انتخاب گوجه فرنگی مناسب برای تولید رب

- ارزش غذایی رب گوجه فرنگی

- چگونگی و نحوه کار خط تولید رب گوجه فرنگی، شامل:

سکوهاى تحويل، شستشو، بالا برهائى انتقال، دفعه نوار سورت، دستگاه خردکن، پزی هوش، فیلتر سه مرحله‌ای، انتقال به مخزن ذخیره آب، گوجه فرنگی، انتقال به تغلیظ کن‌ها، پرکن‌ها، پاستوریزه کردن، قوطیهای پر شده، دوران فرنیته»

- آزمایشهای کنترل کیفی بر روی رب گوجه فرنگی

- انواع فساد در قوطیهای رب گوجه فرنگی

- یاد کردنی قوطیهای رب گوجه فرنگی

- اتیاز و اتیاز داری (اتیاز مواد اولیه و محصول)

- تعریف مفاهیم و اصطلاحات، شامل: استرپتوریناسیون، پاستوریزاسیون، نوران

فرنیته، اگر است، بسته بندی اسپتیکه بویکس.

- نحوه بندی و بسته بندی

۶-۳- هدفهای رفتاری: در پایان دوره از کارآموزان انتظار می‌رود، بتوانند:

- تاریخچه مختصری از تولید رب گوجه فرنگی را بیان کنند.

- خصوصیات آب مصرفی در صنایع غذایی را بر شمارند.

- خصوصیات گوجه فرنگی مناسب برای تولید رب را معرفی کنند.

- در زمینه سموم کشاورزی با اهمیت در گوجه فرنگی، اطلاعات مفید را ارائه دهند.

- ملاکهای انتخاب گوجه فرنگی مناسب جهت تولید رب را بیان کنند.

- ارزش غذایی رب گوجه فرنگی را دقیقاً توصیف نماید.

- تجهیزات خط تولید رب گوجه فرنگی را نام ببرند.

- مراحل تولید رب گوجه فرنگی را نام ببرند.

- عملیات، خصوصیات و نظیر کار هر یک از مراحل و تجهیزات تولید رب گوجه فرنگی

(به شرح زیر) را توضیح دهند:

سگرهای تحویل گوجه فرنگی

شستشوی گوجه فرنگی

بالا برهائی انتقال دهنده

نوار سورت گوجه فرنگی

دستگاه خرد کن

پزی هیتر

ایلاتر سه مرحله‌ای

انتقال به سفین ذخیره آب گوجه فرنگی

انتقال به تعطیله کن‌ها (انگور)

پروکن‌ها (سه روش قدیم، قوطی، اسپتیک)

پاستوریزه کردن قوطی‌های پر شده

دوران فرنیته

- خصوصیات انوکلاو و طرز کار با آن را توضیح دهند.

- آزمایشهای کنترل کیفی بر روی رب گوجه فرنگی در هر یک از موارد ذیل را به

دومتی انجام دهند:

فرنگ، طعم، کپک، تست بویکس، ویتامین C، مواد جامد محلول، ملزات، باقیمانده سموم دفع
آفات در رب

- انواع فسار در قوطیهای رب را تشخیص دهند.

- نحوه فسار در حالت بار کردن قوطیهای رب را بیان کنند.

- درباره بائوکنی میکروبی و فیلر میکروبی به تفکیک اطلاعات لازم را ارائه کنند.

- خصوصیات انبار مواد اولیه تولید رب گوجه فرنگی را بر شمارند.

- خصوصیات انبار محصول را بر شمارند.

- روش و چگونگی نگهداری مواد اولیه و نیز محصول را در انبار به تفکیک توضیح دهند.

- هر یک از مفاهیم و اصطلاحات ذیل را تعریف کنند:

پاستوریزاسیون، پاستوریزاسیون، دوران فرنیته، انوکلاو، بسته بندی اسپتیک

بویکس

- درباره ملاتها و چگونگی برجه بندی و بسته بندی رب گوجه فرنگی به تفکیک

توضیحات لازم را بیان کنند.

فرصت‌های شغلی

- کارآموزان پس از گذراندن دوره آموزشی «استادکار کارخانجات تولید رب گوجه فرنگی» می‌توانند در واحدهای زیر مشغول کار شوند:
- در واحدهای تولید رب گوجه فرنگی بعنوان سرپرست کارگران
 - در واحدهای تولید کنسرو بعنوان کارگر
 - راه اندازی و گسترش یک نمونه واحد تولید رب گوجه فرنگی

مخاطبین دوره (کارآموزان)

- در دوره آموزشی «استادکار کارخانجات تولید رب گوجه فرنگی» کارآموز به کسانی اطلاق می‌شود که حداقل دارای شرایط ذیل باشند:
- الف: حداقل دارای تحصیلات متوسط راهنمایی باشند.
 - ب: دوره کارگر ماهر فراورده محصولات باغی و زراعی (مرجه ۲) را گذرانده باشند.
 - ج: معرفی نامه از شورای اسلامی محل و یا صنایع روسلانی داشته باشند.
 - د: در یکی از سه گروه سنی زیر قرار نداشته باشند:
- گروه اول: گروه سنی ۲۵-۱۵
 - گروه دوم: گروه سنی ۳۵-۲۶
 - گروه سوم: گروه سنی ۴۵-۳۶

مربیان دوره

- مربیان دوره «استادکار کارخانجات تولید رب گوجه فرنگی» کسانی هستند که:
- از عهده تدریس محتوای آموزش ضمنی و عملی دوره برآید.
 - در زمینه تدریس دوره حداقل ۵ سال سابقه مفید داشته باشند.
- یادآوری ۱: برای تدریس، تربیت با مربیانی است که دارای مدرک تحصیلی لیسانس و یا

بالاتر از آن باشد.

• **پدافوری ۲:** برای تدریس دوره حداقل استفاده از ۳ تدریس به شرح زیر با اوزن ذکر شده ضروری است.

اوزن اول: یک نفر کارشناس صنایع غذایی

اوزن دوم: یک نفر کارشناس تغذیه غذایی

اوزن سوم: کمک کارشناس صنایع غذایی

محتوای آموزشی دوره

محتوای آموزشی دوره اسناد کار کارخانجات تولید رب گوجه فرنگی، مجموعاً ۳۶ ساعت است که ۲۷ ساعت آن به آموزش نظری و ۸ ساعت به آموزش عملی و ۶ ساعت به بازدید اختصاص دارد. در این دوره روزانه ۶ ساعت تدریس صورت می‌گیرد که مجموعاً طول دوره ۴ روز خواهد شد. محتوای آموزشی دوره به تفکیک محتوای نظری، عملی و توأم (نظری و عملی) به شرح زیر است:

۱- محتوای نظری

محتوای نظری دوره ۲۵ ساعت از دوره را به خود اختصاص داده است که شامل موضوعات زیر می‌باشد:

الف- کلیات: شامل تاریخچه و ویژگیهای آب مصرفی در صنایع غذایی [۲ ساعت]

ب- مشخصات گوجه فرنگی، شامل خصوصیات گوجه فرنگی، بررسی مفهوم

کشاورزی باقیمانده در گوجه فرنگی، انتخاب گوجه فرنگی مناسب برای تولید رب و ارزش

غذایی رب گوجه فرنگی [۴ ساعت]

ج- آشنایی با خط تولید رب گوجه فرنگی، شامل سنکوها، تمویل گوجه فرنگی،

شستندوبی گوجه فرنگی، بالابره‌های انتقال دهشده، نوار سورت، گوجه فرنگی، دستگاه خرد کن، پزی هیتر، فیلتر سه مرحله‌ای، انتقال به سوزن نظیر آب، گوجه فرنگی، انتقال به تغلیظ کن‌ها، پرکن‌ها (له‌های، قوطی، اسپیکر)، پاستوریزه کردن قوطی‌های پر شده، دستگاه آشوکلاو، دوران فرنیته [۱۶ ساعت]

۱- انواع فسار در فرنیته شامل باد کردن (میگروس) و غیر میگروس] [۲ ساعت]

۲- آشنایی با انبار، شامل انبار مواد اولیه و انبار محصول [یک ساعت]

۳- آشنایی با چند واژه و اصلاح شامل استریلیزاسیون، پاستوریزاسیون، دوران

فرنیته، انزاست، بسته بندی اسپیکر، بریکس [۳ ساعت]

۴- درجه بندی و بسته بندی [یک ساعت]

۲- محتوای نظری / عملی (توانم)

محتوای نظری و عملی (توانم) مجزوماً ۱۰ ساعت از دوره را به خود اختصاص داده است

که شامل ۲ ساعت آموزش نظری و ۸ ساعت آموزش عملی است. صرفه‌های این بخش که

می‌بایست هم بصورت نظری و هم عملی تدریس شوند، به شرح زیر است:

الف- آزمایشات کنترل کیفی بر روی رب گوجه فرنگی شامل رنگ، طعم، کپک، تست

بریکس، ویسکوزیته، مواد جامد محلول، قلزات، پلویمانده، سموم دفع آفات در رب، [۲

ساعت و ج- ۸ ساعت]^{۱۱}

۱۱- نظری و ج- عملی

فضای آموزش

فضای آموزش (اعم از کلاس، هرصه و دهستان و...) مورد نیاز این دوره باید از طریق مرکز آموزش روستاییان استان و یا شهرستان تأمین گردد.

چنانچه استانی دارای مرکز آموزش نخواهد می‌بایست از مکانهای مشابه (مطابق دستورالعملهای دفتر آموزش روستاییان) استفاده نماید.

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

- فضای آموزش باید با دستورالعملها و آئین‌نامه‌های دفتر آموزش روستاییان مطابقت داشته باشد.

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

بود.

شرایط قبولی

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

- ۱- در مجموع ارن‌بای‌بوی انجام شده حداقل نمره ۱۲ 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	ساله
۱	شناخت و تشخیص ویژگی‌های آب مصرفی در صنایع غذایی	۱۵
۲	شناخت و تشخیص ویژگی‌های گوجه فرنگی و ملاک‌های انتخاب گوجه فرنگی مناسب برای تولید	۱۵
۳	شناخت، سموم کشاورزی باقیمانده در گوجه فرنگی	۱۵
۴	شناخت اجزاء و تجهیزات و طرز کار هر یک در سیستم خط تولید رب گوجه فرنگی (اعم از سنگ‌های تحویل، شنشور، بالابرهای انتقال دهنده، دستگاه سردکن پری هیت، فیلتر سه مرحله‌ای، پرکن و...)	۱۵
۵	شناخت و تشخیص مراحل تولید رب گوجه فرنگی و خصوصیات و روش کار در هر مرحله (اعم از شنشور، سورت، پاستوریزاسیون، فرآیند و...)	۱۵
۶	توانایی در مهارت انجام دادن آزمایشات کنترل کیفی رب گوجه فرنگی (از ابعاد رنگ، طعم، بوی، و باقیمانده مواد جامد، قوام، باقیمانده سموم دفع آفات، تست بریکس)	۱۴
۷	توانایی تشخیص انواع فساد در قوطی‌های رب تولید شده (با استفاده از میکروبی و غیر میکروبی قوطی‌ها و...)	۱۴
۸	شناخت و تشخیص قیاس مناسب مواد تولید و محصول تولید شده و روش نگهداری هر یک از آنها در انبار	۱۴

**استاندارد مهارت و آموزشی: «استاد کار کارخانجات تولید رب گوجه فرنگی»
رشته صنایع روستایی**

ردیف	موضوعات آموزشی و مطالب تئوری	زمان		نام و مشخصات وسایل و تجهیزات
		ت	د	
۱	کلیات	۱		بسته زیارت برد - آرنولد ماتریکس - گنج - فنون روز پرونده نمایش - مکتب - اسلاید و ...
۱.۱	مقدمه			
۱.۲	کارپوشه			
۱.۳	آشنایی با آب مصرفی در صنایع غذایی			
۲	مشخصات گوجه فرنگی	۲		
۲.۱	خصوصیات و ویژگیهای گوجه فرنگی			
۲.۲	بزرسی - جرم کشاورزی و آبی - ماده در گوجه فرنگی			
۲.۳	انطباق پهنی گوجه فرنگی جهت تولید			
۲.۴	ارزش غذایی رب گوجه فرنگی			
۳	آشنایی با خط تولید رب گوجه فرنگی	۱.۲		
۳.۱	سازوکار عمومی گوجه فرنگی			
۳.۲	تستهای گوجه فرنگی			
۳.۳	بالابردن انتقال دهنده			
۳.۴	نوار سوزن گوجه فرنگی			
۳.۵	مستگاه سرد کن			
۳.۶	برق خنک			
۳.۷	فیشر ۳ اثر سفیدی			
۳.۸	به سفید کننده آب گوجه فرنگی			
۳.۹	انتقال به لقیقه کن ها و لقیقات			
۳.۱۰	برگ ها			
۳.۱۱-۱۲	طعمی			
۳.۱۳-۱۴	طعمی			
۳.۱۵-۱۶	اسیدیته			
۳.۱۷	واکنش و گردن توپهای پر شده			
۳.۱۸	آشنایی با دستگاه اتوکلاو			
۳.۱۹	میزان فرآوری			
۴	ارمیهات کنترل کیفی بر روی رب گوجه فرنگی	۱	۸	وسایل و تجهیزات

استاندارد مهارت و آموزشی دامپزشکان کارخانجات تولید رب گوجه فرنگی
رشته صنایع روغنکاری

ردیف	عنوان توانایی و مطالب نظری	عملیات عملی		نام و مشخصات وسایل و تجهیزات
		ساعت	روز	
۱.۱	ریختن			آزمایشگاهی
۱.۲	ظلم			
۱.۳	کوبیدن			
۱.۴	آستین بریدن			
۱.۵	روغن‌کوبیدن			
۱.۶	سوراخ چکاندن			
۱.۷	فیلتر کردن			
۱.۸	باغی ماندن، مخلوط دفع آلودگی در دیبه			
۲	انواع فساد در روغن‌ها	۶		
۲.۱	باکتری‌نگاری فرطیه			
۲.۱.۱	باکتری‌نگاری میکروبی			
۲.۱.۲	باکتری‌نگاری غیر میکروبی			
۳	آشنایی با آبیاری	۱		
۳.۱	آشنایی با آبیاری مورد آبیاری			
۳.۲	آشنایی با آبیاری محصول			
۴	آشنایی با پختن روغن	۳		
۴.۱	استرلیزاسیون			
۴.۲	پاستوریزاسیون			
۴.۳	سوزاندن فرطیه			
۴.۴	آگزاسیون			
۴.۵	پست‌پختن اسپیکال			
۴.۶	برگشتن			
۵	مواجهه با باغی و پسته باغی	۶		
۶	پایل ریختن از ظرف‌ها در دیبه گوجه فرنگی	۶		
	جمع	۳۳	۱۴	

ضمیمه

پرسشنامه نظرسنجی از استاندارد آموزشی

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:

نظریه جهاد
غیر نظریه جهاد

شرکت تحصیلی: _____

شهرستان محل خدمت: _____

سالچه تدریس: داخل جهاد = سال ماه
خارج از جهاد = سال ماه

۱. آیا مدت زمان پیش‌بینی شده در استاندارد برای ارائه مراجعاتی درسی مناسب است؟

بله خیر

در صورتیکه پاسخ منفی است، موارد دیگری که نظراتان می‌رسد، فرمایید.

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

بله خیر

در صورتیکه پاسخ منفی است، موارد دیگری که نظراتان می‌رسد، فرمایید.

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

بله خیر

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

۴- بنظر شما آیا موارد زیر بهترین غیرضروری دراستاندارد (جدول مهارت و آموزش) ملاحظه می شود؟

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

شماره ردیف	دلایل

۵- بنظر شما آیا مرا استاندارده واز و اصطلاح فط و با دشوار و غیرمربوم مشاهده می شود؟

در صورتیکه پاسخ مثبت است، واز و پیشنهادی را ارائه نمایید. بله خیر

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

۶- بطورکلی آیا مرا استاندارده و جدول مهارت و آموزش ضرورت دارد تغییرات (جورای اساسی) انجام شود؟

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

ردیف	عنوان توانایی و مطالبه تئوری	کارگاه آموزشی	زمان		وسایل و تجهیزات
			نظری	عملی	

۷- آیا شرایط مربوط به میزان تجربه و تحصیلات مربیان برای دوره آموزش مناسب است؟

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

.....

۸- در صورتیکه نظرات و پیشنهادی دارید که می تواند ما را در بهبود برنامه های آموزشی کمک کند، در یاری

نمایید آنها مرقوم فرمایید.

.....

.....

آدرس: اصفهان، از پاسخ به سئوالات، بر مشاهده و در اختیار مجاری قرار دهید.

۴- اگر جهاد سازندگی دوره دیگری را در ارتباط با سلطان برگزار نماید آیا شما متقاضی هستید در آن دوره شرکت کنید؟

بله خیر

۵- در صورتیکه پیشنهاد یا انتظاری در مورد اجرای دوره دارید آنرا بنویسید.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

انتظار است از اینکه سئوالات را پاسخ دهید. بر مشکلاته را در اختیار مجری دوره قرار دهید.

پرسشنامه نظرخواهی از استادان در آموزش

بخش سوم: ویژه مجریان آموزشی

مجری محترم پرسشنامه 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 مجری:

دوره تحصیلی: _____ رشته تحصیلی: _____

مکانیت: _____ شهر محل خدمت: _____

۱- نظر شما میزان استقبال روستاییان، بهره‌برداران و اولیادکنندگان جهت استخدام در این دوره تا چه حد است؟

کم متوسط زیاد خیلی زیاد

در هر صورت دلایل تکرار فرمایید.

.....

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

بله خیر

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

.....

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

بله خیر

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

۵- بنظر شما آیا مشخصات کادر آموزشی (مربی/ان) پیش‌بینی شده در استفاده مناسب است؟

بله خیر

در صورتیکه پاسخ منفی است، دلایل آنرا بیان نمایید.

۶- لطفاً پیشنهاد برای اجرایی این دوره یا چه مشکلاتی مواجه گردید؟

۷- چنانچه پیشنهاد یا انتقادی در مورد هر یک از عناوین مندرج در استفاده دارید، متراجم نمایید.

لطفاً بعد از تکمیل پرستاشه آنرا به مدیریت آموزش و مشارکت مردمی اداره آموزش و مسایل ان

جودت فرمایید.