



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور



جمهوری اسلامی ایران  
وزارت کار و امور اجتماعی

## استاندارد مهارت و آموزشی

# کارگر سالنهای پرورش قارچ دکمه‌ای

گروه برنامه ریزی درسی کشاورزی (امور باغی زراعی)

تاریخ شروع اعتبار: ۸۸/۱/۱

کد استاندارد: ۶-۲۷/۸۹/۱/۱

معاونت پژوهش و برنامه ریزی : تهران- خیابان  
آزادی- نبش چهارراه خوش- سازمان آموزش فنی و  
حرفه‌ای کشور- طبقه پنجم  
تلفن: ۶۶۹۴۱۵۱۶ دورنگار: ۶۶۹۴۱۲۷۲  
کد پستی: ۱۳۴۵۶۵۳۸۶۸  
EMAIL: INFO@IRANTVTO.IR

از کلیه صاحب نظران  
تقاضا دارد پیشنهادات و  
نظرات خود را درباره  
این سند آموزشی به  
نشانی‌های مذکور اعلام  
نمایند.

دفتر طرح و برنامه های درسی: تهران- خیابان  
آزادی- خیابان خوش شمالی- تقاطع خوش و نصرت-  
ساختمان فناوری اطلاعات و ارتباطات- طبقه چهارم  
تلفن: ۶۶۹۴۴۱۱۹ و ۶۶۹۴۴۱۲۰ دورنگار ۶۶۹۴۴۱۱۷  
کد پستی: ۱۴۵۷۷۷۳۶۳  
EMAIL: DEVELOP@IRANTVTO.IR



خلاصه استاندارد

<p><b>تعریف مفاهیم سطوح یادگیری</b></p> <p>آشنایی: به مفهوم داشتن اطلاعات مقدماتی/شناسایی: به مفهوم داشتن اطلاعات کامل/اصول: به مفهوم مبانی مطالب نظری/ توانایی: به مفهوم قدرت انجام کار</p>
<p><b>مشخصات عمومی شغل :</b></p> <p>کارگر تولید سالن های پرورش قارچ دکمه ای شغلی است که مسئولیت حمل و چینش کمپوست ها روی طبقات بعد از عملیات اسپان ران بوده سپس خاک دهی ، هوادهی و نهایتاً چینش قارچ های رسیده را به عهده دارد .</p>
<p><b>ویژگی های کارآموز ورودی :</b></p> <p>حداقل میزان تحصیلات : پایان دوره راهنمایی</p> <p>حداقل توانایی جسمی : سلامت کامل جسمی و روانی</p> <p>مهارت های پیش نیاز این استاندارد : ندارد</p>
<p><b>طول دوره آموزشی :</b></p> <p>طول دوره آموزش : ۷۸ ساعت</p> <p>- زمان آموزش نظری : ۱۷ ساعت</p> <p>- زمان آموزش عملی : ۶۱ ساعت</p> <p>- زمان کارآموزی در محیط کار : - ساعت</p> <p>- زمان اجرای پروژه : - ساعت</p> <p>- زمان سنجش مهارت : - ساعت</p>
<p><b>روش ارزیابی مهارت کارآموز :</b></p> <p>۱- امتیاز سنجش نظری(دانش فنی): ۲۵٪</p> <p>۲- امتیاز سنجش عملی : ۷۵٪</p> <p>۲-۱- امتیاز سنجش مشاهده ای : ۱۰٪</p> <p>۲-۲- امتیاز سنجش نتایج کار عملی : ۶۵٪</p>
<p><b>ویژگیهای نیروی آموزشی :</b></p> <p>حداقل سطح تحصیلات : لیسانس مرتبط</p>



فهرست توانایی های شغل

ردیف	عنوان توانایی
۱	توانایی حمل و چینش کمپوست در سالنهای تولید
۲	توانایی عملیات مرحله اسپان ران
۳	توانایی عملیات مربوطه به مرحله خاک دهی (Casing)
۴	توانایی عملیات مربوط به مرحله هوادهی (Airing)
۵	توانایی عملیات مرحله چینش قارچ دکمه‌ای
۶	توانایی انجام عملیات بسته بندی محصول قارچ دکمه‌ای
۷	توانایی انجام عملیات آماده سازی سالن جهت کشت بعدی



شماره	شرح	زمان آموزش		
		نظری	عملی	جمع
۱	<b>توانایی حمل و چینش کمپوست در سالنهای تولید</b> ۱-۱ آشنایی با شیوه حمل و چینش کمپوست بلوک و یا کیسه های کمپوست به سالنها ۱-۲ شناسایی اصول حمل و چینش کمپوست به سالنها ۱-۳ آشنایی با مفهوم فعال سازی اسپان ۱-۴ شناسایی اصول عملیات ثانویه کمپوست بلوک و یا کیسه های کشت (فعال سازی اسپان)	۲	۶	۸
۲	<b>توانایی عملیات مرحله اسپان ران</b> ۲-۱ آشنایی با شرایط دمایی ، رطوبتی و CO <sub>2</sub> سالن در مرحله اسپان رانی ۲-۲ شناسایی اصول تنظیم دما ، رطوبت و CO <sub>2</sub> سالن در مرحله استان تهران ۲-۳ آشنایی با آفات و بیماریهای عمده و علایم اولیه آن در مرحله اسپان ران ۲-۴ شناسایی اصول عملیات پیشگیری و کنترل آلودگی های سالن در مرحله اسپان ران	۳	۱۰	۱۳
۳	<b>توانایی عملیات مربوط به مرحله خاک دهی (Casing)</b> ۳-۱ آشنایی با روش تهیه خاک پوشش ۳-۲ آشنایی با خصوصیات ظاهری خاک پوشش مناسب و پاستوریزه ۳-۳ آشنایی با زمان مناسب برای خاک دهی ۳-۴ شناسایی اصول شیوه خاک دهی ۳-۵ آشنایی با شرایط محیطی مناسب سالن در مرحله خاک دهی ۳-۶ شناسایی اصول نحوه تنظیم دما ، رطوبت و CO <sub>2</sub> در مرحله خاک دهی ۳-۷ شناسایی اصول عملیات پیشگیری و کنترل آلودگی های سالن در مرحله خاک دهی	۳	۱۵	۱۸

زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
۱۱	۸	۳	<p><b>توانایی عملیات مربوط به مرحله هوادهی (Airing)</b></p> <p>۴-۱ آشنایی با زمان مناسب و شیوه هوا دهی</p> <p>۴-۲ شناسایی اصول شیوه هوادهی (Airing)</p> <p>۴-۳ آشنایی با شرایط محیطی مناسب سالن در مرحله هوادهی</p> <p>۴-۴ شناسایی اصول تنظیم CO<sub>2</sub>، دما و رطوبت در مرحله هوادهی</p> <p>۴-۵ آشنایی با آفات و بیماریهای عمده و علائم ظاهری آن در مرحله هوادهی</p> <p>۴-۶ شناسایی اصول عملیات پیشگیری و کنترل آلودگی های سالن در مرحله خاک دهی</p>	۴
۱۴	۱۲	۲	<p><b>توانایی عملیات چینش قارچ دکمه ای</b></p> <p>۵-۱ شناسایی زمان مناسب چینش و علائم بروز آن</p> <p>۵-۲ شناسایی اصول چینش صحیح قارچ و جمع آوری آن از سالن تولید</p> <p>۵-۳ آشنایی با شرایط محیطی مناسب سالن در مرحله چینش ( دما ، رطوبت و CO<sub>2</sub>)</p> <p>۵-۴ شناسایی اصول تنظیم شرایط محیطی سالن در مرحله چینش</p> <p>۵-۵ آشنایی با دوره های برداشت محصول قارچ دکمه ای</p>	۵
۷	۵	۲	<p><b>توانایی عملیات بسته بندی محصول قارچ دکمه‌ای</b></p> <p>۶-۱ شناسایی اصول صحیح بسته بندی قارچ و رعایت بهداشت لازم</p> <p>۶-۲ آشنایی با روشهای سورتینگ و درجه بندی محصول قارچ</p> <p>۶-۳ شناسایی اصول سورت و بسته بندی محصول قارچ</p> <p>۶-۴ آشنایی با شرایط محیطی مناسب سالن بسته بندی</p> <p>۶-۵ شناسایی اصول تنظیم شرایط محیطی مناسب سالن بسته بندی</p>	۶



اهداف و ریز برنامه درسی

شماره	شرح	زمان آموزش		
		نظری	عملی	جمع
۶-۶	شناسایی سردخانه نگهداری محصول قارچ			
۶-۷	شناسایی اصول انبارداری و نگهداری محصول قارچ دکمه‌ای در سردخانه			
۷	<b>توانایی انجام عملیات آماده سازی سالن جهت کشت بعدی</b>	۲	۵	۷
۷-۱	آشنایی با مفهوم cook out			
۷-۲	آشنایی با چگونگی تخلیه سالن ها و شستشوی آن ها			
۷-۳	شناسایی اصول انجام عملیات cook out			
۷-۴	شناسایی اصول تخلیه و شستشوی سالن برای دوره کشت بعدی			



ردیف	مشخصات فنی	تعداد	شماره
۱	دیگ بخار ظرفیت بخار : ۳۰۰ - ۴۰۰ kg/h ظرفیت آب دیگ : ۷۰۰ - ۱۰۰۰ Lit ظرفیت گرمایی : ۷۰۰ - ۱۰۵۰ BTU / h × ۱۰۰۰ ظرفیت سختی گیر : ۱۰۰۰۰ Gering/h ابعاد دیگ : ۲ × ۱/۲ × ۱/۲ m		
۲	سیستم تولید مه قطر ذرات مه تولیدی : میکرون ۱۰ - ۲۵ ظرفیت جابه جایی هوا : ۵۵۰۰ - ۶۰۰ M <sup>3</sup> /h دارای مخزن آب دارای پمپ آب دارای پانل کنترل		
۳	سیستم Cooling ( سرمایش ) قدرت : ۱ kad/h راندمان Main Filter : ۹۹/۹۹ % نوع profiler : نرمال ظرفیت کانوکتور : ۴۶۰۰ M <sup>3</sup> /h		
۴	قفسه سالن تعداد طبقات : ۳ ابعاد قفسه : ۱۸ × ۱/۴ m جنس قفسه : آهن گالوانیزه ابعاد پروفیل قفسه : ۴ × ۲ cm		
۵	سنسور دارای سنجش گر طیف سنجش حرارت : ۱۵ - ۴۰ طیف سنجش رطوبت : ۵۰ RH - ۹۰ %		



ردیف	مشخصات فنی	تعداد	شماره
۶	سمپاش نوع حمل : پشتی ظرفیت مخزن : ۱۴ Lit نوع پمپ : دستی - دو طرفه		
۷	فرغون بادی		
۸	کاتر بزرگ		
۹	کمپوست بذر زنی شده به میزان ۱ % رنگ کمپوست : قهوه ای روشن		
۱۰	سموم نباتی قوطی ۱ لیتری		
۱۱	فرمالین قوطی ۱ لیتری		
۱۲	لباس کار کارگاهی - یکسره		
۱۳	چکمه بلند پلاستیکی		
۱۴	دستکش لاستیکی		
۱۵	ماسک فیلتر دار		
۱۶	الکل صنعتی		
۱۷	دتر جنت		





سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

نام شغل: کارگر سالنهای پرورش قارچ دکمه‌ای

فهرست منابع و نرم افزارهای آموزشی

ردیف	شرح
۱	کتاب پرورش دهنده قارچ دکمه ای از انتشارات سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور در سال ۱۳۸۵
۲	کتاب کارگر تولید سالن های پرورش قارچ دکمه ای از انتشارات سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور در سال ۱۳۸۶