



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور



جمهوری اسلامی ایران
وزارت کار و امور اجتماعی

استاندارد مهارت و آموزشی

تولیدکننده نهال فندق

گروه برنامه ریزی درسی کشاورزی (امور باغی و زراعی)

تاریخ شروع اعتبار: ۸۸/۱/۱

کد استاندارد: ۶-۲۷/۴۶/۱/۲

معاونت پژوهش و توسعه: تهران-خیابان آزادی- نبش
چهارراه خوش- سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور-
معاونت پژوهش و توسعه

تلفن: ۶۶۹۴۱۵۱۶ فاکس: ۶۶۹۴۱۲۷۲
EMAIL: INFO@IRANTVTO.COM

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

تهران- خیابان آزادی-
نبش چهارراه خوش- سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای
کشور- دفتر پژوهش و برنامه ریزی درسی
تلفن: ۶۶۹۴۲۷۶۹۴ و ۶۶۹۴۴۱۱۹ و ۶۶۹۴۴۱۲۰
فاکس: ۶۶۹۴۴۱۱۷
EMAIL: DEVELOP@IRANTVTO.COM



خلاصه استاندارد

تعریف مفاهیم سطوح یادگیری

آشنایی: به مفهوم داشتن اطلاعات مقدماتی/شناسایی: به مفهوم داشتن اطلاعات کامل/اصول: به مفهوم میانی مطالب نظری/ توانایی: به مفهوم قدرت انجام کار

مشخصات عمومی شغل:

تولیدکننده نهال فندق کسی است که ضمن گذراندن دوره های آموزشی لازم از عهده انتخاب پایه های مادری مناسب فندق، تکثیر پایه های مادری، احداث خزانه انتظار، عملیات داشت و برداشت نهال از خزانه برآید.

*** ویژگی های کارآموز ورودی :**

حداقل میزان تحصیلات : پایان دوره راهنمایی

حداقل توانایی جسمی: سلامت کامل جسمانی و روانی

مهارت های پیش نیاز این استاندارد: ندارد

طول دوره آموزشی :

طول دوره آموزش : ۷۷ ساعت

- زمان آموزش نظری : ۱۷ ساعت

- زمان آموزش عملی : ۶۰ ساعت

- زمان کارآموزی در محیط کار : - ساعت

- زمان اجرای پروژه : - ساعت

- زمان سنجش مهارت : - ساعت

روش ارزیابی مهارت کارآموز:

۱- امتیاز سنجش نظری(دانش فنی): ۲۵٪

۲- امتیاز سنجش عملی : ۷۵٪

۲-۱- امتیاز سنجش مشاهده ای: ۱۰٪

۲-۲- امتیاز سنجش نتایج کار عملی: ۶۵٪

ویژگیهای نیروی آموزشی :

حداقل سطح تحصیلات : دارا بودن شرایط زیر:

- لیسانس مرتبط



فهرست توانایی های شغل

ردیف	کد برنامه درسی	عنوان توانایی
		توانایی انتخاب پایه های مادری مناسب فندق
		توانایی تکثیر پایه های مادری
		توانایی احداث خزانه انتظار
		توانایی عملیات داشت در خزانه
		توانایی عملیات برداشت نهال از خزانه
		توانایی بکارگیری ضوابط ایمنی و بهداشت کار در محیط کار



اهداف و ریز برنامه درسی

شماره	شرح	زمان آموزش		
		نظری	عملی	جمع
۱	<p>توانایی انتخاب پایه های مادری مناسب فندق</p> <p>۱-۱ آشنایی با گیاه شناسی درخت فندق</p> <p>۱-۲ آشنایی با پایه های مناسب با توجه به اقلیم</p> <p>۱-۳ آشنایی با پایه های اصلی و گرده زا</p> <p>۱-۴ آشنایی با نحوه گرده افشانی و تلقیح در درخت فندق</p> <p>۱-۵ شناسایی اصول انتخاب پایه های مادری مناسب فندق</p> <p>- انتخاب پایه های مادری مناسب فندق</p>	۲	۸	۱۰
۲	<p>توانایی تکثیر پایه های مادری</p> <p>۲-۱ آشنایی با روشهای تکثیر فندق</p> <p>- (تکثیر با بذر (جنسی) - استفاده از پاجوش - خوابانیدن کپه ای - خوابانیدن ساده - قلمه)</p> <p>۲-۲ شناسایی اصول روشهای مختلف تکثیر</p> <p>- آماده کردن بذور جهت کاشت (استراتیفیکاسیون)</p> <p>- پیوندهای مناسب درخت فندق</p> <p>- نحوه جداسازی پاجوشها</p> <p>- نحوه سربرداری و خاک ریزی در خوابانیدن کپه ای</p> <p>- چگونگی قلمه زدن فندق</p>	۴	۲۰	۲۴



زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
۱۰	۸	۲	<p>توانایی احداث خزانه انتظار</p> <p>۳-۱ آشنایی با دلایل وجود خزانه انتظار</p> <p>۳-۲ آشنایی با خاک مناسب در خزانه</p> <p>۳-۳ آشنایی با مدت زمان مناسب نگهداری گیاه در خزانه</p> <p>۳-۴ شناسایی اصول کاشت گیاه در خزانه</p> <p>- کاشت گیاه در خزانه</p>	۳
۲۲	۱۶	۶	<p>توانایی عملیات داشت در خزانه</p> <p>۴-۱ آشنایی با نیازهای آبی فندق در خزانه</p> <p>۴-۲ شناسایی اصول آبیاری در خزانه</p> <p>۴-۳ آشنایی با نیازهای کودی خزانه</p> <p>۴-۴ آشنایی با آفات فندق و مبارزه با آنها</p> <p>۴-۵ آشنایی با بیماریهای فندق و مبارزه با آنها</p> <p>۴-۶ شناسایی اصول نحوه مبارزه با آفات و بیماریهای فندق</p>	۴
۵	۴	۱	<p>توانایی عملیات برداشت نهال از خزانه</p> <p>۵-۱ آشنایی با زمان مناسب برداشت نهال</p> <p>۵-۲ شناسایی اصول برداشت نهال از خزانه</p> <p>۵-۳ شناسایی اصول نگهداری نهالها پس از برداشت</p>	۵



زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
۶	۴	۲	<p>توانایی بکارگیری ضوابط ایمنی و بهداشت کار در محیط کار</p> <p>۸-۱ آشنایی با بیماری های ناشی از شغل</p> <p>۸-۲ آشنایی با علل بروز حوادث شغلی</p> <p>۸-۳ شناسایی اصول نکات ایمنی و بهداشت فردی</p> <p>۸-۴ آشنایی با اصول انجام کمک های اولیه و نحوه استفاده از آن</p> <p>- (علایم حیاتی- احیای قلبی ، ریوی- تنفس مصنوعی- مسمومیت)</p> <p>۸-۵ آشنایی با علل آتش سوزی ها و اصول اطفاء حریق</p> <p>۸-۶ آشنایی با شرایط مطلوب و ایمن محیط کار</p> <p>۸-۷ آشنایی با هدف ها، قوانین و برنامه های تأمین سلامت و ایمنی</p> <p>۸-۸ شناسایی اصول استفاده از وسایل حفاظت فردی</p> <p>- (لباس کار- ماسک- عینک- دستکش- چکمه)</p> <p>۸-۹ شناسایی اصول نکات ایمنی حین استفاده از کودهای شیمیایی</p> <p>۸-۱۰ شناسایی اصول نکات ایمنی حین استفاده از دستگاههای سمپاش</p>	



لیست تجهیزات رشته

ردیف	تجهیزات (یک واحد)	مشخصات فنی	تعداد کاربر استاندارد(نفر)	عمر مفید و استاندارد	ملاحظات
۱	تراکتور	باغی	۱دستگاه برای هر کارگاه	-	-
۲	سم پاش	پشتی اتومایزر	۱دستگاه برای هر کارگاه	-	-
۳	کپسول آتش نشانی	۶کیلو گرمی - پودر خشک	۱دستگاه برای هر کارگاه	-	-
۳	جعبه کمک‌های اولیه	سری کامل	۱سری کامل برای هر کارگاه	-	-
۴	فرغون	بادی- فلزی	۳دستگاه برای هر کارگاه	-	-

لیست ابزار رشته

ردیف	ابزار (یک واحد)	مشخصات فنی	تعداد کاربر استاندارد(نفر)	عمر مفید و استاندارد	ملاحظات
۱	بیل	باغبانی	۱ عدد برای هر نفر	-	-
۲	بیلچه	باغبانی	۱ عدد برای هر نفر	-	-
۳	قیچی	باغبانی	۱ عدد برای هر نفر	-	-
۴	چاقو	پیوند	۱ عدد برای هر نفر	-	-
۵	آبپاش	بزرگ	۱ عدد برای هر نفر	-	-



لیست مواد مصرفی رشته

ردیف	مواد مصرفی	مشخصات	تعداد کاربر استاندارد (نفر)	ملاحظات
۱	نخ	پیوند	۱۰۰ متر برای هر کارگاه	-
۲	کیسه	پلاستیکی مشکی متوسط	۱۰۰ عدد برای هر کارگاه	-
۳	گلدان	پلاستیکی - متوسط	۱۰۰ عدد برای هر کارگاه	-
۴	کود	حیوانی - کیسه ۵۰ کیلوگرمی	۱۰ کیسه برای هر کارگاه	-
۵	نایلون	سفید - به عرض ۱/۵ سانتی متر	۱۰۰ متر برای هر کارگاه	-
۶	کود	ماکرو - کیسه ۱ کیلوگرمی	۱۰ کیسه برای هر کارگاه	-
۷	دستکش	باغبانی	۱ جفت برای هر نفر	-
۸	چکمه	پلاستیکی	۱ جفت برای هر نفر	-
۹	لباس کار	یکسره - باغبانی	۱ دست برای هر نفر	-
۱۰	ماسک	پارچه ای	۱ عدد برای هر نفر	-
۱۱	پارچه	تنظیف	۱۰ متر برای هر کارگاه	-
۱۲	سم	شته کش - کنه کش ۱ قوطی الیتری	۵ قوطی برای هر کارگاه	-
۱۳	سم	قارچ کش ۱ قوطی الیتری	۵ قوطی برای هر کارگاه	-
۱۴	نهال	فندق	۱ بوته برای هر نفر	-

منابع و نرم افزارهای آموزشی

ردیف	شرح
۱	کتاب تولیدکننده نهال فندق ویژه آموزش سیار از انتشارات سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور سال ۱۳۸۵