



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور



جمهوری اسلامی ایران
وزارت کار و امور اجتماعی

معاونت پژوهش و برنامه ریزی
دفتر طرح و برنامه های درسی

استاندارد شغل و آموزش

قارچ چین

گروه شغلی کشاورزی (امور باغی و زارعی)

شماره ملی شناسایی شغل

6-27/86/1/1



نظارت بر تدوین محتوا و تصویب : دفتر طرح و برنامه های درسی

شماره ملی شناسایی شغل : ۶-۲۷/۸۶/۱/۱

شروع اعتبار : ۸۸/۶/۱

پایان اعتبار : ۹۳/۶/۱

اعضاء کمیسیون تخصصی برنامه ریزی درسی رشته کشاورزی (امور باغی و زارعی) :

حوزه های حرفه ای و تخصصی همکار برای تدوین استاندارد شغل و آموزش :
انجمن پرورش دهندگان قارچ خوراکی کشور مستقر در تهران

فرآیند اصلاح و بازنگری :

آدرس :

تهران - خیابان آزادی ، خیابان خوش شمالی ، نیش نصرت ، ساختمان شماره ۲ ، سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور ، شماره ۲۵۹

دورنگار ۶۶۹۴۴۱۱۷ تلفن ۶۶۵۶۹۹۰۰



تعاریف :

استاندارد شغل :

مشخصات شایستگی ها و توانمندی های مورد نیاز برای عملکرد موثر در محیط کار را گویند در بعضی از موارد استاندارد حرفه ای نیز گفته می شود .

استاندارد آموزش :

نقشه ی یادگیری برای رسیدن به شایستگی های موجود در استاندارد شغل .

نام یک شغل :

به مجموعه ای از وظایف و توانمندی های خاص که از یک شخص در سطح مورد نظر انتظار می رود اطلاق می شود .

شرح شغل :

بیانیه ای شامل مهم ترین عناصر یک شغل از قبیل جایگاه یا عنوان شغل ، کارها ارتباط شغل با مشاغل دیگر در یک حوزه شغلی ، مسئولیت ها ، شرایط کاری و استاندارد عملکرد مورد نیاز شغل .

طول دوره آموزش :

حداقل زمان و جلسات مورد نیاز برای رسیدن به اهداف یک استاندارد آموزشی .

ویژگی کارآموز ورودی :

حداقل شایستگی ها و توانایی هایی که از یک کارآموز در هنگام ورود به دوره آموزش انتظار می رود .

ارزشیابی :

فرآیند جمع آوری شواهد و قضاوت در مورد آنکه یک شایستگی بدست آمده است یا خیر ، که شامل سه بخش عملی ، کتبی عملی و اخلاق حرفه ای خواهد بود .

صلاحیت حرفه ای مربیان :

حداقل توانمندی های آموزشی و حرفه ای که از مربیان دوره آموزش استاندارد انتظار می رود .

شایستگی :

توانایی انجام کار در محیط ها و شرایط گوناگون به طور موثر و کارا برابر استاندارد .

دانش :

حداقل مجموعه ای از معلومات نظری و توانمندی های ذهنی لازم برای رسیدن به یک شایستگی یا توانایی . که می تواند شامل علوم پایه (ریاضی ، فیزیک ، شیمی ، زیست شناسی) ، تکنولوژی و زبان فنی باشد .

مهارت :

حداقل هماهنگی بین ذهن و جسم برای رسیدن به یک توانمندی یا شایستگی . معمولاً به مهارت های عملی ارجاع می شود .

نگرش :

مجموعه ای از رفتارهای عاطفی که برای شایستگی در یک کار مورد نیاز است و شامل مهارت های غیر فنی و اخلاق حرفه ای می باشد .

ایمنی :

مواردی است که عدم یا انجام ندادن صحیح آن موجب بروز حوادث و خطرات در محیط کار می شود .

توجهات زیست محیطی :

ملاحظات است که در هر شغل باید رعایت و عمل شود که کمترین آسیب به محیط زیست وارد گردد.



نام شغل : قارچ چین	
شرح شغل^۱	
<p>قارچ چین شغلی از حرفه پرورش قارچ خوراکی است که وظیفه آن انتخاب قارچ های قابل برداشت ، تشخیص زمان برداشت قارچ ، برداشت صحیح بدون وارد کردن آسیب به بستر ، سورتینگ اولیه ، ترمیم بستر به نحوی که کیفیت قارچهای چیده شده محفوظ بماند . قارچ چین در زمان فعالیت خود ارتباط تنگاتنگ با کشت کار و بسته بند خواهد داشت .</p>	
ویژگی های کارآموز ورودی	
حداقل میزان تحصیلات : سوم راهنمایی	
حداقل توانایی جسمی : سلامت کامل بدنی - دیدکافی و ترجیحا " بلند قد و دستهای بلند	
مهارت های پیش نیاز این استاندارد : ندارد	
طول دوره آموزش	
طول دوره آموزش	: ۶۹ ساعت
- زمان آموزش نظری	: ۱۱ ساعت
- زمان آموزش عملی	: ۵۸ ساعت
- کارورزی	: - ساعت
- زمان پروژه	: - ساعت
شیوه ارزشیابی	
آزمون عملی ۷۵٪	
آزمون کتبی ۱۵٪	
ارزشیابی مشاهده ای : ۱۰٪	
صلاحیت های حرفه ای مربیان	
<p>فوق دیپلم کشاورزی کلیه گرایش ها با یک سال سابقه کار مرتبط و گواهینامه حرفه ای</p> <p>فوق دیپلم زیست شناسی علوم تغذیه میکروبیولوژی با دو سال سابقه کار مرتبط و گواهینامه حرفه ای</p>	



استاندارد شغل^۲

– شایستگی های^۳ شغلی

ردیف	توانایی ها
۱	توانایی انتخاب قارچ های مناسب و قابل برداشت در هر flush
۲	توانایی چیدن (برداشت) قارچ از روی بستر
۳	توانایی برش پایه اضافه قارچ برداشت شده
۴	توانایی عملیات سورتینگ قارچهای چیده شده
۵	توانایی کنترل بیماری یا آفت احتمالی در بستر کشت و گزارش دهی به کشت کار
۶	توانایی ترمیم بستر برداشت شده
۷	
۸	
۹	
۱۰	
۱۱	
۱۲	

2. Occupational Standard
3 Competency



	زمان آموزش			عنوان توانایی : توانایی انتخاب قارچ های مناسب و قابل برداشت در هر flush
	جمع	عملی	نظری	
	۶	۴	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
اسلاید نمونه های بیماری قارچی			۱ ۱	دانش : - انواع قارچهای بیمار - آفات و بیماری های قارچی - -
		۲		مهارت : - انتخاب قارچ قابل چیدن با در نظر گرفتن مقدار سفارش و میزان قارچهای قابل برداشت با توجه به اندازه آن - -
				نگرش : - دقت در چیدن قارچ - دقت در جلوگیری از کثیف شدن قارچ چیده شده - دقت در جلوگیری از تخریب بستر در هنگام برداشت
				ایمنی : - رعایت نکات ایمنی در هنگام برداشت قارچ در طبقات فوقانی - اطمینان از سلامت سکوی قارچ چینی
			توجهات زیست محیطی : -	



استاندارد آموزش

– بر گه‌ی تحلیل آموزشی

	زمان آموزش			عنوان توانایی : توانایی چیدن (برداشت) قارچ از روی بستر
	جمع	عملی	نظری	
	۲۳	۲۰	۳	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
کارد مخصوص قارچ چینی – سطل زباله – سکوی قارچ چینی- ظروف یکبار مصرف در سایزهای مختلف			۲ ۱	دانش : - ویژگی های قارچ قابل چیدن - ویژگی های قارچ در درجات مختلف (پشت باز – ریز – درشت)
		۸ ۴ ۴ ۴		مهارت : - چیدن صحیح - چیدمان صحیح قارچ در ظروف - سورتینگ اولیه و نهایی قارچ بطور صحیح - برداشت و چیدن قارچ به طور صحیح از روی بستر و برش پایه قارچ
				نگرش : - سرعت عمل هنگام چیدن - دقت در تشخیص زمان چیدن قارچ - دقت در اندازه قارچ قابل برداشت - دقت در اندازه پایه جهت بریدن
				ایمنی : - رعایت اصول ایمنی هنگام کار به ویژه در طبقات فوقانی - پوشیدن لباس کار مخصوص ، کلاه ، ماسک و - وجود نور کافی هنگام برداشت در سالن
				توجهات زیست محیطی : -



استاندارد آموزش
– برگه‌ی تحلیل آموزشی

	زمان آموزش			عنوان توانایی : توانایی برش پایه اضافه قارچ برداشت شده
	جمع	عملی	نظری	
	۵	۴	۱	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
کارد مخصوص – سطل مخصوص جمع آوری پایه های بریده شده			۱	دانش : – تاثیر جداسازی پایه (برش) در حفظ کیفیت و ماندگاری قارچ – – –
		۴		مهارت : – جداسازی یا برش پایه اضافه با رعایت میزان استاندارد متناسب با اندازه قارچ برداشت شده – – –
				نگرش : – دقت در برش یکنواخت – سرعت عمل در برش
				ایمنی : – رعایت نکات ایمنی در هنگام کار در طبقات فوقانی – رعایت نکات ایمنی
				توجهات زیست محیطی : –



استاندارد آموزش
– برگه‌ی تحلیل آموزشی

	زمان آموزش			عنوان توانایی : توانایی عملیات سورتینگ قارچ های چیده شده
	جمع	عملی	نظری	
	۱۰	۸	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
جعبه و ظروف یکبار مصرف دایکات			۱ ۱	دانش : - معیارهای ویژگی قارچ مرغوب - درجه بندی قارچ ها از لحاظ کیفیت - -
		۲ ۲ ۲ ۲		مهارت : - جداسازی قارچهای مرغوب و نامرغوب از یکدیگر - جداسازی قارچهای هم سایز - تفکیک قارچهای برداشت شده با رعایت درجه بندی آنها - چیدمان قارچ در ظروف - -
				نگرش : - دقت در جداسازی قارچ های مرغوب و هم سایز - -
				ایمنی : - -
				توجهات زیست محیطی : - -



استاندارد آموزش
– برگه‌ی تحلیل آموزشی

	زمان آموزش			عنوان توانایی : توانایی کنترل بیماری یا آفت احتمالی در بستر و گزارش دهی به کشت کار
	جمع	عملی	نظری	
	۱۰	۸	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
نی (علامت گذاری محل آفت یا مرض)			۲	دانش : - ویژگی های ظاهری آفات و بیماری های مختلف در سطح بستر - - -
		۶		مهارت : - توانایی جداسازی بستر آلوده از بستر سالم - تنظیم گزارش وضعیت سالن و ارائه به مدیر سالن - - -
	نگرش : - رعایت نکات بهداشتی بمنظور جلوگیری از بروز آفت یا بیماری - عملکرد بموقع در گزارش دهی			
	ایمنی : - رعایت نکات ایمنی در هنگام کار در طبقات فوقانی - استفاده از لباس کار			
	توجهات زیست محیطی : -			



استاندارد آموزش
– برگه‌ی تحلیل آموزشی

	زمان آموزش			عنوان توانایی : توانایی ترمیم بستر برداشت شده
	جمع	عملی	نظری	
	۱۵	۱۴	۱	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
خاک پوششی به اندازه مورد نیاز			۱	دانش : – ویژگی های بستر مناسب و سالم برای رشد قارچ خوراکی – – –
		۸ ۶		مهارت : – پاک سازی بستر از ته قارچ و قارچ های افتاده – خاکدهی بستر در محل هایی که در اثر چیدن قارچ خاک آن برداشت شده – –
	نگرش : – دقت در پاکسازی – دقت در جلوگیری از تخریب بستر طبقات در هنگام کار			
	ایمنی : – استفاده از لباس کار			
	توجهات زیست محیطی : –			



– برگه استاندارد تجهیزات ، مواد ، ابزار

ردیف	مشخصات فنی	تعداد	شماره
۱	کارد مخصوص قارچ چینی	۲	
۲	سطل زباله	۱	
۳	سکوی قارچ چینی	۱	
۴	ظروف یکبار مصرف در سایزهای مختلف	۱۰۰	
۵	سطل مخصوص جمع آوری پایه های بریده شده	۲	
۶	جعبه	۲۰	
۸	دایکات	۲۰	
۱۰	خاک پوششی	۲۰ کیلو گرم	
۱۱	اسلاید نمونه های قارچ بیماری	یک سری کامل	

توجه :

– تجهیزات برای یک کارگاه به ظرفیت ۱۵ نفر در نظر گرفته شود .

– ابزار به ازاء هر سه نفر محاسبه شود .

– مواد به ازاء یک نفر کارآموز محاسبه شود .