

معاونت پژوهش، برنامه‌ریزی و سنجش مهارت
دفتر پژوهش، طرح و برنامه‌ریزی درسی

استاندارد آموزش شغل

بسته بندی قارچ خوراکی دکمه ای

گروه شغلی امور زراعی

کد ملی آموزش شغل

۶	۱	۱	۳	۲	۰	۶	۲	۰	۷	۱	۰	۰	۳	۱
ISCO-۰۸				سطح مهارت	شناسه گروه			شناسه شغل			شناسه شایستگی		نسخه	

۶-۲۷/۸۷/۱/۱



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

کد ملی شناسایی آموزش شغل: ۶-۲۷/۸۷/۱/۲

اعضاء کمیسیون تخصصی برنامه ریزی درسی رشته کشاورزی (امور باغی و زراعی) :
- اشرف السادات هاشمی نژاد، ابوالفضل پوربابا، محمد احمدی، ارژنگ بهادری (سرگروه)

حوزه های حرفه ای و تخصصی همکار برای تدوین استاندارد آموزش شغل:
- دفتر طرح و برنامه های درسی
- انجمن پرورش دهنده قارچ خوراکی کشور، استان تهران

فرآیند اصلاح و بازنگری :
- شرح استاندارد شغل
- طول دوره آموزش
- بودجه بندی
- صلاحیت حرفه ای مربیان
- محتوای استاندارد شغل
- محتوای استاندارد آموزش
- لیست تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی
- فهرست منابع آموزشی ، اینترنت

آدرس دفتر طرح و برنامه های درسی

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

پلاک ۲۵۹

تلفن ۹ - ۶۶۵۶۹۹۰۰

دورنگار ۶۶۹۴۴۱۱۷

آدرس الکترونیکی : Barnamehdarci @ yahoo.com



تهیه کنندگان استاندارد آموزش شغل شایستگی

ردیف	نام و نام خانوادگی	آخرین مدرک تحصیلی	رشته تحصیلی	شغل و سمت	سابقه کار مرتبط	آدرس ، تلفن و ایمیل
۱	ابوالفضل پوربابا	کارشناس	کشاورزی	عضو نظام مهندسی و منابع طبیعی اسان قزوین مدرس کلینیک منطقه	۱۰ سال	تلفن ثابت : تلفن همراه : ۰۹۳۷۰۹۹۶۹۷۰ ایمیل : آدرس :
۲	محمد احمدی	کارشناس	کشاورزی	عضو نظام مهندسی و منابع طبیعی اسان قزوین مدرس کلینیک منطقه	۹ سال	تلفن ثابت : تلفن همراه : ۰۹۱۲۲۹۴۵۶۸۹ ایمیل : آدرس :
۳	مریم زندیه	کارشناس	کشاورزی	مسئول کلینیک گیاه پزشکی منطقه ۱۵	۱۲ سال	تلفن ثابت : تلفن همراه : ۰۹۱۲۴۸۴۹۰۳۸ ایمیل : آدرس :
۴	مینا ابارشی	کارشناس	کشاورزی	کارشناس و مدرس کلینیک منطقه ۱۵ شهرداری	۸ سال	تلفن ثابت : تلفن همراه : ۰۹۳۶۵۷۱۸۰۸۶



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 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 .

کارورزی:

کارورزی صرفاً در مشاغلی است که بعد از آموزش نظری یا همگام با آن آموزش عملی به صورت محدود یا با ماکت صورت می گیرد و ضرورت دارد که در آن مشاغل خاص محیط واقعی برای مدتی تعریف شده تجربه شود.(مانند آموزش یک شایستگی که فرد در محل آموزش به صورت تئوریک با استفاده از عکس می آموزد و ضرورت دارد مدتی در یک مکان واقعی آموزش عملی ببیند و شامل بسیاری از مشاغل نمی گردد.)

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 .

نگرشی :

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 استاندارد آموزش شغل :
بسته بندی قارچ خوراکی دکمه ای
شرح استاندارد آموزش شغل :
بسته بند قارچ خوراکی دکمه ای شغلی از حرفه کشاورزی (امور زراعی - باغی) که وظایفی از قبیل انتقال قارچ از سردخانه اولیه (شوک دهی) به سالن بسته بندی و توزین، کنترل و مرتب کردن آنها و بسته بندی و چیدمان در سردخانه را در بردارد و با مشاغل توزیع کننده قارچ خوراکی، سرپرست بخش بسته بندی و مسئول سردخانه واحد در ارتباط می باشد.
ویژگی های کارآموز ورودی :
حداقل میزان تحصیلات : پایان دوره راهنمایی حداقل توانایی جسمی و ذهنی : سلامت کامل جسمانی و روانی مهارت های پیش نیاز : ندارد
طول دوره آموزش :
طول دوره آموزش : ۷۲ ساعت - زمان آموزش نظری : ۲۰ ساعت - زمان آموزش عملی : ۵۲ ساعت - زمان کارورزی : - ساعت - زمان پروژه : - ساعت
بودجه بندی ارزشیابی (به درصد)
- کتبی : ۲۵٪ - عملی : ۶۵٪ - اخلاق حرفه ای : ۱۰٪
صلاحیت های حرفه ای مربیان :
لیسانس مهندسی کشاورزی با گرایش باغبانی، زراعت یا قارچ با ۲ سال سابقه کار در رشته مربوطه



*** تعریف دقیق استاندارد (اصطلاحی) :**

بسته بندی قارچ خوراکی شغلی است که بتوان از عهده توزین، کنترل و مرتب کردن قارچ و چیدمان در سردخانه برآید.

*** اصطلاح انگلیسی استاندارد (و اصطلاحات مشابه جهانی) :**

Packer Mushroom

*** مهم ترین استانداردها و رشته های مرتبط با این استاندارد :**

- پرورش دهنده قارچ خوراکی دکمه ای
- کارگر سالن های پرورش قارچ خوراکی دکمه ای

*** جایگاه استاندارد شغلی از جهت آسیب شناسی و سطح سختی کار :**

- الف : جزو مشاغل عادی و کم آسیب طبق سند و مرجع استعمال از وزارت کار
- ب : جزو مشاغل نسبتاً سخت طبق سند و مرجع
- ج : جزو مشاغل سخت و زیان آور طبق سند و مرجع
- د : نیاز به استعمال از وزارت کار



استاندارد آموزش شغل / شایستگی^۱

- شایستگی ها / کارها^۲

ردیف	عناوین
۱	انتقال قارچ از سردخانه اولیه (شوک دهی) به سالن بسته بندی
۲	درجه بندی قارچ و منظم کردن آن ها در درون ظروف
۳	توزین
۴	اسلایس قارچ های خوراکی
۵	انجام عملیات استرچ یا لفاف کشی و لیبل و تاریخ زنی
۶	چیدمان بسته های آماده در دایکات کارتن و تسمه کشی

^۱. Occupational / Competency Standard

^۲. Competency / task



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۱۰	۶	۴	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
-سردخانه اولیه -جعبه و ظروف -دایکات -جک یا چهار شاخ -باسکول -تجهیزات -پالت پلاستیکی				دانش :
			۲	-اهمیت شوک سرمایی در ماندگاری قارچ خوراکی
			۲	-ماندگاری قارچ خوراکی در سردخانه
				مهارت :
		۳		-چیدمان قارچ های برداشت شده در انبارهای سرد
		۳		-انتقال قارچ های چیدمان شده در انبارهای سرد
				نگرش :
				-سرعت عمل در هنگام کار -ثابت نگه داشتن رنگ ، کیفیت -جلوگیری از افت وزن
			ایمنی و بهداشت :	
			-رعایت نکات ایمنی مربوط به سردخانه	
			توجهات زیست محیطی :	



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۱۴	۸	۶	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
-ظروف در سایزهای مختلف			۲	دانش : -ویژگی های قارچ های مرغوب و نامرغوب با ماندگاری متفاوتهای
			۲	-ویژگی انواع قارچ جهت مصرف در صنایع تبدیلی و یا مصرف تازه
			۲	-ویژگی های ظروف بسته بندی
		۴		مهارت : -جداسازی قارچ ها با درجات کیفی بر اساس استانداردهای تعریف شده
		۴		-درجه بندی بر اساس اندازه، وزن، رنگ، نقص ها و ترکیبی از آنها
				نگرش : -استفاده از ظروف سلولزی -دقت در درجه بندی نهایی -جلوگیری از آسیب های مکانیکی
				ایمنی و بهداشت : -استفاده از لباس کار مخصوص
				توجهات زیست محیطی : -



	زمان آموزش			عنوان : توزین
	جمع	عملی	نظری	
	۱۱	۸	۳	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
ترازوی مخصوص				دانش : -مقیاس های وزنی -انواع ترازو با دقت های متفاوت
			۲	
			۱	
				مهارت : -توزین قارچ های برداشت شده -توزین بسته ها با توجه به ظرفیت ظروف و قیمت فروش از نوع ۲۵۰ گرم تا ۱ کیلو گرم
		۴		
		۴		
				نگرش : -دقت در توزین -سرعت عمل
				ایمنی و بهداشت : -رعایت نکات ایمنی و بهداشتی در هنگام کار -استفاده از لباس کار مناسب
			توجهات زیست محیطی : -	



	زمان آموزش			عنوان: ورقه کردن (اسلایس) قارچ های خوراکی
	جمع	عملی	نظری	
	۱۱	۹	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
-دستگاه اسلایس -لباس کار -دستکش -مواد ضد عفونی کننده -سایر وسایل کمک آموزشی				دانش :
			۱	-مفهوم اسلایس
			۱	- هدف از ورقه کردن یا اسلایس قارچ خوراکی
				مهارت :
		۲		-جدا سازی قارچ های مناسب برای اسلایس
		۲		-شستشوی قارچ ها و پاک کردن از بقایای خاک پوششی
		۳		-استفاده از دستگاه اسلایس کننده
		۲		-جمع آوری قارچ های اسلایس شده در بسته
				نگرش :
			-دقت در جداسازی قارچ های درجه بندی شده به منظور اسلایس کردن	
			ایمنی و بهداشت :	
			-رعایت نکات ایمنی و بهداشتی هنگام استفاده از دستگاه اسلایس	
			-استفاده از لباس کار مناسب	
			توجهات زیست محیطی :	
			-دفع صحیح مواد زائد	



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان: عملیات استرچ یا لفاف کشی لیبل و تاریخ زنی
	جمع	عملی	نظری	
	۱۶	۱۲	۴	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
-استرچ کش -لیبل زن -تاریخ نگار -برچسب -استرچ به اندازه مورد نیاز -ترازو -ظروف یکبار مصرف در سایز های مختلف				دانش : -مفهوم استرچ -ویژگی ها و حساسیت های قارچ خوراکی -هدف از کاربرد برچسب یا لیبل -اطلاعات مندرج روی برچسب بر اساس استاندارد
			۱	
			۱	
			۱	
			۱	
		۶		مهارت : -کشیدن لفاف یا استرچ به دور ظروف بدون صدمه زدن به قارچ
		۲		-تنظیم دستگاه تاریخ زنی و کار با آن
		۴		-کار با دستگاه استرچ کش اتومات و دستی
				نگرش : -دقت در توزین کردن قارچ در درون ظروف -دقت در حفظ کیفیت قارچ ضمن کار -دقت در مطابقت اطلاعات لیبل با واقعیات محتوای بسته
			ایمنی و بهداشت : -رعایت نکات ایمنی هنگام کار با دستگاه -استفاده از لباس کار ، دستکش ، کلاه ، ماسک مناسب	
			توجهات زیست محیطی : -دفع صحیح مواد زائد	



	زمان آموزش			عنوان :
	نظری	عملی	جمع	
	۱	۹	۱۰	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			چیدمان بسته های آماده در دایکات کارتن و تسمه کشی
-دایکات -جعبه -کارتن -ظروف یکبار مصرف در اندازه های مختلف -نوار چسب				دانش : -هدف از استفاده از دایکارت و کارتن برای بسته بندی قارچ خوراکی
				مهارت : -چیدن بسته ها در دایکارت و کارتن با در نظر گرفتن حجم آن
	۳			-محاسبه ظرفیت کارتن ها و آماده کردن بر اساس سفارش
	۱			-برچسب زنی درب کارتن و تسمه کشی کارتن
	۳			-درج اطلاعات مشتری بر روی کارتن
	۲			
				نگرش : -دقت در حفظ کیفیت قارچ ها حین کارتن گذاری
				ایمنی و بهداشت : -رعایت نکات بهداشت و ایمنی در هنگام کار
				توجهات زیست محیطی : -دفع مناسب مواد زائد -



- برگه استاندارد تجهیزات

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	سردخانه	۳*۶	۱ سالن	
۲	طبقات	فلزی ۱,۸*۴ متر	دو ردیف ۵ طبقه	
۳	دستگاه لیبل زن	معمولی	۱	
۴	باسکول	معمولی	۱	

توجه :

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



- برگه استاندارد مواد

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	جعبه	پلاستیکی	۵	
۲	ظروف	یکبار مصرف	۳۰	
۳	دایکات	-	۱۰	
۴	پالت	پلاستیکی	۱۰	
۵	برچسب	مخصوص قارچ	۱ بسته	
۶	استرچ	-	به میزان مورد نیاز	
۷	نوار چسب	بزرگ	۵	

توجه:

- مواد به ازاء یک نفر و یک کارگاه به ظرفیت ۱۵ نفر محاسبه شود.



- برگه استاندارد ابزار

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	چک	بزرگ	۱	
۲	استرچ کش	بزرگ	۱	
۳	اسلایسر	معمولی	۱	
۴	ترازو	معمولی	۳	

توجه :

- ابزار به ازاء هر سه نفر محاسبه شود .



- منابع و نرم افزار های آموزشی (اصلی مورد استفاده در تدوین و آموزش استاندارد)

ردیف	عنوان منبع یا نرم افزار	مؤلف	مترجم	سال نشر	محل نشر	ناشر یا تولید کننده
۱	اصول پرورش قارچ های خوراکی	ابراهیم گل تپه- ابراهیم پور جم		۱۳۸۳	تهران	دانشگاه تربیت مدرس
۲	فیزیولوژی پس از برداشت	جزوه دانشگاه تهران				



- سایر منابع و محتوای آموزشی (پیشنهادی گروه تدوین استاندارد) علاوه بر منابع اصلی

ردیف	نام کتاب یا جزوه	سال نشر	مؤلف / مؤلفین	مترجم / مترجمین	محل نشر	ناشر	توضیحات
۱	پرورش قارچ خوراکی	۱۳۸۲	ویلهم هونتته، کلاوس گرابه	عبدالکریم کاشی	تهران	نشر آموزش کشاورزی	
۲	قارچ خوراکی تکمه ای	۱۳۸۳		حسین متقی	تهران	مرکز نشر سپهر	
۳	پرورش قارچ خوراکی	۱۳۸۲	ویلهم هونتته، کلاوس گرابه	عبدالکریم کاشی	تهران	نشر آموزش کشاورزی	



فهرست سایت های قابل استفاده در آموزش استاندارد

ردیف	عنوان
1	Persiapack.ir
2	Irmag.com
3	انجمن صنفی پرورش دهندگان قارچ خوراکی
4	www.mushroomadventures.com
5	
6	
7	
8	
9	
10	