

معاونت پژوهش، برنامه‌ریزی و سنجش مهارت

دفتر پژوهش، طرح و برنامه‌ریزی درسی

# استاندارد آموزش شغل

## قارچ چین

### گروه شغلی

### امور زراعی

کد ملی آموزش شغل

۹	۲	۱	۱	۲	۰	۶	۲	۰	۰	۱	۰	۰	۰	۱
ISCO-۰۸				سطح مهارت	شناسه گروه			شناسه شغل			شناسه شایستگی			نسخه

۱/۱/۶۸/۸۶/۱  
۶-۳۷/۸۶/۱

تاریخ تدوین استاندارد: ۸۸/۶/۱



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<sup>۱</sup>

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 .

### 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: ۱۰۰ ساعت زمان

آموزش نظری : ۴۷ ساعت

زمان آموزش عملی : ۵۳ ساعت

- کارورزی : - ساعت

- زمان پروژه : - ساعت

### شیوه ارزشیابی

آزمون عملی ۷۵٪

آزمون کتبی ۱۵٪

ارزشیابی مشاهده ای : ۱۰٪

### صلاحیت های حرفه ای مربیان

فوق دیپلم کشاورزی کلیه گرایش ها با یک سال سابقه کار مرتبط و گواهینامه حرفه ای

فوق دیپلم زیست شناسی علوم تغذیه میکروبیولوژی با دو سال سابقه کار مرتبط و گواهینامه حرفه ای



## استاندارد شغل<sup>۲</sup>

### – شایستگی‌های<sup>۳</sup> شغلی

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



## استاندارد آموزش

### – برگی 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 ۲		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			<b>عنوان توانایی :</b> توانایی ترمیم بستر برداشت شده
	جمع	عملی	نظری	
	۱۵	۱۴	۱	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	<b>دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی</b> <b>توجهات زیست محیطی مرتبط</b>			
خاک پوششی به اندازه مورد نیاز			۱	<b>دانش :</b> – ویژگی های بستر مناسب و سالم برای رشد قارچ خوراکی – – –
		۸ ۶		<b>مهارت :</b> – پاک سازی بستر از ته قارچ و قارچ های افتاده – خاکدهی بستر در محل هایی که در اثر چیدن قارچ خاک آن برداشت شده – –
	<b>نگرش :</b> – دقت در پاکسازی – دقت در جلوگیری از تخریب بستر طبقات در هنگام کار			
	<b>ایمنی :</b> – استفاده از لباس کار			
	<b>توجهات زیست محیطی :</b> –			



– 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 .