جمهوری اسلامی ایران
وزارت کار و امور اجتماعی

سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور

استاندارد مهارت و آموزشی

پرورش دهنده قارچ خوراکی

خاص ناتوانان ذهنی و جسمی

گروه برنامه ریزی درسی کشاورزی (امور باغی و زراعی)

تاریخ شروع اعتبار : ۱۳۸۱/۳/۱

کد استاندارد : ۶-۲۷/۹۵/۳/۲

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 : ۱۴۵۷۷۷۷۳۶۳
EMAIL: DEVELOP@IRANTVTO.IR

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

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

مفاهیم اصطلاحات بکار برده شده در استاندارد

==========

۱-کلمه آشنائی : به مفهوم داشتن اطلاعات مقدماتی
۲- کلمه شناسائی : به مفهوم داشتن اطلاعات کامل
۳- کلمه اصول : به مفهوم مبانی مطالب تئوری
۴- کلمه توانائی : به مفهوم قدرت انجام کار

شرایط کارآموزی :

==========

۱- حداقل تحصیلات : پایان دوره ابتدایی
۲- وضعیت جسمانی : متناسب با شغل مربوطه
۳- سایر شرایط :

تعریف :

=====

پرورش دهنده قارچهای خوراکی : کسی است که بتواند از عهده تشخیص عوامل موثر محیط کار، آماده کردن بستر، بذرپاشی، داشت بسترهای کشت شده، برداشت قارچهای خوراکی ، انتقال قارچها به واحدهای بعدی ، تمیزکاری و آماده کردن سالن های پرورش قارچ و پیشگیری از حوادث و رعایت نکات ایمنی برآید.

مدت دوره کارآموزی : ۱۷۶ ساعت
۱- زمان آموزش تئوری : ۴۱ ساعت
۲- زمان آموزش عملی : ۱۳۵ ساعت
۳ـ مدت زمان کارورزی : ساعت

«پرورش دهنده درجه ۳ قارچ خوراکی »

ردیف	عنوان	صفحه
۱	توانایی تشخیص عوامل موثر محیط کار	۱
۲	توانایی آماده کردن بستر کشت قارچ خوراکی	۲
۳	توانایی بذرپاشی در بستر پرورش قارچهای خوراکی	۴
۴	توانایی داشت بسترقهای کشت شده	۵
۵	توانایی برداشت قارچهای خوراکی تولید شده	۷
۶	توانایی انتقال قارچها به واحدهای بعدی	۸
۷	توانایی تمیزکاری و آماده کاری سالنهای پرورش دهنده قارچ برای کشت های بعدی	۹
۸	توانایی اجرای مقررات و آیین نامه های شغلی	۱۰
۹	توانایی پیشگیری از حوادث و رعایت نکات ایمنی و حفاظتی و بهداشت کار	۱۱

استاندارد مهارت و آموزشی: پرورش دهنده درجه ۳ قارچ خوراکی

رشته : کشاورزی

استاندارد مهارت		عملیات کارگاهی	زمان		نام و مشخصات وسایل
ردیف	عنوان توانایی و مطالب تئوری		تئوری	عملی	
۱	توانایی تشخیص عوامل موثر محیط کار		۱	۱/۵	- فرایند کار - وسایل کمک آموزشی
۱-۱	آشنایی با عوامل موثر فیزیکی محیط کار				
۱-۲	آشنایی با عوامل موثر فیزیولوژیکی محیط کار				
۱-۳	آشنایی با عوامل موثر شیمیایی محیط کار				
۱-۴	آشنایی با عوامل بیولوژیکی محیط کار				
۱-۵	آشنایی با ارگونومی				
۱-۶	شناسایی اصول تشخیص عوامل موثر محیط کار	- تشخیص عوامل موثر محیط کار			

استاندارد مهارت و آموزشی: پرورش دهنده درجه ۳ قارچ خوراکی

رشته : کشاورزی

استاندارد مهارت		عملیات کارگاهی	زمان		نام و مشخصات وسایل
ردیف	عنوان توانایی و مطالب تئوری		تئوری	عملی	
۲	توانایی آماده کردن بستر کشت قارچ خوراکی		۶/۵	۲۵/۵	ـ موارد مورد نیاز بستر ـ کیسه و جعبه ـ وسایل تهیه بستر ـ دستورالعمل ـ وسایل ایمنی و حفاظتی ـ وسایل کمک آموزشی
۲-۱	آشنایی با بستر کشت قارچ خوراکی و انواع آن				
۲-۱-۱	بستر قفسه ای و کاربرد آن در پژوهش قارچ				
۲-۱-۲	بستر کشت قارچ جعبه ای و کاربرد آن				
۲-۱-۳	بستر کشت کیسه ای و کاربرد آن				
۲-۲	آشنایی با مواد تشکیل دهنده تغذیه قارچهای خوراکی				
۲-۲-۱	مواد اصلی تغذیه قارچهای خوراکی				
۲-۲-۲	مواد مکمل تغذیه قارچهای خوراکی				
۲-۲-۳	مواد غذایی کنستانتره تغذیه قارچهای خوراکی				
۲-۲-۴	کودهای ازته تغذیه قارچهای				

استاندارد مهارت و آموزشی: پرورش دهنده درجه ۳ قارچ خوراکی

رشته : کشاورزی

استاندارد مهارت		عملیات کارگاهی	زمان		نام و مشخصات وسایل
ردیف	عنوان توانایی و مطالب تئوری		تئوری	عملی	
	خوراکی				
۵-۲-۲	املاح معدنی تغذیه قارچهای خوراکی				
۳-۲	آشنایی با دستورالعمل های تهیه کمپوست پرورش قارچ خوراکی				
۴-۲	شناسایی اصول تهیه کمپوست پرورش قارچ براساس دستورالعمل های مربوطه	ـ تهیه کمپوست پرورش قارچ براساس دستورالعمل های مربوطه			
۵-۲	شناسایی اصول آماده کردن بستر کشت قارچهای خوراکی	ـ آماده کردن بستر کشت قارچهای خوراکی			

استاندارد مهارت و آموزشی: پرورش دهنده درجه ۳ قارچ خوراکی

رشته : کشاورزی

استاندارد مهارت		عملیات کارگاهی	زمان		نام و مشخصات وسایل
ردیف	عنوان توانایی و مطالب تئوری		تئوری	عملی	
۳	توانایی بذرپاشی در بستر پرورش قارچهای خوراکی		۶/۵	۲۳	- بستر پرورش قارچ - بذر قارچ - وسایل عمومی پرورش قارچ - وسایل ایمنی و حفاظتی - فرایند کار - وسایل کمک آموزشی
۳-۱	آشنایی با قارچ، انواع و موارد مصرف آنها				
۳-۲	آشنایی با بذر قارچ خوراکی و انواع آن				
۳-۳	شناسایی اصول کنترل بستر جهت مناسب بودن آن برای بذرافشانی	- کنترل بستر از نظر رطوبت آن - کنترل بستر از نظر کیفیت مواد داخل آن - کنترل محیط اطراف بسترها از نظر رطوبت و حرارت			
۳-۴	شناسایی اصول انتخاب نوع بذر در ارتباط با نوع بستر کشت قارچ	- انتخاب نوع بذر در ارتباط با نوع بستر کشت قارچ			
۳-۵	شناسایی اصول انتخاب	- انتخاب مقدار			

استاندارد مهارت و آموزشی: پرورش دهنده درجه ۳ قارچ خوراکی

رشته : کشاورزی

استاندارد مهارت		عملیات کارگاهی	زمان		نام و مشخصات وسایل
ردیف	عنوان توانایی و مطالب تئوری		تئوری	عملی	
۳-۶	مقدار بذر مورد نیاز هر بستر شناسایی اصول بذر افشانی بسترهای کشت قارچ	بذر مورد نیاز - بذر افشانی بسترهای کشت قارچ			
۴	توانایی داشت بسترهای کشت شده		۶/۵	۳۵/۵	- بسترهای پرورش قارچ - سالن پرورش قارچ - وسایل عمومی پرورش قارچ - وسایل ایمنی و حفاظتی - فرایند کار
۴-۱	آشنایی با مقدار مورد تغذیه ای بسترها و زمان تغذیه آنان				
۴-۲	شناسایی اصول تغذیه بسترهای گرده افشانی شده	- تغذیه بسترهای گرده افشانی شده			
۴-۳	شناسایی شرایط رشد قارچهای خوراکی در بسته های کشت				
۴-۳-۱	درجه حرارت بستر و محیط				

استاندارد مهارت و آموزشی: پرورش دهنده درجه ۳ قارچ خوراکی

رشته : کشاورزی

استاندارد مهارت		عملیات کارگاهی	زمان		نام و مشخصات وسایل
ردیف	عنوان توانایی و مطالب تئوری		تئوری	عملی	
	اطراف و اثر آن بر رشد پرورش قارچها				- وسایل کمک آموزشی
۴-۳-۲	رطوبت بستر و محیط اطراف و اثر آن بر رشد پرورش قارچها				
۴-۳-۳	اثر کیفیت و کمیت مواد غذایی پرورش قارچ بر رشد آنها				
۴-۳-۴	عوامل مهم بازدارنده و مضر پارازیتی موثر بر رشد قارچها				
۴-۴	شناسایی اصول کنترل رشد قارچهای خوراکی در بسترهای کشت شده	- کنترل رشد قارچهای خوراکی در بسترهای کشت شده			
۴-۵	شناسایی اصول تشخیص رشد غیر عادی قارچهای خوراکی و اطلاع بموقع به مسئولین مربوطه	- تشخیص رشد غیرعادی قارچهای خوراکی و اطلاع بموقع به مسئولین مربوطه			

استاندارد مهارت و آموزشی: پرورش دهنده درجه ۳ قارچ خوراکی

رشته : کشاورزی

استاندارد مهارت		عملیات کارگاهی	زمان		نام و مشخصات وسایل
ردیف	عنوان توانایی و مطالب تئوری		تئوری	عملی	
۴-۶	شناسایی اصول ضدعفونی کردن سطح بسترها براساس دستورالعمل های داده شده	ـ ضد عفونی کردن سطح بسترها براساس دستورالعملهای داده شده			
۴-۷	شناسایی اصول رعایت نکات بهداشتی در سالن های پرورش قارچ خوراکی	ـ رعایت نکات بهداشتی در سالن های پرورش قارچ خوراکی			
۵	**توانایی برداشت قارچهای خوراکی تولید شده**		۳	۱۹	ـ وسایل بسته بندی
۵-۱	شناسایی مدت زمان عمل آمدن قارچهای خوراکی				ـ وسایل ایمنی و حفاظتی
۵-۲	شناسایی ویژگی قارچهای خوراکی عمل آمده				ـ فرایند کار

استاندارد مهارت و آموزشی: پرورش دهنده درجه ۳ قارچ خوراکی

رشته : کشاورزی

استاندارد مهارت		عملیات کارگاهی	زمان		نام و مشخصات وسایل
ردیف	عنوان توانایی و مطالب تئوری		تئوری	عملی	
۵-۳	شناسایی اصول برداشت قارچهای خوراکی تولیدشده	- برداشت قارچهای خوراکی تولید شده			- وسایل کمک آموزشی
۵-۴	شناسایی اصول تفکیک قارچهای خوراکی از نظر کیفیت ریزی و درشتی آنان	- تفکیک قارچهای خوراکی از نظر کیفیت ریزی و درشتی آنان			
۶	**توانایی انتقال قارچها به واحدهای بعدی**		۴	۹/۵	- بسته های قارچ
۶-۱	آشنایی با فرایند و محیط های بعدی تحویل و تحول قارچهای خوراکی				- وسایل ایمنی و حفاظتی
۶-۲	آشنایی با مسئولیت های نیروی انسانی واحدهای بعدی				- فرایند کار - وسایل کمک آموزشی

استاندارد مهارت و آموزشی: پرورش دهنده درجه ۳ قارچ خوراکی

رشته : کشاورزی

استاندارد مهارت		عملیات کارگاهی	زمان		نام و مشخصات وسایل
ردیف	عنوان توانایی و مطالب تئوری		تئوری	عملی	
۳-۶	شناسایی اصول انتقال قارچهای بسته بندی شده به واحدهای بعدی	ـ انتقال قارچهای بسته بندی شده به واحدهای بعدی			
۷	توانایی تمیزکاری و آماده کردن سالنهای پرورش دهنده قارچ برای کشت های بعدی		۵	۲۵/۵	ـ سالن پرورش قارچ ـ وسایل تمیزکاری ـ مواد تمیزکاری ـ وسایل ضدعفونی ـ وسایل ایمنی و حفاظتی ـ وسایل کمک آموزشی
۷-۱	آشنایی با وسایل تمیزکاری سالنهای پرورش قارچ و کاربرد آنان				
۷-۲	آشنایی با مواد تمیزکاری سالنهای پرورش قارچ و کاربرد آنان				
۷-۳	آشنایی با مواد ضدعفونی کننده سالنهای پرورش قارچ و کاربرد آنان				

استاندارد مهارت و آموزشی: پرورش دهنده درجه ۳ قارچ خوراکی

رشته : کشاورزی

استاندارد مهارت		عملیات کارگاهی	زمان		نام و مشخصات وسایل
ردیف	عنوان توانایی و مطالب تئوری		تئوری	عملی	
۴-۷	شناسایی اصول تمیزکاری و آماده کردن سالنهای پرورش قارچ برای کشت های بعدی	ـ تمیزکاری و آماده کردن سالنهای پرورش قارچ برای کشت های بعدی			
۸	توانایی اجرای مقررات و آیین نامه های شغلی		۳	۷۵	ـ قانون کار ـ وسایل کمک آموزشی
۸-۱	آشنایی با مقررات و آیین نامه های شغلی				
۸-۲	شناسایی اصول اجرای مقررات و آیین نامه های شغلی	ـ اجرای مقررات و آیین نامه های شغلی			

استاندارد مهارت و آموزشی: پرورش دهنده درجه ۳ قارچ خوراکی

رشته : کشاورزی

استاندارد مهارت		عملیات کارگاهی	زمان		نام و مشخصات وسایل
ردیف	عنوان توانایی و مطالب تئوری		تئوری	عملی	
۹	توانایی پیشگیری از حوادث و رعایت نکات ایمنی و حفاظتی و بهداشت کار		۵/۵	۴	- وسایل کمک های اولیه - وسایل آتش نشانی - وسایل ایمنی و حفاظتی و بهداشت کار - فرایند کار - وسایل کمک آموزشی
۹-۱	آشنایی با حوادث شغلی و علل بروز آنها				
۹-۲	آشنایی با وسایل ایمنی و بهداشت کار و کاربرد آنها				
۹-۳	شناسایی اصول پیشگیری از حوادث و رعایت نکات ایمنی، حفاظتی و بهداشت کار	- پیشگیری از حوادث و رعایت نکاتی ایمنی، حفاظتی و بهداشت کار			
۹-۴	آشنایی با عوارض جانی و علل بروز آنها و اصول کمکهای اولیه				