

وزارت جهاد کشاورزی

معاونت ترویج و مشارکت مردمی

دفتر آموزش روستاییان

تربیت

کارگر ماهر

فرآوری و بسته‌بندی

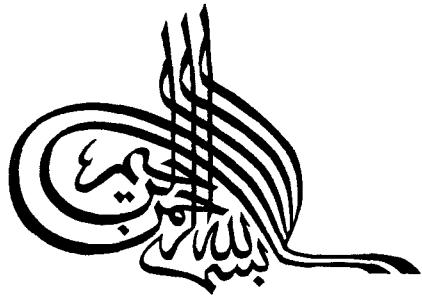
تولیدات

زنبوی عسل

پرورش
نبور عسل

استاندارد
مهارت
و آموزشی

کد: ۷۹-۲۳۰۴۰۱۲



□ شناسنامه استاندارد آموزشی:

- عنوان دوره: تربیت کارگر ماهر فرآوری و بسته بندی تولیدات زنبور عسل
- عنوان رشته: پرورش زنبور عسل
- تهیه و تدوین: گروه آموزش‌های فنی و حرفه‌ای غیررسمی - هسته کارشناسی برنامه‌ریزی آموزشی - درسی پرورش طیور و زنبور عسل
- ناشر: معاونت ترویج و مشارکت مردمی - دفتر آموزش روستاییان
- تاریخ انتشار: زمستان ۱۳۷۹
- نوبت چاپ: اول

این استاندارد آموزشی براساس اعلام نیاز معاونت امور دام - گروه صنایع تبدیلی تهیه و تدوین گردیده است.

فهرست مطالب

<u>عنوان</u>	
	۱- مقدمه
۴	۲- تعریف مفاهیم و اصطلاحات
۵	۳- تعریف دوره
۶	۴- مشخصات کلی دوره
۷	۵- هدفهای دوره
۱۲	۶- فرصت‌های شغلی
۱۲	۷- مخاطبین دوره (کارآموزان)
۱۳	۸- مریبیان دوره
۱۳	۹- محتوای آموزشی دوره
۱۶	۱۰- فضاهای آموزشی
۱۶	۱۱- شرایط قبولی و اعطاء گواهینامه
۱۷	۱۲- جدول مهارت‌ها و توانایی‌های کارآموزان
۱۸	۱۳- جدول محتوای آموزشی و سرفصلها

ضمیمه

پرسشنامه‌های نظرخواهی از استاندارد آموزشی

۱	بخش اول: ویژه مریبیان آموزشی
۲	بخش دوم: ویژه کارآموزان دوره
۳	بخش سوم: ویژه مجریان آموزشی

مقدمه

برگزاری دوره‌های آموزشی اعم از رسمی و غیررسمی هنگامی کارآمد و اثربخش خواهد بود که از اصول برنامه‌ریزی آموزشی پیروی کرده باشد. بدیهی است این امر موجب می‌گردد تمامی فعالیتهای آموزشی به سوی هدفهای دوره، همسو و متمرکز شوند به این جهت امروزه دست‌اندرکاران تعلیم و تربیت برای دوره‌های آموزشی گوناگون «استانداردهای آموزشی» لازم را تدوین نموده و به کار می‌گیرند.

استانداردهای آموزشی حاوی مزایای فراوانی هستند به ویژه، یکسان سازی کمی و کیفی دوره‌ها در سطح کشور، تحقق بهتر و آسانتر تداوم یادگیری، برنامه‌ریزی منطقی‌تر دوره‌های آتی، میسر ساختن آموزش برنامه‌ریزی شده مادام‌العمر، تنظیم و پیش‌بینی دقیق بودجه و اعتبارات و بالاخره نظم بخشیدن به فعالیتهای آموزشی برنامه‌ریزان برخی از مزایای استانداردهای آموزشی است.

بنابراین، توجه مجریان دوره‌های آموزشی را به این نکته جلب می‌کند که یکی از هدفهای عمدۀ تهیه استاندارد آموزشی حاضر، کمک به سازماندهی منطقی فعالیتهای آنان در جنبه‌های اجرای دوره‌های آموزشی است. از این رو قبل از هرچیز ضروری است که برای هریک از اجزای دوره‌های آموزشی، اصول و شرایط برگزاری آن را با مراجعته به استاندارد درک نمایند، سپس عملیات اجرایی خود را تنظیم کنند. امتیاز این امر آن است که تمامی زحمات و تلاشهای برگزارکنندگان از نظم لازم برخوردار شده و موفقیت آنان در انجام امور محوله تضمین خواهد شد. بدیهی است چنانچه یک دوره آموزشی چند بار در سال برگزار شود با به کارگیری استاندارد، می‌توان مطمئن شد که اجرای تمام دوره‌ها از نظر کمی و کیفی دارای استاندارد یکسان خواهد بود و عملیات برنامه‌ریزی تمامی دوره‌های بعدی نیز با اطمینان خاطر و بینش بهتری انجام خواهد شد.

مفاهیم و اصطلاحات

تعریف برخی از مفاهیم و اصطلاحات بکارگرفته شده در این استاندارد به شرح ذیل است:

تعریف کارگر ماهر فرآوری و بسته‌بندی تولیدات زنبور عسل: به فردی گفته می‌شود که ضمن آشنائی با اصول اولیه زنبورداری و شناخت کافی از نحوه نگهداری و پرورش زنبور عسل، مهارت‌های علمی و عملی لازم جهت انجام عملیات فرآوری عسل (برداشت، نگهداری، استخراج و تصفیه، پاستوریزه کردن، درجه‌بندی، بسته‌بندی و برچسب‌گذاری) و فرآوری سایر محصولات از قبیل (موم، بره موم، گرده گل، ژله، عسلک و زهر زنبور عسل) را کسب می‌نماید.

- محتوای آموزشی: مجموعه اطلاعات، دانش و مهارت‌هایی است که طی یک دوره آموزشی به مخاطبین (کارآموزان) ارائه می‌شود و هدف برنامه‌ریزان دوره آن است که این مجموعه اطلاعات و مهارت‌ها را کارآموزان بخوبی و بطور صحیح بیاموزند.

حیطه شناختی: عبارتست از یادگیری آن بخش از محتوای آموزشی که عمدتاً جنبه نظری داشته و غالباً مستلزم تلاش و فعالیت‌های ذهنی است که منجر به داشتن اطلاعات فنی کامل از محتوای آموزشی می‌شود.

حیطه مهارتی: عبارتست از قدرت به انجام درآوردن یک کار که به حرکات بدنی مشخص برای انجام یک فعالیت و عملکرد منظم مربوط می‌شود.

ارزشیابی تشخیصی (ارزشیابی ابتدای دوره): این نوع ارزشیابی آموخته‌های قبلی و تجارب کارآموزان را که لازمه یادگیری مطالب جدید است می‌سنجد و با این ارزشیابی مربی به نقطه شروع فعالیت‌های آموزشی پی می‌برد.

ارزشیابی تکوینی (ارزشیابی حین دوره): این نوع ارزشیابی در جریان آموزش (حين اجراء دوره) انجام می‌گیرد.

ارزشیابی نهایی (پایان دوره): در پایان دوره از کارآموزان به شرح ذیل آزمون بعمل خواهد آمد:

- ۱ - آزمون کتبی که بمنظور ارزیابی آموخته‌های کارآموزان در طول دوره بعمل می‌آید.
- ۲ - آزمون عملی که برای ارزیابی میزان مهارت و تواناییهای کارآموزان درخصوص محتوای عملی دوره بعمل می‌آید.

تعريف دوره

دوره تربیت «کارگر ماهر فرآوری و بسته‌بندی تولیدات زنبور عسل»؛ به دوره‌ای اطلاق می‌شود که طی آن کارآموزان دانش فنی و مهارت‌های لازم در زمینه اصول صحیح فرآوری محصولات زنبور عسل از جمله عسل، زهر زنبور، موم، ژله سلطنتی، بره موم، گرده گل و عسلک را فرا می‌گیرند.

مشخصات کلی دوره آموزشی

علاوه‌المند به حرفه پرورش زنبور عسل، علاوه‌المند به فرآوری محصولات زنبور عسل و شاغل در واحدهای تولیدی مربوطه	شرط شرکت در دوره
جنسیت: زن و مرد سطح سواد: حداقل پایان دوره ابتدایی برای شاغلین و پایان دوره راهنمایی تحصیلی برای علاوه‌المندان غیرشاغل در این حرفه سن: حداقل ۱۸ سال	مشخصات کارآموز
۱۴ روز	مدت دوره
۵۶ ساعت [۱۶ ساعت نظری و ۴۰ ساعت عملی] روزانه ۴ ساعت	کل ساعات دوره
حداقل ۱۵ نفر و حداکثر ۲۰ نفر	ظرفیت پذیرش هر دوره
نظری و عملی - روزانه	شیوه اجراء
یکنفر کارشناس علوم دامی که با پرورش و نگهداری زنبور عسل آشناشی کامل داشته باشد	کادر آموزشی
کسب نمره حداقل ۱۴ (میانگین نمرات نظری و عملی) نداشتن غیبت بیش از $\frac{1}{5}$ کل ساعات دوره (بیش از ۱۱ ساعت غیبت موجه و غیرموجه نداشته باشد)	شرایط قبولی کارآموز
مدیریت ترویج و مشارکت مردمی استان - اداره ترویج شهرستان - مرکز آموزش روستاییان	کادر اجرایی

هدفهای دوره

هدفهای دوره آموزشی تربیت «کارگر ماهر فرآوری و بسته‌بندی تولیدات زنبور عسل» به تفکیک عبارتند از:

۱- هدفهای اختصاصی

تربیت نیروی انسانی متخصص و ماهر درمورد فرآوری و بسته‌بندی تولیدات زنبور عسل در سطح کارگر ماهر برای مزارع پرورش زنبور عسل

۲- هدفهای آموزشی

۱- هدف کلی: هدفهای کلی این دوره عبارت از ارتقاء سطح کمی و کیفی حیطه یادگیری شناختی و مهارتی کارآموزان درمورد شناسایی زنبور عسل و آشنایی با نکات کلی پرورش زنبور عسل، شناخت عسل، آشنایی با نحوه آماده‌سازی عسل و عرضه به بازار، توانایی بسته‌بندی عسل، آشنایی با فرآوردهای زنبور عسل و شناسایی و اهمیت انجام آزمایش‌های کنترل کیفیت عسل جهت شناسایی تقلب در عسل در جنبه‌های شناختی و توانایی‌های مربوط.

۲- هدفهای جزئی: هدفهای آموزشی - جزئی - دوره برای ارتقاء سطح دانش و آگاهی فراگیران تا حد ارزشیابی و رشد توانایی و مهارت تا حد عادی شدن کارهای کارآموزان به شرح زیر است:

- آشنایی با انواع زنبورهای کندو شامل ملکه - زنبور نر و کارگر، وظایف ملکه (تولید مثل، رهبری کندو)، وظایف زنبور نر (جفتگیری با ملکه) وظایف زنبور کارگر شامل: (آماده‌سازی سلولها برای تخمگذاری ملکه، تغذیه لاروها، تمیز نگه داشتن کندو - تغذیه ملکه، تهیه شهد، بسته‌بندی گردهای گل در سلولها، ترشح موم و ساختن لانه‌های مومی - تبدیل شهد به عسل، تهیه آب و خنک نمودن و تهیه کندو محافظت از کندو، آشنایی با نحوه جمع آوری شهد توسط زنبور کارگر، نحوه تولید عسل، نخیره عسل در کندو، سایر فرآوردهای کندو شامل (علسک، بره موم، گرده گل، زهر زنبور، ژله رویال موم)

- شناخت و مهارت در انواع (گونه‌های) زنبور عسل (ریز، بزرگ، هندی، معمولی)

- توانایی و دانش درمورد نژادهای زنبور عسل (زنبور عسل تیره اروپایی، زنبور عسل ایتالیایی، کارینولان و زنبور عسل قفقازی)

- شناخت و اهمیت زنبور عسل در گرده افشاری

- فهم و کاربرد خصوصیات ظاهری عسل (رنگ - بو، مزه، کف و رطوبت)، مواد متشكله عسل (آب، قندها، اسیدها، مواد معدنی، آنزیمهای، ویتامینها و پروتئینها و چربیها) شناخت انواع عسل بر حسب (منبع تهیه شهد، تهیه از یک گل یا چند گل، زمان تولید، رنگ عسل، محل تولید، نحوه عرضه به بازار، وضع فیزیکی و شناسایی ارزش غذایی عسل

- کسب دانش درمورد زمان برداشت تشت زنبور عسل

- کسب درک و اجرای مستقل نحوه برداشت عسل از کندو (دود دادن و خارج سازی شانها و تکانیدن و...)

- تجزیه و تحلیل استخراج و صاف نمودن عسل، درپوش برداری شانهای عسل، دستگاه استحصال عسل و انواع آن و نحوه صاف کردن عسل

- کسب فهم و دقت در نحوه نگهداری و انبار کردن عسل و ظروف نگهداری آن

- کسب ترکیب و هماهنگی حرکات در نحوه کنترل رطوبت عسل، میزان رطوبت مطلوب عسل، راههای جلوگیری از تخمیر عسل، نحوه پاستوریزه کردن عسل، آشنایی با دستگاه پاستوریزه عسل، درجه‌بندی و اهمیت و روش آن، و معیارهای درجه‌بندی عسل

- تعریف بسته‌بندی و اهمیت اقتصادی

- کسب شناخت و مهارت در حد فهم و اجرای مستقل در بسته‌بندی در ظروف شیشه‌ای در اوزان ۵۰ و ۱۰۰ گرم و یک کیلویی، بسته‌بندی ترموفورمینگ با اوزان ۲۰۰ و ۱۰۰ و ۵۰ گرمی، بسته‌بندی در قوطیهای پلاستیکی نرم به اشکال مختلف

- آگاهی و توانایی در بسته‌بندی عسل شامل مرحله ورود شانهای عسل به گرمخانه، صاف کردن اولیه عسل، جدا نمودن مومها، نحوه صاف کردن ثانویه عسل و نحوه صاف کردن ثانویه عسل

- کسب شناخت و مهارت در حد قضاوت و دقت در نحوه برچسب‌گذاری، اهمیت

برچسب‌گذاری ظروف، رعایت نکات ضروری در برچسب‌گذاری ذکر (نوع و نام محصول، وزن خالص، درجه عسل، نام و آدرس تولید کننده، شماره پروانه ساخت وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی، تاریخ بسته‌بندی)

- آشنایی با نکات اصلی جهت بکارگیری ظروف بسته‌بندی (عاری بودن از بو، بادوام بودن، عدم نبود رطوبت، سهولت استفاده) انواع ظروف بسته‌بندی عسل (شیشه‌های نیم کیلوئی، ظروف پلاستیکی، خشک به اشكال مختلف، بطری‌های دهانه باریک از جنس پلاستیک نرم)

- کسب دانش و تقلید درمورد ژله سلطنتی، تعریف و خصوصیات و موارد مصرف ژله سلطنتی (تغذیه ملکی) موارد مصرف انسان در کم اشتھائی، ضعف و خستگی، بیماریهای اعصاب و بیماریهای عفونی) و طریقه جمع آوری ژله سلطنتی و نحوه نگهداری آن

- آشنایی با تعریف، خواص، نحوه مصرف و جمع آوری و نگهداری گرده‌گل و آشنایی با عسلک از جنبه تعریف، خصوصیات عسلک

- شناخت و مهارت در خصوص تعریف، نحوه تولید موم و خواص و نحوه ذوب نمودن موم و استفاده مجدد و موارد استفاده از موم در بخش (صنایع آرایشی، شمع‌سازی، داروسازی، دندانپزشکی، جلا دارن چرم، تهیه واکس، آدامس، چسب) مربوط به موم زنبور عسل

- آشنایی با بره موم از تعریف، آشنایی با خصوصیات بره موم، موارد استفاده بره موم (پماد، ماده بیهوشی، جلا دارن اشیاء چربی) و شناخت زهر زنبور عسل، (تعریف، خصوصیات و خواص داروئی زهر زنبور عسل)

- کسب دانش و مهارت در آزمایش‌های کنترل کیفیت عسل و شناسایی عسل تقلبی

۳ - ۲ - هدفهای رفتاری: انتظار می‌رود که کارآموزان پس از شرکت در دوره و مطالعه و بحث در سرفصلها، به تواناییهای شناختی و مهارتی در زمینه‌های ذیل نائل شوند

- زندگی زنبور عسل را به طور خلاصه شرح می‌دهند.

- انواع زنبورهای کندو شامل ملکه - زنبور نر و کارگر، وظایف ملکه، وظایف زنبور نر و

وظایف زنبور کارگر را به تفکیک توصیف کرده و هر یک را تشخیص می‌دهند.

- نحوه جمع‌آوری شهد توسط زنبوران کارگر را تشریح می‌نمایند و نحوه تولید عسل، ذخیره عسل در کندو و سایر فرآوردهای کندو شامل (عسلک، بره موم، گرده گل، زهر زنبور، ژله رویال و موم) را مورد بحث و بررسی قرار می‌دهند.

- انواع گونه‌های زنبور عسل را مورد تجزیه و تحلیل قرار می‌دهند و انواع زنبور عسل تیره اروپایی، ایتالیایی و کارینولان و زنبور عسل قفقازی را عملأً ارزیابی و نشان می‌دهند.

- اهمیت و ضرورت زنبور عسل در گرده افسانی را توضیح می‌دهند.

- خصوصیات ظاهری عسل (رنگ، بو، مزه، کف و رطوبت) را تشخیص می‌دهند.

- مواد متخلکه عسل شامل آب، قندها، اسیدها، مواد معدنی، آنزیم و ویتامینها، پروتئینها و چربیها) را مورد تجزیه و تحلیل و مقایسه قرار داده و هر ماده را به طور نمونه برای سایر کارآموزان به تنها‌یابی تبیین و نشان می‌دهند.

- انواع عسل را بر حسب (منبع تهیه شهد، تهیه از یک گل یا چند گل، زمان تولید، رنگ عسل، محل تولید و نحوه عرضه به بازار، وضع فیزیکی) و ارزش غذایی عسل را مورد نقد و اظهار نظر قرار می‌دهند.

- زمان برداشت عسل را مشخص می‌سازند.

- فرایند نحوه برداشت عسل از کندو (دود دادن، خارج سازی شانها و تکانیدن ...) را ضمن توضیح، به تنها‌یابی انجام می‌دهند.

- روش استخراج و صاف نمودن عسل و در پوش برداری شانهای عسل، دستگاه استحصال عسل و انواع آن و نحوه صاف کردن عسل را مورد بحث قرار داده و این فرایند را در عمل با کمک و راهنمایی مربی اجرا می‌کنند.

- نحوه نگهداری و انبار کردن عسل را با دقت انجام می‌دهند.

- اهمیت و نحوه کنترل رطوبت عسل را به تفصیل شرح می‌دهند.

- راههای جلوگیری از تخمیر عسل را مشخص می‌سازند.

- اهمیت و ضرورت پاستوریزه کردن عسل شامل (نحوه پاستوریزه کردن عسل و

دستگاه پاستوریزه، درجه‌بندی عسل، اهمیت درجه‌بندی و روش درجه‌بندی را مورد تجزیه و تحلیل قرار داده و در مورد قضایت و ارزشیابی می‌کنند.

- عسل برداشت شده را با معیارهای مناسب درجه‌بندی می‌کنند.
- نحوه بسته‌بندی و اهمیت اقتصادی عسل را توضیح می‌دهند.
- انواع بسته‌بندی عسل را در ظروف شیشه‌ای و پلاستیکی را به تنها‌یی انجام می‌دهند.
- مراحل بسته‌بندی عسل را بر می‌شمارند و نحوه جدا نمودن موم‌ها، صاف کردن ثانویه عسل و نحوه بسته‌بندی عسل با دستگاه اتوماتیک را با دقت و مهارت به نمایش می‌گذارند.
- اهمیت و ضرورت برچسب‌گذاری را برای عرضه عسل روشن می‌سازند و فرایند برچسب‌گذاری را با دقت و مهات و رعایت نکات ضروری آن به تنها‌یی انجام می‌دهند.
- ظروف بسته‌بندی را برای عسل معین می‌کنند و انواع ظروف بسته‌بندی را در شیشه‌های نیم کیلوئی، یک کیلوئی، ظروف پلاستیکی، خشک به اشکال مختلف، بطری‌های دهانه باریک از جنس پلاستیک نرم به تنها‌یی و با هماهنگی بسته‌بندی می‌کنند.
- ژله سلطنتی را تعریف و خصوصیات، موارد مصرف آن و طریقه جمع‌آوری ژله سلطنتی و نحوه نگهداری آن را مورد قضایت و ارزشیابی قرار می‌دهند.
- خواص گرده گل، نحوه مصرف و جمع‌آوری و نگهداری آن را مشخص می‌سازند.
- عسل را تعریف کرده و خصوصیات آن را بر می‌شمارند.
- نحوه تولید موم توسط زنبور عسل و خواص و نحوه ذوب کردن موم و موارد مصرف آن را در صنایع آرایشی و پزشکی را به تفکیک مورد نقد و اظهار نظر قرار می‌دهند.
- بره موم را تعریف کرده و خصوصیات و موارد استفاده از آن را به عنوان پمار، ماده بیهوشی و جلا دادن اشیاء چربی مورد نقد و تفسیر قرار می‌دهند.
- زهر زنبور عسل را توصیف کرده و خصوصیات و خواص داروئی آن را تشرییع می‌کنند.
- برای تشخیص تقلیبی بودن عسل آزمایش‌های مربوطه را به تنها‌یی انجام می‌دهند.

فرصتهای شغلی

کارآموزان پس از گذراندن دوره آموزشی «تربیت کارگر ماهر فرآوری و بسته‌بندی تولیدات زنبور عسل» قادر خواهند بود که از فرصتهای شغلی زیر استفاده کنند:

- ۱- اشتغال به کار در واحدهای فرآوری و بسته‌بندی عسل و سایر فرآوردهای زنبور عسل
- ۲- کسب درآمد بیشتر از طریق فرآگیری فن آوری و بسته‌بندی تولیدات زنبور عسل

مخاطبین دوره (کارآموزان)

در دوره آموزش «تربیت کارگر ماهر فرآوری و بسته‌بندی تولیدات زنبور عسل»

کارآموز به افرادی اطلاق می‌شود که حداقل شرایط ذیل را دارا باشند:

- ۱- دوره آموزشی تربیت کارگر ماهر زنبورداری را گذرانده باشد.
- ۲- علاقمند به حرفه پرورش زنبور عسل و فرآوری محصولات زنبور و بسته‌بندی عسل باشند
- ۳- شاغل در واحدهای فرآوری و بسته‌بندی عسل باشند.
- ۴- سواد آنها حداقل پایان دوره ابتدایی برای شاغلین و پایان دوره راهنمائی تحصیلی برای سایر علاقمندان غیرشاغل در این حرفه باشد.
- ۵- سن آنها از ۱۸ سال کمتر نباشد.

● **یادآوری ۱:** تعداد کارآموزان برای تشکیل و برگزاری هر دوره باید حداقل ۱۵ نفر و حدکثر ۲۰ نفر باشد.

● **یادآوری ۲:** شرکت در این دوره برای کلیه افراد بومی واجد شرایط مجاز می‌باشد ولی مروجین امور دام و فارغ‌التحصیلان شاخه کاردانش رشته مهارتی پرورش، نگهداری و تولیدات زنبور عسل و نیز فارغ‌التحصیلان رشته امور دامی از دبیرستانهای فنی و حرفه‌ای جهاد در اولویت هستند.

مربیان دوره

مربیان دوره آموزشی «تربیت کارگر ماهر فرآوری و بسته‌بندی تولیدات زنبور عسل» کسانی هستند که:

- در زمینه بسته‌بندی و فرآوری تولیدات زنبور عسل مهندس و دارای تجارت کافی باشند (ترجیحاً حداقل ۲ سال)

- از عهده تدریس محتوای آموزشی نظری و عملی دوره برآیند.

- تحصیلات آنها حداقل لیسانس علوم دامی باشد و مربی با پرورش زنبور عسل آشنائی کافی داشته باشد.

● **یادآوری ۱: تشخیص و تعیین صلاحیت علمی مربیان طبق دستورالعملهای**

صادر شده از سوی دفتر آموزش روستائیان وزارت جهاد اسلامی انجام می‌گیرد.

● **یادآوری ۲: جهت تدریس در دوره اولویت با مربیانی است که دوره‌های ویژه**

تربیت مربی را گذرانده باشند.

محتوای آموزشی دوره

محتوای دوره آموزشی «تربیت کارگر ماهر فرآوری و بسته‌بندی تولیدات زنبور عسل» مجموعاً ۵۶ ساعت است که ۱۶ ساعت آن به محتوی و مطالب آموزش نظری و ۴۰ ساعت آن به آموزش مطالب عملی اختصاص دارد. در این دوره، روزانه ۴ ساعت تدریس صورت می‌گیرد که طول دوره مجموعاً روز طول خواهد کشید. محتوای آموزشی دوره به تفکیک عناوین نظری و نظری / عملی (توأم) به شرح ذیل است:

۱- محتوای نظری دوره

مباحث و محتوای نظری که باید در این دوره تدریس شود مجموعاً ۴ ساعت از دوره را به خود اختصاص داده است که شامل سرفصلهای زیر می‌باشد

- آشنایی با زندگی زنبور عسل شامل انواع زنبورهای کندو، وظایف ملکه، زنبور نر،

زنبور کارگر، نحوه جمع آوری شهد، تولید عسل و ذخیره‌سازی عسل در کندو و سایر فرآورده‌های کندو [یک و نیم ساعت]

- آشنایی با اهمیت زنبور عسل در گرده افشاری [نیم ساعت]

- آشنایی با خصوصیات ظاهری عسل (رنگ، بو، مزه، کف، رطوبت) [نیم ساعت]

- آشنایی با زمان برداشت عسل [نیم ساعت]

- تعریف بسته‌بندی و اهمیت اقتصادی آن [نیم ساعت]

- آشنایی با بره موم از جمله (تعریف بره موم، خصوصیات برد موم، موارد استفاده بره موم، زهر زنبور عسل، خصوصیات زهر زنبور عسل و خواص داروئی زهر زنبور عسل) [نیم ساعت]

۲- محتوای نظری / عملی (توأم) دوره

محتوی و عناوین توانایی‌هایی که در این دوره باید هم بصورت نظری و هم عملی (توأم)

- تدریس شود مجموعه ۵۲ ساعت است که ۱۲ ساعت آن به صورت مباحث تئوریکی و نظری و ۴۰ ساعت آن محتوای عملیاتی را به خود اختصاص داده است که سرفصلهای مربوطه به شرح ذیل است.

- آشنایی با انواع گونه‌های زنبور عسل ریز، بزرگ، زنبور هندی و زنبور معمولی [ن = یک ساعت و ع = دو ساعت]

- آشنایی با نژادهای زنبور عسل (زنبور عسل تیره اروپا، ایتالیا، کارینولا، قفقازی) [ن = یک ساعت و ع = دو ساعت]

- آشنایی با مواد متخلکه عسل (آب، قندها، اسیدها، مواد معدنی، آنزیم، ویتامینها، پروتئینها و چربیها) [ن = یک ساعت و ع = دو ساعت]

- شناخت انواع عسل بر حسب منع تهیه شهد، تهیه از یک گل یا چند گل، زمان تولید، رنگ عسل - محل تولید، نحوه عرضه به بازار، وضع فیزیکی و شناسایی ارزش غذایی عسل [ن = نیم ساعت و ع = دو ساعت]

- آشنایی با نحوه برداشت عسل از کندو [ن = نیم ساعت وع = دو ساعت]
- استخراج و صاف نمودن عسل شامل درپوش برداری شانهای عسل، دستگاه استحصال عسل و انواع آن، و نحوه صاف کردن عسل [ن = یک ساعت وع = سه ساعت]
- آشنایی با نحوه نگهداری و انبار کردن عسل و ظروف نگهداری آن [ن = نیم ساعت وع = یک ساعت]
- اهمیت کنترل رطوبت عسل از جمله نحوه کنترل و میزان رطوبت عسل، جلوگیری از تخمیر عسل، پاستوریزه کردن و نحوه آن، درجه بندی و اهمیت و روش آن و معیارهای درجه بندی عسل [ن = یک و نیم ساعت وع = دو ساعت]
- آشنایی با انواع بسته‌بندی عسل از جمله آن در ظروف شیشه‌ای، ترموفورینگ، قوطیهای پلاستیکی [ن = یک ساعت وع = دو ساعت]
- آشنایی با مراحل بسته‌بندی عسل و مراحل مربوطه آن [ن = نیم ساعت وع = سه ساعت]
- آشنایی با برچسب‌گذاری ظروف بسته‌بندی شده و رعایت مراحلی از جمله نحوه برچسب‌گذاری، اهمیت برچسب‌گذاری ظروف، آشنایی با رعایت نکات ضرورت در برچسب‌گذاری [ن = نیم ساعت وع = سه ساعت]
- شناخت ظروف بسته‌بندی عسل (آشنایی با نکات اصلی جهت بکارگیری ظروف بسته‌بندی و انواع ظروف بسته‌بندی عسل [ن = نیم ساعت وع = دو ساعت]
- آشنایی و توانائی با ژله سلطنتی (تعریف، خصوصیات و مواد مصرفی ژله سلطنتی و آشنایی با طریقه جمع‌آوری ژله و نحوه نگهداری آن) [ن = نیم ساعت وع = دو ساعت]
- شناخت و مهارت در مورد گرده گل شامل تعریف، خواص، نحوه مصرف و نگهداری گرده گل، آشنایی با عسلک، تعریف و خصوصیات آن [ن = نیم ساعت وع = سه ساعت]
- آگاهی و مهارت در مورد موم زنبور عسل شامل تعریف، نحوه تولید، خواص و نحوه ذوب کردن موم [ن = نیم ساعت وع = دو ساعت]
- سایر موارد استفاده از موم (صنایع آرایشی، شمع‌سازی، داروسازی، دندانپزشکی،

- جلاددن چرم، تهیه واکس، آدامس، چسب) [ن = نیم ساعت وع = سه ساعت]
 - شناسایی اهمیت آزمایش‌های کنترل کیفیت و انجام آنها [ن = نیم ساعت وع = چهار ساعت]

فضای آموزشی

فضای آموزشی (اعم از کلاس، عرصه، کارگاه کار عملی و ...) مورد نیاز این دوره باید از طریق مرکز آموزش روستاییان استان و یا شهرستان تأمین گردد.
 چنانچه استانی دارای مرکز آموزش نباشد، می‌بایست از مکانهای مشابه (مطابق دستورالعملهای دفتر آموزش روستاییان) استفاده نماید.

- **یادآوری:** در هر صورت درز مینه فضای آموزشی دونکته حائز اهمیت است:
 - فضای آموزشی باید با دستورالعملها و آئین‌نامه‌های دفتر آموزش روستاییان مطابقت داشته باشد.
 - یکی از عوامل اساسی ارزیابی این دوره آموزشی کیفیت فضاهای آموزشی خواهد بود.

شرایط قبولی

کارآموزانی پذیرفته شده نهایی شناخته می‌شوند که حائز شرایط ذیل باشند:

- ۱- میانگین نمرات درس عملی و نظری وی از ۱۴ کمتر نباشد.
- ۲- غیبت (موجه و غیرموجه) وی از $\frac{1}{5}$ کل ساعات دوره بیشتر نباشد.

اعطای گواهینامه

به کارآموزانی که این دوره را با موفقیت بگذرانند توسط مدیریت ترویج و مشارکت مردمی استان گواهینامه مهارت اعطاء خواهد شد.

فهرست مهارت‌ها و توانایی‌های کارآموزان (حیطه مهارتی و شناختی)

ردیفه	عنوان	ردیفه
۱۸	شناخت زنبور عسل آشنایی با زندگی زنبور و گونه‌ها و نژادهای آن و ارزش اقتصادی زنبور	۱
۱۸	آشنایی با محصولات زنبور عسل (عسل، موم، عسلک، بره موم، گرده گل، زهر زنبور ژله رویال) و بازدید از مراحل فرآوری آنها	۲
۱۸	شناخت عسل شامل مواد متشکله آن، انواع عسل، خواص فیزیکی و شیمیائی و ارزش غذائی و داروئی عسل	۳
۱۹	توانایی برداشت، نگهداری، تصفیه، کنترل رطوبت، پاستوریزه نمودن و درجه‌بندی عسل	۴
۲۰	توانایی بسته‌بندی، برچسب‌گذاری و بازاریابی و فروش عسل	۵
۲۱	توانایی بسته‌بندی سایر فرآورده‌های زنبور عسل (ژله سلطنتی - گرده گل - بره موم - موم عسلک و زهر زنبور عسل)	۶
۲۱	شناخت و انجام آزمایشات کنترل کیفیت عسل	۷

استاندارد مهارت و آموزشی: تربیت کارگر ماهر فرآوری و بسته‌بندی تولیدات زنبور عسل

رشته: پرورش زنبور عسل

ردیف	عنوان توانایی و مطالعه تئوری	عملیات کارگاهی	زمان	نام و مشخصات	وسایل و تجهیزات
۱	شناخت زنبور عسل و آشناشی با نکات کلی پرورش زنبور عسل	کار عملی در مزارع زنبورداری	۴	تخته سفید - مازیک اسلامی - فیلم آموزشی لباس کار (۱۵۲۰ ادست) کلاه تئوری (۱۵۲۰ عدد) دودی (۲ عدد) چکمه (۱۵-۲۰ جفت) دستکش (۱۵۲۰ جفت) اهرم (۱ عدد) کاردک (۲ عدد) برس نرم (۲ عدد) تلویزیون - ویدئو - دستگاه اسلامی	۴
۱-۱	آشناشی با زندگی زنبور عسل				
۱-۱-۱	آشناشی با انواع زنبورهای کندو شامل ملکه - زنبور نر و کارگر				
۱-۱-۲	آشناشی با وظایف ملکه (تولید مثل - رهبری کندو)				
۱-۱-۳	آشناشی با وظایف زنبور نر (جفتگیری با ملکه)				
۱-۱-۴	آشناشی با وظایف زنبور کارگر شامل: (آماده‌سازی سلولها برای تخمگذاری ملکه - تغذیه لاروها - تمیز نگه داشتن کندو - تغذیه ملکه - تهیه شهد - بسته‌بندی گرده‌های گل در سلولها - ترشح موم و ساختن لانه‌های مرموی - تبدیل شهد به عسل، تهیه آب، خنک نمودن و تهییه کندو و محافظت از کندو)				
۱-۱-۵	آشناشی با نحره جمع‌آوری شهد توسط زنبوران کارگر				
۱-۱-۶	آشناشی با نحره تولید عسل				
۱-۱-۷	آشناشی با نحره ذخیره عسل در کندو				
۱-۱-۸	آشناشی با سایر فرآورده‌های کندو شامل (عسلک - بره موم - گرده گل - زهر زنبور - ژله رویال - موم)				
۱-۲۰	آشناشی با انواع (گونه‌ها) زنبور عسل: (زنبور عسل ریز - زنبور عسل بزرگ - زنبور هندی - زنبور معمولی)				
۱-۳	آشناشی با نژادهای زنبور عسل: (زنبور عسل تیره اروپایی - زنبور عسل ایتالیائی - زنبور عسل کاربنولان - زنبور عسل فتفاژی)				
۱-۴	آشناشی با اهمیت زنبور عسل در گرده افسانی				
۲	شناخت عسل	بازدید و کار عملی	۲	فیلم آموزشی لباس کار (۱۵۲۰ عدد)	
۲-۱	آشناشی با خصوصیات ظاهری عسل (رنگ - بو - مزه - کف - رطوبت)	در زنبورستان			
۲-۲	آشناشی با مواد منشکله عسل (آب - فندها - اسیدها - مواد معدنی آنزیم - ویتامینها - پروتئینها - چربیها)				
۲-۳	شناخت انواع عسل بر حسب: (منبع تهیه شهد - تهیه از یک گل یا چند گل - زمان تولید - رنگ عسل - محل تولید - نحره عرضه به بازار - وضع فیزیکی)				
۲-۴	شناسائی ارزش غذائی عسل				
۳	توانایی آماده‌سازی عسل و عرضه به بازار	بازدید و انجام کار	۴	اسلاید - فیلم آموزشی لباس کار (۱۵۲۰ ادست) کاردک (۴ عدد)	
۳-۱	آشناشی با زمان برداشت	عملی در واحدهای فرآوری و انجام			
۳-۲	آشناشی با مراحل نحره برداشت عسل از کندو (دود دادن، خارج				

استاندارد مهارت و آموزشی: تربیت کارگر ماهر فرآوری و سسته‌بندی تولیدات؛ نیو، عسل

شته: رو، شه، زنه، عسل

عنوان توانایی و مطالب تئوری		عملیات کارگاهی		زمان		نام و مشخصات	
ردیف	تفصیل	تاریخ	ساعت	ماه	سال	جهات	وسایل و تجهیزات
۱	توانایی بسته‌بندی عسل	۳	۱۰	بازدید از واحدهای فرآوری عسل و انجام عملیات مریب‌طه شامل بسته‌بندی عسل و برچسب‌گذاری	۱۵ (الی ۲۰ دست)	لباس کار	ظروف شبیه‌ای به وزن ۵۰۰ و ۱۰۰۰ گرم ظروف پلاستیکی سخت به اشکال مختلف ظروف پلاستیکی نرم چند نوع برچسب دربوش
۲	معرفی بسته‌بندی و اهمیت اقتصادی آن	۴	۱۰	آنواع بسته‌بندی عسل	۱۵ (الی ۲۰ دست)	لباس کار	ظروف شبیه‌ای به وزن ۵۰۰ و ۱۰۰۰ گرم ظروف پلاستیکی سخت به اشکال مختلف ظروف پلاستیکی نرم چند نوع برچسب دربوش
۳	آنواع بسته‌بندی عسل	۴-۱	۱۰	آنواع بسته‌بندی عسل	۱۵ (الی ۲۰ دست)	لباس کار	ظروف شبیه‌ای به وزن ۵۰۰ و ۱۰۰۰ گرم ظروف پلاستیکی سخت به اشکال مختلف ظروف پلاستیکی نرم چند نوع برچسب دربوش
۴	آنواع بسته‌بندی عسل	۴-۲	۱۰	آنواع بسته‌بندی عسل	۱۵ (الی ۲۰ دست)	لباس کار	ظروف شبیه‌ای به وزن ۵۰۰ و ۱۰۰۰ گرم ظروف پلاستیکی سخت به اشکال مختلف ظروف پلاستیکی نرم چند نوع برچسب دربوش
۵	آنواع بسته‌بندی عسل	۴-۲-۱	۱۰	آنواع بسته‌بندی عسل	۱۵ (الی ۲۰ دست)	لباس کار	ظروف شبیه‌ای به وزن ۵۰۰ و ۱۰۰۰ گرم ظروف پلاستیکی سخت به اشکال مختلف ظروف پلاستیکی نرم چند نوع برچسب دربوش
۶	آنواع بسته‌بندی عسل	۴-۲-۲	۱۰	آنواع بسته‌بندی عسل	۱۵ (الی ۲۰ دست)	لباس کار	ظروف شبیه‌ای به وزن ۵۰۰ و ۱۰۰۰ گرم ظروف پلاستیکی سخت به اشکال مختلف ظروف پلاستیکی نرم چند نوع برچسب دربوش
۷	آنواع بسته‌بندی عسل	۴-۲-۳	۱۰	آنواع بسته‌بندی عسل	۱۵ (الی ۲۰ دست)	لباس کار	ظروف شبیه‌ای به وزن ۵۰۰ و ۱۰۰۰ گرم ظروف پلاستیکی سخت به اشکال مختلف ظروف پلاستیکی نرم چند نوع برچسب دربوش
۸	آنواع بسته‌بندی عسل	۴-۳	۱۰	آنواع بسته‌بندی عسل	۱۵ (الی ۲۰ دست)	لباس کار	ظروف شبیه‌ای به وزن ۵۰۰ و ۱۰۰۰ گرم ظروف پلاستیکی سخت به اشکال مختلف ظروف پلاستیکی نرم چند نوع برچسب دربوش
۹	آنواع بسته‌بندی عسل	۴-۳-۱	۱۰	آنواع بسته‌بندی عسل	۱۵ (الی ۲۰ دست)	لباس کار	ظروف شبیه‌ای به وزن ۵۰۰ و ۱۰۰۰ گرم ظروف پلاستیکی سخت به اشکال مختلف ظروف پلاستیکی نرم چند نوع برچسب دربوش
۱۰	آنواع بسته‌بندی عسل	۴-۳-۲	۱۰	آنواع بسته‌بندی عسل	۱۵ (الی ۲۰ دست)	لباس کار	ظروف شبیه‌ای به وزن ۵۰۰ و ۱۰۰۰ گرم ظروف پلاستیکی سخت به اشکال مختلف ظروف پلاستیکی نرم چند نوع برچسب دربوش
۱۱	آنواع بسته‌بندی عسل	۴-۳-۳	۱۰	آنواع بسته‌بندی عسل	۱۵ (الی ۲۰ دست)	لباس کار	ظروف شبیه‌ای به وزن ۵۰۰ و ۱۰۰۰ گرم ظروف پلاستیکی سخت به اشکال مختلف ظروف پلاستیکی نرم چند نوع برچسب دربوش

استاندارد مهارت و آموزشی: تربیت کارگر ماهر فرآوری و بسته‌بندی تولیدات زنبور عسل

رشته: پرورش زنبور عسل

نام و مشخصات	زمان	عملیات کارگاهی	عنوان توانایی و مطالب تئوری	ردیف
وسایل و تجهیزات				
			صف کردن زنبور عسل	۴.۳.۴
			آشنایی با نحوه بسته‌بندی عسل با دستگاه اتوماتیک	۴.۳.۵
			برچسب‌گذاری ظروف بسته‌بندی شده	۴.۴
			آشنایی با اهمیت برچسب‌گذاری ظروف	۴.۴.۱
			آشنایی با رعایت نکات ضروری در برچسب‌گذاری: (نوع و نام محصول، وزن خالص، درجه عسل، نام و آدرس تولیدکننده، شماره و پروانه ساخت وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی، تاریخ بسته‌بندی)	۴.۴.۲
			شناخت ظروف بسته‌بندی عسل	۴.۵
			آشنایی با نکات اصلی جهت بکارگیری ظروف بسته‌بندی (عاری بودن از بو - بادوام بودن - عدم نفوذ رطوبت - سهولت استفاده)	۴.۵.۱
			انواع ظروف بسته‌بندی عسل (شیشه‌های نیم کیلوگرمی - یک کیلوگرمی ظروف پلاستیکی خشک به اشكال مختلف - بطری‌های دهانه باریک از جنس پلاستیک نرم)	۴.۵.۲
تخته‌سفید، مازیک فیلم - اسلايد لباس کار (۱۵ الی ۲۰ دست) کلاه محافظ (۱۵ الی ۲۰ دست) دویدی (۲ عدد) دستکش (۱۵-۲۰ جفت) چکمه (۱۵-۲۰ جفت) اهرم (۲ عدد) کاردک، برس نرم موم پُر، موم ذوب کن تله گرده‌گیر پرس موم جهت ذوب کردن موم	۱۰	۲/۵	- انجام کار عملی در زنبورداری - انجام عمل ذوب نمودن موم - تهیه برگه موم آج دار	آشنایی با فرآورده‌های زنبور عسل آشنایی با ژله سلطنتی تعریف ژله سلطنتی آشنایی با خصوصیات ژله سلطنتی آشنایی با موارد مصرف ژله سلطنتی آشنایی با طریق جمع آوری ژله سلطنتی و نحوه نگهداری آن آشنایی با گرده گل تعریف گرده گل آشنایی با خواص گرده گل آشنایی با نحوه مصرف گرده گل آشنایی با نحوه جمع آوری و نگهداری گل آشنایی با عسلک تعریف عسلک آشنایی با خصوصیات عسلک آشنایی با موم زنبور عسل تعریف موم آشنایی با نحوه تولید موم توسط زنبور عسل

استاندارد مهارت و آموزشی: تربیت کارگر ماهر فرآوری و بسته‌بندی تولیدات زنبور عسل

رشته: پرورش زنبور عسل

نام و مشخصات وسایل و تجهیزات	زمان ۹ ساعت	عملیات کارگاهی	عنوان توانایی و مطالب تئوری	ردیف
				۱
			آشنائی با خواص مرمر نحوه ذوب نمودن مرمر و استفاده مجدد از آن سایر موارد استفاده مرمر (صنایع آرایشی - شمع سازی - داروسازی دندهزشکی - جلا دادن چرم - تهیه واکسن - آدامس - چسب)	۵.۴.۳ ۵.۴.۴ ۵.۴.۵ ۵.۵ ۵.۵.۱ ۵.۵.۲ ۵.۵.۳ ۵.۶.۱ ۵.۶.۲ ۵.۶.۳
لوله آزمایش (۱۰ عدد) بالن - ارلن مابر ۱۰۰cc حمام آب گرم ۵۰cc اتراتیلیک ید ۱ گرم، یدوریناتسیم ۳۰ گرم، آب مقطر رزورسینول ۲۰ گرم اسید کلریدریک ۱۰۰cc	۴	۰/۵	کار عملی در آزمایشگاه و انجام آزمایشات مربوطه	شناختی اهمیت انجام آزمایش‌های کنترل کیفیت عسل (جهت شناسابی تقلب در عسل) ۶
جمع				۴۰ ۱۶

کد:

ضمیمه

پرسشنامه نظرخواهی از استاندارد آموزشی

بخش اول : ویژه مربیان آموزشی

مربی گرامی، پرسشنامه حاضر بمنظور گردآوری نظرات شما جهت بهبود شرایط آموزشی و اصلاح استانداردهای آموزشی تهیه شده است لطفاً با ارائه پاسخ دقیق ما را در جهت اصلاح کاستی‌ها یاری نمائید.

مشخصات هری:

مدرس تحصیلی عضو جہاد غير عضو جہاد

..... شهرستان محل خدمت: سابقه تدریس داخل جهاد = سال ماه
..... خارج از جهاد = سال ماه

۱- آیا مدت زمان پیش‌بینی شده در استاندارد پرای ارائه سرفصلهای درسی مناسب است؟

در صورتیکه پاسخ منفی است موارد دیگری که بنتظر تان می رسد بنویسید.

۲- آیا شرکت پیشنهاد شده در استاندارد جهت شرکت کارآموزان مناسب و مقتضم بود؟

در صورتیکه پاسخ منفی است موادر دیگری که بینظر تاز می‌رسد مرقوم فرماید.

۳- پنجه شما آیا فرستهای شغلی، بیشناور شده در استاندارد مناسب است؟

در صورتیکه پاسخ منطقی است موارد دیگری که بمنظار تان می‌رسد بیان فرماید.

کد:

۴ - بنظر شما آیا موارد و عناوین غیرضروری دراستاندارد (جدول مهارت و آموزشی) ملاحظه می شود؟

در صورتیکه پاسخ مثبت است ضمن بیان دلایل، شماره ردیف عناوین مذکور را ذکر نمایید.

بله خیر

شماره ردیف	دلایل

۵ - بنظر شما آیا در استاندارد واژه و اصطلاح غلط و یا دشوار و غیرمرسوم مشاهده می شود؟

در صورتیکه پاسخ مثبت است واژه پیشنهادی را ارائه نمایید.

بله خیر

واژه یا مفهوم اصلاحی و پیشنهادی	واژه یا مفهوم نادرست

۶ - بطورکلی آیا دراستاندارد جدول مهارت و آموزشی ضرورت دارد تغییرات (موردنی - اساسی) انجام شود؟

در صورتیکه پاسخ مثبت است نظرتان را در جدول ذیل بنویسید.

بله خیر

وسایل و تجهیزات	زمان		کارگاه آموزشی	عنوان توانایی و مطالب تئوری	ردیف
	نظری	عملی			

۷ - آیا شرایط مربوط به میزان تجربه و تحصیلات مریبان برای تدریس در دوره آموزشی مناسب است؟

در صورتیکه پاسخ منفی است موارد دیگر را مرقوم فرمایید.

بله خیر

۸ - در صورتیکه نظرات و پیشنهاداتی دارید که می توانند ما را در بهبود برنامه های آموزشی کمک و یاری

نماید آنرا مرقوم فرمایید.

آدرس: لطفاً پس از پاسخ به سوالات، پرسشنامه را در اختیار مجری قرار دهید.

کد:

پرسشنامه نظرخواهی از استاندارد آموزشی

بخش دوم: ویژه کارآموزان دوره

کارآموز محترم پرسشنامه حاضر بمنظور گردآوری نظرات شما جهت بهبود شرایط آموزشی و اصلاح استانداردهای آموزشی تهیه شده است لطفاً با ارائه پاسخ دقیق ما را در جهت اصلاح کاستی‌ها یاری نمائید.

مشخصات:

میزان سواد:
شغل:
شهرستان یا روستای محل زندگی:

- ۱ - تا چه حد مطالبی را که در طول این دوره، آموزش داده شد قبلًا می‌دانستید؟
 کم متوسط زیاد خیلی زیاد
- ۲ - موضوعات و مطالبی که در طول این دوره آموزش داده شد، تا چه اندازه در ارتباط با مسائل شغلتان بوده است؟
 کم متوسط زیاد خیلی زیاد
- ۳ - بنظر شما آیا وسایل و ابزار آموزشی بکار گرفته شده در طول دوره، کافی و مناسب بوده است؟
 خیر بله
- ۴ - آیا ساعات مربوط به انجام آموزش‌های عملی برای یادگیری شما کافی بوده است؟
 خیر بله
- ۵ - آیا در طول این دوره، بازدید علمی داشته‌اید؟
در صورتی‌که پاسخ مثبت است، لطفاً بفرمایید این بازدید برای شما تا چه اندازه مفید بود.
 کم متوسط زیاد خیلی زیاد



کد:

۶- اگر جهادسازندگی دوره دیگری را در ارتباط با شغلتان برگزار نماید آیا شما مایل هستید در آن دوره
شرکت کنید؟

خیر

بله

۷- در صورتیکه پیشنهاد یا انتقادی در مورد اجرای دوره دارید آنرا بنویسید.

لطفاً بعد از اینکه سوالات را پاسخ دادید، پرسشنامه را در اختیار مجری دوره قرار دهید.



کد:

پرسشنامه نظرخواهی از استاندارد آموزشی

بخش سوم: ویژه مجریان آموزشی

مجرى محترم پرسشنامه حاضر بمنظور گردآوری نظرات شما جهت بهبود شرایط آموزشی و اصلاح استانداردهای آموزشی تهیه شده است لطفاً با ارائه پاسخ دقیق ما را در جهت اصلاح کاستی‌ها یاری نمائید.

مشخصات مجری:

..... مدرک تحصیلی: رشته تحصیلی:

..... مسئولیت: شهرستان محل خدمت:

۱ - بنظر شما میزان استقبال روستاییان، بهره‌برداران و تولیدکنندگان جهت ثبت نام در این دوره تا چه حد است؟
کم متوسط زیاد خیلی زیاد

در هر صورت دلایل آنرا مرقوم فرماید.

۲ - بنظر شما آیا شرایط شرکت در دوره و مشخصات کارآموزان در استاندارد مناسب است؟
 خیر بله

در صورتیکه پاسخ منفی است مواردی که باید اضافه و یا حذف شود، بنویسید.

کد:

۳ - بنظر شما آیا وسایل و تجهیزات آموزشی پیش‌بینی شده در استاندارد قابل دسترسی بوده است؟

خیر بله

در صورتیکه پاسخ منفی است مواردی که باید مورد توجه برنامه‌ریزان آموزشی قرار گیرد را ذکر نمایید.

۴ - بنظر شما آیا مشخصات کادر آموزشی (مریبان) پیش‌بینی شده در استاندارد مناسب است؟

خیر بله

در صورتیکه پاسخ منفی است دلایل آنرا بیان نمایید.

۵ - لطفاً بفرمایید برای اجرای این دوره با چه مشکلاتی مواجه بودید؟

۶ - چنانچه پیشنهاد یا انتقادی در مورد هر یک از عنوانین مندرج در استاندارد دارید مرفوم نمایید.

لطفاً بعد از تکمیل پرسشنامه آنرا به مدیریت ترویج و مشارکت مردمی (اداره آموزش روستاییان) عودت فرمایید.