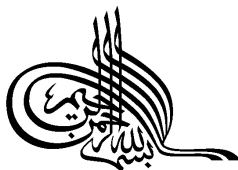


وزارت جهاد کشاورزی
معاونت ترویج و نظام بهره‌برداری
دفتر برنامه‌ریزی و هماهنگی ترویج

استاندارد آموزشی

اجرای نظام‌نامه HACCP در واحدهای صنعتی

کد: ۸۳-۲۵-۴-۱۲



□ شناسنامه استاندارد آموزشی :

- عنوان دوره : اجرای نظامنامه HACCP در واحدهای صنعتی
- عنوان زیربخش : شیلات
- کد استاندارد : ۸۳-۲۵۰۴۰۱۲
- تهیه و تدوین : گروه نیازسنجی و تدوین استانداردهای آموزشی
- ناشر : معاونت ترویج و نظام بهره‌برداری - دفتر برنامه‌ریزی و هماهنگی ترویج
- تاریخ انتشار : ۱۳۸۳
- نوبت چاپ : اول

این استاندارد در جلسه مورخه ۱۳۸۳/۶/۳۱ هسته کارشناسی آموزش و ترویج صید و بنادر ماهیگیری دفتر برنامه‌ریزی و هماهنگی ترویج بررسی و تصویب شده است.

فهرست مطالب

<u>صفحه</u>	<u>عنوان</u>
۴	۱- مقدمه
۵	۲- تعریف مفاهیم و اصطلاحات
۶	۳- تعریف دوره
۶	۴- مشخصات کلی دوره
۷	۵- هدفهای دوره
۸	۶- فرصتهای شغلی
۸	۷- مخاطبان دوره (کارآموزان)
۹	۸- مربیان دوره
۹	۹- محتوای آموزشی دوره
۱۰	۱۰- فضای آموزشی
۱۱	۱۱- شرایط قبولی و اعطاء گواهینامه
۱۲	۱۲- جدول مهارتها و تواناییهای کارآموزان
۱۳	۱۳- جدول محتوای آموزشی و سرفصلها
	ضمیمه
۱	بخش اول: پرسشنامه ویژه مربیان آموزشی
۲	بخش دوم: پرسشنامه ویژه کارآموزان دوره
۳	بخش سوم: پرسشنامه ویژه مربیان دوره 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، یکسان‌سازی 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 دقیق‌بودجه 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 می‌نماید که یکی از هدفهای عمده تهیه استاندارد آموزشی حاضر، کمک به سازماندهی منطقی فعالیت‌های آنان در جنبه‌های اجرای دوره‌های آموزشی است. از این رو قبل از هر چیز ضروری است که برای هر یک از اجزای دوره‌های آموزشی، اصول و شرایط برگزاری آن را با مراجعه 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 خواهند 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 به کارفته در این استاندارد به شرح زیر است:
کارآموز اجرای نظامنامه HACCP در واحدهای صنعتی: به فردی گفته می‌شود که اطلاعات و دانش نظری و عملی لازم را درباره اجرای نظامنامه HACCP در واحدهای صنعتی بدست آورده باشد و با تکیه بر دانش خود بتواند به تولید با کیفیت بالا اقدام کند.

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: عبارت است از یادگیری آن بخش از محتوای آموزشی که عمدتاً جنبه نظری داشته و غالباً مستلزم تلاش و فعالیت 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 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 (حین اجرای دوره) انجام می‌گیرد.

ارزشیابی نهائی (ارزشیابی پایان دوره): در پایان دوره از کارآموزان به شرح ذیل آزمون به عمل خواهد آمد:

۱- آزمون کتبی که به منظور ارزیابی آموخته‌های کارآموزان در طول دوره بعمل می‌آید.

۲- آزمون عملی که برای ارزیابی میزان مهارت و تواناییهای کارآموزان در خصوص محتوای عملی دوره به عمل می‌آید.

تعریف دوره

دوره آموزشی «اجرای نظامنامه HACCP در واحدهای صنعتی» دوره‌ای است که طی آن کارآموزان دانش و اطلاعات نظری و عملی لازم را برای اجرای نظامنامه HACCP در واحدهای صنعتی به دست می‌آورند.

مشخصات کلی دوره آموزشی

شرایط شرکت در دوره	۱- شاغلین در واحدهای صنعتی ۲- کلیه علاقه‌مندان به دوره آموزشی
مشخصات کارآموزان	جنسیت: مرد سطح سواد: حداقل دیپلم سن: ۱۸ تا ۴۵ سال
مدت دوره	۴ روز
کل ساعات دوره	۱۶ ساعت [۱۰ ساعت نظری، ۶ ساعت عملی]
ظرفیت پذیرش هر دوره	حداقل ۱۵ نفر و حداکثر ۲۰ نفر
شیوه اجراء	به صورت نظری و عملی - روزانه یا شبانه‌روزی
کادر آموزشی	حداقل لیسانس
شرایط قبولی کارآموز	کسب نمره حداقل ۱۴ (میانگین نمرات نظری و عملی) نداشتن غیبت بیش از $\frac{1}{5}$ کل ساعات دوره
کادر اجرایی	مدیریت ترویج و مشارکت مردمی اداره ترویج شهرستان مرکز آموزش روستائیان

هدفهای دوره

هدفهای اساسی دوره آموزشی «اجرای نظامنامه HACCP در واحدهای صنعتی» به تفکیک عبارتند از:

۱- هدفهای اختصاصی دوره

تربیت نیروی انسانی ماهر و آشنا به نظامنامه HACCP در واحدهای صنعتی.

۲- هدفهای آموزشی

۲-۱- هدف کلی: هدفهای کلی این دوره عبارت است از آشنایی کارآموز با اجرای نظامنامه HACCP در واحدهای صنعتی.

۲-۲- هدفهای جزئی: هدفهای آموزشی جزئی این دوره برای کارآموزان ارتقاء حیطه شناختی از سطح دانش و مهارت کارآموزان به شرح زیر است:

- آشنایی با تاریخچه HACCP.

- آشنایی با اهداف نظامنامه HACCP.

- آشنایی با کاربرد نظام HACCP.

- آشنایی با علل توسعه سیستم HACCP و جایگاه آن در واحدهای صنعتی.

- آشنایی با کاربرد اصول سیستم HACCP.

- آشنایی با تعاریف و واژههای کاربردی در نظام HACCP.

۲-۳- هدفهای رفتاری: کارآموزان پس از پایان دوره و بعد از طی شرکت فعال در دوره به شناخت و تواناییهای ذیل دست می‌یابند:

- اهداف و مزایای کاربرد نظام HACCP را توضیح دهند.

- تاریخچه نظام HACCP را توضیح دهند.

- اهمیت و ضرورت HACCP در صنایع را بیان کنند.

- علل توسعه نظام HACCP و جایگاه آن را در واحدهای صنعتی شرح دهند.

- نحوه آرایش تیم HACCP را ذکر کنند.

- نحوه توصیف و شرح محصول را نشان دهند.

- نحوه تعیین مصرف محصول در جامعه را مشخص کنند.
- بتوانند دیاگرام جریان محصول و طرح تسهیلاتی را تهیه کنند.
- خطر و شدت آن را با تهیه فهرست تمامی عوامل خطرزای مربوط به هر مرحله رامنشخص کنند.
- برای حذف یا به حداقل رساندن میزان خطر شاخصها را کنترل کنند.
- نقاط بحران یا CCP را به منظور کنترل خطر شناسایی شده به طور صحیح تعیین کنند.
- نقاط کنترل بحرانی را تعیین کنند.
- نحوه تعیین مشخصات و استقرار حدود نقطه و بحرانی به منظور کنترل بیشتر رانشان دهند.
- سیستم ممیزی و نظارتی مناسبی را در نقطه بحرانی و رفع مشکل برقرار و اجرا کنند.
- در صورت عدم رفع مشکل عملیات تصحیح را تدوین و استقرار کنند.
- عوامل مؤثر در ارزیابی سیستم HACCP را شرح دهند.
- داده‌های مربوط به حذف خطر را با استفاده از مدارک و گزارشها تدوین کنند.
- مفاهیم کاربردی مربوط به نظام HACCP شامل سیستم HACCP، طرح HACCP، نظارت کردن، حد مهار، اقدام اصلاح‌کننده، نقطه کنترل بحرانی، حد بحرانی، عوامل خطرزا، تجزیه و تحلیل عوامل خطرزا، ممیزی، step و تاییدیه را به طور صحیح تعریف کنند.

فرصت‌های شغلی

- کارآموزان پس گذراندن دوره آموزشی «آشنایی با نظامنامه HACCP در واحدهای صنعتی» قادر خواهند بود از فرصت‌های شغلی زیر استفاده کنند:
- ۱- در واحدهای صنعتی مختلف مشغول کار شوند.

مخاطبان دوره (کارآموزان)

- در دوره آموزشی «اجرای نظامنامه HACCP در واحدهای صنعتی» کارآموز به کسانی اطلاق می‌شود که دارای شرایط ذیل باشند:
- الف: علاقه‌مند به دوره آموزشی مورد نظر باشند.
- ب: دارای سطح سواد در حد دیپلم و بالاتر باشند.
- ج: سن آنها بین ۱۸ تا ۴۵ سال باشد.
- یادآوری (۱): تعداد کارآموزان برای تشکیل و برگزاری هر دوره حداقل ۱۵ نفر و حداکثر ۲۰ نفر می‌باشد.
- یادآوری (۲): برای شرکت در دوره اولویت با افراد شاغل در واحدهای صنعتی می‌باشد.
- یادآوری (۳): کلیه افراد علاقه‌مند به این دوره می‌توانند در دوره شرکت کنند.

مربیان دوره

- مربیان دوره آموزشی «اجرای نظام HACCP در واحدهای صنعتی» کسانی هستند که:
- در زمینه اجرای نظامنامه HACCP در واحدهای صنعتی دارای تجربه کافی عملی و نظری باشند.
 - از عهده تدریس محتوای آموزش نظری و عملی دوره برآیند.
 - دارای تحصیلات کارشناسی به بالا باشند.
- یادآوری (۱): تشخیص صلاحیت علمی مربیان از طریق دستورالعملهایی صادر شده از سوی دفتر برنامه‌ریزی و هماهنگی ترویج و با تایید دفتر مربوطه صورت می‌گیرد.
- یادآوری (۲): برای تدریس در این دوره اولویت با مربیانی است که دوره‌های مربی راطی کرده باشند.
- یادآوری (۳): برای تدریس دوره مربی باید دارای مدرک کارشناسی در زمینه مرتبط باشد.

محتوای آموزش

محتوای دوره آموزش «اجرای نظام HACCP در واحدهای صنعتی» مجموعاً ۱۶ ساعت است که از این مقدار ۱۰ ساعت به محتوای مبانی تئوری و ۶ ساعت به آموزش عملی اختصاص یافته است. محتوای آموزشی دوره به تفکیک محتوای نظری و نظری / عملی (توأم) به شرح زیر است:

۱- محتوای نظری دوره

مباحث و مطالبی که از دوره بایستی به صورت نظری برای فراگیران ارائه شود ۵ ساعت از کل دوره را به خود اختصاص داده است که شامل سرفصلهای زیر می‌باشد:

- آشنایی با اهداف و مزایای کاربرد نظام HACCP در واحدهای صنعتی، آشنایی باتاریخچه سیستم HACCP، اهمیت و ضرورت HACCP در صنایع [۱ ساعت].
- آشنایی با مزایای سیستم HACCP در واحدهای صنعتی [۱ ساعت].
- آشنایی با علل توسعه سیستم HACCP و جایگاه آن در واحدهای صنعتی [۱ ساعت]
- آشنایی با تعاریف و اثره‌های کاربردی HACCP شامل: سیستم HACCP، طرح HACCP، نظارت کردن، حد مهار، اقدام اصلاح‌کننده، نقطه کنترل بحرانی، حد بحرانی، عوامل خطرزا، تجزیه و تحلیل عوامل خطرزا، ممیزی، Step و تاییدیه [۲ ساعت].

۲- محتوای نظری و عملی (توأم)

محتوای نظری و عملی (توأم) مجموعاً ۱۱ ساعت است که ۵ ساعت آن به آموزش نظری و ۶ ساعت آن به آموزش عملی اختصاص یافته است. محتوای عملی و نظری (توأم) شامل سرفصلهای زیر می‌باشد:

- آشنایی با کاربرد اصول سیستم HACCP، آرایش تیم HACCP، توصیف و شرح محصول، تعیین مصرف محصول در جامعه، تهیه دیاگرام جریان محصول و طرح تسهیلاتی، شناسایی خطر و شدت آن با تهیه فهرست از تمام عوامل خطرزای مربوط به هر مرحله و توجه به هر شاخص کنترل برای حذف یا به حداقل رساندن میزان خطر، تعیین نقاط بحران یا CCP به منظور کنترل خطر شناسایی شده، تعیین نقاط کنترل

بحرانی، تعیین مشخصات و استقرار حدود نقطه بحرانی به منظور کنترل بیشتر، برقراری و اجرای سیستم ممیزی و نظارتی در نقطه بحرانی و رفع مشکل، تدوین و استقرار عملیات تصحیح در صورت عدم رفع مشکل، ارزیابی سیستم HACCP، تدوین داده‌ها با استفاده از مدارک و گزارش‌ها در رابطه با حذف خطر و بایگانی آن‌ها [۵ ساعت نظری و ۶ ساعت عملی]

فضای آموزشی

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

یادآوری: در هر صورت در زمینه فضای آموزشی دو نکته حائز اهمیت است:

- فضای آموزشی باید با دستورالعملها و آئین‌نامه‌های دفتر برنامه‌ریزی و هماهنگی ترویج مطابقت داشته باشد.
- یکی از عوامل اساسی ارزیابی این دوره آموزش کیفیت فضای آموزشی خواهد بود.

شرایط قبولی

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

- در مجموع ارزیابیهای انجام شده حداقل نمره ۱۴ را کسب کرده باشد.
- علاوه بر آن بیش از $\frac{1}{5}$ کل ساعات دوره را غیبت (موجه و غیرموجه) نکرده باشد.

اعطای گواهینامه

به کارآموزانی که این دوره را با موفقیت بگذرانند توسط مدیر ترویج و مشارکت مردمی استان گواهینامه مهارت در زمینه اجرای نظام HACCP در واحدهای صنعتی اعطاء خواهد شد.

فهرست مهارتها و تواناییهای کارآموزان (حیطه شناختی و مهارتی)

صفحه	عنوان	ردیف
۱۳	آشنایی با تاریخچه سیستم HACCP	۱
۱۳	آشنایی با اهداف نظام HACCP	۲
۱۳	آشنایی با مزایای کاربرد نظام HACCP	۳
۱۳	آشنایی با علل توسعه سیستم HACCP و جایگاه آن در واحدهای صنعتی	۴
۱۳	آشنایی با کاربرد اصول سیستم HACCP	۵
۱۴	آشنایی با تعاریف و واژههای کاربردی در نظام HACCP	۶

استاندارد مهارتی و آموزشی
دوره آموزشی اجرای نظامنامه HACCP در واحدهای صنعتی

ردیف	عنوان توانایی و مطالب تئوری	عملیات کارگاهی	زمان		نام و مشخصات وسایل و تجهیزات
			روز	ساعت	
۱	آشنایی با اهداف و مزایای کاربرد نظام HACCP در واحدهای صنعتی آشنایی با تاریخچه سیستم HACCP اهمیت و ضرورت HACCP در صنایع		۱		وایت برد، ماژیک، جزوه آموزشی
۲	آشنایی با مزایای سیستم HACCP در واحدهای صنعتی		۱		وایت برد، ماژیک، جزوه آموزشی
۳	آشنایی با علل توسعه سیستم HACCP و جایگاه آن در واحدهای صنعتی		۱		وایت برد، ماژیک، جزوه آموزشی
۴	آشنایی با کاربرد اصول سیستم HACCP آرایش تیم HACCP توصیف و شرح محصول تعیین مصرف محصول در جامعه تهیه دیاگرام جریان محصول و طرح تسهیلاتی شناسایی خطر و شدت آن با تهیه فهرست از تمام عوامل خطرزایی مربوط به هر مرحله و توجه به هر شاخص کنترل برای حذف یا به حداقل رساندن میزان خطر تعیین نقاط بحران یا CCP به منظور کنترل خطر شناسایی شده تعیین نقاط کنترل بحرانی تعیین مشخصات و استقرار حدود نقطه بحرانی به منظور کنترل بیشتر	فیلمی از اجزای یک برنامه HACCP و مشاهده مراحل مختلف آن و اجرای یک سیستم HACCP و مراحل انجام آن	۵	۶	وایت برد، ماژیک، جزوه آموزشی

استاندارد مهارتی و آموزشی
دوره آموزشی اجرای نظامنامه HACCP در واحدهای صنعتی

ردیف	عنوان توانایی و مطالب تئوری	عملیات کارگاهی	زمان		نام و مشخصات وسایل و تجهیزات
			تفصیلی	کلی	
۴-۹	برقراری و اجرای سیستم ممیزی و نظارتی در نقطه بحرانی				
۴-۱۰	ورفع مشکل				
۴-۱۱	تدوین و استقرار عملیات تصحیح در صورت عدم رفع مشکل				
۴-۱۲	ارزیابی سیستم HACCP تدوین داده‌ها با استفاده از مدارک و گزارش‌ها در رابطه با حذف خطر و بایگانی آنها				
۵	آشنایی با تعاریف و واژه‌های کاربردی HACCP		۲		وایت‌برد، ماژیک، جزوه آموزشی
۵-۱	سیستم HACCP				
۵-۲	طرح HACCP				
۵-۳	نظارت کردن				
۵-۴	حد مهار				
۵-۵	اقدام اصلاح‌کننده				
۵-۶	نقطه کنترل بحرانی				
۵-۷	حد بحرانی				
۵-۸	عوامل خطرزا				
۵-۹	تجزیه و تحلیل عوامل خطرزا				
۵-۱۰	ممیزی				
۵-۱۱	step				
۵-۱۲	تاییدیه				
	جمع کل ساعات		۱۰	۶	۱۶

ضمیمه

پرسشنامه نظرخواهی از استاندارد آموزشی

بخش اول : ویژه مربیان آموزشی

مربی گرامی، پرسشنامه حاضر به منظور 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 مربی :

عضو جهاد مدرک تحصیلی

غیر عضو جهاد

داخل جهاد = سال ماه سابقه تدریس شهرستان محل خدمت :

خارج از جهاد = سال ماه

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

در صورتی که پاسخ منفی است موارد دیگری که بنظرتان می‌رسد بنویسید. بله خیر

.....
.....

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

در صورتی که پاسخ منفی است موارد دیگری که بنظرتان می‌رسد مرقوم فرمایید. بله خیر

.....
.....

۳- بنظر شما آیا فرصتهای شغلی پیشنهاد شده در استاندارد مناسب است؟

در صورتی که پاسخ منفی است موارد دیگری که بنظرتان می‌رسد بیان فرمایید. بله خیر

.....
.....

۴- بنظر شما آیا موارد و عناوین غیر ضروری در استاندارد (جدول مهارت و آموزشی) ملاحظه می شود؟

در صورتی که 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 غیر مرسوم مشاهده می شود؟

در صورتی که پاسخ مثبت است واژه پیشنهادی را ارائه نمایید. بله خیر

شماره ردیف	واژه یا مفهوم نادرست	واژه یا مفهوم اصلاحی و پیشنهادی

۶- بطور کلی آیا در استاندارد جدول مهارت و آموزشی ضرورت دارد تغییرات (موردی - اساسی) انجام شود؟

در صورتی که پاسخ مثبت است نظرتان را در جدول ذیل بنویسید. بله خیر

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

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

در صورتی که پاسخ منفی است موارد دیگر را مرقوم فرمایید. بله خیر

.....

۸- در صورتی که نظرات و پیشنهاداتی دارید که می تواند ما را در بهبود برنامه های آموزشی کمک و یاری نماید آنرا مرقوم فرمایید.

.....

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

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 نمایید.

مشخصات :

میزان سواد : شغل :

شهرستان یا روستای محل زندگی :

۱- تا چه حد مطالبی را که در طول این دوره، آموزش داده شد قبلاً 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 شغلستان 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؟

بله خیر

۴- آیا ساعات مربوط به انجام آموزشهای عملی برای یادگیری شما کافی بوده است؟

بله خیر

بله خیر

۵- آیا در طول این دوره، بازدید علمی داشته‌اید؟

در صورتی که پاسخ مثبت است، لطفاً بفرمایید این بازدید برای شما تا چه اندازه مفید بود.

کم متوسط زیاد خیلی زیاد

۶- اگر جهاد کشاورزی دوره دیگری را در ارتباط با شغلستان برگزار نماید آیا شما مایل

هستید در آن دوره شرکت کنید؟ بله خیر

۷- در صورتی که پیشنهاد یا انتقادی در مورد اجرای دوره دارید آن را بنویسید.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

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

پرسشنامه نظرخواهی از استاندارد آموزشی

بخش سوم : ویژه مجریان آموزشی

مجری 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 آن را مرقوم فرمایید.

.....
.....

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

بله خیر

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

.....
.....

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

بله خیر

در صورتی که پاسخ منفی است مواردی که باید مورد توجه برنامه ریزان آموزشی قرار گیرد را ذکر نمایید.

.....
.....

۴- بنظر شما آیا مشخصات کادر آموزشی (مربیان) پیش بینی شده در استاندارد مناسب است؟

بله خیر

در صورتی که 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 عناوین مندرج در استاندارد دارید مرقوم نمایید.

.....
.....
.....
.....
.....

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