

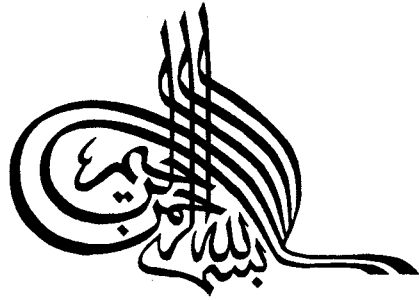
وزارت جهاد کشاورزی
معاونت ترویج و مشارکت مردمی
دفتر آموزش روستاییان

**تربیت
کارگر ماهر
تحويل گیرنده
شیر**

استاندارد
مهارت
و آموزشی

امور دام

کد: ۷۹-۲۱۲۸۰۱۲



□ شناسنامه استاندارد آموزشی:

- عنوان دوره: تربیت کارگر ماهر تحویل گیرنده شیر
- عنوان رشته: اموردام
- تهیه و تدوین: گروه آموزشهای فنی و حرفه‌ای غیررسمی - هسته کارشناسی برنامه‌ریزی آموزشی - درسی پرورش و اصلاح دام
- 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>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
۹	۶- فرصت‌های شغلی
۹	۷- مخاطبین دوره (کارآموزان)
۱۰	۸- مربیان دوره
۱۰	۹- محتوای آموزشی دوره
۱۲	۱۰- فضاهای آموزشی
۱۲	۱۱- شرایط قبولی و اعطاء گواهینامه
۱۳	۱۲- جدول مهارتها و تواناییهای کارآموزان
۱۴	۱۳- جدول محتوای آموزشی و سرفصلها
	ضمیمه
	پرسشنامه‌های نظرخواهی از استاندارد آموزشی
۱	بخش اول: ویژه مربیان 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 عمده 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 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 بکارگرفته شده در این استاندارد به شرح ذیل است:
تعریف کارآموز: به فردی اطلاق می‌شود که مهارتها و تواناییهای لازم در زمینه تشخیص شیر خام سالم و غیرتقلبی و دریافت آن برای کارخانجات و کارگاههای لبنی در مراکز جمع‌آوری شیر 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 (حین 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.

تعریف دوره

دوره «تربیت کارگر ماهر تحویل گیرنده شیر»: دوره‌ای است که طی آن کارآموزان دانش فنی و مهارت‌های لازم برای دریافت شیرخام سالم و غیرتقلبی را فرا می‌گیرند.

مشخصات کلی دوره آموزشی

شرایط شرکت در دوره	- کارگرانی که در واحدهای لبنی یا مراکز جمع‌آوری شیر خام شاغل می‌باشند - علاقمند به فراگیری حرفه دریافت شیر باشند
مشخصات کارآموز	جنسیت: مرد سطح اسواد: پایان دوره راهنمایی تحصیلی برای شاغلین در واحدهای لبنی و مراکز جمع‌آوری شیر خام و دیپلم متوسطه برای غیرشاغلین علاقمند به این حرفه سن: حداقل ۱۸ سال
مدت دوره	۶ روز
کل ساعات دوره	۲۴ ساعت [۱۰ ساعت نظری و ۱۴ ساعت عملی] روزانه ۴ ساعت
ظرفیت پذیرش هر دوره	حداقل ۱۵ و حداکثر ۲۰ نفر
شیوه اجراء	نظری و عملی - روزانه
کادر آموزشی	- یکنفر کارشناس علوم دامی یا کارشناس صنایع غذایی
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 استان - اداره ترویج شهرستان - مرکز آموزش روستاییان

هدفهای دوره

هدفهای اساسی دوره آموزشی «تربیت کارگر ماهر تحویل گیرنده شیر» به تفکیک

عبارتند از:

۱- هدفهای اختصاصی: ایجاد زمینه اشتغال و کارآفرینی در مناطق روستایی و عشایری از طریق تربیت نیروی انسانی ماهر در زمینه تربیت کارگر ماهر تحویل گیرنده شیر.

۲- هدفهای آموزشی

۲-۱ هدف کلی: اهداف کلی این دوره رشد و گسترش حیطه یادگیری شناختی و مهارتی فراگیران در زمینه توانایی و ارزیابی کیفی شیر، توانایی توزین شیر، توانایی نمونه برداری از شیر، توانایی صدور قبوض دریافت شیر، توانایی شستشوی بی‌دون، مهارت در تهیه محلولهای شیمیایی برای آزمایش شیر است.

۲-۲ هدفهای جزئی: هدفهای جزئی (آموزشی) دوره رشد و گسترش قوای شناختی فراگیران از سطح دانش تا سطح قضاوت و ارزیابی و ارتقاء پتانسیل‌های مهارتی فراگیران از سطح تقلید تا عادی شدن انجام عملیات کارگاهی مرتبط با نیازهای آموزشی در زمینه‌ها، محورها و محتوای ذیل است:

- آشنایی با ترکیبات شیر خام و بهداشت شیر
- شناخت عوامل موثر بر قیمت‌گذاری شیر خام از جمله وزن مخصوص شیر (دانسیته شیر) اسیدیته شیر (تست الکل و پروموکروزل) میزان آلودگی میکروبی شیر و حد مجاز آن
- آشنایی با نحوه اندازه‌گیری وزن مخصوص شیر خام
- آشنایی با نحوه اندازه‌گیری چربی شیر خام و نحوه اندازه‌گیری اسیدیته شیر خام
- آشنایی با روشهای توزین شیر از طریق شناخت توزین وزنی و توزین لیتری
- شناخت اهمیت و ضرورت نمونه‌برداری صحیح
- آشنایی با نحوه نمونه‌برداری، نحوه نگهداری نمونه اخذ شده و انتقال آن به آزمایشگاه
- کسب درک و فهم و توانایی انجام عمل بدون کمک دیگران در صدور قبض دریافتی و نوشتن و ارسال بواحدهای ذیربط

- شناخت انواع بیدون‌های شیر

- کسب شناخت و مهارت با دستگاه بیدون شور

- توانایی شستشوی بیدون با آب سرد و گرم و شستشو با ظروف و مواد شیمیایی و

انواع دترجنت

- آشنایی با نحوه تهیه محلول بروموکروزل

- آشنایی با نحوه تهیه الکل مناسب جهت تست الکل

- شناخت مهارت در رقیق نمودن سود سوزآور

- توانایی تهیه معرف فنل فتالئین

۲-۳ هدفهای رفتاری: کارآموزان این دوره پس از شرکت فعال در دوره و یادگیری محتوا و

سرفصلهای این استاندارد به مهارت، توانایی و آگاهی و شناخت ذیل نایل می‌شوند:

- ترکیبات شیر خام را نام می‌برند و در مورد هر یک توضیح می‌دهند

- مسائل مرتبط با بهداشت شیر را تشخیص می‌دهند

- عوامل موثر بر قیمت‌گذاری شیر خام را تشریح می‌کنند و با در نظر گرفتن فاکتورها و

معیارهایی همچون وزن مخصوص شیر، چربی شیر، اسیدیته شیر و میزان آلودگی

میکروبی شیر و حد مجاز آن به تنهایی نسبت به قیمت‌گذاری شیر خام اقدام می‌کنند.

- نحوه اندازه‌گیری وزن مخصوص شیر خام را بیان می‌کنند

- در مورد چگونگی اندازه‌گیری چربی شیر خام و اسیدیته آن توضیح داده و به بحث و

بررسی می‌پردازند

- فن آشنایی و شناخت روشهای توزین شیر و توانایی قضاوت در این مورد با استفاده

از روش توزین وزنی و توزین لیتری به توزین شیر می‌پردازند

- اهمیت و ضرورت نمونه‌برداری صحیح شیر را مورد نقد و اظهار نظر قرار می‌دهند

- نحوه نمونه‌برداری شیر را شرح می‌دهند و عملیات مربوط به نمونه‌برداری از شیر،

نگهداری نمونه اخذ شده و انتقال نمونه به آزمایشگاه را با کمک و راهنمایی مربی عملاً به

نمایش می‌گذارند

- فرآیند صدور قبض را برای سایرین توضیح می‌دهند و عملیات مربوط به قبض دریافتی و نوشتن و ارسال بواحدهای ذیربط را با دقت انجام می‌دهند
- با انواع بیدون‌های شیر و دستگاه بیدون شور آشنا می‌شوند به طوری که می‌توانند برای سایر کارآموزان در مورد آنها به بحث و بررسی بپردازند سپس عمل شستشوی بیدون‌ها با آب سرد، گرم، مواد شیمیایی و انواع دترجنت را با دقت و هماهنگی عملاً ارزیابی و نشان می‌دهند
- نحوه تهیه محلول بروموکروزل را توصیف میکنند.
- الکل مناسب را برای تست الکل تشخیص می‌دهند و بکار می‌گیرند
- عملیات مربوط به رقیق نمودن سودسوزآور و تهیه معرف فنل فتالئین را با دقت انجام می‌دهند

فرصت‌های شغلی

کارآموزان پس از گذراندن دوره آموزشی «تربیت کارگر ماهر تحویل گیرنده شیر» قادر خواهند بود که در کارخانجات و کارگاه‌های لبنی و مراکز جمع‌آوری شیر مشغول بکار شوند.

مخاطبین دوره (کارآموزان)

- در دوره آموزشی «تربیت کارگر ماهر تحویل گیرنده شیر» کارآموز به کسانی اطلاق می‌گردد که حداقل شرایط ذیل را دارا باشند:
- ۱- در واحدهای صنایع لبنی یا مراکز جمع‌آوری شیر شاغل باشد.
 - ۲- حداقل دارای مدرک پایان دوره راهنمایی تحصیلی برای شاغلین در بخش مربوطه و دیپلم متوسطه برای غیر شاغلین علاقمند در این حرفه باشند.
 - د- سن آنها کمتر از ۱۸ سال نباشد.

- یادآوری ۱: تعداد کارآموزان برای تشکیل و برگزاری هر دوره باید حداقل ۱۵ و حداکثر ۲۰ نفر باشد.
- یادآوری ۲: شرکت در این دوره برای کلیه افراد واجد شرایط مجاز می‌باشد ولی مروجین امور دام و شاغلین در واحدهای صنایع لبنی و مراکز جمع‌آوری شیر و فارغ‌التحصیلان شاخه کاردانش (رشته مهارتی تولیدکننده نیمه صنعتی فرآورده‌های لبنی) و فارغ‌التحصیلان رشته علوم دامی از دبیرستانهای فنی و حرفه‌ای جهاد در الویت هستند.

مربیان دوره

- مربیان دوره آموزشی «تربیت کارگر ماهر تحویل‌گیرنده شیر» کسانی هستند که:
- ۱- دارای تجربه کافی در زمینه مربوطه باشند.
 - ۲- از عهده تدریس محتوای نظری و عملی دوره برآیند.
 - ۳- دارای حداقل مدرک کارشناسی در رشته علوم دامی یا صنایع غذایی باشند.

محتوای آموزشی دوره

محتوای دوره آموزشی «تربیت کارگر ماهر تحویل‌گیرنده شیر» مجموعاً ۲۴ ساعت است که از کل این سرفصلها ۱۰ ساعت آن به آموزش حیطه یادگیری بخش شناختی و نظری و ۱۴ ساعت آن به عملیات کارگاهی و مهارت آموزی اختصاص دارد. در این دوره آموزشی روزانه ۴ ساعت تدریس صورت می‌گیرد که مجموع طول دوره ۶ روز خواهد بود. سرفصلهای این استاندارد به تفکیک محتوای مبانی نظری و نظری/ عملی (توأم) به شرح ذیل است:

۱- محتوای نظری

مجموعه مطالب و مباحثی از این دوره که آموزش آن باید در ارتقاء حیطه یادگیری شناختی باشد ۴ ساعت است که شامل سرفصلهای ذیل است:

- آشنایی با ترکیبات شیر خام و بهداشت شیر [چهل و پنج دقیقه]

- میزان آلودگی میکروبی شیر و حد مجاز آن [پانزده دقیقه]

- آشنایی با نحوه اندازه گیری وزن مخصوص شیر خام [نیم ساعت]

- آشنایی با نحوه اندازه گیری چربی شیر خام و اسیدیته آن [نیم ساعت]

- آشنایی با روشهای توزین شیر [یکساعت]

- آشنایی با اهمیت نمونه برداری صحیح از شیر [نیم ساعت]

- آشنایی با انواع بیدون های شیر و دستگاه بیدون شور [نیم ساعت]

۲- محتوای نظری / علمی (توأم)

عناوین و مباحثی از این دوره که فراگیران باید هم به صورت نظری و هم عملی (توأم) به یادگیری فرایند دوره بپردازند مجموعاً ۶ ساعت نظری و ۱۴ ساعت عملی است که سرفصلهای آن به ترتیب ذیل است:

- آشنایی با عوامل موثر بر قیمت گذاری شیر خام شامل وزن مخصوص شیر (دانسیته شیر) چربی شیر، اسیدیته شیر (تست الکل و بروموکروزل) [ن = دو ساعت و ع = پنج ساعت]
- آشنایی و توانایی در روش توزین وزنی و توزین لیتری شیر [ن = نیم ساعت و ع = یک و نیم ساعت]

- آشنایی با نحوه نمونه برداری از شیر [ن = نیم ساعت و ع = نیم ساعت]
- نگهداری نمونه اخذ شده و انتقال نمونه به آزمایشگاه [ن = یک ساعت و ع = یک و نیم ساعت]

- آشنایی و شناخت صدور قبض و توانایی نوشتن و ارسال بواحدهای ذیربط [ن = نیم ساعت و ع = یک و نیم ساعت]

- آشنایی و توانایی شستشوی بیدون با آب سرد، گرم و شستشوی ظروف با مواد شیمیایی و انواع دترجنت [ن = نیم ساعت و ع = دو ساعت]

- آشنایی با نحوه تهیه محلول بروموکروزل [ن = پانزده دقیقه و ع = نیم ساعت]

- آشنایی با نحوه الکل مناسب جهت تست الکل [ن = پانزده دقیقه و ع = نیم ساعت]
- آشنایی با نحوه رقیق نمودن سود سوزآور [ن = پانزده دقیقه و ع = نیم ساعت]
- آشنایی با نحوه تهیه معرف فنل فتالین [ن = پانزده دقیقه و ع = نیم 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 در زمینه فضای آموزشی دو نکته 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)

صفحه	عنوان	ردیف
۱۴	کسب شناخت و مهارت در مورد ارزیابی کیفی شیر و بهداشت و تعیین وزن مخصوص آن	۱
۱۴	آگاهی و توانایی در مورد توزین شیر با در نظر گرفتن روشهای مربوطه	۲
۱۴	کسب دانش و توانایی در مورد فرآیند نمونه برداری از شیر و نگهداری و انتقال آن به آزمایشگاه	۳
۱۴	توانایی صدور قبض و نوشتن و ارسال آن بواحدهای مربوطه	۴
۱۴	شناخت انواع بیدونها و توانایی شستشوی بیدون با آب سرد، گرم و...	۵
۱۵	آگاهی از انواع محلولهای شیمیائی مورد نیاز و توانایی تهیه محلولهایی همچون بروموکروزل، الکل، سود نرمال و فتل فتالین	۶

استاندارد مهارت و آموزشی: «تربیت کارگر ماهر تحویل گیرنده شیر»

رشته: پرورش دام

ردیف	عنوان توانایی و مطالب تئوری	عملیات کارگاهی	زمان		نام و مشخصات وسایل و تجهیزات
			روز	ساعت	
۱	توانایی ارزیابی کیفی شیر	- انجام عملیات اندازه گیری وزن مخصوص شیر خام - انجام عملیات اندازه گیری چربی شیر خام - انجام عملیات اندازه گیری اسیدیته شیر خام	۴	۵	بکدسنگاه میکونستر یا ملکواسکن با لاکنان، ۲ عدد ترمولاکتو دانسیومتر لکن سفید ۹۸٪ یک شیشه بروموکوزول به مقدار کافی بوتیرومتر (چربی سنج ۲۰ عدد)، اسید سولفوریک ۹۱٪ یک لیتر، الکن امولیک ۳۰۰CC، سانتریفوژ ژبر بکدسنگاه، بی بت به مقدار کافی و آب گرم به اندازه کافی
	۱-۱ آشنایی با ترکیبات شیر خام				
	۱-۲ آشنایی با بهداشت شیر				
	۱-۳ آشنایی با عوامل موثر بر قیمت گذاری شیر				
	۱-۳-۱ وزن مخصوص شیر (دانسیته شیر)				
	۱-۳-۲ چربی شیر خام				
۱-۳-۳ اسیدیته شیر (تست الکل و بروموکوزول)					
۱-۳-۴ میزان آلودگی میکروبی شیر و حد مجاز آن					
۱-۴ آشنایی با نحوه اندازه گیری وزن مخصوص شیر خام					
۱-۵ آشنایی با نحوه اندازه گیری اسید چربی شیر خام					
۱-۶ آشنایی با نحوه اندازه گیری اسیدیته شیر خام					
۲	توانایی توزین شیر	انجام عملیات توزین شیر با دو روش	۱	۱/۵	ترازی توزین شیر ۱ دستگاه، کنتور اندازه گیری لیتری ۱ عدد، قیان معمولی
	۲-۱ آشنایی با روشهای توزین شیر				
	۲-۱-۱ روش توزین وزنی				
۲-۱-۲ روش توزین لیتری					
۳	توانایی نمونه برداری شیر	انجام عملیات نمونه برداری	۲	۲	ظروف نمونه برداری شیشه ای یا درب ۱۵۰CC ۱۰ عدد
	۳-۱ آشنایی با اهمیت نمونه برداری صحیح				
	۳-۲ آشنایی با نحوه نمونه برداری				
	۳-۳ نحوه نگهداری نمونه اخذ شده				
۳-۴ انتقال نمونه به آزمایشگاه					
۴	توانایی صدور قبض دریافت	انجام عملیات صدور قبض	۱	۱/۵	قبض چایی معمولی در کارگاهها به کارخانجات
	۴-۱ آشنایی با صدور قبض دریافت				
۴-۲ آشنایی با طرز نوشتن و ارسال بواحدهای ذیربط					
۵	توانایی شستشوی بیدون و ظروف دریافت شیر	انجام عملیات شستشوی بیدون و ظروف شیر	۱	۲	بیدون آلومینیومی به تعداد کافی، بیدون های پلاستیکی چند عدد، دستگاہ بیدون شور بکدسنگاه، اسیدنتریک
	۵-۱ آشنایی با انواع بیدون های شیر				
	۵-۲ آشنایی با دستگاہ بیدون شور				
۵-۳ آشنایی شستشو با آب سرد					

استاندارد مهارت و آموزشی: «تربیت کارگر ماهر تحویل گیرنده شیر»

رشته: پرورش دام

نام و مشخصات وسایل و تجهیزات	زمان		عملیات کارگاهی	عنوان توانایی و مطالب تئوری	نمره
	ساعت	روز			
رفیق شده به مقدار کافی، سود رفیق شده صنعتی به مقدار کافی، از انواع پاک کننده های نجارنی ۲ نوع ۵ لیتر از هر کدام				آشنایی با شستشو با آب گرم آشنایی با شستشوی ظروف یا مواد شیمیایی و انواع دترجنت (مواد ضد عفونی کننده)	۵.۴ ۵.۵
بروموکروزل خشک (بودر) ۲۰ گرم، سود سوزآور رفیق شده ۱ لیتر الکل سفید ۱ لیتر فنل فتالئین خشک ۲۰ گرم	۲	۱	انجام عملیات تهیه محلولهای مربوطه (بروموکروزل الکل، سود پل نرمال و فنل فتالئین)	توانایی تهیه محلولهای شیمیایی آشنایی با نحوه تهیه محلول بروموکروزل آشنایی با نحوه تهیه الکل مناسب جهت تست الکل آشنایی با نحوه رفیق نمودن سود سوزآور (پل نرمال) آشنایی با نحوه تهیه معرف فنل فتالئین	۶ ۶.۱ ۶.۲ ۶.۳ ۶.۴
	۱۴	۱۰		جمع	

* برای کلاسهای نظری مازیک و وایت برد ضروری می باشد.

کد:

ضمیمه

کد:

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 کاستی‌های یاری نمائید.

مشخصات مربی:

مدرک تحصیلی
 عضو جهاد
 غیر عضو جهاد

سابقه تدریس $\frac{\text{داخل جهاد} = \text{سال} \quad \square \quad \text{ماه} \quad \square}{\text{خارج از جهاد} = \text{سال} \quad \square \quad \text{ماه} \quad \square}$ شهرستان محل خدمت:

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

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

.....
.....

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

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

.....
.....

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

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

.....
.....

کد:

۴- بنظر شما آیا موارد و عناوین غیر ضروری در استاندارد (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 غیر مرسوم مشاهده می شود؟

در صورتیکه 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 صورتیکه پاسخ مثبت است نظر تان 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 صورتیکه پاسخ منفی است موارد دیگر را مرقوم فرمایید. بله خیر

.....

۸- در صورتیکه 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 سئوالات، 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 نمائید.

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 درارتباط با مسائل شغلتان بوده است؟

کم متوسط زیاد خیلی زیاد

۳- بنظر شما آیا وسایل و ابزار آموزشی بکارگرفته 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

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

بله خیر

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؟

بله خیر

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

.....

.....

.....

.....

.....

.....

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

کد:

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 کاستی‌های 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 فرمایید.

.....
.....

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؟

بله خیر

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

.....
.....

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

بله خیر

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 عناوین مندرج در استاندارد دارید مرقوم نمایید.

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

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

عودت فرمایید.