

بسم الله الرحمن الرحيم

استاندارد آموزشی

پروردش و نگهداری قارچ‌های خوراکی

کد: ۱۲-۲۹۲۰۰-۸۵

شناسنامه :

- عنوان دوره : پرورش و نگهداری قارچ‌های خوارکی

- عنوان زیربخش : باگبانی

- کد استاندارد : ۸۵-۲۹۲۰۰۱۲

- تهیه و تدوین : گروه آموزش‌های فنی و حرفة‌ای کوتاه‌مدت کشاورزی

- ناشر : معاونت ترویج و نظام بهره‌برداری - دفتر برنامه‌ریزی و هماهنگی ترویج

- تاریخ انتشار : ۱۳۸۵

- نوبت چاپ : اول

این استاندارد آموزشی در هسته برنامه‌ریزی آموزشی - درسی گروه آموزش‌های فنی و حرفة‌ای کشاورزی (دفتر برنامه‌ریزی و هماهنگی ترویج) بررسی و تصویب شده است.

فهرست مطالب

صفحه	عنوان
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- مخاطبان دوره (کارآموزان)
۹	۸- مریبان دوره
۱۰	۹- محتوای آموزشی دوره
۱۰	۱۰- فضای آموزشی
۱۱	۱۱- شرایط قبولی و اعطاء گواهینامه
۱۱	۱۲- جدول مهارت‌ها و توانایی‌های کارآموزان
۱۲	۱۳- جدول محتوای آموزشی و سرفصل‌ها
ضمیمه	
۱۶	فرم شماره ۱) نظرخواهی از مریبان دوره‌های آموزشی
۱۸	فرم شماره ۲) نظرخواهی از کارآموزان دوره‌های آموزشی
۲۰	فرم شماره ۳) نظرخواهی از کارآموزان دوره‌های آموزشی

مقدمه

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 دوره‌های آموزشی در سطح کشور، تحقق بخشیدن تداوم یادگیری، برنامه‌ریزی منطقی‌تر دوره‌های آتی، میسر ساختن آموزش برنامه‌ریزی شده مادام‌العمر، پیش‌بینی دقیق بودجه و بالاخره نظم بخشیدن به فعالیت‌های آموزشی برنامه‌ریزان و مجریان و ... برخی از مزایای استانداردهای آموزشی است.

بنابراین، توجه مردمیان، مدیران و مجریان دوره‌های آموزشی را به این نکته جلب می‌نماید که برای هر یک از اجزای دوره آموزشی، اصول و شرایط اجرا را با استاندارد حاضر تطبیق نمایند، سپس عملیات اجرایی خود را تنظیم کنند. امتیاز این امر آن است که زحمات و تلاش‌های آنان از نظم لازم برخوردار شده و موفقیت در انجام امور آموزشی 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 دوره‌های بعدی نیز با اطمینان خاطر و بینش بهتری انجام خواهد شد.

با آرزوی موفقیت

مفاهیم و اصطلاحات

تعریف برخی از مفاهیم و اصطلاحات به کار رفته در این استاندارد آموزشی به شرح زیر است :

تعریف کارآموز : کار آموز فردی است که برای کسب توانایی‌های لازم در زمینه‌های پرورش و نگهداری فنی قارچ‌های خوراکی (عملیات کاشت - داشت - برداشت)، در این دوره آموزشی شرکت می‌کند و با یادگیری شیوه‌های نوین تولید قادر خواهد شد سهم مؤثری در توسعه بخش کشاورزی ایفا نماید.

محتوای آموزشی : شامل مجموعه دانش و مهارت‌هایی که در طول دوره آموزشی به کارآموزان ارائه می‌شود و هدف این دوره آن است که کارآموزان آنها را به طور صحیح و اصولی فرا بگیرند.

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

حیطه مهارتی : عبارت است 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 اجرای دوره) انجام می‌شود.

ارزشیابی نهایی (ارزشیابی پایان دوره) : در پایان دوره از کارآموزان به شرح زیر آزمون به عمل خواهد آمد :

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

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

تعريف دوره

دوره آموزشی «پرورش و نگهداری قارچ‌های خوراکی» دوره‌ای است که در آن کارآموزان با اصول و مبانی علمی پرورش قارچ‌های خوراکی، نحوه برداشت، بسته‌بندی و نگهداری قارچ به صورت نظری و عملی آشنا می‌شوند به نحوی که پس از پایان دوره قادر خواهند بود این اصول را به طور مستقل و در حد تسلط به کار گیرند.

مشخصات کلی دوره آموزشی

- تولیدکنندگان و بهره‌برداران - افراد علاقه‌مند و جویای کار در بخش کشاورزی	مخاطبان دوره
جنسیت : مرد و زن سطح سواد : حداقل سواد خواندن و نوشتن سن : حداقل ۱۸ سال	شرایط کارآموز
۶ روز	مدت دوره
۲۴ ساعت (۸ ساعت تئوری و ۱۶ ساعت کار عملی و بازدید)	كل ساعات دوره
حداقل ۱۵ نفر و حداکثر ۲۰ نفر	ظرفیت پذیرش هر دوره
روزانه	شیوه اجرا
کارشناس باغبانی	کادر آموزشی
- کسب نمره میانگین حداقل ۱۴ (نظری و عملی) - نداشتن غیبت بیش از $\frac{1}{5}$ کل ساعات دوره	شرایط احراز قبولی
مدیریت ترویج و نظام بهره‌برداری استان اداره ترویج شهرستان	مدیریت اجرا

هدف‌های دوره

هدف‌های اساسی دوره «پرورش و نگهداری قارچ‌های خوراکی» به تفکیک عبارتند از:

۱- هدف‌های اختصاصی

هدف اختصاصی این دوره عبارت از تربیت نیروی انسانی ماهر در زمینه پرورش قارچ در جنبه‌های شناختی و مهارتی است.

۲- هدف‌های آموزشی

۲-۱- هدف کلی: هدف کلی دوره عبارت است از آشنایی کارآموزان با اصول علمی و عملی پرورش و نگهداری قارچ‌های خوراکی.

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

- تعریف و اهمیت قارچ‌های خوراکی

- فواید قارچ خوراکی و پرورش آن

- اهمیت اقتصادی پرورش قارچ خوراکی

- انواع قارچ‌ها و قارچ‌های خوراکی

- گیاه‌شناسی قارچ‌های خوراکی

- اصول عملی پرورش قارچ‌های خوراکی

- کمپوست و غنی‌سازی آن

- اصول علمی و عملی برداشت قارچ

- بسته‌بندی و نگهداری قارچ

- بازاریابی و بازارسازی قارچ

۳- هدف‌های رفتاری

در پایان دوره آموزشی از کارآموزان انتظار می‌رود بتوانند :

- اهمیت غذایی قارچ‌های خوراکی را بیان کنند.

- فواید قارچ خوارکی را بشمارند.
- درباره اهمیت اقتصادی پرورش قارچ تحلیل خود را ارائه دهند.
- انواع مختلف قارچ را به تفکیک سمی و غیر سمی بودن، طبقه‌بندی کنند.
- مرغولوژی و فیزیولوژی قارچ‌ها را به تفکیک تحلیل و توصیف نمایند.
- مراحل پرورش قارچ‌های خوارکی را به ترتیب معرفی کنند.
- اصول عملی انتخاب و نگهداری سویه‌ها را به اجرا گذارند.
- اصول عملی شناسایی و انتخاب بذر را به اجرا بگذارند.
- کلیه مراحل و فعالیت‌های تهیه کمپوست را به دقت و درست انجام دهند.
- انواع مختلف کمپوست را طبقه‌بندی کنند خصوصیات هر دسته را تحلیل و توصیف نمایند.
- روش‌های تهیه کمپوست را دسته‌بندی کنند.
- عملیات تهیه کمپوست را به روش طولانی و روش کوتاه‌مدت را به درستی انجام دهند.
- کلیه عملیات مربوط به پرورش قارچ‌های دکمه‌ای را درست و کامل انجام دهند.
- کلیه عملیات مربوط به پرورش قارچ‌های صدفی را درست و کامل انجام دهند.
- عملیات مرتبط با خاک پوشش را به درستی انجام دهند.
- نحوه غنی‌سازی کمپوست پنجه دوانی شده به وسیله مکمل‌های غذایی را به نمایش بگذارند.
- نحوه برداشت محصول را به اجرا بگذارند.
- بسته‌بندی قارچ برداشت شده را به درستی انجام دهند.
- روش‌های نگهداری قارچ را تحلیل و توصیف کنند.
- درباره بازاریابی و بازاررسانی قارچ در کشورمان تحلیل و ارزیابی خود را ارائه دهند.

فرصت‌های شغلی

کارآموزان پس از گذراندن دوره آموزشی «پرورش و نگهداری قارچ‌های خوراکی» قادر خواهند بود که از فرصت‌های شغلی زیر استفاده کنند :

- ۱- به عنوان کارگر ماهر در مجتمع‌های تولید قارچ‌های دکمه‌ای مشغول فعالیت شوند.
- ۲- به عنوان کارگر ماهر در کارگاه‌های خوداستغالی مشغول تولید قارچ‌های صدفی شوند

مخاطبین دوره (کارآموزان)

در دوره آموزشی «پرورش و نگهداری قارچ‌های خوراکی» کارآموز به کسانی اطلاق می‌شود که دارای حداقل شرایط ذیل باشند :

- الف : حداقل سواد خواندن و نوشتمن
- ب : برخورداری از صحت کامل جسمانی و روانی جهت کار
- ج : داشتن برگ معرفی‌نامه از شوراهای اسلامی محل و یا اداره باگبانی شهرستان مربوطه
- د : در یکی از گروه‌های سنی زیر قرار داشته باشند :
 - اولویت اول : گروه سنی ۳۵-۱۸ سال
 - اولویت دوم : گروه سنی ۴۵-۳۶ سال
 - اولویت سوم : گروه سنی ۵۵-۴۶ سال

مربيان دوره

مربيان دوره آموزشی «پرورش و نگهداری قارچ‌های خوراکی» کسانی هستند که:

- در زمینه تولید قارچ‌های خوراکی دارای تجربه عملی باشند.
- از عهده تدریس محتواي آموزش نظری - عملی دوره برآيند.

- تحصیلات آنان حداقل در حد کارشناسی (baghbanī) باشد.
- بومی منطقه بوده و با فرهنگ منطقه آشنایی کامل داشته باشند.

محتوای آموزشی دوره

محتوای دوره آموزشی «پرورش و نگهداری قارچ‌های خوراکی» مجموعاً ۲۴ ساعت است که ۸ ساعت آن به آموزش نظری و ۱۶ ساعت آن به آموزش عملی اختصاص یافته است. سرفصل‌های محتوای دوره که تمامی آن به صورت نظری - عملی (توأم) است یعنی باید همراه با تدریس نظری، تدریس عملی نیز صورت گیرد، به شرح زیر است :

- کلیات و مفاهیم (تعاریف، اهمیت اقتصادی، انواع قارچ و گیاه‌شناسی قارچ) [۱ ساعت نظری و ۱ ساعت عملی]
- اصول عملی پرورش قارچ‌های خوراکی [۱ ساعت نظری و ۴ ساعت عملی]
- برداشت (زمان و نحوه برداشت) [۰/۵ ساعت نظری و ۱ ساعت عملی]
- عملیات پس از برداشت (بسته‌بندی، نگهداری، بازاریابی و بازاررسانی) [۱ ساعت نظری و ۲ ساعت عملی]

فضای آموزشی

فضای آموزشی اعم از (کلاس، کارگاه عملی، عرصه و) مورد نیاز این دوره از طریق مراکز آموزشی استان و یا شهرستان تأمین می‌گردد. چنانچه استانی دارای مرکز آموزشی نباشد می‌بایست از مکان‌های استاندارد استفاده نماید.

• **یادآوری :**

- یکی از عوامل اساسی ارزیابی این دوره آموزشی کیفیت فضاهای آموزشی خواهد بود.

شرایط قبولی

- کارآموزی پذیرفته شده نهایی شناخته می‌شود که حائز شرایط ذیل باشد:
- در مجموع ارزشیابی‌های انجام شده حداقل نمره ۱۴ را کسب کرده باشد.
 - علاوه بر آن بیش از $\frac{1}{5}$ کل ساعت دوره را غیبت (موجه و غیرموجه) نکرده باشد.

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 توانائی‌های کارآموزان (حیطه مهارتی و شناختی)

ردیف	عنوان
۱	کسب شناخت و تشخیص انواع قارچ خوارکی و افتراق آنها با قارچ‌های سمی
۲	کسب شناخت و تشخیص اندام‌های قارچ‌های خوارکی
۳	کسب شناخت و مهارت در برنامه‌ریزی و انجام عملیات پرورش قارچ‌های خوارکی
۴	کسب شناخت و مهارت در برنامه‌ریزی انجام عملیات پرورش قارچ‌های دکمه‌ای
۵	کسب شناخت و مهارت در برنامه‌ریزی و انجام عملیات پرورش قارچ‌های صدفی
۶	کسب شناخت و مهارت در تهیه انواع کمپوست، به روش‌های مختلف و محل‌های گوناگون
۷	کسب شناخت و مهارت در غنی‌سازی کمپوست پنجه دوانی شده
۸	کسب شناخت و مهارت در برنامه‌ریزی و انجام عملیات برداشت قارچ
۹	کسب شناخت و آگاهی در زمینه تجارت، بازاریابی و بازاررسانی محصول قارچ در کشور

دوره آموزشی پرورش و نگهداری قارچ‌های خوراکی

کد : ۸۵-۲۹۲۰۰۱۲

استاندارد آموزشی

«پرورش و نگهداری قارچ‌های خوراکی

ردیف	مطلوب تئوری	عملیات کارگاهی	زمان		نام و مشخصات وسایل و تجهیزات
			نظری	عملی	
۱	کلیات و مفاهیم تعريف و اهمیت قارچ خوراکی فواید قارچ خوراکی و پرورش آن اهمیت اقتصادی پرورش قارچ خوراکی آشنایی با انواع مختلف قارچ : - سمی - غیر سمی(خوراکی) انواع قارچ‌های خوراکی - قارچ دکمه‌ای (زراعی - وحشی) - قارچ صدفی (زراعی - وحشی) گیاه‌شناسی قارچ‌های خوراکی - مرغولوژی قارچ‌ها - فیزیولوژی قارچ‌ها	بررسی و شناسایی قارچ‌های سمی منطقه	۱/۵	۱	جزوه آموزشی، فیلم
۲	اصول عملی پرورش قارچ‌های خوراکی انتخاب و نگهداری سویله‌ها شناسایی و انتخاب بذر تهیه کمپوست - مواد اصلی - مکمل‌های غذایی - مواد غذایی کنسانتره - کودهای ازته - املاح معدنی - کاه و کلش گندم - کود اسپی آشنایی با انواع مختلف کمپوست‌ها - کمپوست طبیعی - کمپوست مصنوعی آشنایی با محل‌های تهیه کمپوست - سوله تهیه کمپوست - انبار یا اماكن مناسب تهیه کمپوست	کار عملی در رابطه با انتخاب سویله‌ها، کار عملی در رابطه با شناسایی بذر، کار عملی تهیه کمپوست	۰/۵	۰/۵	۴ اسپورهای مورد نیاز، کودهای مورد نیاز (شمیایی - حیوانی)، کاه، کلش، ببل، بیلچه، الک، کیسه‌های پلاستیکی مورد نیاز، گلدان‌های مخصوص مورد نیاز، رسمن و طناب‌های مورد نیاز، قالبهای مورد نیاز، جعبه‌های موردنیاز، بذور موردنیاز، چاقو، قیچی، مکمل‌های غذایی موردنیاز

دوره آموزشی پرورش و نگهداری قارچ‌های خوراکی

کد : ۸۵-۲۹۲۰۰۱۲

استاندارد آموزشی
«پرورش و نگهداری قارچ‌های خوراکی»

ردیف	مطالب تئوری	عملیات کارگاهی	زمان		نام و مشخصات وسایل و تجهیزات
			نظری	عملی	
۲-۶	آشنایی با روش‌های تهیه کمپوست الف) روش طولانی تهیه کمپوست خیس کردن کلش - مخلوط کردن و قالبزنی کمپوست - برگ‌داندن کمپوست ب) روش کوتاه‌مدت تهیه کمپوست روش کار - مهیا‌سازی بسترها - آماده‌سازی بستر به روش قفسه‌ای - تهیه بستر در سطح زمین	عملیات پرورش و تولید قارچ دکمه‌ای ، عملیات پرورش و تولید قارچ صدفی، شرکت در شرکت پاستو ریزه عملیات پاستو ریزه کردن خاک پوشش، شرکت در عملیات خاکدهی	۳	۱	
۲-۷	پرورش قارچ در سالنهای مخصوص کشت الف) پرورش قارچ‌های دکمه‌ای - روش‌های کاشت بذر - کاشت به روش جعبه‌ای - پرورش در کیسه‌های مخصوص - چیدن جعبه‌ها بر روی هم - پنجده‌دانی بذر - عملیات پرورشی تا مرحله برداشت محصول ب) پرورش قارچ‌های صدفی - مشخصات اندام‌های باردهی - زیستگاه طبیعی - خصوصیات میسیلیوم - روش‌های طبیعی کاشت - بسترها مناسب برای تولید محصول - راه‌های توصیه شده برای گسترش توده میسیلیوم به منظور دستیابی به محصول بهتر - عملیات پرورش تا مرحله برداشت محصول	عملیات پرورش و تولید قارچ دکمه‌ای ، عملیات پرورش و تولید قارچ صدفی، شرکت در شرکت پاستو ریزه عملیات پاستو ریزه کردن خاک پوشش، شرکت در عملیات خاکدهی	۳	۱	

دوره آموزشی پرورش و نگهداری قارچ‌های خوراکی

کد : ۸۵-۲۹۲۰۰۱۲

استاندارد آموزشی
«پرورش و نگهداری قارچ‌های خوراکی»

ردیف	مطلوب تئوری	عملیات کارگاهی	زمان		نام و مشخصات وسایل و تجهیزات
			نظری	عملی	
۲-۸	آشنایی با خاک پوششی - مواد خاک پوششی - پاستوریزه کردن خاک پوششی - زمان خاکدهی - مواطیت بسترها پس از خاکدهی غذی‌سازی کمپوست پنجه‌دانی شده به وسیله مکمل‌های غذایی :	شرکت در عملیات پاستوریزه کردن خاک پوشش، شرکت در عملیات خاکدهی، کار عملی در رابطه با افزودن مکمل‌های غذایی به محیط کشت	۰/۵	۲	
۲-۹	- زمان افزودن مکمل‌ها به محیط کشت - افزودن مکمل‌ها در مرحله اول بسترسازی - افزودن مکمل‌ها در مرحله دوم بسترسازی - افزودن مکمل‌ها در مرحله بذرزنی - افزودن مکمل‌ها پیش از دادن خاک پوششی - افزودن مکمل‌های غذایی به خاک پوششی اثر مکمل‌های غذایی بر ترکیبات قارچ‌های خوراکی	در عملیات پاستوریزه کردن خاک پوشش، شرکت در عملیات خاکدهی، کار عملی در رابطه با افزودن مکمل‌های غذایی به محیط کشت	۰/۵	۲	
۳	برداشت	کار عملی در رابطه با برداشت اصلی محصول	۰/۵	۱	
۳-۱	زمان برداشت				
۳-۲	نحوه برداشت				
۳-۳	میزان برداشت				
۴	عملیات پس از برداشت بسته‌بندی و نگهداری محصول	کار عملی در رابطه با بسته‌بندی محصول، بازدید از سردخانه‌های نگهداری قارچ منطقه	۱	۲	
۴-۱	آشنایی با روش‌های مختلف بسته‌بندی				
۴-۲	روش‌های نگهداری محصول تولید شده				
۴-۳	بازاریابی و بازاررسانی محصول				
۴-۴	بازارهای هدف در ایران				
۴-۵	اصول بازاررسانی در ایران				
۴-۶	وضعیت بازاریابی قارچ خوراکی در ایران				
۴-۷					
جمع			۸	۱۸	۲۶
*					

ضمیمه

فرم شماره (۱)

نظرخواهی از مریبان دوره‌های آموزشی

مربی گرامی، پرسشنامه حاضر به منظور گردآوری نظرات سازنده شما جهت بهبود شرایط آموزش و اصلاح دوره‌های آموزشی - مهارتی تهیه شده است. لطفاً با ارائه پاسخ دقیق ما را در جهت اصلاح کاستی‌ها یاری نمایند.

مشخصات مربی :	عضو جهاد کشاورزی
.....	مدرک تحصیلی
.....	غیر عضو جهاد کشاورزی

سابقه تدریس سال شهرستان محل کار

مشخصات دوره‌های آموزشی :

عنوان دوره کد دوره محل اجراء : استان

شهرستان بخش دهستان

تاریخ تکمیل فرم : روز ماه سال

۱- آیا مدت زمان پیش‌بینی شده برای سرفصل‌های درسی مناسب است؟
بله خیر در صورتی که پاسخ منفی است موارد دیگری که بنظرتان می‌رسد بنویسید.

۲- آیا شرایط ثبت‌نام در دوره جهت شرکت کارآموزان مناسب و مقتضی بود؟
بله خیر در صورتی که پاسخ منفی است موارد دیگری که بنظرتان می‌رسد بنویسید.

۳- به نظر شما فرصت‌های شغلی پیشنهاد شده در سرفصل‌های درسی مناسب است؟
بله خیر در صورتی که پاسخ منفی است موارد دیگری که بنظرتان می‌رسد بنویسید.

دوره آموزشی پرورش و نگهداری قارچ‌های خوارکی

کد : ۸۵-۲۹۲۰۰۱۲

- ۴- به نظر شما آیا موارد و عناوین غیرضروری در سرفصل‌ها (جدول مهارت و آموزشی) ملاحظه می‌شود؟
بله خیر
در صورتی که پاسخ مثبت است، عناوین مذکور را ذکر نمایید.

- ۵- به نظر شما در سرفصل‌های درسی واژه و اصطلاح مبهم و غیرمرسوم مشاهده می‌شود؟
بله خیر در صورتی که پاسخ مثبت است واژه پیشنهادی را ارائه نمایید.

ملاحظات	واژه یا مفهوم اصلاحی و پیشنهادی جدید	واژه یا مفهوم قبلی	شماره ردیف

- ۶- به طور کلی در سرفصل‌های درسی ضرورت دارد تغییرات (موردنی - اساسی) انجام شود؟
بله خیر در صورتی که پاسخ مثبت است نظرتان را در جدول ذیل بنویسید.

وسایل و تجهیزات	زمان (ساعت)	کارگاه آموزشی	عنوان توانایی و مطالب تئوری	ردیف
			نظری	

- ۷- شرایط مربوط به میزان تجربه و تحصیلات مریبان برای تدریس در دوره آموزشی مناسب است؟
بله خیر در صورتی که پاسخ منفی است موارد دیگر را مرقوم فرمایید.

- ۸- در صورتی که نظرات و پیشنهاداتی دارید که می‌تواند ما را در بهبود برنامه‌های آموزشی کمک و یاری نماید آن را مرقوم فرمایید.

(۲) فرم شماره

نظرخواهی از کارآموزان دوره‌های آموزشی

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

مشخصات کارآموز :

میزان سواد : شغل : استان :

شهرستان محل سکونت :

روستای محل زندگی :

مشخصات دوره‌های آموزشی :

عنوان دوره کد دوره محل اجراء : استان

شهرستان بخش دهستان

تاریخ تکمیل فرم : روز ماه سال

۱- تا چه حد مطالبی را که در طول دوره، آموزش داده شد قبل از می‌دانستید؟

کم متوسط زیاد خیلی زیاد

۲- موضوعات و مطالبی را که در طول این دوره آموزش داده شد، تا چه اندازه در ارتباط با مسائل شغلتان بود؟

کم متوسط زیاد خیلی زیاد

۳- به نظر شما آیا وسایل و ابزار آموزشی به کار گرفته شده در طول دوره کافی و مناسب بوده است؟

بلی خیر

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

بلی خیر

۵- در طول دوره، بازدید علمی داشته‌اید؟

بلی خیر

۶- بازدید برای شما تا چه اندازه مفید بود؟

کم متوسط زیاد خیلی زیاد

۷- اگر جهاد کشاورزی دوره دیگری را در ارتباط با شغلتان برگزار نماید آیا مایل هستید در آن دوره شرکت کنید؟

بلی خیر

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

(۳) فرم شماره

نظرخواهی از مجریان دوره‌های آموزشی

مجری محترم، پرسشنامه حاضر به منظور گردآوری نظرات شما جهت بهبود شرایط آموزش و اصلاح استانداردهای آموزشی تهیه شده است. لطفاً با ارائه پاسخ دقیق ما را در جهت اصلاح کاستی‌ها یاری نمایند.

مشخصات مجری:

مدرک تحصیلی: رشته تحصیلی: مسئولیت:
استان: شهرستان محل خدمت:

مشخصات دوره‌های آموزشی:

عنوان دوره کد دوره محل اجراء: استان
شهرستان بخش دهستان
تاریخ تکمیل فرم: روز ماه سال

۱- به نظر شما میزان استقبال مخاطبان جهت ثبت‌نام در این دوره تا چه حد است؟

کم متوسط زیاد خیلی زیاد

در هر صورت دلایل آن را مرقوم فرمائید.

۲- به نظر شما شرایط شرکت در دوره برای کارآموزان مناسب است؟

بلی خیر

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

۳- به نظر شما وسایل و تجهیزات آموزشی پیش‌بینی شده قابل دسترسی بوده است.

بلی خیر

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

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

بلی خیر

در صورتی که پاسخ منفی است دلایل آن را بیان نمایید.

.....

.....

.....

.....

.....

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

.....

.....

.....

.....

.....