

بسمه تعالیٰ

معاونت آموزش

دفتر طرح و برنامه های درسی

استاندارد آموزش شایستگی

آماده سازی خوراک و غذادهی به لاروها و بچه ماهیان گرمابی

گروه شغلی کشاورزی (امور دامی و آبزیان)

کد ملی آموزش شایستگی

۶۲۲۱-۶۳-۰۴۶-۱

تاریخ اعتبار استاندارد : ۹۳/۷/۱



ناظر بر تدوین محتوا و تصویب :

کد ملی شایستگی : ۱-۰۴۶-۶۳-۶۲۲۱

اعضاء کمیسیون تخصصی:

سید محسن جلالی

علی پور جعفر

ارزنگ بهادری

حوزه های حرفه ای و تخصصی همکار برای تدوین برنامه آموزش :

فرآیند اصلاح و بازنگری :

آدرس دفتر طرح و برنامه های درسی

تهران - خیابان آزادی ، خیابان خوش شمالي ، بخش خیابان نصرت ، ساختمان شماره ۲ ، سازمان آموزش فني و حرفه اي کشور ، پلاک ۹۷

تلفن ۹ - ۰۹۹۶۵۶۹

دورنگار ۱۱۷ - ۶۶۹۴۴۱۱۷



تهریه کنندگان استاندارد آموزش شغل شایستگی

ردیف	نام و نام خانوادگی	آخرین مدرک تحصیلی	رشته تحصیلی	شغل و سمت	سابقه کار مرتبط	آدرس ، تلفن و ایمیل
۱	مجتبی کشاورز	دکتری	شیلات	مدرس	۱۲ سال	تلفن ثابت: ۶۶۵۶۹۹۰۰ تلفن همراه: ایمیل:
۲	مهدی رضوانی	لیسانس	شیلات	مدرس	۱۲ سال	تلفن ثابت: ۶۶۵۶۹۹۰۰ تلفن همراه: ایمیل:
۳	صابر وطن دوست	دکتری	شیلات	مدرس	۱۴ سال	تلفن ثابت: ۶۶۵۶۹۹۰۰ تلفن همراه: ایمیل:
۴						تلفن ثابت: تلفن همراه: ایمیل:
۵						تلفن ثابت: تلفن همراه: ایمیل:
۶						تلفن ثابت: تلفن همراه: ایمیل:



مشخصات استاندارد شایستگی

عنوان استاندارد شایستگی:

آماده سازی خوراک و غذادهی به لاروها و بچه ماهیان گرمابی

شرح استاندارد شایستگی :

این استاندارد پوشش دهنده شیوه استاندارد آماده سازی خوراک و غذادهی به لاروها و بچه ماهیان گرمابی بوده و عناصر شایستگی تامین غذای طبیعی استخر، آماده کردن غذایی زنده، آماده نمودن غذادستی برای تغذیه لاروها و غذادهی در آن تشریح شده است. همچنین معیار عملکرد هر عنصر شایستگی نیز بر اساس استاندارد ملی حرفه ای احصا گردیده است.

ویژگی های کارآموز ورودی :

حداقل میزان تحصیلات : پایان دوره راهنمایی

حداقل توانایی جسمی و ذهنی : سلامت کامل جسمانی و روانی

شایستگی پیش نیاز : ندارد

طول دوره آموزش :

- طول دوره آموزش : ۲۰ ساعت
- زمان آموزش نظری : ۶ ساعت
- زمان آموزش عملی : ۱۴ ساعت
- زمان کارورزی : - ساعت
- زمان پرورش : - ساعت

بودجه بندي ارزشیابی (به درصد)

- کتبی :٪ ۲۵

- عملی :٪ ۶۵

- اخلاق حرفه ای :٪ ۱۰

صلاحیت های حرفه ای مریبان :

لیسانس مهندسی شیلات با حداقل سه سال سابقه کار مرتبط



استاندارد آموزش
- برگه‌ی عناصر شایستگی و معیارهای عملکرد

عنصر شایستگی	معیار عملکرد
۱- تامین غذای طبیعی استخر	۱- نمونه برداری از آب استخر برای انتقال به آزمایشگاه ۲- آهک پاشی برای کشتن بند پایان بر حسب نیاز ۳- سم پاشی برای کشتن حشرات و سخت پوستان بر حسب نیاز ۴- اندازه گیری شفافیت آب با سیشی دیسک ۵- ثبت اطلاعات عملیات
۲- آماده کردن غذایی زنده	۱- آماده کردن محیط کشت دافنی ۲- آماده کردن محیط کشت رتیفر ۴- آماده کردن محیط کشت آرتیمیا ۵- قطعه قطعه نمودن کرم
۳- آماده نمودن غذادستی برای تغذیه بعد از رها سازی	۱- الک کردن آرد، پودر ماهی ۲- مخلوط کردن آرد الک شده، مخمر، آرد ماهی و روغن سویا ۳- تهییه شیرابه سویا ۴- نگهداری پلت در انبار ۵- آماده نمودن ظروف غذاده‌ی
۴- غذاده‌ی	۱- تامین اکسیژن با هوا دهنده ۲- تعیین دفعات و زمان مناسب غذا دهی ۳- ریختن غذای دستی پودر شده در نقاط کم عمق ۴- بریدن علوفه و ریختن آن در نقاط معین ۵- گذاشتن ظرف حاوی غذای خمیری در نقاط معین و کم عمق ۶- نمونه برداری و بیومتری بچه ماهیان ۷- ثبت میزان غذا مصرفی، وزن بچه ماهی و دمای آب



استاندارد آموزش

برگه تحلیل آموزش

دانش :	زمان اسمی آموزش: ۶ ساعت	
		<ul style="list-style-type: none">- درجه حرارت مناسب- نقش کیسه زردہ در زندگی لاروها- نیازمندی های تنفسی ای لاروها
مهارت :	زمان اسمی آموزش: ۱۴ ساعت	<ul style="list-style-type: none">- تشخیص زمان آغاز تنفسی لاروها- غذادهی به لاروها- تمیز کردن و شستشوی ظروف غذادهی- میکس کردن- الک کردن- آماده کردن محیط کشت- آهک پاشی- سم پاشی
نگرش:		<ul style="list-style-type: none">- دقت هوادهی- دقت در میزان غذادهی- اندازه گیری دقیق با سییشی دیسک- دقت در سم پاشی- دقت در آهک پاشی- دقت در غذا دهی- رعایت اخلاق حرفه ای
ایمنی:		<ul style="list-style-type: none">- رعایت نکات حفاظتی در استفاده از ابزار و وسایل کار- رعایت نکات لازم در عدم تماس با موادشیمیابی ضد عفونی کننده
توجهات زیست محیطی:		<ul style="list-style-type: none">- خودداری از رینختن ضایعات کار در محیط زیست- خودداری از تخریب محیط زیست



- برگه استاندارد تجهیزات

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	سطل	پلاستیکی ۴ لیتری	۵ عدد	- تجهیزات برای یک کارگاه به ظرفیت ۱۵ نفر در نظر گرفته شود .
۲	گرم سنج	دیجیتالی	۵ عدد	
۳	دماسنجد	الکلی یا جیوه ای	۵ عدد	
۴	دستگاه پمپاژ آب	۶-اسب بخار	۵ عدد	
۵	چرخگوشت	۵۰ وات	۵ عدد	
۶	میکسر	۱۵۰ وات	۵ عدد	
۷	واحد پرورش ماهیان گرم آبی	-	۱ واحد	

توجه :

- تجهیزات برای یک کارگاه به ظرفیت ۱۵ نفر در نظر گرفته شود .

- برگه استاندارد مواد

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	کیت سنجش	دی اکسید کربن	۵ عدد	
۲	کیت سنجش	آهن محلول	۵ عدد	
۳	کیت سنجش	نیترات و نیتریت	۵ عدد	
۴	کیت سنجش	آمونیاک	۵ عدد	
۵	شبدر	خشک	۵ کیلو	
۶	یونجه	خشک	۵ کیلو	
۷	آزو لا	خشک	۵ کیلو	
۸	عدسک آبی	خشک	۵ کیلو	
۹	نمک طعام	جامد	۵۰۰ گرم	
۱۰	کود گاوی	تازه	۱۵ تن در هکتار	
۱۱	انواع مواد اولیه تهیه غذا	سبوس - آرد ماهی - گندم - نان خشک	۵۰ کیلو گرم	
۱۲	ویتامین ها	پودر	۱ کیلو در یک تن	
۱۳	مکمل های معدنی	پودر	۱ کیلو در یک تن	
۱۴	آهک	زنده	۱۰ کیلو	
۱۵	جبهه کمک های اولیه	ابعاد ۳۰ تا ۴۵ سانتی متر	۵ بسته	

توجه : - مواد به ازاء یک نفر و یک کارگاه به ظرفیت ۱۵ نفر محاسبه شود .



- برگه استاندارد ابزار -

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	برس	برای شستشوی و نیرو	۵ عدد	
۲	صفی	قیفی برای برداشت رتیفر	۵ عدد	
۳	سیشی دیسک	با دسته طنابی مندرج	۵ عدد	
۴	ظروف غذاده‌ی	پلاستیکی	۵ عدد	
۵	تی	برای شستشوی حوضچه ها	۵ عدد	

توجه :

- ابزار به ازاء هر سه نفر محاسبه شود .