



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور



جمهوری اسلامی ایران
وزارت کار و امور اجتماعی

استاندارد مهارت و آموزشی

پرورش دهندة قارچ دکمه‌ای

گروه برنامه ریزی درسی کشاورزی زراعی و باغی

تاریخ شروع اعتبار: ۱۳۸۸/۰۱/۰۱

کد استاندارد: ۶-۲۷/۹۰/۱/۲

معاونت پژوهش و برنامه ریزی : تهران-خیابان
آزادی- نبش چهارراه خوش- سازمان آموزش فنی و
حرفه‌ای کشور- طبقه پنجم
تلفن: ۶۶۹۴۱۵۱۶ دورنگار: ۶۶۹۴۱۲۷۲
کدپستی: ۱۳۴۵۶۵۳۸۶۸
EMAIL: INFO@IRANTVTO.IR

از کلیه صاحب نظران
تقاضا دارد پیشنهادات و
نظرات خود را درباره
این سند آموزشی به
نشانی‌های مذکور اعلام
نمایند.

دفتر طرح و برنامه های درسی: تهران- خیابان
آزادی- خ خوش شمالی- تقاطع خوش و نصرت -
ساختمان فناوری اطلاعات و ارتباطات- طبقه چهارم
تلفن: ۶۶۹۴۴۱۱۹ و ۶۶۹۴۴۱۲۰ دورنگار: ۶۶۹۴۴۱۱۷
کدپستی: ۱۴۵۷۷۷۷۳۶۳
EMAIL: DEVELOP@IRANTVTO.IR



تعریف مفاهیم سطوح یادگیری	
آشنایی: به مفهوم داشتن اطلاعات مقدماتی/شناسایی: به مفهوم داشتن اطلاعات کامل/ اصول: به مفهوم مبانی مطالب نظری/ توانایی: به مفهوم قدرت انجام کار	
مشخصات عمومی شغل:	
پرورش دهنده قارچ دکمه ای کسی است که پس از گذراندن دوره های آموزشی لازم از عهده انتخاب مکان مناسب، مشخصات ساختمان، انتخاب رقم مناسب، تهیه کمپوست و انجام عملیات داشت و برداشت و بازاریابی و بازررسانی برآید.	
ویژگی های کارآموز ورودی:	
حداقل میزان تحصیلات: پایان دوره راهنمایی	
حداقل توانایی جسمی: سلامت کامل جسمانی و روانی	
مهارت های پیش نیاز این استاندارد: ندارد	
طول دوره آموزشی:	
طول دوره آموزش	: ۱۵۰ ساعت
- زمان آموزش نظری	: ۴۸ ساعت
- زمان آموزش عملی	: ۱۰۲ ساعت
- زمان کارآموزی در محیط کار	: - ساعت
- زمان اجرای پروژه	: - ساعت
- زمان سنجش مهارت	: - ساعت
روش ارزیابی مهارت کارآموز:	
۱- امتیاز سنجش نظری(دانش فنی): ۲۵٪	
۲- امتیاز سنجش عملی: ۷۵٪	
۱-۲- امتیاز سنجش مشاهده ای: ۱۰٪	
۲-۲- امتیاز سنجش نتایج کار عملی: ۶۵٪	
ویژگیهای نیروی آموزشی:	
حداقل سطح تحصیلات: دارا بودن شرایط زیر:	
۱- لیسانس کشاورزی با گرایش زراعت و اصلاح نباتات یا باغبانی با دو سال سابقه کار در زمینه پرورش قارچ	
۲- اخذ گواهینامه مهارت مربیگری در زمینه رشته مربوطه	



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

نام شغل: پرورش دهنده قارچ دکمه ای

فهرست توانایی های شغل

ردیف	عنوان توانایی
۱	توانایی انتخاب مکان مناسب و برآورد اقتصادی تولید قارچ خوراکی دکمه ای
۲	توانایی تعیین مشخصات ساختمانی و انتخاب تجهیزات و تاسیسات لازم
۳	توانایی انتخاب رقم مناسب جهت کشت
۴	توانایی تهیه کمپوست و تلقیح آن
۵	توانایی انجام عملیات داشت
۶	توانایی انجام عملیات برداشت
۷	توانایی بازاریابی و بازررسانی محصول
۸	توانایی بکارگیری ضوابط ایمنی و بهداشت کار در محیط کار



نام شغل: پرورش دهنده قارچ دکمه‌ای

سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

اهداف و ریزبرنامه درسی

زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
۱۳	۱۰	۳	<p>توانایی انتخاب مکان مناسب و برآورد اقتصادی تولید قارچ خوراکی دکمه‌ای</p> <p>۱-۱ آشنایی با جنبه‌های اقتصادی تولید قارچ خوراکی دکمه‌ای</p> <p>۱-۲ شناسایی اصول تشخیص هزینه‌های واحد تولید قارچ خوراکی جهت طرح توجیهی</p> <p>۱-۳ آشنایی با مراکز فروش منطقه</p> <p>۱-۴ آشنایی با تاثیر موقعیت اقلیمی و جغرافیایی منطقه بر پرورش قارچ خوراکی</p> <p>۱-۵ شناسایی اصول تعیین موقعیت جغرافیایی سالن کشت و پرورش قارچ خوراکی</p>	
۲۸	۲۰	۸	<p>توانایی تعیین مشخصات ساختمانی و انتخاب تجهیزات و تاسیسات لازم</p> <p>۲-۱ آشنایی با مشخصات ساختمانهای مورد لزوم (سیلو، سالن پرورش، تونلها، سردخانه، بسته‌بندی و ...)</p> <p>۲-۲ شناسایی اصول تعیین مشخصات تجهیزات و تاسیسات مورد لزوم</p>	
۱۸	۱۲	۶	<p>توانایی انتخاب رقم مناسب جهت کشت</p> <p>۳-۱ آشنایی با انواع ارقام قارچ دکمه‌ای</p> <p>۳-۲ شناسایی اصول تهیه و نگهداری اسپان - تهیه و نگهداری اسپان</p>	
۴۰	۳۱	۹	<p>توانایی تهیه کمپوست و تلقیح آن</p> <p>۴-۱ آشنایی با مواد اولیه کمپوست</p> <p>۴-۲ آشنایی با هدف از کمپوست سازی</p>	



نام شغل: پرورش دهنده قارچ دکمه‌ای

سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

اهداف و ریز برنامه درسی

زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
			<p>۴-۳ شناسایی اصول کمپوست سازی</p> <p>۴-۴ آشنایی با ضدعفونی</p> <p>۴-۵ شناسایی اصول ضدعفونی</p> <p>۴-۶ آشنایی با مشخصات انواع بستر کشت</p> <p>۴-۷ شناسایی اصول تلقیح کمپوست</p>	
۲۱	۱۲	۹	<p>توانایی انجام عملیات داشت</p> <p>۵-۱ آشنایی با شرایط محیطی (دما، رطوبت، CO₂، نور و ...) در مراحل مختلف رشد</p> <p>۵-۲ شناسایی اصول ساخت خاک پوششی و زمان مناسب خاک دهی</p> <p>۵-۳ شناسایی آفات و بیماریها و روشهای مدیریت آن</p>	
۱۲	۷	۵	<p>توانایی انجام عملیات برداشت</p> <p>۶-۱ آشنایی با میزان محصول و ارتباط آن با زمان برداشت</p> <p>۶-۲ شناسایی اصول عملیات برداشت</p> <p>۶-۳ شناسایی اصول سورتینگ</p> <p>۶-۴ آشنایی با بسته بندی و نگهداری محصول</p> <p>۶-۵ شناسایی اصول بسته بندی و نگهداری قارچ خوراکی بعد از چیدن</p>	
۸	۶	۲	<p>توانایی بازاریابی و بازار رسانی</p> <p>۷-۱ آشنایی با بازاریابی و موفقیت در کسب و کار</p> <p>۷-۲ آشنایی با چگونگی موفقیت های محصول در بازار</p> <p>۷-۳ شناسایی اصول حمل و به بازار رسانی</p> <p>۷-۴ آشنایی با فروش و مراکز آن</p> <p>۷-۵ شناسایی اصول بازاریابی</p>	



نام شغل: پرورش دهنده قارچ دکمه‌ای

سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

اهداف و ریز برنامه درسی

زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
۱۰	۴	۶	<p>توانایی بکارگیری ضوابط ایمنی و بهداشت کار در محیط کار</p> <p>۸-۱ آشنایی با بیماری های ناشی از شغل</p> <p>۸-۲ آشنایی با علل بروز حوادث شغلی</p> <p>۸-۳ آشنایی با اصول انجام کمک های اولیه و نحوه استفاده از آن</p> <p>- علایم حیاتی</p> <p>- احیای قلبی - ریوی</p> <p>- تنفس مصنوعی</p> <p>- مسمویت</p> <p>۸-۴ آشنایی با علل آتش سوزی ها و اطفاء حریق</p> <p>۸-۵ آشنایی با شرایط مطلوب و ایمنی محیط کار</p> <p>۸-۶ آشنایی با هدف ها ، قوانین و برنامه های تامین سلامت و ایمنی</p> <p>۸-۷ شناسایی اصول استفاده از وسایل حفاظت فردی</p>	



فهرست استاندارد تجهیزات، ابزار، مواد و وسایل رسانه ای

ردیف	مشخصات فنی	تعداد	شماره
۱	ساختمان کارگاه (سالن پرورش) ۱۰×۵×۳/۵ متر		
۲	انبار ۱۰×۵×۳/۵ متر		
۳	تاریک خانه ۵×۴×۳/۵ متر		
۴	دستگاه خنک کننده کولر		
۵	دستگاه رطوبت ساز صنعتی		
۶	دستگاه گرم کننده شوفاژ یا هیتر		
۷	سمپاش پشتی - ۱۰ لیتری		
۸	کپسول آتش نشانی پودر خشک ۶ کیلوگرمی		
۹	جعبه کمک‌های اولیه سری کامل		
۱۰	مهتابی ضد آب		
۱۱	قفسه فلزی یا آلومینیومی (۲ طبقه)		
۱۲	کامپیوتر P۴ یا بالاتر		
۱۳	ویدئو پروژکتور کارگاهی		
۱۴	VCD کارگاهی		
۱۵	واپت برد متوسط ۱۰۰×۱۵۰		
۱۶	صندلی کارآموز چوبی		
۱۷	میز مربی چوبی		
۱۸	صندلی مربی چرخدار		
۱۹	کمد فلزی یا فایبرگلاس (بزرگ)		
۲۰	جالبازی فلزی یا چوبی		
۲۱	وان پلاستیکی بزرگ		
۲۲	گیره فلزی کوچک		
۲۳	کاتر فلزی		
۲۴	کمپوست بذر زده بلوکی و یا کیسه ای		
۲۵	بذر قارچ دکمه ای ۱ بسته ۱ کیلوگرمی		



فهرست استاندارد تجهیزات، ابزار، مواد و وسایل رسانه ای

ردیف	مشخصات فنی	تعداد	شماره
۲۶	انواع حشره کش		
۲۷	انواع قارچ کش		
۲۸	مکمل غذایی سبوس برنج، گندم و سویا- بسته ۳۰ کیلوگرمی		
۲۹	پنبه بسته ۱۰۰ گرمی		
۳۰	الکل صنعتی شیشه ۱۰۰CC		
۳۱	فرمالین ۳۷٪، ۲۰ لیتری		
۳۲	ظرف یکبار مصرف متوسط		
۳۳	آهک کیسه ۲۰ کیلوگرمی		
۳۴	نمک خوراکی ید دار ۵۰۰ گرمی		
۳۵	کیسه نایلونی ۶۰×۹۰ cm		
۳۶	دستکش پلاستیکی		
۳۷	کیسه نایلونی ۴۰×۷۰ Cm		
۳۸	ماسک فیلتر دار		
۳۹	مواد شوینده مایع دستشویی گالن ۵ لیتری		
۴۰	مواد ضد عفونی کننده آب ژاول گالن ۱۰ لیتری		
۴۱	مواد شوینده پودری معمولی		
۴۲	اسکاچ اسفنجی		
۴۳	کیسه زباله متوسط بسته ۱۲ عددی		
۴۴	لباس کار یکسره		
۴۵	چکمه پلاستیکی		
۴۶	ماژیک وایت برد آبی - قرمز - سبز		
۴۷	نخ نایلونی ۱ کیلوگرمی		
۴۸	گونی پلاستیکی یا کنفی (در اندازه ۴۰ کیلوگرمی)		
۴۹	شیلنگ پلاستیکی با قطر ۲cm		
۵۰	سطل زباله پلاستیکی متوسط		
۵۱	اسکاچ اسفنجی		