



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور



جمهوری اسلامی ایران
وزارت کار و امور اجتماعی

استاندارد مهارت و آموزشی

چایکار

گروه برنامه ریزی درسی کشاورزی (امور باغی - زراعی)

تاریخ شروع اعتبار: ۸۵/۱/۱

کد استاندارد: ۶-۲۷/۹۹/۱/۲

معاونت پژوهش و توسعه: تهران-خیابان آزادی- نبش
چهارراه خوش- سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور-
معاونت پژوهش و توسعه

تلفن: ۶۶۹۴۱۵۱۶ فاکس: ۶۶۹۴۱۲۷۲
EMAIL: INFO@IRANTVTO.COM

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

تهران- خیابان آزادی-
نبش چهارراه خوش- سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای
کشور- دفتر پژوهش و برنامه ریزی درسی
تلفن: ۶۶۴۲۷۶۹۴ و ۶۶۹۴۴۱۱۹ و ۶۶۹۴۴۱۲۰
فاکس: ۶۶۹۴۴۱۱۷
EMAIL: DEVELOP@IRANTVTO.COM



خلاصه استاندارد

تعریف مفاهیم سطوح یادگیری	
آشنایی: به مفهوم داشتن اطلاعات مقدماتی/شناسایی: به مفهوم داشتن اطلاعات کامل / اصول: به مفهوم میانی مطالب نظری / توانایی: به مفهوم قدرت انجام کار	
مشخصات عمومی شغل:	
چایکار کسی است که پس از گذراندن دوره آموزشی لازم از عهده انتخاب نژاد مناسب چای، تهیه نهال جدید، کاشت نهال چای و عملیات داشت و برداشت چای برآید.	
ویژگی های کارآموزورودی :	
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	: ۱۴۱ ساعت
- زمان آموزش نظری	: ۳۵ ساعت
- زمان آموزش عملی	: ۱۰۶ 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:	
لیسانس مرتبط	



نام شغل: چایکار

سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

فهرست توانایی های شغل

عنوان توانایی	کد برنامه درسی	ردیف
توانایی انتخاب نژاد مناسب چای		
توانایی تهیه نهال جدید		
توانایی کاشت نهال چای در باغ چای		
توانایی عملیات داشت چای		
توانایی برداشت چای		
توانایی بکارگیری ضوابط ایمنی و بهداشت کار در محیط کار		



زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
۱۰	۲	۸	<p>توانایی انتخاب نژاد مناسب چای</p> <p>۱-۱) آشنایی با تاریخچه پیدایش و کشت چای در جهان</p> <p>- سطح زیر کشت چای در ایران</p> <p>۱-۲) آشنایی با تاریخچه کشت چای در ایران</p> <p>۱-۳) آشنایی با اهمیت چایکاری</p> <p>- اهمیت اقتصادی چای</p> <p>- خواص دارویی چای</p> <p>۱-۴) آشنایی با خصوصیات گیاه شناسی بوته چای</p> <p>- (خصوصیات ریشه چای، خصوصیات برگ چای، گل و بذر چای)</p> <p>۱-۵) آشنایی با خصوصیات اکولوژیکی چای</p> <p>۱-۶) آشنایی با نژادهای مختلف چای</p> <p>- (نژاد چینی، نژاد آسامی، نژاد کامبوجی، نژاد هیبرید یا دو رگه)</p> <p>۱-۷) شناسایی اصول انتخاب نژاد مناسب چای</p>	
۲۲	۱۸	۴	<p>توانایی تهیه نهال جدید</p> <p>۲-۱) آشنایی با روشهای تکثیر چای</p> <p>۲-۲) شناسایی اصول تکثیر جنسی چای</p> <p>- (بذرگیری از بوته ها، بوته های مناسب برای بذرگیری، کاشت بذر، آماده کردن خزانه)</p> <p>۲-۳) شناسایی اصول تکثیر غیر جنسی چای</p> <p>- (روش خوابانیدن شاخه ها، روش تکثیر با قلمه، روش تکثیر از طریق پیوند، پیوند اسکنه ای و پیوند شکمی)</p>	



زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
۲۹	۲۲	۷	توانایی کاشت نهال چای در باغ چای	۳
			آشنایی با مناطق کاشت چای در ایران	۳-۱
			آشنایی با کشت چای در زمین های جنگلی یا مخروطه	۳-۲
			آشنایی با کشت چای در زمین های با سابقه چایکاری	۳-۳
			آشنایی با کشت چای در زمین های شیب دار	۳-۴
			آشنایی با کشت چای در زمین های جلگه ای و یا دشت	۳-۵
			آشنایی با کشت چای در مناطق کوهستانی شیب دار	۳-۶
			شناسایی اصول سیستم کاشت در زمین های مختلف	۳-۷
			شناسایی اصول عملیات کاشت نهال در باغ جدید	۳-۸
			آشنایی با محل کاشت (گودبرداری)	۳-۹
			آشنایی با زمان کاشت نهال در زمین اصلی	۳-۱۰
			آشنایی با روش کاشت نهال در زمین اصلی	۳-۱۱
شناسایی اصول اضافه نمودن کود به هنگام کاشت نهال	۳-۱۲			
۴۰	۳۴	۶	توانایی عملیات داشت چای	۴
			آشنایی با روش های حفظ رطوبت خاک	۴-۱
			- (هرس صحیح ، کاشت درختان سایبان ، پوشش سبز)	
			آشنایی با تعریف هرس	۴-۲
			آشنایی با اهداف و محاسن هرس	۴-۳
			شناسایی اصول روش های هرس چای	۴-۴
			آشنایی با نکات مهم هرس و برگ چینی	۴-۵
آشنایی با مواد غذایی مورد نیاز در مزارع چای	۴-۶			



زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
			- کاهش مواد غذایی	
			آشنایی با علائم کمبود و زیادی عناصر غذایی در چای	۴-۷
			آشنایی با محاسن کودها و اثر آن بر کیفیت چای	۴-۸
			آشنایی با علف های هرز مهم مزارع چای	۴-۹
			- (مرغ، اویار سلام، گندمک، تاجریزی (انگورتوره)، پیچک صحرايي)	
			آشنایی با روش های کنترل علف های هرز چای	۴-۱۰
			- (مبارزه مکانیکی با علف های هرز چای، وجین کردن، شخم زمستانه)	
			آشنایی با مبارزه زراعی با علف های هرز چای	۴-۱۱
			آشنایی با مبارزه شیمیایی علف های هرز	۴-۱۲
			آشنایی با آفات مزارع چای	۴-۱۳
			- (تقسیم بندی آفات، آفت برگ خوار، آفات گل و بذر، آفات ساقه، آفات ریشه)	
			آشنایی با مهم ترین آفات در باغ های چای ایران	۴-۱۴
			آشنایی با مبارزه زراعی با آفات چای	۴-۱۵
			آشنایی با مبارزه به طریق بیولوژیکی با آفات چای	۴-۱۶
			آشنایی با مبارزه به طریق شیمیایی با آفات چای	۴-۱۷
			شناسایی اصول مبارزه با آفات چای	۴-۱۸
			آشنایی با مهم ترین بیماری های چای	۴-۱۹
			آشنایی با مدیریت بیماری در چای	۴-۲۰
			- (مقاومت بیماری در چای ، مدیریت بیماری ها به وسیله روش های کاشت، مدیریت بیماری به روش های شیمیایی)	



زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
			<p>۴-۲۱ آشنایی با روش های پیشگیری از خسارت بیماری های چای</p> <p>- (رعایت اصول به زراعی ، کاشت ارقام مقاومت)</p> <p>۴-۲۲ آشنایی با مبارزه شیمیایی علیه بیماریهای چای</p> <p>۴-۲۳ شناسایی اصول تشخیص ، پیشگیری و مبارزه با بیماری های مهم چای ایران</p>	
۳۰	۲۶	۴	<p>توانایی برداشت چای</p> <p>۵-۱ آشنایی با شرایط مناسب زمان برداشت برگ چای</p> <p>- (آب و هوا ، نوع بوته ، محل کاشت ، سن بوته های چای)</p> <p>۵-۲ آشنایی با انواع برگ چینی در باغ چای</p> <p>۵-۳ شناسایی اصول برگ چینی چای به روش عملی و استاندارد</p> <p>۵-۴ آشنایی با روش های برداشت چای</p> <p>- (برداشت با دست ، برداشت با ماشین)</p> <p>۵-۵ آشنایی با ترکیبات شیمیایی موجود در برگ سبز چای</p> <p>۵-۶ آشنایی با چای سازی</p> <p>۵-۷ آشنایی با مراحل تولید چای سیاه</p> <p>۵-۸ آشنایی با عوامل مؤثر بر کیفیت چای</p>	
۶	۴	۲	<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>	



زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
			شناسایی اصول نکات ایمنی و بهداشت فردی	۸-۳
			آشنایی با اصول انجام کمک‌های اولیه و نحوه استفاده از آن	۸-۴
			- علایم حیاتی	
			- احیای قلبی - ریوی	
			- تنفس مصنوعی	
			- مسمومیت	
			آشنایی با علل آتش‌سوزی‌ها و اصول اطفاء حریق	۸-۵
			آشنایی با شرایط مطلوب و ایمن محیط کار	۸-۶
			آشنایی با هدف‌ها، قوانین و برنامه‌های تأمین سلامت و ایمنی	۸-۷
			شناسایی اصول استفاده از وسایل حفاظت فردی	۸-۸
			- (لباس کار - ماسک - عینک - دستکش - چکمه)	
			شناسایی اصول نکات ایمنی حین استفاده از کودهای شیمیایی	۸-۹
			شناسایی اصول نکات ایمنی حین استفاده از دستگاه‌های سمپاش	۸-۱۰



نام شغل : چایکار

لیست تجهیزات رشته

ردیف	تجهیزات (یک واحد)	مشخصات فنی	تعداد کاربر استاندارد (نفر)	عمر مفید و استاندارد	ملاحظات
۱	تراکتور	جان‌دیر	۱ دستگاه برای هر کارگاه	-	-
۲	گاو آهن	پشت تراکتوری - ۴ خیشی	۱ دستگاه برای هر کارگاه	-	-
۳	کپسول آتش نشانی	۶ کیلو گرمی - پودر خشکی	۱ عدد برای هر کارگاه	-	-
۴	جعبه کمک های اولیه	سری کامل	۱ سری برای هر کارگاه	-	-
۵	سم پاش	پشتی موتوری	۱ دستگاه برای هر کارگاه	-	-

لیست ابزار رشته

ردیف	ابزار (یک واحد)	مشخصات فنی	تعداد کاربر استاندارد (نفر)	عمر مفید و استاندارد	ملاحظات
۱	بیل	دسته بلند	۱ عدد برای هر نفر	-	-
۲	فرغون	فلزی - بادی	۲ عدد برای هر کارگاه	-	-
۳	آچار پیچ گوشتی	یک سو - سری کامل	یک سری کامل برای هر کارگاه	-	-
۴	آچار پیچ گوشتی	دو سو - سری کامل	یک سری کامل برای هر کارگاه	-	-
۵	آچار	فرانسه - یک سری کامل	یک سری کامل برای هر کارگاه	-	-



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

نام شغل : چایکار

لیست مواد مصرفی رشته

ردیف	مواد مصرفی	مشخصات	تعداد کاربر استاندارد (نفر)	ملاحظات
۱	بوته	چای	۲۰۰ بوته برای هر کارگاه	-
۲	بذر	چای	۱ کیلو گرم برای هر کارگاه	-
۳	لباس کار	یکسره	۱ دست برای هر نفر	-
۴	چکمه	پلاستیکی بلند	۱ جفت برای هر نفر	-
۵	دستکش	پلاستیکی	۱ جفت برای هر نفر	-
۶	ماسک	پارچه ای	۱ عدد برای هر نفر	-
۷	کلاه	حصیری لبه دار	۱ عدد برای هر نفر	-
۸	پارچه	تنظیف	۵ متر برای هر کارگاه	-

منابع و نرم افزارهای آموزشی

ردیف	شرح
۱	چایکار - انتشارات سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور - سال ۱۳۸۵