



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور



جمهوری اسلامی ایران  
وزارت کار و امور اجتماعی

## استاندارد مهارت و آموزشی

# پرورش دهنده قارچ خوراکی صدفی

گروه برنامه ریزی درسی کشاورزی (امور باغی و زراعی)

تاریخ شروع اعتبار: ۱۳۸۸/۱/۱

کد استاندارد: ۶-۲۷/۹۶/۱/۲

معاونت پژوهش و برنامه ریزی : تهران-خیابان  
آزادی- نیش 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: ۱۴۵۷۷۷۳۶۳  
EMAIL: DEVELOP@IRANTVTO.IR



**خلاصه استاندارد**

|  |            |
|--|------------|
| <b>تعریف مفاهیم سطوح یادگیری</b>   |            |
| آشنایی: به مفهوم داشتن اطلاعات مقدماتی/شناسایی: به مفهوم داشتن اطلاعات کامل/اصول: به مفهوم میانی مطالب نظری/ توانایی: به مفهوم قدرت انجام کار  |            |
| <b>مشخصات عمومی شغل:</b>   |            |
| پرورش دهنده قارچ خوراکی صدفی کسی است که بعد از گذراندن دوره های آموزشی لازم بتواند از عهده برآورد اقتصادی پرورش قارچ صدفی، انتخاب مکان و تجهیزات، آماده سازی سالن و بستر مناسب کشت، تشخیص قارچ صدفی و تهیه و نگهداری بذر آماده سازی بستر جهت کشت، انجام عملیات داشت و برداشت و بسته بندی و بازار یابی برآید. |            |
| <b>ویژگی های کارآموز ورودی:</b>  |            |
| حداقل میزان تحصیلات: پایان دوره راهنمایی   |            |
| حداقل توانایی جسمی: سلامت کامل جسمی و روانی  |            |
| مهارت های پیش نیاز این استاندارد: ندارد  |            |
| <b>طول دوره آموزشی:</b>  |            |
| طول دوره آموزش   | : ۱۰۰ ساعت |
| - زمان آموزش نظری  | : ۲۵ ساعت  |
| - زمان آموزش عملی  | : ۷۵ ساعت  |
| - زمان کارآموزی در محیط کار  | : ساعت     |
| - زمان اجرای پروژه   | : ساعت     |
| - زمان سنجش مهارت  | : - ساعت   |
| <b>روش ارزیابی مهارت کارآموز:</b>  |            |
| ۱- امتیاز سنجش نظری(دانش فنی): ۲۵٪   |            |
| ۲- سنجش عملی : ۷۵٪   |            |
| ۱-۲- امتیاز سنجش مشاهده ای: ۱۰٪  |            |
| ۲-۲- امتیاز سنجش نتایج کار عملی: ۶۵٪   |            |
| <b>ویژگیهای نیروی آموزشی:</b>  |            |
| حداقل سطح تحصیلات: لیسانس مرتبط  |            |



نام شغل : پرورش دهنده قارچ خوراکی صدفی سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

### فهرست توانایی های شغل

| ردیف | عنوان توانایی  |
|------|--|
| ۱    | توانایی برآورد اقتصادی پرورش قارچ خوراکی صدفی          |
| ۲    | توانایی انتخاب مکان و تجهیزات مناسب جهت احداث سالن کشت |
| ۳    | توانایی آماده سازی سالن (کشت)                          |
| ۴    | توانایی آماده سازی بستر مناسب جهت کشت و پرورش          |
| ۵    | توانایی کشت بذر (تلقیح کمپوست)                         |
| ۶    | توانایی بازاریابی و بازار رسانی                        |



| زمان آموزش  |      |      | شرح  | شماره |
|---|------|------|--|-------|
| جمع   | عملی | نظری |  |       |
| ۱۳  | ۱۰   | ۳    | <b>توانایی برآورد اقتصادی پرورش قارچ خوراکی صدفی</b> | ۱     |
|   |      |      | آشنایی با میزان مصرف در محل تولید و سایر مناطق       | ۱-۱   |
|   |      |      | آشنایی با میزان عرضه محصول در منطقه (تولید)          | ۱-۲   |
|   |      |      | شناسایی اصول محاسبه هزینه های تولید                  | ۱-۳   |
|   |      |      | شناسایی اصول محاسبه درآمد تولید                      | ۱-۴   |
| شناسایی اصول محاسبه سود و زیان                    | ۱-۵  |      |  |       |
| ۱۰  | ۶    | ۴    | <b>توانایی انتخاب مکان مناسب جهت احداث سالن کشت</b>  | ۲     |
|   |      |      | آشنایی با شرایط اقلیمی منطقه از نظر پرورش قارچ       | ۲-۱   |
|   |      |      | آشنایی با نوع سالن از نظر مصالح و مساحت              | ۲-۲   |
|   |      |      | آشنایی با مشخصات فنی تجهیزات و فضای پرورش قارچ       | ۲-۳   |
| شناسایی اصول انتخاب مکان مناسب جهت احداث سالن کشت | ۲-۴  |      |  |       |
| ۲۶  | ۲۰   | ۶    | <b>توانایی آماده سازی سالن کشت</b>                   | ۳     |
|   |      |      | آشنایی با مواد ضد عفونی کننده سالن کشت               | ۳-۱   |
|   |      |      | آشنایی با وسایل و ادوات ضد عفونی کننده               | ۳-۲   |
| شناسایی اصول ضد عفونی سالن کشت                    | ۳-۳  |      |  |       |
| ۲۵  | ۲۰   | ۵    | <b>توانایی آماده سازی بستر مناسب جهت کشت و پرورش</b> | ۴     |
|   |      |      | آشنایی با بسترهای مختلف برای کشت                     | ۴-۱   |
|   |      |      | آشنایی با نحوه پاستوریزاسیون بستر                    | ۴-۲   |
|   |      |      | شناسایی اصول آماده کاه و کلش قبل از جوشاندن          | ۴-۳   |
|   |      |      | شناسایی اصول جوشاندن کاه و کلشن                      | ۴-۴   |
| شناسایی اصول عملیات پس از جوشاندن                 | ۴-۵  |      |  |       |



| زمان آموزش |      |      | شرح   | شماره                                       |
|------------|------|------|---|---|
| جمع        | عملی | نظری |   |   |
| ۲۰         | ۱۵   | ۵    | <b>توانایی کشت بذر (تلقیح کمپوست)</b><br>آشنایی با ارقام مختلف بذر قارچ صدفی<br>شناسایی اصول تشخیص ارقام مختلف از یکدیگر<br>آشنایی با شیوه کشت در بسترها<br>شناسایی اصول کشت بذر در بستر<br>آشنایی با نحوه استفاده از مکمل های غذایی<br>شناسایی اصول نحوه استفاده از مکمل های غذایی | ۵<br>۵-۱<br>۵-۲<br>۵-۳<br>۵-۴<br>۵-۵<br>۵-۶ |
| ۶          | ۴    | ۲    | <b>توانایی بازاریابی و بازررسانی</b><br>آشنایی با مکانهای عرضه محصول<br>آشنایی با قیمت فروش محصول<br>شناسایی اصول بازاریابی محصول   | ۶<br>۶-۱<br>۶-۲<br>۶-۳                      |



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

نام شغل: پرورش دهنده قارچ خوراکی صدفی

فهرست استاندارد تجهیزات، ابزار، مواد و وسایل رسانه ای

| ردیف | مشخصات فنی                  | تعداد | شماره |
|------|-----------------------------|-------|-------|
| ۱    | دستگاه رطوبت ساز            |       |       |
| ۲    | دستگاه تهویه                |       |       |
| ۳    | دماسنج                      |       |       |
| ۴    | ساختمان کارگاه (سالن پرورش) |       |       |
| ۵    | انبار                       |       |       |
| ۶    | تاریکخانه                   |       |       |
| ۷    | دماسنج                      |       |       |
| ۸    | رطوبت سنج                   |       |       |
| ۹    | دستگاه گرم کننده            |       |       |
| ۱۰   | دیگ جوش                     |       |       |
| ۱۱   | سمپاش                       |       |       |
| ۱۲   | کپسول آتش نشانی             |       |       |
| ۱۳   | جعبه کمک های اولیه          |       |       |
| ۱۴   | دستگاه خنک کننده            |       |       |
| ۱۵   | قفسه                        |       |       |
| ۱۶   | وان پلاستیکی                |       |       |
| ۱۷   | صندلی مربی                  |       |       |
| ۱۸   | صندلی                       |       |       |
| ۱۹   | تخته پاک کن                 |       |       |
| ۲۰   | نخ                          |       |       |
| ۲۱   | ماژیک                       |       |       |
| ۲۲   | گیره                        |       |       |
| ۲۳   | کاتر                        |       |       |
| ۲۴   | چراغ مهتابی                 |       |       |
| ۲۵   | ویدئو پروژکتور              |       |       |



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

نام شغل: پرورش دهنده قارچ خوراکی صدفی

فهرست استاندارد تجهیزات، ابزار، مواد و وسایل رسانه ای

| ردیف | مشخصات فنی                  | تعداد | شماره |
|------|-----------------------------|-------|-------|
| ۲۶   | Vcd                         |       |       |
| ۲۷   | میز مربی                    |       |       |
| ۲۸   | واپت برد                    |       |       |
| ۲۹   | کمد                         |       |       |
| ۳۰   | کامپیوتر با کلیه متعلقات آن |       |       |
| ۳۱   | کاه و کلش                   |       |       |
| ۳۲   | بذر                         |       |       |
| ۳۳   | حشره کش                     |       |       |
| ۳۴   | سم                          |       |       |
| ۳۵   | مکمل غذایی                  |       |       |
| ۳۶   | پنبه                        |       |       |
| ۳۷   | الکل                        |       |       |
| ۳۸   | فرمالین                     |       |       |
| ۳۹   | ظرف یکبار مصرف              |       |       |
| ۴۰   | آهک                         |       |       |
| ۴۱   | نمک                         |       |       |
| ۴۲   | کیسه نایلونی ۹۰×۶۰cm        |       |       |
| ۴۳   | دستکش                       |       |       |
| ۴۴   | کیسه نایلونی ۷۰×۴۰cm        |       |       |
| ۴۵   | ماسک                        |       |       |
| ۴۶   | مواد شوینده دستشویی         |       |       |
| ۴۷   | مواد ضد عفونی کننده         |       |       |
| ۴۸   | مواد شوینده پودری           |       |       |
| ۴۹   | اسکاچ                       |       |       |
| ۵۰   | کیسه زباله                  |       |       |



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

نام شغل: پرورش دهنده قارچ خوراکی صدفی

فهرست استاندارد تجهیزات، ابزار، مواد و وسایل رسانه ای

| ردیف | مشخصات فنی | تعداد | شماره |
|------|------------|-------|-------|
| ۵۱   | لباس کار   |       |       |
| ۵۲   | شیلنگ      |       |       |
| ۵۳   | گونی کنفی  |       |       |
| ۵۴   | چکمه       |       |       |
| ۵۵   | سطل زباله  |       |       |