

معاونت پژوهش، برنامه‌ریزی و سنجش مهارت

دفتر پژوهش، طرح و برنامه‌ریزی درسی

استاندارد آموزش شغل

عمل آورمیوه و سبزیجات با دستگاه خشک کن

گروه شغلی

صنایع غذایی

کد ملی آموزش شغل

۷	۵	۱	۴	۲	۰	۶	۸	۰	۰	۳	۰	۰	۰	۱
ISCO-۰۸				سطح مهار ت	شناسه گروه			شناسه شغل			شناسه شایستگی			نسخه

۷۵۱۴-۶۷-۰۰۴-۱

تاریخ تدوین استاندارد: ۹۳/۴/۱



نظارت بر تدوین محتوا و تصویب : دفتر طرح و برنامه های درسی

شماره ملی شناسایی شغل : ۱-۰۰۴-۶۷-۷۵۱۴

اعضاء کمیسیون تخصصی برنامه ریزی درسی رشته صنایع غذایی :

کاظم عطار

پریسا رستمی

ارژنگ بهادری

حوزه های حرفه ای و تخصصی همکار برای تدوین استاندارد شغل و آموزش :

- اداره کل آموزش فنی و حرفه ای استان سیستان و بلوچستان

فرآیند اصلاح و بازنگری :

-در سال ۱۳۹۳ توسط استان خراسان رضوی توسط سارا حاجی میرزا و فرنوش رهنما مورد بازنگری قرار گرفت

آدرس دفتر طرح و برنامه های درسی

تهران ، خیابان آزادی ، خیابان خوش شمالی ، نبش خیابان نصرت ، ساختمان شماره ۲ ، سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور ، پلاک ۹۷

تلفن ۶۶۵۶۹۹۰۷ - ۶۶۹۴۴۱۲۰

دورنگار ۶۶۹۴۴۱۱۷

آدرس الکترونیکی : Barnamehdarci @ yahoo.com



تهیه 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	نگین ریاحی	لیسانس	زراعت	-	۴ سال	تلفن ثابت : تلفن همراه : ایمیل : آدرس :
۲	فروغ صابر شهرکی	لیسانس	زراعت	-	۴ سال	تلفن ثابت : تلفن همراه : ایمیل : آدرس :
۳	مهدی منتظمی	لیسانس	صنایع	-	۴ سال	تلفن ثابت : تلفن همراه : ایمیل : آدرس :
۴	جلیل شهریاری	لیسانس	زراعت	-	۹ سال	تلفن ثابت : تلفن همراه : ایمیل : آدرس :
۵	مهدی عالیپور	لیسانس	منابع طبیعی	-	۹ سال	تلفن ثابت : تلفن همراه : ایمیل : آدرس :
۶	سارا حاجی میرزا	کارشناس ارشد	صنایع غذایی	مربی	۴ سال	تلفن ثابت : تلفن همراه : ۰۹۱۵۱۵۲۵۴۳۴ ایمیل : sara_hajimirza@yhoom.com آدرس :
۷	فرنوش رهنما	کارشناس ارشد	صنایع غذایی	مربی	۴ سال	تلفن ثابت : تلفن همراه : ۰۹۱۵۳۵۱۰۲۷۴ ایمیل : آدرس :



تعاریف :

استاندارد شغل :

مشخصات شایستگی ها و توانمندی های مورد نیاز برای عملکرد موثر در محیط کار را گویند در بعضی از موارد استاندارد حرفه ای نیز گفته می شود .

استاندارد آموزش :

نقشه ی یادگیری برای رسیدن به شایستگی های موجود در استاندارد شغل .

نام یک شغل :

به مجموعه ای از وظایف و توانمندی های خاص که از یک شخص در سطح مورد نظر انتظار می رود اطلاق می شود .

شرح شغل :

بیانیه ای شامل مهم ترین عناصر یک شغل از قبیل جایگاه یا عنوان شغل ، کارها ارتباط شغل با مشاغل دیگر در یک حوزه شغلی ، مسئولیت ها ، شرایط کاری و استاندارد عملکرد مورد نیاز شغل .

طول دوره آموزش :

حداقل زمان و جلسات مورد نیاز برای رسیدن به اهداف یک استاندارد آموزشی .

ویژگی کارآموز ورودی :

حداقل شایستگی ها و توانایی هایی که از یک کارآموز در هنگام ورود به دوره آموزش انتظار می رود .

ارزشیابی :

فرآیند جمع آوری شواهد و قضاوت در مورد آنکه یک شایستگی بدست آمده است یا خیر ، که شامل سه بخش عملی ، کتبی عملی و اخلاق حرفه ای خواهد بود .

صلاحیت حرفه ای مربیان :

حداقل توانمندی های آموزشی و حرفه ای که از مربیان دوره آموزش استاندارد انتظار می رود .

شایستگی :

توانایی انجام کار در محیط ها و شرایط گوناگون به طور موثر و کارا برابر استاندارد .

دانشی :

حداقل مجموعه ای از معلومات نظری و توانمندی های ذهنی لازم برای رسیدن به یک شایستگی یا توانایی . که می تواند شامل علوم پایه (ریاضی ، فیزیک ، شیمی ، زیست شناسی) ، تکنولوژی و زبان فنی باشد .

مهارت :

حداقل هماهنگی بین ذهن و جسم برای رسیدن به یک توانمندی یا شایستگی . معمولاً به مهارت های عملی ارجاع می شود .

نگرش :

مجموعه ای از رفتارهای عاطفی که برای شایستگی در یک کار مورد نیاز است و شامل مهارت های غیر فنی و اخلاق حرفه ای می باشد .

ایمنی :

مواردی است که عدم یا انجام ندادن صحیح آن موجب بروز حوادث و خطرات در محیط کار می شود .

توجهات زیست محیطی :

ملاحظات است که در هر شغل باید رعایت و عمل شود که کمترین آسیب به محیط زیست وارد گردد.



نام استاندارد آموزش شغل :
عمل آور میوه و سبزیجات با دستگاه خشک کن
شرح استاندارد آموزش شغل :
عمل آور میوه و سبزیجات با دستگاه خشک کن شغلی است در زیر مجموعه مشاغل صنایع غذایی که شامل وظایفی از قبیل کنترل و انتخاب محصولات مناسب کشاورزی اعم از میوه ها و سبزیجات جهت خشک کردن، انبارداری، آماده سازی مواد اولیه برای عمل آوری، خشک کردن محصولات با دستگاه خشک کن، توزین و بسته بندی محصولات فرآوری شده می باشد و با مشاغلی همچون باغبان، سبزیکار و توزیع کننده محصولات فرآوری شده در ارتباط می باشد.
ویژگی های کارآموز ورودی :
حداقل میزان تحصیلات : پایان دوره راهنمایی حداقل توانایی جسمی و ذهنی : داشتن سلامت کامل جسمانی و روانی مهارت های پیش نیاز : ندارد
طول دوره آموزش :
طول دوره آموزش : ۲۱۰ ساعت - زمان آموزش نظری : ۸۵ ساعت - زمان آموزش عملی : ۱۲۵ ساعت - زمان کارورزی : - ساعت - زمان پروژه : - ساعت
بودجه بندی ارزشیابی (به درصد)
- کتبی : ۲۵٪ - عملی : ۶۵٪ - اخلاق حرفه ای : ۱۰٪
صلاحیت های حرفه ای مربیان :
لیسانس صنایع غذایی یا علوم تغذیه با یک سال سابقه کار مفید



* تعریف دقیق استاندارد (اصطلاحی) :

عمل آور میوه و سبزیجات با دستگاه خشک کن از مرحله انتخاب محصول تا خشک کردن آن با دستگاه ضمن حفظ کیفیت آن در حد مطلوب انجام می دهد .

* اصطلاح انگلیسی استاندارد (و اصطلاحات مشابه جهانی) :

- Drying fruits and vegetables

* مهم ترین استانداردها و رشته های مرتبط با این استاندارد :

کلیه استانداردهای میوه و خشکبار

* جایگاه استاندارد شغلی از جهت آسیب شناسی و سطح سختی کار :

الف : جزو مشاغل عادی و کم آسیب طبق سند و مرجع

ب : جزو مشاغل نسبتاً سخت طبق سند و مرجع

ج : جزو مشاغل سخت و زیان آور طبق سند و مرجع

د : نیاز به استعلام از وزارت کار



استاندارد آموزش شغل

- شایستگی ها

ردیف	توانایی ها
۱	کنترل و انتخاب سبزی و صیفی جات مناسب جهت خشک کردن
۲	کنترل و انتخاب میوه جات بدون هسته جهت خشک کردن
۳	آماده کردن، ضدعفونی، گندزدایی، شستشو و آبیگری میوه ها و سبزیجات
۴	هسته گیری و اسلایس میوه ها
۵	خشک کردن محصولات مختلف با دستگاه خشک کن و کارکردن با دمای مناسب جهت خشک کردن
۶	انبارداری صحیح میوه ها و سبزیجات
۷	توزین، بسته بندی و لیبل زنی محصولات تولیدی
۸	انجام محاسبات و آماده سازی محلولهای افزودنی مجاز
۹	کار با ترازو و توزین مواد و محلول های مورد نیاز



استاندارد آموزش

– برگه‌ی تحلیل آموزشی

	زمان آموزش			عنوان: کنترل و انتخاب سبزی و صیفی جات مناسب جهت خشک کردن
	جمع	عملی	نظری	
	۲۰	۱۰	۱۰	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
میوه سبزی دستکش کار کفش کار ماسک جعبه کمک‌های اولیه کپسول آتش نشانی				دانش : – انواع سبزیجات قابل خشک کردن – نکات مورد اهمیت در تفکیک و درجه بندی هر گروه از سبزی جات و صیفی جات
				مهارت : – انتخاب محصول مناسب جهت خشک کردن (شامل محصول سالم، مقاوم و عاری از هر گونه آفت و بیماریها) – تفکیک سبزیهای ناسالم
				نگرش : – انتخاب سبزیهای سالم و مناسب برای خشک کردن
				بهداشت و ایمنی : – جعبه کمک‌های اولیه – کپسول آتش نشانی – استفاده از لباس کار، دستکش و ماسک مناسب
				توجهات زیست محیطی : – دفع صحیح میوه های خراب و فاسد



استاندارد آموزش

– برگه‌ی تحلیل آموزشی

	زمان آموزش			عنوان: کنترل و انتخاب میوه جات بدون هسته جهت خشک کردن
	جمع	عملی	نظری	
	۲۰	۱۰	۱۰	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
میوه سبزی دستکش کار کفش کار ماسک جعبه کمکهای اولیه کپسول آتش نشانی				دانش: – انواع میوه های قابل خشک کردن – نکات مورد اهمیت در تفکیک و درجه بندی هر گروه از میوه ها
				مهارت: – انتخاب محصول مناسب جهت خشک کردن (شامل محصول سالم، مقاوم و عاری از هر گونه آفت و بیماریها) – تفکیک میوه های ناسالم
				نگرش: – انتخاب میوه های سالم و مناسب برای خشک کردن
				بهداشت و ایمنی: – جعبه کمکهای اولیه – کپسول آتش نشانی – استفاده از لباس کار، دستکش و ماسک مناسب
				توجهات زیست محیطی: – دفع صحیح میوه های خراب و فاسد



استاندارد آموزش

– برگه‌ی تحلیل آموزشی

	زمان آموزش			عنوان: آماده کردن، ضدعفونی، گندزدایی، شستشو و آبگیری میوه‌ها و سبزیجات
	نظری	عملی	جمع	
	۱۰	۲۰	۳۰	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
انواع ضدعفونی کننده های میوه و سبزی آبکش های مناسب میز شستشو کپسول آتش نشانی چاقو قیچی باغبانی وان شستشو پیش بند کفش کار ماسک لباس کار کلاه				دانش : -اهمیت آماده سازی میوه ها و سبزیجات برای شستشو - انواع مواد ضدعفونی کننده مناسب،میزان ونوع مصرف - شرایط مناسب آبگیری میوه ها و سبزیجات شسته شده
				مهارت : -حذف قسمتهای زائد میوه ها و سبزیجات(ریشه،دمگل و...) -ضدعفونی و گندزدایی صحیح میوه ها و سبزیجات -شستشوی نهایی -آبگیری مناسب
				نگرش : -انتخاب مواد ضدعفونی کننده مناسب -شستشوی مناسب و حذف کامل مواد ضدعفونی کننده از روی میوه ها و سبزیجات
				بهداشت و ایمنی : -جعبه کمکهای اولیه -کپسول آتش نشانی - استفاده از لباس کار،دستکش و ماسک مناسب، پیش بند ، کلاه
				توجهات زیست محیطی : - دفع صحیح پسماندهای حاصل از ضدعفونی



استاندارد آموزش
– برگه‌ی تحلیل آموزشی

	زمان آموزش			عنوان: هسته گیری و اسلایس میوه ها
	جمع	عملی	نظری	
	۲۰	۱۰	۱۰	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
هسته گیر اسلایسر دستکش مناسب ماسک لباس کار کلاه				دانش : - انواع روشهای هسته گیری میوه های مختلف -هدف از ورقه کردن یا اسلایس میوه ها
				مهارت : -هسته گیری میوه های هسته دار -اسلایس میوه ها با ضخامت مناسب
				نگرش : - دقت در مراحل انجام کار
				بهداشت و ایمنی : -جعبه کمکهای اولیه -کپسول آتش نشانی - استفاده از لباس کار، دستکش و ماسک مناسب
				توجهات زیست محیطی : -دفع صحیح ضایعات



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزشی

	زمان آموزش				عنوان:
	جمع	عملی	نظری		خشک کردن محصولات مختلف با دستگاه خشک کن و کارکردن با دمای مناسب جهت خشک کردن
	۳۰	۲۰	۱۰		
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط				
دستگاه خشک کن برقی ظروف پلاستیکی بزرگ دستکش نسوز لباس کار کپسول آتش نشانی جعبه کمک‌های اولیه جعبه ابزار مناسب جهت تنظیم و سرویس دستگاه ماسک کفش عایق					دانش : - انواع روش‌های خشک کردن میوه ها و سبزیجات مختلف - انواع دستگاه‌های خشک کن - ویژگی اجزاء دستگاه خشک کن (سیستم‌های تولید حرارت، سیستم‌های کنترل دما و رطوبت و...) - میزان دما و زمان مورد نیاز هر یک از میوه ها و سبزیجات برای خشک کردن
					مهارت : - گروه بندی میوه ها و سبزیجات آماده شده دارای خصوصیات مشترک و همجنس برای خشک کردن. - چیدمان میوه ها و سبزیجات آماده شده درون سینی های خشک کن و قراردادن در دستگاه خشک کن - تنظیم صحیح دما و رطوبت دستگاه خشک کن - نظارت و کنترل فرآیند خشک شدن محصولات - سرد کردن مناسب محصولات خشک شده
					نگرش : - تنظیم مناسب دستگاه باتوجه به نوع میوه ها و سبزیجات مورد نظر برای خشک کردن
					بهداشت و ایمنی : - جعبه کمک‌های اولیه - کپسول آتش نشانی - استفاده از لباس کار، دستکش و ماسک مناسب - رعایت اصول ایمنی کار با دستگاه‌های برقی و خشک بودن محیط، استفاده از کفش عایق
					توجهات زیست محیطی : - خروج ضایعات از محیط کار



استاندارد آموزش
– برکتهی تحلیل آموزشی

	زمان آموزش			عنوان: انبارداری صحیح میوه هاو سبزیجات
	جمع	عملی	نظری	
	۳۰	۲۰	۱۰	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
پالت انواع میوه انواع سبزیجات				دانش : - شرایط انبار مناسب و استاندارد - تهویه و دمای مناسب انبار - بهداشت و شرایط انبار
				مهارت : - چیدمان محصولات و رعایت فاصله مناسب بین بسته ها و ارتفاع از سطح زمین - انبارداری صحیح میوه ها و سبزیجات
	نگرش : - تنظیم مناسب انبار باتوجه به نوع میوه ها و سبزیجات موردنظر برای انبارداری			
	بهداشت و ایمنی : - جعبه کمکهای اولیه - کپسول آتش نشانی - استفاده از لباس کار، دستکش و ماسک مناسب - رعایت اصول بهداشتی ویکارگیری تمهیدات لازم جهت جلوگیری از ورود آلودگی به داخل انبار			
	توجهات زیست محیطی : -			



استاندارد آموزش

– بر گه‌ی تحلیل آموزشی

	زمان آموزش			عنوان: توزین، بسته بندی و لیبل زنی محصولات تولیدی
	جمع	عملی	نظری	
	۳۰	۲۰	۱۰	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
انواع جعبه های مقوایی در سایزهای مختلف ویژه بسته بندی نهایی لیبل زن تاریخ نگار لیبل دستگاه پرس پلاستیک ترازوی دیجیتال پلاستیک آماده بسته بندی در سایزهای مختلف دستکش ماسک کلاه کفش مناسب ویژه سالن بسته بندی				دانش : – شرایط محیطی لازم برای سالن بسته بندی – مقیاس های وزنی و ترازوهای دیجیتال – شکل و جنس بسته بندی مناسب برای هر محصول تولیدی – برچسب مناسب از نظر جنس و درج اطلاعات لازم
				مهارت : – نحوه کار با ترازوهای مختلف – بسته بندی صحیح هر یک از محصولات تولیدی – نصب لیبل بر روی هر یک از بسته های آماده شده – تنظیم تاریخ نگار و نحوه کار با آن – چیدن بسته های آماده در جعبه های مقوایی و بسته بندی نهایی
				نگرش : – دقت در توزین – دقت در بسته بندی صحیح – دقت در حفظ کیفیت محصولات در حین بسته بندی – دقت در مطابقت اطلاعات لیبل با محتوای بسته
				بهداشت و ایمنی : – جعبه کمکهای اولیه – کپسول آتش نشانی – رعایت نکات ایمنی هنگام کار با دستگاهها، استفاده از لباس کار، دستکش مناسب، کلاه و ماسک، کفش مناسب ویژه سالن بسته بندی
			توجهات زیست محیطی : –	



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزشی

	زمان آموزش			عنوان: انجام محاسبات و آماده سازی محلولهای افزودنی مجاز
	نظری	عملی	جمع	
	۱۰	۱۰	۲۰	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
ترازوی دیجیتال بالن ژوژه مزور دستکش ماسک				دانش : - تاثیر افزودنیها و حد مجاز به کارگیری آنها و نیز عملکرد آنها - محاسبات ریاضی - آحاد و وسایل اندازه گیری حجم مایعات بالن ژوژه مزور - مقیاس های وزنی و ترازوهای دیجیتال
				مهارت : - کار با ترازوهای مختلف - محلول سازی
				نگرش : - دقت در توزین - انتخاب روش مناسب برای به کارگیری افزودنی ها از قبیل اسپری و غوطه وری
				بهداشت و ایمنی : - جعبه کمکهای اولیه - کپسول آتش نشانی - رعایت نکات ایمنی هنگام کار با مواد شیمیایی، استفاده از لباس کار، دستکش مناسب، ماسک
				توجهات زیست محیطی : - دفع صحیح ضایعات و پساب



استاندارد آموزش

– برگه‌ی تحلیل آموزشی

	زمان آموزش			عنوان توانایی : کار با ترازو و توزین مواد و محلول های مورد نیاز
	جمع	عملی	نظری	
	۱۰	۵	۵	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
ترازوی دیجیتال دستکش ماسک کلاه				دانش : – آحاد و وسایل اندازه گیری جرم مواد – انواع ترازو ترازو غیر حساس ترازو حساس – اهمیت تنظیم و کالیبراسیون انواع ترازو – اساس توزین مواد و محلول افزودنی
				مهارت : – نحوه کار با ترازوهای مختلف و توزین مواد و محلول ها – انجام کالیبراسیون ترازو ها و تنظیم آنها
				نگرش : – دقت در توزین
				بهداشت و ایمنی : – جعبه کمکهای اولیه – کپسول آتش نشانی – رعایت نکات ایمنی هنگام کار با مواد شیمیایی، استفاده از لباس کار، دستکش مناسب، ماسک
				توجهات زیست محیطی : –



- برگه استاندارد تجهیزات

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	دستگاه خشک کن	برقی	۱	
۲	سردخانه	کوچک	۱	
۳	هسته گیر	معمولی	۱	
۴	اسلایسر	برقی	۱	
۵	لیبل زن	-	۱	
۶	تاریخ نگار	-	۱	
۷	دستگاه پرس پلاستیک	-	۳	
۸	ترازو	دیجیتال	۳	
۹	قفسه های مناسب	جهت چیدن مواد اولیه در انبار	۱۰	
۱۰	کپسول آتش نشانی	-	۱	
۱۱	جعبه کمکهای اولیه	-	۱	

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	لباس	مخصوص کار	۱۵	
۲	دستکش	مخصوص کار	۱۵	
۳	دستکش	مناسب برای بسته بندی	۱۵	
۴	دستکش	نسوز	۱۵	
۵	کفش	مخصوص کار	۱۵	
۶	ماسک	مخصوص کار	۱۵	
۷	پیش بند	مخصوص کار	۱۵	
۸	انواع سموم	مخصوص دفع آفات گیاهی و انباری و قارچ کش	۲ لیتر	
۹	انواع ضد عفونی کننده	مخصوص میوه وسبزی	۱۰ لیتر	
۱۰	لیبل	مناسب با اطلاعات بهداشتی	۱۰۰	
۱۱	پلاستیک آماده بسته بندی	در سایزهای مختلف	۱۰۰	
۱۲	میوه	نوع مناسب	۱۰۰ کیلو	
۱۳	سبزی	نوع مناسب	۵۰ کیلو	
۱۴	انواع جعبه های مقوایی	ویژه بسته بندی نهایی	۱۰	
۱۵	انواع جعبه	در سایزهای مختلف	۱۰	

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	فرغون	-	۳	
۲	جعبه ابزار	مناسب جهت تنظیم و سرویس دستگاه	۱	
۳	چاقو	در سایز مختلف	۱۵	
۴	قیچی	باغبانی	۱۵	
۵	چهارپایه	مناسب کارگاه	۱	
۶	آبکش های مناسب	در سایزهای مختلف	۳	
۷	سبد و میز	مخصوص شستشو	۳	
۸	ظروف پلاستیکی	بزرگ	۳	
۹	کفش مناسب	برای سالن بسته بندی	۱۵	
۱۰	وان	برای شستشو	۱	

توجه :

- ابزار به ازاء هر سه نفر محاسبه شود .



– منابع و نرم افزار های آموزشی

ردیف	شرح
۱	Cd های آموزشی کار با دستگاه
۲	کتابهای تولید خشکبار در رشته کشاورزی
۳	پوسترها و بروشور های آموزشی