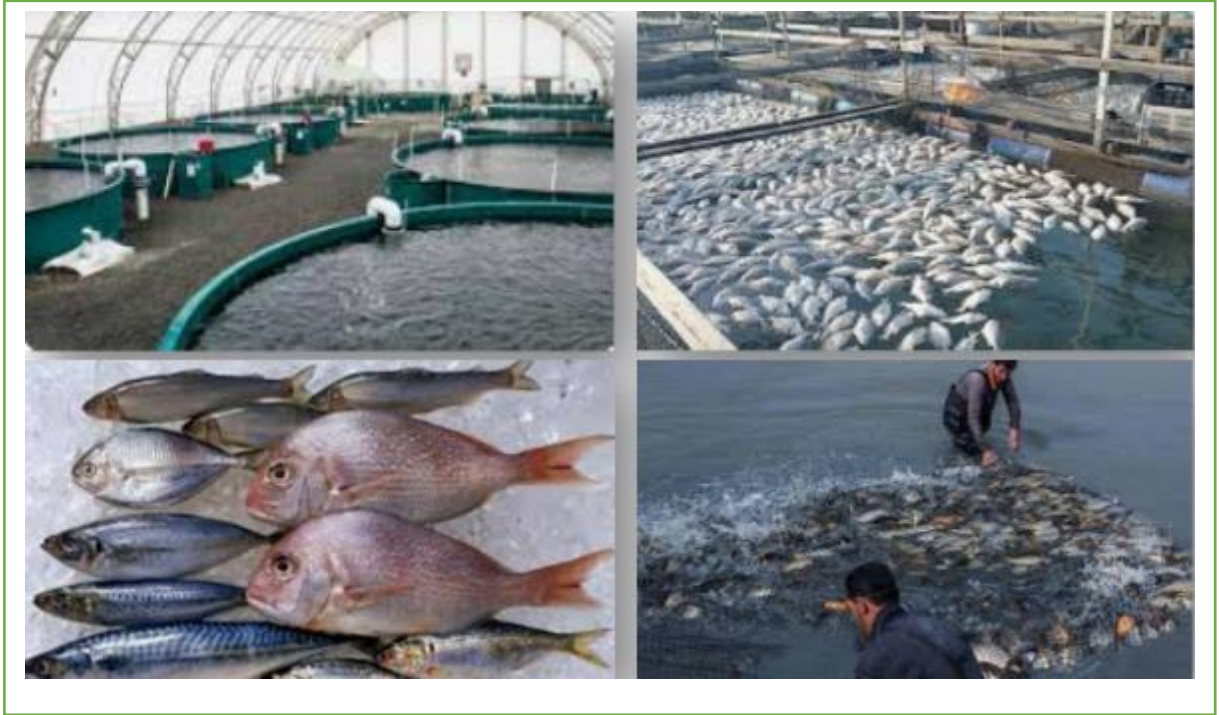


## المعايير المهنية لمربي / سمك عام



تم تطوير المعايير المهنية لمربي سمك عام بدعم فني من مشروع التعليم والتدريب والتعليم العالي الموجه لسوق العمل

GIZ-MOVE-HET

## الفهرس

| رقم الصفحة | المحتوى  | الرقم |
|------------|--|-------|
| 3          | الميسروواعضاء اللجنة                                 | .1    |
| 4          | بيانات عامة عن المعايير المهنية                      | .2    |
| 5          | كلمة رئيس هيئة تنمية وتطوير المهارت المهنية والتقنية | .3    |
| 6          | كلمة رئيس مجلس المهارات                              | .4    |
| 7          | وصف المعيار  | .5    |
| 7          | المخاطر والتطلعات والمخاوف المستقبلية                | .6    |
| 8          | أماكن العمل المحتملة                                 | .7    |
| 9          | الإطار المرجعي للكفايات المهنية / الفنية             | .8    |
| 12         | معيار الاداء للكفايات                                | .9    |
| 36         | شروط المدرب  | .10   |
| 36         | تقييم المتدربة خلال فترة التدريب                     | .11   |
| 36         | ملابس العمل  | .12   |
| 37         | الوثائق والنماذج                                     | .13   |
| 37         | سلوكيات العمل بشكل عام ( القيم الأخلاقية )           | .14   |
| 38         | المسار الوظيفي                                       | .15   |
| 39         | مسرد المصطلحات                                       | .16   |

| الميسرو واعضاء اللجنة    |   |
|--------------------------|---|
| ميسرو الورشة             |   |
| المهندس محمد خير ارشيد   | خبير المهارات المهنية والتعلم المسبق والمعايير المهنية والمناهج المهنية |
| المهندس يحيى احمد الزيود | عضو برامج ومناهج / مؤسسة التدريب المهني                                 |

| لجنة الخبراء             |                               |
|--------------------------|-------------------------------|
| الاسم                    | الجهة                         |
| حسام الدين راتب الزعبي   | مزرعة الصايغ                  |
| بشار يوسف بديوي الرحاحله | المركز الوطني للبحوث الزراعية |
| ليث عثمان الطويقات       | نقابة المهندسين الزراعيين     |
| ابراهيم عوده عليمات      | قطاع خاص                      |
| براء محمد بني فواز       | قطاع خاص                      |
| محمد عبدالله البطانجه    | قطاع خاص                      |
| حيدر محمود ابو حميد      | قطاع خاص                      |
| اكرم عبدالله نايف        | قطاع خاص                      |
| احمد عبدالله الخريسات    | المركز الوطني للبحوث الزراعية |
| احمد مصطفى القضاة        | وزارة الزراعة                 |
| المهندس رمزي محمد الحروب | مؤسسة التدريب المهني          |

| لجنة الاشراف والمتابعة      |   |
|-----------------------------|---|
| الدكتورة جودي صالح          | مشروع التعليم والتدريب والتعليم العالي الموجه لسوق العمل MOVE-HET |
| المهندس ايمن محمود الوريكات | هيئة تنمية وتطوير المهارات المهنية والتقنية                       |
| المهندس عماد عوده الصقور    | مؤسسة التدريب المهني  |
| السيد سمير احمد صالح        | مؤسسة التدريب المهني  |
| السيد اشرف عمر البرغوثي     | شركة يافلي للتدريب والاستشارات / Wise Zone                        |
| الدكتورة رانيا وليد القدح   | شركة يافلي للتدريب والاستشارات / Wise Zone                        |

بيانات عامة عن المعايير المهنية

|  |                               |  |   |
|--|-------------------------------|--|---|
| العمال المهرة في الزراعة والغابات وصيد الأسماك | القطاع                        | مربي الاسماك والاحياء المائية<br>مربي اسماك زينة                         | المهن ذات الصلة                         |
| 6221   |                               | حسب التصنيف الدولي المعياري للمهن -08                                    | الرمز                                   |
| 6141013  |                               | حسب التصنيف العربي المعياري للمهن -08                                    |   |
| 622101   |                               | حسب التصنيف الاردني المعياري للمهن 2021                                  |   |
|  | موافق عليه من قبل :           | مشروع التعليم والتدريب والتعليم العالي الموجه<br>لسوق العمل GIZ-MOVE-HET | مطور من خلال                            |
|  | تاريخ الموافقة :              |  | تاريخ المراجعة                          |
| ساعة   | عدد الساعات المعتمدة المطلوبة | الاطار الوطني للمؤهلات<br>المستوى الرابع - المسار المهني                 | مستوى المؤهل<br>الدال                   |
|  |                               |  | مؤهل مرجعي رقم :                        |
|  | الرمز                         |  | المعايير الوطنية التي ترتبط مع المعايير |

## كلمة رئيس هيئة تنمية وتطوير المهارت المهنية والتقنية

إن إعداد وتأهيل القوى العاملة لسوق العمل وإكسابهم المهارات الأدائية والاتجاهية الصحيحة وتمكينهم من مواكبة التطور السريع في سوق العمل، يستدعي وجود مرجعية قياسية (معايير مهنية) يتم في ضوئها ضبط نواتج العملية التدريبية، وتحسين ارتباطها بالاحتياجات النوعية لسوق العمل، ويتم إعدادها بمشاركة فاعلة من الشركاء الاجتماعيين، بالإضافة إلى مزودي التدريب، وتمثل هذه المعايير المهنية الركيزة الأساسية في إعداد وتطوير المناهج وبناء البرامج التدريبية وتصميم الاختبارات المهنية، كونها المعيار أو المحك الذي يحتكم إليه لبيان مدى ملائمة الخريج أو المتدرب لاحتياجات ومتطلبات أسواق العمل المحلية والإقليمية. إن عملية تطوير وتنمية الموارد البشرية للحاق بهذا التطور السريع في أسواق العمل الوطنية والدولية يقتضي وجود الكوادر المؤهلة لذلك، وهذه الكوادر -ومنها مقدمو خدمات تربية الأسماك - يجب أن يكون لهم ولأدائهم مرجعية قياسية (معايير مهنية) يتم في ضوئها ضبط تقديم خدمات تربية السمك ونواتجها، على أن يتم إعداد هذه المعايير المرجعية بمشاركة فعالة من العمال الممارسين لمهنة تربية الأسماك وخبراء هذه المهنة ومدربي برامج تربية السمك ومطوري البرامج . تم بناء المعايير المهنية في هذا الدليل المهني وفق مخطط الديكام ( تحليل المهام والواجبات ) من قبل خبراء ومختصين ممارسين للمهنة، بالإضافة إلى خبراء تعليم وتدريب؛ بهدف إيجاد وصف دقيق لمتطلبات التدريب والتشغيل اعتمادًا على تصنيف وتوصيف مهني معتمد، وقد تم اعتماد التصنيف العربي المعياري للمهن ٢٠٠٨، و التصنيف الأردني المعياري للمهن ٢٠٢١ (JSCO) كمرجعين أساسيين في إعداد المعايير المهنية الوطنية مع ما هو ملائم ومناسب لمتطلبات سوق العمل الأردني الحالية والمستقبلية؛ بهدف أن تكون إطار مرجعي ليس فقط لمزودي التدريب ومن في حكمهم، بل أيضًا لتكون مرجعًا لمقدمي خدمات التشغيل .

كلمة رئيس مجلس مهارات

هدف المعايير

تستخدم هذه المعايير لغايات تقييم العاملين الحاليين أو المحتملين في مهنة " تربية السمك " ، ومنحهم الشهادات والمؤهلات المهنية ورخص مزاولة المهنة، وكذلك لبناء البرامج والمناهج التدريبية للتعليم والتدريب المهني والتقني وتطوير المهارات، وبرامج التعلم القائم على العمل. قد يستخدم أصحاب العمل هذه المعايير من أجل اختيار موظفيهم وتدريبهم ورفع كفاءاتهم.

وصف ونطاق هذه المعايير

تتضمن هذه المعايير الكفايات اللازمة للعامل المهني الذي يقدم خدمات تربية السمك ، تطبق هذه المعايير على العاملين الحاليين أو المحتملين ، سواء العاملين بأجر، أو من يرغب بعمل مشروعه الخاص ،شريطة الحصول على إجازة مزاولة مهنة من هيئة تنمية وتطوير المهارات المهنية والتقنية في مستوى الماهر او مؤهل في المستوى الرابع على الاطار الاردني للمؤهلات -المسار المهني .

المخاطر والتطلعات والمخاوف المستقبلية

| المخاطر المهنية   |
|---|
| مخاطر ومخاوف على المهنة نفسها   |
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. صعوبة التسويق</li> <li>2. منافسة الاسماك المستوردة مع المنتج المحلي</li> <li>3. كلفة مدخلات الانتاج</li> </ol>  |
| مخاطر على بيئة العمل  |
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. التغير المناخي (تقلب المواسم)</li> <li>2. شح المياه</li> </ol>  |
| مخاطر على العاملين في المهنة  |
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. الغرق</li> <li>2. العدوى من الامراض المشتركة</li> <li>3. ضربة الشمس</li> <li>4. الصعقات الكهربائية</li> <li>5. لدغات الافاعي</li> <li>6. الحساسية الجلدية</li> <li>7. الجروح</li> </ol> |

|  |
|--|
| 8. الكسور  |
| <b>مخاطر على التجهيزات</b>   |
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. التلف والاهتراء: قد تتعرض التجهيزات للتلف والاهتراء بسبب الاستخدام المكثف</li> <li>2. إهمال الصيانة الدورية</li> <li>3. سوء التشغيل.</li> </ol>  |
| <b>التطلعات المستقبلية</b>   |
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. الارتقاء بالمستوى المهني للعامل من خلال حصوله على اجازة مزاوله المهنة</li> <li>2. اصدار الانظمة والتشريعات التي تنظم مهنة مربي الاسماك</li> <li>3. تطوير العمل الجماعي بين مربي الاسماك</li> <li>4. تطبيق واستخدام الاجراءات التنظيفة والخضراء</li> <li>5. اتمتة قطاع تربية الاسماك</li> <li>6. بناء قاعدة بيانات دقيقة وشاملة لقطاع تربية السمك في الاردن</li> <li>7. مشاركة مربي الاسماك في التحليل المهني وبناء وتطوير البرامج التدريبية والاطر العامة للمناهج</li> </ol> |

من هنا فإن هذه المعايير تهدف إلى زيادة قابلية التشغيل لدى الخريجين لتوفير ايدي عاملة مدربة ، وتحسين جودة اداء العاملين في مهن تربية الاسماك في سوق العمل الاردني . كما تهدف إلى إعداد الباحثين عن العمل وتدريبهم لتمكينهم من ايجاد فرص العمل المناسبة والمنافسة فيما أو انشاء مشاريع خاصة بهم.

|   |
|---|
| <b>5.3: أماكن العمل المحتملة:</b>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ مزارع الاسماك التجارية</li> <li>✓ مزارع اسماك الزينة</li> <li>✓ مزارع الاحيوماتية</li> <li>✓ بيع الاسماك الحية</li> <li>✓ مشروع تربية سمك خاص</li> <li>✓ مدرب على تربية السمك</li> </ul> |



## الإطار المرجعي للكفايات المهنية / الفنية

ملاحظة: يتم إدراج ترميز وحدات الكفاية حسب نظام الترميز المعتمد/ الذي سيتم اعتماده من قبل الهيئة

| المهام / الكفاية المهنية             | الواجبات  |
|--------------------------------------|---|
| تطبيق اجراءات السلامة والصحة المهنية | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ ارتداء ملابس العمل</li> <li>✓ توفير الاسعافات الاولية</li> <li>✓ التخلص من مخلفات المزرعة</li> <li>✓ استخدام اللوحات الارشادية والتحذيرية</li> <li>✓ توفير سياج حماية للمزرعة</li> <li>✓ تأمين مصادر وخطوط الكهرباء</li> <li>✓ توفير معدات السلامة للبرك والاحواض</li> </ul>   |
| تأسيس مزرعة الاسماك                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ اختيار نوع السمك</li> <li>✓ اختيار موقع المزرعة</li> <li>✓ اختيار نظام الاستزراع</li> <li>✓ تجهيز برك السمك</li> <li>✓ تجهيز مصادر المياه</li> <li>✓ تجهيز مصادر الطاقة</li> <li>✓ تجهيز المرافق الداعمة</li> <li>✓ توفير الاجهزة والعدد والادوات</li> <li>✓ تركيب الاجهزة</li> <li>✓ تشغيل تجريبي للنظام</li> </ul> |
| استزراع الاسماك                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ توفير افراخ السمك</li> <li>✓ نقل افراخ السمك</li> <li>✓ أقلمة أفراخ السمك</li> <li>✓ تسكين افراخ السمك</li> <li>✓ تشتية الاسماك</li> <li>✓ تغذية افراخ السمك</li> <li>✓ مراقبة سلوك السمك</li> <li>✓ أخذ عينات السمك</li> <li>✓ نقل الاسماك الجاهزة للبيع</li> </ul>   |
| ضبط جودة المياه                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ أخذ عينات المياه</li> </ul>  |

|  |                                    |
|--|------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ فحص المياه</li> <li>✓ ضبط كمية الاكسجين الذائب</li> <li>✓ ضبط درجة حرارة المياه</li> <li>✓ ضبط ملوحة المياه</li> <li>✓ ضبط درجة حموضة المياه PH</li> <li>✓ ضبط تركيز الامونيا</li> <li>✓ ضبط كمية الطحالب</li> <li>✓ تدوير المياه</li> </ul>  |                                    |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ تعقيم العدد والادوات</li> <li>✓ الفحص الحسي</li> <li>✓ ارسال العينات الى المختبر</li> <li>✓ تشخيص امراض السمك</li> <li>✓ عزل الاسماك المصابة</li> <li>✓ اعطاء الادوية والعلاجات</li> <li>✓ التخلص من الاسماك النافقة</li> <li>✓ حماية البرك من الطيور</li> <li>✓ حماية البرك من الحيوانات غير المرغوبة</li> </ul> | مكافحة الامراض                     |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ تنظيف البرك</li> <li>✓ تفقد جوانب وارضية برك واحواض السمك</li> <li>✓ صيانة قنوات الري والصرف</li> <li>✓ تفقد لوحات الكهرباء</li> <li>✓ تفقد معدات التهوية</li> <li>✓ تفقد مضخات المياه</li> <li>✓ صيانة شبكات الصيد</li> <li>✓ تفقد نظام فلتره المياه</li> </ul>  | تفقد البرك والمعدات واعادة صيانتها |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ استصدار الرخص</li> <li>✓ اعداد خطة العمل</li> <li>✓ تحديد مهام العاملين</li> <li>✓ تحديد احتياجات المزرعة</li> <li>✓ تقييم اداء المرؤوسين</li> <li>✓ تحديد الاحتياجات التدريبية</li> <li>✓ بناء شبكة العلاقات</li> </ul>  | تنظيم العمل                        |

|  |                |
|--|----------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ تقييم اداء المزرعة</li> <li>✓ تعبئة السجلات والتقارير</li> </ul>  |                |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ تحديد احتياجات السوق</li> <li>✓ تسعير المنتجات السمكية</li> <li>✓ اتباع الطرق المتنوعة للبيع</li> <li>✓ تنظيف الاسماك</li> <li>✓ تعبئة وتغليف المنتج</li> <li>✓ استخدام وسائل الترويج</li> </ul>  | تسويق المنتجات |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ تعزيز التوعية باهمية الاسماك</li> <li>✓ التعاون مع الجهات المختصة</li> <li>✓ الانضمام الى الجمعيات المعنية بالاستزراع السمكي</li> <li>✓ الزيارات الميدانية</li> <li>✓ استخدام مصادر تعليمية عبر الانترنت</li> <li>✓ حضور المؤتمرات والورش</li> <li>✓ متابعة الدراسات في الكتب والمقالات</li> <li>✓ تبادل الخبرات والاستشارات مع الخبراء</li> <li>✓ متابعة احدث المستجدات في الاستزراع السمكي</li> </ul> | التطوير المهني |

|  |   |                                      |
|--|---|--------------------------------------|
| وحدة رقم (CU1):  |   |                                      |
| رمز المعايير المهنية                                   | اسم المعيار   | مربي / سمك عام                       |
| رمز وحدة الكفاية                                       | اسم وحدة الكفاية  | تطبيق اجراءات السلامة والصحة المهنية |
| وصف وحدة الكفاية                                       | تغطي هذه الوحدة الكفايات اللازمة لاختدالمهارات اللازمة لتطبيق اجراءات السلامة والصحة المهنية في مشاريع الاستزراع السمكي   |                                      |
| نطاق وحدة الكفاية                                      |   |                                      |
| هدف وحدة الكفاية (الأهمية)                             | بعد إتمام هذه الوحدة يجب على المتدرّب القيام بكافة الواجبات المدرجة أدناه والمتعلّقة بحسب المعايير المبينة  |                                      |
| وحدات الكفاية المرتبطة بهذه الوحدة                     |   |                                      |
| عناصر الكفاية لهذه الوحدة                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ ارتداء ملابس العمل</li> <li>✓ توفير الاسعافات الاولية</li> <li>✓ التخلص من مخلفات المزرعة</li> <li>✓ استخدام اللوحات الارشادية والتحذيرية</li> <li>✓ توفير سياج حماية للمزرعة</li> <li>✓ تأمين مصادر وخطوط الكهرباء</li> <li>✓ توفير معدات السلامة للبرك والاحواض</li> </ul> |                                      |
| المهن المتعلقة بهذه المعايير                           | مربي اسماك الزينة<br>مزارع الاحيوماتية<br>صياد مزارعة مائية   |                                      |
| القطاع   | القطاع الزراعي  |                                      |
| تصنيفات المهن المرتبطة                                 |   |                                      |
| تاريخ الموافقة   |   |                                      |
| تاريخ المراجعة المتوقع                                 |   |                                      |
| مستوى المؤهل الوطني                                    | عدد الساعات المعتمدة للمؤهل   | الرقم المرجعي للمؤهل الوطني          |
| وحدات الكفاية الوطنية التي بنيت عليها وحدة الكفاية هذه |   |                                      |

| عناصر الكفاية | معايير الأداء والمنتج  |
|---------------|--|
| 1             | ارتداء ملابس العمل<br>✓ مطاطية وغير منفذة للماء<br>✓ مانعة للانزلاق<br>✓ غير معيقة للحركة  |
| 2             | توفير الاسعافات الاولية<br>✓ سهولة الوصول الى صندوق ( حقيبة ) الاسعاف<br>✓ حسب القائمة الصادرة عن وزارة العمل<br>✓ نشرة ارشادية<br>✓ صلاحية المحتويات<br>✓ ارقام الطوارئ و اقرب طبيب او مركز طبي |
| 3             | التخلص من مخلفات المزرعة<br>✓ توفير اوعية تجميع ونقل المخلفات<br>✓ تصنيف وفرز المخلفات<br>✓ اعادة تدوير المخلفات القابلة للتدوير<br>✓ اتباع الارشادات البيئية في التخلص من المخلفات              |
| 4             | استخدام اللوحات الارشادية والتحذيرية<br>✓ توفرها في اماكن بارزة<br>✓ وضوح وشمولية المحتوى  |
| 5             | توفير سياج حماية للمزرعة<br>✓ يحمي كامل محيط المزرعة<br>✓ ارتفاعه لا يقل عن متر ونصف   |
| 6             | تأمين مصادر وخطوط الكهرباء<br>✓ اسلاك وخطوط الكهرباء غير مكشوفة<br>✓ الاسلاك معزولة<br>✓ اللوحات الكهربائية معزولة   |
| 7             | توفير معدات السلامة للبرك والاحواض<br>✓ صالحة للاستخدام<br>✓ سهلة الوصول<br>✓ مصنوعة من مادة غير معدنية  |

| المعارف الداعمة : لوحة الكفاية CU1  | شروط ومتطلبات الاداء: لوحة الكفاية CU1   |
|---|--|
| ✓ معرفة كيفية تقديم الإسعافات الأولية<br>✓ طرق التخلص من المخلفات ضمن الابعاد البيئية | توفر معدات السلامة والصحة المهنية<br>التقيد باللوائح والتعليمات المتعلقة بالسلامة ( في تربية الاسماك ) |
| المهارات الاساسية الحياتية والعمل : لوحة الكفاية CU1                                  | ارشادات للتقييم : لوحة الكفاية CU1   |

|  |  |
|--|--|
| ✓ الرصد والملاحظة<br>✓ محافظ سجلات الاداء<br>✓ التطبيقات العملية<br>✓ الاختبارات | ✓ الالتزام والانضباط<br>✓ مهارة التعامل مع الاخرين |
|--|--|

| وحدة رقم (CU2):                    |   |                     |
|------------------------------------|---|---------------------|
| رمز المعايير المهنية               | اسم المعيار   | مربي / سمك عام      |
| رمز وحدة الكفاية                   | اسم وحدة الكفاية  | تأسيس مزرعة الاسماك |
| وصف وحدة الكفاية                   | تغطي هذه الوحدة الكفايات اللازمة لاخذ المهارات اللازمة لتأسيس مزرعة الاسماك   |                     |
| نطاق وحدة الكفاية                  |   |                     |
| هدف وحدة الكفاية (الأهمية)         | بعد إتمام هذه الوحدة يجب على المتدرّب القيام بكافة الواجبات المدرجة أدناه والمتعلقة بحسب المعايير المبينة   |                     |
| وحدات الكفاية المرتبطة بهذه الوحدة |   |                     |
| عناصر الكفاية لهذه الوحدة          | ✓ اختيار نوع السمك<br>✓ اختيار موقع المزرعة<br>✓ اختيار نظام الاستزراع<br>✓ تجهيز برك السمك<br>✓ تجهيز مصادر المياه<br>✓ تجهيز مصادر الطاقة<br>✓ تجهيز المرافق الداعمة<br>✓ توفير الاجهزة والعدد والادوات<br>✓ تركيب الاجهزة<br>✓ تشغيل تجريبي للنظام |                     |
| المهن المتعلقة بهذه المعايير       |   |                     |
| القطاع                             | القطاع الزراعي  |                     |
| تصنيفات المهن المرتبطة             | مربي اسماك الزينة<br>مزارع الاحيوماتية<br>صياد مزرعة مائية  |                     |

|                             |                             |  |
|-----------------------------|-----------------------------|--|
|                             |                             | تاريخ الموافقة   |
|                             |                             | تاريخ المراجعة المتوقع                                 |
| الرقم المرجعي للمؤهل الوطني | عدد الساعات المعتمدة للمؤهل | مستوى المؤهل الوطني                                    |
|                             |                             | وحدات الكفاية الوطنية التي بنيت عليها وحدة الكفاية هذه |

#### معايير الأداء

| معايير الأداء والمنتج  | عناصر الكفاية                 |    |
|--|-------------------------------|----|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ دورة الاستزراع</li> <li>✓ حسب الظروف البيئية</li> <li>✓ احتياجات السوق المحلي</li> </ul>                            | اختيار نوع السمك              | 1  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ مصدر دائم للمياه</li> <li>✓ سهولة الوصول</li> <li>✓ حسب التعليمات النافذة</li> </ul>                                | اختيار موقع المزرعة           | 2  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ الطاقة الانتاجية</li> <li>✓ وفرة المياه</li> <li>✓ دراسة الجدوى والقدرة المالية</li> </ul>                          | اختيار نظام الاستزراع         | 3  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ حسب المخططات</li> </ul>   | تجهيز برك السمك               | 4  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ حسب المخططات</li> </ul>   | تجهيز مصادر المياه            | 5  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ حسب المخططات</li> </ul>   | تجهيز مصادر الطاقة            | 6  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ حسب المخططات</li> </ul>   | تجهيز المرافق الداعمة         | 7  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ الطاقة الانتاجية</li> <li>✓ عدد العاملين</li> <li>✓ الانظمة المستخدمة</li> </ul>                                    | توفير الاجهزة والعدد والادوات | 8  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ حسب المخططات وادلة التشغيل</li> </ul>   | تركيب الاجهزة                 | 9  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ حسب ادلة التشغيل والمخططات</li> <li>✓ عمل النظام بدون اخطاء</li> <li>✓ مدة التشغيل</li> <li>✓ بدون اسماك</li> </ul> | تشغيل تجريبي للنظام           | 10 |

| المعارف الداعمة : لوحة الكفاية CU2                   | شروط ومتطلبات الاداء: لوحة الكفاية CU2  |
|--|---|
| ✓ الجدوى الاقتصادية                                  | توفر معدات السلامة والصحة المهنية<br>التهوية والاضاءة الجيدة في بيئة العمل<br>التقيد باللوائح والتعليمات المتعلقة بالسلامة ( في تربية الاسماك ) |
| المهارات الاساسية الحياتية والعمل : لوحة الكفاية CU2 | ارشادات للتقييم : لوحة الكفاية CU2  |
| ✓ الالتزام والانضباط<br>✓ مهارة التعامل مع الاخرين   | ✓ الرصد والملاحظة<br>✓ محافظ سجلات الاداء<br>✓ التطبيقات العملية<br>✓ الاختبارات  |

| وحدة رقم (CU3):                    |   |                 |
|------------------------------------|---|-----------------|
| رمز المعايير المهنية               | اسم المعيار   | مربي / سمك عام  |
| رمز وحدة الكفاية                   | اسم وحدة الكفاية  | استزراع الاسماك |
| وصف وحدة الكفاية                   | تغطي هذه الوحدة الكفايات اللازمة لاختدالمهارات اللازمة لاستزراع الاسماك   |                 |
| نطاق وحدة الكفاية                  |   |                 |
| هدف وحدة الكفاية (الأهمية)         | بعد إتمام هذه الوحدة يجب على المتدرب القيام بكافة الواجبات المدرجة أدناه والمتعلقة بحسب المعايير المبينة  |                 |
| وحدات الكفاية المرتبطة بهذه الوحدة |   |                 |
| عناصر الكفاية لهذه الوحدة          | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ توفير افراخ السمك</li> <li>✓ نقل افراخ السمك</li> <li>✓ أقلمة أفراخ السمك</li> <li>✓ تسكين افراخ السمك</li> <li>✓ تشتية الاسماك</li> <li>✓ تغذية افراخ السمك</li> <li>✓ مراقبة سلوك السمك</li> <li>✓ أخذ عينات السمك</li> <li>✓ نقل الاسماك الجاهزة للبيع</li> </ul> |                 |



|  |                             |   |
|--|-----------------------------|---|
| المهنة المتعلقة بهذه المعايير                          |                             | مربي اسماك الزينة<br>مزارع الاحيوماتية<br>صياد مزارعة مائية |
| القطاع   |                             | القطاع الزراعي  |
| تصنيفات المهنة المرتبطة                                |                             |   |
| تاريخ الموافقة   |                             |   |
| تاريخ المراجعة المتوقع                                 |                             |   |
| عدد الساعات المعتمدة للمؤهل                            | الرقم المرجعي للمؤهل الوطني |   |
| وحدات الكفاية الوطنية التي بنيت عليها وحدة الكفاية هذه |                             |   |

#### معايير الأداء

| عناصر الكفاية | معايير الأداء والمنتج |  |
|---------------|-----------------------|--|
| 1             | توفير افراخ السمك     | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ مصدر دائم وموثوق</li> <li>✓ النشاط والحركة</li> <li>✓ انتظام في الازان</li> <li>✓ خالي من الاصابات والتشوهات الخلقية</li> </ul>   |
| 2             | نقل افراخ السمك       | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ توفير اكسجين مذاب لا يقل عن 3 ملغرام / لتر</li> <li>✓ تصويم الاسماك قبل النقل ب 24 ساعة</li> <li>✓ درجة حرارة الماء بين 16-22 درجة</li> </ul>   |
| 3             | أقلمة أفراخ السمك     | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ تجانس تدريجي ما بين مياه الاسماك المنقولة ومياه الحوض الدائم</li> <li>✓ مدة الاقلمة لا تقل عن نصف ساعة</li> <li>✓ سلوك افراخ السمك</li> </ul>   |
| 4             | تسكين افراخ السمك     | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ تصويم الاسماك لمدة يومين</li> <li>✓ حسب الطاقة الاستيعابية للحوض</li> <li>✓ توفير الاكسجين المذاب 3 ملغرام / لتر</li> <li>✓ سلوك افراخ السمك</li> <li>✓ البدء بالتغذية باليوم الثالث</li> </ul> |

|   |                           |   |
|---|---------------------------|---|
| 5 | تشئية الاسماك             | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ حسب درجة الحرارة التي يحتاجها نوع السمك</li> <li>✓ البركة مغطية</li> <li>✓ عامود المياه مرفوع 2متر</li> <li>✓ نسبة التغذية 1% من الوزن</li> </ul>  |
| 6 | تغذية افراخ السمك         | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ حسب برنامج التغذية للمراحل العمرية للسمك</li> <li>✓ حسب المنشرات الاسترشادية للتغذية ( نقابة المهندسين الزراعيين والمركز الوطني للبحوث الزراعية )</li> <li>✓ بطاقة البيانات للاعلاف</li> <li>✓ عمليات التغذية موثقة</li> </ul>                                 |
| 7 | مراقبة سلوك السمك         | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ حركة ونشاط السمك</li> <li>✓ لون السمك</li> <li>✓ موقع السمك من البركة</li> <li>✓ خلال اوقات التغذية</li> <li>✓ عمليات المراقبة موثقة</li> </ul>  |
| 8 | أخذ عينات السمك           | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ العينة ممثلة</li> <li>✓ اخذ العينات كل اسبوعين</li> <li>✓ عملية اخذ العينات ونتائجها موثقة ومسجلة</li> </ul>   |
| 9 | نقل الاسماك الجاهزة للبيع | <ul style="list-style-type: none"> <li>الاسماك الطازجة :</li> <li>✓ مبردة بالثلج</li> <li>الاسماك الحية :</li> <li>✓ وصول الاسماك للوزن التسويقي</li> <li>✓ تواجد الاسماك الطازجة في البرك التسويقية</li> <li>✓ تصويم الاسماك قبل النقل ب 24 ساعة</li> <li>✓ نسبة النفوق ضمن الحدود المسموحة</li> </ul> |

| المعارف الداعمة : لوحة الكفاية CU3   | شروط ومتطلبات الاداء: لوحة الكفاية CU3  |
|--|---|
| <p>استزراع اسماك الزينة ✓<br/> استزراع الاحياء البحرية ✓<br/> الاعلاف و انواعها وطرق تراكيبيها ✓</p> | <p>توفر معدات السلامة والصحة المهنية<br/> التهوية والاضاءة الجيدة في بيئة العمل<br/> التقيد باللوائح والتعليمات المتعلقة بالسلامة<br/> ( في تربية الاسماك )<br/> توفر المعدات الآتية :<br/> ✓ ميزان الكتروني / عادي<br/> ✓ دلو قياسات مختلفة<br/> ✓ مسطرة قياس<br/> ✓ كفكير<br/> ✓ اكياس بلاستيكية<br/> ✓ حلقات مطاطية<br/> ✓ شبكات صيد مختلفة الاحجام<br/> ✓ صناديق بولسترين مع اغطيتها<br/> ✓ ثلج او ثلاجة<br/> ✓ خزان خاص للنقل ( مجهزة بالاكسجين<br/> واغطية من الشاش )</p> |
| المهارات الاساسية الحياتية والعمل : لوحة الكفاية CU3   | ارشادات للتقييم : لوحة الكفاية CU3  |
| <p>✓ مهارات السباحة<br/> ✓ مهارات قيادة المركبات<br/> ✓ العمل بروح الفريق</p>                        | <p>✓ الرصد والملاحظة<br/> ✓ محافظ سجلات الاداء<br/> ✓ التطبيقات العملية<br/> ✓ الاختبارات</p>   |

| وحدة رقم (CU4):      |  |                 |  |
|----------------------|--|-----------------|--|
| رمز المعايير المهنية | اسم المعيار  | مربي / سمك عام  |  |
| رمز وحدة الكفاية     | اسم وحدة الكفاية   | ضبط جودة المياه |  |
| وصف وحدة الكفاية     | تغطي هذه الوحدة الكفايات اللازمة لاجد المهارات اللازمة لضبط جودة المياه في مزرعة الاسماك |                 |  |
| نطاق وحدة الكفاية    |  |                 |  |

|  |                             |   |
|--|-----------------------------|---|
| هدف وحدة الكفاية (الأهمية)                             |                             | بعد إتمام هذه الوحدة يجب على المتدرب القيام بكافة الواجبات المدرجة أدناه والمتعلقة بحسب المعايير المبينة  |
| وحدات الكفاية المرتبطة بهذه الوحدة                     |                             |   |
| عناصر الكفاية لهذه الوحدة                              |                             | ✓ أخذ عينات المياه<br>✓ فحص المياه<br>✓ ضبط كمية الاكسجين الذائب<br>✓ ضبط درجة حرارة المياه<br>✓ ضبط ملوحة المياه<br>✓ ضبط درجة حموضة المياه PH<br>✓ ضبط تركيز الامونيا<br>✓ ضبط كمية الطحالب<br>✓ تدوير المياه |
| المهن المتعلقة بهذه المعايير                           |                             | مربي اسماك الزينة<br>مزارع الاحيوماتية<br>صياد مزارعة مائية   |
| القطاع   |                             | القطاع الزراعي  |
| تصنيفات المهن المرتبطة                                 |                             |   |
| تاريخ الموافقة   |                             |   |
| تاريخ المراجعة المتوقع                                 |                             |   |
| مستوى المؤهل الوطني                                    | عدد الساعات المعتمدة للمؤهل | الرقم المرجعي للمؤهل الوطني   |
| وحدات الكفاية الوطنية التي بنيت عليها وحدة الكفاية هذه |                             |   |

#### معايير الأداء

| معايير الأداء والمنتج   | عناصر الكفاية    |   |
|---|------------------|---|
| ✓ ممثلة<br>✓ حسب نوع الفحص<br>✓ زمن اخذ العينات حسب خطة اخذ العينات<br>✓ تحديد حجم العينة | أخذ عينات المياه | 1 |

|  |                          |   |
|--|--------------------------|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ العبوة تتناسب مع حجم العينة</li> <li>✓ بطاقة بيانات ومعلومات العينة</li> <li>✓ العينة مخزنة ومحفوظة ضمن الظروف البيئية</li> </ul> |                          |   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ حسب اوامر العمل</li> <li>✓ نتائج الفحص ضمن القياسات المعيارية</li> <li>✓ النتائج موثقة</li> </ul>                                 | فحص المياه               | 2 |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ لا يقل عن (3 ملغم/لتر) ووفقا لخطة العمل</li> </ul>  | ضبط كمية الاكسجين الذائب | 3 |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ حسب احتياجات نوع السمك</li> <li>✓ النتائج موثقة</li> </ul>  | ضبط درجة حرارة المياه    | 4 |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ حسب احتياجات نوع السمك</li> <li>✓ النتائج موثقة</li> </ul>  | ضبط ملوحة المياه         | 5 |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ ما بين 6.5 – 8.5</li> <li>✓ النتائج موثقة</li> </ul>  | ضبط درجة حموضة المياه PH | 6 |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ لا يزيد عن 0.5 ملغرام / لتر</li> <li>✓ النتائج موثقة</li> </ul>   | ضبط تركيز الامونيا       | 7 |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ شفافية المياه من 40 – 60 سم</li> <li>✓ النتائج موثقة</li> </ul>   | ضبط كمية الطحالب         | 8 |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ زيادة كمية الاكسجين</li> <li>✓ ضبط درجة الحرارة حسب احتياجات نوع السمك</li> <li>✓ تقليل كمية الطحالب</li> </ul>                   | تدوير المياه             | 9 |

| المعارف الداعمة : لوحدة الكفاية CU4   | شروط ومتطلبات الاداء: لوحدة الكفاية CU4  |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ مواصفات المياه</li> <li>✓ فحوصات المياه</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>توفر معدات السلامة والصحة المهنية</li> <li>التهوية والاضاءة الجيدة في بيئة العمل</li> <li>التقيد باللوائح والتعليمات المتعلقة بالسلامة ( في تربية الاسماك )</li> <li>توفر المعدات الآتية :</li> <li>✓ اجهزة فحص المياه</li> </ul> |

|  |  |
|--|--|
| ✓ عبوات عينات متنوعة   |  |
| ارشادات للتقييم : لوحة الكفاية CU4   | المهارات الاساسية الحياتية والعمل : لوحة الكفاية CU4         |
| ✓ الرصد والملاحظة<br>✓ محافظ سجلات الاداء<br>✓ التطبيقات العملية<br>✓ الاختبارات | ✓ مهارات السباحة<br>✓ الدقة والالتزام<br>✓ العمل بروح الفريق |

| وحدة رقم (CU5):                    |  |                |
|------------------------------------|--|----------------|
| رمز المعايير المهنية               | اسم المعيار  | مربي / سمك عام |
| رمز وحدة الكفاية                   | اسم وحدة الكفاية   | مكافحة الامراض |
| وصف وحدة الكفاية                   | تغطي هذه الوحدة الكفايات اللازمة لاختدالمهارات اللازمة لمكافحة الامراض في مزرعة الاسماك  |                |
| نطاق وحدة الكفاية                  |  |                |
| هدف وحدة الكفاية (الأهمية)         | بعد إتمام هذه الوحدة يجب على المتدرّب القيام بكافة الواجبات المدرجة أدناه والمتعلّقة بحسب المعايير المبينة   |                |
| وحدات الكفاية المرتبطة بهذه الوحدة |  |                |
| عناصر الكفاية لهذه الوحدة          | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ تعقيم العدد والادوات</li> <li>✓ الفحص الحسي</li> <li>✓ ارسال العينات الى المختبر</li> <li>✓ تشخيص امراض السمك</li> <li>✓ عزل الاسماك المصابة</li> <li>✓ اعطاء الادوية والعلاجات</li> <li>✓ التخلص من الاسماك النافقة</li> <li>✓ حماية البرك من الطيور</li> <li>✓ حماية البرك من الحيوانات غير المرغوبة</li> </ul> |                |
| المهن المتعلقة بهذه المعايير       | مربي اسماك الزينة<br>مزارع الاحيوماتية<br>صياد مزارعة مائية  |                |
| القطاع                             | القطاع الزراعي   |                |

|                             |                             |  |
|-----------------------------|-----------------------------|--|
|                             |                             | تصنيفات المهن المرتبطة                                 |
|                             |                             | تاريخ الموافقة   |
|                             |                             | تاريخ المراجعة المتوقع                                 |
| الرقم المرجعي للمؤهل الوطني | عدد الساعات المعتمدة للمؤهل | مستوى المؤهل الوطني                                    |
|                             |                             | وحدات الكفاية الوطنية التي بنيت عليها وحدة الكفاية هذه |

#### معايير الأداء

| معايير الأداء والمنتج  | عناصر الكفاية             |   |
|--|---------------------------|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ المعدات والادوات معقمة بمواد آمنة للأسماك</li> <li>✓ تعقيم قبل وبعد الاستخدام</li> </ul>  | تعقيم العدد والادوات      | 1 |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ وجود اسماك نافقة في البركة</li> <li>✓ وجود روائح غريبة للأسماك</li> <li>✓ وجود تقرحات وانتفاخات</li> <li>✓ التأكد من عدم وجود تشوهات</li> <li>✓ ظهور علامات واعراض مرضية</li> <li>✓ وجود اعلاف طافية على سطح المياه بعد 20 دقيقة من التعليف</li> <li>✓ الحركة غير نشطة</li> <li>✓ حركة الاسماك من أعلى الى اسفل</li> <li>✓ تجمعها في مكان مصادر المياه</li> </ul> | الفحص الحسي               | 2 |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ وفقا لخطة العمل</li> <li>✓ توثيق نتائج العينات</li> </ul>   | ارسال العينات الى المختبر | 3 |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ وفقا لتوصيات المختصين مهندسين زراعيين والاطباء البيطريين</li> <li>✓ توثيق نتائج التشخيص</li> </ul>  | تشخيص امراض السمك         | 4 |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ الاسماك المصابة معقمة</li> <li>✓ منقولة الى برك خاصة ونظيفة</li> </ul>  | عزل الاسماك المصابة       | 5 |

|   |                                       |   |
|---|---------------------------------------|---|
| ✓ مدة المراقبة لغاية وصول الاسماك للحالة الطبيعية<br>✓ التوثيق في السجلات   |                                       |   |
| ✓ وفقا لتوصيات الاطباء البيطريين<br>✓ وفقا لارشادات الشركة المصنعة للدواء<br>✓ اسماك سليمة<br>✓ التوثيق في السجلات            | اعطاء الادوية والعلاجات               | 6 |
| ✓ العدد والادوات معقمة بعد عملية التخلص<br>✓ وفقا للاشتراطات البيئية الامنة الصادرة عن الجهات المختصة<br>✓ التوثيق في السجلات | التخلص من الاسماك النافقة             | 7 |
| ✓ البرك مغطاة بشبك الحماية<br>✓ استخدام جهاز طارد الطيور<br>✓ تواجد العاملين وحركتهم الدائمة                                  | حماية البرك من الطيور                 | 8 |
| ✓ المزرعة مسيجة<br>✓ فلا ترعى على مصادر الري  | حماية البرك من الحيوانات غير المرغوبة | 9 |

| شروط ومتطلبات الاداء: لوحدة الكفاية CU5   | المعارف الداعمة : لوحدة الكفاية CU5   |
|---|---------------------------------------|
| توفر معدات السلامة والصحة المهنية<br>التهوية والاضاءة الجيدة في بيئة العمل<br>التقيد باللوائح والتعليمات المتعلقة بالسلامة ( في تربية الاسماك )<br>توفر المعدات الآتية :<br>✓ ادوات تشريح<br>✓ صينية تشريح<br>✓ مواد تعقيم امنة<br>✓ شبكة صيد<br>✓ صناديق للحفظ ( مع ثلج )<br>✓ اكياس بلاستيك | ✓ معرفة انواع الادوية الخاصة بالاسماك |



|  |   |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ اربطة مطاوية</li> <li>✓ سجلات / دفتر ملاحظات</li> <li>✓ بطاقة بيانات</li> <li>✓ اقلام خطاط</li> </ul>       |   |
| المهارات الاساسية الحياتية والعمل : لوحة الكفاية CU5   | ارشادات للتقييم : لوحة الكفاية CU5  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ الرصد والملاحظة</li> <li>✓ محافظ سجلات الاداء</li> <li>✓ التطبيقات العملية</li> <li>✓ الاختبارات</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ مهارات السباحة</li> <li>✓ العمل بروح الفريق</li> </ul> |

| وحدة رقم (CU6):                    |  |                              |
|------------------------------------|--|------------------------------|
| رمز المعايير المهنية               | اسم المعيار  | مربي / سمك عام               |
| رمز وحدة الكفاية                   | اسم وحدة الكفاية   | تفقد البرك والمعدات وصيانتها |
| وصف وحدة الكفاية                   | تغطي هذه الوحدة الكفايات اللازمة لاجد المهارات اللازمة لتفقد البرك والمعدات وصيانتها في مزرعة الاسماك  |                              |
| نطاق وحدة الكفاية                  |  |                              |
| هدف وحدة الكفاية (الأهمية)         | بعد إتمام هذه الوحدة يجب على المتدرب القيام بكافة الواجبات المدرجة أدناه والمتعلقة بحسب المعايير المبينة   |                              |
| وحدات الكفاية المرتبطة بهذه الوحدة |  |                              |
| عناصر الكفاية لهذه الوحدة          | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ تنظيف البرك</li> <li>✓ تفقد جوانب وارضية برك واحواض السمك</li> <li>✓ صيانة قنوات الري والصرف</li> <li>✓ تفقد لوحات الكهرباء</li> <li>✓ تفقد معدات التهوية</li> <li>✓ تفقد مضخات المياه</li> <li>✓ صيانة شبكات الصيد</li> <li>✓ تفقد نظام فلتر المياه</li> </ul> |                              |
| المهن المتعلقة بهذه المعايير       | مربي اسماك الزينة<br>مزارع الاحيوماتية   |                              |

|                             |  |
|-----------------------------|--|
| صبياد مزارعة مائية          |  |
| القطاع الزراعي              | القطاع   |
|                             | تصنيفات المهن المرتبطة                                 |
|                             | تاريخ الموافقة   |
|                             | تاريخ المراجعة المتوقع                                 |
| الرقم المرجعي للمؤهل الوطني | عدد الساعات المعتمدة للمؤهل                            |
|                             | مستوى المؤهل الوطني                                    |
|                             | وحدات الكفاية الوطنية التي بنيت عليها وحدة الكفاية هذه |

#### معايير الأداء

| معايير الأداء والمنتج  | عناصر الكفاية                      |   |
|--|------------------------------------|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ نهاية الموسم</li> <li>✓ جفاف البركة والاحواض</li> <li>✓ الاجهزة والمعدات مفكوكة ومخزنة في مكان آمن</li> <li>✓ خلو البركة من المواد غير المرغوبة</li> <li>✓ اعمال التنظيف موثقة</li> </ul> | تنظيف البرك                        | 1 |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ خالية من الشقوق والعيوب</li> <li>✓ عدم وجود تسريب</li> </ul>  | تفقد جوانب وارضية برك واحواض السمك | 2 |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ جريان المياه في قنوات الري والصرف</li> <li>✓ عدم وجود تسريب في القنوات</li> <li>✓ اعمال الصيانة موثقة</li> </ul>  | صيانة قنوات الري والصرف            | 3 |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ حال وجود عطل فني</li> <li>✓ انقطاع الكهرباء</li> <li>✓ حسب توصيات الفني المختص</li> </ul>   | تفقد لوحات الكهرباء                | 4 |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ حال وجود عطل فني</li> <li>✓ انقطاع الكهرباء</li> <li>✓ حسب توصيات الفني المختص</li> </ul>   | تفقد معدات التهوية                 | 5 |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ حال وجود عطل فني</li> </ul>   | تفقد مضخات المياه                  | 6 |

|  |   |                       |
|--|---|-----------------------|
| ✓ انقطاع الكهرباء<br>✓ حسب توصيات الفني المختص   |   |                       |
| ✓ خالية من العيوب  | 7 | صيانة شبكات الصيد     |
| ✓ وجود عكورة<br>✓ تغير في لون المياه<br>✓ حال وجود عطل فني<br>✓ انقطاع الكهرباء<br>✓ حسب توصيات الفني المختص | 8 | تفقد نظام فلتر المياه |

| المعارف الداعمة : لوحة الكفاية CU6   | شروط ومتطلبات الاداء: لوحة الكفاية CU6   |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ انواع المضخات واستخداماتها</li> <li>✓ انواع الفلاتر واستخداماتها</li> <li>✓ القطع والادوات اللازمة لشبكات الري والتصريف</li> <li>✓ القطع والادوات الكهربائية</li> </ul> | <p>توفر معدات السلامة والصحة المهنية<br/>التهوية والاضاءة الجيدة في بيئة العمل<br/>التقيد باللوائح والتعليمات المتعلقة بالسلامة<br/>( في تربية الاسماك )<br/>توفر المعدات الآتية :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ صندوق عدة متكامل</li> <li>✓ قطع غيار لقنوات الري والتصريف</li> <li>✓ مواد لصيانة شبكات الصيد</li> <li>✓ معدات تنظيف</li> </ul> |
| المهارات الاساسية الحياتية والعمل : لوحة الكفاية CU6   | ارشادات للتقييم : لوحة الكفاية CU6   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ مهارات السباحة</li> <li>✓ العمل بروح الفريق</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ الرصد والملاحظة</li> <li>✓ محافظ سجلات الاداء</li> <li>✓ التطبيقات العملية</li> <li>✓ الاختبارات</li> </ul>   |

| وحدة رقم (CU7):      |  |                |  |
|----------------------|--|----------------|--|
| رمز المعايير المهنية | اسم المعيار  | مربي / سمك عام |  |
| رمز وحدة الكفاية     | اسم وحدة الكفاية   | تنظيم العمل    |  |
| وصف وحدة الكفاية     | تغطي هذه الوحدة الكفايات اللازمة لاجد المهارات اللازمة لتنظيم العمل في مزرعة الاسماك |                |  |

|  |  |
|--|--|
|  | نطاق وحدة الكفاية                                      |
| بعد إتمام هذه الوحدة يجب على المتدرّب القيام بكافة الواجبات المدرجة أدناه والمتعلّقة بحسب المعايير المبينة   | هدف وحدة الكفاية (الأهمية)                             |
|  | وحدات الكفاية المرتبطة بهذه الوحدة                     |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ استصدار الرخص</li> <li>✓ اعداد خطة العمل</li> <li>✓ تحديد مهام العاملين</li> <li>✓ تحديد احتياجات المزرعة</li> <li>✓ تقييم اداء المرؤوسين</li> <li>✓ تحديد الاحتياجات التدريبية</li> <li>✓ بناء شبكة العلاقات</li> <li>✓ تقييم اداء المزرعة</li> <li>✓ تعبئة السجلات والتقارير</li> </ul> | عناصر الكفاية لهذه الوحدة                              |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>مربي اسماك الزينة</li> <li>مزارع الاحيوماتية</li> <li>صياد مزارعة مائية</li> </ul>  | المهن المتعلقة بهذه المعايير                           |
| القطاع الزراعي   | القطاع   |
|  | تصنيفات المهن المرتبطة                                 |
|  | تاريخ الموافقة   |
|  | تاريخ المراجعة المتوقع                                 |
| الرقم المرجعي للمؤهل الوطني  | عدد الساعات المعتمدة للمؤهل                            |
|  | مستوى المؤهل الوطني                                    |
|  | وحدات الكفاية الوطنية التي بنيت عليها وحدة الكفاية هذه |

#### معايير الأداء

| معايير الأداء والمنتج  | عناصر الكفاية |   |
|--|---------------|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ الشروط متطابقة مع متطلبات اصدار الرخصة</li> <li>✓ من الجهة المعنية</li> </ul> | استصدار الرخص | 1 |

|   |                            |   |
|---|----------------------------|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ عند تأسيس مزرعة تربية الاسماك</li> <li>✓ توفر علامة تجارية</li> </ul>  |                            |   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ شاملة لجميع النشاطات في المزرعة</li> <li>✓ مزمنة حسب النشاط</li> <li>✓ توافق تعليمات الصحة والسلامة المهنية</li> <li>✓ توافق الاشتراطات البيئية الصادرة عن الجهات المختصة</li> <li>✓ جميع النشاطات والاعمال موثقة</li> </ul> | اعداد خطة العمل            | 2 |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ وجود وصف وظيفي لجميع العاملين</li> <li>✓ المهام موزعة حسب الوصف الوظيفي وخطة العمل</li> </ul>  | تحديد مهام العاملين        | 3 |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ الكميات محددة حسب خطة العمل</li> <li>✓ المواصفات محددة حسب الغرض من الاستخدام</li> </ul>   | تحديد احتياجات المزرعة     | 4 |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ حسب الوصف الوظيفي</li> <li>✓ على مدار الموسم</li> <li>✓ على اساس الانتاج / الانجاز</li> <li>✓ الممارسات الجيدة لادارة مزرعة تربية الاسماك</li> <li>✓ الالتزام بمواعيد تنفيذ الانشطة</li> </ul>                               | تقييم اداء المرؤوسين       | 5 |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ بناء على التقييم</li> <li>✓ بناء على الوصف الوظيفي</li> <li>✓ بناء على تطور السوق</li> <li>✓ مواكبة التطورات المستقبلية لقطاع الاسماك</li> </ul>   | تحديد الاحتياجات التدريبية | 6 |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ قاعدة بيانات العلاقات موثقة</li> <li>✓ التحديث المستمر لشبكات العلاقات</li> </ul>  | بناء شبكة العلاقات         | 7 |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ كمية الانتاج</li> <li>✓ كمية الانتاج المسوق</li> <li>✓ نسب النفوق</li> <li>✓ خلو المزرعة من الامراض</li> </ul>   | تقييم اداء المزرعة         | 8 |

|  |                         |   |
|--|-------------------------|---|
| ✓ كفاءة التحويل الغذائي ( العلف الى كيلو اللحم )   |                         |   |
| ✓ معبأة وموثقة في الاوقات المحددة<br>✓ شاملة لكافة الانشطة<br>✓ السجلات والتقارير محتفظ بها ورقيا و/او الكترونيا<br>✓ سهولة الوصول | تعبئة السجلات والتقارير | 9 |

| المعارف الداعمة : لوحة الكفاية CU7                   | شروط ومتطلبات الاداء: لوحة الكفاية CU7   |
|--|--|
| ✓ تحليل البيانات                                     | ✓ توفر معدات السلامة والصحة المهنية<br>✓ التهوية والاضاءة الجيدة في بيئة العمل<br>✓ التقيد باللوائح والتعليمات المتعلقة بالسلامة ( في تربية الاسماك )<br>✓ توفر المعدات الآتية :<br>✓ جهاز حاسوب<br>✓ قرطاسية<br>✓ الة حاسبة<br>✓ نماذج من السجلات والتقارير |
| المهارات الاساسية الحياتية والعمل : لوحة الكفاية CU7 | ارشادات للتقييم : لوحة الكفاية CU7   |
| ✓ استخدام مهارات الحاسوب                             | ✓ الرصد والملاحظة<br>✓ محافظ سجلات الاداء<br>✓ التطبيقات العملية<br>✓ الاختبارات   |

| وحدة رقم (CU8):      |                  |                |  |
|----------------------|------------------|----------------|--|
| رمز المعايير المهنية | اسم المعيار      | مربي / سمك عام |  |
| رمز وحدة الكفاية     | اسم وحدة الكفاية | تسويق المنتجات |  |

|   |  |
|---|--|
| تغطي هذه الوحدة الكفايات اللازمة لاختدالمهارات اللازمة لتسويق منتجات مزرعة الاسماك  | وصف وحدة الكفاية                                       |
|   | نطاق وحدة الكفاية                                      |
| بعد إتمام هذه الوحدة يجب على المتدرّب القيام بكافة الواجبات المدرجة أدناه والمتعلّقة بحسب المعايير المبينة  | هدف وحدة الكفاية (الأهمية)                             |
|   | وحدات الكفاية المرتبطة بهذه الوحدة                     |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ تحديد احتياجات السوق</li> <li>✓ تسعير المنتجات السمكية</li> <li>✓ اتباع الطرق المتنوعة للبيع</li> <li>✓ تنظيف الاسماك</li> <li>✓ تعبئة وتغليف المنتج</li> <li>✓ استخدام وسائل الترويج</li> </ul> | عناصر الكفاية لهذه الوحدة                              |
| مربي اسماك الزينة<br>مزارع الاحيوماتية<br>صياد مزارعة مائية   | المهن المتعلقة بهذه المعايير                           |
| القطاع الزراعي  | القطاع   |
|   | تصنيفات المهن المرتبطة                                 |
|   | تاريخ الموافقة   |
|   | تاريخ المراجعة المتوقع                                 |
| الرقم المرجعي للمؤهل الوطني   | عدد الساعات المعتمدة للمؤهل                            |
|   | مستوى المؤهل الوطني                                    |
|   | وحدات الكفاية الوطنية التي بنيت عليها وحدة الكفاية هذه |

#### معايير الأداء

| معايير الأداء والمنتج  | عناصر الكفاية          |   |
|--|------------------------|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ حسب منتجات المزرعة</li> <li>✓ حسب احتياجات الفئة المستهلكة</li> <li>✓ حسب المنتجات المنافسة في السوق</li> </ul> | تحديد احتياجات السوق   | 1 |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ حسب الوزن التسويقي</li> </ul>   | تسعير المنتجات السمكية | 2 |

|  |                            |   |
|--|----------------------------|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ حسب نوع السمك</li> <li>✓ السعر منافس للمنتجات المماثلة</li> <li>✓ حسب تكاليف الانتاج</li> </ul>   |                            |   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ حسب رغبة الزبون</li> <li>✓ حسب السوق المستهدف</li> </ul>  | اتباع الطرق المتنوعة للبيع | 3 |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ حسب رغبة الزبون</li> </ul>  | تنظيف الاسماك              | 4 |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ حسب وزن السمك</li> <li>✓ حسب نوع السمك</li> <li>✓ حسب كمية الانتاج</li> <li>✓ حسب الفئة المستهدفة</li> <li>✓ اطالة العمر التسويقي</li> <li>✓ وجود بطاقة البيان</li> </ul> | تعبئة وتغليف المنتج        | 5 |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ زيادة المبيعات</li> <li>✓ الوصول الى اسواق جديدة</li> <li>✓ الحصة السوقية في السوق</li> </ul>   | استخدام وسائل الترويج      | 6 |

| المعارف الداعمة : لوحة الكفاية CU8  | شروط ومتطلبات الاداء: لوحة الكفاية CU8   |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ اسس التسويق</li> <li>✓ دراسات للسوق المستهدف</li> <li>✓ اسس التعبئة والتغليف و اثرها على المنتج واطالة العمر الزمني للتسويق</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ توفر معدات السلامة والصحة المهنية</li> <li>✓ التهوية والاضاءة الجيدة في بيئة العمل</li> <li>✓ التقيد باللوائح والتعليمات المتعلقة بالسلامة ( في تربية الاسماك )</li> <li>✓ توفر المعدات ألاتية :</li> <li>✓ جهاز حاسوب متصل بالانترنت</li> <li>✓ وسائل اتصال</li> <li>✓ قرطاسية</li> <li>✓ الة حاسبة</li> <li>✓ معدات وعبوات تغليف</li> <li>✓ نماذج من السجلات والتقارير</li> </ul> |
| المهارات الاساسية الحياتية والعمل : لوحة الكفاية CU8  | ارشادات للتقييم : لوحة الكفاية CU8   |
| استخدام الحاسوب   | ✓ الرصد والملاحظة  |



|                      |  |
|----------------------|--|
| ✓ محافظ سجلات الاداء |  |
| ✓ التطبيقات العملية  |  |
| ✓ الاختبارات         |  |

| وحدة رقم (CU9):                    |  |                             |
|------------------------------------|--|-----------------------------|
| رمز المعايير المهنية               | اسم المعيار  | مربي / سمك عام              |
| رمز وحدة الكفاية                   | اسم وحدة الكفاية   | التطوير المهني              |
| وصف وحدة الكفاية                   | تغطي هذه الوحدة الكفايات اللازمة لاجدالمهارات اللازمة للتطوير المهني في مجال تربية الاسماك   |                             |
| نطاق وحدة الكفاية                  |  |                             |
| هدف وحدة الكفاية (الأهمية)         | بعد إتمام هذه الوحدة يجب على المتدرّب القيام بكافة الواجبات المدرجة أدناه والمتعلّقة بحسب المعايير المبينة   |                             |
| وحدات الكفاية المرتبطة بهذه الوحدة |  |                             |
| عناصر الكفاية لهذه الوحدة          | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ تعزيز التوعية باهمية الاسماك</li> <li>✓ التعاون مع الجهات المختصة</li> <li>✓ الانضمام الى الجمعيات المعنية بالاستزراع السمكي</li> <li>✓ الزيارات الميدانية</li> <li>✓ استخدام مصادر تعليمية عبر الانترنت</li> <li>✓ حضور المؤتمرات والورش</li> <li>✓ متابعة الدراسات في الكتب والمقالات</li> <li>✓ تبادل الخبرات والاستشارات مع الخبراء</li> <li>✓ متابعة احدث المستجدات في الاستزراع السمكي</li> </ul> |                             |
| المهن المتعلقة بهذه المعايير       | مربي اسماك الزينة<br>مزارع الاحيوماتية<br>صياد مزارعة مائية  |                             |
| القطاع                             | القطاع الزراعي   |                             |
| تصنيفات المهن المرتبطة             |  |                             |
| تاريخ الموافقة                     |  |                             |
| تاريخ المراجعة المتوقع             |  |                             |
| مستوى المؤهل الوطني                | عدد الساعات المعتمدة للمؤهل  | الرقم المرجعي للمؤهل الوطني |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | وحدات الكفاية الوطنية<br>التي بنيت عليها وحدة<br>الكفاية هذه |
|--|--|--|

#### معايير الأداء

| معايير الأداء والمنتج   | عناصر الكفاية                                   |   |
|---|---|---|
| ✓ عدد المساهمات في الدراسات والابحاث العلمية المعنية باهمية الاسماك<br>✓ عدد حملات التوعية المشارك فيها<br>✓ عدد رسائل التوعية ( sms ) الموجهة للفئات العمرية والاجتماعية المختلفة المعنية باهمية الاسماك | تعزيز التوعية باهمية الاسماك                    | 1 |
| ✓ عدد الجهات  | التعاون مع الجهات المختصة                       | 2 |
| ✓ تاريخ الانضمام والتسجيل بالجمعية  | الانضمام الى الجمعيات المعنية بالاستزراع السمكي | 3 |
| ✓ عدد الزيارات الميدانية في قطاع الاستزراع السمكي   | الزيارات الميدانية                              | 4 |
| ✓ استخدام مصادر علمية موثوقة  | استخدام مصادر تعليمية عبر الانترنت              | 5 |
| ✓ عدد المؤتمرات والورش في مجال الاستزراع السمكي   | حضور المؤتمرات والورش                           | 6 |
| ✓ عدد الكتب والمقالات المقروءة  | متابعة الدراسات في الكتب والمقالات              | 7 |
| ✓ عدد الخبراء المتعاون معهم في مجال الاستزراع السمكي وما يرتبط به   | تبادل الخبرات والاستشارات مع الخبراء            | 8 |
| ✓ التواريخ الحديثة للمتابعة<br>✓ عدد المشاركات في المناقشات والمجموعات العلمية<br>✓ عدد المجالات العلمية المشارك بها في مجال الاستزراع السمكي   | متابعة احدث المستجدات في الاستزراع السمكي       | 9 |

| المعارف الداعمة : لوحة الكفاية CU9  | شروط ومتطلبات الاداء: لوحة الكفاية CU9   |
|---|--|
|   | <p>✓ توفر نشرات ومقالات حديثة للاستزراع السمكي</p> <p>✓ كتب حديثة في مجال الاستزراع السمكي</p> <p>✓ روابط انترنت لمصادر علمية للاستزراع السمكي</p> <p>✓ قائمة بالجمعيات والمنظمات المحلية والدولية المعنية بالاستزراع السمكي</p> |
| المهارات الاساسية الحياتية والعمل : لوحة الكفاية CU9                            | ارشادات للتقييم : لوحة الكفاية CU9   |
| <p>الاتصال والتواصل مع الاخرين</p> <p>مهارات الحاسوب</p> <p>مهارات الانترنت</p> | <p>✓ تعلم ذاتي</p>   |

## شروط المدرب:

1. بكالوريوس ( خبرة سنة في نفس المجال ) + حصوله على اعتماد مدرب من هيئة تنمية وتطوير المهارات المهنية والتقنية
2. دبلوم شامل ( خبرة 3 سنوات في نفس المجال ) + حصوله على اعتماد مدرب من هيئة تنمية وتطوير المهارات المهنية والتقنية
3. شهادة ثانوية عامة ( خبرة 10 سنوات في نفس المجال ) + حصوله على اعتماد مدرب من هيئة تنمية وتطوير المهارات المهنية والتقنية

## تقييم المتدرب خلال فترة التدريب

- 1- التقييم الأولي قبل بدء التدريب لتركيز على نقاط القوة والضعف
- 2- قياس المعرفة لكل كفاية
- 3- تقييم أداء المتدرب بعد كل تمرين عملي
- 4- التقييم الشامل لجميع الكفايات مع التنفيذ
- 5- يتم تقييم المتدرب لدى صاحب العمل بناء على نموذج معتمد مبني على سجل الأداء
- 6- خضوع المتدرب لامتحان نظري وعملي للحصول على شهادة مزاولة المهنة

## ملابس العمل

- 1- ملابس عمل & معدات الوقاية الشخصية
- 2- صندوق / حقيبة الإسعافات الأولية تحتوي على المواد الاتية : حسب قرار معالي وزير العمل الخاص بوسائل والإسعاف الطبي في المؤسسات والشركات

- ✓ ميزان حرارة
- ✓ لاصق جروح
- ✓ قطن طبي
- ✓ شاش طبي
- ✓ مرهم حروق
- ✓ مقص طبي
- ✓ لفاف باندج
- ✓ مطهر جروح
- ✓ مراهم للحساسية

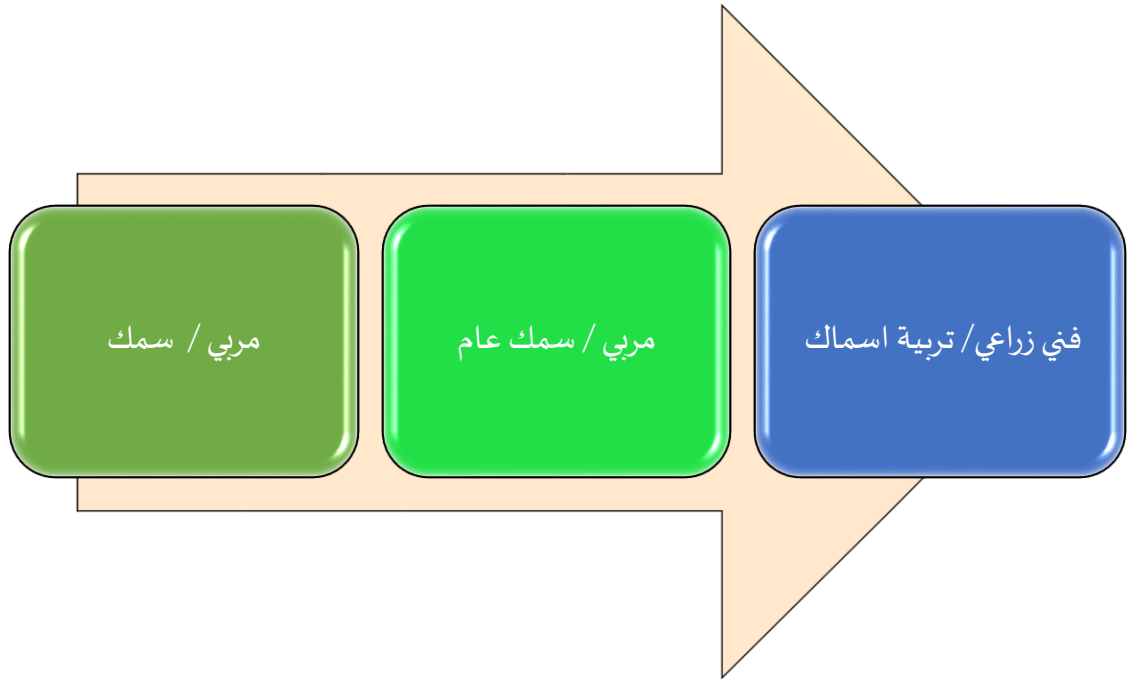
سلوكيات العمل بشكل عام ( القيم الأخلاقية )

- ✓ الالتزام في أوقات العمل.
- ✓ الدقة في إنجاز المواعيد .
- ✓ الالتزام بقواعد السلامة والصحة المهنية .
- ✓ المحافظة على الأجهزة والعدد والأدوات والمواد الأولية .
- ✓ احترام الزملاء في مكان العمل والتعاون معهم .
- ✓ التعامل اللبق مع الزبائن .
- ✓ التقيد بالزي المناسب للعمل .
- ✓ احترام خصوصيات الزبون وزميل العمل
- ✓ عدم التنمر والتلفظ بالالفاظ غير اللائقة
- ✓ تنفيذ أوامر العمل والإحساس بالمسؤولية .
- ✓ العمل بروح الفريق

مدة البرنامج التدريبي

- 1- المهني : (700-1400) ساعة تدريبية
- 2- الماهر : الحد الأدنى ( 700 ) ساعة تدريبية
- 3- برامج رفع الكفاءة الفنية: القراءة والكتابة : ( 100 – 250 ) ساعة تدريبية

المسار الوظيفي حسب المستويات المهنية لسلم المهارات حسب التصنيف الاردني المعياري للمهن 2021



المصطلحات

|  |                                |
|--|--------------------------------|
| المعايير المهنية هي تلك المعايير / المقاييس المرجعية المتعلقة بقياس مدى تلبية الفرد لمتطلبات الأداء.   | المعيار المهني                 |
| إطار وطني للمؤهلات الأردنية الأكاديمية والمهنية، يتضمن تصنيفاً هرمياً لجميع مستويات المؤهلات والشهادات المرتبطة ببرامج التعليم العالي والتعليم العام والتدريب والتعليم المهني والتقني ضمن واصفات لكل مستوى لتحديد المعارف والمهارات والكفايات التي ينبغي أن تكون مرتبطة بالمؤهل.   | الاطار الوطني الأردني للمؤهلات |
| شهادة تمنح لخريج برنامج تعليمي أو تدريبي معين له حد أدنى من ساعات التعليم والتدريب.  | المؤهل                         |
| القدرة على أداء نشاط منتج بدرجة إتقان / مستوى أداء بحسب معايير سوق العمل.  | كفاية                          |
| تمثل وحدة الكفاية مهمة رئيسة أو دوراً رئيساً من أدوار شغل العامل في عمل أو مهنة محددة.   | وحدة الكفاية                   |
| أحد لبنات بناء وحدة الكفاية ويمثل نشاطاً رئيساً أو واجباً من واجبات الشغل الذي تغطيه وحدة الكفاية.   | عنصر الكفاية                   |
| محك مرجعي أو مقياس لمراقبة أو تقويم كفاءة وفاعلية العمليات، ويستخدم لتحقيق المساءلة وتحديد مواطن التحسين.  | معيار أداء العمليات            |
| محك مرجعي أو مقياس لمراقبة أو تقويم كفاءة وفاعلية الخدمة / المنتج النهائي، ويستخدم لتحقيق المساءلة وتحديد مواطن التحسين.   | معيار أداء المنتج              |
| تشمل فئة مستوى الفني / التقني الأعمال التي يتطلب إنجازها تطبيق المبادئ والمفاهيم والطاقات والأساليب الإجرائية ذات الصلة بالشغل. ويتطلب هذا توافر مهارات علمية وفنية وأدائية وإشرافية لدى شاغلي الأعمال ضمن هذه الفئة لتمكينهم من فهم طبيعة الأداء وتحليله. وتحديد خطوات الإنجاز ومتابعة تنفيذها وتقييمها. ويمثل العاملون في هذه الفئة حلقة الوصل بين الأخصائيين والعاملين. ويحتاج العاملون في هذه الفئة إلى تأهيل بمستوى التعليم الجامعي المتوسط وتعادل فئة المستوى الخامس على الإطار الوطني الأردني للمؤهلات - المسار المهني. | المستوى الفني                  |
| تشمل فئة مستوى العامل المهني الأعمال التي يتطلب إنجازها توافر مهارات عملية ومعلومات مهنية تغطي إطار المهنة بشكل كامل لدى شاغليها لتمكينهم من ممارسة مهام وواجبات العمل / المهنة بدرجة إتقان بحسب متطلبات سوق العمل، ولتمكينهم من توزيع العمل على المرؤوسين، وتنمية مهاراتهم. يحتاج الأفراد في هذه الفئة إلى تأهيل  | المستوى المهني                 |

|   |                                   |
|---|-----------------------------------|
| <p>وتعليم مهني يوازي إنهاء مرحلة التعليم الثانوي كأساس كحد أدنى وتعادل المستوى الرابع على الإطار الوطني الأردني للمؤهلات - المسار المهني.</p>   |                                   |
| <p>تشمل فئة مستوى العامل الماهر الأعمال التي يتطلب إنجازها توافر مهارات عملية ومعلومات مهنية تتصل بجزء من المهنة، وليس بإطار المهنة بكامله. لتمكينهم من أداء مهام العمل وواجباته بدرجة إتقان بحسب متطلبات سوق العمل. يحتاج الفرد في هذه الفئة إلى تأهيل مهني مرحلة التعليم الأساسي وتعادل المستوى الثالث على الإطار الوطني الأردني للمؤهلات - المسار المهني.</p>                                    | <p>مستوى العامل الماهر</p>        |
| <p>تشمل فئة مستوى العامل محدد المهارات الأعمال التي يتطلب إنجازها توافر مهارات عملية ومعلومات مهنية تتصل بجزء ضيق من المهنة أو الأعمال التي تشمل مهامًا وواجبات روتينية يتطلب إنجازها استخدام أدوات يدوية ومجهود عضلي. ويمكن اكتساب هذه المهارات عن طريق التدريب القصير أو بالخبرة أو بالتعليم الذاتي وتعادل المستوى الثاني على الإطار الوطني الأردني للمؤهلات - المسار المهني.</p>                 | <p>مستوى العامل محدد المهارات</p> |
| <p>تحديد سعر بيع الأسماك، وهو يؤثر على المركز التنافسي للمشروع ونصيبه من السوق وبالتالي على الأرباح التي يمكن تحقيقها وعلى القائم بدراسة الجدوى التسويقية ضرورة الاهتمام بدراسة العلاقة بين السعر والطلب ودراسة التغيرات التي طرأت على أسعار المنافسين كنتيجة لوجود منتجين جدد لنفس السلعة أو بديل لها في السوق أو أي اختلاف في سعر المادة الأولية المستخدمة في صنع هذه السلع</p>                   | <p>تسعير الأسماك</p>              |
| <p>الترويج هو الجهد الذي يبذله البائع في إبراز الخصائص المميزة للأسماك التي يتم الترويج لها كالتصميم، والتغليف، واسم العلامة، والجودة، والسعر ثم إقناع هذا المشتري بتلك الخصائص لشراء هذه الأسماك ويعرف الترويج بأنه تلك المحفزات التي تستعملها المزرعة لحث (تجار الجملة، وتجار التجزئة، قنوات التوزيع الأخرى) على التبادل، أو المستهلكين لشراء العلامة التجارية، وتشجيع قوى البيع على تصريفها.</p> | <p>ترويج الأسماك</p>              |