



مجموعه استانداردهای مهارت آموزی

کارکنان و وظیفه نیروهای مسلح

زیربخش دامپروری

کد حرفه ۶۱۲۲

تهیه و تدوین: حسین منافی‌راستی، حمیدرضا مصلحی، حسین پاشازانوسی

۱۴۰۴

عنوان: مجموعه استانداردهای مهارت‌آموزی کارکنان وظیفه نیروهای مسلح زیربخش دامپروری
رئیس سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی: غلامرضا گل‌محمدی
معاون سازمان و رئیس موسسه آموزش و ترویج کشاورزی: محمدمهدی قاسمی
تهیه و تدوین: حسین منافی‌رانی، حمیدرضا مصلحی، حسین پاشازانوسی
برنامه‌ریزی و هماهنگی: معاونت علمی و فناوری - دفتر آموزش بهره‌برداران کشاورزی
نظارت بر طراحی، تنظیم و نشر: عرفان علی‌میرزایی، فتح‌اله بهرامی
تهیه شده در: معاونت آموزش و ترویج کشاورزی، دفتر شبکه دانش و رسانه‌های ترویجی
ناشر: نشر آموزش کشاورزی
شمارگان: محدود
سال: اول / ۱۴۰۴
مسئولیت درستی مطالب با نویسندگان است.

شماره ثبت در مرکز فن آوری اطلاعات و اطلاع رسانی کشاورزی ۶۷۲۵۸ به تاریخ ۱۴۰۴/۰۲/۱۰ است.

برای غنا بخشیدن به محتوای این دستنامه لطفاً نظرات، انتقادات و پیشنهادات را از طریق شماره تلفن و دورنگار ذیل با ما در میان بگذارید.

شماره تماس ۲- ۶۶۴۳۰۴۴۱ و شماره دورنگار: ۶۶۴۳۰۴۴۵

نشانی: تهران، خیابان آزادی، بین نواب و رودکی، پلاک ۲۰۵، معاونت آموزش و ترویج کشاورزی

تلفن: ۶۶۴۳۰۴۶۵ | تلفکس: ۶۶۴۳۰۴۶۴ | کد پستی: ۱۴۵۷۸۹۶۶۸۱

تدوین کنندگان استاندارد (اعضای کارگروه تخصصی تدوین استاندارد آموزشی)

ردیف	نام و نام خانوادگی	مدرک تحصیلی	زمینه تخصصی	امضاء
۱	حسین منافی راثی	دکترای تخصصی	علوم دامی	
۲	حمیدرضا مصلحی	دکترای تخصصی	علوم دامی	
۳	حسین پاشازانوسی	دکترای تخصصی	علوم دامی	

بررسی کنندگان (کارگروه ارزیابی و ممیزی استانداردهای شایستگی و سنجش صلاحیت حرفه‌ای به ترتیب حروف الفبا)

ردیف	نام و نام خانوادگی	مدرک تحصیلی	رشته تخصصی	امضاء
۱	هادی حسینی	دکترای تخصصی	مکانیک بیوسیستم	
۲	علی اکبر دماوندی	دکترای تخصصی	منابع طبیعی	
۳	سیدرضا صابری	کارشناسی ارشد	صنایع غذایی	
۴	احمد صادقی	دکترای تخصصی	مکانیک ماشین‌های کشاورزی	
۵	سهیل علی نژاد	دکترای تخصصی	بهداشت و بیماری‌های آبزیان	
۶	مجتبی نساجی زواره	دکترای تخصصی	آب و هواشناسی	
۷	مهدی نیک‌خواه‌ممان	دکترای تخصصی	صنایع غذایی	

برنامه‌ریزی و نظارت

ردیف	نام و نام خانوادگی	مدرک تحصیلی	سمت	امضاء
۱	سیدکریم موسوی	دکترای تخصصی	معاون علمی و فناوری	
۲	احمد صادقی	دکترای تخصصی	مدیر مطالعات و ارزشیابی	

تایید نهایی

نام و نام خانوادگی	مدرک تحصیلی	سمت	امضاء
محمد مهدی قاسمی	دکترای تخصصی	معاون سازمان تات و رئیس موسسه آموزش و ترویج کشاورزی	

تعاریف اصطلاحات بکار رفته در این استاندارد

شایستگی؛ توانایی انجام کار در محیط‌ها و شرایط گوناگون به‌طور مؤثر و کارا برابر استاندارد می‌باشد.

کد؛ مجموعه‌ای از اعداد برگرفته از سند بین‌المللی طبقه‌بندی مشاغل ISCO-۲۰۰۸ و شناسه‌های قراردادی است که به‌منظور شناسایی استانداردهای شایستگی شغلی برای آموزش کارکنان وظیفه (سربازان) تعیین می‌شود.

شغل؛ مجموعه‌ای از شایستگی‌ها و تکالیف کاری مرتبط با آن در سطح مشخصی از مهارت که در بازار کار تعریف شده است و شاغل پس از کسب آن‌ها، صلاحیت احراز و کسب درآمد از آن را پیدا خواهد کرد.

استاندارد شایستگی؛ نقشه کاری شامل مؤلفه‌های شایستگی، استاندارد عملکرد و تجهیزات و ابزار موردنیاز برای انجام کار در شغل و حرفه موردنظر می‌باشد.

شرح استاندارد؛ بیانیه‌ای شامل مهم‌ترین عناصر یک شغل یا شایستگی از قبیل جایگاه، کارها، ارتباط با مشاغل دیگر در یک حوزه شغلی، مسئولیت‌ها، شرایط کاری و استاندارد عملکرد موردنیاز می‌باشد.

مراحل کار؛ مراحل کار از تجزیه و تحلیل شغل، وظایف و تکالیف کاری نشأت گرفته و نشان‌دهنده مرحله یک کار عملی در محیط واقعی بوده و قابل اندازه‌گیری و مشاهده می‌باشد.

استاندارد عملکرد؛ سطح قابل قبول برای انجام یک تکلیف کاری بر اساس استانداردهای موجود در یک شغل را استاندارد عملکرد کار می‌نامند. که شامل انجام کار در محیط واقعی با استفاده از تجهیزات، ابزار و وسایل بر اساس استانداردهای کاری، ملی و بین‌المللی می‌باشد.

اعتبار؛ تعیین‌کننده ارزش آموزشی هر شایستگی است

سطح مهارت؛ نشان‌دهنده سطح مهارت سطح ۲ سند ایسکو یا سطح ۲ و ۳ ملی می‌باشد.

سطح ایسکو موردنیاز؛ نشان‌دهنده حداقل سطح آموزش موردنیاز برای کار در سطح مهارت خاص مطابق با سند ISCO-۲۰۰۸ می‌باشد.

مؤلفه‌های شایستگی؛ شامل اجزای شایستگی مانند دانش، مهارت و نگرش موردنیاز برای انجام کار در شغل موردنظر می‌باشد.

دانش؛ حداقل مجموعه‌ای از معلومات نظری و توانمندی‌های ذهنی لازم برای رسیدن به یک شایستگی است که می‌تواند شامل علوم پایه، تکنولوژی و زبان فنی باشد.

مهارت؛ حداقل هماهنگی بین ذهن و جسم برای رسیدن به یک توانمندی یا شایستگی است که معمولاً به مهارت‌های عملی ارجاع می‌شود.

نگرش؛ مجموعه‌ای از رفتارهای عاطفی که برای شایستگی در یک کار موردنیاز است و شامل مهارت‌های غیر فنی و اخلاق حرفه‌ای می‌باشد.

ایمنی و بهداشت؛ مواردی است که عدم یا انجام ندادن صحیح آن موجب بروز حوادث و خطرات در محیط کار می‌شود.

توجهات زیست‌محیطی؛ ملاحظات است که در هر شغل باید رعایت شود تا کمترین آسیب به محیط‌زیست وارد گردد.

استاندارد ارزشیابی؛ به فرآیند جمع‌آوری شواهد و قضاوت در مورد آن که یک شایستگی به‌دست آمده است یا خیر، اطلاق می‌شود.

شاخص‌های اصلی عملکرد؛ شاخص‌های تعیین‌شده مطابق استاندارد عملکرد برای انجام مراحل کاری می‌باشند.

مکان اجرای آزمون عملی؛ واحد اجرایی است که با فراهم بودن مواد مصرفی، ابزارآلات، تجهیزات و سازه‌های مناسب جهت برگزاری آزمون‌های عملی مطابق استاندارد ارزشیابی مورد بهره‌برداری قرار می‌گیرد.

دستورالعمل‌های ضروری و استاندارد؛ دستورالعمل‌ها و استانداردهای موردنیاز برای انجام ارزشیابی می‌باشد.

نوع عملکرد؛ شامل دو نوع فرایند محور و محصول محور می‌باشد که باید موردسنجش واقع شوند.

■ عملکرد محصول محور؛ دستیابی به مراتبی از شایستگی‌ها یا نتایج یادگیری که منجر به تولید محصول مشخصی می‌گردد و به فرآیند کار چندان توجهی نمی‌شود، گفته می‌شود.

■ عملکرد فرایند محور؛ به جمع‌آوری و تحلیل نظام‌مند شواهد درباره فرایند دستیابی به مراتبی از شایستگی‌ها یا نتایج یادگیری، عملکرد فرایندمحور می‌گویند که ممکن است منجر به تولید محصول نیز نگردد.

آزمونگر؛ کسی است که از صلاحیت علمی، تجربی، فنی و حرفه‌ای در حرفه مورد آزمون برخوردار باشد و می‌تواند از مراکز آموزشی و بخش‌های مختلف بازار اشتغال (صنعت، کشاورزی و خدمات) انتخاب شود.

ابزارهای ارزشیابی؛ شامل موارد ذیل است که به‌منظور انجام فرآیند ارزشیابی مورد استفاده قرار می‌گیرد:

- **سؤال شفاهی؛** پرسش و پاسخ به صورت شفاهی انجام می‌گیرد؛ سؤال به صورت شفاهی مطرح می‌شود و در مورد رفتار و پاسخ‌های آزمون‌شونده قضاوت می‌گردد. ارزشیابی شفاهی وسیله خوبی برای سنجش معلومات، قدرت بیان، نظم فکری، فرم استدلال، تمرکز افکار است. این نوع آزمون در حقیقت نوعی مصاحبه است.
- **آزمون کتبی عملکردی؛** عمدتاً بر کاربرد آموخته‌ها در موقعیت‌های عملی یا شبیه‌سازی تأکید دارد و یا بر کاربست دانش و مهارت در موقعیت‌های عملی یا شبیه‌سازی شده با موقعیت‌های عملی تأکید می‌کند.
- **فهرست کنترل (چک‌لیست)؛** فهرستی از نکات، سؤال‌ها، فعالیت‌ها یا ویژگی‌هاست که یک فعالیت را به کارهایی خردتر و کوچک‌تر تقسیم می‌کند. هدف از استفاده از چک‌لیست این است که مطمئن شویم هیچ‌یک از جزئیات یک فعالیت، فراموش نشده و به شکل استاندارد و با ترتیب درست و منطقی و باکیفیت انجام شده است.
- **پروژه؛** دربرگیرنده فعالیت‌هایی است که باید در زمانی معین و با هزینه و کیفیتی معین برای ارزیابی همه توانایی‌های شغلی یا شایستگی مشابه سبک موقعیت واقعی کار و با عناصر نوآوری و ابتکار مدنظر قرار می‌گیرد.
- **آزمون مشاهده؛** از ابزارهای ارزشیابی توصیفی و نشانگر رشد و پیشرفت مهارت آموز در یک مهارت خاص است و منبع مفیدی برای تصمیم‌گیری و داوری‌های بعدی می‌باشد.
- **کارپوشه؛** مجموعه‌ای از مواد تولیدشده توسط مهارت آموز است که در یک دوره زمانی خاص جمع‌آوری شده است و تا رشد فرایند یادگیری مهارت‌آموز را در دوره مذکور نمایان می‌کند.
- **تجهیزات، ابزار و مواد مصرفی؛** حداقل امکانات موردنیاز برای اجرای آموزش مطابق استاندارد شایستگی است.

فهرست مطالب

عناوین مجموعه استانداردهای مهارت‌آموزی کارکنان وظیفه نیروهای مسلح زیربخش دامپروری	۵
پرورش مرغ بومی	۶
پرورش بوقلمون	۱۴
پرورش بلدرچین	۲۳
پرورش شترمرغ	۳۲
جوجه کشی	۴۰
پرورش پرندگان زینتی (طوطی)	۴۶
پروراندی بره	۵۳
استاندارد آموزشی پروراندی گوساله	۶۰
پرورش زنبور عسل	۶۷

عناوین مجموعه استانداردهای مهارت‌آموزی کارکنان وظیفه نیروهای مسلح
زیربخش دامپروری

ردیف	عنوان استاندارد	ساعت نظری	ساعت عملی	جمع
۱	پرورش مرغ بومی	۲۶	۴۰	۶۶
۲	پرورش بوقلمون	۲۰	۴۰	۶۰
۳	پرورش بلدرچین	۲۵	۴۵	۷۰
۴	پرورش شتر مرغ	۲۵	۴۵	۷۰
۵	جوجه کشی	۲۰	۲۸	۴۸
۶	پرورش پرندگان زینتی (طوطی)	۱۶	۳۲	۵۸
۷	پرواربندی بره	۲۲	۴۲	۶۴
۸	پرواربندی گوساله	۲۲	۴۲	۶۴
۹	پرورش زنبور عسل	۲۰	۴۴	۶۴
	جمع کل	۱۹۶	۳۵۸	۵۵۴

مجموعه استانداردهای مهارت‌آموزی کارکنان وظیفه نیروهای مسلح زیربخش دامپروری

پرورش مرغ بومی

اهداف رفتاری آموزشی شغل:

اهداف رفتاری : در پایان دوره آموزشی از فراگیران انتظار می رود بتوانند:

۱. سالن پرورش را برای ورود جوجه آماده نماید.
۲. عملیات بهداشتی در طول دوره پرورش را انجام دهد.
۳. اقدامات آماده‌سازی خوراک و خوراکدهی را انجام دهد.
۴. شرایط محیطی سالن پرورش را کنترل نماید.
۵. مراحل بارگیری، و فروش پولت را انجام دهد.
۶. عملیات مرحله تولید تخم و فروش آن را انجام دهد.

مدت آموزش:

دانشی : ۲۶ ساعت
مهارت : ۴۰ ساعت
جمع ساعات: ۶۶ ساعت

سطح مهارت:

نیمه ماهر ☒ ماهر ☐

عنوان استاندارد آموزش شغلی/مهارت: پرورش مرغ بومی	کد: ۶۱۲۲۰۰۰۰۱
--	---------------

شرح استاندارد این استاندارد شامل دانش، مهارت و نگرش لازم جهت انجام کار پرورش مرغ بومی در محیط‌ها و شرایط گوناگون به طور موثر و کارا بر اساس استانداردهای محیط کار و مراحل کاری زیر می‌باشد. مراحل کار ۱. آماده سازی سالن پرورش قبل از جوجه ریزی ۲. انجام امور بهداشتی گله و محیط پرورش ۳. آماده‌سازی خوراک و خوراک دهی گله در مراحل مختلف ۴. کنترل شرایط محیطی در سالنها در سنین مختلف ۵. انجام امور مرتبط با تولید تخم در سالن پرورش ۶. بازاریابی و فروش محصولات
--

ارزشیابی تکالیف کاری:

شرایط انجام کار مکان اجرا: مزرعه پرورش مرغ بومی به ظرفیت حداقل ۲۰۰۰ قطعه دستورالعمل‌های ضروری و استاندارد: دستورالعمل فنی کارشناس پرورش مرغ بومی

نوع عملکرد:	☐ محصول محور ☒ فرآیند محور
-------------	---

صلاحیت مربی آموزشی: الف) تحصیلات مرتبط: کارشناس پرورش طیور ب) تجربه کاری مرتبط: سه سال ج) گواهینامه استاندارد آموزش شغلی: ---
--

ابزار ارزشیابی	ساعت	سرفصل آموزشی استاندارد جوجه کشی		
		تکالیف کاری شغل / مهارت	مراحل کار	ردیف
شفاهی یا کتبی چهارگزینه ای	۵	دانش: - انواع جایگاه پرورش مرغ بومی (تولید پولت و مرغ تخمگذار) و استانداردهای مرتبط، انتخاب جایگاه از نظر جغرافیایی و عوامل محیطی، دریافت مجوزها قانونی و مراحل آن، آشنایی با انواع تجهیزات مورد نیاز، نحوه تأمین جوجه یکروزه بومی	راه اندازی و آماده سازی سالن پرورش قبل از جوجه ریزی	۱
آزمون کتبی عملکردی	۶	مهارت: - انتخاب جایگاه متناسب با نوع پرورش (تولید پولت یا مرغ تخمگذار) - تهیه تجهیزات متناسب با ظرفیت و نوع تولید - انتخاب جوجه برای پرورش پولت - انتخاب پولت برای تولید تخم		
شفاهی یا کتبی چهارگزینه ای	۴	دانش: - روش تخلیه بستر، پاکسازی سالن و تجهیزات، نحوه شستشوی سالن و انواع مواد شوینده، روشهای ضدعفونی و انواع محلولهای ضدعفونی کننده، استانداردهای بهداشتی خوراک و آب مصرفی، انواع واکسن و روشهای انجام واکسیناسیون، نحوه معدوم سازی تلفات و ضایعات مرغداری	انجام امور بهداشتی گله و محیط پرورش	۲
آزمون کتبی عملکردی یا آزمون چک لیستی	۷	مهارت: - انجام عملیات تخلیه بستر، پاکسازی سالن و نصب تجهیزات - انجام شستشوی سالن با استفاده از مواد شوینده مناسب - انجام ضدعفونی سالن با محلولهای ضدعفونی کننده مناسب - انجام معدوم سازی تلفات و ضایعات مرغداری با روش مناسب		
شفاهی یا کتبی چهارگزینه ای	۴	دانش: - آشنایی با انواع مواد خوراکی و دستگاه های توزین و توزیع خوراک، روشهای نگهداری صحیح خوراک و مواد خوراکی، روشهای عمده فراوری و آماده سازی خوراک، روشهای توزیع خوراک و آب مصرفی در سالن، روشهای اندازه گیری مصرف خوراک، آب و محاسبه ضریب تبدیل	آماده سازی خوراک و خوراک دهی گله در مراحل مختلف	۳
آزمون کتبی عملکردی یا آزمون چک لیستی	۷	مهارت: - ارزیابی ظاهری کیفیت خوراک و آب (بو، رنگ، مزه) - نگهداری و چیدمان مواد خوراکی و خوراک آماده و مکمل های خوراکی در انبار - آسیاب و مخلوط کردن خوراک - انتقال دان به سالن پرورش - بکارگیری تجهیزات دانخوری و آبخوری - کنترل مصرف خوراک و آب در سالن - تغذیه گله تخم گذار		

ابزار ارزشیابی	ساعت	سرفصل آموزشی استاندارد جوجه کشی		
		تکالیف کاری شغل / مهارت	مراحل کار	ردیف
شفاهی یا کتبی چهارگزینه ای	۴	دانش: - اهمیت دمای مناسب در سنین مختلف پرورش مرغ بومی، روش های کنترل و اندازه گیری دما در سالن پرورش، رابطه دما و رطوبت در سالن پرورش، اهمیت رطوبت مناسب در سنین مختلف پرورش مرغ بومی، روش های کنترل و اندازه گیری رطوبت سالن، اهمیت تهویه مناسب در سنین مختلف مرغ بومی، روش های تنظیم تهویه متناسب با سن و شرایط محیطی، اهمیت روشنایی و برنامه های نوری در سنین مختلف، اهمیت ثبت گزارشات کنترلی، لزوم کنترل وضعیت گله و نحوه انجام آن	کنترل شرایط محیطی در سالن پرورش در سنین مختلف	۴
		مهارت: - تنظیم دما متناسب با سن پرورش گله - کنترل و اندازه گیری دما در سالن پرورش - تنظیم رطوبت متناسب با سن پرورش - کنترل و اندازه گیری رطوبت سالن - تنظیم تهویه سالن متناسب با سن گله - کنترل و اندازه گیری وضعیت هوای سالن با توجه با سن و شرایط محیطی - تنظیم روشنایی و برنامه نوری در سنین مختلف - ثبت گزارشات کنترلی - کنترل وضعیت گله		
شفاهی یا کتبی چهارگزینه ای	۴	دانش: - روش انتخاب گله مولد بر اساس شکل ظاهری و سلامت، اهمیت نسبت خروس به مرغ در گله مولد، انواع لانه های تخمگذاری، اهمیت پایش وزن و یکنواختی گله مولد، برنامه نوری در گله مولد، روش های جمع آوری، نگهداری و گریدبندی تخم نطفه دار، مرغ های کرچ و حذف رفتار کرچی، مرغ های بدون تولید	انجام امور مرتبط با تولید تخم در سالن تولید	۵
		مهارت: - انتخاب گله مولد بر اساس شکل ظاهری و سلامت - تعیین نسبت خروس به مرغ در گله - تعیین تعداد لانه های تخمگذاری - وزن کشی و یکنواخت کردن گله مولد - اعمال برنامه نوری در گله مولد - جمع آوری، نگهداری و گریدبندی تخم نطفه دار - شناسایی مرغ های کرچ و حذف رفتار کرچی - شناسایی مرغ های بدون تولید و حذف آنها		
آزمون کتبی عملکردی یا آزمون چک لیستی	۷			

ابزار ارزشیابی	ساعت	سرفصل آموزشی استاندارد جوجه کشی		
		تکالیف کاری شغل / مهارت	مراحل کار	ردیف
شفاهی یا کتبی چهارگزینه ای	۵	دانش: - ارزیابی وضعیت عرضه و تقاضای محصولات مرغ بومی در بازار منطقه (تخم مرغ خوراکی، جوجه یکروزه و نیمچه)، نحوه برآورد قیمت تمام شده محصولات مرغ بومی، عوامل تاثیرگذار در قیمت محصولات مرغ بومی، روش های بسته بندی و برچسب زنی تخم مرغ خوراکی و اهمیت آن ، نحوه عرضه محصولات مرغ بومی در بازار (تخم مرغ خوراکی، جوجه یکروزه پولت و کود)، روش های بازاریابی و عرضه محصول	بازاریابی و فروش محصولات	۶
		مهارت: - بررسی و ارزیابی وضعیت عرضه و تقاضای محصولات مرغ بومی در بازار منطقه (تخم مرغ خوراکی، جوجه یکروزه و نیمچه) - برآورد قیمت تمام شده محصولات مرغ بومی - بسته بندی و برچسب زنی تخم مرغ خوراکی - عرضه محصولات مرغ بومی در بازار (تخم مرغ خوراکی، جوجه یکروزه، نیمچه و کود) - بازاریابی محصولات		
آزمون کتبی عملکردی یا آزمون چک لیستی	۶			

نگرش
- دقت در کنترل شرایط محیطی در مراحل پرورش و تولید - دقت در انجام امور بهداشتی واحد پرورش و تولید مرغ بومی و پرسنل ها - دقت در انتخاب تخم خوراکی ، نگهداری تخم مرغ و بسته بندی - رعایت اصول بهداشتی در دفع ضایعات، زباله ها و کود تولیدی
ایمنی و بهداشت
- استفاده از دستکش ، ماسک ، عینک و لباس کار و چکمه
توجهات محیط زیستی
-معدوم سازی بهداشتی ضایعات و پسماندها -تصفیه پساب های حاصل از شستشو و پاکسازی واحد

فضای آموزشی		
ردیف	عنوان	مشخصات فنی
۱	کلاس	ظرفیت ۲۵ نفر مجهز به ویدئو پروژکتور و رایانه
۲	مزرعه پرورش و تولید تخم خوراکی مرغ بومی شامل) انبار خوراک، انبار تجهیزات و لوازم مصرفی، اتاق درجه بندی و نگهداری تخم مرغ، سالن تولید و سالن پرورش)	۲۰۰۰ قطعه با تمام ابزار و تجهیزات و تاسیسات استاندارد

تجهیزات و ابزار		
ردیف	عنوان	مشخصات فنی
۱	آسیاب چکشی	ظرفیت یک تنی
۲	میکسر عمودی	۲ تنی
۳	بالابر مارپیچی	۴متری - قطر ۶ اینچ
۴	آبخوری جوجه‌ها	کله قندی
۵	دانخوری جوجه	سینی
۶	دانخوری و هاپر سر سالن	بشقابی
۷	آبخوری	نیپل
۸	تانکر آب آشامیدنی	۵۰۰ لیتری
۹	توری آسیاب	با اندازه های مختلف
۱۰	باسکول	۲۰۰ کیلوگرمی
۱۱	ترازو	دیجیتالی سه کیلوگرمی
۱۲	فرغون دیجیتالی	۲۰۰ کیلوگرمی
۱۳	سرتاس	سایزهای مختلف
۱۴	بیل سرصاف	---
۱۵	دانخوری با هاپر	بشقابی
۱۶	آبخوری	نیپل
۱۷	دانخوری جوجه	سینی
۱۸	آبخوری جوجه	کله قندی
۱۹	جت هیتر	۱۰۰ هزار کیلوکالری
۲۰	هواکش	۱۲۰ سانتی‌متری
۲۱	هواکش	۶۰ سانتی‌متری
۲۲	کابل برق	۱/۵ * ۲
۲۳	تابلو برق صنعتی	برق سه فاز
۲۴	دستگاه مه پاش	۸۰۰۰
۲۵	سیلو سرسالن	یک تنی
۲۶	سیستم خنک کننده کامل با پد سلولوزی ۱۰ سانتی	۱*۲
۲۷	ژنراتور برق اضطراری	۳۰ کاوا
۲۸	فرغون	---

تجهیزات و ابزار		
ردیف	عنوان	مشخصات فنی
۲۹	تانکر سوخت	۲۰۰۰ لیتری
۳۰	آسیاب و میکسر	۱ تن در ساعت
۳۱	بالابر	۴ متری-۶ اینچی
۳۲	مدیکاتور (دارو زن)	با رقت سازی ۱ تا ۲۵ درصد
۳۳	سطل مخلوط سازی دارو	۱۰ لیتری
۳۴	گارد جداسازی و مهار گله	ارتفاع یک متری
۳۵	سرنگ اتوماتیک	با دقت نیم سی سی
۳۶	لاشه سوز	۱۰ کیلو در ساعت
۳۷	دستگاه اسپری واکسن	۱۰ لیتری
۳۸	گیت عبور و مرور انسان و وسایل نقلیه	اتوماتیک
۳۹	دستگاه جوش و تجهیزات تعمیر فنس	۲۰۰ آمپر
۴۰	دستگاه جوش و تجهیزات تعمیر فنس	۲۰۰ آمپر
۴۱	یخچال	۹ فوت
۴۲	ماسک و عینک جوشکاری	---
۴۳	انواع آچار لوله کشی	----
۴۴	سینی و ست کامل کالبد گشایی	---
۴۵	ظروف مدرج آماده سازی واکسن	جنس پلاستیکی-اندازه های مختلف
۴۶	جعبه ابزار کامل	از انواع پیچ گوشتی، انواع آچار، انواع گیره و انبر دست، دم باریک، سیم چین
۴۷	دماسنج	یو شکل و جیوه ای ساده
۴۸	رطوبت سنج	دیجیتالی یا معمولی
۴۹	لوکس متر	دیجیتالی
۵۰	باد سنج	دیجیتالی
۵۱	ماشین حساب مهندسی	کاسیو ۴۸۰۰
۵۲	نوک چین	برقی

مواد مصرفی		
ردیف	عنوان	مشخصات فنی
۱	انواع اقلام خوراکی عمده	متناسب با طول دوره
۲	مکمل ها و افزودنی های رایج در خوراک	متناسب با طول دوره
۳	لباس کار (به همراه کلاه، دستکش و ماسک، چکمه)	۲۰ سری
۴	پوشال و تراشه	تراشه چوب، کاه،
۵	مداد و خودکار	---
۶	لامپ کم مصرف	----
۷	لباس کار (به همراه کلاه، دستکش و ماسک)	-----

مواد مصرفی		
ردیف	عنوان	مشخصات فنی
۸	الکتروود جوشکاری	----
۹	مواد ضد عفونی	جرمی ساید
۱۰	مواد شوینده	پودر رختشویی، وایتکس
۱۱	گازوئیل	--
۱۲	انواع اتصالات لوله	--
۱۳	شیلنگ	نمره ۲
۱۴	آهک	به میزان کافی
۱۵	سرنگ	یکبار مصرف
۱۶	واکسن‌های زنده و کشته	انواع مختلف
۱۷	شانه های تخم مرغ	پلاستیکی و کاغذی
۱۸	شانه های جمع آوری تخم نطفه‌دار	---
۱۹	نیمچه تخم گذار	۱۲۰ روزه
۲۰	خروس	۱۲۰ روزه
۲۱	کارتون حمل جوجه یک روزه	۱۲۰ تایی
۲۲	اقلام خوراکی	---

• توجه: امکانات، ابزار، تجهیزات و مواد مصرفی برای اجرای یک دوره با ۲۰ فراگیر طراحی شود.

منابع و محتوای آموزشی پیشنهادی:

-پرورش و نگهداری مرغ بومی-معاونت بهبود تولیدات دامی-۱۳۹۲-نشر آموزش (موسسه آموزش و ترویج کشاورزی-تالار ترویج دانش و فنون کشاورزی)

-اصول پرورش و نگهداری مرغ بومی در روستا-علی رضا شوریده، جواد خوانساری، سیدرضا دیانت-۱۳۹۱-مدیریت هماهنگی ترویج کشاورزی استان خراسان رضوی- (تالار ترویج دانش و فنون کشاورزی)

-صفر تا صد پرورش مرغ بومی-حمیدرضا سعیدی نژاد-۱۳۹۹-انتشارات مرز دانش

مجموعه استانداردهای مهارت‌آموزی کارکنان وظیفه نیروهای مسلح زیربخش دامپروری

پرورش بوقلمون

اهداف رفتاری آموزشی شغل :

هدف‌های رفتاری : در پایان دوره آموزشی از فراگیران انتظار می رود بتوانند:

۱. مقدمات و اقدامات لازم برای راه اندازی و آماده سازی واحد پرورش بوقلمون گوشتی را انجام دهد
۲. اقدامات پرورشی و کنترل شرایط محیطی لازم برای پرورش بوقلمون گوشتی را انجام دهد
۳. اقدامات بهداشتی را در پرورش بوقلمون گوشتی انجام دهد.
۴. تهیه، آماده سازی و توزیع خوراک بوقلمون گوشتی را مطابق دستورالعمل انجام دهد.
۵. بارگیری و حمل به کشتارگاه و بازاریابی و فروش بوقلمون پروار شده را انجام دهد.

مدت آموزش:

دانشی : ۲۰ ساعت
مهارت : ۴۰ ساعت
جمع ساعات: ۶۰ ساعت

سطح مهارت:

نیمه ماهر ☒ ماهر ☐

کد: ۶۱۲۲۰۰۰۰۲

عنوان استاندارد آموزش شغلی / مهارت : پرورش بوقلمون

شرح استاندارد

این استاندارد شامل دانش، مهارت و نگرش لازم جهت انجام کار پرورش بوقلمون در محیط‌ها و شرایط گوناگون به طور موثر و کارا بر اساس استانداردهای محیط کار و مراحل کاری زیر می‌باشد.

مراحل کار

۱. راه اندازی و آماده سازی واحد پرورش بوقلمون
۲. رسیدگی به امور پرورشی
۳. رسیدگی به امور بهداشتی
۴. تغذیه و خوراک دهی بوقلمون
۵. بازاریابی و فروش محصولات بوقلمون

ارزشیابی تکالیف کاری:

شرایط انجام کار

مکان اجرا: واحد پرورش بوقلمون گوشتی
دستورالعمل‌های ضروری و استاندارد: مطابق دستورالعمل‌های نظام دامپروری و سازمان دامپزشکی کشور و دستورالعمل فنی کارشناس

نوع عملکرد :

☐ محصول محور

☒ فرآیند محور

صلاحیت مربی آموزشی:

- الف) تحصیلات مرتبط : حداقل کارشناس علوم دامی
ب) تجربه کاری مرتبط: حداقل ۳ سال سابقه کاری مرتبط
ج) گواهینامه استاندارد آموزش شغلی: ...

ابزار ارزشیابی	ساعت	سرفصل آموزشی استاندارد پرورش بوقلمون		
		تکالیف کاری شغل/ مهارت	مراحل کار	ردیف
شفاهی یا آزمون کتبی چهارگزینه‌ای	۲	دانش: - مکان یابی واحد پرورش بوقلمون گوشتی - اصول حاکم بر جانمایی ساختمان ها در واحد پرورش - روش های تامین انرژی و آب با توجه به ظرفیت، سن، نوع بوقلمون - استانداردهای فنی و بهداشتی برای اخذ مجوزهای مربوطه - روش های برآورد تجهیزات (دانخوری، آبخوری، گرمایش، سرمایش، تهویه، روشنایی، کنترل شرایط محیطی) - روشهای نصب و راه اندازی تجهیزات و تاسیسات - انواع بستر و روش های ارزیابی کمی و کیفی آن - نحوه پخش و توزیع آن در سالن		
آزمون کتبی عملکردی	۴	مهارت: - مکان‌یابی واحد پرورش بوقلمون گوشتی - جانمایی ساختمان ها (سالن، انبار، اتاق کارگری، اتاق مدیریت و نگهبانی، اتاق ژنراتور و ...) - محاسبه تقریبی منابع انرژی (گازوئیل، گاز) و آب با توجه به ظرفیت، سن بوقلمون - بکارگیری استانداردهای فنی و بهداشتی برای اخذ مجوزهای مربوطه - برآورد تقریبی تجهیزات مورد نیاز پرورش (دانخوری، آبخوری، گرمایش، سرمایش، تهویه، روشنایی، کنترل شرایط محیطی) - نصب و راه اندازی تجهیزات و تاسیسات با توجه به دستور العمل کارخانه سازنده - ارزیابی کمی و کیفی بستر - پخش و توزیع بستر در سالن	راه اندازی و آماده سازی واحد پرورش بوقلمون	۱
شفاهی یا آزمون کتبی چهارگزینه‌ای	۹	دانش: - شناسایی واحدهای پرورش بوقلمون مادر منطقه و فرا منطقه - شناسایی عوامل موثر بر کیفیت جوجه یک روزه تولیدی - تعیین تعداد جوجه بوقلمون مورد نیاز (بر اساس ظرفیت، سن کشتار، مکانیزه بودن سالن و سیستم پرورش) - الزامات فنی کامیون حمل جوجه بوقلمون یک روزه و شرایط ایده آل برای حمل آن - نحوه تقسیم بندی فضای سالن برای جوجه‌ریزی (پارتیشن بندی فضای سالن، پن بندی فضای مادرهای مصنوعی) - شرایط محیطی مناسب پرورش برای ورود جوجه یک روزه - روش ارزیابی ظاهری جوجه بوقلمون یک روزه	رسیدگی به امور پرورشی	۲

ابزار ارزشیابی	ساعت	سرفصل آموزشی استاندارد پرورش بوقلمون		
		تکالیف کاری شغل/ مهارت	مراحل کار	ردیف
		- روش تخلیه و پخش جوجه بوقلمون یک روزه در سطح سالن - روش وزن کشی و تعیین یکنواختی جوجه بوقلمون یک روزه - تنظیم و کنترل عوامل محیط (دما، نور، رطوبت و تهویه) در طول دوره پرورش - ثبت رکوردها و اقدامات پرورشی و بهداشتی گله - روش ها و اقدامات لازم برای بارگیری و حمل به کشتارگاه (سن مناسب، قطع دان و آب، برنامه نوری، روش برداشت و انتقال و ...)		
آزمون کتبی عملکردی	۱۸	مهارت: - محاسبه تعداد جوجه بوقلمون مورد نیاز (بر اساس ظرفیت، سن کشتار، مکانیزه بودن سالن و سیستم پرورش) - تقسیم بندی فضای سالن برای جوجه ریزی (پارتیشن بندی فضای سالن، پن بندی فضای مادرهای مصنوعی) - تامین شرایط محیطی مناسب پرورش برای ورود جوجه بوقلمون یک روزه (ورودی هوا، فن ها، دما، رطوبت و نور) - ارزیابی ظاهری جوجه یک روزه بوقلمون - تخلیه و پخش جوجه یک روزه در سطح سالن - انجام وزن کشی و تعیین یکنواختی جوجه بوقلمون - اندازه گیری، کنترل و تنظیم دما متناسب با سن پرورش بوقلمون - اندازه گیری، کنترل و تنظیم رطوبت متناسب با سن پرورش بوقلمون - اندازه گیری، کنترل و تنظیم تهویه متناسب با سن پرورش بوقلمون - تنظیم روشنایی و برنامه نوری در سنین مختلف بوقلمون - ثبت گزارشات کنترلی مرتبط با شرایط محیطی سالن پرورش - کنترل رفتار بوقلمون های گوشتی در ارتباط با عوامل محیطی - انجام عملیات بارگیری و حمل بوقلمون ها		
شفاهی یا آزمون کتبی چهارگزینه ای	۴	دانش: - اهمیت تخلیه بستر، پاکسازی سالن شستشوی سالن و تجهیزات پرورشی - اهمیت نحوه ضد عفونی سالن و تجهیزات پرورشی - بررسی گواهی بهداشتی بوقلمون یکروزه گوشتی - کنترل ورود افراد و وسایط نقلیه به داخل فارم - نحوه جمع آوری و معدوم سازی پرندگان تلف شده	رسیدگی به امور بهداشتی	۳

ابزار ارزشیابی	ساعت	سرفصل آموزشی استاندارد پرورش بوقلمون		
		تکالیف کاری شغل/ مهارت	مراحل کار	ردیف
		- روش های نمونه گیری برای اقدامات کنترلی و پیشگیری از بیماری - انواع واکسن ها، نگهداری و آماده سازی آن ها - اصول واکسیناسیون (به روش آشامیدنی، اسپری، قطره چشمی، تزریق عضلانی و زیرجلدی) - شناخت استانداردهای بهداشتی خوراک و آب مصرفی		
آزمون کتبی عملکردی	۸	مهارت: - تخلیه بستر، پاکسازی سالن و تجهیزات از گرد و غبار و شستشو - ضدعفونی کردن سالن، تجهیزات و مواد مصرفی - نمونه برداری خوراک و آب جهت ارسال به آزمایشگاه کنترل کیفی - آماده سازی گله برای انجام عملیات واکسیناسیون - مراقبت گله پس از واکسیناسیون - جمع آوری و معدوم سازی تلفات - انجام نمونه گیری - اعمال کنترل عبور و مرور افراد و وسایط نقلیه به فارم - بازدید و اصلاح حصارهای اطراف فارم و پنجره های سالن - همکاری در نمونه گیری خون و بافت پرند		
شفاهی یا آزمون کتبی چهارگزینه ای	۴	دانش: - انواع مواد خوراکی مورد نیاز بوقلمون گوشتی - روش های نمونه گیری از مواد خوراکی و آب (جهت ارسال به آزمایشگاه) - روش های ارزیابی ظاهری مواد خوراکی و آب مصرفی - نحوه نگهداری و انبارداری مواد خوراکی - روش های فراوری مواد خوراکی (آسیاب کردن و مخلوط کردن) و عوامل موثر بر آنها - نحوه توزیع خوراک و آب در سالن پرورشی - روش های اندازه گیری مصرف خوراک و آب - نحوه تنظیم دانخوری و آبخوری با توجه به سن پرورش	تغذیه و خوراک دهی بوقلمون	۴
آزمون کتبی عملکردی	۸	مهارت: - انجام نمونه برداری از اقلام خوراکی، خوراک آماده و آب مصرفی - ارزیابی ظاهری کیفیت خوراک و آب (بو، رنگ، مزه) - نگهداری و چیدمان خوراک در انبار - آسیاب و مخلوط کردن خوراک - انتقال دان از انبار به سالن پرورش		

ابزار ارزشیابی	ساعت	سرفصل آموزشی استاندارد پرورش بوقلمون		
		تکالیف کاری شغل/ مهارت	مراحل کار	ردیف
		- بکارگیری تجهیزات دانخوری و آبخوری - اندازه‌گیری مصرف خوراک و آب در سالن - کنترل توزیع خوراک و آب در سالن پرورشی - تنظیم و سرویس هاپر، دانخوری و آبخوری با توجه به سن پرورش بوقلمون گوشتی		
شفاهی یا آزمون کتبی چهارگزینه‌ای	۱	دانش: - وضعیت عرضه و تقاضای بوقلمون در بازار - نحوه برآورد قیمت تمام شده - عوامل تاثیر گذار در قیمت محصول - روش‌های بازاریابی و فروش محصولات بوقلمون	بازاریابی و فروش محصولات بوقلمون	۵
آزمون کتبی عملکردی	۲	مهارت: - بررسی وضعیت عرضه و تقاضای بوقلمون در بازار - برآورد قیمت تمام شده - بازاریابی و فروش محصولات بوقلمون		

نگرش - دقت در عملیات پرورش - دقت در کنترل عوامل محیطی در مراحل پرورش - رعایت حقوق حیوانات - صرفه جویی در مصرف نهاده‌ها
ایمنی و بهداشت - رعایت ایمنی زیستی در مزرعه پرورش - استفاده از لوازم و ابزارهای حفاظت و ایمنی فردی
توجهات محیط زیستی - دفع بهداشتی فاضلاب و فضولات - دفع بهداشتی بقایا دارویی و شیمیایی - معدوم سازی بهداشتی تلفات

فضای آموزشی		
ردیف	عنوان	مشخصات فنی
۱	کلاس	ظرفیت ۲۵ نفر مجهز به ویدئو پروژکتور و رایانه
۲	مزرعه پرورش بوقلمون گوشتی شامل (انبارخواراک، انبار تجهیزات و لوازم مصرفی، اتاق ژنراتور، اتاق کارگری، اتاق مدیریت و سالن پرورش)	۱۰۰۰ قطعه با تمام ابزار و تجهیزات و تاسیسات استاندارد

تجهیزات و ابزار		
ردیف	عنوان	مشخصات فنی
۱	آسیاب چکشی	ظرفیت دو تنی
۲	میکسر عمودی	۳ تنی
۳	بالابر مارپیچی	۴متری - قطر ۶ اینچ
۴	آبخوری جوجه‌ها	کله قندی مخصوص بوقلمون
۵	دانخوری جوجه	سینی مخصوص بوقلمون
۷	دانخوری و هاپر سر سالن	بشقابی مخصوص بوقلمون
۸	آبخوری	نیپل مخصوص بوقلمون
۹	تانکر آب آشامیدنی	۱۰۰۰۰ لیتری
۱۰	توری آسیاب	با اندازه های مختلف
۱۱	باسکول	۲۰۰ کیلوگرمی
۱۲	ترازو	دیجیتالی با حساسیت ۱۰ گرم
۱۳	فرغون دیجیتالی	۲۰۰ کیلوگرمی
۱۴	سرتاس	سایزهای مختلف
۱۵	قفص مخصوص حمل	مخصوص بوقلمون
۱۶	جت هیتر	۱۰۰ هزار کیلوکالری
۱۷	هواکش	۱۲۰ سانتی‌متری
۱۸	هواکش	۹۰ سانتی‌متری
۱۹	کابل برق	۱/۵ * ۲
۲۰	تابلو برق صنعتی	برق سه فاز
۲۱	دستگاه مه پاش	۸۰۰۰
۲۲	سیلو سرسالن	سه تنی
۲۳	سیستم خنک کننده کامل با پد سلولوزی ۱۰ سانتی	۱.۵*۴

تجهیزات و ابزار		
ردیف	عنوان	مشخصات فنی
۲۴	ژنراتور برق اضطراری	۳۰ کاوا
۲۵	تانکر سوخت	۱۰۰۰۰ لیتری
۲۶	مدیکاتور (دارو زن)	با رقت سازی ۱ تا ۲۵ درصد
۲۷	سطل مخلوط سازی دارو	۱۰ لیتری
۲۸	گارد جداسازی و مهار گله	---
۲۹	سرنگ اتوماتیک	با دقت نیم سی سی
۳۰	لاشه سوز	۵۰ کیلو در ساعت
۳۱	دستگاه اسپری واکسن	۱۰ لیتری
۳۲	گیت عبور و مرور انسان و وسایل نقلیه	اتوماتیک
۳۳	دستگاه جوش و تجهیزات تعمیر فنس	۲۰۰ آمپر
۳۴	یخچال	۹ فوت
۳۵	ماسک و عینک جوشکاری	---
۳۶	انواع آچار لوله کشی	----
۳۷	سینی و ست کامل کالبد گشایی	پرندهگان بزرگ
۳۸	ظروف مدرج آماده سازی واکسن	جنس پلاستیکی-اندازه های مختلف
۳۹	دستگاه پرکن دستی	مخصوص بوقلمون
۴۰	باسکول سنگین	۳۰ تنی
۴۱	جعبه ابزار کامل	از انواع پیچ گوشتی، انواع آچار، انواع گیره و انبر دست، دم باریک، سیم چین
۴۲	دماسنج	یو شکل و جیوه ای ساده
۴۳	رطوبت سنج	دیجیتالی یا معمولی
۴۴	لوکس متر	دیجیتالی
۴۵	باد سنج	دیجیتالی
۴۶	ماشین حساب مهندسی	کاسیو ۴۸۰۰
۴۷	گازسنج	سنسور های گاز آمونیاک، منو اکسید کربن و اکسیژن محیط

مواد مصرفی		
ردیف	عنوان	مشخصات فنی
۱	انواع اقلام خوراکی عمده	ذرت، سویا، مکمل های معدنی و ویتامینه، روغن، پودر صدف، متیونین و لیزین (متناسب با طول دوره)
۲	مکمل ها و افزودنی های رایج در خوراک	متناسب با طول دوره
۳	لباس کار (بهمراه کلاه، دستکش و ماسک، چکمه)	۲۰ سری
۴	پوشال و تراشه	تراشه چوب، کاه،
۵	مداد و خودکار	---
۶	لامپ کم مصرف	۱۲ وات
۷	لباس کار (بهمراه کلاه، دستکش و ماسک)	در سایزهای مختلف
۸	الکتروود جوشکاری	نمره ۳ و ۴
۹	مواد ضد عفونی	جرمی ساید
۱۰	مواد شوینده	پودر رختشویی، وایتکس
۱۱	گازوئیل	---
۱۲	انواع اتصالات لوله	---
۱۳	شیلنگ	نمره ۲
۱۴	آهک	به میزان کافی
۱۵	سرنگ	یکبار مصرف

توجه: امکانات، ابزار، تجهیزات و مواد مصرفی برای اجرای یک دوره با ۲۰ فراگیر طراحی شود.

منابع و محتوای آموزشی پیشنهادی:

- کتاب اصول پرورش و نگهداری بوقلمون: گوشتی و مولد، تالیف: مرتضی بیگی،
- کتاب مدیریت پرورش بوقلمون، تالیف: علی سوهانی، امیرخیرخواه و علی مسعودیان
- نشریه آشنایی با اصول پرورش بوقلمون، تالیف: سید محمد هاشمی، مرتضی بیگی،
https://agrilib.areeo.ac.ir/book_154.html
- فیلم آموزشی پرورش بوقلمون https://agrilib.areeo.ac.ir/book_10670.html
- جزوه پرورش بوقلمون گوشتی - حسین پاشا زانوسی، حمید رضا مصلحی - دفتر آموزش بهره برداران

مجموعه استانداردهای مهارت‌آموزی کارکنان وظیفه نیروهای مسلح زیربخش دامپروری

پرورش بلدرچین

اهداف رفتاری آموزشی شغل :

هدف‌های رفتاری : در پایان دوره آموزشی از فراگیران انتظار می رود بتوانند:

۱. آماده‌سازی سالن برای ورود جوجه را انجام دهد.
۲. عملیات بهداشتی در طول دوره پرورش را انجام دهد.
۳. اقدامات آماده‌سازی خوراک و خوراکدهی گله را انجام دهد.
۴. شرایط محیطی سالن پرورش را کنترل نماید.
۵. انتخاب تخم های نطفه دار برای جوجه کشی را انجام دهد و تخم های خوراکی را درجه بندی و بسته بندی نماید.
۶. عملیات مرحله تولید تخم و فروش آن را انجام دهد.
۷. عملیات جمع آوری و کشتار گله بلدرچین را انجام دهد.

مدت آموزش:

دانشی : ۲۵ ساعت
مهارت : ۴۵ ساعت
جمع ساعات: ۷۰ ساعت

سطح مهارت:

نیمه ماهر ☒ ماهر ☐

عنوان استاندارد آموزش شغلی / مهارت : پرورش بلدرچین	کد: ۶۱۲۲۰۰۰۰۳
--	---------------

شرح استاندارد این استاندارد شامل دانش، مهارت و نگرش لازم جهت انجام کار پرورش بلدرچین در محیط‌ها و شرایط گوناگون به طور موثر و کارا بر اساس استانداردهای محیط کار و مراحل کاری زیر می‌باشد. مراحل کار ۱. راه اندازی و آماده سازی سالن پرورش قبل از جوجه ریزی ۲. انجام امور بهداشتی گله و محیط پرورش ۳. آماده سازی خوراک و خوراک‌دهی گله ۴. انجام اقدامات لازم پرورشی برای گله پرواری و مولد ۵. کنترل شرایط محیطی مورد نیاز با توجه به سن گله ۶. انجام امور مرتبط با تولید تخم در سالن تولید ۷. انجام جوجه کشی تخمهای نطفه دار در دستگاه ۸. جمع آوری و کشتار گله ۹. بازاریابی و فروش محصولات
--

ارزشیابی تکالیف کاری:

شرایط انجام کار مکان اجرا: مزرعه پرورش بلدرچین به ظرفیت حداقل ۱۰۰۰۰ قطعه دستورالعمل‌های ضروری و استاندارد: دستورالعمل فنی کارشناس پرورش و راهنمای پرورش سویه های تجاری

نوع عملکرد :	☐ محصول محور	☒ فرآیند محور
--------------	-------------------------------------	---

صلاحیت مربی آموزشی: الف) تحصیلات مرتبط : کارشناس پرورش طیور ب) تجربه کاری مرتبط: سه سال ج) گواهینامه استاندارد آموزش شغلی: ---

ابزار ارزشیابی	ساعت	سرفصل آموزشی استاندارد پرورش بلدرچین		
		تکالیف کاری شغل / مهارت	مراحل کار	ردیف
شفاهی یا کتبی چهارگزینه‌ای	۳	دانش: - انواع جایگاه (قفس و بستر) پرورش بلدرچین (گوشتی، پولت، تخمگذار)، فضاهای جانبی و استانداردهای مرتبط، انتخاب جایگاه و جانمایی از نظر جغرافیایی و عوامل محیطی، دریافت مجوزها قانونی و مراحل آن، آشنایی با انواع تجهیزات مورد نیاز در پرورش در قفس یا بستر،	راه اندازی و آماده سازی سالن پرورش قبل از جوجه‌ریزی	۱
	۵	مهارت: - انتخاب جایگاه متناسب با نوع پرورش (گوشتی، تولید پولت یا تخمگذار) و سیستم قفس یا بستر - تهیه تجهیزات متناسب با ظرفیت و نوع تولید - انتخاب پولت برای تولید تخم		
شفاهی یا کتبی چهارگزینه‌ای	۳	دانش: - روش تخلیه بستر، پاکسازی سالن و تجهیزات، نحوه شستشوی سالن و انواع مواد شوینده، روشهای ضدعفونی و انواع محلولهای ضدعفونی کننده، استانداردهای بهداشتی خوراک و آب مصرفی، انواع واکسن و روشهای انجام واکسیناسیون، نحوه معدوم سازی تلفات و ضایعات تولیدی	انجام امور بهداشتی گله و محیط پرورش	۲
	۵	مهارت: - انجام عملیات تخلیه بستر، پاکسازی سالن و نصب تجهیزات - انجام شستشوی سالن با استفاده از مواد شوینده مناسب - انجام ضدعفونی سالن با محلولهای ضدعفونی کننده مناسب (محلول پاشی یا گازدهی) - انجام الزامات مرتبط به کارکنان، بازدیدکنندگان و وسایل نقلیه - انجام معدوم سازی تلفات و ضایعات پرورش یا تولید به روش مناسب		
شفاهی یا کتبی چهارگزینه‌ای	۳	دانش: - آشنایی با انواع مواد خوراکی و دستگاه های توزین و توزیع خوراک، روشهای نگهداری صحیح خوراک و مواد خوراکی، روشهای عمده فراوری و آماده سازی خوراک، روشهای توزیع خوراک و آب مصرفی در سالن، روشهای اندازه گیری مصرف خوراک، آب و محاسبه ضریب تبدیل	آماده سازی خوراک و خوراک‌دهی گله در مراحل مختلف (پولت یا تخمگذاری)	۳
	۵	مهارت: - ارزیابی ظاهری کیفیت خوراک و آب (بو، رنگ، مزه) - نگهداری و چیدمان مواد خوراکی و خوراک آماده و مکمل‌های خوراکی در انبار - آسیاب و مخلوط کردن خوراک - انتقال دان به سالن پرورش		

ابزار ارزشیابی	ساعت	سرفصل آموزشی استاندارد پرورش بلدرچین		
		تکالیف کاری شغل / مهارت	مراحل کار	ردیف
		- بکارگیری تجهیزات دانخوری و آبخوری - کنترل مصرف خوراک و آب در سالن - خوراک دهی گله گوشتی و تخم گذار		
شفاهی یا کتبی چهارگزینه‌ای	۴	دانش: - اهمیت دمای مناسب در سنین مختلف پرورش و تولید، روش های کنترل و اندازه گیری دما در سالن، رابطه دما و رطوبت در سالن، اهمیت رطوبت مناسب در سنین مختلف پرورش، روش های کنترل و اندازه گیری رطوبت سالن، اهمیت تهویه مناسب در سنین مختلف، روش های تنظیم تهویه متناسب با سن و شرایط محیطی، اهمیت روشنایی و برنامه های نوری در سنین مختلف بلدرچین، اهمیت ثبت گزارشات کنترلی	- کنترل شرایط محیطی مورد نیاز با توجه به سن گله	۴
آزمون کتبی عملکردی یا آزمون چک لیستی	۶	مهارت: - تنظیم دما متناسب با سن پرورش بلدرچین - کنترل و اندازه گیری دما در سالن پرورش و تولید - تنظیم و کنترل رطوبت متناسب با سن پرورش - تنظیم تهویه سالن متناسب با سن و نیز دما و رطوبت بیرون سالن - کنترل و اندازه گیری وضعیت هوای سالن با توجه با سن و شرایط محیطی - تنظیم روشنایی و برنامه نوری در سنین و مراحل تولیدی مختلف - ثبت گزارشات کنترلی (دما، نور، رطوبت، سرعت باد، تلفات، حذف ها، بیماری ها، واکسیناسیون) - کنترل وضعیت گله		
شفاهی یا کتبی چهارگزینه‌ای	۵	دانش: - روش انتخاب گله تخم گذار و مولد بر اساس شکل ظاهری و سلامت، اهمیت نسبت نر به ماده در گله، برنامه نوری در گله تخم گذار، روش های جمع آوری، نگهداری و گریدبندی تخم خوراکی	انجام امور مرتبط با تولید تخم در سالن تولید	۵
آزمون کتبی عملکردی یا آزمون چک لیستی	۸	مهارت: - انتخاب گله مولد بر اساس شکل ظاهری و سلامت - تعیین نسبت نر به ماده در گله - نصب و تنظیم نوار نقاله تخمگذاری - اعمال برنامه نوری در گله مولد و تخمگذار خوراکی - توزیع خوراک در گله مولد و تخمگذار خوراکی - جمع آوری، نگهداری و گریدبندی تخم خوراکی		

ابزار ارزشیابی	ساعت	سرفصل آموزشی استاندارد پرورش بلدرچین		
		تکالیف کاری شغل / مهارت	مراحل کار	ردیف
شفاهی یا کتبی چهارگزینه‌ای	۴	دانش: جمع آوری، درجه بندی و تمیزکردن تخم قابل جوجه کشی، روش های نگهداری تخم قبل از جوجه کشی، روش ضدعفونی تخم قبل از انکوباسیون، روش پیش گرم کردن تخم های نطفه دار و اهمیت آن، روش های تعیین نطفه داری در حین جوجه کشی ، روش های پاکسازی و ضدعفونی دستگاه ستر و هچر، روش های تنظیم شرایط محیطی (دما، چرخش، تهویه و رطوبت) دستگاه ستر و هچر، روش ها و زمان تخلیه جوجه های هچ شده از هچر، فراوری جوجه یک روزه	انجام جوجه کشی تخم های نطفه دار در دستگاه	۶
آزمون کتبی عملکردی یا آزمون چک لیستی	۸	مهارت: - عملیات درجه بندی، ضدعفونی و نگهداری تخم ها قبل از خوابانیدن در ستر - پاکسازی و ضدعفونی دستگاه ستر و هچر و سالن ها - خواباندن تخم ها در ستر و تنظیم عوامل محیطی و چرخش دستگاه در شروع و حین جوجه کشی - انتقال تخم ها به دستگاه هچر و تنظیم عوامل محیطی آن - عملیات فراوری جوجه هچ شده و انتقال به سالن های پرورش		
شفاهی یا کتبی چهارگزینه‌ای	۲	دانش : عوامل تعیین کننده سن کشتار بلدرچین، آشنایی با اقدامات اولیه قبل از بارگیری (حذف خوراک، برنامه نوری و ...) ، نحوه تخلیه سالن و بارگیری ، آشنایی با تجهیزات کشتار ، روش کشتار بلدرچین (دستی و صنعتی) ، آشنایی با فرآیند کشتار (بی حسی ، ذبح ، پرکنی ، تخلیه امعا و احشاء، خنک سازی ، بسته بندی) و شرایط محیطی هر مرحله از کشتار (دمای آب و زمان خیساندن برای پرکنی)، روش های خنک سازی لاشه و دمای مناسب لاشه برای بسته بندی، روش های بسته بندی و ارسال به بازار، ضدعفونی و دفع بهداشتی ضایعات و ح، پسماندهای کشتار	جمع آوری و کشتار گله	۷
آزمون کتبی عملکردی یا آزمون چک لیستی	۵	مهارت: - انجام عملیات بارگیری در قفس های انتقال - انجام فرآیندهای کشتار (بی حسی ، ذبح ، پرکنی ، تخلیه امعا و احشاء، خنک سازی ، بسته بندی)		
	۱	دانش: ارزیابی وضعیت عرضه و تقاضای محصولات در بازار منطقه (تخم مرغ خوراکی، جوجه یکروزه و نیمچه)، نحوه برآورد قیمت تمام شده محصولات، عوامل تاثیرگذار در قیمت محصولات، روش های بسته بندی و برچسب زنی تخم خوراکی و اهمیت آن ،	بازاریابی و فروش محصولات	۸

ابزار ارزشیابی	ساعت	سرفصل آموزشی استاندارد پرورش بلدرچین		
		تکالیف کاری شغل / مهارت	مراحل کار	ردیف
		نحوه عرضه محصولات در بازار (تخم مرغ خوراکی، جوجه یکروزه و کود)، روش‌های بازاریابی و عرضه محصول		
	۳	مهارت: - بررسی و ارزیابی وضعیت عرضه و تقاضای محصولات مرغ بومی در بازار منطقه (تخم مرغ خوراکی، جوجه یکروزه و نیمچه) - برآورد قیمت تمام شده محصولات - بسته بندی و برچسب زنی تخم خوراکی - عرضه محصولات در بازار (تخم خوراکی، جوجه یکروزه، نیمچه و کود) - بازاریابی محصولات		

نگرش - دقت در کنترل شرایط محیطی در مراحل پرورش و تولید - دقت در انجام امور بهداشتی واحد پرورش و تولید بلدرچین، پرسنل، بازدیدکنندگان و وسایل نقلیه - دقت در انتخاب تخم خوراکی، نگهداری تخم و بسته بندی - رعایت اصول بهداشتی در دفع ضایعات، زباله ها و کود تولیدی
ایمنی و بهداشت - استفاده از دستکش، ماسک، عینک و لباس کار و چکمه
توجهات محیط زیستی - معدوم سازی بهداشتی ضایعات و پسماندها - تصفیه پس آب‌های حاصل از شستشو و پاکسازی واحد

فضای آموزشی		
مشخصات فنی	عنوان	ردیف
به ظرفیت ۲۵ نفر با تجهیزات رایانه و ویدئو پروژکتور و تخته وایت برد	کلاس درس	۱
۱۰۰۰۰ قطعه با تمام ابزار و تجهیزات و تاسیسات استاندارد	مزرعه پرورش بلدرچین و تولید تخم خوراکی شامل (انبار خوراک، انبار تجهیزات و لوازم مصرفی، اتاق درجه بندی و نگهداری تخم مرغ، سالن تولید و سالن پرورش)	۲

تجهیزات و ابزار		
ردیف	عنوان	مشخصات فنی
۱	آسیاب چکشی	ظرفیت یک تنی
۲	میکسر عمودی	۲ تنی
۳	بالابر مارپیچی	۴متری - قطر ۶ اینچ
۴	آبخوری جوجه‌ها	کله قندی
۵	دانخوری جوجه	سینی
۶	دانخوری و هاپر سر سالن	بشقابی
۷	آبخوری	نیپل
۸	تانکر آب آشامیدنی	۵۰۰ لیتری
۹	توری آسیاب	با اندازه های مختلف
۱۰	باسکول	۲۰۰ کیلوگرمی
۱۱	ترازو	دیجیتالی سه کیلوگرمی
۱۲	فرغون دیجیتالی	۲۰۰ کیلوگرمی
۱۳	سرتاس	سایزهای مختلف
۱۴	قفس گله پرواری	استاندارد مخصوص بلدرچین
۱۵	قفس	پرورش جوجه یک روزه با مادر مصنوعی
۱۶	آبخوری سیستم قفس	نیپل
۱۷	دانخوری جوجه	سینی
۱۸	دانخوری سیستم قفس	واگنی چند خطی
۱۹	جت هیتر	۱۰۰ هزار کیلوکالری
۲۰	هواکش	۹۰ سانتی متری
۲۱	هواکش	۶۰ سانتی متری
۲۲	کابل برق	۱/۵ * ۲
۲۳	تابلو برق صنعتی	برق سه فاز
۲۴	دستگاه مه پاش	۸۰۰۰
۲۵	سیلو سرسالن	یک تنی
۲۶	سیستم خنک کننده کامل با پد سلولوزی ۱۰ سانتی	۱*۲
۲۷	ژنراتور برق اضطراری	۳۰ کاوا
۲۸	فرغون	---

تجهیزات و ابزار		
ردیف	عنوان	مشخصات فنی
۲۹	تانکر سوخت	۲۰۰۰ لیتری
۳۰	آسیاب و میکسر	۱ تن در ساعت
۳۱	بالابر	۴ متری-۶ اینچی
۳۲	مدیکاتور (دارو زن)	با رقت سازی ۱ تا ۲۵ درصد
۳۳	سطل مخلوط سازی دارو	۱۰ لیتری
۳۴	گارد جداسازی و مهار گله	---
۳۵	سرنگ اتوماتیک	با دقت نیم سی سی
۳۶	لاشه سوز	۱۰ کیلو در ساعت
۳۷	دستگاه اسپری واکسن	۱۰ لیتری
۳۸	گیت عبور و مرور انسان و وسایل نقلیه	اتوماتیک
۳۹	دستگاه جوش و تجهیزات تعمیر فنس	۲۰۰ آمپر
۴۰	دستگاه جوش و تجهیزات تعمیر فنس	۲۰۰ آمپر
۴۱	یخچال	۹ فوت
۴۲	ماسک و عینک جوشکاری	---
۴۳	انواع آچار لوله کشی	----
۴۴	سینی و ست کامل کالبد گشایی	---
۴۵	ظروف مدرج آماده سازی واکسن	جنس پلاستیکی-اندازه های مختلف
۴۶	دستگاه جوجه کشی (ستر و هچر)	۵۰۰ تخم (با سینی مخصوص تخم بلدرچین)
۴۷	دستگاه پرکن دستی	۳۰۰ قطعه در روز
۴۸	جعبه ابزار کامل	از انواع پیچ گوشتی، انواع آچار، انواع گیره و انبر دست، دم باریک، سیم چین
۴۹	دماسنج	یو شکل و جیوه ای ساده
۵۰	رطوبت سنج	دیجیتالی یا معمولی
۵۱	لوکس متر	دیجیتالی
۵۲	باد سنج	دیجیتالی
۵۳	ماشین حساب مهندسی	کاسیو ۴۸۰۰

مواد مصرفی		
ردیف	عنوان	مشخصات فنی
۱	انواع اقلام خوراکی عمده	متناسب با طول دوره
۲	مکمل‌ها و افزودنی‌های رایج در خوراک	متناسب با طول دوره
۳	لباس کار (بهمراه کلاه، دستکش و ماسک، چکمه)	۲۰ سری
۴	پوشال و تراشه	تراشه چوب، کاه،
۵	مداد و خودکار	---
۶	لامپ کم مصرف	---
۷	لباس کار (بهمراه کلاه، دستکش و ماسک)	----
۸	الکتروود جوشکاری	----
۹	مواد ضد عفونی	جرمی سایید
۱۰	مواد شوینده	پودر رختشویی، وایتکس
۱۱	گازوئیل	--
۱۲	انواع اتصالات لوله	--
۱۳	شیلنگ	نمره ۲
۱۴	آهک	به میزان کافی
۱۵	سرنگ	یکبار مصرف
۱۶	واکسن‌های زنده و کشته	انواع مختلف
۱۷	شانه های تخم بلدرچین	پلاستیکی و کاغذی
۱۸	شانه های جمع آوری تخم نطفه دار	---
۱۹	کارتون حمل جوجه یک روزه	۱۸۰ تایی
۲۰	اقلام خوراکی	---

• توجه: امکانات، ابزار، تجهیزات و مواد مصرفی برای اجرای یک دوره با ۲۰ فراگیر طراحی شود.

منابع و محتوای آموزشی پیشنهادی:

- پرورش بلدرچین-محمد جواد آگاه، علی‌داد بوستانی-۱۴۰۰-نشر آموزش (موسسه آموزش و ترویج کشاورزی-تالار ترویج دانش و فنون کشاورزی)
- اصول جوجه کشی بلدرچین-دکتر علی‌رضا آذربایجانی، دکتر عباسعلی قیصری-۱۴۰۰-موسسه تحقیقات علوم دامی کشور.
- پرورش بلدرچین-علی رضا عطایی نژاد، مجید کاظمی-۱۳۹۵-مدیریت هماهنگی ترویج استان مازندران-(تالار ترویج دانش و فنون کشاورزی)
- پرورش بلدرچین ژاپنی-حسین محمد زاده کراتی-محسن آیت الهی مجردی-۱۳۸۸-مدیریت هماهنگی ترویج کشاورزی استان یزد-(تالار ترویج دانش و فنون کشاورزی)
- پرورش بلدرچین-حمیدرضا سعیدی نژاد-۱۴۰۱-انتشارات مرز دانش

مجموعه استانداردهای مهارت‌آموزی کارکنان وظیفه نیروهای مسلح زیربخش دامپروری

پرورش شترمرغ

اهداف رفتاری آموزشی شغل :

اهداف رفتاری : در پایان دوره آموزشی از فراگیران انتظار می رود بتوانند:

۱. مراحل راه اندازی و آماده سازی جایگاه پرورش شترمرغ را انجام دهد.
۲. امور بهداشتی مربوط به جایگاه و بهداشت و کنترل بیماری های شتر مرغ را در دوره پرورش و تخم گذاری انجام دهد
۳. تهیه خوراک و مراحل آماده سازی و خوراکدهی شترمرغ پرواری و مولد را انجام دهد.
۴. عملیات پرورشی گله پرواری را انجام دهد.
۵. عملیات پرورشی گله مولد را انجام دهد.
۶. عملیات جوجه کشی شتر مرغ را انجام دهد.
۷. - عملیات کشتار شتر مرغ را انجام دهد.

مدت آموزش:

دانشی : ۲۵ ساعت
مهارت : ۴۵ ساعت
جمع ساعات: ۷۰ ساعت

سطح مهارت:

نیمه ماهر ☒ ماهر ☐

عنوان استاندارد آموزش شغلی / مهارت : پرورش شترمرغ	کد: ۶۱۲۲۰۰۰۰۴
---	---------------

■ شرح استاندارد این استاندارد شامل دانش، مهارت و نگرش لازم جهت انجام کار پرورش شترمرغ در محیط‌ها و شرایط گوناگون به طور موثر و کارا بر اساس استانداردهای محیط کار و مراحل کاری زیر می‌باشد. ■ مراحل کار ۱. راه اندازی و آماده سازی جایگاه پرورش شترمرغ ۲. انجام امور بهداشتی در دوره پرورش و تخم گذاری ۳. تهیه و آماده سازی خوراک و خوراکدهی شترمرغ پرواری و مولد ۴. پرورش گله پرواری ۵. پرورش گله مولد ۶. انجام جوجه کشی تخم های نطفه دار در دستگاه ۷. عملیات کشتار شتر مرغ

ارزشیابی تکالیف کاری:

شرایط انجام کار مکان اجرا: مزرعه پرورش شترمرغ به ظرفیت حداقل ۹ قطعه (۶ ماده + ۳ نر) دستورالعمل‌های ضروری و استاندارد: دستورالعمل سازمان نظام دامپروری، سازمان نظام دامپزشکی و کارشناس پرورش شترمرغ

نوع عملکرد:	☐ محصول محور	☒ فرآیند محور
-------------	-------------------------------------	---

صلاحیت مربی آموزشی: الف) تحصیلات مرتبط : کارشناس علوم دامی با گرایش پرورش طیور یا کارشناس پرورش طیور ب) تجربه کاری مرتبط: سه سال ج) گواهینامه استاندارد آموزش شغلی: ---

ابزار ارزشیابی	ساعت	سرفصل آموزشی استاندارد پرورش شتر مرغ		
		تکالیف کاری شغل / مهارت	مراحل کار	ردیف
شفاهی یا کتبی چهارگزینه‌ای	۴	دانش: - اقلیم های مناسب پرورش شتر مرغ، روشهای دریافت مجوز فعالیت، آشنایی با استانداردهای ساختمان و تاسیسات شترمرغ، انواع جایگاه های باز و بسته پرورش شترمرغ، آشنایی با تجهیزات لازم برای پرورش گله پرواری و مولد، پاکسازی و شستشوی جایگاه ها، آشنایی با انواع ضدعفونی کننده و روش استفاده آن، آشنایی با انواع تجهیزات و تاسیسات و روش های نصب و استقرار آنها، انواع بسترهای مناسب و بسترریزی،	راه اندازی و آماده سازی جایگاه پرورش شترمرغ	۱
		مهارت: - انجام پاکسازی و حذف بستر و ضایعات دوره های قبل - شستشوی جایگاه با شوینده مناسب - خرید و نصب تجهیزات پرورش - ضدعفونی جایگاه با ضدعفونی کننده مناسب - تهیه بستر و بستر ریزی		
شفاهی یا کتبی چهارگزینه‌ای	۴	دانش: - اجرای اصول قرنطینه(حصارکشی، کنترل حیوانات وحشی و جوندگان و بازدید کننده ها)، کنترل سلامت و معدوم سازی (پایش سلامت گله، حذف تلفات و معدوم سازی ضایعات و پسماندها)، کنترل بهداشتی خوراک و تجهیزات خوراک دهی (کنترل و حذف جوندگان از انبار خوراک و دانخوری ها)، ضدعفونی (آبخوری های و دانخوری به طور هفتگی، کنترل بهداشتی آب آشامیدنی)، آشنایی با انواع بیماریها رایج و روش های کنترل و درمان آنها، آشنایی با روش های واکسیناسیون و انواع واکسن های شتر مرغ	انجام امور بهداشتی در دوره پرورش و تخم گذاری	۲
		مهارت: - اجرای اصول قرنطینه - کنترل سلامت گله و معدوم سازی تلفات و ضایعات - انجام کنترل بهداشتی آب، خوراک و تجهیزات خوراک دهی - همکاری در انجام واکسیناسیون		
شفاهی یا کتبی چهارگزینه‌ای	۵	دانش: - اهمیت تغذیه و شناسایی انواع خوراک، روش تهیه خوراک، روش های ساخت و فرآوری خوراک(انواع آسیاب ها و میکسرها، وسایل توزین موادخوراکی و افزودنی ها)، روش های نگهداری خوراک های مختلف در انبار، روش های توزین خوراک های پرمصرف و کم مصرف، روش های میکس خوراک و اهمیت کیفیت آسیاب ها و میکسرها در یکنواختی و تولید خوراک آماده	تهیه و آماده سازی خوراک و خوراکدهی شترمرغ پرواری و مولد	۳

ابزار ارزشیابی	ساعت	سرفصل آموزشی استاندارد پرورش شتر مرغ		
		تکالیف کاری شغل / مهارت	مراحل کار	ردیف
آزمون کتبی عملکردی یا آزمون چک لیستی	۷	مهارت: - تهیه خوراک از بازار و کارخانجات خوراک دام - انجام عملیات ساخت و فرآوری خوراک در انبار - نگهداری از خوراک در انبار و کنترل شرایط محیطی - توزیع خوراک از انبار به دانخوری ها		
شفاهی یا کتبی چهارگزینه‌ای	۳	دانش: - روش های انتخاب و ارزیابی کیفیت جوجه یک روزه یا سه ماهه برای خرید، روش های انتقال جوجه و نکات مهم در انتقال، کنترل عوامل محیطی (دما، رطوبت، سرعت باد، کیفیت بستر)، کنترل کمیت و کیفیت دانخوری و آبخوری ها ، - روش های بررسی رفتار جوجه ها و مدیریت آنها براساس رفتار - انواع پر شتر مرغ ، سن مناسب برای استحصال پر، روش های استحصال پر، نگهداری و بسته بندی پرها - ثبت اطلاعات (محیطی ،تغذیه ای، اقدامات بهداشتی و درمانی و کنترلی و تولیدی گله)	پرورش گله پرواری	۴
آزمون کتبی عملکردی یا آزمون چک لیستی	۶	مهارت: - انجام خرید جوجه از بازار - انتقال جوجه و جابجایی شترمرغ های مولد - انجام کنترل عوامل محیطی - انجام عملیات کنترل دانخوری و آبخوری - انجام عملیات استحصال پر - تهیه فرم اطلاعاتی و ثبت رکوردها و اطلاعات (محیطی ،تغذیه ای، اقدامات بهداشتی و درمانی و کنترلی و تولیدی گله)		
شفاهی یا کتبی چهارگزینه‌ای	۳	دانش: - شناخت سویه مناسب، نحوه انتخاب و خرید پرندگان مولد، نحوه آماده سازی جایگاه مولد، انتقال پرندگان مولد به مزرعه، نحوه تشکیل گروه های مولد، رفتارشناسی مولدین، نحوه جمع آوری تخم مرغ، نحوه ثبت اطلاعات مهم	پرورش گله مولد	۵
آزمون کتبی عملکردی یا آزمون چک لیستی	۷	مهارت: - شناسایی سویه های تجاری مناسب - انتخاب و خرید مولدین - پاکسازی و ضدعفونی ماشین حمل، و انتقال مولدین به مزرعه - تشکیل و استقرار گروه های مولد در جایگاه - پایش رفتار مولدین (تولید مثلی، اشتها، سرزندگی، ناهنجاریهای رفتاری و ...) - جمع آوری تخم ها در زمان مناسب و انتقال و نگهداری آنها		

ابزار ارزشیابی	ساعت	سرفصل آموزشی استاندارد پرورش شتر مرغ		
		تکالیف کاری شغل / مهارت	مراحل کار	ردیف
شفاهی یا کتبی چهارگزینه‌ای	۳	دانش: - روش های جمع آوری تخم و تعیین زمان مناسب جمع آوری، شرایط مناسب نگهداری و روشهای انتقال تخم به محل نگهداری، روش های ثبت و مشخصاتی از مولدین که بر روی تخم ثبت می شود، روش های ثبت مشخصات، روش ها و مواد مناسب ضدعفونی تخم	انجام جوجه کشی تخم های نطفه دار در دستگاه	۶
		مهارت: - جمع آوری تخم در زمان مناسب، - انتقال به محل نگهداری و تنظیم و کنترل شرایط محیطی نگهداری - ثبت مشخصات مولدین بر روی تخم - ضدعفونی تخم - انکوبه کردن تخم و کنترل عوامل محیطی و چرخش دستگاه ستر - انتقال تخم از دستگاه ستر به هچر و کنترل دستگاه هچر - تعیین زمان هچ و خروج جوجه از دستگاه - فراوری جوجه		
شفاهی یا کتبی چهارگزینه‌ای	۳	دانش: - اقدامات اولیه برای کشتار (قطع دان و آب)، عوامل موثر در تعیین سن مناسب و وزن مناسب کشتار، روش های مقیدسازی، توزین شتر مرغ و انتقال آن، آشنایی با تجهیزات و ماشین های مقیدسازی و حمل و نقل، روش های کشتار شتر مرغ، اهمیت و فراوری پوست و پر، بازاریابی محصول	کشتار شتر مرغ	۷
		مهارت: - انجام اقدامات اولیه قبل از حمل برای کشتار - مقیدسازی شتر مرغ برای حمل و انتقال - توزین شتر مرغ - بارگیری و انتقال به کشتارگاه - عملیات کشتار شتر مرغ - آماده سازی و فراوری پوست و پر شتر مرغ - بازاریابی محصولات شتر مرغ		
آزمون کتبی یا عملکردی یا آزمون چک لیستی	۵			

نگرش

- دقت در کنترل شرایط محیطی در مراحل پرورش و تولید
- دقت در انجام امور بهداشتی واحد پرورش و تولید شترمرغ و پرسنل ها
- دقت در انتخاب تخم خوراکی ، نگهداری تخم و بسته بندی
- رعایت اصول بهداشتی در دفع ضایعات، زباله ها و کود تولیدی

ایمنی و بهداشت

- استفاده از دستکش ، ماسک ، عینک و لباس کار و چکمه

توجهات محیط زیستی

- معدوم سازی بهداشتی ضایعات و پسماندها
- تصفیه پس آب های حاصل از شستشو و پاکسازی واحد

فضای آموزشی

ردیف	عنوان	مشخصات فنی
۱	کلاس درس	به ظرفیت ۲۵ نفر با تجهیزات رایانه و ویدئو پروژکتور و تخته وایت برد
۲	مزرعه پرورش و تولید تخم خوراکی شتر مرغ شامل) انبارخوراک، انبار تجهیزات و لوازم مصرفی، اتاق درجه بندی و نگهداری تخم ، جایگاه تولید و پرورش)	۱۰ قطعه ای مولد با تمام ابزار و تجهیزات و تاسیسات استاندارد

تجهیزات و ابزار

ردیف	عنوان	مشخصات فنی
۱	آسیاب چکشی	ظرفیت یک تنی
۲	میکسر عمودی	۲ تنی
۳	بالابر مارپیچی	۴متری- قطر ۶ اینچ
۴	آبخوری جوجه‌ها	مخصوص جوجه ها
۵	دانخوری جوجه	سینی
۶	دانخوری	لاستیک ماشین یا آخوری های مخصوص شترمرغ
۷	آبخوری	حوضچه های آبخوری
۸	تانکر آب آشامیدنی	۵۰۰۰ لیتری
۹	توری آسیاب	با اندازه های مختلف
۱۰	باسکول	۱۰۰۰ کیلوگرمی(یک تنی)
۱۱	ترازو	دیجیتالی سه کیلوگرمی
۱۲	فرغون دیجیتالی	۲۰۰ کیلوگرمی
۱۳	سرتاس	سایزهای مختلف
۱۴	بیل سرصاف	---
۱۵	جت هیتر	۱۰۰ هزار کیلوکالری
۱۶	هواکش اتاق جوجه کشی	۶۰
۱۷	سیستم خنک کننده با اسپری آب	نازل های مه پاش همراه با پمپ های آب
۱۸	کابل برق	۱/۵ * ۲

تجهیزات و ابزار		
ردیف	عنوان	مشخصات فنی
۱۹	تابلو برق صنعتی	برق سه فاز
۲۰	دستگاه مه پاش	۸۰۰۰
۲۱	ژنراتور برق اضطراری	۳۰ کاوا
۲۲	فرغون	---
۲۳	تانکر سوخت	۲۰۰۰ لیتری
۲۴	آسیاب و میکسر	۲ تن در ساعت
۲۵	بالابر	۴ متری-۶ اینچی
۲۶	سطل مخلوط سازی دارو	۱۰ لیتری
۲۷	گارد جداسازی و مهار گله	آهنی مخصوص شترمرغ
۲۸	سرنگ اتوماتیک	با دقت نیم سی سی
۲۹	لاشه سوز	۱۰ کیلو در ساعت
۳۰	دستگاه اسپری واکسن	۱۰ لیتری
۳۱	ظروف مدرج آماده سازی واکسن	جنس پلاستیکی-اندازه های مختلف
۳۲	گیت عبور و مرور انسان و وسایل نقلیه	اتوماتیک
۳۳	دستگاه جوش و تجهیزات تعمیر فنس	۲۰۰ آمپر
۳۴	دستگاه جوش و تجهیزات تعمیر فنس	۲۰۰ آمپر
۳۵	یخچال	۹ فوت
۳۶	ماسک و عینک جوشکاری	---
۳۷	انواع آچار لوله کشی	----
۳۸	سینی و ست کامل کالبد گشایی	---
۳۹	جعبه ابزار کامل	از انواع پیچ گوشتی، انواع آچار، انواع گیره و انبر دست، دم باریک، سیم چین
۴۰	دماسنج	یو شکل و جیوه ای ساده
۴۱	رطوبت سنج	دیجیتالی یا معمولی
۴۲	لوکس متر	دیجیتالی
۴۳	باد سنج	دیجیتالی
۴۴	ماشین حساب مهندسی	کاسیو ۴۸۰۰
۴۵	نوک چین	برقی

مواد مصرفی		
ردیف	عنوان	مشخصات فنی
۱	انواع اقلام خوراکی عمده	متناسب با طول دوره
۲	مکمل‌ها و افزودنی‌های رایج در خوراک	متناسب با طول دوره
۳	لباس کار (بهمراه کلاه، دستکش و ماسک، چکمه)	۲۰ سری
۴	پوشال و تراشه	تراشه چوب، کاه،
۵	مداد و خودکار	
۶	لامپ کم مصرف	
۷	لباس کار (بهمراه کلاه، دستکش و ماسک)	
۸	الکتروود جوشکاری	----
۹	مواد ضد عفونی	جرمی ساید
۱۰	مواد شوینده	نظیر پودر رختشویی
۱۱	گازوئیل	---
۱۲	انواع اتصالات لوله	---
۱۳	شیلنگ	نمره ۲
۱۴	آهک	----
۱۵	سرنگ	یکبار مصرف
۱۶	آهک	---
۱۷	واکسن‌های زنده و کشته	انواع مختلف
۱۸	شانه های تخم مرغ	پلاستیکی و کاغذی
۱۹	لباس کار (بهمراه کلاه، دستکش و ماسک)	---
۲۰	شانه های جمع آوری تخم مرغ	---
۲۱	نیمچه تخم گذار	۱۲۰ روزه
۲۲	خروس	۱۲۰ روزه
۲۳	کارتون حمل جوجه یک روزه	۱۸۰ تایی
۲۴	نهاده های خوراکی	---

• توجه: امکانات، ابزار، تجهیزات و مواد مصرفی برای اجرای یک دوره با ۲۰ فراگیر طراحی شود.

منابع و محتوای آموزشی پیشنهادی:

- آموزش جامع پرورش شترمرغ - تألیف حمید جوکار - نشر موسسه فرهنگی هنری دیباگران تهران
- اصول پرورش شترمرغ به زبان ساده با نکات کاربردی - نورالله نیکخواه - نشر پرتوی واقعه

مجموعه استانداردهای مهارت‌آموزی کارکنان وظیفه نیروهای مسلح زیربخش دامپروری

جوجه کشی

اهداف رفتاری آموزشی شغل :

اهداف رفتاری : در پایان دوره آموزشی از فراگیران انتظار می رود بتوانند:

۱. اقدامات اولیه جوجه کشی را انجام دهد.
۲. عملیات آماده سازی سالن جوجه کشی را انجام دهد.
۳. با دستگاه جوجه کشی (ستر و هچر) کار کند.
۴. اقدامات پس از جوجه درآوری تخم را انجام دهد.
۵. فعالیتهای مرتبط با امور بهداشتی واحد جوجه کشی را انجام دهد.

مدت آموزش:

دانشی : ۲۰ ساعت
مهارت : ۲۸ ساعت
جمع ساعات: ۴۸ ساعت

سطح مهارت:

نیمه ماهر ☒ ماهر ☐

عنوان استاندارد آموزش شغلی / مهارت : جوجه کشی	کد: ۶۱۲۲۰۰۰۰۵
---	---------------

■ شرح استاندارد این استاندارد شامل دانش، مهارت و نگرش لازم جهت انجام کار جوجه کشی در محیط‌ها و شرایط گوناگون به طور موثر و کارا بر اساس استانداردهای محیط کار و مراحل کاری زیر می‌باشد. ■ مراحل کار ۱. راه‌اندازی و آماده سازی واحد جوجه کشی ۲. کنترل بهداشت در واحد جوجه کشی ۳. تهیه تخم قابل جوجه کشی ۴. انکوباسیون تخم (ستر) ۵. عملیات جوجه‌درآوری تخم‌های نطفه‌دار ۶. فرآوری و فروش جوجه

ارزشیابی تکالیف کاری:

شرایط انجام کار مکان اجرا: واحد جوجه کشی صنعتی یا کارگاهی دستورالعمل‌های ضروری و استاندارد: دستورالعمل فنی کارشناس جوجه کشی
--

نوع عملکرد :	☐ محصول محور ☒ فرآیند محور
--------------	---

صلاحیت مربی آموزشی: الف) تحصیلات مرتبط : کارشناس پرورش طیور ب) تجربه کاری مرتبط: سه سال ج) گواهینامه استاندارد آموزش شغلی: ---
--

ابزار ارزشیابی	ساعت	سرفصل آموزشی استاندارد جوجه کشی		
		تکالیف کاری شغل / مهارت	مراحل کار	ردیف
شفاهی	۳	دانش: - عوامل موثر در جانمایی واحد جوجه‌کشی، روش انتخاب و خرید تجهیزات جوجه‌کشی، روش‌های نصب و راه اندازی تجهیزات	راه اندازی و آماده سازی واحد جوجه کشی	۱
آزمون کتبی عملکردی	۴	مهارت: - مکان یابی واحد جوجه‌کشی - برآورد ساختمان و تاسیسات جوجه‌کشی - برآورد و تهیه تجهیزات جوجه‌کشی - نصب و راه اندازی تجهیزات جوجه‌کشی		
شفاهی	۴	دانش: - اصول و روشهای پاکسازی و معدوم سازی ضایعات و پساب‌ها، اصول و روش‌های قرنطینه در واحد جوجه‌کشی، - آشنایی با انواع محلول‌های شستشو و ضدعفونی‌کننده، دستگاه‌ها، تجهیزات و سالن‌ها، بهداشت دستگاه‌های جوجه‌کشی، روشهای انجام امور بهداشتی تخم و جوجه هچ شده، الزامات بهداشتی کارکنان و وسایل نقلیه	کنترل بهداشت در واحد جوجه کشی	۲
آزمون کتبی عملکردی یا چک لیست	۶	مهارت: - معدوم سازی بهداشتی ضایعات و پساب‌های جوجه‌کشی - شست و شو و ضدعفونی ساختمان، تاسیسات و تجهیزات - انجام امور قرنطینه‌ها - انجام عملیات بهداشتی تخم‌های نطفه‌دار و جوجه هچ شده - انجام امور بهداشتی پرسنل و وسایل نقلیه		
شفاهی	۳	دانش: - بررسی گله‌های مادر، روش‌های حمل تخم نطفه‌دار، نحوه درجه‌بندی و انتخاب تخم، نحوه نگهداری و ذخیره‌سازی تخم، ضدعفونی تخم‌های نطفه‌دار	تهیه و نگهداری تخم قابل جوجه‌کشی	۳
آزمون کتبی عملکردی	۴	مهارت: - تهیه تخم قابل جوجه‌کشی و ارزیابی کیفی تخم خریداری شده از گله مادر - نگهداری تخم قابل جوجه‌کشی - ضدعفونی تخم قابل جوجه‌کشی		

ابزار ارزشیابی	ساعت	سرفصل آموزشی استاندارد جوجه کشی		
		تکالیف کاری شغل / مهارت	مراحل کار	ردیف
شفاهی	۳	دانش: - انواع ستر، عملکرد بخش مختلف دستگاه، آماده سازی دستگاه ستر، روش‌های تنظیم شرایط محیطی، روش‌های تعیین نطفه‌داری	انکوباسیون تخم (ستر)	۴
	۴	مهارت: - آماده سازی و تنظیم شرایط محیطی دستگاه ستر بطور روزانه - خواباندن تخم در دستگاه ستر، کندلینگ تخم و پایش - صحت عملکرد دستگاه از طریق عیب یابی تخم		
شفاهی	۵	دانش: - انواع دستگاه هچر، عملکرد بخش‌های مختلف دستگاه، آماده سازی دستگاه هچر و روش‌های تنظیم شرایط محیطی، روش‌های تعیین زمان خروج جوجه از دستگاه، روش‌های آماده‌سازی جوجه	عملیات جوجه‌درآوری تخم‌های نطفه دار (هچ)	۵
	۶	مهارت: - آماده سازی دستگاه هچر و تنظیم شرایط محیطی برای انجام هچ - انتقال تخم از ستر به هچر - تعیین زمان خروج جوجه هچ شده - آماده‌سازی جوجه هچ شده برای فروش		
شفاهی	۲	دانش: - هزینه‌های تولید تولید جوجه یک‌روزه (ثابت و متغیر)، برآورد قیمت تمام شده و فروش، روش‌های درجه‌بندی جوجه، واکسیناسیون جوجه هچ شده، کارتن‌زنی و بسته‌بندی جوجه	فرآوری و فروش جوجه	۶
	۴	مهارت: - تعیین هزینه‌های تولید و قیمت فروش جوجه یک‌روزه - درجه بندی جوجه یک‌روزه - واکسیناسیون جوجه یک‌روزه - کارتن‌زنی و بسته بندی جوجه یک روزه		

نگرش

- دقت در کنترل شرایط محیطی دستگاه‌های جوجه کشی
- دقت در انجام امور بهداشتی واحد جوجه‌کشی، دستگاه‌ها، فضاها و تخم‌های جوجه کشی
- دقت در فرآوری و کارتن‌زنی جوجه یک روزه

ایمنی و بهداشت

- استفاده از دستکش، ماسک، عینک و لباس کار و چکمه

توجهات محیط زیستی

-معدوم سازی بهداشتی ضایعات جوجه کشی
-تصفیه پساب های حاصل از شستشو و پاکسازی واحد جوجه کشی

فضای آموزشی		
ردیف	عنوان	مشخصات فنی
۱	کلاس درس	به ظرفیت ۲۵ نفر با تجهیزات رایانه و ویدئو پروژکتور و تخته وایت برد
۲	کارگاه جوجه کشی	اتاق ۳*۴ مترمربع مجهز به سیستم تهویه و گرمایش با نور مناسب -دیوار، کف و سقف قابل شستشو ترجیحا کاشی - مجهز به دستگاه ها و تجهیزات

تجهیزات و ابزار		
ردیف	عنوان	مشخصات فنی
۱	واحد جوجه کشی	با ظرفیت ۵۰۰۰ جوجه در هر دوره
۲	تانکر ذخیره آب	سرسالنی ۵۰۰۰ لیتری
۳	وانت سواری	نیسان ۱۶۰۰
۴	منبع ذخیره اب داخل سالنی	۵۰۰ لیتری
۵	دستگاه ستر	۵۰۰۰ عدد تخم
۶	دستگاه هچر	۵۰۰۰ عدد تخم
۷	دستگاه جوجه کشی نیمه اتوماتیک	۲۰۰ عددی تخم
۸	تابلو برق	صنعتی
۹	سیستم تهویه	هواکش ۶۰، ۱۰۰، ۱۲۰ سانتی متری
۱۰	سیستم خنک کننده	کولر آبی ۷۰۰۰
۱۱	سنسورهای دما، رطوبت، دی اکسید کربن و فشار استاتیک	موجود در بازار
۱۲	فشارسنج و صافی	سرخطی
۱۳	کارواش	سیار پشت تراکتوری
۱۴	سم پاش	پشتی ۳۰ لیتری
۱۵	تانکر سوخت	۳۰ هزار لیتری
۱۶	هیتر	افقی ۱۰۰ هزار کیلوکالری
۱۷	ترازو	دستی و دیجیتال با دقت ۰/۱ گرم
۱۸	دستگاه سورتینگ تخم نطفه دار	متناسب با ظرفیت سالن تولید
۱۹	شانه های جمع آوری تخم ستری	پالستیکی روزنه دار
۲۰	پمپ آب	با فشار ۱۲۰۰PS
۲۱	رایانه، پرینتر	

۲۲	تجهیزات آماده سازی واکسن	یخچال ۹ فوت، فالسک یخ، استوانه مدرج (۵۰ و ۲۵۰، ۱۰۰ و ۵۰۰ سی سی)، بشردر سایزهای (۵۰ و ۲۵۰، ۱۰۰ و ۵۰۰)، همزن
۲۳	ماشین حمل جوجه	دارای کابین مخصوص قابل کنترل تمام شرایط محیطی (دما، نهویه
۲۴	جعبه ابزار کامل	از انواع پیچ گوشتی، انواع آچار، انواع گیره و انبر دست، دم باریک، سیم چین
۲۵	دماسنج	یو شکل و جیوه ای ساده
۲۶	رطوبت سنج	دیجیتالی یا معمولی
۲۷	لوکس متر	دیجیتالی
۲۸	باد سنج	دیجیتالی
۲۹	ماشین حساب مهندسی	کاسیو ۴۸۰۰
۳۰	نوک چین	برقی

مواد مصرفی		
ردیف	عنوان	مشخصات فنی
۱	تخم نطفه دار	با توجه به نوع سویه و گونه پرورشی
۲	آب آشامیدنی	با کیفیت استاندارد
۳	ونوجکت یا سرنگ خونگیری	به مقدار لازم
۴	کاردک، برس، جارو، تشت	به مقدار لازم
۵	سطح های مدرج	۵ لیتری
۶	ظروف لعابی یا سفالی با اندازه بزرگ	۱۰ برابر حجم فرمالین مورد استفاده
۷	برس سیمی و پلاستیکی، جارو	به مقدار لازم
۸	مواد شوینده	موجود در بازار
۹	مواد ضد عفونی کننده	موجود در بازار
۱۰	سوپ و پلت های محیط کشت	موجود در بازار
۱۱	واکسن	برونشیت، مارک
۱۲	تخم نطفه دار	از سویه و گونه های مختلف طیور مولد
۱۳	لباس کار، چکمه، کلاه و ماسک	در سایزهای مختلف
۱۴	لباس یکبار مصرف	(پاپوش، کلاه و کاور لباس) فری سایز
۱۵	مواد ضد عفونی کننده	جرمی سایید، ویرو میکس، پرمنگنات پتاسیم، فرمالین
۱۶	سوخت	(گاز، گازوئیل، بنزین)
۱۷	برق	تک فاز و سه فاز شهری

• توجه: امکانات، ابزار، تجهیزات و مواد مصرفی برای اجرای یک دوره با ۲۰ فراگیر طراحی شود.

منابع و محتوای آموزشی پیشنهادی:

- اصول جوجه کشی طیور - مهدی خجسته کی - ۱۳۹۷ - انتشارات مرز دانش
- جوجه کشی مرغ - جهان شاه ایرانپور، فرهاد نصیری، مجید ریسمانچیان، میرهاشم فتحی وند، شهرزاد جزء قاسمی - ۱۳۹۳ - انتشارات دانش نگار
- جوجه کشی (PDF رایگان) - مهرداد نفیسی - ۱۳۹۷ -

مجموعه استانداردهای مهارت‌آموزی کارکنان وظیفه نیروهای مسلح زیربخش دامپروری

پرورش پرندگان زینتی (طوطی)

اهداف رفتاری آموزشی شغل :

هدف‌های رفتاری : در پایان دوره آموزشی از فراگیران انتظار می‌رود بتوانند:

- ۱- انواع نژادهای طوطی را تشخیص دهد.
- ۲- واحد پرورش پرندگان زینتی را راه اندازی و آماده سازی کند
- ۳- اقدامات پرورشی را در واحد پرورش طوطی انجام دهد
- ۴- اصول بهداشت را در پرورش طوطی رعایت کند
- ۵- عملیات تغذیه طوطی را در مراحل مختلف پرورش انجام دهد
- ۶- اقدامات لازم برای تکثیر و عملیات جوجه کشی طوطی ها را انجام دهد.
- ۷- طوطی‌های تولیدی را بازاریابی نموده و بفروش برساند.

مدت آموزش:

دانشی : ۱۶ ساعت
مهارت : ۳۲ ساعت
جمع ساعات : ۴۸ ساعت

سطح مهارت:

نیمه ماهر ☒ ماهر ☐

کد: ۶۱۲۲۰۰۰۰۶

عنوان استاندارد آموزش شغلی / مهارت : پرورش پرندگان زینتی (طوطی)

شرح استاندارد

این استاندارد شامل دانش، مهارت و نگرش لازم جهت انجام کار پرورش پرندگان زینتی (طوطی) در محیط‌ها و شرایط گوناگون به طور موثر و کارا بر اساس استانداردهای محیط کار و مراحل کاری زیر می‌باشد

مراحل کار

۱. تشخیص انواع نژادهای طوطی
۲. راه اندازی و آماده سازی واحد پرورش طوطی
۳. رسیدگی به امور پرورشی طوطی
۴. رعایت اقدامات بهداشتی محیط پرورش و پرنده
۵. تغذیه طوطی در مراحل مختلف سنی
۶. تکثیر طوطی
۷. بازاریابی و فروش طوطی

ارزشیابی تکالیف کاری:

شرایط انجام کار

مکان اجرا: اتاق / سالن پرورش و تکثیر پرندگان زینتی
دستورالعمل‌های ضروری و استاندارد: مطابق دستورالعمل نظام دامپروری و سازمان دامپزشکی و دستورالعمل فنی کارشناس

نوع عملکرد:

☐ محصول محور

☒ فرآیند محور

صلاحیت مربی آموزشی:

- الف) تحصیلات مرتبط : حداقل کارشناس علوم دامی یا کارشناس پرورش طیور
ب) تجربه کاری مرتبط: حداقل ۳ سال تجربه کاری مرتبط
ج) گواهینامه استاندارد آموزش شغلی: ...

ابزار ارزشیابی	ساعت	سرفصل آموزشی استاندارد پرورش پرندگان زینتی (طوطی)		
		تکالیف کاری شغل / مهارت	مراحل کار	ردیف
شفاهی یا آزمون کتبی چهارگزینه‌ای	۱	دانش: - انواع نژادهای معروف طوطی و خصوصیات ظاهری آنها - نحوه تشخیص جنسیت طوطی - نحوه انتخاب نژاد مناسب برای پرورش و تکثیر	تشخیص انواع نژادهای طوطی	۱
	۲	مهارت: - تشخیص انواع نژادهای معروف طوطی - تشخیص جنس نر و ماده در طوطی - انتخاب نژاد مناسب		
شفاهی یا آزمون کتبی چهارگزینه‌ای	۱	دانش: - انواع جایگاه و قفس مناسب پرورش طوطی - نحوه محاسبه فضای مورد نیاز بر اساس تعداد - تجهیزات مورد نیاز پرورش طوطی - نحوه استقرار قفس و تجهیزات	راه اندازی و آماده سازی واحد پرورش پرندگان زینتی (طوطی)	۲
	۲	مهارت: - تشخیص و انتخاب جایگاه و قفس مناسب - محاسبه فضای مورد نیاز بر اساس تعداد - تشخیص تجهیزات مورد نیاز و نصب آبخوری و دانخوری - استقرار قفس و تجهیزات		
شفاهی یا آزمون کتبی چهارگزینه‌ای	۴	دانش: - نحوه خرید پرنده - نحوه بررسی سرزندگی - اهمیت عوامل محیطی و تنش‌زا در پرورش طوطی و روش‌های کنترل آنها - نحوه حمام کردن پرنده - چگونگی کوتاه کردن پرها و ناخن	رسیدگی به امور پرورشی	۳
	۸	مهارت: - خرید پرنده - بررسی سرزندگی - کنترل عوامل محیطی و تنش‌زا - حمام کردن پرنده - کوتاه کردن پرها و ناخن		
شفاهی یا آزمون کتبی چهارگزینه‌ای	۴	دانش: - اصول کنترل رفت و آمد به محل پرورش - نحوه رعایت بهداشت فردی - اصول ایمنی در کار - خصوصیات پرنده سالم و تشخیص بیماری در گله - نحوه درمان پرندگان بیمار و ضعیف - چگونگی معدوم سازی تلفات - نحوه ارسال پرنده یا نمونه مشکوک به دامپزشکی - نحوه همکاری در واکسناسیون و تجویز دارو	رعایت اقدامات بهداشتی در واحد پرورش	۴

ابزار ارزشیابی	ساعت	سرفصل آموزشی استاندارد پرورش پرندگان زینتی (طوطی)		
		تکالیف کاری شغل / مهارت	مراحل کار	ردیف
آزمون کتبی عملکردی	۸	مهارت: - کنترل رفت و آمد به محل پرورش - رعایت بهداشت فردی - رعایت اصول ایمنی در کار - تشخیص پرنده سالم و وقوع بیماری در گله - درمان و تیمار پرندگان بیمار و آسیب دیده - معدوم سازی تلفات - ارسال پرنده یا نمونه مشکوک به دامپزشکی - همکاری در واکسناسیون و تجویز دارو		
شفاهی یا آزمون کتبی چهارگزینه‌ای	۲	دانش: - نحوه شناسایی مواد خوراکی - نحوه تهیه مواد خوراکی و خوراک کامل - چگونگی نگهداری از مواد خوراکی - نحوه اجرای برنامه های غذایی در دوره های مختلف - نحوه توزیع آب و دان	تغذیه پرندگان زینتی (طوطی)	۵
آزمون کتبی عملکردی	۴	مهارت: - تشخیص مواد خوراکی - تهیه مواد خوراکی و خوراک کامل - نگهداری از مواد خوراکی - اجرای برنامه های غذایی در دوره های مختلف - توزیع آب و دان		
شفاهی یا آزمون کتبی چهارگزینه‌ای	۳	دانش: - نحوه تشخیص طوطی ماده و نر آماده جفت گیری - چگونگی انتخاب روش جفت گیری - نحوه حذف تخم نامناسب جوجه کشی - علل عدم موفقیت در جوجه کشی - نحوه تشخیص پرنده کرچ - نحوه دو رگ گیری در طوطی	تکثیر پرندگان زینتی	۶
آزمون کتبی عملکردی	۶	مهارت: - تشخیص طوطی ماده و نر آماده جفت گیری - انتخاب روش جفت گیری - حذف تخم نامناسب جوجه کشی - بررسی علل عدم موفقیت در جوجه کشی - تشخیص پرنده کرچ - دو رگ گیری در طوطی		

ابزار ارزشیابی	ساعت	سرفصل آموزشی استاندارد پرورش پرندگان زینتی (طوطی)		
		تکالیف کاری شغل / مهارت	مراحل کار	ردیف
شفاهی یا آزمون کتبی چهارگزینه‌ای	۱	دانش: - عوامل موثر در قیمت طوطی - قوانین و مقررات فروش پرندگان - اصول بازاریابی و فروش پرندگان زینتی	بازاریابی و فروش	۷
آزمون کتبی عملکردی	۲	مهارت: - محاسبه قیمت تمام شده و سود - تعیین قیمت فروش - بازاریابی و فروش		

نگرش
- دقت در عملیات پرورش - دقت در کنترل عوامل محیطی در مراحل پرورش - رعایت حقوق حیوانات - صرفه جویی در مصرف نهاده ها
ایمنی و بهداشت
- رعایت ایمنی زیستی در واحد پرورش - استفاده از لوازم و ابزارهای حفاظت و ایمنی فردی
توجهات محیط زیستی
- دفع بهداشتی فاضلاب و فضولات - دفع بهداشتی بقایا دارویی و شیمیایی - معدوم سازی بهداشتی تلفات

فضای آموزشی		
ردیف	عنوان	مشخصات فنی
۱	فضای آموزشی	به ظرفیت ۲۵ نفر
۲	رایانه و ویدئو پرژکتور	۱ دستگاه استاندارد
۳	اتاق پرورش طوطی	به ظرفیت ۲۰ قطعه از هر نژاد در سنین مختلف

تجهیزات و ابزار		
ردیف	عنوان	مشخصات فنی
۱	انواع قفس فلزی	در ابعاد استاندارد نژاد
۲	انواع قفس چوبی	در ابعاد استاندارد نژاد
۳	قفس مسافرتی	در ابعاد استاندارد نژاد
۴	لانه چوبی	در ابعاد استاندارد نژاد
۵	اسند بای	در ابعاد استاندارد نژاد

تجهیزات و ابزار		
ردیف	عنوان	مشخصات فنی
۶	آبخوری جوجه قفسی و کله قندی	یک عدد به ازای هر پرند
۷	دانخوری قفسی و بشقابی	یک عدد به ازای هر پرند
۸	گرم کننده (هیتر)	گازی یا گازوئیلی-یک دستگاه برای هر واحد پرورشی
۹	فن تهویه	برقی- یک دستگاه برای هر واحد پرورشی
۱۰	سیستم خنک کننده (کولر آبی)	یک دستگاه برای هر واحد پرورشی
۱۱	دستگاه جوجه کشی	یک دستگاه برای هر واحد
۱۲	تانکر آب آشامیدنی	نصب شده در اتاق سرویس-۱۰۰ لیتری
۱۳	تانکر آب واکسن و دارو	نصب شده در اتاق سرویس-۱۰ لیتری
۱۴	یخچال	۹ فوت
۱۵	ترازو دیجیتالی	سه کیلوگرمی-یک عدد
۱۶	کپسول آتش‌نشانی	یک عدد برای هر واحد
۱۷	دماسنج جیوه‌ای	دو عدد
۱۸	رطوبت‌سنج دیجیتالی	یک عدد
۱۹	سینی جای شن	فلزی-یک عدد برای دو پرند
۲۰	سطل پلاستیکی (۲ کیلوگرمی)	۴ عدد
۲۱	ژنراتور برق	تأمین برق اضطراری
۲۲	سمپاش	پشتی اتومايزر
۲۳	دستگاه اسپری کننده واکسن	دستی و برقی
۲۴	سرنگ تزریق و سر سوزن	سایزهای مختلف (دائمی و یکبار مصرف)
۲۵	واکسن های زنده و کشته	انواع مختلف
۲۶	ظروف مدرج آماده سازی واکسن	جنس پلاستیکی-اندازه های مختلف
۲۷	قطره چکان	مخصوص واکسن چشمی
۲۸	برس و جارو	پلاستیکی
۲۹	سطل آب	۵-۱۰ لیتری
۳۰	لباس کار	یک عدد به ازای هر نفر
۳۱	سینی و ست کامل کالبد گشایی	جنس استیل
۳۲	فرم مخصوص ثبت آمار	---
۳۳		

مواد مصرفی		
ردیف	عنوان	مشخصات فنی
۱	محلول های ضد عفونی کننده	به اندازه کافی
۲	فرمالین	به اندازه کافی
۳	سرکه سفید	به اندازه کافی
۴	تور پارچه‌ای	به اندازه کافی
۵	چسب حشره	به اندازه کافی
۶	انواع دانه غلات مصرفی (ارزن، جو، ذرت و ...)	نمونه از اقلام مختلف خوراکی به میزان کافی
۷	انواع دانه های روغنی مصرف (کتان، آفتابگردان، بادام زمینی و)	نمونه از اقلام مختلف خوراکی به میزان کافی
۸	انواع سبزیجات و میوه ها	نمونه از اقلام مختلف خوراکی به میزان کافی
۹	مولتی ویتامین	به اندازه کافی
۱۰	انواع آنتی بیوتیک	به اندازه کافی
۱۱	دستکش	یک جفت به ازای هر نفر
۱۲	ماسک	--

- توجه: امکانات، ابزار، تجهیزات و مواد مصرفی برای اجرای یک دوره با ۲۰ فراگیر طراحی شود.

منابع و محتوای آموزشی پیشنهادی:

- راهنمای پرورش و نگهداری طوطی، تالیف: سید محمدعلی حاجی سیدجوادی و سید حسن حاج سید جوادی، انتشارات تحقیقات، آموزش کشاورزی و منابع طبیعی (تاک)
- راهنمای پرورش و نگهداری طوطی برزیلی، تالیف: سید محمدعلی حاجی سیدجوادی و سید حسن حاج سید جوادی، انتشارات تحقیقات، آموزش کشاورزی و منابع طبیعی (تاک)
- راهنمای پرورش و نگهداری عروس هلندی، تالیف: سید محمدعلی حاجی سیدجوادی و سید حسن حاج سید جوادی، انتشارات تحقیقات، آموزش کشاورزی و منابع طبیعی (تاک)

مجموعه استانداردهای مهارت‌آموزی کارکنان وظیفه نیروهای مسلح زیربخش دامپروری

پرواربندی بره

اهداف رفتاری آموزشی شغل :

اهداف رفتاری : در پایان دوره آموزشی از فراگیران انتظار می رود بتوانند:

۱. واحد پرواربندی بره را راه اندازی نماید.
۲. بهداشت در پرواربندی بره را رعایت نماید.
۳. بره پرواری را تغذیه نماید.
۴. از بره پرواری نگهداری نماید.
۵. بازاریابی و فروش محصولات بره پرواری را انجام دهد.

مدت آموزش:

دانشی : ۲۲ ساعت
مهارت : ۴۲ ساعت
جمع ساعات: ۶۴ ساعت

سطح مهارت:

نیمه ماهر ☒ ماهر ☐

عنوان استاندارد آموزش شغلی / مهارت : پرواربندی بره	کد: ۶۱۲۲۰۰۰۰۷
--	---------------

■ شرح استاندارد این استاندارد شامل دانش، مهارت و نگرش لازم جهت انجام کار پرواربندی بره در محیط‌ها و شرایط گوناگون به طور موثر و کارا بر اساس استانداردهای محیط کار و مراحل کاری زیر می‌باشد. ■ مراحل کار ۱. راه اندازی واحد پرواربندی بره ۲. رعایت بهداشت در پرواربندی بره ۳. تغذیه بره پرواری ۴. نگهداری بره پرواری ۵. بازاریابی و فروش محصولات بره پرواری

ارزشیابی تکالیف کاری:

شرایط انجام کار مکان اجرا: واحد پرواربندی بره دستورالعمل‌های ضروری و استاندارد: مطابق دستورالعمل فنی کارشناس

نوع عملکرد:	☐ محصول محور	☒ فرآیند محور
-------------	-------------------------------------	---

صلاحیت مربی آموزشی: الف) تحصیلات مرتبط : حداقل کارشناس علوم دامی ب) تجربه کاری مرتبط: حداقل ۳ سال کار مرتبط ج) گواهینامه استاندارد آموزش شغلی: -
--

ابزار ارزشیابی	ساعت	سرفصل آموزشی استاندارد پرواربندی بره		
		تکالیف کاری شغل / مهارت	مراحل کار	ردیف
شفاهی یا آزمون کتبی چهارگزینه‌ای	۳	دانش: - نحوه امکان سنجی ایجاد واحد پرواربندی بره (علاقه مندی، محل تامین سرمایه، انتظارات و غیره) - آشنایی با نحوه بهسازی جایگاه های پرورش سنتی به صنعتی - آشنایی با ضوابط نظام دامپروری در مورد احداث واحد - بررسی زیر ساخت‌های مورد نیاز برای راه اندازی واحد (آب، برق، گاز و غیره) - نحوه اخذ مجوزهای لازم (موافقت اصولی، پروانه تأسیس، پروانه بهره برداری، مجوز بهداشتی، مجوز تامین آب جهت کشت نباتات علوفه ای و غیره) - آشنایی انتخاب نژاد بره پرواری - آشنایی با مشخصات فنی (ابعاد، شیب، جهت و غیره) جایگاه ها و تاسیسات در واحد های پرواربندی - آشنایی با مشخصات فنی اقلام مورد نیاز و نحوه تهیه آنها	راه اندازی واحد پرواربندی بره	۱
		مهارت: - امکان سنجی ایجاد واحد پرواربندی بره (علاقه مندی، محل تامین سرمایه، انتظارات و غیره) - بهسازی جایگاه های پرورش سنتی به صنعتی - انتخاب نژاد مناسب - انتخاب نوع و ابعاد جایگاه مورد نیاز پرواربندی بره - انتخاب نوع تاسیسات مورد نیاز پرواربندی بره - خرید اقلام مورد نیاز برای راه اندازی واحد پرواربندی بره		
شفاهی یا آزمون کتبی چهارگزینه‌ای	۴	دانش: - نحوه اعمال ضوابط بهداشتی جایگاه و تجهیزات پرواربندی (انواع سموم و مواد ضد عفونی کننده ، خارج کردن کود ، سم پاشی ، شعله افکنی ، آهک پاشی و غیره) - نحوه مقیدسازی گوسفند - نحوه پایش سلامت گله پرواری - نحوه تشخیص و مبارزه با انگل های خارجی - نحوه همکاری در واکسیناسیون گوسفندهای پرواری - نحوه پیشگیری و کنترل بیماری ها (رعایت بهداشت محیط، رعایت قرنطینه، خوراندن داروها، تزریقات و غیره) - چگونگی ذبح گوسفند پرواری در شرایط اضطراری	رعایت بهداشت در پرواربندی بره	۲

ابزار ارزشیابی	ساعت	سرفصل آموزشی استاندارد پرواربندی بره		
		تکالیف کاری شغل / مهارت	مراحل کار	ردیف
آزمون کتبی عملکردی	۸	مهارت: - اعمال ضوابط بهداشتی جایگاه و تجهیزات پرواربندی (انواع سموم و مواد ضد عفونی کننده ، خارج کردن کود ، سم پاشی ، شعله افکنی ، آهک پاشی و غیره) - مقیدسازی گوسفند پرواری - پایش سلامت گله - مبارزه با انگل های خارجی - همکاری در اجرای واکسیناسیون بره های پرواری - پیشگیری و کنترل بیماری ها (رعایت بهداشت محیط ، رعایت قرنطینه ، خوراندن داروها ، تزریقات و غیره) - ذبح گوسفند پرواری در شرایط اضطراری		
شفاهی یا آزمون کتبی چهارگزینه‌ای	۴	دانش: - نحوه برآورد مقدار خوراک مورد نیاز واحد پرواربندی - شناخت مواد خوراکی و نحوه خرید آنها - نحوه نگهداری مواد خوراکی در انبار - نحوه مبارزه با آفات و جوندگان مواد خوراکی - چگونگی تشخیص و حذف مواد خوراکی آلوده - چگونگی ارزیابی کیفی مواد خوراکی - روش های فرآوری و عمل آوری مواد علوفه ای و متراکم - نحوه تعیین احتیاجات غذایی بره های پرواری - نحوه تنظیم جیره غذایی برای بره پرواری - روش های خوراک دهی - نحوه ارزیابی اثر تغذیه بر افزایش وزن - نحوه پیشگیری و کنترل اختلالات تغذیه ای		
آزمون کتبی عملکردی	۸	مهارت: - برآورد مقدار خوراک مورد نیاز واحد پرواربندی - نگهداری مواد خوراکی در انبار - مبارزه با آفات و جوندگان مواد خوراکی - تشخیص و حذف مواد خوراکی آلوده - نمونه گیری از مواد خوراکی و ارسال به آزمایشگاه جهت ارزیابی کیفی - ارزیابی ظاهری مواد خوراکی - فرآوری و عمل آوری مواد علوفه ای و متراکم - تعیین احتیاجات غذایی بره های پرواری بر اساس جداول استاندارد یا نرم افزارهای مربوطه - تنظیم جیره غذایی برای بره پرواری - خوراک دهی دستی - خوراک دهی مکانیزه - ارزیابی کفایت تغذیه بر اساس افزایش وزن - ارزیابی کفایت تغذیه بر اساس ضریب تبدیل خوراک	تغذیه بره پرواری	۳

ابزار ارزشیابی	ساعت	سرفصل آموزشی استاندارد پرواربندی بره		
		تکالیف کاری شغل / مهارت	مراحل کار	ردیف
شفاهی یا آزمون کتبی چهارگزینه‌ای	۹	دانش: - زمان مناسب شروع پرواربندی - نحوه انتخاب و خرید بره و گوسفند مناسب پرواربندی - اقلام و تجهیزات مورد نیاز پرواربندی - روش های پرواربندی بر اساس سن گوسفند - روش های پرواربندی بر اساس نوع تغذیه - مراحل پرواربندی بره و گوسفند - زمان و نحوه مناسب وزن کشی - ضریب تبدیل و نحوه محاسبه آن - نحوه محاسبه سودآوری - عوامل موثر بر تعیین زمان خاتمه پرواربندی - نحوه بارگیری و ارسال به کشتارگاه	نگهداری بره پرواری	۴
		مهارت: - تعیین زمان مناسب شروع پرواربندی - انتخاب و خرید بره و گوسفند مناسب پروار - تامین اقلام و تجهیزات مورد نیاز - اجرای مراحل پرواربندی بره - اجرای مراحل پرواربندی گوسفند - تعیین زمان وزن کشی و انجام آن - محاسبه ضریب تبدیل - محاسبه سودآوری - تعیین زمان خاتمه پرواربندی - بارگیری بره‌های پرواری و ارسال به کشتارگاه		
شفاهی یا آزمون کتبی چهارگزینه‌ای	۲	دانش: - اهمیت بازار و بازاریابی - شناخت عناصر زنجیره عرضه (عمده فروشان، خرده فروشان، رقبا و غیره) - نحوه تعیین زمان مناسب عرضه محصولات به بازار - نحوه قیمت گذاری و عوامل موثر بر تعیین قیمت محصولات - نحوه بازاریابی محصولات تولیدی (بره پروار شده ، کود و غیره) و فروش	بازاریابی و فروش محصولات بره پرواری	۵
		مهارت: - شناسایی بازار فروش - بررسی و انتخاب کانال‌های توزیع - برقراری ارتباط با عناصر زنجیره عرضه (عمده فروشان، خرده فروشان، رقبا و غیره) - تعیین زمان مناسب عرضه محصولات به بازار - قیمت گذاری - بازاریابی محصولات تولیدی (بره پروار شده ، کود و غیره) - فروش محصولات		
آزمون کتبی عملکردی	۲			

نگرش

- دقت در انجام امور مربوط به پرورش و نگهداری بره پرواری
- رعایت حقوق حیوانات
- صرفه جویی در مصرف نهاده ها

ایمنی و بهداشت

- رعایت اصول ایمنی زیستی در واحد پرواربندی
- بکارگیری وسایل و تجهیزات ایمنی فردی مانند کلاه ، دستکش ، ماسک و کفش
- پیشگیری از انتقال بیماری های مشترک

توجهات محیط زیستی

- جمع آوری بهداشتی فضلاب و کود دامی
- دفع بهداشتی بقایای دارویی و وسایل بهداشتی

فضای آموزشی

ردیف	عنوان	مشخصات فنی
۱	فضای آموزشی	با ظرفیت ۲۵ نفر
۲	رایانه و ویدئو پرژکتور	استاندارد
۳	واحد پرواربندی بره	به ظرفیت حداقل ۵۰ راس

تجهیزات و ابزار

ردیف	عنوان	مشخصات فنی
۱	فرقون	دیجیتالی
۲	چنگک	استاندارد
۳	بیل	استاندارد، دسته بلند و کوتاه
۴	پارو	استاندارد
۵	شماره زن	فلزی و پلاستیکی
۶	پنس شماره زن	فلزی و پلاستیکی
۷	پنس علامتگذار	پلاستیکی
۸	باکس انفرادی	فلزی استاندارد
۹	آخور	به اندازه ظرفیت واحد پروار بندی
۱۰	آبشخور	به اندازه ظرفیت واحد پروار بندی
۱۱	علف خور	به اندازه ظرفیت واحد پروار بندی
۱۲	قپان	استاندارد

تجهیزات و ابزار		
ردیف	عنوان	مشخصات فنی
۱۳	دستکش	لاستیکی استاندارد در اندازه های مختلف
۱۴	لباس کار	استاندارد با اندازه های مختلف
۱۵	ماسک	استاندارد دارای فیلتر
۱۶	چکمه	لاستیکی استاندارد در اندازه های مختلف
۱۷	نرم افزارهای مدیریتی مرتبط	رایج
۱۸	دفتر ثبت داده ها	استاندارد
۱۹	تراکتور	۷۵ اسب بخار تک دفرانسیل
۲۰	تریلی	۳ تنی با درب جانبی
۲۱	تانکر آب	۵ هزار لیتری
۲۲	کودروب	ظرفیت ۶ مترمکعب

مواد مصرفی		
ردیف	عنوان	مشخصات فنی
۱	مواد ضد عفونی کننده	استاندارد
۲	دارو و وسایل دامپزشکی	درمانی، ضد انگلی، پانسمان، چسب
۳	واکسن	مطابق دستورالعمل دامپزشکی
۴	دستکش	یکبار مصرف

• توجه: امکانات، ابزار، تجهیزات و مواد مصرفی برای اجرای یک دوره با ۲۰ فراگیر طراحی شود.

•

منابع و محتوای آموزشی پیشنهادی:

- راهنمای عملی پرواربندی بره - تالیف نادر پاپی - انتشارات سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی
- پرواربندی گوسفند و بره نژاد لری - تالیف بهروز یاراحمدی - انتشارات سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی

مجموعه استانداردهای مهارت‌آموزی کارکنان وظیفه نیروهای مسلح زیربخش دامپروری

استاندارد آموزشی پرواربندی گوساله

اهداف رفتاری آموزشی شغل :

اهداف رفتاری : در پایان دوره آموزشی از فراگیران انتظار می‌رود بتوانند:

- ۱- واحد پرواربندی گوساله را راه اندازی نماید.
- ۲- بهداشت در پرواربندی گوساله را رعایت نماید.
- ۳- گوساله پرواری را تغذیه نماید.
- ۴- از گوساله پرواری نگهداری نماید.
- ۵- بازاریابی و فروش محصولات گوساله پرواری را انجام دهد.

مدت آموزش:

دانشی : ۲۲ ساعت
مهارت : ۴۲ ساعت
جمع ساعات: ۶۴ ساعت

سطح مهارت:

نیمه ماهر ☒ ماهر ☐

عنوان استاندارد آموزش شغلی / مهارت : پرواربندی گوساله	کد: ۶۱۲۲۰۰۰۸
---	--------------

شرح استاندارد این استاندارد شامل دانش، مهارت و نگرش لازم جهت انجام کار پرواربندی گوساله در محیط‌ها و شرایط گوناگون به طور موثر و کارا بر اساس استانداردهای محیط کار و مراحل کاری زیر می‌باشد. مراحل کار ۱- راه اندازی واحد پرواربندی گوساله ۲- رعایت بهداشت در پرواربندی گوساله ۳- تغذیه گوساله پرواری ۴- نگهداری گوساله پرواری ۵- بازاریابی و فروش محصولات گوساله پرواری

ارزشیابی تکالیف کاری:

شرایط انجام کار مکان اجرا: واحد پرواربندی گوساله دستورالعمل‌های ضروری و استاندارد: مطابق استانداردهای نظام دامپروری و سازمان دامپزشکی و دستورالعمل فنی کارشناس

نوع عملکرد:	☐ محصول محور	☒ فرآیند محور
-------------	-------------------------------------	---

صلاحیت مربی آموزشی: الف) تحصیلات مرتبط: حداقل کارشناس علوم دامی ب) تجربه کاری مرتبط: حداقل ۳ سال کار مرتبط ج) گواهینامه استاندارد آموزش شغلی: -
--

ابزار ارزشیابی	ساعت	سرفصل آموزشی استاندارد پرواربندی گوساله		
		تکالیف کاری شغل / مهارت	مراحل کار	ردیف
شفاهی یا آزمون کتبی چهارگزینه‌ای	۳	دانش: - نحوه امکان سنجی ایجاد واحد پرواربندی گوساله (علاقه مندی، محل تامین سرمایه، انتظارات و غیره) - آشنایی با ضوابط نظام دامپروری در مورد احداث واحد - بررسی زیر ساخت‌های مورد نیاز برای راه اندازی واحد (آب، برق، گاز و غیره) - نحوه اخذ مجوزهای لازم (موافقت اصولی، پروانه تأسیس، پروانه بهره برداری، مجوز بهداشتی، مجوز تامین آب جهت کشت نباتات علوفه ای و غیره) - نحوه انتخاب نژاد گوساله پرواری - آشنایی با مشخصات فنی (ابعاد، شیب، جهت و غیره) جایگاه و تاسیسات در واحدهای پرواربندی	راه اندازی واحد پرواربندی گوساله	۱
		مهارت: - امکان سنجی ایجاد واحد پرواربندی گوساله (علاقه مندی، محل تامین سرمایه، انتظارات و غیره) - انتخاب نژاد مناسب - انتخاب نوع و ابعاد جایگاه و تاسیسات مورد نیاز پرواربندی گوساله		
شفاهی یا آزمون کتبی چهارگزینه‌ای	۴	دانش: - نحوه اعمال ضوابط بهداشتی جایگاه و تجهیزات پرواربندی (انواع سموم و موادضد عفونی کننده، خارج کردن کود، سم پاشی، شعله افکنی، آهک پاشی و غیره) - نحوه مقیدسازی گاو - نحوه پایش سلامت گله پرواری - نحوه تشخیص و مبارزه با انگل های خارجی - نحوه همکاری در واکسیناسیون گاوهای پرواری - نحوه پیشگیری و کنترل بیماری ها (رعایت بهداشت محیط، رعایت قرنطینه، خوراندن داروها، تزریقات و غیره) - چگونگی ذبح گاو پرواری در شرایط اضطراری	رعایت بهداشت در پرواربندی گوساله	۲
		مهارت: - اعمال ضوابط بهداشتی جایگاه و تجهیزات پرواربندی (انواع سموم و موادضد عفونی کننده، خارج کردن کود، سم پاشی، شعله افکنی، آهک پاشی و غیره) - مقیدسازی گاو پرواری - پایش سلامت گله - مبارزه با انگل های خارجی - همکاری در اجرای واکسیناسیون گوساله های پرواری - پیشگیری و کنترل بیماری ها (رعایت بهداشت محیط، رعایت قرنطینه، خوراندن داروها، تزریقات و غیره) - ذبح گاو پرواری در شرایط اضطراری		
آزمون کتبی عملکردی	۸			

ابزار ارزشیابی	ساعت	سرفصل آموزشی استاندارد پرواربندی گوساله		
		تکالیف کاری شغل / مهارت	مراحل کار	ردیف
شفاهی یا آزمون کتبی چهارگزینه‌ای	۴	دانش: - نحوه برآورد مقدار خوراک مورد نیاز واحد پرواربندی - شناخت مواد خوراکی و نحوه خرید آن‌ها - نحوه نگهداری مواد خوراکی در انبار - نحوه مبارزه با آفات و جوندگان مواد خوراکی - چگونگی تشخیص و حذف مواد خوراکی آلوده - چگونگی ارزیابی کیفی مواد خوراکی - روش‌های فرآوری و عمل‌آوری مواد علوفه‌ای و متراکم - نحوه تعیین احتیاجات غذایی گوساله پرواری - نحوه تنظیم جیره غذایی برای گوساله پرواری - روش‌های خوراک دهی - نحوه ارزیابی اثر تغذیه بر افزایش وزن - نحوه پیشگیری و کنترل اختلالات تغذیه‌ای	تغذیه گوساله پرواری	۳
		مهارت: - برآورد مقدار خوراک مورد نیاز واحد پرواربندی - نگهداری مواد خوراکی در انبار - مبارزه با آفات و جوندگان مواد خوراکی - تشخیص و حذف مواد خوراکی آلوده - نمونه‌گیری از مواد خوراکی و ارسال به آزمایشگاه جهت ارزیابی کیفی - ارزیابی ظاهری مواد خوراکی - فرآوری و عمل‌آوری مواد علوفه‌ای و متراکم - تعیین احتیاجات غذایی گوساله‌های پرواری بر اساس جداول استاندارد یا نرم افزارهای مربوطه - تنظیم جیره غذایی برای گوساله پرواری - خوراک دهی دستی - خوراک دهی مکانیزه - ارزیابی کفایت تغذیه بر اساس افزایش وزن - ارزیابی کفایت تغذیه بر اساس ضریب تبدیل خوراک		
شفاهی یا آزمون کتبی چهارگزینه‌ای	۹	دانش: - زمان مناسب شروع پرواربندی - نحوه انتخاب و خرید گوساله و گاو مناسب پرواربندی - اقلام و تجهیزات مورد نیاز پرواربندی - روش‌های پرواربندی بر اساس سن گاو - روش‌های پرواربندی بر اساس نوع تغذیه - مراحل پرواربندی گوساله و گاو - زمان و نحوه مناسب وزن‌کشی - ضریب تبدیل و نحوه محاسبه آن - نحوه محاسبه سودآوری - عوامل موثر بر تعیین زمان خاتمه پرواربندی - نحوه بارگیری و ارسال به کشتارگاه	نگهداری گوساله پرواری	۴

ابزار ارزشیابی	ساعت	سرفصل آموزشی استاندارد پرواربندی گوساله		
		تکالیف کاری شغل / مهارت	مراحل کار	ردیف
آزمون کتبی عملکردی	۲۰	مهارت: - تعیین زمان مناسب شروع پرواربندی - انتخاب و خرید گوساله و گاو مناسب پروار - تامین اقلام و تجهیزات مورد نیاز - اجرای مراحل پرواربندی گوساله - اجرای مراحل پرواربندی گاو - تعیین زمان وزن کشی و انجام آن - محاسبه ضریب تبدیل - محاسبه سودآوری - تعیین زمان خاتمه پرواربندی - بارگیری گاو و گوساله‌های پرواری و ارسال به کشتارگاه		
شفاهی یا آزمون کتبی چهارگزینه‌ای	۲	دانش: - اهمیت بازار و بازاریابی - شناخت عناصر زنجیره عرضه (عمده فروشان، خرده فروشان، رقبا و غیره) - نحوه تعیین زمان مناسب عرضه محصولات به بازار - نحوه قیمت گذاری و عوامل موثر بر تعیین قیمت محصولات - نحوه بازاریابی محصولات تولیدی (گوساله پروار شده، کود و غیره) و فروش	بازاریابی و فروش محصولات گوساله پرواری	۵
آزمون کتبی عملکردی	۲	مهارت: - شناسایی بازار فروش - بررسی و انتخاب کانال‌های توزیع - برقراری ارتباط با عناصر زنجیره عرضه (عمده فروشان، خرده فروشان، رقبا و غیره) - تعیین زمان مناسب عرضه محصولات به بازار - قیمت گذاری - بازاریابی محصولات تولیدی (گوساله پروار شده، کود و غیره) - فروش محصولات		

نگرش

- دقت در انجام امور مربوط به پرورش و نگهداری گوساله پرواری
- رعایت حقوق حیوانات
- صرفه جویی در مصرف نهاده ها

ایمنی و بهداشت

- رعایت اصول ایمنی زیستی در واحد پرواربندی
- بکارگیری وسایل و تجهیزات ایمنی فردی مانند کلاه ، دستکش ، ماسک و کفش
- پیشگیری از انتقال بیماری های مشترک

توجهات محیط زیستی

- جمع آوری بهداشتی فاضلاب و کود دامی
- دفع بهداشتی بقایای دارویی و وسایل بهداشتی

فضای آموزشی

ردیف	عنوان	مشخصات فنی
۱	فضای آموزشی	با ظرفیت ۲۰ نفر
۲	رایانه و ویدئو پروژکتور	استاندارد
۳	واحد پرواربندی گوساله	به ظرفیت حداقل ۳۰ راس

تجهیزات و ابزار

ردیف	عنوان	مشخصات فنی
۱	فرقون	دیجیتالی
۲	چنگک	استاندارد
۳	بیل	استاندارد، دسته بلند و کوتاه
۴	پارو	استاندارد
۵	شماره زن	فلزی و پلاستیکی
۶	پنس شماره زن	فلزی و پلاستیکی
۷	پنس علامتگذار	پلاستیکی
۸	باکس انفرادی	فلزی استاندارد
۹	آخور	به اندازه ظرفیت واحد پروار بندی
۱۰	آبشخور	به اندازه ظرفیت واحد پروار بندی
۱۱	علف خور	به اندازه ظرفیت واحد پروار بندی
۱۲	قپان	استاندارد
۱۳	دستکش	لاستیکی استاندارد در اندازه های مختلف

تجهیزات و ابزار		
ردیف	عنوان	مشخصات فنی
۱۴	لباس کار	استاندارد با اندازه های مختلف
۱۵	ماسک	استاندارد دارای فیلتر
۱۶	چکمه	لاستیکی استاندارد در اندازه های مختلف
۱۷	نرم افزارهای مدیریتی مرتبط	رایج
۱۸	دفتر ثبت داده ها	استاندارد
۱۹	تراکتور	۷۵ اسب بخار تک دفرانسیل
۲۰	تریلی	۳ تنی با درب جانبی
۲۱	تانکر آب	۵ هزار لیتری
۲۲	کودروب	ظرفیت ۶ مترمکعب

مواد مصرفی		
ردیف	عنوان	مشخصات فنی
۱	مواد ضد عفونی کننده	استاندارد
۲	دارو و وسایل دامپزشکی	درمانی، ضد انگلی، پانسمان، چسب
۳	واکسن	مطابق دستورالعمل دامپزشکی
۴	دستکش	یکبار مصرف

• توجه: امکانات، ابزار، تجهیزات و مواد مصرفی برای اجرای یک دوره با ۲۰ فراگیر طراحی شود.

منابع و محتوای آموزشی پیشنهادی:

- پرواربندی گوساله - تألیف مهدی افتخاری - انتشارات سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی
- اصول پرواربندی گوساله - تألیف محرم رازقی منش - انتشارات سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی
- اصول پرواربندی گوساله های دو رگ - مدیریت ترویج استان قم - انتشارات سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی

مجموعه استانداردهای مهارت‌آموزی کارکنان وظیفه نیروهای مسلح زیربخش دامپروری

پرورش زنبور عسل

اهداف رفتاری آموزشی شغل :

اهداف رفتاری : در پایان دوره آموزشی از فراگیران انتظار می‌رود بتوانند:

۱. زنبورستان را راه اندازی کند
۲. با کندو و تجهیزات پرورش زنبور عسل کار کند
۳. زنبورستان را تغذیه نماید.
۴. موارد بهداشتی را در زنبورستان اعمال نماید.
۵. تکثیر کلنی‌ها را انجام دهد.
۶. محصولات زنبور عسل را برداشت و آماده سازی نماید.
۷. برای محصولات استحصالی بازاریابی نموده و محصولات را بفروش برساند.

مدت آموزش:

دانشی : ۲۰ ساعت
مهارت : ۴۴ ساعت
جمع ساعات: ۶۴ ساعت

سطح مهارت:

نیمه ماهر ☒ ماهر ☐

عنوان استاندارد آموزش شغلی / مهارت : پرورش زنبورعسل	کد: ۶۱۲۲۰۰۰۹
---	--------------

■ شرح استاندارد این استاندارد شامل دانش، مهارت و نگرش لازم جهت انجام کار پرورش زنبورعسل در محیطها و شرایط گوناگون به طور موثر و کارا بر اساس استانداردهای محیط کار و مراحل کاری زیر می‌باشد. ■ مراحل کار ۱. راه اندازی زنبورستان ۲. کار با کندو و تجهیزات زنبورداری ۳. انجام امور بهداشتی زنبورستان ۴. تغذیه کلنی‌ها ۵. تکثیر کلنی‌ها ۶. برداشت محصولات زنبورعسل و آماده سازی آنها ۷. بازاریابی و فروش محصولات زنبورعسل
--

ارزشیابی تکالیف کاری:

شرایط انجام کار مکان اجرا: زنبورستان دستورالعمل‌های ضروری و استاندارد: مطابق استانداردهای نظام دامپروری، سازمان دامپزشکی و توصیه های فنی کارشناس

نوع عملکرد :	☐ محصول محور ☒ فرآیند محور
--------------	---

صلاحیت مربی آموزشی: الف) تحصیلات مرتبط : حداقل کارشناس علوم دامی ب) تجربه کاری مرتبط: حداقل ۳ سال تجربه مرتبط ج) گواهینامه استاندارد آموزش شغلی: ...
--

ابزار ارزشیابی	ساعت	سرفصل آموزشی استاندارد پرورش زنبورعسل		
		تکالیف کاری شغل / مهارت	مراحل کار	ردیف
شفاهی یا آزمون کتبی چهارگزینه‌ای	۲	دانش: - اهمیت شغل زنبورداری - نحوه انتخاب محل استقرار کندوها - نحوه شناسایی کندوهای مناسب و تهیه کندوها - نحوه استقرار کندوها	راه اندازی زنبورستان	۱
	۴	مهارت: - انتخاب محل استقرار کندوها - تهیه کندوها - استقرار کندوها		
شفاهی یا آزمون کتبی چهارگزینه‌ای	۳	دانش: - رفتارشناسی زنبورعسل - انواع کندوی زنبورعسل - اجزای کندو - تجهیزات پرورش زنبورعسل - نحوه رسیدگی و کار با کندو	کار با کندو و تجهیزات زنبورداری	۲
	۸	مهارت: - شناسایی انواع کندوی زنبورعسل - کار با تجهیزات زنبورداری و استحصال محصولات - رسیدگی و بازرسی کندوها و انجام امور مربوطه		
شفاهی یا آزمون کتبی چهارگزینه‌ای	۴	دانش: - اصول بهداشت در زنبورستان - بیماری‌های زنبورعسل - آفات زنبورعسل - بهداشت کارکنان زنبورستان	انجام امور بهداشتی زنبورستان	۳
	۸	مهارت: - اعمال اقدامات بهداشتی در زنبورستان - تشخیص علایم بیماری در زنبورها - انجام اقدامات اولیه در کندوهای بیمار - تشخیص آفات زنبورستان - انجام اقدامات بهداشتی برای دفع آفات - اعمال اقدامات بهداشتی در کارکنان زنبورستان		
شفاهی یا آزمون کتبی چهارگزینه‌ای	۳	دانش: - اصول تغذیه در زنبورعسل - احتیاجات زنبورعسل به مواد مغذی - گیاهان شهدزا در تغذیه زنبورعسل - روش‌های تغذیه زنبورستان (طبیعی، مصنوعی، تکمیلی) - نحوه بررسی وضعیت کفایت تغذیه در کندوها	تغذیه کلنی‌ها	۴

ابزار ارزشیابی	ساعت	سرفصل آموزشی استاندارد پرورش زنبورعسل		
		تکالیف کاری شغل / مهارت	مراحل کار	ردیف
آزمون کتبی عملکردی	۶	مهارت: - تشخیص پوشش گیاهی مناسب برای تغذیه زنبورعسل - انجام تغذیه طبیعی در زنبورستان - انجام تغذیه زنبورعسل با مکمل های غذایی - انجام تغذیه کمکی - بررسی وضعیت کفایت تغذیه در کندوها		
شفاهی یا آزمون کتبی چهارگزینه‌ای	۴	دانش: - اهمیت تکثیر کلنی‌ها - نحوه بچه‌گیری طبیعی - نحوه بچه‌گیری مصنوعی	تکثیر کلنی‌ها	۵
آزمون کتبی عملکردی	۸	مهارت: - تکثیر کلنی‌ها به روش بچه‌گیری طبیعی - تکثیر کلنی‌ها به روش بچه‌گیری مصنوعی		
شفاهی یا آزمون کتبی چهارگزینه‌ای	۳	دانش: - انواع محصولات زنبورعسل و اهمیت آن‌ها - روش‌های استحصال محصولات زنبورعسل - روش‌های آماده سازی محصولات برای بازاررسانی	برداشت محصولات زنبورعسل و آماده سازی آن‌ها	۶
آزمون کتبی عملکردی	۸	مهارت: - استحصال عسل با شان یا دستگاه اکستراتور - استحصال زهر زنبورعسل و آماده‌سازی آن - استحصال گرده و آماده‌سازی آن - استحصال برهموم و آماده‌سازی آن - استحصال ژله رویال و آماده‌سازی آن		
شفاهی یا آزمون کتبی چهارگزینه‌ای	۱	دانش: - اصول بازاریابی و فروش محصولات زنبورعسل	بازاریابی و فروش محصولات زنبورعسل	۷
آزمون کتبی عملکردی	۲	مهارت: - بازاریابی برای محصولات زنبورعسل - فروش محصولات		

نگرش
- دقت در انجام امور مربوط به پرورش و نگهداری زنبور عسل - رعایت حقوق حیوانات - صرفه جویی در مصرف نهاده ها
ایمنی و بهداشت
- رعایت اصول ایمنی زیستی در زنبورستان - بکارگیری وسایل و تجهیزات ایمنی فردی مانند کلاه ، دستکش ، ماسک و کفش
توجهات محیط زیستی
- جمع آوری و دفع زباله در استقرار زنبورستان - دفع بهداشتی بقایای دارویی و وسایل بهداشتی

فضای آموزشی		
ردیف	عنوان	مشخصات فنی
۱	کلاس	با ظرفیت ۲۵ نفر
۲	رایانه و ویدئو پرژکتور	استاندارد
۳	زنبورستان	به ظرفیت ۲۰ کلنی

تجهیزات و ابزار		
ردیف	عنوان	مشخصات فنی
۱	جعبه کندو	چوبی
۲	قاب	چوبی یا پالستیکی
۳	شربت خوری	پالستیکی
۴	موم دوز	فلزی
۵	طبق	کوچک و بزرگ
۶	موم ریز	فلزی
۷	تخته موم دوز	چوبی
۸	موم ذوب کن	فلزی
۹	لباس مخصوص زنبورداری	استاندارد
۱۰	چادر مسافرتی	ضد آب و نسوز
۱۱	چکش	استاندارد
۱۲	اره	استاندارد
۱۳	سیم چین	استاندارد

گالوانیزه	سیم	۱۴
چوبی یا پلاستیکی	شبکه مانع ملکه	۱۵
فلزی	موم بر	۱۶
فلزی	دودی	۱۷
فلزی	کاردک	۱۸
فلزی	اهرم	۱۹
فلزی	موم بر	۲۰

مواد مصرفی		
ردیف	عنوان	مشخصات فنی
۱	دستکش	یکبار مصرف
۲	مواد ضد عفونی کننده	استاندارد
۳	ظروف بسته بندی محصولات	با ابعاد متناسب
۴	شکر	به میزان استاندارد
۵	مکمل و دارو	به میزان استاندارد

- توجه: امکانات، ابزار، تجهیزات و مواد مصرفی برای اجرای یک دوره با ۲۰ فراگیر طراحی شود.

منابع و محتوای آموزشی پیشنهادی:

- پرورش زنبور عسل و تولید محصول آن - انتشارات وزارت آموزش و پرورش
- ابزار آلات پرورش زنبور عسل - بهروز سجادی - انتشارات موسسه آموزش و ترویج کشاورزی