



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور



جمهوری اسلامی ایران
وزارت کار و امور اجتماعی

معاونت پژوهش و برنامه ریزی
دفتر طرح و برنامه های درسی

استاندارد شغل و آموزش

قصاب

گروه شغلی صنایع غذایی

شماره ملی شناسایی شغل

۷۵۱۱/۱/۱

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

شماره ملی شناسایی شغل : ۷۵۱۱/۱/۱

شروع اعتبار : ۸۹/۱۱/۱

پایان اعتبار : ۹۴/۱۱/۱



اعضاء کمیسیون تخصصی برنامه ریزی درسی رشته :

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

موسسه ی کاریابی بین المللی کارسازان آریان پارس

آدرس : تهران - خیابان سمیه - ساختمان خاقانی، پلاک ۸۳ واحد سه شرقی

تلفن: ۸۸۳۴۱۳۵۶

۸۸۳۴۱۳۶۳

ایمیل: info@kap-services.com

فرآیند اصلاح و بازنگری :

آدرس :

تهران - خیابان آزادی ، خیابان خوش شمالی ، نیش نصرت ، ساختمان شماره ۲ ، سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور ، شماره ۲۵۹

دورنگار ۶۶۹۴۴۱۱۷ تلفن ۶۶۵۶۹۹۰۰



تهیه کنندگان استاندارد شغل

موسسه ی کاریابی بین المللی کارسازان آریان پارس

آدرس:

تهران-خیابان سمیه- ساختمان خاقانی، پلاک ۸۳ واحد سه شرقی

تلفن:

۸۸۳۴۱۳۵۶

۸۸۳۴۱۳۶۳

info@kap-services.com



تعاریف :

استاندارد شغل :

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

استاندارد آموزش :

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

نام یک شغل :

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

شرح شغل :

بیانیه ای شامل مهم ترین عناصر یک شغل از قبیل جایگاه یا عنوان شغل ، کارها ارتباط شغل با مشاغل دیگر در یک حوزه شغلی ، مسئولیت ها ،

شرایط کاری و استاندارد عملکرد مورد نیاز شغل .

طول دوره آموزش :

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

ویژگی کارآموز ورودی :

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

ارزشیابی :

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

خواهد بود .

صلاحیت حرفه ای مربیان :

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

شایستگی :

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

دانش :

حداقل مجموعه ای از معلومات نظری و توانمندی های ذهنی لازم برای رسیدن به یک شایستگی یا توانایی . که می تواند شامل علوم پایه (ریاضی ،

فیزیک ، شیمی ، زیست شناسی) ، تکنولوژی و زبان فنی باشد .

مهارت :

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

نگرش :

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

ایمنی :

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



نام شغل : قصاب
شرح شغل^۱ قصاب شغلی است از زیر مجموعه حرفه صنایع غذایی که دارای شایستگی هایی از قبیل آماده سازی و نگهداری ابزار قصابی،ذخیر و نگهداری گوشتها و محصولات پروتئینی در فروشگاه،برش گوشت،برش لاشه ی گاو به چهار قسمت اصلی،برش قسمت های قدامی لاشه ی گاو،برش قسمتهای خلفی لاشه ی گاو،برش گوشت گوساله،برش گوسفند،برش انواع ماکیان،برش انواع ماهی و میگو،آماده سازی محصولات جهت فروش در فروشگاه و ارتباط با مشتری و مدیریت قصابی می باشد و با مشاغلی از قبیل دامپرورها،قصاب صنعتی کشتارگاهها،مدیران رستوران و هتلها در ارتباط است.
ویژگی های کارآموز ورودی حداقل میزان تحصیلات : دیپلم حداقل توانایی جسمی : سلامت کامل جسمی و ذهنی مهارت های پیش نیاز این استاندارد : ندارد
طول دوره آموزش طول دوره آموزش : ۹۳۰ ساعت - زمان آموزش نظری : ۲۷۰ ساعت - زمان آموزش عملی : ۶۶۰ ساعت - کارورزی : - - زمان پروژه : - ساعت
شیوه ارزشیابی آزمون عملی: ۷۰٪ آزمون نظری: ۲۰٪ اخلاق حرفه ای ۱۰٪
صلاحیت های حرفه ای مربیان لیسانس صنایع غذایی با دو سال سابقه کار مرتبط یا فوق دیپلم دامپروری با چهار سال سابقه ی کار مرتبط.



استاندارد شغل^۲

- شایستگی های^۳ شغلی

ردیف	توانایی ها
۱	توانایی آماده سازی و نگهداری ابزار و تجهیزات قصابی
۲	توانایی دریافت و ذخیره گوشتها و محصولات پروتئینی در فروشگاه
۳	توانایی برش و آماده سازی گوشت
۴	توانایی برش لاشه ها به چهار قسمت اصلی
۵	توانایی برش قسمتهای قدامی لاشه گاو
۶	توانایی برش قسمتهای خلفی لاشه ی گاو
۷	توانایی برش گوشت گوساله
۸	توانایی برش گوشت گوسفند
۹	توانایی برش انواع ماکیان
۱۰	توانایی برش انواع ماهی و میگو
۱۱	توانایی آماده سازی محصولات جهت فروش در فروشگاه
۱۲	توانایی خدمات به مشتری و مدیریت قصابی



	زمان آموزش			عنوان توانایی : آماده سازی و نگهداری ابزار و تجهیزات قصابی
	نظری	عملی	جمع	
	۱۵	۳۰	۴۵	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
انواع چاقو (چاقوهای بزرگ و کوچک، ساطور) سنگ چاقو تیز کن مواد شستشو(صابون و ساولن) دستمال جهت خشک کردن ابزار اره برقی چرخ گوشت			۵	دانش : - انواع چاقوها - انواع دستگاهها (اره برقی، چرخ گوشت) - حالت صحیح بدن در حین کار
			۵	
			۵	
				مهارت : - تیز کردن چاقوها - شستشو ، خشک کردن چاقوها - کاربرد ، نگهداری و پاکیزگی چرخ گوشت - کار با اره های برقی - آماده سازی سنباده ها و سنگ چاقو تیز کن - کار با چرخ گوشت
		۴		
		۵		
		۶		
		۵		
	۵			
				نگرش : - تسلط به ابزار موجود در قصابی و توانایی کاربرد آنها
				ایمنی : - تمرکز و دقت هنگام به کارگیری چاقوهای تیز شده کوچک و بزرگ و ساطور - استفاده از کلاه ، دستکش ، روپوش و چکمه ی سفید
				توجهات زیست محیطی : - مرتب کردن محل کار و نگهداری چاقوها در مکان مناسب دفع زباله ها شستشوی ابزار کار و محل کار



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزشی

	عنوان توانایی :			
	دریافت و ذخیره گوشتها و محصولات پروتئینی در فروشگاه			
	زمان آموزش	نظری	عملی	جمع
	۲۰	۱۰	۳۰	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
یخچال و فریزر مناسب قصابی هر کدام یک عدد تکه های گوشت گاو، مرغ ، ماهی و میگو جهت آموزش رنگ و بو مواد شستشو چنگک های قصابی قصابی کیسه زباله	۲ ۴ ۶ ۲ ۳ ۳			دانش : - علائم فساد در محصولات پروتئینی - بافت، رنگ و بوی محصولات تازه - دمای لازم جهت نگهداری هر کدام از محصولات پروتئینی - نکات لازم در انتخاب لاشه مناسب فروش - دمای مناسب نگهداری انواع محصولات پروتئینی
	۲ ۳ ۳ ۲			مهارت : - آویزان کردن تکه های گوشت در یخچالها - نگهداری ماهیها در ظرفهای مناسب - چیدن محصولات پروتئینی در قسمتهای گوناگون یخچال - بررسی گوشتها از نظر علائم سلامت و فساد
	نگرش : رعایت نکات لازم جهت نگهداری بهینه محصولات پروتئینی و توجه به تاریخ انقضای محصولات پروتئینی			
	توجهات زیست محیطی : استفاده از دستکش، کلاه، چکمه سفید و روپوش در محل کار دور انداختن زباله ها بعد از اتمام کار			



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزشی

	عنوان توانایی :			
	برش گوشت			
	زمان آموزش	نظری	عملی	جمع
	۳۰	۴۵	۷۵	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
انواع چاقوها(چاقوی کوچک و بزرگ و ساطور) تخته ی خرد کردن گوشت مواد شستشو (صابون ،ساو لن سه بسته) گوشت گاو ،مرغ کیسه ی زباله	دانش :			
	- ماهیچه و انواع آن در محصولات پروتئینی			
	- بافت چربی و پیوندی			
	۱۵			
	۱۵			
مهارت :				
- جدا کردن ماهیچه از استخوان				
- جدا کردن ماهیچه از بافت چربی و بافتهای عصبی				
- برش گوشت بدون صدمه به گوشت				
۱۵				
۱۵				
۱۵				
نگرش :				
- شناخت بافتهای مواد گوشتی و کاربرد تکنیکهای برش				
ایمنی :				
- دقت در کاربرد چاقوها، استفاده از کلاه، دستکش ، روپوش و چکمه ی سفید				
توجهات زیست محیطی :				
- دفع زباله				
- شستشوی ابزار و محل کار				



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزشی

	زمان آموزش			عنوان توانایی : برش لاشه گاو به چهار قسمت اصلی
	جمع	عملی	نظری	
	۴۵	۳۰	۱۵	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
لاشه گاو انواع چاقوهای کوچک و بزرگ و ساطور کیسه زباله سه عدد تخته ی خرد کردن گوشت			۱۵	دانش : - آناتومی گاو
				مهارت : - تقسیم لاشه گاو به چهار قسمت اصلی - جداسازی دنده ها - جداسازی ماهیچه های اصلی
		۱۰		نگرش : - تقسیم لاشه جهت انجام برشهای بعدی
		۱۰		
		۱۰		
	ایمنی : - دقت و ظرافت در کاربرد چاقوها و ساطور، استفاده از کلاه، دستکش ، روپوش و چکمه ی سفید			
	توجهات زیست محیطی : - دفع زباله ها شستشوی تخته ها برش شستشوی چاقوها			



	زمان آموزش			عنوان توانایی : برش قسمتهای قدامی لاشه گاو
	جمع	عملی	نظری	
	۹۰	۸۰	۱۰	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
لاشه گاو انواع چاقوها ی کوچک و بزرگ و ساطور کیسه زباله تخته ی خرد کردن گوشت صابون ساولن چرخ گوشت			۱۰	دانش : - شناخت انواع ماهیچه موجود در قسمت قدامی
				مهارت : - برشهای مناسب قسمتهای قدامی لاشه گاو - برش قسمتهای قدامی با دنده ها - برش قسمتهای بازو - برشهای گردن و شانه - تهیه ی گوشت های (خورشتی، کباب کوبیده، گوشت چرخ کرده)
		۱۰		نگرش : - تهیه ی محصولات گوناگون از قسمت قدامی لاشه گاو
		۱۰		ایمنی : - دقت در انتخاب و کاربرد ابزار استفاده از کلاه،روپوش ، دستکش و چکمه ی سفید
		۲۰		توجهات زیست محیطی : - دفع زباله و شستشوی ابزار کار و محل کار
	۲۰			



- برگه‌ی تحلیل آموزشی

	زمان آموزش			عنوان توانایی : برش قسمتهای خلفی لاشه گاو
	جمع	عملی	نظری	
	۹۰	۸۰	۱۰	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
لاشه گاو انواع چاقوهای کوچک و بزرگ و ساطور سه عدد کیسه زباله تخته ی خرد کردن گوشت چرخ گوشت			۱۰	دانش : - انواع ماهیچه موجود در قسمت خلفی
		۲۰		مهارت : - جداسازی استخوان لگن از ماهیچه جداسازی چربی های قسمت خلفی جداسازی صحیح ماهیچه ها از یکدیگر خرد کردن ماهیچه ها -
		۲۰		نگرش : - تهیه ی گوشت خرد شده ی آماده ی فروش از قسمت خلفی لاشه ی گاو -
		۲۰		ایمنی : - دقت در انتخاب و کاربرد ابزار استفاده از کلاه،روپوش ،چکمه ی سفید و دستکش
		۲۰		توجهات زیست محیطی : - دفع زباله و شستشوی ابزار و محل کار



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزشی

	زمان آموزش			عنوان توانایی : برش گوساله
	جمع	عملی	نظری	
	۷۵	۶۰	۱۵	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
لاشه گوساله سه عدد انواع چاقوهای کوچک و بزرگ و ساطور سه عدد کیسه زباله تخته ی خرد کردن گوشت چرخ گوشت			۵	دانش : - شناخت تفاوت‌های گوشت گوساله با سایر گوشتها - نحوه ی جداسازی بافت چربی نحوه ی جداسازی دنده ها
			۵	
			۵	
			۱۰	مهارت : -آویزان کردن صحیح جهت برش گوشت گوساله -انجام برشهای اصلی -جداسازی دنده ها جداسازی بافت چربی خرد کردن گوشت گوساله -چرخ کردن گوشت گوساله
			۱۰	
			۱۰	
			۱۰	
			۱۰	
			۱۰	
			۱۰	
	نگرش : -آماده سازی گوشت گوساله جهت فروش			
	ایمنی : -دقت در به کار گیری ابزار برش کشیدن چرخ گوشت از برق قبل از جداسازی و شستشو استفاده از کلاه ، دستکش ، روپوش و چکمه			
	توجهات زیست محیطی : -دفع زباله شستسوی محل کار و ابزار			



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزشی -

	زمان آموزش			عنوان توانایی : برش گوسفند
	جمع	عملی	نظری	
	۹۰	۶۵	۱۵	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
لاشه ی گوسفند چاقوی کوچک و بزرگ و ساطور هر کدام کیسه زباله سه عدد تخته ی خرد کردن گوشت چرخ گوشت			۵	دانش : - آناتومی گوسفند - نحوه ی جداسازی جگر - نحوه ی جداسازی چربی اضافی
			۵	
			۵	
				مهارت : - جداسازی پوست از لاشه ی گوسفند جداسازی اندامهای داخلی جداسازی جگر خرد کردن گوشت - جداسازی چربی های اضافی - چرخ کردن گوشت گوسفند
		۱۵		
		۱۵		
		۱۵		
		۱۰		
		۱۰		
		۱۰		
	نگرش : - تهیه ی محصولات آماده فروش از لاشه ی گوسفند			
	ایمنی : - دقت در کاربرد ابزار برش - استفاده از دستکش، کلاه، چکمه ی سفید و روپوش			
	توجهات زیست محیطی : دفع زباله شستشوی ابزارو محل کار			



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزشی

	زمان آموزش			عنوان توانایی : برش انواع ماکیان (مرغ و بوقلمون)
	نظری	عملی	جمع	
	۳۰	۶۰	۹۰	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
لاشه مرغ و بوقلمون تخته برش کیسه ی زباله انواع چاقوی کوچک و بزرگ و ساطور			۱۰	دانش : - آناتومی ماکیان - نحوه ی برش به صورت جوجه کباب نحوه ی تهیه ی فیله از گوشت ماکیان
			۱۰	
			۱۰	
			۱۰	
	۲۰			مهارت : - جداسازی پوست از ماکیان - جداسازی غدد، چربی ها و قسمتهای زائد - تقسیم ماکیان به چهار و هشت قسمت - تهیه ی برشهای مناسب جوجه کباب - تهیه فیله از گوشت ماکیان
	۲۰			
	۱۰			
	۱۰			
	۱۰			
				نگرش : - آماده سازی محصولات از ماکیان مناسب جهت فروش در فروشگاه
				ایمنی : - دقت در کاربرد ابزار برش استفاد از کلاه، روپوش و چکمه ی سفید و دستکش
				توجهات زیست محیطی : - دفع زباله شستشوی محل و ابزار کار



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزشی

	زمان آموزش			عنوان توانایی : برش انواع ماهی و میگو
	نظری	عملی	جمع	
	۳۰	۶۰	۹۰	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
چاقو های کوچک و بزرگ و ساطور تخته ی برش میگو و ماهی		۲۰		دانش : - آناتومی ماهی و میگو - آناتومی میگو
		۱۰		مهارت : جداسازی باله ها ، دم و فلس از ماهی - برش و انواع ماهی خرد کردن ماهی تمیز کردن میگو - تهیه ی ناگت
	۱۰			نگرش : - تهیه ی محصولات مناسب فروش از ماهی و میگو
	۱۰			ایمنی : - دقت در به کارگیری ابزار برش - استفاده از دستکش، کلاه ، چکمه ی سفید و روپوش
	۱۰			توجهات زیست محیطی : - دفع زباله شستشوی محل و ابزار کار
۲۰				



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزشی

	زمان آموزش			عنوان توانایی : آماده سازی محصولات و سفارشهای مشتریان
	جمع	عملی	نظری	
	۱۱۰	۹۰	۲۰	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
سینی های قصابی ترازو گوشت چرخ کرده برشهای جوجه کبابی و فیله ی مرغ یخچال مخصوص قصابی			۱۰ ۱۰	دانش - نحوه ی بسته بندی انواع گوشتی نحوه تهیه ی بسته های آماده فروش
سلفون جهت بسته بندی	۲۰ ۲۰ ۲۵ ۲۵			مهارت : -آماده سازی انواع محصولات گوشتی جهت چیدن در یخچالها -وزن کردن -بسته بندی کردن -چیدمان محصولات در یخچال
	نگرش : -آماده سازی محصولات با دیدگاه فروش			
	ایمنی : دقت در کاربرد ابزار برش - کلاه،دستکش،روپوش و چکمه ی سفید			
	توجهات زیست محیطی : -دفع زباله و شستشوی محل کار			



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزشی

	زمان آموزش			عنوان توانایی : برخورد با مشتری و مدیریت قصابی
	جمع	عملی	نظری	
	۹۰	۳۰	۶۰	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
صندوق جهت صدور فاکتور سینی های قصابی گوشت خرد شده گاو و مرغ از هر کدام چرخ گوشت سلوفان			۱۰ ۱۰ ۱۰ ۲۰ ۱۰	دانش : - نحوه ی صحیح برخورد با مشتریان -دانش اصول بهداشتی از دیدگاه بازرسین اداره ی بهداشت -دانش لازم درباره ی دستور پخت انواع گوشتها -اصول حسابداری -کاریابی و ورود به بازار کار
		۲ ۳ ۵ ۵ ۵ ۵ ۵		مهارت : -بررسی دقیق خواست مشتریان و دریافت سفارش -راهنمایی مشتریان در خرید -تهیه بسته های سفارشی مشتریان -صدور فاکتور -آماده کردن سینی ها ی گوشت پیش از شروع روز کاری -تقسیم وظایف در قصابی -چیدمان صحیح قصابی
				نگرش : -ایجاد دیدگاه کلی درباره ی نحوه ی ارتباط با مشتری و مدیریت قصابی
				ایمنی : -دقت در به کار گیری چرخ گوشت و ابزار برش -استفاده از دستکش، کلاه،روپوش،چکمه ی سفید
				توجهات زیست محیطی : -دفع زباله ها -شستشوی محل و ابزار کار



- برگه استاندارد تجهیزات ، مواد ، ابزار

ردیف	مشخصات فنی	تعداد	شماره
	چاقوهای کوچک قصابی	۱۵	
	چاقوهای بزرگ قصابی	۱۵	
	ساطور	۱۵	
	سنگ چاقو تیز کن	۵	
	چنگک جهت آویزان کردن گوشت	۱۵	
	تخته خرد کردن گوشت	۱۰ بسته	
	دستکش		
	صابون	۱۰ بسته	
	ساوون	۳۰	
	سطل زباله	۱۵	
	کیسه زباله	۵ بسته	
	سینی های قصابی	۱۵	
	اره برقی	۵ عدد	
	چرخ گوشت	۳ عدد	
	یخچال قصابی	۳ عدد	
	ترازو		
	سلوفان	۵ عدد	
		۱۰ رول	

توجه :

- تجهیزات برای یک کارگاه به ظرفیت ۱۵ نفر در نظر گرفته شود .

- ابزار به ازاء هر سه نفر محاسبه شود .

- مواد به ازاء یک نفر کارآموز محاسبه شود



- منابع و نرم افزار های آموزشی

ردیف	شرح
۱	بهداشت صنایع گوشت سازمان تحقیقات و آموزش کشاورزی ۱۳۸۶ چاپ اول
۲	مبانی دانش گوشت دکتر مجتبی بنیادیان ۱۳۸۸ انتشارات سنبله
۳	اصول بهداشت در مراکز تهیه، نگهداری و توزیع مواد غذایی، ۱۳۸۴، سازمان تحقیقات و آموزش کشاورزی
۴	کشتارگاه صنعتی دام ناصر روحانی اردشیری ۱۳۸۸ انتشارات مهندسین
۵	مبانی دانش گوشت دکتر حمید رضا میرزایی انتشارات سنبله ۱۳۸۸
۶	http://en.wikipedia.org/wiki/Butcher
۷	http://www.servicecanada.gc.ca/eng/qc/job_futures/statistics/6251.shtml
۸	http://members.shaw.ca/masterbutcher/butcher.html
۹	http://www2.inforoutefpt.org/guide/anglo/programme_global.asp