



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور



جمهوری اسلامی ایران  
وزارت تعاون، کار و رفاه اجتماعی

بسمه تعالی  
معاونت آموزش  
دفتر طرح و برنامه های درسی

## استاندارد آموزش شغل

### پرورش دهندۀ مرغ گوشتی ارگانیک

تهیه و تدوین با مشارکت  
سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی  
دفتر آموزش بهره برداران و مشاغل کشاورزی

گروه برنامه ریزی درسی

امور دام و ماکیان

کد استاندارد آموزش شغل

۶۱۲۲-۶۳-۱۰۴-۱

تاریخ تدوین/بازنگری استاندارد: ۹۴/۵/۱



## پیشگفتار:

گذشتگان دانائی را برابر با قدرت و توانایی می‌دانسته‌اند و دانش و تجربه را ارکان آن، آموزش در جوامع و فرهنگ‌های مختلف ارزش و جایگاه ویژه‌ای دارا بوده و هست. آموختن و آموزش در کلیه کشورها با اتمام مقاطع رسمی تحصیلی و حتی آکادمیک به پایان نمی‌رسد و اساسا به صورت یک فرآیند و پدیده موثر در ارتقاء سطح زندگی به شمار می‌آید.

تهیه و تدوین استاندارد مشاغل از جمله ارکان مهم و اثرگذار در کارآیی و اثربخشی آموزشها می‌باشد. استانداردسازی زمینه‌ساز تعیین توانمندی‌های جسمانی و فکری، مهارت‌های شغلی و همچنین تهیه مبنا و معیاری برای عملیات برنامه‌ریزی، طبقه‌بندی مهارت شاغلین، ایجاد شغل، اجرای دوره‌های آموزشی، ارزشیابی نظام آموزش می‌باشد. چنانچه استاندارد شغل را به عنوان یک مرجع منسجم و نظام‌مند بپذیریم، عدم تدوین و پیاده‌سازی استانداردهای شغل بخش کشاورزی، موجب تحمیل هزینه‌های اقتصادی ناشی از مصرف بیش از حد (کودهای شیمیایی و آفت‌کشها)، درمان بیماریهای خاص به لحاظ عدم کدکس غذایی و مصرف محصولات کشاورزی دارای سطوح بالای غیر مجاز (مواد شیمیایی، فلزات سنگین، آفت‌کشها)، خسارات ایمنی شغلی کشاورزان و آلودگی زیست‌محیطی، عقب ماندن از جامعه جهانی و وابستگی خواهد شد. امروزه در اکثر کشورها مجموعه‌ایی از انواع استانداردها با اثرات مستقیم و یا غیرمستقیم بر کشاورزی، در زمینه آب و خاک، هوا، تنوع زیستی، چشم‌اندازها و میراث فرهنگی و سایر موارد وجود دارد. به نظر می‌رسد در کشور عزیز و پهناور خودمان ایران، الزام در بکارگیری استانداردها در بخش کشاورزی کمک شایانی به سلامت محصول و افزایش ضریب ایمنی و کاهش هزینه‌ها خواهد نمود.

با توجه به این نگرش در سال‌های گذشته مسئولین امر ضرورت آموزش علی‌الخصوص افرادی که در ارتباط با تولید (بهره‌برداران) نقش داشته را با دید جامع نگریسته و برنامه‌ریزی نموده‌اند. آموزش بهره‌برداران که ضرورتی اجتناب‌ناپذیر برای ارتقاء دانش و بهره‌وری بالا را به دنبال دارد از اولویت ویژه‌ای برخوردار گردید.

بنابراین در راستای ابلاغ آیین‌نامه نظام صنفی فعالیت های کشاورزی و نیز در اجرای قانون ماده ۳۱ قانون افزایش بهره‌وری بخش کشاورزی و منابع طبیعی، دفتر آموزش بهره‌برداران و مشاغل کشاورزی معاونت ترویج و آموزش سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی و دفتر طرح و برنامه درسی سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور ( بر اساس تفاهم نامه مشترک) به تدوین استانداردهای آموزش مشاغل کشاورزی مبادرت نموده است. امید است این مشارکت و همکاری در تدوین استاندارد های آموزشی بتواند نقش فزاینده‌ای در بهره‌وری و ارتباط آن با اثربخشی شغلی شاغلین و ارتقای توانمندی‌های حرفه‌ای بهره‌برداران و مولدان بخش کشاورزی داشته باشد.



نظارت بر تدوین محتوا و تصویب : دفتر طرح و برنامه های درسی - دفتر آموزش بهره برداران و مشاغل کشاورزی

کد استاندارد آموزش شغل : ۱ - ۱۰۴ - ۶۳ - ۶۱۲۲

اعضاء کمیسیون تخصصی برنامه ریزی درسی :

علی موسوی مدیرکل دفتر طرح و برنامه های درسی

ناصر سلطانیان مدیرکل دفتر آموزش بهره برداران و مشاغل کشاورزی

حسن رحیمی تنها معاون مدیر کل دفتر آموزش بهره برداران و مشاغل کشاورزی

رامک فرح آبادی معاون برنامه ریزی درسی دفتر طرح و برنامه های درسی

ارژنگ بهادری معاون منابع آموزشی دفتر طرح و برنامه های درسی

الیاس رحیمی پطرودی رئیس اداره تدوین استانداردهای مشاغل کشاورزی، دفتر آموزش بهره برداران و مشاغل کشاورزی

سید محسن جلالی رئیس گروه برنامه ریزی درسی امور دام و ماکیان دفتر طرح و برنامه های درسی

امید فتحی کارشناس آموزش کشاورزی دفتر آموزش بهره برداران و مشاغل کشاورزی

حوزه های حرفه ای ، تخصصی همکار و یا در قالب تفاهم نامه برای تدوین یا بازنگری استاندارد آموزش شغل :

- دفتر آموزش بهره برداران و مشاغل کشاورزی

البرز - کرج - کیلومتر ۶ جاده ماهدشت - جنب پادگان شهید همت - معاونت آموزش و ترویج کشاورزی

تلفن: ۰۲۶۳۶۷۰۰۸۰۰

دورنگار: ۰۲۶۳۶۷۰۰۸۹۵

آدرس الکترونیکی:

فرآیند اصلاح و بازنگری :

-

-

از صاحب نظران و متخصصان و خبرگان حرفه ای و مریبان خواهشمند است نظرات اصلاحی خود را به آدرس زیر ارسال نمایند .

آدرس دفتر طرح و برنامه های درسی

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

کشور ، پلاک ۹۷

تلفن ۶۶۵۶۹۹۰۷ - ۶۶۹۴۴۱۲۰

دورنگار ۶۶۹۴۴۱۱۷

آدرس الکترونیکی : Barnamehdarci @ yahoo.com



## **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 :**

نقشه‌ی 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 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 .

### **کارورزی:**

کارورزی صرفاً در مشاغلی است که بعد از آموزش نظری یا همگام با آن آموزش عملی به صورت محدود یا با ماکت صورت می گیرد و ضرورت دارد که در آن مشاغل خاص محیط واقعی برای مدتی تعریف شده تجربه شود. (مانند آموزش یک شایستگی که فرد در محل آموزش به صورت تئوریک با استفاده از عکس می آموزد و ضرورت دارد مدتی در یک مکان واقعی آموزش عملی ببیند و شامل بسیاری از مشاغل نمی گردد.)

### **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 حرفه‌ای 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 .

### **توجهات زیست محیطی :**

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



تهیه و تدوین کنندگان استاندارد آموزش شغل

ردیف	نام و نام خانوادگی	آخرین مدرک تحصیلی	رشته تحصیلی	شغل و سمت	سابقه کار مرتبط	شماره موبایل
۱	امید فتحی	لیسانس	دامپروری	کارشناس	-	Fathee۳۶۱@yahoo.com
۲	محمد مهدی لولایی	فوق لیسانس	مدیریت آموزش	-	-	-
۳	قربان شفائی	فوق لیسانس	مدیریت آموزش	-	-	-
۴	حسین عطارچی	دکترا	علوم دامی	-	-	-
۵	علی اکبر اسفندیاری	لیسانس	علوم دامی	-	-	-
۶	پرستور پورغفور لنگرودی	دکترا	علوم دامی	-	-	-
۷	عبداله کاویان	لیسانس	علوم دامی	-	-	-



تهیه و تدوین کنندگان استاندارد آموزش شغل

ردیف	نام و نام خانوادگی	آخرین مدرک تحصیلی	رشته تحصیلی	شغل و سمت	سابقه کار مرتبط	شماره موبایل
۸	محمد علی اورسجی	لیسانس	علوم دامی	-	-	-
۹	کمال الدین ارازاده	کارشناسی	علوم دامی	-	۸ سال	-
۱۰	سعیده امیرلطیفی	کارشناسی	مهندسی تولیدات دامی	-	۴ سال	-
۱۱	فرهاد شادکام	کارشناسی ارشد	فناوری اطلاعات	-	۱۶ سال	-
۱۲	مهین رضائی	کارشناسی	ریاضی کاربردی در کامپیوتر	-	۱۶ سال	-



نام استاندارد آموزش شغل :

پرورش دهنده مرغ گوشتی ارگانیک

شرح استاندارد آموزش شغل:

پرورش دهنده مرغ گوشتی ارگانیک شغلی از مشاغل حوزه طیور است که شاغل با رعایت اصول علمی نسبت به پرورش مرغ گوشتی ارگانیک اقدام می نماید. این شغل شامل شایستگی های آموزشی از قبیل: بررسی مراحل پرورش، تغذیه مرغ گوشتی ارگانیک، بررسی ساختمان، تاسیسات و تجهیزات مورد نیاز، رعایت اصول بهداشت و پیشگیری از بیماریها است. این شغل بامشغلی همچون تکنسین تاسیسات و تجهیزات مرغداری و پرورش مرغ گوشتی درارتباط می باشد.

ویژگی های کارآموز ورودی:

حداقل میزان تحصیلات: پایان دوره راهنمایی

حداقل توانایی جسمی و ذهنی: توانایی جسمی و ذهنی برای انجام شغل

مهارت های پیش نیاز: ندارد

طول دوره آموزش:

طول دوره آموزش : ۱۰۵ ساعت

- زمان آموزش نظری : ۳۸ ساعت

- زمان آموزش عملی : ۶۷ ساعت

- زمان کارورزی : - ساعت

- زمان پروژه : - ساعت

بودجه بندی ارزشیابی ( به درصد )

- کتبی : ۲۵ %

- عملی : ۶۵ %

- اخلاق حرفه ای : ۱۰ %

صلاحیت های حرفه ای مربیان :

کارشناس علوم دامی با حداقل ۵ سال سابقه کار مرتبط

کارشناسی ارشد علوم دامی با حداقل ۳ سال سابقه کار مرتبط

دکتری علوم دامی با حداقل ۱ سال سابقه کار مرتبط



\* اصطلاح انگلیسی استاندارد ( و اصطلاحات مشابه جهانی ) :

## Organic broiler breeder

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

- جوجه کشی

- پرورش دهنده مرغ اجداد

- پرورش دهنده مرغ مادر

- پرورش دهنده مرغ گوشتی

- پرورش دهنده مرغ بومی

- کارگر فنی تاسیسات و تجهیزات مرغداری

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

الف : جزو مشاغل عادی و کم آسیب

ب : جزو مشاغل نسبتاً سخت

ج : جزو مشاغل سخت و زیان آور

د : نیاز به استعلام از وزارت کار





### استاندارد آموزش شغل

ساعت آموزش			ردیف	عناوین شایستگی
جمع	عملی	نظری		
۲۸	۱۹	۹	۱	بررسی مراحل پرورش مرغ گوشتی ارگانیک
۲۸	۱۶	۱۲	۲	تغذیه مرغ گوشتی ارگانیک
۲۴	۱۶	۸	۳	بررسی ساختمان و تاسیسات و تجهیزات مورد نیاز پرورش مرغ گوشتی ارگانیک
۲۵	۱۶	۹	۴	رعایت اصول بهداشت و پیشگیری از بیماریهای مرغ گوشتی ارگانیک
۱۰۵	۶۷	۳۸		جمع



- برگه تحلیل شایستگی های شغل

شایستگی	معیار عملکرد	کار
<p>بررسی مراحل پرورش مرغ گوشتی ارگانیک</p>	<p>- نژادهای معروف مرغ گوشتی ارگانیک نظیر مسترگریس، ردبرو، کلوپاک و گریس بار و ... و ویژگیهای هریک از آنها را بیان نماید</p> <p>- شاخصهای انتخاب نژاد مناسب را ذکر نماید</p>	<p>ارزیابی و انتخاب نژادهای معروف مرغ گوشتی ارگانیک</p>
	<p>اندامهای ظاهری (پر، تاج، پا و...) و اندامهای داخلی (چینه دان، کبد، سنگدان و...) را تشریح نماید</p>	<p>بررسی مشخصات ظاهری و اندام های داخلی مرغ گوشتی ارگانیک</p>
	<p>رفتار های وابسته به شرایط محیطی و نژادی در مرغ گوشتی ارگانیک را بیان نماید</p>	<p>رفتارشناسی مرغ گوشتی ارگانیک</p>
	<p>شستشو، پاکسازی و ضد عفونی جایگاه و تجهیزات را انجام دهد</p> <p>شعله افکنی جایگاه را انجام دهد</p> <p>نوع و میزان بستر مورد نیاز را بیان نماید</p>	<p>آماده سازی سالن پرورش مرغ گوشتی ارگانیک</p>
	<p>تنظیم دما، رطوبت، تهویه و نور مورد نیاز مرغ گوشتی ارگانیک را انجام دهد</p>	<p>کنترل دما، رطوبت، تهویه و نور مورد نیاز پرورش مرغ گوشتی ارگانیک در طول دوره پرورش</p>
	<p>رکوردهای مورد نیاز (میزان تلفات، مصرف غذا، افزایش وزن و ...) و عملیات رکوردگیری و ثبت آمار در فرم مخصوص را انجام دهد</p> <p>بر آورد اقتصادی از پرورش مرغ گوشتی ارگانیک را انجام دهد</p>	<p>رکوردگیری و ثبت آمار روزانه تا پایان دوره پرورش</p>



استاندارد آموزش  
- برگه تحلیل آموزش

عنوان شایستگی: بررسی مراحل پرورش مرغ ارگانیک

نام و مشخصات وسایل و ابزار و مواد آموزشی	حیطه های یادگیری					کارها	ردیف	
	زمان آموزش (جمع ساعت)	حیطه نگرشی	ساعت عملی	رئوس فعالیتهای عملی (حیطه مهارتی)	ساعت نظری			دانش و معلومات مورد نیاز (حیطه دانشی)
بازدید ، فیلم ، عکس یا اسلاید	۳	دقت در انتخاب نژاد مناسب با عملکرد بالاتر	۲	ارزیابی و انتخاب نژاد مرغ گوشتی ارگانیک مناسب در منطقه	۱	نژاد های معروف مرغ گوشتی ارگانیک نظیر مسترگریس، ردبرو، کلوپاک و گریس بارو مناطق قابل پرورش و ویژگیهای آنها - شاخصهای انتخاب نژاد مناسب	۱	ارزیابی و انتخاب نژادهای معروف مرغ گوشتی ارگانیک
مرغ گوشتی ارگانیک زنده لاشه مرغ گوشتی ارگانیک، ست تشریح، فیلم و عکس یا اسلاید	۵	کسب نگرش صحیح در خصوص مشخصات ظاهری و اندامهای داخلی مرغ گوشتی ارگانیک	۴	مشاهده اندامهای ظاهری و کالبدگشایی و مشاهده اندام های داخلی	۱	مشخصات ظاهری مرغ گوشتی ارگانیک و اندام های داخلی (چینه دان، پیش معده و ..)	۲	بررسی مشخصات ظاهری و اندام های داخلی مرغ گوشتی ارگانیک
فیلم ، عکس یا اسلاید	۲	در خصوص رفتارهای محیطی و نژادی در مرغ گوشتی ارگانیک درک صحیح پیدا نماید	۱	ارزیابی نحوه پراکنش مرغ گوشتی ارگانیک در سالن	۱	رفتار های وابسته به شرایط محیطی و نژادی در مرغ گوشتی ارگانیک (تراکم، استرس و پراکندگی و ...)	۳	رفتار شناسی مرغ گوشتی ارگانیک
دستکش، ماسک، محلول پاش ، شعله افکن، مواد ضد عفونی کننده ، برس ، سطل شیلنگ آب ، بستر	۷	به اهمیت و ضرورت آماده سازی سالن پی برده تا از بروز و شیوع بیماری جلوگیری نماید	۵	انجام شستشو، پاکسازی و ضد عفونی جایگاه و تجهیزات شعله افکنی جایگاه - انجام عملیات بستر سازی	۲	نحوه شستشو، پاکسازی و ضد عفونی جایگاه و تجهیزات نحوه شعله افکنی جایگاه نوع و میزان بستر مورد نیاز	۵	آماده سازی سالن پرورش



استاندارد آموزش  
- برگه تحلیل آموزش

عنوان شایستگی: بررسی مراحل پرورش مرغ ارگانیک

نام و مشخصات وسایل و ابزار و مواد آموزشی	حیطه های یادگیری					کارها	ردیف
	زمان آموزش (جمع ساعت)	حیطه نگرشی	ساعت عملی	رئوس فعالیتهای عملی (حیطه مهارتی)	ساعت نظری		
دما سنج ، رطوبت سنج، تهویه و لامپ	۵	درک اهمیت نور رسانی ، دما، رطوبت و تهویه مناسب مورد نیاز پرورش	۳	کنترل حرارت، رطوبت، تهویه و روشنایی مناسب در دوره پرورش	۲	دما، رطوبت، تهویه و نورمورد نیاز در پرورش مرغ گوشتی ارگانیک دوره پرورش	۶
ترازو، فرم آمار، فیلم، عکس یا اسلاید	۶	به اهمیت رکوردگیری و ثبت آمار پی برده و در انجام آن همکاری نماید	۴	انجام عملیات رکوردگیری و ثبت آمار تجزیه و تحلیل اقتصادی در پایان دوره	۲	نحوه رکوردگیری و ثبت آمار و مقایسه آنها ارزیابی اقتصادی دوره پرورش	۷
						استفاده از لباس، ماسک و ...	ایمنی و بهداشت:
						معدوم کردن تلفات با کوره لاشه سوز یا دفن نمودن آن با شرایط مجاز بهداشتی آلوده نشدن آبهای زیر زمینی با فاضلاب واحد پرورشی	توجهات زیست محیطی:



## - برگه تحلیل شایستگی های شغل

شایستگی	معیار عملکرد	کار
تغذیه مرغ گوشتی ارگانیک	اهمیت تغذیه و تامین پروتئین ، انرژی ، مواد معدنی و ویتامینهای مورد نیاز در سنین مختلف شرح دهد	بررسی اهمیت تغذیه مرغ گوشتی ارگانیک در سنین مختلف
	انواع خوراک های قابل تغذیه مرغ گوشتی ارگانیک را بیان نماید	بررسی خوراک های مورد نیاز در تغذیه مرغ گوشتی ارگانیک
	انواع افزودنیهای مجاز نظیر مواد معدنی کمیاب، ویتامین ها، آنزیم ها، پوسته صدف، پروبیوتیک ها (در صورت عدم تولید با فناوری های تغییر ژنتیکی) و پری بیوتیکها و افزودنی های غیر مجاز نظیر نظیر اسید آمینه های خالص سنتتیک (بجز متیونین)، آنتی بیوتیک ها، داروها، هورمون های محرک رشد، فرآورده های جانبی و فرعی طیور یا دیگر حیوانات (بجز پودر ماهی فاقد مواد نگهدارنده) را بیان نماید	شناخت افزودنی های مجاز و غیر مجاز در تغذیه مرغ گوشتی ارگانیک
	نحوه تغذیه جوجه ها و سنین بالاتر را انجام دهد	تغذیه مرغ گوشتی ارگانیک در مراحل مختلف سنی
	آب مورد نیاز براساس وزن و سنین مختلف را محاسبه و کیفیت آنرا تعیین نماید	بر آورد میزان و کیفیت آب مورد نیاز در پرورش مرغ گوشتی ارگانیک



عنوان شایستگی: تغذیه مرغ گوشتی ارگانیک

نام و مشخصات وسایل و ابزار و مواد آموزشی	حیطه های یادگیری					کارها	ردیف	
	زمان آموزش (جمع ساعت)	حیطه نگرشی	ساعت عملی	رئوس فعالیت‌های عملی (حیطه مهارتی)	ساعت نظری			دانش و معلومات مورد نیاز (حیطه دانشی)
بازدید از مزرعه و دیدن فیلم؛ عکس یا اسلاید	۴	درک صحیح در خصوص اهمیت تغذیه و انواع جیره غذایی در پرورش مرغ گوشتی ارگانیک	۱	تجزیه و تحلیل مواد غذایی در سنین مختلف	۳	اهمیت تغذیه در خصوص تامین پروتئین - انرژی - مواد معدنی و ویتامین‌های مورد نیاز و مکمل‌های غذایی و افزودنی‌های مجاز	۱	بررسی اهمیت تغذیه مرغ گوشتی ارگانیک در سنین مختلف
بازدید - لباس کار - فیلم، عکس یا اسلاید	۷	درک صحیح در خصوص خوراکی‌های مورد استفاده در مرغ گوشتی ارگانیک و علاقه مند به انجام ارزیابی انواع خوراک مرغ گوشتی ارگانیک	۴	مشاهده و ارزیابی خوراک مرغ گوشتی ارگانیک	۳	انواع خوراک‌های قابل تغذیه در مرغ گوشتی ارگانیک	۲	بررسی خوراک‌های مورد نیاز در تغذیه مرغ گوشتی ارگانیک
بازدید - لباس کار - فیلم، عکس یا اسلاید	۵	درک صحیح در خصوص افزودنی‌های مورد استفاده در تغذیه مرغ گوشتی ارگانیک و علاقه مند به انجام ارزیابی انواع افزودنی‌های مرغ گوشتی ارگانیک	۳	مشاهده و ارزیابی افزودنی‌های مجاز و غیر مجاز در تغذیه مرغ گوشتی ارگانیک	۲	انواع افزودنی‌های مجاز نظیر مواد معدنی کمپاب، ویتامین‌ها، آنزیم‌ها، پوسته صدف، پروبیوتیک‌ها (در صورت عدم تولید با فناوری‌های تغییر ژنتیکی) و پری بیوتیک‌ها و افزودنی‌های غیر مجاز نظیر نظیر اسید آمینه‌های خالص سنتتیک (بجز متیونین)، آنتی بیوتیک‌ها، داروها، هورمون‌های محرک رشد، فرآورده‌های جانبی و فرعی طیور یا دیگر حیوانات (بجز پودر ماهی فاقد مواد نگهدارنده)	۳	بررسی افزودنی‌های مجاز و غیر مجاز در تغذیه مرغ گوشتی ارگانیک



عنوان شایستگی: تغذیه مرغ گوشتی ارگانیک

نام و مشخصات وسایل و ابزار و مواد آموزشی	حیطه های یادگیری					کارها	ردیف
	زمان آموزش (جمع ساعت)	حیطه نگرشی	ساعت عملی	رئوس فعالیت‌های عملی (حیطه مهارتی)	ساعت نظری		
دانخوری، لباس کار، بازدید از مزرعه و دیدن فیلم؛ عکس یا اسلاید	۹	پی بردن به ضرورت تغذیه مرغ گوشتی ارگانیک در سنین مختلف	۶	انجام تغذیه جوجه های یکروزه و سنین بالاتر	۳	نحوه تغذیه جوجه های مرغ گوشتی ارگانیک و سنین بالاتر	۴ تغذیه مرغ گوشتی ارگانیک در مراحل مختلف سنی
آبخوری، لباس کار، بازدید از مزرعه و دیدن فیلم؛ عکس یا اسلاید	۳	دقت در خصوص مصرف آب در مرغ گوشتی ارگانیک در سنین مختلف	۲	تامین آب مورد نیاز مرغ گوشتی ارگانیک در سنین مختلف و با کیفیت مناسب	۱	محاسبه آب مورد نیاز در سنین مختلف با توجه به شرایط محیطی و کیفیت آن	۵ بر آورد میزان و کیفیت آب مورد نیاز در پرورش مرغ گوشتی ارگانیک
استفاده از لباس، ماسک و ...						ایمنی و بهداشت:	
رعایت اصول صحیح در استفاده دستگاههای تهیه خوراک طیور						توجهات زیست محیطی:	



- برگه تحلیل شایستگی های شغل

شایستگی	معیار عملکرد	کار
<b>بررسی ساختمان و تاسیسات و تجهیزات مورد نیاز پرورش مرغ گوشتی ارگانیک</b>	ظرفیت قابل پرورش در واحد سطح برای فضای بسته (سالن) و فضای باز (گردشگاه) را محاسبه نماید	تعیین مساحت مورد نیاز برای پرورش مرغ گوشتی ارگانیک در سنین مختلف
	مشخصات انواع جایگاه پرورش مرغ گوشتی ارگانیک را بیان نماید	ارزیابی جایگاه پرورش مرغ گوشتی ارگانیک
	تجهیزات و تاسیسات مورد نیاز پرورش مرغ گوشتی ارگانیک را شرح دهد تاسیسات و تجهیزات مورد نیاز پرورش مرغ گوشتی ارگانیک را تنظیم نماید	تنظیم و بکارگیری تاسیسات و تجهیزات مورد نیاز پرورش مرغ گوشتی ارگانیک





استاندارد آموزش  
- برگه تحلیل آموزش

عنوان شایستگی: بررسی ساختمان و تاسیسات و تجهیزات مورد نیاز پرورش مرغ گوشتی ارگانیک

نام و مشخصات وسایل و ابزار و مواد آموزشی	حیطه های یادگیری					کارها	ردیف	
	زمان آموزش (جمع ساعت)	حیطه نگارشی	ساعت عملی	رئوس فعالیت‌های عملی (حیطه مهارتی)	ساعت نظری			دانش و معلومات مورد نیاز (حیطه دانشی)
بازدید - فیلم - عکس - اسلاید	۶	همکاری در تعیین ظرفیت پرورش مرغ گوشتی ارگانیک در سنین مختلف	۴	اجرای محاسبه ظرفیت سالن و محوطه باز بر اساس تعداد قطعه مورد پرورش	۲	میزان ظرفیت قابل پرورش در واحد سطح برای فضای بسته (سالن) و فضای باز (گردشگاه) در سنین مختلف	۱	تعیین مساحت مورد نیاز برای پرورش مرغ گوشتی ارگانیک در سنین مختلف
بازدید - فیلم - عکس - اسلاید	۶	درک صحیح در خصوص انواع جایگاه پرورش مرغ گوشتی ارگانیک	۴	تعیین جهت مناسب احداث سالن با توجه به شرایط محیطی	۲	مشخصات انواع جایگاه پرورش مرغ گوشتی ارگانیک	۲	ارزیابی جایگاه پرورش مرغ گوشتی ارگانیک
دانخوری و آبخوری و سایر تجهیزات، فیلم و عکس و اسلاید	۱۲	به ضرورت تجهیزات مناسب مورد نیاز در پرورش مرغ گوشتی ارگانیک پی برده و در استفاده از این تجهیزات علاقه مندی نشان دهد	۸	انتخاب مناسب و استفاده صحیح از تجهیزات در مزرعه پرورش	۴	انواع آبخوری و سایر تجهیزات و تاسیسات مورد نیاز و نحوه کار با آن	۳	تنظیم و بکارگیری تجهیزات و تاسیسات مورد نیاز پرورش مرغ گوشتی ارگانیک
						استفاده از لباس، ماسک و ...	ایمنی و بهداشت:	
						-	توجهات زیست محیطی:	



## - برگه تحلیل شایستگی های شغل

شایستگی	معیار عملکرد	کار
اصول بهداشت و پیشگیری از بیماریهای مرغ گوشتی ارگانیک	ویژگی های گله سالم و رعایت نکات بهداشتی را بیان نماید	بهداشت و نگهداری مرغ گوشتی ارگانیک در طول دوره
	بیماری های شایع در مرغ گوشتی ارگانیک و علائم آن را شرح دهد	بررسی بیماری های شایع مرغ گوشتی ارگانیک
	واکسیناسیون و معدوم سازی لاشه در مرغ گوشتی ارگانیک را انجام دهد	روش های پیشگیری و کنترل بیماری های شایع در مرغ گوشتی ارگانیک



عنوان شایستگی: رعایت اصول بهداشت و پیشگیری از بیماریهای مرغ گوشتی ارگانیک

نام و مشخصات وسایل و ابزار و مواد آموزشی	حیطه های یادگیری					کارها	ردیف	
	زمان آموزش (جمع ساعت)	حیطه نگرشی	ساعت عملی	رتوس فعالیتهای عملی(حیطه مهارتی)	ساعت نظری			دانش و معلومات مورد نیاز(حیطه دانشی)
بازدید، فیلم، عکس یا اسلاید	۶	همکاری در تعیین گله سالم و رعایت نکات بهداشتی در پرورش مرغ گوشتی ارگانیک	۴	تفکیک گله های سالم مرغ گوشتی ارگانیک و توجه به رعایت نکات بهداشتی در آنها	۲	ویژگی های گله سالم و رعایت نکات بهداشتی	۱	بهداشت و نگهداری مرغ گوشتی ارگانیک در طول دوره
سینی کالبدگشایی، سری وسایل، لاشه مرغ گوشتی ارگانیک، فیلم، عکس یا اسلاید	۱۰	علاقتمند شدن به تشخیص بیماری های شایع در مرغ گوشتی ارگانیک	۶	انجام کالبدگشایی و مشاهده علائم بیماری از طریق بازدید از کلینیک های دامپزشکی	۴	انواع بیماری های شایع در مرغ گوشتی ارگانیک و علائم آن ( برونشیت، گامبورو و ....)	۲	بررسی بیماری های شایع مرغ گوشتی ارگانیک
وسایل واکسیناسیون، واکسن، کوره لاشه سوز، فیلم، عکس یا اسلاید	۹	به اهمیت پیشگیری و کنترل بیماری های شایع در مرغ گوشتی ارگانیک در زمان مناسب پی ببرد	۶	انجام واکسیناسیون و معدوم سازی لاشه در مرغ گوشتی ارگانیک	۳	نحوه واکسیناسیون و معدوم سازی لاشه - ایجاد پن (قرنطینه)	۳	روش های پیشگیری و کنترل بیماری های شایع در مرغ گوشتی ارگانیک
						استفاده از لباس، ماسک و ...		ایمنی و بهداشت:
						استفاده از کوره لاشه سوز در معدوم کردن تلفات و یا دفن تلفات به روش صحیح معدوم سازی تجهیزات و ابزار مستعمل واکسیناسیون به روش صحیح		توجهات زیست محیطی:



- برگه استاندارد تجهیزات، مواد، ابزار

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد
۱	شعله افکن	پشتی (اتومایزر)	۱
۲	محلول پاش	پشتی (موتوری)	۲
۳	چوب خواب	استاندارد	براساس ظرفیت سالن
۴	آبخوری	دستی و اتوماتیک	براساس ظرفیت سالن
۵	دانخوری	دستی و اتوماتیک	براساس ظرفیت سالن
۶	میکسر	برقی	۱
۷	تهویه	برقی	براساس ظرفیت سالن
۸	لباس کار	یکسره	۱۵
۹	ماسک	بهداشتی	۱۵
۱۰	دستکش	دستکش کار	۱۵
۱۱	بیل	دامپروری	۵
۱۲	فرغون	استاندارد	۵
۱۳	آسیاب	استاندارد	۱
۱۴	سطل	۱۰ لیتری	۶
۱۵	ترازو	دیجیتالی	۲
۱۶	جارو	دسته بلند	۵
۱۷	برس	پلاستیکی	۵
۱۸	حرارت سنج	جیوه ای	۵
۱۹	رطوبت سنج	عقره ای یا دیجیتال	۵
۲۰	لامپ	۴۰ وات	۱۵
۲۱	سرنگ	واکسیناسیون	۵
۲۲	سبد مخصوص حمل جوجه گوشتی	استاندارد	۵

توجه :

- تجهیزات، مواد و ابزار برای یک کارگاه به ظرفیت ۱۵ نفر در نظر گرفته شود .



– منابع و نرم افزار های آموزشی

ناشر یا تولید کننده	محل نشر	سال نشر	مترجم	مولف	عنوان منبع یا نرم افزار	ردیف
				<a href="http://bankpoultry.ir">http://bankpoultry.ir</a>	سایت اینترنتی مرکز اطلاع رسانی طیور ایران	۱
				<a href="http://www.itpnews.com">http://www.itpnews.com</a>	سایت شبکه خبری و اطلاع رسانی صنعت مرغداری و دامپروری	۲

ناشر	محل نشر	مترجم/مترجمین	مولف / مولفین	سال نشر	نام کتاب یا جزوه	ردیف
انتشارات مرز دانش	تهران	بیکی، م	بلر، ر	۱۳۹۱	پرورش طیور ارگانیک تغذیه و خوراک دهی	۱
انتشارات شرکت پژوهش و توسعه کشاورزی	تهران	خلیقی سیگارودی، ت. فرخوی، م. نیک نفس، ف	مک . او . نورث – دونالد. دی . بل	۱۳۸۷	راهنمای کامل پرورش طیور	۲
انتشارات دانشگاه تهران	تهران	-	زهری، م ع	۱۳۸۸	پرورش طیور گوشتی	۳



## فهرست سایت های قابل استفاده در آموزش استاندارد

ردیف	عنوان
۱	<a href="http://bankpoultry.ir">http://bankpoultry.ir</a>
۲	<a href="http://www.itpnews.com">www.itpnews.com</a>
۳	<a href="http://www.poultrydisease.ir">www.poultrydisease.ir</a>

## فهرست معرفی نرم افزارهای سودمند و مرتبط

ردیف	عنوان نرم افزار	تهیه کننده	آدرس
۱	نرم افزار جیره نویسی	-	-
۲	نرم افزار مدیریت واحد	-	-
۳	نرم افزار آموزشی چند رسانه ای	-	-