



بسمه تعالی

معاونت آموزش
دفتر طرح و برنامه های درسی

تکنسین بازرسی گوشت

گروه شغلی
کشاورزی (امور دام و ماکیان)

کد استاندارد آموزش شغل

۶۱۲۱-۶۳-۰۳۴-۲

تاریخ بازنگری استاندارد: ۹۴/۱۱/۱



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

کد ملی شناسایی آموزش شغل: ۲-۳۴-۰۳-۶۳-۶۱۲۱

اعضاء کمیسیون تخصصی برنامه ریزی درسی :

علی موسوی مدیرکل دفتر طرح و برنامه های درسی

رامک فرح آبادی معاون دفتر طرح و برنامه های درسی

یونس ممی زاده مدیرکل آموزش فنی و حرفه ای استان اردبیل

عارف نجفی نژاد رئیس اداره آموزش، پژوهش و برنامه ریزی اداره کل آموزش فنی و حرفه ای استان اردبیل

حمید رضا رحمانی کارشناس پژوهش اداره کل آموزش فنی و حرفه ای استان اردبیل

عبداله محمدی سنگ چشمه

سید محسن جلالی مسئول گروه کشاورزی (امور دام و ماکیان)

فرآیند اصلاح و بازنگری:

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

-اداره کل آموزش فنی و حرفه ای استان اردبیل

کلیه حقوق مادی و معنوی این استاندارد متعلق به سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور بوده و هرگونه سوء استفاده مادی و معنوی از آن موجب پیگرد قانونی است .

آدرس دفتر طرح و برنامه های درسی

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

تلفن ۶۶۵۶۹۹۰۷ - ۶۶۹۴۴۱۲۰

دورنگار ۶۶۹۴۴۱۱۷

آدرس الکترونیکی : DAFTAR_TARH@IRANTVTO.IR



تهیه کنندگان استاندارد آموزش شغل

ردیف	نام و نام خانوادگی	آخرین مدرک تحصیلی	رشته تحصیلی	شغل و سمت	سابقه کار مرتبط
۱	سعید مهدیزاده اردبیلی	فوق لیسانس	علوم دامی-تغذیه دام	مربی	۱۰ سال
۲	فاطمه علاء نوشهر	دکتری	ژنتیک و اصلاح دام	مدرس	۱۰ سال
۳	عبداله سبحانی	دکتری	دامپزشک	هیأت علمی دانشگاه محقق اردبیلی	۲۰ سال
۴	رضا سید شریفی	دکتری	ژنتیک و اصلاح دام	هیأت علمی دانشگاه محقق اردبیلی	۱۰ سال
۵	سعید دست افشان	لیسانس	دامپروری		۲ سال
۶	علیرضا سقایی	فوق لیسانس	تغذیه دام		۶ سال
۷	محمد علی رسول زاده	لیسانس	دامپروری		۳ سال
۸	حسین اعزازی	کارشناس ارشد	تغذیه دام		۳ سال
۹	پیمان اسماعیل نسب	کارشناس ارشد	پرورش و تولید طیور		۳ سال
۱۰	داور مهدوی	لیسانس	دامپروری		۴ سال
۱۱	محمد درستکار	کارشناس ارشد	ژنتیک و اصلاح نژاد دام		۳ سال
۱۲	سید احد سعیدی اردبیلی	لیسانس	دامپروری		۵ سال
۱۳	بهرروز خلیلی	کارشناس ارشد	فیزیولوژی و تولید مثل دام		۸ سال
۱۴	کبری سیدعقیلی	کارشناس ارشد	فیزیولوژی و تولید مثل دام		۳ سال
۱۵	نعمت هدایت ایوبیق	دکتری	ژنتیک و اصلاح دام		۴ سال
۱۶	جعفر پناهی	کارشناس ارشد	ژنتیک و اصلاح دام		۳ سال
۱۷	حسین سعادت	کارشناس ارشد	ژنتیک و اصلاح دام		۳۰ سال
۱۸	جمال سیف دواتی	دکتری	تغذیه دام		۲۰ سال
۱۹	عارف نجفی نژاد	کارشناس ارشد	برق		۳۰ سال



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 مرئیان:

حداقل توانمندی های آموزشی و حرفه ای که از مرئیان 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.



نام استاندارد آموزش شغل
تکنسین بازرسی گوشت
شرح استاندارد آموزش شغل
تکنسین بازرسی گوشت شغلی است از گروه شغلی کشاورزی و حرفه دامپروری که دارای شایستگی هایی از قبیل بازرسی حیوانات قبل از کشتار، بازرسی حیوانات بعد از کشتار، انتخاب لاشه دام سالم، بررسی کیفیت گوشت و ارائه گزارش به سازمان دامپزشکی را داشته و با مشاغلی از قبیل دامپزشکی، دامپروری و صنایع گوشتی در ارتباط است.
ویژگی های کارآموز ورودی:
حداقل میزان تحصیلات: فوق دیپلم دامپروری یا دامپزشکی حداقل توانایی جسمی: توانایی جسمی و روانی کامل مهارت های پیش نیاز این استاندارد: ندارد
طول دوره آموزشی:
طول دوره آموزش : ۷۵ ساعت - زمان آموزش نظری : ۳۴ ساعت - زمان آموزش عملی : ۴۱ ساعت - زمان کارورزی : - ساعت - زمان پروژه : - ساعت
بودجه بندی ارزشیابی (به درصد):
- کتبی : ۲۵ درصد - عملی : ۶۵ درصد - اخلاق حرفه ای: ۱۰ درصد
صلاحیت های حرفه ای مربیان:
لیسانس دامپزشکی یا دامپروری با حداقل ۳ سال سابقه کاری در شغل مربوطه



*** تعریف دقیق استاندارد (اصطلاحی):***

شخصی که این دوره را می گذراند می تواند از عهده بازرسی گوشت در کشتارگاه ها برآید.

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

Meat Inspection Technician

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

***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

ردیف	عناوین
۱	بازرسی دام قبل از کشتار
۲	بازرسی دام بعد از کشتار
۳	انتخاب لاشه ی سالم
۴	بررسی کیفیت گوشت
۵	بررسی فساد گوشت
۶	رعایت استاندارد و بهداشتی حمل و نقل گوشت به مراکز عرضه
۷	نمونه برداری و انجام آزمایشات کیفی گوشت



	زمان آموزش			عنوان: بازرسی دام قبل از کشتار
	جمع	عملی	نظری	
	۷	۳	۴	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
- لباس کار، چکمه، دستکش - فیلم آموزشی - پوستر و اسلاید آموزشی - کتاب (بهداشت و بازرسی انواع گوشت و فرآورده های خام دامی تألیف دکتر محمد کشتکار و دکتر رضا معاضدی، بهداشت و بازرسی گوشت تألیف دکتر ویدا بیرزمانی و طناز موسوی و بهداشت و بازرسی کشتارگاهی گوشت تألیف قائم مقامی)				دانش : - خصوصیات دام سالم جهت کشتار - خصوصیات عمومی دام های بیمار و مشکوک - روشهای آزمایشگاهی برای تشخیص بیماری دام - علایم بیماری ها در دامهای زنده
			۱	
			۱	
			۱	
				مهارت : - استفاده از لوازم مورد نیاز برای بازرسی دام - بررسی دام های بیمار - انتخاب دام سالم جهت کشتار
		۱		
		۱		
		۱		
				نگرش: ایمنی و بهداشت: - رعایت اصول بهداشتی جهت جلوگیری از شیوع بیماری های مشترک بین انسان و دام توجهات زیست محیطی: - دفن و معدوم نمودن صحیح دام های مبتلا به بیماری های مسری از قبیل بیماری تب برفکی



	زمان آموزش			عنوان: بازرسی دام بعد از کشتار
	جمع	عملی	نظری	
	۱۴	۹	۵	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
- لباس کار، چکمه، دستکش - کارد برای برش - فیلم آموزشی - پوستر و اسلاید آموزشی - کتاب (بهداشت و بازرسی انواع گوشت و فرآوردههای خام دامی تألیف دکتر محمد کشتکار و دکتر رضا معاضدی، بهداشت و بازرسی گوشت تألیف دکتر ویدا پیرزمانی و طناز موسوی و بهداشت و بازرسی کشتارگاهی گوشت تألیف قائم مقامی)			۱ ۱ ۱ ۱ ۱	دانش : - نحوه پیشگیری از آلودگی های کشتارگاهی - طرز آماده کردن و قرار دادن لاشه و ضمائم آن برای بازرسی - علایم بیماری در دام های کشتار شده - اعضاء و قسمت هایی که بایستی بازرسی شوند - لوازم مورد نیاز برای بازرسی
				مهارت : - استفاده از لوازم مورد نیاز برای بازرسی - کالبد شکافی اجزاء مرتبط با بیماری های مختلف (ریه، کبد، گوشت و امعاء واحشاء) - بازرسی لاشه
				نگرش: - دقت در شرایط ذبح دام که بایستی طبق موازین شرع اسلام ذبح شود.
				ایمنی و بهداشت: - رعایت اصول بهداشتی جهت جلوگیری از شیوع بیماریهای مشترک بین انسان و دام
				توجهات زیست محیطی: - دفن و معدوم کردن لاشه های بیمار بر اساس موازین بهداشتی و رعایت موارد زیست محیطی



استاندارد آموزش
برگه تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان: انتخاب لاشه ی سالم
	جمع	عملی	نظری	
	۱۲	۸	۴	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
- لباس کار، چکمه، دستکش - کارد برای برش - فیلم آموزشی - پوستر و اسلاید آموزشی - کتاب (بهداشت و بازرسی انواع گوشت و فرآوردههای خام دامی تألیف دکتر محمد کشتکار و دکتر رضا معاضدی، بهداشت و بازرسی گوشت تألیف دکتر ویدا پیرزمانی و طناز موسوی و بهداشت و بازرسی کشتارگاهی گوشت تألیف قائم مقامی)				دانش :
			۲	- انواع بیماری های شایع دام
			۱	- علایم و خصوصیات بیماری در دام کشتار شده
			۱	- بافتهای هدف در بیماری های مختلف دام
				مهارت :
		۲		- بررسی لاشه های بیمار
		۵		- تحلیل و بررسی اندام و اعضاء آلوده به میکروب
		۱		- کار با لوازم و ابزار مورد نیاز
				نگرش:
				-
			ایمنی و بهداشت:	
			- رعایت اصول بهداشتی جهت جلوگیری از شیوع بیماریهای مشترک بین انسان و دام	
			توجهات زیست محیطی:	
			- معدوم کردن صحیح دامهای مبتلا به بیماریهای مشترک انسان و دام	

استاندارد آموزش
برگه تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان: بررسی کیفیت گوشت
	جمع	عملی	نظری	
	۹	۵	۴	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
فیلم آموزشی				دانش :
پوستر و اسلاید آموزشی			۲	- وضعیت فیزیولوژیکی و پاتولوژیکی گوشت سالم قبل و بعد از کشتار
کتاب (بهداشت و بازرسی انواع گوشت و فرآوردههای خام دامی تألیف دکتر محمد کشتکار و دکتر رضا معاضدی، بهداشت و بازرسی گوشت تألیف دکتر ویدا پیرزمانی و طناز موسوی و بهداشت و بازرسی کشتارگاهی گوشت تألیف قائم مقامی)			۲	- وضعیت فیزیولوژیکی و پاتولوژیکی گوشت فاسد قبل و بعد از کشتار
				مهارت :
		۲		- تفریق اندام های بیمار و سالم
		۱/۵		- بررسی تغییرات پاتولوژیک گوشت
		۱/۵		- بررسی تغییرات فیزیولوژیک گوشت
				نگرش:
				-
				ایمنی و بهداشت:
				- رعایت اصول بهداشتی در حینکار
				توجهات زیست محیطی:
				- معدوم کردن صحیح گوشت های معیوب

	زمان آموزش			عنوان: بررسی فساد گوشت
	جمع	عملی	نظری	
	۱۰	۵	۵	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
- آزمایش TVN				دانش:
			۲/۵	- فساد میکروبی
- فیلم آموزشی			۲/۵	- فساد شیمیایی
- پوستر و اسلاید آموزشی				
- کتاب (بهداشت و بازرسی انواع گوشت و فرآوردههای خام دامی تألیف دکتر محمد کشتکار و دکتر رضا معاضدی، بهداشت و بازرسی گوشت تألیف دکتر ویدا پیرزمانی و طناز موسوی و بهداشت و بازرسی کشتارگاهی گوشت تألیف قائم مقامی)		۵		مهارت: - تفکیک صحیح گوشت سالم
				نگرش:
				ایمنی و بهداشت: - استفاده از دستکش، لباس کار
				توجهات زیست محیطی: - معدوم و دفن صحیح لاشه ها

برگه تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان: شرایط استاندارد و بهداشتی حمل و نقل گوشت به مراکز عرضه
	جمع	عملی	نظری	
	۵	۱	۴	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
- فیلم آموزشی				دانش:
- پوستر و اسلاید آموزشی			۲	- اصول بسته بندی
- کتاب (بهداشت و بازرسی انواع گوشت و فرآوردههای خام دامی تألیف دکتر محمد کشتکار و دکتر رضا معاضدی، بهداشت و بازرسی گوشت تألیف دکتر ویدا پیرزمانی و طناز موسوی و بهداشت و بازرسی کشتارگاهی گوشت تألیف قائم مقامی)			۲	- اصول استاندارد و بهداشت وسایل حمل محصول
				مهارت:
		۱		- بررسی عرضه بهداشتی محصول به بازار
				نگرش:
				-
				ایمنی و بهداشت:
				- استفاده از لباس کار، دستکش
				توجهات زیست محیطی:
				معدوم کردن و دفن صحیح لاشه



	زمان آموزش			عنوان: نمونه برداری و انجام آزمایشات کیفی گوشت
	جمع	عملی	نظری	
	۱۲	۷	۵	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
- گوشت سالم و فاسد دستگاههای مختلف در روشهای مختلف آزمایشی همانند دستگاه اینسترون - - فیلم آموزشی				دانش : - بافت گوشت و عوامل مؤثر بر آن - آزمایش های سنجش بافت - راه کارهای سنجش کیفیت خوراکی گوشت
- پوستر و اسلاید آموزشی - کتاب (بهداشت و بازرسی انواع گوشت و فرآوردههای خام دامی تألیف دکتر محمد کشتکار و دکتر رضا معاضدی، بهداشت و بازرسی گوشت تألیف دکتر ویدا پیرزمانی و طناز موسوی و بهداشت و بازرسی کشتارگاهی گوشت تالیف قائم مقامی)		۱ ۲ ۲		مهارت : - نمونه برداری از گوشت - انجام آزمایش های سنجش بافت - انجام سنجش کیفیت گوشت - کار با لوازم و دستگاه های مختلف
				نگرش: -
				ایمنی و بهداشت: - رعایت اصول بهداشتی و ایمنی در حین کار
				توجهات زیست محیطی: -



ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد
۱	کپسول آتش نشانی	کپسول حاوی مواد شمیایی خشک تحت فشار	۱
۲	لباس کار	ضد آب	۱۵
۳	چکمه	پلاستیکی	۱۵
۴	ماسک	ساده	۱۵
۵	دستکش	فیزی - فلزی	۱۵
۶	جعبه کمک های اولیه	باند(سه گوش، نواری، کشی، توری)، گاز استریل، گاز وازلین، سوزن قفلی، دستمال کاغذی، پنس و قیچی، آتل انگشت(فینگر)، ایروی (Air way)، ماسک مخصوص تنفس مصنوعی، ورقه های آلومینیومی استریل جهت مصدومین سوختگی، سرم شستشو، بتادین، چسب زخم، چسب روی باند، ترمومتر، چراغ قوه، دستکش استریل، دستکش یکبار مصرف	۱
۷	آب		
۸	شن		
۹	خاک		
۱۰	چاقو	معمولی	۵
۱۱	کارد	جراحی	۵

توجه:

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

- مواد به ازاء یک نفر و یک کارگاه به ظرفیت ۱۵ نفر محاسبه شود.

- ابزار به ازاء هر سه نفر محاسبه شود.



منابع و نرم افزارهای آموزشی

ردیف	عنوان منبع یا نرم افزار	مؤلف	مترجم	سال نشر	محل نشر	ناشر یا تولید کننده
۱	بهداشت و بازرسی گوشت	ویدا پیرزمانی	---	۱۳۸۴	تهران	پرتو واقعه
۲	بهداشت و بازرسی انواع گوشت و فرآورده های خام دامی	محمد کشتکار - رضا معاضدی		۱۳۸۵	تهران	پرتو واقعه - دانش نگار

ردیف	نام کتاب یا جزوه	سال نشر	مؤلف/مؤلفین	مترجم/مترجمین	محل نشر	ناشر
۱	بازرسی عملی گوشت		خسرو اسماعیلی و محمی الدین نیرومند			
۲	اصول بازرسی گوشت در کشورهای در حال توسعه		تاجیک - بابان			
۳	درسنامه بهداشت و بازرسی گوشت		دباغ مقدم - حمیدرضا توکلی			
۴	کشتارگاه صنعتی دام	۱۳۸۶	ناصر روحانی ارشدی		بابل	مهندسین
۵	بهداشت و بازرسی کشتارگاهی گوشت (دام و طیور)	۱۳۸۳	سیدسپهیل قائم مقامی		تهران	علمی کاربردی جهاد کشاورزی
۶	بازرسی و بهداشت گوشت	۱۳۷۸	حسن اوحدی نیا		تهران	علم و قلم



فهرست سایت های قابل استفاده در آموزش استاندارد

ردیف	عنوان
۱	www.hakimemehr.ir
۲	www.foodtechpark.ir
۳	www.persiavet.com
۴	www.ivo.org.ir
۵	www.iranvc.ir