



جمهوری اسلامی ایران

وزارت علوم، تحقیقات و فناوری
شورای برنامه‌ریزی آموزشی و درسی علمی - کاربردی

دوره های آموزش عالی تکمیلی بین سطوح تحصیلی

مشخصات کلی، برنامه و سرفصل دروس تک پودمان

کنترل و نظارت بر کشتار طیور در واحدهای کشتارگاهی

سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

گروه: کشاورزی

مقدمه:

امروزه با مکانیزه شدن سیستم کشتارگاهی طیور نیاز مبرمی به افراد متخصص در زمینه سرپرستی کارگاههای کشتار طیور می باشد که شایستگیهای لازم را در این زمینه دارا باشند این پودمان به صورتی طراحی شده است که فرد را برای کنترل و سرپرستی در کلیه مراحل کشتار طیور آماده می کند

تعریف و هدف دوره:

درس های این پودمان کارآموز را برای انجام نظارت بر فرایند کشتار طیور آماده نموده و پس از طی موفقیت آمیز پودمان، وی را قادر به اشتغال در واحدهای کشتارگاهی طیور می نماید



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

ضرورت و اهمیت دوره:

- * تربیت نیروی انسانی متخصص درحوزه سرپرستی کشتارگاههای طیور
- * اصلاح هرم تحصیلی در سطح کاردانی و تامین نیروی انسانی براساس ماده ۲۱ قانون برنامه پنجم توسعه جمهوری اسلامی ایران
- * افزایش سطح اشتغال در کشور

شایستگی ها، مهارت‌ها و تخصص‌های قابل انتظار:

- کنترل سیستم خطی کشتار طیور

کنترل و نظارت بر عملیات سرد کردن و انجماد لاشه طیور

نظارت بر عملیات تفکیک و بسته بندی لاشه طیور

اجرای اصول بهداشتی در کشتارگاه طیور

نظارت بر سرویس و نگهداری تاسیسات کشتارگاه طیور

ثبت آمار و اطلاعات در واحد کشتارگاه طیور

سطح آموزشی:

□ تکمیلی بین سطوح تحصیلی دیپلم و کاردانی (دیپلم - کاردانی)

□ تکمیلی بین سطوح تحصیلی کاردانی و کارشناسی (کاردانی - کارشناسی)

□ تکمیلی بین سطوح تحصیلی کارشناسی و کارشناسی ارشد (کارشناسی - کارشناسی ارشد)

□ تکمیلی بین سطوح تحصیلی کارشناسی ارشد و دکتری (کارشناسی ارشد - دکتری)

شغل قابل احراز:

متمصدی واحدهای کشتارگاهی طیور

ضوابط و شرایط پذیرش ورودی:

الف - (حداقل مدرک تحصیلی / رشته تحصیلی / گواهی سلامت، تجربه کاری و ...)

دارا بودن یکی از شرایط زیر

۱- دارا بودن دیپلم حرفه ای پرورش و تولید طیور

۲- دارا بودن دیپلم غیرمرتبط با گذراندن استانداردشغل و آموزش کارگر فنی مرغداری صنعتی گوشتی (گواهینامه مهارتی

سازمان آموزش فنی و حرفه ای) در طول دوره آموزش

۳- دارا بودن دیپلم مرغداری صنعتی (کارودانش)

ب - در صورت نیاز به گذراندن دروس پیش نیاز مطابق جدول زیر ارایه شود:

ردیف	کد	نام درس	ساعت		
			نظری	عملی	جمع
۱		کارگر فنی مرغداری صنعتی گوشتی	۴۴	۶۹	۱۱۳

الف) جدول ساختار دروس و نحوه اجرای تک پودمان کنترل و نظارت بر کشتار طیور در واحد های کشتارگاهی

توضیحات (دروس پیش نیاز)	ساعت			نام درس
	جمع	عملی	نظری	
	۶۴	۴۸	۱۶	کنترل سیستم خطی کشتار طیور
	۶۴	۴۸	۱۶	کنترل و نظارت بر عملیات سرد کردن و انجماد لاشه طیور
	۶۴	۴۸	۱۶	نظارت بر عملیات تفکیک و بسته بندی لاشه طیور
	۶۴	۴۸	۱۶	اجرای اصول بهداشتی در کشتارگاه طیور
	۶۴	۴۸	۱۶	نظارت بر سرویس و نگهداری تاسیسات کشتارگاه طیور
	۶۴	۴۸	۱۶	ثبت آمار و اطلاعات در واحد کشتارگاه طیور
	۳۸۴	۲۸۸	۹۶	جمع کل

ب) جدول مقایسه‌ای ساعات دروس نظری و عملی

درصد استاندارد	درصد	جمع ساعات	نوع دروس
حد اکثر ۳۰ درصد	۲۵ درصد	۹۶	نظری
حد اقل ۷۰ درصد	۷۵ درصد	۲۸۸	عملی
۱۰۰	۱۰۰	۳۸۴	جمع

ج) طول و شکل اجرای تک پودمان:

- این تک پودمان حداقل در یک دوره سه ماهه و حداکثر در یک دوره شش ماهه قابل ارایه است.
- طول دوره تک پودمان ۹۶ ساعت نظری و ۲۸۸ ساعت عملی است. در مجموع ۳۸۴ ساعت عملی و نظری است
- مجموع ساعت دروس پودمان حد اقل ۱۶۰ و حد اکثر ۴۸۰ است.

د) نحوه ارزیابی تک پودمان

آزمون کتبی (جامع) □، آزمون عملی (جامع) □، ارایه پروژه □، ارایه نمونه کار □ و سایر با ذکر مورد.....

نام درس :		عملی	
کنترل سیستم خطی کشتار طیور		نظری	۴۸
الف: هدف درس: نظارت بر سیستم خطی کشتار		ساعت	۱۶
ب: سر فصل آموزشی:			
ردیف	رئوس مطالب و ریز محتوا		زمان آموزش (ساعت)
	رئوس مطالب	ریز محتوا	نظری عملی
۱	نظارت بر تخلیه طیور و انتقال به مرحله بی حسی	۱-۱- انتقال اصولی طیور توسط کامیون درون سبد از مرغداری ۲-۱- نظارت بر جدا و منفک بودن بخش ذبح از مرحله تخلیه مرغ ها (تفکیک فضا تمیز از غیر تمیز) ۳-۱- کنترل آویزان کردن طیور بر روی قلاب و انتقال سبد ها	۲ ۷
۲	کنترل مرحله بی حس کردن طیور	۱-۲- انتقال به حمام بیهوشی ۲-۲- برقراری ولتاژ و جریان مناسب به ترتیب ۸۰ ولت و ۱۲۰ میلی آمپر ۳-۲- نظارت بر انجام بی حسی مطابق با دستورالعمل	۲ ۷
۳	نظارت بر مرحله ذبح و خونگیری	۱-۳- بریدن گردن و خونگیری از آن ۲-۳- نظارت بر زمان کافی جهت تخلیه خون از طریق افزایش طول مسیر	۲ ۷
۴	کنترل شناخت مرحله خیساندن در آب گرم و پرکنی	۳-۴- کنترل بر وارد شدن طیور در یک دیگ اب گرم ۵۵-۶۰ درجه سانتی گراد بنام <i>scalding</i> ۲-۴- نظارت بر شل شدن پر ۲-۴- کنترل توقف ۱۰ دقیقه ای در <i>scalding</i> و کنده شدن پر در دستگاه پرکن با انگشتان لاستیکی	۳ ۷
۵	کنترل مرحله تخلیه اعضاء و احشاء و جدا کردن پاها و سرکن	۱-۵- بازرسی و وضعیت لاشه پس از پرکنند ۲-۵- نظارت بر تخلیه اندرونی از ناحیه مقعد ۳-۵- نظارت بر بریدن پا از ناحیه مفصل ۵-۵- نظارت بر شکافتن گردن و جدا کردن سر	۲ ۷
	۶- کنترل مرحله آبچکان و خشک کردن و انتقال به اتاق چیلر	۱-۶- آویزان کردن لاشه از بالها ۲-۶- نظارت بر کم شدن رطوبت لاشه ۳-۶- نظارت بر انتقال لاشه به اتاق چیلر	۲ ۷

عملی		نظری	نام درس :		
		ساعت	کنترل سیستم خطی کشتار طیور		
الف: هدف درس: نظارت بر سیستم خطی کشتار					
ب: سر فصل آموزشی:					
زمان آموزش (ساعت)		رئوس مطالب و ریز محتوا			ردیف
عملی	نظری				
		ریز محتوا	رئوس مطالب		
۶	۳	۷-۱ نظارت بر قرار گرفتن لاشه در پلاستیک ۷-۲-۲ درج تاریخ تولید و انقضا از طریق سیستم ای متنوع چاپ	۷- کنترل مرحله بسته بندی در پلاستیک و نشانه گذاری		
ج: منبع درسی: ((مؤلف/مترجم)، عنوان منبع، ناشر، سال انتشار)) ۱- بهداشت و بازرسی کشتارگاهی گوشت دکتر سید سهیل قائم مقامی انتشارات موسسه آموزش عالی علمی و کاربردی جهاد کشاورزی ۲- بازرسی و بهداشت گوشت حسن اوحدی نیا انتشارات علم و قلم					



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

د) استانداردهای آموزشی (شرایط آموزشی و یادگیری مطلوب) درس:

۱- ویژگی های مدرس: (درجه علمی - سوابق تخصصی و تجربی):

- حداقل مدرک تحصیلی دانشگاهی، نام رشته/رشته های تحصیلی متجانس: لیسانس کشاورزی (علوم دامی یا دامپروری یا پرورش طیور)

- گواهی نامه ها و یا دوره های آموزشی مورد نیاز:

- حداقل سابقه تدریس مرتبط (به سال): ۲ سال

- حداقل سابقه تخصصی در حوزه شغلی مورد نظر (با ذکر حوزه شغلی به سال):

- میزان تسلط به زبان انگلیسی: عالی خوب

- میزان تسلط به رایانه: عالی خوب

- سایر ویژگی ها با ذکر موارد:

۲- مساحت، تجهیزات و وسایل مورد نیاز (براساس کلاس ۲۵ نفره و گروه های آزمایشگاهی و کارگاهی (کار عملی) ۲ نفره)

- مساحت مورد نیاز: ۱- کلاس ۳۰ مترمربع، ۲- آزمایشگاه مترمربع، ۳- کارگاه مترمربع، ۴- عرصه مترمربع، ۵- مزرعه مترمربع و

سایر موارد با ذکر نام و مقدار

- فهرست ماشین آلات و تجهیزات، وسایل و امکانات مورد نیاز:

۱- سالن کشتارگاه طیور ۵- کلیه تجهیزات واحد کشتارگاهی

۲- مواد شوینده ۶- مواد ضد عفونی کننده

۳- رایانه ۷- ماشین آلات واحد کشتارگاه طیور

۴- فیلم آموزشی

۳- روش تدریس و ارائه درس: سخنرانی ، مباحثه ای ، تمرین و تکرار ، آزمایشگاهی ، کارگاهی ، پژوهشی گروهی ، مطالعه

موردی ، بازدید ، فیلم و اسلاید و

سایر با ذکر مورد.....

۴- نحوه ارزیابی درس با توجه به هدف تعریف شده: آزمون کتبی ، آزمون عملی ، آزمون شفاهی ، ارائه پروژه ،

ارایه نمونه کار و..... سایر روشها با ذکر مورد.....

نام درس: کنترل و نظارت بر عملیات سرد کردن و انجماد لاشه طیور			نظری	عملی
			ساعت	۴۸
الف: هدف درس: بازرسی و نظارت بر روند سرد کردن و انجماد				
ب: سر فصل آموزشی:				
ردیف	رئوس مطالب و ریز محتوا		زمان آموزش (ساعت)	
	رئوس مطالب	ریز محتوا	نظری	عملی
۱	بازرسی عمومی (معاینه ظاهری) و اختصاصی (آزمایشات میکروبی و شیمیایی) لاشه قبل از انجماد	<ul style="list-style-type: none"> - نظارت ظاهری / ارگانولپتیک - نظارت بر سالم بودن پوست لاشه طیور - نظارت بر سالم بودن ماهیچه های اسکلتی لاشه طیور 	۳	۱۰
۲	خنک سازی لاشه طیور	<ul style="list-style-type: none"> - غوطه وری لاشه طیور در آب (چیلر اول) - کنترل دوش آب سرد با آب فشان بر روی لاشه طیور - نظارت بر چیلر دوم و قرار گرفتن لاشه طیور در یخ - رعایت طی شدن زمان جمود نعشی قبل از قطعه بندی لاشه (۴ الی ۸ ساعت پس از کشتار) 	۳	۱۰
۳	بسته بندی لاشه طیور	<ul style="list-style-type: none"> - استفاده از ظروف و کیسه بسته بندی با توجه به خصوصیات فیزیکی و شیمیایی آن - درج مرغ نشانه گذاری بر روی بسته مرغ منجمد از لحاظ پرچرب یا دیرپز بودن آن - راه اندازی و کنترل دستگاه بسته بندی 	۳	۱۰
۴	منجمد کردن لاشه طیور	<ul style="list-style-type: none"> - اطمینان از خنک بودن لاشه و دما ۰ تا ۲ درجه در شروع کار - منجمد کردن در تونل انجماد با دما ۳۵ زیر صفر جهت رساندن دمای عمق لاشه به منفی ۱۸ درجه سانتی گراد - اطمینان از عملکرد ترموگراف 	۳	۱۰
۵	نگهداری لاشه های منجمد شده	<ul style="list-style-type: none"> - قرار دادن بسته های منجمد شده بر روی باکس پالتها - تامین دمای مناسب فریزرها جهت نگهداری لاشه های منجمد شده - اطمینان از عملکرد مطلوب کمپرسورها 	۴	۸

ج: منبع درسی: (مؤلف/مترجم)، عنوان منبع، ناشر، سال انتشار))

۱- بهداشت و بازرسی کشتارگاهی گوشت دکتر سید سهیل قائم مقامی انتشارات موسسه آموزش عالی علمی و کاربردی جهاد کشاورزی ۲- بازرسی و بهداشت گوشت حسن اوحدی نیا انتشارات علم و قلم

د) استانداردهای آموزشی (شرایط آموزشی و یادگیری مطلوب) درس:

۱- ویژگی های مدرس: (درجه علمی - سوابق تخصصی و تجربی):

- حداقل مدرک تحصیلی دانشگاهی، نام رشته/رشته های تحصیلی متجانس: لیسانس کشاورزی (علوم دامی یا دامپروری یا پرورش طیور)

- گواهی نامه ها و یا دوره های آموزشی مورد نیاز:

- حداقل سابقه تدریس مرتبط (به سال): ۲ سال

- حداقل سابقه تخصصی در حوزه شغلی مورد نظر (با ذکر حوزه شغلی به سال):

- میزان تسلط به زبان انگلیسی: عالی خوب

- میزان تسلط به رایانه: عالی خوب

- سایر ویژگی ها با ذکر موارد:

۲- مساحت، تجهیزات و وسایل مورد نیاز (براساس کلاس ۲۵ نفره و گروه های آزمایشگاهی و کارگاهی (کار عملی) ۲ نفره)

- مساحت مورد نیاز: ۱- کلاس ۳۰ مترمربع، ۲- آزمایشگاه مترمربع، ۳- کارگاه مترمربع، ۴- عرصه مترمربع، ۵- مزرعه مترمربع و

سایر موارد با ذکر نام و مقدار

- فهرست ماشین آلات و تجهیزات، وسایل و امکانات مورد نیاز:

۱- سالن کشتارگاه طیور ۵- کلیه تجهیزات واحد کشتارگاهی

۲- مواد شوینده ۶- مواد ضد عفونی کننده

۳- رایانه ۷- ماشین آلات واحد کشتارگاه طیور

۴- فیلم آموزشی

۳- روش تدریس و ارائه درس: سخنرانی ، مباحثه ای ، تمرین و تکرار ، آزمایشگاهی ، کارگاهی ، پژوهشی گروهی ، مطالعه

موردی ، بازدید ، فیلم و اسلاید و

سایر با ذکر مورد.....

۴- نحوه ارزیابی درس با توجه به هدف تعریف شده: آزمون کتبی ، آزمون عملی ، آزمون شفاهی ، ارائه پروژه ،

ارایه نمونه کار و..... سایر روشها با ذکر مورد.....

عملی		نظری		نام درس: نظارت بر عملیات تفکیک و بسته بندی لاشه طیور	
۴۸		۱۶	ساعت		
الف: هدف درس: تفکیک و بسته بندی لاشه طیور					
ب: سر فصل آموزشی:					
زمان آموزش (ساعت)		رئوس مطالب و ریز محتوا		ردیف	
عملی	نظری	ریز محتوا	رئوس مطالب		
۱۰	۳	<ul style="list-style-type: none"> - کنترل بر شستن لاشه طیور به روش اتومات - راه اندازی و کار با ماشین های شستشوی لاشه طیور - نظارت بر ورود لاشه های طیور به واحد شستشو 	شستشو اولیه لاشه طیور	۱	
۱۰	۳	<ul style="list-style-type: none"> - کنترل بر برش اصلی (گردن ، دنبالچه ، مچ دست ، عرضی ، طولی سینه ، طولی لگن) - کنترل بر برش فرعی (ساق ، ساعد ، بازو ، پشتی جناغی و لگنی رانی) - نظارت بر سورتینگ قطعات لاشه های طیور - نظارت بر استخوان گیری از لاشه 	قطعه بندی کردن لاشه طیور	۲	
۱۰	۳	<ul style="list-style-type: none"> - نظارت بر تامین رطوبت مناسب اتاق قطعه بندی و بسته بندی - تامین دما مناسب اتاق قطعه بندی و بسته بندی - تامین تهویه مناسب اتاق قطعه بندی و بسته بندی ■ تامین نور مناسب (در محل بازرسی ۵۴۰ لوکس و در محل کار ۲۲۰ لوکس) 	تامین شرایط محیطی مناسب در واحد قطعه بندی و بسته بندی	۳	
۱۰	۳	<ul style="list-style-type: none"> - قرار دادن اجزا مشخص بر روی ظروف مناسب - شرینگ کردن قطعات مرغ با نایلکس های مناسب - نظارت بر قرار گرفتن لاشه طیور در داخل کارتن های مناسب جهت انتقال به تونل انجماد 	بسته بندی لاشه طیور	۴	
۸	۴	<ul style="list-style-type: none"> - درج تاریخ تولید و انقضا فرآورده - درج نوع فرآورده (منجمد یا تازه) - درج تمامی اطلاعات بر روی کارتن های شرینگ شده - نظارت بر کدپروانه بهداشتی ، نام نشانی کشتارگاه و وزن 	نشانه گذاری و درج تاریخ	۵	

محصول و شماره بیچ

نام درس: نظارت بر عملیات تفکیک و بسته بندی لاشه طیور

ساعت

الف: هدف درس: تفکیک و بسته بندی لاشه طیور

ب: سر فصل آموزشی:

زمان آموزش
(ساعت)

رئوس مطالب و ریز محتوا

ردیف

نظری

عملی

ریز محتوا

رئوس مطالب

ج: منبع درسی: (مؤلف/مترجم، عنوان منبع، ناشر، سال انتشار))

۱- یهداشت و بازرسی کشتارگاهی گوشت دکتر سید سهیل قائم مقامی انتشارات موسسه آموزش عالی علمی و کاربردی جهاد کشاورزی ۲-
بازرسی و بهداشت گوشت حسن اوحدی نیا انتشارات علم و قلم

سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

د) استانداردهای آموزشی (شرایط آموزشی و یادگیری مطلوب) درس:

۱- ویژگی های مدرس: (درجه علمی - سوابق تخصصی و تجربی):

- حداقل مدرک تحصیلی دانشگاهی، نام رشته/رشته های تحصیلی متجانس: لیسانس کشاورزی (علوم دامی یا دامپروری یا پرورش طیور)

- گواهی نامه ها و یا دوره های آموزشی مورد نیاز:

- حداقل سابقه تدریس مرتبط (به سال): ۲ سال

- حداقل سابقه تخصصی در حوزه شغلی مورد نظر (با ذکر حوزه شغلی به سال):

- میزان تسلط به زبان انگلیسی: عالی خوب

- میزان تسلط به رایانه: عالی خوب

- سایر ویژگی ها با ذکر موارد:

۲- مساحت، تجهیزات و وسایل مورد نیاز (براساس کلاس ۲۵ نفره و گروه های آزمایشگاهی و کارگاهی (کار عملی) ۲ نفره)

- مساحت مورد نیاز: ۱- کلاس ۳۰ مترمربع، ۲- آزمایشگاه مترمربع، ۳- کارگاه مترمربع، ۴- عرصه مترمربع، ۵- مزرعه مترمربع و

سایر موارد با ذکر نام و مقدار

- فهرست ماشین آلات و تجهیزات، وسایل و امکانات مورد نیاز:

۱- سالن کشتارگاه طیور ۵- کلیه تجهیزات واحد کشتارگاهی

۲- مواد شوینده ۶- مواد ضد عفونی کننده

۳- رایانه ۷- ماشین آلات واحد کشتارگاه طیور

۴- فیلم آموزشی

۳- روش تدریس و ارائه درس: سخنرانی ، مباحثه ای ، تمرین و تکرار ، آزمایشگاهی ، کارگاهی ، پژوهشی گروهی ، مطالعه

موردی ، بازدید ، فیلم و اسلاید و

سایر با ذکر مورد.....

۴- نحوه ارزیابی درس با توجه به هدف تعریف شده: آزمون کتبی ، آزمون عملی ، آزمون شفاهی ، ارائه پروژه ،

ارایه نمونه کار و..... سایر روشها با ذکر مورد.....

عملی		نظری	نام درس: اجرای اصول بهداشتی در کشتارگاه طیور	
۴۸		۱۶	ساعت	
الف: هدف درس: بهداشت در کشتارگاه				
ب: سر فصل آموزشی:				
ردیف	رئوس مطالب و ریز محتوا		زمان آموزش (ساعت)	
	عملی	نظری	عملی	نظری
۱	۱-۱- بررسی گزارش بازدید توسط دامپزشک فنی ۴۸ ساعت قبل از کشتار ۱-۲- تایید پاکیزگی ماشین حمل و قفس حمل طیور ۱-۳- جدا کردن پرندگان بیمار یا ناسالم		۷	۲
۲	۲-۱- استفاده از تله های فیزیکی و شیمیایی ۲-۲- نصب توری بر روی پنجره ۲-۳- نصب کف پوش در مصب ورود دریچه ها منحولهای فاضلابی ۲-۴-		۷	۲
۳	۳-۱- استفاده از مواد ضدعفونی کننده و تعویض بموقع مواد ضد عفونی کننده ۳-۲- شستشو دیوار و کف با ترکیبات چهار تایی آمونیوم ۳-۳- نظارت بر شستشوی بخشهای قابل شستشو (ریل ، دستگاه پرکن ، اسکالدر و) ۳-۴- تمرکز بر شستشو و نظافت نقاط کنترل بحرانی		۷	۳
۴	۴-۱- نظارت بر استفاده کارکنان از دستکش ، کلاه روپوش و ماسک و دستکش ۴-۲- نظارت بر تعویض لباس کار در آغاز هر روز		۷	۳
۵	۵-۱- استفاده از ترکیبات چهار تایی آمونیوم برای ضدعفونی ۵-۲- استفاده از کلر سطوح دارای خلل و فرج و تجهیزات فرآوری زنگ نزن ۵-۳- محاسبه میزان مصرف ضدعفونی کننده ها		۷	۲

عملی		نظری	ساعت	نام درس: اجرای اصول بهداشتی در کشتارگاه طیور	
الف: هدف درس: بهداشت در کشتارگاه					
ب: سر فصل آموزشی:					
زمان آموزش (ساعت)		رئوس مطالب و ریز محتوا		ردیف	
عملی	نظری	ریز محتوا	رئوس مطالب		
۷	۲	۱-۶- از بین بردن مکانهایی که می تواند مخفیگاه جوندگان و موجودات موذی باشد ۲-۶- شعله گرفتن و آهک پاشی کردن محوطه بیرونی کشتارگاه ۳-۶- کنترل سم پاشی دوره ای محوطه کشتارگاه و انتخاب سم مناسب	نظارت بر نظافت و پاکیزگی محوطه خارج از سالن کشتار	۶	
۶	۲	۱-۷- تامین یخ از کارگاههای مجاز ۲-۷- حمل یخ با خودروهای سرپوشیده و قابل شستشو ۳-۷- آب مناسب مطابق استاندارد ۱۰۵۳ و ۱۰۱۱ سازمان ملی استاندارد کشوری	کنترل بهداشتی آب و یخ	۷	
ج: منبع درسی: ((مؤلف/مترجم)، عنوان منبع، ناشر، سال انتشار))					
۱- بهداشت و بازرسی کشتارگاهی گوشت دکتر سید سهیل قائم مقامی انتشارات موسسه آموزش عالی علمی و کاربردی جهاد کشاورزی ۲- بازرسی و بهداشت گوشت حسن اوحدی نیا انتشارات علم و قلم					

سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور

د) استانداردهای آموزشی (شرایط آموزشی و یادگیری مطلوب) درس:

۱- ویژگی های مدرس: (درجه علمی - سوابق تخصصی و تجربی):

- حداقل مدرک تحصیلی دانشگاهی، نام رشته/رشته های تحصیلی متجانس: لیسانس کشاورزی (علوم دامی یا دامپروری یا پرورش طیور)

- گواهی نامه ها و یا دوره های آموزشی مورد نیاز:

- حداقل سابقه تدریس مرتبط (به سال): ۲ سال

- حداقل سابقه تخصصی در حوزه شغلی مورد نظر (با ذکر حوزه شغلی به سال):

- میزان تسلط به زبان انگلیسی: عالی خوب

- میزان تسلط به رایانه: عالی خوب

- سایر ویژگی ها با ذکر موارد:

۲- مساحت، تجهیزات و وسایل مورد نیاز (براساس کلاس ۲۵ نفره و گروه های آزمایشگاهی و کارگاهی (کار عملی) ۲ نفره)

- مساحت مورد نیاز: ۱- کلاس ۳۰ مترمربع، ۲- آزمایشگاه مترمربع، ۳- کارگاه مترمربع، ۴- عرصه مترمربع، ۵- مزرعه مترمربع و

سایر موارد با ذکر نام و مقدار

- فهرست ماشین آلات و تجهیزات، وسایل و امکانات مورد نیاز:

۱- سالن کشتارگاه طیور ۵- کلیه تجهیزات واحد کشتارگاهی

۲- مواد شوینده ۶- مواد ضد عفونی کننده

۳- رایانه ۷- ماشین آلات واحد کشتارگاه طیور

۴- فیلم آموزشی

۳- روش تدریس و ارائه درس: سخنرانی ، مباحثه ای ، تمرین و تکرار ، آزمایشگاهی ، کارگاهی ، پژوهشی گروهی ، مطالعه

موردی ، بازدید ، فیلم و اسلاید و

سایر با ذکر مورد.....

۴- نحوه ارزیابی درس با توجه به هدف تعریف شده: آزمون کتبی ، آزمون عملی ، آزمون شفاهی ، ارائه پروژه ،

ارایه نمونه کار و..... سایر روشها با ذکر مورد.....

نام درس: نظارت بر سرویس و نگهداری تاسیسات کشتارگاه طیور			نظری	عملی
الف: هدف درس: بازرسی در روند سرویس و نگهداری تاسیسات کشتارگاه			ساعت	۴۸
ب: سر فصل آموزشی:			۱۶	۴۸
ردیف	رئوس مطالب و ریز محتوا		زمان آموزش (ساعت)	
	رئوس مطالب	ریز محتوا	نظری	عملی
۱	سرویس و نگهداری ریل اصلی خط کشتار	۱-۱ - سرویس الکتروموتور و اجزای آن ۱-۲ - سرویس گیربکس و اجزای آن ۱-۳ - سرویس قلاب های نگهدارنده مرغ جهت ذبح ۱-۴ - روغن کاری قطعات متحرک ۱-۵ - کالیبره کردن منظم دستگاه ها و تجهیزات ریل اصلی براساس دستور العمل کارخانه سازنده آن	۲	۷
۲	سرویس و نگهداری سیستم سبد شور	۲-۱ - سرویس ریل متحرک ۲-۲ - سرویس الکترو پمپ آب فشار قوی	۲	۷
۳	سرویس و نگهداری دستگاه شوکر	۳-۱ - کنترل عملکرد اجزای الکترونیکی دستگاه شوکر ۳-۲ - کنترل ترانسفورماتور تنظیم ولتاژ و فرکانس	۲	۷
۴	سرویس و نگهداری تجهیزات اسکالدر	۴-۱ - سرویس منبع تامین کننده بخار ۴-۲ - سرویس ترمومتر و ترموستات و شیربرقی قطع کننده بخار	۲	۷
۵	سرویس و نگهداری دستگاه پرکن	۵-۱ - سرویس و کنترل عملکرد الکترو موتورهای بکار رفته در پرکن ۵-۲ - سرویس مکانیزم انتقال قدرت از الکتروموتور به یونیت انگشت لاستیکی ۵-۳ - کالیبره کردن منظم دستگاه ها و تجهیزات براساس دستور العمل کارخانه سازنده آن	۲	۷
۶	سرویس و نگهداری دستگاه کله کش ، یخ خرد کن ، چیلر و سنگدان پاک کن	۶-۱ - کنترل عملکرد مکانیکی ماشین ۶-۲ - کالیبره کردن منظم دستگاه ها و تجهیزات براساس دستور العمل کارخانه سازنده آن ۶-۳ - شستشوی دستگاهها	۳	۷

عملی	نظری		نام درس: نظارت بر سرویس و نگهداری تاسیسات کشتارگاه طیور	
		ساعت		
الف: هدف درس: بازرسی در روند سرویس و نگهداری تاسیسات کشتارگاه				
ب: سر فصل آموزشی:				
زمان آموزش (ساعت)		رئوس مطالب و ریز محتوا		ردیف
عملی	نظری			
		ریز محتوا	رئوس مطالب	
۶	۳	۱-۷- چک کردن ماشین ها و تجهیزات برای انجام درست وظایف شان و تعمیر و بازسازی آنها در صورت معیوب بودن و ارائه گزارش به مدیر مربوطه ۲-۷ سرویس، نگهداری و کالیبره کردن منظم دستگاه ها و تجهیزات براساس دستور العمل کارخانه سازنده آن	سرویس و نگهداری دستگاه کلیپ زن، بستن پلاستیک و تاریخ زن	۷
<p>ج: منبع درسی: ((مؤلف/مترجم)، عنوان منبع، ناشر، سال انتشار))</p> <p>۱- یهداشت و بازرسی کشتارگاهی گوشت دکتر سید سهیل قائم مقامی انتشارات موسسه آموزش عالی علمی و کاربردی جهاد کشاورزی-۲- بازرسی و بهداشت گوشت حسن اوحدی نیا انتشارات علم و قلم</p>				

سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

د) استانداردهای آموزشی (شرایط آموزشی و یادگیری مطلوب) درس:

۱- ویژگی های مدرس: (درجه علمی - سوابق تخصصی و تجربی):

- حداقل مدرک تحصیلی دانشگاهی، نام رشته/رشته های تحصیلی متجانس: لیسانس کشاورزی (علوم دامی یا دامپروری یا پرورش طیور)

- گواهی نامه ها و یا دوره های آموزشی مورد نیاز:

- حداقل سابقه تدریس مرتبط (به سال): ۲ سال

- حداقل سابقه تخصصی در حوزه شغلی مورد نظر (با ذکر حوزه شغلی به سال):

- میزان تسلط به زبان انگلیسی: عالی خوب

- میزان تسلط به رایانه: عالی خوب

- سایر ویژگی ها با ذکر موارد:

۲- مساحت، تجهیزات و وسایل مورد نیاز (براساس کلاس ۲۵ نفره و گروه های آزمایشگاهی و کارگاهی (کار عملی) ۲ نفره)

- مساحت مورد نیاز: ۱- کلاس ۳۰ مترمربع، ۲- آزمایشگاه مترمربع، ۳- کارگاه مترمربع، ۴- عرصه مترمربع، ۵- مزرعه مترمربع و

سایر موارد با ذکر نام و مقدار

- فهرست ماشین آلات و تجهیزات، وسایل و امکانات مورد نیاز:

۱- سالن کشتارگاه طیور ۵- کلیه تجهیزات واحد کشتارگاهی

۲- مواد شوینده ۶- مواد ضد عفونی کننده

۳- رایانه ۷- ماشین آلات واحد کشتارگاه طیور

۴- فیلم آموزشی

۳- روش تدریس و ارائه درس: سخنرانی ، مباحثه ای ، تمرین و تکرار ، آزمایشگاهی ، کارگاهی ، پژوهشی گروهی ، مطالعه

موردی ، بازدید ، فیلم و اسلاید و

سایر با ذکر مورد.....

۴- نحوه ارزیابی درس با توجه به هدف تعریف شده: آزمون کتبی ، آزمون عملی ، آزمون شفاهی ، ارائه پروژه ،

ارایه نمونه کار و..... سایر روشها با ذکر مورد.....

نام درس : ثبت آمار و اطلاعات در واحد کشتارگاه			نظری	عملی
			ساعت	۴۸
الف: هدف درس:				
ثبت آمار و اطلاعات				
ب: سر فصل آموزشی:				
ردیف	رئوس مطالب و ریز محتوا		زمان آموزش (ساعت)	
	رئوس مطالب	ریز محتوا	نظری	عملی
۱	تهیه تنظیم آمار کشتار و بازرسی	۱-۱- ثبت اطلاعات بطور روزانه ۱-۲- جمع آوری اطلاعات ماهانه کشتار و بازرسی به اداره دامپزشکی ۱-۳- ایجاد یک پایگاه اطلاعاتی	۴	۱۰
۲	ثبت و بایگانی اطلاعات مربوط به ورود و خروج	۲-۱- ثبت و بایگانی اطلاعات مربوط به ورود طیور زنده و خروج لاشه و ضایعات در دفتر ۲-۲- ثبت و بایگانی اطلاعات مربوط به ورود و خروج لاشه و ضایعات در دفتر ویژه ۲-۳- ثبت و بایگانی اطلاعات مربوط به ارسال ضایعات به واحدهای تبدیل مجاز	۳	۱۰
۳	ثبت و بایگانی اطلاعات مربوط به نظافت	۳-۱- ثبت و بایگانی اطلاعات مربوط به ضد عفونی خودرو و قفس ها مخصوص حمل طیور زنده ۳-۲- ثبت و بایگانی اطلاعات مربوط به نظافت و شستشو سالن، محوطه و تجهیزات ۳-۳- ثبت و بایگانی اطلاعات مربوط به اجرای مبارزه با حشرات و جوندگان موذی	۳	۱۰
۴	ثبت و بایگانی اطلاعات مربوط به نیروانسانی	۴-۱- بهره برداری از نظام پیشنهادات و بهبود مستمر ۴-۲- ثبت عملکرد مثبت و منفی پرسنل و انجام ارزیابی هر سه ماه یکبار ۴-۳- ثبت ورود و خروج پرسنل	۳	۹

عملی		نظری			نام درس : ثبت آمار و اطلاعات در واحد کشتارگاه
		ساعت			
الف: هدف درس: ثبت آمار و اطلاعات					
ب: سر فصل آموزشی:					
زمان آموزش (ساعت)		رئوس مطالب و ریز محتوا			ردیف
عملی	نظری				
		ریز محتوا	رئوس مطالب		
۹	۳	۵-۱- بهره برداری از دستورات عمل های سرویس نگهداری ماشین آلات ۵-۲- ثبت اطلاعات مربوط به <i>PM</i> ماشین آلات ۵-۳- دسترسی سریع به کاتالوگ ، دفترچه راهنما و شرکتهای پشتیبان ۵-۴- ثبت اطلاعات مربوط به عملکرد ماشین آلات و تعداد درخواست های فنی صادر شده	ثبت و بایگانی اطلاعات مربوط به ماشین آلات و تجهیزات	۵	
ج: منبع درسی: ((مؤلف/مترجم)، عنوان منبع، ناشر، سال انتشار)) ۱- یهداشت و بازرسی کشتارگاهی گوشت دکتر سید سهیل قائم مقامی انتشارات موسسه آموزش عالی علمی و کاربردی جهاد کشاورزی ۲- بازرسی و بهداشت گوشت حسن اوحدی نیا انتشارات علم و قلم					

سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور

د) استانداردهای آموزشی (شرایط آموزشی و یادگیری مطلوب) درس:

۱- ویژگی های مدرس: (درجه علمی - سوابق تخصصی و تجربی):

- حداقل مدرک تحصیلی دانشگاهی، نام رشته/رشته های تحصیلی متجانس: لیسانس کشاورزی (علوم دامی یا دامپروری یا پرورش طیور)

- گواهی نامه ها و یا دوره های آموزشی مورد نیاز:

- حداقل سابقه تدریس مرتبط (به سال): ۲ سال

- حداقل سابقه تخصصی در حوزه شغلی مورد نظر (با ذکر حوزه شغلی به سال):

- میزان تسلط به زبان انگلیسی: عالی خوب

- میزان تسلط به رایانه: عالی خوب

- سایر ویژگی ها با ذکر موارد:

۲- مساحت، تجهیزات و وسایل مورد نیاز (براساس کلاس ۲۵ نفره و گروه های آزمایشگاهی و کارگاهی (کار عملی) ۲ نفره)

- مساحت مورد نیاز: ۱- کلاس ۳۰ مترمربع، ۲- آزمایشگاه مترمربع، ۳- کارگاه مترمربع، ۴- عرصه مترمربع، ۵- مزرعه مترمربع و

سایر موارد با ذکر نام و مقدار

- فهرست ماشین آلات و تجهیزات، وسایل و امکانات مورد نیاز:

۱- سالن کشتارگاه طیور ۵- کلیه تجهیزات واحد کشتارگاهی ۶- ماشین آلات واحد کشتارگاه طیور

۲- مواد شوینده ۷- مواد ضد عفونی کننده

۳- رایانه

۴- فیلم آموزشی

۳- روش تدریس و ارائه درس: سخنرانی ، مباحثه ای ، تمرین و تکرار ، آزمایشگاهی ، کارگاهی ، پژوهشی گروهی ، مطالعه

موردی ، بازدید ، فیلم و اسلاید و

سایر با ذکر مورد.....

۴- نحوه ارزیابی درس با توجه به هدف تعریف شده: آزمون کتبی ، آزمون عملی ، آزمون شفاهی ، ارائه پروژه ،

ارایه نمونه کار و..... سایر روشها با ذکر مورد.....