



معاونت ترویج و نظام‌یهر مدیراری
دفتر امور ترویج و بهبود نظامهای ترویجی

استاندارد
آموزشی

مدیریت پرورش شتر مرغ

امور دام

کد: ۸۵-۲۲۱۲۰۱۲

۱۶۱۵
ع

فهرست مطالب

<u>صفحه</u>	<u>عنوان</u>
۴	۱- مقدمه
۵	۲- تعریف مفاهیم و اصطلاحات
۶	۳- تعریف دوره
۶	۴- مشخصات کلی دوره
۷	۵- هدف‌های دوره
۸	۶- فرصت‌های شغلی
۹	۷- مخاطبان دوره (کارآموزان)
۹	۸- مربیان دوره
۹	۹- محتوای آموزشی دوره
۱۰	۱۰- فضای آموزشی
۱۰	۱۱- شرایط قبولی و اعطاء گواهینامه
۱۱	۱۲- جدول مهارت‌ها و توانایی‌های کارآموزان
۱۲	۱۳- جدول محتوای آموزشی و سرفصل‌ها
ضمیمه	
۱۶	فرم شماره ۱) نظرخواهی از مربیان دوره‌های آموزشی
۱۸	فرم شماره ۲) نظرخواهی از کارآموزان دوره‌های آموزشی
۲۰	فرم شماره ۳) نظرخواهی از مجریان دوره‌های آموزشی

مقدمه

امروزه دست‌اندرکاران تعلیم و تربیت برای دوره‌های آموزشی گوناگون «استانداردهای آموزشی» لازم را تدوین نموده و به کار می‌گیرند. استانداردهای آموزشی حاوی مزایای فراوانی هستند به ویژه، یکسان‌سازی کمی و کیفی دوره‌های آموزشی در سطح کشور، تحقق بخشیدن تداوم یادگیری، برنامه‌ریزی منطقی‌تر دوره‌های آتی، میسر ساختن آموزش برنامه‌ریزی شده مادام‌العمر، پیش‌بینی دقیق بودجه و بالاخره نظم بخشیدن به فعالیت‌های آموزشی برنامه‌ریزان و مجریان و ... برخی از مزایای استانداردهای آموزشی است.

بنابراین، توجه مربیان، مدیران و مجریان دوره‌های آموزشی را به این نکته جلب می‌نماید که برای هر یک از اجزای دوره آموزشی، اصول و شرایط اجرا را با استاندارد حاضر تطبیق نمایند، سپس عملیات اجرایی خود را تنظیم کنند. امتیاز این امر آن است که رحمت و تلاش‌های آنان از نظم لازم برخوردار شده و موفقیت در انجام امور آموزشی تضمین خواهد شد.

بدیهی است چنانچه یک دوره آموزشی چند بار در سال برگزار شود با به کارگیری استاندارد، می‌توان مطمئن شد که اجرای تمام دوره‌ها از نظر کمی و کیفی دارای استاندارد یکسان خواهند بود و عملیات برنامه‌ریزی دوره‌های بعدی نیز با اطمینان خاطر و بیش بهتری انجام خواهد شد.

با آرزوی موفقیت

مفاهیم و اصطلاحات

تعریف برخی از مفاهیم و اصطلاحات به کار رفته در این استاندارد به شرح زیر است:

تعریف کارآموز: کارآموز فردی است که برای کسب تواناییهای لازم در زمینه مدیریت پرورش شتر مرغ در این دوره آموزشی شرکت می‌کند و با یادگیری شیوه‌های نوین تولید قادر خواهد شد سهم موثری در توسعه بخش کشاورزی ایفا نماید.

محتوای آموزشی: شامل مجموعه دانش و مهارت‌هایی است که در طول دوره آموزشی به کارآموزان ارائه می‌شود و هدف این دوره آن است که کارآموزان آنها را به طور صحیح و اصولی فرا بگیرند.

حیطه شناختی: عبارت است از یادگیری آن بخش از محتوای آموزشی که عمدتاً جنبه نظری داشته و غالباً مستلزم تلاش و فعالیت ذهنی است که منجر به داشتن اطلاعات فنی کامل از محتوای آموزشی می‌شود.

حیطه مهارتی: عبارت است از قدرت به انجام درآوردن یک کار که به حرکات بدنی مشخص برای انجام یک فعالیت و عملکرد منظم مربوط می‌شود.

ارزشیابی تشخیصی (ارزشیابی ابتدای دوره): این نوع ارزشیابی آموخته‌های قبلی و تجارب کارآموزان را که لازمه یادگیری مطالب جدید است می‌سنجد و با این ارزشیابی مربی به نقطه شروع فعالیت‌های آموزشی پی می‌برد.

ارزشیابی تکوینی (ارزشیابی حین دوره): این نوع ارزشیابی در جریان آموزش (حین اجرای دوره) انجام می‌شود.

ارزشیابی نهایی (ارزشیابی پایان دوره): در پایان دوره از کارآموزان به شرح زیر آزمون به عمل خواهد آمد:

۱- آزمون کتبی که به منظور ارزیابی آموخته‌های کارآموزان در طول دوره به عمل می‌آید.

۲- آزمون عملی که برای ارزیابی میزان مهارت و توانایی‌های کارآموزان در خصوص محتوای عملی دوره به عمل می‌آید.

تعریف دوره

دوره «مدیریت پرورش شترمرغ» دوره‌ای است که طی آن کارآموزان دانش فنی و مهارت‌های لازم را در زمینه اصول صحیح نگهداری، پرورش و تکثیر شترمرغ فرا می‌گیرند به نحوی که پس از پایان دوره قادر خواهند بود به طور مستقل و در حد تسلط آنها را انجام دهند.

مشخصات کلی دوره آموزشی

مخاطبان دوره	- تولیدکنندگان و بهره‌برداران - افراد علاقه‌مند و جوانب کار در بخش کشاورزی
شرایط کارآموز	جنسیت: مرد و زن سطح سواد: حداقل دبیرانه (علوم تجربی، کشاورزی، کار دانش و فنی و حرفه‌ای امور دام) سن: حداقل ۱۸ سال
مدت دوره	۱۱ روز
کل ساعات دوره	۴۶ ساعت (۱۶ ساعت تئوری و ۳۰ ساعت عملی)
ظرفیت پذیرش هر دوره	۱۵ تا ۲۰ نفر
شیوه اجرا	روزانه
کادر آموزشی	کارشناس ارشد دامپروری یک نفر برای تدریس مباحث پرورش دکتر دامپزشک برای تدریس بیماری‌ها و نحوه کنترل آنها
شرایط احراز قبولی	- کسب نمره میانگین حداقل ۱۴ (نظری و عملی) - نداشتن غیبت بیش از $\frac{1}{5}$ کل ساعات دوره
مدیریت اجرا	مدیریت ترویج و مشارکت مردمی استان - اداره ترویج شهرستان

هدف‌های دوره

هدف‌های اساسی دوره مدیریت پرورش شترمرغ به تفکیک عبارتند از:

۱- هدف‌های اختصاصی

تربیت نیروی انسانی ماهر در زمینه پرورش طیور در جنبه های شناختی و مهارتی.

۲- هدف‌های آموزشی

۲-۱- هدف کلی : هدف کلی این دوره عبارت است از آشنایی کارآموزان با اصول پرورش و تکثیر شترمرغ .

۲-۲- هدف‌های جزئی : هدف‌های آموزشی - جزئی - این دوره برای ارتقاء سطح دانش و مهارت کارآموزان به شرح زیر است :

- آناتومی و فیزیولوژی شترمرغ
- جفت‌گیری و تخم‌گذاری در شترمرغ
- مراحل و چگونگی انجام جوجه‌کشی
- اصول علمی و عملی نگهداری و پرورش شترمرغ
- جغرافیای مزرعه پرورش شترمرغ
- تأسیسات نگهداری جوجه‌ها و شترمرغ بالغ
- اصول تغذیه شترمرغ
- بیماری‌های شترمرغ (شناخت، پیشگیری، درمان)
- تنظیم برنامه پیشگیری از بیماری‌ها در مزرعه پرورش شترمرغ

۳- هدف‌های رفتاری

در پایان دوره آموزشی از کارآموزان انتظار می‌رود بتوانند :

- کارکردهای اندام‌های مختلف بدن شترمرغ را عملاً تحلیل و بررسی کنند.
- عوامل مؤثر در جفت‌گیری شترمرغ را بیان نمایند.
- شرایط لازم برای جفت‌گیری را تحلیل و تبیین کنند.
- سن و زمان مناسب جفت‌گیری را تشخیص دهند.

- چگونگی تشکیل تخم و دوره تخمگذاری شترمرغ را تحلیل و توصیف کنند.
- روش جوجه‌کشی طبیعی و مصنوعی شترمرغ را عملاً و به درستی به نمایش بگذارند.

- اصول مراقبت از جوجه‌های تازه به دنیا آمده را به نمایش بگذارند.
- روش‌های پرورش جوجه شترمرغ را عملاً نشان دهند.
- ویژگی‌های جغرافیایی محل پرورش شترمرغ را بشمارند.
- مشخصات فنی تأسیسات نگهداری جوجه‌های شترمرغ و نیز نگهداری شترمرغ بالغ را تبیین نمایند.

- اصول علمی و عملی تغذیه شترمرغ را عملاً نشان دهند.
- قسمت‌های مختلف دستگاه گوارش شترمرغ را تشخیص دهند.
- مواد غذایی مورد استفاده در جیره غذایی شترمرغ را تشخیص دهند.
- میزان جیره غذایی شترمرغ را به تفکیک سنین مختلف تشخیص دهند.
- ترکیبات مواد غذایی و میزان مصرف هر یک را در جیره غذایی توضیح دهند.
- احتیاجات انرژی و پروتئینی جیره غذایی شترمرغ را در سنین مختلف تشخیص دهند.

- مهم‌ترین بیماری‌های شترمرغ را نام ببرند.
- روش‌های عملی شناخت، پیشگیری و درمان هر یک از بیماری‌های شترمرغ را عملاً نشان دهند.
- یک برنامه پیشگیری از بیماری‌های شترمرغ را ارائه کنند.

فرصت‌های شغلی

کارآموزان پس از گذراندن دوره آموزشی «مدیریت پرورش شترمرغ» قادر خواهند بود که از فرصت‌های شغلی زیر استفاده کنند:

- ۱- توسعه و گسترش فضای کار و ارتقاء سطح تولید و کسب درآمد بیشتر (برای پرورش دهندگان شترمرغ)
- ۲- ایجاد و گسترش مزارع پرورش شترمرغ

مخاطبین دوره (کار آموزان)

در دوره آموزشی «مدیریت پرورش شترمرغ» کارآموز به کسانی اطلاق می‌شود که دارای شرایط ذیل باشند:

- الف: علاقه‌مند بودن به حرفه پرورش شترمرغ
 - ب: سن کارآموز از ۱۸ سال کمتر نباشد.
 - ج: داشتن حداقل مدرک دیپلم متوسطه ترجیحاً فارغ التحصیلان رشته های علوم تجربی، کشاورزی، کار دانش
 - ه: داشتن معرفی نامه از شوراهای اسلامی محل و یا ادارت کشاورزی استان
- تذکر:

- ۱- تعداد کارآموزان برای تشکیل و برگزاری هر دوره باید حداقل ۱۵ نفر و حداکثر ۳۰ نفر باشد.
- ۲- در این دوره تمامی افراد بومی واجد شرایط می‌توانند شرکت کنند، اما مروجین امور دام، شاغلین و فارغ التحصیلان شاخه کار دانش با گرایش امور دام در اولویت قرار دارند.

مربیان دوره

- مربیان دوره آموزشی «پرورش و نگهداری شترمرغ» کسانی هستند که:
 - در زمینه پرورش شترمرغ ۴ سال تجربه داشته باشند.
 - از عهده تدریس محتوای آموزشی علمی و عملی دوره برآیند.
 - تحصیلات آنان حداقل در حد دکتری دامپزشکی برای تدریس مباحث بیماریها و کارشناسی ارشد دامپروری برای تدریس مباحث پرورش باشد.

محتوای آموزشی دوره

- محتوای دوره آموزشی «مدیریت پرورش شترمرغ» مجموعاً ۴۶ ساعت است که ۱۶ ساعت آن به آموزش نظری و ۳۰ ساعت آن به آموزش عملی اختصاص یافته است. محتوای آموزشی این دوره به صورت نظری - عملی ارائه می‌گردد.
- ۱- محتوای نظری - عملی (توأم) دوره

محتوای نظری-عملی مجموعاً ۴۶ ساعت است که شامل سرفصل‌های زیر می‌باشد:

- شناخت آناتومی و فیزیولوژی اندام‌های شترمرغ (۱ ساعت نظری، ۳ ساعت عملی)

- جفت‌گیری و تخمگذاری در شترمرغ (۱ ساعت نظری، ۱ ساعت عملی)

- جوجه‌کشی (۲ ساعت نظری، ۶ ساعت عملی)

- نگهداری و پرورش جوجه شترمرغ (۱ ساعت نظری، ۶ ساعت عملی)

- مزرعه پرورش جوجه شترمرغ (۳ ساعت نظری، ۳ ساعت عملی)

- تغذیه عملی شترمرغ (۴ ساعت نظری، ۶ ساعت عملی)

- مهم‌ترین بیماری‌های شترمرغ (۲ ساعت نظری، ۳ ساعت عملی)

- تنظیم برنامه پیشگیری از بیماری در مزرعه پرورش شترمرغ (۲ ساعت نظری، ۲ ساعت عملی)

فضای آموزشی

فضای آموزشی اعم از (کلاس، کارگاه عملی، عرصه و ...) مورد نیاز این دوره از طریق مراکز آموزشی استان و یا شهرستان تأمین می‌گردد. چنانچه استانی دارای مرکز آموزشی نباشد می‌بایست از مکان‌های استاندارد استفاده نماید.

• یادآوری:

- یکی از عوامل اساسی ارزیابی این دوره آموزشی کیفیت فضاهای آموزشی خواهد بود.

شرایط قبولی

کارآموزی پذیرفته شده نهایی شناخته می‌شود که حائز شرایط ذیل باشد:

- در مجموع ارزشیابی‌های انجام شده حداقل نمره ۱۴ را کسب کرده باشد.

- علاوه بر آن بیش از $\frac{1}{5}$ کل ساعات دوره را غیبت (موجه و غیرموجه) نکرده

باشد.

اعطای گواهینامه

به کارآموزانی که این دوره را با موفقیت بگذرانند توسط مدیریت ترویج و مشارکت مردمی استان گواهینامه مهارت اعطاء خواهد شد.

فهرست مهارت‌ها و توانایی‌های کارآموزان (حیطه مهارتی و شناختی)

ردیف	عنوان
۱	کسب شناخت و مهارت عملی جوجه‌کشی شترمرغ
۲	کسب شناخت و مهارت‌های عملی نگهداری و پرورش جوجه شترمرغ و شترمرغ بالغ
۳	کسب شناخت و مهارت‌های عملی انتخاب و احداث تأسیسات نگهداری جوجه‌ها و شترمرغ بالغ
۴	کسب شناخت و مهارت‌های عملی تغذیه شترمرغ
۵	کسب شناخت و مهارت‌های عملی پیشگیری و درمان بیماری‌های شترمرغ
۶	کسب شناخت و مهارت‌های عملی پیشگیری از بیماری در مزرعه پرورش شترمرغ

استاندارد آموزشی
«مدیریت پرورش شترمرغ»

ردیف	مطالب تئوری	عملیات کارگاهی	زمان		نام و مشخصات وسایل و تجهیزات
			نظری	عملی	
۱	شناخت آناتومی و فیزیولوژی اندام‌های مختلف شترمرغ نر و ماده	بررسی و شناخت اندام‌های مختلف شترمرغ از لحاظ آناتومی و فیزیولوژی	۱	۳	لباس کار، چکمه، دستکش، نمونه جهت شرح، مولاز، فیلم، اسلاید
۲	جفت‌گیری و تخم‌گذاری در شترمرغ شامل: سن - زمان و شرایط جفت‌گیری و اثر عوامل محیطی بر آن چگونگی تشکیل تخم و زمان تخم‌گذاری در شترمرغ ماده	بررسی عوامل زمان‌بندی جفت‌گیری	۱	۱	فیلم آموزشی، اسلاید، چارت
۳	جوجه‌کشی شامل: نحوه جوجه‌کشی طبیعی و چگونگی آن نحوه جوجه‌کشی مصنوعی و چگونگی آن وسایل و امکانات جوجه‌کشی مصنوعی اصول بهداشتی هنگام جوجه‌کشی مصنوعی	مشاهده و بررسی دستگاه جوجه‌کشی مصنوعی و نحوه کار با آن، نحوه نگهداری تخم شترمرغ، روش ضدعفونی دستگاه	۲	۴	دستگاه جوجه‌کشی، فیلم آموزشی
۴	نگهداری و پرورش جوجه شترمرغ شامل: مراقبت از جوجه‌های تازه به دنیا آمده (کنترل عفونت ناف، خشک کردن جوجه و ...) روش‌های پرورش جوجه شترمرغ (بیمه شترمرغ، شترمرغ)	انجام عملیات بهداشتی برای مراقبت از جوجه‌ها، حضور در مزرعه و مشاهده عینی روش‌های پرورش جوجه شترمرغ	۱	۴	مواد و وسایل مرتبط با موضوع، فیلم آموزشی

استاندارد آموزشی
«مدیریت پرورش شترمرغ»

ردیف	مطالب تئوری	عملیات کارگاهی	زمان		نام و مشخصات وسایل و تجهیزات
			نظری	عملی	
۵ ۵-۱ ۵-۲ ۵-۳	مرزعه پرورش شترمرغ شامل ویژگی‌های جغرافیایی محل شامل آب و هوایی، فاصله تا مناطق مسکونی و سایر مزایع بررسی تأسیسات نگهداری جوجه‌ها شامل ابعاد محل، موقعیت، تهویه تأسیسات نگهداری شترمرغ بالغ شامل فنس کشی، طراحی محل، تعبیه محافظت بین یا شوک الکتریکی و ...	حضور در محل پرورش شترمرغ و بررسی مشخصات فنی آن	۳	۳	فیلم آموزشی، اسلاید، ویدئو، بروشور
۶ ۶-۱ ۶-۲ ۶-۳	تغذیه عملی شترمرغ، شامل شناسایی قسمت‌های مختلف دستگاه گوارش شترمرغ از لحاظ آناتومی و عملکردی شناخت مواد غذایی مختلف و مورد استفاده در جیره غذایی شترمرغ تعیین جیره غذایی شترمرغ در سنین مختلف و مقادیر آن شامل: - تعیین نوع ماده غذایی - ترکیبات مختلف مواد غذایی و میزان هر کدام در جیره (پروتئین، کربوهیدرات، چربی و ...) - تعیین احتیاجات انرژی و پروتئین جیره بر حسب سن حیوان - تعیین جیره غذایی شترمرغ تکمیل‌گذار	تشریح و شناسایی قسمت‌های مختلف دستگاه گوارش شترمرغ و بررسی وظیفه هر کدام از آن‌ها به صورت عملی، مشاهده و بررسی انواع مواد غذایی مورد استفاده در جیره غذایی، فرمولاسیون جیره غذایی و تنظیم جیره بر حسب سن	۶	۶	لباس کار، دستکش و وسایل تشریح، مولاز، فیلم آموزشی، اسلاید
۷ ۷-۱	مهم‌ترین بیماری‌های شترمرغ (شناسایی، پیشگیری و درمان بیماری‌ها) شامل بیماری‌هایی که عوارض تنفسی دارند شامل آنفلوآنزای مرغانی، رینو تراکئیت، سینوزیت	مشاهده و بررسی علائم بیماری‌ها در شترمرغ و یادگیری روش پیشگیری و درمان آنها	۳	۳	فیلم آموزشی، اسلاید، انواع داروهای مورد مصرف

استاندارد آموزشی
«مدیریت پرورش شترمرغ»

ردیف	مطالب تئوری	عملیات کارگاهی	زمان		نام و مشخصات وسایل و تجهیزات
			نظری	عملی	
۷-۲	بیماری‌هایی که عوارض معدی و رودهای دارند شامل اجسام خارجی و کپانگی در دستگاه گوارش، عفونت‌های قارچی معدی، گرفتگی، آنتزین‌های ویروسی و میکروبی، آنتزین انگلی				
۷-۳	بیماری‌هایی که عوارض عصبی، عضلانی - اسکلتی دارند مانند نیوکاسل، اسفالوپاتی، بوتولسم، مسمومیت بیماری عضله، هیپوگلیسمی				
A	تنظیم برنامه بستگیری از بیماری در مزرعه پرورش شترمرغ	تعین جدول واکسن‌های مورد نیاز در طول دوره پرورش، میزان و زمان مصرف آن	۲	۲	نمونه انگل‌های داخلی و خارجی، فیلم آموزشی، اسلاید
A-۱	تنظیم برنامه واکسیناسیون				
A-۲	تشخیص انگل‌های خارجی و داخلی				
A-۳	بررسی کیفیت غذا				
*	جمع کل ساعات		۳۰	۱۶	۲۶