



معاونت توسعه و مشارکت مردمی  
دفتر آموزش و استعداد



جمهوری اسلامی ایران  
وزارت جهادسازی ندکی

تربیت

کارگرماهر

پرورش مرغ

(گوشتی)

استاندارد  
مهارت  
و آموزشی

پرورش  
طیور

کداموزشی: ۷۳-۲۲۰۱۰۳۲

ب. پ. ط.  
۱  
۱  
۱  
۱

## 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
۹	۶- فرصت‌های شغلی
۹	۷- مخاطبین دوره (کارآموزان)
۱۰	۸- مربیان دوره
۱۱	۹- محتوای آموزشی دوره
۱۲	۱۰- فضاهای آموزشی
۱۳	۱۱- شرایط قبولی و اعطاء گواهینامه
۱۴	۱۲- جدول مهارتها و تواناییهای کارآموزان
۱۵	۱۳- جدول محتوای آموزشی و سرفصلها
	<b>ضمیمه</b>
	پرسشنامه‌های نظرخواهی از استاندارد آموزشی
۱	بخش اول: ویژه مربیان آموزشی
۲	بخش دوم: ویژه کارآموزان دوره
۳	بخش سوم: ویژه مجریان آموزشی

## مقدمه

برگزاری دوره‌های آموزشی اعم از رسمی و غیررسمی هنگامی کارآمد و اثربخش خواهد بود که از اصول برنامه‌ریزی آموزشی پیروی کرده باشد. بدیهی است این امر موجب می‌گردد تمامی فعالیت‌های آموزشی به سوی هدفهای دوره، همسو و متمرکز شوند به این جهت 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، یکسان سازی کمی و کیفی دوره‌ها در سطح کشور، تحقق بهتر و آسانتر تداوم یادگیری، برنامه‌ریزی منطقی‌تر دوره‌های آتی، میسر ساختن آموزش برنامه‌ریزی شده مادام‌العمر، تنظیم و پیش‌بینی دقیق بودجه و اعتبارات و بالاخره نظم بخشیدن به فعالیت‌های آموزشی برنامه‌ریزان برخی از مزایای استانداردهای آموزشی است.

بنابراین، توجه مجریان دوره‌های آموزشی را به این نکته جلب می‌نماید که یکی از هدفهای عمده تهیه استاندارد آموزشی حاضر، کمک به سازماندهی منطقی فعالیت‌های آنان در جنبه‌های اجرای دوره‌های آموزشی است. از این رو قبل از هرچیز ضروری است که برای هر یک از اجزای دوره‌های آموزشی، اصول و شرایط برگزاری آن را با مراجعه به استاندارد درک نمایند، سپس عملیات اجرایی خود را تنظیم کنند. امتیاز این امر آن است که تمامی زحمات و تلاش‌های برگزارکنندگان از نظم لازم برخوردار شده و موفقیت آنان در انجام امور محوله تضمین خواهد شد. بدیهی است چنانچه یک دوره آموزشی چند بار در سال برگزار شود یا به کارگیری استاندارد، می‌توان مطمئن شد که اجرای تمام دوره‌ها از نظر کمی و کیفی دارای استاندارد یکسان خواهند بود و عملیات برنامه‌ریزی تمامی دوره‌های بعدی نیز با اطمینان خاطر و بینش بهتری انجام خواهد شد.

## مفاهیم و اصطلاحات

تعریف برخی از مفاهیم و اصطلاحات بکارگرفته شده در این استاندارد به شرح ذیل است:  
**تربیت کارگر ماهر پرورش مرغ گوشتی:** به فردی گفته می‌شود که ضمن آشنایی از دانش فنی (شناخت هیبریدهای گوشتی تاسیسات، آماده‌سازی سالن ...) مهارت‌های علمی و عملی لازم را برای انجام عملیات اصولی و صحیح در سالن پرورش مرغ گوشتی را فرا گرفته باشد.

- **محتوای آموزشی:** مجموعه اطلاعات، دانش و مهارت‌هایی است که طی یک دوره آموزشی به مخاطبین (کارآموزان) ارائه می‌شود و هدف برنامه‌ریزان دوره آن است که این مجموعه اطلاعات و مهارت‌ها را کارآموزان بخوبی و بطور صحیح بیاموزند.

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

**حیطه مهارتی:** عبارتست 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 اجراء دوره) انجام می‌گیرد.

**ارزشیابی نهایی (پایان دوره):** در پایان دوره از کارآموزان به شرح ذیل آزمون بعمل خواهد آمد:

- ۱- آزمون کتبی که بمنظور ارزیابی آموخته‌های کارآموزان در طول دوره بعمل می‌آید.
- ۲- آزمون عملی که برای ارزیابی میزان مهارت و توانایی‌های کارآموزان درخصوص محتوای عملی دوره بعمل می‌آید.

### تعریف دوره

دوره تربیت کارگر ماهر پرورش مرغ گوشتی: دوره‌ای است که طی آن کارآموز دانش فنی و مهارت‌های علمی و عملی لازم جهت انجام عملیات اصولی و صحیح پرورش مرغ گوشتی را در سطح کارگر ماهر فرا می‌گیرد.

### مشخصات کلی دوره آموزشی

شاغل بتوان کارگر سالنهای مرغداری گوشتی علاقتمند بتوان اشتغال به کار در سالنهای مرغداری گوشتی	شرط شرکت در دوره
جنسیت: مرد و زن سطح سواد: حداقل خواندن و نوشتن برای شاغلین و حداقل پنجم ابتدایی برای غیرشاغلین علاقتمند به کار	مشخصات کارآموز
۱۵ روز	مدت دوره
۶۰ ساعت (۱۸ ساعت نظری و ۴۲ ساعت عملی) روزانه ۴ ساعت	کل ساعات دوره
حداقل ۱۵ و حداکثر ۲۰ نفر	ظرفیت پذیرش هر دوره
نظری - عملی - روزانه	شیوه اجراء
یک نفر کارشناس دامپروری برای تدریس نظری و عملی (دارای حداقل ۲ سال تجربه مفید در زمینه مرغداری گوشتی) یک نفر کارشناس دامپزشکی برای تدریس بیماریها و بهداشت مرغ گوشتی	کادر آموزشی
کسب نمره حداقل ۱۴ (میانگین نمرات نظری و عملی) نداشتن غیبت بیش از یک‌چهارم کل ساعات دوره (بیش از ۱۲ ساعت غیبت موجه یا غیرموجه نداشته باشد)	شرایط قبولی کارآموز
مدیریت ترویج و مشارکت مردمی استان - اداره ترویج شهرستان - مرکز آموزش روستاییان	کادر اجرایی

## هدفهای دوره

هدفهای اساسی دوره «تربیت کارگر ماهر پرورش مرغ گوشتی» به تفکیک عبارتند از:

### ۱- هدفهای اختصاصی

تربیت نیروی انسانی ماهر در زمینه مرغداری به شیوه صنعتی و مدرن

### ۲- هدفهای آموزشی

۱- ۲ هدف کلی: هدف کلی این دوره عبارت است از تربیت کارگر ماهر در زمینه

مرغداری صنعتی در جنبه‌های شناختی و مهارتی.

۲- ۲ هدفهای جزئی: هدفهای آموزشی (جزئی) دوره برای ارتقاء سطح دانش و مهارت

کارآموزان به شرح زیر است:

- کسب شناخت در زمینه خصوصیات مرغ گوشتی.

- کسب شناخت در مورد هیبریدهای مختلف مرغ گوشتی.

- کسب شناخت در مورد ویژگیهای سالن‌های پرورش مرغ گوشتی.

- کسب شناخت در مورد انواع وسایل موردنیاز برای پرورش مرغ گوشتی.

- کسب مهارت در زمینه آماده‌سازی سالن.

- کسب مهارت در زمینه بازکردن وسایل مورد استفاده در سالنهای مرغداری گوشتی.

- کسب مهارت در مورد تخلیه کود.

- کسب مهارت در زمینه شستشوی سالن و وسایل.

- کسب مهارت در زمینه ضدعفونی کردن سالن.

- کسب مهارت در زمینه آماده نمودن بستر و نصب وسایل.

- کسب مهارت در مورد گاز دادن سالن.

- کسب مهارت در زمینه نحوه کنترل تهویه، حرارت، نور و رطوبت.

- کسب مهارت در مورد نحوه اصولی چوجه‌ریزی.

- کسب شناخت در مورد مواد غذایی موردنیاز طیور.

- کسب مهارت در زمینه نحوه خوراک دادن جوجه‌های گوشتی.
- کسب شناخت در زمینه بیماریهای مهم مرغان گوشتی و ارائه گزارش‌های لازم به مدیر مرغداری.
- کسب شناخت و مهارت در زمینه واکسیناسیون طیور.
- کسب مهارت در مورد وزن‌کشی و تعیین میزان دان مصرفی.
- ۲-۳ هدفهای رفتاری: در پایان دوره کارآموزان باید به تواناییهای ذیل نایل شوند:
  - خصوصیات مرغ گوشتی را بیان کنند.
  - هیبریدهای مختلف مرغ گوشتی را نام برده و در مورد هرکدام از آنها توضیح مختصری دهند.
  - انواع سالنهای پرورش مرغ گوشتی را نام ببرند.
  - وسایل موردنیاز پرورش مرغ گوشتی را نام برده و قادر به استفاده صحیح از آن باشند.
  - موارد مربوط به آماده‌سازی سالن را به نحو احسن انجام دهند.
  - نحوه بازکردن وسایل را جهت آماده‌سازی سالن، عملاً نشان دهند.
  - نحوه تخلیه‌کردن کود را انجام دهند.
  - شستشوی سالن و وسایل را عملاً انجام دهند.
  - آماده نمودن بستر و نصب وسایل را به نحو احسن انجام دهند.
  - چگونگی گاز دادن سالن را عملاً نشان دهند.
  - نحوه کنترل تهویه، حرارت، نور و رطوبت را بطور صحیح انجام دهند.
  - مواد غذایی موردنیاز طیور را نام ببرند.
  - نحوه خوراک دادن جوجه‌های گوشتی را بطور صحیح انجام دهند.
  - بیماریهای مهم مرغان گوشتی را نام ببرند.
  - واکسیناسیون طیور را تحت نظارت دامپزشک بنحو صحیح انجام دهند.

- نحوه وزن‌کشی و تعیین میزان دان مصرفی را به نحو صحیح انجام دهند.
- گزارش موارد مشکوک در سالن مرغداری اعم از بیماریها و مسائل دیگر را بنحو احسن به مدیر مرغداری گزارش دهند.

### فرصت‌های شغلی

- کارآموزان پس از گذراندن دوره آموزشی «تربیت کارگر ماهر پرورش مرغ گوشتی» قادر خواهند بود که از فرصت‌های شغلی زیر استفاده کنند:
  - ۱- ارائه خدمات فنی بهتر به مرغداریهای گوشتی و کسب مزایا و درآمد بیشتر از این طریق.
  - ۲- استخدام بعنوان کارگر ماهر مرغداریهای گوشتی و ایجاد اشتغال از این طریق.

### مخاطبین دوره (کارآموزان)

- در دوره آموزشی «تربیت کارگر ماهر پرورش مرغ گوشتی» کارآموز به کسانی اطلاق می‌گردد که حداقل شرایط ذیل را دارا باشند:
  - الف - در مرغداریهای گوشتی کشور بعنوان کارگر اشتغال داشته باشند.
  - ب - علاقمند به اشتغال در واحدهای مرغداری گوشتی باشند.
  - ج - دارای سواد حداقل خواندن و نوشتن برای شاغلین و پایان دوره ابتدایی برای غیرشاغلین باشند.
  - د - سن آنها کمتر از ۱۸ سال نباشد.
- یادآوری ۱: تعداد کارآموزان برای تشکیل و برگزاری هر دوره باید حداقل ۱۵ و حداکثر ۲۰ نفر باشد.
- یادآوری ۲: برای شرکت در این دوره تمامی افراد بومی واجد شرایط منطقه می‌توانند شرکت نمایند اما مروجین امور دام، شاغلین بخش (بویژه کسانی



که دوره‌های ترویجی را گذرانده باشند) و فارغ‌التحصیلان شاخه کاردانش و دبیرستانهای فنی و حرفه‌ای امور دام جهاد در اولویت قرار دارند.

● یادآوری ۳: در بین مستقاضیان غیرشاغل و واجد شرایط اولویت اول با فارغ‌التحصیلان دوره‌های آموزش روستاییان می‌باشد.

### مربیان دوره

- مربیان دوره آموزشی «تربیت کارگر ماهر پرورش مرغ گوشتی» کسانی هستند که:
- در زمینه پرورش مرغ گوشتی دارای حداقل ۲ سال تجربه مفید باشند.
  - از عهده تدریس محتوای آموزش نظری و عملی دوره برآیند.
  - دارای تحصیلات مناسب و تجارب کافی باشند.
- یادآوری ۱: تشخیص صلاحیت علمی مربیان از طریق دستورالعملهای صادر شده از سوی دفتر آموزش روستاییان وزارت جهادسازندگی صورت می‌گیرد.
- یادآوری ۲: برای تدریس دوره اولویت با مربیانی است که دوره‌های ویژه تربیت مربی را گذرانده باشند.
- یادآوری ۳: برای تدریس دوره، حداقل استفاده از ۲ مربی به شرح زیر ضروری و الزامی است.
- کارشناس دامپروری برای تدریس محتوای نظری و عملی مرتبط با مسایل پرورشی
  - کارشناس دامپزشکی درخصوص تدریس محتوای نظری و عملی مرتبط با بهداشت و بیماریها

## محتوای آموزشی دوره

محتوای دوره آموزشی «تربیت کارگر ماهر پرورش مرغ گوشتی» مجموعاً ۶۰ ساعت است که ۱۸ ساعت آن به آموزش نظری و ۴۲ ساعت به آموزش عملی اختصاص دارد. در این دوره روزانه ۲ ساعت تدریس صورت می‌گیرد که مجموعاً طول دوره ۱۵ روز خواهد شد. محتوای آموزشی دوره به تفکیک محتوای نظری، عملی و نظری/عملی (توأم) به شرح زیر است:

### ۱- محتوای نظری دوره

محتوای نظری دوره مجموعاً ۱۱ ساعت از دوره را به خود اختصاص داده است که شامل سرفصلهای زیر می‌باشد:

آشنایی با خصوصیات نژادهای گوشتی (یک ساعت)، آشنایی با هیبریدهای مختلف جوجه گوشتی (یک ساعت)، آشنایی با انواع سالن‌های پرورش جوجه گوشتی (دو ساعت)، آشنایی با وسایل موردنیاز پرورش جوجه گوشتی (دو ساعت)، آماده‌سازی سالن (دو ساعت)، آشنایی با قرنطینه (دو ساعت)، گزارش‌دهی از وضعیت مرغداری (یک ساعت).

### ۲- محتوای عملی دوره

محتوای عملی مجموعاً ۲۶ ساعت از دوره را به خود اختصاص داده است که شامل سرفصل زیر می‌باشد:

بازکردن وسایل (دو ساعت)، تخلیه کود (دو ساعت)، شستشوی سالن و وسایل (سه ساعت)، ضدعفونی کردن وسایل (سه ساعت)، آماده نمودن بستر و نصب وسایل (چهار ساعت)، گاز دادن سالن (دو ساعت)، کنترل تهویه، حرارت، نور، رطوبت (دو ساعت)، نحوه خوراک دادن جوجه‌های گوشتی (دو ساعت)، نقل و انتقالات (دو ساعت)، بازدید از دو مورد مرغداریهای نمونه گوشتی منطقه (چهار ساعت).

### ۳- محتوای نظری و عملی (توأم) دوره

محتوای نظری و عملی مجموعاً ۷ ساعت نظری و ۱۶ ساعت عملی را به خود اختصاص

داده است. سرفصلهای این بخش می‌بایستی هم بصورت نظری و هم عملی تدریس شوند. سرفصلهای مربوطه به شرح ذیل است:

- جوجه‌ریزی ان = یک ساعت و ع = دو ساعت<sup>۹</sup>
- آشنایی با مواد غذایی موردنیاز طیور ان = دو ساعت و ع = دو ساعت
- آشنایی با واکسیناسیون و بیماریهای مهم مرغان گوشتی ان = دو ساعت و ع = چهار ساعت
- وزن‌کشی و تعیین میزان دان مصرفی ان = یک ساعت و ع = دو ساعت
- ایمنی و بهداشت کار ان = یک ساعت و ع = دو ساعت
- تشخیص طیور سالم و ناسالم ان = یک ساعت و ع = یک ساعت
- ساعات و مقدار تغذیه ان = یک ساعت و ع = یک ساعت

### فضای آموزشی

فضای آموزشی (اعم از کلاس، عرصه، کارگاه کار عملی و ...) مورد نیاز این دوره باید در مرکز آموزش روستاییان استان و یا شهرستان تأمین گردد. چنانچه استانی دارای مرکز آموزش نباشد، می‌بایست از مکانهای مشابه (مطابق دستورالعملهای دفتر آموزش روستاییان) استفاده نماید.

- **یادآوری:** در هر صورت در زمینه فضای آموزشی دو نکته حائز اهمیت است:
  - فضای آموزشی باید با دستورالعملها و آیین‌نامه‌های دفتر آموزش روستاییان مطابقت داشته باشد.
  - یکی از عوامل اساسی ارزیابی این دوره آموزشی کیفیت فضاهای آموزشی خواهد بود.

۹. ن = نظری و ع = عملی

### شرایط قبولی

کارآموزی پذیرفته شده نهایی شناخته می‌شوند که حائز شرایط ذیل باشند:

- ۱- میانگین نمرات درس عملی و نظری وی از ۱۲ کمتر نباشد.
- ۲- غیبت (موجه و غیرموجه) وی از  $\frac{1}{9}$  کل ساعات دوره بیشتر نباشد.

### 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	ساعات
۱	شناخت انواع هیبریدهای مختلف مرغ گوشتی و خصوصیات آنها	۱۵
۲	شناخت انواع سالن های پرورش، وسایل و تجهیزات مرطداری (آبخوری، دانخوری، هواکش و سایر وسایل و توانایی استفاده از آنها)	۱۵
۳	توانایی آماده کردن سالن (باز و بستن وسایل تخلیه کود، شستشو و ضدعفونی وسایل، سالن و گاز دادن آن)، کنترل و تنظیم حرارت، تهویه، نور و رطوبت سالن	۱۵
۴	شناخت جوجه سالم و آشنایی با اقدامات لازم در زمان جوجه ریزی	۱۵
۵	شناخت و تشخیص مواد غذایی مورد نیاز طیور و توانایی خوراک دادن محاسبه مقدار مصرف غذا، مقدار مصرف مکملهای ویتامینه و رگورددرداری های لازم (وزن کشی ...)	۱۵
۶	توانایی واکسیناسیون جوجه گوشتی و آشنایی با بیماریهای مهم آنها تحت نظر پزشک	۱۵
۷	توانایی تشخیص ظاهری طیور سالم و ناسالم و ارائه گزارش های لازم به مدیر مرطداری	۱۵
۸	توانایی انجام نقل و انتقالات اصولی و صحیح طیور به سالنهای پرورش	۱۶
۹	شناخت قرنطینه و مسایل آن	۱۶
۱۰	شناخت ایمنی و بهداشت کار مرطداری	۱۶

**استاندارد مهارت و آموزشی: تربیت کارگر ماهر پرورش مرغ گوشتی**  
**رشته: پرورش طیور**

ردیف	عنوان توانایی و مطالب تئوری	زمان		عملیات کارگاهی	نام و مشخصات وسایل و تجهیزات
		ساعت	روز		
۱	آشنایی با مرغ گوشتی ۱.۱ آشنایی با هیبریدهای گوشتی و خصوصیات آنها ۱.۲ آشنایی با خصوصیات نژادهای گوشتی	۲			وایتسر، مازیک، بوستر، اسلاید اورهد، فیلم ویدئویی
۲	آشنایی با سالن و تجهیزات پرورش جوجه گوشتی ۲.۱ انواع سالن‌های پرورش (باز - پنجره‌دار و بسته) ۲.۲ آشنایی با وسایل و تجهیزات (آبخوری - دانخوری، وسایل تهیه، منبع آب، مباردان، سایر وسایل)	۲	۲		
۳	آماده‌سازی سالن ۳.۱ بازکردن وسایل ۳.۲ تخلیه کود ۳.۳ شستشو و ضدعفونی سالن و وسایل ۳.۴ آماده نمودن بستر و نصب وسایل ۳.۵ گاز دادن سالن ۳.۶ کنترل تهویه، حرارت، نور و رطوبت سالن	۲	۱۲	کار در کارگاه عملیات و عرصه مطابق راهنمای آموزش	لباس کار، چکمه و وسایل کار (بیل، لوله‌خون حمل‌کود و...) دستگاه شعله‌افکن، مواد شوینده
۴	جوجه‌ریزی	۱	۲	کار در عرصه مطابق راهنمای آموزش	لباس کار، چکمه
۵	تغذیه جوجه‌ها ۵.۱ آشنایی با مواد غذایی موردنیاز طیور ۵.۲ نحوه خوراک دادن جوجه‌های گوشتی ۵.۳ وزن‌کشی و تعیین میزان دان مصرفی ۵.۴ ساعت تغذیه ۵.۵ میزان تغذیه	۲	۸	کار در کارگاه عملیات و عرصه مطابق راهنمای آموزش	انواع مواد اولیه مورد استفاده در خوراک طیور قفس، ترازو و لباس کار و چکمه
۶	آشنایی با واکسیناسیون و بیماری‌های مهم مرغزار گوشتی	۲	۲	کار در کارگاه عملیات و عرصه مطابق راهنمای آموزش	واکسن‌های خوراکی چشمی
۷	مراقبت از طیور ۷.۱ تشخیص طیور سالم از ناسالم ۷.۲ گزارش دهی صحیح از وضعیت مرغداری	۲	۲	کار در عرصه مطابق راهنمای آموزش	چکمه، لباس کار

**استاندارد مهارت و آموزشی: تربیت کارگر ماهر پرورش مرغ گوشتی**  
**رشته: پرورش طیور**

ردیف	عنوان توانایی و مطالب تئوری	زمان		عملیات کارگاهی	نام و مشخصات وسایل و تجهیزات	
		ساعت	روز			
۸	نقل و انقالات				چکمه، لباس کار	
۸.۱	شرایط عادی					
۸.۲	شرایط بیماری					
۹	فرنیته		۲			
۱۰	ایمنی و بهداشت کار مرغداری		۱	کار در کارگاه عملیات مطابق راهنمای آموزش	وسایل کمکهای اولیه	
۱۱	بازدید از چند مورد مرغداریهای پرورش مرغ گوشتی نمونه منطقه		۲			
<b>جمع</b>						۲۲    ۱۸