



معاونت ترویج و مشارکت مردمی  
دفتر آموزش روسناریان



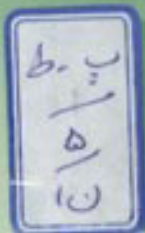
جمهوری اسلامی ایران  
وزارت جهاد سازندگی

# تربیت کارگر ماهر پرورش بوقلمون گوشتی

استاندارد  
مهارت  
و آموزشی

پرورش  
طیور

کد: ۷۷-۲۲۰۶۰۱۲



## 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
۱۰	۶- فرصت‌های شغلی
۱۰	۷- مخاطبین دوره (کارآموزان)
۱۱	۸- مربیان دوره
۱۲	۹- محتوای آموزشی دوره
۱۴	۱۰- فضاهای آموزشی
۱۴	۱۱- شرایط قبولی و اعطاء گواهینامه
۱۵	۱۲- جدول مهارتها و تواناییهای کارآموزان
۱۶	۱۳- جدول محتوای آموزشی و سرفصلها

### ضمیمه

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 با 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:  
 نیروی ماهر پرورش بوقلمون گوشتی: به فردی گفته می‌شود که ضمن آشنایی از دانش فنی (پرورش بوقلمون گوشتی...) مهارت‌های علمی و عملی لازم را جهت انجام عملیات اصولی و صحیح در زمینه آماده سازی سالن جوجه‌ریزی - تغذیه و بهداشت را بدست آورده 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 نیروی ماهر پرورش بوقلمون گوشتی»: دوره‌ای است که طی آن کارآموزان دانش فنی و مهارت‌های لازم در زمینه اصول پرورش صحیح بوقلمون گوشتی را فرا می‌گیرند.

### مشخصات کلی دوره آموزشی

شاغل بعنوان کارگر و یا پرورش دهنده بوقلمون علاقتمندی به حرفه پرورش طیور بخصوص بوقلمون	شرایط شرکت در دوره
جنسیت: مرد و زن سطح سواد: حداقل پایان دوره ابتدایی برای شاغلین و غیر شاغلین علاقتمند به این حرفه سن: حداقل ۱۸ سال	مشخصات کارآموز
۸ روز	مدت دوره
۳۰ ساعت [۱۶ ساعت نظری و ۱۴ ساعت عملی]	کل ساعات دوره
حداقل ۱۵ و حداکثر ۲۰ نفر	ظرفیت پذیرش هر دوره
نظری و عملی - روزانه ۴ ساعت	شیوه اجرا
- یکتفر کارشناس علوم دامی برای تدریس محتوای نظری و عملی مسایل پرورشی - یکتفر کارشناس دامپزشکی برای تدریس محتوای نظری و عملی در زمینه بهداشت و بیماریها	کادر آموزشی
- کسب نمره حداقل ۱۴ (میانگین نمرات نظری و عملی) - نداشتن غیبت بیش از $\frac{1}{9}$ کل ساعات دوره	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 بوقلمون گوشتی» به تفکیک

عبارتند از:

### ۱- هدفهای اختصاصی

تربیت نیروی انسانی ماهر در زمینه پرورش بوقلمون گوشتی در سطح کارگر ماهر

برای مراکز پرورش

### ۲- هدفهای آموزشی

۱- ۲ هدف کلی: هدف کلی این دوره عبارت است از آشنایی با مقدمه و تاریخچه و

نژادهای مختلف بوقلمون، جایگاه و تجهیزات مورد نیاز، مدیریت پرورش در سالن بسته و

نیمه باز، در جنبه‌ها و حیطه‌های شناختی و مهارتی

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

کارآموزان به شرح زیر است:

- بیان مقدمه و تاریخچه

- تاریخچه پرورش بوقلمون در ایران و جهان

- خصوصیات تیپی نژادهای گوشتی، تخمی و دو منظوره

- آشنایی با نژادهای مختلف و خصوصیات آنها شامل نژادهای سفید، سیاه، بُرنر

بوقلمون و نژادهای موجود در ایران و هیبریدهای تجاری

- انواع سالن پرورش بوقلمون شامل سالن نیمه باز و استفاده از چراگاه و سالن بسته و

خصوصیات آن

- فضای مورد نیاز جوجه در شرایط بسته

- عوامل مهم در پرورش بوقلمون در سالن بسته (رطوبت، حرارت، تهویه و نور)

- تجهیزات مورد نیاز بوقلمون گوشتی (مادر مصنوعی، هواکش، وسایل روشنایی،

وسایل گرمازا

- آشنایی با سیستمهای آبخوری و دانخوری ونحوه محاسبه آن وسرویس نگهداری آن
- آماده سازی سالن قبل از جوجه ریزی
- جمع آوری تجهیزات و ضد عفونی آنها
- جمع آوری بستر، شستشو و روشهای ضد عفونی سالن
- آماده کردن بستر، راه اندازی سیستم های گرمایی و کنترل تهویه و درجه حرارت سالن و گاز دادن سالن

- بن بندی سالن، جهت جوجه های یکروزه و آماده سازی مادر مصنوعی و آبخوری و دانه خوری

- مراقبتهای بهداشتی و تغذیه در هنگام جوجه ریزی (۲ تا ۳ روز اول)

- وظایف روزمره کارگر پرورش دهنده بوقلمون

- تغذیه جوجه بوقلمون گوشتی

- مواد خوراکی مورد استفاده در تغذیه بوقلمون

- نکات مهم در تهیه جیره

- تغذیه جوجه گوشتی

- واکسیناسیون (روشها و واکسن های مورد استفاده)

- بیماریهای مهم عفونی در جوجه های گوشتی بوقلمون

- روش جمع آوری و حمل بوقلمون جهت کشتار

- آشنایی با کشتار بصورت دستی و پر کنی

- مدیریت پرورش در سالن نیمه باز با استفاده از چراگاه (روش مدیریتی، تغذیه و

بهداشتی)

۲-۳ هدفهای رفتاری: انتظار می رود کارآموزان پس از شرکت در دوره و مطالعه و بحث در

سرفصلهای به تواناییهای شناختی، و مهارتی ذیل نایل شوند:

- تاریخچه پرورش بوقلمون در ایران و جهان را بیان می نمایند.

- خصوصیات تپهی نژادهای گوشتی، تخمی و دو منظوره را می‌شناسند و هریک را تشریح می‌نمایند.
- با نژادهای مختلف و خصوصیات آنها شامل نژادهای سفید، سیاه، بُرنر بوقلمون آشنا شده و در مورد هریک توضیح می‌دهند.
- نژادهای بوقلمون موجود در ایران را فهرست می‌کنند.
- هیبریدهای تجاری موجود را تشخیص می‌دهند.
- انواع سالن پرورش بوقلمون را به تفکیک توصیف می‌کنند.
- انواع سالن پرورش نیمه باز و استفاده از چراگاه را توضیح می‌دهند.
- سالن بسته و خصوصیات آن شامل فضای مورد نیاز جوجه در شرایط بسته، عوامل مهم در پرورش بوقلمون در سالن بسته (رطوبت، حرارت و تهویه و نور) را تشریح می‌کنند.
- تجهیزات مورد نیاز بوقلمون گوشتی شامل مادر مصنوعی، هواکش، وسایل روشنایی، وسایل گرمازا، سیستم آبخوری، دانخوری و نحوه محاسبه آن و سرویس و نگهداری آن را می‌شناسد و توصیف می‌نماید و عملیات آماده سازی، نصب و بکارگیری آن را در سالن به تنهایی انجام می‌دهند.
- مسائل مربوط به آماده سازی سالن قبل از جوجه‌ریزی را فهرست می‌کنند.
- در مورد نحوه جمع‌آوری تجهیزات و ضدعفونی آنها توضیح داده و بطور عملی در سالن انجام می‌دهند.
- از عوامل آماده سازی سالن، عامل جمع‌آوری بستر، شستشو و روشهای ضدعفونی سالن را تشریح می‌نمایند و با کمک مربی انجام می‌دهند.
- در مورد آماده کردن بستر، راه‌اندازی سیستم گرمایی و کنترل تهویه و درجه حرارت سالن و گاز دادن سالن به تفکیک شرح می‌دهند و به تنهایی انجام می‌دهند.
- روش بن‌بندی سالن جهت جوجه‌های یکروزه و آماده‌سازی مادر مصنوعی، آبخوری و دانخوری را می‌دانند و شرح می‌دهند و به تنهایی در سالن این روشها را بکار می‌گیرند.



- مراقبتهای بهداشتی و تغذیه در هنگام جوجه‌ریزی (۲ تا ۳ روز اول) را توصیف می‌کنند.
- وظایف روزمره کارگر پرورش‌دهنده بوقلمون را بیان می‌نمایند.
- در مورد نحوه تغذیه جوجه بوقلمون گوشتی شامل مواد خوراکی مورد استفاده در تغذیه بوقلمون، نکات مهم در تهیه جیره و تغذیه جوجه گوشتی به تفکیک توضیح می‌دهند.
- نحوه واکسیناسیون (روشها و واکسن‌های مورد استفاده) را می‌شناسند و با هماهنگی بر روی بوقلمون انجام می‌دهند.
- در مورد بیماریهای مهم عفونی در جوجه‌های گوشتی بوقلمون توضیح می‌دهند.
- روش‌های جمع‌آوری و حمل بوقلمون جهت کشتار بیان می‌کنند و در عمل به تنهایی انجام می‌دهند.
- با کشتار بوقلمون بصورت دستی و پرکنی آشنا شده و به تنهایی انجام می‌دهند.
- مدیریت پرورش در سالن نیمه باز با استفاده از چراگاه را تفسیر و نقد می‌کنند.

### فرصتهای شغلی

- کارآموزان پس از گذراندن دوره آموزشی «تربیت کارگر ماهر پرورش بوقلمون گوشتی» قادر خواهند بود که از فرصتهای شغلی زیر استفاده کنند:
- ۱- کسب درآمد بیشتر از طریق فراگیری فن پرورش بوقلمون
  - ۲- ایجاد فرصت مناسب برای اشتغال به کار در واحدهای پرورش بوقلمون و کسب درآمد از این راه برای افراد علاقمند به حرفه پرورش بوقلمون

### مخاطبین دوره (کارآموزان)

- در دوره آموزشی «تربیت کارگر ماهر پرورش بوقلمون گوشتی» کارآموز به کسانی اطلاق می‌گردد که حداقل شرایط ذیل را دارا باشند:
- ۱- علاقمند به حرفه پرورش طیور بخصوص بوقلمون باشند.

۲- سواد آنها حداقل پایان دوره ابتدایی برای شاغلین و غیر شاغلین داوطلب باشد.

۳- سن وی کمتر از ۱۸ سال نباشد.

• **یادآوری (۱):** تعداد کارآموزان برای تشکیل و برگزاری هر دوره باید حداقل ۱۵ نفر 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 کار دانش و دبیرستانهای فنی و حرفه‌ای امور دام جهاد در اولویت قرار دارند.

• **یادآوری (۳):** در بین متقاضیان غیر شاغل و واجد شرایط اولویت اول با فارغ‌التحصیلان دوره‌های آموزش روستاییان می‌باشد.

### مربیان دوره

مربیان دوره آموزشی «تربیت کارگر ماهر پرورش بوقلمون گوشتی» کسانی هستند که:

- در زمینه پرورش بوقلمون دارای تجارب کافی باشند (حداقل ۲ سال).

- از عهده تدریس محتوای آموزشی علمی و عملی دوره برآیند.

- تحصیلات آنان حداقل در حد کارشناسی باشد.

• **یادآوری ۱:** تشخیص صلاحیت علمی مربیان مذکور باید مطابق

دستورالعملهای صادر شده از سوی دفتر آموزش روستاییان انجام می‌گیرد.

• **یادآوری ۲:** در تدریس دوره اولویت با مربیانی است که دوره‌های ویژه تربیت مربی را طی کرده باشند.

• **یادآوری ۳:** برای تدریس دوره، حداقل استفاده از ۲ مربی به شرح زیر ضروری و الزامی است:

- کارشناس علوم دامی برای تدریس محتوای نظری و عملی مرتبط با مسایل پرورشی دوره.

- کارشناس دامپزشکی برای تدریس محتوای نظری و عملی مرتبط با بهداشت و بیماریها.

### محتوای آموزشی دوره

محتوای دوره آموزشی «پرورش بوقلمون گوشتی»: مجموعاً ۳۰ ساعت است که ۱۶ ساعت آن به آموزش نظری و ۱۴ ساعت آن به آموزش عملی اختصاص دارد. در این دوره، روزانه ۴ ساعت تدریس خواهد شد که طول دوره مجموعاً ۸ روز طول خواهد بود. محتوای آموزشی دوره به تفکیک محتوای نظری، عملی و نظری/ عملی (توأم) به شرح ذیل است:

#### ۱- محتوای نظری دوره:

محتوی و تواناییهای نظری که باید در این دوره تدریس شود مجموعاً ۷/۵ ساعت را به خود اختصاص داده است که شامل سرفصلهای زیر می باشد:

- بیان مقدمه [نیم ساعت]، تاریخچه پرورش بوقلمون در ایران و جهان [نیم ساعت]، خصوصیات تپهی نژادهای گوشتی، تخمی و دو منظوره [نیم ساعت]، آشنایی با نژادهای مختلف و خصوصیات آنها شامل نژادهای سفید، سیاه و برنر بوقلمون، نژادهای موجود در ایران و هیبریدهای تجاری [یک و نیم ساعت]، انواع سالن پرورش بوقلمون شامل سالن نیمه باز و استفاده از چراگاه [نیم ساعت]، سالن بسته و خصوصیات آن شامل فضای مورد نیاز جوجه در شرایط بسته و عوامل مهم در پرورش بوقلمون در سالن بسته (رطوبت، حرارت، تهویه و نور) [یک و نیم ساعت]، آماده سازی سالن قبل از جوجه ریزی شامل مراقبتهای بهداشتی و تغذیه در هنگام جوجه ریزی (۲ تا ۳ روز اول) و وظایف روزمره کارگر پرورش دهنده بوقلمون [نیم ساعت]، تغذیه جوجه بوقلمون گوشتی شامل مواد خوراکی مورد

استفاده در تغذیه بوقلمون و نکات مهم در تهیه جیره و تغذیه جوجه گوشتی [یک و نیم ساعت]، بیماریهای مهم عفونی در جوجه‌های گوشتی بوقلمون [نیم ساعت].

## ۲- محتوای نظری و عملی (توأم) دوره:

محتوای مطالبی که در این دوره باید هم بصورت نظری و هم عملی (توأم) تدریس شود مجموعاً ۲۲/۵ ساعت است که ۸/۵ ساعت آن به آموزش نظری و ۱۴ ساعت عملی را به خود اختصاص داده است که سرفصلهای مربوطه به شرح ذیل است:

- تجهیزات مورد نیاز بوقلمون گوشتی شامل مادر مصنوعی، هواکش، وسایل روشنایی، وسایل گرمازا، آشنایی با سیستم‌های آبخوری و دانخوری و نحوه محاسبه آن و سرویس و نگهداری آنها [ن: دو ساعت و ع: دو ساعت]\*

- جمع‌آوری تجهیزات و ضدعفونی سالن [ن: نیم ساعت و ع: یک ساعت]

- جمع‌آوری بستر، شستشو و روشهای ضدعفونی سالن [ن: یک ساعت و ع: دو ساعت]

- آماده کردن بستر، راه‌اندازی سیستم گرمایی، کنترل تهویه و درجه حرارت سالن و گاز

دادن سالن [ن: یک ساعت و ع: دو ساعت]

- بن‌بندی سالن، جهت جوجه‌های یکروزه و آماده سازی مادر مصنوعی، آبخوری و

دانخوری [ن: نیم ساعت و ع: یک ساعت]

- واکسیناسیون (روشها و واکسن مورد استفاده) [ن: یک ساعت و ع: دو ساعت]

- روشهای جمع‌آوری و حمل بوقلمون جهت کشتار و آشنایی با کشتار بصورت دستی

و پرکنی [ن: نیم ساعت و ع: دو ساعت]

- مدیریت پرورشی در سالن نیمه باز با استفاده از چراگاه (روش مدیریتی، تغذیه و

بهداشتی) [ن: دو ساعت و ع: دو ساعت]

### فضای آموزشی

فضای آموزشی (اعم از کلاس و 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 دونکته حائز اهمیت است:

- فضای آموزشی باید با دستورالعملها و آئین‌نامه‌های دفتر آموزش روستاییان مطابقت داشته باشد.

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

### شرایط قبولی

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

۱- میانگین نمرات درس عملی و نظری وی از ۱۴ کمتر نباشد.

۲- غیبت (موجه و غیرموجه) وی از  $\frac{1}{6}$  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	سال
۱	آشنایی با تاریخچه پرورش بوقلمون و شناخت خصوصیات نژادی و تولیدی بوقلمون‌های ایران و جهان	۱۶
۲	آشنایی با انواع سالن‌های پرورش بوقلمون، میزان فضا، حرارت، رطوبت، نور و تجهیزات سالن بسته و توانایی کار و نصب ابزار و وسایل مورد استفاده در بوقلمون داری	۱۶
۳	آشنایی با اقدامات قبل و بعد از جوجه‌ریزی، تغذیه جوجه گوشتی، مواد خوراکی مورد استفاده، واکسیناسیون، بیماریها و توانایی آماده سازی سالن، شستشو و ضدعفونی تجهیزات و سالن، واکسیناسیون، جمع‌آوری، کشتار و پرکنی بوقلمون	۱۶
۴	آشنایی با روشهای آماده‌سازی، سیستم تغذیه و بهداشتی سالن‌های نیمه باز (با استفاده از چراگاه) و توانایی انجام آنها	۱۷

## استاندارد مهارت و آموزش تربیت کارگر ماهر پرورش بوقلمون گوشتی

رشته : علوم دامی

ردیف	عنوان توانایی و مطالب تنوری	عملیات کارگاهی		نام و مشخصات وسایل و تجهیزات
		زمان	تعداد	
		۳۰	۱	وایت برد، مازیک اورهد، عکس، پوستره اسلاید
۱	مقدمه تاریخچه و آشنایی با نژادهای مختلف بوقلمون			
۱.۱	تاریخچه پرورش بوقلمون در ایران و جهان			
۱.۲	خصوصیات طبیعی نژادهای گوشتی، تخمی و دو منظوره			
۱.۳	آشنایی با نژادهای مختلف و خصوصیات آنها			
۱.۳.۱	نژادهای سفید بوقلمون			
۱.۳.۲	نژادهای سیاه بوقلمون			
۱.۳.۳	نژادهای برنر بوقلمون			
۱.۳.۴	نژادهای موجود در ایران			
۱.۳.۵	هیبریدهای تجاری			
۲	جایگاه و تجهیزات	۴	۲	وایت برد، مازیک اورهد
۲.۱	انواع سالن پرورش بوقلمون			
۲.۱.۱	سالن نیمه باز و استفاده از چراگاه			
۲.۱.۲	سالن بسته و خصوصیات آن، فضای مورد نیاز جوجه در شرایط بسته، عوامل مهم در پرورش بوقلمون در اسلن بسته (رطوبت، حرارت، تهویه و نور)			
۲.۲	تجهیزات مورد نیاز بوقلمون گوشتی			
۲.۲.۱	مادر مصنوعی، هواکش، وسایل روشنایی			
۲.۲.۲	وسایل گرمایزا			
۲.۲.۳	آشنایی با سیستم آبخوری و دانخوری و نحوه محاسبه آن و سرویس و نگهداری			
۳	مدیریت پرورش در سالن بسته	۷	۱۰	وایت برد، مازیک اورهد، فیلم آموزشی
۳.۱	آماده سازی سالن قبل از جوجه ریزی			
۳.۱.۱	جمع آوری تجهیزات و ضدعفونی آنها			
۳.۱.۲	جمع آوری بستر، شستشو و روشهای ضدعفونی سالن			
۳.۱.۳	آماده کردن بستر، راه اندازی سیستم گرمایزا، کنترل تهویه و درجه حرارت سالن و گاز دادن سالن			
۳.۱.۴	بن بندی سالن، جهت جوجه های یکروزه و آماده سازی مادر مصنوعی، آبخوری و دانه خوری			
۳.۱.۵	مراقبت های بهداشتی و تغذیه در هنگام جوجه ریزی (۲ تا ۳ روز اول)			

استاندارد مهارت و آموزش تربیت کارگر ماهر پرورش بوقلمون گوشتی

رشته : علوم دامی

ردیف	عنوان توانایی و مطالب تنوری	زمان		عملیات کارگاهی	نام و مشخصات وسایل و تجهیزات	
		نظری	تجربی			
۳.۲	وظایف روزمره کارگر پرورش دهنده بوقلمون					
۳.۳	تغذیه جوجه بوقلمون گوشتی					
۳.۳.۱	مواد خوراکی مورد استفاده در تغذیه بوقلمون					
۳.۳.۲	نکات مهم در تهیه جیره					
۳.۳.۳	تغذیه جوجه گوشتی					
۳.۴	واکسیناسیون (روشها و واکنش های مورد استفاده)					
۳.۵	بیماریهای مهم عفونی در جوجه های گوشتی بوقلمون					
۳.۶	روش جمع آوری و حمل بوقلمون جهت کشتار					
۳.۷	آشنایی با کشتار بصورت دستی و پرکنی					
۴	مدیریت پرورش در سالن نیمه باز با استفاده از چراگاه (روش مدیریتی، تغذیه و بهداشتی اشاره شود)	۲	۲			
جمع کل ساعات دوره					۱۴	۱۶