


**هلدينگ توسعه دهندگان**  
**WWW.TEDSA.COM**  
 آموزش مجازی، آموزش حضوری، فناوری اطلاعات  
 سیستم های مدیریت کیفیت و ایزو

**دفترچه راهنمای استاندارد دوره آموزشی :**



**توسعه دهندگان آموزش و کار آفرینی ایرانیان**  
**www.IranElearn.org**

## دوره آموزشی مدیریت کشتارگاه

شما میتوانید در این دوره توسط آموزشگاه ما گواهینامه معتبر آموزشی با مهر اداره کل فنی حرفه ای دریافت نمایید



**بنیاد آموزش مجازی و الکترونیکی ایرانیان**  
**www.IranElearn.com**

 وزارت آموزش عالی جمهوری اسلامی ایران	 سازمان فنی و حرفه ای وزارت تعاون، کار و رفاه اجتماعی
<b>کتابی حضور در دوره آموزشی</b> به استناد شماره ۲۹۰۵۸۰۲ مورخه ۲۹/۰۵/۱۳۹۲ و دستورالعمل اجرایی آیین نامه تشکیل و اداره آموزشگاه های فنی و حرفه ای آزاد مصوب هیات نظارت بر فنی	
کوشی می شود: مرکز عالی جناب آقای متولد سال بخشی از دوره آموزش مهارت حرفه تاریخ	فرزند به شماره ملی را به مدت ساعت از تاریخ تا در محل آموزشگاه واقع در شهر اصفهان حضور داشته اند
سیمین باقری مدیر آموزشگاه فنی و حرفه ای آزاد البرهان	سپهرس آینه بندی رئیس آموزش فنی و حرفه ای شهرستان اصفهان



**شرکت فنی مهندسی توسعه دهندگان سیستم ایتکار**  
**WWW.TEDSA.COM**

تماس و دریافت مشاوره رایگان پیرامون شرکت در دوره های آموزش حضوری و غیر حضوری و دریافت گواهینامه های ملی و بین المللی معتبر آموزشی  
 ۰۹۱۹۳۶۰۰۲۵۳ | ۰۹۱۹۳۶۰۰۲۵۲ | ۰۹۱۳۰۰۰۱۶۸۸ | ۰۹۳۳۰۰۹۹۲۸۴ | ۰۹۳۳۰۰۸۸۲۸۴ | ۰۹۳۳۰۰۳۳۲۸۴ | ۰۹۳۳۰۰۲۲۲۸۴  
 دارای نمایندگی رسمی در کلیه استان های کشور :: مشاهده نمایندگان WWW.EBAMA.IR  
 تماس با دفتر مرکزی هلدینگ : ۰۲۱۲۸۴۲۸۴



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

معاونت پژوهش، برنامه‌ریزی و سنجش مهارت



جمهوری اسلامی ایران  
وزارت تعاون، کار و رفاه اجتماعی

دفتر پژوهش، طرح و برنامه‌ریزی درسی

## استاندارد آموزش شغل

# سرپرست کشتارگاه طیور

## گروه شغلی

## امور دام و ماکیان

کد ملی آموزش شغل

۳	۱	۴	۲	۳	۰	۶	۳	۰	۲	۲	۰	۰	۰	۱
ISCO-۰۸				سطح مهارت	شناسه گروه			شناسه شغل			شناسه شایستگی			نسخه

۱/۳۱/۳۵/۱  
۶۱۲/۱۱۲

تاریخ تدوین استاندارد: ۹۰/۶/۱



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

کد ملی شناسایی آموزش شغل : ۶۱۲۱/۳۵/۱

اعضاء کمیسیون تخصصی برنامه ریزی درسی رشته کشاورزی - امور دامی و آبزیان :  
- سید محسن جلالی مدیر گروه برنامه ریزی درسی

حوزه های حرفه ای و تخصصی همکار برای تدوین استاندارد آموزش شغل /:  
- اداره کل آموزش فنی و حرفه ای استان مرکزی  
- شرکت مهندسی تدوین دانش (متد)

فرآیند اصلاح و بازنگری :

-  
-

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

۲۵۹

تلفن ۹ - ۶۶۵۶۹۹۰۰

دورنگار ۶۶۹۴۴۱۱۷

آدرس الکترونیکی : Barnamehdarci @ yahoo.com



تهیه کنندگان استاندارد آموزش شغل  شایستگی

ردیف	نام و نام خانوادگی	آخرین مدرک تحصیلی	رشته تحصیلی	شغل و سمت	سابقه کار مرتبط	آدرس ، تلفن و ایمیل
۱	محمد ذوالفقاری	فوق لیسانس	مهندسی صنایع	مدیرعامل و عضو تیم استاندارد نویسی شرکت مهندسی تدوین دانش	۱۶ سال	تلفن ثابت : ۰۸۶۱۲۲۲۳۳۳۲ تلفن همراه : ۰۹۱۸۸۶۲۳۴۸۱ ایمیل : methodcg@gmail.com آدرس : اراک - چهارراه دکتر حسابی
۲	الهام شهسواری	لیسانس	الکترونیک	کارشناس پروژه و عضو تیم استاندارد نویسی شرکت مهندسی تدوین دانش	۴ سال	تلفن ثابت : ۰۸۶۱۲۲۲۳۳۳۲ تلفن همراه : ۰۹۳۵۷۵۱۷۷۸۴ ایمیل : _____ shahsavari.elham@gmail.com آدرس : اراک - چهارراه دکتر حسابی
۳	برمک جلالی	دکترا	دامپزشکی	اداره دامپزشکی	۱۲ سال	تلفن ثابت : ۰۸۶۱۲۲۲۶۹۷۱ تلفن همراه : ۰۹۱۸۸۶۲۳۳۳۸ ایمیل : _____ jalali.barmak@yahoo.com آدرس : اراک - سه راه آرامنه - خ میثم
۴	حسین ذوالفقاری	فوق لیسانس	مدیریت	دامداری دهلق	۲۰ سال	تلفن ثابت : ۰۸۶۱۳۱۳۰۹۸۴ تلفن همراه : ۰۹۱۸۳۴۸۱۱۲۹ ایمیل : _____ ho_zolfaghari@yahoo.com آدرس : اراک - کوی صنعتی ، کوچه سپاه
۶	رضا کاوه	فوق دیپلم	ریاضی	تکنسین خط تولید کشتارگاه درسا مرغ اراک	۱۵ سال	تلفن ثابت : ۰۸۶۱۲۲۲۱۹۰۳ تلفن همراه : ۰۹۱۸۳۴۸۱۱۲۹ ایمیل : _____ reza.kaveh@yahoo.com آدرس : اراک - خ امام خمینی - کوچه رستگار
۷	محمد جهانگیری	فوق دیپلم	مکانیک	معاون آموزش اداره کل و مسئول کمیته تخصصی تدوین استاندارد	۱۲ سال	تلفن ثابت : ۰۸۶۱۲۲۷۳۰۳۵ تلفن همراه : ۰۹۱۸۳۴۳۵۰۱۸ ایمیل : m.jahangiri80@yahoo.com آدرس : اداره کل آموزش فنی و حرفه ای استان مرکزی



## **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 :**

نقشه ی 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 حرفه ای خواهد بود .

### **صلاحیت حرفه ای مریبان :**

حداقل توانمندی های آموزشی و حرفه ای که از مریبان 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 .

### **نگرشی :**

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.



<b>نام استاندارد آموزش شغل :</b>
<b>سرپرست کشتارگاه طیور</b>
<b>شرح استاندارد آموزش شغل :</b>
سرپرست کشتارگاه طیور شغلی است در حوزه امور دامی و صنایع تبدیلی آن که دارای شایستگی هایی از قبیل به کارگیری اصول سرپرستی کشتار گاه طیور، بازرسی پیش از کشتار طیور ، نظارت بر انتقال طیور به سالن کشتار، نظارت بر هوشبری طیور ، نظارت بر خونگیری طیور ، نظارت بر خيساندن پر لاشه ها ، نظارت بر پر کني ، كز دادن و شستشوی اولیه لاشه ها ، شكاف دادن گردن ، سر كني و تخلیه امعاء و احشاء لاشه ها ، نظارت بر قطع پا و شستشو و سرد کردن لاشه ها ، خرد کردن ، دسته بندی ، بسته بندی و ارسال گوشت و با کارکنان شاغل در کشتارگاه ، دامپزشک و بازرسان سازمان دامپزشکی و نیز مرغداران و توزیع کنندگان گوشت طیور در ارتباط می باشد .
<b>ویژگی های کارآموز ورودی :</b>
حداقل میزان تحصیلات : فوق دیپلم دامپزشکی یا دامپروری حداقل توانایی جسمی و ذهنی : سلامت کامل جسمانی و روانی مهارت های پیش نیاز : ندارد
<b>طول دوره آموزش :</b>
طول دوره آموزش : ۱۱۵ ساعت - زمان آموزش نظری : ۴۰ ساعت - زمان آموزش عملی : ۷۵ ساعت - زمان کارورزی : — ساعت - زمان پروژه : — ساعت
<b>بودجه بندی ارزشیابی ( به درصد )</b>
- کتبی : ۲۵٪ - عملی : ۶۵٪ - اخلاق حرفه ای : ۱۰٪
<b>صلاحیت های حرفه ای مربیان :</b>
کارشناس دامپروری یا دامپزشکی با حداقل ۳ سال سابقه به عنوان سر پرست یا بازرسی کشتارگاه طیور



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

- با توجه به رشد روز افزون جمعیت و کاهش بیش از حد مراتع طبیعی و تخریب روز افزون آنها و نیز ویژگی های بالای تغذیه ای و خواص گوشت طیور در مقایسه با گوشت قرمز ، هر روزه شاهد توسعه و گسترش هر چه بیشتر مصرف این ماده غذایی می باشیم . توسعه کمی و نیاز به کیفیت و به ویژه بهداشت و بازرسی ، اهمیت کشتارگاه های صنعتی را بیش از پیش مهم ساخته است . سرپرست کشتارگاه طیور به طور تخصصی بر این فرآیند مدیریت داشته و می تواند نقش مهمی را در پیوند محکم این زنجیره ایفا نماید .

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

Supervisor of Poultry Slaughterhouse -

**\* 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  طبق سند و مرجع .....
- ب : جزو مشاغل نسبتاً سخت  طبق سند و مرجع .....
- ج : جزو مشاغل سخت و زیان آور  طبق سند و مرجع .....
- د : نیاز به استعلام از وزارت کار



استاندارد آموزش شغل

- شایستگی ها

ردیف	عناوین
۱	به کارگیری اصول سرپرستی کشتار گاه طیور
۲	بازرسی پیش از کشتار طیور
۳	نظارت بر انتقال طیور به سالن کشتار
۴	نظارت بر هوشبری طیور
۵	نظارت بر خونگیری طیور
۶	نظارت بر خيساندن پر لاشه ها
۷	نظارت بر پر کنی ، کز دادن و شستشوی اولیه لاشه ها
۸	شکاف دادن گردن ، سر کنی و تخلیه امعاء و احشاء لاشه ها
۹	نظارت بر قطع پا و شستشو و سرد کردن لاشه ها
۱۰	خرد کردن ، دسته بندی ، بسته بندی و ارسال گوشت





استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			<b>عنوان :</b> به کار گیری اصول سرپرستی کشتار گاه طیور
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
	<b>نگرش :</b> - حفظ و تامین دید فرآیندی در بررسی و سرپرستی فعالیت ها - دقت در جزئیات و عدم سهل انگاری در بررسی تمامی موارد - احترام به همکاران و کارگران در هنگام نظارت بر کار آن ها			
	ایمنی و بهداشت : - اخذ پرونده و کارت بهداشت و سلامت			
	توجهات زیست محیطی : -			



	زمان آموزش			عنوان : بازرسی پیش از کشتار
	جمع	عملی	نظری	
	۱۵	۹	۶	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
				<b>دانش :</b>
- چند مرغ با انواع ضایعات و بیماری ها			۱	- انواع صدمات و ضایعات طیور (جین انتقال و فرآیند)
- مرغ های سالم - ماسک			۱	- انواع بیماری های طیور (عفونی، انگلی، باکتریایی، ویروسیف قارچی، ضایعات موضعی)
- چکمه - روپوش			۱	- اثرات داروهای طیور بر شکل ظاهری ان ها
- دستکش - رایانه مری			۱	- نشانه ها و علامت های مرغ های بیمار
- ویدئوپرژکتور - میز و صندلی مری			۱	- اصول کلی بهداشتی مرغداری ها و محل های پرورش طیور
- میز و صندلی کارآموز				- نحوه قضاوت در مورد انواع بیماری های طیور
- برگه A4 و نوشت افزار - تخته وایت برد		۲		<b>مهارت :</b>
- ماژیک وایت برد - تخته پاک کن		۲		- تشخیص مرغ های بیمار و یا مشکوک به بیماری با بازرسی چشمی
- مایع دستشویی - جعبه کمک های اولیه		۳		- تشخیص مرغ های بیمار و یا مشکوک به بیماری با استفاده از دست
		۲		- بررسی و تجزیه و تحلیل گواهی های دامپزشکان و بازرسین - قضاوت و اخذ تصمیم در مورد بیماری های طیور و گوشت آن ها



تایید آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان: بازرسی پیش از کشتار
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
	<p><b>نگرش:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- رعایت وجدان کاری در برخورد با مسائل غیر بهداشتی نظیر نظافت کشتارگاه</li> <li>- حفظ دید فرآیندی در بررسی و سرپرستی فعالیت‌ها و انتقال آن به کارگران</li> <li>- دقت در جزئیات و عدم سهل‌انگاری در بررسی تمامی موارد</li> <li>- احترام به همکاران و کارگران در هنگام نظارت بر کار آن‌ها</li> </ul>			
	<p><b>ایمنی و بهداشت:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- استفاده از دستکش لاستیکی و چکمه لاستیکی و ماسک ایفای و روپوش چرمی</li> <li>- اخذ پرونده و کارت بهداشت و سلامت</li> </ul>			
	<p><b>توجهات زیست محیطی:</b></p> <p>-</p>			



	زمان آموزش			عنوان : نظارت بر انتقال طیور به سالن کشتار
	جمع	عملی	نظری	
	۱۰	۷	۳	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
دانش :				<ul style="list-style-type: none"> <li>- روشهای انتقال طیور به سالن کشتار</li> <li>- وسایل و ابزار انتقال سالن کشتار</li> <li>- زمان مناسب جهت انتقال به سالن کشتار</li> <li>- مسافت انتقال و عوامل دخیل در آن</li> <li>- عوارض ناشی از انتقال نا مناسب</li> <li>- طول مدت انتقال</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- انواع سبدهای حمل و نقل</li> <li>- انواع جعبه های حمل و نقل</li> <li>- انواع پوشش های حفاظتی حمل و نقل</li> <li>- دما سنج</li> <li>- فشار سنج</li> <li>- ماسک</li> <li>- چکمه</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>- روپوش</li> <li>- دستکش</li> <li>- رایانه مربی</li> <li>- ویدئوپرژکتور</li> <li>- میز و صندلی مربی</li> <li>- میز و صندلی کارآموز</li> <li>- برگه A4 و نوشت افزار</li> <li>- تخته وایت برد</li> <li>- ماژیک وایت برد</li> <li>- تخته پاک کن</li> <li>- مایع دستشویی</li> <li>- جعبه کمک های اولیه</li> <li>- فن تهویه</li> </ul>				<b>مهارت :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- نظارت بر گرفتن طیور در سالن</li> <li>- نظارت بر جمع آوری طیور در قفس مخصوص حمل و نقل</li> <li>- نظارت بر حمل و نقل طیور به وسیله کامیون</li> <li>- نظارت بر تخلیه پرندگان در سالن کشتار</li> <li>- بازرسی مجدد عوارض ناشی از انتقال طیور</li> <li>- کنترل شرایط محیطی ، دما ، رطوبت ، فشار در هنگام انتقال طیور به منظور ممانعت از کاهش آب بدن طیور و حفظ کیفیت گوشت</li> </ul>
				<b>نگرش :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- صبر و حوصله در گرفتن و داخل قفس نمودن طیور</li> <li>- دقت در آسیب نرساندن با طیور و عدم برخورد خشونت آمیز با طیور</li> </ul>
				<b>ایمنی و بهداشت :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- استفاده از فن تهویه جهت خارج نمودن هوا و بوی داخل کارگاه به خارج</li> <li>- اطمینان از تمیز و بهداشتی بودن وسایل حمل و نقل شامل سبدها، جعبه ها و .....</li> <li>- استفاده از دستکش و چکمه لاستیکی و ماسک و روپوش</li> </ul>
				<b>توجهات زیست محیطی :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- جلوگیری از ریزش پر یا سایر فضولات طیور در هنگام حمل و نقل در حفظ بهداشت محیط شهری</li> </ul>



	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۵	۳	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			نظارت بر هوشبری طیور
دستگاه شوک الکتریکی - دستگاه شوک گازی - ریل متحرک - ماسک - چکمه - روپوش - دستکش - رایانه مربی - ویدئوپرژکتور - میز و صندلی مربی - میز و صندلی کارآموز - برگه A4 و نوشت افزار - تخته وایت برد - ماژیک وایت برد - تخته پاک کن - مایع دستشویی - جعبه کمک های اولیه - فن تهویه				<b>دانش :</b> - انواع روش های هوشبری ( الکتریکی و با استفاده از گاز CO2 ) - اصول انتقال طیور به قسمت هوشبری - اصول هوشبری طیور - ویژگی های طیور بی هوش شده  <b>مهارت :</b> - نظارت بر تخلیه طیور و آویزان کردن آنها روی ریل متحرک - نظارت بر انتقال طیور به قسمت هوشبری - نظارت بر بی هوشی با شوک الکتریکی - نظارت بر بی هوشی با گاز دی اکسید کربن  <b>نگرش :</b> - رعایت دقت در عمل انتقال جهت کاهش احساس درد طیور - دقت در رعایت فاصله مخزن شوک با چنگک ها به جهت جلوگیری از خفگی طیور - احترام به همکاران و کارگران  <b>ایمنی و بهداشت :</b> - استفاده از فن تهویه جهت خارج نمودن هوا و بوی داخل کارگاه به خارج - دستکش - چکمه لاستیکی (عایق) برای جلوگیری از برق گرفتگی - ماسک مناسب در هنگام هوشبری با گاز - پرونده و کارت بهداشت و سلامت  <b>توجهات زیست محیطی :</b> -



	زمان آموزش			عنوان : نظارت بر خونگیری طیور
	جمع	عملی	نظری	
	۵	۳	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
				<b>دانش :</b>
- چاقو				- روش های خونگیری
- ماسک			۰,۵	- مکان ایجاد برش و عروق گردن
- چکمه			۰,۵	- ماشین آلات خودکار خونگیری
- روپوش			۰,۵	- مدت زمان مورد نیاز جهت خونگیری
- دستکش			۰,۵	
- رایانه مری				<b>مهارت :</b>
- ویدئوپرژکتور				- نظارت بر ایجاد برش در عروق گردن
- میز و صندلی مری		۱		- نظارت بر خونگیری با دستگاه
- میز و صندلی کارآموز		۱		- تنظیم سرعت ریل متحرک
- برگه A4 و نوشت افزار		۱		
				<b>نگرش :</b>
- تخته وایت برد				- سرعت عمل در خونگیری بلافاصله بعد از بی هوشی
- ماژیک وایت برد				- صبر و حوصله جهت خروج کامل خون از بدن طیور
- تخته پاک کن				- نگرش بازیافتی به خون جهت تغذیه طیور
- مایع دستشویی				- رعایت احتیاط در استفاده از ابزار برش
- جعبه کمک های اولیه				
- فن تهویه				<b>ایمنی و بهداشت :</b>
				- استفاده از فن تهویه جهت خارج نمودن هوا و بوی داخل کارگاه به خارج
				- استفاده از دستکش و چکمه لاستیکی و ماسک و روپوش
				<b>توجهات زیست محیطی</b>
				-



	زمان آموزش			عنوان : نظارت بر خیساندن پر لاشه ها
	جمع	عملی	نظری	
	۱۰	۷	۳	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
				<b>دانش :</b>
- دستگاه اسکالدر				- ماشین آلات خیساندن و طبقه کاربری آن ها ( اسکالدرینگ ماشین (Scalding Machine)) - دمای مناسب آب گرم خیساندن پرها - دستگاه هوادهی (Blower) - مدت غوطه وری و خیساندن - مواد پاک کننده طیور و قدرت نفوذ آن ها ( نافذ فولیکول پر)
- دستگاه هوادهی			۱	
- مخزن آب گرم				
- بویلر			۰,۵	
- افشانک ها			۰,۵	
- مواد نافذ فولیکول پر			۰,۵	
- ماسک			۰,۵	
- چکمه				<b>مهارت :</b>
- روپوش				- نظارت بر خیساندن پر با اسکالدر - تنظیم سرعت ریل متحرک - تنظیم دما و فشار آب - تنظیم دمای خیساندن - تنظیم مقدار مواد پاک کننده
- دستکش		۲		
- رایانه مربی		۱,۵		
- ویدئوپرژکتور		۱		
- میز و صندلی مربی		۱		
- میز و صندلی کارآموز		۱,۵		
- برگه A4 و نوشت افزار	<b>نگرش :</b>			
- تخته وایت برد	- حفظ تعادل در حرارت و فشار			
- ماژیک وایت برد	- حفظ تعادل در استفاده متناسب از ابزار خیساندن			
- تخته پاک کن	- صبر و حوصله جهت جلوگیری از سرعت زیاد در فرآیند خیساندن			
- مایع دستشویی	<b>ایمنی و بهداشت :</b>			
- جعبه کمک های اولیه	- استفاده از فن تهویه جهت خارج نمودن هوا و بوی داخل کارگاه به خارج			
- فن تهویه	- دستکش و چکمه لاستیکی و ماسک و روپوش			
	<b>توجهات زیست محیطی :</b>			
	-			



استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۲۰	۱۳	۷	
تجهیزات ، ابزار ، مواد ، مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			نظارت بر پرکنی و کز دادن و شستشوی اولیه لاشه ها
				دانش :
- ماشین پر کنی				- ماشین پر کنی
- سانتریفیوژ			۰,۷۵	- مدت پر کنی
- دستگاه گرم کن			۰,۵	- روش های خشکاندن پر
- ماشین کز دهنده			۰,۷۵	- سانتریفیوژ و کاربرد آن
- دستگاه شستشوی آب سرد			۰,۷۵	- گرم کن و همزن و کار برد آنها
- ماسک			۰,۷۵	- ویژگی پرندهگان غیر قابل مصرف در خط کشتار از طریق پوست طیور
- چکمه			۰,۷۵	- ماشین کز دهنده و کاربرد آن
- روپوش			۰,۷۵	- مدت زمان مناسب برای کز دادن
- دستکش			۰,۵	- دستگاه شستشوی آب سرد
- رایانه مری			۰,۷۵	- روش های بازرسی قلب و کبد و ریه و سنگدان
- ویدئوپرژکتور			۰,۷۵	
- میز و صندلی مری				مهارت :
- میز و صندلی کارآموز				- نظارت بر پرکنی طیور با استفاده از دستگاه پر کنی
- برگه A4 و نوشت افزار		۲		- تعیین سرعت ریل متحرک
- تخته وایت برد		۱		- نظارت بر خشکاندن پر ها
- ماژیک وایت برد		۲		- تشخیص پرندهگان غیر قابل مصرف و خروج آنها از خط کشتار
- تخته پاک کن		۱,۵		- شناسایی گازهای بوتان و پروپان و میزان اشتعال آنها
- مایع دستشویی		۱,۵		- نظارت بر سوزاندن پرها با استفاده از دستگاه کز دهنده
- جعبه کمک های اولیه		۲		- نظارت بر دوش آب سرد دادن لاشه
- دستگاه سیرکوله		۱		- بازرسی بر جدا سازی امعاء و احشاء ناسالم از سالم
- فن تهویه		۲		



استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			نظارت بر پرکنی و کز دادن و شستشوی اولیه لاشه‌ها
	<p>نگرش :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- رعایت وجدان و سخت گیری بسیار در جدانمودن امعاء و احشاء ناسالم از سالم</li> <li>- دقت و ریز بینی در نسوختن و آسیب ندیدن پوست پرنده در فرآیند کزدادن</li> <li>- دقت و ریز بینی در کنده شدن کامل پر پرنده‌ها</li> </ul>			
	<p>ایمنی و بهداشت :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- استفاده از فن تهویه جهت خارج نمودن هوا و بوی داخل کارگاه به خارج</li> <li>- استفاده از دستکش و چکمه لاستیکی و ماسک و روپوش</li> <li>- پوشانیدن اطراف دستگاه پر کنی برای جلوگیری از انتشار آلودگی</li> </ul>			
	<p>توجهات زیست محیطی :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- صرفه جویی در مصرف آب و استفاده دوباره از آن ( سیرکوله کردن آب )</li> </ul>			



استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۱۰	۷	۳	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
				<b>دانش :</b>
- دستگاه سر کنی			۱	- بخش ها و ویژگی های ناحیه گردن طیور (چینه دان، مری و نای)
- ماسک			۱	- بخش ها و ویژگی های امعاء و احشاء (ریه ها، جگر، سنگدان، کلیه ها)
- چکمه			۰,۵	- دستگاه های خودکار سر کنی
- روپوش			۰,۵	- روش های تخلیه امعاء و احشاء مانند مکش و برداشت کلواک
- دستکش				<b>مهارت :</b>
- رایانه مری				- نظارت بر شکاف دادن پوست گردن
- ویدئوپرژکتور				- نظارت بر خارج کردن سنگدان، قلب و کبد
- میز و صندلی مری				- نظارت بر خارج کردن چینه دان ، مری و نای
- میز و صندلی کارآموز				- نظارت بر خارج کردن ریه ها
- برگه A4 و نوشت افزار				<b>نگرش :</b>
- تخته وایت برد	۱,۵			- دقت و سخت گیری در عدم آسیب رسانی به اندرونه ها
- ماژیک وایت برد	۲			- دقت و سخت گیری در تخلیه کامل قسمت های داخلی
- تخته پاک کن	۲			<b>ایمنی و بهداشت :</b>
- مایع دستشویی	۱,۵			- استفاده از فن تهویه جهت خارج نمودن هوا و بوی داخل کارگاه به خارج
- جعبه کمک های اولیه				- دستکش و چکمه لاستیکی و ماسک و روپوش
- فن تهویه				<b>توجهات زیست محیطی</b>
				-



	زمان آموزش			عنوان: نظارت بر قطع پا و شستشو و سرد کردن لاشه‌ها (Chilling)
	نظری	عملی	جمع	
	۳	۷	۱۰	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
دانش:				دستگاه خودکار قطع پا - دستگاه خودکار قطع پای خودکار طیور و تنظیمات آن - سردکننده‌های آبی (چیلر) و تنظیمات آن - کلر آزاد و ویژگی‌ها و غلظت آن‌ها
مهارت:				نظارت بر قطع پای لاشه‌ها با استفاده از دستگاه - نظارت بر شستشوی لاشه‌ها با استفاده از دستگاه - نظارت بر قطع پای لاشه‌ها با استفاده از دستگاه - نظارت بر کلر زنی لاشه‌ها جهت از بین بردن میکروب‌ها - تنظیم درجه حرارت و افزودن یخ خرد شده
نگرش:				دقت در عدم آسیب رسانی به اندرونه‌ها - دقت در تخلیه کامل قسمت‌های داخلی
ایمنی و بهداشت:				استفاده از فن تهویه برای خارج نمودن هوا و بوی داخل کارگاه به خارج از آن - دستکش و چکمه لاستیکی و ماسک و روپوش
توجهات زیست محیطی				-
دستگاه خودکار قطع پا				
- چیلر			۱	
- کلر			۱	
- ماسک			۱	
- چکمه				
- روپوش				
- دستکش		۱,۵		
- یخ خرد شده		۱,۵		
- رایانه مربی		۱,۵		
- ویدئوپرژکتور		۱,۵		
- میز و صندلی مربی		۱		
- میز و صندلی کارآموز				
- برگه A4 و نوشت افزار				
- تخته وایت برد				
- ماژیک وایت برد				
- تخته پاک کن				
- مایع دستشویی				
- جعبه کمک‌های اولیه				
- فن تهویه				



	زمان آموزش			عنوان : نظارت بر خرد کردن ، دسته بندی ، بسته بندی و ارسال گوشت
	نظری	عملی	جمع	
	۵	۱۰	۱۵	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
دانش :				اصول خرد کردن اجزاء طیور
- دستگاه خرد کن گوشت				- اصول دسته بندی گوشتها
- بسته های پلاستیکی		۱,۵		- اصول بسته بندی گوشتها
- سلفن				- نحوه ارسال گوشتها به مراکز توزیع
- ماشین بسته بندی		۱,۵		
- ماسک			۱	
- روپوش			۱	
- چکمه				
مهارت :				- بازرسی نهایی گوشت به لحاظ شکل ظاهری و صدمات وارد شده طی فرآیند
- رایانه مربی				- قضاوت در مورد گوشتهای آسیب دیده
- ویدئوپرژکتور		۲		- نظارت بر خرد کردن اجزاء ( ران ، سینه ، بال ، گردن )
- میز و صندلی مربی			۱	- نظارت بر دسته بندی گوشتها ابعادی و نوع پرورش
- میز و صندلی کارآموز				- نظارت بر دسته بندی گوشتها به لحاظ اجزای آن
- برگه A4 و نوشت افزار			۲	- نظارت بر ارسال گوشتهای بسته بندی شده به مراکز توزیع
- تخته وایت برد			۲	
- مائیک وایت برد			۲	
- تخته پاک کن			۲	
- مایع دستشویی			۱	
- جعبه کمک های اولیه				
- فن تهویه				
				<b>نگرش :</b>
				- دقت در رعایت اندازه استاندارد قطعه ها و حتی الامکان هم اندازه بودن آن ها
				- دقت در تعیین تاریخ مصرف محصول بر اساس استاندارد جهت تاریخ گذاری محصولات
				- بسته بندی می بایست کامل باشد به صورتی که تمامی اجزای داخل آن بیرون از محفظه نبوده و خونابه از آن سرازیر نگردد
				<b>ایمنی و بهداشت :</b>
				- استفاده از فن تهویه جهت خارج نمودن هوا و بوی داخل کارگاه به خارج از آن
				- دستکش و چکمه لاستیکی و ماسک و روپوش
				<b>توجهات زیست محیطی :</b>
				-



- برگه استاندارد تجهیزات

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	دستگاه شوک (شوکر)	دارای دستگاه تنظیم کننده ولتاژ، بدنه از فایبرگلاس و پایه ها از گالوانیزه گرم	۱ عدد	به ازای هر کارگاه ۱ عدد
۲	ریل حمل قفس	به طول ۱۰ متر، پایه ها و رولیک ها از جنس گالوانیزه گرم	۱ عدد	به ازای هر کارگاه ۱ عدد
۳	خط نقاله هوایی	به طول تقریبی ۸۰ متر از جنس گالوانیزه گرم دارای الکتروموتور گیربکس دار دور متغیر	۱ عدد	به ازای هر کارگاه ۱ عدد
۴	دستگاه اسکالدر	بدنه و پایه ها از استیل مجهز به تزریق مستقیم بخار به داخل وان از نوع تربینی	۱ عدد	به ازای هر کارگاه ۱ عدد
۵	دستگاه هوادهی (بلوئر هوایی)	تمام استیل به حجم ۵۰۰ متر مکعب	۱ عدد	به ازای هر کارگاه ۱ عدد
۶	مخزن آب گرم	دارای ۴ الکتروموتور ۱,۵ کیلوواتی، بدنه استیل و	۱ عدد	به ازای هر کارگاه ۱ عدد
۷	ماشین پر کنی	۴متری دارای ۲ کانال جمع آوری و هدایت دل و جگر	۱ عدد	به ازای هر کارگاه ۱ عدد
۸	تسمه نقاله سنگدان	رویه از ورق استیل و پایه ها از گالوانیزه گرم	۱ عدد	به ازای هر کارگاه ۱ عدد
۹	میز سنگدان پاک کنی و سنگدان شور	از جنس استیل با ارتفاع قابل تنظیم	۱ عدد	به ازای هر کارگاه ۱ عدد
۱۰	دستگاه سر کنی	به طول مفید ۲۰ متر دارای پرده پلاستیکی و بدنه استیل	۱ عدد	به ازای هر کارگاه ۱ عدد
۱۱	کانال خونگیری	دارای الکترو موتور، راهنماها از جنس استیل و نگهدارنده ها از گالوانیزه گرم	۱ عدد	به ازای هر کارگاه ۱ عدد
۱۲	دستگاه خودکار قطع پا	راهنماها از جنس استیل و نگهدارنده ها از گالوانیزه گرم	۱ عدد	به ازای هر کارگاه ۱ عدد
۱۳	دستگاه پانداز	گالوانیزه گرم	۱ عدد	به ازای هر کارگاه ۱ عدد



- برگه استاندارد تجهیزات

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱۴	چیلر	حلزونی بدن استیل، شافت و پرده ها از استیل ۶ متری	۱ عدد	به ازای هر کارگاه ۱ عدد
۱۵	میز بعد چیلر	200cm*80cm*80cm از ورق استیل و پایه ها از گالوانیزه گرم	۱ عدد	به ازای هر کارگاه ۱ عدد
۱۶	میزوقیف	برای بسته بندی و چسب زنی درب کیسه ها	۱ عدد	به ازای هر کارگاه ۱ عدد
۱۷	دستگاه خرد کن گوشت	بدنه استیل با الکتروموتور	۱ عدد	به ازای هر کارگاه ۱ عدد
۱۸	رایانه مربی	حد اقل P4 با Spc : 1G RAM ,256 MVGA ,LCD15, DVDRW, CPU 2.66 Dual Core	۱ عدد	به ازای هر کارگاه ۱ عدد
۱۹	دیتا پرژکتور و پرده مربوطه	DP:2000 lumens Sc: 1.6*2.4 m	۱ عدد	به ازای هر نفر ۱ عدد
۲۰	میز و صندلی مربی	صندلی گردان Dim Desk :1*1.6 m	۱ عدد	به ازای هر کارگاه ۱ عدد
۲۱	صندلی کارآموز	صندلی چوبی و یا پلاستیکی	۱۵ عدد	به ازای هر نفر ۱ عدد
۲۲	تخته وایت برد	Dim Board:1.6*2.4 m	۱ عدد	به ازای هر کارگاه ۱ عدد
۲۳	تخته پاک کن	فومی	۱ عدد	به ازای هر کارگاه ۱ عدد
۲۴	کپسول آتش نشانی	گاز CO2 چهار کیلویی	۱ عدد	به ازای هر کارگاه ۱ عدد
۲۵	جعبه کمک های اولیه	جعبه فلزی ۶,۵*۲۴*۳۲,۵ با محتویات - پارچه سه گوش ۲ عدد - چسب زخم ۱۰۰ عدد - گاز نخ دار ۲۳*۱۲ ۲ عدد - گاز استریل ۵*۵ ۱۵ عدد - گاز استریل ۷,۵*۷,۵ ۱۰ عدد - کیسه یخ ۱ عدد - گارو ۱ عدد - باند زخم ۶ سانتی ۲ عدد - باند کشی ۷,۵ سانتی ۲ عدد - ماسک تنفسی ۱ عدد - پد چشم استریل ۲ عدد - قیچی ۱ عدد - پتوی اورژانس ۱ عدد - چسب ضد حساسیت ۲ رول - پنبه هیدروفیل ۱ بسته - دستمال ضد عفونی ۶ عدد - سنجاق ۱۰ عدد	۱ عدد	به ازای هر کارگاه ۱ عدد

توجه :

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



- برگه استاندارد مواد

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	سلفن		۵ رول	
۲	یخ		۴ قالب	
۳	مرغ	با انواع ضایعات و بیماری ها	۵ عدد	
۴	مرغ	سالم	۷۵ عدد	
۵	کلر	جامد (ضد عفونی)	۱۵ کیلوگرم	
۶	کلرورآهن	برای ضد عفونی	۷۰ کیلوگرم	
۷	پلی الکترو لیت	برای ضد عفونی	۸ کیلوگرم	
۸	سود سوزآور	برای ضد عفونی	۱۶ کیلوگرم	
۹	بسته های پلاستیکی	جنس پلی اتیلن	۲ کیلوگرم	۵ گرم برای هر مرغ
۱۰	ماسک	یک بار مصرف	یک بسته	۱۰۰ عددی
۱۱	چکمه	لاستیکی	۱۵ عدد	به ازای هر نفر یک عدد
۱۲	روپوش	چرمی	۱۵ عدد	به ازای هر نفر یک عدد
۱۳	دستکش	پلاستیکی	۱۵ عدد	به ازای هر نفر یک عدد

توجه :

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



- برگه استاندارد ابزار

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	انواع سبد های حمل و نقل	فلزی	۵ عدد	
۲	انواع جعبه های حمل و نقل	چوبی	۵ عدد	
۳	دما سنج	جیوه ای	۵ عدد	
۴	فشار سنج	فلزی (Aneroid)	۵ عدد	
۵	چاقو	فیله کن	۵ عدد	
۶	دستگاه خرد کن گوشت	بدنه استیل با الکتروموتور	۴	

توجه :

- ابزار به ازاء هر سه نفر محاسبه شود .



- منابع و نرم افزار های آموزشی ( اصلی مورد استفاده در تدوین و آموزش استاندارد )

ردیف	عنوان منبع یا نرم افزار	مؤلف	مترجم	سال نشر	محل نشر	ناشر یا تولید کننده
۱	بهداشت و بازرسی کشتارگاهی گوشت (دام و طیور)	سید سهیل قائم مقامی		۱۳۸۳	تهران	موسسه آموزش عالی علمی - کاربردی جهاد کشاورزی

- سایر منابع و محتواهای آموزشی ( پیشنهادی گروه تدوین استاندارد ) علاوه بر منابع اصلی

ردیف	نام کتاب یا جزوه	سال نشر	مؤلف / مؤلفین	مترجم / مترجمین	محل نشر	ناشر	توضیحات
۱	سیستم های ایمنی، بهداشت حرفه ای	۱۳۸۸	-	مجید فرجی	تهران	مرکز آموزش و تحقیقات صنعتی	
۲	راهنمای ایمنی، بهداشت و شرایط محیط کار	۱۳۸۹	-	حامد میرزایی	تهران	مرکز آموزش و تحقیقات صنعتی	



## فهرست سایت های قابل استفاده در آموزش استاندارد

ردیف	عنوان
1	<a href="http://www.farsvet.ir">www.farsvet.ir</a>
2	<a href="http://www.iraniec.ir">www.iraniec.ir</a>
3	<a href="http://www.netagahi.com">www.netagahi.com</a>
4	<a href="http://www.abbattoir.ir">www.abbattoir.ir</a>
5	<a href="http://www.preserveramapo.org">www.preserveramapo.org</a>
6	<a href="http://www.dorsamorgh.com">www.dorsamorgh.com</a>
7	<a href="http://www.ehow.com">www.ehow.com</a>
8	<a href="http://www.arastshomal.com">www.arastshomal.com</a>