



معاونت ترویج و مشارکت مردمی
دفتر آموزش روستاییان



جمهوری اسلامی ایران
وزارت جهادسازندگی

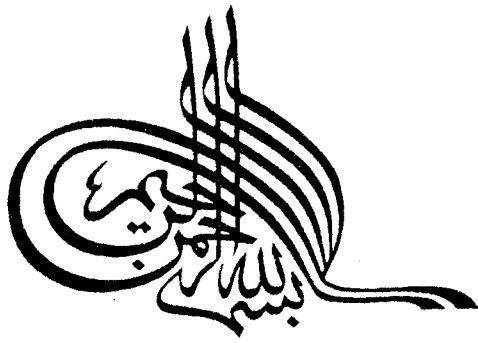
تربیت سلاخ ماهر

پرورش
دام

استاندارد
مهارت
و آموزشی

کد آموزشی: ۷۵-۲۱۰۹۰۱۲

۱۶/۱۴





□ شناسنامه استاندارد آموزشی:

- عنوان دوره: تربیت سلاخ ماهر
- عنوان رشته: پرورش دام
- تهیه و تدوین: گروه آموزشهای فنی و حرفه‌ای غیررسمی - هسته کارشناسی پرورش و اصلاح دام
- ناشر: معاونت ترویج و مشارکت مردمی - دفتر آموزش روستائیان
- تاریخ انتشار: بهار ۱۳۷۸
- نوبت چاپ: اول

این استاندارد آموزشی براساس اعلام نیاز معاونت امور دام - اداره کل پرورش و اصلاح دام تهیه و تدوین گردیده است.

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
۱۱	۶- فرصت‌های شغلی
۱۱	۷- مخاطبین دوره (کارآموزان)
۱۲	۸- مربیان دوره
۱۳	۹- محتوای آموزشی دوره
۱۵	۱۰- فضاهای آموزشی
۱۵	۱۱- شرایط قبولی و اعطاء گواهینامه
۱۶	۱۲- جدول مهارتها و تواناییهای کارآموزان
۱۷	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:
سلاخ ماهر: به فردی گفته می‌شود که ضمن آشنایی از دانش فنی در زمینه (نحوه کشتار، پوست‌کنی و بهداشت کار...) مهارت‌های علمی و عملی لازم را جهت انجام عملیات اصولی و صحیح کشتار، پوست‌کنی و خروج امعاء و احشاء و مسایل بهداشتی در این زمینه را نیز کسب نموده 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 سلاح ماهر؛ دوره‌ای است که طی آن کارآموزان دانش فنی و مهارت‌های علمی و عملی لازم را برای انجام عملیات اصولی و صحیح کشتار و پوست‌کنی دام فرا می‌گیرد.

مشخصات کلی دوره آموزشی

شغل بعنوان سلاح کشتارگاه دام علاقتمند به حرفه سلاخی و کار در کشتارگاه‌های دام	شرط شرکت در دوره
جنسیت: مرد سطح سواد: حداقل خواندن و نوشتن برای شاغلین و پنجم ابتدایی برای متقاضیان علاقتمند به این حرفه	مشخصات کارآموز
۱۲ روز	مدت دوره
۴۸ ساعت [۲۲ ساعت نظری و ۲۶ ساعت عملی] روزانه ۴ ساعت	کل ساعات دوره
حداقل ۱۵ و حداکثر ۲۰ نفر	ظرفیت پذیرش هر دوره
نظری و عملی - روزانه	شیوه اجراء
یک نفر کارشناس دامپزشکی برای تدریس محتوای نظری و عملی در زمینه مسایل کشتار و بهداشت آن یک نفر کارشناس گوشت برای تدریس محتوای نظری و عملی کیفیت گوشت و لاشه مرتبط با کشتار	کادر آموزشی
کسب نمره حداقل ۱۴ (میانگین نمرات نظری و عملی) نداشتن غیبت بیش از $\frac{1}{5}$ کل ساعات دوره (بیش از ۹ 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 سلاخ ماهر» به تفکیک عبارتند از:

۱- هدفهای اختصاصی

تربیت سلاخ ماهر در زمینه ذبح دام به شیوه صنعتی و مدرن.

۲- هدفهای آموزشی

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

ذبح دام 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 دانش در زمینه اهمیت اقتصادی تولیدات دامی.
- کسب دانش و مهارت در زمینه کشتار و مراحل مختلف آن.
- کسب شناخت در مورد قسمت‌های مختلف یک کشتارگاه صنعتی و مدرن.
- کسب دانش در مورد علائم ظاهری دام اقتصادی آماده به کشتار.
- کسب دانش و مهارت در مورد حمل صحیح دام به کشتارگاه.
- کسب دانش در مورد اثرات حمل نادرست دام.
- کسب دانش در زمینه رفتارشناسی دام.
- کسب دانش و مهارت در مورد نحوه جلوگیری از ایجاد استرس و صدمات احتمالی جسمی.
- کسب دانش و مهارت در زمینه مراقبت‌های ویژه قبل از کشتار.
- کسب دانش و مهارت در زمینه نحوه صحیح کشتار دام.
- کسب دانش و مهارت در مورد نحوه صحیح پوست‌کنی و روش‌های اصولی آن.
- کسب دانش و مهارت در مورد نحوه جلوگیری از آلودگی محیط ناشی از پوست‌کنی.
- کسب دانش در زمینه درجه‌بندی پوست و عوامل موثر در کاهش کمیت و کیفیت پوست.
- کسب دانش در مورد علائم ظاهری پوست سالم.

- کسب مهارت در مورد نحوه صحیح انتقال لاشه پوست کنده شده به قسمت‌های بعد.
- کسب مهارت در زمینه نحوه صحیح خارج ساختن اندرونه (امعاء و احشاء).
- کسب دانش در زمینه علائم ظاهری لاشه سالم.
- کسب دانش در مورد قسمت‌های مختلف لاشه (خوراکی، غیرخوراکی، حلال و حرام).
- کسب دانش در زمینه محصولات فرعی کشتار و اهمیت آنها در استفاده مجدد برای خوراک دام.

- کسب دانش در زمینه عوامل موثر در افزایش کیفی گوشت ناشی از کشتار.
- کسب توانایی جهت تشخیص کیفیت مطلوب گوشت.
- کسب مهارت در مورد نحوه صحیح آویزان کردن لاشه.
- کسب دانش در مورد تاثیر آویزان کردن صحیح لاشه بر کیفیت گوشت.
- کسب دانش در زمینه نحوه صحیح نگهداری گوشت پس از کشتار.
- کسب دانش و مهارت در زمینه درجه بندی گوشت.
- کسب مهارت در مورد نحوه صحیح حمل و نقل لاشه به بازار مصرف.
- کسب دانش در زمینه بیماری‌های مشترک انسان و دام.
- کسب دانش در مورد بیماری‌هایی که از طریق پوست و پشم آلوده به انسان سرایت می‌کند.
- کسب دانش در مورد نحوه بسته بندی محصولات (گوشت، آلایش خوراکی).
- کسب دانش در زمینه ضررهای ناشی از کشتار نادرست.
- کسب دانش در مورد ایمنی کار سلاخان و کارگران کشتارگاهی.
- کسب دانش و مهارت در زمینه نحوه جلوگیری از صدمات ناشی از دام حین کشتار.
- کسب دانش و مهارت در مورد نحوه جلوگیری از صدمات ناشی از عدم استفاده درست از لوازم و تجهیزات کشتار.
- کسب دانش و مهارت در زمینه نحوه جلوگیری از صدمات ناشی از نامناسب بودن جایگاه کشتار.

- کسب دانش و مهارت در مورد مسایل ایمنی و بهداشت کار.

۲-۳ هدفهای رفتاری: در پایان دوره کارآموزان باید به تواناییهای ذیل نایل شوند:

- اهمیت اقتصادی تولیدات دامی (پوست، پشم و کرک، گوشت و ...) را در کشور توضیح دهند.

- قسمتهای مختلف یک کشتارگاه صنعتی را نام برده و توضیح دهند.

- مراحل مختلف کشتار را توضیح دهند.

- طرز استفاده از دستگاههای بیهوشی، پمپ باد، کارد و کاردکهای مورد استفاده و ...

یاد گرفته و قادر به استفاده صحیح از آنها باشند.

- دام سالم و ناسالم را از طریق علائم ظاهری از یکدیگر تمیز دهند.

- علائم دام اقتصادی آماده به کشتار را نام ببرند.

- طریقه حمل دام به سالن کشتارگاه را به طور صحیح و اصولی انجام دهند.

- اثرات حمل نادرست از جمله خون‌مردگی پوست ناشی از گرفتن قسمتی از پوست بدن

را توضیح دهند.

- رفتار درست و نادرست دام درخصوص کشتار را بشناسند و بتوانند برای پیشگیری

از صدمات احتمالی کارهای لازم را انجام دهند.

- روشهای جلوگیری از ایجاد استرس در دام و صدمات احتمالی جسمی آنرا توضیح

داده و این روشها را انجام دهند.

- مراقبت‌های ویژه قبل از کشتار (تغذیه و آبدهی) را ضمن ارائه توضیح عملاً انجام دهند.

- روشهای اصولی ذبح در گونه‌های مختلف دامی را توضیح داده و قادر به انجام این

روشها باشند.

- لزوم رعایت مسائل ذبح شرعی و دلایل علمی آنرا بیان کنند.

- نحوه صحیح کشتار دام را عملاً انجام دهند.

- نحوه صحیح پوست‌کنی را عملاً انجام دهند.

- آخرین متدهای معمول پوست‌کنی را توضیح دهند.
- نحوه جلوگیری از کاردخور شدن پوست را عملاً نشان دهند.
- نحوه جلوگیری از آلودگی‌های محیط ناشی از پوست‌کنی را با ارائه توضیح، عملاً انجام دهند.
- نحوه صحیح مراقبت پس از پوست‌کنی بر روی پوست (لاش‌گیری، نمک‌سود و ...) را عملاً انجام دهند.
- عوامل موثر در کاهش کمیت و کیفیت پوست را کاملاً توضیح دهند.
- علائم ظاهری پوست سالم را نام برده و توضیح دهند.
- نحوه صحیح حمل لاشه پوست‌کننده شده به قسمتهای بعد را عملاً انجام دهند.
- نحوه صحیح خارج‌سازی اندرونه (امعاء و احشاء) را عملاً انجام دهند.
- علائم ظاهری لاشه سالم را نام برده و توضیح دهند.
- قسمتهای مختلف لاشه (خوراکی، غیرخوراکی، حلال و حرام) را شناخته و توضیح دهند.
- محصولات فرعی کشتار را نام برده و اهمیت آنها را در استفاده مجدد جهت خوراک دام بیان کنند.
- عوامل موثر در افزایش کیفی گوشت ناشی از کشتار را کاملاً توضیح دهند.
- نحوه صحیح آویزان کردن لاشه را انجام دهند.
- تاثیر آویزان کردن صحیح لاشه بر کیفیت گوشت را بیان کنند.
- نحوه صحیح نگهداری گوشت پس از کشتار را توضیح دهند.
- درجه‌بندی گوشت را توضیح دهند.
- نحوه درجه‌بندی گوشت را عملاً نشان دهند.
- نحوه صحیح حمل و نقل لاشه به بازار مصرف را عملاً به نمایش بگذارند.
- بیماریهای مشترک انسان و دام را توضیح دهند.
- بیماریهای را که از طریق پشم و پوست آلوده به انسان سرایت می‌کنند، توضیح دهند.

- نحوه بسته‌بندی محصولات (گوشت، آلایش خوراکی) را توضیح دهند.
- ضررهای ناشی از کشتار نادرست را بیان کنند.
- در مورد ایمنی کار سلاخان و کارگران کشتارگاهی توضیح دهند.
- نحوه جلوگیری از صدمات احتمالی ناشی از کشتار دام را توضیح داده و انجام دهند.
- نحوه جلوگیری از صدمات احتمالی ناشی از لوازم و تجهیزات کشتار را توضیح داده و انجام دهند.
- نحوه جلوگیری از صدمات احتمالی ناشی از نامناسب بودن جایگاه کشتار را بیان نموده و انجام دهند.
- در مورد نحوه تولید چرم توضیح دهند.
- درخصوص مسایل ایمنی و بهداشت کار موارد و نکات لازم را توضیح داده و قادر به انجام آن باشند.

فرصتهای شغلی

- کارآموزان پس از گذراندن دوره آموزشی «تربیت سلاخ ماهر» قادر خواهند بود که از فرصتهای شغلی زیر استفاده کنند:
- ۱- اشتغال به کار در کشتارگاههای صنعتی دام
 - ۲- بهبود کار و افزایش سطح درآمد از طریق ارتقاء کارایی و مهارت کار ذبح در کشتارگاهها و ارائه خدمات بهتر

مخاطبین دوره (کارآموزان)

- در دوره آموزشی «تربیت سلاخ ماهر» کارآموز به کسانی اطلاق می‌گردد که حداقل شرایط ذیل را دارا باشند:
- الف - علاقمند به حرفه سلاخی و کار در کشتارگاههای صنعتی باشند و یا خود شاغل

بعنوان سلاح در کشتارگاهها باشند.

ب - سواد آنها حداقل خواندن و نوشتن برای شاغلین و پایان دوره ابتدایی برای غیرشاغلین داوطلب باشد.

ج - 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 افرادی که دارای حداقل سواد پنجم ابتدایی باشند در اولویت هستند.

مربیان دوره

مربیان دوره آموزشی «تربیت سلاح ماهر» به کسانی گفته میشود که:

- در زمینه بهداشت دام حین و پس از کشتار دارای دانش علمی و تجارب علمی لازم باشند (حداقل ۲ سال).

- از عهده تدریس محتوای آموزش نظری و عملی دوره برآیند.

- تحصیلات آنان حداقل در حد دکترای دامپزشکی و کارشناسی با تخصص شناخت گوشت باشد.

● یادآوری ۱: تشخیص صلاحیت علمی مربیان از طریق دستورالعملهای صادر

شده از سوی دفتر آموزش روستاییان و وزارت جهادسازندگی صورت می‌گیرد.

● یادآوری ۲: در تدریس دوره اولویت با مربیانی است که دوره‌های ویژه تربیت مربی را گذرانده باشند.

● یادآوری ۳: در تدریس دوره، حداقل استفاده از ۲ مربی به شرح زیر ضروری و الزامی است.

- کارشناس گوشت برای تدریس محتوای نظری و عملی مرتبط با کیفیت

لاشه و مسایل آن

- کارشناس دامپزشکی برای تدریس محتوای نظری و عملی مرتبط با

مسایل بهداشتی قبل، حین و پس از کشتار

محتوای آموزشی دوره

محتوای دوره آموزشی «تربیت صلاح ماهر»، مجموعاً ۴۸ ساعت است که ۲۲ ساعت آن به آموزش نظری و ۲۶ ساعت به آموزش عملی اختصاص دارد. در این دوره روزانه ۴ ساعت تدریس صورت می‌گیرد که مجموعاً طول دوره ۱۲ 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 ۱۰/۵ ساعت از دوره را به خود اختصاص داده است که شامل سرفصلهای زیر می‌باشد:

اهمیت اقتصادی تولیدات دامی در کشور [دو ساعت]، علائم دام اقتصادی آماده به کشتار (به لحاظ پوشش پشم و غیره) [نیم ساعت]، آشنایی با درجه‌بندی پوست و عوامل موثر در کاهش کمیت و کیفیت پوست [دو ساعت]، آشنایی با محصولات فرعی کشتار و اهمیت آن [دو ساعت]، نحوه صحیح نگهداری گوشت پس از کشتار [نیم ساعت]، نحوه صحیح نگهداری گوشت پس از کشتار [نیم ساعت]، نحوه صحیح حمل و نقل لاشه به بازار مصرف [نیم ساعت]، آشنایی با بیماریهای مشترک انسان و دام [یک ساعت]، بیماریهایی که از طریق پشم و پوست آلوده به انسان سرایت می‌کند [نیم ساعت]، بسته‌بندی محصولات (گوشت، آلایش خوراکی) [نیم ساعت]، بررسی اقتصادی و ضررهای ناشی از کشتار نادرست [یک ساعت]، ایمنی کار سلاخان و کارگران کشتارگاهی [نیم ساعت]، نحوه جلوگیری از صدمات ناشی از لوازم و تجهیزات [نیم ساعت].

۲- محتوای عملی دوره

محتوای عملی مجموعاً ۷ ساعت از دوره را به خود اختصاص داده است که شامل سرفصلهای زیر می‌باشد:

جلوگیری از کاردخور شدن پوست [یک ساعت]، نحوه صحیح مراقبت پس از پوست‌کنی بر روی پوست (لاش‌گیری، نمک سود و غیره) [دو ساعت]، نحوه صحیح خارج‌سازی اندرونه (امعاء و احشاء) [دو ساعت]، آشنایی با قسمت‌های مختلف لاشه (خوراکی و غیرخوراکی، حلال و حرام) [یک ساعت].

۳- محتوای نظری و عملی (توأم) دوره

محتوای نظری و عملی مجموعاً ۱۱/۵ ساعت نظری و ۱۹ 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:

- کشتارگاه‌های دام و ضنائم [ن = نیم ساعت و ع = یک‌ونیم ساعت]#،
- علائم ظاهری دام سالم و ناسالم [ن = یک ساعت و ع = یک ساعت]
- طریقه صحیح حمل دام به سالن کشتارگاه [ن = یک ساعت و ع = یک ساعت]
- مراقبت‌های ویژه قبل از کشتار [ن = نیم ساعت و ع = یک‌ونیم ساعت]
- مراقبت‌های ویژه در زمان پوست‌کنی [ن = یک ساعت و ع = یک ساعت]
- جلوگیری از آلودگی‌های محیط ناشی از پوست‌کنی [ن = نیم ساعت و ع = دو ساعت]
- علائم ظاهری لاشه سالم [ن = یک ساعت و ع = یک ساعت]
- عوامل موثر در افزایش کیفی گوشت ناشی از کشتار [ن = دو ساعت و ع = یک ساعت]
- درجه بندی گوشت [ن = یک ساعت و ع = دو ساعت]
- نحوه جلوگیری از صدمات ناشی از مقیدنمودن دام [ن = نیم ساعت و ع = یک ساعت]

#. ن = نظری و ع = عملی

- نحوهٔ جلوگیری از صدمات ناشی از نامناسب بودن جایگاه کشتار [ن = نیم ساعت و ع = دو ساعت]
- بازدید از کارخانه چرم‌سازی [ن = یک ساعت و ع = چهار 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 آئین‌نامه‌های دفتر آموزش روستاییان مطابقت داشته باشد.
- یکی از عوامل اساسی ارزیابی این دوره آموزشی کیفیت فضاهای آموزشی 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 $\frac{1}{5}$ 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	محل
۱	شناخت انواع تولیدات دامی (پوست، کرک، گوشت و غیره) و اهمیت اقتصادی آن	۱۷
۲	آشنایی با قسمتهای مختلف کشتارگاه و تجهیزات موجود در آن و توانایی کار با تجهیزات	۱۷
۳	توانایی شناخت دام سالم و توانایی حمل صحیح دام و شناخت خصوصیات رفتاری دامها و اثرات نامطلوب حمل نامناسب بر روی پوست و لاشه	۱۷
۴	شناخت شرایط لازم ذبح قبل از کشتار، روشهای مختلف کشتار، اصول مسائل ذبح اسلامی و توانایی کشتار صحیح دام و انجام مراحل پس از کشتار	۱۷
۵	شناخت مسایل و مراقبتهای ویژه در زمان پوست‌کنی، جلوگیری از کاردخورشدن، کاردمالی پوست و آلودگی محیط، درجه‌بندی پوست و توانایی پوست‌کنی صحیح، درجه‌بندی پوست و شناخت علائم ظاهری پوست سالم و بیماریهای پوستی دام و آشنایی با بیماریهای مشترک انسان و دام	۱۷
۶	شناخت علائم ظاهری لاشه سالم، قسمتهای مختلف لاشه، محصولات فرعی کشتار، خصوصیات کیفی لاشه، بیماریهای مشترک انسان و دام و شناخت و توانایی طریقه صحیح خارج کردن امعاء و احشاء، آویزان کردن لاشه، بسته‌بندی و درجه‌بندی گوشت، نگهداری و سرد کردن و حمل و نقل لاشه یا گوشت	۱۸
۷	شناخت اصول ایمنی در هنگام کار و کمکهای اولیه	۱۸
۸	شناخت تأثیر ذبح اصولی و پوست‌کنی صحیح دام در صنعت چرم‌سازی	۱۸

استاندارد مهارت و آموزشی: تربیت سلاخ ماهر

رشته: پرورش دام

ردیف	عنوان توانایی و مطالب تئوری	عملیات کارگاهی		نام و مشخصات وسایل و تجهیزات
		زمان	تعداد	
۱	تولیدات و اهمیت اقتصادی تولیدات دامی در کشور ۱-۱ پوست ۱-۲ پشم و کرک ۱-۳ گوشت ۱-۴ سایر تولیدات	۲		وایت برد، مازیک، اسلاید و اورهد
۲	کشتارگاههای دام و ضمامن آنها ۲-۱ مراحل مختلف کشتار تا مرحله حمل ۲-۲ سالن انتظار ۲-۳ سالن کشتار ۲-۴ سردخانه ۲-۵ دستگاههای بیهوشی و شوک ۲-۶ کارد و کاردکهای برقی ۲-۷ پمپ باد	۲	کار در کارگاه عملیات و کشتارگاه مطابق راهنمای آموزش	اسلاید، فیلم، لباس کار، چکمه
۳	شناخت دام سالم و طریقه حمل دام به سالن کشتارگاه ۳-۱ علائم دام اقتصادی آماده به کشتار (از نظر پرورش پشم و غیره ...) ۳-۲ طریقه صحیح حمل دام به سالن کشتارگاه ۳-۳ اثرات حمل نادرست مخصوصاً خون‌مردگی پوست ۳-۴ آشنایی با خصوصیات رفتاری دامها ۳-۵ نحوه جلوگیری از ایجاد استرس و صدمات احتمالی جسمی	۲	کار در کارگاه عملیات و کشتارگاه مطابق راهنمای آموزش	وایت برد، مازیک، لباس کار، چکمه
۴	مراقبتهای ویژه قبل از کشتار و نحوه صحیح کشتار ۴-۱ تغذیه و آب‌دهی قبل از کشتار دام ۴-۲ روشهای مختلف ذبح شرعی و دلایل علمی آن ۴-۳ رعایت مسائل ذبح شرعی و دلایل علمی آن ۴-۴ نحوه صحیح کشتار دام ۴-۵ شستشوی پس از کشتار	۲	کار در کارگاه عملیات و کشتارگاه مطابق راهنمای آموزش	وایت برد، مازیک، لباس کار، فیلم، اسلاید و چکمه
۵	نحوه صحیح پوست‌کنی و آخرین متدهای معمول ۵-۱ مراقبتهای ویژه در زمان پوست‌کنی ۵-۲ جلوگیری از کاردخور شدن پوست ۵-۳ جلوگیری از آلودگی‌های محیط ناشی از پوست‌کنی ۵-۴ نحوه صحیح مراقبتهای پس از پوست‌کنی بر روی پوست (لاش‌گیری، نمک‌سود، غیره ...)	۴	کار در کارگاه عملیات و کشتارگاه مطابق راهنمای آموزش کار در کارگاه عملیات	فیلم، لباس کار، چکمه پمپ باد، انواع کاردهای پوست‌کنی لباس کار، چکمه، ظروف مخصوص

استاندارد مهارت و آموزشی: تربیت سلاخ ماهر

رشته: پرورش دام

ردیف	عنوان توانایی و مطالب تئوری	عملیات کارگاهی		زمان		نام و مشخصات وسایل و تجهیزات
		ساعت	روز	ساعت	روز	
۵.۵	آشنایی با درجه بندی پوست و عوامل موثر در کاهش کمیت و کیفیت پوست	و کشتارگاه مطابق راهنمای آموزش				استیل مورد استفاده در کشتارگاهها
۵.۶	کارد مالی پوست					
۵.۷	علائم ظاهری پوست سالم (قوام طبیعی، رنگ طبیعی، عدم خلل و فرج، کارد مالی نشدن)					
۵.۸	بیماریهای پوستی دام					
۵.۹	الف) کچلی - ب) جرب - ج) هیپودرموسیس - د) کنه زدگی - ه) شیش زدگی - و) آبله آشنایی با بیماریهای مشترک انسان و دام					
۶	خصوصیات بهداشتی، کمی و کیفی، نگهداری و حمل لاشه	کار در کارگاه عملیات و کشتارگاه مطابق راهنمای آموزش		۶	۴	فیلم، لباس کار، کارد و چکمه، فیلم و اسلاید
۶.۱	طریقه صحیح خارج سازی اندرونه					
۶.۲	علائم ظاهری لاشه سالم					
۶.۳	آشنایی با قسمتهای مختلف لاشه (خوراکی، غیر خوراکی، حلال و حرام)					
۶.۴	آشنایی با محصولات فرعی کشتار و اهمیت آن در استفاده مجدد در خوراک دام					
۶.۵	عوامل موثر در افزایش کیفی گوشت ناشی از کشتار					
۶.۶	نحوه صحیح آویزان کردن لاشه و تاثیر آن بر کیفیت گوشت					
۶.۷	خصوصیات کیفی لاشه (تردی، رنگ و ...)					
۶.۸	جمود نقشی و اثرات آن بر کیفیت لاشه					
۶.۹	بسته بندی محصولات (گوشت، آلایش خوراکی)					
۶.۱۰	درجه بندی گوشت					
۶.۱۱	نحوه صحیح نگهداری و سرد کردن گوشت پس از کشتار					
۶.۱۲	نحوه صحیح حمل و نقل لاشه به بازار مصرف					
۶.۱۳	بررسی اقتصادی و ضررهای ناشی از کشتار نادرست					
۷	اصول ایمنی و بهداشت کار			۴		وسایل کمک های اولیه
۷.۱	نحوه جلوگیری از صدمات ناشی از دام					
۷.۲	نحوه جلوگیری از صدمات ناشی از لوازم و تجهیزات					
۷.۳	نحوه جلوگیری از صدمات ناشی از نامناسب بودن جایگاه کشتار					
۸	بازدید از کارخانه چرم سازی					
جمع						
				۲۲	۲۶	

کد:

ضمیمه

کد:

پرسشنامه نظرخواهی از استاندارد آموزشی

بخش اول: ویژه مربیان آموزشی

مربی گرامی، پرسشنامه حاضر بمنظور گردآوری نظرات شما جهت بهبود شرایط آموزشی و اصلاح استانداردهای آموزشی تهیه شده است لطفاً با ارائه پاسخ دقیق ما را در جهت اصلاح کاستی‌های یاری نمائید.

مشخصات مربی:

مدرک تحصیلی
 عضو جهاد
 غیر عضو جهاد

سابقه تدریس $\frac{\text{داخل جهاد} = \text{سال} \quad \square \quad \text{ماه} \quad \square}{\text{خارج از جهاد} = \text{سال} \quad \square \quad \text{ماه} \quad \square}$ شهرستان محل خدمت:

۱- آیا مدت زمان پیش‌بینی شده در استاندارد برای ارائه سرفصلهای درسی مناسب است؟

بله خیر در صورتیکه پاسخ منفی است موارد دیگری که بنظرتان می‌رسد بنویسید.

.....
.....

۲- آیا شروط پیشنهاد شده در استاندارد جهت شرکت کارآموزان مناسب و مقتضی بود؟

بله خیر در صورتیکه پاسخ منفی است موارد دیگری که بنظرتان می‌رسد مرقوم فرمایید.

.....
.....

۳- بنظر شما آیا فرصتهای شغلی پیشنهاد شده در استاندارد مناسب است؟

بله خیر در صورتیکه پاسخ منفی است موارد دیگری که بنظرتان می‌رسد بیان فرمایید.

.....
.....

کد:

۴- بنظر شما آیا موارد و عناوین غیر ضروری در استاندارد (جدول مهارت و آموزشی) ملاحظه می شود؟

در صورتیکه پاسخ مثبت است ضمن بیان دلایل، شماره ردیف عناوین مذکور را ذکر نمایید. بله خیر

شماره ردیف	دلایل

۵- بنظر شما آیا در استاندارد واژه و اصطلاح غلط و یا دشوار و غیر مرسوم مشاهده می شود؟

در صورتیکه پاسخ مثبت است واژه پیشنهادی را ارائه نمایید. بله خیر

شماره ردیف	واژه یا مفهوم نادرست	واژه یا مفهوم اصلاحی و پیشنهادی

۶- بطور کلی آیا در استاندارد جدول مهارت و آموزشی ضرورت دارد تغییرات (موردی - اساسی) انجام شود؟

در صورتیکه پاسخ مثبت است نظر تان را در جدول ذیل بنویسید. بله خیر

ردیف	عنوان توانایی و مطالب تئوری	کارگاه آموزشی	زمان		وسایل و تجهیزات
			نظری	عملی	

۷- آیا شرایط مربوط به میزان تجربه و تحصیلات مربیان برای تدریس در دوره آموزشی مناسب است؟

در صورتیکه پاسخ منفی است موارد دیگر را مرقوم فرمایید. بله خیر

۸- در صورتیکه نظرات و پیشنهاداتی دارید که می تواند ما را در بهبود برنامه های آموزشی کمک و یاری نماید آنرا مرقوم فرمایید.

آدرس: لطفاً پس از پاسخ به سئوالات، پرسشنامه را در اختیار مجری قرار دهید.

پرسشنامه نظرخواهی از استاندارد آموزشی

بخش دوم: ویژه کارآموزان دوره

کارآموز محترم پرسشنامه حاضر بمنظور گردآوری نظرات شما جهت بهبود شرایط آموزشی و اصلاح استانداردهای آموزشی تهیه شده است لطفاً با ارائه پاسخ دقیق ما را در جهت اصلاح کاستی‌ها یاری نمائید.

مشخصات:

میزان سواد: شغل:
شهرستان یا روستای محل زندگی:

۱- تا چه حد مطالبی را که در طول این دوره، آموزش داده شد قبلاً می‌دانستید؟

کم متوسط زیاد خیلی زیاد

۲- موضوعات و مطالبی که در طول این دوره آموزش داده شد، تا چه اندازه درارتباط با مسائل شغلان بوده است؟

کم متوسط زیاد خیلی زیاد

۳- بنظر شما آیا وسایل و ابزار آموزشی بکارگرفته شده در طول دوره، کافی و مناسب بوده است؟

بله خیر

۴- آیا ساعات مربوط به انجام آموزشهای عملی برای یادگیری شما کافی بوده است؟

بله خیر

۵- آیا در طول این دوره، بازدید علمی داشته‌اید؟

بله خیر

در صورتیکه پاسخ مثبت است، لطفاً بفرمایید این بازدید برای شما تا چه اندازه مفید بود.

کم متوسط زیاد خیلی زیاد

کد :

۶- اگر جهادسازندگی دوره دیگری را در ارتباط با شغلتان برگزار نماید آیا شما مایل هستید در آن دوره شرکت کنید؟

بله خیر

۷- در صورتیکه پیشنهاد یا انتقادی در مورد اجرای دوره دارید آنرا بنویسید.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

لطفاً بعد از اینکه سئوالات را پاسخ دادید، پرسشنامه را در اختیار مجری دوره قرار دهید.

کد:

پرسشنامه نظرخواهی از استاندارد آموزشی

بخش سوم: ویژه مجریان آموزشی

مجری محترم پرسشنامه حاضر بمنظور گردآوری نظرات شما جهت بهبود شرایط آموزشی و اصلاح استانداردهای آموزشی تهیه شده است لطفاً با ارائه پاسخ دقیق ما را در جهت اصلاح کاستی‌های یاری نمائید.

مشخصات مجری:

مدرک تحصیلی: رشته تحصیلی:

مسئولیت: شهرستان محل خدمت:

۱ - بنظر شما میزان استقبال روستاییان، بهره‌برداران و تولیدکنندگان جهت ثبت نام در این دوره تا چه حد است؟

کم متوسط زیاد خیلی زیاد

در هر صورت دلایل آنرا مرقوم فرمایید.

.....
.....

۲ - بنظر شما آیا شرایط شرکت در دوره و مشخصات کارآموزان در استاندارد مناسب است؟

خیر بله

در صورتیکه پاسخ منفی است مواردی که باید اضافه و یا حذف شود، بنویسید.

.....
.....

کد:

۳- بنظر شما آیا وسایل و تجهیزات آموزشی پیش‌بینی شده در استاندارد قابل دسترسی بوده است؟

بله خیر

در صورتیکه پاسخ منفی است مواردی که باید مورد توجه برنامه‌ریزان آموزشی قرار گیرد را ذکر نمایید.

.....
.....

۴- بنظر شما آیا مشخصات کادر آموزشی (مربیان) پیش‌بینی شده در استاندارد مناسب است؟

بله خیر

در صورتیکه پاسخ منفی است دلایل آنرا بیان نمایید.

.....
.....

۵- لطفاً بفرمایید برای اجرای این دوره با چه مشکلاتی مواجه بودید؟

.....
.....
.....
.....

۶- چنانچه پیشنهاد یا انتقادی در مورد هر یک از عناوین مندرج در استاندارد دارید مرقوم نمایید.

.....
.....
.....
.....
.....

لطفاً بعد از تکمیل پرسشنامه آنرا به مدیریت ترویج و مشارکت مردمی (اداره آموزش روستاییان)

عودت فرمایید.