



معاونت ترویج و مشارکت مردمی  
دفتر آموزش روستاییان



جمهوری اسلامی ایران  
وزارت جهادسازندگی

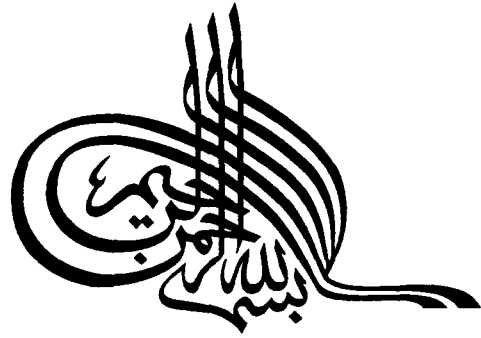
۳۰۱۰۵۱

# تربیت کارگر ماهر پرورش بوقلمون گوشتی

استاندارد  
مهارت  
و آموزشی

پرورش  
طیور

کد: ۷۷-۲۲۰۶۰۱۲





□ شناسنامه استاندارد آموزشی:

- عنوان دوره: تربیت کارگر ماهر پرورش بوقلمون گوشتی
- عنوان رشته: پرورش طیور
- تهیه و تدوین: گروه آموزشهای فنی و حرفه‌ای غیررسمی - هسته کارشناسی برنامه‌ریزی آموزشی - درسی پرورش طیور و زنبور عسل
- ناشر: معاونت ترویج و مشارکت مردمی - دفتر آموزش روستاییان
- تاریخ انتشار: بهار ۱۳۷۹
- نوبت چاپ: اول

این استاندارد آموزشی براساس اعلام نیاز معاونت امور دام - اداره کل پرورش طیور و زنبور عسل 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
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

شرایط شرکت در دوره	شاغل بعنوان کارگر و یا پرورش دهنده بوقلمون علاقتمندی به حرفه پرورش طیور بخصوص بوقلمون
مشخصات کارآموز	جنسیت: مرد و زن سطح سواد: حداقل پایان دوره ابتدایی برای شاغلین و غیر شاغلین علاقتمند به این حرفه سن: حداقل ۱۸ سال
مدت دوره	۸ روز
کل ساعات دوره	۳۰ ساعت [۱۶ ساعت نظری و ۱۴ ساعت عملی]
ظرفیت پذیرش هر دوره	حداقل ۱۵ و حداکثر ۲۰ نفر
شیوه اجرا	نظری و عملی - روزانه ۴ ساعت
کادر آموزشی	- یکنفر کارشناس علوم دامی برای تدریس محتوای نظری و عملی مسایل پرورشی - یکنفر کارشناس دامپزشکی برای تدریس محتوای نظری و عملی در زمینه بهداشت و بیماریها
شرایط قبولی کارآموز	- کسب نمره حداقل ۱۴ (میانگین نمرات نظری و عملی) - نداشتن غیبت بیش از $\frac{1}{3}$ کل ساعات دوره
کادر اجرایی	- مدیریت ترویج و مشارکت مردمی استان - اداره ترویج شهرستان - مرکز آموزش روستاییان

## 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 تپیی 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 پرکنی
- 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 توانائیهای شناختی، و مهارتی ذیل نایل شوند:
- تاریخچه پرورش بوقلمون در ایران و جهان را بیان می نمایند.

- خصوصیات نژادی 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 بن بندی سالن جهت جوجه‌های یکروزه و آماده‌سازی مادر مصنوعی، آبخوری

و دانه‌خوری را می‌دانند و شرح می‌دهند و به تنهایی در سالن این روشها را بکار می‌گیرند.

- مراقبتهای بهداشتی و تغذیه در هنگام جوجه ریزی (۲ تا ۳ روز اول) را توصیف می کنند.
- وظایف روزمره کارگر پرورش دهنده بوقلمون را بیان می نمایند.
- 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 می دهند.
- نحوه واکسیناسیون (روشها و واکسن های مورد استفاده) را می شناسند و با هماهنگی بر روی بوقلمون انجام می دهند.
- در مورد بیماریهای مهم عفونی در جوجه های گوشتی بوقلمون توضیح می دهند.
- روش های جمع آوری و حمل بوقلمون جهت کشتار بیان می کنند و در عمل به تنهایی انجام می دهند.
- با کشتار بوقلمون بصورت دستی و پر کنی آشنا شده و به تنهایی انجام می دهند.
- مدیریت پرورش در سالن نیمه باز با استفاده از چراگاه را تفسیر و نقد می کنند.

### 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 می گردد 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:

محتوای و توانائیهای 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 تپیی 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 دهندۀ 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 یا استفاده از چراگاه (روش مدیریتی، تغذیه و

بهداشتی) [ن: دو ساعت و ع: دو ساعت]

\* ن = نظری و ع = عملی

### 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 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	صفحه
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 تئوری	عملیات کارگاهی		نام و مشخصات وسایل و تجهیزات
		زمان	مکان	
۱	مقدمه			وایت برد، مازیک اورهد، عکس، پوستر، اسلاید
	۱- تاریخچه و آشنایی با نژادهای مختلف بوقلمون			
	۱-۱- تاریخچه پرورش بوقلمون در ایران و جهان			
	۱-۲- خصوصیات نژیی 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 برتر بوقلمون				
۱-۳-۴- نژادهای موجود در ایران				
۱-۳-۵- هیبریدهای تجاری				
۲	جایگاه و تجهیزات	کار در سالن (مطابق راهنمای آموزشی)	۴	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 گرمازا				
۲-۲-۳- آشنایی با سیستم آبخوری و دانخوری و نحوه محاسبه آن و سرویس و نگهداری				
۳	مدیریت پرورش در سالن بسته	کار در سالن (مطابق راهنمای آموزشی)	۷	وایت برد، مازیک اورهد، فیلم آموزشی
	۳-۱- آماده سازی سالن قبل از جوجه ریزی			
	۳-۱-۱- جمع آوری تجهیزات و ضد عفونی آنها			
	۳-۱-۲- جمع آوری بستر، شستشو و روشهای ضد عفونی سالن			
	۳-۱-۳- آماده کردن بستر، راه اندازی سیستم گرمازا، کنترل تهویه و درجه حرارت سالن و گاز دادن سالن			
۳-۱-۴- بین بندی سالن، جهت جوجه های یکروزه و آماده سازی مادر مصنوعی، آبخوری و دانه خوری				
۳-۱-۵- مراقبتهای 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

نام و مشخصات وسایل و تجهیزات	زمان		عملیات کارگاهی	عنوان توانایی و مطالب تئوری	رتبه
	روز	ساعت			
				وظایف روزمره کارگر پرورش دهنده بوقلمون	۳-۲
				تغذیه جوجه بوقلمون گوشتی	۳-۳
				مواد خوراکی مورد استفاده در تغذیه بوقلمون	۳-۳-۱
				نکات مهم در تهیه جیره	۳-۳-۲
				تغذیه جوجه گوشتی	۳-۳-۳
				واکسیناسیون (روشها و واکنش های مورد استفاده)	۳-۴
				بیماریهای مهم عفونی در جوجه های گوشتی بوقلمون	۳-۵
				روش جمع آوری و حمل بوقلمون جهت کشتار	۳-۶
				آشنایی با کشتار بصورت دستی و پرکنی	۳-۷
	۲	۲		مدیریت پرورش در سالن نیمه باز با استفاده از چراگاه (روش مدیریتی، تغذیه و بهداشتی اشاره شود)	۴
	۱۴	۱۶		* جمع کل ساعات دوره	

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 شغلتان 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 شغلستان برگزار نماید آیا شما مایل هستید در آن دوره شرکت کنید؟

خیر

بله

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 روستائیان)

عودت فرمایید.