

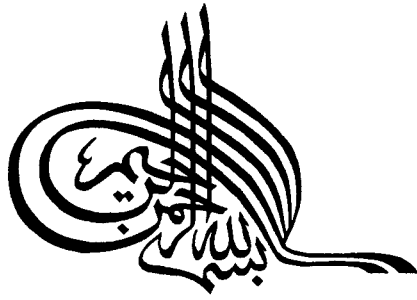
وزارت جهاد کشاورزی
معاونت ترویج و مشارکت مردمی
دفتر آموزش روستاییان

**تربیت
کارگر ماهر
تفکیک، درجه بند
و بسته بند
لاشه دام**

امور دام

استاندارد
مهارت
و آموزشی

کد: ۷۹-۲۱۲۷۰۱۲



□ شناسنامه استاندارد آموزشی:

- عنوان دوره: تربیت کارگر ماهر تفکیک، درجه بند و بسته بند لاشه دام
- عنوان رشته: امور دام
- تهیه و تدوین: گروه آموزشهای فنی و حرفه‌ای غیررسمی - هسته کارشناسی برنامه‌ریزی آموزشی - درسی پرورش و اصلاح دام
- ناشر: معاونت ترویج و مشارکت مردمی - دفتر آموزش روستاییان
- تاریخ انتشار: زمستان ۱۳۷۹
- نوبت چاپ: اول

این استاندارد آموزشی براساس اعلام نیاز معاونت امور دام - گروه صنایع تبدیلی 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
۱۱	۷- مخاطبین دوره (کارآموزان)
۱۱	۸- مربیان دوره
۱۲	۹- محتوای آموزشی دوره
۱۴	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:
 تعریف کارآموز: به فردی اطلاق می‌شود که مهارت‌های علمی و عملی لازم در زمینه تفکیک، درجه‌بندی و بسته‌بندی لاشه دام را فرا می‌گیرد.

- 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 تفکیک، درجه بند و بسته بند لاشه دام»؛ دوره‌ای است که طی آن کارآموزان دانش فنی و مهارت‌های لازم در زمینه اصول صحیح تفکیک، شستشو، درجه‌بندی و بسته‌بندی لاشه دام را کسب می‌نمایند.

مشخصات کلی دوره آموزشی

شرایط شرکت در دوره	۱- شاغل به عنوان کارگر یا پرورش دهنده در واحدهای مربوطه ۲- علاقمند به حرفه تفکیک و درجه بندی گوشت قرمز
مشخصات کارآموز	جنسیت: مرد و زن (اولویت با مردان) سطح سواد: پایان دوره راهنمایی برای شاغلین در بخش و دیپلم متوسطه برای سایر علاقمندان به این حرفه سن: حداقل ۱۸ سال
مدت دوره	۱۰ روز
کل ساعات دوره	۴۰ ساعت [۱۷ ساعت نظری و ۲۳ ساعت عملی] روزانه ۴ ساعت
ظرفیت پذیرش هر دوره	حداقل ۱۵ نفر و حداکثر ۲۰ نفر
شیوه اجرا	نظری و عملی - روزانه
کادر آموزشی	- کارشناس علوم دامی برای تدریس محتوای نظری و عملی مربوطه - کارشناس صنایع غذایی برای تدریس محتوای نظری و عملی مربوطه
شرایط قبولی کارآموز	کسب نمره حداقل ۱۴ (میانگین نمرات نظری و عملی) نداشتن غیبت بیش از $\frac{1}{5}$ ساعات دوره (بیش از ۸ ساعت غیبت موجه یا غیر موجه نداشته باشد)
کادر اجرایی	مدیریت ترویج و مشارکت مردمی استان- اداره ترویج شهرستان - مرکز آموزش روستائیان

□ هدفهای دوره

هدفهای اساسی دوره آموزشی در «تربیت کارگر ماهر تفکیک، درجه بند و بسته بند لاشه دام» به تفکیک عبارتند از:

۱- هدفهای اختصاصی

ایجاد زمینه اشتغال و کارایی و کارآفرینی در مناطق روستایی و عشایری از طریق تربیت نیروی انسانی ماهر در زمینه تفکیک، بسته بندی و درجه بندی لاشه دام.

۲- هدفهای آموزشی

۲-۱- هدف کلی: اهداف کلی این دوره ایجاد زمینه رشد و شکوفایی استعدادهای فراگیران در حیطه شناختی و روانی- حرکتی (مهارتی) در زمینه و محورهای همچون آشنایی با گاو گوشتی، توانایی تفکیک قطعات لاشه، توانایی شستشوی لاشه، توانایی درجه بندی اجزای لاشه، توانایی بسته بندی قطعات تفکیک شده و آشنایی با روشهای مختلف سرد کردن است.

۲-۲- هدفهای جزئی: اهداف جزئی - آموزشی این دوره ارتقاء سطح کمی و کیفی فراگیران کارآموزان در زمینه حیطه یادگیری شناختی از سطح دانش تا سطح قضاوت و ارزیابی امور و در حیطه یادگیری روانی - حرکتی (مهارتی) از سطح یادگیری تقلید در انجام امور تا سطح عادی شدن اجرای مهارتها در زمینه‌های ذیل است:

- آشنایی با گاو گوشتی شامل نژادهای گاو گوشتی در دنیا (هرفورد-شاروله-آنگوس) و نژادهای گاو گوشتی در ایران (سیستانی)

- آشنایی با گوسفندان گوشتی شامل: نژادهای گوسفند گوشتی در دنیا (سافولک - لیسستر و نژادهای گوسفند گوشتی در ایران (افشاری - مغانی - کردی)

- توده نژادهای گوشتی در ایران (بهمئی - طالشی)

- آشنایی با اندامهای دام از جمله دستگاه گوارش، تنفس، عضلانی

- برشهای اصلی و فرعی لاشه گاو و برشهای اصلی و فرعی گوسفند

- تقسیم بندی لاشه گاو و گوسفند جهت مصارف مختلف

- مصارف مختلف گوشت (صنایع تبدیلی، مصرف مستقیم)
 - انجام فرایند شستشوی لاشه شامل شستشوی کل لاشه، قطعات مختلف لاشه، پاک کردن لاشه از خون و خشک کردن لاشه بعد از شستشو
 - درجه بندی گوشت گاو از جهت اندامهای فیله، راسته رانی و گردنی، ران، سرشانه و دست و گردن، سرسینه، قلوه گاه و دنده
 - درجه بندی گوشت گوسفند با استخوان (ماهیچه ران، گردن ران و کعبران، سردست، قلوه گاه و دنده)
 - درجه بندی گوشت گوسفند بی استخوان (فیله، راسته، ران و سردست)
 - آشنایی با نحوه حذف ضایعات در حین بسته بندی
 - آشنایی با نحوه و روشهای بسته بندی بصورت تازه خنک شده
 - بسته بندی بصورت منجمد و بسته بندی در خلاء
 - انواع گوشت بسته بندی شامل گوشت با استخوان و بدون استخوان
 - بسته بندی آلایشهای دامی (کله پاچه، دل و قلوه و جگر)
 - آشنایی با شرایط سالن بسته بندی (رطوبت، دما و بهداشت)
 - آشنایی با تجهیزات و ادوات بسته بندی (ظروف بسته بندی، ماشینهای بسته بندی و لفاف بسته بندی)
 - مشخصات گوشت بسته بندی شده (نام مرکز تولید کننده گوشت، تاریخ کشتار دام، تاریخ بسته بندی و شماره مجوز دامپزشکی)
 - فواید بسته بندی از جهات مختلف از نظر بهداشتی، اقتصادی و آشنایی با نکات ایمنی حین بسته بندی
 - روشهای مختلف سرد کردن (سردخانه بالای صفر، سردخانه زیر صفر، تونل انجماد)
 - آشنایی با عوامل فساد لاشه (محیطی، آنزیمی و میکروبی)
- ۲-۳- هدفهای رفتاری: انتظار می رود کارآموزان این دوره پس از شرکت فعال در فرایند

دوره و یادگیری مباحث و سرفصلها به شناخت و توانایی‌های ذیل نائل شوند:

- نژادهای گاو گوشتی در دنیا (هرفورد-شاروله-انگوس) و در ایران (سیستانی) را شرح می‌دهند.

- با نژادهای گوشتی گوسفند در دنیا و ایران آشنا می‌شوند بطوری که انواع نژادهای مربوطه را مورد بحث و بررسی قرار می‌دهند.

- توده نژادهای گوشتی در ایران را شامل (بهمئی و طالشئی) بر می‌شمارند و هر یک را به تفکیک شرح و نقد می‌کنند.

- اندامهای دام شامل دستگاه گوارشی، تنفس و عضلانی را توضیح می‌دهند.

- برشهای اصلی و فرعی لاشه گاو و گوسفند را عملاً برای سایر کارآموزان تشریح می‌کنند.

- لاشه گاو و گوسفند را برای مصارف مختلف ضمن توضیح و تبیین عملاً تقسیم بندی می‌کنند.

- مصارف مختلف گوشت (صنایع تبدیلی و مصرف مستقیم) را توصیف می‌کنند.

- عملیات و فرآیند مربوط به شستشوی لاشه دام را از جهت شستشوی کل لاشه، قطعات مختلف لاشه، پاک کردن لاشه از خون و خشک کردن لاشه بعد از شستشو را شرح می‌دهند و سپس این عملیات را با هدایت و راهنمایی و مربی انجام می‌دهند.

- لاشه گاو را از جهت فیله، راسته رانی و گردن، ران، سرشانه و دست، گردن، سرسینه، قلوه‌گاه و دنده با دقت و هماهنگی لازم درجه بندی و تفکیک می‌کنند.

- گوشت گوسفند با استخوان را از جهت ماهیچه ران، گردن ران، کعب ران، سردست، قلوه‌گاه و دنده مورد ارزیابی و قضاوت قرار می‌دهند و سپس عملاً به درجه بندی آن اقدام می‌کنند.

- گوشت گوسفند بی استخوان را از جهت فیله، راسته، گردن و سردست با دقت و هماهنگی طبقه بندی و درجه بندی می‌کنند.

- نحوه حذف ضایعات در حین بسته بندی را مشخص می‌کنند.
- روشهای بسته بندی را شرح می‌دهند و سپس عملیات بسته بندی بصورت تازه خنک شده، بسته بندی بصورت منجمد، بسته بندی در خلاء را عملاً برای دیگران به نمایش می‌گذارند.
- بسته بندی گوشت با استخوان و بدون استخوان را بامهارت و دقت انجام می‌دهند.
- بسته بندی آلایشهای دامی (کله پاچه، دل، قلوه و جگر) را برای مصارف با رعایت نکات ایمنی لازم انجام می‌دهند.
- شرایط و ضوابط طبیعی سالن را از جهت رطوبت، دما و بهداشت توضیح می‌دهند.
- انواع تجهیزات و ادوات بسته بندی شامل ظروف بسته بندی، ماشینهای بسته بندی و لفاف بندی را بر می‌شمارند و در مورد کاربرد هر یک شرح می‌دهند.
- مشخصات گوشت بسته بندی شده را نام می‌برند و در مورد نام مرکز تولید کننده گوشت، تاریخ کشتار دام و بسته بندی و شماره مجوز دامپزشکی به تفکیک نقد و اظهار نظر می‌کنند.
- مزایا و فواید بسته بندی را از جهات بهداشتی، اقتصادی مورد قضاوت و ارزیابی قرار می‌دهند.
- نکات ایمنی حین بسته بندی را تشخیص می‌دهند و آنها را تعیین می‌کنند.
- روشهای مختلف سرد کردن گوشت در سردخانه‌های بالای صفر و زیر صفر و در تونل انجماد را ضمن توضیح عملاً بر روی لاشه‌ها اعمال می‌کنند.
- عوامل فساد لاشه (محیطی، آنزیمی، میکروبی) را مورد تحلیل و ارزیابی قرار می‌دهند.

فرصتهای شغلی

- کارآموزان پس از گذراندن دوره آموزشی «تربیت کارگر ماهر، تفکیک، درجه بند و بسته بند لاشه دام» قادر خواهند بود از فرصتهای شغلی زیر استفاده کنند:
- ۱- کار در کشتارگاههای صنعتی و نیمه صنعتی دام.

۲- کار در کارخانجات صنایع فرآوری گوشت (تولید انواع سوسیس، کالباس،

همبرگر، و کنسرو).

مخاطبین دوره (کارآموزان)

در دوره آموزشی «تربیت کارگر ماهر تفکیک، درجه بند و بسته بند لاشه دام»

کارآموز به کسانی اطلاق می‌گردد که حداقل شرایط زیر را دارا باشند:

۱- در واحدهای کشتارگاهی و یا صنایع گوشت یا بسته بندی گوشت شاغل باشند.

۲- علاقمند به حرفه تفکیک، بسته بندی و درجه بندی گوشت باشند.

۳- سطح سواد آنها حداقل پایان دوره راهنمایی تحصیلی برای افراد شاغل و دیپلم

برای سایر علاقمندان غیر شاغل در این حرفه باشد.

۴- سن کارآموزان حداقل ۱۸ سال باشد.

● یادآوری ۱- تعداد کارآموزان برای تشکیل دوره باید حداقل ۱۵ نفر و حداکثر ۲۰ نفر باشد.

● یادآوری ۲- شرکت در این دوره بر کلیه افراد بومی واجد شرایط منطقه مجاز بوده ولی

مروجین امور دام و فارغ التحصیلان شاخه کاردانش رشته‌های مهارتی پرورش صنعتی

دامهای کوچک (گوسفند و بز) و گاوداری صنعتی و فارغ التحصیلان رشته امور دامی از

دبیرستانهای فنی و حرفه‌ای جهاد در اولویت هستند.

مربیان دوره

مربیان دوره آموزشی «تربیت کارگر ماهر تفکیک درجه بند و بسته بند لاشه دام» باید

دارای ویژگیهای ذیل باشند:

۱- در زمینه پرورش دامهای گوشتی، فیزیولوژی دام، روشهای استحصال گوشت، طبقه

بندی گوشت، نگهداری گوشت و کاربرد انواع گوشت دارای اطلاعات و تجارب کافی باشند.

۲- از عهده تدریس محتوای آموزشی (نظری و عملی) دوره برآیند.

۳- دارای تحصیلات مناسب و مرتبط باشند.

● یادآوری ۲- مربیانی که دوره تربیت مربی را گذرانیده باشند جهت تدریس در اولویت هستند.

● یادآوری ۳- برای تدریس در دوره فوق از دو مربی به شرح ذیل استفاده می‌گردد:

۱- کارشناس علوم دامی برای آموزش محتوای نظری و عملی قسمت مربوطه دوره.

۲- کارشناس صنایع غذایی برای تدریس محتوای نظری و عملی قسمت مربوطه

دوره.

محتوای آموزشی دوره

محتوای دوره آموزشی «کارگر ماهر تفکیک، درجه بند و بسته بند لاشه دام» مجموعاً

۴۰ ساعت است که از این ساعات ۱۷ ساعت آن به آموزش میانی نظری در حیطه یادگیری و

شناختی ۲۳ ساعت آن به یاددهی عملیات کارگاهی اختصاص دارد.

در این دوره روزانه ۴ ساعت تدریس صورت می‌گیرد که مجموع طول دوره ۱۰ روز

خواهد بود سر فصلهای این دوره به تفکیک محتوای نظری / و نظری / عملی (توأم) به شرح

موارد ذیل است:

۱- محتوای نظری: مطالب و مباحثی از این دوره که مربیان محترم باید برای یادگیریهای

کارآموزان در حیطه شناختی تلاش نمایند

۶/۵ ساعت است که شامل سر فصلها و عناوین ذیل است:

- آشنایی با گاو گوشتی در دنیا از جمله (هرفورد-شاروله-آنگوس) و نژادهای گاو

گوشتی در ایران (سیستانی) [چهل و پنج دقیقه]

- توده نژادهای گوشتی در ایران (بهمنی - طالشی) [پانزده دقیقه]

- آشنایی با اندامهای دام از جمله دستگاه گوارش، تنفس و عضلانی [دو ساعت]
- مصارف مختلف گوشت (صنایع تبدیلی و مصرف مستقیم) [پانزده دقیقه]
- آشنایی با نحوه حذف ضایعات در حین بسته بندی [یکساعت]
- شناخت نحوه بسته بندی آلایشهای دامی (کله پاچه، دل، قلوه و جگر و شناخت شرایط سالن بسته بندی از جمله (رطوبت، دما، بهداشت) [پانزده دقیقه]
- آشنایی با تجهیزات و ادوات بسته بندی شامل ظروف بسته بندی، ماشینهای بسته بندی، لفاف بسته بندی [نیم ساعت]
- مشخصات گوشت بسته بندی شده از جمله نام مرکز تولید کننده گوشت، تاریخ کشتار دام، بسته بندی و شماره مجوز پزشکی [نیم ساعت]
- فواید بسته بندی از جهات مختلف از نظر بهداشتی، اقتصادی [نیم ساعت]
- آشنایی با نکات ایمنی حین بسته بندی [پانزده دقیقه]

۲- محتوای نظری / عملی (توأم)

سرفصلهایی از این استاندارد که مریبی باید در یاددهی محتوای دروس هم در حیطه شناختی و سطوح مربوط به آن و هم در حیطه مهارتی و سطوح آن برای کارآموزان تلاش نماید مجموعاً ۱۱/۵ ساعت نظری و ۲۴ ساعت عملیات کارگاهی و مهارتی را به خود اختصاص داده است که این محتوا شامل مباحث ذیل است:

- نژادهای گوسفند گوشتی در دنیا (سافولک - لایسستر) [ن = نیم ساعت و ع = یکساعت]
- نژادهای گوسفند گوشتی در ایران (افشاری - مغانی و کردی) [ن = نیم ساعت و ع = یکساعت]
- توانایی انجام برشهای اصلی و فرعی لاشه گاو [ن = نیم ساعت و ع = یکساعت]
- انجام برشهای اصلی و فرعی گوسفند [ن = نیم ساعت و ع = یکساعت]

- تقسیم بندی لاشه گاو و گوسفند جهت مصارف مختلف [ن = پانزده دقیقه ع = دو ساعت]
- انجام عملیات شستشوی کل لاشه شامل شستشوی قطعات مختلف لاشه، پاک کردن لاشه از خون و خشک کردن لاشه بعد از شستشو [ن = یک و نیم ساعت و ع = سه ساعت]
- درجه بندی گوشت گاو از جهت فیله، راسته رانی و گردنی، ران، سر شانه و دست، گردن، سر سینه و قلوه گاه و دنده [ن = یک و نیم ساعت و ع = دو ساعت]
- درجه بندی گوشت گوسفند از جهت درجه بندی گوشت با استخوان (ماهیچه ران و گردن ران، کعب ران، سردست، قلوه گاه و دنده) و درجه بندی گوشت بی استخوان (فیله، راسته، ران و سردست) [ن = یک و نیم ساعت و ع = دو ساعت]
- آشنایی با فرایند بسته بندی و روشهای مربوط به آن از جمله بسته بندی بصورت تازه خنک شده، بسته بندی بصورت منجمد و در خلاء [ن = یک ساعت و ع = سه ساعت]
- انواع گوشت بسته بندی شامل گوشت با استخوان و بدون استخوان [ن = نیم ساعت و ع = سه ساعت]
- روشهای مختلف سرد کردن شامل سردخانه بالای صفر، زیر صفر و تونل انجماد (و آشنایی با عوامل فساد لاشه (محیطی، آنزیمی، میکروبی) [ن = نیم ساعت و ع = چهار ساعت]

فضای آموزشی

- فضای آموزشی (اعم از کلاس، عرصه و نهالستان و ...) مورد نیاز این دوره باید از طریق مرکز آموزش روستاییان استان و یا شهرستان تأمین گردد.
- چنانچه استانی دارای مرکز آموزش نباشد، می بایست از مکانهای مشابه (مطابق دستورالعملهای دفتر آموزش روستاییان) استفاده نماید.
- یادآوری: در هر صورت دو نکته حائز اهمیت است:
- فضای آموزشی باید با دستورالعملها و آئین نامه های دفتر آموزش

روستاییان مطابقت داشته باشد.

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

شرایط قبولی

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

- ۱- در مجموع ارزیابیهای انجام شده، حداقل نمره ۱۴ را کسب کرده باشند.
- ۲- علاوه بر آن، بیش از $\frac{1}{5}$ کل ساعات دوره را غیبت موجه و غیرموجه نکرده باشند.

اعطای گواهینامه

به کارآموزانى که این دوره را با موفقیت بگذرانند، توسط مدیریت ترویج و مشارکت مردمی استان گواهینامه مهارت اعطاء خواهد شد.

جدول عناوین مهارت‌ها و توانائیهای کارآموزان (حیطه مهارتی و شناختی)

ردیف	عنوان	صفحه
۱	کسب آشنایی با انواع نژادهای گاو و گوسفند در ایران و دنیا و توانایی شناسایی عملی آنها	۱۷
۲	شناخت قسمتهای مختلف لاشه گاو و گوسفند و کسب توانایی و مهارت لازم برای تفکیک برشهای اصلی و فرعی آن برای مصارف لازم	۱۷
۳	کسب آگاهی از فرایند شستشوی لاشه و مهارت در شستشوی قطعات مختلف لاشه و پاک کردن و خشک کردن آنها	۱۷
۴	کسب آگاهی و درک و فهم لازم از انواع درجه بندی لاشه در گاو گوسفند و انجام عملیات مربوط به درجه بندی اجزاء لاشه گاو و گوسفند	۱۷
۵	آشنایی با نحوه فرآیند و روشهای بسته بندی و توانایی بسته بندی لاشه برای اماکن مختلف نگهداری گوشت	۱۸
۶	کسب شناخت و مهارت در مورد سرد کردن لاشه در شرایط بالای صفر و زیر صفر و عوامل مختلف فساد و لاشه	۱۹

استاندارد مهارت و آموزشی: «تربیت کارگر ماهر تفکیک، درجه بند و بسته بند لاشه دام»

رشته: امور دام

ردیف	عنوان توانایی و مطالب تنوری	عملیات کارگاهی		نام و مشخصات وسایل و تجهیزات
		زمان	وسایل	
۱	شناسایی نژادها	۲	۲	ویدئو، دستگاه اسلاید، فیلم و اسلاید (وایت برد، مازیک)* و اسلاید
۱.۱	آشنایی با گاو گوشتی			
۱.۲-۱	نژادهای گاو گوشتی در دنیا (هرفورد-شاروله-آنگوس)			
۱.۱-۲	نژادهای گاو گوشتی در ایران (سیستانی)			
۱.۲	آشنایی با گوسفندان گوشتی	۳	۳	نمایش فیلم و اسلاید
۱.۲-۱	نژادهای گوسفند گوشتی در دنیا (سافولک - لیستر)			
۱.۲-۲	نژادهای گوسفند گوشتی در ایران (افشاری - مغانی - کردی)			
۱.۳	توده نژادهای گوشتی در ایران (بهمنی - طالشی)	۴	۴	لباس کار ۲۰ جفت، چکمه ۲۰ جفت، اسکالپر ۴ عدد، تیغ اسکالپر ۱۰ عدد، میز تشریح یک عدد دستکش ۲۰ جفت
۲	توانایی تفکیک قطعات لاشه			
۲.۱	آشنایی با اندامهای دام			
۲.۱-۱	دستگاه گوارش			
۲.۱-۲	دستگاه تنفس			
۲.۱-۳	سیستم عضلانی			
۲.۲	برشهای اصلی و فرعی لاشه گاو	۳	۱/۵	لباس کار، چکمه، دستکش
۲.۳	برشهای اصلی و فرعی گوسفند			
۲.۴	تقسیم بندی لاشه گاو جهت مصارف مختلف			
۲.۵	تقسیم بندی لاشه گوسفند جهت مصارف مختلف			
۲.۶	مصارف مختلف گوشت (صنایع تبدیلی، مصرف مستقیم)	۴	۳	لباس کار، چکمه، دستکش
۳	توانایی شستشوی لاشه			
۳.۱	شستشوی کل لاشه			
۳.۲	شستشوی قطعات مختلف لاشه			
۳.۳	پاک کردن لاشه از خون	۴	۳	لباس کار، چکمه، دستکش و کلرد
۳.۴	خشک کردن لاشه بعد از شستشو			
۴	توانایی درجه بندی اجزای لاشه	۴	۳	لباس کار، چکمه، دستکش و کلرد
۴.۱	درجه بندی گوشت گاو			
۴.۱-۱	فیله			

* وسایل فوق در کلیه سرفصلها مورد نیاز می باشد.

استاندارد مهارت و آموزشی: «تربیت کارگر ماهر تفکیک، درجه بند و بسته بند لاشه دام»

رشته: امور دام

ردیف	عنوان توانایی و مطالب تئوری	عملیات کارگاهی		نام و مشخصات وسایل و تجهیزات
		زمان	رقب	
۴.۱.۲	راسته رانی و گردنی	اجزای لاشه		
۴.۱.۳	ران			
۴.۱.۴	سرشانه و دست			
۴.۱.۵	گردن			
۴.۱.۶	سرسینه، قلوه گاه و دنده			
۴.۲	درجه بندی گوشت گوسفند			
۴.۲.۱	گوشت با استخوان			
۴.۲.۱.۱	ماهیچه ران، گرد ران و کعب ران			
۴.۲.۱.۲	سردست			
۴.۲.۱.۳	قلوه گاه و دنده			
۴.۲.۲	گوشت بی استخوان			
۴.۲.۲.۱	فيله			
۴.۲.۲.۲	راسته			
۴.۲.۲.۳	ران			
۴.۲.۲.۴	سردست			
۵	توانایی بسته بندی قطعات تفکیک شده	حضور در سالن بسته بندی و انجام عملیات بسته بندی		لباس کار، چکمه، دستکش و نمونه های ظروف بسته بندی ۱۰ لیاف بسته بندی مقداری
۵.۱	آشنایی با نحوه ضایعات در حین بسته بندی			
۵.۲	آشنایی با نحوه و روشهای بسته بندی			
۵.۲.۱	بسته بندی بصورت تازه خنک شده			
۵.۲.۲	بسته بندی بصورت منجمد			
۵.۲.۳	بسته بندی در خلاء			
۵.۳	انواع گوشت بسته بندی			
۵.۳.۱	گوشت با استخوان			
۵.۳.۲	گوشت بدون استخوان			
۵.۴	بسته بندی آلایشهای دامی (کله پاچه، دل و قلوه و جگر)			
۵.۵	شرایط سالن بسته بندی			
۵.۵.۱	رطوبت			
۵.۵.۲	دما			
۵.۵.۳	بهداشت			
۵.۶	آشنایی با تجهیزات و ادوات بسته بندی			

استاندارد مهارت و آموزشی: «تربیت کارگر ماهر تفکیک، درجه بند و بسته بند لاشه دام»

رشته: امور دام

ردیف	عنوان توانایی و مطالب تئوری	عملیات کارگاهی		نام و مشخصات وسایل و تجهیزات
		زمان	تعداد	
۵.۶-۱	ظروف بسته بندی			
۵.۶-۲	ماشینهای بسته بندی			
۵.۶-۳	لثاف بسته بندی			
۵.۷	مشخصات گوشت بسته بندی شده			
۵.۷-۱	نام مرکز تولید کننده گوشت			
۵.۷-۲	تاریخ کشتار دام			
۵.۷-۳	تاریخ بسته بندی			
۵.۷-۴	شماره مجوز دامپزشکی			
۵.۸	فواید بسته بندی از جهات مختلف			
۵.۸-۱	از نظر بهداشتی			
۵.۸-۲	از نظر اقتصادی			
۵.۹	آشنایی با نکات ایمنی حین بسته بندی			
۶	آشایی با روشهای مختلف سرد کردن			لباس کار، چکمه دستکش
۶.۱	سردخانه بالای صفر	۴	۲	
۶.۲	سردخانه زیر صفر			
۶.۳	تونل انجماد			
۶.۴	آشنایی با عوامل فساد لاشه (محیطی، آنزیمی و میکروبی)			
*	جمع	۲۳	۱۷	

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 شغلتان برگزار نماید آیا شما مایل هستید در آن دوره

خیر

بله

شرکت کنید؟

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.