

بسمه تعالی

وزارت جهاد کشاورزی  
معاونت ترویج و مشارکت مردمی



نام استاندارد:

### مهارت پرورش جوجه گوشتی

کد مهارت در وزارت جهاد کشاورزی: ۲۰ - ۱ - ۸۰ - جهاد



#### تعریف:

مهارت آموخته پرورش جوجه گوشتی به فردی اطلاق می شود که بتواند مراحل مختلف آماده سازی سالن پرورش و کلیه اعمالی را که جهت پرورش جوجه گوشتی در طی دوره لازم است، در محیط مرغداری انجام دهد.

شیوه اجرا: جهت اجرا در آموزش متوسطه شاخه کار دانش شیوه سالی - واحدی

تعداد واحد دروس مهارتی				میزان ساعات آموزش دروس مهارتی			
جمع	کارورزی مهارتی	عملی	نظری	جمع	کارورزی مهارتی	عملی	نظری
۴	۱	۲	۱	۱۸۰	۶۰	۹۰	۳۰

تهیه شده در دفتر آموزش روستاییان - وزارت جهاد کشاورزی

تهیه کنندگان استاندارد (۱۳۷۳):

- ۱- آقای مهندس یداله چاشنی دل - وزارت جهادسازندگی
- ۲- آقای مهندس سید محمد تقی برقی - وزارت جهادسازندگی
- ۳- آقای مهندس سعید رجاآبادی - وزارت جهادسازندگی
- ۴- آقای مهندس جهانشاه ایرانپور - وزارت آموزش و پرورش
- ۵- آقای مهندس مجید ریسمانچیان - وزارت آموزش و پرورش
- ۶- آقای مهندس سید رضا میری چیمه - وزارت آموزش و پرورش

هیأت بررسی کننده و تجدید نظر ۱۳۸۰

- ۱- آقای مهندس عباس ملااحمد نجم آبادی - معاونت ترویج و مشارکت مردمی وزارت جهادکشاورزی
- ۲- آقای مهندس عباس حسن زاده - معاونت امور دام - وزارت جهادکشاورزی
- ۳- آقای مهندس حمید محمودی - معاونت امور دام - وزارت جهادکشاورزی
- ۴- آقای مهندس عزیزاله شبانی - معاونت امور دام - وزارت جهادکشاورزی
- ۵- آقای مهندس جهانشاه ایرانپور - دفتر کاردانش و آموزشهای مهارتی - وزارت آموزش و پرورش



پیشنیاز: مهارت‌های پایه پرورش طیور به شماره ۱۸-۱-۸۰-جهاد  
همنیاز

### جدول استاندارد مهارت و عناوین دروس مهارت پرورش جوجه گوشتی

ردیف	عنوان استاندارد مهارتی	عنوان درس	ارزش به واحد			زمان آموزش به ساعت		
			کل	نظری	عملی	کل	نظری	عملی
۱	پرورش جوجه گوشتی (الف)	پرورش و نگهداری جوجه گوشتی	۳	۱	۲	۹۰	۳۰	۶۰
۲	(ب)	کارورزی مهارتی	۱	-	۲	۶۰	-	۶۰
<b>جمع</b>			۴	۱	۳	۱۵۰	۳۰	۱۲۰
						۵		۴

### جدول عناوین دروس و توانایی‌ها

عنوان مهارت	درس	توانایی	زمان تدریس	
			نظری	عملی
مهارت پرورش جوجه گوشتی	پرورش و نگهداری جوجه گوشتی	۱- تشخیص نژادها و خصوصیات مرغ‌ات گوشتی	۳۰	۹۰
		۲- آماده سازی سالن جهت پرورش	۷	۲۳
		۳- تغذیه جوجه گوشتی	۶	۲۰
		۴- رسیدگی به امور فنی	۶	۲۰
		۵- واکسیناسیون	۲	۴
		۶- آمارگیری	۲	۴
		۷- کشتار و بازاریابی	۵	۱۵



شاخه: کار دانش		نام استاندارد آموزش مهارت: پرورش جوجه گوشتی		کد مهارت: ۳۰-۱-۸۰-جهاد		نوع		واحد		ساعت آموزش	
زمینه: امور دام (کشاورزی)		عنوان درس: پرورش و نگهداری جوجه گوشتی		شماره درس: ۱		نظری		۱		۳۰	
نام رشته مهارتی: پرورش صنعتی طیور (مرغداری صنعتی)		کد رشته مهارتی:		صفحه: ۱		عملی		۲		۹۰	
رديف		عنوان توانایی ها		دانش و معلومات مورد نیاز		عملیات کارگاهی یا آزمایشگاهی		زمان آموزش		ابزار و وسایل مورد نیاز	
								نظری		عملی	
۱-	تشخیص نژادها و خصوصیات مرغان گوشتی	۱-۱- آشنایی با خصوصیات ظاهری مرغ گوشتی ۱-۲- آشنایی با نژادهای مرغان گوشتی ۱-۲-۱- نژادهای خارجی ۱-۲-۲- توده مرغهای بومی ایران ۱-۲-۳- آمیخته‌های تجاری	- مشاهده عکس و اسلاید و فیلم - بازدید از مراکز پرورش نژادهای مختلف (مرغهای بومی)	۲	۴	عکس، بوستر یا فیلم و اسلاید از انواع نژادها و توده‌های نژادی مرغ گوشتی					
۲-	آماده سازی سالن جهت پرورش	۲-۱- تخلیه سالن (جمع آوری نمودن وسایل و تجهیزات داخل سالن) ۲-۲- جمع آوری بستر (تخلیه کود، کاردک زدن و جارو کردن) ۲-۳- نظافت سالن (شستشو با آب سرد و گرم) ۲-۴- پاکسازی و ضد عفونی محوطه خارج از سالن ۲-۵- شعله افکنی و ضد عفونی سالن توسط مجلولهای ضد عفونی ۲-۶- شستشو و ضد عفونی تجهیزات در خارج از سالن ۲-۷- تهیه و پهن کردن بستر ۲-۸- نصب تجهیزات و آزمایش آنها ۲-۹- گاز دادن سالن پس از پهن کردن بستر و نصب تجهیزات ۲-۱۰- تقسیم بندی سالن ۲-۱۱- فراهم آوردن شرایط مناسب جهت ورود جوجه (حرارت، رطوبت و ...) ۲-۱۲- چگونگی انتقال و تخلیه جوجه یک روزه در سالن ۲-۱۳- رسیدگی در روزهای اولیه پرورش (جداسازی جوجه‌های حذفی، واکسیناسیون و ...)	- انجام کلیه عملیات مربوط به تخلیه و آماده سازی سالن	۷	۲۳	- باس کار و چکمه - شعله افکن - سمپاش - شنک آب - بیل و فرغون - فرمالین - پرمنگات - آهک - ظروف گازدهی - جعبه ابزار - فرچه و برس - جارو و پلاستیک عریض - پوشال بستر - جوجه یک روزه - مادر مصنوعی - دانخوری و آبخوری جوجه					



شاخه: کار دانش		نام استاندارد آموزش مهارت: پرورش جوجه گوشتی		کدمهارت: ۳۰-۱-۸۰-جهاد		نوع		واحد		ساعت آموزش	
زمینه: امور دام (کشاورزی)		عنوان درس: پرورش و نگهداری جوجه گوشتی		شماره درس: ۱		نظری		۱		۳۰	
نام رشته مهارتی: پرورش صنعتی طیور (مرغداری صنعتی)		کد رشته مهارتی:		صفحه: ۲		عملی		۲		۹۰	
ردیف		عنوان توانایی ها		دانش و معلومات مورد نیاز		عملیات کارگاهی یا آزمایشگاهی		زمان آموزش		ابزار و وسایل مورد نیاز	
								نظری		عملی	
۳-	تغذیه جوجه گوشتی	۳-۱- تأمین آب مورد نیاز، کیفیت و نقش آب ۳-۲- آشنایی با انواع آبخوری و دانخوری و استانداردهای مربوطه ۳-۳- آشنایی با مواد غذایی مورد استفاده در تغذیه جوجه گوشتی و عدم مصرف آنها - انجام عملیات تأمین دان مورد نیاز و دان ۳-۴- آشنایی با انواع دان (پیش دان و پس دان) ۳-۵- آشنایی با میزان مصرف دان و برآورد مقدار مورد نیاز آن در یک دوره پرورش ۳-۶- آشنایی با عوامل مؤثر در میزان مصرف دان (مانند: سلامت گله، سن گله، میزان انرژی و پروتئین، گرما، سرما، عوامل اثری و ...)	- مشاهده انواع آبخوری و دانخوری و چگونگی پخش آنها در سالن - انجام عملیات تأمین دان مورد نیاز و دان دهی جوجه ها	۶	۲۰	- انواع آبخوری و دانخوری - دماسنج - هیتر یا بخاری - ونتیلاتور - لامپ (انواع لامپ) - دستگاه دانخوری اتوماتیک					
۴-	- رسیدگی به امور فنی	۴-۱- آشنایی با میزان حرارت مورد نیاز جوجه و نقش و اهمیت حرارت در دوران پرورش ۴-۲- تأمین رطوبت مورد نیاز و اهمیت آن ۴-۳- تأمین روشنایی در سالن ۴-۳-۱- نکات لازم در نوردهی مصنوعی (شدت، مدت، ارتفاع، منابع روشنایی و ...) ۴-۴- تهویه سالن و نقش و اهمیت آن ۴-۴-۱- آشنایی با سیستمهای تهویه (طبیعی، مصنوعی، فضای مورد نیاز در سنین مختلف پرورش جوجه گوشتی)	- انجام کار عملی در سالن در رابطه با تأمین حرارت، رطوبت و روشنایی و تهویه	۶	۲۰						



شاخه: کار دانش		نام استاندارد آموزش مهارت: پرورش جوجه گوشتی		کد مهارت: ۳۰-۱-۸۰-جهاد	
زمینه: امور دام (کشاورزی)		عنوان درس: پرورش و نگهداری جوجه گوشتی		شماره درس: ۱	
نام رشته مهارتی: پرورش صنعتی طیور (مرغداری صنعتی)		کد رشته مهارتی:		صفحه: ۳	
ردیف	عنوان توانایی ها	دانش و معلومات مورد نیاز	عملیات کارگاهی یا آزمایشگاهی		ابزار و وسایل مورد نیاز
			نظری	عملی	
۵-	واکسیناسیون	۵-۱- برنامه واکسیناسیون در جوجه گوشتی و نحوه انجام آن	۲	۴	- لوازم واکسیناسیون و واکسنهای مورد مصرف (نیوکاسل، گامبور و برونشیت و آنفولانزا)
۶-	- آمارگیری	۶-۱- اهمیت آمارگیری و آشنایی با آمارهای مورد نیاز (میزان تلفات، مصرف غذا، واکسیناسیون، داروهای مصرفی و ...)	۲	۴	- نمونه فرم آمارگیری در موارد لازم
۷-	کشتار و بازاریابی	۷-۱- شناسایی اقدامات لازم جهت حمل و بارگیری جوجه ها به کشتارگاه (حذف دان و جلوگیری از خفگی و ...)	۵	۱۵	- قفسهای بارگیری - مرغ آماده کشتار - دستگاه پرکن ساده - تیغ یا چاقوی ذبح - تیغ - وان - ظروف بسته بندی
		۷-۲- شناسایی چگونگی عمل کشتار (سنتی، صنعتی)			
		۷-۳- شناسایی نحوه پرکنی			
		۷-۴- شناسایی نحوه تخلیه آلاشها و حذف آن			
		۷-۵- قطعه بندی لاشه و احشاء			
		۷-۶- بازاریابی			

