



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور



جمهوری اسلامی ایران
وزارت کار و امور اجتماعی

استاندارد مهارت و آموزشی

کارگر فنی سالن پرورش مرغ مادر

گروه برنامه ریزی درسی کشاورزی (امور دامی - آبزیان)

تاریخ شروع اعتبار: ۱۳۸۸/۱/۱

کد استاندارد: ۶-۲۶/۱۸/۱/۱

معاونت پژوهش و برنامه ریزی: تهران- خیابان
آزادی- نیش چهارراه خوش- سازمان آموزش فنی و
حرفه‌ای کشور- طبقه پنجم
تلفن: ۶۶۹۴۱۵۱۶ دورنگار: ۶۶۹۴۱۲۷۲
کد پستی: ۱۳۴۵۶۵۳۸۶۸
EMAIL: INFO@IRANTVTO.IR

از کلیه صاحب نظران
تقاضا دارد پیشنهادات و
نظرات خود را درباره
این سند آموزشی به
نشانی‌های مذکور اعلام
نمایند.

دفتر طرح و برنامه های درسی: تهران- خیابان
آزادی- خیابان خوش شمالی- تقاطع خوش و نصرت-
ساختمان فناوری اطلاعات و ارتباطات- طبقه چهارم
تلفن: ۶۶۹۴۴۱۱۹ و ۶۶۹۴۴۱۲۰ دورنگار ۶۶۹۴۴۱۱۷
کد پستی: ۱۴۵۷۷۷۳۶۳
EMAIL: DEVELOP@IRANTVTO.IR



خلاصه استاندارد

تعریف مفاهیم سطوح یادگیری

آشنایی: به مفهوم داشتن اطلاعات مقدماتی/شناسایی: به مفهوم داشتن اطلاعات کامل/اصول: به مفهوم میانی مطالب نظری/ توانایی: به مفهوم قدرت انجام کار

مشخصات عمومی شغل :

کارگر فنی سالن پرورش مرغ مادر به فردی اطلاق می شود که پس از گذراندن دوره های آموزش توانایی انجام عملیات قبل از جوجه ریزی، پایش شرایط محیطی، آماده سازی غذا بر اساس جیره متعادل و پیشگیری از وقوع بیماری ها و اجرای برنامه واکسیناسیون در محیط پرورش را دارا باشد.

ویژگی های کارآموز ورودی :

حداقل میزان تحصیلات : پایان دوره راهنمایی
حداقل توانایی جسمی : سلامت کامل جسمانی و روانی
مهارت های پیش نیاز این استاندارد : ندارد

طول دوره آموزشی :

طول دوره آموزش : ۱۲۰ ساعت
- زمان آموزش نظری : ۴۵ ساعت
- زمان آموزش عملی : ۷۵ ساعت
- زمان کارآموزی در محیط کار : ۲۰ ساعت
- زمان اجرای پروژه : - ساعت
- زمان سنجش مهارت : - ساعت

روش ارزیابی مهارت کارآموز :

۱- امتیاز سنجش نظری(دانش فنی) : ۲۵ %
۲- امتیاز سنجش عملی : ۷۵ %
۲-۱- امتیاز سنجش مشاهده ای: ۱۰ %
۲-۲- امتیاز سنجش نتایج کار عملی : ۶۵ %

ویژگیهای نیروی آموزشی :

حداقل سطح تحصیلات : لیسانس مرتبط



فهرست توانایی های شغل

ردیف	عنوان توانایی
۱	توانایی پیشگیری از حوادث، رعایت بهداشت، اصول ایمنی
۲	توانایی آماده سازی جایگاه پرورش قبل از جوجه ریزی
۳	توانایی انجام عملیات جوجه ریزی در جایگاه پرورش
۴	توانایی ایجاد شرایط محیطی مناسب در جایگاه پرورش
۵	توانایی آماده سازی غذا بر اساس جیره بالانس شده
۶	توانایی اجرای عملیات پرورش در طول مدت دوره
۷	توانایی پیشگیری از وقوع بیماری های شایع



زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
۸	۵	۳	توانایی پیشگیری از حوادث، رعایت بهداشت، اصول ایمنی	۱
			آشنایی با وسایل بهداشتی فردی در واحد پرورش	۱-۱
			- لباس کار	
			- چکمه	
			- ماسک	
			- دستکش	
			- عینک	
			شناسایی اصول روش استفاده از وسایل بهداشت فردی	۱-۲
			آشنایی با وسایل کمک های اولیه	۱-۳
			- جعبه کمک های اولیه	
			- وسایل مورد نیاز کمکهای اولیه	
			شناسایی اصول استفاده از وسایل کمکهای اولیه	۱-۴
			آشنایی با وسایل اطفاء حریق	۱-۵
			- آب	
			- شن	
			- خاک	
			- پودرها	
			- گازها	
			- کفها	
			کیسول آتش نشانی	
			شناسایی اصول استفاده از وسایل اطفاء حریق	۱-۶
۱۷	۱۰	۷	توانایی آماده سازی جایگاه پرورش قبل از جوجه ریزی	۲
			شناسایی اصول شستشوی کامل جایگاه پرورش	۲-۱



زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
			<p>۲-۲ شناسایی اصول ضدعفونی کردن جایگاه و کلیه تجهیزات داخل جایگاه</p> <p>۲-۳ آشنایی با نصب و آماده سازی وسایل</p> <p>۲-۵ آشنایی با بخار دادن جایگاه</p> <p>۲-۶ شناسایی اصول تامین شرایط فیزیکی مورد نیاز قبل از ورود جوجه ها</p> <p>- دمای مناسب</p> <p>- رطوبت مناسب</p> <p>- نور مناسب</p> <p>۲-۷ شناسایی اصول استفاده از بستر مناسب</p> <p>۲-۸ شناسایی اصول راه اندازی و آماده سازی وسایل الکتریکی سالن</p>	
۲۲	۱۲	۱۰	<p>توانایی انجام عملیات جوجه ریزی در جایگاه پرورش</p> <p>۳-۱ آشنایی با تشخیص جنسیت</p> <p>۳-۲ شناسایی اصول تامین تراکم مناسب جوجه در واحد سطح</p> <p>۳-۳ شناسایی اصول تغذیه جوجه ها در روز اول</p> <p>۳-۴ شناسایی اصول آبدهی جوجه ها در روز اول</p> <p>۳-۵ آشنایی با کنترل سلامتی جوجه های یک روزه</p>	۳
۱۶	۱۰	۶	<p>توانایی ایجاد شرایط محیطی مناسب در جایگاه پرورش</p> <p>۴-۱ آشنایی با نوردهی مناسب</p> <p>۴-۲ آشنایی با کنترل گازهای مضر</p> <p>۴-۳ آشنایی با کنترل رطوبت</p> <p>۴-۴ آشنایی با درجه حرارت مناسب در جایگاه</p>	۴
۲۰	۱۲	۸	<p>توانایی آماده سازی غذا بر اساس جیره بالانس شده</p> <p>۵-۱ آشنایی با طرز کار میکسر و آسیاب</p> <p>۵-۲ آشنایی با اندازه ذرات دانه متناسب با سن جوجه</p>	۵



زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
			<p>آشنایی با فرمهای مختلف دانه طیور</p> <ul style="list-style-type: none"> - آردی (دانه ای) - گرانول - پلیت (حبه ای) - کنسانتره 	۵-۳
			<p>آشنایی با انواع مواد غذایی مورد استفاده در جایگاه پرورش</p> <ul style="list-style-type: none"> - ذرت - گندم - جو - کنجاله ماهی - پودر ماهی - کنجد - تخم پنبه - سنگ آهک - پودر صدف - مکمل های معدنی - پودر استخوان - نمک 	۵-۴
			<p>شناسایی اصول آماده سازی غذای مرغ مادر</p>	۵-۵
۲۳	۱۶	۷	<p>توانایی اجرای عملیات پرورش در طول مدت دوره</p> <p>آشنایی با روش های مختلف آبدهی و غذایی دهی در نیمچه و خروس در دوره رشد و تخم گذاری</p> <p>شناسایی اصول نوردهی بر روی نیمچه و خروس در دوره تخم گذاری و رشد</p>	<p>۶</p> <p>۶-۱</p> <p>۶-۲</p>



زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
			<p>۶-۳ شناسایی اصول جمع آوری پاک سازی و ضدعفونی تخم مرغ</p> <p>۶-۴ شناسایی اصول نحوه نوک چینی</p> <p>۶-۵ شناسایی اصول نحوه تاج بری</p> <p>۶-۶ شناسایی اصول وزن کشی</p> <p>۶-۷ شناسایی اصول نحوه چیدن لانه ها در آشیانه</p> <p>۶-۸ شناسایی اصول اقدامات لازم جهت جلوگیری از کرچی</p> <p>۶-۹ آشنایی با ایجاد نسبت مناسب بین تعداد مرغ و خروس</p> <p>۶-۱۰ آشنایی با جمع آوری جوجه های تلف شده</p> <p>۶-۱۱ آشنایی با روشهای معدوم کردن لاشه</p> <p>۶-۱۲ آشنایی با تخلیه فضولات بستر</p>	
۱۴	۱۰	۴	<p>۷ توانایی پیشگیری از وقوع بیماری های شایع</p> <p>۷-۱ آشنایی با بیماریهای شایع</p> <ul style="list-style-type: none"> - نیوکاسل - برونشیت عفونی - CRD - آنفونزا - کوکسیدیوز - آبله - کانی بالیسم <p>۷-۲ آشنایی با بیماری های قارچی</p> <p>۷-۳ آشنایی با بیماریهای انگلی</p> <p>۷-۴ آشنایی با بیماریهای متابولیکی</p> <p>۷-۵ آشنایی با روشهای مختلف واکسیناسیون</p>	



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

نام شغل : کارگر فنی سالن پرورش مرغ مادر

اهداف و ریز برنامه درسی

زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
			- آشامیدنی - تزریقی - قطره ای - اسپری شناسایی اصول جلوگیری از ورود آلودگی به واحدهای پرورش مرغ مادر	۶-۷



فهرست استاندارد تجهیزات ، ابزار ، مواد و وسایل رسانه ای

ردیف	مشخصات فنی	تعداد	شماره
۱	یک واحد پرورش مرغ مادر با تمام امکانات موجود حداقل ۵۰۰۰ قطعه ای		
۲	هیتر ۲۵۰۰۰۰ کیلو کالری		
۳	فن ۱۴۰ سانتی متر		
۴	فن ۸۰ سانتی متر		
۵	هاپر ۱۰۰ کیلو گرمی		
۶	هاپر کمکی ۴۰ کیلو گرمی		
۷	کپسول آتش نشانی ۶ کیلو گرم		
۸	جعبه کمک های اولیه تجهیزات کامل		
۹	آرتراف و زنجیر دان فوری فلزی		
۱۰	موتور سیستم تراف و زنجیر		
۱۱	تله نوری فلزی		
۱۲	دمپر فلزی		
۱۳	آبخوری زنگوله ای پلاستیکی		
۱۴	آبخوری کله قندی		
۱۵	سطل آب ۱۰۰ لیتری		
۱۶	کولر گازی ۲۴۰۰۰		
۱۷	کولر آبی ۴۵۰۰		
۱۸	شوفاز فلزی		
۱۹	گاری دستی با حجم متر مربع		
۲۰	دیمر دیجیتالی		
۲۱	تایمر دیجیتالی		
۲۲	دماسنج دیجیتالی		
۲۳	رطوبت سنج معمولی		



فهرست استاندارد تجهیزات ، ابزار ، مواد و وسایل رسانه ای

ردیف	مشخصات فنی	تعداد	شماره
۲۴	ترازو معمولی وزن کش ۱۰۰ کیلوگرمی		
۲۵	دماسنج حداقل حداکثر		
۲۶	رطوبت سنج دیجیتالی حداقل حداکثر		
۲۷	ترازوی دیجیتالی حداقل حداکثر		
۲۸	پایه نگهدارنده پرنده جهت وزن کشی از نوع دست ساز		
۲۹	قطره چکان از نوع رایج دامپزشکی		
۳۰	سرنگ اتوماتیک تزریق		
۳۱	سوزن مخصوص تلقیح داخل بال از نوع رایج		
۳۲	لوکس متر دیجیتالی		
۳۳	سرعت سنج (جهت سنجش سرعت جریان هوا) دیجیتالی		
۳۴	کلاه یک بار مصرف پلاستیکی		
۳۵	ماسک ضد ویروس پارچه ای		
۳۶	روپوش کار سفید یک سره		
۳۷	انواع واکسن های رایج مورد نیاز پرنده در هر منطقه		
۳۸	کارنگوتراکشیت		
۳۹	پاستورلوز		
۴۰	آنفولانزا		
۴۱	نیوکاسل زنده		
۴۲	نیوکاسل کشته		
۴۳	برونشیت زنده		
۴۴	برونشیت کشته		
۴۵	گامبورو زنده		
۴۶	گامبورو کشته		
۴۷	CAV زنده		



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

نام شغل : کارگر فنی سالن پرورش مرغ مادر

فهرست استاندارد تجهیزات ، ابزار ، مواد و وسایل رسانه ای

ردیف	مشخصات فنی	تعداد	شماره
۴۸	AE زنده		
۴۹	آبله		
۵۰	REO زنده		
۵۱	RFO کشته		
۵۲	EDS		



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

نام شغل : کارگر فنی سالن پرورش مرغ مادر

فهرست منابع و نرم افزارهای آموزشی

ردیف	شرح
۱	استفاده از فیلم و اسلاید و CD آموزشی موجود برای فهم بهتر مطالب
۲	معرفی کتاب های آموزشی جهت مطالعه
۳	معرفی سایت های مختلف واجد اطلاعات
۴	راهنمای پرورش مرغ مادر نژادهای مختلف
۵	استفاده از تجربه افرادی که در این مورد آگاهی دارند