



بسمه تعالی
معاونت آموزش
دفتر طرح و برنامه های درسی

استاندارد شغل

عنوان آموزش شغل تکنسین بازرسی گوشت

گروه شغلی کشاورزی (امور دامی و آبزیان)

کد ملی آموزش شغل

۶۱۲۱/۳۴/۱

تاریخ تدوین استاندارد: ۹۰/۶/۱
مدت اعتبار استاندارد: از تاریخ ۹۰/۶/۱ تا تاریخ ۹۳/۶/۱



نظارت بر تدوین محتوا و تصویب : دفتر طرح و برنامه‌های درسی
کد ملی شناسایی آموزش شغل : ۶۱۳۱/۳۴/۱

اعضاء کمیسیون تخصصی برنامه‌ریزی درسی رشته کشاورزی :
مدیر گروه برنامه‌ریزی درسی کشاورزی (امور دامی و آبزیان) : سید محسن جلالی

حوزه‌های حرفه‌ای و تخصصی همکار برای تدوین استاندارد آموزش شغل :
- اداره کل آموزش فنی و حرفه‌ای استان اردبیل
-

فرآیند اصلاح و بازنگری:
-
-

آدرس دفتر طرح و برنامه‌های درسی
تهران - خیابان آزادی ، خیابان خوش شمالی، نبش خیابان نصرت، ساختمان شماره ۲، سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور، پلاک ۲۵۹
دورنگار ۶۶۹۴۴۱۱۷ تلفن ۹ - ۶۶۵۶۹۹۰۰ آدرس الکترونیکی : Barnamehdarci@yahoo.com



تهیه کنندگان استاندارد آموزش شغل شایستگی

ردیف	نام و نام خانوادگی	آخرین مدرک تحصیلی	رشته تحصیلی	شغل و سمت	سابقه کار مرتبط	آدرس ، تلفن و ایمیل
۱	محمد درونگار	کارشناسی ارشد	ژنتیک و اصلاح دام	عضو هیأت علمی شرکت آریا ژنتیک دام و طیور	۳ سال	تلفن ثابت: ۰۴۵۲-۰۲۳۵۳۳۲ تلفن همراه: ۰۹۳۵۹۳۴۸۵۵۲ ایمیل: mohamaduma@gmail.com آدرس: اردبیل-سرعین-روستای شایق
۲	سعیدی اردبیلی سید احد	لیسانس	مهندسی تولیدات دامی	مدیرعامل شرکت آریا ژنتیک دام و طیور	۵ سال	تلفن ثابت: ۷۷۴۵۲۸۲ تلفن همراه: ۰۹۱۴۹۵۴۲۴۴۸ ایمیل: saeedi85@yahoo.com آدرس: اردبیل-شام اسبی-جنب مدرسه راهنمایی فجر-پلاک ۱۴۴
۳	خلیلی بهروز	کارشناس ارشد	فیزیولوژی تولید مثل دام	کارشناس ارشد امور دام، سازمان جهاد کشاورزی استان اردبیل	۸ سال	تلفن ثابت: ۷۷۴۳۵۰۰ تلفن همراه: ۰۹۱۴۳۵۳۵۳۷۹ ایمیل: b2005_khalili@yahoo.com آدرس: اردبیل-خیابان دانش نو-کوچه فرشاد-پلاک ۵۴
۴	سید عقیلی-کبری	کارشناس ارشد	فیزیولوژی تولید مثل دام	عضو هیأت علمی شرکت آریا ژنتیک دام و طیور	۳ سال	تلفن ثابت: ۲۲۴۲۸۳۱ تلفن همراه: - ایمیل: saphisiology85@yahoo.com آدرس: اردبیل-خ دانش-محله صفویه
۵	هدایت ایوریق نعمت	دانشجوی دکتری	ژنتیک و اصلاح دام	عضو هیأت علمی شرکت آریا ژنتیک دام و طیور	۴ سال	تلفن ثابت: - تلفن همراه: ۰۹۳۵۳۸۳۱۷۵۶ ایمیل: hedayatuma@gmail.com آدرس: اردبیل-روستای ایوریق
۶	پناهی جعفر	کارشناس ارشد	ژنتیک و اصلاح دام	کارشناس جهاد کشاورزی	۳ سال	تلفن ثابت: ۴۸۴۳۴۲۲ تلفن همراه: ۲۴۸۳۴۱۳ ایمیل: panahiua@gmail.com آدرس: خلخال-خروش رستم-رستم جنوبی-جهاد کشاورزی برندق
۷	سعادت حسین	کارشناس ارشد	ژنتیک و اصلاح دام	مشاور دام و طیور استانداری اردبیل	۳۰ سال	تلفن ثابت: ۲۱۵۱۳۴۶ تلفن همراه: ۰۹۱۴۴۵۵۱۳۶۱ ایمیل: - آدرس: اردبیل-استانداری
۸	سیف دواتی جمال	دانشجوی دکتری	تغذیه دام	عضو هیأت علمی دانشگاه محقق اردبیلی	۲۰ سال	تلفن ثابت: ۵۵۱۲۰۸۷ تلفن همراه: ۰۹۱۴۱۵۳۸۶۹۹ ایمیل: - آدرس: اردبیل-دانشگاه محقق اردبیلی



تهیه کنندگان استاندارد آموزش شغل شایستگی

ردیف	نام و نام خانوادگی	آخرین مدرک تحصیلی	رشته تحصیلی	شغل و سمت	سابقه کار مرتبط	آدرس ، تلفن و ایمیل
۹	سبحانی عبدالله	دکتری	دامپزشک	عضو هیأت علمی دانشگاه محقق اردبیلی	۲۰ سال	تلفن ثابت: ۵۵۱۲۰۸۷ تلفن همراه: ۰۹۱۴۳۵۱۰۷۲۷ ایمیل: - آدرس: اردبیل - دانشگاه محقق اردبیلی
۱۰	سید شریفی رضا	دانشجوی دکتری	ژنتیک و اصلاح دام	عضو هیأت علمی دانشگاه محقق اردبیلی		تلفن ثابت: ۵۵۱۲۰۸۷ تلفن همراه: ۰۹۱۴۳۵۴۰۰۷۸ ایمیل: reza_sayedsharifi@yahoo.com آدرس: اردبیل - دانشگاه محقق اردبیلی
۱۱	دست افشان سعید	لیسانس	دامپروری	عضو هیأت علمی شرکت آریا ژنتیک دام و طیور	۲ سال	تلفن ثابت: ۲۲۴۷۱۸۶ تلفن همراه: ۰۹۱۴۸۰۴۵۹۸۱ ایمیل: - آدرس: اردبیل - خ کاشانی - کوچه شاهد ۱۲ - پ ۴۱
۱۲	سقای علیرضا	دانشجوی کارشناسی ارشد	تغذیه دام	عضو هیأت علمی شرکت آریا ژنتیک دام و طیور	۶ سال	تلفن ثابت: ۵۷۷۲۲۹۵ تلفن همراه: ۰۹۱۴۹۵۶۵۱۲۹ ایمیل: - آدرس: اردبیل - شام اسبی
۱۳	رسولزاده محمدعلی	لیسانس	دامپروری	مربی	۳ سال	تلفن ثابت: ۲۲۳۸۹۸۸ تلفن همراه: ۰۹۱۲۴۹۴۶۳۸۸ ایمیل: sasan_r63ps@yahoo.com آدرس: اردبیل - خ دانشگاه - ۱۸ متری آزادگان - کوچه شهید طهماسبی - پ ۱۳
۱۴	اعزازی حسین	کارشناس ارشد	تغذیه دام	مربی	۳ سال	تلفن ثابت: ۶۶۱۹۰۲۲ تلفن همراه: ۰۹۱۴۴۵۱۶۹۵۷ ایمیل: hosein_ezazi@yahoo.com آدرس: اردبیل - خ بعثت - کوچه زاهد احمدنیا - پ ۹ - ۲۵
۱۵	اسماعیلی نسب پیمان	کارشناس ارشد	پرورش و تولید طیور	مربی	۳ سال	تلفن ثابت: ۵۵۱۸۶۸۴ تلفن همراه: ۰۹۱۴۳۵۳۹۰۴۴ ایمیل: peymanesmailinasab@yahoo.com آدرس: اردبیل -
۱۶	مهديزاده اردبیلی سعید	دانشجوی کارشناسی ارشد	تغذیه دام	مربی	۳ سال	تلفن ثابت: ۲۲۳۳۸۱۳ تلفن همراه: ۰۹۳۷۲۹۵۹۱۸۷ ایمیل: safa_6160@yahoo.com آدرس: اردبیل - خ معادی - ک معادی ۳ - پ ۷۲
۱۷	داور مهدوی	لیسانس	دامپروری	مربی	۴ سال	تلفن ثابت: ۸۸۴۵۱۲۶ تلفن همراه: ۰۹۱۴۱۵۰۰۴۶۲ ایمیل: mahdavidavar@yahoo.com آدرس: اردبیل - خ مادر - شهرک سینا - قطعه ۳۴ طبقه ۳



تعاریف:

استاندارد شغل:

مشخصات شایستگی‌ها و توانمندی‌های مورد نیاز برای عملکرد موثر در محیط کار را گویند در بعضی از موارد استاندارد حرفه‌ای نیز گفته می‌شود.

استاندارد آموزش:

نقشه‌ی یادگیری برای رسیدن به شایستگی‌های موجود در استاندارد شغل.

نام یک شغل:

به مجموعه‌ای از وظایف و توانمندی‌های خاص که از یک شخص در سطح مورد نظر انتظار می‌رود اطلاق می‌شود.

شرح شغل:

بیانیه‌ای شامل مهم‌ترین عناصر یک شغل از قبیل جایگاه یا عنوان شغل، کارها، ارتباط شغل با مشاغل دیگر در یک حوزه شغلی، مسئولیت‌ها، شرایط کاری و استاندارد عملکرد مورد نیاز شغل.

طول دوره آموزش:

حداقل زمان و جلسات مورد نیاز برای رسیدن به یک استاندارد آموزشی.

ویژگی کارآموز ورودی:

حداقل شایستگی‌ها و توانایی‌هایی که از یک کارآموز در هنگام ورود به دوره آموزش انتظار می‌رود.

کارورزی:

کارورزی صرفاً در مشاغلی است که بعد از آموزش نظری یا همگام با آن آموزش عملی به صورت محدود یا با ماکت صورت می‌گیرد و ضرورت دارد که در آن مشاغل خاص محیط واقعی برای مدتی تعریف شده تجربه شود. (مانند آموزش یک شایستگی که فرد در محل آموزش به صورت تئوریک با استفاده از عکس می‌آموزد و ضرورت دارد مدتی در یک مکان واقعی آموزش عملی ببیند و شامل بسیاری از مشاغل نمی‌گردد).

ارزشیابی:

فرآیند جمع‌آوری شواهد و قضاوت در مورد آنکه یک شایستگی بدست آمده است یا خیر، که شامل سه بخش عملی، کتبی عملی و اخلاق حرفه‌ای خواهد بود.

صلاحیت حرفه ای مربیان:

حداقل توانمندی‌های آموزشی و حرفه‌ای که از مربیان دوره آموزش استاندارد انتظار می‌رود.

شایستگی:

توانایی انجام کار در محیط‌ها و شرایط گوناگون به طور موثر و کارا برابر استاندارد.

دانش:

حداقل مجموعه‌ای از معلومات نظری و توانمندی‌های ذهنی لازم برای رسیدن به یک شایستگی یا توانایی. که می‌تواند شامل علوم پایه (ریاضی، فیزیک، شیمی، زیست‌شناسی)، تکنولوژی و زبان فنی باشد.

مهارت:

حداقل هماهنگی بین ذهن و جسم برای رسیدن به یک توانمندی یا شایستگی. معمولاً به مهارت‌های عملی ارجاع می‌شود.

نگرش:

مجموعه‌ای از رفتارهای عاطفی که برای شایستگی در یک کار مورد نیاز است و شامل مهارت‌های غیر فنی و اخلاق حرفه‌ای می‌باشد.

ایمنی:

مواردی است که عدم یا انجام ندادن صحیح آن موجب بروز حوادث و خطرات در محیط کار می‌شود.

توجهات زیست محیطی:

ملاحظات است که در هر شغل باید رعایت و عمل شود که کمترین آسیب به محیط زیست وارد گردد.



نام استاندارد آموزش شغل ^۱ :	
تکنسین بازرسی گوشت	
شرح استاندارد آموزش شغل:	
تکنسین بازرسی گوشت شغلی است از گروه شغلی کشاورزی و حرفه دامپروری که دارای شایستگی‌هایی از قبیل بازرسی حیوانات قبل از کشتار، بازرسی حیوانات بعد از کشتار، انتخاب لاشه دام سالم، بررسی کیفیت گوشت و ارائه گزارش به سازمان دامپزشکی را داشته و با مشاغلی از قبیل دامپزشکی، دامپروری و صنایع گوشتی در ارتباط است.	
ویژگی‌های کارآموز ورودی:	
حداقل میزان تحصیلات	: فوق دیپلم دامپروری یا دامپزشکی
حداقل توانایی جسمی و ذهنی	: توانایی جسمی و روانی کامل
مهارت‌های پیش‌نیاز	: ندارد
طول دوره آموزش:	
طول دوره آموزش	: ۶۰ ساعت
- زمان آموزش نظری	: ۲۵ ساعت
- زمان آموزش عملی	: ۳۵ ساعت
- زمان کارورزی	: - ساعت
- زمان پروژه	: - ساعت
بودجه بندی ارزشیابی (به درصد):	
- کتبی	: ۶۵ درصد
- عملی	: ۲۵ درصد
- اخلاق حرفه‌ای	: ۱۰ درصد
صلاحیت‌های حرفه‌ای مربیان:	
لیسانس دامپزشکی یا دامپروری با حداقل ۳ سال سابقه کاری در شغل مربوطه	



* تعریف دقیق استاندارد (اصطلاحی):

* اصطلاح انگلیسی استاندارد (و اصطلاحات مشابه جهانی):

Meat Inspection Technician

* مهم ترین استانداردها و رشته‌های مرتبط با این استاندارد:

* جایگاه استاندارد شغلی از جهت آسیب‌شناسی و سطح سختی کار:

- | | | |
|----------------------|-------------------------------------|----------------------------------|
| طبق سند و مرجع | <input type="checkbox"/> | الف : جزو مشاغل عادی و کم آسیب |
| طبق سند و مرجع | <input type="checkbox"/> | ب : جزو مشاغل نسبتاً سخت |
| طبق سند و مرجع | <input type="checkbox"/> | ج : جزو مشاغل سخت و زیان آور |
| | <input checked="" type="checkbox"/> | د : نیاز به استعلام از وزارت کار |



استاندارد آموزش شغل^۲
- شایستگی‌ها^۳

ردیف	عناوین
۱	بازرسی دام قبل از کشتار
۲	بازرسی دام بعد از کشتار
۳	انتخاب لاشه ی سالم
۴	بررسی کیفیت گوشت
۵	نمونه‌برداری و انجام آزمایشات کیفی گوشت

2. Occupational / Competency Standard

3. Competency / task



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان: بازرسی دام قبل از کشتار
	جمع	عملی	نظری	
	۷	۳	۴	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
- لباس کار، چکمه، دستکش - فیلم آموزشی - پوستر و اسلاید آموزشی - کتاب (بهداشت و بازرسی انواع گوشت و فرآورده‌های خام دامی تألیف دکتر محمد کشتکار ودکتر رضا معاضدی، بهداشت و بازرسی گوشت تألیف دکتر ویدا پیرزمانی و طناز موسوی و بهداشت و بازرسی کشتارگاهی گوشت تألیف قائم مقامی)				دانش: - خصوصیات دام سالم جهت کشتار - خصوصیات عمومی دام‌های بیمار و مشکوک - روش‌های آزمایشگاهی برای تشخیص بیماری دام - علایم بیماریها در دامهای زنده
			۱	
			۱	
			۱	
			۱	
				مهارت: - استفاده از لوازم مورد نیاز برای بازرسی دام - بررسی دامهای بیمار - انتخاب دام سالم جهت کشتار
		۱		
		۱		
		۱		
				نگرش: -
			ایمنی و بهداشت: - رعایت اصول بهداشتی جهت جلوگیری از شیوع بیماریهای مشترک بین انسان و دام -	
			توجهات زیست محیطی: - دفن و معدوم نمودن صحیح دامهای مبتلا به بیماریهای مسری از قبیل بیماری تب برفکی	



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان: بازرسی دام بعد از کشتار	
	نظری	عملی	جمع		
	۵	۹	۱۳		
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط				
<ul style="list-style-type: none"> - لباس کار، چکمه، دستکش - کارد برای برش - فیلم آموزشی - پوستر و اسلاید آموزشی - کتاب (بهداشت و بازرسی انواع گوشت و فرآورده‌های خام دامی تألیف دکتر محمد کشتکار و دکتر رضا معاضدی، بهداشت و بازرسی گوشت تألیف دکتر ویدا پیرزمانی و طناز موسوی و بهداشت و بازرسی کشتارگاهی گوشت تألیف قائم مقامی) 			۱	دانش: <ul style="list-style-type: none"> - نحوه پیشگیری از آلودگی‌های کشتارگاهی - طرز آماده کردن و قرار دادن لاشه و ضمائم آن برای بازرسی - علایم بیماری در دام‌های کشتار شده - اعضاء و قسمت‌هایی که بایستی بازرسی شوند - لوازم مورد نیاز برای بازرسی 	
			۱		مهارت: <ul style="list-style-type: none"> - استفاده از لوازم مورد نیاز برای بازرسی - کالبد شکافی اجزاء مرتبط با بیماریهای مختلف (ریه، کبد، گوشت و امعاء واحشاء) - بازرسی لاشه
			۱		
			۱		
			۱		
		۱			
		۴			
			۴	نگرش: <ul style="list-style-type: none"> - دقت در شرایط ذبح دام که بایستی طبق موازین شرع اسلام ذبح شود. 	
					ایمنی و بهداشت: <ul style="list-style-type: none"> - رعایت اصول بهداشتی جهت جلوگیری از شیوع بیماری‌های مشترک بین انسان و دام



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان: انتخاب لاشه ی سالم
	جمع	عملی	نظری	
	۱۲	۸	۴	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
- لباس کار، چکمه، دستکش - کارد برای برش - فیلم آموزشی - پوستر و اسلاید آموزشی - کتاب (بهداشت و بازرسی انواع گوشت و فرآورده‌های خام دامی تألیف دکتر محمد کشتکار و دکتر رضا معاضدی، بهداشت و بازرسی گوشت تألیف دکتر ویدا پیرزمانی و طناز موسوی و بهداشت و بازرسی کشتارگاهی گوشت تألیف قائم مقامی)				دانش: - انواع بیماری‌های شایع دام - علایم و خصوصیات بیماری در دام کشتار شده - بافت‌های هدف در بیماری‌های مختلف دام
			۲	
			۱	
			۱	
				مهارت: - بررسی لاشه های بیمار - تحلیل و بررسی اندام و اعضاء آلوده به میکروب - کار با لوازم و ابزار مورد نیاز
		۲		
		۵		
		۱		
				نگرش: -
				ایمنی و بهداشت: - رعایت اصول بهداشتی جهت جلوگیری از شیوع بیماریهای مشترک بین انسان و دام
			توجهات زیست محیطی: - معدوم کردن صحیح دام‌های مبتلا به بیماری‌های مشترک انسان و دام -	



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان: بررسی کیفیت گوشت
	جمع	عملی	نظری	
	۹	۵	۴	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
- فیلم آموزشی - پوستر و اسلاید آموزشی - کتاب (بهداشت و بازرسی انواع گوشت و فرآورده‌های خام دامی تألیف دکتر محمد کشتکار و دکتر رضا معاضدی، بهداشت و بازرسی گوشت تألیف دکتر ویدا پیرزمانی و طناز موسوی و بهداشت و بازرسی کشتارگاهی گوشت تألیف قائم مقامی)			۲	دانش: - وضعیت فیزیولوژیکی و پاتولوژیکی گوشت سالم قبل و بعد از کشتار
			۲	- وضعیت فیزیولوژیکی و پاتولوژیکی گوشت فاسد قبل و بعد از کشتار
				مهارت: - تفریق اندام‌های بیمار و سالم
		۲		- بررسی تغییرات پاتولوژیک گوشت
		۱/۵		- بررسی تغییرات فیزیولوژیک گوشت
		۱/۵		نگرش: -
				ایمنی و بهداشت: - رعایت اصول بهداشتی در حین کار
				توجهات زیست محیطی: - معدوم کردن صحیح گوشت‌های معیوب



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان: نمونه‌برداری و انجام آزمایشات کیفی گوشت
	جمع	عملی	نظری	
	۱۲	۷	۵	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
- گوشت سالم و فاسد - دستگاه‌های مختلف در روش‌های مختلف آزمایشی همانند دستگاه اینسترون - فیلم آموزشی - پوستر و اسلاید آموزشی - کتاب (بهداشت و بازرسی انواع گوشت و فرآورده‌های خام دامی تألیف دکتر محمد کشتکار و دکتر رضا معاضدی، بهداشت و بازرسی گوشت تألیف دکتر ویدا پیرزمانی و طناز موسوی و بهداشت و بازرسی کشتارگاهی گوشت تألیف قائم مقامی)				دانش: - بافت گوشت و عوامل مؤثر بر آن - آزمایش‌های سنجش بافت - راهکارهای سنجش کیفیت خوراکی گوشت
			۱	
			۲	
			۱	
				مهارت: - نمونه‌برداری از گوشت - انجام آزمایش‌های سنجش بافت - انجام سنجش کیفیت گوشت - کار با لوازم و دستگاه‌های مختلف
		۱		
		۲		
		۲		
		۲		
				نگرش: -
			ایمنی و بهداشت: - رعایت اصول بهداشتی و ایمنی در حین کار	
			توجهات زیست محیطی: -	



- برگه استاندارد تجهیزات

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	کپسول آتش‌نشانی	کپسول حاوی مواد شمیایی خشک تحت فشار	۱ دستگاه	-
۲	لباس کار	ضد آب	۱۵ جفت	-
۳	چکمه	پلاستیکی	۱۵ جفت	-
۴	ماسک	ساده	۱۵ مورد	-
۵	دستکش	فنی - فلزی	۱۵ جفت	-
۶	جعبه کمک‌های اولیه	باند(سه گوش، نواری، کشی، توری)، گاز استریل، گاز وازلین، سوزن قفلی، دستمال کاغذی، پنس و قیچی، آتل انگشت(فینگر)، ایروی (Air way)، ماسک مخصوص تنفس مصنوعی، ورقه های آلومینیومی استریل جهت مصدومین سوختگی، سرم شستشو، بتادین، چسب زخم ، چسب روی باند، ترمومتر ، چراغ قوه، دستکش استریل، دستکش یکبار مصرف	۱ مورد	-

توجه:

- تجهیزات برای یک کارگاه به ظرفیت ۱۵ نفر در نظر گرفته شود.



- برگه استاندارد مواد

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	آب	-	لیتر	جهت اطفاء حریق
۲	شن	-	کیلو	"
۳	خاک	-	کیلو	"

توجه:

- مواد به ازاء یک نفر و یک کارگاه به ظرفیت ۱۵ نفر محاسبه شود.



- برگه استاندارد ابزار

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	چاقو	معمولی	۵ عدد	-
۲	کارد	جراحی	۵ عدد	-

توجه :

- ابزار به ازاء هر سه نفر محاسبه شود.



- منابع و نرم افزارهای آموزشی (اصلی مورد استفاده در تدوین و آموزش استاندارد)

ردیف	عنوان منبع یا نرم افزار	مؤلف	مترجم	سال نشر	محل نشر	ناشر یا تولید کننده
۱	بهداشت و بازرسی گوشت	ویدا پیر زمانی	-	۱۳۸۴	تهران	پرتو واقعه
۲	بهداشت و بازرسی انواع گوشت و فرآورده‌های خام دامی	محمد کشتکار- رضا معاضدی	-	۱۳۸۵	تهران	پرتو واقعه- دانش نگار

- سایر منابع و محتواهای آموزشی (پیشنهادی گروه تدوین استاندارد) علاوه بر منابع اصلی

ردیف	نام کتاب یا جزوه	سال نشر	مؤلف/مؤلفین	مترجم/مترجمین	محل نشر	ناشر	توضیحات
۱	بازرسی عملی گوشت	-	-	خسرو اسماعیلی و محمی‌الدین نیرومند			-
۲	اصول بازرسی گوشت در کشورهای در حال توسعه	-	تاجیک- بابان				-
۳	درسنامه بهداشت و بازرسی گوشت	-	دباغ مقدم- حمیدرضا توکلی				-
۴	کشتارگاه صنعتی دام	۱۳۸۶	ناصر روحانی ارشدی		بابل	مهندسین	-
۵	بهداشت و بازرسی کشتارگاهی گوشت (دام و طیور)	۱۳۸۳	سید سهیل قائم مقامی		تهران	علمی کاربردی جهاد کشاورزی	-
۶	بازرسی و بهداشت گوشت	۱۳۷۸	حسن اوحدی نیا		تهران	علم و قلم	-



فهرست سایت های قابل استفاده در آموزش استاندارد

ردیف	عنوان
1	www.hakimemehr.ir
2	www.foodtechpark.ir
3	www.persiavet.com
4	www.ivo.org.ir
5	www.iranvc.ir