



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور



جمهوری اسلامی ایران  
وزارت کار و امور اجتماعی

## استاندارد مهارت و آموزشی

# مدیر واحد پرورش بلد رچین

گروه برنامه ریزی درسی کشاورزی ( امور دامی و آبزیان)

تاریخ شروع اعتبار: ۱۳۸۷/۱/۱

کد استاندارد: ۶-۱۲/۶۹/۱/۱

معاونت پژوهش و برنامه ریزی : تهران-خیابان  
آزادی- نیش چهارراه خوش- سازمان آموزش فنی و  
حرفه‌ای کشور- طبقه پنجم  
تلفن: ۶۶۹۴۱۵۱۶ دورنگار: ۶۶۹۴۱۲۷۲  
کدپستی: 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- خ خوش شمالی- تقاطع خوش و نصرت -  
ساختمان فناوری اطلاعات و ارتباطات- طبقه چهارم  
تلفن: ۶۶۹۴۴۱۱۹ و ۶۶۹۴۴۱۲۰ دورنگار: ۶۶۹۴۴۱۱۷  
کدپستی: ۱۴۵۷۷۷۷۳۶۳  
EMAIL: DEVELOP@IRANTVTO.IR



**خلاصه استاندارد**

<b>تعریف مفاهیم سطوح یادگیری</b>	
آشنایی: به مفهوم داشتن اطلاعات مقدماتی/شناسایی: به مفهوم داشتن اطلاعات کامل / اصول: به مفهوم مبانی مطالب نظری / توانایی: به مفهوم قدرت انجام کار	
<b>مشخصات عمومی شغل:</b>	
مدیر واحد پرورش بلدرچین کسی است که پس از گذراندن دوره های آموزشی لازم بتواند از عهده طبقه بندی بلدرچین، تغذیه بلدرچین، تامین شرایط مساعد جهت پرورش بکارگیری تجهیزات مناسب، انتخاب مولد، جوجه کشی، کشتار و فرآوری محصول و پیشگیری از بیماری برآید .	
<b>ویژگی های کارآموز ورودی:</b>	
حداقل میزان تحصیلات : دیپلم	
حداقل توانایی جسمی: سلامتی جسمانی و روانی	
مهارت های پیش نیاز این استاندارد: ندارد	
<b>طول دوره آموزشی:</b>	
طول دوره آموزش	: ۲۲۰ ساعت
- زمان آموزش نظری	: ۷۰ ساعت
- زمان آموزش عملی	: ۱۵۰ ساعت
- زمان کارآموزی در محیط کار	: - ساعت
- زمان اجرای پروژه	: - ساعت
- زمان سنجش مهارت	: - ساعت
<b>روش ارزیابی مهارت کارآموز:</b>	
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٪	
<b>ویژگیهای نیروی آموزشی:</b>	
حداقل سطح تحصیلات : لیسانس مرتبط	



فهرست توانایی های شغل

ردیف	عنوان توانایی
۱	توانایی شناخت انواع بلدرچین
۲	توانایی تشخیص نوع سالن پرورش و تجهیزات مربوطه
۳	توانایی مدیریت پرورش بلدرچین
۴	توانایی مدیریت جوجه کشی بلدرچین
۵	توانایی انتخاب مولدین بلدرچین
۶	توانایی تهیه نوع خوراک و شکل آن در بلدرچین
۷	توانایی کشتار بهداشتی و فرآوری بلدرچین
۸	توانایی کنترل و پیشگیری از عوامل بیماری زا
۹	توانایی اخذ و تنظیم آمار در واحد پرورش بلدرچین
۱۰	توانایی هزینه یابی و برنامه ریزی مالی در پرورش بلدرچین
۱۱	توانایی بهره وری و اجرای سیستم های مالی در پرورش بلدرچین
۱۲	توانایی پیشگیری از حوادث و رعایت اصول ایمنی و بهداشت محیط کار



## اهداف و ریز برنامه درسی

زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
۳۰	۲۰	۱۰	<p><b>توانایی شناخت انواع بلدرچین</b></p> <p>۱-۱ آشنایی با تاریخچه پرورش بلدرچین</p> <p>۱-۲ آشنایی با پرورش بلدرچین در ایران</p> <p>۱-۳ آشنایی با کلیاتی در مورد پرورش بلدرچین</p> <p>۱-۴ آشنایی با طبقه بندی بلدرچین و نژادهای آن</p> <p>- بلدرچین ژاپنی</p> <p>- بلدرچین معمولی</p> <p>- بلدرچین زیبا</p> <p>- بلدرچین گامبل</p> <p>- بلدرچین باب وایت</p> <p>- بلدرچین چوبی</p> <p>- بلدرچین آبی رنگ</p> <p>- بلدرچین سواحل قناری</p> <p>- بلدرچین چوبی شاه بلوطی</p> <p>۱-۵ آشنایی با ساختمان بدن بلدرچین</p> <p>- پوشش بدن پرنده</p> <p>- پوشش پاها و ساقها</p> <p>- پوست</p> <p>- اسکلت</p> <p>- عضلات</p> <p>- دستگاه تنفس</p> <p>- دهان</p> <p>- مری</p>	



## اهداف و ریزبرنامه درسی

زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
			<ul style="list-style-type: none"> <li>- چینه دان</li> <li>- پیش معده</li> <li>- سنگدان</li> <li>- روده کوچک</li> <li>- سکوم ( روده کور)</li> <li>- روده بزرگ ( رکتوم)</li> <li>- کلواک</li> <li>- مخرج</li> <li>- کبد</li> <li>- دستگاه ادراری</li> <li>- دستگاه گردش خون</li> <li>- دستگاه عصبی</li> <li>- غدد مولد هورمون</li> <li>- دستگاه تولید مثل</li> <li>- در جنس نر</li> <li>- در جنس ماده</li> <li>- قسمتهای مختلف اویدیک</li> </ul>	<p>۱-۶</p> <p>۱-۷</p> <p>۱-۸</p>
			<ul style="list-style-type: none"> <li>- آشنایی با چگونگی رشد پرنده</li> <li>- رشد اندامهای تولید مثل</li> <li>- آشنایی با مکانیزم تنظیم حرارت بدن</li> <li>- آشنایی با متابولیسم جنینی</li> <li>- انرژی</li> <li>- مواد معدنی</li> </ul>	





اهداف و ریزبرنامه درسی

زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
			<ul style="list-style-type: none"><li>- سیلوی دان</li><li>- مدیریت سیستم قفس</li><li>- جلوی قفس</li><li>- درب قفس</li><li>- منابع حرارتی</li><li>- آبخوری</li><li>- دانخوری</li><li>- استفاده از کاغذ در کف قفس</li><li>- قفس های دوران تولید</li><li>- مزایای قفس های دوران تولید</li><li>- معایب قفس های دوران تولید</li><li>- عرض سالن در سیستم قفس</li><li>- طول سالن در سیستم قفس</li></ul>	۲-۴
			شناسایی اصول آماده سازی سالن برای ورود جوجه در سیستم تمام پر - تمام خالی	
			شناسایی اصول آماده سازی لانه های تخمگذاری	۲-۵
			آشنایی با برنامه نوری	۲-۶
			<ul style="list-style-type: none"><li>- اصلاحات مورد استفاده در رابطه نور</li><li>- اندازه گیری شدت نور</li><li>- مدیریت نور</li><li>- توزیع لامپها</li><li>- ارتفاع نصب لامپها</li><li>- قدرت لامپها</li></ul>	



## اهداف و ریز برنامه درسی

شماره	شرح	زمان آموزش		
		نظری	عملی	جمع
۲-۷	- نور مصنوعی در سالن های بسته آشنایی با برق در مجتمع پرورش بلدرچین			
۳	<b>توانایی مدیریت پرورش بلدرچین</b>	۵	۲۸	۳۳
۳-۱	آشنایی با روش های پرورش جوجه بلدرچین - مزایا و معایب سیستم قفس - سیستم بسته			
۳-۲	آشنایی با پرورش نیمچه بلدرچین			
۳-۳	آشنایی با تعیین جنسیت			
۳-۴	آشنایی با نگهداری مولدین			
۳-۵	آشنایی با مدیریت در وضعیت دمای بالا			
۳-۶	آشنایی با گله مولد بلدرچین باب وایت - نکات مدیریتی گله مادر - پرورش در فضای بسته - پرورش در سالن باز - کنترل بیماری و آفت - دانخوریها و آبخوریها - انواع مادر مصنوعی - درجه حرارت مادر مصنوعی - درجه حرارت محل پرورش جوجه ها - تامین فضای کافی			
۳-۷	آشنایی با پرورش جوجه بلدرچین باب وایت بر اساس سن - زمان هچ - سن ۱-۷ روزگی			





## اهداف و ریزبرنامه درسی

زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
			<ul style="list-style-type: none"> <li>- سن ۱۴-۷ روزگی</li> <li>- سن ۲۱-۱۴ روزگی</li> <li>- سن ۲۱ روزگی بعد از آن</li> <li>- سن ۶-۵ هفتگی</li> <li>- مدیریت در طی دوران رشد</li> <li>- آماده کردن برای پرواز</li> <li>- پر در آوری</li> <li>- گرفتن و دستکاری کردن بلدرچین</li> <li>- رها سازی بلدرچین در حیات وحش</li> </ul>	
۳۲	۲۰	۱۲	<p><b>توانایی مدیریت جوجه کشی بلدرچین</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>۴-۱ آشنایی با تخم بلدرچین و ارزش غذایی آن</li> <li>۴-۲ آشنایی با خصوصیات پرورش بلدرچین <ul style="list-style-type: none"> <li>- قابلیت کرچ شدن بلدرچین</li> <li>- نسبت نرها به ماده ها</li> </ul> </li> <li>۴-۳ آشنایی با تخم بلدرچین قابل جوجه کشی <ul style="list-style-type: none"> <li>- پوسته تخم</li> <li>- غشاهای پوسته</li> <li>- سفیده</li> <li>- زرده</li> </ul> </li> <li>۴-۴ آشنایی با کیفیت تخم بلدرچین <ul style="list-style-type: none"> <li>- خصوصیات کیفی مورد نیاز برای تخم های جوجه کشی</li> <li>- خصوصیات کیفی نامناسب برای تخم های جوجه کشی</li> <li>- عوامل مدیریتی موثر بر روی تخم های جوجه کشی</li> </ul> </li> <li>۴-۵ آشنایی با جوجه کشی</li> </ul>	



اهداف و ریزبرنامه درسی

زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
			<ul style="list-style-type: none"><li>- تاریخچه و روشهای جوجه کشی مصنوعی</li><li>- دستگاه های جوجه کشی استوانه ای</li><li>- دستگاه های جوجه کشی دارای قفسه های متحرک</li><li>- سیستم های جوجه کشی</li><li>- هچر</li><li>- تهویه و جریان هوا</li><li>- حرارت</li><li>- رطوبت</li><li>- کنترل دستگاه جوجه کشی</li><li>- نکات ایمنی در جوجه کشی</li><li>- بازرسی و نگهداری دستگاه جوجه کشی</li></ul>	۴-۶
			<ul style="list-style-type: none"><li>- آشنایی با چگونگی احداث و راه اندازی یک واحد جوجه کشی</li><li>- ساختمان</li><li>- اتاق ذخیره تخم بلدرچین</li><li>- اتاق درجه بندی و چیدن تخم ها</li><li>- اتاق گاز</li><li>- بخش مربوط به دستگاه های جوجه کشی</li><li>- اتاق ستر</li><li>- اتاق انتقال و نور بینی</li><li>- اتاق هچر</li><li>- بخش جوجه ها</li><li>- اتاق های دیگر واحد جوجه کشی</li><li>- اتاق جمع آوری ضایعات</li></ul>	



## اهداف و ریزبرنامه درسی

زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
			<ul style="list-style-type: none"> <li>- اتاق شستشو</li> <li>- اتاق ذخیره جعبه ها</li> <li>- اتاق تعویض لباس و استحمام</li> <li>- کنترل آب و هوا</li> <li>- ساختار سیستم تهویه</li> <li>- ورودی های هوا</li> <li>- خروجی های هوا</li> <li>- دستگاه های مولد رطوبت</li> <li>- دستگاه های تنظیم کننده درجه حرارت</li> <li>- هواکش ها</li> <li>- نگهداری</li> </ul>	۴-۷
			<ul style="list-style-type: none"> <li>آشنایی با تکنیکهای جوجه کشی</li> <li>- ذخیره کردن تخم های جوجه کشی</li> <li>- ضدعفونی کردن تخم های جوجه کشی</li> <li>- مدیریت انکوباسیون</li> <li>- علل پایین بودن هچ</li> </ul>	۴-۸
			<ul style="list-style-type: none"> <li>آشنایی با خصوصیات کیفی جوجه های خوب و بد</li> <li>آشنایی با حل مشکلات مربوطه به جوجه در آوری</li> <li>- رکورد گیری</li> <li>- شکستن و بررسی تخم های جوجه کشی</li> <li>- عوامل مرگ جنینی</li> </ul>	۴-۹
			<ul style="list-style-type: none"> <li>آشنایی با بهداشت جوجه کشی</li> <li>- تخم ها</li> </ul>	۴-۱۰



## اهداف و ریزبرنامه درسی

زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
			- هوا - کارکنان و بازدید کنندگان ۴-۱۱ آشنایی با میکرو ارگانیسم های معمول در واحد جوجه کشی - مشکلات اساسی ناشی از باکتری ها و قارچها ۴-۱۲ آشنایی با اصول پاکسازی و ضد عفونی و جوجه کشی - مراحل پاکسازی و ضد عفونی ۴-۱۳ آشنایی با اصول ضد عفونی تخم های جوجه کشی - ضد عفونی تخم های جوجه کشی با گاز فرمالدئید	
۸	۴	۴	<b>توانایی انتخاب مولدین بلدرچین</b> ۵-۱ آشنایی با ژنتیک و اصلاح نژاد پرندگان ۵-۲ آشنایی با تولید مثل و انواع آن ۵-۳ آشنایی با چگونگی انتخاب پولت تخمگذار	
۲۱	۱۴	۷	<b>توانایی تهیه نوع خوراک و شکل آن در بلدرچین</b> ۶-۱ آشنایی با سیستم های مختلف تغذیه ۶-۲ آشنایی با فرم های غذا - فرم مش ( آردی ) - فرم پلت - فرم کرامبل ۶-۳ آشنایی با اجزاء جیره های غذایی پرندگان ۶-۴ آشنایی با منابع انرژی - کربوهیدراتها - پروتئین ها و اسیدها آمینه - چربی ها	



## اهداف و ریزبرنامه درسی

زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
			آشنایی با کیفیت آب و هوا مورد استفاده در پرورش بلدرچین	۶-۵
			آشنایی با گزاتو فیل ها	۶-۶
			آشنایی با عوامل ناشناخته رشد	۶-۷
			آشنایی با ضد میکروب ها	۶-۸
			آشنایی با ضد قارچ ها	۶-۹
			آشنایی با پروبیوتیکها	۶-۱۰
			آشنایی با مخمرها	۶-۱۱
			آشنایی با آنزیم ها	۶-۱۲
			آشنایی چاشنی ها	۶-۱۳
			آشنایی ویتامین ها	۶-۱۴
			آشنایی با ارتباط تغذیه و بیماریهای	۶-۱۵
			- عفونتها	
			- انگلهای روده ای	
			- اسهال	
			- بی اشتهايي	
			- کوکسیدیوزیس	
			- هیپاتیت	
			- مایکوتوکسینها	
			- کلی با سیلوز	
			- چربی تند شده	
			- داروها	
			آشنایی با ویتامین محلول در چربی	۶-۱۶
			- ویتامین A	



اهداف و ریز برنامه درسی

زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
			<ul style="list-style-type: none"><li>- ویتامین D3</li><li>- ویتامین E</li><li>- ویتامین K</li></ul> آشنایی با ویتامین های محلول در آب	۶-۱۷
			<ul style="list-style-type: none"><li>- ویتامین B1 ( تیامین )</li><li>- ویتامین B2 ( ریبوفلاوین )</li><li>- نیاسین ( اسیدنیکونینک )</li><li>- پیرویدوکسین</li><li>- بیوتین</li><li>- ویتامین B6 ( اسید پانتوتینیک )</li><li>- اسید فولیک</li><li>- ویتامین B12 (کوبالامین )</li><li>- ویتامین C ( اسید آسکوروبیک )</li><li>- کولین</li></ul> آشنایی با مواد معدنی	۶-۱۸
			<ul style="list-style-type: none"><li>- کلسیم</li><li>- فسفر</li><li>- الکترولیتها</li><li>- منیزیم</li><li>- مس</li><li>- آهن</li><li>- روی</li><li>- منگنز</li></ul>	



## اهداف و ریزبرنامه درسی

زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
			<ul style="list-style-type: none"> <li>- ید</li> <li>- سلنیم</li> <li>۶-۱۹ آشنایی با احتیاجات غذایی بلدرچین ژاپنی و بلدرچین باب وایت</li> <li>۶-۲۰ آشنایی با تغذیه بلدرچین ژاپنی</li> <li>۶-۲۱ آشنایی با تغذیه بلدرچین باب وایت</li> <li>- شکل خوراک بلدرچین باب وایت</li> <li>۶-۲۲ آشنایی با فرمولاسیون جیره</li> <li>۶-۲۳ آشنایی با ارتباط بین وزن زنده و دان مصرفی</li> <li>۶-۲۴ آشنایی با چگونگی ارزیابی مواد خوراکی</li> <li>۶-۲۵ آشنایی با کیفیت خوراک</li> <li>۶-۲۶ آشنایی با ویژگی مواد خوراکی</li> <li>۶-۲۷ آشنایی با محدودیت های مواد خوراکی</li> </ul>	
۲۲	۱۷	۵	<p><b>توانایی کشتار بهداشتی و فرآوری بلدرچین</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>۷-۱ آشنایی با چگونگی کشتار بلدرچین</li> <li>۷-۲ آشنایی با اصول کنترل مخاطرات میکروبی در روند فرآوری ماکیان</li> <li>۷-۳ آشنایی با تاثیر مراحل فرآوری بر آلودگی لاشه</li> <li>- ارزیابی قبل از کشتار و انتقال به محل فرآوری</li> <li>- بی حس کردن کشتار و غوطه وری در آب داغ</li> <li>- پرکنی مکانیکی</li> <li>- تخلیه اندرونه های خوراکی و غیر خوراکی</li> <li>- شستشوی لاشه</li> <li>- خنک کردن لاشه</li> <li>- نگهداری لاشه پس از خنک سازی</li> </ul>	



## اهداف و ریزبرنامه درسی

زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
			<ul style="list-style-type: none"> <li>- بهداشت کارکنان</li> <li>- آب</li> <li>- حشرات و جانوران موذی</li> <li>- شستشو و ضدعفونی</li> <li>- رفع آلودگی از محصول نهایی</li> <li>- کاربرد سیستم (HACCP)</li> </ul>	
			آشنایی با مواد مسمومیت غذایی مرتبط با گوشت طیور	۷-۴
			آشنایی با باقیمانده ها در فرآورده های طیور	۷-۵
			آشنایی با فواید غذایی بلدرچین	۷-۶
			آشنایی با راندمان تولید	۷-۷
			آشنایی با موارد استفاده از بلدرچین	۷-۸
			آشنایی با فروش و بازاریابی	۷-۹
			آشنایی با دستور و آماده سازی بلدرچین	۷-۱۰
۱۵	۱۰	۵	<b>توانایی کنترل و پیشگیری از عوامل بیماری زا</b>	<b>۸</b>
			آشنایی با برنامه های بهداشتی	۸-۱
			آشنایی با پیشگیری از شیوع بیماری	۸-۲
			آشنایی با نوک چینی	۸-۳
			آشنایی با کنترل انگلها ، حشرات ، جربها و جوندگان	۸-۴
			آشنایی با ویژگی های مواد ضد عفونی کننده	۸-۵
			آشنایی با کلید دست یابی به ضد عفونی موفق	۸-۶
			آشنایی با مواد شیمیایی مورد استفاده به عنوان ضد عفونی کننده	۸-۷
			آشنایی با عوامل فیزیکی در ضد عفونی	۸-۸
			آشنایی با واکسیناسیون بلدرچین	۸-۹





## اهداف و ریز برنامه درسی

شماره	شرح	زمان آموزش		
		نظری	عملی	جمع
۸-۱۰	آشنایی با بیماری های گزارش شده در بلدرچین			
۹	<b>توانایی اخذ و تنظیم آمار در واحد پرورش بلدرچین</b>	۱	۱	۲
۹-۱	آشنایی با تنظیم آمار تخم های ضایعاتی			
۱۰	<b>توانایی هزینه یابی و برنامه ریزی مالی در پرورش بلدرچین</b>	۱۰	۶	۱۶
۱۰-۱	آشنایی با مقررات و روند انجام کار مربوط به صدور پروانه ساخت			
۱۰-۲	آشنایی با چگونگی بررسی فنی طرح - محل اجرای طرح - هزینه های سرمایه گذاری طرح			
۱۰-۳	آشنایی با سرمایه در گردش مورد نیاز			
۱۰-۴	آشنایی با برنامه اجرایی طرح			
۱۰-۵	آشنایی با برنامه تولید و برآورد هزینه های تولید			
۱۰-۶	آشنایی با چگونگی مدیریت و نیروی انسانی			
۱۰-۷	آشنایی با بازار و ارزیابی			
۱۰-۸	آشنایی با چگونگی بررسی اقتصادی طرح			
۱۰-۹	آشنایی با چگونگی بررسی مالی طرح			
۱۰-۱۰	آشنایی با نقطه سربه سر			
۱۱	<b>توانایی بهره وری و اجرای سیستم های مالی در پرورش بلدرچین</b>	۵	۵	۱۰
۱۱-۱	آشنایی با بهره وری - بهره وری از دید سیستمی - بهره وری از دیدگاه سازمان بین المللی کار - بهره وری از دیدگاه آژانس بهره وری اروپا - استراتژی های رشد بهره وری			



## اهداف و ریزبرنامه درسی

زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
			<p>آشنایی با مدیریت برای رشد کیفیت و بهره‌وری</p> <p>- مدیریت کلاسیک</p> <p>- مدیریت تضمین کیفیت</p> <p>- مدیریت کیفیت فراگیر</p> <p>- سیستم مشارکت کارکنان از طریق ارائه پیشنهادات</p>	۱۱-۲
			آشنایی با وضعیت بهره‌وری در ایران	۱۱-۳
			آشنایی با مدیریت کیفیت و سیستم تضمین کیفیت	۱۱-۴
			آشنایی با کاربرد استانداردهای سری ISO9000	۱۱-۵
			آشنایی با چگونگی استقرار استانداردهای ISO9000	۱۱-۶
			آشنایی با مراحل ده گانه اجرای استانداردهای ISO9000	۱۱-۷
			آشنایی با فعالیتهای اجرایی سری استانداردهای ISO9000	۱۱-۸
			آشنایی با مقررات و آیین نامه‌های شغلی در قانون کار	۱۱-۹
۴	۳	۱	<p><b>توانایی پیشگیری از حوادث و رعایت اصول ایمنی و بهداشت محیط کار</b></p> <p>آشنایی با کمک‌های اولیه و چگونگی پیشگیری از حوادث و رعایت اصول ایمنی و بهداشت در محیط کار</p>	۱۲ ۱۲-۱



فهرست استاندارد تجهیزات، ابزار، مواد و وسایل رسانه ای

ردیف	مشخصات فنی	تعداد	شماره
۱	Fan		
۲	هیتر ایستاده		
۳	Cooling pad		
۴	سمپاش		
۵	اسپری		
۶	قفس به همراه آبخوری و دانخوری		
۷	دماسنج ، رطوبت سنج		
۸	فیلتر آب		
۹	لامپ UV		
۱۰	فرغون		
۱۱	آسیاب		
۱۲	میکسر		
۱۳	سرتاس		
۱۴	سطل پلاستیکی		
۱۵	خوراک آماده شده با فرمولهای ذکر شده برای ۶ هفته		
۱۶	لامپ		
۱۷	مواد ضد عفونی کننده ( فرمالین ، پرمنگنات و .... )		
۱۸	کنتور آب		
۱۹	کنتور برق و تابلو برق ۳ فاز		
۲۰	منبع سوخت		
۲۱	منبع آب آشامیدنی		
۲۲	موتور برق		
۲۳	لاشه سوز		
۲۴	لباس کار یکسره		
۲۵	چکمه		
۲۶	دست کش		
۲۷	کیسول آتش نشانی		
۲۸	قرقره های هودریل		
۲۹	ماسک فیلتر دار		
۳۰	دستگاه پر کنی		
۳۱	دستگاه بسته بندی		



فهرست استاندارد تجهیزات ، ابزار ، مواد و وسایل رسانه ای

ردیف	مشخصات فنی	تعداد	شماره
۳۲	تونل انجماد و سردخانه		
۳۳	حشره کش		
۳۴	جعبه کمکهای اولیه		
۳۵	سرنگ تزریق		
۳۶	دستگاه فن		
۳۷	پدکولینگ		
۳۸	قفس به همراه آبخوری و دانخوری		
۳۹	ماسک معمولی		
۴۰	قرقره های هوذریل		
۴۱	وسایل مورد نیاز جهت کشتار ، خونگیری ، پرکنی ، خارج کردن امعاء و احشاء ، آب داغ		
۴۲	آب سرد		
۴۳	وسایل بسته بندی و قطعه بندی		
۴۴	تونل انجماد و سرد خانه		
۴۵	رول کاغذی ( برای زیر قفس و با احتساب تعویض هر ۳ روز یکبار )		
۴۶	حشره کش الکتریکی ( نصب در کشتارگاه )		
۴۷	چسب موش مرگ موش ، تله		
۴۸	داروهای ضد انگل خارجی و داخلی		
۴۹	مولتی ویتامین - الکترولیت محلول در آب		
۵۰	واکسن های مورد نیاز ( بسته به منطقه )		
۵۱	واکسن و داروی ضد انگل ( برای سگ نگهبان )		
۵۲	سرنگ تزریق		
۵۳	قطره چکان مخصوص واکسن		
۵۴	انواع بلدرچین		
۵۵	تخم بلدرچین		