



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور



جمهوری اسلامی ایران
وزارت تعاون، کار و رفاه اجتماعی

معاونت پژوهش، برنامه‌ریزی و سنجش مهارت
دفتر پژوهش، طرح و برنامه‌ریزی درسی

استاندارد آموزش شغل

نانوای نان های سنتی

گروه شغلی

صنایع غذایی

کد ملی آموزش شغل

۷	۵	۱	۲	۲	۰	۶	۸	۰	۰	۸	۰	۰	۰	۱
ISCO-۰۸				سطح مهارت	شناسه گروه			شناسه شغل			شناسه شایستگی			نسخه

تاریخ تدوین استاندارد : ۱۳۹۷/۰۶/۱۲

نظارت بر تدوین محتوا و تصویب استاندارد: دفتر پژوهش، طرح و برنامه‌ریزی درسی

کد ملی شناسایی آموزش شغل: ۷۵۱۲۲۰۶۸۰۰۸۰۰۰۱

ردیف	نام و نام خانوادگی	آخرین مدرک تحصیلی	رشته تخصصی	شغل و سمت	سابقه کار
۱	اقدس شمس	فوق دیپلم	هتلداری	موسس، مدیر و مربی و مدرس دانشگاه	۳۸
۲	مهری هاشم زاده	لیسانس	مدیریت هتلداری	موسس، مدیر و مربی	۳۴
۳	صالحه دردائی	لیسانس	صنایع غذایی	موسس، مدیر و مربی	۱۷
۴	سودابه حکیم الهی	فوق دیپلم	مدیریت خانواده	موسس، مدیر و مربی	۱۷
۵	نازنین کروریان	لیسانس	صنایع غذایی	موسس، مدیر و مربی	۱۷
۶	پروانه خصرانی نیا	دکتری تخصصی	بیوشیمی	مدیر شرکت - استادیار دانشگاه	۲۱
۷	مریم قاجاریه	لیسانس	هتلداری	مربی	۱۸
۸	محمد علی حاتمیان	فوق لیسانس	تاریخ	دبیر کارگروه برنامه ریزی درسی گردشگری و هتلداری	۱۸
۹	سید محسن جلالی	فوق لیسانس	مدیریت آموزشی	دبیر کارگروه برنامه ریزی درسی صنایع غذایی	۱۲

کلیه حقوق مادی و معنوی این استاندارد متعلق به سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور بوده و هرگونه سوء استفاده مادی و معنوی از آن موجب پیگرد قانونی است.

آدرس: دفتر پژوهش، طرح و برنامه‌ریزی درسی
تهران، خیابان آزادی، نبش خیابان خوش جنوبی، سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور
دورنگار ۶۶۵۸۳۶۵۸
تلفن ۶۶۵۸۳۶۲۸
آدرس الکترونیکی: rpc@irantvto.ir

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 حرفه‌ای 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، زیست شناسی)، 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:	
نانوای نان های سنتی	
شرح استاندارد آموزش شغل:	
<p>نانوای نان های سنتی شغلی است از حوزه صنایع غذایی که دارای شایستگی های استفاده از مخمر - استفاده از نمک - استفاده از بهبود دهنده - استفاده از انواع آرد برای پخت انواع نان های سنتی - تنظیم مقدار و دمای آب برای پخت نان - کار با میکسر مخصوص نان های سنتی - اجرای استراحت اولیه - استراحت میانی و مخمر نهایی خمیر نان های سنتی - پخت انواع نان سنتی با فرهای نانوایی و تنورها می باشد و با مشاغلی مانند شاطر در ارتباط است.</p>	
ویژگی های کارآموز ورودی :	
<p>حداقل میزان تحصیلات : پایان دوره اول متوسطه (پایان دوره راهنمایی) حداقل توانایی جسمی و ذهنی : داشتن سلامت کامل جسمانی و روانی مهارت های پیش نیاز : ندارد</p>	
طول دوره آموزش :	
طول دوره آموزش	: ۲۱۰ ساعت
- زمان آموزش نظری	: ۴۵ ساعت
- زمان آموزش عملی	: ۱۶۵ ساعت
- زمان کارورزی	: ۰ ساعت
- زمان پروژه	: ۰ ساعت
بودجه بندی ارزشیابی (به درصد)	
- کتبی : ۲۵%	
- عملی : ۶۵%	
- اخلاق حرفه ای : ۱۰%	
صلاحیت های حرفه ای مربیان :	
<p>فوق دیپلم صنایع غذایی با ۵ سال سابقه کار مرتبط لیسانس صنایع غذایی با ۳ سال سابقه کار مرتبط فوق لیسانس صنایع غذایی با ۲ سال سابقه کار مرتبط</p>	

*** تعریف دقیق استاندارد(اصطلاحی):**

نانوای نان های سنتی فردی است که توانایی تهیه انواع نان های سنتی را دارد.

*** اصطلاح انگلیسی استاندارد(اصطلاحات مشابه جهانی):**

Traditional bread buns

*** مهم ترین استانداردها و رشته های مرتبط با این استاندارد:**

-

*** جایگاه استاندارد شغلی از جهت آسیب شناسی و سطح سختی کار:**

- | | |
|----------------------|---|
| طبق سند و مرجع | ● 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 type="checkbox"/> د : نیاز به استعلام از وزارت کار |

استاندارد آموزش شغل

- شایستگی

ردیف	عناوین	ساعت آموزش		
		نظری	عملی	جمع
۱	استفاده از مخمر	۶	۱۴	۲۰
۲	استفاده از نمک	۲	۸	۱۰
۳	استفاده از بهبود دهنده	۶	۱۴	۲۰
۴	استفاده از انواع آرد برای پخت انواع نان های سنتی	۶	۱۴	۲۰
۵	تنظیم مقدار و دمای آب برای پخت نان	۲	۸	۱۰
۶	کار با میکسر مخصوص نان های سنتی	۵	۳۵	۴۰
۷	اجرای استراحت اولیه - استراحت میانی و مخمر نهایی خمیر نان های سنتی	۸	۲۲	۳۰
۸	پخت انواع نان سنتی با فرهای نانوائی و تنورها	۱۰	۵۰	۶۰
جمع ساعات		۴۵	۱۶۵	۲۱۰

	زمان آموزش			عنوان : استفاده از مخمر
	جمع	عملی	نظری	
	۲۰	۱۴	۶	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
تنور-میکسر نانوایی گرم خانه - ترازو دماسنج - سرتاس ظروف مدرج-فر نانوایی یخچال-آردها کمدها - میز کار آب - نمک خمیر ترش - خمیر مایه				دانش :
				- انواع مخمر
				- انواع خمیر ترش
				- نحوه کار با مخمر و خمیر ترش
				- اثر مخمر و خمیر ترش بر خمیر
				مهارت
				- استفاده از مواد اولیه برای تهیه خمیرها
				- کار با خمیر مایه و خمیر ترش
				- ارزیابی اثر خمیر ترش و خمیر مایه بر نان ها
				نگرش :
				- دقت در مراحل انجام کار
				- دقت در انرژی سوخت
				ایمنی و بهداشت :
				- استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی و سیستم تهویه مناسب
			توجهات زیست محیطی :	
			- دفع صحیح زباله و ضایعات آن	
			- مدیریت انرژی	

	زمان آموزش			عنوان : استفاده از نمک
	جمع	عملی	نظری	
	۱۰	۸	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
فر نانوایی - گرم خانه میکسر - دماسنج میز کار - آرد ها سرتاس - کاردک لیسک - قلم مو آب - نمک خمیر مایه - خمیر ترش				دانش :
				- انواع نمک
				- اهمیت نمک در تهیه خمیرها
				- اثر نمک بر مخمر
				- مضرات مصرف نمک زیاد بر سلامتی
				مهارت
				- استفاده صحیح از نمک در تهیه نان ها
				- بررسی راهکارهای کاهش نمک نان با حفظ طعم و کیفیت
				نگرش :
				- دقت در انجام درست کار
			ایمنی و بهداشت :	
			- استفاده از لباس کار مخصوص، کلاه، دستکش نسوز، ماسک	
			- تجهیز بودن کارگاه به جعبه کمک های اولیه و کپسول آتشنشانی	
			- تجهیز بودن کارگاه به تصفیه هوا	
			توجهات زیست محیطی :	
			- دفع صحیح زباله و ضایعات آن	

	زمان آموزش			عنوان : استفاده از بهبود دهنده
	جمع	عملی	نظری	
	۲۰	۱۴	۶	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
فر نانوایی - گرم خانه میکسر - دماسنج میز کار - آرد ها سرتاس - کاردک لیسک - قلم مو آب - نمک خمیر مایه - خمیر ترش بهبود دهنده ها				دانش :
				- انواع آنزیم در بهبود دهنده ها
				- انواع اسوسیفایر در بهبود دهنده ها
				- اثر ویتامین C
				- اثر آنزیم ها بر خمیرها
				مهارت :
				- کار با انواع بهبود دهنده ها
				- انتخاب بهبود دهنده مناسب برای کار
				- ارزیابی اثر بهبود دهنده در نان ها
	نگرش :			
				- دقت در برنامه ریزی خرید مواد اولیه
				- دقت در نگهداری مواد اولیه
	ایمنی و بهداشت :			
			- استفاده از لباس کار مخصوص، کلاه، دستکش نسوز، ماسک	
			- تجهیز بودن کارگاه به جعبه کمک های اولیه و کپسول آتشنشانی	
			- تجهیز بودن کارگاه به تصفیه هوا	
توجهات زیست محیطی :				
			- دفع صحیح ضایعات و زباله	

	زمان آموزش			عنوان : استفاده از انواع آرد برای پخت انواع نان های سنتی
	نظری	عملی	جمع	
	۶	۱۴	۲۰	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
دستگاه اندازه گیری رطوبت انواع الک ها-ترازو دماسنج-میز کار کاردک - لیسک سرتاس -نمک ها انواع آردهای نان سنتی	دانش :			
				- انواع گونه های مختلف آرد گندم
				- مراحل تهیه خمیر نان های سنتی
				- ویژگی های فیزیکی و شیمیایی انواع آردها
	مهارت :			
				- انتخاب آرد مناسب برای تهیه نان های سنتی
				- انجام انواع آزمایشات برای تشخیص ویژگی های فیزیکی و شیمیایی آردها
				- انجام آزمایشات رئولوژی آردها
				- نگهداری آردها در انبارها و سیلوها
	نگرش :			
				- دقت در برنامه ریزی خرید مواد اولیه
				- دقت در نگهداری مواد اولیه
	ایمنی و بهداشت :			
			- استفاده از لباس کار مخصوص، کلاه، دستکش نسوز، ماسک، دستکش یکبارمصرف	
			- تجهیز بودن کارگاه به جعبه کمک های اولیه و کپسول آتشنشانی، تصفیه هوا	
توجهات زیست محیطی :				
			- دفع صحیح ضایعات و پساب	

	زمان آموزش			عنوان : تنظیم مقدار و دمای آب برای پخت نان
	جمع	عملی	نظری	
	۱۰	۸	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
آردها-مایه خمیر ترش شکر - نمک آب-میز کار فرها - تنورها دماسنج-ظروف مدرج میکسرها-سرتاس ها کاسه های استیل کاردک لیسک-قلم مو				دانش :
				- میزان آب لازم برای خمیر نان های سنتی
				- دمای آب برای تهیه خمیر نان سنتی
				- تاثیر میزان آب در ویژگی خمیرها
				مهارت :
				- تنظیم مقدار آب لازم برای خمیر نان های سنتی
				- تنظیم دمای آب خمیر نان های سنتی
				نگرش :
				- دقت در مراحل انجام کار
				ایمنی و بهداشت :
				- استفاده از لباس کار مخصوص، کلاه، دستکش نسوز
				- تجهیز بودن کارگاه به جعبه کمک های اولیه و کپسول آتشنشانی، تصفیه هوا
				توجهات زیست محیطی :
				- دفع صحیح ضایعات و زباله

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۴۰	۳۵	۵	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
فر نانوائی-میکسر نانوائی گرم خانه-ترازو دماسنج-سرتاس میز کار-ظروف مدرج کاردک - لیسک آرد - آب نمک - خمیر مایه خمیر ترش - بهبود دهنده ها				دانش :
				- انواع میکسر
				- میکسر مناسب برای تهیه نان های مختلف
				-
				مهارت :
				- انتخاب میکسر مناسب
				- کار با میکسرها برای گرفتن انواع خمیر نان های سنتی
				نگرش :
				- دقت در مراحل انجام کار درست
				ایمنی و بهداشت :
			- استفاده از لباس کار مخصوص، کلاه، دستکش نسوز	
			- تجهیز بودن کارگاه به جعبه کمک های اولیه و کپسول آتشنشانی، تهویه هوا	
			توجهات زیست محیطی :	
			- دفع صحیح ضایعات و زباله	

	زمان آموزش			عنوان :
	نظری	عملی	جمع	
	۸	۲۲	۳۰	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی		دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط		
انواع فرهای نانوایی انواع تنورهای نانوایی گرم خانه - میکسرها میز کار - دماسنج ظروف مدرج - بهبود دهنده ها کاردک - لیسک سرتاس - قلم مو آردهای مختلف برای نان سنتی نمک - آب مایه خمیر ترش - مایه خمیر				دانش :
				- چگونگی استراحت اولیه خمیرها
				- اثر استراحت اولیه بر خمیرها
				- چگونگی استراحت میانی در انواع خمیرها
				- اثر استراحت میانی در نان ها
				مهارت :
				- انجام صحیح استراحت اولیه و نهایی برای انواع نان ها
				- تنظیم دما و میزان دمای آب بر خمیرها
				نگرش :
				- دقت در مراحل انجام کار
				ایمنی و بهداشت :
			- استفاده از لباس کار مخصوص، کلاه، دستکش نسوز	
			- تجهیز بودن کارگاه به جعبه کمک های اولیه و کپسول آتشنشانی	
			- تجهیز بودن کارگاه به تصفیه هوا	
			توجهات زیست محیطی :	
			- دفع صحیح زباله و ضایعات آن ها	

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۶۰	۵۰	۱۰	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			پخت انواع نان سنتی با فرهای نانوائی و تنورها
فرهای نانوائی نان های سنتی تنورهای نان های سنتی ترازو - دماسنج میز کار - کاردک میکسر نانوائی - آردها ظروف مدرج گرم خانه ها پارو مخصوص سنگک گیره - انبر نمک - خمیر ترش خمیر مایه-بهبود دهنده شکر				دانش :
				- انواع فر مخصوص پخت نان های سنتی
				- انواع تنورهای پخت نان های سنتی
				- دما و زمان مناسب برای پخت نان های سنتی
				مهارت :
				- کار با فر مخصوص نان های سنتی
				- تنظیم دما و زمان برای انواع فرها و تنورها
				نگرش :
				- دقت در مراحل انجام کار
				ایمنی و بهداشت :
				- استفاده از لباس کار مخصوص، کلاه، دستکش نسوز، ماسک، دستکش یکبارمصرف
			- تجهیز بودن کارگاه به جعبه کمک های اولیه و کپسول آتشنشانی، تصفیه هوا	
			توجهات زیست محیطی :	
			- دفع صحیح ضایعات و زباله	

- برگه استاندارد تجهیزات

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	اجاق گاز	استاندارد	۳	
۲	فر	استاندارد	۳	
۳	یخچال	استاندارد	۲	
۴	تنور	استاندارد	۳	
۵	میکسر	استاندارد	۳	
۶	خمیر گیر	استاندارد	۲	
۷	خمیر باز کن	استاندارد	۱	
۸	کپسول آتشنشانی	استاندارد	۲	
۹	سیستم تهویه	استاندارد	۱	
۱۰	میز و صندلی مدیر	استاندارد	۱	
۱۱	میز و صندلی منشی	استاندارد	۱	
۱۲	چانه گیر	استاندارد	۱	
۱۳	کمد وسایل	استاندارد	۱	
۱۴	کتابخانه	استاندارد	۲	
۱۵	گیره و انبر	استاندارد	۲	
۱۶	پارو	استاندارد	۱	
۱۷	آب سردکن	استاندارد	۱	
۱۸	تخته وایت برد	استاندارد	۱	
۱۹	انواع سینی فر	استاندارد	۶	

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	آردهای مورد نیاز	استاندارد	بمقدار لازم	
۲	مایه خمیر ترش	استاندارد	بمقدار لازم	
۳	خمیر مایه	استاندارد	بمقدار لازم	
۴	بهبود دهنده	استاندارد	بمقدار لازم	
۵	نمک ها	استاندارد	بمقدار لازم	
۶	شکر	استاندارد	بمقدار لازم	
۷	آرد انواع نان های سنتی	استاندارد	بمقدار لازم	
۸	مواد شوینده	استاندارد	بمقدار لازم	
۹	کیسه زباله	استاندارد	بمقدار لازم	
۱۰	دستکش یکبار مصرف	استاندارد	بمقدار لازم	

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	پیمانه ها و قاشق ها	استاندارد	۳	
۲	ظروف	استیل و پلاستیکی	۳	
۳	ظروف مدرج	استاندارد	۳	
۴	الک ها	در سایزهای مختلف	۳	
۵	وردنه ها	در سایزهای مختلف	۳	
۶	همزن دستی	استاندارد	۳	
۷	قابلمه استیل	استاندارد	۲	

توجه :

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