

معاونت پژوهش، برنامه‌ریزی و سنجش مهارت

دفتر پژوهش، طرح و برنامه‌ریزی درسی

استاندارد آموزش شایستگی پهن کردن و درآوردن نان تافتون

گروه شغلی

صنایع غذایی

کد ملی آموزش شایستگی

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

۷۵۱۲/۱/۱

تاریخ تدوین استاندارد: ۱۵/۷/۸۹



نظارت بر تدوین محتوا و تصویب : دفتر طرح و برنامه های درسی

شماره ملی شناسایی شغل : ۷۵۱۲/۱۴/۱

شروع اعتبار : ۸۹/۷/۱۵

پایان اعتبار : ۹۴/۷/۱۵

اعضاء کمیسیون تخصصی برنامه ریزی درسی رشته صنایع غذایی :

حوزه های حرفه ای و تخصصی همکار برای تدوین استاندارد شغل و آموزش :

- کشاورزی دفتر طرح و برنامه های درسی
- کارشناسان دفتر آموزش در صنایع
- اتحادیه نانوایان سنتی
- مرکز پژوهشهای غله
- اتحادیه نانوایان فانتزی

فرآیند اصلاح و بازنگری :

آدرس :

تهران - خیابان آزادی ، خیابان خوش شمالی ، نیش نصرت ، ساختمان شماره ۲ ، سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور ، شماره ۲۵۹

دورنگار ۶۶۹۴۴۱۱۷ تلفن ۶۶۵۶۹۹۰۰



تهیه کنندگان استاندارد شغل و آموزش

ردیف	نام و نام خانوادگی	مدرک	رشته تحصیلی	سابقه‌ی تجربی مرتبط
۱	علیرضا نقره بجستانی	دیپلم	ریاضی فیزیک	۲۵ سال
۲	حسین نظری	سیکل	-	۴۰ سال
۳	اصغر سلطانی	لیسانس	علوم سیاسی	۲۹ سال
۴	نرگس رئیسی	لیسانس	صنایع غذایی	۵ سال
۵	مسعود دارپوئی	فوق دیپلم	روابط عمومی	۴۰ سال
۶	فریدون سلیمانی	لیسانس	صنایع غذایی	۱۵ سال
۷	ارژنگ بهادری	لیسانس	کشاورزی	۱۵ سال
۸	سید محسن جلالی	لیسانس	کشاورزی	۵ سال
۹				
۱۰				
۱۱				
۱۲				
۱۳				
۱۴				
۱۵				



تعاریف :

استاندارد شغل :

مشخصات شایستگی ها و توانمندی های مورد نیاز برای عملکرد موثر در محیط کار را گویند در بعضی از موارد استاندارد حرفه ای نیز گفته می شود .

استاندارد آموزش :

نقشه ی یادگیری برای رسیدن به شایستگی های موجود در استاندارد شغل .

نام یک شغل :

به مجموعه ای از وظایف و توانمندی های خاص که از یک شخص در سطح مورد نظر انتظار می رود اطلاق می شود .

شرح شغل :

بیانیه ای شامل مهم ترین عناصر یک شغل از قبیل جایگاه یا عنوان شغل ، کارها ارتباط شغل با مشاغل دیگر در یک حوزه شغلی ، مسئولیت ها ، شرایط کاری و استاندارد عملکرد مورد نیاز شغل .

طول دوره آموزش :

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

ویژگی کارآموز ورودی :

حداقل شایستگی ها و توانایی هایی که از یک کارآموز در هنگام ورود به دوره آموزش انتظار می رود .

ارزشیابی :

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

صلاحیت حرفه ای مربیان :

حداقل توانمندی های آموزشی و حرفه ای که از مربیان دوره آموزش استاندارد انتظار می رود .

شایستگی :

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

دانش :

حداقل مجموعه ای از معلومات نظری و توانمندی های ذهنی لازم برای رسیدن به یک شایستگی یا توانایی . که می تواند 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 مهارت های عملی ارجاع می شود .

نگرش :

مجموعه ای از رفتارهای عاطفی که برای شایستگی در یک کار مورد نیاز است و شامل مهارت های غیر فنی و اخلاق حرفه ای می باشد .

ایمنی :

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

توجهات زیست محیطی :

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



نام شغل : کارگر وردست فانتزی

شرح شغل^۱

کارگر وردست فانتزی شغلی است در حوزه صنایع غذایی و حرفه پخت نان که دارای وظایفی از قبیل (انتقال خمیر عمل آمده به میزکار- چانه گیری خمیر- چانه های خمیر برای استراحت (تخمیر ثانویه)- تمیزکردن و چرب نمودن کف سینی ها و قالب های پخت نان- چیدن چانه های خمیر فرم داده شده در سینی ها یا قالب های پخت نان- جابجایی سینی ها و قالب های پخت نان در چرخ های مخصوص) می باشد و با مشاغلی از قبیل کارگر فردار فانتزی و شاطر نان فانتزی در ارتباط است.

ویژگی های کارآموز ورودی

حداقل میزان تحصیلات : (۱) پایان دوره راهنمایی (یا بالاتر) با حداقل ۹ ماه سابقه کار در واحدهای تولید نان (۲) پایان دوره ابتدایی با حداقل ۱۸ ماه سابقه کار در واحدهای تولید نان
حداقل توانایی جسمی : سلامتی روانی و جسمانی (کارت تندرستی)
مهارت های پیش نیاز این استاندارد : کارگر پیشکار واحدهای تولید نان به شماره ملی شناسایی شغل ۷۵۱۲/۱/۱

طول دوره آموزش

طول دوره آموزش	: ۲۶ ساعت
- زمان آموزش نظری	: ۵ ساعت
- زمان آموزش عملی	: ۲۱ ساعت
- کارورزی	: ساعت
- زمان پروژه	: ساعت

شیوه ارزشیابی

عملی : ۷۰٪
نظری : ۲۰٪
اخلاق حرفه ای : ۱۰٪

صلاحیت های حرفه ای مربیان

فوق دیپلم صنایع غذایی و بالاتر با حداقل ۲ سال سابقه کار مرتبط



استاندارد شغل^۲

– شایستگی های^۳ شغلی

ردیف	توانایی ها
۱	توانایی انتقال خمیر عمل آمده به میزکار
۲	توانایی چانه گیری خمیر
۳	توانایی چانه های خمیر برای استراحت (تخمیر ثانویه)
۴	توانایی تمیزکردن و چرب نمودن کف سینی ها و قالب های پخت نان
۵	توانایی چیدن چانه های خمیر فرم داده شده در سینی ها یا قالب های پخت نان
۶	توانایی جابجایی سینی ها و قالب های پخت نان در چرخ های حمل سینی
۷	
۸	
۹	
۱۰	
۱۱	
۱۲	



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزشی -

	زمان آموزش			عنوان توانایی : توانایی انتقال خمیر بعمل آمده به میز کار
	جمع	عملی	نظری	
	۲/۵	۲	۰/۵	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی				دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط
- کاردک - آرد - روغن - میز کار مناسب				دانش : - نحوه انتقال خمیر بدون چسبیدن به دست - میزان مناسب خمیر برای انتقال به روی میز کار - -
			۰/۲۵	
			۰/۲۵	
		۲		مهارت : - انتقال مرحله به مرحله خمیر عمل آمده با دست از همزن به روی میز کار - - -
				نگرش : - دقت در ضایع نشدن خمیر
			ایمنی : - استفاده از لباس کار، ماسک و کلاه مناسب - رعایت اصول ارگونومی - رعایت بهداشت فردی، ابزار و محیط - رعایت بهداشت خمیر	
			توجهات زیست محیطی : - دفع صحیح تکه های خمیر ریخته شده احتمالی بر روی زمین	



استاندارد آموزش
– برگه‌ی تحلیل آموزشی

	زمان آموزش			عنوان توانایی : توانایی چانه گیر خمیر
	جمع	عملی	نظری	
	۴/۵	۴	۰/۵	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی				دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط
– آرد – میزکار			۰/۵	دانش : – ضرورت استفاده از آرد برای زیر و روی چانه ها – – –
				مهارت : – چانه کردن (گرد کردن) تکه های بریده شده خمیر – پوشاندن زیر و روی چانه ها توسط مقدار مناسب آرد – –
		۳		نگرش : – دقت در یکنواخت گرفته شدن چانه ها – سرعت عمل در کار
		۱		ایمنی : – استفاده از لباس کار، ماسک و کلاه مناسب – رعایت بهداشت فردی، ابزار و محیط – رعایت اصول ارگونومی – رعایت بهداشت خمیر
				توجهات زیست محیطی : –



استاندارد آموزش
– برگه‌ی تحلیل آموزشی

	زمان آموزش			عنوان توانایی : توانایی چیدن چانه های خمیر برای استراحت (تخمیر ثانویه)	
	جمع	عملی	نظری		
	۴	۳	۱		
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی				دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط	
– آرد – میزکار			۰/۲۵	دانش :	
			۰/۲۵	– مدت زمان مناسب برای استراحت چانه های خمیر	
			۰/۲۵	– ویژگی های چانه استراحت کرده	
				– شیوه مناسب چیدن چانه های برروی میزکار	
				–	
				مهارت :	
		۲		– چیدن صحیح چانه های خمیر بر روی میز کار	
		۱		– بررسی چانه خمیر استراحت کرده (آماده برای فرم دهی)	
				–	
				–	
					نگرش :
					– دقت در چیدن صحیح چانه ها
				ایمنی :	
				– استفاده از لباس کار، ماسک و کلاه مناسب	
				– رعایت بهداشت فردی، ابزار و محیط	
				– رعایت اصول ارگونومی	
				– رعایت بهداشت خمیر	
				توجهات زیست محیطی :	
				–	



استاندارد آموزش

– بر گه‌ی تحلیل آموزشی

	زمان آموزش			عنوان توانایی : توانایی تمیز کردن و چرب نمودن کف سینی ها و قالب های پخت نان
	نظری	عملی	جمع	
	۱	۳	۴	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
- کاردک - قلم مو خشک - روغن - سینی پخت نان - قالب پخت نان - میز کار مناسب				دانش : - ضرورت تمیز کردن و چرب نمودن کف سینی ها و قالب های پخت نان و تأثیر آن بر کیفیت نان - ابزار و روش های صحیح تمیز کردن و چرب نمودن کف سینی ها و قالب های پخت نان - سینی ها و قالب های پخت نان و ویژگی های آنها -
			۰/۲۵	
			۰/۲۵	
			۰/۵	
		۲		مهارت : - تمیز کردن کامل و مناسب کف سینی ها و قالب های پخت نان - چرب نمودن کامل و یکنواخت کف سینی ها و قالب های پخت نان -
		۱		
				نگرش : - دقت در تمیز کردن کامل سطح سینی ها و قالب ها - دقت در آسیب نرسیدن به سینی ها و قالب ها
			ایمنی : - استفاده از لباس کار، دستکش، ماسک و کلاه مناسب - رعایت بهداشت فردی، ابزار و محیط - رعایت اصول ایمنی -	
			توجهات زیست محیطی : - دفع مناسب ضایعات باقیمانده	



استاندارد آموزش

– بر گه‌ی تحلیل آموزشی

	زمان آموزش			عنوان توانایی : توانایی چیدن چانه های خمیر فرم داده شده در سینی ها یا قالب های پخت نان
	نظری	عملی	جمع	
	۱	۶	۷	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
- سینی پخت نان - قالب پخت نان - میز کار مناسب				دانش :
			۰/۵	- نحوه چیدن صحیح چانه های خمیر فرم داده شده در سینی ها
			۰/۲۵	- نحوه قراردادن صحیح چانه های خمیر فرم داده شده در قالب های پخت نان
			۰/۲۵	- ویژگی های چانه خمیر فرم داده شده
				-
				مهارت :
		۳		- چیدن صحیح و مناسب چانه های خمیر فرم داده شده در سینی های پخت نان
		۲		- قراردادن صحیح و مناسب چانه های خمیر فرم داده شده در قالب های پخت نان
		۱		- برداشتن صحیح چانه خمیر فرم داده شده
				-
				نگرش :
				- دقت در یکنواخت و صحیح چیدن چانه ها
				ایمنی :
			- استفاده از لباس کار، ماسک کلاه مناسب	
			- رعایت بهداشت چانه ها	
			- رعایت اصول ارگونومی	
			- رعایت بهداشت فردی، ابزار و محیط	
			توجهات زیست محیطی :	
			-	



استاندارد آموزش

– برگی تحلیل آموزشی

	زمان آموزش			عنوان توانایی : توانایی جابجایی سینی ها و قالب های پخت نان در چرخهای حمل سینی
	نظری	عملی	جمع	
	۱	۳	۴	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
- چرخ حمل سینی - سینی پخت نان - قالب پخت نان				دانش : - چرخ های مخصوص حمل سینی و قالب های پخت نان و ویژگی های آنها - نحوه برداشتن و گذاشتن مناسب سینی ها و قالب های پخت نان در طبقات مختلف چرخهای حمل سینی - طرق مناسب جابجا نمودن سینی ها و قالب های پخت نان -
			۰/۵	
			۰/۲۵	
			۰/۲۵	
		۱		مهارت : - برداشتن و گذاشتن صحیح سینی ها و قالب های پخت نان در طبقات مختلف چرخهای حمل سینی - جابجا نمودن صحیح سینی ها و قالب های پخت نان -
		۲		
				نگرش : - مراقبت در وارد نشدن ضربه شدید به خمیر - دقت در ضربه وارد نشدن و آسیب نرسیدن به سینی ها و قالب ها
			ایمنی : - استفاده از لباس کار، ماسک و کلاه مناسب - رعایت اصول ایمنی - رعایت اصول ارگونومی - رعایت بهداشت فردی، ابزار و محیط -	
			توجهات زیست محیطی : -	



– برگه استاندارد تجهیزات ، مواد ، ابزار

ردیف	مشخصات فنی	تعداد	شماره
۱	میز کار مناسب	۲ عدد	
۲	آرد	۱۰ کیلو	
۳	کاردک	۴ عدد	
۴	قلم مو خشک	۴ عدد	
۵	روغن مناسب	۵ کیلو	
۶	سینی پخت نان	۲۰ عدد	
۷	قالب پخت نان	۲۰ عدد	
۸	چرخ حمل سینی	۲ عدد	
۹			

توجه :

– تجهیزات برای یک کارگاه به ظرفیت ۱۲ نفر در نظر گرفته شود .

– ابزار به ازاء هر سه نفر محاسبه شود .

– مواد به ازاء یک نفر کارآموز محاسبه شود .



– منابع و نرم افزار های آموزشی

شرح	ردیف