

معاونت پژوهش، برنامه‌ریزی و سنجش مهارت

دفتر پژوهش، طرح و برنامه‌ریزی درسی

استاندارد آموزش شایستگی نانوایی نان سنتی اسکو (آذربایجان شرقی)

گروه شغلی

صنایع غذایی

کد ملی آموزش شایستگی

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

۱-۸۷۰-۸۶-۱۵۱۲-۶۷-۰۸۲-۱

تاریخ تدوین استاندارد: ۹۳/۱۲/۱



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

کد ملی شناسایی آموزش شغل : ۷۵۱۲-۶۷-۰۸۲-۱

اعضاء کمیسیون تخصصی برنامه ریزی درسی :
علی موسوی مدیرکل دفتر طرح و برنامه های درسی
رامک فرح آبادی معاون دفتر طرح و برنامه های درسی
پریسا رستمی رئیس گروه صنایع غذایی

حوزه های حرفه ای و تخصصی همکار برای تدوین استاندارد آموزش شغل :
- اداره کل آموزش فنی و حرفه ای آذربایجان شرقی
-

فرآیند اصلاح و بازنگری :
-
-

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

آدرس دفتر طرح و برنامه های درسی

تهران ، خیابان آزادی ، خیابان خوش شمالی ، نبش خیابان نصرت ، ساختمان شماره ۲ ، سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور ، پلاک

۹۷

تلفن ۶۶۵۶۹۹۰۷ - ۶۶۹۴۴۱۲۰

دورنگار ۶۶۹۴۴۱۱۷

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 | مریم احباب | کارشناس | - | مربی | ۱۳ سال | تلفن ثابت : تلفن همراه : ایمیل : آدرس : |
| ۲ | محمد آشپزی | سیکل | - | نانوای نان اسکو | ۴۳ سال | تلفن ثابت : تلفن همراه : ایمیل : آدرس : |



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 :

نقشه‌ی 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 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 .

کارورزی:

کارورزی صرفاً در مشاغلی است که بعد از آموزش نظری یا همگام با آن آموزش عملی به صورت محدود یا با ماکت صورت می گیرد 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 می آموزد و ضرورت دارد مدتی در یک مکان واقعی آموزش عملی ببیند و شامل بسیاری از مشاغل نمی گردد.)

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 حرفه‌ای 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 استاندارد آموزش شغل : | |
| نانوای نان سنتی اسکو | |
| شرح استاندارد آموزش شغل : | |
| نانوای نان سنتی اسکو شغلی در حوزه صنایع غذایی است که شایستگی های تهیه مواد اولیه مناسب برای نان اسکو ، تشخیص ابزار ، وسایل و تجهیزات مناسب برای نانوایی ، تهیه خمیر نان و پخت نان اسکو ، سرد کردن نان پخته و بسته بندی آن در بر داشته و با مشاغلی نظیر فروشندگان سوپر مارکت ها ، فرو شنندگان گندم ، آرد و تولید کنندگان کارتن و وسایل بسته بندی در ارتباط می باشد. | |
| ویژگی های کارآموز ورودی : | |
| حداقل میزان تحصیلات : پایان دوره راهنمایی حداقل توانایی جسمی و ذهنی : سلامت کامل جسمانی و روانی مهارت های پیش نیاز : کنترل بهداشت و ایمنی در واحد غذا و نوشیدنی با کد ۲-۰۶۰-۰۶۷-۷۵۱۲ | |
| طول دوره آموزش : | |
| طول دوره آموزش | : ۳۷ ساعت |
| - زمان آموزش نظری | : ۲۰ ساعت |
| - زمان آموزش عملی | : ۱۷ ساعت |
| - زمان کارورزی | : - ساعت |
| - زمان پروژه | : - ساعت |
| بودجه بندی ارزشیابی (به درصد) | |
| - کتبی : | ۲۵% |
| - عملی : | ۶۵% |
| - اخلاق حرفه ای : | ۱۰% |
| صلاحیت های حرفه ای مربیان : | |
| دیپلم با ۲ سال سابقه در زمینه نان اسکو فوق دیپلم تغذیه یا صنایع غذایی با ۶ ماه سابقه کاری مرتبط با نانوایی لیسانس تغذیه یا صنایع غذایی با ۳ ماه سابقه کاری مرتبط با نانوایی | |



* تعریف دقیق استاندارد (اصطلاحی) :

نانوای نان اسکو خمیر این نان را تهیه نموده شکل دهی و پهن می کند و در تنور سنتی پخت می کند و بسته بندی می کند .

* اصطلاح انگلیسی استاندارد (و اصطلاحات مشابه جهانی) :

Osku bread cooker

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

استاندارد نانوای نان سنتی لواش

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

- الف : جزو مشاغل عادی و کم آسیب طبق سند و مرجع
- ب : جزو مشاغل نسبتاً سخت طبق سند و مرجع
- ج : جزو مشاغل سخت و زیان آور طبق سند و مرجع
- د : نیاز به استعلام از وزارت کار



استاندارد آموزش شغل

- شایستگی‌ها

| ردیف | عناوین |
|------|---|
| ۱ | تهیه مواد اولیه مناسب برای نان اسکو |
| ۲ | تشخیص ابزار، وسایل و تجهیزات مناسب برای نانوائی |
| ۳ | تهیه خمیر نان و پخت نان اسکو |
| ۴ | سرد کردن نان پخته و بسته بندی آن |
| | |



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

| | زمان آموزش | | | عنوان : |
|--|--|------|------|---|
| | جمع | عملی | نظری | |
| | ۷ | ۱ | ۶ | |
| تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی | دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط | | | |
| ویدئو پروژکتور | | | | دانش : |
| میز | | | | تاریخچه و قدمت نان اسکو |
| صندلی | | | | مشخصات و ویژگی های نان اسکو |
| آرد کامل | | | | انواع آرد |
| آرد سفید | | | | شرایط و اصول نگهداری آرد |
| خمیر ترش | | | | خمیر ترش تازه و مرغوب و نحوه استفاده از آن |
| زردچوبه | | | | تقلب در زردچوبه |
| نمک | | | | اصول انتخاب مقدار نمک با کیفیت مورد نیاز برای تهیه خمیر |
| آب آشامیدنی | | | | مهارت : |
| کنجد سیاه | | | | انتخاب و خرید آرد مرغوب برای پخت نان اسکو |
| پاتیل استیل | | | | انتخاب و خرید زردچوبه ، نمک ، خمیر ترش تازه و مرغوب |
| الک | | | | نگرش : |
| لیسک | | | | عدم استفاده از رنگ ها و افزودنی های غیر مجاز بجای زردچوبه |
| شکر | | | | ایمنی و بهداشت : استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی استفاده از سیستم تهویه مناسب -مجهز بودن به کپسول آتش نشانی مجهز بودن به جعبه کمکهای اولیه عدم استفاده از سموم خطرناک در انبار مواد اولیه |
| | | | | توجهات زیست محیطی : دفع اصولی و بهداشتی مواد اولیه فاسد |



استاندارد آموزش
برگه‌ی تحلیل آموزش

| | زمان آموزش | | | عنوان : |
|--|--|------|-----|--|
| | نظری | عملی | جمع | |
| | ۶ | ۶ | ۱۲ | |
| تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی | دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط | | | توانایی تهیه خمیر نان و پخت نان اسکو |
| آرد کامل | | | | دانش : |
| آرد سفید | | | | توزین و الک کردن آرد |
| خمیر ترش | | | | اهمیت زمان افزودن خمیر ترش به خمیر |
| زردچوبه | | | | ویژگی دستگاه مخلوط کن با تگار |
| نمک | | | | اهمیت کنترل زمان تخمیر |
| آب | | | | میزجهت پهن کردن خمیر و قرار دادن چانه خمیر |
| کنجد سیاه | | | | وردنه جهت نازک کردن خمیر |
| آشنایی با دستگاه مخلوط | | | | زمان استراحت چانه خمیر |
| کن با تگار | | | | روشن کردن و تنظیم دمای تنور |
| الک | | | | پخت نان اسکو |
| ترازو | | | | مهارت : |
| کاردک | | | | وزن کردن آرد و اندازه گیری مواد دیگر |
| میز قرار دادن چانه | | | | تهیه خمیرمرغوب و عمل آوردن خمیر |
| میز پهن کردن خمیر | | | | وزن کردن چانه های خمیر |
| وردنه | | | | تهیه چانه های یکدست، فرو بردن خمیر در کنجد سیاه |
| تیرک | | | | استراحت به چانه های خمیر |
| دو عدد چوب باریک و بلند | | | | پهن کردن خمیر با تیرک |
| تنورهوایی | | | | نگرش : |
| | | | | دقت در جلوگیری از ترش شدگی بیش از حد خمیر پخت نان در تنور درعرض یک دقیقه باشد |
| | | | | ایمنی و بهداشت : |
| | | | | استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی |
| | | | | استفاده از سیستم تهویه مناسب |
| | | | | -مجهز بودن به کپسول آتش نشانی |
| | | | | مجهز بودن به جعبه کمکهای اولیه |
| | | | | توجهات زیست محیطی : |
| | | | | دفع اصولی و بهداشتی ضایعات |



استاندارد آموزش
برگه‌ی تحلیل آموزش

| | زمان آموزش | | | عنوان : |
|--|--|------|------|---|
| | جمع | عملی | نظری | |
| | ۱۰ | ۶ | ۴ | |
| تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی | دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط | | | پخت نان اسکو |
| آرد کامل | | | | دانش : |
| آرد سفید | | | | نکات روشن کردن و تنظیم دمای تنور |
| خمیر ترش | | | | نکات پخت نان اسکو |
| زردچوبه | | | | اهمیت نحوه قرار دادن خمیر داخل تنور |
| نمک | | | | تخته مخصوص جهت جابه جا کردن و بیرون آوردن نان |
| آب | | | | خارج کردن نان پخته شده از تنور با دو چوب باریک و بلند |
| کنجد سیاه | | | | آشنایی با شاخص های حسی کیفیت نان |
| آشنایی با دستگاه مخلوط | | | | |
| کن با تگار | | | | مهارت : |
| الک | | | | تنظیم دمای تنور و پخت نان در تنور |
| ترازو | | | | خارج کردن نان پخته شده از تنور با دو چوب باریک و بلند |
| کاردک | | | | |
| میز قرار دادن چانه | | | | |
| میز پهن کردن خمیر | | | | |
| وردنه | | | | نگرش : |
| تیرک | | | | دقت در جلوگیری از ترش شدگی بیش از حد خمیر |
| دو عدد چوب باریک و بلند | | | | پخت نان در تنور در عرض یک دقیقه باشد |
| تنورهوایی | | | | ایمنی و بهداشت : |
| | | | | استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی |
| | | | | استفاده از سیستم تهویه مناسب |
| | | | | -مجهز بودن به کپسول آتش نشانی |
| | | | | مجهز بودن به جعبه کمک‌های اولیه |
| | | | | توجهات زیست محیطی : |
| | | | | دفع صحیح ضایعات |



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

| | زمان آموزش | | | عنوان : |
|--|--|------|------|---|
| | جمع | عملی | نظری | |
| | ۶ | ۴ | ۲ | |
| تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی | دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط | | | |
| میز خنک کننده نان | | | | دانش : |
| قفسه فلزی | | | | نکات خنک کردن نان پخته شده |
| کارتن | | | | لفاف های مناسب برای بسته بندی نان |
| نایلون | | | | اهمیت و نکات بسته بندی نان با لفاف و کارتن گذاری |
| اتیکت | | | | مهارت : |
| | | | | سرد کردن نان پخته |
| | | | | بسته بندی نان |
| | | | | چیدن بسته ها در قفسه های فلزی و نگهداری بسته های نان در محل خشک و خنک |
| | | | | نگرش : |
| | | | | درج تاریخ تولید و انقضا روی اتیکت |
| | | | | درج مواد متشکله روی اتیکت |
| | | | | ایمنی و بهداشت : |
| | | | | استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی |
| | | | | استفاده از سیستم تهویه مناسب |
| | | | | -مجهز بودن به کپسول آتش نشانی |
| | | | | مجهز بودن به جعبه کمکهای اولیه |
| | | | | توجهات زیست محیطی : |
| | | | | استفاده از مواد بسته بندی قابل بازگشت به محیط زیست دفع صحیح ضایعات |



- برگه استاندارد تجهیزات

| ردیف | نام | مشخصات فنی و دقیق | تعداد | توضیحات |
|------|-------------------------|-------------------|-----------------------|---------|
| ۱ | دستگاه مخلوط کن با تگار | استاندارد | ۱ عدد برای کارگاه | |
| ۲ | ترازو | دیجیتالی | ۱ عدد برای کارگاه | |
| ۳ | میز قرار دادن چانه | استاندارد | ۱ عدد برای کارگاه | |
| ۴ | میز پهن کردن خمیر | استاندارد | ۱ عدد برای کارگاه | |
| ۵ | تنورهوایی | استاندارد | ۱ عدد برای کارگاه | |
| ۶ | میز برای خنک کردن نان | استاندارد | ۲ عدد برای کارگاه | |
| ۷ | قفسه | فلزی و استاندارد | ۱ عدد برای کارگاه | |
| ۸ | ویدئو پروژکتور | استاندارد | ۱ عدد برای کارگاه | |
| ۹ | میز مربی | استاندارد | ۱ عدد برای کارگاه | |
| ۱۰ | صندلی مربی | استاندارد | ۱ عدد برای کارگاه | |
| ۱۱ | صندلی کارآموز | بازو دار | ۱ عدد برای هر کارآموز | |

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 | آرد کامل | مرغوب | ۱ گونی | |
| ۲ | آرد سفید | مرغوب | ۱ گونی | |
| ۳ | خمیر ترش | تازه | ۱ بسته | |
| ۴ | نمک | بلوری و بهداشتی | ۱ بسته | |
| ۵ | کنجد سیاه | بهداشتی | به میزان لازم | |
| ۶ | زردچوبه | بهداشتی و بدون ناخالصی | به میزان لازم | |
| ۷ | آب | آشامیدنی | به میزان لازم | |
| ۸ | مواد شوینده | بهداشتی | به میزان 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 | وردنه | استاندارد | ۱ عدد برای هر نفر | |
| ۲ | تیرک | استاندارد | ۱ عدد برای هر نفر | |
| ۳ | کاردک | استاندارد | ۱ عدد برای هر نفر | |
| ۴ | چوب باریک و بلند | استاندارد | ۲ عدد برای هر کارگاه | |
| | | | | |

توجه :

- ابزار به ازاء هر سه نفر محاسبه شود .