



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 نانهای حجیم و نیمه حجیم صنعتی

گروه شغلی

صنایع غذایی

کد ملی آموزش شغل

۷	۵	۱	۲	۲	۰	۶	۸	۰	۰	۶	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 برنامه ریزی درسی

کد ملی شناسایی آموزش شغل : ۷۵۱۲۲۰۶۸۰۰۶۰۰۰۱

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 برنامه ریزی 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 حجیم و نیمه حجیم صنعتی	
شرح استاندارد آموزش شغل:	
<p>نانوای نان های حجیم و نیمه حجیم صنعتی شغلی از مشاغل صنایع غذایی است که دارای شایستگی های بررسی نانهای حجیم و نیمه حجیم- تهیه خمیر آماده شده و چانه گیری خمیر- تهیه نان شیرمال-هییه نان بروتش- تهیه نان بریوش- تهیه نان پنیر توریه- تهیه نان همبرگر- تهیه نان با میوه های خشک- تهیه نان با سبزیجات تازه و خشک- تهیه نان پیراشکی- تهیه نان قندی- کنترل فرآیند پخت و سرد کردن و نحوه بسته بندی نان ها می باشد.</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	: ۳۳۰ ساعت
- زمان آموزش نظری	: ۶۰ ساعت
- زمان آموزش عملی	: ۲۷۰ 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 و هتلداری با ۵ سال سابقه کار مرتبط لیسانس صنایع غذایی و هتلداری با ۳ سال سابقه کار مرتبط فوق لیسانس صنایع غذایی و هتلداری با ۲ سال سابقه کار مرتبط</p>	

* تعریف دقیق استاندارد (اصطلاحی):

نانوای نان های حجیم و نیمه حجیم صنعتی فردی است که توانایی تهیه انواع نان های حجیم و نیمه حجیم را دارد.

* اصطلاح انگلیسی استاندارد (اصطلاحات مشابه جهانی):

Bulk breads and semi-bulk breads

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

-

* 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

- شایستگی

ردیف	عناوین	ساعت آموزش		
		نظری	عملی	جمع
۱	بررسی نان های حجیم و نیمه حجیم	۵	۲۰	۲۵
۲	تهیه خمیر آماده شده و چانه گیری خمیر	۵	۱۵	۲۰
۳	تهیه نان شیرمال	۵	۲۰	۲۵
۴	تهیه نان بروتش	۵	۳۵	۴۰
۵	تهیه نان بریوش	۵	۳۵	۴۰
۶	تهیه نان پنیر توریه	۵	۳۵	۴۰
۷	تهیه نان همبرگر	۵	۲۵	۳۰
۸	تهیه نان با میوه های خشک	۵	۱۵	۲۰
۹	تهیه نان با سبزیجات تازه و خشک	۵	۱۵	۲۰
۱۰	تهیه نان پیراشکی	۵	۲۰	۲۵
۱۱	تهیه نان قندی	۵	۱۵	۲۰
۱۲	کنترل فرآیند پخت و سرد کردن و نحوه بسته بندی نان ها	۵	۲۰	۲۵
جمع ساعات		۶۰	۲۷۰	۳۳۰

	زمان آموزش			عنوان : بررسی نان های حجیم و نیمه حجیم
	جمع	عملی	نظری	
	۲۵	۲۰	۵	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
آرد - نمک - خمیر مایه خمیر پرسی - بهبود دهنده ها شکر - روغن - مارگارین کره - روغن مایع یخچال - فریزر - اجاق گاز فر - ترازو - دماسنج میز کار - سرتاس کاردک - لیسک قلم مو - میکسر ظروف مدرج - کاسه های استیل - دستمال های بهداشتی گرمخانه - مواد ضد عفونی وایت برد و ماژیک ها سطل زباله تلفن - فکس مواد کامل بهداشتی				دانش :
				- انواع آرد مناسب برای تهیه نان ها
				- بهبود دهنده های مناسب برای تهیه نان ها
				- روغن های مناسب و شکر و تنظیم مقدار استراحت اولیه خمیر و شکل دادن به خمیر
				مهارت :
				- پخت نان در درجه و زمان مناسب
				- بررسی کیفی نان های حجیم و نیمه حجیم
				-
				نگرش :
				- دقت در مراحل انجام کار درست - دقت در میزان مصرف انرژی سوخت
			ایمنی و بهداشت :	
			- استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی و سیستم تهویه مناسب - تجهیز بودن کارگاه به جعبه کمک های اولیه و کپسول آتشنشانی	
			توجهات زیست محیطی :	
			- دفع صحیح ضایعات و زباله	

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۲۰	۱۵	۵	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			تقسیم خمیر آماده شده و چانه گیری خمیر
انواع آردها				دانش :
خمیر ترش - خمیر مایه				- نکات مورد اهمیت در تقسیم و توزین خمیر
بهبود دهنده ها				- مفهوم چانه گیری
شکر - مارگارین				- تفاوت چانه های آماده شده با دست و ماشین
کره - روغن مایع				- روش شکل دهی خمیر
اجاق گاز - فر				مهارت
گرم خانه - چانه گیر				- تقسیم و توزین خمیر
خمیر گیر - رول باز کن				- چانه گیری خمیر با دست
انواع وردنه ها - میز کار				- تقسیم و توزین خمیر و چانه گیری خمیر با ماشین
تخته وایت برد - انواع ماژیکها				- شکل دهی خمیر برای تهیه نان های مورد نظر
کاسه های استیل				نگرش :
کاردک - لیسک				- دقت در مراحل انجام 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 : تهیه نان شیرمال
	جمع	عملی	نظری	
	۲۵	۲۰	۵	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
انواع آرد ها				دانش :
نمک - خمیر ترش				- آرد مناسب برای تهیه شیرمال
خمیر مایع - بهبود دهنده ها				- بهبود دهنده مناسب برای تهیه شیرمال
شکر - روغن مایع				- روغن های مناسب برای تهیه شیرمال
کره - مارگارین				- روش میکس کردن و استراحت خمیر
تخم مرغ				
ترازو - دماسنج				مهارت :
میز کار - کاردک				- پخت نان در درجه حرارت و زمان مناسب
میکسر - ظروف مدرج				- تهیه نان شیرمال به روش صحیح
فر - گرم خانه				- کنترل درجه دمای خمیر و رطوبت نسبی دما و زمان خمیر
کاسه های استیل				- تمیز کردن و نگهداری دستگاه خمیر کن
تخته های وایت برد				
				نگرش :
				- دقت در مراحل انجام 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 ضایعات و زباله

	زمان آموزش			عنوان : تهیه پروتش
	جمع	عملی	نظری	
	۴۰	۳۵	۵	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
ترازو - دماسنج				دانش :
ظروف مدرج				- انواع آرد مناسب تهیه پروتش
گرم خانه - فر				- بهبود دهنده های مناسب و روغن
اجاق گاز				- مقدار مناسب شکر
میکسر-میز کار				- روش میکس کردن خمیر و استراحت اولیه
آرد ها - نمک				مهارت :
روغن مایع - خمیر مایه				- پخت نان در درجه و زمان مناسب
خمیر ترش - شکر				- تهیه نان پروتش
روغن شورتینگ-کره				- کنترل دمای خمیر و رطوبت نسبی آن
بهبود دهنده مخصوص پروتش				- تمیز کردن و نگهداری دستگاه خمیر کن
				نگرش :
				- دقت در برنامه ریزی خرید مواد اولیه و 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 : تهیه نان بریوش
	جمع	عملی	نظری	
	۴۰	۳۵	۵	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
اجاق - فر یخچال - فریزر میکسر - ترازو دماسنج - میز کار ظروف مدرج-گرم خانه کاردک - لیسک قلم مو - کاسه های استیل آردها - نمک مایه خمیر - خمیر ترش بهبود دهنده مخصوص شکر - روغن مایع کره - شورتنینگ				دانش :
				- آرد مناسب برای تهیه بریوش
				- برری بهبود دهنده مناسب
				- روغن مناسب
				- مفهوم استراحت اولیه خمیر
				مهارت :
				- پخت نان در درجه حرارت مناسب
				- تهیه نان بریوش ها
				- کنترل دمای خمیر و رطوبت نسبی آن
				- تمیز کردن و نگهداری دستگاه ها
				نگرش :
				- دقت در برنامه ریزی خرید مواد اولیه
				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	

	زمان آموزش			عنوان : تهیه نان پنیر تونه
	جمع	عملی	نظری	
	۴۰	۳۵	۵	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
فر - اجاق گاز گرمخانه -ترازو یخچال - فریزر ظروف مدرج -دماسنج میکسر - ظروف استیل کاردک - لیسک قلم مو - میز کار تخته وایت برد-ماژیک آردها بهبود دهنده های مخصوص مایه خمیر ترش - مایه خمیر روغن مایع - کره شکر - مارگارین	دانش :			
	- آرد مناسب نان پنیر تونه			
	- شکر و روغن مناسب و تنظیم مقدار آن			
	- روش میکس کردن خمیر پنیر تونه			
	- مفهوم استراحت اولیه خمیر			
	مهارت :			
	- تهیه میکس کردن خمیر پنیر تونه			
	- استراحت اولیه خمیر برای تهیه نان			
	- شکل دادن خمیر برای نان پنیر تونه			
	- کنترل دمای خمیر و رطوبت مناسب			
	- تمیز کردن و نگهداری دستگاه ها			
	نگرش :			
	- دقت در برنامه ریزی خرید مواد اولیه			
	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				

	زمان آموزش			عنوان : تهیه نان همبرگر
	جمع	عملی	نظری	
	۳۰	۲۵	۵	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
فر - اجاق گاز گرم خانه-ظروف مدرج میکسر - دماسنج یخچال - فریزر کاسه های استیل کاردک - لیسک قلم مو - میز کار آردها - مایه خمیر خمیر ترش بهبود دهنده مناسب کره مارگارین شکر - روغن مایع				دانش :
				- آرد مناسب برای تهیه نان
				- بهبود دهنده های مخصوص
				- انواع روغن مناسب
				- مقدار شکر برای خمیر
				مهارت :
				- تهیه نان همبرگری
				- میکس کردن خمیر نان همبرگر
				- استراحت اولیه خمیر و شکل دهی آن
				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	

	زمان آموزش			عنوان : تهیه نان با غلات فرآوری شده
	جمع	عملی	نظری	
	۳۰	۲۵	۵	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
فر - اجاق گاز گرم خانه - یخچال فریزر - میکسر میز کار - ترازو کاسه های استیل لیسک - کاردک قلم مو - الک ها وردنه ها - دماستج خمیر بازکن - چانه گیر آردها - بهبود دهنده ها روغن - کره مارگارین - انواع غلات شکر - روغن مایع مایه خمیر - خمیر ترش				دانش :
				- انواع آرد مناسب غلات
				- بهبود دهنده مناسب
				- انواع روغن برای تهیه نان غلات
				- شکر مناسب و درجه حرارت مناسب
				مهارت :
				- تهیه انواع نان چند غلات
				- میکس کردن خمیر های چند غلات
				- استراحت اولیه خمیرها
				- شکل دادن انواع خمیرهای چند غله
				- پخت نان در درجه حرارت مناسب
				- تمیز کردن و نگهداری دستگاه ها
				نگرش :
				- دقت در برنامه ریزی خرید مواد اولیه
				- دقت در نگهداری مواد اولیه
				ایمنی و بهداشت :
				- 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 :
	جمع	عملی	نظری	
	۲۰	۱۵	۵	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
فر - اجاق گاز گرم خانه - یخچال فریزر - میکسر مخلوط کن - خمیر مایه خمیر گیر - خمیر بازکن چانه گیر - ترازو آردها - خمیر ترش بهبود دهنده های مناسب روغن - کره مارگارین انواع میوه خشک مورد نظر شورتینگ-اسانس ها				دانش :
				- انواع آردهای مناسب
				- انواع بهبود دهنده های مورد نظر
				- انواع میوه های خشک
				- روغن مناسب
				مهارت :
				- تهیه نان با میوه های خشک
				- شکل دادن به خمیر
				- استراحت اولیه خمیر
				- پخت نان در درجه حرارت مناسب
				- تمیز کردن دستگاه ها و نگهداری آن
				نگرش :
				- دقت در برنامه ریزی خرید مواد اولیه
				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 ضایعات	

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۲۰	۱۵	۵	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			تهیه نان با سبزیجات تازه و خشک
فر - اجاق گاز گرم خانه - میکسر یخچال - فریزر ترازو - دماسنج ظروف مدرج - قلم مو خمیر کن - رول کن کاسه های استیل کاردک - لیسک آردها - خمیر ترش خمیر مایه - شکر بهبود دهنده های مناسب سبزیجات تازه مناسب سبزیجات خشک مناسب روغن - کره مارگارین				دانش :
				- انواع آرد مناسب برای تهیه نان
				- بهبود دهنده های مناسب
				- سبزیجات تازه و خشک مناسب
				- روغن های مناسب تهیه نان
				مهارت :
				- تهیه نان با سبزیجات تازه و خشک
				- شکل دادن خمیر
				- استراحت اولیه خمیر
				- پخت نان در درجه حرارت مناسب
				نگرش :
				- دقت در برنامه ریزی خرید مناسب نان ها
				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 ضایعات	

	زمان آموزش			عنوان : تهیه پیراشکی
	جمع	عملی	نظری	
	۲۵	۲۰	۵	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
فر - اجاق گاز گرم خانه - میز کار میکسر - دماسنج یخچال - فریزر خمیر گیر - خمیر بازکن کاسه های استیل کاردک - لیسک قابلمه های استیل آردها - نمک بهبود دهنده ها مایه خمیر ترش روغن مایع روغن سرخ کن کره - مارگارین قهوه - کاکائو				دانش :
				- انواع آرد مناسب برای تهیه پیراشکی
				- بهبود دهنده ها
				- انواع روغن های مناسب
				- انواع سرخ کن
				مهارت :
				- میکس کردن خمیر نان پیراشکی
				- استراحت اولیه خمیر پیراشکی
				- سرخ کردن پیراشکی
				- تمیز کردن دستگاه و نگهداری آن
				نگرش :
				- دقت در برنامه ریزی و خرید مواد اولیه
				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 ضایعات	
			- مدیریت انرژی	

	زمان آموزش			عنوان: تهیه نان قندی
	جمع	عملی	نظری	
	۲۰	۱۵	۵	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
فر - اجاق گاز				دانش:
گرم خانه - میکسر				- انواع آرد مناسب برای تهیه نان قندی
خمیر گیر - چانه گیر				- بهبود دهنده های مناسب
خمیر بازکن				- انواع روغن مناسب نان قندی
ترازو - دماسنج				- انواع چونه کن و رول کن خمیر
میز کار - کاسه استیل				مهارت:
کاردک - لیسک				- میکس کردن خمیر نان قندی
آردها - نمک				- استراحت اولیه خمیر و شکل دهی آن
بهبود دهنده های مخصوص				- تمیز کردن دستگاه و نگهداری آن
روغن - کره مارگارین				نگرش:
قهوه - کاکائو				- دقت در برنامه ریزی و خرید مواد اولیه
اسانس - رنگ مجاز خوراکی				ایمنی و بهداشت:
خمیر ترش - خمیر مایه				- 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 ضایعات

	زمان آموزش			عنوان : کنترل فرآیند پخت و سرد کردن و نحوه بسته بندی نان ها
	نظری	عملی	جمع	
	۵	۲۰	۲۵	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
سینی های فر-طبقات فر گرمخانه-دماسنج رطوبت سنج-سیستم تهویه ساعت-سلفون پاکت-کاردک لیسک	دانش :			
				- چگونگی خنک کردن نان برای جلوگیری از کپک زدن نان
				- انواع بسته بندی نان ها و ماندگاری آن ها
				- عوامل موثر در تعیین دما و زمان پخت
				- اهمیت تمیز کردن و سرویس و نگهداری فر و اهمیت سیستم تهویه
	مهارت :			
				- کنترل فرآیند پخت
				- خنک کردن نان
				- بسته بندی کردن انواع نان
				- بسته بندی کردن نان طبق اصول صحیح
				- بررسی کارکرد سیستم تهویه
	نگرش :			
				- دقت در تشخیص مرحله پخت
	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	

- 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	فریزر	استاندارد	۲	
۵	میکسر	استاندارد	۳	
۶	مخلوط کن دستی	استاندارد	۲	
۷	مخلوط کن برقی	استاندارد	۲	
۸	کپسول آتش نشانی	استاندارد	۲	
۹	سیستم تهویه	استاندارد	۱	
۱۰	میز و صندلی مدیر	استاندارد	۱	
۱۱	میز و صندلی منشی	استاندارد	۱	
۱۲	کولر	استاندارد	۱	
۱۳	کمد وسایل	استاندارد	۳	
۱۴	کتابخانه	استاندارد	۲	
۱۵	خمیر بازکن	استاندارد	۱	
۱۶	خمیر گیر	استاندارد	۱	
۱۷	چانه گیر	استاندارد	۱	
۱۸	آب سردکن	استاندارد	۱	
۱۹	تخته وایت برد	استاندارد	۱	
۲۰	انواع سینی فر	استاندارد	۶	

توجه :

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

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	آردهای مورد نیاز	استاندارد	بمقدار لازم	
۲	روغن مایع	استاندارد	بمقدار لازم	
۳	کره مارگارین	استاندارد	بمقدار لازم	
۴	بهبود دهنده	استاندارد	بمقدار لازم	
۵	مایه خمیر ترش	استاندارد	بمقدار لازم	
۶	دانه های مغذی	استاندارد	بمقدار لازم	
۷	نمک	استاندارد	بمقدار لازم	
۸	اسانس ها	استاندارد	بمقدار لازم	
۹	انواع مغزها	استاندارد	بمقدار لازم	
۱۰	انواع میوه های خشک	استاندارد	بمقدار لازم	
۱۱	انواع سبزی های تازه	استاندارد	بمقدار لازم	
۱۲	انواع سبزی های خشک	استاندارد	بمقدار لازم	
۱۳	شکر	استاندارد	بمقدار لازم	
۱۴	شیر خشک	استاندارد	بمقدار لازم	
۱۵	پودر کاکائو	استاندارد	بمقدار لازم	
۱۶	پودر قهوه	استاندارد	بمقدار لازم	
۱۷	آرد جو	استاندارد	بمقدار لازم	
۱۸	مواد شوینده	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	۵	
۳	ظروف مدرج	استاندارد	۳	
۴	الک ها	در سایزهای مختلف	۲	
۵	وردنه ها	در سایزهای مختلف	۳	
۶	کاردک	استاندارد	۳	
۷	لیسک	استاندارد	۳	
۸	همزن دستی	استاندارد	۳	
۹	قابلمه استیل	استاندارد	۳	
۱۰	قیف پارچه ای	استاندارد	۴	
۱۱	قیف یکبار مصرف	استاندارد	۴	
۱۲	سرماسوره	استاندارد	۱	
۱۳	انواع جای مداد	استاندارد	۱۰	
۱۴	کاغذ روغنی	استاندارد	۱ بسته	
۱۵	جعبه کمک های اولیه	استاندارد	۱	
۱۶	کاسه های استیل	در سایزهای مختلف	۳	
۱۷	کاسه های پلاستیکی	در سایزهای مختلف	۳	
۱۸	قابلمه های استیل	در سایزهای مختلف	۳	

توجه :

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