

معاونت پژوهش، برنامه‌ریزی و سنجش مهارت

دفتر پژوهش، طرح و برنامه‌ریزی درسی

# استاندارد آموزش شایستگی

## نانوایی نان سنتی تافتون

### گروه شغلی

### صنایع غذایی

کد ملی آموزش شایستگی

۷	۵	۱	۲	۲	۰	۶	۸	۰	۰	۰	۰	۱	۳	۱
ISCO-۰۸				سطح مهار ت	شناسه گروه			شناسه شغل			شناسه شایستگی		نسخه	

۱/۱/۲۶/۲۷/۱/۱  
۷-۷۶/۲۷/۱/۱

تاریخ تدوین استاندارد: ۸۸/۱/۱



## خلاصه استاندارد

<p><b>تعریف مفاهیم سطوح یادگیری</b></p> <p>آشنایی: به مفهوم داشتن اطلاعات مقدماتی/شناسایی: به مفهوم داشتن اطلاعات کامل/ اصول: به مفهوم مبانی مطالب نظری/ توانایی: به مفهوم قدرت انجام کار</p>	
<p><b>مشخصات عمومی شغل:</b></p> <p>نانوای نان سنتی تافتون کسی است که از عهده تشخیص آرد مناسب، اختلاط آن با مواد دیگر، تهیه خمیر و پخت نان تافتون برآید، ضمناً قادر به تعمیر اشکالات فرعی تجهیزات نانوائی و نگهداری آن‌ها باشد.</p>	
<p><b>ویژگی های کارآموز ورودی:</b></p> <p>حداقل میزان تحصیلات: دیپلم</p> <p>حداقل توانایی جسمی: سلامت کامل</p> <p>مهارت های پیش نیاز این استاندارد: ندارد</p>	
<p><b>طول دوره آموزشی:</b></p> <p>طول دوره آموزش : ۷۰ ساعت</p> <p>- زمان آموزش نظری : ۲۸ ساعت</p> <p>- زمان آموزش عملی : ۴۲ ساعت</p> <p>- زمان کارآموزی در محیط کار : - ساعت</p> <p>- زمان اجرای پروژه : - ساعت</p> <p>- زمان سنجش مهارت : - ساعت</p>	
<p><b>روش ارزیابی مهارت کارآموز:</b></p> <p>۱- امتیاز سنجش نظری(دانش فنی): ۲۵٪</p> <p>۲- امتیاز سنجش عملی : ۷۵٪</p> <p>۲-۱- امتیاز سنجش مشاهده ای : ۱۰٪</p> <p>۲-۲- امتیاز سنجش نتایج کار عملی : ۶۵٪</p>	
<p><b>ویژگیهای نیروی آموزشی:</b></p> <p>حداقل سطح تحصیلات: لیسانس مرتبط</p>	



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

نام شغل : نان‌وای نان سنتی تافتون

فهرست توانایی های شغل

ردیف	عنوان توانایی
۱	توانایی رعایت اصول و نکات ایمنی و بهداشتی و پیشگیری از حوادث
۲	توانایی تشخیص مواد اولیه مناسب برای نان‌وای نان سنتی تافتون
۳	توانایی تشخیص امکانات ، ابزار ، تجهیزات مناسب برای نان‌وایی
۴	توانایی تهیه خمیر نان و نان تافتون
۵	توانایی سرد کردن نان پخته شده و بسته بندی



شماره	شرح	زمان آموزش		
		نظری	عملی	جمع
۱	<p>توانایی رعایت اصول و نکات ایمنی و بهداشتی و پیشگیری از حوادث</p> <p>۱-۱ شناسایی اصول رعایت بهداشت و ایمنی فردی</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- بهداشت پوست و مو</li> <li>- اهمیت کارت بهداشتی</li> <li>- لباس کار مناسب نانوایی</li> <li>- بیماریهای مسری</li> </ul> <p>۱-۲ آشنایی با مواد ، ابزار پاک کننده مناسب برای محیط ، ابزار و تجهیزات</p> <p>۱-۳ شناسایی اصول رعایت بهداشت و ایمنی محیط کار</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ویژگی های کف ، سقف ، دیوارهای ساختمان نانوایی</li> <li>- اصول تمییز کردن محیط کار ، ابزار ، تجهیزات بعد از پایان کار روزانه</li> <li>- کار با کپسول آتش نشانی</li> </ul> <p>شناخت حوادث احتمالی محیط کار نانوایی</p> <p>۱-۴ شناسایی اصول فوریت های پزشکی ( جهت سوختگی ، ضرب دیدگی ، بریدگی ، برق گرفتگی ، در رفتگی ، شکستگی )</p> <p>۱-۵ شناسایی محیط کار مناسب برای نانوایی</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- نور</li> <li>- تهویه</li> <li>- چیدمان ماشین آلات</li> <li>- ایمنی دستگاه های نانوایی</li> </ul>	۱۰	۱۲	۲۲
۲	<p>توانایی تشخیص مواد اولیه مناسب برای نانوایی نان تافتون</p> <p>۲-۱ آشنایی با گونه های گندم مورد استفاده برای نان و ساختمان آنها</p> <p>۲-۲ شناسایی اصول آرد مناسب برای تولید نان تافتون</p>	۱۱	۱۰	۲۱



زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
			<ul style="list-style-type: none"> <li>- رنگ ، بو</li> <li>- اندازه ذرات</li> <li>- ناخالصیها</li> </ul>	
			شناسایی برخی خصوصیات فیزیکی آرد مناسب برای نان تافتون	۲-۳
			شناسایی اصول شرایط نگهداری آرد به منظور بهبود ویژگی های پخت	۲-۴
			شناسایی اصول با شرایط نگهداری آرد به منظور جلوگیری از آلودگی توسط کپک و آفت	۲-۵
			اولویت ورود و خروج	
			رطوبت نسبی دما ، هوا	
			چیدمان کیسه های آرد ، استفاده از پالت	
			شناسایی اصول تشخیص کیفیت و کمیت مخمر صنعتی	۲-۶
			شناسایی ارتباط فصول سال با میزان مخمر مورد نیاز	۲-۷
			شناسایی اصول آماده سازی مخمر صنعتی برای نان تافتون	۲-۸
			شناسایی اصول تشخیص کیفیت و کمیت خمیر ترش	۲-۹
			شناسایی ارتباط ساعات مختلف روز با میزان خمیر ترش	۲-۱۰
			شناسایی اصول روش تهیه خمیر ترش	۲-۱۱
			شناسایی اصول تشخیص کیفیت و کمیت رنگ مورد استفاده در فرمول نان تافتون	۲-۱۲
			شناسایی اصول تشخیص کیفیت و کمیت آب مورد استفاده در فرمول نان	۲-۱۳
			آشنایی با سایر مواد افزودنی که جهت بهبود کیفیت و افزایش ماندگاری می توان به کار برد	۲-۱۴



شماره	شرح	زمان آموزش		
		نظری	عملی	جمع
۳	<p><b>توانایی تشخیص امکانات ، ابزار و تجهیزات مناسب برای نانوایی نان تافتون</b></p> <p>۳-۱ شناسایی ابزار و وسایل مورد استفاده در نانوایی نان تافتون ( وردنه ، ناودنه ، کاردک ، سیخ ، شانه ، پیش سیخی )</p> <p>۳-۲ شناسایی تجهیزات مناسب برای نانوایی نان تافتون ( میکسر ، قپان ، تنور یا ماشین پخت ، دستگاه تهویه ، میز کار ، میز خنک کننده ، مشعل ، تگار ، پالت )</p> <p>۳-۳ شناسایی اصول کار با ابزار ، وسایل و تجهیزات نانوایی نان تافتون ضمن رعایت موارد ارگونومی</p> <p>۳-۴ شناسایی اصول تشخیص عیوب جزئی و نگهداری منظم ماشین آلات و تجهیزات نانوایی نان تافتون</p>	۱	۵	۶
۴	<p><b>توانایی تهیه خمیر و نان تافتون</b></p> <p>۴-۱ شناسایی اصول الک کردن آرد</p> <p>- جداسازی ناخالصیها</p> <p>- هوادهی</p> <p>- یکنواخت کردن آرد</p> <p>۴-۲ شناسایی با الک و انواع آن</p> <p>۴-۳ شناسایی اصول توزین و مخلوط کردن آرد</p> <p>۴-۴ شناسایی اصول نحوه افزودن خمیر مایه صنعتی به خمیر نان</p> <p>۴-۵ شناسایی اصول روش اخلاط خمیر با خمیر مایه</p> <p>۴-۶ شناسایی اصول کنترل دمای خمیر ، رطوبت نسبی هوا ، زمان تخمیر</p> <p>۴-۷ شناسایی اصول چانه گیری خمیر</p> <p>۴-۸ شناسایی اصول شکل دهی به خمیر</p>	۵/۵	۱۲/۵	۱۸



شماره	شرح	زمان آموزش		
		نظری	عملی	جمع
۴-۹	شناسایی اصول پهن کردن به خمیر			
۴-۱۰	شناسایی اصول نحوه شانه زدن خمیر			
۴-۱۱	شناسایی اصول پهن کردن خمیر شکل گیری شده روی پارو			
۴-۱۲	شناسایی اصول تنظیم دمای تنور برای پخت نان			
۴-۱۳	شناسایی اصول نحوه قرار دادن خمیر آماده شده داخل تنور با استفاده از ناونده			
۴-۱۴	شناسایی اصول تنظیم دمای تنور در مراحل مختلف فرایند پخت			
۴-۱۵	شناسایی اصول کنترل فرایند پخت و تشخیص زمان اتمام پخت			
۴-۱۶	شناسایی اصول خارج کردن نان پخته شده از داخل تنور یا ماشین پخت			
<b>۵</b>	<b>توانایی سرد کردن نان پخته شده و بسته بندی</b>	۰/۵	۲/۵	۳
۵-۱	شناسایی اصول خنک کردن نان پخته شده			
۵-۲	شناسایی با میز های مناسب برای خنک کردن نان			
۵-۳	آشنایی با لفاف های مناسب برای بسته بندی نان ( سلوفان ، پلی اتیلن ، opp ( oriented propykn ) ، pp ( پلی پروپیلن ) و ..... )			
۵-۴	شناسایی اصول بسته بندی نانهای آماده با لفاف ها و کارتن گذاری			



فهرست استاندارد تجهیزات ، ابزار ، مواد و وسایل رسانه ای

ردیف	مشخصات فنی	تعداد	شماره
۱	وردنه		
۲	ناونده		
۳	کاردک		
۴	سیخ		
۵	شانه		
۶	پشت سیخی		
۷	الک		
۸	ظرف		
۹	مخلوط کن		
۱۰	قپان		
۱۱	تنوره، مشعل یا ماشین پخت		
۱۲	دستگاه تهویه		
۱۳	میز کار		
۱۴	میز خنک کننده		
۱۵	تغار		
۱۶	پالت		
۱۷	آرد		
۱۸	نمک		
۱۹	آب شرب		
۲۰	بهبود دهنده		
۲۱	خمیر مایه		
۲۲	نایلون یا مواد بسته بندی دیگر		