

معاونت پژوهش، برنامه‌ریزی و سنجش مهارت

دفتر پژوهش، طرح و برنامه‌ریزی درسی

# استاندارد آموزش شغل

## مدیر تولید نان های حجیم و نیمه حجیم

گروه شغلی

صنایع غذایی

کد ملی آموزش شغل

۱	۳	۲	۱	۴	۰	۶	۸	۰	۰	۱	۰	۰	۰	۱
ISCO-08				سطح مهارت	شناسه گروه			شناسه شغل			شناسه شایستگی		نسخه	

۷۵۱۲/۱/۱

تاریخ تدوین استاندارد: ۱۳۹۰/۳/۱



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

کد ملی شناسایی آموزش شغل: ۷۵۱۲/۱/۱۱

اعضاء کمیسیون تخصصی برنامه ریزی درسی رشته صنایع غذایی :

حوزه های حرفه ای و تخصصی همکار برای تدوین استاندارد آموزش شغل:  
- دفتر طرح و برنامه های درسی  
-

فرآیند اصلاح و بازنگری :

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

۲۵۹

تلفن ۹ - ۶۶۵۶۹۹۰۰

دورنگار ۶۶۹۴۴۱۱۷

آدرس الکترونیکی : [Barnamehdarci@yahoo.com](mailto: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	علی ظفری	فوق لیسانس	علوم بهداشتی در تغذیه	مدیر R&D شرکت نان آوران	۱۸ سال	تلفن ثابت: ۴۴۲۴۳۵۶۷ تلفن همراه: ۰۹۱۲۳۱۷۵۴۳۰ ایمیل: آدرس:
۲	رودابه درخشانیان	لیسانس	صنایع غذایی	مسئول فنی شرکت نان آوران	۴ سال	تلفن ثابت: ۴۴۸۱۵۰۷۰ تلفن همراه: ۰۹۱۲۲۵۰۳۲۰۵ ایمیل: آدرس:
۳						تلفن ثابت: تلفن همراه: ایمیل: آدرس:
۴						تلفن ثابت: تلفن همراه: ایمیل: آدرس:
۵						تلفن ثابت: تلفن همراه: ایمیل: آدرس:
۶						تلفن ثابت: تلفن همراه: ایمیل: آدرس:
۷						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 :**

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 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 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.



<b>نام استاندارد آموزش شغل:</b>	
مدیریت تولید نان های حجیم و نیمه حجیم	
<b>شرح استاندارد آموزش شغل :</b>	
<p>مدیر تولید نان شغلی از مشاغل حیطه صنایع غذایی است که وظایفی از جمله برنامه ریزی و سازمان دهی عملیات تولید، سرپرستی و کنترل واحد تولید نان، تسلط کامل بر کار با دستگاهها و ماشین آلات تولید نان و نحوه عملکرد صحیح آنها و فرآیند تولید نان و ارائه گزارشات تحلیلی از نحوه عملکرد خطوط تولید و برقراری هماهنگی بین واحدهای مرتبط و توانایی در هماهنگی و نظارت بر کار اپراتورها و فرآیند تولید نان را بر عهده دارد و با مشاغل مدیر کنترل کیفی، سرپرست انبار، مدیر کارخانه، کارگران و سرپرستان خط تولید در ارتباط است.</p>	
<b>ویژگی های کارآموز ورودی :</b>	
<p><b>حداقل میزان تحصیلات:</b> لیسانس صنایع غذایی، علوم تغذیه و مهندسی صنایع با گرایش تولید</p> <p><b>حداقل توانایی جسمی و ذهنی:</b> برخورداری از سلامت جسمانی و روانی</p> <p><b>مهارت های پیش نیاز :</b></p>	
<b>طول دوره آموزش :</b>	
<b>طول دوره آموزش</b>	: ۲۲۸ ساعت
<b>- زمان آموزش نظری</b>	: ۹۴ ساعت
<b>- زمان آموزش عملی</b>	: ۱۳۴ ساعت
<b>- زمان کارورزی</b>	: - ساعت
<b>- زمان پروژه</b>	: - ساعت
<b>بودجه بندی ارزشیابی ( به درصد )</b>	
<b>- کتبی: ۲۵%</b>	
<b>- عملی: ۶۵%</b>	
<b>- اخلاق حرفه ای: ۱۰%</b>	
<b>صلاحیت های حرفه ای مربیان :</b>	
<p>حداقل فوق لیسانس در رشته علوم صنایع غذایی، علوم تغذیه و مهندسی صنایع با گرایش تولید با دو سال سابقه کار در زمینه صنعت آرد، غلات و نان و گذراندن دوره های معتبر مرتبط فوق لیسانس با شش ماه سابقه کار در صنایع آرد و نان</p>	



\* تعریف دقیق استاندارد (اصطلاحی) :

برنامه ریزی، سامان دهی، سرپرستی و کنترل واحد تولید و ارائه گزارش به مافوق

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

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

مجموعه استانداردهای نان

\* 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 ها

ردیف	عناوین
۱	استقرار خطوط تولید نان
۲	سازمان دهی، برنامه ریزی و تقسیم کار بین کارکنان تحت سرپرستی
۳	ثبت و نگهداری اطلاعات و اجرایی نمودن دستورالعملها و آیین نامه ها
۴	کنترل مراحل تولید نان
۵	کنترل و راه اندازی ماشین آلات تولید نان
۶	کنترل محصول نهایی نان به منظور بهبود مستمر
۷	
۸	
۹	
۱۰	
۱۱	
۱۲	
۱۳	
۱۴	
۱۵	

استاندارد آموزش :  
 - برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : استقرار خطوط تولید نان
	جمع	عملی	نظری	
	۲۴	۱۲	۱۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
				دانش : - قوانین ارگونومی - سیستم دفع زباله و فاضلاب در واحد تولید نان - قوانین فیزیک نور، صدا
				مهارت : - ارزیابی امکان سنجی فضای مورد نیاز برای دستگاههای تولید نان - نظارت بر پایش و اندازه گیری میزان نور در واحد تولید نان - نظارت بر پایش و اندازه گیری میزان صدا در واحد تولید نان -
				نگرش : - دقت در طراحی خطوط
				ایمنی و بهداشت : -
				توجهات زیست محیطی : - در نظر گرفتن روش صحیح در سیستم فاضلاب - در نظر گرفتن روش صحیح دفع زباله



	زمان آموزش			<b>عنوان :</b> <b>توانایی سازمان دهی، برنامه ریزی و تقسیم کار بین کارکنان تحت سرپرستی</b>
	جمع	عملی	نظری	
	۵۰	۳۰	۲۰	
<b>تجهیزات ، ابزار ، مواد</b> <b>مصرفی و منابع آموزشی</b>	<b>دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی</b> <b>توجهات زیست محیطی مرتبط</b>			
			۳	<b>دانش :</b> - قوانین و مقررات مربوط به استخدام و بکارگیری نیرو و رسیدگی به امور پرسنلی کارکنان - قوانین مربوط به سالم سازی و فعالیتهای مرتبط با حفظ محیط بهداشتی و ایمنی کار - روشهای آماری - سیستم 5S
			۵	
			۸	
			۴	
				<b>مهارت :</b> - کاربرد روشهای آماری - تهیه و تدوین دستورالعملهای کاری، رویه ها و فرمهای مربوط به واحد تولید - ارزیابی کمی و کیفی محصولات تولید (ضایعات) با توجه به منابع انسانی و ماشین آلات - رسیدگی به امور پرسنلی - ارزیابی وضعیت بهداشتی افراد و محیط - تعیین و تشریح مسئولیتهای کلیه پرسنل - برقراری نظام ارتباطات برون و درون سازمانی و اطمینان از اثر بخشی آنها
		۶		
		۴		
		۴		
		۴		
		۴		
		۴		
				<b>نگرش :</b> - دقت در رسیدگی به امور پرسنلی - ایمنی و بهداشت : - توجهات زیست محیطی : -

	زمان آموزش			<b>عنوان :</b> <b>توانایی ثبت و نگهداری اطلاعات و اجرایی نمودن دستورالعملها و آیین نامه ها</b>
	نظری	عملی	جمع	
	۸	۱۴	۲۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
				دانش :
		۳		- قوانین مربوط به بایگانی صحیح داده ها
		۲		- قوانین مربوط به انبارش مواد اولیه تا زمان تولید
		۳		- قوانین مربوط به زمان سنجی و کارسنجی، ایستگاه بندی و بالانس خطوط تولید نان
				مهارت :
		۲		- تهیه دستورالعملهای مربوط به استخدام و بکارگیری افراد
		۲		- ثبت انجام فعالیتهای روزمره، هفتگی، ماهیانه
		۲		- ثبت و نگهداری دوره های آموزشی پرسنل
		۲		- ثبت اقدامات اصلاحی و پیشگیرانه مرتبط با امور اجرایی
		۲		محواله
		۲		- کنترل اسناد و مدارک و سوابق تولید نان
		۲		- ارائه گزارشهای ادواری به واحدهای مرتبط (مدیریت، بخش کنترل کیفی، انبارها)
		۲		- ایجاد ارتباط بخش تولید با سایر بخشها نظیر کنترل کیفیت، انبارها و مدیریت
				نگرش :
				-
				ایمنی و بهداشت :
				-
				توجهات زیست محیطی :
				-

	زمان آموزش			<b>عنوان :</b> <b>توانایی کنترل مراحل تولید</b>
	جمع	عملی	نظری	
	۴۲	۲۸	۱۴	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
سرتاس				دانش :
بشر			۴	- سیستم fifo و اهمیت آن در واحد تولید نان
آرد			۴	- سیستم 5s و اهمیت آن در واحد تولید نان
مارگارین			۶	- تکنیکهای نظام مدیریت کیفیت در تولید نان
روغن مایع				مهارت :
نمک				- کنترل اجرای صحیح دستورالعملها و رویه های تولید (اختلاط مواد اولیه فرمینگ، قالب گیری، فرماتناسیون، پخت، خنک کردن و بسته بندی )
خمیر مایه		۸		- نظارت بر پایش، اندازه گیری فرایندهای تولید نان و تجزیه و تحلیل داده ها
شیرخشک		۶		- نظارت و کنترل تولید و ردیابی محصولات تولیدی نامنطبق
دکستروز		۴		- کاربرد روشهای آماری برای اندازه گیری میزان تولید و میزان انحراف از میزان تولید درخواستی
آرد مالت		۶		- ارائه راهکارهای مناسب جهت حل مشکلات تولید
		۴		نگرش :
				- دقت در ارزیابی و کنترل مراحل تولید
				ایمنی و بهداشت :
				-
				توجهات زیست محیطی :
				-

	زمان آموزش			<b>عنوان :</b> <b>توانایی کنترل و راه اندازی ماشین آلات تولید نان</b>
	نظری	عملی	جمع	
	۲۶	۲۴	۵۰	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
divider slicer فر بخار ساز دستگاه بسته بندی نایلون				دانش :
			۵	- قوانین انتقال حرارت
			۵	- قوانین انتقال قدرت و برق
			۵	- قوانین اتومکانیک
			۶	- قوانین مربوط به موازین رعایت ایمنی و بهداشتی کار با دستگاههای تولید نان
			۵	- نکات ایمنی مرتبط با میکسرها، divider، بخارساز، فر، slicer و بسته بندی
				مهارت :
		۴		- کار با میکسرها و نگهداری آنها
		۴		- کار با دستگاههای تقسیم کن (divider) و نگهداری آنها
		۴		- کار با دستگاههای بخارساز در گرمخانه و نگهداری آنها
		۴		- کار با فرها و نگهداری آنها
		۴		- کار دستگاههای برش (slicer) و نگهداری آنها
		۴		- کار دستگاههای بسته بندی و نگهداری آنها
			نگرش :	
			- دقت در راه اندازی ماشین آلات	
			ایمنی و بهداشت :	
			- دقت در رعایت موازین ایمنی در هنگام کار با دستگاه	
			توجهات زیست محیطی :	
			-	

	زمان آموزش			<b>عنوان :</b> توانایی کنترل محصول نهایی نان به منظور بهبود مستمر
	نظری	عملی	جمع	
	۱۴	۲۶	۴۰	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
یک نسخه استاندارد ISO 22000 یک نسخه استاندارد ISO 9000 یک نسخه استاندارد HACCP				دانش : - قوانین مربوط به استانداردهای بین المللی مواد غذایی ISO HACCP-9000 - قوانین مربوط به استانداردهای زیست محیطی ISO 22000
		۱۰		مهارت : - پیاده سازی سیستم ISO 9000 در واحد تولید نان - تهیه چک لیستهای ممیزی - انجام ممیزی داخلی سیستم کیفیت فرآیند تولید و 5S - کنترل اجرای تجزیه و تحلیل فرایندهای سیستم کیفیت به منظور انجام پروژه های بهبود - اقدامات اصلاحی و پیشگیرانه - طراحی ایجاد و بهبود سیستمهای اطلاعاتی در مدیریت کیفیت نان
		۴		
		۸		
		۲		
		۴		
		۴		
		۲		
		۶		
	نگرش :			- نحوه طراحی، ایجاد و بهبود سیستمهای پیاده سازی استانداردهای زیست محیطی در واحدهای تولید نان
	ایمنی و بهداشت :			-
	توجهات زیست محیطی :			-



- برگه استاندارد تجهیزات

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
	میز		۱ عدد	
	میز کار نانوائی پا روکش		۱ عدد	
	تفلون		۱۵ عدد	
	صندلی		۱ عدد	
	کامپیوتر یا لپ تاب		۱ عدد	
	ویدئو پروژکتور		۱ عدد	
	ترازوی	دیجیتالی	۱ عدد	
	میکسر نانوائی	کوچک	۱ عدد	
	فر	دارای گرمخانه	۱ عدد	
	دستگاه دوخت	مخصوص لفاف	۱ عدد	
	divider		۱ عدد	
	slicer		۱ عدد	
	بخار ساز		۱	

توجه :

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



- برگه استاندارد مواد

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
	آرد		۲ کیسه	
	بشر		۲۰ کیلوگرم	
	مارگارین		۱۰ کیلوگرم	
	روغن مایع		۱۰ کیلوگرم	
	نمک		۱ کیلوگرم	
	خمیر مایه	خشک و فعال	۵ کیلوگرم	باید از تازه بودن آن مطمئن بود.
	بهبود دهنده	مخصوص نان سفید	۰/۵ کیلوگرم	
	شیر خشک		۱ کیلوگرم	
	دکستروز		۱ کیلوگرم	
	آرد مالت		۱ کیلوگرم	
	نایلون		۱ کیلوگرم	

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
	سرتاس	کوچک	۱ عدد	
	سرتاس	متوسط	۱ عدد	
	سرتاس	بزرگ	۱ عدد	
	فیلم های آموزشی مربوط به پخت صحیح نان		یکسری	

توجه :

- ابزار به ازاء هر سه نفر محاسبه شود .





- منابع و نرم افزار های آموزشی ( اصلی مورد استفاده در تدوین و آموزش استاندارد )

ردیف	عنوان منبع یا نرم افزار	مؤلف	مترجم	سال نشر	محل نشر	ناشر یا تولید کننده

- سایر منابع و محتواهای آموزشی ( پیشنهادی گروه تدوین استاندارد ) علاوه بر منابع اصلی

ردیف	نام کتاب یا جزوه	سال نشر	مؤلف / مولفین مترجم / مترجمین	محل نشر	ناشر	توضیحات
	راهنمای حل مشکلات صنایع آرد	۸۳		تهران	علوم کشاورزی	
	مقدمه ای بر تکنولوژی فرآورده های غلات	۸۵	رسول پایان	تهران	آبیز	



## فهرست سایت های قابل استفاده در آموزش استاندارد

ردیف	عنوان
1	WWW. Codex alimentarius. com
2	WWW. Jecfa . com
3	WWW. foodna . com
4	WWW. efsa . com
5	
6	
7	
8	
9	
10	