

معاونت پژوهش، برنامه‌ریزی و سنجش مهارت

دفتر پژوهش، طرح و برنامه‌ریزی درسی

استاندارد آموزش شایستگی

مدیریت ناوایی

گروه شغلی

صنایع غذایی

کد ملی آموزش شایستگی

۱	۳	۲	۱	۴	۰	۶	۸	۰	۰	۱	۰	۰	۲	۱
ISCO-۰۸				سطح مهار ت	شناسه گروه			شناسه شغل			شناسه شایستگی		نسخه	

۷-۷۶/۲/۱/۲

تاریخ تدوین استاندارد: ۸۸/۱/۱



تعریف مفاهیم سطوح یادگیری

آشنایی: به مفهوم داشتن اطلاعات مقدماتی/شناسایی: به مفهوم داشتن اطلاعات کامل/اصول: به مفهوم میانی مطالب نظری/ توانایی: به مفهوم قدرت انجام کار

مشخصات عمومی شغل (براساس فرم صفر) مدیراننوائی کسی است که بتواند ویژگی های ساختمان و تجهیزات و ماشین آلات مناسب برای نانوائی را تشخیص دهد و نیز بتواند شرایط بهداشتی و ایمنی مناسب، خرید مواد اولیه و نگهداری آن تا زمان مصرف و کلیه فرایندها تولید و افراد شاغل در نانوائی را مدیریت کند و از عهده تشخیص عیوب جزئی احتمالی ماشین آلات و مدیریت فروش محصولات نیز برآید.

ویژگی های کارآموز (براساس فرم ۱۱)

میزان تحصیلات: دیپلم

توانایی جسمی: سالم

مهارت های پیش نیاز این استاندارد: ندارد.

مدت دوره کارآموزی (براساس فرم ۶ و ۱۳)

کل مدت زمان دوره کارآموزی :	۸۷	ساعت
۱- زمان آموزش نظری :	۳۷	ساعت
۲- زمان آموزش عملی :	۵۰	ساعت
۳- زمان کارورزی :	-	ساعت
۴- زمان پروژه :	-	ساعت

روش ارزیابی مهارت کارآموز (براساس فرم ۷)

۱- امتیاز کتبی: ۴۰٪

۲- ارزشیابی مشاهده ای: ۹٪

۳- ارزشیابی عملی: ۵۱٪

مشخصات مربی (براساس فرم ۱۲)

مربی:

کارشناس ۶ سال سابقه مؤثر- کارشناس ارشد ۴ سال سابقه مؤثر



ردیف	وظایف شغل	فراوانی تکرار	میزان اهمیت	درجه دشواری یادگیری	جمع کل
۱	تعیین ویژگی های مهم ساختمان و تجهیزات و ماشین آلات	۱	۳	۳	۷
۲	ایجاد شرایط بهداشتی و ایمنی مناسب برای محیط کار	۴	۴	۳	۱۱
۳	خرید مواد اولیه مناسب برای تولید	۵	۵	۳	۱۳
۴	نگهداری مواد اولیه خرید شده در شرایط مناسب ایجاد شده	۲	۳	۲	۷
۵	تشخیص آلودگی و فساد مواد اولیه	۵	۵	۲	۱۲
۶	سرپرستی کارگاه تولیدی	۵	۴	۳	۱۲
۷	تجزیه و تحلیل مطالب گزارش افراد تحت سرپرستی و ارائه گزارش تحلیلی	۲	۳	۲	۷
۸	تشخیص عیوب احتمالی ماشین آلات و رفع عیوب جزئی	۴	۴	۳	۱۱
۹	مدیریت فروش محصولات	۵	۳	۳	۱۱

درجه بندی «درجه دشواری یادگیری»

۱	آسان
۲	نسبتاً مشکل
۳	مشکل
۴	خیلی مشکل
۵	فوق العاده مشکل

درجه بندی «میزان اهمیت»

۱	کم اهمیت
۲	نسبتاً با اهمیت
۳	با اهمیت
۴	خیلی با اهمیت
۵	فوق العاده با اهمیت

درجه بندی «فراوانی تکرار»

۱	بندرت
۲	گهگاه
۳	هفتگی تا ماهانه
۴	روزانه تا هفتگی
۵	روزانه



زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
۲۳	۱۳	۱۰	توانایی سرپرستی کارگاه	۱
			آشنایی با روش های مدیریت	۱-۱
			آشنایی با بیماری های مدیریت	۱-۲
			شناسایی مشاغل تحت سرپرستی و شرح وظیفه آنها	۱-۳
			شناسایی عناوین مهارت های هر یک از مشاغل تحت سرپرستی	۱-۴
			شناسایی افراد کارآمد بر اساس شرح وظایف مشاغل موجود	۱-۵
			شناسایی اصول نظارت و ارزشیابی حین کارکنان	۱-۶
			پیش بینی آموزش و بازآموزی برای کارکنان	۱-۶-۱
آشنایی با عوامل انگیزش کاری و بهره گیری از آنها	۱-۷			
شناسایی اصول کنترل نحوه صحیح و بهداشتی تولید و بسته بندی	۱-۸			
۵	۴	۱	توانایی تشخیص شرایط بهداشتی و ایمنی برای محیط کار	۲
			شناسایی اصول تشخیص آب سالم	۲-۱
			شناسایی اصول جمع آوری و بازیافت و دفع صحیح زباله	۲-۲
			شناسایی دفع صحیح سپاب	۲-۳
			آشنایی با پاک کننده ها و سترون کننده ها	۲-۴
شناسایی اصول کاربرد سموم دفع آفات	۲-۵			



زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
۸	۶	۲	<p>توانایی تشخیص ویژگی های مهم ساختمان و تجهیزات و ماشین آلات</p> <p>۳-۱ آشنایی با ویژگی ساختمان کارگاه نانوائی</p> <p>۳-۲ شناسایی تجهیزات و ابزار و ماشین آلات کارگاه تولیدی نان</p> <p>۳-۳ آشنایی با چیدمان، نصب و راه اندازی ماشین های تولید</p> <p>۴-۳ شناسایی اصول کار با دستگاهها و ابزار نانوائی</p> <p>۵-۳ شناسایی اصول تشخیص عیوب ماشین آلات و رفع عیوب جزئی</p>	۳
۹	۶	۳	<p>توانایی کنترل کیفیت کالای ورودی و محصول</p> <p>۴-۱ آشنایی با مشخصات و ویژگی های آرد و دیگر مواد اولیه</p> <p>۴-۲ شناسایی اصول تشخیص کیفیت انواع آرد و بهبود دهنده ها</p> <p>۴-۳ شناسایی مجموعه استانداردهای ملی و وزارت بهداشت و درمان آموزش پزشکی مربوط</p> <p>۴-۴ شناسایی عیوب نان</p> <p>۴-۵ شناسایی اصول تشخیص روشهای رفع عیوب نان</p>	۴



زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
۵	۴	۱	<p>توانایی تجزیه و تحلیل گزارش افراد تحت سرپرستی و ارائه گزارش تحلیلی</p> <p>۵-۱ شناسایی اصول بررسی و طبقه بندی گزارشها</p> <p>۵-۲ شناسایی اصول تجزیه و تحلیل مطالب گزارش و عملکرد افراد تحت سرپرستی</p> <p>۵-۳ شناسایی روش گردآوری، جمع بندی و اتخاذ تصمیم در مورد گزارش های افراد تحت سرپرستی</p> <p>۵-۴ شناسایی اصول تهیه گزارش تحلیلی</p>	۵
۶	۴	۲	<p>توانایی خرید اقلام مورد نیاز</p> <p>۶-۱ آشنایی با فرمولاسیون و مواد مورد نیاز تولید و بسته بندی</p> <p>۶-۲ شناسایی اصول برآورد اقلام مورد نیاز در مقاطع کوتاه و بلند</p> <p>۶-۳ آشنایی با استعلام قیمت و پیش فاکتور اقلام مورد نیاز</p> <p>۶-۴ آشنایی با مکانیسم های خرید و جهت و نگهداری فاکتور خرید</p> <p>۶-۵ شناسایی اصول کدگذاری و مفاهیم آن</p>	۶



زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
۱۳/۵	۶	۷/۵	<p>توانایی فروش محصولات</p> <p>۷-۱ شناسایی مفهوم، اهمیت و نقش نیاز سنجی</p> <p>۷-۲ شناسایی روش تعیین نیاز مشتری با استفاده از فنون آماری</p> <p>۷-۳ آشنایی با روشهای مشتری مداری</p> <p>۷-۴ آشنایی با چگونگی برخورد با شکایات مشتری و بهره گیری از آن</p> <p>۷-۵ شناسایی اصول تعیین وزن و قیمت فروش</p> <p>۷-۶ شناسایی اصول تهیه و بکارگیری برگه ها و جدول های اطلاعاتی فروش</p> <p>۷-۷ شناسایی اصول ثبت اقلام هزینه در دفاتر مربوط</p> <p>۷-۸ شناسایی اصول حفظ و نگهداری اطلاعات و موارد استفاده از آن</p> <p>۷-۹ شناسایی نحوه صحیح توزیع و عرضه محصولات تولید شده</p>	



زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
۷	۳	۴	<p>توانایی بکارگیری اصول و مبانی حسابداری</p> <p>۸-۱ آشنایی با تعاریف حسابداری</p> <p>۸-۲ شناسایی اصول نحوه بدهکار و بستانکار کردن حسابها</p> <p>۸-۳ آشنایی با اقلام دارایی، بدهی و سرمایه، درآمد، هزینه</p> <p>۸-۴ آشنایی با حسابهای دائم و موقت</p> <p>۸-۵ آشنایی با مراحل حسابداری</p> <p>۸-۶ شناسایی اصول گزارشها و صورتحسابهای مالی</p>	۸
۱۰/۵	۴	۶/۵	<p>توانایی انبارداری و انبارگردانی</p> <p>۹-۱ آشنایی با هدفهای کنترل فیزیکی انبار</p> <p>۹-۲ آشنایی با هدفهای کنترل موجودی انبار</p> <p>۹-۳ آشنایی با وظایف و حدود اختیار انباردار</p> <p>۹-۴ شناسایی مزایای سیستم صحیح انبارداری</p> <p>۹-۵ شناسایی اصول تدارک وسایل، تجهیزات مورد نیاز نگهداری مواد اولیه غذایی</p> <p>۹-۶ شناسایی دستورالعمل نگهداری مواد اولیه فرآورده های واحد تولیدی</p> <p>۹-۷ شناسایی اصول تشخیص مواد اولیه فاسد شده غیر قابل مصرف</p>	۹



سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور

نام شغل : مدیریت نانوایی

کاربرگ شماره ۹

منابع و نرم افزارهای آموزشی

ردیف	شرح
۱	تکنولوژی فرآورده های غلات آقای مهندس پایان
۲	تکنولوژی غلات آقای دکتر رجب زاده
۳	مدیریت ...