

معاونت پژوهش، برنامه‌ریزی و سنجش مهارت

دفتر پژوهش، طرح و برنامه‌ریزی درسی

# استاندارد آموزش شایستگی

## نانوایی نان سنتی بربری

### گروه شغلی

### صنایع غذایی

کد ملی آموزش شایستگی

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

۷۱/۸۸/۶۸-۸

تاریخ تدوین استاندارد: ۸۸/۱/۱



## خلاصه استاندارد

<b>تعریف مفاهیم سطوح یادگیری</b>	
آشنایی: به مفهوم داشتن اطلاعات مقدماتی/شناسایی: به مفهوم داشتن اطلاعات کامل/ اصول: به مفهوم مبانی مطالب نظری/ توانایی: به مفهوم قدرت انجام کار	
<b>مشخصات عمومی شغل:</b>	
نانوای نان سنتی بربری کسی است که پس از گذراندن دوره های آموزشی لازم بتواند از عهده تهیه مواد اولیه مناسب نان بربری، فرمول آن، اختلاط، تهیه خمیر و نهایی تا تهیه نان بربری برآید و ضمناً قادر به رفع عیب و جزئی تجهیزیات نانوالی نان بربری باشد و نکات ایمنی و بهداشتی مربوطه را بداند.	
<b>ویژگی های کارآموزورودی:</b>	
حداقل میزان تحصیلات: دیپلم	
حداقل توانایی جسمی: سلامت جسمانی و روانی	
مهارت های پیش نیاز این استاندارد: ندارد	
<b>طول دوره آموزشی :</b>	
طول دوره آموزش	: ۷۰ ساعت
- زمان آموزش نظری	: ۲۸ ساعت
- زمان آموزش عملی	: ۴۲ ساعت
- زمان کارآموزی در محیط کار	: - ساعت
- زمان اجرای پروژه	: - ساعت
- زمان سنجش مهارت	: - ساعت
<b>روش ارزیابی مهارت کارآموز:</b>	
۱- امتیاز سنجش نظری(دانش فنی): ۲۵٪	
۲- امتیاز سنجش عملی : ۷۵٪	
۱-۲- امتیاز سنجش مشاهده ای: ۱۰٪	
۲-۲- امتیاز سنجش نتایج کار عملی: ۶۵٪	
<b>ویژگیهای نیروی آموزشی:</b>	
حداقل سطح تحصیلات: لیسانس مرتبط	



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

نام شغل: نان‌وای نان سنتی بربری

**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 بربری
۳	توانایی تشخیص ابزار، وسایل و تجهیزات مناسب برای نان‌وایی نان بربری
۴	توانایی تهیه خمیر نان و نان بربری
۵	توانایی سرد کردن نان پخته شده و بسته بندی



شماره	شرح	زمان آموزش		
		نظری	عملی	جمع
۱	<p><b>توانایی رعایت اصول و نکات ایمنی و بهداشتی و پیشگیری از حوادث</b></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 نان‌پزی</li> <li>- بیماری‌های مسری</li> </ul> <p>۱-۲ آشنایی با مواد، ابزار پاک‌کننده 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>- ویژگی‌های کف، سقف، دیوارهای ساختمان نان‌پزی</li> <li>- اصول تمیز کردن محیط کار، ابزار، تجهیزات بعد از پایان کار روزانه</li> <li>- کار با کپسول آتش‌نشانی</li> <li>- شناخت حوادث احتمالی محیط کار نان‌پزی</li> </ul> <p>۱-۴ شناسایی اصول فوریت‌های پزشکی (جهت سوختگی، ضرب دیدگی، بریدگی، برق‌گرفتگی، دررفتگی، شکستگی)</p> <p>۱-۵ شناسایی محیط کار مناسب برای نان‌پزی</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- نور</li> <li>- تهویه</li> <li>- چیدمان ماشین‌آلات</li> <li>- ایمنی دستگاه‌های نان‌پزی</li> </ul>	۱۰	۱۴	۲۴
۲	<p><b>توانایی تشخیص مواد اولیه مناسب برای نان‌پزی بربری</b></p> <p>۲-۱ آشنایی با گونه‌های گندم مورد استفاده برای نان و ساختمان آنها</p> <p>۲-۲ شناسایی اصول آرد مناسب برای تولید نان بربری</p> <p>۲-۳ شناسایی برخی خصوصیات فیزیکی آرد مناسب برای نان بربری</p>	۱۰:۳۰	۱۲:۳۰	۲۳



زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
			- رنگ ، بو - اندازه ذرات - ناخالصیها ۲-۴ شناسایی اصول شرایط نگهداری آرد به منظور بهبود ویژگی های پخت ۲-۵ شناسایی اصول شرایط نگهداری آرد به منظور جلوگیری از آلودگی توسط کپک و آفت - اولویت ورود و خروج - رطوبت نسبی دما ، هوا - چیدمان کیسه های آرد ، استفاده از پالت ۲-۶ شناسایی اصول تشخیص کیفیت و کمیت مخمر صنعتی ۲-۷ شناسایی ارتباط فصول سال با میزان مخمر مورد نیاز ۲-۸ شناسایی اصول آماده سازی مخمر صنعتی برای نان بربری ۲-۹ شناسایی اصول تشخیص کیفیت و کمیت خمیر ترش ۲-۱۰ شناسایی ارتباط ساعات مختلف روز با میزان خمیر ترش ۲-۱۱ شناسایی اصول روش تهیه خمیر ترش ۲-۱۲ شناسایی اصول تشخیص کیفیت و کمیت رنگ مورد استفاده در فرمول نان بربری ۲-۱۳ شناسایی اصول تشخیص کیفیت و کمیت آب مورد استفاده در فرمول نان ۲-۱۴ آشنایی با سایر مواد افزودنی که جهت بهبود کیفیت و افزایش ماندگاری می توان به کار برد	
۵	۴	۱	توانایی تشخیص ابزار و وسایل و تجهیزات مناسب برای نانوايي نان بربري	۳



شماره	شرح	زمان آموزش		
		نظری	عملی	جمع
۳-۱	شناسایی ابزار و وسایل مورد استفاده در نان‌وایی نان بربری ( پاروی خمیر ، پاروی نان در آور ، میخ آویز نان )			
۳-۲	شناسایی تجهیزات مناسب برای نان‌وایی نان بربری ( میکسر ، قیان ، تگار ، دستگاه تهویه ، میز کار ، میز خنک کننده ، مشعل ، ترازو ، پالت )			
۳-۳	شناسایی اصول کار با ابزار ، وسایل و تجهیزات نان‌وایی نان بربری ضمن رعایت موارد ارگونومی			
۳-۴	شناسایی اصول تشخیص عیوب جزئی و نگهداری منظم ماشین آلات و تجهیزات نان‌وایی نان بربری			
۴	<b>توانایی تهیه خمیر نان و نان بربری</b>	۵	۱۰:۳۰	۱۵:۳۰
۴-۱	شناسایی اصول الک کردن آرد - جداسازی ناخالصیها - هوادهی - یکنواخت کردن نان			
۴-۲	شناسایی الک و انواع آن			
۴-۳	شناسایی اصول توزین و مخلوط کردن آرد			
۴-۴	شناسایی اصول نحوه افزودن خمیر مایه صنعتی به خمیر نان			
۴-۵	شناسایی اصول روش اختلاط خمیر با خمیر مایه			
۴-۶	شناسایی اصول کنترل دمای خمیر ، رطوبت نسبی هوا ، زمان تخمیر			
۴-۷	شناسایی اصول چانه گیری خمیر			
۴-۸	شناسایی اصول شکل دهی به خمیر			
۴-۹	شناسایی اصول پهن کردن به خمیر			



زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
			شناسایی اصول پهن کردن خمیر روی پارو	۴-۱۰
			شناسایی اصول تنظیم دمای تنور یا ماشین پخت برای پخت نان	۴-۱۱
			شناسایی اصول نحوه قرار دادن خمیر آماده شده روی پارو داخل تنور یا ماشین پخت نان با استفاده از پارو	۴-۱۲
			شناسایی اصول تنظیم دما در مراحل مختلف فرایند پخت	۴-۱۳
			شناسایی اصول کنترل فرایند پخت و تشخیص زمان اتمام پخت	۴-۱۴
			شناسایی اصول خارج کردن نان پخته شده از داخل تنور یا ماشین پخت	۴-۱۵
۲:۳۰	۱	۱:۳۰	<b>توانایی سرد کردن نان پخته شده و بسته بندی آن</b>	۵
			شناسایی اصول خنک کردن نان پخته شده	۵-۱
			آشنایی با میز های مناسب برای خنک کردن نان	۵-۲
			آشنایی با لفاف های مناسب برای بسته بندی نان	۵-۳
			<b>Oriental و POLY PROPYLEN (PP) (سلوفان ، پلی اتیلن ، poly propilen (opp)</b>	
			شناسایی اصول بسته بندی نانهای آماده با لفاف ها و کارتن گذاری	۵-۴



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

نام شغل : نانوائی سنتی بربری

فهرست استاندارد تجهیزات، ابزار، مواد و وسایل رسانه ای

ردیف	مشخصات فنی	تعداد	شماره
۱	پاروی نان درآور		
۲	الک		
۳	پاروی خمیر		
۴	میخ آویز نان		
۵	مخلوط کن		
۶	تهویه		
۷	تنور ، مشعلی یا ماشینی پخت		
۸	میز کار		
۹	میز خنک کننده		
۱۰	پالت		
۱۱	ترازو		
۱۲	قپان		
۱۳	تغار		
۱۴	آرد		
۱۵	آب شرب		
۱۶	نمک		
۱۷	بهبود دهنده		
۱۸	خمیر مایه		
۱۹	خمیر ترش		