

استاندارد آموزش شغل

تهیه‌کننده نان خرمایی

گروه شغلی صنایع غذایی

کد ملی آموزش شغل

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

۷۵۱۲/۱/۱۵

تاریخ تدوین استاندارد : ۹۰/۴/۳۰



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

کد ملی شناسایی آموزش شایستگی : ۷۵۱۲/۱/۱۵

اعضاء کمیسیون تخصصی برنامه ریزی درسی رشته صنایع غذایی :

حوزه های حرفه ای و تخصصی همکار برای تدوین استاندارد آموزش شایستگی :

- اداره کل آموزش فنی و حرفه ای استان فارس

-

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 - ۶۶۵۶۹۰۰

دورنگار ۶۶۹۴۴۱۱۷

آدرس الکترونیکی : [Barnamehdarci @ yahoo.com](mailto:Barnamehdarci@yahoo.com)



تهیه کنندگان استاندارد آموزش شایستگی شغل شایستگی

ردیف	نام و نام خانوادگی	آخرین مدرک تحصیلی	رشته تحصیلی	شغل و سمت	سابقه کار مرتبط	آدرس ، تلفن و ایمیل
۱	زهرا نادی زاده	فوق دیپلم	مدیریت	مدیر و مربی	۱۷ سال	تلفن ثابت: ۰۶۱۲۶۲۲۱۰۶۷ تلفن همراه: ۰۹۱۶۳۱۲۲۳۸۵ ایمیل: nadizadeha@Yahoo.com آدرس: شوشتر . آموزشگاه شکوفه
۲	مهر انگیز علیپور معرفان	دیپلم	علوم تجربی و کارودانش	مدیر و مربی	۱۷ سال	تلفن ثابت: ۲۳۵۳۶۷۵ تلفن همراه: ۰۹۱۷۳۱۳۸۷۷۲ ایمیل: maral_institute@yahoo.com آدرس: شیراز . سه راه سینما سعدی آموزشگاه مارال.
۳	آناهیتا صداقت	کارشناس ارشد	تاریخ	دبیر و مربی	۳ سال	تلفن ثابت: ۶۲۲۵۲۸۴ تلفن همراه: ۰۹۱۶۱۱۲۷۹۲۳ ایمیل: آدرس: شوشتر . آموزشگاه شکوفه
۴	محبوبه مدرسی	دیپلم	فناوری اطلاعات	کارشناس آزمون	۵ سال	تلفن ثابت: ۷۳۵۳۵۴۹ تلفن همراه: ۰۹۱۷۳۳۹۱۷۴۸ ایمیل: _____ modaresi2m@yahoo.com آدرس: شیراز



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 مریبان :

حداقل توانمندی های آموزشی و حرفه ای که از مریبان 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.



نام استاندارد آموزش شایستگی^۱ :	
تهیه نان خرمایی	
شرح استاندارد آموزش شایستگی :	
تهیه نان خرمایی شایستگی از حوزه صنایع غذایی می باشد که آماده سازی خرما و خمیر نان ، شکل دهی به نان و پخت و بسته بندی آن را شامل می شود و با مشاغل مربوط به توزیع و فروش آرد در ارتباط است .	
ویژگی های کارآموز ورودی :	
حداقل میزان تحصیلات : دیپلم	
حداقل توانایی جسمی و ذهنی : سلامت کامل جسمانی و روانی	
مهارت های پیش نیاز : یکی از استانداردهای نانوائی	
طول دوره آموزش :	
طول دوره آموزش	: ۲۴۰ ساعت
- زمان آموزش نظری	: ۸۰ ساعت
- زمان آموزش عملی	: ۱۶۰ ساعت
- زمان کارورزی	: ساعت
- زمان پروژه	: ساعت
بودجه بندی ارزشیابی (به درصد)	
- کتبی :	۲۵٪
- عملی :	۶۵٪
- اخلاق حرفه ای :	۱۰٪
صلاحیت های حرفه ای مربیان :	
مربی شیرینی پزی با حداقل ۵ سال سابقه کار مؤثر - کارشناس صنایع غذایی با حداقل ۳ سال سابقه تدریس	



* تعریف دقیق استاندارد (اصطلاحی) :

تهیه نان خرمایی که از شکل دهی خمیر و خرمای پاک شده و هسته گیری شده به دست می آید .

* اصطلاح انگلیسی استاندارد (و اصطلاحات مشابه جهانی) :

pie sweet Technology

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

مجموعه استانداردهای نانویی

* 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 شایستگی^۲

- شایستگی ها

ردیف	عناوین
۱	تفکیک و بکارگیری خرما از نظر اندازه و کیفیت
۲	پاک کردن و جدا سازی هسته و کلاhek خرما
۳	آماده سازی خمیر خرما و مواد میانی (افزودنی ها و طعم دهنده ها و مواد وسط نان خرمایی استفاده از انواع مغز خشکبار)
۴	خمیر زنی (مربوط به شهرهای متفاوت)
۵	شکل زنی نان خرمایی
۶	پخت نان خرمایی و توانایی سرد کردن نان
۷	بسته بندی و نگهداری نان خرمایی و روشهای جلوگیری از فساد نان
۸	
۹	
۱۰	
۱۱	
۱۲	
۱۳	
۱۴	
۱۵	

¹ Occupational / Competency Standard



	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۴۱	۳۰	۱۱	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
شیره خرما				دانش :
انواع خرما			۲	- خرماها از نظر اندازه و کیفیت
پوره خرما			۳	- ویژگی های خرمای بدون شیره
تورهای مخصوص شیره			۲	- زمان برداشت محصول
کش کردن خرما			۴	- انواع خرما مخصوص مناطق کشور (نائین - خوزستان - بوشهر - فارس - هرمزگان - کرمان - سیستان و بلوچستان)
				مهارت :
		۵		- تعیین نوع خرمای منطقه ای (کبکاب-قصب-گنتار- زاهدی -خضراوی - استعمران- دیری - ربی- برهی -اشگر- شکری- مضافتی - لشت- شاهانی - حاجی محمدی - زربک- کبدر- سرخ- و ...)
		۴		- استفاده از خرمای بدون شیره
		۵		-جداسازی خرما براساس اندازه
		۵		- جداسازی خرما براساس کیفیت
		۶		-باز کردن تمامی خرما
		۵		-تهیه شیره خرما جهت استفاده مخمر در نان
	نگرش :			
	- با انواع خرما بهتر می توان در انواع شیرینی و غذاها بکار گرفت			
	- آماری انواع خرما و نتایج بهره وری			
	ایمنی و بهداشت : -			
	توجهات زیست محیطی :			
	- از بروز آلودگی های هوا بر خرما جلوگیری کرد.			



	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۲۸	۲۲	۶	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
دستگاه شستشوی خرما با شیر آب فشار قوی - توری با قطر نیم سانت - انواع خرما استفاده از میکسرهای قوی برای جداسازی هسته و کلاhek خرما توری برای جداسازی پوسته خرما سبد برای شستشو				دانش :
			۳	- نکات جداسازی هسته و کلاhek خرما
			۳	- نکات شستشوی خرما با استفاده از دستگاه
				-
				مهارت :
		۱۰		- جداسازی هسته و کلاhek خرما با استفاده از میکسرهای قوی
		۶		- شستشوی خرما با استفاده از دستگاه
		۶		- جداسازی پوسته با استفاده از توری
				-
				نگرش :
			- دقت در پاکسازی خرما از هسته قبل از کاربرد آن در نان	
			-	
			ایمنی و بهداشت :	
			-	
			-	
			توجهات زیست محیطی :	
			-	
			-	



	زمان آموزش			عنوان :
	نظری	عملی	جمع	
	۷	۲۳	۳۰	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
مواد: دارچین-هل - زعفران - گلاب- زیره گردو-بادام دستگاه مخصوص گردو- بادام خرد کنی میکسر قوی بلندر چرخ گوشت بزرگ کفگیر				دانش : - انواع افزودنی ها و طعم دهنده ها - انواع مغز های مفید برای ترکیب با خمیر خرما
			۳	
			۴	
				مهارت : - تهیه خمیر خرما - مخلوط کردن خمیر خرما با موادافزودنی هاو طعم دهنده ها(دارچین -هل -زعفران - گلاب- زیره و ...) -خردکردن و افزودن انواع خشکبار به خرما - مخلوط کردن خمیرخرما با انواع مغزهای خشکبار (گردو- بادام و...) -تقسیم بندی مواد مغزی وسط نان خرمایی در وسط خمیر به روش سنتی - تقسیم بندی مواد وسط نان خرمایی در وسط خمیر با دستگاه - قرار دادن مواد مغزی وسط نان خرمایی در وسط خمیر
		۳		
		۳		
		۳		
		۴		
		۳		
		۴		
	نگرش : -			
	ایمنی و بهداشت : -			
	توجهات زیست محیطی : -			



	زمان آموزش			عنوان : خمیرگیری (مربوط به شهرهای متفاوت)
	نظری	عملی	جمع	
	۲۳	۴۲	۶۵	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
ترازوی دیجیتالی پیمانه های مدرج میکسر خمیر گیر با مفتول های متفاوت دستگاه توزین و تقسیم خمیر دستگاه چانه گیری از طریق ماشین آلات آرد گندم آرد سمولینا آرد سیب زمینی خمیر مایه انواع بهبوددهنده روغن کره گیاهی ماست بکینگ پودر				دانش : - انواع نان خرمایی (مربوط به شهرهای کرمانشاه -سنندج- چهرم -آذربایجان - دزفول- شوشترو...) - مواد اولیه خمیر نان خرمایی - زمان و نحوه افزودن مواد اولیه - تفاوت بین خمیر انواع نان و نکات آرد و خمیر ها - نکات مهم در موارد رسیدن خمیر(سرعت مخلوط کردن - مقدار خمیر-میزان مصرف مخمر- افزودنی ها- عمل آوری و رسیدن خمیر)
				مهارت : - آماده سازی مواد اولیه و تهیه خمیر نان خرمایی(نان خرمایی کرمانشاه - کلمپه کرمان-نان خرمایی سنندج- نان خرمایی چهرم- نان خرمایی آذربایجان- نان خرمایی دزفول- نان خرمایی شوشتر)ساده و بازاری -رولت خرمایی - کلوچه خرمایی- برپوش خرما و گردو - مخمرها و نحوه کاربری آنها -استراحت دادن مراحل مختلف خمیر(مقدماتی - میانی - ثانویه) -تشخیص رسیدن خمیر(خمیر جوان-خمیر کهنه- خمیر رسیده)
				نگرش : - با توجه به اینکه نان خرمایی بسیار مقوی می باشد بعنوان تغذیه در مدارس و کارگاهها می توان رواج داد
				ایمنی و بهداشت : - در تهیه نان خرمایی و اصولاً تمامی نانها مسائل ایمنی و بهداشتی از لحاظ نوع مخمر- و نوع آرد و ... باید رعایت شود تا در سلامت نان مطمئن شویم.
				توجهات زیست محیطی : -



استاندارد آموزش شایستگی
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : شکل دهی نان خرمایی
	جمع	عملی	نظری	
	۲۳	۱۶	۷	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
دستگاه گرد کننده های ماشینی			۴	دانش : - مدل‌های متفاوت نان خرمایی - فرمول ساخت کلوچه و تفاوت آن با نان - -
دستگاه گرد کننده های مخروطی			۳	
دستگاه گرد کننده های نواری				
دستگاه گرد کننده های استوانه ای		۶		مهارت : - درست کردن اشکال متفاوت نان خرمایی (گرد بیضی- نواری و ...) - تهیه نان خرمایی با دستگاه - تهیه نان خرمایی با پوشش خمیر با دست - استفاده از مواد رومال و زرینه شدن سطح نان
		۴		
		۳		
		۳		
				نگرش : -
				ایمنی و بهداشت : -
				توجهات زیست محیطی : - -



	زمان آموزش			عنوان : پخت نان خرمایی و روش سرد کردن نان
	جمع	عملی	نظری	
	۲۱	۱۱	۱۰	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
پنجره های سیمی دماسنج جدول درجه حرارت سینی های سرد سازی نان				دانش : - انواع روش های پخت (با حرارت مستقیم و یا غیرمستقیم) - وسایل سرد سازی نان - انواع دماسنج - روش های سرد کردن نان
			۲	
			۳	
			۳	
			۲	
				مهارت : -تنظیم حرارت های فر بر اساس سانتی گراد - فائزهایت - پخت نان خرمایی -تنظیم درجه حرارت بر اساس قطر نان - سرد سازی نان با پنجره های سیمی
		۳		
		۳		
		۳		
		۲		
	نگرش : -			
	ایمنی و بهداشت : - -			
	توجهات زیست محیطی : - -			



استاندارد آموزش شایستگی
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : بسته بندی و نگهداری نان خرمایی و روشهای جلوگیری از فساد نان
	جمع	عملی	نظری	
	۳۲	۱۶	۱۶	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
جعبه های مخصوص سلفون نمونه های متفاوت نان				دانش :
			۵	- بسته بندی با جعبه های مخصوص
			۲	- بسته بندی با سلفون
			۴	- انواع روشهای جلوگیری از فساد نان
			۵	- معایب نان
				مهارت :
		۵		- استفاده از جعبه های مخصوص
		۵		- استفاده از سلفون
		۶		- معایب نان (بافت و پوسته نان) ، بیات شدن نان
				-
				نگرش :
				- اطمینان از سلامت مواد بسته بندی مورد استفاده
			-	
			ایمنی و بهداشت :	
			-	
			توجهات زیست محیطی :	
			-	
			-	



- برگه استاندارد تجهیزات

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	تورهای مخصوص شیر	استیل	۳	
	کش کردن خرما			
۲	پنجره های سیمی		۳	
۳	نمونه های متفاوت نان		۱۵	
۴	میکسرهای قوی برای جداسازی هسته و کلاهک خرما		۳	
۵	دستگاه شستشوی خرما با شیر آب فشار قوی		۳	
۶	سینی های سرد سازی نان		۵	
۷	دماسنج		۳	مایعات و محیط
۸	توری برای جداسازی پوسته خرما	۳		

توجه :

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



- برگه استاندارد مواد

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	انواع خرما		به اندازه نیاز	
۲	شیره خرما		به اندازه نیاز	
۳	پوره خرما		به اندازه نیاز	
۴	سبد برای شستشو		۱۵	
۵	جعبه های مخصوص		۱۵	

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	جدول خواص خرماو جدول کامل مناطق متفاوت خرما		۱۵ سری	
۲	جدول درجه حرارت		۱۵ سری	
۳	توری با قطر نیم سانت		۱۵ سری	
۴	سبد برای شستشو		۱۵	
۵	سلفون		۱۵ بسته	

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
۱	خرما : فرهنگ تغذیه در اسلام	محمد رسول دریایی		۱۳۸۲	نوبهار	
۲	رشد .نمو.دستاوری و بسته بندی خرما	دانشگاه ایالتی میشیگان	مهندس مسعود فلاحی	۱۳۷۹	دقت	
۳	نان(شیمی نان.پخت و فناوری های ان)	سید رضا آقاپور مقدم / مهندس منوچهر واعظی		۱۳۸۷	مبنای خرد	
۴	خوراکی ها	دکتر غیاث الدین جزایری		۱۳۸۶	اتحاد	
۵	خرما میوه زندگی	مهندس آریتا اشرف جهانی		۱۳۸۵	علوم کشاورزی	
۶	مهارت نانوائی عمومی	مهندس علی نظری-علی پناهنده – پریسا رستمی		۱۳۸۵		سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور
۷	فن آوری نان های حجیم	علی بهزاد – مرکز تحقیقات نان سحر		۱۳۷۹	انتشارات و تبلیغات بهروزان	



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

ردیف	نام کتاب یا جزوه	سال نشر	مؤلف / مؤلفین	مترجم / مترجمین	محل نشر	ناشر	توضیحات
۱	اصول بسته بندی مواد غذایی	۱۳۸۵	دکتر سید حسین میرنظامی ضیابری			آبیز	
۲	راهنمای آفات ، بیماریها و علفهای هرز خرما	۱۳۸۲	حسین خباز جلفایی / شادی فرنادی			آموزش کشاورزی	



فهرست سایت های قابل استفاده در آموزش استاندارد

ردیف	عنوان
1	http://www.akairan.com/shirinipazi
2	http://www.foodna.ir/14384-fa.html شرکت گلپهان
3	http://www.tebyan-zn.ir/cooking_nutrition.html
4	http://www.findfa.com/
5	
6	
7	
8	
9	
10	



فهرست معرفی نرم افزارهای سودمند و مرتبط
(علاوه بر نرم افزارهای اصلی)

ردیف	عنوان نرم افزار	تهیه کننده	آدرس	توضیحات
۱	فیلم آموزشی نان سحر	شرکت ثمین نان سحر	تهران - بالاتر از پل صدر - ساختمان نان سحر	