

معاونت پژوهش، برنامه‌ریزی و سنجش مهارت

دفتر پژوهش، طرح و برنامه‌ریزی درسی

# استاندارد آموزش شایستگی پهن کردن و درآوردن نان لواش

## گروه شغلی

## صنایع غذایی

کد ملی آموزش شایستگی

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

۷۵۱۲/۲/۱

تاریخ تدوین استاندارد: ۱۵/۷/۸۹



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

شماره ملی شناسایی شغل : ۷۵۱۲/۷/۱

شروع اعتبار : ۸۹/۷/۱۵

پایان اعتبار : ۹۴/۷/۱۵

اعضاء کمیسیون تخصصی برنامه ریزی درسی رشته صنایع غذایی :

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

- کارشناسان دفتر طرح و برنامه های درسی
- کارشناسان دفتر آموزش در صنایع
- اتحادیه نانوایان سنتی
- مرکز پژوهشهای غله
- اتحادیه نانوایان فانتزی

فرآیند اصلاح و بازنگری :

آدرس :

تهران - خیابان آزادی، خیابان خوش شمالی، نیش نصرت، ساختمان شماره ۲، سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور، شماره ۲۵۹

دورنگار ۶۶۹۴۴۱۱۷      تلفن ۶۶۵۶۹۹۰۰



### تهیه کنندگان استاندارد شغل و آموزش

ردیف	نام و نام خانوادگی	مدرک	رشته تحصیلی	سابقه‌ی تجربی مرتبط
۱	حسین نظری	سیکل	-	۴۰ سال
۲	سید تقی حسینی سرشت	دیپلم	-	۳۰ سال
۳	حمید مهری	لیسانس	کشاورزی	۳۵ سال
۴	اصغر سلطانی	لیسانس	علوم سیاسی	۲۹ سال
۵	نرگس رئیسی	لیسانس	صنایع غذایی	۵ سال
۶	مسعود دارپوئی	فوق دیپلم	روابط عمومی	۴۰ سال
۷	فریدون سلیمانی	لیسانس	صنایع غذایی	۱۵ سال
۸	ارژنگ بهادری	لیسانس	کشاورزی	۱۵ سال
۹	سید محسن جلالی	لیسانس	کشاورزی	۵ سال
۱۰				
۱۱				
۱۲				
۱۳				
۱۴				
۱۵				



## **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 اهداف 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 .

### **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.



## نام شغل : کارگر نان درآر و نان پهن کن لواش

### شرح شغل<sup>۱</sup>

کارگر نان درآر و نان پهن کن لواش شغلی است در حوزه صنایع غذایی و حرفه پخت نان که دارای وظایفی از جمله (فرم دادن به چانه خمیر- پهن کردن چانه فرم داده شده - آماده کردن و تنظیم کوره آتش خوان - تنظیم درجه حرارت تنور - درآوردن نانهای پخته شده) می باشد و با مشاغلی از قبیل شاطر لواش و کارگر خمیرگیر و چانه گیر لواش در ارتباط است.

### ویژگی های کارآموز ورودی

حداقل میزان تحصیلات : (۱) دیپلم (یا بالاتر) با حداقل ۱۸ ماه سابقه کار در واحدهای تولید نان . (۲) پایان دوره راهنمایی با حداقل ۳۰ ماه سابقه کار در واحدهای تولید نان . (۳) پایان دوره ابتدایی با حداقل ۴۲ ماه سابقه کار در واحدهای تولید نان .

حداقل توانایی جسمی : سلامتی روانی و جسمانی ( کارت تندرستی)

مهارت های پیش نیاز این استاندارد : کارگر خمیرگیر و چانه گیر لواش به شماره ملی شناسایی شغل ۷۵۱۲/۱۲/۱

### طول دوره آموزش

طول دوره آموزش	:	۴۱	ساعت
- زمان آموزش نظری	:	۱۱	ساعت
- زمان آموزش عملی	:	۳۰	ساعت
- کارورزی	:	-	ساعت
- زمان پروژه	:	-	ساعت

### شیوه ارزشیابی

عملی : ۶۵%

تئوری : ۲۵%

اخلاق حرفه ای : ۱۰%

### صلاحیت های حرفه ای مربیان

- فوق دیپلم صنایع غذایی و بالاتر با حداقل ۲ سال سابقه کار مرتبط



## استاندارد شغل<sup>۲</sup>

### – شایستگی های<sup>۳</sup> شغلی

ردیف	توانایی ها
۱	توانایی فرم دادن به چانه خمیر
۲	توانایی پهن کردن چانه فرم داده شده
۳	توانایی آماده کردن و تنظیم کوره آتش خوان
۴	توانایی تنظیم درجه حرارت تنور
۵	توانایی درآوردن نانهای پخته شده
۶	
۷	
۸	
۹	
۱۰	
۱۱	
۱۲	



**استاندارد آموزش**  
**– برگه‌ی تحلیل آموزشی**

	زمان آموزش			عنوان توانایی :
	جمع	عملی	نظری	توانایی فرم دادن به چانه خمیر
	۶	۵	۱	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی				دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط
– آرد – میز مناسب				دانش :
			۰/۲۵	– ویژگی های چانه پس از تخمیر ثانویه
			۰/۲۵	– ضرورت فرم دادن به چانه خمیر
			۰/۵	– روش های صحیح فرم دادن به چانه خمیر
				مهارت :
		۱		– برداشتن صحیح و به موقع چانه خمیر
		۴		– فرم دادن به چانه خمیر با دست
				نگرش :
				– دقت در تشخیص زمان مناسب تکمیل عملیات تخمیر ثانویه
				ایمنی :
				– استفاده از لباس کار، ماسک و کلاه مناسب
				– رعایت بهداشت فردی، ابزار و محیط
				– رعایت بهداشت چانه خمیر
				– رعایت اصول ارگونومی
				توجهات زیست محیطی :
				–



**استاندارد آموزش**  
**– بر گه‌ی تحلیل آموزشی**

	<b>زمان آموزش</b>			<b>عنوان توانایی :</b> توانایی پهن کردن چانه فرم داده شده
	<b>جمع</b>	<b>عملی</b>	<b>نظری</b>	
	۱۲	۱۰	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی				<b>دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی</b> <b>توجهات زیست محیطی مرتبط</b>
- وردنه - میز مناسب - کاردک - آرد			۰/۵ ۱ ۰/۵	<b>دانش :</b> - ویژگی های ابزار و تجهیزات پهن کردن خمیر - روش های پهن کردن خمیر - ویژگی های خمیر پهن شده - <b>مهارت :</b> - پهن کردن مناسب و یکنواخت خمیر به روش صحیح - استفاده درست از ابزار و تجهیزات پهن کردن خمیر - انتقال صحیح خمیر پهن شده بر روی میز کار شاطر - <b>نگرش :</b> - دقت در یکنواخت پهن کردن خمیر - دقت در انتقال صحیح خمیر پهن شده <b>ایمنی :</b> - استفاده از لباس کار، ماسک و کلاه مناسب - رعایت اصول ارگونومی - رعایت بهداشت فردی، ابزار و محیط - رعایت بهداشت چانه خمیر <b>توجهات زیست محیطی :</b> -





**استاندارد آموزش**  
**– برگه‌ی تحلیل آموزشی**

	زمان آموزش			
	جمع	عملی	نظری	
	۶	۴	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی				دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط
– تنور سنتی لواش با کلیه ملحقات آن			۰/۵	دانش : – انواع مشعل و ویژگی های هر یک – کوره آتش خوان و اجزای آن – روشهای آماده کردن کوره آتش خوان ( روشن و خاموش کردن مشعل، تمیز کردن، تنظیم شعله و...) – درجه حرارت مناسب آتش خوان و نحوه تنظیم آن (تنظیم مشعل) – دانش ترمیم کوره آتش خوان
			۰/۵	
			۰/۵	
			۰/۲۵	
			۰/۲۵	
		۱		مهارت : – آماده کردن کوره آتش خوان به شکل صحیح (روشن و خاموش کردن مشعل، تنظیم شعله، تمیز کردن و...) – بررسی درجه حرارت کوره آتش خوان – تنظیم درجه حرارت کوره آتش خوان متناسب با ضخامت و کیفیت خمیر – ترمیم کوره آتش خوان
		۱		
		۱		
		۱		
				نگرش : – دقت در تنظیم درجه حرارت کوره آتش خوان – دقت در سلامت اتصالات شیرآلات سوخت رسانی – احتیاط در روشن کردن و تنظیم شعله کوره آتش خوان
				ایمنی : – استفاده از لباس کار، دستکش و کلاه مناسب – رعایت اصول ایمنی
			توجهات زیست محیطی : – تنظیم مناسب شعله آتش خوان به منظور جلوگیری از تولید دوده و سایر گازهای نامطلوب و آلاینده	



## استاندارد آموزش

### – بر گه‌ی تحلیل آموزشی

	زمان آموزش			عنوان توانایی : توانایی تنظیم درجه حرارت تنور
	جمع	عملی	نظری	
	۵/۵	۳	۲/۵	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
– تنور سنتی لواش با کلپه ملحقات آن			۱	دانش : – درجه حرارت مناسب تنور برای پخت نان براساس ضخامت و کیفیت خمیر
			۱/۵	– انواع تنور و ویژگی های فنی هر یک (سنتی و صنعتی )و مقایسه کیفی کارکرد هر یک از آنها
				مهارت : – بررسی درجه حرارت مناسب تنور برای پخت نان ( آمادگی تنور) متناسب با ضخامت و کیفیت خمیر
		۱		– کنترل و تنظیم درجه حرارت تنور در طول فرآیند پخت نان
		۲		
				نگرش : – دقت در تنظیم درجه حرارت تنور
				ایمنی : – رعایت بهداشت تنور – رعایت اصول ایمنی – استفاده از لباس کار، دستکش، عینک و کلاه مناسب
			توجهات زیست محیطی : –	



## استاندارد آموزش

### – برگی تحلیل آموزشی

	زمان آموزش			عنوان توانایی : توانایی درآوردن نانهای پخته شده
	جمع	عملی	نظری	
	۱۱/۵	۸	۳/۵	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
- سیخ نان درآری - میز خنک کننده (توری) - پشت سیخی				دانش :
			۰/۵	- ویژگی های نان پخته شده
			۰/۵	- روشهای درآوردن نان از تنور
			۰/۷۵	- زمان پخت نان (براساس کیفیت و ضخامت خمیر)
			۰/۲۵	- ابزار درآوردن نان از تنور
			۱	- روشهای تمیز کردن تنور (تنورمال)
			۰/۵	- نقاط مختلف پخت نان در تنور ( جای نان)
				مهارت :
		۲		- بررسی زمان تکمیل پخت نان
		۴		- درآوردن نانهای پخته شده بطرز صحیح
	۲		- تمیز نگهداشتن تنور	
			نگرش :	
			- دقت در خروج به موقع نان از تنور ( بمنظور جلوگیری از حالت خمیری یا سوختگی )	
			ایمنی :	
			- رعایت اصول ایمنی در هنگام کار با تنور	
			- استفاده از لباس کار، ماسک و کلاه مناسب	
			- رعایت اصول ارگونومی	
			- رعایت اصول بهداشت فردی، ابزار و محیط	
			- رعایت بهداشت نانهای پخته شده	
			توجهات زیست محیطی :	
			-	



– برگه استاندارد تجهیزات ، مواد ، ابزار

ردیف	مشخصات فنی	تعداد	شماره
۱	آرد	۲۴۰ کیلو	
۲	میز کار	۱ عدد	
۳	وردنه	۲ عدد	
۴	میز مناسب	۱ عدد	
۵	کاردک پلاستیکی	۳ عدد	
۶	تنور سنتی لواش با کلید ملحقات آن	۱ عدد	
۷	سیخ نان دراری	۲ عدد	
۸	میز خنک کننده (توری)	۱ عدد	
۹	پشت سیخی	۲ عدد	
۱۰			
۱۱			
۱۲			
۱۳			
۱۴			
۱۵			
۱۶			
۱۷			
۱۸			
۱۹			
۲۰			

توجه :

– تجهیزات برای یک کارگاه به ظرفیت ۱۲ نفر در نظر گرفته شود .

– ابزار به ازاء هر سه نفر محاسبه شود .

– مواد به ازاء یک نفر کارآموز محاسبه شود .



– منابع و نرم افزار های آموزشی

شرح	ردیف