



سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور

جمهوری اسلامی ایران

وزارت کار و امور اجتماعی

## استاندارد مهارت و آموزشی

## نانوای نان های حجیم و نیمه حجیم

## گروه صنایع غذایی

تاریخ شروع اعتبار: ۱۳۸۸/۰۱/۰۱

کد شغل: ۷-۷۶/۳۷/۱/۲

تعاونت پژوهش و توسعه: تهران- خیابان آزادی- نبش  
چهارراه خوش - سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور- معاونت  
پژوهش و توسعه

تلفن: ۰۹۰۴۱۵۱۶  
فaks: ۰۹۰۴۱۲۷۲  
EMAIL: INFO@IRANTVTO.COM

مدیریت پژوهش: تهران- خیابان آزادی- نبش چهارراه  
خوش- سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور- مدیریت پژوهش  
تلفن: ۰۹۰۴۷۶۹۴ و ۰۹۰۴۱۱۷ و ۰۹۰۴۴۱۲۰  
فاکس: ۰۹۰۴۴۱۱۹ و ۰۹۰۴۲۶۷۹۳  
EMAIL: DEVELOP@IRANTVTO.COM

تعريف شغل :	نانوای نان های حجیم و نیمه حجیم کسی است که بتواند از عهده مراحل تولید نان از مرحله شناسایی آرد تا پخت نان در صنعت و صنف برآید.		
ویژگی های کارآموز :			
میزان تحصیلات :	دیپلم		
توانایی جسمی :	<ul style="list-style-type: none"> <li>- سلامت جسمی کامل</li> </ul>		
مهارت های پیش نیاز این استاندارد :			
تعريف مفاهیم سطوح یادگیری :			
آشنایی :	به مفهوم داشتن اطلاعات مقدماتی		
شناسایی :	به مفهوم داشتن اطلاعات کامل		
اصول :	به مفهوم مبانی مطالب تئوری		
توانایی :	به مفهوم قدرت انجام کار		
مدت دوره کارآموزی :			
کل مدت زمان دوره کارآموزی:	ساعت	۷۸	
۱- زمان آموزش نظری:	ساعت	۳۲	
۲- زمان آموزش عملی:	ساعت	۴۶	
۳- زمان کارورزی:	ساعت	-	
۴- زمان پروژه:	ساعت	-	
روش ارزیابی مهارت کارآموز:			
آزمون تئوری و عملی			

### فهرست توانایی های شغل

ردیف	عنوان توانایی
۱	توانایی انتخاب آرد مناسب برای تولید نان مورد نظر
۲	توانایی الک کردن، توزین و مخلوط کردن آردها برای تولید نان مورد نظر
۳	توانایی انتخاب کمیت و کیفیت آب مورد نیاز برای تهیه خمیر
۴	توانایی انتخاب کمیت و کیفیت نمک
۵	توانایی تشخیص کیفیت و کمیت مخمر نانوایی(خمیرماهی) و خمیرترش مورد نیاز برای نان
۶	توانایی انتخاب کمیت و کیفیت سایر مواد مورد استفاده برای تهیه خمیر
۷	توانایی تهیه خمیر و عمل آوری آن
۸	توانایی تقسیم خمیر آماده شده و چانه گیری خمیر
۹	توانایی تشخیص اهداف و روش‌های تخمیر میانی
۱۰	توانایی شکل دهی به خمیر
۱۱	توانایی تشخیص اهداف و روش‌های تخمیر نهایی
۱۲	توانایی کنترل فرآیند پخت و سرد کردن نان
۱۳	توانایی تشخیص شرایط مؤثر محیط کار
۱۴	
۱۵	
۱۶	
۱۷	
۱۸	
۱۹	
۲۰	
۲۱	
۲۲	
۲۳	
۲۴	
۲۵	
۲۶	
۲۷	
۲۸	
۲۹	
۳۰	
۳۱	
۳۲	
۳۳	
۳۴	
۳۵	
۳۶	
۳۷	
۳۸	
۳۹	
۴۰	
۴۱	
۴۲	
۴۳	
۴۴	
۴۵	
۴۶	
۴۷	
۴۸	
۴۹	
۵۰	
۵۱	
۵۲	
۵۳	
۵۴	
۵۵	
۵۶	
۵۷	
۵۸	
۵۹	
۶۰	
۶۱	
۶۲	
۶۳	
۶۴	
۶۵	
۶۶	
۶۷	
۶۸	
۶۹	
۷۰	
۷۱	
۷۲	
۷۳	
۷۴	
۷۵	
۷۶	
۷۷	
۷۸	
۷۹	
۸۰	
۸۱	
۸۲	
۸۳	
۸۴	
۸۵	
۸۶	
۸۷	
۸۸	
۸۹	
۹۰	
۹۱	
۹۲	
۹۳	
۹۴	
۹۵	
۹۶	
۹۷	
۹۸	
۹۹	
۱۰۰	
۱۰۱	
۱۰۲	
۱۰۳	
۱۰۴	
۱۰۵	
۱۰۶	
۱۰۷	
۱۰۸	
۱۰۹	
۱۱۰	
۱۱۱	
۱۱۲	
۱۱۳	
۱۱۴	
۱۱۵	
۱۱۶	
۱۱۷	
۱۱۸	
۱۱۹	
۱۲۰	
۱۲۱	
۱۲۲	
۱۲۳	
۱۲۴	
۱۲۵	
۱۲۶	
۱۲۷	
۱۲۸	
۱۲۹	
۱۳۰	
۱۳۱	
۱۳۲	
۱۳۳	
۱۳۴	
۱۳۵	
۱۳۶	
۱۳۷	
۱۳۸	
۱۳۹	
۱۴۰	
۱۴۱	
۱۴۲	
۱۴۳	
۱۴۴	
۱۴۵	
۱۴۶	
۱۴۷	
۱۴۸	
۱۴۹	
۱۵۰	
۱۵۱	
۱۵۲	
۱۵۳	
۱۵۴	
۱۵۵	
۱۵۶	
۱۵۷	
۱۵۸	
۱۵۹	
۱۶۰	
۱۶۱	
۱۶۲	
۱۶۳	
۱۶۴	
۱۶۵	
۱۶۶	
۱۶۷	
۱۶۸	
۱۶۹	
۱۷۰	
۱۷۱	
۱۷۲	
۱۷۳	
۱۷۴	
۱۷۵	
۱۷۶	
۱۷۷	
۱۷۸	
۱۷۹	
۱۸۰	
۱۸۱	
۱۸۲	
۱۸۳	
۱۸۴	
۱۸۵	
۱۸۶	
۱۸۷	
۱۸۸	
۱۸۹	
۱۹۰	
۱۹۱	
۱۹۲	
۱۹۳	
۱۹۴	
۱۹۵	
۱۹۶	
۱۹۷	
۱۹۸	
۱۹۹	
۲۰۰	
۲۰۱	
۲۰۲	
۲۰۳	
۲۰۴	
۲۰۵	
۲۰۶	
۲۰۷	
۲۰۸	
۲۰۹	
۲۱۰	
۲۱۱	
۲۱۲	
۲۱۳	
۲۱۴	
۲۱۵	
۲۱۶	
۲۱۷	
۲۱۸	
۲۱۹	
۲۲۰	
۲۲۱	
۲۲۲	
۲۲۳	
۲۲۴	
۲۲۵	
۲۲۶	
۲۲۷	
۲۲۸	
۲۲۹	
۲۳۰	
۲۳۱	
۲۳۲	
۲۳۳	
۲۳۴	
۲۳۵	
۲۳۶	
۲۳۷	
۲۳۸	
۲۳۹	
۲۴۰	
۲۴۱	
۲۴۲	
۲۴۳	
۲۴۴	
۲۴۵	
۲۴۶	
۲۴۷	
۲۴۸	
۲۴۹	
۲۵۰	
۲۵۱	
۲۵۲	
۲۵۳	
۲۵۴	
۲۵۵	
۲۵۶	
۲۵۷	
۲۵۸	
۲۵۹	
۲۶۰	
۲۶۱	
۲۶۲	
۲۶۳	
۲۶۴	
۲۶۵	
۲۶۶	
۲۶۷	
۲۶۸	
۲۶۹	
۲۷۰	
۲۷۱	
۲۷۲	
۲۷۳	
۲۷۴	
۲۷۵	
۲۷۶	
۲۷۷	
۲۷۸	
۲۷۹	
۲۸۰	
۲۸۱	
۲۸۲	
۲۸۳	
۲۸۴	
۲۸۵	
۲۸۶	
۲۸۷	
۲۸۸	
۲۸۹	
۲۹۰	
۲۹۱	
۲۹۲	
۲۹۳	
۲۹۴	
۲۹۵	
۲۹۶	
۲۹۷	
۲۹۸	
۲۹۹	
۳۰۰	
۳۰۱	
۳۰۲	
۳۰۳	
۳۰۴	
۳۰۵	
۳۰۶	
۳۰۷	
۳۰۸	
۳۰۹	
۳۱۰	
۳۱۱	
۳۱۲	
۳۱۳	
۳۱۴	
۳۱۵	
۳۱۶	
۳۱۷	
۳۱۸	
۳۱۹	
۳۲۰	
۳۲۱	
۳۲۲	
۳۲۳	
۳۲۴	
۳۲۵	
۳۲۶	
۳۲۷	
۳۲۸	
۳۲۹	
۳۳۰	
۳۳۱	
۳۳۲	
۳۳۳	
۳۳۴	
۳۳۵	
۳۳۶	
۳۳۷	
۳۳۸	
۳۳۹	
۳۴۰	
۳۴۱	
۳۴۲	
۳۴۳	
۳۴۴	
۳۴۵	
۳۴۶	
۳۴۷	
۳۴۸	
۳۴۹	
۳۵۰	
۳۵۱	
۳۵۲	
۳۵۳	
۳۵۴	
۳۵۵	
۳۵۶	
۳۵۷	
۳۵۸	
۳۵۹	
۳۶۰	
۳۶۱	
۳۶۲	
۳۶۳	
۳۶۴	
۳۶۵	
۳۶۶	
۳۶۷	
۳۶۸	
۳۶۹	
۳۷۰	
۳۷۱	
۳۷۲	
۳۷۳	
۳۷۴	
۳۷۵	
۳۷۶	
۳۷۷	
۳۷۸	
۳۷۹	
۳۸۰	
۳۸۱	
۳۸۲	
۳۸۳	
۳۸۴	
۳۸۵	
۳۸۶	
۳۸۷	
۳۸۸	
۳۸۹	
۳۹۰	
۳۹۱	
۳۹۲	
۳۹۳	
۳۹۴	
۳۹۵	
۳۹۶	
۳۹۷	
۳۹۸	
۳۹۹	
۴۰۰	
۴۰۱	
۴۰۲	
۴۰۳	
۴۰۴	
۴۰۵	
۴۰۶	
۴۰۷	
۴۰۸	
۴۰۹	
۴۱۰	
۴۱۱	
۴۱۲	
۴۱۳	
۴۱۴	
۴۱۵	
۴۱۶	
۴۱۷	
۴۱۸	
۴۱۹	
۴۲۰	
۴۲۱	
۴۲۲	
۴۲۳	
۴۲۴	
۴۲۵	
۴۲۶	
۴۲۷	
۴۲۸	
۴۲۹	
۴۳۰	
۴۳۱	
۴۳۲	
۴۳۳	
۴۳۴	
۴۳۵	
۴۳۶	
۴۳۷	
۴۳۸	
۴۳۹	
۴۴۰	
۴۴۱	
۴۴۲	
۴۴۳	
۴۴۴	
۴۴۵	
۴۴۶	
۴۴۷	
۴۴۸	
۴۴۹	
۴۵۰	
۴۵۱	
۴۵۲	
۴۵۳	
۴۵۴	
۴۵۵	
۴۵۶	
۴۵۷	
۴۵۸	
۴۵۹	
۴۶۰	
۴۶۱	
۴۶۲	
۴۶۳	
۴۶۴	
۴۶۵	
۴۶۶	
۴۶۷	
۴۶۸	
۴۶۹	
۴۷۰	
۴۷۱	
۴۷۲	
۴۷۳	
۴۷۴	
۴۷۵	
۴۷۶	
۴۷۷	
۴۷۸	
۴۷۹	
۴۸۰	
۴۸۱	
۴۸۲	
۴۸۳	
۴۸۴	
۴۸۵	
۴۸۶	
۴۸۷	
۴۸۸	
۴۸۹	
۴۹۰	
۴۹۱	
۴۹۲	
۴۹۳	
۴۹۴	
۴۹۵	
۴۹۶	
۴۹۷	
۴۹۸	
۴۹۹	
۵۰۰	
۵۰۱	
۵۰۲	
۵۰۳	
۵۰۴	
۵۰۵	
۵۰۶	
۵۰۷	
۵۰۸	
۵۰۹	
۵۱۰	
۵۱۱	
۵۱۲	
۵۱۳	
۵۱۴	
۵۱۵	
۵۱۶	
۵۱۷	
۵۱۸	
۵۱۹	
۵۲۰	
۵۲۱	
۵۲۲	
۵۲۳	
۵۲۴	
۵۲۵	
۵۲۶	
۵۲۷	
۵۲۸	
۵۲۹	
۵۳۰	
۵۳۱	
۵۳۲	
۵۳۳	
۵۳۴	
۵۳۵	
۵۳۶	
۵۳۷	
۵۳۸	
۵۳۹	
۵۴۰	
۵۴۱	
۵۴۲	
۵۴۳	
۵۴۴	
۵۴۵	
۵۴۶	
۵۴۷	
۵۴۸	
۵۴۹	
۵۵۰	
۵۵۱	
۵۵۲	
۵۵۳	
۵۵۴	
۵۵۵	
۵۵۶	
۵۵۷	
۵۵۸	
۵۵۹	
۵۶۰	
۵۶۱	
۵۶۲	
۵۶۳	
۵۶۴	
۵۶۵	
۵۶۶	



**نام شغل: نانوای نان های حجیم و نیمه حجیم**

**کاربرگ شماره ۶**

سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور

**اهداف و ریزپو نامه درسی**

زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
۴	۲	۲	توانایی انتخاب آرد مناسب برای تولید نان مورد نظر آشنایی با گونه های گندم و سایر غلات مورد استفاده برای نان و ساختمان آن ها آشنایی با انواع آرد مناسب برای تولید نان های مختلف حجیم و نیمه حجیم با گلت- انواع همبرگری- نان های بروت چن یا لقمه ای- ساندویچی- قالبی - رژیمی و بربی و .... آشنایی با ویژگی های فیزیکی شیمیایی آرد - رنگ ، 'بو' اندازه ذرات' ناخالصی ها ' درصد استخراج - رطوبت 'نشاسته' لگتون' فعالیت آنزیم ها' خاکستر شناسایی اصول انتخاب آرد مناسب برای تولید نان شناسایی اصول شرایط نگهداری آرد مناسب برای تولید نان آشنایی با شرایط نگهداری آرد به منظور بهبود ویژگی های پخت - دما - رطوبت نسبی هوا - سیلوهای نگهداری - رعایت اولویت ورود و خروج	۱ ۱-۱ ۱-۲ ۱-۳ ۱-۳-۱ ۱-۳-۲ ۱-۴ ۱-۵ ۱-۶ ۱-۶-۱ ۱-۶-۲ ۱-۶-۳ ۱-۶-۴



**نام شغل: نانوایی نان های حجیم و نیمه حجیم**

**کاربرگ شماره ۶**

سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور

**اهداف و ریزپو نامه درسی**

زمان آموزش				شرح	شماره
جمع	عملی	نظری			
۶	۴	۳	توانایی الک کردن، توزین و مخلوط کردن آردها برای تولید نان مورد نظر	۲	
			شناسایی اصول الک کردن آرد آشنایی با هدفهای الک کردن آرد جداسازی ناخالصیها هوادهی یکنواخت کردن آرد آشنایی با الک و انواع آن شناسایی اصول توزین و مخلوط کردن آرد برای نان فانتزی آشنایی با وسائل توزین	۲-۱ ۲-۲ ۲-۲-۱ ۲-۲-۲ ۲-۲-۳ ۲-۳ ۲-۴ ۲-۵	
۶	۳	۳	توانایی انتخاب کمیت و کیفیت آب مورد نیاز برای تهیه خمیر	۳	
			شناسایی اصول انتخاب مقدار آب مورد نیاز برای تهیه خمیر شناسایی اصول محاسبه دمای آب مصرفی مورد نیاز برای تهیه خمیر شناسایی اصول اندازه گیری دما با دماسنجه مناسب	۳-۱ ۳-۲ ۳-۳	



**نام شغل: نانوایی نان های حجیم و نیمه حجیم**

**کاربرگ شماره ۶**

سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور

**اهداف و ریزپو نامه درسی**

زمان آموزش				شرح	شماره
جمع	عملی	نظری			
۴	۲	۲		<b>توانایی انتخاب کمیت و کیفیت نمک</b> کیفیت نمک مورد نیاز برای خمیر شناسایی اصول انتخاب مقدار نمک مورد نیاز برای خمیر	۴
					۴-۱
					۴-۲
۵	۳	۲		<b>توانایی تشخیص کیفیت و کمیت مخمر نانوایی(خمیرمايه) و خمیرترش مورد نیاز برای نان</b> شناسایی اصول نحوه استفاده از انواع مخمر صنعتی شناسایی اصول تهیه و استفاده از انواع خمیر ترش آشنایی با چگونگی اثر مخمر نانوایی و خمیر ترش بر کیفیت نان	۵
					۵-۱
					۵-۲
					۵-۳
۷	۳	۴		<b>توانایی انتخاب کمیت و کیفیت سایر مواد مورد استفاده برای تهیه خمیر</b> شناسایی اصول تشخیص مواد افزودنی مناسب برای فرمولاسیون – vitsc اسید آمینه – امولسیفايرها- آنزیم ها- مواد بهبود دهنده- مواد اکسید کننده – مواد احیاء کننده- مواد نگهدارنده- مواد مغذی شناسایی اصول تشخیص تأثیر مواد افزوده شده برای فرمول بر ویژگیهای حسی آشنایی با انواع مواد مورد استفاده در فرمول تهیه انواع نان (شکر- روغن – کنجد- سبزی ها- دانه ها- مغزها- کشمش)	۶
					۶-۱
					۶-۲
					۶-۳



**نام شغل: نانوای نان های حجیم و نیمه حجیم**

**کاربرگ شماره ۶**

سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور

**اهداف و ریزپو نامه درسی**

زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
۱۱	۷	۴	<b>توانایی تهیه خمیر و عمل آوری آن (تخمیر اولیه)</b> شناسایی اصول و روش‌های عمل آوری شناسایی اصول و نحوه کار انواع خلوط کن‌ها شناسایی اصول کنترل دمای خمیر شناسایی اتاق تخمیر (گرمخانه) - عایق بندی مناسب - ابعاد مناسب - اهداف بکارگیری گرمخانه شناسایی اصول کنترل دمای خمیر و رطوبت نسبی هوا و زمان تخمیر شناسایی اصول تمیز کردن و سرویس و نگهداری دستگاه خمیر کن	۷ ۷-۱ ۷-۲ ۷-۳ ۷-۴ ۷-۴-۱ ۷-۴-۲ ۷-۴-۳ ۷-۵ ۷-۶
۶	۴	۲	<b>توانایی تقسیم خمیر آماده شده و چانه گیری</b> شناسایی اصول تقسیم، توزین و چانه گیری شناسایی اصول کار دستگاه‌های تقسیم توزین و چانه گیری خمیر و بکارگیری آن شناسایی انواع دستگاه‌های تقسیم، توزین و چانه گیری خمیر	۸ ۸-۱ ۸-۲ ۸-۳



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

نام شغل: نانوای نان های حبیم و نیمه حبیم

کاربرگ شماره ۶

اهداف و ریزپو نامه درسی

زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
۴	۲	۲	توانایی تشخیص اهداف و روش‌های تخمیر میانی آشنایی با اهداف و روش‌های تخمیر میانی شناسایی اصول تنظیم رطوبت نسبی و دمای هوای محل تخمیر	۹ ۹-۱ ۹-۲
۳	۲	۱	توانایی شکل دهی به خمیر آشنایی با شکل دهی و چیدن در سینی شناسایی اصول تیغ زدن	۱۰ ۱۰-۱ ۱۰-۲
۹	۷	۲	توانایی تشخیص اهداف و روش‌های تخمیر نهایی آشنایی با اتاق تخمیر نهایی شناسایی اصول کنترل رطوبت نسبی و دمای اتاق تخمیر نهایی شناسایی اصول تشخیص آمادگی خمیر برای پخت	۱۱ ۱۱-۱ ۱۱-۲ ۱۱-۳

زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
۸	۵	۳	<b>توانایی کنترل فرآیند پخت و سرد کردن نان</b> آشنایی با انواع فر و عوامل مؤثر در انتخاب فر شناسایی اصول تنظیم دما در مراحل مختلف فرآیند پخت نان آشنایی با عوامل مؤثر در تعیین دما و زمان پخت شناسایی اصول کنترل فرآیند پخت و تشخیص زمان اتمام پخت - حجیم شدن چانه در فر - تشکیل پوسته و مغز نان - ویژیگی های پوسته نان آشنایی با عوامل مؤثر در انتخاب نوع سوخت شناسایی اصول تمیز کردن و سروپس و نگهداری مشعل و فر آشنایی با موارد بهداشتی مربوط به سینی فر شناسایی اصول و روشهای سرد کردن نان آشنایی با اصول و روشهای بسته بندی نان	۱۲
۸	۲	۲	<b>توانایی تشخیص شرایط موثر محیط کار</b> شناسایی اصول تنظیم دما و رطوبت نسبی محیط آشنایی با انواع دما سنج رطوبت سنج های مناسب شناسایی اصول کار کنترل دما و رطوبت نسبی محیط کار شناسایی اصول کار با دستگاه های تهویه آشنایی با اهمیت سیستم های تهویه	۱۳



سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور

نام شغل: نانوای نان های حجیم و نیمه حجیم

کاربرگ شماره ۸

فهرست استاندارد تجهیزات، ابزار، مواد و وسائل رسانه ای

ردیف	مشخصات فنی	تعداد	شماره
۱	تخته وايت برد	۱	
۲	صندلی و میز چوبی	۱	
۳	صندلی کارآموزان	۱۲	
۴	اور هد	۱	
۵	پالت فلزی یا پلاستیکی	۲	
۶	بمبو نمونه برداری	۲	
۷	ابزار دستی یا ماشینی گلوتن شویی	۲	
۸	الک برقی یا دستی	۳	
۹	تزازوی عقریه ای یا دیجیتال با دقت ۴ گرم	۲	
۱۰	تزازوی دو کفه ای (۱-۲ گرم)	۲	
۱۱	سرتاس در ۳ اندازه مختلف	۲	از هر کدام
۱۲	ظروف پلاستیکی در دار PVC ظرفیت (۱-۲ کیلو گرم)	۳	از هر کدام
۱۳	ظروف پلاستیکی یا استیل ظرفیت (۱-۵ کیلو گرم)	۵	از هر کدام
۱۴	سطل ۵ لیتری مدرج	۲	از هر کدام
۱۵	سطل ۱۰ کیلوگرمی برای آرد	۲	از هر کدام
۱۶	پارچ مدرج ۱ و ۲ لیتری	۲	از هر کدام
۱۷	muncell colour Grader نوار تست	۱ سری	
۱۸	نمک کریستال	kg ۱۰	
۱۹	نمک خرد شده	kg ۱۰	
۲۰	یخچال	۱	
۲۱	ظروف استیل پایه دار ۵ لیتری	۲	
۲۲	مخلوط کن حلزونی (پیرال) ظرفیت ۱۵ kg	۱	
۲۳	مخلوط کن دوکی ظرفیت ۱۵ kg	۱	

تجهیزات، ابزار و مواد برای ۳۰ نفر تعیین شده است.



سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور

نام شغل: نانوای نان های حجیم و نیمه حجیم

کاربرگ شماره ۸

فهرست استاندارد تجهیزات، ابزار، مواد و وسائل رسانه ای

ردیف	مشخصات فنی	تعداد	شماره
۲۴	اقاک تخمیر اولیه	۱	
۲۵	زمان سنج دیجیتال یا ساعت زنگ دار	۲	
۲۶	مواد شوینده و پاک کننده	-	به مقدار کافی
۲۷	آرد	kg ۲۰۰	
۲۸	روغن	kg ۱۰-۱۵	
۲۹	بهبود دهنده های نان	kg ۱/۵ - ۲	
۳۰	مايه خمیر خشك	kg ۵	
۳۱	مايه خمیر تر	kg ۱۰	
۳۲	دانه ها، مغزها	kg ۱	از هر کدام
۳۳	سبزیجات خشك و تازه	kg ۱	از هر کدام
۳۴	پودرهای آماده	kg ۵ - ۱۰	
۳۵	پودرهای نیمه آماده	kg ۵ - ۱۰	
۳۶	کاردک	۱۵	
۳۷	میز کار استیل کشو دار	۲	
۳۸	گاری حمل سینی کوچک	۲	
۳۹	سینی مخصوص دستگاه پخت	۳۲	
۴۰	سینی کرکره ای (کارگاهی) آلومینیومی	۲	
۴۱	سینی ورق آهن سیاه و کارگاهی کرکره ای	۲	
۴۲	سینی ورق آهن سیاه تخت کارگاهی	۲	
۴۳	ظروف قالبی نانهای کوچک	۲۰	
۴۴	ظروف قالبی نانهای بزرگ	۲۰	
۴۵	اقاک چرخ دار تخمیر میانی	۲	
۴۶	رول کن	۱	

تجهیزات، ابزار و مواد برای ۳۰ نفر تعیین شده است.



سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور

کاربرگ شماره ۸ نام شغل: نانوای نان های حجیم و نیمه حجیم

فهرست استاندارد تجهیزات، ابزار، مواد و وسائل رسانه ای

ردیف	مشخصات فنی	تعداد	شماره
۴۷	فرچه	۱۰	
۴۸	روغن سرخ کردنی	۱ کیلو	
۴۹	ظروف نگهداری	kg ۲،۱	
۵۰	گرمخانه با تنظیم دما و رطوبت	۲	
۵۱	چاقوی دندانه دار	۲	
۵۲	تیغ برش خمیر	۲	
۵۳	دستکش نسوز	۱۲ جفت	
۵۴	کیسه نایلون بزرگ	کافی	
۵۵	دستکش یکبار مصرف	(بسته)	

تجهیزات، ابزار و مواد برای ۳۰ نفر تعیین شده است.