

بسمه تعالی

معاونت آموزش
دفتر طرح و برنامه های درسی

استاندارد آموزش شغل

نانوای نان خانگی و فانتزی

گروه شغلی صنایع غذایی

۵۱۲۰/۱/۲

تاریخ تدوین استاندارد: ۹۱/۱/۳۰

تا تاریخ ۹۵/۱/۳۰

مدت اعتبار استاندارد: از تاریخ ۹۱/۱/۳۰



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

کد ملی شناسایی آموزش شغل: ۵۱۲۰/۱/۷

اعضاء کمیسیون تخصصی برنامه ریزی درسی رشته .صنایع غذایی:

حوزه های حرفه ای و تخصصی همکار برای تدوین استاندارد آموزش شغل:
دفتر طرح و برنامه های درسی
موسسه فرهنگی هنری ساناز و سانیا

فرآیند اصلاح و بازنگری:

-
-

آدرس دفتر طرح و برنامه های درسی

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

حرفه‌ای کشور ، پلاک ۲۵۹

تلفن ۹ - ۶۶۵۶۹۹۰۰

دورنگار ۶۶۹۴۴۱۱۷

آدرس الکترونیکی: Barnamehdarci @ yahoo.com



تهیه کنندگان استاندارد آموزش شغل شایستگی

تهیه کنندگان استاندارد آموزش شغل

ردیف	نام و نام خانوادگی	آخرین مدرک تحصیلی	رشته تحصیلی	شغل و سمت فعلی	سابقه کار مرتبط	آدرس ، تلفن و ایمیل
۱	ساناز مینایی تدوین گر	کارشناسی	شناخت و پخت غذا (آشپزی)	مدیر عامل آموزشگاه سانازسانیا	۳۱ سال مربی و مدیرعامل موسسه فرهنگی هنری آشپزی و شیرینی پزی ساناز سانیا مولف و ناشر ۲۷ عنوان کتاب آشپزی و شیرینی پزی سانازسانیا مدیر مسئول ماهنامه آشپزی و شیرینی پزی سانازسانیا	۰۹۱۹۰۶۷۰۸۲۸ ۸۸۹۰۰۲۸۳ بالا تر از میدان ولیعصر - جنب پمپ بنزین زرتشت - کوچه پزشک پور - پلاک ۱ - طبقه اول
۲	پریسا رستمی	لیسانس تغذیه	علوم تغذیه	کارشناس استاندارد	۱۳ سال	۰۹۱۲۳۴۹۸۶۹۷ ۶۶۵۶۹۹۰۰ میدان توحید- نصرت غربی- روبروی خوش شمالی- سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور
۳	ساناز شریفی تدوین گر	فوق لیسانس	شناخت و پخت غذا(آشپزی) و مدیریت بازرگانی	سردبیر ماهنامه آشپزی و شیرینی پزی سانازسانیا	۱۰ سال سردبیر ماهنامه آشپزی و شیرینی پزی سانازسانیا کارشناس آشپزی و شیرینی پزی	۰۹۱۹۰۶۷۰۸۲۸ ۲۲۲۱۸۷۸۹ فرمانیه - بلواز اندرزگو - وطن پور جنوبی - برج آرش واحد ۷
۴	سانیا شریفی تدوین گر	لیسانس	شناخت و پخت غذا(آشپزی) و مدیریت بازرگانی	مدیر اجرایی ماهنامه آشپزی و شیرینی پزی سانازسانیا	۷ سال مدیر اجرایی ماهنامه آشپزی و شیرینی پزی سانازسانیا کارشناس آشپزی و شیرینی پزی	۰۹۱۹۰۶۷۰۸۲۸ ۲۲۲۱۸۷۸۹ فرمانیه - بلواز اندرزگو - وطن پور جنوبی - برج آرش واحد ۷
۵	هادی تیموری	دکتری	علوم تغذیه	کنترل کیفی (علمی و تخصصی)	۱۰ سال	۲۲۲۱۸۷۸۹ فرمانیه - بلواز اندرزگو - وطن پور جنوبی - برج آرش واحد ۷



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 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 استاندارد آموزش شغل :

نانوای نان خانگی و فانتزی

شرح استاندارد آموزش شغل:

نانوای نان خانگی و فانتزی شغلی از مشاغل حوزه صنایع غذایی که وظایفی از جمله انتخاب آرد مناسب برای تولید نان مورد نظر، الک کردن، توزین و مخلوط کردن آردها برای تولید نان مورد نظر، انتخاب کمیت و کیفیت آب مورد نیاز برای تهیه خمیر، انتخاب کمیت و کیفیت نمک، تشخیص کیفیت و کمیت مخمر، خمیر مایه، و خمیر ترش مورد نیاز برای نان، کار با انواع فر و تنور، انتخاب کمیت و کیفیت سایر موارد مورد استفاده برای تهیه خمیر، تهیه خمیر و عمل آوری آن (تخمیر اولیه)، تقسیم خمیر آماده شده و چانه گیری، شکل دهی به خمیر، کنترل فرآیند پخت و سرد کردن نان، بسته بندی نان برآید. و با مشاغل فروشندگان، رستورانها و فروشندگان مواد اولیه در ارتباط هستند.

ویژگی های کارآموز ورودی:

حداقل میزان تحصیلات : دیپلم

حداقل توانایی جسمی و ذهنی : سلامت کامل ذهنی و جسمی

مهارت های پیش نیاز : استاندارد شایستگی کنترل ایمنی و بهداشت در آشپزخانه

طول دوره آموزش :

طول دوره آموزش : ۶۱ ساعت
- زمان آموزش نظری : ۱۸ ساعت
- زمان آموزش عملی : ۳۳ ساعت
- زمان کارورزی : ۱۰ ساعت
- زمان پروژه : - ساعت

بودجه بندی ارزشیابی (به درصد)

- کتبی : ۲۵٪

- عملی : ۶۵٪

- اخلاق حرفه ای : ۱۰٪

صلاحیت های حرفه ای مربیان :

دیپلم بادوسال سابقه کارموثر و دارنده کارت مربیگری با شایستگی سرآشپز طلایی
فوقدیپلم با یکسال سابقه کارموثر و دارنده کارت مربیگری با شایستگی سرآشپز طلایی
کارشناسی با ۶ماه سابقه کارموثر و دارنده کارت مربیگری با شایستگی سرآشپز طلایی



* تعریف دقیق استاندارد (اصطلاحی) :

نانوا کسی است که از عهده انتخاب آرد مناسب برای تولید نان مورد نظر، الک کردن، توزین و مخلوط کردن آردها برای تولید نان مورد نظر، انتخاب کمیت و کیفیت آب مورد نیاز برای تهیه خمیر، انتخاب کمیت و کیفیت نمک، تشخیص کیفیت و کمیت مخمر، خمیر مایه، و خمیر ترش مورد نیاز برای نان، کار با انواع فر و تنور، انتخاب کمیت و کیفیت سایر موارد مورد استفاده برای تهیه خمیر، تهیه خمیر و عمل آوری آن (تخمیر اولیه)، تقسیم خمیر آماده شده و چانه گیری، شکل دهی به خمیر، کنترل فرآیند پخت و سرد کردن نان، بسته بندی نان برآید.

* اصطلاح انگلیسی استاندارد (و اصطلاحات مشابه جهانی) :

baker

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

قناد پایه

* جایگاه استاندارد شغلی از جهت آسیب شناسی و سطح سختی کار :

- | | |
|--|----------------------|
| الف : جزو مشاغل عادی و کم آسیب <input type="checkbox"/> | طبق سند و مرجع |
| ب : جزو مشاغل نسبتاً سخت <input type="checkbox"/> | طبق سند و مرجع |
| ج : جزو مشاغل سخت و زیان آور <input type="checkbox"/> | طبق سند و مرجع |
| د : نیاز به استعلام از وزارت کار <input checked="" type="checkbox"/> | |



استاندارد آموزش شغل

- شایستگی‌ها

ردیف	عناوین
۱	انتخاب آرد مناسب برای تولید نان مورد نظر
۲	الک کردن، توزین و مخلوط کردن آردها برای تولید نان مورد نظر
۳	انتخاب کمیت و کیفیت آب مورد نیاز برای تهیه خمیر
۴	انتخاب کمیت و کیفیت نمک
۵	تشخیص کیفیت و کمیت مخمر صنعتی (خمیر مایه) و خمیر ترش مورد نیاز نان
۶	انتخاب کمیت و کیفیت سایر موارد مورد استفاده برای تهیه خمیر
۷	تهیه خمیر و عمل آوری آن
۸	خمیر میانی
۹	تقسیم خمیر آماده شده و چانه گیری
۱۰	شکل دهی به خمیر
۱۱	تخمیر نهایی
۱۲	آماده کردن و تنظیم درجه حرارت تنور
۱۳	آماده کردن و تنظیم درجه حرارت فر
۱۴	کنترل فرآیند پخت و سرد کردن نان



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : انتخاب آرد مناسب برای تولید نان مورد نظر
	جمع	عملی	نظری	
	۱۴	۱۱	۳	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
اسلاید آموزشی ویدئو پروژکتور تنور آرد گندم آرد غلات نمک روغن بهبود دهنده دانه ها و مغزها سبزیجات پودرهای آماده و نیمه آماده مایه خمیر خشک مایه خمیر تازه آب لباس کار دستکش پلاستیکی بهداشتی کپسول آتش نشانی جعبه کمک های اولیه			۰۱:۰۰ ۰۰:۳۰ ۰۰:۱۵ ۰۰:۱۵ ۰۰:۱۵ ۰۰:۱۵ ۰۰:۱۵ ۰۰:۱۵ ۰۰:۱۵ ۰۰:۱۵ ۱۰	دانش : گونه های گندم و سایر غلات مورد استفاده برای نان و ساختمان آنها انواع آرد مناسب برای تولید نان های مختلف ویژگیهای فیزیکی شیمیایی آرد رنگ، بو، اندازه ذرات، ناخالصی ها، درصد استخراج، رطوبت نشاسته، لگوتن، فعالیت آنزیم ها، خاکستر شرایط نگهداری آرد به منظور بهبود ویژگیهای پخت شرایط نگهداری آرد به منظور حفظ کیفیت آن در برابر رشد کپک ها و آفات انباری دما، رطوبت نسبی هوا در سیلوهای نگهداری آرد مفهوم fifo مهارت : انتخاب آرد مناسب جهت تهیه انواع نان - باگت (همبرگر، تست، نان فرانسه یا ساندویچ قالبی) - نان های سبوس دار (نان قهوه ای) - نان های بروت چین یا لقمه ای - نان های رژیمی - نان لواش - نان بربری - نان کروسان

				- نان دانمارکی
				- چیاپتا Ciabatta
				- فوکاچا Focaccia
				- لکاچ (کلوچه)
				- ماناکیش
				- نان باگت فرانسه
				- نان شیرمال
				- نان صبحانه آلمان
				- نان بروتشن کشمش و گردو آلمان
				- نان فوکاسیا هلند
				- نان مخلوط غلات ایتالیا
				- نان چاباتا یا سیاباتا ایتالیا
				- نان جو
				تهیه خمیر از اختلاط آردهای مختلف برای تهیه انواع نان
	۱			نگرش :
				دقت در رعایت اولویت ورود و خروج آرد از انبار
				دقت در عایق بندی مناسب
				ایمنی و بهداشت :
				استفاده از لباس کار تمیز و بهداشتی (روسری یا کلاه، پیش بند یا روپوش ، کفش و دستکش و ماسک)
				مجهز بودن انبار به تهویه مناسب، کپسول آتش نشانی و جعبه کمک های اولیه
				پیشگیری از آفات آرد
				توجهات زیست محیطی :
				دفع صحیح ضایعات و زباله ها



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان: الک کردن و توزین
	جمع	عملی	نظری	
	۲/۵	۲	۰/۵	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
اسلاید آموزشی ویدئو پروژکتور الک انواع آرد آب نمک روغن بهبود دهنده مایه خمیر خشک مایه خمیر تازه لباس کار دستکش پلاستیکی بهداشتی کپسول آتش نشانی جعبه کمک های اولیه			۰۰:۱۰ ۰۰:۱۰ ۰۰:۱۰	دانش : اهمیت الک کردن آرد هدف های الک کردن آرد - جداسازی ناخالصی ها - هوادهی - یکنواخت کردن آرد ابزار مورد نیاز برای توزین آرد
				مهارت : الک کردن توزین
		۱		نگرش : دقت در مراحل انجام کار
		۱		ایمنی و بهداشت : استفاده از لباس کار تمیز و بهداشتی (روسری یا کلاه، پیش بند یا روپوش ، کفش و دستکش و ماسک) مجهر بودن آشپزخانه به کپسول آتش نشانی و جعبه کمک های اولیه
				توجهات زیست محیطی : دفع صحیح ضایعات و زباله ها



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : انتخاب کمیت و کیفیت آب مورد نیاز برای تهیه خمیر
	جمع	عملی	نظری	
	۰۱:۳۰	۱	۰/۵	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
اسلاید آموزشی ویدئو پروژکتور دماسنج انواع آرد آب نمک روغن بهبود دهنده مایه خمیر خشک مایه خمیر تازه لباس کار دستکش پلاستیکی بهداشتی کپسول آتش نشانی جعبه کمک های اولیه				دانش : اهمیت اندازه گیری دما با دماسنج های مناسب کیفیت آب مورد نیاز مهارت: تعیین مقدار آب مورد نیاز برای تهیه خمیر محاسبه دمای آب مصرفی مورد نیاز برای تهیه خمیر بکارگیری دماسنج برای اندازه گیری دمای آب نگرش : دقت در مراحل انجام کار ایمنی و بهداشت : استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی، کلاه یا روسری، دستکش و ماسک مجهر بودن آشپزخانه به کپسول آتش نشانی مجهر بودن آشپزخانه به جعبه کمک های اولیه توجهات زیست محیطی : دفع صحیح ضایعات و زباله ها
			۰۰:۱۵	
			۰۰:۱۵	
		۰۰:۳۰		
		۰۰:۱۵		
		۰۰:۱۵		



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : انتخاب کمیت و کیفیت نمک
	جمع	عملی	نظری	
	۲	۱:۳۰	۰۰:۳۰	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
اسلاید آموزشی ویدئو پروژکتور آرد نمک خمیر مایه لباس کار دستکش پلاستیکی بهداشتی کپسول آتش نشانی جعبه کمک های اولیه				دانش : کیفیت نمک مورد نیاز برای خمیر مقدار نمک مورد نیاز برای خمیر
				مهارت : انتخاب نمک مورد نیاز برای تهیه نان انتخاب میزان نمک مورد نیاز برای تهیه نان بررسی تاثیر اضافه کردن مقادیر مختلف نمک بر روی خمیر آردهای ضعیف متوسط و قوی
				نگرش : دقت در مراحل انجام کار ایمنی و بهداشت : استفاده از لباس کار تمیز و بهداشتی (روسری یا کلاه، پیش بند یا روپوش ، کفش و دستکش و ماسک) مجهر بودن آشپزخانه به کپسول آتش نشانی و جعبه کمک های اولیه
				توجهات زیست محیطی : دفع صحیح ضایعات و زباله ها



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : استفاده از مخمر یا خمیر ترش
	جمع	عملی	نظری	
	۳	۲	۱	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
اسلاید آموزشی				دانش :
ویدئو پروژکتور			۰۰:۳۰	نحوه استفاده از انواع مخمر صنعتی
مخمر صنعتی			۰۰:۳۰	تاثیر انواع مخمر صنعتی (مرطوب، خشک، سوزنی، فعال، غیرفعال) روی کیفیت خمیر
مخمر مرطوب				مهارت :
مخمر خشک				استفاده از انواع خمیر ترش
مخمر سوزنیف		۰۰:۳۰		بررسی تاثیر انواع خمیر ترش (اولیه، نهایی، روزهای قبل، نوبت قبل، سرکش) روی کیفیت خمیر
مخمر فعال		۰۰:۳۰		تعیین نوع مخمر مورد نیاز برای انواع نان
مخمر غیر فعال				بررسی تاثیر انواع مخمر صنعتی بر کیفیت نان
خمیر ترش		۰۰:۳۰		نگرش :
آرد		۰۰:۳۰		دقت در الویت مراحل کار
آب				دقت در میزان استفاده از مخمر
نمک				ایمنی و بهداشت :
لباس کار				استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی، کلاه یا روسری، دستکش و ماسک
دستکش پلاستیکی				مجهز بودن آشپزخانه به کپسول آتش نشانی
بهداشتی				مجهز بودن آشپزخانه به جعبه کمک های اولیه
کپسول آتش نشانی				توجهات زیست محیطی :
جعبه کمک های اولیه				دفع صحیح ضایعات و زباله ها



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان: انتخاب کمیت و کیفیت سایر موارد مورد استفاده برای تهیه خمیر
	جمع	عملی	نظری	
	۰۶:۰۰	۰۴:۰۰	۰۲:۰۰	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
اسلاید آموزشی				دانش:
پروژکتور			۰۰:۳۰	مواد افزودنی مناسب برای فرمولاسیون
اسید آمینه لیسین			۰۰:۳۰	نحوه تهیه خمیر با فرمولهای مختلف آرد و مواد افزودنی
امولسیفایرها			۰۰:۳۰	انواع مواد مورد استفاده در فرمول تهیه انواع نان
آنزیم ها،			۰۰:۳۰	تاثیر مواد افزوده شده برای فرمول بر ویژگی های حسی
مواد Vitc		۰۲:۰۰		مهارت:
بهبوددهنده				بکارگیری انواع افزودنی ها و مشاهده اثر این مواد بر کیفیت خمیر حاصل
مواد اکسیدکننده				- اسید آمینه لیسین
مواد احیاکننده				- امولسیفایرها
مواد نگهدارنده				- آنزیم ها،
مواد مغذی				- مواد Vitc
شکر				- بهبوددهنده
نمک				- مواد اکسیدکننده
روغن				- مواد احیاکننده
کنجد				- مواد نگهدارنده
سبزی ها				- مواد مغذی
		۰۲:۰۰		بکارگیری مواد مورد استفاده در فرمول انواع نان

دانه ها				- شکر
مغزها				- روغن
کشمش				- کنجد
آرد				- سبزی ها
خمیر مایه				- دانه ها
لباس کار				- مغزها
دستکش پلاستیکی				- کشمش
بهداشتی	نگرش :			
کپسول آتش نشانی	دقت در مراحل انجام کار			
جعبه کمک های اولیه	ایمنی و بهداشت :			
	استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی، کلاه یا روسری، دستکش و ماسک مجهز بودن آشپزخانه به کپسول آتش نشانی مجهز بودن آشپزخانه به جعبه کمک های اولیه			
	توجهات زیست محیطی :			
	دفع صحیح ضایعات و زباله ها			



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۲	۱/۵	۰/۵	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			تهیه خمیر و عمل آوری آن (تخمیر اولیه)
اسلاید آموزشی ویدئو پروژکتور آرد نمک مخمر آب مخلوط کن وردنه دستگاه خمیر کن لباس کار دستکش پلاستیکی بهداشتی کپسول آتش نشانی جعبه کمک های اولیه				دانش : روش های عمل آوری خمیر نحوه کار با انواع مخلوط کن ها اتاق تخمیر (گرمخانه) مهارت : کاربرد انواع مخلوط کن ها در عمل آوری خمیر بکارگیری گرمخانه - عایق بندی مناسب - ابعاد مناسب کنترل دمای خمیر و رطوبت نسبی هوا کنترل زمان تخمیر تمیز کردن، سرویس و نگهداری دستگاه خمیر کن
				نگرش : دقت در مراحل انجام کار
				ایمنی و بهداشت : استفاده از لباس کار تمیز و بهداشتی (روسری یا کلاه، پیش بند یا روپوش ، کفش و دستکش و ماسک) مجهر بودن آشپزخانه به کپسول آتش نشانی و جعبه کمک های اولیه
				توجهات زیست محیطی : دفع صحیح ضایعات و زباله ها



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : تخمیر میانی
	جمع	عملی	نظری	
	۱	۰/۵	۰/۵	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
اسلاید آموزشی ویدئو پروژکتور آرد نمک مخمر آب مخلوط کن وردنه دستگاه خمیر کن لباس کار دستکش پلاستیکی بهداشتی کپسول آتش نشانی جعبه کمک های اولیه			۰۰:۳۰	دانش : اهداف و روش های تخمیر میانی مهارت : تنظیم رطوبت نسبی و دمای هوای محل تخمیر در هنگام انجام مرحله تخمیر میانی
			۰۰:۳۰	نگرش : دقت در تنظیم رطوبت و دما
				ایمنی و بهداشت : استفاده از لباس کار تمیز و بهداشتی (روسری یا کلاه، پیش بند یا روپوش ، کفش و دستکش و ماسک) مجهر بودن آشپزخانه به کپسول آتش نشانی و جعبه کمک های اولیه
				توجهات زیست محیطی : دفع صحیح ضایعات و زباله ها



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : تقسیم خمیر آماده شده و چانه گیری
	جمع	عملی	نظری	
	۱	۰/۵	۰/۵	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
اسلاید آموزشی				دانش:
ویدئو پروژکتور			۰۰:۳۰	انواع دستگاه های تقسیم، توزین و چانه گیری خمیر
دستگاه تقسیم، توزین و				مهارت :
چانه گیری		۰۰:۳۰		بکارگیری دستگاه های تقسیم، توزین و چانه گیری خمیر
آرد	نگرش :			
نمک	دقت در توزین و چانه گیری خمیر			
آب	ایمنی و بهداشت :			
خمیر مایه	استفاده از لباس کار تمیز و بهداشتی (روسری یا کلاه، پیش بند یا روپوش ، کفش و دستکش و ماسک)			
لباس کار	مجهاز بودن آشپزخانه به کپسول آتش نشانی و جعبه کمک های اولیه			
دستکش پلاستیکی	توجهات زیست محیطی :			
بهداشتی	دفع صحیح ضایعات و زباله ها			
کپسول آتش نشانی				
جعبه کمک های اولیه				



استاندارد آموزشی
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : شکل دهی به خمیر
	جمع	عملی	نظری	
	۱/۵	۱	۰/۵	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
اسلاید آموزشی				دانش :
ویدئو پروژکتور			۰۰:۱۰	نحوه شکل دهی و چیدن در سینی
فر			۰۰:۱۰	نحوه تیغ زدن
تیغ مخصوص نانوایی			۰۰:۱۰	معیارهای مورد اهمیت در شستشو و تمیز کردن سینی
آرد				فر
نمک				مهارت :
آب		۰۰:۳۰		استفاده از سینی در پخت نان
خمیر مایه		۰۰:۱۰		تیغ زدن خمیر
سینی فر		۰۰:۲۰		استفاده از مواد پاک کننده برای تمیز کردن سینی فر
لباس کار				نگرش :
دستکش پلاستیکی بهداشتی				دقت در انجام مراحل کار
کپسول آتش نشانی				ایمنی و بهداشت :
جعبه کمک های اولیه				استفاده از لباس کار تمیز و بهداشتی (روسری یا کلاه، پیش بند یا روپوش ، کفش و دستکش و ماسک) مجهر بودن آشپزخانه به کپسول آتش نشانی و جعبه کمک های اولیه
				توجهات زیست محیطی :
				دفع صحیح ضایعات و زباله ها



استاندارد آموزشی
- برگه ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : تخمیر نهایی
	جمع	عملی	نظری	
	۴	۰۲:۳۰	۰۱:۳۰	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
اسلاید آموزشی ویدئو پروژکتور فر تیغ مخصوص نانویی آرد نمک آب خمیر مایه سینی فر لباس کار دستکش پلاستیکی بهداشتی کپسول آتش نشانی جعبه کمک های اولیه			۰۱:۰۰ ۰۰:۳۰	دانش : اتاق تخمیر نهایی آمادگی خمیر برای پخت
			۰۱:۰۰ ۰۱:۳۰	مهارت : کنترل رطوبت نسبی و دمای اتاق تخمیر تهیه خمیر و قرار دان آن در اتاقک خمیر نهایی با دماو رطوبت نسبی مختلف و مشاهده اثرات مربوطه بررسی و تعیین آمادگی خمیر برای پخت
	نگرش : دقت در انجام مراحل کار			
	ایمنی و بهداشت : استفاده از لباس کار تمیز و بهداشتی (روسری یا کلاه، پیش بند یا روپوش ، کفش و دستکش و ماسک) مجهر بودن آشپزخانه به کپسول آتش نشانی و جعبه کمک های اولیه			
	توجهات زیست محیطی : دفع صحیح ضایعات و زباله ها			



استاندارد آموزشی
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : توانایی آماده کردن و تنظیم درجه حرارت تنور
	نظری	عملی	جمع	
	۲/۵	۱/۵	۴	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
اسلاید آموزشی ویدئو پروژکتور تنور فر لباس کار ماسک دستکش بهداشتی کپسول آتش نشانی جعبه کمک های اولیه				دانش :
			۰۱:۳۰	انواع تنورستی و ویژگی های فنی هریک و مقایسه کیفی کارکرد هر یک از آن ها
			۰۰:۳۰	درجه حرارت مناسب تنور برای پخت نان با ضخامت و کیفیت خمیر
			۰۰:۳۰	ضرورت تمیز کردن تنور
				مهارت :
		۰۰:۳۰		تمیز کردن تنور به شکل صحیح
		۰۰:۳۰		بررسی درجه حرارت مناسب تنور برای پخت نان متناسب با ضخامت و کیفیت خمیر
		۰۰:۳۰		روش یکنواخت نمودن درجه حرارت نقاط مختلف تنور
				نگرش :
				دقت در یکنواخت شدن درجه حرارت نقاط مختلف تنور
			ایمنی و بهداشت :	
			استفاده از لباس کار تمیز و بهداشتی (روسری یا کلاه، پیش بند یا روپوش ، کفش و دستکش و ماسک) مجهر بودن آشپزخانه به کپسول آتش نشانی و جعبه کمک های اولیه	
			توجهات زیست محیطی :	
			دفع صحیح ضایعات و زباله ها	



استاندارد آموزشی
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : توانایی آماده کردن و تنظیم درجه حرارت فر
	جمع	عملی	نظری	
	۳/۵	۱	۲/۵	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
اسلاید آموزشی ویدئو پروژکتور فر لباس کار ماسک دستکش بهداشتی کپسول آتش نشانی جعبه کمک های اولیه				دانش : انواع فر مخصوص نان و ویژگی آن درجه حرارت مناسب فر برای پخت نان با ضخامت و کیفیت خمیر ضرورت تمیز کردن فر
			۰۱:۳۰	
			۰۰:۳۰	
			۰۰:۳۰	
				مهارت : تمیز کردن فر به شکل صحیح بررسی درجه حرارت مناسب فرصتی برای پخت نان متناسب با ضخامت و کیفیت خمیر
		۰۰:۳۰		
	۰۰:۳۰			
	نگرش : دقت در یکنواخت شدن درجه حرارت نقاط مختلف فر صنعتی			
	ایمنی و بهداشت : استفاده از لباس کار تمیز و بهداشتی (روسری یا کلاه، پیش بند یا روپوش ، کفش و دستکش و ماسک) مجهر بودن آشپزخانه به کپسول آتش نشانی و جعبه کمک های اولیه			
	توجهات زیست محیطی : دفع صحیح ضایعات و زباله ها			



- استاندارد آموزشی
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان: کنترل فرآیند پخت و سرد کردن نان
	جمع	عملی	نظری	
	۰۵:۰۰	۰۳:۰۰	۰۲:۰۰	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
اسلاید آموزشی ویدئو پروژکتور انواع فر سینی فر وردنه زمان سنج دما سنج کیسه نان وردنه آرد آب نمک لباس کار دستکش پلاستیکی بهداشتی دستکش نسوز کپسول آتش نشانی جعبه کمک های اولیه				دانش : انواع فر و عوامل موثر در انتخاب فر تنظیم دما در مراحل مختلف فرآیند پخت نان عوامل موثر در تعیین دما و زمان پخت نحوه کنترل فرآیند پخت و تشخیص زمان انجام پخت
				مهارت : کنترل حجیم شدن چانه در فر کنترل تشکیل پوسته و مغز نان بررسی معایب نان بررسی وضعیت ظاهری مناسب نان - بررسی رنگ پوسته و مغز نان - بافت و پوکی نان - ابعاد و حجم نان - نرمی و سستی نان - بو و مزه سرد کردن نان بسته بندی نان
				نگرش : دقت در انجام مراحل کار
				ایمنی و بهداشت : استفاده از لباس کار تمیز و بهداشتی (روسری یا کلاه، پیش بند یا روپوش ، کفش و دستکش و ماسک) مجهر بودن آشپزخانه به کپسول آتش نشانی و جعبه کمک های اولیه
				توجهات زیست محیطی : دفع صحیح ضایعات و زباله ها



- برکه استاندارد تجهیزات

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	دماسنج		۱ عدد	
۲	دماسنج قابل نصب		۱ عدد	
۳	دماسنج میله ای دیجیتال		۱ عدد	
۴	رطوبت سنج قابل نصب		۱ عدد	
۵	رطوبت سنج دستی		۱ عدد	
۶	بمبو		۱ عدد	
۷	لوله آزمایش		۱ عدد	
۸	ابزار دستی گلو تن شویی پلاستیکی یا فلزی		۱ عدد	
۹	الک برقی		۱ عدد	
۱۰	ترازو	استاندارد	۱۵ عدد	
۱۱	زمان سنج دیجیتال یا ساعت زنگ دار	استاندارد	۱۵ عدد	
۱۲	میز کار		۲ عدد	
۱۳	مخلوط کن برقی		۱۵ عدد	
۱۴	مخلوط کن حلزونی		۱۵ عدد	
۱۵	میز کار استیل کشودار		۲ عدد	
۱۶	مخلوط کن برقی دو کی (۱۵ کیلوگرم)		۱ عدد	
۱۷	زمان سنج دیجیتال یا ساعت زنگ دار		۱۵ عدد	
۱۸	اسلاید آموزشی		به تعداد لازم	
۱۹	ویدئو پروژکتور		۱	
۲۰	تنور		۱	
۲۱	لباس کار		۱۵ عدد	
۲۲	دستکش پلاستیکی بهداشتی		۱۵ عدد	
۲۳	کپسول آتش نشانی		۱ عدد	
۲۴	جعبه کمک های اولیه		۱	
۲۵	پروژکتور		۱	
۲۶	دستگاه خمیر کن		۱	
۲۷	دستگاه تقسیم، توزین و چانه گیری		۱	
۲۸	دستکش نسوز		۳ عدد	



- برکه استاندارد تجهیزات

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۲۹	الک دستی		۱۵ عدد	
۳۰	سرتاس		۴ عدد	
۳۱	ظروف پلاستیکی یا استیل		۱۵ عدد	
۳۲	سطل		۱	
۳۳	کاردک در دو اندازه		۱۵ عدد	
۳۴	پارچ مدرج		۳ عدد	
۳۵	انواع سینی مخصوص		۳ عدد	
۳۶	انواع سینی کرکره ای		۲ عدد	
۳۷	انواع سینی ورق آهن		۵ عدد	
۳۸	انواع سینی آهن سیاه تخت		۵ عدد	
۳۹	ظروف نانهای قالبی کوچک		۱۵ عدد	
۴۰	ظروف نانهای قالبی بزرگ		۱	
۴۱	پالت فلزی یا پلاستیکی		۱۵ عدد	
۴۲	مواد شوینده و پاک کننده		۱	
۴۳	پارچ مدرج ۱ و ۲ لیتری		۱	
۴۴	انواع سینی کرکره ای		۱	
۴۵	مواد شوینده و پاک کننده		۱	
۴۶	الک		۱	
۴۷	مخلوط کن		۳ عدد	
۴۸	وردنه		۵ عدد	
۴۹	فر		۳ عدد	
۵۰	تیغ مخصوص نانوايي		۳ عدد	
۵۱	سینی فر		۱۵ عدد	
۵۲	انواع فر		۳ عدد	
۵۳	زمان سنج		۱۵ عدد	
۵۴	دما سنج		۱۵ عدد	
۵۵	کیسه نان		۱ بسته	



- برگه استاندارد مواد

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	آرد گندم		به میزان لازم	
۲	نمک		به میزان لازم	
۳	روغن		به میزان لازم	
۴	بهبود دهنده		به میزان لازم	
۵	دانه ها و مغزها		به میزان لازم	
۶	پودرهای آماده و نیمه آماده		به میزان لازم	
۷	مایه خمیر خشک		به میزان لازم	
۸	مایه خمیر تازه		به میزان لازم	
۹	مایه خمیر خشک (فوری فعال)		به میزان لازم	
۱۰	آرد غلات		به میزان لازم	
۱۱	سبزیجات		به میزان لازم	
۱۲	آب		به میزان لازم	
۱۳	انواع آرد		به میزان لازم	
۱۴	خمیر مایه		به میزان لازم	
۱۵	مخمر صنعتی		به میزان لازم	
۱۶	مخمر مرطوب		به میزان لازم	
۱۷	مخمر خشک		به میزان لازم	
۱۸	مخمر سوزنی		به میزان لازم	
۱۹	مخمر فعال		به میزان لازم	
۲۰	مخمر غیر فعال		به میزان لازم	
۲۱	خمیر ترش		به میزان لازم	
۲۲	اسید آمینه لیسین		به میزان لازم	
۲۳	امولسیفایرها		به میزان لازم	
۲۴	آنزیم ها،		به میزان لازم	
۲۵	مواد Vitc		به میزان لازم	
۲۶	بهبوددهنده		به میزان لازم	

	به میزان لازم		مواد اکسیدکننده	۲۷
	به میزان لازم		مواد احیاکننده	۲۸
	به میزان لازم		مواد نگهدارنده	۲۹
	به میزان لازم		مواد مغذی	۳۰
	به میزان لازم		شکر	۳۱
	به میزان لازم		کنجد	۳۲
	به میزان لازم		سبزی ها	۳۳
	به میزان لازم		دانه ها	۳۴
	به میزان لازم		مغزها	۳۵
	به میزان لازم		کشمش	۳۶



- برگه استاندارد ابزار

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	مواد پاک کننده و شوینده	استاندارد		
۲	ترازو			
۳	دماسنج			
۴	الک			
۵	ترازو			
۶	سرتاس			
۷	ظروف پلاستیکی یا استیل			
۸	کاردک در دو اندازه			
۹	جعبه کمک های اولیه		۱ عدد	
۱۰	دستکش	بهداشتی	۲۰ عدد	
۱۱	دستکش نسوز	نسوز	۱۰ عدد	
۱۲	روسری یا کلاه	بهداشتی	۲۰ عدد	
۱۳	روپوش	بهداشتی	۲۰ عدد	
۱۴	ماسک	بهداشتی	۲۰ عدد	
۱۵	پارچ مدرج		۳ عدد	
۱۶	زمان سنج دیجیتال یا ساعت زنگ دار		۳ عدد	
۱۷	انواع سینی مخصوص		۳ عدد	
۱۸	انواع سینی کرکره ای		۳ عدد	
۱۹	انواع سینی ورق آهن		۳ عدد	
۲۰	ظروف نانه های قالبی کوچک		۳ عدد	
۲۱	ظروف نان های قالبی بزرگ		۳ عدد	
۲۲	پارچه با پوشش پلاستیکی		به میزان لازم	
۲۳	وردنه			
۲۴	قلم مو		۱۵ عدد	
۲۵	ساج		۲ عدد	



- 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	دایره المعارف غذایی سانازسانیا	ساناز مینایی ساناز شریفی سانیا شریفی		۱۳۹۱	تهران	انتشارات سانازسانیا

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

ردیف	نام کتاب یا جزوه	سال نشر	مؤلف / مؤلفین	مترجم / مترجمین	محل نشر	ناشر	توضیحات