

معاونت پژوهش، برنامه‌ریزی و سنجش مهارت

دفتر پژوهش، طرح و برنامه‌ریزی درسی

استاندارد آموزش شایستگی

نانوایی نان تیری

گروه شغلی

صنایع غذایی

کد ملی آموزش شایستگی

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

۱-۷۳-۰۶۷-۶۷۱۲۰۱۵۱۲

تاریخ تدوین استاندارد : ۹۳/۱۲/۱



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

کد ملی شناسایی آموزش شغل: ۷۵۱۲-۶۷-۰۷۳-۱

اعضاء کمیسیون تخصصی برنامه ریزی درسی رشته: صنایع غذایی

علی موسوی

رامک فرح آبادی

ارژنگ بهادری

پریسا رستمی

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

- اداره کل آموزش فنی و حرفه ای استان خوزستان

-

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

۹۷

تلفن ۶۶۵۶۹۹۰۷ - ۶۶۹۴۴۱۲۰

دورنگار ۶۶۹۴۴۱۱۷

آدرس الکترونیکی : Barnamehdarci @ yahoo.com



تهیه کنندگان استاندارد آموزش شغل ■ شایستگی □

ردیف	نام و نام خانوادگی	آخرین مدرک تحصیلی	رشته تحصیلی	شغل و سمت	سابقه کار مرتبط	آدرس ، تلفن و ایمیل
۱	راضیه سیدی	کارشناسی	کشاورزی	مربی	۸ سال	تلفن ثابت: ۰۶۱۴۳۲۶۳۱۸ تلفن همراه: ۰۹۱۶۳۸۰۱۳۷۴ ایمیل: آدرس:
۲	راضیه باقرفر کاکش	دیپلم	انسانی	مربی	۱۶ سال	تلفن ثابت: ۰۶۱۴۳۲۶۳۱۸ تلفن همراه: ۰۹۳۶۰۵۷۹۶۹۵ ایمیل: آدرس:
۳	غلامرضا محمدپور	کارشناسی	مکانیک	رئیس آموزش	۱۹ سال	تلفن ثابت: ۰۶۱۳۳۲۹۰۱۲۳ تلفن همراه: ۰۹۱۶۶۸۸۲۹۰۹ ایمیل: آدرس:
۴	امید شینی دشتگل	کاردانی	معماری	متصدی آموزش	۱۵ سال	تلفن ثابت: ۰۶۱۴۳۲۶۷۷۲۰ تلفن همراه: ۰۹۱۳۹۳۰۲۲۱۷ ایمیل: آدرس:



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 تیری	
شرح استاندارد آموزش شایستگی :	
نانوای نان تیری شغلی است از مشاغل حوزه صنایع غذایی است که از مرحله انتخاب آرد، توزین و الک کردن آرد، تهیه خمیر ، تقسیم خمیرهای آماده ، شکل دهی و نهایتاً نظارت بر فرآیند پخت و سرد کردن و بسته بندی آن را به عهده دارد و با مشاغل انباردار مواد اولیه نانوائی، عمده فروشان مواد اولیه و فروشندگان نان در ارتباط می باشد.	
ویژگی های کارآموز ورودی :	
حداقل میزان تحصیلات : پایان سوم راهنمایی حداقل توانایی جسمی و ذهنی : سلامت کامل جسمانی و روانی مهارت های پیش نیاز : کنترل بهداشت و ایمنی در واحد و نوشیدنی	
طول دوره آموزش :	
طول دوره آموزش	: ۱۰۰ ساعت
- زمان آموزش نظری	: ۲۵ ساعت
- زمان آموزش عملی	: ۷۵ ساعت
- زمان کارورزی	: - ساعت
- زمان پروژه	: - ساعت
بودجه بندی ارزشیابی (به درصد)	
- کتبی : ۲۵٪	
- عملی : ۷۵٪	
- اخلاق حرفه ای : ۱۰٪	
صلاحیت های حرفه ای مربیان :	
کارشناسی صنایع غذایی با ۶ ماه سابقه کار مرتبط	



* تعریف دقیق استاندارد (اصطلاحی) :

نانوای نان تیری با تهیه مواد اولیه و آرد مرغوب ، طبق اصول صحیح اقدام به پخت نان سنتی تیری و بسته بندی آن می نمایند

* اصطلاح انگلیسی استاندارد (و اصطلاحات مشابه جهانی) :

—

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

کلیه استانداردهای مرتبط با پخت نان و نانوایی

* 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 شغل

– شایستگی ها

ردیف	عناوین
۱	انتخاب آرد مناسب برای تولید نان تیری
۲	توزین، الک کردن و مخلوط کردن مواد اولیه
۳	تهیه خمیر نان تیری
۴	تقسیم خمیر آماده شده و چانه گیری
۵	شکل دهی به خمیر
۶	نظارت بر فرآیند پخت نان
۷	سرد کردن و بسته بندی کردن نان تیری



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	عنوان :		
	انتخاب آرد مناسب برای تولید نان تیری		
	زمان آموزش	نظری	عملی
	جمع	۳	۷
۱۰			
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط		
انواع گندم دروم و نان آرد گندم آرد بلوط ظرف استیل با گنجایش یک کیلوگرم آب رایانه و ویدئو پروژکتور میز و صندلی کارآموز میز و صندلی مربی تخته وایت برد ماژیک تخته پاک کن	دانش :		
	گونه های گندم مورد استفاده برای پخت نان تیری		
	شرایط نگهداری و بسته بندی آرد به منظور حفظ کیفیت آن در برابر رشد کپک ها و آفات انباری- دما،رطوبت نسبی هوا		
	اهمیت تهیه آرد از بلوط و تاثیر آن در رنگ و طعم نان تیری به عنوان ماده افزودنی		
	- میزان اختلاط آرد بلوط و آرد گندم جهت تهیه نان تیری با خواص دارویی		
	مهارت :		
	انتخاب آرد مناسب برای تولید نان		
	تهیه اختلاط مناسب از انواع آرد (گندم، گندم و بلوط)		
	تهیه خمیر از مخلوط های تهیه شده جهت مشاهده تفاوت ها		
	نگرش :		
	دقت در تشخیص ناخالصی های آرد		
	استفاده از مواد اولیه مرغوب و بهداشتی		
	ایمنی و بهداشت :		
	استفاده از لباس کار سفید و بهداشتی		
	مجهز بودن کارگاه به تهویه مناسب		
	مجهز بودن کارگاه به کپسول آتش نشانی		
	توجهات زیست محیطی :		
	دقت در دفع بهداشتی زباله		



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : توزین،الک کردن و مخلوط کردن مواد اولیه
	نظری	عملی	جمع	
	۳	۴	۷	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
الک آرد ترازوی دیجیتال نمک آب ظرف استیل با گنجایش ۲کیلو انواع پیمانه				دانش :
			۱	هدفهای الک کردن آرد(جداسازی ناخالصی ها، هوادهی، یکنواخت کردن آردها)
			۱	واحد اندازه گیری وزن
			۱	مواد اولیه و نحوه اختلاط آنها
				مهارت :
		۲		الک کردن آرد
		۲		توزین و مخلوط کردن مواد اولیه
				نگرش :
				دقت در الک کردن توزین دقیق مواد اولیه
				ایمنی و بهداشت :
استفاده از لباس کار سفید و بهداشتی مجهز بودن کارگاه به تهویه مناسب مجهز بودن کارگاه به کپسول آتش نشانی				
توجهات زیست محیطی : دفع صحیح زباله های بهداشتی				



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : تهیه خمیر نان تیری
	نظری	عملی	جمع	
	۳	۱۰	۱۳	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
آرد گندم یا جو نمک آب خنک بلوط آسیاب شده ظرف بزرگ رویی (لگن) با گنجایش ۴ کیلوگرم زیرانداز پلاستیکی سینی گرد بزرگ به قطر ۷۰ سانتی متر سفره پلاستیکی				دانش :
			۱	میزان مواد اولیه نان تیری معمولی و نان تیری با آرد بلوط
			۰/۵	هدف از افزودن نمک ، آب و سایر افزودنی ها
			۰/۵	مقدار و دمای آب مصرفی مورد نیاز برای تهیه خمیر
			۰/۵	تاثیر افزایش و کاهش دما بر روی خمیر تهیه شده
			۰/۵	کیفیت و مقدار نمک مورد نیاز برای خمیر
				مهارت :
		۳		انتخاب آرد مورد نظر و مخلوط کردن مواد اولیه جهت تهیه خمیر
		۳		مشاهده تاثیر اضافه کردن مقادیر مختلف آب با دمای متفاوت بر روی خمیر
		۲		- مشاهده تاثیر تغییرات دمایی بر روی شل بودن یا سفت بودن خمیر تهیه شده
		۲		محاسبه مقدار نمک و آب مورد نیاز برای تهیه خمیر
	نگرش :			
	رعایت نکات بهداشتی در مراحل انجام کار			
	دقت در مراحل کار			
	ایمنی و بهداشت :			
استفاده از لباس کار سفید و بهداشتی				
مجهرز بودن کارگاه به تهویه مناسب				
مجهرز بودن کارگاه به کپسول آتش نشانی				
رعایت بهداشت خمیر				
توجهات زیست محیطی :				
جمع آوری زباله و دفع بهداشتی آنها بعد از عمل آوری خمیر				
جمع آوری زباله و دفع بهداشتی آنها بعد از ترکیب مواد				



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : تقسیم خمیر آماده شده و چانه گیری
	جمع	عملی	نظری	
	۸	۶	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
خمیر آماده آرد گندم یا جو زیرانداز پلاستیکی سینی گرد بزرگ به قطر ۷۰ سانتی متر سفره پلاستیکی پارچه نازک				دانش :
			۲	نکات مربوط به چانه گیری
				مهارت :
		۳		ارزیابی خمیر بعمل آمده
		۳		چانه گیری خمیر و قرار دادن آن در دمای مناسب
				نگرش :
				دقت در مراحل کار کاهش ضایعات و هدررفت مواد اولیه
				ایمنی و بهداشت :
				استفاده از لباس کار سفید و بهداشتی مجهرز بودن کارگاه به تهویه مناسب مجهرز بودن کارگاه به کپسول آتش نشانی
				توجهات زیست محیطی : دفع صحیح ضایعات به روش صحیح



	زمان آموزش			عنوان : شکل دهی به خمیر
	نظری	عملی	جمع	
	۵	۲۰	۲۵	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
تیر یا وردنه خمیرآماده میز به شکل گرد (توسی) آرد سفره زیرانداز تنور مخصوص کپسول گاز کاردک کپسول آتش نشانی سینی گرد	دانش :			
		۲		روش پهن کردن خمیر
		۱		تاثیر طول و قطر تیر(وردنه) در نازک بودن و ضخیم بودن نان های تهیه شده
		۲		اهمیت نحوه و تعداد و جهت چرخاندن تیر(وردنه) برای شکل دهی به خمیر
	مهارت :			
		۲		انتخاب تیر یا وردنه مناسب و پهن کردن خمیر
		۱۸		چرخاندن خمیر پهن شده حول تیر یا وردنه بطور متوالی
	نگرش :			
	دقت در چرخاندن تیر یا وردنه جلوگیری از پاره شدن خمیر در هنگام چرخش خمیر توسط تیر یا وردنه			
	ایمنی و بهداشت :			
	استفاده از لباس کار سفید و بهداشتی مجهز بودن کارگاه به تهویه مناسب مجهز بودن کارگاه به کپسول آتش نشانی تمیز کردن تیر(وردنه) با استفاده از کاردک برای جلوگیری از چسبندگی خمیر			
	توجهات زیست محیطی :			
	دفع صحیح زباله ها			



	زمان آموزش			عنوان : نظارت بر فرآیند پخت نان
	نظری	عملی	جمع	
	۵	۲۰	۲۵	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
تیر یا وردنه چانه آماده میز به شکل گرد (توسی) آرد سفره زیرانداز تنور مخصوص کپسول گاز کاردک کپسول آتش نشانی سینی گرد				دانش :
			۱	روش قرار دادن خمیر آماده شده بر روی تنور
			۲	زمان لازم برای پخت نان اول و قرار دادن خمیر دوم بر روی آن
			۱	اضافه کردن خمیرهای بعدی بر روی نان رویی و روش برگرداندن نان ها بر روی تنور
			۱	-تعداد نان های مجاز برای تهیه یک سرتنور
				مهارت :
		۴		انتقال خمیر آماده شده بر روی تنور
		۸		اضافه کردن خمیرهای بعدی بر روی نان رویی و برگرداندن آن
		۸		تهیه یک سرتنور (۲۶تایی) یا (۲۲تایی)
	نگرش :			
	دقت در نظارت بر کلیه مراحل فرآیند پخت نان			
	ایمنی و بهداشت :			
	رعایت صحیح اصول نشستن استفاده از لباس کار سفید و بهداشتی مجهز بودن کارگاه به تهویه مناسب مجهز بودن کارگاه به کپسول آتش نشانی			
توجهات زیست محیطی : دفع صحیح ضایعات به روش بهداشتی				



	زمان آموزش			عنوان : سرد کردن و بسته بندی نان تیری
	نظری	عملی	جمع	
	۴	۸	۱۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
سلفون میز مشبک نان تیری آماده دستگاه برچسب زنی دستگاه بارکد زنی دستگاه بسته بندی کپسول آتش نشانی جعبه کمک های اولیه بارکد برچسب دماسنج یخچال				دانش :
			۰/۵	شرایط مناسب سرد کردن نان(دما،رطوبت)
			۱	روش سرد کردن و دسته بندی نان تیری(چپه کردن)
			۱	انواع پلاستیک های بسته بندی(سلفون،پلی پروپلین،.....)
			۱	انواع ابزار و تجهیزات برچسب زنی و بارکد زنی
			۰/۵	اهمیت برچسب و بارکد
				مهارت :
		۲		سرد کردن و دسته بندی نان تیری
		۳		بسته بندی و برچسب زنی با ماشین آلات مربوطه
		۳		بارکد زنی با ابزار مربوطه
				نگرش :
	اطمینان از سرد شدن و میزان رطوبت موجود در نان			
	رعایت نکات بهداشتی هنگام بسته بندی کردن			
	دقت در صحیح زدن برچسب و بارکد			
				ایمنی و بهداشت :
استفاده از دستکش				
استفاده از لباس کار سفید و بهداشتی				
مجهر بودن کارگاه به تهویه مناسب				
مجهر بودن کارگاه به کپسول آتش نشانی				
			توجهات زیست محیطی :	
- دفع صحیح ضایعات به روش بهداشتی				



– برگه استاندارد تجهیزات

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	میز چوبی دایره شکل (توسی)	با ارتفاع ۱۵ سانتی متر و قطر ۷۰ سانتی متر و ضخامت ۳ سانتی متر	۱۵	
۲	تنور فلزی دایره شکل	قطر ۸۰ سانتی متر	۱۵	
۳	اجاق دایره شکل	قطر ۶۰ سانتی متر	۱۵	
۴	دستگاه بارکد زن و تاریخ زن	رومیزی با عرض ۱۷ سانتی متر	۱	
۵	دستگاه بسته بندی	دوخت دستی	۱	
۶	ظرف تهیه خمیر	جنس روی با گنجایش ۴ کیلو گرم	۷	
۷	صندلی کارآموزی	متناسب با محیط کارگاه	۱۵	
۸	میز کارآموزی	متناسب با محیط کارگاه	۴	
۹	طبقه بندی	چوبی یا آلومینیم مناسب برای نگهداری نان تا زمان توزیع	۴ متر مربع	
۱۰	میز مشبک	۲ متر مربع	۱	
۱۱	یخچال	ویترینی	۱	
۱۲	تهویه	مناسب با کارگاه عملی		
۱۳	میز و صندلی مربی	چوبی	۱	
۱۴	کپسول گاز مایع	۱۵ کیلویی	۱۵	
۱۵	تخته وایت برد	استاندارد	۱	
۱۶	جعبه کمکهای اولیه	استاندارد	۱	
۱۷	کپسول آتش نشانی	استاندارد	۳	
۱۸	ترازو	دیجیتال	۲	
۱۹	رایانه	P۴	۱	
۲۰	ویدئو پروژکتور	موجود در بازار	۱	

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	آرد گندم یا جو	۵۰ کیسه کیلویی	۴	
۲	نمک	معمولی	به مقدار لازم	
۳	آب	-	به مقدار لازم	
۴	آرد بلوط	استاندارد	به مقدار لازم	
۵	سلفون	بهداشتی	۱ رول	
۶	نان	-	۴ سرتنور	
۷	سفره	پلاستیکی	۳۰ مترمربع	
۸	انواع گندم	دوروم و نان	هر کدام ۱ کیلو	
۹	پارچه نازک	نخی	۳۰ مترمربع	
۱۰	آب خنک	دما ۱۰ درجه	۲۰ لیتر	

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	تیر (وردنه)	چوبی به طول ۶۵ سانتی متر با قطر ۲/۵	۱۵	
۲	سینی گرد	قطر ۷۰ سانتی متر	۱۵	
۳	ظرف گود	استیل با گنجایش ۲۱ کیلوگرم	۱۰	
۴	الک	در انواع مختلف	۵ سری	
۵	لباس کار	سفید	۱۵	
۶	فندک	معمولی	۲	
۷	پیمانه	در سایزهای مختلف	۵ سری	
۸	ماژیک	در رنگهای مختلف	۱۰ عدد	
۹	فیلم آموزشی	استاندارد	۱ سری	
۱۰	کاردک	معمولی	۱۵	

توجه : ابزار به ازاء هر سه نفر محاسبه شود .