

معاونت پژوهش، برنامه‌ریزی و سنجش مهارت

دفتر پژوهش، طرح و برنامه‌ریزی درسی

استاندارد آموزش شایستگی

نانوایی نان سنتی لواش

گروه شغلی

صنایع غذایی

کد ملی آموزش شایستگی

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

۷-۷۶/۳۴/۱/۱

تاریخ تدوین استاندارد: ۸۸/ ۱ / ۱



<p>تعریف مفاهیم سطوح یادگیری</p> <p>آشنایی: به مفهوم داشتن اطلاعات مقدماتی/شناسایی: به مفهوم داشتن اطلاعات کامل/اصول: به مفهوم میانی مطالب نظری/ توانایی: به مفهوم قدرت انجام کار</p>
<p>مشخصات عمومی شغل :</p> <p>نان‌وای نان سنتی لواش کسی است که پس از گذراندن دوره های آموزشی لازم و با رعایت نکات بهداشتی و ایمنی از عهده تشخیص نوع و مقدار مواد اولیه مورد نیاز برای نان لواش ، استفاده از ابزار و تجهیزات نان‌وایی و اختلاط مواد با هم و تهیه خمیر و نان لواش و تعمیرات جزئی و نگهداری تجهیزات نان‌وایی برآید و با نکات ایمنی و بهداشت مرتب آشنا باشد .</p>
<p>ویژگی های کارآموز ورودی :</p> <p>حداقل میزان تحصیلات : داشتن یکی از شرایط زیر :</p> <p>۱- داشتن مدرک دی‌پلم در هر رشته تحصیلی ۲- داشتن مدرک سی‌کل با ۳ سال سابقه کار مرتبط ۳- داشتن مدرک تحصیلات ابتدایی با ۶ سال سابقه کار مرتبط</p> <p>حداقل توانایی جسمی : سلامت کامل جسمانی و روانی</p> <p>مهارت های پیش نیاز این استاندارد : ندارد</p>
<p>طول دوره آموزشی :</p> <p>طول دوره آموزش : ۷۰ ساعت</p> <p>- زمان آموزش نظری : ۲۸ ساعت</p> <p>- زمان آموزش عملی : ۴۲ ساعت</p> <p>- زمان کارآموزی در محیط کار : - ساعت</p> <p>- زمان اجرای پروژه : - ساعت</p> <p>- زمان سنجش مهارت : - ساعت</p>
<p>روش ارزیابی مهارت کارآموز :</p> <p>۱- امتیاز سنجش نظری(دانش فنی) : ۲۵٪</p> <p>۲- امتیاز سنجش عملی : ۷۵٪</p> <p>۲-۱- امتیاز سنجش مشاهده ای: ۱۰٪</p> <p>۲-۲- امتیاز سنجش نتایج کار عملی: ۶۵٪</p>
<p>ویژگیهای نیروی آموزشی :</p> <p>حداقل سطح تحصیلات : لی‌سانس مرتبط</p>



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

نام شغل : نان‌سنتی لوآش

فهرست توانایی‌های شغل

ردیف	عنوان توانایی
۱	توانایی بکارگیری ضوابط ایمنی و بهداشت کار در محیط کار
۲	توانایی تشخیص مواد اولیه مناسب برای نان‌سنتی لوآش
۳	توانایی تشخیص ابزار، وسایل و تجهیزات مناسب برای نان‌سنتی لوآش
۴	توانایی تهیه خمیر نان و نان‌سنتی لوآش
۵	توانایی سرد کردن نان پخته شده و بسته بندی



شماره	شرح	زمان آموزش		
		نظری	عملی	جمع
۱	توانایی بکارگیری ضوابط ایمنی و بهداشت کار در محیط کار	۱۰	۱۴	۲۴
۱-۱	شناسایی اصول رعایت بهداشت و ایمنی فردی - بهداشت پوست و مو - اهمیت کارت بهداشتی - لباس کار مناسب نانوایی - بیماریهای مسری			
۱-۲	آشنایی با مواد ، ابزار پاک کننده مناسب برای محیط ، ابزار و تجهیزات			
۱-۳	شناسایی اصول رعایت بهداشت و ایمنی محیط کار - ویژگی های کف ، سقف ، دیوارهای ساختمان نانوایی - اصول تمییز کردن محیط کار ، ابزار ، تجهیزات بعد از پایان کار روزانه - کار با کپسول آتش نشانی - شناخت حوادث احتمالی محیط کار نانوایی			
۱-۴	شناسایی اصول فوریت های پزشکی (جهت سوختگی ، ضرب دیدگی ، بریدگی ، برق گرفتگی ، در رفتگی ، شکستگی)			
۱-۵	شناسایی محیط کار مناسب برای نانوایی - نور - تهویه - چیدمان ماشین آلات - ایمنی دستگاه های نانوایی			
۱-۶	شناسایی اصول جعبه کمک های اولیه و نحوه کار با آن			



شماره	شرح	زمان آموزش		
		نظری	عملی	جمع
۲	توانایی تشخیص مواد اولیه مناسب برای نان‌وایی نان لواش ۲-۱ آشنایی با گونه های گندم مورد استفاده برای نان و ساختمان آنها ۲-۲ شناسایی اصول آرد مناسب برای تولید نان لواش ۲-۳ شناسایی برخی خصوصیات فیزیکی آرد مناسب برای نان لواش - رنگ ، بو - اندازه ذرات - ناخالصیها ۲-۴ شناسایی اصول شرایط نگهداری آرد به منظور بهبود ویژگی های پخت ۲-۵ شناسایی اصول شرایط نگهداری آرد به منظور جلوگیری از آلودگی توسط کپک و آفت - اولویت ورود و خروج - رطوبت نسبی دما ، هوا - چیدمان کیسه های آرد ، استفاده از پالت ۲-۶ شناسایی اصول تشخیص کیفیت و کمیت مخمر صنعتی ۲-۷ شناسایی ارتباط فصول سال با میزان مخمر مورد نیاز ۲-۸ شناسایی اصول آماده سازی مخمر صنعتی برای نان لواش ۲-۹ شناسایی اصول تشخیص کیفیت و کمیت خمیر ترش ۲-۱۰ شناسایی ارتباط ساعات مختلف روز با میزان خمیر ترش ۲-۱۱ شناسایی اصول روش تهیه خمیر ترش ۲-۱۲ شناسایی اصول تشخیص کیفیت و کمیت رنگ مورد استفاده در فرمول نان	۱۳	۱۲/۵	۲۵/۵



شماره	شرح	زمان آموزش		
		نظری	عملی	جمع
۲-۱۳	شناسایی اصول تشخیص کیفیت و کمیت آب مورد استفاده در فرمول نان			
۲-۱۴	آشنایی با سایر مواد افزودنی که جهت بهبود کیفیت و افزایش ماندگاری می‌توان به کار برد			
۳	<p>توانایی تشخیص ابزار و وسایل و تجهیزات مناسب برای نان‌وایی نان لواش</p> <p>۳-۱ شناسایی ابزار و وسایل مورد استفاده در نان‌وایی نان لواش (وردنه ، ناونده ، کاردک ، سیخ ، شانه ، پشت سیخی)</p> <p>۳-۲ شناسایی تجهیزات مناسب برای نان‌وایی نان لواش (مخلوط کن یا میکسر ، قیان ، تنور یا ماشین پخت ، دستگاه تهویه ، میز کار ، میز خنک کننده ، مشعل ، تگار ، ترازو ، پالت)</p> <p>۳-۳ شناسایی اصول کار با ابزار ، وسایل و تجهیزات نان‌وایی نان لواش ضمن رعایت موارد ارگونومی</p> <p>۳-۴ شناسایی اصول تشخیص عیوب جزئی و نگهداری منظم ماشین آلات و تجهیزات نان‌وایی نان لواش</p>	۱/۵	۴	۵/۵
۴	<p>توانایی تهیه خمیر نان و نان لواش</p> <p>۴-۱ شناسایی اصول الک کردن آرد</p> <p>- جداسازی ناخالصیها</p> <p>- هوادهی</p> <p>- یکنواخت کردن نان</p> <p>۴-۲ شناسایی الک و انواع آن</p> <p>۴-۳ شناسایی اصول توزین و مخلوط کردن آرد</p> <p>۴-۴ شناسایی اصول نحوه افزودن خمیر مایه صنعتی به خمیر نان</p> <p>۴-۵ شناسایی اصول روش اختلاط خمیر با خمیر مایه</p>	۳	۱۰	۱۳



شماره	شرح	زمان آموزش		
		نظری	عملی	جمع
۴-۶	شناسایی اصول کنترل دمای خمیر ، رطوبت نسبی هوا ، زمان تخمیر			
۴-۷	شناسایی اصول چانه گیری خمیر			
۴-۸	شناسایی اصول شکل دهی به خمیر			
۴-۹	شناسایی اصول پهن کردن خمیر			
۴-۱۰	شناسایی اصول پهن کردن خمیر روی ناونده			
۴-۱۱	شناسایی اصول تنظیم دمای تنور برای پخت نان			
۴-۱۲	شناسایی اصول نحوه قرار دادن خمیر آماده شده روی پارو داخل تنور یا ماشین پخت نان با استفاده از ناونده			
۴-۱۳	شناسایی اصول تنظیم دما در مراحل مختلف فرایند پخت			
۴-۱۴	شناسایی اصول کنترل فرایند پخت و تشخیص زمان اتمام پخت			
۴-۱۵	شناسایی اصول خارج کردن نان پخته شده از داخل تنور یا ماشین پخت			
۵	توانایی سرد کردن نان پخته شده و بسته بندی	۰/۵	۱/۵	۲
۵-۱	شناسایی اصول خنک کردن نان پخته شده			
۵-۲	شناسایی میز های مناسب برای خنک کردن نان			
۵-۳	آشنایی با لفاف های مناسب برای بسته بندی نان (سلوفان ، پلی اتیلن ، opp (oriented poly propilen)) ، PP (پلی پروپیلن) و (.....)			
۵-۴	شناسایی اصول بسته بندی نانهای آماده با لفاف ها و کارتن گذاری			



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

نام شغل : نان سنتی لواش

فهرست استاندارد تجهیزات ، ابزار ، مواد و وسایل رسانه ای

ردیف	مشخصات فنی	تعداد	شماره
۱	مخلوط کن (میکسر)		
۲	ترازو		
۳	تنور ، مشعل یا ماشین پخت		
۴	تهویه		
۵	میز کار		
۶	میز خنک کننده		
۷	تغار		
۸	پالت		
۹	وردنه		
۱۰	ناونده		
۱۱	کاردک		
۱۲	سیخ		
۱۳	پشت سیخی		
۱۴	الک		
۱۵	آرد		
۱۶	آب		
۱۷	بهبود دهنده		
۱۸	خمیر مایه		
۱۹	خمیر		
۲۰	نمک		