

معاونت پژوهش، برنامه‌ریزی و سنجش مهارت

دفتر پژوهش، طرح و برنامه‌ریزی درسی

استاندارد آموزش شایستگی

نان سنتی سنگ

گروه شغلی

صنایع غذایی

کد ملی آموزش شایستگی

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

۱/۱/۸۸/۶۸-۸

تاریخ تدوین استاندارد: ۸۸/۱/۱



خلاصه استاندارد

تعریف مفاهیم سطوح یادگیری	
آشنایی: به مفهوم داشتن اطلاعات مقدماتی/شناسایی: به مفهوم داشتن اطلاعات کامل/ اصول: به مفهوم مبانی مطالب نظری/ توانایی: به مفهوم قدرت انجام کار	
مشخصات عمومی شغل:	
نان‌وای نان سنتی سنگک کسی است که پس از گذراندن دوره های آموزشی لازم از عهده تشخیص آرد مناسب برای نان سنگک ، اختلاط آن با مواد دیگر و تهیه خمیر و پخت نان سنگک برآید ضمن اینکه قادر به تغییر عیوب جزئی در تجهیزات نان‌وایی نان سنگک باشد .	
ویژگی های کارآموزورودی:	
حداقل میزان تحصیلات: دیپلم	
حداقل توانایی جسمی: سلامت کامل جسمانی و روانی	
مهارت های پیش نیاز این استاندارد: ندارد	
طول دوره آموزشی :	
طول دوره آموزش	: ۷۰ ساعت
- زمان آموزش نظری	: ۲۸ ساعت
- زمان آموزش عملی	: ۴۲ ساعت
- زمان کارآموزی در محیط کار	: - ساعت
- زمان اجرای پروژه	: - ساعت
- زمان سنجش مهارت	: - ساعت
روش ارزیابی مهارت کارآموز:	
۱- امتیاز سنجش نظری(دانش فنی): ۲۵٪	
۲- امتیاز سنجش عملی : ۷۵٪	
۱-۲- امتیاز سنجش مشاهده ای: ۱۰٪	
۲-۲- امتیاز سنجش نتایج کار عملی: ۶۵٪	
ویژگیهای نیروی آموزشی:	
حداقل سطح تحصیلات: لیسانس مرتبط	



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

نام شغل: نانوای نان سنتی سنگک

فهرست توانایی های شغل

ردیف	عنوان توانایی
۱	توانایی رعایت اصول و نکات ایمنی و بهداشتی و پیشگیری از حوادث
۲	توانایی تشخیص مواد اولیه مناسب برای نانوای نان سنگک
۳	توانایی تشخیص ابزار، وسایل و تجهیزات مناسب برای نانوایی نان سنگک
۴	توانایی تهیه خمیر نان لواش
۵	توانایی سرد کردن نان پخته شده و بسته بندی



شماره	شرح	زمان آموزش		
		نظری	عملی	جمع
۱	<p>توانایی رعایت اصول و نکات ایمنی و بهداشتی و پیشگیری از حوادث</p> <p>۱-۱ شناسایی اصول رعایت بهداشت و ایمنی فردی</p> <ul style="list-style-type: none"> - بهداشت پوست و مو - اهمیت کارت بهداشتی - لباس کار مناسب نانوايي - بیماریهای مسری <p>۱-۲ آشنایی با مواد، ابزار پاک کننده مناسب برای محیط، ابزار و تجهیزات</p> <p>۱-۳ شناسایی اصول رعایت بهداشت و ایمنی محیط کار</p> <ul style="list-style-type: none"> - ویژگیهای کف، سقف، دیوارهای ساختمان نانوايي - اصول تمیز کردن محیط کار، ابزار، تجهیزات بعد از پایان کار روزانه - کار با کپسول آتش نشانی - شناخت حوادث احتمالی محیط کار نانوايي <p>۱-۴ شناسایی اصول فوریت‌های پزشکی (جهت سوختگی، ضرب دیدگی، بریدگی، برق گرفتگی، دررفتگی، شکستگی)</p> <p>۱-۵ شناسایی محیط کار مناسب برای نانوايي</p> <ul style="list-style-type: none"> - نور - تهویه - چیدمان ماشین آلات - ایمنی دستگاههای نانوايي 	۱۰	۱۴	۲۴
۲	<p>توانایی تشخیص مواد اولیه مناسب برای نانوايي نان سنگک</p> <p>۲-۱ آشنایی با گونه های گندم مورد استفاده برای نان و ساختمان آنها</p> <p>۲-۲ شناسایی اصول آرد مناسب برای تولید نان سنگک</p>	۱۱	۸:۳۰	۱۹:۳۰



زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
			<p>۲-۳ شناسایی برخی خصوصیات فیزیکی آرد مناسب برای نان سنگک</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 سنگک	
			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	
			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 می توان به کار برد	



شماره	شرح	زمان آموزش		
		نظری	عملی	جمع
۳	<p>توانایی تشخیص ابزار و وسایل و تجهیزات مناسب برای نانوائی نان سنگک</p> <p>۳-۱ شناسایی ابزار و وسایل مورد استفاده در نانوائی نان سنگک (پاروی انتقال خمیر ، تنور ، سیخ آهنی نان درآری ، دو شاخه جابجایی نان ، سنگ کوب ، ریگ تنور ، کج بیل ، میخ آویز نان ، دبه یا ظرف پلاستیکی ، کره)</p> <p>۳-۲ شناسایی مناسب برای نانوائی نان سنگک (قپان ، ترازو ، تنور ، مشعل ، دستگاه تهویه ، منبر یا میز خنک کننده ، پالت ، تشتک استیل ، میکسر ، تغار استیل)</p> <p>۳-۳ شناسایی اصول کار با ابزار ، وسایل و تجهیزات نانوائی نان سنگک ضمن رعایت موارد ارگونومی</p> <p>۳-۴ شناسایی اصول تشخیص عیوب جزئی و نگهداری منظم ماشین آلات و تجهیزات نانوائی نان سنگک</p>	۲:۳۰	۴	۵:۳۰
۴	<p>توانایی تهیه خمیر و نان سنگک</p> <p>۴-۱ شناسایی اصول الک کردن آرد</p> <ul style="list-style-type: none"> - جداسازی ناخالصیها - هوادهی - یکنواخت کردن نان <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> <p>۴-۶ شناسایی اصول کنترل دمای خمیر ، رطوبت نسبی هوا ، زمان تخمیر</p>	۳:۳۰	۱۳:۳۰	۱۷



زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
			شناسایی اصول چانه گیری خمیر	۴-۷
			شناسایی اصول شکل دهی به خمیر	۴-۸
			شناسایی اصول پهن کردن به خمیر	۴-۹
			شناسایی اصول نحوه شانه زدن خمیر (ناخن زنی)	۴-۱۰
			شناسایی اصول پهن کردن خمیر روی پارو	۴-۱۱
			شناسایی اصول تنظیم دمای تنور برای پخت نان	۴-۱۲
			شناسایی اصول نحوه قرار دادن خمیر آماده شده روی پارو داخل تنور	۴-۱۳
			شناسایی اصول کنترل فرایند پخت و تشخیص زمان اتمام پخت	۴-۱۴
			شناسایی اصول خارج کردن نان پخته شده از داخل تنور	۴-۱۵
۳	۲	۱	توانایی سرد کردن نان پخته شده و بسته بندی	۵
			شناسایی اصول خنک کردن نان پخته شده	۵-۱
			شناسایی با میز های مناسب برای خنک کردن نان	۵-۲
			آشنایی با لفاف های مناسب برای بسته بندی نان	۵-۳
			(سلوفان ، پلی اتیلن ، POLY PROPILEN (PP) و Oriental poly propilen (opp)	
			شناسایی اصول بسته بندی نانهای آماده با لفاف ها و کارتن گذاری	۵-۴



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

نام شغل: نانوی نان سنتی سنگک

فهرست استاندارد تجهیزات، ابزار، مواد و وسایل رسانه ای

ردیف	مشخصات فنی	تعداد	شماره
۱	پاروی انتقال خمیر		
۲	سیخ نان درآوری		
۳	دو شاخ جابجایی نان		
۴	سنگ کوب		
۵	ریگ تنور		
۶	گچ بیل		
۷	میخ آویز نان		
۸	دبه پلاستیکی = کره		
۹	ترازو		
۱۰	تنور و مشعل		
۱۱	تهویه		
۱۲	پالت		
۱۳	تشتک مخلوط کن		
۱۴	تغار		
۱۵	آرد		
۱۶	نمک		
۱۷	آب		
۱۸	مواد افزودنی		
۱۹	بهبود دهنده		
۲۰	خمیر مایه		
۲۱	نایلون یا مواد بسته بندی دی‌گر		