

**دفتر طرح و برنامه های درسی سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور**  
**استانداردهای آموزش در صنایع (بخشی از استاندارد)**

نام استاندارد اصلی : خمیرگیر نان سنتی درجه ۱      نام استاندارد فرعی : توانایی انتخاب آرد و عمل آوری خمیر مایه

کد استاندارد اصلی : ۷-۷۶/۲۵/۱/۲      کد استاندارد فرعی : ۷-۷۶/۲۵/۱/۲/۱

استان پیشنهاد دهنده : ایلام      رشته شغلی : صنایع غذایی

شماره توانایی های پیشنهادی از استاندارد اصلی :

		۹	۷	۶	۳	۲

**عنوان توانایی بزرگ ( ابر توانایی ) با توجه به محتوای توانایی های پیشنهادی و نیاز متقاضی :**

توانایی انتخاب آرد و عمل آوری خمیر مایه
---

جمع	زمان		عنوان توانایی	شماره توانایی از استاندارد اصلی
	عملی	نظری		
۲۸	۲۶	۲	توانایی انتخاب آرد مناسب جهت نان مورد نظر	۲
۳	۲	۱	توانایی توزین و اختلاط انواع آرد جهت نان مورد نظر	۳
۵	۳	۲	توانایی تشخیص کیفیت و کمیت خمیر مایه	۶
۳	۲	۱	توانایی عمل آورد خمیر مایه	۷
۴	۲	۲	توانایی تشخیص مواد افزودنی به خمیر	۹
۴۳	۳۵	۸	<b>جمع ساعات نظری و عملی :</b>	