

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

نام استاندارد اصلی : شاطر نان سنتی

نام استاندارد فرعی : توانایی توزین ، چانه گیری و شکل دادن خمیر

کد استاندارد اصلی : ۷-۲۶/۲۲/۱/۲

کد استاندارد فرعی : ۷-۲۶/۲۲/۱/۲/۱

رشته شغلی : صنایع غذایی

استان پیشنهاد دهنده : اردبیل

شماره توانایی های پیشنهادی از استاندارد اصلی :

		۱۲	۴	۳	۲	۱

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

توانایی توزین ، چانه گیری و شکل دادن خمیر

جمع	زمان		عنوان توانایی	شماره توانایی از استاندارد اصلی
	عملی	نظری		
۳	۲	۱	توانایی توزین خمیر نان مورد نظر	۱
۱/۵	۱	۰/۵	توانایی چانه گیری خمیر	۲
۱/۵	۱	۰/۵	توانایی تنظیم مدت زمان لازم جهت خمیر میانی و نهایی	۳
۱/۵	۱	۰/۵	توانایی شکل دادن خمیر	۴
۸	۵	۳	توانایی پیشگیری از حوادث و رعایت اصول و نکات ایمنی و بهداشتی و کمک های اولیه	۱۲
۱۵/۵	۱۰	۵/۵	جمع ساعات نظری و عملی :	