



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور



جمهوری اسلامی ایران  
وزارت کار و امور اجتماعی

معاونت پژوهش و برنامه ریزی  
دفتر طرح و برنامه های درسی

استاندارد شغل و آموزش

کارگر نان درآر سنگ

گروه شغلی صنایع غذایی

شماره ملی شناسایی شغل

۷۵۱۲/۸/۱



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

شماره ملی شناسایی شغل : ۷۵۱۲/۸/۱

شروع اعتبار : ۸۹/۷/۱۵

پایان اعتبار : ۹۴/۷/۱۵

اعضاء کمیسیون تخصصی برنامه ریزی درسی رشته صنایع غذایی :

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

- کارشناسان دفتر طرح و برنامه های درسی

- کارشناسان دفتر آموزش در صنایع

- اتحادیه نانوایان سنتی

- مرکز پژوهش های غلات

- اتحادیه نانوایان فانتزی

فرآیند اصلاح و بازنگری :

آدرس :

تهران - خیابان آزادی، خیابان خوش شمالی، نیش نصرت، ساختمان شماره ۲، سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور، شماره ۲۵۹

دورنگار ۶۶۹۴۴۱۱۷ تلفن ۶۶۵۶۹۹۰۰



### تهیه کنندگان استاندارد شغل و آموزش

ردیف	نام و نام خانوادگی	مدرک	رشته تحصیلی	سابقه‌ی تجربی مرتبط
۱	علی رضا نقره بجستانی	دیپلم	ریاضی فیزیک	۲۵ سال
۲	اصغر سلطانی	لیسانس	علوم سیاسی	۲۹ سال
۳	نرگس رئیسی	لیسانس	صنایع غذایی	۵ سال
۴	حسین نظری	سیکل	-	۴۰ سال
۵	قاسم زراعت کار	سیکل	-	۴۰ سال
۶	مسعود دارپوئی	فوق دیپلم	روابط عمومی	۴۰ سال
۷	فریدون سلیمانی	لیسانس	صنایع غذایی	۱۵ سال
۸	ارژنگ بهادری	لیسانس	کشاورزی	۱۵ سال
۹	سید محسن جلالی	لیسانس	کشاورزی	۵ سال
۱۰				
۱۱				
۱۲				
۱۳				
۱۴				
۱۵				



## **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 اهداف 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 .

### **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 شغل : کارگر نان درآر سنگک

### شرح شغل<sup>۱</sup>

کارگر نان درآر سنگک شغلی است از حوزه صنایع غذایی حرفه نانوائی که دارای وظایفی از قبیل آماده کردن و تنظیم کوره آتش خوان ، تنظیم درجه حرارت تنور ، زیر و رو کردن ریگ های تنور ، صاف کردن سطح ریگ های تنور ، پاشیدن دانه های روغن مجاز به سطح خمیر فرم داده شده ، درآوردن نان های پخته شده ، تمیز کردن و برگرداندن ریگ های خارج شده از تنور می باشد و با مشاغلی از قبیل کارگر پیشکار نانوائی و کارگر خمیرگیر سنگک در ارتباط می باشد .

### ویژگی های کارآموز ورودی

حداقل میزان تحصیلات : ۱) دیپلم (یا بالاتر) با حداقل ۱۸ ماه سابقه کار در واحدهای تولید نان . ۲) پایان دوره راهنمایی با حداقل ۳۰ ماه سابقه کار در واحدهای تولید نان . ۳) پایان دوره ابتدایی با حداقل ۴۲ ماه سابقه کار در واحدهای تولید نان .

حداقل توانایی جسمی : سلامتی جسمانی و روانی (کارت تندرستی)

مهارت های پیش نیاز این استاندارد : کارگر خمیر گیر سنگک به شماره ملی شناسایی شغل ۷۵۱۲/۵/۱

### طول دوره آموزش

طول دوره آموزش	:	۴۲ ساعت
- زمان آموزش نظری	:	۱۳ ساعت
- زمان آموزش عملی	:	۲۹ ساعت
- کارورزی	:	- ساعت
- زمان پروژه	:	- ساعت

### شیوه ارزشیابی

نظری ۲۵٪

عملی ۶۵٪

اخلاق حرفه ای ۱۰٪

### صلاحیت های حرفه ای مربیان

- فوق دیپلم صنایع غذایی و بالاتر با حداقل ۲ سال سابقه کار مرتبط



## استاندارد شغل<sup>۲</sup>

### – شایستگی های<sup>۳</sup> شغلی

ردیف	توانایی ها
۱	توانایی آماده کردن و تنظیم کوره آتش خوان
۲	توانایی تنظیم درجه حرارت تنور
۳	توانایی زیر و رو کردن ریگ های تنور
۴	توانایی صاف کردن سطح ریگ های تنور
۵	توانایی پاشیدن دانه های روغن مجاز به سطح خمیر فرم داده شده
۶	توانایی درآوردن نانهای پخته شده
۷	توانایی تمیز کردن و برگرداندن ریگ های خارج شده از تنور
۸	
۹	
۱۰	
۱۱	
۱۲	



## استاندارد آموزش

### – بر گه‌ی تحلیل آموزشی

	زمان آموزش			عنوان توانایی : توانایی آماده کردن و تنظیم کوره آتش خوان
	نظری	عملی	جمع	
	۲	۴	۶	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
تنور سنتی سنگک با کلیه ملحقات آن				دانش :
			۰/۵	– انواع مشعل و ویژگی های هر یک
			۰/۵	– کوره آتش خوان و اجزای آن
			۰/۵	– روش های آماده کردن کوره آتش خوان ( روشن و خاموش کردن مشعل ، تمیز کردن ، تنظیم شعله و ... )
			۰/۲۵	– درجه حرارت مناسب آتش خوان و نحوه تنظیم آن ( تنظیم مشعل )
			۰/۲۵	– دانش ترمیم کوره آتش خوان
				مهارت :
		۱		– آماده کردن کوره آتش خوان به شکل صحیح (روشن و خاموش کردن مشعل، تنظیم شعله ، تمیز کردن و...)
		۱		– بررسی درجه حرارت کوره آتش خوان
		۱		– تنظیم درجه حرارت کوره آتش خوان متناسب با ضخامت و کیفیت خمیر
		۱		– ترمیم کوره آتش خوان
				نگرش :
				– دقت در تنظیم درجه حرارت کوره آتش خوان
				– دقت در سلامت اتصالات شیرآلات سوخت رسانی
			– احتیاط در روشن کردن و تنظیم شعله کوره آتش خوان	
			ایمنی :	
			– استفاده از لباس کار ، ماسک ، کلاه و دستکش مناسب	
			– رعایت اصول ایمنی	
			توجهات زیست محیطی :	
			– تنظیم مناسب شعله آتش خوان به منظور جلوگیری از تولید دوده و سایر گازهای نامطلوب و آلاینده	



**استاندارد آموزش**  
**– بر گه‌ی تحلیل آموزشی**

	<b>زمان آموزش</b>			<b>عنوان توانایی :</b> توانایی تنظیم درجه حرارت تنور
	جمع	عملی	نظری	
	۵/۵	۳	۲/۵	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	<b>دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی</b> <b>توجهات زیست محیطی مرتبط</b>			
تنور سنتی سنگک با کلیه ملحقات آن			۱	<b>دانش :</b> – درجه حرارت مناسب تنور برای پخت نان بر اساس ضخامت و کیفیت خمیر – انواع تنور و ویژگی های فنی هریک (سنتی و صنعتی) و مقایسه کیفی کارکرد هریک از آنها
			۱/۵	
				<b>مهارت :</b> – بررسی درجه حرارت مناسب تنور (آمادگی تنور) برای پخت نان متناسب با ضخامت و کیفیت خمیر – کنترل و تنظیم درجه حرارت تنور درطول فرآیند پخت نان
		۱		
		۲		
	<b>نگرش :</b> – دقت در تنظیم درجه حرارت تنور			
	<b>ایمنی :</b> – رعایت بهداشت تنور – رعایت اصول ایمنی – استفاده از لباس کار ، دستکش ، عینک و کلاه مناسب			
	<b>توجهات زیست محیطی :</b> –			





**استاندارد آموزش**  
**– بر گه‌ی تحلیل آموزشی**

	زمان آموزش			عنوان توانایی :
	نظری	عملی	جمع	توانایی زیر و رو کردن ریگ های تنور
	۱/۵	۴	۵/۵	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
کج بیل تنور سنتی سنگک با کلیه ملحقات آن			۰/۵	دانش :
			۰/۲۵	- اشکال و روش های مختلف هم زدن و زیر و رو کردن ریگ های تنور
			۰/۵	- ابزار مناسب برای هم زدن و زیر و رو کردن ریگ های تنور
			۰/۲۵	- ضرورت هم زدن و زیر و رو کردن ریگ های تنور
			۰/۲۵	- ویژگی های ریگ مناسب برای تنور
				مهارت :
		۴		- هم زدن و زیر و رو کردن ریگهای تنور در اشکال مختلف (عمودی و افقی)
				نگرش :
				- دقت در انتخاب روش مناسب برای همزدن و زیر و رو کردن ریگ های تنور
				ایمنی :
			- رعایت اصول ایمنی در هنگام کار با تنور	
			- استفاده از لباس کار ، دستکش ، عینک و کلاه مناسب	
			- رعایت اصول ارگونومی	
			- رعایت بهداشت تنور	
			توجهات زیست محیطی :	
			-	



## استاندارد آموزش

### – برگه‌ی تحلیل آموزشی

	زمان آموزش			عنوان توانایی : توانایی صاف کردن سطح ریگ های تنور
	نظری	عملی	جمع	
	۲	۴	۶	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
سنگ کوب صابون مناسب میله سرکج آهنی ( سیخ ) تنور سنتی سنگ با کلیه ملحقات آن				دانش :
			۰/۵	– انواع میله و سنگ کوب مناسب برای صاف کردن ، متراکم نمودن و صیقلی دادن سطح ریگ های تنور
			۰/۲۵	– ضرورت صاف کردن و متراکم و صیقلی نمودن سطح ریگ های تنور و تأثیر آن بر کیفیت نان
			۰/۵	– انواع مختلف سطوح مناسب برای پخت نان
			۰/۵	– روش های صاف کردن سطح ریگ های تنور
			۰/۲۵	– روش های متراکم کردن و صیقلی نمودن سطح ریگ های تنور
				مهارت :
		۲		– صاف کردن سطح ریگ های زیر و رو شده توسط میله مناسب (سیخ )
		۲		– متراکم و صیقلی نمودن ریگ های تنور توسط سنگ کوب (در طول فرایند پخت )
				نگرش :
			– دقت در صاف کردن ، متراکم نمودن و صیقلی دادن سطح ریگ های تنور	
			– تعهد در استفاده از صابون های بهداشتی و مناسب برای صیقلی کردن ریگ ها	
			ایمنی :	
			– رعایت اصول ایمنی در هنگام کار با تنور	
			– استفاده از لباس کار ، دستکش ، عینک و کلاه مناسب	
			– رعایت اصول ارگونومی	
			– رعایت بهداشت تنور	
			توجهات زیست محیطی :	
			–	



**استاندارد آموزش**  
**– برگه‌ی تحلیل آموزشی**

	زمان آموزش			<b>عنوان توانایی :</b> توانایی پاشیدن دانه های روغنی مجاز به سطح خمیر فرم داده شده
	نظری	عملی	جمع	
	۱	۳	۴	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی				<b>دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی</b> <b>توجهات زیست محیطی مرتبط</b>
دانه های روغنی مجاز ظرف مناسب				<b>دانش :</b> - دانه های روغنی مجاز برای اضافه نمودن به نان - کیفیت دانه های روغنی مجاز مورد مصرف در پخت نان - مراحل و زمان های مناسب برای پاشیدن دانه ها به خمیر
			۰/۲۵	
			۰/۵	
			۰/۲۵	
				<b>مهارت :</b> - بررسی کیفی دانه های روغنی مجاز برای اضافه نمودن به نان - پاشیدن صحیح دانه ها به میزان مناسب و در مرحله مناسب به خمیر فرم داده شده و آماده پخت
		۱		
		۲		
				<b>نگرش :</b> - دقت در پاشیدن دانه ها به سطح کامل خمیر به صورت یکنواخت
				<b>ایمنی :</b> - رعایت بهداشت دانه ها و تنور - استفاده از لباس کار ، ماسک و کلاه مناسب
				<b>توجهات زیست محیطی :</b> -



**استاندارد آموزش**  
**– برگه‌ی تحلیل آموزشی**

	<b>زمان آموزش</b>			<b>عنوان توانایی :</b> توانایی درآوردن نان های پخته شده	
	جمع	عملی	نظری		
	۱۱	۸	۳		
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	<b>دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی</b> <b>توجهات زیست محیطی مرتبط</b>				
دو شاخه میله سر کج آهنی (سیخ) تنور سنگک با کلیه ملحقات آن			۰/۵	<b>دانش :</b> - ویژگی های نان پخته شده - وسایل مناسب برای بیرون آوردن نان از تنور - روش های درآوردن نان از تنور - زمان پخت نان ( بر اساس کیفیت و ضخامت خمیر ) - نقاط مختلف پخت نان در تنور و تاثیرات و ویژگی های هر یک از این نقاط	
			۰/۲۵		
			۰/۵		
			۰/۲۵		
			۱		
				<b>مهارت :</b> - جدا کردن نان های پخته شده از سطح ریگ ها و انتقال آنها به خارج از تنور به طرز صحیح - بررسی زمان تکمیل پخت نان ( بر اساس درخواست مشتری )	
		۶			
		۲			
		<b>نگرش :</b> - دقت در خروج به موقع نان از تنور			
		<b>ایمنی :</b> - رعایت بهداشت تنور - رعایت اصول ایمنی - رعایت اصول ارگونومی - استفاده از لباس کار ، دستکش ، عینک و کلاه مناسب			
	<b>توجهات زیست محیطی :</b> -				



**استاندارد آموزش**  
**– برگه‌ی تحلیل آموزشی**

	<b>زمان آموزش</b>			<b>عنوان توانایی :</b> توانایی تمیز کردن و برگرداندن ریگ های خارج شده از تنور
	جمع	عملی	نظری	
	۴	۳	۱	
<b>تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی</b>	<b>دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط</b>			
<b>سرنده مناسب</b>				<b>دانش :</b> - ابزار مناسب برای زدودن مواد زائد باقیمانده بر سطوح ریگ ها - ضرورت زدودن مواد زائد باقیمانده بر سطوح ریگ ها - مواد زائد باقیمانده احتمالی بر روی سطوح ریگ ها
			۰/۲۵	
			۰/۵	
			۰/۲۵	
				<b>مهارت :</b> - مالش دادن و غربال نمودن ریگ ها برای زدودن باقیمانده های احتمالی نان و خاک از سطح آن ها و حذف ریگ های ریز - انتخاب ریگ های مناسب برای ریختن یا برگرداندن به تنور
		۲		
		۱		
				<b>نگرش :</b> - دقت در استفاده از سرنده مناسب و سالم - دقت در پاک کردن مناسب ریگ ها
				<b>ایمنی :</b> - رعایت بهداشت تنور - رعایت اصول ارگونومی - استفاده از لباس کار ، دستکش ، عینک و کلاه مناسب
				<b>توجهات زیست محیطی :</b> - دفع مناسب ضایعات باقیمانده



– برگه استاندارد تجهیزات ، مواد ، ابزار

ردیف	مشخصات فنی	تعداد	شماره
۱	تنور سنتی سنگک با کلیه ملحقات آن	۱ عدد	
۲	کج بیل	۳ عدد	
۳	سنگ کوب	۳ عدد	
۴	صابون مناسب	۴ عدد	
۵	میله سرکج آهنی ( سیخ )	۲ عدد	
۶	دانه های روغنی مجاز	۵ کیلو	
۷	ظرف مناسب	۲ عدد	
۸	دو شاخه	۲ عدد	
۹	سرنده مناسب	۲ عدد	

توجه :

– تجهیزات برای یک کارگاه به ظرفیت ۱۲ نفر در نظر گرفته شود .

– ابزار به ازاء هر سه نفر محاسبه شود .

– مواد به ازاء یک نفر کارآموز محاسبه شود .



– منابع و نرم افزار های آموزشی

شرح	ردیف