

ویژه نامه؛ جهت آشنایی داوطلبان و علاقه مندان به تحصیل در رشته نان، شیرینی و شکلات

جایگاه رشته نان و شیرینی و شکلات در کشورها



نان در میان تمام جوامع بشری از قداست و جایگاه خاصی برخوردار است و از آنجا که نان قوت غالب سید غذایی ما ایرانیان می باشد افزایش سهم نان های حجیم و نیمه حجیم در بازار نان ایران در اثر تغییر سبک زندگی مردم در دو دهه اخیر موجب پخت انواع نان گردیده و آن را به یک صنعت مهم و درآمد زا تبدیل نموده است. با توجه به آمارهای ارائه شده از طرف سازمان حمایت از مصرف کنندگان و تولید کنندگان کشور سرانه مصرف نان در ایران ۱۶۲ کیلوگرم در سال است که بیش از ۲ برابر سرانه مصرف کشورهای توسعه یافته است و مطابق آمار سازمان فوق ۲۳ درصد از نان تولیدی در کشور دورریز می شود که از نگاه کارشناسان علت آن پایین بودن کیفیت آرد و کمبود نیروی ماهر در این حوزه می باشد و بر همین مبنا کشورهای زیادی سالیان متمادی با راه اندازی هنرستان هایی در این صنعت به مشکلات خود تا حدود زیادی فائق آمده بطوری که در انگلستان در سال گذشته هنرستان نانوايي یکصد و بیست و پنجمین سال راه اندازی نان خود را جشن گرفت.

معرفی رشته نان و شیرینی و شکلات

این رشته یکی از رشته ای پرطرفدار صنعت نان و شیرینی در کشورهای پیشرفته می باشد و در کشورمان نیز در طی سالیان گذشته با پیگیری ها و حمایت های شرکت بین المللی گلنن پوراتوس و دفتر آموزش های فنی و حرفه ای و کاردانش آموزش و پرورش این رشته بعنوان یکی از رشته های شاخه کاردانش در شورای عالی آموزش و پرورش مصوب گردید. در حال حاضر با حمایت موسسه فردوس ماندگار صدرا و حامیانش در ۱۵ هنرستان دولتی و ۲ هنرستان غیر دولتی دایر گردیده است. در همین راستا هنرستان غیردولتی نان و شیرینی و شکلات گلنن منحصر و به صورت تخصصی با تجهیزات مدرن و کادر مجرب و با حمایت شرکت های گلنن پوراتوس و بیک صنعت در سال ۱۳۹۹ در احمدآباد مستوفی تاسیس و راه اندازی گردید. و در پایه های دهم، یازدهم و دوازدهم ۶۰ هنرجو مشغول به تحصیل و کسب مهارت در این رشته می باشند.

سطح آموزش مهارت ها (جدول دروس - سرفصل ها)

پایه	ردیف	شایستگی های فنی(دروس مهارتی مصوب)	ساعت هفتگی
دهم	۱	خمیر گیر و فرکار ماهر	۶
	۲	نانوایی نان های حجیم و نیمه حجیم صنعتی	۱۰
	۳	نانوایی نان های سنتی	۷
یازدهم	۱	شیرینی پز و شیرینی های خشک	۸
	۲	قناد	۶
دوازدهم	۱	کیک ساز	۸
	۲	دسر ساز	۱۰
	۳	شکلات ساز	۴

کتاب های منتشر شده موسسه فردوس ماندگار صدرا مرتبط با رشته نان، شیرینی و شکلات



آینده و فرصت های شغلی فارغ التحصیلان رشته (مشاغل قابل احراز)

هنرجویان رشته بعد از فارغ التحصیلی می توانند در یکی از عناوین زیر فعالیت نمایند:

- ۱- کارآفرین و تولید کننده در حوزه صنعت نان و قنادی
- ۲- تکنسین نانوايي و قنادی در شرکت ها و واحدهای صنعتی و تولیدی
- ۳- مربی آموزش نان و شیرینی و شکلات در مراکز آموزشی



ادامه تحصیل هنرجویان رشته

هنرجویان این رشته نیز همانند تمامی رشته های فنی می توانند در یکی از رشته های دانشگاهی ادامه تحصیل دهند ولی رشته های مرتبط با این رشته عبارتند از :

- مهندسی فناوری صنایع غذایی-صنعت آرد
- مهندسی فناوری صنایع غذایی-صنعت شیرینی و شکلات
- مهندسی فناوری زیستی موادغذایی
- کارشناسی حرفه ای ایمنی، سلامت و محیط زیست صنایع و...



ویژگی ها و شرایط هنرجویان رشته نان و شیرینی و شکلات

دانش آموزان پایه نهم علاوه بر قبولی و هدایت تحصیلی از ویژگی های زیر نیز باید برخوردار باشند:

- اشتیاق و علاقمندی به رشته
- آشنایی کافی با زبان انگلیسی
- داشتن وزن مناسب و سلامت جسمانی
- داشتن خلاقیت و ذوق هنری
- داشتن صبر و بردباری در فعالیت ها



پسرانه: اسلامشهر، منطقه ۱۶ تهران، شیراز
دخترانه: کرمان، مشهد مقدس، قزوین، رفسنجان، فردوس، همدان، منطقه ۱۴ تهران
منطقه ۱۸ تهران، رباط کریم، ملارد، شهرری، قرچک ورامین

شهرهای دارای رشته
نان و شیرینی و شکلات

تهران - احمد آباد مستوفی - خیابان شهید خورشیدی جنب صنایع چوب ایران
تلفن: ۵۶۸۰۸۳۰۳-۵۶۸۰۸۲۶۷

هنرستان غیر دولتی
پسرانه گلنان

اخبار و اطلاعات بیشتر در سایت موسسه فردوس ماندگار صدرا : www.ferdosmandegar.com
آموزش های ما را در آپارات دنبال کنید : <https://www.aparat.com/golnanpuratos.school>

 [ferdosmandegar.sadra](https://www.ferdosmandegar.com)
[ferdosmandegar.com](https://www.ferdosmandegar.com)

تهران، محله شهرک صدرا، خیابان ساحل، خیابان پنجاه و یکم، پلاک ۳۹، طبقه اول
تلفن: ۰۲۱ ۴۴۱۶۳۰۱۴




فردوس ماندگار صدرا
هنرستان های نان، شیرینی و شکلات