



هنرستان نان، شیرینی و شکلات گلنان

اداره کل آموزش و پرورش شهرستانهای استان تهران

مدیریت آموزش و پرورش شهرستان اسلامشهر

جایگاه رشته نان و شیرینی و شکلات در کشورها

نان در میان تمام جوامع بشری از قداست و جایگاه خاصی برخوردار است و از آنجایی که نان قوت غالب سبد 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 از سالیان متمادی با راه اندازی هنرستانهایی در این صنعت به مشکلات خود تا حدود زیادی فائق آمده بطوری که در انگلستان در سال گذشته یکصد و بیست و ششمین سال راه اندازی هنرستانهای نان خود را جشن گرفته اند.

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 گلنان پوراتوس این رشته بعنوان یکی از رشته های شاخه کاردانش در شورای عالی آموزش و پرورش مصوب گردید. این رشته تا سال ۱۴۰۰ در ۶ هنرستان کشور دایر گردیده است و در همین راستا هنرستان غیردولتی نان و شیرینی و شکلات گلنان منحصر و به صورت تخصصی با تجهیزات مدرن و کادر مجرب و با حمایت شرکت های گلنان پوراتوس و بیک صنعت در سال ۱۳۹۹ در احمدآباد مستوفی تاسیس و راه اندازی گردید.

سطح آموزش مهارتها (جدول دروس - سرفصل ها)

هنرجویان این رشته در ۳ سال مهارتها و شایستگی های فنی لازم را طی جدول زیر طی می نمایند.

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

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 نان و قناد در شرکت ها و واحدهای صنعتی و تولیدی

۳- مربی آموزش 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...



ویژگیها و شرایط هنرجویان رشته

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

• اشتیاق و علاقمندی به رشته

• آشنایی با زبان انگلیسی

• داشتن وزن مناسب و سلامت جسمانی

• داشتن خلاقیت و ذوق هنری

• داشتن صبر و بردباری در فعالیت ها



آدرس هنرستان نان و شیرینی و شکلات گلنان:

۵۶۸۰۸۲۶۷-۵۶۸۰۸۳۰۳

اسلامشهر - احمد آباد مستوفی - خیابان شهید خورشیدی جنب صنایع چوب ایران

پسرانه - غیردولتی

● آموزشهای ما را در آپارات دنبال کنید :

● آدرس سایت هنرستان :

<https://www.aparat.com/golnanpuratos.school>

[/https://golnan-sch.com](https://golnan-sch.com)