

ویژگی ها و اهمیت لباس کار

تهیه کننده : موسسه فردوس ماندگار صدرا

برای انجام کار در محیط های گوناگون می بایست اقدام به خرید لباس کار مناسب شغل و محیط نماییم. به طور مثال برای انجام ورزش های مختلف از لباس ورزشی مناسب می بایست استفاده کرد و نمی توان از لباس مهمانی جهت ورزش کردن استفاده نمود.

اهمیت استفاده از لباس کار از همین موضوع نشأت میگیرد و با توجه به اینکه مدت زمان زیادی را در محیط های کاری می گذرانیم، می بایست از لباس کار مناسبی استفاده کنیم. بدیهی است لباس کار برای استفاده در شرایط کاری گوناگون متفاوت باشد. برای مثال افرادی که در محیط های کاری با میزان دمای بالا مشغول به کار هستند می بایست از لباس کار مقاوم استفاده کنند تا از فرد در برابر گرمای زیاد و احتمال آتش سوزی محافظت شود.

ضمناً لباس کار می بایست پیش از هر چیز لباسی مناسب سایز و اندازه خود فرد باشد تا در هنگام کار با آن احساس راحتی داشته باشد و این موضوع باعث می شود که فرد تمرکز بیشتری به کارش داشته باشد.

سبک بودن لباس کار نیز یکی دیگر از استاندارد هایی است که می بایست در هنگام خرید به آن دقت داشته باشیم، چرا که وزن زیاد لباس امکان ایجاد خستگی و مشکلات بدنی در دراز مدت را برای فرد به وجود می آورد. همچنین تناسب لباس کار با شرایط کاری یکی دیگر از ملزومات در زمان خرید لباس کار می باشد.

در طول مدتی که از فعالیت رشته نان، شیرینی و شکلات میگذرد همواره به داشتن لباس کار مناسب برای هنرآموزان و هنرجویان تاکید شده است و خوشبختانه عموم همکاران محترم و هنرجویان عزیز از لباس کار استفاده میکنند ولی با توجه به اهمیت موضوع و یکنواختی لباس کار، نمونه و الگویی از آن توسط موسسه فردوس ماندگار صدرا که در تصویر مشخص است - با رعایت همه جوانب - تهیه و به مدارس سراسر کشور ارسال خواهد شد. انتظار می رود که با شروع سال تحصیلی همه عزیزان از مربیان و هنرجویان ضمناً تهیه لباس مطابق الگو در محیط کار گاهی حضور داشته باشند.

در پایان برخی موارد دیگر نیز بر اهمیت استفاده از لباس کار می افزایند که عبارتند از:

- سالم ماندن لباس شخصی در محیط کار

- استفاده از لباس کار به نوعی معرف کار شماست و می تواند بیانگر شخصیت کاری شما باشد.

- استفاده از لباس کار مناسب و با طراحی شکیل می تواند بیانگر حرفه ای بودن محیط کاری شما باشد و به نوعی جدیت شما در محیط کار را به افراد القا نماید.

- بالا رفتن راندمان کاری افراد در محیط هایی که از لباس کار فرم و یکدست استفاده می شود چرا که لباس کار مختلف در رنگهای متفاوت سبب کاهش تمرکز کارکنان می شود.



الگوی پسرانه



الگوی دخترانه

سرمقاله

هرچه زمان میگذرد ارزش تصمیمی که به تأسیس مؤسسه فردوس ماندگار صدرا منجر شد را بیشتر درک می کنیم.

پنج سال پیش وقتی وزارت آموزش و پرورش رشته نان، شیرینی و شکلات را تحت کد ۹۲۱۷۳ در شاخه کار دانش تصویب کرد و به نظام آموزش و پرورش اجازه داد که هنرستانها بتوانند در دوره دوم متوسطه هنرجویان این رشته را پذیرش کنند تصور اینگونه بود که کار تمام است و آموزش و پرورش به تنهایی قادر خواهد بود همه پشتیبانی هایی را که این رشته تحصیلی برای موفق شدن لازم دارد انجام دهد اما حقیقت چیز دیگری بود.

ما با توجه به درکی که از اهمیت این رشته و ابعاد نیازی که دارد داشتیم سرعت دریافتیم برای کسب این چنین توفیقی وزارت آموزش و پرورش نیاز به همراهی بخش خصوصی دارد، بخش خصوصی ای که دردمند و درد آشنا و آگاه به ابعاد و نیازهای این رشته تحصیلی باشد و حاضر باشد روی آن سرمایه گذاری کند.

تأسیس مؤسسه فردوس ماندگار صدرا بر اساس اینچنین درکی انجام شد و آن روز کمتر کسی می دانست که این مجموعه کوچک تا این اندازه خواهد توانست در گسترش کیفی این رشته کلیدی نقش داشته باشد.

بدون شک بازبینی عملکرد این مؤسسه قادر خواهد بود که به دولتمردان ما اهمیت حضور تعیین کننده بخش خصوصی را در کنار دولت روی سرعت بخشی به طرحها و پروژه های ملی یادآور شود.

مؤسسه فردوس ماندگار صدرا نمونه ای موفق از همکاری و همراهی بخش خصوصی با دولت و تحقق عینی فرمایشات رهبری از حضور مردم و بخش غیر دولتی در صحنه توسعه کشور است.

با بهترین آرزوها
مدیرعامل



خوبست بدانیم!

کاربرد امولسیفایر در صنعت شیرینی پزی و نانوائی



بهبود دهنده نان ترکیبی از موادی است که گلوتن آرد را فعال می کند و به تولید گاز کمک می کند که به فرآیند ورز دادن و تخمیر خمیر بهبود می بخشد. نتیجه یک نان سبک تر با بافت بهتر است.

ماده اصلی بهبود دهنده نان مخمر است. همچنین ممکن است حاوی آنزیمی باشد که می تواند بافت نان را بهبود بخشد و به ماندگاری بیشتر آن کمک کند. ویتامین C یا اسید اسکوربیک که می تواند به حجیم شدن خمیر کمک کند، نیز یکی دیگر از ترکیبات بهبود دهنده نان است.

بهبوددهنده همچنین حاوی امولسیفایرهایی است که به نرم و سبک شدن نان کمک می کنند. مولکول های امولسیفایر با داشتن انتهای آب دوست و انتهای آب گریز کار می کنند. با مخلوط کردن شدید امولسیفایر با آب و چربی یا روغن، می توان امولسیون پایدار ساخت. هنگامی که آب و روغن در یک سیستم وجود دارند، روغن در نهایت جدا شده و به سمت بالا شناور می شود. برای جلوگیری از این امر، از امولسیفایرها به عنوان واسطه آب و روغن استفاده می شود. امولسیفایرهای رایج شامل زرده تخم مرغ (لستین تخم مرغ) و خردل هستند.

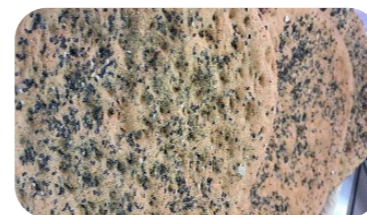
صنعت نانوائی و شیرینی پزی از بزرگترین مصرف کنندهای امولسیفایرهای غذایی هستند. امولسیفایرها در فرمولاسیون نان برای بهبود عملکرد خمیر و کیفیت کلی محصول استفاده می شوند. امولسیفایرها با بهبود اتصال رشته های گلوتن آرد گندم به یکدیگر به عنوان حالت دهنده خمیر عمل می کنند و سبب اتصال بیشتر رشته های گلوتن به یکدیگر می شوند. در واقع پل هایی را برای ایجاد پیوندهای دی سولفید تشکیل می دهند که منجر به یک شبکه گلوتهنی قوی تر می شود که موجب تقویت خمیر شیرینی و نان می گردد.

مقدار (گرم)	مواد لازم
۱۰۰۰ گرم	آرد گندم کامل
۵ گرم	خمیرمایه
۱۰ گرم	نمک
۷۵۰ گرم	آب

طرز تهیه:

ابتدا آرد خمیرمایه و نمک را با هم مخلوط کرده آب را به آن اضافه می کنیم خمیر آماده شده را یک ساعت استراحت می دهیم.

ارسال : زهرا فدایی اردستانی
مربی هنرستان کمال قرچک



چنانچه هنرآموزان ارجمند و هنرجویان عزیز در خصوص رسیبی ارسالی سئوالی داشتند می توانند با خانم فدایی تماس بگیرند. ۰۹۱۲۷۹۱۰۸۸۹



حالا نان ما آماده است. -نوش جان-

نان سنتی اردستان

ferdosmandegar.sadra
ferdosmandegar.com

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



فردوس ماندگار صدرا

حامی طرح آموزش فراگیر رشته نان، شیرینی و شکلات

برگزاری سومین دوره آموزش تخصصی نان صنعتی و سنتی
تهران - شرکت گلنان پوراتوس - خرداد ماه ۱۴۰۳



پاسداشت مقام معلم

روز ۱۹ اردیبهشت فرصتی شد تا با دعوت از مدیران و مربیان هنرستانهای تهران و شهرستانهای همجوار به بهانه تشکر و گرامیداشت هفته معلم نشست صمیمانه با اعضای هیئت مدیره فردوس ماندگار صدرا برگزار شود.

در ابتدای جلسه مدیر عامل موسسه ضمن خوشامدگویی و تبریک هفته معلم به حضور همکاران دو نکته را یادآور شدند اول اینکه از تجارب چند سال گذشته استفاده و نقاط قوت و ضعف را بررسی کرده تا برنامه ریزی بهتری برای شروع سال تحصیلی آینده داشته باشیم.

دوم اینکه با هدایت مدیران محترم و کمک مربیان و استفاده از فرم ثبت نام بهترین گزینش را در جذب هنرجو داشته باشیم و در ادامه با اشاره به اینکه رشته نان، شیرینی و شکلات بسیار پرهزینه است درخواست کردند نباید دانش آموزانی که مستعد نیستند و یا علاقه ندارند وارد این رشته بشوند.



سپس آقای مهندس حداد موسس رشته و رئیس هیئت مدیره موسسه در ابتدای سخن خود ضمن ابراز خوشحالی از تجدید دیدار با مدیران و مربیان و تبریک هفته معلم به این نکته مهم اشاره کردند که هرچه زمان میگذرد من لطف و عنایت خداوند را در مسیری که پیش پای ما گذاشته شد بیشتر می بینم و معتقدم این کار ما مثل الماسی که از هر زاویه به آن نگاه میکنیم می درخشد که بنا به اهمیت فقط به دو مورد آن اشاره می کنیم. از طرفی هنرآموزان رشته ای را میخوانند که میتوانند بعد از ۳ سال نان مطلوب و با کیفیت و بدون ذره ای ضایعات تولید کنند و از سویی دیگر با کسب مهارت سریع جذب بازار کار شوند، چرا که به دلیل نیاز بازار کار طالب بسیار دارند. ایشان در ادامه با بیان اینکه اخیرا مسافرتی به ژاپن داشته ام گفتند: نقش اول توسعه یافتگی در این کشور مدیون نظام آموزشی است چرا که این مدیران و مربیان آموزش و پرورش بودند که توانستند استعداد جوانان را بالفعل کنند و جالب است بدانید که تمام افراد در این کشور و در هر شغلی مهارت لازم را دارند و من از شما همکاران تقاضا دارم این عزیزانی که در مدرسه شما تحصیل میکنند و پای درس شما مربیان هستند و دنیایی از انگیزه را با خود همراه دارند را دستشان را بگیرید و این استعدادها را دریابید و اطمینان دارم که اگر بخواهیم به سمت توسعه کشور برویم باید آموزش و پرورش را دریابیم.

در ادامه جلسه آقای مهندس باقی زاده گزارش کوتاهی در خصوص سومین دوره آموزش تخصصی نان ارائه و ضمنا یکایک همکاران حاضر از مدیران و مربیان ضمن تشکر از انعقاد این جلسه دیدگاهها و نقطه نظرات خود را مطرح کرده که قرار شد در جلسات هیئت مدیره موسسه فردوس ماندگار صدرا مطرح و تصمیم گیری بعمل آید.

افتتاح هنرستان پسرانه کار آفرینان ملارد



در جریان افتتاح کارگاه نان، شیرینی و شکلات با حضور اعضای هیئت مدیره موسسه فردوس ماندگار صدرا آقای عیوضی مدیر هنرستان در مورد نحوه حمایت مدرسه از رشته با همکاری اولیا ی محترم توضیحاتی ارائه دادند، سپس آقای رحمانی هنرآموز رشته ضمن بیان عملکرد دانش آموزان، از اشتیاق آنان در امر یادگیری و مهارت آموزی اعلام رضایت نمودند و در ادامه رئیس هیئت مدیره موسسه با بیان اهمیت رشته و سابقه خود در خصوص صنعت نان با ابراز خوشحالی از انگیزه و علاقه هنرجویان و ارائه کارهای عملی خوب و نیز استفاده همه عزیزان از لباس فرم یکدست از حمایت مدیریت مدرسه و تلاش مربیان تقدیر به عمل آوردند.

بازدید از هنرستان کبری زرگران



در جریان بازدید از اعضای هیئت مدیره فردوس ماندگار صدرا از هنرستان دخترانه زرگران در ملارد داشتند درباره توانمندیها و عملکرد هنرجویان تبادل نظر بعمل آمد.

در جریان این بازدید که برادر گرمی آقای خسروی مسئول مقطع فنی و حرفه ای و کار دانش منطقه حضور داشتند از کارگاه نان، شیرینی و شکلات و فعالیت عملی بچه ها بازدید به عمل آمد و سپس در خصوص جانمایی کارگاه پایه دوازدهم برای سال تحصیلی آینده با مدیریت هنرستان و مسئولین منطقه مشورت صورت گرفته و در ادامه از دستسازه های رشته کاشی هفت رنگ و تابلوهای طراحی نقوش هندسی و نیز از کلاس خانم صابری هنرآموز پایه دهم رشته نان و شیرینی بازدید به عمل آمد.

صحبتی کوتاه با نفر اول برگزیده مسابقات ملی مهارت در نان های حجیم و نیمه حجیم کشوری



لطفا خودتان را معرفی بفرمایید.

- مهدی رضایی منش هستم فارغ التحصیل رشته نان، شیرینی و شکلات از هنرستان گلنار تهران واقع در احمد آباد مستوفی.

چی شد که رشته نان، شیرینی و شکلات را انتخاب کردید؟

-وقتی که وارد پایه یازدهم شدم متوجه دایر شدن رشته نان، شیرینی و شکلات شدم و به دلیل علاقه ی قلبی بلافاصله با تغییر رشته و تکرار پایه دهم، این رشته را برای تحصیل انتخاب کردم و از بابت آن فوق العاده راضی ام.

در خصوص مسابقات ملی مهارت و کسب عنوان رتبه اول چه توضیحی برای خوانندگان نشریه پیام ماندگار دارید؟

- نفرت برتر مسابقه ملی مهارت که طی ۲ سال انتخاب شدند در مسابقه چالشی که با حضور داوران شاخص و برجسته برگزار شد رقابت سخت و فشرده داشتند و من خوشحالم که توانستم بعنوان نفر اول این مسابقات انتخاب شوم.

ظاهرا عازم مسابقات جهانی هستید در چه تاریخی و عازم کدام کشور هستید؟ لطفا توضیح دهید.

-به لطف خدا شهریور ماه امسال ۴۷ امین دوره مسابقات ملی مهارت نان های حجیم که در شهر لیون فرانسه برگزار میشود شرکت میکنم. وظیفه خود می دانم بویژه از جناب آقای مهندس حداد بعنوان بانی و موسس که امکانات تحصیل در این رشته را برای من و امثال ماها بوجود آوردند و نیز از مربیان عزیز آقایان نسبی و خانمحمدی که مهارت و توانایی خود را مدیون آنها هستم تشکر و قدر دانی نمایم.

موسسه فردوس ماندگار صدرا برای آقای رضایی منش دانش آموخته هنرستان گلنار آرزوی موفقیت دارد.

در ادامه مطالب قبیل تلاش شبانه روزی همه اعضای تیم را از کتاب لُله برای لقمه ای نان پی میگیریم.



معرفی کتاب

من می دیدم که دکتر عرفانی در آن سن و سال هر روز با امید فراوان کارها را تعقیب میکرد و با تمام توان فکری خودش به ما کمک می نمود، این یعنی عنایت خداوند؛ میدیدم حمید با تمام بیماری و خستگی در کار روزانه اش هر شب با شوق فراوان با کارگرها همراهی میکرد، این یعنی لطف خداوند میدیدم که خانم دکتر بیش از یک زن فداکار و علیرغم کار در منزل و دانشگاه شب و روز به دنبال کار ما بود و مثل یک کارگر ساده در زیر زمین خانه آقای خضرائی نیا مواد را تست میکرد، این یعنی لطف خداوند.

همه دارند میبینند که داریم از کیسه ناچیزمان میخوریم و آب می شویم، اما با شوق و امیدواری ادامه میدهیم.

چه چیز جز لطف خدا می تواند علیرغم همه این مشکلات چراغ امید را در قلب ما روشن نگه دارد، یقینا هیچ.

می دیدم که آقای جوانشیر با آن سن و سال از صبحگاه تا شامگاه پدرا نه کارگاه را بدون کمترین خستگی سرپرستی میکرد به تلفن های مشتریان و نانوایا پاسخ میداد، من یکبار در طول این مدت ندیده ام که او کمترین خستگی را به خود راه دهد، او سرمایه بزرگی برای ما بود و همین هم گوشه دیگری از عنایات خداوند است.

تمام بچه ها با تمام توان کار میکردند خانم رخشانی، آقای شکوری، آقای صالح زاده خانم خوش خبری، کارگران و بچه های بخش فروش آقای خضرائی و آقای سربی و این همه فداکاری و از خود گذشتگی و جوشش و حرکت یقینا عنایات خدا را نیز بر ما نازل خواهد کرد.

با همه مشکلات مثل همیشه امیدوار بودم که کارمان کاری خیر و مردمی است بنابراین ما می توانیم از پس این سختیها به خوبی عبور کنیم. به این یک نکته باور داشته و دارم و آن اینکه همه این سختی ها لطف خداوند بود در همان وقت هم من معتقدم بودم که این سختیها سرمایه آینده ما خواهد بود و مثل فولاد ما را مقاوم تر و آبدیده تر خواهند کرد.

هر چه بود ما به دانش فنی تولید بهبود دهنده های کیفیت نان دست یافته ایم، در کار نان حرف اول را در شهر بزرگی مثل تهران میزنیم، ایده ی جدیدی هم به ذهنمان رسید و آن اینکه تصمیم گرفتیم در کیسه های نانمان برگهایی بگذاریم که اسم و رسم شرکت، شماره های تماس، شیوه پخت نان و چگونگی مصرف آن را متذکر شویم. بعد از این کار از طرف مشتریان روزی چندین تلفن به ما می شود که از ما تشکر و برایمان آرزوی موفقیت می کنند. چه چیز بهتر از این.

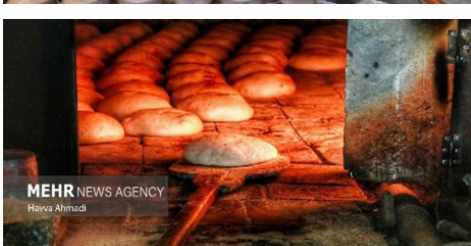
خداوندا! تو را به خاطر این همه توفیق شاکریم و از تو میخواهیم که همچون گذشته پشتیبانمان در این راه پر فراز و نشیب باشی. ادامه دارد...

با سلام. سیمه کاظم نیا هستم هنرجوی رشته نان شیرینی شکلات پایه یازدهم شهرستان فردوس.

بطور اتفاقی وارد این رشته شدم؛ وقتی شور و شوق و آموزش های خوب معلم های عزیزم را دیدم. از ته دل به این رشته علاقه مند شدم و متوجه شدم جای درستی امدم. یک سالی هست که در آمدزایی خوبی دارم کبک بزدی، شیرینی نارگیلی، کوکی، کبک تولد، نون خامه ای و رو با توجه به رسیب اساتید درست میکنم و به سوپر مارکت های محل و آشناها میفروشم و خیلی خوشحالم که منبع درآمدی در این سن دارم که حاصل زحمت و عشق به کارم هست.

از همه کسانی که مرا در پیدا کردن راه درست کار و زندگی کمک و تشویق کردند تشکر میکنم.

پخت نان سنتی "قالاج" در قائمشهر از جنگ جهانی دوم



قائم شهر، تنها شهر جهان که «قالاج» به تنور می زند؛ نانی حجیم و گرد که پیشینه اش به سال های جنگ جهانی دوم بازمی گردد.

عکاس (حوا احمدی) منبع: خبرگزاری مهر

خمیر این نان به دلیل عدم استفاده از جوش شیرین، چند ساعتی زمان نیاز دارد تا به اصطلاح وُر بیاید. پخت آن هم با حرارت غیرمستقیم انجام می شود؛ بعد از داغ شدن تنور، شعله را کم کرده و پخت را آغاز می کنند.

«قالاج» که در سال های جنگ جهانی دوم در کشورهای روسیه، بلغارستان، لهستان و رومانی تهیه می شد، به دلیل ماندگاری بالا در زمان جنگ در اختیار سربازان روس قرار می گرفت. زوجی ارمنی برای اولین بار تنور این قرص های قهوه ای را در کشورمان روشن کردند.

اما امروز این نان تنها در قائمشهر پخت می شود و قصه این نان های تپیل و خوشمزه و سالم، قصه شهری است که آقای حسنی یک تنه سعی در زنده نگه داشتن آن دارد.

تاثیر گلوتن در خمیر

تهیه کننده : سرکار خانم انسیه عارفیان هنرستان بانو سلیمی رباط کریم



آردهای سبوس دار به دلیل پروتئین بالا برای پخت صنعتی ایده آل هستند اما برای نان‌های تخت باکیفیت مناسب نیستند. آردهای نرم‌تر با گلوتن کم، که برای نان‌های تخت مناسب‌ترند، پروتئین کمتری دارند. میزان پروتئین گندم به عوامل مختلفی از جمله ژنتیک و شرایط آب و هوایی بستگی دارد. پروتئین و گلوتن اغلب به جای هم استفاده می‌شوند، اما گلوتن در واقع شبکه‌ای از پروتئین‌ها است که هنگام ترکیب آرد و آب تشکیل می‌شود.

گلوتن مانند ستون فقرات خمیر عمل می‌کند و به آن استحکام و قابلیت کشسانی می‌دهد. آردهای با پروتئین بالا، گلوتن قوی‌تری تشکیل می‌دهند که باعث می‌شود خمیر سفت‌تر و کشسان‌تر شود. این خاصیت کشسانی برای پیتزا ایده‌آل نیست زیرا باعث می‌شود خمیر به جای گسترش پیدا کردن، به عقب برگردد. با این حال، به اندازه کافی استحکام نیاز است تا خمیر بتواند وزن مواد رویه را تحمل کند و شکل خود را حفظ کند.

با گذشت زمان و طی فرایند تخمیر، شبکه گلوتن در خمیر تجزیه می‌شود. این تجزیه باعث می‌شود خمیر نرم‌تر و راحت‌تر باز شود. بنابراین، برای پیتزا، به آردی نیاز است که تعادل مناسبی بین استحکام و قابلیت باز شدن داشته باشد.



خوبست بدانیم!

استفاده از نگهدارنده‌های زیستی (biopreservatives) (به جای نگهدارنده‌های شیمیایی در صنعت نان (بخش اول))



به دلیل فاسد شدن آسان نان، کیفیت و طعم آن در حین نگهداری کاهش می‌یابد. در نتیجه ضرر اقتصادی قابل توجهی هم برای تولیدکنندگان و هم مصرف‌کنندگان وارد می‌شود. برای سالها صنعت نانوايي به دنبال شناسایی روشهایی بوده است که ماندگاری نان با حفظ کیفیت آن افزایش یابد. نگهدارنده‌های شیمیایی مانند پروپیونات کلسیم (calcium propionate) معمولاً برای افزایش طول عمر نان استفاده می‌شوند. با توجه به اثرات سوء نگهدارنده‌های شیمیایی بر سلامت مصرف‌کنندگان، در سالهای اخیر، استفاده از نگهدارنده‌های زیستی و ارگانیک بسیار مورد توجه قرار گرفته است.

نگهدارنده‌های زیستی منابع آلی هستند که می‌توانند برای کاهش یا از بین بردن آلودگی میکروبی و در عین حال بهبود کیفیت مواد غذایی مورد استفاده قرار گیرند و بعنوان راه حل مطلوب برای تولید غذاهای با پرچسب تمیز (clean label) مطرح شده‌اند. استفاده از تخمیر میکروبی، مشتقات گیاهی و حیوانی، نانو الیاف و سایر فناوریها نتایج امیدوارکننده‌ای را بعنوان نگهدارنده زیستی در صنعت نان به همراه داشته‌اند. در میان این تکنیکها تخمیر میکروبی با استفاده از سویه‌های باکتری اسید لاکتیک (لاکتوباسیلوس) و مخمر به دلیل فعالیت ضد قارچی و ظرفیت بالای افزایش ماندگاری نان، توجه زیادی را به خود جلب کرده است. در شماره بعدی این نشریه، استفاده از لاکتوباسیلوس و مخمر بعنوان نگهدارنده زیستی نان به تفصیل توضیح داده خواهد شد.

گردآوری و ترجمه: سهیلا خضرائی نیا

شیرینی حلوايي رو ورکرده

مواد لازم	مقدار
آرد سفید	۱۰۰۰ گرم
تخم مرغ	۱ عدد + ۲ عدد زرده
پودر شکر	۱/۵ لیوان
هل	۱ قاشق مرباخوری
گلاب	نصف لیوان
روغن	۱ لیوان
بکینگ پودر	۱ قاشق مرباخوری

طرز تهیه:

تخم مرغ‌ها باید خوب هم زده شود سپس شکر، هل و گلاب را به آن افزوده و روغن را نیز پس از کمی گرم کردن به آن اضافه می‌کنیم. ابتدا آرد را الک کرده بکینگ پودر را به آن می‌افزاییم، سپس با مواد از قبل آماده شده که ذکر شد، مخلوط کرده تا خمیر شود چنانچه لازم بود روغن اضافه کنید تا خمیری نرم بدست آید و بعد از آماده شدن خمیر تکه تکه از آن برداشته و با وردنه پهن کرده تا نازک شده و به کمک کفگیر برداشته و روی سینی بگذارید. فر باید گرم بوده و ضمناً ۱۵ دقیقه برای پخت کافیست.

حالا شیرینی ما آماده است
- نوش جان -



شاید در ابتدا خواندن اسم این شیرینی برای شما سخت باشد اما تهیه اش به سختی تلفظ آن نیست. خراسان یکی از استان‌های پهناور ایران است که به خاطر اقلیم‌های متفاوتش فرهنگ متفاوتی از بالا تا پایین آن مشاهده می‌شود و طبعاً غذاها و شیرینی‌های هر منطقه هم مستقیماً از اقلیم آن تاثیر می‌گیرد.

روور کرده یک نوع شیرینی است که از دو لایه نان تهیه شده و میان آن از حلوايي مخصوص پر می‌شود. اصالت این شیرینی بیشتر به شهرهای فردوس، گناباد، بیرجند و طبس برمی‌گردد.

این شیرینی یکی از سوغاتی‌های معروف فردوس است که حلوايي میانی آن از شیره انگور تهیه می‌شود و به همین علت بسیار مقوی و خوشمزه است. شیره انگور سرشار از آنتی‌اکسیدان است و در پیشگیری از سرطان و لکه‌های پوستی بسیار تاثیرگذار است. روور کرده بسیار سالم است و می‌توانید برای میان وعده‌های خود از آن استفاده کنید.

چنانچه هنرآموزان ارجمند و هنرجویان عزیز در خصوص رسپی ارسالی سوالی داشتند می‌توانند با خانم روان جمجاه تماس بگیرند. ۰۹۱۵۸۶۴۷۵۶۳

پیکاندار

شماره ۱۴ | ۸ دقیقه زمان مطالعه | شهریور ۱۴۰۳

سرمقاله

همایش مدیران؛ فرصتی مغتنم برای همدلی و هم افزایی

در طول ۴ سالی که از فعالیت رشته نان، شیرینی و شکلات می‌گذرد ضرورت همایش مدیران به جهت نزدیک کردن دیدگاههای اعضای هیئت مدیره موسسه فردوس ماندگار صدرا بعنوان حامی جدی رشته و مدیران محترم هنرستانها بعنوان ارکان اصلی هدایت مدارس احساس می‌شود.

این باور ماست که مدیران محترم در سایه همراهی مربیان رشته مهمترین عامل موفقیت هنرجویان رشته نان، شیرینی و شکلات و البته سایر رشته‌ها هستند.

خداوند را شاکریم که چنین فرصتی دست داد و توفیق داشتیم از تاریخ ۳ لغایت ۵ مرداد میزبان مدیران محترم مدارس در تهران باشیم.

از جمله دستاوردهای این همایش که با استقبال تقریباً تمام مدیران هنرستانهای حائز رشته برگزار گردید، به اشتراک گذاشتن تجارب مدیرانی بوده که سابقه بیشتری در خصوص رشته تحصیلی نان، شیرینی و شکلات داشتند.

ذکر عناوینی که در همایش مذکور توسط مدیران محترم تبیین شد خود گویای این دستاورد مهم است:

جناب آقای حسنی مدیر هنرستان گلنان

ارائه طرح درس آنلاین بر روی سایت هنرستان / ارائه فیلم‌های آموزشی در آپارات / ارائه کتابخانه آنلاین در سایت هنرستان / ایجاد سامانه انجمن فارغ التحصیلان و اشتغال زایی (رابط بین کارآفرینان و هنرجویان)

سرکار خانم ابوالحسنی مدیر هنرستان کمال قرچک

جذاب سازی کارگاه با هدف جذب و گزینش هنرجوی مستعد و علاقمند / مشارکت دادن اولیا در امر تکمیل تجهیزات / استاندارد سازی و بروز کردن کارگاه نان، شیرینی و شکلات

سرکار خانم شمس دوست مدیر هنرستان فرزانه قزوین

تهیه مواد اولیه به صورت نازل، تعاونی و قیمت مناسب / ارتباط هنرجویان رشته با صنف قنادان در غالب برنامه اردویی و با هدف ایجاد فرصت کارآموزی، اشتغال و بازاربایی

سرکار خانم اسدی مدیر هنرستان ام البنین همدان

برگزاری نمایشگاه و معرفی رشته به مناسبت هفته مشاغل / بازدید دانش آموزان پایه نهم از کارگاه نان، شیرینی و شکلات با هدف آگاهی از رشته و آینده شغلی و تحصیلی آنان

سرکار خانم شفیعیان مدیر هنرستان لیلی موفقیان منطقه ۱۸ تهران

تشویق هنرجویان به اشتغال خانگی در طی تحصیل و توجه جدی به موضوع کارآفرینی آنان برگزاری کلاس‌های مکمل برای هنرآموزان و هنرجویان از جمله رفتارشناسی، هنر و ...

جناب آقای یوسفی مدیر هنرستان شهید رجایی گنبد

ارتباط خوب و سازنده با منطقه و اداره کل به منظور داشتن حمایت مسئولین از هنرجویان / تشویق هنرجویان به موضوع تولید خانگی و فروش محصولات به منظور آشنایی با کسب و کار و اشتغال بعد از دوره فارغ التحصیلی

سرکار خانم کاویان مدیر هنرستان پروین بندر گز

پویایی رشته با برگزاری جشنواره و انجام مسابقات / بازدید از کارگاههای تولیدی و برگزاری نمایشگاهها در حوزه نان، شیرینی و شکلات

-ضمناً دیدگاههای سرکار خانم فلاح نژاد در صفحه سوم همین شماره مجزا انعکاس داده شده است.

با بهترین آرزوها
مدیرعامل



فردوس ماندگار صدرا

حامی طرح آموزش فراگیر رشته نان، شیرینی و شکلات

**برگزاری همایش مدیران سراسر کشور
هنرستان های مجری نان، شیرینی و شکلات**



در مراسم افتتاحیه همایش مدیران رشته نان، شیرینی و شکلات که با حضور چند تن از مسئولان ارشد وزارت آموزش و پرورش و مدیران مدارس در محل سالن آمفی تئاتر شرکت گلنان پوراتوس برگزار شد آقای مهندس حداد موسس و بنیانگذار رشته ضمن ابراز خرسندی از میزبانی حضاران در جلسه گفتند؛ ما با هدف کمک به آموزش و پرورش و هنرجویانی که آنها را سرمایه آینده کشور میدانیم ورود کردیم و از طرفی به جهت دغدغه‌ای که همواره در موضوع کیفیت نان و بعلاوه تجربه و اندوخته ۳۰ ساله که در این بخش داشته و داریم انگیزه ما را مضاعف کرده تا در امر آموزش نان به کشور خدمت نماییم.

آقای مهندس حداد اضافه کردند ما باید دست به دست هم داده کشورمان را بسازیم و در ادامه با ذکر خاطره‌ای از دوران خدمت در وزارت جهاد کشاورزی گفتند: اول قدم آن است وقتی مسئولیت قبول کردیم شجاعت و جسارت لازم را داشته و خودمان را در چهارچوب دستورالعمل‌ها دست و پا بسته ندانیم.

شما مسئولان محترم و مدیران ارجمند حاضر در جلسه خوب میدانید که این رشته فوق العاده برای کشور آورده خواهد داشت دلیلش آن است افرادی که تربیت می‌کنیم می‌توانند در صنعت نان تاثیر گزار باشند و قادر خواهند بود بخشی از مشکلات مردم را در خصوص کیفیت، بهداشت و همینطور ضایعات نان که فی الواقع هدر دادن آندوخته و سرمایه کشور است را کم کرده و جبران نمایند. با این نگاه قطعاً ما بعنوان پشتیبان، با کمک شما عزیزان به عنوان مجریان امر خواهیم توانست در امر یادگیری و مهارت هنرجویان نقشی سازنده داشته و افراد با سواد و کارآمد تحویل جامعه دهیم و اطمینان داریم انشالله این مهمترین ذخیره دنیا و آخرت ما خواهد بود.

ایشان در پایان آرزو کردند مجموع برنامه همایش دستاوردهای ارزنده‌ای برای شما مدیران محترم داشته باشد که از اقصی نقاط کشور قدم رنجه کرده و در این همایش حضور پیدا کردید.



هوش مصنوعی و کاربرد آن در عرصه فعالیت آموزشی مدیران و مربیان بویژه رشته نان، شیرینی و شکلات

صرف بهره برداری از هوش مصنوعی امتیاز نیست بلکه باید بر لایه های عمیق و متنوع این فناوری مسلط شد. **مقام معظم رهبری**

گرچه راه زیادی در حوزه های مختلف برای رسیدن به این هدف رسماً اعلام شده رهبر معظم انقلاب متصور است اما در حوزه فرهنگ و آموزش که اساس رشد ملتها در تمام بخشها از جمله صنعت و خدمات است باید هر چه سریعتر در موضوع هوش مصنوعی و کاربرد آن دست به کار شد، راهی که ما به عنوان موسسه در همایش مدیران و دو دوره آموزش مربیان امسال در بخش نان و قنادی و شکلات به آن توجه داشته و ساعاتی از برنامه دوره را به آن اختصاص داده ایم .

موسسه فردوس ماندگار صدرا

چند سالی است به مدد توجه و توصیه رهبری ، موضوع هوش مصنوعی حساسیت مسئولان طراز اول کشور را در بخشهای مختلف از جمله آموزش و پرورش برانگیخته و در نحوه استفاده و کاربرد آن در عرصه آموزشی فعالانه برخورد میشود . باید اذعان کرد این فناوری بعنوان یک ساختار قدرتمند، حتی در زندگی روزمره، تبدیل به یکی از مهم ترین راهبردهای اجرایی شده است و در بسیاری از جنبه های زندگی ما تأثیر گذار است اما در نگاه تخصصی تر هوش مصنوعی (AI) نقش بزرگی در تغییر و تحول صنایع مختلف برعهده گرفته که صنعت غذا نیز از این امر مستثنی نبوده و نیست با نگاهی به این ابزار در حوزه کاربری تخصصی نان، شیرینی و شکلات میتوان به این دستاوردها اشاره کرد: ۱- **روال کار:** هوش مصنوعی با ارائه راه حل های خلاقانه، فرآیندهای کاری را ساده تر و کارآمدتر می کند. ۲- **نوآوری و خلاقیت:** همراهی هوش مصنوعی بعنوان یک دستیار قدرتمند زمینه ساز بروز خلاقیت های فراوانی خواهد شد. ۳- **افزایش کارایی تولید:** با تحلیل اطلاعات و شناسایی الگوهای تولید، می توان بهره وری را افزایش داد و میزان دورریز را کاهش داد. ۴- **پیش بینی روندهای بازار:** کمک به پیش بینی تقاضا در بازار، باعث می شود که محصولات به موقع تولید شوند و از اتلاف منابع و ذخیره سازی زیاد جلوگیری شود. ۵- **شناخت بهتر مشتریان:** با استفاده از داده های هوشمند، می توان سلیقه ها و نیازهای مشتریان را به خوبی شناسایی کرد و محصولات جدیدی را عرضه کرد که با ذائقه آن ها همخوانی دار. ۶- **مدیریت مؤثر فعالیتها:** هوش مصنوعی جریان داده ها بین تأمین کنندگان و تولیدکنندگان را بهبود می بخشد و باعث هماهنگی بیشتر در این فرآیند می شود. این تکنولوژی به عنوان یکی از محرک های اصلی پیشرفت در آینده نزدیک به شمار می رود تا جایی که اهمیت استفاده از مزایای آن در صنایع مختلف از جمله صنایع غذایی بر کسی پوشیده نیست.

در دوره ای که به همت مدیران محترم گلنان پوراتوس و موسسه فردوس ماندگار صدرا برای مسئولان مدارس و مربیان رشته تدارک شد سعی کردم اهمیت استفاده از این تکنولوژی مهم و کاربرد آنرا در عرصه مدیریت آموزشی و فعالیت هنر آموزان رشته نان ، شیرینی و شکلات را یادآور شوم ، امید آنکه برای عزیزان مفید فایده بوده باشد.

به امید دیدار - دکتر منگولی - فعال در تکنولوژی هوش مصنوعی و استاد دانشگاه تربیت مدرس

از جمله اقدامات موسسه؛ بازنگری در فرم ثبت نام و جذب و گزینش هنر جو - ارسال لباس الگو و نمونه برای هنر جو یان - برنامه آموزشی هفتگی

الف - جذب هنرجوی مستعد و علاقمند: از زمانی که رشته نان ، شیرینی و شکلات دایر شد همواره بر اهمیت و گزینش هنرجو تاکید شده است نه به این معنا که نصابی از معدل را در نظر داشته و در صدد جذب بهترین معدل ها باشیم ، ما این روش را قبول نداریم بلکه خواستار آن بوده و هستیم که افراد علاقمند و مستعد به رشته نان ، شیرینی و شکلات هدایت شوند و اعتقاد راسخ داریم که اگر این ملاک و معیار را به درستی انجام دهیم همواره هنرجوی ما با عشق و علاقه در کلاس حضور خواهد داشت و به واسطه این علاقه میتواند یکی از بهترین های این رشته و اصولا هر رشته ای باشد که در آن تحصیل می کند . با این نگاه فرم ثبت نام مخصوص رشته بازنگری و در اختیار مربیان گرامی قرار گرفت تا با همکاری مدیریت محترم مدارس در خصوص هدایت رشته تحصیلی به هنر جو یان عزیز مشورت داده و نهایتا بتوانیم او را در مسیر مورد علاقه در امر یادگیری و کسب مهارت هدایت نمائیم .

خبرهای دریافتی از مدارس حکایت از آن دارد که امسال این امر در سایه تدبیر مدیران ارجمند و وقت گذاری مربیان محترم نتایج خوبی داشته و نسبت به سالهای گذشته موضوع انتخاب و گزینش هنر جو یان با فرآیند بهتری صورت گرفته است .

ب - اهمیت لباس فرم: از آنجا که داشتن لباس مناسب محیط کارگاه می تواند باعث تمرکز بیشتر هنر جو یان عزیز بوده و بعلاوه آراستگی دانش آموزان را به همراه داشته باشد ، موسسه فردوس ماندگار صدرا ضمن توجه به این امر مهم نمونه ای از آن را برای مدارس ارسال تا در سراسر کشور هنر جو یان عزیز رشته دارای لباس متحدالشکل باشند .

ج - برنامه آموزش هفتگی: ضمن ارسال جدول تقویم زمانی ، کتابی در دست تدوین داریم تا ضمن ارائه برنامه آموزش هفتگی شما مربیان ارجمند را در جریان روند آموزشی قرار داده و بر اساس وحدت رویه در کل کشور عمل شود . عمل به این برنامه میتواند سنگ بنای اساسی در امر هر چه مطلوبتر آموزش هنر جو یان و یادگیری مهارت رشته باشد.

برگزاری دومین دوره آموزش تخصصی شیرینی و شکلات و دسر



امسال هم به توفیق الهی علاوه بر برگزاری سومین دوره آموزش نانوبای برای مربیان ، دومین دوره آموزش را برای هنر آموزان در شاخه شیرینی ، شکلات و دسر داشته ایم ، دوره ای که به مدت ۱۲ روز از ۸ الی ۲۰ مرداد در تهران و در محل شرکت گلنان پوراتوس برگزار و به اذغان همکاران بسیار مفید و موثر بوده است.

سعی موسسه فردوس ماندگار صدرا در برگزاری این دوره استفاده از اساتید گلنان پوراتوس و همکاران مجرب و نیز تنوع در مباحث آموزشی بوده است ، آنچه در این دوره تقریباً طولانی آموزشی تدارک شد فرصت مغتنمی برای مربیان بوده تا آن را بعنوان بهترین توشه آموزشی با خود همراه داشته و انتظار می رود که با پیگیری و تمرین و تداوم آموزشی به بهترین شیوه به هنر جو یان منتقل نمایند .

اگر این مهم صورت گیرد بهترین دستاورد برای هنر آموزان و هنر جو یان بوده و موسسه نیز از برگزاری دوره رضایت خواهد داشت.

بعد از مدتها تلاش و فعالیت جمعی و فراز و فرودهای فراوان نسیم امیدواری وزیدن گرفت و احساس خوبی از نتایج کارها داریم.



معرفی کتاب

یادداشت ساعت ۸:۳۰ صبح ۷۵/۶/۲۹

دکتر عرفانی با دست پر به خانه برگشته است. ما با همت و پشتکار او و خانم دکتر دانش کامل ساخت بهبود دهنده را کسب کرده ایم. در تولید آزمایشی نیز کاملاً موفق بودیم نمونه های اولیه تولید ما که در شرایطی بسیار ساده و در یک زیر زمین در منزل آقای خضرائی (پدر خانم دکتر حمید) در نظرآباد تهیه میشد اگر نگوییم بهتر از نمونه های خارجی باید بگوییم مشابه آنها جواب داده و از نتایج آن کاملاً راضی هستیم. حالا مواد اولیه، تولید کننده های آنها و قیمت های آنها و دقیقاً نقش و تاثیر آنها را میدانیم و این خود سرمایه بزرگتریست که انشالله باید از آن به بهترین نحو استفاده نمود.

مشکل کردان به عنایت خداوند و پشتکار بچه ها حل شد، در کمال ناباوری مشکل اخذ مجوز ساخت زمین کردان را حل کردیم. با این کار ما در بهترین موقعیت دارای کارخانه ای خواهیم بود که در آن می توانیم بهبود دهنده تولید کنیم. نانوایی کنیم و مرکز فعالیتهای اداریمان را نیز به آنجا منتقل نماییم.

زمین اشتهاارد را داریم تلاش می کنیم بفروشیم. در صورتیکه موفق شویم این کار را بکنیم زمین کردان را می توانیم با پول آن شروع کنیم و برای اخذ وام تبصره ۳ برای کردان هم اقدام کرده ایم که ببینیم خدا چه می خواهد؟

۶ تن بهبود دهنده از طریق چابهار وارد شده و ۱۰ تن دیگر نیز در راه است . برای ۱۰ تن دیگر نیز به کمک آقای عدل پرور که از همکاران خوب مجموعه ماست و اخیراً به ما پیوسته داریم ارز میگیریم.

تا تاسیس کارخانه کردان حیف بود که ما دست روی دست بگذاریم و شاهد ادامه واردات بهبود دهنده از خارج باشیم. مدت هاست که تصمیم گرفتیم که جای مناسبی را اجاره نماییم. جای مناسبی را پس از بررسی های فراوان در نزدیکی کرج ، شهر محمد آباد پیدا کردیم. این مکان قبلاً کارخانه تولید رب گوجه فرنگی بوده؛ محیط مناسبی برای کار مواد غذایی است. صاحب خوبی هم دارد مذاکرات مان برای اجاره در شرف اتمام است. امیدوارم بتوانیم موافقت اصولی دستگاههای مربوط (وزارت صنایع و بهداشت) را برای تولید بهبود دهنده آن هم برای اولین بار در کشور اخذ نماییم.

ادامه دارد...



زهره سجادی هستم و در پایه ی یازدهم رشته ی نان ،شیرینی ،شکلات هنرستان کبری زرگران ملارد مشغول به تحصیل هستم .

علاقه ی زیادی به گرافیک و هنر دارم و از آنجاییکه در خانه به آشپزی ، تزئینات و شیرینی خیلی اهمیت می دهم با اشتیاق فراوان و حمایت های خانواده ام این رشته را انتخاب کردم و ۴ سالی هست که مشغول این کار دلنشینم ، البته ۳ سال را با رفتن به کلاسهای مرتبط به رشته و تمرین و تکرار فراوان گذراندم ، سپس شروع به پیچ زدن و به اشتراک گذاشتن محصولاتم نمودم و خدا را شکر با گذر زمان هر روز به تعداد مشتری هایم اضافه و سفارشات زیادی از تهران و کرج همراه با رضایتمندی مشتریانم داشته و دارم . برای من بسیار لذت بخش است که در شیرینی زندگی هموطنانم شریک هستم و امید زیادی به موفقیت های روزافزونم دارم

همایش مدیران و طرح مطالبی با عنوان؛ توانمندسازی و پرورش نیروی کار ماهر، رشته نان، شیرینی و شکلات ۴ مرداد - تهران - شرکت گلنان پوراتوس

یکی از کسب و کارهای سودآور، مفرح و پر طرفدار جهان امروز که راه اندازی آن مستلزم تحصیلات دانشگاهی نیست، صنعت نان، شیرینی و شکلات است، حرفه ای که محدود به جنسیت نبوده و حتی می تواند در دسته مشاغل خانگی نیز قرار گیرد.

رشته نان، شیرینی و شکلات با کد ۹۲۱۷۳ در گروه حرفه ای و شغلی هنرستان ها، از سال ۱۳۹۹ در شاخه کاردانش راه اندازی شد. این رشته، در آستانه پنجمین سال فعالیت خود، با استقبال مطلوب دانش آموزان و خانواده ها روبرو شده است و افزایش تمایل به نام نویسی در این رشته محسوس بوده و حتی بسیاری از دانش آموزان که امکان تحصیل در رشته های ریاضی ، فیزیک و علوم تجربی را دارند نیز مشتاقانه این رشته جذاب و مفرح را برای آینده حرفه ای خود بر می گزینند. بی شک استقبال و توجه اقشار مختلف جامعه به این رشته، مسئولیت آموزش و پرورش را در بهبود کیفیت و خدمات آموزشی و انطباق آن با دانش روز این صنعت بیشتر می کند. لذا شایسته است توجه ویژه ای به توسعه صلاحیت حرفه ای منابع انسانی و بروزرسانی تجهیزات آموزشی این رشته در مدارس داشته باشند . باید اذعان کرد که جلب همکاری بنگاه های اقتصادی، صنعتی، خدماتی، هنری، کشاورزی و ورزشی در سال های اخیر، راهکار مطلوبی جهت ایجاد بسترهای مناسب برای توأم کردن آموزش و مهارت در هنرستان ها با بازار واقعی کار بوده است.

شرکت دانش بنیان گلنان پوراتوس با توجه به همکاری ها و خدمات شایسته به دانش آموزان و دبیران، گام موثری در راستای اهداف رشته آموزشی نان ، شیرینی و شکلات برداشته و میتواند گفت این شرکت یکی از شاخص ترین حامیان اجتماعی و مهارتی رشته تخصصی فوق الذکر در هنرستان های کشور بوده و هست .

مدیران این شرکت باور راسخی به آینده روشن صنعت نان داشته و توان بسیاری در تولید، آموزش و ارائه محصولات نوآور این صنعت صرف کرده اند. شرکت گلنان پوراتوس علاوه بر اینکه در ادوار تحصیلی گذشته به عنوان یکی از خیرین مهارتی و آموزشی، کمک جدی به تجهیز کارگاه های تخصصی این رشته در چندین هنرستان داشته ، امسال میزبان هنر آموزان و مدیران بسیاری از هنرستان های سراسر کشور در مجموعه خود جهت آموزش تخصصی، ارتقای مهارت و دانش افزایی بوده است و در همین راستا بازدیدهای مفید و کاربردی ای را از کارخانه های بیک صنعت، مجموعه گلنان و کارگاه های آموزشی تخصصی پخت نان، شیرینی، دسر و شکلات و کاربرد هوش مصنوعی در آموزش برای شرکت کنندگان برنامه ریزی کرده بودند که بدون شک اثرگذاری چشمگیری در بهبود و توسعه کیفیت آموزشی این رشته در سال تحصیلی پیش رو خواهد داشت.

در پایان شایسته است از احساس مسئولیت، حمایت ها و پشتیبانی های مستمر جناب آقای مهندس حبیب الله حداد، مدیرعامل محترم شرکت دانش بنیان گلنان پوراتوس و همکاران سختکوششان که همواره حامی تعلیم و تربیت و دانش افزایی این رشته بوده اند قدردانی نمایم.

ارسالی از ؛ سرکار خانم مانا فلاح نژاد -مدیر هنرستان صادق عمادی ساری و دبیر دبیرخانه راهبری مدیران هنرستانهای کشور