

تاثیر گلوتن در خمیر

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

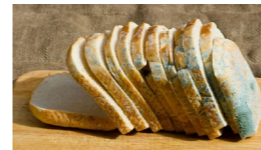


آردهای سبوس دار به دلیل پروتئین بالا برای پخت صنعتی ایده آل هستند اما برای نان‌های تخت باکیفیت مناسب نیستند. آردهای نرم‌تر با گلوتن کم، که برای نان‌های تخت مناسب‌ترند، پروتئین کمتری دارند. میزان پروتئین گندم به عوامل مختلفی از جمله ژنتیک و شرایط آب و هوایی بستگی دارد. پروتئین و گلوتن اغلب به جای هم استفاده 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 فرآیند 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 شناسايی 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 پهنای 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 تأثیر آن تأثیر می‌گیرد. رزور 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.



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

پایماندگار

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 فارغ‌التحصیلان و اشتغال زایی (رابط بین کارآفرینان و هنرجویان)

سرکار خانم ابوالحسنى 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 فارغ‌التحصیلی

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

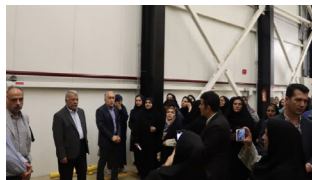
**برگزاری همایش مدیران سراسر کشور
هنرستان های مجری نان، شیرینی و شکلات**



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 حاضران 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 فوق‌العاده برای کشور آورده خواهد داشت دلیلش آن است افرادی که تربیت می‌کنیم می‌توانند در صنعت نان تأثیر گزار باشند و قادر خواهند بود بخشی از مشکلات مردم را در خصوص کیفیت، بهداشت و همینطور ضایعات نان که فی‌الواقع 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 جوایان - 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 جوایان عزیز مشورت داده و نهایتاً 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 جوایان با فرآیند بهتری صورت گرفته است .

ب - اهمیت لباس فرم: از آنجا که داشتن لباس مناسب محیط کارگاه می تواند باعث تمرکز بیشتر هنر جوایان 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 جوایان 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 جوایان 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 جوایان منتقل نمایند .

اگر این مهم صورت گیرد بهترین دستاورد برای هنر آموزان و هنر جوایان 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 نگویم 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. نانوائی 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