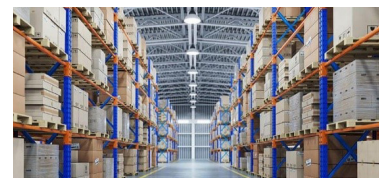


## انبارداری؛ قلب کارگاه قسمت اول

پدرام زارعی؛ مدرس رشته نان، شیرینی و شکلات - هنرستان شریعتی منطقه ۱۶



انبار، قلب تپنده‌ی تمام کارگاهها از جمله کارگاه آموزشی رشته نان، شیرینی و شکلات است و بدیهی است به عنوان محلی امن جهت نگهداری مواد اولیه، محصولات نیمه‌تمام و نهایی و تجهیزات مورد نیاز، نقش حیاتی در تداوم فعالیت کارگاه ایفا می‌کند.

**اهمیت انبارداری و استانداردهای متناسب با شرایط مکانی در کارگاه‌ها عبارتند از:**

**تضمین تداوم آموزش:** کنترل موجودی انبار(انبارداری)، موجب تداوم چرخه فعالیت کارگاهی هنرجویان است و از وقفه در فرآیند آموزش جلوگیری می‌کند و طبیعتاً باید به آن توجه خاص داشت.

**کاهش هزینه‌ها:** انبارداری اصولی، با بهینه‌سازی فضا، گردش موجودی و جلوگیری از ضایعات، به واسطه بسته بندی اصولی و رعایت شرایط دمایی و محیطی هر کدام از مواد اولیه، هزینه‌های نگهداری را به طور چشمگیری کاهش می‌دهد که دراز مدت فوق العاده حائز اهمیت است.

**ارتقای کیفیت محصولات:** نگهداری صحیح مواد اولیه، محصولات نیمه تمام یا نهایی در شرایط مناسب، کیفیت و تازگی آنها را نیز حفظ می‌کند که در امر آموزش جایگاه مهمی دارد. لازم به ذکر است مسئولیت و مدیریت انبارگردانی بهعهده مربیان محترم آموزشی می باشد و بدیهی است که تمامی هنرجویان در همه پایه ها می بایست به اصول انبارداری آشنا بوده و آنرا جزئی از اصول و حرفه آموزشی خود بدانند.

در این قسمت کلیت اهمیت انبارداری بعنوان قلب کارگاه و در شماره بعدی و قسمت دوم به این موضوع مهم در خصوص کارگاه های رشته نان ، شیرینی و شکلات خواهیم پرداخت .

## خوبست بدانیم! نکات مهمی که باید در بسته بندی صنایع غذایی از جمله محصولات نانوائی و قنادی مورد توجه قرار گیرند. بخش اول



- انتخاب نوع مواد به کار رفته در بسته بندی در صنایع غذایی از جمله نانوائی بسیار حائز اهمیت است. این مواد باید بازیافتی و سازگار با محیط زیست باشند.

- با استفاده از ایمن ترین فناوری ها و ایمن ترین مواد بسته بندی ایمنی و سلامتی کارکنان و مشتریان تضمین می شود. بخصوص در صنایع غذایی مواد به کار رفته در بسته بندی می تواند با ماده غذایی واکنش داده یا آنرا آلوده سازد.

- طراحی بسته بندی بر اساس فهرست محصولات تولید شده باید صورت گیرد. بعنوان مثال بسته بندی نان با کیک، پیتزا و غیره متفاوت است.

- ظاهر کلی بسته بندی عامل دیگری است که باید مورد توجه قرار گیرد. با انتخاب طرحها و تصاویر جذاب و یک لوگوی چشم نواز، محصولات هر کسب و کاری بیشتر مورد توجه مشتریان قرار میگیرند.

- بودجه هر کسب و کاری در انتخاب نوع و مواد به بکار گرفته و طراحی بسته بندی دخیل است.

در صنعت نانوائی و شیرینی پزی چه موادی برای بسته بندی مناسبند؟ کاغذ یا پلاستیک؟

بعنوان مثال اگر نانوائی نان با رطوبت نسبتاً زیاد تولید کند و ماده بسته بندی انتخابی کاغذ باشد، رطوبت حاصل از نان داغ کاغذ را مرطوب میکند و کیفیت نان را پایین می آورد. همچنین استفاده از بسته بندی کاغذی برای کیک و شیرینی موجب نشت روغن و رطوبت به کاغذ شده و غیر بهداشتی به نظر می رسد و مشتری پسند نیست. از این رو نانوائیها برای حفظ بهداشت در چنین موادی بسته بندیهای پلاستیکی را انتخاب میکنند که دوستدار محیط زیست نیستند.

در شماره بعدی این نشریه به مزایا و معایب کاربرد بسته بندیهای کاغذی و پلاستیکی در نانوائی و شیرینی پزی و استفاده از فناوری جدید در تولید بسته بندیهای مناسب دوستدار محیط زیست در این صنعت پرداخت خواهد شد.



### گردآوری و ترجمه: سهیلا خضرائی نیا

# فردوس ماندگار صدرا

حامی طرح آموزش فراگیر رشته نان، شیرینی و شکلات

**انجمن اولیا و مربیان مدارس**  
**نهادهی که باید بیشتر قدر آنها دانست**



۷ آذر ماه ۱۴۰۳ فرصتی شد تا به بهانه برگزاری انتخابات و تشکیل انجمن اولیا و مربیان از پدارن گرمی و مادران ارجمند دعوت شود تا دیداری داشته باشیم . فرصت این دیدار از آن جهت مغتنم است که دیدگاههای مدیران و مربیان به اولیا منتقل و از طرفی نیز پیشنهادات و نقطه نظرات خانواده های محترم را دریافت نماییم .

اولین مجمع عمومی انجمن اولیا و مربیان هنرستان غیردولتی گلنان در سال تحصیلی جاری در شرکت گلنان پوراتوس برگزار و پس از پخش سرود ملی و تلاوت آیاتی از کلام ... مجید ، مدیریت هنرستان آقای مهندس حسنی گزارشی از فعالیتهای انجام شده در حوزه مسائل آموزشی ، اردوها ، جشنواره ها ، مسابقات و سایر برنامه های تدارک شده را ارائه نمودند .

در ادامه آقای مهندس حداد موسس و بنیانگذار رشته تحصیلی ضمن خوشامدگویی و تشکر از حضور اولیا در جلسه گفتند ؛ انتخاب رشته های مهارتی که این سالها از آن استقبال شده حکایت از واقعیت موجود در جامعه دارد و آن اینکه بازار کار امروز تشنه افرادی است که مهارت لازم را کسب کرده باشند به خصوص رشته مرتبط با صنایع غذایی از جمله حوزه نانوائی ، قنادی و شکلات سازی که به طورجد منتظر فارغ التحصیلان این رشته است، لذا از انتخاب رشته نان ، شیرینی و شکلات توسط عزیزانتان خرسند باشید و من با اطمینان می گویم که این انتخاب برای کشور خیر است و برکات فراوانی داشته و آینده روشنی برای عزیزانتان به ارمغان خواهد آورد .

آقای مهندس حداد در ادامه به ماموریت مشترک و دوسویه هنرستان و خانواده ها در خصوص تربیت صحیح و اخلاق محور تاکید داشته و یادآور شدند کارآفرینان به دنبال جذب افرادی هستند که دارای خصوصیات برجسته انسانی همچون اخلاق، ادب و مشتری مداری بوده و از شایستگی های غیر فنی مثل رعایت ایمنی و برخورداری از نظم و نظافت که مکمل رشته است نیز برخوردار باشند و لذا به اولیای محترم و بویژه مربیان عزیز در تمام مدارس توصیه میکنم که به این موارد که لازمه موفقیت هنرجویان است توجه جدی داشته باشند .

در پایان این نشست ضمن تشریح وظایف انجمن اولیا و مربیان انتخابات برگزار و ۵ نفر از اولیا محترم آقایان عربی و قربانی و خانم ها جعفری ، موسوی و قندمطلق به عنوان نماینده تعیین و برای مدت یکسال انتخاب شدند .

موسسه فردوس ماندگار صدرا به مدیران محترم هنرستانهای حائز رشته نان ، شیرینی و شکلات توصیه می کند از ظرفیت این نهاد مقدس که آگاهانه توسط وزارت آموزش و پرورش در دل مدارس تعبیه شده است حداکثر استفاده را بنمایند و بویژه در خصوص رفع نواقص و کم و کاستی ها این نهاد مقدس میتواند پشتیبان اطمینان بخشی باشد .

# پیکاندار

شماره ۱۶ | ۸ دقیقه زمان مطالعه | دی ۱۴۰۳

### سرمقاله

## تجهیز ۱۰ هنرستان با مشارکت وزارت آموزش و پرورش جلوتر از برنامه - عقب تر از نیاز بازار کار

استقبال هنرجویان از رشته نان ، شیرینی و شکلات فراتر از انتظارها بوده است به گونه ای که ضرباهنگ آن از برنامه تدوین شده موسسه فردوس ماندگار صدرا در خصوص توسعه رشته به مراتب شتاب بیشتری دارد .

ما برنامه ریزی کرده بودیم تا سال ۱۴۱۰ بتوانیم در مرکز هر استان یک واحد دخترانه و یک واحد پسرانه و مجموعاً ۶۴ محل رشته را با کمک و مشورت وزارت آموزش و پرورش دایر و پشتیبانی کنیم و این در حالیکست که ما در حال حاضر و هفت سال قبل از موعد مقرر ۵۲ محل رشته داریم و ازاین حیث خوشبختانه از برنامه جلوتریم اما واقعیت آن است که این تعداد هنرستان و افرادی که از آن فارغ التحصیل خواهند شد برحسب درخواست حوزه کسب و کار در بخش نانوائی و قنادی جوابگو نبوده و نیست و به بیانی دیگر از نیاز بازارکار در این حوزه عقب تر بوده و فاصله جدی داریم .

ما در شماره قبل نشریه پیام ماندگار آوردیم که سالهای آتی برای جایگزین کردن افراد بازنشسته صنایع مرتبط با رشته نان ، شیرینی و شکلات نیاز به ۴۳۰ محل رشته است و یادآور شدیم مسئولان محترم باید فکر جدی برای آن داشته تا دچار فقدان نیروی کار در این بخش مهم از صنایع غذایی در کشور نشویم . و اما گفتنی است اتفاق مهم امسال اضافه شدن ۲۰ محل رشته در سراسر کشور بود که موسسه فردوس ماندگار صدرا علاوه بر آموزش مربیان این مدارس نسبت به تجهیز ۱۰ هنرستان اقدام نمود که گام بزرگی در توسعه این رشته است و خداوند را شاکریم که عمده این هنرستانها نیز در مناطق محروم اند و از ۱۰ هنرستان باقیمانده نیز در حد توان و مقدور پشتیبانی شده است گرچه اطلاع رسانی در خصوص این مدارس زمانی صورت گرفته که امکان برنامه ریزی برای کمک و پشتیبانی بیشتر میسر نبود .

امید آنکه با تدبیر مسئولان آموزش و پرورش بویژه حوزه ستادی دفتر فنی و حرفه ای و کاردانش بتوانیم مدارس هدف را قبل از پایان هر سال شمسی مشخص و برنامه جامعی برای حمایت و پشتیبانی از آن تدارک نمائیم .

با بهترین آرزوها  
مدیرعامل



**طرز تهیه:**

برای تهیه مارمالاد به طعم دلخواه می بایست به میزان لازم زرده تخم مرغ را با زعفران برای رومال در نظر داشته باشید و در ابتدا ۱/۴ آب ولرم و مخمر و یک قاشق چایخوری شکر را باهم مخلوط کنید تا خمیر مایه عمل آید .

در ظرفی شیر+ تخم مرغ + و مابقی شکر و یک پیمانه از آرد را مخلوط کنید و مخمر عمل آمده را اضافه کنید ، کم کم مابقی آرد را اضافه کنید تا خمیر جمع شود و در آخر کره آب شده را اضافه کنید تا خمیر یکدست شود خمیر را استراحت اولیه دهید تا حجم آن دوبرابر شود

خمیر را در اندازه و چانه های ۵۰ گرمی آماده نمائید و وسط آن را با یک قاشق سوپخوری از مارمالاد پر کنید و مجدداً چانه بگیرید و استراحت دوم داده و بعد از استراحت رومال بزنید. دمای فر ۱۷۵ درجه و مدت پخت تقریبی ۳۰ تا ۳۵ دقیقه می باشد تا زیر نان پخته و روی آن طلایی شود. حالا نان مار مالاد آماده است .

نوش جان

مواد لازم	مقدار
شکر	۶۰ گرم
مخمر خشک	۱/۵ قاشق سوپ خوری
نمک	۱ پینس
تخم مرغ	۱ عدد
شیر	۳/۴ پیمانه
آب ولرم	۱/۴ پیمانه
کره آب شده	۶۰ گرم
آرد	۵۰۰ گرم

سال : حمیده اسدی  
مربی هنرستان دخترانه امام محمد باقر آمل



**چنانچه هنرآموزان ارجمند و هنرجویان عزیز در خصوص رسپی ارسالی سوالی داشتند می توانند با خانم اسدی تماس بگیرند.**  
۰۹۱۱۲۲۱۷۳۳۰



## راز آینده نان در گذشته آن است!

### خمیرترش های ساپوره

خمیرترش میراث گذشتگان است و اجداد ما از سالیان دور تا نیمه های قرن گذشته، تنها از خمیرترش برای پخت نان استفاده می کردند. یکی از دلایل عطر و طعم دلنشین نانهای گذشته تخمیر نان با خمیرترش بوده است. خمیرترشهای مناطق مختلف عطر و طعم های یکسانی نداشتند و این تنوع طعم باعث جذاب شدن نانها در مناطق مختلف شده بود. اما امروزه با افزایش سرعت زندگی و افزایش حجم تولید نانوائی ها، امکان استفاده از خمیرترش به عنوان عمل آورنده و تهیه نانهای با عطر و طعم های دلنشین از نانوائیان گرفته شده است. در مجموعه گلنن پوراتوس ما معتقدیم که راز آینده نان در گذشته آن نهفته است.



بر همین اساس با ارائه خمیرترشهای ساپوره توانستیم عطر و طعم دلنشین نانهای گذشتگان را به سفره های امروزی برگردانیم و مشکلات نانوائیان را در مواجهه با خمیرترشهای سنتی مرتفع سازیم. اکنون تمامی نانوائیان می توانند با خیالی آسوده بدون نیاز به زمان تخمیر طولانی، محصولات با عطر و طعم نانهای سنتی گذشته تولید کنند.

### و اما مزیت های خمیرترش های ساپوره

تنوع طعمی خمیرترش ها، راحتی استفاده، عدم نیاز به زمان تخمیر طولانی، عدم سفت شدن سریع نان (در مقایسه با خمیرترش های دست ساز)، عدم نیاز به نگهداری در یخچال، قابل استفاده در انواع نانهای سنتی و حجیم.

## مصاحبه مجله نگاه هستی با آقای مهندس حداد در جریان برگزاری نمایشگاه قسمت اول مؤسسه فردوس ماندگار صدرا و نقش آن در آموزش مهارت های تخصصی در حوزه نان، شیرینی و شکلات



مهندس حبیب ا... حداد، رئیس هیات مدیره مؤسسه فردوس ماندگار صدرا در گفت و گو با خبرنگار نگاه هستی از تلاش های صورت گرفته برای توسعه آموزش در بخش نانوائی و شیرینی پزی در هنرستانهای کار و دانش سخن گفت. وی اظهار کرد: با توجه به اهمیت بالای این حوزه در اقتصاد و نبود آموزش های هدفمند و سیستمی مؤسسه فردوس ماندگار صدرا با همکاری وزارت آموزش و پرورش اقدام به راه اندازی رشته ای تحت عنوان نان شیرینی و شکلات در هنرستانها کرده است.

ایشان افزودند: این دوره سه ساله شامل آموزش مباحث تئوری و عملی است که هنرجویان را برای ورود به بازار کار آماده می کند و یادآور شدند فردوس ماندگار صدرا به عنوان یکی از پیشروان حوزه صنعت و آموزش به ویژه در بخش نانوائی و شیرینی پزی نقشی بسزا در توسعه مهارت های حرفه ای دارد و این مؤسسه با هدف پر کردن خلایق آموزشی در این حوزه تلاش کرده است با همکاری وزارت آموزش و پرورش، رشته مهارتی مربوط به نانوائی، شیرینی پزی و شکلات سازی را در هنرستان ها راه اندازی کند به نحوی که از مهرماه امسال حدود ۵۰ محل رشته در سراسر کشور دایر و هنرجویان آموزش این رشته مهارتی را فرا خواهند گرفت و مؤسسه علاوه بر تجهیز هنرستان ها، تدوین و تالیف منابع آموزشی، تربیت مربیان این رشته را نیز در دستور کار خود قرار داده است. ادامه مصاحبه آقای مهندس حداد با مجله نگاه هستی را در شماره بعدی پیام ماندگار مطالعه بفرمایید.

## نان در گذر تاریخ



قرآن کریم کتاب مقدس ما مسلمانان تاریخ را مایه عبرت دانسته که باید از آن درس گرفت، از جمله فصول مهم تاریخ که جا دارد به آن پرداخته شود تاریخ نان است که قدمت آن به حیات بشر برمیگردد و میتوان گفت از زمانی که آدمی پا به عرصه وجود گذاشت تا به امروز و بطور قطع همیشه تاریخ نان قوت لایموت او بوده و خواهد بود.

در حقیقت نان یک تاریخ را با خود همراه دارد که از دل آن گاهی قصه های شیرین و در مواقعی تلخ و ناگوار وجود دارد که میتوان به وسعت یک دنیا در مورد آن سخن گفت و از آن مهمتر درس و عبرت گرفت و باور آن سخت نیست که بگوییم اهمیت نان تا بدانجاست که کمبود و قحطی آن سقوط بعضی از دولتها را با خود به همراه داشته است.

امروز قصه ای در مورد نان را با شما عزیزان مرور می کنیم که اگر کسی تاریخ آنرا نداند تصور خواهد کرد مربوط به هزاران سال قبل است و حال آنکه ماجرای نان آجری که به آن خواهیم پرداخت به کمتر از یکصد سال قبل و آنهم شهر تهران پایتخت کشور برمیگردد.

روایت نصراله حدادی تهران شناس را درباره ماجرای نان در شهریور ۱۳۲۰ که به تولید نانی به نام سیلو یا همان نان آجری معروف شد می خوانید:

پدرم می گفت در عرض کمتر از نصف روز، نان سنگک بزرگی که یک عباسی می خریدم، شد ده عباسی یعنی در فاصله یک نصف روز قیمت نان ۱۰ برابر شد و چنان در تهران نایاب شد که آنچه دست مردم می رسید ترکیبی بود از خاک اره، شن، فضولات حیوانات و مقداری آرد و به قدری سفت بود که با چکش هم نمی شکست.

بعد از جنگ جهانی دوم که قحطی شد، مردم تنگدست شدند و همین نان هم گیرشان نمی آمد بنابراین ارتش وارد می شود و نانی به نام نان سیلو بین مردم توزیع می کند. اما نان سیلوی جدید را فقط نانوائی ارتش می پخت و می فروخت و سر خیابان قورخانه در خیابان خیام عرضه می شد و قیمتش ۳ قران و بزرگتر از ۲ آجر بود.

## از کتاب **له** برای لقمه نان، خاطرات مهندس حبیب الله حداد؛

معرفی کتاب

با وجود دو چالش جدی در حوزه نانوائی، مصمم هستیم به دلیل حفظ نیروهای خوبی که آموزش دیده و تجربه کسب کردند کار نانوائی را ادامه دهیم



اگر همین روند پیش رود «گلنن» در مجموع امسال نیز چیزی حدود ۱۶ میلیون تومان زیان خواهد داشت. سال گذشته هم ۱۷ میلیون تومان زیان داشتیم بر اساس صورتهای مالی و حسابرسی که توسط آقا حجت تهیه شده بود در سال گذشته شرکت گلنن ۱۷ میلیون تومان زیان داشت. سال پیش چون سال قبل از بهره برداری بود شاید قابل تحمل و قبول بود لکن امسال وضع غیر قابل تحمل است و می بایست برای پایان دادن به این روند فکری بکنیم دو کار می توانیم بکنیم: ۱- نانوائی را اقتصادی کنیم

۲- از محل تولید و فروش بهبود دهنده چاله و چوله ها را پر کنیم، به هر صورت ارائه این ترازنامه که توسط آقا حجت تهیه شده بود حواس همه ما را جمع کرد.

### یادداشت های دوشنبه ۱۲ آذرماه ۷۵

بسم الله الرحمن الرحیم. دیروز به ما خبر رسید که «اتکا» تصمیم گرفته خودش بعد از اتمام قرارداد ما (۷۵/۱۰/۱۷) یعنی حدود یک ماه دیگر نانوائی را در دست بگیرد و نانوائی کند. تصمیمی غیر منطقی است، ما تمام اهداف دولت و «اتکا» را این چنین جامه عمل پوشانده ایم و این تاسیسات خوابیده را که حدود چندین سال خوابیده بود فعال کرده ایم، برای حدود ۳۵ نفر اشتغال ایجاد کرده ایم، نانی خوب و بدون ضایعات تولید می کنیم و به دست مردم می دهیم و از این طریق صنعت نان کشور را مواجه با افق جدیدی کرده ایم و ....

همه اینها هدفهایی است که با زحمات شبانه روزی «گلنن» تحقق پیدا کرده لکن کوتاه بینی مدیران این مجموعه کار دست ما داده است. به هر صورت آنچه پیش می آید خیر است از اینکه این خبر را حالا دریافت کرده ایم خوشحالیم، چرا که فرصت داریم برای آینده کار، فکر کنیم. این تصمیم دقیقاً مغایر با سیاستهای اصولی و کلان دولت است چرا که دولت دارد بنگاه های عظیم اقتصادی خودش را به بخش خصوصی واگذار میکند و در چنین شرایطی اینها میخواهند اداره یک نانوائی کوچک را از ما بگیرند

تصمیم ما این است که کار نانوائی را به دلایل زیر ادامه دهیم:

«گلنن» با این تولید نان دارد شناخته می شود و در قلبها و ذهنها جا باز می کند. [ضمناً] از طریق این کار جامعه نانوائی و مردم با نان حجیم، آن هم در مقیاس انبوه آشنا می شوند.

با ادامه کار ما می توانیم این تجربیات و نیروهای خوبی را که آموزش دیده و کارآموزده شده اند را حفظ کنیم.



محمد رضا حسین زاده هستم هنر جوی رشته نان شیرینی شکلات پایه دهم هنرستان کار آفرینان ۲ شهرستان ملارد استان تهران با توجه به اینکه پدرم سالیان زیادی است که قناد هستند امسال وارد این رشته شده و از امکانات خوب مدرسه شگفت زده شدم. البته یک سالی هست در یک قنادی کار میکنم و ترجیح دادم پیش پدرم نباشم تا بتوانم مستقل باشم و اکنون در قنادی مسئول شیرینی زبان هستم و از این بابت بسیار خوشحالم.

جا دارد از مدیریت هنرستان و مربیان دلسوزم و مخصوصاً شرکت گلنن که این همه امکانات برای ما تدارک دیدند تشکر نمایم.

به امید روزی که همه ما هنرجویان این رشته بتوانیم قنادی و کافه نان های خودمون رو افتتاح کنیم.

## اخبار هنرستانها:

### برگزاری نمایشگاه به مناسبت هفته پژوهش

پخت انواع نان - پایه دهم  
رشته نان، شیرینی و شکلات  
هنرستان مطهره کرمانشاه

### برگزاری آزمون عملی هنرجویان پایه دهم

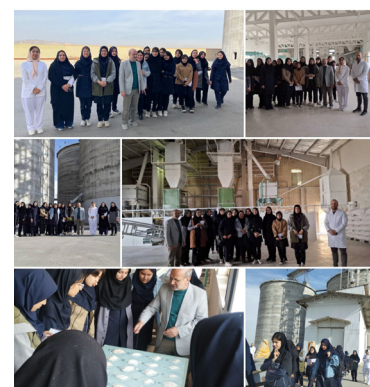
نان شیرمال، مینی باگت، برگر، بیوش  
تمامی تولیدات امروز پس از آماده  
سازی بصورت بازارچه عرضه شد،  
ضمناً طراحی لگو این رشته با استفاده  
از هوش مصنوعی صورت گرفت  
هنرستان محمودیه خیامی تربت جام

### مسابقه رویداد روز ملی شیرینی

کسب مقام اول  
هنرجویان پایه دوازدهم  
رشته نان و شیرینی و  
شکلات  
هنرستان فرزانه قزوین

### بازدید از کارخانه آرد خوشه طلایی سپید

هنرجویان پایه دهم  
رشته نان، شیرینی و شکلات  
ناحیه ۴ مشهد مقدس  
هنرستان دکتر عالیبه ترابی زاده



### از مدیران محترم و مربیان گرامی درخواست میشود

اخبار مربوط به هنرستان خود را جهت درج در پیام ماندگار به روابط عمومی موسسه به شماره ۰۹۳۷۸۷۱۹۱۲۹ ارسال نمایند