

نحوه چینش تجهیزات کارگاه‌های آموزشی قسمت اول

عاطفه لطفی : مدرس رشته نان ، شیرینی و شکلات – هنرستان دخترانه مرتضوی رفسنجان



چینش کارگاه‌های آموزشی باید به گونه‌ای برنامه‌ریزی شود که فضای کافی برای فعالیت‌ها و تعاملات گروهی فراهم بوده و بتواند فرآیند یادگیری موثر را تضمین کند. معمولاً ظرفیت کارگاه‌ها بین ۱۰ تا ۲۰ نفر است و تقسیم شرکت‌کنندگان به گروه‌های کوچک ۴ تا ۵ نفره برای بحث و فعالیت‌های عملی بهترین روش محسوب می‌شود، زیرا کار گروهی و مشارکت فعال افراد را افزایش می‌دهد. چینش کارگاه‌ها بسته به نوع فعالیت می‌تواند متفاوت باشد؛ چیدمان میز و صندلی به صورت U شکل – همانطوریکه در تصویر ملاحظه می‌فرمایید – امکان تعامل مستقیم بین هنرآموز و هنرجویان را فراهم نموده و باعث می‌شود که هنرآموز بتواند همه آنها را ببیند و به آنان توجه نماید، ضمناً هنرجویان نیز در این چیدمان یکدیگر را می‌بینند که باعث افزایش مشارکت کلاسی می‌شود.

همچنین فضای کارگاه باید دارای نور کافی، تهویه مناسب و تجهیزات فنی مورد نیاز باشد. بدیهی است برای برگزاری موفق کارگاه، برنامه‌ریزی دقیق و مدیریت زمان اهمیت بالایی دارد. نکات فنی برای کارگاه کلاسی نان که باید به آن توجه داشت عبارتند از: ۱- زیرساخت و فضای فیزیکی از جمله * تهویه مناسب به‌دلیل استفاده از حرارت، بخار و مواد آردی که گرد و غبار ایجاد می‌کند بسیار ضروری است * کف ضد لغزش و قابل شست‌وشو که ترجیحاً باید از سرامیک صنعتی یا رزین اپوکسی استفاده شود * دیوارهای قابل شست‌وشو تا ارتفاع حداقل ۱.۸ متر، برای رعایت بهداشت * سینک‌های متعدد برای شست‌وشوی دست‌ها، ابزار و مواد اولیه * دسترسی به آب سرد و گرم .

قسمت دوم این مطلب را در شماره بعدی نشریه دنبال بفرمایید .



خوبست بدانیم!

استاندارد هسپ (Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP

قسمت اول

هسپ (HACCP) عبارت است از یک سیستم مدیریت سلامتی مواد غذایی که قوانین آن توسط سازمانهای بین‌المللی ذریبط تدوین شده است. اجرای استاندارد هسپ یکی از مهمترین روشهای نظارت بر کیفیت در صنایع غذایی به منظور کنترل سلامت مواد غذایی و پیشگیری از بیماریهای ناشی از مصرف مواد غذایی آلوده میباشد. برای موفقیت در اجرای این استاندارد، باید این سیستم از مزرعه تا میز غذا (from farm to table) اعمال شود. مخاطرات مربوط به فرایندهای غذایی ممکن است بیولوژیک، شیمیایی یا فیزیکی باشند. در هر یک از بخشهای جریان تولید ماده غذایی، وجود تهدید کننده های سلامتی (hazards) آن محتمل است. هدف از اجرای این استاندارد شناسایی ، کنترل و پیشگیری از این مخاطرات است. با اجرای استانداردهای هسپ میتوان تمام عوامل خطرزای بیولوژیکی، شیمیایی و فیزیکی را در طول زنجیره مواد غذایی از تولید اولیه تا مصرف نهایی که شامل تهیه مواد اولیه، تولید، بسته بندی، ذخیره سازی و توزیع محصول نهایی است شناسایی و حذف کرد یا آنها را به سطح قابل قبول رساند.

خلاصه مراحل اجرای استاندارد هسپ به شرح ذیل است :

- ۱- توصیف محصول، شامل مواردی از جمله نام محصول، مواد سازنده و ترکیبات به کار رفته در آن، پتانسیل رشد میکربی، خلاصه ای از فرآیندها و فن آوری به کار رفته در تولید آن، نحوه بسته بندی و مواد به کار رفته در آن، شرایط نگهداری، ماندگاری و دستورالعمل قید شده در برچسب بسته بندی محصول مورد نظر.
- ۲- زنجیره تولید از ماده اولیه تا محصول نهایی به صورت نمودار جریان تولید (flow diagram) نشان داده شود.
- ۳- شناسایی و تجزیه و تحلیل عوامل تهدید کننده ایمنی و سلامتی محصول در زنجیره تامین مواد اولیه، تولید تا بسته بندی و ارسال به مقصد.
- ۴- اقدامات اصلاحی در بخش دوم این مقاله (شماره بعدی این نشریه) مراحل اجرای استاندارد هسپ در یک نانواپی صنعتی به تفصیل توضیح داده خواهد شد.

نویسنده:سهیلا خضرائی نیا



طرز تهیه:

مقدار(گرم)

مواد لازم

آرد سبوس دار بسته به تعداد تهیه نان متغیر است.

آب به میزان ۶۰ درصد از وزن آرد

نمک ۱/۵ الی ۲ درصد از وزن آرد

مایه خمیر به میزان یک چانه ۲۰۰ الی ۲۵۰ گرمی

تاریخچه :

این نان در ایل های ترک، لر و در اکثر شهرهای استان فارس تقریباً به یک نحو پخته شده و مورد استفاده قرار می‌گیرد و نوع پخت آن نیز به جا به جایی اقوام در طول سال برمی‌گردد. هر جا ایل مستقر می‌شود بانوان ایل با گذاشتن تابه یا ساج بر روی آتش به آسانی پخت آن را انجام می‌دهند. گفتنی است این نان از زمان پیدایش آتش و خرد کردن غلات وجود داشته است.



چنانچه هنرآموزان ارجمند و هنرجویان عزیز در

خصوص رسپی ارسالی سئوالی داشتند

می توانند با خانم جاویدیان تماس بگیرند.

۰۹۱۷۳۰۲۰۸۱۷



شماره ۲۰ | ۸ دقیقه زمان مطالعه | شهریور ۱۴۰۴

نشریه اختصاصی رشته ستادی نان، شیرینی و شکلات کد ۹۲۱۷۳

سرمقاله

انجام دو دوره آموزش تخصصی قنادی و نان برای مربیان سراسر کشور

برگزاری دوره آموزشی برای توانمند سازی مربیان رشته نان ، شیرینی و شکلات با توجه به شرایط حاکم بر کشور با مخالفت اولیه حوزه ستادی مواجه شد ولی با نظر و تاکید موسس و رئیس هیئت مدیره فردوس ماندگار صدرا جناب آقای مهندس حداد و پیگیری مجدانه موسسه و نهایتاً موافقت و همکاری وزارت آموزش و پرورش به نتیجه رسید و انجام شد .

در این دوره ها که با عناوین الف – آموزش تخصصی قنادی ، دسر و شکلات

ب- آموزش تخصصی نان های صنعتی و سنتی و هر کدام به مدت یک هفته در آکادمی شرکت گلنان پوراتوس در تهران برگزار شد ، در مجموع ۴۶ نفر از همکاران از سراسر کشور با معرفی مدیران هنرستانها و تایید روسای فنی و حرفه ای و کار دانش استانها حضور داشتند .

مهمترین هدف از برگزاری دوره های فوق جدای از توانمند سازی مربیان ، آشنایی همکاران با یکدیگر و تبادل تجربه در طول سال تحصیلی بوده که قطعاً خیر آن به دانش آموزان خواهد رسید .

لازم به ذکر است در طول دوره آموزش قنادی مباحث ۱ – انواع کوکی ، لطیفه قرابیه، گردویی ،نارگیلی ،نخودچی و کشمش۲- شیرینی های دانمارکی ، زبان، ساق عروس و انواع کیک اسفنجی ، کیک هویج ،صبحانه و کیک یزدی ۳- شیرینی های تارت پای سیب ،نان خامه ای، شو، اکلر، تر، کیک مناسبتی ۴- چیز کیک، تیرامیسو مادلین، فزیه و آلفاژور ۵- سالامانکا ، شوکت، وایت پشن، شکلات دست ساز، براونی و سوئیس رول ۶- بسته بندی و قیمت گزاری و در دوره آموزش نان آیتم های ۱ – مطالب عملی کتاب دانش و هنر نانواپی، پخت نان ساندویچی، پخت نانهای مک دونالدی و تست ۲- پخت نان باگت اورجینال، اکمک، سیمیت، شیرمال و بربری فانتزی ۳- پخت نان های چاباتا ، فوکاچا ، بروچن و پیتزا ۴- نان های چند غله ، جو روگن بربری سنتی و نان خمیر ترش ۵- الزامات محیط کار بویژه 5s، نان پیتا، دوره و رفع ایراد ۶- پخت نان‌های کروسان و پن شکلات آموزش داده شد که تقریباً تمامی رئوس کتابهای درسی در پایه های ۱۰ ، ۱۱ و ۱۲ را شامل می شود.

موسسه فردوس ماندگار ضمن تشکر از مجموعه گلنان پوراتوس و بیک صنعت و قدردانی از حمایت بی دریغ مدیران عامل این دو مجموعه صاحب نام در کشور ، از مدرسین ارجمند که با نهایت دلسوزی در امر آموزش همراهی نموده و نیز عزیزانیکه در برگزاری هر چه بهتر این دوره ها تلاش نموده اند کمال تشکر و قدردانی را دارد.

با بهترین آرزوها
مدیرعامل



فردوس ماندگار صدرا

حامی طرح آموزش فراگیر رشته نان، شیرینی و شکلات



سومین دوره آموزشی تخصصی قنادی ، دسر و شکلات مردادماه ۱۴۰۴
مجری : موسسه فردوس ماندگار صدرا



چهارمین دوره آموزش تخصصی نان - تهران : شرکت گلنان پوراتوس - شهریور ۱۴۰۴
مجری : موسسه فردوس ماندگار صدرا



روایت مدیران و مربیان مدارس از بازدید و سرکشی اعضای هیئت مدیره فردوس ماندگار صدرا

به هنرستان‌های حائز رشته استان‌های سیستان و بلوچستان ، گلستان ، کردستان و کرمانشاه

زابل

در مراسم افتتاحیه نخستین کارگاه تخصصی نان، شیرینی و شکلات شهرستان زابل که با حضور آقای دکتر سالاری معاون آموزش متوسطه اداره کل آموزش و پرورش استان سیستان و بلوچستان و جمعی از مسئولان محلی و منطقه ای و نیز کلیه هنرجویان رشته نان، شیرینی و شکلات به همراه اولیای محترمشان و هنرآموزان برگزار شد آقای مهندس حداد رئیس هیئت مدیره فردوس ماندگار صدرا در سخنانی هدف از راهاندازی این کارگاه را ارتقاء کیفیت آموزش‌های مهارتی، توسعه کارآفرینی و افزایش سطح اشتغال‌پذیری هنرجویان در حوزه صنایع غذایی به‌ویژه توجه به نقاط محروم کشور دانسته و اظهار امیدواری کردند این اقدام، گامی موثر در راستای پیوند آموزش با صنعت و بهره‌گیری از ظرفیت بخش خصوصی در توانمندسازی دانش‌آموزان محسوب شده و ضمناً گرهی از مشکلات مردم منطقه باز کند .

در ادامه آقای دکتر میری معاون مدیر کل و مدیریت آموزش و پرورش شهرستان زابل نیز ضمن قدردانی از همراهی تمامی مسئولین و خیرین محترم اظهار امیدواری کردند این حرکت الگویی برای توسعه فضاهای مهارتی در دیگر هنرستان‌های استان و کشور باشد.



زاهدان

الهه فرازمند هنرآموز صنایع غذایی هنرستان فاطمه الزهرا (س)

برای من به عنوان معلم این رشته، دیدن رشد هنرجویان، باور به خود، و شور یادگیری‌شان، بزرگ‌ترین دستاورد است. خوشحالم که تلاش شاگردانم فقط رفع تکلیف نیست بلکه نشانه‌ای است از آغاز آینده‌ای برای مهارت آموزی و توانمندسازی دختران سرزمین من . افتتاحیه رشته نان ، شیرینی و شکلات روز سه شنبه ۲ اردیبهشت با حضور جمعی از مدیران ارشد آموزش و پرورش استان، مسئولان فنی و حرفه‌ای، خیرین محترم حوزه مهارت‌آموزی و سایر مدعوین برگزار شد.

در این رویداد که با حضور کلیه هنرجویان رشته ، خانواده‌های آنان، دبیران و هنرآموزان هنرستان همراه بود، مسئولان ضمن بازدید از فضاهای آموزشی و کارگاهی رشته تازه‌تأسیس، بر ضرورت گسترش آموزش‌های مهارتی، ارتقای کیفیت آموزش فنی و حرفه‌ای و حمایت از استعدادهای جوانان در حوزه صنایع غذایی تأکید کردند.

در ادامه آقای مهندس حداد توسعه این رشته را در راستای ترویج فرهنگ مهارت‌آموزی و توسعه زیرساخت‌های آموزشی برای تربیت نیروی انسانی متخصص دانسته که میتواند باعث بالندگی جامعه شود.

گرگان

در تاریخ ۷ اردیبهشت ۱۴۰۴ اعضای هیئت مدیره موسسه فردوس ماندگار صدرا از هنرستان بعثت گرگان بازدید به عمل آوردند و در جریان این بازدید که خانواده‌های محترم به همراه هنرجویان رشته نان شیرینی و شکلات و همکاران رشته صنایع غذایی و عوامل اجرایی نیز حضور داشتند برنامه های ذیل اجرا شد .

۱. بازدید از نمایشگاه دست ساخته‌های دانش آموزان سایر رشته‌ها و بازدید از نمایشگاه مخصوص رشته نان ، شیرینی و شکلات.

لازم به ذکر است دانش آموزان رشته تمام نان‌هایی که طبق سرفصل های ارائه شده توسط موسسه آموزش دیده بودند و بالغ بر ۱۵۰ عدد نان بود روی میز کار به نمایش گذاشتند که مورد تشویق و تحسین مدعوین محترم قرار گرفت.

۲. در جریان این رویداد حضاران در سالن به سخنان جناب آقای مهندس حداد که در خصوص آینده تحصیلی و شغلی هنرجویان ایراد شد گوش فرا دادند.

۳. به گفته مدیریت هنرستان ، مهمترین دستاورد این بازدید خرسندی اولیا از انتخاب رشته فرزندانشان و بوجود آمدن انگیزه مضاعف در هنرجویان پس از سخنان جناب آقای مهندس حداد بوده است .

۴. ضمناً جلسهای با حضور مدیران مدارس سطح استان که حائز این رشته در هنرستان‌ها هستند در هتل محل اقامت برگزار و در موضوعات مختلف رشته تبادل نظر بعمل آمد .

با تشکر از موسسه فردوس ماندگار صدرا جهت برگزاری دموi تخصصی نان برای مربیان و جمعی از هنرجویان

سنندج

در آیین افتتاحیه هنرستان کاشوگران سنندج آقای دکتر حسینی مدیر کل محترم آموزش و پرورش استان با اشاره به اینکه شهر ما علاوه بر آنکه به عنوان شهری خلاق در موسیقی ثبت جهانی شده میتواند به عنوان شهر خلاق در زمینه نان شیرینی و شکلات هم شناخته شود یادآور شدند این امر در صورت داشتن مراکز آموزشی معتبر و توانا قابل تحقق یافتن است که بحمدالله با افتتاح این رشته در هنرستان کاشوگران قدم اول در این راستا برداشته شده است .

در ادامه آقای دکتر خالدی مدیریت هنرستان با اشاره به اینکه ایجاد این رشته و تربیت نیروی کار ماهر می تواند به بهبود کیفیت نان در شهرستان و کاهش دور ریز کمک نماید اظهار امیدواری کرد بتوانیم سهم قابل توجهی از نیروی انسانی مورد نیاز که از نظر علمی به روز باشد را در صنعت نان و قنادی شهرستان تامین نماییم .

پایان بخش مراسم این هنرستان صحبتهای جناب آقای مهندس حداد بود که ضمن تشکر از مدیران ارشد آموزش و پرورش استان و مدیریت محترم هنرستان در خصوص پیگیری های دلسوزانه برای ایجاد این محل رشته اظهار امیدواری کردند در سال آینده هنرستان مشابهی را برای دختران هنرجو تاسیس و راه اندازی کنیم که بتواند قسمتی از نیازهای هرم شغلی صنعت را در بخش نیروی کار ماهر تامین کند و کمبود محسوسی را که در این زمینه وجود دارد جبران نماید .

آقای حداد اضافه کردند ما سنندج را شهری پویا با مردمانی مهربان ، سخت کوش و دارای روحیه شاداب و علاقمند به کشور دیدیم و این بهترین دستاورد سفر برای بنده و همراهان اینجانب بوده و علاقمندی و مسئولیت ما را به تربیت نیروی ماهر با ایجاد هنرستانهای بیشتر در استان مضاعف نمود .

کرمانشاه

آقای مهندس حداد در مراسم افتتاحیه هنرستان مطهره با تقدیر از تلاش‌های صورت گرفته در پرورش نیروهای ماهر بر تعهد موسسه فردوس ماندگار صدرا به حمایت از آموزش‌های عملی هنرجویان رشته تأکید نموده و در این راستا تجهیز هنرستان پسرانه و اختصاص چند دستگاه تجهیزات برای هنرستان را متقبل شدند و در ادامه ضمن بازدید از کارگاه و گفت‌وگوی تخصصی با مهمانان و شنیدن توضیحات هنرجویان و مربیان، از نزدیک با فرآیند تولید و آموزش‌های عملی آشنا شدند.

در ادامه نمایندگان صنف نان و شیرینی استان ضمن تشکر از اقدام سخاوتمندانه جناب آقای حداد به بحث درباره نیازهای بازار کار و راه‌های بهبود کیفیت آموزش پرداختند و یادآور شدند اینگونه بازدیدها می‌تواند زمینه‌ساز همکاری‌های بیشتر بین صنعت، خیریه‌ها و مراکز آموزشی باشد.



از کتاب **له** برای لقمه ای نان ؛ خاطرات مهندس حبیب اله حداد

در میانه شک و تردید از درستی کار و تصمیمی که گرفته بودیم خوابی نوید بخش یقین را در دل و جان ما زنده کرد.

یاداشت‌های شب چهارشنبه ۷۵/۹/۲۷

تا به حال این را نوشته ام که من در ابتدای این حرکت و کار نان، خوابی عجیب دیدم که جریان آن را حمید و دکتر عرفانی می‌دانند. خلاصه ماجرا به این شکل بود که در ابتدای راه بشدت روی این موضوع که آیا انتخاب این کار به عنوان یک زمینه کاری، کاری درست و حساب شده ای است بشدت مسئله‌دار شده بودم و مدام در این فکر بودم، تردیده‌ایم داشت بالا می‌گرفت ، اماها و اگرها این‌ها بودند: ما از کار نانوایی سر در نمی‌آوردیم. نه پدرمان نانوا بود و نه مادرمان! بی اطلاع بی اطلاع [بودیم] ما فقط میدانستیم که این کار، کار خیری است. آیا همین کافیهست؟ بضاعت ما در این میانه چیست؟ ما که نه سرمایه ای آن چنانی داریم و نه بضاعتی فکری. آیا درست بود که پا در این راه بگذاریم و دهها اما و اگر دیگر؟

در همین گپرو دار شبی خواب دیدم که من و حمید و دکتر عرفانی داریم کنار باغچه کوچک خانه پدریمان در فردوس، چاه آب می زنیم و دکلی حفّاری را نصب کرده و مشغول حفاری بودیم ، چاه به اصطلاح خورده بود به رگه ای از رس یا سنگ و دستگاه کار نمی‌کرد. هر چه می‌زدیم، سختی و خشکی بود! تا آنجا که کار را متوقف کردیم. حمید لب حوضچه کوچک حیاط نشستے بود و سرش را از شدت ناراحتی توی دو دستش گرفته بود و فکر می‌کرد. من و دکتر ایستاده بودیم و مایوس و ناراحت با دستهای خاکی و گلی کنار هم عرق می ریختمیم. بن بست کامل بود. در همین اثنای درماندگی ، دکتر رو کرد به من و گفت فلانی بیا یکی دوتای دیگر هم بزنیم. من هم قبول کردم و در کمال ناامیدی با دکتر همراه شدم. دستگاه شروع کرد به کار. تصور میکنم یکی دو ضربه بیشتر زدیم که دیدم از داخل چاه بیل دستگاه حفاری ابتدا شن و بعد شن خیس بیرون کشید! دکتر تا ی من شن‌ها را توی دستانم گرفتیم و دیدیم خیس است و آبدار. خوشحالی عجیبی از دیدن این شن خیس که مایه امیدمان شده بود به ما دست داد. دکتر از شدت خوشحالی فریاد می‌زد فلانی می‌بینی شن‌ها خیس است بزنیم، بزنیم و با سرعت شروع کردیم به زدن. هنوز یکی دو ضربه نزده بودیم که آبی زلال فوران کرد. حمید هم برخاسته بود و فریاد می‌کشید آب درآمد... آب آب
از خواب پریدم، یقین داشتم که خداوند راه را به من نشان داد و تردیده‌ایم را با این خواب زائل کرد. از صبح روز بعد با امیدواری هرچه تمام‌تر کار را پیگیری کردیم.

به دکتر و حمید و آقای جوانشیر خواب را گفتم و آنها را نیز در یقین قلب خودم شریک کردم. این ماجرا گذشت و کار شروع شد.

ادامه دارد...

زهرای پیراسته- هنرآموز سال دوازدهم - هنرستان لیلی موفقیان - منطقه ۱۸ تهران

علاقه من به دنیای نان و شیرینی از عشق به خلق کردن شروع شد: عشقی که با هر بار روز دادن خمیر ، تزئین شیرینی و سایر مهارتهایی که آدم را در این رشته به وجد می آورد بیشتر شد ، اما چیزی که این علاقه رو عمیق‌تر کرد، اساتید و مربیان دلسوز و فوق‌العاده‌ای بود که با عشق و تجربه‌شون نه فقط مهارت، بلکه انگیزه و اعتمادبه‌نفس بهم یاد دادن. برای من این رشته فقط یاد گرفتن دستور پخت نیست؛ فرصتی است برای ساختن لحظه‌هایی که روز به روز مرا به آینده ام امیدوارتر می کند .



اخبار هنرستان‌ها

هنرستان متقین تهران

آقای دکتر بابایی، مدیرکل دفتر تألیف کتب فنی و حرفه‌ای و کار دانش، به همراه هیئت همراه از کارگاه نان شیرینی و شکلات هنرستان متقین تهران بازدید کردند. هدف از این بازدید ارزیابی روند آموزشی و کیفیت فراگیری مهارت‌های نان شیرینی و شکلات در این کارگاه بود و فرصتی شد تا از نزدیک با مراحل تهیه نان‌های حجیم آشنا و از نحوه کار تجهیزاتی که در این کارگاه مورد استفاده قرار می‌گیرد آشنا شوند.

آقای دکتر بابایی با ابراز خشنودی از کیفیت آموزشی و تعالی هنرآموزان، بر لزوم هماهنگی بین صنعت و آموزش تأکید نموده و ضمن تشکر از خیرین در امر تجهیز هنرستان از مربیان خواستند تا دانش‌آموزان را به سمت کارآموزی و تجربیات عملی بیشتر سوق دهند.

هنرستان الزهرا بردسیر

به مناسبت هفته مشاغل، نمایشگاهی از دستاوردهای رشته نان و شیرینی هنرستان کار دانش الزهرا بردسیر کرمان در هفته سوم اردیبهشت ماه برگزار گردید. در این برنامه، مدیریت اداره آموزش و پرورش، فرماندار ، شهردار و رئیس شورای شهرستان حضور یافته و از غرفه ها بازدید به عمل آوردند. همچنین جمعی از دانش آموزان پایه نهم از نمایشگاه دیدن نموده و با فعالیتهای مهارتی و تولیدی رشته نان و شیرینی آشنا شدند. این نمایشگاه فرصت ارزشمندی برای معرفی توانمندیهای هنرجویان و تقویت انگیزه آنان در مسیر مهارت آموزی فراهم ساخت. شایسته است از مدیر عامل محترم شرکت گلنان پورا توس جناب آقای مهندس حداد به جهت اختصاص تجهیزات مورد نیاز رشته از طرف خود و انجمن اولیاء و مربیان مدرسه تشکر و قدردانی نماییم .
بی شک این اقدام خداپسندانه نقش بسزایی در ایجاد انگیزه و شکوفایی استعدادهای دانش آموزان داشته و زمینه ساز پیشرفت و موفقیت‌های آنان خواهد بود.

