



نانوایان

عنوان شغل:

تهیه و پخت نان های سنتی

کد شغل: ۷۵۱۳۱۳۰۰۰۰

نمونه سؤالات شایستگی:

پخت نان لواش

کد شایستگی: ۷۵۱۲۲۰۰۰۰۲

معاونت پژوهش، برنامه ریزی و سنجش مهارت

دفتر سنجش مهارت و صلاحیت حرفه ای

۱- چگونه زمان داغ شدن تنور را تشخیص دهیم؟

الف - بر اساس زمان های از قبل تست شده

ب - دست زدن به تنور

ج - به کمک دماسنج

د - با نزدیک کردن دست و پخت آزمایشی یک نان

۲- چگونه بفهمیم دریچه هوا در تنور باز است یا بسته ؟

الف - با گرفتن دست جلوی محل خروجی نان و حس شدت یا ضعف گرمای آن

ب - با رفتن روی سقف تنور

ج - با دیدن گرمای دود کش

د - با حس کردن تنور

۳- نصب دریچه هوا روی تنور چه کمکی به ما می کند؟

الف - تنور را استاندارد می کند

ب - گرمای تنور را تنظیم میکند و از سوختن و خمیر شدن نان جلوگیری می کند

ج - باعث خروج مونواکسید کربن می شود

د - شعله را کم و زیاد می کند

۴- چه کسی مسول تنظیم دمای تنور است؟

الف - نان گیر

ب - خمیر گیر

ج - شاطر

د - شاگرد

۵- بهترین سوخت تنور کدام است؟

الف - سوخت فسیلی

ب - هیزم

ج - گازوئیل

د - گاز شهری

۶- قطر دستگاه پخت کدام است؟

الف - کمتر از ۴ متر باشد

ب - بیشتر از ۲ متر نباشد

ج - کمتر از ۳ باشد

د - کمتر از ۳ متر نباشد

۷- برای جلوگیری از چسبندگی نان به تنور چکار باید کرد؟

الف - هر روز با آب نمک شستشو داد

ب - هر روز با سرکه پاک کنیم

ج - هر روز با مواد شوینده پاک کنیم



د - هر روز با سشوار صنعتی پاک کنیم

۸- حرارت دستگاه پخت باید چگونه باشد؟

الف - حرارت آن تند و تیز باشد

ب - حرارت آن تند و غیر مستقیم باشد

ج - حرارت متوسط و غیر مستقیم باشد

د - حرارت آن متوسط و مستقیم باشد

۹- تنظیم درجه حرارت کوره آتش خوان به چه صورتی می باشد؟

الف - متناسب با گرمای محیط

ب - متناسب با سلیقه نان گیر

ج - متناسب با ضخامت و کیفیت خمیر

د - متناسب با دستگاه خمیر گیر

۱۰- اندازه دستگاه پخت چگونه باشد؟

الف - با داشتن فضای پخت کمتر مکان بیشتری را اشغال کند

ب - با داشتن فضای پخت کمتر مکان کمتری اشغال کند

ج - با داشتن فضای پخت بیشتر مکان بیشتری اشغال کند

د - با داشتن فضای پخت بیشتر فضای کمتری اشغال کند

۱۱- ضخامت سنگ دستگاه بهتر است چگونه باشد؟

الف - ضخامت سنگ کمتر باشد

ب - ضخامت سنگ زیاد باشد

ج - ضخامت سنگ ملایم باشد

د - فرقی نمی کند

۱۲- سطح سنگ پخت چگونه باشد؟

الف - به صورت ملایم باشد

ب - به صورت قوسی باشد

ج - به صورت صاف باشد

د - به صورت زیر باشد

۱۳- مشعل ها چند نوع می باشد؟

الف - ۲ نوع (گازی و گازوئیلی)

ب - ۳ نوع (گازی - حرارتی - گازوئیلی)

ج - ۴ نوع (گازی - حرارتی - گازوئیلی - گازوئیلی و گازی)

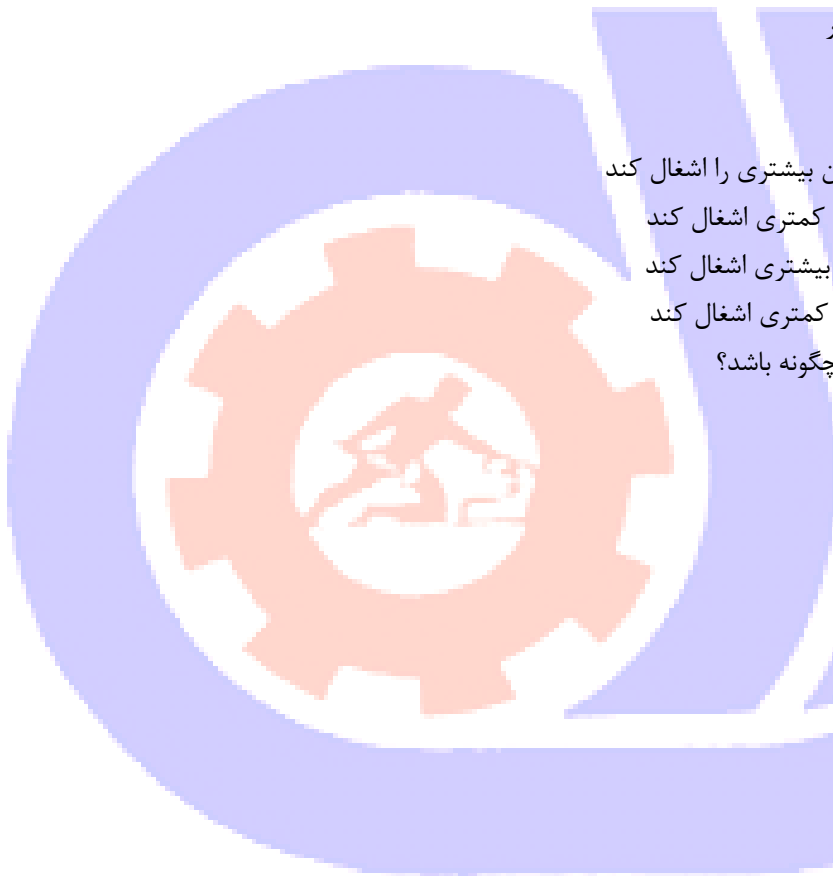
د - یک نوع (گازی)

۱۴-ر مشعل گازی ماده ای که با هوا مخلوط شده و روشن می شود چیست؟

الف - گاز

ب - گازوئیل

ج - بنزین



د - نفت

۱۵- کوره آتش دان در کدام قسمت قرار دارد؟

الف - در قسمت خمیر گیر

ب - در قسمت تنور

ج - در قسمت چانه گیر

د - به صورت جداگانه می باشد

۱۶- بهترین کوره از کدام جنس تشکیل شده است؟

الف - آجر نسوز و آجر فشاریو خاک سرخ

ب - سفال

ج - آجر و سنگ گرانیت

د - سنگ مرمر

۱۷- درجه حرارت مناسب تنور تقریباً کدام است؟

الف - حدود ۱۰۰ الی ۱۵۰ درجه سانتی گراد

ب - حدود ۲۰۰ الی ۲۲۰ درجه سانتی گراد

ج - حدود ۱۰۰ الی ۱۲۰ درجه سانتی گراد

د - حدود ۸۰ الی ۱۰۰ درجه سانتی گراد

۱۸- نحوه چیدمان چانه ها به چه شکلی میباشد؟

الف - به صورت ردیفی و پشت سر هم

ب - به صورت دایره های هم مرکز

ج - به صورت در هم و نامنظم

د - فرقی ندارد

۱۹- استراحت ثانویه خمیر چیست؟

الف - استراحت خمیر هنگام چانه گیری

ب - استراحت خمیر در دستگاه خمیر گیر

ج - استراحت خمیر در گونی

د - استراحت خمیر در قدح

۲۰- استاندارد وزن چانه لواش کدام است؟

الف - ۲۵۰ گرم

ب - ۳۰۰ گرم

ج - ۳۵۰ گرم

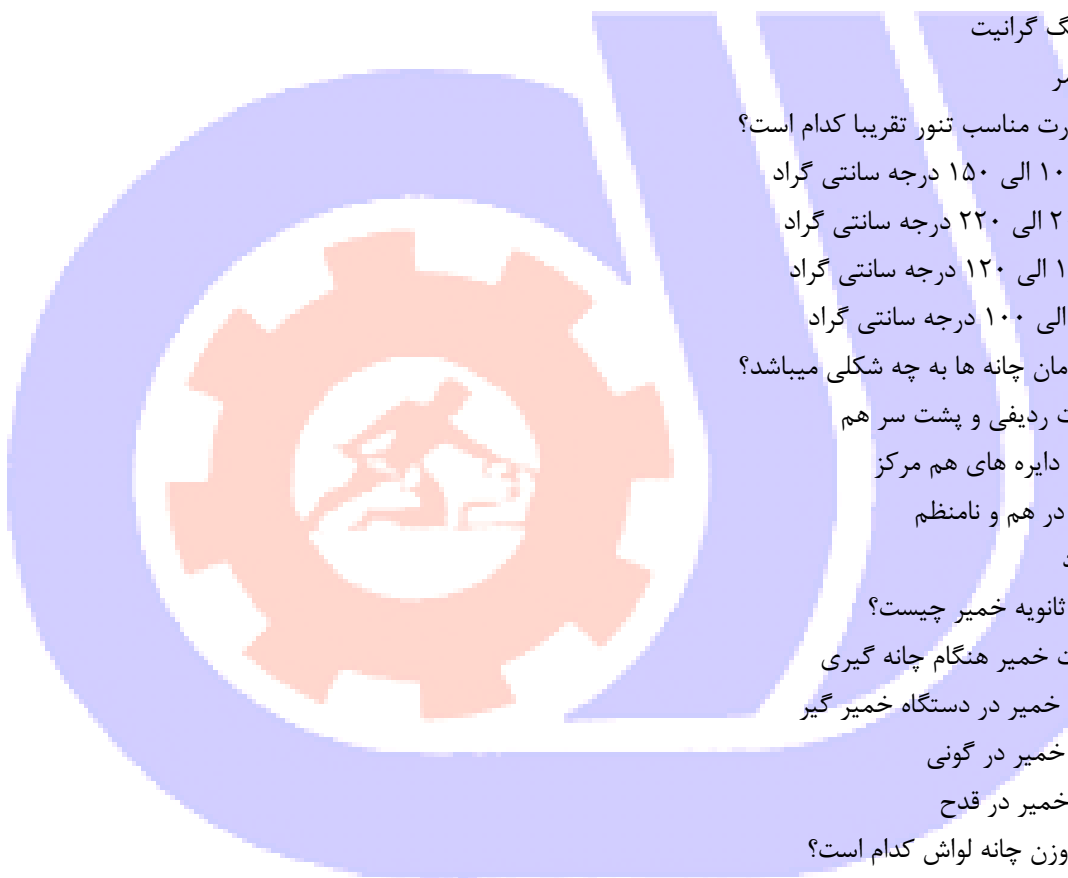
د - ۲۰۰ گرم

21- پیچیدن چانه یعنی چه ؟

الف - یعنی چانه خمیر را با دست ماساژ داده و ته آن را بهم بچسبانیم

ب - یعنی ماساژ دادن خمیر

ج - یعنی چانه بندی کردن خمیر



د - یعنی ورز دادن خمیر
22- نحوه درست برداشتن چانه چگونه است ؟

الف - برداشتن آن با کاردک

ب - برداشتن آن با پالت

ج - برداشتن آن با دست

د - برداشتن آن به صورت دسته ای

23- اگر چانه خوب پیچیده نشود چه می شود؟

الف - نان سفت می شود

ب - نان زود بیات می شود

ج - نان تاویل می زند

د - نان در رفتگی پیدا می کند

24- استراحت اولیه خمیر کدام است ؟

الف - استراحت خمیر روی میز چانه

ب - استراحت خمیر در قده

ج - استراحت خمیر در روی بالشتک

د - استراحت اولیه نداریم

25- بهترین زمان استراحت خمیر تهیه شده با آرد قوی در زمستان چقدر است؟

الف - زیر یک ساعت

ب - یک تا ۳ ساعت

ج - ۱۰ دقیقه

د - ۱۰ ساعت

26- بهترین زمان استراحت خمیر تهیه شده با آرد ضعیف چقدر است؟

الف - ۱۰ دقیقه

ب - یک ساعت

ج - دو ساعت

د - نیم تا یک ساعت

27- جنس میز چانه گیری از چه چیزی می باشد؟

الف - آلومینیوم

ب - آهنی

ج - پلاستیکی

د - استیل

28- ابزار پخت کدام است؟

الف - ناوند-میز چانه گیری- میز نان سرد کن-

ب - دستگاه پخت - دستگاه خمیر گیر

ج - دستگاه میکسر و دستگاه پخت



د - دستگاه خمیر گیر و مخزن
29- برای ارد های ضعیف از کدام نوع میکسر استفاده می شود؟

الف - از میکسر هایی با دور کند

ب - از میکسر هایی با دور تند

ج - از میکسر هایی با دور متوسط

د - فرقی نمی کند

30- سرعت دستگاه میکسر معمولا کدام است؟

الف - سرعت ۴۰-۶۰ دور در دقیقه

ب - سرعت ۵۰-۶۰ دور در دقیقه

ج - سرعت ۲۵-۴۰ دور در دقیقه

د - سرعت ۱۰-۱۵ دور در دقیقه

31- حداکثر زمان لازم برای آماده شدن خمیر چقدر است؟

الف - حدود ۲۰-۳۰ دقیقه

ب - حدود ۱۰-۲۰ دقیقه

ج - حدود ۱۰-۳۰ دقیقه

د - حدود یک ساعت

32- میکسر چیست؟

الف - مخلوط کن با دور کند

ب - مخلوط کن با کمک دست

ج - مخلوط کن با دور تند

د - چانه گیر

33- جنس دستگاه میکسر کدام است؟

الف - فولاد

ب - آهنی

ج - استیل

د - گالوانیزه

34- برای کاهش چسبندگی بین چانه ها و میز کار چکار باید کرد؟

الف - باید آرد پاشی کرد

ب - باید وزن چانه ها را افزایش داد

ج - باید وزن چانه ها را کاهش داد

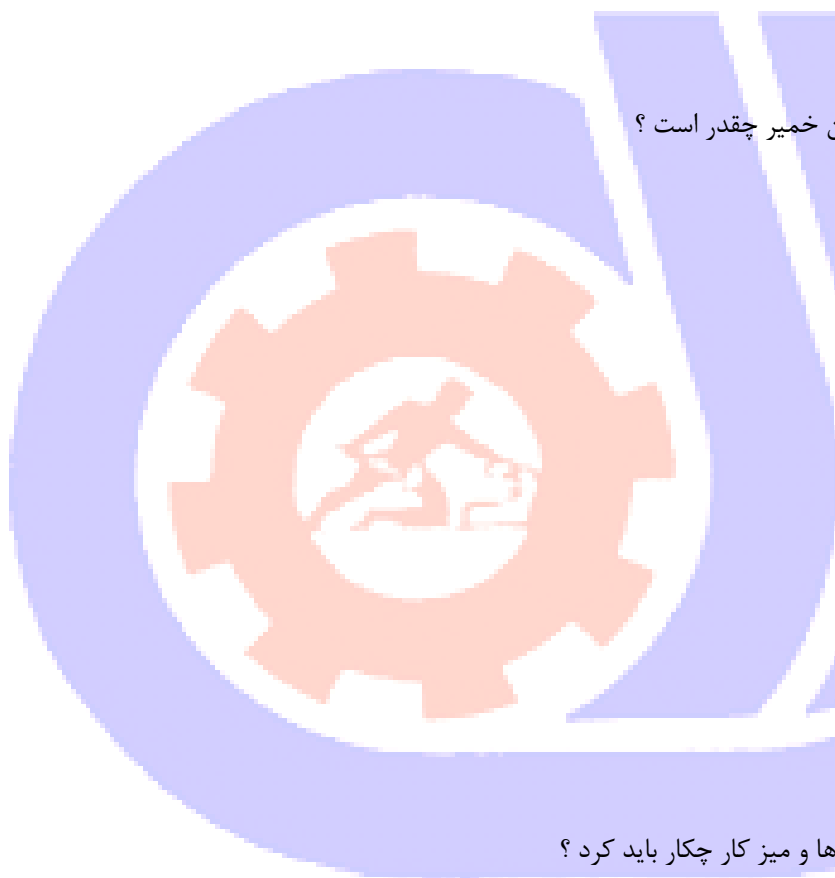
د - باید روی چانه ها را پوشاند

35- شکل دادن به چانه خمیر چه مزایایی دارد؟

الف - چسبندگی خمیر را افزایش می دهد

ب - مسدود شدن منافذ سطحی خمیر و محبوس شدن گازها

ج - ایجاد کشش در چانه



د - آزاد شدن گازها

36- چرا خمیر به دست می چسبد؟

الف - آرد قوی است

ب - خمیر بیش از حد شل است

ج - چانه گیر مهارت ندارد

د - نمک خمیر زیاد است

37- چسبندگی خمیر چه موقع زیاد است؟

الف - آرد قوی و خمیر نرم باشد

ب - آرد ضعیف باشد

ج - خمیر سفت باشد

د - آرد ضعیف و خمیر نرم باشد

38- اگر خمیر بدون استراحت ثانویه پخته شود چه می شود؟

الف - نان سفت می شود

ب - نان می سوزد

ج - نان ترک می خورد

د - نان دچار داغ زدگی می شود و روی آن تاول می زند

39- استراحت ثانویه خمیر چه مزایایی دارد ؟

الف - پوکی نان را دو برابر می کند

ب - نان را زیبا می کند

ج - نان را خشک می کند

د - استراحت ثانویه نداریم

40- استراحت ثانویه خمیر در کدام مرحله انجام می شود ؟

الف - در مرحله خمیر گیری

ب - در مرحله پخت

ج - در مرحله چانه گیری

د - استراحت ثانویه نداریم

41- زمان استراحت ثانویه تقریباً چقدر است ؟

الف - ۱۰ دقیقه

ب - ۵ دقیقه

ج - ۱۵ دقیقه

د - ۲۰ دقیقه

42- دلیل استراحت ثانویه چیست؟

الف - خمیر تحت فشار قرار بگیرد

ب - خمیر از حالت فشردگی خارج شود

ج - بافت خمیر متراکم شود



د - نان گیر استراحت کند

43- اگر استراحت چانه ها بیشتر شود چه اتفاقی می افتد؟

الف - باعث افزایش مقاومت خمیر در زمان پهن کردن می شود

ب - باعث کاهش مقاومت خمیر در زمان پهن کردن می شود

ج - باعث می شود نان در زمان کمتری پخت شود

د - باعث می شود نان در زمان بیشتری پخت شود

44- ابزار مخصوص برای پهن کردن چانه کدام است؟

الف - سیخ چوبی

ب - با کمک دست

ج - میله فلزی

د - وردنه

45- تجهیزات مخصوص برای پهن کردن چانه کدام است؟

الف - وردنه

ب - میله فلزی

ج - سیخ چوبی

د - غلطک های مخصوص که به صورت دو غلطک مقابل هم ایستاده اند

46- خمیر پهن شده توسط چه ابزاری وارد تنور می شود؟

الف - ناوند (بالشتک)

ب - دست

ج - وردنه

د - چانه گیر

47- تایید نهایی خمیر آماده شده به عهده چه کسی است؟

الف - نان گیر

ب - شاطر

ج - خمیر گیر

د - چانه گیر

48- خمیر مناسب برای تهیه نان دادای چه خصوصیتی است؟

الف - رطوبت آن بیشتر بوده و سطح آن تر باشد

ب - به راحتی از دیواره تگار جدا نشود

ج - رطوبت آن کم بوده و سطح آن خشک باشد

د - صاف و همگن و شفاف نباشد

49- ویژگی خمیر بعد از استراحت اولیه کدام است؟

الف - پوکی خمیر و افزایش حجم خمیر

ب - افزایش وزن خمیر

ج - سفتی و خشکی خمیر



د - افزایش رطوبت خمیر

50- کنترل زمان پخت نان چه مزیتی دارد؟

الف - باعث زیبایی نان می شود

ب - باعث خشک شدن نان می شود

ج - باعث تعویق بیاتی نان می شود

د - باعث نرمی نان می شود

51- پایین بودن دمای فر و طولانی شدن زمان پخت باعث چه چیزی می شود؟

الف - باعث نرمی نان

ب - باعث مغز پختگی نان

ج - باعث خشکی نان

د - باعث سوختگی نان

52- چه کسی مسئول کنترل کیفی نان می باشد؟

الف - فروشنده نان

ب - نان گیر

ج - خمیر گیر

د - چانه گیر

53- در یک دقیقه تقریباً چه تعداد نان پخته می شود؟

الف - ۱۲ عدد

ب - ۱۵ عدد

ج - ۱۷ عدد

د - ۱۰ عدد

54- تنور را بهتر است با چه چیزی پاک کنیم؟

الف - مخلوط آب و نمک

ب - مخلوط آب و سرکه

ج - سرکه

د - سشوار صنعتی

55- کدام گزینه از مزایای دستگاه پخت نمی باشد؟

الف - مکان بیشتری را اشغال کند

ب - حرارت را به خوبی در خود نگهدارد

ج - باعث آلودگی محیط زیست نشود

د - کار با آن نیاز به تخصص بالا نداشته باشد

56- محل قرار گرفتن مشعل در دستگاه چگونه است؟

الف - در بالای دستگاه سمت مخالف

ب - در منتهی الیه دستگاه سمت موافق



ج - در منتهی الیه دستگاه سمت مخالف

د - در بالای دستگاه سمت موافق

57- اگر تنور را پاک نکنیم چه اتفاقی می افتد؟

الف - دستگاه خراب می شود

ب - نان خمیر می شود

ج - نان به طور کامل پخته نمی شود

د - نان به دستگاه می چسبد

58- علت استفاده از پنکه در کنار تنور چیست؟

الف - نان گیر عرق نکند

ب - نان های خارج شده سرد شود

ج - هوای محیط خنک شود

د - حرارت تنور را خنثی کند

59- نحوه خارج کردن نانها از تنور چگونه است؟

الف - نان ها را روی هم قرار داده به صورت دسته ای از تنور خارج می کنیم

ب - نان ها را به صورت عددی از تنور خارج می کنیم

ج - نان ها را به صورت جمعی با کاردک خارج کنیم

د - نان ها را به صورت دو تایی خارج کنیم

۶۰- نان ایده آل برای تحویل به مشتری کدام است؟

الف - نان ها به صورت گرم روی هم چیده شده به مشتری تحویل داده شود

ب - نان ها بصورت گرم داخل کیسه نایلونی قرار گرفته به مشتری تحویل داده شود

ج - نان ها به صورت گرم تا شده تحویل داده شود

د - نان ها به صورت سرد و خنک بسته بندی شده به مشتری تحویل داده شود

۶۱- سوال ۱۰- کدام مورد عمر دستگاه را کم می کند؟

الف - شستشوی آن با آب

ب - پاک کردن آن با جوش شیرین

ج - پاک کردن آن با سشوار

د - شستشوی آن با آب و جوش شیرین

۶۲- اگر دستگاه پخت را با آب نمک و جوش شیرین پاک کنیم چه اتفاقی می افتد؟

الف - به فلز و سنگ دستگاه پخت صدمه می زند

ب - دستگاه پخت به خوبی پاک می شود

ج - دستگاه پخت خوش عطر می شود

د - دستگاه پخت ترک می خورد

۶۳- کیفیت ظاهری نان به چه چیزی بستگی دارد؟

الف - به نحوه چانه گیری

ب - به سرعت و دور دستگاه پخت

ج - به نحوه خمیر گیری

د - به دستگاه خمیر گیر

۶۴-دمای تونل پخت نان چگونه است؟

الف -خمیر در حین ورود به تونل دمای کمتر را احساس می کند

ب -دمای تونل هنگام ورود و خروج خمیر یکسان است

ج -خمیر حین ورود به تونل دمای بیشتر را تحمل می کند و در انتهای فر دما کاهش پیدا می کند

د -دمای تونل حین ورود خمیر کمتر است و در انتهای تونل دما افزایش پیدا می کند

۶۵-برای ترمیم کوره آتش خوان که فر صنعتی است چکار باید کرد؟

الف -از سازنده یا نماینده رسمی آن کمک بگیریم

ب -با کمی خاک رس ترمیم کنیم

ج -با کمی گچ ترمیم کنیم

د -با کمی سیمان ترمیم کنیم

۶۶-چه زمانی برای ترمیم تنور مناسب است؟

الف -زمانیکه تنور داغ است

ب -زمانیکه تنور نان دارد

ج -زمانیکه تنور سرد است

د -زمانیکه خمیر تمام شده است

۶۷-جنس بالشتک از چه چیزی می باشد؟

الف -ابر و الیاف و پارچه متقال

ب -ابر و اسفنج

ج -ابر و پلاستیک فشرده

د -الیاف و پارچه

۶۸-کدام جنس برای پوشش بالشتک مناسب است؟

الف -پارچه برزنتی یا متقال

ب -نانو

ج -الیاف گیاهی

د -پلاستیک

۶۹-کدام جنس برای داخل بالشتک مناسب است؟

الف -الیاف گیاهی

ب -براده آهن

ج -سیوس گندم

د -ابر

۷۰-کدام جنس برای تکیه گاه بالشتک مناسب است؟

الف -حصیر یا تخته نئوپان

ب -حصیر



ج -چوب

د -میله آهنی

۷۱- محل زدن چانه پهن شده روی باند تنور کجاست؟

الف -چانه ها را دقیقا جای یکدیگر می زنیم

ب -اصول خاصی ندارد

ج -چانه ها را نباید جای یکدیگر بزنییم بلکه باید ضرب دری بزنییم

د -چانه ها را دقیقا کنار هم می زنیم

۷۲- ضخامت نان لواش چقدر است؟

الف -دو تا سه سانتی متر

ب -یک تا دو سانتی متر

ج -دو تا سه میلی متر

د -یک تا یک و نیم میلی متر

۷۳- اگر وزن چانه کمتر شود چه اتفاقی می افتد؟

الف -باعث کوچکی نان می شود

ب -باعث نازکی نان شده و ایجاد سوختگی در نان می شود

ج -باعث در رفتگی نان می شود

د -باعث ضخامت خمیر می شود

۷۴- اگر وزن چانه بیشتر شود چه اتفاقی می افتد؟

الف -باعث سوختگی نان می شود

ب -باعث افزایش ضخامت خمیر پهن شده می شود و باعث می شود نان خمیر شود

ج -باعث بزرگی نان می شود

د -باعث ضخیم شدن نان می شود

۷۵- ویژگی مناسب برای خمیر پهن شده کدام است؟

الف -سطح ناصاف داشتن

ب -عدم چسبیدن خمیر به تنور

ج -داشتن مقاومت کمتر و چسبندگی

د -داشتن سطح یکنواخت و صاف و داشتن مقاومت زیاد

۷۶- چانه به وسیله کدام ابزار در کلیه جهات نازک می شود؟

الف -چوب نازک استوانه ای

ب -چپ زدن

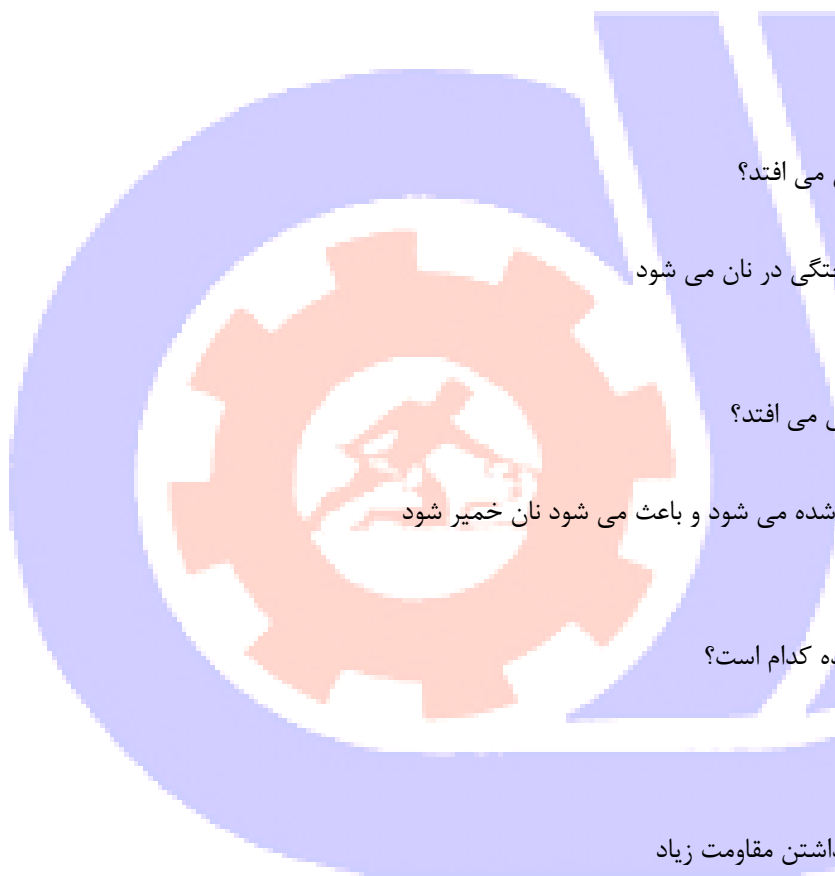
ج -تاوند

د -وردنه

۷۷- خمیر حاصل از آرد های سست چه می شود؟

الف -خمیر به داخل تنور می ریزد

ب -نان آن خمیر می شود



ج - نان آن نمی پزد

د - خمیر تکه تکه می شود

۷۸- کدام خمیر هنگام پهن کردن مقاومت زیادی از خود نشان می دهد؟

الف - خمیری که از آرد ضعیف تهیه شده است

ب - خمیری که از آرد قوی تهیه شده است

ج - خمیری که گندم سن زده تهیه شده است

د - خمیری که گلوتن ضعیفی دارد

۷۹- کدام خمیر به آسانی به تنور نمی چسبد؟

الف - خمیری که از آرد سن زده تهیه شده است

ب - خمیری که دارای گلوتن ضعیف است

ج - خمیری که دارای گلوتن سخت و قوی است

د - خمیری که شل است

۸۰- انواع ناوند کدام است؟

الف - سه نوع (گرد، بیضی، چهار گوش)

ب - دو نوع (گرد و بیضی)

ج - دو نوع (گرد و چهار گوش)

د - سه نوع (گرد و چهار گوش و زوزنقه)

۸۱- کدامیک ابزار انتقال خمیر به تنور است؟

الف - سیخ

ب - وردنه

ج - ناوند

د - چوب استوانه بزرگ

