

مؤسسة التدريب المهني
مديرية البرامج والاختبارات
ومصادر التعلم

اسم البرنامج : مهارات إنتاج الخبائز والحلويات والمعجنات

مستوى البرنامج : مستوى أول

| | |
|-------------------------------------|--|
| معلومات عامة | |
| القطاع : | الخدمات |
| العائلة المهنية : | السياحة والفندقة |
| اسم البرنامج/ العمل : | مهارات إنتاج الخبائز والحلويات والمعجنات |
| المستوى : | مستوى أول |
| مدة البرنامج : | (١٧٦٠) ساعة |
| نمط التدريب | |
| <input type="checkbox"/> | تدريب مؤسسي (داخل المؤسسات التدريبية) |
| <input type="checkbox"/> | تدريب ميداني (داخل المؤسسات الإنتاجية) |
| <input checked="" type="checkbox"/> | تدريب مشترك (داخل المؤسسات التدريبية والإنتاجية) |
| شروط الالتحاق بالبرنامج : | |
| المؤهل العلمي : | معرفة القراءة والكتابة |
| العمر : | ١٦ سنة |
| أخرى : | لائق صحيا وخالي من الأمراض المعدية و اجتياز المقابلة الشخصية |
| توزيع ساعات التدريب : | |
| عدد الساعات الكلي : | (١٧٦٠) ساعة |
| عملي / مشغل : | (٢٩١) ساعة |
| علوم مهنة : | (٢٢٣) ساعة |
| مهارات استخداميه : | (١٥٣) ساعة |
| فترة الخبرة : | (١٠٩٣) ساعة |

محتوى البرنامج التدريبي

| الرقم | الوحدة التدريبية / العناصر التدريبية / مهمة | الرقم الرمزي | مدة تنفيذها داخل المركز / ساعة | |
|-------|--|--------------|--------------------------------|------------|
| | | | علم مهنة | عملي مركز |
| ١- | توفير المواد الأولية والعدد والأدوات | ٢-٠١-٢-٣-٠١ | ٥٥ | ٣٠ |
| ٢- | إعداد العجينة البيضاء (عجينة البقلاوة ، الوربات ، ... الخ | ٢-٠١-٢-٣-٠٢ | ٢٠ | ٣٥ |
| ٣- | إعداد الجاتوه بأنواعه | ٢-٠١-٢-٣-١٣ | ٢٠ | ٣٥ |
| ٤- | إعداد عجينة السابليه والحلويات المشتقة منها (بسكوت ، تارت ، باي ، ... الخ) | ٢-٠١-٢-٣-١٩ | ٢٠ | ٣٥ |
| ٥- | ينتج الحلويات المثخنة بالجيلاتين (الحلويات الباردة، شارلوت، شوكولا موس، ترافيل، جيز كيك) | ٢-٠١-٢-٣-١٧ | ٢٠ | ٤٢ |
| ٦- | إنتاج الفطائر المنفوشة من عجينة puff pastry (بحشوة النفاق ، الخضروات ، الدجاج ، اللحم ، الفطر الخ) | ٢-٠١-٢-٣-٢٠ | ٢٠ | ٣٥ |
| ٧- | إنتاج البيتي فور | ٢-٠١-٢-٣-١٥ | ١٠ | ١٥ |
| ٨- | تفقد جاهزية مكان العمل | ٢-٠١-٢-١-٠١ | ٢٠ | ٢٠ |
| ٩- | خدمة الضيوف | ٢-٠١-٢-١-٠٤ | ٣٨ | ٤٤ |
| | المجموع | | ٢٢٣ | ٢٩١ |


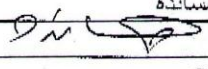
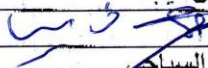

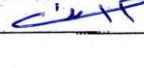
| | |
|--------------------------------|---|
| التجهيزات التدريبية المطلوبة : | |
| مواصفات المدرب : | |
| المؤهل العملي | : بكالوريوس إدارة فنادق ، أو دبلوم إدارة الطعام والشراب |
| التخصص | : إدارة فنادق ، إدارة الطعام والشراب |
| الخبرات | : عشرة سنوات في نفس المجال |

المهارات الحياتية والريادية ومهارات التشغيل الذاتي *

| الرقم | المادة المقررة | عدد الساعات الكلي |
|-------|----------------------------------|-------------------|
| ١- | الاتصال الفعال | ٦ |
| ٢- | العمل ضمن الفريق | ٦ |
| ٣- | تطوير مهنتك في الضيافة | ٤ |
| ٤- | برنامج جواز سفر (مهارات حياتية) | ٣٢ ساعة |
| ٥- | اللغة الانجليزية | ١٠٥ ساعة |
| | المجموع | ١٥٣ |
| | | |

* ملاحظة : تم تدخيل المهارات الحياتية من رقم ١ إلى رقم ٤ ضمن مسمى (الاتصال والتواصل الفعال) عند إدخال البرنامج على موقع نظام إدارة التدريب

لجنة تصميم البرنامج التدريبي :

| | |
|---|--|
| رئيس اللجنة : مدير مديرية البرامج والاختبارات ومصادر التعلم | |
| الاسم : | د / محمود الديسي |
| التوقيع : |  |
| مدير المشروع السياحي | |
| الاسم : | م. جهاد مساندة |
| التوقيع : |  |
| ر. ق. البرامج و المناهج | |
| الاسم : | جمال ذيب |
| التوقيع : |  |
| منسق المشروع السياحي | |
| الاسم : | باسل الدباس |
| التوقيع : |  |
| عضو برامج واختبارات | |
| الاسم : | ياسر بنات |
| التوقيع : |  |