



مؤسسة التدريب المهني
مديرية البرامج والاختبارات
ومصادر التعلم
قسم البرامج والمناهج

اسم البرنامج: - صانع حلويات / شرقية

مستوى البرنامج: - ماهر

معلومات عامة		
الفندقة والسياحة	:	١- القطاع المهني
صانع حلويات/ شرقية	:	٢- اسم البرنامج
ماهر	:	٣- المستوى المهني
٥١٢٠١٧٤	:	٤- الرقم الرمزي للبرنامج
٥- شروط الالتحاق بالبرنامج :		
٥-١ العمر : ١٦ عام		
٥-٢ : المؤهل العلمي : الصف العاشر		
٥-٣ أخرى / خالي من الأمراض - سليم الأطراف		
٥-٦ نمط تنفيذ البرنامج: (مؤسسي، <u>مشترك</u> ، موقع عمل)		
٧- مدة البرنامج (٣) فصل (١٤٠٠*) ساعة		
٨- فترة التدريب المتخصص (١) فصل		
٨-١ فترة التأسيس الخاص (٤) إسبوع (١٠٠) ساعة تحسب ضمن مدة التدريب في المشغل		
٨-٢ علوم المهنة (٩٠) ساعة		
٨-٣ التدريب العملي/ مشغل (٢١٠) ساعة		
/ ميدان * (٣٢٥) ساعة		
٨-٣ مهارات استخداميه (75) ساعة		
٩ فترة الخبرة ** (٧٠٠) ساعة		
(*) تبدأ فترة التدريب الميداني بداية شهر تشرين ثاني (١١) من كل عام		
(**) تبدأ فترة الخبرة بداية شهر آذار (٣) وتستمر ٦ شهور		

١٠ - وصف العمل / حسب التوصيف المهني (صانع حلويات شرقية)

١٠ أ - الوصف المختصر: يعمل منفرداً ويقوم بتجهيز الأدوات ومكونات الحلويات الشرقية، وإعداد وتشكيل أنواع الحلويات الشرقية، وتنظيف أدوات العمل، وتطبيق إجراءات وتعليمات السلامة والصحة المهنية والعامة

١٠ ب - الوصف التفصيلي:

تجهيز الأفران والآلات والصواني، وتهيئة المقادير اللازمة، ووزنها أو تقديرها بحسب نوع الحلويات الشرقية المطلوب صنعها. خلط المقادير كالسميد والطحين والسكر والسمن والجبن باستخدام خلاطات كهربائية أو يدوية، وحشو المركبات بالفسق الحليبي أو الجوز، وتشكيلها في قوالب خاصة أو مدها في صواني كالبقلاوة والكنافة والنمورة، ووضعها في فرن على درجة حرارة مؤاتية أو على النار حتى تنضج، وتركها حتى تبرد، وتجهيز القطر، وصبه، وتقطيع بعض أنواع الحلوى بأشكال وأحجام مختلفة أو تركها ممدودة في الصواني بعد رش جوز الهند المبروش أو الفستق الحليبي المطحون عليها، وتقديم بعض الحلويات الشرقية ساخنة كالكنافة بالجبن والكلاج، ووضع الحلوى التي تشتمل على قشدة الحليب في الثلجات، وترتيبها في صواني، وتزيينها، وإعدادها للبيع بأوزان محددة. تنظيف الفرن، وتنظيف أدوات العمل. تطبيق إجراءات وتعليمات السلامة والصحة المهنية والعامة

١٠ ج - وصف البرنامج حسب احتياجات سوق العمل :

١١ ب - الأهداف الخاصة للبرنامج التدريبي :

عند إنهاء البرنامج التدريبي يجب أن يصبح المتدرب قادراً على أن :

- ١- يجهز الأفران والآلات والصواني،
- ٢- يهيئ المقادير اللازمة، ويقوم بوزنها أو تقديرها بحسب نوع الحلويات الشرقية المطلوب صنعها.
- ٣- يخلط المقادير كالمسحوق والطحين والسكر والسمن والجبن باستخدام خلطات كهربائية أو يدوية،
- ٤- يحشو المركبات بالفسق الحلبي أو الجوز، ويشكلها في قوالب خاصة أو مدها في صواني كالبقلاوة والكنافة والنمورة،
- ٥- يضع الحلويات في فرن على درجة حرارة مؤاتية أو على النار حتى تنضج، ويتركها حتى تبرد،
- ٦- يجهز القطر، ويصبه، ويقطع بعض أنواع الحلوى بأشكال وأحجام مختلفة أو يتركها ممدودة في الصواني بعد رش جوز الهند المبروش أو الفستق الحلبي المطحون عليها،
- ٧- يتقدم بعض الحلويات الشرقية ساخنة كالكنافة بالجبن والكلاج، ويضع الحلوى التي تشتمل على قشدة الحليب في الثلاجات، ويرتبها في صواني، ويزينها، يعدها للبيع بأوزان محددة.
- ٨- ينظف الفرن، وينظف أدوات العمل.
- ٩- يطبق إجراءات وتعليمات السلامة والصحة المهنية والعامّة

محتوى البرنامج التدريبي

الرقم	الوحدات التدريبية	الرقم الرمزي	مدة تنفيذها داخل المركز / ساعة	
			علم مهنة	عملي مركز
١	الشروط القياسية والصحية للعاملين في مشاغل الصناعات الغذائية		١٥	٠
٢-	التعرف على المواد الأولية والعدد والأدوات	2-01-2-3-01	١٠	٠
٣-	إعداد العجينة البيضاء (البقلاوة و الوريبات و الأصابع و كل وشكر)	2-01-2-3-02	٥	١٥
٤-	اعداد البقلاوة و الوريبات و الأصابع و كل وشكر	2-01-2-3-04	٥	٣٠
٥-	اعداد عجينة الكلاج	2-01-2-3-11	٥	١٠
٦-	اعداد الكلاج	2-01-2-3-12	٥	١٠
٧-	اعداد عجينة الكنافة	2-01-2-3-03	٥	١٠
٨-	اعداد الكنافة	2-01-2-3-06	٥	١٥
٩-	اعداد عجينة القطايف وخبزها	2-01-2-3-07	٥	١٠
١٠-	اعداد القطايف	2-01-2-3-08	٥	١٠
١١-	اعداد المعمول	2-01-2-3-09	٥	٢٠
١٢-	اعداد البرازق والغريبة	2-01-2-3-10	٥	٢٠
١٣-	اعداد الحلويات الشرقية المقلية (العوامة ، أصابع زينب ، كرابيج حلب ، بلح الشام)	2-01-2-3-05	١٠	٤٠
	اعداد الهريسة والنمورة	2-01-2-3-18	٥	٢٠
	المجموع		٩٠	٢١٠

التجهيزات التدريبية المطلوبة:

عجانة، خفاقة، أفران، قطاعات عجين، آلات تشكيل، أدوات تزيين، آلات فرد عجين، عدد وأدوات يدوية، كفوف قطنية، ثلاجات، صدوره، أواني حفظ، ماكينة تجميع عجينة الكنافة، منخل ألي لتخيل عجينة الكنافة

مواصفات المدرب :

المؤهل العملي	:	دبلوم كلية مجتمع
التخصص	:	صناعات غذائية أو فندقية
الخبرات	:	خبرات عملية في التدريب / في الدورات المسلكية

المهارات الحياتية ومهارات التشغيل الذاتي :

اسم الوحدة	زمن التنفيذ	الملاحظات
الاتصال والتواصل الفعال	١٠ ساعة	الاسبوع الاول من العام التدريبي
استكشاف المسارات المهنية	١٠ ساعة	الاسبوع الثاني من البرنامج
تسويق الذات	١٠ ساعة	اثناء تنفيذ البرنامج
حل المشاكل والنزاع	٥ ساعة	اثناء تنفيذ البرنامج
انشاء وادارة المشاريع الصغيرة	١٥ ساعة	الربع الاخير من البرنامج
اساسيات اللغة الانجليزية	اثناء تنفيذ البرنامج حسب التخصص داخل المشغل	
المواطن الالكتروني E-citizen	٢٥ ساعة	