



مؤسسة التدريب المهني  
مديرية البرامج والاختبارات  
ومصادر التعلم  
قسم البرامج والمناهج

اسم البرنامج: - صانع حلويات / غربية

مستوى البرنامج: - ماهر

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

معلومات عامة		
١- القطاع المهني	:	الخدمات
٢- اسم البرنامج	:	صانع حلويات/ غربية
٣- المستوى المهني	:	ماهر
٤- الرقم الرمزي للبرنامج	:	٥١٢٠١٨٤
٥- شروط الالتحاق بالبرنامج :		
٥-١ العمر : ١٦ عام		
٥-٢ : المؤهل العلمي : الصف العاشر		
٥-٣ أخرى / خالي من الامراض - سليم الاطراف		
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 الفعلي		
٨-٢ علوم المهنة ( ٣ ) إسبوع (٨٠) ساعة		
٨-٣ التدريب العملي/مشغل (٢٦٠) ساعة		
/ ميداني * (٢٨٥) ساعة		
٨-٤ مهارات استخدامه: (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 أ - الوصف المختصر: يعمل منفرداً ويقوم بتجهيز الأدوات ومكونات الحلويات الغربية، وصنع أنواع مختلفة من الحلويات الغربية، وتنظيف أدوات العمل، وتطبيق إجراءات وتعليمات السلامة والصحة المهنية والعامّة

١٠ ب - الوصف التفصيلي:  
تجهيز الأفران والمعدات، وتهيئة المقادير اللازمة، ووزنها أو تقديرها بحسب نوع الحلوى المطلوب كالكاتو والبتيفور، وخلط هذه المقادير كالسكر والطحين والشوكولاتة والمطيبات باستخدام خلاطات كهربائية أو يدوية. صب الخليط في قوالب مختلفة الأشكال والأحجام أو في صواني، ووضع هذه القوالب أو الصواني في فرن على درجة حرارة معينة لمدة محددة حتى تنضج، وإخراج القوالب أو الصواني من الفرن، ووضعها على طاولة حتى تبرد، وإخراج المنتوجات المخبوزة من القوالب أو من الصواني، وتركها كما هي أو القيام بتغطيتها أو ملئها ببعض المكونات التي يرتئها كالكراما أو العسل أو بعض أصناف الفاكهة المقطعة أو المرببات، ووضع الكاتو والبتيفور والمنتجات الأخرى في علب أو على صواني خشبية أو بلاستيكية، وعرضها داخل واجهة زجاجية أو في برادات، وتشكيل بعض الأسماء على قوالب الكاتو في المناسبات أو بحسب طلب الزبائن. تنظيف الفرن، وتنظيف أدوات العمل. تطبيق إجراءات وتعليمات السلامة والصحة المهنية والعامّة

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 والمعدات، ويهيئ المقادير اللازمة، ويوزنها أو يقدرها بحسب نوع الحلوى المطلوب كالكاتو والبتيفور،
- ٢- يخلط المقادير كالسكر والطحين والشوكولاتة والمطيبات باستخدام خلاطات كهربائية أو يدوية.
- ٣- يصب الخليط في قوالب مختلفة الأشكال والأحجام أو في صواني، ويوضع هذه القوالب أو الصواني في فرن على درجة حرارة معينة لمدة محددة حتى تنتضج، ويتم إخراج القوالب أو الصواني من الفرن، ويضعها على طاولة حتى تبرد،
- ٤- يخرج المنتوجات المخبوزة من القوالب أو من الصواني، ويتركها كما هي أو القيام بتغطيتها أو ملئها ببعض المكونات التي يرتئها كالكراما أو العسل أو بعض أصناف الفاكهة المقطعة أو المربيات،
- ٥- يضع الكاتو والبتيفور والمنتجات الأخرى في علب أو على صواني خشبية أو بلاستيكية، ويعرضها داخل واجهة زجاجية أو في برادات، ويشكل بعض الأسماء على قوالب الكاتو في المناسبات أو بحسب طلب الزبائن.
- ٦- ينظف الفرن، ويتظف أدوات العمل.
- ٧- يطبق إجراءات وتعليمات السلامة والصحة المهنية والعامة

١١ ج- الأهداف الخاصة للبرنامج حسب احتياجات سوق العمل  
عند إنهاء البرنامج التدريبي يجب أن يكون المتدرب قادراً على أن:

## محتوى البرنامج التدريبي

الرقم	الوحدة التدريبية/العناصر التدريبية / مهمة	الرقم الرمزي	مدة تنفيذها داخل المركز/ ساعة	
			علم مهنة	عملي مركز
١-	الشروط القياسية والصحية للعاملين في مشاغل الصناعات الغذائية		١٥	٠
٢-	توفير المواد الأولية والعدد والأدوات	٢-٠١-٢١-٣-٠١	١٠	١٠
٣-	يُنْتِج الجاتو بأنواعه وتزبيبة(قطع،قوالب،سبثل،سويسرول)	٢-٠١-٢-٣-١٣	١٠	٤٠
٤-	يُنْتِج الكعك الدسم ( ENGLISH CAKE )	٢-٠١-٢-٣-١٤	٥	١٥
٥-	يُنْتِج البتي فور صب بانواعه( صب ، سبليجات )	٢-٠١-٢-٣-١٥	١٠	٣٠
٦-	اعداد الحلويات المثخنة بالنشويات البودنج بانواعه (مهلبية ،ليالي لبنان ،حلاوة الجبن ،رز بحليب ،حلاوة السميد ،.....الخ )	٢-٠١-٢-٣-١٦	٥	٢٠
٧-	يُنْتِج الحلويات المثخنة بالجلاتين(الحلويات الباردة، شارلوت، شوكولا موس، ترافيل، جيز كيك)	٢-٠١-٢-٣-١٧	١٠	٥٠
٨-	اعداد عجينة السابلية والحلويات المشتقة منها ( بسكويت ،تارت ،ابل باي ،.....الخ )	٢-٠١-٢-٣-١٩	٥	٢٠
٩	يُنْتِج الفطائر المنفوشة من عجينة buff pastry (كروسان، مالفيه، موالح، دونس، سينما رول)	٢-٠١-٢-٣-٢٠	١٠	٧٥
		<b>المجموع</b>	٨٠	٢٦٠

### التجهيزات التدريبية المطلوبة :

عجانة،خفاقة،فرن،قطاعة عجين،الات تشغيل،مواد أولية،حشوات،ألية تلميد،مقطع حلويات،أدوات تزيين حلويات،ميزان الكتروني،كفوف نايلون،كفوف حرارية للخبيز، طابعة أحبار طبية (أحبار السكر)، سجادة سيلكون.

### مواصفات المدرب :

المؤهل العملي	:	دبلوم كلية مجتمع
التخصص	:	صناعات غذائية أو فندقية
الخبرات	:	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	