



مؤسسة التدريب المهني
مديرية البرامج والاختبارات
ومصادر التعلم
قسم البرامج والمناهج

اسم البرنامج: - صانع معجنات

مستوى البرنامج: - محدد مهارة

معلومات عامة		
١- القطاع المهني	:	الصناعة والتعدين والانشاءات
٢- اسم البرنامج	:	صانع معجنات
٣- المستوى المهني	:	محدد مهارة
٤- الرقم الرمزي للبرنامج	:	١-١١-٢-٦-١٥-١
٥- شروط الالتحاق بالبرنامج :		
٥-١ العمر : ١٦ عام		
٥-٢ : المؤهل العلمي : يجيد القراءة والكتابة ، انهاء الصف السابع		
٥-٣ أخرى / خالي من الأمراض - سليم الأطراف		
٥-٦ نمط تنفيذ البرنامج: (مؤسسي، <u>مشترك</u>)		
٧- مدة البرنامج (٣٦٠) ساعة (*)		
٨- علوم المهنة (٤٠) ساعة		
٩- التدريب العملي (١٦٠) ساعة		
١٠- تدريب ميداني (١٦٠) ساعة		
(*) برامج محدد المهارات أقل من فصل وبالساعات		
(**) برامج محدد المهارات لا يوجد مهارات استخدامه		

١٠ - وصف العمل / حسب التوصيف المهني (صانع معجنات)

١٠ أ - الوصف المختصر:

يعمل منفردا أو تحت إشراف ملاحظ إنتاج خبز، ويقوم باستلام المواد الأولية لصناعة المعجنات، وتجهيز آلات ومعدات إنتاج المعجنات، وتشغيلها وتجهيز العجائن والحشوات وتشكيلها وخبز المعجنات وحفظها وتنفيذ برامج الصيانة الوقائية لها وتطبيق إجراءات السلامة والصحة المهنية.

١٠ ب - الوصف التفصيلي:

- ١- استلام المواد الأولية لتصنيع المعجنات.
- ٢- تجهيز آلات ومعدات إنتاج المعجنات.
- ٣- تشغيل آلات ومعدات إنتاج المعجنات.
- ٤- ضبط درجة حرارة الفرن.
- ٥- تجهيز العجائن.
- ٦- تشكيل العجائن.
- ٧- تجهيز الحشوات.
- ٨- خبز العجائن ومراقبة درجات الحرارة.
- ٩- حفظ المعجنات.
- ١٠- تنفيذ برامج الصيانة الوقائية لآلات ومعدات إنتاج المعجنات.
- ١١- تطبيق إجراءات السلامة والصحة المهنية.

١٠ ج - وصف البرنامج حسب احتياجات سوق العمل :

١١ - توصيف البرنامج : برنامج صانع معجنات مستوى محدد مهافر في اعمال صناعة المعجنات.

١١ أ - الأهداف العامة للبرنامج :

عند انتهاء البرنامج التدريبي يجب أن يصبح المتدرب قادراً على أن :-
١ - يصنع المعجنات والبيتزا.

١١ ب - الأهداف الخاصة للبرنامج التدريبي :

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

١ - يستلم المواد الأولية لتصنيع المعجنات.

٢ - يجهز آلات ومعدات إنتاج المعجنات.

٣ - يشغل آلات ومعدات إنتاج المعجنات.

٤ - يضبط درجة حرارة الفرن.

٥ - يجهز العجائن.

٦ - يشكل العجائن.

٧ - يجهز الحشوات.

٨ - يخبز العجائن ومراقبة درجات الحرارة.

٩ - يحفظ المعجنات.

١٠ - يتنفذ برامج الصيانة الوقائية لآلات ومعدات إنتاج المعجنات.

١١ - يطبق إجراءات السلامة والصحة المهنية.

١١ ج- الأهداف الخاصة حسب احتياجات سوق العمل:

١ - يعد البيتزا

محتوى البرنامج التدريبي صانع معجنات

الرقم	الوحدة التدريبية / العناصر التدريبية / مهمة	الرقم الرمزي	مدة تنفيذها داخل المركز / ساعة	
			علم مهنة	عملي مركز
١-	تصنيع المعجنات	1-15-6-3-03	٣٥	١٤٠
٢-	تصنيع البيتزا	غير متوفر	٥	٢٠
	المجموع		٤٠	١٦٠

التجهيزات التدريبية المطلوبة:

عجانة، خفاقة، أفران، قطاعات عجين، آلات تشكيل، أدوات تزيين، آلات فرد عجين، عدد وأدوات يدوية، كفوف قطنية، ثلاجات، صدوره، أواني حفظ.

مواصفات المدرب :

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