



مؤسسة التدريب المهني
مديرية المناهج و البرامج و
الامتحانات
قسم البرامج و المناهج

اسم البرنامج:- صانع حلويات / شرقية

مستوى البرنامج:- ماهر

معلومات عامة	
1- القطاع المهني	: الفندقة والسياحة
2- اسم البرنامج	: صانع حلويات/ شرقية
3- المستوى المهني	: ماهر
4- الرقم الرمزي للبرنامج	: 5120174
5- شروط الالتحاق بالبرنامج :	
5-1 العمر : 16 عام	
5-2 : المؤهل العلمي : الصف العاشر	
5-3 أخرى / خالي من الأمراض - سليم الأطراف	
6- نمط تنفيذ البرنامج: (مؤسسي، <u>مشترك</u> ، موقع عمل)	
7- مدة البرنامج : (3) فصل (1400* ساعة)	
8- فترة التدريب المتخصص : (1) فصل	
8-1 فترة التأسيس الخاص : (4) إسبوع (100) ساعة تحسب ضمن مدة التدريب في المشغل	
8-2 علوم المهنة : (90) ساعة	
8-3 التدريب العملي/ مشغل : (210) ساعة	
8-4 ميدان * : (325) ساعة	
8-4 مهارات استخداميه : (75) ساعة	
9 فترة الخبرة ** : (700) ساعة	

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

10 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

10 ب – الوصف التفصيلي:

تجهيز الأفران والآلات والصواني، وتهيئة المقادير اللازمة، ووزنها أو تقديرها بحسب نوع الحلويات الشرقية المطلوب صنعها. خلط المقادير كالمسحوق والطحين والسكر والسمن والجبن باستخدام خلاطات كهربائية أو يدوية، وحشو المركبات بالفستق الحلبي 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 الحلبي 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

10 ج – وصف البرنامج حسب احتياجات سوق العمل :

11 ب – الأهداف الخاصة للبرنامج التدريبي :

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

1. يجهز الأفران والآلات والصواني،
2. يهيئ المقادير اللازمة، ويقوم بوزنها أو تقديرها بحسب نوع الحلويات الشرقية المطلوب صنعها.
3. يخطط المقادير كالمسيد والطحين والسكر والسمن والجبن باستخدام خلاطات كهربائية أو يدوية،
4. يحشو المركبات بالفسق الحلبي أو الجوز، ويشكلها في قوالب خاصة أو مدها في صواني كالبقلاوة والكنافة والنمورة،
5. يضع الحلويات في فرن على درجة حرارة مؤاتية أو على النار حتى تنضج، ويتركها حتى تبرد،
6. 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،
7. 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.
8. ينظف الفرن، وينظف أدوات العمل.
9. يطبق إجراءات وتعليمات السلامة والصحة المهنية والعامّة