



مؤسسة التدريب المهني
مديرية المناهج و البرامج والامتحانات
قسم البرامج والمناهج

اسم البرنامج : صانع معجنات و فطائر

مستوى البرنامج : محدد مهارة

تاريخ تحديث البرنامج : 2022م

معلومات عامة		
الخدمات	:	1- القطاع المهني
صانع معجنات و فطائر	:	2- اسم البرنامج
محدد مهارة	:	3- المستوى المهني
1-11-2-6-15-1	:	4- الرقم الرمزي للبرنامج
5- شروط الالتحاق بالبرنامج :		
5-1 العمر : 16 عام		
5-2 : المؤهل العلمي : يجيد القراءة والكتابة , انهاء الصف السابع		
5-3 أخرى / خالي من الأمراض - سليم الأطراف		
6- نمط تنفيذ البرنامج: (مؤسسي، مشترك)		
7- مدة البرنامج (400) ساعة ، اقل من فصل		
8- مراحل التدريب :-		
1-8	(--) ساعة	التأسيس العام
2-8	(--) ساعة	التأسيس الخاص
3-8	(36) ساعة	علوم المهنة
4-8	(168) ساعة.	التدريب العملي
5-8	(40) ساعة	مهارات حياتية
6-8	(156) ساعة	تدريب ميداني
7-8	(--) ساعة	فترة الخبرة
9- هذا البرنامج لا يحتوي على فترة خبرة		

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

10 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.

10 ب – الوصف التفصيلي:

- 1- استلام المواد الأولية لتصنيع المعجنات.
- 2- تجهيز آلات ومعدات إنتاج المعجنات.
- 3- تشغيل آلات ومعدات إنتاج المعجنات.
- 4- ضبط درجة حرارة الفرن.
1. 5-تجهيز العجائن.
- 5- تشكيل العجائن.
- 6- تجهيز الحشوات.
- 7- خبز العجائن ومراقبة درجات الحرارة.
- 8- حفظ المعجنات.
- 9- تنفيذ برامج الصيانة الوقائية لآلات ومعدات إنتاج المعجنات.
- 10- تطبيق إجراءات السلامة والصحة المهنية.

10 ج – وصف البرنامج حسب احتياجات سوق العمل :

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

11 أ - الأهداف العامة للبرنامج :

عند انتهاء البرنامج التدريبي يجب أن يصبح المتدرب قادرا على أن:-

1- يصنع المعجنات والبيتزا.

11 ب - الأهداف الخاصة للبرنامج التدريبي :

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

1- يستلم المواد الأولية لتصنيع المعجنات.

2- يجهز آلات ومعدات إنتاج المعجنات.

1- 3-يشغل آلات ومعدات إنتاج المعجنات.

3- يضبط درجة حرارة الفرن.

2- 5-يجهز العجائن.

3- 6-يشكيل العجائن.

4- 7-يجهز الحشوات.

5- 8- يخبز العجائن ومراقبة درجات الحرارة.

6- 9- يحفظ المعجنات.

7- 10- يتنفذ برامج الصيانة الوقائية لآلات ومعدات إنتاج المعجنات.

8- 11- يطبق إجراءات السلامة والصحة المهنية.

11ج- الأهداف الخاصة حسب احتياجات سوق العمل:

1- يعد البيتزا