



مؤسسة التدريب المهني
مديرية المناهج والبرامج والامتحانات
قسم البرامج والمناهج

اسم البرنامج : مساعد حلواني

مستوى البرنامج : محدد مهارة

تاريخ تحديث البرنامج : 2022م

معلومات عامة		
1- القطاع المهني	:	الخدمات
2- اسم البرنامج	:	مساعد حلواني
3- المستوى المهني	:	محدد مهارة
4- الرقم الرمزي للبرنامج	:	2-01-2-3-05-1
5- شروط الالتحاق بالبرنامج :		
5-1 العمر : 16 عام		
5-2 : المؤهل العلمي : يجيد القراءة والكتابة		
5-3 أخرى / خالي من الأمراض - سليم الأطراف		
6- نمط تنفيذ البرنامج: (مؤسسي، <u>مشترك</u>)		
7- مدة البرنامج (400) ساعة ، اقل من فصل		
8- مراحل التدريب :-		
8-1 التأسيس العام (--) ساعة		
8-2 التأسيس الخاص (--) ساعة		
8-3 علوم المهنة (42) ساعة		
8-4 التدريب العملي (162) ساعة		
8-5 المهارات الحياتية (40) ساعة		
8-6 تدريب ميداني (156) ساعة		
8-7 فترة الخبرة (--) ساعة		
9- هذا البرنامج لا يحتوي على فترة خبرة		

10 - وصف العمل / حسب التوصيف المهني (مساعد حلواني)

10 أ – الوصف المختصر:

يعمل تحت إشراف حلواني عام, ويقوم بإحضار الطلبية من المستودع, وتجهيز المواد الأولية, والأدوات المستخدمة في إنتاج الحلويات, وتنفيذ برامج النظافة لآلات, ومعدات تجهيز الحلويات, وتطبيق إجراءات السلامة والصحة المهنية.

10 ب – الوصف التفصيلي:

1. تحضير الطلبية من المستودع.
2. ترتيب المواد ويخزنها(دقيق, سكر, حليب, زبدة, ..الخ).
3. غسل الفاكهة المستخدمة, ويقطعها.
4. تجهيز الأدوات اللازمة لإنتاج الحلويات (الخفاقة, القوالب, أكياس الصب..الخ).
5. تنظيف آلات ومعدات تجهيز الحلويات.
6. تطبيق إجراءات السلامة والصحة المهنية

10 ج – وصف البرنامج حسب احتياجات سوق العمل :

1. تعرف على المواد الأولية والعدد والأدوات
2. إعداد البتي فور.
3. إعداد الهريسة.
4. إعداد الجاتو بانواعة
5. إعداد المعمول
6. إعداد البرازق والغريبة

11 – توصيف البرنامج : برنامج مساعد حلواني مستوى محدد مهارة في اعمال صناعة الحلويات.

11 أ – الأهداف العامة للبرنامج :

عند انتهاء البرنامج التدريبي يجب أن يصبح المتدرب قادراً على أن:-
- يجهز أدوات ومعدات إنتاج الحلويات والمواد اللازمة لها.

11 ب – الأهداف الخاصة للبرنامج التدريبي :

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

1. يحضر الطلبة من المستودع.
2. يرتب المواد ويخزنها(دقيق, سكر, حليب, زبدة, ..الخ).
3. يغسل الفاكهة المستخدمة, ويقطعها.
4. يجهز الأدوات اللازمة لإنتاج الحلويات (الخفاقة, القوالب, أكياس الصب..الخ).
5. تنظيف آلات ومعدات تجهيز الحلويات.
6. تطبيق إجراءات السلامة والصحة المهنية

11ج- الأهداف الخاصة حسب احتياجات سوق العمل:

- 1- يقوم بالتعرف على المواد الأولية والعدد والأدوات
- 2- يقوم بإعداد البتي فور.
- 3- يقوم بإعداد الهريسة.
- 4- يقوم بإعداد الجاتو بانواعه
- 5- يقوم بإعداد المعمول
- 6- يقوم بإعداد البرازق والغريبة