



مؤسسة التدريب المهني
مديرية البرامج والاختبارات
ومصادر التعلم
قسم البرامج والمناهج

اسم البرنامج: - مساعد حلواني

مستوى البرنامج: - محدد مهارة

| معلومات عامة | | |
|---|---|--------------------------|
| الخدمات | : | ١- القطاع المهني |
| مساعد حلواني | : | ٢- اسم البرنامج |
| محدد مهارة | : | ٣- المستوى المهني |
| 2-01-2-3-05-1 | : | ٤- الرقم الرمزي للبرنامج |
| ٥- شروط الالتحاق بالبرنامج : | | |
| ٥-١ العمر : ١٦ عام | | |
| ٥-٢ : المؤهل العلمي : يجيد القراءة والكتابة | | |
| 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 استخدامية | | |

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

١٠ 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.

١٠ ب - الوصف التفصيلي:

- ١- تحضير الطلبية من المستودع.
- ٢- ترتيب المواد ويخزنها(دقيق، سكر، حليب، زبدة، ..الخ).
- ٣- غسيل الفاكهة المستخدمة، ويقطعها.
- ٤- تجهيز الأدوات اللازمة لإنتاج الحلويات (الخفاقة، القوالب، أكياس الصب..الخ).
- ٥- تنظيف آلات ومعدات تجهيز الحلويات.
- ٦- تطبيق إجراءات السلامة والصحة المهنية

١٠ ج - وصف البرنامج حسب احتياجات سوق العمل :

- ١ - تعرف على المواد الأولية والعدد والأدوات
- ٢ - إعداد البتي فور.
- ٣ - إعداد الهريسة.
- ٤ - إعداد الجاتو بأنواعه
- ٥ - إعداد المعمول
- ٦ - إعداد البرازق والغريبة

١١ - توصيف البرنامج : برنامج مساعد حلواني مستوى محدد مهافر في اعمال صناعة الحلويات.

١١ أ - الأهداف العامة للبرنامج :

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

١١ ب - الأهداف الخاصة للبرنامج التدريبي :

- ١- يحضر الطلبة من المستودع.
- ٢- يرتب المواد ويخزنها(دقيق، سكر، حليب، زبدة، ..الخ).
- ٣- يغسل الفاكهة المستخدمة، ويقطعها.
- ٤- يجهز الأدوات اللازمة لإنتاج الحلويات (الخفاقة، القوالب، أكياس الصب..الخ).
- ٥- تنظيف آلات ومعدات تجهيز الحلويات.
- ٦- تطبيق إجراءات السلامة والصحة المهنية

١١ ج- الأهداف الخاصة حسب احتياجات سوق العمل:

- ١- يقوم بالتعرف على المواد الأولية والعدد والأدوات
- ٢- يقوم بإعداد البتي فور.
- ٣- يقوم بإعداد الهريسة.
- ٤- يقوم بإعداد الجاتو بانواعه
- ٥- يقوم بإعداد المعمول
- ٦- يقوم بإعداد البرازق والغريبة

محتوى البرنامج التدريبي

مساعد حلواني محدد مهارات

| الرقم | العناصر التدريبية | الرقم الرمزي | النظري | العملي |
|-------|--------------------------------------|--------------|--------|--------|
| ١ | توفير المواد الأولية والعدد والأدوات | 2-01-2-3-01 | ١٥ | ١٠ |
| ٢ | إعداد المعمول | 2-01-2-3-09 | ٤ | ٢٥ |
| ٣ | إعداد البرازق والغريبة | 2-01-2-3-10 | ٥ | ٢٠ |
| ٤ | إنتاج البيتي فور | 2-01-2-3-15 | ٦ | ٣٠ |
| ٥ | إعداد الهريسة | 2-01-2-3-18 | ٥ | ٢٥ |
| ٦ | إعداد الجاتوه بأنواعه | 2-01-2-3-13 | ٥ | ٥٠ |
| | المجموع | | ٤٠ | ١٦٠ |

ملاحظة:

المهام ذات الأرقام (٢, ٣, ٤, ٥, ٦) ليس لهم أي ذكر في الوصف التفصيلي في التصنيف الاردني لمهنة مساعد حلواني.

التجهيزات التدريبية المطلوبة:

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

مواصفات المدرب :

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