



مؤسسة التدريب المهني
مديرية البرامج والاختبارات ومصادر التعلم
قسم البرامج والمناهج

اسم البرنامج : مهارات إنتاج الخبائز و الحلويات
والمعجنات
المستوى : الثاني (الماهر)

معلومات عامة	
الفندقة والسياحة	١- القطاع المهني :
مهارات إنتاج الخبائز و الحلويات والمعجنات	٢- اسم البرنامج :
الثاني (الماهر)	٣- المستوى المهني :
	٤- الرقم الرمزي للبرنامج :
٥- شروط الالتحاق بالبرنامج :	
٥-١ العمر : ١٦ سنة	
٥-٢ : المؤهل العلمي : انهاء الصف العاشر	
٥-٣ أخرى / المقابلة الشخصية	
٦- نمط تنفيذ البرنامج : (مشترك)	
٧- مدة البرنامج () فصل (٢) ساعة * (١٤٠٠)	
٨- فترة التدريب المتخصص (٢) فصل (٩٠٠) ساعة	
٨-١ فترة التأسيس العام () اسبوع (٠) ساعة	
٨-٢ فترة التعريف (الحث والتهيئة) () اسبوع (٢٥) ساعة	
٨-٣ علوم المهنة (٢٠٦) ساعة	
٨-٤ التدريب العملي (٥٩٤) ساعة	
٨-٥ التدريب الميداني (٠) ساعة	
٨-٦ المهارات الحياتية واللغة الانجليزية المتخصصة (٧٥) ساعة **	
٩- فترة الخبرة (جزء من) فصل (٥٠٠) ساعة ٤ شهور	
* تبدأ فترة الخبرة من بداية شهر أيار (٥) وتنتهي بنهاية الفصل	

١٠ أ - الوصف المختصر : يعمل منفرداً ويقوم بتجهيز الأدوات ومكونات الحلويات الشرقية والغربية ، وإعداد وتجهيز الأدوات والمكونات وتشكيل أنواع الحلويات الشرقية والغربية ، ويقوم بصنع المعجنات والفطائر، وخبزها، وتقديمها للزبائن وتنظيف أدوات العمل، وتطبيق إجراءات وتعليمات السلامة والصحة المهنية والعامة

١٠ ب - الوصف التفصيلي: تجهيز الأفران والآلات والصواني والمعدات ، وتهيئة المقادير اللازمة، ووزنها أو تقديرها بحسب نوع الحلويات المطلوب صنعها. خلط المقادير كالمسحوق والطحين والسكر والسمن والجبن والشوكولاتة والمطيبات 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، والقيام بتغطية الحلويات الغربية أو ملئها ببعض المكونات التي يرتئها كالكريما أو العسل أو بعض أصناف الفاكهة المقطعة أو المرببات، ووضع الكاتو والبيتفور والمنتجات الأخرى في علب أو على صواني خشبية أو بلاستيكية، وعرضها داخل واجهة زجاجية أو في برادات، وتشكيل بعض الأسماء على قوالب الكاتو في المناسبات أو بحسب طلب الزبائن وترتيبها في صواني، وتزيينها، تحضير المواد الأولية لصنع المعجنات، مثل: الدقيق والسكر والزبدة والخميرة والماء، ووزن المقادير من المواد بنسب معينة، وخلطها بخلاط كهربائي أو يدوي لتكوين العجينة. تشكيل العجينة إما باليد أو باستخدام رقاقة معدة لهذا الغرض، وحشو الفطائر والمعجنات بالخضار (كالسبانخ والصعتر) أو الجبنة أو اللحم (لحم بعجين) أو الشوكولاتة، وثني العجينة من أطرافها لتصبح فطيرة أو لفها كأصابع، وإدخال العجائن المحشوة مباشرة إلى الفرن أو باستخدام صواني مدهونة بالزيت، مراقبة درجة حرارة الفرن وتقليب المعجنات وملاحظتها حتى تنضج. إخراج المعجنات من الفرن، ووضعها في أماكن التبريد، وتغليفها في علب كرتون أو أكياس أو تقديمها ملفوفة بأوراق للزبائن وإعدادها للبيع بأوزان محددة. تنظيف الفرن، وتنظيف أدوات العمل. تطبيق إجراءات وتعليمات السلامة والصحة المهنية والعامة

١١ أ- ١١ أ - الأهداف العامة للبرنامج : عند إنهاء البرنامج التدريبي يجب أن يصبح المتدرب قادراً على أن يحقق متطلبات التشغيل في الأعمال الآتية :

١. صانع حلويات شرقية
٢. صانع حلويات غربية
٣. صانع معجنات

١١ ب - الأهداف الخاصة للبرنامج التدريبي :

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

- ١- تجهز الأفران والآلات والصواني والمعدات
- ٢- يهيئ المقادير اللازمة، ويوزنها أو يقدرها بحسب نوع الحلويات المطلوب صنعها.
- ٣- يخلط المقادير كالمسيد والطحين والسكر والسمن والجبن والشوكولاتة والمطيبات باستخدام خلاطات كهربائية أو يدوية،
- ٤- يحشو المركبات بالفستق الحلبي أو الجوز، ويشكيها في قوالب خاصة أو مدها في صواني كالبقلاوة والكنافة والنمورة، ويوضعها في فرن على درجة حرارة مؤتية أو على النار حتى تنضج، ويتركها حتى تبرد، ويجهز القطر، ويصبه
- ٥- يقطع بعض أنواع الحلوى بأشكال وأحجام مختلفة أو يتركها ممدودة في الصواني بعد رش جوز الهند المبروش أو الفستق الحلبي المطحون عليها، ويقدم بعض الحلويات الشرقية ساخنة كالكنافة بالجبن والكلاج
- ٦- يضع الحلوى التي تشتمل على قشدة الحليب في الثلاجات، والقيام بتغطية الحلويات الغربية أو ملئها ببعض المكونات التي يرتئها كالكراما أو العسل أو بعض أصناف الفاكهة المقطعة أو المرببات
- ٧- يضع الكاتو والبتيفور والمنتجات الأخرى في علب أو على صواني خشبية أو بلاستيكية، ويعرضها داخل واجهة زجاجية أو في برادات
- ٨- يشكل بعض الأسماء على قوالب الكاتو في المناسبات أو بحسب طلب الزبائن ويرتبها في صواني، ويزينها، ويعدها للبيع بأوزان محددة.
- ٩- ينظف الفرن، وينظف أدوات العمل.
- ١٠- يطبق إجراءات وتعليمات السلامة والصحة المهنية والعامة

محتوى البرنامج التدريبي (مهارات إنتاج الخبائز و الحلويات والمعجنات)

الرقم	الوحدة التدريبية/ العناصر التدريبية / مهمة	الرقم الرمزي	مدة تنفيذها داخل المركز / ساعة	
			علم مهنة	عملي مركز
1.	توفير المواد الأولية والعدد والأدوات	2-01-2-3-01	٢٥	0
2.	إعداد العجينة البيضاء (عجينة القلاوة ، الوربات ، ... الخ)	2-01-2-3-02	5	10
3.	إعداد عجينة الكنافة	2-01-2-3-03	5	0
4.	إعداد البقلاوة ، الوربات ، أصابع الكاشو ، وكل واشكر	2-01-2-3-04	10	35
5.	إعداد الحلويات الشرقية المقلية(عوامة ، اصابع زينب ، كرابيج حلب ، ... الخ)	2-01-2-3-05	10	30
6.	إعداد الكنافة	2-01-2-3-06	10	40
7.	إعداد عجينة القطايف وخبزها	2-01-2-3-07	3	8
8.	إعداد القطايف	2-01-2-3-08	3	8
9.	إعداد المعمول	2-01-2-3-09	10	30
10.	إعداد البرازق والغريبة	2-01-2-3-10	10	20
11.	إعداد الكلاج	2-01-2-3-12	2	8
12.	إعداد الجاتوه بأنواعه	2-01-2-3-13	20	100
13.	انتاج الكعك الدسم مثل English Cake	2-01-2-3-14	10	40
14.	انتاج البيتي فور	2-01-2-3-15	10	30
15.	إعداد الحلويات المثخنة بالنشويات	2-01-2-3-16	5	20
16.	إعداد الحلويات المثخنة بالحبلاتين	2-01-2-3-17	5	25
17.	إعداد الهريسة	2-01-2-3-18	5	10
18.	إعداد عجينة السابليه والحلويات المشتقة منها (بسكوت ، تارت ، باي ، ... الخ)	2-01-2-3-19	10	35
19.	انتاج الفطائر المنفوشة من عجينة (puff pastry) (بحشوة النقانق ، الخضروات ، الدجاج ، اللحمية ، الفطر ، الخ) (مثل كروسان، مالفيه ، الموالح، دونس، سينما رول	2-01-2-3-20	10	30
20.	انتاج الفطائر المخبوزة	2-01-2-3-21	10	35
21.	انتاج الفطائر المقلية (سمبوسك لحمية ، شمسوسك جينة ، سمبوسك خضار " سيرنج رول " سمبوسك خضار مشكلة ، الخ)	2-01-2-3-22	3	10
22.	خدمة الضيوف	2-01-2-1-04	10	25

35	10	١-١٥-٦-٢-٠٢	تصنيع الخبز الافرنج	23.
10	5	2-01-2-1-01	تفقد جاهزية مكان العمل	24.
594	206	المجموع		

مواصفات المدرب :	
المؤهل العملي	دبلوم
التخصص	(ادارة طعام وشراب) - صناعات غذائية
الخبرات	٥ سنوات

المهارات الحياتية والريادية ومهارات التشغيل الذاتي

الرقم	المادة المقررة	عدد الساعات الكلي
١-	مهارات التواصل	٣٥
٧-	اللغة الانجليزية المتخصصة للفندقة والسياحة	40
	المجموع	75