



مؤسسة التدريب المهني
مديرية المناهج والبرامج
والامتحانات
قسم البرامج والمناهج

اسم البرنامج : مهارات إنتاج الخبائز و الحلويات
والمعجنات
المستوى : الماهر

معلومات عامة	
2- اسم البرنامج :	مهارات إنتاج الخبائز و الحلويات والمعجنات
3- المستوى المهني :	الماهر
4- مدة البرنامج :	1400 ساعة
5- شروط الالتحاق بالبرنامج :	
5-1 العمر : 16 سنة	
5-2 : المؤهل العلمي : انهاء الصف العاشر	
5-3 أخرى / المقابلة الشخصية	
6- نمط تنفيذ البرنامج : (مشارك)	
7- مدة البرنامج (2) فصل (1400) ساعة *	
8- فترة التدريب المتخصص (2) فصل (900) ساعة	
8-1 فترة التأسيس العام (0) اسبوع (0) ساعة	
8-2 فترة التعريف (الحث والتهيئة) (0) اسبوع (25) ساعة	
8-3 علوم المهنة (206) ساعة	
8-4 التدريب العملي (594) ساعة	
8-5 التدريب الميداني (0) ساعة	
8-6 المهارات الحياتية واللغة الانجليزية المتخصصة (75) ساعة **	
9- فترة الخبرة (جزء من) فصل (500) ساعة 4 شهور	
* تبدأ فترة الخبرة من بداية شهر أيار (5) وتنتهي بنهاية الفصل	

10 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

10 ب – الوصف التفصيلي: تجهيز الأفران والآلات والصواني والمعدات ، وتهيئة المقادير اللازمة، ووزنها

أو تقديرها بحسب نوع الحلويات المطلوب صنعها. خلط المقادير كالسميد والطحين والسكر والسمن والجبن والشوكولاتة والمطيبات باستخدام خلاطات كهربائية أو يدوية،

وحشو المركبات بالفسق الحليبي 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 الحليبي 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 كالكراما أو العسل أو بعض أصناف الفاكهة المقطعة أو المرببات، ووضع الكاتو والبتيفور 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 (بحسب) 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