



مؤسسة التدريب المهني
مديرية المناهج و البرامج
والامتحانات
قسم البرامج والمناهج

اسم البرنامج:- صانع حلويات / غربية

مستوى البرنامج:- ماهر

معلومات عامة	
2- اسم البرنامج	: صانع حلويات/ غربية
3- المستوى المهني	: ماهر
4- مدة البرنامج	: 1400 ساعة
5- شروط الالتحاق بالبرنامج :	
5-1 العمر : 16 عام	
5-2 : المؤهل العلمي : الصف العاشر	
5-3 أخرى / خالي من الامراض - سليم الاطراف	
6- نمط تنفيذ البرنامج : (مؤسسي ، <u>مشترك</u> ، موقع عمل)	
7- مدة البرنامج (3) فصل (1400) ساعة	
8- فترة التدريب المتخصص (1) فصل	
8-1 فترة التأسيس الخاص (4) إسبوع (100) ساعة تحسب ضمن مدة التدريب الفعلي	
8-2 علوم المهنة (3) إسبوع (80) ساعة	
8-3 التدريب العملي/مشغل (260) ساعة	
/ ميداني * (285) ساعة	
8-4 مهارات استخداميه: (75) ساعة	
9- فترة الخبرة : ** (700) ساعة	
(*) تبدأ فترة التدريب الميداني بداية شهر تشرين ثاني (11) من كل عام	
(**) تبدأ فترة الخبرة بداية شهر آذار (3) وتستمر 6 شهور	

10- وصف العمل / حسب التوصيف المهني (صانع حلويات/ غربية)

10 أ - الوصف المختصر: يعمل منفرداً ويقوم بتجهيز الأدوات ومكونات الحلويات الغربية، وصنع أنواع مختلفة من الحلويات الغربية، وتنظيف أدوات العمل، وتطبيق إجراءات وتعليمات السلامة والصحة المهنية والعامّة

10 ب - الوصف التفصيلي:

تجهيز الأفران والمعدات، وتهيئة المقادير اللازمة، ووزنها أو تقديرها بحسب نوع الحلوى المطلوب كالكاتو والبتيفور، وخلط هذه المقادير كالسكر والطحين والشوكولاتة والمطيبات باستخدام خلاطات كهربائية أو يدوية. صب الخليط في قوالب مختلفة الأشكال والأحجام أو في صواني، ووضع هذه القوالب أو الصواني في فرن على درجة حرارة معينة لمدة محددة حتى تنضج، وإخراج القوالب أو الصواني من الفرن، ووضعها على طاولة حتى تبرد، وإخراج المنتوجات المخبوزة من القوالب أو من الصواني، وتركها كما هي أو القيام بتغطيتها أو ملئها ببعض المكونات التي يرتئها كالكراما أو العسل أو بعض أصناف الفاكهة المقطعة أو المرقيات، 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. تنظيف الفرن، وتنظيف أدوات العمل. تطبيق إجراءات وتعليمات السلامة والصحة المهنية والعامّة