



مؤسسة التدريب المهني
مديرية المناهج و البرامج و
الامتحانات
قسم البرامج و المناهج

اسم البرنامج:- صانع حلويات/ شرقية

مستوى البرنامج:- ماهر

معلومات عامة		
صانع حلويات/ شرقية	:	2- اسم البرنامج
ماهر	:	3- المستوى المهني
1400 ساعة	:	4- مدة البرنامج
5- شروط الالتحاق بالبرنامج :		
5-1 العمر : 16 عام		
5-2 : المؤهل العلمي : الصف العاشر		
5-3 أخرى / خالي من الأمراض – سليم الأطراف		
6- نمط تنفيذ البرنامج: (مؤسسي، <u>مشارك</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 في المشغل		
8-2 علوم المهنة : (90) ساعة		
8-3 التدريب العملي/ مشغل : (210) ساعة		
8-4 ميدان* : (325) ساعة		
8-4 مهارات استخدامه : (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 شرقية)

10 أ – الوصف المختصر: يعمل منفرداً ويقوم بتجهيز الأدوات ومكونات الحلويات الشرقية، وإعداد وتشكيل أنواع الحلويات الشرقية، وتنظيف أدوات العمل، وتطبيق إجراءات وتعليمات السلامة والصحة المهنية والعامّة

10 ب – الوصف التفصيلي:

تجهيز الأفران والآلات والصواني، وتهيئة المقادير اللازمة، ووزنها أو تقديرها بحسب نوع الحلويات الشرقية المطلوب صنعها. خلط المقادير كالسميد والطحين والسكر والسمن والجبن باستخدام خلاطات كهربائية أو يدوية، وحشو المركبات بالفسق الحلي 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 الحلي المطحون عليها، وتقديم بعض الحلويات الشرقية ساخنة كالكنافة بالجبن والكلاج، ووضع الحلوى التي تشتمل على قشدة الحليب في الثلاجات، وترتيبها في صواني، وتزيينها، وإعدادها للبيع بأوزان محددة. تنظيف الفرن، وتنظيف أدوات العمل. تطبيق إجراءات وتعليمات السلامة والصحة المهنية والعامّة