



مؤسسة التدريب المهني
مديرية المناهج والبرامج
والامتحانات
قسم البرامج والمناهج

اسم البرنامج: - مساعد حلواني

مستوى البرنامج: - محدد مهارة

معلومات عامة		
2- اسم البرنامج	:	مساعد حلواني
3- المستوى المهني	:	محدد مهارة
4- مدة البرنامج	:	400 ساعة
5- شروط الالتحاق بالبرنامج :		
5-1 العمر : 16 عام		
5-2 : المؤهل العلمي : يجيد القراءة والكتابة		
5-3 أخرى / خالي من الأمراض - سليم الأطراف		
6- نمط تنفيذ البرنامج: (مؤسسي، <u>مشترك</u>)		
7- مدة البرنامج (400) ساعة (*)		
8- علوم المهنة (40) ساعة		
9- التدريب العملي (160) ساعة		
10- المهارات الحياتية (40) ساعه		
10- تدريب ميداني (160) ساعة		

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

10 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.

10 ب - الوصف التفصيلي:

- 1- تحضير الطلبية من المستودع.
- 2- ترتيب المواد ويخزنها(دقيق, سكر, حليب, زبدة, ..الخ).
- 3- غسيل الفاكهة المستخدمة, ويقطعها.
- 4- تجهيز الأدوات اللازمة لإنتاج الحلويات (الخفاقة, القوالب, أكياس الصب..الخ).
- 5-تنظيف آلات ومعدات تجهيز الحلويات.
- 6- تطبيق إجراءات السلامة والصحة المهنية

11 - توصيف البرنامج : برنامج مساعد حلواني مستوى محدد مهاتر في اعمال صناعة الحلويات.

11 أ - الأهداف العامة للبرنامج :

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

11 ب - الأهداف الخاصة للبرنامج التدريبي :

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

- 1 يحضر الطلبية من المستودع.
- 2 يرتب المواد ويخزنها(دقيق, سكر, حليب, زبدة, ..الخ).
- 3 يغسل الفاكهة المستخدمة, ويقطعها.
- 4 يجهز الأدوات اللازمة لإنتاج الحلويات (الخفاقة, القوالب, أكياس الصب..الخ).
- 5 تنظيف آلات ومعدات تجهيز الحلويات.
- 6 تطبيق إجراءات السلامة والصحة المهنية

11ج- الأهداف الخاصة حسب احتياجات سوق العمل:

- 1- يقوم بالتعرف على المواد الأولية والعدد والأدوات
- 2- يقوم بإعداد البتي فور.
- 3- يقوم بإعداد الهريسة.
- 4- يقوم بإعداد الجاتو بانواعه
- 5- يقوم بإعداد المعمول
- 6- يقوم بإعداد البرازق والغريبة

محتوى البرنامج التدريبي

مساعد حلواني محدد مهارات

الرقم	العناصر التدريبية	الرقم الرمزي	النظري	العملي
1	توفير المواد الأولية والعدد والأدوات	2-01-2-3-01	15	10
2	إعداد المعمول	2-01-2-3-09	4	25
3	إعداد البرازق والغريبة	2-01-2-3-10	5	20
4	انتاج البيتي فور	2-01-2-3-15	6	30
5	إعداد الهريسة	2-01-2-3-18	5	25
6	إعداد الجاتوه بأنواعه	2-01-2-3-13	5	50
	المجموع		40	160

• ملاحظة:

المهام ذات الأرقام (2.3.4.5.6) 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

• المهارات الحياتية ومهارات التشغيل الذاتي :

الرقم	اسم المادة	الزمن (ساعة)	المستوى	وقت التدريب
1	تقييم الذات	5	جميع البرامج	الاسبوع الاول
2	الاتصال والتواصل	10	جميع البرامج	الاسبوع الاول
3	ادارة الوقت	5	جميع البرامج	الاسبوع الخامس
4	العمل الجماعي	5	جميع البرامج	الاسبوع السادس
5	حل المشاكل في سوق العمل	5	جميع البرامج	أثناء التدريب
6	أخلاقيات سوق العمل	5	جميع البرامج	أثناء التدريب
7	تسويق الذات	5	جميع البرامج	أثناء التدريب
8	انشاء المشاريع الصغيرة	10	برامج المهني + الماهر	قبل الخروج الى فترة الخبرة
9	المواطن الالكتروني (مهارات الحاسوب)	25	برامج المهني + الماهر	أثناء التدريب

مؤسسة التدريب المهني
سجل اداء المتدرب

المركز/المعهد :
اسم البرنامج :مساعد حلواني
مدة البرنامج:360 ساعة
مستوى البرنامج:محدد مهارة

اسم المتدرب :
رقم التسجيل :
تاريخ الالتحاق بالبرنامج :
تاريخ الانتهاء من البرنامج :
فترة التمديد :

تدرج حالات الأداء (لأغراض التسجيل فقط) :
3 يتلقى التدريب
2 يعمل تحت إشراف
1 يعمل منفرداً

اسم المدرب	الأول:	الثاني:	الثالث:	الرابع:
فترة المتابعة	من: إلى:	من: إلى:	من: إلى:	من: إلى:

تدقيق المنسق	الإسم	التوقيع	التاريخ
الأول			
الثاني			
تدقيق مدير القطاع			

الرقم	الوحدة التدريبية/ الرقم الرمزي/ الواجبات	مستوى الأداء المطلوب	حالة الأداء			العلامة		توقيع المدرّب	توقيع ضابط التدريب
			1	2	3	نظري	عملي		
1	توفير المواد الأولية والعدد والأدوات								
1-1	1-1 إعداد قائمة الأصناف	1							
2-1	2- إعداد الخطة اليومية لإعداد الحلويات .	1							
3-1	تجهيز الأدوات والمعدات اللازمة لإعداد الحلويات	1							
4-1	تحديد وتجهيز كميات المواد الأولية اللازمة لإعداد الحلويات	1							
5-1	إعداد طلبات الشراء	1							
2-	إعداد المعمول								
1-2	تجهيز المواد الأولية اللازمة لإعداد المعمول	1							
2-2	عجن عجينة المعمول	1							
3-2	حشو وتشكيل وخبز عجينة المعمول	1							
3-	إعداد البرازق والغريبة								
1-3	تجهيز المكونات الأولية اللازمة لإعداد البرازق والغريبة	1							
2-3	خلط مكونات عجينة البرازق والغريبة وتشكيلها وخبزها	1							
4-	انتاج البتي فور								
1-4	تجهيز المواد الأولية والمعدات والأدوات اللازمة لإعداد البتي فور	1							
2-4	تجهيز عجينة البتي فور وتشكيله	1							
3-4	خبز البتي فور وتزيينه وتخزينه	1							
4-	إعداد الهريسة								
1-4	تجهيز المواد الأولية اللازمة لإعداد الهريسة وتجهيز القطر	1							
2-4	عجن الهريسة	1							
3-4	سكب وتزيين الهريسة في الصواني وتخميرها وتقطيعها	1							
4-4	خبز الهريسة وتشريبها بالقطر	1							

يبدأ الأداء بالتواريخ (شهر / سنة)

الرقم	الوحدة التدريبية/ الرقم الرمزي/ الواجبات	مستوى الأداء المطلوب	حالة الأداء			العلامة		توقيع المدرّب	توقيع ضابط التدريب
			1	2	3	نظري	عملي		
5-	اعداد الكاتوهات								
1-5	تحضير المواد الأولية حسب النسب المحددة	1							
2-5	تجهيز العدد والأدوات لتصنيع الجاتو.	1							
3-5	تجهيز خلطة الجاتو.	1							
4-5	صب عجينة الجاتو وخبازتها.	1							
5-5	تجهيز قوالب الجاتو للتزيين.	1							
6-5	تزيين قوالب الجاتو.	1							
7-5	حفظ المنتج وتبريده.	1							

لجنة اعداد البرامج التدريبية

المنسق : ر. اللجنة الفنية	
فالح مهيدات	
	الاسم :
	التوقيع :
ر.ق. البرامج والمناهج	
	الاسم : جمال ذيب
	التوقيع :
ر.ق. التوصيف والتصنيف المهني	
	الاسم : مازن الطوباسي
	التوقيع :
منسق القطاعات المهنية:	
م. احمد العمري	