



هيئة تنمية وتطوير
المهارات المهنية والتقنية

RYSE RESILIENT YOUTH
SOCIALY AND
ECONOMICALLY

خباز - المستوى الماهر

المعايير
المهنية





الفهرس

3	فريق العمل
4	كلمة رئيس هيئة تنمية وتطوير المهارات المهنية والتقنية
5	كلمة رئيس مجلس مهارات القطاع
6	وصف المعيار
10	الإطار المرجعي للكفايات المهنية / الفنية
51	شروط المدرب
51	شروط المتدرب
52	مخطط توزيع ساعات البرنامج التدريبي
53	المسار الوظيفي
53	إرشادات التقييم
54	الأجهزة والأدوات والآليات والمواد الأولية
56	مسرد المصطلحات
58	الملحق رقم 1: مخطط الديكم (DACUM)



فريق العمل		
الميسر		
الشركة المرئية للاستشارات البرمجية والتدريب (PRAVO®)	الدكتورة نسرين الديسي	1
المشرفين والمنسقين		
هيئة تنمية المهارات المهنية والتقنية	المهندس أيمن الوريكات	1
هيئة تنمية المهارات المهنية والتقنية	السيد محمد هاني عوض الله	2
المجلس الدنماركي للاجئين	وجد صافي	3
المجلس الدنماركي للاجئين	ريما القيسي	4
الشركة المرئية للاستشارات البرمجية والتدريب (PRAVO®)	بهيه صوالي	5
التمثيل	الخبراء الممارسين	
مخابر الراية	راضي حطيبات	1
بكالدين عرب الاردن	حمزة شعيب	2
بكالدين عرب الاردن	وليد جابر	3
غرفة صناعة الاردن	ورد القطاطشة	4
حلويات شهيلدا	عماد حوش	5
دينش بيكري	صالح علان	6
مؤسسة التدريب المهني	صالح حمد	7
مؤسسة التدريب المهني	مأمون الردايده	8
مؤسسة التدريب المهني	أحمد عقاب	9

كلمة رئيس هيئة تنمية وتطوير المهارات المهنية والتقنية

إن إعداد وتأهيل القوى العاملة لسوق العمل وإكسابهم المهارات الأدائية والاتجاهية الصحيحة وتمكينهم من مواكبة التطور السريع في سوق العمل، يستدعي وجود مرجعية قياسية (معايير مهنية) يتم في ضوئها ضبط نواتج العملية التدريبية، وتحسين ارتباطها بالاحتياجات النوعية لسوق العمل، ويتم إعدادها بمشاركة فاعلة من الشركاء الاجتماعيين، بالإضافة إلى مزودي التدريب، وتمثل هذه المعايير المهنية الركيزة الأساسية في إعداد وتطوير المناهج وبناء البرامج التدريبية وتصميم الاختبارات المهنية، كونها المعيار أو المحك الذي يحتكم إليه لبيان مدى ملائمة الخريج أو المتدرب لاحتياجات ومتطلبات أسواق العمل المحلية والإقليمية. إن عملية تطوير وتنمية الموارد البشرية للحاق بهذا التطور السريع في أسواق العمل الوطنية والدولية يقتضي وجود الكوادر المؤهلة لذلك، وهذه الكوادر -ومنها مقدمو خدمات الإرشاد المهني- يجب أن يكون لهم ولأدائهم مرجعية قياسية (معايير مهنية) يتم في ضوئها ضبط تقديم خدمات الإرشاد المهني ونواتجها، على أن يتم إعداد هذه المعايير المرجعية بمشاركة فعالة من الشركاء الاجتماعيين، بالإضافة إلى مقدمي الخدمات أنفسهم ومزوديها. تم بناء المعايير المهنية في هذا الدليل المهني وفق مخطط تحليل الأنشطة من قبل خبراء ومختصين ممارسين للمهنة، بالإضافة إلى خبراء تعليم وتدريب؛ بهدف إيجاد وصف دقيق لمتطلبات التدريب والتشغيل اعتماداً على تصنيف وتوصيف مهني معتمد، وقد تم اعتماد التصنيف العربي المعياري للمهن ٢٠٠٨، و التصنيف الأردني المعياري للمهن ٢٠٢١ (JSCO) كمرجعين أساسيين في إعداد المعايير المهنية الوطنية مع ما هو ملائم ومناسب لمتطلبات سوق العمل الأردني الحالية والمستقبلية؛ بهدف أن تكون إطار مرجعي ليس فقط لمزودي تدريب المرشدين المهنيين ومن في حكمهم، بل أيضاً لتكون مرجعاً لمقدمي خدمات الإرشاد المهني أنفسهم.

كلمة رئيس مجلس مهارات قطاع الصناعات الغذائية

وصف المعيار

هدف المعايير

تستخدم هذه المعايير لغايات تقييم العاملين الحاليين أو المحتملين في مهنة "خباز" في الشركات والمصانع والمخابز، والاعتراف بخبراتهم ومنحهم الشهادات والمؤهلات المهنية ورخص مزاولة المهنة، وكذلك لبناء البرامج والمناهج التدريبية للتعليم والتدريب المهني والتقني وتطوير المهارات، وبرامج التعلم القائم على العمل. قد يستخدم أصحاب العمل هذه المعايير من أجل اختيار موظفيهم وتدريبهم ورفع كفاياتهم.

وصف ونطاق هذه المعايير

تتضمن هذه المعايير الكفايات اللازمة للعامل بالمستوى الماهر الذي يقوم في العمل على تطبيق اجراءات السلامة العامة والصحة المهنية، والمعدات والأدوات والتجهيزات، والمواد الأولية، وصناعة العجائن، وتشكيل العجائن، وتخمير العجائن، وخبز العجائن، والمهام الادارية، وتنظيم تطوير العمل

وفيما يأتي التصنيف العربي والأردني للمهنة:

الوصف	الرمز	التصنيف
خباز عام	7412013	العربي
خباز	751201	الأردني

الوصف المختصر:

عامل يقوم باجراءات السلامة العامة والصحة المهنية، والتعامل مع المعدات والأدوات والتجهيزات، و تحضير المواد الأولية، وصناعة العجائن، وتشكيل العجائن، وتخمير العجائن، خبز العجائن، والقيام بالمهام الادارية، وتنظيم وتطوير العمل.

الوصف التفصيلي:

يرتدي ملابس السلامة المهنية، مثال: (القفازات، الحذاء، غطاء الرأس، الكمامة) حسب طبيعة العمل؛ يتأكد من توافر معدات السلامة العامة، مثال: (طفايات الحريق، صندوق الإسعافات الأولية، مخارج الطوارئ)؛ يتأكد من أساسيات السعافات الاولية؛ يتأكد من سلامة المعدات والأجهزة وصيانتها؛ يتأكد من سلامة خطوط الإنتاج؛ يشرف على سلامة العاملين أثناء تنظيف المعدات والتجهيزات؛ يهيئ بيئة العمل؛ يحدد المعدات والأدوات والتجهيزات (الأنواع، المواصفات، الكميات، الاستخدام، الضبط، التشغيل)؛ يشرف على خطوط الإنتاج؛ ينظم المعدات والأجهزة في مكان العمل؛ ينظف ويعقم المعدات والأدوات والتجهيزات؛ يتابع مصادر الطاقة وبدائلها؛ يبلغ عن الأعطال الفنية؛ يتابع برامج الصيانة الدورية للأجهزة والمعدات؛ يحدد المواد الأولية (الأنواع، الخصائص، البدائل، الكميات)؛ يفحص المواد الأولية وتقييم صلاحيتها؛ يحضر المواد الأولية؛ يحفظ المواد الأولية؛ يحدد نسب المواد الأولية للمنتج؛ يزن المواد الأولية؛ يثبت بطاقة صلاحية المواد الأولية؛ يخزن المواد الأولية في أماكن تخزينها؛ يحدد نوعية العجين، مثال: (خبز عربي، خبز إفرنجي، كعك، معجنات)؛ يحدد مقادير العجائن؛ يضيف المواد للعجين (ترتيب تسلسل إضافة المواد الأولية)؛ يحدد آلية تحضير العجائن (الوقت، الحرارة)؛ يحدد جاهزية وجودة العجين (العربي، الإفرنجي)؛ يقطع العجائن يدويًا؛ يزن العجائن (Cutter, strapper)؛ يكوّر العجائن يدويًا؛ يجهز القوالب والصواني؛ يشكل العجائن العربية؛ يشكل العجائن الإفرنجية؛ يضبط جودة تشكيل العجائن؛ يعيد تشكيل العجائن؛ يحدد طرائق تخمير العجائن؛ يجهز العجائن؛ يزين العجائن؛ يجهز المخمر الإفرنجي؛ يضبط سمك مرققات (الشوبك)؛ يجهز المخمر العربي؛ يحدد جاهزية العجائن للخبز؛ يجهز ويشغل الأفران (الحرارة، الوقت، مصادر الحرارة، التشغيل)؛ يخبز المخبوزات ويضبط جودتها؛ ينتج خبز التتور؛ يعيد إنتاج المخبوزات (إعادة التدوير)؛ يعد خطة الاحتياجات التدريبية؛ يدرّب فريق العمل والموظفين الجدد؛ يعد برنامج دوام الموظفين/ العمال؛ ينسق مع الإدارة/ قسم الموارد البشرية للموظفين (الإجازات والمغادرات، الحوافز والزيادات، التعيين)؛ يعبئ نماذج سير العمل؛ يعد التقارير الفنية؛ يعد طلبات الشراء (المواد الأولية، العينات Ready mix، التجهيزات)؛ يعد وصفات المخبوزات؛ يحسب تكلفة إنتاج المخبوزات؛ يحلل المواد الأولية لتقليل تكلفة الإنتاج؛ يجرّد المواد الأولية والمخبوزات؛ يطور المنتجات؛ يتابع الزبائن ويحلل تفضيلاتهم؛ يبرم الإتفاقيات؛ يحصل على الإعتمادات الفنية المتخصصة؛ يواكب التطورات المهنية.



المخاطر والتطلعات والمخاوف المستقبلية

المخاطر المهنية	
مخاطر ومخاوف على المهنة نفسها	
1- عدم انخراط الشباب للعمل بها لاعتبارات مختلفة.	
2- صعوبة ومخاطر العمل بالمهنة.	
3- الحالات الطارئة والإغلاقات.	
4- الوضع الاقتصادي وتأثر المنطقة بالأحداث حولها.	
5- تدني الأجور.	
6- عدم مواكبة التطورات السريعة.	
مخاطر على بيئة العمل	
1- الإدارة غير الجيدة.	
2- التجهيزات غير السليمة.	
3- الحرائق.	
4- الإنزلاقات والكسور.	
5- تباين الثقافات.	
6- عدم توفر أدوات السلامة العامة المناسبة.	
مخاطر على العاملين في المهنة	
1- التعرض للأمراض (القلب، السمع، النظر، الرئة).	
2- التعرض لإصابات العمل (الجروح، الحروق، الصعق الكهربائي، درجات الحرارة المرتفعة).	
3- ساعات العمل الطويلة.	
4- العزلة الاجتماعية.	
5- تغيير القوانين والتشريعات.	
6- عزوف الشباب عن المهنة.	
7- استبدال العمالة بخطوط إنتاج/ معدات آلية.	
مخاطر على التجهيزات	
1- كسر الأجهزة والمعدات والأدوات.	
2- تلف الأجهزة والمعدات والأدوات .	
3- ضياع الأجهزة والمعدات والأدوات.	
4- سرقة الأجهزة والمعدات والأدوات.	
5- عدم ضبط الاجهزة بدقة	

5.3: أماكن العمل المحتملة:

1. المصانع
2. المخابز



3. المعامل
4. المنشآت الصناعية و التجارية
5. المؤسسات الحكومية والخاصة
6. مراكز التدريب

من هنا فإن هذا هذه المعايير تهدف إلى زيادة قابلية التشغيل لدى الخريجين لتوفير عمال مهرة محتملين للعمل، وتحسين جودة العاملين في قطاع المخازن، كما تهدف إلى إعداد الشباب العاطلين عن العمل وتدريبهم لتمكينهم من كسب عيشهم من خلال العمل في قطاع الخبز.



الإطار المرجعي للكفايات المهنية / الفنية

ملاحظة: يتم إدراج ترميز وحدات الكفاية حسب نظام الترميز المعتمد/ الذي سيتم اعتماده من قبل الهيئة

وحدات الكفاية	عناصر الكفاية
وحدة رقم (1): السلامة العامة والصحة المهنية	<ul style="list-style-type: none"> • ملابس السلامة المهنية. • معدات السلامة العامة. • أساسيات الإسعافات الأولية. • سلامة المعدات والأجهزة وصيانتها. • سلامة خطوط الإنتاج. • سلامة العاملين. • تهيئة بيئة العمل.
وحدة رقم (2): المعدات والأدوات والتجهيزات	<ul style="list-style-type: none"> • تحديد المعدات والأدوات والتجهيزات (الأنواع، المواصفات، الكميات، الاستخدام، الضبط، التشغيل). • خطوط الإنتاج. • تنظيم المعدات والأجهزة في مكان العمل. • تنظيف وتعقيم المعدات والأدوات والتجهيزات. • متابعة مصادر الطاقة وبدائلها. • الإبلاغ عن الأعطال الفنية. • متابعة برامج الصيانة الدورية للأجهزة والمعدات.
وحدة رقم (3): المواد الأولية	<ul style="list-style-type: none"> • تحديد المواد الأولية (الأنواع، الخصائص، البدائل، الكميات). • فحص المواد الأولية وتقييم صلاحيتها. • تحضير المواد الأولية. • حفظ المواد الأولية. • تحديد نسب المواد الأولية للمنتج. • وزن المواد الأولية. • بطاقة صلاحية المواد الأولية. • تخزين المواد الأولية في أماكن تخزينها.
وحدة رقم (4): صناعة العجائن	<ul style="list-style-type: none"> • تحديد أنواع العجائن والعجانات. • تحديد مقادير العجين. • إضافة المواد للعجين (ترتيب تسلسل إضافة المواد الأولية). • تحديد آلية تحضير العجائن (الوقت، الحرارة). • تحديد جاهزية وجودة العجين (العربي، الإفرنجي).
وحدة رقم (5): تشكيل العجائن	<ul style="list-style-type: none"> • تقطيع العجائن .



<ul style="list-style-type: none"> • وزن العجائن. • تكوير العجائن. • تجهيز القوالب والصواني. • تشكيل العجائن العربية. • تشكيل العجائن الإفريقية. • ضبط جودة تشكيل العجائن. • إعادة تشكيل العجائن. 	
<ul style="list-style-type: none"> • تحديد طرائق تخمير العجائن. • تجهيز العجائن. • تزيين العجائن. • تجهيز المخمر الإفريقي. • ضبط سمك المرققات (الشوبك). • تجهيز المخمر العربي. 	<p>وحدة رقم (6): تخمير العجائن</p>
<ul style="list-style-type: none"> • تحديد جاهزية العجائن للخبز. • تجهيز وتشغيل الأفران (الحرارة، الوقت، مصادر الحرارة، التشغيل). • خبز المخبوزات وضبط جودتها. • إنتاج خبز التنور. • إعادة إنتاج المخبوزات (إعادة التدوير). 	<p>وحدة رقم (7): خبز العجائن</p>
<ul style="list-style-type: none"> • إعداد خطة الاحتياجات التدريبية . • تدريب فريق العمل والموظفين الجدد. • اعداد برنامج دوام الموظفين/ العمال. • التنسيق مع الإدارة/ قسم الموارد البشرية للموظفين (الإجازات والمغادرات، الحوافز والزيادات، التعيين). 	<p>وحدة رقم (8): المهام الإدارية</p>
<ul style="list-style-type: none"> • تعبئة نماذج سير العمل. • إعداد التقارير الفنية. • إعداد طلبات الشراء (المواد الأولية، العينات Ready mix، التجهيزات). • إعداد وصفات المخبوزات. • حساب تكلفة إنتاج المخبوزات. • تحليل المواد الأولية لتقليل تكلفة الإنتاج. • جرد المواد الأولية والمخبوزات. • تطوير المنتجات. 	<p>وحدة رقم (9): تنظيم وتطوير العمل</p>



<ul style="list-style-type: none">• متابعة الزبائن وتحليل تفضيلاتهم.• ابرام الاتفاقيات.• الاعتمادات الفنية المتخصصة.• مواكبة تطورات المهنة.	
--	--



وحدة الكفاية رقم (1): السلامة العامة والصحة المهنية	
	رمز المعايير المهنية (حسب نظام الترميز الذي يتعمده الهيئة)
	رمز وحدة الكفاية (حسب نظام الترميز الذي يتعمده الهيئة)
تدور هذه الكفاية حول آلية السلامة العامة والصحة المهنية.	وصف وحدة الكفاية
	نطاق وحدة الكفاية
تكمن أهميتها في اتباع إجراءات السلامة العامة والصحة المهنية والتأكد من توافر معدات السلامة العامة ومن سلامة المعدات والأجهزة وخطوط الإنتاج والعاملين والإشراف على سلامة العاملين أثناء تنظيف المعدات والتجهيزات وتهيئة بيئة العمل.	هدف وحدة الكفاية (الأهمية)
	وحدات الكفاية المرتبطة بهذه الوحدة
<ul style="list-style-type: none"> • ملابس السلامة المهنية. • معدات السلامة العامة. • أساسيات الإسعافات الأولية. • سلامة المعدات والأجهزة وصيانتها. • سلامة خطوط الإنتاج. • سلامة العاملين. • تهيئة بيئة العمل. 	عناصر الكفاية لهذه الوحدة
	المهن المتعلقة بهذه المعايير
	القطاع
	تصنيفات المهن المرتبطة
	تاريخ الموافقة
	تاريخ المراجعة المتوقع
الرقم المرجعي للمؤهل الوطني	عدد الساعات المعتمدة للمؤهل
	مستوى المؤهل الوطني 3
	وحدات الكفاية الوطنية التي بنيت عليها وحدة الكفاية هذه

معايير الأداء

معايير أداء العمليات والمنتج	عناصر الكفاية
<ul style="list-style-type: none"> - يرتدي ملابس العمل بالتسلسل الصحيح. - يحافظ على نظافة ملابس العمل. - يراعي لبس الكمامات والقفازات وغطاء الرأس اثناء العمل. - يرتدي معطف السلامة العامة عند الدخول الى غرفة التبريد. - يستخدم القفازات الحرارية الخبيز. - يطبق أسس السلامة العامة. 	ملابس السلامة المهنية.

معايير أداء العمليات والمنتج	عناصر الكفاية
<ul style="list-style-type: none"> - يحدد مواقع السلامة العامة. - يميز بين الطفايات (بودرة/ سائل/ غاز) وطرق استخدامها. - يعرف مخارج الطوارئ. - يعرف كيفية التعامل مع أجهزة الإنذار. - يطبق أسس السلامة العامة. 	معدات السلامة العامة.

معايير أداء العمليات والمنتج	عناصر الكفاية
<ul style="list-style-type: none"> - يعرف مواد الإسعافات الأولية. - يوفر مواد الإسعافات الأولية باستمرار. - يضع خزانة الإسعافات الأولية بمكان واضح في متناول الجميع. - يتأكد من صلاحية مواد الإسعافات الأولية. - يتعامل مع إصابات العمل وذلك من خلال تهيئة الخباز من خلال تدريبه على ذلك. - يطبق أسس السلامة العامة. 	أساسيات الإسعافات الأولية.

معايير أداء العمليات والمنتج	عناصر الكفاية
<ul style="list-style-type: none"> - يضع المعدات في المكان المناسب. - يتابع الصيانة الدورية للمعدات. - يحافظ على نظافة المعدات. - يستخدم المعدات بأمان. 	سلامة المعدات والأجهزة وصيانتها.

– يُبلغ عن الأعطال حال حدوثها.		
– يطبق أسس السلامة العامة.		

عناصر الكفاية	معايير أداء العمليات والمنتج
سلامة خطوط الإنتاج.	<ul style="list-style-type: none"> – يستخدم مصادر الطاقة وبدائلها بطريقة امنة. – يشغل خطوط الإنتاج. – يتابع صيانة خطوط الإنتاج. – يميز خطورة التعامل مع خطوط الإنتاج. – يحافظ على نظافة خطوط الإنتاج. – يطبق أسس السلامة العامة.

عناصر الكفاية	معايير أداء العمليات والمنتج
سلامة العاملين.	<ul style="list-style-type: none"> – يوفر البيئة المناسبة للعاملين. – يراعي الخصوصيات الجسدية للعاملين. – يعرف خطورة المواد التي يتعامل معها العاملين (الكيمائيات). – يستخدم الآلات بطرق آمنة. – يطبق أسس السلامة العامة.

عناصر الكفاية	معايير أداء العمليات والمنتج
تهيئة بيئة العمل.	<ul style="list-style-type: none"> – يعمل على تهوية المشاغل والمستودعات بشكل جيد. – يعمل على إنارة المواقع المختلفة بشكل جيد. – يضع العدد بمواقع آمنة ومناسبة. – يعلم خطورة الآلات التي تستخدم. – يطبق أسس السلامة العامة.



المعارف الداعمة:

1. معرفة القراءة والكتابة.
2. معرفة قواعد السلامة العامة والصحة المهنية.
3. معرفة الإسعافات الأولية.
4. معرفة بيئة العمل ومتطلباتها.
5. معرفة سلامة خطوط الإنتاج.
6. معرفة المواد الخطرة.

المهارات الأساسية للعمل والحياة:

1. إظهار الالتزام والتفاني والدقة في العمل.
2. بذل الجهود في محاولة تجنب الهدر.
3. تحمل مسؤولية العمل الموكول إليه وتحمل أعبائه.
4. مسؤول وجدير بالثقة في تنفيذ الأعمال المتعلقة بالوظيفة.
5. يُبقي الفريق على اطلاع بالمهام الأساسية ويقدر العمل الجماعي.
6. الاستماع للآخرين باحترام بهدف الحصول فهم كامل للموضوع.
7. يشرح ويوضح وجهة نظره ويناقش الخيارات بموضوعية خلال النقاش.
8. الحفاظ على تواصل مستمر ومنتظم مع الآخرين.
9. التعاون مع الآخرين لتحقيق الأهداف المتعلقة بالعمل.
10. تحقيق النتائج المرجوة باستمرار وبالموعد المحدد.
11. تقبل التغذية الراجعة والتعلم منها.



وحدة كفاية رقم (2): المعدات والأدوات والتجهيزات	
	رمز المعايير المهنية(حسب نظام الترميز الذي يتعتمده الهيئة)
	رمز وحدة الكفاية (حسب نظام الترميز الذي يتعتمده الهيئة)
	وصف وحدة الكفاية
	تدور هذه الكفاية حول آلية التعامل مع المعدات والأدوات والتجهيزات.
	نطاق وحدة الكفاية
	هدف وحدة الكفاية (الأهمية)
	تكمُن أهميتها في التعرف على المعدات والأدوات والتجهيزات وخطوط الإنتاج وتنظيم المعدات والأجهزة وتعقيم المعدات والأدوات والتجهيزات والابلاغ عن الأعطال الفنية ومتابعة برامج الصيانة الدورية للأجهزة والمعدات..
	وحدات الكفاية المرتبطة بهذه الوحدة
	عناصر الكفاية لهذه الوحدة
	<ul style="list-style-type: none"> ● تحديد المعدات والأدوات والتجهيزات (الأنواع، المواصفات، الكميات، الاستخدام، الضبط، التشغيل). ● خطوط الإنتاج. ● تنظيم المعدات والأجهزة في مكان العمل. ● تنظيف وتعقيم المعدات والأدوات والتجهيزات. ● متابعة مصادر الطاقة وبدائلها. ● الإبلاغ عن الأعطال الفنية. ● متابعة برامج الصيانة الدورية للأجهزة والمعدات.
	المهن المتعلقة بهذه المعايير
	القطاع
	تصنيفات المهن المرتبطة
	تاريخ الموافقة
	تاريخ المراجعة المتوقع
	مستوى المؤهل الوطني
	3
	وحدات الكفاية الوطنية التي بنيت عليها وحدة الكفاية هذه
عدد الساعات المعتمدة للمؤهل	الرقم المرجعي للمؤهل الوطني

عناصر الكفاية	معايير أداء العمليات والمنتج
تحديد المعدات والأدوات والتجهيزات (الأنواع، المواصفات، الكميات، الاستخدام، الضبط، التشغيل).	<ul style="list-style-type: none"> - يعدد المعدات والأدوات والأفران المختلفة (دوار، طباقات، هواء، فرن حجر، حطب). - يذكر الأدوات الحادة والقطاعات اليدوية والقوالب المختلفة. - يوضح مبدأ العجانات المختلفة (شوكية، لولبية). - يذكر أنواع الطاولات المستخدمة (رخام، ستيل، مبردة، خشبية). - يستخدم الأفران حسب تعليمات الشركة الصانعة. - يستخدم العجانات المختلفة. - يراقب سلامة تشغيل المكينات والأفران. - يطبق شروط الصحة الشخصية للعاملين في مجال صناعة الغذاء. - يطبق أسس السلامة المهنية.

عناصر الكفاية	معايير أداء العمليات والمنتج
خطوط الإنتاج.	<ul style="list-style-type: none"> - يوضح عمل خطوط الإنتاج للخبز العربي (كماج/ لبناني). - يبين عمل خطوط الإنتاج للخبز الإفرنجي (برغر، توست، فرنسي، لوف). - يشغل خط الإنتاج للخبز العربي بحسب تعليمات الشركة الصانعة. - يشغل خط الإنتاج للخبز الإفرنجي بحسب تعليمات الشركة الصانعة. - يتأكد من عدم الغاء واقبات المكينات. - يطبق أسس السلامة المهنية.

عناصر الكفاية	معايير أداء العمليات والمنتج
تنظيم المعدات والأجهزة في مكان العمل.	<ul style="list-style-type: none"> - يضع المكينات والمعدات في مكانها المناسب. - يفصل الأفران عن مكان العجانات في بيئة العمل. - ينظم المعدات والتجهيزات حسب متطلبات المنشأة. - يطبق أسس السلامة المهنية.

عناصر الكفاية	معايير أداء العمليات والمنتج

<ul style="list-style-type: none"> - يوضح طرائق تنظيف المعدات والأدوات والتجهيزات. - يوضح طرائق تعقيم المعدات والأدوات والتجهيزات. - يميز مواد التنظيف. - يميز أدوات التعقيم. - ينظف المعدات والتجهيزات حسب تعليمات الشركة الصانعة. - ينظف الأدوات اليدوية باستخدام . - يعقم المعدات حسب تعليمات الشركة الصانعة. - يطبق أسس السلامة العامة. 	تنظيف وتعقيم المعدات والأدوات والتجهيزات.
---	---

عناصر الكفاية	معايير أداء العمليات والمنتج
متابعة مصادر الطاقة وبدائلها.	<ul style="list-style-type: none"> - يميز مصادر الطاقة وبدائلها. - يتفقد خزانات الوقود بالنظر. - يتأكد من توصيل الكهرباء. - يتابع مولدات الكهرباء البديلة. - يطبق أسس السلامة العامة.

عناصر الكفاية	معايير أداء العمليات والمنتج
الإبلاغ عن الأعطال الفنية.	<ul style="list-style-type: none"> - يعدد الأعطال الفنية للأجهزة والمعدات. - يبلغ عن أي اسلاك مكشوفة للماء فوراً. - يبلغ عن أي أصوات غير مألوفة للأجهزة والأفران. - يختار الجهاز المناسب للعمل المناسب. - يطبق أسس السلامة العامة.

عناصر الكفاية	معايير أداء العمليات والمنتج
متابعة برامج الصيانة الدورية للأجهزة والمعدات	<ul style="list-style-type: none"> - يضع برنامج صيانة دورية يومية، أسبوعية، شهرية، وسنوية حسب تعليمات الشركة الصانعة. - يتفقد فلاتر المياه الموصولة بالأفران باستمرار. - يدرك أهمية الصيانة الدورية. - يطبق أسس السلامة العامة.



المعارف الداعمة:

1. معرفة الأنواع المختلفة من الأفران وأسس استخدامها (الدوار، الهواء convection، الحجر Deck، التتور).
2. معرفة الأنواع المختلفة من العجائن واجزائها واسس استخدامها.
3. معرفة مخامر العجين المختلفة واسس استخدامها.
4. معرفة الأدوات المستخدمة.
5. معرفة ماكينات تشكيل العجين واسس استخدامها.
6. معرفة خطوط الإنتاج.
7. معرفة تنظيف وتعقيم المعدات والأدوات والتجهيزات.
8. معرفة مصادر الطاقة وبدائلها.
9. معرفة كيفية ينظم مكان العمل.
10. معرفة الأعطال الفنية.
11. معرفة برامج الصيانة الدورية للأجهزة والمعدات.
12. معرفة أسس السلامة والصحة العامة.

المهارات الأساسية للعمل والحياة:

1. إظهار الالتزام والتفاني والدقة في العمل.
2. بذل الجهود في محاولة تجنب الهدر.
3. تحمل مسؤولية العمل الموكول إليه وتحمل أعبائه.
4. مسؤول وجدير بالثقة في تنفيذ الأعمال المتعلقة بالوظيفة.
5. يُبقي الفريق على اطلاع بالمهام الأساسية ويقدر العمل الجماعي.
6. الاستماع للآخرين باحترام بهدف الحصول فهم كامل للموضوع.
7. يشرح ويوضح وجهة نظره ويناقش الخيارات بموضوعية خلال النقاش.
8. الحفاظ على تواصل مستمر ومنتظم مع الآخرين.
9. التعاون مع الآخرين لتحقيق الأهداف المتعلقة بالعمل.
10. تحقيق النتائج المرجوة باستمرار وبالموعد المحدد.
11. تقبل التغذية الراجعة والتعلم منها.



وحدة كفاية رقم (3): المواد الأولية		
	رمز المعايير المهنية (حسب نظام الترميز الذي يتعتمده الهيئة)	
	رمز وحدة الكفاية (حسب نظام الترميز الذي يتعتمده الهيئة)	
تدور هذه الكفاية حول آلية التعامل مع المواد الأولية.	وصف وحدة الكفاية	
	نطاق وحدة الكفاية	
تكمُن أهميتها في تحديد المواد الأولية وفحصها وطريقة استخدامها وحفظها ووزنها وتخزينها بالإضافة إلى تثبيت بطاقة الصلاحية لها.	هدف وحدة الكفاية (الأهمية)	
	وحدات الكفاية المرتبطة بهذه الوحدة	
<ul style="list-style-type: none"> • تحديد المواد الأولية (الأنواع، الخصائص، البدائل، الكميات). • فحص المواد الأولية وتقييم صلاحيتها. • تحضير المواد الأولية. • حفظ المواد الأولية. • تحديد نسب المواد الأولية للمنتج. • وزن المواد الأولية. • بطاقة صلاحية المواد الأولية. • تخزين المواد الأولية في أماكن تخزينها. 	عناصر الكفاية لهذه الوحدة	
	المهن المتعلقة بهذه المعايير	
	القطاع	
	تصنيفات المهن المرتبطة	
	تاريخ الموافقة	
	تاريخ المراجعة المتوقع	
الرقم المرجعي للمؤهل الوطني	عدد الساعات المعتمدة للمؤهل	مستوى المؤهل الوطني 3
		وحدات الكفاية الوطنية التي بنيت عليها وحدة الكفاية هذه

عناصر الكفاية	معايير أداء العمليات والمنتج
تحديد المواد الأولية (الأنواع، الخصائص، البدائل، الكميات).	<ul style="list-style-type: none"> - يحدد المواد المناسبة لكل منتج. - يتعرف خصائص المواد الأولية. - يحدد بدائل المواد الأولية. - يحدد الكميات المناسبة للعمل واحتياجاته. - يطبق إجراءات السلامة العامة.

عناصر الكفاية	معايير أداء العمليات والمنتج
فحص المواد الأولية وتقييم صلاحيتها.	<ul style="list-style-type: none"> - يفحص المواد الأولية حسياً (بالنظر، بالشم والتذوق). - يفحص المواد الأولية حسب تعليمات الشرك الصانعة. - يقيم صلاحية المواد الأولية. - يطبق إجراءات السلامة العامة.

عناصر الكفاية	معايير أداء العمليات والمنتج
تحضير المواد الأولية.	<ul style="list-style-type: none"> - يتعامل مع المعايير الصحيحة والموازن. - يحضر الخلطات حسب المقادير المحددة. - يميز بين المواد الأولية حسب النوع والصف. - يطبق إجراءات السلامة العامة.

عناصر الكفاية	معايير أداء العمليات والمنتج
حفظ المواد الأولية.	<ul style="list-style-type: none"> - يستخدم الحافظات الخاصة بالناشف والسوائل. - يحفظ المواد الأولية في أماكن مناسبة (حسب النوع، مناطق آمنة بعيدة عن المنظفات). - يطبق أسس السلامة العامة.

عناصر الكفاية	معايير أداء العمليات والمنتج
تحديد نسب المواد الأولية للمنتج.	<ul style="list-style-type: none"> - يحدد المقادير النسبية الخاصة بالمنتجات. - يحوّل النسب إلى أوزان. - يطبق أسس السلامة العامة.

عناصر الكفاية	معايير أداء العمليات والمنتج
وزن المواد الأولية.	<ul style="list-style-type: none"> - يستخدم الموازين المختلفة. - يميز بين كثافة المواد والفرق في الوزن.



	– يطبق أسس السلامة العامة.	
--	----------------------------	--

عناصر الكفاية	معايير الأداء والمنتج
بطاقة صلاحية المواد الأولية.	– يحدد صلاحية المواد الأولية. – يثبت بطاقة الصلاحية على كل المنتجات. – يطبق أسس السلامة العامة.

عناصر الكفاية	معايير الأداء والمنتج
تخزين المواد الأولية في أماكن تخزينها.	– يوزع المواد المراد تخزينها حسب الأماكن الملائمة لحفظها. – يختار المكان ذو التهوية والانارة المناسبة. – يستخدم المواد حسب اقدميتها. – يطبق أسس السلامة العامة.

المعارف الداعمة:

1. معرفة القراءة والكتابة.
2. معرفة أساسيات الحاسوب.
3. معرفة المواد الأولية (الأنواع، الخصائص، البدائل، الكميات).
4. معرفة فحص المواد الأولية وتقييم صلاحيتها.
5. معرفة تحضير المواد الأولية.
6. معرفة حفظ المواد الأولية.
7. معرفة تحديد نسب المواد الأولية للمنتج.
8. معرفة وزن المواد الأولية.
9. معرفة بطاقة صلاحية المواد الأولية.
10. معرفة تخزين المواد الأولية في أماكن تخزينها.

المهارات الأساسية للعمل والحياة:

1. إظهار الالتزام والتفاني والدقة في العمل.
2. بذل الجهود في محاولة تجنب الهدر.
3. تحمل مسؤولية العمل الموكول إليه وتحمل أعبائه.
4. مسؤول وجدير بالثقة في تنفيذ الأعمال المتعلقة بالوظيفة.
5. يُبقي الفريق على اطلاع بالمهام الأساسية ويقدر العمل الجماعي.
6. الاستماع للآخرين باحترام بهدف الحصول فهم كامل للموضوع.
7. يشرح ويوضح وجهة نظره ويناقش الخيارات بموضوعية خلال النقاش.



8. الحفاظ على تواصل مستمر ومنتظم مع الآخرين.
9. التعاون مع الآخرين لتحقيق الأهداف المتعلقة بالعمل.
10. تحقيق النتائج المرجوة باستمرار وبالموعد المحدد.
11. تقبل التغذية الراجعة والتعلم منها.



وحدة كفاية رقم (4): صناعة العجائن		
	رمز المعايير المهنية (حسب نظام الترميز الذي يتعمده الهيئة)	
	رمز وحدة الكفاية (حسب نظام الترميز الذي يتعمده الهيئة)	
تدور هذه الكفاية حول آلية صناعة العجائن.	وصف وحدة الكفاية	
	نطاق وحدة الكفاية	
تكمن أهميتها في كيفية تحديد أنواع العجائن والعجائنات وتحديد المقادير للعجين وإضافة المواد للعجين وتحديد آلية تحضير العجائن وتحديد جاهزية وجودة العجائن.	هدف وحدة الكفاية (الأهمية)	
	وحدات الكفاية المرتبطة بهذه الوحدة	
<ul style="list-style-type: none"> • تحديد أنواع العجائن والعجائنات. • تحديد مقادير العجين. • إضافة المواد للعجين (ترتيب تسلسل إضافة المواد الأولية). • تحديد آلية تحضير العجائن (الوقت، الحرارة). • تحديد جاهزية وجودة العجين (العربي، الإفرنجي). 	عناصر الكفاية لهذه الوحدة	
	المهن المتعلقة بهذه المعايير	
	القطاع	
	تصنيفات المهن المرتبطة	
	تاريخ الموافقة	
	تاريخ المراجعة المتوقع	
الرقم المرجعي للمؤهل الوطني	عدد الساعات المعتمدة للمؤهل	مستوى المؤهل الوطني 3
		وحدات الكفاية الوطنية التي بنيت عليها وحدة الكفاية هذه

معايير أداء العمليات والمنتج	عناصر الكفاية
<ul style="list-style-type: none"> - يختار العجائن حسب نوع العجين. - يستخدم العجائن حسب تعليمات الشركة الصانعة. - يعدد أنواع العجائن (الشوكية، الحلزونية). - يميز أنواع العجائن (الطري، الكرسبي). - يطبق أسس السلامة العامة. 	<ul style="list-style-type: none"> - تحديد أنواع العجائن والعجائن.

معايير أداء العمليات والمنتج	عناصر الكفاية
<ul style="list-style-type: none"> - يحدد مقادير الوصفات حسب أنواعها. - يحدد نسب المواد الأولية للعجين. - يختار المواد المناسبة لثبات جودة المنتج. - يطبق أسس السلامة العامة. 	<ul style="list-style-type: none"> - تحديد مقادير العجين.

معايير أداء العمليات والمنتج	عناصر الكفاية
<ul style="list-style-type: none"> - يضيف المواد الأولية بالتسلسل حسب نوع العجين والمواد المستخدمة. - يراعي إضافة المواد الأولية بدون هدر. - يضيف المواد الأولية حسب الكميات المعيارية. - يدرك أهمية إضافة المواد للعجين بالتسلسل. - يطبق أسس السلامة العامة. 	<ul style="list-style-type: none"> - إضافة المواد للعجين (ترتيب تسلسل إضافة المواد الأولية).

معايير أداء العمليات والمنتج	عناصر الكفاية
<ul style="list-style-type: none"> - يراعي تحضير العجائن حسب درجة الحرارة المناسبة. - يراعي تحضير العجائن حسب الوصف. - يحضر العجائن بالتسلسل المناسب لنوع العجينة. - يقيس درجة حرارة العجين باستخدام الموازين الحرارية. - يطبق أسس السلامة العامة. 	<ul style="list-style-type: none"> - تحديد آلية تحضير العجائن (الوقت، الحرارة).

معايير أداء العمليات والمنتج	عناصر الكفاية
<ul style="list-style-type: none"> - يوضح مفهوم جاهزية العجين. 	<ul style="list-style-type: none"> - تحديد جاهزية وجودة العجين (العربي، الإفرنجي).



<ul style="list-style-type: none"> - يفحص جاهزية العجين العربي والإفرنجي بالنظر. - يقيس درجات حرارة العجين لتحديد جاهزيتها (26- 28). - يفحص جاهزية العجن بخبز عينة من العجين في فرن الخبز العربي. - يطبق أسس السلامة العامة. 		
--	--	--

المعارف الداعمة:

1. معرفة القراءة والكتابة.
2. معرفة قواعد السلامة العامة والصحة المهنية.
3. معرفة أساسيات الحاسوب.
4. معرفة أنواع العجائن والعجانات.
5. معرفة مقادير العجين.
6. معرفة إضافة المواد للعجين (ترتيب تسلسل إضافة المواد الأولية).
7. معرفة آلية تحضير العجائن (الوقت، الحرارة).
8. معرفة تحديد جاهزية وجودة العجين (العربي، الإفرنجي).
9. معرفة درجات الحرارة للعجائن.
10. معرفة نسب المواد الأولية.

المهارات الأساسية للعمل والحياة:

1. إظهار الالتزام والتفاني والدقة في العمل.
2. بذل الجهود في محاولة تجنب الهدر.
3. تحمل مسؤولية العمل الموكول إليه وتحمل أعبائه.
4. مسؤول وجدير بالثقة في تنفيذ الأعمال المتعلقة بالوظيفة.
5. يُبقي الفريق على اطلاع بالمهام الأساسية ويقدر العمل الجماعي.
6. الاستماع للآخرين باحترام بهدف الحصول فهم كامل للموضوع.
7. يشرح ويوضح وجهة نظره ويناقش الخيارات بموضوعية خلال النقاش.
8. الحفاظ على تواصل مستمر ومنتظم مع الآخرين.
9. التعاون مع الآخرين لتحقيق الأهداف المتعلقة بالعمل.
10. تحقيق النتائج المرجوة باستمرار وبالموعد المحدد.
11. تقبل التغذية الراجعة والتعلم منها.

وحدة كفاية رقم (5): تشكيل العجائن	
	رمز المعايير المهنية(حسب نظام الترميز الذي يتعمده الهيئة)



	رمز وحدة الكفاية (حسب نظام الترميز الذي يتعتمده الهيئة)
تدور هذه الكفاية حول آلية تشكيل العجائن.	وصف وحدة الكفاية
	نطاق وحدة الكفاية
تكمن أهميتها في تجهيز القوالب والصواني وتقطيع العجائن ووزنها وتكويرها وتشكيلها وضبط جودتها وإعادة تشكيلها.	هدف وحدة الكفاية (الأهمية)
	وحدات الكفاية المرتبطة بهذه الوحدة
<ul style="list-style-type: none"> • تقطيع العجائن. • وزن العجائن. • تكوير العجائن. • تجهيز القوالب والصواني. • تشكيل العجائن العربية. • تشكيل العجائن الإفرنجية. • ضبط جودة تشكيل العجائن. • إعادة تشكيل العجائن. 	عناصر الكفاية لهذه الوحدة
	المهن المتعلقة بهذه المعايير
	القطاع
	تصنيفات المهن المرتبطة
	تاريخ الموافقة
	تاريخ المراجعة المتوقع
الرقم المرجعي للمؤهل الوطني	عدد الساعات المعتمدة للمؤهل
	مستوى المؤهل الوطني 3
	وحدات الكفاية الوطنية التي بنيت عليها وحدة الكفاية هذه

عناصر الكفاية	معايير أداء العمليات والمنتج
تقطيع العجائن.	<ul style="list-style-type: none"> - يعدد طرائق تقطيع العجائن (يدويًا، آليًا). - يذكر أدوات تقطيع العجائن (سكين، مقطع بلاستيك، آليًا). - يتقن استخدام المقاطع حسب الشكل المطلوب. - يراعي الاستغلال الأمثل للوقت في تقطيع العجائن. - يرتب العجائن بعد التقطيع. - يختار الأداة المناسبة للتقطيع. - يطبق أسس السلامة العامة.

عناصر الكفاية	معايير أداء العمليات والمنتج
وزن العجائن.	<ul style="list-style-type: none"> - يضبط تقطيع العجائن حسب الوزن المطلوب. - يحدد وزن العجين حسب (نوع المنتج، حجم المنتج). - يتأكد من دقة الميزان حسب نوعه. - يتأكد من جاهزية الميزان قبل وزن العجين. - يميز الموازين المستخدمة لوزن العجائن (الكهربائي، الشفرة). - يطبق أسس السلامة العامة.

عناصر الكفاية	معايير أداء العمليات والمنتج
تكوير العجائن.	<ul style="list-style-type: none"> - يوضح طرائق تكوير العجائن (يدويًا، آليًا). - يختار المكان المناسب لتكوير العجائن. - يكور العجائن بشكل منتظم حسب نوع العجين. - يتأكد من عدم وجود تشققات في العجين بعد تكويره بالنظر. - يطبق أسس السلامة العامة.

عناصر الكفاية	معايير أداء العمليات والمنتج
تجهيز القوالب والصواني.	<ul style="list-style-type: none"> - يحدد القالب المناسب بناءً على حجم العجين. - يحدد المادة الدهنية المناسبة لدهن الصواني. - يحدد الأداة المناسبة لدهن العجين. - يتأكد من التوزيع الجيد للمادة داخل الصواني. - يراعي الاستغلال الأمثل للمواد المستخدمة في عملية الدهن.



<ul style="list-style-type: none"> - يقوم بفرد العجين بشكل منتظم في القوالب والصواني. - يطبق أسس السلامة العامة. 		
--	--	--

عناصر الكفاية	معايير أداء العمليات والمنتج
تشكيل العجائن العربية.	<ul style="list-style-type: none"> - يقوم بتشكيل العجين العربي حسب نوعه. - يحدد سماكة شوابك الفرد للخبز اللبناني (الكماج). - يعمل على توحيد سماكة الخبز المشكل يدوياً. - يختار الأدوات المناسبة لإدخال العجين إلى الفرن. - يستخدم أدوات تشكيل عجين الخبز العربي (الوسادة، مطرحة التمير). - يطبق أسس السلامة العامة.

عناصر الكفاية	معايير أداء العمليات والمنتج
تشكيل العجائن الإفريقية.	<ul style="list-style-type: none"> - يقوم بتشكيل عجين الخبز الإفريقي حسب نوعه. - يقوم باستخدام الصواني حسب نوع المنتج. - يقوم باستخدام الآلة المناسبة للمنتج (المقاطع). - يراعي انتظام شكل العجين. - يطبق أسس السلامة العامة.

عناصر الكفاية	معايير أداء العمليات والمنتج
ضبط جودة تشكيل العجائن.	<ul style="list-style-type: none"> - يراعي دقة شكل المنتج خلال عملية التشكيل - يراعي الاستغلال الأمثل للوقت. - يتأكد من سلامة العجين من التلف (الرائحة، الملمس، درجة الحرارة). - يختار البيئة المناسبة لتشكيل العجين. - يتأكد من جاهزية المعدات والتجهيزات. - يطبق أسس السلامة العامة.

عناصر الكفاية	معايير أداء العمليات والمنتج
إعادة تشكيل العجائن.	<ul style="list-style-type: none"> - يعيد تدوير العجين الزائد. - يراعي الاستغلال الأمثل لزوائد العجين. - يحفظ العجين الزائد بالتبريد لحين استخدامه.



<ul style="list-style-type: none"> - يراعي الوقت المتاح لإعادة تشكيل العجين الزائد. - يدمج العجين الزائد مع عجائن من نفس النوع. - يطبق أسس السلامة العامة. 		
---	--	--

المعارف الداعمة:

1. معرفة القراءة والكتابة.
2. معرفة قواعد السلامة العامة والصحة المهنية.
3. معرفة تقطيع العجائن (الطريقة، الماكينة واستخدامها).
4. معرفة وزن العجائن (المفهوم، الموازين للمواد الجافة والسائلة).
5. معرفة تكوير العجائن (الطريقة، الماكينة واستخدامها).
6. معرفة القوالب والصواني (أنواعها، استخداماتها، مقاساتها) وتجهيزها.
7. معرفة تشكيل العجائن العربية.
8. معرفة تشكيل العجائن الإفريقية.
9. معرفة مفهوم ضبط جودة تشكيل العجائن.
10. معرفة الات و عدد تشكيل العجائن يدويا وآليا.
11. معرفة توزيع المواد الدهنية.
12. معرفة مفهوم ضبط الجودة.
13. معرفة سلامة العجين.
14. معرفة المواد المستخدمة في الدهن (أنواعها، استخداماتها، خصائصها).
15. معرفة درجات الحرارة للعجائن.

المهارات الأساسية للعمل والحياة:

1. إظهار الالتزام والتفاني والدقة في العمل.
2. بذل الجهود في محاولة تجنب الهدر.
3. تحمل مسؤولية العمل الموكول إليه وتحمل أعبائه.
4. مسؤول وجدير بالثقة في تنفيذ الأعمال المتعلقة بالوظيفة.
5. يُبقي الفريق على اطلاع بالمهام الأساسية ويقدر العمل الجماعي.
6. الاستماع للآخرين باحترام بهدف الحصول فهم كامل للموضوع.
7. يشرح ويوضح وجهة نظره ويناقش الخيارات بموضوعية خلال النقاش.
8. الحفاظ على تواصل مستمر ومنتظم مع الآخرين.
9. التعاون مع الآخرين لتحقيق الأهداف المتعلقة بالعمل.
10. تحقيق النتائج المرجوة باستمرار وبالموعد المحدد.
11. تقبل التغذية الراجعة والتعلم منها.



وحدة كفاية رقم (6): تخمير العجائن	
	رمز المعايير المهنية (حسب نظام الترميز الذي يتعتمده الهيئة)
	رمز وحدة الكفاية (حسب نظام الترميز الذي يتعتمده الهيئة)
	وصف وحدة الكفاية
	تدور هذه الكفاية حول آلية تخمير العجائن.
	نطاق وحدة الكفاية
	هدف وحدة الكفاية (الأهمية)
	تكمُن أهميتها في تحديد طرائق تخمير العجائن وتجهيزها وتزيينها وضبط سمك الموققات بالإضافة إلى تجهيز المخمر العربي.
	وحدات الكفاية المرتبطة بهذه الوحدة
	عناصر الكفاية لهذه الوحدة
	<ul style="list-style-type: none"> • تحديد طرائق تخمير العجائن. • تجهيز العجائن. • تزيين العجائن. • تجهيز المخمر الإفرنجي. • ضبط سمك المرققات (الشوبك). • تجهيز المخمر العربي.
	المهن المتعلقة بهذه المعايير
	القطاع
	تصنيفات المهن المرتبطة
	تاريخ الموافقة
	تاريخ المراجعة المتوقع
	مستوى المؤهل الوطني
	3
الرقم المرجعي للمؤهل الوطني	عدد الساعات المعتمدة للمؤهل
	وحدات الكفاية الوطنية التي بنيت عليها وحدة الكفاية هذه

عناصر الكفاية	معايير أداء العمليات والمنتج
تحديد طرائق تخمير العجائن.	<ul style="list-style-type: none"> - يحدد طرائق تخمير العجائن (الجاف، الرطب). - يميز أنواع المخامر المستخدمة. - يختار درجة الحرارة والرطوبة للمخمر الإفرنجي. - يحدد الوقت المناسب للتخمير حسب نوع العجين. - يرتب عربات العجين الإفرنجي في المخمر. - يراقب تخمر العجين بالنظر. - يتأكد من تشغيل قشاطر المخمر العربي. - يطابق أسس السلامة العامة.

عناصر الكفاية	معايير أداء العمليات والمنتج
تجهيز العجائن.	<ul style="list-style-type: none"> - يضع العجائن بشكل منتظم بالصواني. - يزين العجائن حسب الصنف. - يرتب الصواني بالمخمر الإفرنجي حسب الأولوية. - يخرج الصواني من المخمر حسب الأولوية للخمير. - يضع العجائن بالتبريد لحين الطلب. - يطبق أسس السلامة العامة.

عناصر الكفاية	معايير أداء العمليات والمنتج
تزيين العجائن.	<ul style="list-style-type: none"> - يوضح طرائق تزيين العجائن (بالحبوب، بالتشفير، بالدهن). - يرش الحليب على العجين يدويًا. - يضبط مرشحات الحليب الآلية. - يعاير نسب الحليب والماء للرش على العجين. - يرش البذور على العجين (سمسم، قزحة) بالتساوي. - يشفر العجين بشكل منتظم باستخدام آلة حادة. - يطبق أسس السلامة المهنية.

عناصر الكفاية	معايير أداء العمليات والمنتج
تجهيز المخمر الإفرنجي.	<ul style="list-style-type: none"> - يتأكد من سلامة التوصيلات الكهربائية للمخمر. - يتأكد من توافر الماء بالمخمر. - يتأكد من نظافة المخمر بالنظر.



<ul style="list-style-type: none"> - يتأكد من فاعلية التخمير بقراءة عداد الحرارة والرطوبة. - يطبق أسس السلامة العامة. 		
---	--	--

معايير أداء العمليات والمنتج	عناصر الكفاية	
<ul style="list-style-type: none"> - يتأكد من نظافة المرققات بالنظر. - يتأكد من سلامة توصيل الكهرباء. - يتأكد من جاهزية المرققات والشوايك لاستقبال العجين. - يضبط عيار المرققات حسب نوع العجين. - يطبق أسس السلامة العامة. 	ضبط سمك المرققات (الشويك).	

معايير أداء العمليات والمنتج	عناصر الكفاية	
<ul style="list-style-type: none"> - يضبط سرعة اقشطة (شواير) التخمير. - يتأكد من سلامة الاقشطة (الشواير) من التلف بالنظر. - يتأكد من نظافة الاقشطة (الشواير) بالنظر. - يتأكد من إيصال التيار الكهربائي للمخمر الإفرنجي. - يتأكد من سلامة الالواح البلاستيكية للمخمر العربي. - يطبق أسس السلامة العامة. 	تجهيز المخمر العربي.	

المعارف الداعمة:

1. معرفة القراءة والكتابة.
2. معرفة قواعد السلامة العامة والصحة المهنية.
3. معرفة التخمير الجاف والتخمير الرطب.
4. معرفة درجات التخمير.
5. معرفة أنواع المرشات.
6. معرفة كيفية استخدام سكاكين التشفير.
7. معرفة المواد اللازمة للتزيين (البذور، السمسم، القرفة، النخالة).
8. معرفة مفهوم تجهيز العجائن.
9. معرفة درجات الحرارة والرطوبة للمخمر الإفرنجي.
10. معرفة أنواع الخبز اللبناني



المهارات الأساسية للعمل والحياة:

1. إظهار الالتزام والتفاني والدقة في العمل.
2. بذل الجهود في محاولة تجنب الهدر.
3. تحمل مسؤولية العمل الموكول إليه وتحمل أعبائه.
4. مسؤول وجدير بالثقة في تنفيذ الأعمال المتعلقة بالوظيفة.
5. يُبقي الفريق على اطلاع بالمهام الأساسية ويقدر العمل الجماعي.
6. الاستماع للآخرين باحترام بهدف الحصول فهم كامل للموضوع.
7. يشرح ويوضح وجهة نظره ويناقش الخيارات بموضوعية خلال النقاش.
8. الحفاظ على تواصل مستمر ومنتظم مع الآخرين.
9. التعاون مع الآخرين لتحقيق الأهداف المتعلقة بالعمل.
10. تحقيق النتائج المرجوة باستمرار وبالموعد المحدد.
11. تقبل التغذية الراجعة والتعلم منها.



وحدة كفاية رقم (7): خبز العجائن		
	رمز المعايير المهنية (حسب نظام الترميز الذي يتعمده الهيئة)	
	رمز وحدة الكفاية (حسب نظام الترميز الذي يتعمده الهيئة)	
تدور هذه الكفاية حول آلية خبز العجائن.	وصف وحدة الكفاية	
	نطاق وحدة الكفاية	
تكمن أهميتها في تحديد جاهزية العجائن للخبز وتجهيز وتشغيل الأفران وخبز المخبوزات وضبط جودتها وإنتاج خبز التنور وإعادة إنتاج المخبوزات.	هدف وحدة الكفاية (الأهمية)	
	وحدات الكفاية المرتبطة بهذه الوحدة	
<ul style="list-style-type: none"> • تحديد جاهزية العجائن للخبز. • تجهيز وتشغيل الأفران (الحرارة، الوقت، مصادر الحرارة، التشغيل). • خبز المخبوزات وضبط جودتها. • إنتاج خبز التنور. • إعادة إنتاج المخبوزات (إعادة التدوير). 	عناصر الكفاية لهذه الوحدة	
	المهن المتعلقة بهذه المعايير	
	القطاع	
	تصنيفات المهن المرتبطة	
	تاريخ الموافقة	
	تاريخ المراجعة المتوقع	
الرقم المرجعي للمؤهل الوطني	عدد الساعات المعتمدة للمؤهل	مستوى المؤهل الوطني 3
		وحدات الكفاية الوطنية التي بنيت عليها وحدة الكفاية هذه

معايير أداء العمليات والمنتج	عناصر الكفاية
<ul style="list-style-type: none"> - يقيس درجات حرارة العجين باستخدام ميزان الحرارة. - يتفقد سلامة بيئة العمل (شفاطات، تهوية). - يحدد جاهزية العجائن المختلفة للخبز (باللمس، بالنظر، قياس الحرارة، الوقت). - يطبق أسس السلامة العامة. 	تحديد جاهزية العجين.

معايير أداء العمليات والمنتج	عناصر الكفاية
<ul style="list-style-type: none"> - يختار نوع الفرن المناسب حسب المنتج. - يتأكد من توصيل الماء والديزل والكهرباء حسب نوع الفرن. - يضبط درجات الحرارة والموقت للفرن. - يطبق أسس السلامة العامة. 	تجهيز وتشغيل الأفران (الحرارة، الوقت، مصادر الحرارة، التشغيل).

معايير أداء العمليات والمنتج	عناصر الكفاية
<ul style="list-style-type: none"> - يتأكد من جاهزية الفرن للخبز حسب نوعية المخبوزات. - يضبط الوقت ودرجة حرارة الفرن حسب نوع المخبوزات. - يضع صواني وعربات الخبيز في الفرن حسب جاهزيتها. - يراقب مستوى نضج وجاهزية المخبوزات أثناء عملية الخبز وبعدها. - يراعي عدم فتح وإغلاق الفرن أثناء خبز المخبوزات. - يطبق أسس السلامة العامة. 	خبز المخبوزات وضبط جودتها.

معايير أداء العمليات والمنتج	عناصر الكفاية
<ul style="list-style-type: none"> - يوضح كيفية إنتاج خبز التنور. - يتأكد من وصول مادة الوقود إلى الفرن. - يشغل الفرن قبل وقت الخبيز من أجل الإحماء. - يعجن عجينة خبز التنور في عجانة شوكية. - يقطع عجينة خبز التنور يدويًا حسب الوزن المطلوب. - يريّج العجين حسب كمية العجين. - يكور العجين يدويًا. - يطبق أسس السلامة العامة. 	إنتاج خبز التنور.

عناصر الكفاية	معايير أداء العمليات والمنتج
إعادة إنتاج المخبوزات (إعادة التدوير).	<ul style="list-style-type: none"> - يفحص ويحدد الأنواع الصالحة لعملية إعادة التدوير. - يقطع ويجفف المخبوزات الصالحة. - يطحن الخبيز باستخدام الماكينة المناسبة. - يطبق أسس السلامة العامة.

المعارف الداعمة:

1. معرفة القراءة والكتابة.
2. معرفة قواعد السلامة العامة والصحة المهنية.
3. معرفة المواد الرافعة للعجائن وأسس عملها.
4. معرفة الوقت ودرجة الحرارة المناسبة والرطوبة لكل نوع من العجين.
5. معرفة أسس تشغيل الأفران المختلفة بحسب تعليمات الشركة الصانعة.
6. معرفة أسس تشغيل فرن التنور.
7. معرفة تحديد جاهزية العجائن للخبز.
8. معرفة تجهيز وتشغيل الأفران (الحرارة، الوقت، مصادر الحرارة، التشغيل).
9. معرفة خبز المخبوزات وضبط جودتها.
10. معرفة إنتاج خبز التنور.
11. معرفة إعادة إنتاج المخبوزات (إعادة التدوير).

المهارات الأساسية للعمل والحياة:

1. إظهار الالتزام والتفاني والدقة في العمل.
2. بذل الجهود في محاولة تجنب الهدر.
3. تحمل مسؤولية العمل الموكول إليه وتحمل أعبائه.
4. مسؤول وجدير بالثقة في تنفيذ الأعمال المتعلقة بالوظيفة.
5. يُبقي الفريق على اطلاع بالمهام الأساسية ويقدر العمل الجماعي.
6. الاستماع للآخرين باحترام بهدف الحصول فهم كامل للموضوع.
7. يشرح ويوضح وجهة نظره ويناقش الخيارات بموضوعية خلال النقاش.
8. الحفاظ على تواصل مستمر ومنتظم مع الآخرين.
9. التعاون مع الآخرين لتحقيق الأهداف المتعلقة بالعمل.
10. تحقيق النتائج المرجوة باستمرار وبالموعد المحدد.
11. تقبل التغذية الراجعة والتعلم منها.



وحدة كفاءة رقم (8): المهام الإدارية	
	رمز المعايير المهنية (حسب نظام الترميز الذي يتعتمده الهيئة)
	رمز وحدة الكفاية (حسب نظام الترميز الذي يتعتمده الهيئة)
	وصف وحدة الكفاية تدور هذه الكفاية حول آلية المهام الإدارية.
	نطاق وحدة الكفاية
	هدف وحدة الكفاية (الأهمية) تضمن أهميتها في إعداد خطة الاحتياجات التدريبية وتدريب فريق العمل والموظفين والتنسيق مع الإدارة/ قسم الموارد البشرية للموظفين (الإجازات والمغادرات، الحوافز والزيادات، التعيين).
	وحدات الكفاية المرتبطة بهذه الوحدة
	عناصر الكفاية لهذه الوحدة <ul style="list-style-type: none"> • إعداد خطة الاحتياجات التدريبية . • تدريب فريق العمل والموظفين الجدد. • اعداد برنامج دوام الموظفين/ العمال. • التنسيق مع الإدارة/ قسم الموارد البشرية للموظفين (الإجازات والمغادرات، الحوافز والزيادات، التعيين).
	المهن المتعلقة بهذه المعايير
	القطاع
	تصنيفات المهن المرتبطة
	تاريخ الموافقة
	تاريخ المراجعة المتوقع
الرقم المرجعي للمؤهل الوطني	عدد الساعات المعتمدة للمؤهل
	مستوى المؤهل الوطني 3
	وحدات الكفاية الوطنية التي بنيت عليها وحدة الكفاية هذه

معايير أداء العمليات والمنتج	عناصر الكفاية
<ul style="list-style-type: none"> - يجيد ربط مهارات العمل. - يضع خطط للمتدربين الجدد. - يطور من مهارات العاملين. - يحث العاملين على التطوير الذاتي. - يطبق أسس السلامة العامة. 	إعداد خطة الاحتياجات التدريبية.

معايير أداء العمليات والمنتج	عناصر الكفاية
<ul style="list-style-type: none"> - يضع المبادئ والأسس للعمل والتدريب عليها. - يدرّب بروح الفريق. - يشرح النظام الداخلي للمنشأة. - يطبق أسس السلامة العامة. 	تدريب فريق العمل والموظفين الجدد.

معايير أداء العمليات والمنتج	عناصر الكفاية
<ul style="list-style-type: none"> - يعد برنامج الدوام الأسبوعي. - يعد خطة الإجازات السنوية والعطل الرسمية. - يطبق أسس السلامة العامة. 	اعداد برنامج دوام الموظفين/ العمال.

معايير أداء العمليات والمنتج	عناصر الكفاية
<ul style="list-style-type: none"> - ينسق مع إدارة المؤسسة (الرواتب، الترفيعات، الإجازات، التعيين) الموظفين. - يطبق أسس السلامة العامة. 	التنسيق مع الإدارة/ قسم الموارد البشرية للموظفين (الإجازات والمغادرات، الحوافز والزيادات، التعيين).



المعارف الداعمة:

1. معرفة القراءة والكتابة.
2. معرفة أساسيات الحاسوب.
3. معرفة تجهيز نماذج العمل المختلفة.
4. معرفة مهارات الإدارة الأساسية (التخطيط، التنظيم، التنسيق).
5. معرفة إعداد خطة الاحتياجات التدريبية .
6. معرفة تدريب فريق العمل والموظفين الجدد.
7. معرفة اعداد برنامج دوام الموظفين/ العمال.
8. معرفة التنسيق مع الإدارة/ قسم الموارد البشرية للموظفين (الإجازات والمغادرات، الحوافز والزيادات، التعيين).

المهارات الأساسية للعمل والحياة:

1. إظهار الالتزام والتفاني والدقة في العمل.
2. بذل الجهود في محاولة تجنب الهدر.
3. تحمل مسؤولية العمل الموكول إليه وتحمل أعبائه.
4. مسؤول وجدير بالثقة في تنفيذ الأعمال المتعلقة بالوظيفة.
5. يُبقي الفريق على اطلاع بالمهام الأساسية ويقدر العمل الجماعي.
6. الاستماع للآخرين باحترام بهدف الحصول فهم كامل للموضوع.
7. يشرح ويوضح وجهة نظره ويناقش الخيارات بموضوعية خلال النقاش.
8. الحفاظ على تواصل مستمر ومنتظم مع الآخرين.
9. التعاون مع الآخرين لتحقيق الأهداف المتعلقة بالعمل.
10. تحقيق النتائج المرجوة باستمرار وبالموعد المحدد.
11. تقبل التغذية الراجعة والتعلم منها.



وحدة كفاية رقم (9): تنظيم وتطوير العمل		
	رمز المعايير المهنية(حسب نظام الترميز الذي يتعتمده الهيئة)	
	رمز وحدة الكفاية (حسب نظام الترميز الذي يتعتمده الهيئة)	
	وصف وحدة الكفاية تدور هذه الكفاية حول آلية تنظيم وتطوير العمل.	
	نطاق وحدة الكفاية	
	هدف وحدة الكفاية (الأهمية) تكمن أهميتها في تعبئة نماذج سير العمل وإعداد التقارير الفنية وطلبات الشراء ووصفات المخبوزات وحساب تكلفة إنتاج وجرد المواد الأولية وتطوير المنتجات ومتابعة الزبائن و ابرام الاتفاقيات بالإضافة إلى مواكبة التطورات المهنية.	
	وحدات الكفاية المرتبطة بهذه الوحدة	
	عناصر الكفاية لهذه الوحدة <ul style="list-style-type: none"> • تعبئة نماذج سير العمل. • إعداد التقارير الفنية. • إعداد طلبات الشراء (المواد الأولية، العينات Ready mix، التجهيزات). • إعداد وصفات المخبوزات. • حساب تكلفة إنتاج المخبوزات. • تحليل المواد الأولية لتقليل تكلفة الإنتاج. • جرد المواد الأولية والمخبوزات. • تطوير المنتجات. • متابعة الزبائن وتحليل تفضيلاتهم. • إبرام الاتفاقيات. • الاعتمادات الفنية المتخصصة. • مواكبة تطورات المهنة. 	
	المهن المتعلقة بهذه المعايير	
	القطاع	
	تصنيفات المهن المرتبطة	
	تاريخ الموافقة	
	تاريخ المراجعة المتوقع	
الرقم المرجعي للمؤهل الوطني	عدد الساعات المعتمدة للمؤهل	مستوى المؤهل الوطني 3
		وحدات الكفاية الوطنية التي بنيت عليها وحدة الكفاية هذه

عناصر الكفاية	معايير أداء العمليات والمنتج
تعينة نماذج سير العمل.	<ul style="list-style-type: none"> - يعمل على التوزيع الأمثل للموارد البشرية. - ينظم الوقت حسب طبيعة العمل. - ينسق مع الإدارة للإجازات والترفيعات. - يتأكد من شمول النموذج لكافة الأقسام. - يتأكد من توفر النموذج. - يطبق أسس السلامة العامة.

عناصر الكفاية	معايير أداء العمليات والمنتج
إعداد التقارير الفنية.	<ul style="list-style-type: none"> - يحدد أنواع التقارير. - يتابع سير العمل في الأقسام. - يراقب عمل الآلات والتجهيزات. - يتابع توافر المواد الأولية وصلاحياتها في المستودعات. - يقوم بتسليم التقارير في الوقت المناسب. - يطبق أسس السلامة العامة.

عناصر الكفاية	معايير أداء العمليات والمنتج
إعداد طلبات الشراء (المواد الأولية، العينات Ready mix، التجهيزات).	<ul style="list-style-type: none"> - يحدد المواد المتوافرة في المستودعات. - يتابع المواد الأولية في الأسواق المحلية والعالمية. - يطلب عينات من المواد الأولية قبل الشراء. - يتابع جاهزية العدد والأدوات والتجهيزات. - يطلب عروض الأسعار من سلاسل التوريد. - يحدد الغرض الأنسب للطلب. - يطبق أسس السلامة العامة.

عناصر الكفاية	معايير أداء العمليات والمنتج
إعداد وصفات المخبوزات.	<ul style="list-style-type: none"> - يتأكد من صلاحية المواد الأولية. - يقيم التكاليف مع المبيعات. - يحدد المقادير والنسب المعتمدة. - يتأكد من توافر جميع المواد الأولية في المستودعات. - يطبق أسس السلامة العامة.



عناصر الكفاية	معايير أداء العمليات والمنتج
حساب تكلفة إنتاج المخبوزات.	<ul style="list-style-type: none"> - يحدد أسعار المواد الأولية وأسعار البيع. - يحدد توزيع التكلفة التشغيلية على المنتجات حسب المواد. - يقوم بتحديد هامش التالف. - يحدد هامش الربح حسب المواد الأولية. - يطبق أسس السلامة العامة.

عناصر الكفاية	معايير أداء العمليات والمنتج
تحليل المواد الأولية لتقليل تكلفة الإنتاج.	<ul style="list-style-type: none"> - يراعي الاستغلال الأمثل للمواد الأولية. - يحدد نوعية المواد الأولية حسب المنتج مثل (طحين زبرو، طحين زهرة). - يتابع أسعار المواد الأولية في السوق. - يحدد البدائل المتوافرة. - يطبق أسس السلامة العامة.

عناصر الكفاية	معايير أداء العمليات والمنتج
جرد المواد الأولية والمخبوزات.	<ul style="list-style-type: none"> - يتابع توفر المواد الأولية في المستودعات. - يتابع تواريخ الإنتاج والانتهاج للمواد الأولية. - يراقب صلاحية المواد الأولية للاستخدام. - يرتب المواد الأولية حسب الاقدمية. - يطبق أسس السلامة العامة.

عناصر الكفاية	معايير أداء العمليات والمنتج
تطوير المنتجات.	<ul style="list-style-type: none"> - يتابع الأسواق المحلية والعالمية. - يختبر الأصناف الجديدة من المواد الأولية والمنتجات. - يشارك في الفعاليات المحلية والدولية. - يبتكر أصناف جديدة. - يتابع التغذية الراجعة من الزبائن. - يطبق أسس السلامة العامة.

عناصر الكفاية	معايير أداء العمليات والمنتج



متابعة الزبائن وتحليل تفضيلاتهم.	– يتابع التغذية الراجعة من الزبائن.
	– يتابع مواقع التواصل الاجتماعي.
	– يتعاون مع قسم المبيعات حسب التفضيلات للزبائن.
	– يتأكد من توافر المواد الأولية حسب المنتج.
	– يقدم الاقتراحات للإدارة لإرضاء رغبات الزبائن.
	– يطبق أسس السلامة العامة.

عناصر الكفاية	معايير أداء العمليات والمنتج
إبرام الاتفاقيات.	– يتعاون مع الإدارة في التواصل مع سلاسل التوريد.
	– ينسق اجتماعات الإدارة مع الجهات الخارجية.
	– يتابع بنود الاتفاقيات المبرمة.
	– يطبق أسس السلامة العامة.

عناصر الكفاية	معايير أداء العمليات والمنتج
الاعتمادات الفنية المتخصصة.	– يتابع مطابقة شروط الاعتمادات الفنية داخل مكان العمل.
	– يؤهل/ يدرّب فريق العمل على شروط الاعتمادات الفنية.
	– يتواصل مع الجهات الخارجية للحصول على الاعتمادات الفنية.
	– يشارك في الدورات والمعارض.
	– يطبق أسس السلامة العامة.

عناصر الكفاية	معايير أداء العمليات والمنتج
مواكبة تطورات المهنة.	– يتواصل مع الجهات الخارجية.
	– يتابع مستحدثات السوق المحلي والدولي.
	– يشارك في الورش المتخصصة بالمهنة.
	– يستعين بالخبرات الخارجية المتميزة في المهنة.
	– يطبق أسس السلامة العامة.

المعارف الداعمة:

1. معرفة القراءة والكتابة.
2. معرفة قواعد السلامة العامة والصحة المهنية.
3. معرفة أساسيات الحاسوب.



4. معرفة أساسيات العمليات الحسابية.
5. معرفة أسعار المواد الأولية.
6. معرفة الكلف التشغيلية.
7. معرفة أنواع المواد الأولية.
8. معرفة البدائل المتوافرة.
9. معرفة صلاحية المواد الأولية حسب نوعها.
10. معرفة ترتيب المواد الأولية في أماكن التخزين.
11. معرفة الفعاليات والعارض المحلية والدولية.
12. معرفة استخدام منصات التواصل الاجتماعي (الحاسوب).
13. معرفة سلاسل التوريد المتوافرة.
14. معرفة بنود الاتفاقيات المبرمة.
15. معرفة آلية سير العمل في الأقسام.
16. معرفة حركة الأسواق المحلية والعالمية.
17. معرفة المقارنة للعينات.
18. معرفة المقادير والنسب المعتمدة.

المهارات الأساسية للعمل والحياة:

1. روح المبادرة.
2. التواصل مع الزبائن.
3. تنظيم الوقت في تسليم التقارير الفنية.
4. استخدام الأدوات التكنولوجية الحديثة (حاسوب، هاتف، انترنت).
5. إظهار الالتزام والتفاني والدقة في العمل.
6. بذل الجهود في محاولة تجنب الهدر.
7. تحمل مسؤولية العمل الموكول إليه وتحمل أعبائه.
8. مسؤول وجدير بالثقة في تنفيذ الأعمال المتعلقة بالوظيفة.
9. يُبقي الفريق على اطلاع بالمهام الأساسية ويقدر العمل الجماعي.
10. الاستماع للآخرين باحترام بهدف الحصول فهم كامل للموضوع.
11. يشرح ويوضح وجهة نظره ويناقش الخيارات بموضوعية خلال النقاش.
12. الحفاظ على تواصل مستمر ومنتظم مع الآخرين.
13. التعاون مع الآخرين لتحقيق الأهداف المتعلقة بالعمل.
14. تحقيق النتائج المرجوة باستمرار وبالموعد المحدد.
15. تقبل التغذية الراجعة والتعلم منها.



شروط* المدرب

1. أن يكون حاصل بحد أدنى على شهادة دبلوم في مجال الصناعات الغذائية والتصنيع الغذائي، أو أي تخصص ذو علاقة.
2. أن تكون عدد سنوات الخبرة (5) سنوات فأكثر.
3. أن يمتلك المهارات الحياتية والتشغيلية:
 - الاتصال والتواصل الفعال
 - استكتشاف المسارات المهنية
 - ادارة الفريق
 - ادارة الوقت
 - تسويق الذات
 - حل المشاكل والنزاع
 - إنشاء وإدارة المشاريع الصغيرة
 - أساسيات اللغة الإنجليزية
 - أن يمتلك دورات في مجال التدريب
 - الإلمام بإجراءات السلامة والصحة المهنية

*تطبق الأنظمة والتعليمات في هيئة تنمية وتطوير المهارات المهنية والتقنية على المدرب الذي لا تنطبق عليه هذه الشروط.

شروط المتدرب

1. أن لا يقل العمر عن 16 سنة.
2. إنهاء الصف العاشر (ناجح أو راسب)
3. لائق صحياً للمهنة.
4. اجتياز المقابلة الشخصية
5. أن يمتلك المهارات التالية:
 - الاتصال والتواصل الفعال
 - أساسيات استخدام الحاسوب
 - أساسيات اللغة الإنجليزية
 - الرغبة بالتعلم
 - مهارات الحساب

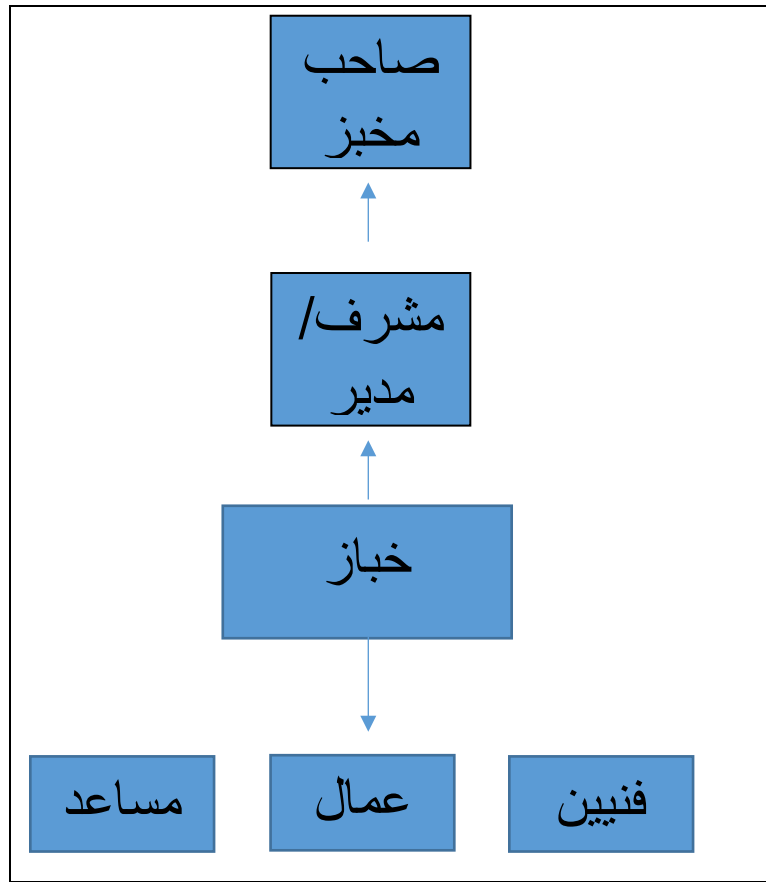


مخطط توزيع ساعات البرنامج التدريبي

- (400) ساعة للتدريب النظري والعملي.
- (200) ساعة للتطبيق في مواقع العمل.
- المجموع (600) ساعة تدريب.

بناء البرنامج التدريبي وتوزيع الكفايات

رمز الكفاية	اسم الكفاية	عدد الساعات التقديرية (الإفتراضية)		
		عدد ساعات النظري	عدد ساعات العملي	مجموع الساعات
1	السلامة العامة والصحة المهنية	5	15	20
2	المعدات والأدوات والتجهيزات	15	25	40
3	المواد الأولية	20	30	50
4	صناعة العجائن	20	50	70
5	تشكيل العجائن	20	40	60
6	تخمير العجائن	20	40	60
7	خبز العجائن	30	50	80
8	المهام الإدارية	3	7	10
9	تنظيم وتطوير العمل	3	7	10
	اجمالي الساعات النظرية والعملية	136	264	400
	التطبيق في مواقع العمل	0	200	200
	المجموع الكلي	136	464	600



*يخضع المسار الوظيفي لتعليمات المنشأة والقوانين والأنظمة والتعليمات المعمول بها للعاملين في مهنة "خباز" في الأردن.

إرشادات التقييم

1. التقييم النظري.
2. التقييم العملي.
3. محفظة سجل الأداء.
4. التقييم المبني على المهام.
5. التقييم المبني على المشاريع.
6. الملاحظة.
7. تقرير صاحب العمل.



العدد والأدوات
عداد ماء للعجانات.
فرادة العجين.
بولات التريين.
ملاعق وسكاكين مختلفة الأحجام.
قوالب (التوست، الكعك، البيرغر).
صواني خبيز (مقاسات وأشكال مختلفة).
خفاقات.
قطاعات (التوست، القرشلة).
سجاد سيلكون.
عدد صيانة يدوية.
مقاطع لتشكيل العجائن.
موازين (الحرارة، الكميات).
التجهيزات والآليات
فرن خبيز المعجنات (طبقات) deck over.
غرف تبريد.
غرف تفريز.
خط إنتاج خبز الحمام.
خط إنتاج كعك الشاي.
خط إنتاج خبز التورتيا.
خط إنتاج الكعك البصر اوي.
وحدة تبريد ماء.
محطات تحلية المياه.
طاولات العمل.
حافظات المواد الأولية.
مواد التغليف.
بطاقات صلاحية المواد والمنتجات
جلايات.
جهاز حاسوب واتصال بالإنترنت.
طابعة.
هاتف
الأجهزة
خط آلي عربي.
عجانات (شوكية، لولبية).



فرن دوار.
المواد الأولية
الطحين، الحليب، السكر، المنكهات، السمّنة، الزيوت، المحسّنات.
مواد التنظيف.
صندوق اسعافات أولية.
قرطاسية.

المصطلحات	
المعايير المهنية هي تلك المعايير / المقاييس المرجعية المتعلقة بقياس مدى تلبية الفرد لمتطلبات الأداء.	المعيار المهني
إطار وطني للمؤهلات الأردنية الأكاديمية والمهنية، يتضمن تصنيفاً هرمياً لجميع مستويات المؤهلات والشهادات المرتبطة ببرامج التعليم العالي والتعليم العام والتدريب والتعليم المهني والتقني ضمن واصفات لكل مستوى لتحديد المعارف والمهارات والكفايات التي ينبغي أن تكون مرتبطة بالمؤهل.	الاطار الوطني الأردني للمؤهلات
شهادة تمنح لخريج برنامج تعليمي أو تدريبي معين له حد أدنى من ساعات التعليم والتدريب.	المؤهل
القدرة على أداء نشاط منتج بدرجة إتقان / مستوى أداء بحسب معايير سوق العمل.	كفاية
تمثل وحدة الكفاية مهمة رئيسة أو دوراً رئيساً من أدوار شغل العامل في عمل أو مهنة محددة.	وحدة الكفاية
أحد لبنات بناء وحدة الكفاية ويمثل نشاطاً رئيساً أو واجباً من واجبات الشغل الذي تغطيه وحدة الكفاية.	عنصر الكفاية
محك مرجعي أو مقياس لمراقبة أو تقويم كفاءة وفاعلية العمليات، ويستخدم لتحقيق المساواة وتحديد مواطن التحسين.	معيار أداء العمليات
محك مرجعي أو مقياس لمراقبة أو تقويم كفاءة وفاعلية الخدمة / المنتج النهائي، ويستخدم لتحقيق المساواة وتحديد مواطن التحسين.	معيار أداء المنتج
تشمل فئة مستوى الفني / التقني الأعمال التي يتطلب إنجازها تطبيق المبادئ والمفاهيم والطرائق والأساليب الإجرائية ذات الصلة بالشغل. ويتطلب هذا توافر مهارات علمية وفنية وأدائية وإشرافية لدى شاغلي الأعمال ضمن هذه الفئة لتمكينهم من فهم طبيعة الأداء وتحليله. وتحديد خطوات الإنجاز ومتابعة تنفيذها وتقييمها. ويمثل العاملون في هذه الفئة حلقة الوصل بين الأخصائيين والعاملين. ويحتاج العاملون في هذه الفئة إلى تأهيل بمستوى التعليم الجامعي المتوسط وتعادل فئة المستوى الخامس على الإطار الوطني الأردني للمؤهلات - المسار المهني.	المستوى الفني
تشمل فئة مستوى العامل المهني الأعمال التي يتطلب إنجازها توافر مهارات عملية ومعلومات مهنية تغطي إطار المهنة بشكل كامل لدى شاغليها لتمكينهم من ممارسة مهام وواجبات العمل / المهنة بدرجة إتقان بحسب متطلبات سوق العمل، ولتمكينهم من توزيع العمل على المرؤوسين، وتنمية مهاراتهم. يحتاج الأفراد في هذه الفئة إلى تأهيل وتعليم مهني يوازي إنهاء مرحلة التعليم الثانوي كأساس كحد أدنى وتعادل المستوى الرابع على الإطار الوطني الأردني للمؤهلات - المسار المهني.	المستوى المهني
تشمل فئة مستوى العامل الماهر الأعمال التي يتطلب إنجازها توافر مهارات عملية ومعلومات مهنية تتصل بجزء من المهنة، وليس بإطار المهنة بكامله. لتمكينهم من أداء مهام العمل وواجباته بدرجة إتقان بحسب متطلبات سوق العمل. يحتاج الفرد في هذه الفئة إلى تأهيل مهني مرحلة	مستوى العامل الماهر

<p>التعليم الأساسي وتعادل المستوى الثالث على الإطار الوطني الأردني للمؤهلات - المسار المهني.</p>	
<p>تشمل فئة مستوى العامل محدد المهارات الأعمال التي يتطلب إنجازها توافر مهارات عملية ومعلومات مهنية تتصل بجزء ضيق من المهنة أو الأعمال التي تشمل مهامًا وواجبات روتينية يتطلب إنجازها استخدام أدوات يدوية ومجهود عضلي. ويمكن اكتساب هذه المهارات عن طريق التدريب القصير أو بالخبرة أو بالتعليم الذاتي وتعادل المستوى الثاني على الإطار الوطني الأردني للمؤهلات - المسار المهني.</p>	<p>مستوى العامل محدد المهارات</p>

A.5 يشرف على سلامة خط/ خطوط الإنتاج	A.4 يتأكد من سلامة تشغيل الشفطات في مكان العمل	A.3 يتأكد من توافر معدات السلامة العامة، مثال: (طفايات الحريق، صندوق الإسعافات الأولية، مخارج	A.2 يتابع النظافة الشخصية لنفسه وللعاملين (personal hygiene)	A.1 يرتدي ملابس السلامة المهنية، مثال: (القفازات، الحذاء، غطاء الرأس، الكمامة) حسب طبيعة العمل
A.10 يفصل مصادر الطاقة عن المعدات/ الأجهزة	A.9 يشرف على وضع المعدات الحادة في أماكنها الخاصة	A.8 ينسق مع فريق/ قسم الصيانة لسلامة الآليات	A.7 يشرف على سلامة مناولة المعدات والأدوات والأجهزة	A.6 يراقب سلامة تشغيل المعدات والأجهزة
A.15 تثبت بطاقات تاريخ إنتاج وصلاحية انتهاء المواد الأولية، العجائن، المخبوزات	A.14 يؤدي الإسعافات الأولية البسيطة (تضميد الجروح، اسناد الكسور، الحروق)	A.13 ينظم أماكن تخزين مواد التنظيف في قسمه	A.12 يشرف على سلامة العاملين أثناء تنظيف المعدات والتجهيزات	A.11 يغطي/ يغلق الأفران (حسب نوع الفرن والعجائن)
B.5 يحضّر المواد الأولية	B.4 يقيم المواد الأولية عند الاستلام، مثال: (صلاحية، سلامة، جودة	B.3 يفحص المواد الأولية، مثال: (الفيزيائي والفني)	B.2 يحدّد الكميات من المستودع	B.1 يختار المواد الأولية، مثال: (طحين، حليب، سكر، سمنة، خميرة)
B.10 يحدّد الكميات المطلوبة من المواد الأولية	B.9 ينسق توافر المواد الأولية مع سلاسل التوريد	B.8 يزن المواد السائلة	B.7 يزن المواد الجافة	B.6 يشرف على حفظ المواد الأولية في قسمه (نوعها، خصائصها، حجمها)
		B.13 يحدّد البدائل من المواد الأولية	B.12 يتفقد صلاحية المواد الأولية	B.11 يحدّد نسب المواد الأولية للمنتج
C.5 يحدّد آلية تحضير العجائن، مثال: (الوقت، السرعة)	C.4 يمزج المواد الأولية لتجهيز الحشوات	C.3 يحدّد مقادير العجائن	C.2 يجهّز الأدوات والمعدات	C.1 يحدّد نوعية العجين، مثال: (خبز عربي، خبز إفرنجي، كعك، معجنات)
C.10 يراقب سلامة مكان العمل للعجائن، مثال: (درجات الحرارة، الرطوبة، التهوية والنظافة)	C.9 يراقب درجات حرارة الماء والمواد الأولية للعجائن	C.8 يرتب تسلسل إضافة المواد الأولية	C.7 يختار العجانة، مثال: (الشوكية، الحلزونية)	C.6 يحدّد درجات حرارة العجائن
C.15 يضبظ جودة العجائن	C.14 يفحص العجائن أثناء العجن	C.13 يعجن العجائن الإفرنجية، مثال: (الكعك، الأخباز الغربية، الوصفات الصحية)	C.12 يعجن عجائن الخبز العربي، مثال: (الشراب، التتور، اللبناي والأسمر)	C.11 يراقب جاهزية العجين لبدء العمل

يطبق إجراءات وقواعد السلامة العامة والصحة المهنية

A

يؤمّر المواد الأولية

B

يصنع العجائن

C

D.5 ينظّم وزن العجائن العربي بواسطة (القطاعة)	D.4 يزن العجائن (Cutter, strapper)	D.3 يشرف على تقطيع العجائن آلياً	D.2 يقطّع العجائن يدوياً	D.1 يجهّز القوالب والصواني	D يشكّل العجائن
D.10 يشكّل العجائن الإفرنجي يدوياً	D.9 يشرف على تشكيل العجائن العربية آلياً	D.8 يشكّل العجائن العربية يدوياً	D.7 يشرف على تكوير العجائن آلياً	D.6 يكوّر العجائن يدوياً	
		D.13 يعيد إنتاج العجائن الزائدة	D.12 يراقب جودة تشكيل العجائن، مثال: (الشكل، الحجم، الليونة)	D.11 يشرف على تشكيل العجائن الإفرنجي (Molder, آلياً burger, divider, sheeter)	
E.5 يرسل العجائن إلى أماكن حفظها، مثال: (المخمر، الفريزر)	E.4 يضبط المخمر، مثال: (الوقت، الحرارة، الرطوبة)	E.3 يضبط حرارة العجائن قبل وضعها في المخمر	E.2 يغفّ العجائن قبل العمل	E.1 يختار طريقة تخمير العجائن	E يخفّر العجائن
E.10 يضبط سمك مرققات (الشوبك) الخبز العربي، مثال: (الحجم، الوزن)	E.9 يشغّل المخمر الأولي والنهائي لاستقبال الخبز العربي	E.8 يقيم اختبار العجائن قبل وضعها في الأفران	E.7 يُزيّن العجائن، مثال: (تشريح، تشفير) بالسكين، رش الطحين، وضع (البذور)	E.6 يضع عربات العجين في المخمر	
F.5 يتأكد من إغلاق/فتح فتحة التنشيف للخبز الإفرنجي Dumper	F.4 بجهّز الفرن الإفرنجي للتشغيل (الإنارة، الحرارة)	F.3 يحدّد الفترة الزمنية للعجائن (النوع، الحجم، الكمية)	F.2 يتأكد من توافر الوقود/الماء للأفران	F.1 يختار نوع الفرن حسب العجائن	F يخبز العجائن
F.10 يتحقّق من جاهزية العجين العربي قبل خبزه	F.9 بجهّز الفرن العربي للتشغيل	F.8 يفحص حرارة الخبز الإفرنجي بعد خبزه	F.7 يتأكد من فتح فتحة التنشيف للخبز الألماني Dumper	F.6 يختار العجائن الإفرنجي حسب جاهزيتها	
F.15 يضبط جودة المخبوزات	F.14 ينسّق مع قسم المبيعات لتحديد أولويات الخبز	F.13 يراقب نضج المخبوزات أثناء الخبز	F.12 ينتج خبز التنور	F.11 يحدّد درجة حرارة وسرعة الفرن الدوّار (صينية فرن الطابون)	
				F.16 يعيد إنتاج المخبوزات عند الطلب (إعادة تدويرها)	



G.5 يختار الأجهزة والمعدات، مثال: (العجانة، فرادة العجين، ماكينة تشكيل العجين)	G.4 يحدّد التجهيزات اللازمة، مثال: (تصنيع العجائن، تشكيل العجائن، خبز العجائن)	G.3 يشرف على تنظيم المعدات والأدوات والأجهزة في مكان العمل	G.2 يستلم المعدات والأجهزة المطلوبة	G.1 يعدّ خطة احتياجات المعدات والأدوات والتجهيزات، مثال: (المواصفات، الكميات، الأنواع)	<p style="text-align: center;">يشرف على المعدات والأدوات والتجهيزات</p>	G		
G.10 يشغل الأجهزة، مثال: (الأفران، الماكينات، المخامر والعجانات)	G.9 يضبط درجة حرارة خط الإنتاج حسب المنتج	G.8 يشغل/ يطفئ خطوط الإنتاج الآلية	G.7 يدخل كميات المواد المطلوبة في تشغيل خطوط الإنتاج الآلية مثال: (خط إنتاج خبز التوست، خط إنتاج الخبز الحمام)	G.6 يضبط الأجهزة، مثال: (الوقت، السرعة، اتجاه الدوران، الحرارة، البخار)				
G.15 يتابع مصادر الطاقة وبدائلها لتشغيل التجهيزات	G.14 ينظف المعدات والأدوات والأجهزة، مثال: (بالماء، بالهواء)	G.13 يعدّ برنامج النظافة الدورية، مثال: (المشغل، المعدات، الأدوات، والأجهزة)	G.12 يتابع برنامج الصيانة الدورية للأجهزة والمعدات	G.11 يشرف على نظافة وتقييم المعدات والأدوات والأجهزة				
			G.17 يتعاون في تنظيم وتركيب التجهيزات	G.16 يبلغ عن الأعطال الفنية				
H.5 ينسب حوافز وزيادات وترقيات الموظفين	H.4 ينسق مع الإدارة/ الموارد البشرية إجازات ومغادرات الموظفين	H.3 يعدّ برنامج دوام الموظفين/ العمال	H.2 يدرّب فريق العمل، مثال: (استخدام المعدات، والماكينات، النظافة، ابتكار المنتجات)	H.1 يعدّ خطة احتياجات الموظفين والعمالين التدريبية	<p style="text-align: center;">يؤدي مهام إدارية</p>	H		
H.10 يستلم المهام من رؤساء العمل/ المرؤوسين	H.9 يتفقد الشهادات الصحية للعاملين	H.8 يدرّب الموظفين الجدد	H.7 يشارك في تعيين الموظفين الجدد	H.6 ينسق التغذية الراجعة من الموظفين مع الإدارة				
				H.11 يشارك في الاجتماعات مع الإدارة ورؤساء العمل				
I.5 يطلب عينات من المواد الأولية، مثال: (من الموردين، من الشركات المصنعة ((Rady mix))	I.4 يعدّ طلبات شراء المواد الأولية	I.3 يحتفظ بوثائق وسجلات ومعلومات العمل	I.2 يعدّ قوائم مهام العمل (check list) مثال: (الطلبات الخارجية، تحضير المنتجات)	I.1 يعتني نماذج سير العمل (الخطات، الصيانة، النظافة)	<p style="text-align: center;">يشارك في مهام مساندة</p>	I		

I.10 يجرد المواد الأولية والتجهيزات في قسمه	I.9 بعّد التقارير الفنية، مثال: كميات الإنتاج، استهلاك المواد الأولية، التوالف، الصيانة)	I.8 يتابع التغذية الراجعة من الزبائن	I.7 يحسب تكلفة إنتاج المخبوزات	I.6 بعّد وصفات المخبوزات
		I.13 يساهم في الحصول على التراخيص	I.12 يساهم في جرد المنتجات النهائية (المخبوزات)	I.11 يشرف على تخزين المواد الأولية في أماكن تخزينها، مثال: (المستودع، الفريزر، الفرن)
J.5 يحلّل تفضيلات الزبائن	J.4 يحدّد المواد الأولية لتقليل تكلفة الإنتاج	J.3 يضع خطة لإدخال أصناف جديدة	J.2 يطوّر المنتجات، مثال: (الأشكال، النكهات، العرض)	J.1 يشارك في وضع خطة التطور المهني الشخصية
J.10 يواكب تطورات المهنة، مثال: (المعدات، التجهيزات، المواد الأولية، الخلطات)	J.9 يمثّل مؤسسته في الفعاليات المحلية والدولية	J.8 يشارك في المعارض والمهرجانات والمؤتمرات	J.7 يشارك في الورش التدريبية، مثال: (المتخصصة، المهارات الشخصية)	J.6 يتابع منصات التواصل الاجتماعي، مثال: (تحديد الاحتياجات، تطوير المنتجات)
			J.12 يحصل على الاعتمادات الفنية المتخصصة، مثال: (Healthy bread, HACCP, Halal)	J.11 يتعاون مع الإدارة والمرؤوسين لإبرام الاتفاقيات، مثال: (شراء المعدات، المواد الأولية، المنتجات)

يشارك في أنشطة التنمية والتطوير

J

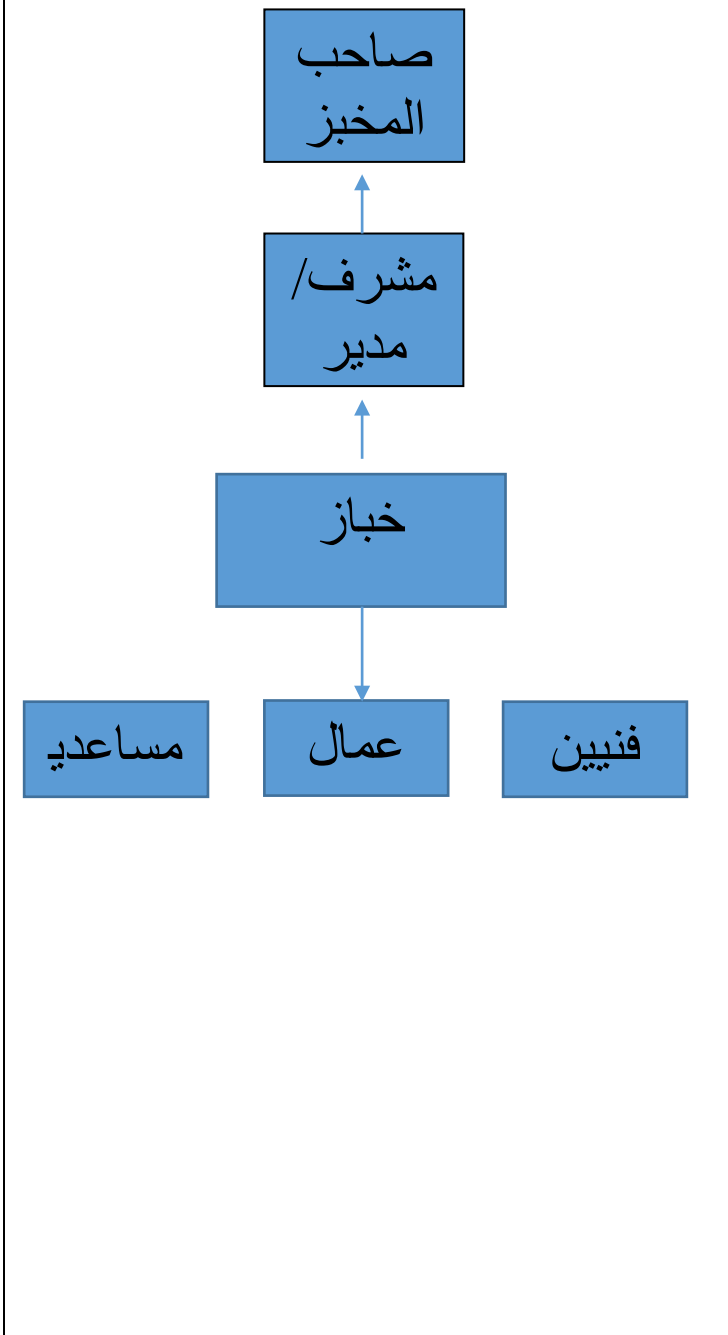
- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • الصدق. • الأمانة. • الإخلاص. • النظافة الشخصية. • حسن التعاون. • أخلاق المهنة. • ليق. • نشيط. • محب لعمله. • الالتزام. • قائد. • مؤثر. • شجاع. • الثقة بالنفس. | <ul style="list-style-type: none"> المعارف • المخبوزات (أصنافها، خصائصها، أحجامها، أشكالها) • العجائن (أنواعها، تشكيلها). • خبز العجائن. • تخمير العجائن. • خلطات/ وصفات المخبوزات • العدد والأدوات والتجهيزات (أنواعها، استخدامها، صيانتها). • المواد الأولية (خصائصها، أنواعها، استخداماتها). • أسس السلامة الغذائية. • أسس السلامة والصحة المهنية. • أساسيات سلاسل التوريد. • أساسيات ضبط الجودة. • مخطط تأسيس المخازن. • أساسيات القراءة والكتابة. • أساسيات العمليات الحسابية. • أساسيات استخدام الحاسوب. • مبادئ الإدارة. • مبادئ التسويق. • قوانين العمل. • متطلبات سوق العمل. • السلامة البيئية. |
|---|---|

المهارات

- الاتصال والتواصل.
- حل المشكلات.
- التنظيم.
- التخطيط.
- إدارة الوقت.
- الابتكار.
- الإبداع.
- العمل تحت الضغط.
- العمل ضمن فريق.
- المرونة.
- التطور الذاتي.
- التفكير الناقد.
- تقبل الرأي الآخر.

المخطط التنظيمي

الأجهزة والأدوات والآليات والمواد الأولية



- خط آلي عربي.
- عجانات (شوكية، لولبية).
- عداد ماء للعجانات.
- فرادة العجين.
- فرن خببز المعجنات (طبقات) deck over.
- غرف تبريد.
- غرف تفريز.
- خط انتاج خبز الحمام.
- خط انتاج كعك الشاي.
- خط انتاج خبز التورتيا.
- خط انتاج الكعك البصراوي.
- فرن دوار.
- بولات التزيين.
- ملاعق وسكاكين مختلفة الأحجام.
- قوالب (التوست، الكعك، البيرغر).
- صواني خببز (مقاسات وأشكال مختلفة).
- وحدة تبريد ماء.
- موازين (الحرارة، الكميات).
- خفاقات.
- قطاعات (التوست، القرشلة).
- سجاد سيلكون.
- محطات تحلية المياه.
- عدد صيانة يدوية.
- طاوولات العمل.
- مقاطع لتشكيل العجائن.
- حافظات المواد الأولية.
- مواد التغليف.
- بطاقات صلاحية المواد والمنتجات.
- الطحين، الحليب، السكر، المنكهات، السمنة، الزيوت، المحسنات.
- مواد التنظيف.
- صندوق اسعافات أولية.
- جلاليات.
- جهاز حاسوب واتصال بالإنترنت.
- طابعة.
- هواتف.
- قرطاسية.

المخاوف

- التعرض للأمراض (القلب، السمع، النظر، الرئة).
- التعرض لإصابات العمل (الجروح، الحروق، الصعق الكهربائي، درجات الحرارة المرتفعة).
- ساعات العمل الطويلة.
- العزلة الاجتماعية.
- تغيير القوانين والتشريعات.
- عزوف الشباب عن المهنة.
- استبدال العمالة بخطوط إنتاج/ معدات آلية.

التطلعات المستقبلية

- توافر نظام داخلي في المؤسسات.
- الأمان الوظيفي.
- الأجر المرتفع حسب المهارة.
- زيادة إقبال الإناث.
- التطور التكنولوجي في الأجهزة والمعدات.
- تصنيف المهنة كمهنة خطيرة في قوانين العمل والضمان الاجتماعي.
- زيادة/ تطوير مراكز التدريب للمهنة.
- مشاركة أصحاب العمل في برامج التدريب والتعليم المهني (محليًا ودوليًا).
- مساهمة الجهات المانحة في تطوير المهنة.