

INTERNAL



Implemented by



**تَحْسِينُ جُودَةِ وَجَادِبِيَّةِ التَّعْلِيمِ وَالتَّدْرِيبِ الْمِهْنِيِّ وَالتَّقْنِيِّ فِي لُبْنَانَ لِلْفَنَاتِ
الاجْتِمَاعِيَّةِ الْمُسْتَضْعَفَةِ (QuA-VET)
منهاج الخباز**

المقرّر التّدريبي: إعداد العجائن وصناعة الخبز

القطاع: صناعة الأغذية

التاريخ: 2025-07-17

قرار رقم ١٤٣ / ٢٠٢٦

اعتماد منهاج التدريب على اختصاص "الخباز-صناعة الاغذية"

الذي لا يؤدي لنيل شهادات رسمية

في المديرية العامة للتعليم المهني والتقني

إن المديرية العامة للتعليم المهني والتقني بالتكليف،

بناءً على المذكرة الادارية رقم ٢٥/م/٢٠١٩ تاريخ ٢٤/٥/٢٠١٩ (قبول طلب المدير العام بالتكليف للتعليم المهني والتقني إعفاء من تكليفه بهذه المديرية العامة وتكليف مدير المعهد الوطني للعناية التمريرية بمهام المدير العام لها)،

بناءً على المرسوم رقم ٨٣٤٩ تاريخ ٠٢/٥/١٩٩٦ (تنظيم المديرية العامة للتعليم المهني والتقني)،

بناءً على القانون رقم ١٩٦٤/٦٢ تاريخ ١٩٦٤/٦/٣ (تنظيم التعليم المهني الخاص)،

بناءً على المرسوم رقم ٣٦٦٦ تاريخ ١٨/٨/٢٠٠٠ (تنظيم لجان المناهج والتدريب وتحديد التعويضات العائدة لها)،

بناءً على القرار رقم ٦٩٤/٢٠٢٥ تاريخ ٨/١١/٢٠٢٥ (تأليف لجان فنية متخصصة لدراسة مناهج التدريب التي لا تؤدي لنيل شهادات رسمية)،

بناءً على اقتراح رئيس مصلحة التأهيل المهني بالتكليف،

تقرر ما يأتي:

المادة الأولى: يُعتمد في المديرية العامة للتعليم المهني والتقني، منهاج التدريب المرفق بهذا القرار، العائد لإختصاص "الخباز - صناعة الاغذية" : إعداد العجائن وصناعة الخبز والذي لا يؤدي لنيل شهادة رسمية.

المادة الثانية: يُنشر هذا القرار في الجريدة الرسمية ويُبلغ حيث تدعو الحاجة.

٢٠٢٦ زيار ٢٠

المدير العام للتعليم المهني والتقني

المديرية العامة للتعليم المهني والتقني

د. هنادي بري

د. هنادي بري

صورة طبق الأصل

مرور نابلسي



٢٧٥ - ٢٠٢٦

إنّ مشروع "تحسين جودة وجاذبية التّعليم والتّدريب المهني والتقني (TVET) في لبنان للفئات الاجتماعية المستضعفة" متّعدّد المانحين وممولّ بشكلٍ مشترك من قبل الاتحاد الأوروبي والوزارة الاتحادية للتعاون الاقتصادي والتنمية (BMZ). ويُنفَّذ هذا المشروع المشترك من قبل الوكالة الألمانية للتعاون الدولي (GIZ) كمشروع محدّد ضمن المشروع الأوسع التّابع لـ BMZ بعنوان "تحسين جودة وجاذبية التّعليم والتّدريب المهني والتقني في لبنان (QuA-VET)".

إنّ مشروع تحسين جودة وجاذبية التّعليم والتّدريب المهني والتقني في لبنان (QuA-VET)، قد طوّر هذا المنهاج كجزء من سلسلة من المناهج في قطاع صناعة الأغذية وإنترنت الأشياء (IoT)، وذلك ضمن جهوده الشاملة لتعزيز استخدام المعايير من قبل مقدّمي التّدريب المهني والتقني العامّ والخاصّ - المدارس، والمعاهد، والمنظّمات غير الحكوميّة، وغيرها من مؤسسات التّدريب في لبنان.

إحدى الأهداف الرئيسيّة لتطوير المعايير واعتمادها في وضع المنهاج هي تعزيز الاتّساق والجودة، بما في ذلك التّدريب الذي يجري خارج إطار المديرية العامّة للتّعليم التقني والمهني (DGVTE). ومن الأهداف الأخرى في اعتماد مقاربة المقرّرات التّدريبية الصّغرى هي إدخال مزيد من المرونة (سواء خارجية أو داخلية) في نظام التّعليم والتّدريب المهني؛ وجعل التّعليم والتّدريب المهني أكثر جاذبيّة ورفع مكانته؛ وزيادة معدلات المشاركة و/أو تقليل معدلات التّسرب المُبكر؛ وتعزيز الرّوابط مع سوق العمل لتلبية احتياجات الصناعة.

يُمكن اعتبار عمليّة تصميم مقرّرات تدريبيّة وتقديمها على أنّها عمليّة تصميم منهاج وتقديمه. يقوم نموذج تصميم المنهاج بتقسيم العمليّة إلى أربع مراحل متّصلة ببعضها البعض، تشكل معاً ما يمكن أن نسمّيه المنهاج الموجه نحو المخرجات (أو المبني على الكفايات):

- المعيار المهني: مستند يُحدّد ما يحتاج الأشخاص إلى تعلّمه وكيفية تقييم جودة ومحتوى التّعلّم،
 - معيار المؤهلات: مستند يُحدّد ما يحتاج الأشخاص إلى تعلّمه،
 - معيار التّقييم: مستند يُحدّد كيفية تقييم جودة ومحتوى التّعلّم، للتحقّق بعدها ممّا إذا كان المتعلّم كفؤاً لأداء المهنة؛
 - المعيار التّربوي: مستند يُترجم معايير المؤهلات في سياق تعليمي،
 - المعيار التّربوي أو التّعليمي: مستند يُخطط للأنشطة التّعليميّة والتّعلّميّة، مع مراعاة البيئات والموارد المطلوبة، والمدة واحتياجات المتعلّمين. ويُقدّم تفاصيل حول كلّ المهام والمهام الفرعية التي تشكل المؤهل.
- يمكن استخدام هذا المنهاج لمجموعة متنوّعة من الأغراض، بما في ذلك:

- توجيه تطوير قدرات المتدربين
- اعتماد برامج تدريبيّة
- تقييم الأداء وتطوير المسار المهني
- دعم مقدّمي التّدريب الذين يقومون بتطوير أو مراجعة برامج تدريبيّة أساسية ومتقدّمة
- وضع معايير لتقييم التّعلّم القبلي وتحديد
- تقديم توجيهات لأصحاب العمل لاختيار الموظفين وتوظيفهم وتدريبهم واستبقائهم

يحدّد هذا المنهاج المعايير نحو أفضل الممارسات في المهنة وتمّ تطويره حول عدد محدود من وحدات الكفاية (3 إلى 5) التي تجمع القدرات المطلوبة لأداء المهام وفقاً للممارسات الفضلى المعترف بها دولياً في القطاع. يمكن تقييم كلّ وحدة كفاية بشكل مستقل عن الأخرى ويمكن اكتسابها في أماكن مختلفة (نظامية، غير نظامية، لانظامية). سيتمّ إجراء تقييم الكفايات من قبل جهة مهنية مستقلة عن مقدّم التّدريب، ممّا يضمن الموثوقيّة والشفافية والاتّساق في التّقييم وفي إقرار المؤهل.

بغض النظر عن حجم المشروع، يجب أن تتمّ المهام بطريقة تتوافق مع إرشادات وأنظمة السلامة والصحة المهنية.

تقديم المنهاج

المنهاج هو مجموعة من المعايير التي يجب تفسيرها وتقديمها للمتدربين مع الأخذ في الاعتبار أنه عند انتهاء البرنامج التدريبي، سيتم اختبارهم وفقاً للمعايير المحددة في معايير التقييم التي تعكس الممارسات الفضلى. إن المعايير التربوية والتدريبية هما المستندين اللذين سيستخدمهما المدرب في تقديم المنهاج. تحدد المعايير التربوية الإطار الزمني العام اللازم لتعلم الكفايات المحددة في كل وحدة كفاية، بينما تحدد المعايير التدريبية الممارسات الفضلى المعتمدة في أداء المهام من قبل عامل متخصص ومؤهل. يجب أن تُعتبر المعايير التدريبية إرشادات للمدرب لضمان أن المتدربين سيؤدون المهام على النحو المبين في المعايير التدريبية. وسيقوم المدرب بمتابعة تقدم المتدربين في اكتساب القدرات من خلال ملء تقييم تكويني لكل متدرب.

المواد والمرافق اللازمة

لتقديم المقرر التدريبي بشكل مناسب، من الضروري توفير المرافق اللازمة (ورش تدريبية عملية)، والمواد والأدوات التي تم ذكرها ووصفها في المعايير التدريبية. يجب أن تكون الأدوات والمواد تلك التي تستخدم حالياً في المهنة. ويجب ألا تكون النماذج أو المعدات هادفة إلى الفهم فقط، بل يجب أن تكون أدوات ومواد تهدف وتساعد على ممارسة مهام المهنة.

من الضروري بالنسبة لتعلم قدرات المهنة أن تُشبه التمارين التطبيقية ظروف العمل الفعلية قدر الإمكان. وبالتالي، تُعدّ الأدوات والمواد، وكذلك الإرشادات المقدمة بخصوص مكان التدريب التطبيقي، شرطاً أساسياً لتوضيح تقنيات العمل من قبل المدرب، تليها تمارين يقوم بها المتعلمون بأنفسهم. وهذا يعني أيضاً أنه يجب احترام عدد الأدوات والمواد كما هو مذكور في المعايير التدريبية لضمان تدريب عملي حقيقي. بالإضافة إلى ذلك، يجب استخدام المواد السمعية والبصرية لمساعدة المتدربين على تصور الإجراءات والعمليات التي لا يمكن توضيحها أو ممارستها.

مقاربتا التعليم والتعلم

يجب أن يختار المدرب مقاربة تعليمية وتعلمية تشاركية يوفر من خلالها أكبر قدر ممكن من الإمكانية للمدرب للاكتشاف والممارسة. وينبغي تشجيع المدرب على المشاركة الفعالة في تنمية مهاراته من خلال المناقشة فضلاً عن التمارين التطبيقية في العالم الحقيقي لورشة العمل.

وتتسم المقاربة التعليمية المرغوب فيها للتدريب بما يلي:

- يستند التعليم إلى التوجيه العملي والعمل القائم على المشاريع في مجموعات؛
- تسترشد الخبرة التعليمية بتغذية راجعة متكررة باستخدام ورقة التقييم التكويني؛
- يتمحور التعليم، إلى حد كبير، حول الميدان وذلك على أساس مشاكل عمل وحالات واقعية؛
- علاوةً على ذلك، يُستخدم المعيار التدريبي كأساس لوضع خطة تدريبية تشمل ما يلي:
- الجدول الزمني، مع تخصيص المدة المناسبة من وقت التدريب لكل محتوى ومهمة؛
- إسناد كل محتوى ومهمة إلى مكان مناسب للتدريب (صف في مدرسة/مركز تدريب أو ورشة عمل أو شركة).

التقييم

بناءً على معايير التقييم، سيتم بعد ذلك تقييم الأفراد لتحديد ما إذا كانت لديهم القدرات اللازمة لأداءٍ فعّالٍ في العمل. سيضمن تقييم المتدربين من قبل كيان مهنيّ مستقلٍ عن مقدم التدريب، تقديم تغذية راجعة إلى مقدم التدريب بشأن «جودة» التدريب المُقدم.

1	المقدمة.....	
2	تقديم المنهاج.....	
2	المواد والمرافق الالزمة.....	
2	مقاربتا التعلّم والتعلّم.....	
2	التّقييم.....	
4	المعايير.....	1
4	المعيار المهني.....	1.1
5	معيار الكفاية.....	1.2
6	معيار التّقييم.....	1.3
8	المعيار التّربوي.....	1.4
10	وحدة الكفاية 1: إعداد مكان العمل.....	2
10	المعايير التّربويّة – الوحدة 1.....	2.1
26	معايير التّقييم – الوحدة 1.....	2.2
29	وحدة الكفاية 2 – عجن العجين وفقاً للوصفات.....	3
29	المعايير التّربويّة – الوحدة 2.....	3.1
51	معايير التّقييم – الوحدة 2.....	3.2
	وحدة الكفاية 3- تشكيل العجين إلى أرغفة أو كعكات صغيرة 55	4
		أو معجّنات أو أشكال أخرى
55	المعايير التّربويّة – الوحدة 3.....	4.1
69	معايير التّقييم – الوحدة 3.....	4.2
72	وحدة الكفاية 4: خبز العجين المشكّل.....	5
72	المعايير التّربويّة – الوحدة 4.....	5.1
83	معايير التّقييم – الوحدة 4.....	5.2
85	وحدة الكفاية 5 – التّنظيف بعد الخدمة.....	6
85	المعايير التّربويّة – الوحدة 5.....	6.1
102	معايير التّقييم – الوحدة 5.....	6.2

المعيار المهني الخبّاز		ISCO-08 Code 7512 الخبازون وصنّاع المعجنّات والحلويات
تشمل هذه المهنة عمليّة إعداد منتجات المخبوزات من خلال تجهيز المكونات، والمساعدة في الخلط والعجن وتشكيل العجائن وخبزها، مع الحفاظ على نظافة وترتيب مكان العمل، والالتزام بمعايير سلامة الأغذية وجودتها.		
العملية	العنصر	التوصيف
P1 إنتاج المنتجات القائمة على العجين	المُخرج	يتم إعداد المخبوزات (الخبز، الكعكات الصغيرة، المنتجات القائمة على العجين، خبز الصاج والخبز العربي/البيتا) وتخزينها وفقاً لمعايير الجودة وسلامة الأغذية.
العملية الفرعية	CU1: إعداد مكان العمل CU2: عجن العجين وفقاً للوصفات CU3: تشكيل العجين إلى أرغفة أو كعكات صغيرة أو معجنات أو أشكال أخرى CU4: خبز العجين المشكّل CU5: التّنظيف بعد الخدمة	
المُدخل	الطحين، الخميرة، الماء الصالح للشرب، الملح، السكر، الدّهون/الزيوت، الوصفات، إرشادات التخمير، تعليمات الخبز، مستلزمات التّنظيف والمنظّفات.	
الموارد	آلة العجن، صواني الخبز، الفرن، الصاج، أدوات القياس، الشوبك (النشابية)، الكشّاطات، رفوف التبريد، معدّات الوقاية الشخصية (القفازات، الوزرة، أغطية الرأس)، مواد التّنظيف، حاويات التخزين، حقيبة الإسعافات الأولية، العجان الحلزوني، الفرن الكهربائي، شواية الصاج الكهربائي، الصواني البلاستيكية، الحاويات المصنّعة من مواد مخصّصة للأغذية.	

معيير الكفاية الخَبْز		ISCO-08 Code 7512 الخبازون وصنّاع المعجنّات والحلويات
يجب أن يكون الشخص الكفوء قادرًا على تطبيق تقنيّات تصنيع منتجات المخبوزات من خلال تجهيز المكونات، والمساعدة في الخلط والعجن وتشكيل العجين وخَبْزه، وذلك وفق الوصفات المحدّدة مسبقًا، مع الحفاظ على نظافة وتنظيم مكان العمل، والالتزام بمعايير سلامة الأغذية وجودتها.		
المعارف	القدرة/الكفاية المخرج التّعلّمي	وحدة الكفاية
<ul style="list-style-type: none"> أنواع المخاطر المختلفة (الفيزيائية، البيولوجية، الكيميائية) والملوثات. المواد الأولية المختلفة، ومواد التعبئة والتغليف، ولوازم الانتاج. مبادئ ممارسات النظافة الجيدة (GHP) أساليب استخدام المنظّفات ومواد التطهير. تقنيّات فحص آلات الخَبز وتركيبها. 	<ul style="list-style-type: none"> اتخاذ التدابير الوقائيّة ضدّ المخاطر والملوثات المحدّدة. تجهيز المواد الأولية اللازمة لعمليات التشغيل. التحقّق من جاهزيّة معدّات الانتاج، مثل آلة العجن. 	CU1 إعداد مكان العمل
<ul style="list-style-type: none"> مبادئ إجراءات التشغيل القياسية (SOPs) الخاصة بآلة العجن. الوصفات والتقنيّات الخاصة بإعداد الخبز العربي، خبز العجين المخمّر (Sourdough)، المنقوشة، وخبز الصاج. مبادئ ممارسات التصنيع الجيدة (GMP) 	<ul style="list-style-type: none"> تجهيز الميزان الرقمي لعمليات الانتاج اللاحقة. إعداد العجين وفقًا للوصفة الخاصة بالخبز العربي. إعداد العجين وفقًا للوصفة الخاصة بالخبز الفرنسي. إعداد العجين وفقًا للوصفة الخاصة بالمنقوشة. إعداد العجين وفقًا للوصفة الخاصة بخبز الصاج. 	CU2 عجن العجين وفقًا للوصفات
<ul style="list-style-type: none"> استخدام الأدوات والمعدات المناسبة لتشكيل أنواع العجين المختلفة. تقنيّات تشكيل الخبز العربي، خبز العجين المخمّر (Sourdough)، المنقوشة، وخبز الصاج. مبادئ ممارسات التصنيع الجيدة (GMP) 	<ul style="list-style-type: none"> تشكيل عجين الخبز العربي. تشكيل عجين الخبز الفرنسي. تشكيل عجين المنقوشة. تشكيل عجين خبز الصاج. 	CU3 تشكيل العجين إلى أرغفة أو كعكات صغيرة أو معجنّات أو أشكال أخرى
<ul style="list-style-type: none"> مبادئ ممارسات النظافة الجيدة (GHP) مبادئ إجراءات التشغيل القياسية (SOPs) الخاصة بفرن الخَبز. تقنيّات عمليّة خَبز العجين. 	<ul style="list-style-type: none"> خَبز عجين خبز العربي المشكّل. خَبز عجين الخبز الفرنسي المشكّل. خَبز عجين المنقوشة المشكّل. خَبز عجين خبز الصاج المشكّل. 	CU4 خَبز العجين المشكّل
<ul style="list-style-type: none"> أنواع المخاطر المختلفة (الفيزيائية، البيولوجية، الكيميائية) والملوثات. أنواع معدّات الوقاية الشخصية (PPE) وملابس العمل. مبادئ ممارسات النظافة الجيدة (GHP) مبادئ العمليّات التمهيدية (PRPs) أساليب استخدام المنظّفات ومواد التطهير وأدوات التنظيف. مبادئ التنظيف في المكان (CIP). 	<ul style="list-style-type: none"> تنظيف آلة العجن. تنظيف الطاولة المصنوعة من الفولاذ غير القابل للصدأ. تنظيف فرن الخَبز. تنظيف أدوات وملحقات الخَبز. 	CU5 التنظيف بعد الخدمة

1.3 معيار التقييم

معايير التقييم	ISCO-08 Code 7512 الخبازون وصنّاع المعجنات والحلويات
يجب أن يكون الشخص الكفوء قادرًا على تطبيق تقنيات تصنيع منتجات المخبوزات من خلال تجهيز المكونات، والمساعدة في الخلط والعجن وتشكيل العجين وخبزه، وذلك وفق الوصفات المحددة مسبقًا، مع الحفاظ على نظافة وتنظيم مكان العمل، والالتزام بمعايير سلامة الأغذية وجودتها.	
وحدة الكفاية 1	إعداد مكان العمل
معايير التقييم ومؤشرات أدائه	يعتبر المتدرّب مؤهلاً إذا استطاع أن يظهر أداءً مثاليًا في جميع القدرات/المخرجات التعلّميّة المتعلّقة بـCU1
عملية التقييم	ورشة عمل داخلية بمساحة تقديرية تبلغ 20 × 10 أمتار تُجهّز لثحاكي بيئة عمل إعداد الخبز. الأدوات والمواد: وفقًا لما هو مذكور في المعيار التدريبي الخاص بـCU1 يُظهر المتدرّب القدرة على: نعم/كلا اتّخاذ التدابير الوقائيّة ضدّ المخاطر والملوثات المحدّدة. نعم/كلا تجهيز المواد الأوليّة اللازمة لعمليّات التشغيل. نعم/كلا التحقّق من جاهزيّة معدّات الإنتاج، مثل آلة العجن.
وحدة الكفاية 2	عجن العجين وفقًا للوصفات
معايير التقييم ومؤشرات أدائه	يعتبر المتدرّب مؤهلاً إذا استطاع أن يظهر أداءً مثاليًا في جميع القدرات/المخرجات التعلّميّة المتعلّقة بـCU2
عملية التقييم	ورشة عمل داخلية بمساحة تقديرية تبلغ 20 × 10 أمتار تُجهّز لثحاكي بيئة عمل عجن العجين. الأدوات والمواد: وفقًا لما هو مذكور في المعيار التدريبي الخاص بـCU2 يُظهر المتدرّب القدرة على: نعم/كلا تجهيز الميزان الرقمي لعمليّات الإنتاج اللاحقة. نعم/كلا إعداد العجين وفقًا للوصفة الخاصّة بالخبز العربي. نعم/كلا إعداد العجين وفقًا للوصفة الخاصّة بالخبز الفرنسي. نعم/كلا إعداد العجين وفقًا للوصفة الخاصّة بالمنقوشة. نعم/كلا إعداد العجين وفقًا للوصفة الخاصّة بخبز الصاج.
وحدة الكفاية 3	تشكيل العجين إلى أرغفة أو كعكات صغيرة أو معجنات أو أشكال أخرى
معايير التقييم ومؤشرات أدائه	يعتبر المتدرّب مؤهلاً إذا استطاع أن يظهر أداءً مثاليًا في جميع القدرات/المخرجات التعلّميّة المتعلّقة بـCU3
عملية التقييم	ورشة عمل داخلية بمساحة تقديرية تبلغ 20 × 10 أمتار تُجهّز لثحاكي بيئة عمل تحضير الخبز. الأدوات والمواد: وفقًا لما هو مذكور في المعيار التدريبي الخاص بـCU3 يُظهر المتدرّب القدرة على: نعم/كلا تشكيل عجين الخبز العربي. نعم/كلا تشكيل عجين الخبز الفرنسي. نعم/كلا تشكيل عجين المنقوشة. نعم/كلا تشكيل عجين خبز الصاج.
وحدة الكفاية 4	خبز العجين المشكّل
معايير التقييم ومؤشرات أدائه	يعتبر المتدرّب مؤهلاً إذا استطاع أن يظهر أداءً مثاليًا في جميع القدرات/المخرجات التعلّميّة المتعلّقة بـCU4

<p>ورشة عمل داخلية بمساحة تقديرية تبلغ 20 × 10 أمتار تُجهّز لتحاكي بيئة عمل تحضير الخبز. الأدوات والمواد: وفقاً لما هو مذكور في المعيار التدريبي الخاص بـCU4 يُظهر المتدرّب القدرة على: نعم/كلا خبز عجين الخبز العربي المشكّل. نعم/كلا خبز عجين الخبز الفرنسي المشكّل. نعم/كلا خبز عجين المنقوشة المشكّل. نعم/كلا خبز عجين خبز الصاج المشكّل.</p>	<p>عملية التقييم</p>
<p>التنظيف بعد الخدمة</p>	<p>وحدة الكفاية 5</p>
<p>يعتبر المتدرّب مؤهلاً إذا استطاع أن يظهر أداءً مثاليًا في جميع القدرات/المخرجات التعلّمية المتعلقة بـCU5</p>	<p>معايير التقييم ومؤشرات أدائه</p>
<p>ورشة عمل داخلية بمساحة تقديرية تبلغ 20 × 10 أمتار تُجهّز لتحاكي بيئة عمل إعداد عجين الخبز، وتشمل الحاجة إلى تنظيف عميق لمكان العمل ومعدّات التشغيل. الأدوات والمواد: وفقاً لما هو مذكور في المعيار التدريبي الخاص بـCU5 يُظهر المتدرّب القدرة على: نعم/كلا تنظيف آلة العجن. نعم/كلا تنظيف الطاولة المصنوعة من الفولاذ غير القابل للصدأ. نعم/كلا تنظيف فرن الخبز. نعم/كلا تنظيف أدوات وملحقات الخبز.</p>	<p>عملية التقييم</p>

المعيار التّربوي الخَبَاز	ISCO-08 Code 7512 الخبازون وصنّاع المعجنّات والحلويات
تشمل هذه المهنة عمليّة إعداد منتجات المخبوزات من خلال تجهيز المكونات، والمساعدة في الخلط والعجن وتشكيل العجائن وخَبزها، مع الحفاظ على نظافة وترتيب مكان العمل، والالتزام بمعايير سلامة الأغذية وجودتها.	المعيار المهني
يجب أن يكون الشخص الكفوء قادرًا على تطبيق تقنيّات تصنيع منتجات المخبوزات من خلال تجهيز المكونات، والمساعدة في الخلط والعجن وتشكيل العجين وخَبزه، وذلك وفق الوصفات المحدّدة مسبقًا، مع الحفاظ على نظافة وتنظيم مكان العمل، والالتزام بمعايير سلامة الأغذية وجودتها.	معيار التّقييم
عند الانتهاء من المقرّر التدريبيّ، يكون المتدرّب قادرًا على إعداد منتجات المخبوزات وفقًا لإجراءات التشغيل القياسية (SOPs) والوصفات المحدّدة مسبقًا، مستخدمًا تقنيّات تشغيل مختلفة بحسب نوع الخبز المطلوب، وذلك تحت إشراف المدير/المسؤول المباشر، مع الالتزام التام بأنظمة النّظافة والسلامة المهنيّة.	لمحة عامّة
CU1: إعداد مكان العمل CU2: عجن العجين وفقًا للوصفات CU3: تشكيل العجين إلى أرغفة أو كعكات صغيرة أو معجنّات أو أشكال أخرى CU4: خَبز العجين المشكّل CU5: التّنظيف بعد الخدمة	الكفايات
اتّخاذ التدابير الوقائيّة ضدّ المخاطر والملوثات المحدّدة. تجهيز المواد الأويّلية اللازمة لعمليّات التشغيل. التحقّق من جاهزيّة معدّات الإنتاج، مثل آلة العجن. تجهيز الميزان الرقمي لعمليّات الإنتاج اللاحقة. إعداد العجين وفقًا للوصفة الخاصة بخبز العربي. إعداد العجين وفقًا للوصفة الخاصة بالخبز الفرنسي. إعداد العجين وفقًا للوصفة الخاصة بالمنقوشة. إعداد العجين وفقًا للوصفة الخاصة بخبز الصاج. تشكيل عجين الخبز العربي. تشكيل عجين الخبز الفرنسي. تشكيل عجين المنقوشة. تشكيل عجين خبز الصاج. خَبز عجين الخبز العربي المشكّل. خَبز عجين الخبز الفرنسي المشكّل. خَبز عجين المنقوشة المشكّل. خَبز عجين خبز الصاج المشكّل. تنظيف آلة العجن. تنظيف الطاولة المصنوعة من الفولاذ غير القابل للصدأ. تنظيف فرن الخَبز. تنظيف أدوات وملحقات الخَبز.	القدرات
أنواع المخاطر المختلفة (الفيزيائية، البيولوجية، الكيميائية) والملوثات. المواد الأويّلية المختلفة، ومواد التعبئة والتغليف، ولوازم الإنتاج. مبادئ ممارسات النّظافة الجيّدة (GHP) أساليب استخدام المنظّفات ومواد التطهير. تقنيّات فحص آلات الخَبز وتركيبها. مبادئ إجراءات التشغيل القياسية (SOPs) الخاصة بآلة العجن. الصفات والتقنيّات الخاصة بإعداد الخبز العربي، خبز العجين المخمّر (Sourdough)، المنقوشة، وخبز الصاج. مبادئ ممارسات التصنيع الجيّدة (GMP). استخدام الأدوات والمعدّات المناسبة لتشكيل أنواع العجين المختلفة. تقنيّات تشكيل خبز العربي، خبز العجين المخمّر (Sourdough)، المنقوشة، وخبز الصاج. مبادئ ممارسات التصنيع الجيّدة (GMP).	المعارف

<p>مبادئ ممارسات النظافة الجيدة (GHP). مبادئ إجراءات التشغيل القياسية (SOPs) الخاصة بفرن الخبز. تقنيات عملية خبز العجين. أنواع المخاطر المختلفة (الفيزيائية، البيولوجية، الكيميائية) والملوثات. أنواع معدات الوقاية الشخصية (PPE) وملابس العمل. مبادئ ممارسات النظافة الجيدة (GHP). مبادئ العمليات التمهيديّة (PRPs). أساليب استخدام المنظّفات ومواد التطهير وأدوات التنظيف. مبادئ التنظيف في المكان (CIP).</p>					
<p>البرنامج التعلّمي</p> <p>خلال الدروس النظرية في الصف سيتم تناول المواضيع التالية:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. المبادئ النظرية لارتداء معدات الوقاية الشخصية (PPE) ولوائح سلامة الأغذية والنظافة. 2. المنهجية النظرية لإعداد أنواع العجين والخبز المختلفة (مثل الخبز العربي، خبز العجين المخمر، المنقوشة، خبز الصاج). 3. المبادئ النظرية لتشغيل الآلات المختلفة (آلة العجن، إجراءات التشغيل القياسية) 4. التقنيات النظرية للعجن وتشكيل العجين تمهيداً لمرحل التصنيع اللاحقة. 5. البروتوكولات والوصفات الخاصة بإعداد أنواع العجين المختلفة لأنواع الخبز المتعددة. 6. المبادئ النظرية لممارسات النظافة الجيدة (GHP) والتنظيف في المكان (CIP) <p>خلال ورش العمل التطبيقية سيتم تنفيذ الأنشطة العملية التالية:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. التطبيق العملي على ارتداء معدات الوقاية الشخصية (PPE) 2. التدريب العملي على إعداد أنواع مختلفة من العجين والخبز. 3. التشغيل العملي لآلات الإنتاج الخاصة بإعداد الخبز. 4. تطبيق لوائح ممارسات النظافة الجيدة (GHP) والتنظيف في المكان (CIP) ضمن بيئة العمل. <p>ملاحظة: خلال التدريب، سيتم تصوير المتدرب بالفيديو بهدف تقديم ملاحظات تساعد على تحسين أدائه.</p> <p>خلال التدريب العملي في موقع العمل سيتم تنفيذ الأنشطة التالية:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. تحديد المخاطر واستخدام معدات الوقاية الشخصية (PPE). 2. تركيب المعدات اللازمة تمهيداً لتنفيذ عمليات التشغيل. 3. إعداد أنواع مختلفة من العجين والخبز وفق الوصفات المعتمدة وبحسب الطلبات. 4. خبز العجين المعدّ وفقاً للبروتوكولات والتقنيات والوصفات المحددة مسبقاً. 5. تنظيف الأدوات والمعدات ومكان العمل وفقاً لممارسات النظافة الجيدة (GHP) وإجراءات التنظيف في المكان (CIP). 					
الإطار الزمني للتعلّم	رمز الكفاية	الدروس الصفية (بالساعات)	دروس ورشة العمل (بالساعات)	في التّدريب العملي (بالساعات)	المجموع (بالساعات)
CU 1	1	2	10	13	
CU 2	1	15	50	66	
CU 3	1	4	4	9	
CU 4	1	4	6	11	
CU 5	1	6	10	17	
المجموع (بالساعات)	5	35	80	120	

المواد والمستهلكات المطلوبة:	الأدوات المطلوبة:	الفترة/المخرج التعلّمي:
<ul style="list-style-type: none"> • معدات الوقاية الشخصية (PPE): الوزرة، قفازات خالية من النيتريل، قفازات متينة، غطاء رأس، أكمام وأقنعة قابلة للتبديل. • مواد التنظيف: الصابون والمطهر. • المواد الأولية: السكر، طحين القمح، الطحين المتعدّد الاستعمالات، الماء الصالح للشرب، الخميرة الجافة النشطة، الملح. • مناشف تنظيف، صابون، موزّع صابون، محارم ورقية، لفائف ملصقات، قلم تحديد دائم. • مياه باردة / مكعبات ثلج. 	<ul style="list-style-type: none"> • حقيبة الإسعافات الأولية • آلة العجن (العجان الحلزوني) • حاويات بلاستيكية مصنّعة من مواد مخصّصة للأغذية • إبريق حليب • مجموعة مجارف من الفولاذ غير القابل للصدأ • قاطع عجين من الفولاذ غير القابل للصدأ • شوبك • لوح تقطيع خشبي • ملعقة مسطّحة من الفولاذ غير القابل للصدأ (Spatule) • سكين تقطيع من الفولاذ غير القابل للصدأ • شواية صاج كهربائية • فرن كهربائي • ميزان صناعي دقيق الكتلة • طاولة صناعية من الفولاذ غير القابل للصدأ • ميزان حرارة • جهاز قياس الرطوبة (Hygrometer) • خزانة لمواد التنظيف • رف لتخزين الأدوات والأواني • حوض من الفولاذ غير القابل للصدأ مزوّد بحنفية مياه 	<ul style="list-style-type: none"> • اتّخاذ التدابير الوقائيّة ضدّ المخاطر والملوّثات المحدّدة. • تجهيز المواد الأولية اللازمة لعمليات التشغيل. • التحقّق من جاهزيّة معدات الانتاج، مثل آلة العجن. <p>موقع التدريب: ورشة عمل داخلية بمساحة تقديريّة تبلغ 10 × 20 أمتار تُجهّز لتحاكي بيئة عمل عجن العجين.</p>
<p>اتّخاذ التدابير الوقائيّة ضدّ المخاطر والملوّثات المحدّدة.</p>		

غسل اليدين

- تبليل اليدين بالماء.
- وضع ضغطتين من الصابون لتغطية جميع أسطح اليدين.
- فرك اليدين راحة لراحة للحصول على رغبة تغطي راحتي اليدين.
- فرك راحة اليد اليمنى على ظهر اليد اليسرى مع تشبيك الأصابع، والعكس بالعكس.
- فرك اليدين من جديد راحة لراحة مع تشبيك الأصابع.
- فرك ظهر الأصابع على راحة اليد المقابلة مع تشبيكها، وتكرار العملية لكل يد.
- فرك الإبهام الأيسر بحركة دائرية داخل راحة اليد اليمنى والعكس بالعكس.
- تنظيف أطراف الأصابع بحركة دائرية إلى الأمام والخلف مع تشبيك أصابع اليد اليمنى في راحة اليد اليسرى والعكس بالعكس.
- شطف اليدين جيداً بالماء الجاري.
- إغلاق حنفية المياه العامل بالمرفق بواسطة محرمة ورقية لتفادي التلوث.
- تجفيف اليدين جيداً باستخدام محرمة ورقية للاستعمال الواحد.

ملاحظة: يجب أن تستمر عملية غسل اليدين من 20 إلى 30 ثانية، ويمكن تحديد المدة عبر غناء أغنية "سنة حلوة يا جميل" مرتين. كما يجب غسل اليدين قبل وبعد تحضير الطعام، تناول الطعام، وبعد استخدام المراض، أو العطس، أو السعال، أو تنظيف الأنف.

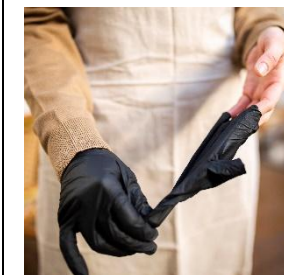


ارتداء معدات الوقاية الشخصية (PPE): اختيار المعدات المناسبة

- ارتداء معدات الوقاية الشخصية (غطاء الرأس، وزرة غير قابلة للتبديل، الأكمام القابلة للتبديل، والقفازات الخالية من النيتريال) خلال مراحل العجن، والتشكيل، والتنظيف بعد الانتهاء من العمل في عملية صناعة الخبز.
- ارتداء معدات الوقاية الشخصية (غطاء الرأس، وزرة غير قابلة للتبديل، الأكمام القابلة للتبديل، والقفازات المتينة) خلال مرحلة الخبز في عملية صناعة الخبز.

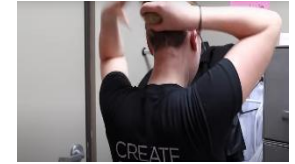


- ارتداء القناع القابل للتبديل عند التعامل مع الطحين لتجنب استنشاق غباره
- استبدال القفازات القابلة للتبديل عند الانتقال من مرحلة إعداد مكان العمل إلى مرحلة العجن.
- استبدال القفازات القابلة للتبديل بالقفازات المتينة عند الانتقال إلى مرحلة الخبز.



ارتداء معدّات الوقاية الشخصية (PPE): ارتداء المعدّات بالترتيب الصحيح

- إزالة جميع المجوهرات والساعات التي قد تتسبب في انتقال التلوث المتبادل.
- غسل اليدين وتعقيمهما كما ورد في الخطوات السابقة.
- ارتداء غطاء الرأس (ويُسحب الشَّعر إلى الخلف في حالة النساء).
- ارتداء الوزرة الغير القابلة للتبديل أو سترة الطاهي.
- ارتداء الأكمام القابلة للتبديل.
- ارتداء القفّازات الخالية من النيتريل.



اتخاذ التدابير الوقائية ضد المخاطر والملوثات المحددة: المخاطر البيولوجية

- فصل المواد الأولية وفق تصنيفها إلى مواد جافة وسائلة.
- فصل المواد الأولية وفق تصنيفها إلى مواد مُسببة للحساسية وأخرى غير مُسببة لها.
- التأكد من أنّ نظام التهوية يعمل بشكل سليم (ميزان الحرارة يشير إلى درجة حرارة بين 20 و 24 درجة مئوية، والرطوبة النسبية بين 40% و 60%).

ملاحظة: تُعدّ المخاطر البيولوجية ناتجة عن الكائنات الممرضة التي يمكن أن تسبب أمراضًا منقولة عبر الأغذية عند استهلاكها من قبل الإنسان. وتشمل الأنواع الأربعة الرئيسية من الممرضات: الفيروسات، البكتيريا، الطفيليات، والفطريات. في سياق تحضير الأغذية (ومنها عملية صناعة الخبز)، يمكن أن تظهر هذه المخاطر من خلال:

- غياب الفصل والتنظيم بين المواد الأولية الجافة (مثل الطحين) والسائلة (مثل البيض والماء).
- غياب الفصل بين المواد المُسببة للحساسية (طحين القمح، البيض، السمسم) وغير المُسببة لها (الطحين الخالي من الغلوتين، الملح، السكر).
- ضعف النظافة الشخصية ممّا يؤدي إلى تلوّث متبادل بالبكتيريا والفيروسات يتسبب بأمراض منقولة عبر الأغذية.
- إهمال ارتداء معدّات الوقاية الشخصية أثناء تجهيز الأغذية (غطاء الرأس، الأكمام القابلة للتبديل، الفقايزات الخالية من النيتريل).
- تعطلّ أو غياب نظام التهوية في وحدة تصنيع المخبوزات.



اتخاذ التدابير الوقائية ضد المخاطر والملوثات المحددة: المخاطر الكيميائية

- التعامل مع مواد التنظيف الكيميائية (مثل BD 200 و Protect concentrate) وتخزينها بطريقة آمنة.
- قراءة ملصق مواد التنظيف أو المطهّرات بعناية قبل الاستخدام.
- الرجوع إلى نشرة بيانات السلامة الإلزامية (MSDS) للتأكد من أساليب التعامل والاستخدام الآمن.
- وضع مواد التنظيف الكيميائية في خزائن تخزين منفصلة عن منطقة التشغيل، في مكانٍ مظلم لنفاذي أي تفاعل للمواد الكيميائية مع الضوء.

ملاحظة: تُعدّ المخاطر الكيميائية من أنواع العناصر السامة المحتملة للاستهلاك البشري، وتنشأ أساسًا من الاستخدام المفرط أو بقاء بقايا مواد التنظيف الكيميائية، ومحاليل إزالة الترسبات، والمطهّرات، بالإضافة إلى تسرب الغازات. في سياق تحضير الأغذية والمشروبات، يمكن أن تظهر هذه المخاطر من خلال:

- انتقال بقايا المواد الكيميائية المنظّفة إلى الأسطح الملامسة للأغذية.
- سوء استخدام مواد التنظيف الكيميائية، ومحاليل إزالة الترسبات، والمطهّرات من حيث المدة، أو التركيز، أو معدل التطبيق.




اتخاذ التدابير الوقائية ضد المخاطر والملوثات المحددة: المخاطر الفيزيائية

- فحص معدّات التشغيل للتأكد من عدم وجود أي أسلاك كهربائية مكشوفة.
 - تنظيف السوائل فوراً، خصوصاً الطحين أو الماء أو الدهن، باستخدام بساطات مقاومة للانزلاق.
 - تطبيق تقنيات التقطيع السليمة والحفاظ على السكاكين حادة ومصانة بشكل جيد.
- ملاحظة: يمكن اكتشاف المخاطر الفيزيائية بالعين المجردة، وهي تتخذ أشكالاً متعددة مثل: الغبار، الأسطح والسوائل الساخنة، الأدوات الحادة، الأرضيات الزلقة، الضجيج، قطع الزجاج المكسورة، المسامير، وحتى المجوهرات. وفي سياق عمليات تحضير الأغذية (ومنهما صناعة الخبز)، يمكن أن تظهر هذه المخاطر من خلال:
- المياه الساخنة التي قد تُسبب الحروق.
 - الأسلاك أو الكابلات الكهربائية المكشوفة التي قد تُسبب تماساً كهربائياً (خطراً كهربائياً).
 - الأرضيات الزلقة التي قد تؤدي إلى إصابات جسيمة.
 - الأدوات المعدنية الحادة أو المكسورة (مثل السكاكين والشفرات) أو الشظايا المعدنية الناتجة عن حركة الآلات، التي قد تُسبب جروحاً أو نزيفاً.



تجهيز المواد الأولية اللازمة لعمليات التشغيل

<p>تخزين المواد الأولية (طحين القمح، الطحين المتعدد الاستعمالات، الخميرة الجافة النشطة، السكر، الملح):</p> <ul style="list-style-type: none"> • وضع المواد الأولية في ظروف جافة (بنسبة رطوبة نسبية تتراوح بين 50% و60% تُقاس بجهاز قياس الرطوبة الرقمي) بعيداً عن التعرّض المباشر للضوء. • مدة الصلاحية بعد فتح العبوة: • من 6 إلى 8 أشهر للطحين المتعدد الاستعمالات. • من 3 إلى 6 أشهر لطحين القمح الكامل. • 4 أشهر للخميرة الجافة عند حفظها في ظروف باردة (مثل الثلاجة). • سنتان للسكر والملح لضمان الجودة المثلى. 	
<p>تخزين السكر والملح: وضع المواد في الحاويات:</p> <ul style="list-style-type: none"> • تفريغ كل من المكونات (السكر، الملح) في حاويات بلاستيكية مخصصة للأغذية. • إغلاق الحاويات أو العرّبات بالأغطية المخصصة لها. 	 
<p>تخزين السكر والملح: ترتيب الحاويات:</p> <ul style="list-style-type: none"> • وضع الحاويات أو العرّبات تحت الطاولة المصنوعة من الفولاذ غير القابل للصدأ. • تطبيق مبدأ الوارد أولاً يُستهلك أولاً (FIFO) في استهلاك المواد. • وضع ملصقات تعريف دائمة على رفوف تخزين المواد الأولية باستخدام قلم تحديد دائم وملصقات لاصقة، وفق التصنيفات المحددة مسبقاً (مواد مُسببة للحساسية، مواد غير مُسببة للحساسية، مواد جافة، مواد سائلة) لنفاذي أي خطر تلوث متبادل. 	 

<p style="text-align: right;">تخزين أدوات الخَبز:</p> <ul style="list-style-type: none"> • وضع أدوات المخبز (مثل السكين، خَفَاقَة، الملعقة المسطّحة، الملاعق...) في حاوية من الفولاذ غير القابل للصدأ. • ترتيب مُلحقات المخبز حسب نوع مادّتها (مثل الأدوات الزجاجيّة مع بعضها، والأدوات المصنوعة من الفولاذ غير القابل للصدأ مع بعضها). • وضع الأدوات الخشبيّة (مثل الشوبك ولوح التقطيع الخشبي) والمناشف القماشية على طاولة التحضير. 	
--	---

تجهيز آلة عجن العجين لعمليات التشغيل اللاحقة	
<p style="text-align: right;">تجهيز العجّان الحلزوني:</p> <ul style="list-style-type: none"> • التأكّد من نظافة الآلة وأنّ الوعاء فارغ تماماً. • إدخال سلك الكهرباء في الجهة الخلفيّة للعجّان. • توصيل كابل الكهرباء الخاص بالعجّان بمقبس (بريز) الكهرباء. 	
<ul style="list-style-type: none"> • تدوير زرّ التوقّف الطارئ للتحقّق من عمله. • تشغيل مصدر الطاقة الرئيسي للعجّان من خلال تدوير مفتاح التشغيل. • ضبط السرعة على المستوى 1 مثلاً عبر مفتاح التحكم بالسرعة. 	

<ul style="list-style-type: none"> • الضغط على زرّ التشغيل لتفعيل عمل العجان. • مراقبة دوران أداة العجن المسطّحة داخل العجان. • ضبط السرعة على المستوى 0 لإيقاف دوران العجان. <p>تحذير: يُمنع إدخال اليد أو أيّ أداة في الآلة أثناء تشغيلها.</p>	  
<p style="text-align: center;">التحقّق من معايرة ميزان الحرارة:</p> <ul style="list-style-type: none"> • التأكّد من معايرة ميزان الحرارة عبر إدخاله في إبريق حليب يحتوي على ماء بارد، مع التأكّد من أنّ القراءة تُظهر 0°م (الخطوة الأولى). • التحقّق من المعايرة عبر إدخال الميزان في ماء مغلي بدرجة حرارة 100°م (الخطوة الثانية). • تعديل ميزان الحرارة بواسطة البرغي المخصّص في حال غياب المعايرة الدقيقة. • تدوين نتائج المعايرة في سجلّ المتابعة. (logbook) 	  




2.1.2 الأدوات والمواد

التعليق	العدد ¹	الصورة	الأدوات
	2 للورشة		حقيبة الإسعافات الأولية تتضمّن المواد الأساسية للإسعافات الأولية في الورشة.
	آلة واحدة لكل صف		آلة العجن (العجان الحلزوني)
	مجموعة من 3 حاويات لكل صف (شمل كل حاوية بمادة أولية: الطحين، السكر، الملح للاستخدام).		حاويات بلاستيكية مخصصة للأغذية
	قطعة واحدة لكل متدرّب		إبريق الحليب
	مجموعة مجارف (توضع مجرفة واحدة في كل حاوية من الفولاذ غير القابل للصدأ للمواد الأولية).		مجموعة مجارف من الفولاذ غير القابل للصدأ

¹ الكمية المعيّر عنها لورشة العمل تعني أنّ العنصر يمكن استخدامه لمقرّرات تدريبية مختلفة في نفس الورشة، وهذا يعني أن المقرّرين التدريبيين اللذين يستخدمان العنصر نفسه لا يمكن تقديمهما في نفس الوقت. تحذير! قبل شراء العنصر، يجب التّحقّق ممّا إذا كان موجوداً بالفعل في الورشة لتجنّب التكرار غير الضروري. أيضاً، يجب مراجعة القائمة والتّحقّق منها من قبل محترف ذو خبرة.

التعليق	العدد	الصورة	الأدوات
	قطعة واحدة لكل متدرّب		قَاطِع عجين من الفولاذ غير القابل للصدأ
	قطعة واحدة لكل متدرّب		شوبك
	قطعة واحدة لكل صف		لوح تقطيع خشبي
	قطعة واحدة لكل متدرّب		ملعقة مسطحة من الفولاذ غير القابل للصدأ (Spatule)
	قطعة واحدة لكل متدرّب		سكين تقطيع من الفولاذ غير القابل للصدأ

التعليق	العدد	الصورة	الأدوات
	آلة واحدة لكل صف		شواية صاج كهربائية
	آلة واحدة لكل صف		فرن كهربائي
	قطعة واحدة لكل صف		ميزان صناعي لقياس الكتلة
	طاولتان لكل صف		طاولة صناعية من الفولاذ غير القابل للصدأ
	قطعة واحدة لكل متدرّب		ميزان حرارة
	قطعة واحدة لكل صف		جهاز قياس الرطوبة (Hygrometer)

التعليق	العدد	الصورة	الأدوات
	خزانة واحدة لكل صف		خزانة مواد التنظيف
	قطعة واحدة لكل صف		رفء تخزين الأدوات
	حوض واحد لكل صف		حوض من الفولاذ غير القابل للصدأ مزود بحنفية مياه

التعليق	العدد	الصورة	المواد والمستهلكات
	عبوة واحدة (50 زوجاً) لكل صف		معدات الحماية الشخصية قفازات خالية من النيتريل
	قطعة واحدة لكل متدرب		قفازات متينة

التعليق	العدد	الصورة	المواد والمستهلكات
	قطعة واحدة لكل متدرّب		قلم تحديد دائم
	لفافة واحدة (100 قطعة) لكل صفّ		لفائف ملصقات لاصقة
	قناع واحد لكل متدرّب		أقنعة قابلة للتبديل
	عبوة واحدة (50 زوجًا) لكل صفّ		أكمام قابلة للتبديل
	عبوة واحدة (100 قطعة) لكل صفّ		غطاء رأس

التعليق	العدد	الصورة	المواد والمستهلكات	
	وزرة واحدة (غير قابلة للتبديل) لكل متدرب		وزرة	
	مجموعة واحدة (تتضمن 3 قطع) لكل متدرب		مناشف تنظيف	مواد التنظيف
	قطعة واحدة لكل صف		مناديل ورقية	
	قطعتان لكل صف (واحدة للصابون وواحدة للمطهر)		موزع صابون / مطهر يدين	
	غالون واحد لكل صف		صابون يدين	

التعليق	العدد	الصورة	المواد والمستهلكات	
	غالون واحد لكل صفت		مطهر يدين	
	كيسان (2 كغ/كيس) لكل صفت		مياه باردة / مكعبات ثلج	
	كيس واحد (25 كغ) لكل صفت		سكر	
	كيس واحد (25 كغ) لكل صفت		ملح	المواد الأولية
	10 أكياس (50 كغ/كيس) لكل صفت		طحين القمح	

التعليق	العدد	الصورة	المواد والمستهلكات	
	10 أكياس (50 كغ/كيس) لكل صف		الطحين المتعدّد الاستعمالات	
	علبة واحدة (20 قطعة/علبة) لكل صف		خميرة جافة نشطة	
	برميل (غالون) واحد لكل صف		ماء صالح للشرب	

2.2.1 التقييم التكويني

اسم المتدرّب	التاريخ:	
القدرة/المخرج التعلّمي	معايير وحدة الكفاية 1 – إعداد مكان العمل	نعم/كلا
	هل بلّل المتدرّب يديه بالماء؟	
	هل وضع المتدرّب ضغطتين من الصابون لتغطية جميع أسطح اليدين؟	
	هل فرك المتدرّب يديه راحة لراحة لتكوين رغوة تغطّي راحتين؟	
	هل فرك المتدرّب راحة يده اليمنى على ظهر اليد اليسرى مع تشبيك الأصابع والعكس بالعكس؟	
	هل فرك المتدرّب اليدين مجدداً راحة لراحة مع تشبيك الأصابع؟	
	هل فرك المتدرّب ظهر الأصابع على راحة اليد المقابلة مع تشبيكها، وكزّر هذه الحركة لكلّ يد؟	
	هل فرك المتدرّب الإبهام الأيسر داخل راحة اليد اليمنى بحركة دائرية والعكس بالعكس؟	
	هل نظف المتدرّب أطراف أصابعه بحركة دائرية أمامية وخلفية مع تشبيك أصابع اليدين؟	
	هل شطف المتدرّب يديه جيّداً بالماء الجاري؟	
	هل أغلق المتدرّب صنوبر الماء العامل بالمرفق باستخدام محرمة ورقية لتجنّب التلوّث؟	
	هل جفّف المتدرّب يديه جيّداً باستخدام محرمة ورقية للاستعمال الواحد؟	
	هل ارتدى المتدرّب معذات الوقاية الشخصية (غطاء الرأس، وزرة غير قابلة للتبديل، الأكمام القابلة للتبديل، القفازات الخالية من النيتريل) خلال مراحل العجن والتشكيل والتنظيف بعد الخدمة؟	
	هل ارتدى المتدرّب معذات الوقاية الشخصية (غطاء الرأس، وزرة غير قابلة للتبديل، الأكمام القابلة للتبديل، القفازات المنيّة) خلال مرحلة الخبز؟	
	هل ارتدى المتدرّب القناع القابل للتبديل عند التعامل مع الطحين لتجنّب استنشاق غباره؟	
	هل بدّل المتدرّب القفازات القابلة للتبديل عند الانتقال من مرحلة تجهيز مكان العمل إلى مرحلة العجن؟	
	هل استبدل المتدرّب القفازات القابلة للتبديل بالقفازات المنيّة خلال عملية الخبز؟	
	هل أزال المتدرّب جميع المجوهرات والساعات التي قد تتسبّب في التلوّث المتبادل؟	
	هل غسل المتدرّب يديه وعقمها كما ورد سابقاً؟	
	هل ارتدى المتدرّب غطاء الرأس (مع سحب الشّعر إلى الخلف في حالة النساء)؟	
	هل ارتدى المتدرّب وزرة غير قابلة للتبديل أو سترة الطاهي؟	
	هل ارتدى المتدرّب الأكمام القابلة للتبديل؟	
	هل ارتدى المتدرّب القفازات الخالية من النيتريل؟	
	هل فصل المتدرّب الموادّ الأولية وفق تصنيفها إلى موادّ جافّة وسائلة؟	
	هل فصل المتدرّب الموادّ الأولية وفق تصنيفها إلى موادّ مُسببة للحساسية وأخرى غير مُسببة لها؟	
	هل تحقّق المتدرّب من عمل نظام التهوية (درجة الحرارة بين 20 و 24°م، والرطوبة النسبية بين 40% و 60%)؟	
	هل قرأ المتدرّب بعناية ملصق منظف أو مطهر الأسطح الكيميائي؟	
	هل رجع المتدرّب إلى نشرة بيانات السلامة الإلزامية (MSDS) للتأكد من أساليب التعامل والاستخدام الآمن؟	
	هل وضع المتدرّب مواد التنظيف الكيميائيّة في خزانة تخزين منفصلة عن منطقة التشغيل وفي مكان مظلم لتجنّب التفاعل مع الضوء؟	
	هل فحص المتدرّب معذات التشغيل للتأكد من عدم وجود أسلاك كهربائيّة مكشوفة؟	
	هل نظّف المتدرّب السوائل فوراً (خصوصاً الطحين، الماء، أو الدهن) باستخدام بساطات مقاومة للانزلاق؟	
	هل استخدم المتدرّب تقنيّات التقطيع السليمة وحافظ على السكاكين حادة ومصانة؟	
	هل وضع المتدرّب الموادّ الأولية في ظروف جافّة (رطوبة نسبية بين 50% و 60% بحسب جهاز قياس الرطوبة) وبعيداً عن الضوء المباشر؟	
	هل فرغ المتدرّب الموادّ الأولية (السكّر، الملح) في حاويات بلاستيكيّة مخصّصة للأغذية؟	
	هل أغلق المتدرّب الحاويات أو العرّبات بأغطيتها المخصّصة؟	
	هل وضع المتدرّب الحاويات أو العرّبات تحت الطاولة المصنوعة من الفولاذ غير القابل للصدأ؟	
تجهيز المواد الأولية اللازمة لعمليات التشغيل		

Improving the Quality and Attractiveness of Vocational Education and Training in Lebanon for vulnerable social groups (QuA-VET)

هل طبق المتدرّب مبدأ "الوارد أولاً يُستهلك أولاً" (FIFO) في استهلاك المواد؟	
هل وضع المتدرّب ملصقات على رفوف الموادّ الأولية باستخدام قلم تحديد دائم وملصقات وفق التصنيفات المحدّدة مسبقاً (موادّ مُسبّبة للحساسية، غير مُسبّبة، جافّة، سائلة) لتفادي التلوّث المتبادل؟	
هل وضع المتدرّب أدوات المخبز في حاويات من الفولاذ غير القابل للصدأ (مثل السكين، الخفّاق، الملعقة المسطّحة، الملاعق... إلخ)؟	
هل خزّن المتدرّب مُلحقات المخبز وفق تصنيفها حسب نوع المادة (مثل الأدوات الزجاجيّة مع بعضها)؟	
هل وضع المتدرّب الأدوات الخشبيّة (مثل الشوبك ولوح التقطيع الخشبي) والمناشف القماشية على طاولة التحضير؟	
هل تأكّد المتدرّب من نظافة الآلة وأنّ الوعاء فارغ؟	
هل أدخل المتدرّب سلك الكهرباء في الجهة الخلفيّة للعجان؟	
هل أوصل المتدرّب كابل الكهرباء بمقيس (بريز) الكهرباء؟	
هل دور المتدرّب زرّ التوقّف الطارئ للتحقّق من عمله؟	
هل شغّل المتدرّب مصدر الطاقة الرئيسي للعجان عبر مفتاح التشغيل؟	
هل ضبط المتدرّب السرعة على المستوى 1 من خلال مفتاح التحكم بالسرعة؟	
هل ضغط المتدرّب زرّ التشغيل؟	
هل راقب المتدرّب دوران أداة العجن المسطّحة في العجان؟	
هل أعاد المتدرّب السرعة إلى المستوى 0 لإيقاف دوران العجان؟	
هل تحقّق المتدرّب من معايرة ميزان الحرارة بإدخاله في إبريق حليب يحتوي على ماء بارد وقراءة 0°م (الخطوة الأولى)؟	
هل تحقّق المتدرّب من المعايرة بإدخال الميزان في ماء مغلي بدرجة 100°م (الخطوة الثانية)؟	
هل عدّل المتدرّب ميزان الحرارة بواسطة البرغي في حال غياب المعايرة الدقيقة؟	
هل دَوّن المتدرّب نتائج المعايرة في سجلّ المتابعة؟	
	التحقّق من جاهزيّة معدّات الإنتاج، مثل آلة العجن

2.2.2 التقييم التلخيصي

	التاريخ:	اسم المتدرب:	
	التاريخ:	اسم المقيم:	
يعتبر المتدرب كفواً إذا أظهر أداءً مثاليًا في جميع المعايير التالية للتقييم المتعلق بوحدة الكفاية 1 – إعداد مكان العمل			
معايير التقييم	الصفة المؤهلة	نعم	كلا (*)
اتخاذ التدابير الوقائية ضد المخاطر والملوثات المحددة.	يجب أن يكون المتدرب قادرًا على تحديد المخاطر المحتملة وأسباب التلوث المتبادل وتطبيق الإجراءات الوقائية خلال 10 دقائق.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
تجهيز المواد الأولية اللازمة لعمليات التشغيل	يجب أن يكون المتدرب قادرًا على تجهيز وتنظيم المواد الأولية اللازمة للتشغيل اللاحق وفق مبدأ الوارد أولاً يُستهلك أولاً (FIFO) خلال أقل من 20 دقيقة.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
التحقق من جاهزية معدات الانتاج، مثل آلة العجن	يجب أن يكون المتدرب قادرًا على تجهيز آلة العجن خلال أقل من 10 دقائق.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
المعايير (*)	دليل على عدم الامتثال إن وجد (**)		
توقيع المقيم:	التاريخ:		
توقيع المتدرب:	التاريخ:		

3.1 المعايير التدريبية – الوحدة 2

3.1.1 إرشادات التدريب

المواد والمستهلكات المطلوبة:	الأدوات المطلوبة:	القدرة/المخرج التعلّمي:
<ul style="list-style-type: none"> • معدات الوقاية الشخصية (PPE): وزرة غير قابلة للتبديل، قفازات خالية من النيتريل، أكمام قابلة للتبديل، غطاء رأس. • المواد الأولية: سكر، طحين القمح، الطحين المتعدد الاستعمالات، ماء صالح للشرب، خميرة جافة نشطة، سكر، ملح، زيت زيتون، زعتر، زيت نباتي، جبنة حلومي أو عكاوي، حليب. • المواد المساندة للتنظيف: منشفة رطبة، مناشف تنظيف، صابون، موزع صابون، مناديل ورقية. 	<ul style="list-style-type: none"> • آلة العجن (العجان الحزوني) • ميزان رقمي • أوزان معايرة صناعية • حاوية مخصصة للأغذية • سطل بلاستيكية مخصصة للأغذية • مجموعة مجارف من الفولاذ غير القابل للصدأ • طاولة صناعية من الفولاذ غير القابل للصدأ • مجموعة أكواب وملاعق قياس من الفولاذ غير القابل للصدأ • سكين من الفولاذ غير القابل للصدأ • وعاء عجين خزفي • ملعقة سيليكون مخصصة للأغذية • خفاقة من الفولاذ غير القابل للصدأ • مجموعة أكواب زجاجية • وعاء زجاجي سعة 2 كغ • ميزان حرارة 	<ul style="list-style-type: none"> • تجهيز الميزان الرقمي لعمليات الانتاج اللاحقة. • إعداد العجين وفقاً للوصفة الخاصة بخبز العربي. • إعداد العجين وفقاً للوصفة الخاصة بالخبز الفرنسي. • إعداد العجين وفقاً للوصفة الخاصة بالمنقوشة. • إعداد العجين وفقاً للوصفة الخاصة بالصاج. <p>موقع التدريب:</p> <p>ورشة عمل داخلية بمساحة تقديريّة تبلغ 10 × 20 أمتار تُجهز لتحاكي بيئة عمل عجن العجين.</p>

تجهيز الميزان الرقمي لعمليات الانتاج اللاحقة

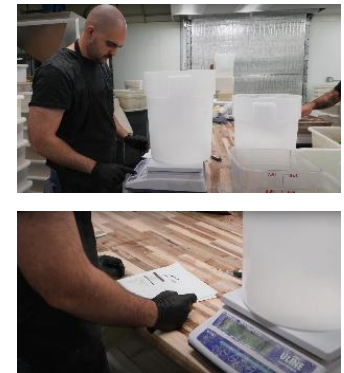
تجهيز الميزان الرقمي:	
<ul style="list-style-type: none"> • اختيار الميزان الرقمي بناءً على أخف وأثقل عينة سيتم وزنها، وحجمها، إضافة إلى الدقة المطلوبة (عدد الأرقام بعد الفاصلة). • وضع الميزان الرقمي على طاولة من الفولاذ غير القابل للصدأ تكون مستوية وثابتة. • توصيل الميزان الرقمي بمصدر الكهرباء. • تحريك زر التشغيل الموجود في أسفل الميزان نحو اليمين لتفعيله. • الضغط مطوّلاً على مفتاح إعداد وحدة الوزن حتّى تظهر كلمة "unit" على الشاشة. • الضغط على الزر رقم 2 لاختيار وحدة القياس المطلوبة "g/Kg". 	

معايرة الميزان الرقمي

- إيقاف تشغيل الميزان.
- إعادة تشغيل الميزان.
- إزالة جميع العناصر عن المنصة.
- الضغط في الوقت نفسه على الزرّ (.) وعلى UNIT WEIGHT PRESET عند ظهور الصفر على الشاشة.
- إدخال قيمة وزن المعايرة الأخيرة يدويًا عندما تبدأ بالإضاءة على شاشة الوزن.
- وضع وزن المعايرة المطلوب على الميزان.
- الضغط على مفتاح MC عند استقرار قراءة الوزن.
- إزالة الوزن عند عودة العدّاد إلى الصفر.
- ملاحظة أمان: يُمنع تحميل الميزان أوزانًا تتجاوز قدرته القصوى.



- وضع وعاء العجن الفارغ على الميزان وترك القراءة لتستقرّ.
- الضغط على زرّ Tare لتصفير الميزان من وزن الوعاء.



تحضير بادئ العجينة

- وضع وعاء الخلط على الميزان الرقمي بعد تصفيره.
- إضافة 240 مل من الماء الدافئ (حوالي 40°م) إلى وعاء الخلط.
- إضافة نصف ملعقة صغيرة من السكر (حوالي 2.5 غرام) إلى الماء.

تحذير: يجب ألا تتجاوز درجة حرارة الماء الدافئ المضاف إلى وعاء الخلط 45°م لتجنب موت الخميرة.



- إضافة 2.25 ملعقة صغيرة من الخميرة الجافة النشطة (حوالي 12 غراماً) إلى المزيج.
- خفق المزيج بخفافة من الفولاذ غير القابل للصدأ حتى يذوب تماماً ولا تبقى أي كتّلات.



إضافة باقي المكونات اللازمة:









- نخل الطحين باستخدام منخل من الفولاذ غير القابل للصدأ لتفكيك التكتلات.
- إضافة نصف كوب (60 غراماً) من الطحين إلى المزيج المتجانس.
- خفق المزيج بخفافة من الفولاذ غير القابل للصدأ لتوحيد القوام.
- ترك المزيج جانباً لمدة 10 دقائق ليترتاح.







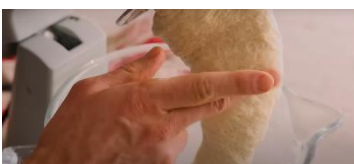




<ul style="list-style-type: none"> • بعد فترة الراحة، إضافة ملعقة صغيرة (5 غرامات) من الملح إلى المزيج. • إضافة ملعقتين صغيرتين (10 غرامات) من زيت الزيتون لإعطاء العجين ليونة وغنى أكبر. 	 
<ul style="list-style-type: none"> • إضافة 2.5 كوب (300 غرام) من الطحين المتعدّد الاستعمالات إلى المزيج. • خلط المكونات بالخفّاقة قبل نقلها إلى آلة العجن. 	 
<p style="text-align: center;">عجن العجين</p> <ul style="list-style-type: none"> • تشغيل آلة العجن لمدة 3 دقائق على السرعة 1. • تغطية العجين بمنشفة نظيفة وجافة وتركه يرتاح لمدة 10 دقائق. 	 
<ul style="list-style-type: none"> • عجن العجين مجددًا لمدة دقيقتين إضافيتين لضمان الحصول على قوام مرّن وناعم. • فحص مرونة وليونة العجين يدويًا. • عجن العجين يدويًا إذا دعت الحاجة لتحسين القوام. 	  

<p>تحضير العجين لعملية التخمير:</p> <ul style="list-style-type: none"> • التأكد بواسطة ميزان الحرارة من أنّ درجة حرارة الغرفة تتراوح بين 24°م و29°م لضمان عملية تخمير فعّالة. • إضافة بضع قطرات من زيت الزيتون إلى وعاء الخلط الفارغ المخصّص للأغذية. • نقل العجين المعجون إلى الوعاء المدهون بزيت الزيتون. 	 
<ul style="list-style-type: none"> • تغطية العجين بمنشفة نظيفة ورطبة لمنع تشكّل طبقة جافة على سطحه. • وضع العجين المغطى في مكان دافئ لمدة ساعة ليختمر ويتضاعف حجمه. • كشط بقايا العجين عن طاولة التحضير باستخدام قاطع عجين من الفولاذ غير القابل للصدأ. 	  

إعداد العجين وفقاً للوصفة الخاصة بالخبز الفرنسي	
<p>إعداد بادئ الخميرة</p> <ul style="list-style-type: none"> • وضع وعاء الخلط على الميزان الرقمي بعد تصفيره. • إضافة كوبين من الماء الدافئ (480 مل تقريباً بدرجة حرارة 40°م) إلى وعاء الخلط. • إضافة ملعقة طعام واحدة (5 غرامات) من الخميرة الجافة النشطة. 	  
<ul style="list-style-type: none"> • إضافة ملعقتين صغيرتين (10 غرامات) من السكر. • تحريك المزيج وتركه جانباً لمدة 5 دقائق ليترتاح (يُشير تكوّن الرغوة إلى نشاط فعّال للخميرة). 	  

<p>إضافة المكونات الأخرى:</p> <ul style="list-style-type: none"> • إضافة 3 أكواب (360 غراماً) من الطحين المتعدّد الاستعمالات إلى المزيج. • إضافة ملعقة طعام واحدة من زيت الزيتون. • إضافة ملعقة ونصف صغيرة (7.5 غراماً) من الملح. 	 <p>3 cups all-purpose flour or bread flour (360g)</p>  <p>1 tsp olive oil</p>  <p>1 1/2 tsp salt</p>
<ul style="list-style-type: none"> • وضع وعاء الخلط في مكانه. • خلط المزيج بملعقة سيليكون لتكوين خليط طريّ ومتجانس. • بدء العجن بسرعة منخفضة إلى متوسطة لمدة دقيقتين. 	  
<ul style="list-style-type: none"> • وزن 2.5 كوب (300 غرام) من الطحين المتعدّد الاستعمالات. • إضافة الطحين الموزون تدريجياً إلى المزيج لضمان قوام طريّ وناعم للعجين. 	 <p>2 1/2 cups all-purpose flour or bread flour (300g)</p> 

<p>عجن العجين</p> <ul style="list-style-type: none"> • عجن المزيج لمدة 3 دقائق بسرعة متوسطة للحصول على كرة عجينة متماسكة. • التحقق يدويًا من قوام العجين. • في حال بقاء العجين لزجًا، يُضاف ملعقتان صغيرتان (10 غرامات) من الطحين ويُعجن لمدة نصف دقيقة إضافية. 	  
<ul style="list-style-type: none"> • كشط العجين من الأطراف باستخدام ملعقة سيليكون لدمج الطحين المضاف. • في حال الحاجة، يُعجن العجين لمدة دقيقة إضافية. • التحقق مجددًا من القوام يدويًا (يشير غياب الالتصاق إلى جاهزية العجين). 	   
<p>تحضير العجين لعملية التخمر</p> <ul style="list-style-type: none"> • إضافة القليل من زيت الزيتون في وعاء. • توزيع الزيت على جوانب الوعاء يدويًا. 	 

- إنزال العجين إلى الوعاء المدهون بالزيت باستخدام ملعقة سيليكون.
- تغطية العجين بمنشفة نظيفة وجافة.
- وضع العجين في مكان دافئ لمدة ساعة واحدة ليرتفع.



- كشط بقايا العجين عن طاولة التحضير باستخدام قاطع عجين من الفولاذ غير القابل للصدأ.



تحضير بادئ الخميرة

- إضافة نصف كوب من الماء إلى وعاء الخلط.
- إضافة نصف كوب من الحليب إلى الماء.
- إضافة ملعقتين صغيرتين (10 غرامات) من زيت الزيتون إلى المزيج.
- إضافة ملعقة صغيرة واحدة (5 غرامات) من السكر.
- إضافة 3/4 ملعقة صغيرة من الخميرة الجافة النشطة.
- خفق المزيج حتى يتجانس.



إضافة باقي المكونات اللازمة

- إضافة 3 أكواب (360 غراماً) من الطحين المتعدّد الاستعمالات إلى المزيج.
- إضافة ملعقة صغيرة واحدة (5 غرامات) من الملح.



<p>عجن العجين</p> <ul style="list-style-type: none"> • عجن المزيج باستخدام آلة العجن لمدة 5 دقائق. • التحقّق يدويّاً من مرونة العجين بعد العجن (يجب أن يكون العجين غير لاصق للدلالة على جاهزيّته). 	 
<p>تحضير العجين لعملية التخمير</p> <ul style="list-style-type: none"> • نثر القليل من الطحين في الوعاء. • تشكيل العجين يدويّاً على شكل كرة. • وضع العجين في الوعاء ونثر القليل من الطحين عليه. • تغطية العجين بورق لاصق (cling film). • ترك العجين ليرتاح لمدة 45 دقيقة في درجة حرارة الغرفة. 	   
<ul style="list-style-type: none"> • كشط بقايا العجين عن طاولة التحضير باستخدام قاطع عجين من الفولاذ غير القابل للصدأ. 	

تحضير خلطة المناقيش

تحضير خليط الزعتر

- إضافة ¼ كوب (30 غراماً) من الزعتر إلى وعاء فارغ.
- إضافة ¼ كوب (30 غراماً) من الزيت النباتي إلى الزعتر.
- خلط المكونات باستخدام خفاقة أو ملعقة.
- التحقق من قوام الخليط (يجب ألا يكون زيتياً جداً أو كثيفاً جداً).



تحضير خليط الجبنة

- وضع قطعة جبنة العكاوي أو جبنة الحلومي على لوح تقطيع خشبي.
- غسل اليدين وتعقيمهما كما ورد سابقاً.
- تقطيع جبنة العكاوي أو جبنة الحلومي إلى شرائح باستخدام سكين من الفولاذ غير القابل للصدأ.





- وضع شرائح الجبنة في وعاء زجاجي.
- سكب ماء بدرجة حرارة الغرفة فوق الشرائح حتى تُغطى بالكامل.



<p>تنظيف لوح التقطيع الخشبي</p> <ul style="list-style-type: none">• إزالة بقايا الجبنة عن لوح التقطيع باستخدام قاطع عجين من الفولاذ غير القابل للصدأ.• شطف لوح التقطيع بالماء في الحوض.• إضافة محلول BD 200 إلى سطح اللوح.	
<ul style="list-style-type: none">• فرك سطح اللوح بالإسفنجة باستخدام محلول التنظيف.• شطف اللوح بالماء.• تجفيف اللوح بمنشفة نظيفة وجافة.• إسناد لوح التقطيع إلى الحائط لضمان جفافه التام قبل الاستخدام التالي.	

إعداد العجين وفقاً للوصفة الخاصة بخبز الصاج	
<p>تحضير كميات المواد الأولية اللازمة</p> <ul style="list-style-type: none"> • تجهيز كوبين (240 غراماً) من طحين القمح. • تجهيز كوب واحد (120 غراماً) من الطحين المتعدد الاستعمالات. • تجهيز كوب ونصف (180 غراماً) من الماء الصالح للشرب. 	
<ul style="list-style-type: none"> • تجهيز ملعقة طعام واحدة (17 غراماً) من السكر. • تجهيز ملعقة صغيرة واحدة (5 غرامات) من الملح. • تجهيز ملعقة صغيرة واحدة (5 غرامات) من الخميرة الجافة النشطة. 	
<p>خلط المواد الأولية</p> <ul style="list-style-type: none"> • نخل نوعي الطحين في وعاء زجاجي سعة 2 كغ. • إضافة ملعقة السكر إلى الطحين. 	


<ul style="list-style-type: none"> • إضافة ملعقة الملح. • إذابة ملعقة الخميرة في كوب ماء قبل إضافتها إلى الخليط الجاف. 	
<ul style="list-style-type: none"> • إضافة الماء تدريجيًا إلى الخليط أثناء العجن يدويًا باستخدام ملعقة سيليكون مخصّصة للأغذية. • متابعة العجن اليدوي حتى تمتزج المكونات جيدًا. • التحقّق من مرونة قوام العجين (يجب أن يكون طريًا وغير لاصق). 	

3.1.2 الأدوات والمواد

التعليق	العدد ²	الصورة	الأدوات
	آلة واحدة لكل صف		آلة العجن (العجان الحلزوني)

² الكمية المعيّر عنها لورشة العمل تعني أنّ العنصر يمكن استخدامه لمقرّرات تدريبية مختلفة في نفس الورشة، وهذا يعني أن المقرّرين التدريبيين اللذين يستخدمان العنصر نفسه لا يمكن تقديمهما في نفس الوقت. تحذير! قبل شراء العنصر، يجب التّحقّق ممّا إذا كان موجودًا بالفعل في الورشة لتجنّب التكرار غير الضروري. أيضًا، يجب مراجعة القائمة والتّحقّق منها من قبل محترف ذو خبرة.

التعليق	العدد ²	الصورة	الأدوات
	مجموعة من 3 حاويات لكل صفت (ثملاً كل حاوية بمادة أولية: الطحين، السكر، الملح للاستخدام).		حاوية مخصصة للأغذية
	مجموعة مجارف (توضع مجرفة واحدة في كل حاوية من الفولاذ غير القابل للصدأ للمواد الأولية).		مجموعة مجارف من الفولاذ غير القابل للصدأ
	قطعة واحدة لكل متدرّب		ميزان حرارة
	قطعة واحدة لكل صفت		ميزان رقمي صناعي
	مجموعة واحدة لكل صفت		أوزان معايرة صناعية

التعليق	العدد ²	الصورة	الأدوات
	طاولتان لكل صف		طاولة صناعية من الفولاذ غير القابل للصدأ
	مجموعة واحدة لكل متدرب		مجموعة أكواب وملاعق قياس من الفولاذ غير القابل للصدأ
	قطعة واحدة لكل متدرب		وعاء زجاجي سعة 2 كغ
	قطعة واحدة لكل متدرب		منشفة نظيفة

التعليق	العدد ²	الصورة	الأدوات
	قطعة واحدة لكل متدرّب		منشفة رطبة
	مجموعة واحدة لكل متدرّب		مجموعة أكواب زجاجية
	قطعة واحدة لكل متدرّب		خفّاقة من الفولاذ غير القابل للصدأ
	قطعة واحدة لكل متدرّب		وعاء عجين خزفي

التعليق	العدد ²	الصورة	الأدوات
	غالونان (25 لتر لكل منهما) لكل صف		محلول BD 200
	قطعة واحدة لكل متدرّب		إسفنجة تنظيف
	قطعة واحدة لكل متدرّب		قاطع عجّين من الفولاذ غير القابل للصدأ
	قطعة واحدة لكل متدرّب		سكين من الفولاذ غير القابل للصدأ
	قطعة واحدة لكل متدرّب		ملعقة سيليكون مخصّصة للأغذية

التعليق	العدد	الصورة	المواد والمستهلكات
	وزرة واحدة لكل متدرّب		وزرة معدّات الحماية الشخصية
	علبة واحدة (50 زوجًا) لكل صفّ		قفّازات خالية من النيتريل
	علبة واحدة (50 زوجًا) لكل صفّ		أكمام قابلة للتبديل
	علبة واحدة (100 قطعة) لكل صفّ		غطاء رأس
	10 أكياس (50 كغ/الكيس) لكل صفّ		طحين القمح المواد الأوليّة

التعليق	العدد	الصورة	المواد والمستهلكات	
	10 أكياس (50 كغ/الكيس) لكل صف		طحين متعدّد الاستعمالات	
	علبة واحدة (تحتوي على 20 كيساً) لكل صف		خميرة جافة نشطة	
	كيس واحد (25 كغ) لكل صف		سكر	
	مرطبان واحد لكل تدريب		ز عتر	
	مجموعة واحدة (3 عبوات كرتونية سعة 1.5 ليتر من أنواع الحليب المختلفة: خالي الدسم، نصف دسم، كامل الدسم) لكل صف		حليب	

التعليق	العدد	الصورة	المواد والمستهلكات
	3 قطع (كتل جبنة) لكل صفت		جبنة عكاوي
	كيس واحد (25 كغ) لكل صفت		ملح
	زجاجة واحدة لكل صفت		زيت زيتون
	زجاجة واحدة لكل صفت		زيت نباتي
	برميل (غالون) واحد لكل صفت		ماء صالح للشرب

3.2 معايير التقييم – الوحدة 2

3.2.1 التقييم التكويني

اسم المتدرّب	التاريخ:
القدرة/المخرج التعلّمي	معايير وحدة الكفاية 2 - عجن العجين وفقاً للوصفات
تجهيز الميزان الرقمي لعمليات الانتاج اللاحقة	هل اختار المتدرّب الميزان الرقمي بناء على أخف وأثقل عينة سيتمّ وزنها، وحجمها، بالإضافة إلى الدقة المطلوبة (عدد الأرقام بعد الفاصلة)؟
	هل وضع المتدرّب الميزان الرقمي على طاولة مستوية وثابتة من الفولاذ غير القابل للصدأ؟
	هل أوصل المتدرّب الميزان الرقمي بمصدر الكهرباء؟
	هل حرّك المتدرّب زرّ التشغيل الموجود في أسفل الميزان نحو اليمين لتفعيله؟
	هل ضغط المتدرّب مطوّلاً على مفتاح إعداد وحدة الوزن حتى ظهرت كلمة "unit" على الشاشة؟
	هل ضغط المتدرّب على الزرّ رقم 1 لاختيار وحدة القياس المطلوبة "g/Kg"؟
	هل أوقف المتدرّب تشغيل الميزان؟
	هل أعاد المتدرّب تشغيل الميزان؟
	هل أزال المتدرّب جميع العناصر عن المنصّة؟
	هل ضغط المتدرّب في الوقت نفسه على الزرّ (.) وعلى UNIT WEIGHT PRESET عند ظهور الصفر على الشاشة؟
	هل أدخل المتدرّب يدوياً آخر قيمة وزن معايرة مستخدمة عند الإضائة على شاشة الوزن؟
	هل وضع المتدرّب وزن المعايرة المطلوب على الميزان؟
	هل ضغط المتدرّب على مفتاح MC عند استقرار قراءة الوزن؟
	هل أزال المتدرّب الوزن عند عودة العدّاد إلى الصفر؟
	هل وضع المتدرّب وزن المعايرة المطلوب على الميزان؟
	هل وضع المتدرّب وعاء بلاستيكيّ مخصّصاً للأغذية فارغاً على الميزان وترك القراءة لتستقرّ؟
	هل ضغط المتدرّب على زرّ Tare لتصفير الميزان من وزن الوعاء البلاستيكي المخصّص للأغذية؟
	هل وضع المتدرّب وعاء الخلط على الميزان الرقمي بعد تصفيره؟
	هل أضاف المتدرّب 240 مل من الماء الدافئ (حوالي 40°م) إلى وعاء الخلط؟
	هل أضاف المتدرّب نصف ملعقة صغيرة من السكر (حوالي 2.5 غرام) إلى الماء؟
هل أضاف المتدرّب 2.25 ملعقة صغيرة من الخميرة الجافة النشطة (حوالي 12 غراماً) إلى المزيج؟	
هل خفق المتدرّب المزيج بخفّافة من الفولاذ غير القابل للصدأ حتى يذوب تماماً؟	
هل نخل المتدرّب الطحين باستخدام منخل من الفولاذ غير القابل للصدأ لتفكيك التكتلات؟	
هل أضاف المتدرّب نصف كوب (60 غراماً) من الطحين إلى المزيج المتجانس؟	
هل خفق المتدرّب المزيج بخفّافة من الفولاذ غير القابل للصدأ لتوحيد القوام؟	
هل ترك المتدرّب المزيج جانباً لمدة 10 دقائق ليترتاح؟	
هل أضاف المتدرّب ملعقة صغيرة (5 غرامات) من الملح بعد فترة الراحة؟	
هل أضاف المتدرّب ملعقتين صغيرتين (10 غرامات) من زيت الزيتون لإعطاء العجين ليونة وغمي؟	
هل أضاف المتدرّب 2.5 كوب (300 غرام) من الطحين المتعدّد الاستعمالات إلى المزيج؟	
هل خلط المتدرّب المزيج بخفّافة قبل نقله إلى آلة العجن؟	
هل شغّل المتدرّب آلة العجن لمدة 3 دقائق على السرعة 1؟	
هل غطّى المتدرّب العجين بمنشفة نظيفة وجافة لمدة 10 دقائق ليترتاح؟	
هل عجن المتدرّب العجين لمدة دقيقتين إضافيتين لضمان قوام مرّن؟	
هل فحص المتدرّب مرونة وليونة العجين يدوياً؟	
هل عجن المتدرّب العجين يدوياً إذا كانت هناك حاجة لتحسين القوام؟	
هل تأكّد المتدرّب بواسطة ميزان الحرارة من أنّ درجة حرارة الغرفة تتراوح بين 24°م و29°م لضمان تخمير فعّال؟	
هل أضاف المتدرّب بضع قطرات من زيت الزيتون إلى وعاء خلط مخصّص للأغذية؟	
هل نقل المتدرّب العجين المعجون إلى الوعاء المخصّص للأغذية؟	

Improving the Quality and Attractiveness of Vocational Education and Training in Lebanon for vulnerable social groups (QuA-VET)

هل غطى المتدرّب العجين بمنشفة نظيفة ورطبة لتجنّب تشكّل طبقة جافة؟	
هل وضع المتدرّب العجين المغطى في مكان دافئ لمدة ساعة ليختم ويتضاعف حجمه؟	
هل كشط المتدرّب بقايا العجين عن طاولة التحضير باستخدام قاطع عجين من الفولاذ غير القابل للصدأ؟	
هل وضع المتدرّب وعاء الخلط على الميزان الرقمي بعد تصفيره؟	إعداد العجين وفقاً للوصفة الخاصة بالخبز الفرنسي
هل أضاف المتدرّب كوبين من الماء الدافئ (480 مل تقريباً بدرجة حرارة 40°م) إلى وعاء الخلط؟	
هل أضاف المتدرّب ملعقة صغيرة واحدة (5 غرامات) من الخميرة الجافة النشطة؟	
هل أضاف المتدرّب ملعقتين صغيرتين (10 غرامات) من السكر؟	
هل حرّك المتدرّب المزيج وتركه جانباً لمدة 5 دقائق ليرتاح (تكوّن الرغوة يدلّ على نشاط الخميرة)؟	
هل أضاف المتدرّب 3 أكواب (360 غراماً) من الطحين المتعدّد الاستعمالات إلى المزيج؟	
هل أضاف المتدرّب ملعقة طعام واحدة من زيت الزيتون؟	
هل أضاف المتدرّب ملعقة ونصف صغيرة (7.5 غراماً) من الملح؟	
هل وضع المتدرّب وعاء الخلط في مكانه؟	
هل خلط المتدرّب المزيج بملعقة سيليكون قبل تشغيل آلة العجن للحصول على خليط متجانس؟	
هل بدأ المتدرّب العجن بسرعة منخفضة إلى متوسطة لمدة دقيقتين؟	
هل وزن المتدرّب 2.5 كوب (300 غرام) من الطحين المتعدّد الاستعمالات؟	
هل أضاف المتدرّب الطحين تدريجياً إلى المزيج لضمان قوام طري؟	
هل عجن المتدرّب المزيج لمدة 3 دقائق بسرعة متوسطة لتكوين كرة عجين؟	
هل فحص المتدرّب قوام العجين يدوياً؟	
هل أضاف المتدرّب ملعقتين صغيرتين (10 غرامات) من الطحين وعجن لمدة نصف دقيقة إضافية إذا بقي العجين لزجاً؟	
هل كشط المتدرّب العجين بملعقة سيليكون لدمج الطحين المضاف؟	
هل عجن المتدرّب العجين لمدة دقيقة إضافية إذا بقي لزجاً؟	
هل فحص المتدرّب قوام العجين يدوياً (غياب الالتصاق يدلّ على جاهزيته)؟	
هل أضاف المتدرّب القليل من زيت الزيتون إلى وعاء؟	
هل ورّع المتدرّب الزيت على جوانب الوعاء يدوياً؟	
هل أنزل المتدرّب العجين إلى الوعاء المدهون بالزيت باستخدام ملعقة سيليكون؟	
هل غطى المتدرّب العجين بمنشفة نظيفة وجافة؟	
هل وضع المتدرّب العجين في مكان دافئ لمدة ساعة ليرتفع؟	
هل كشط المتدرّب بقايا العجين عن طاولة التحضير باستخدام قاطع عجين من الفولاذ غير القابل للصدأ؟	
هل أضاف المتدرّب نصف كوب من الماء إلى وعاء الخلط؟	إعداد العجين وفقاً للوصفة الخاصة بالمنقوشة
هل أضاف المتدرّب نصف كوب من الحليب إلى الماء؟	
هل أضاف المتدرّب ملعقتين صغيرتين (10 غرامات) من زيت الزيتون إلى المزيج؟	
هل أضاف المتدرّب ملعقة صغيرة (5 غرامات) من السكر؟	
هل أضاف المتدرّب ¼ ملعقة صغيرة من الخميرة الجافة النشطة؟	
هل خفق المتدرّب المزيج حتى يتجانس؟	
هل أضاف المتدرّب 3 أكواب (360 غراماً) من الطحين المتعدّد الاستعمالات؟	
هل أضاف المتدرّب ملعقة صغيرة (5 غرامات) من الملح؟	
هل عجن المتدرّب العجين باستخدام آلة العجن لمدة 5 دقائق؟	
هل فحص المتدرّب مرونة العجين يدوياً بعد العجن (يجب أن يكون غير لاصق)؟	

هل نثر المتدرّب الطحين في الوعاء؟	
هل شكّل المتدرّب العجين يدويًا على شكل كرة؟	
هل وضع المتدرّب العجين في الوعاء ونثر القليل من الطحين عليه؟	
هل غطّى المتدرّب العجين بورق لاصق (cling film)؟	
هل ترك المتدرّب العجين ليرتاح لمدة 45 دقيقة في درجة حرارة الغرفة؟	
هل كشط المتدرّب بقايا العجين عن طاولة التحضير باستخدام قاطع عجين من الفولاذ غير القابل للصدأ؟	
هل حضّر المتدرّب خليط الزعتر؟	
هل أضاف المتدرّب ¼ كوب (30 غرامًا) من الزعتر إلى وعاء فارغ؟	
هل أضاف المتدرّب ¼ كوب (30 غرامًا) من الزيت النباتي إلى الزعتر؟	
هل خلط المتدرّب المكونات بخفاقة؟	
هل فحص المتدرّب قوام الخليط (يجب ألا يكون زينبيًا جدًا أو كثيفًا جدًا)؟	
هل وضع المتدرّب قطعة جبنة حلومي أو عكاوي على لوح التقطيع الخشبي؟	
هل غسل المتدرّب يديه وعقمهما كما ورد سابقًا؟	
هل قطع المتدرّب جبنة الحلومي أو العكاوي إلى شرائح باستخدام سكين من الفولاذ غير القابل للصدأ؟	
هل وضع المتدرّب شرائح الجبنة في وعاء زجاجي؟	
هل أزال المتدرّب بقايا الجبنة عن لوح التقطيع باستخدام قاطع عجين من الفولاذ غير القابل للصدأ؟	
هل شطف المتدرّب لوح التقطيع بالماء في الحوض؟	
هل أضاف المتدرّب محلول BD 200 إلى سطح لوح التقطيع؟	
هل فرك المتدرّب سطح اللوح بالاسفنجة مستخدمًا محلول التنظيف؟	
هل شطف المتدرّب اللوح بالماء؟	
هل جفّف المتدرّب اللوح بمنشفة نظيفة وجافة؟	
هل أمال المتدرّب لوح التقطيع إلى الحائط لضمان جفافه التام قبل الاستخدام التالي؟	
هل سكب المتدرّب ماء بدرجة حرارة الغرفة فوق شرائح الجبنة حتى تُغطى بالكامل؟	
هل جهّز المتدرّب كوبين (240 غرامًا) من طحين القمح؟	إعداد العجين وفقًا للوصفة الخاصة بخبز الصاج
هل جهّز المتدرّب كوبًا واحدًا (120 غرامًا) من الطحين المتعدّد الاستعمالات؟	
هل جهّز المتدرّب كوبًا ونصفًا (180 غرامًا) من الماء الصالح للشرب؟	
هل جهّز المتدرّب ملعقة طعام واحدة (17 غرامًا) من السكر؟	
هل جهّز المتدرّب ملعقة صغيرة (5 غرامات) من الملح؟	
هل جهّز المتدرّب ملعقة صغيرة (5 غرامات) من الخميرة الجافة النشطة؟	
هل نخل المتدرّب نوعي الطحين في وعاء زجاجي سعة 2 كغ؟	
هل أضاف المتدرّب ملعقة السكر؟	
هل أضاف المتدرّب ملعقة الملح؟	
هل خفّف المتدرّب ملعقة الخميرة في كوب ماء قبل إضافتها إلى الخليط الجاف؟	
هل أضاف المتدرّب الماء تدريجيًا إلى الخليط أثناء العجن يدويًا باستخدام ملعقة سيليكون مخصّصة للأغذية؟	
هل تابع المتدرّب العجن اليدوي حتى امتزجت المكونات جيّدًا؟	
هل فحص المتدرّب مرونة العجين (يجب أن يكون طريًا وغير لاصق)؟	

3.2.2 التقييم التلخيصي

		اسم المتدرّب:	التاريخ:
		اسم المقيّم:	التاريخ:
يعتبر المتدرّب كفؤاً إذا أظهر أداءً مثاليًا في جميع المعايير التالية للتقييم المتعلق بوحدة الكفاية 2- عجن العجين وفقاً للوصفات			
معايير التقييم	الصفة المؤهلة	نعم	كلا (*)
تجهيز الميزان الرقمي لعمليات الانتاج اللاحقة	يجب أن يكون المتدرّب قادرًا على تجهيز الميزان الرقمي وتصغيره وفقاً للمعدات المستخدمة في وزن المواد الأولية (السلط البلاستيكي) خلال أقل من 5 دقائق.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
إعداد العجين وفقاً للوصفة الخاصة بالخبز العربي	يجب أن يكون المتدرّب قادرًا على إعداد عجين الخبز العربي من خلال وزن، وخط، وعجن الكميات المطلوبة من المواد الأولية وفقاً لوصفة المنتج خلال أقل من 15 دقيقة.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
إعداد العجين وفقاً للوصفة الخاصة بالخبز الفرنسي	يجب أن يكون المتدرّب قادرًا على إعداد عجين الخبز الفرنسي من خلال وزن، وخط، وعجن الكميات المطلوبة من المواد الأولية وفقاً لوصفة المنتج خلال أقل من 20 دقيقة.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
إعداد العجين وفقاً للوصفة الخاصة بالمنقوشة	يجب أن يكون المتدرّب قادرًا على إعداد عجين المناقيش من خلال وزن، وخط، وعجن الكميات المطلوبة من المواد الأولية وفقاً لوصفة المنتج خلال أقل من ساعة واحدة.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
إعداد العجين وفقاً للوصفة الخاصة بخبز الصاج	يجب أن يكون المتدرّب قادرًا على إعداد عجين خبز الصاج من خلال وزن، وخط، وعجن الكميات المطلوبة من المواد الأولية وفقاً لوصفة المنتج خلال أقل من 15 دقيقة.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
المعايير (*)	دليل على عدم الامتثال إن وجد (**)		
توقيع المقيّم:	التاريخ:		
توقيع المتدرّب:	التاريخ:		

4.1 المعايير التدريبية – الوحدة 3

4.1.1 إرشادات التدريب

المواد والمستهلكات المطلوبة:	الأدوات المطلوبة:	القدرة/المخرج التعلّمي:
<ul style="list-style-type: none"> • معدات الوقاية الشخصية (PPE): وزرة غير قابلة للتبدّل، قفازات خالية من النيتريل، أكمام قابلة للتبدّل، غطاء رأس. • المواد الأولية: طحين. • مستلزمات التنظيف: مناشف تنظيف، صابون، موزّع صابون، مناديل ورقية، مجموعة مناشف مطبخ، غلاف بلاستيكي لاصق (Cling Film). • المواد الأولية الإضافية: الطحين المتعدد الاستعمالات، طحين القمح. 	<ul style="list-style-type: none"> • فرن كهربائي • وعاء عجين من السيراميك • قاطع عجين من الفولاذ غير القابل للصدأ • أداة شقّ الخبز (Bread Lame) • ملعقة سيليكون مخصّصة للأغذية • وعاء زجاجي سعة 1 كغ • وعاء زجاجي سعة 100 غ • وعاء زجاجي سعة 2 كغ • وسادة خبز الصاج • حاوية مخصّصة للأغذية • ميزان رقمي صناعي • طاولة صناعية من الفولاذ غير القابل للصدأ • مجموعة مجارف من الفولاذ غير القابل للصدأ • شوبك • صينية باجيت baguette خاصّة • لوح تقطيع خشبي • ملعقة مسطّحة من الفولاذ غير القابل للصدأ • سكين تقطيع من الفولاذ غير القابل للصدأ (Spatule) 	<ul style="list-style-type: none"> • تشكيل عجين الخبز العربي. • تشكيل عجين الخبز الفرنسي. • تشكيل عجين المنقوشة. • تشكيل عجين خبز الصاج. <p>موقع التدريب: ورشة عمل داخلية بمساحة تقديريّة تبلغ 10 × 20 أمتار تُجهّز لتحاكي بيئة عمل تحضير الخبز.</p>
تشكيل عجين الخبز العربي		
<p>تحضير العجين للتشكيل</p> <ul style="list-style-type: none"> • إخراج العجين من مكان التخزين الدافئ. • الضغط على العجين نحو الأسفل باستخدام اليد. 		

- رشّ القليل من الطحين على سطح التحضير.
- إنزال العجين من وعاء الخلط باليد.



- تقسيم العجين إلى ثماني قطع متساوية باستخدام قاطع عجين من الفولاذ غير القابل للصدأ (يُقسم إلى نصفين ثم إلى أربعة أرباع).



تشكيل كرات العجين

- ثني أطراف كل قطعة من العجين نحو الداخل.
- ضمّ الإصبع الأوسط مع الإبهام.
- وضع اليد فوق كرة العجين.



- تحريك اليد بحركات دائرية صغيرة لتشكيل كرة صغيرة متجانسة.
- تغطية كرات العجين بمنشفة نظيفة وجافة وتركها لترتاح لمدة 10 دقائق.



فرد كرات العجين

- فرد كرات العجين على شكل دوائر بقطر 15 سم باستخدام الشوبك.
- تمرير الشوبك من منتصف الدائرة نحو الأعلى.
- ثم تمريره من المنتصف نحو الأسفل.



تشكيل عجينة الخبز الفرنسي

تحضير العجين للتشكيل

- إزالة العجين باستخدام ملعقة مسطحة من الفولاذ غير القابل للصدأ بحسب درجة التصاقه بالمنشفة المغطى بها.
- نثر القليل من الطحين على سطح التحضير.
- إنزال العجين اللاصق من الوعاء باستخدام ملعقة سيليكون.
- تقسيم العجين إلى قطعتين باستخدام قاطع عجين من الفولاذ غير القابل للصدأ.



تشكيل قطع العجين

- تشكيل كل قطعة عجين على شكل مستطيل بمقاس 22.86 سم × 30.5 سم.



- لفت العجين من أحد الجوانب بشكل حلزوني للحصول على شكل الباغيت.
- وضع العجين المشكّل في صينيّة الباغيت الخاصّة.



- تغطية الصينيّة بمنشفة نظيفة وجافة وتركها لمدة 20 دقيقة ليرتفع العجين ويرتاح.
- إبقاء العجين مغطى لمدة 10 دقائق إضافية بعد تسخين الفرن.
- إجراء 3 شقوق بطول 5 سم على سطح العجين الجاهز للخبز باستخدام أداة شقّ الخبز (Bread lame) للتحكّم بتمدّد العجين أثناء الخبز.



تشكيل عجين المناقيش

تحضير العجين للتشكيل

- وضع العجين على سطح التحضير.
- فرد العجين يدويّاً على شكل مستطيل طويل.
- تقطيع العجين إلى 4 قطع باستخدام سكين من الفولاذ غير القابل للصدأ.



تشكيل قطع العجين

- تشكيل كل قطعة عجين يدوياً على شكل كرة.
- تدوير كرات العجين على الطاولة.
- تغطية كرات العجين وتركها لترتاح لمدة 10 دقائق.



- نثر القليل من الطحين على الطاولة.
- نثر القليل من الطحين على سطح العجين من الأعلى والأسفل.
- فرد العجين باستخدام الشوبك إلى الحجم والسماكة المفضلين.



تشكيل عجين خبز الصاج

تحضير العجين للتشكيل

- رشّ صينيّة الفرن بطبقة خفيفة من الطحين المنخول لتجنّب التصاق قطع العجين.
- تقطيع العجين يدويًا إلى قطع دائرية الشكل.
- تكوير قطع العجين بالضغط عليها بين الإبهام والإصبع الأوسط لتأخذ شكلًا دائريًا متناسقًا.
- وضع كرات العجين في الصينيّة.



- رشّ القليل من الطحين المنخول على كرات العجين.
- تغطية كرات العجين بغلاف بلاستيكي لاصق (cling film).
- تغطية الغلاف البلاستيكي بمنشفة نظيفة وجافة.
- ترك كرات العجين لترتاح لمدة 45 دقيقة.



تشكيل قطع العجين

- وضع كرة العجين على طاولة التحضير المرشوشة بالطحين.
- فرد العجين يدويًا من الأطراف.
- تمديد العجين إلى شكل دائري بتحريك اليدين بحركة دائرية من الجوانب.







- نقل العجين من يدٍ إلى أخرى لزيادة تمّده وجعله أكثر نعومة.
- فرد العجين على وسادة خبز الصاج استعدادًا للخبز.



الأدوات	الصورة	العدد ³	التعليق
حاويات مخصّصة للأغذية		• مجموعة من 3 حاويات لكلّ صفت (تُملأ كلّ حاوية بمادّة أوليّة: الطحين، السكر، الملح للاستخدام).	
ميزان رقمي صناعي		• قطعة واحدة لكلّ صفت	
فرن كهربائي		• آلة واحدة لكلّ صفت	
طاولة صناعيّة من الفولاذ غير القابل للصدأ		• طاولتان لكلّ صفت	

³ الكمية المعيّر عنها لورشة العمل تعني أنّ العنصر يمكن استخدامه لمقرّرات تدريبية مختلفة في نفس الورشة، وهذا يعني أن المقرّرين التدريبيين اللذين يستخدمان العنصر نفسه لا يمكن تقديمهما في نفس الوقت. تحذير! قبل شراء العنصر، يجب التّحقّق ممّا إذا كان موجودًا بالفعل في الورشة لتجنّب التكرار غير الضروري. أيضًا، يجب مراجعة القائمة والتّحقّق منها من قبل محترف ذو خبرة.

التعليق	العدد ³	الصورة	الأدوات
	مجموعة مجارف (توضع مجرفة واحدة في كل حاوية من الفولاذ غير القابل للصدأ للمواد الأولية).		مجموعة مجارف من الفولاذ غير القابل للصدأ
	قطعة واحدة لكل متدرّب		وعاء عجين من السيراميك
	قطعة واحدة لكل متدرّب		قاطع عجين من الفولاذ غير القابل للصدأ
	قطعة واحدة لكل متدرّب		وسادة خبز الصاج
	قطعة واحدة لكل متدرّب		شوبك

التعليق	العدد	الصورة	الأدوات
	قطعة واحدة لكل متدرّب		صينيّة باغيت خاصة
	قطعة واحدة لكل متدرّب		أداة شقّ الخبز (Bread Lame)
	قطعة واحدة لكل صفّ		لوح تقطيع خشبي
	قطعة واحدة لكل متدرّب		ملعقة مسطّحة من الفولاذ غير القابل للصدأ (Spatule)
	قطعة واحدة لكل متدرّب		سكين تقطيع من الفولاذ غير القابل للصدأ

التعليق	العدد	الصورة	الأدوات
	قطعة واحدة لكل متدرّب		غلاف بلاستيكي لاصق (Cling Film)
	مجموعة واحدة لكل متدرّب		مجموعة مناشف مطبخ
	آلة واحدة لكل صفّ		ملعقة سيليكون مخصّصة للأغذية
	قطعة واحدة لكل متدرّب		وعاء زجاجي سعة 2 كغ
	قطعة واحدة لكل متدرّب		وعاء زجاجي سعة 1 كغ

التعليق	العدد	الصورة	الأدوات
	3 قطع لكل متدرّب		وعاء زجاجي سعة 100 غ

التعليق	العدد	الصورة	المواد والمستهلكات
	وزرة واحدة (غير قابلة للتبديل) لكل متدرّب		وزرة معدّات الحماية الشخصية
	علبة واحدة (50 زوجًا) لكل صفّ		قفّازات خالية من النيتريل
	علبة واحدة (50 زوجًا) لكل صفّ		أكمام قابلة للتبديل
	علبة واحدة (100 قطعة) لكل صفّ		غطاء رأس

التعليق	العدد	الصورة	المواد والمستهلكات	
	10 أكياس (50 كغ/الكيس) لكن صفت		طحين	المواد الأولية
	10 أكياس (50 كغ/الكيس) لكن صفت		طحين متعدّد الاستعمالات	

4.2.1 التقييم التكويني

اسم المتدرّب	التاريخ:	
القدرة/المخرج التعلمي	معايير وحدة الكفاية 3 - تشكيل العجين إلى أرغفة أو كعكات صغيرة أو معجنات أو أشكال أخرى	نعم/كلا
تشكيل عجين خبز عربي	هل قام المتدرّب بإخراج العجين من مكان التخزين الدافئ؟	
	هل قام المتدرّب بالضغط على العجين نحو الأسفل بيده؟	
	هل قام المتدرّب برش القليل من الطحين على سطح التحضير؟	
	هل قام المتدرّب بإنزال العجين من وعاء الخلط؟	
	هل قام المتدرّب بتقسيم العجين إلى ثماني قطع متساوية باستخدام قاطع عجين من الفولاذ غير القابل للصدأ (بنصفه ثم ربعه)؟	
	هل قام المتدرّب بثني قطع العجين إلى الداخل؟	
	هل قام المتدرّب بضمّ الإبهام مع الإصبع الأوسط؟	
	هل وضع المتدرّب اليد فوق كرة العجين؟	
	هل قام المتدرّب بتحريك يده بحركات دائرية صغيرة؟	
	هل قام المتدرّب بتغطية دوائر العجين بمنشفة نظيفة وجافة ليرتاح العجين لمدة 10 دقائق؟	
	هل قام المتدرّب بفرد كرات العجين على شكل دوائر بقطر 15.42 سم باستخدام الشوبك؟	
	هل حرّك المتدرّب الشوبك من المنتصف إلى الأعلى؟	
	هل حرّك المتدرّب الشوبك من المنتصف إلى الأسفل؟	
	تشكيل عجين الخبز الفرنسي	هل قام المتدرّب بإزالة العجين باستخدام ملعقة مسطحة من الفولاذ غير القابل للصدأ بحسب درجة التصاقه بالمنشفة؟
هل أضاف المتدرّب القليل من الطحين على سطح التحضير؟		
هل قام المتدرّب بإنزال العجين اللاصق من الوعاء باستخدام ملعقة سيليكون؟		
هل قام المتدرّب بتقسيم العجين إلى قطعتين باستخدام قاطع عجين من الفولاذ غير القابل للصدأ؟		
هل شكّل المتدرّب كلّ قطعة عجين على شكل مستطيل بمقاس 30.5×22.86 سم؟		
هل لفّ المتدرّب العجين من أحد الجوانب على شكل لفافة حلزونية (مثل السويس رول) للحصول على شكل الباغيت؟		
هل وضع المتدرّب العجين المشكّل في صينية الباغيت الخاصة؟		
هل غطّى المتدرّب صينية الباغيت بمنشفة نظيفة وجافة لمدة 20 دقيقة ليرتاح العجين ويرتاح؟		
هل أبقى المتدرّب العجين مغطى لمدة 10 دقائق إضافية بعد تسخين الفرن؟		
هل قام المتدرّب بقطع العجين الجاهز للخبز بثلاث شقوق بطول 5 سم باستخدام أداة شقّ الخبز (Bread lame) للتحكّم بتمدده أثناء الخبز؟		
تشكيل عجين المنقوشة	هل وضع المتدرّب العجين على سطح التحضير؟	
هل مدّ المتدرّب العجين يدويًا على شكل مستطيل طويل؟		
هل قطع المتدرّب العجين إلى 4 قطع باستخدام سكين من الفولاذ غير القابل للصدأ؟		
هل شكّل المتدرّب العجين يدويًا على شكل كرات؟		
هل دَوّر المتدرّب كرات العجين على الطاولة لتصبح ملساء؟		
هل غطّى المتدرّب كرات العجين ليرتاح العجين لمدة 10 دقائق؟		
هل رشّ المتدرّب قليلاً من الطحين على الطاولة؟		
هل رشّ المتدرّب قليلاً من الطحين على سطح العجين من الأعلى والأسفل؟		
هل فردّ المتدرّب العجين باستخدام الشوبك إلى الحجم والسماكة المفضّلين؟		
هل وضع المتدرّب العجين على سطح التحضير؟		
تشكيل عجين خبز الصاج	هل رشّ المتدرّب صينية الفرن بطبقة خفيفة من الطحين المنخول لتجنّب التصاق العجين؟	

Improving the Quality and Attractiveness of Vocational Education and Training in Lebanon for vulnerable social groups (QuA-VET)

	هل قطع المتدرّب العجين يدويًا إلى قطع دائرية الشكل؟	
	هل شكّل المتدرّب قطع العجين بالضغط عليها بين الإبهام والإصبع الأوسط لتصبح دائرية الشكل؟	
	هل وضع المتدرّب كرات العجين في الصينية؟	
	هل رشّ المتدرّب الطحين المنخول على كرات العجين؟	
	هل غطّى المتدرّب كرات العجين بغلاف بلاستيكي لاصق (cling film)؟	
	هل غطّى المتدرّب الغلاف البلاستيكي بمنشفة نظيفة وجافة؟	
	هل ترك المتدرّب كرات العجين لتترتاح لمدة 45 دقيقة؟	
	هل وضع المتدرّب كرة العجين على طاولة التحضير المرشوشة بالطحين؟	
	هل فرد المتدرّب العجين يدويًا من الجوانب؟	
	هل مدّ المتدرّب العجين على شكل دائرة بتحريك اليدين بحركة دائرية من الأطراف؟	
	هل نقل المتدرّب العجين من يد إلى أخرى لزيادة تمّده وجعله أكثر نعومة؟	
	هل فرد المتدرّب العجين على وسادة خبز الصاج؟	

		اسم المتدرّب:	التاريخ:
		اسم المقيّم:	التاريخ:
يعتبر المتدرّب كفوّاً إذا أظهر أداءً مثاليًا في جميع المعايير التالية للتقييم المتعلّق بوحدة الكفاية 3- تشكيل العجين إلى أرغفة أو كعكات صغيرة أو معجنات أو أشكال أخرى			
معايير التقييم	الصفة المؤهلة	نعم	كلا (*)
تشكيل عجين الخبز العربي	يجب أن يكون المتدرّب قادرًا على تشكيل عجين الخبز العربي باستخدام الشوبك وذلك خلال أقلّ من 20 دقيقة.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
تشكيل عجين الخبز الفرنسي	يجب أن يكون المتدرّب قادرًا على تشكيل عجين الخبز الفرنسي باستخدام الشوبك وذلك خلال أقلّ من 15 دقيقة.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
تشكيل عجين المنقوشة	يجب أن يكون المتدرّب قادرًا على تشكيل عجين المناقيش باستخدام الشوبك وذلك خلال أقلّ من ساعة واحدة.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
تشكيل عجين خبز الصاج	يجب أن يكون المتدرّب قادرًا على تشكيل عجين خبز الصاج باستخدام الشوبك وذلك خلال أقلّ من ساعة واحدة.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
المعايير (*)		دليل على عدم الامتثال إن وجد (**)	
توقيع المقيّم:		التاريخ:	
توقيع المتدرّب:		التاريخ:	

5.1 المعايير التّربّية – الوحدة 4

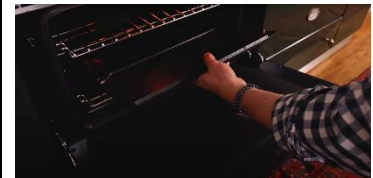
5.1.1 إرشادات التّدريب

المواد والمستهلكات المطلوبة:	الأدوات المطلوبة:	القدرة/المخرج التّعلمي:
<ul style="list-style-type: none"> • معدات الوقاية الشخصية (PPE): وزرة، قفازات نيتريل خالية من اللاتكس، أكمام واقية للاستعمال الواحد، وشبكة شعر. • مناشف تنظيف 	<ul style="list-style-type: none"> • فرن كهربائي • شواية صاج كهربائية • مجموعة مجارف من الفولاذ غير القابل للصدأ • ميزان رقمي صناعي • طاولة صناعية من الفولاذ غير القابل للصدأ • مجموعة أكواب وملاعق قياس من الفولاذ غير القابل للصدأ (Spatule) • ملعقة مسطحة من الفولاذ غير القابل للصدأ • وعاء زجاجي سعة 1 كغ • وعاء زجاجي سعة 100 غ • وسادة خبز الصاج • شوبك • صينية خبز • وعاء عجّين من السيراميك • قاطع عجّين من الفولاذ غير القابل للصدأ • وسادة خبز الصاج (مكزرة في الأصل) • مجموعة مناشف مطبخ • صينية باغيت خاصة • كوب قياس زجاجي • ملعقة سيليكون مخصّصة للأغذية • لوح تقطيع خشبي • لوح انزلاق العجين (Dough Slider Board) 	<ul style="list-style-type: none"> • خبز عجّين خبز العربي المشكّل. • خبز عجّين الخبز الفرنسي المشكّل. • خبز عجّين المنقوشة المشكّل. • خبز عجّين خبز الصاج المشكّل. <p>موقع التّدريب:</p> <p>ورشة عمل داخلية بمساحة تقديريّة تبلغ 20 × 10 أمتار تُجهّز لثحاكي بيئة عمل تحضير الخبز.</p>

خبز عجّين خبز العربي المشكّل

تشغيل الفرن الكهربائي (يُجرى أثناء مرحلة التخمير الأولى):

- وضع صفيحة الخبز (Griddle Plate) على الرف السفلي من الفرن.
- ضبط درجة حرارة الفرن على 246 درجة مئوية.



<p>خبز أقراص العجين</p> <ul style="list-style-type: none"> • وضع أقراص العجين على صفيحة الخبز باستخدام لوح انزلاق العجين (Dough Slider Board). • قلب الأربعة على الجهتين باستخدام ملعقة مثقوبة للقلب (Slotted Turner). 	 
<ul style="list-style-type: none"> • خبز العجين لمدة دقيقتين على كل جانب داخل الفرن المغلق. • وضع خبز العربي جانباً ليبرد. 	 
<p>خبز عجين الخبز الفرنسي المشكّل</p>	
<p>تشغيل الفرن الكهربائي (يُجرى أثناء الراحة النهائية للعجين):</p> <ul style="list-style-type: none"> • ضبط درجة حرارة الفرن على 190 درجة مئوية. • وضع أربعة الباغيت على الرف العلوي من الفرن. • وضع ¼ كوب من الماء الساخن في صينية على الرف السفلي للحفاظ على قرمشة القشرة. 	  

<p style="text-align: right;">خبز الباغيت</p> <ul style="list-style-type: none"> • خبز الأرغفة لمدة 25 إلى 30 دقيقة (يُشير اللون الذهبي إلى نضجها). • وضع الأرغفة جانبًا لتبرد على شبكة تبريد لتفادي الرطوبة. 	 
<p style="text-align: right;">خبز عجين المناقيش المشكل</p>	
<p style="text-align: right;">خبز عجين المناقيش المشكل</p> <ul style="list-style-type: none"> • وضع العجين على لوح تقطيع. • تصفية شرائح الجبنة الحلوم/العكاوي من الماء. 	 
<ul style="list-style-type: none"> • دهن وجه العجين بالزيت النباتي باستخدام فرشاة. • صنع ثقوبًا صغيرة بالأصابع لتجنب انتفاخ العجين داخل الفرن. • توزيع شرائح الجبنة على وجه العجين. 	  

<p>تحضير منقوشة الزعتر للخبز</p> <ul style="list-style-type: none"> • إضافة ملعقتين كبيرتين من خليط الزعتر إلى وجه العجين. • فرد المزيج يدويًا ليغطي كامل سطح العجين. • ثقب العجين بالأصابع لتجنب تمدده أثناء الخبز. 	
<p>خبز المناقيش</p> <ul style="list-style-type: none"> • وضع مناقيش الجبنة والزعتر على صفيحة مسخنة مسبقًا. • وضع الصفيحة في الفرن على درجة حرارة 200°C لمدة 5 دقائق من الأسفل و3 دقائق من الأعلى. 	
<ul style="list-style-type: none"> • اخراج منقوشة الزعتر أولاً قبل منقوشة الجبنة بـ 20 ثانية. • ترك المناقيش لتبرد وتستقر قبل التقديم. 	
<p>خبز عجينة خبز الصاج المشكل</p>	
<p>تحضير صاج الخبز</p> <ul style="list-style-type: none"> • وصل كابل الطاقة في الجزء الخلفي من الصاج. • شبك الكابل في مقبس (بريز) الكهرباء. • تشغيل الصاج بواسطة زر التشغيل. • ترك الصاج يسخن لبضع ثوانٍ حتى يصل إلى درجة حرارة 250°C. 	

	
<p>خبز خبز الصاج</p> <ul style="list-style-type: none">• رشّ قليلاً من الماء على سطح الصاج.• مسح أي فائض من الماء بمنديل ورقي جاف.• قلب العجين من وسادة الصاج إلى سطح الصاج الساخن.• ترك الخبز حتى يصبح بلونٍ متجانس.	  
<ul style="list-style-type: none">• قلب خبز الصاج إلى الجهة الأخرى لوضع ثوانٍ إضافية.• وضع خبز الصاج جانباً على منشفة نظيفة وجافة ليبرد تمامًا.	  

التعليق	العدد ⁴	الصورة	الأدوات
	1 آلة لكل صف		فرن كهربائي
	1 قطعة لكل صف		شواية صاج كهربائية
	1 قطعة لكل متدرب		لوح انزلاق العجين (Dough Slider Board)
	1 قطعة لكل متدرب		ملعقة مثقوبة للقلب (Slotted Turner)



⁴ الكمية المعيّر عنها لورشة العمل تعني أنّ العنصر يمكن استخدامه لمقرّرات تدريبيّة مختلفة في نفس الورشة، وهذا يعني أن المقرّرين التدريبيين اللذين يستخدمان العنصر نفسه لا يمكن تقديمهما في نفس الوقت. تحذير! قبل شراء العنصر، يجب التّحقّق ممّا إذا كان موجودًا بالفعل في الورشة لتجنّب التكرار غير الضروري. أيضًا، يجب مراجعة القائمة والتّحقّق منها من قبل محترف ذو خبرة.

التعليق	العدد	الصورة	الأدوات
	مجموعة مجارف (توضع مجرفة واحدة في كل وعاء ستانلس يحتوي على المواد الخام)		مجموعة مجارف من الفولاذ غير القابل للصدأ
	1 قطعة لكل صفت		ميزان رقمي صناعي
	2 طاولات لكل صفت		طاولة صناعية من الفولاذ غير القابل للصدأ
	1 قطعة لكل صفت		شبكة تبريد معدنية (Cooling Wire Rack)
	1 قطعة لكل متدرب		شوبك



التعليق	العدد	الصورة	الأدوات
	1 قطعة لكل صف		صينية خبز
	1 قطعة لكل متدرّب		وعاء عجين من السيراميك
	1 قطعة لكل متدرّب		وعاء زجاجي سعة 1 كغ
	3 قطع لكل متدرّب		وعاء زجاجي سعة 100 غ
	1 قطعة لكل متدرّب		قاطع عجين من الفولاذ غير القابل للصدأ

التعليق	العدد ⁴	الصورة	الأدوات
	1 قطعة لكل متدرب		وسادة خبز الصاج
	1 مجموعة لكل متدرب		مجموعة مناشف مطبخ
	1 قطعة لكل متدرب		صينية باغيت خاصة
	1 قطعة لكل متدرب		كوب قياس زجاجي
	1 قطعة لكل صف		لوح تقطيع خشبي

Improving the Quality and Attractiveness of Vocational Education and Training in Lebanon for vulnerable social groups (QuA-VET)

التعليق	العدد ⁴	الصورة	الأدوات
	1 قطعة لكل متدرّب		ملعقة مسطّحة من الفولاذ غير القابل للصدأ (Spatule)
	1 آلة لكل صفّ		ملعقة سيليكون مخصّصة للأغذية

التعليق	العدد	الصورة	المواد والمستهلكات
	وزرة واحدة لكلّ متدرّب		وزرة معدّات الحماية الشخصية
	علبة واحدة (50 زوجًا) لكلّ صفّ		قفّازات خالية من النيتريل

التعليق	العدد	الصورة	المواد والمستهلكات	
	علبة واحدة (50 زوجًا) لكل صف		أكمام قابلة للتبديل	
	علبة واحدة (100 قطعة) لكل صف		غطاء رأس	

5.2.1 التقييم التكويني

اسم المتدرّب	التاريخ:	
القدرة/المخرج التعلمي	معايير وحدة الكفاية 4 – خبز العجين المشكّل	نعم/كلا
خبز عجّين خبز العربي المشكّل	هل وضع المتدرّب صفيحة الخبز في الرف السفلي من الفرن؟ هل ضبط المتدرّب درجة حرارة الفرن على 246 درجة مئوية؟ هل وضع المتدرّب دوائر العجين على صفيحة الخبز باستخدام لوح انزلاق العجين؟ هل قلب المتدرّب الخبز من جهة إلى أخرى باستخدام ملعقة متقوية للقلب؟ هل خبز المتدرّب العجين لمدة دقيقتين على كلّ جهة داخل فرن مغلق؟ هل وضع المتدرّب خبز العربي جانبًا ليبرد؟ هل ضبط المتدرّب درجة حرارة الفرن على 190 درجة مئوية؟	
خبز عجّين الخبز الفرنسي المشكّل	هل وضع المتدرّب خبز الباغيت في الرف العلوي للفرن؟ هل وضع المتدرّب ثلاثة أرباع كوب من الماء الساخن في صينية بالرف السفلي لضمان قرمشة الخبز؟ هل خبز المتدرّب خبز الباغيت في الفرن لمدة 25 إلى 30 دقيقة (حتى أصبح لونه ذهبيًا دليلًا على نضجه)؟ هل وضع المتدرّب خبز الباغيت جانبًا على شبكة تبريد معدنية لتجنّب تبلّله؟	
خبز عجّين المنقوشة المشكّل	هل وضع المتدرّب العجين على لوح التقطيع؟ هل صبّ المتدرّب شرائح الجبن الحلوّمي أو العكاوي من الماء؟ هل دهن المتدرّب سطح العجين بالزيت النباتي باستخدام فرشاة؟ هل صنع المتدرّب ثقوبًا صغيرة بأصابعه لمنع تمدّد العجين في الفرن؟ هل ورّع المتدرّب شرائح الجبن على العجين؟ هل أضاف المتدرّب ملعقتين كبيرتين من خليط الزعتر إلى العجين؟ هل ورّع المتدرّب خليط الزعتر يدويًا لتغطية كامل سطح العجين؟ هل وخز المتدرّب العجين بأصابعه لمنع تمدّده في الفرن؟ هل وضع المتدرّب منقوشة الجبن ومنقوشة الزعتر على صينية مُسخّنة مسبقًا؟ هل وضع المتدرّب الصينية التي تحتوي على المناقيش في الفرن على درجة حرارة 200 درجة مئوية لمدة 5 دقائق من الأسفل و3 دقائق من الأعلى؟ هل أزال المتدرّب منقوشة الزعتر قبل منقوشة الجبن بـ20 ثانية؟ هل وضع المتدرّب المناقيش جانبًا لتبرد وتستريح؟	
خبز عجّين خبز الصاج المشكّل	هل أوصل المتدرّب سلك الطاقة في الجزء الخلفي من آلة الصاج؟ هل شبك المتدرّب كابل الكهرباء في مقبس (بريز) التيار الكهربائي؟ هل شغل المتدرّب آلة الصاج الكهربائيّة باستخدام مفتاح التشغيل؟ هل رشّ المتدرّب القليل من الماء على الصاج؟ هل مسح المتدرّب فائض الماء بواسطة ورق تنظيف جاف؟ هل ترك المتدرّب الصاج لعدّة ثوانٍ حتى يسخن إلى 250 درجة مئوية؟ هل قلب المتدرّب عجينة الصاج من الوسادة إلى الصاج؟ هل ترك المتدرّب خبز الصاج على الصاج حتى أصبح لونه متجانسًا؟ هل قلب المتدرّب خبز الصاج إلى الجهة الأخرى وتركه لبضع ثوانٍ؟ هل وضع المتدرّب خبز الصاج جانبًا ليبرد على منشفة نظيفة وجافة؟	

	التاريخ:	اسم المتدرّب:	
	التاريخ:	اسم المقيم:	
يعتبر المتدرّب كفؤًا إذا أظهر أداءً مثاليًا في جميع المعايير التالية للتقييم المتعلّق بوحدة الكفاية 4- خبز العجين المشكّل			
معايير التقييم	الصفة المؤهلة	نعم	كلا (*)
خبز عجين الخبز العربي المشكّل	يجب أن يكون المتدرّب قادرًا على خبز عجينة الخبز العربي في الفرن خلال أقلّ من 20 دقيقة.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
خبز عجين الخبز الفرنسي المشكّل	يجب أن يكون المتدرّب قادرًا على خبز عجينة الخبز الفرنسي في الفرن الكهربائي خلال أقلّ من ساعة ونصف.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
خبز عجين المنقوشة المشكّل	يجب أن يكون المتدرّب قادرًا على خبز عجينة المناقيش في المقلاة خلال أقلّ من 10 دقائق.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
خبز عجين خبز الصاج المشكّل	يجب أن يكون المتدرّب قادرًا على خبز عجينة خبز الصاج باستخدام شواية الصاج الكهربائيّة خلال أقلّ من 10 دقائق.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
المعايير (*)	دليل على عدم الامتثال إن وجد (**)		
توقيع المقيم:	التاريخ:		
توقيع المتدرّب:	التاريخ:		





6 وحدة الكفاية 5 – التّظيف بعد الخدمة

6.1 المعايير التّدريبية – الوحدة 5

6.1.1 إرشادات التّدريب

<p>المواد والمستهلكات المطلوبة:</p> <ul style="list-style-type: none"> • معدات الوقاية الشخصية (PPE): وزرة، قفازات خالية من النيتريل، أكمام واقية للاستعمال الواحد، شبكة شعر. • مواد التّظيف: منظّف Zep Cleaner، محلول BD 200، محلول Protect Concentrate، مجموعة بخاخات، إسفنجة تّظيف، مكشّطة بلاستيكية، فرشاة تّظيف، محارم ورقية، أليفة فولاذية، فرشاة، سطل مخصّصة للمنظّفات والمعقمات، كبسولات تّظيف Cascade Cleaning Pods، مناشف تّظيف. 	<p>الأدوات المطلوبة:</p> <ul style="list-style-type: none"> • آلة العجن (الخلاط الحلزوني) • فرن كهربائي • شواية صاج كهربائية • قاطع عجّين من الفولاذ غير القابل للصدأ • شوبك • صينية رفوف للتّظيف (Cleaning Racks Tray) • طاولة صناعية من الفولاذ غير القابل للصدأ • خزانة مواد التّظيف • لوح تقطيع خشبي • ميزان كتلة صناعي 	<p>القدرة/المخرج التّعلمي:</p> <ul style="list-style-type: none"> • تّظيف آلة العجن • تّظيف الطاولة المصنوعة من الفولاذ غير القابل للصدأ • تّظيف فرن الخبز • تّظيف أدوات وملحقات الخبز <p>موقع التّدريب:</p> <p>ورشة عمل داخلية بمساحة تقديريّة تبلغ 10 × 20 أمتار تُجهّز لتحاكي بيئة عمل إعداد عجّين الخبز، وتشمل الحاجة إلى تّظيف عميق لمكان العمل ومعدات التّشغيل.</p>
تّظيف آلة العجن		
<p>إيقاف تشغيل آلة العجن:</p> <ul style="list-style-type: none"> • إيقاف تشغيل آلة العجن. • فصل آلة العجن عن مصدر الكهرباء. 		
<p>تحضير محلول التّظيف</p> <ul style="list-style-type: none"> • إضافة بضع قطرات من منظّف التّظيف (مثل BD 200) إلى سطل المنظّفات. 		
<ul style="list-style-type: none"> • تخفيف محلول BD 200 بإضافة ماء التّظيف بحسب التّعليمات المذكورة على ملصق المنتج. • استخدام منشفة تّظيف أثناء عملية التّظيف. 		

<p>تنظيف أجزاء آلة العجن</p> <ul style="list-style-type: none"> • تليين بقايا العجين باستخدام محلول التنظيف ومنشفة التنظيف. 	
<ul style="list-style-type: none"> • إزالة العجين من جوانب الوعاء باستخدام مكشطة بلاستيكية. • إزالة العجين من جوانب الجرن والمحرك باستخدام مكشطة بلاستيكية. 	 
<ul style="list-style-type: none"> • إزالة بقايا العجين باستخدام محلول التنظيف ومنشفة التنظيف. 	
<ul style="list-style-type: none"> • استخدام منشفة تنظيف وماء نظيف لإزالة بقايا الصابون. 	
<ul style="list-style-type: none"> • عصر منشفة التنظيف بمحلول التنظيف عند الانتقال من خطوة إلى أخرى. 	
<ul style="list-style-type: none"> • تعقيم أجزاء الآلة باستخدام محلول التعقيم (مثل Protect Concentrate) بواسطة بخاخ. • مسح بقايا المعقم بمنشفة نظيفة وجافة. 	 

<ul style="list-style-type: none"> • مسح الوعاء والمحرك بمنشفة نظيفة وجافة. 	
<p>تنظيف الطاولة المصنوعة من الفولاذ غير القابل للصدأ</p>	
<p style="text-align: center;">تحضير محاليل التنظيف</p> <ul style="list-style-type: none"> • وضع سطل التنظيف (اللون الأخضر) وسطل التعقيم (اللون الأحمر) في المغسلة. • ملء كلٍ من السطلين بالماء حتى منتصفه. 	
<p style="text-align: center;">تعقيم وتطهير حوض /الطاولات المصنوعة من الفولاذ غير القابل للصدأ</p> <ul style="list-style-type: none"> • تنظيف بقايا العجين الموجودة في الحوض أو على الطاولة باستخدام قاطع العجين المصنوع من الفولاذ غير القابل للصدأ. 	
<ul style="list-style-type: none"> • وضع منشفة في سطل التنظيف الأخضر. • إضافة محلول التنظيف (مثل BD 200) إلى سطل التنظيف. 	

<ul style="list-style-type: none"> • إضافة أكواب من محلول التعقيم (مثل Protect Concentrate) بحسب التعليمات المدونة على ملصق المنتج. • خلط الماء مع المواد المضافة في كلا السطلين. 	
<ul style="list-style-type: none"> • وضع كلا المحلولين تحت طاولة العمل استعدادًا للتنظيف. 	
<ul style="list-style-type: none"> • تنظيف الطاولة المصنوعة من الفولاذ غير القابل للصدأ/حوض باستخدام المنشفة المغموسة في محلول التنظيف. 	
<ul style="list-style-type: none"> • تعقيم الطاولة المصنوعة من الفولاذ غير القابل للصدأ/حوض باستخدام منشفة نظيفة وجافة مغموسة في سطل التعقيم الأحمر. 	
<p>غسل أدوات محاليل التنظيف</p> <ul style="list-style-type: none"> • إزالة منشفة التنظيف من سطل محلول التنظيف الأخضر. 	
<ul style="list-style-type: none"> • تفريغ محتويات سطل التنظيف الأخضر. • شطف السطل الأخضر بالماء وتركه جانبًا ليجف. 	

- تفريغ محتويات سطل التعقيم الأحمر.
- شطف السطلين الأحمر والأخضر بالماء وتركهما جانبًا ليجفًا.



تنظيف فرن الخبز

تنظيف رفوف الفرن

- إزالة رفوف الفرن باستخدام القفازات الثقيلة ووضعها في صينية تنظيف بعد أن تبرد.
- ملء صينية التنظيف بالماء الدافئ حتى تغمر الرفوف بالكامل.
- إضافة كبسولة غسيل الصحون إلى الماء وترك الرفوف منقوعة حتى الانتهاء من تنظيف الأسطح الداخلية للفرن.
- فرك الرفوف باستخدام ليفة فولاذية (سيف) لإزالة بقايا الشحوم.

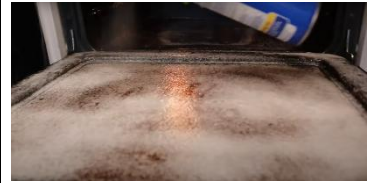


- شطف الرفوف بالماء.
- تجفيف الرفوف بواسطة منشفة نظيفة وجافة.
- سكب الماء المستخدم لنقع الرفوف في المغسلة.
- إعادة الرفوف إلى أماكنها في الفرن.

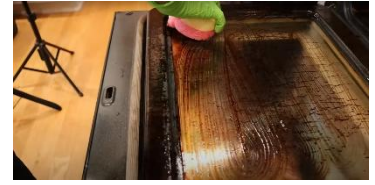


تنظيف الأسطح الداخلية للفرن

- إزالة أي بقايا كبيرة من الداخل باستخدام القفازات الواقية بعد أن يبرد الفرن.
- رشّ الجوانب الداخلية وباب الفرن بمنظف رغويّ قلويّ مخصّص للأفران.
- إغلاق باب الفرن وتركه لمدة 20 دقيقة لضمان فعالية مزيل الشحوم (زمن التفاعل).



- فرك باب الفرن والجوانب الداخليّة بإسفنجة نظيفة لإزالة الشحوم.
- مسح باب الفرن لإزالة بقايا الشحوم المفروكة باستخدام منشفة نظيفة وجافّة.
- إزالة باب الفرن عبر فتح المزاج لتسهيل تنظيف الجوانب الداخليّة.



- فرك الجوانب الداخليّة للفرن بإسفنجة نظيفة لإزالة الشحوم.
- تكرار العملية حتى يصبح الفرن نظيفاً تماماً.
- شطف ومسح جميع الأسطح الداخليّة للفرن لضمان إزالة أي بقايا من الشحوم.
- إعادة باب الفرن إلى مكانه.



تنظيف صينية الفرن

- وضع صينية الفرن في المغسلة.
- رش كمية من منظف الفولاذ المقاوم للصدأ على الصينية.
- إضافة القليل من الماء إلى المنظف.



- فرك الصينية بخليط المنظف والماء باستخدام إسفنجة، خصوصًا في الزوايا لإزالة بقايا الشحوم أو الطعام.
- إضافة كمية إضافية كافية من المنظف إلى الصينية وتركها منقوعة لمدة 30 دقيقة.



- فرك الصينية المنقوعة بإسفنجة لضمان إزالة جميع البقايا.
- شطف الصينية بالماء.
- إضافة محلول BD 200 إلى الصينية.



<ul style="list-style-type: none"> • فرك الصينيّة بمحلول BD 200 باستخدام إسفنجة. • شطف الصينيّة بالماء. 	
<p>تنظيف أدوات ومُلحقات الخبز</p>	
<ul style="list-style-type: none"> • تنظيف الميزان الرقمي الضغط على المفتاح الموجود أسفل الميزان الرقمي لإيقاف تشغيله. 	
<ul style="list-style-type: none"> • تنظيف بقايا العجين باستخدام قاطع العجين المصنوع من الفولاذ غير القابل للصدأ. • مسح الميزان الرقمي بواسطة منشفة نظيفة وجافة لإزالة بقايا الطحين. 	
<ul style="list-style-type: none"> • وضع الميزان الرقمي جانبًا على الطاولة المصنوعة من الفولاذ غير القابل للصدأ. 	

<p>تنظيف أدوات الخبز</p> <ul style="list-style-type: none"> • تنظيف أدوات الخبز (قاطع العجين المصنوع من الفولاذ غير القابل للصدأ، محرّك الخلاط، الفرشاة، السكاكين، صينية الباغيت الخاصة، الأكوام والأوعية الزجاجية، ملاعق القياس المصنوعة من الفولاذ، الملعقة المسطحة، وغيرها) باستخدام إسفنجة وصابون وماء. • شطف الأدوات بالماء. 	 
<p>تنظيف لوح التقطيع الخشبي</p> <ul style="list-style-type: none"> • إزالة أي بقايا من العجين على لوح التقطيع باستخدام قاطع العجين المصنوع من الفولاذ غير القابل للصدأ. • شطف لوح التقطيع الخشبي بالماء في المغسلة. • إضافة محلول BD 200 إلى سطح لوح التقطيع. 	  
<ul style="list-style-type: none"> • فرك سطح لوح التقطيع بمحلول التنظيف باستخدام إسفنجة. • شطف لوح التقطيع بالماء. • تجفيف لوح التقطيع بمنشفة نظيفة وجافة. 	  

تخزين أدوات الخبز

- وضع الأدوات على الرفّ المخصّص لها.
- إسناد لوح التقطيع إلى الحائط لضمان جفافه التام قبل الاستخدام التالي.
- نزع معدّات الوقاية الشخصية بعد الانتهاء من عملية التنظيف.
- غسل اليدين بالماء والصابون كما هو موضّح سابقاً.




التعليق	العدد ⁵	الصورة	الأدوات
	1 آلة لكن صفت		آلة العجن (الخلاط الحلزوني)
	1 آلة لكن صفت		فرن كهربائي
	1 آلة لكن صفت		شواية صاج كهربائية
	1 قطعة لكن صفت		ميزان كتلة صناعي
	1 قطعة لكن متدرب		قاطع عجين من الفولاذ غير القابل للصدأ

5 الكمية المعيّر عنها لورشة العمل تعني أنّ العنصر يمكن استخدامه لمقرّرات تدريبيّة مختلفة في نفس الورشة، وهذا يعني أن المقرّرين التدريبيين اللذين يستخدمان العنصر نفسه لا يمكن تقديمهما في نفس الوقت. تحذير! قبل شراء العنصر، يجب التّحقّق ممّا إذا كان موجودًا بالفعل في الورشة لتجنّب التكرار غير الضروري. أيضًا، يجب مراجعة القائمة والتّحقّق منها من قبل محترف ذو خبرة.

التعليق	العدد	الصورة	الأدوات
	1 قطعة لكل متدرّب		شوبك
	1 قطعة لكل صفّ		لوح تقطيع خشبي
	1 قطعة لكل متدرّب		قاطع عجين من الفولاذ غير القابل للصدأ
	1 قطعة لكل متدرّب		صينية رفوف للتنظيف
	2 طاولات لكل صفّ		طاولة صناعية من الفولاذ غير القابل للصدأ
	1 خزانة لكل صفّ		خزانة مواد التنظيف

Improving the Quality and Attractiveness of Vocational Education and Training in Lebanon for vulnerable social groups (QuA-VET)

التعليق	العدد ⁵	الصورة	الأدوات
	1 قطعة لكل صف		رف تخزين الأدوات

التعليق	العدد	الصورة	المواد والمستهلكات
	وزرة واحدة لكل متدرّب		وزرة معدات الحماية الشخصية
	علبة واحدة (50 زوجاً) لكل صف		قفّازات خالية من النيتريل
	علبة واحدة (50 زوجاً) لكل صف		أكمام قابلة للتبديل
	علبة واحدة (100 قطعة) لكل صف		غطاء الرأس

التعليق	العدد	الصورة	المواد والمستهلكات	
	علبة لكل متدرب		منظف قلويّ الأساس- (Alkaline-based Cleaner)	مواد التنظيف
	2 غالون (25 لتر/غالون) لكل صفّ		BD 200	مواد التعبئة والتغليف
	2 غالون (25 لتر/غالون) لكل صفّ		Protect Concentrate	
	3 بخاخات بالوان مختلفة لكل متدرب (يُملأ كل بخاخ بأحد المنظفات التالية: منظف الأفران HD ، أو BD 200 ، أو Protect Concentrat إلزاماً التنظيف الفعّال وتجنّب تداخل المواد)		مجموعة بخاخات (1 مجموعة)	

التعليق	العدد	الصورة	المواد والمستهلكات
	1 قطعة لكل متدرب		إسفنجة تنظيف
	1 قطعة لكل متدرب		فرشاة تنظيف
	1 قطعة لكل متدرب		ليفة فولاذية (Steel Wool)
	سطل من كل لون لكل متدرب		سطل تنظيف
	1 قطعة لكل صف		محارم ورقية

التعليق	العدد	الصورة	المواد والمستهلكات
	1 قطعة لكل صف		فرشاة
	1 كيس لكل متدرب		كبسولات تنظيف Cascade Cleaning Pods
	1 مجموعة (مكوّنة من 3 قطع) لكل متدرب		مناشف تنظيف

6.2.1 التقييم التلخيصي

اسم المتدرّب	التاريخ:
القدرة/المخرج التعلمي	معايير وحدة الكفاية 5 – التنظيف بعد الخدمة
تنظيف آلة العجن	هل أوقف المتدرّب تشغيل آلة العجن؟
	هل فصل المتدرّب آلة العجن عن مصدر الكهرباء؟
	هل أضاف المتدرّب بضع قطرات من منظّف التنظيف (مثل BD 200) إلى سطل المنظّفات؟
	هل خفّف المتدرّب محلول BD 200 بإضافة ماء التنظيف وفقاً لتعليمات ملصق المنتج؟
	هل استخدم المتدرّب منشفة تنظيف أثناء عملية التنظيف؟
	هل ليّن المتدرّب بقايا العجين باستخدام محلول التنظيف ومنشفة التنظيف؟
	هل أزال المتدرّب العجين من جوانب الوعاء باستخدام مكشّطة بلاستيكية؟
	هل أزال المتدرّب العجين من جوانب جرن والمحرّك باستخدام مكشّطة بلاستيكية؟
	هل أزال المتدرّب بقايا العجين باستخدام محلول التنظيف ومنشفة التنظيف؟
	هل استخدم المتدرّب منشفة تنظيف وماءً نظيفاً لإزالة الصابون؟
	هل عصر المتدرّب منشفة التنظيف بمحلول التنظيف عند الانتقال من خطوة إلى أخرى؟
	هل عمّم المتدرّب أجزاء الآلة بمحلول التعقيم مثل Protect Concentrate باستخدام البخاخ؟
	هل مسح المتدرّب بقايا المعّم بمنشفة نظيفة وجافة؟
	هل مسح المتدرّب الوعاء والمحرّك بمنشفة نظيفة وجافة؟
تنظيف الطاولة المصنوعة من الفولاذ غير اللصق	هل وضع المتدرّب سطل التنظيف (الأخضر) وسطل التعقيم (الأحمر) في المغسلة؟
	هل ملأ المتدرّب كلا السطلين بالماء حتى منتصفهما؟
	هل نظّف المتدرّب بقايا العجين في حوض العجن أو على الطاولة المصنوعة من الفولاذ غير القابل للصدأ باستخدام قاطع العجين الفولاذي؟
	هل وضع المتدرّب منشفة في سطل التنظيف الأخضر؟
	هل أضاف المتدرّب محلول التنظيف مثل BD 200 إلى سطل التنظيف؟
	هل أضاف المتدرّب أكواباً من محلول التعقيم مثل Protect Concentrate بحسب ملصق المنتج؟
	هل خلط المتدرّب الماء مع المواد المضافة في كلا السطلين؟
	هل وضع المتدرّب كلا المحلولين تحت طاولة العمل للتحضير للتنظيف؟
	هل نظّف المتدرّب الطاولة أو حوض العجن باستخدام المنشفة المغموسة في محلول التنظيف؟
	هل عمّم المتدرّب الطاولة أو حوض العجن باستخدام منشفة نظيفة مبلّلة بمحلول التعقيم الأحمر؟
	هل أزال المتدرّب منشفة التنظيف من سطل محلول التنظيف الأخضر؟
	هل أفرغ المتدرّب محتويات سطل التنظيف الأخضر؟
	هل شطف المتدرّب السطل الأخضر بالماء وتركه ليّجف؟
	هل أفرغ المتدرّب محتويات سطل التعقيم الأحمر؟
هل شطف المتدرّب السطلين الأحمر والأخضر بالماء وتركهما ليّجفاً؟	
تنظيف فرن الخبز	هل أزال المتدرّب رفوف الفرن باستخدام القفّازات الثقيلة ووضعها في صينية تنظيف بعد أن تبرد؟
	هل ملأ المتدرّب صينية التنظيف بالماء الدافئ حتى تغمر الرفوف؟
	هل أضاف المتدرّب كيسولة غسيل الصحن إلى الماء وترك الرفوف منقوعة حتى الانتهاء من تنظيف الأسطح الداخليّة للفرن؟
	هل فرك المتدرّب الرفوف باستخدام ليفة فولاذية لإزالة بقايا الشحوم؟
	هل شطف المتدرّب الرفوف بالماء؟
	هل جفّف المتدرّب الرفوف بمنشفة نظيفة وجافة؟
	هل تخلّص المتدرّب من الماء المستخدم في نقع الرفوف في المغسلة؟
هل أعاد المتدرّب الرفوف إلى أماكنها في الفرن؟	

	هل أزال المتدرّب أي بقايا كبيرة من داخل الفرن باستخدام القفازات الواقية بعد أن يبرد؟	
	هل رشّ المتدرّب الجوانب الداخلية وباب الفرن بمنظّف رغويّ قلويّ؟	
	هل أغلق المتدرّب الفرن وتركه لمدة 20 دقيقة لضمان فعالية مزيل الشحوم (زمن التفاعل)؟	
	هل فرك المتدرّب باب الفرن والجوانب الداخلية بإسفنجة نظيفة لإزالة الشحوم؟	
	هل مسح المتدرّب باب الفرن تمامًا من بقايا الشحوم باستخدام منشفة نظيفة وجافة؟	
	هل أزال المتدرّب باب الفرن عبر فتح المزالج لتسهيل تنظيف الجوانب الداخلية؟	
	هل فرك المتدرّب الجوانب الداخلية للفرن بإسفنجة نظيفة لإزالة الشحوم؟	
	هل كرّر المتدرّب العملية حتى أصبح الفرن نظيفًا تمامًا؟	
	هل شطف ومسح المتدرّب جميع الأسطح الداخلية للفرن لضمان إزالة أي بقايا من الشحوم؟	
	هل أعاد المتدرّب باب الفرن إلى مكانه؟	
	هل وضع المتدرّب صينيّة الفرن في المغسلة؟	
	هل رشّ المتدرّب كمية من منظّف الفولاذ المقاوم للصدأ (Bar Keepers) على الصينيّة؟	
	هل أضاف المتدرّب الماء إلى المنظّف؟	
	هل فرك المتدرّب الصينيّة بخليط المنظف والماء باستخدام إسفنجة، خاصة عند الزوايا لإزالة الشحوم أو بقايا الطعام؟	
	هل أضاف المتدرّب كمية إضافية من المنظّف إلى الصينيّة وتركها منقوعة لمدة 30 دقيقة؟	
	هل فرك المتدرّب الصينيّة المنقوعة بإسفنجة لضمان إزالة جميع البقايا؟	
	هل شطف المتدرّب الصينيّة بالماء؟	
	هل أضاف المتدرّب محلول BD 200 إلى الصينيّة؟	
	هل فرك المتدرّب الصينيّة بمحلول BD 200 باستخدام إسفنجة؟	
	هل شطف المتدرّب الصينيّة بالماء؟	
	هل أوقف المتدرّب تشغيل الميزان الرقمي من الزرّ السفلي؟	
	هل نظّف المتدرّب بقايا العجين باستخدام قاطع العجين المصنوع من الفولاذ غير القابل للصدأ؟	
	هل مسح المتدرّب الميزان الرقمي بمنشفة نظيفة وجافة لإزالة بقايا الطحين؟	
	هل وضع المتدرّب الميزان الرقمي جانبًا على الطاولة المصنوعة من الفولاذ غير القابل للصدأ؟	
	هل نظّف المتدرّب أدوات الخبز (قاطع العجين الفولاذي، محرك الخلاط، الفرشاة، السكاكين، صينية الباغيت، الأكواب والأوعية الزجاجية، ملاعق القياس، الملاعقة المسطحة وغيرها) باستخدام إسفنجة وصابون وماء؟	
	هل شطف المتدرّب الأدوات بالماء؟	
	هل أزال المتدرّب بقايا العجين من لوح التقطيع باستخدام قاطع العجين الفولاذي؟	
	هل شطف المتدرّب لوح التقطيع الخشبي بالماء في المغسلة؟	
	هل أضاف المتدرّب محلول BD 200 إلى سطح لوح التقطيع؟	
	هل فرك المتدرّب سطح لوح التقطيع بمحلول التنظيف باستخدام إسفنجة؟	
	هل شطف المتدرّب لوح التقطيع؟	
	هل جفّف المتدرّب لوح التقطيع بمنشفة نظيفة وجافة؟	
	هل وضع المتدرّب الأدوات على الرفّ المخصّص لها؟	
	هل أسند المتدرّب لوح التقطيع إلى الحائط لضمان جفافه التام قبل الاستخدام التالي؟	
	هل نزع المتدرّب معدّات الوقاية الشخصية بعد الانتهاء من عملية التنظيف؟	
	هل غسل المتدرّب يديه بالماء والصابون كما هو موضّح سابقًا؟	
		تنظيف أدوات وملحقات الخبز

قرار رقم ١٤٣ / ٢٠٢٦

اعتماد منهاج التدريب على اختصاص "الخباز-صناعة الاغذية"

الذي لا يؤدي لنيل شهادات رسمية

في المديرية العامة للتعليم المهني والتقني

إن المديرية العامة للتعليم المهني والتقني بالتكليف،

بناءً على المذكرة الادارية رقم ٢٥/م/٢٠١٩ تاريخ ٢٤/٥/٢٠١٩ (قبول طلب المدير العام بالتكليف للتعليم المهني والتقني إعفاء من تكليفه بهذه المديرية العامة وتكليف مدير المعهد الوطني للعناية التمريرية بمهام المدير العام لها)،

بناءً على المرسوم رقم ٨٣٤٩ تاريخ ٠٢/٥/١٩٩٦ (تنظيم المديرية العامة للتعليم المهني والتقني)،

بناءً على القانون رقم ١٩٦٤/٦٢ تاريخ ١٩٦٤/٦/٣ (تنظيم التعليم المهني الخاص)،

بناءً على المرسوم رقم ٣٦٦٦ تاريخ ١٨/٨/٢٠٠٠ (تنظيم لجان المناهج والتدريب وتحديد التعويضات العائدة لها)،

بناءً على القرار رقم ٦٩٤/٢٠٢٥ تاريخ ٨/١١/٢٠٢٥ (تأليف لجان فنية متخصصة لدراسة مناهج التدريب التي لا تؤدي لنيل شهادات رسمية)،

بناءً على اقتراح رئيس مصلحة التأهيل المهني بالتكليف،

تقرر ما يأتي:

المادة الأولى: يُعتمد في المديرية العامة للتعليم المهني والتقني، منهاج التدريب المرفق بهذا القرار، العائد لإختصاص "الخباز - صناعة الاغذية" : إعداد العجائن وصناعة الخبز والذي لا يؤدي لنيل شهادة رسمية.

المادة الثانية: يُنشر هذا القرار في الجريدة الرسمية ويُبلغ حيث تدعو الحاجة.

٢٠٢٦ زيار ٢٠

المدير العام للتعليم المهني والتقني

المديرية العامة للتعليم المهني والتقني

د. هنادي بري

د. هنادي بري

صورة طبق الأصل

مرور نابلسي



٢٧٥ - ٢٠٢٦

	التاريخ:	اسم المتدرّب:	
	التاريخ:	اسم المقيّم:	
يعتبر المتدرّب كفؤًا إذا أظهر أداءً مثاليًا في جميع المعايير التالية للتقييم المتعلق بوحدة الكفاية 5 - التّظيف بعد الخدمة			
معايير التّقييم	الصفة المؤهّلة	نعم	كلا (*)
تنظيف آلة العجن	يجب أن يكون المتدرّب قادرًا على تنفيذ تنظيفٍ داخليٍّ عميقٍ للآلة من خلال تطبيق عمليّتي التّظيف والتعقيم بشكلٍ متتاليٍّ خلال أقلّ من 15 دقيقة.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
تنظيف الطاولة المصنوعة من الفولاذ غير القابل للصدأ	يجب أن يكون المتدرّب قادرًا على تنفيذ تنظيفٍ تفصيليٍّ للطاولة المصنوعة من الفولاذ غير القابل للصدأ/حوض العجين من خلال تطبيق عمليّتي التّظيف والتعقيم بشكلٍ متتاليٍّ خلال أقلّ من 15 دقيقة.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
تنظيف فرن الخبز	يجب أن يكون المتدرّب قادرًا على تنفيذ تنظيفٍ داخليٍّ عميقٍ لفرن الخبز يشمل إزالة بقايا العجين وتنظيف الأجزاء الداخليّة والخارجيّة بالتفصيل خلال أقلّ من 30 دقيقة.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
تنظيف أدوات ومُلحقات الخبز	يجب أن يكون المتدرّب قادرًا على تنفيذ تنظيفٍ تفصيليٍّ لأدوات وإكسسوارات الخبز خلال أقلّ من 20 دقيقة.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
المعايير (*)	دليل على عدم الامتثال إن وجد (**)		
توقيع المقيّم:	التاريخ:		
توقيع المتدرّب:	التاريخ:		