

قرار رقم ٤٣٥ / ٢٠٢٤

اعتماد منهاج التدريب على اختصاص "تصنيع غذائي-مونة"

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 التمريضية بمهام المدير العام لها)،

بناءً على المرسوم رقم ٨٣٤٩ تاريخ ٢/٥/١٩٩٦ (تنظيم المديرية العامة للتعليم المهني والتقني)،

بناءً على القانون رقم ١٩٦٤/٦٢ تاريخ ٣/٦/١٩٦٤ (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 ٣٣٦/٢٠٢٤ تاريخ ٢٤/٧/٢٠٢٤ (تأليف لجان فنية متخصصة لدراسة مناهج التدريب التي لا تؤدي لنيل شهادات رسمية)،

بناءً على القرار رقم ٣٧٣/٢٠٢٤ تاريخ ٢٨/٨/٢٠٢٤ (تعديل القرار رقم ٣٣٦/٢٠٢٤ تاريخ ٢٤/٧/٢٠٢٤)،

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 "تصنيع غذائي-مونة" والذي لا يؤدي لنيل شهادة رسمية.

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

١٢ تموز ٢٠٢٤

الدكوانه في:
المديرية العامة للتعليم المهني والتقني

د. هنادي بري



١٢

قرار رقم ٤٣٥ / ٢٢٤

اعتماد منهاج التدريب على اختصاص "تصنيع غذائي-مونة"

الذي لا يؤدي لنيل شهادات رسمية
في المديرية العامة للتعليم المهني والتقني

إن المديرية العامة للتعليم المهني والتقني بالتكليف،

بناءً على المذكرة الادارية رقم ٢٠١٩/م/٦٥ تاريخ ٢٠١٩/٠٥/٢٤ (قبول طلب المدير العام بالتكليف للتعليم المهني والتقني إعفاء من تكليفه بهذه المديرية العامة وتكليف مدير المعهد الوطني للعناية التمريضية بمهام المدير العام لها)،

بناءً على المرسوم رقم ٨٣٤٩ تاريخ ١٩٩٦/٠٥/٠٢ (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 ٢٠٠٠/٠٨/١٨ (تنظيم لجان المناهج والتدريب وتحديد التعويضات العائدة لها)،

بناءً على القرار رقم ٢٠٢٤/٣٣٦ تاريخ ٢٠٢٤/٧/٢٤ (تأليف لجان فنية متخصصة لدراسة مناهج التدريب التي لا تؤدي لنيل شهادات رسمية)،

بناءً على القرار رقم ٢٠٢٤/٣٧٣ تاريخ ٢٠٢٤/٨/٢٨ (تعديل القرار رقم ٢٠٢٤/٣٣٦ تاريخ ٢٠٢٤/٧/٢٤)،

بناءً على اقتراح رئيس مصلحة التأهيل المهني بالتكليف،

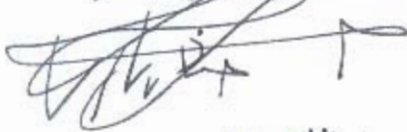
تقرر ما يأتي:

المادة الأولى: يُعتمد في المديرية العامة للتعليم المهني والتقني، منهاج التدريب المرفق بهذا القرار، العائد لإختصاص "تصنيع غذائي-مونة" والذي لا يؤدي لنيل شهادة رسمية.

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

٢٠٢٤

الدكوانه في:
المديرية العامة للتعليم المهني والتقني



د. هنادي بري





منظمة
العمل
الدولية

المشروع:
"دعم تطوير وتنفيذ تدريبات مهنية
مبنية على أساس الكفايات"



تطوير مناهج للتدريب
المهني المعجل

البرنامج التدريبي:
محضر منتجات غذائية
(المونة)

دليل التدريب

سنة الإصدار
2021-2022

دعم تطوير وتنفيذ أربعة تدريبات مهنية مبنية على أساس الكفايات - منظمة العمل الدولية	
البرنامج:	مناهج للتدريب المهني المعجل
المشروع:	تطوير مناهج
الموضوع:	عامل في مجال تصنيع المنتجات الغذائية (المونة)
العنوان:	وصف البرنامج ودليل التعلم – دليل برنامج تدريبي مبني على أساس الكفايات – في مهنة تصنيع المنتجات الغذائية (المونة)

Prepared by





Upgrading skills for the changing world of work

المحتوى:

٤.....	اعتراف ...
٥.....	فريق الإعداد
٦.....	دليل برنامج تدريبي مبني على أساس الكفايات
٦.....	المهنة / البرنامج التدريبي
٦.....	"عامل في مجال تصنيع المنتجات الغذائية (المونة)"
٧.....	وصف البرنامج التدريبي
٨.....	مخطط الكفايات لمهنة "عامل في مجال تصنيع المنتجات الغذائية (المونة)":
٨.....	وصف / نطاق المهنة:
٨.....	مخطط الكفايات:
١٠.....	اسم البرنامج التدريبي المبني على أساس الكفايات
١٠.....	مستوى المهارة للبرنامج التدريبي
١٠.....	السياق والخلفية
١١.....	الأهداف العامة للبرنامج التدريبي
١١.....	النتائج المتوقعة من البرنامج
١١.....	(أهداف التعلم)
١١.....	محتوى البرنامج التدريبي
١٢.....	متطلبات الالتحاق والقبول في البرنامج التدريبي
١٢.....	الأماكن المحتملة للعمل بعد التخرج
١٢.....	متطلبات إنهاء البرنامج
١٢.....	بنية البرنامج
١٢.....	هيكلية البرنامج التدريبي
١٣.....	تسلسل التعلم في البرنامج
١٥.....	دليل التعلم
١٧.....	M1 - اتباع إجراءات السلامة في المهنة -
١٨.....	U1 - الصحة والسلامة المهنية في المهنة -
٢٢.....	M2 - تحضير منتجات المربى -

٢٤	U2 - تحضير منتج المربي -
٢٧	U3 - تنفيذ وصفات المربي -
٣٤	M3- تحضير منتجات المخلّل
٣٥	U4 - تنفيذ وصفات منتجات المخلّل
٤٠	M4- تحضير منتجات الزيتون
٤١	U5 - تنفيذ وصفات منتجات الزيتون
٤٥	M5- تحضير منتجات الدّبس
٤٦	U6 - تنفيذ وصفات منتجات الدّبس
٥٠	M6- تجفيف الخضار
٥٢	U7 - تنفيذ تجفيف الورقيات والخضار
٥٥	M7- تحضير منتجات الزهر والورد
٥٦	U8 - صناعة ماء الزهر وماء الورد
٥٩	M8- تحضير منتجات الزعتر
٦٠	U9 - تحضير الزوبع ومنتج الزعتر
٦٢	M9- تعبئة المنتج في العبوات للتخزين
٦٣	U10 - تنفيذ التعبئة والتخزين
66	M10 - صناعة الطحينة
67	U10 - مراحل صناعة الطحينة وتخزينها
٦٨	اللجان المشاركة
٦٨	اللجان العامة المشاركة
٦٨	اللجان الخاصة المشاركة
٦٨	المصادر



Upgrading skills for the changing world of work

اعتراف ...

تعد المناهج التدريبية عنصراً أساسياً من عناصر العملية التدريبية لتأهيل الكوادر الوطنية المدربة القادرة على شغل الوظائف التقنية والمهنية المتوفرة في سوق العمل؛ ويأتي هذا الاهتمام نتيجة للتوجهات السديدة من لدن المؤسسات الوطنية والدولية التي تصب في مجملها على قوة شباب المجتمع المسلح بالعلم والمهارات المطلوبة في السوق. إذ تحوي المناهج التدريبية بين جنباتها الحد الكافي من المعارف والمهارات المراد إكسابها للمتدربين في مهنة معينة لتطبيقها في سوق العمل.

قد تتمثل هذه الخطوة من خلال مؤسسة الصفدي للتدريب المهني المعجل مع مؤسسة العمل الدولية، في مشروع إعداد البرامج التدريبية القائمة على الكفايات؛ إذ تعتمد البرامج في بنائها على تشكيل لجان تخصصية تمثل سوق العمل واللجان الاستشارية والمؤسسة العامة للتدريب التقني والمهني، بحيث تتوافق الرؤية العلمية مع الواقع العملي الذي تفرضه متطلبات سوق العمل، لتخرج هذه اللجان في النهاية بنظرة متكاملة لبرنامج تدريبي وفق أساليب علمية حديثة تحاكي متطلبات سوق العمل بكافة تخصصاته. لذا، يتم الاعتراف بنهج التدريب على الكفايات في التعليم والتدريب المهني والتقني كطريقة فعالة للغاية لضمان بقاء برامج التدريب مواكبة لسوق العمل.

يندرج هذا الدليل تحت رعاية مشروع "دعم تطوير وتنفيذ أربع تدريبات مهنية، بتمويل من قبل منظمة العمل الدولية". تم إعداد وتطوير دليل التدريب المرفق من قبل اللجان الاستشارية المشاركة في تطوير المناهج وبرامج التدريب، منظمة العمل الدولية: السيدة رانيا حكيم (منسقة المشروع في المكتب الإقليمي لمنظمة العمل الدولية للدول العربية)، والسيد ياسر علي (مستشار في منظمة العمل الدولية لتطوير المهارات)، مؤسسة الصفدي: السيد خالد حنوف (مدير البرامج)، السيد طارق علم (منسق مشروع التدريب)، ويستفورد لبنان: السيد فادي مجذوب (مدير تنفيذي في ويستفورد لبيانون، خبير في البرامج التدريبية القائمة على الكفاءة)، السيدة نيفين ضاهر (منسقة مشروع تطوير المناهج التدريبية، خبير في البرامج التدريبية القائمة على الكفاءة).

واللجان العامة لتطوير المناهج توصلت في دليل البرنامج التدريبي المرفق إلى اطلاع مفصل على خلفية البرنامج التدريبي المبني على الكفايات في وصف البرنامج، مستوى المهارة للبرنامج التدريبي، والكفايات المدرجة في هذا التدريب، الأهداف العامة والمتطلبات، النتائج المتوقعة من البرنامج، بنية ومحتوى البرنامج التدريبي، والوحدات التدريبية التي تم تطويرها للتدريب على هذه المهارات، مع مطابقتها للمعايير المحددة لاكتسابها، وتقييمها بالسبل المناسبة والفعالة للمتدربين.



فريق الإعداد

اللجان العامة المشاركة

السيدة/ة	المؤسسة	الخبرة المهنية
• رانيا حكيم	مؤسسة العمل الدولية	منسق برنامج التعليم والتدريب التقني والمهني الوطني، المكتب الإقليمي للدول العربية
• ياسر علي	مؤسسة العمل الدولية	أخصائي تطوير وتنفيذ مناهج، ومستشار منظمة العمل الدولية لتطوير المهارات
• خالد حنوف	مؤسسة الصفدي	مدير البرامج
• ربيع عثمان	مؤسسة الصفدي	مدير مركز الصفدي للتدريب المهني المعجل
• طارق علم	مؤسسة الصفدي	منسق المشروع
• طارق قصعة	مؤسسة الصفدي	وحدة التمكين الاقتصادي
• مايا علم الدين	مؤسسة الصفدي	مدربة
اللجان الخاصة المشاركة		
السيدة/ة	المؤسسة	الخبرة المهنية

• مايا علم الدين	تعاونية خيرات – مؤسسة الصفدي – التعاونية للتنمية والتصنيع الغذائي الزراعي في عكار والضنية (دير دلوم – عكار)	ممارس
• فادي مجذوب	ويستفورد لبنان	مدير تنفيذي
• نيفين ضاهر	ويستفورد لبنان	منسق المشروع



دليل التدريب

تصنيع الأغذية (المونة)

دليل برنامج تدريبي مبني على أساس الكفايات

المهنة / البرنامج التدريبي

"عامل في مجال تصنيع المنتجات الغذائية (المونة)"



دليل التدريب

تصنيع الأغذية (المونة)

وصف البرنامج التدريبي

(الخطوط العريضة للبرنامج)



دليل التدريب

تصنيع الأغذية (المونة)

مخطط الكفايات لمهنة "عامل في مجال تصنيع المنتجات الغذائية (المونة)":

وصف / نطاق المهنة:

تتضمن هذه المهنة المهارات الأساسية المتعلقة بتحديد الموارد الأولية لعمليات تصنيع الأغذية المنزلية (المونة) في المنزل أو في متجر خاص، واختيار الأدوات المناسبة للعمل، وتنفيذ وصفات المنتجات الغذائية مثل منتجات المرببات، ومنتجات المخلل، ومنتجات الزيتون، ومنتجات الدبس، ومنتجات الزهر والورد، ومنتجات الزعتر، إضافة إلى مهارات تجفيف الخضار، وتعبئة وتغليف وتخزين منتجات الأغذية، وتطبيق شروط السلامة والصحة المهنية خلال عمليات التصنيع.

لا تشمل هذه المهنة الكفايات والواجبات المتعلقة بتصنيع الأغذية في المصانع والمعامل وما تتضمنها من عمليات تشغيلية باستخدام الآلات في خطوط الإنتاج، وما يتبع ذلك من تشغيل الآلات وصيانتها والحفاظ على الوحدات التشغيلية وإعداد تقارير التشغيل وغيرها من الواجبات المرتبطة بعمليات التشغيل في المصانع.

مخطط الكفايات:

مخطط الكفايات المرفق أدناه يشمل المهام أو المجالات العامة للكفايات والواجبات الخاصة لكل مهمة من مهام العامل في هذه المهنة.

دليل التدريب

تصنيع الأغذية (المونة)

المهنة					عامل في مجال تصنيع الأغذية
المجالات العامة للكفايات / المهام					الكفايات / الواجبات
A	يتبع إجراءات السلامة في المهنة	A01	يلبس الملابس الملائمة للعمل	A02	يتقيد بالاشتراطات الصحية
		A03	يتابع تعقيم ونظافة مكان العمل	A04	يطبق الاسعافات الأولية
B	يحضر مربيات الفواكه	B01	يفرز / يصنف الفواكه	B02	يغسل الفواكه
		B03	يجهز سكين (آلة) التقطيع	B04	يقشر الفواكه
C	يحضر منتجات المخلل	C01	يحضر مخلل الخضار	C02	يعد الباذنجان للتخليل
		C03	يطبق وصفة مخلل الباذنجان	C04	يطبق وصفة مكدوس الباذنجان
D	يحضر منتجات الزيتون	D01	يحضر كببس الزيتون	D02	يحضر كببس الزيتون بالزيت
		D03		D04	
E	يحضر منتجات الدبس	E01	يحضر دبس الرمان	E02	يحضر دبس الحصرم
		E03	يحضر ربّ البندورة	E04	يحضر ربّ الفلفل
F	يطبق تجفيف الخضار	F01	يطبق تجفيف الخضار من خلال الشمس	F02	يطبق تجفيف الخضار من خلال الفرن
		F03		F04	
G	يحضر منتجات الزهر والورد	G01	يحضر الزهور والورود اللازمة	G02	يحضر منتجات الزهر والورد مع كركة
		G03		G04	
H	يحضر منتج الزعتر	H01	يجهز كمية الزوبع اللازمة للزعتر	H02	يخلط المواد لتجهيز الوصفة
		H03		H04	
I	يعبئ المنتج في العبوات للتخزين	I01	يجهز العبوات الخاصة	I02	ينفذ التعبئة
		I03	يغلف المنتج	I04	يخزن المنتج



Upgrading skills for the changing world of work

دليل التدريب

تصنيع الأغذية (المونة)

اسم المؤسسة منظمة العمل الدولية معهد الصفدي للتدريب المهني المعجل ويستفورد لبيانون اسم المشروع - دعم تطوير وتنفيذ أربعة تدريبات مهنية مبنية على أساس الكفايات - - مناهج التدريب المهني - - تطوير المناهج -	
عامل في مجال تصنيع المنتجات الغذائية (المونة).	اسم البرنامج التدريبي المبني على أساس الكفايات
المستوى الأول (مبتدئ).	مستوى المهارة للبرنامج التدريبي (المستوى المهني)
الهدف من هذه المهنة هو تصنيع المنتجات الغذائية لحفظها مدة طويلة، عبر طرق متعددة تمنع فسادها أو تلفها، وتحويلها لمنتجات يتم استهلاكها على مدار السنة . يعاني لبنان من نقص في المصادر الزراعية ومصولها حيث أن أغلب المحاصيل الزراعية تُصدّر إلى الخارج، مما أدى إلى التكلفة المتزايدة للمنتجات الزراعية كالخضار والفواكه التي أثرت عليها الأزمات الاقتصادية والغلاء وتراجع القطاع على حد سواء. ومع ازدياد حدة الأزمة الاقتصادية والمالية التي يعانيها لبنان، الأمر الذي أثر على الأنشطة الإنتاجية الزراعية حيث أصبحت البلديات والمجتمعات المحلية بحاجة ماسة للتنمية وفرص العمل في مجال الصناعات الغذائية، لكن رفع كفاءة الأنشطة الإنتاجية وخلق فرص العمل يتطلب قدراً هائلاً من تمكين القدرات وترشيد استخدام الموارد الزراعية المتاحة في هذا المجال. ... يقع شمال لبنان شمال بيروت، ومحافظة جبل لبنان من الجنوب، ومحافظة البقاع وسوريا من الشرق، والبحر الأبيض المتوسط من الغرب. هو منطقة واسعة ومتنوعة، ويمكن تقسيمه إلى ثلاثة أقاليم فرعية السهول الريفية المشهورة بإنتاج الخضراوات والفاكهة؛ المنطقة الجبلية المشهورة بإنتاج الفاكهة ببيروز، على غرار التفاح والإجاص؛ والمنطقة الساحلية المشهورة بكرومها وزيتونها. تبلغ مساحة الأراضي الزراعية في شمال لبنان حوالي ١٩.٥ في المائة من مجموع الأراضي الزراعية في لبنان. لا تغطي الإرياف إلا ٤١ في المائة منها. ومن بين المحاصيل المزروعة في هذه المناطق، الخضراوات، والحبوب، والحمضيات، والزيتون، واللوز، والفواكه. وفي حين أن سهول شمال لبنان تتميز بإمكانات زراعية هائلة بما أنها غنية بالمياه، توافق جبالها زراعة أشجار الفاكهة. تبلغ المساحة المزروعة في شمال لبنان حوالي ٦٢,٠٧٠ هكتار، يقع ٣٨,٤٧٠ هكتار منها (أي ما يعادل ٦٢ في المائة) في الإرياف. شمال لبنان عامة من أفقر مناطق لبنان، ولا يساهم إلا ب ١٢ في المائة من إجمالي الناتج المحلي. ٩٥ في المائة من الصناعات الغذائية في الشمال من المؤسسات البالغة الصغر و/أو المؤسسات العائلية، وهي لا تتمتع إلا بالقليل من المعايير في حال تمتعت بها. تشكل المرأة القوى العاملة الأساسية في قطاع الزراعة، وهي مسؤولة بصورة أساسية عن أنشطة الزراعة الموسمية التي تتطلب الكثير من الصبر والدقة، على غرار الفاكهة والخضار وإنتاج المنتجات الزراعية منها. يركز تحليل أسواق العمل الزراعية هذا على أربع مجموعات: العمال الزراعيين اللبنانيين، المعنيون بالإنتاج الزراعي، أو صناعات تحضير الأغذية، العمال السوريون المهاجرون،	السياق والخلفية (مسوغات المشروع)



Upgrading skills for the changing world of work

تصنيع الأغذية (المونة) دليل التدريب

واللاجئون السوريون. (وفقاً لتقرير منظمة العمل الدولية حول واقع القطاع الزراعي في لبنان والتحديات التي تواجهها، وحسب دراسة منظمة الأغذية والزراعة في الأمم المتحدة حول حالة أسواق السلع والمنتجات الغذائية). بناءً على ذلك، يمكن أن تساهم مهنة تصنيع الأغذية في تعزيز قوة القطاع الزراعي في المدينة والريف، كونها إحدى المنتجات التي تنتجها طبيعة لبنان الزراعية، ولا سيما منطقة الشمال وعكار بشكل خاص، من خلال التركيز على النساء (حيث أن النساء تشكل نسبة كبيرة من العاملين والممارسين في مجال تصنيع الأغذية) في بناء قدراتهن وتزويدهم بالمهارات اللازمة التي يمكن أن تساعد تعزيز القطاع الزراعي. كما يهدف هذا البرنامج بشكل كبير في دعم النساء من خلال تدريبهن لتمكينهن من كسب عيشهم إما من خلال العمل كمقدمي منتجات زراعية كمورد ومدخول خاص أو فرصة لإيجاد عمل في مصانع غذائية. والغرض الأساسي من هذا البرنامج التدريبي – ضمن سلسلة دعم تطوير وتنفيذ تدريبات مهنية متعددة الاختصاصات – بتعزيز قدرات النساء العاملات في مجال تصنيع المنتجات الزراعية توفير القوى العاملة الماهرة، وتحسين جودة العاملين والمنتجات في هذا المجال. من هنا وانطلاقاً مما سبق، ما ذكر أعلاه دعا إلى تبني برنامج تدريبي متنوع ومتكامل لبناء وتعزيز القدرات النظرية والعملية وخصوصاً المرأة في لبنان، حيث تهدف هذه الحقبة إلى إكساب المتدربين المهارات والمعارف المطلوبة لمتدربي تخصص "صناعة الأغذية" في مجال العمل.	
رفع كفاءة خريجي البرامج التدريبية قصيرة المدى لتتوافق مع قائمة المنتجات الغذائية المراد تحضيرها والمهام والواجبات اللازمة لاعدادها، وعلى أساس مخطط الكفايات الذي تم تطويره من قبل اللجان المشاركة في اعداد البرنامج، وبما يتواءم مع متطلبات سوق العمل ودراسة وضع المهنة الحالي والطلب المستقبلي على المهارات في مجال تصنيع المنتجات الزراعية وفقاً للممارسات الفضلى.	الأهداف العامة للبرنامج التدريبي
عند الانتهاء من التدريب وفقاً للمناهج والوحدات التدريبية التي تمت تطويرها، سيتمكن "العامل في تصنيع الأغذية" من مستوى "مبتدئ" من: • اتباع اجراءات السلامة في المهنة • تحضير مربيّات الفواكه • تعبئة المنتج في العبوات للتخزين • تحضير منتجات المخلّل • تحضير منتجات الزيتون • تحضير منتجات الدّبس • تجفيف الخضار • تحضير منتجات الزهر والورد • تحضير منتج الزّعتر	النتائج المتوقعة من البرنامج (أهداف التعلم)
خلال البرنامج، سيتم التدريب على الكفايات المتضمنة في مخطط الكفايات المرفق أعلاه. (يأتي هذا الدليل الخاص بالمدرّب، ليساعده على تأمين حاجة المتدربين من المعارف والمهارات)	محتوى البرنامج التدريبي



Upgrading skills for the changing world of work

تصنيع الأغذية (المونة) دليل التدريب

العملية والسلوكية. كما يتضمن توجيهات تربوية تساعد المدرب في تنظيم أعماله بما يتلاءم مع الأهداف والمهارات المرجوة والموارد المادية ومكتسبات المتدربين السابقة.)	
- لا يتطلب التحاقه في البرنامج التدريبي حصوله على شهادات في مجال الطهي. - العمر أكبر من ١٨. - اتقان مهارات القراءة والكتابة والحساب الأساسية.	متطلبات الالتحاق والقبول في البرنامج التدريبي
يمكن لخريج الدورة التدريبية العمل في المجالات التالية: - العمل في مصانع المنتجات الغذائية / الزراعية؛ - العمل من المنزل في تصنيع المنتجات الزراعية، حيث يكون عامل المهنة يمتلك الأدوات والمعدات المطلوبة لتلبية طلبات الزبائن، بما فيها استلام تأمين الوجبات وتحضيرها وتقديمها؛ - فتح معرض خاص للمنتجات الزراعية وعرضها في السوق معبأة ومعلبة؛	الأماكن المحتملة للعمل بعد التخرج
- إنهاء البرنامج كاملاً أو بعض المجموعات التدريبية - اجتياز التقييم النهائي لكل مجمع تدريبي بنجاح	متطلبات إنهاء البرنامج (التخرج)
- يتم الجزء الأكبر من التدريب في مواقع العمل، ويتم تنفيذ بعض المهارات في ورش المدرسة المهنية (مركز التدريب). - يتم إعطاء المعارف النظرية المتعلقة بالمهنة في الصفوف (الفصول) الدراسية في المدرسة المهنية. - مدة البرنامج التدريبي كالتالي: ١٠٠ ساعة تدريب وتقسّم على النحو التالي: - يستغرق المنهج ٨٨ ساعة، كل ٤ ساعات حصة واحدة (ما يعادل ٢٢ حصة) - تستغرق وحدة السلامة والصحة المهنية والتواصل والقيادة ١٢ ساعة، كل ٤ ساعات حصة واحدة (ما يعادل ٣ حصص) ٥٠ ساعة تطبيق عملي (OJT – On the Job Training) - العدد الأدنى من المتدربين اللازم لفتح البرنامج التدريبي هو ١٥ متدرب، مقسمين في المدرسة المهنية وفي موقع العمل الواحد.	بنية البرنامج

هيكلية البرنامج التدريبي

رمز المجمع	عنوان المجمع	رمز الوحدة	عنوان الوحدة التدريبية	ساعات التدريب النظري	ساعات التدريب العملي	ساعات التدريب في مكان العمل	مجموع ساعات التدريب
M1	اتباع إجراءات السلامة في المهنة	U1	الصحة والسلامة المهنية في المهنة	٠٨	٠٤	-	١٢
M2	تحضير مربّيات الفواكه	U2	تحضير منتج المربّى	٠١	٠٧	-	٠٨



Upgrading skills for the changing world of work

دليل التدريب

تصنيع الأغذية (المونة)

١٢	-	١٢	-	تنفيذ وصفات المربي	U3		
٢٠							
١٢	-	٠٨	٠٤	تنفيذ وصفات منتجات المخلل	U4	تحضير منتجات المخلل	M3
١٢							
١٢	-	١١	٠١	تنفيذ وصفات منتجات الزيتون	U5	تحضير منتجات الزيتون	M4
١٢							
١٢		٠٩	٠٣	تنفيذ وصفات منتجات الدبس	U6	تحضير منتجات الدبس	M5
١٢							
٠٨	٠٨	-	-	تنفيذ تجفيف الورقيات والخضار	U7	تجفيف الخضار	M6
٠٨							
٠٤	٠٤	-	-	صناعة ماء الزهر وماء الورد	U8	تحضير منتجات الزهر والورد	M7
٠٤							
٠٨	-	٠٦	٠٢	تحضير الزبيب ومنتج الزعتر	U9	تحضير منتج الزعتر	M8
٠٨							
١٢	-	٠٩	٠٣	تنفيذ التعبئة والتخزين	U10	تعبئة المنتج في العبوات للتخزين	M9
١٢							
١٠٠	١٢	٦٦	٢٢	مجموع ساعات التدريب على مهارات المهنة			
٥٠				فترة الخبرة (تدريب في مكان العمل) بعد إنهاء عدد ساعات التدريب الكلية			
١٥٠				مجموع ساعات التدريب الكلية			

تسلسل التعلم في البرنامج

مع مراعاة الواجبات المطلوبة مسبقاً لكل وحدة تعلم ، ومبادئ التعلم (من العام إلى الخاص ، ومن البسيط إلى المعقد) ، وتسلسل تنفيذ الواجبات في مكان العمل. يجب على المتدرب إتقان الكفايات بالترتيب، أي إنهاء الكفاية باتقان للتمكن من الانتقال إلى الكفاية التالية، وبالتالي التمكن من اجتياز الكفايات والمهارات التي تليها

الترميز في مخطط الكفايات	الواجب	المتطلب السابق
A1	يلبس الملابس الملائمة للعمل	-----
A2	يتقيد بالاشتراطات الصحية	-----
A3	يتابع تعقيم ونظافة مكان العمل	----
A4	يطبق الاسعافات الأولية	----
A5	يستخدم الادوات المناسبة للعمل	----
B1	يفرز/ يصنف الفواكه	A1, A2, A3, A4, A5
B2	يغسل الفواكه	A1, A2, A3, A4, A5
B3	يجهز سكبنة (آلة) التقطيع	A1, A2, A3, A4, A5
B4	يقشر الفواكه	A1, A2, A3, A4, A5
B5	يقطع الفواكه	A1, A2, A3, A4, A5
B6	يحفظ الفواكه	A1, A2, A3, A4, A5
B7	يهرس الفواكه	A1, A2, A3, A4, A5
B8	يطهو الفواكه	A1, A2, A3, A4, A5



Upgrading skills for the changing world of work

تصنيع الأغذية (المونة) دليل التدريب

A1, A2, A3, A4, A5	يحضر الجيلاتين	B9
A1, A2, A3, A4, A5	يحضر مربى الفاكهة	B10
A1, A2, A3, A4, A5	يحضر مخلل الخضار	C1
A1, A2, A3, A4, A5	يعد الباذنجان للتخليل	C2
A1, A2, A3, A4, A5	يطبق وصفة مخلل الباذنجان	C3
A1, A2, A3, A4, A5	يطبق وصفة مكدوس الباذنجان	C4
A1, A2, A3, A4, A5	يحضر مخلل الفلفل	C5
A1, A2, A3, A4, A5	يحضر كببس الزيتون	D1
A1, A2, A3, A4, A5	يحضر كببس الزيتون المشرّح	D2
A1, A2, A3, A4, A5	يحضر كببس الزيتون بالزيت	D3
A1, A2, A3, A4, A5	يحضر دبس الرمان	E1
A1, A2, A3, A4, A5	يحضر دبس الحصرم	E2
A1, A2, A3, A4, A5	يحضر ربّ البندورة	E3
A1, A2, A3, A4, A5	يحضر ربّ الفلفل	E4
A1, A2, A3, A4, A5	يطبق تجفيف الخضار من خلال الشم	F1
A1, A2, A3, A4, A5	يطبق تجفيف الخضار من خلال الفرن	F2
A1, A2, A3, A4, A5	يطبق تجفيف الخضار من خلال آلة المجفف	F3
A1, A2, A3, A4, A5	يحضر الزهور والورود اللازمة	G1
A1, A2, A3, A4, A5	يحضر منتجات الزهر والورد بدون كركة	G2
A1, A2, A3, A4, A5	يحضر منتجات الزهر والورد مع كركة	G3
A1, A2, A3, A4, A5	يحضر المواد اللازمة لمنتج الزعتر	H1
A1, A2, A3, A4, A5	يجهز كمية الزوبع اللازمة للزعتر	H2
A1, A2, A3, A4, A5	يخطط المواد لتجهيز الوصفة	H3
A1, A2, A3, A4, A5	يجهز العبوات الخاصة	I1
A1, A2, A3, A4, A5	ينفذ التعبئة	I2
A1, A2, A3, A4, A5	يغلف المنتج	I3
A1, A2, A3, A4, A5	يخزن المنتج	I4



Norad



Global Programme
on Skills and
Lifelong Learning



International
Labour
Organization



دليل التدريب

تصنيع الأغذية (المونة)

دليل التعلم

(الوحدات التدريبية الفنية)



Upgrading skills for the changing world of work

دليل التدريب

تصنيع الأغذية (المونة)

اسم البرنامج التدريبي القائم على الكفايات - عامل في مجال تصنيع المنتجات الغذائية (المونة) -	
اسم المجمع التدريبي - M1 اتباع إجراءات السلامة في المهنة -	
ترميز المجمع التدريبي: M1	
مقدمة	
الوصف	تتناول هذه الوحدة مهارات اتباع إجراءات الصحة والسلامة في المهنة؛ ويشمل ذلك مهارات تطبيق الواجبات التالية كلبس الملابس الملائمة للعمل، التقيد بالاشتراطات الصحية، متابعة تعقيم ونظافة مكان العمل، تطبيق الاسعافات الأولية، واستخدام الادوات المناسبة للعمل.
الأهمية	السلامة والصحة المهنية تعتبر من الضروريات عندما نتكلم عن الغذاء والمنتجات الغذائية. سيتم التعرف على الغذاء، أهميته، السلامة العامة، وأبرز إرشاداتها في بيئة العمل. تُعنى السلامة والصحة المهنية بالسلامة العامة للغذاء، وأبرز إرشاداتها في بيئة العمل بأمان عمال المهنة والموقع، كما تساعد على حماية العاملين والحفاظ على صحتهم وتعزيز قدرتهم على أداء العمل، بما يصب في النهاية بمصلحة العمل ذاته. بصفتك عاملاً في مجال تصنيع الأغذية، ومن المهام المطلوبة منك اعداد المنتجات الغذائية، فأنت بحاجة إلى اتباع إجراءات الصحة والسلامة في المهنة، بما في ذلك اللباس، الاشتراطات الصحية، النظافة للعامل ومكان العمل، والاستخدام السليم للأدوات، حيث أن كل هذه الاجراءات تؤدي لضمان تنفيذ الواجبات حسب تشريعات الصحة والسلامة المهنية، وبالتالي الحصول على منتج ذي جودة عالية.
الصحة والسلامة و / أو العوامل الأخلاقية، والقوانين والتشريعات الناظمة	الوثائق والمبادئ التوجيهية، والتعليمات، القواعد، اللوائح والقوانين والتشريعات المتاحة على المستوى الوطني للصحة العامة أو المهني فيما يتعلق بالصحة والسلامة المهنية والنظافة والبيئة والجودة والعمل، المرفقة في وحدة السلامة والصحة المهنية (U1).
الموارد	
موارد مطبوعة: • دليل المتعلم (المادة التدريبية) (المزود من جهة التدريب) • أوراق العمل (تمارين العمل) (المزودة من قبل مدرب البرنامج التدريبي) • دليل يتضمن نشرة حول إجراءات تنفيذ الوحدة من المدرب • نماذج التقييم الذاتي (المزودة من قبل مدرب البرنامج التدريبي) • نماذج تقييم اكتساب المهارات في موقع العمل (المزودة من قبل المهني المشرف على التدريب في موقع العمل ، ومدرب البرنامج التدريبي) • أوراق بطاقة الأداء والسجل اليومي لمتابعة برنامج التدريب العملي المقدمة من قبل المدرب والحرفي • كتيّب تعليمات وإجراءات الصحة والسلامة المهنية (المزود من قبل مدرب البرنامج التدريبي) • قوائم التحقق الخاصة بالصحة والسلامة المهنية لأعمال التدريب التي يقدمها المدرب	
الموارد الإلكترونية: • CD / وصلات اسقاط ضوئي. • أفلام فيديو حول أهمية السلامة والصحة المهنية في تصنيع الأغذية	
الموارد البشرية	



دليل التدريب

تصنيع الأغذية (المونة)

• مدرب البرنامج التدريبي • المهني المسؤول المنتدب من المؤسسة والمشرف على التدريب في موقع العمل • المقيم

اسم البرنامج التدريبي القائم على الكفايات - عامل في مجال تصنيع المنتجات الغذائية (المونة) -	
اسم الوحدة التدريبية - U1 الصحة والسلامة المهنية في المهنة -	
ترميز الوحدة التدريبية: U1	
المجمّع التدريبي - M1: اتباع إجراءات السلامة في المهنة -	
المتطلبات السابقة	لا يوجد
النتاج الأدائي النهائي Terminal Performance Outcome	
عند الانتهاء من هذه الوحدة التدريبية، وفي غضون (١٢) ساعات تدريبية، منها ٠٦ ساعات تدريبية على المعارف النظرية، في الفصول / الحصص الدراسية، و ٠٦ ساعات تدريبية في مكان العمل خلال البرنامج، وبعد الانتهاء من ساعات التدريب المخصصة للوحدة، وإعطاء الأدوات اللازمة والتعليمات؛ ستكون قادراً على اتباع إجراءات السلامة في المهنة، وفقاً لمؤشرات الأداء المدرجة في قسم معايير تقييم الأداء.	
نتائج الأداء التمكينية Enabling Performance Outcome	
عند الانتهاء من التدريب في هذه الوحدة ، سوف تكون قادراً على: ١) اتباع اشتراطات السلامة والنظافة الشخصية، ٢) اتباع اشتراطات السلامة والنظافة لمكان العمل	
نشاطات التعلم (التمارين) Learning Activities	
◀ بالنسبة للنتاج التمكيني رقم ١ (اتباع اشتراطات السلامة والنظافة الشخصية):	
• تمرين داخل الفصل / الصف: في غضون ساعتين، ومن خلال عرض اسقاط ضوئي (projection) لشرح مفصل عن الغذاء وأهميته ومعايير النظافة والسلامة في مهنة تصنيع الأغذية من قبل مدربك، ستتعرف على أهمية الصحة والسلامة المهنية في المهنة وسيتم توجيهك للمخاطر الناجمة عن تجاهل هذه المعايير. ستتم ملاحظة مهارات الاتصال الخاصة بك أثناء مناقشة الزملاء في الفصل والمدرّب. • تمرين داخل الفصل / الصف: في غضون ساعتين، ومن خلال العرض التوضيحي من المدرّب عن كيفية تطبيق معايير النظافة والتقيّد بالاشتراطات الصحية على صعيد العامل في المهنة، ستكون قادراً على لبس الملابس الملائمة للعمل، الالتزام بالاشتراطات الصحية لنظافة العامل، متابعة نظافة وصحة العامل والاسعافات الأولية، سيتم تقييم تنفيذك للمهارات من قبل مدربك وفق معايير الأداء الموضوعه. • تمرين في المدرسة المهنية (المطبخ): في غضون ساعتين، بإعطائك التجهيزات اللازمة، ستكون قادراً على اتباع اشتراطات السلامة والنظافة الشخصية في الموقع. سيتم تقييم تنفيذك للمهارات من قبل مدربك وفق معايير الأداء الموضوعه.	

◀ بالنسبة للنتائج التمكنية رقم ٢ (اتباع اشتراطات السلامة والنظافة لمكان العمل):

- تمرين داخل الفصل / الصف: في غضون ساعتين، ومن خلال عرض لوحات مختلفة عن تعاليم النظافة في مكان العمل، سنتناقش مع مدربك اكتساب هذه الاشتراطات، من خلال تدوينها على شكل جدول لشروط السلامة في الموقع ومتطلباتها، وستكون قادراً على ملء الجدول بتسمية المواد والادوات لمعايير السلامة المطلوبة عند العمل في المطبخ، والاحتفاظ بها كمرجع بعد مطابقتها لمعايير السلامة والصحة المهنية مع المدرب. سيتم تقييم تنفيذك للمهارات من قبل مدربك وفق معايير الأداء الموضوع.
- تمرين داخل الفصل / الصف: في غضون ساعتين، وبعد مشاهدتك لمدرّبك يقوم بالخطوات اللازمة ويشرحها، وبالعمل مع أحد زملائك، وبإعطائك التجهيزات اللازمة، ستكون قادراً على اتباع إشارات السلامة المهنية في الموقع، تطبيق تعليمات نظافة المطبخ، تنظيف وتعقيم مكان العمل. سيتم تقييم تنفيذك للمهارات من قبل مدربك وفق معايير الأداء الموضوع.
- تمرين في المدرسة المهنية (المطبخ): في غضون ساعتين، بإعطائك التجهيزات اللازمة، ستكون قادراً على اتباع إشارات السلامة المهنية في الموقع، تطبيق تعليمات نظافة المطبخ، تنظيف وتعقيم مكان العمل. سيتم تقييم تنفيذك للمهارات من قبل مدربك وفق معايير الأداء الموضوع.

تقييم الأداء

مؤشرات الأداء Performance Indicator	النتائج التمكنية
هل كنت قادراً على: • الالتزام بلباس الملابس الملائمة للعمل • التقيد بالاشتراطات الصحية / المستلزمات الوقائية الشخصية للنظافة مثل ○ مستلزمات وقاية اليدين القفازات ○ مستلزمات وقاية القدمين حذاء مغلق ○ مستلزمات وقاية الوجه كمامة أو وافي شفاف ○ مستلزمات وقاية الشعر قبعة للشعر ○ مستلزمات وقاية الجسم ثياب العمل • مراعاة اختلاف الملابس باختلاف العضو المستخدمة لحمايته • المحافظة على تغطية شعر الرأس وارتداء القبعة الخاصة بالعمل. • عدم ارتداء المجوهرات أو ساعة يد أو اساور أو خواتم مع الملابس المخصصة للعمل • المحافظة على الملابس نظيفة والبقاء على الاكمام طويلة • ارتداء حذاء مغلق مغطى وآمن • المحافظة على نظافة اليدين طوال وقت العمل • قص الأظافر ونظافتها • عدم قضم الأظافر أو تنظيفها بسكين المطبخ • عدم لمس الشعر أو حك الوجه أثناء التداول بالطعام • الإنتباه لعدم وجود أي جرح أو خدوش على الجلد • تغطية نظيفة للجروح أو الخدوش وإستعمال القفازات لنلا يتلف الماء هذا الغطاء • غسل اليدين بالطريقة المؤلفة من ٦ مراحل ، مع أخذ الوقت الكافين خلال ○ تبليل اليدين بالماء الساخنة ○ وضع الصابون على اليدين ○ فرك اليدين بقوة لمدة ٢٠ ثانية على الأقل ○ تنظيف تحت الأظافر وبين الأصابع	١ اتباع اشتراطات السلامة والنظافة الشخصية



Upgrading skills for the changing world of work

دليل التدريب

تصنيع الأغذية (المونة)

○ غسل اليدين بالماء الجاري ○ تجفيف اليدين والذراع بمحرمة ورقية تستعمل مرة واحدة ● غسل اليدين قبل لمس الطعام ● عدم التداول بالغذاء في الحالات المرضية ● عدم وجود إفرازات من الأنف أو الأذن ● تجنب الإصابات الأكثر شيوعاً ومراجعة طريقة التعامل معها	
هل كنت قادراً على: ● اتباع إشارات السلامة المهنية في الموقع ان وجدت من خلال قراءة محتواها وتحليله ● تنفيذ تنظيف طاولات العمل بمواد منظفة ومطهرة من خلال ○ نزع الأوساخ ومخلفات الطعام عن الطاولات ○ تنظيف أسطح الطاولات بالماء الحار والصابون ○ شطف الطاولات جيداً ○ نزع الماء الزائد بالشفافة اليدوية الخاصة بالطاولات ○ رش المعقم وتنشف بالقوط الخاصة ● تنظيف الماكينات في المطبخ من خلال ○ فصل الماكينات عن الكهرباء كلياً ○ فك القطع وتنظف جيداً بالماء والصابون وتعقم، والتأكد من عدم تبليل الأجزاء الكهربائية ○ تنشيف وتعاد إلى أماكنها لأن تركها على المجلى يعرضها للتلف أو الفقدان ○ فحص الماكينات أثناء التنظيف وتبلغ دائرة الصيانة لإجراء اللازم عند الضرورة ● تنفيذ نظافة الأرض من خلال: ○ شطف الأرض وفركها جيداً بالصابون ○ ترتيب مكان العمل وتنظيفه ○ وضع النفايات في أماكن مغلقة وبعيدة عن مكان وجود الطعام ○ إبقاء الحشرات والقوارض بعيدة من خلال فحص شحنات الأغذية الواردة بعناية والتخلص من الفضلات بشكل دوري مستمر. ○ الإبلاغ عن وجود أي ثغرة في الجدران والأبواب ○ الإبلاغ عن أي تلف في الشبك الموضوع على النوافذ ● التخلص من النفايات بصورة آمنة وصديقة للبيئة من خلال تطبيق نظام فرز النفايات ● تنفيذ نظافة الأدوات والأواني من خلال: ○ غسل الأدوات بعد استعمالها بمواد التنظيف والتعقيم وشطفها بالماء الساخن ○ وضع الأدوات الغير مستعملة في أمانة مغلقة ونظيفة ○ عدم وضع الأدوات النظيفة مع تلك المستعملة ○ رمي الأدوات والأواني المشعورة أو المبعوجة ○ تنظيف لوحات التقطيع وتعقيمها ○ نزع الأوساخ ومخلفات الطعام عن لوحات التقطيع ○ تنظيف بالماء الحار والصابون ○ تشطف جيداً ○ تغطس في الماء الغالي لتعقيمها أو تنقع بمحلول التعقيم ○ تصف في رف التجفيف الخاص بها ○ عدم وضع لوحات التقطيع فوق بعضها لأن الرطوبة تتسبب	٢ اتباع اشتراطات السلامة والنظافة لمكان العمل



Upgrading skills for the changing world of work

دليل التدريب

تصنيع الأغذية (المونة)

• بنكائير البكتيريا والعفونات على سطحها ○ إعتقاد لون معين للوحات التقطيع لكل نوع طعام المستخدم حسب معايير اللون مثلا: لوحة خضراء = للخضار، لوحة حمراء = للحوم الحمراء، لوحة صفراء = للطيور الداجنة، لوحة زرقاء = للأسماك، القواقع والقشريات، لوحة بيضاء = للخبز ومشتقات الحليب، لوحة بنية اللون = للأطعمة المطهورة • الحفاظ على ترتيب مكان العمل بعد الانتهاء من خلال: ○ عدم ترك الأدوات عشوائيا داخل العمل ○ عدم حمل الأدوات بصفة مستمرة للمحافظة عليها ○ تنظيف الآداة بعد الاستخدام بواسطة الماء والمطهرات ○ إعادة الأدوات إلى مكانها / الخزنة المخصصة عند انتهاء العمل ○ التأكد من حفظ المواد الأولية في أماكنها المخصصة (البراد / المخازن) وعدم تكديسها ○ عدم وضع لوحات التقطيع فوق بعضها لأن الرطوبة تتسبب بنكائير البكتيريا والعفونات على سطحها ○ النظافة التامة لمكان العمل كالتطاولات والمجلى وخلوها من الملوثات والبكتيريا وبقايا المنظفات ○ ابقاء مواد التطهير والتعقيم في مكان مخصص بعيد عن مواد وادوات المنتج ○ الحرص على بقاء الأرض نظيفة خلال العمل ومسح السوائل فور سقوطها باستخدام الفوط لنلا تتسبب بحوادث الإنزلاق والوقوع على الأرض ○ التأكد من أفران الغاز بأنها غير مشتعلة وفصل مصدر الطاقة عنها • فصل المعدات الكهربائية عن مصادر الطاقة ما عدا الثلاجات والبرادات • التأكد من وضع جميع النفايات خارج المطبخ وفي مكانها المحدد • سحب جميع الفوط المستخدمة في المطبخ إلى دائرة الغسيل	
أثناء تنفيذ الواجب أو خطوة رئيسية معينة، هل أظهرت: • الالتزام بالتعليمات الموجهة من المدرب • مهارات القراءة والكتابة وخلفية الحساب • مهارات التعامل اللبق • المهارات المتعلقة باستخدام اليدين والأصابع والقدمين • مهارات التواصل والإنصات والتحدث	إظهار المهارات المحورية للعمل والحياة



Upgrading skills for the changing world of work

دليل التدريب

تصنيع الأغذية (المونة)

اسم البرنامج التدريبي القائم على الكفايات - عامل في مجال تصنيع المنتجات الغذائية (المونة) -	
اسم المجمع التدريبي M2 - تحضير منتجات المربي -	
ترميز المجمع التدريبي: M2	
مقدمة	
الوصف	تتناول هذه الوحدة مهارات التجهيز لاعداد المواد والأدوات اللازمة لتحضير منتج المربي؛ ويشمل ذلك تحديد المواد والأدوات المطلوبة للمنتج، حساب كميات أو نسب كل مادة بناء على تركيبة المربي، تجهيز الفواكه اللازمة للمنتج، تقطيع الفواكه اللازمة للمربي، طهي المربي وتخزينه.
الأهمية	يمكن أن تكون صناعة المربيات واحدة من الحلول / المهارات التي يمكن أن تساعد في تخفيف هدر الفواكه وتعزيز القطاع الزراعي كونها إحدى المنتجات التي تنتجها طبيعة لبنان الزراعية، ولا سيما منطقة الشمال وعكار بشكل خاص. يمكن أن تساهم مهارة صناعة المربيات في مجال تصنيع المنتجات الزراعية في تعزيز نمو هذا القطاع في المدينة والريف من خلال التركيز على النساء (حيث أن النساء تشكل نسبة كبيرة من العاملين والممارسين في مجال تصنيع الأغذية) في بناء قدراتهن وتزويدهم بالمهارات اللازمة لصناعة المربيات التي يتم تحضيرها بشكل أساسي من أنواع الفواكه المختلفة ومن أشهر أنواعها: مربى التفاح، الإجاص، السفرجل، الفراولة، الكرز، المشمش، الرمان، التوت، والتين. وينتج عن ذلك فوائد في مجالات عديدة لهذه المهارة، من أبرزها تصنيع هذا المنتج الغذائي (المربي) لتمويله في المنزل، أو عرضه وتسويقه في الأسواق، أو حتى تصديره... وسيساهم ذلك بشكل كبير في دعم النساء من خلال إيجاد مورد ومدخل خاص أو فرصة لإيجاد عمل في مصانع غذائية. وفي سياق ذلك، للحصول على منتج المربي، فإن تحضير المواد والأدوات اللازمة لهذه المهارة يعتبر أساس إتقانها، لأن تجهيز هذه المتطلبات هو الخطوة الأولى لتنفيذ هذه المهارة وبالتالي تحضير المربي، عليه ينتج عن عدم تأمينها حسب المعايير خلل في هذه الوصفة وفي الوقت اللازم لاعدادها وبالتالي نقص في مدى إتقان هذا الواجب على جميع أنواع الفواكه التي يمكن تطبيقها. بصفتك عاملاً في مجال تصنيع الأغذية، ومن المهام المطلوبة اعداد المربيات، فأنت بحاجة إلى إتقان التجهيز للمنتج الوارد اعداده، بما في ذلك تحديد المواد والأدوات المطلوبة للمربي، حساب كميات أو نسب كل مادة بناء على تركيبة المربي، تجهيز الفواكه اللازمة للمنتج، تقطيع الفواكه اللازمة للمربي وطهيها وتخزينها مع مراعاة المتطلبات والمهارات اللازمة لإتقان هذه المهارة وتطبيقها على معظم أنواع الفواكه والمربيات.
الصحة والسلامة و / أو العوامل الأخلاقية، والقوانين والتشريعات الناظمة	U1
الموارد	
موارد مطبوعة:	
• دليل المتعلم (المادة التدريبية) (المزود من جهة التدريب) • أوراق العمل (تمارين العمل) (المزودة من قبل مدرب البرنامج التدريبي) • دليل يتضمن نشرة حول إجراءات تنفيذ الوحدة من المدرب • نماذج التقييم الذاتي (المزودة من قبل مدرب البرنامج التدريبي) • نماذج تقييم اكتساب المهارات في موقع العمل (المزودة من قبل المهني المشرف على التدريب في موقع العمل، ومدرب البرنامج التدريبي)	



دليل التدريب

تصنيع الأغذية (المونة)

- أوراق بطاقة الأداء والسجل اليومي لمتابعة برنامج التدريب العملي المقدمة من قبل المدرب والحرفي
- كتيّب تعليمات وإجراءات الصحة والسلامة المهنية (المزود من قبل مدرب البرنامج التدريبي)
- قوائم التحقق الخاصة بالصحة والسلامة المهنية لأعمال التدريب التي يقدمها المدرب

الموارد الإلكترونية:

- CD / وصلات اسقاط ضوئي.
- أفلام فيديو حول تحضير منتجات المربى

الموارد البشرية

- مدرب البرنامج التدريبي
- المهني المسؤول المنتدب من المؤسسة والمشرف على التدريب في موقع العمل
- المقيم

دليل التدريب
تصنيع الأغذية (المونة)

اسم البرنامج التدريبي القائم على الكفايات - عامل في مجال تصنيع المنتجات الغذائية (المونة) -	
اسم الوحدة التدريبية - U2 تحضير منتج المربى -	
ترميز الوحدة التدريبية: U2	
المجموع التدريبي - M2: تحضير منتجات المربى -	
المتطلبات السابقة	اجتياز الوحدة التدريبية: رمز الوحدة U1: وحدة السلامة والصحة المهنية
النتائج الأدائية النهائية Terminal Performance Outcome	
عند الانتهاء من هذه الوحدة التدريبية، وفي غضون ثماني ساعات تدريبية، منها ٠٤ ساعات تدريبية على المعارف النظرية، في الفصول / الحصص الدراسية، و ٠٤ ساعات تدريبية في مكان العمل خلال البرنامج، وبعد الانتهاء من ساعات التدريب المخصصة للوحدة، وإعطاء الأدوات اللازمة والتعليمات؛ ستكون قادراً على تحضير منتج المربى، وفقاً لمؤشرات الأداء المدرجة في قسم معايير تقييم الأداء.	
نتائج الأداء التمكينية Enabling Performance Outcome	
عند الانتهاء من التدريب في هذه الوحدة ، سوف تكون قادراً على:	
(١) تحديد المواد والأدوات المطلوبة للمنتج (٢) تجهيز الفواكه اللازمة للمنتج (٣) تطبيق طهي المربى	
نشاطات التعلم (التمارين) Learning Activities	
◀ بالنسبة للنتائج التمكينية رقم ١ (تحديد المواد والأدوات المطلوبة للمنتج):	
- تمرين داخل الفصل / الصف: في غضون ساعة، ومن خلال عرض اسقاط ضوئي (projection) لمقطع فيديو عن أنواع الفواكه والمربيات ووصفاتها، ستناقش المتدربين حول كيفية تطبيق معايير النظافة والتقييد بالاشتراطات الصحية عند اعداد المربى، والمكونات الداخلة في الوصفة من مواد أولية وأدوات. ومن خلال عرض توضيحي من مدرك عن وصفة المربيات، سترجع مع المتدربين المواد المطلوبة والأدوات عند اعداد المربى، وستعرض الكميات المطلوبة في الوصفة حسب معايير وتوجيهات المدرك، وتوجيه المتدربين لنسب الكميات حسب كمية المربى المطلوبة. ستتم ملاحظة مهارات الاتصال الخاصة بك أثناء مناقشة الزملاء في الفصل والمدرك. - تمرين في المدرسة المهنية (المطبخ): في غضون ساعة، ومن خلال عرض قوائم مختلفة من المربيات، ستأخذ في الاعتبار تذوق المتدربين المربى واستنتاج المواد المطلوبة والأدوات خلال اعداد المربى، وتدوينها وعرضها على المدرك ومناقشتها على شكل جدول في سجل خاص للوصفة، وسيقوم المتدربين بملء الجدول بتسمية المواد والأدوات المطلوبة بنسبها وكمياتها والاحتفاظ بها كمرجع بعد مطابقتها للمواصفات القياسية للوصفة مع المدرك، لتكون قادراً على احضار المواد المطلوبة بكمياتها والتأكد من وزنها وجودتها. سيتم تقييم تنفيذك للمهارات من قبل مدرك وفق معايير الأداء الموضوع.	
◀ بالنسبة للنتائج التمكينية رقم ٢ (تجهيز الفواكه اللازمة للمنتج):	
تمرين في المدرسة المهنية (المطبخ): في غضون ثلاث ساعات، وبعد مشاهدتك لمدرك يقوم بالخطوات اللازمة ويشرحها لتجهيز الفواكه المطلوبة للمربى، وبالعامل مع أحد زملائك، وإعطائك التجهيزات اللازمة، ستكون قادراً على	

دليل التدريب تصنيع الأغذية (المونة)

فرز الفواكه، تمييز الفواكه الداخلة في اعداد المربى، غسل حبات الفواكه على حدة وفحصها، استخدام الماء والمطهرات، استخدام الآداة الملائمة للتقطيع، تقطيع حبات الفواكه، حفظ الفواكه المقطعة، وخط المكونات والتنفيذ. ستنتم ملاحظة مهارات الاتصال الخاصة بك أثناء مناقشة الزملاء في الفصل والمدرّب.

◀ بالنسبة للنتائج التمكينية رقم ٣ (تطبيق طهي المربى):

- تمرين في المدرسة المهنية (المطبخ): في غضون ثلاث ساعات، وبالعامل الجماعي مع المدرّب والمتابعة لمدرّبك يقوم بالخطوات اللازمة ويشرحها لطهي المربى، وإعطائك التجهيزات اللازمة، ومتابعة للنتائج السابقة، ستكون قادراً على وضع المكونات على النار، متابعة المزيج على النار، تجهيز المربى للتخزين. ستلاحظ اكتسابك للمعايير وشروط العمل من الطهي إلى التخزين من خلال تقييم التنفيذ للمهارات من قبل مدرّبك وفق معايير الأداء الموضوع. ستنتم ملاحظة مهارات الاتصال الخاصة بك أثناء مناقشة الزملاء في الفصل والمدرّب).

تقييم الأداء

مؤشرات الأداء Performance Indicator	النتائج التمكينية
هل كنت قادراً على: • الالتزام بلباس الملابس الملائمة للعمل من خلال التقيد بالاشتراطات الصحية / المستلزمات الوقائية للنظافة • تصنيف المواد المطلوبة حسب مكونات من الوصفة • التقيد بالمواد المدرجة في الوصفة وتجنب الخلط بينها وعدم اضافة مكونات على الوصفة • تحديد الأدوات وفصلها حسب حاجة العمل كالمسكاكين والملاعق وإناء الطهي • اعتماد جدول يفصل بين متطلبات ومكونات الوصفة كمرجع والاحتفاظ به • تحديد وحدة القياس المعتمدة لكل نوع من المواد حسب معايير الوصفة • تحديد وحدة الكيلوغرام للفواكه والسكر ووحدة بالمعلقة الصغيرة للمواد المضافة كالحامض والجيلاتين • احضار الكميات المحددة للمربى للاعداد وتجنب وجود مواد متلفة بينها • فحص جودة المواد والفواكه وفصل العينات الغير ناضجة وازالة العينات التالفة • التأكد من كميات المواد وقياسها باستخدام الميزان • الالتزام بكميات الوصفة للكيلوغرام الواحد من الفواكه • حساب درجة التحلية المطلوبة في المربى (عند نقع الفاكهة) • استخلاص كميات منتج المربى لوزن مغاير حسب معايير الوصفة	١ تحديد المواد والأدوات المطلوبة للمنتج
هل كنت قادراً على: • الفرز والفصل بين الحبات من صغير وكبير • تمييز الفواكه الداخلة في اعداد المربى بين فواكه تقطيع أو فواكه صغيرة بنواة • التعامل مع كميات الفواكه والتأكد من عدم تكديس الحبات فوق بعضها • غسل كل حبة من الفاكهة على حدة بمياه باردة، لكل لتر نضع ملعقة من الخل الأبيض، وشطف الفاكهة بالمياه مجدداً • الحرص عند استخدام الماء والمطهرات والالتزام بالكمية الموصى بها على المطهر لكل لتر مياه • فصل العينات على مساحة كافية لحين جفافها • لبس المستلزمات / الملابس الوقائية أثناء العمل مثل القفازات • استلام الآداة الملائمة لحدة التقطيع من خلال التأكد من حداثتها عبر مسنّ (آلة حادة لسن السكاكين) والحذر عند التعامل مع الأدوات الحادة • عدم تشويه عينات الفواكه عند نزع العنق الأخضر منها • عدم تشويه عينات الفواكه عند تقشير الفواكه وتفرغها من البذور • التقطيع إلى شرائح متوسطة الحجم، للحصول على المربى بها قطع فاكهة	٢ تجهيز الفواكه اللازمة للمنتج



Upgrading skills for the changing world of work

دليل التدريب

تصنيع الأغذية (المونة)

واضحة • هرس الفاكهة في خلاط الطعام دون تصفية في حالة تحضيرها لكي تكون "كريمي" • التقطيع إلى شرائح صغيرة الحجم، في حالة مربى طرية ومستوية جدا • وضع العينات مع المواد اللازمة لحفظ الفاكهة ومنع تغيّر لونها كالماء، حامض الليمون • نقع الفاكهة في السكر بمعايير التحلية المناسبة: لمربى حلوة كالجاهزة ينقع كيلو الفاكهة في كيلو من السكر، • لمربى متوسطة التحلية ينقع كيلو الفاكهة في كيلو إلا ربع من السكر، • أما لمربى قليلة التحلية "دلعة" ينقع كيلو الفاكهة في نصف كيلو من السكر • تحضير "مربى لايت" باستخدام السكر البديل وفي هذه الحالة ينقع كيلو الفاكهة في ربع كيلو من السكر البديل • وضع المواد في نفس إناء الطهي، ويفضل أن يكون من النحاس في البراد. • تغطية الفواكه وتحريكها ونقعها ١٢ ساعة لحين استعمالها	
هل كنت قادراً على: • التأكد من تشرب الفاكهة المنقوعة للسكر وذوبانه • إزالة الوعاء من البراد، ووضعه على نار هادئة وترك لتغلي • تحريك المكونات من وقت إلى آخر، مع مراعاة إزالة الرغوة المتكوّنة على الوجه • ترك المزيج على نار هادئة حتى يغلي وتذبل الفاكهة • فحص المزيج خلال طهيهِ من خلال تذوق نضوج الفاكهة • نزع الرغوة باستمرار قبل التقليب في كل مرة، حتى تقف تلك الرغوة عن الظهور • الاستمرار في طهيهِ حتى ينضج نضوج الفاكهة تماماً • إضافة عصير الليمون الحامض على المكونات، وإعادة الخلط والتحريك من جديد • تذويب الجلاتين بالماء في وعاء ثانٍ وسكب مزيج الجلاتين على المزيج، مع التحريك جيداً • ترك المربى على النار حتى يغلي لمدة خمس دقائق • رفع المربى عن النار وتركه جانباً حتى يبرد قليلاً مع حرارة الغرفة	٣ تطبيق طهي المربى
أثناء تنفيذ الواجب أو خطوة رئيسية معينة، هل أظهرت: • القوة البدنية لتنفيذ أعمال التقطيع والطهي • احترام التعليمات • مهارات القراءة والكتابة وخلفية الحساب • مهارات التواصل والإنصات والتحدث.	إظهار المهارات المحورية للعمل والحياة

دليل التدريب
تصنيع الأغذية (المونة)

اسم البرنامج التدريبي القائم على الكفايات - عامل في مجال تصنيع المنتجات الغذائية (المونة) -	
اسم الوحدة التدريبية - U3 تنفيذ وصفات المربى -	
ترميز الوحدة التدريبية: U3	
المجموع التدريبي - M2: تحضير منتجات المربى -	
المتطلبات السابقة	اجتياز الوحدة التدريبية: رمز الوحدة U1: وحدة السلامة والصحة المهنية رمز الوحدة U2: تحضير منتج المربى
النتاج الأدائي النهائي Terminal Performance Outcome	
عند الانتهاء من هذه الوحدة التدريبية، وفي غضون 12 ساعات تدريبية، في مكان العمل خلال البرنامج، وبعد الانتهاء من ساعات التدريب المخصصة للوحدة، وإعطاء الأدوات اللازمة والتعليمات، ستكون قادراً على تنفيذ وصفات المربى، وفقاً لمؤشرات الأداء المدرجة في قسم معايير تقييم الأداء.	
نتائج الأداء التمكينية Enabling Performance Outcome	
عند الانتهاء من التدريب في هذه الوحدة، سوف تكون قادراً على:	
(١) صنع مربى التفاح، (٢) صنع مربى الفراولة، (٣) صنع مربى الكرز، (٤) صنع مربى المشمش، (٥) صنع مربى رمان، (٦) صنع مربى تين.	
نشاطات التعلم (التمارين) Learning Activities	
◀ بالنسبة للنتاج التمكيني رقم ١ (صنع مربى التفاح):	
تمرين في المدرسة المهنية (المطبخ): في غضون ساعتين، وبالعامل الجماعي مع المدرب المهني، والمتابعة لمدرّك يقوم بالخطوات اللازمة ويشرحها لصنع المربى، وإعطائك التجهيزات اللازمة، ستكون قادراً على تطبيق المهارات والخطوات اللازمة لتحضير منتج مربى التفاح. سيتم تقييم تنفيذك للمهارات من قبل مدرّك وفق معايير الأداء الموضوعية. (ومن خلال المدرب المهني المسؤول وفقاً لنماذج التقييم المعتمدة لهذه الغاية من قبل المدرسة المهنية والمؤسسة المشرفة على التدريب في موقع العمل ومتابعة تقدم تعلمك وتدريبك).	
◀ بالنسبة للنتائج التمكينية رقم ٢ (صنع مربى الفراولة):	
تمرين في المدرسة المهنية (المطبخ): في غضون ساعتين، وبالعامل الجماعي مع المدرب المهني، والمتابعة لمدرّك يقوم بالخطوات اللازمة ويشرحها لصنع المربى، وإعطائك التجهيزات اللازمة، ستكون قادراً على تطبيق المهارات والخطوات اللازمة لتحضير منتج مربى الفراولة. سيتم تقييم تنفيذك للمهارات من قبل مدرّك وفق معايير الأداء الموضوعية.	
◀ بالنسبة للنتاج التمكيني رقم ٣ (صنع مربى الكرز):	

دليل التدريب

تصنيع الأغذية (المونة)

• تمرين في المدرسة المهنية (المطبخ): في غضون ساعتين، وبالعامل الجماعي مع المدرّب المهني، والمتابعة لمدرّبك يقوم بالخطوات اللازمة ويشرحها لصنع المربّى، وبإعطائك التجهيزات اللازمة، ستكون قادراً على تطبيق المهارات والخطوات اللازمة لتحضير منتج مربّى الكرز. سيتم تقييم تنفيذك للمهارات من قبل مدرّبك وفق معايير الأداء الموضوع. ◀ بالنسبة للنتائج التكمينية رقم ٤ (صنع مربّى المشمش): • تمرين في المدرسة المهنية (المطبخ): في غضون ساعتين، وبالعامل الجماعي مع المدرّب المهني، والمتابعة لمدرّبك يقوم بالخطوات اللازمة ويشرحها لصنع المربّى، وبإعطائك التجهيزات اللازمة، ستكون قادراً على تطبيق المهارات والخطوات اللازمة لتحضير منتج مربّى المشمش. سيتم تقييم تنفيذك للمهارات من قبل مدرّبك وفق معايير الأداء الموضوع. ◀ بالنسبة للنتائج التكمينية رقم ٥ (صنع مربّى الرمان): • تمرين في المدرسة المهنية (المطبخ): في غضون ساعتين، وبالعامل الجماعي مع المدرّب المهني، والمتابعة لمدرّبك يقوم بالخطوات اللازمة ويشرحها لصنع المربّى، وبإعطائك التجهيزات اللازمة، ستكون قادراً على تطبيق المهارات والخطوات اللازمة لتحضير منتج مربّى الرمان. سيتم تقييم تنفيذك للمهارات من قبل مدرّبك وفق معايير الأداء الموضوع. ◀ بالنسبة للنتائج التكمينية رقم ٦ (صنع مربّى التين): • تمرين في المدرسة المهنية (المطبخ): في غضون ساعتين، وبالعامل الجماعي مع المدرّب المهني، والمتابعة لمدرّبك يقوم بالخطوات اللازمة ويشرحها لصنع المربّى، وبإعطائك التجهيزات اللازمة، ستكون قادراً على تطبيق المهارات والخطوات اللازمة لتحضير منتج مربّى التين. سيتم تقييم تنفيذك للمهارات من قبل مدرّبك وفق معايير الأداء الموضوع.	
تقييم الأداء	
مؤشرات الأداء Performance Indicator	النتائج التكمينية
هل كنت قادراً على: • الالتزام بلباس الملابس الملائمة للعمل من خلال التقيد بالاشتراطات الصحية / المستلزمات الوقائية للنظافة • التقيد بالمواد المدرجة في الوصفة وتجنب الخلط بينها وعدم اضافة مكونات على الوصفة • الالتزام بكميات الوصفة للكيلوغرام الواحد من الفواكه • حساب درجة التحلية المطلوبة في المربّى (عند نقع الفاكهة) • تحديد الأدوات وفصلها حسب حاجة العمل: ○ حلة ستانلس ○ ملاعق خشب ○ ميزان حرارة للطعام ○ عبوات زجاجية ○ ماسك عبوات ○ ميزان ○ آلة تعقيم تحت الضغط ○ سكاكين تقطيع • احضار الكميات المحددة للمربّى للاعداد وفحص جودتها وتجنب وجود مواد متلفة بينها	١ صنع مربّى التفاح،



Upgrading skills for the changing world of work

دليل التدريب

تصنيع الأغذية (المونة)

○ كيلو غرام من التفاح. ○ سبعمائة وخمسون غراماً من السكر. ○ ملعقة من عصير الليمون. ○ لتران من الماء. ● التأكد من كميات المواد وقياسها باستخدام الميزان ● تقشير التفاح، وتفريغه من البذور، ثم تقطيعه إلى شرائح متوسطة الحجم، ● وضعه في الماء مع بعض عصير الليمون لمنع تغيّر لونه، ● غسله ووضع في قدر يحتوي على ماء كافٍ لتغطيته، ● ترك الماء ليغلي، ثم وضع التفاح فيه حتى ينضج نصف نضج، ● تصفية التفاح مع الاحتفاظ بكوب واحد من السائل، ووضع في قدر آخر، ● إذابة السكر في ماء سلق التفاح، وإضافة التفاح، ● الاستمرار في طهيهِ حتى يقترب من النضج، مع إزالة الرغوة عن السطح من حين إلى آخر، ● إضافة عصير الليمون، والاستمرار في طهيهِ حتى ينضج التفاح تماماً، ● حفظ المُرَبّي وهو ساخن في برطمانات معقمة.	
هل كنت قادراً على: ● الالتزام بلباس الملابس الملائمة للعمل من خلال التقيد بالاشتراطات الصحية / المستلزمات الوقائية للنظافة ● التقيد بالمواد المدرجة في الوصفة وتجنب الخلط بينها وعدم اضافة مكونات على الوصفة ● الالتزام بكميات الوصفة للكيلو غرام الواحد من الفواكه ● حساب درجة التحلية المطلوبة في المربّي (عند نقع الفاكهة) ● تحديد الأدوات وفصلها حسب حاجة العمل: ○ حلة ستانلس ○ مكينة هرس ○ ملاعق خشب ○ ميزان حرارة للطعام ○ عبوات زجاجية ○ ماسك عبوات ○ ميزان ○ فلتر او مصفاية دقيقة ○ آلة تعقيم تحت الضغط ○ سكاكين تقطيع ● احضار الكميات المحددة للمربّي للاعداد وفحص جودتها وتجنب وجود مواد متلفة بينها ○ كيلو غرام من الفراولة. ○ ثمانمائة غرام من السكر. ○ ملعقة كبيرة من عصير الليمون الحامض. ○ ملعقة صغيرة من بودرة الجيلاتين. ● التأكد من كميات المواد وقياسها باستخدام الميزان ● غسل الفراولة جيداً، ونزع العنق الأخضر منها. ● وضع الفراولة والسكر في وعاءٍ متوسط الحجم. ● خلط المكونات جيداً حتى تتجانس. ● وضع الوعاء في البراد لمدة اثنتي عشرة ساعة حتى تتشرب الفراولة السكر ويذوب. ● إزالة الوعاء من البراد، ووضع على نار هادئة. ● تحريك المكونات من وقت إلى آخر، مع مراعاة إزالة الرغوة المتكوّنة على	٢ صنع مربّي الفراولة،

دليل التدريب
تصنيع الأغذية (المونة)

الوجه. • ترك المزيج على نار هادئة حتى يغلي وتذبل الفراولة. • إضافة عصير الليمون الحامض على المكونات، وإعادة الخلط والتحريك من جديد. • تذويب الجلاتين بالماء في وعاء ثانٍ. • سكب مزيج الجلاتين على مزيج الفراولة، مع التحريك جيداً. • ترك المربي على النار حتى يغلي لمدة خمس دقائق. • رفع المربي عن النار، وتركه جانباً حتى يبرد. • حفظ المربي في زجاجات معقمة محكمة الإغلاق، للتخزين.	
هل كنت قادراً على: • الالتزام بلباس الملابس الملائمة للعمل من خلال التقيد بالاشتراطات الصحية / المستلزمات الوقائية للنظافة • التقيد بالمواد المدرجة في الوصفة وتجنب الخلط بينها وعدم اضافة مكونات على الوصفة • الالتزام بكميات الوصفة للكيلوغرام الواحد من الفواكه • حساب درجة التحلية المطلوبة في المربي (عند نقع الفاكهة) • تحديد الأدوات وفصلها حسب حاجة العمل: ○ حلة ستانلس ○ ملاعق خشب ○ ميزان حرارة للطعام ○ عبوات زجاجية ○ ماسك عبوات ○ ميزان ○ آلة تعقيم تحت الضغط ○ آلة استخراج اللبذور ○ سكاكين تقطيع • احضار الكميات المحددة للمربي للاعداد وفحص جودتها وتجنب وجود مواد متلفة بينها ○ كيلو كرز. ○ ربع كيلو سكر ○ فنجانان ونصف من الماء. ○ ملعقتان كبيرتان من عصير الليمون الحامض. • التأكد من كميات المواد وقياسها باستخدام الميزان • غسل الكرز جيداً، ويترك ليصفى. • نزع نواة (البذرة)، والقمعة وتضع في إناء الطهي، ويفضل أن يكون من النحاس. • اضافة إليه السكر وينقع لمدة ١٢ ساعة مع اضافة عصير الحامض، • وضع على النار، ثم نزع الرغوة منه كلما ظهرت. • الانزال عن النار، ملأ وهو ساخن في عبوات صغيرة، ويجب أن تكون نظيفة وجافة تماماً من الماء، ومعقمة وتكون من النوع الجيد الذي يتحمل الحرارة العالية، ونحكم إغلاقه عندما يبرد، ويخزن.	٣ صنع مربى الكرز،
هل كنت قادراً على: • الالتزام بلباس الملابس الملائمة للعمل من خلال التقيد بالاشتراطات الصحية / المستلزمات الوقائية للنظافة • التقيد بالمواد المدرجة في الوصفة وتجنب الخلط بينها وعدم اضافة مكونات على الوصفة • الالتزام بكميات الوصفة للكيلوغرام الواحد من الفواكه	٤ صنع مربى المشمش،



Upgrading skills for the changing world of work

دليل التدريب

تصنيع الأغذية (المونة)

• حساب درجة التحلية المطلوبة في المربي (عند نقع الفاكهة) • تحديد الأدوات وفصلها حسب حاجة العمل: ○ حلة ستانلس ○ مكنة هرس ○ ملاعق خشب ○ ميزان حرارة للطعام ○ عبوات زجاجية ○ ماسك عبوات ○ ميزان ○ آلة تعقيم تحت الضغط ○ سكاكين تقطيع • احضار الكميات المحددة للمربي للاعداد وفحص جودتها وتجنب وجود مواد متلفة بينها ○ كيلو غرام من المشمش. ○ كيلو غرام من السكر. ○ نصف ملعقة كبيرة من الليمون الحامض. • التأكد من كميات المواد وقياسها باستخدام الميزان • غسل حبّات المشمش جيّداً، ونزع نواتها. • وضع المشمش والسكر في وعاء كبير، وتغطية الوعاء، • تركه لمدة ١٢ ساعة حتى يذوب السكر، وتخرج الماء من المشمش. • سكب مزيج المشمش، والسكر في قدر كبير، ووضعه على نار خفيفة. • تحريك المكونات باستمرار حتى يغلي المزيج. • إزالة الرغوة من على الوجه • إضافة عصير الليمون وترك الخليط ليغلي لدقيقتين. • سكب المربي في أوعية زجاجية معقمة • قفل العبوات جيّداً، والتخزين	
هل كنت قادراً على: • الالتزام بلباس الملابس الملائمة للعمل من خلال التقيد بالاشتراطات الصحية / المستلزمات الوقائية للنظافة • التقيد بالمواد المدرجة في الوصفة وتجنب الخلط بينها وعدم اضافة مكونات على الوصفة • الالتزام بكميات الوصفة للكيلوغرام الواحد من الفواكه • حساب درجة التحلية المطلوبة في المربي (عند نقع الفاكهة) • تحديد الأدوات وفصلها حسب حاجة العمل: ○ حلة ستانلس ○ مكنة هرس ○ ملاعق خشب ○ ميزان حرارة للطعام ○ عبوات زجاجية ○ ماسك عبوات ○ ميزان ○ فلتر او مصفاية دقيقة ○ آلة تعقيم تحت الضغط ○ سكاكين تقطيع • احضار الكميات المحددة للمربي للاعداد وفحص جودتها وتجنب وجود مواد متلفة بينها ○ كوبان من حبّ الرمان.	٥ صنع مربى رمان،



Upgrading skills for the changing world of work

دليل التدريب

تصنيع الأغذية (المونة)

○ ربع كوب من الماء ○ كوب من السكر. ○ نصف ملعقة كبيرة من عصير الليمون الحامض. ○ ملعقتان صغيرتان من ماء الورد. • التأكد من كميات المواد وقياسها باستخدام الميزان • استخراج حب الرمان • وضع الرمان، والماء في قدر، وتركه على النار حتى يغلي. • إضافة السكر، وعصر الليمون على المكونات، • التقليب بشكل مستمر حتى يذوب السكر. • ترك الخليط على النار حتى يسخن، مع التحريك من وقت لآخر. • إضافة ماء الورد إلى الخليط، مع التحريك الجيد. • ترك الخليط حتى يبرد. • سكب المربى في أوعية زجاجية معقمة والتخزين.	
هل كنت قادراً على: • الالتزام بلباس الملابس الملائمة للعمل من خلال التقيد بالاشتراطات الصحية / المستلزمات الوقائية للنظافة • التقيد بالمواد المدرجة في الوصفة وتجنب الخلط بينها وعدم اضافة مكونات على الوصفة • الالتزام بكميات الوصفة للكيلو غرام الواحد من الفواكه • حساب درجة التحلية المطلوبة في المربى (عند نقع الفاكهة) • تحديد الأدوات وفصلها حسب حاجة العمل: ○ حلة ستانلس ○ ملاعق خشب ○ ميزان حرارة للطعام ○ عبوات زجاجية ○ ماسك عبوات ○ ميزان ○ آلة تعقيم تحت الضغط ○ آلة استخراج اللبذور ○ سكاكين تقطيع • احضار الكميات المحددة للمربى للاعداد وفحص جودتها وتجنب وجود مواد متلفة بينها ○ ٢ كوب من السكر ○ كيلو غرام من التين ○ ملعقة صغيرة ونصف من عصير الليمون الطازج الحامض ○ كوب من الماء. • التأكد من كميات المواد وقياسها باستخدام الميزان • غسل التين جيداً • تقطيع التين إلى شرائح متوسطة • وضع التين مع السكر واطراف كوب من الماء في طنجرة الطبخ • ترك المزيج ليغلي عند ظهور الرغوة نضيف كمية عصير الليمون الحامض • ترك الخليط ليغلي على نار هادئة مع التحريك • ازالة الخليط عن النار حتى يصبح سميكاً • التعبئة في عبوات زجاجية معقمة واحكام الإغلاق والتخزين	٦ صنع مربى تين.
أثناء تنفيذ الواجب أو خطوة رئيسية معينة، هل أظهرت: • القوة البدنية لتنفيذ أعمال التقطيع والطهي • احترام التعليمات	إظهار المهارات المحورية للعمل والحياة



Norad



Global Programme
on Skills and
Lifelong Learning



International
Labour
Organization



دليل التدريب

تصنيع الأغذية (المونة)

• مهارات القراءة والكتابة وخلفية الحساب	
• مهارات التواصل والإنصات والتحدث.	



Upgrading skills for the changing world of work

دليل التدريب

تصنيع الأغذية (المونة)

اسم البرنامج التدريبي القائم على الكفايات - عامل في مجال تصنيع المنتجات الغذائية (المونة) -	
اسم المجمع التدريبي M3- تحضير منتجات المخلل	
ترميز المجمع التدريبي: M3	
مقدمة	
الوصف	تتناول هذه الوحدة مهارات تحضير منتج المخلل؛ ويشمل ذلك تجهيز المواد والأدوات المطلوبة للمنتج، تطبيق وصفات المخلل لخضار متعددة.
الأهمية	يمكن أن تكون صناعة المخللات واحدة من الحلول / المهارات التي يمكن أن تساعد في تخفيف هدر الخضار وتعزيز القطاع الزراعي كونها إحدى المنتجات التي تنتجها طبيعة لبنان الزراعية، ولا سيما منطقة الشمال و عكار بشكل خاص. يمكن أن تساهم مهارة صناعة المخللات في مجال تصنيع المنتجات الزراعية في تعزيز نمو هذا القطاع في المدينة والريف من خلال التركيز على النساء (حيث أن النساء تشكل نسبة كبيرة من العاملين والممارسين في مجال تصنيع الأغذية) في بناء قدراتهن وتزويدهن بالمهارات اللازمة لصناعة المخللات التي يتم تحضيرها بشكل أساسي من أنواع الخضار المختلفة ومن أشهر أنواعها: مخلل الخضار، مخلل الباذنجان، مكدوس الباذنجان، مخلل الفلفل. وينتج عن ذلك فوائد في مجالات عديدة لهذه المهارة، من أبرزها استغلال المنتجات الزراعية وخاصة الخضار في الشمال ومنع تصديرها أو تلفها أو ارتفاع سعرها، أيضاً تصنيع هذا المنتج الغذائي (المخلل) لتموينه في المنزل، أو عرضه وتسويقه في الأسواق، أو حتى تصديره... وسيساهم ذلك بشكل كبير في دعم النساء من خلال إيجاد مورد ومدخول خاص أو فرصة لإيجاد عمل في مصانع غذائية.
الصحة والسلامة و / أو العوامل الأخلاقية، والقوانين والتشريعات الناظمة	U1
الموارد	
موارد مطبوعة: • دليل المتعلم (المادة التدريبية) (المزود من جهة التدريب) • أوراق العمل (تمارين العمل) (المزودة من قبل مدرب البرنامج التدريبي) • دليل يتضمن نشره حول إجراءات تنفيذ الوحدة من المدرب • نماذج التقييم الذاتي (المزودة من قبل مدرب البرنامج التدريبي) • نماذج تقييم اكتساب المهارات في موقع العمل (المزودة من قبل المهني المشرف على التدريب في موقع العمل ، ومدرب البرنامج التدريبي) • أوراق بطاقة الأداء والسجل اليومي لمتابعة برنامج التدريب العملي المقدمة من قبل المدرب والحرفي • كتيّب تعليمات وإجراءات الصحة والسلامة المهنية (المزود من قبل مدرب البرنامج التدريبي) • قوائم التحقق الخاصة بالصحة والسلامة المهنية لأعمال التدريب التي يقدمها المدرب	
الموارد الإلكترونية: • CD / وصلات اسقاط ضوئي. • أفلام فيديو حول تحضير منتجات المخلل	
الموارد البشرية • مدرب البرنامج التدريبي	



Upgrading skills for the changing world of work

دليل التدريب

تصنيع الأغذية (المونة)

المهني المسؤول المنتدب من المؤسسة والمشرف على التدريب في موقع العمل	•
المقيم	•

اسم البرنامج التدريبي القائم على الكفايات - عامل في مجال تصنيع المنتجات الغذائية (المونة) -	
اسم الوحدة التدريبية U4 - تنفيذ وصفات منتجات المخلّل	
ترميز الوحدة التدريبية: U4	
المجمّع التدريبي - M3: تحضير منتجات المخلّل -	
المتطلبات السابقة	اجتياز الوحدة التدريبية: رمز الوحدة U1: وحدة السلامة والصحة المهنية
النتائج الأداية النهائي Terminal Performance Outcome	
عند الانتهاء من هذه الوحدة التدريبية، وفي غضون ١٢ ساعات تدريبية، منها ٠٤ ساعات تدريبية على المعارف النظرية، في الفصول / الحصص الدراسية، و٠٨ ساعات تدريبية في مكان العمل خلال البرنامج، وبعد الانتهاء من ساعات التدريب المخصصة للوحدة، وإعطاء الأدوات اللازمة والتعليمات؛ ستكون قادراً على تحضير منتج المخلّل، وفقاً لمؤشرات الأداء المدرجة في قسم معايير تقييم الأداء.	
نتائج الأداء التمكينية Enabling Performance Outcome	
عند الانتهاء من التدريب في هذه الوحدة، سوف تكون قادراً على: ١) تحضير مخلل الخضار ٢) تحضير الباذنجان للتخليل ٣) تطبيق وصفة مخلل الباذنجان ٤) تطبيق وصفة مكدوس الباذنجان	
نشاطات التعلم (التمارين) Learning Activities	
◀ بالنسبة للنتائج التمكينية رقم ١ (تحضير مخلل الخضار): تمرين داخل الفصل / الصف: في غضون أربعة ساعات، ومن خلال عرض اسقاط ضوئي (projection) لمقطع فيديو عن مناجات المخلل، مع عرض توضيحي مفصل من مدرّبك، سيتعرف المتدربين على الحفظ بالتخليل، مراحل تحضير المخلل، المعدات المطلوبة لمرحلة المخلل، المواد في تحضير مراحل المخلل، أنواع المخللات الممكن تحضيرها حسب مواسم الخضار، مع مراعاة الاشتراطات الصحية عند تنفيذ المهام. ستتم ملاحظة مهارات الاتصال الخاصة بك أثناء مناقشة الزملاء في الفصل والمدرّب. • تمرين في المدرسة المهنية (المطبخ): في غضون ساعتين، وبالعامل الجماعي مع المدرّب المهني، والمتابعة لمدرّبك يقوم بالخطوات اللازمة ويشرحها، وإعطائك التجهيزات اللازمة، ستكون قادراً على تطبيق المهارات والخطوات اللازمة لتحضير منتج مخلل الخضار. سيتم تقييم تنفيذك للمهارات من قبل مدرّبك وفق معايير الأداء الموضوعية. (ومن خلال المدرّب المهني المسؤول وفقاً لنماذج التقييم المعتمدة لهذه الغاية من قبل المدرسة المهنية والمؤسسة المشرفة على التدريب في موقع العمل ومتابعة تقدم تعلمك وتدريبك). ◀ بالنسبة للنتائج التمكينية رقم ٢ (تحضير الباذنجان للتخليل):	



Upgrading skills for the changing world of work

دليل التدريب

تصنيع الأغذية (المونة)

- تمرين في المدرسة المهنية (المطبخ): في غضون ساعتين، وبالعامل الجماعي مع المدرّب المهني، والمتابعة لمدرّبك يقوم بالخطوات اللازمة ويشرحها، وبإعطائك التجهيزات اللازمة، ستكون قادراً على تطبيق المهارات والخطوات اللازمة لتحضير الباذنجان للتخليل. سيتم تقييم تنفيذك للمهارات من قبل مدرّبك وفق معايير الأداء الموضوعية.

◀ بالنسبة للنتائج التمكينية رقم ٣ (تطبيق وصفة مخلل الباذنجان):

- تمرين في المدرسة المهنية (المطبخ): في غضون ساعتين، وبالعامل الجماعي مع المدرّب المهني، والمتابعة لمدرّبك يقوم بالخطوات اللازمة ويشرحها، وبإعطائك التجهيزات اللازمة، ستكون قادراً على تطبيق المهارات والخطوات اللازمة لتطبيق وصفة مخلل الباذنجان. سيتم تقييم تنفيذك للمهارات من قبل مدرّبك وفق معايير الأداء الموضوعية.

◀ بالنسبة للنتائج التمكينية رقم ٤ (تطبيق وصفة مكدوس الباذنجان):

- تمرين في المدرسة المهنية (المطبخ): في غضون ساعتين، وبالعامل الجماعي مع المدرّب المهني، والمتابعة لمدرّبك يقوم بالخطوات اللازمة ويشرحها، وبإعطائك التجهيزات اللازمة، ستكون قادراً على تطبيق المهارات والخطوات اللازمة لتطبيق وصفة مكدوس الباذنجان. سيتم تقييم تنفيذك للمهارات من قبل مدرّبك وفق معايير الأداء الموضوعية.

تقييم الأداء

مؤشرات الأداء Performance Indicator	النتائج التمكينية
هل كنت قادراً على: • الالتزام بلباس الملابس الملائمة للعمل من خلال التقيد بالاشتراطات الصحية / المستلزمات الوقائية للنظافة • التقيد بالمواد المدرجة في الوصفة وتجنب الخلط بينها وعدم اضافة مكونات على الوصفة • الالتزام بكميات الوصفة للكيلو غرام الواحد من الخضار • تحديد الأدوات وفصلها حسب حاجة العمل: ○ وعاء كبير ○ سكين ○ مرطبان ○ حلة غلي ○ غاز ○ ميزان ○ ماسك مرطبان ○ وعاء نقع ○ وزن ○ مصفاة • احضار الكميات المحددة للاعداد وفحص جودتها وتجنب وجود مواد متلفّة بينها ○ كيلو من أيّ صنفٍ من الخضار المتوفرة، مثل الملفوف، أو الجزر، أو الخيار. ○ كوبٍ من الخل الأبيض. ○ خمسة أكوابٍ من الماء. ○ ثلاث ملاعق كبيرةٍ من الملح الخشن. • التأكد من كميات المواد وقياسها باستخدام الميزان • غسل الخضار المدرجة في المواد لتخليها، • تقطيعها إلى قطع متوسطة الحجم، ما عدا الخيار.	١ تحضير مخلل الخضار



Upgrading skills for the changing world of work

دليل التدريب

تصنيع الأغذية (المونة)

• تذويب الملح في الماء البارد، وإضافة الخل. • وضع الخضار في برطمان نظيف ومعقم، • إضافة إليها مزيج الخل، • قفل البرطمان بإحكام، • تركه جانباً لمدة خمسة عشر يوماً.	
هل كنت قادراً على: • الالتزام بلباس الملابس الملائمة للعمل من خلال التقيد بالاشتراطات الصحية / المستلزمات الوقائية للنظافة • التقيد بالمواد المدرجة في الوصفة وتجنب الخلط بينها وعدم إضافة مكونات على الوصفة • الالتزام بكميات الوصفة للكيلو غرام الواحد • تحديد الأدوات وفصلها حسب حاجة العمل: ○ وعاء كبير ○ سكين ○ مرطبان ○ حلة غلي ○ غاز ○ ميزان ○ ماسك مرطبان ○ وعاء نقع ○ مصفاة • احضار الكميات المحددة للاعداد وفحص جودتها وتجنب وجود مواد متلفة بينها ○ كيلو باذنجان رفيع ذي الحبة الصغيرة والخالي من البذور. ○ ملعقة كبيرة ملح. ○ ملعقتان كبيرتان خل. • التأكد من كميات المواد وقياسها باستخدام الميزان • نزع عنق الباذنجان، وغسله جيداً. • وضع ثمانية أكواب من الماء في قدر، ويضاف إليه الملح، والخل، ويترك الماء حتى يغلي، • وضع الباذنجان فيه. ترك الماء حتى يغلي، ثم تُخفف النار، حتى يصبح الباذنجان ليناً وناضجاً. • إزالة الباذنجان من الماء، وغسل بماء بارد، حتى يبرد، • وضع في مصفاة ويترك حتى يتصفى	٢ تحضير الباذنجان للتخليل
هل كنت قادراً على: • الالتزام بلباس الملابس الملائمة للعمل من خلال التقيد بالاشتراطات الصحية / المستلزمات الوقائية للنظافة • التقيد بالمواد المدرجة في الوصفة وتجنب الخلط بينها وعدم إضافة مكونات على الوصفة • احضار الكميات المحددة للحشوة للاعداد وفحص جودتها وتجنب وجود مواد متلفة بينها ○ حزمة كزبرة خضراء. ○ ثلاثة قرون فلفل حار أخضر. ○ فص ثوم مهروس. ○ ملعقة كبيرة فلفل أحمر مجروش. ○ نصف كوب خل. ○ أربع ملاعق صغيرة كمون مطحون. ○ ملعقتان صغيرتان ملح.	٣ تطبيق وصفة مخلل الباذنجان



Upgrading skills for the changing world of work

دليل التدريب

تصنيع الأغذية (المونة)

○ نصف كوب زيت زيتون. ○ ملعقتان صغيرتان كزبرة مطحونة.. • التأكد من كميات المواد وقياسها باستخدام الميزان • يتم إعداد الحشوة في محضر الطعام: ○ يتم وضع الثوم حتى يصبح ناعماً ○ ثم تضاف الكزبرة الخضراء، والفلفل الأخضر المقطع، والفلفل الأحمر المجروش، والملح، والخل، والكمون، والكزبرة الناعمة، ○ يخلط المحضر حتى تصبح المكونات ناعمة ومتجانسة. ○ إضافة زيت الزيتون، ومزجه مع المكونات. • فتح حبات الباذنجان بالطول. • وضع بعض من الحشوة في وسط كل حبة. وضع الباذنجان في طبق، • حفظها في الثلاجة حتى تبرد وتشرب النكهة..	
هل كنت قادراً على: • الالتزام بلباس الملابس الملائمة للعمل من خلال التقيد بالاشتراطات الصحية / المستلزمات الوقائية للنظافة • التقيد بالمواد المدرجة في الوصفة وتجنب الخلط بينها وعدم اضافة مكونات على الوصفة • احضار الكميات المحددة للحشوة للاعداد وفحص جودتها وتجنب وجود مواد مثلفة بينها ○ كوب واحد من جوز القلب المقطع لقطع صغيرة ○ فسان من الثوم المفروم ناعماً. ○ ملعقتان كبيرتان من الشطة. ○ ملعقة كبيرة من دبس الفليفلة. ○ كوب ونصف من زيت الذرة. ○ ملح (حسب الحاجة). • التأكد من كميات المواد وقياسها باستخدام الميزان • يتم إعداد الباذنجان للمكدوس ○ اخراج حبات الباذنجان من القدر ووضعها مباشرة في الماء البارد، وتركها حتى تبرد تماماً. ○ فتح حبات الباذنجان بشكل طولي وباستخدام سكين حادة، ○ وضع داخل كل حبة كمية من الملح. ○ وضع قطعة من القماش أو شاشة نظيفة في مصفاة، وترك جوانبها تخرج من المصفاة ورص الباذنجان فيها، ثم تغليف سطح الباذنجان بالشاشة، ○ وضع فوقه ثقل ونتركه لمدة يومين • يتم إعداد الحشوة في محضر الطعام: ○ وضع جوز القلب في وعاء ○ اضافة إليه الثوم والملح ودبس الفليفلة والشطة، ○ نخلط المكونات حتى تتجانس. • حشو حبات الباذنجان بكمية من الحشوة قدر المتحة. • احضار برطمان زجاجي كبير الحجم ورص فيه المكدوس. • سكب الزيت في البرطمان في اليوم التالي حتى يُغمر المكدوس، ثم غلقه بإحكام.	٤ تطبيق وصفة مكدوس الباذنجان
أثناء تنفيذ الواجب أو خطوة رئيسية معينة، هل أظهرت: • القوة البدنية لتنفيذ أعمال التخليل • احترام التعليمات • مهارات القراءة والكتابة وخلفية الحساب • مهارات التواصل والإنصات والتحدث.	إظهار المهارات المحورية للعمل والحياة

دليل التدريب
تصنيع الأغذية (المونة)

اسم البرنامج التدريبي القائم على الكفايات - عامل في مجال تصنيع المنتجات الغذائية (المونة) -	
اسم المجمع التدريبي M4- تحضير منتجات الزيتون	
ترميز المجمع التدريبي: M4	
مقدمة	
الوصف	تتناول هذه الوحدة مهارات تحضير منتجات الزيتون؛ ويشمل ذلك تجهيز المواد والأدوات المطلوبة للمنتج، تطبيق وصفات منتجات الزيتون متعددة.
الأهمية	يمكن أن تكون صناعة منتجات الزيتون واحدة من الحلول / المهارات التي يمكن أن تساعد في تخفيف الهدر وتعزيز القطاع الزراعي كونها إحدى المنتجات التي تنتجها طبيعة لبنان الزراعية، ولا سيما منطقة الشمال وعكار بشكل خاص. يمكن أن تساهم مهارة صناعة منتجات الزيتون في مجال تصنيع المنتجات الزراعية في تعزيز نمو هذا القطاع في المدينة والريف من خلال التركيز على النساء (حيث أن النساء تشكل نسبة كبيرة من العاملين والممارسين في مجال تصنيع الأغذية) في بناء قدراتهن وتزويدهم بالمهارات اللازمة لصناعة منتجات الزيتون التي يتم تحضيرها بشكل أساسي من أنواع الزيتون المختلفة ومن أشهر أنواعها: مخلل زيتون اسود واخضر، مخلل زيتون اسود واخضر مشرح، مخلل زيتون جرجير. وينتج عن ذلك فوائد في مجالات عديدة لهذه المهارة، من أبرزها استغلال المنتجات الزراعية وخاصة الزيتون في الشمال ومنع تصديرها أو تلفها أو ارتفاع سعرها، أيضاً تصنيع هذا المنتج الغذائي (المخلل) لتموينه في المنزل، أو عرضه وتسويقه في الأسواق، أو حتى تصديره... وسيساهم ذلك بشكل كبير في دعم النساء من خلال إيجاد مورد ومدخول خاص أو فرصة لإيجاد عمل في مصانع غذائية.
الصحة والسلامة و / أو العوامل الأخلاقية، والقوانين والتشريعات الناظمة	U1
الموارد	
موارد مطبوعة: • دليل المتعلم (المادة التدريبية) (المزود من جهة التدريب) • أوراق العمل (تمارين العمل) (المزودة من قبل مدرب البرنامج التدريبي) • دليل يتضمن نشرة حول إجراءات تنفيذ الوحدة من المدرب • نماذج التقييم الذاتي (المزودة من قبل مدرب البرنامج التدريبي) • نماذج تقييم اكتساب المهارات في موقع العمل (المزودة من قبل المهني المشرف على التدريب في موقع العمل ، ومدرب البرنامج التدريبي) • أوراق بطاقة الأداء والسجل اليومي لمتابعة برنامج التدريب العملي المقدمة من قبل المدرب والحرفي • كتيب تعليمات وإجراءات الصحة والسلامة المهنية (المزود من قبل مدرب البرنامج التدريبي) • قوائم التحقق الخاصة بالصحة والسلامة المهنية لأعمال التدريب التي يقدمها المدرب	
الموارد الإلكترونية: • CD / وصلات اسقاط ضوئي. • أفلام فيديو حول تحضير منتجات الزيتون	
الموارد البشرية • مدرب البرنامج التدريبي	



دليل التدريب

تصنيع الأغذية (المونة)

المهني المسؤول المنتدب من المؤسسة والمشرف على التدريب في موقع العمل	المقيم
---	--------

اسم البرنامج التدريبي القائم على الكفايات - عامل في مجال تصنيع المنتجات الغذائية (المونة) -	
اسم الوحدة التدريبية U5 - تنفيذ وصفات منتجات الزيتون	
ترميز الوحدة التدريبية: U5	
المجمّع التدريبي - M4: تحضير منتجات الزيتون -	
المتطلبات السابقة	اجتياز الوحدة التدريبية: رمز الوحدة U1: وحدة السلامة والصحة المهنية
النتائج الأداية النهائي Terminal Performance Outcome	
عند الانتهاء من هذه الوحدة التدريبية، وفي غضون ١٢ ساعات تدريبية، منها ٠٣ ساعات تدريبية على المعارف النظرية، في الفصول / الحصص الدراسية، و ٠٩ ساعات تدريبية في مكان العمل خلال البرنامج، وبعد الانتهاء من ساعات التدريب المخصصة للوحدة، وإعطاء الأدوات اللازمة والتعليمات؛ ستكون قادراً على تحضير منتج المخلل، وفقاً لمؤشرات الأداء المدرجة في قسم معايير تقييم الأداء.	
نتائج الأداء التمكينية Enabling Performance Outcome	
عند الانتهاء من التدريب في هذه الوحدة، سوف تكون قادراً على:	
(١) تحضير الزيتون للتخليل (٢) تحضير مخلل زيتون اسود واخضر، (٣) تحضير مخلل زيتون اسود واخضر مشرح، (٤) تحضير مخلل زيتون جرجير	
نشاطات التعلم (التمارين) Learning Activities	
◀ بالنسبة للنتائج التمكينية رقم ١ (تحضير الزيتون للتخليل): - تمرين داخل الفصل / الصف: في غضون ساعة، ومن خلال عرض اسقاط ضوئي (projection) لمقطع فيديو عن منتجات المخلل، مع عرض توضيحي مفصل من مدرك، سيتعرف المتدربين على أصناف الزيتون، مواصفات أصناف زيتون، أنواع مخلل الزيتون، مراحل تحضير مخلل الزيتون، أنواع المخلات الممكن تحضيرها حسب نوع الزيتون، مع مراعاة الاشتراطات الصحية عند تنفيذ المهام. سيتم ملاحظة مهارات الاتصال الخاصة بك أثناء مناقشة الزملاء في الفصل والمدرب. - تمرين في المدرسة المهنية (المطبخ): في غضون ثلاث ساعات، وبالعامل الجماعي مع المدرب المهني، والمتابعة لمدرك يقوم بالخطوات اللازمة ويشرحها، وإعطائك التجهيزات اللازمة، ستكون قادراً على تطبيق المهارات والخطوات اللازمة لتحضير منتج الزيتون للتخليل. سيتم تقييم تنفيذك للمهارات من قبل مدرك وفق معايير الأداء الموضوعية. (ومن خلال المدرب المهني المسؤول وفقاً لنماذج التقييم المعتمدة لهذه الغاية من قبل المدرسة المهنية والمؤسسة المشرفة على التدريب في موقع العمل ومتابعة تقدم تعلمك وتدريبك). ▶ بالنسبة للنتائج التمكينية رقم ٢ (تحضير مخلل زيتون اسود واخضر):	



Upgrading skills for the changing world of work

دليل التدريب

تصنيع الأغذية (المونة)

- تمرين في المدرسة المهنية (المطبخ): في غضون ثلاث ساعات، وبالعامل الجماعي مع المدرب المهني، والمتابعة لمدرّك يقوم بالخطوات اللازمة ويشرحها، وبإعطائك التجهيزات اللازمة، ستكون قادراً على تطبيق المهارات والخطوات اللازمة لتحضير منتج مخلل زيتون اسود واخضر. سيتم تقييم تنفيذك للمهارات من قبل مدرّك وفق معايير الأداء الموضوع.

◀ بالنسبة للنتائج التمكينية رقم ٣ (تحضير مخلل زيتون اسود واخضر مشروح):

- تمرين في المدرسة المهنية (المطبخ): في غضون ثلاث ساعات، وبالعامل الجماعي مع المدرب المهني، والمتابعة لمدرّك يقوم بالخطوات اللازمة ويشرحها، وبإعطائك التجهيزات اللازمة، ستكون قادراً على تطبيق المهارات والخطوات اللازمة لتحضير مخلل زيتون اسود واخضر مشروح. سيتم تقييم تنفيذك للمهارات من قبل مدرّك وفق معايير الأداء الموضوع.

◀ بالنسبة للنتائج التمكينية رقم ٤ (تحضير مخلل زيتون جرجير):

- تمرين في المدرسة المهنية (المطبخ): في غضون ساعتين، وبالعامل الجماعي مع المدرب المهني، والمتابعة لمدرّك يقوم بالخطوات اللازمة ويشرحها، وبإعطائك التجهيزات اللازمة، ستكون قادراً على تطبيق المهارات والخطوات اللازمة لتحضير مخلل زيتون جرجير. سيتم تقييم تنفيذك للمهارات من قبل مدرّك وفق معايير الأداء الموضوع.

تقييم الأداء

مؤشرات الأداء Performance Indicator	النتائج التمكينية
هل كنت قادراً على: • الالتزام بلباس الملابس الملائمة للعمل من خلال التقيد بالاشتراطات الصحية / المستلزمات الوقائية للنظافة • التقيد بالمواد المدرجة في الوصفة وتجنب الخلط بينها وعدم اضافة مكونات على الوصفة • تحديد الأدوات وفصلها حسب حاجة العمل: ○ سكين ○ شوكة ○ مطرقة زيتون ○ مرطبان ○ ماسك مرطبان ○ وعاء نقع كبير • احضار كميات من الزيتون وفحص جودتها وتجنب وجود مواد متلفة بينها • إختيار نوع الزيتون الذي سيتم تخليله إن كان اسود او اخضر. • تنقية كمية الزيتون المحضرة من الحبات التالفة والاوراق • غسل حبات الزيتون بالماء لمدة ثلاث او أربع أيام • غسله اول يوم للتخلص من أي أوساخ عالقة بالزيتون • وضعه في الماء و تغييرها في اليوم التالي و هكذا لمدة من ٣ الى ٤ أيام تعمل هذه العملية على التخلص من المواد التي تسبب المرارة في طعم الزيتون	١ تحضير الزيتون للتخليل
هل كنت قادراً على: • الالتزام بلباس الملابس الملائمة للعمل من خلال التقيد بالاشتراطات الصحية / المستلزمات الوقائية للنظافة • احضار المواد المحددة للاعداد وفحص جودتها وتجنب وجود مواد متلفة بينها	٢ تحضير مخلل زيتون اسود واخضر



Upgrading skills for the changing world of work

دليل التدريب

تصنيع الأغذية (المونة)

○ زيتون ○ ماء ○ ملح خشن ○ زيت الزيتون ○ وثمار الليمون ○ الفلفل الحار حسب الرغبة • تشريح ثمار الزيتون إما بالسكين إذا كانت الثمار كبيرة الحجم، أو يتم جرشها على الماكينة وهي الطريقة الأسرع، • نقع بالماء البارد ثلاثة أيام دون إضافة الملح ويكون مغمرًا بالماء، • تبديل الماء مرتين أو بدون حسب الرغبة. • تصفية من الماء، وخلط الزيتون بالملح والقليل من زيت الزيتون، • يوضع في أوعيه زجاجية، • تقطيع الليمون إلى شرائح، وتوزيع بين الزيتون، • إضافة المحلول الملحي من ماء وملح، على نسب كل تسعة أكواب ماء يذاب فيه كوب ملح ويوضع على الزيتون، • إضافة كوب من زيت الزيتون على السطح حتى يتغلغل ويمكن إضافة شرائح الليمون أيضاً على سطح المكبوس، • غلق الوعاء بإحكام وتركه عشرة أيام، • لحفظ الزيتون بلونه الأخضر إضافة ملعقتين من الكركم إلى وعاء الزيتون. • ترك الزيتون الأسود إلى مدة أكثر من الأخضر حتى يصبح جاهزاً للتناول عند كبسه.	
هل كنت قادراً على: • الالتزام بلباس الملابس الملائمة للعمل من خلال التقيد بالاشتراطات الصحية / المستلزمات الوقائية للنظافة • احضار المواد المحددة للاعداد وفحص جودتها وتجنب وجود مواد متلفة بينها ○ زيتون الأسود ○ الخل ○ ملح خشن ○ ماء ○ ثمار الليمون • نميّن حبات الزيتون الصالحة من غير الصالحة وننقيها بشكل جيد. • نغسل الزيتون بالماء بشكل جيد. نقوم بشق كل حبة زيتون ليتمكن الماء والملح من الدخول للبذرة. • نضع الماء في الوعاء الكبير. نضيف كوب الملح في الوعاء مع الماء. • نضع الزيتون في الوعاء ليتم نقعه مع الملح والماء ونمزجه معهم بشكل جيد. • نغير الماء المالح كل يوم على امتداد ١٠ أيام متتالية. • نقوم بتذوق حبة من الزيتون في اليوم العاشر لاختبارها، فإذا ذهب مذاق المرارة يصبح الزيتون جاهزاً للتخليل، فيجب علينا الانتظار حتى تذهب نكهة المرارة. • نقوم بتسخين ثلاثة لترات من الماء في قدر على النار. نضع في القدر كوباً من الملح والخل.	٣ تحضير مخلل زيتون اسود بالماء والملح



Upgrading skills for the changing world of work

دليل التدريب

تصنيع الأغذية (المونة)

• نترك المزيج حتى يصل لدرجة الغليان. نقوم بوضع الزيتون في أوعية خاصة لحفظه. • نضيف بين طبقات الزيتون الأسود قطع الليمون الحامض. نسكب مزيج الملح والخل في هذه الأوعية. نغلق الأوعية بشكل جيد. ننتظر لمدة أسبوعين ليكون الزيتون جاهزاً للأكل.	
هل كنت قادراً على: • الالتزام بلباس الملابس الملائمة للعمل من خلال التقيد بالاشتراطات الصحية / المستلزمات الوقائية للنظافة • التقيد بالمواد المدرجة في الوصفة وتجنب الخلط بينها وعدم اضافة مكونات على الوصفة • احضار الكميات المحددة للأعداد وفحص جودتها وتجنب وجود مواد متلفة بينها ○ زيتون اسود ○ ملح خشن ○ ماء ○ ليمون ○ زيت زيتون • تنظيف الزيتون وغسله عدة مرات بالماء دون عمل شقوق في الحبة، • وضع كمية الزيتون في مصفاة وفرك جيداً بالملح الناعم أو الخشن، • وضع عليه وزن ثقيل وترك هكذا لمدة أربعة إلى سبعة أيام مع التقلب اليومي وإضافة الملح، • التأكد من فقد الزيتون كمية من المرارة وكون الثمار مجعدة. • غسل الزيتون بالماء عدة مرات، تجفيف من الماء، • توزيع في أوعية زجاجية، • اضافة شرائح الليمون بين مسامه، • اضافة زيت الزيتون لكبس الزيتون الأسود دون الحاجة للماء حتى يحتفظ بلمعة ثماره، • عدم اضافة الملح في الوعاء زجاجي؛ • تركه أسبوع إلى عشرة أيام ليصبح جاهزاً.	4 كبس الزيتون الأسود بزيت الزيتون
أثناء تنفيذ الواجب أو خطوة رئيسية معينة، هل أظهرت: • القوة البدنية لتنفيذ أعمال التخليل • احترام التعليمات • مهارات القراءة والكتابة وخلفية الحساب • مهارات التواصل والإنصات والتحدث.	إظهار المهارات المحورية للعمل والحياة

اسم البرنامج التدريبي القائم على الكفايات - عامل في مجال تصنيع المنتجات الغذائية (المونة) -	
اسم المجمع التدريبي M5- تحضير منتجات الدبس	
ترميز المجمع التدريبي: M5	
مقدمة	
الوصف	تتناول هذه الوحدة مهارات تحضير منتجات الدبس؛ ويشمل ذلك تجهيز المواد والأدوات المطلوبة للمنتج، تطبيق وصفات منتجات الدبس متعددة.
الأهمية	يمكن أن تكون صناعة منتجات الدبس واحدة من الحلول / المهارات التي يمكن أن تساعد في تخفيف الهدر وتعزيز القطاع الزراعي كونها إحدى المنتجات التي تنتجها طبيعة لبنان الزراعية، ولا سيما منطقة الشمال وعكار بشكل خاص. يمكن أن تساهم مهارة صناعة منتجات الدبس في مجال تصنيع المنتجات الزراعية في تعزيز نمو هذا القطاع في المدينة والريف من خلال التركيز على النساء (حيث أن النساء تشكل نسبة كبيرة من العاملين والممارسين في مجال تصنيع الأغذية) في بناء قدراتهن وتزويدهن بالمهارات اللازمة لصناعة منتجات الدبس ومن أشهر أنواعها: دبس الرمان، دبس الحصرم، رب البنذورة، رب الحر. وينتج عن ذلك فوائد في مجالات عديدة لهذه المهارة، من أبرزها استغلال المنتجات الزراعية في الشمال ومنع تصديرها أو تلفها أو ارتفاع سعرها، أيضاً تصنيع هذا المنتج الغذائي (المخلل) لتمويله في المنزل، أو عرضه وتسويقه في الأسواق، أو حتى تصديره... وسيساهم ذلك بشكل كبير في دعم النساء من خلال إيجاد مورد ومدخول خاص أو فرصة لإيجاد عمل في مصانع غذائية.
الصحة والسلامة و / أو العوامل الأخلاقية، والقوانين والتشريعات الناعمة	U1
الموارد	
موارد مطبوعة: • دليل المتعلم (المادة التدريبية) (المزود من جهة التدريب) • أوراق العمل (تمارين العمل) (المزودة من قبل مدرب البرنامج التدريبي) • دليل يتضمن نشرة حول إجراءات تنفيذ الوحدة من المدرب • نماذج التقييم الذاتي (المزودة من قبل مدرب البرنامج التدريبي) • نماذج تقييم اكتساب المهارات في موقع العمل (المزودة من قبل المهني المشرف على التدريب في موقع العمل ، ومدرب البرنامج التدريبي) • أوراق بطاقة الأداء والسجل اليومي لمتابعة برنامج التدريب العملي المقدمة من قبل المدرب والحرفي • كتيّب تعليمات وإجراءات الصحة والسلامة المهنية (المزود من قبل مدرب البرنامج التدريبي) • قوائم التحقق الخاصة بالصحة والسلامة المهنية لأعمال التدريب التي يقدمها المدرب	
الموارد الإلكترونية: • CD / وصلات اسقاط ضوئي. • أفلام فيديو حول تحضير منتجات الدبس	
الموارد البشرية • مدرب البرنامج التدريبي • المهني المسؤول المنتدب من المؤسسة والمشرف على التدريب في موقع العمل • المقيم	



Upgrading skills for the changing world of work

اسم البرنامج التدريبي القائم على الكفايات - عامل في مجال تصنيع المنتجات الغذائية (المونة) -	
اسم الوحدة التدريبية U6- تنفيذ وصفات منتجات الدبس	
ترميز الوحدة التدريبية: U6	
المجمّع التدريبي - M5: تحضير منتجات الدبس -	
المتطلبات السابقة	اجتياز الوحدة التدريبية: رمز الوحدة U1: وحدة السلامة والصحة المهنية
النتائج الأداية النهائي Terminal Performance Outcome	
عند الانتهاء من هذه الوحدة التدريبية، وفي غضون ١٢ ساعات تدريبية، في مكان العمل خلال البرنامج، وبعد الانتهاء من ساعات التدريب المخصصة للوحدة، وإعطاء الأدوات اللازمة والتعليمات؛ ستكون قادراً على تحضير منتج الدبس، وفقاً لمؤشرات الأداء المدرجة في قسم معايير تقييم الأداء.	
نتائج الأداء التمكينية Enabling Performance Outcome	
عند الانتهاء من التدريب في هذه الوحدة ، سوف تكون قادراً على:	
(١) تحضير دبس الرّمان (٢) تحضير دبس الحصرم (٣) تحضير رُبّ البندورة (٤) تحضير رُبّ الفلفل	
نشاطات التعلم (التمارين) Learning Activities	
◀ بالنسبة للنتائج التمكينية رقم ١ (تحضير دبس الرّمان): • تمرين في مكان العمل (المطبخ): في غضون ثلاث ساعات، وبالعامل الجماعي مع المدرب المهني، والمتابعة لمدرّبك يقوم بالخطوات اللازمة ويشرحها، وإعطائك التجهيزات اللازمة، ستكون قادراً على تطبيق المهارات والخطوات اللازمة لتحضير منتج دبس الرّمان. سيتم تقييم تنفيذك للمهارات من قبل مدركك وفق معايير الأداء الموضوع. (ومن خلال المدرب المهني المسؤول وفقاً لنماذج التقييم المعتمدة لهذه الغاية من قبل المدرسة المهنية والمؤسسة المشرفة على التدريب في موقع العمل ومتابعة تقدم تعلمك وتدريبك).	
▶ بالنسبة للنتائج التمكينية رقم ٢ (تحضير دبس الحصرم): • تمرين في المدرسة المهنية (المطبخ): في غضون ثلاث ساعات، وبالعامل الجماعي مع المدرب المهني، والمتابعة لمدرّبك يقوم بالخطوات اللازمة ويشرحها، وإعطائك التجهيزات اللازمة، ستكون قادراً على تطبيق المهارات والخطوات اللازمة لتحضير منتج دبس الحصرم. سيتم تقييم تنفيذك للمهارات من قبل مدركك وفق معايير الأداء الموضوع.	
▶ بالنسبة للنتائج التمكينية رقم ٣ (تحضير رُبّ البندورة):	



Upgrading skills for the changing world of work

دليل التدريب

تصنيع الأغذية (المونة)

- تمرين في المدرسة المهنية (المطبخ): في غضون ثلاث ساعات، وبالعامل الجماعي مع المدرب المهني، والمتابعة لمدرّك يقوم بالخطوات اللازمة ويشرحها، وبإعطائك التجهيزات اللازمة، ستكون قادراً على تطبيق المهارات والخطوات اللازمة لتحضير رُبّ البندورة. سيتم تقييم تنفيذك للمهارات من قبل مدرّك وفق معايير الأداء الموضوعية.

◀ بالنسبة للنتائج التمكينية رقم ٤ (تحضير رُبّ الفلفل):

- تمرين في المدرسة المهنية (المطبخ): في غضون ثلاث ساعات، وبالعامل الجماعي مع المدرب المهني، والمتابعة لمدرّك يقوم بالخطوات اللازمة ويشرحها، وبإعطائك التجهيزات اللازمة، ستكون قادراً على تطبيق المهارات والخطوات اللازمة لتحضير رُبّ الفلفل. سيتم تقييم تنفيذك للمهارات من قبل مدرّك وفق معايير الأداء الموضوعية.

تقييم الأداء

مؤشرات الأداء Performance Indicator	النتائج التمكينية
هل كنت قادراً على: • الالتزام بلباس الملابس الملائمة للعمل من خلال التقيد بالاشتراطات الصحية / المستلزمات الوقائية للنظافة • التقيد بالمواد المدرجة في الوصفة وتجنب الخلط بينها وعدم اضافة مكونات على الوصفة • تحديد الأدوات وفصلها حسب حاجة العمل: ○ حلة من الألمنيوم ○ ملعقة خشبية ○ مصفاة ○ مكنة هرس العصائر ○ قناني زجاجية ○ غاز • التحضير لإعداد عصير الرمان الطبيعي • غسل حبات الرمان • استخراج البذور من الحبات مع تنقيتها من الرواسب الصفراء، • هرس بذور أربع حبات من الرمان بآلة الهرس حتى يخرج منها العصير كاملاً، • تصفية البذور في المصفاة، • عجن الحبوب المتبقية باليد حتى يتصفى جميع العصير الموجود فيها، • تصفية العصير باستخدام قماش ناعم للتخلص من الشوائب، حتى تحصل على عصير صافي. • احضار كميات المواد وفحص جودتها وتجنب وجود مواد متلفة بينها ○ كوبان من عصير الرمان الطبيعي. ○ نصف كوب من السكر (اختياري). ○ نصف كوب من عصير الليمون أو عصير البرتقال الطبيعي (اختياري). • التحضير لإعداد الدبس • وضع عصير الرمان الطبيعي في القدر على نار الغاز المنخفضة، • اضافة السكر وعصير الليمون أو البرتقال، • استمرار بالتحريك حتى يغلي المزيج، مع إزالة الرغوة التي تظهر على وجه العصير. • ترك المزيج يغلي حتى يتبخّر أكبر جزء من الماء، ويصبح المزيج كثيفاً.	١ تحضير دبس الرمان



Upgrading skills for the changing world of work

دليل التدريب

تصنيع الأغذية (المونة)

• ابعاد المزيج عن الغاز وتركه حتى يبرد، ويصبح أكثر كثافة. • وضعه في برطمان زجاجي محكم الإغلاق، • حفظه به في الثلاجة او في مكان جاف ومعتم	
هل كنت قادراً على: • الالتزام بلباس الملابس الملائمة للعمل من خلال التقيد بالاشتراطات الصحية / المستلزمات الوقائية للنظافة • التقيد بالمواد المدرجة في الوصفة وتجنب الخلط بينها وعدم اضافة مكونات على الوصفة • تحديد الأدوات وفصلها حسب حاجة العمل: ○ وعاء نقع كبير ○ حلة غلي ○ كيس خام ○ مرطبان ○ ماسك مرطبان • احضار كميات المواد وفحص جودتها وتجنب وجود مواد متلفة بينها ○ عدة كيلوات من ثمار الحصرم الخضراء ○ ماء ○ ملح (حسب الرغبة) ○ سكر (حسب الرغبة). • تحضير ثمار الحصرم الخضراء وتفطر جميعاً لتصبح كل حبة على حدى. • غسل جيداً بالماء ووضع على طبق في الهواء لكي ينشف الماء منهم • وضع على النار في وعاء كبير لمدة ساعة مع التحريك كل بضعة دقائق • تركه على شكل خليط وترك كي تبرد قليلاً ليتم عصرهم بسهولة. • وضع الخليط في كيس خام حصراً ليتم فصل السائل عن بقية الخليط. • اعادة العصير الصافي إلى النار لمدة غلي نصف ساعة • تعبئة في زجاجات صغيرة محكمة الاغلاق من دون هواء • فتح عند الطلب للشرب والضيافة (يمكن أن يضاف إليها الماء والسكر لتغير وتخفيف الحموضة) على أن تنتهي كل زجاجة خلال أسبوع على أقصى حد.	٢ تحضير دبس الحصرم
هل كنت قادراً على: • الالتزام بلباس الملابس الملائمة للعمل من خلال التقيد بالاشتراطات الصحية / المستلزمات الوقائية للنظافة • التقيد بالمواد المدرجة في الوصفة وتجنب الخلط بينها وعدم اضافة مكونات على الوصفة • تحديد الأدوات وفصلها حسب حاجة العمل: ○ سكين ○ غاز ○ طنجرة ○ صواني ○ مصفاة ستانلس ○ ملعقة خشبية او ستانلس ○ مرطبات تخزين	٣ تحضير رُبّ البندورة



Upgrading skills for the changing world of work

دليل التدريب

تصنيع الأغذية (المونة)

• احضار كميات المواد وفحص جودتها وتجنب وجود مواد متلفة بينها ○ كيلو غرامان من البندورة الحمراء كاملة النضج. ○ أربع ملاعق صغيرة من الملح). • غسل البندورة جيداً ويجب التأكد من عدم وجود الحشرات أو الفطريات فيها . • تقطيع كل حبة بندورة إلى أربعة أقسام على سطح أو لوح التقطيع. • وضع البندورة المقطعة في قدر الطهي، • وضع القدر على نار عالية • تحريك البندورة باستخدام ملعقة خشبية أو ملعقة ستانلس ستيل. • عند بدء غليان قطع البندورة اطفاء عنها النار ويوضع القدر جانباً حتى يبرد. • احضار وعاء نظيف وتوضع المصفاة فوق هذا الوعاء. • التأكد من أن البندورة قد أصبحت باردة تماماً • سكب على المصفاة وعصر جيداً باستخدام اليدين، • التأكد من التخلص من القشور والبذور الموجودة في قطع البندورة. • وضع هذه الكمية الناتجة عصير البندورة في صينية عالية الحواف، • وضع الصينية تحت أشعة الشمس. • إضافة ملعقة واحدة صغيرة من الملح إلى عصير البندورة وتحرك مع عصير البندورة في اليوم الأول من تعرض الصينية لأشعة الشمس. • إضافة ملعقة واحدة صغيرة من الملح ويحرك المزيج في اليوم الثاني • تكرار عملية وضع ملعقة ملح صغيرة مع التحريك في اليوم الثالث والرابع. • ملاحظة أن عصير البندورة تحول إلى رب بندورة وبذلك يصبح جاهزاً للتخزين. • وضع كمية عصير البندورة في طنجرة على النار وغلبيها حتى تبخر كمية الماء ويصبح قوامها سميكاً بدل أشعة الشمس. • وضع رب البندورة في برطمان زجاجي ويحكم إغلاقه، • وضع ملعقة زيت زيتون على الوجه قبل إغلاق البرطمان. • تخزين البرطمان في الثلاجة، او في مكان جاف ويصبح جاهزاً للاستخدام عند الحاجة إليه	
هل كنت قادراً على: • الالتزام بلباس الملابس الملائمة للعمل من خلال التقيد بالاشتراطات الصحية / المستلزمات الوقائية للنظافة • التقيد بالمواد المدرجة في الوصفة وتجنب الخلط بينها وعدم اضافة مكونات على الوصفة • تحديد الأدوات وفصلها حسب حاجة العمل: ○ مصفاة ○ وزن ○ وعاء نقع ○ مرطبات • احضار كميات المواد وفحص جودتها وتجنب وجود مواد متلفة بينها ○ فليفلة حمراء ○ ملح • غسل الفليفلة بالماء • إزالة البذور من داخلها.	٤ تحضير ربّ الفلفل



Upgrading skills for the changing world of work

دليل التدريب

تصنيع الأغذية (المونة)

• تقطيعها الى قطع متوسطة • وضع الفلفل في مصفاة مع اضافة كمية من الملح لمدة يوم كامل. • طحن الفليفلة بمكنة الهرس في اليوم الثاني • وضع كمية الفليفلة المهروسة في طنجرة على النار وغليها حتى تبخر كمية الماء ويصبح قوامها سميكاً. • وضع رب الفلفل في برطمان زجاجي ويحكم إغلاقه، • وضع ملعقة زيت زيتون على الوجه قبل إغلاق البرطمان. • تخزين البرطمان في الثلاجة، او في مكان جاف ويصبح جاهزاً للاستخدام عند الحاجة إليه	
أثناء تنفيذ الواجب أو خطوة رئيسية معينة، هل أظهرت: • القوة البدنية لتنفيذ الأعمال • احترام التعليمات • مهارات القراءة والكتابة وخلفية الحساب • مهارات التواصل والإنصات والتحدث.	إظهار المهارات المحورية للعمل والحياة

اسم البرنامج التدريبي القائم على الكفايات - عامل في مجال تصنيع المنتجات الغذائية (المونة) -	
اسم المجمع التدريبي M6- تجفيف الخضار	
ترميز المجمع التدريبي: M6	
مقدمة	
تتناول هذه الوحدة مهارات تجفيف الخضار؛ ويشمل ذلك اتقان انواع التجفيف المتعددة وتطبيقها على تجفيف الخضار الورقية وغير الورقية.	الوصف
تتجلى أهمية مهارة تجفيف الخضار بالمحافظة عليها لفترة طويلة على قيمتها الغذائية وطعمها، بحيث تنقلص الثمرة بعد هذه العملية وتصبح أكثر غنى بالطاقة، ويمكن الحفاظ على الخضار المجففة لفترة أطول بكثير من الخضار الطازجة؛ وهناك طرق كثيرة ومتعددة لحفظ الخضروات وذلك بحسب نوعها، فكما نعلم هناك خضار ورقية مثل البقدونس والملوخية، و الخضار الأخرى مثل البصل والخيار والبندورة . ومن طرق تجفيف الخضار المختلفة هي: التجفيف الشمسي، التجفيف الصناعي، التجفيف بالأسطوانات. وسيساهم ذلك بشكل كبير في تخفيف الهدر وتعزيز القطاع الزراعي في استغلال المنتجات التي تنتجها طبيعة لبنان الزراعية، ولا سيما منطقة الشمال وعكار بشكل خاص، ما يصل إلى دعم النساء من خلال ايجاد مورد ومدخول خاص أو فرصة لايجاد عمل في مصانع غذائية.	الأهمية
U1	الصحة والسلامة و / أو العوامل الأخلاقية، والقوانين والتشريعات الناظمة
الموارد	
موارد مطبوعة:	
• دليل المتعلم (المادة التدريبية) (المزود من جهة التدريب) • أوراق العمل (تمارين العمل) (المزودة من قبل مدرب البرنامج التدريبي)	



دليل التدريب

تصنيع الأغذية (المونة)

- دليل يتضمن نشرة حول إجراءات تنفيذ الوحدة من المدرب
- نماذج التقييم الذاتي (المزودة من قبل مدرب البرنامج التدريبي)
- نماذج تقييم اكتساب المهارات في موقع العمل (المزودة من قبل المهني المشرف على التدريب في موقع العمل ، ومدرب البرنامج التدريبي)
- أوراق بطاقة الأداء والسجل اليومي لمتابعة برنامج التدريب العملي المقدمة من قبل المدرب والحرفي
- كتيّب تعليمات وإجراءات الصحة والسلامة المهنية (المزود من قبل مدرب البرنامج التدريبي)
- قوائم التحقق الخاصة بالصحة والسلامة المهنية لأعمال التدريب التي يقدمها المدرب

الموارد الإلكترونية:

- CD / وصلات اسقاط ضوئي.
- أفلام فيديو حول تجفيف الخضار

الموارد البشرية

- مدرب البرنامج التدريبي
- المهني المسؤول المنتدب من المؤسسة والمشرف على التدريب في موقع العمل
- المقيم



Upgrading skills for the changing world of work

دليل التدريب

تصنيع الأغذية (المونة)

اسم البرنامج التدريبي القائم على الكفايات - عامل في مجال تصنيع المنتجات الغذائية (المونة) -	
اسم الوحدة التدريبية U7 - تنفيذ تجفيف الورقيات والخضار	
ترميز الوحدة التدريبية: U7	
المجمّع التدريبي - M6: تجفيف الخضار -	
المتطلبات السابقة	اجتياز الوحدة التدريبية: رمز الوحدة U1: وحدة السلامة والصحة المهنية
النتاج الأدائي النهائي Terminal Performance Outcome	
عند الانتهاء من هذه الوحدة التدريبية، وفي غضون ٠٨ ساعات تدريبية، في مكان العمل خلال البرنامج، وبعد الانتهاء من ساعات التدريب المخصصة للوحدة، وإعطاء الأدوات اللازمة والتعليمات، ستكون قادراً على تنفيذ تجفيف الورقيات والخضار، وفقاً لمؤشرات الأداء المدرجة في قسم معايير تقييم الأداء.	
نتائج الأداء التمكينية Enabling Performance Outcome	
عند الانتهاء من التدريب في هذه الوحدة، سوف تكون قادراً على:	
(١) تجفيف الورقيات (٢) تجفيف الخضار	
نشاطات التعلم (التمارين) Learning Activities	
◀ بالنسبة للنتاج التمكيني رقم ١ (تجفيف الورقيات): - تمرين في مكان العمل (المعمل): في غضون ٠٤ ساعات، ومن خلال زيارة المتدربين لمعمل خيرات لتصنيع المنتجات الغذائية، مع عرض توضيحي مفصل من مدرك، سيتعرف المتدربين على مهارة تجفيف الورقيات والخضار، أساليب تجفيف الخضار المختلفة، مراحل طرق تجفيف الخضار المعتمدة في المعمل، التجفيف تحت أشعة الشمس، التجفيف باستخدام الفرن، التجفيف بواسطة المجفف الكهربائي، من خلال متابعة عمليات التجفيف في المعمل وتفسيرات المدرب في السياق، مع مراعاة الاشتراطات الصحية المتخذة عند تنفيذ المهام. ستتم ملاحظة مهارات الاتصال الخاصة بك أثناء مناقشة الزملاء في الفصل والمدرب. - تمرين في مكان العمل (المعمل): في غضون ساعتين، وبالعمل الجماعي مع المدرب المهني، والمتابعة لمدربك يقوم بالخطوات اللازمة ويشرحها، وبإعطائك التجهيزات اللازمة، ستكون قادراً على تطبيق المهارات والخطوات اللازمة لتجفيف الخضار الورقية. سيتم تقييم تنفيذك للمهارات من قبل مدرك وفق معايير الأداء الموضوعية. (ومن خلال المدرب المهني المسؤول وفقاً لنماذج التقييم المعتمدة لهذه الغاية من قبل المدرسة المهنية والمؤسسة المشرفة على التدريب في موقع العمل ومتابعة تقدم تعلمك وتدريبك).	
▶ بالنسبة للنتاج التمكيني رقم ٢ (تجفيف الخضار): تمرين في مكان العمل (المعمل): في غضون ساعتين، وبالعمل الجماعي مع المدرب المهني، والمتابعة لمدربك يقوم بالخطوات اللازمة ويشرحها، وبإعطائك التجهيزات اللازمة، ستكون قادراً على تطبيق المهارات والخطوات اللازمة لتجفيف الخضار. سيتم تقييم تنفيذك للمهارات من قبل مدرك وفق معايير الأداء الموضوعية.	



Upgrading skills for the changing world of work

دليل التدريب

تصنيع الأغذية (المونة)

تقييم الأداء	
مؤشرات الأداء Performance Indicator	النتائج التكمينية
هل كنت قادراً على: - الالتزام بلباس الملابس الملائمة للعمل من خلال التقيد بالاشتراطات الصحية / المستلزمات الوقائية للنظافة - احضار كميات الخضار وفحص جودتها وتجنب وجود مواد متلفة بينها - احضار الخضار الورقية المرغوب تجفيفها - تنظيف من الغبار والأتربة من خلال غسلها بالماء والخل - فرض الخضار الورقية لحين جفافها - القيام بقطع الورق من على الخضرة كاملة - احضار صينية بها ورق نشاف أو فوطة قطنية نظيفة - وضع الورق فوقها لمنع المياه من الخضار وتجف بشكل أفضل، - عدم وضعها في الشمس كي لا يصبح لونها مصفراً. - ترك الخضار لحين تمام جفافها والتأكد من عدم وجود الماء بها، - فرك الورق الجاف باليد جيداً. - احضار علبه للحفظ والتأكد من جفافها، - وضع الخضار المجففة بداخلها وإغلاقها ووضعها في الثلاجة	١ تجفيف الورقيات
هل كنت قادراً على: - الالتزام بلباس الملابس الملائمة للعمل من خلال التقيد بالاشتراطات الصحية / المستلزمات الوقائية للنظافة - احضار كميات المواد وفحص جودتها وتجنب وجود مواد متلفة بينها - تعيين الخضار الطازجة لتجفيفها - غسل الخضار بالماء والخل، - تقسير الخضار وتقطيعها إلى قطع متساوية. - تحضير الخضار للسلق، (الجزر-القرنبيط-الذرة-البازيلاء-البطاطا والكرفس) - مع مراعاة الخضار التي لا تحتاج للتسخين مثل: (المشروم والبصل والفلفل الحلو) - احضار قدر من الماء ووضعه على الغاز حتى يغلي الماء - وضع بداخله الخضار وتركها لتغلي، مدة ٣ الى ٥ دقائق - فصل الخضار من القدر ووضعها في ماء بارد، - وضعها في صينية تشبه المصفاة كي تتصفى الخضار من الماء جيداً. - مسح تحت الخضار بالمناديل النشافة وبعد ذلك نضع الخضار في صينية خاصة بالتجفيف، - إدخال الخضار إلى الفرن، مع مراقبة الخضار وهي بداخل الفرن، ومراعاة الخضار التي قد تجف بسرعة - الحرص على مراقبتها حتى تصل لمرحلة تكون فيها الخضار مقرمشة. - اخراج الخضار من الفرن عند وصولها لمرحلة الجفاف وتركها حتى تبرد. - تعبئتها بعلبة خاصة بالخضار المجففة بعد أن نتأكد من أنها أصبحت باردة	٢ تجفيف الخضار بواسطة مجفف الطعام



Upgrading skills for the changing world of work

تصنيع الأغذية (المونة) دليل التدريب

- اختيار علب مناسبة لاستخدام واحد كي لا يدخل بها الهواء وتفسد الخضار إذا قمت بفتحها أكثر من مرة - احكام الإغلاق ، - الحفظ في مكان مظلم وبارد، كلما كان المكان أكثر برودة كلما زادت مدة الحفظ. - حفظ الخضار المجففة من ستة أشهر وحتى سنة، مع مراعاة مدى الرطوبة التي قد تتعرض لها الخضار أو مدى برودة المكان	
- تثبيت الخضروات على حبل أو تجميعها على شكل حزم. - تغطية الخضروات بأكياس ورقية (kimasha kotniya mou5arama) لحماية من الملوثات المختلفة. - تعليق الخضروات داخل غرفة أو مكان جيد التهوية ثم تركها كي تجف بشكل تام. - تخزين الخضروات الورقية داخل أوعية مغلقة أو أكياس بلاستيكية، وحفظها في مكان معتم وجاف ذي درجات حرارة باردة.	3 تجفيف الخضروات بالهواء الطلق
- تحضير صينية أو رف شبكي أو لوح تقطيع من خلال تغطيته باستعمال الورق أو قماش قطنية؛ وذلك لامتصاص السوائل من الخضروات. - وضع الخضروات الطازجة بعد تقطيعها فوق الصينية دون أن تلامس بعضها البعض، وذلك لضمان دخول الهواء بين القطع. - تغطية الصينية من الأعلى بصندوق أو بشاشة قطنية على ألا تتلامس مع قطع الخضروات، وذلك لحماية الخضروات من الحشرات. وضع الصينية تحت أشعة الشمس المباشرة، وفي حال عدم توفر مكان معرض لأشعة الشمس طيلة اليوم، يجب وضع الصينية على سطح عاكس كالإسفلت أو الحديد. - تقليب قطع الخضار من جهة إلى أخرى كل ثلاث ساعات، لضمان التجفيف بشكل متساوٍ ويجب الحرص على تغيير الورق أو القماش الذي وضع أسفل قطع الخضار في حال كان رطباً. - ترك قطع الخضار تحت أشعة الشمس ما يقارب ست ساعات. اختبار جفاف قطع الخضار من خلال الضغط على إحداها والتحقق من كسرها بكل سهولة، وإلا فإنها لا زالت تحتاج إلى مزيد من الوقت لتجفيفها بشكل تام. - وضع صينية الخضروات في مكان جاف، في حال احتاج الأمر إلى إكمال عملية تجفيفها، ثم يتم معاودة وضعها في الخارج خلال اليوم التالي، وفي حال كان الطقس غير ملائم يمكن إكمال عملية تجفيف الخضار داخل الفرن. - حفظ الخضروات الجافة داخل أوعية مغلقة في مكان بارد ومعتم وجاف.	4 تجفيف الخضروات تحت أشعة الشمس
أثناء تنفيذ الواجب أو خطوة رئيسية معينة، هل أظهرت: - القوة البدنية لتنفيذ الأعمال - احترام التعليمات - مهارات القراءة والكتابة وخلفية الحساب - مهارات التواصل والإنصات والتحدث.	إظهار المهارات المحورية للعمل والحياة



Upgrading skills for the changing world of work

دليل التدريب

تصنيع الأغذية (المونة)

اسم البرنامج التدريبي القائم على الكفايات - عامل في مجال تصنيع المنتجات الغذائية (المونة) -	
اسم المجمع التدريبي M7-تحضير منتجات الزهر والورد	
ترميز المجمع التدريبي: M7	
مقدمة	
الوصف	تتناول هذه الوحدة مهارات تحضير منتجات الزهر والورد؛ ويشمل ذلك اتقان عمليات استخراج الورد والزهور وتحضير مستخلص ماء الزهر والورد منها.
الأهمية	تتجلى أهمية مهارة تحضير منتجات الزهر والورد كونها إحدى المنتجات الطبيعية في مكوناتها، أيضاً تدخل في صناعة أو تحضير العديد من الوصفات ان كان على صعيد المنتجات التجميلية أو الوصفات للحلويات العربية والتقليدية؛ ومن منتجات الزهر والورد المختلفة: ماء الزهر، ماء الورد. بناء على ذلك، ستساهم هذه المهارة بدعم النساء العاملات في هذا المجال من خلال توافر سوق كبير لمنتجاتهم وطلب متواصل كونه مكون أساسي في كل منزل لغايات مختلفة كما ذكر.
الصحة والسلامة و / أو العوامل الأخلاقية، والقوانين والتشريعات الناظمة	U1
الموارد	
موارد مطبوعة: • دليل المتعلم (المادة التدريبية) (المزود من جهة التدريب) • أوراق العمل (تمارين العمل) (المزودة من قبل مدرب البرنامج التدريبي) • دليل يتضمن نشرة حول إجراءات تنفيذ الوحدة من المدرب • نماذج التقييم الذاتي (المزودة من قبل مدرب البرنامج التدريبي) • نماذج تقييم اكتساب المهارات في موقع العمل (المزودة من قبل المهني المشرف على التدريب في موقع العمل ، ومدرب البرنامج التدريبي) • أوراق بطاقة الأداء والسجل اليومي لمتابعة برنامج التدريب العملي المقدمة من قبل المدرب والحرفي • كتيّب تعليمات وإجراءات الصحة والسلامة المهنية (المزود من قبل مدرب البرنامج التدريبي) • قوائم التحقق الخاصة بالصحة والسلامة المهنية لأعمال التدريب التي يقدمها المدرب	
الموارد الإلكترونية: • CD / وصلات اسقاط ضوئي. • أفلام فيديو حول منتجات ماء الزهر والورد	
الموارد البشرية • مدرب البرنامج التدريبي • المهني المسؤول المنتدب من المؤسسة والمشرف على التدريب في موقع العمل • المقيم	

دليل التدريب
تصنيع الأغذية (المونة)

اسم البرنامج التدريبي القائم على الكفايات - عامل في مجال تصنيع المنتجات الغذائية (المونة) -	
اسم الوحدة التدريبية U8- صناعة ماء الزهر وماء الورد	
ترميز الوحدة التدريبية: U8	
المجمّع التدريبي - M7: تحضير منتجات الزهر والورد -	
المتطلبات السابقة	اجتياز الوحدة التدريبية: رمز الوحدة U1: وحدة السلامة والصحة المهنية
النتاج الأدائي النهائي Terminal Performance Outcome	
عند الانتهاء من هذه الوحدة التدريبية، وفي غضون ٤ ساعات تدريبية، في مكان العمل خلال البرنامج، وبعد الانتهاء من ساعات التدريب المخصصة للوحدة، وإعطاء الأدوات اللازمة والتعليمات؛ ستكون قادراً على تنفيذ صناعة ماء الزهر وماء الورد، وفقاً لمؤشرات الأداء المدرجة في قسم معايير تقييم الأداء.	
نتائج الأداء التمكينية Enabling Performance Outcome	
عند الانتهاء من التدريب في هذه الوحدة ، سوف تكون قادراً على:	
(١) تحضير ماء الزهر (٢) تحضير ماء الورد (٣) استخدام الكركة للتقطير	
نشاطات التعلم (التمارين) Learning Activities	
◀ بالنسبة للنتائج التمكينية رقم ١ و ٢ و ٣ (تحضير ماء الزهر وتحضير ماء الورد واستخدام الكركة):	
• تمرين في مكان العمل (المعمل): في غضون ساعتين، ومن خلال زيارة المتدربين لمعمل خيرات لتصنيع المنتجات الغذائية، مع عرض توضيحي مفصل من مدرك، سيتعرف المتدربين على مهارة صناعة ماء الزهر وماء الورد، مصادر الزهور والورود، مراحل طرق صناعة ماء الزهر وماء الورد المعتمدة في المعمل، وستكون قادراً على صناعة ماء الزهر وماء الورد، بطرق متعددة مع وبدون استخدام الكركة، من خلال متابعة عمليات الصناعة في المعمل وتفسيرات المدرب في السياق، مع مراعاة الاشتراطات الصحية المتخذة عند تنفيذ المهام. سيتم ملاحظة مهارات الاتصال الخاصة بك أثناء مناقشة الزملاء في الفصل والمدرب. • تمرين في مكان العمل (المعمل): في غضون ساعتين، وبالمعمل الجماعي مع المدرب المهني، والمتابعة لمدرك يقوم بالخطوات اللازمة ويشرحها، وبإعطائك التجهيزات اللازمة، ستكون قادراً على تطبيق المهارات والخطوات اللازمة لتحضير ماء الزهر وتحضير ماء الورد. سيتم تقييم تنفيذك للمهارات من قبل مدرك وفق معايير الأداء الموضوعية. (ومن خلال المدرب المهني المسؤول وفقاً لنماذج التقييم المعتمدة لهذه الغاية من قبل المدرسة المهنية والمؤسسة المشرفة على التدريب في موقع العمل ومتابعة تقدم تعلمك وتدريبك).	
تقييم الأداء	
مؤشرات الأداء Performance Indicator	النتائج التمكينية
هل كنت قادراً على:	١ تحضير ماء الزهر



Upgrading skills for the changing world of work

دليل التدريب

تصنيع الأغذية (المونة)

• الالتزام بلباس الملابس الملائمة للعمل من خلال التقيد بالاشتراطات الصحية / المستلزمات الوقائية للنظافة • تحديد الأدوات واحضارها وفصلها حسب حاجة العمل: ○ قطع قماش ○ وعاء ○ حلة ○ غاز ○ قناني زجاجية • تحديد المواد واحضارها وفصلها حسب حاجة العمل: ○ زهر ليمون ○ ماء • قطف بتلات الأزهار البرتقال أو الليمون الطازجة خلال ساعات الصباح الباكر، بعد شروق الشمس. • تنقية الزهور وغربلتها من الأعواد • غسل البتلات باستخدام ماء نظيف. • وضع البتلات المغسولة في وعاء كبير للطبخ، • وضع قطعة من القماش على أعلى الوعاء. • وضع كمية من بتلات الورد فوق قطعة القماش، • غمرها بالماء وتركها لتتقع ليلة كاملة. • إزالة قطعة القماش في اليوم التالي وعصرها، • والتأكد من عصر البتلات داخل قطعة القماش. • وضع الماء الناتج على نار هادئة وتركه حتى يتبخر الماء • وضع الناتج في قناني حسب اشتراطات التخزين	
هل كنت قادراً على: • الالتزام بلباس الملابس الملائمة للعمل من خلال التقيد بالاشتراطات الصحية / المستلزمات الوقائية للنظافة • تحديد الأدوات واحضارها وفصلها حسب حاجة العمل: ○ وعاء كبير ○ غاز ○ مصفاة ترشيح او قماش • تحديد المواد واحضارها وفصلها حسب حاجة العمل: ○ بتلات ورد ○ ماء • قطف بتلات الورد الطازجة خلال ساعات الصباح الباكر، بعد شروق الشمس. • تنقية الزهور وغربلتها من الأعواد • غسل البتلات باستخدام ماء نظيف. • وضع البتلات المغسولة في وعاء كبير للطبخ، • إضافة كمية من الماء المقطر إلى الوعاء تكفي لتغمر البتلات. • تغطية الوعاء، ووضعها على نار هادئة حتى يبدأ بالغليان. • ترك الماء ليتبخر، حتى يتحول لونه إلى الوردي. • تصفية الماء من بتلات الورد، والانتظار حتى يبرد، • وضع الناتج في قناني حسب اشتراطات التخزين	٢ تحضير ماء الورد



دليل التدريب

تصنيع الأغذية (المونة)

هل كنت قادراً على: • وضع الكركة على نار قوية جداً حتى تبدأ بالغليان، • وضع الزهر في الجزء السفلي، ثم غمره بالماء • وضع الماء البارد في الجزء العلوي، وإبقائه بارداً كل الوقت، • تهدئة النار عندما تبدأ قطرات الماء بالنزول من داخل الأنبوب البارد الخاص بالكركة، • جمع الماء الذي ينزل من داخل هذا الأنبوب في إناء جانبي من الزجاج • حفظ ماء الزهر المقطر وتخزينه	٣ استخدام الكركة للتقطير
أثناء تنفيذ الواجب أو خطوة رئيسية معينة، هل أظهرت: • القوة البدنية لتنفيذ الأعمال • احترام التعليمات • مهارات القراءة والكتابة وخلفية الحساب • مهارات التواصل والإنصات والتحدث.	إظهار المهارات المحورية للعمل والحياة



Upgrading skills for the changing world of work

دليل التدريب

تصنيع الأغذية (المونة)

اسم البرنامج التدريبي القائم على الكفايات - عامل في مجال تصنيع المنتجات الغذائية (المونة) -	
اسم المجمع التدريبي M8- تحضير منتجات الزعر	
ترميز المجمع التدريبي: M8	
مقدمة	
الوصف	تتناول هذه الوحدة مهارات تحضير منتجات الزهر والورد؛ ويشمل ذلك اتقان عمليات استخراج الورد والزهور وتحضير مستخلص ماء الزهر والورد منها.
الأهمية	تتجلى أهمية مهارة تحضير منتجات الزهر والورد كونها إحدى المنتجات الطبيعية في مكوناتها، أيضاً تدخل في صناعة أو تحضير العديد من الوصفات ان كان على صعيد المنتجات التجميلية أو الوصفات للحلويات العربية والتقليدية؛ ومن منتجات الزهر والورد المختلفة: ماء الزهر، ماء الورد. بناء على ذلك، ستساهم هذه المهارة بدعم النساء العاملات في هذا المجال من خلال توافر سوق كبير لمنتجاتهم وطلب متواصل كونه مكون أساسي في كل منزل لغايات مختلفة كما ذكر.
الصحة والسلامة و / أو العوامل الأخلاقية، والقوانين والتشريعات الناظمة	U1
الموارد	
موارد مطبوعة: • دليل المتعلم (المادة التدريبية) (المزود من جهة التدريب) • أوراق العمل (تمارين العمل) (المزودة من قبل مدرب البرنامج التدريبي) • دليل يتضمن نشرة حول إجراءات تنفيذ الوحدة من المدرب • نماذج التقييم الذاتي (المزودة من قبل مدرب البرنامج التدريبي) • نماذج تقييم اكتساب المهارات في موقع العمل (المزودة من قبل المهني المشرف على التدريب في موقع العمل ، ومدرب البرنامج التدريبي) • أوراق بطاقة الأداء والسجل اليومي لمتابعة برنامج التدريب العملي المقدمة من قبل المدرب والحرفي • كتيّب تعليمات وإجراءات الصحة والسلامة المهنية (المزود من قبل مدرب البرنامج التدريبي) • قوائم التحقق الخاصة بالصحة والسلامة المهنية لأعمال التدريب التي يقدمها المدرب	
الموارد الإلكترونية: • CD / وصلات اسقاط ضوئي. • أفلام فيديو حول تحضير منتج الزعر	
الموارد البشرية • مدرب البرنامج التدريبي • المهني المسؤول المنتدب من المؤسسة والمشرف على التدريب في موقع العمل • المقيم	

دليل التدريب
تصنيع الأغذية (المونة)

اسم البرنامج التدريبي القائم على الكفايات - عامل في مجال تصنيع المنتجات الغذائية (المونة) -	
اسم الوحدة التدريبية U9- تحضير الزرع ومنتج الزعر	
ترميز الوحدة التدريبية: U9	
المجموع التدريبي - M8: تحضير منتجات الزعر -	
المتطلبات السابقة اجتياز الوحدة التدريبية: رمز الوحدة U1: وحدة السلامة والصحة المهنية	
النتاج الأدائي النهائي Terminal Performance Outcome	
عند الانتهاء من هذه الوحدة التدريبية، وفي غضون 08 ساعات تدريبية، في مكان العمل خلال البرنامج، وبعد الانتهاء من ساعات التدريب المخصصة للوحدة، وإعطاء الأدوات اللازمة والتعليمات، ستكون قادراً على تحضير الزرع ومنتج الزعر، وفقاً لمؤشرات الأداء المدرجة في قسم معايير تقييم الأداء.	
نتائج الأداء التمكينية Enabling Performance Outcome	
عند الانتهاء من التدريب في هذه الوحدة، سوف تكون قادراً على:	
(١) تحضير الزرع (٢) تحضير الزعر	
نشاطات التعلم (التمارين) Learning Activities	
◀ بالنسبة للنتائج التمكينية رقم ١ و ٢ (تحضير الزرع و تحضير الزعر):	
- تمرين داخل الفصل / الصف: في غضون ساعتين، ومن خلال عرض اسقاط ضوئي (projection) لمقطع فيديو عن منتجات المخلل، مع عرض توضيحي مفصل من مدرك، سيتعرف المتدربين على مهارة صناعة الزعر، مصادره، مراحل استخراجها، أنواع الوصفات الممكن تحضيرها حسب نوع الزعر، مع مراعاة الاشتراطات الصحية عند تنفيذ المهام. سيتم ملاحظة مهارات الاتصال الخاصة بك أثناء مناقشة الزملاء في الفصل والمدرب. - تمرين في مكان العمل (المطبخ): في غضون ٠٤ ساعات، وبالعامل الجماعي مع المدرب المهني، والمتابعة لمدربك يقوم بالخطوات اللازمة ويشرحها، وبإعطائك التجهيزات اللازمة، ستكون قادراً على تطبيق المهارات والخطوات اللازمة لتحضير الزرع، مع مراعاة الاشتراطات الصحية المتخذة عند تنفيذ المهام. سيتم تقييم تنفيذك للمهارات من قبل مدرك وفق معايير الأداء الموضوع. - تمرين في مكان العمل (المطبخ): في غضون ساعتين، وبالعامل الجماعي مع المدرب المهني، والمتابعة لمدربك يقوم بالخطوات اللازمة ويشرحها، وبإعطائك التجهيزات اللازمة، ستكون قادراً على تطبيق المهارات والخطوات اللازمة لتحضير منتج الزعر. سيتم تقييم تنفيذك للمهارات من قبل مدرك وفق معايير الأداء الموضوع.	
تقييم الأداء	
مؤشرات الأداء Performance Indicator	النتائج التمكينية



Upgrading skills for the changing world of work

دليل التدريب

تصنيع الأغذية (المونة)

هل كنت قادراً على: • الالتزام بلباس الملابس الملائمة للعمل من خلال التقيد بالاشتراطات الصحية / المستلزمات الوقائية للنظافة • تحديد المواد واحضارها وفصلها حسب حاجة العمل: ○ كمية من الزعتر الاخضر (البري) • قطف الزروع الطازج من خلال قص العروق من الأسفل • تنقية الزعتر وتوريقه وغربلته من الأعواد • غسل الأوراق باستخدام ماء نظيف. • وضع البتلات المغسولة في وعاء كبير للطبخ، • توزيع على قطعة قماش نظيفة داخل المنزل. • تجفيفه كما ذكر سابقا في تقنية تجفيف الخضار الورقية • فرك بين راحتي اليد ليتحول إلى زعتر مطحون بلون اخضر • يحفظ الزعتر في مرطبان حسب اشتراطات التخزين	١ تحضير الزروع
هل كنت قادراً على: • الالتزام بلباس الملابس الملائمة للعمل من خلال التقيد بالاشتراطات الصحية / المستلزمات الوقائية للنظافة • تحديد المواد واحضارها وفصلها حسب حاجة العمل: ○ كيلو غرامان من أوراق الزعتر الجافة. ○ ٢٠٠ غرام سماق مطحون. ○ نصف كيلو سمسم مُحمص. ○ ملعقتان كبيرتان ملح طعام. ○ ملعقة صغيرة من ملح الليمون حسب الرغبة • طحن كمية الزروع على الخلاط لمدة خمس دقائق، • إضافة ملح الليمون وملح الطعام والسُمّاق • طحن مُجدداً لمدة خمس دقائق أخرى حتى نحصل على الزعتر المطحون، • إضافة السمسم ويُصبح الزعتر جاهزاً لاستخدامه، • حفظه في برطمان زجاجي مُحكم الإغلاق ووضعه في مكان جاف حسب اشتراطات التخزين	٢ تحضير الزعتر
أثناء تنفيذ الواجب أو خطوة رئيسية معينة، هل أظهرت: • القوة البدنية لتنفيذ الأعمال • احترام التعليمات • مهارات القراءة والكتابة وخلفية الحساب • مهارات التواصل والإنصات والتحدث.	إظهار المهارات المحورية للعمل والحياة



Upgrading skills for the changing world of work

دليل التدريب

تصنيع الأغذية (المونة)

اسم البرنامج التدريبي القائم على الكفايات - عامل في مجال تصنيع المنتجات الغذائية (المونة) -	
اسم المجمع التدريبي M9- تعبئة المنتج في العبوات للتخزين	
ترميز المجمع التدريبي: M9	
مقدمة	
الوصف	تتناول هذه الوحدة مهارات تعبئة وتخزين المنتجات الغذائية؛ ويشمل ذلك تجهيز العبوات الخاصة المناسبة للتعبئة، تنفيذ التعبئة، تغليف المنتج، للوصول إلى تخزينه.
الأهمية	تهدف تعبئة وتغليف المنتجات الغذائية إلى حفظها لأطول فترة زمنية ممكنة بأفضل نوعية ممكنة، وذلك لتلائم طبيعة استخدامها وتخزينها وتسويقها؛ من خلال حفظ المنتجات الغذائية المختلفة على نحو يحافظ على سلامتها وجودتها، واتباع معايير تساعد على ذلك في نقل وتخزين وتسويق هذه المنتجات. وينتج عن ذلك فوائد في مجالات عديدة لهذه المهارة، من أبرزها تنفيذ التعبئة والتعليب في مجال المنتجات الزراعية للمحافظة على جودتها والوصول إلى تجهيز المنتجات من الأغذية إلى التخزين أو التسويق في الأسواق، أو حتى تصديره...، وسيساهم ذلك بشكل كبير في دعم النساء من خلال إيجاد مورد ومدخل خاص أو فرصة لإيجاد عمل في مصانع غذائية. بصفتك عاملاً في مجال تصنيع الأغذية، ومن المهام المطلوبة اعداد المنتجات الزراعية، فأنت بحاجة إلى إتقان مهارات تعبئة وتخزين المنتجات الغذائية، بما في ذلك تجهيز العبوات الخاصة المناسبة للتعبئة، تنفيذ التعبئة، تغليف المنتج، للوصول إلى تخزينه، مع مراعاة المتطلبات والمهارات اللازمة لاتقان هذه المهارة وتطبيقها على معظم أنواع المنتجات، لحفظ والحماية هذه ضد التلوث بعوامل الفساد (ميكروبية، كيميائية، فيزيائية)، وضد التقلبات والعناصر المناخية، وضد الضرر الفيزيائي الذي يمكن أن يقع أثناء التداول والنقل والتخزين.
الصحة والسلامة و / أو العوامل الأخلاقية، والقوانين والتشريعات الناعمة	U1
الموارد	
موارد مطبوعة: • دليل المتعلم (المادة التدريبية) (المزود من جهة التدريب) • أوراق العمل (تمارين العمل) (المزودة من قبل مدرب البرنامج التدريبي) • دليل يتضمن نشرة حول إجراءات تنفيذ الوحدة من المدرب • نماذج التقييم الذاتي (المزودة من قبل مدرب البرنامج التدريبي) • نماذج تقييم اكتساب المهارات في موقع العمل (المزودة من قبل المهني المشرف على التدريب في موقع العمل ، ومدرب البرنامج التدريبي) • أوراق بطاقة الأداء والسجل اليومي لمتابعة برنامج التدريب العملي المقدمة من قبل المدرب والحرفي • كتيب تعليمات وإجراءات الصحة والسلامة المهنية (المزود من قبل مدرب البرنامج التدريبي) • قوائم التحقق الخاصة بالصحة والسلامة المهنية لأعمال التدريب التي يقدمها المدرب • الصفات الواجب توفرها في مواد التعبئة والتغليف، وتشريعات العالمية البيئية المتعلقة بالعبوات	
الموارد الإلكترونية: • CD / وصلات اسقاط ضوئي. • أفلام فيديو حول تعبئة وتخزين المنتجات	
الموارد البشرية	

• مدرب البرنامج التدريبي • المهني المسؤول المنتدب من المؤسسة والمشرف على التدريب في موقع العمل • المقيم

اسم البرنامج التدريبي القائم على الكفايات - عامل في مجال تصنيع المنتجات الغذائية (المونة) -	
اسم الوحدة التدريبية U10- تنفيذ التعبئة والتخزين	
ترميز الوحدة التدريبية: U10	
المجموع التدريبي - M9 تعبئة المنتج في العبوات للتخزين -	
المتطلبات السابقة اجتياز الوحدة التدريبية: رمز الوحدة U1: وحدة السلامة والصحة المهنية	
النتاج الأدائي النهائي Terminal Performance Outcome	
عند الانتهاء من هذه الوحدة التدريبية، وفي غضون ١٢ ساعات تدريبية، منها ٠٣ ساعات تدريبية على المعارف النظرية، في الفصول / الحصص الدراسية، و ٠٩ ساعات تدريبية في مكان العمل خلال البرنامج، وبعد الانتهاء من ساعات التدريب المخصصة للوحدة، وإعطاء الأدوات اللازمة والتعليمات؛ ستكون قادراً على تعبئة وتغليف وتخزين المنتجات الغذائية، وفقاً لمؤشرات الأداء المدرجة في قسم معايير تقييم الأداء.	
نتائج الأداء التمكينية Enabling Performance Outcome	
عند الانتهاء من التدريب في هذه الوحدة ، سوف تكون قادراً على: ١) تعبئة المنتجات الغذائية، ٢) تغليف المنتجات الغذائية، ٣) تخزين المنتجات الغذائية.	
نشاطات التعلم (التمارين) Learning Activities	
◀ بالنسبة للنتاج التمكيني رقم ١ (تعبئة المنتجات الغذائية): تمرين داخل الفصل / الصف: في غضون ثلاث ساعات، ومن خلال عرض اسقاط ضوئي (projection) لمقطع فيديو عن تعبئة المنتجات الغذائية، مع عرض توضيحي مفصل من مدرك، سيتعرف المتدربين على أهمية التعبئة والتغليف، مواد التعبئة والتغليف المخصصة للغذاء، الصفات الواجب توفرها في مواد التعبئة والتغليف، التشريعات العالمية البيئية المتعلقة بالعبوات، أنواع تلوث الغذاء خلال التعبئة والتغليف، المعايير الاقتصادية التقنية في تعبئة المنتجات الغذائية، أنواع أنظمة التعبئة والتغليف، أنظمة التغليف، بطاقة البيان، ومحتويات هذه البطاقة، تقنيات التخزين، مع مراعاة الاشتراطات الصحية عند تنفيذ المهام. ستتم ملاحظة مهارات الاتصال الخاصة بك أثناء مناقشة الزملاء في الفصل والمدرب. • تمرين في مكان العمل (المطبخ): في غضون ثلاث ساعات، وبالعامل الجماعي مع المدرب المهني، والمتابعة لمدرك يقوم بالخطوات اللازمة ويشرحها لتنفيذ التعبئة، وبإعطائك التجهيزات اللازمة، ستكون قادراً تحضير المنتج للتعبئة، وتجهيز العبوات المناسبة حسب معايير العبوات، وتنفيذ التعبئة. سيتم تقييم تنفيذك للمهارات من قبل مدرك وفق معايير الأداء الموضوع. (ومن خلال المدرب المهني المسؤول وفقاً لنماذج التقييم المعتمدة لهذه الغاية من قبل المدرسة المهنية والمؤسسة المشرفة على التدريب في موقع العمل ومتابعة تقدم تعلمك وتدريبك).	



◀ بالنسبة للنتائج التمكينية رقم ٢ (تغليف المنتجات الغذائية):

- تمرين في مكان العمل (المطبخ): في غضون ثلاث ساعات، وبالعامل الجماعي مع المدرب المهني، والمتابعة لمدرّيك يقوم بالخطوات اللازمة ويشرحها لتنفيذ التغليف، وبإعطائك التجهيزات اللازمة، ستكون قادرًا تحضير بطاقة المنتج، وتجهيز البطاقة حسب محتوى العبوات، وتنفيذ التغليف. سيتم تقييم تنفيذك للمهارات من قبل مدربك وفق معايير الأداء الموضوع.

◀ بالنسبة للنتائج التمكينية رقم ٣ (تخزين المنتجات الغذائية):

- تمرين في مكان العمل (المطبخ): في غضون ثلاث ساعات، وبالعامل الجماعي مع المدرب المهني، والمتابعة لمدرّيك يقوم بالخطوات اللازمة ويشرحها لتنفيذ التخزين، وبإعطائك التجهيزات اللازمة، ستكون قادرًا فحص تعبئة المنتج، وتجهيز المنتج للتخزين، وتنفيذ التخزين. سيتم تقييم تنفيذك للمهارات من قبل مدربك وفق معايير الأداء الموضوع.

تقييم الأداء

مؤشرات الأداء Performance Indicator	النتائج التمكينية
هل كنت قادرًا على: • الالتزام بلباس الملابس الملائمة للعمل من خلال التقيد بالاشتراطات الصحية / المستلزمات الوقائية للنظافة • التأكد من حرارة المنتج مع حرارة الغرفة • اختيار نوع التعبئة حسب التشريعات الواجب اتباعها في هذه المواد (موارد مطبوعة) • اختيار عبوات مصنعة من مادة مطابقة للمواصفات الصحية ولا تترك أي أثر ضار أو تلوث على المادة المعبأة أو المتعاملين مع العبوة حفاظًا على جودة وسلامة الغذاء المعبأ • مطابقة هذه العبوات حسب مواصفات الواجب توفرها في مواد التعبئة والتشريعات المتعلقة بالعبوات • التحقق من الصفات التي يجب توفرها في مواد التعبئة الغذائية • احضار العبوات حسب وزن المنتج ومطابقته كمية التعبئة • احضار عبوات نظيفة وجافة تمامًا من الماء، لمنع حدوث أي تلوث للمادة الغذائية • احضار عبوات معقمة، وخالية من أي مواد، طعم، الرائحة • احضار عبوات من النوع الذي يتحمل الحرارة العالية • الإجابة عن الأسئلة التالية قبل اختيار العبوة مادة وشكلا وحجما ولأي مادة غذائية: ○ ماذا سنعبئ؟ ○ لمن سنعبئ؟ ○ بماذا سنعبئ؟ ○ بأي شكل وحجم سنعبئ؟ ○ ما هي الفترة الزمنية المستطاعة للتعبئة التي تتفق مع المواصفات الدولية؟ ○ ما هي العوامل الصحية التغذوية لظروف التعبئة والتداول التي تحافظ على سلامة أمن الغذاء؟ • تعبئة المنتج داخل العبوات وعدم تلوث العبوات من الخارج • تعبئة المنتج إلى المستوى المحدد على الزجاجاة	١ تعبئة المنتجات الغذائية



Upgrading skills for the changing world of work

دليل التدريب

تصنيع الأغذية (المونة)

• احكام قفل العبوات ووضعها على غطائها هل كنت قادراً على: • تحضير محتوى بطاقة البيانات حسب نوع المنتج ووصفته • تسجيل طبيعة المادة الغذائية، مكونات العبوة، الوزن والحجم، بلد المنشأ، تاريخ الانتاج والصلاحيه، القيمة الغذائية، طريقة التحضير على مسودة البطاقة • إدراج التالي على بطاقات التعريف فوائد المادة الغذائية تغذوياً، الآثار الجانبية التي قد تؤثر على بعض المستهلكين (تسبب الحساسية)؛ طبيعة المواد الحافظة المستخدمة وكذلك المواد الملونة؛ هل هي من مادة معدلة جينياً في مسودة البطاقة التعريفية للمنتج • تحديد المعلومات الغذائية لكل نوع حسب وحدة الوزن وقيمتها • التأكد من محتوى وسيلة التعريف بالمنتج الغذائي محتوى على: ○ اسم المنتج. ○ قائمة المكونات. ○ الوزن الكلي أو الوزن الصافي. ○ اسم وعنوان الصانع أو المعبئ أو الموزع أو المستورد أو المصدر أو البائع. ○ بلد المنشأ. ○ مدة الصلاحية وتشمل (تاريخ الإنتاج) و(تاريخ انتهاء الصلاحية). ○ تعليمات التخزين. ○ طريقة الاستعمال. ○ القيمة الغذائية إن أمكن	٢ تغليف المنتجات الغذائية
هل كنت قادراً على: • عدم وضع المنتج مع المنتجات ذات الروائح النفاذة • حفظها في أماكن مخصصة لها وبعيدة عن الأخرى مثل التوابل أو المنظفات والمبيدات الحشرية أو أي مادة تسبب رائحة في مكان حفظ الأغذية • تخزين كل مادة غذائية في درجة الحرارة المناسبة لها سواء على درجة حرارة الغرفة أو مبردة أو مجمدة • تخزين المواد الغذائية في مكانها بطريقة منظمة بحيث تسهل عملية الوصول إليها في صفوف منتظمة غير مكدسة • التخزين مع حفظ مسافة بين العبوات كافية للسماح بمرور الهواء على أكبر مساحة ممكنة وتجنب الرطوبة. • عدم الخزن قريب من النافذة والابواب • وضع عبوات المواد الغذائية بطريقة تسهل قراءة بيانات البطاقة عليها • وضع العبوات بطريقة تسهل عملية تناولها من الأقدم إلى الأحدث • وضع المواد الأقرب للإنتهاء في المقدمة	٣ تخزين المنتجات الغذائية
أثناء تنفيذ الواجب أو خطوة رئيسية معينة، هل أظهرت: • احترام التعليمات • مهارات القراءة والكتابة وخلفية الحساب • مهارات التواصل والإنصات والتحدث.	إظهار المهارات المحورية للعمل والحياة

اسم البرنامج التدريبي القائم على الكفايات - عامل في مجال تصنيع المنتجات الغذائية (المونة) -	
اسم المجمع التدريبي M10 - صناعة الطحينة	
ترميز المجمع التدريبي: M10	
مقدمة	
الوصف	تتناول هذه الوحدة مهارات معالجة الطحينة؛ ويشمل ذلك عمليات فحص السمسم، التنظيف، التقشير، التحميص، الطحن والتخزين.
الأهمية	تهدف معالجة الطحينة إلى ضمان جودتها وسلامتها من خلال اتباع معايير صارمة في كل مراحل الإنتاج؛ بدءاً من اختيار المواد الخام، وصولاً إلى تخزين المنتج النهائي. يؤدي ذلك إلى إنتاج طحينة ذات جودة عالية، تلبي متطلبات المستهلكين وتساعد على تسويقها بشكل أفضل.
الصحة والسلامة و / أو العوامل الأخلاقية، والقوانين والتشريعات الناعمة	U1
الموارد	
موارد مطبوعة: • دليل المتعلم (المادة التدريبية) (المزود من جهة التدريب) • أوراق العمل (تمارين العمل) (المزودة من قبل مدرب البرنامج التدريبي) • دليل يتضمن نشرة حول إجراءات تنفيذ الوحدة من المدرب • نماذج التقييم الذاتي (المزودة من قبل مدرب البرنامج التدريبي) • نماذج تقييم اكتساب المهارات في موقع العمل (المزودة من قبل المهني المشرف على التدريب في موقع العمل، ومدرب البرنامج التدريبي) • أوراق بطاقة الأداء والسجل اليومي لمتابعة برنامج التدريب العملي المقدمة من قبل المدرب والحرفي • كتيّب تعليمات وإجراءات الصحة والسلامة المهنية (المزود من قبل مدرب البرنامج التدريبي) • قوائم التحقق الخاصة بالصحة والسلامة المهنية لأعمال التدريب التي يقدمها المدرب • الصفات الواجب توفرها في مواد التعبئة والتغليف، وتشريعات العالمية البيئية المتعلقة بالعبوات	
الموارد الإلكترونية: • CD / وصلات اسقاط ضوئي. • أفلام فيديو حول تعبئة وتخزين المنتجات	
الموارد البشرية • مدرب البرنامج التدريبي • المهني المسؤول المنتدب من المؤسسة والمشرف على التدريب في موقع العمل • المقيم	



Upgrading skills for the changing world of work

دليل التدريب

تصنيع الأغذية (المونة)

الكفاءة: معالجة الطحينة

الموضوعات والتفاصيل:

الموضوعات والتفاصيل:

الموضوع	المهمة	الكود	تفاصيل المهمة الفرعية	كود المهمة الفرعية
استخدام محصول جديد	فحص العينات والوزن	I11	التأكد من صلاحيته للاستهلاك البشري وخلوه من علامات التلف والفساد، وخلوه من النوات الفطرية والعفن وعدم تكتله.	I1
			ألا تتجاوز نسبة الرطوبة ١٠-٢١% لمنع نمو الفطريات المنتجة للسموم الفطرية.	
	استخدام معدات التنظيف والغربلة التي تعمل بالهواء لفصل الشوائب الخفيفة.	I12	استخدام معدات التنظيف والغربلة لفصل الشوائب الخفيفة وتزويدها بمعدات ميكانيكية لشطف الغبار والأتربة الناتجة وتجميعها.	I1
غسل السمسم ونقعه	غسل السمسم بالمياه الصالحة للشرب	I21	نقع السمسم لمدة زمنية معينة واستخدام المقاشير الآلية لنقش السمسم. بذور السمسم وفصل القشور عن الفلقات باستخدام الهواء.	I2
	استخدام المقاشير	I31	مراعاة تجميع القشور الناتجة وتخزينها في جزء مستقل من المصنع.	I3
تحميص السمسم	نقل السمسم المقشر إلى المحمصة	I41	تزويد المحمصة بمدخنة لتصريف الأدخنة الناتجة عن التحميص واستخدام أذرع للتقليب مصنوعة من معدن مقاوم للصدأ.	I4
			تجنب التحميص الزائد للحفاظ على لون وطعم السمسم وبقيته. خصائصه الطبيعية.	
	تهوية السمسم بعد التحميص مباشرة	I42	لوقف استمرار تأثير الحرارة على السمسم (التحميص الزائد).	
طحن السمسم	نقل السمسم المحمص إلى مطحنة مخصصة (إما آلية أو طواحين ذات أحجار شديدة الصلابة)	I51	التأكد من أن مجاري استقبال الطحينة الناتجة مغطاة تماماً. وغير مكشوفة.	I5
	التخزين	I52	نقل الطحينة إلى صهريج التخزين الذي يجب أن يكون مصنوعاً من الستانلس ستيل والتأكد من احتواء الخزان على قلاب للحفاظ على قوام الطحينة ومنع انفصال مكوناتها.	

اللجان المشاركة
اللجان العامة المشاركة - منظمة العمل الدولية - رانيا حكيم – منسق برنامج التعليم والتدريب التقني والمهني الوطني، المكتب الإقليمي للدول العربية - ياسر علي – أخصائي تطوير وتنفيذ مناهج، ومستشار منظمة العمل الدولية لتطوير المهارات - مؤسسة الصفدي - خالد حنوف – مدير البرامج - ربيع عثمان – مدير مركز الصفدي للتدريب المهني المعجل - طارق علم – منسق المشروع - طارق قصعة – وحدة التمكين الاقتصادي
اللجان الخاصة المشاركة - تعاونية خيرات – مؤسسة الصفدي - التعاونية للتنمية والتصنيع الغذائي الزراعي في عكار والضنية (دير دلوم – عكار) - ويستفورد لبيانون - تصميم وتطوير مناهج - فادي مجذوب – مدير تنفيذي - نيفين ضاهر – منسق المشروع - المشاركة في التدريب - مايا علم الدين، مدربة في مؤسسة الصفدي
المصادر تم تطوير هذا المنهج بناءً على المنهجية والأدوات والنماذج، والتدريب الذي توفره منظمة العمل الدولية لتطوير المناهج التدريبية القائمة على الكفايات. - المدربة مايا علم الدين Maya.alameddine@safadi-foundation.org م. ايمن الرفاعي أخصائي إدارة سلامة وجودة الأغذية - أنظمة التعبئة والتغليف aymanalrefai@yahoo.com - المنظمة الدولية لتوحيد المقاييس (٢٠١٣) إدارة سلامة الغذاء https://www.iso.org/management-safety-food-22000-iso.html - دليل الممارسات الجيدة في معاملات التصنيع والتعبئة والتغليف في إطار التدريب على الاستدامة في استخدام الطاقة https://www.unescwa.org



Norad



Global Programme
on Skills and
Lifelong Learning



International
Labour
Organization



دليل التدريب

تصنيع الأغذية (المونة)

مؤسسة الصفدي

فريق ويستفورد لبيانون

www.westfordlebanon.com