



# معايير مهنية

□□□□□□ □□□□□□

## محمص ومحضر البذور والمكسرات





## الفهرس

رقم الصفحة	المحتوى	الرقم
3	الميسر وأعضاء اللجنة	.1
4	بيانات عامة عن المعايير المهنية	.2
5	كلمة رئيس هيئة تنمية وتطوير المهارت المهنية والتقنية	.3
7	وصف المعيار	.4
9	المخاطر والتطلعات والمخاوف المستقبلية	.5
9	أماكن العمل المحتملة	.6
11	الإطار المرجعي للكفايات المهنية / الفنية	.7
13	معياري الاداء للكفايات	.8
41	شروط المدرب	.9
42	تقييم المتدرب خلال فترة التدريب	.10
43	ملابس العمل	.11
43	الوثائق والنماذج	.12
44	سلوكيات العمل بشكل عام ( القيم الأخلاقية )	.13
44	المسار الوظيفي	.14
45	مسرد المصطلحات	.15
47	الملاحق	.16



الميسر و اعضاء اللجنة	
ميسر الورشة	
السيد جمال محمد ذيب طه	خبير اعداد معايير مهنية و مناهج التدريب المهني والتقني
السيد محمد عبدالمطلب صباح	خبير اعداد معايير مهنية و مناهج التدريب المهني والتقني

لجنة الاشراف والمتابعة	
المهندس أيمن الوريكات	هيئة تنمية و تطوير المهارات المهنية و التقنية
السيد محمد هاني عوض الله	هيئة تنمية و تطوير المهارات المهنية و التقنية
السيدة رانية وليد القدح	شركة يافلي للتدريب والاستشارات Wise Zone
السيد أشرف عمر البرغوثي	شركة يافلي للتدريب والاستشارات Wise Zone

لجنة الخبراء	
الاسم	الجهة
المهندس بلال عبدالفتاح النتشه	شركة العقاب – المدير الفني في انتاج البذور و المكسرات
السيد عثمان احمد الرجوب	المجموعة اللبنانية – مدير الدائرة الفنية في الشركة و المشرف العام على انتاج البذور و المكسرات



بيانات عامة عن المعايير المهنية

المهن ذات الصلة	فنيين تجميع و تحضير البذور و المكسرات	القطاع	الصناعات الغذائية
الرمز	حسب التصنيف الدولي المعياري للمهن -07 حسب التصنيف العربي المعياري للمهن -07 حسب التصنيف الاردني المعياري للمهن 2021	مشغل آلات انتاج الحبوب والمهارات 816006 1	
مطور من خلال	موافق عليه من قبل :	هيئة تنمية وتطوير المهارات المهنية والتقنية	
تاريخ المراجعة	تاريخ الموافقة :	عدد الساعات المعتمدة المطلوبة	400
مستوى المؤهل الدال	الأول		
مؤهل مرجعي رقم :			
المعايير الوطنية التي ترتبط مع المعايير		الرمز	



## كلمة رئيس هيئة تنمية وتطوير المهارات المهنية والتقنية

استجابة لحاجة مجلس المهارات المعني، وبناء على توصياته، يتم إعداد وتأهيل القوى العاملة لسوق العمل وإكسابهم المهارات الأدائية والاتجاهية الصحيحة وتمكينهم من مواكبة التطور السريع في سوق العمل، يستدعي وجود مرجعية قياسية (معايير مهنية) يتم في ضوءها ضبط نواتج العملية التدريبية، وتحسين ارتباطها بالاحتياجات النوعية لسوق العمل، على أن يتم إعدادها بمشاركة فاعلة من الخبراء والمختصين والممارسين للمهنة والشركاء الاجتماعيين، بالإضافة إلى مزودي التدريب، حيث تمثل هذه المعايير المهنية الركيزة الأساسية في إعداد وتطوير المناهج وبناء البرامج التدريبية وتصميم الاختبارات المهنية، كونها المقياس أو المحك الذي يحتكم إليه لبيان مدى ملائمة الخريج أو المتدرب لاحتياجات ومتطلبات أسواق العمل المحلية والإقليمية، بحيث يتم اعتماد البرامج التدريبية استناداً إلى هذا المعيار المهني.

ومن الأهمية بمكان للحاق بالتطور السريع الحاصل في أسواق العمل الوطنية والدولية خلال عملية تطوير وتنمية الموارد البشرية حيث يقتضي ذلك وجود الكوادر المؤهلة في الاختصاص مدار البحث، وهذه الكوادر - ضمن اختصاص محمص ومجهز البذور و المكسرات- يجب أن يكون لها ولأدائها مرجعية قياسية (معايير مهنية) يتم في ضوءها ضبط مراحل محمص ومجهز البذور و المكسرات والمخرجات النهائية، على أن يتم إعداد هذه المعايير المرجعية بمشاركة فعالة من الشركاء، بالإضافة إلى ممارسين في سوق العمل ومزودي تدريب.

لقد تم بناء المعايير المهنية في هذا الدليل المهني وفق مخطط تحليل الأنشطة من قبل خبراء ومختصين ممارسين للمهنة، بالإضافة إلى خبراء تعليم وتدريب، وذلك بهدف إيجاد وصف دقيق لمتطلبات التدريب اعتماداً على تصنيف وتوصيف مهني معتمد، وقد تم اعتماد التصنيف العربي المعياري للمهن ٢٠٠٨، و التصنيف الأردني المعياري للمهن ٢٠٢١ (JSCO) كمرجعين أساسيين في إعداد المعايير المهنية الوطنية مع ما هو ملائم ومناسب لمتطلبات سوق العمل الأردني الحالية والمستقبلية؛ لتمثل إطاراً مرجعياً ليس فقط للعاملين في قطاع الغذائية ومن في حكمهم، بل أيضاً لتكون مرجعاً لمزودي التدريب. والله ولي التوفيق

## رئيس هيئة تنمية وتطوير المهارات المهنية والتقنية

(الدكتورة رغدة الفاعوري)



## وصف المعيار

### هدف المعايير

تستخدم هذه المعايير لغايات تقييم العاملين الحاليين أو المحتملين في مهنة "محمص ومحضر البذور و المكسرات " في سوق العمل الاردني، ومنحهم الشهادات والمؤهلات المهنية ورخص مزاولة المهنة، وكذلك لبناء البرامج والمناهج التدريبية للتعليم والتدريب المهني والتقني وتطوير المهارات، وبرامج التعلم القائم على العمل. قد يستخدم أصحاب العمل هذه المعايير من أجل اختيار موظفيهم وتدريبهم ورفع كفاءتهم.

### وصف ونطاق هذه المعايير

تتضمن هذه المعايير الكفايات اللازمة لتقييم العاملين في مجال مهنة محمص البذور و المكسرات وتطبق هذه المعايير على العاملين الحاليين أو المحتملين في سوق العمل الاردني، سواء العاملين بأجر، أو من يرغب بعمل مشروعه الخاص شريطة الحصول على إجازة مزاولة مهنة من هيئة تنمية وتطوير المهارات المهنية والتقنية في المستوى المهني المحدد في التصنيف المهني أو مؤهل في المستوى الاول على الاطار الاردني للمؤهلات -المسار المهني .



## الوصف المختصر

يعمل تحت إشراف مسؤول أول ويقوم بتجهيز مكان العمل ، وتجهيز البذور والمكسرات ، وتجهيز الأجهزة والأدوات ، و تجهيز المواد الأولية من أملاح وزيوت وتحضير الأوعية اللازمة للحفاظ ، وتنظيف المعدات ومكان العمل ، وتطوير المهارات والقدرات التشغيلية ، وتطبيق إجراءات وتعليمات الصحة والسلامة المهنية .

## الوصف التفصيلي

ارتداء ملابس العمل ، وتعقيم اليدين ، والمحافظة على النظافة الشخصية ، ونظافة مكان العمل ، وعزل مواد التنظيف عن مكان العمل ، والالتزام بالشروط الصحية ، وتفقد البيئة الفيزيائية لمكان العمل ، وتفقد أماكن التخزين ، وتفقد الآلات والأجهزة ، واستلام خطة العمل ، واستلام الطلبات ، وتجهيز العدد والأدوات ، وتعقيم الأدوات ، وتجهيز المواد ، واحضار البذور والمكسرات ، وتفقد النوعية حسب الصنف ، وتجهيز الأدوات الخاصة بالتحميم ، وتحميم البذور حسب الطلب ، وتبيل البذور بأنواعها ، وتغليف المكسرات ، ووضع بطاقة البيان ، وحفظ المنتجات ، وتفقد المواد الأولية ، وتفقد النكهات والملح ، وتحضير المحاليل الخاصة ، وتخزين المواد الأولية ، وتجهيز المواد الأولية للوردية التالية ، وحفظ المواد الزائدة ، وإعادة استخدام المواد الزائدة ، وتصفية الزيت ، وإطفاء الأجهزة المستخدمة ، والتخلص من النفايات ، وتسليم العدد والأدوات ، وتفقد مكان العمل ، وتسليم مكان العمل ، والاطلاع على أحدث التقنيات في المجال ، ومتابعة المنشورات ذات الصلة وحضور الدورات التدريبية ، ومتابعة المواقع الإلكترونية ذات الصلة ، وممارسة العمل في أكثر من قطاع ، التشبيك مع الخبراء.



## المخاطر والتطلعات والمخاوف المستقبلية

المخاطر المهنية
مخاطر ومخاوف على المهنة نفسها
✓ اشباع سوق العمل بالمهنيين . ✓ دخول ايادي عاملة غير مدربة.
مخاطر على بيئة العمل
✓ قلة تهوية مكان العمل. ✓ مخاطر الجروح. ✓ مخاطر الحروق. ✓ مخاطر الانزلاق. ✓ مخاطر العدوى. ✓ مخاطر الحريق.
مخاطر على فنيين تحميلص و تحضير البذور و المكسرات
✓ المخاطر الصحية والسلامة: قد يتعرض فني التحميص لمشاكل صحية وسلامة مثل حوادث العمل، وحدث إصابات وجروح قطعية ومخاطر العدوى . ✓ المخاطر البيئية: يمكن أن تتضمن المخاطر البيئية التعرض لمواد التنظيف السامة والضارة أو التلوث البيئي الناجم عن استخدام مواد كيميائية . ✓ المخاطر المهنية: يمكن أن تشمل المخاطر المهنية الناتجة عن العمل في الأماكن المحصورة والتعرض للجروح والخدوش والكسور والحروق ومخاطر حمل اوزان ثقيلة . ✓ المخاطر التقنية: يشمل ذلك المخاطر التقنية المتعلقة بالمعدات والأجهزة وصلاحية المحامص والأجهزة الكهربائية وتسرب الغاز واختلاف درجات الحرارة ، ✓ المخاطر التنظيمية والقانونية: يجب على فني تحضير و تحميلص البذور و المكسرات الامتثال للتشريعات والقوانين المتعلقة بنظافة ونوعية البذور ونظافة مكان العمل وجودة المنتج وارضاء الزبائن وعدم الإمتثال يمكن أن يؤدي إلى مساءلة قانونية .



### التطلعات المستقبلية

- ✓ الانفتاح على الخبرات العالمية .
- ✓ جميع العاملين مؤهلين ومرخصين.
- ✓ وعي المجتمع بقيمة المهنة.
- ✓ مواكبة التطور في الأجهزة والمعدات المستخدمة في التخميص وإنتاج المكسرات.
- ✓ توفير كورسات التدريب بكلفة اقل.
- ✓ ادخال قوائم البذور والمكسرات الصحية.

من هنا فإن هذه المعايير تهدف إلى زيادة قابلية التشغيل لدى الخريجين لتوفير ايدي عاملة مدربة، وتحسين جودة اداء العاملين في مجال التخميص وصناعة الأغذية في سوق العمل الأردني وصادراته . كما تهدف إلى إعداد الباحثين عن العمل وتدريبهم لتمكينهم من العمل المناسب أو انشاء مشاريع خاصة بهم .

### 5.3: أماكن العمل المحتملة:

- ✓ مصانع المواد الغذائية
- ✓ منافذ بيع المكسرات والبذور
- ✓ البازارات.
- ✓ مشاريع عمل خاصة .
- ✓ شركات التوريد
- ✓ المحلات التجارية



## الإطار المرجعي للكفايات المهنية / الفنية

ملاحظة: يتم إدراج ترميز وحدات الكفاية حسب نظام الترميز المعتمد/ الذي سيتم اعتماده من قبل الهيئة وحسب المسمى باللغة الإنجليزية للمهنة ( Nuts Roaster ) وباختصارها ( NR ) تحميم البذور:

المهام / الكفاية المهنية	الواجبات
تجهيز بيئة العمل NR1	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ الالتزام بالقود الصحة والسلامة المهنية.</li> <li>✓ ارتداء معدات الحماية الشخصية.</li> <li>✓ ترتيب مكان العمل.</li> <li>✓ تفقد الإضاءة والتهوية والضجيج.</li> <li>✓ تخطيط المساحات.</li> <li>✓ تثبيت الإرشادات الخاصة.</li> <li>✓ تحضير الأدوات والمعدات اللازمة.</li> <li>✓ تعقيم الأدوات والمعدات.</li> </ul>
تنفيذ إجراءات سلامة الغذاء NR2	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ تحديد مخاطر الغذاء.</li> <li>✓ المحافظة على النظافة الشخصية.</li> <li>✓ نظافة مكان العمل و تعقيمه.</li> <li>✓ تطبيق الشروط صحية.</li> <li>✓ التعامل مع المواد المسببة للحساسية</li> </ul>
استلام الخطة التنفيذية للإنتاج NR3	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ تحديد الكمية المطلوبة.</li> <li>✓ تحليل النوعية المطلوبة.</li> <li>✓ تحديد ارسدة الموجودات.</li> <li>✓ طلب الكمية المحددة.</li> <li>✓ استلام المواد الأولية.</li> <li>✓ تحديد اولوية العمل.</li> <li>✓ تنفيذ الخطة</li> </ul>
تحضير المواد للتصنيع NR4	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ فرز المواد.</li> <li>✓ فحص المنتج الخام.</li> <li>✓ التأكد من نوعية وسلالة المنتج.</li> <li>✓ التحقق من عمر التخزين.</li> <li>✓ تحديد معيار المنتج النهائي.</li> <li>✓ تحليل النكهات.</li> </ul>
تجهيز الآلات والمعدات NR5	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ التفقد الحسي للآلة.</li> <li>✓ ضبط ومعايرة الآلات</li> <li>✓ تشغيل الآلات</li> <li>✓ التحقق من ثبات عمل الآلة</li> <li>✓ اجراء الصيانة الوقائية</li> </ul>



<ul style="list-style-type: none"><li>✓ تحديد مسار المنتج.</li><li>✓ تحديد خط الإنتاج</li><li>✓ تحميم المواد</li><li>✓ تحديد خصائص بطاقة البيان.</li><li>✓ إفراغ بطاقة البيان.</li><li>✓ الإرسال الى الجهة المعنية.</li></ul>	<p>تجهيز المنتجات NR6</p>
<ul style="list-style-type: none"><li>✓ إغلاق مصادر الطاقة.</li><li>✓ التأكد من خلو الماكينات من أي مواد داخلها.</li><li>✓ نظافة المكان.</li><li>✓ نظافة المعدات والأدوات.</li><li>✓ حفظ المواد و التخزين .</li><li>✓ اعداد التقارير.</li></ul>	<p>انهاء العمل NR7</p>



وحدة رقم (NR1):	
محمص ومحضر البذور والمكسرات	اسم المعيار
تجهيز بيئة العمل	اسم وحدة الكفاية
وصف وحدة الكفاية	تغطي هذه الوحدة الكفايات اللازمة لأخذ المهارات في تجهيز بيئة العمل داخل المنشأة حسب المعايير المعتمدة.
نطاق وحدة الكفاية	القدرة على تطبيق كافة البنود المتعلقة بتجهيز بيئة العمل بشكل متميز.
هدف وحدة الكفاية (الأهمية)	بعد إتمام هذه الوحدة يكون المتدرب قادراً على القيام بكافة الواجبات المدرجة أدناه ، والمتعلقة بتجهيز بيئة العمل بحسب المعايير المحددة.
وحدات الكفاية المرتبطة بهذه الوحدة	
عناصر الكفاية لهذه الوحدة	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ الالتزام بقواعد الصحة و السلامة المهنية.</li> <li>✓ ارتداء معدات الحماية الشخصية.</li> <li>✓ ترتيب مكان العمل.</li> <li>✓ تفقد الإضاءة و التهوية و الضجيج.</li> <li>✓ تخطيط المساحات.</li> <li>✓ تثبيت الإرشادات الخاصة.</li> <li>✓ تحضير الأدوات و المعدات اللازمة.</li> <li>✓ تعقيم الأدوات و المعدات.</li> </ul>
المهن المتعلقة بهذه المعايير	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ محمص عام.</li> <li>✓ منتج ومعالج البذور والمكسرات.</li> <li>✓ مسؤول خطوط إنتاج وتشغيل عملية التحميص.</li> </ul>
القطاع	✓ المصانع والمحامص المختصة بتحميمص البذور والمكسرات.
تصنيفات المهن المرتبطة	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ المستوى المهني</li> <li>✓ الماهر</li> <li>✓ محدود المهارة</li> </ul>
تاريخ الموافقة	
تاريخ المراجعة المتوقع	
مستوى المؤهل الوطني	عدد الساعات المعتمدة للمؤهل
	الرقم المرجعي للمؤهل الوطني
	وحدات الكفاية الوطنية التي بنيت عليها وحدة الكفاية هذه



## معايير الأداء

عناصر الكفاية	معايير الأداء والمنتج	
1	الالتزام بالقواعد الصحة والسلامة المهنية	<p>1. تقييم المخاطر والتعرف عليها.</p> <p>2. تطبيق التعليمات والإجراءات الخاصة بالحالات الطارئة والتدريب عليها. ( مثل : الاسعافات الأولية ، أنواع الطفايات ، حالات الإخلاء ، حالات الطوارئ ).</p>
2	إرتداء معدات الحماية الشخصية	<p>1. إرتداء ملابس العمل والتأكد من عدم وجود قطع بالأزرار أو أقمشة متدلّية.</p> <p>2. التقيد بإرتداء ملابس الوقاية الشخصية . ( مثل : الكمامات ، الأحذية المخصصة ، القفازات العازلة ، المربول ) .</p> <p>3. الإبتعاد عن لبس الخواتم ، الأكسسوارات ، ربطات العنق أو الباجات.</p>
3	ترتيب مكان العمل	<p>1. تحديد موقع طفايات الحريق ومخارج الطوارئ وعدم وضع أي عائق يمنع الوصول إليها.</p> <p>2. تنظيم وترتيب المواد بحيث تكون بعيدة عن مصادر الحرارة والحركة الميكانيكية وإحتمالية السقوط.</p> <p>3. مكان العمل نظيف ومرتب حسب تعليمات وإدارة النفايات.</p>
4	تفقد الإضاءة والتهوية والضجيج	<p>1. التأكد من الإضاءة الكافية لعملية التحميص في المناطق الإنتاجية.</p> <p>2. مكان العمل خالي من ابخرة وروائح تؤثر على بيئة العمل</p>



3. ارتداء واقي الاذن المناسب لمستوى الضجيج.		
1. المساحات تم تقسيمها حسب كمية الإنتاج المقررة في الخطة 2. تجنب وضع المواد عند الممرات أو بالقرب من مصدر الحرارة.	تخطيط المساحات	5
1. وضع الإرشادات الخاصة لكل قسم 2. وضع إرشادات خاصة لكل ماكينة وتعريفها و كيفية التشغيل والإجراءات اللازمة قبل التشغيل. ( دليل التشغيل ) 3. الارشادات موضوعة في مكان ظاهر 4. الارشادات مثبتة بشكل جيد	تثبيت الإرشادات الخاصة	6
1. تحضير الأدوات يتم بما يتناسب مع كمية الإنتاج 2. الأدوات تتناسب مع طبيعة العمل 3. لا يوجد أدوات في الطرقات تعيق العمل	تحضير الأدوات والمعدات اللازمة	7
يتم تعقيم الأدوات قبل البدء في العمل 1. تجنب وضع الأدوات على الأرض 2. غسلها عند تغير نوع المنتج وعند الانتهاء ووضعها في مكان مخصص لها. 3. التأكد من استخدام المعقم احسب تعليمات السلامة للصناعات الغذائية.	تعقيم الأدوات والمعدات	7



المعارف الداعمة : لوحة الكفاية NR1	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. معرفة القراءة والكتابة.</li> <li>2. أساسيات اللغة الإنجليزية.</li> <li>3. معرفة قواعد الصحة والسلامة المهنية.</li> <li>4. استخدام العدد والادوات الملائمة.</li> <li>5. طرق تعقيم الأجهزة والمعدات.</li> <li>6. معرفة قواعد ومعايير ممارسات التصنيع الجيد ( GMP )</li> <li>7. تحديد آلية الاستلام والتسليم.</li> <li>8. معرفة أنواع البروشورات والنماذج المعتمدة في المنشأة.</li> <li>9. أسس تشغيل أجهزة الحاسب والتحكم.</li> </ol>	
المهارات الاساسية الحياتية والعمل : لوحة الكفاية NR1	ارشادات للتقييم : لوحة الكفاية NR1
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. الالتزام والانضباط .</li> <li>2. ادارة الوقت .</li> <li>3. العمل بروح الفريق .</li> <li>4. مهارة التعامل مع الاخرين.</li> <li>5. الاتصال والتواصل الفعال.</li> <li>6. إظهار الالتزام والتفاني والدقة في العمل.</li> <li>7. بذل الجهود في محاولة تجنب الهدر.</li> <li>8. تحمل مسؤولية العمل الموكل إليه وتحمل أعبائه .</li> <li>9. جدير بالثقة في تنفيذ الأعمال المتعلقة بالوظيفة.</li> <li>10. يبقي الفريق على اطلاع بالمهام الأساسية ويقدر العمل الجماعي.</li> <li>11. الاستماع للآخرين باحترام بهدف الحصول فهم كامل للموضوع.</li> <li>12. يشرح ويوضح وجهة نظره ويناقش الخيارات بموضوعية خلال النقاش.</li> <li>13. الحفاظ على تواصل مستمر ومنتظم مع الآخرين .</li> <li>14. التعاون مع الآخرين لتحقيق الأهداف المتعلقة بالعمل.</li> <li>15. تحقيق النتائج المرجوه باستمرار وبالموعد المحدد.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. الرصد والملاحظة .</li> <li>2. محافظ سجلات الاداء .</li> <li>3. الممارسات العملية .</li> <li>4. التغذية الراجعة .</li> <li>5. الرصد والملاحظة.</li> <li>6. محافظ سجلات تقييم الاداء.</li> <li>7. الاختبارات النظرية والعملية.</li> </ol>



وحدة رقم (NR2):		
محمص ومحضر البذور والمكسرات	اسم المعيار	رمز المعايير المهنية
تنفيذ اجراءات سلامة الغذاء	اسم وحدة الكفاية	رمز وحدة الكفاية
تغطي هذه الوحدة الكفايات اللازمة لأخذ المهارات في تطبيق كافة إجراءات سلامة الغذاء داخل المنشأة حسب المعايير المعتمدة .		وصف وحدة الكفاية
القدرة على تطبيق كافة البنود وإجراءات سلامة الغذاء بشكل مميز.		نطاق وحدة الكفاية
بعد إتمام هذه الوحدة يكون المتدرب قادراً على القيام بكافة الواجبات المدرجة أدناه . والمتعلقة بتطبيق كافة إجراءات سلامة الغذاء بحسب المعايير المحددة.		هدف وحدة الكفاية (الأهمية)
		وحدات الكفاية المرتبطة بهذه الوحدة
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ تحديد مخاطر الغذاء.</li> <li>✓ المحافظة على النظافة الشخصية.</li> <li>✓ نظافة مكان العمل و تعقيمه.</li> <li>✓ تطبيق الشروط صحية.</li> <li>✓ التعامل مع المواد المسببة للحساسية</li> </ul>		عناصر الكفاية لهذه الوحدة
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ محمص عام.</li> <li>✓ منتج ومعالج البذور والمكسرات.</li> <li>✓ مسؤول خطوط إنتاج وتشغيل عملية التحميص.</li> </ul>		المهن المتعلقة بهذه المعايير
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ المصانع والمحامص المختصة بتحميمص البذور والمكسرات.</li> </ul>		القطاع
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ المستوى المهني</li> <li>✓ الماهر</li> <li>✓ محدود المهارة</li> </ul>		تصنيفات المهن المرتبطة
		تاريخ الموافقة
		تاريخ المراجعة المتوقع
الرقم المرجعي للمؤهل الوطني	عدد الساعات المعتمدة للمؤهل	مستوى المؤهل الوطني
		وحدات الكفاية الوطنية التي بنيت عليها وحدة الكفاية هذه



معايير الأداء والمنتج	عناصر الكفاية	
مخاطر الغذاء : 1. فيزيائي : شوائب 2. كيميائي : متبقيات مبيدات 3. بيولوجي : بكتيريا وفطريات	تحديد مخاطر الغذاء	1
1. المحافظة على قص الشعر ، تقليم الأظافر ، نظافة اللباس 2. غسل اليدين ، والتعقيم المستمر . 3. تطبيق نظام التصنيع الجيد .	النظافة الشخصية	2
1. التخلص من مخلفات الإنتاج . 2. إخراج المواد الجاهزة من صالات الإنتاج . 3. التأكد من عدم وجود شقوق أو فتحات في الجدران والأرض . 4. تطبيق نظام التصنيع الجيد .	نظافة مكان العمل وتعقيمه	3
1. أن يكون بحالة صحية جيدة . 2. خالي من الأمراض المعدية المنتقلة في الغذاء . 3. خالي من الأمراض المعدية المنتقلة في الهواء . 4. الالتزام بإجراء الفحص طبي دوري .	تطبيق الشروط الصحية	4
1. تحديد المواد المسببة للحساسية في الغذاء . ( مثل : الطحين ، الصويا ، الحليب ... ) 2. استخدام المواد حسب التعليمات والشروط الصحية	التعامل مع المواد المسببة للحساسية	5



### المعارف الداعمة : لوحة الكفاية NR2

1. معرفة القراءة والكتابة.
2. أساسيات اللغة الإنجليزية.
3. معرفة قواعد الصحة والسلامة المهنية.
4. مخاطر الغذاء
5. أنواع المخاطر
6. طرق حماية الغذاء من المخاطر
7. طرق تعقيم الأجهزة والمعدات.
8. تحديد أنواع الحساسية
9. معرفة قواعد ومعايير ممارسات التصنيع الجيد ( GMP )
10. طرق النظافة الشخصية .

### ارشادات للتقييم : لوحة الكفاية NR2

1. الرصد والملاحظة .
2. محافظ سجلات الاداء .
3. الممارسات العملية .
4. التغذية الراجعة .
5. الرصد والملاحظة.
6. محافظ سجلات تقييم الاداء.
7. الاختبارات النظرية والعملية.

### المهارات الاساسية الحياتية والعمل : لوحة الكفاية NR2

1. الالتزام والانضباط .
2. ادارة الوقت .
3. العمل بروح الفريق .
4. مهارة التعامل مع الاخرين.
5. الاتصال والتواصل الفعال.
6. إظهارالالتزام والتفاني والدقة في العمل.
7. بذل الجهود في محاولة تجنب الهدر.
8. تحمل مسؤولية العمل الموكول إليه وتحمل أعبائه .
9. جدير بالثقة في تنفيذ الأعمال المتعلقة بالوظيفة.
10. يبقي الفريق على اطلاع بالمهام الأساسية ويقدر العمل الجماعي.
11. الاستماع للآخرين باحترام بهدف الحصول فهم كامل للموضوع.
12. يشرح ويوضح وجهة نظره ويناقش الخيارات بموضوعية خلال النقاش.
13. الحفاظ على تواصل مستمر ومنتظم مع الآخرين .
14. التعاون مع الآخرين لتحقيق الأهداف المتعلقة بالعمل.
15. تحقيق النتائج المرجوه باستمرار وبالموعد المحدد.



وحدة رقم (NR3):		
رمز المعايير المهنية	اسم المعيار	محمص ومحضر البذور والمكسرات
رمز وحدة الكفاية	اسم وحدة الكفاية	استلام الخطة التنفيذية للإنتاج
وصف وحدة الكفاية	تغطي هذه الوحدة الكفايات اللازمة لأخذ المهارات في تطبيق كافة إجراءات استلام الخطة التنفيذية للإنتاج داخل المنشأة حسب المعايير المعتمدة .	
نطاق وحدة الكفاية	القدرة على تطبيق كافة البنود واشترطات استلام الخطة التنفيذية للإنتاج بشكل متميز.	
هدف وحدة الكفاية (الأهمية)	بعد إتمام هذه الوحدة يكون المتدرب قادراً على القيام بكافة الواجبات المدرجة أدناه . والمتعلقة باستلام الخطة التنفيذية للإنتاج بحسب المعايير المحددة.	
وحدات الكفاية المرتبطة بهذه الوحدة		
عناصر الكفاية لهذه الوحدة	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ تحديد الكمية المطلوبة.</li> <li>✓ تحليل النوعية المطلوبة.</li> <li>✓ تحديد ارصدة الموجودات.</li> <li>✓ طلب الكمية المحددة.</li> <li>✓ استلام المواد الأولية.</li> <li>✓ تحديد اولوية العمل.</li> <li>✓ تنفيذ الخطة .</li> </ul>	
المهن المتعلقة بهذه المعايير	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ محمص عام.</li> <li>✓ منتج ومعالج البذور والمكسرات.</li> <li>✓ مسؤول خطوط إنتاج وتشغيل عملية التحميص.</li> </ul>	
القطاع	✓ المصانع والمحامص المختصة بتحميص البذور والمكسرات.	
تصنيفات المهن المرتبطة	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ المستوى المهني</li> <li>✓ الماهر</li> <li>✓ محدود المهارة</li> </ul>	
تاريخ الموافقة		
تاريخ المراجعة المتوقع		
مستوى المؤهل الوطني	عدد الساعات المعتمدة للمؤهل	الرقم المرجعي للمؤهل الوطني
وحدات الكفاية الوطنية التي بنيت عليها وحدة الكفاية هذه		



عناصر الكفاية	معايير الأداء والمنتج	
1	1. حسب خطة الإنتاج 2. لرفع رصيد مستودع المواد الجاهز 3. حسب الطاقة الانتاجية للتحميص	تحديد الكمية المطلوبة
2	1. حسب الجهة المرسل إليها 2. حسب الصنف، الحجم والسلالة 3. حسب بلد المنشأ	تحليل النوعية المطلوبة
3	1. تفقد أرصدة المواد الخام و مواد التعبئة و المواد المستخدمة في الإنتاج " ملح ، نكهة ، نشا..."	تحديد أرصدة الموجودات
4	1. حسب قدرة خط الإنتاج 2. عدم وجود فائض في منطقة العمل 3. عدم تكديس في المواد وتلفها	طلب الكمية
5	1. يتم الاستلام حسب طلب التوريد 2. التأكد من بطاقة البيان لكل صنف حسب المطلوب وتاريخ الإنتاج والانتهاء. 3. تعبئة نموذج الاستلام حسب الأصول	إستلام المواد الأولية
6	• يتم تحديد الأولوية حسب : — الكميات — مدة التحميص — درجات الحرارة حيث يفضل البدء في الكميات الأقل ودرجات حرارة أقل حتى لا يحدث التأخر أو حدوث تلف في المنتج .	تحديد أولوية العمل
7	1. يتم بدء التنفيذ بعد التأكد من توفر جميع مدخلات الإنتاج كاملة 2. جاهزية ماكينات التحميص 3. مراعاة وقت التسليم ووقت البدء.	تنفيذ خطة العمل



المعارف الداعمة : لوحة الكفاية NR3	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. معرفة القراءة والكتابة.</li> <li>2. أساسيات اللغة الإنجليزية.</li> <li>3. معرفة قواعد الصحة والسلامة المهنية.</li> <li>4. طرق تحديد الكميات</li> <li>5. طرق تعقيم الأجهزة والمعدات.</li> <li>6. معرفة قواعد ومعايير ممارسات التصنيع الجيد ( GMP )</li> <li>7. تحديد آلية الاستلام والتسليم.</li> <li>8. معرفة أنواع البروشورات والنماذج المعتمدة في المنشأة.</li> <li>9. أسس تشغيل أجهزة الحاسب والتحكم.</li> </ol>	
المهارات الأساسية الحياتية والعمل : لوحة الكفاية NR3	ارشادات للتقييم : لوحة الكفاية NR3
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. الالتزام والانضباط .</li> <li>2. ادارة الوقت .</li> <li>3. العمل بروح الفريق .</li> <li>4. مهارة التعامل مع الاخرين.</li> <li>5. الاتصال والتواصل الفعال.</li> <li>6. إظهار الالتزام والتفاني والدقة في العمل.</li> <li>7. بذل الجهود في محاولة تجنب الهدر.</li> <li>8. تحمل مسؤولية العمل الموكل إليه وتحمل أعبائه .</li> <li>9. جدير بالثقة في تنفيذ الأعمال المتعلقة بالوظيفة.</li> <li>10. يبقي الفريق على اطلاع بالمهام الأساسية ويقدر العمل الجماعي.</li> <li>11. الاستماع للآخرين باحترام بهدف الحصول فهم كامل للموضوع.</li> <li>12. يشرح ويوضح وجهة نظره ويناقش الخيارات بموضوعية خلال النقاش.</li> <li>13. الحفاظ على تواصل مستمر ومنظم مع الآخرين .</li> <li>14. التعاون مع الآخرين لتحقيق الأهداف المتعلقة بالعمل.</li> <li>15. تحقيق النتائج المرجوه باستمرار وبالموعد المحدد.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. الرصد والملاحظة .</li> <li>2. محافظ سجلات الاداء .</li> <li>3. الممارسات العملية .</li> <li>4. التغذية الراجعة .</li> <li>5. الرصد والملاحظة.</li> <li>6. محافظ سجلات تقييم الاداء.</li> <li>7. الاختبارات النظرية والعملية.</li> </ol>



معايير الأداء

وحدة رقم (NR4):		
رمز المعايير المهنية	اسم المعيار	محمص ومحضر البذور والمكسرات
رمز وحدة الكفاية	اسم وحدة الكفاية	تحضير المواد للتصنيع
وصف وحدة الكفاية	تغطي هذه الوحدة الكفايات اللازمة لأخذ المهارات في تطبيق كافة تحضير المواد للتصنيع داخل المنشأة حسب المعايير المعتمدة .	
نطاق وحدة الكفاية	القدرة على تطبيق كافة البنود واشتراطات تحضير المواد للتصنيع بشكل متميز.	
هدف وحدة الكفاية (الأهمية)	بعد إتمام هذه الوحدة يكون المتدرب قادراً على القيام بكافة الواجبات المدرجة أدناه ، والمتعلقة بتحضير المواد للتصنيع بحسب المعايير المحددة.	
وحدات الكفاية المرتبطة بهذه الوحدة		
عناصر الكفاية لهذه الوحدة	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ استلام المواد المطلوبة.</li> <li>✓ فرز المواد.</li> <li>✓ فحص المنتج الخام.</li> <li>✓ التأكد من نوعية وسلالة المنتج.</li> <li>✓ التحقق من عمر التخزين.</li> <li>✓ تحديد معيار المنتج النهائي.</li> <li>✓ تحليل النكهات.</li> </ul>	
المهن المتعلقة بهذه المعايير	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ محمص عام.</li> <li>✓ منتج ومعالج البذور والمكسرات.</li> <li>✓ مسؤول خطوط إنتاج وتشغيل عملية التحميص.</li> </ul>	
القطاع	✓ المصانع والمحامص المختصة بتحميم البذور والمكسرات.	
تصنيفات المهن المرتبطة	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ المستوى المهني</li> <li>✓ الماهر</li> <li>✓ محدود المهارة</li> </ul>	
تاريخ الموافقة		
تاريخ المراجعة المتوقع		
مستوى المؤهل الوطني	عدد الساعات المعتمدة للمؤهل	الرقم المرجعي للمؤهل الوطني
وحدات الكفاية الوطنية التي بنيت عليها وحدة الكفاية هذه		



## معايير الأداء

عناصر الكفاية	معايير الأداء والمنتج
1	استلام المواد المطلوبة 1. يتم استلام المواد المطلوبة حسب طلب الإنتاج. 2. القدرة على فحص المواد بصرياً والإبلاغ إذا وجد أي عيوب في المنتج الخام. 3. التأكد من مواصفات المواد المستلمة.
2	فرز المواد 1. المواد مفروز حسب الكمية الداخلة في الإنتاج 2. المواد تم فرزها حسب الصنف حجمه ونوعه.
3	فحص المنتج الخام 1. المادة الخام نظيفة بشكل عام 2. خالية من الشوائب والإصابات الحشرية 3. توثيق فحص الخصائص الفيزيائية من لون ورائحة وشكل عام للمنتج الخام. 4. إبلاغ المسؤولين بحالة المادة قبل بدء العمل
4	التأكد من نوعية وسلالة المنتج 1. القدرة على تحديد نوعية المواد والسلالة 2. القدرة على التمييز بين المواد وسلالاتها 3. تحديد المعايير الخاصة لكل نوع والسلالة في عملية التحميص.
5	تخزين المواد 1. تحديد المعايير الخاصة بالتحميص حيث يتم وضع معايير خاصة لكل منتج حسب مدة التخزين. 2. الالتزام بمدة التخزين المبينة في المعايير المعتمدة
6	تحديد معيار المنتج النهائي 1. المنتج النهائي مطابق لخطة العمل 2. المنتج النهائي حسب رغبة العميل
7	تحليل النكهات 1. تحديد مراحل التحميص 2. النكهات مجهزة حسب خطة العمل والمعايير المعتمدة في المنشأ 3. تطابق النكهات باختلاف أوقات العمل



### المعارف الداعمة : لوحة الكفاية NR5

1. معرفة القراءة والكتابة.
2. أساسيات اللغة الإنجليزية.
3. معرفة قواعد الصحة والسلامة المهنية.
4. طرق فرز المواد.
5. طرق تعقيم الأجهزة والمعدات.
6. معرفة قواعد ومعايير ممارسات التصنيع الجيد ( GMP )
7. تحديد آلية الاستلام والتسليم.
8. أنواع النكهات وطرق خلطها

### ارشادات للتقييم : لوحة الكفاية NR5

1. الرصد والملاحظة .
2. محافظ سجلات الاداء .
3. الممارسات العملية .
4. التغذية الراجعة .
5. الرصد والملاحظة .
6. محافظ سجلات تقييم الاداء .
7. الاختبارات النظرية والعملية .

### المهارات الاساسية الحياتية والعمل : لوحة الكفاية NR5

1. الالتزام والانضباط .
2. ادارة الوقت .
3. العمل بروح الفريق .
4. مهارة التعامل مع الاخرين .
5. الاتصال والتواصل الفعال .
6. إظهار الالتزام والتفاني والدقة في العمل .
7. بذل الجهود في محاولة تجنب الهدر .
8. تحمل مسؤولية العمل الموكل إليه وتحمل أعبائه .
9. جدير بالثقة في تنفيذ الأعمال المتعلقة بالوظيفة .
10. يبقي الفريق على اطلاع بالمهام الأساسية ويقدر العمل الجماعي .
11. الاستماع للآخرين باحترام بهدف الحصول فهم كامل للموضوع .
12. يشرح ويوضح وجهة نظره ويناقش الخيارات بموضوعية خلال النقاش .
13. الحفاظ على تواصل مستمر ومنتظم مع الآخرين .
14. التعاون مع الآخرين لتحقيق الأهداف المتعلقة بالعمل .
15. تحقيق النتائج المرجوه باستمرار وبالموعد المحدد .



معايير الأداء

وحدة رقم (NR6):		
رمز المعايير المهنية	اسم المعيار	محمص ومحضر البذور والمكسرات
رمز وحدة الكفاية	اسم وحدة الكفاية	تجهيز الآلات والمعدات
وصف وحدة الكفاية	تغطي هذه الوحدة الكفايات اللازمة لأخذ المهارات في تجهيز الآلات والمعدات والأدوات المناسبة للإنتاج داخل المنشأة حسب المعايير المعتمدة.	
نطاق وحدة الكفاية	القدرة على تجهيز الآلات والمعدات والأدوات المناسبة للإنتاج بشكل متميز.	
هدف وحدة الكفاية (الأهمية)	بعد إتمام هذه الوحدة يكون المتدرب قادراً على القيام بكافة الواجبات المدرجة أدناه، والمتعلقة تجهيز الآلات والمعدات والأدوات المناسبة للإنتاج بحسب المعايير المحددة.	
وحدات الكفاية المرتبطة بهذه الوحدة		
عناصر الكفاية لهذه الوحدة	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ التفقد الحسي للآلة.</li> <li>✓ ضبط ومعايرة الآلات</li> <li>✓ تشغيل الآلات</li> <li>✓ التحقق من ثبات عمل الآلة</li> <li>✓ إجراء الصيانة الوقائية</li> </ul>	
المهن المتعلقة بهذه المعايير	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ محمص عام.</li> <li>✓ منتج ومعالج البذور والمكسرات.</li> <li>✓ مسؤول خطوط إنتاج وتشغيل عملية التحميص.</li> </ul>	
القطاع	✓ المصانع والمحامص المختصة بتحميص البذور والمكسرات.	
تصنيفات المهن المرتبطة	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ المستوى المهني</li> <li>✓ الماهر</li> <li>✓ محدود المهارة</li> </ul>	
تاريخ الموافقة		
تاريخ المراجعة المتوقع		
مستوى المؤهل الوطني	عدد الساعات المعتمدة للمؤهل	الرقم المرجعي للمؤهل الوطني
وحدات الكفاية الوطنية التي بنيت عليها وحدة الكفاية هذه		



## معايير الأداء

عناصر الكفاية	معايير الأداء والمنتج
1	التفقد الحسي للألة
2	ضبط ومعايرة الآلات
3	تشغيل الآلات
4	التحقق من ثبات عمل الآلة
5	اجراء الصيانة الوقائية



### المعارف الداعمة : لوحة الكفاية NR6

1. معرفة القراءة والكتابة.
2. أساسيات اللغة الإنجليزية.
3. معرفة قواعد الصحة والسلامة المهنية.
4. استخدام العدد والادوات الملائمة.
5. طرق تعقيم الأجهزة والمعدات.
6. معرفة قواعد ومعايير ممارسات التصنيع الجيد ( GMP )
7. تحديد آلية الاستلام والتسليم.
8. معرفة أنواع البروشورات والنماذج المعتمدة في المنشأة.
9. أسس تشغيل أجهزة الحاسب والتحكم.

### ارشادات للتقييم : لوحة الكفاية NR6

1. الرصد والملاحظة .
2. محافظ سجلات الاداء .
3. الممارسات العملية .
4. التغذية الراجعة .
5. الرصد والملاحظة .
6. محافظ سجلات تقييم الاداء .
7. الاختبارات النظرية والعملية .

### المهارات الاساسية الحياتية والعمل : لوحة الكفاية NR6

1. الالتزام والانضباط .
2. ادارة الوقت .
3. العمل بروح الفريق .
4. مهارة التعامل مع الاخرين .
5. الاتصال والتواصل الفعال .
6. إظهار الالتزام والتفاني والدقة في العمل .
7. بذل الجهود في محاولة تجنب الهدر .
8. تحمل مسؤولية العمل الموكل إليه وتحمل أعبائه .
9. جدير بالثقة في تنفيذ الأعمال المتعلقة بالوظيفة .
10. يبقي الفريق على اطلاع بالمهام الأساسية ويقدر العمل الجماعي .
11. الاستماع للآخرين باحترام بهدف الحصول فهم كامل للموضوع .
12. يشرح ويوضح وجهة نظره ويناقش الخيارات بموضوعية خلال النقاش .
13. الحفاظ على تواصل مستمر ومنتظم مع الآخرين .
14. التعاون مع الآخرين لتحقيق الأهداف المتعلقة بالعمل .
15. تحقيق النتائج المرجوه باستمرار وبالموعد المحدد .



حده رقم (NR7):		
رمز المعايير المهنية	اسم المعيار	محمص ومحضر البذور والمكسرات
رمز وحدة الكفاية	اسم وحدة الكفاية	تجهيز المنتجات
وصف وحدة الكفاية	تغطي هذه الوحدة الكفايات اللازمة لأخذ المهارات في تجهيز المنتجات من المكسرات وتحميصها داخل المنشأة حسب المعايير المعتمدة.	
نطاق وحدة الكفاية	القدرة على تحديد معايير تجهيز المنتجات بشكل متميز.	
هدف وحدة الكفاية (الأهمية)	بعد إتمام هذه الوحدة يكون المتدرب قادراً على القيام بكافة الواجبات المدرجة أدناه، والمتعلقة بالمنتجات من المكسرات وتحميصها بحسب المعايير المحددة.	
وحدات الكفاية المرتبطة بهذه الوحدة	✓	
عناصر الكفاية لهذه الوحدة	✓ تحديد مسار المنتج. ✓ تحديد خط الإنتاج ✓ تحميص المواد ✓ تحديد خصائص بطاقة البيان. ✓ إفراغ بطاقة البيان. ✓ الإرسال إلى الجهة المعنية.	
المهن المتعلقة بهذه المعايير	✓ محمص عام. ✓ منتج ومعالج البذور والمكسرات. ✓ مسؤول خطوط إنتاج وتشغيل عملية التحميص.	
القطاع	✓ المصانع والمحامص المختصة بتحميص البذور والمكسرات.	
تصنيفات المهن المرتبطة	✓ المستوى المهني ✓ الماهر ✓ محدود المهارة	
تاريخ الموافقة		
تاريخ المراجعة المتوقع		
مستوى المؤهل الوطني	عدد الساعات المعتمدة للمؤهل	الرقم المرجعي للمؤهل الوطني
وحدات الكفاية الوطنية التي بنيت عليها وحدة الكفاية هذه		



عناصر الكفاية	معايير الأداء والمنتج
1	تحديد مسار المنتج 1. يتم تحديد مسار المنتج حسب خصائصه 2. حسب خطة العمل 3. الالتزام بالمسار حسب الأولويات
2	تحديد خط الإنتاج 1. يتم تحديد خط الإنتاج حسب الصنف وخصائصه 2. حسب خطة العمل 3. الالتزام بالمسار حسب الأولويات
3	بدء الانتاج 1. يتم بدء الإنتاج في الوقت المحدد وحسب المعايير المطلوبة 2. الإنتاج حسب معايير خطة الإنتاج، والخصائص الفنية للمنتج من نسبة الماء المضاف أو كمية الملح المضاف. 3. الاعتماد الأول في مرحلة التحميص هو اللون و الرائحة ويتم فحص اللون بالإحساس البصري، والرائحة بالشم وقدرة فني التحميص تحديد اللون المطلوب والقدرة على تمييز الروائح.
4	تحديد خصائص بطاقة البيان 1. يتم مطابقة خصائص بطاقة البيان للتعريف عن المنتج مثل اسم المنتج ونوعه (مملح، مدخن، مقشور...) 2. وتحديد مدة صلاحيته وتاريخ الإنتاج ورقم الدفعة للرجوع الى البيانات في حال حدوث أي مشكلة.
5	إفراغ بطاقة البيان تم افراغ بطاقة البيانات ومطابقتها مع المعلومات و الصنف حسب المعايير المعتمدة في المنشأة.
6	الإرسال الى الجهة المعنية 1. تحديد الجهة المرسل إليها في بطاقة البيان ( مثل الى قسم التعبئة أو الى قسم الخلط أو الى قسم الفرز) 2. التأكد من استخدام الوسائل المناسبة لأرسال البضاعة.



### المعارف الداعمة : لوحة الكفاية NR7

1. معرفة القراءة والكتابة.
2. أساسيات اللغة الإنجليزية.
3. معرفة قواعد الصحة والسلامة المهنية.
4. استخدام العدد والادوات الملائمة.
5. بطاقة البيان
6. معرفة قواعد ومعايير ممارسات التصنيع الجيد ( GMP )
7. تحديد آلية الإستلام والتسليم.
8. خطوط الإنتاج
9. أسس تشغيل أجهزة الحاسب والتحكم.

### ارشادات للتقييم : لوحة الكفاية NR7

### المهارات الاساسية الحياتية والعمل : لوحة الكفاية NR7

- |  |   |
|--|---|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. الرصد والملاحظة .</li> <li>2. محافظ سجلات الاداء .</li> <li>3. الممارسات العملية .</li> <li>4. التغذية الراجعة .</li> <li>5. الرصد والملاحظة .</li> <li>6. محافظ سجلات تقييم الاداء .</li> <li>7. الاختبارات النظرية والعملية .</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. الالتزام والانضباط .</li> <li>2. ادارة الوقت .</li> <li>3. العمل بروح الفريق .</li> <li>4. مهارة التعامل مع الاخرين .</li> <li>5. الاتصال والتواصل الفعال .</li> <li>6. إظهار الالتزام والتفاني والدقة في العمل .</li> <li>7. بذل الجهود في محاولة تجنب الهدر .</li> <li>8. تحمل مسؤولية العمل الموكول إليه وتحمل أعبائه .</li> <li>9. جدير بالثقة في تنفيذ الأعمال المتعلقة بالوظيفة .</li> <li>10. يبقي الفريق على اطلاع بالمهام الأساسية ويقدر العمل الجماعي .</li> <li>11. الاستماع للآخرين باحترام بهدف الحصول فهم كامل للموضوع .</li> <li>12. يشرح ويوضح وجهة نظره ويناقش الخيارات بموضوعية خلال النقاش .</li> <li>13. الحفاظ على تواصل مستمر ومنتظم مع الآخرين .</li> <li>14. التعاون مع الآخرين لتحقيق الأهداف المتعلقة بالعمل .</li> <li>15. تحقيق النتائج المرجوه باستمرار وبالموعد المحدد .</li> </ol> |
|--|---|



وحدة رقم (NR11):		
رمز المعايير المهنية	اسم المعيار	محمص ومحضر البذور والمكسرات
رمز وحدة الكفاية	اسم وحدة الكفاية	انتهاء العمل
وصف وحدة الكفاية	تغطي هذه الوحدة الكفايات اللازمة لأخذ المهارات في تطبيق الخطوات الإجرائية لإنهاء العمل داخل المنشأة حسب المعايير المعتمدة .	
نطاق وحدة الكفاية	القدرة على تطبيق الخطوات الإجرائية لإنهاء تشغيل المعدات لحفظ الفاعلية بشكل متميز.	
هدف وحدة الكفاية (الأهمية)	بعد إتمام هذه الوحدة يكون المتدرب قادراً على القيام بكافة الواجبات المدرجة أدناه ، والمتعلقة بإنهاء العمل بحسب المعايير المحددة.	
وحدات الكفاية المرتبطة بهذه الوحدة		
عناصر الكفاية لهذه الوحدة	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ إغلاق مصادر الطاقة.</li> <li>✓ التأكد من خلو الماكينات من أي مواد داخلها.</li> <li>✓ نظافة المكان.</li> <li>✓ نظافة المعدات و الأدوات.</li> <li>✓ حفظ المواد والتخزين.</li> <li>✓ اعداد التقارير.</li> </ul>	
المهن المتعلقة بهذه المعايير	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ محمص عام.</li> <li>✓ منتج ومعالج البذور والمكسرات.</li> <li>✓ مسؤول خطوط إنتاج وتشغيل عملية التحميص.</li> </ul>	
القطاع	✓ المصانع والمحامص المختصة بتحميم البذور والمكسرات.	
تصنيفات المهن المرتبطة	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ المستوى المهني</li> <li>✓ الماهر</li> <li>✓ محدود المهارة</li> </ul>	
تاريخ الموافقة		
تاريخ المراجعة المتوقع		
مستوى المؤهل الوطني	عدد الساعات المعتمدة للمؤهل	الرقم المرجعي للمؤهل الوطني
وحدات الكفاية الوطنية التي بنيت عليها وحدة الكفاية هذه		



معايير الأداء والمنتج	عناصر الكفاية	
التأكد من إغلاق جميع مصادر الطاقة الحرارية والتهوية و الإضاءة.	إغلاق مصادر الطاقة	1
وضع الماكينات في وضع التفريغ لفترة كافية لتأكد من خلوها تماماً.	التأكد من خلو الماكينات من أي مواد داخلها	2
1. عدم وجود مواد على الأرض وأسطح العمل و ادارة النفايات في المكان. 2. التخلص من النفايات حسب المعايير المعتمدة	نظافة المكان	3
1. غسل المعدات ووضعها في المكان المخصص. 2. عدم وضع أي معدات على الأرض.	نظافة المعدات والأدوات	4
1. تحديد المواد الزائدة القابلة للحفظ 2. حفظ المواد حسب متطلبات سلامة الغذاء (تغطية ، اعادة تبريد ...).	حفظ المواد والتخزين حسب الخصائص	5
1. إعداد تقارير ( للإنتاج ، التالف ، صيانة و توقيفات ) حسب المعايير المعتمدة في المنشأة . 2. حفظ التقارير وارشفتها 3. تسليم التقارير حسب السياسة المعتمدة في المنشأة	اعداد التقارير	6



### المعارف الداعمة : لوحة الكفاية NR11

1. معرفة القراءة والكتابة.
2. أساسيات اللغة الإنجليزية.
3. معرفة قواعد الصحة والسلامة المهنية.
4. استخدام العدد والادوات الملائمة.
5. طرق حفظ المواد.
6. معرفة قواعد ومعايير ممارسات التصنيع الجيد ( GMP )
7. تحديد آلية الاستلام والتسليم.
8. اعداد التقارير
9. أسس تشغيل أجهزة الحاسب والتحكم.

### ارشادات للتقييم : لوحة الكفاية NR11

### المهارات الاساسية الحياتية والعمل : لوحة الكفاية NR11

- |   |  |
|---|--|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. الرصد والملاحظة .</li> <li>2. محافظ سجلات الاداء .</li> <li>3. الممارسات العملية .</li> <li>4. التغذية الراجعة .</li> <li>5. الرصد والملاحظة.</li> <li>6. محافظ سجلات تقييم الاداء.</li> <li>7. الاختبارات النظرية والعملية.</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. الالتزام والانضباط .</li> <li>2. ادارة الوقت .</li> <li>3. العمل بروح الفريق .</li> <li>4. مهارة التعامل مع الاخرين.</li> <li>5. الاتصال والتواصل الفعال.</li> <li>6. إظهار الالتزام والتفاني والدقة في العمل.</li> <li>7. بذل الجهود في محاولة تجنب الهدر.</li> <li>8. تحمل مسؤولية العمل الموكل إليه وتحمل أعبائه .</li> <li>9. جدير بالثقة في تنفيذ الأعمال المتعلقة بالوظيفة.</li> <li>10. يبقي الفريق على اطلاع بالمهام الأساسية ويقدر العمل الجماعي.</li> <li>11. الاستماع للآخرين باحترام بهدف الحصول فهم كامل للموضوع.</li> <li>12. يشرح ويوضح وجهة نظره ويناقش الخيارات بموضوعية خلال النقاش.</li> <li>13. الحفاظ على تواصل مستمر ومنتظم مع الآخرين .</li> <li>14. التعاون مع الآخرين لتحقيق الأهداف المتعلقة بالعمل.</li> <li>15. تحقيق النتائج المرجوه باستمرار وبالموعد المحدد.</li> </ol> |
|---|--|



## شروط المدرب:

1. بكالوريوس في تخصص انتاج الأغذية + خبرة خمس سنوات في المهنة.
2. دبلوم شامل + ثمان سنوات خبرة في المهنة.
3. حصوله على اعتماد مدرب من هيئة تنمية وتطوير المهارات المهنية والتقنية وحسب سياسة الهيئة.

## تقييم المتدرب خلال فترة التدريب

- 1- التقييم الأولي قبل بدء التدريب للتركيز على نقاط القوة والضعف
- 2- قياس المعرفة لكل كفاية
- 3- تقييم أداء المتدرب بعد كل تمرين عملي
- 4- التقييم الشامل لجميع الكفايات مع التنفيذ
- 5- يتم تقييم المتدرب على نموذج معتمد مبني على سجل الأداء
- 6- خضوع المتدرب لامتحان نظري وعملي للحصول على شهادة مزاوله المهنة

## ملابس العمل

- 1- ملابس عمل & معدات الوقاية والسلامة الشخصية
- 2- صندوق / حقيبة الإسعافات الأولية تحتوي على المواد الاتية : حسب قرار معالي وزير العمل الخاص بوسائل والاسعاف الطبي في المؤسسات والشركات

- ✓ ميزان حرارة
- ✓ لاصق جروح
- ✓ قطن طبي
- ✓ شاش طبي
- ✓ مرهم حروق
- ✓ مقص طبي
- ✓ لفاف باندج
- ✓ مطهر جروح



## الوثائق والنماذج

✓ أوامر العمل

✓ صور و فيديوها و نماذج و عينات مرجعية

✓ تقارير فنية و تشغيلية ( فارغة & نماذج معبنة )

## سلوكيات العمل بشكل عام ( القيم الأخلاقية )

✓ المحافظة على سرية المعلومات وعدم مشاركتها لأي سبب إلا بموافقة خطية من الجهة المعنية.

✓ الالتزام في أوقات العمل.

✓ الدقة في إنجاز المواعيد.

✓ الالتزام بقواعد السلامة والصحة المهنية.

✓ المحافظة على الأجهزة والعدد والأدوات والمواد الأولية .

✓ احترام الزملاء في مكان العمل والتعاون معهم.

✓ التعامل اللبق مع الزبائن.

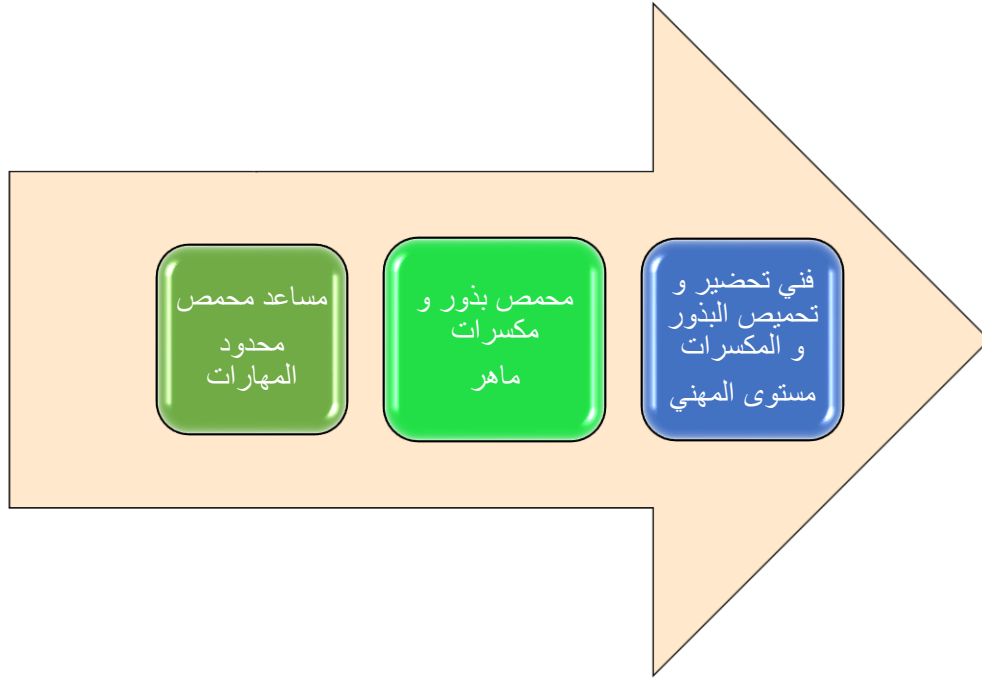
✓ التقيد بالزي المناسب للعمل.

✓ تنفيذ أوامر العمل والإحساس بالمسؤولية.

✓ العمل بروح الفريق

## مدة البرنامج التدريبي

المدة ( 400 ) ساعة تدريبية





## مسرد المصطلحات

المصطلحات	
المعايير المهنية هي تلك المعايير / المقاييس المرجعية المتعلقة بقياس مدى تلبية الفرد لمتطلبات الأداء.	المعيار المهني
إطار وطني للمؤهلات الأردنية الأكاديمية والمهنية، يتضمن تصنيفاً هرمياً لجميع مستويات المؤهلات والشهادات المرتبطة ببرامج التعليم العالي والتعليم العام والتدريب والتعليم المهني والتقني ضمن واصفات لكل مستوى لتحديد المعارف والمهارات والكفايات التي ينبغي أن تكون مرتبطة بالمؤهل.	الاطار الوطني الأردني للمؤهلات
شهادة تمنح لخريج برنامج تعليمي أو تدريبي معين له حد أدنى من ساعات التعليم والتدريب.	المؤهل
القدرة على أداء نشاط منتج بدرجة إتقان / مستوى أداء بحسب معايير سوق العمل.	كفاية
تمثل وحدة الكفاية مهمة رئيسة أو دوراً رئيساً من أدوار شغل العامل في عمل أو مهنة محددة.	وحدة الكفاية
أحد لبنات بناء وحدة الكفاية ويمثل نشاطاً رئيساً أو واجباً من واجبات الشغل الذي تغطيه وحدة الكفاية.	عنصر الكفاية
هي عملية تهدف إلى التحكم والتخلص من النفايات بطرق آمنة وصديقة بالبيئة	إدارة النفايات
محك مرجعي أو مقياس مراقبة أو تقويم كفاءة وفاعلية العمليات، ويستخدم لتحقيق المساءلة وتحديد مواطن التحسين.	معيار أداء العمليات
محك مرجعي أو مقياس لمراقبة أو تقويم كفاءة وفاعلية الخدمة / المنتج النهائي، ويستخدم لتحقيق المساءلة وتحديد مواطن التحسين.	معيار أداء المنتج

<p>تشمل فئة مستوى الفني / التقني الأعمال التي يتطلب إنجازها تطبيق المبادئ والمفاهيم والطرائق والأساليب الإجرائية ذات الصلة بالشغل. ويتطلب هذا توافر مهارات علمية وفنية وأدائية وإشرافية لدى شاغلي الأعمال ضمن هذه الفئة لتمكينهم من فهم طبيعة الأداء وتحليله. وتحديد خطوات الإنجاز ومتابعة تنفيذها وتقييمها. ويمثل العاملون في هذه الفئة حلقة الوصل بين الأخصائيين والعاملين. ويحتاج العاملون في هذه الفئة إلى تأهيل بمستوى التعليم الجامعي المتوسط وتعادل فئة المستوى الخامس على الإطار الوطني الأردني للمؤهلات - المسار المهني.</p>	<p>المستوى الفني</p>
<p>تشمل فئة مستوى العامل المهني الأعمال التي يتطلب إنجازها توافر مهارات عملية ومعلومات مهنية تغطي إطار المهنة بشكل كامل لدى شاغليها لتمكينهم من ممارسة مهام وواجبات العمل / المهنة بدرجة إتقان بحسب متطلبات سوق العمل، ولتمكينهم من توزيع العمل على المرؤوسين، وتنمية مهاراتهم. يحتاج الأفراد في هذه الفئة إلى تأهيل وتعليم مهني يوازي إنهاء مرحلة التعليم الثانوي كأساس كحد أدنى وتعادل المستوى الرابع على الإطار الوطني الأردني للمؤهلات - المسار المهني.</p>	<p>المستوى المهني</p>
<p>تشمل فئة مستوى العامل الماهر الأعمال التي يتطلب إنجازها توافر مهارات عملية ومعلومات مهنية تتصل بجزء من المهنة، وليس بإطار المهنة بكامله. لتمكينهم من أداء مهام العمل وواجباته بدرجة إتقان بحسب متطلبات سوق العمل. يحتاج الفرد في هذه الفئة إلى تأهيل مهني مرحلة التعليم الأساسي وتعادل المستوى الثالث على الإطار الوطني الأردني للمؤهلات - المسار المهني.</p>	<p>مستوى العامل الماهر</p>
<p>تشمل فئة مستوى العامل محدد المهارات الأعمال التي يتطلب إنجازها توافر مهارات عملية ومعلومات مهنية تتصل بجزء ضيق من المهنة أو الأعمال التي تشمل مهامًا وواجبات روتينية يتطلب إنجازها استخدام أدوات يدوية ومجهود عضلي. ويمكن</p>	<p>مستوى العامل محدد المهارات</p>



اكتساب هذه المهارات عن طريق التدريب القصير أو بالخبرة أو بالتعليم الذاتي وتعادل  
المستوى الثاني على الإطار الوطني الأردني للمؤهلات - المسار المهني.



## لحق 1 مخطط التحليل المهني الدايمكم

جدول تحليل مهني (ديكم) لمهنة محمص ومحضر البذور والمكسرات							المهام
الواجبات							
A7 تحضير الأدوات و المعدات الملازمة	A6 تثبيت الإرشادات الخاصة.	A5 تخطيط المساحات	A4 تفقد الإضاءة والتهوية و الضجيج	A3 ترتيب مكان العمل.	A2 ارتداء معدات الحماية الشخصية	A1 الالتزام بالقواعد للصحة و السلامة المهنية	تجهيز بيئة العمل A
						A8 تعقيم الأدوات و المعدات	
		B5 التعامل مع المواد المسببة للحساسية	B4 تطبيق الشروط صحية	B3 نظافة مكان العمل وتعظيمه	B2 المحافظة على النظافة الشخصية	B1 تحديد مخاطر الغذاء	تنفيذ إجراءات سلامة الغذاء B
C7 تنفيذ الخطة	C6 تحديد أولوية العمل.	C5 استلام المواد الأولية	C4 طلب الكمية المحددة.	C3 تحديد ارصدة الموجودات	C2 تحليل النوعية المطلوبة	C1 تحديد الكمية المطلوبة	استلام الخطة التنفيذية للإنتاج C
	D6 تحليل النكهات	D5 تحديد معيار المنتج النهائي	D4 التحقق من عمر التخزين.	D3 التأكد من نوعية وسلالة المنتج	D2 فحص المنتج الخام	D1 فرز المواد	تحضير المواد للتصنيع D
		E5 اجراء الصيانة الوقائية	E4 التحقق من ثبات عمل الآلة	E3 تشغيل الآلات	E2 ضبط ومعايرة الآلات	E1 التفقد الحسي للآلة	تجهيز الآلات والمعدات E
	F6 الإرسال الى الجهة المعنية	F5 إفراغ بطاقة البيان	F4 تحديد خصائص بطاقة البيان	F3 تحميص المواد	F2 تحديد خط الإنتاج	F1 تحديد مسار المنتج	تجهيز المنتجات F
	G6 اعداد التقارير	G5 حفظ المواد و التخزين	G4 نظافة المعدات والأدوات	G3 نظافة المكان	G2 التأكد من خلو الماكينات من أي مواد داخلها	G1 إغلاق مصادر الطاقة	انهاء العمل G
		H5 ممارسة العمل في أكثر من قطاع	H4 متابعة المواقع الإلكترونية ذات الصلة	H3 حضور الدورات التدريبية	H2 متابعة المنشورات ذات الصلة	H1 الإطلاع على أحدث التقنيات	تطوير الذات H