



الكفاءة الوطنية

13UY0183-4

صانع الكعك

المستوى 4

المراجعة رقم: 00

التعديل رقم: 01

مؤسسة الكفاءة المهنية (MYK)

أنقرة 2013

المقدمة

صانع الكعك (المستوى 4) تم إعداد قانون الكفاءة الوطنية رقم 5544 والمعروف بقانون مؤسسة الكفاءة المهنية (MYK) الصادر وفقا لأحكام "امتحانات والشهادات المهنية".

تم إعداد مسودة التأهيل من قبل اتحاد التجار والحرفيين الأتراك (TESK)، والذي تم تكليفه ببروتوكول التعاون الموقع في 2011/12/29. تم الأخذ بأراء وأفكار المؤسسات والجهات المعنية في هذا القطاع حول المسودة المعدة والاستفادة من هذه الأفكار عبر إجراء التعديلات اللازمة على نص هذه المسودة. قرر وضع المسودة النهائية في الإطار الوطني للكفاءات بعد مراجعتها وتقييمها من قبل لجنة قطاع خدمات السياحة والإقامة والأطعمة والمشروبات التابعة لمؤسسة الكفاءة المهنية (MYK)، وبعد إبداء اللجنة رأيها المناسب تمت الموافقة عليه حسب قرار الهيئة التنفيذية (MYK) لمؤسسة الكفاءة المهنية بتاريخ 2013/12/25 وبالعدد 2013/110 من قانون الكفاءة المهنية في إطار النص النهائي لمؤسسة الكفاءة المهنية (MYK).

صانع الكعك (المستوى 4) تم تعديل الكفاءة الوطنية بقرار رئاسة الجمهورية بتاريخ 2020/06/10 ورقم 1570.

نشكر الأشخاص والمؤسسات والمنظمات وكل من أسهم في إعداد الكفاءات وعمل في التعبير عن الرأي والمعلومات والبحث والتحري بما فيه المنفعة والخير للجميع، ونعرضها لجميع الأطراف التي قد تستفيد منها.

مؤسسة الكفاءات المهنية (MYK)

مدخل

جرى تحديد المعايير الأساسية لإعداد الكفاءة المهنية وفحصها في لجان القطاع والموافقة عليها في مجلس إدارة مؤسسة الكفاءة المهنية في اللائحة التنظيمية للكفاءة والامتحانات والشهادات المهنية.

تشمل الكفاءات الوطنية العناصر التالية:

- (a) اسم الكفاءة ومستواها.
- (b) هدف الكفاءة.
- (c) معيار المهنة التي تشكل مصدر الكفاءة، وحدات ووظائف المعيار المهني أو وحدات الكفاءة.
- (ç) الشروط المطلوبة للدخول الى امتحان الكفاءة.
- (d) النتائج التعليمية على مستوى وحدات الكفاءة ومقاييس النجاح.
- (e) القياس والتقييم المطبقين في اكتساب الكفاءة ومعايير التقييم.
- (f) مدة صلاحية شهادة الكفاءة، شروط التجديد، الشروط المتعلقة بمراقبة حامل الشهادة.
- (g) المؤسسة أو الهيئة القائمة على تطوير الكفاءة ولجنة تصديق القطاع.

يتم تكوين الكفاءات الوطنية على أساس المعايير المهنية الوطنية و/ أو المعايير المهنية الدولية.

الكفاءات الوطنية:

- مؤسسات التعليم والتدريب الرسمية وغير الرسمية
- الهيئات المعتمدة لإصدار الشهادات
- الهيئات التي قدمت طلب أولي للحصول على تفويض من المؤسسة
- الهيئات التي قامت بإعداد المعايير الوطنية المهنية
- يتم تأسيسها بعمل مشترك للمؤسسات المهنية

13UY0183-4 الكفاءة الوطنية الخاصة بصانع الكعك

1	اسم الكفاءة	صانع الكعك
2	رمز المرجعية	13UY0183-4
3	المستوى	4
4	مكائنها حسب التصنيف الدولي	ISCO 08:7512 (الخبازين، صانعي الكعك ومنتجاتي السكاكر)
5	النوع	-
6	قيمة الانتماء	-
7	(A) تاريخ النشر	2013/12/25
	(B) رقم المراجعة/ التحديث	المراجعة رقم: 00 التحديث رقم: 01
	(C) تاريخ المراجعة/ التحديث	التحديث ذو الرقم 01. 1570-2020/06/10
8	الهدف	هدف هذا الكفاءة الوطنية: لتحديد ما إذا كان الموظفون والمرشحون لديهم المؤهلات والخصائص المطلوبة للنجاح في مهنة صانع الكعك (المستوى 4) ولتمكينهم من إثبات كفاءتهم في المهنة بوثيقة صالحة وموثوقة. هذه الدراسة: هي بنفس الوقت مرجع لمؤسسات التدريب والامتحانات ومنح الشهادات.
9	المعايير المهنية التي تشكل مصدرا للكفاءة	
10UMS0111-4 المعايير المهنية الوطنية لصانع الكعك		
10	شرط / شروط الدخول إلى امتحان الكفاءة	
-		
11	بنية الكفاءة	
(a-11) الوحدات الإلزامية		
A1/13UY0183-4: الصحة والسلامة المهنية وحماية البيئة A2/13UY0183-4: منظمة العمل والتطور المهني A3/13UY0183-4: الجودة والأمن الغذائي والنظافة		
(b-11) الوحدات الاختيارية		
B1/13UY0183-4: اعداد وتقديم انواع المعجنات ومنتجات العجين الحلوة والمالحة B2/13UY0183-4: صناعة الحلوى بالحليب والشوكولاتة والآيس كريم B3/13UY0183-4: صناعة الصلصة، صناعة وتقديم الحلوى بالفاكهة والحبوب B4/13UY0183-4: صناعة وتقديم الكيك B4/13UY0183-4: صناعة البقلاوة بأنواعها		
(c-11) بدائل تشكيل المجموعات للوحدات ونتائج التعليمية الإضافية		
صانع الكعك (المستوى 4) يجب على المرشح ان يكون ناجحا في جميع وحدات الكفاءة الإلزامية، لكي يحصل على شهادة الكفاءة. إن بدائل تجميع الخيارات التي يمكن للمرشح تطبيقها مع وحدات الكفاءة الإلزامية هي كما يلي: البديل رقم 1: A1,A2,A3 و B1,B2,B3,B4 البديل رقم 2: A2,A3,A1 و B1		

البديل رقم 3: A2,A3,A1 و B2
 البديل رقم 4: A1,A2,A3 و B5
 البديل رقم 5: A1,A2,A3 و B1,B2,B3,B4,B5

التوثيق:

صانع الكعك (المستوى 4) إلى جانب A1,A2,A3, كوحدات الكفاءة الإلزامية الكاملة في تقييم المهنة، يجب أيضا النجاح في الوحدات التالية:

- وحدات الكفاءة في البديل رقم 1 اللازمة للحصول على شهادة كفاءة صانع الكعك.
- وحدات الكفاءة في البديل رقم 2 اللازمة للحصول على شهادة كفاءة صانع منتجات المعجنات.
- وحدات الكفاءة في البديل رقم 3 اللازمة للحصول على شهادة كفاءة صانع حلوى الحليب والآيس كريم.
- وحدات الكفاءة في البديل رقم 4 اللازمة للحصول على شهادة كفاءة صانع البقلاوة.

إذا تقدم الأفراد الذين حصلوا على شهادات الكفاءة وفقاً لأي من البدائل المذكورة أعلاه بطلب لبدائل أخرى خلال عام واحد وإذا لم يكن هناك تغيير في الكفاءة الوطنية للمهنة فإن نجاحهم في وحدات الكفاءة الإلزامية يعتبر ساري المفعول ويتم إعفاؤهم من الامتحانات الخاصة بوحدة الكفاءة الإلزامية ويتم إدخالهم إلى الامتحان الاختياري في الوحدة/ الوحدات حسب البديل الذي يطلبه.

12 القياس والتقييم**التقييم النظري:**

يتم إجراء التقييم النظري لوحدات الكفاءة من خلال امتحان كتابي منفصل أو مشترك. مهنة صانع الكعك (المستوى 4) في التقييم النظري لوحدات الكفاءة يتم استخدام أدوات القياس التي تتكون من أسئلة متعددة الخيارات لكل منها قيمة نقاط متساوية في عدد الأسئلة والوقت المحدد في وحدات الكفاءة.

تقييم الأداء:

في مهنة صانع الكعك (المستوى 4) من أجل المصادقة على كفاءة المتقدم يتم إجراء اختبار تقييم الأداء في بيئة عمل حقيقية أو شبه واقعية. أسئلة معتمدة على الأداء: قد تكون هناك تطبيقات لقياس العملية والنتيجة بما في ذلك الظروف الحرجة والسيناريوهات المصممة وفقاً للمعايير عند الضرورة. لتلبية النتائج التعليمية ومعايير الأداء التي تتطلبها وحدة الكفاءة أثناء الامتحان. يتم الاحتفاظ بسجلات المراقبة والتقييم والتسجيل في قوائم المراجعة ذات الدرجات المحددة والمخرجات وخطوات العملية والفترات (بالمدة اللازمة) والخطوات الحاسمة. يتم توفير استخدام معدات الحماية والسلامة المهنية (KKD) للمرشحين أثناء اختبار الأداء.

الشروط العامة:

يتم تقييم الكفاءات في الاختبارات النظرية والأداء باستخدام بنوك الأسئلة المطورة لتتناسب نتائج التعلم ومعايير الأداء المحددة في الوحدات. يتم تحديد درجات صعوبة الأسئلة المستخدمة في أدوات القياس وفقاً لمستوى المهنة.

المرشحون الناجحون من بعض أقسام أو وحدات المؤهل مدة صلاحية هذا القسم سنة واحدة. يجب النجاح من جميع وحدات وأقسام المؤهل في غضون آخر سنة حتى يتم منح وثيقة الكفاءة للمرشح.

13	مدة صلاحية الشهادة	اعتباراً من التاريخ الذي نُظمت فيه هذه الوثيقة بخمس (5) سنوات
14	تكرار المراقبة	-
15	طريقة القياس - التقييم المتبعة في تجديد المستندات	في نهاية فترة الصلاحية البالغة خمس (5) سنوات يتم تقييم أداء حامل الشهادة باستخدام طريقة واحدة على الأقل من الطرق الموضحة أدناه: (a) يتم إبراز وثائق (وثائق الخدمة، رسالة الترقية، عقد العمل، فاتورة، السيرة المهنية، إلخ) تشير إلى أنه عمل في القطاع المعني لمدة سنتين على الأقل أو خلال الأشهر الستة الأخيرة خلال فترة صلاحية الوثيقة التي تبلغ مدتها خمس سنوات. (b) المشاركة في اختبارات الكفاءة المحددة ضمن نطاق وحدتها. يتم تمديد فترة صلاحية المتدربين الذين تكون نتيجة تقييمهم إيجابية لمدة خمس سنوات جديدة.

16	الجهة / الجهات المعنية بتحسين الكفاءة	اتحاد التجار والحرفيين الأتراك (TESK)
17	اللجنة المعنية بالتحقق من معايير التأهيل في القسم	لجنة قطاع السياحة والفنادق والخدمات الغذائية والمشروبات ومؤسسة الكفاءة المهنية (MYK)
18	تاريخ ورقم الموافقة الصادرة من مجلس إدارة مؤسسة الكفاءة المهنية (MYK)	110/2013 - 2013/12/25

A1/13UY0183-4 الصحة والسلامة المهنية ووحدة الكفاءة لحماية البيئة

1	اسم وحدة الكفاءة	الصحة والسلامة المهنية وحماية البيئة
2	رمز المرجعية	A1/13UY0183-4
3	المستوى	4
4	قيمة الائتمان	-
5	(A) تاريخ النشر	2013/12/25
	(B) رقم المراجعة/ التحديث	المراجعة رقم: 00 التحديث رقم: 01
	(C) تاريخ المراجعة/ التحديث	التحديث ذو الرقم 01 1570-2020/06/10
6	المعيار المهني الذي يعتبر مصدر الموارد لوحدة الكفاءة	
10UMS0111-4 المعايير المهنية الوطنية لصانع الكعك		
7	النتائج التعليمية	
النتيجة التعليمية الاولى (1): أن يأخذ احتياطات السلامة المهنية أثناء المهمة وفي ساحة العمل. مقاييس النجاح: 1.1. يوضح المخاطر التي قد يكون مصدرها العمل، والأشخاص، والمواد، والمعدات، وما إلى ذلك، في عمليات صنع الكعك وفي بيئة العمل والتدابير المتخذة ضدها. 1.2. يقوم بتنفيذ الإجراءات المتعلقة باستخدام معدات الحماية الشخصية في عمليات صنع الكعك ومناطق العمل. 1.3. يطبق تدابير الصحة والسلامة المهنية في عمليات صنع الكعك ومناطق العمل. 1.4. يأخذ تدابير تناسب الحالات الطارئة والخطرة التي قد تحدث أثناء صنع الكعك وفي مناطق العمل. السياق 1.2: ملابس العمل التي تتكون من منزر، وقبعة، وسراويل وقميص بأكمام طويلة، ونعل أو حذاء عمل، وقناع (إذا كان لديه لحية أو شارب)، وإزالة الملحقات والحلي قبل البدء بالعمل مثل الخاتم والقلادة والساعة وما إلى ذلك. النتيجة التعليمية الثانية (2): أن يأخذ احتياطات حماية البيئة أثناء المهمة وفي ساحة العمل. مقاييس النجاح: 2.1. يشرح التدابير المناسبة لمخاطر السلامة البيئية المحتملة التي قد تحدث في العمليات المتعلقة بإعداد الطعام والخدمة. 2.2. يشرح ممارسات التحكم في النفايات والتخلص منها مع مبرراتها في مناطق العمل المتعلقة بإعداد الطعام وتقديمه. السياق 2.1: التدابير المتعلقة بالأماكن التي قد تحمل مخاطر التأثير على البيئة، مثل المواقف والأفران والمداخن والشفاطات وأنظمة التهوية وما إلى ذلك. 2.2: التخلص من الرماد (إذا كان هناك موقد حطب أو فحم) ونفايات الزيوت والقمامة.		
8	القياس والتقييم	
8 a) الامتحان النظري		
التقييم النظري في وحدة تأهيل حماية البيئة والصحة والسلامة المهنية (T1). يتم إجراؤه من خلال امتحان كتابي متعدد الاختيارات بحد أدنى خمسة (5) أسئلة، كل سؤال له نقاط متساوية. في أداة القياس، يتم تحديد القيم ومستويات صعوبة الأسئلة وفقاً للمستوى المعرفي. يُحدد دقيقتان كحد أدنى من أجل كل سؤال. لا يتم خصم أي نقاط للإجابات غير الصحيحة. من أجل أن يكون المرشح مؤهل من تقييم الامتحان النظري لهذه الوحدة يجب أن يكون ناجحاً بنسبة 70% كحد أدنى.		
8 b) الامتحان المعتمد على الأداء		
يتم إجراء اختبار الأداء للمرشحين في وحدة الكفاءة الخاصة بالصحة المهنية والسلامة وحماية البيئة (P1) في بيئة عمل حقيقية أو شبه واقعية مع مراعاة قائمة التحقق من المهارة والكفاءة. يتم تحديد الخطوات الحاسمة التي يجب على المرشح إنجازها إجبارياً في قائمة التدقيق في اختبار التطبيق. يتم تقييم أداء المرشح في التنفيذ من قبل أعضاء لجنة تقييم الاختبار باستخدام قائمة تدقيق الاختبار تتضمن		

قائمة المراجعة مؤشرات الأداء المرصود وتقييمات مرتبطة بحالات تحقق هذه المؤشرات. يجب على المرشح أن يظهر نجاحا بنسبة 80% على الأقل في الاختبار النهائي لكي ينجح في اختبار الأداء وبشرط أن يكون ناجحا في جميع الخطوات الحساسة.		
(C 8) الشروط الأخرى حول القياس والتقييم		
-		
9	المؤسسة / المؤسسات المطورة لوحدة الكفاءة	اتحاد التجار والحرفيين الأتراك (TESK)
10	الجهة المعنية بالتحقق من وحدة الكفاءة في القطاع	لجنة قطاع السياحة والفنادق والخدمات الغذائية والمشروبات ومؤسسة الكفاءة المهنية (MYK)
11	تاريخ ورقم الموافقة الصادرة من مجلس إدارة مؤسسة الكفاءة المهنية (MYK)	110/2013 - 2013/12/25

الملحقات

ملحق A1-1/13UY0183-4: المعلومات المرتبطة بالتدريب الموصى به لاكتساب وحدة الكفاءة

- الصحة والسلامة المهنية الأساسية في إنتاج وتقديم أنواع منتجات الكعك والحلويات والعجين
- الاستخدام الآمن للأدوات والمعدات المستخدمة في إنتاج الكعك والحلويات ومنتجات العجين الأخرى
- السلامة البيئية وحماية البيئة في إنتاج وتقديم منتجات الكيك والحلويات والمعجنات
- مراقبة النفايات والتخلص منها خلال صناعة الكعك والحلويات والمعجنات الأخرى

ملحق A1--2/13UY0183-4: قائمة التدقيق المستخدمة في قياس وتقييم وحدة الكفاءات

(a) المعلومات (BG)

رقم	بيان المعلومة	ما يتعلق بمعايير المحاسبية الدولية القسم المعني	وحدة الكفاءة مقاييس النجاح:	أداة التقييم
BG.1	يُوضح المخاطر التي قد يكون مصدرها العمل، والأشخاص والمواد والمعدات وما إلى ذلك في عمليات صنع الكعك وفي بيئة العمل والتدابير المتخذة ضدها.	A.1.3	1.1	T1
BG.2	يقوم بتنفيذ الإجراءات المتعلقة باستخدام معدات الحماية الشخصية في عمليات صنع الكعك ومناطق العمل.	A.2.2	1.2	T1
BG.3	يُطبق تدابير الصحة والسلامة المهنية في عمليات صنع الكعك ومناطق العمل.	A.2.1/ A.2.2	1.3	T1
BG.4	يوضح التدابير الموجهة ضد الحالات الخطرة والطارئة خلال عمليات صنع الكعك وفي مناطق العمل. (الاحتفاظ بأنبوب الحريق صالحاً للاستعمال، متابعة ملء أنبوب الإطفاء بصفة دورية وإبلاغ صاحب العمل حولها، عدم وضع أي مواد معيقة للحركة في مخرج الحريق ومعرفة محتويات حقيبة الإسعافات الأولية، إلخ).	A.1.4/ A.2.3	1.4	T1
BG.5	يشرح التدابير المناسبة لمخاطر السلامة البيئية المحتملة التي قد تحدث في العمليات المتعلقة بإعداد الطعام والخدمة.	B.2.1/B.2.2	2.1	T1
BG.6	يشرح ممارسات التحكم في النفايات والتخلص منها مع مبرراتها في مناطق العمل المتعلقة بإعداد الطعام وتقديمه.	B.2.4/ D.10.2/ K.3.1/ K.3.2/ L.1.7	2.2	T1

(b) المهارات والقدرات

رقم	مُصطلحي المهارات والقدرات	ما يتعلق بمعايير المحاسبية الدولية القسم المعني	مقياس نجاح وحدة الكفاءة	أداة التقييم
BY.1	استخدام معدات الحماية والسلامة المهنية KKD (ملابس العمل المكونة من بنطلون وقميص بأكمام طويلة وبزة وقبعة وأحذية عمل أو خف وقناع وما إلى ذلك).	A.2.2	1.2	P1
BY.2	يخلع الأكسسوارات (خاتم، قلادة، ساعة يد، بطاقة تعريفية وما شابه) قبل البدء بالعمل.	A.2.2	1.2	P1
BY.3	يستخدم المواعد والأفران وفقاً لتعليمات السلامة (مواعد وأفران تعمل على الغاز / غاز البترول المسال وتلك الكهربائية).	A.2.1/ A.2.2	1.3	P1
BY.4	يستخدم المعدات وفقاً لتعليمات السلامة (الخلاط، فرامة اللحوم، آلة تقطيع البصل، الطاحونة، السكاكين، الخ).	A.2.1/ A.2.2	1.3	P1
BY.5	يتخذ احتياطات السلامة في مساحات العمل في المطبخ (انسكاب الزيت والكرامة وما شابه من المواد والمسافة الآمنة للأنابيب، وترتيب أرفف المطبخ والخزائن وما إلى ذلك).	A.2.1/ A.2.2/ L.1.2	1.3	P1

A2/13UY0183-4 وحدة كفاءة تنظيم الأعمال وأنشطة التطوير المهني

1	اسم وحدة الكفاءة	منظمة العمل والتطوير المهني
2	رمز المرجعية	A2/13UY0183-4
3	المستوى	4
4	قيمة الانتماء	-
5	(A) تاريخ النشر	2013/12/25
	(B) رقم المراجعة/ التحديث	المراجعة رقم: 00 التحديث رقم: 01
	(C) تاريخ المراجعة/ التحديث	التحديث ذو الرقم 01 1570-2020/06/10
6	المعيار المهني الذي يعتبر مصدر الموارد لوحدة الكفاءة	
10UMS0111-4 المعايير المهنية الوطنية لصانع الكعك		
7	النتائج التعليمية	
النتيجة التعليمية الأولى (1): يقوم بتنظيم مراحل العمل وفريق العمل.		
معايير الأداء		
1.1. يشرح سير العمل وفقاً لمحتوى وخصائص الأعمال المتعلقة بصناعة الكعك والمعجنات.		
1.2. يشرح نظام عمل المطبخ والقواعد المتعلقة بصناعة الكعك والمعجنات.		
النتيجة التعليمية الثانية (2): يؤمن صيانة الأدوات والمعدات.		
معايير الأداء		
2.1. يوضح طرق صيانة الآلات والأدوات والمعدات المستخدمة في صناعة الكعك.		
2.2. يقوم بكشف وتحديد الأعطال الحاصلة في الآلات والأدوات والمعدات المستخدمة في صناعة الكعك والمعجنات.		
سياق الكلام		
2.1-2.2: الآلات والأدوات والمعدات: خلاطات، سكاكين، أداة شحذ، آلة طحن، مواقد، أفران، وحدات تبريد وغيره.		
النتيجة التعليمية الثالثة (3): يقوم بتنظيم تأمين وتخزين المواد المستخدمة في صناعة وتقديم الكعك والحلويات.		
معايير الأداء		
3.1. يحدد المواد الغذائية الأساسية المستخدمة في صنع الكعك والحلويات ومنتجات العجين الأخرى، وخصائص هذه المواد وشروط حفظها وتخزينها.		
3.2. يحدد كميات المخزون المحتملة وفقاً لمتوسط كميات استهلاك المواد.		
3.3. يخطط تخزين المواد واستخدامها وفقاً للملصقات ومحتوى الاستمارات.		
3.1: الدقيق والزيت والسكر والبيض والحليب ومشتقاته والبذور الزيتية ومشتقاتها وأنواع الحبوب ومشتقاتها واللحوم ومشتقاتها والخضروات (كمواد داخلية للمعجنات) وما إلى ذلك.		
النتيجة التعليمية الرابعة (4): يقوم بإعداد القائمة الأساسية والوصفة.		
معايير الأداء		
4.1. يحدد كميات الوحدة من المواد المستخدمة في الكعك والحلويات ومنتجات العجين الأخرى وفقاً لنوع المنتج وحجمه.		
4.2. يشرح تقنيات الإنتاج وطرق الطهي والمدد الزمنية اللازمة لصنع المنتجات الأساسية المعروفة مثل الكعك والحلويات ومنتجات العجين الأخرى.		

النتيجة التعليمية الخامسة (5): يقوم بوضع بيانات التكلفة المتعلقة بعمليات إنتاج الكعك والحلويات.**معايير الأداء**

- 5.1. يقيم البيانات المتعلقة بالمواد والأدوات المستخدمة في صناعة الكعك والحلويات ومنتجات العجين الأخرى.
- 5.2. يحدد كميات استهلاك المكونات المستخدمة في الكعك والحلويات ومنتجات العجين الأخرى وفقاً لقائمة الطعام والمناسبات.
- سياق الكلام
- 5.2. المناسبات والأيام الخاصة وتنظيم الاحتفالات الجماعية حيث يزداد تقديم الطلبات والتوصيات.

النتيجة التعليمية السادسة (6): ينظم عمليات عرض وتقديم المنتجات.**معايير الأداء**

- 6.1. يقوم بإعداد عرض المنتجات.
- 6.2. ينظم وحدة وطبق تقديم المنتج بشكل مناسب.

النتيجة التعليمية السابعة (7): يعرّف الحاجة إلى التطوير المهني**معايير الأداء**

- 7.1. يشرح أهمية التطوير المهني من أجل التكيف مع التغيرات في الحياة العملية.
- 7.2. يحدد احتياجات التدريب لدى المرؤوسين وفقاً للحالة المعروفة.

8	القياس والتقييم
8 a) الامتحان النظري	
التقييم النظري في وحدة تأهيل حماية البيئة والصحة والسلامة المهنية (T1). يتم إجراؤه من خلال امتحان كتابي متعدد الاختيارات لا يقل عن خمس عشر (15) سؤالاً كل سؤال له نقاط متساوية. في أداة القياس، يتم تحديد القيم ومستويات صعوبة الأسئلة وفقاً للمستوى المعرفي. يُحدد دقيقتان كحد أدنى من أجل كل سؤال. لا يتم خصم أي نقاط للإجابات غير الصحيحة. من أجل أن يكون المرشح مؤهل من تقييم الامتحان النظري لهذه الوحدة يجب أن يكون ناجحاً بنسبة 70% كحد أدنى.	
8 b) الامتحان المعتمد على الأداء	
يتم إجراء اختبار الأداء للمرشحين في وحدة الكفاءة الخاصة بتنظيم العمل والتطوير المهني في بيئة عمل حقيقية أو شبه واقعية مع مراعاة قائمة التحقق من المهارة والكفاءة. يتم تحديد الخطوات الحاسمة التي يجب على المرشح إنجازها إجبارياً في قائمة التدقيق في اختبار التطبيق. يتم تقييم أداء المرشح في التنفيذ من قبل أعضاء لجنة تقييم الاختبار باستخدام قائمة تدقيق الاختبار. تتضمن قائمة المراجعة مؤشرات الأداء المرصود وتقييمات مرتبطة بحالات تحقق هذه المؤشرات. يجب على المرشح أن يظهر نجاحاً بنسبة 80% على الأقل في الاختبار النهائي لكي ينجح في اختبار الأداء وبشرط أن يكون ناجحاً في جميع الخطوات الحساسة.	
8 c) الشروط الأخرى حول القياس والتقييم	
-	
9	المؤسسة / المؤسسات المطورة لوحدة الكفاءة
10	الجهة المعنية بالتحقق من وحدة الكفاءة في القطاع
11	تاريخ ورقم الموافقة الصادرة من مجلس إدارة مؤسسة الكفاءة المهنية (MYK)
اتحاد التجار والحرفيين الأتراك (TESK)	
لجنة قطاع السياحة والفنادق والخدمات الغذائية والمشروبات ومؤسسة الكفاءة المهنية (MYK)	
110/2013 - 2013/12/25	

الملحقات

ملحق 4-A2-1/13UY0183: المعلومات المرتبطة بالتدريب الموصى به لاكتساب وحدة الكفاءة

- التنظيم في عمليات صنع الكعك والحلويات ومنتجات العجين الأخرى
- علاقات العمل والناس
- قانون العمل الأساسي
- تحضير مستند
- الأدوات والمعدات المستخدمة في صنع الكعك والحلويات ومنتجات العجين الأخرى (بما في ذلك الصيانة)
- المواد الغذائية الأساسية المستخدمة في صنع الكعك والحلويات ومنتجات العجين الأخرى، وخصائص هذه المواد وشروط حفظها وتخزينها.
- توريد وتخزين المواد
- إعداد قوائم ووصفات في صناعة الكعك والحلويات ومنتجات العجين الأخرى
- الاستهلاك والتكاليف خلال صناعة الكعك والحلويات والمعدات الأخرى
- الإعداد لتقديم وترتيبات الخدمة
- إتقان مهارات تعليم الحرفة (تحديد احتياجات التعلم، وطرق تطوير المهارات ضمن العمل، وموارد التطوير المهني)

ملحق 4-A2-2/13UY0183 قائمة التحقق المستخدمة في قياس وتقييم وحدة الكفاءة

(a) المعلومات (BG)

رقم	بيان المعلومة	ما يتعلق بمعايير المحاسبية الدولية القسم المعنى	وحدة الكفاءة مقاييس النجاح	أداة التقييم
BG.1	يشرح سير العمل وفقاً لمحتوى وخصائص الأعمال المتعلقة بصناعة الكعك والمعدات.	/D.2.1/D.2.2/D.3.1 D.3.2/D.3.5	1.1	T1
BG.2	يوضح نظام وقواعد عمل المطبخ في صنع الكعك والمعدات (فصل وترتيب طاولات العمل وفقاً لوظيفتها، والقواعد المتعلقة بترتيب واستخدام الأدوات والآلات، وسير العمل بين أعضاء طاقم المطبخ، والالتزام بالوقت وما إلى ذلك).	D.3.4/D.4.1/ D.4.2/D.4.3/ D.4.4/ D.4.5	1.2	T1
BG.3	يوضح طرق صيانة الأدوات والمعدات المستخدمة في صنع المعدات (تزييت أجزاء العمل في الخلاط كل 2-3 أشهر، وشحذ الشفرات، ومسح آلة الطحن بقطعة قماش جافة أو مبللة قليلاً، والتحقق من التشوهات في الصمامات والشعلات المواقد والأفران، وإذابة جليد في وحدات التبريد وما إلى ذلك).	D.5.2	2.1	T1
BG.4	يقوم بالكشف الأولي عن أعطال الأدوات والآلات والمعدات المستخدمة في صناعة المعدات (انقطاع حزام الخلاط، أعطال محرك آلة الطحن وارتداء الشفرة، الأسباب المحتملة لأعطال وحدات التبريد، تسرب غاز الموقد والفرن والقيام بغيار الهواء، والكشف عن الاحتراق الوظيفي للهب والمعدات الكهربائية وغيرها).	D.13.1/ D.13.2	2.2	T1

رقم	بيان المعلومة	ما يتعلق بمعايير المحاسبية الدولية القسم المعنى	وحدة الكفاءة مقاييس النجاح:	اداة التقييم
BG.5	يحدد المواد الغذائية الأساسية المستخدمة في صنع الكعك والحلويات ومنتجات العجين الأخرى، وخصائص هذه المواد وشروط حفظها وتخزينها.	E.2.1/ F.1.1/ F.2.1/ F.3.1/ F.4.1/ G.1.1, G.2.1/ G.2.3/ G.3.1, G.3.2/ H.1.3/ H.2.3, I.4.1/ I.4.2, 3.3:Md 31, 35	3.1	T1
BG.6	يحدد كميات المخزون المحتملة وفقاً لمتوسط كميات استهلاك المواد.	D.11.1/ D.11.2	3.2	T1
BG.7	يخطط تخزين المواد واستخدامها وفقاً للملصقات ومحتوى الاستمارات (إعادة المنتجات منتهية الصلاحية، ووضع المواد في المستودع وفقاً لقاعدة "الوارد أولاً يصرف أولاً" واستخدامها وفقاً لنفس القاعدة، استهلاك منتجات الألبان يومياً، الاستهلاك اليومي للمنتجات شبه المصنعة المفتوحة، الفتح بقدر ما يمكن استهلاكه وما إلى ذلك).	D.11.3/ D.11.4	3.3	T1
BG.8	يحدد كميات الوحدة من المواد المستخدمة في الكعك والحلويات ومنتجات العجين الأخرى وفقاً لنوع المنتج وحجمه.	D.12.1	4.1	T1
BG.9	يشرح تقنيات الإنتاج وطرق الطهي والمدد الزمنية اللازمة لصنع المنتجات الأساسية المعروفة مثل الكعك والحلويات ومنتجات العجين الأخرى.	D.12.2	4.2	T1
BG.10	يقيم البيانات المتعلقة بالمواد والأدوات المستخدمة في صناعة الكعك والحلويات ومنتجات العجين الأخرى.	L.2.1	5.1	T1
BG.11	يحدد كميات استهلاك المكونات المستخدمة في الكعك والحلويات ومنتجات العجين الأخرى وفقاً لقائمة الطعام والمناسبات.	D.5.1, L.2.2	5.2	T1
BG.12	يقوم بإعداد عرض المنتجات.	D.6.1/ D.6.2/ D.6.4	6.1	T1
BG.13	يشرح أهمية التطوير المهني من أجل التكيف مع التغيرات في الحياة العملية.	M.1.1/M.1.2/M.2.2	7.1	T1
BG.14	يحدد احتياجات التدريب لدى المرووسين وفقاً للحالة المعروفة.	M.3.1/M.3.2/M.3.3	7.2	T1

(b) المهارات والقدرات (BY)

رقم	مُصطلحي المهارات والقدرات	ما يتعلق بمعايير المحاسبية الدولية القسم المعني	مقياس نجاح وحدة الكفاءة	أداة التقييم
BY.1	يقوم بإعداد كل المواد المصاحبة لتقديم الطبق مثل الأدوات والمعدات اللازمة والصلصة وغيرها لاستخدامها في التقديم.	D.6.1/ D.6.3	6.1	P1
BY.2	يحتفظ بالمنتج/ الوجبة المقدمة في درجة حرارة مناسبة.	D.6.2	6.1	P1
BY.3	يزين طبق تقديم الطعام والمقبلات عن طريق تعديل كميات الحصص.	D.6.4	6.2	P1
BY.4	ينظم وحدات الخدمة من خلال تشكيل مجموعات الوجبات أو المنتجات التي سيتم تقديمها وفقاً لأنواعها ودرجات حرارة التقديم المناسبة.	D.8.1/ D.8.2/ D.8.3/ D.8.4/ D.8.5	6.2	P1

A3/13UY0183-4 وحدة كفاءة الجودة والأمن الغذائي والنظافة

1	اسم وحدة الكفاءة	الجودة والأمن الغذائي والنظافة
2	رمز المرجعية	A3/13UY0183-4
3	المستوى	4
4	قيمة الائتمان	-
5	(A) تاريخ النشر	2013/12/25
	(B) رقم المراجعة/ التحديث	المراجعة رقم: 00 التحديث رقم: 01
	(C) تاريخ المراجعة/ التحديث	التحديث ذو الرقم 01 1570-2020/06/10
6	المعيار المهني الذي يعتبر مصدر الموارد لوحدة الكفاءة	
10UMS0111-4 المعايير المهنية الوطنية لصانع الكعك		
7	النتائج التعليمية	
النتيجة التعليمية الأولى (1): يقوم بإجراء ممارسات العناية والنظافة الشخصية أثناء العمل.		
معايير الأداء		
1.1. يُطبق قواعد العناية والنظافة الشخصية في خدمات الطعام.		
1.2. يشرح وظيفة ومضمون الفحوصات الطبية الدورية وفق اللوائح القانونية.		
النتيجة التعليمية الثانية (2): يحدد مفاهيم الأمن الغذائي والمخاطر والتهديدات خلال عملية صنع الكعك والحلويات ومنتجات العجين الأخرى.		
معايير الأداء		
2.1. يميز بين معاني مصطلحات الخطر والتهديد والنظافة والصرف الصحي والتلوث في الأمن الغذائي.		
2.2. يُحدد أنواع وظروف تكوين وأثار المخاطر الصحية الناجمة عن العمل والموظفين والأغذية في إعداد الطعام.		
2.3. يوضح قيود ووظائف الإجراءات المتعلقة بالأمن الغذائي.		
النتيجة التعليمية الثالثة (3): يقوم بتنفيذ إجراءات النظافة والصرف الصحي المتعلقة بالمنتج والمواد الغذائية والأدوات والآلات والمعدات ومساحات الإنتاج في عمليات صنع الكعك والحلويات ومنتجات العجين الأخرى.		
معايير الأداء		
3.1. يقوم بتطبيق أساليب النظافة والأمن الغذائي والصرف الصحي للمواد الغذائية في الكعك والحلويات ومنتجات العجين الأخرى.		
3.2. يقوم وفقاً للقواعد القانونية بعملية أخذ عينات من منتجات الكعك والحلويات المصنوعة.		
3.3. يحدد العمر الافتراضي للمنتجات وفقاً لقواعد الأمن الغذائي.		
3.4. يعرف أساليب النظافة والصرف الصحي للآلات، والأدوات، ومعدات العمل، وغيرها.		
3.5. يشرح طرق النظافة والصرف الصحي لمناطق العمل والخزائن والمستودعات الباردة.		
3.6. يضمن القضاء على الحشرات في مناطق العمل.		
سياق الكلام		
3.4: السكاكين، والملاعق، والأواني، وألواح التقطيع، والخلاطات، وآلات الطحن، والمواقف، والأفران، وغيرها.		
3.5: البسطات، الأحواض، الجدران والأرضيات، ومصارف المياه في الأرضيات وغيرها بما في ذلك مناطق العمل ومعدات المستودعات مثل المنصات، والغرفة الباردة، وحجرة التجميد والفریزر ومستودعات الطعام، وخزائن العرض وما إلى ذلك.		
3.6: إجراءات رش المبيدات بشكل دوري بما في ذلك الأماكن والحالات التي تحمل مخاطر الآفات الحشرية في المطبخ.		
النتيجة التعليمية الرابعة (4): القيام بدعم تحسين الكفاءة والجودة في مراحل العمل.		
معايير الأداء		
4.1. يستخدم موارد مثل الطاقة والمعدات بطريقة فعالة واقتصادية في إعداد وتقديم الكعك والحلويات والمعجنات الأخرى.		
4.2. يحدد التعديلات الخاصة بتطوير المنتج وعملية الإنتاج وتنظيم الفريق ورفع إنتاجية العمل في عمليات صنع الكعك والحلويات ومنتجات العجين الأخرى.		

4.3. يحدد في مواقف معينة الحلول المناسبة للمشاكل المتعلقة بالمنتج والإنتاج.		
8	القياس والتقييم	
8 a) الامتحان النظري		
التقييم النظري في وحدة كفاءة الجودة والأمن الغذائي والنظافة (T1). يتم إجراؤه من خلال امتحان كتابي متعدد الاختيارات لا يقل عن خمس عشر (15) سؤالاً كل سؤال له نقاط متساوية. في أداة القياس، يتم تحديد القيم ومستويات صعوبة الأسئلة وفقاً للمستوى المعرفي. يُحدد دقيقتان كحد أدنى من أجل كل سؤال. لا يتم خصم أي نقاط للإجابات غير الصحيحة. من أجل أن يكون المرشح مؤهل من تقييم الامتحان النظري لهذه الوحدة يجب أن يكون ناجحاً بنسبة 70% كحد أدنى.		
8 b) الامتحان المعتمد على الأداء		
يتم إجراء اختبار الأداء للمرشحين في وحدة التأهيل الخاصة بالصحة المهنية والسلامة وحماية البيئة في بيئة عمل حقيقية أو شبه واقعية، مع مراعاة قائمة التحقق من المهارة والكفاءة. يتم تحديد الخطوات الحاسمة التي يجب على المرشح إنجازها إجبارياً في قائمة التدقيق في اختبار التطبيق. يتم تقييم أداء المرشح في التنفيذ من قبل أعضاء لجنة تقييم الاختبار باستخدام قائمة تدقيق الاختبار. تتضمن قائمة المراجعة مؤشرات الأداء المرصود وتقييمات مرتبطة بحالات تحقق هذه المؤشرات. يجب على المرشح أن يظهر نجاحاً بنسبة 80% على الأقل في الاختبار النهائي لكي ينجح في اختبار الأداء وبشرط أن يكون ناجحاً في جميع الخطوات الحاسمة.		
8 c) الشروط الأخرى حول القياس والتقييم		
-		
9	المؤسسة / المؤسسات المتطورة لوحدة الكفاءة	اتحاد التجار والحرفيين الأتراك (TESK)
10	الجهة المعنية بالتحقق من وحدة الكفاءة في القطاع	لجنة قطاع السياحة والفنادق والخدمات الغذائية والمشروبات ومؤسسة الكفاءة المهنية (MYK)
11	تاريخ ورقم الموافقة الصادرة من مجلس إدارة مؤسسة الكفاءة المهنية (MYK)	110/2013 - 2013/12/25

الملحقات

ملحق A3-1/13UY0183-4: المعلومات المرتبطة بالتدريب الموصى به لاكتساب وحدة الكفاءة.

- العناية الشخصية
- الصرف الصحي
- إجراءات الأمن الغذائي في خدمات الأطعمة والمشروبات
- تحسين الكفاءة والجودة في مراحل العمل

ملحق A3-2/13UY0183-4 قائمة التحقق المستخدمة في قياس وتقييم وحدة الكفاءة

(a) المعلومات (BG)

رقم	بيان المعلومة	ما يتعلق بمعايير المحاسبية الدولية القسم المعني	وحدة الكفاءة مقاييس النجاح:	اداة التقييم
BG.1	يُطبق قواعد العناية والنظافة الشخصية في خدمات الطعام.	/D.1.1/D.1.2 Md. 13 :3.3	1.1	T1
BG.2	يشرح وظيفة ومضمون الفحوصات الطبية الدورية وفق اللوائح القانونية.	A.2.4	1.2	T1
BG.3	يُميز بين معاني مصطلحات الخطر والتهديد والنظافة والصرف الصحي والتلوث في الأمن الغذائي.	Md 10 :3.3	2.1	T1
BG.4	يحدد أنواع وظروف تكوين وأثار المخاطر الصحية الناجمة عن العمل والموظفين والأغذية في إعداد الطعام.	Md 10 :3.3	2.2	T1
BG.5	يوضح قيود ووظائف الإجراءات المتعلقة بالأمن الغذائي.	Md 10 -13 :3.3	2.3	T1
BG.6	يقوم بتطبيق أساليب النظافة والأمن الغذائي والصرف الصحي للمواد الغذائية في الكعك والحلويات ومنتجات العجين الأخرى.	Md 10 -13 :3.3 D.10.2/H.1.1	3.1	T1
BG.7	يقوم وفقاً للقواعد القانونية بعملية أخذ عينات من منتجات الكعك والحلويات المصنوعة.	D.9.1/D.9.2/D.9.3/ Md 24 :3.3	3.2	T1
BG.8	يحدد العمر الافتراضي للمنتجات وفقاً لقواعد الأمن الغذائي.	D.7.1/ D.7.2	3.3	T1
BG.9	يعرف أساليب النظافة والصرف الصحي للآلات، والأدوات ومعدات العمل وغيرها.	D.5.2/ K.1.1/ K.1.2/ K.1.3	3.4	T1
BG.10	يشرح طرق النظافة والصرف الصحي لمناطق العمل والخزائن والمستودعات الباردة.	K.2.1/ K.2.2/ K.2.3/K.2.4/ D.5.3/L.1.1/ L.1.2/L.1.3/ L.1.4/ L.1.5/ L.1.6/L.1.7	3.5	T1
BG.11	يضمن القضاء على الحشرات في مناطق العمل.	L.3.1/ L.3.2/ L.3.3	3.6	T1
BG.12	يستخدم موارد مثل الطاقة والمعدات بطريقة فعالة واقتصادية في إعداد وتقديم الكعك والحلويات والمعجنات الأخرى.	B.2.3	4.1	T1
BG.13	يحدد التعديلات الخاصة بتطوير المنتج وعملية الإنتاج وتنظيم الفريق ورفع إنتاجية العمل في عمليات صنع الكعك والحلويات ومنتجات العجين الأخرى.	C.1.1/C.2.1/ C.2.2/ C.2.3/ C.2.4	4.2	T1
BG.14	يحدد في مواقف معينة الحلول المناسبة للمشاكل المتعلقة بالمنتج والإنتاج.	C.3.1/ C.3.2	4.3	T1

(b) المهارات والقدرات (BY)

رقم	مُصطلحي المهارات والقدرات	ما يتعلق بمعايير المحاسبية الدولية القسم المعني	مقياس نجاح وحدة الكفاءة	أداة التقييم
BY.1	في خدمات إعداد الطعام، يقوم بتنظيف اليد والأظافر بتقنية مناسبة وفقاً لقواعد النظافة قبل المعالجة.	/D.1.1/D.1.2 Md 13 :3.3	1.1	P1
BY.2	يقوم بالحلاقة (للمرشحين الرجال)	D.1.1/D.1.2	1.1	P1
BY.3	يُجمع شعره (إذا كان طويلاً)	Md 13 :3.3	1.1	P1
BY.4	لباس العمل نظيف.	D.1.1/D.1.2	1.1	P1
BY.5	يطبق أساليب النظافة والصرف الصحي والأمن الغذائي في معالجة الخضار والفواكه وحفظ المنتجات المصنوعة من الخضار والفواكه.	Md 10-13, :3.3 H.1.1, H.2.5, H.3.3, D.10.2	3.1	P1
BY.6	يطبق طرق النظافة والأمن الغذائي المتعلقة بالحبوب والبذور الزيتية.	Md 10-13, :3.3 G.3.5, D.10.2	3.1	P1
BY.7	يطبق طرق النظافة والأمن الغذائي المتعلقة بالحليب ومشتقاته والمنتجات المصنوعة من الحليب.	Liste 3.3: Md 10-13 F.5.4/ I.1.6/ D.10.2	3.1	P1
BY.8	يطبق طرق النظافة والأمن الغذائي المتعلقة بالدقيق والزيت والسكر والبيض ومنتجات اللحوم.	Md 10-13, :3.3 D.10.2	3.1	P1
BY.9	يُطبق قاعدة "الوارد أولاً يُصرف أولاً" كتاريخ ووقت في إزالة واستخدام المواد الأساسية من المستودع / الخزانة.	B.2.3	4.1	P1
BY.10	يأخذ المواد الأساسية لاستخدامها في إعداد الطعام من الخزانة / التخزين بالكمية المناسبة، وترتيبها وفقاً للوصف والاحتياجات.	B.2.3	4.1	P1
BY.11	الحد من كميات النفايات أثناء عمليات مثل فرز وتقطيع المواد الأساسية قبل الطهي أو تحضير الطعام.	B.2.3	4.1	P1
BY.12	يُضبط حرارة الطهو بالقيمة المناسبة للمواد.	B.2.3	4.1	P1

B1/13UY0183-4: وحدة كفاءة إعداد وتقديم أنواع المعجنات ومنتجات العجين الحلوة والمالحة

1	اسم وحدة الكفاءة	اعداد وتقديم انواع المعجنات ومنتجات العجين الحلوة والمالحة
2	رمز المرجعية	B1/13UY0183-4
3	المستوى	4
4	قيمة الائتمان	-
5	(A) تاريخ النشر	2013/12/25
	(B) رقم المراجعة/ التحديث	المراجعة رقم: 00 التحديث رقم: 01
	(C) تاريخ المراجعة/ التحديث	التحديث ذو الرقم 01 1570-2020/06/10
6	المعيار المهني الذي يعتبر مصدر الموارد لوحدة الكفاءة	
10UMS0111-4 المعايير المهنية الوطنية لصانع الكعك		
7	النتائج التعليمية	
النتيجة التعليمية الاولى (1): التعرف على المواد المستخدمة في صنع المعجنات ومنتجات العجين. معايير الأداء 1.1. يقوم بتمييز المواد المستخدمة في صناعة العجين حسب نوعه. 1.2. يشرح أنواع وخصائص وطرق تحضير المكونات الأساسية المستخدمة في المعجنات المالحة. السياق 1.1. أنواع الطحين، الماء، الملح، الخميرة، البيض، الزيت، السكر، الحليب ومشتقاته وغيرها حسب أنواع العجين. 1.2. المعجنات المالحة: فطائر، البورك، دونات، بيتزا وغيرها: المكونات الأساسية: أنواع الجبن واللحوم، ومشتقاتها والخضروات وغيرها. النتيجة التعليمية الثانية (2): يقوم بتحضير أنواع العجين. معايير الأداء 2.1. يقوم بتمييز أنواع العجين وطرق تحضيره حسب أنواع المنتجات. 2.2. يشرح طريقة إعداد العجين الدسم/ عجينة ميلفاي. 2.3. يقوم بتحضير أنواع العجين (ماعداء عجينة ميلفاي) وفقاً لطريقته وقوامه. النتيجة التعليمية الثالثة (3): يقوم بإعداد وتقديم منتجات المعجنات الحلوة والمالحة باستعمال أنواع العجين. معايير الأداء 3.1. يقوم بتحضير منتجات المعجنات الحلوة والمالحة من أنواع العجين حسب الوصفة. 3.2. يقوم بتحضير منتجات العجين للتقديم من خلال ترتيبها وفقاً لوصفة أو طريقة التقديم. السياق 3.1-3.2: أنواع منتجات العجين المخمر: الخبز، السميت "كعك تركي بالسمن"، الفطيرة، البيتزا، الكعكة المحلاة، أصناف متنوعة من حلوى لقمة القاضي وغيرها. أنواع المنتجات المصنوعة من العجين المحضر بخصوصية: صينية المعجنات، المبرومة الصفراء، عجينة الفطير، البورك وغيرها. أنواع المنتجات من العجين المحضر بالطهي: تولومبا، إصبع الوزير، البروفيتيرول، الإكلير، الشفة الحساء وغيرها. أنواع المنتجات من العجين المحضر بالخفق: الكيك، ريفاني، حلوى الزبادي، فطائر الكريب وغيرها.		
8	القياس والتقييم	
(a 8) الامتحان النظري		

التقييم النظري في وحدة كفاءة صنع وتقديم انواع العجين ومنتجات المعجنات الحلوة والمالحة (T1). يتم إجراؤه من خلال امتحان كتابي متعدد الاختيارات بحد أدنى خمسة (5) أسئلة، كل سؤال له نقاط متساوية. في أداة القياس يتم تحديد القيم ومستويات صعوبة الأسئلة وفقاً للمستوى المعرفي. يُحدد دقيقتان كحد أدنى من أجل كل سؤال. لا يتم خصم أي نقاط للإجابات غير الصحيحة. من أجل أن يكون المرشح مؤهل من تقييم الامتحان النظري لهذه الوحدة يجب أن يكون ناجحاً بنسبة 70% كحد أدنى.

8 (b) الامتحان المعتمد على الأداء

الامتحان القائم على الأداء في وحدة كفاءة صنع وتقديم انواع العجين ومنتجات المعجنات الحلوة والمالحة (P1)، يتم ذلك من خلال مراعاة قائمة تدقيق المهارات والكفاءات في بيئة عمل حقيقية أو منظمة بشكل مناسب للبيئة الحقيقية للعمل. يتم تحديد الخطوات الحاسمة التي يجب على المرشح إنجازها إجبارياً في قائمة التدقيق في اختبار التطبيق. يتم تقييم أداء المرشح في التنفيذ من قبل أعضاء لجنة تقييم الاختبار باستخدام قائمة تدقيق الاختبار. تتضمن قائمة المراجعة مؤشرات الأداء المرصود وتقييمات مرتبطة بحالات تحقق هذه المؤشرات. يجب على المرشح أن يظهر نجاحاً بنسبة 80% على الأقل في الاختبار النهائي لكي ينجح في اختبار الأداء وبشرط أن يكون ناجحاً في جميع الخطوات الحاسمة.

8 (c) الشروط الأخرى حول القياس والتقييم

-		
9	المؤسسة / المؤسسات المطورة لوحدة الكفاءة	اتحاد التجار والحرفيين الأتراك (TESK)
10	الجهة المعنية بالتحقق من وحدة الكفاءة في القطاع	لجنة قطاع السياحة والفنادق والخدمات الغذائية والمشروبات ومؤسسة الكفاءة المهنية (MYK)
11	تاريخ ورقم الموافقة الصادرة من مجلس إدارة مؤسسة الكفاءة المهنية (MYK)	110/2013 - 2013/12/25

الملحقات

ملحق B1-1/13UY0183-4: المعلومات المرتبطة بالتدريب الموصى به لاكتساب وحدة الكفاءة.

- المجموعات الغذائية في إنتاج الكعك والحلوى ومنتجات العجين الأخرى
- العجائن المصنوعة بالفرم (البينيفور، الغريبة، التورته، الفطيرة وما شابه من المعجنات)
- العجين المصنوع بعد التخمر
- العجين المصنوع حسب التخصص
- العجين المصنوع بالخفق
- العجين المصنوع بالطهي
- العجين الدسم/ عجينة المليفاي
- الكعك الجاف
- البورك
- البينزا
- البينيفور
- التورته والتارت (الكاتو) الصغير والفطائر
- حلوى المعجنات
- الخبز المضاف

ملحق B1-2/13UY0183-4 قائمة التحقق المستخدمة في قياس وتقييم وحدة الكفاءة

(a) المعلومات (BG)

رقم	بيان المعلومة	ما يتعلق بمعايير المحاسبية الدولية القسم	وحدة الكفاءة مقاييس النجاح:	التقييم الوسيلة
BG.1	يقوم بتمييز المواد المستخدمة في صناعة العجين حسب نوعه.	E.1.1/ E.2.1/ E.3.1, E.4.1/ E.5.1/ E.6.1	1.1	T1
BG.2	يشرح أنواع وخصائص وطرق تحضير المكونات الأساسية المستخدمة في المعجنات المالحة.	E.1.4/ E.3.3/ 3.3: Md 31	1.2	T1
BG.3	يقوم بتمييز أنواع العجين وطرق تحضيره حسب أنواع المنتجات.	القائمة 3.3: Md 12	2.1	T1
BG.4	يشرح طريقة إعداد العجين الدسم/ عجين ميلفاي.	E.5.1/E.5.2/ E.5.3/E.5.4/ E.5.5	2.2	T1

(b) المهارات والقدرات (BY)

رقم	مُصطلحي المهارات والقدرات	ما يتعلق بمعايير المحاسبية الدولية القسم المعني	مقياس نجاح وحدة الكفاءة	أداة التقييم
BY.1	يقوم بتحضير العجينة عن طريق تخميرها حسب طريقتها (تخمير بالمعدل المناسب وبطريقة تزيد انتفاخها، بقوام مناسب لصنع المنتج، بمرونة ولا تلتصق باليد ولا تقسى).	E.1.1/ E.1.2/ E.1.3	2.3	P1
BY.2	يقوم بتحضير أنواع العجين للمعجنات الحلوة والمالحة، والفطائر، والغريبة، والفطيرة والتورته وغيرها، بطريقة تنصهر فيها مكونات العجين ولا تتفتت، ولكن لا يكون العجين مطاطياً.	E.2.1/ E.2.2	2.3	P1
BY.3	يعد العجين الخاص حيث لا يلتصق باليد، وقاسي بصورة كافية وغير مسامية.	E.3.1/E.3.2	2.3	P1
BY.4	يقوم بتحضير العجين عن طريق طهيها بقوام سلس ومناسب للمنتج بحيث يتم مزج البيض فيه بشكل جيد.	E.4.1/ E.4.2/ E.4.3	2.3	P1
BY.5	يتم تحضير العجينة عن طريق الخفق حسب الترتيب أولاً الزيت وثم السكر والبيض والفانيليا والبيكنج بودر والدقيق، بحيث تتناسب المكونات مع بعضها البعض وتكون العجينة في سيولة مناسبة ولا تتقطع.	E.6.1/E.6.2	2.3	P1
BY.6	يقوم حسب الوصفة بتحضير نوع العجين لكل منتج من المعجنات الحلوة والمالحة من العجين المخمر.	E.1.4	3.1	P1
BY.7	يقوم حسب الوصفة بتحضير نوع من المنتجات من العجين مثل المعجنات الحلوة والمالحة، الغريبة، التورته، الفطيرة وغيرها.	E.2.3/ E.2.4	3.1	P1
BY.8	يقوم بتحضير إحدى أنواع المنتجات (ماعد البقلاوة) من العجين المحضر بالتعريف حسب الوصفة.	E.3.3/ E.3.4	3.1	P1
BY.9	يقوم بتحضير إحدى أنواع المنتجات المصنوعة من العجين المحضر بالطهي وذلك حسب الوصفة.	E.4.4	3.1	P1
BY.10	يقوم بتحضير إحدى أنواع المنتجات المصنوعة من العجين المحضر بالخفق وذلك حسب الوصفة.	E.5.6/ E.6.3/ E.6.4/ E.6.5	3.1	P1
BY.11	يقوم بتحضير منتجات العجين لتقديم الخدمة من خلال ترتيبها وفقاً لطريقة التقديم.	E.1.5/ E.2.5/ F.4.5/ Md 30 :3.3	3.2	P1

B2/13UY0183-4 صنع وتقديم الحلوى بالحليب والشوكولاتة، صنع الآيس كريم وحدة الكفاءة

1	اسم وحدة الكفاءة	صنع وتقديم الحلوى بالحليب والشوكولاتة، صنع الآيس كريم
2	رمز المرجعية	B2/13UY0183-4
3	المستوى	4
4	قيمة الانتماء	-
5	(A) تاريخ النشر	2013/12/25
	(B) رقم المراجعة/ التحديث	المراجعة رقم: 00 التحديث رقم: 01
	(C) تاريخ المراجعة/ التحديث	التحديث ذو الرقم 01 1570-2020/06/10
6	المعيار المهني الذي يعتبر مصدر الموارد لوحدة الكفاءة	
10UMS0111-4 المعايير المهنية الوطنية لصانع الكعك		
7	النتائج التعليمية	
النتيجة التعليمية الأولى (1): يقوم بتحضير أنواع الحلوى بالحليب والشوكولاتة.		
معايير الأداء 1.1. يعدرغوة بياض البيض بالطريقة والقوام المناسبين. 1.2. يقوم بتحضير الحليب و/أو أصناف حلوى الشوكولاتة حسب طرقها ووصفاتها. 1.3. يقوم بتزيين الحليب و/أو حلوى الشوكولاتة وفقاً لوصفة أو طريقة التقديم ويجهزها للخدمة. السياق 1.3-1.2: حلوى الحليب والشوكولاتة النينة المطبوخة في الفرن: كريم كراميل، سوفليه وغيره. حلوى الحليب والشوكولاتة المطبوخة على الموقد: أرز بالبن، بودنج، كشكول، قازانديبي، سوبانغلز، وغيرها حلوى الحليب والشوكولاتة المحضرة بالتجميد - فيما عدا الآيس كريم: بافاروا، بارفيه، وغيرها.		
النتيجة التعليمية الثانية (2): يقوم بتحضير الآيس كريم.		
معايير الأداء 2.1. يقوم بتحضير خلاصة الآيس كريم حسب الوصفة. 2.2. يقوم بتحضير الآيس كريم باستعمال خلاصة الآيس كريم.		
8	القياس والتقييم	
(A8) الامتحان النظري		
لا يوجد تقييم نظري لوحدة كفاءة صنع وتقديم الحلوى بالحليب والشوكولاتة، صنع الآيس كريم.		
(b 8) الامتحان المعتمد على الأداء		
الامتحان القائم على الأداء في وحدة كفاءة صنع وتقديم الحلوى بالحليب والشوكولاتة، صنع الآيس كريم (P1)، يتم ذلك من خلال مراعاة قائمة تدقيق المهارات والكفاءات في بيئة عمل حقيقية أو منظمة بشكل مناسب للبيئة الحقيقية للعمل. يتم تحديد الخطوات الحاسمة التي يجب على المرشح إنجازها إجبارياً في قائمة التدقيق في اختبار التطبيق. يتم تقييم أداء المرشح في التنفيذ من قبل أعضاء لجنة تقييم الاختبار باستخدام قائمة تدقيق الاختبار. تتضمن قائمة المراجعة مؤشرات الأداء المرصود وتقييمات مرتبطة بحالات تحقق هذه المؤشرات. يجب على المرشح أن يظهر نجاحاً بنسبة 80% على الأقل في الاختبار النهائي لكي ينجح في اختبار الأداء وبشرط أن يكون ناجحاً في جميع الخطوات الحاسمة.		
(c 8) الشروط الأخرى حول القياس والتقييم		

-		
9	المؤسسة / المؤسسات المطورة لوحدة الكفاءة	اتحاد التجار والحرفيين الأتراك (TESK)
10	الجهة المعنية بالتحقق من وحدة الكفاءة في القطاع	لجنة قطاع السياحة والفنادق والخدمات الغذائية والمشروبات ومؤسسة الكفاءة المهنية (MYK)
11	تاريخ ورقم الموافقة الصادرة من مجلس إدارة مؤسسة الكفاءة المهنية (MYK)	110/2013 - 2013/12/25

الملحقات

ملحق B2-1/13UY0183-4: المعلومات المرتبطة بالتدريب الموصى به لاكتساب وحدة الكفاءة.

- تحضير الحلوى بالحليب (الحلويات والزينة والتقديم فيما عدا الآيس كريم)
- صنع الآيس كريم

ملحق B2-2/13UY0183-4 قائمة التحقق المستخدمة في قياس وتقييم وحدة الكفاءة

(a) المعلومات (BG)

رقم	بيان المعلومة	ما يتعلق بمعايير المحاسبية الدولية القسم المعني	وحدة الكفاءة مقاييس النجاح:	أداة التقييم
BG.1 -				

(b) المهارات والقدرات (BY)

رقم	مُصطلحي المهارات والقدرات	ما يتعلق بمعايير المحاسبية الدولية القسم المعني	مقياس نجاح وحدة الكفاءة	أداة التقييم
BY.1	يعد زبد أو رغوة بياض البيض عن طريق الخفق بشكل لا ينسكب فيه من جرن الخفاقة.	F.2.3/ F.3.4/ H.5.2	1.1	P1
BY.2	يقوم بتحضير الحلوى بالحليب و/أو الشوكولاتة المصنوعة في الفرن.	F.1.2/ F.1.3/ F.1.4/ F.1.5/ F.1.6/ F.2.2/ F.2.4/ F.2.5/ F.2.6	1.2	P1
BY.3	يقوم بتحضير الحلوى بالحليب و/أو الشوكولاتة المصنوعة على الموقد.	F.4.2/ F.4.3/ F.4.4	1.2	P1
BY.4	يقوم بتحضير نوع الحلوى بالحليب و/أو الشوكولاتة المصنوعة بالتجميد (فيما عدا الآيس كريم).	F.3.5/F.4.7	1.2	P1
BY.5	يقوم بتزيين الحليب و/أو حلوى الشوكولاتة وفقاً لوصفة أو طريقة التقديم ويجهزها للخدمة.	/F.2.6/ F.4.5/ F.4.6 القائمة 3.3: Md 30	1.3	P1
BY.6	يضبط مقادير الحليب والسكر والسحلب بنسب متفقة مع الوصفة.	F.3.5	2.1	P1
BY.7	يقوم بطهي المكونات بالقوام المناسب دون أن تلتصق في القاع، وذلك عن طريق خلط المكونات باستمرار.	F.3.5	2.1	P1
BY.8	يتم إراحة خلاصة الآيس كريم المطبوخ حتى تبرد تحت درجة حرارة وظروف مناسبة.	F.3.5	2.1	P1
BY.9	يحول خلاصة الآيس كريم إلى آيس كريم عن طريق إدخالها في آلة الآيس كريم مع الإضافات المناسبة وفق النوع ووضع عيار درجة الحرارة/البرودة المناسبة (-180 درجة مئوية على الأقل).	F.3.5	2.2	P1
BY.10	يقوم بإراحة الآيس كريم المحضر في الآلة باستخدام الأدوات والمعدات المناسبة.	F.3.5	2.2	P1

B3/13UY0183-4: صنع الصلصة، صناعة وتقديم الحلوى بالفاكهة والحبوب
وحدة الكفاءة

1	اسم وحدة الكفاءة	صنع الصلصة، صناعة وتقديم الحلوى بالفاكهة والحبوب
2	رمز المرجعية	B3/13UY0183-4
3	المستوى	4
4	قيمة الانتماء	-
5	(A) تاريخ النشر	2013/12/25
	(B) رقم المراجعة/ التحديث	المراجعة رقم: 00 التحديث رقم: 01
	(C) تاريخ المراجعة/ التحديث	التحديث ذو الرقم 01 1570-2020/06/10
6	المعيار المهني الذي يعتبر مصدر الموارد لوحدة الكفاءة	
10UMS0111-4 المعايير المهنية الوطنية لصانع الكعك		
7	النتائج التعليمية	
النتيجة التعليمية الاولى (1): يوضح الصلصات والعصائر المستخدمة في صنع الكعك والحلويات. معايير الأداء 1.1. يشرح مكانة وأهمية الصلصات في صنع الكعك والحلويات. 1.2. يقوم بتحضير نوع/ أنواع الصلصة الأساسية المحددة وفقاً للوصفة. 1.3. يحدد أنواع العصائر والأماكن أو المنتجات التي تستخدم فيها. سياق الكلام 1.1-1.2: أنواع أساسية من الصلصات، صلصة الشوكولاتة، صلصة الفانيليا، صلصات الفاكهة، صلصة البايضا وغيرها. 1.3: أنواع العصائر، عصير المنقوع، عصير الحلوى بالعجين، وعصير حلوى الفاكهة، وعصير الخشاف والكومبوت وغيرها. النتيجة التعليمية الثانية (2): يقوم بتحضير أنواع حلوى الحبوب. معايير الأداء 2.1. يقوم بتحضير حلويات الحبوب حسب الوصفات والأصول المتبعة. 2.2. يقوم بتحضير حلويات الحبوب للتقديم والخدمة من خلال تزيينها وفقاً لوصفة أو طريقة التقديم. سياق الكلام 2.1: حلويات الحبوب: الحلاوة الطحينية، عاشوراء، الزرد، وغيره. النتيجة التعليمية الثالثة (3): يقوم بتحضير أنواع حلوى الفواكه. معايير الأداء 3.1. يتعرف على أنواع وخصائص الفاكهة ومجالات استخدامها في صنع الكعكة والكيك والحلويات ومنتجات العجين. 3.2. يقوم بتحضير حلويات الفاكهة حسب الوصفات والأصول المتبعة. 3.3. يقوم بتحضير حلويات الفاكهة للتقديم والخدمة من خلال تزيينها وفقاً لوصفة أو طريقة التقديم. السياق 3.2-3.3: حلوى الفاكهة: حلوى السفرجل المطبوخة في العصير، وحلويات الفاكهة مثل حلوى التفاح، وسلطة الفواكه، والكومبوت، والخشاف، وغيره.		

8	القياس والتقييم
8 a) الامتحان النظري	
التقييم النظري في وحدة كفاءة صنع الصلصة، صنع وتقديم الحلويات بالفاكهة والحبوب (T1). يتم إجراؤه من خلال امتحان كتابي متعدد الاختيارات بحد أدنى خمسة (5) أسئلة كل سؤال له نقاط متساوية. في أداة القياس يتم تحديد القيم ومستويات صعوبة الأسئلة وفقاً للمستوى المعرفي. يُحدد دقيقتان كحد أدنى من أجل كل سؤال. لا يتم خصم أي نقاط للإجابات غير الصحيحة. من أجل أن يكون المرشح مؤهل من تقييم الامتحان النظري لهذه الوحدة يجب أن يكون ناجحاً بنسبة 70% كحد أدنى.	
8 b) الامتحان المعتمد على الأداء	
الامتحان القائم على الأداء في وحدة كفاءة صنع الصلصة، صنع وتقديم الحلويات بالفاكهة والحبوب، (PI)، يتم ذلك من خلال مراعاة قائمة تدقيق المهارات والكفاءات في بيئة عمل حقيقية أو منظمة بشكل مناسب للبيئة الحقيقية للعمل. يتم تحديد الخطوات الحاسمة التي يجب على المرشح إنجازها إجبارياً في قائمة التدقيق في اختبار التطبيق. يتم تقييم أداء المرشح في التنفيذ من قبل أعضاء لجنة تقييم الاختبار باستخدام قائمة تدقيق الاختبار. تتضمن قائمة المراجعة مؤشرات الأداء المرصود وتقييمات مرتبطة بحالات تحقق هذه المؤشرات. يجب على المرشح أن يظهر نجاحاً بنسبة 80% على الأقل في الاختبار النهائي لكي ينجح في اختبار الأداء وبشرط أن يكون ناجحاً في جميع الخطوات الحاسمة.	
8 c) الشروط الأخرى حول القياس والتقييم	
-	
9	المؤسسة / المؤسسات المطورة لوحدة الكفاءة
10	الجهة المعنية بالتحقق من وحدة الكفاءة في القطاع
11	تاريخ ورقم الموافقة الصادرة من مجلس إدارة مؤسسة الكفاءة المهنية (MYK)
	اتحاد التجار والحرفيين الأتراك (TESK)
	لجنة قطاع السياحة والفنادق والخدمات الغذائية والمشروبات ومؤسسة الكفاءة المهنية (MYK)
	110/2013 - 2013/12/25

الملحقات

ملحق B3-1/13UY0183-4: المعلومات المرتبطة بالتدريب الموصى به لاكتساب وحدة الكفاءة.

- حلويات الحبوب (بما فيه التزيين والتقديم)
- حلويات الفواكه (بما فيه التزيين والتقديم)

ملحق B3-2/13UY0183-4: قائمة التحقق المستخدمة في قياس وتقييم وحدة الكفاءة

(a) المعلومات (BG)

رقم	بيان المعلومة	ما يتعلق بمعايير المحاسبية الدولية القسم المعنى	وحدة الكفاءة مقاييس النجاح	أداة التقييم
BG.1	يشرح مكانة وأهمية الصلصات في صنع الكعك والحلويات.	Md 35 :3.3	1.1	T1
BG.2	يحدد أنواع العصائر والأماكن أو المنتجات التي تستخدم فيها.	Md 35 :3.3	1.3	T1
BG.3	يقوم بتحضير حلويات الحبوب حسب الوصفات والأصول المتبعة.	G.1.2/G.1.3/ G.1.4/G.1.5/ G.2.3/G.3.3/ G.3.4	2.1	T1
BG.4	يتعرف على أنواع وخصائص الفاكهة ومجالات استخدامها في صنع الكعكة والكيك والحلويات	F.3.2/ G.2.2/ H.1.1/ H.1.2/ H.1.4/ I.4.1/ I.4.2/J.2.2/ 3.3: Md 31	3.1	T1

			ومنتجات العجين.
T1	3.3	H.2.5/H.3.3/ /H.4.3/H.6.3 القائمة 3.3: Md 30	يقوم بتحضير حلويات الفاكهة للتقديم والخدمة من خلال تزيينها وفقاً لوصفة أو طريقة التقديم.

(b) المهارات والقدرات (BY)

رقم	مُصطلحي المهارات والقدرات	ما يتعلق بمعايير المحاسبية الدولية القسم المعنى	مقياس نجاح وحدة الكفاءة	أداة التقييم
BY.1	يحضر صلصة القلي (صلصة البايانا) حسب الوصفة.	H.5.1/ H.5.3/ H.5.4	1.2	P1
BY.2	يقوم بتحضير صلصة الشوكولاتة بطرق مناسبة.	J.1.1/ J.1.2/ J.1.3/ J.1.4	1.2	P1
BY.3	يقوم بتحضير صلصة الفاكهة حسب الطريقة المتبعة.	J.2.1/ J.2.2 /J.2.3	1.2	P1
BY.4	يقوم بتحضير صلصة الفانيليا حسب الطريقة المتبعة.	J.3.1/ J.3.2/ J.3.3	1.2	P1
BY.5	يقوم بتحديد معايير محتويات نوع حلوى الحبوب.	G.1.1/ G.2.1/G.3.1/ G.3.2	2.1	P1
BY.6	يقوم بطهي أنواع معينة من حلوى الحبوب من حيث القوام والمذاق واللون والمظهر وفقاً لوصفات وأصول التحضير المتبعة.	G.1.2/ G.1.3/ G.1.4/ G.1.5/ G.2.3/ G.3.3/ G.3.4	2.1	P1
BY.7	يقوم بتحضير حلويات الحبوب للتقديم والخدمة من خلال تزيينها وفقاً لوصفة أو طريقة التقديم.	G.1.6/ G.2.4/ G.3.5/ 3.3: Md 30	2.2	P1
BY.8	يقوم بطهي أنواع معينة من حلوى الفواكه من حيث القوام والمذاق واللون والمظهر وفقاً لوصفات وأصول التحضير المتبعة.	H.2.1/ H.2.4/ H.3.1/ H.3.2/ H.4.1/ H.6.1/ H.6.2	3.2	P1
BY.9	يقوم بتحضير حلويات الفواكه للتقديم والخدمة من خلال تزيينها وفقاً لوصفة أو طريقة التقديم.	H.2.5/ H.3.3/ H.4.3/ /H.6.3 Md 30 :3.3	3.3	P1

B4/13UY0183-4 وحدة كفاءة صنع وتقديم الكيك

1	اسم وحدة الكفاءة	صنع وتقديم الكيك
2	رمز المرجعية	B4/13UY0183-4
3	المستوى	4
4	قيمة الائتمان	-
5	(A) تاريخ النشر	2013/12/25
	(B) رقم المراجعة/ التحديث	المراجعة رقم: 00 التحديث رقم: 01
	(C) تاريخ المراجعة/ التحديث	التحديث ذو الرقم 01 1570-2020/06/10
6	المعيار المهني الذي يعتبر مصدر الموارد لوحدة الكفاءة	
10UMS0111-4 المعايير المهنية الوطنية لصانع الكعك		
7	النتائج التعليمية	
النتيجة التعليمية الأولى (1): يقوم بتحضير الكيك معايير الأداء 1.1. يقوم بتحضير الكيك الإسفنجي بالطريقة المناسبة. 1.2. يقوم بتحضير الكريمة بالطريقة المناسبة. 1.3. يقوم بتحضير الكيك الإسفنجي لصنع قالب الكيك. 1.4. يقوم بترتيب طبقات الكيك حسب النوع والوصفة. النتيجة التعليمية الثانية (2): يقوم بتحضير قوالب الكيك لتقديمها من خلال تزيينها حسب الأنواع والتقنيات المتبعة. معايير الأداء 2.1. يغطي الوجه العلوي والطرف الجانبي لقالب الكيك بشكل صحيح مع مادة الطلي المناسبة لوصفته. 2.2. يقوم بتزيين الوجه العلوي وجوانب قالب الكيك بالزخارف والأشكال وفقاً لوصفة أو طريقة التقديم، وإعداد القالب للتقديم والخدمة.		
8	القياس والتقييم	
(a 8) الامتحان النظري		
لا يوجد تقييم نظري لوحدة كفاءة صناعة وتقديم الكيك.		
(b 8) الامتحان المعتمد على الأداء		
الامتحان القائم على الأداء في وحدة كفاءة صناعة وتقديم الكيك (P1)، يتم ذلك من خلال مراعاة قائمة تدقيق المهارات والكفاءات في بيئة عمل حقيقية أو منظمة بشكل مناسب للبيئة الحقيقية للعمل. يتم تحديد الخطوات الحاسمة التي يجب على المرشح إنجازها إجبارياً في قائمة التدقيق في اختبار التطبيق. يتم تقييم أداء المرشح في التنفيذ من قبل أعضاء لجنة تقييم الاختبار باستخدام قائمة تدقيق الاختبار. تتضمن قائمة المراجعة مؤشرات الأداء المرصود وتقييمات مرتبطة بحالات تحقق هذه المؤشرات. يجب على المرشح أن يظهر نجاحاً بنسبة 80% على الأقل في الاختبار النهائي لكي ينجح في اختبار الأداء وبشرط أن يكون ناجحاً في جميع الخطوات الحساسة.		
(c 8) الشروط الأخرى حول القياس والتقييم		
-		
9	المؤسسة / المؤسسات المطورة لوحدة الكفاءة	اتحاد التجار والحرفيين الأتراك (TESK)

10	الجهة المعنية بالتحقق من وحدة الكفاءة في القطاع	لجنة قطاع السياحة والفنادق والخدمات الغذائية والمشروبات ومؤسسة الكفاءة المهنية (MYK)
11	تاريخ ورقم الموافقة الصادرة من مجلس إدارة مؤسسة الكفاءة المهنية (MYK)	110/2013 - 2013/12/25

الملحقات

ملحق 4-B4-1/13UY0183: المعلومات المرتبطة بالتدريب الموصى به لاكتساب وحدة الكفاءة.

- قوالب الكيك
- قوالب الكيك للحفلات والمناسبات الخاصة
- تزيين قالب الكيك بتقنيات تصميمية

ملحق 4-B4-2/13UY0183: قائمة التحقق المستخدمة في قياس وتقييم وحدة الكفاءة

(a) المعلومات (BG)

رقم	بيان المعلومة	ما يتعلق بمعايير المحاسبية الدولية القسم المعني	وحدة الكفاءة مقاييس النجاح:	أداة التقييم
BG.1 -				

(b) المهارات والقدرات (BY)

رقم	مُصطلحي المهارات والقدرات	ما يتعلق بمعايير المحاسبية الدولية القسم المعني	مقياس نجاح وحدة الكفاءة	أداة التقييم
BY.1	يقوم بتحضير الكيك الإسفنجي بالطريقة المناسبة.	E.6.1, E.6.2, E.6.3, E.6.4, E.6.5	1.1	P1
BY.2	يقوم بتحضير الكريم شانتيه بقوام مناسب.	/F.3.3/F.3.6	1.2	P1
BY.3	يقوم بتحضير كريمة الكيك الأساسية بالطريقة المناسبة.	I.1.1/ I.1.2/ I.1.3/ I.1.4/ I.1.5/ I.1.6	1.2	P1
BY.4	يقوم بتقطيع الكيك الإسفنجي إلى طبقات بسماكة متوازنة مناسبة لإعداد قالب الكيك وذلك باستخدام الأدوات والمعدات المناسبة.	I.2.1/ I.2.2	1.3	P1
BY.5	يقوم بتحضير المكونات الداخلية لقالب الكيك الطازجة حسب النوع والوصفة.	I.4.1	1.4	P1
BY.6	يقوم بترتيب طبقات وشرايح الكيك الإسفنجي بشكل متناسب وصحيح مع كريمة الكيك/ الكريم شانتيه ومكونات الحشوة المناسبة للوصفة.	I.3.1/ I.3.2/I.4.2	1.4	P1
BY.7	يغطي الوجه العلوي والطرف الجانبي لقالب الكيك بشكل صحيح مع مادة الطلي المناسبة لوصفته.	I.5.1	2.1	P1
BY.8	يقوم بتزيين الوجه العلوي وجوانب قالب الكيك بالزخارف والأشكال وفقاً لوصفة أو طريقة التقديم، وإعداد القالب للتقديم والخدمة.	/I.5.2 Md 30 :3.3	2.2	P1

B5/13UY0183-4 وحدة كفاءة صناعة البقلاوة وأنواعها

1	اسم وحدة الكفاءة	صناعة البقلاوة وأنواعها
2	رمز المرجعية	B5/13UY0183-4
3	المستوى	4
4	قيمة الانتماء	-
5	(A) تاريخ النشر	2013/12/25
	(B) رقم المراجعة/ التحديث	المراجعة رقم: 00 التحديث رقم: 01
	(C) تاريخ المراجعة/ التحديث	التحديث ذو الرقم 01. 1570-2020/06/10
6	المعيار المهني الذي يعتبر مصدر الموارد لوحدة الكفاءة	
10UMS0111-4 المعايير المهنية الوطنية لصانع الكعك		
7	النتائج التعليمية	
النتيجة التعليمية الاولى (1): يقوم بتحضير رقائق عجين البقلاوة معايير الأداء 1.1. يقوم بتحضير عجين البقلاوة بالطريقة المناسبة. 1.2. يقوم بإعداد رقائق عجين البقلاوة بالطريقة المناسبة. النتيجة التعليمية الثانية (2): يقوم بترتيب صينية البقلاوة. معايير الأداء 2.1. يقوم بفرد رقائق البقلاوة في الصينية بالطريقة المناسبة. 2.2. يقوم بتقطيع البقلاوة بالطريقة المناسبة. النتيجة التعليمية الثالثة (3): يقوم بتحضير البقلاوة للتقديم بعد الطهي معايير الأداء 3.1. يقوم بطهي البقلاوة بالطريقة المناسبة. 3.2. يسقي البقلاوة بالقطر. النتيجة التعليمية الرابعة (4): يقوم بصنع أنواع الحلويات الأخرى للبقلاوة. معايير الأداء 4.1. ترتب صينية صنف البقلاوة حسب الوصفة والطريقة المتبعة. 4.2. يقوم بطهي نوع البقلاوة حسب القوام المناسب. 4.3. يسقي نوع البقلاوة المستوية بالقطر حسب الوصفة. سياق الكلام 4.1. حلويات البقلاوة المتنوعة: عش البلبل، المبرومة، أصابع الفستق، الشعبيات وما إلى ذلك.		
8	القياس والتقييم	
(a 8) الامتحان النظري		
لا يوجد تقييم نظري لوحدة كفاءة صناعة البقلاوة وأصنافها.		

8 b) الامتحان المعتمد على الأداء		
الامتحان القائم على الأداء في وحدة كفاءة صناعة البقلاوة وأصنافها (P1)، يتم ذلك من خلال مراعاة قائمة تدقيق المهارات والكفاءات في بيئة عمل حقيقية أو منظمة بشكل مناسب للبيئة الحقيقية للعمل. يتم تحديد الخطوات الحاسمة التي يجب على المرشح إنجازها إجبارياً في قائمة التدقيق في اختبار التطبيق. يتم تقييم أداء المرشح في التنفيذ من قبل أعضاء لجنة تقييم الاختبار باستخدام قائمة تدقيق الاختبار. تتضمن قائمة المراجعة مؤشرات الأداء المرصود وتقييمات مرتبطة بحالات تحقق هذه المؤشرات. يجب على المرشح أن يظهر نجاحاً بنسبة 80% على الأقل في الاختبار النهائي لكي ينجح في اختبار الأداء وبشرط أن يكون ناجحاً في جميع الخطوات الحساسة.		
8 c) الشروط الأخرى حول القياس والتقييم		
-		
9	المؤسسة / المؤسسات المطورة لوحدة الكفاءة	اتحاد التجار والحرفيين الأتراك (TESK)
10	الجهة المعنية بالتحقق من وحدة الكفاءة في القطاع	لجنة قطاع السياحة والفنادق والخدمات الغذائية والمشروبات ومؤسسة الكفاءة المهنية (MYK)
11	تاريخ ورقم الموافقة الصادرة من مجلس إدارة مؤسسة الكفاءة المهنية (MYK)	110/2013 - 2013/12/25

الملحقات

ملحق B5-1/13UY0183-4: المعلومات المرتبطة بالتدريب الموصى به لاكتساب وحدة الكفاءة.

- العجين المصنوع حسب التخصص
- صناعة البقلاوة وأنواعها

ملحق B5-2/13UY0183-4: قائمة التحقق المستخدمة في قياس وتقييم وحدة الكفاءة

(a) المعلومات (BG)

رقم	بيان المعلومة	ما يتعلق بمعايير المحاسبية الدولية القسم المعني	وحدة الكفاءة مقاييس النجاح:	أداة التقييم
BG.1 -				

(b) المهارات والقدرات (BY)

رقم	مُصطلحي المهارات والقدرات	ما يتعلق بمعايير المحاسبية الدولية القسم المعني	مقياس نجاح وحدة الكفاءة	أداة التقييم
BY.1	يضبط مقادير العجين المطلوبة للكمية المحددة من البقلاوة.	E.3.1	1.1	P1
BY.2	يعد العجين الخاص حيث لا يلتصق باليد، وقاسي بصورة كافية وغير مسامية.	E.3.2	1.1	P1
BY.3	يحول العجين إلى حالة يمكن معها فتحه بواسطة شوبك أو عصا العجين الرفيع.	E.3.2	1.1	P1
BY.4	يفتح الرقائق من قطع عجينة البقلاوة بالوصفة والتقنية حسب الطريقة المتبعة، حيث يدرج العجينة بسمك مناسب ودون التصاق.	E.3.3	1.2	P1

رقم	مُصطلحي المهارات والقدرات	ما يتعلق بمعايير المحاسبية الدولية القسم المعني	مقياس نجاح وحدة الكفاءة	أداة التقييم
BY.5	يقوم بفتح رقائق البقلاوة في تسع طبقات على الأقل في المرة الواحدة.	E.3.3	1.2	P1
BY.6	يضع رقائق البقلاوة على الصينية باستخدام الزيت والحشو حسب الوصفة.	E.3.3	2.1	P1
BY.7	يشكل شرائح بقلاوة عن طريق تقطيع طبقات من الرقائق الموضوعة في الصينية وفقاً للنوع والطريقة المتبعة، وتكون كل شريحة متساوية ومرتبعة الشكل.	E.3.3	2.2	P1
BY.8	يزود الصينية المقطعة بالزيت بالطريقة المناسبة ووفق النسب المحددة في الوصفة.	E.3.3	3.1	P1
BY.9	يضع الصينية في الفرن على درجة الحرارة المناسبة، ويتم طهيها بالطريقة المناسبة.	E.3.4	3.1	P1
BY.10	يقوم بتحضير قطرة البقلاوة بالقوام ودرجة الحرارة المناسبين.	E.3.4	3.2	P1
BY.11	يسقي البقلاوة بالقطرة الحلوة بإضافتها بدرجة حرارة مناسبة للوصفة إلى صينية البقلاوة.	E.3.4	3.2	P1
BY.12	يقوم بتحضير صينية حلويات من أحد أصناف البقلاوة عن طريق الترفيق والسحب باستعمال الشوبك وتقطيع وطي وتشكيل رقائق البقلاوة بمواد الحشو المناسبة لوصفتها.	E.3.3	4.1	P1
BY.13	يزود نوع البقلاوة بما يناسبها من السمن والزيت بما يناسب الوصفة.	E.3.4	4.2	P1
BY.14	يضع الصينية في الفرن على درجة الحرارة المناسبة، ويتم طهيها بالطريقة المناسبة.	E.3.4	4.2	P1
BY.15	يسقي البقلاوة بالقطرة الحلوة بإضافتها بدرجة حرارة مناسبة للوصفة إلى صينية البقلاوة.	E.3.4	4.3	P1

ملحقات الكفاءة

ملحق 1: وحدات الكفاءة

وحدات الكفاءة الإلزامية:

A1/13UY0183-4: الصحة والسلامة المهنية وطرق حماية البيئة
A2/13UY0179-3: تنظيم العمل والتطوير المهني
A3/13UY0183-4: الجودة والأمن الغذائي والنظافة

وحدات الكفاءة الإلزامية:

B1/13UY0183-4: اعداد وتقديم انواع المعجنات ومنتجات العجين الحلوة والمالحة
B2/13UY0183-4: صناعة الحلوى بالحليب والشوكولاتة والآيس كريم
B3/13UY0183-4: صناعة الصلصة، صناعة وتقديم الحلوى بالفاكهة والحبوب
B4/13UY0183-4: صناعة وتقديم الكيك
B4/13UY0183-4: صناعة البقلاوة بأنواعها

ملحق 2: المصطلحات والرموز والاختصارات

بافاروا: حلوى مصنوعة بالتجميد.

النظافة: جميع الاحتياطات الواجب اتخاذها للحفاظ على نظافة الجسم والبيئة لحياة صحية وحمايته من الأمراض.

ISCO: التصنيف المعياري الدولي للمهن.

ISG: الصحة والسلامة المهنية.

معدات الحماية الشخصية (KKD): هي جميع الأدوات والأجهزة والمعدات والأدوات المصممة لحماية الموظف من واحد أو أكثر من المخاطر الناشئة عن العمل المنجز والتي تؤثر على صحته وسلامته وأمنه، حيث يتم ارتداؤه أو تعليقه أو مسكه من قبل العامل.

التلوث: انتقال المواد غير المرغوب فيها إلى المنتج خلال مراحل صناعة المنتج الغذائي مثل المخاطر الجسدية (الشعر، الأظافر، الشظايا) المخاطر الكيميائية (المعادن، مبيدات حشرية، المنظفات، البلاستيك، المواد المضافة) المخاطر البكتريولوجية (البكتيريا، العفن، الطفيليات).

كريم كرميل: نوع من البودينغ المصنوع من الحليب، البيض وسكر الكرميل.

الخطوة الحاسمة: في الكفاءة الوطنية، سلوك الوحدة القابل للقياس، والذي يقع ضمن أي معيار من معايير نتيجة التعلم التي يتم تقييمها عن طريق اختبار الأداء والذي يجب تحقيقه من أجل إثبات الكفاءة المهنية ذات الصلة.

كريم شانتيه: نوع من الكريمة المستخدمة في الكعك والحلويات.

عجين الميلفاي: نوع من العجين يفتح على شكل طبقات مطلية بالزيت أو السمن.

الكيك الاسفنجي: الكيك المستخدم في تحضير قالب الكيك.

بارفيه: حلوى بالحليب والكريمة يتم تحضيرها بالتجميد.

باي: نوع من الكيك يُصنع من طهي الفاكهة على قاعدة عجين تعجن بالدقيق والزيت والبيض والسكر ومسحوق الخبز.

بورتور: الشخص الناقل الذي يحمل الأحياء الدقيقة المسببة للمرض في حد ذاته (بطريقة لا تخلق أعراض المرض) وهو عامل في انتقال المرض إلى أشخاص آخرين.

بيتيفور: نوع من الكعك الصغير المصنوع من العجين الجاف ومحشوة بالكريمة.

بروفيترول: نوع من الحلوى يتم تحضيره من خلال سكب صلصة الشوكولاتة الساخنة على كرات عجين دائرية محشوة بالكريمة.

الوصفة: طريقة تحضير الكيك والحلويات والمعجنات الأخرى.

الخطر (الأمن الغذائي): شدة وبعد المخاطر التي يمكن أن تتشكل في المواد الغذائية.

المخاطر: هي الاحتمالية الناتجة عن الخطر كالخسارة أو الإصابة أو أي نتيجة ضارة أخرى.

الصرف الصحي: القيام بالإجراءات اللازمة لتطهير المكان من الكائنات الحية الدقيقة المسببة للأمراض وفقاً لقواعد الصحة والنظافة.

سوفليه: نوع من الحلوى يتم تحضيره بخفق المكونات، الدقيق والسكر والبيض إلخ، حتى تصل إلى قوام البودنج وطهيها في الفرن.

سوبانجليز: نوع من البودنج المحضر مع الحليب والشوكولاتة.

الشعبيات: نوع من الحلويات المحضرة بعجين البقلاوة.

تورته: نوع من الحلوى المطهوه في القالب.

الخطر (الأمن الغذائي): فيما يتعلق بالأمن الغذائي، تلوث الأغذية بالكائنات الحية الدقيقة التي تسبب الأمراض مما يؤدي إلى تكاثرها وتشكيلها مواد سامة.

الخطر: احتمال وجود الضرر في مكان العمل أو قدومه من الخارج والذي قد يؤثر على الموظف أو على مكان العمل.

ملحق 3: مسارات التقدم الأفقية والعمودية في المهنة.

يمكن لأولئك الذين لديهم شهادة في مهنة صانع الكعك (المستوى 4) النجاح من خلال استكمال المعرفة والمهارات الإضافية في مؤهلات المهن ذات الصلة.

ملحق 4: معايير المُقيّم.

- صانع الكعك (المستوى 4) يجب أن تتكون لجنة الامتحان/الهيئة التي ستتولى مهمة التقييم المتعلقة بكفاءات المهنة من ثلاث أشخاص على الأقل. المقيّمون الذي سيكلفون في لجنة الامتحان/الهيئة:
- شخصان أدوا المهنة لمدة عشر (10) سنوات على الأقل و/أو كانا مدربين رئيسيين أو حاصلين على درجة البكالوريوس أو تخرّجا من الأقسام المهنية بالجامعة أو المعهد وخبرة خمس (5) سنوات على الأقل في الواجبات أو الموظفين أو المناصب المتعلقة بالمهنة.
 - شخص واحد مدرب يتمتع بخبرة لا تقل عن خمس (5) سنوات في التدريس وممارسات القياس والتقييم المتعلقة بالمهنة.

يجب ضمان التدريب للمقيمين الذين لديهم واحدة على الأقل من الخصائص المذكورة أعلاه العاملين في عملية القياس والتقييم من قبل المؤسسات المخولة وإصدار الشهادات لهم حول المواضيع مثل: نظام الكفاءة المهنية، والكفاءة الوطنية الذي سيعمل الشخص فيه والمعايير المهنية الوطنية ذات العلاقة وضمان الجودة في القياس والتقييم والصحة والسلامة المهنية.