الكفاءة الوطنية

13UY0182-4

الطباخ

المستوى 4

المراجعة رقم: 01

التعديل رقم: 01

مؤسسة الكفاءة المهنية (MYK)

أنقرة، 2017

المقدمة

الطباخ (المستوى4) لائحة الكفاءة الوطنية بشأن إعداد المعايير المهنية الوطنية و الكفاءات الوطنية المنشورة في الجريدة الرسمية بتاريخ 2015/10/19 و رقم 29507 ، الصادرة بموجب القانون رقم 5544 بشأن مؤسسة الكفاءة المهنية (MYK) و 27 / 2007/11 تم إعداده من قبل اتحاد التجار والحرفيين الأتراك (TESK) المعين من قبل مؤسسة الكفاءة المهنية (MYK) وفقًا لأحكام اللائحة الخاصة بتأسيس و واجبات وإجراءات العمل و مبادئ لجان قطاع مؤسسة الكفاءة المهنية (MYK) المنشورة في الجريدة الرسمية الجريدة بتاريخ 26713 و تم تقييمها من خلال أخذ آراء المؤسسات و المنظمات ذات الصلة في القطاع و تمت الموافقة عليها من قبل مجلس إدارة المؤسسة بعد مراجعتها من قبل لجنة قطاع السياحة و الإقامة و الأغذية و المشروبات.

الطباخ (المستوى 4) تم تعديل الكفاءة الوطنية بقرار من المجلس التنفيذي لهيئة جودة التعليم العالي بتاريخ 2017/10/10 ورقم 84/2017.

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

مؤسسة الكفاءة المهنية (MYK)

مدخل

يتم تحديد المعايير الأساسية لإعداد الكفاءات الوطنية وفحصها في لجان القطاع والموافقة عليها من قبل مجلس إدارة مؤسسة الكفاءة المهنية (MYK) في لائحة إعداد المعايير المهنية الوطنية والكفاءات الوطنية.

تم إقرار المبادئ الأساسية لتحديد معايير الكفاءة الوطنية على النحو التالي:

a) يتم تحديد معايير الكفاءة الوطنية على أساس المعايير المهنية الوطنية أو المعايير الدولية.
b) يتم إعداد معايير الكفاءة الوطنية وفق مبدأ التشارك، وتؤخذ آراء ومساهمات الأطراف المعنية.
c) وتشمل معايير الكفاءة الوطنية قضايا الصحة والسلامة المهنية والبيئة والجودة المتعلقة بالمجال المهني.
d) يجب أن تكتب معايير الكفاءة الوطنية بطريقة يفهمها المستخدمون.
e) تشجع الكفاءة الوطنية للفرد على تطوير نفسه والتقدم الوظيفي في إطار مبدأ التعلم مدى الحياة.
f) لا تحتوي معايير الكفاءة الوطنية على أي مادة تمييز أو تهميش صريح أو ضمني.
g) تحتوي معايير الكفاءة الوطنية على عناصر تضمن قياس معرفة الفرد ومهاراته وكفاءاته مع ضمان الجودة.

13UY0182-4 الكفاءة الوطنية للطباخ

1	اسم الكفاءة	الطباخ
2	رمز المرجعية	13UY0182-4
3	المستوى	4
4	مكانتها حسب التصنيف الدولي	ISCO 08: 5120 (الطباخين)
5	النوع	-
6	قيمة الائتمان	-
7	A) تاريخ النشر	2013/12/25
	B) رقم المراجعة/ التحديث	المراجعة الرقم: 01 التحديث رقم: 01
	C) تاريخ المراجعة/ التحديث	التحديث ذو الرقم 01 2017/10/10-2017/84 التحديث ذو الرقم 01 .2020/06/10-1570
8	الهدف	هذه الكفاءة من أجل زيادة الجودة في العمل وتمشيتها من طرف الأشخاص الذين تم تدريبهم وتأهيلهم لمهنة الطباخ (مستوى4). • يتم تحديد المؤهلات والمعلومات والمهارات والكفاءات التي ينبغي أن يتمتع بها المرشحون. • توفير الإمكانية للمرشحين بإثبات كفاءاتهم المهنية بوثيقة صالحة وموثوقة. • تم إعدادها لتكون مصدراً ومرجعاً لمنهاج التعليم ومؤسسات الإعلام والامتحانات
9	المعايير المهنية التي تشكل مصدرا للكفاءة	
10-4 الطباخ (المستوى4) المعايير المهنية الوطنية للطباخ		
10	شرط/شروط الدخول إلى امتحان الكفاءة	
-		
11	بنية الكفاءة	
a-11) الوحدات الإلزامية		
13UY0182-4/A1: الصحة والسلامة المهنية وطرق حماية البيئة 13UY0182-4/A2: تنظيم العمل والتطوير المهني 13UY0182-4/A3: الجودة والأمن الغذائي والنظافة 13UY0182-4/A4: المواد الاساسية 13UY0182-4/A5: تحضير الحساء 13UY0182-4/A6: تجهيز الصلصات والمقبلات والسلطات وطبخ البيض 13UY0182-4/A7: تحضير أطباق اللحوم والمأكولات البحرية 13UY0182-4/A8: تحضير أطباق الخضار والبقول وزينة الخضار 13UY0182-4/A9: تحضير أصناف المعجنات والأرز والمعكرونة A10/4-13UY0182: تحضير انواع الحلويات الرئيسية		
b-11) الوحدات الاختيارية		
-		
c-11) بدائل تشكيل المجموعات للوحدات والنتائج التعليمية الإضافية		

		-
12	**الاختبار والتقييم**	
يخضع المرشحون الذين يرغبون في الحصول على شهادة الكفاءة المهنية لمهنة الطباخ (المستوى4) للامتحانات المحددة في الوحدات. يشترط على المرشحين أن يكونوا ناجحين في الاختبارات المحددة في الوحدات كي يحصلوا على شهادة الكفاءة. يمكن إجراء الاختبارات النظرية والقائمة على الأداء في وحدات الكفاءة بشكل منفصل لكل وحدة أو إجرائها مجتمعة معا. ولكن يجب أن يتم تقييم كل وحدة منهم بشكل مستقل. مدة صلاحية وحدات الكفاءة هي سنتان اعتبارا من تاريخ النجاح في الوحدة. يجب أن تظل جميع الوحدات صالحة، حتى يتمكن المتدربون من الحصول على شهادة الكفاءة من خلال الجمع بين وحدات الكفاءة في اختبار واحد.		
13	**فترة صلاحية الشهادة**	مدة صلاحية شهادة الكفاءة المهنية (المستوى 4) هي خمس (5) سنوات.
14	**تكرار المراقبة**	-
15	**طريقة القياس - التقييم التي سيتم تطبيقها في تجديد الشهادة**	**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 التزكية، 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 وحداتها. 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 الكفاءة 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)**	الموافقة الاولى 2013/12/25 - 2013/110 التحديث ذو الرقم 01 ، 2017/10/10 – 84/2017

A1/13UY0182-4 وحدة كفاءة الصحة المهنية والسلامة وحماية البيئة

1	**اسم وحدة الكفاءة**	الصحة والسلامة المهنية وحماية البيئة
2	**رمز المرجعية**	13UY0182-4/A1
3	**المستوى**	4
4	**قيمة الائتمان**	-
5	**A) تاريخ النشر**	2013/12/25
	B) رقم المراجعة/ التحديث	المراجعة الرقم: 01 التحديث رقم: 01
	C) تاريخ المراجعة/ التحديث	التحديث ذو الرقم 01 2017/10/10-84/2017 التحديث ذو الرقم 01 .2020/06/10-1570
6	**المعيار المهني الذي يُشكل مصدر الموارد لوحدة الكفاءة**	
10UMS0110-4 الطباخ (المستوى 4) المعايير المهنية الوطنية للطباخ		
7	**النتائج التعليمية**	

<u>النتيجة التعليمية الاولى (1): القيام بشرح تدابير الصحة والسلامة المهنية في منطقة العمل وعملية المهمة.</u>

معايير الأداء

1.1: يقوم بتوضح المخاطر التي قد يكون مصدرها العمل، والأشخاص، والمواد، والمعدات، وما إلى ذلك، خلال إعداد الطعام في مكان العمل والتدابير المتخذة بشأنها.

1.2: القيام بشرح الاحتياطات الخاصة بالخطر وحالات الطوارئ في عمليات الطهي ومناطق العمل.

<u>النتيجة التعليمية الثانية (2): القيام بشرح تدابير حماية البيئة المتخذة في منطقة العمل وأثناء العمل.</u>

مقاييس النجاح:

2.1: يشرح التدابير المناسبة لمخاطر السلامة البيئية المحتملة التي قد تحدث في اثناء القيام بالطهي المتعلقة بإعداد الطعام والخدمة.

2.2: يشرح ممارسات التحكم في النفايات والتخلص منها مع مبرراتها في مناطق العمل المتعلقة بإعداد الطعام وتقديمه.

8	**الاختبار والتقييم**

8 a) الامتحان النظري

امتحان الاختيار من متعدد (T1): يجري الامتحان النظري لوحدة الكفاءة (A1) وفق قائمة تدقيق "المعلومات" الواردة في ملحق (A1-2) في الاختبار النظري، يتم منح المرشحين امتحانًا كتابيًا (T1) مع ما لا يقل عن سبعة (7) اسئلة مع اربع خيارات متعددة الخيارات ولكل منها نقاط متساوية. لا يتم حسم أي درجة للأسئلة التي تُركت فارغة أو تمت الإجابة عليها بشكل غير صحيح في اختبار الاختيار من متعدد. تخصص للممتحنين أثناء الامتحان متوسط دقيقتين للإجابة عن كل سؤال. يعتبر المرشح الذي يجيب على 70% على الأقل من الأسئلة بشكل صحيح في الامتحان الكتابي ناجحا. يجب أن تقيّم أسئلة الاختبار جميع البيانات المعرفية (الملحق A1-2) التي يقصد قياسها عن طريق الاختبار النظري في هذه الوحدة.

8 b) الامتحان المعتمد على الأداء

(P1): يتم تحديد تعبيرات المهارات والكفاءات لوحدة A1 في قوائم مراجعة المهارات والكفاءات للوحدات الأخرى، وسيتم إجراء القياس والتقييم ضمن هذا النطاق.

8c) الشروط الأخرى حول الاختبار والتقييم

يجب أن يكون المرشح ناجحًا في اختبار **T1** حتى يتم اعتباره ناجحًا في الوحدة المذكورة. مدة صلاحية وحدة الكفاءة سنتان من تاريخ إنجاز الوحدة.

9	**المؤسسة / المؤسسات المُطوّرة لوحدة الكفاءة**	اتحاد التجار والحرفيين الأتراك (TESK)
10	**لجنة التحقق 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)**	الموافقة الاولى 2013/12/25- 2013/110 التحديث ذو الرقم 01 ، 2017/10/10 – 84/2017

ملحقات وحدة الكفاءة

الملحق 1 [A1]: معلومات عن التعليم الموصى به للنجاح في وحدة الكفاءة.

1. تدابير الصحة والسلامة المهنية

1.1. الاستخدام الآمن للأجهزة والمعدات والأدوات المستخدمة اثناء القيام بالطهي

1.2. الصحة والسلامة المهنية الأساسية في أماكن العمل اثناء القيام بالطهي

2. تدابير الخاصة بحماية البيئة

2.1. حماية البيئة وسلامتها في أماكن العمل اثناء القيام بالطهي

2.2. التخلص من الفضلات ومراقبتها في أماكن العمل واثناء القيام بالطهي

الملحق 2[A1]: قائمة مرجعية تستخدم في تقويم وتقييم وحدة الكفاءات

a) المعلومات (BG)

رقم	افادة المعلومات	ما يتعلق بمعايير المحاسبية الدولية القِسم المعني	وحدة الكفاءة مقياس النجاح	اداة التقييم
BG.1	1.1: يقوم بشرح المخاطر التي قد تنشأ عن العمل والأشخاص والمواد والمعدات وما إلى ذلك، خلال إعداد الطعام في مكان العمل والتدابير المتخذة بشأنها.	A.1.3, A.2.3	1.1	T1
BG.2	القيام بشرح الاحتياطات المتخذة ضد الأخطار التي قد تنشأ عن العمل والأشخاص والمواد والمعدات وغيرها اثناء القيام بالطبخ وبيئة العمل.	A.1.3, A.2.3	1.2	T1
BG.3	القيام بشرح معدات الوقاية الشخصية (KKD) التي سيتم استخدامها اثناء القيام بالطهي ومناطق العمل المناسبة للوظيفة والمخاطر.	A.2.2	1.2	T1
BG.4	الانتباه لمخاطر العمل وحالات الطوارئ التي قد تحدث في مكان العمل.	A.1.4	1.1	T1
BG.5	القيام بشرح كيفية اخذ الاحتياطات ضد المواقف الخطرة والطارئة التي قد تحدث في مناطق العمل.	A.1.4	1.2	T1
BG.6	يشرح التدابير المناسبة لمخاطر السلامة البيئية المحتملة التي قد تحدث في العمليات المتعلقة بإعداد الطعام والخدمة.	B.2.1-2	2.1	T1
BG.7	يشرح ممارسات التحكم في النفايات والتخلص منها مع مبرراتها في مناطق العمل المتعلقة بإعداد الطعام وتقديمه.	B.2.4	2.2	T1

b) المهارات والقدرات (BY)

رقم	مُصطلحيْ المهاراتِ والقدرات	ما يتعلق بمعايير المحاسبية الدولية القِسم المعني	مقياس نجاح وحدة الكفاءة	أداة التقييم
	-			

A2/13UY0182-4 وحدة كفاءة تنظيم الأعمال وأنشطة التطوير المهني

1	**اسم وحدة الكفاءة**	منظمة العمل والتطور المهني
2	**رمز المرجعية**	13UY0182-4/A2
3	**المستوى**	4
4	**قيمة الائتمان**	-
5	**A) تاريخ النشر**	2013/12/25
	B) رقم المراجعة/ التحديث	المراجعة الرقم: 01 التحديث رقم: 01
	C) تاريخ المراجعة/ التحديث	التحديث ذو الرقم 01 2017/10/10 - 84/2017 التحديث ذو الرقم 01 .2020/06/10-1570
6	**المعيار المهني الذي يُشكل مصدر الموارد لوحدة الكفاءة**	
10UMS0110-4 الطباخ (المستوى 4) المعايير المهنية الوطنية للطباخ		
7	**النتائج التعليمية**	

<u>النتيجة التعليمية الاولى (1): القيام بشرح العملية التنظيمية للعمليات التجارية والفريق.</u>

مقاييس النجاح:

1.1: القيام بشرح سير العمل وفقًا لمحتوى وخصائص الأعمال المتعلقة بتحضير الطعام.

2.1: القيام بشرح نظام عمل المطبخ والقواعد المتعلقة بتحضير الطعام.

<u>النتيجة التعليمية الثانية (2): القيام بشرح كيفية صيانة الأدوات والمعدات.</u>

مقاييس النجاح:

1.2: تحديد أنواع السكاكين بحسب مناطق استخدامها.

2.2: القيام بشرح طرق صيانة الآلات والادوات المستخدمة في تحضير الطعام.

3.2: القيام بشرح كيفية إجراء أول اكتشاف لأعطال الأدوات والمعدات المستخدمة في المطبخ.

<u>النتيجة التعليمية الثالثة (3): القيام بشرح كيفية تأمين وتخزين المواد المستخدمة في المطبخ.</u>

مقاييس النجاح:

1.3: القيام بشرح كميات المخزون المحتملة وفقًا لمتوسط كميات استهلاك المواد.

2.3: القيام بشرح كيفية تخزين المواد واستخدامها وفقًا لملصقاتها ومحتوى استماراتها.

<u>النتيجة التعليمية الرابعة (4): يشرح كيفية القيام بتجهيز القائمة القياسية وإعداد الوصفات.</u>

مقاييس النجاح:

1.4: تحديد كمية المواد المستخدمة وفقًا للطلب الموجود (الكم) بحسب كل صنف من الأطباق.

2.4: القيام بشرح تقنيات وطرق الطبخ وأوقاته للأطباق الأساسية المحددة.

<u>النتيجة التعليمية الخامسة (5): القيام بإنشاء بيانات للميزانية المتعلقة بعمليات الإنتاج.</u>

مقاييس النجاح:

1.5: تقييم البيانات المحددة حول المواد والأدوات المستخدمة.

2.5: القيام بتحديد قيم استهلاك المواد المستخدمة حسب القوائم والأحداث وخصائص المواد.

<u>النتيجة التعليمية السادسة (6): القيام بشرح ميزات تصميم البوفيه المفتوح.</u>

مقاييس النجاح:

1.6: القيام بشرح ميزات التصميم وكيفية سير العمل للبوفيه المفتوح بما في ذلك الأصناف الساخنة والباردة.

2.6: القيام بإعداد قائمة الأدوات والمعدات اللازمة وفقًا للتصميم.

<u>النتيجة التعليمية السابعة (7): ينظم طريقة عرض وتقديم الطعام والمأكولات.</u>

مقاييس النجاح:

1.7: القيام بإعداد المنتجات للعرض.

2.7: ينظم وحدة وطبق تقديم المنتج بشكل مناسب.

النتيجة التعليمية الثامنة (8): القيام بتحديد الاشياء اللازمة من اجل تطوير المهنة.

مقاييس النجاح:

1.8: القيام بشرح أهمية التطوير المهني من أجل التكيف مع التغيرات في الحياة العملية.

2.8: القيام بتحديد احتياجات التدريب لدى المرؤوسين وفقاً للحالة المعرّفة.

8	**الاختبار والتقييم**

8 a) الامتحان النظري

(T1) اختبار الاختيار من متعدد: يتم إجراء الاختبار النظري لوحدة A2 وفقا لقائمة مراجعة "المعلومات" في الملحق A2-2. في الاختبار النظري يجب على المرشحين التقدم لما لا يقل عن تسعة عشر (19) سؤال من متعدد اربع خيارات وامتحان كتابي (T1) كل منها يستحق نقاطًا متساوية. لا يتم حسم أي درجة للأسئلة التي تُركت فارغة أو تمت الإجابة عليها بشكل غير صحيح في اختبار الاختيار من متعدد. تخصص للممتحنين أثناء الامتحان متوسط دقيقتين للإجابة عن كل سؤال. يعتبر المرشح الذي يجيب على 70% على الأقل من الأسئلة بشكل صحيح في الامتحان الكتابي ناجحا. يجب أن تقيس أسئلة الامتحان كل المعلومات والبيانات (الملحق A2-2) المراد قياسها في هذه الوحدة.

8 b) الامتحان المعتمد على الأداء

(P1): يتم إجراء الاختبار القائم على الأداء للوحدة A2 وفقًا لقائمة مراجعة "المهارات والكفاءات" في الملحق A2-2. تحدد قائمة تدقيق المهارات والكفاءات الخطوات الحاسمة التي يجب على المرشح إنجازها. لكي ينجح العضو المرشح في امتحان الأداء يجب أن يُظهر نجاح بنسبة 80% من الاختبار الكلي كحد أدنى بشرط أن يؤدي بنجاح جميع الخطوات الحاسمة. ضمن النطاق المحدد، يجب أن تتوافق مدة الفحص المعتمد على الأداء مع شروط التطبيق الفعلية. يجري الاختبار القائم على الأداء في بيئة عمل حقيقية أو واقعية. يتوجب اختبار جميع المهارات وبيانات الكفاءة (الملحق A2-2) عن طريق اختبار قائم على الأداء ويجب أن تتضمن على الأقل إعدادًا لنمط حقيبة واحدة.

8c) الشروط الأخرى حول القياس والتقييم

مدة صلاحية الامتحانات المتوقعة للوحدة هي سنة واحدة من تاريخ النجاح في الامتحان. لا تتجاوز الفوارق الزمنية بين الامتحانات التي يتم اجتيازها للحصول على الوحدة سنة واحدة.

مدة صلاحية وحدات الكفاءة هي سنتان اثنتان اعتبارا من تاريخ النجاح في الوحدة.

يجري إنهاء ووقف الامتحان إذا تصرف المرشح بشكل يعرض سلامته وسلامة الآخرين للخطر.

9	**المؤسسة / المؤسسات المُطوّرة لوحدة الكفاءة**	اتحاد التجار والحرفيين الأتراك (TESK)
10	**لجنة التحقق 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)	الموافقة الاولى 2013/12/25 - 2013/110 التحديث ذو الرقم 01 ، 2017/10/10 – 84/2017

ملحقات وحدة الكفاءة

ملحق A2-1: معلومات حول التدريب المقترح لإنجاح وحدة الكفاءة

1. تنظيم العمل اثناء القيام بالطهي

1.1: عملية سير الاعمال المتعلقة بالطبخ وخصائصها

2.1: النظام وقواعد العمل المتخذة في المطبخ اثناء القيام بالطهي

2. صيانة الأدوات والمعدات

1.2: اماكن استخدام السكاكين بمختلف اشكالها.

2.2: طرق صيانة الأدوات والمعدات المستخدمة في المطبخ

3.2: الكشف الأول عن أعطال الأدوات والمعدات المستخدمة في المطبخ

3. توريد تخزين المواد
1.3: كميات المخزون الممكنة بحسب متوسط كميات استهلاك المواد
2.3: أشكال المواد والتخزين والاستخدام بحسب المحتوى الموجود على الملصقات

4. قائمة الطبخ وإعداد الوصفات
1.4: كمية المكونات المستخدمة في أنواع الأطباق حسب الكمية المطلوبة
2.4: تقنيات الإنتاج وطرق الطبخ للأطباق الأساسية المحددة

5. القيام بتكوين بيانات الموازنة بما يخص عمليات الإنتاج
1.5: القيام بتحديد قيم استهلاك المواد المستخدمة بحسب القوائم والأحداث وخصائص المواد.

6. تصميم البوفيه المفتوح
1.6: تصميم البوفيه بحيث يشمل أصناف ساخنة وباردة
2.6: القيام بإعداد قائمة بالأدوات والمعدات اللازمة وفقًا للتصميم.

7. الإعداد للتقديم وترتيبات الخدمة
1.7: التجهيزات من اجل عرض المنتجات
2.7: القيام بالتحقق من مطابقة وحدة الخدمة والوحدة الخاصة بالمنتج

8. التطوير المهني
1.8: التطوير المهني من أجل التكيف مع التغيرات في الحياة العملية
2.8: القيام بتحديد الاحتياجات التدريبية للموظفين

ملحق 2 [A2]: قائمة مرجعية تُستخدم في تقويم وتقييم وحدة الكفاءات

a) المعلومات (BG)

رقم	افادة المعلومات	ما يتعلق بمعايير المحاسبية الدولية القِسم المعني	وحدة الكفاءة مقياس النجاح	اداة التقييم
BG.1	القيام بشرح سير العمل وفقًا لمحتوى وخصائص الأعمال المتعلقة بتحضير الطعام.	D.2.1-2, D.2.2, D.3.1-5	1.1	T1
BG.2	القيام بشرح نظام عمل المطبخ (فصل وترتيب طاولات العمل حسب العمل، ترتيب الأدوات والمعدات) في الطبخ.	D.4.1-5	1.2	T1
BG.3	يشرح قواعد العمل في المطبخ (مثل تدفق العمل والتوقيت بين العاملين في المطبخ).	D.4.1-5	1.2	T1
BG.4	تحديد أنواع السكاكين بحسب مناطق استخدامها.	القائمة 3.3: Md 12	2.1	T1
BG.5	القيام بشرح طرق صيانة الآلات والادوات المستخدمة في تحضير الطعام.	D.5.2, C.2.1	2.2	T1
BG.6	القيام بشرح كيفية إجراء أول اكتشاف لأعطال الأدوات والمعدات المستخدمة في المطبخ.	D.7.1-2, C.2.4	2.3	T1
BG.7	القيام بشرح كميات المخزون المحتملة وفقًا لمتوسط كميات استهلاك المواد.	D.8.1-3	3.1	T1
BG.8	القيام بشرح تخزين المواد واستخدامها وفقًا للملصقات ومحتوى الاستمارات.	D.8.4	3.2	T1
BG.9	تحديد كمية المواد المستخدمة وفقًا للطلب الموجود (الكم) بحسب كل صنف من الأطباق.	D.9.1	4.1	T1

BG.10	القيام بشرح تقنيات الإنتاج لأنواع الأغذية الأساسية المحددة.	D.9.2	4.2	T1
BG.11	القيام بشرح تقنيات وطرق الطبخ وأوقاته للأطباق الأساسية المحددة.	D.9.2	4.2	T1
BG.12	تقييم البيانات المحددة حول المواد والأدوات المستخدمة.	R.4.1	5.1	T1
BG.13	تحديد قيم استهلاك المواد المستخدمة بحسب القائمة والأحداث.	D.5.1, R.4.2	5.2	T1
BG.14	القيام بشرح كيفية تصميم البوفيه ليشمل الأصناف الساخنة والباردة.	M.1.1-3, M.2.2, M.3.1-5	6.1	T1
BG.15	القيام بشرح ميزات التصميم وكيفية سير العمل للبوفيه المفتوح بما في ذلك الأصناف الساخنة والباردة.	M.1.1-3, M.2.2, M.3.1-5	6.1	T1
BG.16	القيام بتجهيز قائمة الأدوات والمعدات اللازمة وفقًا للتصميم.	M.2.1	6.2	T1
BG.17	يشرح تحضيرات العرض حسب نوع وخصائص الأطباق / الطعام.	D.6.1-3	7.1	T1
BG.18	يشرح أهمية التطوير المهني من أجل التكيف مع التغيرات في الحياة العملية.	S.1.1-2, S.2.1-2	8.1	T1
BG.19	يُحدد احتياجات التدريب لدى المرؤوسين وفقاً للحالة المعرّفة.	S.3.1-3	8.2	T1

b)المهارات والقدرات (BY)

رقم	مُصطلحيْ المهاراتِ والقدرات	ما يتعلق بمعايير المحاسبية الدولية القِسم المعني	مقياس نجاح وحدة الكفاءة	أداة التقييم
BY.1	تجهيز المعدات اللازمة والصلصة لاستخدامها في العرض.	D.6.1ve3	7.1	P1
BY.2	يحتفظ بالمنتج/ الوجبة المقدمة في درجة حرارة مناسبة.	,D.6.2	7.1	P1
BY.3	القيام بتجميع المواد الغذائية / المنتجات التي سيتم تقديمها وفقًا لأنواعها ودرجات حرارة التقديم المناسبة وأخذها في حاويات الخدمة.	D.6.4	7.2	P1
BY.4	يزين طبق تقديم الطعام والمقبلات عن طريق تعديل كميات الحصص.	D.6.4	7.2	P1

13UY0182-4/A3 وحدة كفاءة الجودة والأمن الغذائي والنظافة

1	**اسم وحدة الكفاءة**	الجودة والأمن الغذائي والنظافة
2	**رمز المرجعية**	13UY0182-4/A3
3	**المستوى**	4
4	**قيمة الائتمان**	-
5	**A) تاريخ النشر**	2013/12/25
	B) رقم المراجعة/ التحديث	المراجعة الرقم: 01 التحديث رقم: 01
	C) تاريخ المراجعة/ التحديث	التحديث ذو الرقم 01 2017/10/10-84/2017 التحديث ذو الرقم 01 .2020/06/10-1570
6	**المعيار المهني الذي يُشكل مصدر الموارد لوحدة الكفاءة**	
10UMS0110-4 الطباخ (المستوى 4) المعايير المهنية الوطنية للطباخ		
7	**النتائج التعليمية**	

النتيجة التعليمية الاولى (1): القيام بشرح انشطة النظافة الشخصية والصحة في العمليات التجارية.

مقاييس النجاح:

1.1: القيام بشرح قواعد النظافة الشخصية والعناية في خدمات الطعام.

2.1: شرح قواعد مراقبة الصحة والنظافة الخاصة بالطاهي وإصدار الشهادات وفقًا لّلوائح القانونية.

النتيجة التعليمية الثانية (2): تحديد مفاهيم سلامة الأغذية والمخاطر والمخاطر في عمليات تحضير الطعام والطعام.

مقاييس النجاح:

1.2: التمييز بين معاني المصطلحات الأساسية المتعلقة بسلامة الغذاء.

2.2: القيام بتحديد أنواع وظروف تكوين وآثار المخاطر الصحية الناجمة عن العمل والموظفين والأغذية اثناء تحضير الطعام

3.2: شرح عمليات سلامة الغذاء.

النتيجة التعليمية الثالثة (3): القيام بشرح انشطة النظافة والصرف الصحي المتعلقة بالمنتجات والمواد الغذائية والأدوات والمعدات ومناطق الإنتاج في عمليات إعداد الطعام.

مقاييس النجاح:

1.3: القيام بشرح تدابير النظافة والصرف الصحي والتلوث المتبادل للأغذية والمواد الغذائية المستخدمة اثناء اعداد الطعام.

2.3: القيام بشرح القواعد القانونية والمبررات العملية المتوجبة عند اخذ العينات من الاطعمة المُعدَّة.

3.3: شرح العمر الافتراضي للمنتجات وفقًا لقواعد سلامة الأغذية.

4.3: يعرّف أساليب النظافة والصرف الصحي للآلات، والأدوات، ومعدات العمل، وغيرها.

5.3: القيام بشرح طرق النظافة والصرف الصحي لمناطق العمل والخزائن والمستودعات الباردة.

6.3: شرح طرق القضاء على الآفات في مناطق العمل.

النتيجة التعليمية الرابعة (4): تحديد العمليات المتعلقة بالكفاءة والجودة وتحسين علاقات العملاء في العمليات التجارية.

مقاييس النجاح:

1.4: يتم شرح اللوائح الخاصة بتطوير المنتج وعملية الطهي وتنظيم الفريق وعمله الأكثر كفاءة اثناء إعداد الطعام،

2.4: يُعرف القواعد والمبادئ في العلاقات مع الزبائن

3.4: في مواقف معينة يقوم بتحديد الحلول المناسبة للمشاكل المتعلقة بالمنتج والإنتاج.

8	**الاختبار والتقييم**

8 a) الامتحان النظري

(T1) امتحان اختيار من متعدد: يجري الامتحان النظري لوحدة الكفاءة (A3) وفق قائمة تدقيق "المعلومات" الواردة في ملحق (A3-2). في الاختبار النظري، يجب على المرشحين التقدم لما لا يقل عن تسعة عشر (19) سؤالا من متعدد اربع خيارات وامتحان كتابي (T1) ، كل منها يستحق نقاطًا متساوية. لا يتم حسم أي درجة للأسئلة التي تُركت فارغة أو تمت الإجابة عليها بشكل غير صحيح في اختبار الاختيار من متعدد. تخصص للممتحنين أثناء الامتحان متوسط دقيقتين للإجابة عن كل سؤال. يعتبر المرشح الذي يجيب على 70% على

الأقل من الأسئلة بشكل صحيح في الامتحان الكتابي ناجحا. يجب أن تقيس أسئلة الامتحان كل عبارات المعلومات (الملحق A3-2) المراد قياسها في هذه الوحدة.	
8 b) الامتحان المعتمد على الأداء	
(P1): يتم تحديد تعبيرات المهارات والكفاءات لوحدة A1 في قوائم مراجعة المهارات والكفاءات للوحدات الأخرى، وسيتم إجراء القياس والتقييم ضمن هذا النطاق.	
8c) الشروط الأخرى حول القياس والتقييم	
يجب أن يكون المرشح ناجحًا في اختبار **T1** حتى يتم اعتباره ناجحًا في الوحدة المذكورة. مدة صلاحية وحدة الكفاءة سنتان من تاريخ إنجاز الوحدة.	
9	**المؤسسة / المؤسسات المُطوّرة لوحدة الكفاءة** — اتحاد التجار والحرفيين الأتراك (TESK)
10	**لجنة التحقق 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)** — الموافقة الاولى 2013/12/25 - 2013/110 التحديث ذو الرقم 01 ، 2017/10/10 – 84/2017

ملحقات وحدة الكفاءة

الملحق A3-1: المعلومات الخاصة عن التدريب الموصى به للحصول على وحدة الكفاءة.

1. انشطة النظافة الشخصية والصحة في العمليات التجارية
1.1: قواعد النظافة الشخصية والعناية في خدمات الطعام
2.1: قواعد الصحة والنظافة للطباخ وفق اللوائح القانونية

2. سلامة الغذاء في عمليات تحضير الطعام والطعام
2.1: المصطلحات الأساسية المتعلقة بسلامة الغذاء
2.2: أنواع المخاطر الصحية من رجال الأعمال والموظفين والأغذية في إعداد الطعام

3. المنتجات والمواد الغذائية والأدوات والمعدات المستخدمة في عمليات إعداد الطعام
وانشطة النظافة والصرف الصحي المتعلقة بمناطق الإنتاج
1.3: إجراءات النظافة والصرف الصحي والتلوث المتبادل للأغذية والمواد الغذائية المعدة للطعام
2.3: القواعد القانونية لأخذ عينات الطعام من المنتجات المجهزة
3.3: تجهيز المنضدة بحسب انواع المنتجات
4.3: طرق النظافة والصرف الصحي للأدوات والمعدات
5.3: طرق النظافة والصرف الصحي لمناطق العمل والخزائن والمستودعات الباردة.
6.3: طرق القضاء على الآفات في مناطق العمل.

4. الكفاءة والجودة وعلاقات العملاء في العمليات التجارية
1.4: تطوير المنتج وعملية الطهي وتنظيم الفريق وعمله الأكثر كفاءة اثناء إعداد الطعام،
2.4: القواعد والمبادئ في العلاقات مع الزبائن
3.4: تحديد الحلول المناسبة للمشاكل المتعلقة بأعمال المنتج والمطبخ

الملحق -2 [A3]: قائمة مرجعية تستخدم في تقويم وتقييم وحدة الكفاءات

a)المعلومات (BG)

رقم	افادة المعلومات	ما يتعلق بمعايير المحاسبية الدولية القِسم المعني	وحدة الكفاءة مقياس النجاح	اداة التقييم

رقم	افادة المعلومات	ما يتعلق بمعايير المحاسبية الدولية القِسم المعني	وحدة الكفاءة مقياس النجاح	اداة التقييم
BG.1	القيام بشرح قواعد النظافة الشخصية والعناية في خدمات الطعام.	D.1.1-2	1.1	T1
BG.2	شرح أنواع ووظيفة الفحوصات الصحية الدورية للطاهي بشكل قانوني	A.2.4	1.2	T1
BG.3	القيام بشرح محتوى ووظيفة المستندات الملزمة قانونًا للطهاة.	A.2.4	1.2	T1
BG.4	التمييز بين معاني مصطلحات الخطر، والنظافة ، والتلوث المتبادل ، والإصحاح في سلامة الغذاء.	3.3: المادة. 11 و14	2.1	T1
BG.5	القيام بتحديد أنواع وشروط تكوين المخاطر الصحية من رجال الأعمال والموظفين والأغذية في إعداد الطعام.	3.3: المادة. 11 و14	2.2	T1
BG.6	اشرح تأثيرات الأعمال والموظفين والمخاطر الصحية المتعلقة بالأغذية في إعداد الطعام.	3.3: المادة. 11 و14	2.2	T1
BG.7	القيام بسرد إجراءات التسجيل لسلامة الغذاء.	3.3: المادة. 11 و 14, R.2.4	2.3	T1
BG.8	يشرح احتياطات النظافة والصرف الصحي حسب أنواع وخصائص المواد الغذائية المستخدمة في الطعام وإعداد الطعام.	3.3: المادة 11 و14, N.1.1	3.1	T1
BG.9	يشرح الاحتياطات الخاصة بالتلوث المتقاطع وفقًا لأنواع وخصائص المواد الغذائية المستخدمة في إعداد الطعام.	3.3: المادة 11 و14, N.1.1	3.1	T1
BG.10	يشرح القواعد القانونية لأخذ عينات الطعام من الاطعمة المجهزة.	D.11.1-3	3.2	T1
BG.11	القيام بشرح الأسس المنطقية للقواعد القانونية لأخذ عينات الطعام من الاطعمة الجاهزة.	D.11.1-3	3.2	T1
BG.12	القيام بشرح العمر الافتراضي للمنتجات وفقًا لقواعد سلامة الأغذية.	D.10.1-2	3.3	T1
BG.13	يعرّف أساليب النظافة والصرف الصحي للآلات، والأدوات، ومعدات العمل، وغيرها.	P.1.1-3	3.4	T1
BG.14	يشرح طرق النظافة والصرف الصحي لمناطق العمل والخزائن والمستودعات الباردة.	P.2.1-4, R.3.1-2, R.2.3 ,D.5.3	3.5	T1
BG.15	القيام بشرح طرق القضاء على الآفات في مناطق العمل.	R.2.1-2	3.6	T1
BG.16	شرح اللوائح الخاصة بتطوير المنتج وعملية طهي الاطعمة.	C.1.1-4	4.1	T1
BG.17	يشرح كيفية تنظيم الفريق في الطعام وإعداد الطعام وترتيبات العمل بكفاءة أكبر.	C.1.1-4	4.1	T1
BG.18	يُعرف القواعد والمبادئ في العلاقات مع الزبائن	R.1.1-2	4.2	T1
BG.19	في مواقف معينة يقوم بتحديد الحلول المناسبة للمشاكل المتعلقة بالمنتج والإنتاج.	C.3.1-2	4.3	T1

b)المهارات والقدرات (BY)

رقم	مُصطلحيْ المهاراتِ والقدرات	ما يتعلق بمعايير المحاسبية الدولية القِسم المعني	مقياس نجاح وحدة الكفاءة	أداة التقييم
	-			

13UY0182-4/A4 وحدة الكفاءة بالمواد الاساسية

1	**اسم وحدة الكفاءة**	المواد الاساسية
2	**رمز المرجعية**	**A4/4-**13UY0182
3	**المستوى**	4
4	**قيمة الائتمان**	-
5	**A) تاريخ النشر**	2013/12/25
	B) رقم المراجعة/ التحديث	المراجعة الرقم: 01 التحديث رقم: 01
	C) تاريخ المراجعة/ التحديث	التحديث ذو الرقم 01 2017/10/10-84/2017 التحديث ذو الرقم 01 .2020/06/10-1570
6	**المعيار المهني الذي يُشكل مصدر الموارد لوحدة الكفاءة**	
10UMS0110-4 الطباخ (المستوى4) المعايير المهنية الوطنية للطباخ		
7	**النتائج التعليمية**	

<u>النتيجة التعليمية الاولى (1): يشرح المواد الغذائية الأساسية المستخدمة في اعداد الاطعمة</u>

مقاييس النجاح:

1.1: القيام بتحديد الخصائص الأساسية ومجالات الاستخدام للخضروات والفواكه.
1.2: تحديد أجزاء الجسم من اللحوم الحمراء والبيضاء حسب مناطق استخدامها.
1.3: يُعرف خصائص الأسماك والمنتجات البحرية.
1.4: تحديد الخصائص الأساسية ومجالات الاستخدام للحبوب والبقوليات والبذور الزيتية.
1.5: تحديد الخصائص الأساسية ومجالات الاستخدام للحليب ومنتجات الألبان.
1.6: القيام بتحديد أنواع الزيت وخصائصه الأساسية واماكن استخدامه.
1.7: تحديد الخصائص الأساسية ومناطق الاستخدام للبيض.
1.8: يُعرف الخصائص والاستخدامات الرئيسية للتوابل والمواد المُنَكِّهة الأخرى.

<u>النتيجة التعليمية الثانية (2): تطبق عمليات تحضير الطعام للمواد الغذائية والمواد الأساسية المستخدمة في تحضير الطعام.</u>

مقاييس النجاح:

2.1: تطبيق تقنيات التقطيع بالسكين وفقًا لخصائص المواد والطعام.
2.2: القيام بتجهيز الخضار والفواكه للاستخدام.
2.3: القيام بعمليات التقطيع والتحضير والتشكيل للحوم الحمراء والبيضاء ومخلفاتها وفقًا لأماكن استخدامها.
2.4: يجعل التطبيقات المتعلقة بجعل منتجات الأسماك والمأكولات البحرية جاهزة للاستخدام / الطهي.
2.5: يعد زبد أو رغوة بياض البيض عن طريق الخفق بشكل لا ينسكب فيه من جرن الخفاقة.
2.6: التمييز بين أنواع العجين بحسب طرق التحضير.
2.7: القيام بتحضير العجين عن طريق الخفق او الخَبْزْ مع الكعك الجاف اوعجين التورتة اوالفطيرة

<u>النتيجة التعليمية الثالثة (3): القيام بتنفيذ انشطة الصحة والسلامة المهنية و النظافة و سلامة الأغذية و الجودة في بيئة العمل.</u>

مقاييس النجاح:

3.1: الحفاظ على الصحة والسلامة المهنية والانشطة البيئية حيث يتم تحضير المواد.
3.2: توفير شروط النظافة وسلامة الأغذية والجودة في المناطق التي يتم فيها تحضير الطعام.

8	**الاختبار والتقييم**

8 a) الامتحان النظري

(T1) امتحان اختيار من متعدد: يجري الامتحان النظري لوحدة الكفاءة **(A4)** وفق قائمة تدقيق "المعلومات" الواردة في ملحق **(A4-2)**. في الاختبار النظري يتم منح المرشحين امتحانًا كتابيًا **(T1)** مع ما لا يقل عن خمسة عشر (15) سؤالًا وأربع خيارات الاختيار من متعدد كل منها يستحق نقاطًا متساوية. لا يتم حسم أي درجة للأسئلة التي تُركت فارغة أو تمت الإجابة عليها بشكل غير صحيح في اختبار الاختيار من متعدد. تخصص للممتحنين أثناء الامتحان متوسط دقيقتين للإجابة عن كل سؤال. يعتبر المرشح الذي يجيب على 70% على الأقل من الأسئلة بشكل صحيح في الامتحان الكتابي ناجحا. يجب أن تقيس أسئلة الامتحان كل عبارات المعلومات (الملحق **A4-2**) المراد قياسها في هذه الوحدة.

8 b) الامتحان المعتمد على الأداء
(P1) يجري الاختبار القائم على الأداء للوحدة A4 وفقًا لقائمة تدقيق "المهارات والكفاءات" في الملحق A4-2. تحدد قائمة تدقيق المهارات والكفاءات الخطوات الحاسمة التي يجب على المرشح إنجازها. لكي ينجح العضو المرشح في امتحان الأداء يجب أن يُظهر نجاح بنسبة 80% من الاختبار الكلي كحد أدنى بشرط أن يؤدي بنجاح جميع الخطوات الحاسمة. ضمن النطاق المحدد، يجب أن تتوافق مدة الفحص المعتمد على الأداء مع شروط التطبيق الفعلية. يجري الاختبار القائم على الأداء في بيئة عمل حقيقية أو واقعية. يجب اختبار جميع عبارات المهارات والكفاءات (الملحق A4-2) باختبار قائم على الأداء.
8c) الشروط الأخرى حول القياس والتقييم
مدة صلاحية الامتحانات المتوقعة للوحدة هي سنة واحدة من تاريخ النجاح في الامتحان لا تتجاوز الفوارق الزمنية بين الامتحانات التي يتم اجتيازها للحصول على الوحدة سنة واحدة. مدة صلاحية وحدات الكفاءة هي سنتان اثنتان اعتبارا من تاريخ النجاح في الوحدة. يجري إنهاء ووقف الامتحان إذا تصرف المرشح بشكل يعرض سلامته وسلامة الآخرين للخطر.

9	**المؤسسة / المؤسسات المُطوّرة لوحدة الكفاءة**	اتحاد التجار والحرفيين الأتراك (TESK)
10	**لجنة التحقق 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)**	الموافقة الاولى 2013/12/25 - 2013/110 التحديث ذو الرقم 01 ، 2017/10/10 – 84/2017

ملحقات وحدة الكفاءة

الملحق A4-1: المعلومات الخاصة عن التدريب الموصى به من اجل الحصول على وحدة الكفاءة

1. المواد الغذائية الأساسية في الطبخ وتحضير الطعام

1.1: الخصائص الأساسية ومجالات الاستخدام لخضروات والفواكه.
1.2: الاماكن التي يتم استخدام أجزاء اللحوم الحمراء والبيضاء من جسم الحيوان.
1.3: خصائص الأسماك والمنتجات البحرية
1.4: الخصائص الأساسية واماكن استخدام الحبوب والبقوليات والبذور الزيتية
1.5: الخصائص الأساسية ومجالات الاستخدام للحليب ومنتجات الألبان
1.6: الخصائص الأساسية ومجالات استخدام أنواع الزيوت
1.7: الخصائص الأساسية واستخدامات البيض
1.8: الخصائص والاستخدامات الرئيسية للتوابل والمواد المنكهة الأخرى

2. عمليات تحضير الوجبات من المواد الأساسية المستخدمة في تحضير الطعام والطعام

2.1: تقنيات تقطيع السكاكين حسب خصائص المواد الغذائية وخصائصها
2.2: تجهيز الخضار والفواكه للاستعمال
2.3: ممارسات ذبح وتجهيز وتشكيل اللحوم الحمراء والبيضاء ومخلفاتها حسب مناطق استخدامها
2.4: تطبيقات لجعل منتجات الأسماك والمأكولات البحرية جاهزة للاستخدام / الطهي
2.5: عمل الرغوة عن طريق خفق بياض البيض إلى قوام لا ينسكب من الخفاقة
2.6: التمييز بين أنواع العجين حسب طرق التحضير
2.7: تحضير العجين بالخبز والخفق بالكيك الجاف أو التورتة أو العجينة الفطيرة

3. الصحة والسلامة المهنية والنظافة وسلامة الأغذية وجودتها في بيئة العمل

3.1: الحفاظ على الصحة والسلامة المهنية والممارسات البيئية في المكان حيث يتم التحضير.
3.2: في البيئة التي يتم فيها تحضير الطعام؛ شروط النظافة وسلامة الأغذية وجودتها

الملحق [2- A4]: قائمة مرجعية لاستخدامها في قياس وتقييم وحدة الكفاءة

a)المعلومات (BG)

رقم	افادة المعلومات	ما يتعلق بمعايير المحاسبية الدولية القِسم المعني	وحدة الكفاءة مقياس النجاح	اداة التقييم
BG.1	شرح الخصائص الأساسية للخضروات والفواكه.	القائمة 3.3: Md 34	1.1	T1
BG.2	القيام بشرح مجالات استخدام الخضار والفواكه.	القائمة 3.3: Md 34	1.1	T1
BG.3	القيام بشرح عن أجزاء محددة جسم الحيوان من اللحوم الحمراء والبيضاء حسب مناطق استخدامها.	القائمة 3.3: Md 34	1.2	T1
BG.4	شرح خصائص الأسماك والمنتجات البحرية.	القائمة 3.3: Md 34	1.3	T1
BG.5	القيام بشرح الخصائص الأساسية للحبوب والبقوليات والبذور الزيتية	القائمة 3.3: Md 34	1.4	T1
BG.6	القيام بشرح حول مجالات استخدام الحبوب والبقوليات والبذور الزيتية.	القائمة 3.3: Md 34	1.4	T1
BG.7	شرح الخصائص الأساسية للحليب ومنتجات الألبان.	القائمة 3.3: Md 34	1.5	T1
BG.8	القيام بشرح مجالات استخدام الحليب ومنتجات الألبان.	القائمة 3.3: Md 34	1.5	T1
BG.9	يشرح أنواع الزيت وخصائصه الأساسية.	القائمة 3.3: Md 34	1.6	T1
BG.10	يشرح مجالات استخدام أنواع الزيوت.	القائمة 3.3: Md 34	1.6	T1
BG.11	يقوم بشرح الخصائص الأساسية للبيض.	القائمة 3.3: Md 34	1.7	T1
BG.12	يشرح مجالات استخدام البيض.	القائمة 3.3: Md 34	1.7	T1
BG.13	شرح خصائص التوابل والمواد المنكهة الأخرى.	القائمة 3.3: المادة. 2 و 34	1.8	T1
BG.14	يشرح مجالات استخدام التوابل والمواد المنكهة الأخرى.	القائمة 3.3: المادة. 2 و 34	1.8	T1
BG.15	القيام بتمييز أنواع العجين بحسب طرق التحضير.	F.2.1-2, O.1.2, F.3, F.4	2.6	T1

b)المهارات والقدرات (BY)

رقم	مُصطلحيْ المهاراتِ والقدرات	ما يتعلق بمعايير المحاسبية الدولية القِسم المعني	مقياس نجاح وحدة الكفاءة	أداة التقييم
(*) BY.1	يطبق تقنيات قطع السكين المختلفة على المواد وفقًا لخصائص الطعام والوصفات.	القائمة 3.3: Md 12	2.1	P1

رقم	مُصطلحيْ المهاراتِ والقدرات	ما يتعلق بمعايير المحاسبية الدولية القِسم المعني	مقياس نجاح وحدة الكفاءة	أداة التقييم
BY.2	القيام بتجهيز الخضار والفواكه للاستخدام.	I.1.1, L.1.1, L.5.1, N.1.2	2.2	P1
BY.3	يفصل اللحم عن العظم باستخدام السكين المناسب دون إتلاف أو إهدار اللحم.	H.1.2 و4-5	2.3	P1
BY.4	القيام بالفصل بين الدهون والغشاء والشحوم وأعصاب اللحوم وواخراج مخلفاتها دون إتلافها أو إهدارها.	H.1.2 و4-5	2.3	P1
BY.5(*)	القيام بعمليات التقطيع للحوم أو مخلفاتها وفقًا للوصفة.	H.1.2 و4-5	2.3	P1
BY.6	ينظف الأسماك والمنتجات المائية بفرزها حسب أنواعها وخصائصها.	H.5.1	2.4	P1
BY.7	يتم تحضير الأسماك والمنتجات البحرية بحسب النوع والوصفة المراد تطبيقها (حشوة، تقطيع، رسم، إلخ).	H.5.1	2.4	P1
BY.8	يعد زبد أو رغوة بياض البيض عن طريق الخفق بشكل لا ينسكب فيه من جرن الخفاقة.	O.1.1	2.5	P1
BY.9	تجهيز العجين من اجل تحضير الكعك الحلو وعجينة الفطائر والتورتة.	O.1.2	2.7	P1
BY.10	تحضير العجين عن طريق الخَبزْ.	O.1.2	2.7	P1
BY.11	تحضير العجين المخفوق	O.1.2	2.7	P1
(*) BY.12	القيام باستخدام معدات الوقاية الشخصية (أحذية العمل/ النعال، الغطاء، القناع، إلخ) المناسبة للوظيفة.	A.2.2	3.1	P1
BY.13	ان يرتدي ملابس العمل (ملابس العمل، المريلة، إلخ) أثناء العمل.	A.2.2	3.1	P1
BY.14	خلع الاكسسوارات (الخاتم، العلامة، العقد، الساعة، إلخ) قبل بدء العمل	A.2.2	3.1	P1
(*) BY.15	استخدم الأدوات والمعدات (الخلاط، مفرمة اللحم، مفرمة البصل، المطحنة، السكاكين، إلخ) وفقًا لتعليمات السلامة.	A.2.1-2	3.1	P1
BY.16	القيام بتنفيذ تطبيقات التحكم في النفايات والتخلص منها في مناطق العمل المتعلقة بإعداد الطعام والخدمة.	B.2.4	3.1	P1
BY.17	الحفاظ على نظافة اليدين في اثناء تحضير الطعام.	D.1.1-2	3.2	P1
(*) BY.18	يطبق طرق النظافة والصرف الصحي وسلامة الغذاء في معالجة الخضار والفواكه.	3.3: المادة 11 و14, N.1.1	3.2	P1
(*) BY.19	تطبيق انشطة النظافة وسلامة الأغذية في معالجة اللحوم الحمراء والبيضاء ومخلفاتها.	3.3: المادة. 11 و14	3.2	P1
(*) BY.20	تطبيق انشطة النظافة وسلامة الغذاء اثناء تحضير الأسماك والمأكولات البحرية.	3.3: المادة. 11 ve 14, H.1.6	3.2	P1
(*) BY.21	تطبيق طرق النظافة وسلامة الغذاء المتعلقة باستخدام البيض.	3.3: المادة. 11 و14	3.2	P1
BY.22	القيام بتطبيق طرق النظافة وسلامة الغذاء في استخدام مواد العجين.	3.3: المادة. 11 و14	3.2	P1
BY.23	استخدم الموارد مثل الطاقة والمواد والمعدات بكفاءة اثناء إعداد الطعام.	B.2.3, C.2.2-3	3.2	P1

(*) الخطوات الإلزامية الحاسمة للنجاح في الاختبار القائم على الأداء

A5/13UY0182-4 وحدة الكفاءة في اعداد الحساء

1	**اسم وحدة الكفاءة**	تحضير الحساء
2	**رمز المرجعية**	**4-**13UY0182
3	**المستوى**	4
4	**قيمة الائتمان**	-
5	**A) تاريخ النشر**	2013/12/25
	B) رقم المراجعة/ التحديث	المراجعة الرقم: 01 التحديث رقم: 01
	C) تاريخ المراجعة/ التحديث	التحديث ذو الرقم 01 2017/10/10-84/2017 التحديث ذو الرقم 01 .2020/06/10-1570
6	**المعيار المهني الذي يُشكل مصدر الموارد لوحدة الكفاءة**	
10UMS0110-4 الطباخ (المستوى4) المعايير المهنية الوطنية للطباخ		
7	**النتائج التعليمية**	

<u>النتيجة التعليمية الاولى (1): القيام بتجهيز الاولي للحساء</u>

مقاييس النجاح:

1.1: تجهيز المياه المغذية لاستخدامها في الحساء.

1.2: القيام بتحضير مكثفات ومجلدات (ما يجعله متماسكا) للحساء.

<u>النتيجة التعليمية الثانية (2): تحضير أنواع الحساء.</u>

مقاييس النجاح:

2.1: القيام بتحضير أنواع الحساء الكريمي.

2.2: القيام بتحضير أنواع الحساء ذات الحبوب والمهروسة.

2.3: يشرح طرق تحضير أصناف الحساء الصافية.

2.4: تحضير الحساء البارد.

<u>النتيجة التعليمية الثالثة (3): القيام بتنفيذ انشطة الصحة والسلامة المهنية في منطقة العمل.</u>

مقاييس النجاح:

3.1: المحافظة على الصحة والسلامة المهنية والانشطة البيئية في المكان التي يتم فيه تحضير الطعام

3.2: توفير شروط النظافة وسلامة الأغذية والجودة في المناطق التي يتم فيها تحضير الطعام.

8	**الاختبار والتقييم**

8 a) الامتحان النظري

(T1) اختبار الاختيار من متعدد: يتم إجراء الاختبار النظري لوحدة A5 وفقًا لقائمة مراجعة "المعلومات" في الملحق A5-2. في الاختبار النظري، يتم منح المرشحين امتحانًا كتابيًا (T1) مع ما لا يقل عن خمسة (5) اسئلة وأربع خيارات الاختيار من متعدد كل منها يستحق نقاطًا متساوية. لا يتم حسم أي درجة للأسئلة التي تُركت فارغة أو تمت الإجابة عليها بشكل غير صحيح في اختبار الاختيار من متعدد. تخصص للممتحنين أثناء الامتحان متوسط دقيقتين للإجابة عن كل سؤال. يعتبر المرشح الذي يجيب على 70% على الأقل من الأسئلة بشكل صحيح في الامتحان الكتابي ناجحا. يجب أن تقيس أسئلة الامتحان كل عبارات المعلومات (الملحقA5-2) المراد قياسها في هذه الوحدة.

8 b) الامتحان المعتمد على الأداء

(P1) يجري الاختبار القائم على الأداء للوحدة A5 وفقًا لقائمة تدقيق "المهارات والكفاءات" في الملحق A5-2. تحدد قائمة تدقيق المهارات والكفاءات الخطوات الحاسمة التي يجب على المرشح إنجازها. لكي ينجح العضو المرشح في امتحان الأداء يجب أن يُظهر نجاح بنسبة 80% من الاختبار الكلي كحد أدنى بشرط أن يؤدي بنجاح جميع الخطوات الحاسمة. ضمن النطاق المحدد، يجب أن تتوافق مدة الفحص المعتمد على الأداء مع شروط التطبيق الفعلية. يجري الاختبار القائم على الأداء في بيئة عمل حقيقية أو واقعية. يجب قياس

جميع عبارات المهارات والكفاءات (الملحق 2-A5) باختبار قائم على الأداء.		
8c) الشروط الأخرى حول القياس والتقييم		
مدة صلاحية الامتحانات المتوقعة للوحدة هي سنة واحدة من تاريخ النجاح في الامتحان. لا تتجاوز الفوارق الزمنية بين الامتحانات التي يتم اجتيازها للحصول على الوحدة سنة واحدة. مدة صلاحية وحدات الكفاءة هي سنتان اثنتان اعتبارا من تاريخ النجاح في الوحدة. يجري إنهاء ووقف الامتحان إذا تصرف المرشح بشكل يعرض سلامته وسلامة الآخرين للخطر.		
9	**المؤسسة / المؤسسات المُطوّرة لوحدة الكفاءة**	اتحاد التجار والحرفيين الأتراك (TESK)
10	**لجنة التحقق 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)**	الموافقة الاولى 2013/12/25- 2013/110 التحديث ذو الرقم 01 ، 2017/10/10 – 84/2017

ملحقات وحدة الكفاءة

الملحق 1 [A5]: المعلومات عن التدريب الموصى به للحصول على وحدة الكفاءة

1. **التجهيز المسبق للحساء**
   1.1: تحضير المياه المغذية لاستخدامها في الحساء
   1.2: القيام بتحضير مكثفات ومجلدات (ما يجعله متماسكا) للحساء.
2. **تحضير الحساء بأنواعه**
   2.1: القيام بتحضير أنواع الحساء الكريمي.
   2.2: القيام بتحضير أنواع الحساء ذات الحبوب والمهروسة.
   2.3: طرق تحضير أصناف الحساء الصافية.
   2.4: تحضير الحساء البارد.
3. **تطبيقات الصحة والسلامة المهنية والنظافة وسلامة الأغذية وجودتها في بيئة العمل**
   3.1: تطبيقات الصحة والسلامة المهنية والانشطة البيئية في المكان التي يتم فيه تحضير الطعام
   3.2: شروط النظافة وسلامة الأغذية والجودة في المناطق التي يتم فيها تحضير الطعام.

الملحق – 2 [A5]: قائمة التدقيق المستخدمة في قياس وتقييم وحدة الكفاءات

a)المعلومات (BG)

رقم	افادة المعلومات	ما يتعلق بمعايير المحاسبية الدولية القِسم المعني	وحدة الكفاءة مقياس النجاح	اداة التقييم
BG.1	شرح كيفية تحضير المرق الأساسي لاستخدامه في تحضير الحساء والمياه المغذية لتحضيرها بالخضروات.	E.1.1	1.1	T1
BG.2	القيام بشرح عن الحساء الأساسي الذي يجب استخدامه في تحضير الحساء وخصائص المياه المغذية لتحضيرها بالخضروات.	E.1.1	1.1	T1
BG.3	يقوم بتقويم المواد التي سيتم استخدامها في تحضير مثخن الحساء.	E.1.2	1.2	T1
BG.4	يقوم بتقويم المواد التي سيتم استخدامها في تحضير مواد تغليف الحساء.	E.1.2	1.2	T1
BG.5	يشرح طرق تحضير أصناف الحساء الصافية.	E.4.1-3	2.3	T1

b)المهارات والقدرات (BY)

رقم	مُصطلحيْ المهاراتِ والقدرات	ما يتعلق بمعايير المحاسبية الدولية القِسم المعني	مقياس نجاح وحدة الكفاءة	أداة التقييم
BY.1	تحضير مرق اللحم أو العظام لاستخدامه في الحساء.	E.1.1	1.1	P1
BY.2	تحضير مرق الخضار لاستخدامه في الحساء.	E.1.1	1.1	P1
BY.3	يحضر مثخّن الحساء المحضر حسب الوصفة.	E.1.2	1.2	P1
BY.4	اعداد حساء الكريمي بأنواعه.	E.2.1-4	2.1	P1
BY.5	القيام بتحضير أنواع الحساء ذات الحبوب والمهروسة.	E.3.1-4	2.2	P1
BY.6	اعداد الحساء البارد بأنواعه.	E.5.1-4	2.4	P1
BY.7 (*)	القيام باستخدام معدات الوقاية الشخصية (أحذية العمل / النعال، الغطاء، القناع، إلخ) المناسبة للوظيفة.	A.2.2	3.1	P1
BY.8	ان يرتدي ملابس العمل (ملابس العمل، المريلة، إلخ) أثناء العمل.	A.2.2	3.1	P1
BY.9	يخلع الاكسسوارات (خاتم، قلادة، ساعة يد، بطاقة تعريفية وما شابه) قبل البدء بالعمل.	A.2.2	3.1	P1
(*) BY.10	استخدام المواقد والأفران وفقًا لتعليمات الصحة والسلامة المهنية (غاز / غاز البترول المسال، مواقد تعمل بالفحم، أفران).	A.2.1-2	3.1	P1
BY.11	يستخدم المعدات وفقا لتعليمات السلامة (الخلاط، فرامة اللحوم، آلة تقطيع البصل، الطاحونة، السكاكين، الخ).	A.2.1-2	3.1	P1
BY.12	الحفاظ على نظافة اليدين في اثناء تحضير الطعام.	D.1.1-2	3.2	P1
(*) BY.13	القيام بتطبيق طرق النظافة والصرف الصحي وسلامة الأغذية اثناء تجهيز مواد الحساء.	3.3: المادة 11 و14, N.1.1	3.2	P1
BY.14	استخدم الموارد مثل الطاقة والمواد والمعدات بكفاءة اثناء إعداد الطعام.	B.2.3, C.2.2-3	3.2	P1

(*) الخطوات الإلزامية الحاسمة للنجاح في الاختبار القائم على الأداء

13UY0182-4 / A6 تحضير الصلصة والمقبلات والسلطة وطهي البيض
وحدة الكفاءة

1	**اسم وحدة الكفاءة**	تجهيز الصلصات والمقبلات والسلطات وطبخ البيض
2	**رمز المرجعية**	**A6/4-**13UY0182
3	**المستوى**	4
4	**قيمة الائتمان**	-
5	**A) تاريخ النشر**	2013/12/25
	B) رقم المراجعة/ التحديث	المراجعة الرقم: 01 التحديث رقم: 01
	C) تاريخ المراجعة/ التحديث	التحديث ذو الرقم 01 2017/10/10 -84/2017 التحديث ذو الرقم 01 .1570-2020/06/10
6	**المعيار المهني الذي يُشكل مصدر الموارد لوحدة الكفاءة**	
10UMS0110-4 الطباخ (المستوى4) المعايير المهنية الوطنية للطباخ		
7	**النتائج التعليمية**	

<u>النتيجة التعليمية الاولى (1): تحضير الصلصات الساخنة والباردة.</u>
مقاييس النجاح:
1.1: تحضير النوع الحار من الصلصة.
1.2: تحضير النوع البارد من الصلصة.

<u>النتيجة التعليمية الثانية (2): تحضير انواع السلطات والمقبلات.</u>
مقاييس النجاح:
2.1: القيام بالتحضير المسبق للسلطة والمقبلات.
2.2: تحضير السلطة حسب نوعها وطريقتها.
2.3: تحضير المقبلات الساخنة والباردة حسب نوعها والوصفة والطريقة.

<u>النتيجة التعليمية الثالثة (3): طهي البيض في الماء، في المقلاة.</u>
مقاييس النجاح:
3.1: يطبخ البيض مع أو بدون قشر، وذلك بغليها في الماء بالقوام المطلوب.
3.2: تحضير عجة في المقلاة عن طريق خفق البيض بشكل صحيح.
3.3: ان يطبخ البيض بالشكل والقوام المرغوبين عن طريق قليه بالزيت.

<u>النتيجة التعليمية الرابعة (4): تطبيق الصحة والسلامة المهنية والنظافة وسلامة الأغذية وممارسات الجودة في بيئة العمل.</u>
مقاييس النجاح:
4.1: المحافظة على الصحة والسلامة المهنية والانشطة البيئية في المكان التي يتم فيه تحضير الطعام
4.2: توفير شروط النظافة وسلامة الأغذية والجودة في المناطق التي يتم فيها تحضير الطعام.

8	**الاختبار والتقييم**

8 a) الامتحان النظري

(T1) اختبار الاختيار من متعدد: يتم إجراء الاختبار النظري لوحدة A6 وفقا لقائمة مراجعة "المعلومات" في الملحق A6-2. في الاختبار النظري، يتم منح المرشحين امتحانًا كتابيًا (T1) مع ما لا يقل عن ستة (6) اسئلة مع أربع خيارات متعددة الخيارات ولكل منها نقاط متساوية. لا يتم حسم أي درجة للأسئلة التي تُركت فارغة أو تمت الإجابة عليها بشكل غير صحيح في اختبار الاختيار من متعدد. تخصص للممتحنين أثناء الامتحان متوسط دقيقتين للإجابة عن كل سؤال. يعتبر المرشح الذي يجيب على 70% على الأقل من الأسئلة بشكل صحيح في الامتحان الكتابي ناجحا. يجب أن تقيس أسئلة الامتحان كل عبارات المعلومات (الملحق A6-2) المراد قياسها في هذه الوحدة.

8 b) الامتحان المعتمد على الأداء

(P1) يجري الاختبار القائم على الأداء للوحدة A6 وفقًا لقائمة تدقيق "المهارات والكفاءات" في الملحق A6-2 تحدد قائمة تدقيق المهارات والكفاءات الخطوات الحاسمة التي يجب على المرشح إنجازها لكي ينجح العضو المرشح في امتحان الأداء يجب أن يُظهر نجاح بنسبة 80% من الاختبار الكلي كحد أدنى بشرط أن يؤدي بنجاح جميع الخطوات الحاسمة. ضمن النطاق المحدد يجب أن تتوافق مدة الفحص المعتمد على الأداء مع شروط التطبيق الفعلية. يجري الاختبار القائم على الأداء في بيئة عمل حقيقية أو واقعية يجب قياس جميع

أشكال التعبير عن المهارات والكفاءات (الملحق A6-2) باختبار قائم على الأداء بشكل كامل.		
8c) الشروط الأخرى حول القياس والتقييم		
مدة صلاحية الامتحانات المتوقعة للوحدة هي سنة واحدة من تاريخ النجاح في الامتحان. لا تتجاوز الفوارق الزمنية بين الامتحانات التي يتم اجتيازها للحصول على الوحدة سنة واحدة. مدة صلاحية وحدات الكفاءة هي سنتان اثنتان اعتبارا من تاريخ النجاح في الوحدة. يجري إنهاء ووقف الامتحان إذا تصرف المرشح بشكل يعرض سلامته وسلامة الآخرين للخطر.		
9	**المؤسسة / المؤسسات المُطّورة لوحدة الكفاءة**	اتحاد التجار والحرفيين الأتراك (TESK)
10	**لجنة التحقق 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)**	الموافقة الاولى 2013/12/25 - 2013/110 التحديث ذو الرقم 01 ، 2017/10/10 – 84/2017

ملحقات وحدة الكفاءة

الملحق -1 [A6]: المعلومات عن التدريب الموصى به للحصول على وحدة الكفاءة

1. تحضير الصوصات الساخنة والباردة
1.1: تحضير النوع الحار من الصلصة.
1.2: تحضير النوع البارد من الصلصة.

2. القيام بتحضير السلطات والمقبلات.
2.1: القيام بالتحضير المسبق للسلطة والمقبلات.
2.2: تحضير نوع السلطة بحسب وطريقتها.
2.3: تحضير المقبلات الساخنة والباردة حسب نوعها والوصفة والطريقة.

3. طهو البيض
3.1: طهو البيض مع أو بدون قشر، وذلك بغليها في الماء بالقوام المطلوب.
3.2: القيام تحضير العجة في المقلاة عن طريق خفق البيض بشكل صحيح
3.3: يطبخ البيض بالشكل والقوام المرغوبين عن طريق قليه بالزيت في المقلاة

4. الصحة والسلامة المهنية والنظافة وسلامة الأغذية وجودتها في بيئة العمل
4.1: تطبيقات الصحة والسلامة المهنية والانشطة البيئية في المكان التي يتم فيه تحضير الطعام
4.2: شروط النظافة وسلامة الأغذية والجودة في المناطق التي يتم فيها تحضير الطعام.

الملحق - 2 [A6]: قائمة المراجعة المستخدمة في تقويم وتقييم وحدة الكفاءة

a) المعلومات (BG)

رقم	افادة المعلومات	ما يتعلق بمعايير المحاسبية الدولية القِسم المعني	وحدة الكفاءة مقياس النجاح	اداة التقييم
BG.1	يقم بالشرح عن الطعام / الأطعمة التي سيتم استخدام الصلصة الحارة معها بحسب أنواعها	G.1.1-6	1.1	T1
BG.2	القيام بشرح أنواع الصلصة الحارة وخصائصها.	G.1.1-6	1.1	T1
BG.3	يقم بالشرح عن الطعام / الأطعمة التي سيتم استخدام الصلصة الباردة معها بحسب أنواعها	G.6.1-3	1.2	T1
BG.4	القيام بشرح أنواع الصلصة الباردة وخصائصها.	G.6.1-3	1.2	T1
BG.5	القيام بتعديد المواد التي ستستخدم في تحضير المقبلات الساخنة والباردة	N.1.6, N.2.1-2	2.3	T1
BG.6	القيام بشرح خصائص المقبلات الساخنة والباردة.	N.1.6, N.2.1-2	2.3	T1

b) المهارات والقدرات (BY)

رقم	مُصطلحيْ المهاراتِ والقدرات	ما يتعلق بمعايير المحاسبية الدولية القِسم المعني	مقياس نجاح وحدة الكفاءة	أداة التقييم
BY.1	تحضير صلصة الطماطم حسب طريقتها وقوامها.	G.1.1-6	1.1	P1
BY.2	تحضر صلصة البشاميل حسب طريقتها وقوامها.	G.1.1-6	1.1	P1
BY.3	اعداد نوع الصلصة الباردة المناسبة لطريقتها واتساقها.	G.6.1-3	1.2	P1
BY.4	يقوم بتحضير مكونات السلطة والمقبلات التي سيحضرها وفقًا لوصفته.	N.1.3-5	2.1	P1
BY.5	تحضير تتبيلة السلطة حسب وصفتها.	N.3.1-2	2.2	P1
BY.6	القيام بترتيب مكونات السلطة في الصحن / الحاوية المناسبة.	N.3.1-2	2.2	P1
BY.7	القيام بإعداد المقبلات الساخنة حسب وصفتها.	N.1.6, N.2.1-2	2.3	P1
BY.8	تحضير المقبلات الباردة حسب وصفتها.	N.1.6, N.2.1-2	2.3	P1
BY.9	ان يكون قشر البيض بالقوام المطلوب؛ يمكن طهيه مع المشمش المسلوق أو المغلي في الماء كمادة صلبة.	K.1.1-2	3.1	P1
BY.10	يطبخ البيض مفصولاً عن قشرته في الماء الساخن المحضر وفقاً لطريقة السلق بطريقة السلق الجائر حتى لا يتشتت الصفار.	K.1.3-4	3.1	P1
BY.11	القيام بخفق بياض البيض وصفار البيض حتى يمتزجا جيدًا.	K.2.1-2	3.2	P1
BY.12	طهو العجة بالشكل المطلوب باستخدام البيض المخفوق.	K.2.1-2	3.2	P1
BY.13	عندما يتم قلي البيض بالزيت، يجب ان تنضج بدرجة تناسق حيث لا يفسد البياض والصفار، وينضج البياض ويبقى الصفار سائلاً.	K.3.1-3	3.3	P1
(*) BY.14	القيام باستخدم معدات الوقاية الشخصية (أحذية العمل / النعال، الغطاء، القناع، إلخ) المناسبة للوظيفة.	A.2.2	4.1	P1
BY.15	ان يرتدي ملابس العمل (ملابس العمل، المريلة، إلخ) أثناء العمل.	A.2.2	4.1	P1
BY.16	يتوجب يخلع الاكسسوارات (خاتم، قلادة، ساعة يد, بطاقة تعريفية وما شابه) قبل البدء بالعمل.	A.2.2	4.1	P1
(*)	استخدام المواقد والأفران (مثل الغاز / غاز البترول المسال	A.2.1-2	4.1	P1

رقم	مُصطلحيْ المهاراتِ والقدرات	ما يتعلق بمعايير المحاسبية الدولية القِسم المعني	مقياس نجاح وحدة الكفاءة	أداة التقييم
BY.17	والكهرباء ومواقد الفحم والأفران) وفقًا لتعليمات السلامة.			
BY.18	يستخدم المعدات (الخلاط، مفرمة اللحم، قطّاعة البصل، مطحنة، سكاكين، إلخ) وفقًا لتعليمات السلامة.	A.2.1-2	4.1	P1
BY.19	الحفاظ على نظافة اليدين في اثناء تحضير الطعام.	D.1.1-2	4.2	P1
(*) BY.20	القيام بتطبيق طرق النظافة والصرف الصحي وسلامة الأغذية اثناء تجهيز مواد الصوصات والمقبلات.	3.3: المادة 11 و14, N.1.1	4.2	P1
(*) BY.21	تطبيق طرق النظافة وسلامة الغذاء المتعلقة باستخدام البيض.	3.3: المادة. 11 و14	4.2	P1
BY.22	استخدام موارد مثل الطاقة والمواد والمعدات بكفاءة واقتصادية في إعداد الطعام.	B.2.3, C.2.2-3	4.2	P1

(*) الخطوات الإلزامية الحاسمة للنجاح في الاختبار القائم على الأداء

13UY0182-4/A7 وحدة الكفاءة اللحوم والمأكولات البحرية

1	**اسم وحدة الكفاءة**	تحضير أطباق اللحوم والمأكولات البحرية
2	**رمز المرجعية**	**A7/4-**13UY0182
3	**المستوى**	4
4	**قيمة الائتمان**	-
5	**A) تاريخ النشر**	2013/12/25
	B) رقم المراجعة/ التحديث	المراجعة الرقم: 01 التحديث رقم: 01
	C) تاريخ المراجعة/ التحديث	التحديث ذو الرقم 01 2017/10/10-84/2017 التحديث ذو الرقم 01 .2020/06/10-1570
6	**المعيار المهني الذي يُشكل مصدر الموارد لوحدة الكفاءة**	
10UMS0110-4 الطباخ (المستوى4) المعايير المهنية الوطنية للطباخ		
7	**النتائج التعليمية**	

<u>النتيجة التعليمية الاولى (1): تحضير أطباق / أطباق اللحوم الساخنة والباردة.</u>

مقاييس النجاح:

1.1: يشرح طرق نقع اللحوم حسب أنواعها.
1.2: تحضير أطباق اللحوم التي تقدم ساخنة حسب نوعها بتقنية مناسبة لوصفتها.
1.3: يشرح طرق تحضير أصناف اللحوم الباردة.
1.4: القيام تحضير طبق اللحم المحضر لتقديمه حسب الأصول.

<u>النتيجة التعليمية الثانية (2): تحضير طبق لحم مصنوع بالتغليف.</u>

مقاييس النجاح:

2.1: تحضير اللحوم للتغليف.
2.2: تحضر المادة الداخلية للغلاف حسب الوصفة.
2.3: القيام بتجهيز الحشوة واللحوم المحشية ولفها وطبخها وفق تقنيتها.

<u>النتيجة التعليمية الثالثة (3): تحضير الوجبات / أطباق الأسماك والمأكولات البحرية.</u>

مقاييس النجاح:

3.1: تحضير أطباق الأسماك والمأكولات البحرية حسب نوعها وباستخدام التقنية المناسبة وباستخدام أداة الطهي المناسبة.
3.2: تحضير اطباق الأسماك والمأكولات البحرية المحضرة لتقديمها بالشكل الصحيح.

<u>النتيجة التعليمية الرابعة (4): القيام بتطبيق انشطة الصحة والسلامة المهنية والنظافة وسلامة الأغذية وممارسات الجودة في بيئة العمل.</u>

مقاييس النجاح:

4.1: المحافظة على الصحة والسلامة المهنية والانشطة البيئية في المكان التي يتم فيه تحضير المنتجات
4.2: توفير شروط النظافة وسلامة الأغذية والجودة في المناطق التي يتم فيها تحضير الطعام.

8	**الاختبار والتقييم**

8 a) الامتحان النظري

(T1) اختبار الاختيار من متعدد: يتم إجراء الاختبار النظري لوحدة A7 وفقا لقائمة مراجعة "المعلومات" في الملحق A7-2. في الاختبار النظري يتم منح المرشحين امتحانًا كتابيًا (T1) مع ما لا يقل عن خمسة (5) اسئلة و أربع خيارات الاختيار من متعدد كل منها يستحق نقاطًا متساوية لا يتم حسم أي درجة للأسئلة التي تُركت فارغة أو تمت الإجابة عليها بشكل غير صحيح في اختبار الاختيار من متعدد. تخصص للممتحنين أثناء الامتحان متوسط دقيقتين للإجابة عن كل سؤال. يعتبر المرشح الذي يجيب على 70% على الأقل من الأسئلة بشكل صحيح في الامتحان الكتابي ناجحا. يجب أن تختبر أسئلة الامتحان كل عبارات المعلومات (الملحق A7-2) المراد قياسها في هذه الوحدة.

8 b) الامتحان المعتمد على الأداء

(P1) يجري الاختبار القائم على الأداء للوحدة A7 وفقًا لقائمة تدقيق "المهارات والكفاءات" في الملحق A7-2. تحدد قائمة تدقيق المهارات والكفاءات الخطوات الحاسمة التي يجب على المرشح إنجازها. لكي ينجح العضو المرشح في امتحان الأداء يجب أن يُظهر نجاح بنسبة 80% من الاختبار الكلي كحد أدنى بشرط أن يؤدي بنجاح جميع الخطوات الحاسمة. ضمن النطاق المحدد، يجب أن تتوافق مدة الفحص المعتمد على الأداء مع شروط التطبيق الفعلية. يجري الاختبار القائم على الأداء في بيئة عمل حقيقية أو واقعية. يجب قياس جميع أشكال التعبير عن المهارات والكفاءات (الملحق A7-2) باختبار قائم على الأداء بشكل كامل.		
8c) الشروط الأخرى حول القياس والتقييم		
مدة صلاحية الامتحانات المتوقعة للوحدة هي سنة واحدة من تاريخ النجاح في الامتحان. لا تتجاوز الفوارق الزمنية بين الامتحانات التي يتم اجتيازها للحصول على الوحدة سنة واحدة. مدة صلاحية وحدات الكفاءة هي سنتان اثنتان اعتبارا من تاريخ النجاح في الوحدة. يجري إنهاء ووقف الامتحان إذا تصرف المرشح بشكل يعرض سلامته وسلامة الآخرين للخطر.		
9	**المؤسسة / المؤسسات المُطّورة لوحدة الكفاءة**	اتحاد التجار والحرفيين الأتراك (TESK)
10	**لجنة التحقق 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)**	الموافقة الاولى 2013/12/25 - 2013/110 التحديث ذو الرقم 01 ، 2017/10/10 – 84/2017

ملحقات وحدة الكفاءة

الملحق -1 [A7]: المعلومات عن التدريب الموصى به للحصول على وحدة التحديث

1.القيام تحضير أطباق اللحوم الساخنة والباردة

1.1: طرق نقع اللحوم بحسب نوعها
1.2: تحضير أطباق اللحوم الواجب تقديمها ساخنة حسب النوع والتقنية حسب الوصفة
1.3: طرق تحضير أصناف اللحوم الباردة.
1.4: القيام بتحضير أطباق اللحوم المعدة للعرض

2. تحضير أطباق اللحوم الملفوفة

2.1: تحضير اللحوم بالشكل المناسب للتغليف
2.2: تحضير المادة الداخلية للغلاف حسب الوصفة
2.3: تحضير اللحم وحشوته وطبخه وفق تقنيته.

3.القيام بتحضير أطباق الأسماك والمأكولات البحرية

3.1: القيام بتحضير أطباق الأسماك والمأكولات البحرية حسب نوعها والتقنية حسب الوصفة وبأداة الطهي المناسبة
3.2: تحضير أطباق الأسماك والمأكولات البحرية لتقديمها

4. تطبيق انشطة الصحة والسلامة المهنية والنظافة وسلامة الأغذية وجودتها في بيئة العمل

4.1: المحافظة على الصحة والسلامة المهنية والانشطة البيئية في المكان التي يتم فيه تحضير المنتجات
4.2: شروط النظافة وسلامة الأغذية والجودة في المناطق التي يتم فيها تحضير الطعام.

الملحق [A7](-2: قائمة التدقيق المستخدمة في قياس وتقويم وحدة الكفاءة

a)المعلومات (BG)

رقم	افادة المعلومات	ما يتعلق بمعايير المحاسبية الدولية القِسم المعني	وحدة الكفاءة مقياس النجاح	اداة التقييم
BG.1	1.1: يشرح طرق نقع اللحوم حسب أنواعها.	H.1.3	1.1	T1
BG.2	يشرح طرق تحضير أصناف اللحوم الباردة.	,H.4.1-2 H.3.1-5	1.3	T1

b)المهارات والقدرات (BY)

رقم	مُصطلحيْ المهاراتِ والقدرات	ما يتعلق بمعايير المحاسبية الدولية القِسم المعني	مقياس نجاح وحدة الكفاءة	أداة التقييم
BY.1	تحضير أطباق اللحوم التي تقدم ساخنة حسب نوعها بتقنية مناسبة لوصفتها.	H.1.1ve7	1.2	P1
BY.2	القيام تحضير طبق اللحم المحضر لتقديمه حسب الأصول.	H.1.8, H.4.3	1.4	P1
BY.3	يجعل اللحم جاهزًا ليتم لفها باستخدام التقنيات المناسبة.	H.2.1	2.1	P1
BY.4	تحضر الحشوة ليتم لفها حسب الوصفة.	H.2.2	2.2	P1
BY.5	بتشكيل نوع الحشوة، واللحوم المحشية والتغليف حسب وصفته.	H.2.3-6	2.3	P1
BY.6	القيام بطهي غلاف اللحم المشكل وفقًا لتقنيته.	H.2.3-6	2.3	P1
BY.7	طبخ السمك المحدد وفقًا لنوعه وتقنيته.	H.5.2	3.1	P1
BY.8	يطبخ المنتج المائي المحدد وفقًا لتقنيته وصفته.	H.5.2	3.1	P1
BY.9	يستخدم أطباق / أوعية مناسبة لتقديم الأسماك والمأكولات البحرية.	H.5.3	3.2	P1
BY.10	استخدام الزينة المناسبة لتقديم الأسماك والمأكولات البحرية.	H.5.3	3.2	P1
(*) BY.11	القيام باستخدم معدات الوقاية الشخصية (أحذية العمل/ النعال، الغطاء، القناع، إلخ) المناسبة للوظيفة.	A.2.2	4.1	P1
BY.12	ان يرتدي ملابس العمل (ملابس العمل، المريلة، إلخ) أثناء العمل.	A.2.2	4.1	P1
BY.13	يتوجب يخلع الاكسسوارات (خاتم، قلادة, ساعة يد, بطاقة تعريفية وما شابه) قبل البدء بالعمل.	A.2.2	4.1	P1
(*) BY.14	استخدام المواقد والأفران (مثل الغاز / غاز البترول المسال والكهرباء ومواقد الفحم والأفران) وفقًا لتعليمات السلامة.	A.2.1-2	4.1	P1
(*) BY.15	يستخدم المعدات (الخلاط، مفرمة اللحم، قطّاعة البصل، مطحنة، سكاكين، إلخ) وفقًا لتعليمات السلامة.	A.2.1-2	4.1	P1
BY.16	اتخاذ احتياطات السلامة (مثل انسكاب الزيت والقشدة وما إلى ذلك على الأرض) في مناطق عمل المطبخ.	A.2.1-2	4.1	P1
BY.17	الحفاظ على نظافة اليدين في اثناء تحضير الطعام.	D.1.1-2	4.2	P1
(*)	تطبيق انشطة النظافة وسلامة الأغذية في معالجة اللحوم الحمراء	3.3: المادة. 11	4.2	P1

BY.18	والبيضاء ومخلفاتها.	و14		
(*) BY.19	تطبيق انشطة النظافة وسلامة الغذاء اثناء تحضير الأسماك والمأكولات البحرية.	3.3: المادة. 11 ve 14, H.1.6	4.2	P1
BY.20	استخدام موارد مثل الطاقة والمواد والمعدات بكفاءة واقتصادية في إعداد الطعام.	B.2.3, C.2.2-3	4.2	P1

(*) الخطوات الإلزامية الحاسمة للنجاح في الاختبار القائم على الأداء

13UY0182-4/A8 وحدة الكفاءة لتحضير الخضار وأطباق البقوليات وأجزاء الخضار

1	**اسم وحدة الكفاءة**	تحضير أطباق الخضار والبقول وزينة الخضار
2	**رمز المرجعية**	**A8/4-**13UY0182
3	**المستوى**	4
4	**قيمة الائتمان**	-
5	**A) تاريخ النشر**	2013/12/25
	B) رقم المراجعة/ التحديث	المراجعة الرقم: 01 التحديث رقم: 01
	C) تاريخ المراجعة/ التحديث	التحديث ذو الرقم 01 2017/10/10 -84/2017 التحديث ذو الرقم 01 .2020/06/10-1570
6	**المعيار المهني الذي يُشكل مصدر الموارد لوحدة الكفاءة**	
10UMS0110-4 الطباخ (المستوى4) المعايير المهنية الوطنية للطباخ		
7	**النتائج التعليمية**	

<u>النتيجة التعليمية الاولى (1): تطبق طرق طهي نباتية مختلفة.</u>

مقاييس النجاح:

1.1: يقوم بغلي الخضار ليصل للقوام المناسب.
1.2: يتم قلي الخضار في زيت بقوام مناسب.
1.3: طهي الخضار بالقوام المناسب عن طريق التبخير.
1.4: تحضير المزيج نباتي بتقنية مناسبة.

<u>النتيجة التعليمية الثانية (2): تحضير الخضار والبقوليات الطازجة.</u>

مقاييس النجاح:

2.1: التحضير الاولي للخضار والبقوليات.
2.2: تحضير أطباق الخضار أو البقوليات الطازجة حسب نوعها بتقنية مناسبة لوصفتها.

<u>النتيجة التعليمية الثالثة (3): تحضير الحشوة أو الحشو باللحم أو زيت الزيتون.</u>

مقاييس النجاح:

3.1: القيام بعمليات الحشو واللف والتحضير الأولي.
3.2: تحضير الحشوة أو الحشو باللحم أو زيت الزيتون حسب الوصفة.

<u>النتيجة التعليمية الرابعة (4): تحضير مزيج الخضار</u>

مقاييس النجاح:

4.1: تحضير البطاطس المهروسة بالطريقة الأساسية.
4.2: تحضير مقبلات الخضار عن طريق طهيها في الفرن بالقوام المناسب.
4.3: تحضير مقبلات نباتية في المقلاة بالطريقة المناسبة.
4.4: تحضير طبق جانبي نباتي حسب الوصفة على الشواية.

<u>النتيجة التعليمية الخامسة (5): المحافظة على الصحة والسلامة المهنية والنظافة وسلامة الأغذية وممارسات الجودة في بيئة العمل.</u>

مقاييس النجاح:

5.1: في البيئة التي يتم فيها إعداد المنتجات؛ يؤدي الصحة والسلامة المهنية والممارسات البيئية.
5.2: توفير شروط النظافة وسلامة الأغذية والجودة في المناطق التي يتم فيها تحضير الطعام.

8	**الاختبار والتقييم**

8 a) الامتحان النظري

(T1) اختبار الاختيار من متعدد: يتم إجراء الاختبار النظري لوحدة A8 وفقا لقائمة مراجعة "المعلومات" في الملحق A8-2. في الاختبار النظري يتم منح المرشحين امتحانًا كتابيًا (T1) مع ما لا يقل عن خمسة (5) اسئلة و أربع خيارات الاختيار من متعدد كل منها يستحق نقاطًا متساوية. لا يتم حسم أي درجة للأسئلة التي تُركت فارغة أو تمت الإجابة عليها بشكل غير صحيح في اختبار الاختيار من

متعدد. تخصص للممتحنين أثناء الامتحان متوسط دقيقتين للإجابة عن كل سؤال. يعتبر المرشح الذي يجيب على 70% على الأقل من الأسئلة بشكل صحيح في الامتحان الكتابي ناجحا. يجب أن تقيس أسئلة الامتحان كل عبارات المعلومات (الملحق 2-A8) المراد قياسها في هذه الوحدة.
8 b) الامتحان المعتمد على الأداء
(P1) يجري الاختبار القائم على الأداء للوحدة A6 وفقًا لقائمة تدقيق "المهارات والكفاءات" في الملحق 2-A8 تحدد قائمة تدقيق المهارات والكفاءات الخطوات الحاسمة التي يجب على المرشح إنجازها. لكي ينجح العضو المرشح في امتحان الأداء يجب أن يُظهر نجاح بنسبة 80% من الاختبار الكلي كحد أدنى بشرط أن يؤدي بنجاح جميع الخطوات الحاسمة. ضمن النطاق المحدد يجب أن تتوافق مدة الفحص المعتمد على الأداء مع شروط التطبيق الفعلية. يجري الاختبار القائم على الأداء في بيئة عمل حقيقية أو واقعية. يجب قياس جميع أشكال التعبير عن المهارات والكفاءات (الملحق 2-A8) باختبار قائم على الأداء.
8c) الشروط الأخرى حول القياس والتقييم
مدة صلاحية الامتحانات المتوقعة للوحدة هي سنة واحدة من تاريخ النجاح في الامتحان. لا تتجاوز الفوارق الزمنية بين الامتحانات التي يتم اجتيازها للحصول على الوحدة سنة واحدة. مدة صلاحية وحدات الكفاءة هي سنتان اثنتان اعتبارا من تاريخ النجاح في الوحدة. يجري إنهاء ووقف الامتحان إذا تصرف المرشح بشكل يعرض سلامته وسلامة الآخرين للخطر.

9	**المؤسسة / المؤسسات المُطّورة لوحدة الكفاءة**	اتحاد التجار والحرفيين الأتراك (TESK)
10	**لجنة التحقق 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)	الموافقة الاولى 2013/12/25 - 2013/110 التحديث ذو الرقم 01 ، 2017/10/10 – 84/2017

ملحقات وحدة الكفاءة

الملحق – 1 [A8]: معلومات عن التدريب الموصى به للحصول عل وحدة الكفاءة

1. طرق طبخ الخضار
1.1: يقوم بغلي الخضار ليصل للقوام المناسب.
1.2: يتم قلي الخضار في زيت بقوام مناسب.
1.3: طهي الخضار بالقوام المناسب عن طريق التبخير.
1.4: القيام بتحضير المزيج نباتي بالتقنية الصحيحة

2. تحضير أطباق الخضار والبقوليات الطازجة
2.1: اعمال التحضير الاولي للخضار والبقوليات.
2.2: تحضير أطباق الخضار أو البقوليات الطازجة حسب نوعها بتقنية مناسبة لوصفتها.

3. تحضير الحشوة والحشو باللحم وزيت الزيتون
3.1: تحضير حشوة التعبئة واللف.
3.2: تحضير اللحم المحشي وزيت الزيتون المحشو والمحشي بالطريقة حسب الوصفة

4. تحضير مقبلات الخضار
4.1: تحضير البطاطس المهروسة بالطريقة الأساسية.
4.2: القيام بتحضير المقبلات النباتية من خلال طهيها في الفرن بالقوام المناسب
4.3: تحضير مقبلات نباتية في المقلاة بالطريقة المناسبة.
4.4: تحضير طبق جانبي نباتي حسب الوصفة على الشواية.

5. تطبيق انشطة الصحة والسلامة المهنية والنظافة وسلامة الأغذية وجودتها في بيئة العمل
5.1: اجراءات تطبيقات الصحة والسلامة المهنية والانشطة البيئية في المكان التي يتم فيه تحضير الطعام
5.2: شروط النظافة وسلامة الأغذية والجودة في المناطق التي يتم فيها تحضير الطعام.

الملحق-2[A8]: قائمة مرجعية تستخدم في تقويم وتقييم وحدة الكفاءة

a)المعلومات (BG)

رقم	افادة المعلومات	ما يتعلق بمعايير المحاسبية الدولية القِسم المعني	وحدة الكفاءة مقياس النجاح	اداة التقييم
BG.1	شرح طرق تشكيل الخضار حسب نوعها والوصفة.	I.1.1	2.1	T1
BG.2	القيام بشرح الطرق/ العمليات الأساسية لتحضير البقوليات للطبخ.	I.1.3, I.5.1	2.1	T1
BG.3	شرح الطرق/ العمليات الأساسية لإعداد الخضار للطهي.	I.1.3, I.5.1	2.1	T1

b)المهارات والقدرات (BY)

رقم	مُصطلحيْ المهاراتِ والقدرات	ما يتعلق بمعايير المحاسبية الدولية القِسم المعني	مقياس نجاح وحدة الكفاءة	أداة التقييم
BY.1	يتم غلي الخضار بطريقة تجعل لونها ونضارتها في التناسق المناسب.	I.2.1-2, L.2.1-3, L.8.1-3	1.1	P1
BY.2	يتم قلي الخضار مع التأكد من عدم امتصاصها الزيت وان تحافظ على لونها.	I.3.1-3, L.1.1-3	1.2	P1
BY.3	القيام بطهي الخضار بالبخار بقوام يحافظ على لونها ونضارتها.	L.6.1-2	1.3	P1
BY.4	يغلي الخضار لعمل المزيج ومن ثم يدخله الفرن.	I.4.1-2	1.4	P1
BY.5	القيام بخبزها حسب وصفة مزيج الخضار بالتقنية المناسبة.	I.4.1-2	1.4	P1
BY.6	وفقًا لنوع الخضروات الطازجة، يتم التحضير للطهي وفقًا لوصفتها وتقنيتها.	I.1.1-3, I.5.1	2.1	P1
BY.7	يتم تحضير البقوليات للطهي وفقًا لوصفتها وتقنيتها ووفقا لأنواعها	I.1.1-3, I.5.1	2.1	P1
BY.8	يحضر طبق الخضار الطازج بالتقنية المطلوبة حسب الوصفة.	I.5.2-5	2.2	P1
BY.9	اعداد البقوليات بتقنية حسب وصفتها.	I.5.2-5	2.2	P1
BY.10	القيام بالتحضير الأولي للمادة المراد تعبئتها أو لفها حسب تقنيتها.	I.1.2-4, I.6.1-5	3.1	P1
BY.11	تحضير الحشوة من نوع الحشوة / التغليف حسب الوصفة.	I.1.2-4, I.6.1-5	3.1	P1
BY.12	بتشكيل اللحم المحشي أو زيت الزيتون المحشو أو المحشي بتقنية مناسبة لوصفته.	I.6.6-8	3.2	P1
BY.13	يتم طبخ اللحم المحشي أو المحشي بزيت الزيتون أو اللفائف المحشوة بتقنية تتناسب مع وصفته.	I.6.6-8	3.2	P1
BY.14	تيتم تحضير البطاطس المهروسة حسب وصفته.	L.3.1-2	4.1	P1
BY.15	يتم تحضير طبق جانبي نباتي عن طريق طهيه في الفرن حسب الرغبة.	L.4.1-3	4.2	P1

رقم	مُصطلحيْ المهاراتِ والقدرات	ما يتعلق بمعايير المحاسبية الدولية القِسم المعني	مقياس نجاح وحدة الكفاءة	أداة التقييم
BY.16	يتم تحضير طبق جانبي خضار مشكلة بقليه في مقلاة (سوتيه) أو طهيه في العصير والصلصة الخاصة به حسب طريقته.	L.5.1-2, ,L.7.1-2	4.3	P1
BY.17	تحضر مقبلات الخضار عن طريق طبخها على الشواية حسب تقنيتها ووصفتها.	L.9.1-2	4.4	P1
(*) BY.18	القيام باستخدام معدات الوقاية الشخصية (أحذية العمل / النعال، الغطاء، القناع، إلخ) المناسبة للوظيفة.	A.2.2	5.1	P1
BY.19	ان يرتدي ملابس العمل (ملابس العمل، المريلة، إلخ) أثناء العمل.	A.2.2	5.1	P1
BY.20	يتوجب يخلع الاكسسوارات (خاتم، قلادة، ساعة يد, بطاقة تعريفية وما شابه) قبل البدء بالعمل.	A.2.2	5.1	P1
(*) BY.21	استخدام المواقد والأفران (الغاز / غاز البترول المسال والكهرباء ومواقد الفحم والأفران) وفقًا لتعليمات السلامة.	A.2.1-2	5.1	P1
(*) BY.22	يستخدم المعدات (الخلاط، مفرمة اللحم، قطّاعة البصل، مطحنة، سكاكين، إلخ) وفقًا لتعليمات السلامة.	A.2.1-2	5.1	P1
(*) BY.23	اتخاذ احتياطات السلامة (مثل انسكاب الزيت والقشدة في مناطق عمل المطبخ.	A.2.1-2	5.1	P1
BY.24	الحفاظ على نظافة اليدين في اثناء تحضير الطعام.	D.1.1-2	5.2	P1
(*) BY.25	يتم تطبيق أساليب النظافة والصرف الصحي وسلامة الأغذية في معالجة الخضروات والبقوليات.	3.3: المادة 11 و14, N.1.1	5.2	P1
BY.26	استخدام موارد مثل الطاقة والمواد والمعدات بكفاءة واقتصادية في إعداد الطعام.	B.2.3, C.2.2-3	5.2	P1

(*) الخطوات الإلزامية الحاسمة للنجاح في الاختبار القائم على الأداء

A9 / 13UY0182-4 وحدة كفاءة لتحضير أنواع المعجنات والأرز والمعجنات

1	**اسم وحدة الكفاءة**	تحضير أصناف المعجنات والأرز والمعكرونة
2	**رمز المرجعية**	A9/**4**-13UY0182
3	**المستوى**	4
4	**قيمة الائتمان**	-
5	**A) تاريخ النشر**	2013/12/25
	B) رقم المراجعة/ التحديث	المراجعة الرقم: 01 التحديث رقم: 01
	C) تاريخ المراجعة/ التحديث	التحديث ذو الرقم 01 2017/10/10 -84/2017 التحديث ذو الرقم 01 .2020/06/10-1570
6	**المعيار المهني الذي يُشكل مصدر الموارد لوحدة الكفاءة**	
10UMS0110-4 الطباخ (المستوى 4) المعايير المهنية الوطنية للطباخ		
7	**النتائج التعليمية**	

<u>النتيجة التعليمية الاولى (1): تحضير نوع (أنواع) المعجنات.</u>

مقاييس النجاح:

1.1: تحضير العجين المصنوع عن طريق التحديد وعجينة الخميرة حسب الطريقة.

1.2: يتم تحضير نوع (أنواع) المعجنات باستخدام عجينة محضرة عن طريق التحديد.

<u>النتيجة التعليمية الثانية (2): تحضير نوع (أنواع) الأرز والمعكرونة.</u>

مقاييس النجاح:

2.1: تحضير الارز بالتحضير المسبق للأرز والتحميص بحسب الوصفة.

2.2: تحضير عجينة المكرونة حسب الطريقة.

2.3: تحضير نوع (أنواع) المعكرونة بالطريقة المناسبة والاتساق المناسب.

<u>النتيجة التعليمية الثالثة (3): القيام بتطبيق انشطة الصحة والسلامة المهنية في منطقة العمل.</u>

مقاييس النجاح:

3.1: المحافظة على الصحة والسلامة المهنية و الانشطة البيئية في المكان التي يتم فيه تحضير الطعام

3.2: توفير شروط النظافة وسلامة الأغذية والجودة في المناطق التي يتم فيها تحضير الطعام.

8	**الاختبار والتقييم**	

8 a) الامتحان النظري

لا يوجد امتحان نظري للوحدة A9.

8 b) الامتحان المعتمد على الأداء

(P1) يجري الاختبار القائم على الأداء للوحدة A9 وفقًا لقائمة تدقيق "المهارات والكفاءات" في الملحق A9-2. تحدد قائمة تدقيق المهارات والكفاءات الخطوات الحاسمة التي يجب على المرشح إنجازها. لكي ينجح العضو المرشح في امتحان الأداء يجب أن يُظهر نجاح بنسبة 80% من الاختبار الكلي كحد أدنى بشرط أن يؤدي بنجاح جميع الخطوات الحاسمة. ضمن النطاق المحدد يجب أن تتوافق مدة الفحص المعتمد على الأداء مع شروط التطبيق الفعلية. يجري الاختبار القائم على الأداء في بيئة عمل حقيقية أو واقعية. يجب قياس جميع أشكال التعبير عن المهارات والكفاءات (الملحق A9-2) باختبار قائم على الأداء بشكل كامل.

8c) الشروط الأخرى حول القياس والتقييم

من أجل اعتبار المرشح ناجحاً من الوحدة المذكورة يجب أن ينجح في امتحان **P1**. مدة صلاحية وحدة الكفاءة سنتان من تاريخ إنجاز الوحدة.

يجري إنهاء ووقف الامتحان إذا تصرف المرشح بشكل يعرض سلامته وسلامة الآخرين للخطر.

9	**المؤسسة / المؤسسات**	اتحاد التجار والحرفيين الأتراك (TESK)

	المُطَورة لوحدة الكفاءة	
10	**لجنة التحقق 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)**	الموافقة الاولى 2013/12/25 - 2013/110 التحديث ذو الرقم 01 ، 2017/10/10 – 84/2017

ملحقات وحدة الكفاءة

الملحق -1 [A9]: معلومات عن التدريب الموصى به للحصول على وحدة الكفاءة

1. تحضير أنواع المعجنات
1.1: تحضير العجين المحدد وعجينة الخميرة حسب الطريقة
1.2: تحضير أنواع المعجنات باستخدام العجين المحضر المحدد

2. تحضير أصناف الأرز والمعكرونة
2-1: تحضير الأرز بطريقته حسب وصفته بتحضيره الأولي
2.2: تحضير عجينة المكرونة حسب طريقتها
2.3: تحضير أنواع المكرونة بالطريقة المناسبة وبالقوام المناسب

3. تطبيقات الصحة والسلامة المهنية والنظافة وسلامة الأغذية وجودتها في بيئة العمل
3.1: تطبيقات الصحة والسلامة المهنية والانشطة البيئية في المكان التي يتم فيه تحضير الطعام
3.2: في البيئة التي يتم فيها تحضير الطعام؛ شروط النظافة وسلامة الأغذية وجودتها

الملحق-2[A9]: قائمة مرجعية تستخدم في تقويم وتقييم وحدة الكفاءة

a)المعلومات (BG)

رقم	افادة المعلومات	ما يتعلق بمعايير المحاسبية الدولية القِسم المعني	وحدة الكفاءة مقياس النجاح	اداة التقييم
	-			

b)المهارات والقدرات (BY)

رقم	مُصطلحيْ المهاراتِ والقدرات	ما يتعلق بمعايير المحاسبية الدولية القِسم المعني	مقياس نجاح وحدة الكفاءة	أداة التقييم
BY.1	اعداد العجينة المناسبة على طريقتها بعد اختبارها	F.1.2, F.2.1-2	1.1	P1
BY.2	تحضير عجينة الخميرة بحسب طريقتها	F.1.2, F.2.1-2	1.1	P1
BY.3	تحضر المادة الداخلية من نوع المعجنات المحضرة بالتعرف عليها طبقا لوصفتها.	F.1.1	1.2	P1
BY.4	تشكل العجينة، المطابقة للطلب باستخدام المادة الداخلية.	F.2.3	1.2	P1

رقم	مُصطلحيْ المهاراتِ والقدرات	ما يتعلق بمعايير المحاسبية الدولية القِسم المعني	مقياس نجاح وحدة الكفاءة	أداة التقييم
BY.5	يطبخ الصنف المحضر بالعجين المصنوع من خلال تحديده وفقًا لشكلها	F.2.4	1.2	P1
BY.6	القيام بالتحضير الأولي للمواد التي ستتد الارز وفقًا لتقنيتها.	J.1.1-2	2.1	P1
BY.7	يحضر الارز حسب وصفته بطريقة التحريك.	J.2.1-3	2.1	P1
BY.8	يتم تحضير الارز حسب وصفته بطريقة التحريك.	J.3.1-4	2.1	P1
BY.9	تحضير عجينة المكرونة حسب الطريقة.	F.1.2, F.3.1-2	2.2	P1
BY.10	تطبخ نوع المعكرونة بالطريقة حسب الوصفة وبطريقة لا تصبح عجيناً لزجاً وحيوية كافية.	F.3.3-5, J.4.1-4	2.3	P1
(*) BY.11	القيام باستخدم معدات الوقاية الشخصية (أحذية العمل / النعال، الغطاء، القناع، إلخ) المناسبة للوظيفة.	A.2.2	3.1	P1
BY.12	ان يرتدي ملابس العمل (ملابس العمل، المريلة، إلخ) أثناء العمل.	A.2.2	3.1	P1
BY.13	يخلع الاكسسوارات (خاتم، قلادة، ساعة يد، بطاقة تعريفية وما شابه) قبل البدء بالعمل.	A.2.2	3.1	P1
(*) BY.14	استخدام المواقد والأفران (الغاز/ غاز البترول المسال والكهرباء ومواقد الفحم والأفران) وفقًا لتعليمات السلامة.	A.2.1-2	3.1	P1
(*) BY.15	يستخدم المعدات (الخلاط، مفرمة اللحم، قطّاعة البصل، مطحنة، سكاكين، إلخ) وفقًا لتعليمات السلامة.	A.2.1-2	3.1	P1
(*) BY.16	اتخاذ احتياطات السلامة (مثل انسكاب الزيت والقشدة في مناطق عمل المطبخ و مثلها من المواد)	A.2.1-2	3.1	P1
BY.17	الحفاظ على نظافة اليدين في اثناء تحضير الطعام.	D.1.1-2	3.2	P1
(*) BY.18	تطبيق أساليب النظافة والصرف الصحي وسلامة الأغذية في معالجة المعجنات والأرز ومواد المعكرونة.	3.3: المادة 11 و14, N.1.1	3.2	P1
BY.19	استخدام موارد مثل الطاقة والمواد والمعدات بكفاءة واقتصادية في إعداد الطعام.	B.2.3, C.2.2-3	3.2	P1

(*) الخطوات الإلزامية الحاسمة للنجاح في الاختبار القائم على الأداء

A10/13UY0182-4 وحدة الكفاءة لتحضير الحلويات الأساسية

1	**اسم وحدة الكفاءة**	تحضير انواع الحلويات الرئيسية
2	**رمز المرجعية**	**A10/4-**13UY0182
3	**المستوى**	4
4	**قيمة الائتمان**	-
5	**A) تاريخ النشر**	2013/12/25
	B) رقم المراجعة/ التحديث	المراجعة الرقم: 01 التحديث رقم: 01
	C) تاريخ المراجعة/ التحديث	التحديث ذو الرقم 01 2017/10/10-84/2017 التحديث ذو الرقم 01 .2020/06/10-1570
6	**المعيار المهني الذي يُشكل مصدر الموارد لوحدة الكفاءة**	
10UMS0110-4 الطباخ (المستوى 4) المعايير المهنية الوطنية للطباخ		
7	**النتائج التعليمية**	

<u>النتيجة التعليمية الاولى (1): تحضير الحليب أو الشوكولاتة أو حلوى العجين.</u>

مقاييس النجاح:

1.1: تحضير الحليب أو حلوى الشوكولاتة عن طريق طهيها حسب الوصفة.

1.2: تحضير حلوى المعجنات للتقديم عن طريق طبخها حسب الوصفة.

<u>النتيجة التعليمية الثانية (2): تحضير حلوى الفاكهة والكومبوت.</u>

مقاييس النجاح:

2.1: تحضير حلوى الفاكهة حسب الوصفة.

2.2: تحضير شراب قطع الفواكه.

<u>النتيجة التعليمية الثالثة (3): القيام بتطبيق انشطة الصحة والسلامة المهنية في مكان العمل.</u>

مقاييس النجاح:

3.1: المحافظة على الصحة والسلامة المهنية والانشطة البيئية في المكان التي يتم فيه تحضير الطعام

3.2: توفير شروط النظافة وسلامة الأغذية والجودة في المناطق التي يتم فيها تحضير الطعام.

8	**الاختبار والتقييم**	

8 a) الامتحان النظري

لا يوجد امتحان نظري للوحدة A10.

8 b) الامتحان المعتمد على الأداء

(P1) يجري الاختبار القائم على الأداء للوحدة A10 وفقًا لقائمة تدقيق "المهارات والكفاءات" في الملحق A10-2. تحدد قائمة تدقيق المهارات والكفاءات الخطوات الحاسمة التي يجب على المرشح إنجازها. لكي ينجح العضو المرشح في امتحان الأداء يجب أن يُظهر نجاح بنسبة 80% من الاختبار الكلي كحد أدنى بشرط أن يؤدي بنجاح جميع الخطوات الحاسمة. ضمن النطاق المحدد يجب أن تتوافق مدة الفحص المعتمد على الأداء مع شروط التطبيق الفعلية. يجري الاختبار القائم على الأداء في بيئة عمل حقيقية أو واقعية. يجب قياس جميع أشكال التعبير عن المهارات والكفاءات (الملحق A10-2) باختبار قائم على الأداء بشكل كامل.

8c) الشروط الأخرى حول القياس والتقييم

من أجل اعتبار المرشح ناجحاً من الوحدة المذكورة يجب أن ينجح في امتحان **P1**. مدة صلاحية وحدة الكفاءة سنتان من تاريخ إنجاز الوحدة.

يجري إنهاء ووقف الامتحان إذا تصرف المرشح بشكل يعرض سلامته وسلامة الآخرين للخطر.

9	**المؤسسة / المؤسسات**	اتحاد التجار والحرفيين الأتراك (TESK)

	المُطَورة لوحدة الكفاءة	
10	**لجنة التحقق 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)	الموافقة الاولى 2013/12/25 - 2013/110 التحديث ذو الرقم 01 ، 2017/10/10 – 84/2017

ملحقات وحدة الكفاءة

الملحق- 1 [A10]: معلومات عن التدريب الموصى به للحصول وحدة الكفاءة

1. تحضير حلويات الحليب والشوكولاتة والمعجنات
1.1: تحضير حلوى الحليب والشوكولاتة حسب الوصفة
1.2: طهي العجينة حسب الوصفة وتحضيرها للتقديم

2. تحضير حلوى الفاكهة وشراب قطع الفواكه.
2.1: تحضير حلوى الفاكهة حسب الوصفة
2.2: تحضير شراب قطع الفواكه

3. تطبيقات الصحة والسلامة المهنية والنظافة وسلامة الأغذية وجودتها في بيئة العمل
3.1: تطبيقات الصحة والسلامة المهنية والانشطة البيئية في المكان التي يتم فيه تحضير الطعام
3.2: في البيئة التي يتم فيها تحضير الطعام؛ شروط النظافة وسلامة الأغذية وجودتها

الملحق-2 [A10]: قائمة مرجعية تستخدم في تقويم وتقييم وحدة الكفاءة

a)المعلومات (BG)

رقم	افادة المعلومات	ما يتعلق بمعايير المحاسبية الدولية القِسم المعني	وحدة الكفاءة مقياس النجاح	اداة التقييم
	-			

b)المهارات والقدرات (BY)

رقم	مُصطلحيْ المهاراتِ والقدرات	ما يتعلق بمعايير المحاسبية الدولية القِسم المعني	مقياس نجاح وحدة الكفاءة	أداة التقييم
BY.1	تحضر حلوى الحليب أو الشوكولاتة حسب وصفتها.	O.1.1	1.1	P1
BY.2	تحضير عجينة الفطائر حسب وصفتها.	,O.1.2	1.2	P1
BY.3	القام بتشكيل عجينة الفطائر حسب وصفتها.	O.1.3	1.2	P1
BY.4	تحضير شراب من نوع الحلوى في تناسق مناسب لوصفته.	,O.1.4	1.2	P1
BY.5	تحضر الحلوى العجين بالقوام المناسب وتضيف الشراب وفقًا لتقنيتها.	O.1.5	1.2	P1
BY.6	القيام بتشكيل الفاكهة والمكونات الأخرى لنوع حلوى الفاكهة وفقًا لوصفتها.	O.2.1	2.1	P1
BY.7	القيام بتحضير حلوى الفاكهة المتنوعة عن طريق طبخها لتقديمها.	O.2.2-3	2.1	P1
BY.8	تحضير الفاكهة والمجففات المطلوبة لشراب قطع الفواكه وفقًا	O.3.1	2.2	P1

رقم	مُصطلحيْ المهاراتِ والقدرات	ما يتعلق بمعايير المحاسبية الدولية القِسم المعني	مقياس نجاح وحدة الكفاءة	أداة التقييم
	للوصفة.			
BY.9	تحضير شراب قطع الفواكه عن طريق الطهي.	O.3.2	2.2	P1
(*) BY.10	القيام باستخدم معدات الوقاية الشخصية (أحذية العمل / النعال، الغطاء، القناع، إلخ) المناسبة للوظيفة.	A.2.2	3.1	P1
BY.11	ان يرتدي ملابس العمل (ملابس العمل، المريلة، إلخ) أثناء العمل.	A.2.2	3.1	P1
BY.12	يخلع الاكسسوارات (خاتم، قلادة، ساعة يد، بطاقة تعريفية وما شابه) قبل البدء بالعمل.	A.2.2	3.1	P1
(*) BY.13	استخدام المواقد والأفران (الغاز / غاز البترول المسال والكهرباء ومواقد الفحم والأفران) وفقًا لتعليمات السلامة.	A.2.1, A.2.2	3.1	P1
(*) BY.14	يستخدم المعدات (الخلاط، مفرمة اللحم، قطّاعة البصل، مطحنة، سكاكين، إلخ) وفقًا لتعليمات السلامة.	A.2.1, A.2.2	3.1	P1
(*) BY.15	اتخاذ احتياطات السلامة (مثل انسكاب الزيت والقشدة في مناطق عمل المطبخ.الخ)	A.2.1, A.2.2	3.1	P1
BY.16	الحفاظ على نظافة اليدين في اثناء تحضير الطعام.	D.1.1, D.1.2	3.2	P1
(*) BY.17	القيام بتطبيق طرق النظافة والصرف الصحي وسلامة الأغذية اثناء تجهيز مواد الحلوى.	3.3: المادة 11 و14, N.1.1	3.2	P1
BY.18	استخدام موارد مثل الطاقة والمواد والمعدات بكفاءة واقتصادية اثناء إعداد الطعام.	B.2.3, C.2.2-3	3.2	P1

(*) الخطوات الإلزامية الحاسمة للنجاح في الاختبار القائم على الأداء

ملحقات الكفاءة

الملحق 1 : وحدات الكفاءة

13UY0182-4/A1: الصحة والسلامة المهنية وطرق حماية البيئة
13UY0182-4/A2: تنظيم العمل والتطوير المهني
13UY0182-4/A3: الجودة والأمن الغذائي والنظافة
13UY0182-4/A4: المواد الاساسية
13UY0182-4/A5: تحضير الحساء
13UY0182-4/A6: تجهيز الصلصات والمقبلات والسلطات وطبخ البيض
13UY0182-4/A7: تحضير أطباق اللحوم والمأكولات البحرية
13UY0182-4/A8: تحضير أطباق الخضار والبقول وزينة الخضار
13UY0182-4/A9: تحضير أصناف المعجنات والأرز والمعكرونة
A10/4-13UY0182: تحضير انواع الحلويات الرئيسية

الملحق2: المصطلحات والرموز والاختصارات

اللحم المحشو (الملفوف): لفائف اللحم.

صلصة البشاميل: نوع من الصلصة البيضاء المحضرة بالحليب **والدقيق** والزبدة.

التلوث العابر: تلوث المواد الضارة بالمنتج نتيجة الممارسات غير الصحيحة للموظفين أثناء الإنتاج وعدم الامتثال لقواعد النظافة والصرف الصحي.

المقبلات: أطعمة مثل الخضار والبطاطس والأرز المعدة لتزيين الوجبة الرئيسية أو مكملة لها مثل اللحوم والأسماك.

الغراتان: تقنية طهي الطعام بإضافة الجبن بالأعلى.

النظافة: جميع الاحتياطات الواجب اتخاذها للحفاظ على نظافة الجسم والبيئة من أجل حياة صحية والحماية من الأمراض.

ISCO: التصنيف المعياري الدولي للمهن.

ISO: منظمة المعايير الدولية.

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.

التجميد: عملية حفظ المنتجات مثل الدجاج واللحوم في سائل محضر من مختلف البهارات والأعشاب والخل وزيت الزيتون لفترة زمنية معينة قبل الطهي من أجل التليين وإضافة النكهة.

طريقة طبخ: تقنية الطبخ بدون غليان في الماء المغلي.

الوصفة: وصفة طعام/ وصفات.

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

المخاطر: (İSG)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.

العنف: تأثير المواد الغذائية الملوثة والمضرة بالصحة والتي لا ينبغي أن تكون موجودة في الغذاء والبيئة التي يتم إنتاجها فيها ومسببة الإضرار بصحة الإنسان.

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

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

الملحق 3: مسارات التقدم الأفقية والرأسية في المهنة

-

ملحق 4: معايير المُقيّم.

يجب أن يكون المقيمون الذين سيتم تعيينهم في عمليات التقييم لمؤهلات مهنة الطاهي (المستوى 4) حاصلين على أحد الكفاءات التالية:

- ان يكون يتمتع بخبرة لا تقل عن عشر سنوات كمدير مطبخ في مجال المطبخ بقطاع خدمات الأغذية والمشروبات.
- ان يكون متخرج من مؤسسات التعليم الثانوي في مجال خدمات الأطعمة والمشروبات والطهي ولديه ست سنوات على الأقل من الخبرة في هذا القطاع في مهنة مدير المطبخ.
- بعد التخرج من مجال خدمات الأغذية والمشروبات في مؤسسات التعليم العالي ولديه خبرة لا تقل عن أربع سنوات في مهنة مدير المطبخ.
- لمنح التعليم في مجال خدمات الأغذية والمشروبات في مؤسسات التعليم الثانوي لمدة أربع سنوات على الأقل.
- أن يكون قد تلقى تعليمًا في مجال خدمات الأغذية والمشروبات في مؤسسات التعليم العالي لمدة ثلاث سنوات على الأقل.

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 بها والمعايير المهنية الوطنية ذات العلاقة، وضمان الجودة في القياس والتقييم والصحة والسلامة المهنية.