



الوطنية للتشغيل والتدريب  
National Employment & Training

الشركة الوطنية للتشغيل والتدريب

اسم البرنامج  
عامل تخليل / خضراوات مشكلة

مستوى البرنامج  
محدد مهارات

## معلومات عامة

1. **القطاع المهني:** القطاع الزراعي.

2. **اسم البرنامج:** عامل تخليل / خضراوات مشكلة.

3. **المستوى المهني:** محدد مهارات.

4. **شروط الالتحاق بالبرنامج:**

- (1) أن يكون أردني الجنسية.
- (2) أن يكون حسن السيرة والسلوك.
- (3) أن يكون لائق صحي وبدني.
- (4) أن يكون العمر من (18-35) عام.
- (5) أن يجيد القراءة والكتابة ويجتاز فحص القبول المقرر.

5. **الامتيازات:**

- (1) مصروف جيب.
- (2) اللباس المهني.
- (3) شهادة كفاءة مهنية وشهادة مزاولة وبطاقة ID.
- (4) شهادة مهارات حياتية ومهارات ريادية ومهارات استخدامية لمن يجتازها.

6. **وصف العمل حسب التوصيف المهني:**

**الوصف المختصر:** يعمل منفردا أو تحت إشراف فني تصنيع غذائي و يقوم باستلام المواد الأولية،مثل:الخضراوات و الخل و السكر و التوابل ،وتجهيزها ،وتخليل الخضار،وتعبئة المنتج وحفظه،وتنظيف الأوعية و الأدوات ، و تطبيق اجراءات و تعليمات السلامة و الصحة المهنية .

**الوصف التفصيلي:** استلام الخضراوات،مثل: الزهرة و الجزر والخيار والفلف الحلو و البندورة الخضراء و الفلفل الحاروالفاصوليا الخضراء و الإضافات ،مثل: الثوم و الملح و الخل و السكر، و تفقد جودتها و مطابقتها للمواصفات. تقطيع الخضراوات قطعاً صغيرة، و إزالة العروق، و خلط الخضراوات جيدا ،ووضع الخضار بالأوعية المناسبة ،وإضافة الثوم المفروم و الفلفل الحار ،وتحضير المحلول الملحي من الماء و الملح و زيت الزيتون و السكر و الخل و الليمون ،وصب المحلول على الخضار ،وتحريك محتوى الوعاء،وتفقد تخلل المحلول

بين الخضار، وإضافة الزيت، وإغلاق الوعاء جيداً، وضبط الفراغ الهوائي، وضبط عملية تخليل الخضراوات، وتفقد مطابقة المنتج للمواصفات المطلوبة من حيث النضج و الطعم .  
تعبئة المنتج في عبوات مناسبة و بحسب الأوزان المطلوبة، وحفظ المنتج في ظروف مناسبة من حيث درجة الحرارة و الرطوبة .تنظيف الأوعية و الأدوات ،وتفقد نظافتها. تطبيق اجراءات و تعليمات السلامة و الصحة المهنية .

## وصف هيكل البرنامج بما في ذلك التفاصيل المتعلقة بالوحدات حسب المنهاج:

رقم الوحدة	عنوان الوحدة
1.	التعرف على مهنة جبان
2.	السلامة والصحة المهنية الزراعية
3.	أهمية التصنيع الغذائي
4.	تصنيع الألبان والأجبان
5.	التسويق

### 1. وصف الكيفية التي يتم فيها تغطية المهارات الأساسية الواردة في هذا المؤهل:

- 1) إعطاء المتدربين حصص علوم المهنة بالتزامن مع التدريب العملي في المشغل.
- 2) توزيع المتدربين في محطات العمل على شكل مجموعات.
- 3) إشراك جميع المتدربين في الأعمال الإنتاجية والصيانة لاكتساب المهارات الفنية والخبرة
- 4) تشجيع التدريب الميداني.
- 5) مشاركة المتدربين في أعمال الصيانة الوقائية والعلاجية.
- 6) تطبيق متطلبات السلامة والصحة المهنية والالتزام بها من قبل المتدربين والمدرسين.
- 7) تدريس المهارات الاستخدامية جنباً إلى جنب مع علوم المهنة (السلامة والصحة المهنية، مهارات الحاسوب، جواز سفر للنجاح / المهارات الحياتية).

## 2. وصف الكيفية التي يتم فيها تنفيذ إدارة وتنظيم هذا المؤهل:

- 1) يتم إعداد خطة تدريبية مسبقاً بدءاً من اليوم الأول للدورة وانتهاءً باليوم الأخير الذي تنتهي فيه الدورة وتتضمن التقويم وتوزيع الحصص النظرية والعملية والمهارات الاستخدامية على مدار الدورة.
- 2) إعداد البرنامج التدريبي للدورة والتي تتضمن (المنهاج العام والمنهاج المفصل والبرنامج الأسبوعي).
- 3) عمل ملف لكل متدرب يتم من خلاله الاحتفاظ بجميع الوثائق التدريبية ونتائج التحصيل العلمي والسلوك لكل متدرب.
- 4) إعداد ملف الحضور والغياب خلال الدورة.
- 5) تطبيق تعليمات الفصل سواء ذلك متعلقاً بالغياب أو السلوك.

## 3. إجراءات ضبط الجودة المتبعة لهذا المؤهل:

- 1) تدقيق ومتابعة سجلات الحضور والغياب.
- 2) تدقيق ومتابعة نتائج المتدربين.
- 3) تدقيق ومتابعة سجلات تبين مستوى أداء كل متدرب وتشمل المهارات المكتسبة وغير المكتسبة.
- 4) تدقيق ومتابعة تقويم أداء المتدربين للتمارين العملية.
- 5) الزيارات الميدانية / ضبط الجودة من قبل المعنيين.
- 6) اتباع نظام جودة الاختبارات من حيث الأعداد والإجراء والإشراف واستخراج واحتساب العلامات التحصيلية.
- 7) تدقيق ومتابعة نظام جودة منح الشهادات.

## 4. الإجراءات التي ينفذها مركز الاعتماد وضبط الجودة:

- 1) القيام بزيارات ميدانية للمتدربين في مواقع التدريب.
- 2) اطلاع مركز الاعتماد وضبط الجودة على نتائج التحصيل العلمي للمتدربين.
- 3) طلب محافظ سجل الأداء للمتدربين.
- 4) اعتماد النتائج النهائية للمتدربين ومنح الناجحين منهم إجازة مزاولة المهنة.
- 5) إصدار بطاقات الهوية المهنية ID Card.

## 5. الدوام:

- 1) تكون أيام العمل للمتدربين خمسة أيام في الأسبوع الواحد من يوم الأحد ولغاية يوم الخميس ويكون يومي الجمعة والسبت عطلة أسبوعية مدفوعة الأجر خلال مرحلتي التدريب الوطني والتدريب المهني.
- 2) يبدأ العمل بالدوام الرسمي في معاهد التدريب خلال مرحلتي التدريب الوطني والتدريب المهني من الساعة 8:00 صباحاً ولغاية الساعة 14:00 بعد الظهر، ويتم تمديد الدوام في حال تطلب الأمر ذلك بتوصية من مسؤول المعهد وبموافقة المدير العام.
- 3) يعتبر الدوام خلال مرحلة التدريب في مواقع العمل (OJT) حسب الاتفاقية الموقعة بين المتدرب وصاحب العمل مع مراعاة قانون العمل والعمال.

