



دورة أساسيات الخبز الاحترافي وفنون الحلويات



AGILE LEADERS
Training Center



دورة أساسيات الخبز الاحترافي وفنون الحلويات

نظرة عامة

دورة أساسيات الخبز الاحترافي وفنون الحلويات لمدة أسبوع للعاملين في المخابز والحلويات والطهي ومشرفي الإنتاج وقادة خدمات الطعام، ويغادر المشاركون ومعهم ملف إنتاج الخبز وفنون الحلويات، تربط الدورة وظائف المكونات والعجائن والتخمير وضبط الخبز وتقييم الجودة بسجلات المردود والتشطيب وسلامة الغذاء لتحقيق ثبات الإنتاج. يقدم أجايل للتدريب أساسيات الخبز الاحترافي وفنون الحلويات بأدوات تشغيلية تطبيقية.

الفئة المستهدفة

- فرق المخابز المسؤولة عن تحضير العجائن ومراقبة التخمير والخبز
- فرق الحلويات المسؤولة عن الكريعات والكعك والتارت والمعجنات
- فرق الإنتاج المسؤولة عن الصيغ والمردود والحصص وتنظيم العمل
- فرق الجودة المسؤولة عن سلامة الغذاء وثبات المنتج وتقييم العيوب
- المشرفون المسؤولون عن توحيد طرق الخلط والخبز والتشطيب

تفترض الدورة أن المشاركين يعملون في إنتاج المخبوزات أو الحلويات، وتترك التصميم الزخرفي المتقدم وتطوير خطوط الإنتاج الصناعية خارج النطاق.

الإدارات والقطاعات المستهدفة

تدعم الدورة الإدارات والقطاعات التي تنتج المخبوزات والحلويات وتضبط جودتها.

- إدارات إنتاج المخابز والحلويات
- عمليات الفنادق والمطاعم والتموين
- مطابخ المؤسسات وخدمات الطعام
- فرق ضمان الجودة وسلامة الغذاء
- وظائف تطوير المنتجات وضبط التكاليف



أهداف التعلم

بنهاية هذه الدورة، سيكون المشاركون قادرين على:

- تحليل وظائف المكونات وتوازن الصيغ
- تطبيق طرق الخلط والتخمير والتوريق المناسبة
- بناء سجلات الوزن والمردود وضبط الحصص
- تشخيص عيوب العجين والكعك والكريمات
- استخدام ضوابط الخبز والتبريد والتشطيب
- تقييم الجودة الحسية وثبات الإنتاج

جدول الدورة

اليوم 1: المكونات وضبط الصيغة

- خريطة وظائف المكونات وتفاعلاتها
- ورقة النسب المئوية للخباز وتوازن الصيغة
- سجل الوزن والمردود وضبط الحصص
- مصفوفة اختيار طريقة الخلط
- قائمة تحقق سلامة الغذاء ومسببات الحساسية

اليوم 2: العجائن والتخمير

- أداة تشخيص تطور الغلوتين والعجين
- سجل ضبط تخمير الخميرة
- منهج إنتاج العجائن الغنية
- دليل التوريق ومرونة الزبدة
- ورقة ضبط التخمير النهائي والخبز والتبريد



اليوم 3: العجائن المخفوقة والكعك والمعجنات

- منهج تهوية عجائن الكعك واستحلابها
- دليل التعامل مع العجين القصير والصلو
- مخطط ضبط تمدد عجينة الشو
- قائمة تحقق بنية الكعك الإسفنجي والنضج
- معيار تجميع التارت وجودة الخبز

اليوم 4: الكريعات والتشطيب والجودة

- ورقة نسب الكاسترد وضبط الطهي
- مصفوفة ثبات المارينغ والرغوات
- منحني ضبط تمييز الشوكولاتة
- معيار التزيين بالكيس والتغليف والتشطيب
- مراجعة الجودة الحسية والعيوب

اليوم 5: ممارسة الخبز وفنون الحلويات

- تمرين مقترح: تعديل الصيغة والمردود
- تمرين مقترح: تشخيص التخمر والخبز
- تمرين مقترح: تقييم الكريعات والبنية
- تمرين مقترح: التحقق من معيار التشطيب
- التمرين الختامي: ملف إنتاج الخبز وفنون الحلويات

التمارين التطبيقية

تستخدم الدورة أنشطة مقترحة من المخازن والحلويات والفنادق وخدمات الطعام.

- نشاط مقترح: تحويل صيغة إنتاج إلى أوزان ومردود وحصص مضبوطة.
- نشاط مقترح: تشخيص عجين مخمر ومقارنة مؤشرات التخمر والخبز والتبريد.
- نشاط مقترح: تقييم كريعات وكعك ومعجنات باستخدام معايير البنية والجودة الحسية.
- نشاط مقترح: تجميع أدوات الصيغة والإنتاج والجودة والتشطيب في ملف إنتاج.



الأسئلة الشائعة

لمن صممت دورة أساسيات الخبز وفنون الحلويات وماذا تفترض؟

صممت الدورة للعاملين في إنتاج المخبوزات والحلويات والطهي والإشراف والجودة ممن يستخدمون الصيغ وطرق التحضير وضوابط الإنتاج، وتفترض خبرة عملية أساسية في بيئة مطبخ أو إنتاج غذائي.

كيف تختلف أساسيات الخبز وفنون الحلويات عن التدريب المتقدم على تزيين الحلويات؟

تركز أساسيات الخبز وفنون الحلويات على وظائف المكونات والصيغ والعجائن والكريمات والخبز وثبات الجودة، بينما يركز التدريب المتقدم على تزيين الحلويات على تقنيات العرض والزخرفة والتكوين البصري.

لماذا تعد وظائف المكونات مهمة في الخبز الاحترافي؟

تحدد وظائف المكونات البنية والرطوبة والطراوة واللون والنكهة والتمدد والعمر التشغيلي، ويساعد تحليل تفاعلاتها على تعديل الصيغة وتشخيص العيوب دون الإخلال بتوازن المنتج.

كيف يضبط التخمر في إنتاج المخابز؟

يضبط التخمر بمراقبة حالة العجين وكمية الخميرة وحرارة العجين ومدة التخمر والرطوبة وحجم التمدد، ثم تسجيل النتائج وربطها بالتخمير النهائي والخبز والتبريد.

كيف تقيم جودة الحلويات بصورة ثابتة؟

تقيم الجودة بمعايير محددة للوزن والحجم والبنية واللون والنكهة والرطوبة والتشطيب، مع سجلات إنتاج وعينات مرجعية ومراجعة للعيوب تربط النتيجة بالصيغة والطريقة وظروف الخبز.

الخاتمة

يأخذ المشاركون ملف إنتاج الخبز وفنون الحلويات، ويضم أدوات الصيغ والمردود والتخمير والخبز والكريمات والتشطيب وتقييم الجودة. يربط الملف قرارات المكونات بمراحل الإنتاج ونتائج المنتج. ويساعد الفرق على تقليل تفاوت الصيغ وأخطاء المعالجة وعيوب البنية والتشطيب.



فئات الدورات التدريبية

الدورات التدريبية في مجال البيئة والاستدامة	الأعمال الزراعية والأمن الغذائي
دورات إدارة الجودة وتطوير العمليات	دورات إدارة الأزمات واستمرارية الأعمال
دورات إدارة المرافق والعقارات	دورات إدارة الرعاية الصحية
دورات إدارة و تحليل البيانات ودورات علم البيانات	دورات إدارة المنظمات غير الحكومية والعمل الإنساني والتنمية
دورات إدارة وعمليات الطيران	دورات إدارة و تطوير الموارد البشرية
دورات الاتصال الجماهيري و السياسات والعلاقات العامة	دورات الأمن السيبراني ودورات تقنية المعلومات
دورات التسويق وإدارة علاقات العملاء وإدارة المبيعات	دورات التدريب القانوني والمشتريات والتعاقدات
دورات الحكومة الرقمية والخدمات العامة	دورات التعليم وتطوير التعلم
دورات السكرتارية و إدارة المكاتب	دورات الحوكمة وإدارة المخاطر والامتثال
دورات الصحة والسلامة والأمن المهني	دورات الشحن والملاحة البحرية والموانئ
دورات الضيافة والسياحة	دورات الصيانة ودورات المجالات الهندسية المتنوعة
دورات المهارات الشخصية وتطوير الذات	دورات المحاسبة و التمويل و دورات الإدارة المالية
دورات في مجالات القيادة والإدارة	دورات حفظ التراث وإدارة المتاحف



فئات الدورات التدريبية

دورات معتمدة من قبل هيئات دولية

دورات قطاع النفط والغاز ودورات تقنية متنوعة

دورات مكتب إدارة المشاريع وإدارة المشاريع الرشيقة



مدن التدريب

أكرا غانا	أثينا اليونان	أبوظبي الإمارات العربية المتحدة
الدار البيضاء المغرب	استنبول تركيا	أمستردام هولندا
الكويت الكويت	القاهرة مصر	الدوحة قطر
باكو أذربيجان	باريس فرنسا	المنامة مملكة البحرين
براغ جمهورية التشيك	بانكوك تايلند	بالي جمهورية إندونيسيا
بورت لويس موريشيوس	برلين ألمانيا	برشلونة إسبانيا
تبليسي جورجيا	بوكيت تايلند	بورتو البرتغال
جنيف سويسرا	جاكرتا جمهورية إندونيسيا	تورنتو كندا
روما إيطاليا	دبي الإمارات العربية المتحدة	جوهانسبرغ جنوب إفريقيا
سان دييغو الولايات المتحدة الأمريكية	زيورخ سويسرا	زنبار تنزانيا
شم الشيخ مصر	سيول كوريا الجنوبية	سنغافورة سنغافورة
طشقند أوزبكستان	طرابزون تركيا	شيكاغو الولايات المتحدة الأمريكية



مدن التدريب

عن بعد منصة زووم	عمان المملكة الأردنية الهاشمية	طوكيو اليابان
كوالالمبور ماليزيا	فيينا النمسا	فرانكفورت ألمانيا
لانكاوي ماليزيا	لاغوس نيجيريا	كيب تاون جنوب إفريقيا
ماربيا اسبانيا	لندن المملكة المتحدة	لشبونة البرتغال
مونترال سويسرا	مسقط سلطنة عمان	مدريد إسبانيا
نيروبي كينيا	ميونخ ألمانيا	ميلان إيطاليا
	نيويورك الولايات المتحدة الأمريكية	نيس فرنسا