

نموذج بطاقة الوصف الوظيفي التحليلي

١. المعلومات الأساسية 			
١.١. معلومات أساسية عن الوظيفة			
مسمى الوظيفة	مدرّب انتاج طعام	نوع الوظيفة	عقد محدد المدة
الدائرة	مؤسسة التدريب المهني	الفئة الوظيفية	الفئة الأولى
الإدارة/المديرية	مديرية اقليم (الشمال/الوسط/الجنوب)	المجموعة النوعية	التدريبية
القسم/الشعبة	معهد التدريب المهني	المستوى	الثالث
مسمى وظيفة الرئيس المباشر	مدير معهد تدريب مهني	المسمى القياسي الدال	مدرّب
رمز الوظيفة		مسمى الوظيفة الفعلي	مدرّب انتاج طعام
حجم الموارد البشرية*		حجم موازنة الدائرة*	
*تعبأ لشاغلي وظائف المجموعة الثانية من الفئة العليا فقط.			
١.٢. موقع الوظيفة في الهيكل التنظيمي للدائرة 			
تقع الوظيفة في معهد التدريب المهني في مديرية اقليم (الشمال/الوسط/الجنوب) التي ترتبط ارتباطاً مباشراً برئيس بمدير المعهد.			
٢. الغرض من الوظيفة 			
٢.١ المهمة الرئيسية للوظيفة (الهدف من الوظيفة)			
تختص الوظيفة بالعمل على تدريب المتدربين على المهارات المعرفية والأدائية والاتجاهية وتقويم أدائهم وتوثيقه في مجال انتاج الطعام وضمان التزامهم بمعايير الجودة والسلامة الغذائية لتاهلهم لسوق العمل.			
٣. المهام والواجبات والمسؤوليات الرئيسية 			
٣.١ المهام التفصيلية والمسؤوليات			
- يحدد متطلبات تنفيذ الخطط التدريبية من التجهيزات والعدد والمواد الأولية اللازمة وطلبها. - يعد خطط الدروس النظرية والعملية و يتابع تنفيذها ويتأكد من تغطيتها لمحاور التدريب المطلوبة. - ينفذ مبادرات الحشد المجتمعي وبناء الشراكات الفاعلة لدعم البرامج التنموية وتحقيق أهداف المؤسسة. - تقديم المشاهدات العملية للتمارين التدريبية للمتدربين وفقاً لمتطلبات الخطة التدريبية المعدة في مجال انتاج الطعام وطرق تقديم الطعام وطرق الطهي وإعداد الخضروات والفواكه .ينفذ التدريب وجاهيا وعن بعد للتسهيل على المتدربين . - يتفقد تجهيزات المشغل ومتابعة تنفيذ اجراءات الصيانة اللازمة له و يدرب المتدربين على عمليات الصيانة الوقائية للتجهيزات التدريبية. - يدرب ويوجه سلوك المتدربين في مجال المهارات الحياتية والوظيفية. - يتابع ويوثق انضباط المتدربين ودوامهم في البرنامج التدريبي كالغياب والتسرب والتأخير وضعف التحصيل والسلوكيات السلبية للمتدربين. - يقيم أداء المتدربين ويجري الاختبارات لضمان التحقق من اكتسابهم المهارات اللازمة ومتابعة تقدمهم وتعبئة نماذج التوثيق المعتمدة، وتقديم التغذية الراجعة لتحسين مستوى الطلبة وتحديد احتياجاتهم التدريبية . - يوزع المتدربين على مواقع العمل المناسبة في الميدان ويتابع التدريب الميداني للمتدربين وتوثيقه . - يعد التقارير الدورية والطارئة حول سير العمل ورفعته للرئيس المباشر. - يساهم في تقييم وتطوير وتحديث البرنامج التدريبي والمادة التعليمية واعداد بنك الاسئلة في مجال إنتاج طعام .			

نموذج بطاقة الوصف الوظيفي التحليلي

١٢. يشارك في تنفيذ اختبارات تحديد المستوى المهني .

١٣. يقوم بتنفيذ الأعمال الإنتاجية حسب الطلب ضمن مجال انتاج طعام .

١٤. يقوم بتدريب المتدربين على أنواع مختلفة من أصناف الطعام الشرقي والغربي والشوربات والمقبلات والسلطات و الأطباق الرئيسية.

١٥. يقوم بتدريب المتدربين على تطبيق قواعد ومتطلبات السلامة المهنية في اثناء التدريب العملي في المشغل وتطبيق معايير النظافة والتعامل الآمن مع المواد الغذائية لتحقيق أفضل إنتاجية وجودة.

١٦. يقوم باي مهام اخرى يكلف بها وتقع ضمن نطاق عمله وضمن مهامه ومسؤولياته الوظيفية التي يكلف بها.

٤. مكونات الوظيفة

٤,١ اتصالات العمل

ماهية وغرض الاتصال	جهات ومستوى الاتصال	مدى التكرار
• تنسيق العمل	• موظفين الوحدات الأخرى في المؤسسة.	يوميًا
• توضيح أساليب العمل وطرقه أو تفسير البرامج والأعمال	• المتدربين • الجمهور	أسبوعيا أسبوعيا

٤,٢ المتطلبات الذهنية لحل مشكلات العمل.

يتطلب العمل التطبيق المباشر للمعرفة الأساسية والقدرة على تذكر تتابع خطوات انجاز العمل، أو الاستيعاب في حل المشاكل

٤,٣ مجال العمل وتأثيره

يتطلب العمل مقاييس مهنية تخصصية متنوعة ذات تأثير بسيط على الأعمال داخل الوحدة والأخطاء يترتب عليها تعطيل العمل.

٤,٤ الصعوبة والتعقيد

يتكون العمل من أعمال ذات طبيعة متنوعة إلى حد ما ذات طبيعة متكررة، تحكمها إجراءات وقواعد معرفة وعمليات محددة وغير متداخلة.

٤,٥ المسؤولية الإشرافية

المسميات الوظيفية للمرؤوسين	درجة الوظيفة	أعداد الموظفين
لا يوجد	-	-

٤,٦ المجهود البدني

نوعية المجهود البدني (شدة المجهود البدني)	النسبة المئوية من وقت العمل
جالس	٢٠%
متجول	٥٠%
مشغل أدوات ومعدات	٣٠%

٤,٧ ظروف العمل

بيئة العمل	النسبة المئوية من وقت العمل
عادية (داخل المكتب)	٢٠%
حرارة	٣٠%
روائح وغازات	٢٠%
ضجيج	١٠%
مخاطر	٢٠%

نموذج بطاقة الوصف الوظيفي التحليلي

٥. المؤهلات العلمية والخبرات العملية		
٥,١ متطلبات إشغال الوظيفة (الحد الأدنى من المؤهلات العلمية والخبرات العملية والتدريب)		
بكالوريوس إدارة فنادق (عام) تخصص فرعي (طعام وشراب) أو تخصص ذوصلة		
٥,٢ الخبرة العملية المطلوبة		
نوع الخبرة العملية ومجالها	مدة الخبرة العملية	
خبرة في مجال العمل ضمن الإختصاص .	اقل من ٥ سنوات	
٥,٣ التدريب الفني أو الإداري أو التخصصي المطلوب (ويقصد التدريب الرسمي اللازم لممارسة عمل او مهنة معينة قبل شغل الوظيفة)		
مستوى التدريب ومجاله	مدة التدريب	
- مهارات المدرب المحترف (Training of Trainers – TOT) - HACCP - أساليب التدريب والتعليم - إعداد وتطبيق الوسائل التعليمية - السلامة والصحة والمهنية - مهارات وفنون الطهي	- - - - - -	
٦. الكفايات الوظيفية		
الكفاية المطلوبة	مستوى الكفاية (اساسي، متوسط، متقدم)	الكفايات الفنية
أصناف الطعام الشرقي والغربي والشوربات والمقبلات والسلطات و الأطباق الرئيسية وطرق الطهي.	متوسط	
الشوربات والمقبلات والسلطات و الأطباق الرئيسية وطرق الطهي.	متوسط	
إدارة الموقف التعليمي	متوسط	
تقييم أداء المتدربين	متوسط	
وتقييم احتياجاتهم التدريبية	متوسط	
اختبار طرائق وأساليب التدريس وتطبيقها بفاعلية.	متوسط	
ادارة التعليم المدمج (طالب طبيعي +طالب ذوي الاعاقة)	متوسط	
		الكفايات القيادية (لشاغلي الوظائف الإشرافية والقيادية)
الاتصال والتواصل الفعال	متوسط	الكفايات العامة (السلوكية والإدارية)
العمل بروح الفريق	متوسط	
حل المشكلات	متوسط	
التوجه نحو متلقي الخدمة	متوسط	
المساءلة	متوسط	

نموذج بطاقة الوصف الوظيفي التحليلي

متوسط	ادارة البيانات والمعلومات	
متوسط	الابداع والابتكار	
متوسط	المعرفة الرقمية	
أساسي	التكيف	
متوسط	تنمية الذات	

١. الموافقات				
الأدوار	المسمى الوظيفي	الاسم	التاريخ	التوقيع
الاعداد	منسق فندقية	علاء ابوصعب	٢٠٢٦/٣/٢٥	
المراجعة (الرئيس المباشر)				
الاعتماد (لجنة الموارد البشرية)				