

الخطة الدراسية لمرحلة الدرجة الجامعية المتوسطة
في تخصص فنون الطبي
برنامج الدراسات الثانوية المتكاملة في العمل
(رمز التخصص: L60904)

(تم الموافقة على تعديل هذه الخطة بموجب قرار لجنة الخطة الدراسية رقم 2024/11/18 بتاريخ 2025/8/2025، وتطبق اعتباراً من بداية العام الجامعي 2025/2026).

ت تكون الخطة الدراسية للدرجة الجامعية المتوسطة في تخصص (فنون الطبي) من (72) ساعة معتمدة موزعة على النحو الآتي:-

الرقم	المتطلبات	عدد الساعات المعتمدة
أولاً	متطلبات الثقافة العامة	6
ثانياً	متطلبات مهارات التشغيل	12-9
ثالثاً	متطلبات العلوم الأساسية للمؤهل	9-6
رابعاً	متطلبات المسار	45-39
خامساً	الممارسة المهنية	6
المجموع		72

بيانات المسار/ التخصص:

فنون الطهي	اسم التخصص (باللغة العربية)	.1
Culinary Arts	اسم التخصص (باللغة الإنجليزية)	.2
■ المستوى 6: الدرجة الجامعية المتوسطة □ المستوى 5: الشهادة الجامعية المتوسطة □ المستوى 4: الدبلوم الفني أو التدرسي □ أخرى (تذكر):	مستوى البرنامج في الاطار الوطني الاردني للمؤهلات	.3
■ دبلوم متوسط □ أخرى (تذكر):	الدرجة العلمية للبرنامج	.4
كليات جامعة البلقاء التطبيقية والكليات الخاصة التابعة لها	الكلية او الكليات الموطن بها البرنامج	.5
	القسم الاكاديمي التابع له البرنامج	.6
	الأقسام الأخرى المشتركة في تدريس البرنامج	.7
	تاريخ بداية البرنامج (قرار الترخيص)	.8
72 ساعة معتمدة (سنتان دراسيتان)	مدة الدراسة في التخصص	.9
اللغة العربية + اللغة الانجليزية	لغة التدريس	.10
تحدد شروط القبول في ضوء لائحة الدراسة للمرحلة الجامعية المتوسطة والتعليمات الخاصة بها في جامعة البلقاء التطبيقية، بالإضافة إلى ما يصدر من مجلس التعليم العالي من قرارات بهذا الخصوص.	شروط القبول في البرنامج	.11
■ أكاديمي □ تطبيقي □ تقني ■ ثانوي	نوع البرنامج	.12

هدف البرنامج

يهدف البرنامج إلى إعداد عاملين مهنيين مؤهلين للعمل في قطاع تحضير واعداد الطعام بأقسامه المتعددة مثل الفنادق، والمطاعم، وأقسام التغذية في المستشفيات، وشركات الطيران، وغيرها، وفقاً لمتطلبات ومواصفات المستوى السادس في الإطار الوطني الأردني للمؤهلات.

الأهداف العامة التي يحققها البرنامج :

1. يهدف التخصص إلى إعداد عاملين مهنيين مؤهلين للعمل في قطاع تحضير واعداد الطعام بأقسامه المتعددة والتي تشمل المطبخ البارد والساخن، والملحمة والمسكمة بالإضافة إلى قسم الحلويات والأخبار.
2. تلبية حاجة القطاع إلى المزيد من المختصين في مجال فنون الطهي.
3. تطوير مهارات فنون الطهي باستمرار.
4. تعزيز الشراكة مع كافة المؤسسات ذات العلاقة لتطوير مهارات وقدرات الخريج.

مصفوفة مخرجات التعلم للتخصص Program Learning Outcomes PLOs: PLOs

الكفايات	المهارات	المعرفة	المجال المعرفي
<ol style="list-style-type: none"> يعمل على تقديم الطبق بطريقة صحيحة وجمدة ومبدعة. يعمل على استخدام تقنيات التزيين المختلفة. يعمل على مراعاة قواعد السلامة العامة والمهنية. 	<ol style="list-style-type: none"> يطبق طرق عمل السلطات والمقبلات. يطبق انواع التقاطيع الرئيسية واستخدام السكين. 	<ol style="list-style-type: none"> يظهر الفهم لأساسيات الطهي وطرق التحضير والاعداد لأنواع السلطات والمقبلات، وأنواع الصوصات والدرسن. يظهر المعرفة بتقنيات التعامل مع الخضار والورقيات. يظهر المعرفة بأدوات واجهزة التقاطيع وانواع السكاكين واستخدامها. يظهر فهم ومعرفة اجراءات السلامة العامة والنظافة في المطبخ وحفظ المأكولات. 	تطبيق وتحضير السلطات الشرقية والغربية والمقبلات
<ol style="list-style-type: none"> يعمل على كيفية تقديم الشوربات والصلصات والنشويات بشكل جذاب ومبدع، واستخدام تقنيات التزيين. يعمل على ضبط النكهات بشكل دقيق وصحيح. 	<ol style="list-style-type: none"> يطبق الطرق الصحيحة لإعداد الشوربات والصلصات والنشويات المختلفة. يطبق طرق الطبخ الأساسية مثل الشوي والتحميص والخبز والقلي والتحمير. يطبق اساسيات حفظ المأكولات المختلفة. 	<ol style="list-style-type: none"> يظهر المعرفة في اساسيات اعداد الشوربات والصلصات والنشويات يظهر معرفة في استخدام معدات المطبخ مثل الغازات والخلاطات يظهر المعرفة لتقنيات حفظ المأكولات الطازجة والمطبوخة 	تطبيق طرق الطهي مع اعداد الشوربات والصلصات والنشويات
<ol style="list-style-type: none"> يعمل على تمييز علامات جودة اللحوم عند الاستلام وطرق تخزينها. يعمل على التمييز بين انواع اللحوم المختلفة وكيفية التعامل مع كل نوع من حيث الاختيار الأنسب لطريق الطهي حسب نوع اللحوم. يعمل على تقديم الاطباق الرئيسية بشكل محترف. 	<ol style="list-style-type: none"> يطبق طرق تنظيف وتقطيع وتسحيب اللحوم والطيور والماكولات البحرية واختيار نوع السكين المناسب. يطبق طرق الطهي المختلفة لللحوم والطيور والماكولات البحرية. يطبق العديد من انواع التبييلات المختلفة والتي تتناسب مع الجزء المراد استخدامه. 	<ol style="list-style-type: none"> يظهر المعرفة بسمسميات ومواصفات أجزاء اللحوم والطيور والماكولات البحرية. يظهر المعرفة للتعامل مع اللحوم والطيور والماكولات البحرية من حيث التنظيف والتقطيع والتجهيز. يظهر المعرفة والدراسة بدرجات الحرارة الصحيحة المستخدمة في طرق الطهي. 	طرق طهي اللحوم الحمراء والبيضاء والطيور والماكولات البحرية
<ol style="list-style-type: none"> يعمل على توزين وخلط وعجن المكونات بشكل صحيح للحصول على عجينة متجانسة ومرنة. يعمل على التمييز بين انواع العجائن واستخدامات كل نوع. يعمل على المحافظة على بيئة عمل صحية وآمنة والقدرة على 	<ol style="list-style-type: none"> يطبق طرق تشكيل الانواع المختلفة من المخبوزات. يطبق بشكل صحيح استخدام معدات الخبز مثل العجائن والأفران 	<ol style="list-style-type: none"> يظهر المعرفة بالمفاهيم الأساسية في صناعة المعجنات والمخبوزات. يظهر المعرفة بعمليات العجن والتخمير والعناصر المؤثرة فيها مثل درجة الحرارة والرطوبة ونوع الخميرة. يظهر المعرفة بدرجة حرارة الأفران المناسبة ونوعية الفرن الذي يجب استخدامها للعجائن 	تحضير واعداد المعجنات والخبائز بأنواعها الشرقية والغربية

العمل بروح الفريق		المختلفة	
<p>1. اي عمل على اختيار المواد الأولية وطرق التعامل الصحي معها.</p> <p>2. يعمل على قراءة وتطبيق الوصفات بمعاييرها الصحيحة وتعديلها حسب احتياجات العملاء.</p> <p>3. يعمل على تزيين الحلويات بأساليب مختلفة باستخدام الحشوات الصحيحة والكريمات والشوكولاتة والفواكه</p>	<p>1. يطبق بشكل صحيح للمقادير عن طريق استخدام الموازين والاكواب المعيارية لإنجاح الوصفات بدقة.</p> <p>2. يطبق الخطوات المتسلسلة والصحيحة عند اعداد انواع الحلويات المختلفة.</p> <p>3. يطبق معايير صحة وسلامة الغذاء وإجراءات السلامة المهنية عند تحضير واعداد الحلويات.</p>	<p>1. يظهر المعرفة بالمفاهيم الأساسية لصناعة الحلويات.</p> <p>2. يظهر المعرفة بمواد الاولية والاساسية المستخدمة بصنع الحلويات.</p> <p>3. يظهر معرفة طرق حفظ وتخزين الحلويات حسب معايير الصحة والسلامة</p>	<p>تحضير واعداد الحلويات بأنواعها الشرقية والغربية</p>

المجالات المعرفية لمتطلبات الثقافة العامة :

المساقات التعليمية	الساعات الأسبوعية			الساعات المعتمدة	المجال المعرفي
	تطبيقي	عملي	نظري		
التربية وطنية	1 ندوة	0	1	2	1. الثقافة العامة
علوم عسكرية	0	0	1	1	
الثقافة الإسلامية	0	0	3	3	
	1	0	5	6	المجموع (ساعة معتمدة)

المجالات المعرفية لمتطلبات مهارات التشغيل :

المساقات التعليمية	الساعات الأسبوعية			الساعات المعتمدة	المجال المعرفي
	تطبيقي	عملي	نظري		
اللغة الإنجليزية التطبيقية	1 تطبيقات وتمارين	0	2	3	2. مهارات التشغيل
تطبيقات الذكاء الاصطناعي	1 تطبيقات عملية	0	2	3	
الريادة والإبتكار	1 ندوة / مشروع	0	1	2	
مهارات الحياة والعمل	1 ندوة	0	1	2	
مهارات رقمية	0	4 مختبر حاسوب	0	2	
	4	2	6	12	المجموع (ساعة معتمدة)

المجالات المعرفية لمتطلبات العلوم الأساسية للمؤهل :

المساقات التعليمية	الساعات الأسبوعية			الساعات المعتمدة	المجال المعرفي
	تطبيقي	عملي	نظري		
صناعة الضيافة والسياحة المعاصرة	1 (ندوة)	0	1	2	3. العلوم الأساسية للمؤهل
سلوك المستهلك في قطاع الفندقة والسياحة والرؤى المستقبلية	1 (مشروع)	0	2	3	
إدارة سلسلة التوريد في قطاع الفندقة والسياحة	1 (مشروع)	0	2	3	
اللغة الإنجليزية الفنية في الفندقة والسياحة	1 (ندوة)	0	0	1	
	4	0	5	9	المجموع (ساعة معتمدة)

المجالات المعرفية للمسار:

المساقات التعليمية	الساعات الأسبوعية			الساعات المعتمدة	المجال المعرفي	
	تطبيقي	عملي	نظري			
إنتاج الطعام 1	0	4 عملي	1	3	4. تطبيق وتحضير السلطات الشرقية والغربية والمقبلات	
صحة وسلامة الغذاء	0	2 عملي	2	3		
		0	3	3	6	المجموع (ساعة معتمدة)
إنتاج طعام 2	0	4 عملي	1	3	5. تطبيق طرق الطهي مع اعداد الشوربات والصلصات والنشويات	
اللغة الإنجليزية في الطعام والشراب	0	2 عملي	2	3		
		0	3	3	6	المجموع (ساعة معتمدة)
إنتاج الطعام 3	0	4 عملي	1	3	6. طرق طهي اللحوم الحمراء والبيضاء والطبيور والمأكولات البحرية	
المطبخ العالمية	0	4 عملي	1	3		
		0	4	2	6	المجموع (ساعة معتمدة)
إنتاج المعجنات والمخبوزات	0	4 عملي	1	3	7. تحضير واعداد المعجنات والخباز بأنواعها الشرقية والغربية وتحضير واعداد الحلويات بأنواعها الشرقية والغربية	
إنتاج الحلويات الشرقية	0	4 عملي	1	3		
الحلويات الغربية 1	0	4 عملي	1	3		
إنتاج الحلويات الغربية 2	0	4 عملي	1	3		
		0	8	4	12	المجموع (ساعة معتمدة)
مبادئ إدارة الموارد البشرية والتأهيل الوظيفي في المنشآت السياحية والفندقية	0	2 عملي	2	3	8. إدارة وخدمة الطعام والشراب	
خدمة الطعام والشراب	0	4 عملي	1	3		
إدارة الطعام والشراب	0	2 عملي	2	3		
		0	4	5	9	المجموع (ساعة معتمدة)
الممارسة المهنية 1	0	10	0	3	9. الممارسة المهنية	
الممارسة المهنية 2	0	10	0	3		
		0	6	0	6	المجموع (ساعة معتمدة)

الخطة الدراسية

أولاً: متطلبات الثقافة العامة (6) ساعة معتمدة موزعة على النحو التالي:-

المطلب السابق	الساعات الأسبوعية			الساعات المعتمدة	اسم المادة	رقم المادة
	تطبيقي	عملي	نظري			
لا يوجد	1 ندوة	0	1	2	التربية وطنية	L60000114
لا يوجد	0	0	1	1	علوم عسكرية	L60000112
لا يوجد	0	0	3	3	الثقافة الإسلامية	L60000111
1			5	6	المجموع (ساعة معتمدة)	

ثانياً: متطلبات مهارات التشغيل (9-12) ساعة معتمدة، وهي كالتالي:-

المطلب السابق	الساعات الأسبوعية			الساعات المعتمدة	اسم المادة	رقم المادة
	تطبيقي	عملي	نظري			
*اللغة الإنجليزية 99	1 تطبيقات وتمارين	0	2	3	اللغة الإنجليزية التطبيقية	L60000122
-	1 تطبيقات عملية	0	2	3	تطبيقات الذكاء الاصطناعي	L60000124
-	1 ندوة/مشروع	0	1	2	الريادة والابتكار	L60000121
-	1 ندوة	0	1	2	مهارات الحياة والعمل	L60000123
**مهارات الحاسوب 99	0	4 مختبر حاسوب	0	2	مهارات رقمية	L60000125
4			2	6	المجموع (ساعة معتمدة)	

*النجاح في امتحان مستوى اللغة الإنجليزية يعفى الطالب من مادة اللغة الإنجليزية .99

** النجاح في امتحان مستوى مهارات الحاسوب، يعفى الطالب من مهارات الحاسوب 99

ثالثاً: متطلبات العلوم الأساسية للمؤهل (إدارة الضيافة والسياحة) (6-9) ساعة معتمدة، وهي كالتالي :-

المطلب السابق	الساعات الأسبوعية			الساعات المعتمدة	اسم المادة	رقم المادة
	تطبيقي	عملي	نظري			
-	(1 ندوة)	0	1	2	صناعة الضيافة والسياحة المعاصرة	L60900131
-	(1 مشروع)	0	2	3	سلوك المستهلك في قطاع الفندقة والسياحة والرؤى المستقبلية	L60900133
-	(1 مشروع)	0	2	3	إدارة سلسلة التوريد في قطاع الفندقة والسياحة	L60900132
-	(1 ندوة)	0	0	1	اللغة الإنجليزية الفنية في الفندقة والسياحة	L60900134
4			0	5	المجموع (ساعة معتمدة)	

رابعاً: متطلبات المسار للمؤهل (39) ساعة معتمدة، وهي كالتالي :-

المطلب السابق	الساعات الأسبوعية			الساعات المعتمدة	اسم المادة	رقم المادة
	تطبيقي	عملي	نظري			
L60900134	0	2 عملی	2	3	اللغة الإنجليزية في الطعام والشراب	L60904251
ثاني	0	4 عملی	1	3	خدمة الطعام والشراب	L60904282
أو متزامن L60904143	0	4 عملی	1	3	إنتاج الطعام 1	L60904141
L60904141	0	4 عملی	1	3	إنتاج الطعام 2	L60904152
L60904152	0	4 عملی	1	3	إنتاج الطعام 3	L60904261
ثاني L60904261	0	4 عملی	1	3	المطابخ العالمية	L60904262
L60904143	0	4 عملی	1	3	إنتاج الحلويات الغربية 1	L60904271
ثاني L60904271	0	4 عملی	1	3	إنتاج الحلويات الغربية 2	L60904274
L60904143/ثاني	0	4 عملی	1	3	إنتاج الحلويات الشرقية	L60904273
L60904143	0	4 عملی	1	3	إنتاج المعجنات والمخبوزات	L60904272
لا يوجد	0	2 عملی	2	3	صحة وسلامة الغذاء	L60904143
لا يوجد	0	2 عملی	2	3	إدارة الطعام والشراب	L60904281
لا يوجد	0	2 عملی	2	3	مبادئ إدارة الموارد البشرية والتأهيل الوظيفي في المنشآت السياحية والفندقية	L60904284
	0	22	17	39	المجموع (ساعة معتمدة)	

خامساً: متطلبات الممارسة المهنية وهي (6) ساعات معتمدة موزعة على النحو الآتي :

المطلب السابق	الساعات الأسبوعية		الساعات المعتمدة	اسم المادة	رقم المادة
	* عملي	نظري			
فصل ثالث	10	0	3	الممارسة المهنية 1	L60904291
فصل رابع	10	0	3	الممارسة المهنية 2	L60904292
	6	0	6	المجموع (ساعة معتمدة)	

الخطة الاسترشادية

السنة الاولى					
الفصل الدراسي الثاني			الفصل الدراسي الاول		
الساعات المعتمدة	اسم المادة	رقم المادة	الساعات المعتمدة	اسم المادة	رقم المادة
3	اللغة الانجليزية التطبيقية	L60000122	2	مهارات الحياة والعمل	L60000123
3	تطبيقات الذكاء الاصطناعي	L60000124	2	مهارات رقمية	L60000125
2	التربية وطنية	L60000114	2	الريادة والابتكار	L60000121
3	إدارة سلسلة التوريد في قطاع الفندقة والسياحة	L60900132	2	صناعة الضيافة والسياحة المعاصرة	L60900131
3	الثقافة الإسلامية	L60000111	3	سلوك المستهلك في قطاع الفندقة والسياحة والرؤى المستقبلية	L60900133
1	علوم عسكرية	L60000112	3	انتاج طعام 1	L60904141
3	إنتاج الطعام 2	L60904152	3	صحة وسلامة الغذاء	L60904143
			1	اللغة الانجليزية الفنية في الفندقة والسياحة	L60900134
18	المجموع		18	المجموع	

السنة الثانية					
الفصل الدراسي الثاني			الفصل الدراسي الاول		
الساعات المعتمدة	اسم المادة	رقم المادة	الساعات المعتمدة	اسم المادة	رقم المادة
3	المطبخ العالمي/ ثانوي	L60904262	3	انتاج حلويات غربية 1	L60904271
3	انتاج المعجنات والمخبوزات / ثانوي	L60904272	3	انتاج طعام 3	L60904261
3	انتاج الحلويات الغربية 2 / ثانوي	L60904274	3	اللغة الانجليزية في الطعام والشراب	L60904251
3	خدمة الطعام والشراب / ثانوي	L60904282	3	انتاج الحلويات الشرقية	L60904273
3	مبادئ إدارة الموارد البشرية والتأهيل الوظيفي في المنشآت السياحية والفندقية	L60904284	3	إدارة الطعام والشراب	L60904281
3	الممارسة المهنية 2	L60904292	3	الممارسة المهنية 1	L60904291
18	المجموع		18	المجموع	

الوصف المختصر لمواد الخطة الدراسية لتخصص فنون الطري

(0-1)1

علوم عسكرية

L60000112

يحدد ويحدّث المحتوى وكذلك المرجع المعتمد من قبل مديرية التربية والتعليم والثقافة العسكرية

(1-1)2

التربية وطنية

L60000114

مجموعة الثوابت الوطنية الأردنية وعلى رأسها العقيدة الإسلامية السمحاء، ومبادئ الثورة العربية الكبرى والدستور الأردني والميثاق الوطني وفكر القيادة الهاشمية المستنير، بـ أبعاد العربية والإسلامية والانسانية وتجربة الأمة التاريخية بالشكل الذي ينسجم مع الاستراتيجية الوطنية الأردنية للتعليم العالي، تأصيل روح المواطنة الفاعلة عند الطالب بصورة حضارية متوازنة بعيداً عن التطرف والتعصب، فيما يمكنه من مواجهة التحديات القائمة ومواكبة التطورات العصرية.

(0-3)3

الثقافة الإسلامية

L60000111

الثقافة الإسلامية وبيان معانها وموضوعاتها والنظم المتعلقة بها – وظائفها وأهدافها، مصادر ومقومات الثقافة الإسلامية والأركان والأسس التي تقوم على، خصائص الثقافة الإسلامية، الإسلام والعلم، العلاقة بين العلم والإيمان، التحديات التي تواجه الثقافة الإسلامية، رد الشبهات التي تثار حول الإسلام، الأخلاق الإسلامية والأداب الشرعية في إطار الثقافة الإسلامية، النظم الإسلامية.

(1-2)3

اللغة الإنجليزية التطبيقية

L60000122

Introduction to communication, Verbal communication skills, Interpersonal communication, Public speaking, Written communication & Presentation Skills, how to be brilliant in a job interview.

Common technical genres including emails, memos, agendas and minutes, and reports. Contemporary technologies, applications and Artificial Intelligence in technical writing.

المتطلب السابق النجاح في امتحان مستوى اللغة الإنجليزية أو دراسة مادة اللغة الإنجليزية 99

(1-2)3

تطبيقات الذكاء الاصطناعي

L60000124

مفهوم الذكاء الاصطناعي وأدواته، تطبيقات الذكاء الاصطناعي: التعرف على الكلام، الترجمة، الرؤية الحاسوبية، التشخيص، التجارة والأعمال الإلكترونية، الأمان السيبراني، الروبوتات الذكية، تحليل البيانات، الألعاب الإلكترونية.

(1-1)2

الريادة والابتكار

L60000121

المبادئ الأساسية لريادة الأعمال. المفاهيم المرتبطة بريادة الأعمال، تطوير الأفكار المبتكرة والإبداعية وتحويلها إلى مشاريع قابلة للتنفيذ. الأدوات الضرورية لتقدير السوق والمنافسة، وبناء وتطوير الفرق، وإعداد خطط العمل والتمويل.

(1-1)2

مهارات الحياة والعمل

L60000123

مفهوم المهارات الحياتية وتصنيفها، الكفايات والمهارات التي يحتاجها الطلبة والمطابقة لاحتياجات سوق العمل سواءً أكانت ادارية أم الكترونية للانخراط والنجاح في

سعهم للحصول على تعليم افضل ونتائج ايجابية في العمل وبما يساهم في بناء المجتمع ، من خلال بناء المعرفة في موضوعات الحياة العملية، وتشمل المهارات الآتية: مهارات الوعي الذاتي، مهارات تحديد الهدف، مهارات إدارة الوقت، مهارات حل المشكلات، مهارات التواصل، مهارات اتخاذ القرار، مهارات التفكير النقدي، مهارات ضبط النفس، مهارات المرونة

(4-0)2

مهارات رقمية

L60000125

مفهوم المهارات الرقمية وأهميتها في سوق العمل، مهارات استخدام الأجهزة والتقنيات الرقمية، مهارات إنشاء المحتوى الرقمي، مهارات إنشاء خدمة رقمية، مهارات تسويق الخدمات الرقمية. أمثلة وتطبيقات عملية وتشمل تنظيم وإدارة قواعد البيانات، تصميم الواقع الإلكتروني، تحليل البيانات، التسويق الإلكتروني للسلع والخدمات.

المتطلب السابق: النجاح في امتحان مستوى مهارات الحاسوب، أو دراسة مادة مهارات الحاسوب

(1-1)2

صناعة الضيافة والسياحة المعاصرة

L60900131

تهدف المساق إلى تزويذ الطلاب بالمعارف والمهارات الالزمة لقطاع الضيافة الحديث. وتغطي عادةً مواجهات مثل خدمة العملاء، وتكامل التكنولوجيا، والاستدامة، ومهارات الإدارة، واستراتيجيات التسويق، والوعي الثقافي. بالإضافة إلى الاتجاهات الناشئة مثل الذكاء الاصطناعي، وتحليلات البيانات، والتسويق الرقمي، بالإضافة إلى إدارة الأزمات وريادة الأعمال.

(1-2)3

سلوك المستهلك في قطاع الفندقة والسياحة والرؤى المستقبلية

L60900133

عمليات اتخاذ القرار لدى المستهلك، بدءاً من تحديد الاحتياجات مروءاً بالبحث، وتقدير البدائل، والشراء، وتقدير ما بعد الشراء. النظريات والأطر الأساسية، وكيفية ربطها بأمثلة واقعية. تأثير العمليات الكامنة وراء كيفية اتخاذ المستهلك قرار شراء منتج و في التسويق. وتأثيره على ربحية ونمو أي مؤسسة ضيافة. العوامل المؤثرة في قرارات العملاء في عمليات التسويق والضيافة.

(1-2)3

ادارة سلسلة التوريد في قطاع الفندقة والسياحة

L60900132

المفاهيم الأساسية لسلسلة التوريد في بيعات الضيافة والسياحة، بما في ذلك شراء المواد، إدارة المخزون، التوزيع، اختيار الموردين، وضمان الجودة. يركز على التكامل بين الأقسام التشغيلية لضمان الكفاءة وتقديم تجربة مميزة للنزلاء والعملاء، مع الاهتمام بالاستدامة والتكليف.

(1-0)1

اللغة الإنجليزية الفنية في الفندقة والسياحة

L60900134

تطوير المهارات اللغوية الأساسية والمصطلحات المتخصصة المستخدمة في مجالات الفندقة والسياحة. يشمل تدريبات تفاعلية على المحادثة، القراءة، والاستماع في مواقف مهنية مثل الحجز، الاستقبال، الإرشاد السياحي، وخدمة العملاء، بهدف تحسين قدرة المتعلم على التواصل الفعال في بيئة العمل الدولية.

(4-1)3

خدمة الطعام والشراب

L60904282

مهارات العمل في قسم خدمة الطعام والشراب، التعرف على أدوات ومعدات الطعام، إعداد الموائد، تسلسل الخدمة، أنواع خدمات الطعام والشراب، تحضير وخدمة المشروبات الساخنة والباردة، التعامل مع شكاوى الضيوف، التحقق من رضى الزبائن.

(2-2)3

صحة وسلامة الغذاء

L60904143

أساسيات علم الغذاء والتغذية من حيث انواع العناصر الغذائية، ووظائف كل عنصر غذائي، واعراض النقص، والتركيب، والمصادر الغذائية، نظام التغذية في مراحل الحياة المختلفة والحميات الغذائية، وسباب التسمم الغذائي ومصادر التلوث وانواعه، والتعرف على اجراءات صحة وسلامة الغذاء، ومكافحة الافات، والتنظيف والتعقيم والحفظ، وتناول الغذاء السليم، أساسيات تطبيق نظام تحليل المخاطر وضبط النقاط الحرجة HACCP

(2-2)3

مبادئ إدارة الموارد البشرية والتأهيل الوظيفي في المنشآت السياحية والفندقية

L60904284

مفهوم الإدارة ووظائفها، أنواع القيادة والصلاحيات، خصائص الإدارة الناجحة، إدارة الموارد البشرية في منشآت الضيافة من حيث الأهداف والأهمية والتطور، وألية التخطيط للموارد البشرية في منشآت الضيافة، كيفية تحليل الوظائف، استقطاب، اختيار وتعيين الموارد البشرية في منشآت الضيافة، وطرق تقويم الأداء للموظفين والتدريب ونظام التعويضات والسلامة المهنية في منشآت الضيافة. كما تتضمن المادة تعريف الطالب بأخلاقيات المهنة، بروتوكول العمل، الإتيكيت في المهنة، نظام الدوريات في العمل، قانون العمل والعمال.

(2-2)3

اللغة الإنجليزية في الطعام والشراب

L60904251

The English Language for Food and Beverage course equips students with language skills for effective communication in hospitality, covering greetings, orders, and menu explanations. It includes vocabulary for food service and customer interactions, with interactive activities and practical exercises.

(2-2)3

إدارة الطعام والشراب

L60904281

انواع وادارة المطاعم، الهيكل التنظيمي لقسم الطعام والشراب والمطاعم المستقلة، مهام وواجبات اعضاء فريق قسم الطعام والشراب، تحليل قائمة الدخل او

(4-1)3

انتاج الطعام 1

L60904141

الربح والخسائر، حساب تكاليف الطعام وسعر البيع، انواع قوائم الطعام، وتصميمها.

تتضمن المادة جانباً نظرياً وجانباً عملياً، يشتمل الجانب النظري على تاريخ ونشأة عالم الطهي القديم والحديث، والهيكل التنظيمي للمطبخ، كل ما يخص النظافة الشخصية والهندام والسلامة والنظافة العامة للادوات والمعدات والمطابخ، والتعامل الصحي مع المواد الغذائية من شراء، استلام، تحضير، اعداد، طرق الحفظ والتخزين بما يتواافق مع نظام الهاسب العالمي، المهارات والتوازن والبقة العطرية والخضروات والفواكه والارزان والمقاييس المعتمدة ل مختلف المواد والوصفات، واما عن الجانب العملي يشمل انواع التقاطعات وطرق الحفظ المختلفة واساليب الطهي الاساسية، اعداد الدريستن بنكهات متعددة ومزجها مع اهم وصفات السلطات الشرقية والغربية والمقبلات واعدادها بطرق عصرية، تحضير البيض والفطور بكافة انواعه العالمية، والتربين وطرق التقديم الحديثة المتعددة.

(4-1)3

انتاج الطعام 2

L60904152

طرق إعداد انواع المرق الاساسية والصوصات الباردة والساخنة ومشتقاتها، اعداد اطباق متنوعة لفناط الشوربات الشرقية والغربية والتميز بين اصناف الارز وكيفية طهيه، انواع البطاطا واعداد اصناف المعكرونة المتعددة الطازجة والجافة، والصوصات المرافقه لها والساندويشات العالمية الساخنة والباردة وكيفية تحضيرها وتقديمها مع مرافقها.

(4-1)3

انتاج الطعام 3

L60904261

تتضمن المادة النظرية المتعلقة بكيفية تخطيط وكتابة وصفات لقوائم الطعام باساليب حديثة ومبتكرة ومتناقة على اسس علمية حديثة تتوافق مع متطلبات الزبائن وإدارة تكاليفها، المهارات العملية الأساسية تشمل كيفية التعامل مع اللحوم البيضاء والحمراء والأسماك وثمار البحر (المأكولات

البحرية) بانواعها الطازجة والمجمدة، من اختيار صحي وتنظيف وقطع وتسحيب وحفظ واعداد نهائی بتحضير اطباق رئيسية تقليدية ومعاصرة، وسکها وتقديمها بطرق عصرية متنوعة

(4-1)3

المطبخ العالمية

L60904262

التعريف بالمواد والاساليب الأساسية المتعلقة بعمليات الطهي في المطبخ العالمي الأكثـر شهرة لتوفر لدى الطالب المعرفة وتطبيق المـهـارـة لـاعدـاد وـتجـهـيز وـصـفـاتـ مـتـنـوـعـةـ منـ مـقـبـلـاتـ وـسـلـطـاتـ وـاطـبـاقـ رـئـيـسـيـةـ، حـسـبـ التـقـالـيدـ المـتـبـعـةـ فيـ تـلـكـ الـبـلـدـاـنـ كـمـاـ تـضـمـنـ المـادـةـ التـقـسـيمـاتـ الجـغـافـيـةـ، الـاقـلـيمـيـةـ حـسـبـ الـقـارـاـتـ منـ مـطـبـخـ مـخـتـلـفـ كـالـمـطـبـخـ الـعـرـبـيـ، الـأـوـرـوبـيـ، الـأـمـرـيـكـيـ، وـتـحـضـيرـ وـاعـدـادـ قـوـاـنـمـ طـعـامـ عـالـمـيـ حـسـبـ كـلـ مـطـبـخـ.

(4-1)3

انتاج الحلويات الغربية 1

L60904271

التعريف النظري بجميع المواد والمعدات والادوات المستخدمة بقسم الحلويات والتطبيق العملي الامن والصحي لاستخدامها، المواد الأولية الأساسية للحلويات ووظيفـةـ استـخدـامـاـتـهاـ، العـجـانـ الـاـسـاسـيـ لـالـحـلـوـيـاتـ لـأـعـدـادـ أـنـوـاعـ الـكـوـكـيـزـ وـأـنـوـاعـ التـارـتـ المـخـلـفـةـ وـالـبـيـتـيـفـورـ، طـرـقـ عـلـمـ الـكـرـيـمـاتـ الـمـخـلـفـةـ وـأـنـوـاعـ الـمـوـسـ الـمـخـلـفـةـ وـالـكـيـكـاتـ الـأـسـاسـيـةـ وـالـتـشـيـزـكـيـكـ وـالـوـاـفـلـ وـالـبـانـ كـيـكـ وـالـكـرـيـبـ بـحـشـوـاتـ مـتـنـوـعـةـ، وـتـطـبـيقـهاـ عـلـىـ اـعـلـمـاـ.

(4-1)3

انتاج الحلويات الغربية 2

L60904274

التعريف بأنواع الكيك المختلفة والبودينغ وطرق اعدادها وخبزها وآلية حفظها وتجهيزها من حشوات وديكورات، اعداد عجينة الشو، والمافن والكب كيك بنكهات مختلفة كذلك اصناف عالمية من الحلويات الإيطالية والفرنسية وانواع البوظة والشوكولاتة المتنوعة، طرق التطبيق العملي لكافة اشكال الديكورات المختلفة باستخدام عجينة السكر

(4-1)3

انتاج الحلويات الشرقية

L60904273

تعريف الطالب بالحلويات الشرقية الساخنة والباردة، طريقة اعدادها وخبزها وتزيينها وتجهيزها بمختلف الطرق الحديثة، كيفية عمل انواع الكنافه وانواع البقلواة باشكالها وحشواتها المختلفة والحديثة، اعداد القطر البارد والساخن كذلك اعداد البوظة العربية بنكهات متعددة، اعداد اصناف حلويات شرقية متعددة مثل البريسة، والغريبة، والعوامة، والمليبية، طرق الحفظ المناسبة لكل منها.

(4-1)3

انتاج المعجنات والمخبوزات

L60904272

أنواع العجائن الأساسية البسيطة والدسمة، طرق اعدادها وعجنهـا وتشـكـيلـهاـ معـ مـعـرـفـةـ طـرـقـ وـالـيـةـ التـخـمـيرـ الصـحـيـحةـ، اـعـدـادـ انـوـاعـ الـخـبـزـ الـعـالـمـيـةـ المتـعـدـدـةـ وـالـمـوـالـحـ بـأـشـكـالـ وـنـكـهـاتـ مـتـعـدـدـةـ وـأـنـوـاعـ الـبـيـتـزـاـ وـالـمـعـجـنـاتـ الـعـالـمـيـةـ، اـعـدـادـ الدـنـشـ وـالـدـوـنـتـ وـالـكـرـوـسـانـ بـحـشـوـاتـ مـتـعـدـدـةـ وـبـطـرـقـ تـزـيـنـ وـتـقـدـيمـ وـعـرـضـ مـبـتـكـرـةـ وـحـدـيـثـةـ.

(140-0)3

الممارسة المهنية 1

L60904291

يـوـفـرـ هـذـاـ مـاسـاقـ تـدـريـباـ عـلـىـ لـلـطـلـبـةـ وـيـتـضـمـنـ بـرـنـامـجـ تـدـريـيـ مـتـكـاـلـ مـوزـعـ عـلـىـ جـمـيـعـ أـقـسـامـ الـمـطـبـخـ.

(140-0)3

الممارسة المهنية 2

L60904292

يـوـفـرـ هـذـاـ مـاسـاقـ تـدـريـباـ عـلـىـ لـلـطـلـبـةـ وـيـتـضـمـنـ بـرـنـامـجـ تـدـريـيـ مـتـكـاـلـ مـوزـعـ عـلـىـ جـمـيـعـ أـقـسـامـ الـمـطـبـخـ.



تأسست عام 1997