

## الخطة الدراسية لمرحلة الدرجة الجامعية المتوسطة

### في تخصص فنون الطهي برنامج الدراسات الثنائية المتكاملة في العمل (رمز التخصص: L60904)

(تم الموافقة على تعديل هذه الخطة بموجب قرار لجنة الخطة الدراسية رقم  
2025/2024/11/18 بتاريخ 2025/8/20، وتطبق اعتباراً من بداية العام الجامعي 2026/2025).

تتكون الخطة الدراسية للدرجة الجامعية المتوسطة في تخصص (فنون الطهي) 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:

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

### 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، وغيره، وفقاً لمتطلبات ووصفات 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 والمسمكة بالإضافة الى قسم الحلويات والخباز.
2. تلبية حاجة القطاع الى 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 PLOs: PLOs Program Learning Outcomes

المجال المعرفي	المعرفة	المهارات	الكفايات
تطبيق وتحضير السلطات الشرقية والغربية والمقبلات	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. يظهر الفهم لأساسيات الطهي وطرق التحضير والاعداد لأنواع السلطات والمقبلات، وأنواع الصوصات والدرسنج.</li> <li>2. يظهر المعرفة بتقنيات التعامل مع الخضار والورقيات.</li> <li>3. يظهر المعرفة بأدوات واجهزة التقطيع وأنواع السكاكين واستخدامها.</li> <li>4. يظهر فهم ومعرفة اجراءات السلامة العامة والنظافة في المطبخ وحفظ المأكولات.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. يطبق طرق عمل السلطات والمقبلات.</li> <li>2. يطبق انواع التقطيع الرئيسية واستخدام السكين.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. يعمل على تقديم الطبق بطريقة صحيحة وجذابة ومبدعة.</li> <li>2. يعمل على استخدام تقنيات التزيين المختلفة.</li> <li>3. يعمل على مراعاة قواعد السلامة العامة والمهنية.</li> </ol>
تطبيق طرق الطهي مع اعداد الشوربات والصلصات والنشويات	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. يظهر المعرفة في اساسيات اعداد الشوربات والصلصات والنشويات</li> <li>2. يظهر معرفة في استخدام معدات المطبخ مثل الغازات والخلاطات</li> <li>3. يظهر المعرفة لتقنيات حفظ المأكولات الطازجة والمطبوخة</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. يطبق الطرق الصحيحة لإعداد الشوربات والصلصات والنشويات المختلفة.</li> <li>2. يطبق طرق الطبخ الأساسية مثل الشوي والتحميص والخبز والقلي والتحمير.</li> <li>3. يطبق اساسيات حفظ المأكولات المختلفة.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. يعمل على كيفية تقديم الشوربات والصلصات والنشويات بشكل جذاب ومبدع، واستخدام تقنيات التزيين.</li> <li>2. يعمل على ضبط النكهات بشكل دقيق وصحيح.</li> </ol>
طرق طهي اللحوم الحمراء والبيضاء والطيور والمأكولات البحرية	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. يظهر المعرفة بمسميات ومواصفات أجزاء اللحوم والطيور والمأكولات البحرية.</li> <li>2. يظهر المعرفة للتعامل مع اللحوم والطيور والمأكولات البحرية من حيث التنظيف والتقطيع والتجهيز.</li> <li>3. يظهر المعرفة والدراية بدرجات الحرارة الصحيحة المستخدمة في طرق الطهي.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. يطبق طرق تنظيف وتقطيع وتسحب اللحوم والطيور والمأكولات البحرية واختيار نوع السكين المناسب.</li> <li>2. يطبق طرق الطهي المختلفة للحوم والطيور والمأكولات البحرية.</li> <li>3. يطبق العديد من انواع التتبيلات المختلفة والتي تتناسب مع الجزء المراد استخدامه.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. يعمل على تمييز علامات جودة اللحوم عند الاستلام وطرق تخزينها.</li> <li>2. يعمل على التمييز بين انواع اللحوم المختلفة وكيفية التعامل مع كل نوع من حيث الاختيار الأنسب لطريق الطهي حسب نوع اللحوم.</li> <li>3. يعمل على تقديم الاطباق الرئيسية بشكل محترف.</li> </ol>
تحضير واعداد المعجنات والخبائز بأنواعها الشرقية والغربية	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. يظهر المعرفة بالمفاهيم الأساسية في صناعة المعجنات والمخبوزات.</li> <li>2. يظهر المعرفة بعمليات العجن والتخمير والعناصر المؤثرة فيها مثل درجة الحرارة والرطوبة ونوع الخميرة.</li> <li>2. يظهر المعرفة بدرجة حرارة الافران المناسبة ونوعية الفرن الذي يجب استخدامها للعجائن</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. يطبق طرق تشكيل الانواع المختلفة من المخبوزات.</li> <li>2. يطبق بشكل صحيح استخدام معدات الخبز مثل العجائن والافران</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. يعمل على توزيع وخلط وعجن المكونات بشكل صحيح للحصول على عجينة متجانسة ومرنة.</li> <li>2. يعمل على التمييز بين انواع العجائن واستخدامات كل نوع.</li> <li>3. يعمل على المحافظة على بيئة عمل صحية وامنة والقدرة على</li> </ol>

المختلفة	العمل بروح الفريق
<p>1. يظهر المعرفة بالمفاهيم الأساسية لصناعة الحلويات.</p> <p>2. يظهر المعرفة بالمواد الأولية والاساسية المستخدمة بصنع الحلويات.</p> <p>3. يظهر معرفة طرق حفظ وتخزين الحلويات حسب معايير الصحة والسلامة</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>
تحضير واعداد الحلويات بأنواعها الشرقية والغربية	<p>1. يعمل 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>

المجالات المعرفية لمتطلبات الثقافة العامة :

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

المجالات المعرفية للمسار:

المساقات التعليمية	الساعات الاسبوعية			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)
انتاج 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 والطيور والمأكولات البحرية
المطابخ 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 والخبائز 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:-

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

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

رقم المادة	اسم المادة	الساعات المعتمدة	الساعات الاسبوعية			المتطلب السابق
			نظري	عملي	تطبيقي	
L60000122	اللغة الإنجليزية التطبيقية	3	2	0	1 تطبيقات وتمارين	* اللغة الإنجليزية 99
L60000124	تطبيقات الذكاء الاصطناعي	3	2	0	1 تطبيقات عملية	-
L60000121	الريادة والابتكار	2	1	0	1 ندوة/ مشروع	-
L60000123	مهارات الحياة والعمل	2	1	0	1 ندوة	-
L60000125	مهارات رقمية	2	0	4 مختبر حاسوب	0	** مهارات الحاسوب 99
المجموع (ساعة معتمدة)						
		12	6	2	4	

\* 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 كالآتي :-

رقم المادة	اسم المادة	الساعات المعتمدة	الساعات الاسبوعية			المتطلب السابق
			نظري	عملي	تطبيقي	
L60900131	صناعة الضيافة والسياحة المعاصرة	2	1	0	1 (ندوة)	-
L60900133	سلوك المستهلك في قطاع الفنادق والسياحة والرؤى المستقبلية	3	2	0	1 (مشروع)	-
L60900132	إدارة سلسلة التوريد في قطاع الفنادق والسياحة	3	2	0	1 (مشروع)	-
L60900134	اللغة الإنجليزية الفنية في الفنادق والسياحة	1	0	0	1 (ندوة)	-
المجموع (ساعة معتمدة)						
		9	5	0	4	



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

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

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

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

## الخطة الاسترشادية

السنة الاولى					
الفصل الدراسي الثاني			الفصل الدراسي الاول		
الساعات المعتمدة	اسم المادة	رقم المادة	الساعات المعتمدة	اسم المادة	رقم المادة
3	اللغة الإنجليزية التطبيقية	L60000122	2	مهارات الحياة والعمل	L60000123
3	تطبيقات الذكاء الاصطناعي	L60000124	2	مهارات رقمية	L60000125
2	تربية وطنية	L60000114	2	الريادة والابتكار	L60000121
3	إدارة سلسلة التوريد في قطاع الفنادق والسياحة	L60900132	2	صناعة الضيافة والسياحة المعاصرة	L60900131
3	الثقافة الإسلامية	L60000111	3	سلوك المستهلك في قطاع الفنادق 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 الإنجليزية الفنية في الفنادق 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	المطابخ العالمية/ ثنائي	L60904262	3	انتاج حلويات غربية /1	L60904271
3	انتاج المعجنات والمخبوزات/ ثنائي	L60904272	3	انتاج طعام/ 3	L60904261
3	انتاج الحلويات الغربية/ 2/ ثنائي	L60904274	3	اللغة الانجليزية في الطعام والشراب	L60904251
3	خدمة الطعام والشراب/ ثنائي	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 الطهي

(0-1)1	علوم عسكرية	L60000112	يحدد ويحدث المحتوى وكذلك المرجع المعتمد من قبل مديرية التربية والتعليم والثقافة العسكرية
(1-1)2	تربية وطنية	L60000114	مجموعة الثوابت الوطنية الأردنية وعلى رأسها العقيدة الإسلامية السمحاء، ومبادئ الثورة العربية الكبرى والدستور الأردني والميثاق الوطني وفكر القيادة الهاشمية المستنير، بـHبعاده 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، وبما يمكنه من مواجهة التحديات القائمة ومواكبة التطورات العصرية.
(0-3)3	الثقافة الإسلامية	L60000111	الثقافة الإسلامية وبيان معانيها وموضوعاتها والنظم المتعلقة بها – وظائفها وأهدافها، مصادر ومقومات الثقافة الإسلامية والأركان والأسس التي تقوم عليها، خصائص الثقافة الإسلامية، الإسلام والعلم، والعلاقة بين العلم والإيمان، التحديات التي تواجه الثقافة الإسلامية، رد الشبهات التي تثار حول الإسلام، الأخلاق الإسلامية والآداب 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، الأمن 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 لتقييم السوق والمنافسة، وبناء وتطوير الفرق، إعداد خطط العمل والتمويل.
(1-1)2	مهارات الحياة والعمل	L60000123	مفهوم المهارات الحياتية وتصنيفها، الكفايات والمهارات التي يحتاجها الطلبة والمطابقة لاحتياجات سوق العمل سواء أكانت إدارية أم إلكترونية للانخراط والنجاح في

سعيهم 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

<b>L60000125</b>	<b>مهارات رقمية</b>	<b>(4-0)2</b>
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 المواقع الإلكترونية، تحليل البيانات، التسويق الإلكتروني للسلع والخدمات.		

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

<b>L60900131</b>	<b>صناعة الضيافة والسياحة المعاصرة</b>	<b>(1-1)2</b>
تهدف المساق إلى تزويد الطلاب بالمعارف والمهارات اللازمة لقطاع الضيافة الحديث. وتغطي عادةً مواضيع 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.		

<b>L60900133</b>	<b>سلوك المستهلك في قطاع الفنادق والسياحة والرؤى المستقبلية</b>	<b>(1-2)3</b>
عمليات اتخاذ القرار لدى المستهلك، بدءاً من تحديد الاحتياجات مروراً بالبحث، وتقييم البدائل، والشراء، وتقييم 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.		

<b>L60900132</b>	<b>إدارة سلسلة التوريد في قطاع الفنادق والسياحة</b>	<b>(1-2)3</b>
المفاهيم الأساسية لسلسلة التوريد في بيئات 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 للزلاء والعملاء، مع الاهتمام بالاستدامة والتكاليف.		

<b>L60900134</b>	<b>اللغة الإنجليزية الفنية في الفنادق والسياحة</b>	<b>(1-0)1</b>
تطوير المهارات اللغوية الأساسية والمصطلحات المتخصصة المستخدمة في مجالات الفنادق 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.		

<b>L60904282</b>	<b>خدمة الطعام والشراب</b>	<b>(4-1)3</b>
مهارات العمل في قسم خدمة الطعام والشراب، التعرف على ادوات ومعدات الطعام، اعداد الموائد، تسلسل الخدمة، انواع خدمات الطعام والشراب، تحضير وخدمة المشروبات الساخنة والباردة، التعامل مع شكاوى الضيوف، التحقق من رضى الزبائن.		

<b>L60904143</b>	<b>صحة وسلامة الغذاء</b>	<b>(2-2)3</b>
------------------	--------------------------	---------------

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، واسباب التسمم الغذائي ومصادر التلوث وانواعه، والتعرف على اجراءات صحة وسلامة الغذاء، ومكافحة الافات، والتنظيف والتعقيم والحفظ، وتناول الغذاء السليم، اساسيات 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، وآلية 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**

الرباح و الخسائر، حساب تكاليف الطعام وسعر البيع، انواع قوائم الطعام، و وتصميمها.

تتضمن المادة جانبا نظريا وجانبا عمليا، يشتمل الجانب النظري على تاريخ ونشأة عالم الطهي القديم والحديث، والهيكل التنظيمي للمطبخ، كل ما يخص النظافة الشخصية والهندام والسلامة والنظافة العامة للأدوات والمعدات والمطابخ، والتعامل الصحي مع المواد الغذائية من شراء، استلام، تحضير، اعداد، طرق الحفظ والتخزين بما يتوافق مع نظام الهاسب العالمي، البهارات والتوابل والباقة العطرية والخضراوات والفواكه والاوزان والمقاييس المعتمدة لمختلف المواد والوصفات، واما عن الجانب العملي يشمل انواع التقطيعات وطرق الحفظ المختلفة واساليب الطهي الاساسية، إعداد الدريسنك بنكهات متعددة ومزجها مع اهم وصفات السلطات الشرقية والغربية والمقبلات واعدادها بطرق عصرية، تحضير البيض والفتور بكافة انواعه العالمية، والتزيين وطرق التقديم الحديثة المتعددة.

(4-1)3

**انتاج الطعام 2**

**L60904152**

طرق إعداد انواع المرق الاساسية والوصوصات الباردة الساخنة ومشتقاتها، اعداد اطباق متنوعة لفئات الشوربات الشرقية والغربية والتميز بين اصناف الارز وكيفية طهيها، انواع البطاطا واعداد اصناف المعكرونة المتعددة الطازجة والجافة، والوصوصات المرافقة لها والسندويشات العالمية الساخنة والباردة وكيفية تحضيرها وتقديمها مع مرافقاتها.

(4-1)3

**انتاج الطعام 3**

**L60904261**

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

البحرية) بانواعها الطازجة والمجمدة، من اختيار صحي وتنظيف وتقطيع وتسحب وحفظ واعداد نهائي بتحضير اطباق رئيسية تقليدية ومعاصرة، وسكبها وتقديمها بطرق عصرية متنوعة

المطابخ العالمية	L60904262	(4-1)3
------------------	-----------	--------

التعريف بالمواد والاساليب الأساسية المتعلقة بعمليات الطهي في المطابخ العالمية الأكثر شهرة لتتوفر لدى الطالب المعرفة وتطبيق المهارة لاعداد وتجهيز وصفات متنوعة من مقبلات وسلطات واطباق رئيسية، حسب التقاليد المتبعة في تلك البلدان كما تتضمن المادة التقسيمات الجغرافية، والاقليمية حسب القارات من مطابخ مختلفة كالمطبخ العربي، والاوروبي، والامريكي، وتحضير واعداد قوائم طعام عالمية حسب كل مطبخ.

انتاج الحلويات الغربية 1	L60904271	(4-1)3
--------------------------	-----------	--------

التعريف النظري بجميع المواد والمعدات والادوات المستخدمة بقسم الحلويات والتطبيق العملي الامن والصحي لاستخدامها، المواد الأولية الأساسية للحلويات ووظيفة استخداماتها، العجائن الاساسية للحلويات لأعداد أنواع الكوكيز وأنواع التارت المختلفة والبيتيفور، طرق عمل الكريمات المختلفة وأنواع الموس المختلفة والكيكات الأساسية والتشيزكيك والوافل والبان كيك والكريب بحشوات متنوعة، وتطبيقها عمليا.

انتاج الحلويات الغربية 2	L60904274	(4-1)3
--------------------------	-----------	--------

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 الايطالية والفرنسية وانواع البوظة والشكولاتة المتنوعة، طرق التطبيق العملي لكافة اشكال الديكورات المختلفة باستخدام عجينة السكر

انتاج الحلويات الشرقية	L60904273	(4-1)3
------------------------	-----------	--------

تعريف الطالب بالحلويات الشرقية الساخنة والباردة، طريقة إعدادها وخبزها وتزيينها وتقديمها بمختلف الطرق الحديثة، كيفية عمل انواع الكنافه وانواع البقلاوة بأشكالها وحشواتها المختلفة والحديثة، اعداد القطر البارد والساخن كذلك اعداد البوظة العربية بنكهات متعددة، اعداد اصناف حلويات شرقية متعددة مثل الهريسة، والغريبة، والعوامة، والمهلبيه، طرق الحفظ المناسبة لكل منها.

انتاج المعجنات والمخبوزات	L60904272	(4-1)3
---------------------------	-----------	--------

أنواع العجائن الأساسية البسيطة والدسمة، طرق اعدادها وعجنها وتشكيلها مع معرفة طرق والية التخمير الصحيحة، اعداد انواع الخبز العالمية المتعددة والموالح بأشكال ونكهات متعددة وانواع البيتزا والمعجنات العالمية، اعداد الدنش والدونت والكروسان بحشوات متعددة وبطرق تزيين وتقديم وعرض مبتكرة وحديثة.

الممارسة المهنية 1	L60904291	(140-0)3
--------------------	-----------	----------

يوفر هذا المساق تدريباً عملياً للطلبة ويتضمن برنامج تدريبي متكامل موزع على جميع أقسام المطبخ.

الممارسة المهنية 2	L60904292	(140-0)3
--------------------	-----------	----------

يوفر هذا المساق تدريباً عملياً للطلبة ويتضمن برنامج تدريبي متكامل موزع على جميع أقسام المطبخ.

**Al-Balqa Applied University**  
Technical Education



جامعة البلقاء التطبيقية  
التعليم التقني

تأسست عام 1997

---