

# الخطة الدراسية لبرنامج "الدبلوم الفني" في فنون الطهي

تتكون الخطة الدراسية لبرنامج الدبلوم الفني في تخصص " فنون الطهي " من "66" ساعة معتمدة موزعة على النحو الآتي:

الرقم	المجال المعرفي	ساعة معتمدة
1.	المهارات العامة	6
2.	مهارات الاستخدام والتوظيف	9
3.	العلوم المساندة	9
4.	المهارات المتخصصة	42
المجموع		66

الخطة الدراسية لبرنامج الدبلوم الفني  
في  
تخصص "فنون الطهي"

أولاً: المهارات العامة، (6) ساعات معتمدة موزعة على النحو الآتي:

رقم المادة	اسم المادة	س.م	نظري	عملي	المتطلب السابق
10000111	المواطنة الإيجابية ومهارات الحياة	3	3	0	
10000112	مهارات في اللغة الإنجليزية	3	3	0	
<b>المجموع</b>					
		<b>6</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	

ثانياً: مهارات التشغيل والاستخدام، (9) ساعات معتمدة موزعة على النحو الآتي:

رقم المادة	اسم المادة	س.م	نظري	عملي	المتطلب السابق
10000121	مهارات التواصل باللغة الإنجليزية	3	3	0	10000121
10000122	إدارة المؤسسات الإنتاجية الصغيرة	3	3	0	-
10000123	الإشراف والتنظيم الصناعي	3	3	0	-
<b>المجموع</b>					
		<b>9</b>	<b>9</b>	<b>0</b>	

ثالثاً: العلوم المساندة، (9) ساعات معتمدة موزعة على النحو الآتي:

رقم المادة	اسم المادة	س.م	نظري	عملي	المتطلب السابق
11801111	مبادئ ادارة الفنادق	3	3	0	
11801112	مبادئ السياحة	3	3	0	
11801113	مبادئ محاسبة الفنادق	3	3	0	
<b>المجموع</b>					
		<b>9</b>	<b>9</b>	<b>0</b>	

الخطة الدراسية لبرنامج الدبلوم الفني  
في  
تخصص "فنون الطهي"

رابعاً: المهارات المتخصصة، (42) ساعة معتمدة، موزعة على النحو الآتي:

رقم المادة	اسم المادة	س.م	نظري	عملي	المتطلب السابق
11805221	تحضير وإنتاج المقبلات، والشوربات والاكلات السريعة	3	1	4	11805141 11805142
11805222	تحضير وإنتاج الاسماك والاكلات البحرية	3	1	4	11805141 11805142
11805223	تحضير وإنتاج المعكرونة والارز	3	1	4	11805141 11805142
11805224	تحضير وإنتاج اللحوم الحمراء والبيضاء	3	1	4	11805141 11805142
11805231	تحضير وإنتاج الكيك	3	1	4	11805141 11805142
11805232	تحضير وإنتاج الحلويات الشرقية	3	1	4	11805141 11805142
11805233	تحضير وإنتاج البتي فور و الشوكولاتة	3	1	4	11805141 11805142
11805234	تحضير وإنتاج المخبوزات، والمعجنات والمواالح	3	1	4	11805141 11805142
11805235	تحضير وإنتاج الحلويات الغربية	3	1	4	11805141 11805142
11805141	صحة الاغذية والمشروبات في الفنادق وطرق خدمتها	3	2	2	11801111
11805142	هندسة وتصميم قوائم الطعام والشراب وإدارة تكاليفها	3	3	0	11801111
11805151	اللغة الانجليزية في الفنادق ومصطلحات المطبخ بلغات متعددة	3	3	0	10000112
11805214	تطبيقات الحاسوب في الفنادق	3	1	4	11801111 11801113
11805291	التدريب الميداني	3	0		
المجموع		42	18		

## الخطة الاستراتيجية لتخصص "فنون الطهي" / برنامج الدبلوم الفني

الفصل الدراسي الثاني			الفصل الدراسي الأول		
س.م.	رقم المادة	اسم المادة	س.م.	رقم المادة	اسم المادة
3	11805142	هندسة وتصميم قوائم الطعام والشراب وادارة تكاليفها	3	11801111	مبادئ ادارة الفنادق
3	11805151	اللغة الانجليزية في الفنادق ومصطلحات المطبخ بلغات متعددة	3	11801112	مبادئ السياحة
3	11805141	صحة الاغذية والمشروبات في الفنادق وطرق خدمتها	3	11801113	مبادئ محاسبة الفنادق
3	10000121	مهارات التواصل باللغة الإنجليزية	3	10000111	المواطنة الإيجابية ومهارات الحياة
3	10000122	إدارة المؤسسات الإنتاجية الصغيرة	3	10000112	مهارات في اللغة الإنجليزية
3	10000123	الإشراف والتنظيم الصناعي			
18		المجموع	15		المجموع

الفصل الدراسي الرابع			الفصل الدراسي الثالث		
س.م.	رقم المادة	اسم المادة	س.م.	رقم المادة	اسم المادة
3	11805232	تحضير وإنتاج الحلويات الشرقية	3	11805221	تحضير وإنتاج المقبلات، والشوربات والاكلات السريعة
3	11805233	تحضير وإنتاج البتي فور و الشوكولاتة	3	11805222	تحضير وإنتاج الاسماك والاكلات البحرية
3	11805234	تحضير وإنتاج المخبوزات، والمعجنات والمواالح	3	11805223	تحضير وإنتاج المعكرونة والارز
3	11805235	تحضير وإنتاج الحلويات الغربية	3	11805224	تحضير وإنتاج اللحوم الحمراء والبيضاء
3	11805291	التدريب الميداني	3	11805231	تحضير وإنتاج الكيك
			3	11805214	تطبيقات الحاسوب في الفنادق
15		المجموع	18		المجموع

## الوصف المختصر للمواد التعليمية لتخصص "فنون الطهي" / برنامج الدبلوم الفني

### أولاً: المهارات العامة

#### المواطنة الإيجابية ومهارات الحياة 10000111 (3:3-0):

يوضح المساق مفهوم المواطنة ومهارات الحياة وأهميتهما في اكتساب مهارات قيمة، والعمل على استخدام هذه المهارات في سعيهم للحصول على تعليم أفضل ونتائج ايجابية في العمل، حيث ان المساق يراعي بناء المعرفة في الموضوعات التي يتضمنها البرنامج كما ويبني المهارة عند الشباب لاستخدامها في تطبيق المعرفة كما ويبني الثقة في قدرات الشباب على استخدام هذه المعرفة والمهارة بالاضافة الى توفير الدعم الشخصي والبيئي لتغيير السلوك من خلال تعزيز قيم المواطنة الايجابية والثقافة المجتمعية البناءة والعمل المجتمعي التطوعي.

#### Skills in English Language 10000112 (3:3-0)

This is a General English Language course which aims at developing the four English Language receptive and productive Skills; Listening, Reading, Writing and Speaking, as well as providing practice for the basics of grammar and vocabulary for effective and meaningful communication inside and outside the classroom.

### ثانياً: مهارات التشغيل والاستخدام

#### Communication Skills in English Language 10000121 (3:3-0)

This is a communication skills course which aims at improving learners' oral and written communication skills by providing learners with the language needed to naturally and confidently communicate in an English speaking workplace environment and real life situations.

#### إدارة المنشآت الإنتاجية الصغيرة 10000122 (0-3:3)

يوضح المساق مفهوم المنشآت الإنتاجية الصغيرة وأهميتها في الإقتصاد الوطني والقضاء على البطالة، وكيفية إدارتها و مواجهة التحديات التي تعترضها، وتقييم فرص نجاحها من خلال دراسة الجدوى، وآلية إدارة المشتريات والمخزون، وكيفية تمويلها وإدارة شؤونها المالية، وتقديم خدمة العملاء وكذلك الالتزام بأخلاقيات العمل، وكيفية عمل تسويق لها، والطبيعة القانونية لها وخطة العمل اللازمة للبدء بها مع التركيز على التجربة الأردنية في هذا المجال.

#### الإشراف والتنظيم الصناعي 10000123 (0-3:3)

المنشآت الصناعية انواعها ومواصفاتها واشكالها ، اشكال التنظيم الاداري وميزاتها، دور الفني في تطوير الصناعة ودوره في التسلسل الهرمي في المؤسسة الصناعية و ادارة ظروف العمل في المنشآت الصناعية . التعرف على المخاطر وطرق السيطرة عليها . التعرف على أجهزة ومعدات الحماية حسب المواصفات المعتمدة، اصناف الحريق معدات مكافحة،

الكهرباء مخاطرها تأثيراتها على الانسان الحماية من الكهرباء والمعالجة من الصدمة الكهربائية، التعامل مع المواد الكيماوية  
آثارها مخاطرها وشروط التخزين،القوانين المحلية والضمان الاجنماعي.

### ثالثاً: العلوم المساندة

#### مبادئ ادارة فنادق 11180111 (0-3:3):

مراحل نشأة وتطور صناعة الفنادق، التصنيف الدولي والمحلي للفنادق، عناصر وأسس التقييم للفنادق، الهيكل التنظيمي للفندق، وصف الوظائف للأقسام الفندقية، السياسات المختلفة لإدارة الفنادق.

#### مبادئ السياحة 11801112 (0-3:3):

تعريف السياحة و السائح، مفهوم صناعة السياحة، نشأة السياحة و تطورها عبر العصور، أنواع وعناصر السياحة، المنظمات السياحية المحلية والإقليمية والعالمية، الآثار الإيجابية و السلبية للسياحة.

#### مبادئ المحاسبة الفندقية 11801113 (0-3 :3):

تعريف محاسبة المنشآت السياحية والفندقية وأهدافها، تطور محاسبة المنشآت السياحية والفندقية، النظام المحاسبي في المنشآت السياحية والفندقية، إيرادات ومصروفات الأقسام، وعملية تسعير وحساب البرامج السياحية.

### رابعاً: المهارات المتخصصة

اسم المادة	رقم المادة	الساعات المعتمدة (نظري، عملي)
تحضير وإنتاج، المقبلات، الشوربات، والاكلات السريعة	11805221	( 4 ، 1 )
أهمية الخضار والحبوب من حيث الجودة والقيمة الغذائية، وكيفية تحضيرها وإعدادها، والحفاظ عليها، وتطبيق طرق تقطيع الخضار المتنوعة، وأنواع الحبوب والبقوليات، وإعداد العديد من اطباق المقبلات والشوربات الشرقية والغربية الصيفية والشتوية، والسندويشات والوجبات السريعة المتعددة وكيفية تحضيرها واعدادها، وتحضير وإعداد الصلصات الضرورية والمرافقة للسندويشات والوجبات السريعة، وطرق الحفظ المناسبة والتخزين السليم الصحي لهذه الاصناف.		
تحضير وانتاج اللحوم الحمراء والبيضاء	11805224	( 4 ، 1 )
خواص اللحوم الحمراء واللحوم البيضاء وطرق تجهيزها عمليا للانتاج، من حيث التقطيع ، ودرجات حرارة طهي اللحوم، وطرق الطهي المختلفة، وتحضير وإعداد الاطباق الرئيسية المتضمنة لها، تحضير وإعداد المرق (الستوكات) والعوامل التي تؤثر على فساد اللحوم وطرق تفاديها، وطرق حفظ اللحوم بأساليب مناسبة وصحية .		
تحضير وانتاج المعكرونة والارز	11805223	( 4 ، 1 )
معرفة القواعد المهنية الاساسية اللازمة لتصنيع واعداد المعكرونة (الباستا)، تحضير اصناف مختلفة من عجينة المعكرونة،		

إستعرض جميع أنواع الارز ومعرفة خواص كل صنف، التعامل السليم مع كل نوع مختلف حسب طريقة اعداده، طرق حفظ المعكرونة والارز وكيفية الحفاظ عليهما من التلف والفساد.		
( 4 ، 1 )	11805222	تحضير و انتاج الاسماك والاكلات البحرية
التعريف بالاسماك من حيث اصنافها (بحرية او نهريّة ) ومواصفاتها الصحية وقيمها الغذائية، طرق تنظيفها وتسحبها وتقطيعها وتجهيزها، كذلك الاطعمه الحرية وانواعها (صدفيات،رخويات،قشريات)، وطرق تنظيفها وتحضيرها للانتاج، وسنتناول العديد من الوصفات العالمية لهذه الاصناف ، والطرق السليمة والصحية لحفظ الاسماك والمأكولات البحرية.		
( 4 ، 1 )	11805232	تحضير و انتاج الحلويات الشرقية
تحضير و انتاج الحلويات الشرقية و تحضير العجائن الشرقية واساسياتها واشكالها، وطرق اعداد الحلويات الشرقية الساخنة والباردة بانواعها المختلفة، وطرق تحضير السيرب وجميع المكونات الاساسية في انتاج الحلويات الشرقية.		
( 4 ، 1 )	11805231	تحضير و انتاج الكيك
التعريف بصناعة وفنون إعداد الكيك ومهارات التزيين والتعامل مع عجينة السكر والمرزبان وطرق الدهن وسكب القوالب واستخدام أنواع الكريمة المناسبة لتزيين قوالب الكيك، والتحضير المناسب لجميع المناسبات (الأفراح وأعياد الميلاد).		
( 4 ، 1 )	11805235	تحضير و انتاج الحلويات الغربية
التعريف بنظريات ومهارات اعداد الحلويات الغربية الساخنة والباردة، وطرق اعداد اطباق من الحلويات الفرنسية والايطالية والانجليزية التقليدية والاكثرشهرة بطرق مختلفة، و طرق عرض وتجهيز بوفيهات الحلويات.		
( 4 ، 1 )	11805233	تحضير و انتاج البتي فور و الشوكولاته
التعريف باساسيات تصنيع الشوكولاتة والبتي فور الخاصة بالضيافة، وطرق دمج الشوكولاتة مع الحلويات الغربية، وطرق عرض الشوكولاتة والبتي فور وفوائدها، وطرق تشكيلها وتغليفها وحفظها، ومعرفة المواد الخام الداخلة في تصنيع الشوكولاتة والبتي فور واعداد العديد من انواعها الشرقية والغربية المختلفة.		
( 4 ، 1 )	11805234	تحضير و انتاج المخبوزات، المعجنات والموايح
معرفة أساسيات النظرية والعملية في تحضير و انتاج العجائن البسيطة والدسمة واستخداماتها، وتحضير العديد من الاصناف من تلك العجائن واهميتها في انتاج الحلويات، والتحضير للخبز العربي و الافرنجي، ومعرفة اساليب التحضير والعجن والتشكيل والتخمير والخبيز والتقديم والحفظ بالطرق الصحية، ومعرفة اساسيات العجائن لتحضير المعجنات والموايح واشكالها وطرق عجنها وتخمير العجائن وتحضير العديد من المعجنات بانواع واشكال مختلفة، وكذلك الموايح والكرسينا واعدادها بالحشوات والنكهات المختلفة .		
( 2 ، 2 )	11805141	صحة الاغذية والمشروبات في الفنادق وطرق خدمتها
تعريف الغذاء، التغذية الصحية للإنسان، أهم العناصر الغذائية لجسم الإنسان، حفظ الأغذية، فساد وتلوث الأغذية، قسم صحة الأغذية ومراقبتها في الفندق، نظام HACCP في الفنادق، الرقابة الصحية والغذائية في أماكن إعداد وتحضير وتقديم الطعام في الفندق، أهم وأشهر البكتريا المسببة للتسمم الغذائي في أماكن تقديم الطعام، ( طرق الشراء، النقل، الاستلام، المناولة،		

<p>والتخزين الصحية للأغذية)، دراسة حالات تسمم في الفنادق ومناقشة المسببات والحلول الوقائية لحدوثها. الأدوات والمعدات اللازمة لتقديم خدمة الطعام والشراب، استقبال الزبون وإجلاسه واخذ الطلبات، استقبال طلبات الحجز المختلفة، تطبيق طرق الخدمة المتبعة في المطاعم، خدمة الغرف، وخدمة البوفيهات، كيفية التعامل مع المشاكل التي تواجه موظفي خدمة الطعام.</p>		
( 0 ، 3 )	11805142	هندسة وتصميم قوائم الطعام والشراب وإدارة تكاليفها
<p>نبذة تاريخية عن انواع قوائم الطعام واهميتها، هندسة و تصميم قوائم الطعام، تخطيط قوائم الطعام، تسويق قوائم الطعام، ادارة الجودة الشاملة للاطعمة والمشروبات، دور التكنولوجيا في اعداد قوائم الطعام، التعرف على طرق واليات تحديد احتياجات الزبائن من الوجبات الغذائية، تفضيلات الزبون من الطعام والشراب، عوامل جذب الزبائن للمطعم. المواد الاولية لمدخلات انتاج الطعام والشراب، احتساب كميات المواد الاولية للوصفات، طرق واليات احتساب تكاليف الاطعمة والمشروبات، ادارة وجرد خزين المواد الاولية، ادارة ومعالجة التالف من المواد، كتابة واعداد تقارير الاغذية والمشروبات الخاصة بالايردادت والمصروفات وتقييمها.</p>		
( 0 ، 3 )	11805151	اللغة الانجليزية في الفنادق ومصطلحات المطبخ بلغات متعددة
<p>تعريف الطالب باساسيات كتابة وتحدث اللغة الانجليزية، وضرورة التواصل مع الضيوف الناطقين باللغة الإنجليزية في بيئة الفندق. دراسة مواضيع خاصة بالطعام والشراب ،مكاتب استقبال وخدمات الزوار ، وعمليات قسم التدبير الفندقي في الفنادق المصنفة عالميا، قراءة مصطلحات المطبخ باللغات الانجليزية، الفرنسية، والايطالية وفهمها والقدرة على ترجمة معاني تلك المصطلحات. والقدرة على استخدام العبارات الانجليزية، الفرنسية، والايطالية الاكثر شيوعا في التحدث مع الضيوف وتلبية احتياجاتهم ورغباتهم.</p>		
( 4 ، 1 )	11805214	تطبيقات الحاسوب في الفنادق
<p>نظام يتم من خلاله ربط وإدارة جميع أقسام ومرافق الفندق التشغيلية والمساعدة فيما بينها بحيث يتم إدارة العمليات داخل الفندق بشكل محوسب بكفاءة وانجاز عاليين، وقل قدر من الأخطاء البشرية، من اجل تحقيق أهداف المؤسسة الفندقية، وتنظيم الحجوزات، وتسكين الضيوف، اعداد فواتير النزلاء، ادارة قسم الغرف Room Division، وادارة الطعام والشراب .</p>		
( 140 ، 0 )	11805291	التدريب الميداني
<p>التدريب في أقسام الفنادق المختلفة والتعرف على عمل كل قسم، والتركيز على مطابخ الفنادق والمطاعم المصنفة ضمن فئة الخمس نجوم، التعرف على فنون الطهي المتبعة ضمن سلسلة الفنادق والمطاعم فئة الخمس نجوم، التعرف على اساليب وطرق تخطيط واعداد قوائم الطعام، التعرف على اليات تصميم واعداد بوفيهات الطعام، اعداد تقرير في نهاية الفترة التدريبية عن مراحل عملية التدريب في الفنادق والمطاعم، مع اعداد قائمة طعام تضم اعداد متنوعة من الاطباق ولجميع الوجبات، اضافة الى اعداد طبق واحد على الاقل جديد ومبتكر من قبل الطالب بعد انهاءه فترة التدريب.</p>		