

الخطة الدراسية لبرنامج "الدرجة الجامعية المتوسطة"

في

تخصص فنون الطهي

تم اعتماد هذه الخطة الدراسية بموجب قرار مجلس عمداء جامعة البلقاء التطبيقية رقم 2017/2016/1706 تاريخ 2017/8/30م (الجلسة 33) وتطبق اعتباراً من مطلع العام الجامعي 2018/2017، وتمت الموافقة على تعديلها بموجب قرار لجنة الخطة الدراسية رقم 2018/2017/2/10 بتاريخ 2017/10/4م (الجلسة رقم 2) تتكون الخطة الدراسية لنيل الدرجة الجامعية المتوسطة في البرنامج الفندقي والسياحي/ تخصص فنون الطهي من (72) ساعة معتمدة، موزعة على النحو الآتي:

الرقم	المتطلب	ساعة معتمدة
1.	المهارات العامة	12
2.	مهارات التشغيل	6
3.	العلوم المساندة	9
4.	المهارات المتخصصة	45
المجموع		72

وصف مخرجات التخصص:

يهدف التخصص إلى إعداد عاملين مهنيين مؤهلين للعمل في قطاع تحضير واعداد الطعام باقسامة المتعددة والتي تشمل المطبخ البارد والساخن, الملحمة والمسمكة بالإضافة الى قسم الحلويات و الخبز.

المجالات المعرفية للمهارات المتخصصة:

الرقم	اسم المجال	الساعات المعتمدة		المواد التعليمية للمجال
		نظري	عملي	
1.	المطبخ البارد و الساخن	4	8	المطابخ العالمية، انتاج طعام /1 ، انتاج طعام /2، انتاج طعام /3،
2.	مطبخ الحلويات والمخبوزات	3	6	انتاج حلويات /1، انتاج حلويات /2، انتاج المعجنات والمخبوزات
3.	مهارات ادارية في ادارة قسم الطعام	19	5	صحة وسلامة الغذاء في الفنادق ، ادارة الطعام والشراب ، خدمة الطعام والشراب ، اللغة الانجليزية في الفنادق ، اللغة الانجليزية في الفنادق 1، اللغة الإنجليزية في الفنادق 2، مهارات الاتصال باللغة الإنجليزية في الفنادق، مبادئ المحاسبة في المنشآت السياحية والفندقية، ادارة المواد والادوات
4.	التدريب الميداني	-	3	
	مجموع الساعات المعتمدة	26	22	48 س.م

الخطة الدراسية لتخصص "فنون الطهي"

أولاً: المهارات العامة، (12) ساعات معتمدة موزعة على النحو الآتي:

رقم المادة	اسم المادة	س.م	نظري	عملي	المتطلب السابق
020000111	المواطنة الإيجابية ومهارات الحياة	3	3	0	
020000121	الثقافة الإسلامية	3	3	0	
020000131	التربية الوطنية	2	2	0	
020000181	العلوم العسكرية	1	1	0	
020000101	مهارات لغوية/ انجليزي	3	3	0	
المجموع (س.م)					
		12	12	0	

ثانياً: مهارات التشغيل ، (6) ساعات معتمدة موزعة على النحو الآتي:

رقم المادة	اسم المادة	س.م	نظري	عملي	المتطلب السابق
020000122	مهارات التواصل باللغة الإنجليزية	2	2	0	020000101
020000231	ريادة الأعمال	2	2	0	
020000141	الصحة والسلامة والبيئة المهنية	2	2	0	
المجموع (س.م)					
		6	6	0	

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

رقم المادة	اسم المادة	س.م	نظري	عملي	المتطلب السابق
021200111	مبادئ ادارة الفنادق	3	3	0	
021200112	مبادئ السياحة	3	3	0	
021200113	مبادئ ادارة الموارد البشرية في المنشآت السياحية والفندقية	3	3	0	
المجموع (س.م)					
		9	9	0	

الخطة الدراسية لتخصص " فنون الطهي "

رابعاً: المهارات المتخصصة، (45) ساعة معتمدة، موزعة على النحو الآتي:

رقم المادة	اسم المادة	س.م.	نظري	عملي	المتطلب السابق
021201211	المطبخ العالمية	3	1	6	021201132
021202121	خدمة الطعام والشراب	3	1	6	021202111
021202122	صحة وسلامة الغذاء في الفنادق	3	3	0	
021201131	إنتاج طعام 1	3	1	6	
021201132	إنتاج طعام 2	3	1	6	021201131
021201231	إنتاج طعام 3	3	1	6	
021201141	إنتاج حلويات 1	3	1	6	
021201142	إنتاج حلويات 2	3	1	6	021201141
021201251	إنتاج المعجنات والمخبوزات	3	1	6	
021202161	اللغة الانجليزية في الفنادق 1	3	2	3	
021202261	اللغة الإنجليزية في الفنادق 2	3	2	3	021202161
021202262	مهارات الاتصال باللغة الإنجليزية في الفنادق	3	2	3	021202261
021202111	إدارة طعام والشراب	3	3	0	
021202272	مبادئ المحاسبة في المنشآت السياحية والفندقية	3	3	0	021200111
021201291	التدريب الميداني*	3	-	*	
المجموع (س.م.)					
		45	26	19	

* - تدريب عملي متواصل لمدة (8) أسابيع.

الخطة الاستراتيجية لتخصص "فنون الطهي"

الفصل الدراسي الثاني			الفصل الدراسي الأول		
س.م.	رقم المادة	اسم المادة	س.م.	رقم المادة	اسم المادة
2	020000122	مهارات التواصل باللغة الإنجليزية	3	020000111	المواطنة الإيجابية ومهارات الحياة
3	021202122	صحة وسلامة الغذاء في الفنادق	3	020000101	مهارات لغوية/ انجليزي
3	020000121	ثقافة اسلامية	3	021200111	مبادئ ادارة الفنادق
3	021201132	إنتاج طعام 2	3	021200112	مبادئ السياحة
3	021201141	إنتاج حلويات 1	3	021201131	إنتاج طعام 1
3	021202161	اللغة الانجليزية في الفنادق 1	3	021200113	مبادئ ادارة الموارد البشرية في المنشآت السياحية والفندقية
1	020000181	علوم عسكرية			
18		المجموع	18		المجموع

الفصل الدراسي الرابع			الفصل الدراسي الثالث		
س.م.	رقم المادة	اسم المادة	س.م.	رقم المادة	اسم المادة
3	021202121	خدمة الطعام والشراب	3	021202272	مبادئ المحاسبة في المنشآت السياحية والفندقية
3	021202111	إدارة الطعام والشراب	3	021201231	إنتاج طعام 3
3	021201211	المطابخ العالمية	3	021201142	إنتاج حلويات 2
3	021201251	إنتاج المعجنات والمخبوزات	3	021202261	اللغة الإنجليزية في الفنادق 2
3	021202262	مهارات الاتصال باللغة الإنجليزية في الفنادق	2	020000231	ريادة الأعمال
3	021202291	تدريب	2	020000131	تربية وطنية
			2	020000141	الصحة والسلامة والبيئة المهنية
18		المجموع	18		المجموع

الوصف المختصر للمواد التعليمية لتخصص "فنون الطهي"

أولاً: الثقافة العامة

<p>المواطنة الإيجابية ومهارات الحياة 020000111 (3 : 0-3)</p> <p>يوضح المساق مفهوم المواطنة ومهارات الحياة وأهميتها في اكتساب مهارات قيمه، والعمل على استخدام ه ذه المهارات في سعيهم للحصول على تعليم افضل 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 بالاضافه الى توفير الدعم الشخصي والبيئي لتغيير السلوك من خلال تعزيز قيم المواطنة الايجابية والثقافة المجتمعية البناء والعمل المجتمعي التطوعي.</p>
<p>الثقافة الإسلامية 020000121 (3 : 0-3)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. تعريف الثقافة الإسلامية وبيان معانيها وموضوعاتها والنظم المتعلقة بها - وظائفها وأهدافها. 2. مصادر ومقومات الثقافة الإسلامية والأركان والأسس التي تقوم عليها. 3. خصائص الثقافة الإسلامية. 4. الإسلام والعلم، والعلاقة بين العلم والإيمان 5. التحديات التي تواجه الثقافة الإسلامية. 6. رد الشبهات التي تثار حول الإسلام. 7. الأخلاق الإسلامية والآداب الشرعية في إطار الثقافة الإسلامية. 8. النظم الإسلامية.
<p>التربية الوطنية 020000131 (2 : 0-2)</p> <p>يعد مساق التربية الوطنية من المتطلبات الإجبارية لجميع طلبة كليات المجتمع الأردنية وامتدادا عضويا لفلسفة التربية الوطنية والتعليم باعتبارها بعدا من أبعاد الإستراتيجية الوطنية للتعليم العالي، وينطلق مساق "التربية الوطنية" من مجموعة الثوابت الأردنية وعلى رأسها العقيدة الإسلامية السمحة، ومبادئ الثورة العربية الكبرى، والدستور الأردني والتجربة الوطنية.</p>
<p>علوم عسكرية 020000181 (1 : 0-1)</p> <p>المحور الأول: نشأة وتطور القوات المسلحة/ الجيش العربي، أسلحة المناورة، أسلحة الإسناد، أسلحة الخدمات المحور الثاني: الثورة العربية الكبرى، الحروب العربية الإسرائيلية (حروب 1948، 1967، معركة الكرامة 1968، حرب تشرين 1973)، دور القوات المسلحة الأردنية- الجيش العربي في التنمية الوطنية الشاملة المحور الثالث: الأمن العام، المخابرات العامة، قوات الدرك، الدفاع المدني</p>
<p>مهارات لغوية/ انجليزي 020000101 (3 : 0-3)</p>

The course consists of 8 units. Each unit has speaking activities that deal with dialogues, introducing oneself, talking about families. Also the units include pronunciation and listening with intonation activities. The reading and writing activities concentrate on question writing biography, E-mail, and writing blog post.

ثانياً: مهارات التشغيل والاستخدام

مهارات التواصل باللغة الإنجليزية 020000122 (2 : 0-2)

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.

ريادة الأعمال 020000231 (2 : 0-2)

يوضح المساق مفهوم ريادة الأعمال، تأثيرها في الإقتصاد الوطني ودورها في القضاء على البطالة، وكيفية استحداث أفكار ريادية ومبتكرة لتوائم احتياجات المجتمع و مواجهة المخاطر والتحديات التي تعترضها، وتقييم فرص نجاحها من خلال دراسة الجدوى، وكيفية حساب كلفتها وتمويلها وإدارة شؤونها المالية، وكيفية عمل تسويق لها، والطبيعة القانونية لها وخطة العمل اللازمة للبدء بها مع التركيز على التجربة الأردنية في هذا المجال.

الصحة والسلامة والبيئة المهنية 020000141 (2 : 0-2)

اهداف الصحة والسلامة في بيئة العمل وطرق حماية المتواجدين والمتأثرين. دراسة أهم الاخطار وأكثرها إنتشارا في مختلف مجالات العمل ، تمييز المخاطر الكيماوية والبيولوجية والسقوط من المرتفعات والمخاطر الفيزيائية في بيئة العمل و الحريق والكهرباء والمخاطر الناتجة من الملائمة، تمييز مصادر المخاطر وتأثيرتها على الصحة وسلامة العمل وطرق ضبط المخاطر لتخفيف احتمالية حدوثها والتخفيف من نتائجها في حالة حدوثها. مناقشة التسلسل الهرمي للسيطرة على المخاطر وطرق إختيار معدات الحماية الشخصية وتطبيق الاسعافات الاولية في حالات الاصابات البشرية. التعرف على المتطلبات القانونية الاردنية الرئيسية لحماية العاملين.

ثالثاً: العلوم المساندة

مبادئ إدارة الفنادق 021200111 (3 : 0-3)

تهدف هذه المادة إلى تعريف الطالب بمراحل نشأة وتطور صناعة الفنادق عبر العصور وحتى الوقت الحالي، والتعرف على أنواع التصنيف المتبع دولياً ومحلياً للفنادق، والتعرف على أسس وشروط التقييم للفنادق، والهيكل التنظيمي للفنادق، ووصف الوظائف للاقسام الفندقية، والإلمام بالسياسات المختلفة المتبعة في إدارة الفنادق.

مبادئ السياحة 021200112 (3 : 0-3)

تعريف السياحة والسائح، مفهوم صناعة السياحة، نشأة السياحة وتطورها عبر العصور، أنواع وعناصر السياحة، المنظمات

السياحية المحلية والإقليمية والعالمية، الآثار الإيجابية والسلبية للسياحة.

مبادئ ادارة الموارد البشرية في المنشآت السياحية والفندقية (03 : 3) 021200113

مفهوم الإدارة، وظائفها، الصلاحيات، أنواع القيادة، الإدارة الناجحة، إدارة الموارد البشرية في المنشآت السياحية والفندقية (الأهداف، الأهمية والتطور) ، التخطيط للموارد البشرية في المنشآت السياحية والفندقية ، تحليل الوظائف في المنشآت السياحية والفندقية ، استقطاب الموارد البشرية في المنشآت السياحية والفندقية، اختيار وتعيين الموارد البشرية في المنشآت السياحية والفندقية ، تقييم أداء الموظفين في المنشآت السياحية والفندقية ، تدريب الموارد البشرية في المنشآت السياحية والفندقية، نظام التعويضات في المنشآت السياحية والفندقية ، السلامة المهنية في المنشآت السياحية والفندقية.

رابعاً: المهارات المتخصصة

المطابخ العالمية 021201211 (3 : 1-6)

تهدف هذه المادة الى تعريف الطالب بطريقة الطهي في المطابخ العالمية من جميع انحاء العالم لتتوفر لديه القدرة على معرفة الأطعمة الرئيسية في كل بلد من مقبلات باردة وساخنة وسلطات ، وعليه يصبح الطالب قادراً على تجهيز المقبلات والمآزات العالمية في البلدان والقارات السبعة وتطبيق مهارات الطهي حسب التقاليد المتبعة في تلك البلدان، بالإضافة الى التعرف على المواد الاساسية المتوفرة في تلك البلدان. كما تعرف المادة على تقسيمات المناطق والقارات كالمطبخ الشامي والخليجي والتركي والايروبي والافريقي والمغرب العربي والاسترالي والاوروبي والايطالي والفرنسي والمكسيكي والامريكي

خدمة الطعام والشراب 021202121 (3 : 1-6)

تركز المادة على اكساب الطالب مهارات العمل في قسم خدمة الطعام والشراب، والتعرف على ادوات ومعدات الطعام، وطرق اعداد الموائد، وتسلسل الخدمة، وانواع خدمات الطعام و الشراب، وتحضير و خدمة المشروبات الساخنة و الباردة، والتعامل مع شكاوي الضيوف و التحقق من رضى الزبائن..

صحة وسلامة الغذاء في الفنادق 021202122 (3 : 0-3)

ترود هذه المادة الطالب بالمعرفة في تغذية الانسان من حيث انواع العناصر الغذائية، والكرهيدرات، والبروتينات، والدهنيات، والاملاح المعدنية، والفيتامينات والماء. كما يتعرف الطالب على وظائف كل عنصر غذائي، واعراض النقص، والتركييب، والمصادر الغذائية، والاحتياجات اليومية. كما تزود هذه المادة الطالب بمعرفة التغذية في مراحل الحياة المختلفة والحميات الغذائية.

تركز هذه المادة على اسباب التسمم الغذائي، ومصادر التلوث وانواعه، الحيوي او الكيميائي او الفيزيائي. وتزود الطالب بالمعرفة باجراءات صحة وسلامة الغذاء، ومكافحة الافات، والتنظيف والتعقيم وتناول الغذاء السليم. بالإضافة الى تعريف الطالب باساسيات تطبيق نظام تحليل المخاطر وضبط النقاط الحرجة HACCP

إنتاج طعام 021201131 1 (3 : 1-6)

<p>يتضمن هذا المساق المادة النظرية المتعلقة بتاريخ الطهي القديم والحديث ونشأة عالم الطهي والنظافة الشخصية وأهميتها للطاهي وعملية استلام وتنظيف الخضروات، واللحوم، والدواجن والأسماك وكيفية تخزينها علي المدى القريب والبعيد. كما يتم تعريف الطالب بمختلف أنواع الأعشاب والبهارات والتعامل معها وحفظها وترتيب ادوات المطبخ. بالاضافة الى التعرف علي الأوزان والمقاييس ودرجات الحرارة وطرق الطبخ المناسبة لها حسب اسسس علمية حديثة ومحترفة. كما يتضمن المساق التعرف على انواع السلطات الغربية والعربية</p>
<p>إنتاج طعام 2 021201132 (3: 1-6)</p> <p>يهدف هذا المساق الى تعريف الطالب بانواع المرق والصوصات، الشوربات، وانواع الأرز، والباستا والسانويشات العالمية وكيفية تحضيرها وتجهيزها وكيفية الطهي. كما يهدف هذا المساق الى التعرف على مشتقات الصوصات</p>
<p>إنتاج طعام 3 021201231 (3: 1-6)</p> <p>يهدف هذا المساق الى التعرف على كيفية تحضير اللحوم والدواجن والأسماك والشوربات والصلصات والصوصات العالمية وايضا تحضير البيض والفطور بكافة انواعه العالمية، بالاضافة الى كيفية كتابة قوائم الطعام على اساس علمي حديث ووصفات الطعام وادارة تكاليفها وكيفية طلب المواد من قسم المشتريات. كما تغطي المادة المهارات الاساسية للطالب كي يكون قادرا علي ادارة المطعم بكافة تفاصيله وتحمل المسؤولية والأبداع في فنون الطهي. كما يتضمن المساق تعريف الطالب بمهارات سكب الطعام داخل الطبق.</p>
<p>إنتاج حلويات 1 021201141 (3: 1-6)</p> <p>يهدف المساق الى تعريف الطالب نظريا لمدة اسبوعين عن المواد والادوات المستخدمة بقسم الحلويات وطرق حفظ المواد وكيفية استخدام المعدات. ثم عمليا يتم تعريف الطالب بمختلف انواع الحلويات الغربية مثل الموس بانواعه، والتارت بانواعه، وانواع البودنق وانواع الكيك والبيتي فور والكوكيز ، وانواع الحلويات الفرنسية والالمانية، وانواع من الديكورات والتزيينات العالمية مثل ديكور السكر والشوكلاته والديكورات العالمية الحديثة.</p>
<p>إنتاج حلويات 2 021201142 (3: 1-6)</p> <p>يتم تعريف الطلاب بأنواع كثيرة من الحلويات العربية مثل الكنافة بأنواعها والوربات والهريسة وأصابع زينب والعوامه وبلح الشام والغريبة والبرازق والمعمول ، بالاضافة الى تعليم الطالب كيفية عمل القشطة والقطر بانواعه والمهلبية وليالي لبنان وعش السرايا والرز بالحليب والمواربية والعصلمية وعش البلبل وبين نارين.</p>
<p>إنتاج المعجنات والمخبوزات 021201251 (3: 1-6)</p> <p>يهدف هذا المساق الى تعريف الطالب على انواع من المعجنات العالمية مثل الكروسان السادة والزعتر والجبنه والشوكلاته والمرى واللحوم، ويتم اعطاء الطالب انواع من الدنش، وتعليم الطالب انواع الخبز مثل الديسبيله والرول الابيض والاسود والخبز الفرنسي والايطالي مثل الفوكاشيا والشباتا والخبز الالمانى وخبز التوست، كما يتم تعريف الطالب بعجينة الميليفة المتفرع منها الموالح العالمية وبعض انواع الحلويات من نفس العجينة .</p>

<p>اللغة الانجليزية في الفنادق 1 021202161 (3: 2-3)</p> <p>This course aims to introduce students to key terms and expressions used in hotels as well as developing their skills when dealing with hotels' guests. Students will be introduced to different hotel departments, different language structures and different problem solving techniques.</p>
<p>اللغة الإنجليزية في الفنادق 2 021202261 (3: 2-3)</p> <p>This course aims to introduce students to concepts and techniques related to hotel and restaurant operations, food preparation and service, front and back office operations as well as marketing, and financial analysis. Students will gain a foundation of national and international markets, exceptional guest service, leadership, and cultural diversity and management skills</p>
<p>مهارات الاتصال باللغة الإنجليزية في الفنادق 021202262 (3: 2-3)</p> <p>This course aims to equip students with the necessary communication skills in everyday life & work situations, especially in hotels. Students will be introduced to different communication techniques in dealing with customers over the phone and during meetings. , Students will have the ability to deal with individuals and groups, open and close meetings, and present themselves effectively in presentations in a professional English language.</p>
<p>إدارة الطعام والشراب 021202111 (3: 0-3)</p> <p>تهدف هذه المادة الى التعرف على انواع وادارة المطاعم, والهيكل التنظيمي لقسم الطعام و الشراب و المطاعم المستقلة, ومهام وواجبات اعضاء فريق قسم الطعام و الشراب, وتحليل قائمة الدخل او الارياح و الخسائر, وحساب تكاليف الطعام وسعر البيع , وانواع قوائم الطعام و تصميمها.</p>
<p>مبادئ المحاسبة في المنشآت السياحية والفندقية 021202272 (3: 0-3)</p> <p>يهدف هذا المساق الى تعريف محاسبة المنشآت السياحية والفندقية وأهدافها, تطور محاسبة المنشآت السياحية والفندقية, النظام المحاسبي في المنشآت السياحية والفندقية, إيرادات ومصروفات الأقسام, المعالجات المحاسبية, قوائم التسويات الجردية, وعملية تسعير وحساب البرامج السياحية.</p>
<p>التدريب الميداني 021201291 (3: تدريب عملي متواصل لمدة (8 أسابيع)</p> <p>يوفر هذا المساق فرص التدريب العملي للطلبة ويتضمن برنامج تدريبي متكامل موزع على جميع أقسام المطبخ.</p>