



جامعة البلقاء التطبيقية

وحدة التقييم والامتحانات العامة
مصفوفة الكفايات والمهارات العملية لمخرجات التعلم
Learning Outcomes

البرنامج/ المسار	الدبلوم البريطاني/ الفندقى والسياحي
التخصص	ادارة الضيافة (ادارة فنون الطهي)
لغة الامتحان	اللغة الانجليزية واللغة العربية
بدء التطبيق	(٢٠١٨ الى ٢٠٢٥)

مخرجات التعلم		
الرقم	المجال المعرفي	المهارات الفنية
1.	المعرفة بالمفاهيم والاتجاهات الحديثة في صناعة الضيافة	1. دراسة الهيكل الحالي ونطاق وحجم قطاع الضيافة. 2. استكشاف متطلبات المهارات الحالية والمتوقعة في قطاع الضيافة. 3. مراجعة العوامل الداخلية والخارجية المؤثرة على قطاع الضيافة، وكيفية ارتباطها بالقضايا الحالية التي تواجهه. 4. تحليل الاتجاهات والتطورات الحالية والمحتملة التي تؤثر على قطاع الضيافة.
2.	تطوير وتخطيط وتصميم قوائم الطعام	1. التحقق من كيفية تخطيط وتصميم قوائم الطعام لتلبية متطلبات العملاء والشركات. 2. تحديد تكلفة وتسعير قوائم الطعام. 3. تطوير وتقييم قوائم الطعام لتلبية متطلبات العملاء والشركات.





جامعة البلقاء التطبيقية

وحدة التقييم والامتحانات العامة

1. معرفة معنى الاستدامة والقضايا البيئية ، و المبادئ الرئيسية التي تؤثر على إدارة المطبخ الإبداعية ، والقدرة على القيام بتحليل دور ومسؤوليات مدير المطبخ للإدارة الفعالة في صناعة الضيافة ، وتصميم المطبخ و القدرة على توظيف التكنولوجيا ليدعم أهداف العمل. 2. التعرف على المهارات الفنية و التقنية المطلوبة من مدير المطبخ الحديث. بالإضافة الى كيفية توظيف التكنولوجيا في ادارته. 3. القدرة على تطبيق المهارات المبتكرة وتحديد المعدات المبتكرة في المطابخ وربط طريقية الطهي بمعدات وتقنية حديثة، القدرة على العلم بالتأثير على الابتكار الغذائي في صناعة الضيافة . 4. فهم ماهية تحويل الطعام و ربط العلم الحديث بالطعام والقدرة على ربط تقنية ومكونات ومعدات معينة بها، أيضاً إنشاء أطباق ووصفات مبتكرة مصممة لتلبية متطلبات قطاع الضيافة ، وأخيراً تطبيق تقنيات التقييم المختلفة ليكون قادراً على تقييم الأطباق المبتكرة بناءً على أساسيات الطبخ و التطبيق و التقديم و التدوق.	3. إدارة المطبخ الإبداعي والابتكار في الغذاء	3.
4. دراسة العوامل المؤثرة على سلوكيات ومواقف مستهلكي الضيافة. 5. إظهار القدرة على رسم مسار الشراء في سياق الضيافة، بما في ذلك عملية صنع القرار. 6. تقييم أشكال البحث المناسبة لفهم التأثيرات على عملية صنع القرار لدى مستهلكي الضيافة. 7. تقييم كيفية تأثير المسوقين على المراحل المختلفة لعملية صنع القرار لدى مستهلكي الضيافة.	4. التسويق والإدارة	4.

