



جامعة اليرموك

مركز الملكة رانيا للدراسات

الأردنية وخدمة المجتمع

العام الأكاديمي 2019/2018



## المعلومات الأساسية

مسمى التخصص: البرنامج التدريبي في تخصص فن الطهي وإعداد الطعام

مدة الدراسة: تتكون الخطة الدراسية لنيل شهادة الدبلوم المهني فن الطهي من (300) ساعة تدريبية، موزعة على فصلين دراسيين.

التحصيل العلمي: لا يشترط مؤهل علمي

الفئة المستهدفة: الطلبة الذين لم يحالفهم الحظ في الثانوية العامة، والمهتمين في هذا المجال باختلاف المستويات العلمية.

## أهداف البرنامج

- يهدف التخصص إلى إعداد عاملين مهنيين مؤهلين للعمل في قطاع تحضير وإعداد الطعام بأقسامه المتعددة والتي تشمل المطبخ البارد والساخن، الملحمة والمسمكة بالإضافة إلى قسم الحلويات والخبز.
- تزويد الطالب بالمعارف النظرية والمهارات العملية في مختلف مجالات فن الطهي التي تؤهله للقيام بمختلف المهام في المؤسسات الخدمية ذات العلاقة.
- تأهيل الطالب نظرياً في مجال فنون الطهي المختلفة وتطبيقاتها.
- تنمية مهارات الطالب في الاتصال والتعامل مع الآخرين.
- صقل المهارات العملية للمشاركة من خلال التدريب الميداني.

## المجالات المعرفية

الرقم	اسم المجال	المواد التعليمية للمجال
1.	مهارات الطهي	تحضير وإنتاج المقبلات والشوربات والاكلات السريعة، تحضير وإنتاج اللحوم الحمراء والبيضاء، تحضير وإنتاج المعكرونة والأرز، تحضير وإنتاج الاسماك والاكلات البحرية، المطبخ العالمي والشرقي
2.	الحلويات والمخبوزات	تحضير وإنتاج الحلويات الشرقية والعالمية، تحضير وإنتاج المخبوزات والمعجنات والموايح
3.	المهارات الإدارية	صحة الغذاء في الفنادق وسلامته، ادارة المطاعم والحفلات وطرق خدمتها، إدارة المواد في المطبخ، اللغة الانجليزية في الفنادق ومصطلحات المطبخ، وخدمة الطعام والشراب
4.	التدريب الميداني	التدريب العلمي في المؤسسات ذات العلاقة لتمكين المشاركين من تطبيق ما اكتسبوه من معارف ومهارات وتأهيلهم لسوق العمل.

## الخطة الدراسية

ينقسم البرنامج إلى ثلاثة أقسام: نظري وتطبيقي وتدريب عملي ميداني.

- يشمل الجانب النظري 50 ساعة.
- يشمل الجانب التطبيقي 150 ساعة.
- يشمل التدريب الميداني 100 ساعة.

عدد الساعات	إسم المساق	رقم المساق	رمز المساق
<b>الجانب النظري</b>			
المهارات التشغيلية والمساندة (50 ساعة)			
10	الصحة والسلامة والبيئة المهنية	103	ف ط
10	مبادئ الإدارة السياحية والفندقية والمطاعم	104	ف ط
10	صحة الغذاء في الفنادق والمطاعم وسلامتها	106	ف ط
10	إدارة المواد والأدوات في الفنادق والمطاعم	107	ف ط
10 + 15 ساعة تأسيسية عامة خارج الخطة (مجانية)	اللغة الانجليزية في المطاعم والفنادق ومصطلحات المطبخ	108	ف ط
<b>الجانب التطبيقي</b>			
إنتاج طعام-1 (50 ساعة)			
10	تحضير وإنتاج المقبلات والشوربات والأكلات السريعة	109	ف ط
15	تحضير وإنتاج اللحوم الحمراء والبيضاء	110	ف ط
10	تحضير وإنتاج المعكرونة والأرز	111	ف ط
15	تحضير وإنتاج الأسماك والأكلات البحرية	112	ف ط
إنتاج طعام-2 (20 ساعة)			
20	المطبخ العالمي والتقليدي	113	ف ط
إنتاج طعام-3 (20 ساعة)			
20	تحضير وإنتاج المخبوزات والمعجنات والمواالح	201	ف ط
خدمة طعام والشراب (20 ساعة)			
20	إدارة وخدمة الطعام والشراب	202	ف ط
إنتاج حلويات (40 ساعة)			
40	تحضير وإنتاج الحلويات الشرقية والعالمية	205	ف ط
<b>التدريب الميداني</b>			
100	التدريب الميداني	209	ف ط
300	المجموع		