



# الخطة التدريبية لدبلوم الكليات التقنية

تقنية السياحة والضيافة

خدمة الطعام

نسخة أولية



## مقدمة

الحمد لله الذي علم بالقلم، علم الإنسان ما لم يعلم، والصلاة والسلام على من بُعث مُعلماً للناس وهادياً وبشيراً، وداعياً إلى الله بإذنه وسراجاً منيراً؛ فأخرج الناس من ظلمات الجهل والغواية، إلى نور العلم والهداية، محمد بن عبدالله وعلى آله وصحبه أجمعين، أما بعد:

تسعى المؤسسة العامة للتدريب التقني والمهني لتأهيل الكوادر الوطنية المدربة القادرة على شغل الوظائف التقنية والفنية والمهنية المتوفرة في سوق العمل السعودي، ويأتي هذا الاهتمام نتيجة للتوجهات السديدة من لدن قادة هذا الوطن التي تصب في مجملها نحو إيجاد وطن متكامل يعتمد ذاتياً على الله ثم على موارده وعلى قوة شبابه المسلح بالعلم والإيمان من أجل الاستمرار قدماً في دفع عجلة التقدم التتموي، لتصل بعون الله تعالى لمصاف الدول المتقدمة صناعياً.

وقد خطت الإدارة العامة للمناهج خطوة إيجابية تتفق مع التجارب الدولية المتقدمة في بناء البرامج التدريبية، وفق أساليب علمية حديثة تحاكي متطلبات سوق العمل بكافة تخصصاته لتبلي متطلباته، وقد تمثلت هذه الخطوة في مشروع إعداد المعايير المهنية الوطنية ومن بعده مشروع المؤهلات المهنية الوطنية، والذي يمثل كل منهما في زمنه، الركيزة الأساسية في بناء البرامج التدريبية، إذ تعتمد المعايير وكذلك المؤهلات لاحقاً في بنائها على تشكيل لجان تخصصية تمثل سوق العمل والمؤسسة العامة للتدريب التقني والمهني بحيث تتوافق الرؤية العلمية مع الواقع العملي الذي تفرضه متطلبات سوق العمل، لتخرج هذه اللجان في النهاية بنظرة متكاملة لبرنامج تدريبي أكثر التصاقاً بسوق العمل، وأكثر واقعية في تحقيق متطلباته الأساسية.

وتتناول هذه الخطة التدريبية "خطة خدمة الطعام في قسم تقنية السياحة والضيافة" لمتدربي كليات التقنية على وصف مقررات هذا التخصص ليشمل موضوعات حيوية تتناول كيفية اكتساب المهارات اللازمة لهذا التخصص لتكون مهاراتها رافداً لهم في حياتهم العملية بعد تخرجهم من هذا البرنامج.

والإدارة العامة للمناهج وهي تضع بين يديك هذه الخطة التدريبية تأمل من الله عز وجل أن تسهم بشكل مباشر في تأصيل المهارات الضرورية اللازمة، بأسلوب مبسط خالٍ من التعقيد.

والله نسأل أن يوفق القائمين على إعدادها والمستفيدين منها لما يحبه ويرضاه إنه سميع مجيب الدعاء.

## الفهرس

الصفحة	الموضوع
٢	مقدمة
٣	الفهرس
٤	وصف البرنامج
	الهدف العام للبرنامج
	الأهداف التفصيلية للبرنامج
٥	توزيع الخطة التدريبية على الفصول التدريبية
٨	بيان بالمقررات التدريبية التخصصية والمهام المرتبطة بها
٩	الوصف المختصر للمقررات التدريبية
١١	غلاف الوصف التفصيلي للمقررات المشتركة بين تخصصات الأغذية والمشروبات:
١٢	○ مدخل إلى صناعة السياحة والضيافة
١٥	○ تجهيزات ومعدات المطابخ والمطاعم
١٩	○ صحة وسلامة الأغذية
٢٤	○ شراء وتخزين الأغذية والمشروبات
٢٧	○ الصحة والسلامة المهنية
٣٢	○ مراقبة الأغذية والمشروبات
٣٦	○ أساسيات إنتاج الطعام
٤٠	○ إدارة خدمة المطاعم-١
٤٤	○ إدارة خدمة المطاعم-٢
٤٩	○ إنتاج وخدمة المشروبات
٥١	○ أنظمة نقاط البيع للأغذية والمشروبات
٥٦	○ خدمة المناسبات و الفعاليات
٥٩	○ إدارة خدمة المطاعم-٣
٦٤	المعامل والورش
٦٨	ملحق حول أدوات التقييم المقترحة
٧١	إجراءات قواعد الصحة و السلامة المهني

### وصف البرنامج:

صُمم دبلوم خدمة الطعام وفق التخصصات المدرجة في التصنيف SASCED-P برقم (10130201) في قسم تقنية السياحة والضيافة بما يتوافق مع احتياجات سوق العمل المحلية، وذلك بناءً على المعيار المهني الوطني لمهارات مهنة فن الطهي، حيث يتم التدريب عليه في الكليات التقنية في خمسة فصول تدريبية نصفية، مدة كل فصل تدريبي ستة عشر أسبوعاً، بمجموع (١٣٩٢) ساعة تدريب، إضافة إلى (٢٨٠) ساعة تدريب عملي في سوق العمل بما يعادل (٦٢) ساعة معتمدة.

ويتم التدريب في هذا البرنامج على المهارات التخصصية في: مدخل إلى صناعة السياحة والضيافة، تجهيزات ومعدات المطابخ والمطاعم، أساسيات إنتاج الطعام، صحة وسلامة الأغذية، شراء وتخزين الأغذية والمشروبات، إنتاج وخدمة المشروبات، خدمة المطاعم، أنظمة نقاط البيع للأغذية والمشروبات، خدمة المناسبات والفعاليات، الصحة والسلامة المهنية، مراقبة الأغذية والمشروبات والتدريب التعاوني، إضافة إلى مهارات عامة في الثقافة الإسلامية، اللغة العربية، اللغة الإنجليزية، الرياضيات، الحاسب الآلي، مهارات التوجيه المهني والتميز، السلوك الوظيفي ومهارات الاتصال والتعرف على عالم الأعمال.

ويمنح المتخرج في هذا البرنامج الشهادة الجامعية المتوسطة في تخصص خدمة الطعام من قسم الأغذية والمشروبات، ومن المتوقع أن يعمل في مطاعم الفنادق والشركات المحلية والعالمية والتموين الغذائي في شركات الطيران والحج والعمرة وكذلك تقديم الضيافة في القطاع الحكومي مثل قصور الضيافة والمراسم الملكية وتموين الحشود بأنواعها المتعددة.

### الهدف العام للبرنامج:

يهدف هذا البرنامج إلى تزويد المتدرب بالمهارات والمعلومات اللازمة لممارسة العمل في مجال خدمة الطعام (الضيافة) ويحصل على المستوى الخامس (رمز المستوى الفرعي SASCED-L 554) في الإطار الوطني للمؤهلات.

### الأهداف التفصيلية للبرنامج:

بنهاية هذا البرنامج يكون المتدرب قادراً وبكفاءة على أداء الأعمال التالية:

- ١ . الاهتمام بالمظهر والنظافة الشخصية
- ٢ . إتقان تجهيزات المطاعم
- ٣ . إعداد المطعم للعمل
- ٤ . تلقي الحجوزات للأفراد والمجموعات
- ٥ . استقبال الضيوف والترحيب بهم
- ٦ . القدرة على شرح قوائم الطعام المختلفة
- ٧ . الإلمام بأساسيات إنتاج الطعام والصحة والسلامة.
- ٨ . تلقي طلبات الضيوف وتنفيذها بكفاءة
- ٩ . تنمية مبيعات قسم الاغذية والمشروبات
- ١٠ . إتقان طرق الخدمة العالمية
- ١١ . التنسيق والتعاون مع قسم المطبخ والأقسام الأخرى
- ١٢ . إتقان خدمة الحفلات والمؤتمرات.



١٣ . إتقان مهارة إعداد الفواتير وتسوية الحساب

توزيع الخطة التدريبية على الفصول التدريبية لمرحلة الدبلوم بالنظام النصفى ١٤٤٦ هـ The Curriculum Framework Distributed on Semesters 2024G

	No.	Course Code	Course Name	Prereq	No. of Units					المتطلب	اسم المقرر	رمز المقرر	م
					م.و	م.ج	م.عم	م.تم	م.س.أ				
					CRH	L	P	T	CTH				
1st Semester	1	ENGL 111	English Language -1		3	3	0	1	4		لغة إنجليزية (١)	١١١ انجل	١
	2	ICMT 101	Introduction to Computer Applications		2	0	4	0	4		مقدمة تطبيقات الحاسب	١٠١ حاسب	٢
	3	MATH 101	Mathematics		3	3	0	1	4		الرياضيات	١٠١ رياض	٣
	4	ARAB 101	Technical Writing		2	2	0	0	2		الكتابة الفنية	١٠١ عربي	٤
	5	GKIT 102	Occupational Health and Safety		1	1	0	0	1		الصحة والسلامة المهنية	١٠٢ طاهي	٥
	6	UMAN 101	Principles of Business Administration		3	3	0	1	4		مبادئ إدارة الأعمال	١٠١ ادار	٦
	7	GTTH 101	Introduction of tourism hospitality industry		3	3	0	0	3		مدخل إلى صناعة السياحة والضيافة	١٠١ سافر	٧
	8	GKIT 101	Health and Foods Safety		2	1	2	0	3		صحة وسلامة الأغذية	١٠١ طاهي	٨
	<b>Total Number of Units</b>					<b>19</b>	<b>16</b>	<b>6</b>	<b>3</b>	<b>25</b>	<b>المجموع</b>		
CRH: Credit Hours L: Lecture P: Practical T: Tutorial CTH: Contact Hours					و.م: وحدات معتمدة، م.ج: محاضرة، م.عم: عملي/ورش، م.تم: تمارين، م.س.أ: ساعات اتصال أسبوعي								
2nd Semester	1	ENGL112	English Language -2	ENGL 111	3	3	0	1	4	١١١ انجل	لغة إنجليزية (٢)	١١٢ انجل	١
	2	ENTR 101	Fundamental of Entrepreneurship		2	2	0	0	2		أساسيات ريادة الأعمال	١٠١ رباد	٢
	3	GKIT141	Kitchens and Restaurants Equipments		2	2	0	0	2		تجهيزات معدات المطابخ والمطاعم	١٤١ طاهي	٣
	4	GKIT 142	Purchase and storage of food and beverages		2	2	0	1	3		شراء وتخزين الأغذية والمشروبات	١٤٢ طاهي	٤
	5	GHOS 121	Producing & Serving Beverages		2	0	4	0	4		إنتاج وخدمة المشروبات	١٢١ ضيوف	٥
	6	GHOS 151	Managing Restaurants Services (1)		3	1	4	1	6		إدارة خدمة المطاعم (١)	١٥١ ضيوف	٦
	<b>Total Number of Units</b>					<b>14</b>	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>3</b>	<b>21</b>	<b>المجموع</b>		
	CRH: Credit Hours L: Lecture P: Practical T: Tutorial CTH: Contact Hours					و.م: وحدات معتمدة، م.ج: محاضرة، م.عم: عملي/ورش، م.تم: تمارين، م.س.أ: ساعات اتصال أسبوعي							



3rd Semester	No.	Course Code	Course Name	Prereq	No. of Units					المتطلب	اسم المقرر	رمز المقرر	م	الفصل التدريبي الثالث
					م.و	م	عم	تم	س.أ					
					CRH	L	P	T	CTH					
1	ENGL113	English Language -3	ENGL 112	3	3	0	1	4	١١٢ انجل	لغة إنجليزية (٣)	١١٣ انجل	١		
2	ENTR 272	Specialized Entrepreneurship	ENTR 101	2	1	2	0	3	١٠١ رباد	ريادة الأعمال التخصصية	٢٧٢ رباد	٢		
3	GKIT 252	Food and Beverages Cost Controller	GKIT 101	2	2	0	1	3	١٠١ طاهي	مراقبة الأغذية والمشروبات	٢٥٢ طاهي	٣		
4	GHOS 261	Point of Sales in F&B	GHOS 121	1	1	0	1	2	١٢١ ضيوف	أنظمة نقاط البيع للأغذية والمشروبات	٢٦١ ضيوف	٤		
5	GHOS 252	Managing Restaurants Services (2)	GHOS 151	3	1	4	1	6	١٥١ ضيوف	إدارة خدمة المطاعم (٢)	٢٥٢ ضيوف	٥		
6	GHOS 211	Principle of Food Production		2	1	2	0	3		أساسيات إنتاج الطعام	٢١١ ضيوف	٦		
<b>Total Number of Units</b>				<b>13</b>	<b>9</b>	<b>8</b>	<b>4</b>	<b>21</b>	<b>المجموع</b>					

CRH: Credit Hours L: Lecture P: Practical T: Tutorial CTH: Contact Hours

و.م: وحدات معتمدة، م: محاضرة، عم: عملي/ورش، تم: تمارين، س.أ: ساعات اتصال أسبوعي

4th Semester	No.	Course Code	Course Name	Prereq	No. of Units					المتطلب	اسم المقرر	رمز المقرر	م	الفصل التدريبي الرابع
					م.و	م	عم	تم	س.أ					
					CRH	L	P	T	CTH					
1	ENGL 204	English Language -4	ENGL 113	3	3	0	1	4	١١٣ انجل	لغة إنجليزية (٤)	٢٠٤ انجل	١		
2	ETHS 201	Professional Ethics & Professional future		2	2	0	0	2		السلوك الوظيفي والمستقبل المهني	٢٠١ اسلك	٢		
3	ISLM 101	Islamic Studies		2	2	0	0	2		الدراسات الإسلامية	١٠١ اسلم	٣		
4	GHOS 253	Managing Restaurants Services (2)	GHOS 252	3	1	4	1	6	٢٥٢ ضيوف	إدارة خدمة المطاعم (٣)	٢٥٣ ضيوف	٤		
5	GHOS 231	Event & Banquet Services	GHOS 151	4	2	4	0	6	١٥١ ضيوف	خدمة المناسبات والفعاليات	٢٣١ ضيوف	٥		
<b>Total Number of Units</b>				<b>14</b>	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>2</b>	<b>20</b>	<b>المجموع</b>					

5th Semester	No.	Course Code	Course Name	No. of Units		اسم المقرر	رمز المقرر	م	الفصل الخامس
				م.و	CRH				
				و.م	CRH				
1	GHOS299	Co-operative Training		2		التدريب التعاوني	٢٩٩ ضيوف	١	
<b>Total Number of Units</b>				<b>2</b>	<b>المجموع</b>				

CRH: Credit Hours L: Lecture P: Practical T: Tutorial CTH: Contact Hours

و.م: وحدات معتمدة، م: محاضرة، عم: عملي/ورش، تم: تمارين، س.أ: ساعات اتصال أسبوعي

Total Number of Semesters Units		م.و CRH	م L	عم P	تم T	س.أ CTH	المجموع الكلي لوحدات البرنامج	
		62	45	30	12	87		
Total Contact Hours × 16		Co-operative Training		المجموع الكلي لوحدات التدريب			التدريب التعاوني	ساعات الإتصال الكلية × ١٦
1392		280		1672			٢٨٠	١٣٩٢



## الوصف المختصر لمقررات التخصص





اسم المقرر	مدخل إلى صناعة السياحة والضيافة	الرمز	١٠١ سافر	الساعات المعتمدة	٣
الوصف:	تعريف المتدرب بصناعة السياحة والضيافة وأنواعها وأهمية كل صناعة على المستوى الاقتصادي والثقافي الاجتماعي.				
اسم المقرر	تجهيزات ومعدات المطابخ والمطاعم	الرمز	١٤١ طاهي	الساعات المعتمدة	٢
الوصف:	إكساب المتدرب المهارات الأساسية لاستخدام وتشغيل التجهيزات والمعدات بالمطابخ والمطاعم والمقاهي.				
اسم المقرر	صحة وسلامة الأغذية	الرمز	١٠١ طاهي	الساعات المعتمدة	٢
الوصف:	يهدف هذا المقرر إلى اكساب المتدرب المهارات اللازمة في صحة وسلامة الأغذية، من خلال التعامل مع الأغذية بالطريقة المثلى.				
اسم المقرر	شراء وتخزين الأغذية والمشروبات	الرمز	١٤٢ طاهي	الساعات المعتمدة	٢
الوصف:	إكساب المتدرب مهارات الشراء والتخزين في المطابخ والمطاعم في كيفية طلب، استلام، تخزين وصرف المواد.				
اسم المقرر	الصحة والسلامة المهنية	الرمز	١٠٢ طاهي	الساعات المعتمدة	١
الوصف:	إكساب المتدرب مهارات النظافة الصحية، السلامة، تنظيف المطابخ، الإسعافات الأولية والحرائق				
اسم المقرر	أساسيات إنتاج الطعام	الرمز	٢١١ ضيوف	الساعات المعتمدة	٢
الوصف:	يهدف هذا المقرر إلى تعريف المتدرب بطرق إنتاج الطعام المختلفة بصورة صحيحة ودقيقة.				
اسم المقرر	إدارة خدمة المطاعم ١	الرمز	١٥١ ضيوف	الساعات المعتمدة	٣
الوصف:	في هذا المقرر سيتم تعريف المتدرب بمهنة مقدم خدمة طعام وتعريفه بأنواع المطاعم وتجهيز المطعم للخدمة				
اسم المقرر	إنتاج وخدمة المشروبات	الرمز	١٢١ ضيوف	الساعات المعتمدة	٢
الوصف:	يهدف هذا المقرر إلى تعريف المتدرب بطرق إنتاج وخدمة المشروبات بأنواعها بصورة صحيحة ودقيقة				
اسم المقرر	إدارة خدمة المطاعم ٢	الرمز	٢٥٢ ضيوف	الساعات المعتمدة	٣
الوصف:	في هذا المقرر سيتم التعريف بطرق ترتيب المائدة وطرق الخدمة وطرق استقبال الضيوف .				
اسم المقرر	أنظمة نقاط البيع للأغذية والمشروبات	الرمز	٢٦١ ضيوف	الساعات المعتمدة	١
الوصف:	يهدف هذا المقرر إلى إكساب المتدرب المهارات الأساسية للتعامل مع أنظمة نقاط البيع ومبدأ عملها في الأغذية والمشروبات وتعريفه بأنواعها كيفية استخدامها.				
اسم المقرر	خدمة المناسبات والفعاليات	الرمز	٢٣١ ضيوف	الساعات المعتمدة	٤
الوصف:	يهدف هذا المقرر إلى إكساب المتدرب المهارات الأساسية لخدمة المناسبات الخاصة والمعارض والفعاليات وتعريفه بأنواعها وطرق تنظيمها.				

٣	الساعات المعتمدة	٢٥٣ ضيوف	الرمز	إدارة خدمة المطاعم ٣	اسم المقرر
يهدف هذا المقرر إلى إكساب المتدرب المهارات الإضافية في خدمة الضيوف بالمطاعم بكفاءة وفاعلية.					الوصف:
٢	الساعات المعتمدة	٢٥٢ طاهي	الرمز	مراقبة الأغذية والمشروبات	اسم المقرر
يسعى هذا المقرر إلى إكساب المتدرب مهارات في مراقبة تكاليف الأغذية والمشروبات واختيار المواد الأولية الغذائية وحساب التكلفة والجرد والتحكم بحجم القطعة من خلال التدريب على خطوات عملية الشراء ومراقبة الاغذية وربطها مع التكاليف كما يتم التعرف على كيفية كتابة واعداد تقارير الاغذية والمشروبات .					الوصف:
٢	الساعات المعتمدة	٢٩٩ ضيوف	الرمز	التدريب التعاوني	اسم المقرر
يطبق المتدرب المهارات التي اكتسبها لمدة ٢٨٠ ساعة تدريب في بيئة عمل تخصصية .					الوصف:

---

## الوصف التفصيلي لمقررات التخصص

---

اسم المقرر	مدخل إلى صناعة السياحة والضيافة						الرمز	١٠١ سافر
متطلب سابق								
الفصل التدريبي	١	٢	٣	٤	٥	٦		
الساعات المعتمدة	٣							
ساعات اتصال (ساعة/أسبوع)	محاضرة	٣					تدريب	
	عملي	٠					تعاوني	
	تمرين	٠						
<b>وصف المقرر:</b>								
يتناول هذا المقرر تعريف المتدرب بصناعة السياحة والضيافة وأنواعها وأهمية كل صناعة على المستوى الاقتصادي والثقافي الاجتماعي. حيث قسمت هذه الحقبة إلى ثلاث أقسام لتعريف المتدرب بمجالات السياحة والضيافة. فصل يوضح أهمية قطاع السياحة والسفر، والفصل الآخر يوضح أهمية الضيافة والفندقة، والفصل الأخير عن الأغذية والمشروبات.								
<b>الهدف العام من المقرر:</b>								
يتناول هذا المقرر تعريف المتدرب بصناعة السياحة والضيافة وأنواعها وأهمية كل صناعة على المستوى الاقتصادي والثقافي والاجتماعي.								
<b>الأهداف التفصيلية للمقرر:</b>								
ان يكون المتدرب قادرا على:								
١ - فهم تاريخ صناعة السياحة								
٢ - حصر انواع الفنادق المختلفة وتصنيفاتها								
٣ - تحديد خدمات صناعة الأغذية والمشروبات								
٤ - معرفة دور صناعة السياحة في النظام الاقتصادي والاجتماعي والثقافي								
٥ - معرفة أنواع الضيافة ووظيفة كل عمل منها.								

ساعات التدريب	الوحدات (النظرية والعملية)
١٦	○ مكونات صناعة السياحة
١٦	○ مكونات صناعة الفنادق
١٦	○ مكونات صناعة الاغذية والمشروبات
٤٨	المجموع

### إجراءات واشتراطات السلامة :

١ . إتباع تعليمات سلامة المكان.

٢ . المحافظة على نظافة القاعات وترتيبها عند الانتهاء من التدريب.

### المنهج التفصيلي ( النظري والعملي )

أدوات التقييم	المحتوى	الساعات
الأسئلة الشفهية الأسئلة التحريرية الاختبار الذاتي	<p><b>مكونات صناعة السياحة</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- تعريف صناعة السياحة</li> <li>- تطور صناعة السياحة تاريخياً</li> <li>- أهمية صناعة السياحة</li> <li>- أنواع السياحة</li> <li>- دعائم السياحة (وكالات السفر والسياحة)</li> <li>- أنواع شركات الطيران</li> <li>- جمعيات السياحة</li> <li>- الاتجاهات الحديثة في صناعة السياحة</li> </ul>	١٦
	١ - محيي سعيد ، الاتجاهات الحديثة في السياحة ، المكتب الجامعي الحديث	مراجع
	٢ - ماهر توفيق ، صناعة السياحة ، دار زهران للنشر	الموضوع
الأسئلة الشفهية الأسئلة التحريرية الاختبار الذاتي	<p><b>مكونات صناعة الفنادق</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- تعريف صناعة الفنادق</li> <li>- تطور صناعة الفنادق تاريخياً</li> <li>- أهمية صناعة الفنادق</li> <li>- أنواع الفنادق</li> <li>- أقسام الفندق</li> <li>- حقوق التمييز وعقود الإدارة في صناعة الفنادق.</li> <li>- جمعيات الفنادق</li> <li>- إيجابيات العمل الفندقي</li> <li>- الاتجاهات الحديثة في صناعة الفنادق</li> </ul>	١٦
1-	Gerald Lattin (2001), Introduction to the Hospitality Industry. East Lansing Michigan: AH&MA.	مراجع
2-	Michael Kasavana& Richard M.Brooks(2001) Rooms Division .Management. East Lansing Michigan: AH&MA	الموضوع

المنهج التفصيلي (النظري والعملي)		
أدوات التقييم	المحتوى	الساعات
الأسئلة الشفهية الأسئلة التحريرية الاختبار الذاتي	<p><b>مكونات صناعة الأغذية والمشروبات</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- تعريف صناعة الأغذية والمشروبات</li> <li>- تطور صناعة الأغذية والمشروبات تاريخياً</li> <li>- أهمية صناعة الأغذية والمشروبات.</li> <li>- قطاعات صناعة الأغذية والمشروبات</li> <li>- أنواع المطاعم</li> <li>- أقسام الأغذية والمشروبات</li> <li>- جمعيات الأغذية والمشروبات</li> <li>- الاتجاهات الحديثة في صناعة الأغذية والمشروبات</li> <li>-</li> </ul>	١٦
1-	Jack D. Ninemeier, Management of Food and Beverage Operations, Sixth Edition, East Lansing Michigan: AH&MA	مراجع الموضوع

<ul style="list-style-type: none"> <li>• ماهر توفيق، صناعة السياحة، دار زهران للنشر</li> <li>• محيي سعيد، الاتجاهات الحديثة في السياحة، المكتب الجامعي الحديث.</li> <li>• Gerald Lattin (2001), Introduction to the Hospitality Industry. East Lansing Michigan: AH&amp;MA.</li> <li>• Michael Kasavana&amp; Richard M.Brooks(2001) Rooms Division Management. East Lansing Michigan: AH&amp;MA.</li> <li>• Jack D. Ninemeier, Management of Food and Beverage Operations, Sixth Edition, East Lansing Michigan: AH&amp;MA.</li> </ul>	المراجع
--	---------

اسم المقرر		تجهيزات معدات المطابخ والمطاعم					الرمز	١٤١ طاهي
متطلب سابق								
الفصل التدريبي								
الساعات المعتمدة								
ساعات اتصال								
(ساعة/أسبوع)								
وصف المقرر:								
٦	٥	٤	٣	٢	١			
تدريب				٢				
تعاوني				٢				
				٠				
				٠				
من خلال هذا المقرر يتم التدريب على مهارات إستخدام وتشغيل التجهيزات والمعدات اللازمة للمطابخ والمطاعم والمقاهي، معرفة العوامل التي تتحكم في اختيار التجهيزات والمعدات و الادوات .								
الهدف العام من المقرر:								
يهدف هذا المقرر إلى إكساب المتدرب المهارات اللازمة للتعامل مع مختلف أنواع التجهيزات والمعدات بالمطابخ والمطاعم والمقاهي وتهيئتها للتشغيل.								
الأهداف التفصيلية للمقرر:								
١ . أن يحدد المتدرب أنواع وتجهيزات المطابخ في مواقعها المختلفة خلال ٤ ساعات تدريب								
٢ . أن يحدد المتدرب أنواع وتجهيزات المطاعم والمقاهي في مواقعها المختلفة خلال ٤ ساعات تدريب								
٣ . أن يقرأ المتدرب دليل استخدام المعدات والتجهيزات بنفسه خلال ٤ ساعات تدريب								
٤ . أن يشغل المتدرب المعدات والتجهيزات بنفسه خلال ٤ ساعات تدريب								

ساعات التدريب	الوحدات (النظرية والعملية)
١٠	○ العوامل التي تتحكم في اختيار أنواع التجهيزات والمعدات
٥	○ معدات المطبخ
٦	○ أدوات وأواني المطبخ:
٥	○ معدات المطعم والمقهى
٦	○ أدوات وأواني المطعم والمقهى:
٣٢	المجموع

إجراءات واشتراطات السلامة :
يرجى اتباع دليل إجراءات قواعد الصحة والسلامة المهنية ص ٧١

المنهج التفصيلي (النظري والعملي)		
أدوات التقييم	المحتوى	الساعات
الاختبارات والأعمال الشفهية. الاختبارات والأعمال التحريرية. الأداء العملي	العوامل التي تتحكم في اختيار أنواع التجهيزات والمعدات توزيع المعدات في المطبخ والمطعم قراءات دليل استخدام المعدات	١٠
	١. كارول جودزمارك ، ترجمة: خالد العامري (٢٠٠٩) فن إنشاء وإدارة المطاعم. دار الفاروق..	مراجع الموضوع
	٢. خضر أحمد النجار (٢٠٠٧) إدارة المطاعم والمطابخ والمائدة. مؤسسة الريان للطباعة والنشر.	
	٣. زيد منير عبوي (٢٠٠٧) إدارة وتصنيف المطاعم السياحية وآلية عملها. دار الراية للنشر والتوزيع.	
الاختبارات والأعمال الشفهية. الاختبارات والأعمال التحريرية. الأداء العملي	معدات المطبخ : • أجهزة ومعدات المطبخ التحضيرية • أجهزة ومعدات المطبخ البارد • أجهزة ومعدات المطبخ الساخن • أجهزة ومعدات الحلويات والمخبوزات • أجهزة ومعدات تنظيف الأواني • أجهزة ومعدات المخزن الرئيسي	٥
	١. أسامة راشد أبو سماحة و نهلة جابر عامر (٢٠١٣) أسس التجهيزات في المؤسسات الفندقية. دار الوفاء لنديا الطباعة.	مراجع الموضوع
	٢. هاني عاطف و عايدة فايز (٢٠١٥) التجهيزات الفندقية.	
	٣. حنان عيد خليفة ( بدون ) موسوعة فنون الطهي. الدار الجامعية للنشر والتوزيع.	
الاختبارات والأعمال الشفهية. الاختبارات والأعمال التحريرية. الأداء العملي	أدوات وأواني المطبخ : حاويات الأغذية حافظات الأغذية سكاكين ملاعق متنوعة ملاقط صواني قوالب خبز وحلويات مصافي مقالي قدور	٦



المنهج التفصيلي (النظري والعملي)		
الساعات	المحتوى	أدوات التقييم
	فتاحة علب ميزان مقصات ألواح تقطيع	
	١. هاني عاطف و عايذة فايز (٢٠١٥) التجهيزات الفندقية. ٢. محمد عادل سليمان ( بدون ) فن الخدمة الفندقية. مكتبة ابن سينا للطباعة والنشر والتوزيع. ٣.	مراجع الموضوع
٥	معدات المطعم والمقهى : ١ . الأثاث الطاولات الكراسي مكتب استقبال بالمطعم دولاب حفظ المعدات طاولات الخدمة عربات الطهي ٢ . البياضات : مفارش الطاومات مناديل الضيوف فوط الخدمة	الاختبارات والأعمال الشفهية. الاختبارات والأعمال التحريرية. الأداء العملي
	١. هاني عاطف و عايذة فايز (٢٠١٥) التجهيزات الفندقية. ٢. محمد عادل سليمان ( بدون ) فن الخدمة الفندقية. مكتبة ابن سينا للطباعة والنشر والتوزيع.	مراجع الموضوع
٦	أدوات وأواني المطعم والمقهى : الفضيات الخزف الصيني الزجاجيات صواني الخدمة أطباق تقديم الطعام أواني ومعدات البوفيه	الاختبارات والأعمال الشفهية. الاختبارات والأعمال التحريرية. الأداء العملي

المنهج التفصيلي (النظري والعملي)		
أدوات التقييم	المحتوى	الساعات
	<p>٣ . الأجهزة:</p> <p>ثلاجات العرض</p> <p>سخانات الأغذية</p> <p>طاولت عرض الطعام البارد</p> <p>طاولت عرض الطعام الساخن</p> <p>ماكينات تحميص الخبز</p> <p>عربات الخدمة</p> <p>عربات العرض</p> <p>خلاط للعصير</p> <p>ماكينة قهوة إكسبريس</p> <p>ماكينة قهوة</p>	
	هاني عاطف و عايدة فايز (٢٠١٥) التجهيزات الفندقية.	<p>مراجع الموضوع</p> <p>١</p>

اسم المقرر		صحة وسلامة الأغذية					الرمز	١٠١ طاهي
متطلب سابق								
الفصل التدريبي		١	٢	٣	٤	٥	٦	
الساعات المعتمدة		٢						
تدريب تعاوني	محاضرة	١						
	ساعات اتصال (ساعة/أسبوع)	٢						
	عملي							
	تمرين	٠						
<b>وصف المقرر:</b>								
<p>يهدف هذا المقرر إلى اكساب المتدرب المهارات اللازمة في صحة وسلامة الأغذية، من خلال التعرف على الغذاء واهمية الصحة والسلامة الشخصية وتحديد أسباب الامراض الغذائية وعلاقتها مع التسممات.</p> <p>كما يتم التعرف على الطرق السليمة للتعامل مع الاغذية من خلال تطبيق ممارسات العمل الآمنة (الهاسب)، والتدرب على تحضير الأطباق بجودة عالية</p>								
<b>الهدف العام من المقرر:</b>								
<p>يهدف هذا المقرر إلى اكساب المتدرب المهارات والمعرفة اللازمة بالسلامة والصحة الغذائية للحد من المخاطر المحيطة بالأغذية.</p>								
<b>الأهداف التفصيلية للمقرر:</b>								
١ - ان يطبق المتدرب مبادئ الصحة والسلامة الشخصية على نفسه خلال ٤ ساعات تدريب .								
٢ - ان يعدد المتدرب العوامل التي تسبب مخاطر على الاغذية خلال ٤ ساعات تدريب.								
٣ - ان يسمي المتدرب الاجراءات الازمة للحفاظ على الاغذية خلال ٤ ساعات تدريب.								
٤ - ان ينفذ المتدرب العمليات اللازمة للحفاظ على الاغذية باستخدام معدات المطبخ خلال ٤ ساعات تدريب.								
٥ - ان يشرح المتدرب مهام وواجبات الافراد داخل المؤسسة خلال ٤ ساعات تدريب.								
٦ - ان ينفذ المتدرب الاجراءات والمعايير الصحية على الغذاء في بيئة العمل بنفسه بالمطبخ خلال ٤ ساعات تدريب.								
٧ - ان يعدد المتدرب المخاطر المترتبة على الغذاء من التلوث والتسمم خلال ٤ ساعات تدريب.								
٨ - ان يعي المتدرب اثر التغذية الصحية بالحفاظ على الصحة خلال ٤ ساعات تدريب.								
٩ - ان يتعرف المتدرب على كيفية تحقيق القيمة الاغذائية للاغذية اثناء التحضير للطهي خلال ٤ ساعات تدريب.								
١٠ - ان يعد المتدرب الاطباق الغذائية ذات المتطلبات الخاصة بيده وبدقة خلال ٤ ساعات تدريب.								

ساعات التدريب	الوحدات ( النظرية والعملية )
٦	○ تمهيد إلى الغذاء
٩	○ الصحة والسلامة الشخصية
٧	○ أسباب الأمراض الغذائية
٧	○ التلوث والتسمم الغذائي
٥	○ الطرق السليمة للتعامل مع الأغذية
٩	○ ممارسات العمل الآمنة للحد من مخاطر الأغذية ( نظام الهاسب)
٥	○ تحضير الأطباق مع مراعات المتطلبات الغذائية الخاصة
٤٨	<b>المجموع</b>

**إجراءات واشتراطات السلامة :**

يرجى اتباع دليل إجراءات قواعد الصحة والسلامة المهنية ص ٧١

**المنهج التفصيلي ( النظري والعملية )**

أدوات التقييم	المحتوى	الساعات
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	<b>تمهيد إلى الغذاء :</b> تعريف الغذاء مصادر الغذاء الأغذية الضارة بصحة الإنسان سلامة الأغذية ودورها في الصحة والتنمية	٦
	١ المركز العربي للتغذية (٢٠١١) المرجع الشامل في صحة وسلامة الغذاء. الدار العربية للعلوم ناشرون	مراجع الموضوع
	٢ ياروسلاتف تشيرفينكا ( ١٩٩٩ ) الغذاء والتغذية. منشورات دار علاء الدين.	
	٣ هاني عاطف ( ٢٠١٤ ) الأغذية والمشروبات.	
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	<b>الصحة والسلامة الشخصية :</b> تعريف النظافة الصحية الشخصية عوامل النظافة والصحة الشخصية المؤثرة على الغذاء: ١ . تنظيف الأيدي ٢ . تنظيف الجروح وتغطيتها ٣ . الاهتمام بالشعر واللحية وتغطيته ٤ . ارتداء المجوهرات ٥ . الأمراض ملابس الوقاية الشخصية	٩

المنهج التفصيلي (النظري والعملي)		
الساعات	المحتوى	أدوات التقييم
	أهمية ملابس الوقاية الشخصية وكيفية ارتدائها	
	١. المركز العربي للتغذية (٢٠١١) المرجع الشامل في صحة وسلامة الغذاء. الدار العربية للعلوم ناشرون	مراجع
	٢. ياروسلاف تشير فينكا ( ١٩٩٩ ) الغذاء والتغذية. منشورات دار علاء الدين .	الموضوع
٧	<b>أسباب الأمراض الغذائية</b> تعريف الأمراض الغذائية عوامل فساد الأغذية مسببات الأمراض المنقولة عن طريق الأغذية تعريف التلوث الخلطي كيفية انتشار التلوث الخلطي	الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية
	١. المركز العربي للتغذية (٢٠١١) المرجع الشامل في صحة وسلامة الغذاء. الدار العربية للعلوم ناشرون	مراجع
	٢. ياروسلاف تشير فينكا ( ١٩٩٩ ) الغذاء والتغذية. منشورات دار علاء الدين.	الموضوع
٧	<b>التلوث والتسمم الغذائي:</b> تعريف التسمم الغذائي أنواع التلوث الغذائي أنواع التسمم الغذائي العوامل المؤثرة في مسببات الأمراض	الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية
	١ - المركز العربي للتغذية (٢٠١١) المرجع الشامل في صحة وسلامة الغذاء. الدار العربية للعلوم ناشرون	مراجع
	٢ - ياروسلاف تشير فينكا ( ١٩٩٩ ) الغذاء والتغذية. منشورات دار علاء الدين .	الموضوع
٥	<b>الطرق السليمة للتعامل مع الأغذية:</b> النقل والتخزين بالطرق الصحية التداول الصحي للمواد الغذائية عالية الخطورة إجراءات الطهي الصحي تأثير درجات الحرارة على الأغذية	الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية
	١ - المركز العربي للتغذية (٢٠١١) المرجع الشامل في صحة وسلامة الغذاء. الدار العربية للعلوم ناشرون	مراجع
	٢ - ياروسلاف تشير فينكا ( ١٩٩٩ ) الغذاء والتغذية. منشورات دار علاء الدين .	الموضوع
	٣ - تيسير محمود أبو بكر (٢٠٠٧) حفظ الأغذية بالتبريد والتجميد. مكتبة المعارف الحديثة.	الموضوع

المنهج التفصيلي (النظري والعملي)		
أدوات التقييم	المحتوى	الساعات
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	<p><b>ممارسات العمل الأمانة للحد من مخاطر الأغذية:</b></p> <p>تعريف نظام الهاسب</p> <p>تحديد نقاط المراقبة الحرجة للأغذية</p> <p>تشريعات سلامة الأغذية الحديثة</p> <p>واجبات ومهام الأفراد داخل المؤسسة للحفاظ على سلامة الأغذية</p> <p>مراحل تقسيم عمليات الأغذية (من الإمداد حتى التقديم)</p>	٩
	<p>١ - وزارة الشؤون البلدية والقروية (٢٠١٠) كتيب إرشادي عن تطبيق نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة ( نظام هاسب) لمتدولي الغذاء بالمنشآت الغذائية</p> <p>٢ - ياروسلاف تشيرفينكا ( ١٩٩٩ ) الغذاء والتغذية. منشورات دار علاء الدين .</p> <p>٣ - المركز العربي للتغذية (٢٠١١) المرجع الشامل في صحة وسلامة الغذاء. الدار العربية للعلوم ناشرون</p>	مراجع الموضوع
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	<p><b>تحضير الأطباق مع مراعات المتطلبات الغذائية الخاصة</b></p> <p>الفرق بين مختلف العناصر الغذائية الموجودة في الطعام</p> <p>مصادر العناصر الغذائية الموجودة في الطعام</p> <p>المصادر الشائعة للفيتامينات والمعادن الموجودة في الطعام</p> <p>أهمية السوائل الموجودة في الحمية</p> <p>استخدام السعرات الحرارية كوحدة قياس</p> <p>تباين المتطلبات الغذائية لمختلف المجموعات والأفراد بما في ذلك:</p> <p>١. الأطفال.</p> <p>٢. كبار السن.</p> <p>٣. ذوي الاحتياجات الطبية الخاصة</p> <p>٤. أصحاب السممة المفرطة</p> <p>٥. الرياضيون</p> <p>أثر التغذية على الحفاظ على الصحة:</p> <p>الحمية المتوازنة</p> <p>أثر الحمية الضعيفة على نمو الفرد</p> <p>أثر تفاعلات الحساسية وحالات الحساسية من الطعام على الأفراد</p>	٥

المنهج التفصيلي (النظري والعملي)		
أدوات التقييم	المحتوى	الساعات
	<p>تأثير الرسائل المنشورة عبر وسائل الإعلام بشأن الصحة والحمية على سلوك المستهلك</p> <p>القيم الغذائية للمواد الغذائية:</p> <p>تحديد القيم الغذائية الموجودة على بطاقات تعريف الأغذية</p> <p>مصادر المعلومات المتعلقة بالقيم الغذائية للمواد الغذائية</p> <p>أسباب عرض المعلومات الغذائية على العلب</p> <p>حساب القيمة الغذائية للأطباق</p> <p>تحقيق أقصى قدر من القيمة الغذائية أثناء التحضير والطهي:</p> <p>أثر الحرارة على احتفاظ الطعام بالعناصر الغذائية</p> <p>طرق الحفاظ على محتوى الفيتامينات أثناء التحضير والطهي</p> <p>تكملة العناصر الغذائية وتحسينها لزيادة القيمة الغذائية للأطباق</p> <p>الأثر الذي قد يمثله تغيير الأطباق لمراعاة المتطلبات الغذائية الخاصة على القيمة الغذائية للأطباق</p>	
	<p>المركز العربي للتغذية (٢٠١١) المرجع الشامل في صحة وسلامة الغذاء. الدار العربية للعلوم ناشرون</p>	١ - مراجع الموضوع
	<p>ياروسلاتف تشير فينكا ( ١٩٩٩ ) الغذاء والتغذية. منشورات دار علاء الدين .</p>	٢ -

اسم المقرر		شراء وتخزين الأغذية والمشروبات					الرمز	١٤٢ طاهي
متطلب سابق								
الفصل التدريبي								
الساعات المعتمدة								
ساعات اتصال		محااضرة		٢		٢		
ساعة/أسبوع)		عملي		٠		٠		
		تمرين		١		١		
وصف المقرر:								
<p>من خلال هذا المقرر يتم التدريب على إكساب المتدرب مهارات شراء وتخزين الأغذية والمشروبات في المطاعم والمطاعم حيث يتم التعرف على أسس وإجراءات الشراء وتطبيق عمليات طلب وشراء المواد الغذائية كما يتم التعرف على آلية إستلام المواد الغذائية وكيفية تخزيني وصرف المواد.</p>								
الهدف العام من المقرر:								
<p>يهدف هذا المقرر إلى إكساب المتدرب المهارات والمعرفة اللازمة في عملية شراء واستلام وتخزين المواد وصرفها.</p>								
الأهداف التفصيلية للمقرر:								
١ - أن يعرف المتدرب مهام قسم المشتريات خلال ٣ ساعات تريب.								
٢ - أن يحصي المتدرب إحتياجات المطبخ بنفسه بإستخدام نماذج المواد الاولية وقوائم الطعام خلال ٣ ساعات تريب.								
٣ - أن يحدد المتدرب مواصفات المواد بنفسه من خلال المعايير خلال ٣ ساعات تريب.								
٤ - أن يكتسب المتدرب القدرة على طلب المواد بنفسه من الموردين خلال ٣ ساعات تريب.								
٥ - أن يستلم المتدرب الأصناف طبقا للمواصفات والمعايير بنفسه خلال ٣ ساعات تريب.								
٦- أن يعدد المتدرب أنواع المخازن المختلفه بنفسه خلال ٣ ساعات تريب.								
٧ - أن يخطط المتدرب كيفية التعامل مع المخزون الراكد بنفسه وبإستخدام النماذج خلال ٣ ساعات تريب.								
٨ - أن يُخزّن المتدرب المواد الغذائية بالطرق السليمة بنفسه خلال ٣ ساعات تريب.								
٩ - أن يصرف المتدرب المواد المطلوبة بالطريقة الصحيحة بنفسه بإستخدام النماذج المطلوبه خلال ٣ ساعات تريب.								
١٠ - أن يجرد المتدرب المخازن المختلفه بنفسه بإستخدام النماذج المطلوبه خلال ٣ ساعات تريب.								



ساعات التدريب	الوحدات (النظرية والعملية)
٨	○ تمهيد الشراء
١٠	○ اجراءات الشراء
١٠	○ طلب وشراء المواد الغذائية
١٠	○ استلام المواد الغذائية
١٠	○ تخزين وصرف المواد
٤٨	<b>المجموع</b>

### إجراءات واشتراطات السلامة :

يرجى اتباع دليل إجراءات قواعد الصحة والسلامة المهنية ص ٧١

المنهج التفصيلي (النظري والعملية)		
أدوات التقييم	المحتوى	الساعات
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	<p><b>تعريف الشراء</b></p> <p>وظائف وأهداف الشراء</p> <p>الهيكل التنظيمي لقسم المشتريات</p> <p>واجبات ومهام إدارة المشتريات</p> <p>الأقسام والوظائف المساندة في عملية الشراء، الاستلام والتخزين</p>	٨
	<p>١. المركز العربي للتغذية (٢٠١١) المرجع الشامل في صحة وسلامة الغذاء. الدار العربية للعلوم ناشرون</p> <p>٢. ياروسلاف تشير فينكا (١٩٩٩) الغذاء والتغذية. منشورات دار علاء الدين .</p>	<p><b>مراجع</b></p> <p><b>الموضوع</b></p>
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	<p><b>إجراءات الشراء:</b></p> <p>تحديد الاحتياجات من المواد</p> <p>تحديد مواصفات المواد</p> <p>تسعير المواد</p> <p>طرق الشراء المختلفة</p> <p>العوامل المؤثرة على عملية الشراء</p> <p>العوامل المؤثرة في اختيار مصدر التوريد</p>	١٠
	<p>١. المركز العربي للتغذية (٢٠١١) المرجع الشامل في صحة وسلامة الغذاء. الدار العربية للعلوم ناشرون</p> <p>٢. ياروسلاف تشير فينكا (١٩٩٩) الغذاء والتغذية. منشورات دار علاء الدين .</p>	<p><b>مراجع</b></p> <p><b>الموضوع</b></p>

المنهج التفصيلي (النظري والعملي)		
الساعات	المحتوى	أدوات التقييم
١٠	<p><b>طلب وشراء المواد:</b></p> <p>مستندات الشراء المختلفة وطرق إصدارها</p> <p>إجراءات طلب المواد من الأقسام</p> <p>مراجعة الكميات المطلوبة</p> <p>إصدار مستندات الشراء للموردين</p> <p>عقود الصيانة</p> <p>متابعة التوريد</p>	<p>الاختبارات الشفهية</p> <p>الاختبارات التحريرية</p>
	<p>١. المركز العربي للتغذية (٢٠١١) المرجع الشامل في صحة وسلامة الغذاء. الدار العربية للعلوم ناشرون</p> <p>٢. ياروسلاتف تشيرفينكا (١٩٩٩) الغذاء والتغذية. منشورات دار علاء الدين</p>	<p><b>مراجع</b></p> <p><b>الموضوع</b></p>
١٠	<p><b>استلام المواد الغذائية:</b></p> <p>الصفات التي يجب توفرها في موقع الاستلام</p> <p>الشروط الواجب مراعاتها عند الاستلام</p> <p>خطوات استلام المواد</p> <p>دفع مستحقات الموردين</p>	<p>الاختبارات الشفهية</p> <p>الاختبارات التحريرية</p> <p>عروض تقديمية</p> <p>بحوث</p>
	<p>١. المركز العربي للتغذية (٢٠١١) المرجع الشامل في صحة وسلامة الغذاء. الدار العربية للعلوم ناشرون</p> <p>٢. ياروسلاتف تشيرفينكا (١٩٩٩) الغذاء والتغذية. منشورات دار علاء الدين .</p>	<p><b>مراجع</b></p> <p><b>الموضوع</b></p>
١٠	<p><b>تخزين وصرف المواد:</b></p> <p>أنواع المخازن المختلفة</p> <p>طرق تخزين المواد</p> <p>جرد المخازن ونظم الرقابة عليها</p> <p>التعامل مع المخزون الراكد</p> <p>صرف المواد من المخازن المختلفة</p>	<p>الاختبارات الشفهية</p> <p>الاختبارات التحريرية</p>
	<p>١. المركز العربي للتغذية (٢٠١١) المرجع الشامل في صحة وسلامة الغذاء. الدار العربية للعلوم ناشرون</p> <p>٢. ياروسلاتف تشيرفينكا (١٩٩٩) الغذاء والتغذية. منشورات دار علاء الدين .</p>	<p><b>مراجع</b></p> <p><b>الموضوع</b></p>

اسم المقرر		الصحة والسلامة المهنية					الرمز	١٠٢ طاهي
متطلب سابق								
الفصل التدريبي		١	٢	٣	٤	٥	٦	
الساعات المعتمدة		١						
ساعات اتصال (ساعة/أسبوع)	محاضرة	١					تدريب	
	عملي	٠					تعاوني	
	تمرين	١						
<b>وصف المقرر:</b>								
<p>من خلال هذا المقرر يتم التدريب على المفاهيم الاساسية لمهارات النظافة الشخصية في المطابخ وأهمية السلامة المهنية للعاملين وكيفية تطبيقها ، ثم التعرف على اساسيات الاسعافات الاولية والتدريب على تقديمها للمصابين والقدرة على إدارة الاسعافات الاولية بالشكل الصحيح ثم التعرف على انواع ومسببات الحرائق والتعرف على كيفية اطفائها والتعامل معها.</p>								
<b>الهدف العام من المقرر:</b>								
يهدف هذا المقرر إلى إكساب المتدرب المعارف والمهارات الأساسية في الصحة والسلامة المهنية.								
<b>الأهداف التفصيلية للمقرر:</b>								
١ - أن يشرح المتدرب إجراءات تنظيف المطبخ المتبعة بالطريقة الصحيحة خلال ٣ ساعات تدريب.								
٢ - أن يتعلم المتدرب تنظيف معدات المطبخ بنفسه بإستخدام مواد التنظيف اللازمة خلال ٣ ساعات تدريب.								
٣ - أن يطبق المتدرب أسس ومفاهيم الصحة والسلامة المهنية في المطبخ بنفسه خلال ٦ ساعات تدريب.								
٤ - أن يتعرف المتدرب على اسس السلامة المهنية في العمل خلال ٣ ساعات تدريب.								
٥ - أن يقيم المتدرب مواقف خطر الإصابات من خلال تمثيل الادوار خلال ٦ ساعات تدريب.								
٦ - أن يتقن المتدرب إجراءات الإسعافات الأولية بنفسه بالتطبيق العملي خلال ٦ ساعات تدريب.								
٧ - أن يجرب المتدرب طرق مكافحة الحرائق بنفسه خلال ٣ ساعات تدريب.								

ساعات التدريب	الوحدات (النظرية والعملية)
٨	○ النظافة الصحية في المطبخ
١٠	○ السلامة المهنية
٤	○ الإسعافات الأولية
٦	○ إدارة الإسعافات الأولية
٤	○ الحرائق
٣٢	<b>المجموع</b>

### إجراءات واشتراطات السلامة :

يرجى اتباع دليل إجراءات قواعد الصحة والسلامة المهنية ص ٧١

المنهج التفصيلي (النظري والعملية)		
أدوات التقييم	المحتوى	الساعات
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	<p><b>النظافة الصحية في المطبخ:</b></p> <p>تنفيذ إجراءات التنظيف والتعقيم ضمان متابعة وتسجيل التنظيف الإبلاغ عن مخاطر خروقات النظافة الصحية واجبات التنظيف: تنظيم وتعقيم المعدات تنظيف أدوات وأواني التقديم تنظيف وتعقيم مقر المطبخ طرق استخدام مواد التنظيف الكيميائية بأمان طرق استخدام مواد التنظيف وتنظيف المعدات بأمان معدات الوقاية الشخصية نظام فرز النفايات وتدويرها طرق التخلص من جميع النفايات بأمان</p>	٨
	١. المركز العربي للتغذية (٢٠١١) المرجع الشامل في صحة وسلامة الغذاء. الدار العربية للعلوم ناشرون.	مراجع الموضوع
	٢. ياروسلاف تشيرفينكا ( ١٩٩٩ ) الغذاء والتغذية. منشورات دار علاء الدين .	
	٣. فهد محمد الجساس (٢٠١١) مبادئ سلامة الأغذية والمشروبات.	

<p>الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية</p>	<p><b>السلامة المهنية:</b> تعريف السلامة اشتراطات السلامة بالمطاعم والمطابخ التوعية والتدريب في مجال السلامة السلامة عند التعامل مع المعدات والأدوات السلامة في أعمال التخزين حوادث وإصابات العمل والآثار المترتبة عليها</p>	<p>١٠</p>
<p>الاختبارات التحريرية</p>	<p><b>الإسعافات الأولية:</b> تعريف الإسعافات الأولية تعريف المسعف حقيية الإسعافات الأولية مبادئ ممارسة الإسعافات الاولية مبادي وإجراءات مكافحة العدوى تقييم الموقف: تحديد الأخطار التي قد تشكل خطر الإصابة تقليل المخاطر المباشرة على النفس وعلى صحة وسلامة المصاب تقييم المصاب والاستجابة له وفق اجراءات الإسعافات الأولية تطبيق إجراءات الإسعافات الاولية: توفير المعلومات بهدوء لطمأنه المصاب متابعة حالة المصاب / استخدام المعدات الفعالة الاستجابة للمصاب مع مراعاة الاختلافات الثقافية والمشاعر طلب الموافقة من المصاب لتقديم الإسعافات الأولية الإبلاغ عن تفاصيل الحادث: طلب مساعدة جهات الإسعاف إبلاغ جهات الاسعاف بشكل دقيق عن تقييم حالة المصاب إعداد التقرير وتقديم الحقائق</p>	<p>٤</p>
<p>الاختبارات التحريرية</p>	<p>١. المركز العربي للتغذية (٢٠١١) المرجع الشامل في صحة وسلامة الغذاء. الدار العربية للعلوم ناشرون. ٢. ياروسلاف تشير فينكا ( ١٩٩٩ ) الغذاء والتغذية. منشورات دار علاء الدين . ٣. عبدالعزيز إبراهيم العثيمين ( بدون ) التغذية والغذاء في الصحة والعلاج.</p>	<p>مراجع الموضوع</p>
<p>الاختبارات التحريرية</p>	<p>١. المركز العربي للتغذية (٢٠١١) المرجع الشامل في صحة وسلامة الغذاء. الدار العربية للعلوم ناشرون ٢. كتاب الإسعافات الأولية من منظمة الصحة العالمية.</p>	<p>مراجع الموضوع</p>

<p>الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية</p>	<p>إدارة الإسعافات الأولية العامة: إصابات البطن الإغماء النزيف إدارة الإسعافات الأولية الخاصة ١ . الحروق: الإصابات الكهربائية الإصابات الحرارية التلوث الكيميائي الاحتكاك ٢ . السكتة القلبية ٣ . الاختناق "انسداد مجرى الهواء" ٤ . الإصابات : إصابات العين الحرارة إصابات الجلد إصابات الوخز بالإبر إصابات الأنسجة الرقيقة والخلع والإلتواء الجفاف وضربات الشمس الكسور التسمم والمواد السامة النوبات الصددمات</p>	<p>٦</p>
	<p>١ . كتاب الإسعافات الأولية من منظمة الصحة العالمية. ٢ . ياروسلاف تشير فينكا ( ١٩٩٩ ) الغذاء والتغذية. منشورات دار علاء الدين .</p>	<p>مراجع الموضوع</p>
<p>الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية</p>	<p>الحرائق: أنواع الحرائق مكافحة الحرائق أجهزة ومعدات مكافحة الحرائق خطة إدارة الأزمات والإخلاء في حالات الطوارئ مهام و مسؤوليات فريق الدفاع الذاتي</p>	<p>٤</p>
	<p>١ . كتاب الإسعافات الأولية من منظمة الصحة العالمية.</p>	



	ياروسلاف تشير فينكا ( ١٩٩٩ ) الغذاء والتغذية. منشورات دار علاء الدين .	٢ .	مراجع	
		٣ .	الموضوع	

اسم المقرر	مراقبة الأغذية والمشروبات						الرمز	٢٥٢ طاهي
متطلب سابق	١٠١ طاهي							
الفصل التدريبي		١	٢	٣	٤	٥	٦	
الساعات المعتمدة				٢				
ساعات اتصال (ساعة/أسبوع)	محاضرة			٢			تدريب تعاوني	
	عملي			٠				
	تمرين			١				
<b>وصف المقرر:</b>								
يسعى هذا المقرر إلى إكساب المتدرب مهارات في مراقبة تكاليف الأغذية والمشروبات واختيار المواد الأولية الغذائية وحساب التكلفة والجرد والتحكم بحجم القطعة من خلال التدريب على خطوات عملية الشراء ومراقبة الاغذية وربطها مع التكاليف كما يتم التعرف على كيفية كتابة واعداد تقارير الاغذية والمشروبات .								
<b>الهدف العام من المقرر:</b>								
يهدف هذا المقرر إلى إكساب المتدرب مهارات مراقبة وحساب تكاليف الأغذية والمشروبات.								
<b>الأهداف التفصيلية للمقرر:</b>								
١ - أن يشرح المتدرب أهمية مراقبة تكاليف الاغذية والمشروبات خلال ٣ ساعات تدريب.								
٢ - أن يعرف المتدرب الهيكل التنظيمي للإدارة المالية خلال ٣ ساعات تدريب.								
٣ - أن يعرف المتدرب مهام وواجبات مراقبة التكاليف خلال ٣ ساعات تدريب.								
٤ - أن يعد المتدرب مخطط الهيكل التنظيمي بنفسه خلال ٣ ساعات تدريب.								
٥ - أن يتقن المتدرب طرق احتساب التكاليف بنفسه عن طريق المعادلات الحاسبية خلال ٦ ساعات تدريب .								
٦ - أن ينشئ المتدرب تقارير تكاليف الاغذية والمشروبات باستخدام الاوراق والبرامج خلال ٣ ساعات تدريب.								
٧ - أن يضبط المتدرب حجم القطعة أثناء العمل في المطبخ خلال ٣ ساعات تدريب.								
٨ - أن يتابع المتدرب معايير إعداد وتقديم الاغذية خلال ٣ ساعات تدريب.								

ساعات التدريب	الوحدات (النظرية والعملية)
١٠	○ تمهيد مراقبة تكاليف الأغذية والمشروبات
١٠	○ خطوات عمليات الشراء
٨	○ مراقبة التحضير
٦	○ مراقبة التكلفة
٨	○ التحكم في حجم القطعة
٦	○ تقارير الأطعمة والمشروبات
٤٨	<b>المجموع</b>



**إجراءات واشتراطات السلامة :**

يرجى اتباع دليل إجراءات قواعد الصحة والسلامة المهنية ص ٧١

**المنهج التفصيلي ( النظري والعملي )**

الساعات	المحتوى	أدوات التقييم
١٠	<b>تمهيد مراقبة تكاليف الأغذية والمشروبات:</b> تعريف مراقبة تكاليف الأغذية والمشروبات أهمية مراقبة تكاليف الأغذية والمشروبات أهداف مراقبة تكاليف الأغذية والمشروبات خصائص مراقبة تكاليف الأغذية والمشروبات عناصر التكاليف	الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية
مراجع الموضوع	١. رضوان حلوة حنان (٢٠٠١) محاسبة المؤسسات الفندقية: محاسبة الفنادق - محاسبة المطاعم - التحليل المالي والإحصائي. دار الثقافة والنشر والتوزيع. ٢. ياروسلاف تشيرفينكا ( ١٩٩٩ ) الغذاء والتغذية. منشورات دار علاء الدين .	
١٠	<b>خطوات عمليات الشراء:</b> المواصفات القياسية للمواد إجراءات التسعير إجراءات الشراء إجراءات الاستلام إجراءات التخزين	الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية
مراجع الموضوع	١. المركز العربي للتغذية (٢٠١١) المرجع الشامل في صحة وسلامة الغذاء. الدار العربية للعلوم ناشرون. ٢. ياروسلاف تشيرفينكا ( ١٩٩٩ ) الغذاء والتغذية. منشورات دار علاء الدين .	
٨	<b>مراقبة التحضير:</b> الحصيلة المعيارية المقادير وطريقة الطهي المعيارية	الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية
مراجع الموضوع	١. المركز العربي للتغذية (٢٠١١) المرجع الشامل في صحة وسلامة الغذاء. الدار العربية للعلوم ناشرون. ٢. ياروسلاف تشيرفينكا ( ١٩٩٩ ) الغذاء والتغذية. منشورات دار علاء الدين .	
٦	<b>مراقبة التكلفة:</b> احتساب التكاليف حسب: الصنف الطبق الوجبة	الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية

المنهج التفصيلي (النظري والعملي)		
الساعات	المحتوى	أدوات التقييم
	البوفيه	
	١ المركز العربي للتغذية (٢٠١١) المرجع الشامل في صحة وسلامة الغذاء. الدار العربية للعلوم ناشرون.	مراجع
	٢ ياروسلاتف تشيرفينكا (١٩٩٩) الغذاء والتغذية. منشورات دار علاء الدين .	الموضوع
٨	<b>التحكم في أحجام القطع:</b> تحديث معلومات وصفات الأغذية إحاطة الموظفين بمعايير أحجام القطع حساب أحجام القطع تجسيد أحجام قطع للمواصفات والصور الواردة في قائمة الطعام متابعة معايير إعداد وتقديم الأغذية	الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية
	١ المركز العربي للتغذية (٢٠١١) المرجع الشامل في صحة وسلامة الغذاء. الدار العربية للعلوم ناشرون.	مراجع
	٢ ياروسلاتف تشيرفينكا (١٩٩٩) الغذاء والتغذية. منشورات دار علاء الدين .	الموضوع
٦	<b>تقارير الأطعمة والمشروبات:</b> تعريف التقرير أهمية التقارير تحليل التقارير واتخاذ القرارات تقارير الأغذية والمشروبات التقارير الأخرى في المؤسسة (فنادق، مطاعم، تموين)	الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية
	١ المركز العربي للتغذية (٢٠١١) المرجع الشامل في صحة وسلامة الغذاء. الدار العربية للعلوم ناشرون.	مراجع
	٢ ياروسلاتف تشيرفينكا (١٩٩٩) الغذاء والتغذية. منشورات دار علاء الدين .	الموضوع

اسم المقرر						
متطلب سابق						
أساسيات إنتاج الطعام						
الرمز	٢١١ ضيوف					
٦	٥	٤	٣	٢	١	الفصل التدريبي
تدريب تعاوني			٢			الساعات المعتمدة
			١			محاضرة
			٢			ساعات اتصال (ساعة/أسبوع)
			٠			عملي تمرين
<b>وصف المقرر:</b>						
يهدف هذا المقرر إلى إكساب المتدرب المهارات في إنتاج الطعام حيث سيتم التعرف على طرق الطهي والمأكولات الباردة والساخنة وبعض أصناف الحلويات ، والتي تمكن المتدرب من التعامل مع معظم أنواع الطعام أثناء عملية الخدمة باحترافية عالية.						
<b>الهدف العام من المقرر:</b>						
يهدف هذا المقرر إلى تعريف المتدرب بطرق طهي وإنتاج الطعام وفق الأسس الصحيحة						
<b>الأهداف التفصيلية للمقرر:</b>						
١ - أن يتعرف المتدرب على طرق الطهي المختلفة بالتدريب في المطبخ التدريبي خلال ٦ ساعات تدريب.						
٢ - أن يحدد المتدرب الأطباق الباردة بالتدريب في المطبخ التدريبي خلال ٦ ساعات تدريب.						
٣ - أن يعد المتدرب الأطباق الساخنة باستخدام الشواية والفرن خلال ٦ ساعات تدريب.						
٤ - أن يذكر المتدرب أنواع الحلويات كتابة خلال ٦ ساعات تدريب.						

ساعات التدريب	الوحدات (النظرية والعملية)
٥	○ طرق الطهي المختلفة
٥	○ الصلصات الأساسية
٨	○ الحساء والشوربة
٨	○ المقبلات والمشهيات
٥	○ الأجبان
٥	○ المعجنات والمعكرونات
٦	○ الطبق الرئيسي
٦	○ الحلويات
٤٨	<b>المجموع</b>

إجراءات واشتراطات السلامة :

يرجى اتباع دليل إجراءات قواعد الصحة والسلامة المهنية ص ٧١

المنهج التفصيلي ( النظري والعملي )

الساعات	المحتوى	أدوات التقييم
٥	<p><b>طرق الطهي المختلفة :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• السلق</li> <li>• البخار</li> <li>• الشواء</li> <li>• لتحمير</li> <li>• القلي</li> </ul>	<p>الاختبارات والأعمال الشفهية الاختبارات والأعمال التحريرية الأداء العملي</p>
	<p>مراجع</p> <p>١ هاني عاطف ( ٢٠١٤ ) الأغذية والمشروبات.</p>	
	<p>الموضوع</p> <p>٢ جورج أمين جبرة ( بدون ) أبجدية الأغذية والمشروبات.</p>	
٥	<p><b>الصلصات الأساسية :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• الصلصات الباردة و مشتقاتها</li> <li>• الصلصات الساخنة و مشتقاتها</li> </ul>	<p>الاختبارات والأعمال الشفهية الاختبارات والأعمال التحريرية الأداء العملي</p>
	<p>مراجع</p> <p>١ جورج أمين جبرة ( بدون ) أبجدية الأغذية والمشروبات.</p>	
	<p>الموضوع</p> <p>٢ هاني عاطف ( ٢٠١٤ ) الأغذية والمشروبات.</p>	
٨	<p><b>الحساء والشوربة :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• الحساء الخفيف</li> <li>• الحساء الكثيف</li> </ul>	<p>الاختبارات والأعمال الشفهية الاختبارات والأعمال التحريرية الأداء العملي</p>
	<p>مراجع</p> <p>١ دار الحضارة للنشر والتوزيع (٢٠٠٦) روائح الشروبات والحساء. دار الحضارة للنشر والتوزيع.</p>	
	<p>الموضوع</p> <p>٢ فاطمة محمد فرغلي ( ٢٠٠٢ ) الحساء والسلطات. مكتبة العبيكان.</p>	
٨	<p><b>المقبلات والمشهيات :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• المقبلات والمشهيات الباردة</li> <li>• المقبلات والمشهيات الساخنة</li> <li>• السلطات</li> </ul> <p>- السلطات غير المركبة أو ( البسيطة ) - السلطات المركبة أو ( المشكلة )</p>	<p>الاختبارات والأعمال الشفهية الاختبارات والأعمال التحريرية الأداء العملي</p>

المنهج التفصيلي (النظري والعملي)			
الساعات	المحتوى	أدوات التقييم	
	فاطمة محمد فرغلي (٢٠٠٢) الحساء والسلطات. مكتبة العبيكان.		مراجع الموضوع ١
٥	الأجبان : • الأجبان العربية • الأجبان الأوروبية • بعض أنواع الأجبان العالمية	الاختبارات والأعمال الشفهية الاختبارات والأعمال التحريرية الأداء العملي	
	هاني عاطف (٢٠١٤) الأغذية والمشروبات.		مراجع الموضوع ١
٨٥	المعجنات والمعكرونات : • أنواع البيتزا • أنواع المعكرونة	الاختبارات والأعمال الشفهية الاختبارات والأعمال التحريرية الأداء العملي	
	دار الحضارة للنشر والتوزيع (٢٠٠٦) المعجنات أطباق شهية ومتميزة. دار الحضارة للنشر والتوزيع.		مراجع الموضوع ١
٦	الطبق الرئيسي : • الخضار - طرق طهي الخضروات • اللحوم - أنواع اللحوم - أصناف اللحوم - طرق طهي اللحوم • الأسماك وفواكه البحر - تقسيم الأسماك - طهي الأسماك • الطيور و الدواجن - طهي الدجاج	الاختبارات والأعمال الشفهية الاختبارات والأعمال التحريرية الأداء العملي	
	دار الحضارة للنشر والتوزيع (٢٠٠٦) الأسماك، اللحوم، والدواجن. دار الحضارة للنشر والتوزيع.		مراجع الموضوع ١

<p>الاختبارات والأعمال الشفهية الاختبارات والأعمال التحريرية الأداء العملي</p>	<p><b>الحلويات :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• الحلويات الشرقية</li> <li>• الحلويات الغربية</li> </ul>	٦
<p>دار الحضارة للنشر والتوزيع (٢٠٠٦) أشهى الحلويات. دار الحضارة للنشر والتوزيع.</p>	١	<b>مراجع الموضوع</b>

<p>الشيف أنطوان (٢٠١٤) مأكول هنا. مكتبة جرير.</p>	١	<b>المراجع</b>
<p>John Cousins ( 2014) Food &amp; Beverage Service, 9th edition.</p>		
<p>Ronald F. Cichy Ph.D. NCE CHA and Philip J. Hickey (2012) Managing Service in Food and Beverage Operations with Answer Sheet (AHLEI) (4th Edition) (AHLEI - Food and Beverage)</p>		
<p>Richard and Ph.D. Cichy ((2021) Managing Service in Food and Beverage Operations (Educational Institute Books)</p>		

اسم المقرر		إدارة خدمة المطاعم ١					الرمز	١٥١ ضيوف
متطلب سابق								
الفصل التدريبي								
الساعات المعتمدة								
ساعات اتصال (ساعة/أسبوع)								
وصف المقرر:								
٦	٥	٤	٣	٢	١			
تدريب تعاوني				٣				
				١		محاضرة		
				٤		عملي		
				١		تمرين		
من خلال هذا المقرر سيتم تعريف المتدرب بمهنة مقدم خدمة طعام وتعريفه بأنواع المطاعم وتجهيز المطعم للخدمة والتعليمات المهمة للخدمة والأقسام المساندة بالإضافة إلى طريقة إعداد المائدة.								
الهدف العام من المقرر:								
يهدف هذا المقرر إلى إكساب المتدرب بالمهارات الأساسية في خدمة الضيوف بالمطاعم بكفاءة وفاعلية								
الأهداف التفصيلية للمقرر:								
١ - أن يتعرف المتدرب على أنواع المطاعم كتابة خلال ساعة								
٢ - أن يتعرف المتدرب على طبيعة مهنة المضيف في الفنادق والمطاعم والمؤسسات التي تقدم خدمات الضيافة كتابة خلال ساعة								
٣ - أن يتعرف المتدرب على علاقة إدارة خدمة الطعام والشراب بالأقسام كتابة خلال ساعة								
٤ - أن يتعرف المتدرب على الهيكل التنظيمي والتسلسل الإداري والوظائف المختلفة في إدارة خدمة الطعام والشراب كتابة خلال ساعة								
٥ - أن يتعرف المتدرب على مراحل تجهيز وإعداد وتشغيل المطاعم كتابة خلال ساعة								
٦ - أن يتعرف المتدرب على مراحل تجهيز وإعداد المائدة بالمعدات اللازمة بكافة الطرق تطبيقاً في الطعم خلال ساعة								

ساعات التدريب	الوحدات (النظرية والعملية)
٤	○ المقدمة
١٦	○ المطاعم وأنواعها
١٥	○ تعريف بمهنة المضيف
١٥	○ التعليمات المتعلقة بالمطاعم
١٦	○ الأقسام المساندة للضيوف
١٥	○ يعد المطعم للخدمة
١٥	○ يعد المائدة
٩٦	المجموع

**إجراءات واشتراطات السلامة :**

يرجى اتباع دليل إجراءات قواعد الصحة والسلامة المهنية ص ٧١

**المنهج التفصيلي (النظري والعملي)**

الساعات	المحتوى	أدوات التقييم
٤	<p><b>مقدمة :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>لمحة مختصرة عن أهمية العمل في خدمة المطاعم</li> </ul>	الإختبارات والأعمال التحريرية
	<p>١ أيمن سليمان مزاهرة (٢٠١٣) خدمة الأغذية والمشروبات. دار المناهج للنشر والتوزيع.</p> <p>٢ عبدالكريم حافظ (٢٠١٠) الإدارة الفندقية والسياحية. دار أسامة للنشر والتوزيع.</p>	
١٦	<p><b>المطاعم وأنواعها :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>لمحة تاريخية</li> <li>تعريف المطاعم</li> <li>هندسة المطعم</li> <li>الهيكل التنظيمي والوصف الوظيفي لقسم الأغذية والمشروبات</li> <li>المطاعم العالمية</li> <li>مطاعم الخدمة السريعة</li> <li>مطاعم الاختصاص والحمية</li> <li>مطاعم خدمة الغرف</li> <li>مطاعم الطرقات</li> <li>مطاعم الأكلات السريعة</li> <li>مطاعم الأكلات النباتية</li> <li>مطاعم الأكلات المحمولة</li> <li>مطاعم الإعاشة</li> <li>مطاعم خدمات النقل (الجوي والبحري والأرضي)</li> </ul>	<p>الإختبارات والأعمال الشفهية</p> <p>الإختبارات والأعمال التحريرية</p> <p>الأداء العملي</p>
	<p>١ أيمن سليمان مزاهرة (٢٠١٣) خدمة الأغذية والمشروبات. دار المناهج للنشر والتوزيع.</p> <p>٢ عبدالكريم حافظ (٢٠١٠) الإدارة الفندقية والسياحية. دار أسامة للنشر والتوزيع.</p> <p>٣ هاني عاطف (٢٠١٤) الأغذية والمشروبات.</p>	



المنهج التفصيلي (النظري والعملي)		
أدوات التقييم	المحتوى	الساعات
الإختبارات والاعمال الشفهية الإختبارات والأعمال التحريرية الأداء العملي	<b>تعريف بمهنة المضيف :</b> • تعريف الخدمة • تعريف مهنة المضيف • السلوكيات والمواصفات الشخصية • النظافة الشخصية (الزى والجسم)	١٥
	١ أيمن سليمان مزاهرة (٢٠١٣) خدمة الأغذية والمشروبات. دار المناهج للنشر والتوزيع.	مراجع
	٢ عبدالكريم حافظ (٢٠١٠) الإدارة الفندقية والسياحية. دار أسامة للنشر والتوزيع.	الموضوع
الإختبارات والاعمال الشفهية الإختبارات والأعمال التحريرية الأداء العملي	<b>التعليمات المتعلقة بالمطاعم :</b> • الاجتماع اليومي مع مسئول المطعم • جداول العمل والإجازات • نظام الحجوزات • سبورة الإعلانات • جدول المهام اليومية • برنامج الحفلات الشهرية والأسبوعية • متطلبات الحفلات اليومية • كشف بيانات المقيمين بالفندق (القادمون، المغادرون..)	١٥
	١ أيمن سليمان مزاهرة (٢٠١٣) خدمة الأغذية والمشروبات. دار المناهج للنشر والتوزيع.	مراجع
	٢ الكريم حافظ (٢٠١٠) الإدارة الفندقية والسياحية. دار أسامة للنشر والتوزيع.	الموضوع
الإختبارات والاعمال الشفهية الإختبارات والأعمال التحريرية الأداء العملي	<b>الأقسام المساندة للضيوف :</b> • غرفة الهاتف • قاعة الانتظار • دورة المياه وغرفة الملابس	١٦
	١ أيمن سليمان مزاهرة (٢٠١٣) خدمة الأغذية والمشروبات. دار المناهج للنشر والتوزيع.	مراجع
	٢ عبدالكريم حافظ (٢٠١٠) الإدارة الفندقية والسياحية. دار أسامة للنشر والتوزيع.	الموضوع
الإختبارات والاعمال الشفهية الإختبارات والأعمال التحريرية الأداء العملي	<b>يعد المطعم للخدمة :</b> • تنظيف المطعم • تجهيز دولاب الخدمة • ترتيب أثاث المطعم • تنظيف وتلميع الفضييات (ملاعق، سكاكين، شوك) • تنظيف وتلميع الزجاجيات والخزفيات (الصيني) الأطباق	١٥



اسم المقرر	إدارة خدمة المطاعم ٢						الرمز	٢٥٢ ضيوف
متطلب سابق	١٥١ ضيوف							
الفصل التدريبي	١	٢	٣	٤	٥	٦		
الساعات المعتمدة			٣					
ساعات اتصال (ساعة/أسبوع)	محااضرة		١				تدريب	
	عملي		٤				تعاوني	
	تمرين		١					
<b>وصف المقرر:</b>								
في هذا المقرر سيتم التعريف بطرق ترتيب المائدة وطرق الخدمة وطرق استقبال الضيوف حال وصوله وأثناء تناوله الطعام وبعد إنصرافه. كذلك التعرف على سلوكيات الضيف وفن الاتيكيت وفن البروتوكول بالإضافة إلى فن التفاوض.								
<b>الهدف العام من المقرر:</b>								
يهدف هذا المقرر إلى إكساب المتدرب المهارات الإضافية في خدمة الضيوف بالمطاعم بكفاءة وفاعلية .								
<b>الأهداف التفصيلية للمقرر:</b>								
١ - أن يتعرف المتدرب على خطوات الترحيب بالضيوف وطرق ترتيب موائد الطعام في المطعم خلال ساعة								
٢ - أن يطبق المتدرب إجراءات الخدمة على الضيوف في المطعم خلال ساعة								
٣ - أن يتعرف المتدرب على أنماط وسلوكيات الضيوف كتابة خلال ساعة								
٤ - أن يطبق المتدرب مهارات فن الاتيكيت والبروتوكول تطبيقاً في المطعم خلال ساعة.								
٥ - أن يطبق المتدرب مهارات التفاوض مع زملائه المتدربين في القاعة خلال ساعة								

ساعات التدريب	الوحدات (النظرية والعملية)
١٠	○ طرق الخدمة في المطاعم
١٥	○ ترتيب مائدة الطعام حسب قوائم الطعام
١٠	○ مهارات استقبال الضيف
١٦	○ إجراءات الخدمة الأساسية
١٠	○ إجراءات المتابعة أثناء الخدمة
١٥	○ التعرف على الأنماط السلوكية للضيوف وكيفية التعامل معها
١٠	○ الاتيكيت والبروتوكول
١٠	○ مهارات التفاوض
٩٦	<b>المجموع</b>

إجراءات واشتراطات السلامة :

يرجى اتباع دليل إجراءات قواعد الصحة والسلامة المهنية ص ٧١

المنهج التفصيلي ( النظري والعملي )

الساعات	المحتوى	أدوات التقييم
١٠	<p><b>طرق الخدمة في المطاعم :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• الروسية</li> <li>• الفرنسية</li> <li>• الأمريكية</li> <li>• الانجليزية</li> <li>• البوفيه المفتوح</li> <li>• الخدمة الذاتية</li> <li>• الأطباق الجاهزة</li> </ul>	<p>الإختبارات والاعمال الشفهية الإختبارات والأعمال التحريرية الأداء العملي</p>
مراجع	١	أيمن سليمان مزاهرة (٢٠١٣) خدمة الأغذية والمشروبات. دار المناهج للنشر والتوزيع.
الموضوع	٢	عبدالكريم حافظ (٢٠١٠) الإدارة الفندقية والسياحية. دار أسامة للنشر والتوزيع.
١٥	<p><b>ترتيب مائدة الطعام حسب قوائم الطعام :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• فطور الصباح بكل أنواعه .</li> <li>• قوائم الطعام حسب الطلب والتخصص.</li> <li>• غداء أو عشاء على طريقة البوفيه المفتوح.</li> </ul>	<p>الإختبارات والاعمال الشفهية الإختبارات والأعمال التحريرية الأداء العملي</p>
مراجع	١	أيمن سليمان مزاهرة (٢٠١٣) خدمة الأغذية والمشروبات. دار المناهج للنشر والتوزيع.
الموضوع	٢	عبدالكريم حافظ (٢٠١٠) الإدارة الفندقية والسياحية. دار أسامة للنشر والتوزيع.
١٠	<p><b>مهارات استقبال الضيف :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- استقبال الضيوف و فتح الكراسي</li> <li>- تقديم قائمة الأكل</li> <li>- أخذ الطلبات</li> <li>- تسليم واستلام الطلبات من المطبخ</li> <li>- خدمة المشروبات (ماء، عصير، معلبات، قوارير)</li> <li>- ترتيب خدمة الطعام</li> <li>- خدمة الأطباق(الفواتح، الطبق الرئيس ، الحلويات ، الفواكه</li> <li>- العناية والمتابعة أثناء تقديم الخدمة)</li> <li>- رفع الأواني المستعملة</li> </ul>	<p>الإختبارات والاعمال الشفهية الإختبارات والأعمال التحريرية الأداء العملي</p>

المنهج التفصيلي (النظري والعملي)		
الساعات	المحتوى	أدوات التقييم
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- تنظيف المائدة من بقايا الأكل</li> <li>- إعداد الحلوى</li> <li>- خدمة المشروبات الحارة</li> <li>- طريقة تغيير وتغطية المفارش أثناء الخدمة</li> <li>- إعداد الفاتورة وتقديمها للضيف</li> <li>- مغادرة الضيف للمطعم</li> <li>- إعادة ترتيب المائدة بعد مغادرة الضيف</li> </ul>	
	١	مراجع أيمن سليمان مزاهرة (٢٠١٣) خدمة الأغذية والمشروبات. دار المناهج للنشر والتوزيع.
	٢	الموضوع عبدالكريم حافظ (٢٠١٠) الإدارة الفندقية والسياحية. دار أسامة للنشر والتوزيع.
١٦	<p><b>إجراءات الخدمة الأساسية :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• قواعد الخدمة</li> <li>• خدمة الخبز والزبدة</li> <li>• خدمة المشروبات الباردة</li> <li>• خدمة المشهيات</li> <li>• خدمة الطبق الرئيس</li> <li>• خدمة الحلويات</li> <li>• خدمة المشروبات الساخنة</li> </ul>	<p>الإختبارات والاعمال الشفهية الإختبارات والأعمال التحريرية الأداء العملي</p>
	١	مراجع منال الخولي (٢٠٠٢) قوائم الطعام وفن الخدمة. مجموعة النيل العربية.
	٢	الموضوع دار الحضارة للنشر والتوزيع (٢٠٠٦) المشروبات الساخنة والباردة. دار الحضارة للنشر والتوزيع.
١٠	<p><b>إجراءات المتابعة أثناء الخدمة :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• إجراءات المتابعة في الحالات الإستثنائية</li> <li>• رفع الأواني المستخدمة</li> <li>• حمل الأكواب النظيفة مستخدماً صينية الخدمة</li> <li>• تنظيف المائدة من بقايا الطعام</li> <li>• تبديل منافض السجائر</li> <li>• طرق تغيير وتغطية المفارش أثناء الخدمة</li> <li>• إعداد الفاتورة وتقديمها للضيف</li> <li>• طرق محاسبة الضيوف</li> <li>• مغادرة الضيف للمطعم</li> <li>• إعادة ترتيب المائدة بعد مغادرة الضيف</li> </ul>	<p>الإختبارات والاعمال الشفهية الإختبارات والأعمال التحريرية الأداء العملي</p>

المنهج التفصيلي (النظري والعملي)			
أدوات التقييم	المحتوى		الساعات
	١	مراجع	
	٢	الموضوع	
		مجال الخولي (٢٠٠٢) قوائم الطعام وفن الخدمة. مجموعة النيل العربية.	
		دار الحضارة للنشر والتوزيع (٢٠٠٦) المشروبات الساخنة والباردة. دار الحضارة للنشر والتوزيع.	
الإختبارات والاعمال الشفهية الإختبارات والأعمال التحريرية الأداء العملي تمثيل الأدوار	<b>التعرف على الأنماط السلوكية للضيوف وكيفية التعامل معها</b> <b>أولاً: تعريف السلوك</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• أنواع السلوك</li> <li>• خصائص السلوك</li> <li>• السلوك الإنساني بين الميول والمفاهيم</li> <li>• تنظيم السلوك</li> <li>• دوافع وانفعالات السلوك الإنساني</li> </ul> <b>ثانياً: الشخصية</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• مفهوم الشخصية</li> <li>• مكونات شخصية الإنسان</li> <li>• محددات الشخصية</li> <li>• أنماط الشخصية</li> </ul> <b>ثالثاً: النظريات الشخصية</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• نظرية الأنماط المزاجية</li> <li>• نظرية يونج (JUNG)</li> <li>• نظرية فرويد (Freud)</li> </ul>		١٥
	١	مراجع	
		الموضوع	
		ناصر اللقمانى (٢٠٠٨) أنماط الشخصية ومهارات العمل. مركز الكتاب للنشر.	
الإختبارات والاعمال الشفهية الإختبارات والأعمال التحريرية الأداء العملي	<b>الاتيكيت والبروتوكول</b> <b>أولاً: فن الاتيكيت</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• إتيكيت التعامل الرسمي والاجتماعي</li> <li>• إتيكيت الحديث</li> <li>• إتيكيت الملابس</li> <li>• إتيكيت الولائم والحفلات / إتيكيت الاجتماعات والمقابلات</li> </ul> <b>ثانياً: فن المراسم (البروتوكول)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• الزيارات الرسمية</li> </ul>		١٠

المنهج التفصيلي (النظري والعملي)								
الساعات	المحتوى	أدوات التقييم						
	<ul style="list-style-type: none"> <li>الحفلات والولائم الرسمية</li> <li>مراسم رفع الأعلام</li> <li>مراسم المؤتمرات والاجتماعات الدولية</li> </ul>							
		<table border="1"> <tr> <td>١</td> <td>أيمن مزاهره وسعاد عساكره (٢٠٠٦) ضيافة وإتيكيت. دار الشروق للنشر والتوزيع.</td> </tr> <tr> <td>٢</td> <td>علاء أبو عامر (٢٠١٠) البروتوكول الدبلوماسي: أصوله، قواعده، تطبيقاته. دار الشروق للنشر.</td> </tr> <tr> <td>٣</td> <td>غادة الدجوي (بدون) الإتيكيت فن التعامل الراقى.</td> </tr> </table>	١	أيمن مزاهره وسعاد عساكره (٢٠٠٦) ضيافة وإتيكيت. دار الشروق للنشر والتوزيع.	٢	علاء أبو عامر (٢٠١٠) البروتوكول الدبلوماسي: أصوله، قواعده، تطبيقاته. دار الشروق للنشر.	٣	غادة الدجوي (بدون) الإتيكيت فن التعامل الراقى.
١	أيمن مزاهره وسعاد عساكره (٢٠٠٦) ضيافة وإتيكيت. دار الشروق للنشر والتوزيع.							
٢	علاء أبو عامر (٢٠١٠) البروتوكول الدبلوماسي: أصوله، قواعده، تطبيقاته. دار الشروق للنشر.							
٣	غادة الدجوي (بدون) الإتيكيت فن التعامل الراقى.							
١٠	<p><b>مهارات التفاوض</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>فن التفاوض</li> <li>تعريف التفاوض</li> <li>أهداف التفاوض</li> <li>محددات التفاوض</li> <li>مبادئ الفعالية في التفاوض</li> <li>استراتيجيات التفاوض</li> <li>أنواع استراتيجيات التفاوض</li> <li>سمات المفاوض الجيد</li> <li>أنواع سمات المفاوض الجيد</li> <li>نصائح عامة للمفاوض الجيد</li> <li>خطوات التفاوض</li> </ul>	<p>أسئلة تحريرية بحوث أسئلة شفاهية الملاحظة المباشرة (الأداء العملي) التقييم على رأس العمل تمثيل الأدوار</p>						
		<table border="1"> <tr> <td>١</td> <td>محمد الصريفي (٢٠١٠) التميز الإداري للعاملين بقطاع الفنادق والمنشآت السياحية. السحاب للنشر والتوزيع.</td> </tr> <tr> <td>٢</td> <td>براين تراسي (٢٠١٦) التفاوض. مكتبة جرير</td> </tr> <tr> <td>٣</td> <td>Hotelier Tanji ( 2014) Food &amp; Beverage Service Training Manual with 225 SOP</td> </tr> </table>	١	محمد الصريفي (٢٠١٠) التميز الإداري للعاملين بقطاع الفنادق والمنشآت السياحية. السحاب للنشر والتوزيع.	٢	براين تراسي (٢٠١٦) التفاوض. مكتبة جرير	٣	Hotelier Tanji ( 2014) Food & Beverage Service Training Manual with 225 SOP
١	محمد الصريفي (٢٠١٠) التميز الإداري للعاملين بقطاع الفنادق والمنشآت السياحية. السحاب للنشر والتوزيع.							
٢	براين تراسي (٢٠١٦) التفاوض. مكتبة جرير							
٣	Hotelier Tanji ( 2014) Food & Beverage Service Training Manual with 225 SOP							

اسم المقرر	إنتاج وخدمة المشروبات						الرمز	١٢١ ضيوف
متطلب سابق								
الفصل التدريبي	١	٢	٣	٤	٥	٦		
الساعات المعتمدة		٢						
ساعات اتصال (ساعة/أسبوع)	محاضرة	٠					تدريب	
	عملي	٤					تعاوني	
	تمرين	٠						
<b>وصف المقرر:</b>								
يهدف هذا المقرر إلى تعريف المتدرب بطرق تحضير وإنتاج المشروبات الباردة والساخنة بأنواعها المختلفة والتي تمكن المتدرب من التعامل مع معظم أنواع المشروبات أثناء عملية الخدمة باحترافية عالية.								
<b>الهدف العام من المقرر:</b>								
يهدف هذا المقرر إلى إكساب المتدرب المهارات الأساسية في إنتاج وخدمة المشروبات بأنواعها.								
<b>الأهداف التفصيلية للمقرر:</b>								
١ - أن يتعرف المتدرب على الترتيبات اللازمة لإنتاج وخدمة المشروبات باستخدام أدوات الإنتاج في المطبخ خلال ساعة.								
٢ - أن يذكر المتدرب الفواكه والخضار المنتجة للتعصير كتابة خلال ساعة.								
٣ - أن يشرح المتدرب المشروبات الغازية والفوارة كتابة خلال ساعة.								
٤ - أن يوضح المتدرب طرق إنتاج المشروبات الباردة والساخنة كتابة خلال ساعة.								

ساعات التدريب	الوحدات (النظرية والعملية)
١٤	○ تعريف المشروبات الباردة
٢٥	○ إنتاج وخدمة المشروبات الباردة
٢٥	○ إنتاج وخدمة المشروبات الساخنة
٦٤	<b>المجموع</b>

إجراءات واشتراطات السلامة :
يرجى اتباع دليل إجراءات قواعد الصحة والسلامة المهنية ص ٧١



المنهج التفصيلي (النظري والعملي)		
الساعات	المحتوى	أدوات التقييم
١٤	<p><b>تعريف المشروبات الباردة:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>عصير الفواكه الطازجة</li> <li>- أنواع الفواكه المنتجة للعصير</li> <li>عصير الخضار الطازجة</li> <li>- أنواع الخضار المنتجة للعصير</li> <li>المشروبات الغازية</li> <li>المياه المعدنية والفوارة</li> </ul>	<p>الاختبارات والأعمال الشفهية الاختبارات والأعمال التحريرية الأداء العملي</p>
	<p>مراجع الموضوع</p> <p>١</p> <p>دار الحضارة للنشر والتوزيع (٢٠٠٦) العصائر والمشروبات. دار الحضارة للنشر والتوزيع.</p>	
٢٥	<p><b>إنتاج وخدمة المشروبات الباردة:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>الترتيبات الأولية</li> <li>انواع المشروبات الباردة</li> <li>عصائر الفواكه</li> <li>- عصائر منفردة - عصائر ممزوجة</li> <li>عصائر الخضار</li> <li>- عصائر منفردة - عصائر ممزوجة</li> <li>إعداد زينة عصير الفواكه والخضار</li> <li>الحليب والكريمات</li> <li>المحليات والسكريات</li> <li>المرفقات</li> </ul>	<p>الاختبارات والأعمال الشفهية الاختبارات والأعمال التحريرية الأداء العملي</p>
	<p>مراجع الموضوع</p> <p>١</p> <p>منال الخولي (٢٠٠٢) قوائم الطعام وفن الخدمة. مجموعة النيل العربية.</p>	
	<p>مراجع الموضوع</p> <p>٢</p> <p>دار الحضارة للنشر والتوزيع (٢٠٠٦) العصائر والمشروبات. دار الحضارة للنشر والتوزيع.</p>	
٢٥	<p><b>إنتاج وخدمة المشروبات الساخنة:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>الترتيبات الأولية</li> <li>إنتاج الكاكاو والشوكولاته</li> <li>إنتاج الأعشاب و أنواعها</li> <li>❖ إنتاج القهوة و أنواعها</li> <li>❖ إنتاج الشاي و أنواعه</li> </ul>	<p>الاختبارات والأعمال الشفهية الاختبارات والأعمال التحريرية الأداء العملي</p>
	<p>مراجع الموضوع</p> <p>١</p> <p>منال الخولي (٢٠٠٢) قوائم الطعام وفن الخدمة. مجموعة النيل العربية.</p>	

اسم المقرر	أنظمة نقاط البيع للأغذية والمشروبات						الرمز	٢٦١ ضيوف
متطلب سابق	١٢١ ضيوف							
الفصل التدريبي	١	٢	٣	٤	٥	٦		
الساعات المعتمدة			١					
ساعات اتصال (ساعة/أسبوع)	محااضرة		١				تدريب	
	عملي		٠				تعاوني	
	تمرين		١					
<b>وصف المقرر:</b>								
يهدف هذا المقرر إلى تعريف المتدرب بطرق استخدام الحاسب الآلي في الفنادق والمطاعم والتعرف على أنواع الأطعمة والمشروبات في أنظمة نقاط البيع الحاسوبية واختيار وإلغاء وإضافة المنتجات، وطريقة استلام النقد والبطاقات البنكية بأنواعها وتسجيل الحسابات في نظام البيع مايكروس وطباعة الفواتير.								
<b>الهدف العام من المقرر:</b>								
يهدف هذا المقرر إلى إكساب المتدرب بالمهارات الأساسية للتعامل مع أنظمة نقاط البيع لتسهيل إجراءات الخدمة وحساب الفواتير.								
<b>الأهداف التفصيلية للمقرر:</b>								
١ - أن يتعرف المتدرب على مكونات أنظمة نقاط البيع ومبدأ عمل أنظمة نقاط البيع في الأغذية والمشروبات باستخدام النظام خلال ساعة.								
٢ - أن يبين المتدرب الأقسام ذات العلاقة بأنظمة نقاط البيع والبرامج والأنظمة الأخرى ذات العلاقة بأنظمة نقاط البيع خلال ساعة								
٣ - أن يوضح المتدرب مهام المضيف فيما يخص إدارة وتجهيز وإعداد حساب الضيف خلال ٧ ساعات تدريب								
٤ - أن يستعرض المتدرب أنواع ، ميزات ، أجهزة البطاقات الائتمانية والشركات التي تقدم خدمة البطاقات الائتمانية خلال ساعة.								
٥ - أن يشرح المتدرب آلية تشغيل وعمل أجهزة البطاقات الائتمانية يدويا والكترونيا خلال ساعة.								
٦ - أن يلم المتدرب بأنظمة نقاط البيع في المملكة العربية السعودية (Net soft) , (Aloha) , (PAR) , (Micros) خلال ساعة.								
٧ - أن يعدد المتدرب طرق إعداد وترتيب قوائم الأغذية والمشروبات خلال ٧ ساعات تدريب								
٨ - أن يحدد المتدرب آلية تخصيص رقم تعريف شخصي لكل مستخدم والدخول إلى نظام مايكروس وتغيير منفذ الدخول خلال ساعة.								
٩ - أن يوضح المتدرب كيفية تعديل عدد الضيوف على الفاتورة وإضافة تفاصيل على طلبات الضيوف وحذف الطلبات خلال ساعة.								
١٠ - أن يذكر المتدرب طرق سداد الفاتورة وإعادة فتح الفاتورة بعد الإغلاق وإغلاق فترة الخدمة خلال ساعة.								

١١ - أن يستعرض المدرب آلية الدخول إلى نظام مايكروس في المكاتب الخلفية وتحديث البيانات وإعطاء الصلاحيات خلال ساعة.

١٢ - أن يشرح المدرب كيفية التحكم بمحطات العمل في النظام وطباعة التقارير وإغلاق يوم العمل وفتح يوم جديد بتاريخ جديد خلال ساعة.

ساعات التدريب	الوحدات ( النظرية والعملية )
٥	○ إستخدامات الحاسب الآلي في الفنادق والمطاعم
٤	○ البطاقات الائتمانية وطرق التعامل معها
٩	○ أنظمة نقاط البيع في المملكة العربية السعودية
٥	○ قوائم الأغذية والمشروبات المختلفة المستخدمة في الفنادق والمطاعم
٤	○ آلية عمل نقاط البيع في الأغذية والمشروبات مكاتب أمامية نظام مايكروس فيديو
٥	○ آلية عمل نقاط البيع في الأغذية والمشروبات مكاتب خلفية نظام مايكروس فيديو
٣٢	المجموع

#### إجراءات واشتراطات السلامة :

يرجى اتباع دليل إجراءات قواعد الصحة والسلامة المهنية ص ٧١

#### المنهج التفصيلي ( النظري والعملية )

أدوات التقييم	المحتوى	الساعات
الاختبارات والأعمال الشفهية الاختبارات والأعمال التحريرية الأداء العملي	<p><b>إستخدامات الحاسب الآلي في الفنادق والمطاعم :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● مدخل إلى أنظمة نقاط البيع في الأغذية والمشروبات.</li> <li>● مكونات أنظمة نقاط البيع.</li> <li>● مبدأ عمل أنظمة نقاط البيع في الأغذية والمشروبات.</li> <li>● دورة الضيف في المطعم والفندق بشكل عام.</li> <li>● الأقسام ذات العلاقة بأنظمة نقاط البيع.</li> <li>● البرامج والأنظمة الأخرى ذات العلاقة بأنظمة نقاط البيع.</li> <li>● مهام المضيف فيما يخص إدارة وتجهيز وإعداد حساب الضيف.</li> </ul>	٥
	<p>مسافا MASAF (٢٠١٤) حلول وتطبيقات في فن إدارة المطاعم. على الموقع: <a href="https://www.youtube.com/watch?v=ww06twzBlv8">https://www.youtube.com/watch?v=ww06twzBlv8</a></p>	١ مراجع الموضوع

المنهج التفصيلي (النظري والعملي)			
الساعات	المحتوى	أدوات التقييم	
٤	<p><b>البطاقات الائتمانية وطرق التعامل معها:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• أنواع وميزات البطاقات الائتمانية.</li> <li>• أجهزة البطاقات الائتمانية.</li> <li>• الشركات التي تقدم خدمة البطاقات الائتمانية.</li> <li>• آلية تشغيل وعمل أجهزة البطاقات الائتمانية يدويا.</li> <li>• آلية تشغيل وعمل أجهزة البطاقات الائتمانية إلكترونيا.</li> </ul>	<p>الاختبارات والأعمال الشفهية الاختبارات والأعمال التحريرية الأداء العملي</p>	
			<p>١ مراجع ١ <a href="https://www.youtube.com/results?search_query=micros+pos+tutorial">https://www.youtube.com/results?search_query=micros+pos+tutorial</a></p> <p>٢ الموضوع ٢ <a href="https://www.youtube.com/watch?v=9qlOpONE7ns">youtube (2012) Restaurant POS System. At: https://www.youtube.com/watch?v=9qlOpONE7ns</a></p>
٩	<p><b>أنظمة نقاط البيع في المملكة العربية السعودية:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• (Net soft) ، (Aloha) ، (PAR) ، (Micros)</li> </ul>	<p>الاختبارات والأعمال الشفهية الاختبارات والأعمال التحريرية الأداء العملي</p>	
			<p>١ مراجع ١ <a href="https://www.youtube.com/watch?v=ww06twzBlv8">مسافا (٢٠١٤) حلول وتطبيقات في فن إدارة المطاعم. على الموقع: https://www.youtube.com/watch?v=ww06twzBlv8</a></p>
٥	<p><b>قوائم الأغذية والمشروبات المختلفة المستخدمة في الفنادق والمطاعم:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• طرق إعداد وترتيب قوائم الأغذية والمشروبات.</li> <li>• قوائم الطعام والشراب المفتوحة الموجودة على النظام.</li> <li>• قائمة أغذية ومشروبات مطعم وجبات سريعة الديوان كافييه.</li> <li>• قائمة أغذية ومشروبات قسم الحفلات.</li> <li>• قائمة أغذية ومشروبات مطعم رئيسي مطعم المدينة.</li> <li>• قائمة أغذية ومشروبات خدمة الغرف.</li> <li>• قائمة ثلاثية الغرف.</li> </ul>	<p>الاختبارات والأعمال الشفهية الاختبارات والأعمال التحريرية الأداء العملي</p>	
			<p>١ مراجع ١ منال الخولي (٢٠٠٢) قوائم الطعام وفن الخدمة. مجموعة النيل العربية.</p>

المنهج التفصيلي (النظري والعملي)		
أدوات التقييم	المحتوى	الساعات
الاختبارات والأعمال الشفهية الاختبارات والأعمال التحريرية الأداء العملي	<p><b>آلية عمل نقاط البيع في الأغذية والمشروبات مكاتب أمامية نظام مايكروس فيديليو:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• تخصيص رقم تعريف شخصي لكل مستخدم.</li> <li>• الدخول إلى نظام مايكروس وتغيير منفذ الدخول.</li> <li>• تغيير فترة الخدمة وفتح وتسجيل طاولة جديدة واستخدام مفاتيح متنوعة أخرى وتريف الطلبات الثابتة والموجودة في النظام.</li> <li>• إضافة وتسجيل الطلبات على الفاتورة وفتح طاولة مسجلة.</li> <li>• تعديل عدد الضيوف على الفاتورة وإضافة تفاصيل على طلبات الضيوف وحذف الطلبات على الفاتورة وحذف الفاتورة في النظام أو إلغائها لأي سبب كان.</li> <li>• الطلبات الغير موجودة على النظام وفتح وإغلاق درج النقود.</li> <li>• تحديد مكان تناول الوجبة وكتابة اسم الضيف إلى الفاتورة.</li> <li>• الإستعلام بمعلومات مختصرة أو مفصلة عن الضيف المقيم.</li> <li>• إضافة الإكرامية على الفاتورة وطباعة الفاتورة.</li> <li>• نقل فاتورة إلى فاتورة أخرى ونقل طاولة إلى طاولة أخرى.</li> <li>• طريقة تقسيم الفاتورة ونقل الفواتير من مستخدم إلى آخر.</li> <li>• طرق سداد وإعادة فتح الفاتورة بعد الإغلاق وإغلاق فترة الخدمة.</li> </ul>	٤
1	Youtube (2016) micros pos tutorial. At <a href="https://www.youtube.com/results?search_query=micros+pos+tutorial">https://www.youtube.com/results?search_query=micros+pos+tutorial</a>	١ مراجع
2	youtube (2012) Restaurant POS System. At: <a href="https://www.youtube.com/watch?v=9qI0p0NE7ns">https://www.youtube.com/watch?v=9qI0p0NE7ns</a>	٢ الموضوع
الاختبارات والأعمال الشفهية الاختبارات والأعمال التحريرية الأداء العملي	<p><b>آلية عمل نقاط البيع في الأغذية والمشروبات مكاتب خلفية نظام مايكروس فيديليو:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• مقدمة عن نظام مايكروس في المكاتب الخلفية.</li> <li>• الدخول إلى نظام مايكروس في المكاتب الخلفية.</li> <li>• تحديث البيانات في النظام.</li> <li>• إعطاء الصلاحيات في النظام.</li> <li>• التحكم بمحطات العمل في النظام.</li> </ul>	٤

المنهج التفصيلي (النظري والعملي)			
أدوات التقييم	المحتوى	الساعات	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• طباعة التقارير.</li> <li>• إغلاق يوم العمل وفتح يوم جديد بتاريخ جديد.</li> </ul>		
1	Youtube (2016) micros pos tutorial. At <a href="https://www.youtube.com/results?search_query=micros+pos+tutorial">https://www.youtube.com/results?search_query=micros+pos+tutorial</a>	١	مراجع الموضوع
2	youtube (2012) Restaurant POS System. At: <a href="https://www.youtube.com/watch?v=9qIOp0NE7ns">https://www.youtube.com/watch?v=9qIOp0NE7ns</a>	٢	
3	Lea R. Dopson and David K. Hayes ( 2015) Food and Beverage Cost Control.		

اسم المقرر		خدمة المناسبات والفعاليات					الرمز	٢٣١ ضيوف
متطلب سابق							١٥١ ضيوف	
الفصل التدريبي		١	٢	٣	٤	٥	٦	
الساعات المعتمدة					٤			
تدريب تعاوني	محااضرة				٢			
	عملي				٤			
	تمرين				٠			
<b>وصف المقرر:</b>								
يهدف هذا المقرر إلى تعريف المتدرب بأنواع الحفلات والمؤتمرات والهيكل التنظيمي فيها، بالإضافة إلى شرح طرق تقديم الخدمات للضيوف وتعريف المعدات والأجهزة المستخدمة في الخدمة مع أهمية التعرف على النظم واللوائح التي تخص تنظيم المناسبات والفعاليات والمعارض.								
<b>الهدف العام من المقرر:</b>								
يهدف هذا المقرر إلى إكساب المتدرب بالمهارات الأساسية لخدمة المناسبات الخاصة والمعارض والفعاليات.								
<b>الأهداف التفصيلية للمقرر:</b>								
١ - أن يعرف المتدرب الحفلات والمؤتمرات والهيكل التنظيمي والوصف الوظيفي لقسم الحفلات والمؤتمرات كتابة في ساعة ونصف،								
٢ - أن يعرف المتدرب أنواع المناسبات الخاصة مع شرح كل نوع حسب طبيعته كتابة في ساعة.								
٣ - أن يشرح المتدرب طرق إعداد الموائد تبعاً لطبيعة المناسبة والتعرف على التجهيزات والمعدات المستخدمة في قسم الحفلات والمؤتمرات من خلال الشرح اللفظي في أقل من ٣٠ دقيقة.								
٤ - أن يوضح المتدرب مهام الاقسام المساندة واستعراض النظم واللوائح الخاصة بتراخيص إقامة المناسبات الخاصة كتابة في ساعة.								
٥ - أن يشرح المتدرب مفهوم المعارض وأهميتها وأنواعها المختلفة كتابة في ساعة								
٦ - أن يعرف المتدرب أنواع المعدات والتجهيزات المستخدمة عند إقامة المعارض شفهياً في ٣٠ دقيقة.								
٧ - أن يوضح المتدرب أهداف إقامة المعارض وطرق العرض المختلفة فيها ، والمشاكل والمعوقات التي تواجه إقامة المعارض كتابة في ساعة.								
٨ - أن يعرف المتدرب الجمهور المستهدف تعريف والفعاليات المصاحبة للمعارض كتابة في ٣٠ دقيقة.								
٩ - أن يوضح المتدرب أشكال وأنواع عقود الاتفاقيات كتابة في ساعة.								
١٠ - أن يعرف المتدرب المصطلحات المهمة التي تتعلق بخدمة المناسبات والفعاليات باللغتين العربية والإنجليزية كتابة في ساعة.								

ساعات التدريب	الوحدات (النظرية والعملية)
٤٤	○ المناسبات الخاصة
٢٥	○ المعارض
٢٧	○ الفعاليات
٩٦	<b>المجموع</b>

**إجراءات واشتراطات السلامة :**

يرجى اتباع دليل إجراءات قواعد الصحة والسلامة المهنية ص ٧١

**المنهج التفصيلي (النظري والعملية)**

أدوات التقييم	المحتوى	الساعات
الاختبارات والأعمال الشفهية الاختبارات والأعمال التحريرية الأداء العملي	<p><b>المناسبات الخاصة :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● تعريف قسم الحفلات والمؤتمرات.</li> <li>● الهيكل التنظيمي لقسم الحفلات والمؤتمرات.</li> <li>● الوصف الوظيفي لقسم الحفلات والمؤتمرات.</li> <li>● أنواع المناسبات الخاصة وطبيعتها.</li> <li>● مخطط قاعات المناسبات الخاصة.</li> <li>● أشكال تنظيم قاعات الحفلات والمؤتمرات.</li> <li>● إعداد موائد الطعام حسب طبيعة المناسبة.</li> <li>● التجهيزات والمعدات المستخدمة في قسم الحفلات والمؤتمرات.</li> <li>● قوائم الأغذية والمشروبات الخاصة بالمناسبات.</li> <li>● مهام الأقسام المساندة لقسم الحفلات والمؤتمرات.</li> <li>● النظم واللوائح لترخيص إقامة المناسبات الخاصة.</li> <li>● عقود الاتفاق على إقامة المناسبات.</li> </ul>	٤٤
	سامي عبدالقادر (٢٠٠٤) الخدمة الفندقية في المطاعم. مجموعة النيل العربية.	١
	منال الخولي (٢٠٠٢) قوائم الطعام وفن الخدمة. مجموعة النيل العربية.	٢
		<b>مراجع الموضوع</b>



المنهج التفصيلي (النظري والعملي)

الساعات	المحتوى	أدوات التقييم
٢٥	<p><b>المعارض:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>تعريف المعارض.</li> <li>أهمية المعارض.</li> <li>أنواع المعارض.</li> <li>المعدات والتجهيزات المستخدمة في المعارض.</li> <li>أهداف إقامة المعارض.</li> <li>طرق العرض المستخدمة في المعارض.</li> <li>المشاكل والمعوقات التي تواجه إقامة المعارض.</li> <li>الجمهور المستهدف لحضور المعارض.</li> <li>الفعاليات المصاحبة للمعارض.</li> <li>عقود اتفاقيات المعارض.</li> </ul>	<p>الاختبارات والأعمال الشفهية الاختبارات والأعمال التحريرية الأداء العملي</p>
	١	نزيه الدباس (٢٠٠) إدارة المطاعم وتنظيم الحفلات والمؤتمرات. دار الحامد للنشر والتوزيع.
	٢	سامي عبدالقادر (٢٠٠٤) الخدمة الفندقية في المطاعم. مجموعة النيل العربية.
	٣	عبدالكريم حافظ (٢٠١٠) الإدارة الفندقية والسياحية. دار أسامة للنشر والتوزيع.
٢٧	<p><b>الفعاليات:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>تعريف الفعاليات.</li> <li>أنواع الفعاليات.</li> <li>المتطلبات الأخرى للفعاليات و المعارض.</li> <li>النظم واللوائح والتراخيص المتعلقة بإقامة الفعاليات.</li> <li>عقود اتفاقيات الفعاليات.</li> </ul>	<p>الاختبارات والأعمال الشفهية الاختبارات والأعمال التحريرية الأداء العملي</p>
	١	سامي عبدالقادر (٢٠٠٤) الخدمة الفندقية في المطاعم. مجموعة النيل العربية.
	٢	منال الخولي (٢٠٠٢) قوائم الطعام وفن الخدمة. مجموعة النيل العربية.
3	Dana Wright (2013) We've Got to START Meeting Like This!: Creating inspiring meetings, conferences, and events	
4	Hotelier Tanji (2014) Food & Beverage Service Training Manual with 225 SOP	
5	John R. Walker (2016) Introduction to Hospitality (7th Edition)	

اسم المقرر	إدارة خدمة المطاعم ٣						الرمز	٢٥٣ ضيوف
متطلب سابق	٢٥٢ ضيوف							
الفصل التدريبي	١	٢	٣	٤	٥	٦		
الساعات المعتمدة				٣				
ساعات اتصال (ساعة/أسبوع)	محااضرة			١			تدريب	
	عملي			٤			تعاوني	
	تمرين			١				
<b>وصف المقرر:</b>								
يهدف هذا المقرر إلى تعريف المتدرب بطرق خدمة الأكل من الأطباق وإعداد الأغذية أمام الضيوف وقوائم الطعام وخدمة الغرف وإجراءات إعداد المطعم بعد التشغيل وطرق التعامل مع شكاوى الضيوف.								
<b>الهدف العام من المقرر:</b>								
يهدف هذا المقرر إلى إكساب المتدرب بالمهارات المتقدمة لخدمة الضيوف بجودة عالية.								
<b>الأهداف التفصيلية للمقرر:</b>								
١ - أن يعدد المتدرب قوائم الطعام والمشروبات المختلفة كتابةً في ساعة.								
٢ - أن يعرف المتدرب إجراءات إعداد المطعم بعد التشغيل كتابةً في ساعتين.								
٣ - أن يتقن المتدرب تقديم طلبات الضيف على الطاولة باستخدام أدوات تقديم الطعام في ٣ دقائق لعدد ضيفين								
٤ - أن يتقن المتدرب مهارة حل مشكلات الضيوف بأنواعها المختلفة باستخدام الأساليب الصحيحة في أقل من نصف ساعة								

ساعات التدريب	الوحدات (النظرية والعملية)
١٥	○ خدمة الطعام من الأطباق
٢٠	○ إعداد الأغذية أمام الضيوف
١٨	○ قوائم الطعام
١٣	○ خدمة الغرف
١٥	○ إجراءات إعداد المطعم بعد التشغيل
١٥	○ طرق التعامل مع شكاوى الضيوف
٩٦	المجموع

إجراءات واشتراطات السلامة :
يرجى اتباع دليل إجراءات قواعد الصحة والسلامة المهنية ص ٧١

المنهج التفصيلي (النظري والعملي)		
أدوات التقييم	المحتوى	الساعات
الإختبارات والاعمال الشفهية الإختبارات والأعمال التحريرية الأداء العملي	خدمة الطعام من الأطباق : - الشورية - اللحوم - الصوص - العجة - السمك - الجبنة	١٥
		مراجع ١ هاني عاطف (٢٠١٤) الأغذية والمشروبات.
	جورج أمين جبرة ( بدون ) أبجدية الأغذية والمشروبات.	٢ الموضوع
الإختبارات والاعمال الشفهية الإختبارات والأعمال التحريرية الأداء العملي	إعداد بعض الأغذية أمام الضيوف : - السلطات - الصوصات - الكوكتيلات - الطهي	٢٠
		مراجع ١ هاني عاطف (٢٠١٤) الأغذية والمشروبات.
	جورج أمين جبرة ( بدون ) أبجدية الأغذية والمشروبات.	٢ الموضوع
الإختبارات والاعمال الشفهية الإختبارات والأعمال التحريرية الأداء العملي	قوائم الطعام : • تعريف قوائم الطعام • صياغة القوائم • القواعد الأساسية الواجب مراعاتها عند تنظيم قوائم الطعام • أنواع قوائم الطعام • قوائم الطعام المحددة • قوائم الطعام حسب الطلب • قوائم طعام الأمراض المزمنة(السكري، ضغط الدم، الخ..) • قوائم الأطفال • قوائم الحمية	١٨
		مراجع ١ كارولين ليونتوس/ تعريب هناء العمري (٢٠٠٦) ماذا يأكل مرضى السكري. مكتبة العبيكان.
	منال الخولي (٢٠٠٢) قوائم الطعام وفن الخدمة. مجموعة النيل العربية.	٢ الموضوع

المنهج التفصيلي (النظري والعملي)		
أدوات التقييم	المحتوى	الساعات
الإختبارات والاعمال الشفهية الإختبارات والأعمال التحريرية الأداء العملي	<p><b>خدمة الغرف :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>تعريف خدمة الغرف</li> <li>أساسيات قسم خدمة الغرف</li> <li>موقع قسم خدمة الغرف في الفندق</li> <li>مهام وواجبات العاملين</li> <li>تقنية استعمال الهاتف</li> <li>ثلاجة الغرفة</li> <li>الضيافة المجانية</li> <li>قوائم خدمة الغرف</li> <li>استلام الطلبات من الضيف</li> <li>تحضير الطلبات على العربة بعد الاستلام من المطبخ</li> <li>توصيل الطلبات لغرفة الضيف</li> <li>طرق الخدمة بالغرف</li> </ul>	١٣
	<p>١ سامي عبدالقادر ( ٢٠٠٤ ) الخدمة الفندقية في المطاعم. مجموعة النيل العربية.</p> <p>٢ هاني عاطف ( ٢٠١٤ ) الأغذية والمشروبات.</p> <p>٣ جورج أمين جبرة ( بدون ) أبجدية الأغذية والمشروبات.</p>	مراجع الموضوع
الإختبارات والاعمال الشفهية الإختبارات والأعمال التحريرية الأداء العملي	<p><b>إجراءات إعداد المطعم بعد التشغيل :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>ينظف الطاولات</li> <li>يعيد ترتيب الطاولات</li> <li>يجهز المفارش</li> <li>يعد المرافقات</li> <li>يغلق الستائر</li> <li>يغلق الأجهزة الكهربائية</li> </ul>	١٥
	<p>١ سامي عبدالقادر ( ٢٠٠٤ ) الخدمة الفندقية في المطاعم. مجموعة النيل العربية.</p> <p>٢ هاني عاطف ( ٢٠١٤ ) الأغذية والمشروبات.</p> <p>٣ جورج أمين جبرة ( بدون ) أبجدية الأغذية والمشروبات.</p>	مراجع الموضوع
الإختبارات والاعمال الشفهية الإختبارات والأعمال التحريرية الأداء العملي	<p><b>طرق التعامل مع شكاوى الضيوف</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>أسباب حدوث المشاكل</li> <li>خطوات تحسين الخدمة</li> <li>طبيعة شكاوى الضيوف</li> </ul>	١٥

المنهج التفصيلي (النظري والعملي)			
أدوات التقييم	المحتوى	الساعات	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>التعامل مع شكاوى الضيوف</li> <li>التعامل مع الأنماط الصعبة من الضيوف</li> </ul>		
1	وليد رفيق العياصرة (٢٠١٣) مهارات التفكير الإبداعي وحل المشكلات. دار أسامة للنشر والتوزيع.	١	مراجع الموضوع
2	كيرت دبليو. مورتينسين (٢٠١٥) ذكاء الإقناع. مكتبة العبيكان.	٢	
3	Hotelier Tanji ( 2014) Food & Beverage Service Training Manual with 225 SOP	٣	
4	Renee Evenson (2013) Powerful Phrases for Dealing with Difficult People: Over 325 Ready-to-Use Words and Phrases for Working with Challenging Personalities	٤	

---

## الملاحق والمراجع

---

### بيان بالمعامل والورش والمختبرات

م	اسم المعمل/الورشة	الطاقة الاستيعابية للتدريب	الموارد البشرية	المقررات التدريبية المستفيدة من المعمل/الورشة
١	المطعم التدريبي ٢٠١٧	١٠		جميع المقررات

### قائمة التجهيزات التفصيلية لكل معمل أو ورشة أو مختبر

م	النوع	Description	الكمية	الوحدة
١	عصارة للفواكه	Extractor Juicer	١	حبة
٢	خزانة حفظ معدات الخدمة ذات رفوف	Side board	٦	حبة
٣	خلاط يدوي (شيكرا)	shaker-can Cocktail	٢	حبة
٤	سكين تقطيع لحم (خدمة)	Meat knife	٢	حبة
٥	شوكة تقطيع لحم (خدمة)	fork Meat	٢	حبة
٦	أواني شوربة ستانليس مع غطاء (أحجام مختلفة)	Soup tureen CLASSIC 2.5L	٦	حبة
٧	مناديل ضيوف ابيض	Napkin-rose58 X Guest 56CM	٢٠٠	حبة
٨	شراشف طاوولات بيضاء اللون مستطيلة الشكل	Cloth 160X200cm Table white Color	٥٠	حبة
٩	شراشف طاوولات بيضاء اللون مربعة الشكل: ٢١٠X210	Cloth 210X210cm Table white Color	٢٠	حبة
١٠	شراشف طاوولات بيضاء اللون دائرية الشكل: قطر= ٢٨٠صم	white Cloth ROUND Table diameter=280cm :Color	٢٠	حبة
١١	شراشف طاوولات بيضاء اللون دائرية الشكل: قطر= ١٤٥صم	Cloth ROUND white Table Color:diameter=145cm	٢٠	حبة
١٢	سخانات عرض بوفي كهربائي	Dish Rectangular Chafing	١٥	حبة
١٣	مناديل تنظيف المعدات		١٠٠	حبة

حبة	١٠	PARTION	بارتيشن خشبي متحرك	١٤
حبة	٤٠٠	plate Dessert	طبق صيني دائري الشكل ٢٤ سم	١٥
حبة	٢٠٠	courses Dinner/main	طبق صيني دائري الشكل ٣٢ سم	١٦
حبة	١٠٠	oval plate Large	طبق بيضاوي الشكل حجم كبير	١٧
حبة	١		كاونتر للمشرب	١٨
حبة	١٥		حاجز ستانلس ستيل ستاند	١٩
حبة	٤		لوحات إعلانية	٢٠
حبة	١	machine dishwasher	آلة غسل الأواني صغيرة	٢١
حبة	٢		خزانة ستانلس ستيل ٢ متر	٢٢
حبة	١		ثلاجة كاونتر	٢٣
حبة	١٠		طاولة دائرية ٦ اشخاص	٢٤
حبة	١٥		طاولات مستطيلة الشكل ٤ اشخاص	٢٥
حبة	١٢		طاولات مستطيلة الشكل للبوقيه	٢٦
حبة	٦٠		كراسي مطعم	٢٧
حبة	٢		سكيرتنغ بوفيه ذات الوان مختلفة ٢٠٠ متر	٢٨
حبة		DICSONE	رفوف للمستودعات	٢٩
حبة	١	NESPRESSO	ماكينة قهوة اكسبريسو	٣٠
حبة	٢	juices Slush	ماكينة عصير طبيعي	٣١
حبة	١	Toaster	ماكينة تحميص خبز	٣٢



حبة	٢	Water Heatr	سخان ماء ستانلس ستيل	٣٣
حبة	١	flakes dispenser corn	ماكينة لحفظ رقائق القمح	٣٤
حبة	١	American Coffee Machine	ماكينة امريكان كافي	٣٥
حبة	٢٠٠	water ballon Glass of	كاسات ماء بلون	٣٦
حبة	٢٠٠	Juices Ballon Glass	كاسات عصير بلون	٣٧
حبة	٢٠٠		سكين مائدة ستانلس ستيل	٣٨
حبة	٢٠٠		شوكة مائدة ستانلس ستيل	٣٩
حبة	٤٠٠		سكين مقبلات ستانلس ستيل	٤٠
حبة	٤٠٠		شوكة مقبلات ستانلس ستيل	٤١
حبة	٢٠٠		ملعقة شوربة ستانلس ستيل	٤٢
حبة	٢٠٠		ملعقة طعام ستانلس ستيل	٤٣
حبة	٢٠٠		ملعقة حلويات ستانلس ستيل	٤٤
حبة	١٠٠		ملعقة شاي ستانلس ستيل	٤٥
حبة	١٠٠		ملعقة اكسبرسو ستانلس ستيل	٤٦
حبة	٥٠	Table Number	ارقام الطاولات	٤٧
حبة	٢٠٠		كاسات شاي ( ستكانات )	٤٨
حبة	١٠		صواني تقديم ستانلس ستيل	٤٩
حبة	٢٠٠	board Side	اطباق خدمة جانبي ( طبق الخبز )	٥٠
حبة	٥٠	flour Vasa	مزهريات ورد صيني	٥١

حبة	١٠		ثيرموس قهوة عربي	٥٢
حبة	١٠٠		فناجين قهوة عربي	٥٣
حبة	١		خلاط للعصير	٥٤
حبة	١		عصارة قوارص	٥٥
حبة	٢٠٠	Knife Butter	سكين زبدة	٥٦
حبة	٥٠		ملقط طعام ستانلس ستيل	٥٧
حبة	٥٠	Ladle Soup	مغرفة خدمة حساء	٥٨
حبة	٥٠	Service Tongs Salad	ملقط خدمة السلطة	٥٩
حبة	٥٠	service spoon pasts	ملقعة خدمة الباستا	٦٠
حبة	٥٠	dish spoon chafing	ملقعة سكب	٦١
حبة	٥٠	dish fork chafing	شوكة سكب	٦٢
حبة	٥٠	service tongs Pastry	ملقط خدمة الحلويات والمعجنات	٦٣

### بيان بالمقررات التدريبية التخصصية والمهام المرتبطة بها

م	المقرر	ساعات التدريب	المهام من المؤهل المهني الوطني أو المقاييس السعودية للمهارات
١	مدخل إلى صناعة السياحة والضيافة	٣	فهم طبيعة أنواع صناعة السياحة والضيافة.
٢	تجهيزات ومعدات المطابخ والمطاعم	٢	إكساب المتدرب المهارات الأساسية لاستخدام وتشغيل التجهيزات والمعدات بالمطابخ والمطاعم والمقاهي.
٣	صحة وسلامة الأغذية	٤	الامتثال لمتطلبات الصحة وسلامة الاغذية الخاصة بالمطابخ، تحضير الأطباق للعملاء مع مراعاة المتطلبات الغذائية الخاصة، الحفاظ على مقر عمل نظيف صحيا
٤	شراء وتخزين الأغذية والمشروبات	٤	تحديد وشراء ومراقبة في المطابخ الاحترافية

تعريف المتدرب بالاستخدامات الصحيحة للإسعافات الأولية والاضطلاع بأنشطة تنظيف المطبخ والنظافة الصحية	٢	الصحة والسلامة المهنية	٥
يهدف هذا المقرر إلى تعريف المتدرب بطرق إنتاج الطعام المختلفة بصورة صحيحة ودقيقة .	٣	أساسيات إنتاج الطعام	٦
يهدف هذا المقرر إلى تعريف المتدرب بطرق إنتاج وخدمة المشروبات بأنواعها بصورة صحيحة ودقيقة .	٥	إنتاج وخدمة المشروبات	٧
يهدف هذا المقرر إلى إكساب المتدرب المهارات الأساسية للتعامل مع أنظمة نقاط البيع ومبدأ عملها في الأغذية والمشروبات وتعريفه بأنواعها كيفية استخدامها.	٥	أنظمة نقاط البيع للأغذية والمشروبات	٨
في هذا المقرر سيتم تعريف المتدرب بمهنة مقدم خدمة طعام وتعريفه بأنواع المطاعم وتجهيز المطعم للخدمة	٨	إدارة خدمة المطاعم ١	٩
في هذا المقرر سيتم التعريف بطرق ترتيب المائدة وطرق الخدمة وطرق استقبال الضيوف .	٨	إدارة خدمة المطاعم ٢	١٠
يهدف هذا المقرر إلى إكساب المتدرب المهارات الإضافية في خدمة الضيوف بالمطاعم بكفاءة وفاعلية.	٨	إدارة خدمة المطاعم ٣	١١
التحكم في حجم القطعة وكيفية تقديم المنتج في إنتاج الأغذية	٣	مراقبة الأغذية والمشروبات	١٢
يهدف هذا المقرر إلى إكساب المتدرب المهارات الأساسية لخدمة المناسبات الخاصة والمعارض والفعاليات وتعريفه بأنواعها وطرق تنظيمها.	٨	خدمة المناسبات والفعاليات	١٣
إكساب المتدرب بالخبرة الميدانية لأعمال خدمة الطعام لمدة فصل تدريبي،	٤	التدريب التعاوني	١٤
	٦٧	<b>المجموع</b>	

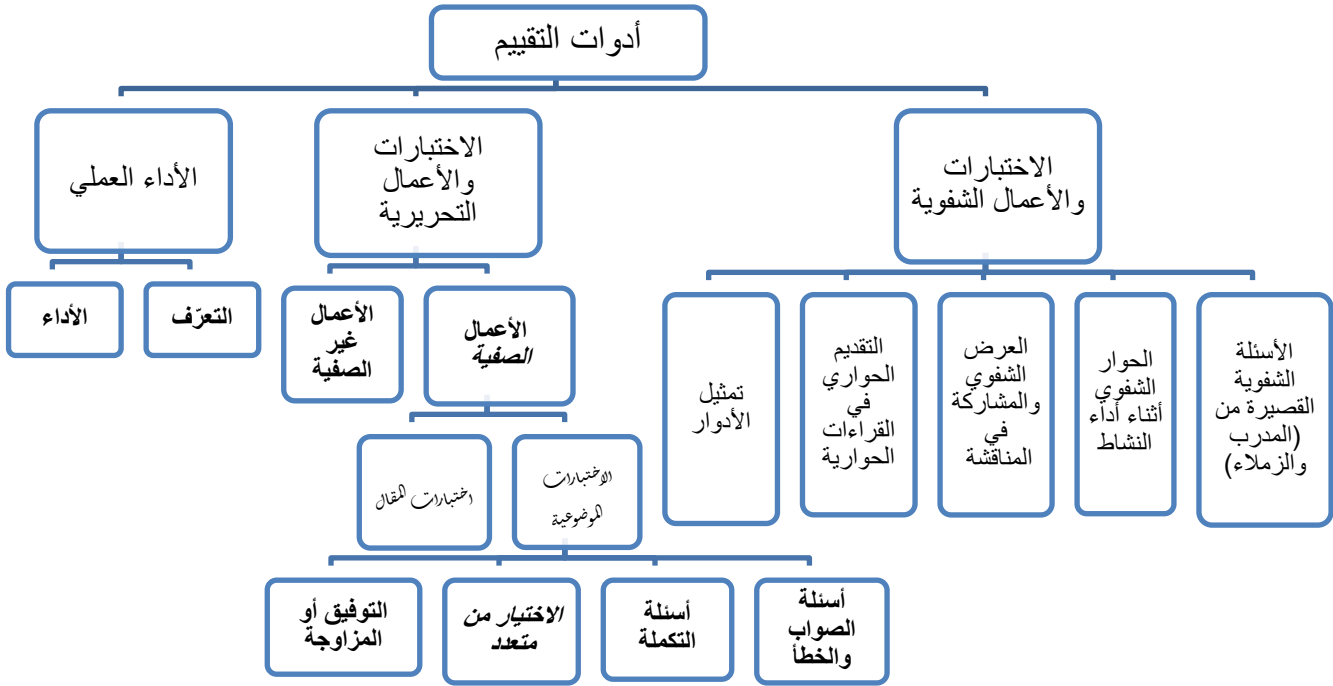
## ملحق عن أدوات التقييم

### تعريف التقييم:

هناك من عرّف التقييم بأنه تقدير الشيء والحكم عليه ، كما عرّف التقييم بأنه قياس التأثير الذي تركه التدريب على المتدربين ، وتحديد كمية تحصيل المتدربين أو الحصيلة التي خرجوا بها من العملية التدريبية والعادات والمعارف والمهارات التي اكتسبوها والتغييرات السلوكية لديهم.

### أدوات وأساليب التقييم:

يمكننا أن نقتصر على أدوات التقييم الرئيسية التالية (ثلاث أدوات):



### ١- الاختبارات والأعمال الشفوية:

هي أداة تقييم يتم تطبيقها خلال مواقف تعليمية وتدريبية مختلفة للحصول على استجابات شفوية من المتدرب حول قضية أو موضوع معين، وتهدف هذه الأداة إلى اختبار قدرة المتدرب على استخدام معلوماته السابقة وطريقة تجميعها وترتيبها لتقدم بصور شفوية، وتعتبر هذه الأداة إحدى طرق التفكير الجماعي التي تعتمد على المناقشة الشفهية لدعم أو تعزيز فكرة ما، وهذه الأداة بالإضافة إلى أنها من أدوات التقييم، يمكن استخدامها في تنمية وتعزيز القدرة التعبيرية عند المتدرب وتعزيز قدرته في الإصغاء والحوار وثقته بنفسه، وتشمل هذه الأداة جميع أساليب واستراتيجيات التعلم مثل:

- الأسئلة الشفهية القصيرة التي يطرحها المدرب أو الزملاء.
- الحوار الشفوي أثناء أداء نشاط.
- العرض الشفوي والمشاركة في المناقشة عند عرض حالات تدريبية أو في عرض ما قامت به المجموعة أو المتدرب من أعمال وأنشطة.
- التقديم الحواري في القراءات الحوارية.
- تمثيل الأدوار.

### ٢- الاختبارات والأعمال التحريرية:

هي أداة تقييم يتم تطبيقها خلال مواقف تعليمية وتدريبية مختلفة تستخدم فيها الورقة والقلم للحصول على استجابات **مكتوبة** من المتدرب حول قضية أو موضوع معين، وتهدف إلى اختبار قدرة المتدرب على استخدام معلوماته السابقة وطريقة تجميعها وترتيبها لتقديم بصور **مكتوبة**، ويمكننا أن ننظر إلى الاختبارات والأعمال التحريرية من جانبين:

### الجانب الأول: الأعمال الصفية:

وهي الاختبارات والأعمال التي يقوم بتنفيذها المتدرب في الصف (الفصل أو الورشة) وبمتابعة مباشرة من المدرب، والأعمال التي يُعدها ويجهزها المدرب لتنفيذها في الصف بما في ذلك الاختبارات، وقد اتفق التربويون على تقسيم الاختبارات التي يُعدها المدرب إلى نوعين:

**أ-الاختبارات الموضوعية:** ويتحدد مفهوم الاختبارات الموضوعية بمدى بعدها عن مصطلح الذاتية في تناولها لتقييم المتدرب بشكل لا يختلف باختلاف المقوم (المصحح)، وتتكون الاختبارات الموضوعية في العادة من عدد كبير من الأسئلة القصيرة التي تتطلب إجابات محددة وكل سؤال وجوابه يقيس شيئاً واحداً أو جزئية من جزئيات الموضوع والتي يمكن تقدير صحتها أو خطأها بدرجة عالية من الدقة ونظراً لتعدد الأسئلة في الاختبار الواحد فيصبح من الممكن تغطية أجزاء كبيرة، وتستطيع الأسئلة الموضوعية قياس قدرات عقلية متنوعة تصل إلى أعلى المستويات، وتأخذ الاختبارات الموضوعية عدة أشكال وصور منها:

- **أسئلة الصواب والخطأ:** وتتكون من مجموعة من العبارات المتضمنة حقائق عملية معينة وتتطلب اختيار إجابة واحدة للحكم على العبارات بالصواب أو الخطأ أو الإجابة بنعم أو لا أو الحكم على العبارة بأنها تدل على رأى أو حقيقة.
- **أسئلة التكملة:** يتكون سؤال التكملة من جملة أو عدة جمل محذوف منها بعض الكلمات أو العبارات أو الرموز ويطلب وضع الكلمة المناسبة أو العبارة المحذوفة في المكان الخالي وتهدف إلى اختبار قدرة المتعلم على تذكر العبارات بحيث يستكمل المعنى المقصود.
- **أسئلة الاختيار من متعدد:** وهي الأكثر شيوعاً ويتكون فيها السؤال من مشكلة تصاغ في صورة سؤال مباشر أو عبارة ناقصة وقائمة من الحلول المقترحة تسمى البدائل الاختيارية ويطلب من المتدرب اختيار البديل الصحيح.
- **أسئلة التوفيق أو المزاوجة:** وتتألف من عمودين متوازيين يحتوي كل منهما على مجموعة من العبارات أو الرموز أو الكلمات إحداها عادة ما يكون على اليمين ويسمى المقدمات والثاني على اليسار ويسمى الاستجابات ويطلب من المتدرب اختيار المناسب من العمودين المتوازيين، ومنعاً للتخمين يوضع السؤال بحيث يزيد عن عدد البنود الواردة في العمود الآخر.

**ب-اختبارات المقال:** هي اختبارات تتضمن أسئلة مفتوحة ويترك للمتدرب حرية تنظيم وترتيب الإجابة والمعلومات والتعبير عنها بأسلوبه الخاص، وتسمى باختبارات المقال لأن أسئلتها تتطلب عادة كتابة عدة سطور، ومن عيوب هذه الطريقة أن الأسئلة تكون غير محددة، وتكون الإجابة للأسئلة المقالية حسب نوع السؤال فالبعض من الأسئلة يكون ذا إجابة حرة بينما تتجه بعض الأسئلة المقالية إلى الإجابات المقيدة.

### الجانب الثاني: الأعمال غير الصفية:

وهي الأعمال والأنشطة الكتابية التي يقوم المتدرب بتنفيذها خارج الموقف الصفي، وهي عبارة عن أعمال أو أسئلة أو معلومات يقوم المتدرب بجمعها من مصادر خارجية أو عن طريق الملاحظة أو القيام بمهارات معينة بهدف اثراء معارفه وتدريبه على مهارات مختلفة مثل حل الواجبات المنزلية وكتابة التقارير والقيام بالبحوث وتسجيل الملاحظات.

### ٣- الأداء العملي:

هي أداة تقييم يتم تطبيقها خلال ممارسة أداء مهارة عملية أو تنفيذ عمل محدد، وتنقسم إلى:

**التعرف:** وفي هذا النوع يتم قياس وتقييم قدرة المتدرب على تصنيف الأشياء والتعرف على الخصائص الأساسية للأداء مثل تحديد العينات أو اختيار الآلة والجهاز المناسب لعمل ما، أو تحديد أجزاء من آلة أو جهاز.

**الأداء الفعلي:** حيث يطلب من المتدرب أداء عمل معين أو حل مشكلة ما.

في كلا الجزئين (التعرف والأداء الفعلي) يتم استخدام الملاحظة لتقييم المتدرب، كما يمكن توثيق الملاحظة عن طريق استخدام بطاقة الأداء وهذه البطاقة عبارة عن توثيق لأجزاء العمل وخطواته ومهاراته المختلفة، بحيث يضع المقيم إشارة أو نسبة معينة أمام كل خطوة أو جزء تشير إلى مقدار إتقان المتدرب في الأداء والزمن الذي استغرقه في التنفيذ.

إعداد قسم تقنية السياحة والضيافة لية السياحة والفندقة بالمدينة المنورة

### المظهر العام والنظافة الشخصية

- ( ١ ) الاستحمام اليومي قبل وبعد العمل
- ( ٢ ) قص الشعر
- ( ٣ ) المحافظة على نظافة الزي المهني
- ( ٤ ) غسيل اليدين بالماء الساخن والصابون عند:
  - ✓ الخروج من الحمام
  - ✓ استخدام الطعام النيء
  - ✓ إلقاء القمامة
  - ✓ لمس الوجه أو الشعر
  - ✓ تناول الطعام أو بعد أوقات الراحة
  - ✓ قبل بدء العمل
- ( ٥ ) الحفاظ على نظافة الأظافر وقصرها
- ( ٦ ) تغطية الجروح
- ( ٧ ) تغطية شعر الرأس
- ( ٨ ) عدم ارتداء الإكسسوار ( الساعة ، خاتم ، اسورة ) اثناء العمل
- ( ٩ ) عدم التدخين في اماكن العمل
- ( ١٠ ) عدم الكح أو العطس بالقرب من الطعام

### التخزين

- ( ١ ) تغطية الطعام داخل غرف التخزين وخارجها
- ( ٢ ) الفصل بين الطعام النيئ والطعام المطبوخ عند التخزين وتجنب حدوث التلوث التبادلي
- ( ٣ ) تأريخ الطعام المجمد ، البارد والجاف
- ( ٤ ) استخدام أدوات ومعدات مختلفة بالنسبة لكل من الطعام النيئ والطعام المطبوخ
- ( ٥ ) عدم تحضير الطعام قبل تقديمه بفترة طويلة
- ( ٦ ) التنظيف اليومي لغرف التبريد
- ( ٧ ) المحافظة دائماً على نظافة مستودعات المواد الغذائية

### نظافة مكان العمل

- ١ ( وضع جدول للنظافة يومي دوري ( اسبوعي ، شهري )
- ٢ ( الإمام بكل عمليات النظافة الخاصة بمنطقة عملك .
- ٣ ( المحافظة دائماً على النظافة المستمرة في مكان العمل
- ٤ ( تنظيف المعدات بعد الاستخدام والمحافظة دائماً على نظافة ومعدات العمل
- ٥ ( تخزين المواد الكيميائية والمعدات في خزانات نظيفة ومستقلة

#### درجات الحرارة المثلى لحفظ المواد الغذائية

درجة الحرارة	المادة الغذائية	
4c-7c	الخضار و الفواكه الطازجة	١
3c-4c	البيض	٢
2c-4c	الحليب و مشتقاته	٣
0c-2c	الدواجن و اللحوم الطازجة	٤
-1c-1c	الاسماك و المأكولات البحرية	٥
10c-18c	البطاطا و البصل و الثوم	٦
-18c	الاطعمة المجمدة	٧

#### التعامل العام في بيئة المطبخ

- ١ ( تخزين المواد الكيميائية بالشكل الصحيح و الامن
- ٢ ( ارتداء ادوات السلامة اثناء استخدام الادوات الكيميائية
- ٣ ( التخلص من بقايا الطعام منعا لتكاثر البكتيريا الضارة الذي يؤدي الى تكاثر الحشرات و القوارض
- ٤ ( عدم تكديس النفايات
- ٥ ( المحافظة على حاوية القمامة نظيفة ومعقمة والحرص على اغلاقها بعد التخلص من النفايات
- ٦ ( استخدام القوط الجافة عند التعامل مع المعدات الساخنة
- ٧ ( عند حمل الاوزان الثقيلة
- ٨ ( نفايات الزيت في اوعي محكمة الاغلاق لحين التخلص منها بالشكل الصحيح .
- ٩ ( استخدام الأحذية الطبية التي تساعد على اراحة القدم اثناء العمل

طلب المساعدة

التخلص من



## أنواع التقطيع الصحية في المطبخ

تستخدم ألواح التقطيع لتقطيع الخضار و الفواكه و اللحوم و تصنع من البولي (Polyethylene) ( Poly ) الذي ينقسم بدوره إلى عدة ألوان و التي تدل على المادة التي تقطع عليه و هي كالتالي:

- ١ ( اللون الأحمر : لتقطيع اللحوم الحمراء الغير مطبوخة (غنم ، بقر ، ماعز .... )
  - ٢ ( اللون الأصفر : لتقطيع اللحوم البيضاء الغير مطبوخة (دجاج ، حمام ، سمان ...)
  - ٣ ( اللون الأبيض : لتقطيع الأجبان
  - ٤ ( اللون الأزرق : لتقطيع الأسماك و فواكه البحر الغير مطبوخة
  - ٥ ( اللون الأخضر : لتقطيع الخضار و الفواكه الطازجة
  - ٦ ( اللون البني : لتقطيع المواد المطبوخة (يتم غسلها و تطهيرها و تجفيفها عند الانتقال من صنف إلى صنف)
- يجب غسل و تطهير و تجفيف هذه الألواح عند نهاية الدوام تجنباً لتعفنها

## الامان و السلامة أثناء العمل في المطبخ

- ١ ( يؤدي عدم الانتباه و السلوك الخاطئ اثناء طهي الطعام الى حدوث اصابات الحروق للعاملين بالمطبخ
- ٢ ( يجب توفير حقيبة الاسعافات الالوية في المطبخ لاستعمالها عند حدوث اصابات
- ٣ ( ابعد أي سوائل عن زيت القلي او التحمير لتجنب الاصابة بالحروق
- ٤ ( عند اصابة احد العاملين يجب الابلاغ الفوري عنه
- ٥ ( عند حدوث حريق لسمح الله ، يجب اتباع نظام الدفاع المدني للوقاية منه في حالة الاصابة بحالة حرجة تستدعي التدخل السريع ، الاتصال فوراً على احد الارقام التالية : ٩٩٨ ، ٩٩٧
- ٦ ( يجب تجفيف الاطعمة جيداً قبل القلي ، مع وضع الطعام في القدر باحتراس
- ٧ ( يجب تخزين ادوات و معدات التنظيف الخاصة بالمطبخ بعيداً عن اماكن اعداد الطعام
- ٨ ( يجب عدم استعمال : الصواني ، الزجاجيات و الاطباق و .. المكسورة للتقديم مع ضرورة ابلاغ المسئول عنها

## تجنب الجروح:

- ١ ( نصل السكين الحاد لا يتطلب جهد عند الاستعمال ، عكس السكين غير الحاد والذي يتطلب جهد اكبر للتقطيع.
- ٢ ( استعمل دائماً لوح التقطيع (Cutting Board) ولا تستعمل سطح الطاولة للتقطيع.
- ٣ ( ضع فوطة من القماش تحت لوح التقطيع لمنع من الانزلاق.
- ٤ ( يكون التركيز على العمل الذي تقوم به عند استعمال السكين أو اي جهاز تقطيع.
- ٥ ( عند عملية التقطيع ابعد السكين عن جسمك والعاملين بالقرب منك
- ٦ ( أستعمل السكين للغرض الذي صنعت من اجله. لا تستعمل السكين لفتح العلب او مفك

- ٧ ( لا تحاول التقاط السكنين في حال وقوعها عن الطاولة ابتعد عنها واتركها تقع
- ٨ ( لا تضع السكنين في حوض المجلى ممتلئ بالماء او اي مكان اخر يحجب عنك رؤية السكنين.
- ٩ ( عند الانتهاء من استعمال السكاكين يتم تخزينها في مكان آمن
- ١٠ ( عند تنظيف السكنين يتم تنظيفها من جهة الخلفية
- ١١ ( لا تحرك يدك عند المشي وأنت تحمل السكنين
- ١٢ ( لا تضع مواد قابلة للكسر ( اطباق زجاجية ، زجاجة الزيت ، اوعية خزفية) قريبا من المواد الغذائية
- ١٣ ( لا تضع مواد قابلة للكسر ( اطباق زجاجية ، اوعية خزفية) في المجلى الخاص بتنظيف الطناجر
- ١٤ ( لا تقوم بالتقاط إي زجاج مكسور عن الارض بل استعمل الادوات المخصصة لذلك
- ١٥ ( استعمل أوعية خاصة لحفظ المواد المكسورة ولا تضعها في حاويات القمامة
- ١٦ ( إذا وجد اي زجاج مكسور في حوض المجلى قم بإفراغ المياه منه اولاً ثم قم بعملية التنظيف

#### نقاط مهمة اثناء العمل في المطابخ

- ١ ( الابلاغ فورا المسؤول عن القسم بحصول عطل ما بالمعدات و ذلك لصيانتها
- ٢ ( فصل الوصلات الكهربائية عن المعدات عند حصول عطل ما بالمعدات
- ٣ ( فصل الوصلات الكهربائية عن المعدات قبل فكها و تنظيفها
- ٤ ( وظيفة قسم الصيانة هي اصلاح المعدات المعطلة
- ٥ ( الحفاظ على ارضية المطابخ نظيفة و جافة لمنع الانزلاقات
- ٦ ( الانتباه الجيد اثناء استعمال السكنين او اجهزة التقطيع ( مفرمة ، قطاعة ، الخ )
- ٧ ( توفير قفازات حديدية بالمجزرة لاستعمالها عند الحاجة
- ٨ ( ترك مسارات المطبخ خالية من أي عوائق تعطل المرور او تسبب حوادث
- ٩ ( ابلاغ الرئيس المباشر بأي ظروف لا تتيح الامان عند التشغيل
- ١٠ ( ابلاغ الرئيس المباشر بأي ادوات غير صالحة و غير آمنة عند الاستخدام

تدرب هذه الإجراءات للمتدربين في الحقائق التدريبية العملية في اللقاء الاول، وتعاد مناقشة في الاسبوع الخامس والتاسع