



الخطة التدريبية لدبلوم الكليات التقنية

تقنية السياحة والضيافة

إنتاج الطعام

نسخة أولية



مقدمة

الحمد لله الذي علّم بالقلم، علّم 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، نبينا ومعلمنا وقدوتنا الأول 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 التنموي، 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 لتلبي تلك المتطلبات، 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 "في تخصص إنتاج الطعام" 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.

الإدارة العامة للمناهج

الفهرس

الصفحة	الموضوع	م
٢	مقدمة.	١
٣	الفهرس.	٢
٥	وصف البرنامج.	٣
	• وصف البرنامج.	
	• الهدف العام للبرنامج.	
	• الأهداف التفصيلية للبرنامج.	
٧	توزيع الخطة التدريبية على الفصول التدريبية.	٤
١٠	غلاف الوصف المختصر للمقررات التدريبية التخصصية.	٥
١١	الوصف المختصر للمقررات التدريبية التخصصية.	٦
١٣	غلاف الوصف التفصيلي للمقررات التخصصية لتخصص إنتاج الطعام:	٧
١٤	مقدمة في صناعة السياحة والضيافة	٨
١٦	تجهيزات ومعدات المطابخ والمطاعم	٩
٢٠	صحة وسلامة الأغذية	١٠
٢٤	شراء وتخزين الأغذية والمشروبات	١١
٢٧	الصحة والسلامة المهنية	١٢
٣٠	أساسيات ادارة المطاعم	١٣
٣٣	مراقبة الأغذية والمشروبات	١٤
٣٦	إدارة المطبخ	١٥
٣٩	المطبخ التحضيرى	١٧
٤٣	المطبخ البارد سلطات	١٨
٤٧	المطبخ البارد مقبلات	١٩
٥٠	المطبخ الساخن البسيط	٢٠
٥٧	المطبخ الساخن المتقدم	٢١
٦١	الحلويات	٢٢
٦٦	المخبوزات	٢٣
٦٩	غلاف ملاحق الخطة التدريبية.	٢٤
٧٠	ملحق تجهيزات الورش والمعامل والمختبرات والطاقة البشرية.	٢٥
٧٠	• بيان بالمعامل والورش والمختبرات.	٢٦
٧٧	• تجهيز معمل/ورشة/مختبر	٢٧
٧٨	ملحق حول أدوات التقييم المقترحة.	٢٨
٨١	المراجع.	٣٠



وصف البرنامج:

صُمم دبلوم إنتاج الطعام (الطهي) وفق التخصصات المدرجة في التصنيف SASCED-P برقم (10130301) في قسم تقنية السياحة والضيافة بما يتوافق مع احتياجات سوق العمل المحلية للتخصص، ويتم 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: مقدمة في صناعة السياحة والضيافة، صحة وسلامة الأغذية، تجهيزات ومعدات المطابخ والمطاعم، المطبخ التحضيري، المطبخ البارد سلطات ومقبلات، شراء وتخزين الأغذية والمشروبات، المطبخ الساخن البسيط والمعقد، مراقبة الأغذية والمشروبات، أساسيات إدارة المطاعم، الحلويات، المخبوزات، إدارة المطبخ، الصحة والسلامة المهنية و التدريب التعاوني، إضافة الى مهارات عامة في الثقافة الإسلامية، اللغة العربية، اللغة الإنجليزية، الرياضيات، الحاسب الآلي، إضافة الى مهارات عامة في الثقافة الإسلامية، واللغة العربية، واللغة الإنجليزية، والرياضيات، وتطبيقات الحاسب الآلي. ويمنح الخريج من هذا البرنامج الشهادة الجامعية المتوسطة في تخصص إنتاج الطعام (الطهي) من قسم تقنية السياحة والضيافة، ومن المتوقع أن يعمل في المجالات إنتاج الطعام.

الهدف العام للبرنامج:

يهدف هذا البرنامج إلى تزويد المتدرب بالمهارات والمعلومات اللازمة لممارسة العمل في مجال إنتاج الطعام (الطهي) 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 أن:

١. إتقان التعامل مع تجهيزات وأدوات المطبخ
٢. إتقان مهارات التعامل مع الأطعمة بالطرق الصحية
٣. يلتزم بالتعامل مع الأغذية حسب قواعد الصحة والسلامة الغذائية
٤. إتقان أساسيات إنتاج الطعام
٥. تحضير وتجهيز وطهي الأطعمة الباردة والساخنة المختلفة المحلية والعالمية
٦. تحضير الوجبات الغذائية طبقاً لرغبات الضيوف
٧. إعداد قوائم الطعام
٨. الإلمام بالحلويات وأنواع الخبز المختلفة
٩. إتقان أساسيات إدارة المطاعم
١٠. يتقن طرق الشراء والتخزين بالمطابخ والمطاعم
١١. الإلمام بمراقبة تكلفة الأغذية والمشروبات
١٢. إدارة المطبخ
١٣. معرفة السلامة المهنية والإسعافات الأولية

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

	No.	Course Code	Course Name	Prereq	No. of Units					المتطلب	اسم المقرر	رمز المقرر	م	
					م.و	م.ج	عم	تم	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	الفصل التدريبي الأول
	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	
	Total Number of Units					19	16	6	3	25		المجموع		
2nd Semester	1	ENGL112	English Language -2	ENGL 111	3	3	0	1	4	١١١ انجل	لغة إنجليزية (٢)	١١٢ انجل	١	الفصل التدريبي الثاني
	2	ENTR 101	Fundamental of Entrepreneurship		2	2	0	0	2		أساسيات ريادة الأعمال	١٠١ رباد	٢	
	3	ISLM 101	Islamic Studies		2	2	0	0	2		الدراسات الإسلامية	١٠١ اسلم	٣	
	4	GKIT 141	Kitchens and Restaurants Equipments		2	2	0	0	2		تجهيزات معدات المطابخ والمطاعم	١٤١ طاهي	٤	
	5	GKIT 142	Purchase and storage of food and beverages		2	2	0	1	3		شراء وتخزين الأغذية والمشروبات	١٤٢ طاهي	٥	
	6	GKIT 252	Food and Beverages Cost Controller	GKIT 101	2	2	0	1	3	١٠١ طاهي	مراقبة الأغذية والمشروبات	٢٥٢ طاهي	٦	
	7	GKIT 111	Preparation Of Kitchen		2	0	4	0	4		المطبخ التحضيري	١١١ طاهي	٧	
	8	GKIT 151	Basics Restaurant Management		2	2	0	0	2		أساسيات ادارة المطاعم	١٥١ طاهي	٨	
	Total Number of Units					17	15	4	3	22		المجموع		



3rd Semester	No.	Course Code	Course Name	Prereq	No. of Units					المتطلب	اسم المقرر	رمز المقرر	م	الفصل التدريبي الثالث
					م.و	م.ج	م.عم	م.تم	م.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 212	Cold Kitchen Salade	GKIT 111	2	0	4	0	4	١١١ طاهي	المطبخ البارد سلطات	٢١٢ طاهي	٣		
4	GKIT 213	Cold Kitchen Appetizer	GKIT 111	2	0	4	0	4	١١١ طاهي	المطبخ البارد مقبلات	٢١٣ طاهي	٤		
5	GKIT 221	Bakery	GKIT 111	2	0	4	0	4	١١١ طاهي	المخبوزات	٢٢١ طاهي	٥		
6	GKIT 253	Kitchen administration	GKIT 111	2	2	0	1	3	١١١ طاهي	إدارة المطبخ	٢٥٣ طاهي	٦		
Total Number of Units					13	6	14	2	22	المجموع				
4th Semester	No.	Course Code	Course Name	Prereq	No. of Units					المتطلب	اسم المقرر	رمز المقرر	م	الفصل التدريبي الرابع
					م.و	م.ج	م.عم	م.تم	م.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	GKIT 214	Hot Kitchen Modist	٢٢١ طاهي	2	0	4	0	4	٢٢١ طاهي	المطبخ الساخن البسيط	٢١٤ طاهي	٣		
4	GKIT 215	Hot Kitchen Complex	٢٢١ طاهي	2	0	4	0	4	٢٢١ طاهي	المطبخ الساخن المتقدم	٢١٥ طاهي	٤		
5	GKIT 222	Pastry	GKIT 111	2	0	4	0	4	١١١ طاهي	الحلويات	٢٢٢ طاهي	٥		
Total Number of Units					11	5	12	1	18	المجموع				
5th Semester	No.	Course Code	Course Name	No. of Units					اسم المقرر	رمز المقرر	م	الفصل الخامس		
				م.و CRH										
				2										
1	GKIT 299	Co-operative Training		2					التدريب التعاوني	٢٩٩ طاهي	١			
Total Number of Units				2					المجموع					
CRH: Credit Hours				L: Lecture	P: Practical	T: Tutorial	CTH: Contact Hours		م.و: وحدات معتمدة، م.ج: محاضرة، م.عم: عملي/ورش، م.تم: تمارين، م.س.أ: ساعات اتصال أسبوعي					
Total Number of Semesters Units				CRH م.و	L م.ج	P م.عم	T م.تم	CTH م.س.أ	المجموع الكلي لوحدات البرنامج					
				62	42	36	9	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 في صناعة السياحة والضيافة	الرمز	١٠١ سافر	الساعات المعتمدة	٣
الوصف:	يتناول هذا المقرر تعريف المتدرب بصناعة السياحة والضيافة و صناعة الاغذية والمشروبات و أنواعها وأهمية كل صناعة على المستوى الإقتصادي والثقافي الإجتماعي.				
اسم المقرر	المطبخ التحضيري	الرمز	١١١ طاهي	الساعات المعتمدة	٢
الوصف:	من خلال هذا المقرر يتم التدريب على إكساب المتدرب المهارات الأساسية للعمل في المطبخ التحضيري والتعرف على الهيكل التنظيمي للمطبخ والتدريب العملي على تحضير الخضروات والفواكه وانواع اللحوم الحمراء والبيضاء والطرائد والاسماك وكيفية تحضيرها والتعامل معها .				
اسم المقرر	تجهيزات ومعدات المطابخ والمطاعم	الرمز	١٤١ طاهي	الساعات المعتمدة	٢
الوصف:	من خلال هذا المقرر يتم التدريب على المهارات استخدام وتشغيل التجهيزات والمعدات اللازمة للمطابخ والمطاعم والمقاهي، معرفة العوامل التي تتحكم في اختيار التجهيزات والمعدات و الادوات.				
اسم المقرر	المطبخ البارد سلطات	الرمز	٢١٢ طاهي	الساعات المعتمدة	٢
الوصف:	من خلال هذا المقرر يتم إكساب المتدرب مهارات في أعمال المطبخ البارد، السلطات العربية والعالمية بأنواعها، السندويشات الباردة				
اسم المقرر	المطبخ البارد مقبلات	الرمز	٢١٣ طاهي	الساعات المعتمدة	٢
الوصف:	من خلال هذا المقرر يتم إكساب المتدرب مهارات في أعمال المطبخ البارد، إعداد الصلصات، المقبلات الباردة والساخنة، والمواد الغذائية التي تؤكل باليد .				
اسم المقرر	صحة وسلامة الأغذية	الرمز	١٠١ طاهي	الساعات المعتمدة	٢
الوصف:	يسعى هذا المقرر إلى اكساب المتدرب المهارات اللازمة في صحة وسلامة الأغذية، من خلال التعرف على الغذاء واهمية الصحة والسلامة الشخصية وتحديد اسباب الامراض الغذائية وعلاقتها مع التسممات، كما يتم التعرف على الطرق السليمة للتعامل مع الاغذية من خلال تطبيق ممارسات العمل الامنة (الهاسب) ، والتدريب على تحضير الاطباق مع مراعاة الحالات الخاصة .				
اسم المقرر	شراء وتخزين الأغذية والمشروبات	الرمز	١٤٢ طاهي	الساعات المعتمدة	٢
الوصف:	من خلال هذا المقرر يتم التدريب على إكساب المتدرب مهارات شراء وتخزين الأغذية والمشروبات في المطابخ والمطاعم حيث يتم التعرف على اسس وإجراءات الشراء وتطبيق عمليات طلب وشراء المواد الغذائية كما يتم التعرف على الية إستلام المواد الغذائية وكيفية تخزيني وصرف المواد.				
اسم المقرر	المطبخ الساخن البسيط	الرمز	٢١٤ طاهي	الساعات المعتمدة	٢
الوصف:	يهدف هذا المقرر إلى اكساب المتدرب المهارات في أعمال المطبخ الساخن، حيث سيتم التعرف على مبادئ الطرق الطهي المختلفة، التدريب على إعداد المرق والصلصات والشوربات، طهي اللحوم الحمراء والبيضاء والمأكولات البحرية، أطباق النشويات وأطباق الخضروات البسيطة.				

اسم المقرر	المطبخ الساخن المتقدم	الرمز	٢١٥ طاهي	الساعات المعتمدة	٢
الوصف:	يهدف هذا المقرر إلى اكساب المتدرب المهارات في أعمال المطبخ الساخن، حيث سيتم التعرف على التدريب على إعداد، طهي اللحوم الحمراء والبيضاء والمأكولات البحرية، أطباق النشويات وأطباق الخضروات، التدريب على أطباق الاحشاء المختلفة المعقدة.				
اسم المقرر	مراقبة الأغذية والمشروبات	الرمز	٢٥٢ طاهي	الساعات المعتمدة	٢
الوصف:	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 .				
اسم المقرر	أساسيات ادارة المطاعم	الرمز	١٥١ طاهي	الساعات المعتمدة	٢
الوصف:	اكساب المتدرب المهارات في اعداد المطعم، طرق الخدمة العالمية، قوائم الطعام وتقديم الطعام للضيوف على الموائد.				
اسم المقرر	الحلويات	الرمز	٢٢٢ طاهي	الساعات المعتمدة	٢
الوصف:	من خلال هذا المقرر يتم التدريب على إكساب المتدرب المهارات في إعداد الحلويات الشرقية والغربية والمخبوزات والعجائن البسيطة والمعقدة والتدريب على إعداد الكريما والصلصات ثم التدريب على طرق تزيينها وتقديمها والتعرف على طرق تخزينها.				
اسم المقرر	المخبوزات	الرمز	٢٢١ طاهي	الساعات المعتمدة	٢
الوصف:	من خلال هذا المقرر يتم التدريب على إكساب المتدرب المهارات في إعداد المخبوزات والعجائن البسيطة والمعقدة والتدريب على طرق تزيينها وتقديمها والتعرف على طرق تخزينها.				
اسم المقرر	إدارة المطبخ	الرمز	٢٥٣ طاهي	الساعات المعتمدة	٢
الوصف:	من خلال هذا المقرر يتم التدريب على إكساب المتدرب المهارات في إعداد الحلويات الشرقية والغربية والمخبوزات والعجائن البسيطة والمعقدة والتدريب على إعداد الكريما والصلصات ثم التدريب على طرق تزيينها وتقديمها والتعرف على طرق تخزينها.				
اسم المقرر	الصحة والسلامة المهنية	الرمز	١٠٢ طاهي	الساعات المعتمدة	١
الوصف:	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.				



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						
وصف المقرر:								
<p>يتناول هذا المقرر تعريف المتدرب بصناعة السياحة والضيافة وأنواعها وأهمية كل صناعة على المستوى الاقتصادي والثقافي الاجتماعي. حيث قسمت هذه الحقيبة 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.</p>								
الهدف العام من المقرر:								
<p>يتناول هذا المقرر تعريف المتدرب بصناعة السياحة والضيافة و أنواعها وأهمية كل صناعة على المستوى الاقتصادي والثقافي والاجتماعي.</p>								
الأهداف التفصيلية للمقرر:								
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)

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

المنهج التفصيلي (النظري والعملي)		
أدوات التقييم	المحتوى	الساعات
<p>الأسئلة الشفهية الأسئلة التحريرية الاختبار الذاتي</p>	<p>مكونات صناعة الأغذية والمشروبات</p> <ul style="list-style-type: none"> - تعريف صناعة الأغذية والمشروبات - تطور صناعة الأغذية والمشروبات تاريخياً - أهمية صناعة الأغذية والمشروبات. - قطاعات صناعة الأغذية والمشروبات - أنواع المطاعم - أقسام الأغذية والمشروبات - جمعيات الأغذية والمشروبات - الاتجاهات الحديثة في صناعة الأغذية والمشروبات - 	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"> • ماهر توفيق، صناعة السياحة، دار زهران للنشر • محيي سعيد، الاتجاهات الحديثة في السياحة، المكتب الجامعي الحديث. • Gerald Lattin (2001), Introduction to the Hospitality Industry. East Lansing Michigan: AH&MA. • Michael Kasavana& Richard M.Brooks(2001) Rooms Division Management. East Lansing Michigan: AH&MA. • Jack D. Ninemeier, Management of Food and Beverage Operations, Sixth Edition, East Lansing Michigan: AH&MA. 	المراجع
--	---------



اسم المقرر	تجهيزات معدات المطابخ والمطاعم						الرمز	١٤١ طاهي
متطلب سابق								
الفصل التدريبي	١	٢	٣	٤	٥	٦		
الساعات المعتمدة		٢						
ساعات اتصال (ساعة/أسبوع)	محااضرة	٢						
	عملي	٠						
	تمرين	٠						
وصف المقرر:								
من خلال هذا المقرر يتم التدريب على مهارات استخدام وتشغيل التجهيزات والمعدات اللازمة للمطابخ والمطاعم والمقاهي، معرفة العوامل التي تتحكم في اختيار التجهيزات والمعدات و الأدوات .								
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)			
الساعات	المحتوى	أدوات التقييم	
١٠	العوامل التي تتحكم في اختيار أنواع التجهيزات والمعدات توزيع المعدات في المطبخ والمطعم قراءات دليل استخدام المعدات	الاختبارات والأعمال الشفهية. الاختبارات والأعمال التحريرية. الأداء العملي	
			١. كارول جودزمارك ، ترجمة: خالد العامري (٢٠٠٩) فن إنشاء وإدارة المطاعم. دار الفاروق..
			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.
٥	معدات المطبخ : • أجهزة ومعدات المطبخ التحضيري • أجهزة ومعدات المطبخ البارد • أجهزة ومعدات المطبخ الساخن • أجهزة ومعدات الحلويات والمخبوزات • أجهزة ومعدات تنظيف الأواني • أجهزة ومعدات المخزن الرئيسي	الاختبارات والأعمال الشفهية. الاختبارات والأعمال التحريرية. الأداء العملي	
			١. أسامة راشد أبو سماحة و نهلة جابر عامر (٢٠١٣) أسس التجهيزات في المؤسسات الفندقية. دار الوفاء لدنيا الطباعة.
			٢. هاني عاطف و عايدة فايز (٢٠١٥) التجهيزات الفندقية.
			٣. حنان عيد خليفة (بدون) موسوعة فنون الطهي. الدار الجامعية للنشر والتوزيع.
٦	أدوات وأواني المطبخ : حاويات الأغذية حافظات الأغذية سكاكين ملاعق متنوعة ملاقط صواني قوالب خبز وحلويات مصافي مقالي قدور فتاحة علب	الاختبارات والأعمال الشفهية. الاختبارات والأعمال التحريرية. الأداء العملي	

المنهج التفصيلي (النظري والعملي)		
أدوات التقييم	المحتوى	الساعات
	ميزان مقصات ألواح تقطيع	
	١. هاني عاطف و عايدة فايز (٢٠١٥) التجهيزات الفندقية. ٢. محمد عادل سليمان (بدون) فن الخدمة الفندقية. مكتبة ابن سيناء للطباعة والنشر والتوزيع. ٣.	مراجع الموضوع
الاختبارات والأعمال الشفهية. الاختبارات والأعمال التحريرية. الأداء العملي	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	٥
	١. هاني عاطف و عايدة فايز (٢٠١٥) التجهيزات الفندقية. ٢. محمد عادل سليمان (بدون) فن الخدمة الفندقية. مكتبة ابن سيناء للطباعة والنشر والتوزيع.	مراجع الموضوع
الاختبارات والأعمال الشفهية. الاختبارات والأعمال التحريرية. الأداء العملي	أدوات وأواني المطعم والمقهى: الفضيات الخزف الصيني الزجاجيات صواني الخدمة أطباق تقديم الطعام أواني ومعدات البوفيه	٦



المنهج التفصيلي (النظري والعملي)		
أدوات التقييم	المحتوى	الساعات
	<p>٣ . الأجهزة:</p> <p>ثلاجات العرض</p> <p>سخانات الأغذية</p> <p>طاوليات عرض الطعام البارد</p> <p>طاوليات 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.		مراجع الموضوع ١

اسم المقرر		صحة وسلامة الأغذية					الرمز	١٠١ طاهي
متطلب سابق								
الفصل التدريبي								
الساعات المعتمدة								
تدريب								
تعاوني								
محااضرة								
عملي								
تمرين								
وصف المقرر:								
يهدف هذا المقرر إلى اكساب المتدرب المهارات اللازمة في صحة وسلامة الأغذية، من خلال التعرف على الغذاء وأهمية الصحة والسلامة الشخصية وتحديد أسباب الأمراض الغذائية وعلاقتها مع التسممات. كما يتم التعرف على الطرق السليمة للتعامل مع الاغذية من خلال تطبيق ممارسات العمل الآمنة (الهاسب) ، والتدريب على تحضير الأطباق بجودة عالية								
الهدف العام من المقرر:								
يهدف هذا المقرر إلى اكساب المتدرب المهارات والمعرفة اللازمة بالسلامة والصحة الغذائية للحد من المخاطر المحيطة بالأغذية.								
الأهداف التفصيلية للمقرر:								
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 الغذائية للاغذية اثناء التحضير للطهي خلال ٤ ساعات تدريب.								
١٠ - ان يعدد 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	المجموع

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>تمهيد إلى الغذاء:</p> <p>تعريف الغذاء</p> <p>مصادر الغذاء</p> <p>الأغذية الضارة بصحة الإنسان</p> <p>سلامة الأغذية ودورها في الصحة والتنمية</p>	٦
	<p>١ المركز العربي للتغذية (٢٠١١) المرجع الشامل في صحة وسلامة الغذاء. الدار العربية للعلوم ناشرون</p> <p>٢ ياروسلاف تشيرفينكا (١٩٩٩) الغذاء والتغذية. منشورات دار علاء الدين.</p> <p>٣ هاني عاطف (٢٠١٤) الأغذية والمشروبات.</p>	مراجع الموضوع
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	<p>الصحة والسلامة الشخصية:</p> <p>تعريف النظافة الصحية الشخصية</p> <p>عوامل النظافة والصحة الشخصية المؤثرة على الغذاء:</p> <p>١ . تنظيف الأيدي</p> <p>٢ . تنظيف الجروح وتغطيتها</p> <p>٣ . الاهتمام بالشعر واللحية وتغطيته</p> <p>٤ . ارتداء المجوهرات</p> <p>٥ . الأمراض</p> <p>ملابس الوقاية الشخصية</p>	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	أسباب الأمراض الغذائية 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	التلوث والتسمم الغذائي: 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	الطرق السليمة للتعامل مع الأغذية: 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>ممارسات العمل الآمنة للحد من مخاطر الأغذية:</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 - ياروسلاتف 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>تحضير الأطباق مع مراعات المتطلبات الغذائية الخاصة</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 السمنة 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 العب</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>	
	المركز العربي للتغذية (٢٠١١) المرجع الشامل في صحة وسلامة الغذاء. الدار العربية للعلوم ناشرون	١ - مراجع الموضوع
	ياروسلاتف تشير فينكا (١٩٩٩) الغذاء والتغذية. منشورات دار علاء الدين .	٢ -

اسم المقرر		شراء وتخزين الأغذية والمشروبات					الرمز	١٤٢ طاهي
متطلب سابق								
الفصل التدريبي		١	٢	٣	٤	٥	٦	
الساعات المعتمدة		٢						
ساعات اتصال (ساعة/أسبوع)	محاضرة	٢					تدريب	
	عملي	٠					تعاوني	
	تمرين	١						
وصف المقرر:								
<p>من خلال هذا المقرر يتم التدرب على إكساب المتدرب مهارات شراء وتخزين الأغذية والمشروبات في المطابخ والمطاعم حيث يتم التعرف على أسس وإجراءات الشراء وتطبيق عمليات طلب وشراء المواد الغذائية كما يتم التعرف على الية 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	المجموع

إجراءات واشتراطات السلامة :

يرجى اتباع دليل إجراءات قواعد الصحة والسلامة المهنية ص ٧١

المنهج التفصيلي (النظري والعملية)		
الساعات	المحتوى	أدوات التقييم
٨	<p>تعريف الشراء</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>	<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. ياروسلاف تشير فينكا (١٩٩٩) الغذاء والتغذية. منشورات دار علاء الدين .</p>	<p>مراجع</p> <p>الموضوع</p>
١٠	<p>إجراءات الشراء:</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>	<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. ياروسلاف تشير فينكا (١٩٩٩) الغذاء والتغذية. منشورات دار علاء الدين .</p>	<p>مراجع</p> <p>الموضوع</p>

المنهج التفصيلي (النظري والعملي)		
الساعات	المحتوى	أدوات التقييم
١٠	<p>طلب وشراء المواد:</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>	مراجع
	<p>٢. ياروسلاتف تشيرفينكا (١٩٩٩) الغذاء والتغذية. منشورات دار علاء الدين .</p>	الموضوع
١٠	<p>استلام المواد الغذائية:</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>	مراجع
	<p>٢. ياروسلاتف تشيرفينكا (١٩٩٩) الغذاء والتغذية. منشورات دار علاء الدين .</p>	الموضوع
١٠	<p>تخزين وصرف المواد:</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>	مراجع
	<p>٢. ياروسلاتف تشيرفينكا (١٩٩٩) الغذاء والتغذية. منشورات دار علاء الدين .</p>	الموضوع

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						
وصف المقرر:								
<p>من خلال هذا المقرر يتم التدرب على المفاهيم الاساسية لمهارات النظافة الشخصية في المطابخ وأهمية السلامة المهنية للعاملين وكيفية تطبيقها ، ثم التعرف على اساسيات الاسعافات الاولية والتدرب على تقديمها للمصابين والقدرة على إدارة الاسعافات الاولية بالشكل الصحيح ثم التعرف على انواع ومسببات الحرائق والتعرف على كيفية اطفائها والتعامل معها.</p>								
الهدف العام من المقرر:								
يهدف هذا المقرر إلى إكساب المتدرب المعارف والمهارات الأساسية في الصحة والسلامة المهنية.								
الأهداف التفصيلية للمقرر:								
١ - أن يشرح المتدرب إجراءات تنظيف المطبخ المتبعة بالطريقة الصحيحة خلال ٣ ساعات تدريب.								
٢ - أن يتعلم المتدرب تنظيف معدات المطبخ بنفسه باستخدام 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	المجموع

إجراءات واشتراطات السلامة :

يرجى اتباع دليل إجراءات قواعد الصحة والسلامة المهنية ص ٧١

المنهج التفصيلي (النظري والعملي)

أدوات التقييم	المحتوى	الساعات
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	<p>النظافة الصحية في المطبخ:</p> <p>تنفيذ إجراءات التنظيف والتعقيم ضمان متابعة وتسجيل التنظيف الإبلاغ عن مخاطر خروقات النظافة الصحية واجبات التنظيف:</p> <p>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 تشير فينكا (١٩٩٩) الغذاء والتغذية. منشورات دار علاء الدين .	
	٣. فهد محمد الجساس (٢٠١١) مبادئ سلامة الأغذية والمشروبات.	

<p>الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية</p>	<p>السلامة المهنية : 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>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>الإسعافات الأولية : تعريف الإسعافات الأولية تعريف المسعف حقيقية الإسعافات الأولية مبادئ ممارسة الإسعافات الأولية 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 الأولية: 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>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>٦ 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>٤ 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. ٢ . ياروسلاف تشير فينكا (١٩٩٩) الغذاء والتغذية. منشورات دار علاء الدين .</p>	<p>مراجع الموضوع</p>





اسم المقرر	أساسيات ادارة المطاعم						الرمز	١٥١ طاهي
متطلب سابق								
الفصل التدريبي	١	٢	٣	٤	٥	٦		
الساعات المعتمدة		٢						
ساعات اتصال (ساعة/أسبوع)	محاضرة	٢					تدريب	
	عملي	٠					تعاوني	
	تمرين	٠						
وصف المقرر:								
يسعى هذا المقرر الى إكساب المتدرب المهارات في إعداد المطعم، طرق الخدمة العالمية، قوائم الطعام وتقديم الطعام للضيوف على الموائد.								
الهدف العام من المقرر:								
يهدف هذا المقرر إلى إكساب المتدرب المهارات الإضافية في خدمة الضيوف بالمطاعم بكفاءة وفاعلية.								
الأهداف التفصيلية للمقرر:								
١- ان يشرح المتدرب الهيكل التنظيمي للمطعم خلال ساعتين تدريب .								
٢- ان يحدد المتدرب واجبات ومهام موظفي المطعم خلال ساعتين تدريب .								
٣- ان يعدد المتدرب انواع أدوات المطعم خلال ساعتين تدريب .								
٤- ان يعد المتدرب مائدة الطعام بنفسه خلال ساعتين تدريب .								
٥- ان يستقبل المتدرب ضيوف المطعم بنفسه خلال ساعتين تدريب .								
٦- ان يقدم المتدرب الطعام للضيوف بنفسه خلال ساعتين تدريب .								
٧- ان يميز المتدرب بين طرق الخدمة في المطاعم المختلفة خلال ساعتين تدريب .								
٨- ان يفرق المتدرب بين قوائم الطعام المختلفة خلال ساعتين تدريب .								
٩- ان يتعرف المتدرب على طرق تلميع أدوات الطعام والزجاجيات خلال ساعتين تدريب .								
١٠- ان يعرف المتدرب اعداد الفاتورة للضيف بنفسه خلال ساعتين تدريب .								

ساعات التدريب	الوحدات (النظرية والعملية)
٦	○ تمهيد عن المطاعم
٥	○ إعداد المطعم قبل وصول الضيف
٥	○ إعداد المائدة قبل الخدمة
٣	○ ترتيب المائدة
٣	○ طرق الخدمة وقوائم الطعام
٥	○ استقبال الضيوف وتقديم الطعام على المائدة
٣	○ الخدمة على المائدة
٢	○ مغادرة الضيف:

○	
٣٢	المجموع

إجراءات واشتراطات السلامة :
إتباع تعليمات سلامة القاعات التدريبية النظرية

المنهج التفصيلي (النظري والعملي)		
أدوات التقييم	المحتوى	الساعات
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	تمهيد عن المطاعم : <ul style="list-style-type: none"> • الهيكل التنظيمي لقسم الأغذية والمشروبات • الهيكل التنظيمي للمطعم • واجبات ومهام موظفي المطعم 	٦
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	إعداد المطعم قبل وصول الضيف : <ul style="list-style-type: none"> • تنظيف المطعم • تجهيز دولاب الخدمة • ترتيب أثاث المطعم • تنظيف وتلميع الفضيات • تنظيف وتلميع الزجاجيات والخزفيات • إعداد عربات المطعم (الخدمة، العرض، الجبن) 	٥
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	إعداد المائدة قبل الخدمة : <ul style="list-style-type: none"> • اعداد فرش المائدة • طريقة وضع الأدوات على المائدة • تقنية ثني فوطه الضيف • إعداد أطقم الفلفل والملح والمزهريات • تقنية حمل الصواني، الملاعق والشوك، الكؤوس والأدوات الأخرى 	٥
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	ترتيب المائدة : <ul style="list-style-type: none"> • مائدة الإفطار • مائدة الغداء والعشاء 	٣
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	طرق الخدمة وقوائم الطعام <ul style="list-style-type: none"> • الروسية • الإنجليزية • الفرنسية • الخدمة المباشرة Plate serves 	٣

المنهج التفصيلي (النظري والعملي)		
أدوات التقييم	المحتوى	الساعات
	<ul style="list-style-type: none"> البوفيه المفتوح خدمة الغرف Rooms Serves مراسم تقديم الطعام حسب الجنس والعمر 	
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	<p>قوائم الطعام:</p> <ul style="list-style-type: none"> قوائم الطعام المحددة Set Menu قوائم الطعام حسب الطلب 	
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	<p>استقبال الضيوف وتقديم الطعام على المائدة:</p> <ul style="list-style-type: none"> تحية الضيوف بلباقة وفق سجلات حجزهم تقديم الدعم المناسب لدى وصولهم تقديم قائمة الطعام محدثة ونظيفة 	٥
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	<p>الخدمة على المائدة:</p> <ul style="list-style-type: none"> تقديم معلومات دقيقة عن الأطباق تحسين الطلب باستخدام أساليب المبيعات المناسبة مساعدة الضيوف في اختيار الأطباق بلباقة تسجيل الطلبات بدقة تقديم الطعام للضيوف حسب طلبهم تقديم الطعام بمعدات تقديم نظيفة وسليمة تقديم الطعام حسب النوع والجودة والكمية المطلوبة ضمان الحفاظ على نطاق وترتيب أماكن الضيوف رفع أدوات المائدة المستخدمة إزالة بقايا المواد الغذائية العمل بأقل درجة من ازعاج الضيوف تنظيف المائدة من بقايا الطعام 	٥
	<p>مغادرة الضيف:</p> <ul style="list-style-type: none"> إعداد الفاتورة وتقديمها للضيف توديع الضيف للمطعم إعادة ترتيب المائدة بعد مغادرة الضيف 	٢
Foodservice Management, June R. Payne-Palacio		مراجع الموضوع -١

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	
	عملي		٠				تعاوني	
	تمرين		١					
وصف 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 .								
الهدف العام من المقرر:								
يهدف هذا المقرر إلى إكساب المتدرب مهارة مراقبة وحساب تكاليف الأغذية والمشروبات.								
الأهداف التفصيلية للمقرر:								
١ - أن يشرح المتدرب أهمية مراقبة تكاليف الاغذية والمشروبات خلال ٣ ساعات تدريب.								
٢ - أن يعرف المتدرب الهيكل التنظيمي للادارة 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	المجموع

إجراءات واشتراطات السلامة :

يرجى اتباع دليل إجراءات قواعد الصحة والسلامة المهنية ص ٧١

المنهج التفصيلي (النظري والعملي)

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

المنهج التفصيلي (النظري والعملي)			
أدوات التقييم	المحتوى		الساعات
	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 .	
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	التحكم في أحجام القطع: 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		٨
	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 .	
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	تقارير الأظعمة والمشروبات: تعريف التقرير أهمية التقارير تحليل التقارير واتخاذ القرارات تقارير الأغذية والمشروبات التقارير الأخرى في المؤسسة (فنادق، مطاعم، تموين)		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 .	



اسم المقرر	إدارة المطبخ						الرمز	٢٥٣ طاهي
متطلب سابق	١١١ طاهي							
الفصل التدريبي	١	٢	٣	٤	٥	٦		
الساعات المعتمدة			٢					
ساعات اتصال (ساعة/أسبوع)	محاضرة		٢				تدريب	
	عملي		٠				تعاوني	
	تمرين		١					
وصف المقرر:								
من خلال هذا المقرر يتم التدرب على قيادة الاعمال في المطبخ ، حيث يتم التعرف على اسس تنظيم خدمات الطعام وكيفية تخطيط و تحضير وتقديم الطعام الخاص بخدمة البوفيه ، كما يتم التعرف على الاتجاهات الحالية السائدة في إنتاج الاغذية و خدماتها .								
الهدف العام من المقرر:								
يهدف هذا المقرر إلى إكساب المتدرب اتجاهات الأغذية الحديثة وإدارة المطبخ من تنظيم وتخطيط وتحضير الأغذية للبوفيه.								
الأهداف التفصيلية للمقرر:								
١- ان يتعرف المتدرب على كيفية قيادة عمل الافراد بالمطبخ خلال ٤ ساعات تدريب .								
٢- ان يخطط المتدرب لأنشطة اعمال المطبخ خلال ساعتين تدريب								
٣- ان يخطط المتدرب للمطبخ قبل مرحلة إنتاج الاغذية خلال ساعتين تدريب								
٤- ان ينسق المتدرب عمليات إنتاج الاغذية بنفسه خلال ساعتين تدريب								
٥- ان يعدد المتدرب الطرق الجديدة لإنتاج الاغذية وتقديمها خلال ساعتين تدريب								
٦- ان يتعرف المتدرب على قواعد اقامة خدمة البوفيه خلال ٤ ساعات تدريب								
٧- ان ينسق المتدرب لعمليات إنتاج الاغذية لخدمة البوفيه خلال ٤ ساعات تدريب								
٨- ان يشرح المتدرب كيفية وضع أنشطة البحث ومباشرتها لتحديد اتجاهات الاغذية خلال ٤ ساعات تدريب								
٩- ان يقيم المتدرب الابحاث المتعلقة باتجاهات الاغذية السائدة في إنتاج الاغذية و خدماتها خلال ساعتين تدريب								
١٠- ان يخطط المتدرب لدراسة الاتجاهات الحديثة للأغذية خلال ٤ ساعات تدريب								

ساعات التدريب	الوحدات (النظرية والعملية)
١٢	○ قيادة الأعمال في المطبخ
١٢	○ تنظيم خدمات الطعام
١٤	○ تخطيط وتحضير وتقديم الطعام الخاص بخدمة البوفيه
١٠	○ دراسة الاتجاهات الحالية السائدة في إنتاج الأغذية وخدماتها
٤٨	المجموع

إجراءات واشتراطات السلامة :

إتباع تعليمات سلامة القاعات التدريبية النظرية

المنهج التفصيلي (النظري والعملي)		
أدوات التقييم	المحتوى	الساعات
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	<p>قيادة الأعمال في المطبخ:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● تخطيط العمل للفرق والأفراد ● إدراك و فهم قدرات الأفراد ● اتساق العمل بين مختلف أفراد الفريق ● حدود المسؤولية داخل المؤسسة ● مراجعة الخطط و تنقيحها بصفة منتظمة ● تقييم عمل الأفراد من حيث الجودة والاتساق ● التواصل لتحقيق الاهداف: <ul style="list-style-type: none"> ○ التواصل الفعال في مقر العمل ○ تحديد خطوط الإبلاغ ○ مراجعة خطط العمل ○ القيود المؤسسية التي تؤثر على عملية تخطيط المهام والتحسينات 	١٢
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	<p>تحضير أماكن المطبخ للخدمة:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● تنسيق و إدارة عمليات إنتاج الأغذية ● تنظيم المطابخ بشكل نموذجي ● الأثر الذي يمكن أن تتركه أنواع قوائم الطعام المختلفة على عملية توزيع أنشطة العمل ● أدوار الموظفين داخل منشآت المطابخ ● توزيع أنشطة تحضير الأغذية ● تقييم كفاءة الموظفين والاستعانة بها لتوجيه عملية توزيع أنشطة العمل ● استخدام الموظفين لمواصفات الوصفة القياسية للاهتمام بها في عمليات إنتاج الأغذية ● متابعة خدمات تقديم الطعام ورصدها: <ul style="list-style-type: none"> ○ إدارة تدفقات العمل أثناء خدمات تقديم الطعام بشكل فعال ○ المصطلحات المستخدمة لتوجيه موظفي المطبخ بشأن الأغذية التي يلزم تقديمها ○ إدارة متطلبات الإنتاج القياسية ○ الحفاظ على معايير التحكم في القطع و معايير التقديم 	١٢

	<ul style="list-style-type: none"> ○ إطلاع موظفي خدمات تقديم الطعام باستمرار على المستجدات عند تراجع توافر بنود قوائم الطعام أو استنفاذها ○ أهمية التوفيق بين الأغذية المستهلكة ومخزونات الأغذية المتبقية في نهاية فترة الخدمة 		
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	<p>التخطيط لإقامة خدمة البوفيه :</p> <ul style="list-style-type: none"> ● أنواع خدمة البوفيه المختلفة التي يمكن إعدادها ● الفعاليات التي تشكل خدمة البوفيه بالنسبة لها خيارا جذابا ● أنواع الأغذية التي يمكن توفيرها لمختلف أنواع خدمة البوفيه ● حساب تكاليف بنود خدمة البوفيه ● حساب مخزونات الأغذية المطلوبة ● الأثر الذي يمكن أن تتركه مساحات التخزين الباردة والساخنة على عمليات إنتاج خدمة البوفيه ● تحديد مساحات التخزين الباردة أو الساخنة الإضافية ● تنسيق عمليات إنتاج الاغذية لخدمة البوفيه: ○ ضوابط سلامة الأغذية الضرورية لضمان سلامة العملاء ○ كميات و أوقات الإنتاج وجودة الأغذية المطلوبة ○ توزيع العمل بفعالية مع مراعاة ضغوط العمل ○ أساليب التقديم على الأغذية المقدمة في خدمة البوفيه ● تقديم خدمة البوفيه: ○ تقديم خدمة البوفيه بطريقة جذابة و فعالة ○ كيفية عرض خدمات البوفيه المختلفة لسهولة وصول الضيوف ○ سبب أهمية تجديد خدمة البوفيه ○ متابعة درجة حرارة خدمة البوفيه ○ التخلص من المواد الغذائية التي لا تحفظ عند درجة حرارة آمنة 	١٤	
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	دراسة الاتجاهات الحالية السائدة في إنتاج الأغذية وخدماتها	١٠	
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	مصطلحات باللغة الإنجليزية		
	Food safety management	-١	مراجع الموضوع
	The professional Kitchen Management	-٢	



اسم المقرر		المطبخ التحضيري					الرمز	١١ طاهي
متطلب سابق								
الفصل التدريبي		١	٢	٣	٤	٥	٦	
الساعات المعتمدة								
ساعات اتصال (ساعة/أسبوع)	محاضرة							
	عملي							
	تمرين							
وصف المقرر:								
<p>من خلال هذا المقرر يتم التدريب على إكساب المتدرب المهارات الأساسية للعمل في المطبخ التحضيري والتعرف على الهيكل التنظيمي للمطبخ والتدريب العملي على تحضير الخضروات والفواكه وأنواع اللحوم الحمراء والبيضاء والطرائد والأسماك وكيفية تحضيرها والتعامل معها .</p>								
الهدف العام من المقرر:								
<p>يهدف هذا المقرر إلى إكساب المتدرب مهارات تحضير الخضار والفواكه واللحوم والطرائد والأسماك حسب التقطيعات .</p>								
الأهداف التفصيلية للمقرر:								
١- أن يعرف المتدرب الهيكل التنظيمي للمطبخ خلال ١ ساعة تدريب.								
٢- أن يعرف المتدرب المقاييس والأوزان للأغذية والمشروبات خلال ١ ساعة تدريب.								
٣- أن يميز المتدرب بين أنواع الخضار والفواكه خلال ٢ ساعات تدريب.								
٤- أن يتقن المتدرب أنواع تقطيعات الخضار والفواكه بنفسه خلال ٢١ ساعة تدريب.								
٥- أن يميز المتدرب أنواع اللحوم الحمراء والبيضاء خلال ٧ ساعات تدريب.								
٦- أن يتقن المتدرب أنواع تقطيعات اللحوم الحمراء والبيضاء بنفسه خلال ٢٨ ساعة تدريب.								
٧- أن يميز المتدرب بين أنواع الأسماك خلال ٣ ساعات تدريب.								
٨- أن يتقن المتدرب أنواع تقطيعات الأسماك بنفسه خلال ٢١ ساعة تدريب.								
ساعات التدريب	الوحدات (النظرية والعملية)							
٨	○ تمهيد المطبخ التحضيري							
١٠	○ الخضار والفواكه							
١٠	○ لحوم الثدييات							
١٠	○ الطيور							
٨	○ مصادر اللحوم الأخرى							
٦	○ الطرائد							
١٢	○ المأكولات البحرية							
٦٤	المجموع							

إجراءات واشتراطات السلامة :

إتباع تعليمات سلامة القاعات التدريبية النظرية

المنهج التفصيلي (النظري والعملي)		
أدوات التقييم	المحتوى	الساعات
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	<p>تمهيد المطبخ التحضيري:</p> <ul style="list-style-type: none"> • الهيكل التنظيمي للمطبخ • تعريف المطبخ التحضيري • أقسام المطبخ التحضيري • جدول وحدات قياس الأوزان والسعة للأغذية والمشروبات • التعرف على معدات وتجهيزات قسم المطبخ التحضيري • تحديد موقع القسم في المطبخ 	٨
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	<p>الخضار والفواكه:</p> <ul style="list-style-type: none"> • تعريف الخضار والفواكه • فوائدها • أنواعها • الترتيبات الأولية لتحضير الخضار والفواكه • مهارات إعداد الخضار والفواكه: <ul style="list-style-type: none"> ○ طرق غسل وتطهير الخضار والفواكه ○ إعداد الخضار والفواكه حسب القوائم والأطباق 	١٠
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	<p>لحوم الثدييات:</p> <ul style="list-style-type: none"> • تعريف اللحوم والتغيرات التي تحدث بعد الذبح • خواص اللحوم الطازجة والمبردة والمجمدة • خصائص اللحوم الحمراء • الترتيبات الأولية لتحضير اللحوم • الاشتراطات الكيميائية والميكروبيولوجية للحوم الطازجة والمبردة <p>الثدييات:</p> <ul style="list-style-type: none"> • الأبقار <ul style="list-style-type: none"> ○ تعريف الأبقار وخواص لحومها ○ سلالات الأبقار العربية والعالمية • الأغنام <ul style="list-style-type: none"> ○ تعريف الأغنام وخواص لحومها ○ سلالات الأغنام العربية والعالمية 	١٠



المنهج التفصيلي (النظري والعملي)		
أدوات التقييم	المحتوى	الساعات
	<ul style="list-style-type: none"> ● الماعز <ul style="list-style-type: none"> ○ تعريف الماعز وخواص لحومها ○ سلالات الماعز العربية والعالمية ● الإبل <ul style="list-style-type: none"> ○ تعريف الإبل وخواص لحومها ○ سلالات الإبل العربية والعالمية ● مهارات قسم المجزرة لحوم الثدييات: إعداد اللحوم بجميع أنواعها 	
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	<p>الطيور:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● الترتيبات الأولية لتحضير الطيور ● الدجاج <ul style="list-style-type: none"> ○ تعريف الدجاج وخواص لحومها ○ سلالات الدجاج ● الديك الرومي <ul style="list-style-type: none"> ○ تعريف الديك الرومي وخواص لحومه ○ سلالات الديك الرومي ● البط <ul style="list-style-type: none"> ○ تعريف البط وخواص لحومها ● الإوز <ul style="list-style-type: none"> ○ تعريف الإوز وخواص لحومها ● طيور السمان: <ul style="list-style-type: none"> ○ تعريف طيور السمان وخواص لحومها ● الحمام <ul style="list-style-type: none"> ○ تعريف الحمام وخواص لحومه ○ مهارات قسم المجزرة: الطيور ○ إعداد الدجاج والطيور 	١٠
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	<p>مصادر اللحوم الأخرى:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● الأرانب ● طائر النعام ● مهارات قسم المجزرة: اللحوم الأخرى 	٨

المنهج التفصيلي (النظري والعملي)			
أدوات التقييم	المحتوى	الساعات	
	<ul style="list-style-type: none"> ○ إعداد النعام ○ إعداد الأرناب المستأنسة 		
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	<p>الطرائد:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● الثدييات ● الطيور ● مهارات قسم المجزرة والطرائد: ○ إعداد الثدييات ○ إعداد الطيور 	٦	
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	<p>المأكولات البحرية:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● تعريف الأسماك ● تعريف الرخويات، الصدفيات والقشريات ● مهارات قسم المسمكة: المأكولات البحرية ○ إعداد الأسماك والرخويات ○ إعداد الصدفيات والقشريات 	١٢	
	la cuisine de reference	-١	مراجع الموضوع
	larousse gastronomique	-٢	
	cordon bleu	-٣	
	l'apprentissage de la cuisine par les techniques culinaires	-٤	
	l'apprentissage de la cuisine par les techniques culinaires nouvelle edition	-٥	
	Anahid's Gourmet Cookbook	-٦	
	Occupational Health and Safety for the 21th century	-٧	



اسم المقرر	المطبخ البارد سلطات						الرمز	٢١٢ طاهي
متطلب سابق	١١١ طاهي							
الفصل التدريبي	١	٢	٣	٤	٥	٦		
الساعات المعتمدة			٢					
ساعات اتصال (ساعة/أسبوع)	محااضرة		٠				تدريب	
	عملي		٤				تعاوني	
	تمرين		٠					
وصف المقرر:								
من خلال هذا المقرر يتم إكساب المتدرب مهارات في أعمال المطبخ البارد، إعداد الصلصات، السلطات العربية والعالمية بأنواعها، السندويشات الباردة .								
الهدف العام من المقرر:								
يهدف هذا المقرر إلى إكساب المتدرب المهارات للعمل بالمطبخ البارد.								
الأهداف التفصيلية للمقرر:								
١- ان يعرف المتدرب المطبخ البارد خلال ساعتين تدريب .								
٢- ان يشرح المتدرب الهيكل التنظيمي للمطبخ البارد خلال ١ ساعات تدريب .								
٣- ان يحدد المتدرب واجبات ومهام موظفي قسم المطبخ البارد خلال ١ ساعات تدريب .								
٤- ان يعدد المتدرب الصلصات بأنواعها الرئيسية والفرعية خلال ساعتين تدريب .								
٥- ان يعد المتدرب الصلصات بأنواعها بنفسه وباستخدام الوصفات خلال ٤ ساعات تدريب .								
٦- ان يميز المتدرب بين السلطات العربية و العالمية خلال ١٠ ساعات تدريب .								
٧- ان يعد المتدرب السلطات العربية و العالمية بنفسه وباستخدام الوصفات خلال ٣٠ ساعة تدريب .								
٨- ان يعدد المتدرب انواع السندويشات الباردة خلال ٤ ساعات تدريب								
٩- ان يعد المتدرب السندويشات الباردة بنفسه وباستخدام الوصفات خلال ١٦ ساعة تدريب								

ساعات التدريب	الوحدات (النظرية والعملية)
٨	○ تمهيد المطبخ البارد
١٤	○ الصلصات
٢٠	○ السلطات العربية والعالمية
٢٢	○ السندويشات الباردة
٦٤	المجموع

إجراءات واشتراطات السلامة :
إتباع تعليمات سلامة القاعات التدريبية النظرية

المنهج التفصيلي (النظري والعملي)		
أدوات التقييم	المحتوى	الساعات
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	<p>تمهيد المطبخ البارد :</p> <ul style="list-style-type: none"> تعريف قسم المطبخ البارد الهيكل التنظيمي للمطبخ البارد واجبات ومهام موظفي قسم البارد أهم الخامات المستخدمة في المطبخ البارد (الأجبان، اللحوم المطبوخة، الخضروات، الأعشاب والتوابل). الترتيبات الاولية 	٨
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	<p>الصلصات :</p> <ul style="list-style-type: none"> خصائص الصلصات، أهميتها، مهارات إعدادها الصلصات الرئيسية والصلصات الفرعية الصلصات المشتقة من المايونيز الصلصات المشتقة من المادة الحمضية (خل أبيض، خل أحمر، خل بلسمك، عصير الليمون، عصير الحمضيات) أهم الصلصات الأخرى الصلصات الباردة: <ul style="list-style-type: none"> صلصة المايونيز صلصة الكوكتيل صلصة الثاوزند آيلند صلصة التارتار صلصة السيزر صلصة الليمون صلصة الخل الصلصة الإيطالية صلصة البلسمك صلصة الثوم صلصة الرانش صلصة الطحينة 	١٤
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	<p>السلطات العالمية والعربية :</p> <ul style="list-style-type: none"> غير مركبة مركبة مطبوخة غير مطبوخة 	٢٠

المنهج التفصيلي (النظري والعملي)		
أدوات التقييم	المحتوى	الساعات
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية الأداء العملي	<p>السلطات العربية:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● مُركبة غير مطبوخة: <ul style="list-style-type: none"> ○ سلطة الفتوش ○ سلطة التبولة ○ سلطة الخضار العربية ○ سلطة الطماطم بالطحينة ○ سلطة الخيار باللبن ○ سلطة الطماطم الحارة (الدُقّس) ● مُركبة مطبوخة: <ul style="list-style-type: none"> ○ سلطة البطاطا بالبقدونس ○ سلطة الباذنجان المقلي <p>السلطات العالمية:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● غير مركبة: <ul style="list-style-type: none"> ○ سلطة الخس ○ سلطة الطماطم ○ سلطة الشمندر ● مُركبة غير مطبوخة: <ul style="list-style-type: none"> ○ السلطة اليونانية ○ سلطة القيصر ○ سلطة الجرجير ○ السلطة الإيطالية ○ سلطة الكولسلو ○ سلطة اللحوم المدخنة ○ سلطة الخضار المشكلة ● مُركبة مطبوخة: <ul style="list-style-type: none"> ○ السلطة الروسية ○ السلطة الألمانية ○ سلطة نيسواز ○ سلطة والدروف 	

المنهج التفصيلي (النظري والعملي)		
أدوات التقييم	المحتوى	الساعات
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية الأداء العملي	<p>السندويشات الباردة:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● خبز التوست ● خبز التورتيللا ● خبز التشاباتا ● أنواع السندويشات الباردة: <ul style="list-style-type: none"> ○ خبز التوست مع الدجاج والديك الرومي والبيض ○ خبز التوست مع السلمون بالجبنه الكريمة ○ خبز التورتيللا بالدجاج المشوي مع الجبنه والطماطم ○ خبز التشاباتا بالتونة والمايونيز ○ خبز التشاباتا مع الديك الرومي المدخن وجبن التشيدر ○ خبز التشاباتا مع الخضار المشوية ○ خبز البُر مع الحلوم المشوي والطماطم 	٢٢
	la cuisine de reference	-١
	larousse gastronomique	-٢
	cordon bleu	-٣
	l'apprentissage de la cuisine par les techniques culinaires	-٤
	l'apprentissage de la cuisine par les techniques culinaires nouvelle edition	-٥
	Anahid's Gourmet Cookbook	-٦
	مراجع الموضوع	



اسم المقرر	المطبخ البارد مقبلات						الرمز	٢١٣ طاهي
متطلب سابق	١١١ طاهي							
الفصل التدريبي	١	٢	٣	٤	٥	٦		
الساعات المعتمدة			٢					
ساعات اتصال (ساعة/أسبوع)	محاضرة		٠				تدريب	
	عملي		٤				تعاوني	
	تمرين		٠					
وصف المقرر:								
من خلال هذا المقرر يتم إكساب المتدرب مهارات في أعمال المطبخ البارد، إعداد الصلصات، المقبلات الباردة والساخنة، المواد الغذائية التي تؤكل باليد .								
الهدف العام من المقرر:								
يهدف هذا المقرر إلى إكساب المتدرب المهارات للعمل بالمطبخ البارد.								
الأهداف التفصيلية للمقرر:								
١- ان يميز المتدرب بين المقبلات الساخنة والباردة خلال ١٠ ساعات تدريب .								
٢- ان يعد المتدرب المقبلات الساخنة والباردة بنفسه و باستخدام الوصفات خلال ٤٠ ساعة تدريب .								
٣- ان يعدد المتدرب المواد الغذائية التي تؤكل باليد خلال ٤ ساعات تدريب								
٤- ان يعد المتدرب المواد الغذائية التي تؤكل باليد بنفسه و باستخدام الوصفات خلال ١٦ ساعة تدريب								

ساعات التدريب	الوحدات (النظرية والعملية)
٣٢	○ المقبلات الساخنة و الباردة
٣٢	○ المواد الغذائية التي تؤكل باليد
٦٤	المجموع

إجراءات واشتراطات السلامة :
إتباع تعليمات سلامة القاعات التدريبية النظرية

المناهج التفصيلي (النظري والعملي)			
أدوات التقييم	المحتوى	الساعات	
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	<p>المقبلات الساخنة والباردة</p> <p>المقبلات الساخنة:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● كبدة الدجاج مع دبس الرمان ● طماطم مطبوخة بالثوم ● أجنحة الدجاج بالثوم والليمون ● البطاطس الحارة بالكزبرة ● فاصوليا خضراء بالثوم والزيت <p>المقبلات الباردة:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● الحمص بالطحينة ● متبل الباذنجان بالطحينة ● متبل البطاطس بالطحينة ● بابا غنوج ● لبننة بالجوز ● ورق العنب ● كشكشة بالبرغل 	٣٢	
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية الأداء العملي	<p>المواد الغذائية التي تؤكل باليد:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● الساخنة: <ul style="list-style-type: none"> ○ أصابع جبنة الموز ريلا المقلية ○ قطع صدر الدجاج بالبقسمات ○ أصابع السمك ● الباردة: <ul style="list-style-type: none"> ○ كناديه موس التونا ○ كناديه الدجاج بالمايونيز ○ كناديه الديك الرومي مع اللبننة ○ فطيرة جبنة الفيتا والنعناع ○ فطيرة لبننة بالأعشاب والزيتون 	٣٢	
	la cuisine de reference	-١	مراجع الموضوع
	larousse gastronomique	-٢	
	cordon bleu	-٣	
	l`apprentissage de la cuisine par les techniques culinaires	-٤	
	l`apprentissage de la cuisine par les techniques culinaires nouvelle edition	-٥	
	Anahid's Gourmet Cookbook	-٦	

اسم المقرر	المطبخ الساخن البسيط						الرمز	٢١٤ طاهي
متطلب سابق	٢٢١ طاهي							
الفصل التدريبي	١	٢	٣	٤	٥	٦		
الساعات المعتمدة				٢				
ساعات اتصال (ساعة/أسبوع)	محاضرة			٠				
	عملي			٤				
	تمرين			٠				
وصف المقرر:								
يهدف هذا المقرر إلى اكساب المتدرب المهارات في أعمال المطبخ الساخن البسيط، حيث سيتم التعرف على مبادئ الطرق الطهي المختلفة، التدريب على إعداد المرق والصلصات والشوربات، طهي اللحوم الحمراء والبيضاء والمأكولات البحرية البسيطة، أطباق النشويات وأطباق الخضروات، التدريب على أطباق الأحشاء المختلفة.								
الهدف العام من المقرر:								
يهدف هذا المقرر إلى إكساب المتدرب المهارات للعمل بالمطبخ الساخن.								
الأهداف التفصيلية للمقرر:								
١- ان يُعرّف المتدرب قسم المطبخ الساخن خلال ١ ساعات تدريب .								
٢- ان يشرح المتدرب الهيكل التنظيمي للمطبخ الساخن خلال ١ ساعات تدريب .								
٣- ان يحدد المتدرب واجبات ومهام موظفي قسم الساخن خلال ساعتين تدريب .								
٤- ان يميز المتدرب بين طرق الطهي المختلفة خلال ١ ساعات تدريب .								
٥- ان ينفذ المتدرب طرق الطهي المختلفة بنفسه خلال ٥ ساعات تدريب .								
٦- ان يميز المتدرب بين انواع المرق والصلصات والشوربات خلال ٥ ساعات تدريب								
٧- ان يعد المتدرب انواع المرق والصلصات والشوربات بنفسه وباستخدام الوصفات خلال ١٠ ساعة تدريب .								
٨- ان يعد المتدرب أطباق الدواجن ولحوم الصيد البسيطة بنفسه و باستخدام الوصفات خلال ١٠ ساعة تدريب .								
٩- ان يعدد المتدرب انواع اللحوم الحمراء خلال ٦ ساعات تدريب .								
١٠- ان يعد المتدرب أطباق اللحوم الحمراء البسيطة بنفسه وباستخدام الوصفات خلال ١٠ ساعة تدريب .								
١١- ان يميز المتدرب بين أنواع المأكولات البحرية خلال ٦ ساعات تدريب .								
١٢- ان يعد المتدرب أطباق الخضروات المختلفة بنفسه وباستخدام الوصفات خلال ١٠ ساعات تدريب .								
١٣- ان يعدد المتدرب أنواع النشويات المختلفة خلال ساعتين تدريب .								
١٤- ان يعد المتدرب أطباق النشويات البسيطة المختلفة بنفسه وباستخدام الوصفات خلال ٥ ساعات تدريب .								
١٥- ان يعدد المتدرب انواع الأحشاء المختلفة خلال ساعتين تدريب .								
١٦- ان يعد المتدرب أطباق الأحشاء البسيطة المختلفة بنفسه و باستخدام الوصفات خلال ٥ ساعات تدريب .								

ساعات التدريب	الوحدات (النظرية والعملية)
٨	○ تمهيد المطبخ الساخن
٨	○ طرق الطهي المتعددة
١٠	○ المرق والصلصات والشوربات
٥	○ الدواجن ولحوم الصيد البسيطة
٥	○ اللحوم الحمراء البسيطة
٦	○ المأكولات البحرية البسيطة
٨	○ الخضروات البسيطة
٨	○ النشويات البسيطة
٦	○ الأحشاء البسيطة
٦٤	المجموع

إجراءات واشتراطات السلامة :

إتباع تعليمات سلامة القاعات التدريبية النظرية

المنهج التفصيلي (النظري والعملية)		
أدوات التقييم	المحتوى	الساعات
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	تمهيد المطبخ الساخن <ul style="list-style-type: none"> ● تعريف قسم المطبخ الساخن ● الهيكل التنظيمي للمطبخ الساخن ● واجبات ومهام موظفي قسم الساخن ● الترتيبات الاولية 	٨
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	طرق الطهي المتعددة: <ul style="list-style-type: none"> ● الرطب: <ul style="list-style-type: none"> ○ السلق Boiling ○ الطهي بالبخار Steaming ○ الطهي البطيء على نار هادئة Simmering ○ السلق السريع Poaching ● الجاف: <ul style="list-style-type: none"> ○ التحمير Roasting ○ الخبز Baking ○ الشوي بواسطة مصدر حراري علوي Broiling 	٨



المنهج التفصيلي (النظري والعملي)		
أدوات التقييم	المحتوى	الساعات
	<ul style="list-style-type: none"> ○ الشوي بواسطة مصدر حراري سفلي Grilling ● الجاف باستخدام مادة دهنية: ○ القلي السريع مع التحريك المتواصل Sauté ○ القلي مع كمية قليلة من الدهون Panfry ● القلي العميق Deep fry 	
<p>الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية</p>	<p>المرقق والصلصات والشوربات:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● مكونات المرقق: <ul style="list-style-type: none"> ○ العظام ○ اللحم ○ الباقية العطرية ○ الخضار العطرية ● أنواع المرقق <ul style="list-style-type: none"> ○ مرقة اللحم ○ مرقة الدجاج ○ مرقة السمك ○ مرقة الخضار ○ مرقة بني ○ مرقة ابيض ● المكثفات <ul style="list-style-type: none"> ○ النشا ○ الدقيق / الرو ● الصلصات الرئيسية: <ul style="list-style-type: none"> ○ الصوص الأبيض ○ الصوص الأحمر ○ الصوص البني ● الصلصات الفرعية: <ul style="list-style-type: none"> ○ صوص الكريمة ○ صوص الطماطم ○ صوص الفطر ● الشوربات الصافية: <ul style="list-style-type: none"> ○ شوربة الخضار الصافية ○ شوربة الكونسوميه ● الشوربات الكثيفة: 	١٠

المنهج التفصيلي (النظري والعملي)		
أدوات التقييم	المحتوى	الساعات
	<ul style="list-style-type: none"> ○ شوربة الفطر بالكريما ○ شوربة العدس ● الشوربات العالمية: ○ شوربة البصل الفرنسية ○ شوربة المينستروني الإيطالية 	
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	<p>الدواجن ولحوم الصيد:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● أنواع من الأطباق البسيطة ● شريحة صدر الدجاج المشوي مع البطاطا المهروسة والخضار السوتيه ● طائر السممان المحمر مع البطاطا المقلية ● مقلوبة الدجاج 	٥
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	<p>اللحوم الحمراء:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● أنواع من الأطباق البسيطة ● فخذ الغنم المحمر مع الخضار الجذرية والبطاطس المحمرة ● كباب الغنم المشوي مع البصل والطماطم المشوية ● يخنة الفاصوليا الخضراء بلحم العجل والأرز الأبيض ● لحم خاصرة العجل المشوي مع الجزر الحلو ● بييف ستير فراي (على الطريقة الصينية) 	٥
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	<p>المأكولات البحرية:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● أنواع من الأطباق البسيطة ● فيلية السمك المقلي مع البطاطا المقلية ● الجمبري المشوي مع ارز وصوص الزعفران ● سمك الهامور الكبير المشوي محشي بخلطة الاعشاب والثوم 	٦
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	<p>الخضروات البسيطة</p> <ul style="list-style-type: none"> ● جزر مسلوق ● بطاطا مسلوقة ● كوسا مسلوقة <p>الخضار المطهوه بالبخار:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● فاصوليا بالبخار ● ذرة بالبخار 	٨



المنهج التفصيلي (النظري والعملي)		
أدوات التقييم	المحتوى	الساعات
	<ul style="list-style-type: none"> • سبانخ 	
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	<p>النشويات البسيطة:</p> <ul style="list-style-type: none"> • المعكرونة <ul style="list-style-type: none"> ○ المكونات ○ الأنواع: ○ سباجيتي ○ بنّة ○ فتوشيني ○ لازانيا • الارز: <ul style="list-style-type: none"> ○ أرز حبة طويلة ○ أرز حبة متوسطة ○ أرز حبة صغيرة 	٨
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	<p>الأحشاء:</p> <ul style="list-style-type: none"> • أحشاء الدجاج • أحشاء الغنم • أحشاء العجل 	٦
	la cuisine de reference	-١
	larousse gastronomique	-٢
	cordon bleu	-٣
	l'apprentissage de la cuisine par les techniques culinaires	-٤
	l'apprentissage de la cuisine par les techniques culinaires nouvelle edition	-٥
	Anahid's Gourmet Cookbook	-٦
مراجع الموضوع		



اسم المقرر	المطبخ الساخن المتقدم						الرمز	٢١٥ طاهي
متطلب سابق	٢٢١ طاهي							
الفصل التدريبي	١	٢	٣	٤	٥	٦		
الساعات المعتمدة				٢				
ساعات اتصال (ساعة/أسبوع)	محااضرة			٠			تدريب	
	عملي			٤			تعاوني	
	تمرين			٠				
وصف المقرر:								
يهدف هذا المقرر إلى اكساب المتدرب المهارات في أعمال المطبخ الساخن المعقد، حيث سيتم التعرف على، طهي اللحوم الحمراء والبيضاء والمأكولات البحرية، أطباق النشويات وأطباق الخضروات، التدريب على أطباق الأحشاء المختلفة.								
الهدف العام من المقرر:								
يهدف هذا المقرر إلى إكساب المتدرب المهارات للعمل بالمطبخ الساخن.								
الأهداف التفصيلية للمقرر:								
١- ان يعد المتدرب أطباق الدواجن ولحوم الصيد المعقدة بنفسه و باستخدام الوصفات خلال ١٠ ساعة تدريب .								
٢- ان يعد المتدرب انواع اللحوم الحمراء المعقدة خلال ٦ ساعات تدريب .								
٣- ان يعد المتدرب أطباق اللحوم الحمراء المعقدة بنفسه وباستخدام الوصفات خلال ١٠ ساعة تدريب .								
٤- ان يميز المتدرب بين أنواع المأكولات البحرية المعقدة خلال ٦ ساعات تدريب .								
٥- ان يعد المتدرب أطباق الخضروات المختلفة بنفسه وباستخدام الوصفات خلال ١٠ ساعات تدريب .								
٦- ان يعد المتدرب أنواع النشويات المختلفة خلال ساعتين تدريب .								
٧- ان يعد المتدرب أطباق النشويات المعقدة المختلفة بنفسه وباستخدام الوصفات خلال ٥ ساعات تدريب .								
٨- ان يعد المتدرب انواع الأحشاء المختلفة خلال ساعتين تدريب .								
٩- ان يعد المتدرب أطباق الأحشاء المعقدة المختلفة بنفسه و باستخدام الوصفات خلال ٥ ساعات تدريب .								

ساعات التدريب	الوحدات (النظرية والعملية)
١٠	○ الدواجن ولحوم الصيد المعقدة
١٢	○ اللحوم الحمراء المعقدة
١٠	○ المأكولات البحرية المعقدة
١٦	○ الخضروات المعقدة
٨	○ النشويات المعقدة
٨	○ الأحشاء المعقدة
٦٤	المجموع

إجراءات واشتراطات السلامة :

إتباع تعليمات سلامة القاعات التدريبية النظرية

المنهج التفصيلي (النظري والعملي)		
أدوات التقييم	المحتوى	الساعات
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	<p>الدواجن ونحوم الصيد:</p> <ul style="list-style-type: none"> • أنواع من الأطباق المعقدة <p>أطباق الدواجن المعقدة:</p> <ul style="list-style-type: none"> • اسكالوب الدجاج والبطاطا المحمرة • لفائف صدر الدجاج المحشوة بالخضار واللحم المدخن • وصوص السوبريم • دجاج بارميجانا مع المعكرونة بصلصة الطماطم 	١٠
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	<p>اللحوم الحمراء:</p> <ul style="list-style-type: none"> • أنواع من الأطباق المعقدة <p>أطباق اللحوم الحمراء المعقدة:</p> <ul style="list-style-type: none"> • لحم الغنم بصوص الكاري الهندي مع الأرز البسمتي المسلوق • كرات اللحم المفرومة بصلصة الطماطم والفلفل والبصل • قطع لحم العجل على الطريقة الإيطالية (اوسوبوكو) • قطع لحم الفيلية بصوص الكريما والفطر (ستراجانوف) • بيف ستير فراي (على الطريقة الصينية) 	١٢
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	<p>المأكولات البحرية:</p> <ul style="list-style-type: none"> • أنواع من الأطباق المعقدة <p>اطباق المأكولات البحرية المعقدة:</p> <ul style="list-style-type: none"> • سمك السلمون بالمهارات الخشنة والسبانخ • أرز بالسمك والجمبري (صيادية) • سمك مخبوز مع طماطم كرزية والشمر 	١٠
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	<p>الخضروات المعقدة:</p> <ul style="list-style-type: none"> • الدرنية • الورقية • الجذور • الثمرية • الفطرية <p>خضار مشوية:</p>	١٦

المنهج التفصيلي (النظري والعملي)		
أدوات التقييم	المحتوى	الساعات
	<ul style="list-style-type: none"> • طماطم مشوية • بطاطا مشوية • فلفل رومي مشوي <p>خضار مخبوزة:</p> <ul style="list-style-type: none"> • بطاطا مخبوزة • فطر جراتان 	
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	<p>النشويات المعقدة:</p> <ul style="list-style-type: none"> • الارز: ○ أرز حبة طويلة ○ أرز حبة متوسطة ○ أرز حبة صغيرة 	٨
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	<p>الأحشاء:</p> <ul style="list-style-type: none"> • أحشاء الدجاج • أحشاء الغنم • أحشاء العجل 	٨
	la cuisine de reference	-١
	larousse gastronomique	-٢
	cordon bleu	-٣
	l'apprentissage de la cuisine par les techniques culinaires	-٤
	l'apprentissage de la cuisine par les techniques culinaires nouvelle edition	-٥
	Anahid's Gourmet Cookbook	-٦
		مراجع الموضوع



اسم المقرر	الحلويات						الرمز	٢٢٢ طاهي
متطلب سابق	١١١ طاهي							
الفصل التدريبي	١	٢	٣	٤	٥	٦		
الساعات المعتمدة				٢				
ساعات اتصال (ساعة/أسبوع)	محاضرة			٠			تدريب	
	عملي			٤			تعاوني	
	تمرين			٠				
وصف المقرر:								
من خلال هذا المقرر يتم التدريب على إكساب المتدرب المهارات في إعداد الحلويات الشرقية والغربية والتدريب على طرق تزيينها وتقديمها والتعرف على طرق تخزينها.								
الهدف العام من المقرر:								
يهدف هذا المقرر إلى إكساب المتدرب مهارات إنتاج الحلويات والمخبوزات الشرقية والغربية.								
الأهداف التفصيلية للمقرر:								
١- أن يصف المتدرب الهيكل التنظيمي لقسم الحلويات خلال ١ ساعة تدريب.								
٢- أن يعدد المتدرب واجبات ومهام موظفي قسم الحلويات خلال ١ ساعة تدريب.								
٣- أن يعرف المتدرب المواد الأساسية لقسم الحلويات خلال ٤ ساعات تدريب.								
٤- أن يميز المتدرب بين مختلف أنواع الكريمات والصلصات خلال ٢ ساعة تدريب.								
٥- أن يتقن المتدرب إعداد الكريمات والصلصات بنفسه بالتطبيق العملي خلال ٨ ساعة تدريب.								
٦- أن يميز بين مختلف أنواع الحلويات الشرقية خلال ٨ ساعة تدريب.								
٧- أن يتقن المتدرب إعداد الحلويات الشرقية بنفسه بالتطبيق العملي خلال ٣٢ ساعة تدريب.								
٨- أن يميز المتدرب بين مختلف أنواع الحلويات الغربية خلال ٨ ساعة تدريب.								
٩- أن يتقن المتدرب إعداد الحلويات الغربية بنفسه بالتطبيق العملي خلال ٣٢ ساعة تدريب.								
١٠- أن يتعرف المتدرب على طرق تزيين وتقديم الحلويات بنفسه خلال ٨ ساعة تدريب.								
١١- أن يتقن المتدرب إعداد كعكات الأعراس وأعياد الميلاد بنفسه خلال ١٦ ساعة.								

ساعات التدريب	الوحدات (النظرية والعملية)
٩	○ تمهيد قسم الحلويات والمخبوزات
١٠	○ اعداد عجائن الحلويات
١٠	○ الكريمات والصلصات
١٨	○ الحلويات الشرقية
١٧	○ الحلويات الغربية
٦٤	المجموع

إجراءات واشتراطات السلامة :

إتباع تعليمات سلامة القاعات التدريبية النظرية

المنهج التفصيلي (النظري والعملي)

أدوات التقييم	المحتوى	الساعات
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	<p>تمهيد قسم الحلويات والمخبوزات :</p> <ul style="list-style-type: none"> • تعريف قسم الحلواني • الهيكل التنظيمي قسم الحلواني • مهام و واجبات موظفي قسم الحلواني • المعدات والأدوات المستخدمة في قسم الحلويات • خصائص المواد الأساسية ومهارات إعدادها: • مكونات الحلويات: <ul style="list-style-type: none"> ○ القمح ○ الدقيق بأنواعه ○ النشا ○ الحليب ○ الكريمة الطازجة ○ الزبدة ○ الدهون ○ السكر ○ الملح ○ البيض ○ الخمائر ○ الكاكاو ○ الفواكه المطبوخة بالسكر ○ الفواكه الطازجة والمجففة ○ النكهات والألوان • طرق تخزين الحلويات والكيك: <ul style="list-style-type: none"> ○ الرطوبة، الإضاءة، التعبئة، درجة الحرارة، استخدام الحاويات والتهوية • طرق تزيين وتقديم الحلويات والعجائن: نقل الخبز والحلويات إلى أطباق التقديم المطلوبة تحديد وإجراء فحوصات الجودة المطلوبة المواد المستخدمة في التزيين • مؤشرات الجودة وكيفية الحفاظ عليها: 	٩



المنهج التفصيلي (النظري والعملي)		
أدوات التقييم	المحتوى	الساعات
	<ul style="list-style-type: none"> ○ اختيار المكونات الصحيحة من المخزون ○ فحوصات الجودة أثناء الإنتاج ○ المظهر والمذاق والقوام في تحديد الجودة ○ الوقوف على العيوب المحتملة ○ المواصفات القانونية ذات الصلة (الصحة والسلامة، الأمن المهني، الترخيص المهني) 	
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	<p>إعداد عجائن الحلويات</p> <ul style="list-style-type: none"> ● عجينة التارت ● عجينة السابليه ● عجينة الباف ● عجينة الشو والإكلير ● عجينة الكريب والبان كيك والوفل ● الميرانج 	١٠
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	<p>الكريمات والصلصات :</p> <ul style="list-style-type: none"> ● كريمة الزبدة ● كريمة الباتسير ● كريمة الشانتي ● كريمة الإنجليزية ● كريمة اللوز ● غناش الشكولاتة ● صلصة الشكولاتة ● صلصة الفراولة ● صلصة الكراميل ● صلصة الفانيلا ● هريس الفواكه ● الطبقات اللأمعة 	١٠
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	<p>الحلويات الشرقية والأطباق الموسمية :</p> <ul style="list-style-type: none"> ● أم علي ● البسبوسة ● عيش السرايا ● قطايف 	١٨

المنهج التفصيلي (النظري والعملي)			
أدوات التقييم	المحتوى	الساعات	
	<ul style="list-style-type: none"> • الكنافة • معمول بالتمر • بقلادة • عوامة • بلح الشام 		
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	<p>الحلويات الغربية والكعكات والأطباق الموسية :</p> <ul style="list-style-type: none"> • الكب كيك • مفن • شكلاتة موس • فراولة موس • تيراميسو • كريم بروليه • كريب سوزيت • الكيكات الأساسية • الكيك الإسفنجي • بيتي فور • باناكوفا • تشيز كيك • شكلاتة فونددو • كيك الغابة السوداء • كيك الأعراس 	١٧	
	la cuisine de reference	-١	مراجع الموضوع
	larousse gastronomique	-٢	
	cordon bleu	-٣	
	l'apprentissage de la cuisine par les techniques culinaires	-٤	
	l'apprentissage de la cuisine par les techniques culinaires nouvelle edition	-٥	
	Anahid's Gourmet Cookbook	-٦	

اسم المقرر	المخبوزات						الرمز	٢٢١ طاهي
متطلب سابق	١١١ طاهي							
الفصل التدريبي	١	٢	٣	٤	٥	٦		
الساعات المعتمدة			٢					
ساعات اتصال (ساعة/أسبوع)	محاضرة		٠				تدريب	
	عملي		٤				تعاوني	
	تمرين		٠					
وصف المقرر:								
من خلال هذا المقرر يتم التدريب على إكساب المتدرب المهارات في إعداد الحلويات الشرقية والغربية والمخبوزات والعجائن البسيطة والمعقدة والتدريب على إعداد الكريما والصلصات ثم التدريب على طرق تزيينها وتقديمها والتعرف على طرق تخزينها.								
الهدف العام من المقرر:								
يهدف هذا المقرر إلى إكساب المتدرب مهارات إنتاج الحلويات والمخبوزات الشرقية والغربية.								
الأهداف التفصيلية للمقرر:								
١- أن يميز المتدرب بين مختلف أنواع العجائن خلال ٤ ساعات تدريب.								
٢- أن يتقن المتدرب إعداد العجائن بنفسه بالتطبيق العملي خلال ١٦ ساعة تدريب.								
٣- أن يميز المتدرب بين مختلف أنواع المخبوزات خلال ٨ ساعة تدريب.								
٤- أن يتقن المتدرب إعداد المخبوزات بنفسه بالتطبيق العملي خلال ٣٢ ساعة تدريب.								
٥- أن يتعرف المتدرب على طرق تزيين وتقديم المخبوزات بنفسه خلال ٨ ساعة تدريب								
٦- أن يتقن المتدرب إعداد وعرض بوفية المخبوزات بنفسه خلال ٨ ساعات.								

ساعات التدريب	الوحدات (النظرية والعملية)
٨	○ الهيكل التنظيمي
٨	○ الأدوات والمعدات
٨	○ المواد الخام المستخدمة في المخبوزات
٨	○ الخمائر
٨	○ أشهر المخبوزات العالمية
١٠	○ المخبوزات العربية
٨	○ المخبوزات الغربية
٦	○ الفطائر والبيتزا
٦٤	المجموع

إجراءات واشتراطات السلامة :
إتباع تعليمات سلامة القاعات التدريبية النظرية

المنهج التفصيلي (النظري والعملي)		
أدوات التقييم	المحتوى	الساعات
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	الهيكل التنظيمي	٨
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	الأدوات والمعدات	٨
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	المواد الخام المستخدمة في المخبوزات	٨
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	الخمائر	٨
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	أشهر المخبوزات العالمية	٨
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	المخبوزات العربية إعداد المخبوزات العربية : <ul style="list-style-type: none"> • الخبز العربي (اللبناني) • الخبز الصامولي • خبز الكماج • خبز الشراك • خبز التنور • خبز البر • الفتوت • الشريك حمص المديني • الشريك المديني الشابورة	١٠
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	المخبوزات الغربية إعداد المخبوزات الغربية : <ul style="list-style-type: none"> • خبز الباغيت • بريوش • خبز البرغر • خبز التشيباتا • خبز الفوكاشيا • خبز البول • خبز التوست 	٨

المنهج التفصيلي (النظري والعملي)		
أدوات التقييم	المحتوى	الساعات
	كروسان	
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	الفتائر والبيتزا	٦
	la cuisine de reference	-٧
	larousse gastronomique	-٨
	cordon bleu	-٩
	l`apprentissage de la cuisine par les techniques culinaires	-١٠
	l`apprentissage de la cuisine par les techniques culinaires nouvelle eddition	-١١
	Anahid's Gourmet Cookbook	-١٢
	مراجع الموضوع	



الملاحق والمراجع

موجز بالتجهيزات والموارد البشرية التدريبية والطاقة الاستيعابية

عدد فصول التدريب	ستة فصول
عدد المدربين	٨
الطاقة الاستيعابية (عدد المتدربين)	١٦ متدرب
القبول	كل فصل
مستوى الدخول	الثاني
عمر المتدرب	أن لا يقل عمر المتدرب عند التخرج عن ١٨ سنة

بيان بالمعامل والورش والمختبرات

م	اسم المعمل/الورشة	الطاقة الاستيعابية للتدريب	الموارد البشرية	المقررات التدريبية المستفيدة من المعمل/الورشة
١.	المطبخ التحضيري	١٦	١	المطبخ التحضيري
٢.	المطبخ الساخن	١٦	١	المطبخ الساخن
٣.	المطبخ البارد	١٦	١	المطبخ البارد
٤.	الحلويات والمخبوزات	١٦	١	الحلويات والمخبوزات

قائمة التجهيزات التفصيلية لكل معمل أو ورشة أو مختبر

معمل المطبخ التحضيري			
م	اسم الصنف	الكمية	العمر الافتراضي
١.	ثلاجات تبريد باب واحد	٤	
٢.	طاولات ستيل	٤	
٣.	مفرمة لحم	١	
٤.	منشار كهربائي	١	
٥.	آلة تقطيع خضروات	١	
٦.	قطاعة خضار	١	
٧.	أحواض لغسل المواد الغذائية	٤	
٨.	نشافة للخضروات	١	
٩.	آلة تغليف	١	
١٠.	آلة شفط هواء	١	



معمل المطبخ البارد			
العمر الافتراضي	الكمية	اسم الصنف	م
	١	ثلاجة	.١
	٢	خلاط	.٢
	٤	طاوولات ستانلس ستيل	.٣
	٤	أرفف ستانلس ستيل	.٤

معمل المطبخ الساخن			
العمر الافتراضي	الكمية	اسم الصنف	م
محطة عمل	١٧	موقد ٤ عيون أسفلها فرن	.١
	١٧	شواية	.٢
	١٧	طاولة ستيل	.٣
	١	ثلاجة	.٤
	١	مقلاة عميق (٢ عيون)	.٥
	١	حافضة أكل ساخن	.٦
	١	ميكرويف	.٧
	١	سلمندر	.٨
	٤	طاوولات وأرفف ستانلس ستيل	.٩
	٤	أحواض غسيل	.١٠

معمل مطبخ الحلويات والمخبوزات			
العمر الافتراضي	الكمية	اسم الصنف	م
	١	طاوولات رخام مبردة	.١
	١	مطحنة	.٢
	١	موقد ذات ٦ عيون	.٣
	١	مقلاة عميق (٢ عيون)	.٤
	١	خلاط صغير كهرباء	.٥
	١	خلاط كبير كهرباء	.٦
	١	عجانة خبز	.٧
	١	فرادة عجين	.٨
	١	خمارة عجين	.٩

١٠	فرن convection	١
١١	فرن دوار	١
١٢	أرفف ستانلس ستيل	٤
١٣	فريزر	١
١٤	ثلاجة	١

التنظيف والتخزين			
م	اسم الصنف	الكمية	العمر الافتراضي
١	مغسلة ذات ٣ أحواض مزودة بمياه باردة وساخن	١	
٢	رفوف ستانلس ستيل	١	
٣	مكيئة حجم صغير غسل الأطباق	١	
٤	غرفة تبريد	١	
٥	غرفة تجميد صغيرة	١	

ادوات المطبخ الصغيرة			
م	اسم الصنف	الكمية	العمر الافتراضي
١	كرت بلاستيك	١٠	
٢	صواني	١٥	
٣	صواني زاوية مفتوحة	١٥	
٤	صواني زاوية مفتوحة مخرمة	١٥	
٥	صواني سفندش	١٠	
٦	معالق بلاستيك (ربر) متعددة الأحجام	١٠	
٧	معالق خشب متعددة الأحجام	١٥	
٨	كسرول (sauce pan) متعدد الأحجام	٣٢	
٩	جلد خبز متعددة الأشكال	٣٠	
١٠	جلدة خبيز	١٠	
١١	قوالب تشيز كيك	١٠	
١٢	قوالب خبز توست	٦	
١٣	قوالب إنجليش كيك	١٥	
١٤	قوالب كب كيك + مفن + فوندو	٤٠	

١٥.	فورمات بلاستيك مشكلة	٢٠.
١٦.	أكياس صب مشكلة	٢٠.
١٧.	رنج ستانليس متعدد الأحجام	٦٠.
١٨.	كفوف فرن	٤.
١٩.	شبيك تبريد	٣.
٢٠.	ملاعق ستانليس حجم كبير	١٠.
٢١.	مصافي مشكلة (شينوار)	١٠.
٢٢.	مقلاة شوي فولاذ	١٦.
٢٣.	فرد نار	٢.
٢٤.	صواني شفندش مخرم متعدد الأحجام	٣٠.
٢٥.	شينوار صب	٥.
٢٦.	قوالب لحلويات	٣٠.
٢٧.	ماكينة خفق كهربائية يدوية	٢.
٢٨.	ملاقط	١٠.
٢٩.	كونتيرات مختلفة الأحجام	٤٠.
٣٠.	ماكينة نايلون	١.
٣١.	ماكينة قصدير	١.
٣٢.	مسن سكاكين	٢.
٣٣.	فتاحة علب صناعي	٢.
٣٤.	فتاحة علب يدوي	٦.
٣٥.	علب بلاستيكية للزيت	٢٤.
٣٦.	صينية شوي	١٢.
٣٧.	معالق طعام صغيرة وكبيرة	٢٤.
٣٨.	حملات سكر ودقيق متوسطة الحجم	٤.
٣٩.	ميزان الكتروني دقيق / جرام	٢.
٤٠.	فراشي دهن سيليكون	٥.
٤١.	مبرشة يدوية	٦.
٤٢.	مشاحيف مشكل	٢٠.
٤٣.	قوالب ومقاطع تيفال مشكل (للتارت)	٦٠.
٤٤.	شوبك مرق عجين بلاستيك	٣.
٤٥.	عجل تقطيع	٤.



٤٦.	مقص عجل / لخبز التشاباتا	٢
٤٧.	أطباق تقديم متنوعة	٥٠.
٤٨.	نافورة شكلاتة حجم كبير	١
٤٩.	كاسات سكب	١٠٠.
٥٠.	أباريق عيار مختلفة الأحجام	٢٠.
٥١.	محضرة طعام	١
٥٢.	بولات ستانلس أحجام متعدد	٣٠.
٥٣.	لوح تقطيع خمس ألوان	٧٥
٥٤.	منشار يدوي للحوم الحمراء	٢
٥٥.	ساطور	٨
٥٦.	مستحد (مسن)	١٠.
٥٧.	مطرقة	٢
٥٨.	مقص للدجاج	٢
٥٩.	مقص للسلك	٢
٦٠.	سكين لإزالة حراشف السمك	٤
٦١.	حافظات طعام حجم كبير	٤٠.
٦٢.	حافظات طعام حجم متوسط	٤٠.
٦٣.	حافظات طعام حجم صغير	٤٠.
٦٤.	صينية سفندش لحفظ الأكل متعدد الأحجام	٦٠.
٦٥.	مقياس حرارة ليزر	١٥
٦٦.	صفاية باستا حجم متوسط وكبير	٨
٦٧.	سباتول مطاط	٢١
٦٨.	سباتول ستانلس	٥
٦٩.	قدر صغير	١٠.
٧٠.	قدر وسط	١٠.
٧١.	قدر كبير	١٠.
٧٢.	قدر شوي عميق	١٦
٧٣.	مقلاة قلي بسيط	١٢
٧٤.	قدر طهي بالبخار	٣
٧٥.	أوعية حفظ بهارات ستانليس	٣٦
٧٦.	قدر طهي صيني	٣

٧٧.	قدر كاسرولة	٦
٧٨.	مقلاة تحمير فولاذ	١٦
٧٩.	ملاعق تحمير	١٦
٨٠.	ملاعق مغرمة (كفكير)	٦
٨١.	ملعقة (مشحاف)	١٦
٨٢.	ملعقة (سباغيتي)	٨
٨٣.	شوكة تحمير	٦
٨٤.	ملعقة سلكية (للقلي العميق)	٦
٨٥.	ملعقة كبيرة	١٦
٨٦.	فرشاة طعام (سلكون)	١٦
٨٧.	قطاعة بيتزا	٤
٨٨.	قشارة حمضيات	٦
٨٩.	حفارة خضروات	٦
٩٠.	حفارة بطيخ و بطاطا على شكل كرات	١٠
٩١.	سكين تقشير	١٢
٩٢.	سكين تقطيع	١٢
٩٣.	سكين خبز	٨
٩٤.	سكين طاهي	١٦
٩٥.	سكين صيني	٤
٩٦.	سكين ياباني	٤
٩٧.	سكين كبير ٣٠ سم	١٦
٩٨.	سكين متوسط ٢٠ سم	١٦
٩٩.	سكين صغير ١٠ سم	١٦
١٠٠.	سكين سحب لحوم حمراء	٨
١٠١.	سكين سحب فيليه سمك	٨
١٠٢.	قشارة البطاطس	٢٠
١٠٣.	سكين منشار	١٠
١٠٤.	سكين منشار خبز	١٠
١٠٥.	سكين ديكور	٤
١٠٦.	سكين ديكور ليمون	٢
١٠٧.	حاويات فضلات بدواسة	١٦



	١٢	مطحنة فلفل	.١٠٨
	٢٤	ملاعق قياس	.١٠٩
	٢٤	فنجان قياس	.١١٠
	٢٤	إبريق قياس	.١١١
	١	مطحنة خضار يدوية	.١١٢
	١٢	مقلاة سوتيه	.١١٣
	١٢	مقلاة تيفال	.١١٤
	١٢	ملاقط	.١١٥
	١٢	هراسة بطاطا	.١١٦
	١٢	هراسة ثوم	.١١٧
	١٢	ملاقط الأوعية الساخنة	.١١٨
	٤٨	أوعية بلاستيكية و معدنيه	.١١٩
	٢٤	قطاعة لحوم	.١٢٠
	٦	مصفاة سلك ناعمة متعددة الأحجام	.١٢١
	٦	مصفاة مخروطية الشكل متعددة الأحجام	.١٢٢
	٦	مصفاة للخضار متعددة الأحجام	.١٢٣

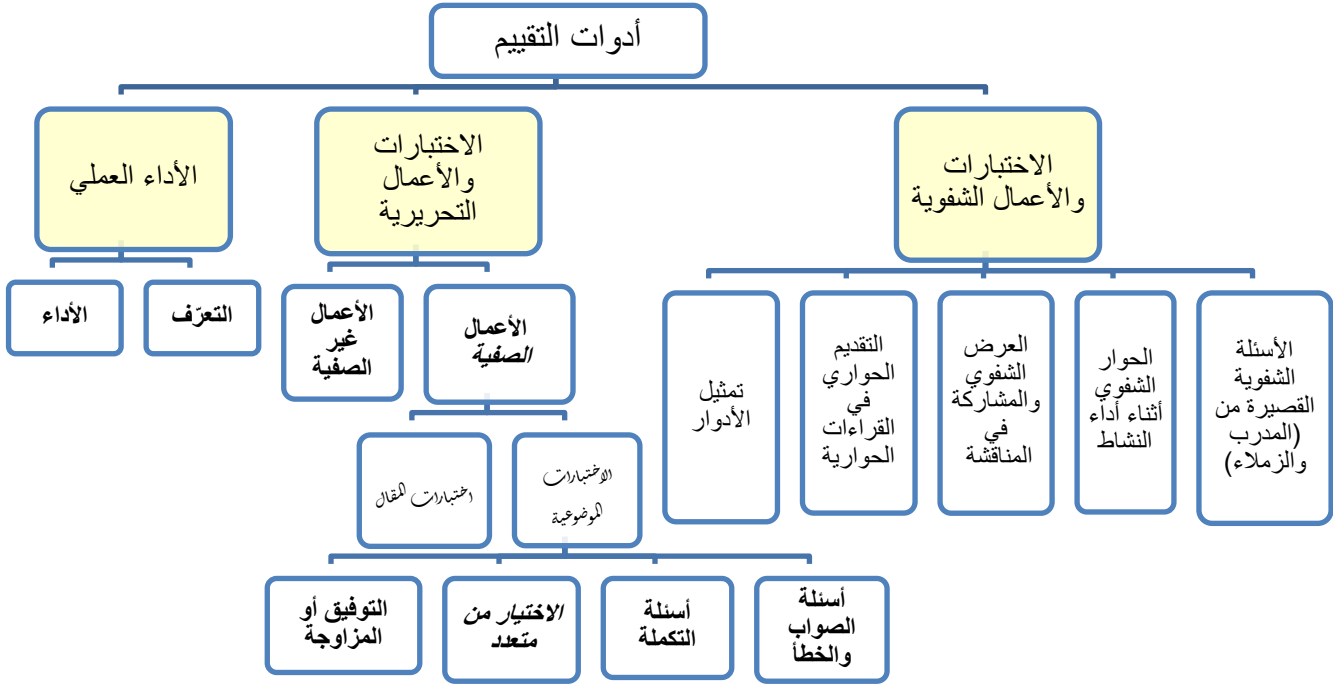
ملحق عن أدوات التقييم

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 لتقديم 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 يُعدّها ويجزئها المدرب لتنفيذها في الصف بما في ذلك الاختبارات، وقد اتفق التربويون على تقسيم الاختبارات التي يُعدّها المدرب إلى نوعين:

أ- الاختبارات الموضوعية: ويتحدد مفهوم الاختبارات الموضوعية بمدى بُعدها 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 رأي 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 وتتكون 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 الموازنة: وتتألف من عمودين متوازين يحتوى 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 المتوازنين، ومنعا 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 المقيّدة.

الجانب الثاني: الأعمال غير الصفية:

وهي الأعمال والأنشطة الكتابية التي يقوم المتدرب بتنفيذها خارج الموقف الصفّي، وهي عبارة عن أعمال أو أسئلة أو معلومات يقوم المتدرب بجمعها من مصادر خارجية أو عن طريق الملاحظة أو القيام بمهارات معينة بهدف إثراء 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 المقيّم إشارة أو نسبة معينة أمام كل خطوة أو جزء تشير إلى مقدار إتقان المتدرب في الأداء والزمن الذي استغرقه في التنفيذ.

المراجع

la cuisine de reference	-١	المراجع
larousse gastronomique	-٢	
cordon bleu	-٣	
l'apprentissage de la cuisine par les techniques culinaires	-٤	
l'apprentissage de la cuisine par les techniques culinaires nouvelle eddition	-٥	
Anahid's Gourmet Cookbook	-٦	
Occupational Health and Safety for the 21th century	-٧	
Food safety management	-٨	
The professional Kitchen Management	-٩	
food and beverage cost control	-١٠	
اهمية صناعة السياحة والضيافة بالمملكة العربية السعودية ٢٠١٦ سلطان ال سعيد	-١١	
Successful Restaurant Design 2015 Joseph F. Durocher	-١٢	
Sensible Food Storage , Ron Brough2011	-١٣	



Foodservice Management, June R. Payne-Palacio	-١٤	
Restaurant and Food Service Equipment, John A. Drysdale	-١٥	
First Aid for the Usml Step 1, 2016	-١٦	