



KINGDOM OF SAUDI ARABIA  
Technical and Vocational Training Corporation  
Director General for Curricula

المملكة العربية السعودية  
المؤسسة العامة للتدريب التقني والمهني  
الإدارة العامة للمناهج



# الخطط التدريبية للكليات التقنية Training plans for technical colleges

Curriculum for Department of  
Tourism and Hospitality  
Technology

الخطة التدريبية في قسم  
تقنية السياحة والضيافة

لتخصص

Major  
Food Production (Cooking)

إنتاج الطعام (الطهي)



TECHNOLOGY DIPLOMA دبلوم التقنية

Semesters  
1439 H – 2018 G

## مقدمة

الحمد لله الذي علم بالقلم، علم الإنسان ما لم يعلم، والصلاة والسلام على من بعت معلماً 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 عبد الله 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 التكنولوجي، 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 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 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.

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 التحضيري	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 في قسم تقنية السياحة والضيافة بما يتوافق مع احتياجات سوق العمل المحلية للتخصص، ويتم التدريب على هذا التخصص في الكليات التقنية، في خمسة فصول تدريبية نصفية، مدة كل فصل تدريبي ثمانية عشر أسبوعاً تدريبياً، بمجموع (١٠٤) ساعة تدريب، إضافة إلى (٤٩٠) ساعة تدريب عملي في سوق العمل، بما يعادل (٧٨) 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 والتدريب التعاوني، إضافة إلى مهارات عامة في الثقافة الإسلامية، اللغة العربية، اللغة الإنجليزية، الرياضيات، الحاسب الآلي، إضافة إلى 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 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 ويحصل على المستوى السادس في الإطار الوطني للمؤهلات.

### الأهداف التفصيلية للبرنامج:

- بنهاية هذا البرنامج يكون المتدرب قادراً وبكفاءة على أن:
- إتقان التعامل مع تجهيزات وأدوات المطبخ
  - إتقان مهارات التعامل مع الأطعمة بالطرق الصحية
  - يلتزم بالتعامل مع الأغذية حسب قواعد الصحة والسلامة الغذائية
  - إتقان أساسيات إنتاج الطعام
  - تحضير وتجهيز وطهي الأطعمة الباردة والساخنة المختلفة المحلية والعالمية
  - تحضير الوجبات الغذائية طبقاً لرغبات الضيوف
  - إعداد قوائم الطعام
  - الإلمام بالحلويات وأنواع الخبز المختلفة
  - إتقان أساسيات إدارة المطاعم
  - يتقن طرق الشراء والتخزين بالمطابخ والمطاعم
  - الإلمام بمراقبة تكلفة الأغذية والمشروبات
  - إدارة المطبخ
  - معرفة السلامة المهنية والإسعافات الأولية

## توزيع الخطة التدريبية على الفصول التدريبية الفصلية (النصفية) The Study Plans Distributed on semesters

م	رمز المقرر	اسم المقرر	المتطلب	المقرر المكافئ	No. of Units					Equivalent	Prerequisites	Course Name	Course Code	No.	1st semester	الفصل التدريبي الأول
					م.و	م.ج	م.عم	م.تم	م.س.أ							
					CRH	L	P	T	CTH							
١	١٠١ اسلم	الدراسات الإسلامية		١٠١ سلم	2	2	0	0	2	ISL 101 ISL 102	Islamic Studies	ISLM 101	1			
٢	١٠١ عربي	الكتابة الفنية		١٠١ عرب	2	2	0	0	2	ARB 101	Technical Writing	ARAB 101	2			
٣	١١١ انجل	لغة إنجليزية (١)		١١١ نجل	3	3	0	1	4	ENG 8111	English Language -1	ENGL 111	3			
٤	١٠١ رياض	الرياضيات		١٠١ رياض	3	3	0	1	4	MAT 8101	Mathematics	MATH 101	4			
٥	١٠١ حاسب	مقدمة تطبيقات الحاسب		١٠١ حال	2	0	4	0	4	CMT 101	Introduction to Computer Applications	ICMT 101	5			
٦	١٠١ سافر	مدخل إلى صناعة السياحة والضيافة		١٣١ ساح	3	3	0	0	3	THT 131	Introduction of tourism hospitality industry	GTTH 101	6			
٧	١٠١ إدار	مبادئ إدارة الأعمال		١٠٤ دار	4	4	0	0	4	MAN 104	Basics of Business Administration	UMAN 101	7			
٨	١٠١ مهني	التوجيه المهني والتميز		١٠١ مهن	2	2	0	0	2	VOC 107	Vocational Guidance & Excellence	VOCA 101	8			
					المجموع											
					21	19	4	2	25							

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

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

م	رمز المقرر	اسم المقرر	المتطلب	المقرر المكافئ	No. of Units					Equivalent	Prerequisites	Course Name	Course Code	No.	2nd semester	الفصل التدريبي الثاني
					م.و	م.ج	م.عم	م.تم	م.س.أ							
					CRH	L	P	T	CTH							
١	١١٢ انجل	لغة إنجليزية (٢)	١١١ انجل	١١٢ نجل	3	3	0	1	4	ENG 8112	English Language -2	ENGL 112	1			
٢	١٠١ طاهي	صحة وسلامة الأغذية		٩١٢٣ طاهي	3	2	2	0	4	KIT 9123	Health and Foods Safety	GKIT 101	2			
٣	١٤١ طاهي	تجهيزات معدات المطابخ والمطاعم		٩١٢٢ طاهي	2	2	0	0	2	KIT 9122	Kitchens and Restaurants Equipments	GKIT 141	3			
٤	١٤٢ طاهي	شراء وتخزين الأغذية والمشروبات		٩١٢٥ طاهي	3	2	2	0	4	KIT 9125	Purchase and storage of food and beverages	GKIT 142	4			
٥	١١١ طاهي	المطبخ التحضيرية		٩١٢٤ طاهي	4	1	6	1	8	KIT 9124	Preparation Of Kitchen	GKIT 111	5			
٦	١٠٢ طاهي	الصحة والسلامة المهنية		٩٢٣٤ طاهي	2	2	0	0	2	KIT 9234	Occupational Health and Safety	GKIT 102	6			
٧	٤٢٣٨ طاهي	أساسيات إدارة المطاعم		٢٣٨ طاهي	2	2	0	0	2	KIT 238	Basics Restaurant Management	GKIT 151	7			
					المجموع											
					19	14	10	2	26							

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

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

3rd semester	No.	Course Code	Course Name	Prerequisites	Equivalent	No. of Units					المقرر المكافئ	المتطلب	اسم المقرر	رمز المقرر	م	
						م.و	مج	عم	تم	س.أ						
						CRH	L	P	T	CTH						
1	ENGL 113	English Language -3	ENGL 112	ENG 8113	3	3	0	1	4	١١٣ نجل	١١٢ انجل	لغة إنجليزية (٣)	١١٣ انجل	١		
2	LEAS 101	Learning Skills			2	2	0	0	2			مهارات التعلم	١٠١ ماهر	٢		
3	GKIT 212	Cold Kitchen Salade	GKIT 111	KIT 162	3	1	4	1	6	١٦٢ طهي	١١١ طاهي	المطبخ البارد سلطات	٢١٢ طاهي	٣		
4	GKIT 213	Cold Kitchen Appetizer	GKIT 111	KIT 9126	3	1	4	1	6	٩١٢٦ طهي	١١١ طاهي	المطبخ البارد مقبلات	٢١٣ طاهي	٤		
5	GKIT 214	Hot Kitchen Modist	GKIT 111	KIT 9253	3	1	4	0	5	٩٢٥٣ طهي	١١١ طاهي	المطبخ الساخن البسيط	٢١٤ طاهي	٥		
6	GKIT 252	Food and Beverages Cost Controller	GKIT 101	KIT 9237	3	3	0	0	3	٩٢٣٧ طهي	١٠١ طاهي	مراقبة الأغذية والمشروبات	٢٥٢ طاهي	٦		
Total Number of Units						17	11	12	3	26	المجموع					
CRH: Credit Hours						L: Lecture		P: Practical		T: Tutorial		CTH: Contact Hours		م.و: وحدات معتمدة ، مج: محاضرة ، عم: عملي/ ورش ، تم: تمارين ، س.أ: ساعات اتصال أسبوعي		

4th semester	No.	Course Code	Course Name	Prerequisites	Equivalent	No. of Units					المقرر المكافئ	المتطلب	اسم المقرر	رمز المقرر	م	
						م.و	مج	عم	تم	س.أ						
						CRH	L	P	T	CTH						
1	GKIT 253	Kitchen administration	GKIT 111	KIT 9231	3	3	0	0	3	٩٢٣١ طهي	١١١ طاهي	إدارة المطبخ	٢٥٣ طاهي	١		
2	GKIT 221	Bakery	GKIT 212	KIT 9263	3	1	4	0	5	٩٢٦٣ طهي	٢١٢ طاهي	المخبوزات	٢٢١ طاهي	٢		
3	GKIT 215	Hot Kitchen Complex	GKIT 212	KIT 9235	3	1	4	1	6	٩٢٣٥ طهي	٢١٢ طاهي	المطبخ الساخن المتقدم	٢١٥ طاهي	٣		
4	GKIT 222	Pastry	GKIT 111	KIT 9236	3	1	4	1	6	٩٢٣٦ طهي	١١١ طاهي	الحلويات	٢٢٢ طاهي	٤		
5	ENGL 204	English Language -4	ENGL 113	ENG 8204	3	3	0	1	4	٢٠٤ نجل	١١٣ انجل	لغة إنجليزية (٤)	٢٠٤ انجل	٥		
6	ETHS 101	Professional Ethics & Comm. Skills	VOCA 101	ETH 101	2	2	0	0	2	١٠١ سلك	١٠١ مهني	السلوك الوظيفي ومهارات الاتصال	١٠١ اسلك	٦		
Total Number of Units						17	13	12	3	26	المجموع					
CRH: Credit Hours						L: Lecture		P: Practical		T: Tutorial		CTH: Contact Hours		م.و: وحدات معتمدة ، مج: محاضرة ، عم: عملي/ ورش ، تم: تمارين ، س.أ: ساعات اتصال أسبوعي		

5th semester	No.	Course Code	Course Name	No. of Units		اسم المقرر	رمز المقرر	الفصل التدريبي الخامس	
				م.و	CRH				
				Total Number of Units					
	1	KIT 299	Co-operative Training	4	4	التدريب التعاوني	٤٢٩٩ طهي		
	Total Number of Units			4	4	المجموع			
CRH: Credit Hours    L: Lecture    P: Practical    T: Tutorial    CTH: Contact Hours					و.م: وحدات معتمدة ، مح: محاضرة ، عم: عملي/ ورش ، قم: تمارين ، س.أ: ساعات اتصال أسبوعي				
Total Number of semesters Credit Units				CRH	L	P	T	CTH	المجموع الكلي للوحدات المعتمدة للبرنامج
				78	55	38	11	104	
Total of training Hours (16× 104)+ Cooperative training Hours (490)				2154		المجموع الكلي لساعات التدريب ١٦ × ١٠٤ = ١٦٦٤ + التدريب التعاوني ٤٩٠			

## 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	٤
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 وأنواع 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 إستخدام 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	٣
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	٣
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	١٠٢ طاهي	الساعات المعتمدة	٣
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	٣
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	٣
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	٣
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 اطباق الاحشاء المختلفة المعقدة.				
اسم المقرر	مراقبة الأغذية والمشروبات	الرمز	٢٥٢ طاهي	الساعات المعتمدة	٣
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 اعداد 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	٣
الوصف:	من خلال هذا المقرر يتم التدريب على إكساب المتدرب المهارات في إعداد الحلويات الشرقية والغربية والمخبوزات والعجائن البسيطة والمعقدة والتدريب على إعداد الكريمات والصلصات ثم التدريب على طرق تزيينها وتقديمها والتعرف على طرق تخزينها.				
اسم المقرر	المخبوزات	الرمز	٢٢١ طاهي	الساعات المعتمدة	٣
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	٣
الوصف:	من خلال هذا المقرر يتم التدريب على إكساب المتدرب المهارات في إعداد الحلويات الشرقية والغربية والمخبوزات والعجائن البسيطة والمعقدة والتدريب على إعداد الكريمات والصلصات ثم التدريب على طرق تزيينها وتقديمها والتعرف على طرق تخزينها.				
اسم المقرر	الصحة والسلامة المهنية	الرمز	١٠٢ طاهي	الساعات المعتمدة	٢
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 الالوية والتدريب على تقديمها للمصابين والقدرة على إدارة الاسعافات الالوية 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		
الساعات المعتمدة	٣						
ساعات اتصال (ساعة/أسبوع)	محاضرة	٣				تدريب تعاوني	
	عملي	٠					
	تمرين	٠					
<b>وصف المقرر:</b>							
يتناول هذا المقرر تعريف المتدرب بصناعة السياحة والضيافة و صناعة الاغذية والمشروبات و أنواعها وأهمية كل صناعة على المستوى الإقتصادي والثقافي الإجتماعي.							
<b>الهدف العام من المقرر:</b>							
يهدف هذا المقرر إلى إكساب المتدرب المهارات الأساسية لفهم أهمية صناعة السياحة والضيافة ومعرفة طبيعة الأنواع والخدمات التي تقدمها كل صناعة.							
<b>الأهداف التفصيلية للمقرر:</b>							
١ - ان يتعرف المتدرب على صناعة السياحة خلال ٨ ساعات تدريب .							
٢ - ان يعدد المتدرب دعائم صناعة السياحة خلال ٨ ساعات تدريب .							
٣ - ان يعرف المتدرب تاريخ صناعة الفنادق خلال ٨ ساعات تدريب .							
٤ - ان يعدد المتدرب اقسام الفندق الرئيسية خلال ٨ ساعات تدريب .							
٥ - ان يتعرف المتدرب على تطور صناعة الاغذية و المشروبات خلال ٨ ساعات تدريب .							
٦ - ان يتعرف المتدرب على قطاعات صناعة الاغذية و المشروبات خلال ٨ ساعات تدريب .							

ساعات التدريب		الوحدات ( النظرية والعملية )
العملية	النظرية	
	١٦	○ مكونات صناعة السياحة
	١٦	○ مكونات صناعة الفنادق
	١٦	○ مكونات صناعة الأغذية والمشروبات
		<b>المجموع</b>
٤٨		

**إجراءات واشتراطات السلامة :**

- ١ - إتباع تعليمات سلامة القاعات التدريبية النظرية

المنهج التفصيلي (النظري والعملي)

أدوات التقييم	المحتوى	الساعات
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	مكونات صناعة السياحة: 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	١٦
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	مكونات صناعة الفنادق: 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 الفندقية الاتجاهات الحديثة في صناعة الفنادق	١٦
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	مكونات صناعة الأغذية والمشروبات: تعريف صناعة الأغذية والمشروبات تطور صناعة الأغذية والمشروبات تاريخياً أهمية صناعة الأغذية والمشروبات قطاعات صناعة الأغذية والمشروبات أنواع المطاعم المطابخ وأقسامها	١٦
	اهمية صناعة السياحة والضيافة بالمملكة العربية السعودية ٢٠١٦	مراجع الموضوع
		١ -
		٢ -

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

ساعات التدريب		الوحدات (النظرية والعملية)
العملية	النظرية	
٠	٨	○ تمهيد للتجهيزات والمعدات
٠	١٢	○ معدات المطبخ
٠	١٢	○ معدات المطعم والمقهى
٠	٣٢	<b>المجموع</b>
٣٢		

إجراءات واشتراطات السلامة :
٢ - إتباع تعليمات سلامة القاعات التدريبية النظرية

المنهج التفصيلي (النظري والعملي)

أدوات التقييم	المحتوى	الساعات
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	العوامل التي تتحكم في اختيار أنواع التجهيزات والمعدات توزيع المعدات في المطبخ والمطعم قراءات دليل استخدام المعدات	٨
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	معدات المطبخ: ١ . أجهزة ومعدات المطبخ التحضيري ٢ . أجهزة ومعدات المطبخ البارد ٣ . أجهزة ومعدات المطبخ الساخن ٤ . أجهزة ومعدات الحلويات والمخبوزات ٥ . أجهزة ومعدات تنظيف الأواني ٦ . أجهزة ومعدات المخزن الرئيسي	٦
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	أدوات وأواني المطبخ: حاويات الأغذية حافظات الأغذية سكاكين ملاعق متنوعة ملاقط صواني قوالب خبز وحلويات مصافي مقالي قدور فتاحة علب ميزان مقصات ألواح تقطيع	٦
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	معدات المطعم والمقهى: ١ . الأثاث الطاولات الكراسي مكتب استقبال بالمطعم دولاب حفظ المعدات طاولات الخدمة عربات الطهي	٦

المنهج التفصيلي (النظري والعملي)

أدوات التقييم	المحتوى	الساعات
	٢ . البياضات: مفارش الطاولة مناديل الضيوف فوط الخدمة	
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	٣ . أدوات وأواني المطعم والمقهى: الفضيات الخبز الصيني الزجاجيات صواني الخدمة أطباق تقديم الطعام أواني ومعدات البوفيه ٤ . الأجهزة: ثلاجات العرض سخانات الأغذية طاولة عرض الطعام البارد طاولة عرض الطعام الساخن ماكينات تحميص الخبز عربات الخدمة عربات العرض خلاط للعصير ماكينة قهوة إكسبريس ماكينة قهوة	٦
	Successful Restaurant Design 2015 Joseph F. Durocher	مراجع الموضوع



اسم المقرر	صحة وسلامة الأغذية					الرمز	١٠١ طاهي
متطلب سابق							
الفصل التدريبي	١	٢	٣	٤	٥		
الساعات المعتمدة		٣					
ساعات اتصال (ساعة/أسبوع)	محاضرة	٢				تدريب تعاوني	
	عملي	٢					
	تمرين	٠					
<b>وصف المقرر:</b>							
يسعى هذا المقرر إلى اكساب المتدرب المهارات اللازمة في صحة وسلامة الأغذية، من خلال التعرف على الغذاء وأهمية الصحة والسلامة الشخصية وتحديد اسباب الأمراض 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.							
<b>الهدف العام من المقرر:</b>							
يهدف هذا المقرر إلى اكساب المتدرب المهارات والمعرفة اللازمة بالسلامة والصحة الغذائية للحد من المخاطر المحيطة بالأغذية.							
<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 اللازمة 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 للأغذية 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)
العملية	النظرية	
٠	٦	٠ تمهيد إلى الغذاء
٠	١٠	٠ الصحة والسلامة الشخصية

٠	١٠	○ أسباب الأمراض الغذائية
	١٠	○ التلوث والتسمم الغذائي
	١٠	○ الطرق السليمة للتعامل مع الأغذية
	٨	○ ممارسات العمل الآمنة للحد من مخاطر الأغذية ( نظام الهاسب)
	١٠	○ تحضير الأطباق مع مراعات المتطلبات الغذائية الخاصة
٣٢	٣٢	المجموع
٣٢		

**إجراءات واشتراطات السلامة :**

١ إتباع تعليمات سلامة القاعات التدريبية النظرية

المنهج التفصيلي (النظري والعملي)

أدوات التقييم	المحتوى	الساعات
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	تمهيد إلى الغذاء: تعريف الغذاء مصادر الغذاء الأغذية الضارة بصحة الإنسان سلامة الأغذية ودورها في الصحة والتنمية	٦
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	الصحة والسلامة الشخصية: 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 أهمية ملابس الوقاية الشخصية وكيفية ارتدائها	١٠
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	أسباب الأمراض الغذائية تعريف الأمراض الغذائية عوامل فساد الأغذية مسببات الأمراض المنقولة عن طريق الأغذية تعريف التلوث الخلطي كيفية انتشار التلوث الخلطي	١٠
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	التلوث والتسمم الغذائي: تعريف التسمم الغذائي أنواع التلوث الغذائي أنواع التسمم الغذائي العوامل المؤثرة في مسببات الأمراض	١٠
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	الطرق السليمة للتعامل مع الأغذية: النقل والتخزين بالطرق الصحية التداول الصحي للمواد الغذائية عالية الخطورة إجراءات الطهي الصحي تأثير درجات الحرارة على الأغذية	١٠

المنهج التفصيلي (النظري والعملي)

أدوات التقييم	المحتوى	الساعات
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	<p>ممارسات العمل الأمانة للحد من مخاطر الأغذية: تعريف نظام الهاسب تحديد نقاط المراقبة الحرجة للأغذية تشريعات سلامة الأغذية الحديثة واجبات ومهام الأفراد داخل المؤسسة للحفاظ على سلامة الأغذية مراحل تقسيم عمليات الأغذية (من الإمداد حتى التقديم)</p>	٨
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	<p>المجموعات الرئيسية المستخدمة في العناصر الغذائية الموجودة في الطعام: الفرق بين مختلف العناصر الغذائية الموجودة في الطعام مصادر العناصر الغذائية الموجودة في الطعام المصادر الشائعة للفيتامينات والمعادن الموجودة في الطعام أهمية السوائل الموجودة في الحمية استخدام السعرات الحرارية كوحدة قياس تباين المتطلبات الغذائية لمختلف المجموعات والأفراد بما في ذلك: ١. الأطفال ٢. كبار السن ٣. ذوي الاحتياجات الطبية الخاصة ٤. أصحاب السمنة المفرطة ٥. الرياضيون أثر التغذية على الحفاظ على الصحة: الحمية المتوازنة أثر الحمية الضعيفة على نمو الفرد أثر تفاعلات الحساسية وحالات الحساسية من الطعام على الأفراد تأثير الرسائل المنشورة عبر وسائل الإعلام بشأن الصحة والحمية على سلوك المستهلك القيم الغذائية للمواد الغذائية: تحديد القيم الغذائية الموجودة على بطاقات تعريف الأغذية مصادر المعلومات المتعلقة بالقيم الغذائية للمواد الغذائية أسباب عرض المعلومات الغذائية على العب حساب القيمة الغذائية للأطباق تحقيق أقصى قدر من القيمة الغذائية أثناء التحضير والطهي:</p>	١٠

المنهج التفصيلي (النظري والعملي)			
أدوات التقييم	المحتوى	الساعات	
	أثر الحرارة على احتفاظ الطعام بالعناصر الغذائية طرق الحفاظ على محتوى الفيتامينات أثناء التحضير والطهي تكملة العناصر الغذائية وتحسينها لزيادة القيمة الغذائية للأطباق الأثر الذي قد يمثله تغيير الأطباق لمراعاة المتطلبات الغذائية الخاصة على القيمة الغذائية للأطباق		
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	مصطلحات باللغة الإنجليزية		
Food safety management		١	مراجع الموضوع

اسم المقرر		شراء وتخزين الأغذية والمشروبات					الرمز	١٤٢ طاهي
متطلب سابق								
الفصل التدريبي <td>١</td> <td>٢</td> <td>٣</td> <td>٤</td> <td>٥</td> <td></td>		١	٢	٣	٤	٥		
الساعات المعتمدة <td></td> <td>٣</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td>			٣					
ساعات اتصال (ساعة/أسبوع)	محاضرة		٢					
	عملي		٢					
	تمرين		٠					
<b>وصف المقرر:</b>								
من خلال هذا المقرر يتم التدرب 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.								
<b>الهدف العام من المقرر:</b>								
يهدف هذا المقرر إلى إكساب المتدرب المهارات والمعرفة اللازمة في عملية شراء واستلام وتخزين المواد وصرفها.								
<b>الأهداف التفصيلية للمقرر:</b>								
١ - أن يعرف المتدرب مهام قسم المشتريات خلال ٣ ساعات تريب.								
٢ - أن يحصي المتدرب احتياجات المطبخ بنفسه باستخدام 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 المختلفة بنفسه خلال ٣ ساعات تريب.								
٧ - أن يخطط المتدرب كيفية التعامل مع المخزون الراكد بنفسه وباستخدام 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 باستخدام النماذج المطلوبة خلال ٣ ساعات تريب.								
١٠ - أن يجرّد المتدرب المخازن المختلفة بنفسه باستخدام النماذج المطلوبة خلال ٣ ساعات تريب.								

ساعات التدريب		الوحدات ( النظرية والعملية )
النظرية	العملية	
١٢		○ تمهيد الشراء
	١٢	○ اجراءات الشراء
	١٢	○ طلب وشراء المواد الغذائية
	١٦	○ استلام المواد الغذائية

١٢	تخزين وصرف المواد
٦٤	المجموع

### إجراءات واشتراطات السلامة :

٢ إتباع تعليمات سلامة القاعات التدريبية النظرية

### المنهج التفصيلي (النظري والعملي)

أدوات التقييم	المحتوى	الساعات
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	تعريف الشراء وظائف وأهداف الشراء الهيكل التنظيمي لقسم المشتريات واجبات ومهام إدارة المشتريات الأقسام والوظائف المساندة في عملية الشراء، الاستلام والتخزين	١٢
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	إجراءات الشراء: تحديد الاحتياجات من المواد تحديد مواصفات المواد تسعير المواد طرق الشراء المختلفة العوامل المؤثرة على عملية الشراء العوامل المؤثرة في اختيار مصدر التوريد	١٢
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	طلب وشراء المواد: مستندات الشراء المختلفة وطرق إصدارها إجراءات طلب المواد من الأقسام مراجعة الكميات المطلوبة إصدار مستندات الشراء للموردين عقود الصيانة متابعة التوريد	١٢

المنهج التفصيلي (النظري والعملي)		
أدوات التقييم	المحتوى	الساعات
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية عروض تقديمية بحوث	استلام المواد: الصفات التي يجب توفرها في موقع الاستلام الشروط الواجب مراعاتها عند الاستلام خطوات استلام المواد دفع مستحقات الموردين	١٦
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	تخزين وصرف المواد: أنواع المخازن المختلفة طرق تخزين المواد جرد المخازن ونظم الرقابة عليها التعامل مع المخزون الراكد صرف المواد من المخازن المختلفة	١٢
الاختبارات التحريرية الاختبارات الشفهية	مصطلحات باللغة الإنجليزية	

Sensible Food Storage , Ron Brough2011	١	مراجع	
	٢ -	الموضوع	



اسم المقرر		الصحة والسلامة المهنية					الرمز	١٠٢ طاهي
متطلب سابق								
الفصل التدريبي		١	٢	٣	٤	٥		
الساعات المعتمدة			٢					
ساعات اتصال (ساعة/أسبوع)	محاضرة		٢				تدريب تعاوني	
	عملي		٠					
	تمرين		١					
وصف المقرر:								
<p>من خلال هذا المقرر يتم التدرب على المفاهيم الأساسية لمهارات النظافة الشخصية في المطابخ وأهمية السلامة المهنية للعاملين وكيفية تطبيقها، ثم التعرف على أساسيات الإسعافات الأولية والتدرب على تقديمها للمصابين والقدرة على إدارة الإسعافات الأولية بالشكل الصحيح ثم التعرف على أنواع ومسببات الحرائق والتعرف على كيفية إطفائها 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 أسس السلامة المهنية في العمل خلال ٣ ساعات تدريب.								
٥ - أن يقيم المتدرب مواقف خطر الإصابات من خلال تمثيل الأدوار 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)
العملية	النظرية	
	٦	○ النظافة الصحية في المطبخ
	٦	○ السلامة المهنية
	٦	○ الإسعافات الأولية
	٨	○ إدارة الإسعافات الأولية
	٦	○ الحرائق
	٣٢	المجموع
٣٢		

إجراءات واشتراطات السلامة :

إتباع تعليمات سلامة القاعات التدريبية النظرية

المنهج التفصيلي (النظري والعملي)

أدوات التقييم	المحتوى	السااعات
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	تنفيذ إجراءات النظافة الصحية في المطبخ: 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	٦
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	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	٦
	الإسعافات الأولية: تعريف الإسعافات الأولية تعريف المسعف حقيبة الإسعافات الأولية مبادئ ممارسة الإسعافات الأولية مبادئ وإجراءات مكافحة العدوى تقييم الموقف: تحديد الأخطار التي قد تشكل خطر الإصابة	٦

المنهج التفصيلي (النظري والعملي)		
أدوات التقييم	المحتوى	الساعات
	<p>تقليل المخاطر المباشرة على النفس وعلى صحة وسلامة المصاب</p> <p>تقييم المصاب والاستجابة له وفق إجراءات الإسعافات الأولية</p> <p>تطبيق إجراءات الإسعافات الأولية:</p> <p>توفير المعلومات بهدوء لطمأنه المصاب</p> <p>متابعة حالة المصاب</p> <p>استخدام المعدات الفعالة</p> <p>الاستجابة للمصاب مع مراعاة الاختلافات الثقافية والمشاعر</p> <p>طلب الموافقة من المصاب لتقديم الإسعافات الأولية</p> <p>الإبلاغ عن تفاصيل الحادث:</p> <p>طلب مساعدة جهات الإسعاف</p> <p>إبلاغ جهات الإسعاف بشكل دقيق عن تقييم حالة المصاب</p> <p>إعداد التقرير وتقديم الحقائق</p>	
<p>الاختبارات الشفهية</p> <p>الاختبارات التحريرية</p>	<p>إدارة الإسعافات الأولية العامة:</p> <p>إصابات البطن</p> <p>الإغماء</p> <p>النزيف</p> <p>إدارة الإسعافات الأولية الخاصة</p> <p>١ . الحروق:</p> <p>الإصابات الكهربائية</p> <p>الإصابات الحرارية</p> <p>التلوث الكيميائي</p> <p>الاحتكاك</p> <p>٢ . السكتة القلبية</p> <p>٣ . الاختناق "انسداد مجرى الهواء"</p> <p>٤ . الإصابات:</p> <p>إصابات العين</p> <p>الحرارة</p> <p>إصابات الجلد</p> <p>إصابات الوخز بالإبر</p> <p>إصابات الأنسجة الرقيقة والخلع والإلتواء</p> <p>الجفاف وضربات الشمس</p> <p>الكسور</p> <p>التسمم والمواد السامة</p>	٨

المنهج التفصيلي (النظري والعملي)		
أدوات التقييم	المحتوى	الساعات
	النوبات الصدمة	
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	الحرائق: أنواع الحرائق مكافحة الحرائق أجهزة ومعدات مكافحة الحرائق خطة إدارة الأزمات والإخلاء في حالات الطوارئ مهام و مسؤوليات فريق الدفاع الذاتي	٦
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	مصطلحات باللغة الإنجليزية	

Restaurant and Food Service Equipment, John A. Drysdale	١ -	مراجع الموضوع	
First Aid for the Usml Step 1, 2016	٢ -		

اسم المقرر	أساسيات ادارة المطاعم					الرمز	١٥١ طاهي
متطلب سابق							
الفصل التدريبي	١	٢	٣	٤	٥		
الساعات المعتمدة				٢			
ساعات اتصال ( ساعة/أسبوع )	محاضرة			٢		تدريب تعاوني	
	عملي			٠			
	تمرين			٠			
<b>وصف المقرر:</b>							
يسعى هذا المقرر الى إكساب المتدرب المهارات في إعداد المطعم، طرق الخدمة العالمية، قوائم الطعام وتقديم الطعام للضيوف على الموأئد.							
<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 - 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 )
العملية	النظرية	
٠	٦	○ تمهيد عن المطاعم
٠	٦	○ إعداد المطعم قبل وصول الضيف
٠	٦	○ طرق الخدمة وقوائم الطعام
٠	٨	○ استقبال الضيوف وتقديم الطعام على المائدة
٠	٣٢	<b>المجموع</b>
٣٢		

إجراءات واشتراطات السلامة :

إتباع تعليمات سلامة القاعات التدريبية النظرية

المنهج التفصيلي (النظري والعملي)

أدوات التقييم	المحتوى	الساعات
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	مقدمة عن المطاعم الهيكل التنظيمي لقسم الأغذية والمشروبات الهيكل التنظيمي للمطعم واجبات ومهام موظفي المطعم	٦
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	إعداد المطعم قبل وصول الضيف: تنظيف المطعم تجهيز دولاب الخدمة ترتيب أثاث المطعم تنظيف وتلميع الفضييات تنظيف وتلميع الزجاجيات والخزفيات إعداد عربات المطعم (الخدمة، العرض، الجين)	٤
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	إعداد المائدة قبل الخدمة: 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	٤
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	ترتيب المائدة: مائدة الإفطار مائدة الغداء والعشاء	٢
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	طرق الخدمة: الروسية الإنجليزية الفرنسية الخدمة المباشرة Plate serves البوفيه المفتوح خدمة الغرف Rooms Serves مراسم تقديم الطعام حسب الجنس والعمر	٤
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	قوائم الطعام: قوائم الطعام المحددة Set Menu	٤

المنهج التفصيلي (النظري والعملي)		
أدوات التقييم	المحتوى	الساعات
	قوائم الطعام حسب الطلب	
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	استقبال الضيوف وتقديم الطعام على المائدة: تحية الضيوف بلباقة وفق سجلات حجزهم تقديم الدعم المناسب لدى وصولهم تقديم قائمة الطعام محدثة ونظيفة	٢
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	الخدمة على المائدة: 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	٤
	مغادرة الضيف إعداد الفاتورة وتقديمها للضيف توديع الضيف للمطعم إعادة ترتيب المائدة بعد مغادرة الضيف	٢
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	مصطلحات باللغة الإنجليزية	

Foodservice Management, June R. Payne-Palacio	مراجع الموضوع	١ -	
---	------------------	-----	--

اسم المقرر	مراقبة الأغذية والمشروبات					الرمز	٢٥٢ طاهي
متطلب سابق	المطبخ التحضيري ١١١ طاهي						
الفصل التدريبي		١	٢	٣	٤	٥	
الساعات المعتمدة				٣			
ساعات اتصال ( ساعة/أسبوع )	محاضرة			٣			
	عملي			٠			
	تمرين			٠			
<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 اهمية 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 المحاسبية 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.							
٩ - أن يشرح المتدرب اهمية مراقبة تكاليف الاغذية والمشروبات خلال ٣ ساعات تدريب.							
١٠ - أن يعرف المتدرب الهيكل التنظيمي للإدارة المالية خلال ٣ ساعات تدريب.							

ساعات التدريب		الوحدات ( النظرية والعملية )
العملية	النظرية	
	٩	○ تمهيد مراقبة تكاليف الأغذية والمشروبات
	٩	○ خطوات عمليات الشراء
	٦	○ مراقبة التحضير
	٩	○ مراقبة التكلفة



	٩	○ تقارير الأطعمة والمشروبات
	٦	○ التحكم في حجم القطعة
	٤٨	المجموع
	٤٨	

### إجراءات واشتراطات السلامة :

إتباع تعليمات سلامة القاعات التدريبية النظرية

### المنهج التفصيلي (النظري والعملي)

أدوات التقييم	المحتوى	الساعات
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	تعريف مراقبة تكاليف الأغذية والمشروبات أهمية مراقبة تكاليف الأغذية والمشروبات أهداف مراقبة تكاليف الأغذية والمشروبات خصائص مراقبة تكاليف الأغذية والمشروبات عناصر التكاليف	٩
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	خطوات عمليات الشراء: المواصفات القياسية للمواد إجراءات التسعير إجراءات الشراء إجراءات الاستلام إجراءات التخزين	٩
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	مراقبة التحضير: الحصيلة المعيارية المقادير وطريقة الطهي المعيارية	٦
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	مراقبة التكلفة احتساب التكاليف حسب: الصنف الطبق الوجبة البوفيه	٩
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	متابعة أحجام القطع: تحديث معلومات وصفات الأغذية إحاطة الموظفين بمعايير أحجام القطع حساب أحجام القطع تجسيد أحجام قطع للمواصفات والصور الواردة في قائمة الطعام	٩

المنهج التفصيلي (النظري والعملي)		
أدوات التقييم	المحتوى	الساعات
	متابعة معايير إعداد وتقديم الأغذية	
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	تعريف التقرير أهمية التقارير تحليل التقارير واتخاذ القرارات تقارير الأغذية والمشروبات التقارير الأخرى في المؤسسة (فنادق، مطاعم، تموين)	٦
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	مصطلحات باللغة الإنجليزية	

food and beverage cost control	١ -	مراجع الموضوع	
--------------------------------	-----	------------------	--

اسم المقرر	إدارة المطبخ					الرمز	٢٠٢٣ طاهي
متطلب سابق	مدخل إلى صناعة السياحة والضيافة ١٠١ سافر						
الفصل التدريبي		١	٢	٣	٤	٥	
الساعات المعتمدة				٣			
ساعات اتصال (ساعة/أسبوع)	محاضرة			٣			تدريب تعاوني
	عملي			٠			
	تمرين			٠			
<b>وصف المقرر:</b>							
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 انتاج الاغذية وخدماتها .							
<b>الهدف العام من المقرر:</b>							
يهدف هذا المقرر إلى إكساب المتدرب اتجاهات الأغذية الحديثة وإدارة المطبخ من تنظيم وتخطيط وتحضير الأغذية للبوفيه.							
<b>الأهداف التفصيلية للمقرر:</b>							
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 انتاج الاغذية خلال ساعتين تدريب							
٤ - ان ينسق المتدرب عمليات انتاج 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 انتاج 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 انتاج الاغذية وخدماتها خلال ساعتين تدريب							
١٠ - ان يخطط المتدرب لدراسة الاتجاهات الحديثة للأغذية خلال ٤ ساعات تدريب							

ساعات التدريب		الوحدات ( النظرية والعملية )
العملية	النظرية	
	١٢	○ قيادة الأعمال في المطبخ
	١٢	○ تنظيم خدمات الطعام
	١٢	○ تخطيط و تحضير وتقديم الطعام الخاص بخدمة البوفيه

	١٢	○ دراسة الاتجاهات الحالية السائدة في إنتاج الأغذية وخدماتها
	٤٨	المجموع
	٤٨	

إجراءات واشتراطات السلامة :	
إتباع تعليمات سلامة القاعات التدريبية النظرية	

المنهج التفصيلي (النظري والعملي)		
أدوات التقييم	المحتوى	الساعات
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	قيادة الأعمال في المطبخ: تخطيط العمل للفرق والأفراد إدراك و فهم قدرات الأفراد اتساق العمل بين مختلف أفراد الفريق حدود المسؤولية داخل المؤسسة مراجعة الخطط و تقيحها بصفة منتظمة تقييم عمل الأفراد من حيث الجودة والاتساق التواصل لتحقيق الاهداف: 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	تحضير أماكن المطبخ للخدمة: 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: إدارة تدفقات العمل أثناء خدمات تقديم الطعام بشكل فعال	١٢

المنهج التفصيلي (النظري والعملي)		
أدوات التقييم	المحتوى	الساعات
	<p>المصطلحات المستخدمة لتوجيه موظفي المطبخ بشأن الأغذية التي يلزم تقديمها</p> <p>إدارة متطلبات الإنتاج القياسية</p> <p>الحفاظ على معايير التحكم في القطع و معايير التقديم</p> <p>إطلاع موظفي خدمات تقديم الطعام باستمرار على المستجدات عند تراجع توافر بنود قوائم الطعام أو استنفادها</p> <p>أهمية التوفيق بين الأغذية المستهلكة ومخزونات الأغذية المتبقية في نهاية فترة الخدمة</p>	
<p>الاختبارات الشفهية</p> <p>الاختبارات التحريرية</p>	<p>التخطيط لإقامة خدمة البوفيه:</p> <p>أنواع خدمة البوفيه المختلفة التي يمكن إعدادها</p> <p>الفعاليات التي تشكل خدمة البوفيه بالنسبة لها خيارا جذابا</p> <p>أنواع الأغذية التي يمكن توفيرها لمختلف أنواع خدمة البوفيه</p> <p>حساب تكاليف بنود خدمة البوفيه</p> <p>حساب مخزونات الأغذية المطلوبة</p> <p>الأثر الذي يمكن أن تتركه مساحات التخزين الباردة والساخنة على عمليات إنتاج خدمة البوفيه</p> <p>تحديد مساحات التخزين الباردة أو الساخنة الإضافية</p> <p>تنسيق عمليات إنتاج الاغذية لخدمة البوفيه:</p> <p>ضوابط سلامة الأغذية الضرورية لضمان سلامة العملاء</p> <p>كميات و أوقات الإنتاج وجودة الأغذية المطلوبة</p> <p>توزيع العمل بفعالية مع مراعاة ضغوط العمل</p> <p>أساليب التقديم على الأغذية المقدمة في خدمة البوفيه</p> <p>تقديم خدمة البوفيه:</p> <p>تقديم خدمة البوفيه بطريقة جذابة و فعالة</p> <p>كيفية عرض خدمات البوفيه المختلفة لسهولة وصول الضيوف</p> <p>سبب أهمية تجديد خدمة البوفيه</p> <p>متابعة درجة حرارة خدمة البوفيه</p> <p>التخلص من المواد الغذائية التي لا تحفظ عند درجة حرارة آمنة</p>	١٢
<p>الاختبارات الشفهية</p> <p>الاختبارات التحريرية</p>	<p>مصطلحات باللغة الإنجليزية</p>	
	Food safety management	- ١
	The professional Kitchen Management	- ٢

اسم المقرر	المطبخ التحضيري					الرمز	١١ طاهي
متطلب سابق							
الفصل التدريبي	١	٢	٣	٤	٥		
الساعات المعتمدة		٤					
ساعات اتصال (ساعة/أسبوع)	محاضرة	١					تدريب تعاوني
	عملي	٦					
	تمرين	١					
<b>وصف المقرر:</b>							
من خلال هذا المقرر يتم التدرب على إكساب المتدرب المهارات الأساسية للعمل في المطبخ التحضيري والتعرف على الهيكل التنظيمي للمطبخ والتدرب العملي على تحضير الخضروات والفواكه وأنواع اللحوم الحمراء والبيضاء والطرائد والأسماك وكيفية تحضيرها والتعامل معها .							
<b>الهدف العام من المقرر:</b>							
يهدف هذا المقرر إلى إكساب المتدرب مهارات تحضير الخضار والفواكه واللحوم والطرائد والأسماك حسب التقطيعات .							
<b>الأهداف التفصيلية للمقرر:</b>							
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 وتقطيعات الأسماك بنفسه خلال ٢١ ساعة تدريب.							

ساعات التدريب		الوحدات (النظرية والعملية)
العملية	النظرية	
٧	١	○ تمهيد المطبخ التحضيري
١٤	٢	○ الخضار والفواكه
٢٨	٤	○ لحوم الثدييات
٢٨	٤	○ الطيور

٧	١	○ مصادر اللحوم الأخرى
٧	١	○ الطرائد
٢١	٣	○ المأكولات البحرية
١١٢	١٦	<b>المجموع</b>
١٢٨		

### إجراءات واشتراطات السلامة :

إتباع تعليمات سلامة القاعات التدريبية النظرية

### المنهج التفصيلي (النظري والعملي)

أدوات التقييم	المحتوى	الساعات
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	الهيكل التنظيمي للمطبخ تعريف المطبخ التحضيري أقسام المطبخ التحضيري جدول وحدات قياس الأوزان والسعة للأغذية والمشروبات	١
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	الخضار والفواكه: تعريف الخضار والفواكه فوائدها أنواعها الترتيبات الأولية لتحضير الخضار والفواكه	٢
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	اللحوم: تعريف اللحوم والتغييرات التي تحدث بعد الذبح خواص اللحوم الطازجة والمبردة والمجمدة خصائص اللحوم الحمراء الترتيبات الأولية لتحضير اللحوم الاشتراطات الكيميائية والميكروبيولوجية للحوم الطازجة والمبردة	٢
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	الثدييات: ١ . الأبقار تعريف الأبقار وخواص لحومها سلالات الأبقار العربية والعالمية ٢ . الأغنام تعريف الأغنام وخواص لحومها سلالات الأغنام العربية والعالمية ٣ . الماعز	٢

المنهج التفصيلي (النظري والعملي)

أدوات التقييم	المحتوى	الساعات
	تعريف الماعز وخواص لحومها سلالات الماعز العربية والعالمية الإبل . ٤ تعريف الإبل وخواص لحومها سلالات الإبل العربية والعالمية	
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	الطيور: الترتيبات الأولية لتحضير الطيور ١ . الدجاج تعريف الدجاج وخواص لحومها سلالات الدجاج ٢ . الديك الرومي تعريف الديك الرومي وخواص لحومه سلالات الديك الرومي ٣ . البط تعريف البط وخواص لحومها ٤ . الإوز تعريف الإوز وخواص لحومها ٥ . طيور السمان: تعريف طيور السمان وخواص لحومها ٦ . الحمام تعريف الحمام وخواص لحومه	٤
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	مصادر اللحوم الأخرى: الأرانب طائر النعام	١
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	الطرائد: الثدييات الطيور	١
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	المأكولات البحرية: تعريف الأسماك تعريف الرخويات، الصدفيات والقشريات	٣
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	مصطلحات باللغة الإنجليزية	
الاختبارات الشفهية	التعرف على معدات وتجهيزات قسم المطبخ التحضيري	٧



المنهج التفصيلي (النظري والعملي)

أدوات التقييم	المحتوى	الساعات
الاختبارات التحريرية الأداء العملي	تحديد موقع القسم في المطبخ	
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية الأداء العملي	مهارات إعداد الخضار والفواكه: ١ . طرق غسل وتطهير الخضار والفواكه ٢ . إعداد الخضار والفواكه حسب القوائم والأطباق	١٤
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية الأداء العملي	مهارات قسم المجزرة لحوم الثدييات: إعداد اللحوم بجميع أنواعها	٢٨
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية الأداء العملي	مهارات قسم المجزرة: الطيور إعداد الدجاج والطيور	٢٨
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية الأداء العملي	مهارات قسم المجزرة: اللحوم الأخرى ١ . إعداد النعام ٢ . إعداد الأرانب المستأنسة	٧
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية الأداء العملي	مهارات قسم المجزرة والطرائد: ١ . إعداد الثدييات ٢ . إعداد الطيور	٧
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية الأداء العملي	مهارات قسم المسمكة: المأكولات البحرية ١ . إعداد الأسماك والرخويات ٢ . إعداد الصدفيات والقشريات	٢١

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	المطبخ التحضيري ١١١ طاهي						
الفصل التدريبي		١	٢	٣	٤	٥	
الساعات المعتمدة				٣			
ساعات اتصال (ساعة/أسبوع)	محاضرة			١			تدريب تعاوني
	عملي			٤			
	تمرين			١			
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 يعدد 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 يعدد المتدرب السلطات العربية و العالمية بنفسه و باستخدام الوصفات خلال ٣٠ ساعة تدريب .							
٨ - ان يعدد المتدرب انواع السندويشات الباردة خلال ٤ ساعات تدريب							
٩ - ان يعدد المتدرب السندويشات الباردة بنفسه وباستخدام الوصفات خلال ١٦ ساعة تدريب							

ساعات التدريب		الوحدات (النظرية والعملية)
العملية	النظرية	
٥	١	تمهيد المطبخ البارد
١٠	٢	الصلصات
٣٥	٧	السلطات العربية والعالمية
٣٠	٦	السندويشات الباردة
٨٠	١٦	المجموع
٩٦		

إجراءات واشتراطات السلامة :

إتباع تعليمات سلامة القاعات التدريبية النظرية

المنهج التفصيلي (النظري والعملي)

أدوات التقييم	المحتوى	الساعات
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	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	١
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	الصلصات الباردة: 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	٢
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	السلطات العالمية والعربية: غير مركبة مركبة مطبوخة غير مطبوخة	٧
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	السندويشات الباردة: خبز التوست خبز التورتيللا خبز التشاباتا	٦
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية الأداء العملي	الصلصات الباردة: ١ . صلصة المايونيز ٢ . صلصة الكوكتيل ٣ . صلصة الثاوزند آيلند ٤ . صلصة التارتار ٥ . صلصة السيزر ٦ . صلصة الليمون	٨

المنهج التفصيلي (النظري والعملي)		
أدوات التقييم	المحتوى	الساعات
	<ul style="list-style-type: none"> <li>٧ . صلصة الخل</li> <li>٨ . الصلصة الإيطالية</li> <li>٩ . صلصة البسملك</li> <li>١٠ . صلصة الثوم</li> <li>١١ . صلصة الرانش</li> <li>١٢ . صلصة الطحينة</li> </ul>	
<p>الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية الأداء العملي</p>	<p>السلطات العربية:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>١ . مُركبة غير مطبوخة: سلطة الفتوش سلطة التبولة سلطة الخضار العربية سلطة الطماطم بالطحينة سلطة الخيار باللبن سلطة الطماطم الحارة (الدُقْس)</li> <li>٢ . مُركبة مطبوخة: سلطة البطاطا بالبقدونس سلطة الباذنجان المقلي</li> </ul>	٨
<p>الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية الأداء العملي</p>	<p>السلطات العالمية:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>١ . غير مركبة: سلطة الخس سلطة الطماطم سلطة الشمندر</li> <li>٢ . مُركبة غير مطبوخة: السلطة اليونانية سلطة القيصر سلطة الجرجير السلطة الإيطالية سلطة الكولسلو سلطة اللحوم المدخنة سلطة الخضار المشكلة</li> <li>٣ . مُركبة مطبوخة: السلطة الروسية</li> </ul>	٤٠

المنهج التفصيلي (النظري والعملي)		
أدوات التقييم	المحتوى	الساعات
	السلطة الألمانية سلطة نيسواز سلطة والدروف	
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية الأداء العملي	السندويشات الباردة: خبز التوست مع الدجاج والديك الرومي والبيض خبز التوست مع السلمون بالجبن الكريمة خبز التورتيللا بالدجاج المشوي مع الجبن والطماطم خبز التشاباتا بالتونة والمايونيز خبز التشاباتا مع الديك الرومي المدخن وجبن التشيدر خبز التشاباتا مع الخضار المشوية خبز البر مع الحلوم المشوي والطماطم	١٦
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	مصطلحات باللغة الإنجليزية	

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 البارد مقبلات					الرمز	٢١٣ طاهي
متطلب سابق	المطبخ التحضيري ١١١ طاهي						
الفصل التدريبي		١	٢	٣	٤	٥	
الساعات المعتمدة				٣			
ساعات اتصال (ساعة/أسبوع)	محاضرة			١			
	عملي			٤			
	تمرين			١			
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 )
العملية	النظرية	
٤٠	٨	○ المقبلات الساخنة و الباردة
٤٠	٨	○ المواد الغذائية التي تؤكل باليد
٨٠	١٦	المجموع
٩٦		

إجراءات واشتراطات السلامة :
إتباع تعليمات سلامة القاعات التدريبية النظرية

المنهج التفصيلي (النظري والعملي)		
أدوات التقييم	المحتوى	الساغات
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	المقبلات: الساخنة الباردة	٨
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	المواد الغذائية التي تؤكل باليد: الباردة الساخنة	٨
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية الأداء العملي	المقبلات الساخنة: كبدة الدجاج مع دبس الرمان طماطم مطبوخة بالثوم أجنحة الدجاج بالثوم والليمون البطاطس الحارة بالكزبرة فاصوليا خضراء بالثوم والزيت المقبلات الباردة: الحمص بالطحينة متبل الباذنجان بالطحينة متبل البطاطس بالطحينة بابا غنوج لبنة بالجوز ورق العنب كشكة بالبرغل	٤٠
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية الأداء العملي	المواد الغذائية التي تؤكل باليد: ١ . الساخنة: أصابع جبنة الموزريلا المقلية قطع صدر الدجاج بالبقسماط أصابع السمك ٢ . الباردة: كنابيه موسى التونا كنابيه الدجاج بالمايونيز كنابيه الديك الرومي مع اللبنة فطيرة جبنة الفيتا والنعناع	٤٠

المنهج التفصيلي (النظري والعملي)

أدوات التقييم	المحتوى	الساعات
	فطيرة لبننة بالأعشاب والزيتون	
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	مصطلحات باللغة الإنجليزية	

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	المطبخ التحضيري ١١١ طاهي						
الفصل التدريبي	١	٢	٣	٤	٥		
الساعات المعتمدة			٣				
ساعات اتصال (ساعة/أسبوع)	محاضرة		١			تدريب تعاوني	
	عملي		٤				
	تمرين		١				
<b>وصف المقرر:</b>							
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 اطباق الاحشاء المختلفة.							
<b>الهدف العام من المقرر:</b>							
يهدف هذا المقرر إلى إكساب المتدرب المهارات للعمل بالمطبخ الساخن.							
<b>الأهداف التفصيلية للمقرر:</b>							
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)
العملية	النظرية	
٥	١	○ تمهيد المطبخ الساخن
٥	١	○ مبادئ طرق الطهي المتعددة
١٠	٢	○ المرق والصلصات والشوربات
١٥	٣	○ الدواجن ولحوم الصيد البسيطة
١٥	٣	○ اللحوم الحمراء البسيطة
١٥	٣	○ المأكولات البحرية البسيطة
٥	١	○ الخضروات البسيطة
٥	١	○ النشويات البسيطة
٥	١	○ الأحشاء البسيطة
٨٠	١٦	المجموع
٩٦		

إجراءات واشتراطات السلامة :

إتباع تعليمات سلامة القاعات التدريبية النظرية

المنهج التفصيلي (النظري والعملي)		
أدوات التقييم	المحتوى	الساعات
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	تعريف قسم المطبخ الساخن الهيكل التنظيمي للمطبخ الساخن واجبات ومهام موظفي قسم الساخن الترتيبات الأولية	٥
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	طرق الطهي المتعددة: الرطب الجاف الجاف باستخدام الدهون	٥
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	المرق و الصلصات والشوربات: ١ . المرق المكونات الأنواع المكثفات ٢ . الصلصات الرئيسية الفرعية ٣ . الشوربات الصافية الكثيفة العالية	١٠
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	الدواجن ولحوم الصيد: أنواع من الأطباق البسيطة	١٥
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	للحوم الحمراء: أنواع من الأطباق البسيطة	١٥

المنهج التفصيلي (النظري والعملي)

أدوات التقييم	المحتوى	الساعات
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	المأكولات البحرية: أنواع من الأطباق البسيطة	١٥
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	الخضروات: الدرنية الورقية الجدور الشمرية الفطرية	٥
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	النشويات البسيطة: ١ . المعكرونة المكونات الأنواع: ١ . سباجيتي ٢ . بنة ٣ . فتوشيني ٤ . لازانيا ٢ . الارز: أرز حبة طويلة أرز حبة متوسطة أرز حبة صغيرة	٥
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	الأحشاء: أحشاء الدجاج أحشاء الغنم أحشاء العجل	٥
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية الأداء العملي	طرق الطهي المتعددة: ١ . الرطب: السلق Boiling الطهي بالبخار Steaming الطهي البطيء على نار هادئة Simmering	٥

المنهج التفصيلي (النظري والعملي)		
أدوات التقييم	المحتوى	الساعات
	<p>Poaching السلق السريع ٢ . الجاف:</p> <p>Roasting التحمير Baking الخبيز</p> <p>Broiling الشوي بواسطة مصدر حراري علوي Grilling الشوي بواسطة مصدر حراري سفلي ٣ . الجاف باستخدام مادة دهنية:</p> <p>Sauté القلي السريع مع التحريك المتواصل Panfry القلي مع كمية قليلة من الدهون Deep fry القلي العميق</p>	
<p>الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية الأداء العملي</p>	<p>المرق و الصلصات والشوربات: مكونات المرق: العظام اللحم الباقية العطرية الخضار العطرية أنواع المرق مرق اللحم مرق الدجاج مرق السمك مرق الخضار مرق بني مرق ابيض المكثفات النشا الدقيق / الرو الصلصات الرئيسية: الصوص الأبيض الصوص الأحمر الصوص البني الصلصات الفرعية: صوص الكريمة صوص الطماطم</p>	٥

المنهج التفصيلي (النظري والعملي)		
أدوات التقييم	المحتوى	الساعات
	صوص الفطر الشوربات الصافية: شورية الخضار الصافية شورية الكونسوميه الشوربات الكثيفة: شورية الفطر بالكريما شورية العدس الشوربات العالمية: شورية البصل الفرنسية شورية المينستروني الإيطالية	
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية الأداء العملي	أطباق الدواجن والصيد البسيطة: شريحة صدر الدجاج المشوي مع البطاطا المهروسة والخضار السوتيه طائر السممان المحمر مع البطاطا المقلية مقلوبة الدجاج	١٥
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية الأداء العملي	أطباق اللحوم الحمراء 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 بيف ستير فراي ( على الطريقة الصينية)	١٥
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية الأداء العملي	اطباق المأكولات البحرية البسيطة: فيلية السمك المقلي مع البطاطا المقلية الجمبري المشوي مع ارز وصوص الزعفران سمك الهامور الكبير المشوي محشي بخلطة الاعشاب والثوم	١٥
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية الأداء العملي	الخضار المسلوقة: جزر مسلوقة بطاطا مسلوقة كوسا مسلوقة الخضار المطهوه بالبخار: فاصوليا بالبخار	٥

المنهج التفصيلي (النظري والعملي)			
أدوات التقييم	المحتوى	الساعات	
	ذرة بالبخار سبانخ		
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية الأداء العملي	النشويات المعكرونة: سباجيتي بولونيز فتوشيني الفريدو بنة ارابياتا لازانيا بولونيز	٥	
	الأحشاء: كبدة الدجاج بالطريقة الفرنسية طلحالات محشية	٥	
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	مصطلحات باللغة الإنجليزية		
	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 المتقدم					الرمز	٢١٥ طاهي
متطلب سابق	المطبخ البارد سلطات ٢١٢ طاهي						
الفصل التدريبي	١	٢	٣	٤	٥		
الساعات المعتمدة				٣			
ساعات اتصال (ساعة/أسبوع)	محااضرة			١		تدريب تعاوني	
	عملي			٤			
	تمرين			١			
<b>وصف المقرر:</b>							
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 اطباق الاحشاء المختلفة.							
<b>الهدف العام من المقرر:</b>							
يهدف هذا المقرر إلى إكساب المتدرب المهارات للعمل بالمطبخ الساخن.							
<b>الأهداف التفصيلية للمقرر:</b>							
١ - ان يعد المتدرب أطباق الدواجن ولحوم الصيد المعقدة بنفسه و باستخدام الوصفات خلال ١٠ ساعة تدريب .							
٢ - ان يعدد 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 يعدد المتدرب أنواع النشويات المختلفة خلال ساعتين تدريب .							
٧ - ان يعد المتدرب أطباق النشويات المعقدة المختلفة بنفسه وباستخدام الوصفات خلال ٥ ساعات تدريب .							
٨ - ان يعدد 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)
العملية	النظرية	
٢٠	٤	○ الدواجن ولحوم الصيد المعقدة
٢٠	٤	○ اللحوم الحمراء المعقدة
٢٠	٤	○ المأكولات البحرية المعقدة
١٠	٢	○ الخضروات المعقدة



٥	١	○ النشويات المعقدة
٥	١	○ الأحشاء المعقدة
٨٠	١٦	المجموع
٩٦		

إجراءات واشتراطات السلامة :

إتباع تعليمات سلامة القاعات التدريبية النظرية

المنهج التفصيلي (النظري والعملي)

أدوات التقييم	المحتوى	الساعات
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	الدواجن ولحوم الصيد : أنواع من الأطباق المعقدة	٢٠
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	للحوم الحمراء : أنواع من الأطباق المعقدة	٢٠
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	المأكولات البحرية : أنواع من الأطباق المعقدة	٢٠
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	الخضروات المعقدة: الدرنية الورقية الجدور الشمرية الفطرية	١٠
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	النشويات المعقدة: ٣ . الارز: أرز حبة طويلة أرز حبة متوسطة أرز حبة صغيرة	٥

المنهج التفصيلي (النظري والعملي)		
أدوات التقييم	المحتوى	الساعات
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	الأحشاء: أحشاء الدجاج أحشاء الغنم أحشاء العجل	٥
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية الأداء العملي	أطباق الدواجن المعقدة: اسكالوب الدجاج والبطاطا المحمرة لفائف صدر الدجاج المحشوة بالخضار واللحم المدخن وصوص السورييم دجاج بارميجانا مع المعكرونة بصلصة الطماطم	١٥
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية الأداء العملي	أطباق اللحوم الحمراء المعقدة: 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)	١٥
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية الأداء العملي	اطباق المأكولات البحرية المعقدة: سمك السلمون بالبهارات الخشنة والسبانخ أرز بالسمك والجمبري (صيادية) سمك مخبوز مع طماطم كرزية والشمر	١٥
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية الأداء العملي	خضار مشوية: طماطم مشوية بطاطا مشوية فلفل رومي مشوي خضار مخبوزة: بطاطا مخبوزة فطر جراتان	٥
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية الأداء العملي	النشويات أرز حبة طويلة: الأرز العربي الأرز البخاري أرز حبة صغيرة:	٥

المنهج التفصيلي (النظري والعملي)		
أدوات التقييم	المحتوى	الساعات
	أرز بالحمص	
	الأحشاء: ذيل العجل	٥
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	مصطلحات باللغة الإنجليزية	

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	الحلويات					الرمز	٢٢٢ طاهي
متطلب سابق	المطبخ التحضيري ١١١ طاهي						
الفصل التدريبي	١	٢	٣	٤	٥		
الساعات المعتمدة							
ساعات اتصال (ساعة/أسبوع)	محااضرة					تدريب تعاوني	٦
	عملي						٢
	تمرين						٨
							٠
<b>وصف المقرر:</b>							
من خلال هذا المقرر يتم التدرب على إكساب المتدرب المهارات في إعداد الحلويات الشرقية والغربية والتدرب على طرق تزيينها وتقديمها والتعرف على طرق تخزينها.							
<b>الهدف العام من المقرر:</b>							
يهدف هذا المقرر إلى إكساب المتدرب مهارات إنتاج الحلويات والمخبوزات الشرقية والغربية.							
<b>الأهداف التفصيلية للمقرر:</b>							
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 )
العملية	النظرية	
٥	١	○ تمهيد قسم الحلويات والمخبوزات
٥	١	○ اعداد عجائن الحلويات
٥	١	○ الكريمات والصلصات
٣٠	٦	○ الحلويات الشرقية

٣٥	٧	○ الحلويات الغربية
٨٠	١٦	المجموع
٩٦		

### إجراءات واشتراطات السلامة :

إتباع تعليمات سلامة القاعات التدريبية النظرية

### المنهج التفصيلي (النظري والعملي)

أدوات التقييم	المحتوى	الساعات
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	<p>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: 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: الرطوبة، الإضاءة، التعبئة، درجة الحرارة، استخدام الحاويات والتهوية طرق تزين وتقديم الحلويات والعجائن: نقل الخبز والحلويات إلى أطباق التقديم المطلوبة</p>	٢

المنهج التفصيلي (النظري والعملي)

أدوات التقييم	المحتوى	الساعات
	تحديد وإجراء فحوصات الجودة المطلوبة المواد المستخدمة في التزيين مؤشرات الجودة وكيفية الحفاظ عليها: 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	إعداد عجائن الحلويات	٤
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	الكريمات والصلصات	٢
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	الحلويات الشرقية والأطباق الموسمية:	٨
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	الحلويات الغربية والكعكات والأطباق الموسمية:	٨
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	تمهيد قسم الحلويات	٨
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية الأداء العملي	إعداد العجائن: عجينة التارت عجينة السابليه عجينة الباف عجينة الشو والإكلير عجينة الكريب والبان كيك والوفل الميرانج	١٦
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية الأداء العملي	الكريمات والصلصات: كريمة الزبدة كريمة الباتسير كريمة الشانتي كريمة الإنجليزية	٨

المنهج التفصيلي (النظري والعملي)

أدوات التقييم	المحتوى	الساعات
	<p>كريمة اللوز غناش الشكولاتة صلصة الشكولاتة صلصة الفراولة صلصة الكراميل صلصة الفانيلا هريس الفواكه الطبقات اللأمعة</p>	
<p>الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية الأداء العملي</p>	<p>إعداد الحلويات الشرقية: أم علي البسبوسة عيش السرايا قطايف الكنافة معمول بالتمر بقلاوة عوامة بلح الشام</p>	٣٠
<p>الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية الأداء العملي</p>	<p>إعداد الحلويات الغربية والكيك والأطباق الموسية: الكب كيك مفن شكولاتة موس فراولة موس تيراميسو كريم بروليه كريب سوزيت الكيكات الأساسية الكيك الإسفنجي بيتي فور باناكوتا تشيز كيك شكولاتة فوندو كيك الغابة السوداء</p>	٣٥

المنهج التفصيلي (النظري والعملي)		
أدوات التقييم	المحتوى	الساعات
	كيك الأعراس	
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	مصطلحات باللغة الإنجليزية	

	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	المطبخ التحضيري ١١١ طاهي						
الفصل التدريبي	١	٢	٣	٤	٥		
الساعات المعتمدة				٣			
ساعات اتصال (ساعة/أسبوع)	محاضرة			١		تدريب تعاوني	
	عملي			٤			
	تمرين			٠			
<b>وصف المقرر:</b>							
من خلال هذا المقرر يتم التدريب على إكساب المتدرب المهارات في إعداد الحلويات الشرقية والغربية والمخبوزات والعجائن البسيطة والمعقدة والتدريب على إعداد الكرييمات والصلصات ثم التدريب على طرق تزيينها وتقديمها والتعرف على طرق تخزينها.							
<b>الهدف العام من المقرر:</b>							
يهدف هذا المقرر إلى إكساب المتدرب مهارات إنتاج الحلويات والمخبوزات الشرقية والغربية.							
<b>الأهداف التفصيلية للمقرر:</b>							
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)
العملية	النظرية	
٤	١	○ الهيكل التنظيمي
٤	١	○ الأدوات والمعدات
٤	١	○ المواد الخام المستخدمة في المخبوزات
٤	١	○ الخمائر
٤	١	○ أشهر المخبوزات العالمية
١٦	٤	○ المخبوزات العربية
٢٠	٥	○ المخبوزات الغربية
٨	٢	○ الفطائر والبيتزا

٦٤	١٦	المجموع
٨٠		

### إجراءات واشتراطات السلامة :

إتباع تعليمات سلامة القاعات التدريبية النظرية

### المنهج التفصيلي (النظري والعملي)

أدوات التقييم	المحتوى	الساعات
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	الهيكل التنظيمي	٥
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	الأدوات والمعدات	٥
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	المواد الخام المستخدمة في المخبوزات	٥
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	الخمائر	١
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	أشهر المخبوزات العالمية	١
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	المخبوزات العربية	٤
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	المخبوزات الغربية	٥
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	الفتائر والبيتزا	٢
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية الأداء العملي	إعداد المخبوزات العربية: الخبز العربي (اللبناني) الخبز الصامولي خبز الكماج خبز الشراك خبز التور خبز البر الفتوت الشريك حمص المديني الشريك المديني الشابورة	١٦

المنهج التفصيلي (النظري والعملي)

أدوات التقييم	المحتوى	الساعات
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية الأداء العملي	إعداد المخبوزات الغربية: خبز الباغيت بريوش خبز البرغر خبز التشيباتا خبز الفوكاشيا خبز البول خبز التوست كروسان	٢٠
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية الأداء العملي	الفتائر البيتزا	٨
الاختبارات الشفهية الاختبارات التحريرية	مصطلحات باللغة الإنجليزية	

la cuisine de reference	- ٧	مراجع الموضوع	
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 edition	- ١١		
Anahid's Gourmet Cookbook	- ١٢		



### 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 خسروات	١	
٦ .	قطاعة خضار	١	
٧ .	أحواض لغسل المواد الغذائية	٤	
٨ .	نشافة للخسروات	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	طاولت 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	طاولت وأرفف ستانلس ستيل	٩ .
	٤	أحواض غسيل	١٠ .

معمل مطبخ الحلويات والمخبوزات			
العمر الافتراضي	الكمية	اسم الصنف	م
	١	طاولت رخام مبردة	١ .
	١	مطحنة	٢ .
	١	موقد ذات ٦ عيون	٣ .
	١	مقلاة عميق (٢ عيون)	٤ .

٥ .	خلاط صغير كهرباء	١
٦ .	خلاط كبير كهرباء	١
٧ .	عجانة خبز	١
٨ .	فراة عجين	١
٩ .	خمارة عجين	١
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 .	مكينة 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 ستانلس متعدد الأحجام	٦٠
١٨	كفوف فرن	٤
١٩	شبكة 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	كونتينرات 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



٢٤	٣٥	علب بلاستيكية للزيت
١٢	٣٦	صينية شوي
٢٤	٣٧	معالق طعام صغيرة وكبيرة
٤	٣٨	حملات سكر ودقيق متوسطة الحجم
٢	٣٩	ميزان الكتروني دقيق / جرام
٥	٤٠	فراشي دهن سيليكون
٦	٤١	مبرشة يدوية
٢٠	٤٢	مشاحيف مشكل
٦٠	٤٣	قوالب ومقاطع تيفال مشكل (للتارت)
٣	٤٤	شوبك مرق عجين بلاستيك
٤	٤٥	عجل تقطيع
٢	٤٦	مقص عجل / لخبز التشاباتا
٥٠	٤٧	أطباق تقديم متنوعة
١	٤٨	نافورة شكولاتة حجم كبير
١٠٠	٤٩	كاسات سكب
٢٠	٥٠	أباريق عيار مختلفة الأحجام
١	٥١	محضرة طعام
٣٠	٥٢	بولات ستانلس أحجام متعدد
٧٥	٥٣	لوح تقطيع خمس ألوان
٢	٥٤	منشار يدوي للحوم الحمراء
٨	٥٥	ساطور
١٠	٥٦	مستحد (مسن)
٢	٥٧	مطرقة
٢	٥٨	مقص للدجاج
٢	٥٩	مقص للسماك
٤	٦٠	سكين لإزالة حراشف السمك
٤٠	٦١	حافظات طعام حجم كبير
٤٠	٦٢	حافظات طعام حجم متوسط

٤٠	حافظات طعام حجم صغير	٦٣
٦٠	صينية سفندش لحفظ الأكل متعدد الأحجام	٦٤
١٥	مقياس حرارة ليزر	٦٥
٨	صفاية باستا حجم متوسط وكبير	٦٦
٢١	سباتول مطاط	٦٧
٥	سباتول ستانلس	٦٨
١٠	قدر صغير	٦٩
١٠	قدر وسط	٧٠
١٠	قدر كبير	٧١
١٦	قدر شوي عميق	٧٢
١٢	مقلاة قلي بسيط	٧٣
٣	قدر طهي بالبخار	٧٤
٣٦	أوعية حفظ بهارات ستانليس	٧٥
٣	قدر طهي صيني	٧٦
٦	قدر كاسرولة	٧٧
١٦	مقلاة تحمير فولاذ	٧٨
١٦	ملاعق تحمير	٧٩
٦	ملاعق مخرمة (كفكير)	٨٠
١٦	ملعقة (مشحاف)	٨١
٨	ملعقة (سباغيتي)	٨٢
٦	شوكة تحمير	٨٣
٦	ملعقة سلكية (للقلي العميق)	٨٤
١٦	ملعقة كبيرة	٨٥
١٦	فرشاة طعام (سلكون)	٨٦
٤	قطاعة بيتزا	٨٧
٦	قشارة حمضيات	٨٨
٦	حفارة خضروات	٨٩
١٠	حفارة بطيخ و بطاطا على شكل كرات	٩٠

١٢	سكين تقشير	٩١
١٢	سكين تقطيع	٩٢
٨	سكين خبز	٩٣
١٦	سكين طاهي	٩٤
٤	سكين صيني	٩٥
٤	سكين ياباني	٩٦
١٦	سكين كبير ٣٠ سم	٩٧
١٦	سكين متوسط ٢٠ سم	٩٨
١٦	سكين صغير ١٠ سم	٩٩
٨	سكين سحب لحوم حمراء	١٠٠
٨	سكين سحب فيليه سمك	١٠١
٢٠	قشارة البطاطس	١٠٢
١٠	سكين منشار	١٠٣
١٠	سكين منشار خبز	١٠٤
٤	سكين ديكور	١٠٥
٢	سكين ديكور ليمون	١٠٦
١٦	حاويات فضلات بدواسة	١٠٧
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

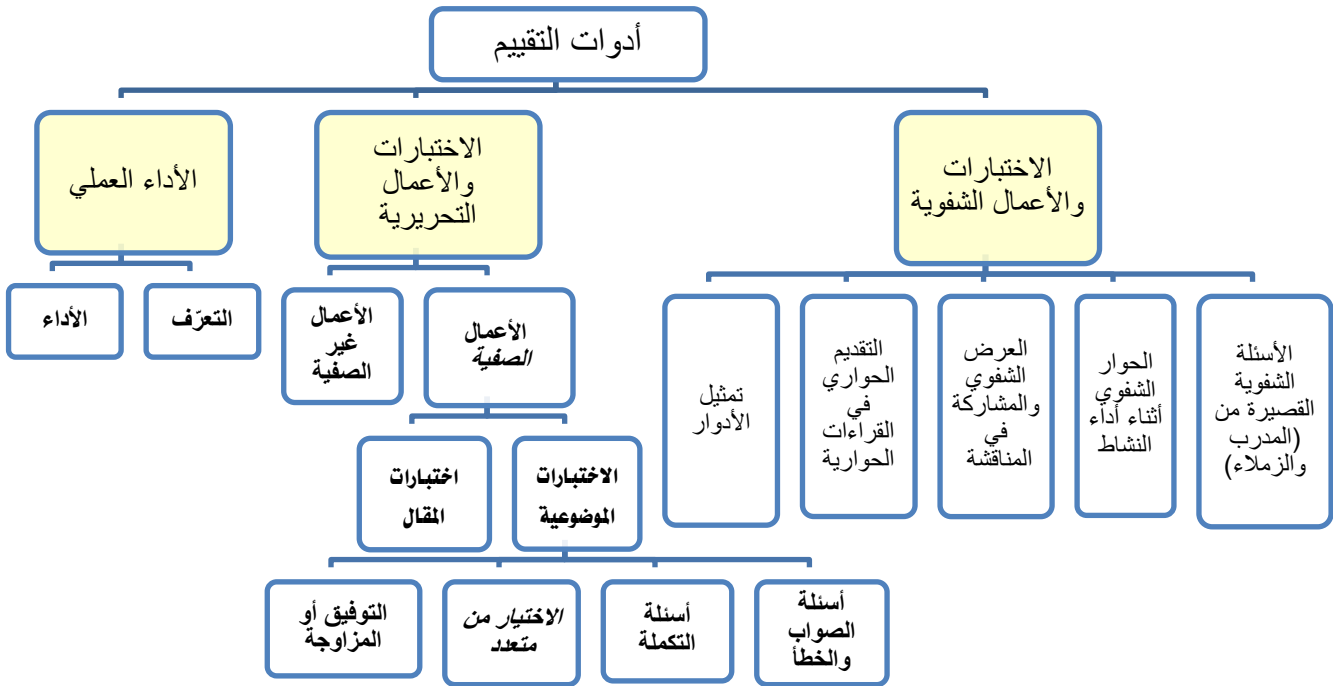
## ملحق عن أدوات التقييم

### 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 والتغيرات 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 بـ **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 ويجهزها 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 جزئياً 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 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 إحداهما عادة ما يكون على اليمين ويسمى المقدمات والثاني على اليسار ويسمى الاستجابات ويطلب من المتدرب اختيار المناسب من العمودين المتوازيين، 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 المقيم إشارة أو نسبة معينة أمام كل خطوة أو جزء تشير إلى مقدار إتقان المتدرب في الأداء والزمن الذي استغرقه في التنفيذ.

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 edition	- 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	