

5. الخطة الدراسية

(عدد ساعات التخصص 73 ساعة معتمدة)

الفصل الاول				الفصل الثاني			
اسم المساق	م	ن	ع	اسم المساق	م	ن	ع
اللغة الانجليزية	3	3	0	مهارات الاتصال والتواصل	2	2	0
المهارات الرقمية	3	1	4	المخبوزات والحلويات	3	0	6
مقدمة في فنون الطهي	2	2	0	انتاج اللحوم، الدواجن، المأكولات البحرية	3	0	6
إدارة المطبخ	2	0	4	اساسيات التغذية	3	3	0
اساسيات الطهي	3	0	6	اللغة العبرية في المطبخ	2	2	0
صحة وسلامة الغذاء	2	2	0	حفظ وتخزين الاغذية	2	1	2
انتاج الحساء، الخضراوات، النشويات	3	0	6	إدارة المطاعم والضيافة	3	2	2
نشاط رياضي	1	0	2	ريادة الاعمال 1	1	0	3
المجموع	19	8	20	المجموع	19	10	19
الفصل الثالث				الفصل الرابع			
اسم المساق	م	ن	ع	اسم المساق	م	ن	ع
اللغة العربية	3	3	0	فن التقديم وتزيين الاطباق	2	1	2
ريادة الاعمال 2	2	1	3	إدارة التكلفة والتسعير	2	2	0
المطبخ البارد	2	1	2	دراسات في الفكر العربي والاسلامي	3	3	0
المطبخ الساخن	2	1	2	هندسة وتصميم قوائم الطعام والشراب	2	2	0
التدريب الميداني	3	انجاز 32 س.م		مواضيع خاصة	3	2	2
اللغة الإنجليزية في الفنادق والمطاعم	2	2	0	مشروع التخرج	2	انجاز 58 س.م	
التخطيط للوجبات	2	1	2	المطبخ الغربي والعالمي	3	0	6
إدارة الأغذية والمشروبات	2	2	0	المجموع	17	10	10
المجموع	18	10	13				

6. وصف المساقات :

المهارات الرقمية:

يهدف هذا المساق إلى التعرف على مكونات الحاسوب ووحداته المختلفة وتطور الحاسوب وتصنيفاته، وأجيال الحاسوب، وتصنيف أنظمة العد ووحدة الذاكرة، ووحدة الحساب والمنطق، ووحدة الإدخال والإخراج ونظام التشغيل، وأساسيات البرمجة.

يتم تعريف الطلاب بأساسيات التعامل مع الحاسوب، التعرف على أجزاء الحاسوب المادية مثل Hard Disk Motherboard، وغيرها من المكونات البرمجية، العمل على نظام MS-Dos والتعرف على أهم الأوامر به وأوامر الملفات والمجلدات، العمل على نظام التشغيل ويندوز Windows والتحكم بالملفات والمجلدات، والتعامل مع برامج Office، والتعرف على الانترنت وخدمة البريد الإلكتروني.

دراسات في الفكر العربي الإسلامي:

تهدف هذه المادة إلى إلمام الطالب بتصور إجمالي للفكر العربي الإسلامي، والتعرف على أسسه ومقاصده، وأن يتعمق عنده الإيمان بالإسلام عقيدة وشريعة ونظام حياة. وأن يلم الطالب بالأنظمة الإسلامية في جوانبها التطبيقية، وأن يتعرف على أهم عناصر التراث الإسلامي العلمية والعمرانية.

اللغة الانجليزية :

يهدف إلى تطوير المهارات الأساسية الأربعة لدى الطالب وهي: الكتابة والقراءة والاستيعاب واللفظ الصحيح والمحادثة وكذلك تطوير قواعد اللغة الأساسية والتي تشمل الأفعال، والكلام المباشر وحروف الجر والجملة الشرطية، كما يهدف إلى إمداد الطالب بالكلمات والمصطلحات الانجليزية التي تتعلق بحياة الطالب اليومية والعملية وكتابة التقارير الفنية باللغة الانجليزية.

اللغة العربية:

يهدف هذا المساق إلى تعريف الطالب باللغة العربية حيث هي نظام يتألف من مستويات مترابطة متكاملة وان يصبح قادرا على توظيفها في تطبيق المهارات اللغوية والصرفية والنحوية والقافية وفقا للنصوص النظرية والشعرية المتوفرة وان يطبق قواعد الكتابة والترقيم بشكل صائب ويفرق بين دراسة السيرة والفن القصصي وقضايا الشعر والمشكلات المعاصرة التي تواجه العربية والارتقاء بمستواها وتطويرها.

نشاط رياضي:

يتناول هذا المساق دراسة مفهوم التربية الرياضية وأهدافها وعلاقتها بالتربية العامة، وتعريف لأهم المهارات والمبادئ الأساسية لبعض الألعاب الجماعية والفردية مع قوانين هذه الألعاب، وإجراء مباريات ونشاطات داخلية وخارجية والتدريب على تحكيم المباريات والنشاطات والتعرف على بعض إصابات الملاعب التي تصيب اللاعب داخل وخارج الملعب. ومعرفة أسبابها وأعراضها وطرق إسعافها، ويتناول هذا المساق أيضا بعض مسابقات ألعاب القوى وكيفية تنظيم بعض طرق الدورات الرياضية.

ريادة الأعمال

يهدف الى تطوير المهارات الريادية والى تهيئة الشباب على المستوى العلمي ليس فقط ليتمكنوا من انشاء مشاريعهم الخاصة في المستقبل بل كذلك ليعملوا بشكل منتج في مؤسسات صغيرة ومتوسطة الحجم. وبذلك يكون هدف البرنامج الإجمالي على المستوى الأوسع هو المساهمة في استحداث ثقافة مؤسساتية في فلسطين. كما يهدف إلى توعية الطلاب بشأن مؤسسات الأعمال والعمل للحساب الخاص وتوفير المعرفة والتمرس في الصفات المطلوبة والتحديات التي قد تتم مواجهتها لدى إنشاء مؤسسة ناجحة وتشغيلها وبنوع خاص المؤسسات الصغيرة وتطوير المهارات والميزات الريادية لدى الشباب والشباب واعاداهم للعمل بشكل منتج سواء في المؤسسات الصغيرة والمتوسطة الحجم أو في الوظيفة.

مهارات الاتصال والتواصل

يتناول هذا المساق العديد من الموضوعات ذات العلاقة بتنمية المهارات الشخصية للطلاب في الاتصال الفعال لفهم الآخرين والتأثير فيهم , وتعزيز قدراته القيادية وبما يتفق مع اهداف الكلية نحو اعداد كادر مؤهلا علميا ومهنيا استعدادا للمستقبل ومواجهة تحدياته وقادر على تلبية احتياجات المجتمع , كما يعمل المساق على تعزيز ثقة الطالب بنفسه وبيئته اهمية لغة الجسد في التواصل والاتصال.

تدريب ميداني

يركز هذا المساق على استخدام وتضمين المهارات التي اكتسبها الطالب خلال دراسته في واقع سوق العمل لكي يكون مؤهلا وعلى قدر كبير من الكفاءة والتميز والقدرة على المنافسة في مجال العمل المهني , حيث سيتيح له الاطلاع على اخر المستجدات في مجال تكنولوجيا صناعة الاغذية والحلويات المتداولة في سوق العمل. كما يوفر البرنامج فرصا للتدريب العملي في مطاعم وفنادق محلية ودولية. يتيح هذا التدريب للطلاب تطبيق ما تعلموه في بيئة مهنية حقيقية.

مشروع التخرج

يقدم الطالب في هذا المساق وتحت اشراف مدرس المساق عمل متكامل حسب ما يراه المدرس بحيث تكون هذه المهارة مختلفة وتغطي معظم المهام التي تضمنتها الخطة التعليمية , وان يقوم بتجهيز العمل بشكل متكامل , وتقوم لجنة خاصة باشراف مدرس المساق بتقييم العمل ووضع العلامة المناسبة له.

مواضيع خاصة

يركز هذا المساق على تناول الموضوعات الحديثة في مجال فنون الطهي وإدارة الضيافة.

مقدمة في فنون الطهي

تهدف هذه المادة الى تعريف الطالب بانواع وطرق الطهي المختلفة , ومعرفة التحديات التي يواجهها في المطبخ الفلسطيني والعالمي , ومجالات العمل المستقبلية والتعرف على طرق الطهي العالمية من جميع انحاء العالم لتتوفر لديه القدرة على معرفة الاطعمة الرئيسية لكل بلد من مقبلات باردة وساخنه وسلطات , فيصبح قادرا على تجهيز هذه الاطعمة في العالم , كما يتعرف على تقسيم المطابخ في المناطق والقارات المختلفة مثل المطبخ الشامي والخليجي والتركي والايراني والافريقي والمغرب العربي والاسترالي والاوروبي والايطالي والفرنسي والمكسيكي والامريكي , والتعرف على انواع الفنادق والمطاعم واقسامها ومعدات وموظفيها ووحدات القياس والسكاكين المستخدمة وطرق شحذها والتقطيعات.

صحة وسلامة الغذاء

يركز هذا المساق على اسباب التسمم الغذائي ومصادر التلوث وانواعه الحيوي او الكيميائي او الفيزيائي وتزويد الطلبة بالمعرفة باجراءات الصحة والسلامة الغذائية ومكافحة الافات والتنظيف والتعقيم وتناول الغذاء السليم , بالاضافة الى تعريف الطالب باساسيات تطبيق نظام تحليل المخاطر وضبط النقاط الحرجة. HACCP

حفظ وتخزين الاغذية

تعريف الطالب بطرق حفظ الأغذية، فساد وتلوث الأغذية، قسم الصحة في الفنادق، والمطابخ، الرقابة الصحية والغذائية في أماكن إعداد وتحضير وتقديم الطعام وطرق الوقاية والتعقيم وتخزين الغذاء للمحافظة عليه أطول فترة ممكنة من التلف .

أساسيات التغذية

يهدف هذا المساق الى تعريف الطالب على المفاهيم الاساسية في الغذاء والتغذية , العناصر الغذائية والطاقة من حيث مصادرها وظائفها واحتياجاتها اعراض نقصها وطرق تفادي هذا النقص , ودراسة التغذية في مراحل الحياة , واسس تخطيط الوجبات الغذائية المتوازنة الصحية , والتعرف على طرق تقييم الوضع التغذوي والتثقيف الغذائي.

اللغة الإنجليزية في الفنادق والمطاعم

يهدف هذا المساق الى تعريف الطالب بالمصطلحات الانجليزية التي تسهل التواصل مع الاخرين واهمها الوقت والتاريخ والايام والاشهر والسنوات والاوزان والاحجام , والدول والمدن والجنسيات وكافة المصطلحات الفنية ومصطلحات المطاعم والمطابخ والمصطلحات المستخدمة في خدمة الزبائن والمائدة وادوات التواصل في اللغة الانجليزية مع الزبائن ومع قائمة الطعام, والهرم الغذائي واسماء الادوات والمعدات والمواد المستخدمة في المطبخ .

اللغة العبرية في المطابخ

يهدف هذا المساق الى تعريف الطالب بالمصطلحات العبرية التي تسهل التواصل مع الاخرين واهمها الوقت والتاريخ والايام والاشهر والسنوات والاوزان والاحجام , والدول والمدن والجنسيات وكافة المصطلحات الفنية ومصطلحات المطاعم والمطابخ والمصطلحات المستخدمة في خدمة الزبائن والمائدة وادوات التواصل في اللغة العبرية مع الزبائن ومع قائمة الطعام, والهرم الغذائي واسماء الادوات والمعدات والمواد المستخدمة في المطبخ وخصوصا اننا نعيش في مجتمع يحمل ثقافتين مختلفتين .

إدارة التكلفة والتسعير

يهدف هذا المساق الى تعريف الطالب بالوصفات القياسية وطرق اعدادها واستخدام الوصفات كادلة رقابية وكذلك حساب عناصر التكلفة الثابتة والمتغيرة وطرق تسعير قوائم الطعام وحساب تكلفة عناصر الاغذية والمشروبات بقائمة الطعام وتحديد نسبة الربح المتوقعة والمرغوبة في كل صنف وكيفية حساب الميزانيات باقسام الطعام والمشروبات.

المخبوزات والحلويات

يهدف هذا المساق الى تعريف الطالب بانواع المعجنات العالمية والمخبوزات مثل الكروسان والزعتر والجبنه والشكولاته والمربى وتعليمهم على انواع الخبز مثل الديسيلة والروول الابيض والاسود والخبز الفرنسي والاطالي مثل الفوكاشيا والشباتا والخبز الالماني وخبز التوست , كما ويتم تعريف الطالب على كيفية اعداد العجائن بكافة انواعها مثل العادية و الرافات والميليفة العالمية , كذلك تعريفهم بالادوات المستخدمة بقسم الحلويات وطرق حفظ المواد وكيفية استخدام المعدات وبمختلف انواع الحلويات الغربية مثل الموس والتارت والبوننج وانواع الكيك البيتي والكوكيز ومختلف انواع الحلويات الفرنسية والالمانية وطرق التزيين والديكورات الحديثة مثل ديكور السكر والشكولاته . بالاضافة الى مختلف انواع الحلويات العربية وتحضيرها مثل الكنافه والوربات والهريسه واصابع زينب والعوامه

ويلج الشام والغريبه والبرازق والمعمول وكيفية عمل القشطة والقطر بانواعه والمهلبية وليالي لبنان وعش السرايا والرز بالحليب والمواردية والعصمية وعش البلب والبين نارين .

فن التقديم وتزيين الأطباق

تعلم كيفية تقديم الطعام بشكل جذاب وجمالي. يتضمن هذا المساق تدريباً على ترتيب المكونات بشكل فني وتنسيق الألوان لخلق تجربة بصرية مميزة.

اساسيات الطهي

دراسة المبادئ الأساسية للطهي، بما في ذلك التعرف على المعدات المستخدمة في المطبخ، وتقنيات الطهي المختلفة مثل السلق، الشوي، والقلي.

المطبخ الغربي والعالمي

تدريب على إعداد الحلويات والمعجنات بمختلف أنواعها، الغربية كذلك اعداد واستكشاف المأكولات من ثقافات متنوعة حول العالم، مثل المطبخ الفرنسي، الإيطالي، الآسيوي، والشرق أوسطي. ويركز المساق على دراسة المكونات التقليدية والتقنيات المميزة لكل مطبخ التعريف بنظريات ومهارات اعداد الحلويات الغربية الساخنة والباردة، وطرق اعداد اطباق من الحلويات الفرنسية والايطالية

والانجليزية التقليدية والاكثر شهرة بطرق مختلفة، وطرق عرض وتجهيز بوفيهات الحلويات.

إدارة المطبخ

دراسة كيفية إدارة المطبخ بشكل فعال، بما في ذلك التحكم في المخزون، وتخطيط القوائم الغذائية، وضمان سلامة الأغذية والنظافة. كما يتضمن هذا المساق دراسة الأدوات الحديثة المستخدمة في الطهي، مثل الأفران المتقدمة، وأجهزة الطبخ بالتحكم الرقمي. كما يتناول موضوعات متعلقة بتكنولوجيا الأغذية.

انتاج الحساء,الخضراوات, النشويات

يركز هذا المساق الى تعريف الطلبة بشرح مفصل بعملية استلام وتنظيف وتحضير الخضراوات بانوعها, والنشويات وانواعها, والبقوليان بانواعها ,وكيفية تخزينها على المدى القريب والبعيد , وتدريبهم على تحضير الشوربات والصلصات والصوصات العالمية بالطرق العلمية والصحيحة.

التخطيط للوجبات

تدريب على كيفية تصميم موائد الطعام بطريقة فعالة تتناسب مع احتياجات الزبائن، بالإضافة إلى تحليل تكاليف الأطباق واختيار المكونات بعناية، تزيين الاطباق والاهتمام بالمظهر العام للمائدة.

انتاج اللحوم,الدواجن,المأكولات البحرية

يركز هذا المساق الى تعريف الطلبة بشرح مفصل بعملية استلام وتنظيف اللحوم باصنافها , الدواجن , الاصناف البحرية (الاسماك بانواعها والفواكه البحرية) وكيفية تخزينها على المدى القريب والبعيد , وتدريبهم على تحضير اللحوم والدواجن والاسماك بالطرق العلمية والصحيحة كذلك تعريفهم بانواع المكسرات والتوابل والبهارات والزيوت والخل والاملاح والمحليات.

ادارة الاغذية والمشروبات

يهدف المساق الى اكساب الطلاب مهارات العمل في قسم اعداد الاغذية والمشروبات , وتعريفهم بتاريخ المطاعم والهيكل التنظيمي للمطعم والفنادق , وتعريفهم بمسؤوليات ومهام العاملين في المطعم ومقومات نجاحهم (الانطباع الاول - النظافة - المظهر المهني الخ) والمعدات المستخدمة (معدات - ادوات - اثاث - بياضات - اواني - كؤوس ... الخ). والتعرف على كيفية ادرة المشتريات وعملية اختيار الاغذية وطرق الشراء .

المطبخ البارد

يهدف هذا المساق الى تعريف الطالب بالمطبخ البارد الغني عن التعريف مثل الفطور , الساندويشات , المقبلات , والساندويشات العالمية وكيفية تحضيرها وكيفية طهيها, كذلك التعريف بانواع المواد الخام التي ستستخدم كالالبان والاجبان والبيض والزبدة الخ..

إدارة المطاعم والضيافة

دراسة كيفية إدارة المطاعم من حيث التخطيط الاستراتيجي، العلاقات مع العملاء، وتسويق خدمات الطعام. يشمل أيضاً تدريب على كيفية تحسين تجربة الضيافة وصناعة الضيافة الحديثة وخدمة الزبائن وتطبيقات إدارة الجودة الشاملة في الضيافة.

المطبخ الساخن

يهدف هذا المساق الى تعريف الطالب بالمطبخ الساخن الغني عن التعريف والفرق بينه وبين المطبخ البارد. كذلك التعرف على الطرق التي تُحضّر المواد الخام والتي تُطهى فيه، سواء كانت مخبوزة أو مقلية أو مشوية أو مسلوقة أو مطهوه على البخار. كما ويتعرف في هذا الجزء من المطبخ والتي يمارس طهاة المطبخ الساخن أعمالهم فيه باهم التجهيزات التي يحتوي عليها مثل مواقد الغاز والكهرباء، ومراوح الشفط، والأفران، والمبردات، وإمدادات المياه الساخنة والباردة، وغسالات الأطباق، وغيرها .

هندسة وتصميم قوائم الطعام والشراب

نبذه تاريخية عن أنواع قوائم الطعام واهميتها، هندسة وتصميم قوائم الطعام، تخطي قوائم الطعام، تسوي قوائم الطعام، ادارة الجودة الشاملة للاطعمة والمشروبات، دور التكنولوجيا في اعداد قوائم الطعام، التعرف على طرق واليات تحديد احتياجات الزبائن من الوجبات الغذائية، تفضيلات الزبون من الطعام والشراب، عوامل جذب الزبائن للمطعم. المواد الأولية لمنتجات انتاج الطعام والشراب.