



الخطة الدراسية/ لتخصص فن إنتاج الطعام والشراب

ملخص الخطة :

يعد هذا التخصص من التخصصات النوعية التي تقدم مجموعة متكاملة من البرامج الدراسية النظرية والتطبيقية التي تؤهل وتعد الطالب إعداداً جيداً لتلبية احتياجات سوق العمل بتزويده بالمعارف والمهارات الفنية المتعلقة بإنتاج الطعام و المطابخ ، لمزاولة الأعمال في جميع القطاعات وتوظيفه بل القطاعات الحكومية والخاصة .

Program Summary

This specialization is one of the qualitative majors that offers an integrated set of theoretical and applied study programs that qualify and prepare the student to meet the needs of the labor market by providing him with the knowledge and technical skills related to food production and kitchens, o that he can conduct business in all sectors and be employed by the government and private sector.

(1: متطلبات الحصول على درجة الدبلوم في فن إنتاج الطعام والشراب

1. للحصول على درجة الدبلوم في فن إنتاج الطعام على الطالب إتمام (76) ساعة دراسية معتمدة وفق تعليمات هذه الخطة.
2. توزع الساعات المعتمدة المطلوبة للحصول على درجة الدبلوم في إنتاج الطعام على النحو الآتي:

(1: متطلبات الحصول على درجة الدبلوم في فن إنتاج الطعام

- للحصول على درجة الدبلوم في فن إنتاج الطعام على الطالب إتمام (76) ساعة دراسية معتمدة وفق تعليمات هذه الخطة.
- توزع الساعات المعتمدة المطلوبة للحصول على درجة الدبلوم في فن إنتاج الطعام والشراب على النحو الآتي:

التخصص: فن إنتاج الطعام والشراب الساعات المعتمدة: 76 ساعة

عدد الساعات المعتمدة	المتطلبات
16	1. متطلبات الكلية الإلزامية
5	0. متطلب الكلية الاختيارية
5	0. متطلبات البرنامج الاختيارية
50	0. متطلبات التخصص
76	المجموع

متطلبات الكلية الإلزامية: (16) ساعة معتمدة



رقم المقرر	اسم المقرر	س.م	س.ن	س.ع	متطلب سابق
100101	اللغة العربية	3	3	-	-
100208	مكافحة الفساد	3	3	-	-
100103	اللغة الإنجليزية	3	3	-	-
100105	مقدمة في الحاسوب	3	2	3	-
100106	ريادة أعمال 1	1	1	-	-
100107	ريادة أعمال 2	2	1	-	100106
100201	الثقافة الرياضية	1	1	-	-
	المجموع	16	15	3	

متطلبات الكلية الاختيارية وعددها: (5) ساعات معتمدة
يطلب من كل طالب إنجاز متطلبات الكلية الاختيارية بنجاح وقدرها (5) ساعات معتمدة كما يأتي:

رقم المقرر	اسم المقرر	س.م	س.ن	س.ع	متطلب سابق
100200	دراسات في الفكر العربي والإسلامي	3	2	3	-
100204	أخلاقيات المهنة والسلامة العامة	2	2	-	-
	المجموع	5	4	3	

متطلبات البرنامج الإجمالي وعددها: (5) ساعات معتمدة
يطلب من كل طالب إنجاز متطلبات البرنامج الاختيارية بنجاح وقدرها (5) ساعات معتمدة كما يأتي:

رقم المقرر	اسم المقرر	س.م	س.ن	س.ع	متطلب سابق
100104	دراسات الجدوى الاقتصادية للمشاريع	3	2	3	-
100102	مهارات حياتية	2	2	-	-
	المجموع	5	4	3	

متطلبات التخصص (50) ساعة معتمدة على النحو الآتي:
على الطالب أن يجتاز المساقات الآتية بنجاح وعددها (50) ساعة معتمدة:

الرقم	رقم المساق	المساق	س.م	س.ن	س.ع	م.س
1	120102	انتاج الطعام (1)	3	2	3	
2	120106	انتاج الطعام (2)	3	2	3	120102



120106	3	2	3	انتاج الطعام (3)	120207	3
120207	3	2	3	انتاج الطعام (4)	120208	4
	3	2	3	خدمة الطعام والشراب (1)	120103	5
120103	2	2	3	خدمة الطعام والشراب (2)	120104	6
120206	2	2	3	انتاج الحلويات	120203	7
	2	2	3	انتاج المعجنات والمخبوزات	120206	8
	2	3	3	السلامة الغذائية	120105	9
120105		3	3	أساسيات التغذية	120108	10
100103		3	3	اللغة الانجليزية في الفنادق و المطاعم	120107	11
		3	3	مقدمة في عالم الطهي	120101	12
		2	2	محاسبة تكاليف الطعام والشراب	120205	13
120106	150	1	1	التدريب الميداني (1)	120211	14
120211	150	1	1	التدريب الميداني (2)	120213	15
120208, 120213		2	2	مشروع التخرج	1201290	16
		3	3	اللغة الفرنسية (1)	120201	17
120201		3	3	اللغة الفرنسية (2)	120202	18
		2	2	التصوير والمونتاج الرقمي	120204	19
			50	المجموع		

[5] الخطة الاسترشادية الدراسية موزعة على الفصول الأربعة:

الفصل الأول

الرقم	رقم المساق	المساق	س. م.	س. ن.	س. ع.	م. س.
1	120101	مقدمة في عالم الطهي	3			
2	100105	مقدمة في استخدام الحاسوب	3			
3	120102	انتاج الطعام (1)	3	2	3	
4	120103	خدمة الطعام والشراب (1)	3	2	3	
5	120105	السلامة الغذائية	3	3	2	
6	100103	اللغة الانجليزية	3	3		
		المجموع	18			

الفصل الثاني

الرقم	رقم المساق	المساق	س. م.	س. ن.	س. ع.	م. س.
1	100201	نشاط رياضي	1			



			3	مكافحة الفساد	100208	2
120102		3	3	إنتاج طعام (2)	120106	3
120103		3	2	خدمة الطعام والشراب (2)	120104	4
			3	اللغة العربية	100101	5
100103		3	3	اللغة الانجليزية في الفنادق و المطاعم	120107	6
120105		3	3	أساسيات التغذية	120108	7
			18	المجموع		

الفصل الثالث

الرقم	رقم المساق	المساق	س. م	س. ن	س. ع	م. س
1	100104	دراسة الجدوى الاقتصادية للمشروع	3	2		
2	120201	اللغة الفرنسية (1)	3			
3	120207	انتاج الطعام (3)	3	3	3	120106
4	120203	انتاج الحلويات	3	3	3	120206
5	100102	مهارات حياتية	2			
6	100106	ريادة أعمال (1)	1			
7	120211	تدريب ميداني (1)	1		15	0
		المجموع	18			

الفصل الرابع

الرقم	رقم المساق	المساق	س. م	س. ن	س. ع	م. س
1	100200	دراسات في الفكر الإسلامي	3	3		
2	120208	انتاج الطعام (4)	3	3	3	120207
3	120206	انتاج المعجنات والمخبوزات	3	3	3	
4	120204	التصوير الفوتوغرافي والمونتاج	2	2	2	
5	100107	ريادة أعمال (2)	2	2		100106
6	120290	مشروع التخرج	2	2	2	120208,120213
7	120213	تدريب ميداني (2)	1	1	150	120211
	120202	اللغة الفرنسية (2)	3	3		120210
		المجموع	18			



أولاً: متطلبات الكلية الإجبارية ومجموعها (16) ساعة معتمدة:

1- اللغة العربية (100101) Arabic Language

يهدف مساق اللغة العربية كمتطلب كُلية إجباري إلى البناء اللغوي السليم للغة العربية عند الطلبة، وذلك من خلال تزويدهم بالمعارف والمهارات اللغوية المُختلفة في جانبي (الصرف والنحو)، مما يُساعد في تعزيز قُدرة الطلبة على القراءة والكتابة بشكل صحيح خالٍ من الأخطاء النحوية واللغوية الشائعة، إضافة لزيادة الثروة اللغوية لديهم من خلال تجربة النصوص العربية المتنوعة في الأدب، والنثر، والشعر، سواء كان ذلك بشكل مسموع أو مقروء.

Arabic Language (100101)

This course aims to introduce students to the Arabic language as a system consisting of interrelated and integrated levels and to enable them to correctly use linguistic, morphological, grammatical, and rhyming skills in accordance with available theoretical and poetic texts. In addition, the principles of writing and numbering and distinguishing between the study of biography, fictional art, poetry issues, and current issues affecting the Arabic language and its development and raising its level.

2- اللغة الإنجليزية (100103) English Language

يهدف المساق كمتطلب كُلية إجباري إلى تطوير المهارات الأساسية الأربعة للغة الإنجليزية لدى الطالب وهي: (الكتابة، القراءة، المحادثة، والاستماع)، مما يُعزز من عملية الفهم والاستيعاب، واللفظ الصحيح للكلمة المنطوقة والمكتوبة لغوياً، ويُمكن الطالب من التواصل الفعال وذلك عبر استخدام أسلوب "الحوار والمُحادثات" في مواقف مُتنوعة "علمية وعملية"، إضافة إلى التمارين التفاعلية والتي تدمج ما بين التعليم التقليدي، والتعليم التفاعلي باستخدام التكنولوجيا.

The course aims to develop the four basic skills of the English language for the student, namely (writing, reading, speaking, and listening), which enhances the process of understanding and comprehension, and the correct pronunciation of spoken and written words and sentences linguistically and enables the student to communicate effectively through the use of the "dialogue and conversations" method. In a variety of "scientific and practical" situations, in addition to developing their writing and reading skills through interactive exercises that integrate traditional education with technology-based interactive education.



3- مقدمة في الحاسوب (100105) Introduction to Computer Science

يهدف مساق مقدمة في الحاسوب كمتطلب كُلية إجباري في جانيه "النظري والعملي" إلى تعريف الطلبة بمكونات الحاسب الآلي وكيانه (المادي، والبرمجي)، حيثُ يبدأ الطلبة بالتعرف على التسلسل التاريخي لأجيال الحاسوب، وعناصر التطور الذي مرَّ بها عبر الزمن، إضافة إلى أنظمة العد المختلفة، ووحدات التخزين، والذاكرة، والمعالجة فيه، وصولاً إلى منظومات التشغيل المتنوعة وخاصة نظام الويندوز الأكثر شيوعاً، والحزمة المكتبية فيه - الأوفيس، الفيروسات الضارة وأشكالها، والشبكة العنكبوتية - الإنترنت.

Introduction to Computer Science ((100105

This course intends to identify computer components and their various units, computer development and classifications, computer generations, counting system classification, memory unit, arithmetic and logic unit, input and output unit, operating system, and programming fundamentals.

Practical part: The course's objective is to provide students with an understanding of the computer's components, including the CPU (central processing unit), storage units, and input and output units. And software components such as various operating systems, such as Windows, and a variety of computer applications, such as Microsoft Office, the Internet, and e-mail services.

4- ريادة الأعمال (100106) 1- Entrepreneurship

يهدف مساق ريادة الأعمال (1) كمتطلب كُلية إجباري، إلى تعزيز ثقافة ريادة الأعمال لدى الطلبة والتعرف على ماهيتها، من خلال تنمية التوجهات الإيجابية لديهم نحو ترسيخ مفهوم العمل الحر (الخاص) في مقابل العمل الوظيفي بعد التخرج، كبديل آخر للتنشغيل الذاتي، من خلال بناء مجموعة المعارف والمهارات "الشخصية والفنية" التي تساعد الطلبة على التعرف إلى عالم الأعمال، وصفات رواد الأعمال فيه، ومقومات نجاح المشروع الريادي، وتحديات ذلك.

Entrepreneurship (1100106)

The aim of "Entrepreneurship 1" is to encourage a culture of entrepreneurship among students by developing their positive attitudes towards the establishment of the concept of self-employment (private) in exchange for job work after graduation, as an alternative to self-employment, through the development of a set of "personal and technical" skills. Which provides students with the business world, the characteristics of entrepreneurs within it, the ingredients for the success of an entrepreneurial project, and the obstacles associated with it.



5- ريادة الأعمال 2- (100107) Entrepreneurship

يهدف مساق ريادة الأعمال (2) كمتطلب كلية إجباري، إلى تزويد الطالبة بجملة المعارف والمهارات التي يتطلبها إنشاء مشروع ريادي ناجح مُستقبلاً بعد التخرج، وذلك من خلال بناء المفاهيم الأساسية والمهارات الفنية لخطة العمل، والجدوى الاقتصادية الخاصة بالمشروع الريادي، بدءاً بإطلاق الفكرة ومصادر الحصول عليها، مروراً ببناء خطة عمل متكاملة العناصر في جانبها (التسويقي، والإداري، والمالي) بحيث تكون جاهزة للعمل وفقها.

Entrepreneurship -2 (100107))

The Entrepreneurship 2 course aims to teach students how to launch an idea, find sources for it, and build an integrated business plan to launch a successful independent project after graduation. Its marketing, administrative, and financial aspects must work with it.

6- ثقافة رياضية (100201) Physical Education Culture

يهدف مساق الثقافة الرياضية كمتطلب كلية إجباري في جانبه النظري والعملية إلى تعريف الطلبة بماهية التربية الرياضية، وأهميتها، وأهدافها كأسلوب حياة وثقافة مجتمعية تحقق الصحة البدنية والنفسية، إضافة إلى أهم المبادئ، والمهارات الأساسية لبعض الألعاب الرياضية (الجماعية والفردية) المتعارف عليها، ككرة القدم، والكرة الطائرة، وكرة السلة، وألعاب القوى، وأهم القوانين التي تُنظم عملها.

Physical Education Culture ((100201

يهدف مساق الثقافة الرياضية كمتطلب كلية إجباري في جانبه النظري والعملية إلى تعريف الطلبة بماهية التربية الرياضية، وأهميتها، وأهدافها كأسلوب حياة وثقافة مجتمعية تحقق الصحة البدنية والنفسية، إضافة إلى أهم المبادئ، والمهارات الأساسية لبعض الألعاب الرياضية (الجماعية والفردية) المتعارف عليها، ككرة القدم، و الكرة الطائرة، وكرة السلة، وألعاب القوى، وأهم القوانين التي تُنظم عملها.

This course covers the definition of physical education, its goals, and its link to general education, as well as the rules and most significant abilities and concepts of certain teams and individual sports. And refereeing internal and external matches and activities, recognizing stadium injuries that impact players inside and outside the stadium, and conducting internal and external matches and activities. Knowing its symptoms, causes, and treatments. This course also covers sports tournaments and athletic events.

7- مكافحة الفساد (100208) Anti-Corruption



يهدف مساق مكافحة الفساد كمتطلب كلية إجباري إلى تكوين معرفة مُعمقة لدى الطلبة حول مفهوم الفساد عالمياً ومحلياً، وأشكاله المختلفة، والأسباب التي يتجلى بها سواء (السياسية أو الاقتصادية أو الاجتماعية أو الادارية أو المالية)، كما يُناقش المساق أهم العوامل التي تزيد من احتمالية ظهور الفساد وانتشاره، سواء تلك المرتبطة بالتنظيم الهيكلي للمؤسسات، أو التكوينات السياسية، والاجتماعية للمجتمعات، مما يؤثر على عمل تلك المؤسسات، ويُضعف من قدرتها على مُحاربة هذه الظاهرة المُجتمعية.

This course provides an in-depth understanding of global and local corruption, as well as its complex manifestations in formal and informal institutions. The course also examines the most significant factors that increase the likelihood of corruption's emergence and spread, including the structural organization of state institutions and the political and social complexities that affect the work of these institutions and weaken their ability to combat this phenomenon.

ثانياً: متطلبات القسم الاختيارية ومجموعها (5) ساعات معتمدة

1- دراسات في الفكر الإسلامي (100200) Studies in Arabic and Islamic thought

يهدف مساق الفكر الإسلامي كمتطلب كلية اختياري إلى تعريف الطلبة بتعاليم دينهم في جوانب الاعتقاد والتشريع، وبناء شخصية الإنسان المسلم، كذلك تناول أهم القضايا والتي يتحدث عنها الفكر الإسلامي، بدءاً بأركان الإسلام، وأركان الإيمان، مروراً أشكال الفقه المختلفة، والقضايا المُعاصرة والتي ناقشها ويُناقشها الدين الإسلامي، والتي تهم المرء المسلم في تعاملاته وعلاقته مع الآخرين.

This course introduces the student to Arab-Islamic thought, its foundations and goals, and Islam as a doctrine, law, and manner of life. Additionally, the student should understand applied Islamic systems and the most essential scientific parts of Islamic heritage and urbanization.

2- أخلاقيات المهنة والسلامة العامة (100204) Public Safety and Professional Ethics

يهدف مساق أخلاقيات المهنة والسلامة العامة كمتطلب كلية اختياري إلى تعريف الطلبة بمفهوم اخلاقيات المهنة، وذلك في إطار إدراك المسؤوليات القانونية والإدارية والأخلاقية في العمل المهني في إطار القانون، إضافة إلى أهمية المساق في تعزيز مبادئ السلامة العامة والاشتراطات الخاصة بها، وأهمية الالتزام بها في قطاعات المهن المختلفة، وأثر ذلك على بيئة عمل آمنة خالية من الحوادث وأشكال الفساد المُختلفة.

The aim of this course is to introduce students to the concept of professional ethics within the context of realizing their legal responsibilities. The significance of keeping to the



principles of public safety and the ethics of professional employment Also focused on were the personal characteristics, abilities, and technical skills that an employee must have, as well as the significance of maintaining the confidentiality of private information, how to deal with work difficulties, and how to handle business cases in an emergency.

ثالثاً: متطلبات البرنامج الإلزامية وعددها (5) ساعات معتمدة

1. مهارات حياتية (100102)

يتناول هذا المساق العديد من الموضوعات ذات العلاقة بتنمية المهارات الشخصية لدى الفرد: (كالمهارات المتعلقة بالذات، والمهارات المتعلقة بالآخرين، والمهارات المتعلقة بالمجتمع)، مما يسهم في بناء أفضل لشخصية الطالب في مستويات المهارات الحياتية سابقة الذكر، والتي تساعده على الانخراط بشكل إيجابي في حياته، والتعامل مع مكونات بيئته (المادية والبشرية) بشكل أفضل، وتعزيز القابلية للتكيف والنجاح.

(100102) Life Skills

This course addresses many topics related to developing the personal skills of the student in effective communication to understand and influence others, strengthening his leadership abilities, and in line with the goals of the college, towards preparing a scientifically and professionally qualified staff to prepare for the future, face its challenges, and be able to meet the needs of the community. The course also works to enhance the self-confidence of the student and shows the importance of body language in communication and communication.

2. دراسات الجدوى الاقتصادية للمشاريع (100104)

يهدف هذا المساق الى تطوير المهارات عند الطالب بإنشاء مشروعه الخاص ، وذلك من خلال عمل دراسة جدوى اقتصادية أولية وتفصيلية ، للتأكد من صحة اختياره مشروعه الخاص وتنفيذه داخل إطار سليم يضمن له جني الأرباح واستمرارية مشروعه ضمن المواد والإمكانات المتوفرة عنده ومن خلال معرفة إحتياجات المشروع الناجح من التكاليف والموارد ونسبة نجاحه على المدى القصير والطويل. أيضا على معرفة نقاط الفرص المتاحة للمشروع ونقاط التحديات المتوقعة ووضع خطط لتجاوزها للوصول بالمشروع إلى أكبر نسبة نجاح في المستقبل.



This course aims to develop the student's skills to establish his own project by conducting a preliminary and detailed economic feasibility study to ensure the correctness of his project choice and its implementation within a sound framework that guarantees him profits and the continuity of his project within the materials and capabilities available to him and by knowing the needs of a successful project from costs, resources, and its success. Also, recognizing the project's potential and difficulties and devising strategies to overcome them to ensure the project's success.

ثالثاً: متطلبات البرنامج (50 ساعة معتمدة):

1. انتاج الطعام (1) (120102)

يهدف هذا المساق إلى إكساب الطلبة المُتعلمين أهم معارف ومهارات إدارة المطابخ؛ حيث يتناول المساق ماهية علم إدارة المطابخ، من حيث (التخطيط، والتنظيم، والتوجيه، والاتصال، والرقابة)، إضافة إلى وظائف منشآت الطعام المختلفة، ويتم تنفيذ المساق بطابع نظري وعملي، من خلال ورش العمل، وكتابة التقارير، والتعليم الإلكتروني، والحالات الدراسية، والمناقشات الفردية والجماعية.

This course aims to provide students with the most essential kitchen management knowledge and skills. In addition to the functions of various food establishments, the course covers the science of kitchen management in terms of (planning, organization, direction, communication, and control). Through seminars, report writing, e-learning, case studies, and individual and group discussions, the course is implemented in a theoretical and practical manner.

2. مقدمة في عالم الطهي (120101)

يهدف هذا المساق إلى التعريف بماهية علم الطهي، وموضوعاته المُختلفة، إضافة إلى التعريف بمختلف القواعد، والمفاهيم المُتعلقة بتحليل المطبخ من المُستهلك إلى المنتج – مفهوم القيمة، وآلية السوق، ونظرية أنواع المطابخ المُختلفة وأصنافها.

This course aims to define culinary science and its various topics, as well as introduce the various rules and concepts related to the analysis of cuisine from consumer to producer, including the concept of value, the market mechanism, and the theory of different types of kitchens and their categories.

3. انتاج الطعام (2) (120106)

يأتي هذا المساق استكمالاً لمتطلب إنتاج الطعام -1، حيث يهدف هذا المساق إلى تعزيز قدرة الطلبة المُتعلمين يهدف هذا المساق إلى تدريب الطالب على قواعد السلامة و الهيكل التنظيمي للمطبخ والتدريب على اختيار السلع والمواد الغذائية وإعدادها وتعلم عمليات الطهو الاساسية وأعداد الصلصات والمقبلات والشوربات واللحوم والدجاج والأسماك والخضراوات ولتعزيز هذه المفاهيم من الناحية التطبيقية و القوانين المعتمدة في المطبخ ويشمل أيضا طرق الإستلام والتسليم في المطابخ وعمليات التخزين الصحيحة.



This course aims to complement Food Production I. This course teaches students how to read recipes, prepare them, and apply the proper temperatures for preparing, serving, and preserving food. It also teaches them how to decorate appetizers and salads.

In addition to wearing kitchen uniforms, cleaning the workplace, ensuring the quality of food before serving it to customers, and making a good impression by simply looking at the dish served, masterfully decorating hot and cold appetizers and placing them in particular dishes.

4. إنتاج الطعام (3) (120107)

يأتي هذا المساق استكمالاً لمتطلبات إنتاج الطعام -2، حيث يهدف هذا المساق إلى تدريب الطلبة المتعلمين على قواعد واشتراطات السلامة للمطبخ و القوانين المعتمدة في المطبخ ويشمل أيضاً طرق الاستلام والتسليم في المطابخ وعمليات التخزين الصحيحة، والتدريب على اختيار السلع، والمواد الغذائية، وعملية إعدادها، وتعلم وإتقان عمليات الطهي المتقدمة، وأعداد الصلصات، والمقبلات، والشوربات، واللحوم بأشكالها المختلفة، إضافة إلى أطباق الخضراوات المتنوعة، وتعزيز هذه المفاهيم من الناحية التطبيقية.

This course aims to complement Food Production 2, as it aims to teach students the rules and regulations ruling kitchen safety and the laws adopted in the kitchen. Learn and master advanced culinary arts, preparing sauces, appetizers, soups, and various meat preparations, as well as a variety of vegetable dishes, and implement these concepts.

5. إنتاج الطعام (4) (120108)

يأتي هذا المساق استكمالاً لمتطلبات إنتاج الطعام -3، حيث يهدف هذا المساق إلى تعريف الطلبة المتعلمين حول كيفية تزيين وصفات وأطباق اللحوم المختلفة، إضافة إلى أصناف الشوربات، و الصوصات العالمية، وأيضاً تحضير الفطور بكافة أنواعه العالمية، و كيفية كتابة قوائم الطعام على وفق أسس صحيحة ومنهجية، ناهيك عن وصفات الطعام المختلفة، وإدارة التكاليف وطلبات المشتريات، كما يشمل المساق المهارات الأساسية والتي تمكن الطالب من إدارة المطعم بكافة تفاصيله، وتحمل المسؤولية، والإبداع في فنون الطهي.

This course aims to complement Food Production 3 and teaches students how to prepare and decorate different meat recipes and dishes, soups, sauces, and international sauces, breakfasts of all kinds, menu writing, cost management, and purchase orders. The course additionally covers the basics of restaurant management, responsibility, and culinary creativity.

6. خدمة الطعام والشراب (1) (120103)

يهدف هذا المساق إلى إكساب الطلبة المتعلمين مهارات العمل في قسم خدمة الطعام والشراب، والتعرف على أدوات ومعدات الطعام، وطرق إعداد الموائد، وآلية تسلسل الخدمة، وأنواع خدمات الطعام والشراب، و تحضير و خدمة المشروبات الساخنة والباردة، إضافة إلى التعامل مع شكاوي الضيوف، و التحقق من رضى الزبائن.

This course aims to teach students how to work in the food and beverage service department, including how to use food tools and equipment, prepare tables, follow the service sequence,



prepare and serve hot and cold drinks, handle guest complaints, and verify customer satisfaction.

7. خدمة الطعام والشراب -2 (120104)

يوفر هذا المساق المعرفة والمهارات الأساسية اللازمة في مجموعة متنوعة من المستويات في خدمة الأغذية والمشروبات. يتدرب الطالب من خلال هذا المساق على كافة أنواع المطاعم والخدمات وكافة الأقسام التابعة لهم, وجميع الأدوات اللازمة لإعداد الموائد وتنسيقها, الصفات اللازم توافرها في موظفي المطاعم, ويتم تنظيم تدريبات/تطبيقات عملية بداية من الحجز والاستقبال وصولاً لخدمة الزبائن.

This course aims to learn food and beverage service fundamentals. This course covers all sorts of restaurants and services, their departments, table preparation and coordination tools, and restaurant staff behaviors. Also, Reservation, reception, and customer service training are provided.

انتاج الحلويات (120203)

يهدف هذا المساق إلى التعرف على تجهيزات مطبخ الحلويات و قواعد السلامة فيه، الهيكل التنظيمي للمطبخ و التدرب على اختيار السلع و المواد الغذائية و إعدادها و التعرف على عمليات الطهي الأساسية و إعداد الكعكات الإسفنجية و الكريما و الأطعمة و العجائن والحلويات الشرقية والصلصات و تعزيز هذه المفاهيم من الناحية التطبيقية يتم إجراء تدريب ميداني في الفنادق و المطاعم.

This course aims to identify dessert kitchen equipment and safety rules, kitchen organization, selecting and preparing commodities and foodstuffs, basic cooking processes, sponge cakes, creams, foods, doughs, oriental sweets and sauces, and applying these concepts in practice. Also, Field training takes place at hotels and restaurants.

8. انتاج المعجنات والمخبوزات (120206)

المساق يهدف الى تدريب الطالب على قواعد السلامة والهيكل التنظيمي للأفران والمخابز والتدريب على اختيار انواع الطحين وفحص جودتها ومكونات العجائن المختلفة واعدادها والتعرف على المواد الرافعه وتصنيعها , و تعلم خطوات عمل العجينة الاساسيه وكيفية اضافتها الى العجانه , اعداد انواع الخبز المختلفة من المطابخ (الشرقيه والايطاليه والفرنسيه), إعداد المخبوزات (المالحه والحلوه وتحضير حشواتها , والتعرف على الحشوات الحرارية) ودعم هذه المفاهيم من ناحية تطبيقية والقوانين المعتمدة في المطبخ , ويشمل ايضا طرق الاستلام والتسليم للمطابخ والمحلات وعملية التخزين الصحيحة.



The course aims to train students on safety rules and the organizational structure of ovens and bakeries, choosing flour, examining its quality, different dough ingredients and preparing them, identifying materials and their manufacture, learning the steps of making the basic dough and how to add it to the dough, preparing different types of bread from the kitchens (Eastern, Italian, and French), and preparing baked goods (salty and sweet, fillings, and thermal fillings) and supporting these concepts from an applied perspective and the kitchen laws, as well as receiving and delivering to kitchens and stores and proper storage.

9. السلامة الغذائية (120105)

يهدف هذا المساق إلى إكساب الطلبة المتعلمين المعارف المتعلقة بأسس العلوم الصحية وتطورها، كذلك مستويات مختلفة من الصحة، ومستويات مختلفة من الأمراض التي تؤثر على صحة الإنسان، والصحة البيئية، ومشاكل الغذاء، ومسببات تلك المشاكل، إضافة إلى الأمراض الناجمة عن اللحوم، وظروف الغذاء وعلاقته بالصحة، والمكونات الأساسية من الغذاء والسلامة والنظافة، فن الطهي والتخزين الأغذية وجودتها.

This course aims to cover the foundations and development of health sciences, different levels of health, different levels of diseases that affect human health, environmental health, food problems and their causes, diseases caused by meat, food conditions and their effects on health, and the basic components of food, safety and hygiene, culinary arts, food storage, and quality.

10. اللغة الانجليزية في الفنادق و المطاعم (120107)

تهدف هذه الدورة إلى تعزيز قدرات الطلاب في اللغة الإنجليزية المتخصصة في المطاعم والفنادق بالإضافة إلى تعليم وتدريب الطلاب على مهارات التواصل بشكل فعال في المواقف التي تنشأ في الفنادق والمطاعم . بالإضافة إلى ذلك، تزويدهم بالمرادفات المستخدمة بالوظيفة في سياقات مختلفة .

This course aims to enhance students' abilities in the English language, particularly in restaurants and hotels. It trains the students to communicate effectively in situations that arise in such places. In addition, to use a common job-related glossary in different contexts.

11. أساسيات التغذية (120108)

يهدف هذا المساق إلى إكساب الطلبة المتعلمين المعرفة اللازمة في تغذية الانسان من حيث انواع العناصر الغذائية، والكاربوهيدرات، والبروتينات، والدهنيات، والأملاح المعدنية، والفيتامينات والماء. كما يتعرف الطالب عمى وظائف كل عنصر غذائي، وأعراض النقص، والتركييب، والمصادر الغذائية، والاحتياجات اليومية، والتغذية في مراحل الحياة المختلفة، وكذلك الحميات الغذائية.

كما يركز المساق على أسباب التسمم الغذائي، ومصادر التلوث وأنواعه (الحيوي والكيميائي والفيزيائي)، إضافة إلى تزويد الطالب بالمعرفة المتعلقة بإجراءات صحة وسلامة الغذاء، ومكافحة الآفات المختلفة، والتنظيف، وطرق التعقيم، بالإضافة إلى تعريف الطالب بأساسيات تطبيق نظام تحميل المخاطر وضبط النقاط الحرجة HACCP.



This course aims to provide students with the knowledge required to understand human nutrition in terms of nutrient categories, carbohydrates, proteins, lipids, minerals, vitamins, and water. The student also learns about the functions of each food element, symptoms of deficiency, composition, food sources, daily requirements, nutrition at various life phases, and food regimens.

The course also focuses on the causes of food poisoning, sources of pollution and its types (biological, chemical, and physical), as well as providing the student with knowledge regarding food health and safety procedures, various pest control, cleaning, and sterilization techniques, and introducing the student to the fundamentals of applying the HACCP system.

12. اللغة الفرنسية (1) (120201)

يهدف هذا المساق إلى التعريف باللغة الفرنسية من خلال الجملة البسيطة، والاسم، والأدوات التعريفية واللفظ والتراكيب الأساسية. يتم التركيز على المهارات الأربع لدى الطالب إلى جانب التعريف بقواعد اللغة الفرنسية الأساسية.

This course aims to introduce the French language via simple sentences, nouns, defining articles, pronunciation, and basic structures. In addition to focuses the fundamental grammar of the French language, the emphasis is also placed on the four skills of the learner.

13. اللغة الفرنسية (2) (120202)

يهدف هذا المساق إلى التعريف بالمصطلحات المستخدمة في فن الطعام والشراب باللغة الفرنسية كالأدوات المستخدمة في المطبخ، بعض الوصفات، والأطعمة المختلفة، بالإضافة إلى المحادثات التي يمكن للطالب (الشيف) أن يتعرض لها داخل مكان عمله حيث يتم التركيز على الجانب التطبيقي للغة الفرنسية.

This course aims to introduce the terminology used in the art of food and drink in the French language, such as the tools used in the kitchen, some recipes, and different foods, as well as the conversations that the student (chef) may be exposed to on the job, with an emphasis on the applied side of French.

14. التصوير الفوتوغرافي والمونتاج (120204)

يهدف هذا المساق إلى تعريف الطالب أكثر على أنواع الكاميرات الرقمية المختلفة منذ بداياتها وإلى ما وصلت إلى تكنولوجيا التصوير، ويتعمق في أنظمتها الداخلية من أجل استغلالها بالشكل الأمثل في التصوير الفوتوغرافي والفيديو، والتعرف على التقنيات المختلفة والحديثة في التصوير. ويتدرب الطالب على استخدام المعدات الخاصة المساعدة للكاميرات الرقمية في الحصول على لقطات ومشاهد خاصة عالية الجودة ومعالجة المواد المنتجة باستخدام برامج المعالجة المختلفة وتطبيق كل ما تعلمه الطالب في هذا المساق في تصوير الطعام والشراب و انتاج الصور والفيديوهات بأفكار مميزة .



The aim of this course is to familiarize students with the various digital camera types, from their inception to their current state in imaging technology. The student is instructed in the use of specialized equipment to assist digital cameras in capturing unique, high-quality snapshots and scenes, in the processing of the resulting materials using a variety of processing programmes, and in the application of all that he or she has learned in this course to the photography of food and beverages, as well as the creation of photographs and videos that express original concepts.

15. مشروع تخرج (ساعتان معتمدتان)

يهدف هذا المساق إلى اختيار الطالب لموضوع أو قضية أو مشكلة في حقل اختصاصه ليتناوله كحالة بحثية في شكل دراسة معمقة وفق منهجية علمية وعملية واضحة المعالم، تنتهي بمشروع تخرج قابل للنقاش ينتج عنه مجموعة من النتائج والتوصيات، والآليات، والحلول، والأفكار القابلة للتطبيق والتأكد من إتمام جميع المخرجات التي التي غطيت على مدار العامين الدراسيين .

The aim of this course is for the student to select a topic, issue, or problem in his field of specialization to be addressed as a research case according to a well-defined scientific and practical methodology, resulting in a debatable graduation project that results in a set of applicable results, recommendations, mechanisms, solutions, and ideas and ensures the completion of all outputs covered during the two academic years.

محاسبة تكاليف الطعام والشراب (120205)

يهدف هذا المساق إلى إكساب الطلبة المتعلمين نظرة حول أنواع التكاليف وتصنيفها، إضافة إلى كيفية احتساب تكلفة المنتج، وكذلك إعداد القوائم المالية المختلفة (كقائمة الدخل، والتدفق النقدي، والميزانية)، والعلاقة بين التكلفة والربحية، وتوفير البيانات والمعلومات اللازمة لرسم السياسات، والقرارات المالية والإدارية المختلفة.

This course covers cost types and classification, product cost calculation, financial statement preparation (income statement, cash flow, budget), cost-profit relationship, and data and information needed for policy-making, financial, and administrative decisions.

16. تدريب ميداني-1 (120211)

يهدف هذا المساق إلى إكساب الطلبة المتعلمين مهارات عملية وميدانية مُتخصصة من خلال الاحتكاك المباشر والفعال ببيئة العمل المُستقبلية مما يساهم في اكتساب الطالب جُملة من المهارات الشخصية والفنية والتي تساعد على التشغيل والتطوير المهني، مع التركيز على دور الطالب في تطبيق المبادئ والأسس المهنية لتحقيق النجاح المهني، واكتساب المهارات التطبيقية لتأهيله عملياً ونظرياً.

This course focuses on the student's role in applying professional principles and foundations to achieve professional success by providing learners with specialized practical and field



skills through direct and effective contact with the future work environment. And practical and theoretical training.

17. تدريب ميداني-2 (120213)

يأتي هذا المساق استكمالاً لمتطلبات مساق تدريب ميداني -1، عملية حيث يهدف إلى تزويد الطلبة بالمهارات اللازمة لتعزيز مواد التخصص التي تحتاج إلى تطبيقات عملية لها في بيئة العمل، وذلك وفق برنامج مُعين يضعه القسم بالتعاون مع المؤسسات العاملة في المجتمع الفلسطيني لأغراض التدريب، بحيث تؤهلهم للعمل بعد التخرج.

This course is a continuation of Field Training Course 1, Practical Requirements. It aims to equip students with the skills necessary to enhance the specialization subjects that require practical applications in the workplace, in accordance with a programme developed by the department in collaboration with institutions working in the Palestinian society for training purposes, so that they are qualified to work after graduation.