

| البرنامج                      |                      |
|-------------------------------|----------------------|
| الفندقي والسياحي              |                      |
| فنون الطهي                    | التخصص               |
| 021202161                     | رقم المادة الدراسية  |
| اللغة الانجليزية في الفنادق ١ | اسم المادة الدراسية  |
| 3                             | عدد الساعات الدراسية |
| 2                             | عدد الساعات النظرية  |
| ٣                             | عدد الساعات العملية  |
|                               | المتطلب السابق       |

• اللغة الانجليزية في الفنادق ١  
• This course aims to introduce students to key terms and expressions used in hotels as well as developing their skills when dealing with hotels' guests. Students will be introduced to different hotel departments, different language structures and different problem solving techniques.

• اهداف المادة الدراسية:

- Students will be able to:
1. Greet and receive guests.
  2. Deal with the check in procedures.
  3. Deal with the checkout procedures.
  4. Use the phone correctly.
  5. Answer the guests' enquiries.
  6. Know the location of facilities in the hotel.
  7. Give instructions.
  8. Deal with problems and complaints.

• الوصف العام :

| رقم الوحدة | اسم الوحدة                     | محتويات الوحدة  |
|------------|--------------------------------|---|
| 1          | Greetings and receiving guests | Different ways of greetings and receiving guests                                |
| 2          | The Check-in                   | Replying to a written request for rooms; welcoming guests<br>Room types, dates, |

|  |                         |   |
|--|-------------------------|---|
| language of letter writing   |                         |   |
| Dealing with different methods of paying the bill<br>Explaining a series of items on the hotel bill<br>Present perfect<br>Simple past: questions and answers<br>Explaining items on the hotel bill   | The Check-out           | 3 |
| Understanding and responding to telephone requests for room bookings<br>Dealing with a variety of telephone messages from callers<br>Telephone language: dealing with callers' requests, apologizing, offering alternatives<br>Phrasal verbs | Using the phone         | 4 |
| Dealing with telephone and written enquiries from guests concerning room rates<br>Dealing with telephone and written enquiries from guests concerning conference facilities.   | Enquiries               | 5 |
| Understanding guests' requests for directions; giving directions to places in the hotel, and to selected locations near the hotel.   | Location of facilities  | 6 |
| Giving instructions and explaining things<br>Expressions to give instructions  | Giving instructions     | 7 |
| Dealing with complains in different departments in the hotel   | Problems and Complaints | 8 |

|                                    |  |  |
|------------------------------------|--|--|
| Different practices and worksheets |  |  |
|------------------------------------|--|--|

- الكتب والمراجع :

الكتاب المقرر

|                              |                     |
|------------------------------|---------------------|
| البرنامج<br>الفندقي والسياحي |                     |
| فنون الطهي                   | التخصص              |
| 021202261                    | رقم المادة الدراسية |

O'Hara, Francis (2002). "Be My Guest". Cambridge University Press.  
Hotel and Resort English. English Lesson Plans for the Hospitality Industry.  
Different worksheets prepared based on the objectives of the course.

---

---

|                               |                      |
|-------------------------------|----------------------|
|                               |                      |
| اللغة الإنجليزية في الفنادق 2 | اسم المادة الدراسية  |
| 3                             | عدد الساعات الدراسية |
| 2                             | عدد الساعات النظرية  |
| ٣                             | عدد الساعات العملية  |

وصف المادة الدراسية :

اللغة الإنجليزية في الفنادق ٢

This course aims to introduce students to concepts and techniques related to hotel and restaurant operations, food preparation and service, front and back office operations as well as marketing, and financial analysis. Students will gain a foundation of national and international markets, exceptional guest service, leadership, and cultural diversity and management skills.

اهداف المادة الدراسية:

Students will be able to:

1. Know the procedures of serving guests in the restaurant.
2. Describe different plates on the menu.
3. Know front and back office operations.
4. Deal with financial issues.
5. Know different markets.
6. Practice different management skills.
7. Know different cultures.

• الوصف العام :

| محتويات الوحدة   | اسم الوحدة                        | رقم الوحدة |
|--|-----------------------------------|------------|
| Greeting the guests as they arrive at the restaurant<br>Dealing with parts of the order: the starter, the main course, and drinks<br>Description of cooking methods<br>Language of greeting, recommending and explaining dishes, and final check | In the Restaurant 1               | 1.         |
| Dealing with the orders for desserts and coffee<br>Dealing with payment<br>First conditional sentences with "Like and prefer"<br>Language of payment<br>Language of correcting mistakes  | In the Restaurant 2               | 2.         |
| Understanding requests for information concerning hotel services and their opening and closing times<br>Giving information to guests   | Services in the hotel             | 3.         |
| Dealing with room service orders: understanding and checking them, giving explanations and offering Apologies if a service is not available  | Room Service                      | 4.         |
| Describing and explaining the function and purposes of things  | Describing Functions and Purposes | 5.         |
| Common expressions used when settling bills and receiving payment for services   | Bill Settlement                   | 6.         |

|                                       |                               |    |
|---------------------------------------|-------------------------------|----|
| Different structures of questions     | Questions                     | 7. |
| Sheets introducing different cultures | Cultures all around the world | 8. |

• طرق التدريس :

يحدد عضو هيئة تدريس الطريقة المستخدمة من خلال ( محاضرة ، عرض ، مناقشات ، مختبرات )

• الكتب والمراجع :

الكتاب المقرر

O'Hara, Francis (2002). "Be My Guest". Cambridge University Press.  
Hotel and Resort English. English Lesson Plans for the Hospitality Industry.  
Different worksheets prepared based on the objectives of the course.

| البرنامج             |  |
|----------------------|--|
| الفندقي والسياحي     |  |
| التخصص               | فنون الطهي   |
| رقم المادة الدراسية  | 021202262  |
| اسم المادة الدراسية  | • مهارات الاتصال باللغة الإنجليزية في الفنادق<br>(معدلة) |
| عدد الساعات الدراسية | 3  |
| عدد الساعات النظرية  | 2  |
| عدد الساعات العملية  | ٣  |

### **General description**

This course aims to equip students with the necessary communication skills in hotels. Students will be introduced to different communication techniques in dealing with costumers over the phone and during meetings. Students will have the ability to deal with individuals and groups, open and close meetings, and present themselves in presentations in a professional English language.

### **Course objectives:**

After studying this course the students will be able to obtain the following objectives:

#### **Presentation:**

1. design and structure a presentation to meet the audience's expectations
2. deliver an effective presentation that will bring about the results thatthe organisation is looking for.
3. master powerful & effective verbal & non-verbal communication techniques
4. create and use appropriate visual aids to support the key messages and add variety to the presentation.

#### **Telephoning:**

1. communicate over the telephone effectively or when face-to-face communication is not possible.
2. Using techniques professionally while speaking on the phone with confidence, as well as being able to respond according to the type of person they are speaking with
3. Using essential vocabulary and phrases related to telephone communication skills for business in English

#### **Meeting:**

1. plan and structure an effective meeting
2. effectively manage the three phases of a meeting ( before- during - and after)
3. use strategies and techniques for dealing with the challenging situations that occur during a meeting.

### **Detailed description:**

|                  | No. | Unit Title                          | Unit Content   | Hours |
|------------------|-----|-------------------------------------|--|-------|
| Presentatio<br>n | 1   | Let's get started                   | - welcoming audience<br>- introduce oneself and the topic<br>-opening and structuring a presentation<br>-organizing details in the presentation<br>-getting the audience attention |       |
|                  | 2   | Today's topic is .....              | -body language<br>-phrases to organize the presentation<br>-talking about difficult issues<br>-referring to other points and adding new ideas                                      |       |
|                  | 3   | My next slide shows.....            | -presentation tools<br>-using approximate numbers<br>-creating effective visual aids<br>-presenting visuals effectively  |       |
|                  | 4   | As you can see from this graph..... | -types of visual aids<br>-describing graphs and charts<br>-interpreting visuals<br>-tips for describing trends   |       |
|                  | 5   | To sum up                           | -concluding a presentation<br>-strategies for good conclusion  |       |
|                  | 6   | Any questions                       | - dealing with different types of questions and interruptions  |       |

|                 | No. | Unit Title                   | Unit Content   | Hours |
|-----------------|-----|------------------------------|--|-------|
| Telephonin<br>g | 1   | Shall I put you through?     | - telephone basics,: identify yourself, getting through<br>-making suggestions<br>-dealing with communication problems |       |
|                 | 2   | Could you spell that for me? | -Exchanging and checking information<br>-spelling over the phone<br>-saying email address                              |       |
|                 | 3   | Let me get back to you?      | -voicemail greetings<br>-leaving and taking messages<br>-prepositions  |       |
|                 | 4   | When would suit you?         | -making and confirming arrangements<br>-saying times and dates<br>-more prepositions<br>-mobile phone calls            |       |
|                 | 5   | I'm very sorry about that.   | -making and dealing with complaints<br>- a technical support hotline<br>-tips for telephone customer care              |       |
|                 | 6   | How does that sound?         | - making and reacting to proposal<br>- reaching arrangements   |       |

|          | No. | Unit Title                           | Unit Content   | Hours |
|----------|-----|--------------------------------------|--|-------|
| Meetings | 1   | Could we meet next week?             | - arranging a meeting<br>-confirming a meeting by email<br>-rescheduling a meeting   |       |
|          | 2   | Can we make a start now?             | -saying hello and making introductions<br>-starting a meeting<br>-stating the objectives<br>-introductions                     |       |
|          | 3   | Can I make a point here?             | - reporting progress<br>-explaining cause and effect<br>- interrupting and dealing with interruptions.                         |       |
|          | 4   | I'm sure I agree                     | asking for comments and contributions<br>-expressing strong and tentative opinions<br>-agreeing and disagreeing                |       |
|          | 5   | It's a deal                          | -responding to offers<br>-buying time<br>-taking a vote<br>-summarizing the results of a meeting                               |       |
|          | 6   | So, I think we're finished for today | -ending a meeting and thanking participants<br>-confirming decisions and action points<br>-follow up emails<br>-saying goodbye |       |

طرق التقييم المستخدمة:

| التاريخ       | نسبة الامتحان من العلامة الكلية | الامتحانات                 |
|---------------|---------------------------------|----------------------------|
| : / / التاريخ | 40%                             | Midterm Exam               |
| : / / التاريخ | 10%                             | اعمال الفصل                |
| : / / التاريخ | 50%                             | الامتحانات النهائية        |
|               |                                 | المشروع والوظائف           |
|               |                                 | المناقشات وتقديم المحاضرات |

طرق التدريس:

يحدد عضو هيئة التدريس الطريقة المستخدمة من خلال ( محاضرة، عرض، مناقشات، مختبرات )

الكتب المقررة :

- 1- Grussendorf, Marion (2011), " English for presentation ( express series)", Oxford University express. Student book + Audios
- 2- Smith, David Gordon (2011), " English for Telephoning ( express series)", Oxford University express. Student book + Audios
- 3- Thomson, Kennet (2011), " English for presentation ( express series)", Oxford University express. Student book + Audios

|                              |                      |
|------------------------------|----------------------|
| فنون الطهي                   | التخصص               |
| 021202122                    | رقم المادة الدراسية  |
| صحة وسلامة الغذاء في الفنادق | اسم المادة الدراسية  |
| ٣                            | عدد الساعات الدراسية |
| ٣                            | عدد الساعات النظرية  |
| ٠                            | عدد الساعات العملية  |
|                              | المتطلب السابق       |

وصف المادة الدراسية :

- صحة وسلامة الغذاء في الفنادق
- تزود هذه المادة الطالب بالمعرفة في تغذية الانسان من حيث انواع العناصر الغذائية، والكربوهيدرات، والبروتينات، والدهنيات، والاملاح المعدنية، والفيتامينات والماء. كما يتعرف الطالب على وظائف كل عنصر غذائي، واعراض النقص، والتركييب، والمصادر الغذائية، والاحتياجات اليومية. كما تزود هذه المادة الطالب بمعرفة التغذية في مراحل الحياة المختلفة والحميات الغذائية. تركز هذه المادة على اسباب التسمم الغذائي، ومصادر التلوث وانواعه، الحيوي و الكيميائي و الفيزيائي. وتزود الطالب بالمعرفة باجراءات صحة وسلامة الغذاء، ومكافحة الافات، والتنظيف والتعقيم وتناول الغذاء السليم. بالاضافة الى تعريف الطالب باساسيات تطبيق نظام تحليل المخاطر وضبط النقاط الحرجة HACCP

اهداف المادة الدراسية: صحة وسلامة الغذاء في الفنادق

١. التعرف على انواع العناصر الغذائية من حيث الوظيفة والمصادر الغذائية والنقص والاحتياج اليومي
٢. التعرف على الامراض الناتجة عن سوء التغذية
٣. توضيح انواع الحميات الغذائية في مراحل الحياة المختلفة
٤. التعرف على الحميات الغذائية العلاجية
٥. شرح مصادر التلوث الغذائي وانواعه
٦. التعرف على اسباب التسمم الغذائي
٧. شرح اجراءات صحة وسلامة الغذاء
٨. التعرف على طرق حفظ الاغذية
٩. التعرف على اساسيات ضبط الجودة
١٠. شرح اساسيات تطبيق نظام تحليل المخاطر وضبط النقاط الحرجة HACCP

• الوصف العام :

| محتويات الوحدة   | اسم الوحدة                | رقم الوحدة |
|--|---------------------------|------------|
| ١. المقدمة<br>٢. تعاريف ومصطلحات<br>٣. العناصر الغذائية<br>• الكربوهيدرات<br>• البروتينات<br>• الدهون<br>• الطاقة الغذائية<br>• الماء<br>• العناصر المعدنية<br>• الفيتامينات<br>٤. التغذية في مراحل الحياة المختلفة<br>٥. امراض سوء التغذية<br>٦. الحميات الغذائية | اساسيات في علم التغذية    | ١          |
| ١. التسمم الغذائي<br>٢. فساد الاغذية<br>٣. مصادر تلوث الغذاء<br>٤. اسباب التسمم الغذائي<br>٥. انواع الملوثات الغذائية<br>٦. اجراءات صحة وسلامة الغذاء<br>٧. طرق حفظ الاغذية  | اجراءات صحة وسلامة الغذاء | 2          |
| ١. تعريف الجودة<br>٢. اهمية ضبط الجودة<br>٣. فوائد مراقبة الجودة<br>٤. علاقة قسم الجودة بباقي اقسام الجودة<br>٥. اشكال الجودة وطرق قياسها<br>٦. انظمة ادارة الجودة<br>٧. نظام تحليل المخاطر وضبط النقاط الحرجة<br>HACCP  | ضبط الجودة                | 3          |

• طرق التقييم المستخدمة :

| التاريخ | نسبة الامتحان من العلامة الكلية | الامتحانات                  |
|---------|---------------------------------|-----------------------------|
|         | 20%                             | الاول                       |
|         | 20%                             | الثاني                      |
|         | 10%                             | اعمال الفصل                 |
|         | 0                               | الامتحانات النهائية العملية |

|  |     |                             |
|--|-----|-----------------------------|
|  | 50% | الامتحانات النهائية النظرية |
|  |     | المناقشات وتقديم المحاضرات  |

- طرق التدريس : محاضرة، استخدام شرائح العرض، مناقشات، عرض فيديو
- الكتاب المقرر: التغذية والصحة العامة
- الكتب والمراجع :
- طرق التدريس : محاضرة، استخدام شرائح العرض، مناقشات، عرض فيديو
- الكتاب المقرر: التغذية والصحة العامة
- الكتب والمراجع :
- Jill Tricket , Food hygien for food handlers ,Second Edition – 1997
- Certification Course book , Food Service Sanitation , Fourth Edition >
- Glady G. Peck ham ,N .Y.University ,Jenne H. Freeland – Graves . Foundation of
- Food preperation . Fourth Edition .
- Williams . S.R. Nutrition and diet therapy .ST. Louis .Toronto .London 1981
- Green .j.and kramer Food processing . Waste management AVI, West Port .
- ConnUSA. Latest edition .
- د. عصام بن حسن عويضة . اساسيات تغذية الإنسان

| الفندقي والسياحي    |                      |
|---------------------|----------------------|
| فنون الطهي          | التخصص               |
| 021202121           | رقم المادة الدراسية  |
| خدمة الطعام والشراب | اسم المادة الدراسية  |
| ٣                   | عدد الساعات الدراسية |
| ١                   | عدد الساعات النظرية  |
| ٦                   | عدد الساعات العملية  |
|                     | المتطلب السابق       |

وصف المادة الدراسية :

• خدمة الطعام والشراب  
• تركز المادة على اكتساب الطالب مهارات العمل في قسم خدمة الطعام والشراب، والتعرف على ادوات ومعدات الطعام، وطرق اعداد الموائد، وتسلسل الخدمة، وانواع خدمات الطعام و الشراب، وتحضير و خدمة المشروبات الساخنة و الباردة، والتعامل مع شكاوي الضيوف و التحقق من رضى الزبائن..

• اهداف المادة الدراسية:

- ١ . وصف أهمية الخدمة الممتازة لنجاح المطعم / خدمة الطعام والشراب
- ٢ . تعزيز المهارات والسلوكيات الايجابية للعاملين في المطعم / خدمة الطعام والشراب
- ٣ .تعريف ووصف المعدات التي توجد عادة في في المطعم / خدمة الطعام والشراب
- ٤ . الإعداد الصحيح للموائد وخدمة الطعام والشراب
- ٥ . خدمة الطعام والشراب للمناسبات والولائم، واليوغيات
- ٦ . وصف تقنيات وأنماط الخدمة المختلفة :خدمة الطعام الفرنسية والروسية والأمريكية والإنجليزية...
- ٧ . تعرف أنوع المشروبات وخدماتها
- ٨ . وصف سلوكيات وآداب المائدة

• الوصف العام :

| رقم الوحدة | اسم الوحدة   | محتويات الوحدة  |
|------------|--|---|
| الأولى     | مبادئ الخدمة                                       | خلق جو مريح وإيجابي، فكرة تقديم الخدمة التي تتجاوز توقعات الضيوف  |
| الثانية    | أنماط الخدمة                                       | خدمة المائدة وتشمل الفرنسية، الأمريكية، الروسية، الإنجليزية   |
| الثالثة    | أهمية المحافظة على مكان نظيف وآمن                  | مبادئ السلامة والصحة المهنية التعامل مع المعدات و الغذاء وتجنب التلوث   |
| الرابعة    | تجهيز المطعم/قاعة الطعام                           | خطوات إعداد المطعم لإستقبال الضيوف، ترتيب الموائد والتحضيرات الجانبية   |
| الخامسة    | التعامل مع الحجوزات                                | طرق الحجز وأهمية الاتصال الأول، استقبال الضيوف وإرشادهم لموائدهم وأسس توزيع الموائد المتوازن  |
| السادسة    | خدمة الضيوف  | المهارات الأساسية لحمل الأطباق، الكاسات والصواني، أخذ وتدوين طلبات الضيوف، خطوات خدمة الطعام والشراب، تعزيل الأطباق، تقديم الفاتورة وتوديع الضيوف |
| السابعة    | خدمة الطعام والشراب للمناسبات والولائم، والبوفيهات | تجهيز البوفيهات والموائد للمناسبات، أساليب الخدمة المستخدمة للمناسبات   |

• طرق التقييم المستخدمة :

| التاريخ | نسبة الامتحان من العلامة الكلية | الامتحانات                  |
|---------|---------------------------------|-----------------------------|
|         |                                 | الاول                       |
|         |                                 | الثاني                      |
|         |                                 | اعمال الفصل                 |
|         |                                 | الامتحانات النهائية العملية |
|         |                                 | الامتحانات النهائية النظرية |
|         |                                 | المناقشات وتقديم المحاضرات  |

• طرق التدريس :

يحدد عضو هيئة تدريس الطريقة المستخدمة من خلال ( محاضرة ، عرض ، مناقشات ، مختبرات)

• الكتب والمراجع :

- The Culinary Institute of America(2014) Remarkable Service (3<sup>rd</sup>.ed), Wiley
- Lendal H.Kotschevar,and ValentinoLuciani,(2007)presenting Service (2<sup>nd</sup>.ed),John Wiley & Sons

الكتاب المقرر : إدارة المطاعم ماهر عبد العزيز ٢٠٠٩ زهران للنشر

| البرنامج         |                      |
|------------------|----------------------|
| الفندقي والسياحي |                      |
| فنون الطهي       | التخصص               |
| 021201141        | رقم المادة الدراسية  |
| إنتاج حلويات ١   | اسم المادة الدراسية  |
| ٣                | عدد الساعات الدراسية |
| ١                | عدد الساعات النظرية  |
| ٦                | عدد الساعات العملية  |
|                  | المتطلب السابق       |

• وصف المادة الدراسية :

إنتاج حلويات ١

يهدف المساق الى تعريف الطالب نظريا لمدة اسبوعين عن المواد والادوات المستخدمة بقسم الحلويات وطرق حفظ المواد وكيفية استخدام المعدات. ثم عمليا يتم تعريف الطالب بمختلف انواع الحلويات الغربية مثل الموس بانواعه، والتارت بانواعه، وانواع البودنق وانواع الكيك والبيتي فور والكوكيز ، وانواع الحلويات الفرنسية والالمانية، وانواع من الديكورات والتزيينات العالمية مثل ديكور السكر والشوكلاته والديكورات العالمية الحديثة.

• اهداف المادة الدراسية:

- ١/ أعطاء الطلاب ماده نظريه للتعرف على المواد الأوليه للعمل
- ٢/ تعريف الطلاب بالمعدات المستخدمه في القسم وكيفية التعامل مع الاليات وكيفية تنظيفها
- ٣/ تعليم الطلاب كيفية عمل الحلويات الغربية والعجائن للحلويات وتعريفهم بأنواع الكيكات العالميه وانواع الموس كيك وانواع الحلويات الفرنسيه المشهوره مع التطبيقات المناسبه
- ٤/ تعليم الطلاب كيفية عمل الديكورات المختلفه وانواع الصلصات الحلوه

• الوصف العام :

| رقم الوحدة | اسم الوحدة            | محتويات الوحدة  |
|------------|-----------------------|---|
| ١          | ماده نظريه            | المواد الأوليه والعدد والنظافه الشخصيه  |
| ٢          | ماده نظريه            | أنواع الطحين والسكريات والأجبان ونبذه مختصره عن الهسب                                 |
| ٣          | الموس كيك             | خلطه البافروا الرئيسيه للموس وديكور الربيون الخاص بالموس                              |
| ٤          | الموس كيك             | عمل موس الشوكولاته والفراوله والمنجا والتنع مع الشوكولاته مع الديكورات الخاصه بالموس  |
| ٥          | عجينه التارت          | عمل عجينه التارت و عمل منها انواع من الكوكز الفرنسي والبيتي فور                       |
| ٦          | الباي                 | عمل عده انواع من الباي مثل فطيره التفاح وفطيره الانجاص وبعض الأنواع الأخرى            |
| ٧          | البودنق               | عمل الكريم كراميل والكريم بروليه وبودنق الرز وبودنق الخبز                             |
| ٨          | خلطات الكيك الأسفنجي  | عمل خلطه الكيك الأسفنجي و عمل منها البلاك فورست والفانيليا كيك                        |
| ٩          | الكيك الأسفنجي        | عمل كيكه الكروكان وكيكه الفواكه وع الديكور  |
| ١٠         | الكيك الأسفنجي        | عمل السويسرول بالشوكولاته والفانيليا وطريقه صب الكناج و عمل الديكور المناسب           |
| ١١         | انواع الصوصات والكناج | عمل كريمه الشوكولاته ( الكناج ) و عمل انواع من الصوصات مثل الشوكلت صوص والستروبري صوص |
| ١٢         | البوظه                | عمل انواع من البوظه مثل العربيه والشوكلت والفانيليا والفراوله وعده انواع اخرى         |
| ١٣         | ديكورات قوالب الكيك   | عمل عجينه السكر وكيفيه الديكور فيها   |
| ١٤         | ديكورات متنوعه        | عمل ديكور اليراند سناپ وديكور والسيكار  |

• طرق التقييم المستخدمة :

| التاريخ | نسبة الامتحان من العلامة الكلية | الامتحانات                  |
|---------|---------------------------------|-----------------------------|
|         |                                 | الاول                       |
|         |                                 | الثاني                      |
|         |                                 | اعمال الفصل                 |
|         |                                 | الامتحانات النهائية العملية |
|         | البرنامج                        | الامتحانات النهائية النظرية |
|         |                                 | المناقشات وتقديم المحاضرات  |

• طرق التدريس :

يحدد عضو هيئة تدريس الطريقة المستخدمة من خلال ( محاضرة ، عرض ، مناقشات ، مختبرات )

• الكتب والمراجع :

- Modern classics
- A neoclassic view of plated desserts
- A modern view of plated desserts

الكتاب المقرر

| الفندقي والسياحي            |                      |
|-----------------------------|----------------------|
| فنون الطهي                  | التخصص               |
| 021201142                   | رقم المادة الدراسية  |
| إنتاج حلويات ٢              | اسم المادة الدراسية  |
| ٣                           | عدد الساعات الدراسية |
| ١                           | عدد الساعات النظرية  |
| ٦                           | عدد الساعات العملية  |
| إنتاج حلويات ١<br>021201141 | المتطلب السابق       |

وصف المادة الدراسية :

إنتاج حلويات ٢  
يتم تعريف الطلاب بأنواع كثيرة من الحلويات العربية مثل الكنافة بأنواعها والوربات والهريسة وأصابع زينب والعوامه وبلح الشام والغريبة والبرازق والمعمول ، بالإضافة الى تعليم الطالب كيفية عمل القشطة والقطر بأنواعه والمهلبية وليالي لبنان وعش السرايا والرز بالحليب والمواردية والعصمية وعش البلبل وبين نارين.

اهداف المادة الدراسية:

- ١/ تعريف الطلاب بالمواد الاولية للحلويات العربية
- ٢/ تعريف الطلاب كيفية عمل الحلويات العربية بأنواعها
- ٣/ تعريف الطلاب كيفية عمل القشطه والقطر بأنواعه المختلفه

• الوصف العام :

| رقم الوحدة | اسم الوحدة               | محتويات الوحدة  |
|------------|--------------------------|---|
| ١          | الكنافه                  | كنافه نابلسيه ناعمه / كنافه نابلسيه خشنه / كنافه بين نارين                      |
| ٢          | الكنافه                  | كنافه مد اللبنايه / القشطه / كنافه يونانيه                                      |
| ٣          | الكنافه                  | كنافه عصمليه / كنافه مبرومه/عش البلبل بالقشطه                                   |
| ٤          | البقلاوه                 | عمل عجينه البقلاوه وعمل منها مثلثات الفستق الحلبي/ والصرر                       |
| ٥          | البقلاوه                 | اصابع الكاجو / عش البلبل بالفستق الحلبي   |
| ٦          | الوربات                  | عمل عجينه الوربات وعمل منها عده انواع من الوربات مثل المثلثات والأصابع والوردات |
| ٧          | هريس و اصابع زينب        | عمل ده انواع من الهريس المحشيه والساده وبالقشطه/وعمل اصابع زينب                 |
| ٨          | الغريبه والبرازق         | عمل الغريبه بأنواعها والبرازق بالفستق الحلبي                                    |
| ٩          | المهليه                  | عمل انواع من المهليه الساده والمهليه الطبقات ومهليه بالشوكولاته ومهليه كاسات    |
| ١٠         | رز بالحليب               | عمل رز بالحليب العادي ورز بالحليب بالفرن /والموارديه                            |
| ١١         | ليالي لبنان /عيش السرايا | عمل حلو ليالي لبنان / وعيش السرايا بالخيز والكراميل                             |
| ١٢         | الحلو المغربي            | يتم عمل بعض انواع من الحلويات المغربيه المشهوره مثل كعب الغزال                  |
| ١٣         | الحلو التونسي            | يتم عمل بعض انواع من الحلويات التونسيه المشهوره                                 |

• طرق التقييم المستخدمة :

| التاريخ | نسبة الامتحان من العلامة الكلية | الامتحانات                  |
|---------|---------------------------------|-----------------------------|
|         |                                 | الاول                       |
|         |                                 | الثاني                      |
|         |                                 | اعمال الفصل                 |
|         |                                 | الامتحانات النهائية العملية |
|         |                                 | الامتحانات النهائية النظرية |
|         |                                 | المناقشات وتقديم المحاضرات  |

• طرق التدريس :

يحدد عضو هيئة تدريس الطريقة المستخدمة من خلال ( محاضرة ، عرض ، مناقشات ، مختبرات )

- الكتب والمراجع :
- حلويات اناهيد الشهيه
- الطريقة الصحيحة في صناعة الحلويات

| البرنامج                  |                      |
|---------------------------|----------------------|
| الفندقي والسياحي          |                      |
| فنون الطهي                | التخصص               |
| 021201251                 | رقم المادة الدراسية  |
| إنتاج المعجنات والمخبوزات | اسم المادة الدراسية  |
| ٣                         | عدد الساعات الدراسية |
| ١                         | عدد الساعات النظرية  |
| ٦                         | عدد الساعات العملية  |
|                           | المتطلب السابق       |

وصف المادة الدراسية :

إنتاج المعجنات والمخبوزات

يهدف هذا المساق الى تعريف الطالب على انواع من المعجنات العالمية مثل الكروسان السادة والزعر والجبنة والشوكلاته والمربى واللحوم، ويتم اعطاء الطالب انواع من الدنش، وتعليم الطالب انواع الخبز مثل الديسيبله والرول الابيض والاسود والخبز الفرنسي والايطالي مثل الفوكاشيا والشباتا والخبز الالمانى وخبز التوست، كما يتم تعريف الطالب بعجينة الميلفيه المتفرع منها الموالح العالمية وبعض انواع الحلويات من نفس العجينة .

اهداف المادة الدراسية:

- ١/ تعريف الطلاب بالمعدات المستخدمه في قسم المعجنات
- ٢/ تعريف الطلاب كيفية عمل العجائن ومنتجاتها والحلويات المنتجه منها
- ٣/ تعليم الطلاب على الحشوات المستخدمه في المعجنات
- ٤/ تعليم الطلاب على انواع من الخبز الغربى بأنواعه والمعجنات العالميه والعربيه

• الوصف العام :

| رقم الوحدة | اسم الوحدة                | محتويات الوحدة   |
|------------|---------------------------|--|
| ١          | عجينة الكروسان            | يتم عمل عجينة الكروسان / عمل كروسان جبنة /كروسان زعتر / كروسان شوكولاته /كروسان ساده / كروسان مربى / كروسان لحوم |
| ٢          | الدانش                    | يتم عمل الكريم باستري / عمل انواع من الدانش مثل الفواكه والقرفه والتفاح  |
| ٣          | عجينة الميلفيه            | يتم عمل عجينة الميلفيه / ميلفيه نابليون / موناميه / كورنيه   |
| ٤          | الموالح                   | يتم عمل انواع من الموالح مثل الزعتر والجبنه والسماق والساده  |
| ٥          | عجينة الخبز               | يتم عمل خبز الرول الأبيض والأسود الهارد والسوفت  |
| ٦          | عجينة الخبز               | يتم عمل خبز الديسبليه والخبز الفرنسي والبرجر والحمام   |
| ٧          | الخبز الإيطالي            | يتم عمل خبز الفوكاشيا والشباتا بعده نكهات  |
| ٨          | الخبز الألماني            | يتم عمل الخبز الألماني الشهير وعمل خبز التوست  |
| ٩          | البيتزا                   | يتم عمل البيتزا الأمريكيه والإيطاليه مع الصوص الخاص بالبيتزا   |
| ١٠         | المعجنات العربيه والتركيه | يتم عمل انواع مختلفه من المعجنات العربيه والتركيه المشهوره   |
| ١١         | البريوش / والبابا رم      | يتم اعطاء الطلاب عجينه البريوش الفرنسيه وعجينه البابا العالميه مع الصوص  |
| ١٢         | عجينه الكيش               | يتم اعطاء الطلاب عجينه الكيش الفرنسيه وعمل عده نكهات منها مثل السبانخ والخضروات واللحوم                          |
| ١٣         | الخبز التركي والبوري      | يتم تعليم الطلاب كيفيه عمل الخبز التركي والبوري  |
| ١٤         | الدونات                   | يتم اعطاء الطلاب انواع مختلفه من الدونات مع الديكورات والصوصات الخاصه  |

- طرق التقييم المستخدمة :

| التاريخ | نسبة الامتحان من العلامة الكلية | الامتحانات                  |
|---------|---------------------------------|-----------------------------|
|         |                                 | الاول                       |
|         |                                 | الثاني                      |
|         |                                 | اعمال الفصل                 |
|         |                                 | الامتحانات النهائية العملية |
|         |                                 | الامتحانات النهائية النظرية |
|         |                                 | المناقشات وتقديم المحاضرات  |

- طرق التدريس :

يحدد عضو هيئة تدريس الطريقة المستخدمة من خلال ( محاضرة ، عرض ، مناقشات ، مختبرات )

- الكتب والمراجع :

- The professional caterer series
- Special and decoration bread

الكتاب المقرر

| البرنامج         |                      |
|------------------|----------------------|
| الفندقي والسياحي |                      |
| فنون الطهي       | التخصص               |
| 021201131        | رقم المادة الدراسية  |
| انتاج الطعام (١) | اسم المادة الدراسية  |
| ٣                | عدد الساعات الدراسية |
| ١                | عدد الساعات النظرية  |
| ٦                | عدد الساعات العملية  |
|                  | المتطلب السابق       |

وصف المادة الدراسية :

يتضمن هذا المساق المادة النظرية المتعلقة بتاريخ الطهي القديم والحديث ونشأة عالم الطهي والنظافة الشخصية وأهميتها للطاهي وعملية استلام وتنظيف الخضروات، واللحوم، والدواجن والأسماك وكيفية تخزينها على المدى القريب والبعيد. كما يتم تعريف الطالب بمختلف أنواع الأعشاب والبهارات والتعامل معها وحفظها وترتيب ادوات المطبخ. بالإضافة الى التعرف على الأوزان والمقاييس ودرجات الحرارة وطرق الطبخ المناسبة لها حسب اسسس علمية حديثة ومحترفة. كما يتضمن المساق التعرف على انواع السلطات الغربية والعربية

اهداف المادة الدراسية:

- معرفة اسس النظافة العامه والنظافة الشخصية حسب المعايير العلمية الحديثة.
- تاريخ المطبخ وكيفية بدايته.
- طرق الطهي واساسياته.
- معرفة انواع الأعشاب والبهارات والتوابل.
- التعرف على الأوزان والمقاييس ودرجات الحرارة.
- التعرف على كيفية تنظيم الأدوات داخل المطبخ.
- التعرف على مسميات تقطيعات الخضار.
- التعرف على انواع السلطات المختلفة.
- معرفة مختلف انواع الصلصات الباردة .
- المعرفة الجيدة بانواع فواتح الشهيية .

الوصف العام :

| رقم الوحدة | اسم الوحدة | محتويات الوحدة |
|------------|------------|----------------|
|------------|------------|----------------|

|  |   |                |
|--|---|----------------|
| التعرف على نشأة المطبخ ومراحل تطوره والهيكل التنظيمي وقواعد الاحتراف.  | صناعة الغذاء ونشأة المطبخ                 | الوحدة الاولى  |
| مخاطر الاكل ، الصحة الشخصية ، السلامة العامة ، تنظيف وتعقيم الادوات ، التعرف على نظام الهاسب ، تجنب الحوادث والحرائق ، التعرف على كيفية طلب المواد والشراء و تخزين المواد. | السلامة والتعقيم                          | الوحدة الثانية |
| التعرف على مختلف انواع الاعشاب والبهارات ، واستعمالها في مختلف المطابخ . التعرف على انواع العدة والادوات المستعملة في المطبخ والتعامل معها والمحافظة عليها .               | الاعشاب والبهارات والادوات الخاصة بالمطبخ | الوحدة الثالثة |
| التعرف على طرق الطهي بالحرارة الجافة و الرطبة وبقية انواع طرق الطهي.   | طرق الطهي الاساسية                        | الوحدة الرابعة |
| كيفية استلام اللحوم والدواجن والاسماك وتخزينها .   | استلام اللحوم والدواجن والاسماك           | الوحدة الخامسة |
| التعرف على المقاييس والاوزان المتبعة عالميا و درجات الحرارة بنوعيتها المئوي والفهرنهايت .  | المقاييس والاوزان                         | الوحدة السادسة |
| معرفة طرق التقطيع الخاصة بالخضار وكيفية استعمال السكين واتقانها .  | طرق التقطيع                               | الوحدة السابعة |
| معرفة انواع الصلصات الباردة المختلفة مع الاستمرار في التدريب على السكين وانتاج بعض انواع السلطات الرئيسية .  | الصلصات الباردة                           | الوحدة الثامنة |
| معرفة مختلف انواع السلطات من مختلف المطابخ العالمية وكيفية انتاجها وتقديمها .  | السلطات                                   | الوحدة التاسعة |
| معرفة المقبلات وفواتح الشهية و مختلف انواع الاطباق الجانبية الباردة .  | الكانابيز وفواتح الشهية والباتيهات .      | الوحدة العاشرة |

طرق التقييم المستخدمة :

| التاريخ | نسبة الامتحان من العلامة الكليه | الامتحانات                  |
|---------|---------------------------------|-----------------------------|
|         |                                 | الاول                       |
|         |                                 | الثاني                      |
|         |                                 | اعمال الفصل                 |
|         |                                 | الامتحانات النهائية العملية |
|         |                                 | الامتحانات النهائية النظرية |
|         |                                 | المناقشات وتقديم المحاضرات  |

• طرق التدريس :

يحدد عضو هيئة تدريس الطريقة المستخدمة من خلال ( محاضرة ، عرض ، مناقشات ، مختبرات )

• الكتب والمراجع :

• Professional Cooking Sixth Edition wayne gisslen 2007

الكتاب المقرر

| البرنامج                    |                      |
|-----------------------------|----------------------|
| الفندقي والسياحي            |                      |
| فنون الطهي                  | التخصص               |
| 021201132                   | رقم المادة الدراسية  |
| انتاج الطعام (2)            | اسم المادة الدراسية  |
| ٣                           | عدد الساعات الدراسية |
| ١                           | عدد الساعات النظرية  |
| ٦                           | عدد الساعات العملية  |
| 021201131<br>انتاج طعام / ١ | المتطلب السابق       |

وصف المادة الدراسية :

● إنتاج طعام ٢  
● يهدف هذا المساق الى تعريف الطالب بانواع المرقق والصوصات، الشوربات، وانواع الأرز، والباستا والساندويشات العالمية وكيفية تحضيرها وتجهيزها وكيفية الطهي. كما يهدف هذا المساق الى التعرف على مشتقات الصوصات

● اهداف المادة الدراسية:

- ان يصبح الطالب قادرا" على تحضير المرقق بكل انواعه العالمية.
- ان يتعرف الطالب على كيفية تجهيز الصوصات العالمية بكل انواعها.
- معرفه مشتقات الصوصات.
- معرفة الطالب انواع الشوربات.
- معرفة الطالب كيفية تجهيز جميع فئات الشوربات العالمية.
- معرفة الطالب انواع الارز.
- ان يتعرف الطالب على كيفية طهي الارز بمختلف انواعه واشكاله.
- معرفة الطالب انواع الباستا العالمية وكيفية طهيها.
- التعرف على مختلف انواع الساندويشات وكيفية اعدادها .

● الوصف العام :

| رقم الوحدة | اسم الوحدة | محتويات الوحدة |
|------------|------------|----------------|
|------------|------------|----------------|

|   |                          |                |
|---|--------------------------|----------------|
| طرق تجهيز المرق بمختلف انواعه<br>ومعرفة العناصر المكثفة .     | المرق                    | الوحدة الاولى  |
| معرفة مختلف انواع الصوصات<br>الساخنة ومشتقاتها وطرق تجهيزها . | الصوصات الساخنة الاساسية | الوحدة الثانية |
| صوصات الزبدة ومشتقاتها وطرق<br>استخدامها .                    | صوصات الزبدة             | الوحدة الثالثة |
| طرق طهي مختلف انواع الرز<br>ومعرفة استعمالاته .               | الرز                     | الوحدة الرابعة |
| تجهيز الباستا وتحضيرها<br>واستخدامها .                        | الباستا (١)              | الوحدة الخامسة |
| انواع اطباق الباستا الايطالية<br>وصوصاتها .                   | الباستا (٢)              | الوحدة السادسة |
| التعرف على مختلف فئات الشوربات                                | الشوربات (١)             | الوحدة السابعة |
| اعداد مختلف انواع الشوربات<br>العالمية .                      | الشوربات (٢)             | الوحدة الثامنة |
| اعداد مختلف انواع الساندويشات<br>والتعرف عليها بشكل مكثف .    | الساندويشات              | الوحدة التاسعة |

• طرق التقييم المستخدمة :

| التاريخ | نسبة الامتحان من العلامة الكلية | الامتحانات                  |
|---------|---------------------------------|-----------------------------|
|         |                                 | الاول                       |
|         |                                 | الثاني                      |
|         |                                 | اعمال الفصل                 |
|         |                                 | الامتحانات النهائية العملية |
|         |                                 | الامتحانات النهائية النظرية |
|         |                                 | المناقشات وتقديم المحاضرات  |

• طرق التدريس :

يحدد عضو هيئة تدريس الطريقة المستخدمة من خلال ( محاضرة ، عرض ، مناقشات ، مختبرات )

• الكتب والمراجع :

• Professional Cooking Sixth Edition wayne gisslen 2007

الكتاب المقرر

| البرنامج         |                      |
|------------------|----------------------|
| الفندقي والسياحي |                      |
| فنون الطهي       | التخصص               |
| 011201231        | رقم المادة الدراسية  |
| إنتاج طعام (٣)   | اسم المادة الدراسية  |
| ٣                | عدد الساعات الدراسية |
| ١                | عدد الساعات النظرية  |
| ٦                | عدد الساعات العملية  |
|                  | المتطلب السابق       |

وصف المادة الدراسية :

إنتاج طعام ٣

يهدف هذا المساق الى التعرف على كيفية تحضير اللحوم والدواجن والأسماك والشوربات والصلصات والصوصات العالمية وايضا تحضير البيض والفتور بكافة انواعه العالمية، بالاضافة الى كيفية كتابة قوائم الطعام على اساس علمي حديث ووصفات الطعام وادارة تكاليفها وكيفية طلب المواد من قسم المشتريات. كما تغطي المادة المهارات الاساسية للطالب كي يكون قادرا علي ادارة المطعم بكافة تفاصيله وتحمل المسؤولية والأبداع في فنون الطهي. كما يتضمن المساق تعريف الطالب بمهارات سكب الطعام داخل الطبق

اهداف المادة الدراسية:

ان يقوم الطالب بتحضير اللحوم والدواجن والأسماك والصلصات والصوصات العالمية.  
تعليم الطالب كيفية اختيار الأطباق مع طرق طبخ مختلفة ومتنوعه.  
تعلم كتابة قوائم الطعام علي اساس علمي حديث.  
تعليم الطالب كيفية طلب المواد من قسم المشتريات مع التنسيق مع الشيف المسؤول.  
تعليم الطالب كيفية اختيار شكل الأطباق المناسبة انواع الطعام بجميع اشكاله.  
معرفة كيفية سكب الطعام داخل الطبق.  
تنمية المهارة عند الطالب علي كيفية ادارة المطعم والتنسيق بطريقة محترفة.  
معرفة الطالب بكيفية تحضير جميع انواع البيض والفتور وانواعه العالمية.

الوصف العام :

| رقم الوحدة | اسم الوحدة | محتويات الوحدة |
|------------|------------|----------------|
|------------|------------|----------------|

|                |  |   |
|----------------|--|---|
| الوحده الاولى  | اللحوم الحمراء                                   | انواع اللحوم الحمراء من جميع انحاء العالم                               |
| الوحده الثانيه | الدواجن  | انواع الدواجن   |
| الوحده الثالثه | الاسماك و المكولات البحريه                       | انواع الاسماك و المأكولات البحريه                                       |
| الوحده الرابعه | الافطار و انواع البيض                            | التعرف على انواع الافطار المختلفه مكوناتها و عمل مختلف انواع البيض.     |
| الوحده الخامسه | تحضير قوائم الطعام و طلب المواد من قسم المشتريات | كيفية كتابة قوائم الطعام و طلب الشراء بالتنسيق مع قسم المشتريات         |
| الوحده السادسه | سكب الطعام                                       | كيفية سكب الطعام بكل اشكالها المختلفه                                   |
| الوحده السابعه | تنميه المهاره الاداريه                           | تنمية المهارة عند الطالب علي كيفية ادارة المطعم والتنسيق بطريقة محترفة. |
| الوحده الثامنه | كتابه وصفه الطعام                                | كتابه وصفه الطعام بطريقه علميه حديثه                                    |
| الوحده التاسعه | تكاليف الطعام                                    | حسابات و تكاليف انتاج الطعام  |

• طرق التقييم المستخدمة :

| الامتحانات                  | نسبة الامتحان من العلامة الكلية | التاريخ |
|-----------------------------|---------------------------------|---------|
| الاول                       |                                 |         |
| الثاني                      |                                 |         |
| اعمال الفصل                 |                                 |         |
| الامتحانات النهائية العملية |                                 |         |
| الامتحانات النهائية النظرية |                                 |         |
| المناقشات و تقديم المحاضرات |                                 |         |

• طرق التدريس :

يحدد عضو هيئة تدريس الطريقة المستخدمة من خلال ( محاضرة ، عرض ، مناقشات ، مختبرات )

• الكتب والمراجع :

• Professional Cooking Sixth Edition wayne gisslen 2007

| الفندقي والسياحي            |                      |
|-----------------------------|----------------------|
| فنون الطهي                  | التخصص               |
| 021201211                   | رقم المادة الدراسية  |
| المطابخ العالميه            | اسم المادة الدراسية  |
| ٣                           | عدد الساعات الدراسية |
| ١                           | عدد الساعات النظرية  |
| ٦                           | عدد الساعات العملية  |
| انتاج طعام (٢)<br>021201132 | المتطلب السابق       |

## وصف المادة الدراسية :

تهدف هذه المادة الى تعريف الطالب بطريقة الطهي في المطابخ العالمية من جميع انحاء العالم لتتوفر لديه القدرة على معرفة الأطعمة الرئيسية في كل بلد من مقبلات باردة وساخنة وسلطات ، و عليه يصبح الطالب قادرا على تجهيز المقبلات والميزات العالمية في البلدان والقارات السبعة وتطبيق مهارات الطهي حسب التقاليد المتبعة في تلك البلدان، بالإضافة الى التعرف على المواد الاساسية المتوفرة في تلك البلدان. كما تعرف المادة على تقسيمات المناطق والقارات كالمطبخ الشامي والخليجي والتركي والایراني والافريقي والمغرب العربي والاسترالي والاوروبي والایطالي والفرنسي والمكسيكي والامريكي

• اهداف المادة الدراسية:

- التعرف على مختلف انواع المطابخ العالمية الرئيسية ومنها المطبخ الفرنسي ، والايطالي و الهندي والاسيوي و العربي و دول حوض البحر المتوسط.
- التعرف على نمط الغذاء و عادات و تقاليد الطعام في المطابخ العالمية المذكوره اعلاه و طرق تقديم الطعام في هذه المطابخ .
- التعرف على المواد الجافه في كل مطبخ من هذه المطابخ بالاضافة الى التوابل والبهارات والاعشاب المستخدمة .
- يقوم الطالب بممارسة التدريب العملي في المطبخ الرئيسي للفندق .

الوصف العام :

| رقم الوحدة         | اسم الوحدة                     | محتويات الوحدة   |
|--------------------|--------------------------------|--|
| الوحده الاولى      | عادات الطعام العالمية          | التعرف على عادات الشعوب في الطعام.                               |
| الوحده الثانيه     | طرق الطهي                      | تطبيق طرق الطهي في تلك البلدان حسب التقاليد في تلك البلدان       |
| الوحده الثالثه     | الاطعمه و التوابل              | معرفة المواد الاساسيه الخاصه في تلك البلدان                      |
| الوحده الرابعه     | المطبخ الفرنسي                 | المطبخ الفرنسي   |
| الوحده الخامسه     | المطبخ الايطالي                | المطبخ الايطالي  |
| الوحده السادسه     | المطبخ الصيني                  | المطبخ الصيني  |
| الوحده السابعه     | المطبخ الهندي                  | المطبخ الهندي  |
| الوحده الثامنه     | مطبخ المغرب العربي             | المطبخ المغرب العربي   |
| الوحده التاسعه     | المطبخ الشرق اسوي              | المطبخ الشرق اسوي  |
| الوحده العاشره     | مطبخ حوض البحر المتوسط         | مطبخ حوض البحر المتوسط   |
| الوحده الحاديه عشر | بقية المطابخ العالمية المختلفه | المطبخ الخليجي وواتابلندي والفلبيني .... الخ من المطابخ العالميه |
| الوحده الثانيه عشر | تطبيق عملي في المطبخ الرئيسي   |  |

طرق التقييم المستخدمة :

| الامتحانات                  | نسبة الامتحان من العلامة الكليه | التاريخ |
|-----------------------------|---------------------------------|---------|
| الاول                       |                                 |         |
| الثاني                      |                                 |         |
| اعمال الفصل                 |                                 |         |
| الامتحانات النهائية العملية |                                 |         |
| الامتحانات النهائية النظرية |                                 |         |

|  |  |                            |
|--|--|----------------------------|
|  |  | المناقشات وتقديم المحاضرات |
|--|--|----------------------------|

- طرق التدريس :

يحدد عضو هيئة تدريس الطريقة المستخدمة من خلال ( محاضرة ، عرض ، مناقشات ، مختبرات )

- الكتب والمراجع :
- Professional Cooking Sixth Edition wayne gisslen 2007

الكتاب المقرر

|                       |                      |
|-----------------------|----------------------|
|                       |                      |
| فنون الطهي            | التخصص               |
| 021201161             | رقم المادة الدراسية  |
| ادارة المواد والأدوات | اسم المادة الدراسية  |
| ٣                     | عدد الساعات الدراسية |
| ٣                     | عدد الساعات النظرية  |
| ٠                     | عدد الساعات العملية  |
|                       | المتطلب السابق       |

وصف المادة الدراسية :

|  |
|--|
| <p>إدارة المواد والأدوات</p> <p>• يتم تعريف الطالب في هذا المساق على ادارة المواد والادوات داخل المطبخ على اساس علمي حديث باقل وقت وجهد وتكلفة ممكنة، بالاضافة الى التعرف على مسميات المطابخ العالمية وانواعها وطرق التعامل معها والتعرف على علوم التنظيف وانواعها المختلفة وكيفية التعامل معها، وكيفية عمل تصميم انواع المطابخ العالمية. كما يتم تعريف الطالب على التسلسل الهرمي الوظيفي للمطبخ .</p> |
|--|

• اهداف المادة الدراسية:

|   |
|---|
| <p>تعريف الطالب على التسلسل الهرمي الوظيفي للمطبخ<br/>تعريف الطالب على ادارة المعدات داخل المطبخ.<br/>يجب على الطالب معرفة انواع المطابخ العالمية.<br/>كيفية تصميم المطبخ الداخلي في جميع اقسامه.<br/>تعليم الطالب كيفية اختيار المعدات والأدوات حسب نوع المطبخ .<br/>تنمية المهارة والقدرة عند الطالب للإنتاج باقل وقت وجهد ممكن.<br/>تعليم الطالب علوم التنظيف وانواعها المختلفة وكيفية التعامل معه</p> |
|---|

• الوصف العام :

| رقم الوحدة     | اسم الوحدة                    | محتويات الوحدة  |
|----------------|-------------------------------|---|
| الوحده الاولى  | التسلسل الهرمي الوظيفي للمطبخ | معرفة التسلسل الهرمي الوظيفي للمطبخ                             |
| الوحده الثانيه | انواع المطابخ العالمية        | معرفة انواع المطابخ العالمية                                    |
| الوحده الثالثه | التصميم الداخلي               | كيفية التصميم الداخلي للمطبخ في جميع اقسامه                     |
| الوحده الرابعه | انواع الادوات والمعدات        | معرفة انواع الادوات والمعدات                                    |
| الوحده الخامسه | ادارة المعدات                 | ادارة المعدات داخل المطبخ و انواعها                             |
| الوحده السادسه | اختيار المعدات والأدوات       | كيفية اختيار المعدات والأدوات حسب نوع المطبخ                    |
| الوحده السابعه | مواد التنظيف                  | انواع مواد التنظيف بكافه انواعها                                |
| الوحده الثامنه | طرق التعامل مع مواد التنظيف   | كيفية استخدام مواد التنظيف بطريقه سليمة                         |
| الوحده التاسعه | تنظيف المعدات                 | كيفية العناية بالمعدات وطرق تنظيفها و اطاله العمر الافتراضي لها |
| الوحده العاشره | مهارة الانتاج                 | مهارة الانتاج باقل وقت وجهد ممكن                                |

*Al-Balqa' Applied University*



جامعة البلقاء التطبيقية

تأسست عام ١٩٩٧

---

- طرق التقييم المستخدمة :

| التاريخ | نسبة الامتحان من العلامة الكلية | الامتحانات                  |
|---------|---------------------------------|-----------------------------|
|         |                                 | الاول                       |
|         |                                 | الثاني                      |
|         |                                 | اعمال الفصل                 |
|         |                                 | الامتحانات النهائية العملية |
|         |                                 | الامتحانات النهائية النظرية |
|         |                                 | المناقشات وتقديم المحاضرات  |

- الكتب والمراجع :
- Professional Cooking Sixth Edition wayne gisslen 2007

| المنذ                |                      |
|----------------------|----------------------|
| الفندقي والسياحي     |                      |
|                      | التخصص               |
| 021202111            | رقم المادة الدراسية  |
| إدارة الطعام والشراب | اسم المادة الدراسية  |
| ٣                    | عدد الساعات الدراسية |

---

---

|                                  |                     |
|----------------------------------|---------------------|
| ٣                                | عدد الساعات النظرية |
| ٣                                | عدد الساعات العملية |
| مبادئ ادارة الفنادق<br>021200111 | المتطلب السابق      |

• وصف المادة الدراسية :

• إدارة الطعام والشراب

- تهدف هذه المادة الى التعرف على انواع وإدارة المطاعم، والهيكل التنظيمي لقسم الطعام و الشراب و المطاعم المستقلة، ومهام وواجبات اعضاء فريق قسم الطعام و الشراب، وتحليل قائمة الدخل او الارباح و الخسائر، وحساب تكاليف الطعام وسعر البيع ، وانواع قوائم الطعام و وتصميمها .

• اهداف المادة الدراسية:

- التعرف على أنواع المطاعم وتصميمها
- التعرف على أنواع قوائم الطعام
- التعرف على الهيكل التنظيمي للمطاعم العالمية المستقلة او التابعة للفنادق المصنفة
- التعرف على الأدوات والمعدات الموجودة في المطعم
- التعرف على طرق واساليب شراء واستلام وتخزين المواد الاولية
- التعرف على دور الإدارة في خدمات الطعام والشراب
- التعرف على طرق التسويق و المبيعات لقسم الطعام و الشراب
- التعرف على دور الصحة و السلامة العامة في ادارة الطعام و الشراب
- التعرف على علاقة قسم الطعام و الشراب مع قسم المالية

• الوصف العام :

| رقم الوحدة | اسم الوحدة  | محتويات الوحدة  |
|------------|---|---|
| الأولى     | أنوع المطاعم وتصميمها   | المطاعم المتخصصة -مطاعم الفنادق الفخمة-<br>المطاعم الكلاسيكية-المطاعم العائلية-مطاعم<br>الشواء- مطاعم الخدمة السريعة-الكافتريا-<br>الكوفي شوب   |
| الثانية    | أنواع قوائم الطعام  | أساسيات تصميم قوائم الطعام وتنظيمها<br>قوائم الطعام حسب الطلب - قوائم الطعام<br>المحددة - قوائم الطعام الثابتة - قوائم طعام<br>الاطفال<br>قوائم طعام المؤتمرات والمناسبات                                   |
| الثالثة    | الهيكل التنظيمي للمطاعم<br>العالمية المستقلة او التابعة<br>لل فنادق المصنفة | الموارد البشرية العاملة في المطعم ومناصبهم<br>الوظيفية<br>الهيكل التنظيمي للمطاعم المستقلة<br>الهيكل التنظيمي للمطاعم التابعة للفنادق<br>المصنفة  |
| الرابعة    | الأدوات والمعدات الموجودة<br>في المطعم                                      | الطاوولات -الكراسي -البياضات ر -العربات -<br>كاونترات حفظ الادوات -الحافظات الساخنة<br>والباردة، بوفيهات عرض الطعام، الصحون<br>والاقداح والكاسات والصيني بأنواعه، الفضيات<br>بأنواعها                       |
| الخامسة    | شراء واستلام وتخزين<br>المواد الاولية                                       | الطرق المتبعة في شراء المواد الاولية -<br>مسؤولية شراء المواد الاولية- طرق وتخزين<br>المواد الاولية، مراقبة المخزون- كيفية جرد<br>المواد الاولية في المخازن- الاعتبارات<br>الاخلاقية في ادارة العمل المخزني |
| السادسة    | حساب التكاليف   | التحليل الفعال لحساب تكاليف التشغيل، رواتب<br>وأجور الموظفين، وتكاليف الطعام  |
| السابعة    | دور الإدارة في نجاح<br>خدمات الطعام والشراب                                 | إنشاء السياسات ومعايير الاداء، تحفيز العاملين،<br>عمل برامج العمل، التدريب والتطوير   |
| الثامنة    | التسويق و المبيعات لقسم الطعام و<br>الشراب                                  | التعرف على الخطة التسويقية و طرق التسويق في قسم<br>الطعام و الشراب  |
| التاسعة    | الصحة و السلامة العامة في ادارة<br>الطعام و الشراب                          | التعرف على قوانين الصحة و السلامة العامة و الممارسات<br>في قسم الطعام و الشراب  |
| العاشرة    | علاقة قسم الطعام و الشراب مع<br>قسم المالية                                 | الميزانية، كسف الدخل و العائدات، و التحليل المالي   |

*Al-Balqa' Applied University*



جامعة البلقاء التطبيقية

تأسست عام ١٩٩٧

---

• طرق التقييم المستخدمة :

| التاريخ | نسبة الامتحان من العلامة الكلية | الامتحانات                  |
|---------|---------------------------------|-----------------------------|
|         |                                 | الاول                       |
|         |                                 | الثاني                      |
|         |                                 | اعمال الفصل                 |
|         |                                 | الامتحانات النهائية العملية |
|         |                                 | الامتحانات النهائية النظرية |
|         |                                 | المناقشات وتقديم المحاضرات  |

• طرق التدريس :

يحدد عضو هيئة تدريس الطريقة المستخدمة من خلال ( محاضرة ، عرض ، مناقشات ، مختبرات )

الكتب والمراجع : Lendal H.Kotschevar, and Valentino Luciani, (2007) presenting Service (2<sup>nd</sup>.ed), John Wiley & Sons

الكتاب المقرر : إدارة المطاعم ماهر عبد العزيز ٢٠٠٩ زهران للنشر

- **Ninemeier, J.D. (2016). Management of Food and Beverage Operations. New York: Educational Institute of the AHMA.**