

## الخطة الاستراتيجية لبرنامج البكالوريوس

### تخصص إدارة فنون الطهي Culinary Arts Management

#### مجموع ساعات التخصص الكلي:

(132) ساعة معتمدة

(18) ساعة استدرائية  
"تحدد حسب مستوى الطالب"

#### السنة الأولى

#### الفصل الأول

السنة الدراسية الأولى - الفصل الدراسي الأول	
اسم المادة	عدد الساعات
تقنيات خدمة الطعام والشراب (عملي)	(3) ساعات معتمدة
مبادئ المحاسبة في قطاع الضيافة	(3) ساعات معتمدة
Study Skills	(3) ساعات معتمدة
سلامة الغذاء في قطاع الضيافة	(3) ساعات معتمدة
أساسيات فنون الطهي	(3) ساعات معتمدة

يعفى الطالب من تسجيل المواد التالية في حال اجتاز امتحان المستوى بدياية الفصل الأول:

اللغة العربية (99)	(3) ساعات
مهارات الحاسوب (99)	(3) ساعات
اللغة الإنجليزية (99)	(3) ساعات

#### السنة الأولى

#### الفصل الثاني

السنة الدراسية الأولى - الفصل الدراسي الثاني	
اسم المادة	عدد الساعات
إنتاج الطعام (1)	(3) ساعات معتمدة
إدارة عمليات الطعام والشراب	(3) ساعات معتمدة
إدارة إنتاج الطعام	(3) ساعات معتمدة
صناعة الضيافة المعاصرة	(3) ساعات معتمدة
مهارات النجاح في قطاع الضيافة	(3) ساعات معتمدة

#### مستويات اللغة الإنجليزية The English Levels

1- Elementary

2- Pre-intermediate

#### السنة الأولى

#### الفصل الصيفي

السنة الدراسية الأولى - الفصل الدراسي الصيفي	
اسم المادة	عدد الساعات
إدارة تجربة الزبائن	(3) ساعات معتمدة
إنتاج الطعام (معجنات)	(3) ساعات معتمدة
المواطنة الإيجابية ومهارات الحياة	(3) ساعات معتمدة

#### متطلب كلية إجباري

خدمة مجتمع  
Community Service

#### السنة الثانية

#### الفصل الأول

السنة الدراسية الثانية - الفصل الدراسي الأول	
اسم المادة	عدد الساعات
أساسيات التسويق في قطاع الضيافة	(3) ساعات معتمدة
المهنية في الأداء	(3) ساعات معتمدة
إدارة سلسلة التوريد في الفنادق	(3) ساعات معتمدة
القيادة والإدارة في قطاع الخدمات	(3) ساعات معتمدة

الفصل الدراسي	الحد الأدنى للترخيص	الحد الأعلى	الحد الأدنى
الفصل الأول	(18)	(21)	(12)
الفصل الثاني	(18)	(21)	(12)
الفصل الصيفي	(9)	(12)	-

#### السنة الثانية

#### الفصل الثاني

السنة الدراسية الثانية - الفصل الدراسي الثاني	
اسم المادة	عدد الساعات
المطبخ الحديث	(3) ساعات معتمدة
علم الغذاء	(3) ساعات معتمدة
سلوك المستهلك	(3) ساعات معتمدة
إنتاج الطعام (2)	(3) ساعات معتمدة

## الخطة الاستراتيجية لبرنامج البكالوريوس

### تخصص إدارة فنون الطهي Culinary Arts Management

#### مجموع ساعات التخصص الكلي:

(132) ساعة معتمدة

(18) ساعة استراكية  
"تحدد حسب مستوى الطالب"

يعفى الطالب من تسجيل  
المواد التالية في حال اجتاز  
امتحان المستوى بديائية  
الفصل الأول:

اللغة العربية (99)	(3) ساعات
مهارات الحاسوب (99)	(3) ساعات
اللغة الإنجليزية (99)	(3) ساعات

مستويات اللغة الإنجليزية  
The English Levels

1- Elementary

2- Pre-intermediate

متطلب كلية إجباري

خدمة مجتمع  
Community Service

الحد الأدنى للترخيص	الحد الأدنى	الحد الأدنى	الفصل الدراسي
(21)	(18)	(12)	الفصل الأول
(21)	(18)	(12)	الفصل الثاني
(12)	(9)	-	الفصل الصيفي

السنة الثانية

الفصل  
الصيفي

السنة الدراسية الثانية - الفصل الدراسي الصيفي	
اسم المادة	عدد الساعات
علوم عسكرية	(3) ساعات معتمدة
متطلب اختياري (1)	(3) ساعات معتمدة
اللغة الإنجليزية - مستوى متوسط	(3) ساعات معتمدة

السنة الثالثة

الفصل  
الأول

السنة الدراسية الثالثة - الفصل الدراسي الأول	
اسم المادة	عدد الساعات
المطبخ العالمية	(3) ساعات معتمدة
إدارة الإيرادات	(3) ساعات معتمدة
تخطيط وتصميم قوائم الطعام	(3) ساعات معتمدة
التغذية والحميات	(3) ساعات معتمدة
متطلب اختياري (2)	(3) ساعات معتمدة

السنة الرابعة

الفصل  
الثاني

السنة الدراسية الثالثة - الفصل الدراسي الثاني	
اسم المادة	عدد الساعات
فن ابتكار الغذاء	(3) ساعات معتمدة
اللغة الإنجليزية في قطاع الضيافة	(3) ساعات معتمدة
إدارة الفعاليات	(3) ساعات معتمدة
مهارات الريادة	(3) ساعات معتمدة
إنتاج الطعام في الفعاليات	(3) ساعات معتمدة

السنة الثالثة

الفصل  
الصيفي

السنة الدراسية الثالثة - الفصل الدراسي الصيفي	
اسم المادة	عدد الساعات
التدريب الميداني (1)	(3) ساعات معتمدة
متطلب اختياري (3)	(3) ساعات معتمدة
مشروع البحث	(3) ساعات معتمدة

السنة الرابعة

الفصل  
الأول

السنة الدراسية الرابعة - الفصل الدراسي الأول	
اسم المادة	عدد الساعات
تخطيط ومحاسبة الأعمال	(3) ساعات معتمدة
إدارة التسويق والمبيعات	(3) ساعات معتمدة
Career Readiness	(3) ساعات معتمدة
التدريب الميداني (2)	(3) ساعات معتمدة

السنة الرابعة

الفصل  
الثاني

السنة الدراسية الرابعة - الفصل الدراسي الثاني	
اسم المادة	عدد الساعات
مفهوم الاتجاهات الحديثة للتصميم والابتكار	(3) ساعات معتمدة
موائمة الطعام مع الشرب	(3) ساعات معتمدة
مشروع التخرج	(3) ساعات معتمدة

## الخطة الاستراتيجية لبرنامج البكالوريوس

### تخصص إدارة فنون الطهي Culinary Arts Management

#### مجموع ساعات التخصص الكلي:

(132) ساعة معتمدة

(18) ساعة استدرائية

تحدد حسب مستوى الطالب

### نبذة عن تخصص إدارة فنون الطهي

تم استحداث برنامج البكالوريوس في إدارة فنون الطهي في قسم الفنادق والسياحة في كلية لومينوس الجامعية التقنية لمواكبة حاجات سوق العمل المتجددة في هذا القطاع وهو البرنامج الاول من نوعه في المملكة. ويرتكز هذا البرنامج على صقل مهارات الطلبة الإبداعية العملية والتقنية بالإضافة لتعريفهم بالقواعد النظرية والعملية الخاصة بمجال فن الطهي العالمي.

تم تصميم البرنامج بالشراكة مع جامعة هاغا هيليا للعلوم التطبيقية في دولة فينلندا، وبالتالي إكتساب المعرفة والإعتراف الدولي والمحلي لدرجة البكالوريوس المعترف به من التعليم العالي والبحث العلمي.

كما ويضمن التخصص حصول الطالب على التدريب العملي لدى كبرى الفنادق والمطاعم. يطور خريجو هذا التخصص مهاراتهم القيادية والإدارية بالإضافة إلى المهارة التقنية اللازمة التي تؤهلهم للعمل في إدارة الفنادق والمطاعم والمطابخ العالمية وإدارة الفعاليات. تعد كلية الفنادق والسياحة الأحدث محلياً وإقليمياً حيث يقع ضمن ثلاثة طوابق مجهزة بأحدث التقنيات والمعدات بما يشمل المطابخ بكافة أنواعها والتدريب من قبل أمهر الطهاة الحاصلين على الشهادات العلمية والعملية.

### فرص العمل في هذا التخصص

- مشرف مطبخ
- شيف حفلات
- مساعد شيف ساخن وبارد
- مساعد شيف تنفيذي
- مساعد مدير قسم التسويق والمبيعات
- مساعد شيف حلويات

### ماذا ستتعلم؟

- إدارة وعمليات وإنتاج الطعام
- إدارة وعمليات المطابخ الدولية
- إدارة وعمليات الضيافة والجودة
- مهارات تقنيات المطابخ
- إدارة وعمليات التسويق
- إدارة وعمليات الحفلات
- تصميم وإعداد قوائم الطعام
- إدارة سلاسل التوريد

### فرص إكمال الدراسات العليا

- الماجستير في إدارة الضيافة
- الماجستير في إدارة الفنادق
- الماجستير في إدارة الأعمال
- الماجستير في إدارة الفعاليات
- الماجستير في التسويق وإدارته