

الخطة الاستراتيجية لبرنامج الدبلوم الفني

تخصص فنون الطهي Culinary Arts

مجموع ساعات التخصص الكلي:

(66) ساعة معتمدة

(18) ساعة استراكية
"تحدد حسب مستوى الطالب"

السنة الأولى

الفصل
الأول

السنة الدراسية الأولى - الفصل الدراسي الأول

عدد الساعات	اسم المادة
(3) ساعات معتمدة	مبادئ ادارة الفنادق
(3) ساعات معتمدة	تحضير وإنتاج المقبلات والشوربات والأكلات السريعة
(3) ساعات معتمدة	مبادئ المحاسبة الفندقية
(3) ساعات معتمدة	المواطنة الإيجابية ومهارات الحياة
(6) ساعات استراكي	اللغة الإنجليزية "تحدد حسب مستوى الطالب"

السنة الأولى

الفصل
الثاني

السنة الدراسية الأولى - الفصل الدراسي الثاني

عدد الساعات	اسم المادة
(3) ساعات معتمدة	مبادئ السياحة
(3) ساعات معتمدة	تحضير وإنتاج اللحوم الحمراء والبيضاء
(3) ساعات معتمدة	صحة وسلامة الغذاء في الفنادق
(3) ساعات معتمدة	مهارات في اللغة الانجليزية
(3) ساعات استراكي	Study Skills
(6) ساعات استراكي	اللغة الإنجليزية "تحدد حسب مستوى الطالب"

السنة الأولى

الفصل
الصيفي

السنة الدراسية الأولى - الفصل الدراسي الصيفي

عدد الساعات	اسم المادة
(3) ساعات معتمدة	الإشراف والتنظيم الصناعي
(3) ساعات معتمدة	هندسة وتصميم قوائم الطعام والشراب وإدارة تكاليفه

السنة الثانية

الفصل
الأول

السنة الدراسية الثانية - الفصل الدراسي الأول

عدد الساعات	اسم المادة
(3) ساعات معتمدة	تحضير وإنتاج الأسماك والأكلات البحرية
(3) ساعات معتمدة	تحضير وإنتاج المعكرونة والأرز
(3) ساعات معتمدة	تحضير وإنتاج الكيك
(3) ساعات معتمدة	تحضير وإنتاج البتي فور والشوكولاتة
(3) ساعات معتمدة	تحضير وإنتاج المخبوزات والمعجنات والمواالح
(3) ساعات معتمدة	مهارات التواصل باللغة الإنجليزية

السنة الثانية

الفصل
الثاني

السنة الدراسية الثانية - الفصل الدراسي الثاني

عدد الساعات	اسم المادة
(3) ساعات معتمدة	تحضير وإنتاج الحلويات الشرقية
(3) ساعات معتمدة	تحضير وإنتاج الحلويات الغربية
(3) ساعات معتمدة	اللغة الإنجليزية بالفنادق ومصطلحات المطبخ بلغات متعددة
(3) ساعات معتمدة	تطبيقات الحاسوب في الفنادق
(3) ساعات معتمدة	إدارة المؤسسات الإنتاجية الصغيره

تحديد مستويات اللغة
الإنجليزية التي يدرسها
الطالب تحدد حسب إمتحان
مستويات اللغة الإنجليزية
The English Levels

(6) ساعات	Pre-Beginner
(6) ساعات	Beginner
(6) ساعات	Elementary
(6) ساعات	Pre-intermediate
(6) ساعات	Intermediate

مطلوب من الطالب
مستويان فقط

عدد الساعات المعتمدة التي
يستطيع الطالب تسجيلها
خلال الفصل

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

مجموع ساعات التخصص الكلي:

(66) ساعة معتمدة

(18) ساعة استدرائية
"تحدد حسب مستوى الطالب"

الخطة الاستراتيجية لبرنامج الدبلوم الفني

تخصص فنون الطهي Culinary Arts



السنة الدراسية الثانية - الفصل الدراسي الصيفي	
عدد الساعات	اسم المادة
(3) ساعات معتمدة	التدريب الميداني
(3) ساعات استدرائية	Career Readiness

نبذة عن تخصص إدارة فنون الطهي

في قسم الفندقية والسياحة نأخذك الى اعلى درجات الضيافة والمهنية في جناحها بمستوى فندق (5) نجوم، حيث تمنح برنامج الدبلوم الفني في ادارة فنون الطهي المزود بأحدث تجهيزات المطابخ المتنوعه بين مطابخ الساخن والبارد والحلويات والمصمم خصيصا ليواكب حاجات سوق العمل المتجددة في هذا القطاع ولتوفر العديد من فرص العمل المختلفه والمتنوعه في الاردن والمنطقة ويرتكز هذا البرنامج على تدريب الطلاب على المهارات التقنية والعملية والادارية الخاصه بهذا المجال، كما ويضمن حصول الطالب على التدريب العملي لدى كبرى الفنادق والمطاعم والشركات

مجالات العمل

- طاهي أول
- طاهي ثاني
- طاهي ثالث
- مساعد شيف مسؤول قسم
- مساعد شيف خبائز ومعجنات
- مساعد شيف حلويات

تعليمات الدراسة

- فصل الطالب المستجد في الفصل الأول له إذا حصل على معدل تراكمي أقل من 50%
- يُفصل الطالب بعد الفصل الدراسي الأول له إذا حصل على معدل تراكمي أقل من 55%
- لا يسمح للطالب بالتخرج من الكلية إذا حصل على معدل تراكمي أقل من 60%
- إذا تجاوز غياب الطالب دون عذر مقبول (15%) من الساعات يحرم ويعطي صفر الجامعة 35%