

مجموع ساعات التخصص الكلي:

(60) ساعة معتمدة

(18) ساعة استراكية
"تحدد حسب مستوى الطالب"

الخطة الاستراتيجية لبرنامج الدبلوم الفني

تخصص فنون الطهي Culinary Arts

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

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

مطلوب من الطالب
مستويان فقط

عدد الساعات المعتمدة التي
يستطيع الطالب تسجيلها
خلال الفصل

الفصل الدراسي	الحد الأدنى	الحد الأعلى	الحد الأعلى للترجيح
الفصل الأول	(9)	(18)	(22)
الفصل الثاني	(9)	(18)	(22)
الفصل الصيفي	(1)	(12)	(15)

السنة الأولى

الفصل
الأول

السنة الدراسية الأولى - الفصل الدراسي الأول		مجموع الساعات الكلي للفصل: (18) ساعة
اسم المادة	عدد الساعات	
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	(3) ساعات معتمدة	
اللغة الإنجليزية "تحدد حسب مستوى الطالب"	(6) ساعات استراكي	

السنة الأولى

الفصل
الثاني

السنة الدراسية الأولى - الفصل الدراسي الثاني		مجموع الساعات الكلي للفصل: (21) ساعة
اسم المادة	عدد الساعات	
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 معتمدة	
Study Skills	(3) ساعات استراكي	
اللغة الإنجليزية "تحدد حسب مستوى الطالب"	(6) ساعات استراكي	

السنة الأولى

الفصل
الصيفي

السنة الدراسية الأولى - الفصل الدراسي الصيفي		مجموع الساعات الكلي للفصل: (6) ساعات
اسم المادة	عدد الساعات	
الإشراف والتنظيم الصناعي	(3) ساعات معتمدة	
هندسة وتصميم قوائم الطعام والشراب وإدارة تكاليفه	(3) ساعات معتمدة	

السنة الثانية

الفصل
الأول

السنة الدراسية الثانية - الفصل الدراسي الأول		مجموع الساعات الكلي للفصل: (18) ساعة
اسم المادة	عدد الساعات	
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 والمعمجات والموالح	(3) ساعات معتمدة	
مهارات التواصل باللغة الإنجليزية	(3) ساعات معتمدة	

السنة الثانية

الفصل
الثاني

السنة الدراسية الثانية - الفصل الدراسي الثاني		مجموع الساعات الكلي للفصل: (15) ساعة
اسم المادة	عدد الساعات	
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	(3) ساعات معتمدة	

السنة الثانية

الفصل
الصيفي

السنة الدراسية الثانية - الفصل الدراسي الصيفي		مجموع الساعات الكلي للفصل: (6) ساعات
اسم المادة	عدد الساعات	
التدريب الميداني	(3) ساعات معتمدة	
Career Readiness	(3) ساعات استراكي	

مجموع ساعات التخصص الكلي:

(60) ساعة معتمدة

(18) ساعة استراكية
"تحدد حسب مستوى الطالب"

الخطة الاستراتيجية لبرنامج الدبلوم الفني

تخصص فنون الطهي Culinary Arts

نبذة عن تخصص إدارة فنون الطهي

في كلية الفندقية والسياحة نأخذك الى اعلى درجات الضيافة و المهنية 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
- شيف مساعد مسؤول قسم
- شيف مسؤول قسم
- مساعد الشيف التنفيذي

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%