الخطة الدراسية لمرحلة الدبلوم
بكلية المجتمع
Community College

القسم: الضيافة والفندقة
Department: Hospitality and Hotels Administration

البرنامج: دبلوم فن الطهي
Program: Culinary Arts Diploma

العام الجامعي
1442 هـ

الخطة الدراسية لمرحلة الدبلوم بكلية المجتمع

نبذة عن الكلية

أنشئت كلية المجتمع بجامعة الأميرة نورة بنت عبد الرحمن بالرياض بناء على قرار مجلس الوزراء بالموافقة السامية رقم (446/م ب) وتاريخ 21/1/1432هـ, وهي مؤسسة أكاديمية مهنية ذات طبيعة تطويرية مستمرة تهدف إلى تحقيق الريادة الوطنية والتميز في تأهيل المرأة في تخصصات متنوعة تتلاءم مع الاحتياجات المتغيرة لسوق العمل. تضم كلية المجتمع أربعة أقسام أكاديمية تمنح من خلالها شهادات دبلوم (Diploma) في مختلف التخصصات.

في ضوء الحاجة الماسة لفتح مجالات جديدة لعمل المرأة, تسعى الكلية بشكل مستمر لاستحداث وتطوير برامج أكاديمية تتوافق مع التحول الوطني وتواكب رؤية 2030. كما تسعى الكلية لإنشاء شراكات مهنية وفتح آفاق للتعاون مع القطاعين العام والخاص تماشيا مع حاجات خطط التنمية من الكوادر البشرية ومواكبة لرؤية 2030.

رؤية الكلية

الريادة والتميز في تقديم برامج علمية ومهنية متوافقة مع احتياجات سوق العمل.

رسالة الكلية

تقديم أفضل البرامج التعليمية والمهنية وتعزيز الشراكات الاستراتيجية والمجتمعية لإعداد خريجات مؤهلات يساهمن في بناء الاقتصاد المعرفي.

أهداف الكلية:

1.تقديم برامج تعليمية متنوعة متوافقة مع احتياجات سوق العمل وتواكب خطط التنمية المستدامة.

2.توفير بيئة تعليمية منافسة ومواكبة لمتطلبات العصر.

3. تهيئة الطالبات للحصول على الشهادات المهنية والتي تحقق لهن المنافسة في سوق العمل من خلال الخطط الدراسية أو الفرص التدريبية.

4.إعداد خريجات مؤهلات علمياً ومهنياً في المجالات التي تحتاجها القطاعات المختلفة.

5.عقد شراكات استراتيجية ومجتمعية تخدم العملية التعليمية والتدريبية.

الدرجات العلمية التي يمنحها البرنامج:

- الدبلوم في فن الطهي
Diploma in Culinary Arts

رؤية القسم

الريادة والتميز في تأهيل الكوادر النسائية في مجالات السياحة، السفر، والضيافة.

رسالة القسم

اعداد كوادر نسائية مؤهلة لريادة عمل المرأة في قطاعات السياحة، السفر والضيافة من خلال برامج اكاديمية ومهنية مميزة.

رسالة برنامج فن الطهي

اعداد كوادر نسائية مؤهلة علمياً ومهنياً في مجال فن الطهي من خلال برنامج تعليمي وتدريبي عالي الجودة يمكنهن من المنافسة في سوق العمل.

اهداف برنامج فن الطهي

1. اعداد خريجات مؤهلات علمياً ومهارياً في مجال فن الطهي قادرات علي المنافسة في سوق العمل.
2. بناء شراكات استراتيجية مع المؤسسات الحكومية والخاصة في مجال فن الطهي لتطوير التدريب الميداني.
3. اقتراح انشطة ومبادرات تساهم في خدمة وتنمية المجتمع.
4. بناء قدرات الخريجات على التعامل مع مختلف المتغيرات والتطورات والمواقف في مجال فن الطهي.

نظام الدراسة:

يعتمد البرنامج النظام الفصلي في الدراسة و يحتوي على ثلاث وستون (63) ساعة معتمدة للمقررات، تتضمن الوحدات الدراسية الإلزامية والاختيارية. تستطيع الطالبات إنجاز البرنامج خلال اربع فصول دراسية.

الفرص الوظيفية:

يتيح القطاع الخاص العديد من الفرص الوظيفية لخريجات برنامج فن الطهي حيث تستطيع الخريجات مزاولة العمل في مجال اعداد وتجهيز الاغذية والمشروبات في الفنادق وجميع مؤسسات الضيافة الاخري باختلاف انواعها علي سبيل المثال:

- اخصائيات طهي
- مشرفات على أقسام المطبخ المختلفة
- مشرفة سلامة الغذاء بالفنادق ومؤسسات الضيافة
- مشرفة بقسم الاغذية والمشروبات

لغة الدراسة:

يعتمد برنامج فن الطهي اللغة الانجليزية في الدراسة.

ترميز المقررات:

يتكون رمز المقرر من تصنيف حرفي وتصنيف عددي.

يرمز التصنيف الحرفي إلى البرنامج الدراسي داخل القسم::

البرنامج الدراسي	الرمز الحرفي باللغة العربية	الرمز الحرفي باللغة الانجليزية
فن الطهي	طهي	CUL

و يتكون التصنيف العددي من ثلاثة أرقام كما يلي:

- يرمز رقم المئات إلى السنة الدراسية.
- يرمز رقم العشرات إلى التخصص الدقيق داخل القسم.
- يرمز رقم الآحاد إلى تسلسل المقرر ضمن التخصص الدقيق للقسم.

مدلول رقم العشرات في ترميز المقررات

الرقم	التخصص الدقيق
0	أسس فنون الطهي
1	انتاج الطعام
2	مطابخ من ثقافات مختلفة
3	ادارة أعمال الطهي
4	الغذاء و التغذية
9	التدريب التعاوني

الخطة الدراسية لمرحلة الدبلوم

تتكون الخطة الدراسية لبرنامج دبلوم فن الطهي بكلية المجتمع من ثلاث وستون (63) وحدة دراسية موزعة على النحو الآتي:

المتطلبات		عدد الوحدات الدراسية
1. متطلبات الجامعة	إجباري	6
	اختياري	-
2. متطلبات الكلية	إجباري	3
	اختياري	-
3. متطلبات التخصص	إجباري	51
	اختياري	3
المجموع		**63**

متطلبات الجامعة

وهي المقررات الدراسية التي تدرسها طالبات الجامعة في جميع الكليات وعددها مقرران بواقع ست ساعات (6) وحدات دراسية موزعة كالتالي:

مسلسل	اسم المقرر	الرمز / الرقم	Code/No	عدد ساعات الاتصال			عدد الوحدات المعتمدة CR	المتطلب السابق Prerequisite
				نظري LT	تمارين عملي	تدريب TR		
1	اللغة الإنجليزية (1) **English Language (1)**	إنج 101	**ENG 101**	**12**		**–**	**3**	**–**
2	اللغة الإنجليزية (2) **English Language (2)**	إنج 102	**ENG 102**	**12**		**–**	**3**	**ENG 101**
المجموع 2 Total 2				6 وحدات دراسية 6 CR				

متطلبات الكلية

أ) متطلبات الكلية الاجبارية

وعددها مقرراً واحداً بواقع ثلاث (3) وحدات دراسية.

م	اسم المقرر Course Title	الرمز/ الرقم	Code/No	عدد ساعات الاتصال			عدد الوحدات المعتمدة CR	المتطلب السابق Prerequisite
				نظري LT	تمارين عملي LB	تدريب TR		
1	التعبير الكتابي باللغة الانجليزية **English Composition**	أنج 103	**ENG 103**	**3**		**-**	**3**	**ENG 102**
المجموع 1 Total 1							3 وحدات دراسية 3 CR	

ب) متطلبات الكلية الاختيارية:

لايوجد

متطلبات التخصص

أ) متطلبات التخصص الإجبارية

عددها (17) مقرراً بواقع (51) وحدات دراسية موزعة على النحو التالي:

م	اسم المقرر Course Title	الرمز/ الرقم	Code/No	عدد ساعات الاتصال: نظري LT	تمارين عملي LB	تدريب TR	عدد الوحدات المعتمدة CR	المتطلب السابق Prerequisite
1	مقدمة في صناعة السياحة والضيافة Introduction to Tourism and Hospitality Industry	ضاف 100	HOS 100	3			3	
2	التشريعات المنظمة لصناعة الضيافة في المملكة العربية السعودية Hospitality Legal Issues in KSA	ضاف 110	HOS 110	2		-	2	
3	مقدمة في فنون الطهي Introduction to Culinary Arts	طهي 100	CUL 100	2	2	-	3	
4	صحة وسلامة الغذاء Food Safety and Sanitation	طهي 140	CUL 140	2	2	-	3	
5	مبادىء المحاسبة في صناعة الضيافة Principles of Hospitality Accounting	ضاف 141	HOS 141	2	-	-	2	
6	مطبخ الافطار Breakfast Cuisine	طهي 101	CUL 101	1	2		2	
7	انتاج الحساء، الخضروات، والنشويات Soups, Vegetables and Starches Production	طهي 110	CUL 110	1	2		2	CUL 100
8	المطبخ السعودي Saudi Cuisine	طهي 120	CUL 120	1	4		3	
9	التغذية وهندسة قوائم الطعام Nutrition & Menu Engineering	طهي 141	CUL 141	1	2	-	2	

10	انتاج اللحوم، الدواجن والمأكولات البحرية Meat, Poultry and Seafood Production	طهي 111	CUL 111	1	4	-	3	CUL 101
11	ادارة الأغذية والمشروبات Food & Beverage Management	ضاف 121	HOS 121	2	2		3	
12	المخبوزات والحلويات Pastry & Bakery	طهي 112	CUL 112	1	4	-	3	
13	المطبخ البارد Cold Cuisine	طهي 213	CUL 213	1	4		3	CUL 111
14	المطبخ العالمي International Cuisine	طهي 221	CUL 221	1	4		3	CUL 120
15	شراء واستلام وتخزين الأغذية Food Purchasing, Receiving and Storing	طهي 230	CUL 230	2	2	-	3	CUL 140
16	ضبط تكاليف الأغذية والمشروبات Food & Beverage Cost Control	طهي 231	CUL 231	2	2	-	3	HOS 141
17	التدريب التعاونى Cooperative Training	طهي 290	CUL 290	-	-	40	8	ان تجتاز الطالبة 55 ساعة معتمدة من متطلبات البرنامج حتى نهاية المستوي الثالث
			المجموع					51 وحدة دراسية

ب) متطلبات التخصص الاختيارية:

تختار الطالبة مقررا واحداً (1) بواقع ثلاث(3) وحدات دراسية على النحو التالي:

م	اسم المقرر Course Title	الرمز/ الرقم	Code/No	عدد ساعات الاتصال نظري LT	تمارين عملي LB	تدريب TR	عدد الوحدات المعتمدة CR	المتطلب السابق Prerequisite
1	ادارة جودة الأغذية Food Quality Management	طهي 232	CUL 232	3	-		3	
2	خدمة العملاء Customer Service	ضاف 203	HOS 203	2	2		3	
3	ريادة اعمال الطهي Culinary Entrepreneurship	طهي 233	CUL 233	3	-		3	
	المجموع			3 وحدات دراسية				

جداول توزيع المقررات والساعات الدراسية على المستويات الدراسية لبرنامج فن الطهي

السنة الأولى : المستوى الأول

م	اسم المقرر	الرمز/ الرقم	Code/ No.	عدد ساعات الاتصال			عدد الوحدات المعتمدة	المتطلب السابق
				نظرى	عملى تمارين	تدريب		
1	مقدمة فى صناعة السياحة والضيافة Tourism and Introduction to Industry Hospitality	ضاف 100	HOS 100	3	-	-	3	-
2	التشريعات المنظمة لصناعة الضيافة في المملكة العربية السعودية Hospitality Legal Issues in KSA	ضاف 110	HOS 110	2	-	-	2	
3	اللغة الانجليزية (1) English Language (1)	أنج 101	ENG 101	12		-	3	-
4	مقدمة في فنون الطهي Introduction to Culinary Arts	طهي 100	CUL 100	2	2	-	3	-
5	صحة وسلامة الغذاء Food Safety and Sanitation	طهي 140	CUL 140	2	2	-	3	-
6	مبادىء المحاسبة في صناعة الضيافة Principles of Hospitality Accounting	ضاف 141	HOS 141	2	-	-	2	-
7	مطبخ الافطار Breakfast Cuisine	طهي 101	CUL 101	1	2		2	
المجموع							18 وحدة دراسية	

السنة الأولى : المستوى الثاني

م	اسم المقرر	الرمز/ الرقم	Code/ No.	عدد ساعات الاتصال			عدد الوحدات المعتمدة	المتطلب السابق
				نظرى	عملى تمارين	تدريب		
1	انتاج الحساء، الخضروات، والنشويات Soups, Vegetables and Starches Production	طهي 110	CUL 110	1	2		2	CUL 100
2	اللغة الانجليزية (2) English Language (2)	أنج 102	ENG 102	12		-	3	ENG 101
3	المطبخ السعودي Saudi Cuisine	طهي 120	CUL 120	1	4		3	
4	التغذية وهندسة قوائم الطعام Nutrition & Menu Engineering	طهي 141	CUL 141	1	2	-	2	
5	انتاج اللحوم، الدواجن والمأكولات البحرية Meat, Poultry and Seafood Production	طهي 111	CUL 111	1	4	-	3	CUL 101
6	ادارة الأغذية والمشروبات Food & Beverage Management	ضاف 121	HOS 121	2	2	-	3	
7	المخبوزات والحلويات Pastry & Bakery	طهي 112	CUL 112	1	4	-	3	
المجموع							19 وحدة دراسية	

السنة الثانية : المستوى الثالث

م	اسم المقرر	الرمز/ الرقم	Code/ No.	عدد ساعات الاتصال			عدد الوحدات المعتمدة	المتطلب السابق
				نظرى	عملى تمارين	تدريب		
1	التعبير الكتابي باللغة الانجليزية English Composition	انج 103	ENG 103	3	-	-	3	ENG 102

2	المطبخ البارد Cold Cuisine	طهي 213	CUL 213	1	4	-	3	CUL 111
3	المطبخ العالمي International Cuisine	طهي 221	CUL 221	1	4	-	3	CUL 120
4	شراء واستلام وتخزين الأغذية Food Purchasing, Receiving and Storing	طهي 230	CUL 230	2	2	-	3	CUL 140
5	ضبط تكاليف الأغذية والمشروبات Food & Beverage Cost Control	طهي 231	CUL 231	2	2	-	3	HOS 141
6	متطلب تخصص اختيار Elective Course			-	-	-	3	
المجموع							18 وحدة دراسية	

السنة الثانية : المستوى الرابع

م	اسم المقرر	الرمز/ الرقم	Code/ No.	عدد ساعات الاتصال			عدد الوحدات المعتمدة	المتطلب السابق (إن وجد)
				نظرى	عملى تمارين	تدريب		
1	التدريب التعاونى	طهي 290		-	-		8	ان تجتاز الطالبة 55 ساعة

	Cooperative Training		CUL 290			40		معتمدة من متطلبات البرنامج حتي نهاية المستوي الثالث
المجموع				8 وحدات دراسية				