



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  
١٤٤٢ 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 (م/٤٤٦ ب) وتاريخ ٢١/١/١٤٣٢ هـ، 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 ٢٠٣٠. كما تسعى الكلية لإنشاء شراكات مهنية وفتح آفاق للتعاون مع القطاعين العام والخاص تماشياً مع حاجات خطط التنمية من الكوادر البشرية ومواكبة لرؤية ٢٠٣٠.

### 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 اكااديمية ومهنية مميزة.

### رسالة برنامج فن الطهي

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

### اهداف برنامج فن الطهي

1. اعداد خريجات مؤهلات علمياً ومهارياً في مجال فن الطهي قدرات علي المنافسة في سوق العمل.
2. بناء شراكات استراتيجية مع المؤسسات الحكومية والخاصة في مجال فن الطهي لتطوير التدريب الميداني.
3. اقتراح أنشطة 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 (٦٣) 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 جميع مؤسسات الضيافة باختلاف انواعها علي سبيل المثال وليس الحصر:

- الفنادق
- المطاعم
- النوادي الرياضية والاجتماعية
- المستشفيات
- دور الترفيه

## 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::

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

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
٠	أسس فنون الطهي
١	انتاج الطعام
٢	مطابخ من ثقافات مختلفة
٣	ادارة أعمال الطهي
٤	الغذاء و التغذية
٩	التدريب التعاوني



## الخطة الدراسية لمرحلة الدبلوم

تتكون الخطة الدراسية لبرنامج دبلوم فن الطهي بكلية المجتمع من ثلاث وستون (٦٣) وحدة دراسية موزعة على النحو الآتي:

عدد الوحدات الدراسية	المتطلبات	
٦	إجباري	١. متطلبات الجامعة
-	اختياري	
٣	إجباري	٢. متطلبات الكلية
-	اختياري	
٥١	إجباري	٣. متطلبات التخصص
٣	اختياري	
٦٣	المجموع	

## متطلبات الجامعة

وهي المقررات الدراسية التي تدرسها طالبات الجامعة في جميع الكليات وعددها مقرران  
بواقع ست ساعات (٦) وحدات دراسية موزعة كالتالي:

المتطلب السابق Prerequisite	عدد الوحدات المعتمدة CR	عدد ساعات الاتصال			Code/No	الرمز / الرقم	اسم المقرر	مسجل
		تدريب TR	تمارين عملي	نظري LT				
-	٣	-	١٢		ENG 101	إنج ١٠١	اللغة الإنجليزية (١) English Language (1)	1
ENG 101	٣	-	١٢		ENG 102	إنج ١٠٢	اللغة الإنجليزية (٢) English Language (2)	٢
٦ وحدات دراسية 6 CR					المجموع ٢ Total 2			



## متطلبات الكلية

### (أ) متطلبات الكلية الاجبارية

وعدها مقررًا واحدًا بواقع ثلاث (٣) وحدات دراسية.

المتطلب السابق Prerequisite	عدد الوحدات المعتمدة CR	عدد ساعات الاتصال			Code/No	الرمز / الرقم	اسم المقرر Course Title	م
		تدريب TR	تمارين عملي LB	نظري LT				
ENG 102	٣	-		٣	ENG 103	أنج ١٠٣	التعبير الكتابي باللغة الانجليزية English Composition	1
٣ وحدات دراسية 3 CR					المجموع ١ Total 1			

### (ب) متطلبات الكلية الاختيارية:

لا يوجد



## متطلبات التخصص

### أ) متطلبات التخصص الإجبارية

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

المتطلب السابق Prerequisite	عدد الوحدات المعتمدة CR	عدد ساعات الاتصال			Code/No	الرمز/ الرقم	اسم المقرر Course Title	م
		تدريب TR	تقارين عملية LB	نظري LT				
	٣			٣	HOS 100	ضاف ١٠٠	مقدمة في صناعة السياحة والضيافة Introduction to Tourism and Hospitality Industry	1
	٢	-		٢	HOS 110	ضاف ١١٠	التشريعات المنظمة لصناعة الضيافة في المملكة العربية السعودية Hospitality Legal Issues in KSA	2
	٣	-	٢	٢	CUL 100	طهي ١٠٠	مقدمة في فنون الطهي Introduction to Culinary Arts	3
	٣	-	٢	٢	CUL 140	طهي ١٤٠	صحة وسلامة الغذاء Food Safety and Sanitation	4
	٢	-	-	٢	HOS 141	ضاف ١٤١	مبادئ المحاسبة في صناعة الضيافة Principles of Hospitality Accounting	5
	٢		٢	١	CUL 101	طهي ١٠١	مطبخ الافطار Breakfast Cuisine	6
CUL 100	٢		٢	١	CUL 110	طهي ١١٠	انتاج الحساء، الخضروات، والنشويات Soups, Vegetables and Starches Production	7
	٣		٤	١	CUL 120	طهي ١٢٠	المطبخ السعودي Saudi Cuisine	8
	٢	-	٢	١	CUL 141	طهي ١٤١	التغذية وهندسة قوائم الطعام Nutrition & Menu Engineering	9



رمز النموذج: 0130

نموذج الخطة الدراسية لمرحلة الدبلوم كلية المجتمع - قسم الضيافة والفندقة - برنامج فن الطهي

CUL 101	٣	-	٤	١	CUL 111	طهي ١١١	انتاج اللحوم، الدواجن والمأكولات البحرية Meat, Poultry and Seafood Production	10
	٣		٢	٢	HOS 121	ضاف ١٢١	ادارة الأغذية والمشروبات Food & Beverage Management	11
	٣	-	٤	١	CUL 112	طهي ١١٢	المخبوزات والحلويات Pastry & Bakery	12
CUL 111	٣		٤	١	CUL 213	طهي ٢١٣	المطبخ البارد Cold Cuisine	13
CUL 120	٣		٤	١	CUL 221	طهي ٢٢١	المطبخ العالمي International Cuisine	14
CUL 140	٣	-	٢	٢	CUL 230	طهي ٢٣٠	شراء واستلام وتخزين الأغذية Food Purchasing, Receiving and Storing	15
HOS 141	٣	-	٢	٢	CUL 231	طهي ٢٣١	ضبط تكاليف الأغذية والمشروبات Food & Beverage Cost Control	16
ان تجاز الطالبة ٥٥ ساعة معتمدة من متطلبات البرنامج حتى نهاية المستوى الثالث	٨	٤٠	-	-	CUL 290	طهي ٢٩٠	التدريب التعاوني Cooperative Training	17
٥١ وحدة دراسية					الاجموع			



ب) متطلبات التخصص الاختيارية:

تختار الطالبة مقرراً واحداً (١) بواقع ثلاث (٣) وحدات دراسية على النحو التالي:

المتطلب السابق Prerequisite	عدد الوحدات المعتمدة CR	عدد ساعات الاتصال			Code/No	الرمز / الرقم	اسم المقرر Course Title	م
		تدريب TR	تمارين عملية LB	نظري LT				
	٣		-	٣	CUL 232	طهي ٢٣٢	ادارة جودة الأغذية Food Quality Management	1
	٣		٢	٢	HOS 203	ضاف ٢٠٣	خدمة العملاء Customer Service	٢
	٣		-	٣	CUL 233	طهي ٢٣٣	ريادة اعمال الطهي Culinary Entrepreneurship	٣
٣ وحدات دراسية							المجموع	

## 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	
				نظري	عملي تمارين	تدريب			
١	مقدمة في صناعة السياحة والضيافة Introduction to Tourism and Hospitality Industry	ضاف ١٠٠	HOS 100	٣	-	-	٣	-	
٢	التشريعات المنظمة لصناعة الضيافة في المملكة العربية السعودية Hospitality Legal Issues in KSA	ضاف ١١٠	HOS 110	٢	-	-	٢	-	
٣	اللغة الانجليزية (١) English Language (1)	أنج ١٠١	ENG 101	١٢	-	-	٣	-	
٤	مقدمة في فنون الطهي Introduction to Culinary Arts	طهي ١٠٠	CUL 100	٢	٢	-	٣	-	
٥	صحة وسلامة الغذاء Food Safety and Sanitation	طهي ١٤٠	CUL 140	٢	٢	-	٣	-	
٦	مبادئ المحاسبة في صناعة الضيافة Principles of Hospitality Accounting	ضاف ١٤١	HOS 141	٢	-	-	٢	-	
٧	مطبخ الإفطار Breakfast Cuisine	طهي ١٠١	CUL 101	١	٢	-	٢	-	
				١٨ وحدة دراسية			المجموع		

## السنة الأولى : المستوى الثاني

م	اسم المقرر	الرمز / الرقم	Code/ No.	عدد ساعات الاتصال			عدد الوحدات المعتمدة	المتطلب السابق
				نظري	عملي تمارين	تدريب		
١	انتاج الحساء، الخضروات، والنشويات Soups, Vegetables and Starches Production	طهي ١١٠	CUL 110	١	٢		٢	CUL 100
٢	اللغة الانجليزية (٢) English Language (2)	أنج ١٠٢	ENG 102	١٢		-	٣	ENG 101
٣	المطبخ السعودي Saudi Cuisine	طهي ١٢٠	CUL 120	١	٤		٣	
٤	التغذية وهندسة قوائم الطعام Nutrition & Menu Engineering	طهي ١٤١	CUL 141	١	٢	-	٢	
٥	انتاج اللحوم، الدواجن والمأكولات البحرية Meat, Poultry and Seafood Production	طهي ١١١	CUL 111	١	٤	-	٣	CUL 101
٦	ادارة الأغذية والمشروبات Food & Beverage Management	ضاف ١٢١	HOS 121	٢	٢	-	٣	
٧	المخبوزات والحلويات Pastry & Bakery	طهي ١١٢	CUL 112	١	٤	-	٣	
				المجموع			١٩ وحدة دراسية	



## السنة الثانية : المستوى الثالث

م	اسم المقرر	الرمز / الرقم	Code/ No.	عدد ساعات الاتصال			المتطلب السابق
				نظري	عملي تمارين	تدريب	
١	التعبير الكتابي باللغة الانجليزية English Composition	انج ١٠٣	ENG 103	٣	-	-	٣
٢	المطبخ البارد Cold Cuisine	طهي ٢١٣	CUL 213	١	٤	-	٣
٣	المطبخ العالمي International Cuisine	طهي ٢٢١	CUL 221	١	٤	-	٣
٤	شراء واستلام وتخزين الأغذية Food Purchasing, Receiving and Storing	طهي ٢٣٠	CUL 230	٢	٢	-	٣
٥	ضبط تكاليف الأغذية والمشروبات Food & Beverage Cost Control	طهي ٢٣١	CUL 231	٢	٢	-	٣
٦	متطلب تخصص اختياري Elective Course			-	-	-	٣
				١٨ وحدة دراسية			المجموع



السنة الثانية : المستوى الرابع								
المتطلب السابق (إن وجد)	عدد الوحدات المعتمدة	عدد ساعات الاتصال			Code/ No.	الرمز / الرقم	اسم المقرر	م
		تدريب	عملي تمارين	نظري				
ان تجتاز الطالبة ٥٥ ساعة معتمدة من متطلبات البرنامج حتي نهاية المستوي الثالث	٨	٤٠	-	-	CUL 290	طهي ٢٩٠	التدريب التعاوني Cooperating Training	١
٨ وحدات دراسية					المجموع			