

الخطة الدراسية لمرحلة الدبلوم

Study Plan for the Diploma Degree

لبرنامج فن الطهي

Culinary Arts Program

الكلية التطبيقية

Applied College

رمز البرنامج في التصنيف السعودي الموحد للمستويات والتخصصات التعليمية ١٠٣٠٣٠٣

رمز المستوى في الدبلوم المتوسط 0

رمز المستوى الفرعي في الدبلوم المتوسط 00٤

رمز المستوى في الدبلوم المشارك ٤

رمز المستوى الفرعي في الدبلوم المشارك ٤0٤

العام الجامعي

١٤٤٥هـ

الخطة الدراسية لمرحلة الدبلوم بالكلية التطبيقية

لبرنامج فن الطهي

نبذة عن الكلية:

إدراكاً من الدولة بأهمية التعليم ما بعد الثانوي كأحد مستهدفات تحقيق رؤية ٢٠٣٠ من خلال السعي لإيجاد حلول مبتكرة لتحسين مخرجات مؤسسات التعليم والتدريب ومواءمتها مع احتياجات التنمية المتسارعة والمتجددة، واستحداث برامج تعليم، تأهيل، وتدريب تواكب مستجدات العصر ومتطلباته، وذلك بالنظر للأعداد المتزايدة لخريجي الثانوية العامة كل عام، وإلى واقع القبول الحالي للتعليم ما بعد الثانوي، حيث يتم استيعاب الأعداد الكبيرة من خريجي الثانوية العامة في تخصصات نظرية وإنسانية لا تقل الدراسة فيها عن ٤ سنوات وفي برامج لا تتواءم مع احتياجات سوق العمل، الأمر الذي ينتهي برحلة طويلة للبحث عن عمل يتناسب مع المؤهل الذي حصل عليه الطالب. بناءً على ذلك صدرت موافقة معالي وزير التعليم رئيس مجلس شؤون الجامعات رقم (١٤/٤/٤٤٢٦هـ) وتاريخ ١٤/٩/٤٤٢٦هـ على تحويل كلية المجتمع، كليات الدراسات التطبيقية، وكليات خدمة المجتمع في الجامعات لتصبح كليات تطبيقية، لتساهم بشكل فعال بتأهيل الطالبات بتخصصات تخدم حاجة سوق العمل وتغطي احتياجات القطاعات المختلفة.

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:

١. تقديم برامج تعليمية متنوعة متوافقة مع احتياجات سوق العمل وتواكب خطط التنمية المستدامة.
٢. توفير بيئة تعليمية منافسة ومواكبة لمتطلبات العصر.
٣. تهيئة الطالبات للحصول على الشهادات المهنية والتي تحقق لهن المنافسة في سوق العمل من خلال الخطط الدراسية أو الفرص التدريبية.
٤. إعداد خريجات مؤهلات علمياً ومهنياً في المجالات التي تحتاجها القطاعات المختلفة.
٥. عقد شراكات استراتيجية ومجتمعية تخدم العملية التعليمية والتدريبية.

رسالة البرنامج:

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

أهداف البرنامج:

١. اعداد خريجات مؤهلات علمياً ومهارياً في مجال فن الطهي قادرات على المنافسة في سوق العمل.
٢. بناء شراكات استراتيجية مع المؤسسات الحكومية والخاصة في مجال فن الطهي لتطوير التدريب الميداني.
٣. اقتراح أنشطة ومبادرات تساهم في خدمة وتنمية المجتمع.
٤. بناء قدرات الخريجات على التعامل مع مختلف المتغيرات والتطورات والمواقف في مجال فن الطهي.

٥. تهيئة الطالبات لاختبار الشهادة المهنية (شهادة طاهي معتمد) Certified Kitchen Cook (CKC) من خلال دراستها للمقررات التالية: مقدمة في فنون الطهي، صحة وسلامة الغذاء، ونتاج الحساء، الخضروات، والنشويات.

نظام الدراسة:

يعتمد البرنامج نظام المستويات في الدراسة.

الدرجات العلمية التي يمنحها البرنامج:

دبلوم مشارك في فن الطهي. Associate Diploma in Culinary Arts

دبلوم متوسط في فن الطهي. Diploma in Culinary Arts

برنامج سيجما:

هو برنامج يحتوي على نقاط خروج اختيارية حيث يمكن للطالبة المقبولة عليه الخروج من البرنامج على النحو التالي.

نقطة الخروج: شهادة تدريبية (اللغة الإنجليزية)

هي شهادة تدريبية في اللغة الإنجليزية، وتقدمها الكلية التطبيقية بالتعاون مع معهد اللغة الإنجليزية كنقطة خروج اختيارية لبرنامج فن الطهي بعد اجتياز مقرري اللغة الإنجليزية وعددها مقررين في الفصلين الدراسيين الأول والثاني بـ (٢٤) ساعة اتصال بواقع (٦) وحدات دراسية معتمدة.

نقطة الخروج: شهادة مهنية (شهادة طاهي معتمد Certified Kitchen Cook (CKC))

هي شهادة مهنية في فن الطهي، ويقدمها معهد ستار السياحي كنقطة خروج اختيارية لبرنامج فن الطهي بعد اجتياز ثلاث مقررات تخصيصه متطلب للشهادة المهنية وهم "مقدمة في فنون الطهي Introduction to Culinary Arts"، "صحة وسلامة الغذاء Food Safety and Sanitation" و" ونتاج الحساء، الخضروات، والنشويات Soups, Vegetables and Starches Production"

نقطة الخروج: الدبلوم المشارك في فن الطهي:

هي درجة علمية تمنحها الكلية التطبيقية كنقطة خروج اختيارية لبرنامج فن الطهي بعد إتمام جميع مقررات السنة الأولى وعددها (١٤) مقررًا، بواقع (٤٥) وحدة دراسية معتمدة تشمل على التدريب التعاوني بواقع (٦) وحدات دراسية معتمدة كمتطلب إجباري للحصول على درجة الدبلوم المشارك في فن الطهي.

نقطة الدخول لاستكمال درجة الدبلوم المتوسط في فن الطهي:

يتاح للطالبة العودة لاستكمال درجة الدبلوم المتوسط فن الطهي وفقا للضوابط التالية:

- أن تكون الطالبة حاصله على درجة دبلوم مشارك فن الطهي من الكلية التطبيقية بجامعة الأميرة نورة بنت عبد الرحمن.
- بلا تتجاوز مدة الخروج من البرنامج عامين من تاريخ الحصول على درجة الدبلوم المشارك.
- جلا يقل معدل الطالبة عند الخروج من البرنامج عن (٣,٥ من ٥)

الفرص الوظيفية لبرنامج فن الطهي:

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 الأخرى باختلاف انواعها على سبيل المثال:

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

لغة الدراسة في البرنامج:

- اللغة الإنجليزية.

ترميز المقررات:

يتكون رمز المقرر من تصنيف حرفي وتصنيف عددي.
يرمز التصنيف الحرفي إلى البرنامج الدراسي داخل القسم:

الرمز الحرفي باللغة الإنجليزية	الرمز الحرفي باللغة العربية
CUL	طهي

ويتكون التصنيف العددي من ثلاثة أرقام كما يلي:

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

مدلول رقم العشرات في ترميز المقررات

الرقم	التخصص الدقيق
٠	أسس فنون الطهي
١	إنتاج الطعام
٢	مطابخ من ثقافات مختلفة
٣	إدارة أعمال الطهي
٤	الغذاء والتفذية
٥	اللغة الإنجليزية المتخصصة
٩	التدريب التعاوني

متطلبات التخرج لبرنامج فن الطهي (دبلوم متوسط في فن الطهي)

تتكون الخطة الدراسية لبرنامج الدبلوم المتوسط في فن الطهي بالكلية التطبيقية من (٦٦) وحدة دراسية موزعة على النحو الآتي:

عدد الوحدات الدراسية	المتطلبات	
٦	إجباري	١. متطلبات الجامعة
٥٧	إجباري	٢. متطلبات البرنامج
٣	اختياري	
٦٦	المجموع	

متطلبات التخرج لبرنامج فن الطهي (دبلوم مشارك في فن الطهي)

تتكون الخطة الدراسية لبرنامج الدبلوم المشارك في فن الطهي بالكلية التطبيقية من (٤٥) وحدة دراسية موزعة على النحو الآتي:

عدد الوحدات الدراسية	المتطلبات	
٦	إجباري	١. متطلبات الجامعة
٣٩	إجباري	٢. متطلبات البرنامج
٤٥	المجموع	

متطلبات الجامعة

وهي المقررات الدراسية التي تدرسها طالبات الجامعة في جميع الكليات وعددها مقرران بواقع

(٦) وحدات دراسية معتمدة موزعة كالتالي:

المتطلب السابق Prerequisite	عدد الوحدات المعتمدة CR	عدد ساعات الاتصال			Code/No	الرمز / الرقم	اسم المقرر	
		تدريب TR	تمارين عملي LB	نظري LT				
-	٣	-	١٣		ENG ١٠١	انج ١٠١	اللغة الانجليزية (١) English Language (١)	١
ENG ١٠١	٣	-	١٣		ENG ١٠٢	انج ١٠٢	اللغة الإنجليزية (٢) English Language (٢)	٢
٦ وحدات دراسية					المجموع			

متطلبات الكلية

(١) متطلبات الكلية الاجبارية: لا يوجد

(٢) متطلبات الكلية الاختيارية: لا يوجد

متطلبات برنامج دبلوم مشارك في فن الطهي

(أ) متطلبات البرنامج الإلزامية:

وعددتها (١٢) مقررًا بواقع (٣٩) وحدة 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	تمارين عملي LB	نظري LT				
	٣	-	-		HOS ١٠٠	ضاف ١٠٠	مقدمة في صناعة السياحة والضيافة Introduction to Tourism and Hospitality Industry	١
	٣	-	-		HOS ١١٠	ضاف ١١٠	التشريعات المنظمة لصناعة الضيافة في المملكة العربية السعودية Hospitality Legal Issues in KSA	٢
	٣	-	٢	٢	CUL ١٠٠	طهي ١٠٠	مقدمة في فنون الطهي Introduction to Culinary Arts	٣
	٣	-	٢	٢	CUL ١٤٠	طهي ١٤٠	صحة وسلامة الغذاء Food Safety and Sanitation	٤
	٣	-	-	٣	HOS ١٤١	ضاف ١٤١	مبادئ المحاسبة في صناعة الضيافة Principles of Hospitality Accounting	٥
	٣		٢	٢	CUL ١٠١	طهي ١٠١	مطبخ الإفطار Breakfast Cuisine	٦
CUL ١٠٠	٣		٢	٢	CUL ١١٠	طهي ١١٠	إنتاج الحساء، الخضروات، والنشويات Soups, Vegetables and Starches Production	٧
	٣		٢	٢	CUL ١٢٠	طهي ١٢٠	المطبخ السعودي Saudi Cuisine	٨
	٣	-	٢	٢	CUL ١٤١	طهي ١٤١	التغذية وهندسة قوائم الطعام Nutrition & Menu Engineering	٩



رمز النموذج: ف٠٢٨-١٣٠٠

نموذج الخطة الدراسية لمرحلة الدبلوم لبرنامج فن الطهي

١٠	انتاج اللحوم، الدواجن والمأكولات البحرية Meat, Poultry and Seafood Production	طهي III	CUL ١١١	٢	٢	-	٣	CUL ١٠١
II	المخبوزات والحلويات Pastry & Bakery	طهي II	CUL II	٢	٢	-	٣	
١٣	التدريب التعاوني Cooperative Training	طهي ١٩٠	CUL ١٩٠	-	-	٣٠	٦	اجتياز ٣٩ وحدة دراسية معتمدة
المجموع				٣٩ وحدة معتمدة				

(ب) متطلبات البرنامج الاختيارية: لا يوجد

متطلبات برنامج الدبلوم المتوسط في فن الطهي

(أ) متطلبات البرنامج الإلزامية:

وعدها (١٨) مقررًا بواقع (٥٧) وحدة 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	تمارين عملي LB	نظري LT				
	٣		-	٣	HOS ١٠٠	ضاف ١٠٠	مقدمة في صناعة السياحة والضيافة Introduction to Tourism and Hospitality Industry	١
	٣	-	-	٣	HOS ١١٠	ضاف ١١٠	التشريعات المنظمة لصناعة الضيافة في المملكة العربية السعودية Hospitality Legal Issues in KSA	٢
	٣	-	٢	٢	CUL ١٠٠	طهي ١٠٠	مقدمة في فنون الطهي Introduction to Culinary Arts	٣
	٣	-	٢	٢	CUL ١٤٠	طهي ١٤٠	صحة وسلامة الغذاء Food Safety and Sanitation	٤
	٣	-	-	٣	HOS ١٤١	ضاف ١٤١	مبادئ المحاسبة في صناعة الضيافة Principles of Hospitality Accounting	٥
	٣		٢	٢	CUL ١٠١	طهي ١٠١	مطبخ الافطار Breakfast Cuisine	٦
CUL ١٠٠	٣		٢	٢	CUL ١١٠	طهي ١١٠	انتاج الحساء، الخضروات، والنشويات Soups, Vegetables and Starches Production	٧
	٣		٢	٢	CUL ١٢٠	طهي ١٢٠	المطبخ السعودي Saudi Cuisine	٨
	٣	-	٢	٢	CUL ١٤١	طهي ١٤١	التغذية وهندسة قوائم الطعام Nutrition & Menu Engineering	٩
CUL ١٠١	٣	-	٢	٢	CUL ١١١	طهي ١١١	انتاج اللحوم، الدواجن والمأكولات البحرية Meat, Poultry and Seafood Production	١٠

رمز النموذج: F٠٢٨-١٣٠٠

نموذج الخطة الدراسية لمرحلة الدبلوم لبرنامج فن الطهي

	٣		٢	٢	HOS ١٢١	ضاف ١٢١	ادارة الأغذية والمشروبات Food & Beverage Management	١١	
	٣	-	٢	٢	CUL ١١٢	طهي ١١٢	المخبوزات والحلويات Pastry & Bakery	١٢	
CUL ١١١	٣		٢	٢	CUL ٢١٣	طهي ٢١٣	المطبخ البارد Cold Cuisine	١٣	
CUL ١٢٠	٣		٢	٢	CUL ٢٢١	طهي ٢٢١	المطبخ العالمي International Cuisine	١٤	
CUL ١٤٠	٣	-	٢	٢	CUL ٢٣٠	طهي ٢٣٠	شراء واستلام وتخزين الأغذية Food Purchasing, Receiving and Storing	١٥	
HOS ١٤١	٣	-	٢	٢	CUL ٢٣١	طهي ٢٣١	ضبط تكاليف الأغذية والمشروبات Food & Beverage Cost Control	١٦	
ENG ١٠٢	٣	-	-	٣	CUL ٢٥٠	طهي ٢٥٠	اللغة الإنجليزية المتخصصة Specialized English Language	١٧	
اجتياز ٦٠ وحدة دراسية معتمدة	٦	٣٠	-	-	CUL ٢٩٠	طهي ٢٩٠	التدريب التعاوني Cooperative Training	١٨	
٥٧ وحدة دراسية					المجموع				

(ب) متطلبات البرنامج الاختيارية:

تختار الطالبة مقرراً واحداً بواقع (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 عملي LB	نظري LT				
-	٣	-	-	٣	CUL ٢٣٢	طهي ٢٣٢	ادارة جودة الأغذية Food Quality Management	١
-	٣	-	٢	٢	HOS ٢٠٣	ضاف ٢٠٣	خدمة العملاء Customer Service	٢
-	٣	-	-	٣	CUL ٢٣٣	طهي ٢٣٣	ريادة اعمال الطهي Culinary Entrepreneurship	٣

الخطة الدراسية لمرحلة الدبلوم المتوسط لبرنامج فن الطهي

السنة الأولى

المستوى الأول

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				
-	٣	-	-	٣	HOS ١٠٠	ضاف ١٠٠	مقدمة في صناعة السياحة والضيافة Introduction to Tourism and Hospitality Industry	١
-	٣	-	-	٣	HOS ١١٠	ضاف ١١٠	التشريعات المنظمة لصناعة الضيافة في المملكة العربية السعودية Hospitality Legal Issues in KSA	٢
-	٣	-	٢	٢	CUL ١٤٠	طهي ١٤٠	صحة وسلامة الغذاء Food Safety and Sanitation	٣
-	٣	-	-	٣	HOS ١٤١	ضاف ١٤١	مبادئ المحاسبة في صناعة الضيافة Principles of Hospitality Accounting	٤
-	٣	-	١٣		ENG ١٠١	أنج ١٠١	اللغة الانجليزية (١) English Language (١)	٥
-	٣	-	٢	٢	CUL ١٠٠	طهي ١٠٠	مقدمة في فنون الطهي Introduction to Culinary Arts	٦
وحدة دراسية (١٨)					المجموع			

المستوى الثاني

م	اسم المقرر Course Title	الرمز/ الرقم	Code/No	عدد ساعات الاتصال			عدد الوحدات المعتمدة CR	المتطلب السابق Prerequisite	
				تدريب TR	تمارين / عملي LB	نظري LT			
١	اللغة الانجليزية (٢) English Language (٢)	أنج ١٠٢	ENG ١٠٢	١٣			٣	ENG ١٠١	
٢	انتاج الحساء، الخضروات، والنشويات Soups, Vegetables and Starches Production	طهي ١١٠	CUL ١١٠	٢	٢	٣	٣	CUL ١٠٠	
٣	مطبخ الافطار Breakfast Cuisine	طهي ١٠١	CUL ١٠١	٢	٢	٣	٣	-	
٤	المطبخ السعودي Saudi Cuisine	طهي ١٢٠	CUL ١٢٠	٢	٢	٣	٣		
٥	التغذية وهندسة قوائم الطعام Nutrition & Menu Engineering	طهي ١٤١	CUL ١٤١	٢	٢	٣	٣	-	
٦	انتاج اللحوم، الدواجن والمأكولات البحرية Meat, Poultry and Seafood Production	طهي ١١١	CUL ١١١	٢	٢	٣	٣	CUL ١٠١	
٧	المخبوزات والحلويات Pastry & Bakery	طهي ١١٢	CUL ١١٢	٢	٢	٣	٣	-	
				المجموع				(٢١) وحدة دراسية	

التدريب التعاوني لبرنامج الدبلوم المشترك في فن الطهي (نقطة خروج - سيجمما*)

المتطلب السابق Prerequisite	عدد الوحدات المعتمدة ة CR	عدد ساعات الاتصال			Code/No	الرمز/ الرقم	اسم المقرر Course Title	م
		تدريب TR	تمارين عملي LB	نظري LT				
اجتياز (٣٩) وحدة دراسية معتمدة	٦	٣٠	-	-	CUL١٩٠	طهي ١٩٠	التدريب التعاوني* Cooperative Training	١
٦ وحدات تدريسية							المجموع	

* قيد لنقطة الخروج ولا تحسب الوحدات ضمن خطة الدبلوم المتوسط

السنة الثانية

المستوى الثالث

م	اسم المقرر Course Title	الرمز/ الرقم	Code/No	عدد ساعات الاتصال			عدد الوحدات المعتم دة CR	المتطلب السابق Prerequisite	
				نظر ي LT	تمارين / عملي LB	تدريب TR			
١	اللغة الإنجليزية المتخصصة Specialized English Language	طهي ٢٥٠	CUL٢٥٠	٣			٣	ENG ١٠٢	
٢	المطبخ البارد Cold Cuisine	طهي ٢١٣	CUL ٢١٣	٢	٢	-	٣	CUL ١١١	
٣	المطبخ العالمي International Cuisine	طهي ٢٢١	CUL ٢٢١	٢	٢	-	٣	CUL ١٢٠	
٤	شراء واستلام وتخزين الأغذية Food Purchasing, Receiving and Storing	طهي ٢٣٠	CUL ٢٣٠	٢	٢	-	٣	CUL ١٤٠	
٥	ضبط تكاليف الأغذية والمشروبات Food & Beverage Cost Control	طهي ٢٣١	CUL ٢٣١	٢	٢	-	٣	HOS ١٤١	
٦	متطلب تخصص اختياري Elective Course			-	-	-	٣	-	
٧	إدارة الأغذية والمشروبات Food and Beverage Managment	ضاف ١٢١	HOS ١٢١	٢	٢	-	٣	-	
				المجموع			(٢١) وحدة دراسية		

المستوى الرابع

المتطلب السابق Prerequisite	عدد الوحدات المعتمدة CR	عدد ساعات الاتصال			Code/No	الرمز/ الرقم	اسم المقرر Course Title	م
		تدريبي TR	تمارين / عملي LB	نظري LT				
اجتياز ٦٠ وحدة دراسية معتمدة	٦	٣٠	-	-	CUL ٢٩٠	طهي ٦٩٠	التدريب التعاوني Cooperative Training	١
٦ وحدة دراسية					المجموع			