

الدبلوم المهني في الطاهي الجوي

➤ نبذة عن البرنامج:

يسعى دبلوم الطاهي الجوي لإحداث تحول اجتماعي إيجابي داخل قطاع الضيافة الجوية في المملكة من خلال إعداد وتأهيل الطلاب للمشاركة الفعالة لسوق العمل في مختلف قطاعات الضيافة الجوية والخدمات الغذائية وتزويدهم بالمعارف والمهارات الضرورية في فنون الطهي بصفة عامة والطهي الجوي بصفة خاصة وذلك عن طريق التركيز على التقنيات المهنية الحديثة للتدريب على أساليب الطهي المتنوعة بالاستناد على الخبرات العملية الرائدة في المجال المهني في بيئة منضبطة تعزز التفكير المتميز والإبداع بين الطلاب وأعضاء هيئة التدريس لمدة عام دراسي كامل يتخللها تدريب عملي وقضاء فترات امتياز في مؤسسات صناعة الطيران الرائدة لضمان المعايير الدولية ومواجهة تحديات صناعة الأغذية الجوية.

➤ أهداف البرنامج :

- شرح أسس ومفاهيم فنون الطهي الجوي من وجهة النظر التشغيلية والإدارية.
- فهم الاتجاهات والتحديات والقضايا ذات الصلة بمجال فنون الطهي الجوي وصناعة الطيران.
- إتقان أساليب الطهي المتنوعة ومبادئ وإجراءات صحة وسلامة الأغذية.
- تزويد المشاركين بالمعارف والمهارات المهنية لأنشطة العمل التشغيلية في مجال فنون الطهي.
- تطوير مهارات التفكير للمشاركين لتمكينهم من المساهمة في عمليات شركات الخدمات الغذائية بطريقة فعالة ومستدامة.

➤ الخطة الدراسية:

الفصل الدراسي الأول				
رمز المقرر		اسم المقرر		م
انجليزي	عربي	انجليزي	عربي	
HM 181	ضيف 181	Introduction to Aviation Industry	مقدمة في صناعة الطيران	1
HM 182	ضيف 182	Aviation Security and Safety Principles	مبادئ أمن وسلامة الطيران	2
HM 183	ضيف 183	Personality Development Skills	مهارات تنمية الشخصية	3
HM 187	ضيف 187	Introduction to In-Flight Catering	مقدمة في تهيئة الطائرات	4
HM 188	ضيف 188	Introduction to Culinary Arts	مقدمة في فنون الطهي	5
HM 184	ضيف 184	In-Flight Customer Care and Service	رعاية وخدمة العملاء على متن الطائرة	6
HM 185	ضيف 185	In-Flight Business Etiquette	آداب الأعمال على متن الطائرة	7
HM 186	ضيف 186	English language	لغة الانجليزية	8
الفصل الدراسي الثاني				
رمز المقرر		اسم المقرر		م
انجليزي	عربي	انجليزي	عربي	
HM 189	ضيف 189	In-Flight First Aid Procedures	إجراءات الإسعافات الأولية على متن الطائرة	1
HM 192	ضيف 192	In-Flight Catering Operations	عمليات تهيئة الطائرات	2
HM 193	ضيف 193	In-Flight Food Safety and Hygiene	سلامة الأغذية على متن الطائرة	3
HM 194	ضيف 194	In-Flight Catering Menu Planning and Costings	تخطيط وتكاليف قوائم الطعام على متن الطائرة	4
HM 195	ضيف 195	Hot Cuisine (Laboratory)	المطبخ الساخن (عملي)	5
HM 196	ضيف 196	Cold Cuisine (Laboratory)	المطبخ البارد (عملي)	6
HM 197	ضيف 197	International Cuisine (Laboratory)	المطبخ الدولية (عملي)	7
HM 199	ضيف 199	Summer Internship	تدريب صيفي	8