



فن الطهي

المستوى: ماهر



إنَّ التَّسميات المُستخدمة وتمثيل المواد في هذا المنشور/الإصدار لا تستتبع الإعراب عن أي رأي على الإطلاق من
قِبل حكومة كندا

"The designations employed and the representation of material in this publication
do not imply the expression of any opinion whatsoever on the part of the
Government of Canada."

المقدمة

تم تطوير هذا المنهاج من خلال مشروع ثابري الذي ينفذه الاتحاد اللوثري العالمي في القدس، بالشراكة مع الإغاثة اللوثرية الكندية وبتمويل من حكومة كندا.

يهدف مشروع ثابري إلى المساهمة في الحد من الفقر في الضفة الغربية والقدس الشرقية من خلال دعم النساء بما في ذلك النساء ذوات الإعاقة للمشاركة في فرض التعليم والتدريب المهني والتقني والتي تقودهن إلى التوظيف أو العمل الحر.

صمم مشروع ثابري للاستجابة للتحديات المتمثلة في ارتفاع معدلات البطالة المتزايدة بين النساء التي نتجت من المعوقات الاجتماعية والثقافية والقانونية والسياسية، بالإضافة إلى محدودية الوصول إلى التعليم والتدريب المهني والتقني. كما وعمل المشروع إلى زيادة تمكين النساء للوصول إلى برامج التدريب المهنية المختلفة والتي تم تطويرها من خلال المشروع لتتلاءم مع احتياجات السوق، هذا بالإضافة إلى تأهيل نظام تعليم وتدريب مهني وتقني لتلبية احتياجات النساء والنساء ذوات الإعاقة بشكل أفضل.

تم تطوير خيارات متعددة من خلال المشروع لمهن مرتبطة بسوق العمل تأخذ بعين الاعتبار استجابة النوع الاجتماعي والشمولية لكل من النساء والنساء ذوات الإعاقة، في مراكز التعليم والتدريب المهني والتقني المستهدفة في الضفة الغربية، بما في ذلك القدس الشرقية. مهنة الطباعة والتصميم هي إحدى هذه المهن التي تم تطويرها من خلال هذا المشروع

الرقم	الاسم الرباعي	اسم المؤسسة التي يعمل بها
1	حنان محمود اسعد حسونة	Brookies Cookies
2	لينا بدر محمد لالا	Tamari
3	ساندي حصري	Brookies
4	ثائر شاهين	Cookes
5	كمال كازر	دار النيل
6	فداء إبراهيم	Freelence
7	طارق هشام سلامة	مطعم بحري

1. التعليم والتدريب القائم على الكفاية في التعليم والتدريب المهني والتقني

1.1 مقدمة

تشكل رؤية وأهداف الاستراتيجية الوطنية للتعليم والتدريب المهني والتقني الركيزة الأساسية لتحديث وتحسين نظام التعليم والتدريب المهني والتقني في فلسطين، ولتحقيق الأهداف الإجمالية المتمثلة في:

- استكمال متطلبات سوق العمل الوظيفية، وتحقيق المؤهلات اللازمة له، كما هي موضحة في التصنيف المهني الفلسطيني، والإطار الوطني للمؤهلات.
- استخدام المنحى الشمولي، وتنمية جميع الكفايات اللازمة للطلبة؛ للمشاركة بشكل فاعل في التشغيل والأداء الحسن في مهنتهم المختارة.
- دعم كل الطلبة في عملية التعلم المستمر على مدى الحياة، وفي التقدم في التنمية الذاتية والمهنية، وفي التحول لأعضاء لديهم/ن مسؤولية والتزام وقدرة في المجتمع؛ للإسهام في تنمية الاقتصاد والمجتمع مسترشدين بالرسالة التربوية.
- تلعب المؤسسات المتخصصة (مراكز التدريب المهني والمدارس الثانوية الصناعية والكليات التقنية) في إطار نظام التدريب والتعليم المهني والتقني، دوراً جوهرياً في تنفيذ القضايا المركزية لاستراتيجية التعليم والتدريب المهني والتقني، بما في ذلك تطوير وتحديث وتحقيق المناهج المنقادة لسوق العمل.

1.2 الرسالة والاختصاص التعليمي

تكون كل وزارة (العمل، التربية والتعليم، التعليم العالي) في إطار إشرافها على النوع الخاص بها من مؤسسات التعليم والتدريب المهني والتقني، مسئولة عن تطوير واعتماد المناهج وضمان جودة تنفيذ المناهج؛ تبعاً لأهداف استراتيجية التعليم والتدريب المهني والتقني.

تتركز رسالة واختصاص مراكز التعليم والتدريب المهني والتقني بنقل المعرفة المهنية، والتعليم العام كنظرية وتطبيق إلى الشبان الفلسطينيين. يجب أن يضمن النهج التدريسي التنمية الشمولية للكفايات المهنية، وهي العنصر الأساسي للتعليم والتدريب المهني. تتطلب تنمية وتحقيق الكفايات المهنية كفاية احترافية منقادة لسوق العمل، يتم مزاجتها مع كفاية بشرية واجتماعية. تعرف الكفاية المهنية بأنها "الرغبة والقدرة على اتخاذ الفعل الملائم"، أي؛ نقل وتطبيق المعرفة والمهارات بشكل ملائم إلى مواقف العمل والحياة، بينما يتم التصرف بمسؤولية فردية واجتماعية. يتضمن هذا: القدرات على التفاعل بشكل ملائم مع الآخرين في سياقات متنوعة، وكذلك امتلاك خبرة وطرق للتصرف في سبيل تحقيق الهدف، وتلبية المتطلبات المركبة وحل المشكلات.

وبهذا فإن تحقيق الكفاية المهنية، هو هدف رئيسي يقود تطوير وتحديث جميع المناهج المهنية وإخراجها لحيز الوجود، بما في ذلك تقييم المخرجات التعليمية. وتتبع نتيجة التقييم الإيجابي للكفاية المهنية للطالب/ة من خلال الحصول على المؤهلات المتوافقة مع الإطار الوطني للكفايات، والذي يحدد معايير جميع الكفايات في نطاق النظام التعليمي الوطني.

1.3 أهداف التعليم والتدريب المهني والتقني

يهدف التعليم والتدريب المهني والتقني إلى نقل المعرفة وتطويرها وتعزيزها:

- التعليم المهني والتدريب الأساسي والمتقدم للطلاب من الذكور والإناث مع تعزيز تعليمهم السابق وإعطاء اهتمام خاص لاحتياجاتهم ودمج الشباب والشابات في البيئات والمناطق التي تتصف بصعوبة الحياة بالأخص التحديات التي تواجهها النساء والنساء ذوات الإعاقة.
- التعليم والتدريب المهني الأساسي والمتقدم للطلاب، وتحسين تعليمهم العام السابق.
- الكفاية المهنية، التي تجمع ما بين الكفاية الفنية مع الكفاية الشخصية والاجتماعية.
- المرونة المهنية في التعامل مع المتطلبات المتغيرة لسوق العمل والمجتمع، آخذة بالاعتبار الوضع السياسي في فلسطين.
- الرغبة والقدرة لدى الأفراد على الانخراط في تنمية شخصية ومهنية مستقبلاً (التعلم مدى الحياة).
- الرغبة والقدرة لدى الأفراد على التصرف كأعضاء مسؤولين في المجتمع والمساهمة في تنمية المجتمع.

وللوصول إلى هذه الأهداف، على مؤسسات التعليم والتدريب المهني والتقني أن:

- تتبع نهجاً تدريسياً يدعم تطوير الكفاية المهنية لأخذ زمام الفعل
- ترفد الكفاية المطلوبة للتخصص المهني بكفايات أخرى تتصل بالمجال المهني الأوسع.
- توفر برامج متنوعة ومرنة، تأخذ بالاعتبار القدرات والمواهب المختلفة للطلاب، وكذلك تغير متطلبات سوق العمل والمجتمع.
- تمكن الطلبة من التحول إلى أشخاص مسؤولين ذاتياً، وقادرين على التعامل بشكل مستقل مع التحديات الجديدة: الشخصية منها، وتلك المتعلقة بالعمل، والانخراط في التعلم على مدى الحياة.
- تدعم الطلبة والنساء ذوات الإعاقة والمحرومين بقدر الإمكان.
- تقدم المشورة للطلبة حول قضايا الصحة والسلامة، وكذلك قضايا حماية البيئة المتصلة بمهنتهم المختارة وسلوكهم في الحياة اليومية.

وكجزء من اختصاصها المهني والتعليمي العام، على مؤسسات التعليم والتدريب المهني والتقني أن تتطرق إلى قضايا أساسية تتعلق بالجانب المهني والاجتماعي، وتشمل:

- تحديات التشغيل والبطالة.
- التعايش السلمي للأفراد والشعوب والثقافات في عالم واحد، وفي الوقت نفسه الحرص على حماية الهوية الثقافية والدينية والوطنية.
- ضمان حقوق الإنسان.

يتطلب تبني التعليم والتدريب على أساس الكفاية وعمليات التعلم المعتمد على الفعل في مؤسسات التدريب المهني والتقني التزاما من الإدارة والموظفين/ات واعتماد المبادئ الرئيسية التالية:

- إن المهمة الأساسية للتعليم والتدريب المهني والتقني هي تطبيق الكفاية المهنية الشمولية.
- على مؤسسات التعليم والتدريب المهني والتقني استغلال مواردها وإمكانياتها وقدراتها التدريسية بأفضل شكل ممكن لتطبيق المواقف التعلمية، وكذلك من خلال استخدام فرص التعاون مع مؤسسات التعليم والتدريب المهني والتقني الأخرى ومع القطاع الخاص.
- يتغير دور-الكادر التعليمي عندما يتبنون منهجيات التعلم النشط والتي تركز على الكادر التعليمي ليسوا مصدرًا فريدا للمعرفة، ولكنهم يسهلون عملية التعلم. سابقا تم إعطاء المعرفة أو المهارات من خلال عرض التعليمات والمعلومات بشكل مباشر على الطلبة في الوقت الحاضر، توفر البيئة نشطة، حيث يكتسب الطلبة الكفايات عن طريق القيام بأنشطة بأنفسهم.
-
- يجب دمج التطورات التقنية الحديثة من خلال تبني تكييف المواقف التعليمية التفصيلية.
- من أجل تحقيق أفضل علاقة لسوق العمل مع المنهاج؛ يتوجب العمل على الاحتفاظ بتبادل وتعاون منظم ومنهج مع شركات القطاع الخاص؛ لموائمة المواقف التعليمية القياسية وتمكين الطلبة من الممارسة العملية في بيئات عمل حقيقية.

1.4 المبادئ التدريسية

يتطلب هدف التعليم والتدريب المهني والتقني موازنة المنظور التربوي مع تنمية الكفايات المهنية ذات الصلة بسوق العمل. ولهذا فإن التعلم في مؤسسات التعليم والتدريب المهني والتقني مرتبطة بشكل جوهري لتعكس وتحل المهام المركبة المادية النموذجية لمهنة معينة. النهج التدريسي-المنهجي شمولي ويكامل بين النظرية والتطبيق ضمن مراحل إنجاز المهمة، والتي تكون مشابهة للمراحل في مواقف العمل الحقيقية. والهدف هو تمكين الطلبة من تخطيط وأداء وتقييم وتقدير نتائج هذه المهام بشكل مستقل ذاتيا. ويتم وصف الكفايات بطريقة يتم فيها تقييم أدائهم والتأكد من امتلاكهم لها ومنح شهادات لهم.

ومن هنا؛ فإن وصف أهداف الوحدات النمطية المنهجية يحدد ويصف المخرجات التعليمية على شكل كفايات يجب تحقيقها من طرف المتعلم. تتبع المبادئ التدريسية النظريات الحديثة للتعلم والنهج البراغماتي في دعم التعلم المتمحور حول الطالب والمنقاد نحو الفريق والفعل:

- يبنى المنهاج على وحدات نمطية، يتم تفصيلها بدورها إلى وحدات دراسية أصغر، وهي المواقف التعليمية. وهذه هي المواقف الأساسية النموذجية والمعممة للمهنة، بمعنى، متطلبات الزبائن (التعلم من أجل الفعل).
 - تتبع المواقف التعليمية مراحل جمع المعلومات والتخطيط والأداء والتقييم والتقدير وتوثيق النتائج وعرضها.
 - وحيث أمكن، يجب أن يتم تنفيذ جميع الأنشطة المطلوبة بشكل مستقل ذاتيا من طرف الطلبة (التعلم من خلال الفعل).
 - يجب أن تدعم جميع عمليات التعلم والأعمال المنفذة الفهم الشمولي للحقيقة في العمل والمجتمع، ويجب أن تتضمن الأوجه التقنية والاقتصادية والقانونية والبيئية وإجراءات الأمان.
 - يجب أن يكون لجميع عمليات التعلم والأعمال المنفذة علاقة ذات مغزى بخلفية الطلبة وخبراتهم. يجب أن يتم النظر لجميع الأفعال من باب تبعاتها على المجتمع.
 - يجب أن تتضمن جميع عمليات التعلم والأعمال المنفذة عمليات اجتماعية، مثلاً؛ العمل ضمن فريق، التواصل واستيعاب وجهات نظر مختلفة وحل الخلافات.
- التعلم المنقاد نحو الفعل هو مفهوم تدريسي يدعم إنجاز الكفاية المهنية، ومركب بحيث يجمع بين التعلم النظري والعمل باستخدام طرق متنوعة للتعلم المتمحور حول الطالب.

إن برامج مؤسسات التعليم والتدريب المهني والتقني موجهة نحو الشباب والبالغين ذوي التعليم السابق والخلفيات الثقافية والخبرات العملية المتباينة. تستطيع مؤسسات التعليم والتدريب المهني والتقني تنفيذ

اختصاصاتها فقط من خلال اخذ هذه التباينات في الاعتبار ودعم جميع الطلبة، بمن فيهم المحرومين او الطلبة الموهوبين بشكل كبير، تبعاً لقدراتهم الفردية.

1.5 تنمية الكفايات

يتطلب تحقيق هدف التعليم والتدريب المهني والتقني في تطوير وترقية الكفايات المهنية، تنمية مترابطة للكفايات الفنية والبشرية والاجتماعية والمنهجية.

يمكن وصف الكفاية الفنية (التقنية) على أنها الرغبة والقدرة لدى الطلبة على الحصول واستخدام المعرفة والمهارات لحل المهام. يتضمن هذا: البحث النشط عن المعلومات والتخطيط واتخاذ القرار حول أفضل الاتجاهات، وتنفيذ المهام تبعاً لمعايير الأداء اللازمة في سياق معين، وتقييم وتقدير النتائج والقدرة على نقل المعرفة والمهارات لنطاق واسع من المؤسسات ضمن المجال المهني أو خارجه.

يمكن وصف الكفاية البشرية (الشخصية) على أنها القدرة والرغبة لدى الطلبة في التصرف بشكل ذاتي ومسؤول تبعاً للقيم الأخلاقية. ويتضمن هذا تقييم الفرص، والمتطلبات والقيود بما يتعلق بالشخص ذاته، وعمله ودوره ومشاركته في الحياة الاجتماعية والعامة. تمتاز الكفاية البشرية بالاعتماد على الذات والثقة بالنفس، والقدرة على طرح النقد وتقبله، والثبات والحس بالمسؤولية والواجب، بما في ذلك المسؤولية عن الآخرين وكذلك عن التجهيزات والمواد. ويعتبر تطوير القدرات والمواهب الذاتية والالتزام الذاتي المرتبط بالقيم الأخلاقية كذلك جزءاً من الكفاية البشرية.

يمكن وصف الكفاية الاجتماعية على أنها القدرة والرغبة في تطوير علاقات اجتماعية ايجابية، قائمة على المسؤولية والتضامن. وتتضمن الكفاية الاجتماعية فهم وحل الصراعات بشكل عقلاني ومسؤول. ويعد كذلك فهم القوانين والعمل ضمن فريق والتواصل الملائم مع الرؤساء في العمل والزملاء والشركاء والأصدقاء جزءاً من الكفاية الاجتماعية.

يمكن وصف الكفاية المنهجية على أنها امتلاك الوسائل والطرق اللازمة لتقييم وحل المشكلات والمهام. وتبرز الحاجة للكفاية المنهجية في الحصول على المعلومات من خلال استخدام اللغة والتقنية الحديثة للمعلومات والاتصالات، والتخطيط واتخاذ القرار حول التدابير الملائمة للعمل، وإنجاز المهام المحددة، وضمان الجودة وتقييم النتائج وعرضها. ويتطلب كذلك تطوير المواقف التعليمية والقدرة على الانخراط في التعلم على مدى الحياة، في التطوير الذاتي والمهني كفاية منهجية.

2. منهاج "فن الطهي"

2.1 مقدمة

تم تطوير منهاج "فن الطهي" وفقا للعملية المعيارية لتطوير المناهج لمؤسسات التعليم والتدريب المهني والتقني. يتم دعم هدف "تحقيق الكفاية المهنية لدى الطلبة من خلال المنحى الممنهج لتحديد جميع المهام المركبة النموذجية للمهنة، والكفايات اللازمة كما يتطلبها سوق العمل. يتبع الوحدات النمطية للمنهاج المهام المركبة المحددة، ويقدم وصف الأهداف لكل وحدة نمطية توصيفا معمما لأفعال ملموسة وكفايات مطلوبة يجب أن يتم تحقيقها من طرف الطلبة. وتقسم الوحدات النمطية إلى وحدات دراسية نموذجية أصغر للتعلم، وهي المواقف التعليمية، التي تقدم وصفا مفصلا للكفايات الواجب تحقيقها.

تبنى الكفايات التي يتوجب تحقيقها من خلال كل وحدة نمطية وكل موقف تعليمي في أربعة تصنيفات للكفايات الفنية والبشرية والاجتماعية والمنهجية.

2.2 الوصف المهني

الاسم الأسماء البديلة	طاهي شيف، طاهي، طبّاخ
مستوى NQF	ماهر
وصف المهنة	من المتوقع من خريج / خريجة هذا البرنامج من: • القيام بعمليات إدارة أقسام المطبخ المختلفة والأفراد والموجودات والمنتج. • التمتع بدرجة عالية من الخبرة الفنية المهنية والمعرفة الإدارية ومعرفة التفاصيل المتعلقة بالإنتاج والإدارة وبكل الأمور التابعة لتلك العمليات سواء كان بالتخطيط أو التنفيذ أو المراقبة والقياس ويوظف الطاهي ذلك كله لخدمة ورضا الزبائن والمسؤولين والعاملين. • تحمل مسؤولية تجهيز مواد الخام وتوثيق استلام المواد وجودتها وصلاحياتها بجميع أنواعها من الخضار والفواكه واللحوم والمواد الأخرى. • تحمل مسؤولية إعداد المقبلات الباردة الساخنة المحلية والعالمية. • التأكد من جودة الأكل والطعام قبل تقديمها للزبون. • القيام بعمل المعجنات وغسل اللحوم وتقطيعها وتشفيته وطهيها بالطرق المختلفة للطهي واختيار درجة الحرارة المناسبة في كل حالة وتحضير مرق الأساس وتجهيز أنواع الشوربات والصلصات المختلفة. • استخدام الأنواع المختلفة من التوابل والأعشاب المناسبة والقيام بتحضير مأدبة الإفطار وتجهيز مكوناتها من بيض وتوابل وصلصات وفطائر وأجبان وبطاطا الخ . • القيام بتجهيز البوفيهات المختلفة وتجهيز الأطباق الفلسطينية التقليدية القديمة والحديثة والأطباق الشرقية والغربية والعالمية ويميز بين سماتها المختلفة بل ويكون لديه القدرة على إعداد مسارات سياحة الطهي. • القيام بتحضير الحلويات الشرقية والغربية والعالمية وتجهيزها يلزمها من خامات ومكملات مثل الكريمات والشربات والتزيين. • القيام بإعداد وتطوير قوائم الطعام والوجبات وتحديد مواصفاتها النهائية وتقدير الكميات والإشراف على تنفيذها ومعرفة الأصناف والمكونات والكميات لوصفة الطعام وكذلك الإشراف على المعدات ومواصفاتها وتشخيص أعطالها الفنية. • تحمل مسؤولية التأكد من جودة الأكل والطعام قبل تقديمها للزبون ومتابعة نظافة المطبخ والأدوات والنظافة الشخصية للعاملين والتأكد من تنفيذ المهمات المطلوبة في فترات زمنية ملائمة. • الإلمام بأعمال الخدمة الخاصة بضيافة الطعام والشراب من حيث تجهيز وترتيب وفرش المكان حسب الخطة وإعداد وتقديم المشروبات الباردة الساخن وإتقان الطرق المختلفة لعمليات تقديم خدمات الطعام والشراب وتمييز الاحتياجات والتحضيرات حسب الطريقة المتبعة في تقديم الخدمة ورفع وحمل الأواني والأدوات وسكب وتقديم الأطعمة والمشروبات وتخطيط وتنفيذ خدمات الحفلات والمؤتمرات ومتابعة الخدمة ما بعد التقديم.
مستوى تعقيد المهنة	المسؤولية: تقع المسؤولية على الخريج/ة في الآتي: • إدارة وإنتاج وتنسيق عمل فريق العمل والتعاون والتنسيق مع الأقسام الأخرى ذات العلاقة، والمسؤولية هنا تكون اتجاه المنتج النهائي المقدم للزبائن والمسؤولية عن العاملين بالمطبخ وكل ما يتعلق بتوظيفهم ودوامهم وتدريبهم ومراقبتهم. • تحديد شراء المستلزمات وتحديد وضبط أسعار التكلفة للمدخلات والمخرجات وعدم الخروج عن الميزانيات المحددة.

- التعاون والتنسيق مع الدوائر الأخرى بالعمل ويعتبر مسؤولاً عن المكان والأدوات وصيانتها والتعامل معها بما يتماشى مع عدم الإضرار بالبيئة والسلامة والأمن الصناعي و التوثيق للأعطال المختلفة بهدف عمل قاعدة بيانات للمستقبل.

الاستقلالية:

على الخريج /ة لتفكير والعمل بشكل مستقل وإظهار روح المبادرة والريادة، وتحديد البرامج الخاصة بإدارة وتطوير الأفراد والعاملين ضمن الفريق أو مع الأقسام الأخرى ذات العلاقة، تطبيق قواعد العمل ومعايير المهنة بما فيها قواعد الصحة والسلامة المهنية واتخاذ كافة التدابير الوقائية للحد من حوادث العمل والحفاظ على الأفراد والمعدات.

المرونة:

على الخريج /ة أن يتولوا الأمور التالية:

- العمل ضمن مفاهيم العمل ضمن فريق وإدارة المشكلات في بيئة تتميز بالمرونة والمبادرة في تقديم وتعزيز الإنجازات.
- التعامل مع بقايا المواد الخام والتخلص من المخلفات وإعادة تدويرها.
- القيام باختيار مكونات الطعام المختلفة لتحقيق السرعات الحرارية المناسبة.
- القيام بمراجعة الحالات المرضية والحساسية للمرضى ويستبدل تلك المواد بمواد أخرى.

النطاق العام:

- امتلاك الكفايات الشخصية والاجتماعية اللازمة للقيادة والعمل.
- تحمل المسؤولية عن فريق ومكان العمل وضمن الصلاحيات المخولة وإظهار روح المبادرة والريادة وعدم تأثره بالأمور الخاصة ومشاكلها.
- امتلاك القدرة على تجنب الحوادث وبناء علاقات طيبة وحازمة مع الموردين وتقبل الرأي الآخر والاتصال والتواصل والتقييم والاستنتاج والصدق والإخلاص والأمانة.
- تحمل ضغط العمل والقدرة على التخطيط، والتنسيق والقيادة
- امتلاك الكفايات المنهجية اللازمة مثل القدرة على البحث في مصادر المعلومات و التشبيك مع العملاء والقطاع الخاص وإتقان اللغة الإنجليزية بالإضافة للغة أخرى للتواصل مع الزبائن واستخدام المصطلحات الخاصة بالمطبخ والتعامل مع المعدات الغذائية الكهربائية والميكانيكية وغيرها الخاصة بالمطبخ واستخدام المواد الغير ضارة بالبيئة والقيام بعمل التقارير الخاصة بالمطبخ والحفاظ على القيم التراثية .
- امتلاك نمطا فكريا مهنيا واقتصاديا.
- استلام المواد وتخزينها وتعبئة نماذج الوردية وحساب المبيع وعمل الموازنة.
- القيام بدراسة شكاوي الزبائن والحد من أسبابها ، وتطوير أنظمة ومعايير الجودة وإدارة المروسين وتنمية مهاراتهم وتطوير وتأمين إجراءات ومستلزمات السلامة والصحة المهنية .

المهام المركبة

1. إعداد وتحضير وتقديم المطبخ البارد
2. إعداد وتحضير وتقديم المقبلات الساخنة
3. إدارة الطلبات والتخزين
4. إعداد وتحضير وطهي وتقديم اللحوم والدواجن
5. تحضير وطهي الأسماك والمأكولات البحرية
6. إعداد وتحضير وتقديم الصلصات والمرق والشوربات
7. عمل وتقديم الساندويشات والوجبات الخفيفة.

8. إعداد وتحضير وتقديم البوفيهات والإفطار 9. إعداد وتحضير وطهي وتقديم الأطباق الفلسطينية والشرقية 10. إعداد وتحضير وطهي وتقديم الأطباق العالمية 11. تحضير وإعداد وتقديم الحلويات الشرقية والغربية 12. إدارة الضيافة 13. عمل المعجنات 14. إعداد الوجبات الخالية من الجلوتين ((GlutenFree)) 15. إعداد الوجبات الصحية ((HealthyFood))	
الفنادق، المطاعم، محلات الحلويات، صالات الأفراح، قاعات الاجتماعات، شركات إدارة الحفلات، مراكز التدريب والمدارس المهنية والكليات التقنية،	سيناريوهات (مجالات العمل)

3. هيكل المنهاج

الموقع	المدة الزمنية	المستوى المهني
مراكز التدريب وسوق العمل	سنة واحدة	(ماهر)

4 الوحدات النمطية

جدول الوحدات النمطية والمواقف التعليمية

الرقم	عنوان الوحدة النمطية	الساعات الإجمالية
1	إعداد و تحضير وتقديم المطبخ البارد	150
2	إعداد و تحضير وتقديم المقبلات الساخنة	100
3	إدارة الطلبات والتخزين	60
4	إعداد و تحضير وطهي وتقديم اللحوم والدواجن	80
5	تحضير وطهي الأسماك و المأكولات البحرية	60
6	إعداد وتحضير وتقديم الصلصات والمرق والشوربات	60
7	عمل وتقديم الساندويتشات والوجبات الخفيفة .	40
8	إعداد وتحضير وتقديم البوفيهات والإفطار	60
9	إعداد و تحضير وطهي وتقديم الأطباق الفلسطينية والشرقية	80
10	إعداد و تحضير وطهي وتقديم الأطباق العالمية	100
11	تحضير وإعداد وتقديم الحلويات الشرقية والغربية	80
12	إدارة الضيافة	80
13	عمل المعجنات	100
14	إعداد الوجبات الخالية من الجلوتين (Gluten Free)	60
15	إعداد الوجبات الصحية (Healthy Food)	60

الوحدة النمطية الأولى: إعداد وتحضير وتقديم المطبخ البارد

اسم الوحدة النمطية: فن الطهي	رقم الوحدة النمطية: 1	الاطار الزمني: 150
الوحدة النمطية: إعداد و تحضير وتقديم المطبخ البارد		
وصف الأهداف: بعد إنهاء هذه الوحدة يكون الخريجين /ة قادرين على: • معرفة المعلومات الأساسية حول أقسام المطبخ المختلفة وعن استخدام أدوات المطبخ والتعامل معها بشكل سليم وآمن و غسل وتقطيع الخضار • الإلمام بالمواد الخام للمقبلات الباردة واستلامها مع التوثيق لذلك وتخزينها وتحضير هذه المواد وإعداد المقبلات الباردة المحلية والعالمية وتزيينها وتقديمها بالشكل المناسب وتحديد وتطبيق درجات الحرارة المطلوبة لتحضير وتقديم وحفظ المنتج • تحديد الكميات من المواد الخام اللازمة للعمل وتجهيز الحشوات المناسبة لعمل المعجنات و التعامل مع المعدات الغذائية الخاصة بالمهمة و تطبيق إجراءات وتعليمات السلامة والصحة المهنية الخاصة بالمقبلات الباردة والساخنة • معرفة جودة الأكل والطعام قبل تقديمها للزبون وتنظيف مكان وأدوات العمل • امتلاك بعض الكفايات الشخصية والاجتماعية مثل النظافة الشخصية والتفكير والتصرف بشكل احترافي والدقة بالمواعيد والعمل ضمن فريق وتطبيق منهجية العمل في المطبخ والالتزام بالتعليمات الخاصة بالمؤسسة		
المحتويات: • أقسام المطبخ • أدوات المطبخ والتعامل معها • غسل الخضار وحفظها • تقطيع الخضار • مواد الخام للمقبلات الباردة • المقبلات الباردة المحلية والعالمية • تزيين المقبلات وتقديمها • جودة الطعام • تنظيف مكان وأدوات العمل • تجهيز الحشوات المناسبة لعمل المعجنات • استقبال المواد الخام • إجراءات وتعليمات السلامة والصحة المهنية الخاصة بالمقبلات الباردة والساخنة • درجات الحرارة المطلوبة لتحضير وتقديم وحفظ المنتج		
توصيات للتقييم: • المقارنة بين الأهداف المعلنة والأداء الفعلي • تقويم المعلم أثناء العمل • إعداد ورقة للتقييم الذاتي والجماعي • فحص النظام بعد الانتهاء من التركيب • مراقبة تقيد الطلبة بإجراءات الأمن والسلامة • أسئلة شفوية • امتحان كتابي		

الوحدة النمطية الثانية: إعداد و تحضير وتقديم المقبلات الساخنة

اسم الوحدة النمطية: فن الطهي	رقم الوحدة النمطية: 2	الاطار الزمني: 100
الوحدة النمطية: إعداد و تحضير وتقديم المقبلات الساخنة		
وصف الأهداف: تهدف هذه الوحدة إلى تمكين الطالب/ة من قراءة الحجوزات المطلوبة وتقدير الكميات وغسل الخضار واستخدام الطرق الملائمة لتقطيعها و تقطيع اللحوم، الدواجن، الأسماك، الخضار، الأجبان وإعداد المقبلات الساخنة من لحوم، أحشاء، دواجن، أسماك واستخدام الأدوات المناسبة وتحضير المواد والكميات وتطبيق إجراءات وتعليمات السلامة والصحة المهنية الخاصة بالمطبخ تهدف هذه الوحدة إلى إدراك الطالب/ة لأهمية تنظيف مكان وأدوات العمل وتجنب الحوادث ولما في ذلك أثر على العمل والعمل تتميز هذه الوحدة ببعض الكفايات عند الطالب/ة مثل استخدام مصطلحات المطبخ الخاصة بالمهمة بالطريقة الصحيحة والإلمام بالمتطلبات الخاصة بتخزين الساندويشات والسلطات والخضار والفواكه الخ كما ويستطيع الطلبة /ة أن يتقنوا بعد الانتهاء من هذه الوحدة عملية حساب التكلفة وكيفية التعامل مع بقايا المواد الخام و التعرف على القيمة الغذائية للطعام وحساب السعرات الحرارية وطرق اتباع الأمن والسلامة و العمل ضمن الفريق و التفكير والتصرف بشكل مهني واقتصادي		
المحتويات: • الحجوزات وتقدير الكميات • غسل وتقطيع الخضار • تقطيع اللحوم، الدواجن، الأسماك، الخضار، الأجبان • إعداد المقبلات الساخنة • العدد والأدوات • تطبيق إجراءات وتعليمات السلامة والصحة المهنية الخاصة بالمطبخ البارد • نظافة مكان وأدوات العمل • حساب التكلفة • التعامل مع بقايا المواد الخام • القيمة الغذائية للطعام وحساب السعرات الحرارية		
توصيات للتقييم: • المقارنة بين الأهداف المعلنة والأداء الفعلي • تقويم المعلم أثناء العمل • إعداد ورقة للتقييم الذاتي والجماعي • فحص النظام بعد الانتهاء من التركيب • مراقبة تقيد الطلبة بإجراءات الأمن والسلامة • أسئلة شفوية • امتحان كتابي		

الوحدة النمطية الثالثة: إعداد و تحضير وطهي وتقديم اللحوم والدواجن

اسم الوحدة النمطية: فن الطهي	رقم الوحدة النمطية: 3	الاطار الزمني: 60
الوحدة النمطية: إعداد و تحضير وطهي وتقديم اللحوم والدواجن		
وصف الأهداف: تهدف هذه الوحدة إلى تعريف الطلبة بأسماء قطع الدواجن واللحوم المختلفة وكيفية اختيار جودتها وإعداد وتحضير وطهي وتقديم اللحوم والدواجن وتمييز مدى جودة وطازجية اللحوم والدواجن والأحياء البحرية ومصادرها (طازجة أم مجمدة أم مجففة) وتنظيف وتجهيز اللحوم والأسماك وغيرها من الأحياء المائية، وتشفيه اللحوم والدواجن والأسماك وتجهيز الصلصات المرافقة، والمقدرة على تحديد واستخلاص اللحوم الخاصة بكل منتج واستخداماتها المختلفة (الريش، السنتيك، البورجر، الكباب، الفيليه الخ....) وتقطيع الدواجن بالطرق والأساليب المختلفة (شيش طاووق، مسحب، أجنحة، كفتة دجاج الخ.....) وطهي اللحوم المفروزة والطازجة حسب الطريقة المناسبة أو حسب طلب الزبون (مشوي، مقلي، مسلوق الخ.....). يميز الطلبة بين أنواع التوابل والأعشاب المختلفة واستخدام المناسب لها وتحديد وتطبيق درجات الحرارة المطلوبة لتحضير وتقديم وحفظ المنتج ومراقبة الصحة للحوم الموردة ووجود الأختام تركز هذه الوحدة على امتلاك الطلبة لبعض الكفايات الهامة بالمهنة مثل الرغبة في استضافة الزبائن ومراعات إجراءات السلامة العامة والسلامة الصحية وارتداء الزي الرسمي للمطبخ تتناول هذه الوحدة إلى بعض الأمور الصحية مثل ضرورة مراعاة الحالات المرضية والحساسية والتشبيك مع العملاء والقطاع الخاص		
المحتويات: • الوردية • الأصناف والمكونات والكميات لوصفة الطعام • طلبات الزبائن وتدوينها • تسجيل المبيعات (الفواتير ونماذج الموازنة) • استلام المواد ونقلها للتخزين. • تخزين الأصناف المخزنة. • إجراءات وتعليمات السلامة والصحة المهنية والعامة في عملية التخزين • المخلفات وإعادة تدويرها • الالتزام الشخصي والصدق في التعامل مع الزبائن • الأوراق والنماذج الإحصائية أو المحاسبية أو الإدارية • الأدوات والعدد اللازمة وربطها بنوع الخدمة		
توصيات للتقييم: • المقارنة بين الأهداف المعلنة والأداء الفعلي • تقويم المعلم أثناء العمل • إعداد ورقة للتقييم الذاتي والجماعي • فحص النظام بعد الانتهاء من التركيب • مراقبة تقيد الطلبة بإجراءات الأمن والسلامة • أسئلة شفوية • امتحان كتابي		

الوحدة النمطية الرابعة: إعداد و تحضير وطهي وتقديم اللحوم والدواجن

اسم الوحدة النمطية: فن الطهي	رقم الوحدة النمطية: 4	الاطار الزمني: 80
الوحدة النمطية: إعداد و تحضير وطهي وتقديم اللحوم والدواجن		
وصف الأهداف: تهدف هذه الوحدة إلى تمكين الطلبة من إعداد وتحضير وطهي وتقديم اللحوم والدواجن حيث يتمكنوا من تمييز مدى جودة وطازجية اللحوم والدواجن ومصادرها (طازجة أم مجمدة أم مجففة) والتأكد من مراقبة الصحة للحوم الموردة ووجود الأختام و تنظيف وتجهيز اللحوم والأسماك وغيرها من الأحياء المائية و تشفية اللحوم والدواجن والأسماك و التمييز بأسماء قطع الدواجن واللحوم المختلفة وكيفية اختيار جودتها وتحديد واستخلاص اللحوم الخاصة بكل منتج واستخدامها المختلفة (الريش ، الستيك، البورجر، الكباب، الفيليه الخ....) وتقطيع الدواجن بالطرق والأساليب المختلفة (شيش طاووق، مسح، أجنحة، كفتة دجاج الخ..... وطهي اللحوم المفروزة والطازجة حسب الطريقة المناسبة أو حسب طلب الزبون (مشوي، مقلي، مسلوق الخ.....) وتحديد وتطبيق درجات الحرارة المطلوبة لتحضير وتقديم وحفظ المنتج وتجهيز الصلصات المرافقة التعرف على أنواع التوابل والأعشاب المختلفة واستخداماتها ومراعاة الحالات المرضية والحساسية وإجراءات السلامة العامة والسلامة الصحية. تركز هذه الوحدة على تنمية بعض الكفايات الشخصية والمنهجية مثل الرغبة في استضافة الزبائن.		
المحتويات: • تنظيف وتجهيز اللحوم والأسماك وغيرها من الأحياء المائية • جودة وطازجية اللحوم والدواجن والأحياء البحرية ومصادرها (طازجة أم مجمدة أم مجففة) • تشفية اللحوم والدواجن والأسماك • تحديد واستخلاص اللحوم الخاصة بكل منتج واستخدامها المختلفة (الريش ، الستيك، البورجر، الكباب، الفيليه الخ....) • تقطيع الدواجن بالطرق والأساليب المختلفة (شيش طاووق، مسح، أجنحة، كفتة دجاج الخ.....) • طهي اللحوم المفروزة والطازجة (مشوي، مقلي، مسلوق الخ.....) • التوابل والأعشاب المناسبة • درجات الحرارة المطلوبة لتحضير وتقديم وحفظ المنتج • التعامل مع الزبائن. • إجراءات السلامة العامة والسلامة الصحية. • تجهيز الصلصات المرافقة للحوم وتجهيزها • الزي الرسمي للمطبخ • أسماء قطع الدواجن واللحوم المختلفة وجودتها • الحالات المرضية والحساسية الخاصة باللحوم		
توصيات للتقييم: • المقارنة بين الأهداف المعلنة والأداء الفعلي • تقويم المعلم أثناء العمل • إعداد ورقة للتقييم الذاتي والجماعي • فحص النظام بعد الانتهاء من التركيب • مراقبة تقيد الطلبة بإجراءات الأمن والسلامة • أسئلة شفوية • امتحان كتابي		

الوحدة النمطية الخامسة: تحضير وطهي الأسماك والمأكولات البحرية

اسم الوحدة النمطية: فن الطهي	رقم الوحدة النمطية: 5	الاطار الزمني: 60
الوحدة النمطية: تحضير وطهي الأسماك و المأكولات البحرية		
وصف الأهداف: تهدف هذه الوحدة إلى تمكين الطلبة من تحضير وطهي الأسماك والمأكولات البحرية بعد ارتداء الزي الخاص بالمطبخ وقراءة الحجوزات المطلوبة كما وتهدف هذه الوحدة على تمكين الطلبة من تمييز أنواع وأسماء الأسماك والأحياء المائية التي يمكن أكلها وتمييز مدى جودة وطازجية الأحياء البحرية وتنظيف وتجهيز الأسماك وغيرها من الأحياء المائية و تقطيع الأسماك (فيليه، كفتة، الاستوكوزا، الجمبري.....الخ) وطهي الأسماك المفروزة والطازجة حسب الطريقة المناسبة أو حسب طلب الزبون (مشوي، مقلي، مسلوخ الخ.....) وإعداد المواد المكملّة أو المرافقة تركز هذه الوحدة على ضرورة إعطاء الانطباع الحسن للزبون من مجرد النظر إلى صحن التقديم وتبين أهمية ذلك في الخدمة والطهي والمعرفة والقدرة على تجهيز الصلصات المرافقة لوجبات الأسماك والتأكد من جودة الأكل والطعام قبل تقديمها للزبون وأهمية تطبيق إجراءات وتعليمات السلامة والصحة المهنية والعامة والتركيز والتعامل الحذر والدقيق والتنظيم في أداء العمل تركز هذه الوحدة على تعزيز بعض المفاهيم المتعلقة بالعمل مثل العمل ضمن فريق وتقبل آراء الآخرين والقدرة على البحث في مصادر المعلومات واستخدام مصطلحات اللغة الإنجليزية		
المحتويات: • قراءة الحجوزات المطلوبة وتحضيرها • أنواع وأسماء الأسماك والأحياء المائية وما يمكن أكلها • جودة وطازجية الأحياء البحرية • تنظيف وتجهيز الأسماك وغيرها من الأحياء المائية • تقطيع الأسماك (فيليه، كفتة، الاستوكوزا، الجمبري.....الخ) • طهي الأسماك المفروزة والطازجة بالطريقة المناسبة (مشوي، مقلي، مسلوخ الخ.....) • المواد المكملّة أو المرافقة • الصلصات المرافقة لوجبات الأسماك • جودة الأكل والطعام • تطبيق إجراءات وتعليمات السلامة والصحة المهنية والعامة • التركيز والتعامل الحذر والدقيق والتنظيم في أداء العمل • العمل ضمن فريق • مصطلحات اللغة الإنجليزية		
توصيات للتقييم: • المقارنة بين الأهداف المعلنة والأداء الفعلي • تقويم المعلم أثناء العمل • إعداد ورقة للتقييم الذاتي والجماعي • فحص النظام بعد الانتهاء من التركيب • مراقبة تقيد الطلبة بإجراءات الأمن والسلامة • أسئلة شفوية • امتحان كتابي		

الوحدة النمطية السادسة: إعداد وتحضير وتقديم الصلصات والمرق والشوربات

اسم الوحدة النمطية: فن الطهي	رقم الوحدة النمطية: 6	الاطار الزمني: 60
الوحدة النمطية: إعداد وتحضير وتقديم الصلصات والمرق والشوربات		
وصف الأهداف : تهدف هذه الوحدة إلى توفير المعلومات اللازمة لإعداد وتحضير وتقديم الصلصات والمرق والشوربات وعمل ذلك حيث يتدرب الطلبة من خلال هذه الوحدة على تحضير المواد الأساسية لعمل مرق الأساس واستقبال نماذج الطلبات الخاصة بالزبون و اختيار واستخدام الأدوات والآلات المناسبة للتجهيز وتجهيز أنواع الشوربات المختلفة وأنواع الصلصات والمرق المختلفة الباردة الساخنة وحفظها وتخزينها بالطريقة الصحيحة لحين الاستخدام كما وتركز على غسل وتقطيع الخضار واللحوم بالطرق الصحية والصحيحة وتنظيف المكان والأدوات والمواد المستخدمة في التنظيف والتعقيم وتطبيق إجراءات وتعليمات السلامة والصحة المهنية الخاصة بالصلصات والشوربات وأهمية التأكد من جودة المنتج والشكل الملائم قبل تقديمها للزبون وتنفيذ ممارسة اللغة والمسميات الخاصة بعمليات تقديم الطعام والشراب		
المحتويات: • مرق الأساس • الأدوات والآلات المناسبة للتجهيز . • الشوربات المختلفة • الصلصات والمرق المختلفة الباردة الساخنة • غسل وتقطيع الخضار واللحوم • جودة المنتج • تنظيف مكان وأدوات العمل • إجراءات وتعليمات السلامة والصحة المهنية الخاصة بالصلصات والشوربات • حفظ وتخزين الصلصات والمرق والشوربات بالطريقة الصحيحة لحين الاستخدام • هيكل المؤسسة وعلاقتها مع بعضها		
توصيات للتقييم: • المقارنة بين الأهداف المعلنة والأداء الفعلي • تقويم المعلم أثناء العمل • إعداد ورقة للتقييم الذاتي والجماعي • فحص النظام بعد الانتهاء من التركيب • مراقبة تقيد الطلبة بإجراءات الأمن والسلامة • أسئلة شفوية • امتحان كتابي		

الوحدة النمطية السابعة: عمل وتقديم الساندويتشات والوجبات الخفيفة

اسم الوحدة النمطية: فن الطهي	رقم الوحدة النمطية: 7	الاطار الزمني: 40
الوحدة النمطية: عمل وتقديم الساندويتشات والوجبات الخفيفة		
وصف الأهداف: تهدف هذه الوحدة إلى تمكين الطلبة من عمل وتقديم الساندويتشات والوجبات الخفيفة المحلية والعالمية حيث تتناول طرق تجهيز طلبات الزبائن من أنواع الساندويتشات أو الوجبات السريعة وتقديمها حسب الأصول ومحاسبة الزبائن ومتابعة جاهزية المكان ونظافته كما وتتناول طرق ومفاهيم حساب التكلفة وتطبيق إجراءات وتعليمات السلامة والصحة المهنية والعامة		
المحتويات: تحضيرات ومكونات جميع أنواع الساندويتشات أو الوجبات السريعة المحلية والعالمية • محاسبة الزبائن • جاهزية المكان ونظافته • الالتزام الشخصي والصدق في التعامل مع الزبائن • الاهتمام بالزبون • المظهر وطريقة اللبس • صحة وسلامة المشروبات		
توصيات للتقييم: • المقارنة بين الأهداف المعلنة والأداء الفعلي • تقويم المعلم أثناء العمل • إعداد ورقة للتقييم الذاتي والجماعي • فحص النظام بعد الانتهاء من التركيب • مراقبة تقيد الطلبة بإجراءات الأمن والسلامة • أسئلة شفوية • امتحان كتابي		

الوحدة النمطية الثامنة: إعداد وتحضير وتقديم البوفيهات والإفطار

اسم الوحدة النمطية: فن الطهي	رقم الوحدة النمطية: 8	الاطار الزمني: 60
الوحدة النمطية: إعداد وتحضير وتقديم البوفيهات والإفطار		
وصف الأهداف: تهدف هذه الوحدة إلى تمكين الطلبة من إعداد وتحضير وتقديم البوفيهات والإفطار من أجل قراءة الحجوزات المطلوبة وتقدير الكميات وتحضير مكونات الإفطار حسب القائمة وحسب الكمية وتحديد أطعمة الإفطار المعروفة واتباع خطوات إعداد خدمة الإفطار بالترتيب وتجهيز التوابل والصلصات الخاصة بالإفطار بالإضافة إلى طهي البيض حسب الطريقة المناسبة لكي يكون جاهزاً حسب القائمة المطلوبة (المسلوق والمقلي والمخفوق بالحليب الخ...) وتجهيز البطاطا الخاصة واللحوم الخاصة بالإفطار وتحضير الفطائر والحلويات الخاصة بالإفطار و تمييز مختلف أصناف الأجبان وتجهيز الأطعمة التي تستخدم الأجبان كمكون رئيسي و تجهيز البوفيهات المختلفة و تزيين الأطباق وعرضها وتقديمها بشكل جذاب تمكن هذه الوحدة أن يصبح الطلبة قادرين على توضيح الاختلاف بين وجبة الفطور والوجبات الأخرى إدارة الطعام الزائد والإلمام بدمج الأطعمة وأنها مناسبة وأنها غير مناسبة وإدارة الطعام الزائد إلى جانب ذلك فإن الوحدة تحرص على تعزيز بعض الكفايات مع بيان أهميتها مثل بناء علاقة طيبة مع الزبائن و الرغبة في تجهيز بوفيهات مختلفة وعدم التأثر والعمل بالأمور الخاصة ومشاكلها أثناء العمل والتأكد من جودة الأكل والطعام قبل تقديمها للزبون		
المحتويات: • الحجوزات وتقدير الكميات • مكونات الإفطار • أطعمة الإفطار المعروفة • خدمة الإفطار بالترتيب • التوابل والصلصات الخاصة بالإفطار • طهي البيض بالطرق المختلفة (المسلوق والمقلي والمخفوق بالحليب الخ...) • البطاطا الخاصة بالإفطار • اللحوم الخاصة بالإفطار • الفطائر والحلويات الخاصة بالإفطار • أصناف الأجبان وتجهيز الأطعمة التي تستخدم الأجبان كمكون رئيسي • البوفيهات المختلفة • وجبة الفطور ومقارنتها مع الوجبات الأخرى. • إدارة الطعام الزائد		
توصيات للتقييم: • المقارنة بين الأهداف المعلنة والأداء الفعلي • تقويم المعلم أثناء العمل • إعداد ورقة للتقييم الذاتي والجماعي • فحص النظام بعد الانتهاء من التركيب • مراقبة تقيد الطلبة بإجراءات الأمن والسلامة • أسئلة شفوية • امتحان كتابي		

الوحدة النمطية التاسعة: إعداد و تحضير وطهي وتقديم الأطباق الفلسطينية والشرقية

اسم الوحدة النمطية: فن الطهي	رقم الوحدة النمطية: 9	الاطار الزمني: 80
الوحدة النمطية: إعداد و تحضير وطهي وتقديم الأطباق الفلسطينية والشرقية		
وصف الأهداف: تهدف هذه الوحدة إلى تمكين الطلبة من إعداد وتحضير وطهي وتقديم الأطباق الفلسطينية والشرقية حيث بإمكانهم بعد إنهاء هذه الوحدة من تحضير المواد والمكونات الأساسية والقيام بأعمال التحضير ما قبل الطهي وتحديد ميزات الطبق الفلسطيني والشرقي واستخدام التوابل والأعشاب الخاصة بهم وتجهيز الأطباق الفلسطينية التقليدية القديمة والحديثة والأطباق الشرقية وتزيين وتقديم الأطباق بشكل لائق وتطبيق الطرق المتعددة في المطبخ الفلسطيني والشرقي وإعداد مسارات لسياحة الطهي وإعطاء الانطباع الحسن للزبون عن جودة المنتج و الحفاظ على القيم التراثية وتسويق الأطباق والمنتجات الفلسطينية التقليدية والعمل على الإبداع في تطوير آلية تقديم الأطباق التراثية بما يتلاءم مع طلب السوق والقدرة على دمج أطباق فلسطينية وشرقية- تقليدية وحديثة والرغبة والقدرة على البحث في مصادر المعلومات والمعرفة بنشأة وتطور المطبخ الفلسطيني. كما وتركز هذه الوحدة على المعرفة بطرق الطهي الخاصة بالمطبخ الفلسطيني و تمييز الأطباق الفلسطينية عن مثيلاتها في بلاد الشام والإمام بالأطباق المميزة في كل منطقة في فلسطين و بماذا تشتهر بالزراعة و تمييز أنواع البقوليات والحبوب المستخدمة في الطبق التقليدي و استخدام أعشاب الطهي والبهارات الفلسطينية في عملية الطهي بالإضافة إلى تنمية قدرة الطلبة على حساب التكلفة		

المحتويات:

- نشأة وتطور المطبخ الفلسطيني.
- تحضير المواد والمكونات الأساسية
- طرق الطهي الخاصة بالمطبخ الفلسطيني
- ميزات الطبق الفلسطيني والشرقي والتوابل والأعشاب الخاصة بهم
- الأطباق الفلسطينية التقليدية القديمة والحديثة والأطباق الشرقية
- تزيين وتقديم الأطباق
- الطرق المتعددة في المطبخ الفلسطيني والشرقي
- مسارات سياحة الطهي
- الحفاظ على القيم التراثية
- تسويق الأطباق والمنتجات الفلسطينية التقليدية
- آلية تقديم الأطباق التراثية بما يتلاءم مع طلب السوق
- دمج الأطباق الفلسطينية والشرقية - تقليدية وحديثة
- البحث في مصادر المعلومات
- الأطباق المميزة في مناطق فلسطين وشهرتها بالزراعة
- البقوليات والحبوب المستخدمة في الطبق التقليدي
- أعشاب الطهي والبهارات الفلسطينية
- حساب التكلفة

توصيات للتقييم:

- المقارنة بين الأهداف المعلنة والأداء الفعلي
- تقويم المعلم أثناء العمل
- إعداد ورقة للتقييم الذاتي والجماعي
- فحص النظام بعد الانتهاء من التركيب
- مراقبة تقيد الطلبة بإجراءات الأمن والسلامة
- أسئلة شفوية
- امتحان كتابي

الوحدة النمطية العاشرة: إعداد وتحضير وطهي وتقديم الأطباق العالمية

اسم الوحدة النمطية: فن الطهي	رقم الوحدة النمطية: 10	الاطار الزمني: 100
الوحدة النمطية: إعداد وتحضير وطهي وتقديم الأطباق العالمية		
وصف الأهداف: تهدف هذه الوحدة إلى تمكين الطلبة من إعداد وتحضير وطهي وتقديم الأطباق العالمية وتحديد ميزات كل طبق من الأطباق وتمكينهم من قراءة الحجوزات المطلوبة لتحضيرها وتحديد الكمية اللازمة لإعداد الطعام وتجهيز المواد الأساسية للأطباق المنوي عملها من المطبخ العالمي وطهي المأكولات باستخدام مبدأ الطهي المناسب وتزيين وتقديم المأكولات بالشكل المناسب وطهي المعكرونة والأرز والحبوب والبطاطا والخضار حسب الطبق المطلوب تتناول هذه الوحدة طرق تحضير وتقديم الطعام النباتي (Vegetarian and Vegan Food) وتقديم المأكولات بشكل عصري واستخدام التوابل والأعشاب الخاصة بالأطباق الأجنبية تركز هذه الوحدة على استخدام المواد غير الضارة بالبيئة والإلمام بأثر البهارات على الصحة والأكل واستخدام البهارات المناسبة للطهي المناسب كما وتظهر أهمية بعض الأعمال والكفايات الأخرى مثل إعطاء الانطباع الحسن للزبون عن جودة المنتج و الذوق والإتيكيت و القدرة على الاتصال والتواصل و الالتزام بطرق التدفق السليمة و معرفة بالمؤسسات المنافسة والاطلاع على كل جديد في السوق و القدرة على تطوير المأكولات العالمية		
المحتويات: - المواد الأساسية في المطبخ العالمي - أساليب الطهي المختلفة - تزيين و تقديم المأكولات بالشكل المناسب - طهي المعكرونة والأرز والحبوب والبطاطا والخضار حسب الطبق المطلوب - تحضير وتقديم الطعام النباتي (Vegetarian and Vegan Food) - الذوق والإتيكيت - الاتصال والتواصل - التوابل والأعشاب الخاصة بالأطباق الأجنبية - ميزات الأطباق العالمية المختلفة - المواد غير الضارة بالبيئة واستخدامها بالمطبخ - البهارات واثرها على الصحة والأكل واستخدام البهارات المناسبة للطهي المناسب		
توصيات للتقييم: - المقارنة بين الأهداف المعلنة والأداء الفعلي - تقويم المعلم أثناء العمل - إعداد ورقة للتقييم الذاتي والجماعي - فحص النظام بعد الانتهاء من التركيب - مراقبة تقيد الطلبة بإجراءات الأمن والسلامة - أسئلة شفوية - امتحان كتابي		

الوحدة النمطية الحادية عشر: تحضير وإعداد وتقديم الحلويات الشرقية والغربية

اسم الوحدة النمطية: فن الطهي	رقم الوحدة النمطية: 11	الاطار الزمني: 80
الوحدة النمطية: تحضير وإعداد وتقديم الحلويات الشرقية والغربية		
وصف الأهداف: تهدف هذه الوحدة إلى تمكين الطلبة من تحضير وإعداد وتقديم الحلويات الشرقية والغربية حيث تهدف إلى التعرف على المواد الخام وبدائلها وجودتها والحكم على صلاحيتها بل وتصنيع بعض منها وقراءة الحجوزات المطلوبة واستخدام الطرق المختلفة لإعداد الحلويات (طهي الحلويات) وتحضيرها حسب الكمية المطلوبة وتجهيز الكريما والشربات القطر (سائل التحلية) و تزيين الحلويات كما وتتناول هذه الوحدة طرق خبز الحلويات الشرقية والغربية المختلفة وتحديد الحرارة المناسبة والفترة الزمنية لكل نوع منها وأهمية التخطيط، التنسيق، والقيادة والتقييم والاستنتاج والاهتمام بالمظهر ومتابعة شكاوى الزبائن والعمل على عدم تكرارها وتقاديبها مستقبلا		
المحتويات: • جودة المواد الخام و الحكم على صلاحيتها • الحجوزات المطلوبة وتحضيرها حسب الكمية المطلوبة • مكونات الحلويات • تجهيز الكريما والشربات • تزيين الحلويات • تجهيز القطر أو سائل التحلية • خبز الحلويات الشرقية والغربية وغيرها وتحديد الحرارة المناسبة والفترة الزمنية لكل نوع منها • التعرف على مواد الخام وبدائلها • استخدام الطرق المختلفة لإعداد الحلويات (طهي الحلويات) • المواد الخام المستخدمة بالحلويات • القدرة على التخطيط، التنسيق، والقيادة • التقييم والاستنتاج • الاهتمام بالمظهر. • استخدام المواد غير الضارة بالبيئة • متابعة شكاوى الزبائن والعمل على عدم تكرارها وتقاديبها مستقبلا • المحافظة على نظافة المطبخ والأدوات		
توصيات للتقييم: • المقارنة بين الأهداف المعلنة والأداء الفعلي • تقويم المعلم أثناء العمل • إعداد ورقة للتقييم الذاتي والجماعي • فحص النظام بعد الانتهاء من التركيب • مراقبة تقيد الطلبة بإجراءات الأمن والسلامة • أسئلة شفوية • امتحان كتابي		

الوحدة النمطية الثانية عشر: إدارة الضيافة

اسم الوحدة النمطية: فن الطهي	رقم الوحدة النمطية: 12	الاطار الزمني: 80
الوحدة النمطية: إدارة الضيافة		
وصف الأهداف: تهدف هذه الوحدة إلى تمكين الطلبة من القيام بالمهام الخاصة بإدارة الضيافة الإدارية والفنية منها مثل تجهيز وترتيب وفرش المكان وإعداد وتقديم المشروبات الباردة والساخنة والإلمام بتحضير بعض الأطباق أمام الزبون والإلمام بالطرق المختلفة للخدمات وتمييز الاحتياجات والتحضيرات حسب الطريقة المتبعة في تقديم الخدمة ورفع وحمل الأواني والأدوات وسكب وتقديم الأطعمة والمشروبات بالإضافة إلى ذلك فإنها تمكنهم أيضا على التخطيط والقيام بخدمات الحفلات والمؤتمرات وفرش الإثاث المطلوب حسب الخطة ومتابعة الخدمة ما بعد التقديم ومعرفة العلاقة بين نوع الحفل والمتطلبات الخدماتية لكل نوع وتقييم الخدمات والمناسبات (حفلات، مؤتمرات) وإعطاء تغذية راجعة للعاملين تركز هذه الوحدة على بعض الكفايات الشخصية والاجتماعية والمنهجية الواجب امتلاكها مثل الابتسامة والبشاشة وسرعة البديهة في حل مشاكل عمليات تقديم الطعام والشراب والتحلي بالمسؤولية والقدرة على القيادة والإدارة والقدرة على التسويق والتواصل مع الزبائن وإتقان لغات ومهارات التواصل وممارسة اللغة والمسميات الخاصة بعمليات تقديم الطعام والشراب		
المحتويات: - المهام الإدارية الخاصة بالضيافة - تجهيز وترتيب وفرش المكان - المشروبات الباردة والساخنة إعدادها وتقديمها - الطرق المختلفة للخدمات و أهمية تحضير بعض الأطباق أمام الزبون - الاحتياجات والتحضيرات حسب الطريقة المتبعة في تقديم الخدمة - رفع وحمل الأواني والأدوات وسكب وتقديم الأطعمة والمشروبات - الحفلات والمؤتمرات متطلباتها وخدماتها. - متابعة الخدمة ما بعد التقديم - الابتسامة والبشاشة. - سرعة البديهة في حل مشاكل عمليات تقديم الطعام والشراب - التحلي بالمسؤولية وأهميتها - القيادة والإدارة - القدرة على التسويق وفن التواصل - المسميات الخاصة بعمليات تقديم الطعام والشراب وطرق تحضيرها - تقييم الخدمات والمناسبات (حفلات، مؤتمرات) وإعطاء تغذية راجعة للعاملين		
توصيات للتقييم: - المقارنة بين الأهداف المعلنة والأداء الفعلي - تقويم المعلم أثناء العمل - إعداد ورقة للتقييم الذاتي والجماعي - فحص النظام بعد الانتهاء من التركيب - مراقبة تقيد الطلبة بإجراءات الأمن والسلامة - أسئلة شفوية - امتحان كتابي		

الوحدة النمطية الثالثة عشر: عمل المعجنات

اسم الوحدة النمطية: فن الطهي	رقم الوحدة النمطية: 13	الاطار الزمني: 100
الوحدة النمطية: عمل المعجنات		
وصف الأهداف:		
تهدف هذه الوحدة إلى تمكين الطلبة من صنع المعجنات بأنواعها (محلية وعالمية) وبعض أنواع الخبز حيث تتناول هذه الوحدة طرق تخمير العجائن وتحضير المواد المستخدمة للمعجنات والإلمام بأنصاف المعجنات وحشواتها وبعض أصناف الخبز والتنسيق مع المطبخ البارد بخصوص تحضير الحشوات وإدارة الوقت في المطبخ		
المحتويات:		
• تخمير العجائن • المواد المستخدمة للمعجنات وحشواتها • أصناف المعجنات • أصناف الخبز • الإبداع في عمل المعجنات • إدارة الوقت في المطبخ • تحضير الحشوات		
توصيات للتقييم:		
• المقارنة بين الأهداف المعلنة والأداء الفعلي • تقويم المعلم أثناء العمل • إعداد ورقة للتقييم الذاتي والجماعي • فحص النظام بعد الانتهاء من التركيب • مراقبة تقيد الطلبة بإجراءات الأمن والسلامة • أسئلة شفوية • امتحان كتابي		

الوحدة النمطية الرابعة عشر: إعداد الوجبات الخالية من الجلوتين (Gluten Free)

اسم الوحدة النمطية: فن الطهي	رقم الوحدة النمطية: 14	الاطار الزمني: 60
الوحدة النمطية: إعداد الوجبات الخالية من الجلوتين (Gluten Free)		
وصف الأهداف: تهدف هذه الوحدة إلى تمكين الطلبة من إعداد الوجبات الخالية من الجلوتين (Gluten Free) مثل تحضير المخبوزات الخالية من الجلوتين وتحديد الفحوصات الطبية اللازمة للزبائن وتحديد أنواع المأكولات المهدرجة وتجنبها في تحضير الوجبات و الإلمام بالطرق المختلفة في تجنب انتقال التلوث (Avoid cross contamination) يضاهاها و تشييك الكميات لعمل التوازن الغذائي ودرجات الحرارة المناسبة للطهي للحفاظ على جودتها الصحية والمذاق و الاطلاع على المستجدات في السوق وطرق تصنيعها كما وتهدف هذه الوحدة الى تمكين الطلبة من تغليف الوجبات وطرق التغليف المختلفة وربطها بنوع الغذاء بالإضافة إلى تعزيز بعض الكفايات مثل القدرة على التسويق و التواصل مع الزبائن إدارة المشتريات و المخزن		
المحتويات: - المخبوزات الخالية من الجلوتين وتحضيرها - الفحوصات الطبية اللازمة - أنواع المأكولات المهدرجة وكيفية تجنبها في تحضير الوجبات - انتقال التلوث (Avoid cross contamination) - المستجدات في السوق وتصنيع ما يضاهاها - تبكيك المنتج - التسويق - التواصل مع الزبائن - إدارة المشتريات و المخزن - الكميات ودرجات الحرارة		
توصيات للتقييم: - المقارنة بين الأهداف المعلنة والأداء الفعلي - تقويم المعلم أثناء العمل - إعداد ورقة للتقييم الذاتي والجماعي - فحص النظام بعد الانتهاء من التركيب - مراقبة تقيد الطلبة بإجراءات الأمن والسلامة - أسئلة شفوية - امتحان كتابي		

الوحدة النمطية الخامسة عشر: إعداد الوجبات الصحية (Healthy Food)

اسم الوحدة النمطية: فن الطهي	رقم الوحدة النمطية: 15	الاطار الزمني: 60
الوحدة النمطية: إعداد الوجبات الصحية (Healthy Food)		
وصف الأهداف: تهدف هذه الوحدة إلى تمكين الطلبة من إعداد الوجبات الصحية (Healthy Food) بعد تحديد رغبات الزبائن في محتوى الوجبات حيث يتم مواكبة التحديثات في عالم الطعام وتجنب المواد الحافظة والملونة وإعداد الوجبات لحالات خاصة (Special cases) وإعداد الوجبات لمختلف الحالات مثل وجبات الذين يعانون من حساسية اتجاه مكونات محددة أو يعانون من أمراض محددة وذلك بعد تحديد الحالة الصحية كما وتهدف هذه الوحدة إلى تمكين الطلبة من القيام بعملية التغليف (Packaging) بطريقة صحيحة وصحية وتحديد الكميات اعتمادا على تاريخ الانتهاء والإلمام بكيفية تخزين المنتجات والبضائع وعمل التقارير اللازمة للعمل •		
المحتويات: - الزبائن ورغباتها في تحديد محتوى الوجبات - التحديثات في عالم الطعام ومواكبتها - المواد الحافظة والملونة وأثرها وبدائلها - الوجبات للحالات الخاصة (Special cases) - وجبات الأشخاص الذين يعانون من حساسية اتجاه مكونات محددة - وجبات الأشخاص الذين يعانون من أمراض محددة - تحديد الحالة الصحية - التغليف (Packaging) - الأمانة والصدق و الإخلاص - التقارير اللازمة للعمل. - تخزين المنتجات و البضائع		
توصيات للتقييم: - المقارنة بين الأهداف المعلنة والأداء الفعلي - تقويم المعلم أثناء العمل - إعداد ورقة للتقييم الذاتي والجماعي - فحص النظام بعد الانتهاء من التركيب - مراقبة تقيد الطلبة بإجراءات الأمن والسلامة - أسئلة شفوية - امتحان كتابي		