الاتحاد الدولي ماستر شيف العرب
International Union of Arab Master Chefs

مقال مؤسسي رسمي

دبلوم فنون الطهي وإدارة المطبخ ومحتواه العلمي ومعايير نجاحه وقيمته المهنية

18 شهرًا من الدراسة العلمية والتطبيق المهني — 22 مادة و309 دروس ووحدات ومعايير نجاح تبدأ من 80%

البيانات الرسمية للمقال

كاتب المقال **Ahmad Issam Maadarani**	رقم المقال **8358/2026**
كود المقال **IUOAMC-ART-2026-8358**	رقم الحماية **IUOAMC-IP-2026-8358**

امسح للتحقق من المقال

المرجع

IUOAMC - Culinary Arts and Kitchen Management programme catalogue and assessment policy, 1 November 2026

فتح المرجع الإلكتروني

بقلم أحمد عصام معدراني الرئيس العام للاتحاد الدولي ماستر شيف العرب IUOAMC

تحتاج صناعة الضيافة إلى طاهٍ يستطيع تفسير ما يحدث داخل المنتج، وضبط ما يحدث داخل المطبخ، وتبرير ما يتخذه من قرارات. فالطبق الجيد يرتبط بسلامة مكوناته، ودقة وصفته، وانتظام حصصه، وكلفة إنتاجه، وقدرة الفريق على تقديمه بالجودة المطلوبة في الوقت المحدد.

على هذا الأساس يقوم دبلوم فنون الطهي وإدارة المطبخ، ضمن المسار التعليمي للاتحاد الدولي ماستر شيف العرب، بمدة مخططة تبلغ 18 شهرًا. يجمع البرنامج بين المعرفة العلمية، والتقنيات المهنية، والحسابات التشغيلية، والإدارة، والتطبيق والتقييم. ويهدف إلى بناء قدرة المتعلم على أداء المهمة وشرحها وتوثيقها ومراجعة نتائجها.

قوة هذا التأهيل تنبع من العلاقة بين ما يدرسه الطالب وما يستطيع إثباته. لذلك فإن قراءة الدرس، واجتياز أسئلته، وتنفيذ تطبيق، والحصول على اعتماد المدرّب، مراحل لها أدلة مختلفة داخل المسار التعليمي.

الأساس العلمي للتأهيل

يُدرّس الطهي بوصفه مجالًا تطبيقيًا تتداخل فيه علوم الغذاء مع الحساب والإدارة والسلوك المهني. تساعد كيمياء وفيزياء الطهي على فهم أثر الحرارة والخلط وتغير بنية المنتج. وتدعم بيولوجيا الغذاء والأحياء الدقيقة فهم المخاطر وضوابط الوقاية. وتربط التغذية بين تكوين الوجبة واحتياجات المستهلك، بينما تمنح الرياضيات والمحاسبة أدوات لضبط الكميات والمردود والتكلفة والتسعير.

تظهر قيمة هذا التكامل حين ينتقل الطالب من تنفيذ وصفة إلى اتخاذ قرار. فإذا انخفض مردود مادة خام، يحتاج إلى التحقق من القياس وطريقة التحضير، ثم إعادة حساب تكلفة الحصة. وإذا تغير عدد الضيوف، يحتاج إلى تعديل المقادير

وخطة الإنتاج والمشتريات، مع الحفاظ على المواصفة وضوابط السلامة. هذه القدرة على الربط والتحليل هي المقصودة بالتأهيل العلمي التطبيقي في البرنامج.

يتدرج المسار من تأسيس المهارات وتنظيم المحطة إلى الإنتاج وإدارة الخدمة والتكلفة والفريق، وصولًا إلى مشروعات تدمج هذه الجوانب. والتقدم إلى مسؤوليات قيادية يرتبط بما يثبته المتعلم من كفاءة وخبرة ميدانية، وبمتطلبات جهة العمل.

جميع المواد في الكتالوج التعليمي

يضم الكتالوج الحالي مادة أساسية في فنون الطهي وإدارة المطبخ، تتكون من 23 فصلًا و92 درسًا، وإلى جانبها 21 مادة مساندة وتخصصية تضم 217 وحدة. ويبلغ مجموع عناصر التعلم في هذا الكتالوج 309 دروس ووحدات؛ وهو عدد لعناصر المحتوى، وليس عدد ساعات أو أرصدة أكاديمية.

المادة	الوحدات	النجاح النهائي
1. فنون الطهي وإدارة المطبخ	92	80%
2. اللغة الإنجليزية للطهاة: من التأسيس إلى التواصل المتقدم	60	80%
3. الرياضيات: من الأساسيات إلى مستوى البكالوريا وتطبيقات الطهاة	63	80%
4. المحاسبة والتكاليف التشغيلية	3	80%
5. بيولوجيا الغذاء والأحياء الدقيقة	3	80%
6. علم نفس التذوق والسلوك المهني	3	80%
7. كيمياء وفيزياء الطهي	3	80%
8. التغذية وتخطيط الوجبات	3	80%
9. إدارة المطبخ والقيادة	3	80%
10. المهارات الرقمية للمطبخ	3	80%
11. الاستدامة وإدارة الهدر	3	80%
12. إدارة الفنادق	8	80%
13. المطبخ الجزيئي	8	80%
14. هندسة قوائم الطعام والتسعير	6	80%
15. المشتريات والمخزون وسلاسل الإمداد	6	80%
16. إدارة سلامة الغذاء والجودة	6	80%
17. التحليل الحسي والتذوق التطبيقي	6	80%
18. المخبوزات والحلويات التطبيقية	6	80%
19. تطوير المنتجات والبحث التطبيقي	6	80%
20. ريادة الأعمال وتصميم المشروع الغذائي	6	80%
21. التدريب الميداني والممارسة المهنية	6	80%
22. فنون التزيين والتقديم وتصميم الطبق	6	80%

IUOAMC International Union of Arab Master Chefs

تعبّر هذه القائمة عن الكتالوج الموسع المتاح. أما المواد الملزمة للتخرج لكل طالب فتُحدَّد بحسب نسخة المنهج والخطة المرتبطتين بتسجيله؛ وتُعرض التوسعات الإضافية منفصلة عن متطلباته السابقة. وحدات اللغة والرياضيات وحدات تأسيس وتدرج مهاري، فلا يُستدل من عددها وحده على وزنها بالساعات مقارنة بالمواد التطبيقية.

فصول المادة الأساسية

تغطي المادة الأساسية الفصول الآتية:

1. المهنة وتنظيم المطبخ
2. الانضباط والاحتراف وإدارة الوقت
3. سلامة الغذاء والنظافة والتلوث
4. الحرارة والتبريد والسجلات
5. الحساسية الغذائية والاحتياجات الخاصة
6. المعدات والأدوات والسلامة المهنية
7. مهارات السكين وتقطيع الخضروات
8. القياس والوصفة المعيارية
9. التذوق والتقييم الحسي
10. الحرارة وطرق الطهي
11. الخضروات والنشويات والبيض والألبان
12. اللحوم والدواجن والأسماك
13. المرق والصلصات والشوربات
14. أساسيات المخبوزات والحلويات
15. التقديم وجودة الخدمة والضيافة
16. مردود المواد واحتساب تكلفة الوصفة
17. التسعير والربحية ونقطة التعادل
18. تصميم المنيو وهندسته
19. المشتريات والاستلام والمخزون
20. إدارة الفريق والتخطيط التشغيلي
21. إدارة الهدر والاستدامة والتقارير
22. القيادة التنفيذية وإدارة الأزمات
23. مشروع التخرج وإثبات الكفاءة

وتندرج ضمن هذا البناء موضوعات الموازين ودقة القياس، وطرح وزن الوعاء، والتحويل بين الوحدات، وتوحيد الوصفة والحصة، والتحضير المسبق للمحطة المعروف بـ Mise en place. ويشمل التحضير تحديد المكونات والكميات

IUOAMC
International Union Of
Arab Master Chefs

والمسؤوليات والتوقيت والاعتماد بين المهام ونقاط التحقق قبل الخدمة.

نسب النجاح وشروط اعتماد النتائج

حد النجاح المقرر في التقييم النهائي المعتمد للمادة هو **80%**. ويُحسب تقدير المادة في سجل المؤهل، بعد استيفاء شروطها، وفق المعادلة الآتية:

نتيجة المادة = 40% من الدرجة التطبيقية المعتمدة + 60% من درجة الاختبار النهائي المعتمد.

فإذا حصل الطالب على 85% في التطبيق و90% في الاختبار النهائي، تكون نتيجة المادة 88%. وتختلف طريقة تكوين الدرجة التطبيقية بحسب المادة؛ فقد تستند إلى تطبيقات مقيمة أو مشروع، وإلى ملف أداء مهني في المواد التي تتطلبه. ويشترط النظام اجتياز المكونات المطلوبة نفسها، فلا تُستخدم الدرجة الموزونة لتغطية مكوّن لم يستوفِ شروط النجاح.

نوع التقييم	شرط الاجتياز
أسئلة الدرس الأساسي القصيرة	3 إجابات صحيحة من 3، أي 100% في هذا الاختبار القصير
أسئلة الوحدة المساندة في المسار العام	إجابتان صحيحتان من إجابتين، أي 100% في هذا الاختبار القصير
التطبيق المقيم للوحدة المساندة	80% على الأقل مع مراجعة المدرّب
الاختبار النهائي المعتمد للمادة	80% على الأقل، مع استيفاء ضوابط التقييم وعدم وجود إخفاق حرج حيث تنطبق
المشروع التطبيقي الأساسي ومشروع الرياضيات	80% على الأقل، مع التصحيح والمتطلبات المقررة للمشروع
ملف الأداء المهني في المواد التي تتطلبه	80% على الأقل، وتنفيذ فعلي ومراجعة ومناقشة موثقة، دون إخفاق حرج
تطبيقات الإتقان المستقلة	80 من 100، مع اجتياز الضوابط العددية والسلامة والتحقق من الدليل بحسب المهمة

IUOAMC International Union Of Arab Master Chefs

نسبة 100% في أسئلة الدرس القصيرة هي شرط إتقان لهذه الأسئلة المحددة؛ وليست اشتراط حصول الطالب على 100% في الدرجة النهائية للمادة. وللرياضيات مسارات اختبار وتقييم مخصصة. كما تُطبق على كل طالب السياسة المرتبطة بتسجيله ومحاولاته، مع الحفاظ على إنجازه السابق.

وفي المسار المهني الذي يتضمن التدريب الميداني، تتطلب جاهزية اعتماده توثيق 120 ساعة ميدانية على الأقل ومراجعتها. ويظل الوقت المخطط للدراسة، والوقت المسجل على المنصة، وساعات الممارسة المعتمدة، بيانات مستقلة لا يحل أحدها محل الآخر.



صورة توضيحية مولّدة خصيصًا للمقال؛ تعبّر عن دقة القياس والتحضير المسبق، ولا تمثل توثيقًا لأداء طلاب محددين.

التطبيق الذي يكشف مستوى الفهم

يمكن قراءة منهج البرنامج من خلال مهمة مثل إعداد منيو لفندق. يبدأ الطالب بتحديد طبيعة الخدمة وعدد الضيوف والحصص، ثم يضع وصفات معيارية، ويحسب المقادير المطلوبة بعد احتساب المردود، ويُعد خطة المشتريات والتحضير والإنتاج والتقديم. وبعد ذلك يقارن المخطط بما تحقق ويشرح أثر الفروق في الجودة والوقت والتكلفة.

في مثال حسابي تدريبي، يتطلب تقديم 50 حصة، وزن الجزء الصالح للأكل في كل منها 150 غرامًا، كمية صافية مقدارها 7.5 كيلوغرام. وإذا افترضت الوصفة مردود تجهيز قدره 75%، تصبح كمية الشراء المحسوبة 10 كيلوغرامات. هذه النسبة افتراض للمثال، ويتحقق الطالب في التطبيق الفعلي من مردود مادته ووصفته وظروف إنتاجه.

تمتد المهمة إلى حساب تكلفة الحصة وسياسة التسعير والربحية، وتحديد مسؤوليات المحطات ومواعيد التسليم، وتوثيق الهدر وإقفال الخدمة. ويمنح هذا النوع من العمل المدرّب فرصة لتقييم الحساب والتنظيم والتفسير والأدلة ضمن سياق مهني مترابط.

ويتيح مختبر الجودة والإتقان ستة تطبيقات تقنية مركزة في انتظام التقطيع، والصلصات المستحلبة، والفوندو والتصفية والمردود، وطهي البروتين وقياسه، والخبز، والكيك. ولكل تطبيق خطوات ومواصفة للنتيجة وأدلة مطلوبة وحالات تستدعي الإيقاف. وتُحدَّد حدود التمرين بوضوح؛ فهامش قياس تدريبي معين لا يُقدَّم بوصفه معيارًا عامًا لكل وصفة أو منشأة.

توثيق المهارة وعدالة التقييم

يميز نظام المتابعة بين التعلم والتدرب وتقديم الدليل واعتماد الأداء. ويستطيع الطالب إعداد محاكاة أو خطة، لكن اعتماد تنفيذ فعلي يحتاج إلى دليل مرتبط بالمهمة وتحقق المدرّب وملاحظته وفق متطلبات التقييم. كما يحتاج إصدار المؤهل إلى استكمال الخطة الملزمة والتقييمات والملفات والمراجعات المقررة.

توزَّع درجات تطبيقات الإتقان المستقلة على خمسة محاور، لكل منها 20 درجة: الطريقة، والدقة، والتنفيذ، والأدلة، والتأمل في النتيجة والتصحيح. وتُحفظ معايير المحاولات الجديدة ضمن موجزها، ويُطلب من المصحح توضيح أسباب درجاته وفحص الضوابط الحرجة. لا يكفي مجموع مرتفع لاعتماد محاولة تتضمن إخفاقًا حرجًا أو تعذر التحقق من الضوابط المطلوبة.

ويتيح البرنامج مسارًا لمعايرة مصححين يسجل فيه كل منهما تقديره مستقلًا، ثم تُقارن الدرجات وتُوثَّق معالجة الفروق.

كما يتيح تسجيل المراجعة العلمية الداخلية على إصدار محدد من المحتوى. وتكتسب هذه الإجراءات قيمتها عند تنفيذها فعليًا بواسطة المختصين وتوثيق قراراتهم.

وبما أن الطلاب يدرسون حاليًا، تُبنى مراجعة البرنامج على أسئلتهم وتطبيقاتهم وتصحيحاتهم وملاحظاتهم عن وضوح المحتوى وسهولة استخدام المنصة، مع صون الدرجات والإنجازات المسجلة.

قيمة الدراسة والاستعداد للمسؤولية المهنية

تمنح هذه الدراسة المتعلم أساسًا علميًا ومهنيًا مترابطًا لفهم الإنتاج الغذائي وإدارته، وتدعمه في الانتقال من تنفيذ التعليمات إلى تفسير النتائج واتخاذ قرارات مبنية على القياس والتحليل. وتظهر قيمة هذا البناء في قدرته على إعداد وصفة معيارية، وضبط الحصة والمردود والتكلفة، وتخطيط الخدمة، ومناقشة ما أنجزه بأدلة واضحة.

تستفيد جهة العمل من مؤهل يرافقه سجل يبين المواد والنتائج والتطبيقات والساعات المراجعة ومتطلبات الإنجاز. ويستفيد المتعلم من قدرته على شرح ما تعلمه، وعرض ما نفذه، والدفاع عن حساباته وقراراته، وتحديد حدود خبرته والمسؤولية التي يستطيع تحملها.

المعيار الذي يقدمه هذا الدبلوم للحوار المهني في تعليم الطهي هو وضوح الصلة بين المنهج والتقييم والعمل: مواصفة مفهومة، وأداء قابل للفحص، وقياس صحيح، وقرار معلل، وسجل يمكن الرجوع إليه. بهذه العناصر يستطيع القارئ والمتعلم وصاحب العمل تقييم قيمة التأهيل على أساس محتواه ودليل إنجازه.

المصادر

- الكتالوج الحالي وسياسة التقييم ونظام إصدار المؤهلات في منصة دبلوم فنون الطهي وإدارة المطبخ، ومختبر الجودة والإتقان. بيانات المحتوى والسياسة بتاريخ 1 نوفمبر 2026.

استكشف برنامج دبلوم فنون الطهي وإدارة المطبخ

هذه نسخة مؤسسية محمية ومرتبطة برقم الحماية ورمز QR أعلاه.