نموذج الخطة الدراسية لمرحلة الدبلوم لبرنامج فن الطهى

الخطة الحراسية لمرحلة الحبلوم 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 ١٠١٣٠٣٠٣

الفصول الدراسية الثلاثة (تحديث ١٤٤٢هـ) العام الجامعي

333اهـ



نموذج الخطة الدراسية لمرحلة الدبلوم لبرنامج فن الطهى

الخطة الدراسية لمرحلة الدبلوم بالكلية التطبيقية لبرنامج فن الطهى

نبذة عن الكلية:

إدراكاً من الحولة بأهمية التعليم ما بعد الثانوي كأحد مستهدفات تحقيق رؤية ٢٠٣٠ من خلال السعي لإيجاد حلول مبتكرة لتحسين مخرجات مؤسسات التعليم والتحريب ومواءمتها مع احتياجات التنمية المتسارعة والمتجددة، واستحداث برامج تعليم، تأهيل، وتحريب 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 (٩/٤/١٤٤٤هـ) وتاريخ ٤/٩/١٤٤٤هـ على تحويل كلية المجتمع، كليات الحراسات التطبيقية، وكليات خدمة المجتمع في الجامعات لتصبح كليات تطبيقية، لتساهم بشكل فعال بتأهيل الطالبات بتخصصات تخدم حاجة سوق العمل وتغطى احتياجات القطاعات المختلفة.

رؤية الكلية:

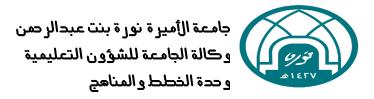
الرياحة والتميز في تقديم برامج علمية ومهنية متوافقة مع احتياجات سوق العمل.

رسالة الكلية:

تقديم أفضل البرامج التعليمية والمهنية وتعزيز الشراكات الاستراتيجية والمجتمعية لإعداد خريجات مؤهلات يساهمن في بناء الاقتصاد المعرفي.



أهداف الكلية:



نموذج الخطة الدراسية لمرحلة الدبلوم لبرنامج فن الطهى

ا.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.

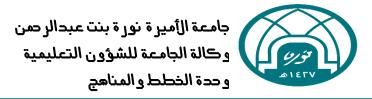
رسالة البرنامج:

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

أهداف البرنامج:

- اعداد خریجات مؤهلات علمیاً ومهاریاً في مجال فن الطهي قادرات على المنافسة في سوق العمل.
- ۲. بناء شراكات استراتيجية مع المؤسسات الحكومية والخاصة في مجال فن الطهي لتطوير التحريب الميداني.
 - ٣. اقتراح انشطة ومبادرات تساهم في خدمة وتنمية المجتمع.
- ٤. بناء قدرات الخريجات على التعامل مع مختلف المتغيرات والتطورات والمواقف في مجال فن الطهى.





نموذج الخطة الدراسية لمرحلة الدبلوم لبرنامج فن الطهى

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

نظام الدراسة:

يعتمد البرنامج نظام المستويات في الدراسة.

الدرجات العلمية التي يمنحها البرنامج:

دبلوم مشارك مهني في فن الطهى. Associate Diploma in Culinary Arts

حبلوم متوسط مهني 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 وعددها الإنجليزية كنقطة خروج اختيارية لبرنامج فن الطهي بعد اجتياز مقرري اللغة الإنجليزية وعددها مقررين في الفصلين الدراسين الأول والثاني بـ (٢٤) ساعة اتصال بواقع (٨) وحدات دراسية معتمدة.

نقطة الخروج: شهادة مهنية (شهادة طاهى 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 الطهى Introduction to Culinary Arts"، "صحة وسلامة الغذاء " Food Safety and Sanitation



نموذج الخطة الدراسية لمرحلة الدبلوم لبرنامج فن الطهى

و" وانتاج الحساء، الخضروات، والنشويات Soups, Vegetables and Starches Production" بواقع (۱۲) وحدة دراسية معتمدة.

نقطة الخروج: الدبلوم المشارك المهني في فن الطهي:

هي درجة علمية تمنحها الكلية التطبيقية كنقطة خروج اختيارية لبرنامج فن الطهي بعد إتمام جميع مقررات السنة الأولى وعددها (١٤) مقرراً، بواقع (٦٠) وحدة دراسية معتمدة تشمل على التدريب التعاوني بواقع (٨) وحدات دراسية معتمدة كمتطلب إجباري للحصول على درجة الدبلوم المشارك المهنى في فن الطهي.

نقطة الدخول لاستكمال درجة الدبلوم المتوسط المهنى في فن الطهى:

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

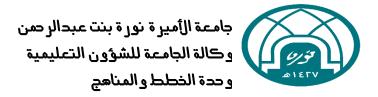
- أن تكون الطالبة حاصله على درجة دبلوم مشارك مهني فن الطهي من الكلية
 التطبيقية بجامعة الأميرة نورة بنت عبد الرحمن.
- ب. ألا تتجاوز محة الخروج من البرنامج عامين من تاريخ الحصول على درجة الدبلوم المشارك المهني.
 - ج. ألا يقل معدل الطالبة عند الخروج من البرنامج عن (٣،٥من ٥)

الفرص الوظيفية لبرنامج فن الطهى:

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:

- اخصائيات طهي
- مشرفات على أقسام المطبخ المختلفة





نموذج الخطة الدراسية لمرحلة الدبلوم لبرنامج فن الطهي

- 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.

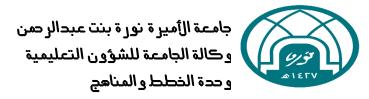
يرمز التصنيف الحرفي إلى البرنامج الدراسي داخل القسم:

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 الحقيق داخل البرنامج.
- يرمز رقم الآحاد إلى تسلسل المقرر ضمن التخصص الدقيق للبرنامج.



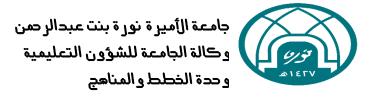


نموذج الخطة الدراسية لمرحلة الدبلوم لبرنامج فن الطهي

محلول رقم العشرات في ترميز المقررات

التخصص الدقيق	الرقم
أسس فنون الطهي	
انتاج الطعام	I
مطابخ من ثقافات مختلفة	7
ادارة أعمال الطهي	۴
الفخاء والتفخية	٤
اللغة الإنجليزية المتخصصة	0
التحريب التعاوني	٩





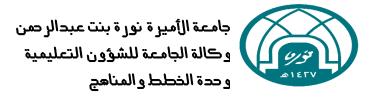
نموذج الخطة الدراسية لمرحلة الدبلوم لبرنامج فن الطهي

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

تتكون الخطة الحراسية لبرنامج الحبلوم المتوسط في فن الطهي بالكلية التطبيقية من (٩٢) وحدة حراسية، تم توزيع الخطة الحراسية على (٣) فصول في العام الحراسي مع تعديل الساعات المعتمدة لكل المقررات بالضرب في معامل (١٫٥) موزعة على النحو الآتي:

عدد الوحدات الدراسية	تطلبات	പി
٨	إجباري	ا متطلبات الجامعة.
۸٠	إجباري	7. متطلبات
٤	اختياري	البرنامج
79	مجموع	ЦI





نموذج الخطة الدراسية لمرحلة الدبلوم لبرنامج فن الطهي

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

تتكون الخطة الحراسية لبرنامج الحبلوم المشارك المهني في فن الطهي بالكلية التطبيقية من (٦٠) وحدة حراسية, تم توزيع الخطة الحراسية على (٣) فصول في العام الحراسي مع تعديل الساعات المعتمدة لكل المقررات بالضرب في معامل (١٫٥) موزعة على النحو الآتي:

عدد الوحدات الدراسية	تطلبات	ماا					
٨	إجباري	ا متطلبات الجامعة.					
-	اختياري						
70	إجباري	7. متطلبات البرنامج					
7.	المجموع						



نموذج الخطة الدراسية لمرحلة الدبلوم لبرنامج فن الطهي

متطلبات الجامعة

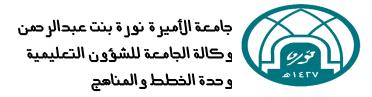
وهي المقررات الحراسية التي تحرسها طالبات الجامعة في جميع الكليات وعددها مقرران بواقع (٨) وحدات دراسية معتمدة موزعة كالتالى:

. 1 1 a 7 a 11	שבנ	صال	عدد ساعات الات					
المتطلب السابق Prerequisite	الوحدات المعتمحة CR	تدریب TR	تمارین عملي LB	نظري LT	Code/No	الرمز / الرقم	اسم المقرر	
-	٤	1	17	Ţ	ENG ۱۰۱	انج ۱۰۱	(ا) اللغة الانجليزية (۱) English Language (۱)	_
ENG ۱۰۱	¥	1	71		ENG ۱۰۲	انج ۱۰۲	اللفة الإ نجليزي ة (٢) English Language (٢)	7
	دراسية	، وحدات	۸				المجموع	

متطلبات الكلية

- ا) متطلبات الكلية الاجبارية: لا يوجد
- راً متطلبات الكلية الاختيارية: لا يوجد





رمز النموذج:۲۸-۱۳۰،

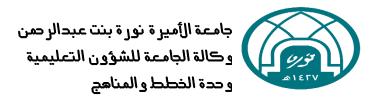
نموذج الخطة الدراسية لمرحلة الدبلوم لبرنامج فن الطهي

متطلبات برنامج دبلوم مشارك مهني في فن الطهي

أ) متطلبات البرنامج الإجبارية:

وعددها (١٢) مقرراً بواقع (٥٢) وحدة دراسية موزعة على النحو التالي:

المتطلب	عدد الوحدات	ДL	عدد ساعات الاتصال					
السابق Prerequisite	قعمتعما CR	تدریب TR	تمارین عملی LB	نظري LT	Code/No	الرمز/ الرقم	اسم المقرر Course Title	ρ
	٤	-	-	٤	ноѕ …	ضاف ۱۰۰	مقدمة في صناعة السياحة والضيافة Introduction to Tourism and Hospitality Industry	1
	٤	-	-	٤	HOS 11.	ضاف ۱۱۰	التشريعات المنظمة لصناعة الضيافة في المملكة العربية السعودية Hospitality Legal Issues in KSA	7
	٤	-	7	٣	CUL VV	طهي ١٠٠	مقدمة في فنون الطهي Introduction to Culinary Arts	٣
	٤	-	7	٣	CUL 14.	طهي ۱٤٠	صحة وسلامة الغذاء Food Safety and Sanitation	٤
	٤	-	-	٤	HOS	ضاف الا	مبادىء المحاسبة في صناعة الضيافة Principles of Hospitality Accounting	0
	٤		٤	7	CUL ! · · !	طهي ١٠١	مطبخ الإفطار Breakfast Cuisine	٦
CUL VV	٤		٤	7	CUL 11.	طهي ١١٠	انتاج الحساء، الخضروات، والنشويات Soups, Vegetables and Starches Production	v
	٤		٤	7	CUL 17.	طهي ١٢٠	المطبخ السعودي Saudi Cuisine	٨
	٤	-	7	٣	CUL 151	طهي الا	التغذية وهندسة قوائم الطعام Nutrition & Menu Engineering	٩
CUL ' · · ·	ع عودية	_ ة العربية الس	ع المملك وزارة الت	7	CUL '''	طهي ۱۱۱	انتاج اللحوم, الدواجن والمأكولات البحرية Meat, Poultry and Seafood Production	ŀ



۰۱۳۰- F ۰۲۸:	رمز النموذج					ن الطهي	نموذج الخطة الدراسية لمرحلة الدبلوم لبرنامج ف	
	٤	-	٤	7	CUL IIT	طهي ۱۱۲	المخبوزات والحلويات Pastry & Bakery	II
اجتياز ٥٢ وحدة دراسية معتمدة	٨	٤٠	-	-	CUL 14.	طهي ۱۹۰	التدريب التعاوني Cooperative Training	71
	معتمدة	07 وحدة					المجموع	

ب) متطلبات البرنامج الاختيارية: لا يوجد



رمز النموذج:۲۸-۱۳۰-۰۱۳۰

نموذج الخطة الدراسية لمرحلة الدبلوم لبرنامج فن الطهي

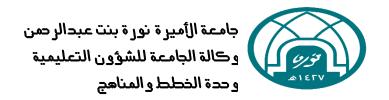
متطلبات برنامج الدبلوم المتوسط في فن الطهي

أ) متطلبات البرنامج الإجبارية:

وعددها (۱۸) مقرراً بواقع (۸۰) وحدة دراسية موزعة على النحو التالي:

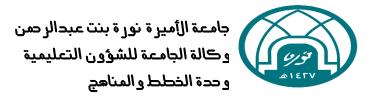
المتطلب	عدد الوحدات	JL	عدد ساعات الاتصال				u ä a II a ud	
السابق Prerequisite	المعتمدة CR	تدریب TR	تمارین عملی LB	نظري LT	Code/No	الرمز/ الرقم	اسم المقرر Course Title	Р
	٤			٤	HOS VV	ضاف ۱۰۰	مقدمة في صناعة السياحة والضيافة Introduction to Tourism and Hospitality Industry	I
	٤	-	ı	٤	HOS VV	ضاف ۱۱۰	التشريمات المنظمة لصناعة الضيافة في المملكة العربية السعودية Hospitality Legal Issues in KSA	7
	٤	-	7	٣	CUL VV	طهي ١٠٠	مقدمة في فنون الطهي Introduction to Culinary Arts	٣
	٤	-	7	٣	CUL \٤٠	طهي ١٤٠	صحة وسلامة الفذاء Food Safety and Sanitation	٤
	٤	-	1	٤	HOS 151	ضاف ۱٤۱	مبادىء المحاسبة في صناعة الضيافة Principles of Hospitality Accounting	0
	٤		٤	7	CUL ! · · !	طهي ١٠١	مطبخ الافطار Breakfast Cuisine	ו
CUL VV	٤		٤	7	CUL 11.	طهي ۱۱۰	انتاج الحساء، الخضروات، والنشويات Soups, Vegetables and Starches Production	V
	٤		٤	7	CUL 17.	طهي ۱۲۰	المطبخ السعودي Saudi Cuisine	٨
	٤	-	7	٣	CUL 151	طهي الا	التفذية وهندسة قوائم الطعام Nutrition & Menu Engineering	٩
CUL ۱۰۱	٤	-	غ ة العربية السعو	7	CUL \\\	طهي ااا	انتاج اللحوم, الدواجن والمأكولات البحرية Meat, Poultry and Seafood Production	ŀ

وزارة التمليم داممة الأميرة نورة بنت عبدالرحمن الكلية التطبيقية



ج:۰۱۳۰-F۰۲۸	رمز النموذ				نموذج الخطة الدراسية لمرحلة الدبلوم لبرنامج فن الطهي			
	٤		7	٣	171 SOH	ضاف ۱۲۱	ادارة الأغذية والمشروبات Food & Beverage Management	II
	٤	-	٤	7	CUL II7	طهي ۱۱۲	المخبوزات والحلويات Pastry & Bakery	71
CUL '''	٤		٤	7	CUL **	طهي ۲۱۳	المطبخ البارد Cold Cuisine	I۳
CUL 17.	٤		٤	7	CUL YYY	طهي ٢٢١	المطبخ العالمي International Cuisine	IΣ
CUL \\.	٤	-	7	٣	CUL ۲۳۰	طهي ۲۳۰	شراء واستلام وتخزين الأغذية Food Purchasing, Receiving and Storing	10
HOS 141	٤	-	7	٣	CUL ۲۳۱	طهي ۲۳۱	ضبط تكاليف الأغذية والمشروبات Food & Beverage Cost Control	п
ENG ۱۰۲	٤	-	-	٤	CULYO	طهي ۲۵۰	اللفة الإنجليزية المتخصصة Specialized English Languge	IV
اجتیاز ۱۸ وحدة حراسیة معتمحة	مقرر مستمر	7.	-	-	CUL ۲۹۰-I	طهي ۱-۲۹۰	التدريب التعاوني Cooperative Training	
اجتیاز ساعات اتصال طهی ۱-۲۹۰	71	٤٠	-	-	CUL Y9Y	طهي ۲-۲۹۰	التدريب التعاوني Cooperative Training	IΛ
	ة دراسية	۸۰ وحدا			المجموع			





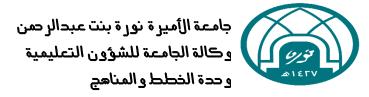
نموذج الخطة الدراسية لمرحلة الدبلوم لبرنامج فن الطهي

ب) متطلبات البرنامج الاختيارية:

تختار الطالبة مقررا واحداً بواقع (٤) وحدات دراسية على النحو التالي:

المتطلب السابق Prerequisite	عحد الوحدات المعتمدة CR	ىال تدريب TR	: ساعات الاتح تمارین عملي LB	عدد نظري LT	Code/No	الرمز/ الرقم	اسم المقرر Course Title	P
-	٤	-	-	٤	CUL TTT	طهي ۲۳۲	ادارة جودة الأغذية Food Quality Management	-
-	٤	-	7	٣	HOS	ضاف ۲۰۳	خدمة العملاء Customer Service	7
-	٤	-	-	٤	CUL 744	طهي ۲۳۳	ريادة اعمال الطهي Culinary Entrepreneurship	٣





نموذج الخطة الدراسية لمرحلة الدبلوم لبرنامج فن الطهي

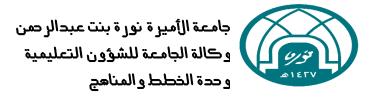
الخطة الدراسية لمرحلة الدبلوم المتوسط لبرنامج فن الطهي

السنة الأولى

المستوى الأول

المتطلب	שבכ	نصال	ساعات الاi	عدد				
السابق Prerequisite	الوحدات المعتمدة CR	تدریب TR	تمارین / عملی LB	نظري LT	Code/No	الرمز/ الرقم	اسم المقرر Course Title	Р
-	٤	-	-	٤	HOS I··	ضاف ۱۰۰	مقدمة في صناعة السياحة	
							والضيافة Introduction to Tourism and	ı
							Hospitality Industry	
_	٤	-	-	٤	HOS 11.	ضاف ۱۱۰	التشريعات المنظمة لصناعة	
							الضيافة في المملكة العربية	_
							السعودية	7
							Hospitality Legal Issues in KSA	
_	٤	_	71		ENG ۱۰۱	أنج ١٠١	اللفة الانجليزية (۱)	٣
							English Language (1)	
-	٤	-	7	٣	CUL VV	طهي ١٠٠	مقدمة في فنون الطهي Introduction to Culinary Arts	٤
	ة دراسية	۱٦ وحد					المجموع	





نموذج الخطة الدراسية لمرحلة الدبلوم لبرنامج فن الطهي

المستوى الثاني

	تصال	ساعات الا	י בבר ו					
المتطلب السابق Prerequisite	ععد الوحدات المعتمدة CR	تدریب TR	تمارین / عملي LB	نظري LT	Code/No	الرمز / الرقم	اسم المقرر Course Title	р
-	٤	-	7	٣	CUL \٤٠	طهي ۱٤٠	صحة وسلامة الغذاء Food Safety and Sanitation	ı
-					HOS IEI	ضاف ۱۶۱	مبادىء المحاسبة في صناعة " . ،	
	٤	1	1	٤			الضيافة Principles of Hospitality Accounting	7
-	٤		٤	7	CUL ' · '	طهي ۱۰۱	مطبخ الافطار Breakfast Cuisine	٣
CUL VV	٤		٤	7	CUL 11.	طهي ۱۱۰	انتاج الحساء، الخضروات، والنشويات Soups, Vegetables and Starches Production	٤
ENG ۱۰۱	٤		71		ENG 1. Y	أنج ١٠٢	(۲) اللغة الانجليزية English Language (۲)	0
	دة دراسية	۲۰ وحد					المجموع	



نموذج الخطة الدراسية لمرحلة الدبلوم لبرنامج فن الطهي

المستوى الثالث

	225	صال ٔ	عدد ساعات الاتصال					
المتطلب السابق Prerequisite	الوحدات المعتمدة CR	تدریب TR	تمارین / عملي LB	نظري LT	Code/No	الرمز/ الرقم	اسم المقرر Course Title	р
	٤		٤	7	CUL 17.	طهي ۱۲۰	المطبخ السعودي Saudi Cuisine	I
	٤	-	7	٣	CUL 151	طهي الا	التغذية وهندسة قوائم الطعام Nutrition & Menu Engineering	7
CUL \.\	٤	-	٤	7	CUL \\\\	طهي ۱۱۱	انتاج اللحوم, الحواجن والمأكولات البحرية Meat, Poultry and Seafood Production	٣
	٤	_	٤	7	CUL 117	طهي ۱۱۲	المخبوزات والحلويات Pastry & Bakery	٤
	۱٦ وحد			المجموع				

التدريب التعاوني لبرنامج الدبلوم المشارك المهني في فن الطهي (نقطة خروج – سيجما*)

	326	ىال	د ساعات الاتص	בנ	Code/No	الرمز/ الرقم	اسم المقرر Course Title	
المتطلب السابق Prerequisite	الوحدات ق CR	تدریب TR	تمارین عملی LB	نظري LT				ρ
اجتياز وحدة دراسية معتمدة	٨	٤٠	-	-	CUL19.	طهي ۱۹۰	*التدريب التعاوني Cooperative Training	I
		المجموع						

*قيد لنقطة الخروج ولا تحسب الوحدات ضمن خطة الحبلوم المتوسط



نموذج الخطة الدراسية لمرحلة الدبلوم لبرنامج فن الطهي

السنة الثانية

المستوى الرابع

	225	صال	عدد ساعات الاتصال					
المتطلب السابق Prerequisite	الوحدا ت المعتم دة CR	تدریب TR	تمارین / عملي LB	نظر ي LT	Code/No	الرمز/ الرقم	اسم المقرر Course Title	р
ENG ۱۰۲	٤			٧	CUL70·	طهي 70٠	اللغة الإنجليزية المتخصصة Specialized English Language	I
CUL 111	٤	-	٤	7	CUL YIF	طهي ۲۱۳	المطبخ البارد Cold Cuisine	7
CUL 14.	٤	-	٤	7	CUL YYY	طهي ۲۲۱	المطبخ العالمي International Cuisine	٣
CUL \2.	٤	-	7	۳	CUL YF.	طهي ۲۳۰	شراء واستلام وتخزين الأغذية Food Purchasing, Receiving and Storing	٤
_	17 وحد			المجموع				



نموذج الخطة الدراسية لمرحلة الدبلوم لبرنامج فن الطهي

المستوى الخامس

	عدد	تصال	ساعات الاi	عدد				
المتطلب السابق Prerequisite	الوحدا المعتم دة CR	تدري ب TR	تمارین / عملي LB	نظر ي LT	Code/No	الرمز / الرقم	اسم المقرر Course Title	Р
HOS 141	٤	-	7	٣	CUL ۲۳۱	طهي ۲۳۱	ضبط تكاليف الأغذية والمشروبات Food & Beverage Cost Control	ı
	٤	-	-	-			متطلب تخصص اختياري Elective Course	7
_	٤	-	7	٣	HOS 111	ضاف ۱۲۱	ادارة الأغذية والمشروبات Food and Beverage Managment	٣
اجتياز ٦٧ وحدة دراسية معتمدة	مقرر مستمر	7.	-	1	CUL ۲۹۰-I	طهي ۲۹۰- ا	التدريب التعاوني Cooperative Training	٤
Ö	۱۲ وحد			المجموع				

المستوى السادس

	ລວເ	تصال	ساعات الاi	عدد				
المتطلب السابق Prerequisite	الوحدات المعتمد ة CR	تدري ب TR	تمارین/ عملي LB	نظر ي LT	Code/No	الرمز/ الرقم	اسم المقرر Course Title	Р
اجتیاز ساعات اتصال طهی ۱-۲۹- ا	71	٤٠	-	ı	CUL Y4Y	طهي ۲۹۰- ۲	التدريب التعاوني Cooperative Training	-
	۱۲ وحد					المجموع		

