

رمز النموذج: 0130-F028

نموذج الخطة الدراسية لمرحلة الدبلوم لبرنامج فن الطهي

الخطة الدراسية لمرحلة الدبلوم المتوسط لبرنامج فن الطهي

السنة الأولى
المستوى الأول

| المتطلب السابق Prerequisite | عدد الوحدات المعتدة CR | عدد ساعات الاتصال | | | Code/No | الرمز/ الرقم | اسم المقرر Course Title | م |
|--------------------------------|---------------------------------|-------------------|------------------------|------------|---------|-----------------|---|---|
| | | تدريب TR | تمارين / عملي LB | نظري LT | | | | |
| - | 3 | - | - | 3 | HOS 100 | ضاف 100 | مقدمة في صناعة السياحة والضيافة Introduction to Tourism and Hospitality Industry | 1 |
| - | 3 | - | - | 3 | HOS 110 | ضاف 110 | التشريعات المنظمة لصناعة الضيافة في المملكة العربية السعودية Hospitality Legal Issues in KSA | 2 |
| - | 3 | - | 2 | 2 | CUL 140 | طهي 140 | صحة وسلامة الغذاء Food Safety and Sanitation | 3 |
| - | 3 | - | 12 | | ENG 101 | أنج 101 | اللغة الانجليزية (1) English Language (1) | 4 |
| - | 3 | - | 2 | 2 | CUL 100 | طهي 100 | مقدمة في فنون الطهي Introduction to Culinary Arts | 5 |
| - | 3 | - | 2 | 2 | CUL 101 | طهي 101 | مطبخ الافطار Breakfast Cuisine | 6 |
| (18) وحدة دراسية | | | | | المجموع | | | |

المستوى الثاني

| المتطلب السابق Prerequisite | عدد الوحدات المعتدة CR | عدد ساعات الاتصال | | | Code/No | الرمز/ الرقم | اسم المقرر Course Title | م |
|--------------------------------|---------------------------------|-------------------|------------------------|------------|---------|-----------------|--|---|
| | | تدريب TR | تمارين / عملي LB | نظري LT | | | | |
| ENG 101 | 3 | - | 12 | | ENG 102 | أنج 102 | اللغة الانجليزية (2) English Language (2) | 1 |
| CUL 100 | 3 | - | 2 | 2 | CUL 110 | طهي 110 | انتاج الحساء، الخضروات، والنشويات Soups, Vegetables and Starches Production | 2 |
| - | 3 | - | - | 3 | HOS 141 | ضاف 141 | مبادئ المحاسبة في صناعة الضيافة Principles of Hospitality Accounting | 3 |
| - | 3 | - | 4 | 1 | CUL 120 | طهي 120 | المطبخ السعودي Saudi Cuisine | 4 |
| - | 3 | - | 2 | 2 | CUL 141 | طهي 141 | التغذية وهندسة قوائم الطعام Nutrition & Menu Engineering | 5 |
| CUL 101 | 3 | - | 4 | 1 | CUL 111 | طهي 111 | انتاج اللحوم، الدواجن والمأكولات البحرية Meat, Poultry and Seafood Production | 6 |
| - | 3 | - | 4 | 1 | CUL 112 | طهي 112 | المخبوزات والحلويات Pastry & Bakery | 7 |
| (21) وحدة دراسية | | | | | المجموع | | | |

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

| 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 | | | | |
| اجتياز (39) وحدة دراسية معتمدة | 6 | 30 | - | - | CUL190 | طهي 190 | التدريب التعاوني* Cooperative Training | 1 |
| 6 وحدات تدريسية | | | | | | | المجموع | |

*تفيد لنقطة الخروج ولا تحسب الوحدات ضمن خطة الدبلوم المتوسط

السنة الثانية

المستوى الثالث

| 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 | | | | |
| ENG 102 | 3 | | | 3 | CUL250 | طهي 250 | اللغة الإنجليزية المتخصصة Specialized English Language | 1 |
| CUL 111 | 3 | - | 2 | 2 | CUL 213 | طهي 213 | المطبخ البارد Cold Cuisine | 2 |
| CUL 120 | 3 | - | 4 | 1 | CUL 221 | طهي 221 | المطبخ العالمي International Cuisine | 3 |
| CUL 140 | 3 | - | 2 | 2 | CUL 230 | طهي 230 | شراء واستلام وتخزين الأغذية Food Purchasing, Receiving and Storing | 4 |
| HOS 141 | 3 | - | 2 | 2 | CUL 231 | طهي 231 | ضبط تكاليف الأغذية والمشروبات Food & Beverage Cost Control | 5 |
| - | 3 | - | - | - | | | متطلب تخصص اختياري Elective Course | 6 |
| - | 3 | - | 2 | 2 | HOS 121 | ضاف 121 | ادارة الأغذية والمشروبات Food and Beverage Managment | 7 |
| 21) وحدة دراسية | | | | | | | المجموع | |



المستوى الرابع

| المتطلب السابق Prerequisite | عدد الوحدات المعتمدة CR | عدد ساعات الاتصال | | | Code/No | الرمز/ الرقم | اسم المقرر CourseTitle | م |
|---------------------------------|----------------------------------|-------------------|------------------------|------------|---------|-----------------|--|---|
| | | تدريب TR | تمارين / عملي LB | نظري LT | | | | |
| اجتياز 60 وحدة دراسية معتمدة | 6 | 30 | - | - | CUL 290 | طهي 290 | التدريب التعاوني Cooperative Training | 1 |
| 6 وحدة دراسية | | | | | المجموع | | | |