جداول توزيع المقررات والساعات الدراسية على المستويات الدراسية لبرنامج فن الطهي

السنة الأولى : المستوى الأول

م	اسم المقرر	الرمز/ الرقم	Code/ No.	عدد ساعات الاتصال			عدد الوحدات المعتمدة	المتطلب السابق
				نظرى	عملى تمارين	تدريب		
١	مقدمة فى صناعة السياحة والضيافة Tourism and Introduction to Industry Hospitality	ضاف ١٠٠	HOS 100	٣	-	-	٣	-
٢	التشريعات المنظمة لصناعة الضيافة في المملكة العربية السعودية Hospitality Legal Issues in KSA	ضاف ١١٠	HOS 110	٢	-	-	٢	
٣	اللغة الانجليزية (١) English Language (1)	أنج ١٠١	ENG 101	١٢		-	٣	-
٤	مقدمة في فنون الطهي Introduction to Culinary Arts	طهي ١٠٠	CUL 100	٢	٢	-	٣	-
٥	صحة وسلامة الغذاء Food Safety and Sanitation	طهي ١٤٠	CUL 140	٢	٢	-	٣	-
٦	مبادىء المحاسبة في صناعة الضيافة Principles of Hospitality Accounting	ضاف ١٤١	HOS 141	٢	-	-	٢	-
٧	مطبخ الافطار Breakfast Cuisine	طهي ١٠١	CUL 101	١	٢		٢	
	المجموع						١٨ وحدة دراسية	

السنة الأولى : المستوى الثاني

م	اسم المقرر	الرمز/ الرقم	Code/ No.	عدد ساعات الاتصال			عدد الوحدات المعتمدة	المتطلب السابق
				نظرى	عملى تمارين	تدريب		
١	انتاج الحساء، الخضروات، والنشويات Soups, Vegetables and Starches Production	طهي ١١٠	CUL 110	١	٢		٢	CUL 100
٢	اللغة الانجليزية (٢) English Language (2)	أنج ١٠٢	ENG 102	١٢		-	٣	ENG 101
٣	المطبخ السعودي Saudi Cuisine	طهي ١٢٠	CUL 120	١	٤		٣	
٤	التغذية وهندسة قوائم الطعام Nutrition & Menu Engineering	طهي ١٤١	CUL 141	١	٢	-	٢	
٥	انتاج اللحوم، الدواجن والمأكولات البحرية Meat, Poultry and Seafood Production	طهي ١١١	CUL 111	١	٤	-	٣	CUL 101
٦	ادارة الأغذية والمشروبات Food & Beverage Management	ضاف ١٢١	HOS 121	٢	٢	-	٣	
٧	المخبوزات والحلويات Pastry & Bakery	طهي ١١٢	CUL 112	١	٤	-	٣	
	المجموع						١٩ وحدة دراسية	

السنة الثانية : المستوى الثالث

م	اسم المقرر	الرمز/ الرقم	Code/ No.	عدد ساعات الاتصال			عدد الوحدات المعتمدة	المتطلب السابق
				نظرى	عملى تمارين	تدريب		
١	التعبير الكتابي باللغة الانجليزية English Composition	انج ١٠٣	ENG 103	٣	-	-	٣	ENG 102
٢	المطبخ البارد Cold Cuisine	طهي ٢١٣	CUL 213	١	٤	-	٣	CUL 111
٣	المطبخ العالمي International Cuisine	طهي ٢٢١	CUL 221	١	٤	-	٣	CUL 120
٤	شراء واستلام وتخزين الأغذية Food Purchasing, Receiving and Storing	طهي ٢٣٠	CUL 230	٢	٢	-	٣	CUL 140
٥	ضبط تكاليف الأغذية والمشروبات Food & Beverage Cost Control	طهي ٢٣١	CUL 231	٢	٢	-	٣	HOS 141
٦	متطلب تخصص اختيار Elective Course			-	-	-	٣	
المجموع							١٨ وحدة دراسية	

السنة الثانية : المستوى الرابع

م	اسم المقرر	الرمز/ الرقم	Code/ No.	عدد ساعات الاتصال			عدد الوحدات المعتمدة	المتطلب السابق (إن وجد)
				نظرى	عملى تمارين	تدريب		
١	التدريب التعاونى Cooperative Training	طهي ٢٩٠	CUL 290	-	-	٤٠	٨	ان تجتاز الطالبة ٥٥ ساعة معتمدة من متطلبات البرنامج حتي نهاية المستوي الثالث
المجموع							٨ وحدات دراسية	