

الخطة الدراسية لتخصص دبلوم فنون الطهي

أولاً : المهارات العامة ، (12) ساعة معتمدة موزعة على النحو الآتي :-

رقم المادة	اسم المادة	س . م	نظري	عملي	المتطلب السابق
020000111	المواطنة الايجابية ومهارات الحياة	3	3	0	
020000121	الثقافة الاسلامية	3	3	0	
020000131	التربية الوطنية	2	2	0	
020000181	العلوم العسكرية	1	1	0	
020000101	مهارات لغوية / انجليزي	3	3	0	
		12	12	0	

ثانياً : مهارات التشغيل ، (6) ساعات معتمدة موزعة على النحو الآتي :-

رقم المادة	اسم المادة	س . م	نظري	عملي	المتطلب السابق
020000122	مهارات التواصل باللغة الانجليزية	2	2	0	020000101
020000231	ريادة الأعمال	2	2	0	
020000141	الصحة والسلامة والبيئة المهنية	2	2	0	
		6	6	0	

ثالثاً : المهارات المساندة، (9) ساعات معتمدة موزعة على النحو الآتي :-

رقم المادة	اسم المادة	س . م	نظري	عملي	المتطلب السابق
021200111	مبادئ ادارة الفنادق	3	3	0	
021200112	مبادئ السياحة	3	3	0	
021200113	مبادئ ادارة الموارد البشرية في المنشآت السياحية والفندقية	3	3	0	
		9	9	0	

رابعاً: المهارات المتخصصة، (45) ساعة معتمدة موزعة على النحو الآتي :-

رقم المادة	اسم المادة	س . م	نظري	عملي	المتطلب السابق
021201211	المطابخ العالمية	3	1	6	021201132
121202121	خدمة الطعام والشراب	3	1	6	021202111
021202122	صحة وسلامة الغذاء في الفنادق	3	3	0	
021201131	إنتاج طعام 1	3	1	6	
021201132	إنتاج طعام/2	3	1	6	021201131
011201231	انتاج طعام 3/	3	1	6	
021201141	إنتاج حلويات/1	3	1	6	
021201142	انتاج حلويات 2/	3	1	6	021201141
021201251	إنتاج المعجنات والمخبوزات	3	1	6	
021202161	اللغة الانجليزية في الفنادق / 1	3	2	3	
021202261	اللغة الانجليزية في الفنادق / 2	3	2	3	021202161
021202262	مهارات الاتصال باللغة الانجليزية في الفنادق	3	2	3	021202261
021202111	إدارة الطعام والشراب	3	3	0	
021202272	مبادئ المحاسبة في المنشآت السياحية والفندقية	3	3	0	021200111
021201291	التدريب الميداني	3	-	*	
		45	26	19	

* تدريب عملي متواصل لمدة (8) اسابيع