

الخطة الدراسية

القسم : الدبلومات

الكلية : الكلية التطبيقية

التوصية : 47 ساعات الخطة : 60

التخصص : 730213 إنتاج الطعام (متوسط)

الدرجة : دبلوم

الرسوم الاجمالية للبرنامج : بدون

الرسوم الفصلية : بدون

المستوى الثاني					المستوى الأول				
رقم المقرر	اسم المقرر	الساعات	المتطلب	اسم المقرر المتطلب	رقم المقرر	اسم المقرر	الساعات	المتطلب	اسم المقرر المتطلب
APFP2306T	المطبخ الساخن البسيط	3	APFP1302 T	مقدمة في فنون الطهي	APFP1302T	مقدمة في فنون الطهي	4		
APFP2305T	انتاج المخبوزات	4			AP1301T	اللغة الإنجليزية (١)	4		
APFP2307T	المطبخ البارد	3	APFP1302 T	مقدمة في فنون الطهي	APFP1301T	أسس التغذية	2		
AP1310T	القيم والأخلاق	2			APFP1304T	صحة وسلامة الغذاء	3		
AP1302T	اللغة الانجليزية ٢	4	AP1301T	اللغة الإنجليزية (١)	AP1510T	مهارات مهنية	2		
APFP2308T	اساسيات إدارة المطاعم والمطابخ	2			APFP1303T	مبادئ صناعة الأغذية والمشروبات	3		
المستوى الرابع					المستوى الثالث				
رقم المقرر	اسم المقرر	الساعات	المتطلب	اسم المقرر المتطلب	رقم المقرر	اسم المقرر	الساعات	المتطلب	اسم المقرر المتطلب
APFP4901T	التدريب التعاوني ٢	6			APFP3312T	انتاج الحلويات	3	APFP2305 T	انتاج المخبوزات
					APFP3310T	إدارة المشتريات وتخزين الأغذية	2		
					APFP3314T	الصحة والسلامة المهنية	3		
					APFP3309T	جودة الغذاء	2		
					APFP3311T	المطبخ العالمي	3	APFP1302 T	مقدمة في فنون الطهي
					AP1201T	تطبيقات الكفاءة الاصطناعي	2		
					APFP3313T	المطبخ الساخن المتقدم	3	APFP2306 T	المطبخ الساخن البسيط

