

فنون الطهي وخدمة الطعام

الخطة الدراسية تموز 2016

الفصل الصيفي

الفصل الصيفي				
معلم المساق	س.م	اسم المساق	رقم المساق	
	3	فن الطهي 3	DAKC113	1
	3	مشروع التخرج	DAKC230	3
	2	المشروبات	DAKC121	4
				5
				6
				7
				8
	8	عدد ساعات الفصل		
	40	مجموع الساعات التراكمي		

سنة أولى

الفصل الدراسي الأول - خريف 1				
معلم المساق	س.م	اسم المساق	رقم المساق	
	1	Intensive English	CEL1100	1
	2	مقدمة في التغذية الصحية	DAKC116	2
	2	النظافة والصحة العامة	DAKC122	3
	3	إدارة المطاعم	DAKC225	4
	2	لغة المطبخ	DAKC115	5
	3	فن الطهي - المستوى الأول	DAKC111	6
	3	حلويات شرقية وغربية	DAKC226	7
	16	عدد ساعات الفصل		
	16	مجموع الساعات التراكمي		

الفصل الدراسي الثاني - شتاء 1				
معلم المساق	س.م	اسم المساق	رقم المساق	
	3	فن الطبخ 2	DAKC112	1
	4	تدريب ميداني	DAKC127	2
	3	فن تزيين وتقديم الطعام وإدارة الحفلات	DAKC123	3
	3	إعداد أطباق شرقية	DAKC228	4
	3	أطباق من مطابخ العالم	DAKC229	5
				6
				7
	16	عدد ساعات الفصل		
	32	مجموع الساعات التراكمي		