



5: الخطة الاسترشادية الدراسية موزعة على الفصول الأربعة:

## الفصل الأول

الرقم	رقم المساق	المساق	س.م.	س.ح.	س.ع.	س.ن.	س.م.
1	120101	مقدمة في عالم الطهي					3
2	100105	مقدمة في استخدام الحاسوب					3
3	120102	انتاج الطعام (1)					3
4	120103	خدمة الطعام و الشراب(1)					3
5	120105	السلامة الغذائية					3
6	100106	ريادة اعمال (1)					1
7	100103	اللغة الانجليزية					3
		<b>المجموع</b>					<b>19</b>

## الفصل الثاني

الرقم	رقم المساق	المساق	س.م.	س.ح.	س.ع.	س.ن.	س.م.
1	100208	مكافحة الفساد					3
2	120106	انتاج طعام (2)				3	3
3	120104	خدمة الطعام و الشراب (2)				2	2
4	120107	اللغة الانجليزية في الفنادق و المطاعم				3	3
5	100101	اللغة العربية					3
7	120108	اساسيات التغذية				3	3
8	100102	مهارات حياتية					2
		<b>المجموع</b>					<b>19</b>



### الفصل الثالث

الرقم	رقم المساق	المساق	س.م.	س.ع.	س.ح.	م.س.
1	100104	دراسة الجدوى الاقتصادية للمشروع	3			
2	120201	اللغة الفرنسية (1)	3			
3	120207	انتاج الطعام (3)	3			
4	120203	انتاج الحلويات	3			
5	100102	مهارات حياتية	2			
6	100106	ريادة اعمال (2)	2			
7	120211	تدريب ميداني (1)	1			
	120205	محاسبة تكاليف الطعام والشراب	2			
		<b>المجموع</b>	<b>19</b>			

### الفصل الرابع

الرقم	رقم المساق	المساق	س.م.	س.ع.	س.ح.	م.س.
1	100200	دراسات فى الفكر الإسلامى	3			
2	120208	انتاج الطعام (4)	3			
3	120206	انتاج المعجنات و المخبوزات	3			
	120202	اللغة الفرنسية (2)	3			
4	120204	التصوير الفوتوغرافي و المونتاج	2			
7	120290	مشروع التخرج	3			
8	120213	تدريب ميداني (2)	2	2		
		<b>المجموع</b>	<b>19</b>			