

جامعة الملك فيصل

الكلية التطبيقية

الخطة الدراسية لبرنامج الدبلوم المتوسط المهني في إدارة المطاعم الشهادة المهنية المرتبطة بالبرنامج CGSP خدمة الضيوف الذهبية و CRS اعتماد مقدم طعام نمط الدراسة (عن بعد)

م	رمز المقرر	اسم المقرر	الوحدات المعتمدة	ساعات الاتصال	نوع المقرر (جامعة / كلية / برنامج)	متطلبات سابقة
		Menu Planning and Engineering				
٤	3256 – 104	الاتجاهات الحديثة في تشغيل المطاعم New Trends in Restaurant Operation	٣	٣	تخصص	
٥	3256 – 105	مطاعم الخدمة السريعة Quick Service Restaurants	٣	٣	تخصص	
٦	3256 – 106	الجودة والاستدامة في المطاعم السياحية Quality and Sustainability in Tourist Restaurants	٣	٣	تخصص	
				١٨		
						إجمالي ساعات المستوى
						المستوى الرابع
انهاء ٤٨ ساعة معتمدة		التدريب التطبيقي للشهادة المهنية (١) Applied Training for Professional Certificate (1)	٤	٤	تخصص	
		التدريب التطبيقي للشهادة المهنية (٢) Applied Training for Professional Certificate (2)	٤	٤	تخصص	
		التدريب التطبيقي Applied Training	٤	٤	تخصص	
				١٢		إجمالي ساعات المستوى
						إجمالي ساعات البرنامج
				٦٠		