التخصص تقنية سلامة الأغذية



المملكة العربية السعودية المؤسسة العامة للتدريب التقني والمهني الإدارة العامة للمناهج



القسم تقنية الغذاء

The Curriculum Framework Distributed on Semesters 2024G توزيع الخطة التدريبية على الفصول التدريبية لمرحلة الدبلوم بالنظام النصفي ٢٤٤٦هـ

						N	o. of Uni	ts								
	No.	Course Code	Course Name	Prereq	و.م	مح	AC	تم	i.w	المتطلب	اسم المقرر	رمز المقرر	۴			
					CRH	L	P	T	СТН	·	•					
	1	ENGL 101	English Language -1		3	3	0	1	4		لغة إنجليزية (١)	۱۰۱ انجل	١	_		
ster	2	ICMT 101	Introduction to Computer Applications		2	0	4	مقدمة تطبيقات الحاسب 4 0	مقدمة تطبيقات الحاسب	۱۰۱ حاسب	۲	न्तु				
est	3	MATH 101	Mathematics		3	3	0	1	4		الرباضيات	۱۰۱ ریاض	٣	つ 5		
em	4	ARAB 101	Technical Writing		2	2	0	0	2		الكتابة الفنية	١٠١عربي	٤	4		
1st S	5	KCHI 111	Chemistry		3	2	2	0	4		كيمياء	۱۱۱ کیمي	٥	5 .		
_	6	VENV 101	Occupational Health Safety		1	1	0	0	1		السلامة والصحة المهنية	۱۰۱ حامي	٦	rec		
	7	VENV 111	Introdaction of Environment		2	2	0	0	2		مدخل الى علم البيئة	۱۱۱ حامي	٧			
	8	STAT 111	Introdaction of Statistics		3	3	0	0	3		مقدمة في علم الاحصاء	۱۱۱ احصا	٨			
			Total Number of Units		19	16	6	2	24		المجموع					
	CRH: Credit Hours L: Lecture P: Practical T: Tutorial CTH: Contact Hours								و.م: وحدات معتمدة، مح: محاضرة، عم: عملي/ ورش، تم: تمارين، س.أ: ساعات اتصال أسبوعي							

			e Course Name	Prereq		N	o. of Uni	ts			اسم المقرر	رمز المقرر	a	
	No.	Course Code			و.م	مح	AC	تم	س. ا	المتطلب				
					CRH	L	P	T	СТН	•	33 7 (1	33 7 3 3	'	
ster	1	ENGL102	English Language -2	ENGL 101	3	3	0	1	4	۱۰۱ انجل	لغة إنجليزية (٢)	۱۰۲ انجل	١	র
	2	ENTR 101	Fundamental of Entrepreneurship		2	2	0	0	2		أساسيات ريادة الأعمال	۱۰۱ ریاد	۲	3
me	3	BIOS 111	Microbiology and Parasitology		3	2	2	0	4		الاحياء الدقيقة والطفيليات	۱۱۱ احیا	٣	<u> </u>
l Se	4	KCHI 112	Food chemistry	KCHI 111	3	2	2	0	4	۱۱۱ کیمي	كيمياء أغذية	۱۱۲ کیمي	٤	₹.
2nd	5	VFOD 211	Food Preservation		3	2	2	0	4		أسس حفظ أغذية	۲۱۱ سلغد	٥	1
	6	VENV 105	Health Promotion		1	0	2	0	2		تعزيز الصحة	۱۰۵ حامي	٦	
	7	VFOD 251	Economic Pests of Food		3	2	2	0	4		الأفات الاقتصادية في الأغذية	۲۵۱ سلغد	γ	
	Total Number of Units 18 13 10							1	24		المجموع			
CRH: Credit Hours L: Lecture P: Practical T: Tutorial CTH: Contact Hours								و.م: وحدات معتمدة، مح: محاضرة، عم: عملي/ ورش، تم: تمارين، س.أ: ساعات اتصال أسبوعي						

التخصص تقنية سلامة الأغذية



المملكة العربية السعودية المؤسسة العامة للتدريب التقني والمهني الإدارة العامة للمناهج



القسم تقنية الغذاء

		Course Code					N	lo. of Un	its							
	No.				Prereq	و.م	مح	ac	تم	i. w	المتطلب	اسم المقرر		رمز المقرر	م	
						CRH	L	Р	T	СТН						
	1	ENGL103		English Language -3	ENGL 102	3	3	0	1	4	۱۰۲انجل	لغة إنجليزية (٣)		۱۰۳ انجل	١	.ā
iter	2	ENTR 242		ntrepreneurship in Food	ENTR 101	2	1	2	0	3	۱۰۱ ریاد	عمال في مجال الاغذية	-	۲٤۲ رياد	۲	الفصل التدريبي الثالث
nes	3	VENV 281	,	is by Using Computer Application	STAT 111	1	0	2	0	2	۱۱۱ احصا	ستخدام تطبيقات الحاسب الالي		۲۸۱ حامي	٣	1
Ser	4	VFOD 271		Food Quailty Systems	VFOD 211	1	1	0	1	2	۲۱۱ سلغذ	طمة جودة الغذاء		۲۷۱سلغد	٤	1
3rd Semester	5	BIOS 221		Food Microbiology	BIOS 111	3	2	2	0	4	۱۱۱ احیا	ء الدقيقة في الأغذية		۲۲۱ احیا	٥	គឺ
(1)	6	VFOD 241		Food Monitoring	BIOS 111	3	2	2	0	4	۱۱۱ احیا	مراقبة أغذية	مراقبة أغذية		٦	2
	7	7 VFOD 244 Food Industry		KCHI 112 VFOD 211	3	2	2	0	4	۱۱۲ کیمي ۲۱۱ سلغذ	صناعات غذائية		۲٤٤ سلغذ	Υ		
		Total Number of Units						10	2	23		المجموع	1			
							N	o. of Ur	nits							
	No.	Course Code	Course Name		Prereq	و.م	مح	ac	تم	س.أ	اسم المقرر المتطلب			رمز المقرر	۾	
						CRH	L	Р	T	СТН	•				ľ	
	1	ETHS 201	Professio	nal Ethics & Professional future		2	2	0	0	2		لوظيفي والمستقبل المني	السلوك ال	۲۰۱ اسلك	١	_
er	2	ISLM 101		Islamic Studies		2	2	0	0	2		الدراسات الإسلامية		١٠١اسلم	۲	ंबु
4th Semester	3	VFOD 203		Food Hygienic	BIOS 221	3	2	2	0	4	۲۲۱ احیا	صحة الغذاء		۲۰۳ سلغد	۳	الفصل التدريبي الرابع
em	4	VFOD 242		Meal Planning	KCHI 112	1	1	0	1	2	۱۱۲ کیمي	ط الوجبات الغذائية	تخطيم	۲٤٢ سلغذ	٤	4
h S	5	VFOD 202	Requiremer	nts of healthy food establishments	VFOD 241	1	0	2	0	2	۲٤۱ سلغذ	صحية للمنشأت الغذائية	اشتراطات د	۲۰۲ سلغذ	٥	<u>.</u>
4	6	VFOD 243	Si	upply and food service	VFOD 241	2	2	0	0	2	۲٤۱ سلغذ	ن والخدمات الغذائية	التمويز	۲٤٣ سلغذ	٦	3 ;
	7	VFOD 201		Meat Safety	BIOS 111	3	2	2	1	5	۱۱۱ احیا	سلامة اللحوم		۲۰۱ سلغذ	γ	
	8	VFOD 291		Field Training	VFOD 241	1	0	2	0	2	۲٤۱ سلغذ	تدريب ميداني		۲۹۱ سلغذ	٨	
		Total Number of Units		VFOD 211	<u>'</u>	Ů		Ů	-	۲۱۱ سلغذ			Jacob III A			
			15	11	8	2	21		المجموع							
Semester	No.	Course Code		Course Name		No. of Units ورم CRH						رر اسم المقرر			۴	ख़िल
Semi	1	VFOD 299		Co-operative Training				2	<u>, </u>			فذ التدريب التعاوني			١	الفصل الخامس
5th	Total Number of Units							2				المجموع				*
	•	Total Number of Semesters Units						Pعم	1	Τü	i.س CTH	i.w CTH				
		i otal Numbe	51					92	ا لمجموع الكلي لوحدات البرنامج							
	Total C	ontact Hours ×	16	المجموع الكلى لوحدات التدريب							ساعات الاتصال الكلية × ١٦ التدريب التعاوني					
1472 280					1752						۲۸.	1577				