

2024

TP-153



هيئة تقويم التعليم والتدريب
Education & Training Evaluation Commission



توصيف المقرر الدراسي

دبلوم

اسم المقرر: المطبخ البارد
رمز المقرر: APFP2307
البرنامج: دبلوم انتاج الطعام
القسم العلمي: الكلية التطبيقية
الكلية: الكلية التطبيقية
المؤسسة: جامعة أم القرى
نسخة التوصيف: 2
تاريخ آخر مراجعة: 2024 /12/11



جدول المحتويات

- أ. معلومات عامة عن المقرر الدراسي:.....3
- ب. نواتج التعلم للمقرر واستراتيجيات تدريسها وطرق تقييمها:.....4
- ج. موضوعات المقرر.....5
- د. أنشطة تقييم الطلبة.....5
- هـ. مصادر التعلم والمرافق:.....5
- و. تقويم جودة المقرر:.....6
- ز. اعتماد التوصيف:.....6



أ. معلومات عامة عن المقرر الدراسي:

1. التعريف بالمقرر الدراسي

1. الساعات المعتمدة: 3 ساعات

1 نظري + 2 استديو

2. نوع المقرر

أ	☐ متطلب جامعة	☐ متطلب كلية	☒ متطلب تخصص	☐ متطلب مسار	☐ أخرى
ب	☒ إجباري	☐ اختياري			

3. السنة / المستوى الذي يقدم فيه المقرر: السنة الأولى / المستوى الثاني

4. الوصف العام للمقرر

يغطي هذا المقرر أساسيات المطبخ البارد ويُعرف الطلاب على المهارات والتقنيات المطلوبة لإعداد وتقديم مجموعة واسعة من الأطباق الباردة. يركز المقرر على أهمية المطبخ البارد في المطاعم والفنادق، مستكشفاً الدور الذي يلعبه في إثراء تجربة الطعام. يشمل المقرر دراسة الهيكل التنظيمي للمطابخ الباردة، وظائف ومسؤوليات الطهاة، بالإضافة إلى تعلم كيفية التعامل مع مختلف المكونات مثل الأجبان، الخضروات، الفواكه، اللحوم المعالجة وغيرها.

5- المتطلبات السابقة لهذا المقرر (إن وجدت)

مقدمة في فنون الطهي

6- المتطلبات المتزامنة مع هذا المقرر (إن وجدت)

لا يوجد

7. الهدف الرئيس للمقرر

يهدف المقرر إلى تمكين الطلاب من تطوير المهارات اللازمة لتحضير وتقديم أطباق باردة بطريقة احترافية وإبداعية، مع التركيز على استخدام المكونات الأساسية مثل الأجبان، الخضروات، الفواكه، واللحوم المعالجة بكفاءة.

2. نمط التعليم (اختر كل ما ينطبق)

م	نمط التعليم	عدد الساعات التدريسية	النسبة
1	تعليم التقليدي	30	66.66%
2	التعليم الإلكتروني	15	33.33%
3	التعليم المدمج		
	• التعليم التقليدي		

م	نمط التعليم	عدد الساعات التدريسية	النسبة
	• التعليم الإلكتروني		
4	التعليم عن بعد		

3. الساعات التدريسية (على مستوى الفصل الدراسي)

م	النشاط	ساعات التعلم	النسبة
1	محاضرات	15=15*1	20%
2	معمل أو إستوديو	60=15*4	80%
3	ميداني		
4	دروس إضافية		
5	أخرى		
	الإجمالي	75	100%

ب. نواتج التعلم للمقرر واستراتيجيات تدريسها وطرق تقييمها:

الرمز	نواتج التعلم	رمز نتائج التعلم المرتبط بالبرنامج	استراتيجيات التدريس	طرق التقييم
1.0	المعرفة والفهم			
1.1	فهم أساسيات المطبخ البارد وأهميته في الضيافة	ع1	محاضرات نظرية، عروض فيديو	اختبارات كتابية، امتحانات
1.2	التعرف على مكونات المطبخ البارد الأساسية	ع2	جلسات تفاعلية، عروض توضيحية	أسئلة مقالية، اختبارات شفوية
1.3	استيعاب الهيكل التنظيمي والوظائف في المطبخ البارد	ع2	دراسات حالة، مناقشات جماعية	تقديم عروض، مشاريع فردية
1.4	علم تقنيات تحضير الصلصات والمقبلات الباردة	ع3	ورش عمل، تدريب عملي	اختبارات عملية، تقييم مستمر
1.5	فهم دور الأجبان والخضروات في الأطباق الباردة	ع1	محاضرات توضيحية، تذوق	أسئلة مراجعة، تقارير مكتوبة
2.0	المهارات			
2.1	استخدام التقنيات المتقدمة في المطبخ البارد	م1	تمارين عملية، محاكاة	تقييم مهارات، مراقبة أداء
2.2	إعداد وتقديم أطباق باردة بمهارة	م3	دورات تدريبية متخصصة	اختبارات عملية، عروض تقديمية

الرمز	نواتج التعلم	رموز نتائج التعلم المرتبط بالبرنامج	استراتيجيات التدريس	طرق التقييم
2.3	استخدام التقنيات المتقدمة في المطبخ البارد	5م	جلسات توعية، دورات سلامة	تقييمات الملاحظة، مراجعات النظافة
2.4	إعداد وتقديم أطباق باردة بمهارة	6م	ورش إبداعية، تحديات تصميم	مشايع إبداعية، تقييم الابتكار
3.0	القيم والاستقلالية والمسؤولية			
3.1	تطوير الاستقلالية والقدرة على اتخاذ القرار	1ق	ندوات أخلاقية، محاضرات	تقييم السلوك، تحليل القضايا
3.2	الالتزام بمعايير الصحة والسلامة	2ق	تمارين صنع القرار	محاكمات قرار، تقييم الاستقلالية
3.3	الالتزام بمعايير الصحة والسلامة	3ق	برامج تدريب على السلامة	تقييمات المطابقة، اختبارات السلامة

ج. موضوعات المقرر

م	قائمة الموضوعات	الساعات التدريسية المتوقعة
الجزء النظري		
1	مقدمة الى المطبخ البارد : دوره وأهميه في المطاعم والفنادق	1
2	الهيكل التنظيمي والوظائف في المطبخ البارد.	1
3	الترتيبات الاولى	1
4	الصلصات الباردة : خصائصها ، أهميتها ، مهارات إعدادها .	1
5	أنواع الصلصات الباردة وطرق استخدامها في مختلف الاطباق	1
6	الأجبان ومنتجاتها في المطبخ البارد	1
7	دور الخضروات والفواكه في المطبخ البارد	1
8	الشاركوتيري: الفن والعلم وراء اللحوم المعالجة	1
9	الأعشاب والتوابل: تعزيز نكهات المطبخ البارد+ الاختبار النصفي.	1
10	مكونات وطرق اعداد بعض المتبلات والصلصات الباردة	1
11	فوائد المشهيات والسلطات في النظام الغذائي	1

1	مكونات وطرق إعداد بعض المشهيات	12
1	السلطات : أهميتها وأنوعها ومعلومات وإرشادات لإعداد السلطات في المطبخ البارد	13
1	البيض : طرق طهي البيض واستخداماته في المطبخ البارد	14
1	تقديم الشطائر والسندويشات الباردة: أساليب ونصائح لإعداد الشطائر الباردة	15
الجزء التطبيقي		
4	الصلصات الباردة : صلصة الخل ، صلصة الإيطالية ، صلصة البلسمك ، صلصة الثوم ، صلصة الرانش ، صلصة الطحينة	1
4	الصلصات الباردة : صلصة المايونيز ، صلصة الكوكتيل ، صلصة التارتار ، صلصة السيزر ، صلصة الليمون	2
4	سلطات الفواكه : سلطة فواكه بسيطة ، سلطة فواكه المركبة ، سلطة الفواكه مع صلصة الزبادي ، كومبوت الفواكه ، سلطة فواكه استوائية ، سلطة الكيوي والتوت بصلصة الزبادي ، سلطة الفواكه بالرمان والمكسرات	3
4	السلطات العربية 1- مركبة غير مطبوخة : سلطة الفتوش ، التبولة ، سلطة الخضار العربية ، سلطة الطماطم بالطحينة ، سلطة الخيار باللبن ، سلطة الطماطم الحارة (الدقس)	4
4	السلطات العربية 2- مركبة مطبوخة : سلطة البطاطا بالبقدونس ، سلطة الباذنجان المقلي	5
4	السلطات العالمية 1- غير مركبة : سلطة الخس ، سلطة الطماطم ، سلطة الشمندر 2- مركبة مطبوخة : السلطة الروسية ، السلطة الألمانية	6
4	السلطات العالمية 3- مركبة غير مطبوخة : السلطة اليونانية ، سلطة القيصر ، سلطة الجرجير ، السلطة الإيطالية ، سلطة الكولسلو ، سلطة اللحوم المدخنة ، سلطة الخضار المشكلة ، سلطة نيسواز ، سلطة والدروف	7
4	المقبلات الباردة : الحمص بالطحينة ، متبل الباذنجان بالطحينة ، متبل البطاطس بالطحينة ، بابا غنوج ، لبننة بالجوز ، ورق العنب ، كشكة بالبرغل	8
4	أطباق البيض الباردة سلطة البطاطس بالبيض المسلوق ، كوكتيل البيض ، أومليت بارد ، سلطة النيسواز النباتية ، البيض المحشي	9
4	السندويشات الباردة : خبز التوست مع الدجاج والديك الرومي والبيض ، خبز التوست مع السلمون بالجبنه الكريمة ، خبز التورتيللا بالدجاج المشوي مع الجبنه والطماطم ، خبز التشاباتا بالتونة والمايونيز	10

4	السندويشات الباردة : خبز التشاباتا مع الديك الرومي المدخن وجبن التشيدر ، خبز التشاباتا مع الخضار المشوية ، خبز البرمع الحلوم المشوي والطماطم ، ساندويتش الجبن بمربي البصل	11
4	السندويشات الباردة : سندويتش الموتزريلا المدخنة ، سندويتش الخضار والجبنه البيضاء ، سندويتش التوست بحشوة الدجاج والمايونيز ، سندويتش ديك رومي مدخن	12
4	السندويشات الباردة : سندويتش السلمون المدخن ، سندويتش بيض ، كلوب سندويتش	13
4	السندويشات الباردة : سندويتش يوناني سندويتش التونة على الطريقة الآسيوية ، سندويتش إيطالي	14
4	الابتكارات في صناعة أصناف من المطبخ البارد	15
75	المجموع	

د. أنشطة تقييم الطلبة

م	أنشطة التقييم	توقيت التقييم (بالأسبوع)	النسبة من إجمالي درجة التقييم
1	اختبار نصفي (نظري)	8	10%
2	أنشطة وواجبات منزلية (نظري)	مستمر	10%
3	تدريبات عملية ، أنشطة وواجبات منزلية (عملي)	مستمر	25%
4	الاختبار النهائي العملي + النظري العملي	16	25%
5	الاختبار النهائي (النظري)	17	30%

أنشطة التقييم (اختبار تحريري، شفهي، عرض تقديمي، مشروع جماعي، ورقة عمل وغيره).

هـ. مصادر التعلم والمرافق:

1. قائمة المراجع ومصادر التعلم:

Auguste Escoffier, 2011, "Le Guide Culinaire: The Complete Guide to the Art of Modern Cookery", الطبعة الحديثة

المرجع الرئيس للمقرر

- Michael Ruhlman, Brian Polcyn, 2012, "Charcuterie: The Craft of Salting, Smoking, and Curing" الطبعة الثانية - Harold McGee, 2004, "On Food and Cooking: The Science and Lore of the Kitchen" الطبعة الثانية	المراجع المساندة
- Culinary Institute of America (CIA) Chef Serious Eats - لدروس فيديو تعليمية ومقالات حول تقنيات الطبخ البارد	المصادر الإلكترونية
- اشتراكات في مجلات متخصصة مثل "Fine Cooking" و "Bon Appétit" - وصول إلى قاعدة بيانات Food Science لأحدث البحوث في مجال تقنيات الطهي وسلامة الغذاء	أخرى

2. المرافق والتجهيزات المطلوبة:

العناصر	متطلبات المقرر
المرافق النوعية (القاعات الدراسية، المختبرات، قاعات العرض، قاعات المحاكاة ... إلخ)	قاعات محاضرات مجهزة، استوديوهات للطهي، وقاعات عرض.
التجهيزات التقنية (جهاز عرض البيانات، السيورة الذكية، البرمجيات)	بروجكتورات، سبورات ذكية، وبرمجيات متخصصة لتصميم الأطعمة.
تجهيزات أخرى (تبعاً لطبيعة التخصص)	أدوات طهي متنوعة ومتخصصة، معدات قياس درجة الحرارة، وثلاجات لحفظ الغذاء.

و. تقويم جودة المقرر:

مجالات التقويم	المقيمون	طرق التقويم
فاعلية التدريس	الطلاب، أعضاء هيئة التدريس، المراجع النظير	مباشر (ملاحظات الفصل، استطلاعات رضا الطلاب)، غير مباشر (تحليل النتائج الأكاديمية)
فاعلية طرق تقييم الطلاب	الطلاب، أعضاء هيئة التدريس	مباشر (استبيانات تقييم الاختبارات)، غير مباشر (تحليل نتائج الاختبارات)
مصادر التعلم	أعضاء هيئة التدريس، الطلاب، مدير المكتبة	مباشر (استطلاعات رأي الطلاب)، غير مباشر (إحصائيات استخدام الموارد)
مدى تحصيل مخرجات التعلم للمقرر	أعضاء هيئة التدريس، قيادات البرنامج	مباشر (مقابلات مع الطلاب)، غير مباشر (تحليل أداء الخريجين)



طرق التقييم	المقيمون	مجالات التقييم
مباشر (جلسات عصف ذهني)، غير مباشر (تحليل التغذية الراجعة السنوية)	أعضاء هيئة التدريس، قيادات البرنامج	أخرى

المقيمون (الطلبة، أعضاء هيئة التدريس، قيادات البرنامج، المراجع النظير، أخرى (يتم تحديدها).
طرق التقييم (مباشر وغير مباشر).

ز. اعتماد التوصيف:

مجلس جامعة أم القرى	جهة الاعتماد
851141114462/190389	رقم الجلسة
1446/11/22 هـ	تاريخ الجلسة

