

2024

TP-153



هيئة تقويم التعليم والتدريب  
Education & Training Evaluation Commission



## توصيف المقرر الدراسي

دبلوم

|                                  |
|----------------------------------|
| اسم المقرر: المطبخ الساخن البسيط |
| رمز المقرر: APFP2306             |
| 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 - | <input type="checkbox"/> متطلب جامعة       | <input type="checkbox"/> متطلب كلية | <input checked="" type="checkbox"/> متطلب تخصص | <input type="checkbox"/> متطلب مسار | <input type="checkbox"/> أخرى |
| ب - | <input checked="" type="checkbox"/> إجباري | <input type="checkbox"/> اختياري    |                                                |                                     |                               |

#### 3. السنة / المستوى الذي يقدم فيه المقرر: الأولي / الثاني

#### 4. الوصف العام للمقرر

تعريف الطالبات بمفاهيم وتقنيات الطهي الأساسية للأطباق الساخنة. يغطي المقرر أساسيات النظافة والسلامة الغذائية، استخدام الأدوات والمعدات، وأساليب طهي متنوعة للحوم، الدواجن، الأسماك، والمأكولات البحرية، بالإضافة إلى إعداد الصلصات الأساسية والتقنيات المناسبة للتبيل والتقديم.

#### 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 تزويد الطلاب بالمهارات الأساسية والمعرفة الضرورية لتحضير وطهي الأطباق الساخنة بطريقة صحية وأمنة، مع التركيز على تقنيات الطهي، استخدام المعدات بفعالية، وتطبيق معايير النظافة والسلامة في المطبخ.

### 2. نمط التعليم (اختر كل ما ينطبق)

| م | نمط التعليم        | عدد الساعات التدريسية | النسبة |
|---|--------------------|-----------------------|--------|
| 1 | تعليم تقليدي       | 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 الساخن وتقنيات الطهي         | ع1                                 | محاضرات تفاعلية وعروض فيديو      | امتحانات مكتوبة، اختبارات شفوية |
| 1.2   | معرفة تقنيات طهي متنوعة لأنواع مختلفة من الطعام | ع2                                 | ورش عمل تفاعلية                  | تقييمات عملية، مشروعات          |
| 1.3   | استخدام المعدات والأدوات بفعالية                | ع2                                 | عرض عملي وتدريب في المعمل        | تقييمات عملية، عروض تقديمية     |
| 1.4   | التعرف على معايير النظافة والسلامة في المطبخ    | ع2                                 | محاضرات توضيحية وتدريب عملي      | اختبارات عملية، تقييم مستمر     |
| 1.5   | فهم دور التوابل والمواد الغذائية في النكهات     | ع1                                 | ورش عمل لتذوق الطعام وجلسات نقاش | مشروع تقييم النكهات والأطباق    |
| 2.0   | المهارات                                        |                                    |                                  |                                 |
| 2.1   | تطوير مهارات تحضير وطي الأطباق الساخنة          | م2                                 | تدريبات عملية في المطبخ          | اختبارات عملية وتقييم الأداء    |
| 2.2   | تطبيق السلامة ومعايير النظافة بكفاءة            | م3                                 | تمارين تطبيقية ومحاكاة للحالات   | تقارير واختبارات على النظافة    |

| الرمز | نواتج التعلم                                   | رموز نواتج التعلم المرتبط بالبرنامج | استراتيجيات التدريس          | طرق التقييم                      |
|-------|------------------------------------------------|-------------------------------------|------------------------------|----------------------------------|
| 2.3   | التعامل مع اللحوم والمأكولات البحرية بشكل صحيح | 6م                                  | عروض توضيحية وممارسات عملية  | مراجعات دورية وتقييمات عملية     |
| 2.4   | تحسين مهارات الطهي والتقديم                    | 5م                                  | تدريب عملي وتحديات الطهي     | تقييم المشاريع وعروض الطهي       |
| 3.0   | القيم والاستقلالية والمسؤولية                  |                                     |                              |                                  |
| 3.1   | تعزيز الأخلاق والمسؤولية في المطبخ             | ق1، ق3                              | جلسات نقاش                   | تقييم سلوكي وتقارير              |
| 3.2   | تطوير القدرة على اتخاذ قرارات مستقلة           | ق2                                  | مشروعات قائمة على القرارات   | تقييمات استناداً إلى حل المشكلات |
| 3.3   | الحفاظ على معايير الجودة والصحة                | ق3                                  | دروس حول إدارة الجودة والصحة | اختبارات عملية وتقارير الجودة    |

### ج. موضوعات المقرر

| م            | قائمة الموضوعات                                                                                | الساعات التدريسية المتوقعة |
|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| الجزء النظري |                                                                                                |                            |
| 1            | مقدمة عن المطبخ الساخن: تعريف المفهوم وأهميته في الطهي.                                        | 1                          |
| 2            | أساسيات النظافة والسلامة في المطبخ: القواعد الأساسية لضمان سلامة الغذاء.                       | 1                          |
| 3            | الأدوات والمعدات المستخدمة في المطبخ الساخن: التعرف على أدوات الطهي واستخداماتها.              | 1                          |
| 4            | الأصناف الساخنة الأكثر شيوعاً: من الشوربات إلى الأطباق الرئيسية.                               | 1                          |
| 5            | التوازن الغذائي في الأطباق الساخنة: كيفية إعداد وجبات متوازنة وصحية.                           | 1                          |
| 6            | أهمية التوابل في الطهي: دور التوابل في تحسين النكهة.                                           | 1                          |
| 7            | التقنيات المختلفة لطبخ اللحوم: طرق طهي اللحم وفقاً لدرجة الحرارة ونوع القطع + الاختبار النصفي. | 2                          |
| 8            | أساسيات طهي الدواجن: كيفية تحضير وطهي الدواجن بشكل آمن .                                       | 1                          |
| 9            | طهي الأسماك والمأكولات البحرية: طرق طهي الأسماك والمحافظة على نكهتها.                          | 1                          |
| 10           | الصلصات الأساسية: مثل صلصة الطماطم، صلصة البيشاميل، والصلصات الخاصة.                           | 1                          |
| 11           | العناية بالخضروات والأعشاب أثناء الطهي: كيفية الحفاظ على اللون والنكهة.                        | 1                          |

|                |                                                                                                    |    |
|----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 12             | إدارة الوقت في المطبخ: أساليب لتنسيق الطهي والإنجاز بكفاءة.                                        | 1  |
| 13             | التقديم والتزيين: كيفية تقديم الأطباق الساخنة بشكل جذاب.                                           | 1  |
| 14             | تذوق الأطباق وتقييمها: أساسيات تذوق الطعام وكيفية الحكم على جودته.                                 | 1  |
| الجزء التطبيقي |                                                                                                    |    |
| 1              | التعرف على الأدوات والمعدات عملياً: تدريب على استخدام الأدوات بأمان.                               | 4  |
| 2              | تحضير الأطباق الساخنة الأساسية: تدريب على تحضير أنواع الشوربات واليخنات.                           | 4  |
| 3              | تنظيف الخضروات وتجهيزها للطهي: تطبيق عملي لتنظيف الخضروات وتقطيعها.                                | 4  |
| 4              | تحضير الأطباق المشوية: تدريب على شوي اللحوم والدواجن والخضروات.                                    | 4  |
| 5              | إعداد الصلصات الأساسية: تعلم تحضير صلصات مثل البشاميل وصلصة الطماطم.                               | 4  |
| 6              | التتبيل المناسب للأطباق: تعلم طرق تتبيل اللحوم والأسماك.                                           | 4  |
| 7              | طهي الدواجن عملياً: تطبيق عملي لطهي أنواع مختلفة من الدواجن.                                       | 4  |
| 8              | تطبيق طهي الأسماك والمأكولات البحرية: كيفية تحضير أطباق بحرية مقلية.                               | 4  |
| 9              | تطبيق طهي الأسماك والمأكولات البحرية: كيفية تحضير أطباق بحرية مشوية.                               | 4  |
| 10             | التنسيق بين الطهي والتقديم: تحضير وجبات كاملة وتقديمها بشكل مناسب.                                 | 4  |
| 11             | إدارة الوقت أثناء الطهي: تحديات لتحضير أطباق في وقت محدد.                                          | 4  |
| 12             | تقنيات طهي المعكرونة والأرز: تحضير أنواع مختلفة من المعكرونة والأرز.                               | 4  |
| 13             | تطبيق عملية الطهي الصحي: كيفية إعداد أطباق ساخنة صحية باستخدام مكونات طازجة.                       | 4  |
| 14             | التدريب على تقييم الأطباق: تذوق وتقييم الأطباق من حيث الطعم والتقديم.                              | 4  |
| 15             | إعداد وجبة كاملة من البداية حتى النهاية: تدريب على إعداد وتحضير وجبة تتكون من طبق رئيسي وطبق جانبي | 4  |
| المجموع        |                                                                                                    | 75 |

#### د. أنشطة تقييم الطلبة

| م | أنشطة التقييم                               | توقيت التقييم<br>(بالأسبوع) | النسبة<br>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:

|                       |                                                                                                                                                                         |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| المراجع الرئيس للمقرر | Wayne Gisslen, 2014, "Professional Cooking," الطبعة الثامنة                                                                                                             |
| المراجع المساندة      | James Peterson, 2016, "Cooking," الطبعة الثانية<br>- Michael Ruhlman, 2009, "Ratio: The Simple Codes Behind the Craft of Everyday Cooking"                              |
| المصادر الإلكترونية   | <a href="#">Culinary Institute of America (CIA) Chef</a> -موارد تعليمية متقدمة في الطهي<br><a href="#">Food Network</a> -لتعلم ومشاهدة تقنيات الطهي المختلفة            |
| أخرى                  | -اشترك في مجلات مثل "Bon Appétit" و "Food & Wine" لتحديثات حول الطهي والأطعمة الجديدة<br>-وصول إلى قواعد بيانات مثل ScienceDirect لأبحاث حول علم الأغذية وتقنيات الطهي. |

##### 2. المرافق والتجهيزات المطلوبة:

| العناصر                                                                               | متطلبات المقرر                                                          |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|
| المرافق النوعية<br>(القاعات الدراسية، المختبرات، قاعات العرض، قاعات المحاكاة ... إلخ) | قاعات محاضرات مجهزة، استوديوهات للطهي، وقاعات عرض.                      |
| التجهيزات التقنية<br>(جهاز عرض البيانات، السيورة الذكية، البرمجيات)                   | بروجكترات، 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 التقييم                                                                       |
|--------------------------------|--------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| 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)                        |
| أخرى                           | أعضاء هيئة التدريس، قيادات البرنامج        | مباشر (جلسات عصف ذهني)، غير مباشر (تحليل التغذية الراجعة السنوية)                 |

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

## ز. اعتماد التوصيف:

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

