

2024

TP-153



هيئة تقويم التعليم والتدريب
Education & Training Evaluation Commission



توصيف المقرر الدراسي

دبلوم

اسم المقرر: المطبخ العالمي
رمز المقرر: APFP3311
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 الثالث)

4. الوصف العام للمقرر

التعرف على طرق إعداد أطباق عالمية مختلفة.

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

- عمل أصناف عالمية بإتباع طرق الطهي المختلفة.
- الحرص على إتباع القواعد الصحية عند إعداد الوجبات في المعمل.
- مراعاة النواحي الفنية والجمالية عند إعداد الأصناف العالمية.

2. نمط التعليم (اختر كل ما ينطبق)

م	نمط التعليم	عدد الساعات التدريسية	النسبة
1	تعليم التقليدي	20	44.44%
2	التعليم الإلكتروني	10	22.22%
3	التعليم المدمج • التعليم التقليدي	15	33.33%

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	أن تكون الطالبة قادرة على التعرف على عادات الشعوب الغذائية وتقاليدها	ع1	بحوث مكتبية جماعية وفردية.	اختبار تحريري دوري ونهائي.
1.2	أن تستنتج المهارات والنكهات الأساسية المستخدمة في كل دولة .	ع2	واجبات متفرقة وأنشطة في الفصل.	أعمال الفصل الدراسي.
1.3	تقارن النكهات بين الدول المختلفة .	ع3	واجبات متفرقة وأنشطة في الفصل.	أعمال الفصل الدراسي.
2.0	المهارات			
2.1	تتقن أصناف بعض الدول المختلفة	م3 – م4	التعلم التعاوني.	التقييم الفردي
2.2	أن تستخدم الطالبات الطرق الصحيحة في إعداد بعض أصناف الدول المختلفة .	م4	استخدام الشبكة العنكبوتية في البحث.	التقييم الجماعي
3.0	القيم والاستقلالية والمسؤولية			
3.1	أن تراعي طريقة التقديم والنواحي الجمالية التابعة لكل دولة .	ق1	العمل الجماعي	التقييم الفردي والجماعي – المناقشة .

الرمز	نواتج التعلم	رموز نتائج التعلم المرتبط بالبرنامج	استراتيجيات التدريس	طرق التقييم
3.2	أن تتعاون الطالبات في إعداد سفرة متكاملة لكل دولة .	2ق	العمل الجماعي	التقييم الفردي والجماعي – المناقشة .

ج. موضوعات المقرر

م	قائمة الموضوعات	الساعات التدريسية المتوقعة
	الجزء النظري	
1	تعريف ومقدمة (المطبخ العالمي – طبخ – طبخ) وفوائد مهنة الطبخ ، لمحات عن عادات وتقاليد بعض الشعوب – تطور مطابخ العالم	1
2	المطبخ السعودي (بعض المناطق) العادات – أشهر الأطباق- المهارات والنكهات المستخدمة	2
3	المطبخ الخليجي (الكويت – قطر – البحرين- الامارات) العادات – أشهر الطباق- المهارات والنكهات المستخدمة	2
4	مطابخ دول الشام (سوريا – الأردن- لبنان – فلسطين) والإختلاف بينهم	1
5	المطبخ الإيطالي (العادات الغذائية – أشهر الأطباق – المهارات والنكهات المستخدمة)	1
6	المطبخ الفرنسي (العادات الغذائية – أشهر الأطباق – المهارات والنكهات المستخدمة)	1
7	المطبخ التركي (العادات الغذائية – أشهر الأطباق – المهارات والنكهات المستخدمة)	1
8	المطبخ الأمريكي (العادات الغذائية – أشهر الأطباق – المهارات والنكهات المستخدمة) + الاختبار النصفي	1
9	المطبخ المكسيكي (العادات الغذائية – أشهر الأطباق – المهارات والنكهات المستخدمة)	1
10	المطبخ الهندي (العادات الغذائية- أشهر الأطباق- المهارات والنكهات المستخدمة	1
11	مطبخ جنوب شرق آسيا (ماليزيا – أندونيسيا – تايلند) والإختلاف بينهم	1
12	مطبخ جنوب شرق آسيا (الصين - اليابان -) والإختلاف بينهم	1
13	مطابخ دول شمال افريقيا (المغرب - الجزائر- تونس) والاختلاف بينهم	1
	الجزء التطبيقي	

1	إعداد أطباق سعودية (بعض مناطق المملكة)	8
2	إعداد أطباق خليجية مختلفة	4
3	إعداد أطباق مختلفة من دول الشام	4
4	إعداد أطباق إيطالية مختلفة	4
5	إعداد أطباق فرنسية مختلفة	4
6	إعداد أطباق تركية مختلفة	4
7	إعداد أطباق إمبريكية مختلفة	4
8	إعداد أطباق مكسيكية مختلفة	4
9	إعداد أطباق هندية مختلفة	4
10	إعداد أطباق جنوب شرق آسيا مختلفة (ماليزيا - أندونيسيا - تايلند)	4
11	إعداد أطباق جنوب شرق آسيا مختلفة (الصين - اليابان)	4
12	إعداد أطباق مختلفة من دول شمال افريقيا	4
13	إعداد أطباق مختلفة من دول أخرى من اختيار الطالبات ، إعداد بوفيه متكامل لعدد من الدول	4
14	المنافسة في إعداد أطباق مبتكرة	4
المجموع		75

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 (عملي)	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:

بيضون، لينه شبارو. حلواني، ندى مصباح. (2000): أطباق من العالم، بمذاق ونكهة عربية، خطوة خطوة. الدار العربية للعلوم ناشرون.

المرجع الرئيس للمقرر

كوفمان ، كاثي ك. (2010): الطبخ في الحضارات القديمة – سلسلة الحياة اليومية عبر التاريخ. ترجمة سعيد الغانمي . دار مدارك.	المراجع المساندة
https://books.google.com.sa/books?id=ifuiopXgqiqoC&pg=PT3&dq=International+Kitchen&hl=en&sa=X&ved=2ahUKewjW1l6Jnlz4AhUSfBoKHXYXWAh8Q6AF6BAglEAI	المصادر الإلكترونية
-	أخرى

2. المرافق والتجهيزات المطلوبة:

متطلبات المقرر	العناصر
قاعات دراسية مجهزة بطاولات دائرية للعمل في جماعات معمل تغذية مجهز بكامل أدواته وتوفر فيه شروط السلامة	المرافق النوعية (القاعات الدراسية، المختبرات، قاعات العرض، قاعات المحاكاة ... إلخ)
جهاز العرض	التجهيزات التقنية (جهاز عرض البيانات، السبورة الذكية، البرمجيات)
أجهزة السلامة مهمة في معامل التغذية .	تجهيزات أخرى (تبعاً لطبيعة التخصص)

و. تقويم جودة المقرر:

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



طرق التقييم	المقيمون	مجالات التقويم
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

