

2024
TP-153



توصيف المقرر الدراسي

(بكالوريوس) —

دبلوم

اسم المقرر: انتاج الحلويات
رمز المقرر: APFP3312
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 الثانية/ المستوى الثالث

4. الوصف العام للمقرر

من خلال هذا المقرر يتم التدريب على إكساب المهارات في إعداد الحلويات الشرقية والغربية ، ثم التدريب على طرق تزيينها وتقديمها والتعرف على طرق تخزينها .

5- المتطلبات السابقة لهذا المقرر (إن وجدت)

انتاج المخبوزات

6- المتطلبات المتزامنة مع هذا المقرر (إن وجدت)

لا يوجد

7. الهدف الرئيس للمقرر

يهدف هذا المقرر الى إكساب مهارات إنتاج الحلويات والمخبوزات الشرقية والغربية .

2. نمط التعليم (اختر كل ما ينطبق)

م	نمط التعليم	عدد الساعات التدريسية	النسبة
1	تعليم التقليدي		
2	التعليم الإلكتروني		
3	التعليم المدمج		
	• التعليم التقليدي		
	• التعليم الإلكتروني		
4	التعليم عن بعد		
		45	100%

3. الساعات التدريسية (على مستوى الفصل الدراسي)

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

ب. نواتج التعلم للمقرر واستراتيجيات تدريسها وطرق تقييمها:

الرمز	نواتج التعلم	رمز نواتج التعلم المرتبط بالبرنامج	استراتيجيات التدريس	طرق التقييم
1.0	المعرفة والفهم			
1.1	الإلمام بطرق الحلوى وشروط نجاحها.	ع1	بحوث مكتوبة جماعية وفردية.	اختبار تحريري دوري ونهائي.
1.2	التعرف على اقسام الحلوى في عمل العجائن.	ع2	محاضرات.	أعمال الفصل الدراسي.
1.3	التعرف على طرق حفظ الحلوى وتخزينها.	ع2		الواجبات المنزلية، المقالات، المشاركات.
1.4	التعرف على خواص الجيلاتين وطرق نجاح الاطباق المصنوعة منه .	ع2		
2.0	المهارات			
2.1	تطبيق معايير جودة في إعداد الحلوى .	م5	واجبات دراسية.	تقييم الواجبات المتفرقة.
2.2	عمل نماذج لبعض الحلويات الشرقية والغربية .	م6	التعلم التعاوني استخدام الشبكة.	إعطاء الطالبة مشاكل ومواضيع تتطلب جمع معلومات من الانترنت، ومراجع إضافية وتقييمها
2.3	تنفيذ طرق إعداد الحلويات في عمل أصناف مختلفة.	م6	العنكبوتية في البحث الحصول على المعرفة عن طريق البحث والاستقصاء.	
2.4	إعداد منتجات غذائية لأصناف مختلفة من الحلويات لتسويقها.	م3		
3.0	القيم والاستقلالية والمسؤولية			
3.1	القدرة على الإيصال بالآخرين عن طريق الأعمال الجماعية.	ق1	التكليفات الجماعية.	

الرمز	نواتج التعلم	رمز نتائج التعلم المرتبط بالبرنامج	استراتيجيات التدريس	طرق التقييم
3.2	القدرة على التفاعل في حلقات النقاش وفي التعلم التعاوني.	ق3	إستراتيجية التعليم التعاوني0	تقييم أنواع العمل الجماعي.
3.3	القدرة على التعلم الذاتي.	ق2	إستراتيجية التعليم بالنشاط والمشاركة. التحفيز على المداخلات و النقاش والحوار.	تقييم الواجبات الجماعية والفردية.

ج. موضوعات المقرر

م	قائمة الموضوعات	الساعات التدريسية المتوقعة
الجزء النظري		
1	مقدمة عن المفاهيم المرتبطة بالحلويات، التورتات وغطاء الكعك (الحلوى).	1
2	تعريف قسم اعداد الحلويات في المطاعم: الهيكل التنظيمي، مهام و واجبات موظفي قسم الحلويات، المعدات والأدوات المستخدمة في قسم الحلويات.	1
3	إعداد الكريمات والصلصات.	1
4	طرق عمل الحلوى: حلوى غير مطهية .	1
5	طرق عمل الحلوى: حلوى نصف مطهية .	1
6	طرق عمل الحلوى: حلوى مطهية.	1
7	الجيلاتين: مصادره، أشكاله، القيمة الغذائية،-خواصه، الصل , الجل ... الخطوات الصحيحة لنجاح أطباق الجيلاتين، التفسير العلمي عن الجيلاتين.	1
8	الحلوى المجمدة: المواد وتأثيرها على الحلوى المجمدة، اقسامها، مايجب مراعاته لنجاحها + الاختبار النصفي.	1
9	الحلوى الشرقية.	1
10	الحلوى الغربية.	1
11	إعداد عجائن الحلويات.	1
12	تجميل التورتات والمواد الداخلة في التزيين.	2
13	طرق تزيين وتقديم الحلويات والعجائن: نقل الخبز والحلويات إلى أطباق التقديم المطلوبة، المواد المستخدمة في التزيين.	1
14	طرق تخزين الحلويات والكيك والعوامل المؤثرة على عملية الحفظ: الرطوبة، الإضاءة، التعبئة، درجة الحرارة، استخدام الحاويات.	1
الجزء التطبيقي		

1	إعداد الكريمات والصلصات: كريمة الزبدة، كريمة الباتيسير، كريمة الشانتي، الكريمة الإنجليزية، كريمة اللوز، غناش الشكولاتة، صلصة الشكولاتة، صلصة الفراولة، صلصة الكراميل، صلصة الفانيلا، هريس الفواكه، الطبقات اللامعة.	8
2	اعداد وتجميل وتقديم أصناف من التورتات مغطاة بالحلوى غير المطهية: حلوى الماء الحلوى الملكية بأنواعها.	4
3	اعداد وتجميل وتقديم أصناف من التورتات مغطاه بالحلوى نصف مطهية: حلوى الشكولاتة اللامعة بأنواعها، حلوى الشكولاتة الدسمة بأنواعها، حلوى الموكا، حلوى الشكولاتة الاقتصادية.	8
4	اعداد وتجميل وتقديم أصناف من التورتات مغطاه بالحلوى نصف مطهية: حلوى الموكا، حلوى الشكولاتة الاقتصادية، حلوى الشكولاتة باللبن المكثف المحلى، حلوى الشكولاتة بالكريمة اللباني.	8
5	اعداد وتجميل وتقديم أصناف من التورتات مغطاه بالحلوى مطهية: الحلوى الامريكية بأنواعها.	4
6	اعداد وتجميل وتقديم أصناف من الحلوى بالجيلاتين (أنواع من الماسية، أصناف من السوفلية، أصناف من البفروز، أطباق الشارلوت)	4
7	اعداد وتجميل وتقديم بعض أصناف من الحلوى المجمدة	4
8	اعداد وتجميل وتقديم أصناف من الحلوى الشرقية: أم علي، البسبوسة، عيش السرايا، قطايف، الكنافة، معمول بالتمر، بقالوة، بلج الشام.	4
9	اعداد وتجميل وتقديم أصناف من الحلوى الغربية والأطباق الموسية: الكب كيك، مفن، شكولاتة موس، فراولة موس، تيراميسو، كريم بروليه، كريب سوزيت، تشيز كيك، شكولاتة فوندو، ترايفل بأنواعه الكيكة المعكوسة بأنواعه.	8
10	اعداد عجائن الحلويات: عجينة التارت، السابلية، الاكلير.	4
11	منافسة في إعداد أطباق حلويات مبتكرة: تحدٍ تطبيقي لتحضير أطباق باستخدام مكونات محددة وزمن محدد.	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:

• براون، ديبب. (2005): فن إعداد التورتة. دار الفاروق للنشر والتوزيع. • حسن، عبير. (2006): أطباق الحلويات الكيك الآيس كريم. دار عالم الثقافة للنشر والتوزيع	المرجع الرئيس للمقرر
مزهرة، أيمن. أبو مسلم، فايز. عبد الهادي، عمار. صالح، فراس. (2020): الأصول العلمية والعملية في تحضير الحلويات والمعجنات وانتاجها. دار اليازوري العلمية. كارتر، راشيل. (2005): الفطائر حلو - حادق. دار الفاروق للنشر والتوزيع، القاهرة.	المراجع المساندة

https://antepkw.org/%D8%B7%D8%B1%D9%82-%D8%AA%D8%AE%D8%B2%D9%8A%D9%86-%D8%A7%D9%84%D8%AD%D9%84%D9%88%D9%8A%D8%A7%D8%AA-%D8%A7%D9%84%D8%B4%D8%B1%D9%82%D9%8A%D8%A9/	المصادر الإلكترونية
غالي، ميشال بطرس. (2004): موسوعة الطبخ الشاملة. مكتبة لبنان ناشرون توما، جورجيت. (2002): دليل الطبخ الصحي. مكتبة الآداب.	أخرى

2. المرافق والتجهيزات المطلوبة:

العناصر	متطلبات المقرر
المرافق النوعية (القاعات الدراسية، المختبرات، قاعات العرض، قاعات المحاكاة ... إلخ)	قاعة محاضرات مزودة بالأجهزة الإلكترونية محق بها طاوولات دائرية معامل تغذية مزودة بأجهزة ومعدات حديثة (لا تزيد عن 20 طالبة).
التجهيزات التقنية (جهاز عرض البيانات، السبورة الذكية، البرمجيات)	كمبيوتر، فيديو وبروجكتور السبورة الذكية
تجهيزات أخرى (تبعاً لطبيعة التخصص)	- أدوات وأجهزة المطبخ

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)
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	1446/11/22 هـ

