

2024

TP-153



هيئة تقويم التعليم والتدريب
Education & Training Evaluation Commission



توصيف المقرر الدراسي

دبلوم

اسم المقرر: انتاج المخبوزات
رمز المقرر: APFP2305
البرنامج: دبلوم انتاج الطعام
القسم العلمي: الكلية التطبيقية
الكلية: الكلية التطبيقية
المؤسسة: جامعة ام 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: (4 ساعات)

2 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

من خلال هذا المقرر يتم إكساب المهارات في إعداد العجائن البسيطة والمعقدة والمخبوزات والتعرف على طرق تخزينها .

5- المتطلبات السابقة لهذا المقرر (إن وجدت)

لا يوجد

6- المتطلبات المتزامنة مع هذا المقرر (إن وجدت)

لا يوجد

7. الهدف الرئيس للمقرر

يهدف هذا المقرر الى إكساب مهارات إنتاج المخبوزات الشرقية والغربية .

2. نمط التعليم (اختر كل ما ينطبق)

م	نمط التعليم	عدد الساعات التدريسية	النسبة
1	تعليم التقليدي	30	50%
2	التعليم الإلكتروني	10	16.66%
3	التعليم المدمج • التعليم التقليدي • التعليم الإلكتروني	20	33.33%

م	نمط التعليم	عدد الساعات التدريسية	النسبة
4	التعليم عن بعد	-	-

3. الساعات التدريسية (على مستوى الفصل الدراسي)

م	النشاط	ساعات التعلم	النسبة
1	محاضرات	30=15*2	%33.33
2	معمل أو إستوديو	60=15*4	%66.66
3	ميداني	-	-
4	دروس إضافية	-	-
5	أخرى	-	-
الإجمالي		90	%100

ب. نواتج التعلم للمقرر واستراتيجيات تدريسها وطرق تقييمها:

الرمز	نواتج التعلم	رموز نتائج التعلم المرتبط بالبرنامج	استراتيجيات التدريس	طرق التقييم
1.0	المعرفة والفهم			
1.1	الإلمام بطرق العجائن وشروط نجاحها.	ع1	محاضرات بحوث مكتبية جماعية وفردية.	اختبار تحريري دوري ونهاي. أعمال الفصل الدراسي. الواجبات المنزلية، المقالات، المشاركات.
1.2	التعرف على طرق حفظ العجائن وتخزينها.	ع2	محاضرات بحوث مكتبية جماعية وفردية.	اختبار تحريري دوري ونهاي. أعمال الفصل الدراسي. الواجبات المنزلية، المقالات، المشاركات.
1.3	التعرف على الأنواع المختلفة للمواد الرافعة وطرق استعمالها.	ع2	محاضرات بحوث مكتبية جماعية وفردية.	اختبار تحريري دوري ونهاي. أعمال الفصل الدراسي.

الرمز	نواتج التعلم	رموز نتائج التعلم المرتبط بالبرنامج	استراتيجيات التدريس	طرق التقييم
				الواجبات المنزلية، المقالات، المشاركات.
2.0	المهارات			
2.1	تكتسب مهارات المقارنة والتمييز بين الخصائص الغذائية للأصناف المختلفة.	1م	واجبات دراسية. التعلم التعاوني. استخدام الشبكة العنكبوتية في البحث. الحصول على المعرفة عن طريق البحث والاستقصاء.	تقييم الواجبات المتفرقة. إعطاء الطالبة مشاكل ومواضيع تتطلب جمع معلومات من الانترنت، ومراجع إضافية وتقييمها
2.2	تكتسب مهارات التحليل للمواد الرافعة المستخدمة في الخبز.	2م	واجبات دراسية. التعلم التعاوني. استخدام الشبكة العنكبوتية في البحث. الحصول على المعرفة عن طريق البحث والاستقصاء.	تقييم الواجبات المتفرقة. إعطاء الطالبة مشاكل ومواضيع تتطلب جمع معلومات من الانترنت، ومراجع إضافية وتقييمها
2.3	تكتسب مهارات التطبيقات العملية في معمل التغذية.	5م	واجبات دراسية. التعلم التعاوني. استخدام الشبكة العنكبوتية في البحث. الحصول على المعرفة عن طريق البحث والاستقصاء.	تقييم الواجبات المتفرقة. إعطاء الطالبة مشاكل ومواضيع تتطلب جمع معلومات من الانترنت، ومراجع إضافية وتقييمها
2.4	تطبيق معايير جودة في إعداد العجائن.	5م	تدريب عملي / معمل. عروض توضيحية عملية.	تقييم الأنشطة العملية خلال السنة. اختبار عملي نهائي.
2.5	تنفيذ طرق إعداد العجائن في عمل أصناف مختلفة.	6م	تدريب عملي / معمل. عروض توضيحية عملية.	تقييم الأنشطة العملية خلال السنة. اختبار عملي نهائي.
2.6	إعداد منتجات غذائية لأصناف مختلفة من العجائن	3م	تدريب عملي / معمل. عروض توضيحية عملية.	تقييم الأنشطة العملية خلال السنة.

الرمز	نواتج التعلم	رمز نتائج التعلم المرتبط بالبرنامج	استراتيجيات التدريس	طرق التقييم
				اختبار عملي نهائي.
2.7	الاتصال عبر البريد الإلكتروني بين الطالبات وبين أستاذ المقرر	7م	العمل في مجموعات صغيرة وتوزيع الأدوار. العروض التوضيحية.	تقييم مناقشة الطالبات في مجموعات في المحاضرة. تقييم تفاعلهم مع الزائر.
2.8	استخدام البرامج الحاسوبية (مثل برنامج word و power point) لأغراض الكتابة و العرض للملخصات والبحوث.	8م	العمل في مجموعات صغيرة وتوزيع الأدوار. العروض التوضيحية.	تقييم مناقشة الطالبات في مجموعات في المحاضرة. تقييم تفاعلهم مع الزائر.
2.9	إتقان البحث المكتبي و الإلكتروني في مجال التغذية	4م	العمل في مجموعات صغيرة وتوزيع الأدوار. العروض التوضيحية.	تقييم مناقشة الطالبات في مجموعات في المحاضرة. تقييم تفاعلهم مع الزائر.
2.10	التدريب على فن الاتصال مع الزائرين.	7م	العمل في مجموعات صغيرة وتوزيع الأدوار. العروض التوضيحية.	تقييم مناقشة الطالبات في مجموعات في المحاضرة. تقييم تفاعلهم مع الزائر.
3.0	القيم والاستقلالية والمسؤولية			
3.1	القدرة على الإيصال بالآخرين عن طريق الأعمال الجماعية.	1ق	التكليفات الجماعية. إستراتيجية التعليم التعاوني0 إستراتيجية التعليم بالنشاط والمشاركة. التحفيز على المداخلات و النقاش والحوار.	تقييم أنواع العمل الجماعي. تقييم الواجبات الجماعية والفردية.
3.2	القدرة على التفاعل في حلقات النقاش وفي التعلم التعاوني.	3ق	التكليفات الجماعية. إستراتيجية التعليم التعاوني0	تقييم أنواع العمل الجماعي.

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

ج. موضوعات المقرر

م	قائمة الموضوعات	الساعات التدريسية المتوقعة
	الجزء النظري	
1	التجهيز لعمل المخبوزات وتشمل (أدوات خلط العجائن المختلفة ، أدوات الخبز المختلفة)	2
2	الطرق الصحيحة لكيل المقادير المستخدمة في اعداد العجائن والمخبوزات .	2
3	الفرن (اختباره ، استعماله ، درجات الحرارة المطلوبة)	2
4	الدقيق وأنواعه المختلفة.	2
5	النشا	2
6	المواد الداخلة في عمل العجائن والمخبوزات ودورها وأهميتها .	2
7	السكر ، الملح ، الدهون والزيوت ، فوائدها وطرق استعمالها .	2
8	البيض والسوائل التي يمكن استخدامها وقيمتها الغذائية + اختبار نصفي	2
9	المواد الرافعة الحيوية والكيميائية (أنواع الخميرة وعملها في رفع العجائن ، مساحيق الخبز بأنواعها وتركيبها واختبار صلاحيتها) .	4

2	أقسام العجائن (عجائن خميرة البيرة والمراحل التي تمر بها وطرق عملها)	10
2	أنواع العجائن (البسكويت) انواعه ((طرقها ، إرشادات ، كيفية نجاحها)	11
2	أنواع العجائن (الكيك) انواعه ((طرقها ، إرشادات ، كيفية نجاحها)	12
2	المخبوزات الخالية من الجلوتين	13
2	حفظ المخبوزات وتخزينها	14
	الجزء التطبيقي	
4	التعريف بقسم المخبوزات (المعدات والأدوات المستخدمة ، الطرق الصحيحة لكيل المقادير الداخلة في إعداد العجائن والمخبوزات ، الفرن اختبار واستعماله)	1
4	إعداد بعض الأصناف من العجينة البسيطة (الفطير البسيط: فطير بالعجوة- فطير بالمكسرات- فطير بالجبن الأبيض والنعناع - باتون سالية)	2
4	اعداد بعض الأصناف من العجينة البسيطة (البسكويت البسيط : فطير التفاح – بسكويت الجبن – بسكويت جوز الهند – بسكويت القرفة)	3
4	اعداد بعض الأصناف من العجينة البسيطة (الكيك البسيط: كيك الفانيلا – كيك الشكولاتة – كيك الزبيب – كيك جوز الهند)	4
4	اعداد العجينة الدسمة (الفطير المورق)	5
4	إعداد بعض الأصناف من العجينة الدسمة (الفطير الدسم : الساليزون – الفريرة او الدنش – البامية او الكريسبس – بوشية – الكرواسان)	6
4	اعداد بعض الأصناف من العجينة الدسمة (البسكويت الدسم: البتي فور – الغريبة)	7
4	اعداد أصناف من العجينة الدسمة (الكيك الدسم : كيك البرتقال – كيك الشوكولاتة – كيك الورد)	8
4	اعداد بعض الأصناف من عجينة خميرة البيرة (خبز الساندوتش – بريوش - الرغيف الفرنسي الباجيت – خبز الكايزر)	9
4	اعداد بعض الأصناف من عجينة خميرة البيرة (البيتزا- سينابون - حلقة الشاي السويدية – الكرواسان)	10
4	إعداد بعض الأصناف من عجينة الشو (اكليز الشكولاتة – برفيترو – شومملج – بلج الشام)	11
4	إعداد بعض الأصناف من العجينة الاسفنجية (الكعك الاسفنجي العادي - الانجيل كيك - السويسرول)	12
4	إعداد بعض الأصناف من التورتات المركبة (تورته الكاساتا - تورته جينواز)	13

14	إعداد أصناف صحية (خالية من الجلوتين والسكر والدقيق كامل الحبة)	4
15	منافسة في اعداد عجائن متقنة	4
المجموع		%88

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:

المرجع الرئيس للمقرر	ديب , براون (2005): ترجمة فن إعداد التورتة , دار الفاروق للنشر والتوزيع . عبير, حسن (2006): أطباق الحلويات الكيك الآيس كريم , دار عالم الثقافة للنشر والتوزيع .
المراجع المساندة	مجموعة مؤلفين (2001) : الأصول العلمية والعملية في تحضير الحلويات والمعجنات و انتاجها , دار اليازوري العلمية . كارتر, راشيل (2005) : ترجمة الفطائر حلو – حادق , دار الفاروق للنشر والتوزيع , القاهرة.
المصادر الإلكترونية	-
أخرى	غالي, ميشال بطرس (2004) : موسوعة الطبخ الشاملة , مكتبة لبنان ناشرون. توما , جورجيت (2002) : دليل الطبخ الصحي, مكتبة الآداب.

2. المرافق والتجهيزات المطلوبة:

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

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	1446/11/22 هـ

