

2024

TP-153



هيئة تقويم التعليم والتدريب
Education & Training Evaluation Commission



توصيف المقرر الدراسي

دبلوم

اسم المقرر: مقدمة في فنون الطهي
رمز المقرر: APFP1302
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: 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 الأول

4. الوصف العام للمقرر

التعرف والتدريب على المفاهيم والأسس العلمية لفنون الطهي المختلفة .

5- المتطلبات السابقة لهذا المقرر (إن وجدت)

لا يوجد

6- المتطلبات المتزامنة مع هذا المقرر (إن وجدت)

لا يوجد

7. الهدف الرئيس للمقرر

الإلمام بالمفاهيم العلمية ذات العلاقة بإعداد وطهي الأطعمة والتعرف على الطرق و الأسس العامة لإعداد وطهي الأطعمة وإدراك أهمية المحافظة على القيمة الغذائية والنوعية للأغذية واكتساب الطالبة مهارات الطهي وقواعده الصحيحة .

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	60	%100
4	التعليم عن بعد		

3. الساعات التدريسية (على مستوى الفصل الدراسي)

م	النشاط	ساعات التعلم	النسبة
1	محاضرات	30=2*15	%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	رمز نواتج التعلم المرتبط بالبرنامج	استراتيجيات التدريس	طرق التقييم
1.0	المعرفة والفهم			
1.1	تعرف على المفاهيم العلمية ذات العلاقة بإعداد الطبي	ع1	المحاضرات	التقييم التكويني من خلال الإختبارات
1.2	تبين بعض العوامل التي تتداخل مع طبي الطعام مثل اختيار أوني الطبي وعلاقتها بالصحة	ع2	العروض التقديمية	التحريرية
1.3	تدرك أهمية المحافظة على القيمة الغذائية للأطعمة أثناء الطبي.	ع3	القراءات المساندة	التقييم النهائي في نهاية الفصل الدراسي
1.4	تعرف على مزايا وعيوب طرق الطبي المختلفة	ع3	كتابة التقارير	تقييم التقرير
1.5	توضح طرق الطبي المختلفة بحسب الاستعمالات ، الوسط ، الشروط	ع2	الواجبات والأنشطة العلمية	
2.0	المهارات			
2.1	تميز بين طرق الطبي الميكانيكية والكيميائية ، طرق الطبي بحسب الوسط ومعدات الطبخ واستخدام الحرارة وطرق انتقال الحرارة للطعام .	م2	التعلم النشط	التقارير الدورية عن الطالبات
2.2	تستنتج العلاقة بين نوع أواني الطبخ وحفظ القيمة الغذائية والصحية	م2	العصف الذهني التعلم التعاوني العروض التوضيحية حلقات النقاش تقليديا وإلكترونيا	تقييم المشاركة داخل القاعة الدراسية استمارة متابعة مدى تقدم الطالبات

الرمز	نواتج التعلم	رمز نواتج التعلم المرتبط بالبرنامج	استراتيجيات التدريس	طرق التقييم
2.3	تستنبط مزايا وعيوب طرق الطهي المختلفة	م6		
2.4	تستنبط العلاقة بين نوعية وخصائص الأطعمة المراد طهيها وطريقة الطهي المناسبة .	م5		
3.0	القيم والاستقلالية والمسؤولية			
3.1	التواصل في المجموعات الصغيرة ، المجموعات الكبيرة والعمل ضمن فريق متعاون.	ق1	المشاركة في حلقات النقاش في القاعة إلكترونياً	الملاحظة المستمرة
3.2	القدرة على التفاعل في حلقات النقاش و التدريب العملي	ق3	العمل في مجموعات صغيرة وتوزيع الأدوار في التدريب العملي	تقييم علاقة الطالبة بالآخرين
3.3	التعاون ، والإيجابية والمبادرة.	ق2		تقييم المشاركة في العمل والمناقشة
3.4	الاستغلال الأمثل للوقت بشكل جيد.	ق3		

ج. موضوعات المقرر

م	قائمة الموضوعات	الساعات التدريسية المتوقعة
الجزء النظري		
1	المفاهيم العلمية ذات العلاقة بإعداد وطهي الأطعمة الميكانيكية والكيميائية، طرق الطهي الميكانيكية والكيميائية، أقسام طرق الطهي بحسب الوسط، بحسب معدات الطبخ، بحسب استخدام الحرارة، مصادر الحرارة وطرق انتقالها للطعام، طرق استخدام الحرارة عند طهي الطعام (التوصيل / تيارات الحمل / الإشعاع)	2
2	طرق الطهي: الطهي بالحرارة الرطبة: السلق- التسبيك- الطهي بالبخار: تعريفه، استعمالاته، وسطه، شروطه وطرقه، المزايا والعيوب.	2
3	طرق الطهي: الطهي بالحرارة الجافة: الشوي - الطهي في الفرن: تعريفه، استعمالاته، وسطه، شروطه وطرقه، المزايا والعيوب..	2
4	طرق الطهي: الطهي في المادة الدهنية: التحمير البسيط – التحمير الغزير: تعريفه، استعمالاته، وسطه، شروطه وطرقه، المزايا والعيوب.	2
5	التخطيط الغذائي (مرشد الغذاء الصحي اليومي، شروط تجهيز الوجبات الغذائية)	2
6	أنواع الأطعمة التي تدخل في الطهي: اللحوم: الأنواع، التركيب، القيمة الغذائية، جودة اللحوم، الاختيار والشراء، تخزين اللحوم، اختبار اللحوم، تأثير المعاملات الحرارية على اللحوم، تأثير الطهي على القيمة الغذائية، تداول اللحوم، طرق تليين اللحوم.	2

7	أنواع الأطعمة التي تدخل في الطهي: الأسماك: الأنواع، الأقسام، القيمة الغذائية، اختيار الأسماك، تجهيز الأسماك، التداول، تخزين الأسماك، التسمم الغذائي من الأسماك وأسبابه.	4
8	أنواع الأطعمة التي تدخل في الطهي: الطيور: الأنواع، القيمة الغذائية، الاختيار والشراء، تجهيز الطيور، التداول، التخزين، الاختيار + الاختبار النصف.	2
9	أنواع الأطعمة التي تدخل في الطهي: البيض: التركيب والمكونات، القيمة الغذائية، الأصناف، التخزين، تأثير الطهي على القيمة الغذائية، أهمية البيض في الطهي، العوامل التي تؤثر على طهي البيض.	2
10	أنواع الأطعمة التي تدخل في الطهي: الحليب: التركيب، القيمة الغذائية، الأنواع، صبغات الحليب، خواص الحليب الطبيعية والكيميائية، استعمالات الحليب في الطهي.	2
11	أنواع الأطعمة التي تدخل في الطهي: البقول والمكسرات: الأنواع، القيمة الغذائية، المواد الضارة بالصحة في البقول، الاختيار والشراء، التخزين، طرق الطهي.	2
12	أنواع الأطعمة التي تدخل في الطهي: الحبوب: الأنواع، القيمة الغذائية، التخزين، منتجات المخازن، التداول، طرق الطهي.	2
13	المكرنة: أشكالها، خطوات سلقها، الطريقة الصحيحة لطهيها و طهي الأشكال الصغيرة منها.	2
14	أنواع الأطعمة التي تدخل في الطهي: الخضروات والفواكه: أوجه التشابه والاختلاف، القيمة الغذائية، المميزات، النصائح عند إعداد الخضروات، الصبغات في الخضروات، تجهيز الخضروات، تأثير الطهي على القيمة الغذائية، طرق التخزين والطهي..	2

الجزء التطبيقي

1	تطبيقات إعداد الأطعمة (استعمالات الماء في إعداد الأطعمة، الأحماض والقلويات وتأثيرها على الأطعمة).	4
2	طرق الطهي: الطهي بالحرارة الرطبة: تطبيق قاعدة السلق في عمل أصناف متنوعة.	4
3	طرق الطهي: الطهي بالحرارة الرطبة: تطبيق قاعدة التسبيك في عمل أصناف متنوعة.	4
4	طرق الطهي: الطهي بالحرارة الرطبة: تطبيق قاعدة الطهي البخار في عمل أصناف متنوعة.	4
5	طرق الطهي: الطهي بالحرارة الجافة: تطبيق قاعدة الشوي بالفحم في عمل أصناف متنوعة.	4
6	طرق الطهي: الطهي بالحرارة الجافة: تطبيق قاعدة الطهي الفرن في عمل أصناف متنوعة.	4
7	طرق الطهي: الطهي في المادة الدهنية تطبيق قاعدة التحمير البسيط في عمل أصناف متنوعة.	4
8	طرق الطهي: الطهي في المادة الدهنية تطبيق قاعدة التحمير الغزير في عمل أصناف متنوعة.	4
9	الفواكه: طرق غسلها وتطهيرها وتقطيعها، التعرف على أنواعها وألوان الصبغات الموجودة فيها، تأثير إضافة القلويات والأحماض على الصبغات الموجودة فيها، إعداد أنواع مختلفة من السلطات.	4
10	الخضروات: طرق غسلها وتطهيرها وتقطيعها، التعرف على أنواعها وألوان الصبغات الموجودة فيها، تأثير إضافة القلويات والأحماض على الصبغات الموجودة فيها (الكالسيوم - الكاروتينات - الفلافونويدات)، إعداد أنواع مختلفة من السلطات.	4
11	تطبيقات على طرق الطهي المختلفة على وجبة فطور، وذلك بعمل أصناف متنوعة تحتوي على البيض، الحليب، الفواكه والخضروات، البقول، الحبوب، المكسرات، المكرنة والنشا، مع مراعاة النواحي الجمالية عند تقديم الوجبات.	4
12	تطبيقات على طرق الطهي المختلفة على وجبة غداء 1، وذلك بعمل أصناف متنوعة تحتوي على البيض، الحليب، الفواكه والخضروات، البقول، الحبوب، المكسرات، المكرنة والنشا، مع مراعاة النواحي الجمالية عند تقديم الوجبات.	4
13	تطبيقات على طرق الطهي المختلفة على وجبة غداء 2، وذلك بعمل أصناف متنوعة تحتوي على البيض، الحليب، الفواكه والخضروات، البقول، الحبوب، المكسرات، المكرنة والنشا، مع مراعاة النواحي الجمالية عند تقديم الوجبات.	4
14	تطبيقات على طرق الطهي المختلفة على وجبة عشاء، وذلك بعمل أصناف متنوعة تحتوي على البيض، الحليب، الفواكه والخضروات، البقول، الحبوب، المكسرات، المكرنة والنشا، مع مراعاة النواحي الجمالية عند تقديم الوجبات.	4

15	تطبيقات على طرق الطهي المختلفة على حفلة الشاي ، وذلك بعمل أصناف متنوعة تحتوي على البيض ، الحليب ، الفواكة والخضروات ، البقول ، الحبوب ، المكسرات ، المكرونة والنشا ، مع مراعاة النواحي الجمالية عند تقديم الوجبات.	4
المجموع		90

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:

• نور ، سهير فؤاد (2012): الأغذية مكوناتها - اعدادها - تقديمها . منشأة المعارف ، القاهرة ، مصر . • السباعي ، ليلي (2005): أسس إعداد الأطعمة النظرية والعملية . دار حافظ للنشر والتوزيع ، جدة ، السعودية .	المرجع الرئيس للمقرر
Dr. Stuart Farrimond (2017): The Science Of Cooking: Every Question Answered To Perfect Your Cooking. Publisher: DK (5 October 2017) متولي ، إيمان محمد (1424هـ): أسس اعداد الأطعمة . مكتبة الملك فهد الوطنية . الطبعة الأولى كوجك ، كوثر حسين (2006): اتجاهات حديثة في المناهج وطرق التدريس . الشركة الدولية للطباعة . الطبعة الثالثة مزاهرة ، أيمن (2000): الطهو التجريبي ، دار الشروق للنشر والتوزيع مزاهر ، أيمن (2001): الأصول العلمية والعملية في تحضير الطعام وإنتاجه ، دار اليازوري العلمية بيري ، ماري (2006): كتاب شامل في فنون الطهي . دار الفاروق للاستثمارات الثقافية جيني رايت ، إريك تروي (2004): فنون الطبخ - التقنيات الكاملة ، الدار العربية للعلوم ناشرون عبد الباقي ، محمد صبري (2010): المبادئ العامة لإعداد الأطعمة . دار الفكر ، بيروت ، لبنان	المراجع المساندة

البحيصي ، منال (2010): المعجنات الشوربات السلطات . دار عالم الثقافة للنشر والتوزيع ، عمان ، الأردن نشي ، ليلي حجازين و عساكرية ، سعاد (2009) :أصول إعداد وتقديم الأطعمة .دار الشروق ، عمان ، الأردن . السعودى ، مؤيد وعميرة ، إسماعيل (2012) :إنتاج الطعام 1، دار المأمون للنشر عبد الخالق ، عسير؛ وآخرون (2004) : تخطيط الوجبات وأسس إعداد الأطعمة . مكتبة زهراء الشرق ، القاهرة ، مصر مصيقر ، عبد الرحمن (2003) : دليلك الصحي في شراء الأغذية وحفظها في المنزل . دار القلم ، الإمارات العربية المتحدة الجديلي، عفاف ؛ حميدة ، هناء (2010) :علوم الأطعمة التجريبية . مجموعة النيل العربية ، القاهرة ، مصر باخشوين ، هدى (2009) : المطبخ فنون ومهارات . دار الحضارة للنشر والتوزيع ، الرياض ، السعودية	
استخدام الشبكة العنكبوتية للحصول على أحدث ما استجد في التخصص تغيير بعض محتويات المقرر بناء على المستجدات في علوم فن الطهي	المصادر الإلكترونية
	أخرى

2. المرافق والتجهيزات المطلوبة:

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

و. تقويم جودة المقرر:

طرق التقييم	المقيمون	مجالات التقييم
مباشر (ملاحظات الفصل، استطلاعات رضا الطلاب)، غير مباشر (تحليل النتائج الأكاديمية)	الطلاب، أعضاء هيئة التدريس، المراجع النظير	فاعلية التدريس

مجالات التقويم	المقيمون	طرق التقييم
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

