

2024

TP-153



هيئة تقويم التعليم والتدريب
Education & Training Evaluation Commission



توصيف المقرر الدراسي

دبلوم

اسم المقرر: المطبخ الساخن المتقدم
رمز المقرر: APFP3313
البرنامج: دبلوم انتاج الطعام
القسم العلمي: الكلية التطبيقية
الكلية: الكلية التطبيقية
المؤسسة: جامعة ام القرى
نسخة التوصيف: 2
تاريخ آخر مراجعة: 11 12 2024م



جدول المحتويات

- 3..... أ. معلومات عامة عن المقرر الدراسي:
- 4..... ب. نواتج التعلم للمقرر واستراتيجيات تدريسها وطرق تقييمها:
- 5..... ج. موضوعات المقرر:
- 6..... د. أنشطة تقييم الطلبة
- 6..... هـ. مصادر التعلم والمرافق:
- 7..... و. تقويم جودة المقرر:
- 8..... ز. اعتماد التوصيف:



أ. معلومات عامة عن المقرر الدراسي:

1. التعريف بالمقرر الدراسي

1. الساعات المعتمدة: 3 ساعات

انظري + 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

يوضح المقرر تقنيات وأساليب الطهي المتقدمة، الكيمياء في الطهي، التعامل مع القطع الفاخرة من اللحوم، فن الطهي النباتي المتقدم واستخدام التكنولوجيا الحديثة في المطبخ.

5- المتطلبات السابقة لهذا المقرر (إن وجدت)

المطبخ الساخن البسيط

6- المتطلبات المتزامنة مع هذا المقرر (إن وجدت)

لا يوجد

7. الهدف الرئيس للمقرر

يهدف المقرر إلى اكساب الطالبة مهارات اعداد أصناف من اللحوم والخضروات بطرق الطهي المتقدمة.

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 • التعليم الإلكتروني	15	33.33%
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	تعرف أساليب الطهي المعقدة	ع1	محاضرات	اختبار تحريري دوري ونهائي
1.2	تفهم التفاعلات الكيميائية وتأثيرها على الطعم.	ع2	بحوث مكتتبية جماعية وفردية	المقالات، المشاركات
1.3	توضح القيمة الغذائية للطبق وتحسب السعرات الحرارية.	ع3	واجبات متفرقة	تقييم الواجبات المنزلية
2.0	المهارات			
2.1	تستنح تقنيات تدخين وتعتيق اللحوم	م2	الحصول على المعرفة عن طريق البحث والاستقصاء	إعطاء الطالبة مواضيع تتطلب جمع معلومات من الانترنت، ومراجع إضافية وتقييمها
2.2	تستنبط كيفية تحقيق التوازن بين الطعم الحلو، الحامض، المالح، والمر في الأطباق	م5	بحوث مكتتبية جماعية وفردية	تقييم أنواع العمل الجماعي
2.3	تطبق طرق دمج التوابل والأعشاب لخلق نكهات فريدة.	م4 م5	إستراتيجية التعليم التعاوني	تقييم الواجبات الجماعية
3.0	القيم والاستقلالية والمسؤولية			
3.1	التواصل في المجموعات الصغيرة، المجموعات الكبيرة والعمل ضمن فريق متعاون.	ق1	التكليفات الجماعية	تقييم أنواع العمل الجماعي.
3.2	القدرة على التفاعل في حلقات النقاش والتدريب العملي	ق3	عروض توضيحية عملية	تقييم الواجبات الجماعية والفردية

الرمز	نواتج التعلم	رموز نتائج التعلم المرتبط بالبرنامج	استراتيجيات التدريس	طرق التقييم
3.3	التعاون، والإيجابية والمبادرة.	ق2	الاتصال عبر البريد الإلكتروني بين الطالبات وأستاذ المقرر	المناقشة

ج. موضوعات المقرر

م	قائمة الموضوعات	الساعات التدريسية المتوقعة
	الجزء النظري	
1	مقدمة في تقنيات الطهي المتقدمة: استعراض لأساليب الطهي المعقدة مثل السوتيه، التحميص، والطهي بالبخار	1
2	الكيمياء في الطهي: فهم التفاعلات الكيميائية مثل الكرملة وتحمير اللحوم وتأثيرها على الطعم.	1
3	أساليب الطهي البطيء: المفهوم، الفوائد، والأدوات المستخدمة.	1
4	قدر الضغط: أنواعه مميزاته، طرق استخدامه.	1
5	التدخين والتعنيق: كيفية استخدام التدخين لتعزيز نكهة الأطعمة، وتقنيات تعنيق اللحوم.	1
6	توازن النكهات: كيفية تحقيق التوازن بين الطعم الحلو، الحامض، المالح، والمر في الأطباق.	1
7	التعامل مع القطع الفاخرة من اللحوم: اختيار القطع المناسبة للحوم.	1
8	طريقة التحضير المثالية للحوم + الاختبار النصفى	1
9	الأعشاب والتوابل المتقدمة: طرق دمج التوابل والأعشاب لخلق نكهات فريدة.	1
10	التقديم الاحترافي للأطباق: أساسيات تنسيق الألوان والقوام لجعل الأطباق جذابة بصرياً	1
11	الطهي المتكامل للمأكولات البحرية: التعامل مع أنواع مختلفة من الأسماك والمأكولات البحرية.	1
12	فن الطهي النباتي المتقدم: إعداد وصفات نباتية متكاملة ومتوازنة.	1
13	التكنولوجيا الحديثة في المطبخ: كيفية استخدام الأجهزة الحديثة مثل أفران التبخير، أجهزة الأشعة المتناهية القصر (الميكروويف).	1
14	تحليل القيمة الغذائية للأطباق: التعرف على مكونات الطعام وحساب السرعات الحرارية.	1
15	استعراض لأمثلة ناجحة من الطهاة المحترفين: دراسة حالات من مطابخ عالمية.	1
	الجزء التطبيقي	
1	إعداد وجبات باستخدام تقنيات الطهي الرطب: تسبيك اللحوم والأسماك والدواجن	4

2	إعداد وجبات باستخدام تقنيات الطهي الرطب: الطهي بالسلق والطهي بالبخار للحوم الأسماك والدواجن.	4
3	إعداد الأطباق الفاخرة من اللحوم: تطبيق عملي لاختيار وتقطيع وطهي القطع الفاخرة.	4
4	التطبيق العملي للطهي تحت الضغط: طهي الخضروات واللحوم باستخدام قدر الضغط.	4
5	تطبيق تقنيات الطهي البطيء: استخدام جهاز الطهي بالفراغ لتحضير أصناف مختلفة.	4
6	تحضير الصلصات المركبة: مثل صلصة الديمي جلاس والصلصات المخفضة.	4
7	تحضير وصفات باستخدام التدخين: مثل تدخين اللحوم الأسماك والدواجن للحصول على نكهات مميزة.	4
8	إعداد وجبات باستخدام تقنيات الطهي الجاف: تحمير اللحوم الأسماك والدواجن.	4
9	إعداد وجبات باستخدام تقنيات الطهي الجاف: شي اللحوم الأسماك والدواجن.	4
10	تحضير أطباق نباتية متقدمة: صنع بدائل نباتية لوجبات تقليدية.	4
11	إعداد قائمة طعام متكاملة: تصميم وتحضير وجبة متكاملة تشمل المقبلات، الطبق الرئيسي، والحلويات مع مراعاة ترتيب وتزيين الأطباق لتكون جذابة بصرياً.	4
12	استخدام أجهزة الطهي المتقدمة: تجربة استخدام أفران التبخير وآلات الطهي السريعة.	4
13	تقنيات طهي المأكولات البحرية: تحضير أطباق بحرية مع الحفاظ على قوام ونكهة المكونات.	4
14	تطوير وصفة خاصة: إبداع وصفة جديدة باستخدام تقنيات وأساليب الطهي المتقدمة.	4
15	منافسة في إعداد أطباق مبتكرة: تحدٍ تطبيقي لتحضير أطباق باستخدام مكونات محددة وزمن معين.	4
75	المجموع	

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 وغيرها).

هـ. مصادر التعلم والمرافق:

1. قائمة المراجع ومصادر التعلم:

الزلاقي , عصمت محمد صابر (2001): تكنولوجيا اللحوم , مكتبة المعارف الحديثة	المرجع الرئيس للمقرر
الشيف منى (2016): طرق مبتكرة لإعداد اللحوم والطيور والأسماك , دار الملتقى للنشر والتوزيع .	المراجع المساندة
https://www.routledge.com/Handbook-of-Meat-and-Meat-Processing/Hui/p/book/9781439836835	المصادر الإلكترونية
السباعي , ليلي (2005): أسس إعداد الأطعمة النظرية والعملية , دار حافظ للنشر والتوزيع , جدة , السعودية . مزهرة أيمن (2000) الطهو التجريبي , دار الشروق للنشر والتوزيع	أخرى

2. المرافق والتجهيزات المطلوبة:

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

و. تقويم جودة المقرر:

مجال التقييم	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

