



T-104
2022

توصيف المقرر الدراسي



T-104
2022

توصيف المقرر

اسم المقرر: فن الطهو الفندقي
رمز المقرر: 102 - 3256
البرنامج: برنامج الدبلوم المتوسط المهني في إدارة المطاعم - عن بعد
القسم العلمي: الكلية التطبيقية
الكلية: الكلية التطبيقية
المؤسسة: جامعة الملك فيصل
نسخة التوصيف: 1
تاريخ آخر مراجعة: -





المحتويات:

الصفحة	المحتوى
3	أ. معلومات عامة عن المقرر الدراسي
3	1. الوصف العام للمقرر
3	2. الهدف الرئيس للمقرر
3	ب. نواتج التعلم للمقرر واستراتيجيات تدريسها وطرق تقييمها
4	ج. موضوعات المقرر
4	د. أنشطة تقييم الطلبة
5	هـ. مصادر التعلم والمرافق
5	1. قائمة المراجع ومصادر التعلم
5	2. المرافق والتجهيزات المطلوبة
5	و. تقويم جودة المقرر
5	ز. اعتماد التوصيف



أ. معلومات عامة عن المقرر الدراسي:

التعريف بالمقرر الدراسي			
1. الساعات المعتمدة:	3		
2. نوع المقرر			
أ. متطلب جامعة	متطلب كلية	متطلب تخصص	متطلب مسار
ب. إجباري	اختياري	√	√
3. السنة / المستوى الذي يقدم فيه المقرر		4	
4. الوصف العام للمقرر: يشمل المقرر التعريف بأقسام المطبخ، والتسلسل الوظيفي للمطبخ، والمعدات المستخدمة في المطبخ، وطرق تجهيز وإعداد الغذاء، وطرق الطهي المختلفة، والمصطلحات الفندقية المستخدمة في المطبخ، وشروط النظافة بالمطبخ والأصول العلمية لتجهيز المطبخ.			
5. المتطلبات السابقة لهذا المقرر (إن وجدت) : لا يوجد			
6. المتطلبات المتزامنة مع هذا المقرر (إن وجدت) : لا يوجد			
7. الهدف الرئيس للمقرر: يهدف المقرر أن يتكون لدى الطالب المعارف والمفاهيم والمهارات المرتبطة بفن الطهي الفندقي.			

1. نمط التعليم

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

2. الساعات التدريسية (على مستوى الفصل الدراسي)

م	النشاط	ساعات التعلم	النسبة
1	محاضرات افتراضية مباشرة (متزامنة)	15	%33.3
2	معمل أو إستوديو		
3	ميداني		
4	دروس إضافية		
5	محاضرات مسجلة (غير متزامنة)	30	%67.7

100%

45

الإجمالي

ب. نواتج التعلم للمقرر واستراتيجيات تدريسها وطرق تقييمها:

الرمز	نواتج التعلم	رمز ناتج التعلم المرتبط بالبرنامج	استراتيجيات التدريس	طرق التقييم
1.0	المعرفة والفهم			
1.1	يلم بأقسام المطبخ المختلفة وهيكله التنظيمي والتوصيف الوظيفي للعاملين به.	1ع	محاضرات متزامنة وغير متزامنة	اختبارات وواجبات
1.2	يلم بالمعدات والتجهيزات المستخدمة في المطابخ.	1ع	محاضرات متزامنة وغير متزامنة	اختبارات وواجبات
1.3	يدرك مكونات الوصفات المعيارية للأصناف وطريقة إعدادها وتجهيزها.	3ع	محاضرات متزامنة وغير متزامنة	اختبارات وواجبات
2.0	المهارات			
2.1	يميز بين الأساليب المهنية في استلام وتخزين الخامات الغذائية.	1م	محاضرات متزامنة وغير متزامنة	اختبارات وواجبات
2.2	يقارن بين طرق الطهي المختلفة.	1م	محاضرات متزامنة وغير متزامنة	اختبارات وواجبات
...2.3	يستنتج الأصول العلمية لطهي الأغذية المختلفة.	4م	محاضرات متزامنة وغير متزامنة	اختبارات وواجبات
3.0	القيم والاستقلالية والمسؤولية			
3.1	يلتزم بأخلاقيات المهنة.	2ق	محاضرات متزامنة وغير متزامنة	اختبارات وواجبات

ج. موضوعات المقرر

م	قائمة الموضوعات	الساعات التدريسية المتوقعة
1	التعريف بأقسام المطبخ	3
2	التسلسل الوظيفي المطبخ	3
3	المعدات المستخدمة في المطبخ	3
4	أنواع السلع الغذائية	3
5	طرق تجهيز وإعداد الغذاء	3
6	طرق التصنيع الغذائي	3
7	طرق الحفظ	3
8	المصطلحات الفندقية المستخدمة في المطبخ	3

3	شروط النظافة بالمطبخ	9
6	الأصول العلمية لتجهيز المطبخ	10
6	الأصول العلمية لطهي الأغذية	11
3	طرق انتاج الأغذية	12
3	طرق تغليف الأغذية	13
45	المجموع	

د. أنشطة تقييم الطلبة

م	أنشطة التقييم	توقيت التقييم (بالأسبوع)	النسبة من إجمالي درجة التقييم
1	واجبات/مشروع		10%
2	مشاركات في منتديات النقاش	مستمر- خلال الفصل	10%
3	حضور المحاضرات المسجلة والمباشرة	مستمر- خلال الفصل	10%
4	اختبار نهائي	فترة الاختبارات النهائية	70%

أنشطة التقييم (اختبار تحريري، شفهي، عرض تقديمي، مشروع جماعي، ورقة عمل وغيره)

هـ. مصادر التعلم والمرافق:

1. قائمة المراجع ومصادر التعلم:

<ul style="list-style-type: none"> - سوفنير بوك هاوس ، فن الطهي في الوجبات السريعة ، سوفنير بوك هاوس ، بيروت. - سوفنير بوك هاوس ، فن الطهي في المطبخ الفرنسي ، سوفنير بوك هاوس ، بيروت. - سوفنير بوك هاوس ، فن الطهي في المطبخ الخليجي ، سوفنير بوك هاوس ، بيروت. - سعد، محمود محمد مصطفى (2015) الأغذية السريعة والوجبات الغذائية الصحية ، مكتبة أوزيريس، القاهرة . 	المرجع الرئيس للمقرر
<ul style="list-style-type: none"> - عبد القادر، صلاح (2013) الدليل الصحي: التغذية الصحية ، دار الهدى للنشر والتوزيع، القاهرة. - المراسي، سونيا صالح (2010) تخطيط وإعداد الوجبات : النظرية والتطبيق ، دار الفكر.- مراد، كارلا حبيب (2007) الكامل في أسرار التغذية : دليل إلى الحياة الصحية ، أكاديمية انترناشونال. - المطوع، إنتصار إبراهيم ، أطباق قليلة السعرات ، شركة مطاحن الدقيق والمخابز الكويتية. - المطوع، إنتصار إبراهيم ، شوربات، سلطات، حلويات ، شركة مطاحن الدقيق والمخابز الكويتية. نرجس حبيب سابا (1993)، الطهي علم وفن، دار المعارف. - سامى عبد القادر سعيد (1996)، فن الطهي في صناعة الفنادق، مكتبة الانجلو المصرية - Journal of Culinary Science & Technology, Taylor & Francis Group - International Journal of Gastronomy and Food Science, Elsevier B.V. 	المراجع المساندة
	المصادر الإلكترونية
	أخرى

2. المرافق والتجهيزات المطلوبة:

متطلبات المقرر	العناصر
لا ينطبق	المرافق النوعية (القاعات الدراسية، المختبرات، قاعات العرض، قاعات المحاكاة ... إلخ)
بلاكورد	التجهيزات التقنية (جهاز عرض البيانات، السبورة الذكية، البرمجيات)
-	تجهيزات أخرى (تبعاً لطبيعة التخصص)

و. تقويم جودة المقرر:

طرق التقييم	المقيمون	مجالات التقييم
غير مباشرة (استبانة)	الطلاب	فاعلية التدريس
مباشرة	لجنة الجودة	فاعلية طرق تقييم الطلاب
غير مباشرة (استبانة) مباشرة (تقرير المقرر)	الطلاب أعضاء هيئة التدريس	مصادر التعلم
مباشرة (اختبار نهائي، المشاريع، الواجبات)	أعضاء هيئة التدريس	مدى تحصيل مخرجات التعلم للمقرر

المقيمون (الطلبة، أعضاء هيئة التدريس، قيادات البرنامج، المراجع النظير، أخرى (يتم تحديدها).
طرق التقييم (مباشرة وغير مباشرة).

ز. اعتماد التوصيف:

المجلس التنفيذي	جهة الاعتماد
الثالثة	رقم الجلسة
2023/4/12 الموافق 1444/9/21 هـ	تاريخ الجلسة