



جامعة البلقاء التطبيقية

وحدة التقييم والامتحانات العامة مصفوفة الكفايات والمهارات العملية لمخرجات التعلم Learning Outcomes

البرنامج/ المسار	الدبلوم البريطاني/ والفندقي والسياحي
التخصص	ادارة فنون الطهي
لغة الامتحان	اللغة الانجليزية

مخرجات التعلم		
الرقم	المجال المعرفي	المهارات الفنية
1.	ادارة انتاج الطعام	1. التعرف على تدفق الغذاء في سلاسل توريد الغذاء من المزرعة إلى الشركة وايضا القدرة على معرفة العوامل التي تؤثر على اختيار المورد. 2. القدرة على التمييز بين أنواع المطابخ والمعرفة بالموارد الثلاثة الرئيسية في إنتاج الغذاء ، وكيفية إدارتها. بالإضافة إلى التعرف على العوامل التي تؤثر على تصميم المطبخ والتخطيط لإعداد الطعام وإنتاجه ، كما سيكون الطالب قادرًا على معرفة ما هو الهيكل الوظيفي بالمطبخ وهيكل الفريق ، وأخيراً سيكون قادرًا على تحديد طرق المراقبة ومعرفة الفوائد من تطبيقها في المطبخ.
2.	طرق الطهو الدولية	1. فهم العلاقة بين الثقافة في اي بلد والطعام ، ومعرفة معنى فن الطهو الدولي وتطبيقه في المطبخ ، والتحقق في الاتجاهات الحالية والمستقبلية ، وممارسة وتطوير المهارات في التحضير وطهي المأكولات الشهية ، القدرة على تطبيق تقنيات التقييم لاستكشاف جودة المنتج ، والقدرة على خلق تجربة تذوق الطعام و ايضا القدرة على تقييم الاطباق العالمية بناءا على تذوقها.





جامعة البلقاء التطبيقية

وحدة التقييم والامتحانات العامة

<p>3.1. معرفة معنى الاستدامة والقضايا البيئية ، و المبادئ الرئيسية التي تؤثر على إدارة المطبخ الإبداعية ، والقدرة على القيام بتحليل دور ومسؤوليات مدير المطبخ للإدارة الفعالة في صناعة الضيافة ، وتصميم المطبخ و القدرة على توظيف التكنولوجيا لدعم أهداف العمل.</p> <p>3.2. التعرف على المهارات الفنية و التقنية المطلوبة من مدير المطبخ الحديث. بالإضافة الى كيفية توظيف التكنولوجيا في ادارته.</p> <p>3.3. القدرة على تطبيق المهارات المبتكرة وتحديد المعدات المبتكرة في المطابخ وربط طريقة الطهي بمعدات وتقنية حديثة، القدرة على العلم بالتأثير على الابتكار الغذائي في صناعة الضيافة .</p> <p>3.4. فهم ماهية تحويل الطعام و ربط العلم الحديث بالطعام والقدرة على ربط تقنية ومكونات ومعدات معينة بها ، أيضاً إنشاء أطباق ووصفات مبتكرة مصممة لتلبية متطلبات قطاع الضيافة ، وأخيراً تطبيق تقنيات التقييم المختلفة ليكون قادراً على تقييم الأطباق المبتكرة بناء على اساسيات الطبخ و التطبيق و التقديم و التدفق.</p>	<p>3. ادارة المطبخ الابداعي والابتكار في الغذاء</p>
<p>4.1. المعرفة بالتركيب الكيميائي وخصائص الأطعمة التي من شأنها التأثير على جودة الغذاء ، والتغيرات التي تحدث أثناء المعالجة والتخزين والسلامة وكذلك معرفة الاتجاهات في الطلب مثل: المنتجات غير الموسمية / الغريبة ، وأنماط الغذاء المختلفة ، واستبدال مكونات الاطعمه.</p> <p>4.2. المعرفة بالإجراءات المطبقة على تحضير وطبخ وتقديم الطعام ونقله، للسيطرة على الكائنات الحية الدقيقة و التفريق بين الكائنات الحية الدقيقة الجيدة والسيدة والتطبيق على الأغذية ومعرفة الابتكارات في تستخدم في حفظ الغذاء.</p> <p>4.3. معرفة تقنيات التحضير والطبخ (الرغوة ، ايسي ويب ، المعلقات ، الاستحلاب ، إلخ) ، المعدات Thermomix متعدد الاستخدام، المدور المائي بالحرارة ، الأفران الضغط /الهواء ، إلخ) ، واستخدام المواد الكيميائية وتأثيرها (النيتروجين السائل ، التكوير ، الرغوة الليسيثين ، هلام aperol ، المواد المكثفة).</p>	<p>4. علم الغذاء</p>

