



جامعة البلقاء التطبيقية  
وحدة التقييم والامتحانات العامة  
مخرجات التعلم / تخصص فنون الطهي  
لامتحان الكفاءة العملي لطلبة برنامج الدبلوم الفني

الرقم	المهارة العملية
القسم البارد	
١-	كيفية استخدام السكين والتقطيعات.
٢-	السلطات الشرقية (متبل- تبولة- سلطة عربية- فتوش- سلطة جرجير- بابا غنوج- محمرة- سلطة بطحينة -البقدونسية).
٣-	السلطات الغربية (يونانية- السيزر- الروسية- الكولسلو- الشمندر).
القسم الساخن	
١-	طرق الطهي (السلق - الشوي- السلق البطيء - البخار- الباربيكيو- الجريل).
٢-	الأكل الشرقي (كبسة - قدرة- مقلوبة - كفتة بطحينية - بامية باللحمة - سمكة حارة - منسف - مسخن - صيادية ).
٣-	الأكل الغربي (دجاج الأكنج- داوود باشا- دجاج فاهيتا- دجاج صيني - بيف سترانجوف- بيق غولاج- سمك بانيه - بيف فيليه).
٤-	الشوربات وأنواعها (شورية بالكريم- شوربات صافية- شوربات مطحونة- تقليدية).
٥-	الصلصات الأساسية الخمسة (صوص البندورة- الصلصات البنية- ديمي جلاس)- البيشاميل- الفيلوتيه - البولونيز ).
٦-	كيفية عمل عجينة المعكرونة وأنواعها مثل: (الفتوشيني - السباغتي - و اللازانيا).
٧-	كيفية أعداد الأرز بأنواعه مثل: المفلفل - الأوزي- الشرقي- البرياني).
قسم الحلويات	
١-	الحلويات الشرقية (الهريسة - العوامة- البسبوسة- اصابع زينب- بلح الشام- حلاوة الجبن- مهلبية- عش السرايا).
٢-	الحلويات الغربية (كيكة الجزر- البراونيز- الكريم برولي- كريم كراميل - بفت رول- الكيكة الاسفنجية - السويسرول- تشيز كيك- شوكلت موس- لينزر كيك- انجلش كيك- ابل باي- كب كيك ).
٣-	الكريمات (كريمة الزبدة - كريم شانتي- كريم باتسيرى -كاسترد - المارينج).
الأخباز والمعجنات	



العجائن والخباز (الخبز الفرنسي - خبز الرول- عجينة الملفيه- عجينة الشو- عجينة - عجينة الكروسان- عجينة السابليه- خبز الفوكاشيا- عجينة البيتزا- خبز الباجيت).	- ١
<b>الملحمة</b>	
الدجاج وكيفية تقطيعه وتسحيبه وتخزينه.	- ١
الاسماك وكيفية تسحيبها والمأكولات البحرية وأنواعها.	- ٢
اللحوم واجزائها واستخدامها.	- ٣

