



جامعة البلقاء التطبيقية

وحدة التقييم والامتحانات العامة

مصفوفة الكفايات والمهارات العملية لمخرجات التعلم Learning Outcomes

الورقة	الثالثة (المهارات الفنية المتخصصة)
البرنامج/ المسار	الفندقي والسياحي
التخصص	فنون الطهي (٢٠١٢٠٣٣٠)

مخرجات التعلم		
الرقم	المجال المعرفي	المهارات العملية
١	تطبيق وتحضير السلطات الشرقية والغربية	<ul style="list-style-type: none">• استخدام اساليب التقطيع الامنة.• استخدام الات التقطيع.• استخدام السكاكين.• غسل الخضراوات وتعقيمها جيداً.• معرفة جيدة بطرق حفظ الصلصات الخاصة بالسلطات مثل المايونيز.• تطبيق معايير الصحة والسلامة العامة كاستخدام القفازات بشكل سليم ومناسب وقواعد غسل الأيدي.
2	تطبيق طرق الطهي مع اعداد الشوربات والصلصات	<ul style="list-style-type: none">• تشغيل الافران.• ان يكون قادر علنا استعمال الخلاط أو ماكينة هرس الطعام.• تداول الأطعمة الساخنة وحفظها.
٣	طرق طهي الطيور واللحوم والاسماك	<ul style="list-style-type: none">• استعمال سكاكين اللحوم.• استخدام الألواح المناسبة الخاصة بكل نوع من أنواع اللحوم.• دراية كاملة بطرق حفظ اللحوم.• تقطيع اللحوم والدواجن والأسماك• تنظيف الأسماك وثمار البحر بشكل متقن.





جامعة البلقاء التطبيقية

وحدة التقييم والامتحانات العامة

مصفوفة الكفايات والمهارات العملية لمخرجات التعلم Learning Outcomes

	<ul style="list-style-type: none">• أن يكون على دراية كاملة جيدة بطرق تنبيل اللحوم والدواجن والأسماك.	
٤	<ul style="list-style-type: none">• تحضير وتطبيق المعجنات والخبائز بأنواعها الشرقية والغربية	<ul style="list-style-type: none">• تشغيل افران الخبز• استعمال ماكنات العجن• دراية كاملة بقواعد السلامة العامة عند الخبز واستعمال الصواني بشكل آمن• تطبيق الوصفات واستعمال الميزان• دراية كاملة بمعايير الحرارة الخاصة بكل نوع من أنواع العجائن والخميرة المناسبة
٥	<ul style="list-style-type: none">• تحضير الحلويات بأنواعها الشرقية والغربية	<ul style="list-style-type: none">• استعمال الأفران وماكنات الخفق بشكل جيد مع تنظيفها.• تمييز المعدات والحلويات مثل المقاطع وسكاكين البسط الملائمة.• استعمال ميزان الحرارة وموازين القياس المختلفة.• قراءة الوصفات بشكل جيد وفهمها.• الدراية الكاملة بأهمية المحافظة على حرارة قسم الحلويات بما يتناسب مع الوصفة المطلوبة.• حفظ مواد الحلويات داخل الثلاجة بشكل جيد ومرتب حسب أولويات الصحة والتعقيم.• استعمال ماكنات الخفق الخاصة بالحلويات كماكينات الكريمة .

