

# جامعة البلقاء التطبيقية



وحدة التقييم والامتحانات العامة  
الدائرة الفنية وتكنولوجيا المعلومات  
امتحان الشهادة الجامعية المتوسطة

## الكفايات العملية لتخصص: فنون الطهي

- 1- كيفية تجهيز الأدوات والمعدات اللازمة لتقديم خدمة الطعام والشراب.
- 2- القدرة على فرش واعداد الطاومات.
- 3- معرفة طرق خدمة الطعام والشراب المتبعة في الفنادق والمطاعم المصنفة.
- 4- معرفة وتطبيق إدارة عمل قسم المكتب الأمامي الكترونيا ( Fidelio ).
- 5- معرفة وتطبيق إدارة عمل قسم محاسبة الضيف ( Fidelio ).
- 6- معرفة وتطبيق اعداد بيانات الموردين للمواد الاولية ( F& B Fidelio ).
- 7- معرفة وتطبيق سياسات تصنيف الخزين من المواد الاولية ( F& B Fidelio ).
- 8- معرفة وتطبيق اعداد الوصفات الغذائية للاطباق ( Recipes ) ( F& B Fidelio ).
- 9- التمييز بين الاغذية الصيفية والشتوية والطازجة والجافة .
- 10- معرفة جميع اصناف الخضار والحبوب واسلوب دمج الاصناف مع بعضها والخروج باشهى المقبلات والشوربات .
- 11- الاختيار الجيد والسليم للخضار والحبوب والبقوليات من حيث الجودة والطزاجة .
- 12- المعرفة الصحيحة للتعامل مع الخضار الورقية من حيث تنظيفها وغسلها وتحضيرها حسب المطلوب .
- 13- التعامل الصحيح مع الانواع الطازجة او الجافة في اعداد الاطباق، وملاحظة الفروقات في العملية الانتاجية من ناحية اسلوب الاعداد الى النتيجة النهائية لكليهما .
- 14- معرفة وتطبيق طرق التقطيع للخضار والمعتمدة في الفنادق المصنفة .
- 15- الالمام بتطبيق انواع مختلفة من الشوربات والمقبلات الشرقية والغربية .
- 16- الالمام بطرق اعداد الكريمات من الحبوب والبقوليات .
- 17- الالمام بطرق تزين الاطباق وكيفية عرضها حسب نوع قائمة الطعام.
- 18- الالمام بطرق الحفظ والتخزين للمنتجات ضمن شروط السلامة المهنية العامة .

## جامعة البلقاء التطبيقية



وحدة التقييم والامتحانات العامة  
الدائرة الفنية وتكنولوجيا المعلومات  
امتحان الشهادة الجامعية المتوسطة

- 19- معرفة جميع انواع الارز وتطبيق طهيها بالطرق المختلفة.
- 20- الالمام بطرق عجن المعكرونة وتقطيعها وطهيها وحفظها.
- 21- معرفة تقنيات سكب وتقديم الارز والمعكرونة ومرافقاتها.
- 22- معرفة الاسس الصحيحة لاختيار اللحوم الطازجة والسليمة.
- 23- المعرفة العملية لتنظيف وتقطيع وتسحب اللحوم .
- 24- معرفة الكميات المناسبة والاوزان المعتمدة حسب المعايير للطبق الواحد من كل صنف .
- 25- تطبيق جميع عمليات طهي اللحوم الاساسية واعداد الاطباق الرئيسة .
- 26- معرفة درجات استواء اللحوم الخمس الاساسية وهي: \rare\medium rare\medium\medium well\ well done
- 27- معرفة طرق تقديم اطباق اللحوم.
- 28- معرفة طرق حفظ اللحوم وسلامتها من الفساد بشكل عام.
- 29- معرفة دمج اصناف غذائية اخرى مع الارز والمعكرونة وتقديم اطباق راقية وذات مذاق رائع.
- 30- الالمام بطرق حفظ المعكرونة والارز وحمائتها من التلف والفساد ضمن الشروط الصحية.
- 31- معرفة اصناف الاسماك والسي فود بشكل عام والقدرة على المقارنة فيما بينها .
- 32- التفريق بين الاصناف السليمة والصحية من الاغذية البحرية عن غيرها .
- 33- الالمام بالتعامل مع الاسماك عمليا من حيث تنظيفها وتسحبها وتقطيعها وكذلك مع الاغذية البحرية لتهيأتهم للاعداد.
- 34- معرفة اساليب المعرفة بأسلوب الإعداد المختلف للأغذية البحرية، كذلك درجات الحرارة المناسبة لكل صنف او نوع طبق الامتحانات العامة

## جامعة البلقاء التطبيقية



### وحدة التقييم والامتحانات العامة الدائرة الفنية وتكنولوجيا المعلومات امتحان الشهادة الجامعية المتوسطة

- 35- الالمام بجميع طرق الطهي المتنوعة لاعداد الاسماك والاعذية البحرية، وايضا عمليات النقع المسبق واسسها .
- 36- طرق تقديم وعرض وتزيين اطباق المأكولات البحرية .
- 37- معرفة عادات وثقافات الشعوب الغذائية .
- 38- التمكن من التميز بين المطبخ الشرقي وغيره .
- 39- الالمام الواسع بأغلب الاطباق العالمية وطرق تحضيرها .
- 40- معرفة الاطباق التقليدية العالمية .
- 41- الدمج ما بين المطابخ العالمية ومنتجاتها الغذائية .
- 42- معرفة طرق إعداد وتحضير و انتاج الكيك وفنون اعداد الكريماست واستخداماتها بطرق مختلفة .
- 43- الالمام بطرق تحضير واعداد الكيكة الاسفنجية بانوعها .
- 44- الالمام بطرق ومهارات التقطيع و فن التزيين للكيك .
- 45- الالمام بتحضير انواع الحلويات الغربية الساخنة والباردة .
- 46- الالمام بطرق ومهارات فن وتزيين الحلويات الغربية .
- 47- الالمام بطرق ومهارات اعداد وتحضير الشوكولاتة والبتي فور بانواعها وطرق اذابتها واستخداماتها .
- 48- معرفة انواع الشوكولاتة وحشواتها والنكهات الممزوجة بها .
- 49- معرفة المواد المستخدمة في صناعة الشوكولاتة والبتي فور الخاصة في الضيافة .
- 50- معرفة الادوات والمعدات الخاصة بصناعة الشوكولاتة والبتي فور .
- 51- معرفة طرق حفظ وتغليف الشوكولاتة والبتي فور .
- 52- معرفة طرق تحضير العجائن العربية والافرنجية .
- 53- الالمام بطرق تخمير العجائن ومراحل الخبيز .
- 54- معرفة التشكيل والتقطيع والحفظ للعجائن والمخبوزات .
- 55- معرفة طرق استخدامات العجائن والخبز .
- 56- الالمام بطرق اعداد العجائن الشرقية .



## جامعة البلقاء التطبيقية

وحدة التقييم والامتحانات العامة  
الدائرة الفنية وتكنولوجيا المعلومات  
امتحان الشهادة الجامعية المتوسطة

- 57- الامام بطرق اعداد الحلويات الشرقية الساخنة والباردة.  
58- الامام بطرق التزيين والتقطيع وحفظ الحلويات الشرقية .

