



جامعة البلقاء التطبيقية

وحدة التقييم والامتحانات العامة

مصفوفة الكفايات والمهارات العملية لمخرجات التعلم Learning Outcomes

الورقة	الرابعة (امتحان الكفاءة العملي)
البرنامج/ المسار	الفندقي والسياحي
التخصص	فنون الطهي (٢٠١٢٠٣٤٠)

مخرجات التعلم العملية		
الرقم	المجال المعرفي	المهارات العملية
١	تطبيق وتحضير انواع مختلفة من السلطات الشرقية والغربية	<ul style="list-style-type: none">• استخدام اساليب التقطيع الامنة.• استخدام الات التقطيع.• استخدام السكاكين.• غسل الخضراوات وتعقيمها جيداً.• 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.• استعمال الخلاط أو ماكينة هريس الطعام.• تداول الأطعمة الساخنة وحفظها .
3	طرق طهي الطيور واللحوم والأسماك	<ul style="list-style-type: none">• استعمال سكاكين اللحوم.• استخدام الألواح المناسبة الخاصة بكل نوع من أنواع





جامعة البلقاء التطبيقية

وحدة التقييم والامتحانات العامة

مصفوفة الكفايات والمهارات العملية لمخرجات التعلم Learning Outcomes

<p>اللحوم.</p> <ul style="list-style-type: none">• حفظ اللحوم.• تقطيع اللحوم والدواجن والأسماك• تنظيف الأسماك وثمار البحر بشكل متقن.• تتبيل اللحوم والدواجن والأسماك.		
<ul style="list-style-type: none">• تشغيل افران الخبز• استعمال ماكنات العجن• تطبيق قواعد السلامة العامة عند الخبز واستعمال الصواني بشكل آمن• تطبيق الوصفات واستعمال الميزان• اختيار الحرارة الخاصة بكل نوع من أنواع العجابين والخميرة المناسبة	<p>تحضير وتطبيق المعجنات والخبائز بأنواعها الشرقية والغربية</p>	٤
<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.• 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 .	<p>تحضير الحلويات بأنواعها الشرقية والغربية</p>	٥





جامعة البلقاء التطبيقية

وحدة التقييم والامتحانات العامة

مصفوفة الكفايات والمهارات العملية لمخرجات التعلم Learning Outcomes

