

وكالة الجامعة للشؤون التعليمية

ادارة الخطط والبرامج الدراسية

مختصر توصيف المقرر

اسم المقرر:	أسس إعداد العجائن
رقم المقرر:	NUTR211
اسم ورقم المتطلب السابق:	
مستوى المقرر:	الثالث
الساعات المعتمدة:	٢
Module Title:	
Module ID:	
Prerequisite:	
Level:	
Credit Hours:	

Module Description

وصف المقرر :

	<p>تدرس المادة ساعة نظرية تلم من خلالها الأسس اللازمة لإعداد العجائن</p> <p>تدرس ساعتين تطبيقيتين تطبق الأسس التي درستها على الأصناف</p>
--	--

--	--

Module Aims

أهداف المقرر :

١	أن تلم الطالبة بالأدوات والأجهزة الخاصة بخلط العجائن والخبيز	
٢	أن تتعرف الطالبة على المواد الخام الداخلة في خلط العجائن المختلفة و أهمية كل منها وما هي مزاياها و عيوبها	
٣	أن تفهم الطالبة الأنواع المختلفة للعجائن و المخبوزات	
٤	أن تطبق الطرق المختلفة للعجائن والمخبوزان والتي تشمل: (الدعك - الفك - الخفق)	
٥	أن تكتسب الطالبة خبرة في كيفية إضافة المواد الرافعة و أهميتها بالنسبة للعجائن والمخبوزان وما هي مزاياها و عيوبها	

مخرجات التعليم: (الفهم والمعرفة والمهارات الذهنية والعملية)

يفترض بالطالب بعد دراسته لهذه المقرر أن يكون قادرا على:

	١	معرفة الأدوات والأجهزة الخاصة بخلط العجائن والخبيز
	٢	استخدام المواد الخام الداخلة في خلط العجائن المختلفة و أهمية كل منها وما هي مزاياها و عيوبها
	٣	تدرك الأنواع المختلفة للعجائن و المخبوزات
	٤	تطبيق الطرق المختلفة للعجائن والمخبوزات والتي تشمل: (الدعك - الفرك- الخفق)
	٥	تنفذ العديد من المعجنات بدقة ومهارة

محتوى المقرر (يتم تعيبتها باللغة المعتمدة في التدريس)

ساعات التدريس (Hours)	عدد الأسابيع (Weeks)	قائمة الموضوعات (Subjects)
٢	١	١- التجهيز لعمل المخبوزات وتشمل - أدوات خلط العجائن المختلفة - أدوات الخبيز المختلفة
٢	١	٢- الفرن اختياره - استعماله - درجات الحرارة المطلوبة

٢	١	٣- الطرق الصحيحة لكيل المقادير المستخدمة و المخبوزات ودورها وأهميتها
٨	٤	٤- المواد الداخلة في عمل العجائن والمخبوزان ودورها وأهميتها - الدقيق وأنواعه المختلفة - السكر – الملح – الدهون و الزيوت- فوائد كل منها وطرق استعمالها - البيض و السوائل التي يمكن استخدامها وقيمتها الغذائية - المواد الرافعة الحيوية والكيميائية وتشمل : ا- أنواع الخميرة وعملها في رفع العجائن ب- المواد الرافعة الكيميائية ج- مساحيق الخبز بأنواعها وتركيبها واختبار صلاحيتها
		٦- عجائن خميرة البيرة والمراحل التي تمر بها وطرق عملها
٤	٢	٧- الفطائر وأنواعها ومكوناتها (الطرق-الإرشاد- كيفية نجاحها)
٨	٤	٨- البسكويت، عجينة الشو، الكعك، الكيك وأنواعها (طرقها-إرشادات- كيفية نجاحها)
١٣	١٣	ثانيا الجزء التطبيقي: إعداد بعض الأصناف التطبيقية لكل نوع من أنواع العجائن والتي تتفق والمنهج النظري

الكتاب المقرر والمراجع المساندة: (يتم تعبئتها بلغة الكتاب الذي يدرس)

	اسم الكتاب المقرر Textbook title
--	-------------------------------------

	اسم المؤلف (رئيسي) Author's Name
	اسم الناشر Publisher
	سنة النشر Publishing Year
الطهي علم وفن	اسم المرجع (١) Reference (1)
نرجس حبيب سابا	اسم المؤلف Author's Name
. القاهرة: دار المعارف	اسم الناشر Publisher
٢٠٠٢م	سنة النشر Publishing Year

ملاحظة: يمكن اضافة مراجع اخرى بحيث لا تتجاوز ٣ مراجع على الاكثر.