

وكالة الجامعة للشؤون التعليمية

ادارة الخطط والبرامج الدراسية

مختصر توصيف المقرر

اسم المقرر:	أطباق راقية
رقم المقرر:	NUTR321
اسم ورقم المتطلب السابق:	
مستوى المقرر:	السادس
الساعات المعتمدة:	٢
Module Title:	
Module ID:	
Prerequisite:	
Level:	
Credit Hours:	

Module Description

وصف المقرر :

	<p>تدرس المادة ساعة نظرية تستكمل الطالبة من خلالها بعض الأساسيات التي لم تدرك ضمن المواد بالمستويات السابق مثل صبغات الخضروات وتأثير الطهي عليها- بعض المحاليل والتغيرات التي تطرأ عليها بالطهي والتبريد مثل المعلق- الصول-الجل-البيض واستعمالاته في</p>
--	--

	الطهي.
--	--------

Module Aims

أهداف المقرر :

١	أن تلم الطالبة بأنواع الصبغات الموجودة بالخضروات وخواصها	
٢	أن تفرق بين أنواع المحاليل المختلفة وتأثير الحرارة والبرودة عليها	
٣	أن تفرق بين الحبوب وأنواعها والتغيرات التي تحدث لها بالطهي	
٤	تطبيق إصلاح خلطات النشا التي قد تحدث أثناء الطهي	
٥	توضح أهمية البكتين والتغيرات التي تحدث له أثناء صناعة المرببات	
٦	تدراك خواص الجيلاتين وكيفية تحضيره	
٧	تلم بتركيب البيض وأهميته الغذائية وحفظه واستعملاته في الطهي	

مخرجات التعليم: (الفهم والمعرفة والمهارات الذهنية والعملية)

يفترض بالطالب بعد دراسته لهذه المقرر أن يكون قادرا على:

	١	الإلمام بأنواع الصبغات الموجودة بالخضروات وخواصها والتفاعلات اللونية الخاصة بها
	٢	تفرق بين أنواع المحاليل المختلفة وخاصة الغرويات وتأثير الحرارة والبرودة عليها وتتعرف على بعض المصطلحات الخاصة بها ودرجة انتشار المواد
	٣	أن تفرق بين الحبوب وأنواعها والتغيرات التي تحدث لها بالطهي
	٤	تطبق إصلاح خلطات النشا التي قد تحدث أثناء الطهي
	٥	توضح أهمية البكتين والتغيرات التي تحدث له أثناء صناعة المرببات
	٦	ادراك خواص الجيلاتين وكيفية تحضيره
	٧	تلم بتركيب البيض وتدرك أهميته الغذائية وكيفية حفظه واستعمالاته في الطهي

محتوى المقرر (يتم تعيبتها باللغة المعتمدة في التدريس)

ساعات التدريس (Hours)	عدد الأسابيع (Weeks)	قائمة الموضوعات (Subjects)
٢	١	الخضروات والفاكهة - مكوناتها والصبغات الموجودة بها - الكاروتينات- الكلورفيل- الفلافونيدات- الأنثوزانثين- الثانين

		- التفاعلات اللونية
٢	١	الغرويات - عمليات تحضير الأطعمة وتغير درجة انتشار المواد - بعض اصطلاحات وخواص الغرويات - المستحلبات في الأطعمة
٢	١	الجيلاتين - مصادره - طرق تحضيره - انتفاخ الجيلاتين - خواصه
٢	١	البكتين - المواد البكتينية في الفاكهة - تأثير الحرارة والسكر والحامض على الجيلي
٤	٢	البيض واستعملاته في الطهي - تركيبة - طرق حفظه - أهميته في الطهي
٢	١	الحبوب وانواعها والتغيرات التي تحدث لها بالطهي
١٢	٦	الجزء التطبيقي - تطبيق بعض الأصناف الراقية التي تتمشى مع الجزء 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
	سنة النشر Publishing Year

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