



جامعة الملك عبد العزيز

كلية الاقتصاد المنزلي

قسم العلوم الأسرية

مخطط مقرر تطبيقات غذائية في مناهج التعليم العام

(الجزء العملي)

HED 351

الفصل الدراسي الثاني 1436 هـ - 1437 هـ

استاذة المادة : لما محمد الصلالي

مبنى الزهراء - الدور الثاني - غرفة 223

الموقع الالكتروني : www.lalsalally.kau.edu.sa

البريد الالكتروني : lalsalally@hotmail.com

الساعات المكتبية : الاحد والاثنين 11-12:30 / الخميس 9-10:30

أستاذة المادة : ساره علي بايونس

الزهراء (43) الدور الثاني غرفة رقم (222)

البريد الالكتروني : sbayons@kau.edu.sa

الموقع الالكتروني : <http://sbayons.kau.edu.sa>

الساعات المكتبية : الإثنين والأربعاء 11-12 الثلاثاء 1-11

مواعيد المحاضرات:

الشعبة	اليوم	المواعيد	المبنى	الغرفة
FAR	الخميس	3-11	41	A 111

أهداف المقرر:

تستطيع الطالبة بعد دراسة المقرر ان :

- تتقن تنفيذ بعض الأصناف
- تزين الأصناف بطريقة جذابة
- تصمم وجبات غذائية مناسبة ومتكاملة لكل فئة عمرية
- مراعاة العادات الغذائية وطرق تقديم الأطعمة التي تتناسب مع كل الفئات العمرية عند تخطيط الوجبة

السياسة المتوقعة منك الالتزام بها:

- الحضور في الموعد علماً بأنه في حالة غياب الطالبة لن تحصل على درجة المعمل ليوم غيابها
- في حالة الغياب الإلتزام بإحضار تقرير طبي معتمد
- المشاركة الفعالة والإبداع في الأخراج
- الإلتزام بقوانين المعمل
- إغلاق الجوالات وقت المحاضرة
- الإلتزام بلبس (Lap coat) وتغطية الرأس
- الحرص على النظافة والترتيب وتسليم المعمل في احسن صورة
- الإلتزام بمراجعة استاذة المادة اسبوعيا لمعرفة طلبات المعمل الجديد
- تسليم ملف المادة مع الاختبار النهائي
- مراعاة قواعد الأمن والسلامة

الكتاب المقرر:

- سابا, نرجس حبيب(1995) , الطهي علم وفن , ط 5, القاهرة : دار المعارف
- كتب التربية الأسرية للمرحلة المتوسطة والثانوية

كتب مساعدة :

- بوقس, يسرى محمد (1426), جماليات الطعام وفنون المائدة , جدة : دار حافظ
- عبدالله , ايفلين سعيد (2005) , تغذية الفئات العمرية , القاهرة : مجموعة النيل العربية .
- عويضة , عصام حسن (2009) , تخطيط الوجبات الغذائية , الرياض : العبيكان لنشر .

الإطار التفصيلي لمحتويات المقرر والجدول الزمني

❖ (الجدول قابل لتعديل حسب المستجدات)

ملاحظات	الموضوعات التفصيلية	التاريخ	الاسبوع
	اسبوع الحذف والاضافة	4/11	الاول
	تعريف الطالبات بالمقرر وتوزيع مخطط المادة	4/18	الثاني
	السلطات وعمل تطبيقات على الدرس	4/25	الثالث
	الحساء وعمل تطبيقات على الدرس	5/2	الرابع
	اللحوم البيضاء والحمراء وعمل تطبيقات على الدرس	5/9	الخامس
	الأرز والمكرونة وعمل تطبيقات على الدرس	5/16	السادس
	الخضروات وعمل تطبيقات على الدرس	5/23	السابع
	الحلويات وعمل تطبيقات على الدرس	5/30	الثامن
إجازة منتصف الفصل الدراسي الثاني			
	المشروبات وعمل تطبيقات على الدرس	6/15	التاسع
	تزين خضروات + السندوتشات	6/22	العاشر
	تصميم وجبات غذائية لمرضى السكر	6/29	الحادي عشر
	تصميم وجبات غذائية للحامل والمرضع	7/7	الثاني عشر
	تصميم وجبات غذائية لمرضى السمنة	7/14	الثالث عشر
	تصميم وجبات غذائية للمسنين	7/21	الرابع عشر
	اختبار نهائي	7/28	الخامس عشر

توزيع الدرجات :

❖ الدرجة الكلية 40 درجة مقسمة كالتالي :

الدرجة	التكليفات
20	أنشطة الدروس العملية
5	الاختبارات الدورية
2	ملف المادة
13	الاختبار النهائي
40	المجموع

❖ معايير التقييم لكل معمل (أنشطة الدروس العملية) :

الدرجة	المعيار	#
0.25	المعطف وغطاء الشعر	1
0.25	اكتمال الطلبات	2
0.25	التعاون بين أفراد المجموعة أثناء العمل	3
0.25	مراعاة شروط الأمن والسلامة (الأدوات - الأفران)	4
0.25	اتقان الصنف	5
0.25	الشكل الخارجي (التزيين)	6
0.25	التقييم الغذائي	7
0.25	النظافة	8
2	المجموع	