

مرحلة البكالوريوس



كلية الاقتصاد المنزلي

بيان بالمقررات الدراسية للفرقة الثانية – قسم التغذية وعلوم الأطعمة

الفصل الدراسي الثاني للعام الجامعي ٢٠١٩/٢٠٢٠م

م	كود المقرر	اسم المقرر	اسم القسم القائم بالتدريس	اسم الشعبة	أسماء أعضاء هيئة التدريس القائمين بالتدريس
١	(N224)	أجهزة منزلية	إدارة المنزل والمؤسسات	تغذية وعلوم الأطعمة	أ.د/ سلوى محمد زغلول طه أ.د/ هبة الله علي محمود شعيب د/ آية عبد الشافي علي أبو سليم



مرحلة البكالوريوس

كلية الاقتصاد المنزلي

٢٠٢٠/٢٠١٩م

الفصل الدراسي الثاني للعام الجامعي

كود المقرر: (N224)

اسم المقرر	التغذية وعلوم الأطعمة	القسم
أجهزة منزلية	الثانية	الفرقة

الأبحاث المطلوبة:

البحث الأول: أهم الاعتبارات المحددة لكفاءة أدوات إعداد الطعام.

عناصر البحث الأول:

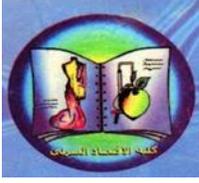
- ١- طرق تشكيل الأواني.
 - ٢- طرق إضافة وتثبيت أجزاء الأواني والأدوات.
 - ٣- تلميع المعادن.
- البحث الثاني: استخدام وربط المعلومات وتوظيفها في حسن اختيار وشراء الأدوات والأجهزة المنزلية.

عناصر البحث الثاني:

- ١- الأسس العامة لشراء الأدوات والأجهزة المنزلية .
 - ٢- خامات معدنية (الألومنيوم - الحديد بأنواعه - الفضة - النحاس) .
 - ٣- خامات غير معدنية (الخزف الزجاج البلاستيك - المواد العازلة).
- البحث الثالث: المواصفات الخاصة لخامات صناعة الادوات المنزلية وطرق العناية بها

عناصر البحث الثالث:

- ١- المواد المستخدمة في التنظيف.
- ٢- طرق التنظيف والعناية بالأدوات المنزلية.
- ٣- العناية بالأدوات المنزلية عند التخزين.



البحث الرابع: تصنيف الادوات المنزلية وظيفيا عند اعداد مختلف اصناف الطعام وتقديمه.

عناصر البحث الرابع:

- ١- أدوات التحضير.
- ٢- أدوات إعداد الطعام (أدوات فرم وهرس وتقطيع - أدوات مزج وخلط وإعداد المخبوزات والعجائن وتشكيلها).
- ٣- أدوات الطهي على النار (أواني عادية وأواني خاصة - حلة الضغط وحلة الحمام المائي وحلة البخار وحلة التحمير الغزير).
- ٤- أدوات طهي في الفرن مثل الصواني والقوالب ووعاء الرستو.
- ٥- أدوات التقديم (فضيات زجاجيات مكملات المائدة).

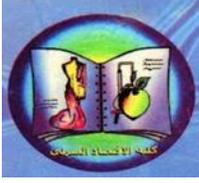
البحث الخامس: إجراءات مراقبة الاشتراطات الصحية في مطابخ المؤسسات العلاجية والفندقية.

عناصر البحث الخامس:

١. صحة متداولي الأغذية.
 ٢. النظافة الشخصية واستعمال وسائل الحماية الشخصية.
 ٣. نظافة بيئة المطبخ.
 ٤. استقبال وتخزين الطعام.
 ٥. تحضير ونقل الطعام.
 ٦. غسيل المعدات.
- البحث السادس: أجهزة ومعدات مطابخ المؤسسات العلاجية والفندقية.**

عناصر البحث السادس:

١. معدات ميكانيكية (الالات التقطيع- منشار الجزار الكهربائي- الالات الطحن والهرس- الخلاطات- العجانات- الأحواض- مناخذ العمل- عربات المطبخ).
٢. أجهزة التبريد والتجميد (ثلاجات وبردات متحركة- بردات غرف- ثلاجات عرض).



٣. معدات كبيرة (المواقد والأفران-الشوايات والسلمندر-الغلايات-دولاب حفظ الأطعمة ساخنة-المقالى-البان مارى- السخانات وحافظات الطعام).

البحث السابع: المطابخ بالمؤسسات العلاجية والفندقية (أقسامها-هيكلها الوظيفي).

عناصر البحث السابع:

١. المهام الأساسية للعاملين بالمطبخ.
٢. اقسام المطبخ: (المطبخ التحضيرى- المطبخ البارد- المطبخ الساخن- قسم الحلويات والمخبوزات - قسم التنظيف والغسيل وتجهيز المعدات).

البحث الثامن: تجهيزات ومعدات المطاعم.

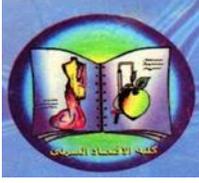
عناصر البحث الثامن:

- ١- الأثاث اللازم لتجهيز المطاعم.
- ٢- المعدات اللازمة للمطاعم.
- ٣- أنواع البياضات المختلفة المستعملة في المطاعم.
- ٤- الفضيات المختلفة المستعملة في المطاعم.
- ٥- الزجاجيات وأنواعها المستخدمة في المطاعم.
- ٦- أنواع الخزف والصيني وأستعمالاتهم في المطاعم.

البحث التاسع: تجهيزات ومعدات المشارب.

عناصر البحث التاسع:

- ١- تعريف المشرب.
- ٢- الأثاث اللازم لتجهيز المشارب.
- ٣- المعدات المختلفة المستخدمة في المشارب.
- ٤- آلات غسيل أكواب الشرب المستخدمة في المشارب.
- ٥- الفضيات والمعدات الصغيرة المستخدمة في المشارب.



البحث العاشر: الأدوات والمعدات الصغيرة في مطابخ المؤسسات العلاجية والفندقية.

عناصر البحث العاشر:

- ١- الأدوات الصغيرة المستخدمة في مطابخ المؤسسات العلاجية والفندقية.
- ٢- المعدات الميكانيكية المستخدمة في مطابخ المؤسسات العلاجية والفندقية.
- ٣- معدات قسم النظافة والغسيل بالمطابخ والمؤسسات العلاجية والفندقية.

أساتذة المقرر

أ.د/ سلوى محمد زغلول طه

أ.د/ هبة الله علي محمود شعيب

د/ آية عبد الشافي علي أبو سليم