

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 وبرادات متحركة- برادات 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.**

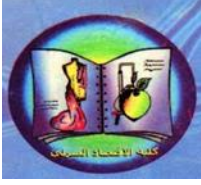
### عناصر البحث الثامن:

- 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