



الصف : - الأول (نظام ثلاث سنوات )	وزارة التربية والتعليم والتعليم الفني
التخصص:- تشغيل المطاعم	وحدة تشغيل مدارس التكنولوجيا التطبيقية
	مدرسة الشهيد أحمد تعلق للتكنولوجيا التطبيقية

## بحث تطبيقي رقم (1)

### أنواع قوائم الطعام

قوائم الطعام هي أحد الدعائم الأساسية لتنفيذ الخدمات الغذائية داخل المطاعم المختلفة، ويعد إعداد قوائم التغذية بطريقة صحية للإنسان، ودقة تخطيط محتوى هذه القوائم، وإتقان تصميم شكلها الخارجي، وطباعتها بما يتناسب مع نوعية المطعم وديكوراتها، لها أكبر الأثر على تحقيق الرضا التام للعميل والربحية القصوى للمطعم.

أكتب عن هذا الموضوع بكل ما يتضمنه بعد صياغة كافة عناصر البحث :

أمثلة لبعض العناصر للاسترشاد :

1. مفهوم قوائم الطعام المختلفة وعلاقتها بنوع الخدمة المقدمة داخل المطعم.
2. أثر إعداد قوائم الطعام بطريقة احترافية على الصحة الغذائية للإنسان.
3. أثر قوائم الطعام على تحقيق الرضا لعملاء والربحية للمطعم.
4. التقسيمات المختلفة لقوائم الطعام.
5. مثال لقائمة طعام صيامي.
6. مثال لبعض الاطعمة والمشروبات التي تقدم في القوائم الاختيارية
7. (مشهيات – سلطات - اطباق رئيسة - حلوى - مشروبات)
8. الخطوات اللازمة لتقديم قائمة طعام العشاء بالطريقة الانجليزية.



وزارة التربية والتعليم والتعليم الفني	الصف : - الأول (نظام ثلاث سنوات )
وحدة تشغيل مدارس التكنولوجيا التطبيقية	التخصص:- تشغيل المطاعم
مدرسة الشهيد أحمد تعلق للتكنولوجيا التطبيقية	

## بحث تطبيقي رقم (2)

### تجهيز وطهي الخضروات والفاكهة

تعتبر الخضروات والفواكه من أكثر الأطعمة المفيدة لصحة الإنسان، لأنها تحتوي على كميات كبيرة من العناصر الغذائية المسؤولة عن عملية تنظيم النمو بشكل متكامل، وبدون أي إشكاليات قد تلحق بجسم الإنسان، وكان لا بد من الاهتمام بالخضروات والفواكه كبديل أكيد عن الحلويات وباقي الأطعمة الجاهزة التي تضر بالجهاز المناعي للجسم، وتساعد في تدمير الجسم من الداخل والخارج، فالخضروات من الأطعمة التي لها قيمتها العالية على المائدة، وتحقيق التوازن المطلوب في جسم الإنسان بما يضمن له الصحة الجيدة، وبالتالي كان لا بد من الاهتمام بدراسة طرق تجهيز وطهي الخضروات والفاكهة.

أكتب عن هذا الموضوع بكل ما يتضمنه بعد صياغة كافة عناصر البحث :

أمثلة لبعض العناصر للاسترشاد :

1. مقدمة عن نظام تحليل المخاطر وتحديد النقاط الحرجة (الهاسب HACCP).
2. القيمة الغذائية للخضروات والفاكهة، ومكوناتها من المياه والأملاح والمعادن، واثرتناولها على الصحة العامة للإنسان.
3. التقسيمات والأنواع المختلفة للخضار مع ذكر أمثلة لكل نوع.
4. معايير اختيار الخضروات المناسبة للتجهيز.
5. الإجراءات الصحية الواجب اتباعها عند اختيار الخضروات.
6. الإجراءات الواجب اتباعها عند تنظيف وغسيل الخضروات.
7. كيفية تجنب فقد الأملاح والمعادن عند تجهيز الخضروات.
8. خطوات وطرق غسل وتجفيف الخضروات.
9. الإجراءات الواجب اتباعها عند استخدام السكين اليدوي لتقطيع الخضروات.
10. علاقة أجزاء نصل السكين بأشكال التقطيعات المختلفة للخضروات.
11. الطرق المختلفة لطهي الخضروات، مع ذكر الخطوات اللازمة لإتمام عملية الطهي.
12. مواصفات الفواكه الصالحة للاستخدام.
13. الطرق المختلفة لغسل الفواكه.
14. الطرق المختلفة للحفاظ على الفواكه طازجة ومنعها من التحول للون البني.



الصف :- الأول (نظام ثلاث سنوات )	وزارة التربية والتعليم والتعليم الفني
التخصص:- تشغيل المطاعم	وحدة تشغيل مدارس التكنولوجيا التطبيقية
	مدرسة الشهيد أحمد تلعب للتكنولوجيا التطبيقية

### بحث تطبيقي رقم (3)

#### تجهيز وطهي المشهيات والسلطات

تعتبر الخضروات والفواكه من أكثر الأطعمة المفيدة لصحة الإنسان، لأنها تحتوي على كميات كبيرة من العناصر الغذائية المسؤولة عن عملية تنظيم النمو بشكل متكامل، وبدون أي إشكاليات قد تلحق بجسم الإنسان، وكان لا بد من الاهتمام بالخضروات والفواكه كبديل أكيد عن الحلويات وباقي الأطعمة الجاهزة التي تضر بالجهاز المناعي للجسم، وتساعد في تدمير الجسم من الداخل والخارج، فالخضروات من الأطعمة التي لها قيمتها العالية على المائدة، وتحقيق التوازن المطلوب في جسم الإنسان بما يضمن له الصحة الجيدة، وبالتالي كان لا بد من الاهتمام بدراسة طرق تجهيز وطهي الخضروات والفاكهة.

أكتب عن هذا الموضوع بكل ما يتضمنه بعد صياغة كافة عناصر البحث :

أمثلة لبعض العناصر للاسترشاد :

1. مقدمة عن نظام تحليل المخاطر وتحديد النقاط الحرجة (الهاسب HACCP).
2. الفرق بين المشهيات والسلطات.
3. الادوات والمعدات المستخدمة في تجهيز السلطات والمشهيات، والغرض من استخدام كل منها.
4. الخطوات الرئيسية لتجهيز وإعداد السلطات والمشهيات.
5. الانواع المختلفة للسلطات.
6. اختيار نوعين من انواع السلطات وتحديد مكونات كل منهم وطريقة تحضيرهم.
7. التقسيمات والانواع المختلفة للمشهيات (المقبلات).
8. اختيار نوعين من انواع المشهيات (المقبلات) احدهم بارد والاخر ساخن وتحديد مكونات كل منهم وطريقة تحضيرهم.
9. الصحة والسلامة الغذائية اثناء وبعد طهي السلطات والمشهيات، وطريقة حفظها.