



T-104
2022

توصيف المقرر الدراسي



T-104
2022

توصيف المقرر

| |
|--|
| اسم المقرر: خدمة وتشغيل المطاعم |
| رمز المقرر: 3255-106 |
| البرنامج: برنامج الدبلوم المتوسط المهني في الضيافة والفندقة - عن بعد |
| القسم العلمي: الكلية التطبيقية |
| الكلية: الكلية التطبيقية |
| المؤسسة: جامعة الملك فيصل |
| نسخة التوصيف: 1 |
| تاريخ آخر مراجعة: - |





المحتويات:

| الصفحة | المحتوى |
|--------|--|
| 3 | أ. معلومات عامة عن المقرر الدراسي |
| 3 | 1. الوصف العام للمقرر |
| 3 | 2. الهدف الرئيس للمقرر |
| 3 | ب. نواتج التعلم للمقرر واستراتيجيات تدريسها وطرق تقييمها |
| 4 | ج. موضوعات المقرر |
| 4 | د. أنشطة تقييم الطلبة |
| 5 | هـ. مصادر التعلم والمرافق |
| 5 | 1. قائمة المراجع ومصادر التعلم |
| 5 | 2. المرافق والتجهيزات المطلوبة |
| 5 | و. تقويم جودة المقرر |
| 5 | ز. اعتماد التوصيف |



أ. معلومات عامة عن المقرر الدراسي:

| التعريف بالمقرر الدراسي | | | |
|--|------------|------------|------------|
| 1. الساعات المعتمدة: | 3 | | |
| 2. نوع المقرر | | | |
| أ. متطلب جامعة | متطلب كلية | متطلب تخصص | متطلب مسار |
| ب. إجباري | اختياري | √ | √ |
| 3. السنة / المستوى الذي يقدم فيه المقرر | | 4 | |
| 4. الوصف العام للمقرر: يشمل المقرر تعريف المطعم ونشأته التاريخية، والمواصفات الإنشائية للمطعم، والأنواع المختلفة للمطاعم، والهيكل التنظيمي للمطاعم، والتوصيف الوظيفي للعاملين بالمطعم. وكذلك يشتمل على المواصفات الشخصية المطلوبة، والأجهزة والمعدات اللازمة للعمل بالمطاعم، والمهارات الاشرافية بالمطعم، وإجراءات غلق المطعم، والطرق المختلفة للخدمة في المطاعم، والطرق المختلفة للخدمة في المطاعم، والأنواع المختلفة للمشروبات وطرق إعدادها وخدمتها، وإتيكيت المطاعم. | | | |
| 5. المتطلبات السابقة لهذا المقرر (إن وجدت) : لا يوجد | | | |
| 6. المتطلبات المتزامنة مع هذا المقرر (إن وجدت) : لا يوجد | | | |
| 7. الهدف الرئيس للمقرر: يهدف إلى تقديم المعلومات الأساسية الخاصة بالمطاعم وهيكلها التنظيمية والتوصيف الوظيفي للعاملين بها، والتصنيفات المختلفة للمطاعم، بالإضافة إلى تعريف وتدريب الطالب على الطرق المتبعة لفتح وغلق المطعم وطرق الخدمة المختلفة المتبعة بها، وفن الإتيكيت، وكذلك طرق إعداد وخدمة الأغذية والمشروبات والكوكيتلات المختلفة. | | | |

1. نمط التعليم

| م | نمط التعليم | عدد الساعات التدريسية | النسبة |
|---|---|-----------------------|--------|
| 1 | تعليم اعتيادي | | |
| 2 | التعليم الإلكتروني | 45 | %100 |
| 3 | التعليم المدمج • التعليم الاعتيادي • التعليم الإلكتروني | | |
| 4 | التعليم عن بعد | | |

2. الساعات التدريسية (على مستوى الفصل الدراسي)

| م | النشاط | ساعات التعلم | النسبة |
|---|--------|--------------|--------|
|---|--------|--------------|--------|



| | | | |
|-------|----|-----------------------------------|---|
| 33.3% | 15 | محاضرات افتراضية مباشرة (متزامنة) | 1 |
| | | معامل أو إستوديو | 2 |
| | | ميداني | 3 |
| | | دروس إضافية | 4 |
| 67.7% | 30 | محاضرات مسجلة (غير متزامنة) | 5 |
| 100% | 45 | الإجمالي | |

ب. نواتج التعلم للمقرر واستراتيجيات تدريسها وطرق تقييمها:

| الرمز | نواتج التعلم | رمز نتائج التعلم المرتبط بالبرنامج | استراتيجيات التدريس | طرق التقييم |
|--------|---|--|------------------------------|------------------|
| 1.0 | المعرفة والفهم | | | |
| 1.1 | يلم بالأشكال المختلفة للمطاعم وهياكلها التنظيمية والتوصيف الوظيفي للعاملين بها | 1ع | محاضرات متزامنة وغير متزامنة | اختبارات وواجبات |
| 1.2 | يلم بطرق الخدمة المختلفة بالمطاعم. | 1ع | محاضرات متزامنة وغير متزامنة | اختبارات وواجبات |
| 1.3 | يدرك أهم الأجهزة والمعدات المستخدمة حديثاً للعمل بالمطعم | 3ع | محاضرات متزامنة وغير متزامنة | اختبارات وواجبات |
| 2.0 | المهارات | | | |
| 2.1 | يطبق باحترافية إجراءات استقبال وخدمة العملاء . | 2م | محاضرات متزامنة وغير متزامنة | اختبارات وواجبات |
| 2.2 | يتعامل مع شكاوى العملاء والعمل على حلها بشكل صحيح . | 1م | محاضرات متزامنة وغير متزامنة | اختبارات وواجبات |
| ...2.3 | يوظف مهاراته الشخصية لزيادة مبيعات المطاعم. | 1م | محاضرات متزامنة وغير متزامنة | اختبارات وواجبات |
| 3.0 | القيم والاستقلالية والمسؤولية | | | |
| 3.1 | يشارك بفاعلية في تحقيق أهداف المنشأة وتطوير نظم العمل والمساهمة في العمل الجماعي. | 2ق | محاضرات متزامنة وغير متزامنة | اختبارات وواجبات |
| 3.2 | يلتزم بأداب وسلوكيات وأخلاقيات المهنة في سوق العمل السياحي والفندقي. | 1ق | محاضرات متزامنة وغير متزامنة | اختبارات وواجبات |

ج. موضوعات المقرر

| م | قائمة الموضوعات | الساعات التدريسية المتوقعة |
|---------|--|----------------------------|
| 1 | تعريف المطعم ونشأته التاريخية - المواصفات الإنشائية للمطعم | 3 |
| 2 | الأنواع المختلفة للمطاعم | 3 |
| 3 | الهيكل التنظيمي للمطاعم | 3 |
| 4 | التوصيف الوظيفي للعاملين بالمطعم- المواصفات الشخصية المطلوبة | 6 |
| 5 | الأجهزة والمعدات اللازمة للعمل بالمطاعم | 3 |
| 6 | أثاث المطعم - أدوات المطعم | 3 |
| 7 | إجراءات فتح المطعم- اختبار | 3 |
| 8 | المهارات الإشرافية بالمطعم - إجراءات غلق المطعم | 6 |
| 9 | الطرق المختلفة للخدمة في المطاعم | 3 |
| 10 | طرق تلبية الطلبات الخاصة بالضيوف | 3 |
| 11 | الأنواع المختلفة للمشروبات وطرق إعدادها وخدمتها | 3 |
| 12 | مراجعة عامة | 3 |
| 13 | الاختبار النهائي | 3 |
| المجموع | | 45 |

د. أنشطة تقييم الطلبة

| م | أنشطة التقييم | توقيت التقييم (بالأسبوع) | النسبة من إجمالي درجة التقييم |
|---|----------------------------------|--------------------------|-------------------------------|
| 1 | واجبات/مشروع | | 10% |
| 2 | مشاركات في منتديات النقاش | مستمر- خلال الفصل | 10% |
| 3 | حضور المحاضرات المسجلة والمباشرة | مستمر- خلال الفصل | 10% |
| 4 | اختبار نهائي | فترة الاختبارات النهائية | 70% |

أنشطة التقييم (اختبار تحريري، شفهي، عرض تقديمي، مشروع جماعي، ورقة عمل وغيره)

هـ. مصادر التعلم والمرافق:

1. قائمة المراجع ومصادر التعلم:

| | |
|--|----------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> - مزاهرة، أيمن سليمان (2013) خدمة الأغذية والمشروبات ، دار المناهج. - السفاريني، يزن فتحي (2002) خدمة الطعام والشراب ، دار البركة للنشر . - الدباس، نزيه إسماعيل (2000) إدارة المطاعم وتنظيم الحفلات والمؤتمرات ، دار ومكتبة الحامد. - سليمان، محمد عادل (1996) فن الخدمة الفندقية ، مكتبة ابن سينا ، القاهرة. - الشاذلي، محمد محمد (1992) أصول فن الخدمة في الفنادق والمطاعم الحديثة ،الدار المصرية اللبنانية . - البشبيشي، أحمد طلعت (1987) فن الخدمة في الفنادق والمنشآت السياحية ، دار المعرفة الجامعية . | المرجع الرئيس للمقرر |
| - Ninemeier, J. (2010). Managing Food & Beverage Operations, AHLA Educational Institute | المراجع المساندة |

| | |
|--|---------------------|
| - Traster, D. (2017). Foundations of Menu Planning, AHLA Educational Institute - Journal of Foodservice Business Research, Taylor & Francis Group - Journal of Culinary Science & Technology, Taylor & Francis Group - International Journal of Gastronomy and Food Science, Elsevier B.V. | |
| - Restaurant Business Magazine, http://www.restaurantbusinessonline.com - Restaurant Magazine, http://www.restaurantmagazine.com - Restaurant & Catering Magazine, http://rca.asn.au/magazine/ - Hospitality Forums, http://ehotelier.com/forums/ - Hotelier Middle East News, www.hoteliermiddleeast.com | المصادر الإلكترونية |
| لا يوجد | أخرى |

2. المرافق والتجهيزات المطلوبة:

| متطلبات المقرر | العناصر |
|----------------|---|
| لا ينطبق | المرافق النوعية (القاعات الدراسية، المختبرات، قاعات العرض، قاعات المحاكاة ... إلخ) |
| بلاكبورد | التجهيزات التقنية (جهاز عرض البيانات، السبورة الذكية، البرمجيات) |
| - | تجهيزات أخرى (تبعاً لطبيعة التخصص) |

و. تقويم جودة المقرر:

| طرق التقييم | المقيمون | مجالات التقييم |
|---|------------------------------|--------------------------------|
| غير مباشرة (استبانة) | الطلاب | فاعلية التدريس |
| مباشرة | لجنة الجودة | فاعلية طرق تقييم الطلاب |
| غير مباشرة (استبانة) مباشرة (تقرير المقرر) | الطلاب أعضاء هيئة التدريس | مصادر التعلم |
| مباشرة (اختبار نهائي، المشاريع، الواجبات) | أعضاء هيئة التدريس | مدى تحصيل مخرجات التعلم للمقرر |

المقيمون (الطلبة، أعضاء هيئة التدريس، قيادات البرنامج، المراجع النظير، أخرى (يتم تحديدها).
طرق التقييم (مباشرة وغير مباشرة).

ز. اعتماد التوصيف:



| | |
|--------------------------------|--------------|
| المجلس التنفيذي | جهة الاعتماد |
| الثالثة | رقم الجلسة |
| 2023/4/12 الموافق 1444/9/21 هـ | تاريخ الجلسة |

