



T-104
2022

توصيف المقرر الدراسي



T-104
2022

توصيف المقرر

اسم المقرر: أساسيات صناعة المطاعم
رمز المقرر: 103 - 3255
البرنامج: برنامج الدبلوم المتوسط المهني في إدارة المطاعم - 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		3	
4. الوصف العام للمقرر: تضمن المقرر دراسة المفاهيم والمصطلحات الرئيسية المتعلقة بصناعة المطاعم وكيفية تخطيط وإدارة المطاعم بشكل عام، كما يركز على القضايا الهامة لنجاح المطعم - مثل تحليل السوق، والتسويق، وتطوير القائمة، وتصميم الداخلية، وتدريب الموظفين، وإدارة المخزون، وحسابات المطعم. يتضمن المقرر أيضاً دراسة الاتجاهات الحديثة في صناعة المطاعم، مثل استخدام التقنيات الحديثة في إدارة المطاعم وتلبية متطلبات العملاء، بالإضافة إلى الصيحات والطرائق الجديدة في تصميم وتشغيل 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 تعريف الطلاب بصناعة المطاعم وتقديم نظرة عامة حول عمليات تشغيل المطاعم وإدارتها.			

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
1	محاضرات افتراضية مباشرة (متزامنة)	15	%33.3
2	معمل أو إستوديو		
3	ميداني		

4	دروس إضافية		
5	محاضرات مسجلة (غير متزامنة)	30	66.7%
	الإجمالي	45	100%

ب. نواتج التعلم للمقرر واستراتيجيات تدريسها وطرق تقييمها:

الرمز	نواتج التعلم	رمز ناتج التعلم المرتبط بالبرنامج	استراتيجيات التدريس	طرق التقييم
1.0	المعرفة والفهم			
1.1	يتعرف على المفاهيم والمصطلحات الرئيسية المتعلقة بصناعة المطاعم	1ع	محاضرات متزامنة وغير متزامنة	اختبارات وواجبات
1.2	يتعرف على القضايا الهامة لإدارة المطاعم	1ع	محاضرات متزامنة وغير متزامنة	اختبارات وواجبات
1.3	يدرك الاتجاهات الحديثة في صناعة المطاعم	3ع	محاضرات متزامنة وغير متزامنة	اختبارات وواجبات
2.0	المهارات			
2.1	يتقن طرق تخطيط وإدارة المطاعم	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 في إدارة المخزون والتسويق	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	المفاهيم والمصطلحات الرئيسية المتعلقة بصناعة المطاعم	3
2	تخطيط وإدارة المطاعم	6
3	القضايا الهامة لنجاح المطعم (تحليل السوق - التسويق)	6

6	القضايا الهامة لنجاح المطعم (تطوير القائمة ، وتدريب الموظفين)	4
6	القضايا الهامة لنجاح المطعم (إدارة المخزون، وحسابات المطعم)	5
6	الاتجاهات الحديثة في صناعة المطاعم	6
6	استخدام التقنيات الحديثة في إدارة المطاعم وتلبية متطلبات العملاء	7
6	الطرق الحديثة في ادارة وتشغيل المطاعم	8
45	المجموع	

د. أنشطة تقييم الطلبة

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

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. 	المرجع الرئيس للمقرر
<ul style="list-style-type: none"> - Ninemeier, J. (2010). Managing Food & Beverage Operations, AHLA Educational Institute - 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 . 	المراجع المساندة
<ul style="list-style-type: none"> - 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)
بلايورد	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)	الطلاب	مصادر التعلم
مباشرة (تقرير المقرر)	أعضاء هيئة التدريس	مدى تحصيل مخرجات التعلم للمقرر
مباشرة (اختبار نهائي، المشاريع، الواجبات)	أعضاء هيئة التدريس	

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