



T-104
2022

توصيف المقرر الدراسي



T-104
2022

توصيف المقرر

اسم المقرر: فنون البروتوكول والاتيكييت
رمز المقرر: 104 - 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: يشمل المقرر دراسة مفهوم البروتوكول والإتيكيت وآداب التعامل والإتيكيت في الإسلام ، آداب الموائد والبروتوكول المتبع عند التنسيق والتصميم وترتيب المائدة، وأشكال الموائد وترتيبها، مواعيد الوصول للحفل والأنصراف، مراسم الاسبقيات في المناسبات الرسمية، السلوكيات حول المائدة من عادات المدعوين والتحدث والجلوس إلى المائدة، أخطاء العاملين أثناء الحفلات والنصائح العامة لإتيكيت الحديث وتناول الطعام، طبيعة المنتج السياحي ومؤثرات الخدمة الجيدة وآداب البروتوكولات عند المقابلات الرسمية.			
5. المتطلبات السابقة لهذا المقرر (إن وجدت) : لا يوجد			
6. المتطلبات المتزامنة مع هذا المقرر (إن وجدت) : لا يوجد			
7. الهدف الرئيس للمقرر: يكتسب الطالب بعض المفاهيم والمعارف والمهارات اللازمة فى التعامل طبقاً لقواعد البروتوكول والاتيكييت والأخلاقيات والقيم، بالإضافة إلى تكوين اتجاهات إيجابية نحو المبادئ المتبعة فى الخدمة بمؤسسات الضيافة والمناسبات 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
1	محاضرات افتراضية مباشرة (متزامنة)	15	33.3%

2	معمل أو إستوديو		
3	ميداني		
4	دروس إضافية		
5	محاضرات مسجلة (غير متزامنة)	30	67.7%
	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 مفهوم الإتيكيت والبروتوكول.	2ع	محاضرات متزامنة وغير متزامنة	اختبارات وواجبات
1.2	يشرح آداب الموائد والبروتوكول المتبع والأسبقيات في المراسم والمناسبات الرسمية .	2ع	محاضرات متزامنة وغير متزامنة	اختبارات وواجبات
2.0	المهارات			
2.1	يميز طرق التعامل مع المواقف والمشكلات المختلفة طبقاً لقواعد الإتيكيت والبروتوكول.	1م	محاضرات متزامنة وغير متزامنة	اختبارات وواجبات
2.2	يمارس قواعد البروتوكول والإتيكيت المختلفة مع السائحين والعملاء.	1م	محاضرات متزامنة وغير متزامنة	اختبارات وواجبات
...2.3	يطبق المبادئ الأساسية للبروتوكولات المتبعة في المناسبات الرسمية.	1م	محاضرات متزامنة وغير متزامنة	اختبارات وواجبات
2.4	يستخدم قواعد البروتوكول والإتيكيت مع السائحين وذوى الاحتياجات الخاصة.	1م	محاضرات متزامنة وغير متزامنة	اختبارات وواجبات
3.0	القيم والاستقلالية والمسؤولية			
3.1	يلتزم بآداب واخلاقيات المهنة في المجال السياحي والفندقي	2ق	محاضرات متزامنة وغير متزامنة	اختبارات وواجبات

ج. موضوعات المقرر

م	قائمة الموضوعات	الساعات التدريسية المتوقعة
---	-----------------	----------------------------

3	مفهوم البروتوكول والإتيكيت وآداب التعامل والإتيكيت	1
3	الإتيكيت في الإسلام	2
3	آداب الموائد والبروتوكول المتبع عند التنسيق والتصميم وترتيب المائدة	3
3	أشكال الموائد وترتيبها مع الاسبقية - بطاقة الدعوة	4
3	مواعيد الوصول للحفل والانصراف	5
6	مراسم الأسبقيات في المناسبات الرسمية	6
6	السلوكيات حول المائدة من عادات المدعوين والتحدث والجلوس إلى المائدة	7
6	أخطاء العاملين أثناء الحفلات والنصائح العامة لإتيكيت الحديث وتناول الطعام	8
6	طبيعة المنتج السياحي ومؤثرات الخدمة الجيدة	9
6	آداب البروتوكولات عند المقابلات الرسمية	10
45	المجموع	

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:

<p>- كافي، مصطفى يوسف (2020) إدارة المطاعم : التقنيات وفن الأتيكيت في المنشآت السياحية والفندقية ، كنوز المعرفة للنشر والتوزيع .</p> <p>- ألبيرت، أماني (2018) كسر قواعد الاتيكييت والبروتوكول ، دار عالم الكتب ، القاهرة .</p> <p>- البدراني، فاضل (2015) فن الإتيكيت في بناء العلاقات الاجتماعية والدبلوماسية ، دار الكتاب الجامعي ، الأردن .</p> <p>- الحداد، جورج (2012) تنظيم الموائد و آداب الطعام : (الفنادق و المطاعم و تنظيم و الرحلات)، مركز الشرق الأوسط الثقافي</p> <p>- حسن، كامل سرمك (2012) لغة الجسد والاتيكييت في العمل الإداري ، دار اليازوري ، الأردن.</p> <p>- فورستر، ديفيد (2009) مهارات الإتيكييت : خطوة...خطوة ، الأهلية للنشر والتوزيع ، الأردن.</p> <p>- يوسف محمد حافظ حماقي (2008) إدارة وفن المأكولات والمشروبات - خدمة المؤتمرات والحفلات والاجتماعات، مكتبة الأنجلو المصرية.</p> <p>فاضل البدراني (2015) فن الإتيكييت في بناء العلاقات الاجتماعية والدبلوماسية، دار الكتاب الجامعي.</p>	<p>المرجع الرئيس للمقرر</p> <p>المراجع المساندة</p> <p>المصادر الإلكترونية</p>
<p>www.arabnet5.com/news</p>	

لا يوجد

أخرى

2. المرافق والتجهيزات المطلوبة:

متطلبات المقرر	العناصر
لا ينطبق	المرافق النوعية (القاعات الدراسية، المختبرات، قاعات العرض، قاعات المحاكاة ... إلخ)
بلاكمورد	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