



T-104  
2022

# توصيف المقرر الدراسي



T-104  
2022

## توصيف المقرر

اسم المقرر: تخطيط وهندسة قوائم الطعام
رمز المقرر: 103 - 3256
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		4	
4. الوصف العام للمقرر: يشتمل المقرر على أنواع قوائم الطعام والشراب ، التسميات المختلفة للوجبات ، طرق الإعداد التقليدية للطعام في المطاعم السياحية، أساليب إعداد قوائم الطعام في الفنادق العالمية ، أسلوب التقديم ، أهمية قوائم الطعام وكيفية إعدادها تصميمات قوائم الطعام وطباعتها ، ترتيب بنود قوائم الطعام ، قوائم الطعام اليومية ، قوائم طعام المجموعات ، قوائم الطعام الخاصة بالحفلات والمناسبات والمؤتمرات ، الأصناف البديلة وتسعير المنتجات مقابل الخدمات.			
5. المتطلبات السابقة لهذا المقرر (إن وجدت) :			
6. المتطلبات المتزامنة مع هذا المقرر (إن وجدت) : لا يوجد			
7. الهدف الرئيس للمقرر: يهدف المقرر أن يكتسب الطالب بعض المعارف المرتبطة بأنواع الأطعمة والمشروبات، ومكونات قوائم الطعام السياحية والمهارات الخاصة بأسلوب إعدادها وتقسيمات بنودها، وتسعير المنتجات ومقابل الخدمات المدونة بها.			

### 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%



		معمل 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 ناتج التعلم المرتبط بالبرنامج	استراتيجيات التدريس	طرق التقييم
1.0	المعرفة والفهم			
1.1	يلم بالأنواع المختلفة لقوائم الطعام	2ع	محاضرات متزامنة وغير متزامنة	اختبارات وواجبات
1.2	يشرح الأسس والاعتبارات الواجب مراعاتها عند تخطيط وتصميم قوائم الطعام.	2ع	محاضرات متزامنة وغير متزامنة	اختبارات وواجبات
2.0	المهارات			
2.1	يخطط قوائم طعام للشرائح المختلفة من العملاء (النباتين، الرياضيين، كبار السن، أطفال المدارس....)	1م	محاضرات متزامنة وغير متزامنة	اختبارات وواجبات
2.2	يطبق آليات مختلفة عند تسعير الوجبات.	2م	محاضرات متزامنة وغير متزامنة	اختبارات وواجبات
...2.3	يعد قوائم طعام للحفلات والمناسبات الخاصة.	5م	محاضرات متزامنة وغير متزامنة	اختبارات وواجبات
3.0	القيم والاستقلالية والمسؤولية			
3.1	يلتزم بسلوكيات وآداب وأخلاقيات المهنة.	2ق	محاضرات متزامنة وغير متزامنة	اختبارات وواجبات

## ج. موضوعات المقرر

م	قائمة الموضوعات	الساعات التدريسية المتوقعة
1	أنواع الطعام والشراب	3
2	التسميات المختلفة للوجبات	3
3	طرق الإعداد التقليدية للطعام في المطاعم السياحية أساليب إعداد قوائم الطعام في الفنادق العالمية	6
4	أسلوب التقديم	3
5	أهمية قوائم الطعام وكيفية إعدادها	3
6	تصميمات قوائم الطعام وطباعتها	6

3	ترتيب بنود قوائم الطعام	7
6	قوائم الطعام اليومية قوائم طعام المجموعات	8
6	قوائم الطعام الخاصة بالحفلات والمناسبات والمؤتمرات	9
3	الأصناف البديلة	10
3	تسعير المنتجات ومقابل الخدمات	11
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:

- الخولى، منال محمد (2002) قوائم الطعام وفن الخدمة، مجموعة النيل العربية، الطبعة الأولى ، القاهرة	المرجع الرئيس للمقرر
- رشاد، تسبى محمد (2000) أساسيات الغذاء والتغذية ، الطبعة الأولى ، دار المعرفة الجامعية الأسكندرية .	المراجع المساندة
- السيد، هالة حسن (2011) الأغذية والمشروبات ، القاهرة	المصادر الإلكترونية
<a href="http://www.fayoum.edu.eg/Tourism/Magazine/">http://www.fayoum.edu.eg/Tourism/Magazine/</a> <a href="https://www.minia.edu.eg/Tourism/maglaa.aspx">https://www.minia.edu.eg/Tourism/maglaa.aspx</a>	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)

العناصر	متطلبات المقرر
تجهيزات أخرى (تبعاً لطبيعة التخصص)	-

## و. تقويم جودة المقرر:

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

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

## ز. اعتماد التوصيف:

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