



T-104  
2022

# توصيف المقرر الدراسي



T-104  
2022

## توصيف المقرر

اسم المقرر: الاتجاهات الحديثة في تشغيل المطاعم
رمز المقرر: 3256-104
البرنامج: 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
4	ب. نواتج التعلم للمقرر واستراتيجيات تدريسها وطرق تقييمها
4	ج. موضوعات المقرر
5	د. أنشطة تقييم الطلبة
5	هـ. مصادر التعلم والمرافق
5	1. قائمة المراجع ومصادر التعلم
6	2. المرافق والتجهيزات المطلوبة
6	و. تقويم جودة المقرر
6	ز. اعتماد التوصيف



## أ. معلومات عامة عن المقرر الدراسي:

التعريف بالمقرر الدراسي	
1. الساعات المعتمدة:	3
2. نوع المقرر	
أ. متطلب جامعة	متطلب كلية
ب. إجباري	اختياري
3. السنة / المستوى الذي يقدم فيه المقرر	5/2
4. الوصف العام للمقرر يشمل هذا المقرر التعرف على الاتجاهات الحديثة في تشغيل المطاعم، بما في ذلك أساليب الإدارة الحديثة المتبعة لتشغيل المطاعم، مثل تفعيل استراتيجيات وممارسات إدارة إيرادات المطاعم بهدف تعظيم العائد RevPASH. كما يتناول المقرر أيضًا استعراض التطورات التقنية المستخدمة في تشغيل المطاعم من برامج وتطبيقات، مثل MICROS أو GALA، فضلاً عن تطبيقات إدارة المخزون. وكذلك يعرض المقرر استخدام الأساليب الحديثة لتخطيط وعرض قوائم الطعام بنظام QR، بدلاً من القوائم التقليدية، والأساليب الذاتية لتسجيل طلبات العملاء، لاسيما في مطاعم الخدمة السريعة QSR، والاتجاهات التسويقية الحديثة. وختامًا يعرض المقرر أهم الاتجاهات المستقبلية لتشغيل المطاعم.	
5. المتطلبات السابقة لهذا المقرر (إن وجدت)	
6. المتطلبات المتزامنة مع هذا المقرر (إن وجدت)	
7. الهدف الرئيس للمقرر يهدف المقرر إلى أن يتعرف الطالب على الاتجاهات الحديثة في تشغيل المطاعم، وأن يكتسب مهارات تفعيل استراتيجيات وممارسات إدارة إيرادات المطاعم. كما يتناول عرض التطورات التقنية المستخدمة في تشغيل المطاعم من برامج وتطبيقات، مثل MICROS أو GALA، وتطبيقات إدارة المخزون، والأساليب الحديثة لتخطيط وعرض قوائم الطعام، والأساليب الذاتية لتسجيل طلبات العملاء، والاتجاهات التسويقية الحديثة. كما يعرض المقرر لأهم الاتجاهات المستقبلية لتشغيل المطاعم.	

### 1. نمط التعليم

م	نمط التعليم	عدد الساعات التدريسية	النسبة
1	تعليم اعتيادي	45	%100
2	التعليم الإلكتروني		
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	يلم بأساليب تشغيل وإدارة المطاعم بأنواعها المختلفة.	1ع	محاضرات متزامنة وغير متزامنة	اختبارات وواجبات
1.2	يعرف الاتجاهات الحديثة في تشغيل المطاعم.	1ع	محاضرات متزامنة وغير متزامنة	اختبارات وواجبات
1.3	يدرك أهم الاتجاهات المستقبلية لتشغيل المطاعم.	1ع	محاضرات متزامنة وغير متزامنة	اختبارات وواجبات
2.0	المهارات			
2.1	يقارن بين الأساليب الحديثة والتقليدية لتخطيط وعرض قوائم الطعام.	1م	محاضرات متزامنة وغير متزامنة	اختبارات وواجبات
2.2	يناقش استراتيجيات وممارسات إدارة إيرادات المطاعم بهدف تعظيم العائد RevPASH.	2م	محاضرات متزامنة وغير متزامنة	اختبارات وواجبات
2.3	يحلل البرامج والتطبيقات الحديثة المستخدمة في تشغيل المطاعم.	1م	محاضرات متزامنة وغير متزامنة	اختبارات وواجبات
3.0	القيم والاستقلالية والمسؤولية			
3.1	الالتزم بأخلاقيات المهنة.	2ق	محاضرات متزامنة وغير متزامنة	اختبارات وواجبات
3.2	التعايش مع الآخرين، والتكيف بإيجابية معهم ومع التحديات المجتمعية، والتزام المواطنة المسؤولة.	1ق	محاضرات متزامنة وغير متزامنة	اختبارات وواجبات

## ج. موضوعات المقرر

م	قائمة الموضوعات	الساعات التدريسية المتوقعة
1	التعريف بالمقرر: الأهداف-التقييم-الموضوعات-الأنشطة الصفية واللاصفية-مراجع المقرر مفهوم إدارة وتشغيل المطاعم	3
2	التطور التاريخي للمطاعم	3
3	الأنواع المختلفة لمنشآت خدمة وتقديم الطعام	3
4	الاتجاهات الحديثة في تشغيل المطاعم: الإدارية-التقنية-التسويقية	3
5	استراتيجيات وممارسات إدارة إيرادات المطاعم Restaurant Revenue Management	9

م	قائمة الموضوعات	الساعات التدريسية المتوقعة
6	نماذج لبرامج وتطبيقات تشغيل المطاعم مثل MICROS أو GALA	6
7	أساليب تخطيط وعرض قوائم الطعام باستخدام التقنيات الحديثة تطبيقات إدارة المخزون الحديثة	6
8	الاتجاهات التسويقية الحديثة لتشغيل المطاعم	6
9	أهم التحديات التي تواجه مطاعم الاتجاهات المستقبلية لتشغيل المطاعم	6
المجموع		45

## د. أنشطة تقييم الطلبة

م	أنشطة التقييم	توقيت التقييم (بالأسبوع)	النسبة من إجمالي درجة التقييم
1	واجبات/مشروع	6	%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:

- Shehata, Hossam Said (2017), *Revenue Management in the Hospitality Industry*, Alexandria University, Egypt.
- Ingold, A.; McMahon-Beattie, U. and Yeoman, I. (Eds) (2003), *Yield Management: Strategies for the Service Industries*, 2<sup>nd</sup> ed., London, Continuum Press.
- Hayes, David K. and Miller, Allisha (2011), *Revenue Management for the Hospitality Industry*, John Wiley & Sons, Inc.
- Forgacs, Gabor (2017), *Revenue Management Maximizing Revenue in Hospitality Operations*, 2<sup>nd</sup> ed., the American Hotel & Lodging Educational Institute (AHLEI).
- Dahmer, S. and Kahl, K. (2009). *Restaurant Service Basics*, John Wiley Publisher.
- Withiam, Glenn. (2001). *The “4C” Strategy for Yield Management*. Center for Hospitality Research at Cornell University.
- Kimes, S.E., Barrash, D.I., and Alexander, J.E. (1999). *Developing a Restaurant Revenue-Management Strategy*. Cornell Hotel and Restaurant Administration Quarterly.
- Journal of Revenue Management

المرجع الرئيس للمقرر

المراجع المساندة

المصادر الإلكترونية

- The Cornell Hotel and Restaurant Administration Quarterly
- International Journal of Hospitality Management
- International Journal of Contemporary Hospitality Management
- Journal of foodservice management
- Journal of Hospitality and Tourism Research
- <https://sha.cornell.edu/faculty-research/centers-institutes/chr/research-publications/>
- [https://www.researchgate.net/publication/357429079\\_A\\_Conceptual\\_Assessment\\_of\\_Current\\_Trends\\_in\\_the\\_Restaurant\\_Industry\\_Accompanied\\_with\\_Future\\_Forecasts\\_1](https://www.researchgate.net/publication/357429079_A_Conceptual_Assessment_of_Current_Trends_in_the_Restaurant_Industry_Accompanied_with_Future_Forecasts_1)
- <http://www.revenuemanagement.com/>
- <http://www.easyrms.com/>

أخرى

## 2. المرافق والتجهيزات المطلوبة:

متطلبات المقرر	العناصر
	<b>المرافق النوعية</b> (القاعات الدراسية، المختبرات، قاعات العرض، قاعات المحاكاة ... إلخ)
	<b>التجهيزات التقنية</b> (جهاز عرض البيانات، السبورة الذكية، البرمجيات)
	<b>تجهيزات أخرى</b> (تبعاً لطبيعة التخصص)

## و. تقويم جودة المقرر:

طرق التقييم	المقيمون	مجالات التقييم
غير مباشرة (استبانات)	الطلاب	فاعلية التدريس
مباشرة	لجنة الجودة	فاعلية طرق تقييم الطلاب
غير مباشرة (استبانات)	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

