



T-104
2022

توصيف المقرر الدراسي



T-104
2022

توصيف المقرر

اسم المقرر: مطاعم الخدمة السريعة
رمز المقرر: 3256-105
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	متطلب تخصص
ب.	إجباري	اختياري	متطلب مسار
3. السنة / المستوى الذي يقدم فيه المقرر		5/2	
4. الوصف العام للمقرر يشتمل المقرر على مفهوم مطاعم الخدمة السريعة، أنواع مطاعم الخدمة السريعة، مطاعم الخدمة السريعة وحق الامتياز، أشهر سلاسل مطاعم الخدمة السريعة محليا واقليميا وعالميا، تخطيط قوائم طعام مطاعم الخدمة السريعة، المعدات والأدوات المستخدمة في مطاعم الخدمة السريعة، الشئون الصحية في المطاعم السريعة، حسابات تكلفة الأغذية والمشروبات وحسابات العمالة وأهم التحديات والتهديدات التي قد تواجه مطاعم الخدمة السريعة.			
5. المتطلبات السابقة لهذا المقرر (إن وجدت)			
6. المتطلبات المتزامنة مع هذا المقرر (إن وجدت)			
7. الهدف الرئيس للمقرر يهدف المقرر إلى أن يكتسب الطالب المعارف والمهارات الأساسية في إدارة وتشغيل مطاعم الخدمة السريعة.			

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	يلم بمفاهيم، وأسس التشغيل والإدارة الاستراتيجية في مطاعم الخدمة السريعة بأنواعها المختلفة.	1ع	محاضرات متزامنة وغير متزامنة	اختبارات وواجبات
1.2	يدرك أشهر سلاسل مطاعم الخدمة السريعة محليًا وإقليميًا وعالميًا .	1ع	محاضرات متزامنة وغير متزامنة	اختبارات وواجبات
1.3	يعرف طرق إدارة عمليات التشغيل للأغذية والمشروبات ودورة الأغذية وطرق الرقابة عليها.	1ع	محاضرات متزامنة وغير متزامنة	اختبارات وواجبات
2.0	المهارات			
2.1	يناقش آليات وسبل حصول مطاعم الخدمة السريعة على حق الامتياز.	1م	محاضرات متزامنة وغير متزامنة	اختبارات وواجبات
2.2	يحلل إيرادات وتكاليف الأغذية والمشروبات وتكاليف تشغيل مطاعم الخدمة السريعة.	2م	محاضرات متزامنة وغير متزامنة	اختبارات وواجبات
2.3	يطبق إجراءات الصحة والسلامة المهنية عند تصميم وتخطيط مطاعم الخدمة السريعة.	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 مطاعم الخدمة السريعة	3
2	التطور التاريخي لمطاعم الخدمة السريعة	3
3	أنواع مطاعم الخدمة السريعة	3
4	الهيكل التنظيمي والتوصيف الوظيفي للعاملين بمطاعم الخدمة السريعة.	3
5	مطاعم الخدمة السريعة وحق الامتياز.	6

م	قائمة الموضوعات	الساعات التدريبية المتوقعة
6	الإدارة الاستراتيجية لمطاعم الخدمة السريعة	6
7	المعدات والأدوات المستخدمة في مطاعم الخدمة السريعة	3
8	الشنون الصحية في مطاعم الخدمة السريعة	6
9	حسابات تكلفة الأغذية والمشروبات وحسابات العمالة	6
10	أهم التحديات والتهديدات التي قد تواجه مطاعم الخدمة السريعة	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:

المرجع الرئيس للمقرر	– توفيق، ماهر عبد العزيز (2009) إدارة المطاعم، دار زهران للنشر والتوزيع، القاهرة.
المراجع المساندة	– حماد، أحمد وصفي (2002) التخطيط والإدارة في المطاعم، دار المسيرة للنشر والتوزيع والطباعة، الأردن. – قميحه، وليد أمين (2007) التخطيط والإدارة في المطاعم وإدارة تجهيز المطبخ، دار الخزامي للنشر والتوزيع، الأردن.
المصادر الإلكترونية	– The Sustainable Restaurant Association (https://thesra.org/)
أخرى	

2. المرافق والتجهيزات المطلوبة:

متطلبات المقرر	العناصر
	المرافق النوعية (القاعات الدراسية، المختبرات، قاعات العرض، قاعات المحاكاة ... إلخ)
	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
مباشر	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 (مباشر وغير مباشر).

ز. اعتماد التوصيف:

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