



T-104
2022

توصيف المقرر الدراسي



T-104
2022

توصيف المقرر

اسم المقرر: الجودة والاستدامة في المطاعم السياحية
رمز المقرر: 3256-106
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 يناقش المقرر مفهوم إدارة الجودة ونظرياته وتطبيقاته ومراحلها المختلفة سواء في مجالات السلع أو في مجالات الخدمات، وتطبيقاتها على قطاع المطاعم السياحية. كما يشمل المقرر إلقاء الضوء على مبادئ الاستدامة البيئية في المطاعم وأهميتها، ويتناول الآثار البيئية للعمليات تشغيل المطاعم، ودور المطاعم في تحقيق أهداف التنمية المستدامة SDGs من خلال الممارسات البيئية الخضراء المطبقة في المطاعم، والتي تتضمن ترشيد استهلاك المياه، والطاقة، وإدارة المخلفات وغيرها من الممارسات البيئية.			
5. المتطلبات السابقة لهذا المقرر (إن وجدت)			
6. المتطلبات المتزامنة مع هذا المقرر (إن وجدت)			
7. الهدف الرئيس للمقرر يهدف المقرر إلى التعريف بمفهوم إدارة الجودة ونظرياته وتطبيقاته المختلفة في مجالات السلع وكذا في مجالات الخدمات، وأهمية تطبيقاتها على قطاع المطاعم السياحية. كما يهدف المقرر أيضاً إلى إكساب الطالب المعرفة بالممارسات الخضراء المستخدمة في المطاعم، وأهميتها، والقدرة على خفض التكاليف، والحفاظ على النظام البيئي من خلال تطبيق تلك الممارسات.			

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	يعرف مفاهيم وأسس الجودة والاستدامة البيئية في قطاع المطاعم السياحية.	4ع	محاضرات متزامنة وغير متزامنة	اختبارات وواجبات
1.2	يدرك آليات تطبيق الممارسات الخضراء في المطاعم.	4ع	محاضرات متزامنة وغير متزامنة	اختبارات وواجبات
1.3	يلم بمزايا ومعوقات تطبيق الممارسات الخضراء في المطاعم.	4ع	محاضرات متزامنة وغير متزامنة	اختبارات وواجبات
2.0	المهارات			
2.1	يقارن بين تطبيقات نظم إدارة الجودة في القطاعات السلعية والقطاعات الخدمية، لاسيما قطاع المطاعم السياحية.	4م	محاضرات متزامنة وغير متزامنة	اختبارات وواجبات
2.2	يقوم بممارسات الجودة والاستدامة البيئية المطبقة في قطاع المطاعم السياحية.	4م	محاضرات متزامنة وغير متزامنة	اختبارات وواجبات
2.3	يميز بين الممارسات الخضراء والممارسات التقليدية في المطاعم، ومع تحليل الآثار البيئية لعمليات 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	التعاشي 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 مقدمة في الجودة والاستدامة وأهميتها وأهدافها	3
2	التطور التاريخي لنظام الجودة مراحل إدارة الجودة الشاملة (مراقبة الجودة، ضمان الجودة، إدارة الجودة الشاملة)	6
3	تطبيقات الجودة في قطاعات السلع وقطاعات الخدمات	3
4	معايير جودة الخدمات الفندقية، وأهمية نظم الجودة في قطاع المطاعم السياحية	3
5	عرض نماذج عالمية لجوائز الجودة في خدمات المطاعم السياحية	3
6	الاستدامة البيئية في مؤسسات الضيافة: الممارسات الخضراء في المطاعم والممارسات التقليدية	3

م	قائمة الموضوعات	الساعات التدريسية المتوقعة
7	نظام الإدارة البيئية في مؤسسات الضيافة (أيزو 14001) الآثار البيئية لعمليات تشغيل المطاعم السياحية	6
8	دور قطاع المطاعم السياحية في تحقيق أهداف التنمية المستدامة SDGs، من خلال الممارسات البيئية الخضراء (المياه، والطاقة، وإدارة المخلفات).	9
9	منظمات اعتماد المطاعم الخضراء Green Certified Restaurants	6
10	نماذج مبادرات سلاسل المطاعم السياحية في تحقيق الاستدامة البيئية	3
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:

<ul style="list-style-type: none"> كافي، مصطفى يوسف (2016) إدارة الجودة الشاملة والخدمة الفندقية، دار أسامة للنشر والتوزيع، الأردن. خوجه، محمد حبيب الرحمن (2007) جودة الخدمات الفندقية ورضاء العملاء، دراسة ميدانية على فنادق الدرجة الأولى بمحافظة جدة، المملكة العربية السعودية. سيرديفي (ترجمة عبد الرحمن العطر) (2019) الاستدامة البيئية: دور التقنيات الخضراء، دار جامعة الملك سعود، الرياض. 	المرجع الرئيس للمقرر
<ul style="list-style-type: none"> الطويل، أكرم أحمد (2016) إدارة الجودة الشاملة للبيئة والمسؤولية الاجتماعية، دار جرير للنشر والتوزيع، عمان الاردن. الفراجي، هادي أحمد (2019) استراتيجيات الاستدامة للنظم البيئية، دار كنوز المعرفة للنشر والتوزيع. Connie Mok, Beverley Sparks, Jay Kadampully (2010), Service Quality Management in Hospitality, Tourism, and Leisure, Routledge. 	المراجع المساندة
<ul style="list-style-type: none"> Journal of Hospitality & Tourism Research Journal of Quality Assurance in Hospitality & Tourism https://www.mdpi.com/journal/sustainability https://www.unenvironment.org/ar 	المصادر الإلكترونية

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 (استبانات)	الطلاب	فاعلية التدريس
مباشر	لجنة الجودة	فاعلية طرق تقييم الطلاب
غير مباشرة (استبانات) 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