



T-104
2022

توصيف المقرر الدراسي





T-104
2022

توصيف المقرر

اسم المقرر: التدريب التطبيقي للشهادة المهنية (2)
رمز المقرر: (108 – 3256)
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: حديث





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
5	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



التعريف بالمقرر الدراسي				
1. الساعات المعتمدة:		4 ساعات		
2. نوع المقرر				
أ.	متطلب جامعة	متطلب كلية	متطلب تخصص	متطلب مسار
ب.	إجباري	اختياري	متطلب تخصص	متطلب مسار
3. السنة / المستوى الذي يقدم فيه المقرر		السنة الثانية – المستوى السادس		
4. الوصف العام للمقرر				
يشتمل هذا المقرر على تدريب وتأهيل الطلاب للحصول على شهادة اعتماد خدمة الضيوف الذهبية المهنية (Certified Guest Service Professional) وهي شهادة دولية تمنح من قبل المنظمة الأمريكية للفنادق والأقامة American Hotel & Lodging Association . وتركز هذه الشهادة على مجموعة المهارات المهنية التي يجب أن يتحلى بها مقدمي خدمات الأغذية المشروبات في المطاعم السياحية، لتقديم تجربة طعام فريدة للسياح وفقاً لأعلى المعايير والمواصفات العالمية.				
5. المتطلبات السابقة لهذا المقرر (إن وجدت)				
إنهاء 48 ساعة معتمدة				
6. المتطلبات المتزامنة مع هذا المقرر (إن وجدت)				
لا يوجد				
7. الهدف الرئيس للمقرر				
يهدف المقرر إلى تأهيل وتدريب الطلاب على المهارات المهنية الأساسية التي يجب أن يتحلى بها مقدمي خدمات الأغذية المشروبات في المطاعم السياحية، لتقديم تجربة طعام فريدة للسياح وفقاً لأعلى المعايير والمواصفات العالمية. يتضمن هذا المقرر تدريب الطلاب على (22) مهارة أساسية تشمل جميع مراحل خدمة العملاء في المطاعم بداية من عمليات التحضير والتجهيز لفتح المطعم وحتى مراحل الغلق، مروراً بتلقي حجوزات العملاء، استقبال والترحيب بالعملاء، تجهيز وفرش الموائد، تلقي طلبات العملاء، خدمة الأغذية والمشروبات وغيرها من المهام والمسئوليات التي يقوم بها مقدمي الأغذية والمشروبات بالمطعم. العناصر الذهبية الأساسية السبعة لتقديم خدمة متميزة في مجال المطاعم، وكيفية التعامل مع الأنماط المختلفة من العملاء،				

1. نمط التعليم

م	نمط التعليم	عدد الساعات التدريسية	النسبة
1	تعليم اعتيادي		
2	التعليم الإلكتروني	60 ساعة	100%
3	التعليم المدمج		
	<ul style="list-style-type: none"> • 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)	24	40%
2	معمل أو إستوديو		
3	ميداني		
4	دروس إضافية		
5	محاضرات مسجلة (غير متزامنة)	36	60%
	الإجمالي	60	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	يفهم الطرق المختلفة لخدمة الأغذية والمشروبات في المطعم.	1ع	محاضرات متزامنة وغير متزامنة	واجبات واختبارات
1.2	يوضح الاجراءات المتبعة لفتح وإغلاق المطعم.	1ع	محاضرات متزامنة وغير متزامنة	واجبات واختبارات
2.0	المهارات			
2.1	يطبق المهارات العملية في تلقي طلبات الحجز واستقبال والترحيب بعملاء المطعم بفاعلية.	م1، م3، م5	محاضرات متزامنة وغير متزامنة	واجبات واختبارات
2.2	يوظف مهاراته العملية في كيفية تلقي طلبات العملاء وزيادة مبيعات المطاعم.	م2، م5	محاضرات متزامنة وغير متزامنة	واجبات واختبارات
2.3	يتبع الاجراءات الصحية السليمة في فرش وترتيب موائد الخدمة ورفع بقايا الطعام بعد الانتهاء من تناول العميل للوجبة.	م1، م4	محاضرات متزامنة وغير متزامنة	واجبات واختبارات
3.0	القيم والاستقلالية والمسؤولية			
3.1	يشارك بفاعلية في تحقيق أهداف المنشأة وخلق ميزة تنافسية.	ق1	محاضرات متزامنة وغير متزامنة	واجبات ومشاركات



الرمز	نواتج التعلم	رمز نتائج التعلم المرتبط بالبرنامج	استراتيجيات التدريس	طرق التقييم
3.2	يلتزم بأداب وأخلاقيات المهنة في مجال العمل السياحي والفندقي.	ق2	محاضرات متزامنة وغير متزامنة	واجبات ومشاركات

ج. موضوعات المقرر

م	قائمة الموضوعات	الساعات التدريسية المتوقعة
1	التعريف بالمقرر: الأهداف - التقييم - الموضوعات - الأنشطة الصفية واللاصفية - مراجع المقرر مقدمة عن الشهادة المهنية وجهاً الاعتماد American Hotel & Lodging Association	6
2	التدريب على إجراءات التحضير اليومي للمطعم التدريب على فرش وترتيب الموائد وتحضير وتجهيز دولاب الخدمة	6
3	التدريب على تلقي طلبات الحجز واستقبال العملاء والترحيب بهم	6
4	التدريب على تقديم قائمة الطعام وتلقي طلبات العملاء	6
5	التدريب على خدمة الأنواع المختلفة من المشروبات وفواتح الشهيبة التدريب على خدمة الأغذية (طرق الخدمة المختلفة)	6
6	التدريب على رفع بقايا الطعام Clearing Food Waste التدريب على اقتراح وزيادة المبيعات	6
7	التدريب على خدمة الإفطار (الأنواع المختلفة للإفطار وتجهيز البوفيهات)	6
8	التدريب على خدمة الجريدون Guéridon Service التدريب على تسوية حسابات العميل	6
9	التدريب على التعامل مع الأنماط المختلفة من العملاء التدريب على كيفية التعامل مع شكاوى العملاء	6
10	دراسات حالة في مجال المطاعم	6
المجموع		60 ساعة

د. أنشطة تقييم الطلبة

م	أنشطة التقييم	توقيت التقييم (بالأسبوع)	النسبة من إجمالي درجة التقييم
1	الواجبات	مستمر أثناء الفصل الدراسي	20%
2	المشاركة في منتديات الحوار والنقاش	مستمر أثناء الفصل الدراسي	10%
3	حضور المحاضرات المباشرة والمسجلة	مستمر أثناء الفصل الدراسي	10%
4	اختبار نهائي	نهاية الفصل الدراسي	60%

أنشطة التقييم (اختبار تحريري، شفهي، عرض تقديمي، مشروع جماعي، ورقة عمل وغيره)

ملحوظة:

هـ. مصادر التعلم والمرافق:

1. قائمة المراجع ومصادر التعلم:

المرجع الرئيس للمقرر	الحقيبة التدريبية لشهادة مقدم طعام معتمد
المراجع المساندة	1- Ronald F. Cichy and Philip J. Hickey (2017). Managing Service in Food and Beverage Operations 365 Day eBook. American Hotel and Lodging Association (AH&LA).
المصادر الإلكترونية	https://www.ahleisa.org/course/cl-10014 https://www.ahlei.org/product/certified-restaurant-server-crs-online-program/
أخرى	

2. المرافق والتجهيزات المطلوبة:

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

و. تقويم جودة المقرر:

مجال التقييم	المقيمون	طرق التقييم
فاعلية التدريس	الطلاب	غير مباشرة (استبانات)
فاعلية طرق تقييم الطلاب	لجنة الجودة	مباشر
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)
محتوى اهداف المقرر ومخرجات التعلم	الطلاب	غير مباشرة (استبانات)

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

