



T-104  
2022

# توصيف المقرر الدراسي





T-104  
2022

## توصيف المقرر

اسم المقرر: التدريب التطبيقي
رمز المقرر: 3256-109
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
4	ج. موضوعات المقرر
5	د. أنشطة تقييم الطلبة
5	هـ. مصادر التعلم والمرافق
5	1. قائمة المراجع ومصادر التعلم
5	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:	4 ساعات
2. نوع المقرر	
أ. متطلب جامعة	متطلب كلية
ب. إجباري	اختياري
3. السنة / المستوى الذي يقدم فيه المقرر	
السنة الثانية - المستوى السادس	
4. الوصف العام للمقرر	
يشمل المقرر التدريب التطبيقي في قطاع خدمة الأغذية والمشروبات بالمنشآت الفندقية، وكذا المطاعم السياحية المستقلة، ومطاعم الخدمة السريعة QSR. حيث يتناول التدريب على عمليات الإعداد والتجهيز، والمخازن، وكافة إجراءات التعامل في المراحل المختلفة لدورة الطعام Food Cycle؛ بالإضافة إلى التدريب على الطرق المختلفة لخدمة وتقديم الطعام. كما يتناول المقرر التدريب على استخدام نظم إدارة نقاط البيع POS.	
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 إكساب الطالب المعارف والمهارات الأساسية اللازمة للعمل بقطاع خدمة الأغذية والمشروبات بالمنشآت الفندقية، وكذا المطاعم السياحية المستقلة، ومطاعم الخدمة السريعة QSR. بالإضافة إلى التدريب على استخدام نظم إدارة نقاط البيع POS.	

### 1. نمط التعليم

م	نمط التعليم	عدد الساعات التدريبية	النسبة
1	تعليم اعتيادي		
2	التعليم الإلكتروني	60 ساعة	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)	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	يصف المهام الأساسية للعمل بقطاع خدمة الأغذية والمشروبات بالمنشآت الفندقية.	2ع	محاضرات متزامنة وغير متزامنة	اختبارات وواجبات
1.2	يعرف عمليات وإجراءات العمل بالمطاعم السياحية.	2ع	محاضرات متزامنة وغير متزامنة	اختبارات وواجبات
1.3	يلم بعمليات وإجراءات العمل بمطاعم الخدمة السريعة QSR.	2ع	محاضرات متزامنة وغير متزامنة	اختبارات وواجبات
2.0	المهارات			
2.1	يطبق إجراءات العمل المهنية بأقسام الأغذية والمشروبات بالمنشآت الفندقية.	5م	محاضرات متزامنة وغير متزامنة	اختبارات وواجبات
2.2	ينفذ إجراءات العمل المهنية لخدمة وتقديم الأغذية والمشروبات بالمطاعم المختلفة.	5م	محاضرات متزامنة وغير متزامنة	اختبارات وواجبات
2.3	يستخدم نظم إدارة نقاط البيع POS للقيام بإدارة عمليات خدمة وتقديم الأغذية والمشروبات.	5م	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	يشارك بفاعلية في تحقيق اهداف المنشأة.	1ق	محاضرات متزامنة وغير متزامنة	اختبارات وواجبات
3.3	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	مدخل إلى آلية التدريب التطبيقي وأهميته	6
2	تطبيقات تدريبية على مراحل دورة الطعام Food Cycle: الطلب - الشراء - الاستلام	6
3	تطبيقات تدريبية على عمليات التخزين Storing والصرف من المخازن Issuing	6
4	تطبيقات تدريبية على عمليات الإعداد والتجهيز F&B Preparation	6
5	تطبيقات تدريبية على الطرق المختلفة لخدمة وتقديم الطعام F&B Service	12
6	تطبيقات تدريبية على عمليات خدمة وتقديم الطعام في مطاعم الخدمة السريعة QSR	12
7	تطبيقات تدريبية على استخدام نظم إدارة نقاط البيع POS للقيام بإدارة عمليات خدمة وتقديم الأغذية والمشروبات.	12



الساعات التدريسية المتوقعة	قائمة الموضوعات	م
60	المجموع	

## د. أنشطة تقييم الطلبة

النسبة من إجمالي درجة التقييم	توقيت التقييم (بالأسبوع)	أنشطة التقييم	م
20%	مستمر اثناء الفصل الدراسي	الواجبات	1
10%	مستمر اثناء الفصل الدراسي	المشاركة في منتديات الحوار والنقاش	2
10%	مستمر اثناء الفصل الدراسي	حضور المحاضرات المباشرة والمسجلة	3
20%	نهاية الفصل	نموذج تدريب تطبيقي	4
40%	نهاية الفصل	اختبار نهائي	5

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

ملحوظة:

تقييم الطالب في النهاية ناجح (في حالة حصوله على 60% فأكثر من 100%) أو راسب (في حالة حصوله على أقل من 60%)

## هـ. مصادر التعلم والمرافق:

### 1. قائمة المراجع ومصادر التعلم:

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Dahmer, S. and Kahl, K. (2009). Restaurant Service Basics, John Wiley Publisher.</li> <li>- Kotschhevar, I and Luciani, V. (2007). Presenting Service: the ultimate guide for the foodservice professional. John Wiley Publisher.</li> </ul>	المرجع الرئيس للمقرر
<ul style="list-style-type: none"> <li>- MICROS Point Of Sale (POS) User Guide</li> <li>- GALA Point Of Sale (POS) User Guide</li> <li>- The Cornell Hotel and Restaurant Administration Quarterly</li> <li>- International Journal of Contemporary Hospitality Management</li> <li>- Journal of foodservice management</li> </ul>	المراجع المساندة
<ul style="list-style-type: none"> <li>- <a href="https://www.ahlei.org/lodging/training/by-role/#line-level1">https://www.ahlei.org/lodging/training/by-role/#line-level1</a></li> <li>- <a href="https://www.ahlei.org/lodging/training/by-function/#food-beverage2">https://www.ahlei.org/lodging/training/by-function/#food-beverage2</a></li> <li>- <a href="https://www.empowermentthroughopportunity.com/Opera_V4_Users_Guide.pdf">https://www.empowermentthroughopportunity.com/Opera_V4_Users_Guide.pdf</a></li> </ul>	المصادر الإلكترونية
	أخرى

### 2. المرافق والتجهيزات المطلوبة:

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



متطلبات المقرر	العناصر
	التجهيزات التقنية (جهاز عرض البيانات، السبورة الذكية، البرمجيات)
	تجهيزات أخرى (تبعًا 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
غير مباشرة (استبانة)	الطلاب	محتوى أهداف المقرر ومخرجات التعلم

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