



اعتماد  
NCAAA  
T4  
2020

## توصيف المقرر الدراسي

اسم المقرر:	إدارة وخدمة الأغذية والمشروبات
رمز المقرر:	٤٢٦ سيح
البرنامج:	بكالوريوس
القسم العلمي:	الإدارة السياحية والفندقية
الكلية:	السياحة والآثار
المؤسسة:	جامعة الملك سعود

## المحتويات

- أ. التعريف بالمقرر الدراسي: ..... ٣
- ب. هدف المقرر ومخرجاته التعليمية: ..... ٣
١. الوصف العام للمقرر: ..... ٣
٢. الهدف الرئيس للمقرر ..... ٣
٣. مخرجات التعلم للمقرر: ..... ٤
- ج. موضوعات المقرر ..... ٤
- د. التدريس والتقييم: ..... ٥
١. ربط مخرجات التعلم للمقرر مع كل من استراتيجيات التدريس وطرق التقييم ..... ٥
٢. أنشطة تقييم الطلبة ..... ٦
- هـ - أنشطة الإرشاد الأكاديمي والدعم الطلابي: ..... ٧
- و - مصادر التعلم والمرافق: ..... ٧
١. قائمة مصادر التعلم: ..... ٧
٢. المرافق والتجهيزات المطلوبة: ..... ٧
- ز. تقويم جودة المقرر: ..... ٨
- ح. اعتماد التوصيف ..... ٩



## أ. التعريف بالمقرر الدراسي:

١. الساعات المعتمدة: ثلاث ساعات
٢. نوع المقرر
أ. <input type="checkbox"/> متطلب جامعة <input type="checkbox"/> متطلب كلية <input checked="" type="checkbox"/> متطلب قسم <input type="checkbox"/> أخرى
ب. <input checked="" type="checkbox"/> إجباري <input type="checkbox"/> اختياري <input type="checkbox"/>
٣. السنة / المستوى الذي يقدم فيه المقرر (المستوى السابع)
٤. المتطلبات السابقة لهذا المقرر (إن وجدت) لا يوجد
٥. المتطلبات المتزامنة مع هذا المقرر (إن وجدت) لا يوجد

## ٦. نمط الدراسة (اختر كل ما ينطبق)

م	نمط الدراسة	عدد الساعات التدريسية	النسبة
1	المحاضرات التقليدية	٤٥	%١٠٠
2	التعليم المدمج	-	-
3	التعليم الإلكتروني	-	-
4	التعليم عن بعد	-	-
	أخرى	-	-

## ٧. ساعات الاتصال (على مستوى الفصل الدراسي)

م	النشاط	ساعات التعلم
1	ساعات الاستذكار	٩ ساعات
2	الواجبات	٨ ساعات
3	المكتبة	١٠ ساعات
4	إعداد البحوث/ المشاريع	٩ ساعات
5	أخرى (تذكر)	٩ ساعات
	الإجمالي	٤٥ ساعة

## ب. هدف المقرر ومخرجاته التعليمية:

١. الوصف العام للمقرر: توضيح المبادئ الأساسية في مجال الأغذية والمشروبات.
٢. الهدف الرئيس للمقرر التعرف على أهم عناصر الخدمة الفندقية المتميزة وإدارة الأغذية والمشروبات.

### ٣. مخرجات التعلم للمقرر:

رمز مخرج التعلم المرتبط للبرنامج	مخرجات التعلم للمقرر
	<b>1 المعرفة والفهم</b>
	1.1 يبين مفاهيم وأسس ونظريات ووظائف أساسية لإدارة الأغذية والمشروبات.
	1.2 يوضح أهمية الأغذية والمشروبات في صناعة السياحة والفندقة .
	1.3 يحدد أهم الاتجاهات والتحولت في مجال إدارة الأغذية والمشروبات.
	1.4 يشرح أنواع المطاعم وتحليل أوضاعها ودراسة قضاياها.
	1.5 يوضح طرق خدمة الأغذية والمشروبات في المنشآت الفندقية.
	<b>2 المهارات</b>
	2.1 يميز الإدارة الإستراتيجية للأغذية والمشروبات في ظل المتغيرات .
	2.2 يحلل معايير إدارة الأغذية والمشروبات في المنشآت الفندقية بصفة عامة.
	2.3 يقارن بين أنظمة ادارة الأغذية والمشروبات في فنادق المملكة العربية السعودية.
	2.4 يوظف الموارد البشرية في مجال ادارة وخدمة الأغذية والمشروبات
	2.5 يُصمّم التقارير الإحصائية عن الموارد البشرية بمجال الأغذية والمشروبات عالميا.
	<b>3 القيم</b>
	3.1 يقود الفريق لمعرفة الموارد البشرية في صناعة الأغذية والمشروبات بالمملكة.
	3.2 يحاور بموضوعية تحديد نظم الأجور وطرق تحفيز العاملين وتنمية قدراتهم.
	3.3 يعمل بروح الفريق لشرح مفهوم الادارة الناجحة والخدمة المتميزة للأغذية والمشروبات بالمنشآت الفندقية. الأهمية المتزايدة، ويحترم آراء الآخرين.
	3...

### ج. موضوعات المقرر

م	قائمة الموضوعات	ساعات الاتصال
١	عمليات إدارة فتح وتشغيل وغلق المطاعم	٣
٢	عمليات زيادة ربحية المطاعم	٣
٣	التوصيف الوظيفي للعاملين بقسم خدمة الأغذية بالغرف وإجراءات تلقي وتسجيل وتحضير طلبات خدمة الغرف	٣
٤	التعريف بترولى وأدوات خدمة الأغذية والمشروبات ونماذج قوائم طعام الغرف وإجراءات خدمة عميل الغرف	٣
٥	تعريف قائمة الطعام وأنواعها الرئيسية والمتخصصة	٣
٦	الشروط الواجب توافرها لقائمة الطعام وشرح هندسه تصميم وكتابة قوائم الطعام	٣
٧	تعريف التخزين وأنواع المخازن المختلفة وطرق حفظ الأغذية المختلفة	٣

٣	إدارة الشراء الفني وإجراءاته	٨
٣	إدارة الاستلام وإجراءاته	٩
٣	مبادئ نظام الهاسب وتطبيقاته المختلفة بالمخازن	١٠
٣	فساد الأغذية المختلفة	١١
٣	طرق الخدمة المختلفة بالمطاعم	١٢
٣	صحة وسلامة الغذاء بالمطابخ والمطاعم	13
٣	صحة وسلامة الغذاء بالاستيوارد	14
٣	تكاليف الغذاء	15
٤٥ ساعة	المجموع	

#### د. التدريس والتقييم:

١. ربط مخرجات التعلم للمقرر مع كل من استراتيجيات التدريس وطرق التقييم

طرق التقييم	استراتيجيات التدريس	مخرجات التعلم	الرمز
المعرفة والفهم			1.0
الاختبارات الفصلية، والشفهية. التدريبات الميدانية الزيارات الميدانية	المحاضرات الحوار والمناقشة	يبين مفاهيم وأسس ونظريات ووظائف أساسية لإدارة الأغذية والمشروبات.	1.1
الاختبارات الفصلية. العروض التقديمية	المحاضرات الحوار والمناقشة	يوضح طبيعة الموارد البشرية في ادارة وخدمة الأغذية والمشروبات.	1.2
التدريبات العملية الزيارات الميدانية	الحوار والمناقشة	يحدد أهم الاتجاهات والتحولت في مجال إدارة الأغذية والمشروبات.	1.3
الاختبارات الفصلية. الأبحاث	المحاضرات الحوار والمناقشة	يشرح أنواع المطاعم وتحليل أوضاعها ودراسة قضاياها.	1.4
المحاضرات الحوار والمناقشة	الاختبارات الفصلية. العروض التقديمية	يوضح طرق خدمة الأغذية والمشروبات في المنشآت الفندقية.	1.5
المهارات			2.0
التكاليف النقاشات العروض التقديمية	الدورات المتخصصة تقديم العروض	يميز الإدارة الإستراتيجية للأغذية والمشروبات في ظل المتغيرات .	2.1
عرض تقديمي بطاقة المتابعة	العصف الذهني لعب الأدوار	يحلل معايير إدارة الأغذية والمشروبات في المنشآت الفندقية بصفة عامة.	2.2
التكليفات	حل المشكلات	يقارن بين أنظمة ادارة الأغذية	2.3

الرمز	مخرجات التعلم	استراتيجيات التدريس	طرق التقييم
	والمشروبات في فنادق المملكة العربية السعودية.		البحوث والتقارير
2.4	يوظف الموارد البشرية في مجال ادارة وخدمة الأغذية والمشروبات	تقديم العروض التعليم التعاوني	الدورات التدريبية بطاقة الملاحظة
2.5	يُصمّم التقارير الإحصائية عن الموارد البشرية بمجال الأغذية والمشروبات عالمياً.	التعليم التعاوني حلقات النقاش	الاختبارات التحريرية والشفوية.
3.0	<b>القيم</b>		
3.1	يقود الفريق لمعرفة الموارد البشرية في صناعة الأغذية والمشروبات بالمملكة.	التدريب الميداني	الملاحظة من قبل المشرف على التدريب الميداني
3.2	يحاور بموضوعية تحديد نظم الأجور وطرق تحفيز العاملين وتنمية قدراتهم. ويلتزم بأخلاقيات المهنة بكل ما يتصل بالعمل السياحي وفعالياته المتنوعة	العمل الجماعي التعليم التعاوني	تقييم الأقران تقييم ذاتي. بطاقة الملاحظة
3.3	يعمل بروح الفريق لشرح مفهوم الادارة الناجحة والخدمة المتميزة للأغذية والمشروبات بالمنشآت الفندقية. الأهمية المتزايدة، ويحترم آراء الآخرين.	التدريب الميداني الزيارات الميدانية	الملاحظة من قبل المشرف التدريب الميداني التقارير

## ٢. أنشطة تقييم الطلبة

م	أنشطة التقييم	توقيت التقييم (بالأسبوع)	النسبة من إجمالي درجة التقييم
١	الأسئلة المباشرة	منتصف الفصل الدراسي	٣٠%
٢	الاختبارات	مع نهاية كل وحدة	١٠%
٣	تقديم عروض	مستمر	١٠%
٤	المنافسة	الأسبوع الأخير للفصل الدراسي	١٠%
٥	أبحاث	نهاية الفصل الدراسي	٤٠%
	<b>المجموع</b>		<b>١٠٠%</b>

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

## هـ - أنشطة الإرشاد الأكاديمي والدعم الطلابي:

ترتيبات إتاحة أعضاء هيئة التدريس والهيئة التعليمية للاستشارات والإرشاد الأكاديمي الخاص لكل طالب (مع ذكر مقدار الوقت الذي يتوقع أن يتواجد خلاله أعضاء هيئة التدريس لهذا الغرض في كل أسبوع).

- متابعة الطلاب اثناء المحاضرات
- مناقشة التقارير والبحوث
- التواجد بواقع تسع ساعات اسبوعيا يتم اعلانها للطلاب على لوحة الاعلانات.

## و - مصادر التعلم والمرافق:

### ١. قائمة مصادر التعلم:

١. يوسف الحمادي، أساسيات إدارة المأكولات والمشروبات. مجموعة النيل العربية. ٢٠١٥.	المرجع الرئيس للمقرر
٢. محمد محمد الشاذلي، أصول فن الخدمة في الفنادق والمطاعم الحديثة، الدار المصرية اللبنانية، ٢٠١٣.	
1- Ninemeier, J. (2010). Managing Food & Beverage Operations, Educational Institute 2- Traster, D. (2017). Foundations of Menu Planning, Educational Institute 3- <i>Journal of Foodservice Business Research</i> , Taylor & Francis Group	المراجع المساندة
Restaurant Business Magazine, <a href="http://www.restaurantbusinessonline.com">http://www.restaurantbusinessonline.com</a> Restaurant Magazine, <a href="http://www.restaurantmagazine.com">http://www.restaurantmagazine.com</a> Restaurant & Catering Magazine, <a href="http://rca.asn.au/magazine/">http://rca.asn.au/magazine/</a>	المصادر الإلكترونية
صحة وسلامة الغذاء بالمطاعم - الاتحاد الأمريكي للإقامة- أقراص تعليمية مضغوطة	أخرى

### ٢. المرافق والتجهيزات المطلوبة:

العناصر	متطلبات المقرر
المرافق (القاعات الدراسية، المختبرات، قاعات العرض، قاعات المحاكاة ... إلخ)	قاعة دراسية سعة (٣٠) طالبًا.

العناصر	متطلبات المقرر
التجهيزات التقنية (جهاز عرض البيانات، السبورة الذكية، البرمجيات)	معمل حاسب للتدريب على البرامج الحاسوبية المختصة
تجهيزات أخرى (تبعاً لطبيعة التخصص)	معمل حاسب آلي.

### ز. تقويم جودة المقرر:

مجلات التقييم	المقيمون	طرق التقييم
استراتيجيات الحصول على التغذية الراجعة من الطلاب حول فعالية عملية التدريس	الطلاب	الاستبانات المباشرة للطلاب والتواصل عبر البريد الالكتروني اضافة الى الساعات المكتبية
استراتيجيات أخرى لتقييم عملية التدريس من قِبَل الأستاذ أو القسم العلمي:	الأستاذ أو القسم العلمي:	زيارة زميل , المراجعة الخارجية
عمليات تحسين التدريس	لجنة الخطط والجدول الدراسية	الاستخدام المتواصل للتقنية الحديثة , تشجيع عمليات التعلم الذاتي , تشجيع الطلبة على التقديم واللقاء
عمليات التحقق من مستويات إنجاز الطلبة	لجنة متخصصة بالقسم	مراجعة عينة من الاجابات من قبل لجنة متخصصة بالقسم
ترتيبات التخطيط للمراجعة الدورية لفاعلية المقرر والتخطيط للتحسين	لجنة الخطط الدراسية بالقسم	يتم مراجعة المقرر بشكل مستمر من قبل لجنة الخطط الدراسية بالقسم لضمان مواكبته للتطورات الحديثة بالسوق واحتياجاته تحديث المصادر والمراجع بشكل منتظم , الاستخدام المستمر للتقنيات الحديثة في تقديم المقرر

مجالات التقييم (مثل: فاعلية التدريس، فاعلة طرق تقييم الطلاب، مدى تحصيل مخرجات التعلم للمقرر، مصادر التعلم ... الخ)  
المقيمون (الطلبة، أعضاء هيئة التدريس، قيادات البرنامج، المراجع النظير، أخرى (يتم تحديدها)  
طرق التقييم (مباشر وغير مباشر)

## ح. اعتماد التوصيف

ح. اعتماد التوصيف	
جهة الاعتماد	مجلس قسم الإدارة السياحية والفندقية / مجلس كلية السياحة والآثار
رقم الجلسة	العا
تاريخ الجلسة	٣٠٠١/٤/٢٢ - ٥١٩٤٤/٩/١٠

