



اعتماد
NCAAA
T4
2020

توصيف المقرر الدراسي

اسم المقرر:	الصحة العامة ورقابة فندقية
رمز المقرر:	٤٢٥ 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: ٤
١. الوصف العام للمقرر: ٤
٢. الهدف الرئيس للمقرر ٤
٣. مخرجات التعلم للمقرر: ٤
- ج. موضوعات المقرر ٥
- 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: ٨
- 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 type="checkbox"/> إجباري <input checked="" type="checkbox"/> اختياري <input type="checkbox"/>
٣. السنة / المستوى الذي يقدم فيه المقرر (المستوى الثالث)
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	-	-
5	أخرى	-	-

٧. ساعات الاتصال (على مستوى الفصل الدراسي)

م	النشاط	ساعات التعلم
١	ساعات الاستذكار	١٠ ساعات
٢	الواجبات	٩ ساعات
٣	المكتبة	٩ ساعات
٤	إعداد البحوث/ المشاريع	٩ ساعات
5	أخرى (تذكر)	٨ ساعات
	الإجمالي	٤٥ ساعة

ب- هدف المقرر ومخرجاته التعليمية:

<p>١. الوصف العام للمقرر:</p> <p>يشمل: الهياكل التنظيمية والادارية للفنادق واسس الاشراف والمتابعة ومراقبة الجودة. إجراءات تطبيق شروط الصحة العامة والسلامة في المنشآت الفندقية. الأمراض التي تنقل عن طريق الأغذية وأنواع التسمم الغذائي وطرق التلوث. نظام التحليل والتحكم في نقاط الخطر الحرجة وأساليب تطبيقه على مراحل التشغيل المختلفة. الطرق المتبعة للرقابة على سلامة المنشآت والعاملين والزلاء..</p>
<p>٢. الهدف الرئيس للمقرر</p> <p>أن يتكون لدى الطالب معرفة بالهياكل التنظيمية والادارية للفنادق واسس الاشراف والمتابعة ومراقبة الجودة. والتعرف على إجراءات تطبيق شروط الصحة العامة والسلامة في المنشآت الفندقية. وأن يلم بالأمراض التي تنقل عن طريق الأغذية وأنواع التسمم الغذائي وطرق التلوث بالتمرير في جميع مراحل التشغيل. وكذلك التعرف على نظام التحليل والتحكم في نقاط الخطر الحرجة وأساليب تطبيقه على مراحل دورة الأغذية. بالإضافة إلي التعرف على الطرق المتبعة للرقابة على سلامة المنشآت والعاملين والزلاء</p>
<p>٣. مخرجات التعلم للمقرر:</p>

رمز مخرج التعلم المرتبط للبرنامج	مخرجات التعلم للمقرر
	1 المعرفة والفهم
	1.1 يبين الهياكل التنظيمية والادارية للفنادق واسس وقواعد الاشراف والمتابعة ومراقبة الجودة.
	1.2 يوضح إجراءات تطبيق شروط الصحة العامة في المنشآت الفندقية وقواعد الرقابة على سلامة الزلاء..
	1.3 يناقش إجراءات تطبيق نظام السلامة المهنية والرقابة لحماية العاملين ومرافق المنشآت الفندقية ضد المخاطر المحتملة
	1.4 يشرح اسس وقواعد الاشراف والمتابعة ومراقبة الجودة.
	1.5 يذكر شروط الصحة العامة والسلامة في المنشآت الفندقية.
	2 المهارات
	2.1 يميز بين نظام السلامة المهنية لحماية المرافق والعاملين في المنشآت الفندقية ضد المخاطر المحتملة.
	2.2 يوظف النظريات المتنوعة لعناصر الوقاية من الحوادث وإصابات العمل.
	2.3 يقارن بين اهمية قانون الصحة والسلامة للعاملين بالمنشآت.
	2.4 يوظف وسائل التقنية الحديثة لمعرفة الطرق المتبعة للرقابة على سلامة المنشآت والعاملين والزلاء.
	2.5 يصمم نموذج تفتيش على إجراءات الصحة والسلامة المهنية والرقابة في المنشآت الفندقية .)
	3 القيم
	3.1 يتحمل مسؤولية الهياكل التنظيمية والادارية للفنادق. ويظهر الالتزام والقدرة على التكيف مع المتغيرات..
	3.2 يحاور بموضوعية نظام التحليل والتحكم في نقاط الخطر الحرجة، ويلتزم بأخلاقيات المهنة بكل ما يتصل بالقطاع السياحي والفندقي والفعاليات.

رمز مخرج التعلم المرتبط للبرنامج	مخرجات التعلم للمقرر
	يعمل بروح الفريق لمعرفة أنواع المخاطر الصحية والمهنية وسياحة المهرجانات - سياحة العودة للجذور، ويتقبل النقد البناء، ويحترم آراء الآخرين.
	3...

ج. موضوعات المقرر

ساعات الاتصال	قائمة الموضوعات	م
٣	-الهيكل التنظيمية والادارية للفنادق اسس وقواعد الاشراف والمتابعة ومراقبة الجودة	١
٣	إجراءات تطبيق شروط الصحة العامة والسلامة في المنشآت الفندقية	٢
٦	الأمراض التي تنقل عن طريق الأغذية. أنواع التسمم الغذائي وطرق التلوث بالتميرير في جميع مراحل الإنتاج والخدمة.	٣
٣	-الاختبار الفصل الأول نظام التحليل والتحكم في نقاط الخطر الحرجة وأساليب تطبيقه على مراحل دورة الأغذية.	٤
٣	-الواجب الفصلي الأول	٥
٣	-شروط الصحة والسلامة المهنية لحماية العاملين في المنشآت الفندقية	٦
٦	-شروط الصحة والسلامة المهنية لحماية العاملين في مجال الحشود والفعاليات	٧
٣	الاختبار الفصل الثاني قانون الصحة والسلامة للعاملين بالمنشآت.	٨
٣	الواجب الفصلي الثاني -عناصر الوقاية من الحوادث وإصابات العمل أنواع المخاطر الصحية والمهنية في المنشآت الفندقية	٩
٣	أنواع المخاطر الصحية والمهنية في المنشآت الفندقية	١٠
٣	-الطرق المتبعة للرقابة على سلامة المنشآت والعاملين والنزلاء.	١١
٣	مراجعة عامة	١٢
٣	الاختبار النهائي	١٣
٤٥ ساعة	المجموع	

د. التدريس والتقييم:

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

الرمز	مخرجات التعلم	استراتيجيات التدريس	طرق التقييم
1.0	المعرفة والفهم		
1.1	يبين الهيكل التنظيمية والادارية للفنادق واسس وقواعد الاشراف والمتابعة ومراقبة الجودة.	المحاضرات الحوار والمناقشة	الاختبارات الفصلية، والشفهية

الرمز	مخرجات التعلم	استراتيجيات التدريس	طرق التقييم
1.2	يوضح إجراءات تطبيق شروط الصحة العامة في المنشآت الفندقية وقواعد الرقابة على سلامة النزلاء..	محاضرات الحوار والمناقشة	الاختبارات الفصلية. والنهائية
1.3	يناقش إجراءات تطبيق نظام السلامة المهنية والرقابة لحماية العاملين ومرافق المنشآت الفندقية ضد المخاطر المحتملة	محاضرات الحوار والمناقشة	الاختبارات الفصلية. والنهائية
1.4	يشرح أسس وقواعد الاشراف والمتابعة ومراقبة الجودة.	محاضرات الحوار والمناقشة	الاختبارات الفصلية. والشفهية.
1.5	يذكر شروط الصحة العامة والسلامة في المنشآت الفندقية.	محاضرات الحوار والمناقشة	الاختبارات الفصلية. العروض التقديمية
1.6			
2.0	المهارات		
2.1	يميز بين نظام السلامة المهنية لحماية المرافق والعاملين في المنشآت الفندقية ضد المخاطر المحتملة.	التعلم التعاوني العصف الذهني	بطاقة المتابعة عرض تقديمي
2.2	يوظف النظريات المتنوعة لعناصر الوقاية من الحوادث وإصابات العمل.	العصف الذهني لعاب الأدوار	عرض تقديمي بطاقة المتابعة
2.3	يقارن بين أهمية قانون الصحة والسلامة للعاملين بالمنشآت.	حل المشكلات	التكليفات البحوث والتقارير.
2.4	يوظف وسائل التقنية الحديثة لمعرفة الطرق المتبعة للرقابة على سلامة المنشآت والعاملين والنزلاء.	التعلم التعاوني حلقات النقاش	بطاقة الملاحظة ملف الإنجاز
2.5	يصمم نموذج تفتيش على إجراءات الصحة والسلامة المهنية والرقابة في المنشآت الفندقية .)	التعليم التعاوني حلقات النقاش	عرض تقديمي بطاقة المتابعة
3.0	القيم		
3.1	يتحمل مسؤولية الهياكل التنظيمية والادارية للفنادق. ويظهر الالتزام والقدرة على التكيف مع المتغيرات..	إدارة فريق العمل	الملاحظة من قبل المشرف على التدريب الميداني
3.2	يحاور بموضوعية نظام التحليل والتحكم في نقاط الخطر الحرجة، ويلتزم بأخلاقيات المهنة بكل ما يتصل بالقطاع السياحي والفندقي والفعاليات.	العمل الجماعي التعليم التعاوني	تقييم الأقران تقييم ذاتي.
3.3	يعمل بروح الفريق لمعرفة أنواع المخاطر الصحية والمهنية وسياحة المهرجانات - سياحة العودة للجدور، ويتقبل النقد البناء، ويحترم آراء الآخرين.	مجموعات العمل	المتابعة

٢. أنشطة تقييم الطلبة

م	أنشطة التقييم	توقيت التقييم (بالأسبوع)	النسبة من إجمالي درجة التقييم
---	---------------	-----------------------------	-------------------------------------

م	أنشطة التقييم	توقيت التقييم (بالأسبوع)	النسبة من إجمالي درجة التقييم
١	الحضور والمشاركة الفصلية	خلال الفصل الدراسي	١٠%
٢	الاختبار الأول	الرابع	١٠%
٣	الواجب الفصلي الأول	الخامس	١٠%
٤	الاختبار الثاني	الثامن	٢٠%
٥	الواجب الفصلي الثاني	الثاني عشر	١٠%
٦	الاختبار النهائي	الخامس عشر	٤٠%
	المجموع		١٠٠%

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).

و - مصادر التعلم والمرافق:

١. قائمة مصادر التعلم:

ناصر علي الدغمي ، السلامة والصحة المهنية والوقاية من المخاطر المهنية، دار اليازوري العلمية للنشر، ٢٠١٢	المرجع الرئيس للمقرر
References Materials (Journals, Reports, etc.)	المراجع المساندة
<ul style="list-style-type: none"> Schneider, Mary-Jane (2016). Introduction To Public Health, Jones & Bartlett Learning Journal of Quality Assurance in Hospitality & Tourism, Taylor & Francis Group Singh, K. (2011). Hygiene and Sanitation Management in Hospitality Industry, Naman Publisher & Distributors. Recreation, Parks, and Tourism in Public Health Journal, Indiana University Pres 	
Occupational Health & Safety on-line Magazine, https://ohsonline.com/Home.aspx	
	أخرى

٢. المرافق والتجهيزات المطلوبة:

العناصر	متطلبات المقرر
المرافق (القاعات الدراسية، المختبرات، قاعات العرض، قاعات المحاكاة ... إلخ)	قاعة تتسع لمتوسط ٣٥ طالب
التجهيزات التقنية (جهاز عرض البيانات، السبورة الذكية، البرمجيات)	قاعة تتسع لمتوسط ٣٥ طالب
تجهيزات أخرى (تبعاً لطبيعة التخصص)	لا يوجد

ز. تقييم جودة المقرر:

مجال التقييم	المقيمون	طرق التقييم
فاعلية التدريس	عضو هيئة التدريس لجنة تنسيق المقررات	تصحيح أسئلة الاختبارات الفصلية ومناقشة الحلول. تصحيح الواجبات ومناقشتها. حلقات النقاش ورش العمل.
فاعلية طرق التقييم	لجنة الجودة	استطلاع
مدى تحصيل مخرجات التعلم للمقرر	الطلبة، أعضاء هيئة التدريس، قيادات البرنامج	١. الاختبارات الشهرية. ٢. الأسئلة الشفوية. ٣. التقييم المستمر. ٤. القيام بواجبات إضافية أو أساسية.

مجالات التقييم (مثل: فاعلية التدريس، فاعلية طرق تقييم الطلاب، مدى تحصيل مخرجات التعلم للمقرر، مصادر التعلم ... إلخ)
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	الجلسة ٥
تاريخ الجلسة	٣٠-٠١/٤/٢٢ - ٥١٩٤٢/٩/١٠

