توصيف المقرر الدراسي

(بكالوريوس)

اسم المقرر:	**إدارة وخدمة الأغذية والمشروبات**
رمز المقرر:	٤٢٦ سيح
البرنامج:	بكالوريس
القسم العلمي:	الإدارة السياحية والفندقية
الكلية:	السياحة والاثار
المؤسسة:	جامعة الملك سعود
نسخة التوصيف:	٢٠٢٦
تاريخ آخر مراجعة:	٢٠٢٦

جدول المحتويات

أ. معلومات عامة عن المقرر الدراسي: ٣
ب. نواتج التعلم للمقرر واستراتيجيات تدريسها وطرق تقييمها: ٤
ج. موضوعات المقرر ٦
د. أنشطة تقييم الطلبة ٧
هـ. مصادر التعلم والمرافق: ٧
و. تقويم جودة المقرر: ٨
ز. اعتماد التوصيف: ٩

أ. معلومات عامة عن المقرر الدراسي:

١. التعريف بالمقرر الدراسي

١. الساعات المعتمدة: (ثلاث ساعات)

٢. نوع المقرر

أ -	☐ متطلب جامعة	☐ متطلب كلية	☒ متطلب تخصص	☒ متطلب مسار	☐ أخرى
ب -	☒ إجباري	☐ اختياري			

٣. السنة / المستوى الذي يقدم فيه المقرر: (الرابعه/ السابع)

٤. الوصف العام للمقرر

يتناول المقرر المبادئ والمفاهيم الأساسية لإدارة وتشغيل وخدمة الأغذية والمشروبات في منشآت الضيافة، ويغطي الجوانب التنظيمية والإدارية والتشغيلية للمطاعم ومرافق تقديم الطعام، و أنظمة وأساليب الخدمة، ومراكز الإنتاج، وإدارة قوائم الطعام، مع التركيز على جودة المنتجات والخدمات والاتجاهات الحديثة في قطاع الأغذية والمشروبات

٥- المتطلبات السابقة لهذا المقرر(إن وجدت)

٦- المتطلبات المتزامنة مع هذا المقرر(إن وجدت)

٧. الهدف الرئيس للمقرر

يهدف المقرر إلى إكساب الطالب المعارف والمهارات الأساسية اللازمة لفهم وإدارة عمليات الأغذية والمشروبات في منشآت الضيافة، بما يشمل تحليل الهيكل التنظيمي والمهام الوظيفية للعاملين، وفهم نظم ملكية وإدارة المطاعم، والتمييز بين أنواع المطاعم وأساليب الخدمة ومراكز الإنتاج، والتعرف على أنواع قوائم الطعام والاتجاهات الحديثة في إعدادها، بما يسهم في تقديم منتجات وخدمات غذائية ذات جودة وكفاءة.

٢. نمط التعليم (اختر كل ما ينطبق)

م	نمط التعليم	عدد الساعات التدريسية	النسبة
١	تعليم التقليدي	٤٥	١٠٠٪
٢	التعليم الإلكتروني		
٣	التعليم المدمج • التعليم التقليدي • التعليم الإلكتروني		

م	نمط التعليم	عدد الساعات التدريسية	النسبة
٤	التعليم عن بعد		

٣. الساعات التدريسية (على مستوى الفصل الدراسي)

م	النشاط	ساعات التعلم	النسبة
١	محاضرات	٣٩ ساعة	
٢	معمل أو إستوديو		
٣	ميداني	٦ ساعات	
٤	دروس إضافية		
٥	أخرى		
	الإجمالي	٤٥	

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	يوضح الهيكل التنظيمي والتوصيف الوظيفي للعاملين في إدارة الأغذية والمشروبات .		المحاضرة التفاعلية، المناقشة الصفية، استخدام المخططات التنظيمية، التعلم القائم على الأمثلة.	الاختبارات الفصلية، والشفهية. التدريبات الميدانية الزيارات الميدانية
1.2	يشرح نظم ملكية وإدارة المطاعم وخصائص كل منها .		المحاضرة التفاعلية، دراسة الحالات، المناقشة والمقارنة بين نماذج المطاعم.	الاختبارات الفصلية. العروض التقديمية
1.3	يميز بين أنواع المطاعم ومراكز إنتاج الأغذية والمشروبات وأقسامها .		المحاضرة التفاعلية، التعلم البصري، الزيارات الميدانية، دراسة الحالات.	التدريبات العملية

الرمز	نواتج التعلم	رمز ناتج التعلم المرتبط بالبرنامج	استراتيجيات التدريس	طرق التقييم
				الزيارات الميدانية
1.4	يشرح طرق وأساليب خدمة الأغذية والمشروبات وتطبيقاتها في منشآت الضيافة .		العرض العملي، المحاكاة، مقاطع الفيديو التعليمية، المناقشة الصفية.	الاختبارات الفصلية. الأبحاث
1.5	يوضح أنواع قوائم الطعام والاتجاهات الحديثة في إعدادها وأنواع الأنظمة الغذائية النباتية.		المحاضرة التفاعلية، تحليل نماذج قوائم الطعام، التعلم القائم على الأمثلة، المناقشة الجماعية.	المحاضرات الحوار والمناقشة
2.0	المهارات			
2.1	يحلل الهيكل التنظيمي وتوزيع المهام والمسؤوليات في إدارة الأغذية والمشروبات .		التعلم القائم على حل المشكلات، دراسة الحالات، العمل الجماعي، تحليل الهياكل التنظيمية.	دراسة حالة، التكليفات التطبيقية، تقييم العروض التقديمية.
2.2	يطبق أساليب خدمة الأغذية والمشروبات بما يتناسب مع نوع المنشأة والمناسبة .		التدريب العملي، المحاكاة، لعب الأدوار، التعلم بالممارسة.	الملاحظة المباشرة.
2.3	يصمم قائمة طعام مناسبة وفقًا لنوع المطعم واحتياجات العملاء .		التعلم القائم على المشروعات، ورش العمل.	مشروع تطبيقي، تقييم قائمة الطعام المصممة، العرض التقديمي.
2.4	يقارن بين نظم تشغيل المطاعم وأساليب الخدمة المختلفة لاختيار الأسلوب المناسب .		دراسة الحالات، حل المشكلات، المناقشة الجماعية، التعلم القائم على السيناريوهات.	دراسة الحالة، الاختبارات التطبيقية، حل السيناريوهات التشغيلية.
2.5	يقيم جودة المنتجات والخدمات المقدمة في عمليات الأغذية والمشروبات.		دراسة الحالات، التقييم العملي، الملاحظة الميدانية، تحليل سيناريوهات تشغيلية.	دراسة حالة، تقرير تطبيقي، تقييم الأداء.
3.0	القيم والاستقلالية والمسؤولية			
3.1	يلتزم بالسلوك المهني وأخلاقيات العمل في بيئة الأغذية والمشروبات .		لعب الأدوار، المواقف العملية، المناقشة الصفية، دراسة الحالات الأخلاقية.	الملاحظة المباشرة، بطاقة تقييم الأداء، تقييم المواقف العملية.
3.2	يتحمل المسؤولية عن تنفيذ المهام الموكلة إليه بكفاءة واستقلالية .		التكليفات الفردية، التعلم الذاتي، المشروعات التطبيقية، حل المشكلات.	تقييم التكليفات الفردية، الملاحظة.
3.3	يتعاون بفاعلية ضمن فرق العمل في عمليات الأغذية والمشروبات .		التعلم التعاوني، العمل الجماعي، المشروعات الجماعية، المحاكاة.	تقييم العمل الجماعي، تقييم الأقران، الملاحظة المباشرة والتقارير

الرمز	نواتج التعلم	رمز ناتج التعلم المرتبط بالبرنامج	استراتيجيات التدريس	طرق التقييم
3.4	يظهر الالتزام بمعايير الجودة والاحترافية في تقديم الخدمة للعملاء .		التدريب العملي، لعب الأدوار، المحاكاة، التقييم القائم على الأداء.	تقييم الأداء العملي، الملاحظة المباشرة، قوائم التحقق (Checklist).
3.5	يتخذ قرارات مناسبة لمعالجة المواقف والمشكلات التشغيلية ضمن حدود مسؤولياته.		التعلم القائم على المشكلات، دراسة الحالات، السيناريوهات التشغيلية، المحاكاة واتخاذ القرار.	دراسة الحالات، تقييم حل المشكلات، السيناريوهات والمحاكاة.

ج. موضوعات المقرر

م	قائمة الموضوعات	الساعات التدريسية المتوقعة
1	إدارة الأغذية والمشروبات ومتطلبات نجاحها	3
2	التوصيف الوظيفي لمدير الأغذية والمشروبات ومساعد المدير	3
3	الهيكل التنظيمي لإدارة الأغذية والمشروبات ووظائف العاملين	3
4	جودة المنتجات والخدمات في إدارة الأغذية والمشروبات	3
5	مسميات وخصائص مراكز خدمة الأغذية والمشروبات	2
6	نظم ملكية وإدارة المطاعم ومنشآت الأغذية والمشروبات	2
7	تعريف المطعم وأنواع المطاعم وخصائصها	3
8	خدمة الأغذية والمشروبات ومبادئ تقديم الخدمة	3
9	تجربة تناول الطعام والعوامل المؤثرة فيها	2
10	تخطيط قوائم الطعام والعوامل المؤثرة في إعدادها	3
11	أنواع قوائم الطعام وخصائصها	3
12	تسعير قوائم الطعام والاعتبارات الأساسية عند إعدادها	3
13	الاتجاهات الحديثة في تصميم وتخطيط قوائم الطعام	2
14	المطبخ: التنظيم والأقسام ومراكز الإنتاج ووظائف العاملين	4
15	الإحاطة اليومية للعاملين (Staff Briefing) وأهميتها وإجراءاتها	2
16	طرق الخدمة: الخدمة الفرنسية والخدمة الأمريكية	2
17	طرق الخدمة :خدمة الكاونتر والبوفيه	2
	الاجمالي	45

د. أنشطة تقييم الطلبة

م	أنشطة التقييم	توقيت التقييم (بالأسبوع)	النسبة من إجمالي درجة التقييم
١	الاختبار الفصلي	الأسبوع الثامن	%25
٢	اختبارات قصيرة عن طريق البلاك بورد	الأسبوع السابع والاسبوع الثاني عشر	%20
٣	زيارة ميدانية وتقرير	الأسبوع الخامس	%5
4	مشاركات صفية	خلال الفصل الدراسي	%١٠
5	اختبار نهائي	الخامس عشر	%٤٠

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

هـ. مصادر التعلم والمرافق:

١. قائمة المراجع ومصادر التعلم:

المرجع الرئيس للمقرر	١. يوسف الحماقي، أساسيات إدارة المأكولات والمشروبات. مجموعة النيل العربية. ٢٠١٥. ٢. Lockwood, A., Pantelidis, I. S., Ashton, M., & Davis, B. (2026). *Food and Beverage Management* (7th ed.). Routledge.
المراجع المساندة	١. عبدالرؤوف احمد. الدليل الاحترافي الشامل لإدارة وتشغيل الأغذية والمشروبات. ٢٠٢٦
المصادر الإلكترونية	
أخرى	

٢. المرافق والتجهيزات المطلوبة:

العناصر	متطلبات المقرر
المرافق النوعية (القاعات الدراسية، المختبرات، قاعات العرض، قاعات المحاكاة ... إلخ)	•قاعات دراسية مناسبة لأعداد الطلبة وتدعم التعلم التفاعلي والعمل الجماعي . •معمل أو مطبخ تدريبي لتطبيق إجراءات سلامة الغذاء والنظافة والتفتيش الصحي . •مرافق فندقية تدريبية أو زيارات ميدانية للمنشآت الفندقية.
التجهيزات التقنية (جهاز عرض البيانات، السبورة الذكية، البرمجيات)	• أجهزة حاسب، وشاشات عرض، وسبورة ذكية، واتصال بشبكة الإنترنت . • برامج ومواد مرئية لمحاكاة تطبيق نظام الهاسب والتفتيش وإدارة المخاطر . • نماذج إلكترونية لتوثيق نتائج الرقابة وتقييم جودة وسلامة الأغذية .
تجهيزات أخرى (تبعاً لطبيعة التخصص)	•أدوات قياس درجات حرارة الأغذية ومرافق التخزين . •أدوات ومعدات الوقاية الشخصية والنظافة والتعقيم . •قوائم فحص ونماذج تقييم المخاطر والاشتراطات الصحية . •أدوات مبسطة للتقييم الحسي لجودة الأغذية.

و. تقويم جودة المقرر:

مجالات التقويم	المقيمون	طرق التقييم
فاعلية التدريس	الطلاب والطالبات أعضاء الهيئة التعليمية المراجعون النظراء لجنة البرنامج	استبانة تقييم الطالب و الطالبة للمقرر. تقييم المراجعين النظراء لفاعلية التدريس بالبرنامج. اجتماع لجنة قياس نواتج التعلم بالبرنامج في نهاية كل فصل دراسي. عقد لقاءات رسمية وغيررسمية دورية لطلاب و الطالبات مع رئيس القسم وأعضاء هيئة التدريس. اعتماد لجنة البرنامج نتائج اجتماع لجنة قياس نواتج التعلم، ووضع خطط تحسين لتقديم المقررات.

مجالات التقويم	المقيمون	طرق التقييم
فاعلية طرق تقييم الطلاب	الطلاب والطالبات أعضاء الهيئة التعليمية لجنة البرنامج	استبانة تقييم الطالب و الطالبة للمقرر. استبانة تقييم الطلاب والطالبات للدراسة في منتصف البرنامج ونهايته. اعتماد سلالم تقدير لتقييم الطالبات بدقة. اجتماع لجنة قياس نواتج التعلم لعرض طرق التقييم و مدى فاعليتها. العرض على لجنة البرنامج لاتخاذ قرارات تطويرية ذات صلة بطرق تقييم الطلاب والطالبات.
مصادر التعلم	أعضاء الهيئة التعليمية لجنة البرنامج	اجتماع منسقة المقرر والأعضاء للوقوف على جودة مصادر التعلم واقتراح مصادر بديلة أفضل لتحقيق نواتج تعلم المقررات. الرفع إلى لجنة البرنامج للنظر في اعتماد المراجع المقترحة بعد دراسة مدى استيفائها للاشتراطات المطلوبة من الجامعة.
مدى تحصيل مخرجات التعلم للمقرر	الطلاب والطالبات منسقو المقررات لجنة قياس نواتج التعلم لجنة البرنامج	استبانة تقييم الطلاب و الطالبات للمقرر الدراسي. تقارير المقررات الشاملة المقدمة من منسقي المقررات. عرض ومناقشة مدى تحقق مخرجات تعلم المقررات في لجنة قياس نواتج التعلم. العرض على لجنة البرنامج لاتخاذ القرارات التنفيذية بشأن آليات تحقيق نواتج تعلم المقررات.
أخرى		

المقيمون (الطلبة، أعضاء هيئة التدريس، قيادات البرنامج، المراجع النظير، أخرى (يتم تحديدها).

طرق التقييم (مباشر وغير مباشر).

ز. اعتماد التوصيف:

جهة الاعتماد	
رقم الجلسة	
تاريخ الجلسة	