2024

TP-153

توصيف المقرر الدراسي

(بكالوريوس)

اسم المقرر: الصحة العامة ورقابة فندقية
رمز المقرر: ٤٣٠ سيح
البرنامج: بكالوريس
القسم العلمي: الإدارة السياحية والفندقية
الكلية: السياحة والاثار
المؤسسة: جامعة الملك عود
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 ٦
هـ. مصادر التعلم والمرافق: ٦
و. تقويم جودة المقرر: ٧
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: (السنة الرابعة/ المستوى السابع مسار فندقة)

٤. الوصف العام للمقرر

يشمل: إجراءات تطبيق شروط الصحة العامة في المنشآت الفندقية. الامراض التي تنقل عن طريق الأغذية وأنواع التسمم الغذائي واهم أنواع البكتيريا وطرق التلوث. نظام التحليل والتحكم في نقاط الخطر الحرجة وأساليب تطبيقه على مراحل التشغيل المختلفة. الطرق المتبعة للرقابة لرقابة على سلامة المنشآت والعاملين والنزلاء. وأخيرا طرق تقييم الجودة للمأكولات الغذائية.

٥- المتطلبات السابقة لهذا المقرر(إن وجدت)

لايوجد

٦- المتطلبات المتزامنة مع هذا المقرر(إن وجدت)

لايوجد

٧. الهدف الرئيس للمقرر

يهدف المقرر إلى تزويد الطلاب بالمعارف والمهارات الأساسية اللازمة لتطبيق متطلبات الصحة العامة وسلامة الغذاء في المنشآت الفندقية، والتعرف على مخاطر الأمراض والتسممات المنقولة بالغذاء وطرق الوقاية منها، وتطبيق مبادئ نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة(HACCP) ، بما يسهم في حماية العاملين والنزلاء وضمان جودة وسلامة الأغذية المقدمة في المنشآت الفندقية.

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		

م	نمط التعليم	عدد الساعات التدريسية	النسبة
	• التعليم الإلكتروني		
٤	التعليم عن بعد		

٣. الساعات التدريسية (على مستوى الفصل الدراسي)

م	النشاط	ساعات التعلم	النسبة
١	محاضرات	٤٥	١٠٠٪
٢	معمل أو إستوديو		
٣	ميداني		
٤	دروس إضافية		
٥	أخرى		
	الإجمالي	٤٥	١٠٠٪

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	يعرّف المفاهيم والمبادئ الأساسية للصحة العامة وسلامة الغذاء في المنشآت الفندقية..	ع١	المحاضرات والحوار والمناقشة	الاختبارات الفصلية والنهائية
1.2	يشرح الأمراض المنقولة بالغذاء وأنواع التسمم الغذائي وأهم مسبباتها وطرق انتقال التلوث.	ع٢	المحاضرات والحوار والمناقشة	الاختبارات الفصلية والنهائية
1.3	يوضح مبادئ نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة HACCP ومراحل تطبيقه..	ع٣	المحاضرات والحوار والمناقشة	الاختبارات الفصلية والنهائية
1.4	يصف أساليب الرقابة الصحية على المنشآت الفندقية والعاملين والنزلاء	ع٤	المحاضرات والحوار والمناقشة	الاختبارات الفصلية والنهائية
1.5	يشرح المبادئ والأساليب الأساسية لتقييم جودة وسلامة الأغذية.	ع٥	المحاضرات والحوار والمناقشة	الاختبارات الفصلية والنهائية
2.0	المهارات			

الرمز	نواتج التعلم	رمز ناتج التعلم المرتبط بالبرنامج	استراتيجيات التدريس	طرق التقييم
2.1	**يطبق إجراءات الصحة العامة وسلامة الغذاء في بيئة العمل الفندقية.**	م١	**دراسة حالات**	المشاركة الصفية والاختبارات
2.2	**يحلل المخاطر الصحية ومصادر التلوث المحتملة خلال مراحل تداول وإعداد الغذاء**	م٢	**العصف الذهني و حل** المشكلات	**التكاليف والمشاركات الصفية**
2.3	**يطبق مبادئ نظام HACCP لتحديد نقاط التحكم الحرجة و اتخاذ الإجراءات المناسبة.**	م٣	التعلم القائم على السيناريوهات	**مشاريع فردية وجماعية**
2.4	**يقيّم** مستوى الالتزام بالاشتراطات الصحية وسلامة الغذاء في المنشآت الفندقية.	م٤	**لعب الأدوار وحل المشكلات**	**التكاليف والمشاركات الصفية**
2.5	**يستخدم** أساليب مناسبة لتقييم جودة الأغذية واتخاذ القرارات التصحيحية.	م٥	**لعب الأدوار والعصف الذهني وحل المشكلات**	**التكاليف والمشاركات الصفية**
3.0	**القيم والاستقلالية والمسؤولية**			
3.1	**يلتزم** بالممارسات المهنية والأخلاقية المرتبطة بالصحة العامة وسلامة الغذاء	ق١	العمل الجماعي والمناقشات الموجهه	**مشاركات صفية ومشاريع فردية وجماعية واختبارات**
3.2	**يتحمل المسؤولية** في تطبيق إجراءات الوقاية وحماية صحة العاملين والنزلاء.	ق٢	**دراسة حالات**	**مشاركات صفية ومشاريع فردية وجماعية واختبارات**
3.3	**يعمل بفاعلية** بشكل مستقل وضمن فريق لمعالجة المشكلات المرتبطة بالصحة والسلامة.	ق٣	**التعلم الذاتي لعب الأدوار**	**مشاركات صفية ومشاريع فردية وجماعية واختبارات**
3.4	**يبادر** إلى اكتشاف الممارسات غير الآمنة واقتراح الإجراءات التصحيحية المناسبة.	ق٤	التكليفات الفردية والجماعية	**مشاركات صفية ومشاريع فردية وجماعية واختبارات**
3.5	**يُظهر الوعي والمسؤولية المهنية** تجاه المحافظة على جودة وسلامة الخدمات الغذائية المقدمة للنزلاء.	ق٥	التكليفات الفردية والجماعية	**مشاركات صفية ومشاريع فردية وجماعية واختبارات**

ج. موضوعات المقرر

م	قائمة الموضوعات	الساعات التدريسية المتوقعة
١	•الاشتراطات الصحية ومتطلبات السلامة للعاملين والنزلاء ومرافق المنشأة الفندقية .	٣
٢	•الأمراض المنقولة بالغذاء ومسبباتها وسبل الوقاية منها .	٦
3	•التسمم الغذائي ومصادر التلوث ومخاطره خلال مراحل تداول الغذاء .	٦
4	•ممارسات النظافة والتطهير والصحة الشخصية ومكافحة الآفات في المنشآت الفندقية .	٣
5	•مبادئ نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP) ومتطلبات تطبيقه .	٦
6	•تطبيق نظام الهاسب في مراحل الاستلام والتخزين والإعداد والطهي والتقديم .	٦
7	•إدارة مخاطر الصحة والسلامة المهنية في بيئة العمل الفندقية.	٣
8	•أساليب التفتيش والرقابة الصحية وتوظيف التقنيات الحديثة في المتابعة والتوثيق .	٣
9	•تقييم جودة وسلامة الأغذية باستخدام المؤشرات الحسية والصحية والتشغيلية.	٣
10	التكامل بين الصحة العامة وسلامة الغذاء والسلامة المهنية وإدارة الجودة في المنشآت الفندقية.	٦
	المجموع	٤٥

د. أنشطة تقييم الطلبة

م	أنشطة التقييم	توقيت التقييم (بالأسبوع)	النسبة من إجمالي درجة التقييم
١	الاختبار الفصلي	الأسبوع الثامن	٪٢٥
٢	اختبارات قصيرة عن طريق البلاك بورد	الأسبوع السابع والاسبوع الثاني عشر	٪٢٠
٣	دراسة حالة	الأسبوع الخامس	٪٥
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	Gordon-Davis, L. (2026). *Kitchen Hygiene & Safety in Hospitality: A Practical Guide to Food Hygiene, Food Safety, Sanitation and Operational Risk Management in Hospitality Kitchen* ١. يوسف الحماقي، الصحة العامة للفنادق والسياحة. مجموعة النيل العربية. 2017.
المراجع المساندة	Knowles, T. (2022). *Food Safety in the Hospitality Industry*. Routledge.
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.

مجالات التقويم	المقيمون	طرق التقييم
		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.
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 ومدى 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	