

2024

TP-151



توصيف البرنامج

(بكالوريوس) —

دبلوم

البرنامج: إنتاج الطعام APFP
رمز البرنامج في التصنيف السعودي: 101303
مستوى المؤهل: دبلوم مشارك / متوسط في إنتاج الطعام
القسم العلمي: الكلية التطبيقية
الكلية: الكلية التطبيقية
المؤسسة: جامعة أم القرى
توصيف البرنامج: جديد () مطور* (✓)
تاريخ آخر مراجعة: 2024-12-11

*يرفق النسخة السابقة من توصيف البرنامج.



جدول المحتويات

3.....	أ. التعريف بالبرنامج ومعلومات عامه عنه:
3.....	ب. رسالة البرنامج وأهدافه ونواتج التعلم:
5.....	ج. المنهج الدراسي:
10.....	د. القبول والدعم الطلابي:
12.....	و. مصادر التعلم والمرافق والتجهيزات:
13.....	ز. ضمان جودة البرنامج:
17.....	ح. اعتماد التوصيف:



أ. التعريف بالبرنامج ومعلومات عامه عنه:

1. المقر الرئيس للبرنامج:		
مكة المكرمة		
2. الفروع التي يقدم فيها البرنامج:		
لا يوجد		
3. الشراكات مع جهات أخرى (إن وجدت) وطبيعة كل منها:		
لا يوجد		
4. المهن / الوظائف التي يتم تأهيل الطلاب لها:		
يستهدف البرنامج عدة وظائف:		
• مشرف خدمات طعام • طاهي أو طبّاخ • طاهي أطعمة عربية • طاهي أطعمة شرقية • طاهي أطعمة غربية • طاهي أطعمة أسيوية		
5- القطاعات المهنية ذات العلاقة:		
6. المسارات الرئيسة للبرنامج (إن وجدت):		
المهن / الوظائف (لكل مسار)	الساعات المعتمدة (لكل مسار)	المسار
		1. لا يوجد
7. نقاط الخروج / المؤهل الممنوح (إن وجدت)		
إجمالي الساعات المعتمدة	نقاط الخروج / المؤهل الممنوح	
42	1. نقطة الخروج ١/ دبلوم مشارك في إنتاج الطعام	
	2.	

ب. رسالة البرنامج وأهدافه ونواتج التعلم:

1. رسالة البرنامج:

تأهيل كوادر نسائية علمياً ومهاريًا في مجال انتاج الطعام من خلال البرامج التعليمية المتطورة والتدريب العملي بما يواكب متطلبات سوق العمل الذي يسهم في تحقيق اهداف التنمية المجتمعية المستدامة.

2. أهداف البرنامج:

- تأهيل الخريجات علمياً ومهنيًا في مجال الطبي وخدمات الطعام.
- تطوير وابتكار الممارسات المهنية في مجال الطبي وخدمات الطعام.
- توطین الكوادر في مجال الطبي وخدمات الطعام.

3. نواتج تعلم البرنامج*

المعرفة والفهم

- 1ع أن تتعرف الطالبة على المفاهيم النظرية والفنية الواسعة، والفهم العميق في واحد أو أكثر من مجالات الطبي وخدمات الطعام
- 2ع أن تدرك الطالبة المفاهيم والحقائق والمبادئ والأساليب والممارسات، والأدوات والمواد والمصطلحات المرتبطة بمجال الطبي وخدمات الطعام.
- 3ع أن تتعرف الطالبة على منهجية البحث وطرقه وأساليب الاستقصاء الحر.

المهارات

المهارات الإدراكية

- 1م أن توظف الطالبة المعارف النظرية والفنية وتكييفها؛ لمعالجة القضايا و / أو المشكلات المعقدة في سياقات متنوعة ومحددة في مجال متخصص بمجال الطبي وخدمات الطعام.
- 2م أن تكون الطالبة قادرة على حل المشكلات والقضايا المعقدة والمتوقعة، وتقديم حلول إبداعية في سياقات متنوعة في مجال الطبي وخدمات الطعام.
- 3م أن توظف الطالبة المعرفة؛ لتعزيز الإبداع والحلول العملية المبتكرة في مجال الطبي وخدمات الطعام.
- 4م أن تكون الطالبة قادرة على التخطيط لإجراء البحوث والاستقصاء في القضايا والمشكلات المتخصصة.

المهارات العملية والبدنية

- 5م أن تجيد الطالبة استخدام الأدوات والآلات والمواد والأجهزة المتقدمة في أنشطة عملية مرتبطة بمجال الطبي وخدمات الطعام.
- 6م أن تتقن الطالبة أداء المهام والإجراءات العملية في سياقات مختلفة في مجال محدد مرتبط بمجال الطبي وخدمات الطعام.

مهارات التواصل وتقنية المعلومات

- 7م أن تكون الطالبة قادرة على التواصل بالطرق المناسبة؛ لإظهار الفهم ونقل المعرفة والمهارات المتخصصة إلى مجموعة من الحضور.
- 8م أن تجيد الطالبة تحليل البيانات العددية وتفسيرها، واستخدام التمثيلات البيانية في سياقات متنوعة ومعقدة نسبياً، مرتبطة بمجال الطبي وخدمات الطعام.
- 9م أن تتقن الطالبة استخدام التطبيقات التقنية الرقمية وتقنية المعلومات والاتصال؛ للبحث ومعالجة مجموعة متنوعة من المعلومات والبيانات وتحليلها وإنتاجها.

القيم والاستقلالية والمسؤولية

- 1ق أن تتمثل الطالبة بأخلاقيات المهنة، وتتعايش مع الآخرين، وتنكيف بإيجابية معهم ومع التحديات المجتمعية، والتزام المواطنة المسؤولة.
- 2ق أن تكون الطالبة قادرة على إدارة التعلم والعمل ذاتياً، والمبادرة في تطوير الأداء وفقاً للمعايير، وتقديم الأدلة والحجج لدعم القرار باستقلالية.
- 3ق أن تشارك الطالبة في الإشراف على فريق متنوع، وتتحمل مسؤولية أداء المهام وتطوير العمل، وتحقيق أهداف الفريق بفاعلية، وتعزيز الجوانب الصحية والنفسية والاجتماعية.

*يتم إضافة جدول منفصل لكل مسار أو نقاط تخرج (إن وجدت).

ج. المنهج الدراسي:

1. مكونات الخطة الدراسية:

النسبة المئوية	الساعات المعتمدة	عدد المقررات	إجباري / اختياري	مكونات الخطة الدراسية
			إجباري	متطلبات الجامعة
			اختياري	
21.21	14	5	إجباري	متطلبات الكلية
			اختياري	
60.60	40	14	إجباري	متطلبات البرنامج
			اختياري	
				مشروع التخرج
9.09	6	1	بعد السنة الأولى	التدريب الميداني
9.09	6	1	بعد السنة الثانية	
				سنة الامتياز
				أخرى
	66	21	الإجمالي	

*يتم إضافة جدول منفصل لكل مسار (إن وجد).

3. مقررات البرنامج:

المستوى	رمز المقرر	اسم المقرر	إجباري أو اختياري	المتطلبات السابقة	الساعات المعتمدة	نوع المتطلب (جامعة / كلية / برنامج)
المستوى 1	AP1510	المهارات المهنية	إجباري		2	متطلب كلية
	AP1301	لغة انجليزية(1)	إجباري		4	متطلب كلية
	APFP1301	أسس التغذية	إجباري		2	متطلب برنامج
	APFP1302	مقدمة في فنون الطهي	إجباري		4	متطلب برنامج
	APFP1303	مبادي صناعة الأغذية والمشروبات	إجباري		3	متطلب برنامج
	APFP1304	صحة وسلامة الغذاء	إجباري		3	متطلب برنامج
المستوى 2	AP1310	الثقافة الإسلامية	إجباري	-	2	متطلب كلية
	AP1302	لغة انجليزية(2)	إجباري	AP1301	4	متطلب كلية
	APFP2305	انتاج المخبوزات	إجباري	-	4	متطلب برنامج
	APFP2306	المطبخ الساخن البسيط	إجباري	APFP1302	3	متطلب برنامج
	APFP2307	المطبخ البارد	إجباري	APFP1302	3	متطلب برنامج
	APFP2308	اساسيات إدارة المطاعم والمطابخ	إجباري	-	2	متطلب برنامج
	APFP2901	التدريب التعاوني 1	إجباري	-	6	متطلب برنامج
المستوى 3	AP1201	مدخل في الذكاء الاصطناعي	إجباري	-	2	متطلب كلية
	APFP3309	جودة الغذاء	إجباري	-	2	متطلب برنامج
	APFP3310	إدارة المشتريات وتخزين الاغذية	إجباري	-	2	متطلب برنامج
	APFP3311	المطبخ العالمي	إجباري	APFP1302	3	متطلب برنامج
	APFP3312	انتاج الحلويات	إجباري	APFP2305	3	متطلب برنامج
	APFP3313	المطبخ الساخن المتقدم	إجباري	APFP2306	3	متطلب برنامج
	APFP3314	الصحة والسلامة المهنية	إجباري	-	3	متطلب برنامج
	APFP4901	التدريب التعاوني 2	إجباري	-	6	متطلب برنامج

* ادرج المزيد من المستويات (في حال تطبيق الفصول الثلاثة أو حسب الحاجة).

** أضف جدول لمقررات كل مسار (إن وجدت).



3. توصيف مقررات البرنامج:

ضع الرابط الإلكتروني لتوصيف جميع مقررات البرنامج وفق نموذج المركز الوطني للتقويم والاعتماد الأكاديمي (T-104).

[توصيف المقررات](#)

4. مصفوفة نواتج التعلم للبرنامج:

قم بالربط بين كل من نواتج تعلم البرنامج والمقررات وفقاً للمستويات التالية:

(1 = مستوى التأسيس، 2 = مستوى الممارسة، 3 = مستوى متقدم).



نواتج التعلم للبرنامج																	المقررات (رمز المقرر)	
القيم، الاستقلالية والمسؤولية			المهارات									المعرفة والفهم						
ق	ق2	ق1	م9	م8	م7	م6	م5	م4	م3	م2	م1	ع	ع2	ع2	ع1			
1	1	1	1		1			1	1	1	1		1	1	1	APFP1301	أسس التغذية	
1	1	1				1	1			1			1	1	1	APFP1302	مقدمة في فنون الطهي	
1	1	1				1	1	1	1	1	1		1	1	1	APFP1303	مبادي صناعة الأغذية والمشروبات	
1	1	1	1	1		1	1	1			1		1	1	1	APFP1304	صحة وسلامة الغذاء	
3	2	2		2	1	2	2	1	2	2	2			2	2	APFP2305	انتاج المخبوزات	
3	2	2				2	3		2	2				2	2	APFP2306	المطبخ الساخن البسيط	
3	2	2				3	3		3		3		3	2	2	APFP2307	المطبخ البارد	
2	2	3	2			2	3		1				1	1	1	APFP2308	اساسيات إدارة المطاعم والمطابخ	
2	2	2			2	2	2		2	2	2			2	2	APFP2901	التدريب التعاوني 1	
3	2	2	3	2				3	3	3	3			2	2	APFP3309	جودة الغذاء	
3	3	3	3	3				3	3	3	3			2	2	APFP3310	إدارة المشتريات وتخزين الاغذية	
	3	3						3	3				3	3	3	APFP3311	المطبخ العالمي	
3	3	3				3	3		3					3	3	APFP3312	انتاج الحلويات	
3	3	3					3	3		3			3	3	3	APFP3313	المطبخ الساخن المتقدم	
3	3	3	3	3	3		3		3	3			3	3	3	APFP3314	الصحة والسلامة المهنية	
3	3	3			3	3	3		3	3	3			3	3	APFP4901	التدريب التعاوني 2	

2024

TP-151



توصيف البرنامج

(بكالوريوس) —

* يتم إضافة جدول منفصل لكل مسار (إن وجد).

5. استراتيجيات التعليم والتعلم المطبقة لتحقيق نواتج التعلم للبرنامج:

صف سياسات واستراتيجيات التعليم والتعلم متضمنة الأنشطة الصفية واللاصفية المناسبة لتحقيق نواتج التعلم المستهدفة في كل مجال

- استخدام استراتيجية التعلم الإلكتروني والتعليم عن بعد
- المحاضرة – القراءات المساندة – المناقشات الجماعية – كتابة التقارير- إعداد الأوراق البحثية – التعلم الذاتي- الإلقاء
- تدريب الطالبات على فهم وتقدير وإدماج عدد من المفاهيم المتنوعة في انتاج الطعام
- النقاش داخل الفصل/تدريب الطالبات على التفكير النقدي والمستقل وتشجيعهم على المشاركة في حلقات النقاش
- تنظيم مقابلات فردية مع الطالبات/تشجيع الطالبات على مناقشة مواضيع الأوراق البحثية مع زميلاتهم خارج القاعات
- تشجيع الطالبات على محاولة الاستفادة القصوى من المعلومات المتوفرة على الشبكة.
- استخدام برنامج Power Point لتقديم العروض.
- الورش والمعامل.
- التطبيقات العملية

6. طرق تقويم نواتج التعلم للبرنامج:

صف أساليب وطرق التقويم المستخدمة (مباشرة، غير مباشرة) للتحقق من اكتساب الطلاب لنواتج التعلم المستهدفة في كل مجال
ينبغي على البرنامج وضع خطة لتقويم نواتج التعلم على مستوى البرنامج (على أن تغطي كل نواتج التعلم مرتين على الأقل في دورة البرنامج لمرحلة البكالوريوس، ويكتفى بمررة واحدة في المراحل الأخرى).

- اختبار تحريري .
- تقييم الأنشطة العملية خلال السنة.
- اختبار عملي نهائي.
- أعمال الفصل الدراسي.
- العرض المرئي.
- النقاش الجماعي.
- تنفيذ المهام من خلال فرق العمل.
- الواجبات المنزلية، المقالات، المشاركات

د. القبول والدعم الطلابي:

1. متطلبات القبول في البرنامج:

- يتم قبول الطالبات اللاتي أكملن المرحلة الثانوية بنجاح وفق النسب المئوية المحددة من قبل عمادة القبول.
- أن تتجاوز اختبار القبول.

2. برامج التوجيه والتهيئة للطلاب الجدد

(يكتفى فقط بذكر ما يخص الاحتياجات النوعية المقدمة لطلاب البرنامج وتختلف عما يقدم على المستوى المؤسسي)

- يقدم البرنامج لطالباته الدعم الإرشادي المتميز لتمكينهم من إنهاء متطلباتهم الدراسية بكفاءة واقتدار من خلال الاشراف على الطالبه، وإرشادهم لأفضل السبل في التعامل مع الخطط الدراسية.
- تقوم وحدة الارشاد الأكاديمي بتوجيه الطالبه للتواصل مع المرشدين الأكاديميين.

- تكليف مرشد أكاديمي من أعضاء هيئة التدريس لكل طالبه منذ بداية دخولها البرنامج وحتى تخرجها، مهمته:
- تعريف الطالبه بنظم ولوائح الجامعة، وفهم الخطة الدراسية للبرنامج.
- المساعدة في تعريف الطالبه بالمقررات المطلوبة للتسجيل.
- مساعدة الطالبه على التكيف مع التخصص، والعمل على تذليل العقبات والمشكلات التي تواجهها
- التواصل مع الطالبه في الساعات المكتبية، أو عبر البريد الإلكتروني أو الهاتف إن أمكن
كما تقوم وحدة الإرشاد الأكاديمي بمهام منها:

- الوقوف على العقبات التي تواجه المرشدين الأكاديميين
- تحليل وتفسير البيانات (عدد مرات الغياب - الدرجات التحصيلية - المشكلات السلوكية) بناء على المعلومات الواردة من المشرفين
- مد لجنة الإرشاد والتوجيه (عميد الكلية - وكيل الشؤون الأكاديمية - رئيس القسم) بالمعلومات المختلفة.
- المساعدة في إجراء الأبحاث والدراسات (التربوية - النفسية - الاجتماعية) المرتبطة بالعملية التعليمية بالتعاون مع وحدات المركز المختلفة.
- فتح نافذة مباشرة عبر الإنترنت بين المرشد الأكاديمي والطالبه. وذلك لمتابعة أوضاعهم الأكاديمية أولاً بأول من خلال (الجدول الدراسي - كشف الدرجات - الخطط الدراسية - اللوائح والأنظمة الجامعية)
- عقد ورش عمل تناول العديد من الموضوعات التي تهم الطالبه، وتهدف إلى توعيتهم وتزويدهم بالمعلومات التي تساهم في الحد من الصعوبات والمعوقات.
- تقديم المعلومات الأكاديمية والإرشادية للطالبه، وزيادة وعيهم برسالة القسم والكلية والجامعة.

3. خدمات الإرشاد (الأكاديمي، المهني، النفسي، الاجتماعي)

(يكتفى بذكر ما يخص الاحتياجات النوعية المقدمة لطلاب البرنامج وتختلف عما يقدم على المستوى المؤسسي)

يقوم البرنامج بالآتي:

- لكل عضو هيئة تدريس 6 ساعات مكتبية محددة ومعلنة للطالبه.
- لكل طالبه مرشد أكاديمي يرتبط به منذ التحاقها بالبرنامج حتى اكمال متطلبات التخرج.
- يقدم المرشد للطالبه الإرشاد والتوجيه للتغلب على أي مشاكل أكاديمية أو اجتماعية قد تعيق الطالبه في تقدمها الأكاديمي.
- يقوم المرشد بتعريف الطالبه بالأنظمة واللوائح الخاصة بالقسم والكلية والجامعة
- يقوم المرشد بمساعدة الطالبه لكي تستطيع اتخاذ القرارات المتعلقة بتسجيل المقررات أو الحذف.
- يقدم المرشد الدعم للطالبه اللاتي لديهن صعوبات تعليمية.
- يتم التواصل بين الطالبه والمرشد الأكاديمي مباشرة، إضافة إلى التواصل عبر البريد الإلكتروني والبلاك بورد ومواقع التواصل الاجتماعي.
- يكون لدى المرشد سجل لمراقبة تقدم الطالبه ومعدلها التراكمي وأي انذار حصلت عليه

4. الدعم الخاص

(المتعثرين دراسياً، الأشخاص ذوي الإعاقة، الموهوبون)

- يقدم المرشد الدعم للطالبه التي لديها صعوبات تعليمية والتوجيه بما يمكن مساعدته بها.
- توفير المصاعد الكهربائية.
- توفير المواقف الخاصة.
- يقدم المرشد الدعم للطالبه الموهوبه وتوجيهها للجهة المعنية.
- مكافأة الطالبات المتميزين علمياً.

هـ. هيئة التدريس والموظفون:

1. الاحتياجات من هيئة التدريس والإداريين والفنيين.

العدد المطلوب			المتطلبات والمهارات الخاصة (إن وجدت)	التخصص		المرتبة العلمية
المجموع	إناث	ذكور		الدقيق	العام	
1	1	-	-	تغذية وعلوم الأظعمه	اقتصاد منزلي تربوي	أستاذ
5	5	-	-	تغذية وعلوم الأظعمه	اقتصاد منزلي تربوي	أستاذ مشارك
2	2	-	-	تغذية وعلوم الأظعمه	اقتصاد منزلي تربوي	أستاذ مساعد
3	3	-	-	تغذية وعلوم الأظعمه	تغذية وعلوم الأظعمه	محاضر
5	5	-	-	تغذية وعلوم الأظعمه	تغذية وعلوم الأظعمه	معيد
1	1	-	-	-	-	الفنيون ومساعدو المعامل
2	2	-	الحاسب الآلي	-	-	الطاقم الإداري
-	-	-	-	-	-	أخرى (حدد)

و. مصادر التعلم والمرافق والتجهيزات:

1. مصادر التعلم

المصادر التي يحتاجها البرنامج (الكتب، المراجع، مصادر التعلم الإلكترونية، مواقع الإنترنت الخ).

- تعبئة عضو هيئة التدريس لنموذج توصيف المقرر، وتحديد المراجع الرئيسة والمساعدة للمقرر.
- إبلاغ الطالبة بداية كل فصل دراسي بمفردات المقرر وتوزيع الدرجات والأنشطة المطلوبة والرفع بها على منصة Black Board.
- تنشر قائمة بأسماء الكتب والمراجع والمصادر العربية والأجنبية والمجلات والدوريات العلمية والمواقع الإلكترونية التي تخدم تخصص البرنامج.
- تشكيل لجنة المكتبة من أعضاء هيئة التدريس للنظر في اختيار مقتنيات المكتبة من المراجع والكتب الدراسية والدوريات العلمية التي تشترك فيها المكتبة لسد احتياجات البرنامج والتنسيق مع الجهات المختصة بالجامعة لتوفير مصادر المعلومات الإلكترونية.
- تقوم اللجنة بالتنسيق مع المكتبة المركزية ومكتبة الكلية والقسم لتوفير الكتب والمراجع التي تحتاج إليها الطالبة في مجال التخصص.
- تحديد لجنة من أعضاء هيئة التدريس (لجنة تطوير البرنامج) لمتابعة الكتب والمواد المساندة.
- تأليف الكتب والترجمة من قبل أعضاء هيئة التدريس

2. المرافق والتجهيزات

(المكتبات، المعامل، القاعات الدراسية الخ)

- لضمان جودة واستمرارية تحسين البرنامج يؤخذ في الاعتبار إمكانيات البيئة التعليمية وتجهيزاتها ومصادر التعلم فيها وذلك بـ:
- تهيئة وإدارة بيئة العمل والمساندة لتحقيق الجودة الأكاديمية والإدارية.
- توفير القاعات الدراسية والمعامل المركزية والورش والمرافق المهيئة للعملية التعليمية.

- توفير أدلة تفصيلية (كتالوجات) لتشغيل المعدات والتجهيزات، وتحفظ بموقع وجود الجهاز لسهولة الوصول إليه واستخراجها (ملف المعامل).
- ضرورة وجود مسئول عن الأمن وتحديد إجراءات السلامة الخاصة بالتجهيزات المعملية والآلية، للحفاظ عليها من التلف أو فقدان.
- تطوير مصادر التعلم للبرنامج ودعم المكتبة بالكتب والمراجع والدوريات وقواعد البيانات الالكترونية والموارد العلمية بصورة مستمرة. الاستفادة من نتائج التغذية الراجعة لتقييم الطلاب للمقررات وللمكتبة ولمصادر التعلم المتاحة بالبرنامج.

3. الإجراءات المتبعة لضمان تو افرينة صحية وأمنة (طبقاً لطبيعة البرنامج).

- لابد من حماية منسوبي البرنامج وطالباته وزواره بتطبيق سياسة السلامة المهنية ودعم مهام الرقابة المستقبلية.
- الهيكلة الإدارية للمهام والواجبات التي تضمن السلامة والصحة المهنية داخل البرنامج.
- تدريب الأفراد العاملين لامتلاك الخبرة والمعرفة والمهارات والقدرات اللازمة للوفاء بمسؤولياتهم نحو السلامة والصحة المهنية.
- توفير معايير واشتراطات السلامة والصحة المهنية في القاعات والمعامل والمرافق.
- وضع لحات إرشادية عند كل جهاز توضح كيفية استخدام الأجهزة.
- عمل دورات للفنيين بصفة مستمرة لضمان أمن وسلامة المعامل.

ز. ضمان جودة البرنامج:

1. نظام ضمان الجودة في البرنامج.

ضع الرابط الإلكتروني لدليل نظام ضمان الجودة.

<https://uqu.edu.sa/quality/15352>

2. إجراءات مراقبة جودة مقررات البرنامج التي تُدرّس من خلال أقسام علمية أخرى.

- مراجعة تقويم الطالبات للمقررات الدراسية والبرنامج.
- مراجعة تقويم الخريجات للمقررات الدراسية والبرنامج.
- مراجعة تقويم أرباب العمل لأداء الخريجات.
- أن يتحقق البرنامج من امتلاك أعضاء هيئة التدريس لمؤهلات أكاديمية ومهنية ملائمة لتحقيق رسالته وأهدافه، وهذا يتطلب أن يكون مؤهل أعضاء هيئة التدريس-أستاذ وأستاذ مشارك ، وأستاذ مساعد - وأن يكون له مساهمات في تطوير البرنامج للوصول إلى المستوى المطلوب من الجودة.
- يتحقق البرنامج من أن عضو هيئة التدريس يقوم بتدريس المقررات في مجال تخصصه الدقيق لكي يستفيد من نتائج أبحاثه في تطوير المقرر.
- أن يكون للبرنامج سياسة في إدارة عضو هيئة التدريس لشعبته؛ فيحدد عدد (10-15) طالبة في شعب المقررات النظرية وعدد (5) طالبات في شعب المقررات العملية.
- أن تهتم القيادة الأكاديمية للبرنامج من ملف الخطة الاستراتيجية: رسالة ورؤية وأهداف وقيم (الكلية/ البرنامج)، وعلاقته برسالة الجامعة ورؤيتها وأهدافها وتوجهاتها المستقبلية.
- التحقق من الهيكل التنظيمي للبرنامج وتحديثه.
- التحقق من ملف خطة تحسين البرنامج.
- تحديث قائمة ومحتوى جميع ملفات الجودة (توصيف البرنامج والمقرر وتقاريرها).
- تحديث الوثائق باستمرار وتسهيل الوصول والاطلاع عليها ومنع الاستخدام غير المقصود للوثائق الملغاة.

- مراقبة العمليات واقتراح الإجراءات التصحيحية والإجراءات الوقائية وتطبيقها.
- تحديث مخرجات البرنامج والتحقق منها.
- عمل المقارنة المرجعية (محليا، وإقليميا، ودوليا).
- توفير ملف لجهاز مناظرة وتوثيق التقارير.
- إعلام كافة الأطراف المعنية برسالة ورؤية القسم والكلية.
- يجب أن يوفر البرنامج دليلا سهل التداول بين الطالبات للتعرف على جميع الخدمات الطلابية، وفي حالة توفر الدليل إلكترونيا يمكن إتاحة نتائج تقييم الطلاب لهذه الخدمات خلال فترة دراستهم في البرنامج.
- للبرنامج وقت محدد (ساعتين/أسبوع) لإقامة حلقات البحث و حلقات المناقشة العلمية يلتزم بحضوره كل من الطالبة وعضو هيئة التدريس لدعم وإثراء النقاش، يحسب هذا الوقت من خطة الطالبة ومن نصاب عضو هيئة تدريس لضمان الالتزام. يتم تحديد المواضيع والقضايا المراد مناقشتها بما يتناسب مع التخصص والمواضيع التي تقع ضمن رؤية ورسالة البرنامج. كما يقترح أن يستضيف البرنامج أحد الشخصيات البارزة والمميزة في مجال التخصص للمساهمة في إثراء حلقة النقاش العلمي وتبادل الخبرات العلمية الحديثة

3. الإجراءات المتبعة للتأكد من تحقيق التكافؤ بين المقر الرئيسي للبرنامج (بشطره: طلاب، طالبات) وبقيّة الفروع الأخرى (إن وجدت).

لا ينطبق

4. خطة البرنامج في قياس نواتج التعلم على مستوى البرنامج

- مراجعة تقويم الطالبات للمقررات الدراسية والبرنامج.
- مراجعة تقويم الخريجات للمقررات الدراسية والبرنامج.
- مراجعة تقويم أرباب العمل لأداء الخريجات.
- المراجعة الداخلية (التقويم الذاتي)- المراجعة الخارجية للمقررات والبرنامج.
- رأي مراجع خارجي للبرنامج ويتم تحديد كل نقاط القوة والضعف وعمل توصيات تحسين لها وخطط انجاز هذه التوصيات ومعدل إنجازها
- تنظيم لقاءات دورية بأرباب العمل والمجتمع المستهدف من البرنامج.
- انضمام أرباب العمل للجنة الاستشارية للبرنامج.

5. تقويم جودة البرنامج

مجالات التقويم	مصدر التقويم	طريقة التقويم	توقيت التقويم
فاعلية التدريس	استبانة تقويم المقرر والبرنامج وخبرة الطالب والمراجع المستقل	استطلاع الرأي من خلال الاستبانات رأي الأقران	نهاية العام
المرافق والتجهيزات	استبانات أعضاء هيئة التدريس والطلاب والموظفين	استطلاع الرأي من خلال الاستبانات المراجع المستقل	بداية كل فصل دراسي
مصادر التعلم	استبانات أعضاء هيئة التدريس والطلاب والموظفين	استطلاع الرأي من خلال الاستبانات المراجع المستقل	بداية كل فصل دراسي
فاعلية الإرشاد	استبانة تقويم الإرشاد	استطلاع آراء الطلاب	كل فصل دراسي



مجالات التقويم	مصدر التقويم	طريقة التقويم	توقيت التقويم
الخدمات الطلابية	آراء الطلاب	استطلاع آراء الطلاب	كل فصل دراسي
تحليل بيانات التقويم	التحليل الإحصائي لنتائج التقويم	معرفة نتائج التحليل الإحصائي ومدلول النتائج	كل عام
مشاركة هيئة التدريس والموظفين والطالبات عمليات التخطيط وصنع القرار	عينة من محاضر اللجان الاستشارية للبرنامج عينة من محاضر مجلس القسم لمشاركة الطالبات	نتائج الاجتماع	طوال العام
اعتماد مؤشرات الأداء للبرنامج	التقرير السنوي للبرنامج صورة من المصادقة على المؤشرات	تحليل نتائج المؤشرات التوصيات في خطط التحسين	كل عام
التقييم الذاتي	الدراسة الذاتية للبرنامج	نتائج تقييم المعايير الرأي المستقل	كل سنتين

مجالات التقويم: (قيادة البرنامج، فاعلية التدريس والتقويم، مصادر التعلم، الخدمات، الشراكات ... الخ).
مصدر التقويم: (الطلاب، الخريجون، هيئة التدريس، قيادات البرنامج، الإداريين، الموظفين، المراجع المستقل ... الخ).
طريقة التقويم: (استطلاعات الرأي، المقابلات، الزيارات، ... الخ).
توقيت التقويم: (بداية الفصل الدراسي، نهاية العام الأكاديمي ... الخ).

6. مؤشرات قياس أداء البرنامج

الفترة الزمنية لتحقيق مؤشرات الأداء المستهدفة (1444) عام.

م	الرمز	مؤشر الأداء	المستوى المستهدف	طرق القياس	توقيت القياس
1	KPI-P-01	نسبة المتحقق من مؤشرات أهداف الخطة التشغيلية للبرنامج	%100	استبانات تقويم المقرر والبرنامج وخبرة الطالب والخريجين	نهاية كل فصل ونهاية العام لمؤشرات الأداء
2	KPI-P-02	تقويم الطلاب لجودة خبرات التعلم في البرنامج	4.4	استبانات تقويم البرنامج وخبرة الطالب والخريجين	نهاية العام
	KPI-P-03	تقييم الطلاب لجودة المقررات	4.4	استبانات تقويم المقرر والبرنامج وخبرة الطالب والخريجين	نهاية العام
	KPI-P-04	معدل الالتزام الظاهري	4.4	المنظومة الأكاديمية	نهاية العام
	KPI-P-05	معدل استبقاء طلاب السنة الأولى	4.4	المنظومة الأكاديمية	نهاية العام
	KPI-P-06	مستوى أداء الطلاب في الاختبارات المهنية أو الوطنية	%80	الاختبارات المهنية	نهاية العام
	KPI-P-07	توظيف الخريجين والتحاقهم ببرنامج البكالوريوس	%90	البيانات في وحدة متابعة الخريج	كل سنتين
	KPI-P-08	معدل عدد الطلاب في الصف	15-10	المنظومة الأكاديمية	كل فصل
	KPI-P-09	تقويم جهات التوظيف لكفاءة خريجي البرنامج	4.4	استبانة أرباب العمل	كل سنة
	KPI-P-10	رضا الطلاب عن الخدمات المقدمة	4.4	استبانة رضا الطلاب عن الخدمات المقدمة	كل فصل
3	KPI-P-11	نسبة الطلاب إلى هيئة التدريس	1:15	من خلال استخدام مكافئ الوقت الكامل	نهاية العام
4	KPI-P-12	النسبة المئوية لتوزيع هيئة التدريس	%100	المنظومة الأكاديمية	كل فصل
	KPI-P-13	نسبة تسرب هيئة التدريس من البرنامج	%00	قاعدة بيانات أعضاء هيئة التدريس	كل عام
	KPI-P-14	النسبة المئوية للنشر العلمي لأعضاء هيئة التدريس	%90	صفحة عضو هيئة التدريس	كل عام
	KPI-P-15	معدل البحوث المنشورة لكل عضو هيئة تدريس	4.4	صفحة عضو هيئة التدريس	كل عام
	KPI-P-16	معدل الاقتباسات في المجلات المحكمة لكل عضو هيئة تدريس	2.5	المجلس العلمي	كل عام
	KPI-P-17	رضا المستفيدين عن مصادر التعلم	4.4	استبانة خاصة بمصادر التعلم	كل عام
5					

* بما في ذلك المؤشرات المطلوبة من المركز الوطني للتقويم والاعتماد الأكاديمي.



ح. اعتماد التوصيف:

جهة الاعتماد:	مجلس جامعة أم القرى
رقم الجلسة:	190389/851141114462
تاريخ الجلسة:	22/11/1446 هـ

