

2024

TP-155



هيئة تقويم التعليم والتدريب
Education & Training Evaluation Commission



توصيف الخبرة الميدانية

دبلوم

اسم المقرر: التدريب التعاوني 2
رمز المقرر: APFP2902
البرنامج: دبلوم إنتاج الطعام
القسم العلمي: الكلية التطبيقية
الكلية: الكلية التطبيقية
المؤسسة: جامعة أم القرى
نسخة التوصيف: 1
تاريخ آخر مراجعة: 2024-12-11



جدول المحتويات

- أ. التعريف بالخبرة الميدانية ومعلومات عنها 3
- ب. نواتج التعلم للخبرة الميدانية وأنشطة التدريب وطرق تقييمها 3
- ج. إدارة الخبرة الميدانية 5
- د. تقويم جودة التدريب 7
- هـ. اعتماد التوصيف: 7



أ. التعريف بالخبرة الميدانية

1. الساعات المعتمدة: (6)		
2. المستوى الدراسي الذي تقدم فيه الخبرة الميدانية (4)		
3. الزمن المخصص للخبرة الميدانية		
(15) أسبوع	(5) يوم / الاسبوع	(8) ساعة / اليوم
4. المتطلبات المتزامنة مع هذا المقرر (أو المتطلبات السابقة إن وجدت) مع هذا المقرر		
إتمام المستوى الثالث		
6- نمط التدريب :		
☒ ميداني	☐ مدمج (حضورى / إلكترونى)	☐ عن بعد

ب. نواتج التعلم للخبرة الميدانية وأنشطة التدريب وطرق تقييمها

الرمز	نواتج التعلم	رمز ناتج التعلم المرتبط بالبرنامج	أنشطة التدريب	طرق التقييم	مسؤولية التقييم
1.0	المعرفة والفهم				
1.1	تتعرف الطالبة على المفاهيم النظرية والفنية الواسعة، والفهم العميق في واحد أو أكثر من مجالات الطهي وخدمات الطعام	ع1	الملاحظة – ومناقشة المصطلح المرتبط بالعمليات في موقع العمل.	أسئلة شفوية.	-مشرف جهة التدريب.
1.2	تدرك الطالبة المفاهيم والحقائق والمبادئ والأساليب والممارسات، والأدوات والمواد والمصطلحات المرتبطة بمجال الطهي وخدمات الطعام.	ع2	الملاحظة للأساليب والممارسات، والأدوات والمواد والمصطلحات التي تتم فعلياً على واقع العمل.	أسئلة شفوية.	-مشرف جهة التدريب.
2.0	المهارات				
2.1	توظف الطالبة المعارف النظرية والفنية وتكييفها؛ لمعالجة القضايا و / أو المشكلات المعقدة في سياقات في مجال الطهي وخدمات الطعام.	م1	-التجريب على الأجهزة والمعدات الموجودة في المطبخ.	-بطاقة ملاحظة	-مشرف جهة التدريب.
2.2	تكون الطالبة قادرة على حل المشكلات والقضايا المعقدة والمتوقعة، وتقديم حلول	م2	-التجريب على الأجهزة والمعدات الموجودة في المطبخ.	-تقييم الاقران	-مشرف جهة التدريب.

الرمز	نواتج التعلم	رمز ناتج التعلم المرتبط بالبرنامج	أنشطة التدريب	طرق التقييم	مسؤولية التقييم
	إبداعية في سياقات متنوعة في مجال الطبي وخدمات الطعام.				
2.3	توظيف الطالبة المعرفة: لتعزيز الإبداع والحلول العملية المبتكرة في مجال الطبي وخدمات الطعام.	3م	- إعداد نماذج لمنتجات غذائية ووظيفية من خلال مخلفات الأغذية الموجودة في المطاعم.	- بطاقة تحكيم للنماذج المنتجة طبقا لمعايير محددة.	- مشرف جهة التدريب.
2.4	تجيد الطالبة استخدام الأدوات والآلات والمواد والأجهزة المتقدمة في أنشطة عملية مرتبطة بمجال الطبي وخدمات الطعام.	5م	- استخدام الأجهزة والمعدات الموجودة في المطاعم.	- بطاقة ملاحظة	- مشرف جهة التدريب.
2.5	تتقن الطالبة أداء المهام والإجراءات العملية في سياقات مختلفة في مجال محدد مرتبط بمجال الطبي وخدمات الطعام.	6م	العمل الجماعي	تقييم العمل	- مشرف جهة التدريب.
2.6	تكون الطالبة قادرة على التواصل بالطرق المناسبة: لإظهار الفهم ونقل المعرفة والمهارات المتخصصة.	7م	إستراتيجية التعليم بالنشاط والمشاركة.	تقييم العمل	- مشرف جهة التدريب.
3.0	القيم والاستقلالية والمسؤولية				
3.1	تتمثل الطالبة بأخلاقيات المهنة، وتتعايش مع الآخرين، وتتكيف بإيجابية معهم ومع التحديات المجتمعية، والتزام المواطنة المسؤولة.	1ق	- الالتزام بالحضور والانصراف. - المناقشة في حالات أخلاقية في العمل وطلب بناء قرار في ضوء المعايير الأخلاقية.	- بطاقة ملاحظة للالتزام بالنظام المحدد بجهة التدريب. - تقييم الاقران	- جهة التدريب
3.2	تكون الطالبة قادرة على إدارة التعلم والعمل ذاتيا، والمبادرة في تطوير الأداء وفقا للمعايير، وتقديم الأدلة والحجج لدعم القرار باستقلالية.	2ق	- تكليفات فردية. - تكليفات جماعية	- تقارير انجاز للمهام	- مشرف جهة التدريب.
3.3	تشارك الطالبة في الإشراف على فريق متنوع، وتتحمل مسؤولية أداء المهام وتطوير العمل، وتحقيق أهداف الفريق بفاعلية، وتعزيز الجوانب الصحية والنفسية والاجتماعية.	3ق	- تكليف بمعلومات حديثة عن أحد العمليات أو المعدات المستخدمة بمجال الطبي.	- عرض أصناف من الأطعمة.	- مشرف جهة التدريب.

طرق التقييم (اختبار تطبيقي، تقرير ميداني، شفهي، عرض تقديمي، مشروع جماعي، واجبات، ... الخ).

ج. إدارة الخبرة الميدانية

1. الأدوار والمسؤوليات

يتضمن الوحدات أو الإدارات واللجان المسؤولة عن الخبرة الميدانية بما يتضح به العلاقات بينها.

- تكون هناك وحدة داخل الكلية لتنسيق عمليات التدريب التطبيقي والمخاطبات مع الجهات التدريبية .
- يحدد مشرف من البرنامج على مجموعة من الطلاب في التدريب التطبيقي.
- يتم تحديد مواصفات الجهات محل التدريب التطبيقي بما يتناسب مع طبيعة البرنامج.
- تعلن قائمة الجهات التي تم عقد شراكات معها في مجال البرنامج للطلاب لاختيار الجهات التي يرغبونها في أي منها.
- تحدد السعة لكل جهة تدريبية.
- يمكن اختيار جهات أخرى من خلال الطالب نفسه لقرنها من مكان إقامته أو لأي اعتبارات أخرى ويتم الموافقة عليها من وحدة التدريب التطبيقي بناء على توصية من المشرف (عضو هيئة التدريس).
- يتم تحديد مشرف مقيم من جهة التدريب ويكون هناك تواصل مع المشرف عضو هيئة التدريس من الكلية .

2. توزيع مسؤوليات أنشطة الخبرة الميدانية:

النشاط	القسم أو الكلية	عضو هيئة التدريس	الطالب	جهة التدريب	المشرف الميداني
اختيار موقع الخبرة الميدانية	×	×	×		
اختيار الطاقم الإشرافي	×				
توفير التجهيزات المطلوبة				×	
توفير مصادر التعلم	×			×	
التأكد من سلامة الموقع	×			×	
التنقل من وإلى موقع الخبرة الميدانية			×		
تقديم الدعم والإرشاد	×	×		×	×
تنفيذ أنشطة التدريب (الواجبات والتقارير والمشاريع،)			×		
متابعة أنشطة تدريب الطلاب	×	×		×	×
ضبط الحضور والانصراف				×	×
تقويم مخرجات التعلم	×	×			
تقويم جودة الخبرة الميدانية	×	×		×	×
أخرى (تذكر)					

3. متطلبات مواقع الخبرة الميدانية

المتطلبات الخاصة**	المتطلبات العامة *	مواقع الخبرة الميدانية المقترحة
كل المتطلبات التي تساهم في رفع مستوى الكفاءة بما يساعد على تطبيق الدراسات الأكاديمية في بيئة العمل الفعلية.	كل المتطلبات التي تساهم في رفع مستوى الكفاءة بما يساعد على تطبيق الدراسات الأكاديمية في بيئة العمل الفعلية.	مطاعم الفنادق

* مثل: توفر تقنية معلومات، التجهيزات، المعامل، القاعات، السكن، مصادر التعلم، العيادات ... إلخ

** متطلبات خاصة بالمؤسسة محل التدريب أو مرتبطة بطبيعة التخصص، مثل: معايير السلامة والتعامل مع المرضى في التخصصات الطبية ... إلخ

4. الإجراءات المتبعة لاتخاذ القرار بشأن تحديد مواقع الخبرة الميدانية المناسبة

شراكة الجامعة متمثلة في شراكة الكلية التطبيقية مع بعض الجهات للتدريب التعاوني .

5. إدارة السلامة والمخاطر

المخاطر المحتملة	إجراءات الوقاية	إجراءات التعامل مع المخاطر
كل المخاطر التي من شأنها أن تهدد سلامة الطالبة	التأكد من ضوابط السلامة المهنية في المطاعم وتحديد مسؤوليات كل طرف قبل الشروع في التدريب.	القوانين التي تقنن السلامة المهنية داخل المطاعم والتي من شأنها أن تضمن سير التدريب بأمن وسلامة

د. تقويم جودة التدريب

مجالات التقويم	المقيمون	طرق التقييم
فاعلية التدريب	الطلاب، عضو هيئة التدريس، جهة التدريب.	مباشر ، غير مباشر .
فاعلية طرق تقييم الطلاب	الطلاب، عضو هيئة التدريس، جهة التدريب.	مباشر ، غير مباشر .
مصادر التعلم	عضو هيئة التدريس، الطلاب، مشرف التدريب.	مباشر ، غير مباشر .
مدى تحصيل مخرجات التعلم للمقرر	أعضاء هيئة التدريس، قيادات البرنامج، جهة التدريب.	مباشر ، غير مباشر .
أخرى		

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

هـ. اعتماد التوصيف:

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

