

2024

TP-153



هيئة تقويم التعليم والتدريب
Education & Training Evaluation Commission



توصيف المقرر الدراسي

(بكالوريوس)

دبلوم

اسم المقرر: إدارة المشتريات وتخزين الاغذية
رمز المقرر: APFP3310
البرنامج: دبلوم انتاج الطعام
القسم العلمي: الكلية التطبيقية
الكلية: الكلية التطبيقية
المؤسسة: جامعة أم القرى
نسخة التوصيف: 2
تاريخ آخر مراجعة: 2024-12-11



جدول المحتويات

- أ. معلومات عامة عن المقرر الدراسي:.....3
- ب. نواتج التعلم للمقرر واستراتيجيات تدريسها وطرق تقييمها:.....4
- ج. موضوعات المقرر.....5
- د. أنشطة تقييم الطلبة.....5
- هـ. مصادر التعلم والمرافق:.....5
- و. تقويم جودة المقرر:.....6
- ز. اعتماد التوصيف:.....6



أ. معلومات عامة عن المقرر الدراسي:

1. التعريف بالمقرر الدراسي

1. الساعات المعتمدة: 2 ساعة

2 نظري

2. نوع المقرر

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

3. السنة / المستوى الذي يقدم فيه المقرر: السنة الثانية/ المستوى الثالث

4. الوصف العام للمقرر

يهدف المقرر إلى أن تركز الطالبة على أساسيات الشراء وطرقه: للبضائع المختلفة وطرق استلامها وتخزينها، والتخزين السليم وتطبيقاته في مؤسسات الطهي وخدمات الطعام

5- المتطلبات السابقة لهذا المقرر (إن وجدت)

لا يوجد

6- المتطلبات المتزامنة مع هذا المقرر (إن وجدت)

لا يوجد

7. الهدف الرئيس للمقرر

أن تعرف الطالبة أهمية الشراء وتنظيميه، مفهوم إدارة الشراء وأنواعه وأساليبه، مفهوم إدارة التخزين وأنواعه وأساليبه، مفهوم الجرد المخزني وأساليبه، العلاقات الإدارية بين إدارتي الشراء والتخزين والإدارات الأخرى في المؤسسات

2. نمط التعليم (اختر كل ما ينطبق)

م	نمط التعليم	عدد الساعات التدريسية	النسبة
1	تعليم التقليدي		
2	التعليم الإلكتروني		
3	التعليم المدمج		
	• التعليم التقليدي		
	• التعليم الإلكتروني		
		30	100%
4	التعليم عن بعد		

3. الساعات التدريسية (على مستوى الفصل الدراسي)

م	النشاط	ساعات التعلم	النسبة
1	محاضرات	30=15*2	%100
2	معمل أو إستوديو		
3	ميداني		
4	دروس إضافية		
5	أخرى		
	الإجمالي	30	%100

ب. نواتج التعلم للمقرر واستراتيجيات تدريسها وطرق تقييمها:

الرمز	نواتج التعلم	رمز نواتج التعلم المرتبط بالبرنامج	استراتيجيات التدريس	طرق التقييم
1.0	المعرفة والفهم			
1.1	أن تكون الطالبه قادرة على الفهم العميق لعمليات الشراء والتخزين في مؤسسات الطهي وخدمات الطعام	ع1	المحاضرة والمناقشة	-التقويم التكويني من خلال الاختبارات التحريرية الشهرية. -التقويم النهائي في نهاية الفصل الدراسي.
1.2	أن تتعرف الطالبة على مجموعة من الحقائق والمفاهيم والمبادئ والأساليب والممارسات.	ع2	المحاضرة والمناقشة	-التقويم التكويني من خلال الاختبارات التحريرية الشهرية. -التقويم النهائي في نهاية الفصل الدراسي.
2.0	المهارات			
2.1	أن تكون الطالبة قادرة على حل المشكلات والقضايا المعقدة والمتوقعة، وتقديم حلول إبداعية.	م1 م2	البحث والاتصال بمصادر التعلم الالكتروني	المشاركة في المناقشات الجماعية أثناء المحاضرات.
2.2	أن تكون الطالبة قادرة على تقييم إدارة المشتريات والتخزين.	م3 م4	حلقة النقاش	المشاركة في المناقشات الجماعية أثناء المحاضرات.

الرمز	نواتج التعلم	رموز نتائج التعلم المرتبط بالبرنامج	استراتيجيات التدريس	طرق التقييم
2.3	أن تكون الطالبة قادرة على نقاش مشكلات في قضايا الشراء والتخزين.	م 8م 9	حلقة النقاش	المشاركة في المناقشات الجماعية أثناء المحاضرات.
3.0	القيم والاستقلالية والمسؤولية			
3.1	أن تعي الطالبة دورها ومسؤوليتها في العمل وفق طرق مبتكرة	ق 1	العمل الجماعي	المشاركة في المناقشات الجماعية أثناء المحاضرات.
3.2	أن تكون الطالبة قادرة على تطوير أدائها ضمن فريق العمل	ق 2	حلقة النقاش	المشاركة في المناقشات الجماعية أثناء المحاضرات.
3.3	أن تكون الطالبة قادرة على العمل ضمن فريق العمل	ق 3	العمل الجماعي	المشاركة في المناقشات الجماعية أثناء المحاضرات.

ج. موضوعات المقرر

م	قائمة الموضوعات	الساعات التدريسية المتوقعة
1	مقدمة + مدخلات الإنتاج (قوائم الطعام، الأسواق، تحديد الأسعار، تحضير الطعام، شراء المواد، سياسة الشراء)	2
2	مدخلات الإنتاج (مراقبة المشتريات، إجراءات الشراء والفحص، مسؤولية محاسب التكاليف) + العرض التقديري	2
3	طرق احتساب تكاليف الأغذية والمشروبات (تحليل أرقام التكلفة، الخطوات العلمية لاحتساب التكاليف اليومية، الرقابة على الإنتاج، المكونات القياسية)	4
4	طرق احتساب التكاليف (التقرير الشهري لمحاسب التكاليف، محاسبة تكلفة المشروبات، الجرد الفعلي)	2
5	طرق تسعير المواد (طريقة الوارد أولاً يصرف أولاً، الوارد أخيراً يصرف أولاً، متوسط التكلفة)	2
6	العائد على التكلفة (الرقابة على المخازن، جرد المخازن التقييم المحاسبي للمخزون، احتساب التالف أو الفاقد، معالجة الفروق المخزنية)	2
7	التقارير المالية (تقارير الإيرادات والمصروفات، التقرير اليومي والأسبوعي والشهري للأغذية والمشروبات)	2
8	إدارة الإيرادات والمصروفات + الاختبار النصفى	2
9	إنشاء توقعات المبيعات	2
10	الشراء والاستلام وإدارة المخزون والإنتاج	2
11	مراقبة تكاليف منتجات الأطعمة والمشروبات	2
12	إدارة أسعار المواد الغذائية وضبط المصاريف	2
13	إدارة تكلفة العمالة وتحليل النتائج باستخدام قائمة الدخل	2

2	14	الجودة الخاصة بالمنتجات الغذائية وطرق الغش الغذائي
2	15	مقدمة + مدخلات الإنتاج (قوائم الطعام، الأسواق، تحديد الأسعار، تحضير الطعام، شراء المواد، سياسة الشراء)
30		المجموع

د. أنشطة تقييم الطلبة

م	أنشطة التقييم	توقيت التقييم (بالأسبوع)	النسبة من إجمالي درجة التقييم
1	الاختبار النصفى النظري	8	%20
2	الاختبار النهائى النظري	17	%50
3	مشروع جماعي	14	%15
4	أنشطة (حلقة النقاش، مقالات، عرض تقديمي ..)	13	%15

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

هـ. مصادر التعلم والمرافق:

1. قائمة المراجع ومصادر التعلم:

عبد الفتاح محمود أحمد (2018): الاساليب الحديثة لإدارة المشتريات، الطبعة الرابعة، المجموعة العربية للتدريب و النشر، القاهرة- مصر.	المرجع الرئيس للمقرر
الحماني، يوسف محمد حافظ (2017): شراء و استلام الخامات الغذائية (إدارة المشتريات و الإستلام في الفنادق و المطاعم) الطبعة الأولى، دار حميثا للنشر، مصر خالد، مذكور (2017): إدارة المشتريات والمخازن، كلية التجارة، جامعة القاهرة. الزغبى هيثم وآخرون (2014): إدارة الشراء والتخزين، الطبعة الثانية، صفاء للنشر، عمان - الأردن المغربي، عبد الحميد (2015): إدارة الشراء والمخزون، الطبعة الثانية، راية المعرفة للنشر والتوزيع، الرياض - السعودية مارك داي وآخرون، ترجمة خالد العامري (2009): إدارة المشتريات، الطبعة الأولى، دار الفاروق للنشر والتوزيع، مصر - القاهرة توفيق، ماهر (1997): إدارة الشراء والتخزين في الفنادق، دار زهران للنسخ والتوزيع - عمان - الأردن.	المراجع المساندة

FoodHygieneRequirements.pdf	المصادر الإلكترونية
Food fraud Intention, detection and management	
https://www.fao.org/3/cb2863en/cb2863en.pdf	
	أخرى

2. المرافق والتجهيزات المطلوبة:

العناصر	متطلبات المقرر
المرافق النوعية (القاعات الدراسية، المختبرات، قاعات العرض، قاعات المحاكاة ... إلخ)	قاعة دراسية مزودة بتقنيات التعلم.
التجهيزات التقنية (جهاز عرض البيانات، السبورة الذكية، البرمجيات)	أجهزة العرض أجهزة تقنية شبكة نت
تجهيزات أخرى (تبعاً لطبيعة التخصص)	

و. تقويم جودة المقرر:

مجالات التقويم	المقيمون	طرق التقويم
فاعلية التدريس	الطلاب، أعضاء هيئة التدريس، المراجع النظير	مباشر (ملاحظات الفصل، استطلاعات رضا الطلاب)، غير مباشر (تحليل النتائج الأكاديمية)
فاعلية طرق تقييم الطلاب	الطلاب، أعضاء هيئة التدريس	مباشر (استبيانات تقييم الاختبارات)، غير مباشر (تحليل نتائج الاختبارات)
مصادر التعلم	أعضاء هيئة التدريس، الطلاب، مدير المكتبة	مباشر (استطلاعات رأي الطلاب)، غير مباشر (إحصائيات استخدام الموارد)
مدى تحصيل مخرجات التعلم للمقرر	أعضاء هيئة التدريس، قيادات البرنامج	مباشر (مقابلات مع الطلاب)، غير مباشر (تحليل أداء الخريجين)
أخرى	أعضاء هيئة التدريس، قيادات البرنامج	مباشر (جلسات عصف ذهني)، غير مباشر (تحليل التغذية الراجعة السنوية)



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

ز. اعتماد التوصيف:

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

