

2024

TP-153



هيئة تقويم التعليم والتدريب  
Education & Training Evaluation Commission



## توصيف المقرر الدراسي

— (بكالوريوس)

اسم المقرر: مهارات تقديم الطعام والشراب
رمز المقرر: APHD1308
البرنامج: الدبلوم التطبيقي في الفنادق والضيافة لذوي الإعاقة
القسم العلمي: التربية الخاصة
الكلية: كلية التطبيقية
المؤسسة: جامعة أم القرى
نسخة التوصيف: عربي



### 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: (ساعتان)

#### 2. نوع المقرر

أ-	<input checked="" type="checkbox"/> متطلب جامعة	<input type="checkbox"/> متطلب كلية	<input type="checkbox"/> متطلب تخصص	<input type="checkbox"/> متطلب مسار	<input type="checkbox"/> أخرى
ب-	<input checked="" type="checkbox"/> إجباري	<input type="checkbox"/> اختياري			

#### 3. السنة / المستوى الذي يقدم فيه المقرر: (المستوى الأول)

#### 4. الوصف العام للمقرر

يتناول مقرر مهارات تقديم الطعام والشراب، التعريف بطبيعة عمل مقدم خدمة الطعام والشراب في الفنادق والمطاعم، والتعريف بأنواع المطاعم، كما يتضمن على تجهيز وتقديم بعض الأطعمة والمشروبات، وطرق استقبال الضيف حال وصوله وانصرافه، وطريقة إعداد المائدة، والتعليمات المتعلقة بخدمة تقديم الطعام والشراب في المطاعم.

#### 5- المتطلبات السابقة لهذا المقرر (إن وجدت)

لا يوجد

#### 6- المتطلبات المتزامنة مع هذا المقرر (إن وجدت)

لا يوجد

#### 7. الهدف الرئيس للمقرر

يهدف هذا المقرر إلى تدريب على الطالب المهارات الأساسية للعمل في خدمة تقديم الطعام، والشراب بالفنادق والمطاعم بكفاءة عالية.

### 2. نمط التعليم (اختر كل ما ينطبق)

م	نمط التعليم	عدد الساعات التدريسية	النسبة
1	تعليم التقليدي	15	%50
2	التعليم الإلكتروني	15	%50
3	التعليم المدمج • التعليم التقليدي • التعليم الإلكتروني		

م	نمط التعليم	عدد الساعات التدريسية	النسبة
4	التعليم عن بعد		

### 3. الساعات التدريسية (على مستوى الفصل الدراسي)

م	النشاط	ساعات التعلم	النسبة
1	محاضرات	15	50%
2	معمل أو إستوديو	15	50%
3	ميداني		
4	دروس إضافية		
5	أخرى		
	الإجمالي	30	100%

### ب. نواتج التعلم للمقرر واستراتيجيات تدريسها وطرق تقييمها:

الرمز	نواتج التعلم	رمز نتائج التعلم المرتبط بالبرنامج	استراتيجيات التدريس	طرق التقييم
1.0	المعرفة والفهم			
1.1	التعرف على مفهوم المطعم وأنواع المطاعم.	ع1	<ul style="list-style-type: none"> <li>المحاضرة.</li> <li>المناقشة والحوار.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>التقييم المستمر والمتابعة.</li> <li>التغذية الراجعة.</li> </ul>
1.2	التعرف على طبيعة عمل مقدم خدمة الطعام والشراب.	ع2	<ul style="list-style-type: none"> <li>العصف الذهني.</li> <li>عرض تقديمي.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>التقييم المستمر والمتابعة.</li> <li>التغذية الراجعة.</li> </ul>
1.3	التعرف على مراحل تجهيز وتشغيل المطعم.	ع2	<ul style="list-style-type: none"> <li>عرض تقديمي.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>التقييم المستمر والمتابعة.</li> <li>التغذية الراجعة.</li> </ul>
1.4	التعرف على التعليمات المتعلقة بالخدمة في المطعم.	ع3	<ul style="list-style-type: none"> <li>المحاضرة.</li> <li>المناقشة والحوار.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>التقييم المستمر والمتابعة.</li> <li>التغذية الراجعة.</li> </ul>
2.0	المهارات			
2.1	تطبيق مهام مقدم خدمة تقديم الطعام والشراب.	م2	<ul style="list-style-type: none"> <li>لعب الأدوار.</li> <li>التعلم التعاوني.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>التقييم المستمر والمتابعة.</li> <li>التغذية الراجعة.</li> </ul>
2.2	تطبيق طرق استقبال الضيف حال الدخول والانصراف.	م2	<ul style="list-style-type: none"> <li>التعليم بالنمجة.</li> <li>التعلم بالتخيل.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>التقييم المستمر والمتابعة.</li> <li>التغذية الراجعة.</li> </ul>
2.3	إعداد المائدة بالمعدات اللازمة في المطعم.	م3	<ul style="list-style-type: none"> <li>التعلم بالنمجة.</li> <li>التعلم الإلكتروني.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ملاحظة الأداء.</li> <li>تطبيق عملي.</li> </ul>
3.0	القيم والاستقلالية والمسؤولية			

الرمز	نواتج التعلم	رموز نواتج التعلم المرتبط بالبرنامج	استراتيجيات التدريس	طرق التقييم
3.1	الالتزام بالتعليمات المتعلقة بالمطعم.	2ق	<ul style="list-style-type: none"> <li>التعلم بالنمجة.</li> <li>المناقشة والحوار.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ملاحظة الأداء.</li> <li>تطبيق عملي.</li> </ul>
3.2	احترام الضيف والتعامل.	2ق	<ul style="list-style-type: none"> <li>التعلم بالنمجة.</li> <li>المناقشة والحوار.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ملاحظة الأداء.</li> <li>تطبيق عملي.</li> </ul>
3.3	التعاون مع فريق العمل.	2ق	<ul style="list-style-type: none"> <li>التعلم التعاوني.</li> <li>التعلم بالنمجة.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ملاحظة الأداء.</li> <li>تطبيق عملي.</li> </ul>
3.4	تحمل مسؤولية الخطأ وتصحيحه.	3ق	<ul style="list-style-type: none"> <li>المناقشة والحوار.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ملاحظة الأداء.</li> <li>تطبيق عملي.</li> </ul>

### ج. موضوعات المقرر

م	قائمة الموضوعات	الساعات التدريسية المتوقعة
1	مفهوم المطعم وأنواعه.	4
2	طبيعة عمل مقدم خدمة تقديم الطعام والشراب.	4
3	تجهيز المطعم وتشغيله.	6
4	طرق استقبال الضيف حال وصوله وانصرافه.	2
5	طرق إعداد، وتجهيز المائدة وبعض الوجبات والمشروبات.	8
6	التعليمات واللوائح المتعلقة بخدمة تقديم الطعام والشراب في المطعم.	6
المجموع		30

### د. أنشطة تقييم الطلبة

م	أنشطة التقييم	توقيت التقييم (بالأسبوع)	النسبة من إجمالي درجة التقييم
1	تقييم شفهي.	الثالث - الرابع عشر	20%
2	أوراق عمل.	الثالث - الرابع عشر	20%
3	زيارات ميدانية / تطبيقات عملية / أنشطة صفية	الثالث - الرابع عشر	30%
4	اختبار نهائي	الخامس / السادس عشر	30%

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

### هـ. مصادر التعلم والمرافق:

#### 1. قائمة المراجع ومصادر التعلم:

مزهرة، أيمن. (2013). خدمة الأغذية والمشروبات. دار المناهج للنشر والتوزيع.

المرجع الرئيس للمقرر

محمود، عبد العزيز. (2015). إدارة المطاعم السياحية. الأكاديميون للنشر والتوزيع.	المراجع المساندة
عاطف، أيمن. (2014). الأغذية والمشروبات. <a href="https://www.slideshare.net/hanyatef/2015-61669948">https://www.slideshare.net/hanyatef/2015-61669948</a>	المصادر الإلكترونية
<a href="https://blogs.thesteppingstonesgroup.com/en/autismservices/cooking-activities-for-children-with-asd">https://blogs.thesteppingstonesgroup.com/en/autismservices/cooking-activities-for-children-with-asd</a>	أخرى

## 2. المرافق والتجهيزات المطلوبة:

متطلبات المقرر	العناصر
قاعات دراسية مناسبة ومجهزة	المرافق النوعية (القاعات الدراسية، المختبرات، قاعات العرض، قاعات المحاكاة ... إلخ)
أجهزة العرض – سبورة ذكية - إنترنت	التجهيزات التقنية (جهاز عرض البيانات، السبورة الذكية، البرمجيات)
مراعاة قدرات وإمكانيات الطلاب بالبرنامج نظام لإدارة التعلم الإلكتروني ( Blackboard )	تجهيزات أخرى (تبعاً لطبيعة التخصص)

## و. تقويم جودة المقرر:

طرق التقييم	المقيمون	مجالات التقييم
مباشر	أعضاء هيئة التدريس	فاعلية التدريس
مباشر	أعضاء هيئة التدريس	فاعلية طرق تقييم الطلاب
مباشر	قيادات البرنامج	مصادر التعلم
مباشر	قيادات البرنامج	مدى تحصيل مخرجات التعلم للمقرر
		أخرى

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
851141114462/190388	رقم الجلسة
1446/11/22	تاريخ الجلسة

