



وتعلم

إعمل

شهادة برنامج

الدبلوم المهني لإدارة المطاعم والضيافة

بنظام التعلم المبني على العمل بالتعاون مع قطاع
المطاعم بمجموعة امريكانا الشرق الاوسط و شمال افريقيا



القيم

١. العمل الجماعي بروح الفريق الواحد.
٢. الشفافية والعدالة الإدارية والأمانة المالية والعلمية.
٣. الالتزام بمساعدة العملاء في تحقيق أهدافهم.
٤. تحمّل مسؤولية الأعمال ، وتعزيز التفوّق.
٥. قبول الحلول والمنهجيات المتعدّدة ، ورعاية الأفكار الإبداعية ؛ للحصول على أفضل النتائج .
٦. إنجاز العقود طبقاً لمعايير الدّقة العلمية والاحترافية والجدارة ؛ لضمان الجودة.
٧. تسخير الطّاقة ؛ لخدمة المجتمع والعملاء.

الأهداف الاستراتيجية

١. تعزيز دور جامعة أمّ القرى في تحقيق أهداف رؤية المملكة العربية السعودية ٢٠٣٠ ، في بناء اقتصاد مزدهر، ومجتمع معرفي متطور، وقادر على الاطلاع بمهمّاته والمنافسة العالمية.
٢. قيادة وإدارة مبادرات وأنشطة إنتاج ، ونقل وتوطين المعارف والتّقنيات ، والمساهمة في برامج التّحوّل الريادي لجامعة أمّ القرى من أجل بناء وتطوير جامعة ريادية من الطراز العالمي .
٣. تكوين وتطوير مراكز ووحدات متخصصة بالشراكة مع كليات وأقسام ومعاهد الجامعة ؛ لتشكّل مرجعية وطنية ذات سمعة عالمية، وتعزّز دور جامعة أمّ القرى في المهمة الثالثة للجامعات السعودية.
٤. تطوير وتقديم الدّراسات والخدمات الاستشارية، والمساهمة في جهود البحث والتّطوير الهادف للتنمية الاقتصادية والاجتماعية ، وبناء وتطوير منظومة متكاملة في الجامعة للتعليم والتدريب المهني للقطاع العام والخاص والمجتمع .



معهد البحوث والدراسات الاستشارية
Institute of Consulting Research and Studies
شرف التميز في نقل المعرفة

عن معهد البحوث والدراسات الاستشارية

يعدّ معهد البحوث والدراسات الاستشارية مرجعية بحثية أكاديمية مسؤولة عن تطوير استراتيجيات وسياسات البحوث والدراسات الاستشارية التي تقدّمها الجامعة للمجتمع من خلال عقود بمقابل ماديّ ، وهو الجهة المسؤولة بشكل عام عن إدارة البحوث والاستشارات والدراسات الممولة من خارج الجامعة .
يعمل المعهد على التنسيق والتّكامل والاستفادة من إمكانات الجامعة البشرية والفكرية والمادية .

رؤية المعهد

أن يكون المعهد مؤسسة ريادية تُعنى بإنتاج ونقل وتوطين المعارف والتّقنيات ؛ لتحقيق أهداف التنمية المستدامة في المملكة .

رسالة المعهد

النّهوض ببرامج التّحوّل لجامعة أمّ القرى ؛ لتكون جامعة ريادية من الطراز العالمي .



College of Business
كلية إدارة الأعمال

تبنت كلية إدارة الأعمال منذ نشأتها منهجيات تعليم متطورة ؛ تعمل على تخريج خريجين إداريين متميزين يلبيون احتياجات ارباب العمل و مجتمع الأعمال. و في هذا الإطار أطلقت الكلية مبادرات عديدة ؛ للتعاون مع أساتذة من جامعات رائدة مثل جامعة تكساس ايه اند ام و جامعة بوردو و جامعة فيرجينيا تك الأمريكية. و كذلك تم إطلاق الشراكة مع معهد البحوث و الدراسات الاستشارية بجامعة أم القرى ؛ ليتم تفعيل برامج تعليمية و تدريبية غير تقليدية تخدم احتياجات الشباب السعودي و تساهم بفاعلية في تنفيذ رؤية ٢٠٣٠ و برنامج التحوّل الوطني. و نتج عن هذه الجهودات برنامج : « الدبلوم المهني : إدارة المطاعم و الضيافة بالتعاون بين المعهد و مجموعة أمريكانا الشرق الأوسط و شمال أفريقيا. و قد اعتمدت الكلية في هذه المبادرة على أعضاء هيئة تدريس خريجي جامعات دولية و أصحاب خبرات سابقة رائدة في برامج التعلم المبني على العمل و التعليم التبادلي. و تحتضن الكلية خمسة أقسام أكاديمية ؛ و هي : إدارة الأعمال ، و التسويق ، و إدارة السياحة و الفنادق ، و إدارة أعمال الحجّ و العمرة ، و المحاسبة. و تبنى الكلية سياسات التعلم النشط و التعليم التفاعلي بالكلية في برامجها الأكاديمية ؛ لتقدم لطلابها و للمجتمع تجربة تعليمية متميزة.

الشراكات

أبرم معهد البحوث و الدراسات الاستشارية شراكات استراتيجية ، مع العديد من الجهات التابعة للقطاعات العامة والخاصة و غير الربحية ؛ وذلك بهدف تعزيز التعاون الخارجي ، وخدمة المجتمع ، و تقديم الخدمات الاستشارية المختلفة من خلال الكوادر الأكاديمية المتخصصة .

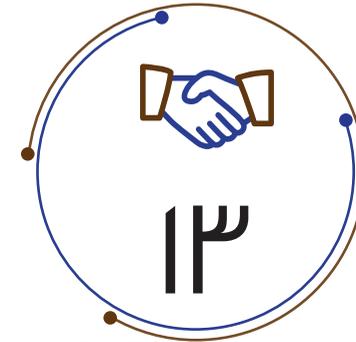
وفيما يلي عرض لأبرز الشراكات عام ٢٠١٨م :

• إجمالي عدد الاتفاقيات الداخلية : ٣ اتفاقيات . (كلية المجتمع ، كلية خدمة المجتمع والتعليم المستمر ، عمادة شؤون المكتبات) .

إجمالي عدد الاتفاقيات الخارجية : (١٠) اتفاقيات



إجمالي عدد الشراكات الاستراتيجية





مخرجات البرنامج

خريج قادر على أن يتقلد مناصب إشرافية في مطاعم السلاسل الدولية .



خريج مؤهل ليساهم في نجاح شركته ؛ باستخدام العلوم والتطبيقات الحديثة في مجال إدارة المطاعم .



عند التخرج بنجاح من البرنامج سيكون الطلاب على رأس العمل ، وقد أصبحت لديهم القدرة على:

- الإشراف على فريق العمل بالمطاعم .
- ممارسة آليات العمل اليومية بقطاع المطاعم و قطاع الضيافة بشكل مهني و احترافي .
- تطوير قوائم طعام لمؤسسات الضيافة .
- اقتراح حلول للمشكلات .
- تطوير ذاته ؛ ليتأهل للوظائف الأعلى .
- تطوير آليات إبداعية في التسويق و البيع تناسب مطعمه أو مؤسسة الضيافة التي يعمل بها .



الدبلوم المهني لإدارة المطاعم والضيافة



أهداف البرنامج



المساهمة في برنامج توظيف الوظائف بقطاع المطاعم العاملة بالمملكة العربية السعودية .



تأهيل كوادر إشرافية و إدارية لقطاع المطاعم .



أهميّة البرنامج لدى المتدرّب و الامتيازات

١. التّعيين و حصوله على راتب من مجموعة أمريكانا طوال فترة البرنامج (اعمل وتعلم) .
٢. حصوله على شهادة الدبّولوم المهني لإدارة المطاعم والضيافة من جامعة أمّ القرى .
٣. حصوله على شهادة خبرة عمليّة من « مجموعة أمريكانا »، تضمّ العلامات التجاريّة ، و تفيد بالمهارات التي اكتسبها الطالب العامل من البرنامج و مخرجاته التعليميّة .
٤. توفّر فرصة للتّرقية إلى المستوى الإشرافيّ بأحد مطاعم الشركة بعد ١٢ شهراً ، مع زيادة الرّاتب للطلاب العاملين المتفوّقين و ذوي الأداء المتميّز جدّاً .
٥. توفّر فرصة للتّرقية لمستويات أعلى بعد التّخرّج من الدبّولوم للخريجين أصحاب الأداء المتميّز .



وصف البرنامج

بناء على رؤية المملكة العربيّة السّعوديّة ٢٠٣٠ ، وخطط التّحوّل الوطنيّ ٢٠٢٠ ؛ للعمل على توطين الوظائف ، وإطلاق شراكات فعّالة بين المجتمع الجامعيّ والقطاع الخاصّ ، فقد حرصت جامعة أمّ القرى على تلبية هذه التوجيهات في خططها الاستراتيجيةّ ، وعملت مع « مجموعة أمريكانا » لإطلاق برنامج التّعلّم المبني على العمل (التّعليم التبادليّ) لأوّل مرّة في المملكة العربيّة السّعوديّة ، الذي يتيح الفرصة للشباب السّعوديّ للتّعلّم مع العمل ؛ حيث يسعى الطرفان إلى تخريج كوادر وطنيّة متميّزة لسوق العمل ، مجّهزة بالمهارات والمعلومات والقدرات ، حسب الاحتياجات الفعليّة لأرباب العمل .

وتتمّ إطلاق البرنامج بالمشاركة بين معهد البحوث والحّداسات الاستشاريّة بجامعة أمّ القرى ، ومراكز التّدريب والتّأهيل ب « مجموعة أمريكانا الشرق الأوسط وشمال أفريقيا » ؛ ليتمّ تخريج كوادر لقطاع المطاعم ذات المواصفات العالميّة و مشرفين ، و دعم فرص التّرقّي السّريع حسب منهج علميّ و عمليّ للشباب السّعوديّ داخل سلاسل المطاعم العالميّة التي تديرها «مجموعة أمريكانا» في المملكة العربيّة السّعوديّة .



مدة برنامج الدبلوم

سيتمتدّ الدبّلوّم لمدة عامين دراسيين مشتملاً على ٥ فصول دراسية متّصلة شاملة الفصول الصّيفيّة؛ حيث سيتمّ في كل أسبوع إعطاء يوم محاضرات مكثّفة للمتدريين في أربعة مواقع: (مكة المكرمة - جدّة - الرياض - الدمام)، بالإضافة إلى دوامهم بالمطاعم لمدة خمسة أيام بالأسبوع في تلك المناطق؛ للتدريب العمليّ على الموادّ العمليّة.



الشهادة

بعد نجاح المتدرب (الطالب على رأس العمل) في كافة موادّ برنامج الدبّلوّم ، بالإضافة إلى دوامه بالشركة كموظّف فسوف يحصل كخريج على شهادة :

الدبّلوّم المهنيّ لإدارة المطاعم و الضيافة (بنظام التعلّم المينيّ على العمل ، بالتعاون مع قطاع المطاعم بشركة أمريكانا) من معهد البحوث و الدراسات الاستشارية بجامعة أمّ القرى بالمملكة العربية السعودية .



الاعتمادات

شهادة برنامج الدبّلوّم المهنيّ لإدارة المطاعم و الضيافة (بنظام التعلّم المينيّ على العمل ، بالتعاون مع قطاع المطاعم بمجموعة أمريكانا الشرق الأوسط و شمال أفريقيا).



الدبّلوّم المهنيّ لإدارة المطاعم و الضيافة
Professional Diploma of Restaurant and Hospitality Management

معهد البحوث
والدراسات الإستشارية
Institute of Consulting
Research and Studies



معهد البحوث
والدراسات الإستشارية
Institute of Consulting
Research and Studies



محاوّر البرنامج

في تكامل و تطبيق عمليّ لرؤية ٢٠٣٠، و خطة التحوّل الوطنيّ ٢٠٢٠ عملت كل من جامعة أمّ القرى و قطاع المطاعم في « مجموعة أمريكانا الشرق الأوسط و شمال أفريقيا »؛ لتحقيق تكاملاً بين النظريّة و التطبيق العمليّ الميدانيّ، في تجربة تعلّم مبنيّ على العمل (منظومة تعليم تبادليّ) رائدة في المملكة العربية السعودية.

و تمّ تطوير برنامج الدبّلوّم المهنيّ لإدارة المطاعم و الضيافة على المحاوّر التالية :





وتعلم

إعمل



      icrsuqu