



الجامعة الأردنية

مركز الاعتماد وضمان الجودة

مخطط المادة الدراسية

1.	اسم المادة	إدارة الطعام والشراب
2.	رقم المادة	5303101
3.	الساعات المعتمدة (نظرية، عملية)	3 ساعات
	الساعات الفعلية (نظرية، عملية)	3 ساعات
4.	المتطلبات السابقة/المتطلبات المتزامنة	لا يوجد
5.	اسم البرنامج	إدارة الطعام والشراب
6.	رقم البرنامج	03
7.	اسم الجامعة	الجامعة الأردنية
8.	الكلية	كلية السياحة والفندقة
9.	القسم	إدارة الطعام والشراب
10.	مستوى المادة	1
11.	العام الجامعي/ الفصل الدراسي	2015 - 2016
12.	الدرجة العلمية للبرنامج	بكالوريوس
13.	الأقسام الأخرى المشتركة في تدريس المادة	إدارة الفنادق
14.	لغة التدريس	الإنجليزية
15.	تاريخ استحداث مخطط المادة الدراسية/ تاريخ مراجعة مخطط المادة الدراسية	الفصل الدراسي الثاني 2014/2015

16. منسق المادة

الرجاء إدراج ما يلي: رقم المكتب، الساعات المكتبية، رقم الهاتف، البريد الإلكتروني.

313 11-12 0776057867 E.almomani@edu.jo

17. مدرسو المادة

الرجاء إدراج ما يلي: رقم المكتب، الساعات المكتبية، رقم الهاتف، البريد الإلكتروني.

313 11-12 0776057867 E.almomani@edu.jo

18. وصف المادة

كما هو مذكور في الخطة الدراسية المعتمدة.

تعتبر هذه المادة مدخل إلى صناعة وخدمة الطعام والشراب في العديد من المنشآت التي تقدم خدمات الطعام والشراب سواء كان ذلك في الفنادق أو المطاعم

السريعة أو التقليدية أو في شركات صناعية وجامعات أو خدمات الطعام والشراب في المطارات وغيرها ، وتتناول أهمية صناعة الطعام والشراب بشكل عام والمعدات والأدوات التكنولوجية المستخدمة في إعداد الطعام والشراب ، وكيفية المحافظة على الجودة وفق المعايير العالمية ، فضلا عن استعراض العديد من الوظائف الأخرى كالموارد البشرية والتسويق والمالية والرقابة على تكاليف الطعام والشراب.

19. أهداف تدريس المادة ونتائجها

أ- الأهداف

- تحديد مهام إدارة الأغذية والمشروبات
- فهم مسؤوليات كل قسم الأغذية والمشروبات.
- تحديد تصنيف المنشآت المأكولات للخدمة.
- فهم أنواع الأغذية والمشروبات والخدمات.
- معرفة بالقوائم والأغذية والمشروبات والخدمات و عمليات المطبخ .
- فهم أنواع القائمة.
- فهم أنواع أنماط مختلفة من خدمة الطاولة.

ب- نتائج التعلم: يتوقع من الطالب عند إنهاء المادة أن يكون قادراً على...

- تحديد وظائف الأطعمة والمشروبات .
- ذكر الوصف الوظيفي لجميع واجبات الموظفين.
- تحديد تصنيفات الخدمات في أقسام المأكولات والمشروبات.
- التعرف على الخدمات.
- معرفة مبادئ الخدمة.
- ذكر أنواع القوائم.
- معرفة في الأنماط من ترتيب الطاولات.
- معرفه في مطابخ.
- تحديد فرش الطاولة.

20. محتوى المادة الدراسية والجدول الزمني لها

المحتوى	الأسبوع	المدرّس	نتائج التعلّم المتحققة	أساليب التقييم	المراجع
وظائف قسم الأغذية والمشروبات	الأول الثاني	عمران المومني	معرفة بوظائف الأطقم والمشروبات	اختبار قصير	الكتاب المقرر Tourism and hospitality studies
واجبات الموظفين	الثالث الرابع	عمران المومني	معرفة بالوصف الوظيفي	اختبار منتصف الفصل	الكتاب المقرر Tourism hospitalit y studies
تصنيف المنشآت للمأكولات والخدمة	الخامس السادس	عمران المومني	معرفة بتصنيف الخدمات	اختبار قصير 2	الكتاب المقرر Tourism hospitalit y studies
أنواع خدمات الأغذية والمشروبات	السابع الثامن	عمران المومني	معرفة بالخدمات وأنواعها	أبحاث وعروض تقديم	الكتاب المقرر Tourism hospitalit y studies
مبادئ خدمة الأغذية والمشروبات	والثاسع والعاشر	عمران المومني	معرفة بمبادئ الخدمة	مشاركة في فعاليات المحاضرة	الكتاب المقرر Tourism hospitalit y studies
أنواع القائمة	الحادي والثاني عشر	عمران المومني	معرفة بالقوائم	الاختبار النهائي	الكتاب المقرر Tourism hospitalit y studies
أنماط مختلفة من خدمة الطاولات	الثالث والرابع عشر	عمران المومني	معرفة بأنماط الطاولات		الكتاب المقرر Tourism hospitalit y studies
تخطيط المطبخ لخدمات الأغذية والمشروبات المختلفة	الخامس عشر	عمران المومني	معرفة بالمطابخ		الكتاب المقرر

21. النشاطات والاستراتيجيات التدريسية

يتم تطوير نتائج التعلم المستهدفة من خلال النشاطات والاستراتيجيات التدريسية التالية:

- المحاضرة والنقاش حول موضوع الدرس.
- طرح مشكلات أثناء المحاضرة، ومناقشتها بالحلول المقترحة.

22. أساليب التقييم ومتطلبات المادة

يتم إثبات تحقق نتائج التعلم المستهدفة من خلال أساليب التقييم والمتطلبات التالية:

- استراتيجيات للحصول على تغذية راجعة عن جودة التعليم.
- الاستراتيجيات الأخرى المتبعة في التعليم أما عن طريق المدرس أو عن طريق القسم.

23. السياسات المتبعة بالمادة

أ- سياسة الحضور والغياب: يجب المواظبة على حضور المحاضرات بحيث يؤخذ ذلك بعين الاعتبار عند تقييم مشاركة الطالب.

ب- الغياب عن الامتحانات وتسليم الواجبات في الوقت المحدد: سوف يعطى الطالب امتحاناً في حالة وجود عذر مقبول حسب التعليمات، ولكن يتوقع أن يكون مستواه أصعب من مستوى الامتحان الأول المقدم للطلبة.

ج- إجراءات السلامة والصحة: النظافة الشخصية والاهتمام بها.

د- الغش والخروج عن النظام الصفي: سيتم تحويلهم إلى لجان تحقيق وحرمانهم من المادة في بعض الحالات .

هـ- إعطاء الدرجات: بناء على الاختبارات والمشاركة والحضور .

و- الخدمات المتوفرة بالجامعة والتي تسهم في دراسة المادة: قسم المطعم والأدوات المتوفرة.

24. المعدات والأجهزة المطلوبة

- فضيات
- آنية زجاجية
- الصينية
- صواني
- طاوولات وكراسي
- البيضات

25. المراجع

الكتاب المقرر:

Tourism and hospitality studies introduction to hospitality ,MR Murray,HonKong Mackenzie,Dr Benny chan,2009 .

- 1- فن الإدارة الفندقية(2004) ،د-محمد ربيع،دار الكتب العلمية للنشر و التوزيع.
- التغذية العلاجية (2000) ،أد-منى خليل،دار طيبة للنشر والتوزيع.
- تغذية المجموعات(2005)،د-غراب،د-نجوى،الإسكندرية دار الجامعية للنشر .

1- Lillicarp, Dennis & Cousins, John (2006) “ Food and Beverage Service” 7th/ed, Hodder Arnold , UK.

2- Almanza, Barbara A,& Others (2000) “ Food service Planning– Layout, Design, and Equipment” 4th/ed, Prentice Hall, USA.

3- Drysdale, John A & Galipeau Jennifer (2007) “ Profitable Menu Planning” 4th/ed, Pearson Prentice Hall, USA.

ب- الكتب الموصى بها، وغيرها من المواد التعليمية.

26. معلومات إضافية

اسم منسق المادة: عمران المومني التوقيع: ----- التاريخ : 2015 /4/5

مقرر لجنة الخطة/ القسم: إدارة طعام وشراب/قسم إدارة الطعام والشراب التوقيع-----

رئيس القسم: د.عبد سليحات التوقيع-----

مقرر لجنة الخطة/ الكلية: ----- التوقيع -----

العميد: د.زياد الرواضيه ----- التوقيع -----

نسخة إلى:

رئيس القسم

مساعد العميد لضمان الجودة

ملف المادة