



الجامعة الأردنية

مركز الاعتماد وضمان الجودة

مخطط المادة الدراسية

1.	اسم المادة	المطاعم وإدارتها
2.	رقم المادة	5303460
3.	الساعات المعتمدة (نظرية، عملية)	(3 ساعات معتمدة: 2 نظري، 2 عملي).
	الساعات الفعلية (نظرية، عملية)	(3 ساعات معتمدة: 2 نظري، 2 عملي).
4.	المتطلبات السابقة / المتطلبات المتزامنة	لا يوجد
5.	اسم البرنامج	بكالوريوس
6.	رقم البرنامج	03
7.	اسم الجامعة	الجامعة الأردنية
8.	الكلية	السياحة والفندقة
9.	القسم	إدارة الطعام والشراب
10.	مستوى المادة	بكالوريوس
11.	العام الجامعي / الفصل الدراسي	الفصل الدراسي الثاني 2015/2014
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 2015/2014

## 16. منسق المادة

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

عمران المومني

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

## 17. مدرسو المادة

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

عمران المومني

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

## 18. وصف المادة

كما هو مذكور في الخطة الدراسية المعتمدة.

تهدف المادة إلى تعريف الطالب بأنواع المطاعم المختلفة والخدمات والمأكولات والأشربة التي تقدمها مثل المطاعم الفندقية والسياحية

والمتخصصة والشعبية وسلاسل المطاعم العالمية ، ومطاعم النجومية العالمية ويتعرف أيضا على أسس ومعايير تقييم هذه المطاعم ، كما يتعرف الطالب على إدارة إعداد الطعام والشراب فيها والخدمات المرافقة لذلك وعلى التكامل الإداري بين عمليات التوريد والإعداد والخدمة والتسويق والإدارة المالية وخاصة فيما يتعلق بإدارة العاملين وأهمية هذا المجال .

**19. أهداف تدريس المادة ونتائجها:**

## أ- الأهداف

أولاً: أهداف عامة (حصائل التعلم العام).

يهدف هذا المساق إلى التعرف على أنواع المطاعم المختلفة والتعرف على الأسس التي يتم تقسيم المطاعم إلى أنواع متعددة والتعرف على طرق الخدمة المناسبة لكل نوع من المطاعم.

ثانياً: أهداف خاصة: (الكفايات والمعارف والمهارات المحددة التي يسعى المساق لتمهيتها لدى المتعلم).

يتوقع من الطالب في نهاية هذا المساق أن يكون قادراً على:

- التعرف على أنواع المطاعم المختلفة.
- التعرف على أنواع قوائم الطعام.
- التعرف على طرق تصميم قوائم الطعام وتنظيمها.
- التعرف على الهيكل التنظيمي لقسم الطعام والشراب أقسام المطاعم، المستقلة أو التابعة لفندق.
- التعرف على الهيكل التنظيمي في المطعم ومناصبهم الوظيفية.
- التعرف على أهم الأدوات والمعدات الموجودة في المطعم.
- التعرف على طرق وأساليب الخدمة المتبعة في المطاعم المختلفة.

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

من المتوقع بعد إتمام المقرر بنجاح أن يصبح الطالب قادراً على أن:

- التمييز بين أنواع المطاعم المختلفة.
- التعرف على النقاط الهامة لإدارة المطاعم.
- التمييز بين أنواع المختلفة للمطاعم.
- التعرف على النقاط الهامة لإدارة المطعم.
- التعرف على الأشكال المختلفة من الخدمات.

## 20. محتوى المادة الدراسية والجدول الزمني لها

المحتوى	الأسبوع	المدرّس	نتائج التعلّم المتحققة	أساليب التقييم	المراجع
المطعم	الأول والثاني	عمران المومني	معرفة بأنواع الخدمات المختلفة	اختبار قصير	الكتاب المقرر
السفرجي	الثاني والثالث	عمران المومني	معرفة بالوصف الوظيفي	اختبار منتصف الفصل	الكتاب المقرر
معدات المطعم	الرابع والخامس	عمران المومني	معرفة بالأثاث والتجهيزات النابك	اختبار قصير 2	الكتاب المقرر
الأقسام المساندة	السادس والسابع	عمران المومني	معرفة بغرفة التحضيرات، الموظفين والمعدات المتاحة	أبحاث وعروض تقديم	الكتاب المقرر
التحضير للخدمة	الثامن والتاسع	عمران المومني	إعداد المطعم قبل وأثناء وبعد	مشاركة في فعاليات المحاضرة	الكتاب المقرر
القائمة	العاشر والحادي عشر	عمران المومني	معرفة بالقائمة وأنواعها	الاختبار النهائي	الكتاب المقرر
أشكال وتقنيات الخدمة	الثاني عشر والثالث عشر	عمران المومني	معرفة بأنواع الخدمة		الكتاب المقرر
إجراءات أخذ الطلب في المطعم	الرابع عشر والخامس عشر	عمران المومني	معرفة بإجراءات أخذ الطلب		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:

- اختبار منتصف الفصل الدراسي 30%
- تقرير حول المواضيع التي تناولها المادة ومناقشتها مع الطلاب 10%
- امتحانات قصيرة عدد اثنان يعلن عنها للطلاب 10%
- الاختبار النهائي 50%

**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- العث 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**

الفضيات  
الكؤوس  
الصيني

الصواني

طاولات وكراسي

البياضات

## 25. المراجع

- أ- الكتب المقررة، والقراءات التي يجب على الطالب تغطيتها للموضوعات المختلفة للمادة.
- 1- عبد العزيز، ماهر (2004) " إدارة المطاعم " ، دار زهران للنشر والتوزيع- عمان .
- 2- العبيدي، عبد الحميد مجيد (1989) " إدارة المطاعم " بغداد - العراق

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

2 - Spears, Marian C.(2003), " Foodservice Organization" 5th/ed, Person Prentice Hall, New Jersey, USA.

3- Weissinger, Stewart Suzanne,(1992) " A guide to Successful Meeting Planning" Wiley.

ب- الكتب الموصى بها، وغيرها من المواد التعليمية.

## 26. معلومات إضافية

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 الى:

رئيس القسم

مساعد العميد لضمان الجودة

ملف المادة