

Syrian Arab Republic	 الجامعة الافتراضية السورية SYRIAN VIRTUAL UNIVERSITY	الجمهورية العربية السورية
Ministry of Higher Education and Scientific Research		وزارة التعليم العالي والبحث العلمي
Syrian Virtual University		الجامعة الافتراضية السورية

وثيقة تعريف مقرر: العمليات التشغيلية في إنتاج الطعام

1- معلومات أساسية:

اسم المقرر	العمليات التشغيلية في إنتاج الطعام
رمز المقرر	THM501
ساعات الجلسات المسجلة	30
ساعات الجلسات المتزامنة	24
ساعات المذاكرة	-
ساعات الامتحان	75 دقيقة
ساعات الجهد الدراسي المقابل للجلسات المسجلة	54
ساعات الجهد الدراسي المقابل للجلسات المتزامنة	24
عدد الساعات المعتمدة	6
سوية المقرر	5

2- المقررات المطلوب دراستها قبل المقرر مباشرة:

المقرر	الرمز
مدخل إلى الإدارة الفندقية	TGT406

Syrian Arab Republic	 الجامعة الافتراضية السورية SYRIAN VIRTUAL UNIVERSITY	الجمهورية العربية السورية
Ministry of Higher Education and Scientific Research		وزارة التعليم العالي والبحث العلمي
Syrian Virtual University		الجامعة الافتراضية السورية

3- الهدف من المقرر:

يركز المقرر على ان عمليات إنتاج الغذاء هي نشاط إعداد المنتجات الغذائية على نطاق واسع وجميع العمليات المتعلقة بها، ويتناول المصطلحات الأساسية المستخدمة في إنتاج الغذاء، ومبادئ عالم فنون الطهي، ويعطي منظور مفصل لجميع الجوانب الرئيسية لإنتاج الغذاء مثل: مطابخ الفنادق الحديثة ومسؤوليات فريق العمل في المطبخ وأدوات ومعدات المطبخ، كما يبحث في طرق الطهي المختلفة وقوائم الطعام وصناعة الأغذية والمشروبات. ويبحث في العديد من المواد المستخدمة في طهي الطعام مثل الحبوب والبقوليات وكذلك بذور الطهي والتوابل والمكسرات والأعشاب ويناقش الخصائص والجوانب الغذائية وأنماط الاستخدام ونصائح الشراء والتخزين والتحكم في تكاليف الطعام.

4- المحصّلات التعليمية المرجوة (ILO – Intended Learning Objectives/Outcomes):

الرمز	المحصّلات التعليمية المرجوة
ILO	Intended Learning Objectives/Outcomes
ILO1	يتعرف الطالب على مفهوم المجالات التشغيلية في "عملية الخدمات الغذائية"، كيفية تنظيم قسم خدمة الأطعمة والمشروبات، التسلسل الهرمي ووظائف الموظفين الرئيسيين لقسم خدمة الأغذية والمشروبات.
ILO2	يفهم الطالب معنى وأهمية ودور صناعة الأغذية والمشروبات، تطوير قطاع الأغذية والمشروبات، تصنيف الأنواع المختلفة من منافذ البيع والشراء.
ILO3	يفهم الطالب تنظيم المطبخ بشكل عام، فريق عمل المطبخ الكلاسيكي، تنظيم المطبخ الحديث،

Syrian Arab Republic	 الجامعة الافتراضية السورية SYRIAN VIRTUAL UNIVERSITY	الجمهورية العربية السورية
Ministry of Higher Education and Scientific Research		وزارة التعليم العالي والبحث العلمي
Syrian Virtual University		الجامعة الافتراضية السورية

	تخطيط واقسام المطبخ.	
	• يتعرف الطالب على الوصف الوظيفي، واستخدامات الوصف الوظيفي وواجبات ومسؤوليات طاقم المطبخ.	ILO4
	• يتعرف الطالب على المعدات الكبيرة المستخدمة في المطبخ، المعدات الميكانيكية، الأواني والمعدات الصغيرة المستخدمة في المطبخ.	ILO5
	• يفهم الطالب قائمة الطعام الفرنسية الكلاسيكية، الأطباق المختلفة التي تقدم في قائمة الطعام الكلاسيكية الفرنسية، لوائح الطعام.	ILO6
	• يتعرف الطالب على المواد الخام المستخدمة في المخبوزات، صنع الكيك.	ILO7
	• يفهم الطالب طرق انتقال الحرارة، تأثير الحرارة على الطعام، طرق الطهي بالحرارة الرطبة، طرق الطهي بالحرارة الجافة، القلي.	ILO8
	• يفهم الطالب معنى وتعريف وأنواع وطريقة تحضير المخزون، أنواع وطرق اعداد الصلصة، أنواع وطرق تحضير الشوربات، المخللات، الزينة.	ILO9
	• يتبين الطالب أثر نمو صناعة الأغذية والمشروبات، تطور صناعة خدمات الأغذية والمشروبات، أسباب نمو صناعة الأغذية والمشروبات.	ILO10
	• يفهم الطالب الأنشطة المختلفة التي يتعين القيام بها في المطعم، استخدامات وتحضيرات العربات المختلفة المستخدمة في خدمة الطعام والشراب.	ILO11
	• يتعرف الطالب على إجراءات استقبال الضيوف، طرق طلب الطعام والشراب في المطعم، طريقة طلب خدمة الغرف، حساب كلفة الطعام.	ILO12

Syrian Arab Republic	 الجامعة الافتراضية السورية SYRIAN VIRTUAL UNIVERSITY	الجمهورية العربية السورية
Ministry of Higher Education and Scientific Research		وزارة التعليم العالي والبحث العلمي
Syrian Virtual University		الجامعة الافتراضية السورية

5- محتوى المقرر: (30 ساعة حد أقصى مجموع الساعات المسجلة، 24 ساعة حد أقصى مجموع الساعات المتزامنة)

المحصولات التعليمية	القسم النظري مع ملاحظات وتوضيحات إن وجدت	ساعات مسجلة	ساعات متزامنة	أنماط المهام	القسم العملي مع ملاحظات وتوضيحات إن وجدت
ILO1	الفصل الأول - المدخل الى العمليات التشغيلية في إنتاج الطعام	2	2	☐ تمارين (TD) ☐ وظائف ☐ حلقات بحث ☐ مشاريع ☐ تجارب ☐ أخرى.....	
ILO2	الفصل الثاني - الهيكل التنظيمي للأغذية وخدمة المشروبات	2	2	☐ تمارين (TD) ☐ <u>وظائف</u> ☐ <u>حلقات بحث</u> ☐ مشاريع ☐ تجارب ☐ أخرى.....	
ILO3	الفصل الثالث - مطبخ الفندق الحديث	3	2	☐ تمارين (TD) ☐ <u>وظائف</u> ☐ <u>حلقات بحث</u> ☐ مشاريع ☐ تجارب	

Syrian Arab Republic	 الجامعة الافتراضية السورية SYRIAN VIRTUAL UNIVERSITY	الجمهورية العربية السورية
Ministry of Higher Education and Scientific Research		وزارة التعليم العالي والبحث العلمي
Syrian Virtual University		الجامعة الافتراضية السورية

	☐ أخرى.....				
	☐ تمارين (TD) ☐ <u>وظائف</u> ☐ <u>حلقات بحث</u> ☐ مشاريع ☐ تجارب ☐ أخرى.....	2	2	الفصل الرابع - وظائف ومسؤوليات فريق عمل المطبخ	ILO4
	☐ تمارين (TD) ☐ <u>وظائف</u> ☐ <u>حلقات بحث</u> ☐ مشاريع ☐ تجارب ☐ أخرى.....	2	3	الفصل الخامس - أدوات ومعدات المطبخ	ILO5
	☐ تمارين (TD) ☐ <u>وظائف</u> ☐ <u>حلقات بحث</u> ☐ مشاريع ☐ تجارب ☐ أخرى.....	2	2	الفصل السادس - لائحة الطعام الفرنسية الكلاسيكية - المرافقات - الزينة	ILO6
	☐ تمارين (TD) ☐ <u>وظائف</u> ☐ <u>حلقات بحث</u> ☐ مشاريع ☐ تجارب ☐ أخرى.....	2	2	الفصل السابع - المخابز والحلويات	ILO7

Syrian Arab Republic	 الجامعة الافتراضية السورية SYRIAN VIRTUAL UNIVERSITY	الجمهورية العربية السورية
Ministry of Higher Education and Scientific Research		وزارة التعليم العالي والبحث العلمي
Syrian Virtual University		الجامعة الافتراضية السورية

	☐ مشاريع ☐ تجارب ☐ أخرى.....				
	☐ تمارين (TD) ☐ <u>وظائف</u> ☐ <u>حلقات بحث</u> ☐ مشاريع ☐ تجارب ☐ أخرى.....	2	3	الفصل الثامن - طرق الطهي	ILO8
	☐ تمارين (TD) ☐ <u>وظائف</u> ☐ <u>حلقات بحث</u> ☐ مشاريع ☐ تجارب ☐ جلسات	2	3	الفصل التاسع - الاستعدادات الأولية للطبخ	ILO9
	☐ تمارين (TD) ☐ <u>وظائف</u> ☐ <u>حلقات بحث</u> ☐ مشاريع ☐ تجارب ☐ أخرى.....	2	3	الفصل العاشر - خدمات الأغذية والمشروبات	ILO10
	☐ تمارين (TD)	2	2		ILO11

Syrian Arab Republic	 الجامعة الافتراضية السورية SYRIAN VIRTUAL UNIVERSITY	الجمهورية العربية السورية
Ministry of Higher Education and Scientific Research		وزارة التعليم العالي والبحث العلمي
Syrian Virtual University		الجامعة الافتراضية السورية

	☐ <u>وظائف</u> ☐ <u>حلقات بحث</u> ☐ مشاريع ☐ تجارب ☐ أخرى.....			الفصل الحادي عشر - التحضيرات الأولية	
	☐ تمارين (TD) ☐ <u>وظائف</u> ☐ <u>حلقات بحث</u> ☐ مشاريع ☐ تجارب ☐ أخرى.....	2	3	الفصل الثاني عشر - خدمة الطلبات والفواتير وحساب التكلفة	ILO12

6- معايير التقويم:

نمط التقويم					معايير التقييم لتحقيق المحصلات	المحصلات التعليمية	ILO Code
تقارير	عروض ومقابلات	امتحانات	عملي	تفاعل في الجلسات المتزامنة	على الطالب أن يظهر الإمكانات اللازمة للقيام بالأنشطة التالية:		
		X		X		يتعرف الطالب على مفهوم المجالات التشغيلية في "عملية الخدمات الغذائية"، كيفية تنظيم قسم خدمة	ILO1

Syrian Arab Republic	 الجامعة الافتراضية السورية SYRIAN VIRTUAL UNIVERSITY	الجمهورية العربية السورية
Ministry of Higher Education and Scientific Research		وزارة التعليم العالي والبحث العلمي
Syrian Virtual University		الجامعة الافتراضية السورية

					يتذكر الطالب مفردات المحتوى العلمي للفصل من خلال الإجابة على أسئلة مباشرة	الأطعمة والمشروبات، التسلسل الهرمي ووظائف الموظفين الرئيسيين لقسم خدمة الأغذية والمشروبات.	
		X		X		يفهم الطالب معنى وأهمية ودور صناعة الأغذية والمشروبات، تطوير قطاع الأغذية والمشروبات، تصنيف الأنواع المختلفة من منافذ البيع والشراء.	ILO2
X		X		X	يدرس الطالب عملية تنظيم المطبخ الحيث من خلال تخطيط اقسام المطبخ وفريق العمل	يفهم الطالب تنظيم المطبخ بشكل عام، فريق عمل المطبخ الكلاسيكي، تنظيم المطبخ الحديث، تخطيط واقسام المطبخ.	ILO3
X		X		X		يتعرف الطالب على الوصف الوظيفي، واستخدامات الوصف الوظيفي وواجبات ومسؤوليات طاقم المطبخ.	ILO4

Syrian Arab Republic	 الجامعة الافتراضية السورية SYRIAN VIRTUAL UNIVERSITY	الجمهورية العربية السورية
Ministry of Higher Education and Scientific Research		وزارة التعليم العالي والبحث العلمي
Syrian Virtual University		الجامعة الافتراضية السورية

X		X		X	يتذكر الطالب مفردات المحتوى العلمي للفصل من خلال الإجابة على أسئلة مباشرة	يتعرف الطالب على المعدات الكبيرة المستخدمة في المطبخ، المعدات الميكانيكية، الأواني والمعدات الصغيرة المستخدمة في المطبخ.	ILO5
X		X		X	يدرس الطالب تنظيم قوائم الطعام والأطباق المختلفة من خلال الإجابة على أسئلة مباشرة	يفهم الطالب قائمة الطعام الفرنسية الكلاسيكية، الأطباق المختلفة التي تقدم في قائمة الطعام الكلاسيكية الفرنسية، لوائح الطعام.	ILO6
X		X		X		يتعرف الطالب على المواد الخام المستخدمة في المخبوزات، صنع الكيك.	ILO7
X		X		X	يحلل الطالب من خلال النقاش مع المدرس تأثير الحرارة بكافة أنواعها على الطعام من خلال طريقة الطهي	يفهم الطالب طرق انتقال الحرارة، تأثير الحرارة على الطعام، طرق الطهي بالحرارة الرطبة، طرق الطهي بالحرارة الجافة، القلي.	ILO8
X		X		X	يدرس الطالب طرق تحضير	يفهم الطالب معنى	ILO9

Syrian Arab Republic	 الجامعة الافتراضية السورية SYRIAN VIRTUAL UNIVERSITY	الجمهورية العربية السورية
Ministry of Higher Education and Scientific Research		وزارة التعليم العالي والبحث العلمي
Syrian Virtual University		الجامعة الافتراضية السورية

				مخزون الأطعمة وطرق تحضير الشوربات والصلصات من خلال الإجابة على أسئلة مباشرة	وتعريف وأنواع وطريقة تحضير المخزون، أنواع وطرق اعداد الصلصة، أنواع وطرق تحضير الشوربات، المخللات، الزينة .	
X		X	X	يحل الطالب من خلال النقاش مع المدرس أثر نمو صناعة الأغذية وتطورها وأسباب نموها	يتبين الطالب أثر نمو صناعة الأغذية والمشروبات، تطور صناعة خدمات الأغذية والمشروبات، أسباب نمو صناعة الأغذية والمشروبات.	ILO10
X		X	X	يدرس الطالب أنشطة المطعم واستخدامات العربات في خدمة الطعام والشراب من خلال الإجابة على الأسئلة المباشرة	يفهم الطالب الأنشطة المختلفة التي يتعين القيام بها في المطعم، استخدامات وتحضيرات العربات المختلفة المستخدمة في خدمة الطعام والشراب.	ILO11
X		X	X	يدرس الطالب إجراءات	يتعرف الطالب على	ILO12

Syrian Arab Republic	 الجامعة الافتراضية السورية SYRIAN VIRTUAL UNIVERSITY	الجمهورية العربية السورية
Ministry of Higher Education and Scientific Research		وزارة التعليم العالي والبحث العلمي
Syrian Virtual University		الجامعة الافتراضية السورية

					استقبال الضيوف في المطعم وطرق طلب الطعام وتكاليف الطعام من خلال الإجابة على أسئلة مباشرة	إجراءات استقبال الضيوف، طرق طلب الطعام والشراب في المطعم، طريقة طلب خدمة الغرف، حساب كلفة الطعام.	
--	--	--	--	--	--	---	--

7- أدوات ومختبرات القسم العملي:

إسم الأداة	توصيفها
لا يوجد	-----

8- المراجع الأساسية:

المراجع باللغة العربية

1. زيد منير عبودي - الراية للنشر والتوزيع عمان 2018م - إدارة المنشآت السياحية والفندقية
2. حميد عبد النبي الطائي - مؤسسة الوراق للنشر والتوزيع - الأردن - إدارة الضيافة
3. سامي عبد القادر سعيد - مجموعة الليل العربية -2004م- الإدارة الفندقية
4. سمير شمطو- كربلاء للنشر والتوزيع- 2019م- الإدارة الفندقية بين النظرية والتطبيق
5. د. روشن مفيد بوظو - الاكاديميون للنشر والتوزيع -2014م - أساسيات الإدارة الفندقية

المراجع باللغة الإنكليزية

1. Daved. k. Hayes _ Jack. D.Ninemeiar – Penguin Random House 2018 – Hotel Operations Management
2. Julia Child – Martha Stewart Foundation– Mastering the Art of French Cooking

Syrian Arab Republic	 الجامعة الافتراضية السورية SYRIAN VIRTUAL UNIVERSITY	الجمهورية العربية السورية
Ministry of Higher Education and Scientific Research		وزارة التعليم العالي والبحث العلمي
Syrian Virtual University		الجامعة الافتراضية السورية

3. Mika Solomon – Penguin Random House 2015 – The Heart of Hospitality: Great Hotel and Restaurant
4. Daved.k.Hayes – Jack. D.Ninemeiar – Penguin Random House 2018 – Hotel Operations Management
5. Petter Venison – Macmillan Publishers. 2017 – 100 Tips for Hoteliers
6. Better Homes – Penguin Random House 2018 – New Cook Book
7. Daved Jack – Macmillan Publishers – Dishe if the Day