

**T6. Course Specification (CS)**  
توصيف مقرر (وجبات مناسبات خاصة ٣٠٦ أقص-٣)  
*meals special occasions*  
(306 أقص 3)

Institution	Najran University	Date	23/6/1438
College/Department	Education College; Department of Home Economics		

**A. Course Identification and General Information:** التعريف بالمقرر الدراسي ومعلومات عامة عنه:

1. Course title and code : اسم ورمز المقرر الدراسي meals special occasions (306 أقص-٣)	
2. Credit hours : 3 Credit hours (1+2)	
3. Program(s) in which the course is offered. Home Economics	
4. Name of faculty member responsible for the course :: Dr/ enath samir Mohamed	
5. Level/year at which this course is offered : Level 6	
6. Pre-requisites for this course (if any) : No Pre-requisites	
7. Co-requisites for this course (if any) : No Pre-requisites	
8. Location if not on main campus : Education College	
9. Mode of Instruction (mark all that apply) نمط التدريس (ضع علامة على كل ما ينطبق)	
a. Traditional classroom الفصل الدراسي التقليدي <input type="checkbox"/>	What percentage النسبة المئوية ? 70%
b. Blended (traditional and online) التعليم المدمج (التقليدي + عبر الانترنت) <input type="checkbox"/>	What percentage النسبة المئوية ? <input type="checkbox"/>
c. e-learning التعليم الالكتروني <input type="checkbox"/>	What percentage النسبة المئوية ? 30%
d. Correspondence التعليم بالمراسلة (عن بعد) <input type="checkbox"/>	What percentage النسبة المئوية ? <input type="checkbox"/>
f. Other طرق أخرى <input type="checkbox"/>	What percentage النسبة المئوية ? <input type="checkbox"/>
Comments التعليق: التعليم انتظامي مدعم بالتعليم الالكتروني	

## B. Objectives الأهداف

<p>1. What is the main purpose for this course?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Recognize the history of the development kitchens throughout the ages.</li> <li>- Recognize the basic rules necessary for the formation of meals for special occasions.</li> <li>- Remember the basics in preparing and providing meals for special occasions.</li> <li>- Plans to work lists for meals on special occasions.</li> <li>- Implement models for meals special occasions in ways different global.</li> <li>- Lists the types of service hotels.</li> <li>- Explains the practical ways service hotels and restaurants.</li> <li>- Multifunctionality of service workers in hotels and restaurants.</li> </ul> <p>- تتعرف على تاريخ تطور المطابخ عبر العصور - تتعرف على القواعد الأساسية اللازمة لتكوين وجبات لمناسبات خاصة - تذكر الأساسيات في إعداد وتقديم الوجبات لمناسبات خاصة - تخطط لعمل قوائم لوجبات مناسبات خاصة - تنفذ نماذج لوجبات مناسبات خاصة بطرق عالمية مختلفة - تسرد أنواع الخدمة بالفنادق - تشرح طرق عملية الخدمة بالفنادق والمطاعم - تعدد وظائف العاملين بالخدمة في الفنادق والمطاعم</p>	<p>2. Briefly describe any plans for developing and improving the course that are being implemented. (e.g. increased use of IT or web based reference material, changes in content as a result of new research in the field)</p> <p>See the latest seminars, conferences and scientific references in the branches of Home economy. . Related to the field of nutrition and food science.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Scheduled to view the content of some of the arbitrators in the field.</li> <li>- Teaching practical in labs equipped with the latest dedicated methods developed faculty.</li> <li>- Attention Aspects of Applied decision by employing the potential of learning resources available</li> </ul> <p>- الاطلاع على أحدث الندوات والمؤتمرات والمراجع العلمية في فروع الاقتصاد المنزلي. ذات العلاقة بمجال التغذية وعلوم الأطفلة - عرض محتوى المقرر على بعض المحكمين في المجال . - استخدام التعلم الإلكتروني في تدريس المقرر. - تدريس المقرر عملياً في معامل مخصصه مجهزة بأحدث الأساليب المطورة بالكلية . - الاهتمام بالنواحي التطبيقية للمقرر من خلال توظيف إمكانيات مصادر التعلم المتاحة .</p>
---	--

**C. Course Description (Note: General description in the form used in the Bulletin or handbook should be attached).** وصف المقرر الدراسي (ملاحظة: ينبغي إرفاق وصف عام كما يظهر في النشرة التعريفية أو الدليل).

### Course Description وصف المقرر :

يصف هذا المقرر كيفية تخطيط الطالبات لقوائم وجبات المناسبات الخاصة ومعرفة تكاليف الطعام التابعة للقوائم ومهارة اكتساب الطالبات لعمل وحدات إنتاجية صغيرة

### 1. Topics to be Covered

List of Topics	Practical Topics	No. o Weeks	Contact Hours
<ul style="list-style-type: none"> <li>- History of the development prepare their own meals and the date of restaurants in particular.</li> <li>- تاريخ تطور إعداد الوجبات الخاصة وتاريخ المطاعم بصورة خاصة</li> </ul>	List of breakfast	One week	1 Theoretical + 2 Practical
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Basic information for the preparation of meals and occasions .</li> <li>- المعلومات الأساسية لإعداد وجبات مناسبات .</li> </ul>	List of breakfast	One week	1 Theoretical + 2 Practical
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rules of food and food composition . قواعد الطعام وتكوين الطعام</li> </ul>	Concerts noon (Albranc)	One week	1 Theoretical + 2 Practical
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Planning menus and meals for special occasions .</li> <li>- تخطيط قوائم وجبات لمناسبات خاصة.</li> </ul>	List of concerts, lunch and dinner	two week	2Theoretical + 4 Practical
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fundamentals in the preparation and submission of places and occasions for meals , preparing different meals ( children's concerts - tea - Albranc ... etc. ).</li> <li>- الأساسيات في إعداد وأماكن وتقديم وجبات لمناسبات، إعداد وجبات مختلفة (حفلات الأطفال – الشاي – البرانش... الخ)</li> </ul>	List of concerts, tea	One week	1 Theoretical + 2 Practical
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Instruments used and the appropriate hardware to produce meals for special occasions.</li> <li>- الأدوات المستخدمة والأجهزة المناسبة لإنتاج وجبات لمناسبات خاصة</li> </ul>	List of concerts, tea	One week	1 Theoretical + 2 Practical
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Models for processing tables for lunch and dinner on the roads world-known ( the French way - America) نماذج لتجهيز موائد للغداء والعشاء على الطرق العالمية المعروفة (الطريقة الفرنسية – الأمريكية)</li> </ul>	List of concerts, children	two week	2Theoretical + 4 Practical

- Practical ways of food service and culinary skills . طرق عملية خدمة الطعام ومهارات الطهي .	List of buffet	two week	2Theoretical + 4 Practical
- Types of service in hotels أنواع الخدمة في الفنادق	List of cold and hot mixture	two week	2Theoretical + 4 Practical
- Functions employed to prepare meals for special occasions. وظائف العاملين بإعداد الوجبات للمناسبات الخاصة.	List of trips	two week	2Theoretical + 4 Practical

1.Course components (total contact hours and credits per semester): مكونات المقرر (اجمالي عدد الساعات الفعلية والوحدات المعتمدة لكل فصل دراسي):						
	Lecture المحاضرة	Tutorial مجموعات صغيرة	Laboratory or studio المعمل أو الاستديو	Practical التطبيقي	Other: أخرى	Total الاجمالي
Contact Hours الساعات الفعلية	١٥		٦٠			٧٥
Credit الوحدات المعتمدة	15		٣٠			٤٥

3-Additional private study/learning hours expected for students per week ساعات الدراسة الخاصة /ساعات التعلم الإضافية المتوقعة من الطالب أسبوعياً	no
---	----

4. Course Learning Outcomes in NQF Domains of Learning and Alignment with Assessment Methods and Teaching Strategy. مخرجات تعلم المقرر وفقاً لمجالات التعلم بالاطار الوطني للمؤهلات واتساقها مع أساليب التقييم واستراتيجيات التدريس.
---

On the table below are the five NQF Learning Domains, numbered in the left column.

في الجدول الموضح أدناه يوجد خمس مجالات للتعلم مرقمة في العمود الأيسر.

**First**, insert the suitable and measurable course learning outcomes required in the appropriate learning domains (see suggestions below the table)

أولاً، يجب ان توضع مخرجات تعلم المقرر القابلة للقياس امام مجال التعلم المناسب (انظر المقترحات في الجدول أدناه).

**Second**, insert supporting teaching strategies that fit and align with the assessment methods and intended learning outcomes.

ثانياً، ادخل استراتيجيات التدريس التي تتماشى وتتسق مع اساليب التقييم ومخرجات التعلم المستهدفة

**Third**, insert appropriate assessment methods that accurately measure and evaluate the learning outcome. Each course learning outcomes, assessment method, and teaching strategy ought to reasonably fit and flow together as an integrated learning and teaching process. (Courses are not required to include learning outcomes from each domain).

ثالثاً، ضع اساليب التقييم المناسبة التي تقيس وتقيم بدقة مخرج التعلم . كل مخرج تعلم للمقرر واسلوب تقيمه واستراتيجية التدريس يجب ان تتسق مع بعضها كعملية متكاملة للتعلم والتعلم. (ليس من الضروري ان تحتوى المقررات على مخرجات تعلم من كل مجال من مجالات التعلم).

	NQF Learning Domains And Course Learning Outcomes	Course Teaching Strategies	Course Assessment Methods
1.0	Knowledge		
1.1	Teaching that by the end of this decision is expected from the student should be able to: - Recognize the history and evolution of international cuisine. أنه بنهاية تدريس هذا المقرر يتوقع من الطالبة أن تكون قادرة على أن: - تتعرف على تاريخ المطابخ العالمية وتطورها.	- Lecture - Discussion and dialogue - The use of interactive e-learning.	Tests (Quarterly / final) research assignments
1.2	Multifunctionality of service workers in hotels with male types and methods of providing special services Eats. - تعدد وظائف العاملين بالخدمة في الفنادق مع ذكر أنواع وطرق الخدمات الخاصة بتقديم الطعام	- Lecture - Discussion and dialogue - The use of interactive e-learning.	Tests (Quarterly / final) research assignments
2.0	Cognitive Skills:		
2.1	- Concludes that the information and the basic rules for the preparation of meals for special occasions. أنه بنهاية تدريس هذا المقرر يتوقع من الطالبة أن تكون قادرة على أن: - تستنتج المعلومات والقواعد الأساسية لإعداد وجبات لمناسبات خاصة	- Special Operation / illustrations. - Projects -Self-learning -- cooperative learning	tests (quarterly / final). - Form of the product. - Test the performance of practical
2.3	Concludes the importance of pre-arrangement of the tables. تستنتج أهمية الترتيب المسبق للموائد	- Special Operation / illustrations. - Projects -Self-learning -- cooperative learning	tests (quarterly / final). - Form of the product. - Test the performance of practical
3.0	Interpersonal Skills & Responsibility:		
3.1	تشارك زميلاتها في العمل الجماعي	• المناقشة • الحوار • التدريس	• بطاقة ملاحظة أداء للطالبة • المناقشات الفردية

		المصغر	والجماعية • تكاليفات بحثية وفق أسس معيارية
4.0	Communication, Information Technology, Numerical:		
4.1	توظيف مهارات استخدام تكنولوجيا الوسائط الحديثة في الحصول على المعلومات	<ul style="list-style-type: none"> <li>• العروض العملية/التوضيحية</li> <li>• المشروعات</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ الاختبارات التحصيلية (الشفهية و العملية</li> <li>▪ بطاقة ملاحظة استمارة تقييم مشروع بحث</li> </ul>
5.0	Psychomotor:		
5.1	Implemented models of meals for special occasions in an attractive manner and appetite. تنفذ نماذج من وجبات لمناسبات خاصة بطريقة جذابة وشهية.	Offers practical / illustrations. - Projects	- tests (quarterly / final). - Form of the product. - Test the performance of practical

#### 5. Schedule of Assessment Tasks for Students During the Semester

الجدول الزمني للمهام التي يقيم من خلالها الطلبة أثناء الفصل الدراسي

	Assessment task (e.g. essay, test, Quizzes, group project, examination, speech, oral presentation, etc.) مهام التقييم (مثل: كتابة مقال – اختبار – اختبارات قصيرة- مشروع جماعي – اختبار نهائي – خطبة، عرض تقديمي شفوي.....الخ)	Week Due أسبوع استحقاق التقييم	Proportion of Total Assessment النسبة من التقييم الكلي
1	quarterly tests		20
2	Evaluation of laboratory and projects		10
3	Assignments		10
4	Final test theoretical		20
5	Final test practical		40
	Total		100%

#### D. Student Academic Counseling and Support الإرشاد الأكاديمي والدعم الطلابي

1. Arrangements for availability of faculty and teaching staff for individual student consultations and academic advice. (include amount of time teaching staff are expected to be available each week)  
Office 2 hour.

#### E. Learning Resources مصادر التعلم

1. List Required Textbooks : - Origins of the art service in hotels and restaurants Modern Mohammed Chadli, Cairo Dar Almería. - Feeding the community (community nutrition programs) to Khader al-Masri, Jordan House farmer. . اصول فن الخدمة في الفنادق والمطاعم الحديثة للشاذلي محمد ، القاهرة دار المربة -تغذية المجتمع (برامج تغذية المجتمع) لخضر المصري ،الأردن دار الفلاح
2. List Essential References Materials (Journals, Reports, etc.) - understanding food - principles and preparation -Amy Brown Alan -& on cooking A textbook of culinary fundamental- Sarah
3. List Electronic Materials Web Sites, Facebook, Twitter, etc. food analytical methods -carbohydrate research -journal of agriculturaland food chemistry -journal of food safety -journal of foodscience -journal of food science and food technology -British foodjournal -journal of culinary science and technology
4. Other learning material such as computer-based programs/CD, professional standards or regulations and software. WHO - Food and Agriculture Organization (FAO). منظمة الصحة العالمية. منظمة الأغذية والزراعة ( الفاو)

#### F. Facilities Required المرافق اللازمة

Indicate requirements for the course including size of classrooms and laboratories (i.e. number of seats in classrooms and laboratories, extent of computer access etc.)

1. Accommodation (Classrooms, laboratories, demonstration rooms/labs, etc.):

Indicate requirements for the course including size of classrooms and laboratories (i.e. number of seats in classrooms and laboratories, extent of computer access etc.)
<p>1. Accommodation (Classrooms, laboratories, demonstration rooms/labs, etc.)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Educational facilities</li> <li>- Classrooms appropriate to the number of students and are equipped with special light.</li> <li>- Coefficient (kitchens) are equipped with the latest technology and modern equipment.</li> <li>- Hall (shows) to display the products equipped with the students.</li> <li>- قاعات دراسية ملائمة لعدد الطالبات ومجهزة بأجهزة عروض ضوئية.</li> <li>- معامل (مطابخ) مجهزة بأحدث التقنيات والأجهزة الحديثة.</li> <li>- قاعة (معارض) لعرض منتجات الطالبات مجهزة.</li> </ul>
<p>2. Computing resources (AV, data show, Smart Board, software, etc.)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Computer sources:</li> <li>- (Data show - - teletext,,,</li> <li>- High-speed Internet network.</li> <li>- Software for multimedia-based computer.</li> <li>- شبكة انترنت عالية السرعة.</li> </ul> <p>برمجيات للوسائط المتعددة المعتمدة على الحاسب الآلي -</p>
<p>3. Other resources (specify, e.g. if specific laboratory equipment is required, list requirements or attach list):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Scanners.</li> <li>- Color printers</li> <li>- A presentation of information.</li> <li>- ماسحات ضوئية.</li> <li>- طابعات ملونة.</li> </ul> <p>جهاز عرض المعلومات-</p>

#### G. Course Evaluation and Improvement Processes **تقييم المقرر الدراسي وعمليات تحسينه**

<p>1. Strategies for Obtaining Student Feedback on Effectiveness of Teaching:</p> <p>1 Strategies for Obtaining Student Feedback on Effectiveness of Teaching</p> <p>Strategies to obtain feedback from students about the effectiveness of teaching:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Questionnaires to assess the performance of students of faculty members</li> <li>- Evaluation of students for the academic decision.</li> <li>- مقابلات مع الطلاب.</li> <li>- تحليل نتائج الطلاب.</li> <li>- متابعة الخريجين بعد التخرج.</li> </ul> <p>استبيانات -</p>
<p>2. Other Strategies for Evaluation of Teaching by the Instructor or by the Department:</p> <p>Other Strategies for Evaluation of Teaching by the Program/Department Instructor</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Annual calendar department .</li> <li>- Assessment questionnaires faculty members.</li> <li>- Questionnaires to assess the performance of students of faculty members</li> <li>- Evaluation of students for the academic decision.</li> </ul>

تقويم القسم السنوي  
استبيانات تقييم أعضاء هيئة التدريس



<p>استبيانات تقييم الطالبات لأداء أعضاء هيئة التدريس تقييم الطلاب للمقرر الدراسي</p>	<p>2. Processes for Improvement of Teaching: Attend specialized seminars and conferences. - Training programs for faculty members. - Incentives and material. - The exchange of experiences between faculty members in the area of specialization. - The establishment of academic workshops and attend specialized seminars and conferences. حضور الندوات والمؤتمرات المتخصصة برامج تدريبية لعضوات هيئة التدريس حوافز تشجيعية ومادية تبادل الخبرات بين عضوات هيئة التدريس في مجال التخصص إقامة ورش عمل أكاديمية ومهنية بهدف تحقيق التطوير المهني والأكاديمي الاتصال بخبراء على المستوى المحلي والعالمي متابعة المعايير العالمية للمقرر الدراسي والتي تهدف على تحسين جودة المنتج التعليمي إعادة النظر في استراتيجيات التعليم والتعلم المتبعة</p>
<p>3. Processes for Verifying Standards of Student Achievement (e.g. check marking by an independent member teaching staff of a sample of student work, periodic exchange and remarking of tests or a sample of assignments with staff at another institution) The use of modern statistical methods to compare the results of the results of the students at the universities of other students studying the same decision. - Continuous evaluation measures the level of achievement of students during the semester. Check the correct sample of student work by independent teachers. استخدام الطرق الإحصائية الحديثة في مقارنة نتائج الطلاب بنتائج الطلاب في جامعات أخرى يدرسون نفس المقرر عمل سجلات إحصائية من خلال تقارير المقررات بهدف استخدامها لمقارنة وتحليل النتائج بين الطالبات اللاتي يدرسن المقرر وطالبات سبق أن درسن المقرر التقييم المستمر يقيس مستوى انجاز الطلبة أثناء الفصل الدراسي-</p>	<p>4. Describe the planning arrangements for periodically reviewing course effectiveness and planning for improvement. - Regular meetings talented students to learn the positive and negative aspects. - اللقاءات الدورية بالطلاب المتميزين لمعرفة الجوانب السلبية والإيجابية</p>

Name of instructor :اسم استاذ المقرر - Dr/ enath samir mohamed

Signature :التوقيع: \_\_\_\_\_ Date Report Completed :تاريخ إكمال التقرير \_\_\_\_\_

Name of field experience teaching staff :اسم أعضاء هيئة تدريس الخبرة الميدانية \_\_\_\_\_

Program coordinator :منسق البرنامج: \_\_\_\_\_

Signature :التوقيع: \_\_\_\_\_ Date received :تاريخ الاستلام \_\_\_\_\_