

ملحق رقم (1)
مخطط مادة دراسية



1.	اسم المادة	تصميم داخلي (2)
2.	رقم المادة	2001283
3.	الساعات المعتمدة (نظرية، عملية)	3 ساعات نظري
	الساعات الفعلية (نظرية، عملية)	6 ساعات عملي
4.	المتطلبات السابقة/المتطلبات المتزامنة	تصميم داخلي (1)
5.	اسم البرنامج	الفنون البصرية
6.	رقم البرنامج	لا يوجد
7.	اسم الجامعة	الجامعة الأردنية
8.	الكلية	الفنون والتصميم
9.	القسم	الفنون البصرية
10.	مستوى المادة	سنة ثانية
11.	العام الجامعي/ الفصل الدراسي	2023_2022
12.	الدرجة العلمية للبرنامج	بكالوريوس
13.	الأقسام الأخرى المشتركة في تدريس المادة	لا يوجد
14.	لغة التدريس	اللغتين العربية والإنجليزية
15.	أسلوب التدريس	<input checked="" type="checkbox"/> وجاهي <input type="checkbox"/> مدمج <input type="checkbox"/> إلكتروني كامل
16.	المنصة الإلكترونية	<input type="checkbox"/> Moodle <input checked="" type="checkbox"/> Microsoft Teams <input type="checkbox"/> Skype <input type="checkbox"/> Zoom
		<input checked="" type="checkbox"/> Others...Elearning.....
17.	تاريخ استحداث مخطط المادة الدراسية / تاريخ مراجعة مخطط المادة الدراسية	9-10-2023

18. منسق المادة

الرجاء إدراج ما يلي: رقم المكتب، رقم الهاتف، طريقة التواصل، مواعيد التواصل، البريد الإلكتروني لا يوجد، h.baniismail@yahoo.co.uk

19. مدرسو المادة

الرجاء إدراج ما يلي: رقم المكتب، طريقة التواصل، مواعيد التواصل، رقم الهاتف، البريد الإلكتروني. لا يوجد، h.baniismail@yahoo.co.uk

20. وصف المادة

كما هو مذكور في الخطة الدراسية المعتمدة.

- من خلال هذا المساق يتعرف الطالب على الفراغات الداخلية للمطاعم والمقاهي (Restaurants & Cafés) من حيث أسسها وعناصرها وعلاقتها بالفنون التشكيلية والتطبيقية والعمارة ، حيث يتمكن الطالب من معالجة المساحة الداخلية و كافة أبعادها من الأرضيات والحوائط و الأثاث و الخامات و الألوان والأسقف و جميع التجهيزات الأخرى بطريقة تستغل جميع عناصر التصميم على نحو وظيفي ، إقتصادي وجمالي يساعد على العمل داخل المبنى.
- المادة نظرية و عملية يتم فيها دراسة المعايير التصميمية للمطاعم. وكيفية توزيع الفراغات وعلاقة كل منها بالآخر. حيث يقوم الطالب بتقديم الموقع العام (Site Plan) و المساقط الأفقية (Plans) و المقاطع (Sections) و الواجهات المعمارية (Elevations) و المناظير الداخلية (perspectives) و الجسم (Model) ، إضافة إلى تقرير عن فكرة المشروع، ويتم تصميمها و إظهارها بالطريقة التقليدية اليدوية، حيث يمنع استخدام برامج الحاسوب بتاتاً ضمن هذا المساق.

21. أهداف تدريس المادة ونتائج تعلمها

أ- الأهداف:

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

نتائج تعلم البرنامج	صقل الطلاب بالمهارات التقنية والفنية، وتوسيع الوعي الفكري والإدراك الذهني في مجال التخصص	صقل الإبداع والابتكار، والتعبير عن الآراء الشخصية من خلال وضع تصميمات معبرة تشمل وتبرز النواحي الجمالية في الفنون والتصميم	تنمية مهارات الطلبة للعمل بكفاءة عالية لسد احتياجات سوق العمل المحلي والاقليمي حالياً ومستقبلياً.	مساعدة الطلبة على تكوين اتجاه التفكير السليم واتخاذ القرارات بأسس علمية سليمة لمواجهة كافة المشكلات الحياتية والمهنية	تنمية الإبداع لدى الطلبة من أجل التميز ورفع مستوى الأداء والإتقان في العمل
فهم عناصر ومبادئ تصميم المطاعم المطبقة على الفراغات الداخلية.	×		×		
تطوير المهارات والاعتبارات التصميمية في تحديد الفراغات في المطاعم والمناطق المخصصة لتناول الطعام		×		×	
استخدام عناصر ومبادئ التصميم الثنائية والثلاثية الأبعاد، لتصميم فراغات داخلية لمطاعم وإظهارها بصورة فنية متكاملة تحاكي الواقع		×			×
ابتكار تصميم كامل ناجح يحقق مبادئ التصميم الداخلي وعناصره مع مراعاة عامل الإضاءة، ديناميكية الألوان، معالجة الفراغ المعماري وقطع الأثاث	×	×			

22. محتوى المادة الدراسية والجدول الزمني لها

ملحق رقم (1) مخطط مادة دراسية



تنحصر التمارين و الإختبارات في هذا المقرر في دراسة التصميم الداخلي للمطاعم و المقاهي، و بناءً عليه يقوم عضو هيئة التدريس بتحضير مخطط هندسي لمطعم أو مقهى من أرض الواقع بمساحة لا تزيد عن 500 م² و يتم توزيعها على جميع الطلاب دون أي إستثناء، حيث أن المشروع موجه لطلاب الشعبة الواحدة.

يقسم العمل خلال الفصل الدراسي إلى ثلاث مراحل، توزع فيها الأعمال حسب الآتي:

ملحق رقم (1)

المصادر/المراجع	*أساليب التقييم	متزامن/غير متزامن	المنصة	مخطط مادة دراسية* أساليب التدريس (وجاهي، مدمج، إلكتروني كامل)	نتائج التعلم المستهدفة للمادة	المحاضرة	الاسبوع
1. C.Birchfiled, John. <u>Design and Layout of foodservice facilities.</u> United state of America: Van Nostrand Reinhold, 1988.	المشاركة، الأعمال المقدمة وأداء الطالب في المساق	متزامن		وجاهي	- اتقان تصميم المطاعم	مقدمة عامة عن تصميم المطاعم بشكل عام	1
		متزامن		وجاهي	- فهم عناصر ومبادئ تصميم المطاعم	عرض حالات دراسية لمطاعم محلية وعالمية	1.1
2. Daab. <u>Restaurant Design.</u> London:daab gmbh, 2004.	المشاركة، الأعمال المقدمة وأداء الطالب في المساق	متزامن		وجاهي	المطبقة على الفراغات الداخلية.	التعرف على بعض مصممي المطاعم العالميين	2
		متزامن		وجاهي	- تطوير المهارات والاعتبارات التصميمية في الفراغات في المطاعم والمناطق المخصصة لتناول الطعام	Concept and Development theory	2.1
3. Ehmann, Sven and Robert Klanten. <u>Let's Go Out Again: Interiors for Resturants, Bars, and Unusaual Food Places.</u>		متزامن		وجاهي		Site Analysis	3
		متزامن		وجاهي		Case study	3.1
		متزامن		وجاهي		Furnished plan	4
		متزامن		وجاهي			4.1
		متزامن		وجاهي		Furnished plan	5
		متزامن		وجاهي			5.1
		متزامن		وجاهي		Interior sections	6
		متزامن		وجاهي			6.1
		متزامن		وجاهي		Ceiling plan	7
		متزامن		وجاهي			7.1
		متزامن		وجاهي		Flooring plan	8
		متزامن		وجاهي		امتحان منتصف الفصل الأول	8.1
		متزامن		وجاهي		Furniture Sketches	8.2

Germany: Gestalten, 2015. 4. J. Rengel, Roberto. <u>The</u> <u>Interior Plan:</u> <u>Concepts and</u> <u>Exercises.</u> United state of America: Fairchild Books, 2011.	متزامن		وجاهي		Furniture Sketches	9.1	9
	متزامن		وجاهي		Interior Perspective	9.2	
	متزامن		وجاهي		Interior Perspective	10.1	10
						10.2	
	متزامن		وجاهي		elevation	11.1	11
	متزامن		وجاهي			11.1	
	متزامن		وجاهي		elevation	12.1	12
	متزامن		وجاهي			12.2	
	متزامن		وجاهي		Material	13.1	13
	متزامن		وجاهي		Color Scheme	13.2	
				Final Jury	14.1	14	
					14.2		

ملحق رقم (1)
مخطط مادة دراسية



23. أساليب التقييم

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

المنصة	الاسبوع	نتائج التعلّم المستهدفة للمادة	الموضوع	العلامة	أسلوب التقييم
Microsoft Teams	خلال الفصل الدراسي الأول	فهم عناصر ومبادئ تصميم المطاعم المطبقة على الفراغات الداخلية.	الأعمال الفصلية	20	تقييم الأعمال الفنية عروض تقديمية
eLearning	الثامن		امتحان منتصف الفصل الأول	30	مشروع
eLearning	الرابع عشر		الامتحان النهائي	50	مشروع

24. متطلبات المادة

على الطالب أن يمتلك جهاز حاسوب موصول بالإنترنت، كاميرا، حساب على المنصة الإلكترونية المستخدمة.

25. السياسات المتبعة بالمادة

أ- سياسة الحضور والغياب

ب- الغياب عن الامتحانات وتسليم الواجبات في الوقت المحدد

ج- إجراءات السلامة والصحة

د- الغش والخروج عن النظام الصفي

هـ- إعطاء الدرجات

و- الخدمات المتوفرة بالجامعة والتي تسهم في دراسة المادة

26. المراجع

أ- الكتب المطلوبة، والقراءات والمواد السمعية والبصرية المخصصة:

ب- الكتب الموصى بها، وغيرها من المواد التعليمية الورقية والإلكترونية.

1. C.Birchfield, John. *Design and Layout of foodservice facilities*. United state of America: Van Nostrand Reinhold, 1988.
2. Daab. *Restaurant Design*. London:daab gmbh, 2004.

3. Ehmann, Sven and Robert Klanten. *Let's Go Out Again: Interiors for Restaurants, Bars, and Unusaual Food Places*. Germany: Gestalten, 2015.
4. J. Rengel, Roberto. *The Interior Plan: Concepts and Exercises*. United state of America: Fairchild Books, 2011.
5. Neufert, Ernst and Peter Neufert, *Neufert Architects' Data, Fourth Edition*. Canda: John Wiley, 2012.
6. Plunkett, Drew and Olga Reid. *Detail in Contemporary Bar and Restaurat Design (Detailing for Interior Design)*. London: Laurence King, 2013.
7. Reboraa, Marco and Julius Wiedemann. *Restaurant & Bar Design*. Germany: Taschen Gmbh, 2014.
8. L. Reed, Ronalad. *Color + Design: Transforming Interior Space*. London: Fairchild Books, 2010.

27. معلومات إضافية

مدرس أو منسق المادة: د. هيفاء بني اسماعيل----- التوقيع:----- التاريخ:-----
مقرر لجنة الخطة/ القسم:----- التوقيع-----
رئيس القسم:----- التوقيع-----
مقرر لجنة الخطة/ الكلية:----- التوقيع-----
العميد:----- التوقيع-----