



الخطة الدراسية لمرحلة الدرجة الجامعية المتوسطة
في تخصص إدارة الفنادق
برنامج الدراسات الثانوية المتكاملة في العمل
(رمز التخصص: 160901)

(تم الموافقة على تعديل الخطة الدراسية لتخصص إدارة الفنادق بموجب قرار لجنة
الخطة الدراسية رقم 4/13/2024/2025 بتاريخ 27/8/2025 لتطبيق على بداية العام
الجامعي (2026/2025)

ت تكون الخطة الدراسية للدرجة الجامعية المتوسطة في تخصص (إدارة الفنادق) من (72) ساعة
معتمدة موزعة على النحو الآتي:-

الرقم	المطلبات	عدد الساعات المعتمدة
أولاً	متطلبات الثقافة العامة	6
ثانياً	متطلبات مهارات التشغيل	12-9
ثالثاً	متطلبات العلوم الأساسية للمؤهل	9-6
رابعاً	متطلبات المسار	45-39
خامساً	الممارسة المهنية	6
المجموع		72

بيانات المسار/ التخصص:

إدارة الفنادق	اسم التخصص (باللغة العربية)	.1
Hotel Management	اسم التخصص (باللغة الإنجليزية)	.2
■ المستوى 6: الدرجة الجامعية المتوسطة □ المستوى 5: الشهادة الجامعية المتوسطة □ المستوى 4: الدبلوم الفني أو التدرسي □ أخرى (تذكر):	مستوى البرنامج في الاطار الوطني الاردني للمؤهلات	.3
■ دبلوم متوسط □ أخرى (تذكر):	الدرجة العلمية للبرنامج	.4
كليات جامعة البلقاء التطبيقية والكليات الخاصة التابعة لها	الكلية او الكليات الموطن بها البرنامج	.5
	القسم الاكاديمي التابع له البرنامج	.6
	الأقسام الأخرى المشتركة في تدريس البرنامج	.7
	تاريخ بداية البرنامج (قرار الترخيص)	.8
72 ساعة معتمدة (ستاندرد دراسيات)	مدة الدراسة في التخصص	.9
اللغة العربية + اللغة الانجليزية	لغة التدريس	.10
تحدد شروط القبول في ضوء لائحة الدراسة للمرحلة الجامعية المتوسطة والتعليمات الخاصة بها في جامعة البلقاء التطبيقية، بالإضافة إلى ما يصدر من مجلس التعليم العالي من قرارات بهذا الخصوص.	شروط القبول في البرنامج	.11
■ أكاديمي □ تقني ■ ثانوي	نوع البرنامج	.12



هدف البرنامج

يهدف البرنامج إلى إعداد عاملين مهنيين مؤهلين للعمل في الأقسام والدوائر الأمامية والتشغيلية في الفنادق، ومواكبة مستجدات سوق العمل، ومتابعة تطور القطاع الفندقي؛ وذلك لتأهيل خريجين مميزين للانخراط في سوق العمل المحلية، والإقليمية والعالمية.

الأهداف العامة التي يحققها البرنامج :

1. إعداد عاملين مهنيين للعمل في الأقسام والدوائر الأمامية والتشغيلية في الفنادق.
2. مواكبة مستجدات سوق العمل، ومتابعة تطور القطاع الفندقي، وذلك لتأهيل خريجين مميزين للانخراط في سوق العمل المحلية، والإقليمية والعالمية.
3. توظيف المهارات والخبرات لإعداد أجيال قادرة على خدمة القطاع الفندقي، مما يؤدي إلى تحقيق التنمية المجتمعية المستدامة.
4. تعزيز الشراكة مع كافة المؤسسات ذات العلاقة لتطوير مهارات وقدرات الخريجين.

مصفوفة مخرجات التعلم للتخصص Program Learning Outcomes PLOs: PLOs

الكفايات	المهارات	المعرفة	المجال المعرفي
1. يعمل على توظيف مهارات الطعام والشراب. 2. يعمل على مراعاة شروط السلامة العامة والمهنية في الطعام والشراب. 3. يطبق أنظمة الجودة الخاصة بصحة وسلامة الغذاء والسلامة المهنية في أقسام الطعام والشراب. 4. يطبق الطرق الصحيحة والسليمة في التعامل مع المعدات والأدوات في جميع أقسام الطعام والشراب. 5. يطبق مهارات خدمة الطعام والشراب واستقبال الضيوف.	1. يطبق المهارات التشغيلية في أقسام الطعام والشراب. 2. يطبق طرق الطهي وإنتاج الحلويات والعجائن والمخبوزات وتحضيرها. 3. يطبق أنظمة الجودة الخاصة بصحة وسلامة الغذاء والسلامة المهنية في أقسام الطعام والشراب. 4. يطبق الطرق الصحيحة والسليمة في التعامل مع المعدات والأدوات في جميع أقسام الطعام والشراب. 5. يطبق مهارات خدمة الطعام والشراب واستقبال الضيوف.	1. يظهر المعرفة للعمليات التشغيلية في إدارة الطعام والشراب. 2. يظهر المعرفة بطرق طهي الطعام وإنتاج الحلويات والعجائن والمخبوزات وكيفية تحضيرها بطريقة آمنة. 3. يظهر المعرفة التامة والمتطلبات الأساسية لخدمة الطعام والشراب.	الطعام والشراب (إدارة، إنتاج، وخدمة، الطعام والشراب)
1. يعمل على اتخاذ القرارات المتعلقة بالأقسام التشغيلية في إدارة الإيواء.	1. يطبق مهارات الحجز واستقبال وتسكين ومغادرة النزلاء في الفندق. 2. يطبق الإجراءات الخاصة بتعبئة نماذج وتقارير أقسام الدوائر الأمامية. 3. يطبق آلية تنظيف الغرف والتعامل مع مواد التنظيف بشكل آمن.	1. يظهر الفهم لمبادئ وممارسات إدارة الإيواء. 2. يظهر المعرفة بالنماذج والتقارير المستخدمة في الدوائر الأمامية. 3. يظهر المعرفة بمبادئ وإجراءات التدبير الفندقي.	إدارة الإيواء (الدوائر الأمامية) (والتدبير الفندقي)
1. يعمل على توظيف تكنولوجيا المعلومات في العمليات الفندقية.	1. يطبق الإجراءات الخاصة بالتعامل مع التطبيقات الحاسوبية في الفنادق. 2. يطبق خطوات التسكين والمغادرة على النظام الآلي.	1. يظهر الفهم لتطبيقات الحاسوب بالفنادق. 2. يظهر الفهم للعمليات التشغيلية الخاصة بتسكين ومغادرة النزلاء على النظام الآلي. 3. يظهر المعرفة بأنظمة الحجز المتعددة داخل الفنادق المصنفة.	تطبيقات حاسوبية في الفنادق
1. يعمل على حل المشكلات التشغيلية	1. يطبق المهارات الادارية المتعلقة	1. يظهر المعرفة بالمفاهيم الأساسية في صناعة	مهارات إدارية

الكفايات	المهارات	المعرفة	المجال المعرفي
<p>ويتخاذ القرار في الأقسام المختلفة في المنشآت الفندقية.</p> <p>2. يعمل على التفاعل في المنشآت الفندقية بروح الفريق.</p>	<p>بالعمليات التشغيلية في الأقسام المختلفة في المنشآت الفندقية.</p> <p>2. يطبق مهارات الاتصال والتواصل لتقديم خدمة عالية الجودة للضيوف والنزلاء.</p>	<p>الفنادق.</p> <p>2. يُظهر المعرفة بالمفاهيم الأساسية المتعلقة بادارة وتشغيل المنشآت الفندقية.</p> <p>3. يُظهر أهمية الجودة في تقديم الخدمات للضيوف في الأقسام المختلفة في المنشآت الفندقية.</p>	

المجالات المعرفية لمتطلبات الثقافة العامة :

المساقات التعليمية	الساعات الأسبوعية			الساعات المعتمدة	المجال المعرفي
	تطبيقي	عملي	نظري		
التربية وطنية	1 ندوة	0	1	2	1. الثقافة العامة
علوم عسكرية	0	0	1	1	
الثقافة الإسلامية	0	0	3	3	
	1	0	5	6	المجموع (ساعة معتمدة)

المجالات المعرفية لمتطلبات مهارات التشغيل :

المساقات التعليمية	الساعات الأسبوعية			الساعات المعتمدة	المجال المعرفي
	تطبيقي	عملي	نظري		
اللغة الإنجليزية التطبيقية	1 تطبيقات وتمارين	0	2	3	2. مهارات التشغيل
تطبيقات الذكاء الاصطناعي	1 تطبيقات عملية	0	2	3	
الريادة والإبتكار	1 ندوة / مشروع	0	1	2	
مهارات الحياة والعمل	1 ندوة	0	1	2	
مهارات رقمية	0	4 مختبر حاسوب	0	2	
	4	2	6	12	المجموع (ساعة معتمدة)

المجالات المعرفية لمتطلبات العلوم الأساسية للمؤهل :

المساقات التعليمية	الساعات الأسبوعية			الساعات المعتمدة	المجال المعرفي
	تطبيقي	عملي	نظري		
صناعة الضيافة والسياحة المعاصرة	(ندوة) 1	0	1	2	3. العلوم الأساسية للمؤهل
سلوك المست旅 في قطاع الفندقة والسياحة والرؤى المستقبلية	(مشروع) 1	0	2	3	
إدارة سلسلة التوريد في قطاع الفندقة والسياحة	(مشروع) 1	0	2	3	
اللغة الإنجليزية الفنية في الفندقة والسياحة	(ندوة) 1	0	0	1	
	4	0	5	9	المجموع (ساعة معتمدة)

المجالات المعرفية للمسار:

المساقات التعليمية	الساعات الأسبوعية			الساعات المعتمدة	المجال المعرفي
	تطبيقي	عملي	نظري		
انتاج الطعام	0	4 عملي	1	3	4. الطعام والشراب (ادارة، وإنتاج، وخدمة، الطعام والشراب)
انتاج الحلويات والمخبوزات	0	4 عملي	1	3	
خدمة الطعام والشراب	0	4 عملي	1	3	
ادارة الطعام والشراب	0	2 عملي	2	3	
صحة وسلامة الغذاء	0	2 عملي	2	3	
	0	8	7	15	المجموع (ساعة معتمدة)
ادارة واجراءات الدوائر الامامية	0	4 عملي	1	3	5. إدارة الإيواء (الدوائر الامامية والتدبير الفندقي)
مهارات الاتصال باللغة الانجليزية في الفنادق	2 تطبيقات عملية	0	1	3	
ادارة عمليات قسم التدبير الفندقي	0	4 عملي	1	3	
خدمة العملاء والاتيكيت والبرتوكول باللغة الانجليزية	0	2 عملي	2	3	
	2	5	5	12	المجموع (ساعة معتمدة)
ادارة الفعاليات والمناسبات	0	2 عملي	2	3	6. المهارات الإدارية
مبادئ إدارة الفنادق	0	2 عملي	2	3	
مبادئ ادارة الموارد البشرية والتأهيل الوظيفي في المنشآت السياحية والفندقية	0	2 عملي	2	3	
تطبيقات حاسوبية بالفنادق	0	4 عملي	1	3	
	0	5	7	12	المجموع (ساعة معتمدة)
الممارسة المهنية 1	0	10	0	3	7. الممارسة المهنية
الممارسة المهنية 2	0	10	0	3	
	0	6	0	6	المجموع (ساعة معتمدة)

الخطة الدراسية

أولاً: متطلبات الثقافة العامة (6) ساعة معتمدة موزعة على النحو التالي:-

المطلب السابق	الساعات الأسبوعية			الساعات المعتمدة	اسم المادة	رقم المادة
	تطبيقي	عملي	نظري			
لا يوجد	1 ندوة	0	1	2	التربية وطنية	L60000114
لا يوجد	0	0	1	1	علوم عسكرية	L60000112
لا يوجد	0	0	3	3	الثقافة الإسلامية	L60000111
	1	0	5	6	المجموع (ساعة معتمدة)	

ثانياً: متطلبات مهارات التشغيل (9-12) ساعة معتمدة، وهي كالتالي:-

المطلب السابق	الساعات الأسبوعية			الساعات المعتمدة	اسم المادة	رقم المادة
	تطبيقي	عملي	نظري			
* اللغة الإنجليزية 99	1 تطبيقات وتمارين	0	2	3	اللغة الإنجليزية التطبيقية	L60000122
-	1 تطبيقات عملية	0	2	3	تطبيقات الذكاء الاصطناعي	L60000124
-	1 ندوة / مشروع	0	1	2	الريادة والابتكار	L60000121
-	1 ندوة	0	1	2	مهارات الحياة والعمل	L60000123
** مهارات الحاسوب 99	0	4 مختبر حاسوب	0	2	مهارات رقمية	L60000125
	4	2	6	12	المجموع (ساعة معتمدة)	

* النجاح في امتحان مستوى اللغة الإنجليزية يعني الطالب من مادة اللغة الإنجليزية 99.

** النجاح في امتحان مستوى مهارات الحاسوب، يعني الطالب من مهارات الحاسوب 99

ثالثاً: متطلبات العلوم الأساسية للمؤهل (إدارة الضيافة والسياحة) (6-9) ساعة معتمدة، وهي كالتالي :-

المطلب السابق	الساعات الأسبوعية			الساعات المعتمدة	اسم المادة	رقم المادة
	تطبيقي	عملي	نظري			
-	1 (ندوة)	0	1	2	صناعة الضيافة والسياحة المعاصرة	L60900131
-	1 (مشروع)	0	2	3	سلوك المستهلك في قطاع الفندقة والسياحة والرؤى المستقبلية	L60900133
-	1 (مشروع)	0	2	3	إدارة سلسلة التوريد في قطاع الفندقة والسياحة	L60900132
-	1 (ندوة)	0	0	1	اللغة الإنجليزية الفنية في الفندقة والسياحة	L60900134
4		0	5	9	المجموع (ساعة معتمدة)	

رابعاً: متطلبات المسار للمؤهل (39-45) ساعة معتمدة، وهي كالتالي :-

المطلب السابق	الساعات الأسبوعية			الساعات المعتمدة	اسم المادة	رقم المادة
	تطبيقي	عملي	نظري			
L60901253	0	2 عملي	2	3	خدمة العملاء والاتيكيت والبروتوكول باللغة الانجليزية	L60901251
L60901162	0	4 عملي	1	3	انتاج الطعام	L60901143
L60901162	0	4 عملي	1	3	انتاج الحلويات والمخبوزات	L60901244
	0	4 عملي	1	3	خدمة الطعام والشراب	L60904282
L60901162	0	2 عملي	2	3	ادارة الفعاليات والمناسبات	L60901263
L60901162	0	4 عملي	1	3	ادارة واجراءات الدوائر الامامية	L60901252
L60901162	0	4 عملي	1	3	ادارة عمليات قسم التدبير الفندقي	L60901254
-	2 تطبيقات عملية	0	1	3	مهارات الاتصال باللغة الانجليزية في الفنادق	L60901253
-	0	2 عملي	2	3	ادارة الطعام الشراب	L60904281
-	0	2 عملي	2	3	مبادئ إدارة الفنادق	L60901162
-	0	2 عملي	2	3	مبادئ ادارة الموارد البشرية والتأهيل الوظيفي في المنشآت السياحية والفندقية	L60904284

المطلب السابق	الساعات الأسبوعية			الساعات المعتمدة	اسم المادة	رقم المادة
	تطبيقي	عملي	نظري			
-	0	2 عملي	2	3	صحة وسلامة الغذاء	L60904143
-	0	2 عملي	2	3	تطبيقات حاسوبية بالفنادق	L60901262
المجموع (ساعة معتمدة)			20	39		

خامساً: متطلبات الممارسة المهنية وهي (6) ساعات معتمدة موزعة على النحو الآتي :

المطلب السابق	الساعات الأسبوعية		الساعات المعتمدة	اسم المادة	رقم المادة
	عملي	نظري			
فصل ثالث	10	0	3	الممارسة المهنية 1	L60901271
فصل رابع	10	0	3	الممارسة المهنية 2	L60901272
المجموع (ساعة معتمدة)		0	6		



الخطة الاسترشادية

السنة الاولى					
الفصل الدراسي الثاني			الفصل الدراسي الاول		
الساعات المعتمدة	اسم المادة	رقم المادة	الساعات المعتمدة	اسم المادة	رقم المادة
1	علوم عسكرية	L60000112	1	اللغة الإنجليزية الفنية في الفندقة والسياحة	L60900134
3	اللغة الإنجليزية التطبيقية	L60000122	2	مهارات الحياة والعمل	L60000123
3	تطبيقات الذكاء الاصطناعي	L60000124	2	مهارات رقمية	L60000125
2	التربية وطبية	L60000114	2	الروادة والابتكار	L60000121
3	إدارة سلسلة التوريد في قطاع الفندقة والسياحة	L60900132	2	صناعة الضيافة والسياحة المعاصرة	L60900131
3	الثقافة الإسلامية	L60000111	3	سلوك المسهملك في قطاع الفندقة والسياحة والرؤى المستقبلية	L60900133
3	مبادئ ادارة فنادق	L60901162	3	صحة وسلامة الغذاء	L60904143
			3	إنتاج طعام	L60901143
18	المجموع		18	المجموع	

السنة الثانية					
الفصل الدراسي الثاني			الفصل الدراسي الاول		
الساعات المعتمدة	اسم المادة	رقم المادة	الساعات المعتمدة	اسم المادة	رقم المادة
3	خدمة طعام وشراب /ثاني	L60904282	3	خدمة العملاء والاتيكيت والبروتوكول باللغة الانجليزية	L60901251
3	إدارة واجراءات الدوائر الامامية /ثاني	L60901252	3	مهارات الاتصال باللغة الانجليزية	L60901253
3	إنتاج الحلويات والمخبوزات /ثاني	L60901244	3	مبادئ ادارة الموارد البشرية والتأهيل الوظيفي في المنشآت السياحية والفندقية	L60904284
3	إدارة عمليات قسم التدبير الفندقي /ثاني	L60901254	3	ادارة الطعام والشراب	L60904281
3	تطبيقات حاسوبية بالفنادق	L60901262	3	ادارة الفعاليات والمناسبات	L60901263
3	الممارسة المهنية 2	L60901272	3	الممارسة المهنية 1	L60901271
18	المجموع		18	المجموع	

الوصف المختصر لمواد الخطة الدراسية لتخصص إدارة فنادق

(0-1)1

علوم عسكرية

L60000112

يحدد ويحدث المحتوى وكذلك المرجع المعتمد من قبل مديرية التربية والتعليم والثقافة العسكرية

(1-1)2

تربية وطنية

L60000114

مجموعة الثوابت الوطنية الأردنية وعلى رأسها العقيدة الإسلامية السمحاء، ومبادئ الثورة العربية الكبرى والدستور الأردني والميثاق الوطني وفكر القيادة الهاشمية المستنير، بـAبعاد العربية والإسلامية والانسانية وتجربة الامة التاريخية بالشكل الذي ينسجم مع الاستراتيجية الوطنية الأردنية للتعليم العالي، تأصيل روح المواطنة الفاعلة عند الطالب بصورة حضارية متوازنة بعيداً عن التطرف والتعصب، وبما يمكنه من مواجهة التحديات القائمة ومواكبة التطورات العصرية.

(0-3)3

الثقافة الإسلامية

L60000111

الثقافة الإسلامية وبيان معانها وموضوعاتها والنظم المتعلقة بها – وظائفها وأهدافها، مصادر ومقومات الثقافة الإسلامية والأركان والأسس التي تقوم عليها، خصائص الثقافة الإسلامية، الإسلام والعلم، والعلاقة بين العلم والإيمان، التحديات التي تواجه الثقافة الإسلامية، رد الشهادات التي تثار حول الإسلام، الأخلاق الإسلامية والأداب الشرعية في إطار الثقافة الإسلامية، النظم الإسلامية.

(1-2)3

اللغة الإنجليزية التطبيقية

L60000122

Introduction to communication, Verbal communication skills, Interpersonal communication, Public speaking, Written communication & Presentation Skills, how to be brilliant in a job interview.

Common technical genres including emails, memos, agendas and minutes, and reports. Contemporary technologies, applications and Artificial Intelligence in technical writing.

المتطلب السابق النجاح في امتحان مستوى اللغة الإنجليزية أو دراسة مادة اللغة الإنجليزية 99

(1-2)3

تطبيقات الذكاء الاصطناعي

L60000124

مفهوم الذكاء الاصطناعي وأدواته، تطبيقات الذكاء الاصطناعي: التعرف على الكلام، الترجمة، الرؤية الحاسوبية، التشخيص، التجارة والأعمال الإلكترونية، الأمن السيبراني، الروبوتات الذكية، تحليل البيانات، الألعاب الإلكترونية.

(1-1)2

الريادة والابتكار

L60000121

المبادئ الأساسية لريادة الأعمال. المفاهيم المرتبطة بريادة الأعمال، تطوير الأفكار المبتكرة والإبداعية وتحويلها إلى مشاريع قابلة للتنفيذ. الأدوات الضرورية لتقدير السوق والمنافسة، وبناء وتطوير الفرق، وإعداد خطط العمل والتمويل.

(1-1)2

مهارات الحياة والعمل

L60000123

مفهوم المهارات الحياتية وتصنيفها، الكفايات والمهارات التي يحتاجها الطلبة والمطلوبة لاحتياجات سوق العمل سواءً أكانت ادارية أم الكترونية للانخراط والنجاح في سعهم للحصول على تعليم افضل ونتائج ايجابية في العمل وبما يساهم في بناء المجتمع ، من خلال بناء المعرفة في موضوعات الحياة العملية، وتشمل المهارات الآتية: مهارات الوعي الذاتي، مهارات تحديد الهدف، مهارات إدارة الوقت، مهارات حل المشكلات، مهارات التواصل، مهارات اتخاذ القرار، مهارات التفكير النقدي، مهارات

(4-0)2

مهارات رقمية

L60000125

مفهوم المهارات الرقمية وأهميتها في سوق العمل، مهارات استخدام الأجهزة والتقنيات الرقمية، مهارات إنشاء المحتوى الرقمي، مهارات إنشاء خدمة رقمية، مهارات تسويق الخدمات الرقمية. أمثلة وتطبيقات عملية وتشمل تنظيم وإدارة قواعد البيانات، تصميم الواقع الإلكتروني، تحليل البيانات، التسويق الإلكتروني للسلع والخدمات.

المتطلب السابق: النجاح في امتحان مستوى مهارات الحاسوب، أو دراسة مادة مهارات الحاسوب

(1-1)2

صناعة الضيافة والسياحة المعاصرة

L60900131

تهدف المساق إلى تزويذ الطلاب بالمعرفة والمهارات اللازمة لقطاع الضيافة الحديث. وتغطي عادةً مواجهات مثل خدمة العملاء، وتكامل التكنولوجيا، والاستدامة، ومهارات الإدارة، واستراتيجيات التسويق، والوعي الثقافي. بالإضافة إلى الاتجاهات الناشئة مثل الذكاء الاصطناعي، وتحليلات البيانات، والتسويق الرقمي، بالإضافة إلى إدارة الأزمات وريادة الأعمال.

(1-2)3

سلوك المستهلك في قطاع الفندقة والسياحة والرؤى المستقبلية

L60900133

عمليات اتخاذ القرار لدى المستهلك، بدءاً من تحديد الاحتياجات مروراً بالبحث، وتقدير البائع، والشراء، وتقدير ما بعد الشراء. النظريات والأطر الأساسية، وكيفية بطيها بأمثلة واقعية. تأثير العمليات الكامنة وراء كيفية اتخاذ المستهلك قرار شراء منتج و في التسويق.تأثيره على ربحية ونمو أي مؤسسة ضيافة. العوامل المؤثرة في قرارات العملاء في عمليات التسويق والضيافة.

(1-2)3

إدارة سلسلة التوريد في قطاع الفندقة والسياحة

L60900132

المفاهيم الأساسية لسلسلة التوريد في بيعات الضيافة والسياحة، بما في ذلك شراء المواد، إدارة المخزون، التوزيع، اختيار الموردين، وضمان الجودة. يركز على التكامل بين الأقسام التشغيلية لضمان الكفاءة وتقديم تجربة مميزة للنزلاء والعملاء، مع الاهتمام بالاستدامة والتكليف.

(1-0)1

اللغة الإنجليزية الفنية في الفندقة والسياحة

L60900134

تطوير المهارات اللغوية الأساسية والمصطلحات المتخصصة المستخدمة في مجالات الفندقة والسياحة. يشمل تدريبات تفاعلية على المحادثة، القراءة، والاستماع في مواقف مهنية مثل الحجز، الاستقبال، الإرشاد السياحي، وخدمة العملاء، بهدف تحسين قدرة المتعلم على التواصل الفعال في بيئه العمل الدولية.

(2-2)3

مبادئ ادارة الفنادق

L60901162

مفهوم الفنادق، مراحل نشأة وتطور صناعة الفنادق، الانواع المختلفة للفنادق، التصنيف الدولي للفنادق، بالإضافة الى اسس التقييم المحلي للفنادق، الهيكل التنظيمي للفنادق، ووصف مهام وواجبات الوظائف في أقسام الفندق.

(2-2)3

مبادئ إدارة الموارد البشرية والتأهيل الوظيفي في المنشآت السياحية والفندقية

L60904284

مفهوم الإدارة ووظائفها، أنواع القيادة والإدارة الناجحة لإدارة الموارد البشرية في المنشآت السياحية والفندقية (الأهداف والأهمية والتطور)، كما يشمل التخطيط للموارد البشرية في المنشآت السياحية والفندقية، بالإضافة إلى تحليل الوظائف في المنشآت السياحية والفندقية، استقطاب الموارد البشرية في المنشآت السياحية والفندقية، اختيار وتعيين الموارد البشرية في المنشآت السياحية والفندقية، تدريب الموارد البشرية في المنشآت السياحية والفندقية، تقييم أداء الموظفين في المنشآت السياحية والفندقية، فضلاً عن نظام التعويضات في المنشآت السياحية والفندقية، والسلامة المهنية في المنشآت السياحية والفندقية.

(2-2)3

صحة وسلامة الغذاء

L60904143

تعريف الغذاء، والتغذية الصحية للإنسان، وأهم العناصر الغذائية لجسم الإنسان، وحفظ الأغذية، وفساد وتلوث الأغذية، بالإضافة إلى صحة وسلامة الأغذية ومراقبتها في الفندق، كما يشمل نظام HACCP في الفنادق، والرقابة الصحية والغذائية في أماكن إعداد وتحضير وتقديم الطعام في الفندق، وأهم وأشهر البكتيريا المسببة للتسمم الغذائي في أماكن تقديم الطعام، بالإضافة إلى التعرف على طرق الشراء، والنقل، والاستلام، والتناول، والتخزين الصحيحة للأغذية، دراسة حالات التسمم في الفنادق، ومناقشة المسببات، والحلول الوقائية لحدوثها.

(4-1)3

تطبيقات حاسوبية متخصصة في الفنادق

L60901262

التعامل مع أنظمة التشغيل المعروفة بالتطبيقات المشغلة للفنادق وأشهرها برنامج (أوبرا) لدائرة إدارة الغرف والذي يتكون من قسم الدوائر الامامية، وقسم التدبير الفندقي، والذي يشمل كافة الأنشطة الحاسوبية المتعلقة بإجراءات الحجز للأفراد والمجموعات، وإجراءات التسكين والمغادرة، بالإضافة إلى العمليات المرتبطة بإدارة الغرف ومتابعة حالاتها والأنشطة المرتبطة بها كطلبات الصيانة والإغلاق والتحويل، مما يزيد من قدرة الطالب على التعامل مع التكنولوجيا في الفنادق بمهارة وسرعة عالية.

(2-2)3

ادارة الطعام والشراب

L60904281

أنواع المطاعم وإدارتها، والبيكل التنظيمي لقسم الطعام والشراب والمطعم المستقلة، ومهام وواجبات أعضاء فريق قسم الطعام والشراب، وتحليل قائمة الدخل أو الإرباح والخسائر، وحساب تكاليف الطعام وسعر البيع، وأنواع قوائم الطعام وتصميمها.

(2-2)3

خدمة العملاء والاتيكيت والبروتوكول باللغة الإنجليزية

L60901251

The objective of this course is to help students acquire the skills they need to successfully serve customers and enable them to acquire the abilities they need to give the organizations distinguished services. It also outlines the benefits of the various services offered to customers. This course also enhances the student's communication. Parallel to the study of managing customer complaints, customer relations are also examined as a successful sales strategy. This course explains the most essential and crucial aspects of etiquette and protocol projected in international cultures that the student learns, including shaking hands, greetings, conversation manners, dealing with compliments, criticism and complaints, manners of walking, greeting visitors formally, handling different kinds of guests, rules regarding work ethics, gratuities, greeting special visitors and VIPs, guidelines for the selection of costumes and titles, and finally how to deal with co-workers inside the workplace.

(4-1)3

انتاج الطعام

L60901143

أدوات ومعدات المطبخ وكل ما يتعلق بالسلامة والنظافة العامة والشخصية والميكل التنظيمي، والتعامل الصحي مع المواد الغذائية من شراء، واستلام، وتحضير، واعداد، وطرق الحفظ، بما يتواافق مع نظام الماسنط العالمي. كذلك يتناول المساق معرفة انواع المرق والصوصات الباردة والساخنة والهارات والتوابل والباقية العطرية، ويتضمن أيضاً معرفة انواع التقليعات واساليب الطهي وإعداد وصفات عصرية من مقبلات وسلطات وشوربات بفقها المختلفة، والنشويات كالأرز والمعكرونة، كذلك اطباق رئيسية متنوعة من لحوم بيضاء ولحوم حمراء واسماك بالإضافة الى طرق السكب وتزيين الاطباق.

(4-1)3

انتاج الحلويات والمخبوزات

L60901244

المعدات والأدوات الخاصة بالحلويات الشرقية والغربية والمخبوزات وطرق استخدامها الآمن والصحي، كذلك تعريف الطالب بالمأكولات الأولية وكيفية استخدامها بتحضير واعداد الوصفات، ومعرفة العجائن الأساسية للحلويات لإعداد أنواع الكوكيز والتارت والكريمات والبودينغ والموس المختلفة، وبعض الحلويات الإيطالية والفرنسية المشهورة والديكور بعجينة السكر والشوكولاتة، كذلك كيفية إعداد أصناف من الحلويات الشرقية مثل الكنافة والمليبة وعيش السرايا وأصابع زينب ورز بالحليب، كذلك أنواع العجائن للمخبوزات وأساليب التخمير الصحيحة واعداد أصناف من البيتزا والدونت والمعجنات والمولاج.

(4-1)3

خدمة الطعام والشراب

L60904282

تجهيز الأدوات والمعدات اللازمة لتقديم خدمة الطعام والشراب، تقطيع العمل، استقبال الزبائن وإجلاسه واحد الطلبات، استقبال طلبات الحجز المختلفة، يطبق طرق الخدمة المتبعة في المطاعم، خدمة الغرف، خدمة البوظفيات، وكيفية التعامل مع المشاكل التي تواجه موظفي خدمة الطعام.

(2-2)3

ادارة الفعاليات والمناسبات

L60901263

صناعة إدارة الفعاليات، بما في ذلك خطوات إدارة الفعاليات. كما يوضح المهام التشغيلية للفعاليات المختلفة، والعلاقة بين إدارة الفعاليات والمناسبات والأعمال والسياحة من خلال البحث في سياحة المؤتمرات والمعارض والسياحة التعليمية والتطوعية.

(4-1)3

ادارة واحياءات الدواين الامامية

|60901252

آلية عمل نظام عمليات الدوائر الامامية بالاعتماد على تنظيم الدوائر الامامية، عمليات الغرف، عمليات الدوائر الامامية؛ اضافة الى دورة حياة الضيف، كما يتطرق المنساق الى التعريف بمهام الدوائر الامامية، قسم الحجز، قسم الاستقبال والاستعلامات واستخدام اليطبقات الحاسوبية واسقاطها داخل العملية التعليمية.

(4-1)3

ادارة عمليات قسم التدبير الفندقي

L60901254

التعریف بقسم التدبیر الفندقي، ومهامه وواجباته، وهیکله التنظيمي، وعلاقته مع الأقسام الأخرى، كما يبيّن جميع التفاصيل الخاصة بالتعامل مع ال碧اضات والعنابة بها على اختلاف أنواعها المستخدمة في قسم التدبیر الفندقي وغرفة ال碧اضات والمصبيحة، إضافة إلى الإجراءات العملية المتبعة في عمليات التنظيف والتعقيم لغرف الضيوف والأماكن العامة في الفندق.

(2-2)3

مهارات الاتصال باللغة الانجليزية في الفنادق

L60901253

This course aims to provide students with the necessary English language skills in daily life, especially in hotels. Speakers will be introduced to different communication techniques in dealing with clients over the phone and in meetings. They will have the ability to interact personally with individuals, groups, and those

closest to them, and become effective in English language presentations .

(140-0) 3

الممارسة المهنية 1

L60901271

يتوفر هذا المنساق فرص التدريب العملي للطلبة ضمن برنامج تدريب متكمال على نظام التدوير، لاكتساب المعرفة والمهارات، بحيث يكون موزع على أقسام الفندق التشغيلية وهي قسم الطعام والشراب (المطابخ والخدمة) وقسم الغرف (التدبير الفندقي والدوائر الامامية)، بالإضافة الى الأقسام الإدارية.

(140-0) 3

الممارسة المهنية 2

L60901272

يتوفر هذا المنساق فرص التدريب العملي للطلبة ضمن برنامج تدريب متكمال على نظام التدوير، لاكتساب المعرفة والمهارات، بحيث يكون موزع على أقسام الفندق التشغيلية وهي قسم الطعام والشراب (المطابخ والخدمة) وقسم الغرف (التدبير الفندقي والدوائر الامامية)، بالإضافة الى الأقسام الإدارية.