

الخطة الدراسية لمرحلة الدرجة الجامعية المتوسطة  
في تخصص إدارة الفنادق  
برنامج الدراسات الثنائية المتكاملة في العمل  
(رمز التخصص: L60901)

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

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

الرقم	المتطلبات	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:

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

### هدف البرنامج

يهدف البرنامج الى إعداد عاملين مهنيين مؤهلين للعمل في الأقسام والدوائر الأمامية والتشغيلية في الفنادق، و مواكبة 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 الاقسام والدوائر الامامية 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 PLOs: PLOs Program Learning Outcomes

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

المجال المعرفي	المعرفة	المهارات	الكفايات
	الفنادق. 2. يُظهر المعرفة بالمفاهيم الأساسية المتعلقة بإدارة وتشغيل المنشآت الفندقية. 3. يظهر أهمية الجودة في تقديم الخدمات للضيوف في الأقسام المختلفة في المنشآت الفندقية.	بالعمليات التشغيلية في الأقسام المختلفة في المنشآت الفندقية. 2. يطبق مهارات الاتصال والتواصل لتقديم خدمة عالية الجودة للضيوف والنزلاء.	وإتخاذ القرارات في الأقسام المختلفة في المنشآت الفندقية. 2. يعمل على التفاعل في المنشآت الفندقية بروح الفريق.

المجالات المعرفية لمتطلبات الثقافة العامة :

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

المجالات المعرفية للمسار:

المساقات التعليمية	الساعات الاسبوعية			الساعات المعتمدة	المجال المعرفي
	تطبيقي	عملي	نظري		
انتاج الطعام	0	4 عملي	1	3	4. الطعام والشراب (إدارة، وإنتاج، وخدمة، الطعام والشراب)
انتاج الحلويات والمخبوزات	0	4 عملي	1	3	
خدمة الطعام والشراب	0	4 عملي	1	3	
ادارة الطعام و الشراب	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 الأمامية 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:-

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

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

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

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

\*\* النجاح في امتحان مستوى مهارات الحاسوب، يعفى الطالب من مهارات الحاسوب 99



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

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

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

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

المتطلب السابق	الساعات الاسبوعية			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
	2	17	20	39	المجموع (ساعة معتمدة)	

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

المتطلب السابق	الساعات الاسبوعية		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
	6	0	6	المجموع (ساعة معتمدة)	

### 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 الفندقية والسياحة	L60900134
3	اللغة الإنجليزية التطبيقية	L60000122	2	مهارات الحياة والعمل	L60000123
3	تطبيقات الذكاء الاصطناعي	L60000124	2	مهارات رقمية	L60000125
2	تربية وطنية	L60000114	2	الريادة والابتكار	L60000121
3	إدارة سلسلة التوريد في قطاع الفندقية والسياحة	L60900132	2	صناعة الضيافة والسياحة المعاصرة	L60900131
3	الثقافة الإسلامية	L60000111	3	سلوك المستهلك في قطاع الفندقية والسياحة والرؤى المستقبلية	L60900133
3	مبادئ إدارة 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 /ثنائي	L60904282	3	خدمة العملاء والانيكيت والبرتوكول باللغة الانجليزية	L60901251
3	إدارة واجراءات الدوائر الامامية /ثنائي	L60901252	3	مهارات الاتصال باللغة الانجليزية	L60901253
3	إنتاج الحلويات والمخبوزات /ثنائي	L60901244	3	مبادئ ادارة الموارد البشرية والتأهيل الوظيفي في المنشآت السياحية والفندقية	L60904284
3	إدارة عمليات قسم التدبير الفندقية/ ثنائي	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، بعباده العربية والإسلامية والانسانية وتجربة الأمة 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 معانيها 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 الشبهات التي تثار حول الإسلام، الأخلاق الإسلامية والآداب 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. المطلوب 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 لتقييم 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 والمطابقة لاحتياجات سوق العمل سواء أكانت إدارية أم إلكترونية للانخراط والنجاح في سعيهم للحصول على تعليم أفضل 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

ضبط النفس، مهارات المرونة

<b>L60000125</b>	<b>مهارات رقمية</b>	<b>(4-0)2</b>
<p>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 المواقع الإلكترونية، تحليل البيانات، التسويق الإلكتروني للسلع والخدمات.</p>		

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

<b>L60900131</b>	<b>صناعة الضيافة والسياحة المعاصرة</b>	<b>(1-1)2</b>
<p>تهدف المساق إلى تزويد الطلاب بالمعارف والمهارات اللازمة لقطاع الضيافة الحديث. وتغطي عادةً مواضيع 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.</p>		

<b>L60900133</b>	<b>سلوك المستهلك في قطاع الفنادق والسياحة والرؤى المستقبلية</b>	<b>(1-2)3</b>
<p>عمليات اتخاذ القرار لدى المستهلك، بدءاً من تحديد الاحتياجات مروراً بالبحث، وتقييم البدائل، والشراء، وتقييم ما بعد الشراء. النظريات والأطر الأساسية، وكيفية ربطها بأمثلة واقعية. تأثير العمليات الكامنة وراء كيفية اتخاذ المستهلك قرار شراء منتج و في التسويق. وتأثيره على ربحية ونمو أي مؤسسة ضيافة. العوامل المؤثرة في قرارات العملاء في عمليات التسويق والضيافة.</p>		

<b>L60900132</b>	<b>إدارة سلسلة التوريد في قطاع الفنادق والسياحة</b>	<b>(1-2)3</b>
<p>المفاهيم الأساسية لسلسلة التوريد في بيئات 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 للزلاء والعملاء، مع الاهتمام بالاستدامة والتكاليف.</p>		

<b>L60900134</b>	<b>اللغة الإنجليزية الفنية في الفنادق والسياحة</b>	<b>(1-0)1</b>
<p>تطوير المهارات اللغوية الأساسية والمصطلحات المتخصصة المستخدمة في مجالات الفنادق 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 بيئة العمل الدولية.</p>		

<b>L60901162</b>	<b>مبادئ إدارة الفنادق</b>	<b>(2-2)3</b>
<p>مفهوم الفنادق، مراحل نشأة وتطور صناعة الفنادق، الأنواع المختلفة للفنادق، التصنيف الدولي للفنادق، بالإضافة إلى أسس التقييم المحلي للفنادق، الهيكل التنظيمي للفنادق، ووصف مهام وواجبات الوظائف في أقسام الفندق.</p>		

<b>L60904284</b>	<b>مبادئ إدارة الموارد البشرية والتأهيل الوظيفي في المنشآت السياحية والفندقية</b>	<b>(2-2)3</b>
------------------	---	---------------

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 الى 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، فضلا عن نظام التعويضات في المنشآت السياحية والفندقية، والسلامة المهنية في المنشآت السياحية والفندقية.

(2-2)3	<p><b>صحة وسلامة الغذاء</b></p> <p><b>L60904143</b></p> <p>تعريف الغذاء، والتغذية الصحية للإنسان، وأهم العناصر الغذائية لجسم الإنسان، وحفظ الأغذية، وفساد وتلوث الأغذية، بالإضافة الى 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 الى التعرف على طرق الشراء، والنقل، والاستلام، والمناولة، والتخزين الصحيحة للأغذية، ودراسة حالات التسمم في الفنادق، ومناقشة المسببات، والحلول الوقائية لحدوثها.</p>	
(4-1)3	<p><b>تطبيقات حاسوبية متخصصة في الفنادق</b></p> <p><b>L60901262</b></p> <p>التعامل مع أنظمة التشغيل المعروفة بالتطبيقات المشغلة للفنادق وأشهرها برنامج (اوبر) لدائرة إدارة الغرف والذي يتألف من قسم الدوائر الامامية، وقسم التدبير الفندقي، والذي يشمل كافة الأنشطة الحاسوبية المتعلقة باجراءات الحجز للأفراد والمجموعات، وإجراءات التسكين والمغادرة، بالإضافة الى العمليات المرتبطة بإدارة الغرف ومتابعة حالتها والانشطة المرتبطة بها كطلبات الصيانة والإغلاق والتحويل، مما يزيد من قدرة الطالب على التعامل مع التكنولوجيا في الفنادق بمهارة وسرعة عاليتين.</p>	
(2-2)3	<p><b>ادارة الطعام والشراب</b></p> <p><b>L60904281</b></p> <p>انواع المطاعم وادارتها، والهيكل التنظيمي لقسم الطعام والشراب والمطاعم المستقلة، ومهام وواجبات اعضاء فريق قسم الطعام والشراب، وتحليل قائمة الدخل او الأرباح والخسائر، وحساب تكاليف الطعام وسعر البيع، وانواع قوائم الطعام وتصميمها.</p>	
(2-2)3	<p><b>خدمة العملاء والاتيكيث والبرتوكول باللغة الإنجليزية</b></p> <p><b>L60901251</b></p> <p>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.</p>	
(4-1)3	<p><b>انتاج الطعام</b></p> <p><b>L60901143</b></p>	

أدوات ومعدات المطبخ وكل ما يتعلق بالسلامة والنظافة العامة والنظافة الشخصية والهيكلة التنظيمي، والتعامل الصحي مع المواد الغذائية من شراء، واستلام، وتحضير، وإعداد، وطرق الحفظ، بما يتوافق مع نظام الهاسب العالمي. كذلك يتناول المساق معرفة أنواع المرقق والصوصات الباردة والساخنة والبهارات والتوابل والبقاظة العطرية، ويتضمن أيضا معرفة أنواع التقطيعات واساليب الطهي وإعداد وصفات عصرية من مقبلات وسلطات وشوربات وبفاتها 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 الأمن والصحي، كذلك تعريف الطالب بالمواد الأولية وكيفية استخدامها بتحضير وإعداد 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 والمهلبيبة وعيش السرايا وأصابع زينب ورز بالحليب، كذلك أنواع العجائن للمخبوزات وآلية التخمير الصحيحة وإعداد أصناف من البيتزا والدونت والمعجنات والمواالج.	
(4-1)3	خدمة الطعام والشراب	L60904282
	تجهيز الأدوات والمعدات اللازمة لتقديم خدمة الطعام والشراب، تقسيم العمل، استقبال الزبون وإجلاسه وأخذ الطلبات، استقبال طلبات الحجز المختلفة، يطبق طرق الخدمة المتبعة في المطاعم، خدمة الغرف، خدمة البوفيهات، وكيفية التعامل مع المشاكل التي تواجه موظفي خدمة الطعام.	
(2-2)3	إدارة 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	إدارة وإجراءات الدوائر الامامية	L60901252
	آلية عمل نظام عمليات الدوائر الامامية بالاعتماد على تنظيم الدوائر الامامية، عمليات الغرف، عمليات الدوائر الامامية، إضافة الى دورة حياة الضيف، كما يتطرق المساق الى التعريف بمهام الدوائر الامامية، قسم الحجز، قسم الاستقبال والاستعلامات واستخدام التطبيقات الحاسوبية واسقاطها داخل العملية التعليمية.	
(4-1)3	إدارة عمليات قسم التدبير الفندقي	L60901254
	التعريف بقسم التدبير الفندقي، ومهامه وواجباته، وهيكله التنظيمي، وعلاقته مع الأقسام الأخرى، كما يبين جميع التفاصيل الخاصة بالتعامل مع البياضات والعناية بها على اختلاف أنواعها والمستخدمة في قسم التدبير الفندقي وغرفة البياضات والمصبغة، 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
يوفر هذا المساق فرص التدريب العملي للطلبة ضمن برنامج تدريب متكامل على نظام التدوير، لاكتساب المعارف 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
يوفر هذا المساق فرص التدريب العملي للطلبة ضمن برنامج تدريب متكامل على نظام التدوير، لاكتساب المعارف والمهارات، بحيث يكون موزع على أقسام الفندق التشغيلية وهي قسم الطعام والشراب (المطابخ والخدمة) وقسم الغرف (التدبير الفندقي والدوائر الامامية)، بالإضافة الى الأقسام الإدارية.		