



جامعة البلقاء التطبيقية  
وحدة التقييم والامتحانات العامة  
مصفوفة الكفايات والمهارات العملية لمخرجات التعلم  
**Learning Outcomes**

الورقة	الرابعة (امتحان الكفاءة العملي)
البرنامج/ المسار	الفندقي والسياحي
التخصص	إدارة السياحة والضيافة (٢٠١٢٠١٤٠)

مخرجات التعلم العملية		
الرقم	المجال المعرفي	المهارات العملية
١	استخدام الحاسوب في السياحة والضيافة	<ul style="list-style-type: none"><li>حجز وإصدار تذاكر الطيران</li><li>ايجاد وفك الرموز: (المدن ، المطارات ، شركات الطيران ، رموز الفنادق )</li><li>التعامل مع أنظمة الحجز داخل الفنادق المصنفة.</li><li>تطبيق خطوات التسكين والمغادرة على النظام.</li></ul>
2	تحضير الطعام وإنتاجه	<ul style="list-style-type: none"><li>إعداد السلطات (متبل - تبوله -سلطه عرييه - فتوش - بابا غنوج- سلطه بطحينية - البقدونسية - يونانيه- السيزر - الروسية - الكولد سلو )</li><li>إعداد الشوربات (شورية فطر بالكريمة - شوربة العدس - شوربة البصل - شوربة الخضار - شوربة الجزر - شوربة الفريكة )</li><li>إعداد أطباق البيض ( اومليت - العجة بأنواعها - البيض المسلوق بدون قشر - بيض</li></ul>





جامعة البلقاء التطبيقية  
وحدة التقييم والامتحانات العامة  
مصفوفة الكفايات والمهارات العملية لمخرجات التعلم  
**Learning Outcomes**

سكرامبيل) • إعداد أطباق من المعكرونة ( اللازانيا - سباغيتي بولونيز - فتوتشيني )		
• استقبال طلبات الحجز المختلفة . • تطبيق طرق الخدمة المتبعة في المطاعم ، و خدمة الغرف ، وخدمة البوفيهات. • التعامل مع الأدوات والمعدات الأزمة لتقديم خدمة الطعام والشراب • استقبال الزبون وإجلسه واخذ الطلبات . • التعامل مع المشاكل التي تواجه موظفي خدمة الطعام .	البروتوكول وخدمة الطعام والشراب	٣
• تنظيف الغرف الفندقية • تنظيف الأماكن العامة • تنظيف الحمامات الفندقية • تجهيز عربة التنظيف • التعامل مع البياضات • التعامل مع مواد التنظيف	إدارة قسم التدبير الفندقي	٤

