

الخطة الدراسية لبرنامج الشهادة الجامعية المتوسطة

في

تخصص إدارة الفنادق

ت تكون الخطة الدراسية لبرنامج الشهادة الجامعية المتوسطة في تخصص (إدارة الفنادق) من (72) ساعة معتمدة موزعة على النحو التالي:

الرقم	المتطلبات	عدد الساعات المعتمدة
أولاً	متطلبات الجامعة	12
ثانياً	متطلبات البرنامج	15
ثالثاً	متطلبات التخصص	45
المجموع		72



❖ تطبق هذه الخطة الدراسية اعتباراً من بداية العام الجامعي 2008/2009

الخطة الدراسية لبرنامج الشهادة الجامعية المتوسطة في تخصص إدارة الفنادق

أولاً: متطلبات الجامعة (12) ساعة معتمدة موزعة على النحو التالي:

المتطلب السابق	الساعات الأسبوعية		الساعات المعتمدة	اسم المادة	رقم المادة
	عملي	نظري			
	-	3	3	اللغة العربية	22001101
	-	3	3	اللغة الإنجليزية	22002101
	-	3	3	الثقافة الإسلامية	21901100
	4	1	3	مهارات الحاسوب	21702101
	4	10	12	المجموع	

ثانياً: متطلبات البرنامج (15) ساعة معتمدة، وهي كالتالي:

المتطلب السابق	الساعات الأسبوعية		الساعات المعتمدة	اسم المادة	رقم المادة
	عملي	نظري			
-	-	3	3	مبادئ إدارة فنادق	21802111
-	-	3	3	مبادئ السياحة	21801111
-	-	3	3	مبادئ التسويق السياحي و الفندقي	21801121
-	-	3	3	مبادئ إدارة الموارد البشرية في المنشآت السياحية والفندقية	21801113
-	-	3	3	مبادئ محاسبة المنشآت السياحية و الفندقية	21801123
-	-	15	15	المجموع	



❖ تطبق هذه الخطة الدراسية اعتباراً من بداية العام الجامعي 2008/2009

ثالثاً: متطلبات التخصص (45) ساعة معتمدة، وهي كالتالي:

المطلب السابق	الساعات الأسبوعية		الساعات المعتمدة	اسم المادة	رقم المادة
	نظري	عملي			
-	0	3	3	إدارة المطاعم والمؤتمرات والمناسبات	21802113
-	2	2	3	اللغة الفرنسية	21801211
21802113	6	-	3	خدمة الأغذية والمشروبات	21802152
-	6	-	3	إنتاج الطعام 1	21802154
22002101	2	2	3	اللغة الانجليزية في الفندقة	21802115
21802111	6	-	3	إدارة قسم الغرف	21802212
22002101	2	2	3	مهارات الاتصال باللغة الإنجليزية	21404131
21802111	6	-	3	إدارة الدوائر الأمامية	21802214
21801221	2	2	3	اللغة الإنجليزية في السياحة	21801217
21801211	2	2	3	اللغة الفرنسية في الفندقة و السياحة	21801213
21802214	6	-	3	تطبيقات الحاسوب في الفندقة	21802256
-	0	3	3	صحة الغذاء في الفنادق وسلامته	21802251
-	6	-	3	إنتاج الطعام 2	21802258
-	-	-	3	*التدريب الميداني	21802191
-	-	-	3	مشروع	21802292
	46	16	45	المجموع	



❖ تطبق هذه الخطة الدراسية اعتباراً من بداية العام الجامعي 2008/2009

السنة الأولى					
الفصل الدراسي الثاني			الفصل الدراسي الأول		
الساعات المعتمدة	اسم المادة	رقم المادة	الساعات المعتمدة	اسم المادة	رقم المادة
3	اللغة الفرنسية	21801211	3	اللغة العربية	22001101
3	مبادئ التسويق السياحي و الفندقي	21801121	3	اللغة الإنجليزية	22002101
3	الثقافة الإسلامية	21901100	3	مبادئ السياحة	21801111
3	خدمة الأغذية والمشروبات	21802152	3	مبادئ إدارة الفنادق	21802111
3	إنتاج الطعام 1	21802154	3	إدارة المطاعم والمؤتمرات و المناسبات	21802113
3	اللغة الإنجليزية في الفنادق	21802115	3	مهارات الحاسوب	21702101
18	المجموع		18	المجموع	

السنة الثانية					
الفصل الدراسي الثاني			الفصل الدراسي الأول		
الساعات المعتمدة	اسم المادة	رقم المادة	الساعات المعتمدة	اسم المادة	رقم المادة
3	اللغة الانجليزية في السياحة	21801217	3	ادارة قسم الغرف	21802212
3	اللغة الفرنسية في الفنادق و السياحة	21801213	3	مبادئ إدارة الموارد البشرية في المنتجات السياحية و الفندقة	21801113
3	تطبيقات الحاسوب في الفنادق	21802256	3	مهارات الاتصال باللغة الإنجليزية	21404131
3	صحة وسلامة الغذاء في الفنادق	21802251	3	ادارة الدوائر الامامية	21802214
3	إنتاج الطعام 2	21802258	3	التدريب الميداني	21802191
3	مشروع		3	مبادئ محاسبة المنتجات السياحية و الفندقة	21801123
18	المجموع		18	المجموع	



❖ تطبق هذه الخطة الدراسية اعتباراً من بداية العام الجامعي 2008/2009

وصف مختصر لمواد الخطة الدراسية في تخصص إدارة الفنادق

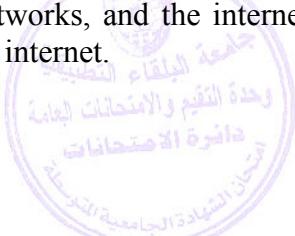
الساعات المعتمدة (نظري، عملي)	رقم المادة	اسم المادة
----------------------------------	------------	------------

(0 ، 3) 3	22001101	اللغة العربية
تتضمن هذه المادة مجموعة من المهارات اللغوية بمستوياتها وأنظمتها المختلفة: الصوتية، والصرفية، وال نحوية، والبلاغية، والمعجمية، والتعبيرية، وتشتمل نماذج من النصوص المشرقة: قرآنية ، وشعرية، وقصصية ، من بينها نماذج من الأدب الأردني؛ يتوكى من قرائتها وتذوقها وتحليلها تحليلاً أدبياً؛ تنمية الذوق الجمالي لدى الطالب الدارسين.		

(0 ، 3) 3	22002101	اللغة الإنجليزية
English 1 is a general course. It covers the syllabuses of listening, speaking, reading, writing, pronunciation and grammar, which are provided in a communicative context. The course is designed for foreign learners of the English language, who have had more than one year of English language study. The extension part would be dealt with in the class situation following the individual differences.		

(0 ، 3) 3	21901100	الثقافة الإسلامية
1. تعريف الثقافة الإسلامية وبيان معانيها وموضوعاتها والنظم المتعلقة بها - وظائفها وأهدافها 2. مصادر ومقومات الثقافة الإسلامية والأركان والأسس التي تقوم عليها . 3. خصائص الثقافة الإسلامية . 4. الإسلام والعلم ، والعلاقة بين العلم والإيمان 5. التحديات التي تواجه الثقافة الإسلامية . 6. رد الشبهات التي تثار حول الإسلام . 7. الأخلاق الإسلامية والأداب الشرعية في إطار الثقافة الإسلامية 8. النظم الإسلامية .		

(4 ، 1) 3	21702101	مهارات حاسوب
An introduction to computing and the broad field of information technology is given. Topics covered include the basic structure of digital computer system, microcomputer, operating systems, application software, data communication and networks, and the internet. Hands-on learning emphasizes Windows xp , MS-office2000, and the internet.		



❖ تطبق هذه الخطة الدراسية اعتباراً من بداية العام الجامعي 2008/2009

(0, 3) 3**21802111****مبادئ إدارة الفنادق**

مراحل نشأة وتطور صناعة الفنادق، التصنيف الدولي والم المحلي للفنادق، عناصر وأسس التقييم للفنادق، الهيكل التنظيمي للفندق، وصف الوظائف للأقسام الفندقيّة، السياسات المختلفة لإدارة الفنادق.

(0, 3) 3**21801113****مبادئ إدارة الموارد البشرية في
المنشآت السياحية والفندقية**

مفهوم الإدارة، وظائفها، الصالحيات، أنواع القيادة، الإدارة الناجحة، إدارة الموارد البشرية في المنشآت السياحية والفندقية (الأهداف، الأهمية والتطور)، التخطيط للموارد البشرية في المنشآت السياحية والفندقية ، تحليل الوظائف في المنشآت السياحية والفندقية ، استقطاب الموارد البشرية في المنشآت السياحية والفندقية، اختيار وتعيين الموارد البشرية في المنشآت السياحية والفندقية ، تقويم أداء الموظفين في المنشآت السياحية والفندقية ، تدريب الموارد البشرية في المنشآtas السياحية الفندقية، نظام التعويضات في المنشآtas السياحية والفندقية ، السلامة المهنية في المنشآtas السياحية والفندقية.

(0, 3) 3**21801121****مبادئ التسويق السياحي والفندي**

تعريف التسويق السياحي والفندي وأهميته، خصائص الخدمة السياحية والفندقية، مفهوم الإستراتيجية التسويقية للمنشآtas السياحية والفندقية، الأسواق المستهدفة، سلوك المستهلك، وتقسيم السوق.

(0, 3) 3**21801123****مبادئ محاسبة المنشآtas السياحية
والفندقية**

تعريف محاسبة المنشآtas السياحية والفندقية وأهدافها، تطور محاسبة المنشآtas السياحية والفندقية، النظام المحاسبي في المنشآtas السياحية والفندقية، إيرادات ومصروفات الأقسام، المعالجات المحاسبية، قوائم التسوييات الجردية، عملية تسعير وحساب البرامج السياحية.

(0, 3) 3**21801111****مبادئ السياحة**

تعريف السياحة والسائح، مفهوم صناعة السياحة، نشأة السياحة وتطورها عبر العصور، أنواع وعناصر السياحة، المنظمات السياحية المحلية والإقليمية والعالمية، الآثار الإيجابية والسلبية للسياحة.

(0, 3) 3**21802251****صحة الغذاء في الفنادق وسلامته**

تعريف الغذاء، التغذية الصحية للإنسان، أهم العناصر الغذائية لجسم الإنسان، حفظ الأغذية، فساد وتلوث الأغذية، قسم صحة الأغذية ومرافقها في الفندق، نظام HACCP في الفندق، الرقابة الصحية والغذائية في أماكن إعداد وتحضير وتقديم الطعام في الفندق، أهم وأشهر البكتيريا المسببة للتسمم الغذائي في أماكن تقديم الطعام، (طرق الشراء، النقل، الاستلام، المناولة، والتخزين الصحيحة للأغذية)، دراسة حالات تسمم في الفنادق ومناقشة المسببات والحلول الوقائية لحدوثها.

❖ تطبق هذه الخطة الدراسية اعتباراً من بداية العام الجامعي 2008/2009

(2، 2) 3**21802115****اللغة الانجليزية في الفندقة**

Building on the skills learned in English 101 this course will introduce the student to the written and spoken English necessary to communicate with English-speaking guests in a hotel environment. The presented material will cover situations that might arise in the food and beverage, front desk, guest services, and housekeeping departments of a hotel..

(2 ، 2) 3**21801211****اللغة الفرنسية**

Ce cours presente les principes du français pour les d'étudiants. Il contient la présentation des personnes, questions et réponses par des dialogues, les jours de la semaine, les mois de l'année, les nombres, les adjectifs, l'heure et le temps au présent et au passé.

(2 ، 2) 3**21801213**
اللغة الفرنسية في الفندقة و السياحة
Le français de l'hôtellerie et du tourisme

Une révision générale de la grammaire fondamentale du français, les expressions générales des départements de l'hôtel, les procédures de la réservation des chambres et du restaurant, comment acheter les tours.

(2 ، 2) 3**21404131****مهارات الاتصال باللغة الانجليزية**

This course consists of three main components:

1. Effective presentation, which focuses on the main skills involved in giving presentation from starting and concluding, to handling questions.
2. Effective telephoning: which focuses on the strategies needed to structuring information, responding positively, asking the right question, clarifying, and giving feedback.
3. Effective meetings: which focuses on teaching student how to deal with the key elements of meetings, from preparation and organization through to decision – making and follow – up action.

(2 ، 2) 3**21801217****اللغة الانجليزية في السياحة**

This is an Applied English language skills course with emphasis on Listening, Speaking, Writing, Vocabulary and Grammar in the Tourism Industry.

(0 ، 3) 3**21802113****إدارة المطاعم والمؤتمرات والمناسبات**

أنواع المطاعم وخصائصها، أنواع قوائم الطعام وخصائصها، تصميم قوائم الطعام، طرق الخدمة في المطعم وخصائصها، الأدوات والمعدات المستخدمة في المطعم، تسوير خدمات المطعم، الهيكل التنظيمي لقسم الطعام والشراب، أنواع المؤتمرات وخصائصها، إدارة المؤتمرات والمناسبات والحفلات، كيفية تسوير صالات وخدمات المؤتمرات والحفلات، أنواع этиكيت، اتيكيت خدمة الطعام.

خدمة الأغذية والمشروبات كيفية تجهيز الأدوات والمعدات اللازمة لتقديم خدمة الطعام والشراب، تقسيم العمل، استقبال الزبون وتجليسه واخذ الطلبات، استقبال طلبات الحجز المختلفة، تطبيق طرق الخدمة المتبعة في المطاعم، خدمة الغرف، وخدمة البوفيهات، كيفية التعامل مع المشاكل التي تواجه موظفي خدمة الطعام.	21802152 3 (0, 6)	
ادارة قسم الغرف التعريف بالاقسام التابعة لقسم الغرف (قسم التدبير الفندقي، قسم المصبعة) ووظائف وعمل كل منها، وعلاقتها بالاقسام الأخرى في الفندق .	21802212 3 (0, 6)	
تطبيقات الحاسوب في الفندقة من خلال هذا النظام يتم ربط وإدارة جميع أقسام ومرافق الفندق التشغيلية والمساندة فيما بينها بحيث يتم إدارة العمليات داخل الفندق بشكل محسّب بكفاءة ونجاز عاليين، واقل قدر من الأخطاء البشرية من اجل تحقيق أهداف المؤسسة الفندقية.	21802256 3 (0, 6)	
إنتاج الطعام 1 طرق طهي الطعام المختلفة، تقطيعات اللحوم والدجاج والخضروات، أنواع الأسماك وكيفية تحضيرها، الشوربات، المقبلات، وإعداد المأكولات الباردة والساخنة.	21802154 3 (0, 6)	
إنتاج طعام 2 طرق طهي وتحضير الحلويات، العجائن، الكريما، والبيض .	21802258 3 (0, 6)	
التدريب الميداني التدريب في أقسام الفندق	21802191 280 ساعة عمل)	
مشروع اكساب الطالب مهارات فن الطهي و طرق تزيين الاطباق و اعداد البوفيهات و تنسيقها و الخروج بطبق مبتكر	21802292 3	



❖ تطبق هذه الخطة الدراسية اعتباراً من بداية العام الجامعي 2008/2009