



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 الفنادق (٢٠٢٤٠٢١٢٠٢٠)

مخرجات التعلم العملية		
المهارات العملية	المجال المعرفي	الرقم
<p>أن يكون قادراً على:</p> <ul style="list-style-type: none">• التعامل مع قوائم الطعام• فرش الطاولة في المطاعم و الحفلات• التعامل مع المعدات (الفضيات، الكاسات، الخزفيات)• تلميع الكاسات والفضيات• تطبيق مهارات استقبال الضيف داخل المطعم• تطبيق خطوات الخدمة في المطاعم كاملة• طوي أكثر من شكل لقوطة الخدمة• أن يكون قادر على اخذ طلبات الطعام والشراب من الضيوف داخل المطعم	خدمات الطعام و الشراب	١
<p>أن يكون قادراً على:</p> <ul style="list-style-type: none">• تنظيف الغرف الفندقية• تنظيف الأماكن العامة• تنظيف الحمامات الفندقية• تجهيز عربة التنظيف	خدمات التدبير المنزلي	2





جامعة البلقاء التطبيقية

وحدة التقييم والامتحانات العامة

مصفوفة الكفايات والمهارات العملية لمخرجات التعلم Learning Outcomes

	<ul style="list-style-type: none">التعامل مع البياضاتالتعامل مع مواد التنظيف		
٣	خدمات الدوائر الأمامية	<p>أن يكون قادراً على:</p> <ul style="list-style-type: none">استقبال الضيوف.التعامل مع أنظمة الحجر داخل الفنادق المصنفة.تطبيق خطوات التسكين والمغادرة على النظام.تعبئة نماذج وتقارير أقسام الدوائر الأمامية .المعالجة الفعالة لشكاوي الضيوف.	
٤	إنتاج الطعام	<p>أن يكون قادراً على:</p> <ul style="list-style-type: none">إعداد السلطات (متبل - تبوله - سلطه عربيه - فتوش - بابا غنوج- سلطه بطحينية - البقدونسية - يونانيه- السيزر - الروسية - الكولد سلو)إعداد الشوربات (شورية فطر بالكريمة - شوربة العدس - شوربة البصل - شوربة الخضار - شوربة الجزر - شوربة الفريكة)إعداد أطباق البيض (اومليت - العجة بأنواعها - البيض المسلوق بدون قشر - بيض سكرامبيل)إعداد أطباق من المعكرونة (اللازانيا - سباغيتي بولونيز - فتوتشيني)إعداد أطباق من اللحوم الحمراء (مشاوي مشكلة - بيف ستراغونوف - اسكلوب فينواز { بانيه } - كبسة مع لحمه الخروف)إعداد أطباق من اللحوم البيضاء (اسكلوب بانيه دجاج - شيش طاووق - الدجاج بالكاري - المسخن)	





جامعة البلقاء التطبيقية

وحدة التقييم والامتحانات العامة

مصفوفة الكفايات والمهارات العملية لمخرجات التعلم Learning Outcomes

<ul style="list-style-type: none">• إعداد أطباق الأسماك (صيادية سمك - سمك بانيه - سمك مشوي - سمك مسلق)• إعداد أطباق من الحلويات (انجلش كيك - الكيكة الاسفنجية - الهريسة - عيش السرايا - المهلبية)		
--	--	--

