

الخطة الدراسية لبرنامج "الدبلوم الفني" في تخصص "إدارة الفنادق"

تتكون الخطة الدراسية لبرنامج الدبلوم الفني في تخصص "إدارة الفنادق من "66" ساعة معتمدة موزعة على النحو الآتي:

الرقم	المجال المعرفي	ساعة معتمدة
1.	المهارات العامة	6
2.	مهارات الاستخدام والتوظيف	9
3.	العلوم المساندة	9
4.	المهارات المتخصصة	42
المجموع		66

الخطة الدراسية لبرنامج الدبلوم الفني
في
تخصص "إدارة الفنادق"

أولاً: المهارات العامة، (6) ساعات معتمدة موزعة على النحو الآتي:

رقم المادة	اسم المادة	س.م	نظري	عملي	المتطلب السابق
10000111	المواطنة الإيجابية ومهارات الحياة	3	3	0	
10000112	مهارات في اللغة الإنجليزية	3	3	0	
المجموع					
		6	6	0	

ثانياً: مهارات التشغيل والاستخدام، (9) ساعات معتمدة موزعة على النحو الآتي:

رقم المادة	اسم المادة	س.م	نظري	عملي	المتطلب السابق
10000121	مهارات التواصل باللغة الإنجليزية	3	3	0	10000121
10000122	إدارة المؤسسات الإنتاجية الصغيرة	3	3	0	-
10000123	الإشراف والتنظيم الصناعي	3	3	0	-
المجموع					
		9	9	0	

ثالثاً: العلوم المساندة، (9) ساعات معتمدة موزعة على النحو الآتي:

رقم المادة	اسم المادة	س.م	نظري	عملي	المتطلب السابق
11801111	مبادئ إدارة فنادق	3	3	0	
11801112	مبادئ السياحة	3	3	0	
11801113	مبادئ المحاسبة الفندقية	3	3	0	
المجموع					
		9	9	0	

الخطة الدراسية لبرنامج الدبلوم الفني
في
تخصص "إدارة الفنادق"

رابعاً: المهارات المتخصصة، (42) ساعة معتمدة، موزعة على النحو الآتي:

رقم المادة	اسم المادة	س.م	نظري	عملي	المتطلب السابق
11802121	ادارة الدوائر الامامية في الفنادق واجراءاتها	3	1	4	11801111
11802222	تطبيقات الحاسوب في الفنادق	3	1	4	11802121
11802223	مهارات التدبير الفندقي	3	1	4	11801111
11802131	ادارة المطاعم و المؤتمرات و المناسبات	3	3	0	
11802132	خدمة الاغذية و المشروبات	3	1	4	11802131
11802133	صحة الغذاء في الفنادق وسلامته	3	3	0	
11802134	أنتاج الطعام 1	3	1	4	11802133
11802235	أنتاج الطعام 2	3	1	4	11802133
11802236	مطابخ عالمية	3	1	4	11802134
11801114	مبادئ التسويق الساعي و الفندقي	3	3	0	11801111
11802141	مقدمة في اللغة الانجليزية قي السياحة 1	3	2	2	10000112
11802142	مقدمة في اللغة الانجليزية قي السياحة 2	3	2	2	11802141
11802243	اللغة الانجليزية قي الفنادق	3	2	2	10000112
11802291	التدريب	3	0		
المجموع		42	22		

الخطة الاسترشادية لتخصص "إدارة الفنادق" / برنامج الدبلوم الفني

الفصل الدراسي الثاني			الفصل الدراسي الأول		
س.م.	رقم المادة	اسم المادة	س.م.	رقم المادة	اسم المادة
3	10000123	الإشراف والتنظيم الصناعي	3	11801111	مبادئ ادارة الفنادق
3	10000121	مهارات التواصل باللغة الإنجليزية	3	11801112	مبادئ السياحة
3	11802121	ادارة النوائر الامامية في الفنادق واجراءاتها	3	11802133	صحة الغذاء في الفنادق وسلامته
3	11802131	ادارة المطاعم و المؤتمرات و المناسبات	3	10000111	المواطنة الإيجابية ومهارات الحياة
3	11802134	أنتاج الطعام 1	3	10000112	مهارات في اللغة الإنجليزية
3	11802141	مقدمة في اللغة الانجليزية في السياحة 1			
18		المجموع	15		المجموع

الفصل الدراسي الرابع			الفصل الدراسي الثالث		
س.م.	رقم المادة	اسم المادة	س.م.	رقم المادة	اسم المادة
3	11801114	مبادئ التسويق الساحي و الفندقي	3	11802222	تطبيقات الحاسوب في الفنادق
3	11802236	مطابخ عالمية	3	11802132	خدمة الاغذية و المشروبات
3	10000122	إدارة المؤسسات الإنتاجية الصغيرة	3	11802235	أنتاج الطعام 2
3	11802243	اللغة الانجليزية في الفنادق	3	11802142	مقدمة في اللغة الانجليزية في السياحة 2
3	11802291	التدريب الميداني	3	11801113	مبادئ المحاسبة الفندقية
			3	11802223	مهارات التدبير الفندقي
15		المجموع	18		المجموع

الوصف المختصر للمواد التعليمية لتخصص "إدارة الفنادق" / برنامج الدبلوم الفني

أولاً: المهارات العامة

المواطنة الإيجابية ومهارات الحياة 10000111 (3:3-0):

يوضح المساق مفهوم المواطنة ومهارات الحياة وأهميتهما في اكتساب مهارات قيمه، والعمل على استخدام هذه المهارات في سعيهم للحصول على تعليم أفضل ونتائج ايجابية في العمل، حيث ان المساق يراعي بناء المعرفة في الموضوعات التي يتضمنها البرنامج كما ويبني المهارة عند الشباب لاستخدامها في تطبيق المعرفة كما ويبني الثقة في قدرات الشباب على استخدام هذه المعرفة والمهارة بالاضافة الى توفير الدعم الشخصي والبيئي لتغيير السلوك من خلال تعزيز قيم المواطنة الايجابية والثقافة المجتمعية البناء والعمل المجتمعي التطوعي.

Skills in English Language 10000112 (3:3-0)

This is a General English Language course which aims at developing the four English Language receptive and productive Skills; Listening, Reading, Writing and Speaking, as well as providing practice for the basics of grammar and vocabulary for effective and meaningful communication inside and outside the classroom.

ثانياً: مهارات التشغيل والاستخدام

Communication Skills in English Language 10000121 (3:3-0)

This is a communication skills course which aims at improving learners' oral and written communication skills by providing learners with the language needed to naturally and confidently communicate in an English speaking workplace environment and real life situations.

إدارة المنشآت الإنتاجية الصغيرة 10000122 (0-3:3)

يوضح المساق مفهوم المنشآت الإنتاجية الصغيرة وأهميتها في الإقتصاد الوطني والقضاء على البطالة، وكيفية إدارتها و مواجهة التحديات التي تعترضها، وتقييم فرص نجاحها من خلال دراسة الجدوى، وآلية إدارة المشتريات والمخزون، وكيفية تمويلها وإدارة شؤونها المالية، وتقديم خدمة العملاء وكذلك الالتزام بأخلاقيات العمل، وكيفية عمل تسويق لها، والطبيعة القانونية لها وخطة العمل اللازمة للبدء بها مع التركيز على التجربة الأردنية في هذا المجال.

الإشراف والتنظيم الصناعي 10000123 (0-3:3)

المنشآت الصناعية انواعها ومواصفاتها واشكالها ، اشكال التنظيم الاداري وميزاتها، دور الفني في تطوير الصناعة ودوره في التسلسل الهرمي في المؤسسة الصناعية و ادارة ظروف العمل في المنشآت الصناعية . التعرف على المخاطر وطرق السيطرة عليها . التعرف على أجهزة ومعدات الحماية حسب المواصفات المعتمدة ، اصناف الحريق معدات المكافحة، الكهرباء مخاطرها تأثيراتها على الانسان الحماية من الكهرباء والمعالجة من الصدمة الكهربائية، التعامل مع المواد الكيماوية

آثارها مخاطرها وشروط التخزين،القوانين المحلية والضمان الاجتماعي.

ثالثاً: العلوم المساندة

مبادئ إدارة فنادق 11180111 (3:3-0):

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

مبادئ السياحة 11801112 (3:3-0):

تعريف السياحة و السائح، مفهوم صناعة السياحة، نشأة السياحة و تطورها عبر العصور، أنواع وعناصر السياحة، المنظمات السياحية المحلية والإقليمية والعالمية، الآثار الإيجابية و السلبية للسياحة.

مبادئ المحاسبة الفندقية 11801113 (3:3-0):

تعريف محاسبة المنشآت السياحية والفندقية وأهدافها، تطور محاسبة المنشآت السياحية والفندقية، النظام المحاسبي في المنشآت السياحية والفندقية، إيرادات ومصروفات الأقسام، وعملية تسعير وحساب البرامج السياحية.

رابعاً: المهارات المتخصصة

إدارة الدوائر الامامية في الفنادق واجراءاتها 11802121 (3:4-1):

إجراء أنواع الحجوزات، كيفية استقبال نزلاء وضيوف الفندق، آلية عمل نظام عمليات المكاتب الامامية المحوسب، الإجراءات المحاسبية المتعلقة بمحاسبة النزيل ، المدقق الليلي، و اتصالات الأقسام الداخلية فيما بينهم.

تطبيقات الحاسوب في الفنادق 11802222 (3:4-1):

من خلال هذا النظام يتم ربط وإدارة جميع أقسام ومرافق الفندق التشغيلية والمساندة فيما بينها بحيث يتم إدارة العمليات داخل الفندق بشكل محوسب بكفاءة وانجاز عاليين، وقل قدر من الأخطاء البشرية من اجل تحقيق أهداف المؤسسة الفندقية.

مهارات التدبير الفندقي 11802223 (3:4-1):

وهي تشمل المهارات الاساسيه الازمه للعمل في قسم التدبير المنزلي في الفنادق، كذلك الوسائل والطرق الواجب مراعاتها بالدخول الى الغرفه الفندقية، وطرق التعامل مع مواد ومعدات التنظيف

إدارة المطاعم و المؤتمرات و المناسبات 11802131 (3:0-3):

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

خدمة الاغذية و المشروبات 11802132 (3:4-1):

<p>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.</p>
<p>صحة الغذاء في الفنادق وسلامته 11802133 (3: 0-3):</p> <p>تعريف الغذاء، التغذية الصحية للإنسان، أهم العناصر الغذائية لجسم الإنسان، حفظ الأغذية، فساد وتلوث الأغذية، قسم صحة الأغذية ومراقبتها في الفندق، نظام HACCP في الفنادق، الرقابة الصحية والغذائية في أماكن إعداد وتحضير وتقديم الطعام في الفندق، أهم وأشهر البكتريا المسببة للتسمم الغذائي في أماكن تقديم الطعام، (طرق الشراء، النقل، الاستلام، المناولة، والتخزين الصحيحة للأغذية)، دراسة حالات تسمم في الفنادق ومناقشة مسببات والحلول الوقائية لحدوثها.</p>
<p>أنتاج الطعام 1 11802134 (3: 1-4):</p> <p>طرق طهي الطعام المختلفة، تقطيعات اللحوم والدجاج والخضراوات، أنواع الأسماك وكيفية تحضيرها، الشوربات، المقبلات، وإعداد المأكولات الباردة الساخنة.</p>
<p>أنتاج الطعام 2 11802235 (3: 1-4):</p> <p>طرق طهي وتحضير الحلويات، العجائن، الكريما، والبيض.</p>
<p>مطابخ عالمية 11802236 (3: 1-4):</p> <p>الامام بالمطابخ العالمية و منها المطبخ اللبناني، الايطالي، الهندي وتطبيق اطباقها الرئيسية.</p>
<p>مبادئ التسويق الساعي و الفندقي 11801114 (3: 0-3):</p> <p>تعريف التسويق السياحي والفندقي وأهميته، خصائص الخدمة السياحية والفندقية، المزيج التسويقي للخدمة، الأسواق المستهدفة وتقسيم السوق.</p>
<p>مقدمة في اللغة الانجليزية في السياحة 1 11802141 (3: 2-2):</p> <p>This is an Applied English language skills course with emphasis on Listening Speaking in the Tourism Industry.</p>
<p>مقدمة في اللغة الانجليزية في السياحة 2 11802142 (3: 2-2):</p> <p>This is an Applied English language skills course with emphasis on Writing, Vocabulary and Grammar in the Tourism Industry.</p>
<p>اللغة الانجليزية في الفنادق 11802243 (3: 2-2):</p> <p>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</p>

housekeeping departments of a hotel.

التدريب 11802291 (0 ، 140):

التدريب في أقسام الفنادق الخمس، اربع و ثلاث نجوم و التعرف على عمل كل قسم.