



كلية السياحة و الفنادق
قسم ادارة الفنادق

مركز ضمان الجودة والتأهيل
للاعتداع
تعريف الطالب بالمقرر

جامعة ٦ أكتوبر

مقرر تخطيط قوائم الطعام

اسم المقرر: تخطيط قوائم طعام الكود: HM 402 الساعات المعتمدة: ساعتان أسبوعياً
(١) الأهداف العامة للمقرر:

يهدف المقرر الى اكساب الطالب المهارات والمعارف الخاصة بطرق وكيفية تخطيط قوائم الطعام بأنواعها المختلفة وفقاً للأسس الصحية و لنوعيه المطعم و الخدمة المقدمه به و كيفية حساب تكلفتها مع التركيز على العلاقة بين قوائم الطعام و ملائمتها للشرائح السوقيه المختلفه و اتجاهاتها و العرض و الطلب عليها والتجهيزات المطلوبة لها طبقاً لمعايير جوده الخدمات بهدف ارضاء العملاء.

(٢) المخرجات التعليمية المستهدفة (ILOs)

(١) المعرفة والفهم:

- بنهاية المقرر بنجاح يصبح الطالب قادراً على أن:
- ١- يذكر اهمية التخطيط الجيد للقوائم وتغذية الجماعات والفئات الخاصة و ادارة المنتجات العلاجية.
 - ٢- أ. يوضح طرق حساب القيمة الربحية من تخطيط قوائم صحية
 - ٣- أ. يحدد القوائم المختلفة المناسبة للعديد من الاماكن السياحية
 - ٤- أ. يذكر الأسس الصحية التي يتم وفقاً لها تخطيط قوائم الطعام.

(٢) المهارات الذهنية

- بنهاية المقرر بنجاح يصبح الطالب قادراً على أن:
- ١- ب. يحلل القوائم الغذائية من حيث القيمة الغذائية و التسعير
 - ٢- ب. يقيم أنظمة الرقابة و الجوده على تصميم و تكوين القوائم و حد من الأخطاء
 - ٣- ب. يتناول طرق النجاح والوصول الى قوائم مثالية وفقاً لدوافع العملاء المختلفه.
 - ٤- ب. يختار القواعد و اجب مراعاتها عند تخطيط القائمة و ارتباطها بالخدمة.
 - ٥- ب. يربط بين تخطيط القوائم و ادارة الحفلات و المناسبات.

المهارات المهنية والعملية

- بنهاية المقرر بنجاح يصبح الطالب قادراً على أن:
- ١- ج. يمارس متطلبات الجوده لشراء و تداول الأغذية
 - ٢- ج. يقترح الحلول العلمية والعملية في ابتكار طرق جديدة لعرض القوائم و معالجة المشكلات
 - ٣- ج. يخطط قائمة طعام وفقاً لسياسات الفندق
 - ٤- ج. يراجع محتويات القائمة و توازنها صحياً وفقاً لتنظيم عمل قسم الأغذية و المشروبات
 - ٥- ج. يربط ما بين تخطيط القائمة و التجهيزات المطلوبة

(٣) المهارات العامة والمنقولة

- بنهاية المقرر بنجاح يصبح الطالب قادراً على أن:
- ١- د. يتواصل مع رؤسائه و زملائه و رؤوسيه و العملاء.
 - ٢- د. يمارس مهارة التعلم الذاتي و استخدام التقنيات الحديثه.

محتويات المقرر

أوليات يجب توافرها عند البدء في تصميم قائمة طعام جديدة - الخامات الغذائية المعدات اللازم توافرها في إعداد قوائم الطعام -قواعد واجب مراعاتها عند تخطيط القائمة- خصائص الغذاء (Food Characteristics) -أقسام قوائم الطعام - محتويات القائمة (Menu Content)- حساب تكاليف الطعام - تقييم القوائم (Menu Evaluation)

أساليب التقييم

أبحاث ومناقشات(١٠%) نسبة حضور (١٠%) امتحان اعمال سنة(٢٠%) امتحان نهائية الفصل(٦٠%)



كلية السياحة و الفنادق
قسم ادارة الفنادق



مركز ضمان الجودة والتأهيل
للاعتداف
تعريف الطالب بالمقرر



جامعة ٦ أكتوبر

قائمة الكتب الدراسية والمراجع:

- الخولي، منال محمد (٢٠٠٢): قوائم الطعام وفن الخدمة. مجموعة العربية.
- عصام بن حسن عويضة (١٩٩٩): تخطيط الوجبات الغذائية. النشر العلمي- جامعة الملك سعود
- السيد محمد ابو طور (٢٠٠٥) التغذية وتخطيط الوجبات وقوائم الطعام
- عباس رفيق مهدي (١٩٩٧): تخطيط وإدارة المنشآت الفندقية.

مدرس المقرر: د/ سالم علي

منسق المقرر: أ.م.د. نها الشاعر - د. سالي فتحي

رئيس القسم: أ.م. د. محمد محمد صالح

التاريخ: أغسطس ٢٠١٤



مقرر تصميم و ديكور فندقي

اسم المقرر: تصميم و ديكور	الكود: HM 410	الساعات المعتمدة: ساعتان أسبوعيا
---------------------------	---------------	----------------------------------

٣) الأهداف العامة للمقرر:

يهدف المقرر لتعريف الطالب بالشروط التي يضعها المصمم المعماري ومصمم العمارة الداخلية في اعتبارهما عند تخطيط المناطق الرئيسية و الخاصه بالمنشأة الفندقية و سبل استخدام التصميم الفندقي في رفع معدلات الأشغال و الجذب للعملاء و الأتصال الفعال عن طريق التعرف علي الثقافات المختلفة و تحقيق الأرتباط ما بين الشرائح السوقية المستهدفة و استخدام عناصر التصميم. و كذلك سيل توظيف عناصر التصميم لأيجاد الحلول البديله لمشكلات التشغيل لتيسير عمل العاملين و لتطوير المناطق المختلفة مما يحقق عنصر الجذب و رفع معدلات الربحية و ربط العميل بالمنشأة ، كذلك الدور الذي يلعبه تنسيق الحدائق في تحقيق رضاء العملاء وفقا لنمط الفندق.

٤) المخرجات التعليمية المستهدفة (ILOs)

٤) المعرفة والفهم:

بنهاية المقرر بنجاح يصبح الطالب قادراً على أن:

- ١- يصف اسس و عناصر التصميم المعماري و التصميم الداخلي و سبل استخدامها كعامل جذب للعملاء وفقا لموقع الفندق و موقعه الجغرافي.
- ٢- يوضح تطور مفهوم التصميم الفندقي و اهميته و اختلاف التصميم وفقا لنمط الفندق أو المطعم و أسس ادارته.
- ٣- يصف العلاقة المتداخلة ما بين المصمم الداخلي و القائمين علي عملية التشغيل من موارد بشريه و المالك.
- ٤- يعدد أنواع الغرف و المساحات المقرره للفرد وفقا لأشترطات وزاره السياحه و التجهيزات المطلوبه وفقا لنمط الفندق و درجته.
- ٥- يخلص سبل استخدام عناصر التصميم الداخلي في استخراج سلوكيات شرائيه محدده تختلف باختلاف النمط.

٥) المهارات الذهنية

بنهاية المقرر بنجاح يصبح الطالب قادراً على أن:

- ١- يربط ما بين دوافع العملاء للسفر و تطوير التصميم بما يخدم الاهداف التسويقيه للأتجاهات الحديثه في الصناعات.
- ٢- يوظف استخدام العناصر مثل الضوء و اللون و الصوت و التجهيزات الفندقية الملاءمه لتعظيم العائد و جذب العملاء.
- ٣- يقترح حلول تصميمية أولية للمناطق المختلفة بالفندق لتوفير خدمه جيده للعملاء و حل المشكلات المتعلقة بعمليات التشغيل.
- ٤- يخطط الفكر التصميمي للمناطق الخدميه وفقا لعلاقتها ببعض اثناء عملية التشغيل.
- ٥- يقارن ما بين اشترطات الوزاره و التطوير في عالم التصميم بما يحقق افضل الطرق لأداره المنشآت الفندقية و العلاجيه.

٦) المهارات المهنية والعملية

بنهاية المقرر بنجاح يصبح الطالب قادراً على أن:

- ١- يطبق الحلول العلمية والعملية باستخدام التصميم و التي تساعد على أداء عمله و علاج شكاوي العملاء بطريقة صحيحة .
- ٢- يبدي رأيه في العملية التصميمية و التخطيطية للفندق بما يتماشى مع سياسات العمل.



كلية السياحة و الفنادق
قسم ادارة الفنادق



مركز ضمان الجودة والتأهيل
للاعتداع
تعريف الطالب بالمقرر



جامعة ٦ أكتوبر

- ج.٣- يمارس التعديل في أساليب فرش الغرف و قاعات المطاعم و قاعات الحفلات بما يحقق اهداف الفندق.
ج.٤- يستخدم أفضل التصاميم و التجهيزات الملائمة لعمليات التشغيل كعامل جذب للعملاء
ج.٥- يوضح مدى تأثير العميل بالأفكار التصميمية وقدرته على التفاعل معه .

٧) المهارات العامة والمنقولة

بنهاية المقرر بنجاح يصبح الطالب قادراً على أن:

- د.١- يراجع حلول التصميم لمواجهة مشكلات بيئه العمل و تنظيم الوقت
د.٢- يمارس مهارات العرض و فنون التفاوض باستخدام مميزات التصميم.
د.٣- يختار التصميم المناسب من خلال الألامم بثقافته الجنسية المختلفه و حضارتهم.
د.٤- يتابع أفكار تصميمية جديدة من خلال استخدام شبكة المعلومات في البحث و التعلم الذاتي.

محتويات المقرر

تطور مفهوم التصميم الفندقى و اهميته و اختلاف التصميم وفقاً لنمط الفندق أو المطعم -الأشترطات الخاصه بالبناء و التصميم الداخلى و الخارجى و الموضوعه بمعرفه وزاره السياحه و ارتباطها بالنمط الفندقى - اسس التصميم المعماري و الخارجى و تطوير و تنسيق الحدائق -تابع -اسس و عناصر التصميم الداخلى و سبل استخدامها في خدمه اهداف المنشأه -أهمية دور المصمم المعماري أو الداخلى و الأسس الفنية والعلمية والتقنية التي يلجأ إليها المصمم في عملية التصميم. اختيار المكان و التصميم العام للموقع- تصميم منطقة الاستقبال و المناطق العامه بالفنادق- تصميم غرف النزلاء و الأجنحه- تصميم مناطق خدمه الأغذيه و المشروبات - تأثير عناصر التصميم و استخدامها في استثاره سلوكيات محدده من العملاء-.

أساليب التقييم

بحث (١٠%) - مناقشات و حضور(15%) امتحان اعمال سنة (15%) امتحان عملي(٢٠%) امتحان نهاية الفصل (٤٠%)

أهم الكتب المقترحة من المكتبة:

1. Lawson F., (2001), "Hotels, Resorts Planning, Design and Refurbishment", Butterworth Architecture, Oxford.
2. Riewoldt, O., (2002), "New Hotel Design", Laurence king Publishing.
3. Rutes, W., Penner, R., and Adams, L., (2001), "Hotels Design, Planning and Development", Architectural press-Butterworth- Heine Mann.

د. سالي فتحي السيد
أ.م.د. نها الشاعر - د. سالي فتحي
أ.م.د. محمد محمد صالح
٢٠١٤

مدرس المقرر
منسق المقرر
رئيس القسم
التاريخ:



كلية السياحة و الفنادق
قسم ادارة الفنادق

مركز ضمان الجودة والتأهيل
للاعتداد
تعريف الطالب بالمقرر

جامعة 6 أكتوبر

مقرر: إدارة وتنمية الموارد البشرية في صناعة الضيافة

اسم المقرر: إدارة وتنمية الموارد البشرية في صناعة الضيافة	الكود: HM 408	الساعات المعتمدة: ثلاث ساعات معتمدة
---	---------------	-------------------------------------

الأهداف العامة للمقرر:

يهدف المقرر الى تعريف الطالب بـ ماهية العنصر البشري، سوق العمل السياحي و كذلك صفات العمالة بصناعة السياحة و طرق اختيار و تعيين و تدريب و تقييم أداء العاملين. و كذلك التعامل مع النزاعات داخل العمل و نظام تفويض السلطة.

المخرجات التعليمية المستهدفة (ILOs)

المعرفة والفهم:

- بنهاية المقرر بنجاح يصبح الطالب قادراً على ان:
- 1- يعدد المفاهيم الأساسية ومصادر البحث لإدارة الموارد البشرية والإستراتيجية
 - 2- يلخص مهام ومسئوليات إدارة الموارد البشرية
 - 3- يوضح علاقة العامل بالمؤسسة والعميل و كيفية تنظيمها وفقاً للتشريعات القانونية و حقوق الإنسان.
 - 4- يحدد أنواع و طرق التدريب المتبعة للعاملين وفقاً لنظم ادارة الفنادق و المنتجعات والمطاعم
 - 5- يصف طبيعة عمل بعينه مستخدماً مصطلحات ومسميات الوظائف بالهيكل التنظيمية بقطاع الفنادق والسياحة و التعامل مع العملاء من خلال تفهم طبيعته سيكولوجية العملاء و العلاقات العامة.

المهارات الذهنية

- بنهاية المقرر بنجاح يصبح الطالب قادراً على ان:
- 1- يستنتج الطرق المناسبة لتقييم أداء كل موظف وفقاً لائظمة الرقابة و الجوده على الخدمات الفندقية
 - 2- يحلل طبيعة عمل معين و يحدد توصيفه الوظيفي
 - 3- يناقش دوران العمالة بالمؤسسة وطرق الحد منها
 - 4- يطبق المعادلات الاحصائية والمؤشرات التي تستخدم لمعرفة مدى كفاءة عمل ادارة الموارد ككل
 - 5- يتنبأ بالمشكلات داخل محيط العمل (استقراء الازمات) و الحلول الملائمة للمشاكل الطارئة في عمليات التشغيل
 - 6- يقارن بين ادارة الموارد داخل المؤسسات المتنافسه (القياس المقارن) للربط بين المعلومات لأتخاذ القرارات وفق لمتطلبات بيئه العمل
 - 7- يميز لغة الحوار مع العملاء علي اختلاف شرائحهم السوقيه مستخدماً المصطلحات المختلفة في مجال السياحة
 - 8- يحلل مصادر البحث العلمي في الموارد البشرية و سبل تنميه قدرات الموارد البشريه لتلبيه الاحتياجات المختلفه للعملاء.

المهارات المهنية والعملية

- بنهاية المقرر بنجاح يصبح الطالب قادراً على ان:
- 1- يطبق قواعد اللياقة وأخلاقيات المهنة في معاملة السائحين على اختلاف جنسياتهم كمؤشر لتقييم أداء الموظف تبعاً لطبيعة عمله
 - 2- يجيد جمع المعلومات مستخدماً مصادر البحث المختلفة كالانترنت والمكتبة
 - 3- يستخدم تطبيقات الحاسب الألي في إعداد المرتبات
 - 4- يكتب تقارير بشكل فعال ومحاييد ومرتب



ج.٥- يدير العمل الفندقى و ادارة الازمات من خلال تشجيع العمل الجماعى و ادارة الوقت بكفاءة

المهارات العامة والمنقولة

بنهاية المقرر بنجاح يصبح الطالب قادراً على ان:

١. يتواصل مع الاخرين على مستوى الافراد والمجتمع باللغات المختلفة .
- ٢- ينظم استخدام الوقت بشكل فعال .
- ٣- يجيد فض النزاعات والشكاوي وفنون التفاوض .
- ٤- يجيد العمل كعضو فى فريق العمل لتحقيق اهداف المنشأة.
- ٥- يجيد التعامل مع ضغوط و مشكلات بيئه العمل

محتويات المقرر

تعريف إدارة الموارد البشرية في صناعة السياحة الاختلاف بين الموارد البشرية التقليدية والموارد البشرية الاستراتيجية وصفات العمالة - ربط العميل بالمؤسسة و سوق العمل السياحي- معدل دوران العمالة و الغياب (تعريفه- أنواعه- تكلفته- أسبابه- طرق الوقاية) - قياس الإنتاجية و العوامل المؤثرة عليها - معادلات حساب معدل دوران العمالة، الغياب و الإنتاجية - تقييم أداء العاملين خطوات عملية التقييم - إدارة الأداء- أخطاء التقييم - أدوات التقييم- قياس سلوك العاملين -أنواع التدريب - مزايا التدريب - تقييم التدريب - تخطيط التدريب -المزايا العينية -علاقة العملاء بالعاملين و رضاء العاملين - الاختيار والتعيين- الشكاوي والنزعات -تفويض السلطة أو التمكين للسلطة - القياس المقارن تطبيق القياس المقارن في إدارة الموارد البشرية.

أساليب التقييم

مشروع (15%) الابحاث (10%) امتحان منتصف الترم (15%) امتحان نهاية الفصل (60%)

كتب مقترحه من المكتبة:

- قراءات فى تنمية الموارد البشرية- منصور احمد منصور-، ١٩٧٦ الكود م.ق ١، ٣٣١
- العولمة وتنمية الموارد البشرية ، ٢٠٠٤، ٣٣١، ١٢٠٤٢ م. ع- مندر واصف المصرى
- الإدارة الموارد البشرية، سهيلة محمد عباس ١٩٩٩ ، س.ا ١، ٣٥١، ١٦ أكتوبر.
- الاختبارات واستخدامها فى ادارة الموارد البشرية، احمد ماهر ، ٢٠٠٣، أر ٢٦٢، ٣٧١
- Boella, M.and Turner, S (2005): Human Resource Management in the Hospitality Industry. Amsterdam: Elsevier.
- Bohlander,G., Snell,S., and Sherman, A. (2001,a) Managing Human Resources, Twelfth Edition, New York: South-western Collage publishing company
- Cowling, A., and Mailer, C. (1990) Managing Human Resources, Second Edition, U.K.: Butter Worth Heinemann.
- DeCenzo, D.A, and Robbins, S.P (1996, a) Human Resource Management, Fifth Edition, New York; John Wiley & Sons
- Mullins, L. (1998, a) Managing People in the Hospitality Industry, Third Edition, U.K.: Addison Wesley Longman

ا.م.د/ نها سعد الدين اسماعيل الشاعر
ا.م.د/ نها الشاعر - د. سالي فتحي
ا.م.د / محمد صالح
اغسطس ٢٠١٤

مدرس المقرر
منسق المقرر
رئيس القسم
التاريخ



كلية السياحة و الفنادق
قسم ادارة الفنادق

مركز ضمان الجودة والتأهيل
للاعتداع
تعريف الطالب بالمقرر

جامعة ٦ أكتوبر

مقرر تجهيزات فندقية

اسم المقرر: تجهيزات فندقية	الكود: HM 409	الساعات المعتمدة: ساعتان معتمده
----------------------------	---------------	---------------------------------

(١) الأهداف العامة للمقرر:

يهدف المقرر إلى تعريف الطالب بالتجهيزات والمعدات و ارتباطها بالتصميم الفندقي الداخلي للمطعم أو الفندق من خلال دراسة عمليات التشغيل والهندسة البشرية والتجهيزات والمعدات الخاصة بكل قسم داخل الفندق (الغرف- البهو- المطاعم-البيارات- صالات الحفلات- اماكن الترفيه- الخ) وكيفية حساب عددها وطاقتها و نوعيتها وملائمتها للعملاء و كيفية التعامل معها و تنظيفها و سبل تفعيل استخدام التقنيات الحديثة لخلق بيئة عمل مناسبة و تحقيق انسيابه خريطه التدفق اثناء العمل الي جانب اقتراح السياسات السليمه في التعامل و احلال و تجديد المعدات.

(٥) المخرجات التعليمية المستهدفة (ILOs)

أ- المعرفة والفهم:

- بنهاية المقرر بنجاح يصبح الطالب قادراً على ان:
- ١- يصف الأجهزة والمعدات الأساسية بالأقسام الفندقية المختلفة و مدي ملائمتها للتصميم كعامل جذب.
 - ٢- يعدد العوامل التي تؤثر على نوعية التجهيزات و مدي ملائمتها لطبيعته العمل و جغرافيته.
 - ٣- يشرح الاحتياجات الأساسية لتكون بيئة عمل مناسبة للعاملين من خلال تفعيل التقنيات الحديثة.
 - ٤- يذكر مفهوم خريطة التدفق اثناء العمل و ارتباطها بأسس التعامل مع الخامات.
 - ٥- يشرح اسباب اختيار الجهاز واستعمالاته و كيفية تنظيفه وفقاً لأسس الصحة العامة.

ب- المهارات الذهنية:

- بنهاية المقرر بنجاح يصبح الطالب قادراً على ان:
- ب.١- يربط العلاقة ما بين استخدام التصميم للأشكال المختلفة للغرف الفندقية و تجهيزاتها.
 - ب.٢- يربط بين المعلومات و لأختيار و تحليل الاجهزة و طبيعته عملها و اهميتها
 - ب.٣- يطبق المعادلات الخاصة بتوزيع المساحات داخل الفندق فيما يتعلق بخدمه الأنواع المختلفة من قوائم الطعام
 - ب.٤- يربط بين نوع الاجهزة و نوعية المنشأة والديكور بما يحقق أفضل الطرق لأداره المنشآت الفندقية و العلاجية.
 - ب.٥- يميز بين احتياجات العملاء و التجهيزات لتحقيق أهداف المطاعم و قاعات الحفلات.

ج- المهارات المهنية والعملية

- بنهاية المقرر بنجاح يصبح الطالب قادراً على ان:
- ج.١- يوضح طريقة حديثة او خريطة تدفق لسير عمل خدمات الأغذية و المشروبات و قاعات الحفلات
 - ج.٢- يجيد استخدام الادوات و المعدات بما يتناسب مع التصميم المعماري و الديكور الداخلي لتحقيق جذب العملاء.
 - ج.٣- يتبع سياسات العمل في تحديد حاله المعدات بشكل فعال و احتياجاتها للتطوير
 - ج.٤- يقترح الحلول العمليه في اختيار الاجهزة الملائمة لعمليات التشغيل

د- المهارات العامة والمنقولة

- بنهاية المقرر بنجاح يصبح الطالب قادراً على ان:
- د-١ يمارس مهاره التعلم الذاتي.
 - د-٢ ينظم استخدام الوقت.
 - د-٣ يجيد العمل كعضو في فريق العمل
 - د-٤ يوسع قاعده معارفه بملائمه التجهيزات للجنسيات المختلفه.



كلية السياحة و الفنادق
قسم ادارة الفنادق



مركز ضمان الجودة والتأهيل
للاعتداف
تعريف الطالب بالمقرر



جامعة ٦ أكتوبر

محتويات المقرر

تحليل عمليات التشغيل و تصميم اماكن العمل - الهندسة البشرية و علم الحركة - الوسائل الاساسية لاستنباط أفضل طرق للعمل - العوامل التي تؤثر على العمل: درجة الحرارة- الرطوبة النسبية- الاضاءة - الضوضاء- خرائط تدفق العمل - تجهيزات الغرف و حساب المساحات و اشكال المباني - تجهيزات البهو الرئيسي ومدخل الفندق - تجهيزات المطاعم و البارات و صالات الحفلات - تجهيزات الصالات المتعددة الاغراض - تجهيزات و حساب مساحة مواقف انتظار السيارات و تجهيزات الحدائق - تجهيزات و حساب مساحة اماكن الترفيه بأنواعها

أساليب التقييم

بحث دوري (١٠%) الحضور المناقشات (١٥%) امتحان اعمال سنة (١٥%) امتحان نهاية الفصل (٤٠%)
امتحان عملي (٢٠%)

كتب مقترحة من مكتبة الجامعة

- إدارة المخازن المبادئ والأسس : ٢٠١٠ نظرة مستقبلية للقرن الحادي والعشرين ،منى محمد إبراهيم ، 648 م ا
- إدارة المواد والإمداد المشتريات والمخازن ، ٢٠٠٧ ، عبد الغفار حنفى ، الدار الجامعية، 658.7 ع إ
- الصيانة فى المنشآت الفندقية ، ٢٠٠٧ ، نبيل محمد الشيمى ، مكتبة بستان المعرفة، ن ص ٦٩٠,٨٥٠٢٨٨
- تكنولوجيا التجهيزات والمعدات الفندقية، ١٩٩٧، علاء الدين محمد عثمان، منشأة المعارف، ٧١١,٥٥٧
- تجهيزات فندقية، محمد فريد ابو العلا، ٦٩٠,٨٥ م ت
- Birchfield, J.C, (2008), "Design and Layout of Foodservice Facilities", 3rd ed, John Wiley & Sons, Inc., Hoboken, New Jersey.
- Smith, J., (2008), "Interior Lighting Bringing Rooms to Life", Learning Seed, www.learningseed.com
- Han, H., and Ryu, K., (2009), "The Roles of the Physical Environment, Price Perception, and Customer Satisfaction in Determining Customer Loyalty in the Restaurant Industry", *Journal of Hospitality & Tourism Research*, Vol. 33. No. 4. November, 487-510

أ.م.د. محمد محمد صالح
أ.م.د. نها الشاعر - د. سالي فتحي
أ.م.د. محمد محمد صالح
اغسطس ٢٠١٤

مدرس المقرر
منسق المقرر
رئيس القسم
التاريخ:



كلية السياحة و الفنادق
قسم ادارة الفنادق

مركز ضمان الجودة والتأهيل
للاعتما
تعريف الطالب بالمقرر

جامعة ٦ أكتوبر

مقرر تغذية الجماعات والفئات الخاصة

اسم المقرر: تغذية الجماعات والفئات الخاصة	الكود: HE 401	الساعات المعتمدة: ثلاث ساعات معتمدة
---	---------------	-------------------------------------

٦) الأهداف العامة للمقرر:

دراسة اساسيات التغذية للجماعات و الفئات الحساسه بأعتبارها أحد المعارف الأساسية في صناعة الضيافة كالرياضيين ،اطفال المدارس ،المسنين،النباتيين وتغذية الفئات الخاصة كالمرضى والحوامل و انماطهم السلوكيه المختلفه .معرفة اهمية التغذية الصحيحة والتخطيط الجيد للوجبات والاحتياجات الغذائية للفئات العمرية المختلفة للعمل في مجالات الضيافة المختلفة و تحديد قوائم الطعام والعناصر الغذائية المناسبة لكل جماعة او فئة خاصة و المهارات الإدارية و الفنية المتعلقة بها .

٧) المخرجات التعليمية المستهدفة (ILOs)

أ- المعرفة والفهم:

- بنهاية المقرر بنجاح يصبح الطالب قادراً على ان:
- أ- ١- يصف الفئات الخاصة و الجماعات و احتياجاتهم الغذائية
 - أ- ٢- يوضح اهمية كل عنصر غذائى للفئات الخاصة
 - أ- ٣- يشرح مفهوم تغذية الجماعات و الفئات الحساسه و المفاهيم المرتبطة بهما
 - أ- ٤- يحدد انواع قوائم الطعام للفئات المختلفة

ب- المهارات الذهنية:

- بنهاية المقرر بنجاح يصبح الطالب قادراً على ان:
- ب- ١- يربط بين نوع الفئة الخاصة او الجماعات و التغذية المتوازنة و الصحية لها
 - ب- ٢- يستنتج مدى ملائمة كل عنصر غذائى بالنسبة للجماعات و الفئات الخاصة
 - ب- ٣- يقارن بين الاحتياجات الغذائية للفئات العمرية المختلفة
 - ب- ٤- يطرح حلول للتغذية السليمة من خلال قائمة الطعام للفئات الخاصة و الجماعات
 - ب- ٥- يوضح طرق العدوي المرتبطة بصحة الانسان من خلال أفضل الطرق لأدارة المنشآت الفندقية و العلاجية

ج- المهارات المهنية والعملية :

- بنهاية المقرر بنجاح يصبح الطالب قادراً على ان:
- ج- ١- يجرى عمليات حسابية لحساب الكمية و القيمة الغذائية المناسبة
 - ج- ٢- ينفذ اجراءات السلامة المهنية و الأسعافات الأولية و الاجراءات الصحية السليمة اثناء العمل
 - ج- ٣- يطبق حلول عملية للمشكلات المتعلقة بالاغذية و التغذية اجراءات شراء
 - ج- ٤- يتقن اعداد و طرق طهى الوجبات للجماعات
 - ج- ٥- يختار التصميم و الديكور المناسب داخل المنشأة تبعاً للجماعات يضبظ و تداول الأغذية
 - ج- ٦- يتواصل مع العملاء باستخدام المصطلحات المهنية باللغه العربية و الأجنبيه

د- المهارات العامة والقابلة للنقل :

- بنهاية المقرر بنجاح يصبح الطالب قادراً على ان:
- د- ١- يتعلم ذاتياً
 - د- ٢- يلتزم بسلوكيات و اخلاقيات المهنة
 - د- ٣- يدير الوقت بكفاءة داخل فريق العمل
 - د- ٤- يمارس مهارات الاتصال و العرض
 - د- ٥ يتواصل مع زملائه و العملاء
 - د- ٦- يجيد العمل كعضو فى فريق العمل لتحقيق اهداف المنشاة
 - د- ٧ يتحمل ضغوط و مشكلات بيئه العمل



كلية السياحة و الفنادق
قسم ادارة الفنادق



مركز ضمان الجودة والتأهيل
للاعتداف
تعريف الطالب بالمقرر



جامعة ٦ أكتوبر

محتويات المقرر

تغذية طلاب المدارس - تغذية الرياضيين- التغذية خلال فترة الحمل -التغذية خلال فترة الرضاعة -التغذية خلال فترة الطفولة والمراهقة- تغذية كبار السن- تغذية النباتيين - التغذية فى الاصلاحيات- تغذية القوات المسلحة- تغذية العاملين بالمصانع والمنشآت الصناعية- التغذية على متن الطائرات - التغذية فى مطاعم الوجبات السريعة

أساليب التقييم

بحث دوري(١٠%) الحضور و المناقشات(١٥%) امتحان اعمال سنة(١٥%) امتحان نهاية الفصل(٦٠%)

كتب مقترحة من مكتبة الجامعة

- سهير محمد عبد الخالق ، عفاف حسين صبحى ، تغريد عمران (٢٠٠٤) " تخطيط الوجبات واسس اعداد الاطعمة " مكتبة زهرة الشرق للنشر
- سناء محمد البندارى (٢٠٠٤) ، " المرجع العلمى فى تغذية الانسان " الشركة العربية للنشر والتوزيع
- هالة حسن السيد (٢٠٠٧) . " تغذية الجماعات " ، دار الوفاء لدنيا الطباعة والنشر
- ايفيلين سعيد عبد الله (٢٠٠٥) ، " تغذية الفئات العمرية " ، مجموعة النيل العربية للنشر
- محمد يحيى على الهوارى ، سنية انور صالح (٢٠٠٥) . " تغذية الجماعات " ، المعهد العالى للسياحة والفنادق بالاسكندرية – كنج مريوط .

Anthikad, J., (2009), nutrition and biochemistry for nurses, Jaypee Brothers medical Publishers, code 612.3 A N

أ.م.د. محمد محمد صالح
أ.م.د. نهى الشاعر – د. سالي فتحي
أ.م.د. محمد محمد صالح
أغسطس ٢٠١٤

مدرس المقرر
منسق المقرر
رئيس القسم
التاريخ:



كلية السياحة و الفنادق
قسم ادارة الفنادق

مركز ضمان الجودة والتأهيل
للاعتداد
تعريف الطالب بالمقرر

جامعة ٦ أكتوبر

مقرر دراسة جدوى المشروعات الفندقية

اسم المقرر: دراسة الجدوى المشروعات الفندقية <u>الأهداف العامة للمقرر:</u>	الكود:	HM 406	الساعات المعتمدة: ثلاث ساعات معتمده
---	--------	--------	-------------------------------------

يهدف المقرر الي تعليم الطالب أسس و ابعاد و متطلبات دراسة جدوى المشروعات الفندقية و التشريعات المتعلقة بها و كيفية قراءه و قياس مؤشرات الجدوى الاقتصادية و المالية للمشروعات المختلفة من خلال الألمان بالمرحل الاساسيه لتأسيس و تكوين و انشاء المشروعات الفندقية و تسعير الخدمات و المنتجات و قياس اثرها علي المشروع و المجتمع و ما مدي جدواها و تحقيقها لأهدافها الاقتصادية و الغير اقتصاديه.

المخرجات التعليمية المستهدفة (ILOs)

المعرفة والفهم:

- بنهاية المقرر بنجاح يصبح الطالب قادراً على ان:
- ١- يصف أبعاد المشروع سياحياً باستخدام المكتبه و مصادر البحث.
 - ٢- يوضح متطلبات دراسة جدوى المشروع من خلال تطبيق التشريعات الخاصه بالمشروعات السياحيه و الفندقية.
 - ٣- يصف مكونات و نظم المشروع الفندقي الشامل
 - ٤- يذكر المراحل الأساسية لدراسه الجدوي و تسعير القوائم و الخدمات.
 - ٥- يصف دور أداره الموارد البشرية كأحد العناصر الرئيسييه في دراسه الجدوي.
 - ٦- يشرح دور دراسه الجدوي في تنظيم خدمات الأغذيه و المشروبات.
 - ٧- يصف استخدام التصميم و الديكور الفندقي و التجهيزات الفندقية كعناصر محدد له لتكاليف أقامه المشروعات الفندقية.

المهارات الذهنية

- بنهاية المقرر بنجاح يصبح الطالب قادراً على ان:
- ب١- يميز جوانب المشروعات العملية و دوره حياه المنتج الفندقي و مدي جدواه
 - ب٢- يحلل احصائياً طرق عمل و بيانات المشروعات السياحية لقطاع الضيافه و الفنادق
 - ب٣- يميز مكونات المشروعات الفندقية و سبل تحقيق أهداف الادرات المختلفه
 - ب٤- يقيم تكلفة المنتجات و الخدمات في ضوء علاقتها بدراسة الجدوى.
 - ب٥- يستنتج أفضل الطرق لأداره المشروعات اقتصاديا

المهارات المهنية والعملية

- بنهاية المقرر بنجاح يصبح الطالب قادراً على ان:
- ج١- يكتسب مهارات استخدام الحاسب الألي و تطبيقاته لدراسة المشروعات.
 - ج٢- يقيس مدى نجاح المشروعات السياحية من خلال العمليات المحاسبيه و دراسه العرض و الطلب الاقتصادي لأخذ القرارات السليمه
 - ج٣- ينفذ المشروعات و جوانبها العلمية وفقاً لمهارات العمل بالأقسام المختلفه.
 - ج٤- يدير المشروعات الفندقية و اجراءات شراء و تداول الأغذيه.
 - ج٥- يطبق التشريعات القانونية المنظمة للمنشآت الفندقية.



المهارات العامة والمنقولة

بنهاية المقرر بنجاح يصبح الطالب قادراً على ان:

- د.١- يمارس مهارات القيادة بمختلف الوظائف الفندقية ويلتزم بالسلوكيات و القيم الاخلاقية المهنية المتعارف عليها في العمل في القطاع الفندقى.
- د.٢- يجيد العمل كعضو في فريق العمل
- د.٣- يجيد كتابة التقارير والمراسلات من خلال استخدام التقنيات الحديثه.
- د.٤- يتعامل مع ضغوط و مشكلات بيئه العمل

محتويات المقرر

تعريف وتبويب وأهمية المشروعات الأستثمارية - مجالات الأستثمار وجدوى المشروع - دراسة جدوى البيئة
دراسة جدوى التسويقية - دراسة جدوى الفنية والهندسية- دراسة الجدوى المالية -دراسة جدوى الاقتصادية
وتحليل الربحية- دراسة جدوى الاقتصادية وتحليل الربحية

أساليب التقييم

حل مشكلات (١٠%) مناقشات (١٥%) امتحان اعمال سنة(١٥%) امتحان نهاية الفصل(٦٠%)

كتب مقترحة

- أحمد عبد السميع علام، (٢٠٠٨) دراسة الجدوى الفنية و الاقتصادية و تقييم المشروعات، دار الوفاء لدنيا الطباعة والنشر.
- عبد الرحمن توفيق، (٢٠٠٨)، المناهج التدريبية : دراسة الجدوى الإقتصادية وتقييم المشروعات، خبراء مركز الخبرات المهنية للإدارة .. بميك
- عمرو التقي، (٢٠٠٨)، دراسة الجدوي الإقتصادية للمشروعات الإستثمارية، دن
- Novom , Martin L,(2006), The fundraising feasibility study : it's not about the money, Wiley
- Tang, S. L. (Siu-lam), (2003), Economic feasibility of projects : managerial and engineering practice / Chinese University Press
- Omar , Haytham Sayed Mohamed Mohamed(2008) Laparoscopic hep atectomy feasibility and safety

د. فيفيان مهنا
ا.م.د نها الشاعر – د. سالي فتحي
ا.م.د محمد صالح
أغسطس ٢٠١٤

مدرس المقرر
منسق المقرر
رئيس القسم
التاريخ:



مقرر محاسبة التكاليف فندقية

اسم المقرر: محاسبة تكاليف فندقية	الكود: HE 402	الساعات المعتمدة: ثلاث ساعات معتمدة
----------------------------------	---------------	-------------------------------------

الأهداف العامة للمقرر:

يهدف المقرر الي ايضاح العمليات المحاسبية و قواعد محاسبة التكاليف واساسياتها و طرق تبويب عناصر التكاليف من حيث نوعيتها وعلاقتها بوظائف المنشأة وبوحدة المنتج وحجم النشاط. كما يهدف الي تعريف الطالب بعمليات البيع و التسعير بقسم المكاتب الأمامية و الأعيذيه و المشروبات و تسعير المواد الواردة والمنصرفة من المخازن و تحقيق الرقابة على عنصر تكاليف من خلال فهم الابعاد الاقتصادية و قياس مدي نجاح المشروعات اقتصاديا.

المخرجات التعليمية المستهدفة (ILOs)

المعرفة والفهم:

بنهاية المقرر بنجاح يصبح الطالب قادراً على ان :

- ١- يصف أسس و مقومات نظام التكاليف
- ٢- يوضح طرق تبويب عناصر التكاليف و سبل استخدامها في اداره المنتجات و الفنادق
- ٣- يعدد اساليب عمل عناصر التكاليف
- ٤- يشرح نظريات وقوائم التكاليف بأستخدام الأسلوب العلمي في التفكير

المهارات الذهنية:

بنهاية المقرر بنجاح يصبح الطالب قادراً على ان:

- ١- يحلل مقومات النظام المحاسبى للتكاليف و بيانات المنشآت من عناصر وطرق و وحدات تكلفة مستخدما أسس البحث العلمي .
- ٢- يناقش الحلول الملائمة للمشاكل الطارئة و افضل دليل لعناصر ومراكز و وحدات التكلفة بالفنادق.
- ٣- يطبق الرقابة على عنصر تكلفة العمل.
- ٤- يربط بين المعلومات لاتخاذ القرارات وفق لمتطلبات بيئه العمل و ظروف التشغيل.

المهارات المهنية والعملية

بنهاية المقرر بنجاح يصبح الطالب قادراً على ان:

- ١- يجري العمليات المحاسبية و قواعد محاسبة التكاليف باستخدام مجموعة من نظريات التحليل لعناصر التكاليف
- ٢- يستخدم عناصر التكاليف و افضل دليل للعناصر و وحدات التكاليف فى الفنادق باستخدام الحاسب الألي و تطبيقاته.
- ٣- يدير و ينظم عمل خدمات الأعيذيه و المشروبات و اداره الحفلات من خلال تقدير المواد الواردة و المنصرفة من المخازن في مواجهة المشكلات في تداول السلع الغذائية.
- ٤- ينفذ عمليات البيع و التسعير بقسم المكاتب الأمامية

المهارات العامة والمنقولة

بنهاية المقرر بنجاح يصبح الطالب قادراً على ان :

- ١- يتواصل مع رؤسائه و زملائه و مرؤوسيه و العملاء.
- ٢- يمارس مهارة التعلم الذاتى و استخدام التقنيات الحديثه
- ٣- ينظم استخدام الوقت



كلية السياحة و الفنادق
قسم ادارة الفنادق



مركز ضمان الجودة والتأهيل
للاعتما
تعريف الطالب بالمقرر



جامعة ٦ أكتوبر

د.٤- يجيد العمل كعضو في فريق العمل لتحقيق اهداف المنشأة

محتويات المقرر

اساسيات محاسبة التكاليف (خصائص واهداف) - مقومات النظام المحاسبى للتكاليف - مقومات النظام المحاسبى للتكاليف - اعداد نظام محاسبة التكاليف فى الفنادق- تبويب عناصر التكاليف اساليب تحميل عناصر التكاليف - نظريات وقوائم التكاليف - نظريات وقوائم التكاليف -محاسبة ومراقبة عناصر تكلفة المواد -تسعير المواد الواردة والمنصرفة من المخازن -الرقابة على عنصر تكلفة العمل.

أساليب التقييم

حل مشكلات و تمارين (١٠%) مناقشات (١٥%) امتحان اعمال سنة(١٥%) امتحان نهاية الفصل(٦٠%)

المراجع ذات الصلة بمقرر "محاسبة التكاليف"

م	عنوان المرجع	المؤلف	دار النشر	السنة
١.	محاسبة التكاليف : مدخل إداري الكتاب الأول	هورنجرن ،تشارلز	دار المريخ للنشر	2009
٢.	المحاسبة المالية المتوسطة : القياس والتقييم والافصاح المحاسبى	سمير الصبان	الدار الجامعية	2000
٣.	المحاسبة الإدارية	جاريسون ،ري إتش	دار المريخ للنشر	2008
٤.	محاسبة التكاليف الزراعية : الأصول العلمية والعملية	حسن زكي	دار زهران للنشر و التوزيع	1997
٥.	المحاسبة فى المنشآت الفردية : " الأساسات"	نبيل الحلبي	دار الامل للنشر والتوزيع	1998

د. فيفيان مهنا
ا.م.د. نها الشاعر - د. سالي فتحي
ا.م. د. محمد صالح
أغسطس ٢٠١٤

مدرس المقرر
منسق المقرر
رئيس القسم
التاريخ:



كلية السياحة و الفنادق
قسم ادارة الفنادق

مركز ضمان الجودة والتأهيل
للاعتما
تعريف الطالب بالمقرر

جامعة ٦ أكتوبر

مقرر مشروع ١

اسم المقرر: مشروع التخرج ١ الكود: HM-407 الساعات المعتمدة: ساعتان معتمده

الأهداف العامة للمقرر:

من خلال مشروع التخرج يقوم الطالب بتطبيق الاسس والنظريات والمهارات التي درسها وشرح كيفية تطبيق مدارس في شكل مشروع لآحد الافكار الفندقية التي تخدم المجتمع والبيئة . كذلك اختيار فكرة المشروع ذات الجدوى الاقتصادية ، تحليل واختيار موقع المشروع و القدرة على التطبيق و اعداد المشروعات الفندقية .

المخرجات التعليمية المستهدفة (ILOs)

أ- المعرفة والفهم:

بنهاية المقرر بنجاح يصبح الطالب قادراً على ان:

- ١- يحدد مكونات المشروعات مستخدماً المكتبات و مصادر البحث و تطبيقات الحاسب الألي و قواعد و اساسيات التفكير الفلسفي و العلمي المناسبه لذلك
- ٢- يصف اسس بناء فكرة المشروع
- ٣- يعدد المعلومات والبيانات اللازمة لتكوين المشروع من خلال نظم المعلومات و الأتصالات
- ٤- يوضح الاجهزة السياحية والفندقية التي سوف يتعامل معها لاعداد المشروع و الأبعاد المختلفه لعملية التسويق بشكل عام و التسويق الفندقي بشكل خاص.

ب- المهارات الذهنية

بنهاية المقرر بنجاح يصبح الطالب قادراً على ان:

- ب-١ يحلل متطلبات تطوير المشروعات الفندقية الموجودة بالفعل ويجدها
- ب-٢ يربط بين احتياجات السوق و دوافع العملاء و اختيار فكرة المشروع و الموقع
- ب-٣ يقيم العمالة و التدريب المطلوبان للمشروع محل الدراسة
- ب-٤ يطبق استخدام نظم المعلومات و الأتصالات التكنولوجيه في اختيار البيئة المحيطة بالمشروع و الموقع العام
- ب-٥ يقيم تكلفة المنتجات و الخدمات في ضوء علاقتها بدراسة الجدوى
- ب-٦ يحلل دوره حياه المنتج الفندقي و طرق تسويقه و مدي جدواه اقتصاديا

ج- المهارات المهنية والعملية

بنهاية المقرر بنجاح يصبح الطالب قادراً على ان:

- ج-١ يطبق سياسات للعمل بالمشروع
- ج-٢ يدير العمل الفندقي من خلال تشجيع العمل الجماعي
- ج-٣ يختار التصميم و الديكور المناسب كأداة جذب للعملاء
- ج-٤ يتواصل مع الأجهزة السياحية من خلال نشاطات المشروع الجماعية
- ج-٥ يطبق التشريعات القانونية المنظمة للمنشآت الفندقية اثناء العمل.
- ج-٦ يصمم خطط تسويقيه لأنشطه الضيافه طبقاً لمعدلات احصائيات العرض و الطلب.
- ج-٧ ينفذ اجراءات السلامة المهنية اثناء العمل
- ج-٨ يمارس مهارات العمل بقسم المكاتب الأماميه و الاشراف الداخلي و استخدام تطبيقات الحاسب الالي

ج-٩- يتقن اعداد و طهي و خدمه الأغذيه و المشروبات

د- المهارات العامة والمنقولة

بنهاية المقرر بنجاح يصبح الطالب قادراً على ان:

- د-١ يتعلم ذاتيا
- د-٢ يجيد العمل كعضو في فريق العمل



كلية السياحة و الفنادق
قسم ادارة الفنادق



مركز ضمان الجودة والتأهيل
للاعتداف
تعريف الطالب بالمقرر



جامعة ٦ أكتوبر

- ٣- يمارس مهارات الإتصال والعرض وفنون التفاوض
٤- يجيد كتابة التقارير بصورة هادفة
٥- يجيد لغات اجنبية للحاجة اليها فى التعامل مع عملاء الفندق من الجنسيات المختلفة
٦- كيف من ادائه لتحمل ضغوط و مشكلات بيئه العمل.

محتويات المقرر

اختيار فكرة المشروع و مناقشة مدى جدوتها مع المجموعات - قائمة الحقائق والمقدمة - دراسة الموقع
ادارة الموارد البشرية والتدريب بالمشروع - الدراسة البيئية - تصميم استمارة الاستقصاء وتوزيعها

أساليب التقييم

الحضور (١٠%) المناقشات بنهايه كل فصل(١٥%) امتحان اعمال سنة (١٥%)
امتحان نهاية الفصل(٤٠%) بحث مع نهايه كل فصل(٢٠%)

اساتذة القسم

مدرس المقرر

ام د نها الشاعر - د. سالي فتحي

منسق المقرر

ام د محمد محمد صالح

رئيس القسم

أغسطس ٢٠١٤

التاريخ:



مقرر مشروع ٢

اسم المقرر: مشروع التخرج ٢	الكود: HM412	الساعات المعتمدة: ساعتان معتمده
----------------------------	--------------	---------------------------------

الأهداف العامة للمقرر:

تحليل استثمارات الاستقصاء وحساب تكلفة الاغذية و المشروبات و التجهيزات الخاصة بالمشروع و تطبيق الامن و السلامة المهنية و دراسة الصيغة القانونية للمشروع و اعداد الميزانية الختامية للمشروع

المخرجات التعليمية المستهدفة (ILOs)

أ- المعرفة والفهم:

بنهاية المقرر بنجاح يصبح الطالب قادراً على ان :

- ١- يحدد الاسواق المتاحة و احتياجاتها ووسائل جذبها من خدمات و ديكور و تجهيزات
- ٢- يوضح الشكل القانوني لتنفيذ المشروع و أسس دراسة جدوى المشروعات الفندقية
- ٣- يذكر الاجراءات اللازمة للحفاظ على امن و سلامة المشروع و أساسيات الصحة العامة و الأسعافات الأولية و عمليات تداول الأغذية و المشروبات
- ب- ٤ يعدد التجهيزات و المعدات المطلوبة للتعامل مع الخامات الغذائية المختلفة أثناء الطهو الفندقى و التخزين

ب- المهارات الذهنية

بنهاية المقرر بنجاح يصبح الطالب قادراً على ان:

- ب- ١ يحلل احصائيا بيانات الاستقصاء و متطلبات السوق
- ب- ٢ يربط العلاقة ما بين استخدام مبادئ التصميم و الديكور و التجهيزات الفندقية داخل المشروع و عددها
- ب- ٣ يختار الطرق الاكثر امنا و سلامة لصحة العاملين و لتحقيق الجودة على الخدمات الفندقية
- ب- ٤ يطبق أهميه نظم المعلومات و الاتصالات التكنولوجيه في العمليات المختلفه بالفنادق لتقديم الخدمات للعملاء.
- ب- ٥ يربط بين المعلومات لاتخاذ القرار في طرق التعامل مع العملاء
- ب- ٦ يقيم تكلفة الخدمات و المنتجات بالمشروع

ج- المهارات المهنية والعملية

بنهاية المقرر بنجاح يصبح الطالب قادراً على ان:

- ج- ١ يجري العمليات المحاسبية و الماليه و الأحصائيه
- ج- ٢ يطبق الحلول العلمية و العملية السريعة لمواجهة المشكلات بأستخدام الأسلوب العلمي و الفلسفي في التفكير
- ج- ٣ يصمم قوائم طعام و خطط تسويقيه لأنشطه الضيافه
- ج- ٤ يطبق قواعد اللياقة و أخلاقيات المهنة في جذب العملاء من خلال الخدمات المقدمة
- ج- ٥ ينفذ اجراءات الاسعافات و السلامة المهنية بالعمل
- ج- ٦ يستخدم الحاسب الألي و تطبيقاته
- ج- ٧ يتقن مهارات العمل بأقسام الأغذية و المشروبات و المكاتب الأماميه
- ج- ٨ يطبق كاهه التشريعات القانونية المنظمة للمنشآت الفندقية اثناء العمل

د- المهارات العامة والمنقولة

بنهاية المقرر بنجاح يصبح الطالب قادراً على ان:

- د- ١ يمارس مهارة التعلم الذاتى و استخدام التقنيات الحديثه



كلية السياحة و الفنادق
قسم ادارة الفنادق



مركز ضمان الجودة والتأهيل
للاعتداف
تعريف الطالب بالمقرر



جامعة ٦ أكتوبر

- ٢-د. يجيد العمل كعضو في فريق العمل
٣-د. ينظم استخدام الوقت
٤-د. يجيد كتابة التقارير بصورة هادفة
٥-د. يمارس مهارات العرض الفعال و التواصل مع الاخرين
٦-د. يمارس مهارات قياده بمختلف الوظائف الفندقية ويلتزم بالسلوكيات و القيم الاخلاقية المهنية المتعارف عليها في العمل في القطاع الفندقى.
٧-د. يتعامل مع عملاء الفندق من الجنسيات المختلفة.
٨-د. يتحمل ضغوط و مشكلات بيئه العمل

محتويات المقرر

- الدراسة التسويقية - الدراسة القانونية - دراسة الامن و السلامة المهنية - الاغذية و المشروبات -
التجهيزات الفندقية - الدراسة المالية

اساتذة القسم
ا.م. د. نها الشاعر - د. سالي فتحي
ا.م. د. محمد صالح
أغسطس ٢٠١٤

مدرس المقرر
منسق المقرر
رئيس القسم
التاريخ:



التدريب الصيفي (١)

اسم المقرر: التدريب الصيفي ١	الكود:	الساعات المعتمدة: ٤ أسابيع عمل
------------------------------	--------------	--------------------------------

الأهداف العامة للمقرر:

يهدف المقرر لتعريف الطالب بالبيئة الفعلية للعمل في قسم الأغذية و المشروبات عمل الأقسام الفرعية به مثل المطبخ و ما ينطوي عليه من طرق الطبخ المختلفة و التقطيعات و كيفية التعامل مع المواد الغذائية. و كذلك العمل بخدمة الأغذية و المشروبات و طرق الخدمة و التكنيكيات الخاصة بكل منها و المسؤوليات الخاصة بمراحل خدمته (قبل- بعد- اثناء) الوردية و كذلك خدمة الغرف و كيفية أخذ الطلبات الي جانب خدمه الأصناف المختلفه من المشروبات و مصاحبته للطعام و كيفية التعامل مع العملاء و معالجة المشكلات و ارضاء الضيف.

المخرجات التعليمية المستهدفة (ILOs)

المعرفة والفهم:

بنهاية المقرر بنجاح يصبح الطالب قادراً على:

- ١- يصف طبيعة العمل بالقسم و وظائفه و الخدمات التي يقدمها للعملاء.
- ٢- يحدد المتطلبات المهنية و العلمية و الصحية للوظائف بهذا القسم.
- ٣- يصف طرق التسويه.
- ٤- يلم بقوائم الطعام و أسعارها و الخدمات التي يمكن تقديمها للعملاء.
- ٥- يشرح طريقه أخذ الطلبات و تنميته المبيعات.
- ٦- يصف طرق الخدمة المختلفه للأغذية و المشروبات.

المهارات الذهنية

بنهاية المقرر بنجاح يصبح الطالب قادراً على:

- ب١- يربط مهام العاملين بالقسم و سبل تنميته قدرات الموارد البشرية لتلبيه الاحتياجات المختلفه للعملاء و ما يتطلبه العمل من معدات و فرش.
- ب٢- يقترح اسلوب تسويقي للأطباق الموجوده بالقائمه لأرضاء الشرائح السوقية المختلفه.
- ب٣- يستنتج كيفية تنظيم العمل و ادارته.
- ب٤- يرسم الخطوات المتبعه لتنظيف و ترتيب و فرش المناضد.
- ب٥- يحدد العمالة اللازمة و الهيكل الإداري لها و مسؤولية كل مستوي منها

المهارات المهنية والعملية

بنهاية المقرر بنجاح يصبح الطالب قادراً على:

- ج١- يمارس طرق التقطيع للمواد الغذائية
- ج٢- يطبق طرق التسويه المختلفه للأغذية.
- ج٣- ينظم اجراءات العمل بالأنشطة المختلفه بالقسم مستخدماً الحاسب الألي في عمليات الحجز و تسجيل طلبات النزلاء علي ملفاتهم الخاص.
- ج٤- يحاكي أساليب فرش المناضد و تنظيف الأدوات.
- ج٥- يطبق طرق لأخذ الطلبات و اتيكيت التعامل مع العملاء و خدمه.
- ج٦- يمارس عمليات الاقتراح للمنتجات Suggestive Selling لتعظيم المبيعات.
- ج٧- يتبع طرق خدمه للمشروبات المختلفه سواء الكحوليه أو غير الكحوليه.
- ج٨- يظهر الألتزام في المظهر الشخصى و الشئون الصحيه أثناء عمله.



كلية السياحة و الفنادق
قسم ادارة الفنادق



مركز ضمان الجودة والتأهيل
للاعتما
تعريف الطالب بالمقرر



جامعة ٦ أكتوبر

المهارات العامة والمنقولة

بنهاية المقرر بنجاح يصبح الطالب قادراً على:

- د.١- كيف من اداءه لتحمل ضغوط و مشكلات بيئه العمل
- د.٢- يستخدم قواعد و بروتوكولات التعامل مع العملاء.
- د.٣- ينظم استخدام الوقت.
- د.٤- يجيد العمل الجماعي كعضو في فريق العمل لتحقيق اهداف القسم و المنشأه الفندقية.
- د.٥- يلتزم بالسلوكيات و القيم الاخلاقية المهنية المتعارف عليها في العمل في القطاع الفندقى.
- د.٦- يجيد استخدام لغة الجسم في التواصل و اشعار العملاء بالأهتمام.
- د.٧- يطوير شخصيته من خلال التعامل مع العملاء

أساليب التقييم

تقييم يتم ملئه و اعتماده من قبل القسم الذي تم التدريب به و قسم الموارد البشرية -مناقشه الطالب من قبل اساتذه القسم

أساتذه القسم
أ.م.د. نها الشاعر -د. سالي فتحي
أ.م.د. محمد صالح
أغسطس ٢٠١٤

مدرس المقرر
منسق المقرر
رئيس القسم
التاريخ:



التدريب الصيفي (٢)

اسم المقرر: التدريب الصيفي ٢	الكود:	الساعات المعتمدة: ٤ أسابيع عمل
الأهداف العامة للمقرر:		

يهدف المقرر لتعريف الطالب بالبيئة الفعلية للعمل في قسم الغرف و ما يشتمل عليه من المكاتب الأمامية، اشراف داخلي، التليفونات، الحجزو المعلومات. و يهدف بالأساس الي تعريف الطالب كيف يقوم بعمليات الحجز و انشأ ملفات للعملاء و أجرأت التسكين و المغادرة و اعداد التقارير اليومية هذا الي جانب كيفية التعامل مع العملاء و معالجة المشكلات و ارضاء الضيف.

المخرجات التعليمية المستهدفة (ILOs)

المعرفة و الفهم:

بنهاية المقرر بنجاح يصبح الطالب قادراً على:

- ١- يصف طبيعة العمل بالقسم و وظائفه و الخدمات التي يقدمها للعملاء.
- ٢- يحدد المتطلبات المهنية و العلمية و الصحية للوظائف بهذا القسم.
- ٣- يصف العلاقة بين عمل القسم و الأقسام الفرعية التابعة لقسم المكاتب الأمامية و علاقة القسم بأقسام الأخرى و أهمية تبادل التقارير فيما بينهم
- ٤- يشرح أنواع الغرف و طريقة فرش الأسره.
- ٥- يعدد مسؤوليات عمل الأشراف الداخلي و التليفونات و قسم المعلومات و كيفية ادارتها.
- ٦- يذكر طرق أخذ الحجوزات و التنبأ بنسب الأشغال المستقبلية

المهارات الذهنية

بنهاية المقرر بنجاح يصبح الطالب قادراً على:

- ١- يصنف مهام العاملين بالقسم و سبل تنميه قدرات الموارد البشريه لتلبيه الاحتياجات المختلفه للعملاء و ما يتطلبه العمل من معدات و فرش.
- ٢- يقترح ما يمكن اضافته من مستلزمات الرفاهيه داخل الغرف لأرضاء الشرائح السوقية المختلفة
- ٣- يربط كيفيه تنظيم العمل و ادارته.
- ٤- يرسم الخطوات المتبعه لتنظيف و تنظيم الغرف و المناطق العامه متبعاً علم الحركه.
- ٥- يحدد العمالة اللازمة و الهيكل الإداري لها و مسؤولية كل مستوي منها
- ٦- بتنبأ الطالب بنسب الأشغال المستقبلية

المهارات المهنية و العملية

بنهاية المقرر بنجاح يصبح الطالب قادراً على:

- ١- يحرر التقارير المطلوبة مع الأقسام الأخرى كجزء مكمل من عمل القسم بأستخدام تطبيقات الحاسب الألي.
- ٢- ينظم اجراءات العمل بالأنشطه المختلفه بالقسم مستخدماً الحاسب الألي في عمليات التسكين و المغادرة و اعداد التقارير و تسجيل طلبات النزلاء علي ملفاتهم الخاص.
- ٣- يحاكي أساليب فرش و تنظيم الديكور العام للغرف.
- ٤- يطبق طرق البيع بالأقتراح و زيادة المبيعات
- ٥- يحدد السعر المناسب لكل عميل و يمارس عمليات up selling لتعظيم المبيعات
- ٦- يتبع طرق و معادلات تسعير الغرف الفندقية.
- ٧- يظهر الألتزام في المظهر الشخصى أثناء عمله.



كلية السياحة و الفنادق
قسم ادارة الفنادق



مركز ضمان الجودة و التأهيل
للاعتما د
تعريف الطالب بالمقرر



جامعة ٦ أكتوبر

المهارات العامة و المنقولة

بنهاية المقرر بنجاح يصبح الطالب قادراً على:

- د.١- كيف من اداءه لتحمل ضغوط و مشكلات بيئه العمل
- د.٢- يستخدم قواعد و بروتوكولات التعامل مع العملاء.
- د.٣- ينظم استخدام الوقت.
- د.٤- يجيد العمل الجماعي كعضو في فريق العمل لتحقيق اهداف القسم و المنشأه الفندقية.
- د.٥- يلتزم بالسلوكيات و القيم الاخلاقية المهنية المتعارف عليها في العمل في القطاع الفندقى.
- د.٦- يجيد استخدام لغة الجسم في التواصل و اشعار العملاء بالأهتمام.
- د.٧- يطور شخصيته من خلال التعامل مع العملاء

أساليب التقييم

تقييم يتم ملئه و اعتماده من قبل القسم الذي تم التدريب به و قسم الموارد البشرية -مناقشه الطالب من قبل اساتذه القسم

أساتذه القسم
أم.د. نها الشاعر – د. سالي فتحي
أم.د. محمد صالح
أغسطس ٢٠١٤

مدرس المقرر
منسق المقرر
رئيس القسم
التاريخ: