



### مقرر: صحة عامة والاسعافات الاولية

أسم المقرر: صحة عامة والاسعافات الكود: FM 110 الساعات المعتمدة: ساعتان / اسبوعيا  
الاولية

#### (١) الأهداف العامة للمقرر:

توضيح تأثير البيئة المباشر او الغير مباشر على الفرد والمجتمع بالايجاب والسلب . وتعريف الطالب بكيفية اتباع الممارسات الصحية السليمة اثناء العمل للمحافظة على الصحة العامة . والعلاقة بين الصحة والمرض والصحة المهنية وتأثير ذلك على العمل ويحدد اعراض الامراض وسبب حدوثها وطرق الوقاية منها . وكذلك التعرف على بعض القوانين الحاكمة فى العمل للصحة العامة والمفاهيم الاساسية للاسعافات الاولية.

#### (٢) المخرجات التعليمية المستهدفة (ILOs)

##### (١) المعرفة والفهم:

بنهاية المقرر بنجاح يصبح الطالب قادراً على ان :

- أ- ١ يشرح مفهوم واساسيات الصحة العامة واهميتها ومصادر البحث فيها
- أ- ٢ يصنف الامراض وطرق العدوى
- أ- ٣ يعدد طرق تطبيق ارشادات الصحة العامة فى المؤسسات الفندقية والمنتجعات من خلال التعامل مع الخامات الغذائية اثناء الطهو وتحضير قوائم الطعام.
- أ- ٤ يذكر انواع الملوثات

##### (٢) المهارات الذهنية:

بنهاية المقرر يكون كل طالب قادر على ان :

- ب- ١ يقارن بين الامراض وطرق العدوى والاسعافات الاولية المطلوبة
- ب- ٢ يقترح حلول لبعض المشاكل البيئية والصحية من حولة كوسيلة لتسويق المنتج الفندقى
- ب- ٣ يحدد اسباب تلوث البيئة من حولة (الهواء والماء والتربة ) ومصادر البحث
- ب- ٤ يربط بين المعلومات الخاصة بالصحة العامة والمهنية و الغذاء لاتخاذ القرارات وفق بيئة العمل

##### (٣) المهارات المهنية والعملية

بنهاية المقرر يكون كل طالب قادر على ان :

- ج- ١ يظهر الالتزام بالمظهر الشخصى وقواعد السلامة المهنية .
- ج- ٢ ينفذ الاجراءات المختلفة للاسعافات الاولية اثناء العمل
- ج- ٣ يتبع قواعد الحفاظ على البيئة من الملوثات
- ج- ٤ ينتبه لطرق نقل العدوى ويتجنبها

##### (٤) المهارات العامة والمنقولة

بنهاية المقرر يكون كل طالب قادر على ان :

- د- ١ يمارس مهارات قياده بمختلف الوظائف الفندقية
- د- ٢ يلتزم بالسلوكيات و القيم الاخلاقية المهنية
- د- ٣ يواجه المشكلات المتعلقة بالصحة العامة وبيئة العمل

##### محتويات المقرر

مفهوم الصحة العامة ومجالاتها - صحة وتلوث البيئة - تلوث الهواء - الماء- التربة - الصحة والسلامة المهنية - الصحة العامة وعلاقتها بالغذاء - اهم الامراض المزمنة التى تنتشر فى العالم



كلية السياحة و الفنادق  
قسم ادارة الفنادق



مركز ضمان الجودة والتأهيل للاعتماد



جامعة ٦ أكتوبر

تعريف الطالب بمقرر الأشراف الداخلي

امراض ذات صبغ اجتماعية وبيئية - قوانين الصحة العامة و احصائيات الحيوية - مبادئ الاسعافات الاولية  
والصحة المهنية - طرق الاسعاف الاولى لبعض حالات الاصابات.

### أساليب التقييم

بحث تطبيقي (١٠%) تقارير (١٥%) امتحان اعمال سنة (١٥%) امتحان نهاية الفصل (٦٠%)

### قائمة الكتب الدراسية والمراجع

- الصحة الفندقية- محمد ابو طور – جامعة الاسكندرية (٢٠٠٧)
- تغذية الجماعات د/محمد عطية محمد – جامعة الاسكندرية (٢٠٠٨)
- إدارة عمليات النظافة ودور الرقابة فى الصحة العامة- أيمن سليمان مزاهرة (٢٠٠٣)
- الصحة العامة : ماهى وكيف تعمل - تيرنك ، بيرناد- (٢٠٠١)
- مقدمة فى مبادئ الصحة العامة ، محمود احمد حمزة (٢٠٠٤) ، ٦١٤ م.م ، الدار الجامعية. ٣٦٢,١٧٦
- أ.ت
- التغذية والصحة العامة، اقبال رسمى محمود، ٢٠٠٦، دار الفجر للنشر و التوزيع

**2008 Essentials of public health- Turnock, Bernard J.- Jones and Bartlett Publishers**

**2007 - Public health : administration and practice /-Pickett, George E. (George Eastman), 1935-Times Mirror/Mosby College Pub.**

**1990 -The human side of health administration : a guide for hospital, nursing, and public health administrators /Veninga, Robert L.Prentice-Hall**

**1982 Public health : policy and politics /-Baggott, Rob.**

أ.م.د. محمد محمد صالح  
أ.م.د. نها الشاعر – أ.م.د. عزه سعد- أ.د. مني طه  
أ.م.د. محمد محمد صالح- أ.م.د. عزه سعد- أ.م.د. مني طه حسين  
أغسطس ٢٠١٤

مدرس المقرر  
منسق المقرر  
رئيس القسم  
التاريخ:



### مقرر: مقدمة فى علم الضيافة

أسم المقرر: مقدمة فى علم الضيافة الكود: FM 109 الساعات المعتمدة: ساعتان / اسبوعيا

#### الأهداف العامة للمقرر:

اكتساب الطالب مهارات المعرفة بعلم الضيافة ومؤسساته المختلفة. والتعرف على الانواع المختلفة للفنادق والمطاعم و الهياكل التنظيمية لمختلف الادارات. التمييز بين مؤسسات الضيافة التجارية وغير التجارية وكيفية ادارة كلا منها والاتجاهات الحديثة فى الفنادق. وكذلك تطبيق التكنولوجيا الحديثة فى الضيافة.

#### المخرجات التعليمية المستهدفة (ILOs)

##### المعرفة والفهم:

بنهاية المقرر بنجاح يصبح الطالب قادراً على ان:

- ١- يشرح طبيعة العمل فى قطاع الضيافة وظروف الجغرافية والاقتصادية المؤثرة عليه كنشاط فندقى
- ٢- يصنف الاقسام والهياكل التنظيمية ونظم الادارات للفندق كقسم الاغذية والمشروبات والعلاقات العامة.
- ٣- يذكر التطورات الحديثة وبروتوكولات التعامل مع العملاء فى مجال صناعة الضيافة
- ٤- يوضح التجهيزات والديكور المستخدم كعامل جذب واداة تسويق بالفنادق
- ٥- يشرح انواع الفنادق وتصنيفاتها ومصطلحاتها تبعاً للاجهزة والمنظمات المتخصصة.
- ٦- يناقش استخدام التكنولوجيا الحديثة فى الضيافة.

##### المهارات الذهنية

بنهاية المقرر بنجاح يصبح الطالب قادراً على ان:

- ١- يقارن بين مؤسسات الضيافة من حيث التصميم والديكور المستخدم وجودة الخدمات ونوعية العملاء.
- ٢- يربط بين التطورات الحديثة ونظم المعلومات والاتصالات لاتخاذ القرارات وفق متطلبات وظروف التشغيل داخل مؤسسات الضيافة.
- ٣- يميز بين المؤثرات الداخلية والخارجية للعمل فى مجال صناعة الضيافة والسياحة ومصادر البحث المتعلقة بها لاستخدامها فى تحديد طرق التسويق والحفاظ على البيئة
- ٤- يوضح انواع الفنادق والمنتجات العلاجية ودوافع العملاء من خلال تحليل بيانات المنشأة احصائياً

##### المهارات المهنية والعملية

بنهاية المقرر بنجاح يصبح الطالب قادراً على ان:

- ١- يختار التصميم المعماريو الديكور الفندقى الملائم لعمليات التشغيل كعامل لجذب العملاء
- ٢- يدير العمل لفندق من خلال تشجيع العمال لجمع اموال ادارة الوقت بكفاءة.
- ٣- يتتبع خطوات وسياسات العمل بالاقسام المختلفة مستخدماً الحاسب الالى وتطبيقاته.
- ٤- يتواصل مع العملاء لمعرفة احتياجاتهم وحل شكاواهم مشكلاتهم

##### المهارات العامة والمنقولة

بنهاية المقرر بنجاح يصبح الطالب قادراً على ان:

- ١- يجيد العمل فى فريق
- ٢- يمارس مهارة الاتصال و العرض.
- ٣- يتواصل مع رؤسائه و زملائه و مرؤوسيه و العملاء مستخدماً الحاسب الالى.



كلية السياحة و الفنادق  
قسم ادارة الفنادق

مركز ضمان الجودة والتأهيل للاعتماد

جامعة ٦ أكتوبر

تعريف الطالب بمقرر الأشراف الداخلي

### محتويات المقرر

تعريف علم الضيافة نشأته و تاريخه - أنواع مؤسسات الضيافة و الفرق بينهم- أهم سمات و ملامح و مشكلات صناعة الضيافة- المؤسسات غير التجارية و هيكلها التنظيمي- أنواع مؤسسات الضيافة الهادفة للربح- أنواع و تصنيفات الفنادق- أقسام الفندق و الهيكل التنظيمي لأقسامه- الاتجاهات الحديثة فى الفنادق- الفنادق البيئية- الخدمات المنظمة- التكنولوجيا فى صناعة الضيافة

### أساليب التقييم

المناقشة الصفية(15%) امتحان اعمال سنة(منتصف الترم)(15%) امتحان نهاية الفصل(60%) ابحاث  
مشتركة (10%)

### قائمة الكتب الدراسية والمراجع

١. مبادئ صناعة الضيافة، محمد عطية محمد، ٢٠٠٧ مكتبة بستان المعرفة، ٩، ٦٤٧ مم
  ٢. مبادئ صناعة الضيافة، هالة حسن السيد ، ٢٠٠٥، مؤسسة حورس الدولية للنشر، ٩، ٦٤٧ هـ م
  ٣. إدارة الضيافة، اسعد حماد أبو رمان ، ٢٠٠١ ، دار الحامد ، ٩٤، ٦٤٧ أ
  ٤. علم إدارة الضيافة، خلود الخطيب، ٢٠٠٠، هلا للنشر و التوزيع، ٣، ٦٥٨ خ . ع
  ٥. ادارة الجودة فى صناعة الضيافة، ٢٠٠٠ حسن اسماعيل الطافش مكتبة النهضة المصرية ، ٢، ٦٥٨، أ.ج
- العمليات الادارية فى صناعة الضيافة، ٢٠٠٠ خلود الخطيب، هلا للنشر و التوزيع، ٣، ٦٥٨ خ.ع

ا.م.د/ نها سعد الدين اسماعيل الشاعر

مدرس المقرر

أ.م.د. نها الشاعر – أ.م. د. عزه سعد – أ.م.د. مني طه

منسق المقرر

ا.م.د / محمد صالح – أ.م. د. عزه سعد – أ.م.د. مني طه

رئيس القسم

اغسطس ٢٠١٤

التاريخ:



### مقرر: مبادئ الإدارة

الساعات المعتمدة: ساعتان / اسبوعيا

الكود: FM 208

أسم المقرر: مبادئ الإدارة

#### الأهداف العامة للمقرر:

دراسة أهمية علم الإدارة و نشأته و تطوره و آراء مؤسسيه. والوظائف الادارية لاي مؤسسة ( التخطيط- التنظيم- الرقابة- و التوجيه) القيادة و مواصفات القائد و المدير وكذلك الاساس العلمى السليم لإدارة المشروعات إكساب الطالب المهارة اللازمة ليصبح مديرا ناجحا

#### المخرجات التعليمية المستهدفة (ILOs)

##### المعرفة والفهم:

بنهاية المقرر بنجاح يصبح الطالب قادراً على ان:

- ١- يحدد مفاهيم ومدارس علم الادارة ونظرياتها علميا وفلسفيا
- ٢- يشرح مهام الإدارة ووظائفها مستخدما نظم المعلومات الحديثة
- ٣- يوضح علاقة علم الإدارة بالعلوم الأخرى اثرها على النشاط الفندقى
- ٤- يعدد علوم الإدارة المنبثقة من علم الإدارة
- ٥- يذكر نظم واساسيات التعامل بجميع ادارات واقسام الفندق متبعا الاجراءات السليمة

##### المهارات الذهنية

بنهاية المقرر بنجاح يصبح الطالب قادراً على ان:

- ١- يناقش الوظائف الادارية المختلفة واهمية الادارة للمجتمع والمشروعات ذات الجدوى الاقتصادية
- ٢- يستنتج افضل اساليب الادارة والرقابة فى مجال عملة
- ٣- يقارن بين مفاهيم ومدارس الادارة المختلفة .
- ٤- يقترح الهياكل التنظيمية المناسبة لمختلف المؤسسات تبعاً لنوعية العملاء و طرق التعامل معهم.
- ٥- يتنبأ بالتغيرات فى المستقبل وعوامل الجذب الجغرافية من خلال تحليل البيانات احصائيا
- ٦- يقترح خطط بديلة لاتخاذ القرارات المناسبة مستخدما نظم المعلومات والاتصالات
- ٧- يربط بين الاتجاهات الحديثة للسياحة ونظم الادارة الحديثة

##### المهارات المهنية والعملية

بنهاية المقرر بنجاح يصبح الطالب قادراً على ان:

- ١- يطبق السياسات الادارية
- ٢- يدير فريق عمل
- ٣- ينظم اجراءات العمل
- ٤- يتواصل مع العملاء باستخدام المصطلحات المهنية

##### المهارات العامة والمنقولة

بنهاية المقرر بنجاح يصبح الطالب قادراً على ان:

- ١د- يتعلم ذاتيا
- ٢د- يمارس مهاراته القياده و العرض و التفاوض بمختلف الوظائف الفندقية.
- ٣د- يتواصل مع رؤسائه و زملائه و رؤسائه متحملا لضغوط ومشكلات العمل.
- ٤د- يلم بالثقافات وقواعد التعامل مع الجنسيات المختلفة

##### محتويات المقرر

مفاهيم الإدارة و علاقتها بالعلوم الأخرى - وظائف الإدارة - تطور الفكر الإدارى - المدرسة الكلاسيكية لعلم الإدارة ومبادئها وأهم روادها (فايول)- المدرسة الحديثة لعلم الإدارة ومبادئها وأهم روادها (التون مايو)- التخطيط و أنواع الخطط - التنظيم ومفاهيمه وأنواعه- الهياكل التنظيمية وأنواعها وكيفية تقسيمها ومميزات و عيوب كل منها -التوجيه -الرقابة والقيادة و أنواعها- المتابعة - التقييم- كيف تصبح مديراً ناجحاً.



كلية السياحة و الفنادق  
قسم ادارة الفنادق

مركز ضمان الجودة والتأهيل للاعتماد

جامعة ٦ أكتوبر

تعريف الطالب بمقرر الأشراف الداخلي

أساليب التقييم  
حضور فعال (15%) الابحاث والمناقشات(10%) امتحان اعمال سنة(15%) امتحان نهاية الفصل(60%)

#### قائمة الكتب الدراسية والمراجع

- الإدارة العامة- عبد الحميد مصطفى-، ٢٠٠٢ الكود أع ٣٥٠ – مطابع الدار الهندسية.
- الإدارة (المفاهيم والوظائف) ، حاتم سعيد قابيل، ١٩٩٤، اح ٦٥٨ مكتبة عين شمس.
- الإدارة العامة، درية شفيق بسيوني ٢٠٠٣ ، أد ٦٥٨ جامعة ٦ أكتوبر.
- الإدارة واتجاهاتها المعاصرة، زيد منير عدوي، ٢٠٠٧، أر ٦٥٨ دار دجلة للنشر.
- الإدارة، فاخر أحمد فريد ٢٠٠٢، أف ٦٥٨.
- الإدارة الاستراتيجية، فريدة على محمد ١٩٩٩، أف ٦٥٨،٤٠١ دار النهضة العربية.
- إدارة الأعمال، عبد الغفار حنفي ١٩٩١، أع ٦٥٨،٩ مكتبة المعارف الحديثة.

ا.م.د/ نها سعد الدين اسماعيل الشاعر  
أ.م.د. نها الشاعر –أ.م.د. مني طه- أ.م.د. عزه سعد  
ا.م.د / محمد صالح- أ.م.د. مني طه- أ.م.د. عزه سعد  
اغسطس ٢٠١٤

مدرس المقرر  
منسق المقرر  
رئيس القسم  
التاريخ:



كلية السياحة و الفنادق  
قسم ادارة الفنادق

مركز ضمان الجودة والتأهيل للاعتماد

جامعة ٦ أكتوبر

تعريف الطالب بمقرر الأشراف الداخلي

---

الفرقة الثانية ادره الفنادق



### مقرر اساسيات التغذية

أسم المقرر: أساسيات التغذية الكود: FE 202\_ الساعات المعتمدة: ثلاث ساعات/ اسبوعيا

#### ٣) الأهداف العامة للمقرر:

ان يتعرف الطالب على مبادئ واسس الاغذية والغذاء ومكوناته واهمية كل مكون. مفهوم التغذية السليمة وسوء التغذية والهضم وسلامة الغذاء. التغذية واهميتها فى علاج بعض الامراض وكيفية تخطيط وجبات صحية. دراسة امثلة لبعض مكونات الغذاء وتحليل قيمتها الغذائية.

#### ٤) المخرجات التعليمية المستهدفة (ILO's)

##### أ- المعرفة والفهم:

بنهاية المقرر يكون كل طالب قادر على ان:

- أ- ايعدد عناصر ومكونات الغذاء علميا وفلسفيا
- أ- يحدد مفهوم التغذية السليمة وسوء التغذية
- أ- يشرح طرق تخطيط الوجبات لمؤسسات الضيافة المختلفة
- أ- يذكر اساسيات سلامة الغذاء ومكوناته احصائيا

##### ب- المهارات الذهنية:

بنهاية المقرر يكون كل طالب قادر على ان:

- ب- ا يحلل اهمية كل مكون غذائى
- ب- يستنتج حلول لبعض المشاكل المرضية من خلال نوعية الغذاء
- ب- يربط بين سلامة الغذاء والممارسات المرتبطة بالعاملين
- ب- يبرر استخدام كل مكون داخل الوجبة
- ب- يصمم وجبة صحية وذات جدوى اقتصادية

##### ج- المهارات المهنية والعملية

بنهاية المقرر يكون كل طالب قادر على ان:

- ج- ا يطبق الحلول العلمية والعملية مستخدما العمليات المحاسبية والاحصائية
- ج- ينفذ اجراءات السلامة المهنية والاجراءات الصحية السليمة اثناء العمل.
- ج- يختار البدائل المختلفة للتغذية
- ج- يدير وينظم عمل خدمات الأغذية والمشروبات

##### د- المهارات العامة والمنقولة

بنهاية المقرر يكون كل طالب قادر على ان:

- د- ا يتواصل بشكل جيد مع رؤسائه وزملائه بالعمل
- د- ا يتحمل ضغوط العمل
- د- ا يعد التقارير عن المشكلات وطرق العلاج
- د- ا ينظم وقته

#### محتويات المقرر

مقدمة - الغذاء ومكوناته - هضم الغذاء - المقررات الغذائية المقترحة - تخطيط الوجبات - التغذية بالحالات الخاصة - اغذية لها قيمة غذائية وحيوية عالية





### أساليب التقييم

بحث دوري (١٠%) تقارير (١٥%) امتحان اعمال سنة (١٥%) امتحان نهاية الفصل (٦٠%)

### قائمة المراجع :

- \*- مذكرات المقرر المذكرات (اساسيات الاغذية ) د/محمد صالح ٢٠١٢
- الجديفي الأغذية الصحية ،محمود محمد مصطفى، ٢٠٠٧، مكتبة الشروق الدولية، ٢، ٦٢٣ م.ج
- نظام بدائل الأغذية : للمأكولات الشائعة في مجتمع الاردن. العربي، ٢٠٠٩، هبة أحمد البوادر الشروق للنشر والتوزيع
- اساسيات تصنيع وحفظ الأغذية، محمد خليل محمد، ٢٠٠٣، بستان المعرفة، ٠٢٤، ٦٦٤ أ.م
- اساسيات علوم وتكنولوجيا الأغذية، محمد خليل محمد، ١، ٦٤١، ٢٠٠٧ أ.م
- اغذية ومأكولات، عبد الحميد امين، ٥، ٦٤٢ أ.-

### مجالات تغذية

- المجلة الأمريكية للتغذية السريرية
- Nutrition Journal مجلة التغذية
- UC Vegetable & Research Information Center
- Indian Vegetables
- Nutrition et Personnes âgées (فرنسية)
- http://www.supernutrition.fr. (فرنسية)
- Union Professionnelle des diplômés en Diététique de Langue Française (فرنسية)
- wikibooks Régime et gastronomie (فرنسية)
- en France (PowerPoint) (فرنسية)
- cours e-learning de la FAO (فرنسية)
- Base de donnée AFSSA/CIQUAL (فرنسية)

أ.م.د. محمد محمد صالح  
أ.م.د. نها الشاعر – أ.م.د. منى محمد طه حسين - أ.م.د. عزه سعد  
أ.م.د. منى محمد طه حسين - أ.م.د. محمد محمد صالح- أ.م.د. عزه سعد  
أغسطس ٢٠١٤

مدرس المقرر  
منسق المقرر  
رئيس القسم  
التاريخ:



### مقرر: إدارة الفنادق

الساعات المعتمدة: ثلاث ساعات/  
اسبوعيا

الكود: HM 311

أسم المقرر: اداره الفنادق

#### الأهداف العامة للمقرر:

دراسة أنظمة وأنواع لإدارة الفندقية بالتطبيق الفعلي علي أنواع الفنادق المختلفة و معرفه أسس تصنيف الفنادق والهيكل التنظيمية لكل قسم بالفندق و علاقته بالاقسام الأخرى .و دراسة أهم أنماط الإدارة الفندقية المحترفة. تحديد التوظيف الوظيفي لاهم الوظائف الموجودة بالفندق. دراسة الفكرة التي تقوم عليها الفنادق البيئية. واستخدام التكنولوجيا في ادارة الفنادق.

#### المخرجات التعليمية المستهدفة (ILOs)

##### المعرفة والفهم:

بنهاية المقرر بنجاح يصبح الطالب قادراً على ان:

- ١- يلم باساسيات علم الفنادق وبنواع الفنادق و بروتوكولات التعامل مع العملاء في كل منها .
- ٢- يحدد أساليب ونظم الإدارة الفندقية من خلال الهياكل التنظيمية والتوصيف الوظيفي.
- ٣- يشرح مهام ومميزات الشركات الأم للفنادق علميا وفلسفيا.
- ٤- يعدد التزامات المالك و المدير بالنسبة لعقود الإدارة الفندقية والابعاد المختلفة لعملية التسويق
- ٥- يصف نوع فندق واقسامه(كالاغذية والمشروبات) تبعاً لخصائصه

##### المهارات الذهنية

بنهاية المقرر بنجاح يصبح الطالب قادراً على ان:

- ١- يقارن بين مميزات و عيوب النظم الإدارية المختلفة في الفنادق لاتخاذ القرارات وفق متطلبات بيئة العمل.
- ٢- يتتبع المسار السليم لنظم الإدارة داخل الفندق ومدى جدوها اقتصاديا
- ٣- يتنبأ بالأنواع والاتجاهات الحديثة للفنادق وعوامل الجذب بها كالفنادق العلاجية مع الحفاظ على البيئة
- ٤- يقترح تصميم وديكور للفنادق لجذب العملاء

##### المهارات المهنية والعملية

بنهاية المقرر بنجاح يصبح الطالب قادراً على ان:

١. يتبع سياسات العمل الفندقى والجماعى مستخدما المصطلحات المهنية
٢. يجيد اختيار الديكور والتصميم لجذب العملاء وينظم خدمات الاغذية والمشروبات
٣. يستخدم برامج الحجز الاليكترونى
٤. يتواصل مع الاجهزة السياحية والبيئية لتطبيق التشريعات المنظمة للعمل

##### المهارات العامة والمنقولة

بنهاية المقرر بنجاح يصبح الطالب قادراً على ان:

- ١د - يتواصل مع الرؤساء والزلاء والعملاء .
- ٢د - يمارس مهارة الاتصال والعرض .
- ٣د - يعمل كعضو فى فريق عمل .

##### محتويات المقرر

إدارة الفنادق ، طبيعة العمل الفندقى، و الوظائف الإدارية - أنماط الإدارة الفندقية المحترفة- أنماط الإدارة الفندقية المحترفة- أساليب وأنواع الدارة المتبعة بالمؤسسات الفندقية- أساليب وأنواع الدارة المتبعة بالمؤسسات الفندقية-



كلية السياحة و الفنادق  
قسم ادارة الفنادق

مركز ضمان الجودة والتأهيل للاعتماد

جامعة ٦ أكتوبر

تعريف الطالب بمقرر الأشراف الداخلي

تصنيف الفنادق- تصنيف الفنادق- الهيكل التنظيمي لجميع أقسام الفندق- الهيكل التنظيمي لجميع أقسام الفندق- مناقشة الأبحاث و تقييمها- عقود الإدارة -إدارة الفنادق البيئية- إدارة الفنادق البيئية- التقنية في الفنادق.

#### أساليب التقييم

مشاركة فعالة (15%) بحث جماعي (10%) امتحان اعمال سنة (15%) امتحان نهاية الفصل (60%)

#### الكتب و المراجع

كتاب المقرر من اعداد مدرس المادة" محاضرات في ادارة الفنادق " اعداد د نها سعد الدين اسماعيل الشاعر

• إدارة الفنادق مفاهيم سياحية فى الإقامة الإيواء ، رعد العانى ، ٢٠٠٧، أ.ر.٦٤٧,٩٤، دار الحامد

إدارة الفنادق (منظور ادارى) محمد الصيرفى، ١٩٩٤، ام ٦٥٨,٢ مؤسسة حورس الدولية للطبع و النشر

• لإدارة البيئية فى الفنادق المصرية و التدريب على تنمية الوعي البيئي، ياسر توفيق حليم، ٢٠٠٧، ٦٥٨,٢، مطابع جامعة حلوان

• إدارة الفنادق و السياحة ، محمد الطائي، ٦٤٧,٩٤، ٢٠٠٧، م ، دار كنوز للطبع و النشر

إدارة الفنادق و المنتجات السياحية ، حسن إسماعيل الطافش، ٢٠٠٦، ٦٥٨. ٢. ج. ا. ح. ، دار النهضة الحديثة.

- Powers, T. (1995) Introduction to Management in the Hospitality Industry, Third Edition, New York: John Wiley & Sons
- Rutherford, D. (1999) Hotel Management and Operations, First Edition, New York: Van Nostrand Reinhold
- Keiser, J.W., (1989) Principles and Practices of Management in the Hospitality Industry, Second edition, New York: Van Nostrand Reinhold

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



**مقرر: تسويق فندقى**

الساعات المعتمدة: ٥ ساعات

الكود: HM405

أسم المقرر: الأشراف الداخلي

**(٥) الأهداف العامة للمقرر:**

يهدف المقرر الى اكساب الطالب المعارف والمهارات التي تمكنه من استنتاج اهمية وظيفة التسويق بالفنادق وموقع ادارة التسويق بالفندق ومسئولياتها واهدافها مع اهمية ارتباط وظيفة التسويق بالخدمات والتسهيلات المتوافرة ليخطط المزيج التسويقي للفندق ويعد خطة لترويج تلك المنتجات او الخدمات.

**(٦) المخرجات التعليمية المستهدفة (ILOs)**

**(٥) المعرفة والفهم:**

بنهاية المقرر بنجاح يصبح الطالب قادراً على ان:

- ١- يذكر مفهوم التسويق والتسويق الفندقى التسويق الاليكترونى ومصادر البحث والابعاد المختلفة لعملية التسويق الفندقى
- ٢- يحدد عناصر المزيج التسويقي لتحقيق التواصل العالمى وتفهم طبيعة العملاء وبروتوكولات التعامل كوسيلة لخدمة اهداف الفندق
- ٣- يوضح تطور الخدمات الفندقية وتسويقها عبر العصور ودور كل حضارة فى ذلك
- ٤- يشرح دور خدمة الاغذية والمشروبات والتجهيزات الفندقية والديكور كأدوات جذب للعملاء

**(٦) المهارات الذهنية**

بنهاية المقرر بنجاح يصبح الطالب قادراً على ان:

- ١- يقارن بين الهياكل التنظيمية لادارات التسويق بالفنادق المختلفة
- ٢- يحلل عناصر المزيج الترويجي للخدمات الفندقية ومصادر البحث العلمى المرتبطة بها
- ٣- يقيم استراتيجيات التسعير للخدمات الفندقية تبعاً لنوعية العملاء ومعايير الجودة
- ٤- يحلل احصائياً بيانات المنشأة الفندقية لاتخاذ القرارات المناسبة تبعاً للعرض والطلب
- ٥- يطبق نظم المعلومات و الاتصالات التكنولوجية فى التسويق
- ٦- يستخدم قوائم الطعام وطرق الخدمة كاداة من ادوات التسويق

**(٧) المهارات المهنية والعملية**

بنهاية المقرر بنجاح يصبح الطالب قادراً على ان:

- ١- يخطط استراتيجيات تسويقية للخدمات المقدمة من خلال العمليات المحاسبية والمالية والاحصائية لاتخاذ القرارات المناسبة
- ٢- يقترح اداة دراسة اراء العملاء وسلوكياتهم الشرائية من خلال التواصل مع الاجهزة السياحية
- ٣- يصنف ادوات لقياس راي العملاء فى خدمات الاغذية والمشروبات وادارة الحفلات من خلال الحاسب الالى وتطبيقاته لخدمة اهداف الفندق
- ٤- يقيم العمليات التسويقية واثرها على العمل الفندقى من خلال العمل الجماعى وادارة الوقت بكفاءة
- ٥- يتواصل مع العملاء مستخدماً المصطلحات الاجنبية

**(٨) المهارات العامة والمنقولة**

بنهاية المقرر بنجاح يصبح الطالب قادراً على ان:

- ١- يتعلم ذاتياً مهارات الاتصال والعرض والتفاوض
- ٢- يتواصل مع رؤسائه وزملائه و مرؤوسيه و العملاء من خلال العمل فى فريق
- ٣- ينظم استخدام الوقت
- ٤- يلم بثقافات الدول وقواعد التعامل مع الافراد طبقاً لجنسياتهم وحضارتهم وتاريخهم



كلية السياحة و الفنادق  
قسم ادارة الفنادق

مركز ضمان الجودة والتأهيل للاعتماد

جامعة ٦ أكتوبر

تعريف الطالب بمقرر الأشراف الداخلي

### محتويات المقرر

مفهوم واهمية التسويق -الهيكل التنظيمي لادارة التسويق بالفنادق المختلفة- عناصر المزيج التسويقي -المزيج الترويجي- الطلب السياحي وسماته- طرق تنمية مبيعات الفنادق -الخطط التسويقية -استراتيجيات تسعير الخدمات -تقييم خطة تسويق.

### أساليب التقييم

ابحاث ومناقشات(١٠%) بحث تطبيقي(١٥%) امتحان اعمال سنة(١٥%) امتحان نهاية الفصل(٦٠%)

### ( قائمة الكتب الدراسية والمراجع:

١,٦ هناء عبد القادر(٢٠٠٧): التسويق الفندقي. بدون ناشر. مصر

٢,٦ كتب مقترحه من المكتبه:

- عبد الحميد، طلعت (١٩٩٧): التسويق الفعال (الاساسيات والتطبيق). القاهرة.

- Reid, R., D. and Bojanic, D., (2006): Hospitality Marketing management. John Wiley & Sons, Inc.
- Shoemaker stowe, (2008), "Marketing essentials in hospitality and tourism", Pearson Prentice Hall
- Armstrong, Gary (Gary M.), (2011), "Marketing : an introduction", Pearson Prentice Hall, 658.8 A M
- Crane, Frederick G., (2010), "Marketing for entrepreneurs : concepts and applications for new", Sage Publications,658.8 C M

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 مبادئ المحاسبة

الساعات المعتمدة: ساعتان

الكود: HM 304

أسم المقرر: مبادئ المحاسبة

#### (٧) الأهداف العامة للمقرر:

يهدف المقرر الي تعريف الطالب بمبادئ و أسس المحاسبة و توضيح عملية امسك الدفاتر المحاسبية و التدريب تحليل المشاكل المحاسبية و التدريب على حلها و الدورة المحاسبية (التسجيل في اليومية ترحيل- ميزان المراجعة - اعداد الحسابات الختامية) بالاضافة الي التسويات الجردية .

#### (٨) المخرجات التعليمية المستهدفة (ILOs)

##### (٩) المعرفة والفهم:

بنهاية المقرر بنجاح يصبح الطالب قادراً على ان:

١. يصف مبادئ علم المحاسبة و أسس الادارة المالية و المحاسبية للفنادق
٢. يعدد مسك الدفاتر المحاسبية لادارة الحسابات الخاصة بالفنادق و المنتجات و المطاعم
٣. يذكر المشاكل المحاسبية و مصادر البحث فيها و استخدام برامج الحاسب الالى و نظم المعلومات

##### (١٠) المهارات الذهنية

بنهاية المقرر بنجاح يصبح الطالب قادراً على ان:

- ب.١- يحلل مقومات النظام المحاسبى احصائيا لقطاع الفنادق و الضيافة عن طريق بيانات المنشأة
- ب.٢- يحسب تكلفة المنتجات و الخدمات الفندقية لتحقيق افضل الطرق لادارة المنشآت الفندقية و العلاجية
- ب.٣- يقيم افضل طرق لتنظيم العمل الفندقى بالمكاتب الامامية لاتخاذ القرارات وفق ظروف التشغيل

##### (١١) المهارات المهنية والعملية

بنهاية المقرر بنجاح يصبح الطالب قادراً على ان:

- ج.١- يجري العمليات المحاسبية و الماليه و الأحصائيه لكافة الأنشطة داخل المنشآت الفندقية و دراسته العرض و الطلب الأقتصادي لاتخاذ القرارات السليمة.
- ج.٢- يطبق سياسات العمل الفندقى
- ج.٣- يدير العمل الفندقى من خلال تشجيع العمل الجماعى و ادارة الوقت بكفاءة بأستخدام الأسلوب العلمى و الفلسفى فى التفكير
- ج.٤- يتواصل مع الأجهزة السياحية و البيئيه من خلال النشاطات الجماعية و الفردية و يطبق كافته التشريعات القانونية المنظمة للمنشآت الفندقية اثناء العمل.
- ج.٥- ينظم اجراءات العمل بالأنشطة المختلفه بالفنادق
- ج.٦- يدير و ينظم عمل خدمات الأغذية و المشروبات و ادارته الحفلات و سبل استخدامها كوسيله لخدمه اهداف الفندق أو المطعم.

##### (١٢) المهارات العامة و المنقولة

بنهاية المقرر بنجاح يصبح الطالب قادراً على:

- د.١- يجيد كتابة التقارير و المراسلات .
- د.٢- يستخدم التقنيات الحديثة و برامج الحاسب الالى



كلية السياحة و الفنادق  
قسم ادارة الفنادق

مركز ضمان الجودة والتأهيل للاعتماد

جامعة ٦ أكتوبر

تعريف الطالب بمقرر الأشراف الداخلي

### محتويات المقرر

طبيعة المحاسبة المالية - ( تعريف / أهمية / فروع/ مبادئ وفروض) - مقومات النظام المحاسبي (الوحدة المحاسبية/ مجموعة المستندات والدفاتر /أهداف) -الدورة المحاسبية (التسجيل في اليومية) - الدورة المحاسبية (ترحيل- ميزان المراجعة - اعداد الحسابات الختامية ) -التسويات الجردية - (المصروفات/ الايرادات/الاحتياطات والمخصصات)

### أساليب التقييم

واجبات(١٠%) ( تمارين(١٥%) امتحان اعمال سنة(١٥%) امتحان نهاية الفصل(٦٠%)

### قائمة المراجع

م	عنوان المرجع	المؤلف	دار النشر	السنة
١	المحاسبة الإدارية	ليستراى. هينجر	دار المريخ للنشر	1988
٢	المحاسبة المالية	برنس ميخائيل عطاس	د. ن	2004
٣	محاسبة التكاليف : مدخل إداري الكتاب الأول	هورنجرن ،تشارلز	دار المريخ للنشر	2009
٤	المحاسبة المالية المتوسطة : القياس والتقييم والافصاح المحاسبي	سمير الصبان	الدار الجامعية	2000
٥	المحاسبة الإدارية	جاريسون ،ري إتش	دار المريخ للنشر	2008
٦	محاسبة التكاليف الزراعية : الأصول العلمية والعملية	حسن زكي	دار زهران للنشر و التوزيع	1997
٧	المحاسبة المتوسطة ج ١	دونالد كيسو	دار المريخ للنشر	د. ن
٨	المحاسبة المتوسطة : القياس والإفصاح وفقا لمعايير المحاسبة المالية	محمد سمير الصبان	الدار الجامعية	2003

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 نظم وتكنولوجيا المعلومات في الفنادق

أسم المقرر: نظم وتكنولوجيا المعلومات الكود: HE 304 الساعات المعتمدة: ٣ ساعات معتمدة في الفنادق

#### ٩) الأهداف العامة للمقرر:

يهدف المقرر الى اكساب الطالب المهارات والمعارف الخاصة باهمية استخدام نظم تكنولوجيا المعلومات والاتصالات بالفنادق، و فهم للبرامج الالكترونية المستخدمة بالفنادق واهميتها ووظائفها لتحسين خدمة العملاء مع الامام باهم النظم المستخدمة بالمكاتب الخلفية بالفنادق ودورها في توفير معلومات دقيقة لمتخذ القرار

#### المخرجات التعليمية المستهدفة (ILOs)

##### ١٣) المعرفة والفهم:

- بنهاية المقرر بنجاح يصبح الطالب قادراً على ان:
- ١- يذكر تطور استخدام الحاسب الالى بالفنادق واهم المفاهيم المرتبطة به
  - ٢- يحدد الاستخدامات المتنوعة للحاسب الالى بالفنادق كبرامج المخازن وحساب التكلفة فى الاغذية والمشروبات وادرة الموارد البشرية والادارة المالية
  - ٣- يصف الاهمية الوظيفية لبرنامج الفيديو بالفنادق والتشريعات المنظمة له فى حفظ حقوق العملاء
  - ٤- يعدد الاسس المختلفة لادارة الفنادق والمطاعم بانواعها من خلال نظم المعلومات والتسويق الاليكترونى

##### ١٤) المهارات الذهنية

- بنهاية المقرر بنجاح يصبح الطالب قادراً على ان:
- ب.١- يستنتج اهم استخدامات نظم وتكنولوجيا المعلومات بالفنادق ومصادر البحث فيها وابرز اهم الاتجاهات الحديثة للسياحة الرقمية
  - ب.٢- يحلل فوائد استخدام نظم وتكنولوجيا المعلومات بالفنادق كحل للمشكلات الطارئة وتنمية قدرات العاملين بجميع الاقسام
  - ب.٣- يحدد نوعية العملاء تبعاً لمصادر الحجز الاليكترونى مستخدماً المصطلحات المهنية
  - ب.٤- يطبق انظمة الرقابة و الجودة باستخدام نظم وتكنولوجيا المعلومات
  - ب.٥- يرتب خطوات الحجز الفندقى واعداد الغرف والحفلات ومطاعم الوجبات السريعة من خلال نظم المعلومات

##### ١٥) المهارات المهنية والعملية

- بنهاية المقرر بنجاح يصبح الطالب قادراً على ان:
- ج.١- يطبق استخدامات الانترنت وبرامج الحجز لحجز الغرف بالفنادق والتعامل مع العملاء
  - ج.٢- يعد قاعدة بيانات لاستخدامها فى العمليات المحاسبية والمالية و الاحصائية
  - ج.٣- يستخدم الانترنت كوسيلة اتصال بالعملاء وكعامل جذب ووسيلة تسويقية فى نفس الوقت
  - ج.٤- يمارس اجراءات العمل بالانشطة المختلفة بالفندق كخدمات الاغذية والمشروبات لخدمة اهداف الفندق

##### ١٦) المهارات العامة والمنقولة

- بنهاية المقرر بنجاح يصبح الطالب قادراً على ان:
- د-١- يتواصل مع رؤسائه وزملائه ومرؤوسيه والعملاء.
  - د-٢- يمارس مهارة التعلم الذاتى واستخدام التقنيات الحديثة.
  - د-٣- ينظم استخدام الوقت
  - د-٤- يجيد كتابة التقارير والمراسلات من خلال استخدام التقنيات الحديثه





### محتويات المقرر

اهمية نظم وتكنولوجيا المعلومات بالفنادق - يستخدم الانترنت للحصول على معلومات عن الفنادق - استخدامات برنامج الفيديليو بالمكاتب الامامية -يجري عملية حجز للغرف باستخدام الانترنت وعلاقة ذلك ببرنامج الفيديليو- عمليات حجز الغرف و تسكين العملاء بالغرف باستخدام برنامج الفيديليو -يستخدم تقارير برنامج الفيديليو الخاصة بالغرف -اعداد فاتورة حساب العملاء باستخدام الفيديليو -استخدام برنامج وورد وبرنامج اكسيل للكتابة والطباعة -المفاهيم الأساسية في نظم المعلومات- يعد جدول حسابي على برنامج Excel - تصنيفات النظم - يعد جدول محتوى على معادلات ببرنامج Excel- البيانات و المعلومات - يستخدم برامج الحاسب لاعداد قاعدة بيانات للعملاء -نظم المعلومات: تعريفها - مكوناتها - تصنيفها -يطبق طرق التحليل والفرز والتصفية باستخدام Excel -الوظائف والأنشطة الأساسية لنظم المعلومات -يستخدم الانترنت للمراسلات عبر البريد الالكتروني.

### أساليب التقييم

امتحان نظري(٤٠%) امتحان عملي(٢٠%) بحث تطبيقي (١٠%) مناقشة وعروض الالبحاث (١٥%)  
الالتزام(١٥%)

### قائمة الكتب الدراسية والمراجع

الكمبيوتر وادارة الفنادق- عبد العزيز هيكل بيروت :دار الراتب الجامعية 028.530ع ك

- 1.Hotel front office :training manual, Andrews Sudhir, 2005,647 AH, Tasta Mcgraw-Hill
- 2.Hotel Operations Management ,Hayes David K,2007,647>94068 H H, Pearson/Prentice Hall
- 3.Hotel front office ManagementBaradi James , 2007,647. 94068, John Willy Sons
4. Sheldon, P. (1997). Information Technologies for Tourism. Oxford, UK: CAB International.
- 5.grant E .August , (2008), "Communication technology update and fundamentals", Amsterdam ;11<sup>th</sup> ed., Boston : Focal Press/Elsevier, c2008, code 384.0973 GC
- 6.Tanenbaum, Andrew S., (2009), "Modern operating systems",3er ed., Harlow : Prentice Hall, 2009.

مدرس المقرر: د/ سالم علي

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

رئيس القسم: أ.م.د. محمد صالح

التاريخ: أغسطس ٢٠١٤



### مقرر الأشراف الداخلي

الساعات المعتمدة: ساعتان

الكود: HM405

أسم المقرر: الأشراف الداخلي

#### (١٠) الأهداف العامة للمقرر:

يصف أسس و مبادئ الإشراف الداخلي في صناعة الفنادق وارتباط ذلك بالتوصيف الوظيفي للعاملين. و اكتساب المهارات المهنية و الفنية للعمل بالمستوي الإداري الأولي لهذا القسم من تنظيف و تنظيم و ديكور سواء لغرف النزلاء بأنواعها أو للمناطق العامة و المناطق الإدارية و كذلك تحديد الأقسام التي لها علاقة مباشرة مع قسم الإشراف الداخلي و نوعيه التقارير المتبادلة فيما بينهم. و مواد ومعدات النظافة و كيفية التعامل معها، هذا الي جانب الي التعرف علي دور المغسلة و قسم البياضات، و التعامل الصحي معها.

#### (١١) المخرجات التعليمية المستهدفة (ILOs)

- يصف العلاقة المتداخلة ما بين القسم و الأقسام الأخرى و التقارير المتبادلة.
- يسترجع أنواع الغرف وطريقة فرش الأسرة.
- يعدد أنواع المنظفات المستخدمة لتنظيف المفروشات و الأرضيات و الزجاجيات.
- يقترح ما يمكن اضافته من مستلزمات الرفاهية داخل الغرف لأرضاء الشرائح السوقية المختلفة
- يحدد الخطوات المتبعة لتنظيف و تنظيم الغرف و المناطق العامه متبعا علم الحركه.
- يطبق السياسات الواجب اتباعها لتجنب طرق العدوي المرتبطه بصحة الانسان واجراءات الأسعافات الأولية المطلوبه.
- يكتب التقارير المطلوبة مع الأقسام الأخرى كجزء مكمل من عمل القسم بأستخدام تطبيقات الحاسب الألي.
- يحاكي أساليب فرش الأسرة و تنظيم الديكور العام للغرفة.
- يستخدم التقنيات الحديثة في عمليات التنظيف و التعامل مع البقع.
- يوظف اداءه لتحمل ضغوط و مشكلات بيئه العمل
- يجيد العمل الجماعي كعضو في فريق العمل لتحقيق اهداف القسم و المنشأه الفندقية.
- يلتزم بالسلوكيات و القيم الاخلاقية المهنية المتعارف عليها في العمل في القطاع الفندقى.

#### (١٢) محتويات المقرر

الخدمات التقليدية لغرف النزلاء و تقرير تخصيص الغرفة و تحضير ترولي الخدمة- استكمال مهام نهاية الوردية و الخامات و المعدات المستخدمة - تنظيف غرف النزلاء و ارتباط ذلك بالديكور و السلامة المهنية في اداء العمل- تنظيف الشرفات و مستلزمات رفاهية النزلاء داخل الغرفة- فرش السرير و تدوير المراتب و استخدام الأسرة الأضافية- تنظيف المناطق العامة بالفندق- تنظيف و تلميع الأرضيات الصلبة و السجاد- دور المغسلة و استخدام المواد الكيماوية و معالجة الأنسجة و ازالة البقع- تنظيف المفروشات و الأثاث و الزجاج و المصابيح الكهربائية



كلية السياحة و الفنادق  
قسم ادارة الفنادق



مركز ضمان الجودة والتأهيل للاعتماد



جامعة ٦ أكتوبر

تعريف الطالب بمقرر الأشراف الداخلي

### أساليب التقييم:

بحث دوري (١٠%) – مناقشات (١٥%) – امتحان اعمال سنه (١٥%) – امتحان عملي نهاية الفصل (٢٠%) – امتحان  
نهاية الفصل (٤٠%)

### أهم المراجع بالمكتبة:

- Branson, Joan C,( 1988),"Hotel, hostel and hospital housekeeping : Questions", Hodder & Stoughton.
- Andrews,Sudhir, (2008), "Textbook of hotel houskeeping management and operations", Tata McGraw-Hill publishing company limited

د. سالي فتحي السيد  
أ.م.د. نها الشاعر – د. سالي فتحي  
أ.م.د. محمد محمد صالح  
٢٠١٣

مدرس المقرر  
منسق المقرر  
رئيس القسم  
التاريخ: