

جامعة المنصورة
كلية السياحة والفنادق
قسم الدراسات الفندقية
توصيف برنامج الدراسات الفندقية
(٢٠١٨/٢٠١٩)

أ: معلومات أساسية

١. أسم البرنامج: برنامج الدراسات الفندقية
٢. طبيعة البرنامج: أحادي
- القسم المسئول عن البرنامج: الدراسات الفندقية
- تاريخ إقرار البرنامج: ٢٠٠٦/١٠/٢
- تاريخ اعتماد توصيف البرنامج: مجلس قسم الدراسات الفندقية رقم (١٠٣) بتاريخ ٢٠١٧/١١/١٢
- تاريخ اعتماد توصيف البرنامج: مجلس كلية رقم (.....) بتاريخ ٢٠١٧/١١/.....

ب: معلومات متخصصة

- ١- الأهداف العامة للبرنامج: يهدف برنامج الدراسات الفندقية إلى:
 - تزويد الخريج بالمعارف والمفاهيم الأساسية والصحيحة لجعله قادرًا على العمل في مختلف مجالات الضيافة على المستويات الوطنية والدولية.
 - تزويد الخريج بالمعارف والمهارات الضرورية للتعامل مع مختلف المشكلات المتولدة في بيئة العمل المكلف بها والقدرة على حلها.
 - بناء قدرات الخريجين على التعامل مع مختلف المتغيرات والتطورات والمواقف في مجال التخصص.
 - معرفة وفهم الأبعاد الاجتماعية والسياسية والاقتصادية والبيئية للسياحة محليا وعالمياً.
 - تلبية احتياجات سوق العمل من الخريجين المؤهلين مهنيًا وفنيًا وإداريًا للعمل في مجالات الضيافة.

٢- المخرجات التعليمية المستهدفة من البرنامج (ILOs)

١/٢ المعلومات والمفاهيم:

يجب أن يكون الخريج قادرا علي:

١. إدراك أهمية قطاع الضيافة (الفنادق) ومكانتها في الاقتصاد القومي.
٢. معرفة أساسيات تقسيم مختلف أنواع منشآت الضيافة وإدارتها المختلفة.
٣. فهم ومعرفة الهياكل التنظيمية للإدارات الرئيسية بمنشآت الضيافة وأسس التوصيف الوظيفي لجميع الوظائف بمنشآت الضيافة (الفنادق).
٤. إدراك مبادئ حقوق الإنسان ومعرفة التشريعات والقوانين المنظمة لكل أنشطة قطاع مؤسسات الضيافة (الفنادق) بصفة عامة.
٥. الإلمام بكافة الأنشطة والعمليات والأساليب الإدارية والفنية بجميع مؤسسات الضيافة (الفنادق).
٦. فهم ومعرفة العلوم والمعارف المختلفة ذات العلاقات التشابكية لصناعة الضيافة مثل العلاقات العامة وعلم نفس التعامل مع العملاء وأداب وأخلاقيات المهنة.
٧. معرفة وفهم أسس عمليات إنتاج الأغذية والمشروبات وأساسيات صحة وسلامة الغذاء والصحة العامة والإسعافات الأولية.
٨. الإلمام بأسس ومفاهيم الجودة في مؤسسات الضيافة (الفنادق).
٩. فهم أسس الدراسات والأبحاث الميدانية والتدريب وتحليل البيانات في مجال صناعة الضيافة (الفنادق).

٢/٢ القدرات الذهنية:

يجب أن يكون الخريج قادرا علي:

- التحليل الإحصائي لبيانات المنشآت المختلفة في قطاع صناعة الضيافة (الفنادق).
- الربط بين متطلبات العمل في مؤسسات الضيافة وحاجة المجتمع.
- إتخاذ القرارات وفقاً لمتطلبات بيئة العمل.
- المقارنة بين الثقافات المختلفة ودوافع العملاء.
- استنتاج العلاقات المتشابكة للأطراف الممثلة لصناعة السياحة والضيافة (الفنادق).

٣/٢ مهارات مهنية وعملية:

يجب أن يكون الخريج قادرا علي:

- التعامل بسلوكيات وأداب وأخلاقيات المهنة.

- خدمة العملاء من جنسيات مختلفة.
- القيام بالمهام الإدارية والفنية المتعلقة بمجال عمله.
- التواصل وتوظيف واستخدام المصطلحات المهنية باللغة العربية والأجنبية.
- التكيف والتأقلم مع المتغيرات في بيئة الأعمال.
- العمل في مختلف المهن والوظائف في مؤسسات الضيافة (الفنادق).
- ممارسة إجراءات السلامة المهنية والإسعافات الأولية اللازمة للعمل بمؤسسات الضيافة.
- إجراء العمليات المحاسبية والمالية المطبقة في مجالات الضيافة (الفنادق).
- توظيف العلوم المرتبطة مثل علم نفس العملاء - البيئة - التشريعات السياحية... الخ لخدمة مجالات العمل في الضيافة (الفنادق).
- إعداد وتنظيم وإدارة أنشطة أعمال الضيافة (الفنادق) مستخدماً التقنيات الحديثة.

٤/٢ مهارات عامة:

يجب أن يكون الخريج قادراً علي:

- استخدام التقنيات الحديثة الملائمة لمجال العمل.
- ممارسة مهارات الاتصال والعرض.
- التفاعل والعمل مع الفريق.
- التعامل مع المشكلات في بيئة العمل.
- إنجاز المهام المكلف بها في الإطار الزمني المحدد.
- ممارسة البروتوكول والمراسم العامة المتعلقة بالمجال.
- التعلم الذاتي.
- التعامل باللغات الأجنبية.
- إعداد وكتابة التقارير والمكاتبات الرسمية المرتبطة بصناعة الضيافة
- تنظيم الوقت وتحمل ضغوط العمل
- المشاركة الفعالة وقيادة الأفراد لتحقيق أهداف المؤسسة التي يعمل بها

٣- المعايير الأكاديمية للبرنامج

تبني البرنامج معايير الهيئة القومية لضمان جودة التعليم والاعتماد (المعايير القياسية لقطاع السياحة والفنادق- الإصدار الأول يناير ٢٠٠٩)

- مواصفات الخريج: يجب أن يكون الخريج قادراً علي أن:
 - (١) يدرك المعارف الأساسية في صناعة السياحة والضيافة (الفنادق).
 - (٢) يكتسب آداب وأخلاقيات المهنة في مجال التخصص.
 - (٣) يواكب ما يطرأ من المتغيرات والمستجدات في بيئة العمل التي يلتحق بها.

٤) يفهم الثقافات المختلفة ويتعامل مع الأنماط السلوكية المتنوعة والإلمام بمبادئ وخصائص خدمة العملاء.

٥) يفهم ويمارس مهارات الإتصال والعرض الفعال.

٦) يلم بالمناهج الملائمة في حل المشكلات والأزمات والمواقف الطارئة في العمل.

٧) يدرك القوانين والتشريعات الخاصة بقطاعي السياحة والضيافة واللوائح المنظمة لحقوق وواجبات العاملين بمجال الضيافة.

٨) يلم بمبادئ الصحة العامة والمهنية والإسعافات الأولية وقواعد الأمن والسلامة التي تخدم العمل بالقطاع الفندقي.

٩) يكتسب المهارات الإدارية والفنية المتعلقة بمجال الضيافة.

- المعايير الأكاديمية للبرنامج (NARS)

أ/ المعلومات والمفاهيم:

يجب أن يكون الخريج قادراً علي:

١. إدراك أهمية قطاع الضيافة (الفنادق) ومكانتها في الاقتصاد القومي.

٢. معرفة أساسيات تقسيم مختلف أنواع منشآت الضيافة وإدارتها المختلفة.

٣. فهم ومعرفة الهياكل التنظيمية للإدارات الرئيسية بمنشآت الضيافة وأسس التوصيف الوظيفي لجميع الوظائف بمنشآت الضيافة (الفنادق).

٤. إدراك مبادئ حقوق الإنسان ومعرفة التشريعات والقوانين المنظمة لكل أنشطة قطاع مؤسسات الضيافة (الفنادق) بصفة عامة.

٥. الإلمام بكافة الأنشطة والعمليات والأساليب الإدارية والفنية بجميع مؤسسات الضيافة (الفنادق).

٦. فهم ومعرفة العلوم والمعارف المختلفة ذات العلاقات التشابكية لصناعة الضيافة مثل العلاقات العامة وعلم نفس التعامل مع العملاء وأداب وأخلاقيات المهنة.

٧. معرفة وفهم أسس عمليات إنتاج الأغذية والمشروبات وأساسيات صحة وسلامة الغذاء والصحة العامة والإسعافات الأولية.

٨. الإلمام بأسس ومفاهيم الجودة في مؤسسات الضيافة (الفنادق).

٩. فهم أسس الدراسات والأبحاث الميدانية والتدريب وتحليل البيانات في مجال صناعة الضيافة (الفنادق).

ب/ القدرات الذهنية:

يجب أن يكون الخريج قادراً علي:

- التحليل الإحصائي لبيانات المنشآت المختلفة في قطاع صناعة الضيافة (الفنادق).

- الربط بين متطلبات العمل في مؤسسات الضيافة وحاجة المجتمع.

- إتخاذ القرارات وفقاً لمتطلبات بيئة العمل.

- المقارنة بين الثقافات المختلفة ودوافع العملاء.

- استنتاج العلاقات المتشابكة للأطراف الممثلة لصناعة السياحة والضيافة (الفنادق).

ج/ مهارات مهنية وعملية:

يجب أن يكون الخريج قادرا علي:

- التعامل بسلوكيات وأداب وأخلاقيات المهنة.
- خدمة العملاء من جنسيات مختلفة.
- القيام بالمهام الإدارية والفنية المتعلقة بمجال عمله.
- التواصل وتوظيف واستخدام المصطلحات المهنية باللغة العربية والأجنبية.
- التكيف والتأقلم مع المتغيرات في بيئة الأعمال.
- العمل في مختلف المهن والوظائف في مؤسسات الضيافة (الفنادق).
- ممارسة إجراءات السلامة المهنية والإسعافات الأولية اللازمة للعمل بمؤسسات الضيافة.
- إجراء العمليات المحاسبية والمالية المطبقة في مجالات الضيافة (الفنادق).
- توظيف العلوم المرتبطة مثل علم نفس العملاء - البيئة - التشريعات السياحية... الخ لخدمة مجالات العمل في الضيافة (الفنادق).
- إعداد وتنظيم وإدارة أنشطة أعمال الضيافة (الفنادق) مستخدما التقنيات الحديثة.

د/ مهارات عامة:

يجب أن يكون الخريج قادرا علي:

- استخدام التقنيات الحديثة الملائمة لمجال العمل.
- ممارسة مهارات الاتصال والعرض.
- التفاعل والعمل مع الفريق.
- التعامل مع المشكلات في بيئة العمل.
- إنجاز المهام المكلف بها في الإطار الزمني المحدد.
- ممارسة البروتوكول والمراسم العامة المتعلقة بالمجال.
- التعلم الذاتي.
- التعامل باللغات الأجنبية.
- إعداد وكتابة التقارير والمكاتبات الرسمية المرتبطة بصناعة الضيافة
- تنظيم الوقت وتحمل ضغوط العمل
- المشاركة الفعالة وقيادة الأفراد لتحقيق أهداف المؤسسة التي يعمل بها

٤- هيكل مكونات البرنامج

أ- مدة البرنامج: أربعة سنوات دراسية مقسمة إلى ثمانية فصول دراسية.

ب- هيكل البرنامج

- عدد الساعات / عدد الوحدات ١٥٥ عملي ٩٠ مالي ٢٤٥

نوع المقررات	عدد المقررات	نسبة المقررات %
مقررات العلوم الأساسية	٢٥	%٣٨,٥
مقررات العلوم الاجتماعية والإنسانية	١١	%١٦,٩
مقررات علوم التخصص	٢٧	%٤١,٥
مقررات علوم التميز	-	-
مشروع التخرج	٢	%٣,١
إجمالي المقررات	٦٥	%١٠٠

ج- مستويات البرنامج (في نظام الساعات المعتمدة) لا ينطبق

د- مقررات البرنامج

فيما يلي جداول المقررات كما هو مبين في اللائحة الداخلية للكلية

أ. الزامي

الفصل الدراسي	الفرقة	عدد الوحدات	عدد الساعات الأسبوعية			اسم المقرر	كود المقرر
			تمارين	عملي	نظري		
الفصل الدراسي الأول	الفرقة الأولى	٣	-	-	٣	مدخل إلى علم السياحة	ف ١٠١
		٢	-	-	٢	مبادئ علم الإدارة	ف ١٠٢
		٢	-	-	٢	جغرافية عامة	ف ١٠٣
		٣	-	٢	٢	مبادئ الإحصاء	ف ١٠٤
		٤	-	٢	٣	مدخل إلى علم الغذاء	ف ١٠٥
		٣	-	٢	٢	أساسيات الحاسب الآلي وتطبيقاته (١)	ف ١٠٦
		٣	-	٢	٢	لغة أجنبية أولى (١)	ف ١٠٦
		٣	-	٢	٢	لغة أجنبية ثانية (١)	ف ١٠٧
		٢٣	-	١٠	١٨	المجموع	
		الفصل الدراسي الثاني	الفرقة الأولى	٣	-	-	٣
٢	-			-	٢	الجغرافية السياحية والترويجية	ف ١٠٩
٤	-			٤	٢	أساسيات استلام وتخزين الخامات الغذائية	ف ١١٠
٥	-			٢	٤	أسس تغذية	ف ١١١
٣	-			٢	٢	مبادئ المحاسبة	ف ١١٢
٣	-			٢	٢	أساسيات الحاسب الآلي وتطبيقاته (٢)	ف ١١٣
٣	-			٢	٢	لغة أجنبية أولى (٢)	ف ١١٣
٣	-			٢	٢	لغة أجنبية ثانية (٢)	ف ١١٤
٢٦	-			١٤	١٩	المجموع	

الفصل الدراسي	الفرقة	عدد الوحدات	عدد الساعات الأسبوعية			اسم المقرر	كود المقرر
			تمارين	عملي	نظري		
الفصل الدراسي الأول	الفرقة الثانية	٣	-	-	٣	تنظيم وإدارة المنشآت السياحية و الفندقية	٢٠١ ف
		٢	-	-	٢	بيئة مصرية	٢٠٢ ف
		٣	-	-	٣	صحة عامة - صحة مهنية - صحة غذاء	٢٠٣ ف
		٤	-	٤	٢	إنتاج الأغذية والمشروبات (١)	٢٠٤ ف
		٤	-	٤	٢	فن الطهو الفندقي (١)	٢٠٥ ف
		٣	-	٢	٢	حاسب ألي (٣)	٢٠٦ ف
		٣	-	٢	٢	لغة أجنبية أولى (٣)	٢٠٧ ف
		٣	-	٢	٢	لغة أجنبية ثانية (٣)	٢٠٨ ف
		٢٥	-	١٤	١٨	المجموع	
		الفصل الدراسي الثاني	الفرقة الثانية	٣	-	٢	٢
٤	-			٤	٢	أنتاج الأغذية والمشروبات (٢)	٢١٠ ف
٣	-			٢	٢	فن خدمة المطاعم (١)	٢١١ ف
٤	-			٤	٢	فن الطهو الفندقي (٢)	٢١٢ ف
٣	-			-	٣	إدارة فنادق	٢١٣ ف
٣	-			٢	٢	الحاسب الألي (٤)	٢١٤ ف
٣	-			٢	٢	لغة أجنبية أولى (٤)	٢١٥ ف
٣	-			٢	٢	لغة أجنبية ثانية (٤)	٢١٦ ف
٢٦	-			١٨	١٧	المجموع	

الفصل الدراسي	الفرقة	عدد الوحدات	عدد الساعات الأسبوعية			اسم المقرر	كود المقرر
			تمارين	عملي	نظري		
الفصل الدراسي الأول	الفرقة الثالثة	٣	-	-	٣	التشريعات السياحية والفندقية	ف ٣٠١
		٣	-	-	٣	إدارة المكاتب الأمامية	ف ٣٠٢
		٣	-	٢	٢	الإشراف الداخلي والديكور	ف ٣٠٣
		٣	-	-	٣	محاسبة تكاليف فندقية	ف ٣٠٤
		٤	-	٢	٣	تخطيط قوائم الطعام	ف ٣٠٥
		٢	-	٢	٢	الأغذية والوجبات السريعة	ف ٣٠٦
		٣	-	٢	٢	لغة اجنبية اولى(٥)	ف ٣٠٧
		٣	-	٢	٢	لغة أجنبية ثانية(٥)	ف ٣٠٨
		٢٥	-	١٠	٢٠	المجموع	
		الفصل الدراسي الثاني	الفرقة الثالثة	٣	-	-	٣
٣	-			-	٣	اقتصاديات الفنادق	ف ٣١٠
٢	-			٢	٣	تغذية الجماعات والفئات الخاصة	ف ٣١١
٢	-			٢	٢	فن خدمة المطاعم (٢)	ف ٣١٢
٢	-			-	٢	تاريخ مصر وأثارها	ف ٣١٣
٢	-			-	٣	تنمية الموارد البشرية	ف ٣١٤
٢	-			٢	٢	لغة أجنبية أولى(٦)	ف ٣١٥
٢	-			٢	٢	لغة أجنبية ثانية(٦)	ف ٣١٦
٢٤	-			٨	٢٠	المجموع	

الفصل الدراسي	الفرقة	عدد الوحدات	عدد الساعات الأسبوعية			اسم المقرر	كود المقرر
			تمارين	عملي	نظري		
الفصل الدراسي الأول	الفرقة الرابعة	٢	-	-	٢	سيكولوجية العملاء	ف ٤٠١
		٣	-	-	٣	السياحة والبيئة	ف ٤٠٢
		٣	-	-	٣	إدارة الحفلات والمؤتمرات و بروتوكول	ف ٤٠٣
		٤	-	٢	٣	الشتون الصحية في صناعة الضيافة و الغذاء	ف ٤٠٤
		٣	-	-	٣	إتفاقيات الإدارة الفندقية	ف ٤٠٥
		٣	-	-	٣	دراسة جدوى المشروعات السياحية و الفندقية	ف ٤٠٦
		٣	-	٢	٢	لغة اجنبية اولى (٧)	ف ٤٠٧
		٣	-	٢	٢	لغة أجنبية ثانية (٧)	ف ٤٠٨
		٣	-	٢	٢	المشروع (مشروع التخرج)	ف ٤٠٩
				٢٧	-	٨	٢٣
الفصل الدراسي الثاني	الفرقة الرابعة	٣	-	-	٣	إدارة الأزمات	ف ٤١٠
		٣	-	-	٣	الفندقة العلاجية	ف ٤١١
		٢	-	-	٢	إدارة البيئية الفندقية	ف ٤١٢
		٤	-	٢	٣	رقابة جودة الأغذية والمشروبات	ف ٤١٣
		٣	-	-	٣	التسويق الفندقي	ف ٤١٤
		٣	-	٢	٢	لغة أجنبية أولى (٨)	ف ٤١٥
		٣	-	٢	٢	لغة أجنبية ثانية (٨)	ف ٤١٦
		٣	-	٢	٢	المشروع (مشروع التخرج)	ف ٤١٧
				٢٤	-	٨	٢٠

مقررات الفرقة الأولى

المحتوي	اسم المقرر	كود المقرر
مفهوم السياحة والسائح والتطور التاريخي للنشاط السياحي - التعريفات والمفاهيم المرتبطة بالسياحة - دوافع السفر والسياحة- الفرق بين الخدمات السياحية والخدمات الأخرى - أهمية السياحة، وعلاقة السياحة بالعلوم الأخرى.- الأنماط السياحية المختلفة - أنواع السياحة (داخلية- خارجية) - السوق السياحي وأهم مكوناته (العرض والطلب السياحي) - عناصر الجذب السياحي في مصر(التاريخية-الجغرافية-الاجتماعية) - المكونات الرئيسية للنشاط السياحي - أهمية تنوع المنتج السياحي واستحداث أنماط سياحية جديدة - الاتجاهات الحديثة في صناعة السياحة - التأثيرات الاقتصادية والاجتماعية والبيئية للسياحة - الوعي السياحي- تقاليد وأسس التعامل بين السائحين وشعب البلد المضيف - العوامل المؤثرة في صناعة السياحة.	مدخل إلى علم السياحة	ف ١٠١
المحتوي	اسم المقرر	كود المقرر
تطور الفكر الإداري (المدرسة الكلاسيكية ، المدرسة السلوكية ، النظرية الخاصة في الإدارة) - أثر التكنولوجيا على الإدارة - أثر البيئة على الإدارة - تعريف علم التنظيم والإدارة - الوظائف الإدارية (التخطيط ، التنظيم ، التوجيه، الرقابة) .	مبادئ علم الإدارة	ف ١٠٢
المحتوي	اسم المقرر	كود المقرر
جغرافيه الأرض - جغرافيه المناخ - جغرافيه النبات - جغرافيه التربة - عوامل تشكيل سطح الأرض - البيئة الطبيعية والإنسان - الجغرافيا السياحية - المقومات الجغرافية للدولة.	جغرافيا عامة	ف ١٠٣
المحتوي	اسم المقرر	كود المقرر
مفاهيم أساسية في علم الإحصاء:- مفهوم الإحصاء.- أهمية الإحصاء - المعاينة والمجتمع الإحصائي - المتغيرات : مفهومها ، أنواعها ومستويات قياسها - عرض البيانات الإحصائية وتمثيلها بيانيا- الارتباط والانحدار الخطي - معامل ارتباط بيرسون- معامل ارتباط سبيرمان- معامل ارتباط فاي- الفروض الإحصائية: مفهومها ، أنواعها ، مفهوم اختبار الفروض ، مستوى الدلالة، مستوى الثقة للأخطاء في اختبار الفروض.	مبادئ علم الاحصاء	ف ١٠٤
المحتوي	اسم المقرر	كود المقرر
الغذاء وأهم مصادره - وظائف الغذاء واحتياجات الفرد من العناصر الغذائية المختلفة والطاقة - التركيب الكيميائي للغذاء - العوامل التي تؤثر على قابلية الأغذية للإستهلاك - الهرم الغذائي- أمراض سوء التغذية - البيض - اللحوم - الطيور - الأسماك - الخضروات والفاكهة- الدهون.	مدخل إلي علم الغذاء	ف ١٠٥
المحتوي	اسم المقرر	كود المقرر

موضوعات مختارة عن : المطابخ والمخازن بالفنادق – دراسات ثقافية عن الدول الموفدة للسياحة في مصر.	لغة أجنبية أولي (١)	ف ١٠٦
المحتوي	اسم المقرر	كود المقرر
الحروف الأبجدية الإيطالية- الاسم ونوعه وكيف يجمع- أدوات المعرفة والنكرة- السؤال عن الاسم ومحل الميلاد ومحل الإقامة، والتعرف على بعض الجنسيات - تعبيرات ومصطلحات إيطالية جديدة في مجالات السياحة والفنادق بشكل عام.	لغة أجنبية ثانية (١)	ف ١٠٧
المحتوي	اسم المقرر	كود المقرر
مقدمة عن صناعة الضيافة وتطورها - متطلبات النجاح في صناعة الضيافة - التعريف بالفندق والخدمة وخصائصها والفرق بين المنتج الخدمي والسلمي - أنواع مؤسسات الضيافة - العلاقة التي تربط بين أقسام الفندق وجودة الخدمات الفندقية- الإتجاهات الحديثة في صناعة الضيافة.	مدخل إلى صناعة الضيافة	ف ١٠٨
المحتوي	اسم المقرر	كود المقرر
مفهوم الجغرافيا السياحية – المقومات الجغرافية للسياحة في مصر – المقومات الطبيعية – المقومات البشرية (طبيعة السكان وخصائص البيئة المحلية ، السياسات الحكومية ، المواقع الأثرية والمراكز الدينية في محافظات مصر) – حركة السياحة الدولية الوافدة إلى مصر(نصيب مصر من الحركة السياحية الدولية ، تطور حجم الحركة السياحية الوافدة إلى مصر ، أسواق السياحة الدولية الوافدة إلى مصر ، الليالي السياحية ، موسمية السياحة الدولية الوافدة إلى مصر) – حركة السياحة الداخلية – الكثافة السياحية والتدفق السياحي – أقاليم مصر السياحية – التنمية السياحية في مصر وأثرها على البيئة .	الجغرافية السياحية والترويجية	ف ١٠٩
المحتوي	اسم المقرر	كود المقرر
جودة الخامات الغذائية – المواصفات القياسية والقوانين الغذائية – الغش الغذائي – قسم الإستلام (مسئوليات العاملين به ، أدوات الإستلام ، إجراءات الإستلام) – شراء الخامات الغذائية (الدورة المستندية الخاصة بالشراء ، طرق الشراء ، مراقبة الإستلام) – إستلام الخامات المختلفة – أهمية وأسس التخزين – تحديد المخزون الأمثل – دورة المخازن – تخزين الأغذية على درجات الحرارة المنخفضة – تخزين الخامات الجافة والمعلبات والأغذية المحفوظة – السجلات والمستندات الخاصة - بالتخزين والصرف – تصنيف وتنظيم الأصناف المخزونة – التقارير اللازمة – طرق الرقابة على المخزون من المواد الخام والأولية – مسئولية إدارة المخازن.	أساسيات استلام و تخزين الخامات الغذائية	ف ١١٠
المحتوي	اسم المقرر	كود المقرر

ف	اسس تغذية	مفهوم التغذية (عمليات الهضم والإمتصاص والتمثيل الغذائي) - علاقة التغذية بالصحة وأمراض سوء التغذية - المجموعات الغذائية - المقننات الغذائية - البطاقة الغذائية - الوجبات الغذائية المتوازنة - نظام البدائل الغذائية - تدعيم الأغذية .
كود المقرر	اسم المقرر	المحتوي
ف	مبادئ المحاسبة	المحاسبة المالية في المشروع التجارى - الفروض الأساسية والمصطلحات العلمية - المستندات والدفاتر المحاسبية - نظرية القيد المزدوج - تسجيل المبيعات في دفاتر اليومية - دفتر الأستاذ - ميزانية المراجعة - الجرد السنوى وإعداد الحسابات الختامية والميزانية العمومية .
كود المقرر	اسم المقرر	المحتوي
ف	لغة أجنبية أولي (٢)	موضوعات مختارة حول أنماط السياحة (ترفيهية ، طبيعية ، أثرية ، رياضية) - وسائل الإقامة (الفنادق - الموتيلات) وأنواعها - التلوث البيئي - دراسات ثقافية عن الدول الموقدة للسياحة في مصر .
كود المقرر	اسم المقرر	المحتوي
ف	لغة أجنبية ثانية (٢)	ضمائر المفعول به المباشر - الصيغة غير الشخصية - ضمائر المفعول غير المباشر - درجات المقارنة - زمن الماضى المستمر - زمن الماضى البعيد - محادثات قصيرة خاصة بالتعامل في الفنادق - قراءة وكتابة موضوعات قصيرة خاصة بالتعامل في الفنادق .

مقررات الفرقة الثانية

كود المقرر	اسم المقرر	المحتوي
ف	تنظيم و إدارة المنشآت السياحية والفندقية	أساليب إدارة المنشآت السياحية والمحددات المؤثرة فيها (أساليب الإدارة في منشآت القطاع العام ، أساليب الإدارة في منشآت القطاع الخاص) - الهيكل التنظيمى لإدارة المنشآت السياحية المختلفة (شركات السياحة أ.ب.ج شركات الطيران) - الوظائف الإدارية (التخطيط ، التنظيم ، التنسيق ، التوظيف ، التوجيه ، الرقابة) - تكوين فرق العمل ذات القدرة والكفاءة العالية - الهيكل التنظيمى لإدارة المنشآت الفندقية المختلفة - الوظائف الادارية بالمنشآت الفندقية - عقود الإدارة وعقود الإمتياز - الإتجاهات الحديثة في إدارة المنشآت السياحية والفندقية .
كود المقرر	اسم المقرر	المحتوي

البيئة وقضاياها - المفاهيم والمجالات - المقومات البيئية الطبيعية - (الفيضية ، الساحلية ، الصحراوية ، الجبلية) - المقومات البيئية البشرية (الإجتماعية والسلوك الإجتماعي ، العادات والتقاليد ، العمران وأشكاله وأحجامه) - قضايا البيئة والتلوث البيئي - التخطيط البيئي - المنظور البيئي والتنمية - البيئة والتنمية السياحية والفندقية.	بيئة مصرية	ف ٢٠٢
المحتوي	اسم المقرر	كود المقرر
أهمية الصحة العامة في صناعة الفنادق - مسببات المرض والحشرات الناقلة ومصادر العدوى وأنواعها وطرق انتشارها - الإجراءات الوقائية وطرق المكافحة - الصحة الشخصية - الصحة البيئية - بعض الأمراض المنقولة عن طريق (الحشرات ، الرزاز ، التلامس ، الأغذية والمشروبات ، المياه ، حمامات السباحة ، الصرف الصحي ، الغرف) - المناعة والحصانة - الإسعافات الأولية (التزف ، الحروق ، التنفس الصناعي ، التسممات).	صحة عامة - صحة مهنية - صحة غذاء	ف ٢٠٣
المحتوي	اسم المقرر	كود المقرر
مقدمة عن صناعة الأغذية والمشروبات وأنواع المطاعم - الهيكل التنظيمي لقسم الأغذية والمشروبات والتوصيف الوظيفي لوظائف القسم والعمليات الإدارية المختلفة لقسم الأغذية والمشروبات - تسويق خدمات الأغذية (دراسة الجدوى ، الأبحاث المستمرة للسوق ، الخطة التسويقية) - معايير حساب تكاليف الإنتاج والتسعير للأغذية والمشروبات - تطبيقات الحاسب الآلي في إدارة الأغذية والمشروبات.	إنتاج الأغذية و المشروبات (١)	ف ٢٠٤
المحتوي	اسم المقرر	كود المقرر
المطبخ وأقسامه والعاملين به - التجهيزات والمعدات والأدوات - طرق الإعداد والتجهيز وللطهي - أنواع الأساس - أنواع الصوص - المشهيات والسلطات - أنواع الحساء والمرق - أطباق البيض - طهي الخضروات والبطاطس - الأرز - المكرونة - العجائن - أطباق اللحوم الحمراء والأسماك والقشريات والدواجن.	فن الطهو الفندقي (١)	ف ٢٠٥
المحتوي	اسم المقرر	كود المقرر
تشغيل برنامج معالجة الكلمات (فتح مستند جديد وحفظه وإغلاق البرنامج) - العمليات الأساسية (كتابة النص ، النسخ والنقل والحذف ، البحث والاستبدال) - تنسيق الحروف والكلمات - رأس وتذييل الصفحة - إعداد صفحة - الطباعة - إنشاء الجداول وتنسيقها - إدراج الصور والرسومات وتنسيقها - الدمج البريدي.	حاسب ألي (٣)	ف ٢٠٦
المحتوي	اسم المقرر	كود المقرر

موضوعات مختارة حول وسائل الإقامة (الفنادق - الموتيلاات) وانواعها - التلوث البيئي - دراسات ثقافية عن الدول الموفدة للسياحة في مصر.	لغة أجنبية اولي (٣)	ف ٢٠٧
المحتوي	اسم المقرر	كود المقرر
موضوعات مختارة حول وسائل الإقامة (الفنادق - الموتيلاات) وانواعها - التلوث البيئي - دراسات ثقافية عن الدول الموفدة للسياحة في مصر.	لغة أجنبية ثانية (٣)	ف ٢٠٨
المحتوي	اسم المقرر	كود المقرر
أنواع التوزيعات الإحتمالية - اختبارات الفروض الإحصائية - السلاسل الزمنية وتحليلها - الأرقام القياسية وتطبيقاتها فى السياحة - التقدير الإحصائى للأنشطة السياحية - قياس الحركة السياحية - دراسة تحليليه عن السياحة فى مصر والعالم .	الإحصاء السياحي و الفندقي	ف ٢٠٩
المحتوي	اسم المقرر	كود المقرر
الخامات المستخدمة فى الفنادق (اللحوم الحمراء ، الأسماك ، القشريات ، الدواجن ، بيض المائدة ، الحليب ومنتجاته ، الزيوت والدهون ، الحبوب ومنتجات المخابز، الفواكه ، الخضروات ومنتجاتها ، أغذية الإفطار، الشكولاته ، الحلوى) - العصائروالشراب (المياه الغازية ، البيرة ، المشروبات الكحولية) المحاليل والأنظمة الغروية - مضافات الأغذية - السموم الطبيعية بالأغذية .	أنتاج الأغذية و المشروبات (٢)	ف ٢١٠
المحتوي	اسم المقرر	كود المقرر
الهيكل التنظيمى للمطعم والتوصيف الوظيفى للعاملين فى المطعم - أنواع المطاعم - معدات وأدوات النظافة وتخطيطها - التجهيز للخدمة وإستقبال الضيف وتلقى طلباته - أنواع الخدمة - البرتوكول المتبع أثناء تقديم الخدمة - تقديم الفاتورة والرقابة على النقد - النواحي الإدارية لفن الخدمة (وضع جداول العمل ، الدورة المستندية للمطعم)	فن خدمة المطاعم (١)	ف ٢١١
المحتوي	اسم المقرر	كود المقرر
الفواكه (الإعداد والتقديم) - المخبوزات - الحلوى الشرقية - الحلوى الغربية - المثلجات .	فن الطهو الفندقي (٢)	ف ٢١٢
المحتوي	اسم المقرر	كود المقرر
التعريف بالفندق - انواع المنشآت الفندقية - تصنيف الفنادق - الاقسام الادارية بالفندق ودور كل قسم فيها (قطاع الغرف - الاغذية والمشروبات - الهندسة والصيانة - الامن - الموارد البشرية - التسويق والمبيعات - الحسابات) - الادارة بالعائد - نظم الادارة الفندقية.	ادارة فنادق	ف ٢١٣
المحتوي	اسم المقرر	كود المقرر

ف ٢١٤	الحاسب الألى (٤)	مقدمة عن قواعد البيانات - إنشاء قاعدة بيانات - حفظ قاعدة بيانات - إنشاء الجداول - اختيار المفتاح الأساسى - أنواع الحقول وخصائصها - إجراء تعديلات على الجداول (تعديل الحقول ، إضافة حقول جديدة ، حذف حقول ، حذف جدول) - إنشاء العلاقات بين الجداول - إدخال السجلات وتعديلها - إضافة السجلات وحذفها - نقل ونسخ البيانات - تنسيق الجداول - البحث عن تنسيق الجداول - البحث عن البيانات داخل الجداول - إنشاء الاستعلامات - إنشاء النماذج - إنشاء التقارير.
كود المقرر	اسم المقرر	المحتوي
ف ٢١٥	لغة أجنبية أولى (٤)	موضوعات مختارة عن : المطاعم والكافتيريات والخدمات الغذائية في الفنادق - دراسات ثقافية عن الدول الموفدة للسياحة في مصر.
كود المقرر	اسم المقرر	المحتوي
ف ٢١٦	لغة أجنبية ثانية (٤)	موضوعات مختارة عن : المطاعم والكافتيريات والخدمات الغذائية في الفنادق - دراسات ثقافية عن الدول الموفدة للسياحة في مصر.

مقررات الفرقة الثالثة

كود المقرر	اسم المقرر	المحتوي
ف ٣.١	التشريعات السياحية والفندقية	التشريعات فى مجال السياحة - التشريعات الفندقية - التشريعات المنظمة للإرشاد السياحى - القوانين المتصلة بالسياحة والفندقة بطريقة غير مباشرة - المنشآت السياحية والفندقية - الجهات ذات الصلة إشرافاً وتخطيطاً وتنفيذاً ورقابة (وزارة السياحة ، المجلس الأعلى للسياحة ، هيئة تنشيط السياحة) .
كود المقرر	اسم المقرر	المحتوي
ف ٣.٢	إدارة المكاتب الأمامية	أقسام المكاتب الأمامية والهيكل التنظيمى والوظيفى بها - دورة الضيف وعلاقتها بأعمال المكاتب الأمامية - عملية حجز وأنواعها والسجلات والتقارير التى تصدر من القسم - عمليات التسجيل والتسكين وطرق الدفع - علاقة المكاتب الأمامية مع الأقسام الأخرى والمسئوليات الأمنية للقسم والاتصالات داخل القسم - الهيكل المحاسبى والعمليات الحسابية للمكاتب الأمامية والرقابة الداخلية للمكاتب الأمامية - عمليات المغادرة - عمليات المراجعة الليلية - تخطيط وتقسيم العمل فى المكاتب

<p>الأمامية من حيث (تحديد السعر، تطبيق معادلات حساب ونشب الإشغال ومعدلات الدخل، توقع التوفر المستقبلي للغرف) - استخدام التقارير لتقييم العمل - إدارة الإنتاجية في قسم المكاتب الأمامية.</p>		
المحتوي	اسم المقرر	كود المقرر
<p>مقدمة عن الإشراف الداخلى - تقسيم مستويات الفنادق - مسؤوليات الإشراف الداخلى ومهام العاملين به - مواصفات العمالة بقسم الإشراف الداخلى - المسئوليات الإدارية والتخطيطية لمدير قسم الإشراف الداخلى - عمليات النظافة - إدارة الحسابات والمخزون - الغسيل والكى - تنظيف غرف النزلاء والمناطق العامة بالفندق - الأمن والسلامة والإسعافات الأولية - التقارير - تنسيق الزهور والعناية بنباتات الظل بالفندق. الإستراتيجيات الواجبة فى التصميم - التنسيق والتصميم الداخلى للغرف - التنسيق والتصميم الداخلى للمطابخ - التنسيق والتصميم الداخلى للمطاعم - التنسيق والتصميم الداخلى للمناطق الخلفية - التنسيق والتصميم الداخلى للمغسلة - التنسيق والتصميم الداخلى بالمناطق المحيطة بالفندق .</p>	<p>الإشراف الداخلى و الديكور</p>	<p>ف ٣.٣</p>
المحتوي	اسم المقرر	كود المقرر
<p>مفهوم محاسبة التكاليف وأهدافها ووظائفها وفروعها ومجالات تطبيقها والفرق بينها وبين المحاسبة المالية - أنواع التكاليف (عناصرها والمفاهيم الخاصة بها والطرق المختلفة لتبويبها) - خطوات وكيفية تصميم نظام محاسبة التكاليف فى الفنادق ومقومات النظام ومجالات الاستفادة منه - قياس وحصر أنواع وعناصر التكاليف وإعداد قوائم وتقارير التكلفة فى ضوء إتباع نظريات التكاليف المختلفة (نظرية التكاليف الكلية ونظرية التكاليف المتغيرة ونظرية الطاقة المستغلة) - تحديد تكلفة إقتناء عناصر التكاليف، تحديد تكلفة المستخدم من كل عنصر منها فى الإنتاج (تكلفة المستلزمات السلعية والخامات، تكلفة الأجور والمرتببات، تكلفة المصروفات الأخرى) - نظم الرقابة على عناصر التكاليف (خامات، أجور، خدمات أخرى) - التكاليف المعيارية ودورها فى مجالات التخطيط والرقابة وتقييم الأداء فى أقسام الفندق المختلفة .</p>	<p>محاسبة تكاليف فندقية</p>	<p>ف ٣.٤</p>
المحتوي	اسم المقرر	كود المقرر

تعريف قائمة الطعام - الأولويات والإجراءات والمقومات لتخطيط قوائم الطعام - تخطيط الوجبات باستخدام مجموعات الغذاء - تصميم قوائم الطعام - قوائم الإفطار، الغذاء، العشاء) - قوائم الحفلات والمناسبات بأنواعها المختلفة - قوائم الوجبات السريعة - قوائم خطوط الطيران والقطارات ومحطات السيارات - قوائم الفئات الخاصة - تقييم الوجبات الغذائية - تطبيقات الحاسب الآلى فى إدارة قوائم الطعام - حساب التكلفة المعيارية لمكونات القوائم - إستراتيجيات التسعير لقوائم الطعام .	تخطيط قوائم الطعام	ف ٣٠٥
المحتوي	اسم المقرر	كود المقرر
التعريف بمطاعم الخدمة السريعة - الهيكل التنظيمى للعاملين بمطاعم الخدمة السريعة - الإشتراطات الصحية الواجب توافرها - تسعير الوجبات الغذائية - تحليل مكونات الغذاء - انواع وقوائم الوجبات السريعة - الخامات الغذائية المستخدمة- طرق إعداد الوجبات.	الأغذية والوجبات السريعة	ف ٣٠٦
المحتوي	اسم المقرر	كود المقرر
موضوعات مختارة حول أنماط السياحة (ترفيهية ، طبيعية ، أثرية ، رياضية) - وسائل الإقامة (الفنادق - الموتيلات) وانواعها - التلوث البيئى - دراسات ثقافية عن الدول الموفدة للسياحة فى مصر	لغة اجنبية اولى(٥)	ف ٣٠٧
المحتوي	اسم المقرر	كود المقرر
موضوعات مختارة حول أنماط السياحة (ترفيهية ، طبيعية ، أثرية ، رياضية) - وسائل الإقامة (الفنادق - الموتيلات) وانواعها - التلوث البيئى - دراسات ثقافية عن الدول الموفدة للسياحة فى مصر	لغة اجنبية ثانية(٥)	ف ٣٠٨
المحتوي	اسم المقرر	كود المقرر
مقدمة عن أهمية التجهيزات الفندقية - تجهيزات المكاتب الأمامية - تجهيزات غرف العملاء - قسم الأغذية والمشروبات (المطابخ ، المطاعم ، البارات) - تجهيز قاعات المؤتمرات والحفلات والاجتماعات - الإطفاء والحريق - أجهزة التكييف والتبريد وتشغيلها - الغلايات وإستعمالها - المقروشات - تجهيز المغسلة - معدات وأدوات النظافة - تجهيزات المخازن - تجهيزات حمام السباحة - أجهزة الإستيقظ الحديثة الإتصالات - فكرة عن الأنماط المختلفة لتصميم الفنادق - دور التصوير والتعبير فى تصميم المنشآت الفندقية .	التجهيزات الفندقية	ف ٣٠٩

كود المقرر	اسم المقرر	المحتوي
ف ٣١٠	اقتصاديات الفنادق	تحليل العرض والطلب في الفنادق - صناعة الفنادق وعلاقتها بصناعة السياحة - دور صناعة الفنادق في الإقتصاد القومي - صناعة الفنادق وعلاقتها ببعض الخدمات والصناعات الأخرى - إقتصاديات أماكن الإيواء التكميلية - العوامل المؤثرة على تنمية صناعة الفنادق وإقتصادياتها - دراسة جدوى الإستثمار والمعايير المختلفة - البرمجة الخطية والمبادئ والتطبيقات لحل مشاكل التخزين والتخصيص والتغذية والنقل .
كود المقرر	اسم المقرر	المحتوي
ف ٣١١	تغذية الجماعات و الفئات الخاصة	تقييم الحالة التغذوية والمشاكل التغذوية والعوامل المؤثرة - المسوحات الغذائية - التثقيف الغذائي - تغذية (الشخص البالغ ، الشخص البدين ، المرأة الحامل ، المرأة المرضع ، المسنين ، الرياضيين) - تغذية (مرضى السكر، مرضى الكلى ، مرضى الجهاز الهضمي ، والأمراض الأخرى) - وجبات غذائية (غنية بالحديد ، غنية بالألياف الغذائية ، محدودة الصوديوم ، محدودة الكوليسترول) - ماهية تغذية المجموعات - اقتصاديات تغذية المجموعات - الخواص المميزة لتغذية المجموعات - الأكلات السريعة - تغذية المجموعات (الحفلات والمؤتمرات والمناسبات المختلفة ، البوفيهات بأنواعها) - التغذية في (المعسكرات ، المستشفيات ، المخيمات ، الطيران) - الأجهزة والمعدات والعبوات والنقل والتداول في هذه الصناعة .
كود المقرر	اسم المقرر	المحتوي
ف ٣١٢	فن خدمة المطاعم (٢)	الهيكل التنظيمي لقسم خدمة الغرف والتوصيف الوظيفي للعاملين فيه - أنواع القوائم المستخدمة - المعدات والادوات والتجهيزات المستخدمة - خدمة الحفلات والمؤتمرات - تنظيم صالات الحفلات - الاتيكيت والبروتوكول في الخدمة - انواع المشروبات - طرق خدمة المشروبات.
كود المقرر	اسم المقرر	المحتوي
ف ٣١٣	تاريخ مصر واثارها	نبذة عن تاريخ مصر في عهد الفراعنة من الأسرة الأولى إلى الأسرة الثلاثين واثارها - نبذة عن تاريخ مصر اليوناني والروماني واثارها - نبذة عن تاريخ مصر القبطي واثارها - نبذة عن تاريخ مصر الإسلامي واثارها.
كود المقرر	اسم المقرر	المحتوي

ف ٣١٤	تنمية الموارد البشرية	مفهوم إدارة الموارد البشرية وتطورها التاريخي - قوانين العمل في المنشآت السياحية والفندقية - توصيف وتخطيط الموارد البشرية - تقدير الطلب على العمالة والبحث والإستقطاب لها ومعرفة المعروض منها في سوق العمل السياحي - تدريب وتنمية الموارد البشرية في المنشآت السياحية والفندقية - تقييم أداء العاملين وأسس وضع المرتبات والحوافز للعاملين في المنشآت السياحية - أخلاقيات العمل - ترك العاملين للعمل (دوران العمل).
كود المقرر	اسم المقرر	المحتوي
ف ٣١٥	لغة أجنبية أولى (٦)	تنمية مهارات القراءة والفهم من خلال قراءة موضوعات تتعلق بأهمية المحتوى اللغوي الدقيق- التمييز بين الخاص والعام في معاني الكلمات- اللغة وأثرها الإقناع عمهً وعلى الإقناع الاجتماعي بصفة عامة- اللغة في الأدب وكيفية الإفادة من ذلك في التواصل مع الآخرين
كود المقرر	اسم المقرر	المحتوي
ف ٣١٦	لغة أجنبية ثانية (٦)	التعبيرات والجمل المستخدمة في المناطق الأثرية - التعبيرات والجمل المستخدمة في المطاروفي شركات السياحة والفنادق - عمل برنامج سياحي بالإيطالية - الأمر مع الضمائر- الأمر المباشر- ضمائر الوصل كتابة موضوع تعبير في مجال التخصص

مقررات الفرقة الرابعة

كود المقرر	اسم المقرر	المحتوي
ف ٤٠١	سيكولوجية العملاء	مدخل لدراسة سيكولوجية العملاء - كيفية التعامل مع الانماط المختلفة من العملاء - المحددات النفسية المتعلقة بالقائم بالاتصال - المحددات النفسية المتعلقة بالجمهور المتلقي - فنون الإتصال المستخدمة في مجال عملاء السياحة (الإعلام) - سلوك المستهلك السياحي ودوافع السفر - رضاء العميل. - أدوات دراسة سيكولوجية العملاء من خلال المقابلة
كود المقرر	اسم المقرر	المحتوي
ف ٤٠٢	السياحة و البيئة	القيم البيئية الطبيعية كمقومات جذب سياحي - السياحة الطبيعية وأنماطها (غطس ، سياحات صحراوية ، سياحة ريفية ، مغامرات ، صيد... الخ) - تأثيرات النشاط السياحي على مقومات البيئة (الفنادق العائمة وتلوث نهر النيل ، الأنشطة السياحية والبشرية وتأثيرها ، الطيران والبيئة ، الأثار الإيجابية للسياحة على البيئة) - الإدارة البيئية للمنشآت السياحية.

المحتوي	اسم المقرر	كود المقرر
المفهوم والأهمية - أنواع المؤتمرات والحفلات والإجتماعات - مراكز المؤتمرات وقاعات الحفلات والإجتماعات (القاعات ، صالات العرض ، المراكز الصحفية ، صالات الخدمات الغذائية ، الإقامة) - إدارة المؤتمرات - الخدمات الغذائية والترفيهية والحفلات - خدمة المعارض والأسواق التجارية - تسويق المؤتمرات - مواصفات ومسئوليات العاملين في ادارة الحفلات والمؤتمرات - طبيعة الخدمة في كل نوع من أنواع الحفلات - أنواع الحفلات المتعارف عليها - تخطيط وتصميم قوائم طعام الحفلات - كيفية حل المشكلات التي تواجه ادارة العمل في هذا المجال.	إدارة الحفلات و المؤتمرات وبروتوكول	ف ٤.٣
المحتوي	اسم المقرر	كود المقرر
الأحياء الدقيقة في مجال الشئون الصحية للمنشآت الفندقية والعوامل المؤثرة على نموها - مصادر التلوث - دور الأحياء الدقيقة في صحة الأغذية والمياه - بعض الأمراض المنقولة (بالغذاء ، حمامات السباحة) - الاشتراطات الصحية العامة للمنشآت الفندقية (المباني ، المرافق ، المعدات والأدوات ، الأيدي العاملة) - المياه في المنشآت الفندقية - تنظيف وتطهير المنشآت الفندقية - الآفات (الحشرات والقوارض) وطرق المكافحة - التخلص من النفايات السائلة والصلبة في الفنادق - التفتيش الصحي على المنشآت الفندقية.	الشئون الصحية في صناعة الضيافة و الغذاء	ف ٤.٤
المحتوي	اسم المقرر	كود المقرر
التطور في إدارة الفنادق - مفهوم الإدارة الفندقية - الوظائف الإدارية بالفنادق والمطاعم (التخطيط ، التنظيم ، التنسيق ، التوظيف ، التوجيه والرقابة) - انظمة الادارة الفندقية ومزايا وعيوب كل نظام (عقود الادارة الفندقية - حق الانتفاع بالاسم او حق الامتياز - الاجار - الادارة بالعائد) - الاتجاهات الحديثة في صناعة الفنادق.	إتفاقيات الإدارة الفندقية	ف ٤.٥
المحتوي	اسم المقرر	كود المقرر
مفهوم دراسات الجدوى - أهمية دراسات الجدوى - المشروعات (أهميته ومكوناته) - مراحل دراسة الجدوى - دراسة الجدوى البيئية - دراسة الجدوى التسويقية - الدراسة الفنية والهندسية - الدراسة التمويلية والدراسة المالية - وجهة النظر القومية في تقييم المشروعات .	دراسة جدوى المشروعات السياحية والفندقية	ف ٤.٦
المحتوي	اسم المقرر	كود المقرر
موضوعات مختارة عن : الإدارة والمكاتب الأمامية والإشراف	لغة اجنبية اولى (٧)	ف ٤.٧

الداخلي والمحاسبة بالفنادق - دراسات ثقافية عن الدول الموفدة للسياحة في مصر.		
المحتوي	اسم المقرر	كود المقرر
موضوعات مختارة عن : الإدارة والمكاتب الأمامية والإشراف الداخلي والمحاسبة بالفنادق - دراسات ثقافية عن الدول الموفدة للسياحة في مصر.	لغة اجنبية ثانية (٧)	ف ٤٠٨
المحتوي	اسم المقرر	كود المقرر
يقوم الطالب بإعداد مشروع فندقى متكامل (فندق ، مطعم ، شاليه ، موتيل ، بيت شباب ، فندق عائمالخ) مستعيناً بالمقررات الدراسية التى درسها خلال الأعوام الدراسية بالكلية موضحاً الأسس العامة لدراسات الجدوى التى إتبعها فى اختيار الموقع والمباني والتجهيزات والمبيعات ونوع الخدمة – إدارة الموارد البشرية والأجور والأرباح وكيفية التمويل .	مشروع التخرج	ف ٤٠٩
المحتوي	اسم المقرر	كود المقرر
ادارة الأزمات (مفهومها- أوجه الاختلاف بينها ومم يختلط بها من ظواهر أخرى- مراحلها- أساسياتها- متطلباتها- تجهيزاتها- طرقها) - انواع الازمات - الجهود المطلوبة لتحقيق إستراتيجية منهجية لإدارة الأزمات - التحديات التي تواجه قطاع السياحة وكيفية الاستعداد لها	إدارة الأزمات	ف ٤١٠
الأزمات النابعة من داخل قطاع السياحة نفسه- الأزمات السياسية التي واجهت السياحة العالمية والمصرية - الأزمات الإقتصادية التي واجهت السياحة العالمية - خطة إدارة الأزمات- المنهج العلمي لإدارة الأزمات- المشاكل والصعوبات التي تهدد وتعرقل الإدارة السليمة للأزمات.		
المحتوي	اسم المقرر	كود المقرر
مفهوم السياحة العلاجية - الفندقية العلاجية - مراكز الاستشفاء فى مصر- مفهوم المنتج العلاجي - التغذية العلاجية - شروط انشاء الفنادق العلاجية- السياحة العلاجية وعلاقتهم بالطب - اشتراطات الفنادق العلاجية.	الفندقية العلاجية	ف ٤١١
المحتوي	اسم المقرر	كود المقرر
مفهوم الادارة البيئية وتطوره – الادارة البيئية وجودة الخدمات – المفاهيم الحديثة للادارة البيئية – الحفاظ علي الطاقة – استهلاك المياه – ادارة المخلفات – اعادة التدوير – الاشتراطات البيئية في المنشآت الفندقية – الفنادق البيئية (الفنادق الخضراء) – الاتجاهات الحديثة في الادارة البيئية.	الادارة البيئية الفندقية	ف ٤١٢
المحتوي	اسم المقرر	كود المقرر

تعريف الجودة - الدور الإيجابي للجودة في تنمية صناعة الضيافة - الجودة ودور الموارد البشرية - تأكيد الجودة - إدارة الجودة الشاملة - مراقبة جودة الخامات عند الإستلام وأثناء الإعداد - مراقبة جودة المنتج - مراقبة الجودة في المخازن أثناء التداول - مراقبة التخلص من الفضلات - مراقبة العاملين - قياس وإدارة رضا العميل بالفندق - الجودة الفندقية ونظم المعلومات - اللوائح والتشريعات المحلية والدولية - تسويق الجودة في قطاع الفنادق - الإتجاهات الحديثة في جودة الخدمات الفندقية .	رقابة جودة الأغذية و المشروبات	ف ٤١٣
المحتوي	اسم المقرر	كود المقرر
مفهوم السوق والتسويق - المزيج التسويقي في صناعة الفنادق - إدارة التسويق والمبيعات في الفنادق البيع (مهام رجال البيع ، المقابلة البيعية ، تهيئة الجو المناسب للمقابلة ، مهارات الأداء في البيع ، اختيار العرض المناسب ، تقديم العرض ، التعامل مع اعتراضات العميل ، إقفال عملية البيع) - العلاقات العامة والدعاية والإعلان وتطبيقاتها في الفنادق .	التسويق الفندقي	ف ٤١٤
المحتوي	اسم المقرر	كود المقرر
موضوعات مختارة عن : الإدارة والمكاتب الأمامية والإشراف الداخلى والمحاسبة بالفنادق - دراسات ثقافية عن الدول الموفدة للسياحة.	لغة أجنبية أولى (٨)	ف ٤١٥
المحتوي	اسم المقرر	كود المقرر
الضمائر غير المباشرة (الصيغة المخففة والمشددة) - الضمائر المركبة تعبيرات ومصطلحات إيطالية جديدة - إتصال وتواصل شفهي يتعلق بكيفية طلب خدمة من شخص والرد على ذلك- الجمل والمصطلحات الخاصة بالإرشاد السياحي- معرفة الأمر بصيغة التأدب في الحديث- أسئلة شخصية تتعلق بمجال العمل الذي سيلتحق به الطالب فيما بعد	لغة أجنبية ثانية (٨)	ف ٤١٦

٦- متطلبات الالتحاق بالبرنامج

○ الحصول على الثانوية العامة بتقدير ٦٠% على الأقل أو معاهد فنية متخصصة.

○ الحصول على ٧٠% في اللغة الأجنبية الأولى على الأقل.

○ أن يجتاز الطالب المقابلة الشخصية بالكلية.

والواقع الحالي أن القبول بالكلية يتبع مكتب التنسيق وبالتالي يتم دخول الطالب بمجاميع أعلى كثيراً من النسبة السابق ذكرها.

٧- القواعد المنظمة لاستكمال البرنامج

ينقل الطالب من الفرقة المقيد بها إلى الفرقة الأعلى إذا نجح في جميع المقررات أو كان راسباً فيما لا يزيد عن مقررين من فرقته أو من فرقته أدنى ويؤدى الطالب الامتحان فيما تخلف من مقررات ويعتبر نجاحه في هذه المقررات بتقدير مقبول.

السنة الأولى

الانتقال إلى الصف الثاني يتطلب نجاح الطالب في ١٤ من أصل ١٦ مقرر بدرجة مقبول على الأقل.

السنة الثانية

الانتقال إلى الصف الثالث يتطلب نجاح الطالب في ١٤ من أصل ١٦ مقرر بدرجة مقبول بشرط عدم التخلف في أكثر من مادتين من هذا العام أو العام السابق.

السنة الثالثة

الانتقال إلى الصف الرابع يتطلب نجاح الطالب في ١٤ من أصل ١٦ مقررات بدرجة مقبول على الأقل، مع نجاحه في التدريب العملي بشرط عدم التخلف في أكثر من مادتين من هذا العام الحالي والأعوام السابقة.

السنة الرابعة

تخرج الطالب يتطلب نجاح الطالب في ١٦ مقرر بدرجة مقبول على الأقل، مع نجاحه في التدريب العملي ومقررات الأعوام السابقة.

٨- طرق وقواعد تقييم المتحقين بالبرنامج

الطريقة	ما تقيسه من المخرجات التعليمية المستهدفة
---------	--

٨- طرق وقواعد تقييم الملتحقين بالبرنامج

الطريقة	ما تقيسه من المخرجات التعليمية المستهدفة
١- امتحان تحريري	لتقييم الأهداف المعرفية والذهنية
٢- الأسئلة الشفهية	لتقييم مدى تحقق الأهداف المعرفية
٣- أبحاث	لتقييم المهارات الذهنية.
٤- ورش العمل	لتقييم المهارات المهنية
٥- العروض التقديمية	لتقييم المهارات العامة والقابلة للنقل
٦- امتحانات عملية	لتقييم المهارات المهنية والعملية

٩- طرق تقييم البرنامج

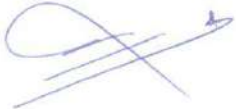
القائم بالتقويم	الوسيلة	العينة
١- طلاب الفرقة النهائية	إستبيانات - لقاءات	
٢- الخريجون	إستبيانات - لقاءات	
٣- المستفيدين (جهات التوظيف)	إستبيانات - مقابلات شخصية	
٤- المقيم الداخلي والخارجي	تقارير	

المسئول عن البرنامج : أ.م.د/ محمد عبد الفتاح زهري

التوقيع :

التاريخ :

رئيس مجلس القسم



أ.م.د/ محمد عبد الفتاح زهري