

الخطة الدراسية لدرجة البكالوريوس في تخصص الادارة الفندقية

كلية السياحة والفنادق

جامعة اليرموك

اسم البرنامج

اسم الدرجة العلمية (بالعربية): بكالوريوس في تخصص ادارة الفنادق
اسم الدرجة العلمية (بالانجليزية): B.A. in Hotel Management

رؤية ورسالة البرنامج

رؤية القسم

تعليم أفضل في مجال ادارة الضيافة ضمن بيئة اخلاقية وإبداعية منافسة محليا وإقليميا.

الرسالة

المساهمة في تطوير قطاع الضيافة محليا وإقليميا وتأهيل كوادر متميزة في العمل الإداري في مؤسسات الضيافة بكفاءة وفاعليه من خلال التميز في التدريس والبحث العلمي وخدمة المجتمع ضمن برامج تعليمية مرتبطة بالتنمية الشاملة.

اهداف البرنامج

- تزويد الطلاب بالمعرفة والمهارات اللازمة في المجال الفندقي من خلال:
- 1- تزويد الطلبة بالأسس العلمية والمفاهيم الأساسية وأفضل الممارسات العملية الإدارية في مجال الإدارة الفندقية وكيفية تطبيق تلك الأسس بأعلى مستويات الكفاءة.
 - 2- تزويد الطالب بالقيم الأخلاقية والمهنية في مختلف مجالات الضيافة الدولية.
 - 3- تنمية المهارات الشخصية والمهن للخريجين وبما يتناسب مع متطلبات الصناعة.
 - 4- مواكبة المستجدات والتطورات المعاصرة في سوق العمل وتضمينها في البرامج التعليمية.
 - 5- الارتقاء بالشراكة الفاعلة مع مختلف مؤسسات الضيافة في المملكة وخارجها

مخرجات التعلم

يتوقع من الطالب بهد انتهاء البرنامج ان يكون قادرا على الإمام بالمهارات والمعارف والسمات الشخصية التالية :

مهارات وظيفية	معارف وظيفية	السمات الشخصية
1- ماهر في خدمة الإغذية والمشروبات	1- معرفة في قوانين الضيافة	1- يبدي قدرات قيادية
2- ماهر في تحضير اساسيات الطعام	2- معرفة في التخطيط الاستراتيجي	2- يبدي دافعية نحو العمل
3- ماهر في تطبيقات ترتيب الغرف	3- معرفة في اجراء البحوث	3- ينشئ علاقات ايجابية مع الموظفين
4- ماهر في تطبيقات الحاسوب لإدارة الفنادق	4- معرفة في التسويق والمبيعات	4- يظهر القدرة على العمل ضمن فريق
5- تطبيق مهارة تقنيات البيع وخدمة العملاء	5- معرفة في اساسيات ادارة الفعاليات	5- قادر على إيجاد حلول لمشكلات العملاء
6- ماهر في اساسيات الاتصالات الخاصة بإدارة الأعمال (الكتابة, المحادثة, الاستماع)	6- معرفة في التنبؤ وإعداد الميزانية	6- قادر على ادارة الوقت
7- ماهر في اجراءات المكاتب الامامية	7- القدرة على الكتابة والمحادثة باللغة الانجليزية	7- يتمتع بمهارات اتصال فعالة
	8- معرفة في اخلاقيات المهنة وتطبيقها	8- يحافظ على مظهر مهني لائق
	9- معرفة في عمليات تشغيل الفندق	9- يظهر الاحترام اتجاه الرؤساء
	10- معرفة في صحة وسلامة الغذاء وتطبيقاتها.	10- يظهر الفخر نحو المهنة
	11- معرفة في تنمية السياحة المستدامة	11- قادر على العمل في بيئة متعددة المهام
		12- يظهر تسامح نحو الثقافات المتنوعة

تسكين مخرجات التعلم

الساعات المعتمدة	المساقات	مخرجات التعلم																														
		A 1	A 2	A 3	A 4	A 5	A 6	A 7	B 1	B 2	B 3	B 4	B 5	B 6	B 7	B 8	B 9	B 10	B 11	C 1	C 2	C 3	C 4	C 5	C 6	C 7	C 8	C 9	C 10	C 11	C 12	
3	مبادئ صناعة الضيافة						*		*	*	*	*	*	*		*	*	*	*	*	*	*	*		*		*	*	*	*	*	*
3	لغة أجنبية متخصصة للضيافة (1)						*								*										*							
3	مراسلات سياحية وفندقية						*	*				*		*																	*	
3	إدارة قسم الغرف			*	*		*								*																	
3	ادارة المؤتمرات والمناسبات										*	*	*									*	*	*						*	*	
6	تدريب ميداني في إدارة الضيافة (1)	*	*	*	*			*	*					*	*	*	*	*			*	*	*		*	*	*	*	*	*	*	*
3	مهارات مالية في صناعة الضيافة								*				*		*									*								
3	لغة أجنبية متخصصة للضيافة (2)						*							*											*							
3	الإنكييت والبروتوكول في صناعة السياحة والضيافة					*						*								*			*		*		*			*	*	
3	مهارات البيع وخدمة العملاء في صناعة الضيافة					*	*			*	*	*											*		*		*					
6	تطبيقات إدارة قسم الغرف			*	*		*	*						*	*	*	*															
3	صحة الأغذية وسلامتها	*	*						*									*									*			*		
3	موضوعات خاصة في الضيافة					*							*					*				*									*	
6	إنتاج الأغذية والمشروبات (1)	*	*										*					*									*			*		
3	تشريعات مؤسسات الضيافة وأخلاقيات المهنة								*							*		*				*										
6	تدريب ميداني في إدارة الضيافة (2)	*	*	*	*	*	*	*		*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
3	نظم المعلومات في مؤسسات الضيافة الدولية			*	*			*					*		*	*	*						*	*								
6	إنتاج الأغذية والمشروبات (2)	*	*			*			*	*			*											*		*	*	*	*	*		

		مخرجات التعلم																															
الساعات المعتمدة	المساقات	A 1	A 2	A 3	A 4	A 5	A 6	A 7	B 1	B 2	B 3	B 4	B 5	B 6	B 7	B 8	B 9	B 10	B 11	C 1	C 2	C 3	C 4	C 5	C 6	C 7	C 8	C 9	C 10	C 11	C 12		
6	خدمة الأغذية والمشروبات	*	*						*								*	*			*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	
3	إدارة المواد والرقابة على التكاليف في الضيافة								*	*	*	*		*			*	*															
3	ادارة الموارد البشرية في صناعة السياحة والضيافة								*	*							*	*		*	*	*	*		*				*			*	
3	الادارة الاستراتيجية في صناعة الضيافة								*	*	*	*	*	*		*	*	*	*	*	*				*								
3	إدارة المطاعم	*	*			*				*				*			*	*		*				*	*	*	*			*	*		*
3	ادارة الدخل والقرارات المالية في السياحة والضيافة				*					*	*			*		*								*	*								
3	إدارة المشاريع الصغيرة والمتوسطة في السياحة والضيافة								*	*	*	*		*			*	*		*					*								
3	إدارة الجودة في السياحة والضيافة								*	*	*	*		*				*	*	*					*								
3	مشروع تخرج	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
3	مهارات الحاسوب				*																												
3	مبادئ في الإدارة السياحية									*		*					*		*														*
3	مناهج بحث للسياحة والضيافة										*	*																					
3	السياحة والاثار في الأردن																		*														*
3	التسويق السياحي والفندقي					*					*	*	*							*					*	*							
3	نظم المعلومات السياحية		*		*		*																										
3	تشريعات واخلاقيات سياحية									*	*								*														*
3	لغة انجليزية للسياحة والسفر 1						*								*											*							

A مهارات وظيفية		C السمات الشخصية	
A1 ماهر في خدمة الاغذية والمشروبات	A4 ماهر في تطبيقات الحاسوب لإدارة الفنادق	C1 يبدي قدرات قيادية	C7 يتمتع بمهارات اتصال فعالة
A2 ماهر في تحضير اساسيات الطعام	A5 تطبيق مهارة تقنيات البيع وخدمة العملاء	C2 يبدي دافعية ذاتية نحو العمل	C8 يحافظ على مظهر مهني لائق
A3 ماهر في تطبيقات ترتيب الغرف	A6 ماهر في اساسيات الاتصالات الخاصة بادرة الاعمال (كتابة، محادثة، الاستماع)	C3 ينشئ علاقات ايجابية مع الموظفين	C9 يظهر الاحترام تجاه الرؤساء
B معارف وظيفية		C4 يظهر القدرة على العمل ضمن الفريق	C10 يظهر الفخر نحو المهنة
B1 معرفة في قوانين الضيافة	B7 القدرة على الكتابة و المحادثة باللغة الانجليزية	C5 قادر على ايجاد حلول لمشكلات العملاء	C11 قادر على العمل في بيئة متعددة المهام
B2 معرفة في التخطيط الاستراتيجي	B8 معرفة في عمليات تشغيل الفندق		
B3 معرفة في اجراء البحوث	B9 معرفة في تطبيقات شؤون الموظفين		
B4 معرفة في التسويق والمبيعات	B10 معرفة في صحة الاغذية وسلامة الغذاء وتطبيقاتها		
B5 معرفة في اساسيات ادارة الفعاليات	B11 معرفة في تنمية السياحة المستدامة		
B6 معرفة في التنبؤ واعداد الميزانية		C6 قادر على ادارة الوقت	C12 يظهر تسامح نحو الثقافات المتنوعة

خطة البرنامج

1- مكونات الخطة

تتكون الخطة الدراسية لدرجة البكالوريوس في ادارة الفنادق من (132) ساعة معتمدة موزعة على النحو التالي:

الساعات المعتمدة	نوع المتطلب	التسلسل
27 ساعة	متطلبات الجامعة	أولا
21 ساعة	متطلبات الكلية	ثانيا
84 ساعة	متطلبات التخصص	ثالثا
132 ساعة		المجموع

2- رموز الأقسام

الرمز	اسم القسم
Tour	ادارة سياحة وسفر
Hotl	ادارة فنادق

3- رموز المجال

رمز المجال	عنوان مجال التخصص
1	ادارة الإيواء
2	إدارة الطعام والشراب
3	الوظائف الإدارية الفندقية
4	المهارات التخصصية
5	التدريب الميداني
6	المجالات المعرفية المساندة

4- مدلول رقم المادة

التسلسل	المجال	المستوى
---------	--------	---------

مثال: مادة مبادئ الإدارة في صناعة الضيافة

1	1	1
---	---	---

أولاً: متطلبات الجامعة

(27 ساعة معتمدة)

أ. متطلبات جامعة إجبارية (15)

يدرسها جميع طلبة الجامعة ويخصص لها (15) ساعة معتمدة موزعة كالتالي:

رمز ورقم المساق	اسم المساق	الساعات المعتمدة	ملاحظات
HUM117	الريادة والابتكار	1	
HUM118	القيادة والمسؤولية المجتمعية	1	
HUM119	المهارات الحياتية	1	
HUM120	مهارات الاتصال والتواصل (اللغة الانجليزية)	3	
HUM121	مهارات الاتصال والتواصل (اللغة العربية)	3	
PS102	التربية الوطنية	3	
MILT100A	علوم عسكرية	3	
EL099	مهارات اللغة الإنجليزية - استدراكي	استدراكي	
AL099	لغة عربية - استدراكي	استدراكي	
COMP099	مهارات حاسوب - استدراكي	استدراكي	

ب. متطلبات جامعة اختياري: تخصص لها (12) ساعات معتمدة يختارها الطالب من خارج كليته في أحد المجالات على النحو التالي:

رمز المساق	المساقات الإنسانية	الساعات المعتمدة	ملاحظات
Hum 101	الثقافة الإعلامية	3	
Hum102	المواطنة والانتماء	3	
Hum 103	الإسلام فكر وحضارة	3	
Hum 104	الفن والسلوك	3	
Hum 105	إسهام الاردن في الحضارة الإنسانية	3	
Hum 106	مقدمة في دراسة الثقافات الإنسانية	3	
Hum 107	حقوق الإنسان	3	
Hum 108	مهارات التفكير	3	
HUM109	النظم الاسلامية	3	

بإستثناء طلبة كلية السياحة	3	الثقافة السياحية والفندقية	HUM110
	3	تاريخ القدس	HUM111
	3	مقدمة في جغرافيا الاردن	HUM112
	3	الفكر التربوي الاسلامي	HUM113
	3	الحاكمية الرشيدة والنزاهة	HUM114
	3	التربية القانونية	HUM115
	3	كتابات الأردن القديمة	HUM116
	3	الاقتصاد والمجتمع	HUM122
	3	الفنون الادائية	HUM123
	عدد الساعات	المساقات العلمية	رمز المساق
	3	البيئة والصحة العامة	Sci 101
	3	تكنولوجيا المعلومات والمجتمع	Sci 102
	3	اللياقة البدنية للجميع	Sci 103
	3	مهارات التواصل الفعال	Sci 104
	3	الطاقة المتجددة	Sci 105
	3	الإدارة وتنمية المجتمع	Sci 106
	3	البحث العلمي	Sci 107
	3	الثقافة الرقمية	SCI109
	3	التنمية والبيئة	SCI110
	3	مبادئ الوبائيات والمناعة المجتمعية	SCI111

ثانياً: (متطلبات الكلية)
21 ساعة معتمدة

رمز ورقم المساق	اسم المساق	الساعات المعتمدة نظري / عملي	مجموع الساعات المعتمدة	المتطلب السابق	المساق المكافئ
Tour 111	مبادئ في الإدارة السياحية	3 0	3		
Tour 140A	السياحة والآثار في الأردن	3 0	3		Tour140 Tour142
Tour 131	مناهج بحث للسياحة والضيافة	3 0	3	Tour 111 Hotl 111A	
Hotl 111A	مبادئ صناعة الضيافة	3 0	3		Hotl 111
Hotl 245	الإتيكيت والبروتوكول في صناعة السياحة والضيافة	3 0	3		Tour338 Hotl213
Hotl 161	ادارة المؤتمرات والمناسبات	3 0	3		Hotl142
Sci 108	مهارات الحاسوب	3 0	3		

ثالثاً: متطلبات القسم

(84 ساعة معتمدة)

ب. متطلب تخصص إجباري (75) ساعة معتمدة، موزعة على النحو التالي:

رمز ورقم المساق	اسم المساق	الساعات المعتمدة نظري عملي	مجموع الساعات المعتمدة	المتطلب السابق	المساق المكافئ في الخطة القديمة	ملاحظات
Hotl 141	لغة أجنبية متخصصة للضيافة (1)	3 0	3		Hotl112	
Hotl 116	إدارة قسم الغرف	3 0	3	Hotl 111A	Hotl121	
Hotl 233	مهارات مالية في صناعة الضيافة والسياحة	3 0	3		Hotl151	
Hotl 243	لغة أجنبية متخصصة للضيافة (2)	3 0	3	Hotl 141	Hotel212	
Hotl 222	صحة الأغذية وسلامتها	3 0	3		Hotl231	
Hotl 234	إدارة المطاعم	3 0	3	Hotl 111A	Hotl444	
Hotl 322	إنتاج الأغذية والمشروبات (1)*	0 12	6	Hotl 116 Hotl 222	Hotl232	مساقات متزامنة مع بعضها/ معتمده يسجلها الطالب في الفصل الأول من السنة الثالثة
Hotl 323	إنتاج الأغذية والمشروبات (2)*	0 12	6	Hotl 116 Hotl 222	Hotl332	
Hotl 324	خدمة الأغذية والمشروبات*	0 12	6	Hotl 116 Hotl 222	Hotl334	
Hotl 312	تطبيقات إدارة الغرف**	0 12	6	Hotl 322 Hotl 141	Hotl221	مساقات متزامنة مع بعضها/ معتمده يسجلها الطالب في الفصل الثاني من السنة الثالثة
Hotl 351	تدريب ميداني في إدارة الضيافة (1)**	0 12	6	Hotl 323 Hotl 241	Hotl211	
Hotl 352	تدريب ميداني في إدارة الضيافة (2)**	0 12	6	Hotl 324 Hotl 241	Hotl311	
Hotl 241	نظم المعلومات في مؤسسات الضيافة الدولية	0 6	3		Hotl321	
Tour 322	التسويق السياحي والفندقي	3 0	3			
Hotl 411	إدارة المواد والرقابة على التكاليف في الضيافة	3 0	3	Hotl 233	Hotl435	
Hotl 431	إدارة الموارد البشرية في صناعة السياحة والضيافة	3 0	3		Hotl441	
Hotl 412	إدارة الدخل والقرارات المالية في السياحة والضيافة	3 0	3	Hotl 233	Hotl445 Hotl442	
Hotl 432	إدارة الجودة في السياحة والضيافة	3 0	3		Hotl448	
Hotl 461	مشروع تخرج***	3 0	3	Tour 131	Hotl449	
	مجموع الساعات المعتمدة	36 39/78	75			

*بموافقة القسم على أن يتم الطالب (60) ساعة معتمدة على الأقل بنجاح.

**بموافقة القسم على أن يتم الطالب (78) ساعة معتمدة على الأقل بنجاح.

***بموافقة القسم على أن يتم الطالب (90) ساعة معتمدة على الأقل بنجاح.

ب. متطلب تخصص اختياري (9) ساعات معتمدة يختارها الطالب من بين المساقات التالية:

رمز ورقم المساق	إسم المساق	الساعات المعتمدة نظري عملي	مجموع الساعات المعتمدة	المتطلب السابق	المساق المكافئ	ملاحظات
Hotl 244	مهارات البيع وخدمة العملاء في صناعة الضيافة	3 0	3		Hotl214	
Hotl 242	مراسلات سياحية وفندقية	3 0	3		Hotl114	
Hotl 433	الإدارة الاستراتيجية في صناعة الضيافة	3 0	3		Hotl443	
Hotl 434	إدارة المشاريع الصغيرة والمتوسطة في السياحة والضيافة	3 0	3		Hotl446	
Hotl465	موضوعات خاصة في الضيافة	3 0	3		Hotl455	
Tour335	نظم المعلومات السياحية	0 6	3			
Tour 233	لغة إنجليزية للسياحة والسفر (1)	3 0	3			
Tour346	تشريعات وأخلاقيات سياحية	3 0	3			

*

توزيع المساقات الدراسية للبرنامج على المجالات المعرفية			
رمز المجال	عنوان المجال	رمز ورقم المساق	المساقات الدراسية
		Hotl 116	إدارة قسم الغرف
		Hotl 412	ادارة الدخل والقرارات المالية في السياحة والضيافة
		Hotl 111A	مبادئ صناعة الضيافة
		Hotl 312	تطبيقات إدارة قسم الغرف
		Hotl 411	إدارة المواد والرقابة على التكاليف في الضيافة
		Hotl 222	صحة الأغذية وسلامتها
		Hotl 322	إنتاج الأغذية والمشروبات (1)
		Hotl 323	إنتاج الأغذية والمشروبات (2)
		Hotl 324	خدمة الأغذية والمشروبات
		Hotl 233	مهارات مالية في صناعة الضيافة والسياحة
		Hotl 431	ادارة الموارد البشرية في صناعة الضيافة
		Tour 322	التسويق السياحي والفندقي
		Hotl 432	إدارة الجودة في السياحة والضيافة
		Hotl 433	الادارة الإستراتيجية في صناعة الضيافة
		Hotl 234	إدارة المطاعم
		Hotl 434	إدارة المشاريع الصغيرة والمتوسطة في السياحة والضيافة
	المهارات التخصصية	Hotl 241	نظم المعلومات في مؤسسات الضيافة الدولية
		Hotl 141	لغة أجنبية متخصصة للضيافة (1)
		Hotl 242	مراسلات سياحية وفندقية
		Hotl 243	لغة أجنبية متخصصة للضيافة (2)
		Hotl 245	الإتيكيت والبروتوكول في صناعة السياحة والضيافة
		Hotl 244	مهارات البيع و خدمة العملاء في صناعة الضيافة
	التدريب الميداني	Hotl 351	تدريب ميداني في إدارة الضيافة (1)
		Hotl 352	تدريب ميداني في إدارة الضيافة (2)
		Hotl 161	ادارة المؤتمرات والمناسبات
		Hotl465	موضوعات خاصة في الضيافة
		Tour346	تشريعات وأخلاقيات سياحية
		Tour 111	مبادئ في الإدارة السياحية
		Tour 131	مناهج بحث للسياحة والضيافة
		Hotl 461	مشروع تخرج
		Tour335	نظم المعلومات السياحية
		Tour 233	لغة إنجليزية للسياحة والسفر

وصف المساقات الدراسية

<p>مدخل صناعة الضيافة (3 ساعات معتمدة)</p> <p>يعرض هذا المساق مفهوم الضيافة؛ عالقة صناعة السياحة بالضيافة؛ خدمات الإيواء: أنواع خدمات الإيواء، تصنيف خدمات الإيواء، الفنادق، أنواع الفنادق، تصنيف الفنادق، أقسام الفندق، قسوم التدبير، قسوم المكاتب الامامية؛ خدمات المطاعم، أنواع المطاعم، أنواع تقديم الخدمة في المطاعم.</p> <p>مخرجات التعلم</p> <p>يكون الطالب قادرا على:</p> <p>فهم مؤسسات الضيافة على اختلافها واليه عملها واقسامها وفهم علاقه بين السياحة والفنادق والمطاعم ومؤسسات الضيافة المختلفة.</p>	<p>Hotl 111A</p>
<p>لغة أجنبية متخصصة للضيافة (1) (3 ساعات معتمدة)</p> <p>مدخل إلى لغة أجنبية متخصصة يختارها الطالب بموافقة القسم من بين الانجليزية والفرنسية والاسبانية والإيطالية والروسية والألمانية. يتضمن هذا المساق مبادئ العمل الاساسية في المطعم. يهدف هذا المساق على تنمية المهارات الاساسية في القراءة و الكتابة و المحادثة و الاستماع لدى الطلبة .</p> <p>مخرجات التعلم</p> <p>يكون الطالب قادرا على:</p> <p>فهم عمل المطعم وكيفية الترحيب بالضيوف، واتخاذ الأوامر والتعامل مع الفواتير و المواد الغذائية وخدمة المشروبات في المطعم من قراءة وكتابة و محادثة واستماع بإحدى اللغات الاجنبية المختارة .</p>	<p>Hotl 141</p>
<p>مراسلات سياحية وفندقية (3 ساعات معتمدة)</p> <p>يهدف هذا المساق الى تعريف الطلبة بمهارات الاتصال الفعال والمراسلات المستخدمة في قطاع السياحة والفنادق ويتضمن طرح نماذج من التواصل الفعال و ايضا نماذج من كتابة الرسائل التجارية.</p> <p>مخرجات التعلم</p> <p>يكون الطالب قادرا على :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1- تعلم مهارة كيفية الرد على الاستفسار وحل مشكلات الحجز الفندقي. 2- المعرفة في شروط مدة الحجز. 3- تعلم مهارة كتابة الرسائل التجارية المتعلقة في قطاع السياحة والفنادق. 4- تعلم مهارة كتابة السيرة الذاتية لتقديم الطلب للحصول على وظيفة. 5- تقييم وتحليل طرق الغاء والتعديل الحجز الفندقي 6- المعرفة في كيفية التعامل مع وكالات السفر السياحية 	<p>Hotl 242</p>
<p>إدارة قسم الغرف (3 ساعات معتمدة)</p> <p>ينقسم هذا المساق لجزئين رئيسيين : مدخل شامل حول عمليات المكاتب الامامية من خلال ما يعرف بدورة الضيف و الوصف و المهام الوظيفية للعاملين في المكاتب الامامية وعلاقتهم بالأقسام الأخرى اضافة الى وظائف و مسؤوليات قسم الاتصالات في الفنادق . كما يهتم المساق بالتعريف بقسم التدبير الفندقي من حيث التنظيم و الاجراءات و المهام المنوطة به و علاقته بالأقسام الأخرى.</p> <p>مخرجات التعلم</p> <p>اظهار القدرة على اجراء عمليات التشخيص والتفكير والتعبير في فهم نظام إدارة ومراقبة قسم الغرف وعند الانتهاء يكون قادرا على:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1- وصف وشرح كيفية تطبيق آليات الرقابة داخل المكاتب الامامية 2- المعرفة في عمليات التدبير الفندقي 	<p>Hotl 116</p>

Hotl 161	<p>ادارة المؤتمرات والمناسبات (3 ساعات معتمدة)</p> <p>يهدف هذا المساق الى تزويد الطلبة باهم جوانب ادارة الاحداث events management ، من حيث تطويرها و اهميتها و انواعها و يتضمن عملية تنظيم المؤتمرات و المناسبات بشكل فاعل بما في ذلك التخطيط، و التنظيم و التنفيذ و التسويق و التمويل و ادارة الموارد البشرية و المتابعة و التقويم . كما يتناول دور مختلف الاقسام في تنسيق الجهود في ادارة المؤتمرات والمناسبات</p> <p>مخرجات التعلم</p> <p>يكون الطالب قادرا على:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1- المعرفة الشاملة في تخطيط وتصميم وادارة الفعاليات والمؤتمرات بما في ذلك إدارة الموارد والميزانيات والوقت 2- تقييم القيود واللوائح التي تنظم الفعاليات / المؤتمرات الدولية 3- المعرفة في القضايا الاجتماعية والثقافية والسياسية التي تؤثر في تعدد الثقافات عند تصميم المؤتمرات والمناسبات. 4- تحليل الدور الذي يلعبه الترويج والإعلان والعلاقات العامة في ادارة المؤتمرات والمناسبات. 5- تطبيق المهارات التحليلية والإبداعية لتحليل و خدمة المناسبات الدولية 6- العمل بفاعلية طبقا للمعايير الدولية في مجال التخطيط وادارة الفعاليات والمؤتمرات.
Hotl233	<p>مهارات مالية في صناعة الضيافة والسياحة (3 ساعات معتمده)</p> <p>يهدف هذا المساق الى التعريف بمصادر المعلومات المالية في منشآت الضيافة والسياحة المستمدة من المفاهيم المحاسبية ليتمكن الطلبة من التعامل مع أنظمة المعلومات المحاسبية الخاصة في الضيافة. يتضمن قراءة القوائم المالية وإمكانية تحليلها حسب الأصول العلمية للإدارة المالية من اجل خدمة منشآت الضيافة</p> <p>مخرجات التعلم</p> <p>يكون الطالب قادرا على:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1- معرفة ماهية المحاسبة الإدارية في قطاع الضيافة واختلافها عن المحاسبة الإدارية المستخدمة في الصناعات الأخرى. 2- تحليل دور التخطيط المالي في مؤسسات الضيافة. 3- إنشاء الخطط المالية لمؤسسات الضيافة. 4- تطبيق المهارات في التخطيط المالي لحل المشاكل المعقدة في صناعة الضيافة. 5- تقييم أهمية إدارة الإيرادات في صناعة الضيافة.
Hotl 351	<p>تدريب ميداني في إدارة الضيافة (1)(6 ساعات معتمدة/ عملي)</p> <p>يهدف هذا المساق تدريب للطلبة في مختلف مرافق مؤسسات الضيافة وبصفة خاصة المرافق المعنية بتقديم خدمات الاغذية و المشروبات . يتضمن التركيز على تحقيق حاجات كل من الطالب المتدرب ومؤسسة الضيافة التي يتم التدريب فيها. يجب أن يتم الطالب 350 ساعة تدريبه على الأقل ، ويكتسب فكرة أساسية وشمولية حول أعمال ونشاطات مؤسسة الضيافة تحت اشراف مشترك من القسم و مؤسسة الضيافة المعنية و بموافقة القسم المسبقة.</p> <p>مخرجات التعلم</p> <p>عد الانتهاء من فترة التدريب يكون الطالب قادرا على :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1- تطبيق المعرفة الأكاديمية في الإعداد المهني. 2- اكتساب الخبرة في المجال المهني والمعرفة المهنية و آدابها. 3- فهم الثقافة التنظيمية المهنية. 4- التواصل الفعال

Hotl 243	<p>لغة أجنبية متخصصة للضيافة (2) (3 ساعات معتمدة)</p> <p>يركز هذا المساق التطبيقي المتوسط على المهارات اللغوية و المنهجية اللازمة للطلبة للعمل بفعالية في المهن المستقبلية المتاحة في صناعة الضيافة . يعطي المساق أولوية رئيسية لتحسين مهارات المحادثة والقراءة والكتابة والاستماع. يتضمن تنفيذ الجانب التطبيقي من خلال عرض مقاطع فيديو لمحادثات قصيرة و تشجيع الطلبة على القيام بكتابة نشاطات لغوية و محادثات قصيرة مرتبطة بصناعة الضيافة بمختلف عناصرها و مكوناتها.</p> <p>مخرجات التعلم:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1- فهم التوظيف والعمل في صناعة الضيافة باللغة المختارة. 2- فهم متطلبات العلاقات وخدمة العملاء في قطاع الضيافة باللغة المختارة. 3- فهم كيفية التواصل مع الفنادق و وكالات السفر باللغة المختارة. 4- فهم مصطلحات الإقامة وصناعة الطيران المستخدمة باللغة المختارة
Hotl 245	<p>الاتيكيت والبروتوكول في صناعة السياحة و الضيافة (3 ساعات معتمدة)</p> <p>يهدف المساق لإبراز اهم أساليب مبادئ البروتوكول والاتيكيت وتطبيقها في الضيافة، يتضمن هذا المساق جزئين رئيسيين الأول فن الاتيكيت الثاني فن المراسم (البروتوكول). ايضا يطرح المساق أساليب قواعد الضيافة المعاصرة من البروتوكول و الاتيكيت والمجاملة واطر التعامل في نطاق العمل السياحي والفندقي.</p> <p>مخرجات التعلم</p> <p>يكون الطالب قادرا على:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1- معرفة مهارة إتيكيت التعامل الرسمي والاجتماعي 2- اتقان مهارة إتيكيت الحديث واتيكيت الملابس 3- معرفة مهارة اتيكيت الولائم والحفلات الرسمية والغير رسمية 4- اتقان مهارة اتيكيت الاجتماعات والمقابلات 5- معرفة اساليب الزيارات الرسمية ومراسم المؤتمرات والاجتماعات الدولية .
Hotl 244	<p>مهارات البيع و خدمة العملاء في صناعة الضيافة (3 ساعات معتمدة)</p> <p>يهدف هذا المساق إلى تزويد الطلبة بالمهارات الأساسية اللازمة في عمليات الخدمة والبيع في مجال الضيافة وكيفية استخدام تقنيات البيع والمكونات الرئيسية لخدمة العملاء , يتضمن هذا المساق الاساليب المتعلقة بتنظيم وتحفيز وتقييم قوى البيع وأهميتها في رفع مستوى الارباح في الفندق.</p> <p>مخرجات التعلم</p> <p>ان يكون الطالب قادرا على:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1- المعرفة في دور الإشراف والتحديثات في مجال المبيعات وخدمة العملاء 2- التخطيط وإدارة وقياس تجربة وثقافة الخدمة. 3- معرفة كيفية تطوير و اهمية العلاقات مع العملاء واكتساب عملاء جدد . 4- الفهم سليم للتسويق والمبيعات في صناعة الفنادق . 5- كيفية ابرام الصفقات وفن التفاوض ومهارات البيع الجيد.
Hotl 312	<p>تطبيقات إدارة قسم الغرف (6 ساعات معتمدة/ عملي)</p> <p>يعتبر هذا المساق استكمالاً لمساق ادارة قسم الغرف ، و يهدف الى تطبيق النواحي العملية في ادارة</p>

	<p>المكاتب الامامية و التدبير الفندقى و اكساب الطالب المهارات العملية و التطبيقية الضرورية في كل من المكاتب الامامية و التدبير الفندقى.</p> <p>مخرجات التعلم</p> <p>ان يكون قادرا على:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1- الإلمام في اجراءات المكاتب الامامية , 2- المعرفة في تطبيقات التدبير الفندقى من حيث :ترتيب الغرف , المصبغة الخ.... 3- اتقان مهارات الاتصال الفعالة. 4- الحفاظ على مظهر مهني لائق.
Hotl 221	<p>صحة الأغذية وسلامتها (3 ساعات معتمدة)</p> <p>يهدف هذا المساق الى تعريف الطالبة بمفهوم الغذاء الصحي و الامراض الناتجة عن تلف الاغذية و المشروبات , يتضمن طرق حفظ الاغذية والمشروبات ,وتخزينها ,واستعمالها , و الاجراءات الوقائية اللازمة لضمان سلامة كل من العاملين و العملاء في قطاع الضيافة . يركز المساق على ضرورة تطبيق برنامج HACCP في جميع مناحي المؤسسة</p> <p>مخرجات التعلم:</p> <p>ان يكون قادرا على:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1- تمييز الكائنات الحية الدقيقة المتعلقة بالأمراض المنقولة بالأغذية . 2- وصف أعراض المرض وطرق انتقالها الى الأغذية و الوقاية منها. 3- وصف النظافة الشخصية والعادات الصحية. 4- وصف كيفية إعداد الطعام واحتمالية أن تكون خطرة وفقا لمبادئ الوقت ودرجة الحرارة الأمانة. 5- التعرف على علامات تلف المواد الغذائية 6- وصف الاستخدام السليم للمنظفات والمطهرات. 7- وصف التخلص السليم من النفايات الغذائية والقمامة.
Hotl 322	<p>إنتاج الأغذية والمشروبات (1) (6 ساعات معتمدة/ عملى)</p> <p>مساق أولي في إنتاج الأغذية و المشروبات يهدف الى تعريف الطالبة بإجراءات استلام المواد و تخزينها داخل المطبخ و يتضمن عمليات الانتاج التحضيرية من تقشير و تقطيع للخضار و اللحوم و الاسماك، و اعداد الصلصات الرئيسية و العجائن.</p> <p>مخرجات التعلم:</p> <p>ويكون قادرا على:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1- المعرفة في اساسيات إعداد وتحضير الطعام وكذلك الممارسات الأمانة للأغذية 2- معرفة السلامة الصحية عند التعامل مع الأطعمة والمعدات. 3- التعامل والإستخدام السليم لمعدات المطبخ 4- قراءة وتفسير وتحضير وصفات الطعام المختلفة. 5- استخدام التكنولوجيا في مجال الأغذية والمشروبات.
Hotl 352	<p>تدريب ميداني في إدارة الضيافة (2) (6 ساعات معتمدة/ عملى)</p> <p>يهدف هذا المساق اعطاء الطالبة فرصة لمتابعة التدريب في مجال متخصص في صناعة الضيافة. و يركز المساق على تلبية حاجات كل من الطالب و مؤسسة الضيافة التي يتدرب فيها. على الطالب إتمام 350 ساعة عمل على الاقل في مجال متخصص ، يكتسب من خلالها معرفة ومهارات متعمقة في مجال محدد تحت إشراف مشترك و بموافقة القسم المسبقة. يتضمن في هذا المساق على تدريب الطالبة في</p>

	<p>مجال ادارة الغرف و الاقسام الادارية لمؤسسة الضيافة.</p> <p>مخرجات التعلم</p> <p>عد الانتهاء من فترة التدريب ، سوف يكون الطالب قادرا على:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1- تطوير المهارات المهنية اللازمة في ادارة الضيافة. 2- المقارنة بين تصورات الفرد الذاتية للمهنة وواقع الفعلي للمهنة. 3- تحديد الاحتياجات التدريبية للعاملين في قطاع الفنادق في مختلف مستوياتها 4- تقييم البرنامج قبل تنفيذ التدريب وسير العملية التدريبية اثناء عملية التدريب 5- تقييم النتائج المتحققة بعد عملية التدريب 6- كتابة التقارير وتحديث سيرتهم الذاتية لاستخدامها في البحث عن وظيفة في المستقبل
Hotl 241	<p>نظم المعلومات في مؤسسات الضيافة الدولية (3 ساعات معتمدة)</p> <p>يهدف هذا المساق بتعريف الطالب في كيفية استخدام البرامج الحاسوبية المتخصصة بمؤسسات الضيافة . يتضمن اجراءات الحجوزات و التسكين و المحاسبة و اعداد التقارير و غيرها من الجوانب المرتبطة بعلاقة العميل بمؤسسة الضيافة .</p> <p>مخرجات التعلم</p> <p>ان يكون الطالب قادرا على:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1- فهم المكونات الأساسية للحاسب الآلي وأنظمة التشغيل مايكروسوفت، والشبكة العالمية. 2- تقديم المشاريع التي تظهر القدرة على استخدام التكنولوجيا لميزة المعلومات 3- فهم البرمجيات التي من شأنها أن تثبت استخدام التكنولوجيا في إدارة صنع القرار في مجال الضيافة. 4- مناقشة دور الإدارة في تصميم وتنفيذ النظم الحاسوبية في دعم مختلف جوانب صناعة الضيافة.
Hotl 323	<p>إنتاج الأغذية والمشروبات (2) (6 ساعات معتمدة/ عملي)</p> <p>يهدف هذا المساق تزويد الطلبة بالمهارات اللازمة في كيفية اعداد السلطات بمختلف انواعها ، واهم اطباق الحلويات الشرقية والغربية و مختلف انواع الكيك ، وكيفية صناعة المعجنات بمختلف انواعها . يتضمن هذا المساق اعداد اهم الوجبات الرئيسية (الطبق الرئيسي) لمختلف المطابخ العالمية بما في ذلك عملية تجهيزها وتزيينها . كما يتناول المساق كيفية اعداد وتقديم مختلف انواع الشوربات ، بالإضافة الى مهارة اعداد قوائم الطعام المتخصصة.</p> <p>مخرجات التعلم :</p> <p>يكون الطالب قادرا على :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. المعرفة في التخطيط ووصف قوائم الطعام المحددة وحسب الطلب. 2. المعرفة في مهارات الطبخ. 3. المعرفة في علوم صناعة المعجنات. 4. معرفة في أساسيات المطبخ العالمي. 5. المعرفة في اعداد مختلف الشوربات والصلصات 6. المعرفة في تجهيز انواع السلع الغذائية المختلفة. 7. المعرفة عميقة في استخدام وتقطيع الأسماك والدواجن واللحوم ،

Hotl 324	<p>خدمة الأغذية والمشروبات (6 ساعات معتمدة/ عملي)</p> <p>هذا المساق عملي , يهدف الى تزويد الطلبة بالجوانب العملية لأساسيات لخدمات الأغذية و المشروبات وآدابها وتجهيز وترتيب المطعم وخدمة صالات الحفلات . يتضمن هذا المساق أنماط الخدمة الأساسية مثل الخدمة الإنجليزية والفرنسية والروسية والأمريكية وخدمات الأغذية الخاصة و علاقة خدمة الاغذية و المشروبات برضا العملاء ، مع التركيز على تأثير الثقافات العالمية على انماط الخدمة.</p> <p>مخرجات التعلم</p> <p>يكون الطالب قادرا على:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1- تنفيذ الممارسات المهنية على أساس المعايير المهنية للخدمة. 2- الاستفادة من التكنولوجيا والخدمات الغذائية في دورة خدمة الضيوف. 3- وصف الأنواع المختلفة لأساليب الخدمة 4- اقتراح التوصيات المناسبة لتعزيز تجربة العملاء.
Hotl 411	<p>إدارة المواد والرقابة على التكاليف في الضيافة(3 ساعات معتمدة)</p> <p>يهدف المساق الى التعريف بعملية الشراء و التخزين و اجراءاتها و تطبيقاتها في صناعة الضيافة و ادارتها بشكل فعال بالتنسيق مع مختلف أقسام المؤسسة . يتضمن التعريف بأهمية الرقابة على تكاليف الأغذية و المشروبات ، و الأساليب المتبعة ، و تحليل القيمة و العائد لمختلف المواد ، و حفظ السجلات المحاسبية اللازمة و تحليلها و استخدامها في صناعة القرارات المالية و الإدارية .</p> <p>مخرجات التعلم</p> <p>ان يكون قادرا على:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. تحديد العوامل الرئيسية التي تؤثر على تكلفة وتوافر السلع في سلسلة التوريد. 2. تطوير المهارات الإدارية اللازمة لإدارة الشراء الفعالة، واستكشاف المواصفات والتفتيش ودرجات الجودة والتسعير. 3. تحليل مبادئ إدارة المخزون وفاعليته و إظهار الكيفية التي تؤثر على عملية الشراء . 4. معرفة التباين عند شراء المواد الغذائية، وأثرها على المعدات والأدوات والتجهيزات 5. فهم كيفية تخزين المواد الغذائية وضوابط الاصدار المستخدمة في صناعة الضيافة 6. تطبيق إجراءات مراقبة كمية الطعام المستخدمة. 7. دراسة وتحليل جميع جوانب الميزانية ومراقبة التكاليف في عمليات الأغذية والمشروبات 8. تحليل ومناقشة القوانين التي تحكم عملية الشراء والتخزين وبيع المواد الغذائية
Hotl 431	<p>إدارة الموارد البشرية في صناعة السياحة و الضيافة (3 ساعات معتمدة)</p> <p>يهدف هذا المساق الى تعريف الطلبة للجوانب المختلفة المتعلقة بإدارة الموارد البشرية في صناعة السياحة والضيافة. ويوضح أهم المتطلبات الضرورية لإدارة الموارد البشرية الناجحة في السياحة و الضيافة و التي تتضمن التخطيط و الاستقطاب و التوظيف و التدريب و التنمية و التطوير والاجور و تقييم الأداء.</p> <p>مخرجات التعلم</p> <p>ان يكون قادرا على:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1- إظهار المعرفة الفنية المتخصصة و المهارات الإشرافية مع بعض المعارف الإدارية لمعالجة الموارد البشرية ، و إدارة وتحديد وتقييم الحلول للمشاكل التي تؤثر على وظائف الموارد البشرية في قطاعي السياحة والضيافة. 2- عرض المهارات الإبداعية والتحليلية لتفسير القضايا وإصدار الأحكام السليمة في مجال الموارد البشرية و التخطيط والتوظيف وإدارة العاملين في منظمات السياحة و الضيافة. 3- تحديد القضايا الأخلاقية التي تعتبر مهمة لمدراء الموارد البشرية.

الإدارة الاستراتيجية في صناعة الضيافة (3 ساعات معتمدة)

يهدف هذا المساق الى تعريف الطلبة التمييز بين القرارات التشغيلية و الإستراتيجية في صناعة الضيافة . كما يحتوي على كيفية تحديد ورسم الرؤيا و الرسالة و الاهداف الإستراتيجية لمؤسسة الضيافة ضمن بيئة متغيرة ، و تنسيق الجهود و الموارد الداخلية تجاه تحقيق الرؤيا المنشودة و تعزيز التعاون مع البيئة الخارجية للمؤسسة

مخرجات التعلم

يكون الطالب قادر على:

1. تحديد القضايا المعاصرة والمفاهيم النظرية الناشئة من حيث صلتها بصناعة الضيافة العالمية.
2. تقييم دور الرسالة وأهداف والجهات المعنية في عملية التخطيط والتنمية في قطاع الضيافة.
3. وضع استراتيجيات الملائمة وتقديم تقييم الاستراتيجيات المتبعة في مختلف قطاعات الضيافة.
4. إجراء وتحليل SWOT

إدارة المطاعم (3 ساعات معتمدة)

يهدف هذا المساق الى تعريف الطلبة على طبيعة و انواع وأهمية المطاعم ضمن صناعة الضيافة. يعطي لمحة حول متطلبات النجاح في تشغيل و ادارة المطاعم و خطوات تأسيس مطعم جديد. يتضمن مهام التخطيط والتنظيم والتوظيف والقيادة و تنسيق النشاطات وإعداد الموازنات الخاصة بالمطعم و الرقابة على اداء المطعم و تنافسيته والعمليات الادارية المرتبطة بقوائم الطعام والشراء والانتاج التي تقوم بها هذه المؤسسات لادارة عمليات الاغذية والمشروبات .

مخرجات التعلم

ان يكون الطالب قادرا على:

- 1- تلخيص مكونات قطاع المطاعم.
- 2- وصف أساسيات خدمة العملاء.
- 3- وصف التوظيف وبناء فريق العمل.
- 1- تقييم انواع العمليات و الخدمات الغذائية التجارية و فهم الخطوات المعنية في العملية الادارية
- 2- دراسة هندسة قائمة الطعام والتباين في اساليب تسعير ومتطلبات الربح في اسعار القائمة
- 3- تحديد و شرح المبادئ والمهارات الاساسية لمدير المطبخ الناجح
- 4- تحديد الإدارات والاقسام والواجبات والمسؤوليات في الخدمة الغذائية في مطابخ الفنادق والمطاعم

إدارة الدخل والقرارات المالية في السياحة والضيافة (3 ساعات معتمدة)

يهدف المساق الى التعريف بأساسيات ادارة الدخل في صناعة الضيافة واهمية مضاعفة الإيرادات. يتضمن التركيز على العائد لكل غرفة متاحة (RevPAR) ، و ادارة الطلب ، و جدولة الحجوزات و تطبيق السياسات التسعيرية الملائمة ، و ادارة كل من حجوزات المجموعات و الحجز الفائض . ويهدف المساق أيضا الى فهم مبادئ وأساليب الإدارة المالية وتطبيقاتها في مؤسسات السياحة و الضيافة. يتضمن دراسة التقارير و الجوانب المالية لهذه المؤسسات و كيفية اعداد و تحليل القوائم المالية للمساهمة في اتخاذ القرارات المناسبة لها .

مخرجات التعلم

يكون الطالب قادرا على:

1. المعرفة في اهمية دور إدارة العائدات في قطاع الضيافة.
2. معرفة دور ووظيفة مدير إدارة الإيرادات والعائدات والأجزاء المكونة لها.
3. إدارة الإجراءات التحليلية بما في ذلك تحليل الطلب والتنبؤ والتسعير، والإيرادات المناسبة لحل المشاكل المعقدة والغير المتوقعة في قطاع الضيافة.
4. كيفية تحديد الوضع المالي للمؤسسات السياحية والضيافة، من خلال تحليل البيانات المالية
5. المبادئ الرئيسية للعمليات المالية لمؤسسات السياحة والضيافة، والدورة المحاسبية، وكذلك العمليات التي تحكم منح الائتمان.

	6. طبيعة واستخدام المنتجات التي تتوفر في الأسواق المالية	
Hotl 432	<p>إدارة الجودة في السياحة والضيافة (3 ساعات معتمدة)</p> <p>مساق متكامل يجمع مختلف المواضيع التي تقوم عليها ادارة السياحة والضيافة. يختبر واقع الأعمال، ويهدف لتحسين رضا العملاء، وصناعة القرارات والإنتاجية. يتضمن التعريف بمفهوم وأهمية وتطبيقات إدارة الجودة الشاملة في السياحة والضيافة حسب المعايير الدولية والمحلية المتبعة.</p> <p>مخرجات التعلم</p> <p>يكون الطالب قادرا على:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1- التعرف على عمليات ومفاهيم ادارة الجودة 2- تقييم ادارة الجودة على نحو فعال في عمليات السياحة والفنادق 3- تطبيق مختلف المفاهيم النظرية والنماذج لادخال التحسينات 4- تطوير مهارات صنع القرار من خلال تحليل دراسات الحالة المختلفة ذات الصلة في إدارة الجودة في قطاع الخدمات، خاصة صناعة السياحة والضيافة 	
Hotl 434	<p>إدارة المشاريع الصغيرة والمتوسطة في السياحة والضيافة (3 ساعات معتمدة)</p> <p>يهدف هذا المساق الى تعريف وتعليم الطالب بالأنواع والسمات المميزة للمشاريع الصغيرة التي تشكل السواد الأعظم للاستثمارات في مشاريع السياحة والضيافة. يتضمن المساق إلى التخطيط، والتنظيم، والتوجيه، والرقابة على نشاطات هذه المشاريع وتسويقها وتمويلها وإدارتها بفعالية. يتم التركيز على عملية تأسيس مشروع صغير او متوسط في مجال السياحة والضيافة من حيث دراسة المفهوم وإعداد الجدوى الاقتصادية الأولية، والادارة والتمويل والتسويق.</p> <p>مخرجات التعلم</p> <p>ان يكون الطالب قادرا على:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1- توفير فرص لتحقيق الأهداف المرسومة في أبعاد المنهج 2- العمل بشكل مستقل ومع الآخرين في اختيار وتأسيس مشروعا صغيرا او متوسطا في مجال السياحة والفنادق 3- تحليل مبادئ التخطيط والتنظيم والتوجيه لإدارة المشاريع الصغيرة والمتوسطة. 	
Hotl465	<p>موضوعات خاصة في الضيافة (3 ساعات معتمدة)</p> <p>يتناول المساق مواضيع مختلفة في مجالات متنوعة تستدعيها التعقيدات والمسائل الزمنية. ويقدم المساق للطلبة مواضيع لم يتم تناولها سابقا في مساقات أخرى ضمن الخطة الدراسية</p> <p>مخرجات التعلم:</p> <p>تختلف نتائج التعلم اعتمادا على الموضوعات التي يتم تناولها في هذا الموضوع.</p>	
Hotl 461	<p>مشروع تخرج (3 ساعات معتمدة / عملي)</p> <p>يهدف هذا المساق بإبراز أهمية البحوث العلمية في الدراسات الأكاديمية ومنح الطلبة الفرصة لدراسة مجال من اهتماماتهم بشكل مستقل. يتضمن هذا المساق إعداد تقرير بمنهجية علمية في مجال محدد تحت إشراف أكاديمي ومناقشته بحضور أعضاء الهيئة التدريسية في القسم والطلبة الآخرين المسجلين في المساق.</p> <p>مخرجات التعلم</p> <p>يكون الطالب قادرا على:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. توليد إطار معرفي لمشروع الضيافة. 2. تطوير المهارات التحليلية بالنسبة امراجعة الأدبيات السابقة. 3. اقتراح وتبرير تصميم البحث والمنهجية المناسبة للمشروع وتحديد الأساليب التحليلية 	

	<p>المناسبة.</p> <p>4. صياغة الاستنتاجات والتوصيات الأولية بناء على نتائج المشروع</p> <p>5. كتابة تقرير بحثي أو خطة عمل.</p>
<p>Tour 111</p>	<p>مبادئ في الإدارة السياحية (3 ساعات معتمدة)</p> <p>يهدف هذا المساق الى إكساب الطالب المعارف بماهية الإدارة ووظائفها الأساسية وعلاقة ذلك بالخدمات والتسهيلات السياحية. يشتمل هذا المساق على عدة مواضيع يدرسها الطالب مثل: المفاهيم والتعريفات للإدارة السياحية، النظام السياحي، آثار السياحة، بالإضافة الى القطاعات الأخرى المرتبطة في الجسم السياحي. وكما يتعرض المساق الى تعريفات السياحة والسياح والتطور التاريخي للسياحة والسفر وأنماط السياحة وآثارها. ويتوقع من الطالب بعد دراسة هذا المساق أن:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. يعرف مفاهيم السياحة والسفر ووظائف الادارة السياحية.
<p>Tour 131</p>	<p>مناهج بحث للسياحة والضيافة (3 ساعات معتمدة)</p> <p>يهتم هذا المساق بإكساب الطلبة بالمعارف والمهارات الاساسية لإجراء البحوث في قطاعي السياحة والضيافة محلياً ودولياً. يقوم هذا المساق بتعريف الطلبة بأساسيات البحث العلمي بشكل عام ومناهج البحوث في السياحة والضيافة بشكل خاص. يهتم المساق كذلك بتوضيح عملية البحث بدءاً بالمقترح وانتهاءً بعرض نتائج البحث وتوصياته. يلقي المساق الضوء على أخلاقيات البحث العلمي والتعرض بشكل واضح للأمانة والأصالة العلمية. لزيادة المعرفة، يقوم الطالب بإجراء بحث بشكل منفرد أو جماعي بالتنسيق مع مدرس المساق ويفضل أن تكون هذه البحوث تطبيقاً على البيئة الاردنية. ويتوقع من الطالب بعد دراسة هذا المساق أن:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. يعرف ماهية البحث العلمي. 2. يطبق التفكير النقدي في البحوث. 3. يحلل نتائج البحوث العلمية. 4. يقيم البحوث ونتائجها وتوصياتها.
<p>Tour 140A</p>	<p>السياحة والآثار في الأردن (3 ساعات معتمدة)</p> <p>يهدف هذا المساق الى تزويد الطلبة بالمعلومات الضرورية عن تطور السياحة الاردنية منذ تأسيس الدولة الاردنية في عشرينيات القرن الماضي ولغاية الآن. كما ويستعرض هذا المساق لأهم مقومات المنتج السياحي الاردني وعناصره، أنماط السياحة الاردنية المختلفة، الأهمية الاقتصادية والثقافية والبيئية للسياحة الاردنية، الخدمات والتسهيلات السياحية، الاستراتيجيات والسياسات السياحية الأردنية، الاحصاءات السياحية الأردنية، التشريعات والاخلاقيات السياحية في الأردن، التنظيم السياحي الاردني، التسويق السياحي الاردني، الاستدامة وجودة الخدمات السياحية في الاردن.</p> <p>كما يهدف هذا المساق الى اكساب الطلبة المعارف الضرورية عن الحضارات السابقة التي استوطنت على الارض الأردنية وما خلفته من آثار تخدم المنتج السياحي الاردني كمناطق جذب للسياح من مختلف دول العالم. يشتمل هذا المساق على الآثار في العصور القديمة، العصر اليوناني، العصر النبطي، العصر الروماني، العصر البيزنطي، العصور الاسلامية حتى العصر الحاضر. يهتم هذا المساق بأثر هذه المخلفات الاثرية على تطور وجذب السياحة المحلية والوافدة إلى المملكة.</p> <p>ويتوقع من الطالب بعد دراسة هذا المساق أن:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. يتعرف على واقع السياحة والمنتجات السياحية في الأردن. 2. يحلل البيئة السياحية في الأردن ومقارنتها مع الدول الأخرى 3. يتعرف على الحضارات التي استوطنت على الأرض الأردن وما خلفته من إرث حضاري وإنساني يجعل من الأردن مقصد سياحي عالمي.

Tour 322	التسويق السياحي والفندقي (3 ساعات معتمدة)
TOUR 346	<p>تشريعات وأخلاقيات سياحية (3 ساعات معتمدة):</p> <p>يهدف هذا المساق الى تعريف الطالب بالقوانين والأنظمة المتعلقة بالأنشطة السياحية الدولية والمحلية مثل قوانين الإستثمار السياحي، وقانون الجمعيات السياحية الرسمية، وقانون وزارة السياحة، وقانون هيئة تنشيط السياحة . كما يهدف هذا المساق الى تعريف الطلبة بالمفاهيم الأساسية لأخلاقيات السياحة العالمية العشرة التي أسستها منظمة السياحة العالمية وهي: مساهمة السياحة في الفهم المشترك والاحترام المتبادل بين الناس والمجتمعات، السياحة كوسيلة لتحقيق الذات الفردي والجمعي، والسياحة كعامل للتنمية المستدامة، والسياحة كمستخدم للتراث الثقافي وكمساهم في تعزيزه، والسياحة كنشاط نفعي للمجتمعات المحلية، والتزامات أصحاب المصالح في التنمية السياحية، والحق في السياحة، وحرية إنتقال السياح، وحقوق العمال ورجال الأعمال (الرواد) في صناعة السياحة، وتنفيذ مبادئ الأخلاقيات العالمية للسياحة. ويتوقع من الطالب بعد دراسة هذا المساق أن:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. يعرف التشريعات السياحية في مختلف الأنشطة السياحية والمفاهيم الأساسية لأخلاقيات السياحة العالمية. 2. يقيم مدى تطبيق المؤسسات السياحية لأخلاقيات السياحة العالمية العشرة.
TOUR 233	<p>لغة انجليزية للسياحة والسفر (1) (3 ساعات معتمدة):</p> <p>يهدف هذا المساق الى اكساب الطالب المهارات الاساسية في القراءة والكتابة وفهم المفردات والجمل والنصوص السياحية باللغة الانجليزية. ويهدف هذا المساق الى اكساب الطلبة المهارات اللغوية والمهنية اللازمة للعمل بنجاح في المهن المتاحة في صناعة السياحة والسفر. سيقصر هذا المساق على تدريس الأزمنة وكتابة الجمل البسيطة ضمن سياق تخصص السياحة والسفر متضمناً تعريف لأهم المصطلحات السياحية باللغة الإنجليزية. ويتوقع من الطالب بعد دراسة هذا المساق أن:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. يتعرف على المصطلحات اللغوية المستخدمة في مجال السياحة والسفر . 2. يتعلم ويطبق مهارات الكتابة والقراءة وفهم المفردات السياحية.
TOUR	نظم المعلومات السياحية (3 ساعات معتمدة):

يهدف هذا المساق الى اكساب الطلبة المعارف والمفاهيم والمهارات الأساسية في نظم المعلومات السياحية المستخدمة في وكالات السياحة والسفر وشركات الطيران، ونظم المعلومات الجغرافية (GIS). هذا المساق مصمم لتدريس الطلبة وتدريبهم على أهم أنظمة التوزيع العالمية (GDSS) وأنظمة الحجوزات المركزية (CRSS) مثل أنظمة أماديوس، وجاليليو، وسير. يشتمل هذا المساق على الجانب النظري عن أنظمة المعلومات والحجوزات بالإضافة الى التطبيق العملي على هذه الأنظمة في المختبر مثل حجز تذكرة طيران. ويتوقع من الطالب بعد دراسة هذا المساق أن:

1. يتعرف على المفاهيم الخاصة بنظم المعلومات السياحية.
2. يتعلم مهارات التعامل مع أنظمة الحجوزات المختلفة ويطبق الحجوزات التي يحتاجها السائح.
3. يقيم فعالية الانظمة المستخدمة ويزود الإدارة بتقارير حولها.