

توصيفات مقررات برنامج إدارة الفنادق

كلية السياحة والفنادق - جامعة المنيا

(اللائحة الجديدة 2015/2014)

الفرقة الأولى - برنامج إدارة الفنادق

العام الدراسي 2025-2026م

الفصل الدراسي الأول



توصيف مقرر أسس صناعة السياحة والضيافة

الفرقة الأولى - برنامج إدارة الفنادق

(2026/2025)

1. معلومات أساسية

أسس صناعة السياحة والضيافة			اسم المقرر (تبعاً لما ورد باللائحة)
أ.ف 111			كود/رمز المقرر (تبعاً لما ورد باللائحة)
قسم إدارة الفنادق			القسم/الأقسام العلمية المشاركة في تدريس المقرر
إجمالي	تطبيقي	نظري	عدد الساعات (تبعاً لما ورد باللائحة)
4	--	4	
اجباري			نوع المقرر
الفرقة/المستوي الاول			الفرقة الدراسية / المستوى الدراسي الذي يقدم فيه المقرر
الأول			الفصل الدراسي
برنامج إدارة الفنادق			البرنامج الأكاديمي
كلية السياحة والفنادق			الكلية/المعهد
جامعة المنيا			الجامعة/الاكاديمية
أ.د/ محمد عادل أحمد عطيه			اسم منسق المقرر
10/7/2025مجلس قسم إدارة الفنادق			تاريخ اعتماد توصيف المقرر
10/14/2025مجلس كلية السياحة والفنادق			
مجلس قسم إدارة الفنادق مجلس كلية السياحة والفنادق			جهة اعتماد توصيف المقرر (يرفق قرار/محضر مجلس القسم /الأقسام/ الجهة المختصة/)

2. الوصف العام للمقرر Course overview (ملخص موجز للمحتوى العلمي)

يهدف هذا المقرر إلى إكساب الطالب المعارف و المفاهيم الأساسية الخاصة بصناعة السياحة و الضيافة و المهارات اللازمة للتعامل مع العاملين في المجال السياحي والفندقي.

يحتوي المقرر علي الموضوعات التالية: قطاع خدمة الإقامة – فنادق المؤتمرات ورجال الأعمال – المنتجعات السياحية – الفنادق الصغيرة والاقتصادية – نزل الشباب – خدمات الفنادق في المستشفيات ودور المسنين والسكن الطلابي – قطاع خدمة الأغذية والمشروبات – المطاعم – خدمة الأغذية والمشروبات بالفنادق – الموديلات وخدمات الطرق – خدمة الوجبات السريعة – تغذية العاملين – خدمة الأغذية والمشروبات للمسافرين.

3. نواتج التعلم للمقرر

اتساق نواتج التعلم للمقرر مع مخرجات البرنامج (المعايير المتبناة)

نواتج التعلم للمقرر عند الانتهاء من المقرر سيكون الطالب قادرا على:		مخرجات البرنامج / المعايير الأكاديمية المتبناة (التي يحققها المقرر تبعا للمصفوفة في توصيف البرنامج)	
الكود	النص	الكود	النص
أ	المعرفة والفهم	أ	المعرفة والفهم
1/أ/3	يوضح مفهوم صناعة السياحة.		المعارف والنظريات العامة والأساسية المتعلقة بأنشطة السياحة والضيافة (الفنادق) على المستويين المحلي والعالمي.
2/أ/3	يحدد الهيكل التنظيمي للفنادق وأقسامها المختلفة.		الأبعاد السياسية والاقتصادية والاجتماعية والثقافية والبيئية لأنشطة أعمال السياحة والضيافة (الفنادق) .
3/أ/3	يتعرف على المفاهيم الأساسية لصناعة الضيافة.		أساسيات علوم الإدارة والمبادئ العامة للقانون.
4/أ/3	يعدد أهم المنظمات والنظريات المرتبطة بصناعة السياحة والضيافة.		إدراك أهمية قطاع الضيافة (الفنادق) ومكانتها في الاقتصاد القومي.
5/أ/3	يناقش الأبعاد الاجتماعية، الاقتصادية، السياسية، التكنولوجية، البيئية، والقانونية لصناعة السياحة.		معرفة أساسيات تقسيم مختلف أنواع منشآت الضيافة (الفنادق) وإداراتها المختلفة.
6/أ/3	يعدد الأنماط السياحية المختلفة.		فهم ومعرفة الهياكل التنظيمية للإدارات الرئيسية بمنشآت الضيافة وأسس التوصيف الوظيفي لجميع الوظائف بمنشآت الضيافة (الفنادق).
7/أ/3	يذكر أهم سمات فنادق المؤتمرات والمنتجات السياحية.		الالمام بكافة الأنشطة والعمليات والأساليب الإدارية والفنية بجميع مؤسسات الضيافة.
8/أ/3	يوضح أهم سمات خدمات الفنادق في المستشفيات ودور المسنين والسكن الطلابي.		فهم ومعرفة العلوم والمعارف المختلفة ذات العلاقات التشابكية لصناعة الضيافة (الفنادق). مثل العلاقات العامة وعلم نفس التعامل مع العملاء وآداب وأخلاقيات المهنة
9/أ/3	يعدد خدمات الأغذية والمشروبات بالفنادق.		
10/أ/3	يتعرف على الموتييلات وخدمات الطرق.		
11/أ/3	يناقش العلاقة بين السياحة والعلوم والأنشطة المختلفة.		
ب	المهارات الذهنية	ب	المهارات الذهنية
1/ب/3	يحدد الفروق بين التأثيرات الايجابية والسلبية للأبعاد الاجتماعية، الاقتصادية، السياسية، التكنولوجية، البيئية، والقانونية لصناعة السياحة.		فهم ومعرفة العلوم والمعارف المختلفة ذات العلاقات التشابكية لصناعة الضيافة (الفنادق). مثل العلاقات العامة وعلم نفس التعامل مع العملاء وآداب وأخلاقيات المهنة
2/ب/3	يقارن بين الأنماط السياحية المختلفة.		
3/ب/3	يميز بين فنادق المؤتمرات والمنتجات السياحية.		
4/ب/3	يقارن بين الفنادق الصغيرة والاقتصادية ونزل الشباب والموتييلات.		
5/ب/3	يوضح خدمات الضيافة المقدمة في المستشفيات ودور المسنين والسكن الطلابي.		
6/ب/3	يلخص خدمات الأغذية والمشروبات المقدمة بمؤسسات الضيافة.		

مخرجات البرنامج / المعايير الأكاديمية المتبناة (التي يحققها المقرر تبعاً للمصفوفة في توصيف البرنامج)		نواتج التعلم للمقرر عند الانتهاء من المقرر سيكون الطالب قادراً على:	
الكود	النص	الكود	النص
		3/ب/7	يستقصى العلاقات المتشابكة للأطراف الممثلة لصناعة السياحة والضيافة.
		3/ب/8	يستنتج التحديات والمتغيرات الحديثة في صناعة الضيافة.
		3/ب/9	يقيم علاقة السياحة بالعلوم والأنشطة المختلفة.
ج	المهارات المهنية	3/ج	المهارات المهنية
3/ج	القيام بالمهام الإدارية والفنية المتعلقة بمجال عمله.	3/ج/1	يطبق مبادئ العلوم المرتبطة بصناعة الضيافة.
9/ج	توظيف العلوم المرتبطة مثل علم نفس العملاء - البيئة - التشريعات السياحية- لخدمة مجالات العمل في الضيافة (الفنادق).	3/ج/2	يستخدم التقنيات الحديثة في الفنادق.
10/ج	إعداد وتنظيم وإدارة أنشطة أعمال الضيافة (الفنادق) مستخدماً التقنيات الحديثة.	3/ج/3	يقدم خدمات الضيافة المتنوعة.
د	المهارات العامة	3/د	المهارات العامة
1/د	إستخدام التقنيات الحديثة الملائمة لمجال العمل.	3/د/1	يعمل في فريق.
2/د	ممارسة مهارات الإتصال والعرض.	3/د/2	يعمل بكفاءة مع وجود ضغط عمل.
3/د	التفاعل والعمل مع الفريق.	3/د/3	يستخدم التكنولوجيا الحديثة.
4/د	التعامل مع المشكلات في بيئة العمل.	3/د/4	يتواصل بفاعلية.
6/د	ممارسة البروتوكول والمراسم العامة المتعلقة بالمجال.	3/د/5	يتعامل مع ثقافة الشعوب المختلفة.
10/د	تنظيم الوقت وتحمل ضغوط العمل.		
11/د	المشاركة الفعالة وقيادة الافراد لتحقيق أهداف المؤسسة التي يعمل بها.		

4. طرق التعليم والتعلم

1. المحاضرة.
2. المناقشات.
3. العصف الذهني.
4. الأبحاث.
5. تعلم الأقران.

الجدول الدراسي للمقرر

رقم الاسبوع الدراسي	المحتوى العلمي للمقرر (موضوعات المقرر)	إجمالي عدد الساعات الأسبوعية	عدد ساعات التعلم المتوقعة	
			تدريس نظري (محاضرات)	تدريس تطبيقي (سكاشن)
1	مفهوم صناعة السياحة، تعريف السائح	4 ساعات	4	--
2	السياحة وعلاقتها بالعلوم والأنشطة المختلفة	4 ساعات	4	--
3	التأثيرات المتبادلة بين صناعة السياحة و المتغيرات الاجتماعية و الاقتصادية والسياسية و التكنولوجية والبيئية و القانونية	4 ساعات	4	--
4	الأنماط السياحية المختلفة.	4 ساعات	4	--
5	قطاع خدمات الإقامة	4 ساعات	4	--
6	فنادق المؤتمرات ورجال الأعمال المنتجعات السياحية. + عروض تقديمية	4 ساعات	4	--
7	الفنادق الصغيرة والاقتصادية نزل الشباب	4 ساعات	4	--
8	خدمات الفنادق في المستشفيات & دور المسنين والسكن الطلابي	4 ساعات	4	--
9	خدمات الأغذية والمشروبات بالفنادق + أبحاث	4 ساعات	4	--
10	خدمات الأغذية والمشروبات بالفنادق + اختبار نصف فصلي	4 ساعات	4	--
11	الموتيلات وخدمات الطرق	4 ساعات	4	--
12	خدمة الوجبات السريعة	4 ساعات	4	--
13	تغذية العاملين	4 ساعات	4	--
14	خدمات الأغذية والمشروبات للمسافرين	4 ساعات	4	--

5. طرق تقييم الطلاب

م	طرق التقييم	توقيت التقييم المتوقع (رقم الأسبوع الدراسي)	درجات التقييم	النسبة المئوية من إجمالي درجة المقرر
1	عروض تقديمية	الفصل الدراسي	10 درجات	10 %
2	أبحاث	الفصل الدراسي	10 درجات	10 %
3	اختبار نصف فصلي	الأسبوع العاشر	10 درجات	10 %
4	امتحان نهائي تحريري	نهاية الفصل الدراسي	70 درجة	70 %
الإجمالي			100 درجة	100 %

6. مصادر التعلم والتسهيلات الداعمة

Lectures in Basics of Tourism and Hospitality Industry (2024)	المرجع الأساسي للمقرر	
• Kozak, M., & Kozak, N. (Eds.). (2016). Tourism and hospitality management. Emerald Group Publishing. • Deale, C. S., Schoffstall, D. G., & Lee, S. H. (2018). Perceptions of ethical issues in hospitality and tourism research. Journal of Hospitality & Tourism Education, 30(4), 203-214. • Singh, D., & Bhatia, H. (2022). An Exploratory Study On Scope Of Heuristic Methodology For Teaching In Hospitality Institutes During Pandemic. • Inkson, C., & Minnaert, L. (2022). Tourism management: an introduction. Sage. • Ullah, S., Ullah, H., Abdulaziz Saleh Al-Faryan, M., & Hamid Ali Shah, S. (2024). Good governance and tourism in South Asian emerging economies: the mediating role of foreign direct investment. Tourism Analysis, 29(1), 105-123. • Bassoli, M., & Luccioni, C. (2024). Homestay accommodation for refugees (in Europe). A literature review. International Migration Review, 58(3), 1532-1567.	المراجع الأخرى	مصادر التعلم (الكتب والمراجع العلمية وغيرها)
https://courses.minia.edu.eg/	المنصة التعليمية (رابط منصة المقررات الدراسية)	
• Korstanje, M. E., & George, B. (2022). The nature and future of tourism: A post-COVID-19 context. Apple Academic Press. • Korstanje, M. E. (2023). Tourism imagination: a new epistemological debate. Current Issues in Tourism, 26(2), 199-211.	دوريات علمية أو نشرات	
قاعة تدريس أو مدرج تعليمي	القاعات التدريسية	التجهيزات التعليمية المساندة للتعليم والتعلم
لاب توب – داتا شو	الأجهزة	
سبورة حائط – أقلام سبورة – ماسح	المستلزمات	
حزمة برامج أوفيس 365	البرامج الالكترونية	

اسم وتوقيع

منسق البرنامج

أ.د/ أحمد راضي عبدالجواد

اسم وتوقيع

منسق المقرر

أ.د/ محمد عادل أحمد عطيه

توصيف مقرر أسس الغذاء والتغذية

الفرقة الأولى - برنامج إدارة الفنادق

(2026/2025)

1. معلومات أساسية

أسس الغذاء والتغذية			اسم المقرر (تبعاً لما ورد باللائحة)
أ.ف 112			كود/رمز المقرر (تبعاً لما ورد باللائحة)
قسم إدارة الفنادق			القسم/الأقسام العلمية المشاركة في تدريس المقرر
نظري	تطبيقي	إجمالي	عدد الساعات (تبعاً لما ورد باللائحة)
3	--	3	
اجباري			نوع المقرر
الفرقة/المستوي الاول			الفرقة الدراسية / المستوى الدراسي الذي يقدم فيه المقرر
الأول			الفصل الدراسي
برنامج إدارة الفنادق			البرنامج الأكاديمي
كلية السياحة والفنادق			الكلية/المعهد
جامعة المنيا			الجامعة/الاكاديمية
أ.د/ أحمد محمود محمد علي			اسم منسق المقرر
10/7/2025 مجلس قسم إدارة الفنادق			تاريخ اعتماد توصيف المقرر
10/14/2025 مجلس كلية السياحة والفنادق			
مجلس قسم إدارة الفنادق مجلس كلية السياحة والفنادق			جهة اعتماد توصيف المقرر (يرفق قرار/محضر مجلس القسم /الأقسام/ الجهة المختصة/)

2. الوصف العام للمقرر Course overview (ملخص موجز للمحتوى العلمي)

يهدف هذا المقرر إلى إكساب الطالب المعارف والمفاهيم والمهارات المتعلقة بالغذاء والتغذية ووظائف الغذاء والمجموعات الغذائية وتكوين اتجاهات إيجابية نحو جودة الغذاء واحتياجات الفرد من العناصر الغذائية.

يحتوي المقرر على الموضوعات التالية: أهمية الغذاء والتغذية – مصادر الأغذية المختلفة والمكونات الأساسية للغذاء ووظائف كل منها – احتياجات الفرد من العناصر الغذائية والطاقة – العوامل التي تؤثر على حاجة الإنسان للغذاء – عمليات الهضم والامتصاص والتمثيل الغذائي – التغذية وصحة الإنسان وأمراض سوء التغذية – المجموعات الغذائية والمقننات الغذائية – مضافات الأغذية – المقاييس والتشريعات والبطاقة الغذائية.

3. نواتج التعلم للمقرر

اتساق نواتج التعلم للمقرر مع مخرجات البرنامج (المعايير المتبناة)

نواتج التعلم للمقرر عند الانتهاء من المقرر سيكون الطالب قادراً على:		مخرجات البرنامج / المعايير الأكاديمية المتبناة (التي يحققها المقرر تبعاً للمصنوفة في توصيف البرنامج)	
النص	الكود	النص	الكود
المعرفة والفهم	أ/3	المعرفة والفهم	أ
يوضح مفهوم الغذاء وأهم مصادره.	1/أ/3	أساسيات علوم الإدارة والمبادئ العامة للقانون.	5/أ
يشرح وظائف الغذاء واحتياجات الفرد من العناصر الغذائية المختلفة والطاقة.	2/أ/3	قواعد الأمن والسلامة ومبادئ الصحة العامة والمهنية.	6/أ
يصف التركيب الكيميائي والقيمة الغذائية للغذاء.	3/أ/3	الإلمام بكافة الأنشطة والعمليات والأساليب الإدارية والفنية بجميع مؤسسات الضيافة.	12/أ
يلخص العوامل التي تؤثر على قابلية الأغذية للاستهلاك.	4/أ/3	معرفة وفهم أسس عمليات إنتاج الأغذية والمشروبات وأساسيات صحة وسلامة الغذاء والصحة العامة والإسعافات الأولية.	14/أ
يشرح المجموعات الغذائية والمقننات والبدائل الغذائية.	5/أ/3	الإلمام بأسس ومفاهيم الجودة في مؤسسات الضيافة (الفنادق).	15/أ
يصف العلاقة بين التغذية والصحة وأمراض سوء التغذية.	6/أ/3		
يعدد عمليات الهضم والامتصاص والتمثيل الغذائي.	7/أ/3		
يناقش جودة الغذاء والتسمم الغذائي.	8/أ/3		
يحدد أسس التغذية وصحة وسلامة الغذاء.	9/أ/3		
المهارات الذهنية	ب/3	المهارات الذهنية	ب
ينتقي الأغذية التي تحتوي على كمية كبيرة من العناصر الغذائية لإعداد وجبة غذائية متوازنة.	1/ب/3	إتخاذ القرارات وفقاً لمتطلبات بيئة العمل.	ب/1
يقارن بين المجموعات الغذائية المختلفة والقدرة على تحديد احتياجات الأفراد من هذه المجموعات.	2/ب/3	المقارنة بين الثقافات المختلفة ودوافع العملاء.	ب/2
يحلل أمراض سوء التغذية وكيفية الوقاية منها.	3/ب/3	الربط بين متطلبات العمل في مؤسسات الضيافة (الفنادق) وحاجة المجتمع.	ب/5
يقارن بين صفات الجودة الحسية وغير الحسية.	4/ب/3		
يربط بين متطلبات العمل في مؤسسة الضيافة وحاجة المجتمع.	5/ب/3		
المهارات المهنية	ج/3	المهارات المهنية	ج
يستخدم المصطلحات المهنية باللغة العربية والاجنبية.	1/ج/3	القيام بالمهام الإدارية والفنية المتعلقة بمجال عمله.	ج/3
		التواصل وتوظيف واستخدام المصطلحات المهنية باللغة العربية والاجنبية.	ج/4
يمارس العمل في مختلف المهن والوظائف في مؤسسات الضيافة.	2/ج/3	التكيف والتأقلم مع المتغيرات في بيئة الأعمال	ج/5
		العمل في مختلف المهن والوظائف في مؤسسات الضيافة (الفنادق).	ج/6
يطبق مبادئ العلوم المرتبطة بصناعة الضيافة.	3/ج/3	توظيف العلوم المرتبطة مثل علم نفس العملاء - البيئة – التشريعات السياحية- لخدمة مجالات العمل في الضيافة (الفنادق).	ج/9

مخرجات البرنامج / المعايير الأكاديمية المتبناة (التي يحققها المقرر تبعاً للمصفوفة في توصيف البرنامج)		نواتج التعلم للمقرر عند الانتهاء من المقرر سيكون الطالب قادراً على:	
الكود	النص	الكود	النص
ج/10	إعداد وتنظيم وإدارة أنشطة أعمال الضيافة (الفنادق) مستخدماً التقنيات الحديثة.	ج/4	يستخدم التقنيات الحديثة في الفنادق.
د	المهارات العامة	د/3	المهارات العامة
د/1	إستخدام التقنيات الحديثة الملائمة لمجال العمل.	د/3/1	يستخدم التقنيات الحديثة الملائمة لمجال العمل.
د/5	إنجاز المهام المكلف بها في الإطار الزمني المحدد.	د/3/2	يدير الوقت بطريقة فعالة.
د/7	التعلم الذاتي.	د/3/3	يتعلم ذاتياً.
د/10	تنظيم الوقت وتحمل ضغوط العمل.		

4. طرق التعليم والتعلم

1. المحاضرة.
2. الأبحاث
3. المناقشات.

الجدول الدراسي للمقرر

رقم الاسبوع الدراسي	المحتوى العلمي للمقرر (موضوعات المقرر)	إجمالي عدد الساعات الأسبوعية	عدد ساعات التعلم المتوقعة
			تدريس نظري (محاضرات) تدريس تطبيقي (سكاشن)
1	أهمية الغذاء والتغذية ومصادر الأغذية المختلفة.	3 ساعات	3
2	المكونات الأساسية للغذاء (الكربوهيدرات والبروتينات).	3 ساعات	3
3	المكونات الأساسية للغذاء (الدهون الفيتامينات). + مناقشات	3 ساعات	3
4	المكونات الأساسية للغذاء (الأملاح المعدنية و الماء).	3 ساعات	3
5	العوامل التي تؤثر على حاجة الفرد للغذاء.	3 ساعات	3
6	عمليات الهضم و الامتصاص و التمثيل الغذائي. + مناقشات	3 ساعات	3
7	التغذية وصحة الإنسان وأمراض سوء التغذية.	3 ساعات	3
8	المجموعات الغذائية والمقننات الغذائية. + أبحاث	3 ساعات	3
9	مضافات الأغذية.	3 ساعات	3
10	المواصفات القياسية. + اختبار نصف فصلي	3 ساعات	3
11	التشريعات الغذائية.	3 ساعات	3
12	البطاقة الغذائية.	3 ساعات	3
13	الهرم الغذائي.	3 ساعات	3
14	جودة الغذاء.	3 ساعات	3

5. طرق تقييم الطلاب

م	طرق التقييم	توقيت التقييم المتوقع (رقم الأسبوع الدراسي)	درجات التقييم	النسبة المئوية من إجمالي درجة المقرر
1	مناقشات	الأسبوع الثالث والسادس	10 درجات	10 %
2	أبحاث	الأسبوع الثامن	10 درجات	10 %
3	اختبار نصف فصلي	الأسبوع العاشر	10 درجات	10 %
4	امتحان نهائي تحريري	نهاية الفصل الدراسي	70 درجة	70 %
	الإجمالي		100 درجة	100 %

6. مصادر التعلم والتسهيلات الداعمة

أحمد محمود محمد علي، (2024)، أسس الغذاء والتغذية، المنيا - Owusu-Apenten, R., & Vieira, E. (2022). Foodservices. In Elementary Food Science (pp. 551-573). Cham: Springer International Publishing. - Passos, A. P. D. (2023). Integration of Motor, Cognitive, Nutritional, Metabolic, and Epigenetic Influence Variables Related to Early Childhood as a Tool to Promote Child Development at Kindergarten Schools. In Recent Perspectives on Preschool Education and Care. IntechOpen. - Amorim, A., Silva, V. L., & do Amaral Sobral, P. J. (2023). Food Processing: An overview on links between safety, security, supply chains, and NOVA classification. Cleaner and Circular Bioeconomy, 5, 100047.	المرجع الأساسي للمقرر	مصادر التعلم (الكتب والمراجع العلمية وغيرها)
	المراجع الأخرى	
	المنصة التعليمية (رابط منصة المقررات الدراسية)	
	دوريات علمية أو نشرات	التجهيزات التعليمية المساندة
https://courses.minia.edu.eg/ - Godrich, S. L., Davies, C. R., Darby, J., & Devine, A. (2018). Strategies to address the complex challenge of improving regional and remote children's fruit and vegetable consumption. Nutrients, 10(11), 1603. - Insel, P., Ross, D., McMahon, K., & Bernstein, M. (2022). Nutrition Essentials: Practical Applications. Jones & Bartlett Learning.	قاعة تدريس أو مدرج تعليمي	
	لاب توب – داتا شو	
	سبورة حائط – أقلام سبورة – ماسح	

365	أوفيس	حزمة برامج	البرامج الإلكترونية	للتعليم والتعلم
-----	-------	------------	---------------------	-----------------

اسم وتوقيع
منسق البرنامج

أ.د/ أحمد راضي عبدالجواد

اسم وتوقيع
منسق المقرر

أ.د/ أحمد محمود محمد علي

توصيف مقرر الشؤون الصحية في الفنادق

الفرقة الأولى - برنامج إدارة الفنادق

(2026/2025)

1. معلومات أساسية

الشؤون الصحية في الفنادق	اسم المقرر (تبعاً لما ورد باللائحة)	
أ.ف 113	كود/رمز المقرر (تبعاً لما ورد باللائحة)	
قسم إدارة الفنادق	القسم/الأقسام العلمية المشاركة في تدريس المقرر	
نظري	تطبيقي	إجمالي
2	2	3
عدد الساعات (تبعاً لما ورد باللائحة)		اجباري
نوع المقرر		الفرقة/المستوى الدراسي الذي يقدم فيه المقرر
الفرقة/المستوى الدراسي		الفصل الدراسي
البرنامج الأكاديمي		البرنامج إدارة الفنادق
الكلية/المعهد		كلية السياحة والفنادق
الجامعة/الأكاديمية		جامعة المنيا
اسم منسق المقرر		أ.م.د/ مصطفى محمود محمد حسين
تاريخ اعتماد توصيف المقرر		10/7/2025 مجلس قسم إدارة الفنادق 10/14/2025 مجلس كلية السياحة والفنادق
جهة اعتماد توصيف المقرر (يرفق قرار/محضر مجلس القسم/الأقسام/الجهة المختصة/....)		مجلس قسم إدارة الفنادق مجلس كلية السياحة والفنادق

2. الوصف العام للمقرر Course overview (ملخص موجز للمحتوى العلمي)

يهدف هذا المقرر إلى إكساب الطالب المعارف والمفاهيم المرتبطة بالشؤون الصحية في أقسام الفنادق المختلفة والمهارات المهنية الضرورية لتطبيقها أثناء أداء عملهم في الفنادق.

يحتوي المقرر على الموضوعات التالية: مفهوم الشؤون الصحية وسلامة الغذاء – تلوث وفساد الأغذية – التسمم الغذائي – شروط سلامة الأغذية في منشآت الفنادق – ضوابط تداول الأغذية – غش الأغذية – التنظيف والتطهير (الغرف وحمامات السباحة والمطابخ وصالات الطعام والأماكن العامة) – مقاومة الحشرات والقوارض – نظام الهاسب (مفهومه ونظمه وتطبيقاته).

3. نواتج التعلم للمقرر

اتساق نواتج التعلم للمقرر مع مخرجات البرنامج (المعايير المتبناة)

نواتج التعلم للمقرر عند الانتهاء من المقرر سيكون الطالب قادراً على:		مخرجات البرنامج / المعايير الأكاديمية المتبناة (التي يحققها المقرر تبعاً للمصفوفة في توصيف البرنامج)	
الكود	النص	الكود	النص
أ	المعرفة والفهم	أ	المعرفة والفهم
	1/أ/3		أساسيات علوم الإدارة والمبادئ العامة للقانون.
	2/أ/3		قواعد الأمن والسلامة ومبادئ الصحة العامة والمهنية.
	3/أ/3		الامام بكافة الأنشطة والعمليات والأساليب الإدارية والفنية بجميع مؤسسات الضيافة.
	4/أ/3		معرفة وفهم أسس عمليات إنتاج الأغذية والمشروبات وأساسيات صحة وسلامة الغذاء والصحة العامة والإسعافات الأولية.
	5/أ/3		يشرح خطوات نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (الهاسب) والأيزو 22000 في مؤسسات الضيافة.
	6/أ/3		يُعرف قواعد الامن والسلامة.
	7/أ/3		يصف عمليات إنتاج الاغذية والمشروبات.
	8/أ/3		يتعرف على مبادئ الصحة العامة والاسعافات الاولى.
ب	المهارات الذهنية	ب	المهارات الذهنية
	1/ب/3		إتخاذ القرارات وفقاً لمتطلبات بيئة العمل.
	2/ب/3		استنتاج العلاقات المتشابكة للأطراف الممثلة لصناعة السياحة والضيافة (الفنادق).
	3/ب/3		يحلل تطبيق نظام الهاسب والأيزو 22000 في مراحل دورة الغذاء في الفنادق.
	4/ب/3		يقيم المشكلات المختلفة في صناعة الضيافة.
	5/ب/3		
ج	المهارات المهنية	ج	المهارات المهنية
	1/ج/3		القيام بالمهام الإدارية والفنية المتعلقة بمجال عمله.
	2/ج/3		التكيف والتأقلم مع المتغيرات في بيئة الأعمال
	3/ج/3		ممارسة إجراءات السلامة المهنية والإسعافات الأولية اللازمة للعمل بمؤسسات الضيافة (الفنادق).
	4/ج/3		يطبق الاشتراطات الصحية لتداول الأغذية في قسم الأغذية والمشروبات في الفنادق.
	5/ج/3		يستخدم مواد التنظيف والتطهير في أقسام الفندق المختلفة حسب الاشتراطات الصحية لاستخدام المواد الكيميائية.
د	المهارات العامة	د	المهارات العامة
	1/د/3		يتعلم ذاتياً.
	2/د/3		يطبق مهارات العرض والاتصال الفعال.

مخرجات البرنامج / المعايير الأكاديمية المتبناة (التي يحققها المقرر تبعاً للمصفوفة في توصيف البرنامج)		نواتج التعلم للمقرر عند الانتهاء من المقرر سيكون الطالب قادراً على:	
الكود	النص	الكود	النص
4/د	التعامل مع المشكلات في بيئة العمل.	3/د/3	يعمل في فريق.
6/د	ممارسة البروتوكول والمراسم العامة المتعلقة بالمجال.		
7/د	التعلم الذاتي.	4/د/3	يؤدي مهامه بكفاءة مع ضغوط بيئة العمل.
10/د	تنظيم الوقت وتحمل ضغوط العمل.		
11/د	المشاركة الفعالة وقيادة الأفراد لتحقيق أهداف المؤسسة التي يعمل بها.	5/د/3	يعالج المشكلات في بيئة العمل.

4. طرق التعليم والتعلم

1. محاضرات.
2. أبحاث.
3. دروس تطبيقية.
4. مناقشات.

الجدول الدراسي للمقرر

رقم الاسبوع الدراسي	المحتوى العلمي للمقرر (موضوعات المقرر)	إجمالي عدد الساعات الأسبوعية	عدد ساعات التعلم المتوقعة	
			تدريس نظري (محاضرات)	تدريس تطبيقي (سكاشن)
1	تعريفات سلامة وصحة الأغذية	3 ساعات	2	2
2	الاجراءات الصحية لتداول الأغذية	3 ساعات	2	2
3	سلامة الأغذية في مؤسسات الخدمات الغذائية + مناقشات	3 ساعات	2	2
4	الشئون الصحية الخاصة بأماكن إعداد وإنتاج الأغذية + مناقشات	3 ساعات	2	2
5	اعتبارات النظافة لمكان إعداد وإنتاج الغذاء والمعدات والأدوات	3 ساعات	2	2
6	تنظيف معدات وأدوات المطبخ + أبحاث	3 ساعات	2	2
7	الأمراض المنقولة بالغذاء	3 ساعات	2	2
8	بيئة الكائنات الحية الدقيقة	3 ساعات	2	2
9	أنواع الكائنات الحية الدقيقة	3 ساعات	2	2
10	برامج المتطلبات السابقة لنظام الهاسب + اختبار نصف فصلي	3 ساعات	2	2
11	مفهوم نظام تحليل المخاطر الغذائية ونقاط التحكم الحرجة	3 ساعات	2	2
12	مبادئ نظام تحليل المخاطر الغذائية ونقاط التحكم الحرجة	3 ساعات	2	2
13	برنامج الأيزو 22000	3 ساعات	2	2
14	اختبار تطبيقي	--	--	--

5. طرق تقييم الطلاب

م	طرق التقييم	توقيت التقييم المتوقع (رقم الأسبوع الدراسي)	درجات التقييم	النسبة المئوية من إجمالي درجة المقرر
1	مناقشات	الفصل الدراسي	5 درجات	5 %
2	أبحاث	الأسبوع السادس	5 درجات	5 %
3	اختبار نصف فصلي	الأسبوع العاشر	10 درجات	10 %
4	اختبار تطبيقي	نهاية الفصل الدراسي	10 درجات	10 %
5	امتحان نهائي تحريري	نهاية الفصل الدراسي	70 درجة	70 %
	الإجمالي		100 درجة	100 %

6. مصادر التعلم والتسهيلات الداعمة

مصطفى محمود محمد حسين، (2024)، الشئون الصحية في الفنادق، المنيا - عبد العال، & منى عبدالحى عزب. (2022). نظام تحليل المخاطر وأثره على سلامة المنتجات الغذائية ودوره في إختيار التعبئة والتغليف المناسبة للمنتجات. مجلة العمارة والفنون والعلوم الإنسانية، 7(34)، 545-536. - Hassan, M. A., Salama, A. F. A., Ebrahim, M. A. E., & Mohamed, A. M. (2024). Government Oversight in Egyptian Hospitality: Analysis of Regulatory Hotel Inspections from the private sector perspective. Minia Journal of Tourism and Hospitality Research MJTHR, 18(3), 1-23. - Salama, A. F. A., Ebrahim, M. A. E., Hassan, M. A., & Mohamed, A. M. (2024). Evaluating the Governmental Inspection Process in Five-Star Hotels in Egypt (A Comparative Study). Minia Journal of Tourism and Hospitality Research MJTHR, 18(3), 1-23. - Ogwu, M. C., & Ogunsola, O. A. (2024). Physicochemical methods of food preservation to ensure food safety and quality. In Food safety and quality in the global south (pp. 263-298). Singapore: Springer Nature Singapore.	المرجع الأساسي للمقرر	مصادر التعلم (الكتب والمراجع العلمية وغيرها)
	المراجع الأخرى	
	المنصة التعليمية (رابط منصة المقررات الدراسية)	
https://courses.minia.edu.eg/ - Sfreddo, L. S., Vieira, G. B. B., Vidor, G., & Santos, C. H. S. (2021). ISO 9001 based quality management systems and organisational performance: a systematic literature review. Total Quality Management & Business Excellence, 32(3-4), 389-409. - Farag, A. B., & Halis, M. (2016). Attitudes of Employees in the Food Industry Organization in Libya toward Obstacles Application of Quality Management Systems. Kastamonu	دوريات علمية أو نشرات	

Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi, 13(3), 182-191.		
قاعة تدريس أو مدرج تعليمي	القاعات التدريسية	التجهيزات التعليمية المساندة للتعليم والتعلم
لاب توب – داتا شو	الأجهزة	
سبورة حائط – أقلام سبورة – ماسح	المستلزمات	
حزمة برامج أوفيس 365	البرامج الالكترونية	

اسم وتوقيع

منسق البرنامج

أ.د/ أحمد راضي عبدالجواد

اسم وتوقيع

منسق المقرر

أ.م.د/ مصطفى محمود محمد حسين

توصيف مقرر أقاليم مصر السياحية

الفرقة الأولى - برنامج إدارة الفنادق

(2026/2025)

1. معلومات أساسية

أقاليم مصر السياحية			اسم المقرر (تبعاً لما ورد باللائحة)
ع.أ 114			كود/رمز المقرر (تبعاً لما ورد باللائحة)
قسم الجغرافيا – كلية الآداب – جامعة المنيا			القسم/الأقسام العلمية المشاركة في تدريس المقرر
نظري	تطبيقي	إجمالي	عدد الساعات (تبعاً لما ورد باللائحة)
2	--	2	
اجباري			نوع المقرر
الفرقة/المستوي الاول			الفرقة الدراسية / المستوى الدراسي الذي يقدم فيه المقرر
الأول			الفصل الدراسي
برنامج إدارة الفنادق			البرنامج الأكاديمي
كلية السياحة والفنادق			الكلية/المعهد
جامعة المنيا			الجامعة/الأكاديمية
د/ أسماء رمضان محمد			اسم منسق المقرر
10/7/2025 مجلس قسم إدارة الفنادق			تاريخ اعتماد توصيف المقرر
10/14/2025 مجلس كلية السياحة والفنادق			
مجلس قسم إدارة الفنادق مجلس كلية السياحة والفنادق			جهة اعتماد توصيف المقرر (يرفق قرار/محضر مجلس القسم /الأقسام/ الجهة المختصة/....)

2. الوصف العام للمقرر Course overview (ملخص موجز للمحتوى العلمي)

يهدف هذا المقرر إلى اكساب الطالب المعارف الأساسية عن أقاليم مصر السياحية ومقومات الجذب السياحية الطبيعية والبشرية وكذلك الأنماط السياحية المختلفة وإكسابه المهارات والاتجاهات الإيجابية لكيفية تطويرها.

يحتوي المقرر على الموضوعات التالية: مقومات السياحة في مصر الطبيعية والبشرية - أقاليم مصر السياحية (الساحل الشمالي الغربي ، الإسكندرية ، ساحل البحر الأحمر ، شمال سيناء ، جنوب سيناء ، الصحارى ، الدلتا ، مصر الوسطى ، مصر العليا) - مميزات و خصائص كل إقليم ودوره في السياحة المصرية سواء الداخلية أو الخارجية.

3. نواتج التعلم للمقرر

اتساق نواتج التعلم للمقرر مع مخرجات البرنامج (المعايير المتبناة)

نواتج التعلم للمقرر عند الانتهاء من المقرر سيكون الطالب قادرا على:		مخرجات البرنامج / المعايير الأكاديمية المتبناة (التي يحققها المقرر تبعا للمصفوفة في توصيف البرنامج)	
النص	الكود	النص	الكود
المعرفة والفهم	أ/3	المعرفة والفهم	أ
يناقش الأبعاد السياسية والإقتصادية والإجتماعية والثقافية والبيئية لصناعة الضيافة.	1/أ/3	المعارف والنظريات العامة والأساسية المتعلقة بأنشطة السياحة والضيافة (الفنادق) على المستويين المحلي و العالمي.	1/أ
يوضح أهمية صناعة الضيافة ومكانتها في الإقتصاد القومي.	2/أ/3	الأبعاد السياسية والإقتصادية والإجتماعية والثقافية والبيئية لأنشطة أعمال السياحة والضيافة (الفنادق) .	2/أ
يعدد اقاليم مصر السياحية.	3/أ/3	أسس الحضارات المختلفة ودور كل حضارة في تحقيق التواصل العالمي.	3/أ
يحدد مقومات الجذب السياحية الطبيعية والبشرية.	4/أ/3	إدراك أهمية قطاع الضيافة (الفنادق) ومكانتها في الإقتصاد القومي.	8/أ
يصف ملامح الحضارات المختلفة.	5/أ/3		
المهارات الذهنية	ب/3	المهارات الذهنية	ب
يقارن بين الثقافات المختلفة ودوافع العملاء.	1/ب/3	إتخاذ القرارات وفقاً لمتطلبات بيئة العمل.	1/ب
يستنتج التحديات والمتغيرات الحديثة في صناعة الضيافة.	2/ب/3	المقارنة بين الثقافات المختلفة ودوافع العملاء.	2/ب
يقيم الأنماط السياحية في مصر.	3/ب/3	استنتاج العلاقات المتشابهة للأطراف الممثلة لصناعة السياحة والضيافة (الفنادق).	3/ب
يقترح انماط سياحية جديدة.	4/ب/3	الربط بين متطلبات العمل في مؤسسات الضيافة (الفنادق) وحاجة المجتمع.	5/ب
يتنبأ بحلول مستقبلية لتنمية اقاليم مصر السياحية.	5/ب/3		
يربط بين متطلبات العمل في مؤسسات الضيافة وحاجة المجتمع.	6/ب/3		
يخطط لمواجهة الازمات المختلفة في صناعة الضيافة.	7/ب/3		
يعد الخطط التسويقية بفاعلية.	8/ب/3		
المهارات المهنية	ج/3	المهارات المهنية	ج
يطبق أساليب الإدارة البيئية.	1/ج/3	القيام بالمهام الإدارية والفنية المتعلقة بمجال عمله.	3/ج
يتعامل مع الثقافات المختلفة.	2/ج/3	التكيف والتأقلم مع المتغيرات في بيئة الأعمال	5/ج
يطبق الإستراتيجيات المختلفة للتعامل مع الازمات.	3/ج/3	توظيف العلوم المرتبطة مثل علم نفس العملاء - البيئة - التشريعات السياحية- لخدمة مجالات العمل في الضيافة (الفنادق).	9/ج
المهارات العامة	د/3	المهارات العامة	د
يستخدم مهارات العرض الفعال.	1/د/3	ممارسة مهارات الإتصال والعرض.	2/د
يعمل في فريق.	2/د/3	التفاعل والعمل مع الفريق.	3/د
يقود فريق العمل.	3/د/3	التعامل مع المشكلات في بيئة العمل.	4/د

مخرجات البرنامج / المعايير الأكاديمية المتبناة (التي يحققها المقرر تبعاً للمصفوفة في توصيف البرنامج)		نواتج التعلم للمقرر عند الانتهاء من المقرر سيكون الطالب قادراً على:	
الكود	النص	الكود	النص
د/6	ممارسة البروتوكول والمراسم العامة المتعلقة بالمجال.	د/4/3	يتعامل مع ثقافات الشعوب.
د/7	التعلم الذاتي.	د/5/3	يعالج المشكلات في بيئة العمل.
د/11	المشاركة الفعالة وقيادة الأفراد لتحقيق أهداف المؤسسة التي يعمل بها.	د/6/3	ينمي قدراته ذاتياً.

4. طرق التعليم والتعلم

1. محاضرات.
2. أبحاث.
3. مناقشات.

الجدول الدراسي للمقرر

رقم الاسبوع الدراسي	المحتوى العلمي للمقرر (موضوعات المقرر)	إجمالي عدد الساعات الأسبوعية	عدد ساعات التعلم المتوقعة	
			تدريس نظري (محاضرات)	تدريس تطبيقي (سكاشن)
1	مفهوم الجغرافيا السياحية، المقومات الجغرافية للسياحة في مصر	2 ساعة	2	--
2	المقومات الطبيعية (الموقع ، التركيب الجيولوجي ، ظاهرات السطح ، الأحوال المناخية ، الحياة الفطرية، المحميات الطبيعية)	2 ساعة	2	--
3	المقومات البشرية (طبيعة السكان وخصائص البيئة المحلية، السياسات الحكومية، المواقع الأثرية والمراكز الدينية) + أبحاث	2 ساعة	2	--
4	نصيب مصر من الحركة السياحية الدولية، تطور حجم الحركة السياحية الوافدة إلى مصر + أبحاث	2 ساعة	2	--
5	أسواق السياحة الدولية الوافدة إلى مصر، اللبالي السياحية، موسمية السياحة الدولية الوافدة إلى مصر - حركة السياحة الداخلية	2 ساعة	2	--
6	أقاليم مصر السياحية	2 ساعة	2	--
7	أقاليم مصر السياحية (الساحل الشمالى الغربى)	2 ساعة	2	--
8	أقاليم مصر السياحية (الإسكندرية)	2 ساعة	2	--
9	أقاليم مصر السياحية (ساحل البحر الأحمر) + اختبار نصف فصلي	2 ساعة	2	--
10	أقاليم مصر السياحية (شمال وجنوب سيناء)	2 ساعة	2	--
11	أقاليم مصر السياحية (الصحارى، الدلتا)	2 ساعة	2	--
12	أقاليم مصر السياحية (مصر الوسطى، مصر العليا)	2 ساعة	2	--
13	أثر السياحة على العمالة وتوزيع الدخل	2 ساعة	2	--
14	التنمية السياحية في مصر وأثرها على البيئة	2 ساعة	2	--

5. طرق تقييم الطلاب

م	طرق التقييم	توقيت التقييم المتوقع (رقم الأسبوع الدراسي)	درجات التقييم	النسبة المئوية من إجمالي درجة المقرر
1	أبحاث	الأسبوع الثالث والرابع	5 درجات	10 %
2	اختبار نصف فصلي	الأسبوع التاسع	10 درجات	20 %
3	امتحان نهائي تحريري	نهاية الفصل الدراسي	35 درجة	70 %
	الإجمالي		50 درجة	100 %

6. مصادر التعلم والتسهيلات الداعمة

أسماء رمضان محمد، أقاليم مصر السياحية (2024)، جامعة المنيا - Mandić, A., Mrnjavac, Ž., & Kordić, L. (2018). Tourism infrastructure, recreational facilities and tourism development. Tourism and hospitality management, 24(1), 41-62. - Dayaratne, R. (2020). Re-inventing culture and place searching for roots, identity and sense of belonging: Winter camps of Bahrain. ISVS e-journal, 7(4), 64-76. - Molz, J. G. (2012). Travel connections: Tourism, technology and togetherness in a mobile world. Routledge. - Joo, D., & Woosnam, K. M. (2020). Measuring tourists' emotional solidarity with one another—A modification of the emotional solidarity scale. Journal of Travel Research, 59(7), 1186-1203.	المرجع الأساسي للمقرر	مصادر التعلم (الكتب والمراجع العلمية وغيرها)
	المراجع الأخرى	
https://courses.minia.edu.eg/	المنصة التعليمية (رابط منصة المقررات الدراسية)	التجهيزات التعليمية المساندة للتعليم
قاعة تدريس أو مدرج تعليمي	القاعات التدريسية	
لاب توب – داتا شو	الأجهزة	
سبورة حائط – أقلام سبورة – ماسح	المستلزمات	
حزمة برامج أوفيس 365	البرامج الالكترونية	

اسم وتوقيع
منسق البرنامج

أ.د/ أحمد راضي عبدالجواد

اسم وتوقيع
منسق المقرر

د/ أسماء رمضان محمد

توصيف مقرر حقوق الإنسان

الفرقة الأولى - برنامج إدارة الفنادق

(2026/2025)

1. معلومات أساسية

حقوق الإنسان			اسم المقرر (تبعاً لما ورد باللائحة)
ع.أ 115			كود/رمز المقرر (تبعاً لما ورد باللائحة)
كلية الحقوق – جامعة المنيا			القسم/الأقسام العلمية المشاركة في تدريس المقرر
إجمالي	تطبيقي	نظري	عدد الساعات (تبعاً لما ورد باللائحة)
2	--	2	
اجباري			نوع المقرر
الفرقة/المستوي الاول			الفرقة الدراسية / المستوى الدراسي الذي يقدم فيه المقرر
الأول			الفصل الدراسي
برنامج إدارة الفنادق			البرنامج الأكاديمي
كلية السياحة والفنادق			الكلية/المعهد
جامعة المنيا			الجامعة/الاكاديمية
د/ حشمت محمد عبده			اسم منسق المقرر
10/7/2025 مجلس قسم إدارة الفنادق			تاريخ اعتماد توصيف المقرر
10/14/2025 مجلس كلية السياحة والفنادق			
مجلس قسم إدارة الفنادق مجلس كلية السياحة والفنادق			جهة اعتماد توصيف المقرر (يرفق قرار/محضر مجلس القسم /الأقسام/ الجهة المختصة/)

2. الوصف العام للمقرر Course overview (ملخص موجز للمحتوى العلمي)

يهدف هذا المقرر إلى إكساب الطالب المعارف و الاتجاهات الايجابية المتعلقة بالقانون الدولي والمهارات اللازمة في مجال إدارة الفنادق.

يحتوي المقرر علي الموضوعات التالية: مدخل لدراسة حقوق الإنسان وحرياته الأساسية (تاريخ الحقوق الإنسانية ، نبذة عن الحقوق المدنية والسياسية ، نبذة عن الحقوق الاقتصادية والاجتماعية والثقافية ، المواثيق والمعاهدات الدولية بشأن حقوق الإنسان ، المجلس القومي لحقوق الإنسان.

3. نواتج التعلم للمقرر

اتساق نواتج التعلم للمقرر مع مخرجات البرنامج (المعايير المتبناة)

نواتج التعلم للمقرر عند الانتهاء من المقرر سيكون الطالب قادرا على:		مخرجات البرنامج / المعايير الأكاديمية المتبناة (التي يحققها المقرر تبعاً للمصنوفة في توصيف البرنامج)	
النص	الكود	النص	الكود
المعرفة والفهم	أ/3	المعرفة والفهم	أ
يناقش تاريخ الحقوق الإنسانية.	1/أ/3	المعارف والنظريات العامة والأساسية المتعلقة بأنشطة السياحة والضيافة (الفنادق) على المستويين المحلي و العالمي.	1/أ
يحدد حقوق الانسان المدنية والسياسية والثقافية.	2/أ/3	أساسيات علوم الإدارة والمبادئ العامة للقانون.	5/أ
يعدد الحقوق الدولية لذوي الاحتياجات الخاصة.	3/أ/3	إدراك مبادئ حقوق الإنسان ومعرفة التشريعات والقوانين المنظمة لكل أنشطة قطاع مؤسسات الضيافة (الفنادق) بصفة عامة.	11/أ
يستدعي القواعد القانونية الدولية للتعامل الأمن مع السياح.	4/أ/3	فهم ومعرفة العلوم والمعارف المختلفة ذات العلاقات التشابكية لصناعة الضيافة الفنادق. مثل العلاقات العامة وعلم نفس التعامل مع العملاء وآداب وأخلاقيات المهنة	13/أ
يناقش القوانين الدولية المنظمة للعمل في الحقل السياحي.	5/أ/3		
المهارات الذهنية	ب/3	المهارات الذهنية	ب
يميز حقوق المرأة الاقتصادية والاجتماعية.	1/ب/3	إتخاذ القرارات وفقاً لمتطلبات بيئة العمل.	ب/1
يتتبع تطور تاريخ حقوق الانسان.	2/ب/3		
يقيم دور القوانين الدولية في الحقل السياحي.	3/ب/3		
يحلل المشكلات المختلفة فى صناعة الضيافة.	4/ب/3		
المهارات المهنية	ج/3	المهارات المهنية	ج
يبحث فى قوانين حقوق الطفل المختلفة.	1/ج/3	التعامل بسلوكيات وآداب وأخلاقيات المهنة.	ج/1
يطبق حقوق الانسان وحرياته الأساسية مع الجنسيات المختلفة أثناء عمله فى مجال الضيافة.	2/ج/3	خدمة العملاء من جنسيات مختلفة.	ج/2
يطبق آداب و أخلاقيات المهنة.	3/ج/3		
المهارات العامة	د/3	المهارات العامة	د
يعمل في فريق.	1/د/3	التعامل مع المشكلات في بيئة العمل.	د/4
يدير الوقت بمهارة.	2/د/3	ممارسة البروتوكول والمراسم العامة المتعلقة بالمجال.	د/6
يعيد بناء إستراتيجيات عمله بناء على مستجدات الأحداث.	3/د/3		
يتعامل مع ثقافات الشعوب المختلفة.	4/د/3		
يعالج المشكلات فى بيئة العمل.	5/د/3		

4. طرق التعليم والتعلم

1. المحاضرات..
2. العصف الذهني.
3. المناقشات.
4. الأبحاث.

الجدول الدراسي للمقرر

رقم الاسبوع الدراسي	المحتوى العلمي للمقرر (موضوعات المقرر)	إجمالي عدد الساعات الأسبوعية	عدد ساعات التعلم المتوقعة	
			تدريس نظري (محاضرات)	تدريس تطبيقي (سكاشن)
1	مدخل لحقوق الإنسان	2 ساعة	2	--
2	تاريخ الحقوق الانسانية	2 ساعة	2	--
3	نبذة عن الحقوق المدنية + مناقشات	2 ساعة	2	--
4	نبذة عن الحقوق السياسية + مناقشات	2 ساعة	2	--
5	نبذة عن الحقوق الاقتصادية	2 ساعة	2	--
6	نبذة عن الحقوق الاجتماعية + أبحاث	2 ساعة	2	--
7	نبذة عن الحقوق الثقافية	2 ساعة	2	--
8	حقوق المرأة	2 ساعة	2	--
9	حقوق الطفل + اختبار نصف فصلي	2 ساعة	2	--
10	حقوق ذوي الاحتياجات الخاصة	2 ساعة	2	--
11	الحقوق الدولية الخاصة بالسياحة	2 ساعة	2	--
12	الحقوق الدولية الخاصة بالتعامل مع الأجانب	2 ساعة	2	--
13	الأداب و الأخلاقيات الدولية للعمل في الحقل السياحي	2 ساعة	2	--
14	الأداب و الأخلاقيات الدولية للعمل في الحقل الفندقي	2 ساعة	2	--

5. طرق تقييم الطلاب

م	طرق التقييم	توقيت التقييم المتوقع (رقم الأسبوع الدراسي)	درجات التقييم	النسبة المئوية من إجمالي درجة المقرر
1	مناقشات	الفصل الدراسي	5 درجات	10 %
2	أبحاث	الأسبوع السادس	5 درجات	10 %
3	اختبار نصف فصلي	الأسبوع التاسع	5 درجات	10 %
4	امتحان نهائي تحريري	نهاية الفصل الدراسي	35 درجة	70 %
الإجمالي			50 درجة	100 %

6. مصادر التعلم والتسهيلات الداعمة

• حشمت محمد عبده، (2024)، حقوق الانسان، كلية الحقوق، جامعة المنيا	المرجع الأساسي للمقرر	مصادر التعلم (الكتب والمراجع العلمية وغيرها)
• Series, L. (2019). Disability and human rights. Routledge handbook of disability studies. • Reckwitz, A. (2020). The society of singularities. Futures of the study of culture: Interdisciplinary perspectives, global challenges, 8, 141. • Ienca, M., & Andorno, R. (2017). Towards new human rights in the age of neuroscience and neurotechnology. Life sciences, society and policy, 13(1), 5. • Ienca, M., & Andorno, R. (2017). Towards new human rights in the age of neuroscience and neurotechnology. Life sciences, society and policy, 13(1), 5. • Van Steenberger, J. (2019). Human Rights-An Interdisciplinary Approach. Hum. Rts. & Int'l Legal Discourse, 13, 39. • Luna, Z. (2020). Reproductive rights as human rights: Women of color and the fight for reproductive justice. NYU Press.	المراجع الأخرى	
https://courses.minia.edu.eg/	المنصة التعليمية (رابط منصة المقررات الدراسية)	
• Kaltenborn, M., Krajewski, M., & Kuhn, H. (2020). Sustainable development goals and human rights (p. 239). Springer Nature.	دوريات علمية أو نشرات	
قاعة تدريس أو مدرج تعليمي	القاعات التدريسية	التجهيزات التعليمية المساندة للتعليم والتعلم
لاب توب – داتا شو	الأجهزة	
سبورة حائط – أقلام سبورة – ماسح	المستلزمات	
حزمة برامج أوفيس 365	البرامج الالكترونية	

اسم وتوقيع
منسق البرنامج

أ.د/ أحمد راضي عبدالجواد

اسم وتوقيع
منسق المقرر

د/ حشمت محمد عبده

توصيف مقرر لغة أجنبية أولى متخصصة (1)

الفرقة الأولى - برنامج إدارة الفنادق

(2026/2025)

1. معلومات أساسية

اسم المقرر (تبعاً لما ورد باللائحة)			لغة أجنبية أولى متخصصة (1)		
كود/رمز المقرر (تبعاً لما ورد باللائحة)			ع.م 116		
القسم/الأقسام العلمية المشاركة في تدريس المقرر			قسم اللغة الإنجليزية – كلية الآداب – جامعة المنيا		
عدد الساعات (تبعاً لما ورد باللائحة)			نظري	تطبيقي	إجمالي
			2	2	3
نوع المقرر			اجباري		
الفرقة الدراسية / المستوى الدراسي الذي يقدم فيه المقرر			الفرقة/المستوى الأول		
الفصل الدراسي			فصل دراسي أول + ثاني (ممتد)		
البرنامج الأكاديمي			برنامج إدارة الفنادق		
الكلية/المعهد			كلية السياحة والفنادق		
الجامعة/الأكاديمية			جامعة المنيا		
اسم منسق المقرر			د/ ابتهاج محمد ربيع		
تاريخ اعتماد توصيف المقرر			10/7/2025 مجلس قسم إدارة الفنادق		
			10/14/2025 مجلس كلية السياحة والفنادق		
جهة اعتماد توصيف المقرر (يرفق قرار/محضر مجلس القسم /الأقسام/ الجهة المختصة/....)			مجلس قسم إدارة الفنادق مجلس كلية السياحة والفنادق		

2. الوصف العام للمقرر Course overview (ملخص موجز للمحتوى العلمي)

يهدف المقرر إلى إكساب الطالب المعارف و المهارات و الاتجاهات الايجابية المتعلقة بلغة التخصص من أجل تواصل فعال مع السائحين. يحتوي المقرر علي الموضوعات التالية: موضوعات عامة تتناول : أهمية صناعة السياحة والفنادق بصفة عامة- المواقع السياحية والمقومات في مصر - أنماط السياحة- التصنيف الفندقي والقرى والمنتجعات السياحية.

3. نواتج التعلم للمقرر

اتساق نواتج التعلم للمقرر مع مخرجات البرنامج (المعايير المتبناة)

نواتج التعلم للمقرر عند الانتهاء من المقرر سيكون الطالب قادرا على:		مخرجات البرنامج / المعايير الأكاديمية المتبناة (التي يحققها المقرر تبعا للمصفوفة في توصيف البرنامج)	
النص	الكود	النص	الكود
المعرفة والفهم	أ/3	المعرفة والفهم	أ
يناقش قواعد اللغة الأجنبية المتخصصة.	1/أ/3	المعارف والنظريات العامة والأساسية المتعلقة بأنشطة السياحة والضيافة (الفنادق) على المستويين المحلي والعالمي.	1/أ
يُعرف المفاهيم والنظريات والاسس المتعلقة بأنشطة السياحة والضيافة على المستويات المحلية والإقليمية والعالمية باللغة محل الدراسة.	2/أ/3	معرفة أساسيات تقسيم مختلف أنواع منشآت الضيافة (الفنادق) وإداراتها المختلفة.	9/أ
يناقش ملامح الأزمنة محل الدراسة.	3/أ/3	فهم ومعرفة العلوم والمعارف المختلفة ذات العلاقات التشابكية لصناعة الضيافة الفنادق. مثل العلاقات العامة وعلم نفس التعامل مع العملاء وآداب وأخلاقيات المهنة	13/أ
يعدد أنواع منشآت الضيافة المختلفة باللغة الإنجليزية.	4/أ/3		
يستدعي العبارات لتقديم نفسه باللغة محل الدراسة.	5/أ/3		
يكتب المصطلحات المستخدمة في مجال الضيافة باللغة الإنجليزية.	6/أ/3		
المهارات الذهنية	ب/3	المهارات الذهنية	ب
يقارن بين الثقافات المختلفة ودوافع العملاء.	1/ب/3	المقارنة بين الثقافات المختلفة ودوافع العملاء.	2/ب
يفرق بين الزمن المضارع والماضي والمستقبل باللغة محل الدراسة.	2/ب/3	استنتاج العلاقات المتشابهة للأطراف الممثلة لصناعة السياحة والضيافة (الفنادق).	3/ب
يميز المصطلحات الخاصة بمجال الضيافة باللغة الإنجليزية.	3/ب/3		
ينتقي تطبيقات الحاسب الآلي المناسبة للتدريب على قواعد اللغة.	4/ب/3		
يصيغ بعض الجمل البسيطة في مواقف مختلفة بشكل سليم.	5/ب/3		
المهارات المهنية	ج/3	المهارات المهنية	ج
يستخدم المصطلحات المهنية باللغة الأجنبية.	1/ج/3	التواصل وتوظيف واستخدام المصطلحات المهنية باللغة العربية والأجنبية.	4/ج
يبحث في القاموس لترجمة بعض المصطلحات الفندقية.	2/ج/3	التكيف والتأقلم مع المتغيرات في بيئة الأعمال	5/ج
يطبق قواعد نطق حروف اللغة أثناء المناقشات.	3/ج/3	إعداد وتنظيم وإدارة أنشطة أعمال الضيافة (الفنادق) مستخدما التقنيات الحديثة.	10/ج
يطبق التقنيات الحديثة في تعلم اللغة الإنجليزية.	4/ج/3		
المهارات العامة	د/3	المهارات العامة	د
يتواصل بفعالية مع الآخرين من الجنسيات المختلفة.	1/د/3	ممارسة مهارات الإتصال والعرض.	2/د
		التفاعل والعمل مع الفريق.	3/د
يتعلم ذاتيا.	2/د/3	إنجاز المهام المكلف بها في الإطار الزمني المحدد.	5/د
		ممارسة البروتوكول والمراسم العامة المتعلقة بالمجال.	6/د
يدير الوقت بمهارة.	3/د/3	التعلم الذاتي.	7/د
		التعامل باللغات الأجنبية.	8/د
		تنظيم الوقت وتحمل ضغوط العمل.	10/د
يعمل في فريق.	4/د/3	المشاركة الفعالة وقيادة الافراد لتحقيق أهداف المؤسسة التي يعمل بها.	11/د

4. طرق التعليم والتعلم

1. محاضرات نظرية.
2. مناقشات.
3. تدريب عملي بمعامل اللغة.

الجدول الدراسي للمقرر

رقم الاسبوع الدراسي	المحتوى العلمي للمقرر (موضوعات المقرر)	إجمالي عدد الساعات الأسبوعية	عدد ساعات التعلم المتوقعة	تدريس نظري (محاضرات)	تدريس تطبيقي (سكاشن)
1	مقدمة في قواعد اللغة الإنجليزية	3 ساعات	2	2	2
2	مقدمة في قواعد اللغة الإنجليزية	3 ساعات	2	2	2
3	مقدمة في قواعد اللغة الإنجليزية	3 ساعات	2	2	2
4	قواعد الأزمنة في اللغة الإنجليزية (المضارع-الماضي-المستقبل)	3 ساعات	2	2	2
5	قواعد الأزمنة في اللغة الإنجليزية (المضارع-الماضي-المستقبل)	3 ساعات	2	2	2
6	قواعد الأزمنة في اللغة الإنجليزية (المضارع-الماضي-المستقبل)	3 ساعات	2	2	2
7	قواعد الأزمنة في اللغة الإنجليزية (المضارع-الماضي-المستقبل)	3 ساعات	2	2	2
8	المصطلحات المهنية المستخدمة في مجال الضيافة	3 ساعات	2	2	2
9	المصطلحات المهنية المستخدمة في مجال الضيافة	3 ساعات	2	2	2
10	المصطلحات المهنية المستخدمة في مجال الضيافة	3 ساعات	2	2	2
11	المصطلحات المهنية المستخدمة في مجال الضيافة	3 ساعات	2	2	2
12	مقدمة في أهمية صناعة السياحة والفنادق	3 ساعات	2	2	2
13	مقدمة في أهمية صناعة السياحة والفنادق	3 ساعات	2	2	2
14	المواقع السياحية والمقومات في مصر	3 ساعات	2	2	2
15	المواقع السياحية والمقومات في مصر	3 ساعات	2	2	2
16	المواقع السياحية والمقومات في مصر	3 ساعات	2	2	2
17	أنماط السياحة	3 ساعات	2	2	2
18	أنماط السياحة	3 ساعات	2	2	2
19	التصنيف الفندقي والقرى والمنتجعات السياحية	3 ساعات	2	2	2
20	التصنيف الفندقي والقرى والمنتجعات السياحية	3 ساعات	2	2	2
21	التصنيف الفندقي والقرى والمنتجعات السياحية	3 ساعات	2	2	2
22	التصنيف الفندقي والقرى والمنتجعات السياحية	3 ساعات	2	2	2
23	التصنيف الفندقي والقرى والمنتجعات السياحية	3 ساعات	2	2	2
24	امتحان تطبيقي	--	--	--	--

5. طرق تقييم الطلاب

م	طرق التقييم	توقيت التقييم المتوقع (رقم الأسبوع الدراسي)	درجات التقييم	النسبة المئوية من إجمالي درجة المقرر
1	اختبار نصف فصلي (الفصل الدراسي الأول)	الأسبوع الثامن	15 درجات	15 %
2	اختبار نصف فصلي (الفصل الدراسي الثاني)	الأسبوع العثرون	15 درجات	15 %
3	امتحان تطبيقي	نهاية الفصل الدراسي	30 درجات	30 %
4	امتحان نهائي تحريري	نهاية الفصل الدراسي	70 درجة	70 %
	الإجمالي		100 درجة	100 %

6. مصادر التعلم والتسهيلات الداعمة

ابتهاال محمد ربيع، (2024)، اللغة الانجليزية، المنيا - Rosyidin, I., & Purwanto, M. B. (2024). Implementation of system comparative linguistics: An overview in language learning. Journal of English Teaching and Linguistics, 1(01), 35-45. - Chan, E. S., Cheung, K., & Ching, S. S. Y. (2021). Improving learning experiences for community college transfer hospitality and tourism students. Journal of Teaching in Travel & Tourism, 21(3), 268-289. - Getie, A. S. (2020). Factors affecting the attitudes of students towards learning English as a foreign language. Cogent Education, 7(1), 1738184. https://courses.minia.edu.eg/ - Akis, A., St Asriati, A. M., & Muhsin, M. A. (2020). Analyzing Error of English Pronunciation as Foreign Language in First Semester at Eleventh Grade in SMA Muhammadiyah 1 Makassar. Jurnal Keguruan dan Ilmu Pendidikan (JKIP), 7(1), 114-134.	المرجع الأساسي للمقرر	مصادر التعلم (الكتب والمراجع العلمية وغيرها)
	المراجع الأخرى	
	المنصة التعليمية (رابط منصة المقررات الدراسية)	
	دوريات علمية أو نشرات	التجهيزات التعليمية المساندة للتعليم
قاعة تدريس أو مدرج تعليمي	القاعات التدريسية	
لاب توب – داتا شو	الأجهزة	
سيورة حائط – أقلام سيورة – ماسح	المستلزمات	
حزمة برامج أوفيس 365	البرامج الالكترونية	
معمل اللغات بالكلية	المعامل	

اسم وتوقيع
منسق البرنامج

أ.د/ أحمد راضي عبدالجواد

اسم وتوقيع
منسق المقرر

د/ ابتهاال محمد ربيع

توصيف مقرر لغة أجنبية ثانية متخصصة (1)

الفرقة الأولى - برنامج إدارة الفنادق

(2026/2025)

1. معلومات أساسية

اسم المقرر (تبعاً لما ورد باللائحة)		لغة أجنبية ثانية متخصصة (1)	
كود/رمز المقرر (تبعاً لما ورد باللائحة)		ع.م 117	
القسم/الأقسام العلمية المشاركة في تدريس المقرر		قسم اللغة الفرنسية – كلية الآداب – جامعة المنيا قسم اللغة الإيطالية – قسم اللغة الألمانية – قسم اللغة الأسبانية – كلية الألسن – جامعة المنيا	
عدد الساعات (تبعاً لما ورد باللائحة)	نظري	تطبيقي	إجمالي
نوع المقرر	اجباري		
الفرقة الدراسية / المستوى الدراسي الذي يقدم فيه المقرر	الفرقة/المستوي الاول		
الفصل الدراسي	فصل دراسي أول + ثاني (ممتد)		
البرنامج الأكاديمي	برنامج إدارة الفنادق		
الكلية/المعهد	كلية السياحة والفنادق		
الجامعة/الأكاديمية	جامعة المنيا		
اسم منسق المقرر	1. د/ وفاء محمد حسين - اللغة الإيطالية		
	2. د/ بئينه عادل مرسي - اللغة الأسبانية		
	3. د/ أسامه اسماعيل زيدان - اللغة الألمانية		
	4. د/ محمد سيد - اللغة الفرنسية		
تاريخ اعتماد توصيف المقرر	10/7/2025 مجلس قسم إدارة الفنادق		
	10/14/2025 مجلس كلية السياحة والفنادق		

مجلس قسم إدارة الفنادق
مجلس كلية السياحة والفنادق

جهة اعتماد توصيف المقرر (يرفق قرار/محضر مجلس القسم
/الأقسام/ الجهة المختصة/....)

2. الوصف العام للمقرر Course overview (ملخص موجز للمحتوى العلمي)

يهدف المقرر إلى إكساب الطالب المعارف و المهارات و الاتجاهات الايجابية المتعلقة بلغة التخصص من أجل تواصل فعال مع السائحين. يحتوي المقرر علي الموضوعات التالية: موضوعات عامة تتناول: أهمية صناعة السياحة والفنادق بصفة عامة- المواقع السياحية والمقومات في مصر- أنماط السياحة- التصنيف الفندقي والقرى والمنتجعات السياحية.

3. نواتج التعلم للمقرر

اتساق نواتج التعلم للمقرر مع مخرجات البرنامج (المعايير المتبناة)

نواتج التعلم للمقرر عند الانتهاء من المقرر سيكون الطالب قادرا على:		مخرجات البرنامج / المعايير الأكاديمية المتبناة (التي يحققها المقرر تبعاً للمصنوفة في توصيف البرنامج)	
النص	الكود	النص	الكود
المعرفة والفهم	أ/3	المعرفة والفهم	أ
يناقش قواعد اللغة الأجنبية المتخصصة.	1/أ/3	المعارف والنظريات العامة والأساسية المتعلقة بأنشطة السياحة والضيافة (الفنادق) على المستويين المحلي والعالمي.	1/أ
يُعرف المفاهيم والنظريات والاسس المتعلقة بأنشطة السياحة والضيافة على المستويات المحلية والإقليمية والعالمية باللغة محل الدراسة.	2/أ/3	معرفة أساسيات تقسيم مختلف أنواع منشآت الضيافة (الفنادق) وإداراتها المختلفة.	9/أ
يناقش ملامح الأزمنة محل الدراسة.	3/أ/3	فهم ومعرفة العلوم والمعارف المختلفة ذات العلاقات التشابكية لصناعة الضيافة (الفنادق). مثل العلاقات العامة وعلم نفس التعامل مع العملاء وأداب وأخلاقيات المهنة	13/أ
يعدد أنواع منشآت الضيافة المختلفة باللغة الإنجليزية.	4/أ/3		
يستدعي العبارات لتقديم نفسه باللغة محل الدراسة.	5/أ/3		
يكتب المصطلحات المستخدمة في مجال الضيافة باللغة موضوع الدراسة.	6/أ/3		
المهارات الذهنية	ب/3	المهارات الذهنية	ب
يقارن بين الثقافات المختلفة ودوافع العملاء.	1/ب/3	المقارنة بين الثقافات المختلفة ودوافع العملاء.	2/ب
يفرق بين الزمن المضارع والماضي والمستقبل باللغة محل الدراسة.	2/ب/3	استنتاج العلاقات المتشابكة للأطراف الممثلة لصناعة السياحة والضيافة (الفنادق).	3/ب
يميز المصطلحات الخاصة بمجال الضيافة باللغة موضوع الدراسة.	3/ب/3		
ينتقي تطبيقات الحاسب الآلي المناسبة للتدريب على قواعد اللغة.	4/ب/3		
يصيغ بعض الجمل البسيطة في مواقف مختلفة بشكل سليم.	5/ب/3		
المهارات المهنية	ج/3	المهارات المهنية	ج
يستخدم المصطلحات المهنية باللغة الأجنبية محل الدراسة.	1/ج/3	التواصل وتوظيف وإستخدام المصطلحات المهنية باللغة العربية والأجنبية.	4/ج
يبحث في القاموس لترجمة بعض المصطلحات الفندقية.	2/ج/3	التكيف والتأقلم مع المتغيرات في بيئة الأعمال	5/ج
يطبق قواعد نطق حروف اللغة أثناء المناقشات.	3/ج/3	إعداد وتنظيم وإدارة أنشطة اعمال الضيافة (الفنادق)	10/ج
يطبق التقنيات الحديثة في تعلم اللغة موضوع الدراسة.	4/ج/3	مستخدما التقنيات الحديثة.	

مخرجات البرنامج / المعايير الأكاديمية المتبناة (التي يحققها المقرر تبعاً للمصفوفة في توصيف البرنامج)		نواتج التعلم للمقرر عند الانتهاء من المقرر سيكون الطالب قادراً على:	
الكود	النص	الكود	النص
د	المهارات العامة	د/3	المهارات العامة
د/2	ممارسة مهارات الإتصال والعرض.	د/3/1	يتواصل بفعالية مع الآخرين من الجنسيات المختلفة.
د/3	التفاعل والعمل مع الفريق.		
د/5	إنجاز المهام المكلف بها في الإطار الزمني المحدد.	د/3/2	يتعلم ذاتياً.
د/6	ممارسة البروتوكول والمراسم العامة المتعلقة بالمجال.		
د/7	التعلم الذاتي.	د/3/3	يدير الوقت بمهارة.
د/8	التعامل باللغات الأجنبية.		
د/10	تنظيم الوقت وتحمل ضغوط العمل.	د/3/4	يعمل في فريق.
د/11	المشاركة الفعالة وقيادة الأفراد لتحقيق أهداف المؤسسة التي يعمل بها.		

4. طرق التعليم والتعلم

1. محاضرات نظرية.
2. مناقشات.
3. تدريب عملي بمعامل اللغة

الجدول الدراسي للمقرر

رقم الاسبوع الدراسي	المحتوى العلمي للمقرر (موضوعات المقرر)	إجمالي عدد الساعات الأسبوعية	عدد ساعات التعلم المتوقعة	
			تدريس نظري (محاضرات)	تدريس تطبيقي (سكاشن)
1	مقدمة في قواعد اللغة محل الدراسة	3 ساعات	2	2
2	مقدمة في قواعد اللغة محل الدراسة	3 ساعات	2	2
3	مقدمة في قواعد اللغة محل الدراسة	3 ساعات	2	2
4	قواعد الأزمنة في اللغة (المضارع-الماضي-المستقبل)	3 ساعات	2	2
5	قواعد الأزمنة في اللغة (المضارع-الماضي-المستقبل)	3 ساعات	2	2
6	قواعد الأزمنة في اللغة (المضارع-الماضي-المستقبل)	3 ساعات	2	2
7	قواعد الأزمنة في اللغة (المضارع-الماضي-المستقبل)	3 ساعات	2	2
8	المصطلحات المهنية المستخدمة في مجال الضيافة	3 ساعات	2	2
9	المصطلحات المهنية المستخدمة في مجال الضيافة	3 ساعات	2	2
10	المصطلحات المهنية المستخدمة في مجال الضيافة	3 ساعات	2	2
11	المصطلحات المهنية المستخدمة في مجال الضيافة	3 ساعات	2	2
12	مقدمة في أهمية صناعة السياحة والفنادق	3 ساعات	2	2
13	مقدمة في أهمية صناعة السياحة والفنادق	3 ساعات	2	2
14	المواقع السياحية والمقومات في مصر	3 ساعات	2	2
15	المواقع السياحية والمقومات في مصر	3 ساعات	2	2
16	المواقع السياحية والمقومات في مصر	3 ساعات	2	2
17	أنماط السياحة	3 ساعات	2	2
18	أنماط السياحة	3 ساعات	2	2
19	التصنيف الفندقي والقرى والمنتجعات السياحية	3 ساعات	2	2
20	التصنيف الفندقي والقرى والمنتجعات السياحية	3 ساعات	2	2
21	التصنيف الفندقي والقرى والمنتجعات السياحية	3 ساعات	2	2
22	التصنيف الفندقي والقرى والمنتجعات السياحية	3 ساعات	2	2
23	التصنيف الفندقي والقرى والمنتجعات السياحية	3 ساعات	2	2
24	امتحان تطبيقي	--	--	--

5. طرق تقييم الطلاب

م	طرق التقييم	توقيت التقييم المتوقع (رقم الأسبوع الدراسي)	درجات التقييم	النسبة المئوية من إجمالي درجة المقرر
1	اختبار نصف فصلي (الفصل الدراسي الأول)	الأسبوع الثامن	15 درجات	15 %
2	اختبار نصف فصلي (الفصل الدراسي الثاني)	الأسبوع العشرون	15 درجات	15 %
3	امتحان تطبيقي	نهاية الفصل الدراسي	30 درجات	30 %
4	امتحان نهائي تحريري	نهاية الفصل الدراسي	70 درجة	70 %
	الإجمالي		100 درجة	100 %

6. مصادر التعلم والتسهيلات الداعمة

محاضرات في اللغة الفرنسية (2024)، جامعة المنيا محاضرات في اللغة الإيطالية (2024)، جامعة المنيا محاضرات في اللغة الألمانية (2024)، جامعة المنيا محاضرات في اللغة الأسبانية (2024)، جامعة المنيا	المرجع الأساسي للمقرر	مصادر التعلم (الكتب والمراجع العلمية وغيرها)
- Uphoff, D. (2021). DaF, DaZ, DaT, Língua Adicional: Wissensordnungen und Subjektpositionen in der Didaktik des Deutschen als Nicht-L1. Pandaemonium Germanicum. - Romero Yesa, S., Aláez-Martínez, M., Ferran Zubillaga, A., & García-Olalla, A. (2021). A good practice for making training accessible to university faculty members through ICTs: Syllabus planning support training. Universal Access in the Information Society, 20(3). - Michaels, S. J. (2022). Spanish-Beginner's Step by Step Course to Quickly Learning: The Spanish Language, Spanish Grammar, & Spanish Phrase. 1 st Ed. Spain: Lulu.com. - Maiola, N. (2025). Innovating the French Language Classroom. Journal of Classroom Research in Literacy. - Khodjjeva, G. (2024). Analysis and comparison of linguistic features of gender communication on the example of Italian and Uzbek literature.	المراجع الأخرى	
https://courses.minia.edu.eg/	المنصة التعليمية (رابط منصة المقررات الدراسية)	
Soskey, L., Holcomb, P. J., and Midgley, K. J. (2024). Language effects in second-language learners: A longitudinal electrophysiological study of spanish classroom learning, Brain Research, Volume 1646, Pages 44-52.	دوريات علمية أو نشرات	
قاعة تدريس أو مدرج تعليمي	القاعات التدريسية	التجهيزات التعليمية المساندة للتعليم والتعلم
لاب توب – داتا شو	الأجهزة	
سبورة حائط – أقلام سبورة – ماسح	المستلزمات	
حزمة برامج أوفيس 365	البرامج الالكترونية	
معمل اللغات بالكلية	المعامل	

اسم وتوقيع
منسق البرنامج

أ.د/ أحمد راضي عبدالجواد

اسم وتوقيع
منسق المقرر

د/ وفاء محمد – د/ بثينة عادل

د/ أسامة اسماعيل – د/ محمد سيد

توصيفات مقررات برنامج إدارة الفنادق

كلية السياحة والفنادق - جامعة المنيا

(اللائحة الجديدة 2015/2014)

الفرقة الأولى - برنامج إدارة الفنادق

العام الدراسي 2025-2026 م

الفصل الدراسي الثاني

توصيف مقرر إدارة الضيافة

الفرقة الأولى - برنامج إدارة الفنادق

(2026/2025)

1. معلومات أساسية

إدارة الضيافة			اسم المقرر (تبعاً لما ورد باللائحة)
أ.ف 121			كود/رمز المقرر (تبعاً لما ورد باللائحة)
قسم إدارة الفنادق			القسم/الأقسام العلمية المشاركة في تدريس المقرر
إجمالي	تطبيقي	نظري	عدد الساعات (تبعاً لما ورد باللائحة)
3	--	3	
اجباري			نوع المقرر
الفرقة/المستوي الاول			الفرقة الدراسية / المستوى الدراسي الذي يقدم فيه المقرر
الثاني			الفصل الدراسي
برنامج إدارة الفنادق			البرنامج الأكاديمي
كلية السياحة والفنادق			الكلية/المعهد
جامعة المنيا			الجامعة/الاكاديمية
أ.د/ محمد عبد المنعم ابراهيم			اسم منسق المقرر
10/7/2025 مجلس قسم إدارة الفنادق			تاريخ اعتماد توصيف المقرر
10/14/2025 مجلس كلية السياحة والفنادق			
مجلس قسم إدارة الفنادق مجلس كلية السياحة والفنادق			جهة اعتماد توصيف المقرر (يرفق قرار/محضر مجلس القسم /الأقسام/ الجهة المختصة/....)

2. الوصف العام للمقرر Course overview (ملخص موجز للمحتوى العلمي)

يهدف المقرر إلى إكساب الطالب المعارف والمفاهيم المرتبطة بإدارة المنشآت الفندقية ووظائفها و العمليات الإدارية بها و معايير التشغيل وإكسابه الإتجاهات الإيجابية نحو التعامل مع المشكلات و الأزمات و الاستراتيجيات الحديثة في الإدارة الفندقية. يحتوي المقرر علي الموضوعات التالية: المفهوم والخصائص – الهيكل الوظيفي للإدارة الفندقية – وظائف إدارة الفنادق (التخطيط – التنظيم والتنسيق – القيادة والحوافز والاتصالات – الرقابة – اتخاذ القرارات) – الأنشطة الوظيفية في الفنادق – إدارة عمليات الأقسام المختلفة في الفندق –

المشكلات الإدارية – معايير تشغيل خدمات الفنادق – تنمية المهارات الإدارية للضيافة – معايير النجاح الإداري – إدارة (الوقت – الطاقة الاستيعابية – الإيرادات والأرباح – الأداء الفندقية) – المشاكل التي تواجه إدارة الفنادق – الاتجاهات الحديثة في الإدارة الفندقية .

3. نواتج التعلم للمقرر

اتساق نواتج التعلم للمقرر مع مخرجات البرنامج (المعايير المتبناة)

نواتج التعلم للمقرر عند الانتهاء من المقرر سيكون الطالب قادراً على:		مخرجات البرنامج / المعايير الأكاديمية المتبناة (التي يحققها المقرر تبعاً للمصنوفة في توصيف البرنامج)	
النص	الكود	النص	الكود
المعرفة والفهم	أ/3	المعرفة والفهم	أ
يُعرف أساسيات علوم الإدارة.	1/أ/3	المعارف والنظريات العامة والأساسية المتعلقة بأنشطة السياحة والضيافة (الفنادق) على المستويين المحلي والعالمي.	1/أ
يشرح أساسيات تقسيم مختلف أنواع منشآت الضيافة، وإداراتها المختلفة.	2/أ/3	أساسيات علوم الإدارة والمبادئ العامة للقانون.	5/أ
يوضح الهياكل التنظيمية للإدارات الرئيسية بمنشآت الضيافة.	3/أ/3	معرفة أساسيات تقسيم مختلف أنواع منشآت الضيافة (الفنادق) وإداراتها المختلفة.	9/أ
يُعرف أسس التوصيف الوظيفي لجميع الوظائف بمنشآت الضيافة.	4/أ/3	فهم ومعرفة الهياكل التنظيمية للإدارات الرئيسية بمنشآت الضيافة وأسس التوصيف الوظيفي لجميع الوظائف بمنشآت الضيافة (الفنادق).	10/أ
يلخص كافة الأنشطة والعمليات والأساليب الإدارية والفنية بجميع مؤسسات الضيافة.	5/أ/3	الالمام بكافة الأنشطة والعمليات والأساليب الإدارية والفنية بجميع مؤسسات الضيافة.	12/أ
يناقش الاستراتيجيات المختلفة لإدارة الازمات بمجال الضيافة.	6/أ/3		
المهارات الذهنية	3/ب	المهارات الذهنية	ب
يحدد القرارات وفقاً لمتطلبات بيئة العمل.	1/ب/3	إتخاذ القرارات وفقاً لمتطلبات بيئة العمل.	1/ب
ينتقى حلول المشكلات المختلفة في صناعة الضيافة.	2/ب/3		
يقارن بين الأزمات المختلفة في صناعة الضيافة.	3/ب/3		
المهارات المهنية	3/ج	المهارات المهنية	ج
يقوم بالمهام الإدارية والفنية المتعلقة بمجال عمله.	1/ج/3	القيام بالمهام الإدارية والفنية المتعلقة بمجال عمله.	3/ج
يمارس مهامه بكفاءة مع المتغيرات في بيئة العمل.	2/ج/3	التكيف والتأقلم مع المتغيرات في بيئة الأعمال	5/ج
يطبق الاستراتيجيات المختلفة للتعامل مع الازمات.	3/ج/3		
يبتكر طرق جديدة للتعامل مع المشكلات.	4/ج/3		
المهارات العامة	3/د	المهارات العامة	د
يقود فريق عمل.	1/د/3	التفاعل والعمل مع الفريق.	3/د
يجيد العمل تحت ضغط.	2/د/3	التعامل مع المشكلات في بيئة العمل.	4/د
يتعامل مع المشكلات في بيئة العمل.	3/د/3	إنجاز المهام المكلف بها في الإطار الزمني المحدد.	5/د
يؤدي المهام المكلف بها بكفاءة في الوقت المحدد.	4/د/3	تنظيم الوقت وتحمل ضغوط العمل.	10/د
يدير الوقت بمهارة.	5/د/3	المشاركة الفعالة وقيادة الافراد لتحقيق أهداف المؤسسة التي يعمل بها.	11/د

4. طرق التعليم والتعلم

1. محاضرات.
2. أبحاث.
3. مناقشات.

الجدول الدراسي للمقرر

رقم الاسبوع الدراسي	المحتوى العلمي للمقرر (موضوعات المقرر)	إجمالي عدد الساعات الأسبوعية	عدد ساعات التعلم المتوقعة	
			تدريس نظري (محاضرات)	تدريس تطبيقي (سكاشن)
1	المفهوم والخصائص للإدارة الفندقية.	3 ساعات	3	--
2	الهيكل الوظيفي للإدارة الفندقية.	3 ساعات	3	--
3	وظائف إدارة الفنادق (التخطيط – التنظيم والتنسيق – القيادة). + مناقشات	3 ساعات	3	--
4	وظائف إدارة الفنادق (الحوافز والاتصالات – الرقابة – اتخاذ القرارات).	3 ساعات	3	--
5	الأنشطة الوظيفية في الفنادق. + مناقشات	3 ساعات	3	--
6	إدارة عمليات المكاتب الأمامية والأغذية والمشروبات والحسابات والإشراف الداخلي والموارد البشرية. + أبحاث	3 ساعات	3	--
7	إدارة عمليات الأمن والتسويق والمبيعات والهندسة والصيانة والمؤتمرات والحفلات.	3 ساعات	3	--
8	المشكلات الإدارية.	3 ساعات	3	--
9	معايير تشغيل خدمات الفنادق.	3 ساعات	3	--
10	تنمية المهارات الإدارية للضيافة. معايير النجاح الإداري. + اختبار نصف فصلي	3 ساعات	3	--
11	إدارة (الوقت – حركة وتدفق الخدمة – الطاقة الاستيعابية – الإنتاج المخزون – الإيرادات والأرباح – ترشيد الطاقة – الأداء الفندقية).	3 ساعات	3	--
12	الإدارة الكمية.	3 ساعات	3	--
13	المشاكل التي تواجه إدارة الفنادق.	3 ساعات	3	--
14	الاتجاهات الحديثة في الإدارة الفندقية.	3 ساعات	3	--

5. طرق تقييم الطلاب

م	طرق التقييم	توقيت التقييم المتوقع (رقم الأسبوع الدراسي)	درجات التقييم	النسبة المئوية من إجمالي درجة المقرر
1	مناقشات	الأسبوع الثالث والخامس	5 درجات	5 %
2	أبحاث	الأسبوع السادس	10 درجات	10 %
3	اختبار نصف فصلي	الأسبوع العاشر	15 درجات	15 %
4	امتحان نهائي تحريري	نهاية الفصل الدراسي	70 درجة	70 %
	الإجمالي		100 درجة	100 %

6. مصادر التعلم والتسهيلات الداعمة

محمد عبدالمنعم ابراهيم، (2024)، ادارة الضيافة، المنيا	المرجع الأساسي للمقرر	مصادر التعلم (الكتب والمراجع العلمية وغيرها)
- Lopes, L., Mangini, E., & Esteves, S. (2024). The Role of Value Co-Creation, Delight and Satisfaction on Tourism Loyalty: An Empirical Study in Hospitality. European Journal of Tourism, Hospitality and Recreation, 14(2), 214-230. - Evans, N. G. (2024). Strategic management for tourism, hospitality and events. Routledge. - Morman, B., Mann, D. S., & Shapoval, V. (2025). Are You Hospitable? The Role of Tertiary Education on Genuine Hospitality. Journal of Hospitality & Tourism Education, 1-14. - Tabari, S., Chen, W., & Colmekcioglu, N. (Eds.). (2024). Consumer behaviour in hospitality and tourism: contemporary perspectives and challenges.	المراجع الأخرى	
https://courses.minia.edu.eg/	المنصة التعليمية (رابط منصة المقررات الدراسية)	
1. Law, R., Chen, S., Li, X., & Fong, D. K. C. (2024). Analyzing review studies of the recent development in hospitality. International Journal of Contemporary Hospitality Management, 36(6), 2086-2106.	دوريات علمية أو نشرات	
قاعة تدريس أو مدرج تعليمي	القاعات التدريسية	التجهيزات التعليمية المساندة للتعليم والتعلم
لاب توب – داتا شو	الأجهزة	
سبورة حائط – أقلام سبورة – ماسح	المستلزمات	
حزمة برامج أوفيس 365	البرامج الالكترونية	

اسم وتوقيع

منسق البرنامج

أ.د/ أحمد راضي عبدالجواد

اسم وتوقيع

منسق المقرر

أ.د/ محمد عبد المنعم ابراهيم

توصيف مقرر الإدارة والسلوك التنظيمي في الفنادق

الفرقة الأولى - برنامج إدارة الفنادق

(2026/2025)

1. معلومات أساسية

الإدارة والسلوك التنظيمي في الفنادق			اسم المقرر (تبعاً لما ورد باللائحة)
أ.ف 122			كود/رمز المقرر (تبعاً لما ورد باللائحة)
قسم إدارة الفنادق			القسم/الأقسام العلمية المشاركة في تدريس المقرر
إجمالي	تطبيقي	نظري	عدد الساعات (تبعاً لما ورد باللائحة)
3	--	3	
اجباري			نوع المقرر
الفرقة/المستوي الاول			الفرقة الدراسية / المستوى الدراسي الذي يقدم فيه المقرر
الثاني			الفصل الدراسي
برنامج إدارة الفنادق			البرنامج الأكاديمي
كلية السياحة والفنادق			الكلية/المعهد
جامعة المنيا			الجامعة/الاكاديمية
أ.د/ محمد عبد المنعم ابراهيم			اسم منسق المقرر
10/7/2025 مجلس قسم إدارة الفنادق			تاريخ اعتماد توصيف المقرر
10/14/2025 مجلس كلية السياحة والفنادق			
مجلس قسم إدارة الفنادق مجلس كلية السياحة والفنادق			جهة اعتماد توصيف المقرر (يرفق قرار/محضر مجلس القسم /الأقسام/ الجهة المختصة/)

2. الوصف العام للمقرر Course overview (ملخص موجز للمحتوى العلمي)

يهدف المقرر إلى إكساب الطالب المعارف والمفاهيم المرتبطة بكيفية فهم الموظفين والتعامل معهم وتكوين اتجاهات إيجابية للتعنب بسلوكهم. يحتوي المقرر على الموضوعات التالية: مفهوم السلوك التنظيمي - بيئة العمل والسلوك التنظيمي - القيم والمعتقدات والشخصية والقدرات والرضا الوظيفي - نظريات التحفيز داخل بيئة العمل - تحسين الأداء الوظيفي - عملية اتخاذ القرار من خلال الأفراد ومجموعات العمل - تكوين فرق العمل - إدارة الخلافات داخل بيئة العمل - عملية الاتصال في الإنترنت - القيادة - إدارة التغيير التنظيمي .

3. نواتج التعلم للمقرر

اتساق نواتج التعلم للمقرر مع مخرجات البرنامج (المعايير المتبناة)

نواتج التعلم للمقرر عند الانتهاء من المقرر سيكون الطالب قادراً على:		مخرجات البرنامج / المعايير الأكاديمية المتبناة (التي يحققها المقرر تبعاً للمصفوفة في توصيف البرنامج)	
النص	الكود	النص	الكود
المعرفة والفهم	3/أ	المعرفة والفهم	أ
يشرح مفهوم السلوك التنظيمي ودوره في بيئة العمل.	1/أ/3	المعارف والنظريات العامة والأساسية المتعلقة بأنشطة السياحة والضيافة (الفنادق) على المستويين المحلي والعالمي.	1/أ
يذكر نظريات الدافعية وتحسين الأداء الوظيفي.	2/أ/3	أساسيات علوم الإدارة والمبادئ العامة للقانون.	5/أ
يعدد نظريات الشخصية والإدراك للأفراد داخل بيئة العمل.	3/أ/3	الامام بكافة الأنشطة والعمليات والأساليب الإدارية والفنية بجميع مؤسسات الضيافة.	12/أ
يتعرف على كيفية الإدارة داخل مؤسسات الضيافة.	4/أ/3		
المهارات الذهنية	3/ب	المهارات الذهنية	ب
يقيم المشكلات والأزمات التي تحدث في المنشآت الفندقية.	1/ب/3	إتخاذ القرارات وفقاً لمتطلبات بيئة العمل.	1/ب
يقارن بين البدائل واختيار البديل الأمثل مما يؤدي إلى إتخاذ القرارات السليمة.	2/ب/3	الربط بين متطلبات العمل في مؤسسات الضيافة (الفنادق) وحاجة المجتمع.	5/ب
يربط بين متطلبات العمل في مؤسسات الضيافة وحاجة المجتمع.	3/ب/3		
المهارات المهنية	3/ج	المهارات المهنية	ج
ينفذ المهام الادارية والفنية المتعلقة بمجال عمله.	1/ج/3	خدمة العملاء من جنسيات مختلفة.	2/ج
يتعامل مع السائحين من مختلف الثقافات.	2/ج/3	القيام بالمهام الإدارية والفنية المتعلقة بمجال عمله.	3/ج
يستخدم طرق جديدة للتعامل مع المشكلات في بيئة العمل.	3/ج/3	التكيف والتأقلم مع المتغيرات في بيئة الأعمال	5/ج
المهارات العامة	3/د	المهارات العامة	د
يتواصل بفاعلية مع العملاء.	1/د/3	ممارسة مهارات الإتصال والعرض.	2/د
يدبر الوقت بمهارة.	2/د/3	التفاعل والعمل مع الفريق.	3/د
يعمل في فريق.	3/د/3	التعامل مع المشكلات في بيئة العمل.	4/د
يقود فريق العمل.	4/د/3	إنجاز المهام المكلف بها في الإطار الزمني المحدد.	5/د
		ممارسة البروتوكول والبراسم العامة المتعلقة بالمجال.	6/د
		تنظيم الوقت وتحمل ضغوط العمل.	10/د
		المشاركة الفعالة وقيادة الافراد لتحقيق أهداف المؤسسة التي يعمل بها.	11/د

4. طرق التعليم والتعلم

1. المحاضرات.

2. المناقشات.

3. الأبحاث.

الجدول الدراسي للمقرر

رقم الاسبوع الدراسي	المحتوى العلمي للمقرر (موضوعات المقرر)	إجمالي عدد الساعات الأسبوعية	عدد ساعات التعلم المتوقعة	
			تدريس نظري (محاضرات)	تدريس تطبيقي (سكاشن)
1	مفهوم السلوك التنظيمي.	3 ساعات	3	--
2	أهمية السلوك التنظيمي وأهدافه.	3 ساعات	3	--
3	بيئة العمل.	3 ساعات	3	--
4	تحسين الاداء الوظيفي. + مناقشات	3 ساعات	3	--
5	نظريات الشخصية. + مناقشات	3 ساعات	3	--
6	نظريات الادراك.	3 ساعات	3	--
7	نظريات الاتجاهات. + ابحاث	3 ساعات	3	--
8	مفهوم الدافعية.	3 ساعات	3	--
9	نظريات الدافعية.	3 ساعات	3	--
10	عملية اتخاذ القرارات. + اختبار نصف فصلي	3 ساعات	3	--
11	تكوين فرق العمل.	3 ساعات	3	--
12	كيفية إدارة الخلافات داخل بيئة العمل.	3 ساعات	3	--
13	التعرف علي الصراعات التنظيمية.	3 ساعات	3	--
14	إدارة التغيير التنظيمي.	3 ساعات	3	--

5. طرق تقييم الطلاب

م	طرق التقييم	توقيت التقييم المتوقع (رقم الأسبوع الدراسي)	درجات التقييم	النسبة المئوية من إجمالي درجة المقرر
1	مناقشات	الأسبوع الرابع والخامس	10 درجات	10 %
2	أبحاث	الأسبوع السابع	5 درجات	5 %
4	اختبار نصف فصلي	الأسبوع العاشر	15 درجات	15 %
5	امتحان نهائي تحريري	نهاية الفصل الدراسي	70 درجة	70 %
	الإجمالي		100 درجة	100 %

6. مصادر التعلم والتسهيلات الداعمة

محمد عبدالمنعم ابراهيم، (2024)، الإدارة والسلوك التنظيمي في الفنادق، المنيا	المرجع الأساسي للمقرر	
- Zirbes, E. (2024). Reducing employee turnover in the hospitality industry through the use of job design optimization. Journal of Hospitality & Tourism Cases, 12(2), 71-77. - Taha, A. W., Megahed, F., & Abdel-Aty, Y. (2021). العلاقة بين التدريب السلوكي والسلوك التنظيمي في الفنادق الخمس نجوم بالقاهرة الكبرى. International Journal of Tourism, Archaeology and Hospitality, 1(1), 132-144. - أبو سريع مصطفى، فتحية، محمد منتصر، & نانسي. (2024). تأثير إدارة الموارد البشرية الخضراء على السلوك الأخضر للموظفين: الدور الوسيط للدعم الأخضر المتلقي من المنظمة. مجلة كلية السياحة والفنادق-جامعة مدينة السادات، 8(1)، 80-106. - غانم كامل، غانم، كامل، نبيل أحمد، جيهان، سيد أبو قمر، مختار دراز، & عمرو. (2023). العلاقة بين القيادة القائمة على القيمة والأداء الوظيفي للعاملين في الفنادق المصرية: دراسة تطبيقية. مجلة كلية السياحة والفنادق-جامعة مدينة السادات، 7(1)، 120-99.	المراجع الأخرى	مصادر التعلم (الكتب والمراجع العلمية وغيرها)
https://courses.minia.edu.eg/	المنصة التعليمية (رابط منصة المقررات الدراسية)	
قاعة تدريس أو مدرج تعليمي	القاعات التدريسية	التجهيزات
لاب توب – داتا شو	الأجهزة	التعليمية
سبورة حائط – أقلام سبورة – ماسح	المستلزمات	المساندة
حزمة برامج أوفيس 365	البرامج الالكترونية	للتعليم والتعلم

اسم وتوقيع

منسق البرنامج

أ.د/ أحمد راضي عبدالجواد

اسم وتوقيع

منسق المقرر

أ.د/ محمد عبدالمنعم ابراهيم

توصيف مقرر الإتيكيت والبروتوكول

الفرقة الأولى - برنامج إدارة الفنادق

(2026/2025)

1. معلومات أساسية

الإتيكيت والبروتوكول			اسم المقرر (تبعاً لما ورد باللائحة)
أ.ف 123			كود/رمز المقرر (تبعاً لما ورد باللائحة)
قسم إدارة الفنادق			القسم/الأقسام العلمية المشاركة في تدريس المقرر
إجمالي	تطبيقي	نظري	عدد الساعات (تبعاً لما ورد باللائحة)
3	2	2	
اجباري			نوع المقرر
الفرقة/المستوي الاول			الفرقة الدراسية / المستوى الدراسي الذي يقدم فيه المقرر
الثاني			الفصل الدراسي
برنامج إدارة الفنادق			البرنامج الأكاديمي
كلية السياحة والفنادق			الكلية/المعهد
جامعة المنيا			الجامعة/الاكاديمية
أ.م.د/ مصطفى محمود محمد حسين			اسم منسق المقرر
10/7/2025 مجلس قسم إدارة الفنادق			تاريخ اعتماد توصيف المقرر
10/14/2025 مجلس كلية السياحة والفنادق			
مجلس قسم إدارة الفنادق مجلس كلية السياحة والفنادق			جهة اعتماد توصيف المقرر (يرفق قرار/محضر مجلس القسم /الأقسام/ الجهة المختصة/....)

2. الوصف العام للمقرر Course overview (ملخص موجز للمحتوى العلمي)

يهدف المقرر إلى إكساب الطالب المعارف والمفاهيم والمهارات اللازمة في التعامل طبقاً لقواعد البروتوكول والإتيكيت والاختلاقيات والقيم، هذا بالإضافة إلى تكوين اتجاهات إيجابية نحو المبادئ المتبعة في الخدمة بمؤسسات الضيافة والمناسبات المختلفة.

يحتوي المقرر على الموضوعات التالية: ماهية فن مراسم البروتوكول والإتيكيت (المصادر التاريخية – المراسم – المصطلحات الخاصة بالمراسم) - القواعد الحاكمة لفن الإتيكيت (الأسبقية – رفع وتنقيب الأعلام – الزيارات الرسمية – منح وحمل الأوسمة – إتيكيت التقديم والتعارف – المصافحة والمجاملة – تبادل الهدايا – الاتصالات والمقابلات والاجتماعات والتصرف في المواقف العارضة والإتيكيت العام – اللوائح والمآدب والحفلات والمراسم

وترتيب الموائد)- الصفات الواجب توافرها في القائمين بأعمال البروتوكول والاتيكييت (الشخصية والقدرة علي الاتصال ومهارات المناقشة – الصفات الجسدية – الصفات الأخلاقية).

3. نواتج التعلم للمقرر

اتساق نواتج التعلم للمقرر مع مخرجات البرنامج (المعايير المتبناة)

مخرجات البرنامج / المعايير الأكاديمية المتبناة (التي يحققها المقرر تبعاً للمصنوفة في توصيف البرنامج)		نواتج التعلم للمقرر عند الانتهاء من المقرر سيكون الطالب قادراً على:	
الكود	النص	الكود	النص
أ	المعرفة والفهم المعارف والنظريات العامة والأساسية المتعلقة بأنشطة السياحة والضيافة (الفنادق) على المستويين المحلي و العالمي. أسس الحضارات المختلفة ودور كل حضارة في تحقيق التواصل العالمي. أساسيات علوم الإدارة والمبادئ العامة للقانون. إدراك مبادئ حقوق الإنسان ومعرفة التشريعات والقوانين المنظمة لكل أنشطة قطاع مؤسسات الضيافة (الفنادق) بصفة عامة.	1/أ	المعرفة والفهم يُعرف مفهوم الاتيكيت والبروتوكول واهمية التحلى بالمبادئ والاخلاقيات.
		2/أ/3	يحدد القيم والأخلاقيات طبقاً للإطار المجتمعي.
		3/أ/3	يتعرف على العادات والتقاليد الخاصة بثقافات الشعوب المختلفة.
		4/أ/3	ناقش الأتيكيت و آداب المعاملات فى (الطريق - الأسرة - آداب المائدة).
		5/أ/3	يشرح آداب الموائد والبروتوكول المتبع و الأسبقيات فى المراسم و المناسبات الرسمية.
		6/أ/3	يصف العلاقة بين طبيعة المنتج السياحى و مؤثرات خدمه الجيدة.
ب	المعلومات الذهنية إتخاذ القرارات وفقاً لمتطلبات بيئة العمل. المقارنة بين الثقافات المختلفة ودوافع العملاء.	3/ب	المهارات الذهنية
		1/ب/3	يقارن بين الثقافات المختلفة ودوافع العملاء.
		2/ب/3	يصنف انواع الملابس المستخدمة فى المناسبات المختلفة.
		3/ب/3	يميز طرق التعامل مع المواقف والمشكلات المختلفة طبقاً لقواعد الاتيكيت والبروتوكول.
ج	المعلومات المهنية التعامل بسلوكيات وآداب وأخلاقيات المهنة. خدمة العملاء من جنسيات مختلفة.	3/ج	المهارات المهنية
		1/ج/3	يمارس قواعد البروتوكول والاتيكيت المختلفة مع السائحين والعملاء.
		2/ج/3	ينفذ طرق التعامل مع العملاء حسب الاتيكيت والبروتوكول المتبع .
		3/ج/3	يطبق المبادئ الأساسية للبروتوكولات المتبعة فى المناسبات الرسميـه طبقاً لاسبقية وترتيب الدول.
		4/ج/3	يستخدم قواعد البروتوكول والاتيكيت مع السائحين من ذوى الاحتياجات الخاصة.
د	المعلومات العامة ممارسة مهارات الإتصال والعرض. التعامل مع المشكلات في بيئة العمل. ممارسة البروتوكول والمراسم العامة المتعلقة بالمجال. تنظيم الوقت وتحمل ضغوط العمل.	3/د	المهارات العامة
		1/د/3	يتعامل مع ثقافات الشعوب المختلفة.
		2/د/3	يعمل بكفاءة تحت ضغط العمل.
		3/د/3	يتواصل بفاعلية.

4. طرق التعليم والتعلم

1. المحاضرة.
2. المناقشات.
3. دروس تطبيقية.

الجدول الدراسي للمقرر

رقم الاسبوع الدراسي	المحتوى العلمي للمقرر (موضوعات المقرر)	إجمالي عدد الساعات الأسبوعية	عدد ساعات التعلم المتوقعة	
			تدريس نظري (محاضرات)	تدريس تطبيقي (سكاشن)
1	تعريف الاتيكيت والبروتوكول	3 ساعات	2	2
2	مراسم الحفلات والمآدب	3 ساعات	2	2
3	الملابس الرسمية في الحفلات	3 ساعات	2	2
4	قواعد حضور الحفلات والانصراف منها	3 ساعات	2	2
5	مراسم الاسبقيات فى المناسبات الرسمية	3 ساعات	2	2
6	البروتوكول والمراسم الدولية	3 ساعات	2	2
7	الاشتراطات والصفات المطلوبة في مدير المراسم	3 ساعات	2	2
8	أهداف ومبادئ البروتوكول الدولي	3 ساعات	2	2
9	قواعد المجاملة الدولية	3 ساعات	2	2
10	سلوكيات الجلوس على المائدة وبرتوكول أشكالها وترتيب أدواتها	3 ساعات	2	2
11	الاتيكيت والبروتوكول في المطاعم أثناء تناول الطعام	3 ساعات	2	2
12	الاتيكيت والبروتوكول في أنواع المطاعم المختلفة	3 ساعات	2	2
13	فن الإتيكيت فى بناء العلاقات الاجتماعية والدبلوماسية	3 ساعات	2	2
14	اختبار تطبيقي	--	--	--

5. طرق تقييم الطلاب

م	طرق التقييم	توقيت التقييم المتوقع (رقم الأسبوع الدراسي)	درجات التقييم	النسبة المئوية من إجمالي درجة المقرر
1	عروض تقديمية	الأسبوع السادس	10 درجات	10 %
2	أبحاث	الأسبوع التاسع	10 درجات	10 %
3	اختبار نصف فصلي	الأسبوع العاشر	10 درجات	10 %
4	امتحان نهائي تحريري	نهاية الفصل الدراسي	70 درجة	70 %
	الإجمالي		100 درجة	100 %

6. مصادر التعلم والتسهيلات الداعمة

Lectures in Basics of Tourism and Hospitality Industry (2024)	المرجع الأساسي للمقرر	مصادر التعلم (الكتب والمراجع العلمية وغيرها)
- Agustini, F., Amanah, D., & Harahap, D. A. (2022). Local tourists' assessment of the elements of tourism development in Medan. Journal of Indonesian Tourism, Hospitality and Recreation, 5(1), 91-102. - Deale, C. S., Schoffstall, D. G., & Lee, S. H. (2018). Perceptions of ethical issues in hospitality and tourism research. Journal of Hospitality & Tourism Education, 30(4), 203-214. - Chelliah, T. D., & Chan, L. M. (2022). Ethical decision intention of first-line managers: Case study in Malaysia hotel industry. Asian Management and Business Review, 147-161. - Inkson, C., & Minnaert, L. (2022). Tourism management: an introduction. Sage. - Kim, Y. J. (2021). Toward Postcolonial Practice and Theology of Radical Hospitality in Canadian Diasporic Contexts: Transformative Relocation in Asian Migrant Women's Perspective (Doctoral dissertation).	المراجع الأخرى	
https://courses.minia.edu.eg/	المنصة التعليمية (رابط منصة المقررات الدراسية)	التجهيزات التعليمية المساندة للتعليم والتعلم
قاعة تدريس أو مدرج تعليمي	القاعات التدريسية	
لاب توب – داتا شو	الأجهزة	
سبورة حائط – أقلام سبورة – ماسح	المستلزمات	
حزمة برامج أوفيس 365	البرامج الالكترونية	

اسم وتوقيع
منسق البرنامج

أ.د/ أحمد راضي عبد الجواد

اسم وتوقيع
منسق المقرر

أ.د/ مصطفى محمود محمد حسين

توصيف مقرر إدارة الأغذية والمشروبات

الفرقة الأولى - برنامج إدارة الفنادق

(2026/2025)

1. معلومات أساسية

إدارة الأغذية والمشروبات			اسم المقرر (تبعاً لما ورد باللائحة)
أ.ف 124			كود/رمز المقرر (تبعاً لما ورد باللائحة)
قسم إدارة الفنادق			القسم/الأقسام العلمية المشاركة في تدريس المقرر
إجمالي	تطبيقي	نظري	عدد الساعات (تبعاً لما ورد باللائحة)
3	--	3	
اجباري			نوع المقرر
الفرقة/المستوي الاول			الفرقة الدراسية / المستوى الدراسي الذي يقدم فيه المقرر
الثاني			الفصل الدراسي
برنامج إدارة الفنادق			البرنامج الأكاديمي
كلية السياحة والفنادق			الكلية/المعهد
جامعة المنيا			الجامعة/الاكاديمية
أ.م.د/ محمد طه أحمد عبدالموجود			اسم منسق المقرر
10/7/2025 مجلس قسم إدارة الفنادق			تاريخ اعتماد توصيف المقرر
10/14/2025 مجلس كلية السياحة والفنادق			
مجلس قسم إدارة الفنادق مجلس كلية السياحة والفنادق			جهة اعتماد توصيف المقرر (يرفق قرار/محضر مجلس القسم /الأقسام/ الجهة المختصة/....)

2. الوصف العام للمقرر Course overview (ملخص موجز للمحتوى العلمي)

يهدف هذا المقرر إلى إكساب الطالب المعارف والمفاهيم المتعلقة بالعلوم الإدارية والمهارات الفنية التي تمكنه من إدارة وتشغيل خدمات الأغذية والمشروبات بكفاءة وبفاعلية، وتكوين اتجاهات إيجابية نحو خدمة الأغذية والمشروبات. يحتوي المقرر على الموضوعات التالية: مقدمة عن صناعة الأغذية والمشروبات وأنواع المطاعم – الهيكل التنظيمي لقسم الأغذية والمشروبات والتوصيف الوظيفي لوظائف القسم والعمليات الإدارية المختلفة – تسويق خدمات الأغذية – معايير حساب تكاليف الإنتاج والتسعير للأغذية والمشروبات – تطبيقات الحاسب الآلي في إدارة الأغذية والمشروبات – الخامات المستخدمة في الفنادق (اللحوم الحمراء ، الأسماك ، القشريات ، الدواجن ، بيض المائدة

، الحليب ومنتجاته ، الزيوت والدهون ، الحبوب ومنتجات المخازن ، الفواكه ، الخضروات ومنتجاتها ، أغذية الإفطار ، الشكولاته ، الحلوى) – العصائر والشراب (المياه الغازية ، البيرة ، المشروبات الكحولية) المحاليل والأنظمة الغرويه – مضافات الأغذية – السموم الطبيعية بالأغذية .

3. نواتج التعلم للمقرر

اتساق نواتج التعلم للمقرر مع مخرجات البرنامج (المعايير المتبناة)

نواتج التعلم للمقرر عند الانتهاء من المقرر سيكون الطالب قادراً على:		مخرجات البرنامج / المعايير الأكاديمية المتبناة (التي يحققها المقرر تبعاً للمصفوفة في توصيف البرنامج)	
النص	الكود	النص	الكود
المعرفة والفهم	3/أ	المعرفة والفهم	أ
تحديد الأنواع المختلفة لمنشآت الأغذية والمشروبات (مطاعم، بارات، قاعات حفلات، خدمة الغرف) والهيكل التنظيمي لكل منها.	1/أ/3	أساسيات علوم الإدارة والمبادئ العامة للقانون.	5/أ
التعرف على أنواع قوائم الطعام ومبادئ تخطيطها وتسعيرها.	2/أ/3	فهم ومعرفة الهياكل التنظيمية للإدارات الرئيسية بمنشآت الضيافة وأسس التوصيف الوظيفي لجميع الوظائف بمنشآت الضيافة (الفنادق).	10/أ
فهم أهمية معايير النظافة وسلامة الغذاء في جميع مراحل عمليات الأغذية والمشروبات.	3/أ/3	الامام بكافة الأنشطة والعمليات والأساليب الإدارية والفنية بجميع مؤسسات الضيافة.	12/أ
استيعاب أساسيات تكاليف الأطعمة والمشروبات وعلاقتها بربحية المنشأة.	4/أ/3	معرفة وفهم أسس عمليات إنتاج الأغذية والمشروبات وأساسيات صحة وسلامة الغذاء والصحة العامة والإسعافات الأولية.	14/أ
المهارات الذهنية	3/ب	المهارات الذهنية	ب
تحليل عوامل الجودة والكمية والتكلفة في عمليات الأغذية والمشروبات.	1/ب/3	إتخاذ القرارات وفقاً لمتطلبات بيئة العمل.	ب/1
التفكير في كيفية حل المشكلات التشغيلية اليومية بفعالية (مثل نقص المخزون أو تأخر الخدمة).	2/ب/3		
المهارات المهنية	3/ج	المهارات المهنية	ج
تنفيذ أساليب خدمة الطعام والمشروبات المختلفة بشكل احترافي، مثل الخدمة الأمريكية، والفرنسية، والإنجليزية.	1/ج/3	القيام بالمهام الإدارية والفنية المتعلقة بمجال عمله.	3/ج
إعداد قوائم الجرد الأساسية ومراقبة مستويات المخزون لضمان توفر المواد الخام وتجنب الهدر.	2/ج/3		
حساب تكاليف الأغذية والمشروبات، مما يساعد في تحديد أسعار البيع المناسبة وتحقيق هامش ربح جيد.	3/ج/3	التكيف والتأقلم مع المتغيرات في بيئة الأعمال	5/ج
تطبيق إجراءات النظافة وسلامة الغذاء الصارمة في جميع مراحل التحضير والتقديم.	4/ج/3		
التعامل مع أدوات ومعدات المطبخ والمطعم بطريقة صحيحة وأمنة.	5/ج/3		
المشاركة في تخطيط وتصميم قوائم الطعام بما يتناسب مع نوع المنشأة والجمهور المستهدف.	6/ج/3		
المهارات العامة	3/د	المهارات العامة	د
العمل ضمن فريق بفعالية في بيئة عمل سريعة التغيرة.	1/د/3	ممارسة مهارات الإتصال والعرض.	2/د

مخرجات البرنامج / المعايير الأكاديمية المتبناة (التي يحققها المقرر تبعاً للمصفوفة في توصيف البرنامج)		نواتج التعلم للمقرر عند الانتهاء من المقرر سيكون الطالب قادراً على:	
الكود	النص	الكود	النص
3/د	التفاعل والعمل مع الفريق.	2/د/3	التواصل بوضوح ولباقة مع الزملاء والعملاء.
4/د	التعامل مع المشكلات في بيئة العمل.	3/د/3	إدارة وقته بشكل جيد للوفاء بالمهام المطلوبة.
5/د	إنجاز المهام المكلف بها في الإطار الزمني المحدد.	4/د/3	التكيف مع المواقف المختلفة والتعامل مع ضغط العمل.
9/د	إعداد وكتابة التقارير والمكاتبات الرسمية المرتبطة بصناعة الضيافة (الفنادق).	5/د/3	التفكير النقدي والتعامل مع المشكلات اليومية، مثل شكاوى العملاء أو الأخطاء التشغيلية، وتقديم حلول سريعة ومناسبة.
10/د	تنظيم الوقت وتحمل ضغوط العمل.	6/د/3	تطوير توجه قوي نحو خدمة العملاء، وفهم احتياجاتهم وتوقعاتهم لضمان تقديم تجربة ضيافة مميزة.
11/د	المشاركة الفعالة وقيادة الأفراد لتحقيق أهداف المؤسسة التي يعمل بها.		

4. طرق التعليم والتعلم

1. المحاضرة.
2. المناقشات الشفهية.
3. دراسات حالة.

الجدول الدراسي للمقرر

رقم الاسبوع الدراسي	المحتوى العلمي للمقرر (موضوعات المقرر)	إجمالي عدد الساعات الأسبوعية	عدد ساعات التعلم المتوقعة	
			تدريس نظري (محاضرات)	تدريس تطبيقي (مسابقات)
1	مقدمة عن صناعة الأغذية والمشروبات وأنواع المطاعم.	3 ساعات	3	--
2	الهيكل التنظيمي لقسم الأغذية والمشروبات.	3 ساعات	3	--
3	التوصيف الوظيفي لوظائف القسم.	3 ساعات	3	--
4	العمليات الإدارية المختلفة لقسم الأغذية والمشروبات.	3 ساعات	3	--
5	تسويق خدمات الأغذية	3 ساعات	3	--
6	التطبيقات الإلكترونية في إدارة الأغذية والمشروبات.	3 ساعات	3	--
7	تخطيط قوائم الطعام.	3 ساعات	3	--
8	حساب تكاليف الإنتاج والتسعير للأغذية والمشروبات. + اختبار نصف فصلي	3 ساعات	3	--
9	اللحوم (اللحوم الحمراء - الدواجن - الأسماك).	3 ساعات	3	--
10	بيض المائدة.	3 ساعات	3	--
11	الحليب ومنتجاته.	3 ساعات	3	--
12	الزيوت والدهون.	3 ساعات	3	--
13	الحبوب ومنتجات المخازن.	3 ساعات	3	--
14	الفواكه، الخضروات ومنتجاتها والعصائر والمشروبات.	3 ساعات	3	--

5. طرق تقييم الطلاب

م	طرق التقييم	توقيت التقييم المتوقع (رقم الأسبوع الدراسي)	درجات التقييم	النسبة المئوية من إجمالي درجة المقرر
1	اختبار نصف فصلي	الأسبوع الثامن	30 درجات	30 %
2	امتحان نهائي تحريري	نهاية الفصل الدراسي	70 درجة	70 %
	الإجمالي		100 درجة	100 %

6. مصادر التعلم والتسهيلات الداعمة

مصادر التعلم (الكتب والمراجع العلمية وغيرها)	المرجع الأساسي للمقرر	محمد طه عبد الموجود (2025)، إدارة الأغذية والمشروبات. قسم إدارة الفنادق، كلية السياحة والفنادق، جامعة المنيا.
	المراجع الأخرى	- توني، & ناصر عبد المالك هاشم. (2025). الإتيكيت الإسلامي وأثره في تهذيب Islamic Etiquette And Its Impact on Refining Behavior and Building a Balanced Personality Prepared by Dr. Nasser Abdul Malik Hashem Tony. المجلة العلمية بكلية الآداب، 2025(61)، 568-517. - يوسف محمد حافظ حماقي، إدارة وفن المأكولات والمشروبات خدمة المؤتمرات والحفلات والاجتماعات، 2018، مكتبة الأنجلوا - يوسف محمد حافظ حماقي، إدارة وفن المأكولات والمشروبات خدمة المأكولات، 2020، مكتبة الأنجلوا - فاضل البدراني (2022) فن الإتيكيت في بناء العلاقات الاجتماعية والدبلوماسية. دار الكتاب الجامعي
	المنصة التعليمية (رابط منصة المقررات الدراسية)	https://courses.minia.edu.eg/
التجهيزات التعليمية المساندة للتعليم والتعلم	القاعات التدريسية	قاعة تدريس أو مدرج تعليمي
	الأجهزة	لاب توب – داتا شو
	المستلزمات	سيورة حائط – أقلام سيورة – ماسح
	البرامج الالكترونية	حزمة برامج أوفيس 365

اسم وتوقيع
منسق البرنامج

أ.د/ أحمد راضي عبدالجواد

اسم وتوقيع
منسق المقرر

أ.م.د/ محمد طه أحمد عبدالجواد

توصيف مقرر مقدمة في الحاسب الآلي

الفرقة الأولى - برنامج إدارة الفنادق

(2026/2025)

1. معلومات أساسية

اسم المقرر (تبعاً لما ورد باللائحة)			مقدمة في الحاسب الآلي		
كود/رمز المقرر (تبعاً لما ورد باللائحة)			ع.أ 125		
القسم/الأقسام العلمية المشاركة في تدريس المقرر			قسم علوم الحاسب – كلية العلوم – جامعة المنيا		
عدد الساعات (تبعاً لما ورد باللائحة)			نظري	تطبيقي	إجمالي
			2	2	3
نوع المقرر			اجباري		
الفرقة الدراسية / المستوى الدراسي الذي يقدم فيه المقرر			الفرقة/المستوي الاول		
الفصل الدراسي			الثاني		
البرنامج الأكاديمي			برنامج إدارة الفنادق		
الكلية/المعهد			كلية السياحة والفنادق		
الجامعة/الأكاديمية			جامعة المنيا		
اسم منسق المقرر			د/ هبه ممدوح		
تاريخ اعتماد توصيف المقرر			10/7/2025 مجلس قسم إدارة الفنادق		
			10/14/2025 مجلس كلية السياحة والفنادق		
جهة اعتماد توصيف المقرر (يرفق قرار/محضر مجلس القسم /الأقسام/ الجهة المختصة/....)			مجلس قسم إدارة الفنادق مجلس كلية السياحة والفنادق		

2. الوصف العام للمقرر Course overview (ملخص موجز للمحتوى العلمي)

يهدف المقرر إلى إكساب الطالب المفاهيم والمعارف الخاصة بتكنولوجيا المعلومات و الحاسب الآلي وأهميتهم في مجال صناعة الضيافة والمهارات اللازمة لاستخدام نظام التشغيل ويندوز وتكوين اتجاهات إيجابية نحو تصفح شبكة الانترنت.

يحتوي المقرر علي الموضوعات التالية: تعريف الحاسب و استخداماته، الأنواع المختلفة للحاسبات، المكونات المادية للحاسب، تمثيل البيانات داخل الحاسب، الأنظمة العددية، أنظمة التكويد. العمليات الحسابية للحاسب، برمجيات الحاسب ، مقدمة في نظم التشغيل ، نظام التشغيل "النافذ" Windows ، تطوير البرمجيات ، لغات البرمجة - مقدمة في الأنترنت – مقدمة في شبكات الحاسب - معرفة الميزات الأساسية لمايكروسوفت وورد..

3. نواتج التعلم للمقرر

اتساق نواتج التعلم للمقرر مع مخرجات البرنامج (المعايير المتبناة)

نواتج التعلم للمقرر عند الانتهاء من المقرر سيكون الطالب قادرا على:		مخرجات البرنامج / المعايير الأكاديمية المتبناة (التي يحققها المقرر تبعاً للمصفوفة في توصيف البرنامج)	
النص	الكود	النص	الكود
المعرفة والفهم	أ/3	المعرفة والفهم	أ
يوضح المكونات المادية للحاسب الآلي و أسس استخدامه.	1/أ/3	المعارف والنظريات العامة والأساسية المتعلقة بأنشطة السياحة والضيافة (الفنادق) على المستويين المحلي و العالمي.	1/أ
يحدد الأنظمة العددية وأنظمة التكويد والعمليات الحسابية للحاسب.	2/أ/3	أسس الحاسب الآلي والبرامج المتخصصة.	7/أ
يعدد أهمية نظم المعلومات ومجالات تطبيقاتها.	3/أ/3	فهم ومعرفة العلوم والمعارف المختلفة ذات العلاقات التشابكية لصناعة الضيافة الفنادق. مثل العلاقات العامة و علم نفس التعامل مع العملاء وآداب وأخلاقيات المهنة	13/أ
يناقش قواعد الاستخدام الآمن لبرامج الحاسب الآلي في مجال صناعة الضيافة بشكل عام و ادارة الفنادق و المطاعم بشكل خاص.	4/أ/3	المهارات الذهنية	ب
المهارات الذهنية	3/ب	إتخاذ القرارات وفقاً لمتطلبات بيئة العمل.	1/ب
يميز الأنواع المختلفة للحاسبات.	1/ب/3	استنتاج العلاقات المتشابهة للأطراف الممثلة لصناعة السياحة والضيافة (الفنادق).	3/ب
يبتنع تطوير البرمجيات ولغات البرمجة.	2/ب/3	التحليل الإحصائي لبيانات المنشآت المختلفة في قطاع صناعة الضيافة (الفنادق).	4/ب
يقارن بين نظم الاتصالات المختلفة.	3/ب/3	المهارات المهنية	ج
ينتقي البرامج المناسبة لتطبيقها في مجال صناعة الضيافة.	4/ب/3	التعامل بسلوكيات وآداب وأخلاقيات المهنة.	1/ج
المهارات المهنية	3/ج	القيام بالمهام الإدارية والفنية المتعلقة بمجال عمله.	3/ج
يوضح أهمية الأنترنت وشبكات الحاسب.	1/ج/3	التكيف والتأقلم مع المتغيرات في بيئة الأعمال	5/ج
يستخدم الحاسب في انشاء ملفات مايكروسوفت وورد وأكسل وبلوربينت.	2/ج/3	إعداد وتنظيم وإدارة أنشطة اعمال الضيافة (الفنادق) مستخدماً التقنيات الحديثة.	10/ج
يستخدم الأساليب التكنولوجية الحديثة للعرض في مجال الضيافة.	3/ج/3	المهارات العامة	د
يطبق آداب و سلوكيات المهنة.	4/ج/3	إستخدام التقنيات الحديثة الملائمة لمجال العمل.	1/د
المهارات العامة	3/د	التعلم الذاتي.	7/د
يتعلم ذاتياً من خلال استخدام الأنترنت .	1/د/3		
يستخدم الأنترنت في تحديث معلوماته.	2/د/3		
يجرب أحدث مستجدات التكنولوجيا الحديثة.	3/د/3		

4. طرق التعليم والتعلم

1. محاضرات نظرية.
2. المناقشات.
3. الدروس التطبيقية.

الجدول الدراسي للمقرر

رقم الاسبوع الدراسي	المحتوى العلمي للمقرر (موضوعات المقرر)	إجمالي عدد الساعات الأسبوعية	عدد ساعات التعلم المتوقعة	
			تدريس نظري (محاضرات)	تدريس تطبيقي (سكاشن)
1	تعريفات الحاسب واستخداماته - الأنواع المختلفة للحاسبات	3 ساعات	2	2
2	المكونات المادية للحاسب	3 ساعات	2	2
3	تمثيل البيانات داخل الحاسب الألي	3 ساعات	2	2
4	الأنظمة العددية و أنظمة التكويد	3 ساعات	2	2
5	العمليات الحسابية للحاسب	3 ساعات	2	2
6	برمجيات الحاسب و مقدمة في نظم التشغيل.	3 ساعات	2	2
7	تطوير البرمجيات و لغات البرمجة	3 ساعات	2	2
8	اختبار نصف فصلي	3 ساعات	2	2
9	مقدمة في الأنترنت	3 ساعات	2	2
10	شبكات الحاسب	3 ساعات	2	2
11	معرفة المميزات الرئيسية لميكروسوفت و ورد	3 ساعات	2	2
12	معرفة المميزات الأساسية لميكروسوفت أكسل	3 ساعات	2	2
13	معرفة المميزات الرئيسية لميكروسوفت باوربوينت	3 ساعات	2	2
14	امتحان تطبيقي	--	--	--

5. طرق تقييم الطلاب

م	طرق التقييم	توقيت التقييم المتوقع (رقم الأسبوع الدراسي)	درجات التقييم	النسبة المئوية من إجمالي درجة المقرر
1	اختبار نصف فصلي	الأسبوع الثامن	15 درجات	15 %
2	اختبار تطبيقي	نهاية الفصل الدراسي	15 درجات	15 %
4	امتحان نهائي تحريري	نهاية الفصل الدراسي	70 درجة	70 %
	الإجمالي		100 درجة	100 %

6. مصادر التعلم والتسهيلات الداعمة

هبة ممدوح، (2024)، مقدمة في الحاسب الآلي، المنيا • بلاحاحي، & إيمان. (2023). برمجة الترجمة في الحاسوب (مدخل مفاهيمي). المجلة العربية للتربية النوعية، 7(27)، 484-473. • مبادئ الحاسوب الإلكتروني تأليف د. سعيد عساف (2016) • المدخل إلى علم الحاسوب تأليف د. زياد القاضي م. عبدالرحيم البشيتي (2016) • مقدمة في الحاسبات تجميع وإعداد م. جودت أبوطه (2022) • مدخل إلى علوم الحاسب تأليف د. محمد نيهان سويلم (2012) • المرجع الأساسي لمستخدمي C-Languages تأليف عزب محمد عزب (2010) • تصميم منطق الحاسوب و هندسته و برمجته ممثلة بلغتي بيسك و كوبول (1987)	المرجع الأساسي للمقرر المراجع الأخرى	مصادر التعلم (الكتب والمراجع العلمية وغيرها)
https://courses.minia.edu.eg/	المنصة التعليمية (رابط منصة المقررات الدراسية)	
• Advanced Programming in Pascal with Data Structures Larry Nyhoff / Sanford Leestma (1989)	دوريات علمية أو نشرات	
قاعة تدريس أو مدرج تعليمي	القاعات التدريسية	التجهيزات
لاب توب – داتا شو	الأجهزة	التعليمية
سبورة حائط – أقلام سبورة – ماسح	المستلزمات	المساندة
حزمة برامج أوفيس 365	البرامج الالكترونية	للتعليم والتعلم
معمل الحاسب الآلي بالكلية	المعامل	

اسم وتوقيع

منسق البرنامج

أ.د/ أحمد راضي عبدالجواد

اسم وتوقيع

منسق المقرر

د/ هبة ممدوح