

توصيف مقرر مبادئ الاقتصاد والإحصاء

1. معلومات أساسية

اسم المقرر (تبعاً لما ورد باللائحة)	مبادئ الإقتصاد والإحصاء	
كود/رمز المقرر (تبعاً لما ورد باللائحة)	ع.أ. 211	
القسم	إدارة الفنادق	
عدد الساعات	نظري	إجمالي
	4	4
نوع المقرر	اجباري	
الفرقة الدراسية	الفرقة/المستوي الثاني	
البرنامج الأكاديمي	إدارة الفنادق	
الكلية/المعهد	السياحة والفنادق	
الجامعة/الأكاديمية	جامعة المنيا	
اسم منسق المقرر	أ.م.د/ ريهام ضاحي محمد توني	
تاريخ اعتماد توصيف المقرر	10/14/2025	
جهة اعتماد توصيف المقرر (يرفق قرار/محضر مجلس القسم /الأقسام/الجهة المختصة/....)	مجلس الكلية/مجلس القسم	

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

يهدف المقرر بتزويد الطالب بالمبادئ والمفاهيم الأساسية في علم الإقتصاد والإحصاء وإكسابه مهارات فهم وتحليل القضايا الاقتصادية وجمع وتحليل البيانات الإحصائية وإستخلاص النتائج من تلك البيانات. ويحتوي المقرر على عدد من الموضوعات مثل، مقدمة عن علم الإقتصاد والإحصاء، التنظيمات الاقتصادية، عناصر الإنتاج، العرض والطلب و الدراسة الإحصائية لمتغيرين و متغير واحد.



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		أ-المعلومات والمفاهيم	
1-أ	المعارف والنظريات العامة والأساسية المتعلقة بأنشطة السياحة والضيافة (الفنادق) على المستويين المحلي و العالمي.	1/أ/3	يُعرّف المفاهيم والنظريات والأسس المتعلقة بعلم الإقتصاد وفروعه وتطوره التاريخي.
5-أ	أساسيات علوم الإدارة والمبادئ العامة للقانون.		
8-أ	إدراك أهمية قطاع الضيافة (الفنادق) ومكانتها فى الإقتصاد القومي	2/أ/3	يناقش عناصر الإنتاج والعرض والطلب.
16-أ	فهم أسس الدراسات والأبحاث الميدانية والتدريب وتحليل البيانات فى مجال صناعة الضيافة (الفنادق).	3/أ/3	يناقش أهمية صناعة الضيافة ومكانتها في الإقتصاد القومي.
		4/أ/3	يصف نظريات علم الإحصاء وفروعه.
		5/أ/3	يعدد طرق تحليل البيانات في مجال صناعة الضيافة.
ب. المهارات الذهنية		ب- المهارات الذهنية	
1-ب	إتخاذ القرارات وفقاً لمتطلبات بيئة العمل.	1/ب/3	يقارن بين الأنظمة الاقتصادية المختلفة.
		2/ب/3	يحلل البيانات المتعلقة بالتغيرات الاقتصادية فى قوئ السوق (العرض والطلب) .
		3/ب/3	يفرق بين الأنواع المختلفة للعينات.
		4/ب/3	يستنتج العلاقة بين متغيرين احصائيين.
ج.المهارات المهنية		ج-المهارات المهنية	
4-ج	التواصل وتوظيف وإستخدام المصطلحات المهنية باللغة العربية والأجنبية.	1/ج/3	يطبق مبادئ العلوم الاقتصادية والإحصائية المرتبطة بصناعة الضيافة.
		2/ج/3	يستخدم المصطلحات والقوانين الاقتصادية والإحصائية باللغة العربية والأجنبية.
5-ج	التكيف والتأقلم مع المتغيرات في بيئة الأعمال	3/ج/3	ينفذ المعايير السليمه عند إختيار عينه من السائحين لإجراء بحوث ميدانية.
		4/ج/3	يستخدم الأدوات المختلفة لجمع البيانات الأولية.
3-ج	القيام بالمهام الإدارية والفنية المتعلقة بمجال عمله.	5/ج/3	يتعامل مع البيانات الإحصائية والإقتصادية في بيئة العمل في إتخاذ القرارات
د. المهارات العامة		د-المهارات العامة	
2-د	ممارسة مهارات الإتصال والعرض.	1/د/3	يتواصل بفاعلية.
9-د	إعداد وكتابة التقارير والمكاتبات الرسمية المرتبطة بصناعة الضيافة (الفنادق).	2/د/3	يعد التقارير والمكاتبات الرسمية.
		3/د/3	يوظف مهارات العرض الفعال عند عرض المعلومات الاقتصادية والاحصائية.

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/ مجموعات مناقشة/ (.....)
1	مقدمة عن علم الاقتصاد (التطور التاريخي ، المفاهيم الأساسية)	4	4
2	التنظيمات الاقتصادية	4	4
3	عناصر الإنتاج	4	4
4	العرض والطلب	4	4
5	الدخل القومي	4	4
6	اختبار نصف فصلي	4	4
7	البنوك التجارية	4	4
8	مناقشة أبحاث	4	4
9	مقدمة عن علم الإحصاء	4	4
10	مقدمة عن التجارة الخارجية	4	4
11	العينات	4	4
12	الدراسة الإحصائية لمتغير واحد	4	4
13	الدراسة الإحصائية لمتغير واحد	4	4
14	الدراسة الإحصائية لمتغيرين	4	4
15	الدراسة الإحصائية لمتغيرين	4	4

5. طرق تقييم الطلاب

م	طرق التقييم *	توقيت التقييم المتوقع (رقم الأسبوع الدراسي)	درجات التقييم	النسبة المئوية من إجمالي درجة المقرر
1	المناقشات	إسبوعياً	10 درجات	10%
2	إختبار تحريري نصف فصلي	الاسبوع السادس	10 درجات	10%
3	أبحاث	الاسبوع الثامن	10 درجات	10%
4	اختبار تحريري نهاية الفصل الدراسي	نهاية الفصل الدراسي	70 درجة	70%

* الطرق المذكورة هي أمثلة استرشادية ، ويجوز للمؤسسة الإضافة والحذف

6. مصادر التعلم والتسهيلات الداعمة

المرجع الأساسي للمقرر (لابد من كتابة البيانات كاملة وفقا لطريقة توثيق علمي)	ريهام ضاحي محمد توني، (2024)، محاضرات في مبادئ الإقتصاد والإحصاء، كلية السياحة والفنادق- جامعة المنيا.
ب-كتب ملزمة	أيمن منير قاسم، (2009)، محاضرات في اقتصاديات السياحة، دار المعرفة للطباعة والنشر، مصر.
ج- كتب مقترحة	- أحمد عبدالسميع طيبة (2008) مبادئ الإحصاء، دار البداية للنشر والتوزيع، عمان. - غادة صلاح (٢٠٠٧)، اقتصاديات الفنادق، دار الوفاء للطباعة، الاسكندرية، مصر. - أحمد فوزي ملوخية (2004)، اقتصاديات الفنادق، مكتبة بستان المعرفة، الاسكندرية، مصر. D. E. (2004). The basics of 'O'Connor economics. Greenwood Publishing Group. J. (2001). Basics of statistics. Finland: 'Isotalo University of Tampere. - leisure ' J. (2011). The economics of recreation'Tribe and tourism. 4th edition. UK: Elsevier.
المنصة التعليمية (لابد من إضافة الرابط)	/https://courses.minia.edu.eg
د- دوريات علمية أو نشرات....الخ	R. (2004). Tourism and economic 'Durbarry 389-401. ' 10(4)'growth. <i>Tourism Economics</i> ' L. (2003). Demand' & Kiesling' V. L.'Smith 13. ' 20'not supply. <i>Wall Street Journal</i> & Van ' R. H. ' Teunter' V. D. R.'Guide Jr L. N. (2003). Matching demand and 'Wassenhove supply to maximize profits from remanufacturing. <i>Manufacturing & Service</i> 303-316. ' 5(4)'Operations Management
د- دوريات علمية أو نشرات....الخ	R. (2004). Tourism and economic 'Durbarry 389-401. ' 10(4)'growth. <i>Tourism Economics</i> ' L. (2003). Demand' & Kiesling' V. L.'Smith 13. ' 20'not supply. <i>Wall Street Journal</i> & Van ' R. H. ' Teunter' V. D. R.'Guide Jr L. N. (2003). Matching demand and 'Wassenhove supply to maximize profits from remanufacturing. <i>Manufacturing & Service</i> 303-316. ' 5(4)'Operations Management
الأجهزة	Data show
التجهيزات التعليمية المساندة للتعليم والتعلم *	قاعات محاضرات

مصادر التعلم
(الكتب والمراجع
العلمية وغيرها) *

اسم وتوقيع
منسق البرنامج

أ.د احمد راضي عبدالجواد

اسم وتوقيع
منسق المقرر

أ.م.د/ ريهام ضاحي محمد توني

توصيف مقرر إدارة الموارد البشرية فى صناعة الفنادق

1. معلومات أساسية

إدارة الموارد البشرية فى صناعة الفنادق		اسم المقرر (تبعاً لما ورد باللائحة)
(أ.ف212)		كود/رمز المقرر (تبعاً لما ورد باللائحة)
إدارة الفنادق		القسم
نظري	إجمالي	عدد الساعات
3	3	
اجباري		نوع المقرر
الفرقة/المستوي الثاني		الفرقة الدراسية
إدارة الفنادق		البرنامج الأكاديمي
السياحة والفنادق		الكلية/المعهد
جامعة المنيا		الجامعة/الأكاديمية
أ.م.د/ حسين محمد حسين		اسم منسق المقرر
10/14/2025		تاريخ اعتماد توصيف المقرر
مجلس الكلية/مجلس القسم		جهة اعتماد توصيف المقرر (يرفق قرار/محضر مجلس القسم /الأقسام/ الجهة المختصة/....)

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

يهدف المقرر إكساب الطالب المعارف والمفاهيم والمهارات العملية لإدارة الموارد البشرية فى صناعة الضيافة والتطورات الحديثة بها.. ويحتوي المقرر على عديد من الموضوعات مثل، العوامل البيئية المؤثرة، البحث والاستقطاب، إدارة معدل دوران العمالة، تخطيط وتطوير المسار الوظيفي و تقييم أداء العاملين وقياس كفاءتهم.

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-المعلومات والمفاهيم		أ. المعرفة والفهم	
1/أ/3	يصف نظريات إدارة الموارد البشرية.	5-أ	أساسيات علوم الإدارة والمبادئ العامة للقانون.
2/أ/3	يشرح التوصيف الوظيفي بمنشآت الضيافة.		
3/أ/3	يحدد الهياكل التنظيمية للإدارات الرئيسية بمنشآت الضيافة.		
4/أ/3	يوضح سياسات التدريب والحوافز والأجور التشجيعية في مؤسسات الضيافة وعلاقتها بمستوى الأداء.	12-أ	الامام بكافة الأنشطة والعمليات والأساليب الإدارية والفنية بجميع مؤسسات الضيافة.
5/أ/3	يعدد الأنشطة والعمليات والأساليب الإدارية والفنية بجميع مؤسسات الضيافة		
ب- المهارات الذهنية		ب. المهارات الذهنية	
1/ب/3	يصنف القرارات الملائمة المتعلقة بإدارة الموارد البشرية وفقاً لمتطلبات بيئة العمل	1-ب	إتخاذ القرارات وفقاً لمتطلبات بيئة العمل.
2/ب/3	يربط بين متطلبات العمل من الموارد البشرية في مؤسسات الضيافة وحاجة المجتمع		
3/ب/3	يحلل المشكلات المختلفة المرتبطة بالموارد البشرية في صناعة الضيافة.		
ج-المهارات المهنية		ج.المهارات المهنية	
1/ج/3	يطبق سلوكيات وأداب وأخلاقيات المهنة	1-ج	التعامل بسلوكيات وأداب وأخلاقيات المهنة.
2/ج/3	ينفذ المهام الإدارية والفنية المتعلقة بمجال عمله		
3/ج/3	يستخدم أساليب مبتكرة للتعامل مع المشكلات في بيئة العمل	3-ج	القيام بالمهام الإدارية والفنية المتعلقة بمجال عمله.
4/ج/3	يُقيم علاقة إدارة الموارد البشرية بالإدارات الأخرى داخل الفندق.		
5/ج/3	ينفذ التوصيف الوظيفي للعاملين في مؤسسات الضيافة والتفويض لأداء العمل.	5-ج	التكيف والتأقلم مع المتغيرات في بيئة الأعمال
د-المهارات العامة		د. المهارات العامة	
1/د/3	يعمل في فريق	3-د	التفاعل والعمل مع الفريق.
2/د/3	يتعلم ذاتياً.	4-د	التعامل مع المشكلات في بيئة العمل.
3/د/3	يعالج المشكلات في بيئة العمل.	5-د	إنجاز المهام المكلف بها في الإطار الزمني المحدد.
4/د/3	يودى المهام المكلف بها في الإطار الزمني المحدد.		
5/د/3	يعد التقارير والكتابات الرسمية في مجال إدارة الموارد البشرية.		

4. طرق التعليم والتعلم

1. محاضرات
2. مناقشات
3. عصف ذهني
4. أبحاث
5. عروض تقديمية

الجدول الدراسي للمقرر

رقم الاسبوع الدراسي	المحتوى العلمي للمقرر (موضوعات المقرر)	إجمالي عدد الساعات الأسبوعية	عدد ساعات التعلم المتوقعة تدريس نظري (محاضرات/ مجموعات مناقشة/ (.....)
1	أهمية إدارة الموارد البشرية في ظل التغيرات الاقتصادية والسياسة المعاصرة	3	3
2	أهمية إدارة الموارد البشرية في ظل التغيرات الاقتصادية والسياسة المعاصرة	3	3
3	أهمية إدارة الموارد البشرية في ظل التغيرات الاقتصادية والسياسة المعاصرة	3	3
4	ادارة الافراد والادارة الانسانية واساليب القيادة والاحتياجات البشرية	3	3
5	ادارة الافراد والادارة الانسانية واساليب القيادة والاحتياجات البشرية	3	3
6	المبادئ الأساسية في تخطيط القوى البشرية بمؤسسات الضيافة وأنماط العمل الحديثة والمتغيرات بسوق العمل	3	3
7	المبادئ الأساسية في تخطيط القوى البشرية بمؤسسات الضيافة وأنماط العمل الحديثة والمتغيرات بسوق العمل	3	3
8	صياغة الاهداف إدارة فريق عمل والتفويض	3	3
9	تخطيط الموارد البشرية والقوى العاملة في الفنادق	3	3
10	التوظيف والمشكلات المتعلقة بالعنصر البشري بالمؤسسة واختيار مجموعة العمل وتطوير اداء المجموعة	3	3
11	التوظيف والمشكلات المتعلقة بالعنصر البشري بالمؤسسة واختيار مجموعة العمل وتطوير اداء المجموعة	3	3
12	التدريب والتطوير_المرتبات وسياسة الحوافز للعاملين والفنادق	3	3
13	دوافع العمل والاستقرار الوظيفي- تنمية العلاقات الإنسانية	3	3
14	الاختيار والتعيين والاستقطاب والتوصيف الوظيفي وأهميته	3	3
15	الاختيار والتعيين والاستقطاب والتوصيف الوظيفي وأهميته	3	3

5. طرق تقييم الطلاب

م	طرق التقييم *	توقيت التقييم المتوقع (رقم الأسبوع الدراسي)	درجات التقييم	النسبة المئوية من إجمالي درجة المقرر
1	المناقشات	إسبوعياً	10 درجات	10%
2	أبحاث	الأسبوع الثامن	10 درجات	10%
3	إختبار تحريري نصف فصلي	الأسبوع الثاني عشر	10 درجات	10%
4	إختبار تحريري نهاية الفصل الدراسي	نهاية الفصل الدراسي	70 درجة	70%

* الطرق المذكورة هي أمثلة استرشادية ، ويجوز للمؤسسة الإضافة والحذف

6. مصادر التعلم والتسهيلات الداعمة

المرجع الأساسي للمقرر (لابد من كتابة البيانات كاملة وفقاً لطريقة توثيق علمي)	حسين محمد حسين، (2024)، إدارة الموارد البشرية في صناعة الفنادق، المنيا
كتب ملزمة	- قصي قحطان خليفة، (2004)، إدارة الموارد البشرية في الفنادق، دار صفاء للنشر والتوزيع، عمان. - سعيد البطوطي، (2002)، إدارة الفنادق، مكتبة الأنجلو المصرية - ماهر عبد العزيز توفيق، (2000)، مبادئ إدارة الفنادق، دار زهران، عمان - القحطاني، سالمين سعيد، ويوسف، حلمي، (2001)، اسباب الصراعات التنظيمية في الاجهزة الحكومية المركزية بالمملكة السعودية: دراسة استطلاعية مجلة جامعة الملك سعود، العلوم الادارية
كتب مقترحة	- الحبيب، ثابتي، نصيرة، بركنو، (2014)، دور الاقتصاد الأخضر في خلق الوظائف الخضراء والمساهمة في الحد من الفقر، جامعة معسكر، جمع مداخلات الملتقى الدولي حول تقييم سياسات الاقلال من الفقر في الدول العربية في ظل العوامة - Boxall، P. and Purcell، J. (2011)، <i>Strategy and Human Resource Management</i>، China. - Smith ،G.R. and Markwick ،C. (2009)، <i>Employee Engagement: A review of Current Thinking</i>، Institute for Employment Studies، Mantell Building - Powers، T.، Barrows W. C.، (2006)، <i>Management in the Hospitality Industry</i>، 8th edition، John Willey&Sons، inc - Powers، T.، Clayton W. B.، (1999)، <i>Introduction</i>
مصادر التعلم (الكتب والمراجع العلمية وغيرها) *	

to the Hospitality Industry, John Willey&Sons,inc Managing People in the Hospitality ,Laurie Mullin 1998,Industry		
/https://courses.minia.edu.eg	المنصة التعليمية (لابد من إضافة الرابط)	
"Human resource management ,M. (2014),Sheehan and performance: Evidence from small and medium- sized firm" ,International Small Business Journal Vol. 32(5) 545-570.	د- دوريات علمية أو نشرات...الخ	
R. (2004). Tourism and economic ,Durbary • 389-401, 10(4),growth. Tourism Economics , L. (2003). Demand, & Kiesling, V. L.,Smith • 13, 20,not supply. Wall Street Journal & Van , R. H., Teunter, V. D. R.,Guide Jr L. N. (2003). Matching demand and ,Wassenhove supply to maximize profits from remanufacturing. Manufacturing & Service 303-316, 5(4),Operations Management	د- دوريات علمية أو نشرات...الخ	
Data show	الأجهزة	التجهيزات
قاعات محاضرات	المعامل الافتراضية	التعليمية المساندة للتعليم والتعلم *

* القائمة المذكورة هي أمثلة استرشادية ، ويجوز للمؤسسة الإضافة والحذف تبعا لطبيعة المقرر

اسم وتوقيع
منسق البرنامج

أ.د احمد راضي عبد الجواد

اسم وتوقيع
منسق المقرر

أ.م.د/ حسين محمد حسين

توصيف مقرر شراء وإستلام وتخزين الأغذية

1. معلومات أساسية

شراء وإستلام وتخزين الأغذية			اسم المقرر (تبعاً لما ورد باللائحة)
أ.ف 213			كود/رمز المقرر (تبعاً لما ورد باللائحة)
إدارة الفنادق			القسم
إجمالي	عملي	نظري	عدد الساعات
3	2	2	
اجباري			نوع المقرر
الفرقة/المستوي الثاني			الفرقة الدراسية
إدارة الفنادق			البرنامج الأكاديمي
السياحة والفنادق			الكلية/المعهد
جامعة المنيا			الجامعة/الأكاديمية
أ.د/ محمد عادل احمد عطية			اسم منسق المقرر
10/14/2025			تاريخ اعتماد توصيف المقرر
مجلس الكلية/مجلس القسم			جهة اعتماد توصيف المقرر (يرفق قرار/محضر مجلس القسم /الأقسام/ الجهة المختصة/....)

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

يهدف المقرر الى إكساب الطالب المعلومات الرئيسية والمهارات الفنية لشراء واستلام وتخزين الأغذية المختلفة في المنشآت الفندقية. ويحتوي المقرر على عديد من الموضوعات مثل، مسئوليات وظيفية الشراء، تقييم النشاط الشرائي، مواصفات مشتريات الفنادق وسياسات الشراء.

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
أ-المعلومات والمفاهيم		أ. المعرفة والفهم	
يُعرف المفاهيم والنظريات والأسس المتعلقة بأنشطة الشراء والإستلام والتخزين في مؤسسات الضيافة.	1/أ/3	المعارف والنظريات العامة والأساسية المتعلقة بأنشطة السياحة والضيافة (الفنادق) على المستويين المحلي والعالمي.	أ-1
يوضح مواصفات جودة شراء وإستلام الأغذية والقوانين الغذائية.	2/أ/3		
يحدد الهياكل التنظيمية والتوصيف الوظيفي للإدارات الرئيسية في قسم الشراء والإستلام والتخزين.	3/أ/3	أساسيات علوم الإدارة والمبادئ العامة للقانون.	أ-5
يوضح أسس صحة وسلامة الغذاء والغش التجاري للأغذية.	4/أ/3		
يعدد الأنشطة والعمليات والأساليب الإدارية والفنية المتعلقة بعمليات الشراء والإستلام والتخزين.	5/أ/3	قواعد الأمن والسلامة ومبادئ الصحة العامة والمهنية.	أ-6
يصف مستندات الإستلام والتخزين اللازمة للتحكم والرقابة علي المواد الغذائية.	6/أ/3		
ب- المهارات الذهنية		ب. المهارات الذهنية	
يُقيم القرارات الملائمة وفقاً لمتطلبات بيئة العمل في قسم الشراء والإستلام والتخزين	1/ب/3	إتخاذ القرارات وفقاً لمتطلبات بيئة العمل.	ب-1
يفرق بين مواصفات الجودة للخدمات الغذائية المختلفة	2/ب/3		
يُقيم وضع المنشأة لوضع نظام للمحافظة على جودة الأغذية وسلامة الغذاء	3/ب/3		
يربط بين متطلبات العمل في قسم الشراء والإستلام وإحتياجات النزلاء	4/ب/3	استنتاج العلاقات المتشابكة للأطراف الممثلة لصناعة السياحة والضيافة (الفنادق).	ب-3
يخطط لمواجهة المشكلات المختلفة في قسم الشراء والإستلام	5/ب/3		
يقارن بين أنواع المخازن المختلفة ودرجات حرارة التخزين.	6/ب/3		
يفرق بين أساليب الصرف والجرد المختلفة	7/ب/3		
ج-المهارات المهنية		ج.المهارات المهنية	
يمارس المهام المختلفة المرتبطة بجرد الأغذية بقسم الإستلام والتخزين.	1/ج/3	القيام بالمهام الإدارية والفنية المتعلقة بمجال عمله.	ج-3
ينفذ عمليات شراء الأغذية والمشروبات.	2/ج/3		

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/ج/3	يطبق إجراءات إستلام الأغذية والمشروبات
		4/ج/3	يُقدّر درجات الحرارة المناسبة لتخزين الأغذية المختلفة
		5/ج/3	يجري عمليات تخزين الأغذية والمشروبات
		6/ج/3	يمارس العمل في مختلف المهن والوظائف في قسم الإستلام والتخزين في مؤسسات الضيافة .
		7/ج/3	يطبق الرقابة على إجراءات الشراء والإستلام والتخزين السليمة في مؤسسات الضيافة
د. المهارات العامة		د-المهارات العامة	
د-2	ممارسة مهارات الإتصال والعرض.	1/د/3	يعمل في فريق
د-11	المشاركة الفعالة وقيادة الافراد لتحقيق أهداف المؤسسة التي يعمل بها.	2/د/3	يدير الوقت بفعالية
		3/د/3	يعد التقارير والمكاتبات الرسمية في قسم الشراء والاستلام
د-9	إعداد وكتابة التقارير والمكاتبات الرسمية المرتبطة بصناعة الضيافة (الفنادق).	4/د/3	يتواصل بفاعلية مع الآخرين
د-10	تنظيم الوقت وتحمل ضغوط العمل.		

4. طرق التعليم والتعلم

1. محاضرات
2. أبحاث
3. مناقشات
4. عروض تقديمية

الجدول الدراسي للمقرر

رقم الاسبوع الدراسي	المحتوى العلمي للمقرر (موضوعات المقرر)	إجمالي عدد الساعات الأسبوعية	عدد ساعات التعلم المتوقعة	
			تدريس نظري (محاضرات/ مجموعات مناقشة/.....)	تدريب عملي
1	المفهوم والأهمية والأهداف، مسئوليات وظيفية الشراء	3	2	2
2	المفهوم والأهمية والأهداف، مسئوليات وظيفية الشراء	3	2	2
3	تنظيم وظيفة الشراء، تقييم النشاط الشرائي	3	2	2
4	مواصفات مشتريات الفنادق	3	2	2
5	مناقشة أبحاث	3	2	2
6	سياسات الشراء	3	2	2
7	عملية الاستلام ومتطلباتها	3	2	2
8	نقاط التحكم في عملية الاستلام	3	2	2
9	مواصفات الأصناف الغذائية	3	2	2
10	مستندات عملية الاستلام، المراجعة	3	2	2
11	عمليات النقل والتداول والتخزين ومتطلباتها	3	2	2
12	أنواع المخازن (الجاف ، التجميد ، التبريد)، الاشتراطات والأدوات والإجراءات اللازمة للتخزين الجيد + اختبار نصف فصلي	3	2	2
13	مستندات المخازن	3	2	2
14	عملية إدارة المخزون الفندقي وأساليب الجرد والصرف والدورة المستندية	3	2	2
15	النظافة العامة للمخازن، النظافة الشخصية العامة للعاملين بالمخازن	3	2	2

5. طرق تقييم الطلاب

م	طرق التقييم *	توقيت التقييم المتوقع (رقم الأسبوع الدراسي)	درجات التقييم	النسبة المئوية من إجمالي درجة المقرر
1	إختبار شفهي	إسبوعياً	5 درجات	5%
2	أبحاث	الأسبوع الرابع	5 درجات	5%
3	إختبار تحريري نصف فصلي	الأسبوع التاسع	10 درجات	10%
4	إمتحان تطبيقي	نهاية الفصل الدراسي	10 درجات	10%
5	إمتحان تحريري في نهاية الفصل الدراسي	نهاية الفصل الدراسي	70 درجة	70%

* الطرق المذكورة هي أمثلة استرشادية ، ويجوز للمؤسسة الإضافة والحذف

6. مصادر التعلم والتسهيلات الداعمة

المرجع الأساسي للمقرر (لابد من كتابة البيانات كاملة وفقاً لطريقة توثيق علمي)	محمد عادل أحمد عطيه، (2024)، شراء وإستلام وتخزين الأغذية والمشروبات، المنيا.
ب- كتب ملزمة	هاني عاطف، (2013)، تخزين المأكولات ، المعهد العالي للسياحة والفنادق، ابو قير الاسكندرية. احمد الياس، عبد الحميد أمين، (2002)، المأكولات وتخزينها ، القاهرة.
ج- كتب مقترحة	• سوزان السيد محمد عبد الرسول، (2013)، التخزين الفندقي للأغذية، المعهد العالي للسياحة والفنادق وترميم الآثار بالأسكندرية. مصطفى كمال مصطفى، نشات مرتضي ابو دومة، (2000)، شراء وتخزين الأغذية، المكتبة الأكاديمية، القاهرة.
المنصة التعليمية (لابد من إضافة الرابط)	/https://courses.minia.edu.eg
د- دوريات علمية أو نشرات ... الخ.	عبد الله ناصر العويمر، يوسف الحواس، (2010)، تداول اللحوم، قسم الانتاج الحيواني، نشرة ارشادية المملكة العربية السعودية، جامعة الملك سعود، كلية الزراعة، مركز الارشاد الزراعي.
الأجهزة	Data show
المعامل الافتراضية	قاعات محاضرات
مصادر التعلم (الكتب والمراجع العلمية وغيرها) *	
التجهيزات التعليمية المساندة للتعليم والتعلم *	

* القائمة المذكورة هي أمثلة استرشادية ، ويجوز للمؤسسة الإضافة والحذف تبعاً لطبيعة المقرر

اسم وتوقيع
منسق البرنامج

أ.د احمد راضي عبدالجواد

اسم وتوقيع
منسق المقرر

أ.د/ محمد عادل احمد عطية

توصيف مقرر إعداد وإنتاج الأغذية (1)

1. معلومات أساسية

إعداد وإنتاج الأغذية (1)			اسم المقرر (تبعاً لما ورد باللائحة)
أ.ف 214			كود/رمز المقرر (تبعاً لما ورد باللائحة)
إدارة الفنادق			القسم
إجمالي	عملي	نظري	عدد الساعات
4	4	2	
اجباري			نوع المقرر
الفرقة/المستوي الثاني			الفرقة الدراسية
إدارة الفنادق			البرنامج الأكاديمي
السياحة والفنادق			الكلية/المعهد
جامعة المنيا			الجامعة/الأكاديمية
أ.م.د/ محمد طه أحمد			اسم منسق المقرر
10/14/2025			تاريخ اعتماد توصيف المقرر
مجلس الكلية/مجلس القسم			جهة اعتماد توصيف المقرر (يرفق قرار/محضر مجلس القسم /الأقسام/ الجهة المختصة/....)

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

يهدف المقرر الى إكساب الطالب المعارف والمفاهيم والمهارات العملية والجوانب الفنية المرتبطة بإعداد وإنتاج الأغذية المختلفة في الفنادق ومراعاة الشئون الصحية الخاصة بإعدادها. ويحتوي المقرر على عدد من الموضوعات مثل، نبذة تاريخية عن المطبخ الفندقى وسير العمل فيه، التجهيزات والمعدات والأدوات في المطبخ الفندقى والطرق المختلفة للإعداد والتجهيز والطهى المختلفة.

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-المعلومات والمفاهيم		أ. المعرفة والفهم	
1/أ/3	يحدد الهياكل التنظيمية للإدارات الرئيسية بالمطبخ الفندقى.	قواعد الأمن والسلامة ومبادئ الصحة العامة والمهنية.	أ-6
2/أ/3	يشرح قواعد الأمن والسلامة والشنون الصحية المتبعة في المطبخ الفندقى وللعاملين به.		
3/أ/3	يُعرف التوصيف الوظيفي لجميع الوظائف بالمطبخ الفندقى.		
4/أ/3	يصف عمليات إنتاج الأغذية والمشروبات في المطبخ الفندقى.		
ب- المهارات الذهنية		ب. المهارات الذهنية	
1/ب/3	يُقيم القرارات الملائمة وفقاً لمتطلبات بيئة العمل في المطبخ الفندقى.	1-ب	إتخاذ القرارات وفقاً لمتطلبات بيئة العمل.
2/ب/3	يقارن بين الثقافات المختلفة في إنتاج الأغذية والمشروبات وفقاً لرغبات العملاء.	2-ب	المقارنة بين الثقافات المختلفة ودوافع العملاء.
3/ب/3	يحلل المشكلات المختلفة التي تواجه العمل في المطبخ الفندقى.	3-ب	استنتاج العلاقات المتشابكة للأطراف الممثلة لصناعة السياحة والضيافة (الفنادق).
ج-المهارات المهنية		ج.المهارات المهنية	
1/ج/3	يطبق طرق جديدة لإعداد بعض الأطباق.	3-ج	القيام بالمهام الإدارية والفنية المتعلقة بمجال عمله.
2/ج/3	يبحث في حل المشاكل التى قد تحدث أثناء العمل في المطبخ.		
3/ج/3	يمارس العمل في مختلف المهن الموجودة في المطبخ الفندقى.		
4/ج/3	ينفذ الطرق السليمة الآمنة لتشغيل المعدات المختلفة داخل المطبخ الفندقى.	5-ج	التكيف والتأقلم مع المتغيرات في بيئة الأعمال
5/ج/3	يطبق السلوكيات الصحية السليمة عند التعامل مع المواد الغذائية.		
د-المهارات العامة		د. المهارات العامة	
1/د/3	يتواصل بفاعلية مع زملائه داخل العمل	2-د	ممارسة مهارات الإتصال والعرض.
2/د/3	يدير الوقت بمهارة	4-د	التعامل مع المشكلات في بيئة العمل.
3/د/3	يتعلم ذاتيا		
4/د/3	يعمل تحت ضغط	7-د	التعلم الذاتى.
		5-د	إنجاز المهام المكلف بها في الإطار الزمنى المحدد.

4. طرق التعليم والتعلم

1. محاضرات
2. الدروس التطبيقية
3. أبحاث
4. التدريب الصيفي
5. المناقشات الشفهية

الجدول الدراسي للمقرر

رقم الاسبوع الدراسي	المحتوى العلمي للمقرر (موضوعات المقرر)	إجمالي عدد الساعات الأسبوعية	عدد ساعات التعلم المتوقعة	
			تدريس نظري (محاضرات/ مجموعات مناقشة/.....)	تدريب عملي
1	نبذة تاريخية عن المطبخ الفندقى وسير العمل فيه	4	2	4
2	الهيكل التنظيمى للمطبخ وأقسامه	4	2	4
3	والشئون الصحية للمطبخ والعاملين به	4	2	4
4	التجهيزات والمعدات والأدوات في المطبخ الفندقى	4	2	4
5	الطرق المختلفة للإعداد والتجهيز والطهى المختلفة	4	2	4
6	مناقشة أبحاث	4	2	4
7	أنواع الأساس والصلصة	4	2	4
8	المشهيات	4	2	4
9	أنواع الحساء والمرق وأطباق البيض.	4	2	4
10	اختبار نصف فصلي	4	2	4
11	الأرز بأنواعه والعجائن.	4	2	4
12	الخضروات والبطاطس.	4	2	4
13	أطباق اللحوم الحمراء	4	2	4
14	الأسماك والقشريات والدواجن	4	2	4
15	المصطلحات التي يتم إستخدامها في المطبخ الفندقى	4	2	4

5. طرق تقييم الطلاب

م	طرق التقييم *	توقيت التقييم المتوقع (رقم الأسبوع الدراسي)	درجات التقييم	النسبة المئوية من إجمالي درجة المقرر
1	مناقشات	إسبوعياً	5 درجات	5%
2	أبحاث	الأسبوع السادس	5 درجات	5%
3	إختبار تحريري نصف فصلي	الاسبوع العاشر	10 درجات	10%
4	إمتحان تطبيقي	نهاية الفصل الدراسي	50 درجة	50%
5	إمتحان تحريري في نهاية الفصل الدراسي	نهاية الفصل الدراسي	30 درجة	30%

* الطرق المذكورة هي أمثلة استرشادية ، ويجوز للمؤسسة الإضافة والحذف

6. مصادر التعلم والتسهيلات الداعمة

المرجع الأساسي للمقرر (لابد من كتابة البيانات كاملة وفقا لطريقة توثيق علمي)	محمد طه أحمد، (2024)، إعداد وإنتاج الأغذية (1)، المنيا
ب-كتب ملزمة	نرجس حبيب سابا، (1993)، الطهي علم وفن، دار المعارف .
ج- كتب مقترحة	• ماريان بلاكر، (1992)، أفضل الأطباق، الدار العربية للعلوم . • سامي عبد القادر سعيد، (1996)، فن الطهي في صناعة الفنادق، مكتبة الأنجلو المصرية. • إبراهيم بن سعد، (1995)، الشئون الصحية الغذائية، مطابع جامعة الملك فهد. • مجموعة من الطباخين العرب، (1999)، دليل الطهي لكل المناسبات، دار الكتاب الحديث • ماريان بلاكر، (1992)، المطبخ الفرنسي، الدار العربية للعلوم
المنصة التعليمية (لابد من إضافة الرابط)	https://courses.minia.edu.eg/
د- دوريات علمية أو نشرات... الخ	• المجلة العلمية لكلية السياحة والفنادق – جامعة الأسكندرية. Journal of Nutrition and Food Sciences - OMICS International
الأجهزة	Data show
التجهيزات التعليمية المساندة للتعليم والتعلم *	قاعات محاضرات المطبخ التعليمي

* القائمة المذكورة هي أمثلة استرشادية ، ويجوز للمؤسسة الإضافة والحذف تبعا لطبيعة المقرر

اسم وتوقيع
منسق البرنامج

أ.د احمد راضي عبد الجواد

اسم وتوقيع
منسق المقرر

أ.م.د/ محمد طه أحمد

توصيف المقرر المحاسبة في صناعة الفنادق (1)

1. معلومات أساسية

المحاسبة في صناعة الفنادق (1)			اسم المقرر (تبعاً لما ورد باللائحة)
أ.ف 215			كود/رمز المقرر (تبعاً لما ورد باللائحة)
إدارة الفنادق			القسم
نظري	عملي	إجمالي	عدد الساعات
2	2	3	
اجباري			نوع المقرر
الفرقة/المستوي الثاني			الفرقة الدراسية
إدارة الفنادق			البرنامج الأكاديمي
السياحة والفنادق			الكلية/المعهد
جامعة المنيا			الجامعة/الأكاديمية
أ.د/ أحمد راضي عبد الجواد			اسم منسق المقرر
10/14/2025			تاريخ اعتماد توصيف المقرر
مجلس الكلية/مجلس القسم			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 المهارات المعرفية والذهنية والتطبيقية في مجال المحاسبة الفندقية للوصول به إلى المستوى المطلوب لسوق العمل الفندقي. ويحتوي المقرر على عديد من الموضوعات مثل، الاطار النظري لمبادئ المحاسبة الفندقية، تحليل العمليات المالية للنشاط الفندقي، الحسابات الختامية والميزانية العمومية، العمليات المالية وميزان المراجعة في المشروعات الاقتصادية.

3. نواتج التعلم للمقرر

اتساق نواتج التعلم للمقرر مع مخرجات البرنامج (المعايير المتبناة)

مخرجات البرنامج / المعايير الأكاديمية المتبنية (التي يحققها المقرر تبعاً للمصفوفة في توصيف البرنامج)		نواتج التعلم للمقرر عند الانتهاء من المقرر سيكون الطالب قادراً على:	
الكود	النص	الكود	النص
أ. المعرفة والفهم		أ-المعلومات والمفاهيم	
أ-1	المعارف والنظريات العامة والأساسية المتعلقة بأنشطة السياحة والضيافة (الفنادق) على المستويين المحلي و العالمي.	1/أ/3	يناقش نظريات العلوم المحاسبية
أ-4	مبادئ وأسس البحث العلمي في مجال السياحة والضيافة (الفنادق).		
أ-16	فهم أسس الدراسات والأبحاث الميدانية والتدريب وتحليل البيانات في مجال صناعة الضيافة (الفنادق).	2/أ/3	يحدد مراحل الدورة المحاسبية (المفاهيم الخاصة بها وطرق التسجيل بها).
		3/أ/3	يوضح خطوات تصميم نظام محاسبي فى الفنادق ومقوماته ومجالات الاستفادة منه
		4/أ/3	يناقش أنواع الحسابات الختامية وأوجه الاختلاف بينها وطريقة عمل الميزانية العمومية
		5/أ/3	يُعرّف المفاهيم والنظريات والأسس المتعلقة بالأنشطة المحاسبية في مؤسسات الضيافة
		6/أ/3	يعدد طرق تحليل البيانات المحاسبية فى مؤسسات الضيافة
		ب. المهارات الذهنية	
ب-1	إتخاذ القرارات وفقاً لمتطلبات بيئة العمل.	1/ب/3	يحلل البيانات المالية والمحاسبية المختلفة للفندق
		2/ب/3	يقارن بين أنواع العمليات المالية التي تحدث داخل المنشآت الفندقية
ب-4	التحليل الإحصائى لبيانات المنشآت المختلفة في قطاع صناعة الضيافة (الفنادق).	3/ب/3	يحدد طرق معالجة الأخطاء التي قد تحدث في ميزان المراجعة
		4/ب/3	يقيم القرارات الملائمة وفقاً لمتطلبات بيئة العمل
ج.المهارات المهنية		ج-المهارات المهنية	
ج-3	القيام بالمهام الإدارية والفنية المتعلقة بمجال عمله.	1/ج/3	ينفذ العمليات المحاسبية والمالية في صناعة الضيافة
		2/ج/3	يستخدم الحسابات المختلفة الموجودة في المنشأة الفندقية
ج-6	العمل في مختلف المهن والوظائف في مؤسسات الضيافة (الفنادق).	3/ج/3	يقيم نتيجة أعمال المنشأة الفندقية وكذلك المركز المالي للمشروع
		4/ج/3	يمارس العمل في مختلف المهن والوظائف بقسم الحسابات في مؤسسات الضيافة
ج-8	إجراء العمليات المحاسبية والمالية المطبقة في مجالات الضيافة (الفنادق).		
د. المهارات العامة		د-المهارات العامة	
د-3	التفاعل والعمل مع الفريق.	1/د/3	التقارير والمكاتبات الرسمية المحاسبية

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-5	إنجاز المهام المكلف بها في الإطار الزمني المحدد.	2/د/3	يوظف المعلومات المالية في مجال عمله
		3/د/3	يدير الوقت بفعالية
د-9	إعداد وكتابة التقارير والمكاتبات الرسمية المرتبطة بصناعة الضيافة (الفنادق).	4/د/3	يعمل في فريق
د-10	تنظيم الوقت وتحمل ضغوط العمل.		

4. طرق التعليم والتعلم

1. محاضرات
2. المناقشة في المحاضرة
3. التدريبات العملية
4. العصف الذهني

الجدول الدراسي للمقرر

رقم الاسبوع الدراسي	المحتوى العلمي للمقرر (موضوعات المقرر)	إجمالي عدد الساعات الأسبوعية	عدد ساعات التعلم المتوقعة	
			تدريس نظري (محاضرات/ مجموعات مناقشة/)	سكاشن تطبيقية
1	الاطار النظري لمبادئ المحاسبة الفندقية	3	2	2
2	الاطار النظري لمبادئ المحاسبة الفندقية	3	2	2
3	الاطار النظري لمبادئ المحاسبة الفندقية	3	2	2
4	تحليل العمليات المالية للنشاط الفندقي	3	2	2
5	تحليل العمليات المالية للنشاط الفندقي	3	2	2
6	تحليل العمليات المالية للنشاط الفندقي	3	2	2
7	النظام المحاسبي ودورة تشغيل البيانات	3	2	2
8	النظام المحاسبي ودورة تشغيل البيانات	3	2	2
9	العمليات المالية وميزان المراجعة في المشروعات الاقتصادية	3	2	2
10	العمليات المالية وميزان المراجعة في المشروعات الاقتصادية+ أسئلة تدريبية وواجبات عملية	3	2	2
11	العمليات المالية وميزان المراجعة في المشروعات الاقتصادية+ أسئلة تدريبية وواجبات عملية	3	2	2
12	العمليات المالية وميزان المراجعة في المشروعات الاقتصادية+ أسئلة تدريبية وواجبات عملية	3	2	2
13	الحسابات الختامية والميزانية العمومية	3	2	2
14	الحسابات الختامية والميزانية العمومية	3	2	2
15	الحسابات الختامية والميزانية العمومية	3	2	2

5. طرق تقييم الطلاب

م	طرق التقييم *	توقيت التقييم المتوقع (رقم الأسبوع الدراسي)	درجات التقييم	النسبة المئوية من إجمالي درجة المقرر
1	مناقشات	إسبوعياً	10 درجات	10%
2	أسئلة تدريبية وواجبات عملية	الأسبوع العاشر	10 درجات	10%
3	اختبار شفهي	نهاية الفصل الدراسي	10 درجات	10%
4	إمتحان نهاية نهاية الفصل الدراسي	نهاية الفصل الدراسي	70 درجة	70%

* الطرق المذكورة هي أمثلة استرشادية ، ويجوز للمؤسسة الإضافة والحذف

6. مصادر التعلم والتسهيلات الداعمة

المرجع الأساسي للمقرر (الأب من كتابة البيانات كاملة وفقاً لطريقة توثيق علمي)	أحمد راضي عبد الجواد، (2024)، المحاسبة الفندقية (1)، المنيا، دار المعرفة للطباعة
مصادر التعلم (الكتب والمراجع العلمية وغيرها) *	• صالح، & د. هدي دياب أحمد. (2018). أساليب المحاسبة الإدارية ودورها في تحقيق الريادة في المؤسسات الفندقية. • رشيد، قريرة، أسامة، & عمارة. (2018). مدى خصوصية المحاسبة الفندقية-دراسة ميدانية لفندق الطاسيلي بمدينة ورقلة. مجلة إضافات إقتصادية، (1)2، 275-254. • Avdylaj, A., & Asllanaj, R. (2024). The impact of accounting on business decision-making a case study of the hotel industry in Kosovo. Multidisciplinary Science Journal, 6(6), 2024100-2024100. • Diavastis, I. E., Chrysafis, K. A., & Papadopoulou, G. C. (2024). Determinants of Accounting Information Systems Success: The Case of the Greek Hotel Industry. International Journal of Financial Studies, 12(2), 42. • Alvarez, T., Sensini, L., Bello, C., & Vazquez, M. (2021). Management accounting practices and performance of SMEs in the Hotel industry: Evidence from an emerging economy. International Journal of Business and Social Science, 12(2), 24-35. • Jagels, M. J., & Coltman, M. M. (2025).

Hospitality Mangement Accounting.		
/https://courses.minia.edu.eg	المنصة التعليمية (لابد من إضافة الرابط)	
- Liem, V. T., & Hien, N. N. (2025). Factors affecting the use of cost management system information and financial performance in Vietnam manufacturers. International Journal of Revenue Management, 15(1-2), 78-99. - Nguyen, D. H., Weigel, C., & Hiebl, M. R. (2018). Beyond budgeting: Review and research agenda. Journal of Accounting & Organizational Change, 14(3), 314-337.	د- دوريات علمية او نشرات . . . الخ	
Data show	الأجهزة	التجهيزات
قاعات محاضرات	المعامل الافتراضية	التعليمية المساندة للتعليم والتعلم *

* القائمة المذكورة هي أمثلة استرشادية ، ويجوز للمؤسسة الإضافة والحذف تبعا لطبيعة المقرر

اسم وتوقيع
منسق البرنامج
أ.د احمد راضي عبدالجواد

اسم وتوقيع
منسق المقرر
أ.د احمد راضي عبدالجواد

توصيف مقرر التجهيزات الفندقية

1. معلومات أساسية

التجهيزات الفندقية			اسم المقرر (تبعاً لما ورد باللائحة)
أ.ف 221			كود/رمز المقرر (تبعاً لما ورد باللائحة)
إدارة الفنادق			القسم
نظري	عملي	إجمالي	عدد الساعات
2	2	3	
اجباري			نوع المقرر
الفرقة/المستوي الثاني			الفرقة الدراسية
إدارة الفنادق			البرنامج الأكاديمي
السياحة والفنادق			الكلية/المعهد
جامعة المنيا			الجامعة/الأكاديمية
د/ محمود عادل أحمد عطيه			اسم منسق المقرر
10/14/2025			تاريخ اعتماد توصيف المقرر
مجلس الكلية/مجلس القسم			جهة اعتماد توصيف المقرر (يرفق قرار/محضر مجلس القسم /الأقسام/ الجهة المختصة/....)

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

يهدف المقرر الى تزويد الطالب بالمعارف والمفاهيم الخاصة بالتجهيزات الفندقية وأهميتها في الفنادق وكذلك التجهيزات المستخدمة في الأقسام المختلفة بالفندق وتنسيقها وصيانتها وعمليات إحلالها وتجديدها. . ويحتوي المقرر على عدد من الموضوعات مثل، أهمية التجهيزات الفندقية في الهيكل الاستثماري للفندق، التجهيزات الخاصة بالغرف الفندقية، تجهيزات قسم المكاتب الأمامية، تجهيزات قسم الإشراف الداخلي.

3. نواتج التعلم للمقرر

اتساق نواتج التعلم للمقرر مع مخرجات البرنامج (المعايير المتبناة)

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
أ. المعرفة والفهم		أ-المعلومات والمفاهيم	
أ-1	المعارف والنظريات العامة والأساسية المتعلقة بأنشطة السياحة والضيافة (الفنادق) على المستويين المحلي والعالمي.	1/أ/3	يُعرف مفهوم التجهيزات الفندقية وأهميتها في الهيكل الاستثماري للفندق
أ-6	قواعد الأمن والسلامة ومبادئ الصحة العامة والمهنية.	2/أ/3	يناقش التجهيزات والمعدات المستخدمة في الأقسام المختلفة بالفندق
أ-12	الامام بكافة الأنشطة والعمليات والأساليب الإدارية والفنية بجميع مؤسسات الضيافة.	3/أ/3	يعدد الأنشطة والعمليات والأساليب الإدارية والفنية المتعلقة بالتجهيزات الفندقية
		4/أ/3	يصف كيفية تشغيل وصيانة التجهيزات الفندقية
		5/أ/3	يشرح قواعد الأمن والسلامة الخاصة بالتجهيزات الفندقية المختلفة
ب. المهارات الذهنية		ب- المهارات الذهنية	
ب-1	إتخاذ القرارات وفقاً لمتطلبات بيئة العمل.	1/ب/3	يُقيم القرارات الملائمة وفقاً لمتطلبات بيئة العمل.
		2/ب/3	يفرق بين إشتراطات ومواصفات التجهيزات الفندقية طبقاً للدرجة السياحية للفندق.
		3/ب/3	يستنتج التحديات والمتغيرات الحديثة في التجهيزات الفندقية في مؤسسات الضيافة.
		4/ب/3	يحلل البيانات المتعلقة بشراء التجهيزات الفندقية ومواصفاتها
ب-3	استنتاج العلاقات المتشابكة للأطراف الممثلة لصناعة السياحة والضيافة (الفنادق).	5/ب/3	يصنف المشكلات المختلفة المتعلقة بالتجهيزات الفندقية
ج.المهارات المهنية		ج-المهارات المهنية	
ج-3	القيام بالمهام الإدارية والفنية المتعلقة بمجال عمله.	1/ج/3	يستخدم المصطلحات المهنية المتعلقة بالتجهيزات الفندقية باللغة الأجنبية والعربية.
		2/ج/3	يمارس العمل في مختلف المهن والوظائف في مؤسسات الضيافة
ج-10	التكيف والتأقلم مع المتغيرات في بيئة الأعمال	3/ج/3	يطبق إجراءات الإحلال والتجديد للأجهزة والمعدات الهالكة
		4/ج/3	يطبق إجراءات السلامة والإسعافات الأولية اللازمة للعمل في مؤسسات الضيافة
د. المهارات العامة		د-المهارات العامة	
د-2	ممارسة مهارات الإتصال والعرض.	1/د/3	يعالج المشكلات في بيئة العمل.
د-10	إعداد وتنظيم وإدارة أنشطة أعمال الضيافة (الفنادق)	2/د/3	يتواصل بفعالية مع الآخرين.

مخرجات البرنامج / المعايير الأكاديمية المتبناة (التي يحققها المقرر تبعا للمصفوفة في توصيف البرنامج)		نواتج التعلم للمقرر عند الانتهاء من المقرر سيكون الطالب قادرا على:	
الكود	النص	الكود	النص
	مستخدما التقنيات الحديثة.	3/د/3	يعمل تحت ضغط
		4/د/3	يتعامل مع مختلف الاجهزة والمعدات

4. طرق التعليم والتعلم

1. محاضرات
2. أبحاث
3. مناقشات
4. الدروس التطبيقية

الجدول الدراسي للمقرر

رقم الاسبوع الدراسي	المحتوى العلمي للمقرر (موضوعات المقرر)	إجمالي عدد الساعات الأسبوعية	تدريس نظري (محاضرات/ مجموعات مناقشة/)	تدريب عملي	عدد ساعات التعلم المتوقعة
1	أهمية التجهيزات الفندقية في الهيكل الاستثماري للفندق،	3	2	2	
2	التجهيزات الخاصة بالغرف الفندقية	3	2	2	
3	التجهيزات الخاصة بالغرف الفندقية	3	2	2	
4	تجهيزات قسم المكاتب الأمامية	3	2	2	
5	تجهيزات قسم الإشراف الداخلي	3	2	2	
6	تجهيزات قسم الأغذية والمشروبات	3	2	2	
7	التجهيزات الخاصة بالمناطق العامة	3	2	2	
8	صيانة التجهيزات الفندقية	3	2	2	
9	تنسيق وتصميم التجهيزات الفندقية طبقاً للأقسام الفندقية المختلفة	3	2	2	
10	تنسيق وتصميم التجهيزات الفندقية طبقاً للأقسام الفندقية المختلفة	3	2	2	
11	الإحلال والتجديد للتجهيزات الفندقية	3	2	2	
12	انظمه ادارة الطاقة والتبريد والتدفئة والتهويه	3	2	2	
13	انظمه ادارة الطاقة والتبريد والتدفئة والتهويه	3	2	2	
14	انظمه ادارة الطاقة والتبريد والتدفئة والتهويه	3	2	2	
15	انظمه ادارة الطاقة والتبريد والتدفئة والتهويه	3	2	2	

5. طرق تقييم الطلاب

م	طرق التقييم *	توقيت التقييم المتوقع (رقم الأسبوع الدراسي)	درجات التقييم	النسبة المئوية من إجمالي درجة المقرر
1	إختبار شفهي	إسبوعياً	درجتان	2%
2	إختبار تحريري نصف فصلي	الاسبوع السادس	5 درجات	5%
3	أبحاث	الاسبوع الثامن	3 درجات	3%
4	إمتحان تطبيقي	نهاية الفصل الدراسي	10 درجات	10%
5	امتحان تحريري في نهاية الفصل الدراسي	نهاية الفصل الدراسي	30 درجة	30%

* الطرق المذكورة هي أمثلة استرشادية ، ويجوز للمؤسسة الإضافة والحذف

6. مصادر التعلم والتسهيلات الداعمة

المرجع الأساسي للمقرر (لابد من كتابة البيانات كاملة وفقا لطريقة توثيق علمي)	محمود عادل أحمد عطيه، (2016)، التجهيزات الفندقية، كلية السياحة والفنادق جامعة المنيا
ب-كتب ملزمة	محمد عطيه محمد، (2005)، التجهيزات الفندقية، البحيرة، مكتبة بستان المعرفة لطبع وتوزيع الكتب.
ج- كتب مقترحة	- طارق طه، (2010)، إدارة الفنادق والمكاتب السياحية، جمهورية مصر العربية، دار الحرمين للكمبيوتر والطباعة. - Riewoldt، O. (2006). <i>New hotel design</i>. Laurence King Publishing. - Barrows، C. W.، & Powers، T. (2008). <i>Introduction to Management in the Hospitality Industry، Study Guide</i>. John Wiley & Sons. - Maier، T. A. (2009). <i>Welcome to hospitality: An introduction</i>. Cengage Learning. W. (2013). <i>Hotel، & Rutes، L.، Adams، R. H.، Penner planning and development</i>. Routledge.، design
المنصة التعليمية (لابد من إضافة الرابط)	/https://courses.minia.edu.eg
د- دوريات علمية أو نشرات....الخ	- Ransley، J.، & Ingram، H. (2001). What is "good" hotel design?. <i>Facilities، 19(1/2)</i>، 79-87. - Rutes، W. A.، Penner، R. H.، & Adams، L. (2001). Challenges in hotel design: Planning the guest-room floor. <i>The Cornell Hotel and Restaurant Administration Quarterly، 42(4)</i>، 77-88. E. (2012). The، & Losekoot، A.، Hassanien application of facilities management expertise to the 230-238.، 20(7/8) hotel renovation process. <i>Facilities</i>
التجهيزات التعليمية المساندة للتعليم والتعلم *	الأجهزة
	المعامل الافتراضية
	Data show
	قاعات محاضرات

* القائمة المذكورة هي أمثلة استرشادية ، ويجوز للمؤسسة الإضافة والحذف تبعا لطبيعة المقرر

اسم وتوقيع
منسق البرنامج

أ.د احمد راضي عبد الجواد

اسم وتوقيع
منسق المقرر

د/ محمود عادل احمد عطية

توصيف مقرر إعداد وإنتاج الأغذية (2)

1. معلومات أساسية

إعداد وإنتاج الأغذية (2)			اسم المقرر (تبعاً لما ورد باللائحة)
ف. 222			كود/رمز المقرر (تبعاً لما ورد باللائحة)
إدارة الفنادق			القسم
إجمالي	عملي	نظري	عدد الساعات
4	4	2	
اجباري			نوع المقرر
الفرقة/المستوي الثاني			الفرقة الدراسية
إدارة الفنادق			البرنامج الأكاديمي
السياحة والفنادق			الكلية/المعهد
جامعة المنيا			الجامعة/الأكاديمية
أ.د/ أحمد محمود محمد علي			اسم منسق المقرر
10/14/2025			تاريخ اعتماد توصيف المقرر
مجلس الكلية/مجلس القسم			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 بقسم الحلواني وهيكلة التنظيمي والمهارات العملية والجوانب الفنية اللازمة لإعداد بعض أطباق الحلويات الشرقية والغربية وأنواع المخبوزات المختلفة وعصائر الفاكهة والجيلي. ويحتوي المقرر على عديد من الموضوعات مثل، تعريف قسم الحلواني وسير العمل فيه، الهيكل التنظيمي لقسم الحلواني، المعدات والأدوات المستخدمة بقسم الحلواني، المخبوزات بأنواعها.

3. نواتج التعلم للمقرر

اتساق نواتج التعلم للمقرر مع مخرجات البرنامج (المعايير المتبناة)

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
أ. المعرفة والفهم		أ-المعلومات والمفاهيم	
أ-14	معرفة وفهم أسس عمليات إنتاج الأغذية والمشروبات وأساسيات صحة وسلامة الغذاء والصحة العامة والإسعافات الأولية.	1/أ/3	يحدد الهيكل التنظيمي بقسم الحلواني بالمطبخ الفندقى
أ-10	فهم ومعرفة الهياكل التنظيمية للإدارات الرئيسية بمنشآت الضيافة وأسس التوصيف الوظيفى لجميع الوظائف بمنشآت الضيافة (الفنادق).		
أ-12	الالمام بكافة الأنشطة والعمليات والأساليب الإدارية والفنية بجميع مؤسسات الضيافة.	2/أ/3	يوضح الشئون الصحية للمطابخ الفندقية وللعاملين فيها
		3/أ/3	يتعرف على جميع معدات وتجهيزات قسم الحلواني وكيفية التعامل معها
أ-6	قواعد الأمن والسلامة ومبادئ الصحة العامة والمهنية.	4/أ/3	يشرح التوصيف الوظيفي لجميع الوظائف بقسم الحلواني في المطبخ الفندقى
		5/أ/3	يصف عمليات إنتاج الأغذية والمشروبات في قسم الحلواني بالمطبخ الفندقى
ب. المهارات الذهنية		ب- المهارات الذهنية	
ب-1	إتخاذ القرارات وفقاً لمتطلبات بيئة العمل.	1/ب/3	يُقيّم القرارات الملائمة وفقاً لمتطلبات بيئة العمل لإعداد أفضل أطباق الحلويات الشرقية والغربية
		2/ب/3	يقارن بين الثقافات المختلفة في إعداد أطباق الحلويات الشرقية والغربية ودوافع العملاء.
ب-2	المقارنة بين الثقافات المختلفة ودوافع العملاء.	3/ب/3	يوضح طرق إعداد المخبوزات والمثلجات
		4/ب/3	يحلل المشكلات المختلفة التي تواجهه أثناء العمل في قسم الحلواني بالمطبخ الفندقى
ج.المهارات المهنية		ج-المهارات المهنية	
ج-3	القيام بالمهام الإدارية والفنية المتعلقة بمجال عمله.	1/ج/3	يستخدم طرق جديدة لإنتاج أطباق الحلويات المختلفة
		2/ج/3	يبحث في حل المشكلات التى قد تحدث أثناء العمل في المطبخ
ج-7	ممارسة إجراءات السلامة المهنية والإسعافات الأولية اللازمة للعمل بمؤسسات الضيافة (الفنادق).	3/ج/3	يمارس العمل في مختلف المهن والوظائف في قسم الحلواني بالمطبخ الفندقى
		4/ج/3	يستخدم المعدات المختلفة داخل المطبخ الفندقى بحرفية وأمان
ج-5	التكيف والتأقلم مع المتغيرات في بيئة الأعمال	5/ج/3	يطبق السلوكيات الصحية السليمة عند التعامل مع المواد الغذائية
		6/ج/3	يطبق الجوانب الفنية والتطورات الحديثة التى تطرأ على العمل في المطبخ الفندقى
د. المهارات العامة		د-المهارات العامة	
د-1	إستخدام التقنيات الحديثة الملائمة لمجال العمل.	1/د/3	يتواصل بفاعلية مع زملائه داخل العمل

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-3	التفاعل والعمل مع الفريق.	2/د/3	يدير الوقت بمهارة
		3/د/3	يستخدم التقنيات الحديثة في مجال عمله
د-4	التعامل مع المشكلات في بيئة العمل.	4/د/3	يعمل في فريق
د-5	إنجاز المهام المكلف بها في الإطار الزمني المحدد.	5/د/3	يعمل تحت ضغط
د-7	التعلم الذاتي.	6/د/3	يتعلم ذاتياً

4. طرق التعليم والتعلم

1. محاضرات
2. الدروس التطبيقية
3. أبحاث
4. العروض التقديمية
5. المناقشات

الجدول الدراسي للمقرر

رقم الاسبوع الدراسي	المحتوى العلمي للمقرر (موضوعات المقرر)	إجمالي عدد الساعات الأسبوعية	عدد ساعات التعلم المتوقعة	
			تدريس نظري (محاضرات/ مجموعات مناقشة/)	تدريب عملي
1	تعريف بقسم الحلواني وسير العمل فيه	4	2	4
2	الهيكل التنظيمي والتوصيف الوظيفي لقسم الحلواني	4	2	4
3	الهيكل التنظيمي والتوصيف الوظيفي لقسم الحلواني	4	2	4
4	الشنون الصحية الخاصة بقسم الحلواني والعاملين فيه	4	2	4
5	المعدات والأدوات المستخدمة بقسم الحلواني	4	2	4
6	المعدات والأدوات المستخدمة بقسم الحلواني	4	2	4
7	الفاكهة ومنتجاتها.	4	2	4
8	الحبوب ومنتجاتها.	4	2	4
9	المخبوزات بأنواعها.	4	2	4
10	الحلوي الشرقية ومميزاتها	4	2	4
11	طريقة إعداد بعض أطباق الحلوي الشرقية.	4	2	4
12	طريقة إعداد بعض أطباق الحلوي الشرقية.	4	2	4
13	الحلوي الغربية ومميزاتها.	4	2	4
14	طريقة إعداد بعض أطباق الحلوي الغربية.	4	2	4
15	المثلجات	4	2	4

5. طرق تقييم الطلاب

م	طرق التقييم *	توقيت التقييم المتوقع (رقم الأسبوع الدراسي)	درجات التقييم	النسبة المئوية من إجمالي درجة المقرر
1	المناقشات	إسبوعياً	5 درجات	5%
2	أبحاث	الأسبوع السادس	5 درجات	5%
3	إختبار تحريري نصف فصلي	الأسبوع العاشر	10 درجات	10%
4	إختبار تطبيقي	نهاية الفصل الدراسي	50 درجة	50%
5	إمتحان تحريري في نهاية الفصل الدراسي	نهاية الفصل الدراسي	30 درجة	30%

* الطرق المذكورة هي أمثلة استرشادية ، ويجوز للمؤسسة الإضافة والحذف

6. مصادر التعلم والتسهيلات الداعمة

المرجع الأساسي للمقرر (لابد من كتابة البيانات كاملة وفقا لطريقة توثيق علمي)	أحمد محمود محمد، (2024)، إعداد وإنتاج الأغذية (1)، المنيا
ب-كتب ملزمة	نرجس حبيب سابا، (1993)، الطهي علم وفن، دار المعارف .
ج- كتب مقترحة	• ماريان بلاكر، (1992)، أفضل الأطباق، الدار العربية للعلوم . • سامي عبد القادر سعيد، (1996)، فن الطهي في صناعة الفنادق، مكتبة الأنجلو المصرية. • إبراهيم بن سعد، (1995)، الشئون الصحية الغذائية، مطابع جامعة الملك فهد. • مجموعة من الطباخين العرب، (1999)، دليل الطهي لكل المناسبات، دار الكتاب الحديث • ماريان بلاكر، (1992)، المطبخ الفرنسي، الدار العربية للعلوم
المنصة التعليمية (لابد من إضافة الرابط)	https://courses.minia.edu.eg/
د- دوريات علمية أو نشرات... الخ	Journal of Food & Nutrition Research: Vol 61 eNo 1 - Taylor & Francis Online
الأجهزة	Data show
التعليمية المساندة للتعليم والتعلم *	قاعات محاضرات مطبخ التعليمي

* القائمة المذكورة هي أمثلة استرشادية ، ويجوز للمؤسسة الإضافة والحذف تبعا لطبيعة المقرر

اسم وتوقيع
منسق البرنامج

أ.د احمد راضي عبدالجواد

اسم وتوقيع
منسق المقرر

أ.د/ أحمد محمود محمد علي

توصيف مقرر إدارة نظم وتكنولوجيا المعلومات في الفنادق

1. معلومات أساسية

إدارة نظم وتكنولوجيا المعلومات في الفنادق			اسم المقرر (تبعاً لما ورد باللائحة)
أ.ف 223			كود/رمز المقرر (تبعاً لما ورد باللائحة)
إدارة الفنادق			القسم
إجمالي	عملي	نظري	عدد الساعات
4	4	2	
اجباري			نوع المقرر
الفرقة/المستوي الثاني			الفرقة الدراسية
إدارة الفنادق			البرنامج الأكاديمي
السياحة والفنادق			الكلية/المعهد
جامعة المنيا			الجامعة/الأكاديمية
أ.م.د/ مؤمن كامل أبو العز			اسم منسق المقرر
10/14/2025			تاريخ اعتماد توصيف المقرر
مجلس الكلية/مجلس القسم			جهة اعتماد توصيف المقرر (يرفق قرار/محضر مجلس القسم /الأقسام/ الجهة المختصة/....)

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

يهدف المقرر الى تزويد الطالب بالمفاهيم الأساسية لنظم وتكنولوجيا المعلومات في الفنادق وتعريفه بأهم أنظمة الإدارة الإلكترونية في صناعة الفنادق. ويحتوي المقرر على عديد من الموضوعات مثل، مفاهيم أساسية في نظم وتكنولوجيا المعلومات، نظم المعلومات الاداريه وتطبيقها في السياحه ، مدخل الى تكنولوجيا المعلومات والاتصالات، الادارة الالكترونية في الفنادق.

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 للمصقوفة في توصيف البرنامج)	
النص	الكود	النص	الكود
أ-المعلومات والمفاهيم		أ. المعرفة والفهم	
يشرح مفهوم وأهمية نظم وتكنولوجيا المعلومات في الفنادق	1/أ/3	المعارف والنظريات العامة والأساسية المتعلقة بأنشطة السياحة والضيافة (الفنادق) على المستويين المحلي والعالمي.	أ-1
يوضح كيفية تشغيل البرامج الالكترونية المتخصصة في صناعة الفنادق	2/أ/3	أسس الحاسب الآلي والبرامج المتخصصة.	أ-7
يصف أهم الوسائط التكنولوجية المستخدمة في أقسام الفندق	3/أ/3		
يعدد الأنشطة والعمليات والأساليب الإدارية والفنية بقسم تكنولوجيا المعلومات في الفنادق.	4/أ/3	الالمام بكافة الأنشطة والعمليات والأساليب الإدارية والفنية بجميع مؤسسات الضيافة.	أ-12
ب- المهارات الذهنية		ب. المهارات الذهنية	
يفرق بين مفهوم نظم المعلومات ومفهوم تكنولوجيا المعلومات	1/ب/3	إتخاذ القرارات وفقاً لمتطلبات بيئة العمل.	ب-1
يقارن بين مزايا وعيوب نظام الإدارة التقليدية ونظام الإدارة الالكترونية في الفنادق.	2/ب/3		
يحلل البيانات في صناعة الضيافة	3/ب/3		
يقيم القرارات الملائمة وفقاً لمتطلبات بيئة العمل	4/ب/3		
يحلل المشكلات المختلفة في صناعة الضيافة	5/ب/3	استنتاج العلاقات المتشابهة للأطراف الممثلة لصناعة السياحة والضيافة (الفنادق).	ب-3
ج-المهارات المهنية		ج.المهارات المهنية	
يستخدم التقنيات الحديثة لنظم تكنولوجيا المعلومات في الفنادق	1/ج/3	القيام بالمهام الإدارية والفنية المتعلقة بمجال عمله.	ج-3
يستخدم الأساليب المبتكرة للتعامل مع المشكلات في بيئة العمل	2/ج/3		
ينفذ المهام الإدارية والفنية المتعلقة بمجال عمله	3/ج/3	التكيف والتأقلم مع المتغيرات في بيئة الأعمال	ج-5
د-المهارات العامة		د. المهارات العامة	
ينمي مهارات استخدام الحاسب الآلي والوسائط التكنولوجية المرتبطة به	1/د/3	إستخدام التقنيات الحديثة الملائمة لمجال العمل.	د-1
يعالج المشكلات في بيئة العمل	2/د/3	التفاعل والعمل مع الفريق.	د-3
يدير الوقت بكفاءة	3/د/3		
يعمل في فريق	4/د/3	التعامل مع المشكلات في بيئة العمل.	د-4
		إنجاز المهام المكلف بها في الإطار الزمني المحدد.	د-5

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/ مجموعات مناقشة/)	تدريب عملي
1	مفاهيم أساسية في نظم وتكنولوجيا المعلومات	4	2	4
2	مفاهيم أساسية في نظم وتكنولوجيا المعلومات	4	2	4
3	مفاهيم أساسية في نظم وتكنولوجيا المعلومات	4	2	4
4	مقدمه في نظم المعلومات	4	2	4
5	نظم المعلومات الاداريه وتطبيقها في السياحة	4	2	4
6	نظم المعلومات الاداريه وتطبيقها في السياحة	4	2	4
7	مدخل الى تكنولوجيا المعلومات والاتصالات	4	2	4
8	تطبيقات تكنولوجيا المعلومات في شركات السياحة ووكالات السفر	4	2	4
9	تطبيقات تكنولوجيا المعلومات في شركات السياحة ووكالات السفر	4	2	4
10	تطبيقات تكنولوجيا المعلومات في الفنادق	4	2	4
11	تطبيقات تكنولوجيا المعلومات في الفنادق	4	2	4
12	تطبيقات تكنولوجيا المعلومات في الفنادق	4	2	4
13	الادارة الالكترونية في الفنادق	4	2	4
14	الادارة الالكترونية في الفنادق	4	2	4
15	التجارة الالكترونية في السياحة	4	2	4

5. طرق تقييم الطلاب

م	طرق التقييم *	توقيت التقييم المتوقع (رقم الأسبوع الدراسي)	درجات التقييم	النسبة المئوية من إجمالي درجة المقرر
1	المناقشات	إسبوعياً	10 درجات	10%
2	إختبار تحريري نصف فصلي	الاسبوع السادس	10 درجات	10%
3	أبحاث	الاسبوع الثامن	10 درجات	10%
4	إختبار تطبيقي	نهاية الفصل الدراسي	40 درجة	40%
5	إمتحان نهاية الفصل الدراسي	نهاية الفصل الدراسي	30 درجة	30%

* الطرق المذكورة هي أمثلة استرشادية ، ويجوز للمؤسسة الإضافة والحذف

6. مصادر التعلم والتسهيلات الداعمة

مؤمن كامل أبو العز، (2024)، محاضرات في إدارة نظم وتكنولوجيا المعلومات في الفنادق ، كلية السياحة والفنادق- جامعة المنيا	المرجع الأساسي للمقرر (لابد من كتابة البيانات كاملة وفقا لطريقة توثيق علمي)	مصادر التعلم (الكتب والمراجع العلمية وغيرها) *
هند محمد حامد، (2007)، الإدارة الالكترونية والمجال السياحي: نظم الكترونية استخدامات وتطبيقات استراتيجيات النجاح، القاهرة، دار النهضة العربية.	ب- كتب ملزمة	
• حيدر شاكر، محمود حسن، (2014)، تكنولوجيا وأنظمة المعلومات في المنظمات المعاصرة : منظور إداري – تكنولوجي. • محمد ابراهيم عراقي، (2002)، مدخل تكنولوجيا المعلومات وتطبيقاتها السياحية، القاهرة، المكتبة الأكاديمية. • هند محمد حامد، (2003)، التجارة الالكترونية في الفنادق. جامعة حلوان، مصر. • O'Connor، P. (2000)، Electronic information distribution in tourism and hospitality، New York، CABI Publishing. Tourism Information ، P. J. (1997)، Sheldon Technology. CAB International.	ج- كتب مقترحة	
/https://courses.minia.edu.eg	المنصة التعليمية (لابد من إضافة الرابط)	
• محمد صلاح غانم، (2016)، دور خصائص تطبيقات تكنولوجيا الهواتف الذكية في تبني عملاء الفنادق لها كوسيط للحجز، مجلة كلية السياحة والفنادق – جامعة الفيوم، المجلد العاشر، العدد (1/1) مارس 2016 M. M. (2016) The Role of Electronic ،Nezam Booking Systems in Improving the Level of Services Study at Jordanian Five-Star Hotels. <i>Journal of Al-</i>	د- دوريات علمية أو نشرات....الخ	

Aqsa University: Series of Human Sciences. 20(1) 175-205		
Data show	الأجهزة	التجهيزات
قاعات محاضرات	المعامل الافتراضية	التعليمية المساندة للتعليم والتعلم *

* القائمة المذكورة هي أمثلة استرشادية ، ويجوز للمؤسسة الإضافة والحذف تبعا لطبيعة المقرر

اسم وتوقيع
منسق البرنامج

أ.د احمد راضي عبدالجواد

اسم وتوقيع
منسق المقرر

أ.م.د/ مؤمن كامل أبوالعز

توصيف مقرر المحاسبة في صناعة الفنادق (2)

1. معلومات أساسية

المحاسبة في صناعة الفنادق (2)			اسم المقرر (تبعاً لما ورد باللائحة)
أ.ف 224			كود/رمز المقرر (تبعاً لما ورد باللائحة)
إدارة الفنادق			القسم
نظري	عملي	إجمالي	عدد الساعات
2	2	3	
اجباري			نوع المقرر
الفرقة/المستوي الثاني			الفرقة الدراسية
إدارة الفنادق			البرنامج الأكاديمي
السياحة والفنادق			الكلية/المعهد
جامعة المنيا			الجامعة/الأكاديمية
أ.د/ أحمد راضي عبدالجواد			اسم منسق المقرر
10/14/2025			تاريخ اعتماد توصيف المقرر
مجلس الكلية/مجلس القسم			جهة اعتماد توصيف المقرر (يرفق قرار/محضر مجلس القسم /الأقسام/ الجهة المختصة/....)

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

يهدف المقرر الى اكساب الطالب المهارات المعرفية والذهنية والتطبيقية في مجال المحاسبة الفندقية للوصول به الى المستوى المطلوب لسوق العمل الفندقي. ويحتوي المقرر على عديد من الموضوعات مثل، مبادئ المحاسبة الفندقية، اعتبارات تصميم النظام المحاسبي للمنشآت الفندقية، خطوات اعداد نظام محاسبي للمنشآت الفندقية، القوائم المالية في النشاط الفندقي.

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		أ-المعلومات والمفاهيم	
أ-1	المعارف والنظريات العامة والأساسية المتعلقة بأنشطة السياحة والضيافة (الفنادق) على المستويين المحلي و العالمي.	1/أ/3	يشرح المفاهيم والنظريات المتعلقة بالأنشطة المحاسبية في مؤسسات الضيافة
أ-16	فهم أسس الدراسات والأبحاث الميدانية والتدريب وتحليل البيانات في مجال صناعة الضيافة (الفنادق).	2/أ/3	يناقش إعتبرات تصميم النظام المحاسبي الفندقي
		3/أ/3	يوضح خطوات إعداد نظام محاسبي للمنشئات الفندقية
		4/أ/3	يصف المجموعة المستندية والمجموعة الدفترية داخل الفنادق
		5/أ/3	يعدد طرق تحليل البيانات المحاسبية في مجال صناعة الضيافة
ب. المهارات الذهنية		ب- المهارات الذهنية	
ب-1	إتخاذ القرارات وفقاً لمتطلبات بيئة العمل.	1/ب/3	يحلل البيانات المحاسبية والمالية في مؤسسات الضيافة
		2/ب/3	يميز بين أنواع العمليات المالية داخل الفندق ويسجلها في دفتر اليومية المناسب لها
		3/ب/3	يفسر القوائم والتقارير المالية داخل الفندق
		4/ب/3	يُقيم القرارات الملانمة وفقاً لمتطلبات بيئة العمل
		5/ب/3	يحلل المشكلات المالية والمحاسبية في مؤسسات الضيافة
ج.المهارات المهنية		ج-المهارات المهنية	
ج-3	القيام بالمهام الإدارية والفنية المتعلقة بمجال عمله.	1/ج/3	ينفذ العمليات المحاسبية والمالية في صناعة الضيافة
		2/ج/3	يقيم نتيجة أعمال الفندق في نهاية الفترة المالية
		3/ج/3	يطبق نظم للرقابة على عناصر الإيرادات والمصروفات داخل الفندق
		4/ج/3	ينفذ بحوث علمية وحل تمارين في المحاسبة الفندقية
		5/ج/3	يمارس العمل في مختلف المهن والوظائف في قسم الحسابات بمؤسسات الضيافة
د. المهارات العامة		د-المهارات العامة	
د-1	إستخدام التقنيات الحديثة الملانمة لمجال العمل.	1/د/3	يعد التقارير والمكاتبات المالية والمحاسبية الرسمية
د-5	إنجاز المهام المكلف بها في الإطار الزمنى المحدد.	2/د/3	يدير الوقت بمهارة .
		3/د/3	يستخدم التقنيات الحديثة في مجال عمله
د-10	تنظيم الوقت وتحمل ضغوط العمل.	4/د/3	يعمل في فريق

4. طرق التعليم والتعلم

1. محاضرات
 2. المناقشات الشفهية
 3. التدريبات العملية
 4. العصف الذهني
- الجدول الدراسي للمقرر

رقم الاسبوع الدراسي	المحتوى العلمي للمقرر (موضوعات المقرر)	إجمالي عدد الساعات الأسبوعية	عدد ساعات التعلم المتوقعة	تدريب عملي	تدريس نظري (محاضرات/ مجموعات مناقشة/)
1	مبادئ المحاسبة الفندقية	3	2	2	
2	مبادئ المحاسبة الفندقية	3	2	2	
3	اعتبارات تصميم النظام المحاسبي للمنشآت الفندقية	3	2	2	
4	اعتبارات تصميم النظام المحاسبي للمنشآت الفندقية	3	2	2	
5	اعتبارات تصميم النظام المحاسبي للمنشآت الفندقية	3	2	2	
6	خطوات اعداد نظام محاسبي للمنشآت الفندقية	3	2	2	
7	خطوات اعداد نظام محاسبي للمنشآت الفندقية	3	2	2	
8	المجموعة الدفترية في الفنادق + أسئلة تدريبية وواجبات عملية	3	2	2	
9	المجموعة الدفترية في الفنادق + أسئلة تدريبية وواجبات عملية	3	2	2	
10	المجموعة الدفترية في الفنادق + أسئلة تدريبية وواجبات عملية	3	2	2	
11	المجموعة الدفترية في الفنادق + أسئلة تدريبية وواجبات عملية	3	2	2	
12	القوائم المالية في النشاط الفندقي	3	2	2	
13	القوائم المالية في النشاط الفندقي	3	2	2	
14	القوائم المالية في النشاط الفندقي	3	2	2	
15	القوائم المالية في النشاط الفندقي	3	2	2	

5. طرق تقييم الطلاب

م	طرق التقييم *	توقيت التقييم المتوقع (رقم الأسبوع الدراسي)	درجات التقييم	النسبة المئوية من إجمالي درجة المقرر
1	مناقشات	إسبوعياً	10 درجات	10%
2	أسئلة تدريبية وواجبات عملية	الأسبوع العاشر	10 درجات	10%
3	إختبار تطبيقي	نهاية الفصل الدراسي	10 درجات	10%
4	إمتحان تحريري في نهاية الفصل الدراسي	نهاية الفصل الدراسي	70 درجة	70%

* الطرق المذكورة هي أمثلة استرشادية ، ويجوز للمؤسسة الإضافة والحذف

6. مصادر التعلم والتسهيلات الداعمة

المرجع الأساسي للمقرر (الأدب من كتابة البيانات كاملة وفقاً لطريقة توثيق علمي)	أحمد راضي عبد الجواد، (2024)، المحاسبة الفندقية 2، المنيا ، دار المعرفة للطباعة.
المراجع المقترحة	- Adams, D. (2024). Management accounting for the hospitality, tourism and leisure industries: A strategic approach. - Roffia, P., Henschel, T., & Getzin, F. (2025). Nice to value. Unraveling the nexus between management accounting use and financial performance: A quantitative study of SMEs. Journal of the International Council for Small Business, 6(1), 48-54. - Campos, F., Lima Santos, L., Gomes, C., & Cardoso, L. (2022). Management accounting practices in the hospitality industry: a systematic review and critical approach. Tourism and Hospitality, 3(1), 243-264. - Alvarez, T., Sensini, L., Bello, C., & Vazquez, M. (2021). Management accounting practices and performance of SMEs in the Hotel industry: Evidence from an emerging economy. International Journal of Business and Social Science, 12(2), 24-35. - Sarigiannidis, C., Halkiopoulou, C., Giannopoulos, K., Giannopoulou, F., Politis, A. E., Boutsinas, B., & Kollias, K. (2021, June). Do hotels care? A proposed smart
مصادر التعلم (الكتب والمراجع العلمية وغيرها) *	

framework for the effectiveness of an environmental management accounting system based on business intelligence technologies. In Culture and Tourism in a Smart, Globalized, and Sustainable World: 7th International Conference of IACuDiT, Hydra, Greece, 2020 (pp. 635-647). Cham: Springer International Publishing.		
/https://courses.minia.edu.eg	المنصة التعليمية (لابد من إضافة الرابط)	
- Rashid, M. M. (2024). Adoption of Strategic Management Accounting Techniques in Bangladesh: An Exploratory Study (Doctoral dissertation, © University of Dhaka). - Turner, M. J., Way, S. A., Hodari, D., & Witteman, W. (2017). Hotel property performance: The role of strategic management accounting. International journal of hospitality management, 63, 33-43.	د- دوريات علمية او نشرات . . . الخ	
Data show	الأجهزة	التجهيزات
قاعات محاضرات	المعامل الافتراضية	التعليمية المساندة للتعليم والتعلم *

* القائمة المذكورة هي أمثلة استرشادية ، ويجوز للمؤسسة الإضافة والحذف تبعا لطبيعة المقرر

اسم وتوقيع
منسق البرنامج

أ.د احمد راضي عبدالجواد

اسم وتوقيع
منسق المقرر

أ.د/ أحمد راضي عبدالجواد

توصيف مقرر خدمة العملاء

1. معلومات أساسية

خدمة العملاء			اسم المقرر (تبعاً لما ورد باللائحة)
أ.ف 225			كود/رمز المقرر (تبعاً لما ورد باللائحة)
إدارة الفنادق			القسم
إجمالي	عملي	نظري	عدد الساعات
3	2	2	
اجباري			نوع المقرر
الفرقة/المستوي الثاني			الفرقة الدراسية
إدارة الفنادق			البرنامج الأكاديمي
السياحة والفنادق			الكلية/المعهد
جامعة المنيا			الجامعة/الأكاديمية
أ.د/ محمد عادل أحمد عطيه			اسم منسق المقرر
10/14/2025			تاريخ اعتماد توصيف المقرر
مجلس الكلية/مجلس القسم			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 المفاهيم والمبادئ الأساسية والمهارات العملية لخدمة العملاء في مجال إدارة الضيافة.. ويحتوي المقرر على عديد من الموضوعات مثل، أهمية خدمة العملاء، ثقافة خدمة العملاء، المعرفة في مجال خدمة العملاء والسلوك، مهارات إدارة ضغوط العمل أثناء خدمة العملاء

نواتج التعلم للمقرر
اتساق نواتج التعلم للمقرر مع مخرجات البرنامج (المعايير المتبناة)

مخرجات البرنامج / المعايير الأكاديمية المتبناة (التي يحققها المقرر تبعا للمصفوفة في توصيف البرنامج)		نواتج التعلم للمقرر عند الانتهاء من المقرر سيكون الطالب قادرا على:	
الكود	النص	الكود	النص
أ. المعرفة والفهم		أ-المعلومات والمفاهيم	
أ-1	المعارف والنظريات العامة والأساسية المتعلقة بأنشطة السياحة والضيافة (الفنادق) على المستويين المحلي و العالمي.	1/أ/3	يشرح المفاهيم والنظريات المتعلقة بخدمة العملاء في مؤسسات الضيافة
		2/أ/3	يناقش مجالات خدمة العملاء
		3/أ/3	يعدد الأنشطة والعمليات والأساليب الإدارية والفنية المتعلقة بخدمة العملاء في مؤسسات الضيافة
أ-5	أساسيات علوم الإدارة والمبادئ العامة للقانون.	4/أ/3	يحدد مهارات إدارة ضغوط العمل اثناء خدمة العملاء
		5/أ/3	يُقدّر مهارات إدارة الوقت اثناء خدمة العملاء
		6/أ/3	يصف المهارات اللازمة لتعزيز العلاقات مع العملاء
أ-11	إدراك مبادئ حقوق الإنسان ومعرفة التشريعات والقوانين المنظمة لكل أنشطة قطاع مؤسسات الضيافة (الفنادق) بصفة عامة	7/أ/3	يُعرّف الإتجاهات الحديثة في خدمة العملاء للقرن الحادي والعشرين
ب. المهارات الذهنية		ب- المهارات الذهنية	
ب-1	إتخاذ القرارات وفقاً لمتطلبات بيئة العمل.	1/ب/3	يحلل مهارات الاتصال الفعال مع العملاء
		2/ب/3	يقارن بين الثقافات المختلفة ودوافع العملاء
		3/ب/3	يشرح مهارات إدارة ضغوط العمل اثناء خدمة العملاء
		4/ب/3	يُقيم مهارات إدارة الوقت اثناء خدمة العملاء
ب-2	المقارنة بين الثقافات المختلفة ودوافع العملاء.	5/ب/3	يحدد المهارات اللازمة لتعزيز العلاقات مع العملاء
ب-3	استنتاج العلاقات المتشابهة للأطراف الممثلة لصناعة السياحة والضيافة (الفنادق).		
ج.المهارات المهنية		ج-المهارات المهنية	
ج-1	التعامل بسلوكيات وأداب وأخلاقيات المهنة. خدمة العملاء من جنسيات مختلفة.	1/ج/3	يمارس خدمة العملاء بفعالية وكفاءة
		2/ج/3	يستخدم مهارات التعامل مع مشاكل العملاء
ج-5	التكيف والتأقلم مع المتغيرات في بيئة الأعمال	3/ج/3	يمارس مهارات إدارة ضغوط العمل اثناء خدمة العملاء
		4/ج/3	يطبق قواعد الاتيكيت والبروتوكول في مجال الضيافة
		5/ج/3	يطبق الاستراتيجيات المختلفة للتعامل مع ازمات ومشكلات العملاء
د. المهارات العامة		د-المهارات العامة	
د-2	ممارسة مهارات الإتصال والعرض.	1/د/3	يتواصل بفعالية مع الآخرين
د-5	إنجاز المهام المكلف بها فى الإطار الزمنى المحدد.	2/د/3	يوظف مهارات العرض الفعال
		3/د/3	يتعامل مع ثقافات الشعوب المختلفة
د-6	ممارسة البروتوكول والمراسم العامة المتعلقة بالمجال.	4/د/3	يدير الوقت بمهارة

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-10	تنظيم الوقت وتحمل ضغوط العمل.		

3. طرق التعليم والتعلم

1. محاضرات
 2. المناقشات الشفهية
 3. العصف ذهني
 4. تعليم الأقران
 5. تعلم ذاتي
- الجدول الدراسي للمقرر

رقم الاسبوع الدراسي	المحتوى العلمي للمقرر (موضوعات المقرر)	إجمالي عدد الساعات الأسبوعية	عدد ساعات التعلم المتوقعة	
			تدريس نظري (محاضرات/ مجموعات مناقشة/)	تدريب عملي
1	أهمية خدمة العملاء	3	2	2
2	أهمية خدمة العملاء	3	2	2
3	ثقافة خدمة العملاء	3	2	2
4	مهارات الاتصال الفعال مع العملاء	3	2	2
5	مهارات الاتصال الفعال مع العملاء	3	2	2
6	. المعرفة في مجال خدمة العملاء والسلوك	3	2	2
7	. المعرفة في مجال خدمة العملاء والسلوك	3	2	2
8	مهارات التعامل مع مشاكل العملاء + أبحاث	3	2	2
9	مهارات التعامل مع مشاكل العملاء + أبحاث	3	2	2
10	مهارات إدارة ضغوط العمل أثناء خدمة العملاء	3	2	2
11	مهارات إدارة ضغوط العمل أثناء خدمة العملاء	3	2	2
12	مهارات إدارة الوقت أثناء خدمة العملاء	3	2	2
13	مهارات إدارة الوقت أثناء خدمة العملاء	3	2	2
14	المهارات اللازمة لتعزيز العلاقات مع العملاء	3	2	2
15	الاتجاهات الحديثة في خدمة العملاء للقرن الحادي والعشرين	3	2	2

4. طرق تقييم الطلاب

م	طرق التقييم *	توقيت التقييم المتوقع (رقم الأسبوع الدراسي)	درجات التقييم	النسبة المئوية من إجمالي درجة المقرر
1	المناقشات	إسبوعياً	5 درجات	5%
2	أبحاث	الأسبوع الثامن	5 درجات	5%
3	إمتحان تطبيقي	نهاية الفصل الدراسي	10 درجات	10%
4	إمتحان تحريري في نهاية الفصل الدراسي	نهاية الفصل الدراسي	30 درجة	30%

* الطرق المذكورة هي أمثلة استرشادية ، ويجوز للمؤسسة الإضافة والحذف

5. مصادر التعلم والتسهيلات الداعمة

المرجع الأساسي للمقرر (لابد من كتابة البيانات كاملة وفقاً لطريقة توثيق علمي)	محمد عادل أحمد عطيه، (2024)، محاضرات في خدمة العملاء، المنيا
ب- كتب ملزمة	• Bagdan، P. J. (2012). Guest Service in the Hospitality Industry. • M. (2010). 5 Star Service: How to Deliver Heppell Exceptional Customer Service.
ج- كتب مقترحة	• Renee Evenson، (2005)، Customer Service Training 101: Quick and Easy Techniques That Get Great Results. • John A. GOODMAN، (2009)، Strategic Customer Service: Managing the Customer Experience to Increase Experience to Increase Positive Word of mouth، Build Loyalty، and Maximize Profits. • Customer Service: New ، (2011)، Peter Shankman Rules for a Social-Enabled World.
المنصة التعليمية (لابد من إضافة الرابط)	/https://courses.minia.edu.eg
د- دوريات علمية أو نشرات... الخ	-Journal of Hospitality & Tourism research. -Journal of Tourism research. -Procedia - Social and Behavioral Sciences.
الأجهزة	Data show
التعليمية المساندة للتعليم والتعلم *	قاعات محاضرات
اسم وتوقيع منسق المقرر	اسم وتوقيع منسق البرنامج

أ.د احمد راضي عبدالجواد

أ.د/ محمد عادل أحمد عطيه

توصيف مقرر لغة أجنبية أولى متخصصة (2)

1. معلومات أساسية

اسم المقرر (تبعاً لما ورد باللائحة)			لغة أجنبية أولى متخصصة (2)		
كود/رمز المقرر (تبعاً لما ورد باللائحة)			ع.م 216		
القسم			إدارة الفنادق		
عدد الساعات			نظري	عملي	إجمالي
			2	2	3
نوع المقرر			اجباري		
الفرقة الدراسية			الفرقة/المستوي الثاني		
البرنامج الأكاديمي			إدارة الفنادق		
الكلية/المعهد			السياحة والفنادق		
الجامعة/الأكاديمية			جامعة المنيا		
اسم منسق المقرر			د/ ابتهاج محمد ربيع		
تاريخ اعتماد توصيف المقرر			10/14/2025		
جهة اعتماد توصيف المقرر (يرفق قرار/محضر مجلس القسم /الأقسام/ الجهة المختصة/....)			مجلس الكلية/مجلس القسم		

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

يهدف المقرر الى إكساب الطالب المعارف والمهارات اللازمة للتعرف على المطاعم والمطابخ وأنواعها وتزويد الطالب بالاتجاهات الإيجابية من أجل تواصل جيد مع السائحين. تنمية المهارات اللغوية الأربع (القراءة والكتابة والاستماع والتحدث) من خلال موضوعات مختارة حول الأغذية والمشروبات- الجودة الشاملة في مجال صناعة الفنادق- المطابخ والمطاعم وأنواعها- الشئون الصحية الخاصة بأماكن اعداد وتقديم الطعام

3. نواتج التعلم للمقرر

اتساق نواتج التعلم للمقرر مع مخرجات البرنامج (المعايير المتبناة)

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
أ. المعرفة والفهم		أ-المعلومات والمفاهيم	
1-أ	المعارف والنظريات العامة والأساسية المتعلقة بأنشطة السياحة والضيافة (الفنادق) على المستويين المحلي و العالمي.	1/أ/3	يشرح المفاهيم والنظريات والأسس المتعلقة بأنشطة السياحة والضيافة باللغة الإنجليزية
2-أ	الأبعاد السياسية والإقتصادية والإجتماعية والثقافية والبيئية لأنشطة أعمال السياحة والضيافة (الفنادق) .		
10-أ	فهم ومعرفة الهياكل التنظيمية للإدارات الرئيسة بمنشآت الضيافة وأسس التوصيف الوظيفي لجميع الوظائف بمنشآت الضيافة (الفنادق).	2/أ/3	يعدد أنواع المطابخ والمطاعم المختلفة في منشآت الضيافة باللغة الإنجليزية
		3/أ/3	يحدد الهياكل التنظيمية للإدارات الرئيسية بالمطبخ والمطعم بمنشآت الضيافة
12-أ	الامام بكافة الأنشطة والعمليات والأساليب الإدارية والفنية بجميع مؤسسات الضيافة.	4/أ/3	يصف التوصيف الوظيفي الخاص بالوظائف المختلفة بالمطبخ والمطعم الفندقي
		5/أ/3	يناقش إدارة الجودة في مؤسسات الضيافة باللغة الإنجليزية
ب. المهارات الذهنية		ب- المهارات الذهنية	
1-ب	إتخاذ القرارات وفقاً لمتطلبات بيئة العمل.	1/ب/3	يقارن بين الثقافات المختلفة ودوافع العملاء باللغة الإنجليزية
		2/ب/3	يحلل مشكلات إدارة الجودة في مؤسسات الضيافة باللغة الإنجليزية
2-ب	المقارنة بين الثقافات المختلفة ودوافع العملاء.	3/ب/3	يوضح مشكلات الشئون الصحية في أماكن إعداد وتقديم الطعام باللغة الإنجليزية
ج.المهارات المهنية		ج-المهارات المهنية	
2-ج	خدمة العملاء من جنسيات مختلفة	1/ج/3	يستخدم المصطلحات المهنية باللغة الإنجليزية.
		2/ج/3	يتعامل مع السائحين باللغة الإنجليزية
4-ج	التواصل وتوظيف وإستخدام المصطلحات المهنية باللغة العربية والأجنبية.	3/ج/3	يستخدم التقنيات الحديثة في تعلم اللغة الإنجليزية
5-ج	التكيف والتأقلم مع المتغيرات في بيئة الأعمال		
د. المهارات العامة		د-المهارات العامة	
2-د	ممارسة مهارات الإتصال والعرض.	1/د/3	يتواصل بفاعلية مع الآخرين
7-د	التعلم الذاتي.	2/د/3	يدير الوقت بمهارة
		3/د/3	ينمي قدراته اللغوية ذاتيا
8-د	التعامل باللغات الاجنبية.	4/د/3	يعمل في فريق
10-د	تنظيم الوقت وتحمل ضغوط العمل.		

4. طرق التعليم والتعلم

1. المحاضرة
2. معمل اللغات للتطبيق العملي للغة
3. عروض تقديمية
4. المناقشات الشفهية

الجدول الدراسي للمقرر

رقم الاسبوع الدراسي	المحتوى العلمي للمقرر (موضوعات المقرر)	إجمالي عدد الساعات الأسبوعية	عدد ساعات التعلم المتوقعة
		تدريس نظري (محاضرات/ مجموعات مناقشة/)	
1	الأغذية والمشروبات في مؤسسات الضيافة	3	2
2	الأغذية والمشروبات في مؤسسات الضيافة	3	2
3	الأغذية والمشروبات في مؤسسات الضيافة	3	2
4	الأغذية والمشروبات في مؤسسات الضيافة	3	2
5	الجودة الشاملة في مجال صناعة الفنادق	3	2
6	الجودة الشاملة في مجال صناعة الفنادق	3	2
7	الجودة الشاملة في مجال صناعة الفنادق	3	2
8	المطابخ والمطاعم وأنواعها	3	2
9	المطابخ والمطاعم وأنواعها	3	2
10	المطابخ والمطاعم وأنواعها	3	2
11	الشنون الصحية الخاصة بأماكن إعداد وتقديم الطعام + اختبار نصف فصلي	3	2
12	الشنون الصحية الخاصة بأماكن إعداد وتقديم الطعام + اختبار نصف فصلي	3	2
13	الشنون الصحية الخاصة بأماكن إعداد وتقديم الطعام + اختبار نصف فصلي	3	2
14	الشنون الصحية الخاصة بأماكن إعداد وتقديم الطعام + اختبار نصف فصلي	3	2
15	الشنون الصحية الخاصة بأماكن إعداد وتقديم الطعام + اختبار نصف فصلي	3	2

5. طرق تقييم الطلاب

م	طرق التقييم *	توقيت التقييم المتوقع (رقم الأسبوع الدراسي)	درجات التقييم	النسبة المئوية من إجمالي درجة المقرر
1	مناقشات شفوية	إسبوعياً	15 درجة	15%
2	اختبار تحريري نصف فصلي	الأسبوع العاشر	15 درجة	15%
3	إمتحان تطبيقي في نهاية العام	نهاية العام	30 درجة	30%
4	اختبار تحريري في نهاية العام	اختبار نهاية العام.	40 درجة	40%

* الطرق المذكورة هي أمثلة استرشادية ، ويجوز للمؤسسة الإضافة والحذف

6. مصادر التعلم والتسهيلات الداعمة

الكتاب الجامعي الذي يضعه أستاذ المادة بما يتماشى والمحتوى العلمي للمقرر.	المرجع الأساسي للمقرر (لابد من كتابة البيانات كاملة وفقا لطريقة توثيق علمي)	مصادر التعلم (الكتب والمراجع العلمية وغيرها) *
A Dictionary of Linguistics and ، D. (2006) Crystal London ، 7th Ed. ، Phonetics	كتب ملزمة	
- Walker، J. R. (2010). Introduction to Hospitality، 3rd edition. Upper Saddle River، NJ: Pearson Prentice-Hall. K. (2009). The Waiter's ، G.. & Hepner، Brown N.S.W. : Pearson ، 4th ed. Frenchs Forest، Handbook Education Australia.	ج- كتب مقترحة	
	المنصة التعليمية (لابد من إضافة الرابط)	
‘The Secret to Learning a Foreign ، D.، Bailey 2 Oct. 2014. ، Time، Time، Language as an Adult Web	د- دوريات علمية أو نشرات... الخ	
/https://courses.minia.edu.eg		التجهيزات التعليمية المساندة للتعليم والتعلم *
Data show	الأجهزة	
قاعات محاضرات	المعامل الافتراضية	

* القائمة المذكورة هي أمثلة استرشادية ، ويجوز للمؤسسة الإضافة والحذف تبعا لطبيعة المقرر

اسم وتوقيع
منسق البرنامج

أ.د احمد راضي عبدالجواد

اسم وتوقيع
منسق المقرر

د/ ابتهاج محمد ربيع

توصيف مقرر لغة أجنبية ثانية متخصصة (2)

فرنسي-ألماني-إسباني-إيطالي

1. معلومات أساسية

اسم المقرر (تبعاً لما ورد باللائحة)			لغة أجنبية ثانية متخصصة (2) فرنسي-ألماني-إسباني-إيطالي		
كود/رمز المقرر (تبعاً لما ورد باللائحة)			ع.م 217		
القسم			إدارة الفنادق		
عدد الساعات			نظري	عملي	إجمالي
			2	2	3
نوع المقرر			اجباري		
الفرقة الدراسية			الفرقة/المستوي الثاني		
البرنامج الأكاديمي			إدارة الفنادق		
الكلية/المعهد			السياحة والفنادق		
الجامعة/الأكاديمية			جامعة المنيا		
اسم منسق المقرر			انتداب من الخارج		
تاريخ اعتماد توصيف المقرر			10/14/2025		
جهة اعتماد توصيف المقرر (يرفق قرار/محضر مجلس القسم /الأقسام/ الجهة المختصة/....)			مجلس الكلية/مجلس القسم		

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

يهدف المقرر إلى إكساب الطالب المعارف والمهارات اللازمة للتعرف على المطاعم والمطابخ وأنواعها وتزويد الطالب بالاتجاهات الإيجابية من أجل تواصل جيد مع السائحين. تنمية المهارات اللغوية الأربع (القراءة والكتابة والاستماع والتحدث) من خلال موضوعات مختارة حول الأغذية والمشروبات- الجودة الشاملة في مجال صناعة الفنادق- المطابخ والمطاعم وأنواعها- الشئون الصحية الخاصة بأماكن اعداد وتقديم الطعام

3. نواتج التعلم للمقرر

اتساق نواتج التعلم للمقرر مع مخرجات البرنامج (المعايير المتبناة)

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
أ. المعرفة والفهم		أ-المعلومات والمفاهيم	
أ-1	المعارف والنظريات العامة والأساسية المتعلقة بأنشطة السياحة والضيافة (الفنادق) على المستويين المحلي و العالمي.	1/أ/3	يعرف المفاهيم والنظريات والأسس المتعلقة بأنشطة السياحة والضيافة باللغة الاجنبية الثانية المتخصصة
أ-2	الأبعاد السياسية والإقتصادية والإجتماعية والثقافية والبيئية لأنشطة أعمال السياحة والضيافة (الفنادق) .		
أ-10	فهم ومعرفة الهياكل التنظيمية للإدارات الرئيسة بمنشآت الضيافة وأسس التوصيف الوظيفي لجميع الوظائف بمنشآت الضيافة (الفنادق).	2/أ/3	يعدد أنواع المطابخ والمطاعم المختلفة في منشآت الضيافة باللغة الاجنبية الثانية المتخصصة
		3/أ/3	يحدد الهياكل التنظيمية للإدارات الرئيسية بالمطبخ والمطعم منشآت الضيافة باللغة الاجنبية الثانية المتخصصة.
أ-12	الالمام بكافة الأنشطة والعمليات والأساليب الإدارية والفنية بجميع مؤسسات الضيافة.	4/أ/3	يعرف التوصيف الوظيفي الخاص بالوظائف المختلفة بالمطبخ والمطعم الفندقية باللغة الاجنبية الثانية المتخصصة
		5/أ/3	يناقش إدارة الجودة في مؤسسات الضيافة باللغة الاجنبية الثانية المتخصصة
ب. المهارات الذهنية		ب- المهارات الذهنية	
ب-1	إتخاذ القرارات وفقاً لمتطلبات بيئة العمل.	1/ب/3	يقارن بين الثقافات المختلفة ودوافع العملاء باللغة الاجنبية الثانية المتخصصة
		2/ب/3	يحلل مشكلات إدارة الجودة في مؤسسات الضيافة باللغة الاجنبية الثانية المتخصصة.
ب-2	المقارنة بين الثقافات المختلفة ودوافع العملاء.	3/ب/3	يوضح مشكلات الشئون الصحية في أماكن إعداد وتقديم الطعام باللغة الاجنبية الثانية المتخصصة.
ج.المهارات المهنية		ج-المهارات المهنية	
ج-2	خدمة العملاء من جنسيات مختلفة	1/ج/3	يستخدم المصطلحات المهنية باللغة الاجنبية الثانية المتخصصة
		2/ج/3	يتعامل مع السائحين باللغة الاجنبية الثانية المتخصصة
ج-4	التواصل وتوظيف وإستخدام المصطلحات المهنية باللغة العربية والاجنبية.	3/ج/3	يستخدم التقنيات الحديثة في تعلم اللغة الاجنبية الثانية المتخصصة
ج-5	التكيف والتأقلم مع المتغيرات في بيئة الأعمال		
د. المهارات العامة		د-المهارات العامة	
د-2	ممارسة مهارات الإتصال والعرض.	1/د/3	يتواصل بفاعلية مع الآخرين
د-7	التعلم الذاتي.	2/د/3	يدير الوقت بمهارة
		3/د/3	ينمي قدراته اللغوية ذاتيا
د-8	التعامل باللغات الاجنبية.	4/د/3	يعمل في فريق
د-10	تنظيم الوقت وتحمل ضغوط العمل.		

4. طرق التعليم والتعلم

1. المحاضرة
2. معمل اللغات للتطبيق العملي للغة
3. أبحاث
4. المناقشات الشفهية
5. التعلم الذاتي

الجدول الدراسي للمقرر

رقم الاسبوع الدراسي	المحتوى العلمي للمقرر (موضوعات المقرر)	إجمالي عدد الساعات الأسبوعية	عدد ساعات التعلم المتوقعة
			تدريس نظري (محاضرات/ مجموعات مناقشة/)
1	الأغذية والمشروبات في مؤسسات الضيافة	3	2
2	الأغذية والمشروبات في مؤسسات الضيافة	3	2
3	الأغذية والمشروبات في مؤسسات الضيافة	3	2
4	الأغذية والمشروبات في مؤسسات الضيافة	3	2
5	الجودة الشاملة في مجال صناعة الفنادق	3	2
6	الجودة الشاملة في مجال صناعة الفنادق	3	2
7	الجودة الشاملة في مجال صناعة الفنادق	3	2
8	المطابخ والمطاعم وأنواعها	3	2
9	المطابخ والمطاعم وأنواعها	3	2
10	المطابخ والمطاعم وأنواعها	3	2
11	الشنون الصحية الخاصة بأماكن إعداد وتقديم الطعام + اختبار نصف فصلي	3	2
12	الشنون الصحية الخاصة بأماكن إعداد وتقديم الطعام + اختبار نصف فصلي	3	2
13	الشنون الصحية الخاصة بأماكن إعداد وتقديم الطعام + اختبار نصف فصلي	3	2
14	الشنون الصحية الخاصة بأماكن إعداد وتقديم الطعام + اختبار نصف فصلي	3	2
15	الشنون الصحية الخاصة بأماكن إعداد وتقديم الطعام + اختبار نصف فصلي	3	2

5. طرق تقييم الطلاب

م	طرق التقييم *	توقيت التقييم المتوقع (رقم الأسبوع الدراسي)	درجات التقييم	النسبة المئوية من إجمالي درجة المقرر
1	مناقشات شفوية	إسبوعياً	15 درجة	15%
2	أبحاث	الأسبوع السادس	15 درجة	15%
3	اختبار تطبيقي	نهاية العام الدراسي	30 درجة	30%
4	اختبار تحريري في نهاية العام	نهاية العام الدراسي	40 درجة	40%

* الطرق المذكورة هي أمثلة استرشادية ، ويجوز للمؤسسة الإضافة والحذف

6. مصادر التعلم والتسهيلات الداعمة

مذكرات استاذ المقرر بما يتماشى مع محتوى المقرر.	المرجع الأساسي للمقرر (لابد من كتابة البيانات كاملة وفقا لطريقة توثيق علمي)	
• Broady، E. (2003). Colloquial French 2: The Next Step in Language Learning. 1 st Ed. USA: Routledge • Albani، L. (2016). <i>Italian: Learn Italian with These 500 Phrases (Italian Language، Speak Italian، Learning Italian، Italy Language، Italian Phrase Book، Learning Italian، Speaking</i>. 1 st Ed. Italy: CreateSpace Independent Publishing Platform Italian. • Deutsche Sprache für Araber، (2015)• München. . R. (2017). Learn Spanish Fast: What You Simmons 1 st ،Must Know About Spanish Language Learning Ed. Spain: Lulu.com	كتب ملزمة	
• L. (2006). The French Play: Exploring ،Essif Theatre "re-creatively" with Foreign Language Students. 1st Ed. Canda: University of Calgary Press. • Optimal A1 978-3-12-606144-5 Deutsch als Fremdsprache (... Das Lehrwerk Optimal – für Anfänger ab 16 Jahren ohne Vorkenntnisse ... Optimal A2. • (2008). New Approaches to ، E.،Occhipinti Teaching Italian Language and Culture. 1 st Ed. UK: Cambridge scholars Publishing. • Essential Introductory ، G. (2000)•Hudson London: Blackwell.،Linguistics • Deutsche Sprachlehre für Ausländer' gibt eine Einführung in alle wichtigen Strukturen .2014 ،der deutschen Sprache • S. J. (2016). Spanish-Beginner's Step by Michaels Step Course to Quickly Learning: The Spanish & Spanish Phrase. 1 st ،Spanish Grammar ،Language	ج- كتب مقترحة	مصادر التعلم (الكتب والمراجع العلمية وغيرها) *

Ed. Spain: Lulu.com		
/https://courses.minia.edu.eg	المنصة التعليمية (لا بد من إضافة الرابط)	
2 Oct. 2014. Web. 'Time 'Time 'an Adult M. (2012). The Role of Emotional Intelligence in French Language Learning and Academic Success of the Male Students. 'Procedia - Social and Behavioral Sciences Pages 5714-5717. 'Vol. 46 http://laclasedeele.blogspot.com/ http://www.practicaespanol.com/ (2015). 'S. M. '& Kilavayi 'Z. A. 'Chemih Inflection of Prepositions in Italian Language 'and its Effects Iranian Language Learners 'Procedia - Social and Behavioral Sciences 226-233. '192 'K 'and Midgley 'J. 'P 'Holcomb 'L. 'Soskey (2016). 'J. Language effects in second- language learners: A longitudinal electrophysiological study of spanish Volume 'Brain Research 'classroom learning Pages 44-52. '1646	د- دوريات علمية أو نشرات... الخ	
Data show	الأجهزة	التجهيزات
قاعات محاضرات معامل اللغات	المعامل الافتراضية	التعليمية المساندة للتعليم والتعلم *

* القائمة المذكورة هي أمثلة استرشادية ، ويجوز للمؤسسة الإضافة والحذف تبعا لطبيعة المقرر

اسم وتوقيع
منسق البرنامج

أ.د احمد راضي عبدالجواد

اسم وتوقيع
منسق المقرر

انتداب من الخارج