

توصيف مقرر فن خدمة المطاعم

(2025)

1. معلومات أساسية

فن خدمة المطاعم			اسم المقرر (تبعاً لما ورد باللائحة)
أ.ف 311			كود/رمز المقرر (تبعاً لما ورد باللائحة)
اداره فنادق			القسم/الأقسام العلمية المشاركة في تدريس المقرر
إجمالي	عملي	نظري	عدد الساعات / النقاط المعتمدة للمقرر (تبعاً لما ورد باللائحة)
3	2	2	
اجباري			نوع المقرر
الفرقة/المستوى الثالث			الفرقة الدراسية / المستوى الدراسي الذي يقدم فيه المقرر
اداره فنادق			البرنامج الأكاديمي
السياحة والفنادق			الكلية/المعهد
جامعة المنيا			الجامعة/الأكاديمية
أ.م.د/ محمد طه أحمد			اسم منسق المقرر
10/1/2025			تاريخ اعتماد توصيف المقرر
مجلس قسم، مجلس كليه			جهة اعتماد توصيف المقرر (يرفق قرار/محضر مجلس القسم /الأقسام/ الجهة المختصة/)

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

يحتوي المقرر علي: (..المفهوم – الخصائص – الهيكل التنظيمي لقسم المطعم، معدات الخدمة– حفلات الاستقبال، مراحل خدمة الطعام – إعداد المطعم للخدمة – محطة الخدمة، خدمات الأطفال – بيع أصناف ما بعد الوجبة – تحضير الطعام الذي يؤخذ للخارج، الترتيبات الخاصة بالشخصيات الهامة – خدمة الغرف، الحفلات الصغيرة والمناسبات الخاصة – الشروط الصحية في المطاعم).
يهدف المقرر الي اكساب الطالب المعارف والمفاهيم والمهارات والتجاهات المرتبطة بخدمة المطاعم والحفلات المختلفة بما يخدم الفئات المختلفه للمجتمع.

3. نواتج التعلم للمقرر



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
1-أ	أ- المعرفة والفهم: المعارف والنظريات العامة والأساسية المتعلقة بأنشطة السياحة والضيافة (الفنادق) على المستويين المحلي والعالمي.	1-أ-3	أ- المعرفة والفهم: يعدد أنواع منشآت الضيافة المختلفة
		2-أ-3	يحدد الهياكل التنظيمية للإدارات الرئيسية بمنشآت الضيافة.
5-أ	أساسيات علوم الإدارة والمبادئ العامة للقانون.	3-أ-3	يتعرف على أنواع القوائم الطعام المختلفة التي تقدم في الفنادق والمطاعم.
6-أ	قواعد الأمن والسلامة ومبادئ الصحة العامة والمهنية.		
9-أ	معرفة أساسيات تقسيم مختلف أنواع منشآت الضيافة (الفنادق) وإدارتها المختلفة.	4-أ-3	يُعرف التوصيف الوظيفي لجميع الوظائف بمنشآت الضيافة.
10-أ	فهم ومعرفة الهياكل التنظيمية للإدارات الرئيسية بمنشآت الضيافة وأسس التوصيف الوظيفي لجميع الوظائف بمنشآت الضيافة (الفنادق).	5-أ-3	يعدد الأنشطة والعمليات والأساليب الإدارية والفنية بجميع مؤسسات الضيافة.
		6-أ-3	يُعرف خدمة الأغذية والمشروبات.
12-أ	الامام بكافة الأنشطة والعمليات والأساليب الإدارية والفنية بجميع مؤسسات الضيافة.	7-أ-3	يصف كيفية تشغيل وصيانة التجهيزات الفندقية.
14-أ	معرفة وفهم أسس عمليات إنتاج الأغذية والمشروبات وأساسيات صحة وسلامة الغذاء والصحة العامة والإسعافات الأولية.		
ب_1	ب- المهارات الذهنية: إتخاذ القرارات وفقاً لمتطلبات بيئة العمل.	1-ب-3	ب_ المهارات الذهنية: يُقيم القرارات الملائمة وفقاً لمتطلبات بيئة العمل.
		2-ب-3	يقارن بين الثقافات المختلفة ودوافع العملاء.
		3-ب-3	يحلل المشكلات المختلفة في صناعة الضيافة.
		4-ب-3	يُفرّق بين إجراءات الخدمة المتبعة في المطعم وفي غرف النزلاء.
ب_2	المقارنة بين الثقافات المختلفة ودوافع العملاء.	5-ب-3	يُقيم العاملين في المطعم من ناحية الشئون الصحية ومهارات الخدمة.
ج-1	ج- المهارات المهنية: التعامل بسلوكيات وأداب وأخلاقيات المهنة.	1-ج-3	ج_ المهارات المهنية: يمارس خدمة العملاء بفاعلية وكفاءة.
		2-ج-3	ينفذ المهام الإدارية والفنية المتعلقة بمجال عمله.
		3-ج-3	يستخدم المصطلحات المهنية باللغة العربية والأجنبية.
		4-ج-3	يتعامل مع المتغيرات في بيئة الأعمال.
ج-2	خدمة العملاء من جنسيات مختلفة.	5-ج-3	يمارس العمل في مختلف المهن والوظائف في مؤسسات الضيافة.
ج-3	القيام بالمهام الإدارية والفنية المتعلقة بمجال عمله.		
ج-4	التواصل وتوظيف وإستخدام المصطلحات المهنية باللغة العربية والأجنبية.		
ج-5	التكيف والتأقلم مع المتغيرات في بيئة الأعمال.		
ج-6	العمل في مختلف المهن والوظائف في مؤسسات		

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
	الضيافة (الفنادق).		
ج-7	ممارسة إجراءات السلامة المهنية والإسعافات الأولية اللازمة للعمل بمؤسسات الضيافة (الفنادق).	3-ج-6	يقوم بإجراءات السلامة المهنية والإسعافات الأولية اللازمة للعمل بمؤسسات الضيافة.
		3-ج-7	يتعامل مع السائحين من مختلف الثقافات.
		3-ج-8	يطبق الاستراتيجيات المختلفة للتعامل مع الازمات.
		3-ج-9	يقدم خدمات الضيافة المتنوعة.
		3-ج-10	يتعامل مع السائحين من ذوي الاحتياجات الخاصة.
		3-ج-11	يطبق قواعد الأتيكيت والبروتوكول في مجال الضيافة
د-1	د-المهارات العامة: إستخدام التقنيات الحديثة الملائمة لمجال العمل.	3-د-1	د - المهارات العامة: يستخدم التقنيات الحديثة الملائمة لمجال العمل.
د-2	ممارسة مهارات الإتصال والعرض.	3-د-2	يدير الوقت بمهارة.
د-3	التفاعل والعمل مع الفريق.	3-د-3	يطبق الشئون الصحية في حياته العملية
		3-د-4	يتواصل بفاعلية مع الآخرين
د-4	التعامل مع المشكلات في بيئة العمل.	3-د-5	يستخدم مهارات العرض الفعال.
		3-د-6	يعمل في فريق.
د-5	إنجاز المهام المكلف بها في الإطار الزمني المحدد.	3-د-7	يتعامل مع ثقافات الشعوب المختلفة.
		3-د-8	يقود فريق العمل.
د-6	ممارسة البروتوكول والمراسم العامة المتعلقة بالمجال.	3-د-9	يعالج المشكلات في بيئة العمل.
		3-د-10	ينجز المهام المكلف بها في الإطار الزمني المحدد.
د-8	التعامل باللغات الأجنبية.	3-د-11	يتعامل باللغات الأجنبية المختلفة.
د-10	تنظيم الوقت وتحمل ضغوط العمل.		
د-11	المشاركة الفعالة وقيادة الأفراد لتحقيق أهداف المؤسسة التي يعمل بها.		

4. طرق التعليم والتعلم

1. المحاضرة.
2. أبحاث.

3. الدروس التطبيقية.

4. المناقشات الشفهية.

5. تكاليف منزلية.

5. طرق تقييم الطلاب

رقم الاسبوع الدراسي	المحتوى العلمي للمقرر (موضوعات المقرر)	إجمالي عدد الساعات الأسبوعية	عدد ساعات التعلم المتوقعة	
			تدريس نظري (محاضرات/ مجموعات مناقشة/.....)	تدريب تطبيقي
1	المفهوم – الخصائص – الهيكل التنظيمي لقسم المطعم	3	2	2
2	المفهوم – الخصائص – الهيكل التنظيمي لقسم المطعم	3	2	2
3	معدات الخدمة – حفلات الاستقبال	3	2	2
4	معدات الخدمة – حفلات الاستقبال	3	2	2
5	مراحل خدمة الطعام – إعداد المطعم للخدمة – محطة الخدمة + مناقشة أبحاث.	3	2	2
6	أبحاث	3	2	2
7	مراحل خدمة الطعام – إعداد المطعم للخدمة – محطة الخدمة + مناقشة أبحاث.	3	2	2
8	خدمات الأطفال – بيع أصناف ما بعد الوجبة – تحضير الطعام الذي يؤخذ للخارج	3	2	2
9	خدمات الأطفال – بيع أصناف ما بعد الوجبة – تحضير الطعام الذي يؤخذ للخارج	3	2	2
10	اختبار نصف فصلي	3	2	2
11	الترتيبات الخاصة بالشخصيات الهامة – خدمة الغرف + اختبار نصف فصلي	3	2	2
12	الترتيبات الخاصة بالشخصيات الهامة – خدمة الغرف + اختبار نصف فصلي	3	2	2
13	الحفلات الصغيرة والمناسبات الخاصة – الشروط الصحية في المطاعم	3	2	2
م	طرق التقييم *	توفيت التقييم المتوقع (رقم الأسبوع الدراسي)	درجات التقييم	النسبة المئوية من إجمالي درجة المقرر
1	مناقشات	اسبوعيا	5 درجات	5%
2	أبحاث	الاسبوع السادس والسابع والثامن	5 درجات	5%
3	اختبار نصف فصلي	الاسبوع العاشر	10 درجات	10%
4	اختبار تطبيقي	نهاية الفصل الدراسي	10 درجات	10%

5	امتحان نهائيه الفصل الدراسي	نهاية الفصل الدراسي	70 درجة	70%
---	-----------------------------	---------------------	---------	-----

6. مصادر التعلم والتسهيلات الداعمة

مصادر التعلم (الكتب والمراجع العلمية وغيرها) *	المرجع الأساسي للمقرر	محمد طه أحمد، (2015)، فن خدمة المطاعم، المنيا.
	المراجع الأخرى	• الشاذلي، محمد محمد، (2018) ، أصول فن الخدمة في الفنادق والمطاعم الحديثة، الدار المصرية اللبنانية . • مزاهرة، أيمن سليمان، (2019) ، خدمة الأغذية والمشروبات، دار المناهج للنشر. • مصطفى، مصطفى كمال، (2020)، الطعام المتوازن، المكتبة الأكاديمية، القاهرة. • المجلة العلمية السنوية لكلية السياحة والفنادق – جامعة الإسكندرية.
	الدوريات	
	المنصة التعليمية	http://courses.minia.edu.eg/home/login
التجهيزات التعليمية المساعدة للتعليم والتعلم *	القاعات	قاعة مطعم الكلية الدور الارضي
	المستلزمات	ادوات المطعم

اسم وتوقيع
منسق البرنامج
أ.د/ أحمد راضي عبدالجواد

اسم وتوقيع
منسق المقرر
أ.م.د/ محمد طه أحمد

توصيف مقرر تخطيط الوجبات وقوائم (2025)

7. معلومات أساسية

تخطيط الوجبات و قوائم الطعام			اسم المقرر (تبعاً لما ورد باللائحة)
أ.ف 312			كود/رمز المقرر (تبعاً لما ورد باللائحة)
اداره فنادق			القسم/الأقسام العلمية المشاركة في تدريس المقرر
إجمالي	عملي	نظري	عدد الساعات / النقاط المعتمدة للمقرر (تبعاً لما ورد باللائحة)
3	2	2	
اجباري			نوع المقرر
الفرقة/المستوي الثالث			الفرقة الدراسية / المستوى الدراسي الذي يقدم فيه المقرر
اداره فنادق			البرنامج الأكاديمي
السياحه والفنادق			الكلية/المعهد
جامعة المنيا			الجامعة/الأكاديمية
أ.د/ محمد عادل أحمد عطيه			اسم منسق المقرر
10/1/2025			تاريخ اعتماد توصيف المقرر
مجلس قسم، مجلس كلية			جهة اعتماد توصيف المقرر (يرفق قرار/محضر مجلس القسم /الأقسام/ الجهة المختصة/....)

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

يحتوي المقرر علي مقدمة عن صناعة الضيافة- طرق خدمة المأكولات والمشروبات- نشأة قوائم الطعام والعوامل التي يجب مراعاتها عند تخطيط قوائم الطعام- تصميم قوائم الطعام- أنواع قوائم الطعام- قوائم مشروبات وفواتح الشهية- تسعير قوائم الطعام). يهدف المقرر الي اكساب الطالب المعارف المرتبطة بمكونات المجموعات الغذائية وكيفية تخطيط قوائم الطعام وتسعيرها بما يتناسب مع الفئات المختلفة من المجتمع.

نواتج التعلم للمقرر

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
أ- المعرفة والفهم: يعدد أنواع منشآت الضيافة المختلفة.	1-أ-3	أ- المعرفة والفهم: المعارف والنظريات العامة والأساسية المتعلقة بأنشطة السياحة والضيافة (الفنادق) على المستويين المحلي والعالمي.	1-أ
يحدد الهياكل التنظيمية للإدارات الرئيسية بمنشآت الضيافة.	2-أ-3		
يُعرف التوصيف الوظيفي لجميع الوظائف بمنشآت	3-أ-3	أساسيات علوم الإدارة والمبادئ العامة للقانون.	5-أ

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-6	قواعد الأمن والسلامة ومبادئ الصحة العامة والمهنية.		الضيافة.
أ-9	معرفة أساسيات تقسيم مختلف أنواع منشآت الضيافة (الفنادق) وإدارتها المختلفة.	3-أ-4	يتعرف علي مبادئ حقوق الإنسان
أ-10	فهم ومعرفة الهياكل التنظيمية للإدارات الرئيسية بمنشآت الضيافة وأسس التوصيف الوظيفي لجميع الوظائف بمنشآت الضيافة (الفنادق).	3-أ-5	يعرف انواع قوائم الطعام المختلفة التي تقدم في الفنادق.
أ-12	الامام بكافة الأنشطة والعمليات والأساليب الإدارية والفنية بجميع مؤسسات الضيافة.	3-أ-6	يصف ادارة عمليات إنتاج الأغذية والمشروبات.
أ-11	إدراك مبادئ حقوق الإنسان ومعرفة التشريعات والقوانين المنظمة لكل أنشطة قطاع مؤسسات الضيافة (الفنادق) بصفة عامة.		
أ-14	معرفة وفهم أسس عمليات إنتاج الأغذية والمشروبات وأساسيات صحة وسلامة الغذاء والصحة العامة والإسعافات الأولية.		
ب_1	ب- المهارات الذهنية: إتخاذ القرارات وفقاً لمتطلبات بيئة العمل.	3-ب-1	ب_ المهارات الذهنية: يقيم القرارات الملائمة وفقاً لمتطلبات بيئة العمل.
ب_2	المقارنة بين الثقافات المختلفة ودوافع العملاء.	3-ب-2	يقارن بين الثقافات المختلفة ودوافع العملاء.
ب_4	التحليل الإحصائي لبيانات المنشآت المختلفة في قطاع صناعة الضيافة (الفنادق).	3-ب-3	يحلل البيانات في صناعة الضيافة.
ب_5	الربط بين متطلبات العمل في مؤسسات الضيافة (الفنادق) وحاجة المجتمع.	3-ب-4	يربط بين متطلبات العمل في مؤسسات الضيافة وحاجة المجتمع
ج-3	ج- المهارات المهنية: القيام بالمهام الإدارية والفنية المتعلقة بمجال عمله.	3-ب-5	5 يقيم الخطط التسويقية بفاعلية.
ج-5	التكيف والتأقلم مع المتغيرات في بيئة الأعمال.	3-ج-1	ج_ المهارات المهنية: ينفذ تصاميم مختلفة لقوائم الطعام تناسب المطاعم المختلفة.
		3-ج-2	يطبق اساليب التسويق الفندقية المتنوعة..
		3-ج-3	يقوم إجراءات السلامة المهنية والإسعافات الأولية اللازمة للعمل بمؤسسات الضيافة.
		3-ج-4	يستخدم التقنيات الحديثة في الفنادق

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-5	يطبق أساليب الإدارة البيئية.
د-1	د-المهارات العامة: إستخدام التقنيات الحديثة الملائمة لمجال العمل.	3-د-1	د - المهارات العامة: يستخدم التقنيات الحديثة الملائمة لمجال العمل.
		3-د-2	يعمل في فريق.
د-3	التفاعل والعمل مع الفريق.	3-د-3	يتعامل بكفاءة مع ضغوط بيئة العمل.
د-4	التعامل مع المشكلات في بيئة العمل.		
د-10	تنظيم الوقت وتحمل ضغوط العمل.		
د-11	المشاركة الفعالة وقيادة الافراد لتحقيق أهداف المؤسسة التي يعمل بها.		

9. طرق التعليم والتعلم

1. المحاضرة.
2. أبحاث.
3. الدروس التطبيقية.
4. المناقشات الشفهية.
5. تكليفات منزلية.

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 تطبيقي
1	مقدمة عن صناعة الضيافة	3	2	2
2	مقدمة عن قوائم الطعام	3	2	2
3	طرق خدمة المأكولات والمشروبات.	3	2	2
4	مفهوم وانواع النباتيين	3	2	2
5	نشأة قوائم الطعام والعوامل التي يجب مراعاتها عند تخطيط قوائم الطعام + مناقشة أبحاث	3	2	2
6	ابحاث	3	2	2
7	تصميم قوائم الطعام	3	2	2
8	العناصر الغذائية الاساسيه	3	2	2
9	انواع قوائم الطعام + اختبار نصف فصلي	3	2	2
10	اختبار نصف فصلي	3	2	2
11	قوائم مشروبات وفواتح الشهية، تسعير قوائم الطعام	3	2	2
12	تخطيط وجبات للفئات العمريه المختلفه	3	2	2
13	تخطيط وجبات للمرضي	3	2	2

10. طرق تقييم الطلاب

م	طرق التقييم *	توقيت التقييم المتوقع (رقم الأسبوع الدراسي)	درجات التقييم	النسبة المئوية من إجمالي درجة المقرر
1	مناقشات	اسبوعيا	5 درجات	5%
2	ابحاث	الاسبوع السادس	5 درجات	5%
3	اختبار نصف فصلي	الاسبوع العاشر	10 درجات	10%
4	اختبار تطبيقي	نهاية الفصل الدراسي	10 درجات	10%

5	امتحان نهائيه الفصل الدراسي	نهاية الفصل الدراسي	70 درجة	70%
---	-----------------------------	---------------------	---------	-----

11. مصادر التعلم والتسهيلات الداعمة

مصادر التعلم (الكتب والمراجع العلمية وغيرها) *	المرجع الأساسي للمقرر	•محمد عادل أحمد عطية، (2024)، تخطيط الوجبات وقوائم الطعام، المنيا.
	المراجع الأخرى	•الخولي، منال محمد، (2016)، قوائم الطعام وفن الخدمة، مجموعة النيل العربية، الطبعة الأولى، القاهرة. •رشاد، تسبي محمد، (2018)، أساسيات الغذاء والتغذية، الطبعة الأولى، دار المعرفة الجامعية، الاسكندرية. •السيد، هالة حسن، (2011)، الأغذية والمشروبات، القاهرة. •أحمد، سمير محمد، (2019)، تغذية الإنسان، جامعة الإسكندرية، مكتبة المعارف الحديثة، الاسكندرية. •التكروري، حامد، (2019)، علم التغذية العامة، الدار العربية للنشر والتوزيع، القاهرة.
	الدوريات	•المجلة العلمية لكلية السياحة والفنادق، جامعة المنيا. •المجلة العلمية لكلية السياحة والفنادق، جامعة الفيوم.
	المنصة التعليمية	http://courses.minia.edu.eg/home/login
التجهيزات التعليمية المساندة للتعليم والتعلم *	القاعات	قاعة علميه مزوده بداتا شو بالدور الخامس بالكلية
	المستلزمات	الكتب والمراجع العلميه

اسم وتوقيع
منسق البرنامج

أ.د/ أحمد راضي عبدالجواد

اسم وتوقيع
منسق المقرر

أ.د/ محمد عادل أحمد عطيه

توصيف مقرر الامن والسلامة المهنية

(2025)

12. معلومات أساسية

الامن والسلامة المهنية في الفنادق			اسم المقرر (تبعاً لما ورد باللائحة)
أ.ف 313			كود/رمز المقرر (تبعاً لما ورد باللائحة)
اداره فنادق			القسم/الأقسام العلمية المشاركة في تدريس المقرر
إجمالي	عملي	نظري	عدد الساعات / النقاط المعتمدة للمقرر (تبعاً لما ورد باللائحة)
3	2	2	
اجباري			نوع المقرر
الفرقة/المستوي الثالث			الفرقة الدراسية / المستوى الدراسي الذي يقدم فيه المقرر
اداره فنادق			البرنامج الأكاديمي
السياحه والفنادق			الكلية/المعهد
جامعة المنيا			الجامعة/الأكاديمية
أ.م.د/ مصطفى محمود محمد حسين			اسم منسق المقرر
10/1/2025			تاريخ اعتماد توصيف المقرر
مجلس قسم، مجلس كليه			جهة اعتماد توصيف المقرر (يرفق قرار/محضر مجلس القسم /الأقسام/ الجهة المختصة/....)

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

يحتوي المقرر علي. (مفهوم السلامة والصحة المهنية والأهداف التي تسعى لتحقيقها – قانون العمل الموحد الجديد رقم 12 لسنة 2003 – الإجراءات المتبعة لتطبيق اشتراطات الصحة المهنية في بيئة العمل– مفهوم تقييم المخاطر والهدف منه – الخطوات اللازمة لتقييم المخاطر– المخاطر التي لها علاقة بالسلامة والصحة المهنية في بيئة العمل– خطة الإخلاء وعناصرها– الإسعافات الأولية لإصابات العمل– تعريف برنامج السلامة والصحة المهنية– العناصر التي يتكون منها برنامج السلامة والصحة المهنية– مواصفة الأيزو 18001 الخاصة بالسلامة والصحة المهنية في المنشآت– سلامة العاملين والنزلاء في الفنادق– أثر التخطيط المعماري للفندق على سلامة العاملين والنزلاء–الاشتراطات والتجهيزات المطلوبة في الأجهزة والأثاث بالفندق والتي تحقق له الأمان المطلوب واحتياطات الأمن والأمان في أقسام الفندق المختلفة).

يهدف المقرر الي اكساب الطالب المفاهيم والمعارف المرتبطة بالأمن والسلامة المهنية في الفنادق والمهارات المهنية اللازمة لتطبيقها أثناء العمل.

نواتج التعلم للمقرر

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-5	أ- المعرفة والفهم: يُعرف خدمة الأغذية والمشروبات.	أ- المعرفة والفهم: أساسيات علوم الإدارة والمبادئ العامة للقانون.	أ- المعرفة والفهم: أساسيات علوم الإدارة والمبادئ العامة للقانون.
	يُعرف قواعد الأمن والسلامة .		
أ-6	يوضح التوصيف الوظيفي لإدارة الأمن والسلامة المهنية ومسئوليات الأقسام المختلفة بالفندق تجاه الأمن والسلامة المهنية.	أ-6	قواعد الأمن والسلامة ومبادئ الصحة العامة والمهنية.
أ-10	يوضح أسباب وقوع الحوادث المهنية وآليات منعها.	أ-10	فهم ومعرفة الهياكل التنظيمية للإدارات الرئيسية بمنشآت الضيافة وأسس التوصيف الوظيفي لجميع الوظائف بمنشآت الضيافة (الفنادق).
			إدراك مبادئ حقوق الإنسان ومعرفة التشريعات والقوانين المنظمة لكل أنشطة قطاع مؤسسات الضيافة (الفنادق) بصفة عامة.
أ-12	يشرح حقوق العاملين عند وقوع حوادث مهنية أثناء العمل في الفنادق.	أ-12	الامام بكافة الأنشطة والعمليات والأساليب الإدارية والفنية بجميع مؤسسات الضيافة.
	يوضح الاستراتيجيات المختلفة لإدارة الأزمات.		
أ-14		أ-14	معرفة وفهم أسس عمليات إنتاج الأغذية والمشروبات وأساسيات صحة وسلامة الغذاء والصحة العامة والإسعافات الأولية.
ب-1	ب- المهارات الذهنية: يقيم القرارات الملائمة وفقاً لمتطلبات بيئة العمل.	ب-1	ب- المهارات الذهنية: إتخاذ القرارات وفقاً لمتطلبات بيئة العمل.
	يقيم إصابات العمل في الفنادق وكيفية وقاية العاملين منها		
	يخطط لمواجهة الأزمات المختلفة في صناعة الضيافة.		
	يحلل المشكلات المختلفة في صناعة الضيافة.		
ج-1	ج- المهارات المهنية: يُقوم بإجراءات السلامة المهنية والإسعافات الأولية اللازمة للعمل بمؤسسات الضيافة.	ج-1	ج- المهارات المهنية: التعامل بسلوكيات وآداب وأخلاقيات المهنة.
	يستخدم مواد التنظيف والتطهير في أقسام الفندق المختلفة حسب اشتراطات السلامة المهنية لاستخدام المواد الكيميائية.		
	يستخدم أساليب مبتكرة للتعامل مع المشكلات في بيئة العمل.		
	ينفذ إرشادات السلامة المهنية لاستخدام وصيانة المعدات المختلفة بأقسام الفندق المختلفة.		
ج-3		ج-3	القيام بالمهام الإدارية والفنية المتعلقة بعمله.
ج-5		ج-5	التكيف والتأقلم مع المتغيرات في بيئة الأعمال.

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-6	العمل في مختلف المهن والوظائف في مؤسسات الضيافة (الفنادق).	3-ج-5	يطبق الاستراتيجيات المختلفة للتعامل مع الأزمات.
ج-7	ممارسة إجراءات السلامة المهنية والإسعافات الأولية اللازمة للعمل بمؤسسات الضيافة (الفنادق).		
د-2	د-المهارات العامة: ممارسة مهارات الإتصال والعرض.	3-د-1	د - المهارات العامة: يجيد الأداء مع ضغوط بيئة العمل.
د-3	التفاعل والعمل مع الفريق.	3-د-2	يوظف مهارات العرض الفعال.
د-4	التعامل مع المشكلات في بيئة العمل.	3-د-3	يعمل في فريق.
د-10	تنظيم الوقت وتحمل ضغوط العمل.	3-د-4	يعالج المشكلات في بيئة العمل.
د-11	المشاركة الفعالة وقيادة الأفراد لتحقيق أهداف المؤسسة التي يعمل بها.		

14. طرق التعليم والتعلم

1. المحاضرة.
2. أبحاث.
3. الدروس التطبيقية.
4. المناقشات الشفهية.
5. تكليفات منزلية.

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 تطبيقي
1	مفهوم السلامة والصحة المهنية والأهداف التي تسعى لتحقيقها.	3	2	2
2	قانون العمل الموحد الجديد رقم 12 لسنة 2003.	3	2	2
3	الإجراءات المتبعة لتطبيق اشتراطات الصحة المهنية في بيئة العمل.	3	2	2
4	مفهوم تقييم المخاطر والهدف منه.	3	2	2
5	الخطوات اللازمة لتقييم المخاطر.	3	2	2
6	ابحاث	3	2	2
7	خطة الإخلاء وعناصرها.	3	2	2
8	الإسعافات الأولية لإصابات العمل.	3	2	2
9	تعريف برنامج السلامة والصحة المهنية.	3	2	2
10	اختبار نصف فصلي	3	2	2
11	مواصفة الأيزو 18001 الخاصة بالسلامة والصحة المهنية في المنشآت.	3	2	2
12	سلامة العاملين والنزلاء في الفنادق.	3	2	2
13	أثر التخطيط المعماري للفندق على سلامة العاملين والنزلاء.	3	2	2

15. طرق تقييم الطلاب

م	طرق التقييم *	توقيت التقييم المتوقع (رقم الأسبوع الدراسي)	درجات التقييم	النسبة المئوية من إجمالي درجة المقرر
1	مناقشات	اسبوعيا	5 درجات	5%

2	ابحاث	الاسبوع السادس	5 درجات	5%
3	اختبار نصف فصلي	الاسبوع العاشر	10 درجات	10%
4	اختبار تطبيقي	نهاية الفصل الدراسي	10 درجات	10%
5	امتحان نهائيه الفصل الدراسي	نهاية الفصل الدراسي	70 درجة	70%

16. مصادر التعلم والتسهيلات الداعمة

مصادر التعلم (الكتب والمراجع العلمية وغيرها) *	المرجع الأساسي للمقرر	مصطفى محمود محمد حسين، (2024)، الأمن والسلامة المهنية في الفنادق، المنيا.
	المراجع الأخرى	• أبو طور، السيد محمد، (2017)، الصحة الفندقية، الطبعة الأولى، كفر الدوار، مكتبة بستان المعرفة. • السيول، خالد، وليد، (2018)، المرشد في الأمن والسلامة الفندقية (مدخل نظري وتطبيقي)، الطبعة الأولى، مؤسسة الوراق للنشر والتوزيع، الأردن. • الجندي، مصطفى حافظ، (2019)، أهداف ومفهوم السلامة والصحة المهنية والأحكام المنظمة لها، متاح على http://kenanaonline.com/files/0090/90537/salama.pdf ، تاريخ الدخول (11 نوفمبر 2016). • المؤسسة العامة للتدريب التقني والمهني الإدارة العامة لتصميم وتطوير المناهج بالمملكة العربية السعودية، (2019)، الصحة والسلامة المهنية في الفنادق، متاح على http://kenanaonline.com ، تاريخ الدخول (25 سبتمبر 2016).
	الدوريات	• Matias ،J. C. ،Fonseca ،J. M. ،Barata ،I. G. ،and Brojo ، F ،M. ،(2019) ،"HACCP and OHS: Can each one help improve the other in the catering sector?" ، <i>Food Control</i> ،Vol. 30 ،Issue 1 ،240-250. Sierra ،F. J. ،Rubio-Romero ،J. C. ،and Gámez ،M. C. ، (2020) ،"Status of facilities for fire Saftey in Hotels" ، <i>Safety Science</i> ،Vol. 50 ،Issue 7 ،1490-1494.
	المنصة التعليمية	http://courses.minia.edu.eg/home/login

مدرج د مزود بداتا شو بالكلية	القاعات	التجهيزات التعليمية المساعدة للتعليم والتعلم *
كتب ومراجع علميه متعلقه بالماده	المستلزمات	

اسم وتوقيع
منسق البرنامج

أ.د/ أحمد راضي عبدالجواد

اسم وتوقيع
منسق المقرر

أ.م.د/ مصطفى محمود محمد حسين

توصيف مقرر اقتصاديات صنائه

(2025)

17. معلومات أساسية

اقتصاديات صناعة الفنادق.			اسم المقرر (تبعاً لما ورد باللائحة)
أ.ف 314			كود/رمز المقرر (تبعاً لما ورد باللائحة)
اداره فنادق			القسم/الأقسام العلمية المشاركة في تدريس المقرر
إجمالي	عملي	نظري	عدد الساعات / النقاط المعتمدة للمقرر (تبعاً لما ورد باللائحة)
3	0	3	
اجباري			نوع المقرر
الفرقة/المستوي الثالث			الفرقة الدراسية / المستوى الدراسي الذي يقدم فيه المقرر
اداره فنادق			البرنامج الأكاديمي
السياحة والفنادق			الكلية/المعهد
جامعة المنيا			الجامعة/الأكاديمية
أ.م.د/ مؤمن كامل أبو العز			اسم منسق المقرر
10/1/2025			تاريخ اعتماد توصيف المقرر
مجلس قسم، مجلس كلية			جهة اعتماد توصيف المقرر (يرفق قرار/محضر مجلس القسم /الأقسام/ الجهة المختصة/....)

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

يحتوي المقرر علي. (تحليل العرض والطلب في الفنادق – صناعة الفنادق وعلاقتها بصناعة السياحة- دور صناعة الفنادق في الإقتصاد القومي – صناعة الفنادق وعلاقتها ببعض الخدمات والصناعات الأخرى – إقتصاديات أماكن الإيواء التكميلية – العوامل المؤثرة على تنمية صناعة الفنادق وإقتصادياتها – دراسة جدوى الإستثمار والمعايير المختلفة – البرمجة الخطية والمبادئ والتطبيقات لحل مشاكل التخزين والتخصيص والتغذية والنقل).

يهدف المقرر الي إكساب الطلاب المعرفة بأقتصاديات صناعة الضيافة، والقدرة على تحليل الطلب والعرض في صناعة الضيافة، ووضع رؤى ومقترحات لتشجيع الاستثمار السياحي في مصر.

نواتج التعلم للمقرر

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-1	أ- المعرفة والفهم: المعارف والنظريات العامة والأساسية المتعلقة بأنشطة السياحة والضيافة (الفنادق) على المستويين المحلي والعالمي	1-أ-3	أ- المعرفة والفهم: يعدد أساليب ونظريات السلوك التنظيمي في صناعة الضيافة.
أ-2	الأبعاد السياسية والإقتصادية والإجتماعية والثقافية والبيئية لأنشطة أعمال السياحة والضيافة (الفنادق)	2-أ-3	يناقش الأبعاد السياسية والإقتصادية والإجتماعية والثقافية والبيئية لصناعة الضيافة.
أ-4	مبادئ وأسس البحث العلمي في مجال السياحة والضيافة (الفنادق)		
أ-5	أساسيات علوم الإدارة والمبادئ العامة للقانون.		
أ-8	إدراك أهمية قطاع الضيافة (الفنادق) ومكانتها في الإقتصاد القومي.	3-أ-3	يناقش نظريات العلوم الإدارية.
أ-12	الامام بكافة الأنشطة والعمليات والأساليب الإدارية والفنية بجميع مؤسسات الضيافة.	4-أ-3	يوضح أهمية صناعة الضيافة ومكانتها في الإقتصاد القومي.
أ-13	فهم ومعرفة العلوم والمعارف المختلفة ذات العلاقات التشابكية لصناعة الضيافة الفنادق. مثل العلاقات العامة وعلم نفس التعامل مع العملاء وآداب وأخلاقيات المهنة		
أ-16	فهم أسس الدراسات والأبحاث الميدانية والتدريب وتحليل البيانات في مجال صناعة الضيافة (الفنادق)	3-أ-5	يناقش أهمية العلوم المرتبطة بصناعة الضيافة.
		3-أ-6	يقدر السيناريوهات المختلفة لإدارة الأزمات.
		3-أ-7	يوضح كيفية تشغيل البرامج الإلكترونية المتخصصة في صناعة الضيافة.
		3-أ-8	يُعرف التوصيف الوظيفي لجميع الوظائف بمنشآت الضيافة.
ب-1	ب- المهارات الذهنية: إتخاذ القرارات وفقاً لمتطلبات بيئة العمل.	3-ب-1	ب_ المهارات الذهنية: يستنتج القرارات الملائمة وفقاً لمتطلبات بيئة العمل.
		3-ب-2	يستنتج العلاقات المتشابكة للأطراف الممثلة لصناعة

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
ب_3	استنتاج العلاقات المتشابهة للأطراف الممثلة لصناعة السياحة والضيافة (الفنادق).		السياحة والضيافة.
		3-ب-3	يستنتج التحديات والمتغيرات الحديثة في صناعة الضيافة.
		3-ب-4	يحلل المشكلات المختلفة في صناعة الضيافة.
		3-ب-5	يخطط لمواجهة الأزمات المختلفة في صناعة الضيافة.
ج-3	ج- المهارات المهنية: القيام بالمهام الإدارية والفنية المتعلقة بمجال عمله.	3-ج-1	ج_ المهارات المهنية: يتعامل مع المتغيرات في بيئة الأعمال.
		3-ج-2	يطبق مبادئ العلوم المرتبطة بصناعة الضيافة.
		3-ج-3	يطبق الاستراتيجيات المختلفة للتعامل مع الأزمات.
		3-ج-4	يستخدم أساليب مبتكرة للتعامل مع المشكلات في بيئة العمل.
ج-5	التكيف والتأقلم مع المتغيرات في بيئة الأعمال.		
ج-9	توظيف العلوم المرتبطة مثل علم نفس العملاء - البيئة - التشريعات السياحية- لخدمة مجالات العمل في الضيافة (الفنادق).		
د-2	د-المهارات العامة: ممارسة مهارات الإتصال والعرض.	3-د-1	د - المهارات العامة: يتعلم ذاتياً.
		3-د-2	يدير الوقت بمهاره.
		3-د-3	يعمل في فريق.
		3-د-4	يوظف مهارات العرض والاتصال الفعال.
د-3	التفاعل والعمل مع الفريق.		
د-5	إنجاز المهام المكلف بها في الإطار الزمني المحدد		
د-7	التعلم الذاتي.		
د-10	تنظيم الوقت وتحمل ضغوط العمل.		
د-11	المشاركة الفعالة وقيادة الافراد لتحقيق أهداف المؤسسة التي يعمل بها.		

1. المحاضرة.
2. المناقشات الشفهية.
3. ابحاث.
4. محاضرات اضافيه.

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 تطبيقي
1	تحليل العرض والطلب في الفنادق.	3	3	0
2	تحليل العرض والطلب في الفنادق.	3	3	0
3	صناعة الفنادق وعلاقتها بصناعة السياحة.	3	3	0
4	صناعة الفنادق وعلاقتها بصناعة السياحة.	3	3	0
5	دور صناعة الفنادق في الإقتصاد القومي + مناقشة ابحاث	3	3	0
6	ابحاث	3	3	0
7	صناعة الفنادق وعلاقتها ببعض الخدمات والصناعات الأخرى.	3	3	0
8	صناعة الفنادق وعلاقتها ببعض الخدمات والصناعات الأخرى.	3	3	0
9	إقتصاديات أماكن الإيواء التكميلية + إختبار نصف فصلي.	3	3	0
10	إختبار نصف فصلي	3	3	0
11	العوامل المؤثرة على تنمية صناعة الفنادق وإقتصادياتها.	3	3	0
12	العوامل المؤثرة على تنمية صناعة الفنادق وإقتصادياتها.	3	3	0
13	دراسة جدوى الاستثمار والمعايير المختلفة.	3	3	0
14	البرمجة الخطية والمبادئ والتطبيقات لحل مشاكل التخزين والتخصيص والتغذية والنقل.	3	3	0

م	طرق التقييم *	توقيت التقييم المتوقع (رقم الأسبوع الدراسي)	درجات التقييم	النسبة المئوية من إجمالي درجة المقرر
1	مناقشات	اسبوعيا	10 درجات	10%
2	ابحاث	الاسبوع السادس	10 درجات	10%
3	اختبار نصف فصلي	الاسبوع العاشر	10 درجات	10%
4	امتحان نهائيه الفصل الدراسي	نهاية الفصل الدراسي	70 درجات	70%

21. مصادر التعلم والتسهيلات الداعمة

• مؤمن كامل أبو العز، (2024)، إقتصاديات صناعة الفنادق – المنيا.	المرجع الأساسي للمقرر	مصادر التعلم (الكتب والمراجع العلمية وغيرها) *
• أحمد فوزي، (2018)، إقتصاديات الفنادق، مكتبة بستان المعرفة، الإسكندرية. • غادة صلاح، (2019)، إقتصاديات الفنادق، دار الوفاء للطباعة، الإسكندرية. • جهاد عيسى، (2020)، الإقتصاد السياحي والفندقي، كلية السياحة والآثار، جامعة آل سعود، المملكة العربية السعودية.	المراجع الأخرى	
مجلة البحوث السياحية – وزارة السياحة- 2019.	الدوريات	
http://courses.minia.edu.eg/home/login	المنصة التعليمية	
مدرج د مزود بداتا شو بالكلية	القاعات	التجهيزات التعليمية المساندة للتعليم والتعلم *
كتب ومراجع علميه متعلقه بالماده	المستلزمات	

اسم وتوقيع
منسق البرنامج

أ.د/ أحمد راضي عبدالجواد

اسم وتوقيع
منسق المقرر

أ.م.د/ مؤمن كامل أبو العز

توصيف مقرر التشريعات المنظمة

(2025)

22. معلومات أساسية

التشريعات المنظمة لصناعة الفنادق			اسم المقرر (تبعاً لما ورد باللائحة)
أ.ف 315			كود/رمز المقرر (تبعاً لما ورد باللائحة)
اداره فنادق			القسم/الأقسام العلمية المشاركة في تدريس المقرر
إجمالي	عملي	نظري	عدد الساعات / النقاط المعتمدة للمقرر (تبعاً لما ورد باللائحة)
3	0	3	
اجباري			نوع المقرر
الفرقة/المستوي الثالث			الفرقة الدراسية / المستوى الدراسي الذي يقدم فيه المقرر
اداره فنادق			البرنامج الأكاديمي
السياحة والفنادق			الكلية/المعهد
جامعة المنيا			الجامعة/الأكاديمية
أ.م.د/ محمد طه أحمد			اسم منسق المقرر
10/1/2025			تاريخ اعتماد توصيف المقرر
مجلس قسم، مجلس كلية			جهة اعتماد توصيف المقرر (يرفق قرار/محضر مجلس القسم /الأقسام/ الجهة المختصة/....)

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

يحتوي المقرر علي (التشريعات في مجال السياحة- التشريعات الفندقية- التشريعات المنظمة لصناعة الفنادق-القوانين المتصلة بالسياحة والفندقة بطريقة غير مباشرة- المنشآت السياحية والفندقية- الجهات ذات الصلة إشرافاً وتخطيطاً وتنفيذاً ورقابة) (وزارة السياحة، المجلس الأعلى للسياحة، هيئة تنشيط السياحة).

يهدف المقرر إكساب الطالب المعارف و المفاهيم الاساسية والاتجاهات الايجابية المرتبطة بالتشريعات والقوانين المنظمة للعمل في المجال الفندقى وإكسابه المهارات الضرورية لتجنب الوقوع في الأخطاء القانونية وتطبيق تلك التشريعات أثناء مزاوله مهنة إدارة الفنادق.

نواتج التعلم للمقرر

نواتج التعلم للمقرر		مخرجات البرنامج / المعايير الأكاديمية المتنبأة (التي يحققها المقرر تبعاً للمصفوفة في توصيف البرنامج)	
الكود	النص	الكود	النص
أ-1	أ- المعرفة والفهم: يوضح التشريعات والقوانين المنظمة لصناعة الضيافة. يحدد الجهات ذات الصلة إشرافاً وتخطيطاً وتنفيذاً ورقابة (وزارة السياحة، المجلس الأعلى للسياحة، هيئة تنشيط السياحة).	أ-1	أ- المعرفة والفهم: المعارف والنظريات العامة والأساسية المتعلقة بأنشطة السياحة والضيافة (الفنادق) على المستويين المحلي و العالمي.
	3-أ-1		أساسيات علوم الإدارة والمبادئ العامة للقانون.
	3-أ-2		معرفة أساسيات تقسيم مختلف أنواع منشآت الضيافة (الفنادق) وإداراتها المختلفة.
	3-أ-3		إدراك مبادئ حقوق الإنسان ومعرفة التشريعات والقوانين المنظمة لكل أنشطة قطاع مؤسسات الضيافة (الفنادق) بصفة عامة.
ب-1	يناقش المبادئ العامة للقانون.	ب-1	ب- المهارات الذهنية: إتخاذ القرارات وفقاً لمتطلبات بيئة العمل.
	4-أ-4		
	3-أ-5		
	3-ب-1		
	3-ب-2		
ب-3	يحدد أنواع منشآت الضيافة المختلفة.	ب-3	استنتاج العلاقات المتشابكة للأطراف الممثلة لصناعة السياحة والضيافة (الفنادق)
	3-ب-3		
	3-ب-4		
	3-ب-5		
	3-ب-6		
ج-1	ب- المهارات الذهنية: يحلل المشكلات المختلفة في صناعة الضيافة. يستنتج التحديات والمتغيرات الحديثة في صناعة الضيافة يقارن بين دور المجلس الأعلى للسياحة وهيئة تنشيط السياحة في صناعة السياحة.	ج-1	ج- المهارات المهنية: التعامل بسلوكيات وأداب وأخلاقيات المهنة.
	3-ب-7		
	3-ج-1		
	3-ج-2		
ج-3	يتتبع تطور التشريعات السياحية في مصر.	ج-3	القيام بالمهام الإدارية والفنية المتعلقة بمجال عمله.
	3-ج-3		
	3-ج-4		
ج-9	ج- المهارات المهنية: يستخدم اساليب مبتكرة للتعامل مع المشكلات في بيئة العمل. يستخرج ترخيص إدارة الفنادق.	ج-9	توظيف العلوم المرتبطة مثل علم نفس العملاء - البيئة - التشريعات السياحية- لخدمة مجالات العمل فى الضيافة (الفنادق).
	3-ج-5		
د-4	يتعامل بطرق قانونية سليمة في مجال السياحة والفنادق.	د-4	د-المهارات العامة: التعامل مع المشكلات في بيئة العمل.
	3-د-1		

رقم الاسبوع الدراسي	المحتوى العلمي للمقرر (موضوعات المقرر)	إجمالي عدد الساعات الأسبوعية	عدد ساعات التعلم المتوقعة	
			تدريس نظري (محاضرات/ مجموعات مناقشة/.....)	تدريب تطبيقي

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
			يعالج المشكلات في بيئة العمل.
5-د	إنجاز المهام المكلف بها في الإطار الزمني المحدد.	2-د-3	يُعد التقارير والمكاتبات الرسمية في مجال صناعة الضيافة.
9-د	إعداد وكتابة التقارير والمكاتبات الرسمية المرتبطة بصناعة الضيافة (الفنادق).		

24. طرق التعليم والتعلم

1. المحاضرة.
2. أبحاث.
3. المناقشات الشفهية.
4. تكليفات منزليه.

الجدول الدراسي للمقرر:

1	مقدمة عن التشريعات ومصادرها بصفة عامة.	3	3	0
2	التشريعات في مجال السياحة.	3	3	0
3	التشريعات الفندقية.	3	3	0
4	التشريعات المنظمة لصناعة الفنادق.	3	3	0
5	القوانين المتصلة بالسياحة والفنادق بطريق غير مباشر.	3	3	0
6	ابحاث	3	3	0
7	الجهات ذات الصلة إشرافاً وتخطيطاً وتنفيذاً ورقابة مثل وزارة السياحة وهيئة تنشيط السياحة.	3	3	0
8	الجهات ذات الصلة إشرافاً وتخطيطاً وتنفيذاً ورقابة مثل وزارة السياحة وهيئة تنشيط السياحة.	3	3	0
9	نقابة المرشدين السياحيين.	3	3	0
10	اختبار نصف فصلي	3	3	0
11	أهم المشاكل القانونية التي قد تواجه صناعة الفنادق.	3	3	0
12	آداب وأخلاقيات مهنة إدارة الفنادق.	3	3	0
13	آداب وأخلاقيات مهنة إدارة الفنادق.	3	3	0
14	حقوق وواجبات المرشد السياحي القانونية	3	3	0

25. طرق تقييم الطلاب

م	طرق التقييم *	توقيت التقييم المتوقع (رقم الأسبوع الدراسي)	درجات التقييم	النسبة المئوية من إجمالي درجة المقرر
1	مناقشات	اسبوعيا	10 درجات	10%
2	ابحاث	الاسبوع السادس	10 درجات	10%
3	اختبار نصف فصلي	الاسبوع العاشر	10 درجات	10%

4	امتحان نهايه الفصل الدراسي	نهاية الفصل الدراسي	70 درجات	70%
---	----------------------------	---------------------	----------	-----

26. مصادر التعلم والتسهيلات الداعمة

المرجع الأساسي للمقرر	• محمد طه أحمد، (2024)، التشريعات السياحية والفندقية، المنيا.
المراجع الأخرى	- Jogn ،T ،(2020) ،<i>Middle East Library for Economic Services</i> ،London. - Jafari ،J. (2021). <i>Encyclopedia of Tourism</i> ، Routledge. - Scott ،N. and Jafari ،J. (2018). <i>Tourism in the Muslim World</i> ،Emerald Group Publishing. - Dziodosz ،J. (2019). ‘Egypt Tourism Numbers to Fall Less Than Feared’ ،<i>Reuters Africa</i>. Business Studies and Analysis Center ،2008. <i>Tourism Sector Development in Egypt</i>.
الدوريات	<i>Tourism in Figures</i>. - Journal of Law.
المنصة التعليمية	http://courses.minia.edu.eg/home/login
القاعات	قاعة علميه مزود بداتا شو بالكلية
المستلزمات	كتب ومراجع علميه متعلقه بالماده
التجهيزات التعليمية المساندة للتعليم والتعلم *	

اسم وتوقيع
منسق البرنامج

أ.د/ أحمد راضي عبدالجواد

اسم وتوقيع
منسق المقرر

أ.م.د/ محمد طه أحمد

توصيف مقرر لغة اجنبية اولي

(2025)

27. معلومات أساسية

لغة أجنبية أولى متخصصة (3)			اسم المقرر (تبعاً لما ورد باللائحة)
أ.ف 316			كود/رمز المقرر (تبعاً لما ورد باللائحة)
انتداب كلية الاداب			القسم/الأقسام العلمية المشاركة في تدريس المقرر
إجمالي	عملي	نظري	عدد الساعات / النقاط المعتمدة للمقرر (تبعاً لما ورد باللائحة)
3	2	2	
اجباري			نوع المقرر
الفرقة/المستوي الثالث			الفرقة الدراسية / المستوى الدراسي الذي يقدم فيه المقرر
اداره فنادق			البرنامج الأكاديمي
السياحة والفنادق			الكلية/المعهد
جامعة المنيا			الجامعة/الأكاديمية
د/ آيات صفوت الخطيب			اسم منسق المقرر
10/1/2025			تاريخ اعتماد توصيف المقرر
مجلس قسم، مجلس كلية			جهة اعتماد توصيف المقرر (يرفق قرار/محضر مجلس القسم /الأقسام/ الجهة المختصة/....)

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

يحتوي المقرر علي (أهمية ادارة الموارد البشرية- الاشراف الداخلي وأهميته في الفنادق – إدارة المكاتب الأمامية). يهدف المقرر الي إكساب الطالب المعارف والمهارات المتعلقة بالتحدث بمهارة باللغة الأجنبية محل الدراسة في قسم الإستقبال والحجوزات من أجل تواصل جيد مع السائحين.

نواتج التعلم للمقرر

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-1	أ- المعرفة والفهم: المعارف والنظريات العامة والأساسية المتعلقة بأنشطة السياحة والضيافة (الفنادق) على المستويين المحلي والعالمي.	3-أ-1	يُعرف المفاهيم والنظريات والأسس المتعلقة بأنشطة السياحة والضيافة على المستويات المحلية والإقليمية والعالمية باللغة الإنجليزية.
		3-أ-2	يناقش أهمية صناعة الضيافة ومكانتها في الاقتصاد القومي باللغة الانجليزية.
أ-2	الأبعاد السياسية والاقتصادية والاجتماعية والثقافية والبيئية لأنشطة أعمال السياحة والضيافة (الفنادق)	3-أ-3	يعدد أنواع منشآت الضيافة المختلفة باللغة الانجليزية.
أ-5	أساسيات علوم الإدارة والمبادئ العامة للقانون.		
أ-8	إدراك أهمية قطاع الضيافة (الفنادق) ومكانتها في الاقتصاد القومي	3-أ-4	يحدد الهياكل التنظيمية للإدارات الرئيسية بمنشآت الضيافة باللغة الانجليزية.
أ-9	معرفة أساسيات تقسيم مختلف أنواع منشآت الضيافة (الفنادق) وإداراتها المختلفة.		
أ-10	فهم ومعرفة الهياكل التنظيمية للإدارات الرئيسية بمنشآت الضيافة وأسس التوصيف الوظيفي لجميع الوظائف بمنشآت الضيافة (الفنادق)		
أ-12	الامام بكافة الأنشطة والعمليات والأساليب الإدارية والفنية بجميع مؤسسات الضيافة	3-أ-5	يُعرف التوصيف الوظيفي لجميع الوظائف بمنشآت الضيافة باللغة الانجليزية.
ب-2	ب- المهارات الذهنية: المقارنة بين الثقافات المختلفة ودوافع العملاء.	3-ب-1	ب_ المهارات الذهنية: يكون جمل صحيحة باللغة الانجليزية عن أقسام الفندق المختلفة.
		3-ب-2	يقارن بين الثقافات المختلفة ودوافع العملاء باللغة الانجليزية.
		3-ب-3	يحدد معاني بعض المصطلحات الفندقية باللغة الانجليزية.
ج-2	ج- المهارات المهنية: خدمة العملاء من جنسيات مختلفة.	3-ج-1	ج_ المهارات المهنية: يستخدم المصطلحات المهنية باللغة العربية الانجليزية.
		3-ج-2	يتعامل مع السائحين من مختلف الثقافات.
		3-ج-3	يتعامل مع السائحين من ذوي الاحتياجات الخاصة باللغة الانجليزية.
		3-ج-4	يكتب جمل صحيحة من الناحية اللغوية في مجال ادارة الفنادق باللغة الانجليزية.

رقم الاسبوع	المحتوى العلمي للمقرر (موضوعات المقرر)	إجمالي عدد الساعات الأسبوعية	عدد ساعات التعلم المتوقعة	
			تدريس نظري	تدريب

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-2	د-المهارات العامة: ممارسة مهارات الإتصال والعرض.	د-3-1	د - المهارات العامة: يعالج المشكلات في بيئة العمل.
د-4	التعامل مع المشكلات في بيئة العمل	د-3-2	يُعد التقارير والمكاتبات الرسمية في مجال صناعة الضيافة
د-5	إنجاز المهام المكلف بها في الإطار الزمني المحدد.		
د-6	ممارسة البروتوكول والمراسم العامة المتعلقة بالمجال.		
د-8	التعامل باللغات الأجنبية.		
د-9	إعداد وكتابة التقارير والمكاتبات الرسمية المرتبطة بصناعة الضيافة (الفنادق).	د-3-3	يتعامل مع ثقافات الشعوب المختلفة
		د-3-4	يتعامل باللغات الأجنبية المختلفة.
		د-3-5	يتواصل بفعالية مع الآخرين.

29. طرق التعليم والتعلم

1. المحاضرة.
2. تكاليفات منزليه.
3. المناقشات الشفهيه.
4. التطبيق العملي في معمل اللغات.
5. تكاليفات منزليه اضافيه

الجدول الدراسي للمقرر:

الدراسي		(محاضرات/ مجموعات مناقشة/.....)	تطبيقي
1	أهمية الموارد البشرية	3	2
2	أهمية الموارد البشرية	3	2
3	أهمية الموارد البشرية	3	2
4	أهمية الموارد البشرية	3	2
5	أهمية الموارد البشرية	3	2
6	ابحاث	3	2
7	تكاليفات منزليه	3	2
8	تكاليفات منزليه	3	2
9	تكاليفات منزليه	3	2
10	تكاليفات منزليه	3	2
11	اختبار نصف فصلي	3	2
12	إدارة المكاتب الامامية	3	2
13	إدارة المكاتب الامامية	3	2
14	إدارة المكاتب الامامية	3	2

30. طرق تقييم الطلاب

م	طرق التقييم *	توقيت التقييم المتوقع (رقم الأسبوع الدراسي)	درجات التقييم	النسبة المئوية من إجمالي درجة المقرر
1	مناقشات شفهي	اسبوعيا	10 درجات	10%
2	اختبار نصف فصلي	الأسبوع الحادي عشر	10 درجات	10%
3	تكاليفات منزليه	من الأسبوع السابع وحتى الحادي عشر	10 درجات	10%

4	امتحان تحريري	نهاية الفصل الدراسي	70 درجات	70%
---	---------------	---------------------	----------	-----

31. مصادر التعلم والتسهيلات الداعمة

المرجع الأساسي للمقرر	مذكرات استاذ المقرر بما يتماشى مع محتوى المقرر.
المراجع الأخرى	-Vallen ،G. K. ،& Vallen ،J. J. (2019). <i>Check-in ،Check-out: Managing Hotel Operations</i> ،7th ed. Upper Saddle River ،NJ: Pearson Education
	-Jones ،A. (2022) ،Professional Management of Housekeeping Operations ،fourth edition ،University of Nevada ،Las Vegas.
	-Hudson ،G. (2021) ،Essential Introductory Linguistics ،London: Blackwell.
الدوريات	-Chris ،B. (2018) ،'International Human Resource Management' ،CIPD 15 ،33-49. -Bailey ،D. ،(2016) ،'The Secret to Learning a Foreign Language as an Adult 'Time ،Time 2 ،52-20.
المنصة التعليمية	http://courses.minia.edu.eg/home/login
القاعات	معمل اللغات بالكلية
المستلزمات	اجهزه سمعيه وبصريه لممارسه اللغة
مصادر التعلم (الكتب والمراجع العلمية وغيرها) *	
التجهيزات التعليمية المساندة للتعليم والتعلم *	

اسم وتوقيع
منسق البرنامج

اسم وتوقيع
منسق المقرر

أ.د/ أحمد راضي عبدالجواد

د/ آيات صفوت الخطيب

توصيف مقرر لغة اجنبية تانيه (2025)

32. معلومات أساسية

لغة أجنبية ثانية متخصصة (3)			اسم المقرر (تبعاً لما ورد باللائحة)
أ.ف 317			كود/رمز المقرر (تبعاً لما ورد باللائحة)
انتداب كلية اللسان			القسم/الأقسام العلمية المشاركة في تدريس المقرر
إجمالي	عملي	نظري	عدد الساعات / النقاط المعتمدة للمقرر (تبعاً لما ورد باللائحة)
3	2	2	
اجباري			نوع المقرر
الفرقة/المستوى الثالث			الفرقة الدراسية / المستوى الدراسي الذي يقدم فيه المقرر
اداره فنادق			البرنامج الأكاديمي
السياحه والفنادق			الكلية/المعهد
جامعة المنيا			الجامعة/الأكاديمية
انتداب من الخارج			اسم منسق المقرر
10/1/2025			تاريخ اعتماد توصيف المقرر
مجلس قسم، مجلس كلية			جهة اعتماد توصيف المقرر (يرفق قرار/محضر مجلس القسم /الأقسام/الجهة المختصة/....)

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

يحتوي المقرر علي (أهمية ادارة الموارد البشرية- الاشراف الداخلي وأهميته في الفنادق – إدارة المكاتب الأمامية).
يهدف المقرر الي إكساب الطالب المعارف والمهارات والاتجاهات الايجابية اللازمة لشرح المنشأة الفندقية وأقسامها المختلفة باللغة محل الدراسة (أسباني- إيطالي- فرنسي- أسباني).

نواتج التعلم للمقرر

مخرجات البرنامج / المعايير الأكاديمية المتنبئة (التي يحققها المقرر تبعاً للمصفوفة في توصيف البرنامج)		نواتج التعلم للمقرر عند الانتهاء من المقرر سيكون الطالب قادراً على:	
الكود	النص	الكود	النص
أ-1	أ- المعرفة والفهم: المعارف والنظريات العامة والأساسية المتعلقة بأنشطة السياحة والضيافة (الفنادق) على المستويين المحلي و العالمي.	أ-3-1	أ- المعرفة والفهم: يعرف المفاهيم والنظريات والأسس المتعلقة بأنشطة السياحة والضيافة على المستويات المحلية والاقليمية والعالمية باللغة محل الدراسة.
		أ-3-2	يناقش أهمية صناعة الضيافة ومكانتها في الإقتصاد القومي باللغة محل الدراسة.
أ-2	الأبعاد السياسية والإقتصادية والإجتماعية والثقافية والبيئية لأنشطة أعمال السياحة والضيافة (الفنادق)	أ-3-3	يعدد أنواع منشآت الضيافة المختلفة باللغة محل الدراسة.
أ-5	أساسيات علوم الإدارة والمبادئ العامة للقانون.		
أ-8	إدراك أهمية قطاع الضيافة (الفنادق) ومكانتها في الإقتصاد القومي	أ-3-4	يحدد الهياكل التنظيمية للإدارات الرئيسية بمنشآت الضيافة باللغة محل الدراسة.
أ-9	معرفة أساسيات تقسيم مختلف أنواع منشآت الضيافة (الفنادق) وإداراتها المختلفة.		
أ-10	فهم ومعرفة الهياكل التنظيمية للإدارات الرئيسية بمنشآت الضيافة وأسس التوصيف الوظيفي لجميع الوظائف بمنشآت الضيافة (الفنادق)		
أ-12	الإلمام بكافة الأنشطة والعمليات والأساليب الإدارية والفنية بجميع مؤسسات الضيافة	أ-3-5	يُعرف التوصيف الوظيفي لجميع الوظائف بمنشآت الضيافة باستخدام اللغة محل الدراسة.
ب-2	ب- المهارات الذهنية: المقارنة بين الثقافات المختلفة ودوافع العملاء.	ب-3-1	ب_ المهارات الذهنية: يكون جمل صحيحة للحديث عن بعض أقسام الفندق المختلفة ومسئوليات و مهام كل قسم باللغة محل الدراسة.
		ب-3-2	يقارن بين الثقافات المختلفة ودوافع العملاء.
		ب-3-3	يحدد معاني بعض المصطلحات الفندقية باللغة محل الدراسة.
		ب-3-ج-1	ج_ المهارات المهنية: يستخدم المصطلحات المهنية.
ج-2	ج- المهارات المهنية: خدمة العملاء من جنسيات مختلفة.	ب-3-ج-2	يتعامل مع السائحين من مختلف الثقافات.

عدد ساعات التعلم المتوقعة	إجمالي عدد	المحتوى العلمي للمقرر	رقم
---------------------------	------------	-----------------------	-----

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	يتعامل مع السائحين من ذوي الاحتياجات الخاصة .
4-ج	التواصل وتوظيف واستخدام المصطلحات المهنية باللغة العربية والأجنبية.	3-ج-4	يكتب جمل صحيحة في مجال إدارة الفنادق باللغة محل الدراسة.
2-د	د-المهارات العامة: ممارسة مهارات الإتصال والعرض.	3-د-1	د - المهارات العامة: يعالج المشكلات في بيئة العمل.
4-د	التعامل مع المشكلات في بيئة العمل		
5-د	إنجاز المهام المكلف بها في الإطار الزمني المحدد.	3-د-2	يُعد التقارير والمكاتبات الرسمية في مجال صناعة الضيافة
6-د	ممارسة البروتوكول والمراسم العامة المتعلقة بالمجال.		
8-د	التعامل باللغات الأجنبية.	3-د-3	يتعامل مع ثقافات الشعوب المختلفة
9-د	إعداد وكتابة التقارير والمكاتبات الرسمية المرتبطة بصناعة الضيافة (الفنادق).	3-د-4	يتواصل بفعالية مع الآخرين

34. طرق التعليم والتعلم

1. المحاضرة.
2. تكليفات منزليه.
3. المناقشات الشفهيه.
4. التطبيق العملي في معمل اللغات.
5. تكليفات منزليه.

الجدول الدراسي للمقرر:

تدريب تطبيقي	تدريس نظري (محاضرات/ مجموعات مناقشة/.....)			
2	2	3	أهمية الموارد البشرية	1
2	2	3	أهمية الموارد البشرية	2
2	2	3	أهمية الموارد البشرية	3
2	2	3	أهمية الموارد البشرية	4
2	2	3	أهمية الموارد البشرية	5
2	2	3	ابحاث	6
2	2	3	الاشراف الداخلي وأهميته في الفنادق.	7
2	2	3	أبحاث ترجمة جماعية	8
2	2	3	الاشراف الداخلي وأهميته في الفنادق.	9
2	2	3	إدارة المكاتب الامامية	10
2	2	3	اختبار نصف فصلي	11
2	2	3	امتحان تطبيقي نهاية العام	12
2	2	3	إدارة المكاتب الامامية	13
2	2	3	إدارة المكاتب الامامية	14

35. طرق تقييم الطلاب

م	طرق التقييم *	توقيت التقييم المتوقع (رقم الأسبوع الدراسي)	درجات التقييم	النسبة المئوية من إجمالي درجة المقرر
1	مشاركة في المحاضرات	اسبوعيا	10 درجات	10%
2	أبحاث ترجمة جماعية	الأسبوع الثامن	10 درجات	10%
3	اختبار نصف فصلي	الاسبوع الحادي عشر	10 درجات	10%

4	امتحان تطبيقي نهاية العام	الأسبوع الثاني عشر	30 درجات	30%
4	امتحان تحريري نهاية العام	نهاية الفصل الدراسي	40 درجات	40%

36. مصادر التعلم والتسهيلات الداعمة

مذكرات استاذ المقرر بما يتماشى مع محتوى المقرر.	المرجع الأساسي للمقرر	
-Diccionario lengua espanola ،(2019) ،BIBLOGRAF ، S.A. INICIAL. -Conjugacion lengua espanola ،(2017) ،LAROUSSE EDITORIAL ،S.A. -Crystal ،D. (2020) ،A Dictionary of Linguistics and Phonetics ،5th edition ،London. -Fasold ،R. W. and Connor-Linton ،J. (2019) ،An Introduction to Language and Linguistics ،Cambridge: Cambridge University Press. -Guia ،(2018) ،Establimento de Turisme Rural ، Generalitat de Catalunya. -Verbos espanoles conjugados ،(2020) ،Sociedad General espanola de libreria ،S.A. -Diccionario de espanol urgente ،(2022) ،AGENCIA EFE_EDICIONES ،S.M. -Optimal A1 978-3-12-606144-5 Deutsch als Fremdsprache (... Das <i>Lehrwerk</i> Optimal – für Hudson، G. (2021)، Essential Introductory Linguistics، London: Blackwell. -Deutsche Sprachlehre für Ausländer' gibteine Einführung in alle wichtigen Strukturen der deutschen Sprache ،2014.	المراجع الأخرى	مصادر التعلم (الكتب والمراجع العلمية وغيرها) *
Soskey ،L. ،Holcomb ،P ،J. ،and Midgley ،K ،J.، (2019) ، <u>"Language Effects in Second-language Learners: A Longitudinal Electrophysiological Study of Spanish</u>	الدوريات	

Classroom Learning ، Brain Research ، Volume 1646 ، 44-52.		
http://courses.minia.edu.eg/home/login	المنصة التعليمية	
معمل اللغات بالكلية	القاعات	التجهيزات التعليمية المساندة للتعليم والتعلم *
أجهزه سمعيه وبصريه لممارسه اللغة	المستلزمات	

اسم وتوقيع
منسق البرنامج

أ.د/ أحمد راضي عبدالجواد

اسم وتوقيع
منسق المقرر

انتداب كلية الالسن

توصيف مقرر اداره المكاتب الاماميه (2025)

37. معلومات أساسية

إدارة المكاتب الامامية			اسم المقرر (تبعاً لما ورد باللائحة)
أ.ف 321			كود/رمز المقرر (تبعاً لما ورد باللائحة)
اداره فنادق			القسم/الأقسام العلمية المشاركة في تدريس المقرر
إجمالي	عملي	نظري	عدد الساعات / النقاط المعتمدة للمقرر (تبعاً لما ورد باللائحة)
3	2	2	
اجباري			نوع المقرر
الفرقة/المستوي الثالث			الفرقة الدراسية / المستوى الدراسي الذي يقدم فيه المقرر
اداره فنادق			البرنامج الأكاديمي
السياحة والفنادق			الكلية/المعهد
جامعة المنيا			الجامعة/الأكاديمية
د/ بطة ربيع علام			اسم منسق المقرر
10/1/2025			تاريخ اعتماد توصيف المقرر
مجلس قسم، مجلس كلية			جهة اعتماد توصيف المقرر (يرفق قرار/محضر مجلس القسم /الأقسام/الجهة المختصة/....)

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

يحتوي المقرر علي (أقسام المكاتب الامامية – الهيكل التنظيمي والوظيفي للمكاتب الامامية– دورة النزول وعلاقتها بأعمال المكاتب الامامية- عملية الحجز وأنواعها- السجلات والتقارير التي تصدر من المكاتب الامامية- عمليات التسجيل والتسكين وطرق الدفع- علاقة المكاتب الامامية مع الأقسام الأخرى- العمليات الحسابية والرقابة للمكاتب الامامية- تخطيط العمل في المكاتب

الأمامية من حيث (تحديد السعر، تطبيق معادلات حساب ونسب الإشغال ومعدلات الدخل ، توقع التوفر المستقبلي للغرف)- استخدام التقارير لتقييم العمل- إدارة الإنتاجية في قسم المكاتب الأمامية- عمليات المراجعة الليلية- استخدام الحاسب الآلي في المكاتب الأمامية).

يهدف المقرر الي إكساب الطالب المعارف والمفاهيم المرتبطة بنظام العمل في قسم المكاتب الامامية في الفنادق بفروعه المختلفة (حجز – استقبال – استعلامات – خدمات أخرى) والمهارات والاتجاهات اللازمة للتعامل مع النزلاء للعمل في قسم المكاتب الأمامية.

نواتج التعلم للمقرر

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
1-أ	أ- المعرفة والفهم: المعارف والنظريات العامة والأساسية المتعلقة بأنشطة السياحة والضيافة (الفنادق) على المستويين المحلي والعالمي.	1-أ-3	أ- المعرفة والفهم: يتعرف على المفاهيم والنظريات والأسس المتعلقة بأنشطة السياحة والضيافة على المستويات المحلية والإقليمية والعالمية.
		2-أ-3	يرتب المراحل المختلفة لدورة النزول بالفندق وعلاقتها بالمكاتب الأمامية.
4-أ	مبادئ وأسس البحث العلمي في مجال السياحة والضيافة (الفنادق)	3-أ-3	يحدد الهياكل التنظيمية للإدارات الرئيسية بمنشآت الضيافة.
5-أ	أساسيات علوم الإدارة والمبادئ العامة للقانون.	4-أ-3	يحدد طرق تحليل البيانات في مجال صناعة الضيافة.
		5-أ-3	يحفظ المصطلحات المختلفة المستخدمة في أعمال المكاتب الأمامية.
7-أ	أسس الحاسب الآلي والبرامج المتخصصة.	6-أ-3	يوضح كيفية تشغيل البرامج الإلكترونية المتخصصة في صناعة الضيافة.
10-أ	فهم ومعرفة الهياكل التنظيمية للإدارات الرئيسية بمنشآت الضيافة وأسس التوصيف الوظيفي لجميع الوظائف بمنشآت الضيافة (الفنادق)		
12-أ	الإلمام بكافة الأنشطة والعمليات والأساليب الإدارية والفنية بجميع مؤسسات الضيافة	7-أ-3	يحدد المهام الوظيفية لموظف المكاتب الأمامية.
15-أ	الإلمام بأسس ومفاهيم الجودة في مؤسسات الضيافة (الفنادق)	8-أ-3	يوضح الاستراتيجيات المختلفة لإدارة الأزمات.
16-أ	فهم أسس الدراسات والأبحاث الميدانية والتدريب وتحليل البيانات في مجال صناعة الضيافة (الفنادق)		

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
ب_1	ب- المهارات الذهنية: إتخاذ القرارات وفقاً لمتطلبات بيئة العمل	3-ب-1	ب_ المهارات الذهنية: يستنتج العلاقات المتشابهة بين المكاتب الأمامية والأقسام الأخرى بالفنادق.
ب_2	المقارنة بين الثقافات المختلفة ودوافع العملاء.	3-ب-2	يحلل البيانات في قسم المكاتب الأمامية.
		3-ب-3	يفرق بين طرق الدفع المختلفة وتسوية حسابات النزلاء.
ب_3	استنتاج العلاقات المتشابهة لأطراف الممثلة لصناعة السياحة والضيافة (الفنادق)	3-ب-4	يربط بين متطلبات العمل في مؤسسات الضيافة وحاجة المجتمع.
ب_4	التحليل الإحصائي لبيانات المنشآت المختلفة في قطاع صناعة الضيافة (الفنادق)	3-ب-5	يقيم القرارات الملائمة وفقاً لمتطلبات بيئة العمل.
		3-ب-6	يقارن بين الثقافات المختلفة ودوافع العملاء.
ب_5	الربط بين متطلبات العمل في مؤسسات الضيافة (الفنادق) وحاجة المجتمع	3-ب-7	يحلل المشكلات المختلفة في صناعة الضيافة.
ج-2	ج- المهارات المهنية: خدمة العملاء من جنسيات مختلفة.	3-ج-1	ج_ المهارات المهنية: يطبق مهارات تكنولوجيا المعلومات والتعامل مع العملاء في أعمال المكاتب الأمامية.
ج-3	القيام بالمهام الإدارية والفنية المتعلقة بمجال عمله	3-ج-2	يستخدم معادلات حساب نسب الإشغال ومعدلات الدخل، توقع التوفر والإشغال المستقبلي للغرف.
ج-5	التكيف والتأقلم مع المتغيرات في بيئة الأعمال	3-ج-3	يجري عملية تسكين النزلاء ويلبي متطلباتهم المختلفة والمرتبطة بقسم المكاتب الأمامية.
ج-6	العمل في مختلف المهن والوظائف في مؤسسات الضيافة (الفنادق)		
ج-8	إجراء العمليات المحاسبية والمالية المطبقة في مجالات الضيافة (الفنادق)		
ج-10	إعداد وتنظيم وإدارة أنشطة أعمال الضيافة (الفنادق) مستخدماً التقنيات الحديثة		
		3-ج-4	يقوم بالمهام الوظيفية الأساسية لقسم المكاتب الأمامية من حجز وتسكين وإتمام عملية المغادرة.
		3-ج-5	يتعامل مع المتغيرات في بيئة العمل.
د-1	د-المهارات العامة: إستخدام التقنيات الحديثة الملائمة لمجال العمل.	3-د-1	د - المهارات العامة: ينمي مهارات الاتصال الفعال مع الآخرين.

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-2	ممارسة مهارات الإتصال والعرض		
د-4	التعامل مع المشكلات في بيئة العمل	د-3-2	يعمل بكفاءة في فريق.
د-5	إنجاز المهام المكلف بها في الإطار الزمني المحدد.		
د-6	ممارسة البروتوكول والمراسم العامة المتعلقة بالمجال	د-3-3	يتعامل بمهاره مع ضغط العمل.
د-9	إعداد وكتابة التقارير والمكاتبات الرسمية المرتبطة بصناعة الضيافة (الفنادق).	د-3-4	يستخدم التقنيات الحديثة الملائمة لمجال العمل.
د-10	تنظيم الوقت وتحمل ضغوط العمل		
د-11	المشاركة الفعالة وقيادة الافراد لتحقيق أهداف المؤسسة التي يعمل بها	د-3-5	يُعد التقارير والمكاتبات الرسمية في مجال صناعة الضيافة.

39. طرق التعليم والتعلم

1. المحاضرة.
2. دروس عملية.
3. ابحاث ميدانية.
4. عروض تقديمية للطلاب.
5. مناقشه منفردة.
6. عرض فيديو هات تعليميه.
7. تكليفات منزليه.

رقم الاسبوع الدراسي	المحتوى العلمي للمقرر (موضوعات المقرر)	إجمالي عدد الساعات الأسبوعية	عدد ساعات التعلم المتوقعة	
			تدريس نظري (محاضرات/ مجموعات مناقشة/.....)	تدريب تطبيقي
1	أقسام المكاتب الأمامية	3	2	2
2	الهيكل التنظيمي والوظيفي للمكاتب الأمامية	3	2	2
3	دورة النزول وعلاقتها بأعمال المكاتب الأمامية	3	2	2
4	عملية الحجز وأنواعها	3	2	2
5	السجلات والتقارير التي تصدر من المكاتب الأمامية	3	2	2
6	أختبار نصف فصلي	3	2	2

الجدول الدراسي للمقرر:

2	2	3	علاقة المكاتب الأمامية مع الأقسام الأخرى	7
2	2	3	أبحاث	8
2	2	3	تخطيط العمل في المكاتب الأمامية من حيث (تحديد السعر، تطبيق معادلات حساب ونشب الإشغال ومعدلات الدخل، توقع التوفر المستقبلي للغرف)	9
2	2	3	استخدام التقارير لتقييم العمل	10
2	2	3	إدارة الإنتاجية في قسم المكاتب الأمامية	11
2	2	3	امتحان عملي نهاية الفصل الدراسي	12
2	2	3	عمليات المراجعة الليلية- استخدام الحاسب الآلي في المكاتب الأمامية + امتحان عملي	13
2	2	3	عمليات المراجعة الليلية- استخدام الحاسب الآلي في المكاتب الأمامية + امتحان عملي	14
2	2	3	امتحان تحريري نهاية العام	15

40. طرق تقييم الطلاب

م	طرق التقييم *	توقيت التقييم المتوقع (رقم الأسبوع الدراسي)	درجات التقييم	النسبة المئوية من إجمالي درجة المقرر
1	اختبار شفهي	اسبوعيا	10 درجات	10%
2	أختبار نصف فصلي	الأسبوع السادس	10 درجات	10%
3	ابحاث	الاسبوع الثامن	10 درجات	10%
4	امتحان عملي نهاية الفصل الدراسي	الأسبوع الثاني عشر	30 درجات	30%
4	امتحان تحريري نهاية العام	نهاية الفصل الدراسي	40 درجات	40%

41. مصادر التعلم والتسهيلات الداعمة

•بطه ربيع علام، (2024)، إدارة الماكاتب الأمامية، المنيا	المرجع الأساسي للمقرر	
طارق طه (2010)، إدارة الفنادق والمكاتب السياحية، دار الحرمين للكمبيوتر والطباعة، جمهورية مصر العربية. -Abbott ،P. ،& Lewry ،S. (2018). <i>Front office: Procedures ،Social Skills ،Yield and Management</i>. Oxford: Elsevier: Butterworth Heinemann. -Baker ،S. ،Huyton ،J. ،& Bradley ،P. (2021). <i>Principles of Hotel Front Office Operations</i>. 2nd edition. London: Continuum. -Bardi ،A. J. (2019). <i>Hotel Front Office Management</i>. 4th edition. Pennsylvania: John Wiley & Sons ،Inc. Andrews ،S. (2022). <i>Textbook of Front office Management & Operations</i>. New Delhi: Tata McGraw Hill Education private.	المراجع الأخرى	
-Anderson ،C. ،& Carroll ،B. (2019). 'Demand management: Beyond Revenue Management' ، <i>Journal of Pricing and Revenue Management</i> ،6(4) ، 260-263. -Burgess ،C. ،& Bryant ،K. (2020). 'Revenue Management- The Contribution of the Finance Function to Profitability' ،<i>International Journal of Contemporary Hospitality Management</i> ،13(3) ،144-150. -Jeffrey ،D. ،& Barden ،R. R. D. (2022). 'An Analysis of Daily Occupancy Performance: A Basis for Effective Hotel Marketing' ،<i>International Journal of Contemporary Hospitality Management</i> ،12(3) ،179-189.	الدوريات	مصادر التعلم (الكتب والمراجع العلمية وغيرها) *
http://courses.minia.edu.eg/home/login	المنصة التعليمية	
معمل الفدليو بالكلية	القاعات	التجهيزات التعليمية
داتا شو وعروض مختلفه علي برنامج الكلية	المستلزمات	المساندة للتعليم والتعلم *

اسم وتوقيع

اسم وتوقيع

منسق البرنامج

أ.د/ أحمد راضي عبدالجواد

منسق المقرر

د/ بطة ربيع علام

توصيف مقرر الاجهزه والمنظمات
(2025)

42. معلومات أساسية

الأجهزة والمنظمات الفندقية			اسم المقرر (تبعاً لما ورد باللائحة)
أ.ف 322			كود/رمز المقرر (تبعاً لما ورد باللائحة)
اداره فنادق			القسم/الأقسام العلمية المشاركة في تدريس المقرر
إجمالي	عملي	نظري	عدد الساعات / النقاط المعتمدة للمقرر (تبعاً لما ورد باللائحة)
2	0	2	
اجباري			نوع المقرر
الفرقة/المستوي الثالث			الفرقة الدراسية / المستوى الدراسي الذي يقدم فيه المقرر
اداره فنادق			البرنامج الأكاديمي
السياحة والفنادق			الكلية/المعهد
جامعة المنيا			الجامعة/الأكاديمية
أ.د/ أحمد محمود محمد علي			اسم منسق المقرر
10/1/2025			تاريخ اعتماد توصيف المقرر
مجلس قسم، مجلس كلية			جهة اعتماد توصيف المقرر (يرفق قرار/محضر مجلس القسم /الأقسام/ الجهة المختصة/....)

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

يحتوي المقرر علي (مقدمة عن التنظيم الدولي المعاصر في مجال الفنادق – المنظمات الدولية والإقليمية والوكالات المتخصصة – الأجهزة والمنظمات العامة والمتخصصة ذات العلاقة (وزارة السياحة، الهيئة المصرية العامة للتنشيط السياحي، الاتحاد المصري للغرف السياحية، الجمعية الأمريكية للفنادق والإقامة، الاتحاد الدولي للفنادق). يهدف المقرر الي إكساب الطالب المعارف والمفاهيم والاتجاهات المرتبطة بالتنظيمات العالمية المعاصرة في مجال الضيافة ونشأتها وتطورها بالإضافة إلى دورها الاقتصادي والاجتماعي والقانوني.

نواتج التعلم للمقرر

نواتج التعلم للمقرر		مخرجات البرنامج / المعايير الأكاديمية المتبناة (التي يحققها المقرر تبعاً للمصفوفة في توصيف البرنامج)	
النص	الكود	النص	الكود
أ- المعرفة والفهم: يناقش أهمية العلوم المرتبطة بصناعة الضيافة.	1-3-أ	أ- المعرفة والفهم:	1-أ

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
	المعارف والنظريات العامة والأساسية المتعلقة بأنشطة السياحة والضيافة (الفنادق) على المستويين المحلي و العالمي.	3-أ-2	يدرك الأبعاد السياسية والإقتصادية والإجتماعية والثقافية والبيئية لأنشطة أعمال السياحة والضيافة.
2-أ	الأبعاد السياسية والإقتصادية والإجتماعية والثقافية والبيئية لأنشطة أعمال السياحة والضيافة (الفنادق)	3-أ-3	يدرك أهمية قطاع الضيافة ومكانتها في الإقتصاد القومي.
		4-أ-3	يعرف اساسيات تقسيم مختلف أنواع منشآت الضيافة، وإداراتها المختلفة.
5-أ	أساسيات علوم الإدارة والمبادئ العامة للقانون.	3-أ-5	يحدد الهياكل التنظيمية للإدارات الرئيسية بمنشآت الضيافة.
8-أ	إدراك أهمية قطاع الضيافة (الفنادق) ومكانتها في الإقتصاد القومي	3-أ-6	يناقش المبادئ العامة للقانون
10-أ	فهم ومعرفة الهياكل التنظيمية للإدارات الرئيسية بمنشآت الضيافة وأسس التوصيف الوظيفي لجميع الوظائف بمنشآت الضيافة (الفنادق)		
11-أ	إدراك مبادئ حقوق الإنسان ومعرفة التشريعات والقوانين المنظمة لكل أنشطة قطاع مؤسسات الضيافة (الفنادق) بصفة عامة	3-أ-7	يتعرف علي مبادئ حقوق الإنسان.
12-أ	الامام بكافة الأنشطة والعمليات والأساليب الإدارية والفنية بجميع مؤسسات الضيافة		
13-أ	فهم ومعرفة العلوم والمعارف المختلفة ذات العلاقات التشابكية لصناعة الضيافة الفنادق. مثل العلاقات العامة وعلم نفس التعامل مع العملاء وآداب وأخلاقيات المهنة		
ب_1	ب- المهارات الذهنية: إتخاذ القرارات وفقاً لمتطلبات بيئة العمل	3-ب-1	ب_ المهارات الذهنية: يتخذ القرارات وفقاً لمتطلبات بيئة العمل.
ب_2	المقارنة بين الثقافات المختلفة ودوافع العملاء.	3-ب-2	يستنتج العلاقات المتشابهة للأطراف الممثلة لصناعة السياحة والضيافة.
		3-ب-3	يقارن بين الثقافات المختلفة ودوافع العملاء.
ب_3	استنتاج العلاقات المتشابهة للأطراف الممثلة لصناعة السياحة والضيافة (الفنادق)	3-ب-4	يتعامل مع الأزمات المختلفة في صناعة 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
ج-3	ج- المهارات المهنية: القيام بالمهام الإدارية والفنية المتعلقة بمجال عمله	ج-3-1	ج- المهارات المهنية: ينفذ المهام الإدارية والفنية المتعلقة بمجال عمله.
ج-5	التكيف والتأقلم مع المتغيرات في بيئة الأعمال	ج-3-2	يستخدم أساليب الإدارة البيئية.
		ج-3-3	يطبق السيناريوهات المختلفة للتعامل مع الأزمات.
د-1	د-المهارات العامة: إستخدام التقنيات الحديثة الملازمة لمجال العمل.	د-3-1	د - المهارات العامة: يستخدم التقنيات الحديثة الملازمة لمجال العمل.
د-3	التفاعل والعمل مع الفريق		
د-4	التعامل مع المشكلات في بيئة العمل	د-3-2	يتعامل مع ثقافات الشعوب.
د-5	إنجاز المهام المكلف بها في الإطار الزمني المحدد.		
د-6	ممارسة البروتوكول والمراسم العامة المتعلقة بالمجال	د-3-3	يعمل في فريق.
د-7	التعلم الذاتي.	د-3-4	يجيد إعداد وكتابة التقارير والمكاتبات الرسمية بصناعة الضيافة.
د-10	تنظيم الوقت وتحمل ضغوط العمل	د-3-5	يتعامل مع ضغوط العمل.
د-11	المشاركة الفعالة وقيادة الافراد لتحقيق أهداف المؤسسة التي يعمل بها	د-3-6	يُنمي قدراته ذاتياً.
		د-3-7	يدير الوقت بمهارة.

44. طرق التعليم والتعلم

1. المحاضرة.
2. مناقشات شفوية.
3. أبحاث .
4. تكليفات منزليه.

عدد ساعات التعلم المتوقعة		إجمالي عدد الساعات الأسبوعية	المحتوى العلمي للمقرر (موضوعات المقرر)	رقم الاسبوع الدراسي
تدريب تطبيقي	تدريس نظري (محاضرات/ مجموعات مناقشة/.....)			

الجدول الدراسي للمقرر:

0	2	2	مقدمة عن التنظيم الدولي المعاصر في مجال الفنادق	1
0	2	2	مقدمة عن التنظيم الدولي المعاصر في مجال الفنادق	2
0	2	2	مقدمة عن التنظيم الدولي المعاصر في مجال الفنادق	3
0	2	2	مقدمة عن التنظيم الدولي المعاصر في مجال الفنادق	4
0	2	2	المنظمات الدولية والإقليمية والوكالات المتخصصة	5
0	2	2	المنظمات الدولية والإقليمية والوكالات المتخصصة	6
0	2	2	المنظمات الدولية والإقليمية والوكالات المتخصصة	7
0	2	2	أبحاث	8
0	2	2	الأجهزة والمنظمات العامة والمتخصصة ذات العلاقة (وزارة السياحة، الهيئة المصرية العامة للتنشيط السياحي، الاتحاد المصري للغرف السياحية، الجمعية الأمريكية للفنادق والإقامة، الاتحاد الدولي للفنادق).	9
0	2	2	الأجهزة والمنظمات العامة والمتخصصة ذات العلاقة (وزارة السياحة، الهيئة المصرية العامة للتنشيط السياحي، الاتحاد المصري للغرف السياحية، الجمعية الأمريكية للفنادق والإقامة، الاتحاد الدولي للفنادق).	10
0	2	2	الأجهزة والمنظمات العامة والمتخصصة ذات العلاقة (وزارة السياحة، الهيئة المصرية العامة للتنشيط السياحي، الاتحاد المصري للغرف السياحية، الجمعية الأمريكية للفنادق والإقامة، الاتحاد الدولي للفنادق).	11
0	2	2	اختبار نصف فصل	12
0	2	2	الأجهزة والمنظمات العامة والمتخصصة ذات العلاقة (وزارة السياحة، الهيئة المصرية العامة للتنشيط السياحي، الاتحاد المصري للغرف السياحية، الجمعية الأمريكية للفنادق والإقامة، الاتحاد الدولي للفنادق).	13
0	2	2	الأجهزة والمنظمات العامة والمتخصصة ذات العلاقة (وزارة السياحة، الهيئة المصرية العامة للتنشيط السياحي، الاتحاد المصري للغرف السياحية، الجمعية الأمريكية للفنادق والإقامة، الاتحاد الدولي للفنادق).	14
0	2	2	امتحان تحريري نهاية الفصل الدراسي	15

م	طرق التقييم *	توقيت التقييم المتوقع (رقم الأسبوع الدراسي)	درجات التقييم	النسبة المئوية من إجمالي درجة المقرر
1	اختبار شفهي	اسبوعيا	10 درجات	10%
2	أبحاث	الأسبوع الثامن	10 درجات	10%
3	اختبار نصف فصلي.	الاسبوع الثاني عشر	10 درجات	10%
4	امتحان تحريري نهاية الفصل الدراسي	نهاية الفصل الدراسي	70 درجات	70%

46. مصادر التعلم والتسهيلات الداعمة

أحمد محمود محمد علي (2024)، الأجهزة والمنظمات الفندقية، المنيا	المرجع الأساسي للمقرر	مصادر التعلم (الكتب والمراجع العلمية وغيرها) *
-Walker ،J. R. (2020). <i>Introduction to Hospitality</i> . Pearson Higher Ed. -Ivanova ،M. ،Ivanov ،S. ،& Magnini ،V. P. (Eds.). (2022). <i>The Routledge Handbook of Hotel Chain Management</i> . Routledge.	المراجع الأخرى	
-Akgunduz، Y.، & Sanli، S. C. (2019). The effect of employee advocacy and perceived organizational support on job embeddedness and turnover intention in hotels. <i>Journal of Hospitality and Tourism Management</i> ، 31، 118-125. -Anderson، W.، Anderson، W.، Busagara، T.، Busagara، T.، Mahangila، D.، Mahangila، D.، ... & Bahati، V. (2021). 'The Dialogue and Advocacy Initiatives for reforming the Business Environment of the Tourism and Hospitality Sector in Tanzania'، <i>Tourism Review</i> ، 72(1)، 45-67. -Lynch، P. (2019). 'Understanding Hospitality'، <i>Hospitality & Society</i> ، 5(1)، 3-5.	الدوريات	

-Ivanova, M. & Ivanov, S. (2022). 'Affiliation to Hotel Chains: Hotels' Perspective', <i>Tourism Management Perspectives</i> , 16, 148-162.		
-Otieno, A. (2020). 'Unconditional Hospitality as Discursive Practice', <i>Peace Review</i> , 27(1), 74-81.		
http://courses.minia.edu.eg/home/login	المنصة التعليمية	
قاعه علميه بالدور الخامس بالكلية	القاعات	التجهيزات التعليمية
داتا شو لعرض ماده العلميه	المستلزمات	المساندة للتعليم والتعلم *

اسم وتوقيع
منسق البرنامج

أ.د/ أحمد راضي عبدالجواد

اسم وتوقيع
منسق المقرر

أ.د/ أحمد محمود محمد علي

توصيف مقرر محاسبه التكاليف الفندقية (2025)

47. معلومات أساسية

محاسبة التكاليف الفندقية			اسم المقرر (تبعاً لما ورد باللائحة)
أ.ف 323			كود/رمز المقرر (تبعاً لما ورد باللائحة)
اداره فنادق			القسم/الأقسام العلمية المشاركة في تدريس المقرر
إجمالي	عملي	نظري	عدد الساعات / النقاط المعتمدة للمقرر (تبعاً لما ورد باللائحة)
3	2	2	
اجباري			نوع المقرر
الفرقة/المستوي الثالث			الفرقة الدراسية / المستوى الدراسي الذي يقدم فيه المقرر
اداره فنادق			البرنامج الأكاديمي
السياحه والفنادق			الكلية/المعهد
جامعة المنيا			الجامعة/الأكاديمية
أ.د/ أحمد راضي عبدالجواد			اسم منسق المقرر
10/1/2025			تاريخ اعتماد توصيف المقرر
مجلس قسم، مجلس كلية			جهة اعتماد توصيف المقرر (يرفق قرار/محضر مجلس القسم /الأقسام/ الجهة المختصة/....)

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

يحتوي المقرر علي (مقدمة عن محاسبة التكاليف الفندقية- تبويب عناصر التكاليف- نظريات وقوائم التكاليف في النشاط الفندقي- الموازنات التشغيلية في النشاط الفندقي- المعدلات التقديرية وتحليل الانحرافات في النشاط الفندقي- تقارير التكاليف الفندقية وأسس قياس التكلفة).
يهدف المقرر الي اكساب الطالب المهارات المعرفية والذهنية والتطبيقية في مجال محاسبة التكاليف للوصول به الى المستوى المطلوب لسوق العمل الفندقي.

نواتج التعلم للمقرر

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-1	أ- المعرفة والفهم: المعارف والنظريات العامة والأساسية المتعلقة بأنشطة السياحة والضيافة (الفنادق) على المستويين المحلي و العالمي.	3-أ-1	أ- المعرفة والفهم: يتعرف على مفهوم محاسبة التكاليف وأهدافها ووظائفها وفروعها.
		3-أ-2	يذكر أنواع التكاليف.
أ-5	أساسيات علوم الإدارة والمبادئ العامة للقانون	3-أ-3	يرتب خطوات تصميم نظام محاسبة التكاليف.
أ-12	الامام بكافة الأنشطة والعمليات والأساليب الإدارية والفنية بجميع مؤسسات الضيافة	3-أ-4	يربط أنواع وعناصر التكاليف في قوائم وتقارير التكلفة في ضوء نظريات التكاليف المختلفة.
		3-أ-5	يعدد الأنشطة والعمليات والأساليب الإدارية والفنية بجميع مؤسسات الضيافة.
أ-13	فهم ومعرفة العلوم والمعارف المختلفة ذات العلاقات التشابكية لصناعة الضيافة الفنادق. مثل العلاقات العامة وعلم نفس التعامل مع العملاء وآداب وأخلاقيات المهنة		
ب-1	ب- المهارات الذهنية: إتخاذ القرارات وفقاً لمتطلبات بيئة العمل	3-ب-1	ب- المهارات الذهنية: يحلل البيانات في صناعة الضيافة.
ب-4	التحليل الإحصائي لبيانات المنشآت المختلفة في قطاع صناعة الضيافة (الفنادق).	3-ب-2	يصنف أنواع وعناصر التكاليف طبقاً لنظريات التكاليف المختلفة.
		3-ب-3	يناقش قوائم وتقارير التكلفة لمراكز التكلفة المختلفة داخل الفندق.
		3-ب-4	يقيم القرارات الملائمة وفقاً لمتطلبات بيئة العمل.
ج-3	ج- المهارات المهنية: القيام بالمهام الإدارية والفنية المتعلقة بمجال عمله	ج-1	ج- المهارات المهنية: يعد قوائم وتقارير التكلفة ويكتب تقريراً بالمركز المالي للفندق.
ج-4	التواصل وتوظيف وإستخدام المصطلحات المهنية باللغة العربية والأجنبية		
ج-6	العمل في مختلف المهن والوظائف في مؤسسات الضيافة (الفنادق)		

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-8	إجراء العمليات المحاسبية والمالية المطبقة في مجالات الضيافة (الفنادق)	3-ج-2	يحسب تكلفة إقتناء عناصر التكاليف المختلفة.
		3-ج-3	ينتج نظم للرقابة على عناصر التكاليف (خامات ، أجور ، خدمات أخرى) .
		3-ج-4	يستخدم المصطلحات المهنية باللغة العربية والأجنبية.
		3-ج-5	يمارس العمل في مختلف المهن والوظائف في مؤسسات الضيافة.
د-2	د-المهارات العامة: ممارسة مهارات الإتصال والعرض.	3-د-1	د – المهارات العامة: يتعلم ذاتياً.
د-5	إنجاز المهام المكلف بها في الإطار الزمني المحدد.		
د-6	ممارسة البروتوكول والمراسم العامة المتعلقة بالمجال	3-د-2	يدبر الوقت بفعالية.
د-7	التعلم الذاتي		
د-9	إعداد وكتابة التقارير والمكاتبات الرسمية المرتبطة بصناعة الضيافة (الفنادق).	3-د-3	يطبق مهارات العرض والاتصال الفعال.
د-10	تنظيم الوقت وتحمل ضغوط العمل.	3-د-4	يُعد التقارير والمكاتبات الرسمية في مجال صناعة الضيافة.

49. طرق التعليم والتعلم

1. المحاضرة.
2. أبحاث.
3. الدروس التطبيقية .
4. المناقشات الشفهية.
5. التكاليف المنزلية

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 تطبيقي
1	مقدمة عن محاسبة التكاليف الفندقية	3	2	2
2	تبويب عناصر التكاليف	3	2	2
3	تبويب عناصر التكاليف	3	2	2
4	نظريات وقوائم التكاليف في النشاط الفندقي + مناقشة ابحاث	3	2	2
5	نظريات وقوائم التكاليف في النشاط الفندقي + مناقشة ابحاث	3	2	2
6	ابحاث	3	2	2
7	نظريات وقوائم التكاليف في النشاط الفندقي + مناقشة ابحاث	3	2	2
8	نظريات وقوائم التكاليف في النشاط الفندقي + مناقشة ابحاث	3	2	2
9	الموازنات التشغيلية في النشاط الفندقي + اختبار نصف فصلي	3	2	2
10	اختبار نصف فصلي	3	2	2
11	الموازنات التشغيلية في النشاط الفندقي + اختبار نصف فصلي	3	2	2
12	اختبار نصف فصلي	3	2	2
13	المعدلات التقديرية وتحليل الانحرافات في النشاط الفندقي	3	2	2
14	اختبار تطبيقي	3	2	2
15	امتحان نهاية الفصل الدراسي	3	2	2

50. طرق تقييم الطلاب

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

51. مصادر التعلم والتسهيلات الداعمة

المرجع الأساسي للمقرر	أحمد راضي عبد الجواد، (2024) ، محاسبة التكاليف الفندقية، المنيا.
المراجع الأخرى	مصادر التعلم (الكتب والمراجع العلمية وغيرها) * - Maheshwari, S. N., Maheshwari, S. K., & Maheshwari, S. K. (2024). Management Accounting and Financial Control. Sultan Chand & Sons. - Diavastis, I. E. (2025). What Drives Cost System Sophistication? Empirical Evidence from the Greek Hotel Industry. Journal of Risk and Financial Management, 18(7), 401. - Rady, A., Ezz El-dien, M., & Kamel, M. (2024). Guests' Expectations and Perceptions of the Quality of Accounting Services in Hotels. Minia Journal of Tourism and Hospitality Research MJTHR, 17(1), 1-26. - Adams, D. (2024). Management accounting for the hospitality, tourism and leisure industries: A strategic approach. - Murcia, A. P., Roza, M. F. V., & Forero, J. A. M. (2023). Hotel Costing vs. Accounting Costing System. International Journal of Professional Business Review: Int. J. Prof.

Bus. Rev., 8(12), 1.		
- 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. <i>International Journal of Business and Social Science</i>, 12(2), 24-35. - Turner, M. J., Way, S. A., Hodari, D., & Witteman, W. (2017). Hotel property performance: The role of strategic management accounting. <i>International journal of hospitality management</i>, 63, 33-43.	الدوريات	
http://courses.minia.edu.eg/home/login	المنصة التعليمية	
قاعه علميه بالدور الخامس بالكلية	القاعات	التجهيزات التعليمية
كتب ومراجع علميه متعلقه بالمحتوي	المستلزمات	المساندة للتعليم والتعلم *

اسم وتوقيع
منسق البرنامج

أ.د/ أحمد راضي عبدالجواد

اسم وتوقيع
منسق المقرر

أ.د/ أحمد راضي عبدالجواد

توصيف مقرر الإحصاء الفندقى

(2025)

52. معلومات أساسية

الإحصاء الفندقى			اسم المقرر (تبعاً لما ورد باللائحة)
أ.ف 324			كود/رمز المقرر (تبعاً لما ورد باللائحة)
اداره فنادق			القسم/الأقسام العلمية المشاركة في تدريس المقرر
إجمالي	عملي	نظري	عدد الساعات / النقاط المعتمدة للمقرر (تبعاً لما ورد باللائحة)
3	2	2	
اجباري			نوع المقرر
الفرقة/المستوى الثالث			الفرقة الدراسية / المستوى الدراسي الذي يقدم فيه المقرر
اداره فنادق			البرنامج الأكاديمي
السياحة والفنادق			الكلية/المعهد
جامعة المنيا			الجامعة/الأكاديمية
أ.م.د/ محمد طه أحمد			اسم منسق المقرر
10/1/2025			تاريخ اعتماد توصيف المقرر
مجلس قسم، مجلس كلية			جهة اعتماد توصيف المقرر (يرفق قرار/محضر مجلس القسم /الأقسام/ الجهة المختصة/....)

53. الوصف العام للمقرر Course overview (ملخص موجز للمحتوى العلمى)

يحتوي المقرر على (أهمية الإحصاء الفندقى- التسجيل الفندقى- تقييم كفاءة الأداء الفندقى (عدد المترددين خلال المواسم، المتوسط اليومي، العائد اليومي والموسمى والسنوى) - متوسط الإقامة والليالى الفندقية- الإيرادات الفندقية وطرق قياسها- أوجه الإنفاق الفندقى- متوسط الإنفاق الفندقى-إحصاءات الأنشطة الفندقية-السلاسل الزمنية - الأرقام القياسية - التنبؤ بالحركة السياحية).

يهدف المقرر الى إكساب الطلاب المعارف والمفاهيم المرتبطة بالأساليب الإحصائية لاستخدامها فى تحليل البيانات فى صناعة الضيافة.

نواتج التعلم للمقرر

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-1	أ- المعرفة والفهم: المعارف والنظريات العامة والأساسية المتعلقة بأنشطة السياحة والضيافة (الفنادق) على المستويين المحلي والعالمي.	3-أ-1	أ- المعرفة والفهم: يناقش نظريات العلوم الإدارية.
		3-أ-2	يعدد الأنشطة والعمليات والأساليب الإدارية والفنية بمؤسسات الضيافة.
أ-4	مبادئ وأسس البحث العلمي في مجال السياحة والضيافة (الفنادق)	3-أ-3	يقدر أهمية العلوم المرتبطة بصناعة الضيافة.
أ-5	أساسيات علوم الإدارة والمبادئ العامة للقانون		
أ-7	أسس الحاسب الآلي والبرامج المتخصصة	3-أ-4	يعرف طرق تحليل البيانات في مجال صناعة الضيافة.
أ-12	الإلمام بكافة الأنشطة والعمليات والأساليب الإدارية والفنية بجميع مؤسسات الضيافة	3-أ-5	يستدعي السيناريوهات المختلفة لإدارة الأزمات.
أ-13	فهم ومعرفة العلوم والمعارف المختلفة ذات العلاقات التشابكية لصناعة الضيافة (الفنادق). مثل العلاقات العامة وعلم نفس التعامل مع العملاء وآداب وأخلاقيات المهنة	3-أ-6	يوضح كيفية تشغيل البرامج الإلكترونية المتخصصة في صناعة الضيافة.
	أ-15 الإلمام بأسس ومفاهيم الجودة في مؤسسات الضيافة (الفنادق)		
	أ-16 فهم أسس الدراسات والأبحاث الميدانية والتدريب وتحليل البيانات في مجال صناعة الضيافة (الفنادق)		
ب-1	ب- المهارات الذهنية: إتخاذ القرارات وفقاً لمتطلبات بيئة العمل	3-ب-1	ب- المهارات الذهنية: يتخذ القرارات الملائمة وفقاً لمتطلبات بيئة العمل.
	ب-3 استنتاج العلاقات المتشابكة للأطراف الممثلة لصناعة السياحة والضيافة (الفنادق)		
ب-4	التحليل الإحصائي لبيانات المنشآت المختلفة في قطاع صناعة الضيافة (الفنادق).	3-ب-2	يستنتج العلاقات المتشابكة للأطراف الممثلة لصناعة السياحة والضيافة.
ب-5	الربط بين متطلبات العمل في مؤسسات الضيافة (الفنادق) وحاجة المجتمع.	3-ب-3	يربط بين متطلبات العمل في مؤسسات الضيافة وحاجة المجتمع.
		3-ب-4	يحلل البيانات في صناعة الضيافة.
		3-ب-5	يستنتج التحديات والمتغيرات الحديثة في صناعة

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
			الضيافة.
		3-ب-6	يحلل المشكلات المختلفة في صناعة الضيافة.
ج-3	ج- المهارات المهنية: القيام بالمهام الإدارية والفنية المتعلقة بمجال عمله	ج-3-1	ج- المهارات المهنية: ينفذ المهام الإدارية والفنية المتعلقة بمجال عمله.
ج-5	التكيف والتأقلم مع المتغيرات في بيئة الأعمال		
ج-9	توظيف العلوم المرتبطة مثل علم نفس العملاء - البيئة - التشريعات السياحية- لخدمة مجالات العمل في الضيافة (الفنادق)		
ج-10	إعداد وتنظيم وإدارة أنشطة أعمال الضيافة (الفنادق) مستخدماً التقنيات الحديثة	ج-3-2	يستخدم التقنيات الحديثة في الفنادق.
		ج-3-3	يبحث مبادئ العلوم المرتبطة بصناعة الضيافة.
		ج-3-4	يطبق السيناريوهات المختلفة للتعامل مع الأزمات.
		ج-3-5	يستخدم طرق جديدة للتعامل مع المشكلات.
د-2	د-المهارات العامة: ممارسة مهارات الإتصال والعرض.	د-3-1	د - المهارات العامة: يعالج المشكلات في بيئة العمل.
د-4	التعامل مع المشكلات في بيئة العمل		
د-5	إنجاز المهام المكلف بها في الإطار الزمني المحدد.	د-3-2	يؤدي المهام المكلف بها في الإطار الزمني المحدد.
د-9	إعداد وكتابة التقارير والمكاتبات الرسمية المرتبطة بصناعة الضيافة (الفنادق)		
		د-3-3	يُعد التقارير والمكاتبات الرسمية بصناعة الضيافة.
		د-3-4	يوظف مهارات العرض الفعال.

54. طرق التعليم والتعلم

1. المحاضرة.
2. المناقشات.
3. تعلم قائم على أنشطة (تمارين عملية).
4. التكاليفات المنزلية.

الجدول الدراسي للمقرر:

عدد ساعات التعلم المتوقعة		إجمالي عدد الساعات الأسبوعية	المحتوى العلمي للمقرر (موضوعات المقرر)	رقم الاسبوع الدراسي
تدريب تطبيقي	تدريس نظري (محاضرات/ مجموعات مناقشة/)			
2	2	3	أهمية الإحصاء الفندقى – التسجيل الفندقى	1
2	2	3	تقييم كفاءة الأداء الفندقى (عدد المترددين خلال المواسم، المتوسط اليومى، العائد اليومى والموسمى والسنوى)	2
2	2	3	تقييم كفاءة الأداء الفندقى (عدد المترددين خلال المواسم، المتوسط اليومى، العائد اليومى والموسمى والسنوى)	3
2	2	3	متوسط الإقامة والليالى الفندقية	4
2	2	3	الإيرادات الفندقية وطرق قياسها	5
2	2	3	أوجه الإتفاق الفندقى	6
2	2	3	متوسط الإتفاق الفندقى	7
2	2	3	إحصاءات الأنشطة الفندقية إختبار شفهي	8
2	2	3	إختبار نصف فصلى	9
2	2	3	السلاسل الزمنية – الأرقام القياسية	10
2	2	3	السلاسل الزمنية – الأرقام القياسية	11
2	2	3	السلاسل الزمنية – الأرقام القياسية	12
2	2	3	السلاسل الزمنية – الأرقام القياسية	13
2	2	3	التنبوء بالحركة السياحية	14
2	2	3	امتحان نهاية الفصل الدراسى	15

55. طرق تقييم الطلاب

م	طرق التقييم *	توقيت التقييم المتوقع (رقم الأسبوع الدراسي)	درجات التقييم	النسبة المئوية من إجمالي درجة المقرر
1	مناقشات	اسبوعيا	10 درجات	10%
2	اختبار نصف فصلی	الأسبوع التاسع	10 درجات	10%
3	تكاليفات منزلية	شهريا	10 درجات	10%
5	امتحان تحریری نهاية الفصل الدراسي	نهاية الفصل الدراسي	70 درجات	70%

56. مصادر التعلم والتسهيلات الداعمة

مصادر التعلم (الكتب والمراجع العلمية وغيرها) *	المرجع الأساسي للمقرر	محمد طه أحمد - الإحصاء السياحي والفندقي- المنيا- 2024.
	المراجع الأخرى	-إبراهيم احمد عبد النبي حمودة، الإحصاء السياحي والفندقي، الاسكندرية، 2022. -كتاب الإحصاء السنوي لعام 2019 – الهيئة العامة للاستعلامات المصرية – 2018. -جورج كانافوس ودون ميلر، ترجمة سلطان محمد عبد الحميد، الإحصاء للتجاربيين: مدخل حديث، دار المريخ، 2021. -فؤاد أبو حطب وآمال صادق، مناهج البحث وطرق التحليل الإحصائي: في العلوم النفسية والتربوية والاجتماعية، مكتبة الأنجلو المصرية، 2022.
	الدوريات	-السياحة بالأرقام، نشرة دورية، وزارة السياحة المصرية، 2019
	المنصة التعليمية	http://courses.minia.edu.eg/home/login
التجهيزات التعليمية المساعدة للتعليم والتعلم *	القاعات	قاعة علميه بالدور الخامس بالكلية
	المستلزمات	كتب ومراجع علميه وتدريبات علميه متعلقه بالمحتوي

اسم وتوقيع
منسق البرنامج

أ.د/ أحمد راضي عبدالجواد

اسم وتوقيع
منسق المقرر

أ.م.د/ محمد طه أحمد

توصيف مقرر التسويق الفندقي

(2025)

57. معلومات أساسية

التسويق الفندقي			اسم المقرر (تبعاً لما ورد باللائحة)
أ.ف 325			كود/رمز المقرر (تبعاً لما ورد باللائحة)
اداره فنادق			القسم/الأقسام العلمية المشاركة في تدريس المقرر
إجمالي	عملي	نظري	عدد الساعات / النقاط المعتمدة للمقرر (تبعاً لما ورد باللائحة)
4	2	3	
اجباري			نوع المقرر
الفرقة/المستوي الثالث			الفرقة الدراسية / المستوى الدراسي الذي يقدم فيه المقرر
اداره فنادق			البرنامج الأكاديمي
السياحة والفنادق			الكلية/المعهد
جامعة المنيا			الجامعة/الأكاديمية
أ.م.د/ ريهام ضاحي محمد توني			اسم منسق المقرر
10/1/2025			تاريخ اعتماد توصيف المقرر
مجلس قسم، مجلس كلية			جهة اعتماد توصيف المقرر (يرفق قرار/محضر مجلس القسم /الأقسام/ الجهة المختصة/....)

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

يحتوي المقرر علي (مفهوم السوق والتسويق ونشأته- بحوث الأسواق- المزيج التسويقي في صناعة الفنادق - إدارة التسويق والمبيعات في الفنادق- البيع الفندقي- المزيج الترويجي)(العلاقات العامة والدعاية والإعلان) وتطبيقاتها في الفنادق- التسويق الإلكتروني والرقمي في الفنادق).

يهدف المقرر الي إكساب الطلاب المعارف والمهارات المرتبطة بأحدث الأساليب التسويقية في مجال الضيافة لاستخدامها في إدارة التسويق والمبيعات في الفنادق.

نواتج التعلم للمقرر

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
1-أ	أ- المعرفة والفهم: المعارف والنظريات العامة والأساسية المتعلقة بأنشطة السياحة والضيافة (الفنادق) على المستويين المحلي و العالمي.	1-أ-3	أ- المعرفة والفهم: يعرف التطورات التي نشأت على علم التسويق
		2-أ-3	يحدد مكونات المزيج التسويقي في مؤسسات الضيافة.
4-أ	مبادئ وأسس البحث العلمي في مجال السياحة والضيافة (الفنادق)	3-أ-3	يستكشف علم ادارة التسويق والمبيعات في مؤسسات الضيافة.
5-أ	أساسيات علوم الإدارة والمبادئ العامة للقانون		
6-أ	قواعد الأمن والسلامة ومبادئ الصحة العامة والمهنية	4-أ-3	يوضح أساليب ونظريات التسويق الفندقي.
12-أ	الامام بكافة الأنشطة والعمليات والأساليب الإدارية والفنية بجميع مؤسسات الضيافة	5-أ-3	يحدد تعريف العلاقات العامة والدعاية والإعلان
13-أ	فهم ومعرفة العلوم والمعارف المختلفة ذات العلاقات التشابكية لصناعة الضيافة الفنادق. مثل العلاقات العامة وعلم نفس التعامل مع العملاء وأداب وأخلاقيات المهنة	6-أ-3	يُعرف المفاهيم والنظريات والأسس المتعلقة بأنشطة السياحة والضيافة على المستويات المحلية والإقليمية والعالمية.
16-أ	فهم أسس الدراسات والأبحاث الميدانية والتدريب وتحليل البيانات في مجال صناعة الضيافة (الفنادق)		
		7-أ-3	يعدد طرق تحليل البيانات في مجال صناعة الضيافة
		8-أ-3	يوضح الاستراتيجيات المختلفة لإدارة الأزمات
1-ب	ب- المهارات الذهنية: إتخاذ القرارات وفقاً لمتطلبات بيئة العمل	1-ب-3	ب_ المهارات الذهنية: يصيغ البيانات والمعلومات الخاصة بالنشاط التسويقي الفندقي.
4-ب	التحليل الإحصائي لبيانات المنشآت المختلفة في قطاع صناعة الضيافة (الفنادق).		
5-ب	الربط بين متطلبات العمل في مؤسسات الضيافة (الفنادق) وحاجة المجتمع.	2-ب-3	يقارن بين عناصر المزيج التسويقي ومعرفة الفروق بينهم.
		3-ب-3	يوضح السياسات والاستراتيجيات المتبعة في تسويق الفنادق.
		4-ب-3	يقارن بين العلاقات العامة والدعاية والإعلان.
		5-ب-3	يربط بين متطلبات العمل في مؤسسات الضيافة وحاجة المجتمع.

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-3	ج- المهارات المهنية: القيام بالمهام الإدارية والفنية المتعلقة بمجال عمله	ج-3-1	ج_ المهارات المهنية: يستخدم المزيج التسويقي بما يتوافق مع احتياجات ورغبات النزلاء وأهداف المؤسسة.
ج-2	خدمة العملاء من جنسيات مختلفة	ج-3-2	يوضح طرق تقسيم السوق وكيفية تحديد السوق المستهدف.
		ج-3-3	يتعامل مع السائحين من مختلف الثقافات.
		ج-3-4	يوضح قنوات التوزيع المناسبة بما يضمن حصول النزلاء على خدمات الضيافة بكفاءة وفعالية.
		ج-3-5	يوضح المكونات المختلفة للمزيج الترويجي من إعلان وعلاقات عامة وبيع شخصي وترويج مبيعات بما يحقق أهداف المؤسسة.
		ج-3-6	يطبق مهارات الأداء المختلفة في بيع الخدمات الفندقية.
		ج-3-7	يطبق أساليب التسويق الفندقي المتنوعه.
د-1	د-المهارات العامة: إستخدام التقنيات الحديثة الملازمة لمجال العمل.	د-3-1	د - المهارات العامة: يعمل في فريق.
د-2	ممارسة مهارات الإتصال والعرض.		
د-3	التفاعل والعمل مع الفريق	د-3-2	يتعامل بكفاءة مع ضغط عمل.
د-4	التعامل مع المشكلات في بيئة العمل		
د-5	إنجاز المهام المكلف بها في الإطار الزمني المحدد.	د-3-3	يطلع على التكنولوجيا الحديثة.
د-10	تنظيم الوقت وتحمل ضغوط العمل.		
د-11	المشاركة الفعالة وقيادة الافراد لتحقيق أهداف المؤسسة التي يعمل بها	د-3-4	يوظف مهارات العرض والإتصال الفعال.
		د-3-5	يدير الوقت بمهارة.

1. المحاضرة.
2. المناقشات.
3. دراسة حالة Case Study.
4. أبحاث مشتركة
5. تعلم الأقران
6. تكليفات منزلية

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 تطبيقي
1	مفهوم السوق والتسويق	4	3	2
2	مفهوم السوق والتسويق	4	3	2
3	المزيج التسويقي	4	3	2
4	المزيج التسويقي	4	3	2
5	المزيج التسويقي	4	3	2
6	المزيج التسويقي	4	3	2
7	المزيج التسويقي	4	3	2
8	اختبار نصف فصل	4	3	2
9	إدارة التسويق والمبيعات في منشآت الفنادق	4	3	2
10	أبحاث	4	3	2
11	مهارات الأداء في البيع	4	3	2
12	العلاقات العامة والدعاية والإعلان وتطبيقاتها في منشآت الفنادق	4	3	2
13	العلاقات العامة والدعاية والإعلان وتطبيقاتها في منشآت الفنادق	4	3	2
14	العلاقات العامة والدعاية والإعلان وتطبيقاتها في منشآت الفنادق	4	3	2

2	3	4	امتحان نهاية الفصل الدراسي	15
---	---	---	----------------------------	----

60. طرق تقييم الطلاب

م	طرق التقييم *	توقيت التقييم المتوقع (رقم الأسبوع الدراسي)	درجات التقييم	النسبة المئوية من إجمالي درجة المقرر
1	اختبار شفهي	اسبوعيا	10 درجات	10%
2	اختبار نصف فصلي	الأسبوع الثامن	10 درجات	10%
3	أبحاث	الاسبوع العاشر	10 درجات	10%
5	امتحان تحريري نهاية الفصل الدراسي	نهاية الفصل الدراسي	70 درجات	70%

61. مصادر التعلم والتسهيلات الداعمة

ريهام ضاحي محمد توني، (2024)، محاضرات في التسويق الفندقي، المنيا	المرجع الأساسي للمقرر	مصادر التعلم (الكتب والمراجع العلمية وغيرها) *
-Dennis Foster ، <i>Sales and Marketing for Hotels ، Motels ، and Resorts</i> ، London2022 . Mazanee ، <i>Marketing in Hospitality and Tourism</i> ، London2021 . -Francis Buttle ، <i>Hotel and Food service Marketing</i> ، New York2020 . -Raymond J. ، Goodman ، J. ، <i>The Fundamentals of Hospitality Marketing</i> ، London2023 .	المراجع الأخرى	
- Journal of Hospitality Marketing and Management. - International Journal of Hospitality Management.	الدوريات	

http://courses.minia.edu.eg/home/login	المنصة التعليمية	
قاعه علميه بالدور الخامس بالكلية	القاعات	التجهيزات التعليمية المساعدة للتعليم والتعلم *
كتب ومراجع علميه متعلقه بالمحتوي	المستلزمات	

اسم وتوقيع
منسق البرنامج

أ.د/ أحمد راضي

اسم وتوقيع
منسق المقرر

أ.م.د/ ريهام ضاحي محمد توني