



## مصفوفات برنامج إدارة الفنادق (اللائحة الجديدة 2015/2014) كلية السياحة والفنادق - جامعة المنيا

- أولاً: مصفوفة التوافق بين مواصفات الخريج والأهداف العامة للبرنامج.
- ثانياً: مصفوفة التوافق بين الأهداف العامة للبرنامج ونواتج التعليم المستهدفة من البرنامج.
- ثالثاً: مصفوفة التوافق بين المعايير الأكاديمية القومية NARS وبين مخرجات التعليم المستهدفة من البرنامج ILOs.
- رابعاً: مصفوفة التوافق بين المخرجات التعليمية المستهدفة من البرنامج ILOs والمقررات الدراسية بالبرنامج.



أولاً: مصفوفة التوافق بين

مواصفات الخريج والأهداف العامة للبرنامج



## مصفوفة التوافق بين مواصفات الخريج والأهداف العامة للبرنامج

الكود	مواصفات الخريج	الكود	الأهداف العامة للبرنامج
1	يُنمي المعارف الأساسية والمهارات المرتبطة بصناعة الضيافة.	1/1	بعد اجتياز برنامج إدارة الفنادق بنجاح يكون الخريج قادراً على أن: يُنقاش المعلومات الأساسية عن صناعة الضيافة ومكوناتها الرئيسية.
2	يتعامل بأداب وأخلاقيات المهنة في مجال التخصص.	2/1	يُطبق المهارات الإدارية والفنية والتكنولوجية المتخصصة في صناعة الضيافة.
3	يطبق ما يطرأ من المتغيرات والمستجدات في بيئة العمل التي يلتحق بها.	9/1	يُطبق آداب وأخلاقيات وقوانين المهنة أثناء مزاولة عمله.
4	يتعامل مع الثقافات المختلفة والأنماط السلوكية المتنوعة ويلم بمبادئ وخصائص خدمة العملاء.	3/1	يتعامل مع المشكلات والاتجاهات الحديثة في صناعة الضيافة.
5	يُطبق ويمارس مهارات الإتصال والعرض الفعال.	6/1	يُنمي مهارات وقدراته ذاتياً.
6	يتعلم ذاتياً ولديه الرغبة في التعلم المستمر.	5/1	يُساهم في تطوير خدمات الضيافة في بيئة عمله.
7	يمارس أساليب حل المشكلات والأزمات في صناعة الضيافة.	11/1	يتواصل مع السائحين من مختلف الجنسيات بلغة واضحة وجيدة.
		9/1	يُطبق آداب وأخلاقيات وقوانين المهنة أثناء مزاولة عمله.
		10/1	يُمارس مهارات الاتصال والعرض الفعال أثناء عمله.
		6/1	يُنمي مهارات وقدراته ذاتياً.
		2/1	يُطبق المهارات الإدارية والفنية والتكنولوجية المتخصصة في صناعة الضيافة.
		3/1	يُتعامل مع المشكلات والاتجاهات الحديثة في صناعة الضيافة.
		6/1	يُنمي مهارات وقدراته ذاتياً.



يُمارس مهارات الاتصال والعرض الفعال أثناء عمله.	10/1		
يُطبق المهارات الإدارية والفنية والتكنولوجية المتخصصة في صناعة الضيافة.	2/1	يُعرف القوانين والتشريعات الخاصة بقطاعي السياحة والضيافة واللوائح المنظمة لحقوق وواجبات العاملين بالمجال.	8
يُعرف أهم القوانين والتشريعات المنظمة للعمل في مجال السياحة بصفة عامة وفي منشآت الضيافة بصفة خاصة.	7/1		
يُطبق آداب وأخلاقيات وقوانين المهنة أثناء مزاولة لعمله.	9/1		
يُعرف المبادئ العامة للإسعافات الأولية وقواعد الأمن والسلامة المرتبطة بالعمل في صناعة الضيافة	12/1	يُلم بمبادئ الصحة العامة والسلامة المهنية والإسعافات الأولية وقواعد الأمن الصناعي التي تخدم العمل بالقطاع السياحي والفندقي.	9
يُطبق المهارات الإدارية والفنية والتكنولوجية المتخصصة في صناعة الضيافة.	2/1	يكتسب المهارات الإدارية والفنية المتعلقة بالمجال السياحي والفندقي.	10
يُنمى مهارات وقدراته ذاتياً.	6/1		
يُمارس المهارات العملية أثناء مزاولة المهنة.	4/1		
يتواصل مع السائحين من مختلف الجنسيات بلغة واضحة وجيدة.	11/1	يتعامل باللغات الأجنبية مع الإلمام بالمصطلحات المهنية.	11
يتعامل مع العملاء طبقاً لقواعد الإتيكيت والبروتوكول المعمول بها في منشآت الضيافة.	8/1		
يُمارس مهارات الاتصال والعرض الفعال أثناء عمله.	10/1		
يتعامل مع المشكلات والاتجاهات الحديثة في صناعة الضيافة.	3/1	يتعامل مع تقنيات المعلومات والتطورات التكنولوجية الحديثة في عمليات التشغيل المختلفة في صناعة الضيافة.	12
يُطبق المهارات الإدارية والفنية والتكنولوجية المتخصصة في صناعة الضيافة.	2/1		



ثانياً: مصفوفة التوافق بين الأهداف العامة للبرنامج  
ونواتج التعليم المستهدفة من البرنامج



## مصفوفة التوافق بين الأهداف العامة للبرنامج ونواتج التعليم المستهدفة من البرنامج

الكود	الأهداف العامة للبرنامج	الكود	نواتج التعلم المستهدفة من البرنامج
	باجتياز برنامج إدارة الفنادق بنجاح يكون الخريج قادراً على أن:		بنهاية البرنامج يكون الخريج قادراً على أن:
1/1	يُناقش المعلومات الأساسية عن صناعة الضيافة ومكوناتها الرئيسية.	1/أ/2	يُعرف المفاهيم والنظريات والأسس المتعلقة بأنشطة السياحة والضيافة على المستويات المحلية والاقليمية والعالمية.
		2/ أ /2	يُناقش الأبعاد السياسية والإقتصادية والإجتماعية والثقافية والبيئية لصناعة الضيافة.
		3/ أ /2	يصف ملامح الحضارات المختلفة.
		9/ أ /2	يُناقش أهمية صناعة الضيافة ومكانتها في الإقتصاد القومي.
		10/ أ /2	يُعدد أنواع منشآت الضيافة المختلفة.
		11/ أ /2	يُحدد الهياكل التنظيمية للإدارات الرئيسية بمنشآت الضيافة.
		12/ أ /2	يُعرف التوصيف الوظيفي لجميع الوظائف بمنشآت الضيافة.
		19/ أ /2	يُوضح اساليب ونظريات التسويق الفندقية
		20/ أ /2	يصف كيفية تشغيل وصيانة التجهيزات الفندقية
		21/ أ /2	يُوضح أسس التغذية وصحة وسلامة الغذاء.
		23/أ/2	يُناقش إدارة الجودة في مؤسسات الضيافة.
		24/أ/2	يتعرف علي اسس الدراسات والابحاث الميدانية في صناعة الضيافة.
		27/أ/2	يُعدد اساليب ونظريات السلوك التنظيمي في صناعة الضيافة.
		3/ب/2	يستنتج العلاقات المتشابهة للأطراف الممثلة لصناعة السياحة والضيافة.
2/1	يُطبق المهارات الإدارية والفنية والتكنولوجية المتخصصة في صناعة الضيافة.	5/أ/2	يصف نظريات العلوم الإدارية.
		8/أ/2	يُوضح كيفية تشغيل البرامج الألكترونية المتخصصة في صناعة الضيافة.
		10/أ/2	يُعدد أنواع منشآت الضيافة المختلفة.



يُحدد الهياكل التنظيمية للإدارات الرئيسية بمنشآت الضيافة.	11/أ/2	
يُعدّد الأنشطة والعمليات والأساليب الإدارية والفنية بجميع مؤسسات الضيافة.	15/أ/2	
يُنَاقش أسس العلوم المرتبطة بصناعة الضيافة.	16/أ/2	
يصف عمليات إنتاج الأغذية والمشروبات.	17/أ/2	
يُوضّح أساليب ونظريات التسويق الفندقي	19/أ/2	
يصف كيفية تشغيل وصيانة التجهيزات الفندقية	20/أ/2	
يُوضّح أسس التغذية وصحة وسلامة الغذاء.	21/أ/2	
يُنَاقش نظريات العلوم المحاسبية.	28/أ/2	
يُقيّم القرارات الملائمة وفقاً لمتطلبات بيئة العمل.	1/ب/2	
يربط بين متطلبات العمل في مؤسسات الضيافة وحاجة المجتمع.	5/ب/2	
يُنفِذ المهام الإدارية والفنية المتعلقة بمجال عمله.	3/ج/2	
يُوضّح أسس التغذية وصحة وسلامة الغذاء.	21/أ/2	
يُمارس العمل في مختلف المهن والوظائف في مؤسسات الضيافة.	6/ج/2	
يُنفِذ العمليات المحاسبية والمالية في صناعة الضيافة.	8/ج/2	
يُطبّق مبادئ العلوم المرتبطة بصناعة الضيافة.	9/ج/2	
يُمارس المهام المختلفة المرتبطة بأنشطة الضيافة.	10/ج/2	
يستخدم التقنيات الحديثة في الفنادق.	11/ج/2	
يُنفِذ عمليات شراء الأغذية والمشروبات.	19/ج/2	
يُطبّق إجراءات استلام الأغذية والمشروبات.	20/ج/2	
يُجرى عمليات تخزين الأغذية والمشروبات.	21/ج/2	



يُنْفذ أشكال واساليب التنسيق والتصميم الداخلي.	22/ج/2		
يُجري عمليات تنظيم المؤتمرات والحفلات والاحداث الخاصة.	23/ج/2		
يُطبق اساليب التسويق الفندقى المتنوعه	24/ج/2		
يُعد التقارير والمكاتبات الرسمية في العمل.	12/د/2		
يُحدد خطوات البحث العلمى في مجال السياحة والضيافة.	4/أ/2		
يُعدد الأنشطة والعمليات والأساليب الإدارية والفنية بجميع مؤسسات الضيافة.	15/أ/2		
يُناقش أسس العلوم المرتبطة بصناعة الضيافة.	16/أ/2		
يتعرف علي أسس الدراسات والابحاث الميدانية في صناعة الضيافة.	24/أ/2		
يُعدد طرق تحليل البيانات في مجال صناعة الضيافة.	25/أ/2		
يُوضح الاستراتيجيات المختلفة لإدارة الازمات.	26/أ/2		
يُقيّم القرارات الملائمة وفقاً لمتطلبات بيئة العمل.	1/ب/2		
يُحلل البيانات في صناعة الضيافة.	4/ب/2		
يُخطط لمواجهة الازمات المختلفة في صناعة الضيافة.	8/ب/2		
يتعامل مع المتغيرات في بيئة الأعمال.	5/ج/2		
يُقوم إجراءات السلامة المهنية والإسعافات الأولية اللازمة للعمل بمؤسسات الضيافة.	7/ج/2		
يستخدم التقنيات الحديثة في الفنادق.	11/ج/2		
يُطبّق الاستراتيجيات المختلفة للتعامل مع الأزمات.	13/ج/2		
يستخدم أساليب مبتكرة للتعامل مع المشكلات في بيئة العمل.	14/ج/2		
يستخدم التقنيات الحديثة.	2/د/2		
يتعامل مع ثقافات الشعوب المختلفة.	6/د/2		
		يتعامل مع المشكلات والاتجاهات الحديثة في صناعة الضيافة.	3/1



يؤدي المهام بكفأه تحت ضغوط بيئة العمل.	7/د/2		
يعالج المشكلات في بيئة العمل.	8/د/2		
يدير الوقت بمهارة.	13/د/2		
يصف نظريات العلوم الإدارية.	5/أ/2		
يُعرف قواعد الامن والسلامة .	7/أ/2		
يُوضح كيفية تشغيل البرامج الألكترونية المتخصصة في صناعة الضيافة.	8/أ/2		
يُعدد الأنشطة والعمليات والأساليب الإدارية والفنية بجميع مؤسسات الضيافة.	15/أ/2		
يصف عمليات إنتاج الأغذية والمشروبات.	17/أ/2		
يُعرّف خدمة الأغذية والمشروبات.	18/أ/2		
يُعدد طرق تحليل البيانات في مجال صناعة الضيافة.	25/أ/2		
يُعد الخطط التسويقية بفاعلية.	9/ب/2		
يُنفذ المهام الإدارية والفنية المتعلقة بمجال عمله.	3/ج/2		
يُنفذ العمليات المحاسبية والمالية في صناعة الضيافة.	8/ج/2		
يُمارس المهام المختلفة المرتبطة بأنشطة الضيافة.	10/ج/2		
يتعامل مع السائحين من مختلف الثقافات.	12/ج/2		
يُنفذ عمليات شراء الأغذية والمشروبات.	19/ج/2		
يُنفذ اشكال واساليب التنسيق والتصميم الداخلي.	22/ج/2		
يُجري عمليات تنظيم المؤتمرات والحفلات والاحداث الخاصة.	23/ج/2		
يُطبق اساليب التسويق الفندقي المتنوعه	24/ج/2		
يتعامل مع ثقافات الشعوب المختلفة	6/د/2		
		يُمارس المهارات العملية اثناء مزاولة المهنة.	4/1



يؤدي المهام المكلف بها في الإطار الزمني المحدد.	9/د/2		
يدير الوقت بمهارة.	13/د/2		
يحدد خطوات البحث العلمي في مجال السياحة والضيافة.	4/أ/2		
يعدد انواع منشآت الضيافة المختلفة.	10/أ/2		
يُعرّف خدمة الأغذية والمشروبات.	18/أ/2		
يتعامل مع المتغيرات في بيئة الأعمال.	5/ج/2		
يستخدم أساليب مبتكرة للتعامل مع المشكلات في بيئة العمل	14/ج/2		
يُقدم خدمات الضيافة المتنوعة.	15/ج/2		
يستخدم التقنيات الحديثة.	2/د/2		
يتعامل مع المتغيرات في بيئة الأعمال.	5/ج/2		
يستخدم أساليب مبتكرة للتعامل مع المشكلات في بيئة العمل	14/ج/2		
يتواصل بفعالية مع الآخرين.	1/د/2		
يُوظف مهارات العرض الفعال.	3/د/2		
يعمل في فريق.	4/د/2		
يقود فريق العمل.	5/د/2		
يُبنى قدراته ذاتياً	10/د/2		
يُناقش المبادئ العامة للقانون.	6/أ/2		
يتعرف علي مبادئ حقوق الإنسان.	13/أ/2		
يُوضح التشريعات والقوانين المنظمة لصناعة الضيافة.	14/أ/2		
يمارس خدمة العملاء بفاعلية وكفاءة.	2/ج/2		
		يُساهم في تطوير خدمات الضيافة في بيئة عمله.	5/1
		يُتمى مهاراته وقدراته ذاتياً.	6/1
		يُعرّف أهم القوانين والتشريعات المنظمة للعمل في مجال السياحة بصفة عامة وفي منشآت الضيافة بصفة خاصة.	7/1
		يتعامل مع العملاء طبقاً لقواعد الإتيكيت والبروتوكول المعمول بها في	8/1



يتعامل مع السائحين من مختلف الثقافات.	12/ج/2	منشآت الضيافة.	9/1
يتعامل مع السائحين من ذوى الأحتياجات الخاصة.	17/ج/2		
يُناقش المبادئ العامة للقانون.	6/أ/2		
يُوضح التشريعات والقوانين المنظمة لصناعة الضيافة	14/أ/2	يُطبّق اداب واخلاقيات وقوانين المهنة اثناء مزاوله لعمله.	10/1
يُطبق سلوكيات وآداب وأخلاقيات المهنة.	1/ج/2		
يتعامل مع السائحين من مختلف الثقافات.	12/ج/2		
يُطبق قواعد الاتيكيت والبروتوكول في مجال الضيافة.	18/ج/2	يُمارس مهارات الاتصال والعرض الفعال اثناء عمله.	11/1
يستخدم المصطلحات المهنية باللغة العربية والأجنبية.	4/ج/2		
يتواصل بفعالية مع الآخرين.	1/د/2		
يُوظف مهارات العرض الفعال.	3/د/2	يتواصل مع السائحين من مختلف الجنسيات بلغة واضحة وجيدة.	12/1
يتعامل باللغات الأجنبية المختلفه	11/د/2		
يُقارن بين الثقافات المختلفة ودوافع العملاء.	2/ب/2		
يستخدم المصطلحات المهنية باللغة العربية والأجنبية.	4/ج/2	يُعرّف المبادئ العامة للإسعافات الأولية وقواعد الأمن والسلامة المرتبطة بالعمل في صناعة الضيافة.	12/1
يتعامل مع السائحين من مختلف الثقافات.	12/ج/2		
يتواصل بفعالية مع الآخرين.	1/د/2		
يتعامل باللغات الأجنبية المختلفه.	11/د/2	يُعرّف المبادئ العامة للإسعافات الأولية وقواعد الأمن والسلامة المرتبطة بالعمل في صناعة الضيافة.	12/1
يُعرّف قواعد الأمن والسلامة .	7/أ/2		
يذكر مبادئ الصحة العامة والإسعافات الأولية.	22/أ/2		
يُقوم إجراءات السلامة المهنية والإسعافات الأولية للعمل بمؤسسات الضيافة.	7/ج/2		



ثالثاً: مصفوفة التوافق بين

المعايير الأكاديمية القومية NARS وبين مخرجات التعليم المستهدفة

من البرنامج ILOs



## مصفوفة التوافق بين المعايير الأكاديمية لقطاع السياحة والفنادق NARS وبين مخرجات التعليم المستهدفة من البرنامج ILOs

الكود	المعايير الأكاديمية لقطاع السياحة والفنادق NARS	الكود	المخرجات التعليمية المستهدفة من البرنامج ILOs
أولاً: المعرفة والفهم: أن يكون الخريج قادراً على معرفة وفهم كلاً من			
1	المعارف والنظريات العامة والأساسية المتعلقة بأنشطة السياحة والضيافة (الفنادق) على المستويين المحلي والعالمي.	1/أ/2	يُعرف المفاهيم والنظريات والأسس المتعلقة بأنشطة السياحة والضيافة على المستويات المحلية والاقليمية والعالمية.
		10/أ/2	يُعدد أنواع منشآت الضيافة المختلفة.
		16/أ/2	يُناقش أسس العلوم المرتبطة بصناعة الضيافة.
		19/أ/2	يُوضح أساليب ونظريات التسويق الفندقي
		27/أ/2	يُعدد اساليب ونظريات السلوك التنظيمي في صناعة الضيافة.
2	الأبعاد السياسية والإقتصادية والإجتماعية والثقافية والبيئية لأنشطة أعمال السياحة والضيافة (الفنادق).	2/أ/2	يُناقش الأبعاد السياسية والإقتصادية والإجتماعية والثقافية والبيئية لصناعة الضيافة.
		9/أ/2	يُناقش أهمية صناعة الضيافة ومكانتها في الإقتصاد القومي.
3	أسس الحضارات المختلفة ودور كل حضارة في تحقيق التواصل العالمي.	3/أ/2	يصف ملامح الحضارات المختلفة
4	مبادئ وأسس البحث العلى في مجال السياحة والضيافة (الفنادق).	4/أ/2	يُحدد خطوات البحث العلمى في مجال السياحة والضيافة.
		24/أ/2	يتعرف علي اسس الدراسات والابحاث الميدانية في صناعة الضيافة.
		25/أ/2	يُعدد طرق تحليل البيانات في مجال صناعة الضيافة.
		5/أ/2	يُصف نظريات العلوم الإدارية.
		6/أ/2	يُناقش المبادئ العامة للقانون.
		11/أ/2	يُحدد الهياكل التنظيمية للإدارات الرئيسية بمنشآت الضيافة
		12/أ/2	يُعرف التوصيف الوظيفى لجميع الوظائف بمنشآت الضيافة.
5	أساسيات علوم الإدارة والمبادئ العامة للقانون.		



يتعرف علي مبادئ حقوق الإنسان.	13/أ/2		
يُوضح التشريعات والقوانين المنظمة لصناعة الضيافة	14/أ/2		
يُعدد الأنشطة والعمليات والأساليب الإدارية والفنية بجميع مؤسسات الضيافة.	15/أ/2		
يصف عمليات إنتاج الأغذية والمشروبات	17/أ/2		
يُعرف خدمة الأغذية والمشروبات.	18/أ/2		
يناقش إدارة الجودة في مؤسسات الضيافة.	23/أ/2		
يُوضح الاستراتيجيات المختلفة لإدارة الأزمات.	26/أ/2		
يُعرف قواعد الامن والسلامة .	7/أ/2	قواعد الأمن والسلامة ومبادئ الصحة العامة والمهنية.	6
يصف كيفية تشغيل وصيانة التجهيزات الفندقية	20/أ/2		
يُوضح أسس والتغذية وصحة وسلامة الغذاء	21/أ/2		
يذكر مبادئ الصحة العامة والإسعافات الأولية.	22/أ/2		
يُوضح كيفية تشغيل البرامج الألكترونية المتخصصة في صناعة الضيافة.	8/أ/2	أسس الحاسب الآلي والبرامج المتخصصة.	7
يُنقاش الأبعاد السياسية والإقتصادية والإجتماعية والثقافية والبيئية لصناعة الضيافة.	2/أ/2	إدراك أهمية قطاع الضيافة (الفنادق) ومكانتها في الإقتصاد القومي.	8
يُنقاش أهمية صناعة الضيافة ومكانتها في الإقتصاد القومي.	9/أ/2		
يُعدد أنواع منشآت الضيافة المختلفة.	10/أ/2	معرفة أساسيات تقسيم مختلف أنواع منشآت الضيافة (الفنادق) وإداراتها المختلفة.	9
يُحدد الهياكل التنظيمية للإدارات الرئيسية بمنشآت الضيافة	11/أ/2	فهم ومعرفة الهياكل التنظيمية للإدارات الرئيسية بمنشآت الضيافة وأسس التوصيف الوظيفي	10
يُعرف التوصيف الوظيفي لجميع الوظائف بمنشآت الضيافة.	12/أ/2	لجميع الوظائف بمنشآت الضيافة (الفنادق).	
يُنقاش المبادئ العامة للقانون.	6/أ/2	إدراك مبادئ حقوق الإنسان ومعرفة التشريعات والقوانين المنظمة لكل أنشطة قطاع مؤسسات	11
يتعرف علي مبادئ حقوق الإنسان.	13/أ/2	الضيافة (الفنادق) بصفة عامة.	
يُوضح التشريعات والقوانين المنظمة لصناعة الضيافة	14/أ/2		
يصف نظريات العلوم الإدارية.	5/أ/2	الامام بكافة الأنشطة والعمليات والأساليب الإدارية والفنية بجميع مؤسسات الضيافة.	12



يُحدد الهياكل التنظيمية للإدارات الرئيسية بمنشآت الضيافة	11/أ/2		
يُعرف التوصيف الوظيفي لجميع الوظائف بمنشآت الضيافة.	12/أ/2		
يصف عمليات إنتاج الأغذية والمشروبات	17/أ/2		
يُعرف خدمة الأغذية والمشروبات.	18/أ/2		
يُوضح أساليب ونظريات التسويق الفندقي	19/أ/2		
يُعدد الأنشطة والعمليات والأساليب الإدارية والفنية بجميع مؤسسات الضيافة.	15/أ/2		
يصف كيفية تشغيل وصيانة التجهيزات الفندقية	20/أ/2		
يُناقش إدارة الجودة في مؤسسات الضيافة.	23/أ/2		
يُوضح الاستراتيجيات المختلفة لإدارة الأزمات.	26/أ/2		
يُعدد أساليب ونظريات السلوك التنظيمي في صناعة الضيافة.	27/أ/2		
يُناقش أسس العلوم المرتبطة بصناعة الضيافة.	16/أ/2	13	فهم ومعرفة العلوم والمعارف المختلفة ذات العلاقات التشابكية لصناعة الضيافة الفنادق. مثل العلاقات العامة وعلم نفس التعامل مع العملاء وأداب وأخلاقيات المهنة
يُعرف قواعد الأمن والسلامة .	7/أ/2	14	معرفة وفهم أسس عمليات إنتاج الأغذية والمشروبات وأساسيات صحة وسلامة الغذاء والصحة العامة والإسعافات الأولية.
يصف عمليات إنتاج الأغذية والمشروبات	17/أ/2		
يُعرف خدمة الأغذية والمشروبات.	18/أ/2		
يُوضح أسس التغذية وصحة وسلامة الغذاء	21/أ/2		
يذكر مبادئ الصحة العامة والإسعافات الأولية.	22/أ/2		
يُناقش كيفية إدارة الجودة في مؤسسات الضيافة.	23/أ/2	15	الإلمام بأسس ومفاهيم الجودة في مؤسسات الضيافة (الفنادق).
يُعدد طرق تحليل البيانات في مجال صناعة الضيافة.	25/أ/2		
يتعرف علي أسس الدراسات والأبحاث الميدانية في صناعة الضيافة.	24/أ/2	16	فهم أسس الدراسات والأبحاث الميدانية والتدريب وتحليل البيانات في مجال صناعة الضيافة



		(الفنادق).	25/أ/2	يُعد طرق تحليل البيانات في مجال صناعة الضيافة.
<b>ثانياً: المهارات الذهنية</b>				
1	إتخاذ القرارات وفقاً لمتطلبات بيئة العمل.	1/ب/2	يُقيم القرارات الملائمة وفقاً لمتطلبات بيئة العمل.	
		4/ب/2	يُحلل البيانات في صناعة الضيافة.	
		5/ب/2	يربُط بين متطلبات العمل في مؤسسات الضيافة وحاجة المجتمع.	
		7/ب/2	يُحلل المشكلات المختلفة في صناعة الضيافة.	
		8/ب/2	يُخطط لمواجهة الأزمات المختلفة في صناعة الضيافة.	
		9/ب/2	يُعد الخطط التسويقية بفاعلية.	
2	المقارنة بين الثقافات المختلفة ودوافع العملاء.	2/ب/2	يُقارن بين الثقافات المختلفة ودوافع العملاء.	
3	استنتاج العلاقات المتشابهة للأطراف الممثلة لصناعة السياحة والضيافة (الفنادق).	3/ب/2	يستنتج العلاقات المتشابهة للأطراف الممثلة لصناعة السياحة والضيافة.	
		6/ب/2	يستنتج التحديات والمتغيرات الحديثة في صناعة الضيافة.	
4	التحليل الإحصائي لبيانات المنشآت المختلفة في قطاع صناعة الضيافة (الفنادق).	4/ب/2	يُحلل البيانات في صناعة الضيافة.	
5	الربط بين متطلبات العمل في مؤسسات الضيافة (الفنادق) وحاجة المجتمع.	5/ب/2	يربط بين متطلبات العمل في مؤسسات الضيافة وحاجة المجتمع.	
<b>ثالثاً: المهارات المهنية.</b>				
1	التعامل بسلوكيات وأداب وأخلاقيات المهنة.	1/ج/2	يُطبق سلوكيات وأداب وأخلاقيات المهنة.	
		18/ج/2	يُطبق قواعد الاتيكيت والبروتوكول في مجال الضيافة.	
2	خدمة العملاء من جنسيات مختلفة.	2/ج/2	يُمارس خدمة العملاء بفاعلية وكفاءة.	
		12/ج/2	يتعامل مع السائحين من مختلف الثقافات.	
		17/ج/2	يتعامل مع السائحين من ذوي الاحتياجات الخاصة.	
3	القيام بالمهام الإدارية والفنية المتعلقة بمجال عمله.	3/ج/2	يُنفذ المهام الإدارية والفنية المتعلقة بمجال عمله.	
		6/ج/2	يُمارس العمل في مختلف المهن والوظائف في مؤسسات الضيافة.	



يُنْفذ العمليات المحاسبية والمالية في صناعة الضيافة.	8/ج/2		
يُطبق مبادئ العلوم المرتبطة بصناعة الضيافة.	9/ج/2		
يُمارس المهام المختلفه المرتبطة بأنشطة الضيافة.	10/ج/2		
يُقدم خدمات الضيافة المتنوعه.	15/ج/2		
يُطبق اساليب الإدارة البيئية.	16/ج/2		
يُنْفذ عمليات شراء الأغذية والمشروبات.	19/ج/2		
يُطبق اجراءات استلام الأغذية والمشروبات.	20/ج/2		
يُجري عمليات تخزين الأغذية والمشروبات.	21/ج/2		
يُنْفذ اشكال واساليب التنسيق والتصميم الداخلي.	22/ج/2		
يُجري عمليات تنظيم المؤتمرات والحفلات والاحداث الخاصة.	23/ج/2		
يُطبق اساليب التسويق الفندقي المتنوعه.	24/ج/2		
يُقوم إجراءات السلامة المهنية والإسعافات الأولية اللازمة للعمل بمؤسسات الضيافة.	7/ج/2		
يستخدم المصطلحات المهنية باللغة العربية والأجنبية.	4/ج/2	التواصل وتوظيف واستخدام المصطلحات المهنية باللغة العربية والأجنبية.	4
يتعامل مع المتغيرات في بيئة الأعمال.	5/ج/2	التكيف والتأقلم مع المتغيرات في بيئة الأعمال	5
يستخدم التقنيات الحديثة في الفنادق.	11/ج/2		
يُطبق الاستراتيجيات المختلفة للتعامل مع الازمات.	13/ج/2		
يستخدم اساليب مبتكرة للتعامل مع المشكلات في بيئة العمل.	14/ج/2		
يُمارس العمل في مختلف المهن والوظائف في مؤسسات الضيافة.	6/ج/2	العمل في مختلف المهن والوظائف في مؤسسات الضيافة (الفنادق).	6
يُقوم إجراءات السلامة المهنية والإسعافات الأولية اللازمة للعمل بمؤسسات الضيافة.	7/ج/2	ممارسة إجراءات السلامة المهنية والإسعافات الأولية اللازمة للعمل بمؤسسات الضيافة (الفنادق).	7
يُنْفذ العمليات المحاسبية والمالية في صناعة الضيافة.	8/ج/2	إجراء العمليات المحاسبية والمالية المطبقة في مجالات الضيافة (الفنادق).	8



9	توظيف العلوم المرتبطة مثل علم نفس العملاء - البيئة - التشريعات السياحية- لخدمة مجالات العمل في الضيافة (الفنادق).	9/ج/2	يُطبق مبادئ العلوم المرتبطة بصناعة الضيافة.
10	إعداد وتنظيم وإدارة أنشطة أعمال الضيافة (الفنادق) مستخدماً التقنيات الحديثة.	10/ج/2	يُمارس المهام المختلفه المرتبطة بأنشطة الضيافة
		11/ج/2	يستخدم التقنيات الحديثة في الفنادق.
رابعاً: المهارات العامة.			
1	إستخدام التقنيات الحديثة الملائمة لمجال العمل.	2/د/2	يستخدم التقنيات الحديثة.
2	ممارسة مهارات الإتصال والعرض.	1/د/2	يتواصل بفعالية مع الآخرين.
		3/د/2	يُوظف مهارات العرض الفعال.
		11/د/2	يتعامل باللغات الاجنبية
3	التفاعل والعمل مع الفريق.	4/د/2	يعمل في فريق.
		5/د/2	يقود فريق العمل.
4	التعامل مع المشكلات في بيئة العمل.	7/د/2	يُؤدي المهام بكفاءة تحت ضغوط بيئة العمل.
		8/د/2	يُعالج المشكلات في بيئة العمل.
5	إنجاز المهام المكلف بها في الإطار الزمني المحدد.	9/د/2	يُؤدي المهام المكلف بها في الإطار الزمني المحدد.
		12/د/2	يُعد التقارير والمكاتبات الرسمية في العمل.
		13/د/2	يدير الوقت بمهارة.
6	ممارسة البروتوكول والمراسم العامة المتعلقة بالمجال.	1/د/2	يتواصل بفعالية مع الآخرين.
		6/د/2	يتعامل مع ثقافات الشعوب.
7	التعلم الذاتي.	10/د/2	يُنمي قدراته ذاتياً
8	التعامل باللغات الاجنبية.	11/د/2	يتعامل باللغات الاجنبية
9	إعداد وكتابة التقارير والمكاتبات الرسمية المرتبطة بصناعة الضيافة (الفنادق).	12/د/2	يُعد التقارير والمكاتبات الرسمية في العمل.



يؤدي المهام بكفاءة تحت ضغوط بيئة العمل.	7/د/2	تنظيم الوقت وتحمل ضغوط العمل.	10
يدير الوقت بمهارة.	13/د/2		
يعمل في فريق.	4/د/2	المشاركة الفعالة وقيادة الافراد لتحقيق أهداف المؤسسة التي يعمل بها.	11
يقود فريق العمل.	5/د/2		



رابعاً: مصفوفة التوافق بين

المخرجات التعليمية المستهدفة من البرنامج ILOs والمقررات الدراسية  
بالبرنامج



## أولاً: نواتج التعلم المستهدفة من البرنامج ILOs

### أ- المعرفة والفهم:

يجب أن يكون الخريج قادراً على أن :

الكود	المعرفة والفهم
1/2	يُعرف المفاهيم والنظريات والأسس المتعلقة بأنشطة السياحة والضيافة على المستويات المحلية والأقليمية والعالمية.
2/ أ / 2	يُناقش الأبعاد السياسية والإقتصادية والإجتماعية والثقافية والبيئية لصناعة الضيافة.
3/ أ / 2	يصف ملامح الحضارات المختلفة.
4/ أ / 2	يُحدد خطوات البحث العلمي في مجال السياحة والضيافة.
5/ أ / 2	يصف نظريات العلوم الإدارية.
6/ أ / 2	يُناقش المبادئ العامة للقانون.
7/ أ / 2	يُعرف قواعد الامن والسلامة .
8/ أ / 2	يُوضح كيفية تشغيل البرامج الألكترونية المتخصصة في صناعة الضيافة.
9/ أ / 2	يُناقش أهمية صناعة الضيافة ومكانتها في الإقتصاد القومي.
10/ أ / 2	يُعدّد انواع منشآت الضيافة المختلفة.
11/ أ / 2	يُحدّد الهياكل التنظيمية للإدارات الرئيسية بمنشآت الضيافة.
12/ أ / 2	يُعرّف التوصيف الوظيفي لجميع الوظائف بمنشآت الضيافة.



يتعرف علي مبادئ حقوق الإنسان.	13/ أ /2
يُوضح التشريعات والقوانين المنظمة لصناعة الضيافة	14/ أ /2
يُعدد الأنشطة والعمليات والأساليب الإدارية والفنية بجميع مؤسسات الضيافة.	15/ أ /2
يُناقش أسس العلوم المرتبطة بصناعة الضيافة.	16/ أ /2
يصف عمليات إنتاج الأغذية والمشروبات.	17/ أ /2
يُعرّف خدمة الأغذية والمشروبات.	18/ أ /2
يُوضح أساليب ونظريات التسويق الفندقية.	19/ أ /2
يصف كيفية تشغيل وصيانة التجهيزات الفندقية.	20/ أ /2
يُوضح أسس التغذية وصحة وسلامة الغذاء.	21/ أ /2
يذكر مبادئ الصحة العامة والإسعافات الأولية.	22/ أ /2
يُناقش إدارة الجودة في مؤسسات الضيافة.	23/ أ /2
يتعرف علي اسس الدراسات والابحاث الميدانية في صناعة الضيافة.	24/ أ /2
يُعدّد طرق تحليل البيانات في مجال صناعة الضيافة.	25/ أ /2
يُوضح الاستراتيجيات المختلفة لإدارة الأزمات.	26/ أ /2
يُعدّد أساليب ونظريات السلوك التنظيمي في صناعة الضيافة.	27/ أ /2
يُناقش نظريات العلوم المحاسبية.	28/ أ /2



## ب- المهارات الذهنية:

يجب أن يكون الخريج قادراً على:

المهارات الذهنية	الكود
يُقيم القرارات الملائمة وفقاً لمتطلبات بيئة العمل.	1/ب/2
يُقارن بين الثقافات المختلفة ودوافع العملاء.	2/ ب /2
يستنتج العلاقات المتشابكة للأطراف الممثلة لصناعة السياحة والضيافة.	3/ ب /2
يُحلل البيانات في صناعة الضيافة.	4/ ب /2
يربط بين متطلبات العمل في مؤسسات الضيافة وحاجة المجتمع.	5/ ب /2
يستنتج التحديات والمتغيرات الحديثة في صناعة الضيافة.	6/ ب /2
يُحلل المشكلات المختلفة في صناعة الضيافة.	7/ ب /2
يُخطط لمواجهة الازمات المختلفة في صناعة الضيافة.	8/ ب /2
يُعد الخطط التسويقية بفاعلية.	9/ ب /2



### ج- المهارات المهنية والعملية:

يجب أن يكون الخريج قادراً على أن:

المهارات المهنية والعملية	الكود
يُطبق سلوكيات وآداب وأخلاقيات المهنة.	1/ج/2
يمارس خدمة العملاء بقافية وكفاءة.	2/ج/2
يُنفذ المهام الإدارية والفنية المتعلقة بمجال عمله.	3/ج/2
يستخدم المصطلحات المهنية باللغة العربية والأجنبية.	4/ج/2
يتعامل مع المتغيرات في بيئة الأعمال.	5/ج/2
يُمارس العمل في مختلف المهن والوظائف في مؤسسات الضيافة.	6/ج/2
يُقوم بإجراءات السلامة المهنية والإسعافات الأولية اللازمة للعمل بمؤسسات الضيافة.	7/ج/2
يُنفذ العمليات المحاسبية والمالية في صناعة الضيافة.	8/ج/2
يُطبق مبادئ العلوم المرتبطة بصناعة الضيافة.	9/ج/2
يُمارس المهام المختلفة المرتبطة بأنشطة الضيافة.	10/ج/2
يستخدم التقنيات الحديثة في الفنادق.	11/ج/2
يتعامل مع السائحين من مختلف الثقافات.	12/ج/2
يُطبق الاستراتيجيات المختلفة للتعامل مع الأزمات.	13/ج/2



يستخدم أساليب مبتكرة للتعامل مع المشكلات في بيئة العمل.	14/ج/2
يُقدّم خدمات الضيافة المتنوعة.	15/ج/2
يُطبّق أساليب الإدارة البيئية.	16/ج/2
يتعامل مع السائحين من ذوى الاحتياجات الخاصة.	17/ج/2
يُطبّق قواعد الاتيكيت والبروتوكول في مجال الضيافة	18/ج/2
يُنفذ عمليات شراء الأغذية والمشروبات.	19/ج/2
يُطبّق اجراءات استلام الأغذية والمشروبات.	20/ج/2
يُجري عمليات تخزين الأغذية والمشروبات.	21/ج/2
يُنفذ اشكال واساليب التنسيق والتصميم الداخلي.	22/ج/2
يُجري عمليات تنظيم المؤتمرات والحفلات والاحداث الخاصة.	23/ج/2
يُطبّق أساليب التسويق الفندقي المتنوعه.	24/ج/2



## د- المهارات العامة:

يجب أن يكون الخريج قادراً على أن:

المهارات العامة	الكود
يتواصل بفعالية مع الآخرين.	1/د/2
يستخدم التقنيات الحديثة.	2/د/2
يُوظف مهارات العرض الفعال.	3/د/2
يعمل في فريق.	4/د/2
يقود فريق العمل.	5/د/2
يتعامل مع ثقافات الشعوب المختلفة	6/د/2
يؤدي المهام بكفاءة تحت ضغوط بيئة العمل	7/د/2
يعالج المشكلات في بيئة العمل.	8/د/2
يؤدي المهام المكلف بها في الإطار الزمني المحدد.	9/د/2
يُنمي قدراته ذاتياً.	10/د/2
يتعامل باللغات الاجنبية المختلفة.	11/د/2
يُعد التقارير والمكاتبات الرسمية في العمل.	12/د/2
يُدير الوقت بمهارة.	13/د/2



ثانيا: مصفوفة توافق المقررات الدراسية مع نواتج التعليم المستهدفة ILOs

أولاً: المعرفة والفهم

المعرفة والفهم																								اسم المقرر	الكود				
28/2	27/2	26/2	25/2	24/2	23/2	22/2	21/2	20/2	19/2	18/2	17/2	16/2	15/2	14/2	13/2	12/2	11/2	10/2	9/2	8/2	7/2	6/2	5/2			4/2	3/2	2/2	1/2
												x					x	x	x							x	x	أسس صناعة السياحة والضيافة	111 أف.
					x		x																					أسس الغذاء والتغذية	112 أف.
						x	x				x											x						الشنون الصحية في الفنادق	113 أف.
																									x	x	x	أقاليم مصر السياحية	114 ع.أ
												x			x								x					حقوق الإنسان	115 ع.أ
												x							x								x	لغة أجنبية أولى متخصصة (1)	116 ع.م
												x						x									x	لغة أجنبية ثانية متخصصة (1)	117 ع.م
			x											x			x	x					x					إدارة الضيافة	121 أف.
	x											x	x										x					الإدارة والسلوك التنظيمي في الفنادق	122 أف.
																									x		x	الاتيكيت والبريتوكول	123 أف.
										x	x		x				x	x					x					إدارة الأغذية والمشروبات	124 أف.
												x									x							مقدمة في الحاسب الآلى	125 ع.أ



### المعرفة والفهم

الكود	اسم المقرر	1/2	2/2	3/2	4/2	5/2	6/2	7/2	8/2	9/2	10/2	11/2	12/2	13/2	14/2	15/2	16/2	17/2	18/2	19/2	20/2	21/2	22/2	23/2	24/2	25/2	26/2	27/2	28/2		
ع.أ. 211	مبادئ الاقتصاد والإحصاء	×				×				×																					
أ.ف. 212	إدارة الموارد البشرية في صناعة الفنادق					×						×	×			×											×				
أ.ف. 213	شراء واستلام وتخزين الأغذية											×	×			×						×									
أ.ف. 214	إعداد وإنتاج الأغذية (1)							×				×	×					×													
أ.ف. 215	المحاسبة في صناعة الفنادق (1)																×									×			×		
ع.م. 216	لغة أجنبية أولى متخصصة (2)										×	×	×											×							
ع.م. 217	لغة أجنبية ثانية متخصصة (2)										×	×	×											×							
أ.ف. 221	التجهيزات الفندقية															×															
أ.ف. 222	إعداد وإنتاج الأغذية (2)											×	×					×													
أ.ف. 223	إدارة نظم وتكنولوجيا المعلومات في الفنادق															×	×													×	
أ.ف. 224	المحاسبة في صناعة الفنادق (2)																×									×				×	
أ.ف. 225	خدمة العملاء																							×							
أ.ف. 311	فن خدمة المطاعم												×	×	×																
أ.ف. 312	تخطيط الوجبات وقوائم الطعام												×	×	×				×												
أ.ف. 313	الامن والسلامة المهنية في الفنادق														×												×				
أ.ف. 314	اقتصاديات صناعة الفنادق																×	×								×					×



### المعرفة والفهم

28/2	27/2	26/2	25/2	24/2	23/2	22/2	21/2	20/2	19/2	18/2	17/2	16/2	15/2	14/2	13/2	12/2	11/2	10/2	9/2	8/2	7/2	6/2	5/2	4/2	3/2	2/2	1/2	اسم المقرر	الكود
														x	x			x				x						التشريعات المنظمة لصناعة الفنادق	أ.ف. 315
																x	x	x	x								x	لغة أجنبية أولى متخصصة (3)	ع.م. 316
																x	x	x	x								x	لغة أجنبية ثانية متخصصة (3)	ع.م. 317
		x	x										x			x	x			x							x	إدارة المكاتب الأمامية	أ.ف. 321
												x			x		x					x				x		الأجهزة والمنظمات الفندقية	أ.ف. 322
x												x	x															محاسبة التكاليف الفندقية	أ.ف. 323
		x	x									x	x							x			x				x	الإحصاء الفندقي	أ.ف. 324
		x	x					x				x	x										x				x	التسويق الفندقي	أ.ف. 325
					x								x			x	x											إدارة جودة خدمات الفنادق	أ.ف. 411
						x										x	x	x			x							إدارة الإشراف الداخلي	أ.ف. 412
				x					x											x								التسويق الإلكتروني في الفنادق	أ.ف. 413
						x				x	x	x						x										تغذية الفئات والمجموعات	أ.ف. 414
				x								x		x														دراسة جدوى مشروعات الفنادق	أ.ف. 415
									x										x							x		لغة أجنبية أولى متخصصة (4)	ع.م. 416
									x										x									لغة أجنبية ثانية متخصصة (4)	ع.م. 417
		x					x			x				x							x							خدمات الضيافة في وسائل السفر	أ.ف. 421



المعرفة والفهم																							اسم المقرر	الكود						
28/2	27/2	26/2	25/2	24/2	23/2	22/2	21/2	20/2	19/2	18/2	17/2	16/2	15/2	14/2	13/2	12/2	11/2	10/2	9/2	8/2	7/2	6/2			5/2	4/2	3/2	2/2	1/2	
								×					×				×	×	×								×	إدارة المنتجعات	أ.ف. 422	
										×	×																		إدارة المؤتمرات والحفلات	أ.ف. 423
																										×	×		تاريخ وحضارة مصر	أ.ف. 424



## ثانياً: المهارات الذهنية

المهارات الذهنية									اسم المقرر	الكود
9/ب/2	8/ب/2	7/ب/2	6/ب/2	5/ب/2	4/ب/2	3/ب/2	2/ب/2	1/ب/2		
			x			x			أسس صناعة السياحة والضيافة	أ.ف. 111
				x			x		أسس الغذاء والتغذية	أ.ف. 112
		x	x						الشنون الصحية في الفنادق	أ.ف. 113
x	x		x	x			x		أقاليم مصر السياحية	ع.أ. 114
		x							حقوق الإنسان	ع.أ. 115
			x				x		لغة أجنبية أولى متخصصة (1)	ع.م. 116
			x				x		لغة أجنبية ثانية متخصصة (1)	ع.م. 117
	x	x						x	إدارة الضيافة	أ.ف. 121
		x		x				x	الإدارة والسلوك التنظيمي في الفنادق	أ.ف. 122
		x					x		الاتيكيت والبرتوكول	أ.ف. 123
		x						x	إدارة الأغذية والمشروبات	أ.ف. 124
			x		x				مقدمة في الحاسب الآلي	ع.أ. 125



المهارات الذهنية									اسم المقرر	الكود
9/ب/2	8/ب/2	7/ب/2	6/ب/2	5/ب/2	4/ب/2	3/ب/2	2/ب/2	1/ب/2		
					×				مبادئ الاقتصاد والإحصاء	ع.أ 211
		×		×				×	إدارة الموارد البشرية في صناعة الفنادق	أ.ف 212
	×	×	×	×				×	شراء واستلام وتخزين الأغذية	أ.ف 213
	×	×	×	×			×	×	إعداد وإنتاج الأغذية (1)	أ.ف 214
		×			×			×	المحاسبة في صناعة الفنادق (1)	أ.ف 215
		×	×				×		لغة أجنبية أولى متخصصة (2)	ع.م 216
		×	×				×		لغة أجنبية ثانية متخصصة (2)	ع.م 217
		×	×		×			×	التجهيزات الفندقية	أ.ف 221
		×					×	×	إعداد وإنتاج الأغذية (2)	أ.ف 222
		×	×		×			×	إدارة نظم وتكنولوجيا المعلومات في الفنادق	أ.ف 223
		×			×			×	المحاسبة في صناعة الفنادق (2)	أ.ف 224
		×	×				×		خدمة العملاء	أ.ف 225
		×					×	×	فن خدمة المطاعم	أ.ف 311
×				×	×		×	×	تخطيط الوجبات وقوائم الطعام	أ.ف 312



المهارات الذهنية									اسم المقرر	الكود
9/ب/2	8/ب/2	7/ب/2	6/ب/2	5/ب/2	4/ب/2	3/ب/2	2/ب/2	1/ب/2		
	x	x						x	أ.ف 313	الامن والسلامة المهنية فى الفنادق
	x	x	x			x		x	أ.ف 314	اقتصاديات صناعة الفنادق
		x	x			x			أ.ف 315	التشريعات المنظمة لصناعة الفنادق
							x		ع.م 316	لغة أجنبية أولى متخصصة (3)
							x		ع.م 317	لغة أجنبية ثانية متخصصة (3)
		x		x	x	x	x	x	أ.ف 321	إدارة المكاتب الأمامية
	x					x	x	x	أ.ف 322	الأجهزة والمنظمات الفندقية
					x			x	أ.ف 323	محاسبة التكاليف الفندقية
		x	x	x	x	x		x	أ.ف 324	الإحصاء الفندقى
x				x	x				أ.ف 325	التسويق الفندقى
	x	x	x	x		x		x	أ.ف 411	إدارة جودة خدمات الفنادق
		x					x	x	أ.ف 412	إدارة الإشراف الداخلى
x							x		أ.ف 413	التسويق الإلكتروني فى الفنادق
							x		أ.ف 414	تغذية الفئات والمجموعات



المهارات الذهنية									اسم المقرر	الكود
9/ب/2	8/ب/2	7/ب/2	6/ب/2	5/ب/2	4/ب/2	3/ب/2	2/ب/2	1/ب/2		
×						×	×	×	دراسة جدوى مشروعات الفنادق	أ.ف. 415
							×		لغة أجنبية أولى متخصصة (4)	ع.م. 416
							×		لغة أجنبية ثانية متخصصة (4)	ع.م. 417
		×		×			×		خدمات الضيافة في وسائل السفر	أ.ف. 421
×		×		×			×	×	إدارة المنتجات	أ.ف. 422
		×		×			×	×	إدارة المؤتمرات والحفلات	أ.ف. 423
	×		×			×			تاريخ وحضارة مصر	أ.ف. 424



### ثالثاً: المهارات المهنية

المهارات المهنية																					اسم المقرر	الكود				
24/ع/2	23/ع/2	22/ع/2	21/ع/2	20/ع/2	19/ع/2	18/ع/2	17/ع/2	16/ع/2	15/ع/2	14/ع/2	13/ع/2	12/ع/2	11/ع/2	10/ع/2	9/ع/2	8/ع/2	7/ع/2	6/ع/2	5/ع/2	4/ع/2			3/ع/2	2/ع/2	1/ع/2	
									x					x	x										أسس صناعة السياحة والضيافة	أ.ف 111
													x		x			x		x					أسس الغذاء والتغذية	أ.ف 112
				x				x			x						x				x				الشنون الصحية في الفنادق	أ.ف 113
								x			x	x			x										أقاليم مصر السياحية	ع.أ 114
												x											x		حقوق الإنسان	ع.أ 115
													x							x					لغة أجنبية أولى متخصصة (1)	ع.م 116
													x							x					لغة أجنبية ثانية متخصصة (1)	ع.م 117
										x	x								x		x				إدارة الضيافة	أ.ف 121
										x		x									x				الإدارة والسلوك التنظيمي في الفنادق	أ.ف 122
						x	x					x											x		الاتيكيت والبرتوكول	أ.ف 123
	x		x	x	x						x										x				إدارة الأغذية والمشروبات	أ.ف 124
													x	x									x		مقدمة في الحاسب الآلى	ع.أ 125



المهارات المهنية																	اسم المقرر	الكود								
24/ع/2	23/ع/2	22/ع/2	21/ع/2	20/ع/2	19/ع/2	18/ع/2	17/ع/2	16/ع/2	15/ع/2	14/ع/2	13/ع/2	12/ع/2	11/ع/2	10/ع/2	9/ع/2	8/ع/2			7/ع/2	6/ع/2	5/ع/2	4/ع/2	3/ع/2	2/ع/2	1/ع/2	
														×	×				×	×					مبادئ الاقتصاد والإحصاء	ع.أ 211
										×								×			×		×		إدارة الموارد البشرية في صناعة الفنادق	أ.ف 212
			×	×	×									×				×							شراء واستلام وتخزين الأغذية	أ.ف 213
										×			×	×			×	×							إعداد وإنتاج الأغذية (1)	أ.ف 214
																×		×			×				المحاسبة في صناعة الفنادق (1)	أ.ف 215
												×	×							×					لغة أجنبية أولى متخصصة (2)	ع.م 216
												×	×							×					لغة أجنبية ثانية متخصصة (2)	ع.م 217
													×				×	×				×			التجهيزات الفندقية	أ.ف 221
										×	×			×			×	×				×			إعداد وإنتاج الأغذية (2)	أ.ف 222
										×			×									×			إدارة نظم وتكنولوجيا المعلومات في الفنادق	أ.ف 223
																×		×				×			المحاسبة في صناعة الفنادق (2)	أ.ف 224
						×	×			×	×	×											×		خدمة العملاء	أ.ف 225
						×	×		×		×	×					×	×	×	×	×	×	×		فن خدمة المطاعم	أ.ف 311
×								×					×									×			تخطيط الوجبات وقوائم الطعام	أ.ف 312



المهارات المهنية																				اسم المقرر	الكود					
24/ع/2	23/ع/2	22/ع/2	21/ع/2	20/ع/2	19/ع/2	18/ع/2	17/ع/2	16/ع/2	15/ع/2	14/ع/2	13/ع/2	12/ع/2	11/ع/2	10/ع/2	9/ع/2	8/ع/2	7/ع/2	6/ع/2	5/ع/2			4/ع/2	3/ع/2	2/ع/2	1/ع/2	
											x	x					x	x							الامن والسلامة المهنية فى الفنادق	أ.ف 313
											x	x				x				x					اقتصاديات صناعة الفنادق	أ.ف 314
															x							x			التشريعات المنظمة لصناعة الفنادق	أ.ف 315
							x					x								x					لغة أجنبية أولى متخصصة (3)	ع.م 316
							x					x								x					لغة أجنبية ثانية متخصصة (3)	ع.م 317
										x				x		x		x	x		x	x			إدارة المكاتب الأمامية	أ.ف 321
								x			x											x			الأجهزة والمنظمات الفندقية	أ.ف 322
																x		x		x	x				محاسبة التكاليف الفندقية	أ.ف 323
										x	x		x		x							x			الإحصاء الفندقى	أ.ف 324
x												x										x			التسويق الفندقى	أ.ف 325
										x												x	x	x	إدارة جودة خدمات الفنادق	أ.ف 411
						x		x		x	x		x				x							x	إدارة الإشراف الداخلى	أ.ف 412
x									x				x							x					التسويق الإلكتروني فى الفنادق	أ.ف 413
									x				x				x		x						تغذية الفئات والمجموعات	أ.ف 414



المهارات المهنية																		اسم المقرر	الكود							
24/ج/2	23/ج/2	22/ج/2	21/ج/2	20/ج/2	19/ج/2	18/ج/2	17/ج/2	16/ج/2	15/ج/2	14/ج/2	13/ج/2	12/ج/2	11/ج/2	10/ج/2	9/ج/2	8/ج/2	7/ج/2			6/ج/2	5/ج/2	4/ج/2	3/ج/2	2/ج/2	1/ج/2	
																×		×						دراسة جدوى مشروعات الفنادق	أ.ف. 415	
													×							×					لغة أجنبية أولى متخصصة (4)	ع.م. 416
												×								×					لغة أجنبية ثانية متخصصة (4)	ع.م. 417
			×	×	×														×				×	خدمات الضيافة في وسائل السفر	أ.ف. 421	
	×												×						×		×				إدارة المنتجعات	أ.ف. 422
×	×	×							×				×												إدارة المؤتمرات والحفلات	أ.ف. 423
						×	×								×										تاريخ وحضارة مصر	أ.ف. 424



## رابعاً: المهارات العامة

المهارات العامة													اسم المقرر	الكود
13/د/2	12/د/2	11/د/2	10/د/2	9/د/2	8/د/2	7/د/2	6/د/2	5/د/2	4/د/2	3/د/2	2/د/2	1/د/2		
						×	×		×		×	×	أسس صناعة السياحة والضيافة	أ.ف 111
×			×								×		أسس الغذاء والتغذية	أ.ف 112
			×		×	×			×	×		×	الشنون الصحية في الفنادق	أ.ف 113
			×		×		×	×	×	×			أقاليم مصر السياحية	ع.أ 114
					×		×						حقوق الإنسان	ع.أ 115
×		×	×						×			×	لغة أجنبية أولى متخصصة (1)	ع.م 116
×		×	×						×			×	لغة أجنبية ثانية متخصصة (1)	ع.م 117
×				×	×	×		×					إدارة الضيافة	أ.ف 121
×						×		×	×			×	الإدارة والسلوك التنظيمي في الفنادق	أ.ف 122
						×	×					×	الاتيكيت والبرتوكول	أ.ف 123
×	×			×	×			×		×			إدارة الأغذية والمشروبات	أ.ف 124
			×								×		مقدمة في الحاسب الآلي	ع.أ 125
	×									×		×	مبادئ الاقتصاد والإحصاء	ع.أ 211
×	×			×	×			×	×				إدارة الموارد البشرية في صناعة الفنادق	أ.ف 212
×	×								×			×	شراء واستلام وتخزين الأغذية	أ.ف 213
×			×			×						×	إعداد وإنتاج الأغذية (1)	أ.ف 214



### المهارات العامة

المهارات العامة													اسم المقرر	الكود
13/د/2	12/د/2	11/د/2	10/د/2	9/د/2	8/د/2	7/د/2	6/د/2	5/د/2	4/د/2	3/د/2	2/د/2	1/د/2		
×	×								×				المحاسبة فى صناعة الفنادق (1)	أ.ف 215
×		×	×									×	لغة أجنبية أولى متخصصة (2)	ع.م 216
×		×	×									×	لغة أجنبية ثانية متخصصة (2)	ع.م 217
					×	×						×	التجهيزات الفندقية	أ.ف 221
×			×			×		×	×		×		إعداد وإنتاج الأغذية (2)	أ.ف 222
×					×				×		×		إدارة نظم وتكنولوجيا المعلومات فى الفنادق	أ.ف 223
×	×										×		المحاسبة فى صناعة الفنادق (2)	أ.ف 224
×							×			×		×	خدمة العملاء	أ.ف 225
×		×		×	×	×	×	×	×		×	×	فن خدمة المطاعم	أ.ف 311
						×			×		×		تخطيط الوجبات وقوائم الطعام	أ.ف 312
					×	×			×	×			الامن والسلامة المهنية فى الفنادق	أ.ف 313
×			×						×	×			اقتصاديات صناعة الفنادق	أ.ف 314
	×				×								التشريعات المنظمة لصناعة الفنادق	أ.ف 315
	×	×			×		×					×	لغة أجنبية أولى متخصصة (3)	ع.م 316
	×	×			×		×					×	لغة أجنبية ثانية متخصصة (3)	ع.م 317
	×					×			×		×	×	إدارة المكاتب الأمامية	أ.ف 321
×			×			×	×		×		×		الأجهزة والمنظمات الفندقية	أ.ف 322
×	×		×							×		×	محاسبة التكاليف الفندقية	أ.ف 323



### المهارات العامة

المهارات العامة													اسم المقرر	الكود
13/د/2	12/د/2	11/د/2	10/د/2	9/د/2	8/د/2	7/د/2	6/د/2	5/د/2	4/د/2	3/د/2	2/د/2	1/د/2		
	x			x	x					x			الإحصاء الفندقى	أ.ف 324
x						x			x	x	x		التسويق الفندقى	أ.ف 325
x									x	x			إدارة جودة خدمات الفنادق	أ.ف 411
x				x	x	x	x	x	x			x	إدارة الإشراف الداخلى	أ.ف 412
			x	x			x	x			x		التسويق الإلكتروني فى الفنادق	أ.ف 413
x			x	x			x	x					تغذية الفئات والمجموعات	أ.ف 414
			x	x	x				x				دراسة جدوى مشروعات الفنادق	أ.ف 415
x		x					x		x			x	لغة أجنبية أولى متخصصة (4)	ع.م 416
x		x					x		x			x	لغة أجنبية ثانية متخصصة (4)	ع.م 417
x	x										x		خدمات الضيافة فى وسائل السفر	أ.ف 421
x	x										x	x	إدارة المنتجات	أ.ف 422
				x	x	x	x	x	x	x		x	إدارة المؤتمرات والحفلات	أ.ف 423
							x	x					تاريخ وحضارة مصر	أ.ف 424