

## تقارير مقررات تمهيدى ماجستير السياحة والفنادق تخصص "إدارة الفنادق" ٢٠١٦/٢٠١٧

## تقرير مقرر إدارة فندقية متقدمة

أ- معلومات أساسية	
اسم المقرر: إدارة فندقية متقدمة	١- الرمز الكودي: أ.ف ٥٠١
إدارة الفنادق	٢- التخصص
تمهيدي ماجستير	٣- الفرقة/ المستوى
نظري ٥٦ تطبيقي	٤- عدد الوحدات/ الساعات المعتمدة:
	٥- النظام المتبع لإختيار لجنة الإمتحانات:
متوافر غير متوافر *	٦- نظام المراجعة الخارجية للإمتحان
د/ الفاطمة فتح الله سلامة	٧- عدد القائمين بالتدريس: ١

ب- معلومات متخصصة	
١- الإحصائيات:	
عدد الطلاب الملتحقين بالمقرر	١٣
عدد الطلاب الذين أدوا الامتحان	١٣
نتيجة الامتحان	عدد % ١٢ ٩٢.٣ ناجح ١ ٧.٧ راسب
النسبة المئوية للناجحين طبقاً للتقديرات الحاصلين عليها	٧.٧% ممتاز ١٥.٤% جيد جدا ٤٦.٢% جيد ٢٣.١% مقبول
٢- تدريس المقرر:	
الموضوعات التي تم تدريسها	التخطيط الإستراتيجي. الإدارة البيئية. إدارة الموارد البشرية. المشكلات والأزمات السياحية. الإدارة بالعائد.
نسبة ما تم تدريسه من المحتوى الأساسي للمقرر	٩٠%
مدى إلتزام القائمين بالتدريس بمحتوى المقرر	> ٦٠ ( ) ٦٠ - ٨٤ ( ) ٨٤ < ٨٥ ( ✓ )
مدى تغطية الإمتحان لموضوعات المقرر	> ٦٠ ( ) ٦٠ - ٨٤ ( ) ٨٤ < ٨٥ ( ✓ )

<p>( ✓ ) محاضرات نظرية ( ) تدريب عملي ( ) دراسة حالة ( ✓ ) أعمال فصلية الأعمال الفصلية ( تذكر ): أبحاث ومشاريع</p>		<p>- أساليب التعليم والتعلم</p>	
<p>( ✓ ) نظري ( ✓ ) شفوي ( ✓ ) أعمال فصلية ( ) عملي</p>		<p>- طريقة تقويم الطلاب</p>	
<p>٣- الإمكانيات المتاحة للتدريس:</p>			
<p>( ✓ ) متوفرة ( ) متوفرة بدرجة محدودة ( ) غير متوفرة</p>		<p>- المراجع العلمية</p>	
<p>( ✓ ) متوفرة ( ) متوفرة بدرجة محدودة ( ) غير متوفرة</p>		<p>- الوسائل المعينة</p>	
<p>( ✓ ) متوفرة ( ) متوفرة بدرجة محدودة ( ) غير متوفرة</p>		<p>- المستلزمات والخامات</p>	
<p>لا يوجد</p>		<p>٤- قيود إدارية وتنظيمية:</p>	
<p>المتوسط المرجح <math>3,79 = 75.8\%</math></p>		<p>٥- نتيجة تقويم الطلاب للمقرر</p>	
<p>إدخال موضوع الإدارة البيئية الخضراء في التسويق والإقتصاد.</p>		<p>٦- مقترحات تحسين المقرر</p>	
<p><b>ملاحظات المراجع الداخلي:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- إرتباط أهداف المقرر بأهداف البرنامج.</li> <li>- ملائمة مخرجات التعلم المستهدفه مع مصفوفة المعارف والمهارات.</li> <li>- اتسام محتويات المقرر بالحدائثة.</li> <li>- ملائمة طرق التعليم والتعلم المستخدمة لتحقيق مخرجات التعلم المستهدفه.</li> <li>- الوسائل المستخدمة للتعليم والتعلم مناسبة للطرق المذكورة.</li> <li>- طرق تقييم الطلاب المستخدمة ملائمة.</li> </ul> <p><b>ملاحظات المراجع الخارجي:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- وضوح أهداف المقرر.</li> <li>- قابلية مخرجات التعلم المستهدفه للقياس.</li> <li>- المراجع المذكورة حديثة إلي حد ما.</li> </ul>		<p>٧- ملاحظات المراجعين الخارجيين والمراجع الداخلي (إن وجدت)</p>	
<p>--</p>		<p>٨- ما تم تنفيذه من مقترحات التطوير في العام السابق</p>	
<p>--</p>		<p>٩- ما لم يتم تنفيذه من مقترحات (ما هي والأسباب)</p>	
<p>١٠- خطة التطوير للمقرر للعام القادم:</p>			
المسئول عن التنفيذ	توقيت التطوير	توصيف التطوير	مجالات التطوير

منسق المادة	٢٠١٨/٢٠١٧	إضافة الإدارة البيئية إلى محتوى المقرر	المحتوى العلمى
-------------	-----------	---	----------------

رئيس القسم: د. محمد أحمد على

منسق المادة: د. الفاطمة فتح الله سلامة

التاريخ: ٢٠١٧/٨/٢

## تقرير مقرر إدارة مطاعم الخدمة السريعة

أ- معلومات أساسية	
اسم المقرر: إدارة مطاعم الخدمة السريعة	١- الرمز الكودي: أف ٥٠٢
إدارة الفنادق	٢- التخصص
تمهيدي ماجستير	٣- الفرقة/ المستوى
نظري ٥٦ تطبيقي	٤- عدد الوحدات/ الساعات المعتمدة:
اللجان الثلاثية	٥- النظام المتبع لإختيار لجنة الامتحانات:
متوافر غير متوافر *	٦- نظام المراجعة الخارجية للإمتحان
د. محمد عبد المنعم إبراهيم	٧- عدد القائمين بالتدريس: ١

ب- معلومات متخصصة	
١- الإحصائيات:	
عدد الطلاب المتحقين بالمقرر	١٣
عدد الطلاب الذين ادوا الامتحان	١٣
نتيجة الامتحان	عدد % عدد % ١٢ ٩٢.٣ ناجح ١ ٧.٧ راسب
النسبة المئوية للناجحين طبقاً للتقديرات الحاصلين عليها	٠ % ممتاز ١٥.٤ % جيد جدا ٣٠.٨ % جيد ٣٨.٥ % مقبول
٢- تدريس المقرر:	
الموضوعات التي تم تدريسها	مطاعم الخدمة السريعة أنواع خدمات مطاعم الخدمة السريعة نظم إدارة مطاعم الخدمة السريعة
نسبة ما تم تدريسه من المحتوى الأساسي للمقرر	< ٩٠ %
مدى التزام القائمين بالتدريس بمحتوى المقرر	> ٦٠ ( ) ٦٠ - ٨٤ ( ✓ ) ٨٥ < ( ) ٨٥
مدى تغطية الإمتحان لموضوعات المقرر	> ٦٠ ( ) ٦٠ - ٨٤ ( ✓ ) ٨٥ < ( ) ٨٥

<p>تدريب عملي <input type="checkbox"/> محاضرات نظرية <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>اعمال فصلية <input type="checkbox"/> دراسة حالة <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>الأعمال الفصلية ( تذكر): أبحاث</p>	- أساليب التعليم والتعلم
<p>نظري <input checked="" type="checkbox"/> شفوي <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>أعمال فصلية <input type="checkbox"/> عملي <input type="checkbox"/></p>	- طريقة تقويم الطلاب
<b>٣- الإمكانيات المتاحة للتدريس:</b>	
<p><input checked="" type="checkbox"/> متوفرة <input type="checkbox"/> متوفرة بدرجة محدودة <input type="checkbox"/> غير متوفرة</p>	- المراجع العلمية
<p><input checked="" type="checkbox"/> متوفرة <input type="checkbox"/> متوفرة بدرجة محدودة <input type="checkbox"/> غير متوفرة</p>	- الوسائل المعينة
<p><input checked="" type="checkbox"/> متوفرة <input type="checkbox"/> متوفرة بدرجة محدودة <input type="checkbox"/> غير متوفرة</p>	- المستلزمات والخامات
لا يوجد	
<b>٤- قيود إدارية وتنظيمية:</b>	
المتوسط المرجح ٣,٩٦ = ٧٩.٢ %	
إضافة موضوعات خاصة بفرن خدمة المطاعم إلى المقرر.	
<b>٥- نتيجة تقويم الطلاب للمقرر</b>	
<b>٦- مقترحات تحسين المقرر</b>	
<p><b>ملاحظات المراجع الداخلي:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ارتباط أهداف المقرر بأهداف البرنامج</li> <li>- قابلية مخرجات التعلم المستهدفة للقياس</li> <li>- ملائمة مخرجات التعلم المستهدفة مع مصفوفة المعارف والمهارات</li> <li>- ملائمة طرق التعليم والتعلم المستخدمة لتحقيق مخرجات التعلم المستهدفة</li> <li>- اتسام محتويات المقرر بالحدثة</li> <li>- الوسائل المستخدمة للتعليم والتعلم مناسبة للطرق المذكورة</li> <li>- طرق تقييم الطلاب المستخدمة ملائمة</li> </ul> <p><b>ملاحظات المراجع الخارجي:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- مخرجات التعليم المستهدفة لا تغطي كل محتويات المقرر.</li> <li>- معظم مخرجات التعليم المستهدفة لم يستخدم فيها أفعال مناسبة واستخدمت مصادر مثل "ابتكار أفكار جديدة لتطوير العمل داخل المطعم الفندقى"، "حل المشاكل التى تطرأ على العمل داخل المطعم الفندقى" و"المناقشة وأبداء الرأى".</li> <li>- لا توجد مصفوفة توضح ملاءمة محتوى المقرر مع النتائج التعليمية المستهدفة.</li> <li>- المراجع غير حديثة.</li> </ul>	<p><b>٧- ملاحظات المراجعين الخارجيين والمراجع الداخلي (إن وجدت)</b></p>
لا يوجد	
<b>٨- ما تم تنفيذه من مقترحات التطوير في العام السابق</b>	

لا يوجد		٩- ما لم يتم تنفيذه من مقترحات (ما هي والأسباب)	
١٠- خطة التطوير للمقرر للعام القادم:			
المسئول عن التنفيذ	توقيت التطوير	توصيف التطوير	مجالات التطوير
أستاذ المقرر	بداية العام القادم	إضافة موضوعات خاصة بفن خدمة المطاعم	محتوى المقرر

رئيس القسم: د. محمد أحمد على

منسق المادة: د. محمد عبد المنعم إبراهيم

التاريخ: ٢٠١٧/٨/٣

## تقرير مقرر إدارة الجودة في الضيافة

أ- معلومات أساسية	
اسم المقرر: إدارة الجودة في الضيافة	١- الرمز الكودي: ع.ت ٥٠٣
إدارة الفنادق	٢- التخصص
تمهيدي ماجستير	٣- الفرقة/ المستوى
نظري ٥٦ تطبيقي	٤- عدد الوحدات/ الساعات المعتمدة:
	٥- النظام المتبع لإختيار لجنة الامتحانات:
متوافر غير متوافر *	٦- نظام المراجعة الخارجية للإمتحان:
د. محمد عادل سامي	٧- عدد القائمين بالتدريس: ١

ب- معلومات متخصصة	
١- الإحصائيات:	
١٣	- عدد الطلاب الملتحقين بالمقرر
١٣	- عدد الطلاب الذين ادوا الامتحان
عدد % ٦ ٤٦.٢ % راسب	عدد % ٧ ٥٣.٨ % ناجح
٢٣.١ % ممتاز ٠ % جيد جدا ٠ % جيد ٣٠.٧ % مقبول	- النسبة المئوية للناجحين طبقاً للتقديرات الحاصلين عليها
٢- تدريس المقرر:	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- مفهوم الجودة.</li> <li>- مهام إدارة الجودة المعاصرة.</li> <li>- مقدمة عن إدارة الجودة الشاملة.</li> <li>- طرق إدارة الجودة الشاملة.</li> <li>- الإدارة بالنظم و الإدارة بالوسائل.</li> <li>- العوامل المساعدة لإدارة الجودة الشاملة.</li> <li>- مصادر معلومات إدارة الجودة الشاملة.</li> <li>- تحديات إدارة الجودة الشاملة.</li> </ul>	- الموضوعات التي تم تدريسها
٨٦ %	- نسبة ما تم تدريسه من المحتوى الأساسي للمقرر



مدى إلتزام القائمين بالتدريس بمحتوى المقرر	> ٦٠ ( ) ٦٠ - ٨٤ ( ) ٨٤ < ٨٥ ( ✓ )
مدى تغطية الإمتحان لموضوعات المقرر	> ٦٠ ( ) ٦٠ - ٨٤ ( ✓ ) ٨٤ < ٨٥ ( )
- أساليب التعليم والتعلم	<input checked="" type="checkbox"/> محاضرات نظرية <input type="checkbox"/> تدريب عملي <input checked="" type="checkbox"/> دراسة حالة <input checked="" type="checkbox"/> أعمال فصلية الأعمال الفصلية (تذكر): مناقشات- أبحاث
- طريقة تقويم الطلاب	<input checked="" type="checkbox"/> نظري <input type="checkbox"/> شفوي <input checked="" type="checkbox"/> أعمال فصلية <input type="checkbox"/> عملي
<b>٣- الإمكانيات المتاحة للتدريس:</b>	
- المراجع العلمية	( ) متوفرة ( ✓ ) متوفرة بدرجة محدودة ( ) غير متوفرة
- الوسائل المعينة	( ✓ ) متوفرة ( ) متوفرة بدرجة محدودة ( ) غير متوفرة
- المستلزمات والخامات	( ✓ ) متوفرة ( ) متوفرة بدرجة محدودة ( ) غير متوفرة
٤- قيود إدارية وتنظيمية:	لا يوجد
٥- نتيجة تقويم الطلاب للمقرر	المتوسط المرجح ١٢,٤ = ٨٢.٤ %
٦- مقترحات تحسين المقرر	تحديث موضوعات المقرر.
٧- ملاحظات المراجعين الخارجيين والمراجع الداخلي (إن وجدت)	<b>ملاحظات المراجع الداخلي:</b> - وضوح أهداف المقرر. - إرتباط أهداف المقرر بأهداف البرنامج. - ملائمة مخرجات التعلم المستهدفه مع مصفوفة المعارف والمهارات. - ملائمة طرق التعليم والتعلم المستخدمة لتحقيق مخرجات التعلم المستهدفه. - إلتزام محتويات المقرر بالحدثة. - الوسائل المستخدمة للتعليم والتعلم مناسبة للطرق المذكورة. - طرق تقييم الطلاب المستخدمة ملائمة. <b>ملاحظات المراجع الخارجي:</b> - المراجع غير حديثة. - لا يوجد إسم رئيس القسم العلمي.
٨- ما تم تنفيذه من مقترحات التطوير في العام السابق	لا يوجد

		٩- ما لم يتم تنفيذه من مقترحات (ما هي والأسباب) لا يوجد	
١٠- خطة التطوير للمقرر للعام القادم:			
المسئول عن التنفيذ	توقيت التطوير	توصيف التطوير	مجالات التطوير
منسق المقرر	العام القادم ٢٠١٨	<p>إضافة بعض الموضوعات الجديدة للمقرر مثل:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Integrated Quality Management.</li> <li>• Supply chain management.</li> <li>• TQM and organizational performance.</li> <li>• Contingency planning in TQM.</li> <li>• Applying TQM models. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mass-customization of TQM organizations.</li> <li>• Integrating TQM in project management.</li> </ul> </li> </ul>	المحتوى العلمي

رئيس القسم: د. محمد أحمد على

منسق المادة: د. محمد عادل سامي

التاريخ: ٢٠١٧/٨/٥

## تقرير مقرر صحة أغذية متقدم

أ- معلومات أساسية	
اسم المقرر: صحة أغذية متقدم	١- الرمز الكودي: أ.ف ٥٠٤
إدارة الفنادق	٢- التخصص
تمهيدي ماجستير	٣- الفرقة/ المستوى
نظري ٥٦ تطبيقي	٤- عدد الوحدات/ الساعات المعتمدة:
اللجان الثلاثية	٥- النظام المتبع لإختيار لجنة الإمتحانات:
متوافر غير متوافر *	٦- نظام المراجعة الخارجية للإمتحان:
د. محمد عادل عطية	٧- عدد القائمين بالتدريس: ١

ب- معلومات متخصصة	
١- الإحصائيات:	
عدد الطلاب الملتحقين بالمقرر	١٣
عدد الطلاب الذين ادوا الامتحان	١٣
نتيجة الامتحان	عدد % ١٢ ٩٢.٣ ناجح عدد % ١ ٧.٧ راسب
النسبة المئوية % للناجحين طبقاً للتقديرات الحاصلين عليها	٠ % ممتاز ١٥.٤ % جيد جدا ٥٣.٨ % جيد ٢٣.١ % مقبول
٢- تدريس المقرر:	
الموضوعات التي تم تدريسها	<ul style="list-style-type: none"> <li>• النواحي الصحية والإعتبارات الغذائية عند إنتاج الأغذية.</li> <li>• التداول الصحي للغذاء.</li> <li>• تلوث الأغذية (الطرق المختلفة لتلوث الأطعمة).</li> <li>• مصادر الخطر التي تهدد سلامة وصحة الغذاء.</li> <li>• النواحي الصحية والإعتبارات الغذائية في قوائم الطعام.</li> <li>• الأمراض التي تنتقل عن طريق التلوث الغذائي (الغذاء الملوث).</li> <li>• الصحة الشخصية والمهنية في قطاع الفنادق.</li> <li>• التسمم الغذائي والعوامل التي تؤدي إلى إنتشاره.</li> <li>• الإحتياطات التي يجب إتخاذها لمنع التسمم الغذائي.</li> <li>• الأغذية الخاصة.</li> <li>• تعريف نظام الهاسب وتكوينه وتطبيقاته العملية. ACCP</li> <li>• مراقبة الأغذية.</li> <li>• الأمان الغذائي (الغذاء الآمن).</li> </ul>

٨٥ %	- نسبة ما تم تدريسه من المحتوى الأساسي للمقرر
( > ٦٠ ) ( ) ٦٠ - ٨٤ ( ) ٨٥ < ( ✓ )	- مدى التزام القائمين بالتدريس بمحتوى المقرر
( > ٦٠ ) ( ) ٦٠ - ٨٤ ( ✓ ) ٨٥ < ( )	- مدى تغطية الإمتحان لموضوعات المقرر
( ✓ ) محاضرات نظرية ( ) تدريب عملي ( ) دراسة حالة ( ✓ ) أعمال فصلية الأعمال الفصلية ( تذكر ): عروض تقديمية- بانرات	- أساليب التعليم والتعلم
( ✓ ) نظري ( ✓ ) شفوي ( ✓ ) أعمال فصلية ( ) عملي	- طريقة تقويم الطلاب
<b>٣- الإمكانيات المتاحة للتدريس:</b>	
( ✓ ) متوفرة ( ) متوفرة بدرجة محدودة ( ) غير متوفرة	- المراجع العلمية
( ) متوفرة ( ✓ ) متوفرة بدرجة محدودة ( ) غير متوفرة	- الوسائل المعينة
( ) متوفرة ( ) متوفرة بدرجة محدودة ( ✓ ) غير متوفرة	- المستلزمات والخامات
لا يوجد	
المتوسط المرجح ٢٧,٤ = ٨٥,٤ %	-٥- نتيجة تقويم الطلاب للمقرر
<ul style="list-style-type: none"> <li>• إضافة موضوعات حديثة خاصة بصحة الأغذية.</li> <li>• عمل مسح ميداني لدراسة بعض الحالات العملية.</li> </ul>	-٦- مقترحات تحسين المقرر
<p><b>ملاحظات المراجع الداخلي:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- وضوح أهداف المقرر.</li> <li>- إرتباط أهداف المقرر بأهداف البرنامج.</li> <li>- قابلية مخرجات التعلم المستهدفة للقياس.</li> <li>- ملائمة مخرجات التعلم المستهدفه مع مصفوفة المعارف والمهارات.</li> <li>- ملائمة طرق التعليم والتعلم المستخدمة لتحقيق مخرجات التعلم المستهدفه.</li> <li>- إتسام محتويات المقرر بالحدائة.</li> <li>- الوسائل المستخدمة للتعليم والتعلم مناسبة للطرق المذكورة.</li> <li>- طرق تقييم الطلاب المستخدمة ملائمة.</li> </ul> <p><b>ملاحظات المراجع الخارجي:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- لا توجد كتب أو مراجع حديثة مقترحة.</li> </ul>	-٧- ملاحظات المراجعين الخارجيين والمراجع الداخلي (إن وجدت)
لا يوجد	-٨- ما تم تنفيذه من مقترحات التطوير في العام السابق

		٩- ما لم يتم تنفيذه من مقترحات (ما هي والأسباب)	
لا يوجد			
١٠- خطة التطوير للمقرر للعام القادم:			
المسئول عن التنفيذ	توقيت التطوير	توصيف التطوير	مجالات التطوير
منسق المادة	العام القادم	إضافة موضوعات حديثة متعلقة بصحة الأغذية	المحتوى العلمى
منسق المادة	العام القادم	تطبيق بعض الحالات العملية (الميدانية) مثل دراسة حالات التسمم الغذائي	طرق التدريس والتعلم

رئيس القسم: د. محمد أحمد على

منسق المادة: د. محمد عادل عطية

التاريخ : ٢٠١٧/٨/٧

## تقرير مقرر النظم القانونية للعقود فى صناعة الضيافة

أ- معلومات أساسية	
اسم المقرر: النظم القانونية للعقود فى صناعة الضيافة	١- الرمز الكودي: ع.ت ٥٠٥
إدارة الفنادق	٢- التخصص
تمهيدى ماجستير	٣- الفرقة/ المستوى
نظري ٥٦ تطبيقي	٤- عدد الوحدات/ الساعات المعتمدة:
	٥- النظام المتبع لإختيار لجنة الإمتحانات:
متوافر غير متوافر *	٦- نظام المراجعة الخارجية للإمتحان
أ.د. أكمل رمضان	٧- عدد القائمين بالتدريس: ١

ب- معلومات متخصصة	
١- الإحصائيات:	
عدد الطلاب المتحقين بالمقرر	١٣
عدد الطلاب الذين ادوا الامتحان	١٣
نتيجة الإمتحان	عدد % ١٢ ٩٢.٣ ناجح عدد % ١ ٧.٧ راسب
النسبة المئوية للناجحين طبقاً للتقديرات الحاصلين عليها	٠ % ممتاز ٧.٧ % جيد جدا ٣٠.٨ % جيد ٥٣.٨ % مقبول
٢- تدريس المقرر:	
الموضوعات التي تم تدريسها	١- ماهية العقد الفندقى وأركانه وشروطه. ٢- العقود الفندقية والإلتزامات المتبادله طبقا لنظم الإداره والتأجير. ٣- آثار تطبيق العقود فى منشآت الضيافة. ٤- مقارنة الأنظمة الداخلية فى الجوانب القانونية لعقود الشركات الفندقية. ٥- إبطال و فسخ العقود وأثارها على الطرفين.
نسبة ما تم تدريسه من المحتوى الأساسى للمقرر	٩٠ %
مدى التزام القائمين بالتدريس بمحتوى المقرر	> ٦٠ ( ) ٦٠ - ٨٤ ( ✓ ) < ٨٥ ( )
مدى تغطية الامتحان لموضوعات المقرر	> ٦٠ ( ) ٦٠ - ٨٤ ( ✓ ) < ٨٥ ( )

<p>تدريب عملي <input type="checkbox"/> محاضرات نظرية <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>اعمال فصلية <input checked="" type="checkbox"/> دراسة حالة <input type="checkbox"/></p> <p>الأعمال الفصلية ( تذكر): أبحاث</p>	- أساليب التعليم والتعلم		
<p>نظري <input checked="" type="checkbox"/> شفوي <input type="checkbox"/></p> <p>أعمال فصلية <input checked="" type="checkbox"/> عملي <input type="checkbox"/></p>	- طريقة تقويم الطلاب		
٣- الامكانيات المتاحة للتدريس:			
<p>( ) غير متوفرة ( ) متوفرة بدرجة محدودة ( ) متوفرة ( ) متوفرة ( ) متوفرة</p>	- المراجع العلمية		
<p>( ) غير متوفرة ( ) متوفرة بدرجة محدودة ( ) متوفرة ( ) متوفرة ( ) متوفرة</p>	- الوسائل المعينة		
<p>( ) غير متوفرة ( ) متوفرة بدرجة محدودة ( ) متوفرة ( ) متوفرة ( ) متوفرة</p>	- المستلزمات والخامات		
لا يوجد	٤- قيود إدارية وتنظيمية:		
المتوسط المرجح $4,14 = 82.8\%$	٥- نتيجة تقويم الطلاب للمقرر		
تحديث المراجع وإضافة بعض الموضوعات الحديثة إلي المقرر.	٦- مقترحات تحسين المقرر		
<p><b>ملاحظات المراجع الداخلي:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- وضوح أهداف المقرر.</li> <li>- ارتباط أهداف المقرر بأهداف البرنامج.</li> <li>- قابلية مخرجات التعلم المستهدفة للقياس.</li> <li>- ملائمة مخرجات التعلم المستهدفة مع مصفوفة المعارف والمهارات.</li> <li>- ملائمة طرق التعليم والتعلم المستخدمة لتحقيق مخرجات التعلم المستهدفة.</li> <li>- إتسام محتويات المقرر بالحدثة.</li> <li>- الوسائل المستخدمة للتعليم والتعلم مناسبة للطرق المذكورة.</li> <li>- طرق تقييم الطلاب المستخدمة ملائمة.</li> </ul> <p><b>ملاحظات المراجع الخارجي:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- في حين عدم وجود مراجع مقترحة للمقرر.</li> </ul>	٧- ملاحظات المراجعين الخارجيين والمراجع الداخلي ( ان وجدت)		
لا يوجد	٨- ما تم تنفيذه من مقترحات التطوير في العام السابق		
لا يوجد	٩- ما لم يتم تنفيذه من مقترحات (ما هي والأسباب)		
١٠- خطة التطوير للمقرر للعام القادم:			
المسئول عن التنفيذ	توقيت التطوير	توصيف التطوير	مجالات التطوير

منسق المقرر	على مدار العام الأكاديمي	إضافة بعض الموضوعات الحديثة إلى المقرر.	المحتوى العلمي
منسق المقرر	بداية العام الأكاديمي	تحديث المراجع	الكتب والمراجع

رئيس القسم: د. محمد أحمد على

منسق المادة: أ. د/ أكمل رمضان

التاريخ: ٢٠١٧/٨/٧





<p>تدريب عملي <input checked="" type="checkbox"/> أعمال فصلية <input type="checkbox"/></p> <p>محاضرات نظرية <input checked="" type="checkbox"/> دراسة حالة <input type="checkbox"/></p> <p>الأعمال الفصلية (تذكر): أبحاث</p>	<p>- أساليب التعليم والتعلم</p>
<p>شفوي <input checked="" type="checkbox"/> نظري <input checked="" type="checkbox"/> عملي <input checked="" type="checkbox"/> أعمال فصلية <input type="checkbox"/></p>	<p>- طريقة تقويم الطلاب</p>
<p>٣- الإمكانيات المتاحة للتدريس:</p>	
<p>متوفرة <input checked="" type="checkbox"/> متوفرة بدرجة محدودة <input type="checkbox"/> غير متوفرة <input type="checkbox"/></p>	<p>- المراجع العلمية</p>
<p>متوفرة <input type="checkbox"/> متوفرة بدرجة محدودة <input checked="" type="checkbox"/> غير متوفرة <input type="checkbox"/></p>	<p>- الوسائل المعينة</p>
<p>متوفرة <input type="checkbox"/> متوفرة بدرجة محدودة <input checked="" type="checkbox"/> غير متوفرة <input type="checkbox"/></p>	<p>- المستلزمات والخامات</p>
<p>٤- قيود إدارية وتنظيمية: توافر الوسائل المعينه بدرجة محدوده</p>	
<p>المتوسط المرجح = ٤,١٥ = ٨٣ %</p>	<p>٥- نتيجة تقويم الطلاب للمقرر</p>
<p>تخصيص قاعات تدريسية لإلقاء المحاضرات الخاصة بالمقرر لطلاب الدراسات العليا مع إتاحة أجهزة العرض التقديمي</p>	<p>٦- مقترحات تحسين المقرر</p>
<p><b>ملاحظات المراجع الداخلي:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- وضوح أهداف المقرر.</li> <li>- إرتباط أهداف المقرر بأهداف البرنامج.</li> <li>- قابلية مخرجات التعلم المستهدفه للقياس.</li> <li>- ملائمة مخرجات التعلم المستهدفه مع مصفوفة المعارف والمهارات.</li> <li>- ملائمة طرق التعليم والتعلم المستخدمة لتحقيق مخرجات التعلم المستهدفه.</li> <li>- إتسام محتويات المقرر بالحدائة.</li> <li>- الوسائل المستخدمة للتعليم والتعلم مناسبة للطرق المذكورة.</li> <li>- طرق تقييم الطلاب المستخدمة ملائمة.</li> </ul> <p><b>ملاحظات المراجع الخارجي:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- المراجع المذكورة غير حديثة.</li> </ul>	<p>٧- ملاحظات المراجعين الخارجيين والمراجع الداخلي (إن وجدت)</p>
<p>--</p>	<p>٨- ما تم تنفيذه من مقترحات التطوير في العام السابق</p>
<p>توفير قاعة تدريسية لتدريس المقرر لطلاب الدراسات العليا لعدم تخصيص إدارة الكلية لمكان خاص لطلاب الدراسات العليا قسم إدارة الفنادق.</p>	<p>٩- ما لم يتم تنفيذه من مقترحات (ما هي والأسباب)</p>
<p>١٠- خطة التطوير للمقرر للعام القادم:</p>	

المسئول عن التنفيذ	توقيت التطوير	توصيف التطوير	مجالات التطوير
وكيل الكلية لشئون الدراسات العليا	٢٠١٨	تخصيص قاعة تدريسية لتدريس المقرر تجهزه بداتا شو	الوسائل المعينه

رئيس القسم: د. محمد أحمد على

منسق المادة: د/ أحمد راضي عبد الجواد

التاريخ : ٢٠١٧/٨/٦

## تقرير مقرر أساليب البحث العلمي

أ- معلومات أساسية	
اسم المقرر: أساليب البحث العلمي	١- الرمز الكودي: ع.أ ٥٠٧
إدارة الفنادق	٢- التخصص
تمهيدي ماجستير	٣- الفرقة/ المستوى
نظري ٥٦ تطبيقي	٤- عدد الوحدات/ الساعات المعتمدة:
	٥- النظام المتبع لإختيار لجنة الإمتحانات:
متوافر غير متوافر	٦- نظام المراجعة الخارجية للإمتحان:
أ.د/ عبد الباري أحمد علي + د. محمد احمد علي	٧- عدد القائمين بالتدريس: ٢

ب- معلومات متخصصة	
١- الإحصائيات:	
١٣	- عدد الطلاب الملتحقين بالمقرر
١٣	- عدد الطلاب الذين أدوا الامتحان
عدد ١٢ % ٩٢.٣ ناجح عدد ١ % ٧.٧ راسب	- نتيجة الامتحان
٥٣.٨% ممتاز ٣٨.٥% جيد جدا ٠% جيد ٠% مقبول	- النسبة المئوية للناجحين طبقاً للتقديرات الحاصلين عليها
٢- تدريس المقرر:	
١- ماهية البحث العلمي وخصائصه. ٢- منهج البحث العلمي (التاريخي- الوصفي- التجريبي- المتكامل ...). ٣- طرق وأدوات جمع البيانات (الاستقصاء- المقابلات- الملاحظة- الملاحظة بالمشاركة- دراسة الحالة). ٤- مكونات البحث العلمي. ٥- الرسائل العلمية. ٦- مكونات خطة البحث. ٧- الأخطاء الشائعة عند كتابة البحث العلمي. ٨- طرق تحليل البيانات.	- الموضوعات التي تم تدريسها

٩٠ %	- نسبة ما تم تدريسه من المحتوى الأساسي للمقرر
٦٠ > <input type="checkbox"/> ٦٠ - ٨٤ <input type="checkbox"/> ٨٤ < ٨٥ (✓)	- مدى التزام القائمين بالتدريس بمحتوى المقرر
٦٠ > <input type="checkbox"/> ٦٠ - ٨٤ <input type="checkbox"/> ٨٤ < ٨٥ (✓)	- مدى تغطية الإمتحان لموضوعات المقرر
<input checked="" type="checkbox"/> محاضرات نظرية <input checked="" type="checkbox"/> تدريب عملي <input type="checkbox"/> دراسة حالة <input checked="" type="checkbox"/> أعمال فصلية الأعمال الفصلية ( تذكر): أبحاث	- أساليب التعليم والتعلم
<input checked="" type="checkbox"/> شفوي <input type="checkbox"/> نظري <input type="checkbox"/> عملي <input checked="" type="checkbox"/> أعمال فصلية	- طريقة تقويم الطلاب
<b>٣- الإمكانيات المتاحة للتدريس:</b>	
<input checked="" type="checkbox"/> متوفرة <input type="checkbox"/> متوفرة بدرجة محدودة <input type="checkbox"/> غير متوفرة	- المراجع العلمية
<input checked="" type="checkbox"/> متوفرة <input type="checkbox"/> متوفرة بدرجة محدودة <input type="checkbox"/> غير متوفرة	- الوسائل المعينة
<input checked="" type="checkbox"/> متوفرة <input type="checkbox"/> متوفرة بدرجة محدودة <input type="checkbox"/> غير متوفرة	- المستلزمات والخامات
<b>٤- قيود إدارية وتنظيمية:</b>	
لا يوجد	
المتوسط المرجح = ٤,٣٩ = ٨٧.٨ %	- ٥- نتيجة تقويم الطلاب للمقرر
تعليم الطلاب أساسيات برنامج التحليل الكيفي M-VIVO	- ٦- مقترحات تحسين المقرر
<b>ملاحظات المراجع الداخلي:</b> - وضوح أهداف المقرر. - قابلية مخرجات التعلم المستهدفة للقياس. - ارتباط أهداف المقرر بأهداف البرنامج. - ملائمة مخرجات التعلم المستهدفة مع مصفوفة المعارف والمهارات. - ملائمة طرق التعليم والتعلم المستخدمة لتحقيق مخرجات التعلم المستهدفة. - اتسام محتويات المقرر بالحدثة. - الوسائل المستخدمة للتعليم والتعلم مناسبة للطرق المذكوره. - طرق تقييم الطلاب المستخدمة ملائمة. <b>ملاحظات المراجع الخارجي:</b> - المراجع العلمي غير حديثة.	- ٧- ملاحظات المراجعين الخارجيين والمراجع الداخلي (إن وجدت)
إدخال برنامج MENDELY إلي محتوى المقرر ضمن برامج البحث العلمي الخاصة بالإستشهاد بالمراجع داخل المتن أو في قائمة المراجع.	- ٨- ما تم تنفيذه من مقترحات التطوير في العام السابق

		٩- ما لم يتم تنفيذه من مقترحات (ما هي والأسباب) لا يوجد	
١٠- خطة التطوير للمقرر للعام القادم:			
المسئول عن التنفيذ	توقيت التطوير	توصيف التطوير	مجالات التطوير
منسقي المقرر	العام القادم ٢٠١٨	تدريب طلاب الدراسات العليا على أساسيات برنامج التحليل الكيفي M-VIVO ACLAS	طرق التدريس والتعلم

رئيس القسم: د. محمد أحمد علي

منسق المادة: أ.د/ عبد الباري أحمد علي + أ.د/ محمد احمد علي

التاريخ: ٢٠١٧/٨/٥