



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

## توصيف مقرر إدارة فندقية متقدمة

١- بيانات المقرر	
الرمز الكودي: أف ٥٠١	اسم المقرر: إدارة فندقية متقدمة
التخصص/ الفرقة: تمهيدي ماجستير- ممتد	عدد الوحدات الدراسية: ٢ نظري/ 48 ساعة
٢- هدف المقرر:	
إكساب الطالب المعارف والمفاهيم والمهارات المرتبطة بإدارة الفنادق والإتجاهات الإيجابية لتنمية المهارات القيادية والبشرية بالفنادق وتنمية عوائد الفنادق والحفاظ على التنمية البيئية بالفنادق.	
٣- المستهدف من تدريس المقرر: بنهاية المقرر يكون الطالب قادراً على أن:	
أ- المعلومات والمفاهيم:	٣-أ-١- يُعرف مفهوم الإدارة بالعائد. ٣-أ-٢- يذكر الأساليب القيادية والإدارية بالفنادق. ٣-أ-٣- يناقش الإدارة الاستراتيجية بالفنادق. ٣-أ-٤- يتعرف على شكاوى العملاء.
ب- المهارات الذهنية:	٣-ب-١- يناقش القضايا والمشكلات الفندقية وسبل حلها. ٣-ب-٢- يصمم خطة استراتيجية لإدارة الفنادق. ٣-ب-٣- يميز بين الأساليب القيادية والإدارية بالفنادق.
ج- المهارات المهنية:	٣-ج-١- يتعامل مع المشكلات والأزمات الفندقية. ٣-ج-٢- يحدد علاقة إدارة البيئة بالفنادق. ٣-ج-٣- يُقيم إقتصاديات الفنادق الخضراء. ٣-ج-٤- يوضح أهمية تنمية الموارد البشرية والقيادية بالفنادق.
د- المهارات العامة:	٣-د-١- يتعامل مع المشكلات المختلفة. ٣-د-٢- يتواصل بفاعلية مع الآخرين. ٣-د-٣- يدير الوقت بمهارة.
٤- محتوى المقرر:	١- تنمية المهارات الإدارية والقيادية. ٢- الإدارة الإستراتيجية لمنشآت الضيافة. ٣- الإدارة البيئية للمنشآت الفندقية. ٤- إستراتيجية الموارد البشرية في الفنادق. ٥- الإدارة بالعائد في قطاع الضيافة. ٦- إدارة شكاوى واعتراضات العملاء. ٧- مشكلات وأزمات فندقية معاصرة.
٥- اساليب التعليم والتعلم:	١- المحاضرة. ٢- المناقشة. ٣- التعلم القائم على الأنشطة (العروض التقديمية). ٤- التعلم الذاتي (أبحاث).
٦- تقويم الطلاب:	
أ- الاساليب المستخدمة:	١- إختبار شفهي. ٢- إختبار نصف فصلي. ٣- أبحاث. ٤- إمتحان نهاية العام الدراسي.
ب- التوقيت لكل منها:	أسبوعياً الأسبوع العاشر والأسبوع العشرون الأسبوع الثاني والعشرون

نهاية العام	
إختبار شفهي	ج- توزيع الدرجات:
إختبار نصف فصلي	
أبحاث	
إمتحان نهاية العام	
الإجمالي	
% ١٠	
% ١٠	
% ١٠	
% ٧٠	
% ١٠٠	
<b>٨- قائمة الكتب الدراسية والمراجع:</b>	
أ- مذكرات:	- قصي قحطان خليفة (٢٠٠٤), إدارة الموارد البشرية في الفنادق, دار صفاء للنشر والتوزيع, عمان. - سعيد البطوطي (٢٠٠٢), إدارة الفنادق, مكتبة الأنجلو المصرية, القاهرة. - ماهر عبد العزيز توفيق (٢٠٠٠), مبادئ إدارة الفنادق, دار زهران, عمان.
ب- كتب ملزمة:	- Thomas, J. (2016). <i>Strategic Management</i> , India. - Weinberg, M. (2016). <i>Sales Management</i> , New York.
ج- كتب مقترحة:	- Powers, T. and Barrows, W. C. (2006). <i>Management in the Hospitality Industry</i> , eighth edition, John Willey & Sons. - Fitzsimmons, J.A. (2014). <i>Service Management</i> , New York. - Robbins, P. S. and Decenzo, A. D. (1998). <i>Fundamentals of Management</i> , 2nd edition, Printice-Hall, New Jersey. - Fiona, M. (2004). <i>Organization Behaviour and Work</i> , London.
د- دوريات علمية او نشرات . . . الخ	- Pokryshevskaya, E. B. and Antipov, E. A. (2017). 'Profiling Satisfied and Dissatisfied Hotel Visitors using Publicly available Data from a Booking Platform', <i>International Journal of Hospitality Management</i> 67, 1-10. - E Sobaih, A. (2015). 'Human Resource Management in Hospitality Firms in Egypt: Does Size Matter?', <i>Tourism and Hospitality Research</i> 1, 1-11.

رئيس مجلس القسم

د. محمد أحمد على

أستاذ المادة:

الفاطمة فتح الله سلامة

### مصنوفة المعارف والمهارات المستهدفة من المقرر

إدارة فندقية متقدمة	مسمى المقرر:
أف ٥٠١	كود المقرر:

المهارات العامة	المهارات المهنية	المهارات الذهنية	المعارف الرئيسية	أسبوع الدراسة	محتويات المقرر
٣/د/٣ - ٢/د/٣	٤/ج/٣	٣/ب/٣	١/أ/٣، ٢/أ/٣، ٣/أ/٣	الأول-الثاني- الثالث-الرابع	تنمية المهارات الإدارية والقيادية
١/د/٣ - ٣/د/٣ - ٢/د/٣	١/ج/٣	٢/ب/٣	٣/أ/٣	الخامس- السادس-السابع	الإدارة الإستراتيجية لمنشآت الضيافة
١/د/٣ - ٣/د/٣ - ٢/د/٣	٣/ج/٣	٢/ب/٣	١/أ/٣، ٢/أ/٣، ٣/أ/٣	الثامن-التاسع	الإدارة البيئية للمنشآت الفندقية
				العاشر	إختبار نصف فصلي
١/د/٣ - ٣/د/٣ - ٢/د/٣	٤/ج/٣	٢/ب/٣	٣/أ/٣	الحادي عشر- الثاني عشر- الثالث عشر	إستراتيجية الموارد البشرية في الفنادق
١/د/٣ - ٣/د/٣ - ٢/د/٣	٢/ج/٣	٢/ب/٣	١/أ/٣	الرابع عشر- الخامس عشر- السادس عشر	الإدارة بالعائد في قطاع الضيافة
٢/د/٣ - ١/د/٣	١/ج/٣	١/ب/٣	٤/أ/٣	السابع عشر- الثامن عشر- التاسع عشر	إدارة شكاوى واعتراضات العملاء
				العشرون	إختبار نصف فصلي
١/د/٣ - ٣/د/٣ - ٢/د/٣	١/ج/٣	١/ب/٣	٤/أ/٣	الحادي والعشرون-الثاني والعشرون	مشكلات وأزمات فندقية معاصرة
				الثالث والعشرون- الرابع والعشرون	مناقشة أبحاث

## توصيف مقرر إدارة مطاعم الخدمة السريعة

<b>١- بيانات المقرر</b>	
الرمز الكودي: أ ف ٥٠٢	اسم المقرر: إدارة مطاعم الخدمة السريعة
التخصص/ الفرقة: إدارة فنادق- تمهيدي ماجستير	عدد الوحدات الدراسية: ٢ نظري/ ٤٨ ساعة
<b>٢- هدف المقرر:</b>	
إكساب الطالب المعارف والمفاهيم المرتبطة بمطاعم الخدمة السريعة وأنواعها وتطورها التاريخي وتجهيزاتها والاتجاهات الإيجابية نحو إدارتها.	
<b>٣- المستهدف من تدريس المقرر: بنهاية المقرر يكون الطالب قادراً على أن:</b>	
أ- المعلومات والمفاهيم:	٣-أ-١- يذكر أنواع المطاعم السياحيه والطرق المختلفة للخدمة بها. ٣-أ-٢- يناقش دورة التغذية داخل مطاعم الخدمة السريعة. ٣-أ-٣- يصف تجهيزات مطاعم الخدمة السريعة.
ب- المهارات الذهنية:	٣-ب-١- يبتكر أفكار جديدة لتطوير العمل بالمطعم الفندقى. ٣-ب-٢- يحلل مشاكل العمل بالمطعم الفندقى. ٣-ب-٣- يُقيم مشكلات المطاعم السريعة.
ج- المهارات المهنية:	٣-ج-١- يتعامل مع العملاء داخل المطعم الفندقى. ٣-ج-٢- يستخدم الطرق المختلفة لخدمة المأكولات والمشروبات في المطاعم السريعة. ٣-ج-٣- يطبق الطرق الآمنة للتعامل مع التجهيزات والمعدات المختلفة داخل المطعم.
د- المهارات العامة:	٣/د-١- يطبق مهارات العرض الفعال. ٣/د-٢- يعمل في فريق. ٣/د-٣- يدير الوقت بمهارة.
<b>٤- محتوى المقرر:</b>	
١- نظرة عامه على أنواع المطاعم. ٢- مفهوم مطاعم الخدمة السريعة ومميزاتها. ٣- الهيكل التنظيمى للعاملين بمطاعم الخدمة السريعة. ٤- دورة التغذية فى مطاعم الخدمة السريعة. ٥- قوائم الطعام فى مطاعم الخدمة السريعة ومعايير تكلفتها. ٦- تجهيزات مطاعم الخدمة السريعة.	
<b>٥- اساليب التعليم والتعلم:</b>	
١- المحاضرة. ٢- المناقشة. ٣- أبحاث. ٤- التعلم القائم على الأنشطة (عروض تقديميه).	
<b>٦- أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة:</b>	
تكليفات منزليه	
<b>٧- تقويم الطلاب:</b>	
أ- الأساليب المستخدمة:	١- إختبار شفهي. ٢- أبحاث. ٣- إختبار نصف فصلى. ٤- إمتحان نهاية العام.
ب- التوقيت	أسبوعياً الأسبوع العاشر والعشرون الأسبوع الثانى والعشرون

نهاية العام	
<p>ج- توزيع الدرجات:</p> <p>إختبار شفهي: ١٠ %</p> <p>أبحاث: ١٠ %</p> <p>إختبار نصف فصلي: ١٠ %</p> <p>إمتحان نهاية العام: ٧٠ %</p> <p>الإجمالي: ١٠٠ %</p>	
<b>٨- قائمة الكتب الدراسية والمراجع:</b>	
أ- مذكرات	لا يوجد
ب- كتب ملزمة:	- نزيه الرياس (٢٠٠٠), إدارة المطاعم وتنظيم الحفلات والمؤتمرات، دار الحامد، القاهرة.
ج- كتب مقترحة:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Dittmer, P. R. and Gerald, G. G. 1999. <i>Principles of Food, Beverage, and Labor Cost Control</i>, Sixth edition, New York and London.</li> <li>- Caprione, C. 2000. <i>Opportunities in Food, Service, Cavers</i>, London.</li> <li>- Cilmore, Sh. 1999. <i>Food Service</i>, third edition, Jowa State University Press.</li> </ul>
د- دوريات علمية او نشرات . . . إلخ	- Gaber, H. R. and Wright, L. T. 2014. 'Fast-food Advertising in Social Media. A Case Study on Facebook in Egypt', <i>Journal of Business and Retail Management Research</i> 9/1, 52-63.

رئيس القسم:

د. محمد أحمد على

أستاذ المادة:

د. محمد عبد المنعم إبراهيم

## مصفوفة المعارف والمهارات المستهدفة من المقرر

إدارة مطاعم الخدمة السريعة	مسمى المقرر:
أف ٥٠٢	كود المقرر:

المهارات العامة	المهارات المهنية	المهارات الذهنية	المعارف والمفاهيم	أسبوع الدراسة	محتويات المقرر
١/د/٣			1/أ/3	الأول والثاني	نظرة عامة على أنواع المطاعم
٢/د/3 ، ١/د/٣			/١أ/3	الثالث، الرابع، الخامس	مفهوم مطاعم الخدمة السريعة ومميزاتها
٢/د/3 ، ١/د/٣ ، ٣/د/٣	١ج/٣	١/ب/٣	١/أ/٣	السادس، السابع	الهيكل التنظيمي للعاملين بمطاعم الخدمة السريعة
٢/د/3 ، ١/د/٣ ، ٤/د/٣ ، ٣/د/٣	٢ج/٣	١/ب/٣	٢/أ/٣	الثامن حتى الثاني عشر	دورة التغذية في مطاعم الخدمة السريعة.
٢/د/3 ، ١/د/٣ ، ٤/د/٣ ، ٣/د/٣	٢ج/٣	١/ب/٣ ، ٣/ب/٣ ، ٢/ب/٣	٢/أ/٣	الثالث عشر حتى العشرون	قوائم الطعام في مطاعم الخدمة السريعة ومعايير تكلفتها
٢/د/3 ، ١/د/٣ ، ٤/د/٣ ، ٣/د/٣	٣ج/٣	١/ب/٣ ، ٣/ب/٣ ، ٢/ب/٣	٣/أ/٣	الحادي والعشرون حتى الرابع والعشرون	تجهيزات مطاعم الخدمة السريعة

## توصيف مقرر إدارة الجودة في الضيافة

١- بيانات المقرر	
الرمز الكودي: ع.ت ٥٠٣	إسم المقرر: إدارة الجودة في الضيافة
التخصص/ الفرقة: إدارة الفنادق- تمهيدي الماجستير	عدد الوحدات الدراسية: ٢ نظري/ ٤٨ ساعة
٢- هدف المقرر:	
إكساب الطالب المعارف والمهارات والإتجاهات الإيجابية المرتبطة بتطبيق أساسيات ومنهجيات إدارة الجودة في منشآت الضيافة.	
٣- المستهدف من تدريس المقرر: بنهاية المقرر يكون الطالب قادراً علي أن:	
أ- المعلومات والمفاهيم:	١/٣- يُعرّف مفهوم إدارة الجودة الشاملة وخصائصها. ٢/٣- يناقش طرق وأدوات إدارة الجودة الشاملة. ٣/٣- يذكر مهام إدارة الجودة الشاملة. ٤/٣- يحدد العوامل المساعدة لإدارة الجودة الشاملة.
ب- المهارات الذهنية:	١/ب/٣- يحلل خصائص إدارة الجودة الشاملة. ٢/ب/٣- يقارن بين الإدارة بالنظم والإدارة بالوسائل. ٣/ب/٣- يُمايز بين طرق وأدوات جمع البيانات والمعلومات اللازمة لعملية إتخاذ القرار. ٤/ب/٣- يشخص مشكلات تطبيق إدارة الجودة الشاملة.
ج- المهارات المهنية:	١/ج/٣- يمارس إدارة الجودة الشاملة. ٢/ج/٣- يستخدم طرق وأدوات جمع البيانات والمعلومات. ٣/ج/٣- يطبق طرق تحليل البيانات الخاصة بالجودة.
د- المهارات العامة:	١/د/٣- ينمي مهارات العرض والإتصال. ٢/د/٣- يدير الوقت بمهارة. ٣/د/٣- يعمل في فريق.
٤- محتوى المقرر	
١- مفهوم الجودة ٢- مهام ادارة الجودة المعاصرة ٣- مقدمة عن ادارة الجودة الشاملة ٤- طرق ادارة الجودة الشاملة ٥- الادارة بالنظم و الادارة بالوسائل ٦- العوامل المساعدة لادارة الجودة الشاملة ٧- مصادر معلومات ادارة الجودة الشاملة ٨- تحديات ادارة الجودة الشاملة	
٥- أساليب التعليم والتعلم	
١- محاضرة. ٢- مناقشة. ٣- عصف ذهني. ٤- تعليم أقران. ٥- تعلم ذاتي (أبحاث).	
٦- أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة	
تكليفات منزلية	
٧- تقويم الطلاب:	
أ. الأساليب المستخدمة	١- إختبار شفهي. ٢- إختبار نصف فصلي. ٣- أبحاث. ٤- إمتحان نهاية العام.
ب- التوقيت	أسبوعياً الأسبوع الرابع عشر الأسبوع العشرون

نهاية العام	
<p>إختبار الشفهي ١٠ درجات إختبار نصف فصلي ١٠ درجات أبحاث ١٠ درجات إمتحان نهاية العام ٧٠ درجة الإجمالي ١٠٠ درجة</p>	ج . توزيع الدرجات
<b>٨- قائمة الكتب الدراسية والمراجع :</b>	
- Mohsen, M. A. M. S. (2010). <i>The Introduction of a Total Quality Management Culture in Hotels</i> : University of Wales,	أ- مذكرات
- Mok, C., Sparks, B., & Kadampully, J. (2013). <i>Service Quality Management in Hospitality, Tourism, and Leisure</i> , London.	ب- كتب ملزمة
- Bergman, B., & Klefsjö, B. (2010). <i>Quality from Customer Needs to Customer Satisfaction</i> : Studentlitteratur AB. - Dale, B. (2015). <i>Total Quality Management</i> : Wiley Online Library. - Goetsch, D. L., & Davis, S. B. (2014). <i>Quality Management for Organizational Excellence</i> : Upper Saddle River, NJ. - Nanda, V. (2016). <i>Quality Management System Handbook for Product Development Companies</i> : CRC Press.	ج- كتب مقترحة
- Chen, P.-T., & Hu, H.-H. (2010). 'How Determinant Attributes of Service Quality Influence Customer-perceived Value: An Empirical Investigation of the Australian Coffee Outlet Industry', <i>International Journal of Contemporary Hospitality Management</i> , 22(4), 535-551. - He, P., Murrmann, S. K., & Perdue, R. R. (2010). 'An Investigation of the Relationships among Employee Empowerment, Employee perceived Service Quality, and Employee Job Satisfaction in a US Hospitality Organization', <i>Journal of Foodservice Business Research</i> , 13(1), 36-50. - Kim, D.-Y., Kumar, V., & Kumar, U. (2012). Relationship between quality management practices and innovation. <i>Journal of operations management</i> , 30(4), 295-315. - Mohsen, M. (2014). 'Psychological Empowerment and Job Satisfaction in the Hotel Industry: A Study on Egyptian Employees in KSA Hotels. <i>Paper presented at the 32nd EuroCHRIE conference "Hospitality and Tourism Futures"</i> , Dubai 6-9 October 2014. - Mohsen, M. A. M. S. (2016). 'Committed Generations: A Case Study on Generations X and Y Employees in Saudi Hotels. <i>Anatolia</i> 27(4), 456-467. - Mohsin, A., & Lockyer, T. (2010). 'Customer Perceptions	د- دوريات علمية أو نشرات... إلخ



of Service Quality in Luxury Hotels in New Delhi, India: An Exploratory Study', *International Journal of Contemporary Hospitality Management* 22(2), 160-173.

- Motowidlo, S. J., & Van Scotter, J. R. (1994). 'Evidence that Task Performance should be distinguished from Contextual Performance', *Journal of Applied Psychology* 79(4), 475.

- P. Crick, A., & Spencer, A. (2011). 'Hospitality Quality: New Directions and New Challenges', *International Journal of Contemporary Hospitality Management* 23(4), 463-478.

- Salazar, A., Costa, J., & Rita, P. (2010). 'A Service Quality Evaluation Scale for the Hospitality Sector: Dimensions, Attributes and Behavioural Intentions. *Worldwide Hospitality and Tourism Themes* 2(4), 383-397.

رئيس القسم

د. محمد أحمد علي

أستاذ المادة

د. محمد عادل محسن

### مصنوفة المعارف والمهارات المستهدفة من المقرر

إدارة الجودة في الضيافة	مسمى المقرر:
ع.ت ٥٠٣	كود المقرر:

مهارات عامة	مهارات مهنية	المهارات الذهنية	المعارف الرئيسية	أسبوع الدراسة	محتويات المقرر
	١/ج/٣	١/ب/٣ ٢/ب/٣	١/أ/٣	الأول والثاني	مفهوم الجودة
-٢/د/٣-١/د/٣ ٣/د/٣	١/ج/٣		٣/أ/٣	الثالث والرابع والخامس والسادس	مهام إدارة الجودة المعاصرة
	١/ج/٣		١/أ/٣	السابع والثامن والعاشر والحادي عشر	مقدمة عن إدارة الجودة الشاملة
-٢/د/٣-١/د/٣ ٣/د/٣	١/ج/٣		٢/أ/٣	الثاني عشر والثالث عشر	طرق إدارة الجودة الشاملة (١)
-٢/د/٣-١/د/٣ ٣/د/٣	١/ج/٣		٢/أ/٣	الرابع عشر	طرق إدارة الجودة الشاملة (٢) + إختبار نصف فصلي
	١/ج/٣	٢/ب/٣	٣/أ/٣ - ١/أ/٣	الخامس عشر والسادس عشر	الإدارة بالنظم والإدارة بالوسائل
٣/د/٣			٤/أ/٣	السابع عشر والثامن عشر	العوامل المساعدة لإدارة الجودة الشاملة
١/د/٣ ٢/د/٣	٢/ج/٣ ٣/ج/٣	٣/ب/٣	٢/أ/٣	التاسع عشر والعشرون	مصادر معلومات إدارة الجودة الشاملة
١/د/٣ ٢/د/٣	٣/ج/٣	٤/ب/٣	٣/أ/٣	الواحد والعشرون والثاني والعشرون والثالث والعشرون والرابع والعشرون	تحديات إدارة الجودة الشاملة

## توصيف مقرر صحة الأغذية متقدم

١- بيانات المقرر	
اسم المقرر: صحة الأغذية متقدم	الرقم الكودي: أف 504
عدد الوحدات الدراسية: ٢ نظري/ ٤٨ ساعة	التخصص/ الفرقة: إدارة الفنادق- تمهيدي الماجستير
٢- هدف المقرر	
إكساب الطالب المعارف والمهارات والإتجاهات الإيجابية المرتبطة بسلامة الأغذية في منشآت الضيافة.	
٣- المستهدف من تدريس المقرر: بنهاية المقرر يكون الطالب قادراً على أن:	
أ- المعلومات والمفاهيم	<p>٣-أ-١- يتعرف على الإحتياجات الأمانة لتفادى الأمراض.</p> <p>٣-أ-٢- يحدد الأمراض التي تنتقل عن طريق الغذاء وكيفية العلاج منها.</p> <p>٣-أ-٣- يُعرّف المفاهيم المتعلقة بالغذاء كالتسمم الغذائي والعدوي الغذائية.</p> <p>٣-أ-٤- يذكر الأغذية الخاصة.</p> <p>٣-أ-٥- يُعدّد طرق مراقبة الأغذية.</p> <p>٣-أ-٦- يناقش الطرق السليمة لتداول الغذاء.</p> <p>٣-أ-٧- يرتب الأعتبارات الغذائية عند إنتاج الأغذية.</p> <p>٣-أ-٨- يحدد الأنواع المختلفة لقوائم الطعام.</p>
ب- المهارات الذهنية	<p>٣-ب-١- يُفرّق بين التسمم الغذائي والعدوي الغذائية.</p> <p>٣-ب-٢- يُقيّم نظام ال HAACP المطبق بالفنادق المختلفة.</p> <p>٣-ب-٣- يُمايز بين مصادر الخطر التي تهدد سلامة الغذاء.</p> <p>٣-ب-٤- يقارن بين الغذاء الآمن وغير آمن.</p> <p>٣-ب-٥- يحدد الأنواع المختلفة لقوائم الطعام.</p>
ج- المهارات المهنية	<p>٣-ج-١- يطبق نظام ال HACCP في المنشآت الفندقية.</p> <p>٣-ج-٢- يطبق ما تم دراسته من تشريعات وأمن غذائي لوقاية الأفراد والمجتمع من التلوث الغذائي.</p> <p>٣-ج-٣- ينفذ احتياطات منع التلوث والتسمم الغذائي والعدوي الغذائية.</p> <p>٣-ج-٤- يمارس الطرق المختلفة لمراقبة الأغذية المختلفة.</p> <p>٣-ج-٥- يطبق النواحي الصحية عند انتاج الأغذية.</p>
د- المهارات العامة	<p>٤-د-١- يدير الوقت بمهاره.</p> <p>٤-د-٢- يعمل في فريق.</p> <p>٤-د-٣- يتواصل بفاعليه مع الآخرين.</p>
٤- محتوى المقرر	<p>١. النواحي الصحية والاعتبارات الغذائية عند إنتاج الأغذية.</p> <p>٢. التداول الصحي للغذاء.</p> <p>٣. تلوث الأغذية (الطرق المختلفة لتلوث الأطعمة).</p> <p>٤. مصادر الخطر التي تهدد سلامة وصحة الغذاء.</p> <p>٥. النواحي الصحية والاعتبارات الغذائية في قوائم الطعام.</p> <p>٦. الأمراض التي تنتقل عن طريق التلوث الغذائي ( الغذاء الملوث ).</p> <p>٧. الصحة الشخصية والمهنية في قطاع الفنادق.</p> <p>٨. التسمم الغذائي والعوامل التي تؤدي إلى انتشاره.</p> <p>٩. الإحتياطات التي يجب اتخاذها لمنع التسمم الغذائي.</p> <p>١٠. الأغذية الخاصة.</p> <p>١١. تعريف نظام الهاسب HACCP وتكوينه وتطبيقاته العملية.</p> <p>١٢. مراقبة الأغذية.</p> <p>١٣. الأمان الغذائي ( الغذاء الآمن ).</p>
٥- أساليب التعليم والتعلم	- المحاضرة.

- المناقشة. - تعلم ذاتي (أبحاث). - تعلم قائم على أنشطة (عروض تقديمية).	
- تكاليف منزليه.	٦- أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوى القدرات المحدودة
	٧- تقويم الطلاب
- إختبار شفهي. - إختبار نصف فصلي. - أبحاث. - إمتحان نهاية العام.	أ- الأساليب المستخدمة:
أسبوعياً الأسبوع الثاني عشر الأسبوع التاسع عشر والعشرون نهاية العام	ب- التوقيت:
- إختبار شفهي ١٠% - إختبار نصف فصلي ١٠% - أبحاث ١٠% - إمتحان نهاية العام ٧٠%	ج- توزيع الدرجات:
	٨- قائمة الكتب والمراجع المستخدمة:
لا يوجد	أ- المذكرات
- السيد محمد أبوطور (٢٠٠٧)، الصحة الفندقية، الطبعة الأولى، كفر الدوار، مكتبة بستان المعرفة.	ب- كتب ملزمة
- D. A. Shapton & N. F. Shapton (1996). <i>Principles and Practices for the Safe Processing of Foods</i> , Cambridge, Woodhead Publications.	
- Doyle, M. P., and M. C. Erickson (2008). <i>Imported Foods: Microbiological issues and challenges</i> . Emerging Issues in Food Safety series. Washington DC.	ج- كتب مقترحة
- فهد بن محمد الجساس (٢٠١١)، مبادئ سلامة الغذاء، الطبعة الأولى، الرياض. نزيه الدباس (٢٠٠٠)، صحة الأغذية وسلامتها، عمان. - غانم عيش وآخرون (١٩٩٧)، الصحة العامة، دار اليازوري العلمية للنشر والتوزيع، عمان.	
- Fawzi, M. and Shama, M. E. (2209). 'Food Safety Knowledge and Practices among Women Working in Alexandria University, Egypt', <i>Egypt Public Health Assoc</i> 84(1-2): 95-117.	دوريات علمية أو نشرات...الخ.

رئيس مجلس القسم العلمي:

د. محمد أحمد علي

أستاذ المادة:

د. محمد عادل أحمد عطية

### مصنوفة المعارف والمهارات المستهدفة من المقرر

مسمى المقرر:	صحة الأغذية (متقدم)
كود المقرر:	ع.ت. ٥٠٤

مهارات عامة	مهارات مهنية	المهارات الذهنية	المعارف الرئيسية	أسبوع الدراسة	محتويات المقرر
١/د/٤	٥/ج/٣	-	٧/أ/٣ ، ٦/أ/٣	الأول والثاني والثالث	النواحي الصحية والإعتبارات الغذائية عند إنتاج الأغذية التداول الصحى للغذاء.
٢/د/٤ ، ١/د/٤	٣/ج/٣	٣/ب/٣	٢/أ/٣	الرابع والخامس والسادس	تلوث الأغذية (الطرق المختلفة لتلوث الأطعمة). مصادر الخطر التى تهدد سلامة وصحة الغذاء.
٣/د/٤ ، ٢/د/٤	٥/ج/٣	٥/ب/٣	٨/أ/٣	السابع والثامن	النواحي الصحية والإعتبارات الغذائية فى قوائم الطعام.
٢/د/٤ ، ١/د/٤	٢/ج/٣	٣/ب/٣	٢/أ/٣ ، ١/أ/٣	التاسع والعاشر	الأمراض التى تنتقل عن طريق التلوث الغذائى (الغذاء الملوث).
٣/د/٤ ، ٢/د/٤	٥/ج/٣ ، ٢/ج/٣	١/ب/٣	٣/أ/٣ ، ١/أ/٣	الحادي عشر	الصحة الشخصية والمهنية فى قطاع الفنادق
				الثاني عشر	إختبار نصف فصلى.
٣/د/٤ ، ١/د/٤	٣/ج/٣ ، ٢/ج/٣	٣/ب/٣ ، ١/ب/٣	٦/أ/٣ ، ٣/أ/٣	الثالث عشر والرابع عشر	التسمم الغذائى والعوامل التى تؤدى إلى إنتشاره. الإحتياطات التى يجب إتخاذها لمنع التسمم الغذائى.
٣/د/٤ ، ٢/د/٤	٥/ج/٣ ، ٢/ج/٣	٣/ب/٣	٤/أ/٣	الخامس عشر والسادس عشر	الأغذية الخاصة.
	١/ج/٣	٤/ب/٣ ، ٢/ب/٣	٦/أ/٣ ، ٥/أ/٣	السابع عشر والثامن عشر	تعريف نظام الهاسب HACCP وتكوينه وتطبيقاته العملية.
٢/د/٤ ، ١/د/٤ ، ٣/د/٤	١/ج/٣ ، ٣/ج/٢ ، ٣/ج/٣ ، ٥/ج/٣ ، ٤/ج/٣			التاسع عشر والعشرون	مناقشة أبحاث
٢/د/٤ ، ١/د/٤ ، ٣/د/٤	٤/ج/٣ ، ٢/ج/٣	٤/ب/٣ ، ٣/ب/٣	٥/أ/٣ ، ١/أ/٣	الحادى والعشرون حتى الرابع والعشرون	مراقبة الأغذية. الأمان الغذائى (الغذاء الآمن).

## توصيف مقرر النظم القانونيه للعقود فى صناعة الضيافه

١- بيانات المقرر	
اسم المقرر: النظم القانونيه للعقود فى صناعة الضيافه	كود المقرر: ع.ب.ت ٥٠٥
عدد الوحدات الدراسية: ٢ نظري/ ٤٨ ساعة	التخصص/ الفرقة: إدارة الفنادق- تمهيدي الماجستير
٢- هدف المقرر:	
إكساب الطالب المعارف والمفاهيم والاتجاهات الإيجابية المرتبطة بالقواعد القانونيه التى تنظم العقود فى مجال صناعة الضيافه.	
٣- المستهدف من تدريس المقرر: بنهاية المقرر يكون الطالب قادراً علي أن:	
أ- المعلومات والمفاهيم:	١/٣- يُعرف ماهية العقد الفندقى وأركانه وشروطه. ٢/٣- يناقش العقود الفندقية والإلتزامات المتبادله طبقاً لنظم الإدارة والتأجير. ٣/٣- يحدد آثار تطبيق العقود فى منشآت الضيافة ٤/٣- يذكر الأنظمة الداخليه فى الجوانب القانونيه للعقود الفندقية. ٥/٣- يتعرف على كيفية إبطال وفسخ العقود والآثار المترتبه عليها.
ب- المهارات الذهنية:	١/ب/٣- يحلل ماهية العقد الفندقى وأركانه وشروطه. ٢/ب/٣- يُقيم العقود والإلتزامات المتبادله طبقاً لنظم الإدارة والتأجير. ٣/ب/٣- يستنتج آثار تطبيق العقود فى منشآت الضيافه. ٤/ب/٣- يقارن بين الأنظمة الداخليه فى الجوانب القانونيه للعقود. ٥/ب/٣- يفسر إجراءات إبطال وفسخ العقود والآثار المترتبه عليها.
ج. المهارات المهنيه	١/ج/٣- يطبق أركان وشروط العقد الفندقى. ٢/ج/٣- يستخدم العقود والإلتزامات المتبادله طبقاً لنظم الإدارة والتأجير. ٣/ج/٣- يوضح آثار تطبيق العقود فى منشآت الضيافه. ٤/ج/٣- يطبق الأنظمة الداخليه فى الجوانب القانونيه للعقود. ٥/ج/٣- يبحث فى إجراءات إبطال وفسخ العقود والآثار المترتبه عليها.
د - المهارات العامه:	١/د/٣- يتواصل بفاعليه مع الآخرين. ٢/د/٣- ينمى مهارات التعلم الذاتى. ٣/د/٣- يعمل فى فريق. ٤/د/٣- يدير الوقت بفاعليه.
٤- محتوى المقرر	١- ماهية العقد الفندقى وأركانه وشروطه ٢- العقود الفندقية والإلتزامات المتبادله طبقاً لنظم الإدارة والتأجير ٣- آثار تطبيق العقود فى منشآت الضيافه ٤- مقارنة الأنظمة الداخليه فى الجوانب القانونيه لعقود الشركات الفندقية ٥- إبطال وفسخ العقود وآثارها على الطرفين
٥- أساليب التعليم والتعلم	- محاضرة - مناقشة - عصف ذهني - تعليم الاقران - تعلم ذاتي
٦- أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوى القدرات المحدوده	تكاليفات منزلية
٧- تقويم الطلاب:	
أ. الأساليب المستخدمه	- إختبار شفهي. - إختبار نصف فصلى. - أبحاث. - إمتحان نهاية العام.

ب- التوقيت	أسبوعياً الأسبوع الثاني عشر الأسبوع التاسع عشر والعشرون نهاية العام
ج- توزيع الدرجات	- إختبار شفهي ١٠% - إختبار نصف فصلي ١٠% - أبحاث ١٠% - إمتحان نهاية العام ٧٠%
٨- قائمة الكتب الدراسية والمراجع :	
أ- مذكرات	لا يوجد
ب- كتب ملزمة	- Goodwin, J. R. (1987). <i>Hotel Law - Principles and Cases</i> , Publishing Horizons, Las Vegas, Nevada & Columbus, Ohio. - Jeff Eries, J. P. (1983). <i>Understanding Hotel/Motel Law</i> , Educational Institute of the AH & MA, East Lansing, Michigan.
ج - كتب مقترحة	- السيد عبد الحميد فودة (٢٠٠٢), نظم القانون المصري، مكتبة بستان المعرفة، القاهرة. - Jones, T. (2005). <i>Professional management of housekeeping operations</i> , 4 <sup>th</sup> edition, John Wiley and Sons, Las Vegas, Nevada.
د- دوريات علمية أو نشرات ... الخ	- Moret, L. (1973). 'Le contrat d'hôtellerie, <i>Revue trimestrielle de droit civil</i> 71, 663-702.

رئيس مجلس القسم العلمي

د. محمد أحمد على

أستاذ المادة

أ.د أكمل رمضان عبدالقادر

### مصفوفة المعارف والمهارات المستهدفة من المقرر

مسمى المقرر:	النظم القانونيه للعقود فى صناعة الضيافه
كود المقرر:	ع.ت ٥٠٥

مهارات عامة	مهارات مهنية	المهارات الذهنية	المعارف الرئيسية	اسبوع الدراسة	محتويات المقرر
١/د/٣	١/ج/٣	١/ب/٣	١/أ/٣	الأول والثانى والثالث والرابع	ماهية العقد الفندقى وأركانه وشروطه
٢/د/٣، ١/د/٣ ٤/د/٣، ٣/د/٣	٢/ج/٣	٢/ب/٣	٢/أ/٣	الخامس والسادس والسابع والثامن والتاسع والعاشر	العقود والالتزامات المتبادله طبقا لنظم الإدارة والتأجير
٢/د/٣، ١/د/٣ ٣/د/٤، ٣/د/٣	٣/ج/٣	٣/ب/٣	٣/أ/٣	الحادى عشر والثانى عشر والثالث عشر والرابع عشر والخامس عشر	آثار تطبيق العقود فى منشآت الضيافه + إختبار نصف فصلى
٢/د/٣، ١/د/٣ ٣/د/٤، ٣/د/٣	٤/ج/٣	٤/ب/٣	٤/أ/٣	السادس عشر والسابع عشر والثامن عشر والتاسع عشر والعشرين	مقارنة الأنظمة الداخليه فى الجوانب القانونيه لعقود شركات الضيافه + مناقشة أبحاث
٢/د/٣	٥/ج/٣	٥/ب/٣	٥/أ/٣	الحادى والعشرين والثانى والعشرين والعشرين والعشرين	إبطال وفسخ العقود وآثارها على الطرفين

## توصيف مقرر إحصاء فندقى متقدم

١- بيانات المقرر	
اسم المقرر: إحصاء فندقى متقدم	كود المقرر: ع.م ٥٠٦
عدد الوحدات الدراسية: ٢ نظري + ٢ تطبيقي / ٩٦ ساعة	التخصص/ الفرقة: إدارة الفنادق- تمهيدى الماجستير:
٢- هدف المقرر:	
إكساب الطالب المعارف والمفاهيم والاتجاهات المرتبطة بالأساليب الإحصائية المختلفة لعمل التحليلات الإحصائية المناسبة للبيانات المتاحة وتوظيفها لخدمة المنشأ الفندقية والبحث العلمي المرتبط بإدارة الفنادق.	
٣- المستهدف من تدريس المقرر : بنهاية المقرر يكون الطالب قادراً علي أن:	
أ- المعلومات والمفاهيم :	١/٣- يُعرّف ماهية أساليب جمع البيانات الإحصائية. ٢/٣- يذكر أنواع العينات الإحصائية. ٣/٣- يناقش طرق تحليل البيانات الإحصائية. ٤/٣- يحدد طرق الاستفادة من بيانات عينة الدراسة. ٥/٣- يصف واجهة البرنامج الإحصائي SPSS.
ب- المهارات الذهنية:	١/ب/٣- يصنف البيانات الإحصائية. ٢/ب/٣- يحلل البيانات الإحصائية باستخدام الوسائل والأدوات الإحصائية المختلفة. ٣/ب/٣- يقارن بين طرق وأساليب القياس الإحصائي. ٤/ب/٣- يمثل بالرسم البياني الجداول الإحصائية. ٥/ب/٣- يشخص الأخطاء الشائعة عند التحليل الإحصائي. ٦/ب/٣- يُقيم برنامج ال SPSS لخدمة الأغراض البحثية.
ج- المهارات المهنية:	١/ج/٣- يطبق الأساليب المختلفة للتحليل الإحصائي للبيانات. ٢/ج/٣- يطبق الطرق والأدوات المختلفة لاختيار عينات الدراسة. ٣/ج/٣- يصيغ فرضيات الدراسة بطريقة علمية صحيحة. ٤/ج/٣- يعمم نتائج العينات على مجتمع الدراسة. ٥/ج/٣- يستخدم امكانيات برنامج ال SPSS في ادخال وتحليل البيانات.
د - المهارات العامة:	١/د/٣- يتواصل بفاعليه مع الآخرين. ٢/د/٣- ينمى مهارات تكنولوجيا المعلومات. ٣/د/٣- يعمل في فريق. ٤/د/٣- يدير الوقت بمهارة.
٤- محتوى المقرر	
١- مقدمة في علم الإحصاء. ٢- الإحصاء الوصفي. ٣- الإحصاء التحليلي. ٤- برنامج ال SPSS.	
٥- أساليب التعليم والتعلم	
- محاضرة. - مناقشة. - عصف ذهني. - تعليم الأقران. - التعلم الذاتي.	
٦- أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة	
تكاليفات منزلية	
٧- تقويم الطلاب :	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- إختبار شفهي.</li> <li>- إختبار نصف فصلي.</li> <li>- أبحاث.</li> <li>- إمتحان تطبيقي نهاية العام.</li> <li>- إمتحان تحريري نهاية العام.</li> </ul>	أ. الأساليب المستخدمة:
	<ul style="list-style-type: none"> <li>أسبوعياً</li> <li>الأسبوع الثاني عشر</li> <li>الأسبوع التاسع عشر والعشرون</li> <li>نهاية العام</li> </ul>	ب- التوقيت:
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- إختبار شفهي ١٠%</li> <li>- إختبار نصف فصلي ١٠%</li> <li>- أبحاث ١٠%</li> <li>- إمتحان تطبيقي نهاية العام ٣٠%</li> <li>- إمتحان نهاية العام ٤٠%</li> <li>- الإجمالي ١٠٠%</li> </ul>	ج- توزيع الدرجات:
<b>٨- قائمة الكتب الدراسية والمراجع:</b>		
	لا يوجد	أ- مذكرات
	<p>مها محمد القصاص (٢٠٠٧)، الإحصاء والقياس الإجتماعي، كلية الآداب ، جامعة المنصورة.</p> <p>- Landau, S. and Brian S. E. (2004). <i>A Handbook of. Statistical Analyses using SPSS</i>, London and New York.</p>	ب- كتب ملزمة
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- بشير سعد زغلول (بدون تاريخ)، دليلك إلى البرنامج الاحصائي SPSS، الجهاز المركزي للإحصاء، العراق.</li> <li>- أحمد عبد السميع طيبة (٢٠٠٧)، مبادئ الإحصاء، دار البداية، عمان.</li> <li>- Tharenou, P., Donohue, R. and Cooper, B. (2007), <i>Management Research Methods</i>, London.</li> </ul>	ج- كتب مقترحة
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rose, J. and Lennerholt, C. (2017). 'Low Cost Text Mining as a Strategy for Qualitative Researchers', <i>The Electronic Journal of Business Research Methods</i> 15/1, 2-16.</li> </ul>	د- دوريات علمية أو نشرات ... إلخ

رئيس القسم العلمي

د. محمد أحمد علي

أستاذ المادة

د. أحمد راضي عبد الجواد

### مصنوفة المعارف والمهارات المستهدفة من المقرر

إحصاء فندي متقدم	مسمى المقرر:
ع.م. ٥٠٦	كود المقرر:

مهارات عامة	مهارات مهنية	المهارات الذهنية	المعارف الرئيسية	أسبوع الدراسة	محتويات المقرر
١/د/٣		١/ب/٣	١/أ/٣ ٢/أ/٣	الأول والثاني	مقدمة في علم الإحصاء
٢/د/٣، ١/د/٣ ٣/د/٣	١/ج/٣	٢/ب/٣ ٣/ب/٣	٣/أ/٣	الثالث والرابع والخامس والسادس والسابع	الإحصاء الوصفي
٢/د/٣، ١/د/٣ ٤/د/٣، ٣/د/٣	١/ج/٣ ٢/ج/٣ ٤/ج/٣، ٣/ج/٣	٣/ب/٣ ٤/ب/٣ ٥/ب/٣	٣/أ/٣ ٤/أ/٣	الثامن حتى الثامن عشر	الإحصاء التحليلي + إختبار نصف فصلي
٢/د/٣، ١/د/٣ ٤/د/٣، ٣/د/٣	٥/ج/٣	٦/ب/٣	٥/أ/٣	الثامن عشر حتى الرابع والعشرون	برنامج ال SPSS

## توصيف مقرر أساليب البحث العلمي

<b>١- بيانات المقرر</b>	
اسم المقرر: أساليب البحث العلمي	كود المقرر: ع.أ ٥٠٧
عدد الوحدات الدراسية: ٢ نظري / ٤٨ ساعة	التخصص/ الفرقة: إدارة الفنادق- تمهيدى الماجستير

<b>٢- هدف المقرر:</b>	إكساب الطالب المعارف والمهارات والاتجاهات الإيجابية المرتبطة بالبحث العلمي وتطبيق أساسيات ومنهجيات البحث العلمي في مجال إدارة الفنادق.
<b>٣- المستهدف من تدريس المقرر:</b> بنهاية المقرر يكون الطالب قادراً علي أن:	
<b>أ- المعلومات والمفاهيم:</b>	<p>١/٣- يُعرّف ماهية البحث العلمي وخصائصه.</p> <p>٢/٣- يتعرف على طرق وأدوات جمع المادة في الفنادق (الاستقصاء- المقابلات- الملاحظة- الملاحظة بالمشاركة - دراسة الحالة).</p> <p>٣/٣- يصف مناهج البحث العلمي المختلفة (التاريخي- الوصفي- التجريبي- المتكامل).</p> <p>٤/٣- يعدد المبادئ الأخلاقية والقانونية في البحث العلمي.</p> <p>٥/٣- يحدد مكونات البحث العلمي.</p> <p>٦/٣- يكتب مكونات خطة البحث.</p> <p>٧/٣- يوضح الأخطاء الشائعة عند كتابة البحث العلمي.</p> <p>٨/٣- يناقش طرق تحليل البيانات.</p> <p>٩/٣- يعدد أنواع الرسائل العلمية.</p>
<b>ب- المهارات الذهنية:</b>	<p>١/ب/٣- يُحلل خصائص البحث العلمي.</p> <p>٢/ب/٣- يُفرق بين مناهج البحث العلمي المختلفة (التاريخي- الوصفي- التجريبي- المتكامل).</p> <p>٣/ب/٣- يُقارن بين طرق وأدوات جمع البيانات (الاستقصاء- المقابلات- الملاحظة- الملاحظة بالمشاركة - دراسة الحالة).</p> <p>٤/ب/٣- يُصمّم خطة بحثية.</p> <p>٥/ب/٣- يُقيم الطرق المختلفة لتحليل البيانات.</p> <p>٦/ب/٣- يشرح الأخطاء الشائعة عند كتابة البحث العلمي.</p> <p>٧/ب/٣- يُحدد أنواع الرسائل العلمية.</p>
<b>ج- المهارات المهنية:</b>	<p>١/ج/٣- يطبق المناهج المختلفة للبحث العلمي (التاريخي- الوصفي- التجريبي- المتكامل).</p> <p>٢/ج/٣- يستخدم الطرق والأدوات المختلفة لجمع البيانات (الاستقصاء- المقابلات- الملاحظة- الملاحظة بالمشاركة- دراسة الحالة).</p> <p>٣/ج/٣- يقدر مكونات البحث العلمي.</p> <p>٤/ج/٣- يعد خطة بحثية.</p> <p>٥/ج/٣- يوضح الأخطاء الشائعة عند كتابة البحث العلمي.</p> <p>٦/ج/٣- يستخدم الطرق المختلفة لتحليل البيانات.</p>
<b>د- المهارات العامة:</b>	<p>١/د/٣- يتواصل بفاعلية مع الآخرين.</p> <p>٢/د/٣- ينمي مهارات البحث العلمي.</p> <p>٣/د/٣- يعمل في فريق.</p> <p>٤/د/٣- يدير الوقت بمهارة.</p>
<b>٤- محتوى المقرر</b>	<p>١- ماهية البحث العلمي وخصائصه.</p> <p>٢- مناهج البحث العلمي (التاريخي- الوصفي- التجريبي- المتكامل).</p> <p>٣- طرق وأدوات جمع البيانات (الاستقصاء - المقابلات - الملاحظة - الملاحظة بالمشاركة - دراسة الحالة).</p> <p>٤- مكونات البحث العلمي.</p> <p>٥- الرسائل العلمية.</p> <p>٦- مكونات الخطة البحثية.</p> <p>٧- الأخطاء الشائعة عند كتابة البحث العلمي.</p> <p>٨- طرق تحليل البيانات.</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- محاضرة.</li> <li>- مناقشة.</li> <li>- عصف ذهني.</li> <li>- تعليم الأقران.</li> <li>- التعلم الذاتي.</li> </ul>	<b>٥- أساليب التعليم والتعلم</b>
تكاليفات منزلية	<b>٦- أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة</b>
<b>٧- تقويم الطلاب:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- إختبار شفهي.</li> <li>- أبحاث.</li> <li>- إمتحان تطبيقي نهاية العام.</li> <li>- إمتحان تحريري نهاية العام.</li> </ul>	<b>أ. الأساليب المستخدمة:</b>
<p>أسبوعياً الأسبوع الثاني عشر الأسبوع التاسع عشر والعشرون نهاية العام</p>	<b>ب- التوقيت:</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- إختبار شفهي ١٥%</li> <li>- أبحاث ١٥%</li> <li>- إمتحان تطبيقي نهاية العام ٣٠%</li> <li>- إمتحان نهاية العام ٤٠%</li> <li>- الإجمالي ١٠٠%</li> </ul>	<b>ج- توزيع الدرجات:</b>
<b>٨- قائمة الكتب الدراسية والمراجع :</b>	
لا يوجد	<b>أ- مذكرات</b>
- Saunders, M., Lewis, Ph. and Thornhill, A. (2009). <i>Research Methods for Business Students</i> , London and New York.	<b>ب- كتب ملزمة</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tharenou, Ph., Donohue, R. and Cooper, B. (2007). <i>Management Research Methods</i>, London.</li> <li>- Bryman, A. and Bell, E. (2015). <i>Business Research Methods</i>, London.</li> <li>- Lancaster, G. (2007), <i>Research Methods in Management</i>, New York.</li> <li>- Brotherton, B. (2015). <i>Researching Hospitality and Tourism</i>, London.</li> <li>- Brunt, P. and Horner, S. (2017). <i>Research Methods in Tourism, Hospitality and Events Management</i>, Los Angeles.</li> </ul>	<b>ج- كتب مقترحة</b>
- Rose, J. and Lennerholt, C. (2017). 'Low Cost Text Mining as a Strategy for Qualitative Researchers', <i>The Electronic Journal of Business Research Methods</i> 15/1, 2-16.	<b>د- دوريات علمية أو نشرات... إلخ.</b>

رئيس القسم العلمي

د. محمد أحمد علي

أستاذ المادة

د. محمد أحمد علي

### مصنوفة المعارف والمهارات المستهدفة من المقرر

مسمى المقرر:	أساليب البحث العلمي
كود المقرر:	ع.أ 507

مهارات عامة	مهارات مهنية	المهارات الذهنية	المعارف الرئيسية	أسبوع الدراسة	محتويات المقرر
٢/د/٣		١/ب/٣	١/أ/٣	الأول والثاني	ماهية البحث العلمي وخصائصه
٢/د/٣ ، ١/د/٣ ، ٤/د/٣ ، ٣/د/٣	١/ج/٣	٢/ب/٣	٣/أ/٣	الثالث والرابع والخامس والسادس	منهج البحث العلمي (التاريخي- الوصفي- التجريبي- المتكامل)
٢/د/٣ ، ١/د/٣ ، ٣/د/٤ ، ٣/د/٣	٢/ج/٣	٣/ب/٣	٢/أ/٣	السابع والثامن والعاشر والحادي عشر	طرق وأدوات جمع البيانات (الاستقصاء- المقابلات- الملاحظة- الملاحظة بالمشاركة- دراسة الحالة)
٢/د/٣ ، ١/د/٣ ، ٣/د/٤ ، ٣/د/٣	٣/ج/٣		٥/أ/٣	الثاني عشر والرابع عشر	مكونات البحث العلمي
٢/د/٣		٧/ب/٣	٩/أ/٣	الخامس عشر والسادس عشر	الرسائل العلمية
٢/د/٣ ، ١/د/٣ ، ٤/د/٣ ، ٣/د/٣	٤/ج/٣	٤/ب/٣	٦/أ/٣	السابع عشر والثامن عشر	مكونات خطة البحث
٣/د/٣ ، ٢/د/٣	٥/ج/٣	٦/ب/٣	٧/أ/٣ ، ٤/أ/٣	التاسع عشر والعشرون	الأخطاء الشائعة عند كتابة البحث العلمي
٢/د/٣ ، ١/د/٣ ، ٤/د/٣ ، ٣/د/٣	٦/ج/٣	٥/ب/٣	٨/أ/٣	الواحد والعشرون والثاني والعشرون والثالث والعشرون والرابع والعشرون	طرق تحليل البيانات