

## توصيف برنامج

بكالوريوس إدارة الأعمال في الضيافة بنظام الساعات معتمدة

(عام 2023)

أ- البيانات الأساسية:

1- اسم البرنامج: بكالوريوس إدارة الأعمال في الضيافة

2- طبيعة البرنامج: (أحادى) تاريخ إقرار البرنامج : ... /.../ 2023 م

القسم المسئول عن البرنامج: قسم الدراسات الفندقية

منسق البرنامج: د. مجدي عبد العليم عبد العاطي

تمنح جامعة الفيوم بناءً على طلب مجلس كلية السياحة والفنادق درجة البكالوريوس في البرنامج التالي:

اسم البرنامج	التخصص العام	التخصص الدقيق	القسم العلمي
برنامج إدارة الأعمال في الضيافة	إدارة أعمال الضيافة	إدارة أعمال الضيافة	قسم الدراسات الفندقية

مدة الدراسة بالبرنامج بحد أدنى أربع سنوات للحصول على درجة البكالوريوس في التخصص يقوم الطالب خلالها بدراسة مائة واثنان وثلاثون وحدة دراسية (132 ساعة معتمدة) مقسمة على ثمانية مستويات دراسية يدرس خلالها الطالب المقررات التالية:

## أولاً: متطلبات الجامعة (8 ساعات معتمدة)

أ. متطلبات إجبارية (5 ساعات معتمدة)

كود	اسم المقرر	الساعات المعتمدة	نظري	عملي/تطبيقي	مجموع الدرجات	تحريري	عملي/تطبيقي	شفوي	أعمال فصلية	متطلب سابق
Uni 001	حقوق الانسان ومكافحة الفساد	1	1	0	100	60	0	10	30	-
Uni 002	أخلاقيات المهنة	2	2	0	100	60	0	10	30	
Uni 003	العلوم المستقبلية	1	1	0	100	60	0	10	30	
Uni 004	مهارات التفكير وحل المشكلات	1	1	0	100	60	0	10	30	
	<b>الإجمالي</b>	<b>5</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>500</b>	<b>240</b>	<b>0</b>	<b>40</b>	<b>120</b>	

ب. متطلبات اختيارية (3 ساعات معتمدة)

كود	اسم المقرر	الساعات المعتمدة	نظري	عملي/تطبيقي	مجموع الدرجات	تحريري	عملي/تطبيقي	شفوي	أعمال فصلية	متطلب سابق
Uni 001E	الإدارة الحديثة	1	1	0	100	60	0	10	30	-
Uni 002E	نظم المعلومات	1	1	0	100	60	0	10	30	
Uni 003E	مهارات التفكير وحل المشكلات	1	1	0	100	60	0	10	30	
Uni 004E	الكتابة العلمية باللغة العربية	1	1	0	100	60	0	10	30	
Uni 005E	الكتابة العلمية والترجمة باللغة الإنجليزية	1	1	0	100	60	0	10	30	
Uni 006E	العلوم النفسية وتطبيقاتها في الحياة	1	1	0	100	60	0	10	30	
Uni 007E	الصحة العامة	1	1	0	100	60	0	10	30	
Uni 008E	ادارة المشروعات	1	1	0	100	60	0	10	30	
Uni 009E	صناعة السياحة	1	1	0	100	60	0	10	30	
Uni 010E	ريادة الاعمال	1	1	0	100	60	0	10	30	
Uni 011E	النكاء الاصطناعي	1	1	0	100	60	0	10	30	
Uni 012E	الفكر السياسى والاقتصادى	1	1	0	100	60	0	10	30	

ثانياً: متطلبات الكلية (22 ساعة معتمدة)

أ. متطلبات إجبارية

كود	اسم المقرر	الساعات المعتمدة	نظري	عملي/تطبيقي	مجموع الدرجات	تحريري	عملي/تطبيقي	شفوي	أعمال فصلية	متطلب سابق
-----	------------	------------------	------	-------------	---------------	--------	-------------	------	-------------	------------

متطلب سابق	أعمال فصلية	شفوي	عملي /تطبيقي	تحريري	مجموع الدرجات	عملي/تطبيقي	نظري	الساعات المعتمدة	اسم المقرر	كود
-	10	10	20	60	100	2	1	2	لغة أجنبية أولى متخصصة 1	FTH 001
لغة أجنبية أولى متخصصة 1	10	10	20	60	100	2	1	2	لغة أجنبية أولى متخصصة 2	FTH 002
	30	10	0	60	100	0	2	2	جغرافية مصر السياحية	FTH 003
	30	10	0	60	100	0	1	1	التشريعات في السياحة والضيافة	FTH 004
	10	10	20	60	100	2	1	2	السياحة والبيئة	FTH 005
	30	10	0	60	100	0	2	2	مبادئ الإدارة في السياحة والضيافة	FTH 006
	10	10	20	60	100	2	1	2	مراسم وبروتوكول	FTH 007
	30	10	0	60	100	0	1	1	إدارة الازمات	FTH 008
	30	10	60	0	100	2	0	1	إسعافات اولية	FTH 009
	30	10	0	60	100	0	2	2	مقدمة في صناعة الضيافة	FTH 010
	30	10	0	60	100	0	2	2	تاريخ مصر ومواقعها الأثرية	FTH 011
	30	10	0	60	100	0	2	2	حضارة الفيوم عبر العصور	FTH 012
	20	20	60	0	100	2	0	1	نظم وتكنولوجيا المعلومات في السياحة والضيافة	FTH 013
	280	140	220	660	1300	12	16	22	<b>الإجمالي</b>	

\* الاعمال الفصلية تشمل امتحان نصف الفصل الدراسي.

### ثالثا: متطلبات قسم الدراسات الفندقية

#### أ. متطلبات القسم الإلزامية (8 ساعات معتمدة)

متطلب سابق	أعمال فصلية	شفوي	عملي /تطبيقي	تحريري	مجموع الدرجات	عملي/تطبيقي	نظري	الساعات المعتمدة	اسم المقرر	كود
-	10	10	20	60	100	2	1	2	مقدمة في الاغذية والمشروبات	Hs-Dep 001
	30	10	0	60	100	0	2	2	إدارة الموارد البشرية	Hs-Dep 002
	10	10	20	60	100	2	1	2	التغذية وتخطيط القوائم	Hs-Dep 003
مقدمة في الاغذية والمشروبات	10	10	20	60	100	2	1	2	أسس الطهي الفندقية	Hs-Dep 004
	40	40	80	240	400	8	4	8	<b>الإجمالي</b>	

#### ب. متطلبات القسم الاختيارية (4 ساعات معتمدة)

متطلب سابق	أعمال	شفوي	عملي /تطبيقي	تحريري	مجموع	عملي/تطبيقي	نظري	الساعات	اسم المقرر	كود
------------	-------	------	--------------	--------	-------	-------------	------	---------	------------	-----

المعمدة	الدرجات	تطبيقي	فصلية							
2	100	20	10	10	60	2	1	2	التسويق الالكتروني للمنشآت الفندقية	Hs-Dep 001E
2	100	20	10	10	60	2	1	2	نظم جودة الخدمات الفندقية	Hs-Dep 002E
2	100	0	10	30	60	0	2	2	إدارة المنتجعات والقرى السياحية	Hs-Dep 003E
2	100	0	10	30	60	0	2	2	الاتجاهات الدولية الحديثة في صناعة الفنادق	Hs-Dep 004E

### رابعاً: متطلبات برنامج إدارة الأعمال في الضيافة

#### أ. متطلب برنامج إجباري لغات (24 ساعة معتمدة)

كود	اسم المقرر	الساعات المعتمدة	نظري	عملي/تطبيقي	مجموع الدرجات	تحريري	عملي/ تطبيقي	شفوي	أعمال فصلية	متطلب سابق
HBA 305	لغة أجنبية أولى متخصصة 3	2	1	2	100	60	20	10	10	لغة أجنبية أولى متخصصة 2
HBA 404	لغة أجنبية أولى متخصصة 4	2	1	2	100	60	20	10	10	لغة أجنبية أولى متخصصة 3
HBA 506	لغة أجنبية أولى متخصصة 5	2	1	2	100	60	20	10	10	لغة أجنبية أولى متخصصة 4
HBA 606	لغة أجنبية أولى متخصصة 6	2	1	2	100	60	20	10	10	لغة أجنبية أولى متخصصة 5
HBA 706	لغة أجنبية أولى متخصصة 7	2	1	2	100	60	20	10	10	لغة أجنبية أولى متخصصة 6
HBA 804	لغة أجنبية أولى متخصصة 8	2	1	2	100	60	20	10	10	لغة أجنبية أولى متخصصة 7
HBA 201	لغة أجنبية ثانية متخصصة 1	2	1	2	100	60	20	10	10	
HBA 306	لغة أجنبية ثانية متخصصة 2	2	1	2	100	60	20	10	10	لغة أجنبية ثانية متخصصة 1
HBA 405	لغة أجنبية ثانية متخصصة 3	2	1	2	100	60	20	10	10	لغة أجنبية ثانية متخصصة 2
HBA 507	لغة أجنبية ثانية متخصصة 4	2	1	2	100	60	20	10	10	لغة أجنبية ثانية متخصصة 3
HBA 607	لغة أجنبية ثانية متخصصة 5	2	1	2	100	60	20	10	10	لغة أجنبية ثانية متخصصة 4
HBA 707	لغة أجنبية ثانية متخصصة 6	2	1	2	100	60	20	10	10	لغة أجنبية ثانية متخصصة 5

متطلب سابق	أعمال فصلية	شفوي	عملي / تطبيقي	تحريري	مجموع الدرجات	عملي / تطبيقي	نظري	الساعات المعتمدة	اسم المقرر	كود
	120	120	240	720	1200	24	12	24	الإجمالي	

### ب. متطلبات برنامج إجباري (41 ساعة معتمدة)

متطلب سابق	أعمال فصلية	شفوي	عملي / تطبيقي	تحريري	مجموع الدرجات	عملي / تطبيقي	نظري	الساعات المعتمدة	اسم المقرر	كود
	10	10	20	60	100	2	1	2	إحصاء فندي	HBA 303
	10	10	20	60	100	2	1	2	إدارة المطاعم	HBA 307
	10	10	20	60	100	2	1	2	محاسبة فندي	HBA 401
	30	10	0	60	100	0	2	2	اقتصاديات الفنادق	HBA 602
	30	10	0	60	100	0	2	2	التسويق الفندي	HBA 601
	10	10	20	60	100	2	1	2	تجهيزات ومعدات فندي	HBA 501
	10	10	20	60	100	2	1	2	إدارة عمليات الخدمة	HBA 301
أسس الطهي الفندي	10	10	20	60	100	2	1	2	فن الطهي في المطابخ الدولية	HBA 505
	30	10	0	60	100	0	2	2	إدارة مطاعم الوجبات السريعة	HBA 703
	10	10	20	60	100	2	1	2	إنتاج المشروبات	HBA 803
	10	10	20	60	100	2	1	2	أسس الشراء والتخزين في المنشآت الفندي	HBA 503
	30	10	0	60	100	0	1	1	سلوك المستهلك وخدمة العملاء	HBA 702
	30	10	0	60	100	0	2	2	التغذية الصحية وتغذية الفئات الخاصة	HBA 802
	10	10	20	60	100	2	1	2	دراسة جدوى المشروعات في صناعة الضيافة	HBA 603
	30	10	60	0	100	4	0	2	إنتاج اغذية 1 (مطبخ ساخن)	HBA 704
التغذية الصحية وتغذية الفئات الخاصة	10	10	20	60	100	2	1	2	تخطيط قوائم الطعام	HBA 701
	10	10	20	60	100	2	1	2	صحة وسلامة الغذاء	HBA 504

متطلب سابق	أعمال فصلية	شفوي	عملي/ تطبيقي	تحريري	مجموع الدرجات	عملي/تطبيقي	نظري	الساعات المعتمدة	اسم المقرر	كود
	10	10	20	60	100	2	1	2	ادارة الحفلات والمؤتمرات	HBA 801
	30	10	60	0	100	2	0	1	أعمال المكاتب الأمامية	HBA 304
	30	10	60	0	100	2	0	1	أعمال الإشراف الداخلي	HBA 502
دراسة جدوى المشروعات في صناعة الضيافة	20	20	60	0	100	4	2	4	مشروع*	HBA 705
	<b>380</b>	<b>220</b>	<b>480</b>	<b>1020</b>	<b>2100</b>	<b>36</b>	<b>23</b>	<b>41</b>		<b>الإجمالي</b>

\*مقرر المشروع مقرر مستمر طوال المستوى الدراسي الرابع، ويخصص للفصل الأول 40% من الدرجة و60% للفصل الدراسي الثاني.

### متطلبات برنامج إختياري (13 ساعة معتمدة)

متطلب سابق	أعمال فصلية	شفوي	عملي/ تطبيقي	تحريري	مجموع الدرجات	عملي/تطبيقي	نظري	الساعات المعتمدة	اسم المقرر	كود
	10	10	20	60	100	2	1	2	محاسبة التكاليف فى الفنادق	HBA001E
أسس الطهي الفندقى	10	10	20	60	100	2	1	2	إنتاج أغذية 2 (مطبخ بارد وسلطات)	HBA002E
أسس الطهي الفندقى	10	10	20	60	100	2	1	2	إنتاج أغذية 2 (الخباز والحلوانى)	HBA003E
	30	10	0	60	100	0	2	2	إدارة المخاطر فى الضيافة	HBAE004
التسويق الفندقى	30	10	0	60	100	0	2	2	التسعير وإدارة الإيرادات الفندقية	HBA005E
التسويق الفندقى	30	10	0	60	100	0	1	1	الدعاية والإعلان فى الفنادق	HBA006E
التسويق الفندقى	30	10	0	60	100	0	2	2	إدارة المبيعات الفندقية	HBA007E
	10	10	20	60	100	2	1	2	الفنادق البيئية والفنادق الخضراء	HBA008E
	30	10	0	60	100	0	2	2	إدارة مراكز التسوق	HBA009E
	30	10	0	60	100	0	1	1	العلاقات العامة فى الفنادق	HBA010E
	30	10	60	0	100	2	0	1	فنون وعمارة المنشآت الفندقية	HBAE011
إدارة عمليات	10	10	20	60	100	2	1	2	إدارة خدمات الضيافة	HBAE012

متطلب سابق	أعمال فصلية	شفوي	عملي/ تطبيقي	تحريري	مجموع الدرجات	عملي/تطبيقي	نظري	الساعات المعتمدة	اسم المقرر	كود
الخدمة									الجوية	
	10	10	20	60	100	2	1	2	هندسة وصيانة المنشآت الفندقية	HBAE013
	10	10	20	60	100	2	1	2	الفنادق الذكية	HBAE014

ت. التدريب العملي الميداني (12 ساعة معتمدة)

متطلب سابق	أعمال فصلية	شفوي	عملي/ تطبيقي	تحريري	مجموع الدرجات	عملي	نظري	الساعات المعتمدة	اسم المقرر	كود
	20	20	60	0	100	6	0	3	تدريب عملي ميداني 1	HBA 406
	20	20	60	0	100	6	0	3	تدريب عملي ميداني 2	HBA 407
	20	20	60	0	100	6	0	3	تدريب عملي ميداني 3	HBA 604
	20	20	60	0	100	6	0	3	تدريب عملي ميداني 4	HBA 605
	<b>80</b>	<b>80</b>	<b>240</b>	<b>0</b>	<b>400</b>	<b>24</b>	<b>0</b>	<b>12</b>	<b>إجمالي</b>	

## توزيع المقررات طبقاً للمستويات الدراسية

### المستوي الأول

### الفصل الدراسي الأول

متطلب سابق	أعمال فصلية	شفوي	عملي/ تطبيقي	تحريري	مجموع الدرجات	عملي/تطبيقي	نظري	الساعات المعتمدة	اسم المقرر	كود
	30	10	0	60	100	0	2	2	مبادئ الإدارة فى السياحة والضيافة	FTH 006
	30	10	0	60	100	0	1	2	جغرافية مصر السياحية	FTH 003
	30	10	0	60	100	0	1	1	التشريعات فى السياحة والضيافة	FTH 004
	30	10	0	60	100	0	1	2	تاريخ مصر ومواقعها الاثرية	FTH 011
	30	10	0	60	100	0	1	1	إدارة أزمات	FTH 008
	30	10	0	60	100	0	1	1	مقرر اختياري (متطلب جامعة)	Uni E
	30	10	0	60	100	0	1	1	حقوق الانسان ومكافحة الفساد (متطلب جامعة اجباري)	Uni 001
	30	10	0	60	100	0	1	1	مقرر اختياري (متطلب جامعة)	Uni E
	30	10	60	0	100	2	0	1	اسعافات اولية	FTH 009
	10	10	20	60	100	2	1	2	لغة أجنبية أولى 1	FTH 001
	<b>280</b>	<b>100</b>	<b>80</b>	<b>540</b>	<b>1000</b>	<b>4</b>	<b>10</b>	<b>14</b>	<b>الإجمالي</b>	



## المستوي الأول

### الفصل الدراسي الثاني

متطلب سابق	أعمال فصلية	شفوي	عملي/ تطبيقي	تحريري	مجموع الدرجات	عملي/تطبيقي	نظري	الساعات المعتمدة	اسم المقرر	كود
	30	10	0	60	100	0	2	2	مقدمة في صناعة الضيافة	FTH 010
	10	10	20	60	100	2	1	2	السياحة والبيئة	FTH 005
	10	10	20	60	100	2	1	2	مراسم وبروتوكول	FTH 007
	30	10	0	60	100	0	1	1	مهارات التفكير وحل المشكلات (متطلب جامعة اجباري)	Uni 004
	30	10	0	60	100	0	1	1	مقرر اختياري (متطلب جامعة)	Uni E
	30	10	0	60	100	0	1	1	العلوم المستقبلية (متطلب جامعة اجباري)	Uni 003
	30	10	0	60	100	0	2	2	حضارة الفيوم عبر العصور	FTH 012
	10	10	20	60	100	2	0	1	نظم وتكنولوجيا المعلومات في السياحة والضيافة	FTH 013
	10	10	20	60	100	2	1	2	لغة أجنبية أولى متخصصة 2	FTH 002
	10	10	20	60	100	2	1	2	لغة أجنبية ثانية متخصصة 1	HBA201
	<b>200</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>600</b>	<b>1000</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>16</b>	<b>الإجمالي</b>	

## المستوى الثاني

### الفصل الدراسي الأول

متطلب سابق	أعمال فصلية	شفوي	عملي/ تطبيقي	تحريري	مجموع الدرجات	عملي/تطبيقي	نظري	الساعات المعتمدة	اسم المقرر	كود
	10	10	20	60	100	2	1	2	مقدمة في الاغذية والمشروبات	Hs-Dep 001
	30	10	0	60	100	0	2	2	إدارة الموارد البشرية	Hs-Dep 002
	10	10	20	60	100	2	1	2	إحصاء فندي	HBA 302
	10	10	20	60	100	2	1	2	إدارة عمليات الخدمة	HBA 303
	10	10	20	60	100	2	1	2	مقرر متطلب برنامج إختياري	HBA E
	30	10	60	0	100	2	0	1	أعمال المكاتب الأمامية	HBA 304
	10	10	20	60	100	2	1	2	لغة أجنبية أولى متخصصة 3	HBA 305
	10	10	20	60	100	2	1	2	لغة أجنبية ثانية متخصصة 2	HBA 306
	10	10	20	60	100	2	1	2	ادارة المطاعم	HBA 307
	<b>130</b>	<b>90</b>	<b>200</b>	<b>480</b>	<b>900</b>	<b>16</b>	<b>9</b>	<b>17</b>	<b>الإجمالي</b>	

## المستوى الثاني

### الفصل الدراسي الثاني

متطلب سابق	أعمال فصلية	شفوي	عملي/ تطبيقي	تحريري	مجموع الدرجات	عملي	نظري	الساعات المعتمدة	اسم المقرر	كود
	10	10	20	60	100	2	1	2	أسس الطهي الفندقى	Hs-Dep 004
	10	10	20	60	100	2	1	2	محاسبة فندقية	HBA 401
	10	10	20	60	100	2	1	2	التغذية وتخطيط القوائم	Hs-Dep 003
	10	10	20	60	100	2	1	2	مقرر متطلب برنامج إختياري	HBAE
	10	10	20	60	100	2	1	2	لغة أجنبية أولى متخصصة 4	HBA 404
	10	10	20	60	100	2	1	2	لغة أجنبية ثانية متخصصة 3	HBA 405
	20	20	60	0	100	6	0	3	تدريب عملي ميداني 1	HBA 406
	20	20	60	0	100	6	0	3	تدريب عملي ميداني 2	HBA 407
	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>240</b>	<b>360</b>	<b>800</b>	<b>24</b>	<b>6</b>	<b>18</b>	<b>الإجمالي</b>	

## المستوى الثالث

### الفصل الدراسي الأول

متطلب سابق	أعمال فصلية	شفوي	عملي/ تطبيقي	تحريري	مجموع الدرجات	عملي	نظري	الساعات المعتمدة	اسم المقرر	كود
	10	10	20	60	100	2	1	2	تجهيزات ومعدات فندقية	HBA 501
	30	10	60	0	100	2	0	1	أعمال الإشراف الداخلي	HBA 502
	10	10	20	60	100	2	1	2	أسس الشراء والتخزين في المنشآت الفندقية	HBA 503
	10	10	20	60	100	2	1	2	صحة وسلامة الغذاء	HBA 504
اسس الطهي الفندقى	10	10	20	60	100	2	1	2	فن الطهي في المطابخ الدولية	HBA 505
	10	10	20	60	100	2	1	2	مقرر متطلب برنامج إختياري	HBAE
	10	10	20	60	100	2	1	2	مقرر متطلب برنامج إختياري	HBAE
	10	10	20	60	100	2	1	2	لغة أجنبية أولى متخصصة 5	HBA 506
	10	10	20	60	100	2	1	2	لغة أجنبية ثانية متخصصة 4	HBA 507
	<b>110</b>	<b>90</b>	<b>220</b>	<b>480</b>	<b>900</b>	<b>18</b>	<b>8</b>	<b>17</b>	<b>الإجمالي</b>	

### المستوى الثالث

#### الفصل الدراسي الثاني

متطلب سابق	أعمال فصلية	شفوي	عملي/ تطبيقي	تحريري	مجموع الدرجات	عملي	نظري	الساعات المعتمدة	اسم المقرر	كود
	30	10	0	60	100	0	2	2	التسويق الفندقي	HBA 601
	30	10	0	60	100	0	2	2	اقتصاديات الفنادق	HBA 602
	10	10	20	60	100	2	1	2	دراسة جدوى المشروعات في صناعة الضيافة	HBA 603
	10	10	20	60	100	2	1	2	مقرر متطلب برنامج إختياري	HBAE
	20	20	60	0	100	6	0	3	تدريب عملي ميداني 3	HBA 604
	20	20	60	0	100	6	0	3	تدريب عملي ميداني 4	HBA 605
	10	10	20	60	100	2	1	2	لغة أجنبية أولى متخصصة 6	HBA 606
	10	10	20	60	100	2	1	2	لغة أجنبية ثانية متخصصة 5	HBA 607
	140	100	200	360	800	20	8	18	الإجمالي	

### المستوى الرابع

#### الفصل الدراسي الأول

متطلب سابق	أعمال فصلية	شفوي	عملي/ تطبيقي	تحريري	مجموع الدرجات	عملي/تطبيقي	نظري	الساعات المعتمدة	اسم المقرر	كود
التغذية الصحية وتغذية الفئات الخاصة	10	10	20	60	100	2	1	2	تخطيط قوائم الطعام	HBA 701
	30	10	0	60	100	0	1	1	سلوك المستهلك وخدمة العملاء	HBA 702
	30	10	0	60	100	0	2	2	إدارة مطاعم الوجبات السريعة	HBA 703
	30	10	60	0	100	4	0	2	انتاج اغذية 1 (مطبخ ساخن)	HBA 704
	10	10	20	60	100	2	1	2	مقرر متطلب برنامج إختياري	HBAE
	10	10	20	60	100	2	1	2	مقرر متطلب برنامج إختياري	HBAE
دراسة جدوى المشروعات في صناعة الضيافة	10	10	20	0	40	4	2	4	مشروع *	HBA 705
	10	10	20	60	100	2	1	2	لغة أجنبية أولى متخصصة 7	HBA 706
	10	10	20	60	100	2	1	2	لغة أجنبية ثانية متخصصة 6	HBA 707
	150	90	180	420	840	20	9	19	الإجمالي	

## المستوى الرابع

### الفصل الدراسي الثاني

متطلب سابق	أعمال فصلية	شفوي	عملي/ تطبيقي	تحريري	مجموع الدرجات	عملي/تطبيقي	نظري	الساعات المعتمدة	اسم المقرر	كود
	10	10	20	60	100	2	1	2	ادارة الحفلات والمؤتمرات	HBA 801
	30	10	0	60	100	0	2	2	التغذية الصحية وتغذية الفئات الخاصة	HBA 802
	10	10	20	60	100	2	1	2	إنتاج المشروبات	HBA 803
	20	10	30	40	100	0	2	2	أخلاقيات المهنة	Uni 002
	10	10	20	60	100	2	1	2	مقرر متطلب برنامج إختياري	HBAE
	10	10	20	60	100	2	1	2	مقرر متطلب برنامج إختياري	HBAE
دراسة جدوى المشروعات في صناعة الضيافة	10	10	40	0	60	4	2	4	مشروع*	HBA 705
	10	10	20	60	100	2	1	2	لغة أجنبية أولى متخصصة 8	HBA 804
	<b>110</b>	<b>80</b>	<b>170</b>	<b>400</b>	<b>760</b>	<b>16</b>	<b>10</b>	<b>18</b>	<b>الإجمالي</b>	

سياسات القبول ببرنامج ادارة الاعمال في الضيافة

تخضع البرنامج لسياسات القبول بالجامعات المصرية الحكومية المعمول بها في الدولة والتي يحددها قانون تنظيم الجامعات عام 1972 ولائحته التنفيذية وتعديلاتها والمجلس الأعلى للجامعات، وبالإضافة إلى ذلك يخضع القبول في البرامج الدراسية إلى شروط كل برنامج، ويشترط فيمن يتقدم للالتحاق بالكلية ما يلي:

1. أن يكون المتقدم مصري الجنسية، ويمكن قبول غير المصريين (الوافدين) وفقاً للقواعد المنظمة لذلك.
2. أن يكون المتقدم حاصلاً على شهادة الثانوية العامة أو ما يعادله والذي يتوافق مع الكلية. كما يجوز قبول الحاصلين على البكالوريوس أو الليسانس أو غيرها من المؤهلات العليا والذين سبق قيدهم في إحدى الجامعات المصرية الخاضعة لقانون تنظيم الجامعات، والشروط والقواعد المنظمة التي يضعها المجلس الأعلى للجامعات لذلك.
3. يجوز قبول طلاب محولين من كليات أو معاهد جامعية مناظرة أو أي مؤسسات تعليمية تابعة لوزارة التعليم العالي طبقاً لشروط التحويل التي يحددها قانون تنظيم الجامعات والمجلس الأعلى للجامعات.
4. أن يجتاز المتقدم الكشف الطبي بمستشفيات جامعة الفيوم.
5. أن يجتاز المتقدم اختبار القبول المحدد في الكلية وأي شروط أخرى تحددها الكلية.
6. أن يكون المتقدم متفرغاً تفرغاً كاملاً للدراسة، وبالنسبة لحملة المؤهلات العليا، يكون لديه موافقة صريحة من جهة عمله.

### الخطة الدراسية للبرنامج

1. يتيح البرنامج الدراسي للطالب دراسة عدد من المقررات الإلزامية، وكذلك اختيار عدد من المقررات لإجتياز عدد الساعات المعتمدة المتطلبية للحصول على الدرجة الجامعية.
2. يتضمن البرنامج متطلبات الجامعة من المقررات الإلزامية والاختيارية بواقع 8 ساعات معتمدة طبقاً لما هو موضح بالجدول التالي.
3. للبرنامج خطة دراسية تحتوي بالإضافة إلى المقررات الدراسية الإلزامية والاختيارية الخاصة بمتطلبات الجامعة، على مقررات إجبارية وإختيارية، وهي متطلبات الكلية، ومتطلبات القسم العلمي، وتخصص البرنامج الدراسي

والتي تقدمها الكلية طبقاً للخطة الدراسية لكل برنامج دراسي، بحيث يكون لكل مقرر دراسي توصيف محدد، على أن يتم تجديد محتواه العلمي والمفاهيم والمعلومات الأساسية والمهنية به طبقاً لمتطلبات النظام الداخلي للجودة.

4. يتم إعداد البرامج والخطط الدراسية ومتطلبات كل برنامج دراسي أو أي تعديل يجري عليها بمعرفة مجالس الأقسام ثم يعتمد من مجلس الكلية، ثم من مجلس شؤون التعليم والطلاب بالجامعة، ثم من مجلس الجامعة.
5. تحقق البرامج الدراسية التي تقدم من الكلية المتطلبات الموضحة بجدول (2).

#### متطلبات استكمال إدارة الأعمال في الضيافة

عدد الساعات المعتمدة	متطلبات البرنامج		متطلبات القسم العلمي		متطلبات الكلية الإجبارية	متطلبات الجامعة الإجبارية والاختيارية*
	الاختيارية	الإجبارية	الاختيارية	الإجبارية		
عدد سنوات الدراسة: 4 سنوات						
132	13 ساعة معتمدة	77 ساعات معتمدة	4 ساعات معتمدة	8 ساعات معتمدة	22 ساعات معتمدة	8 ساعات معتمدة
%100	%9.84	%58.33	%3.03	%6.07	%16.66	%6.07

## نظام التقويم والامتحانات

### الأعمال الفصلية والامتحانات

1. يتم تقويم نشاط ومستوى الطالب في مقرر ما بمجموع درجات الأعمال الفصلية (أنشطة تعليمية، وامتحانات تطبيقية، وبحوث، وتقارير، وتدريبات) ودرجات الامتحانات العملية والشفوية، بالإضافة إلى درجة الامتحان التحريري.
2. كل طالب يتخلف عن أي امتحان معلن مسبقاً من امتحانات أو أنشطة أعمال الفصل بدون عذر يقبله المحاضر تقدر درجته بـ "صفر" في هذا الامتحان، وتدخل في حساب درجة أعمال الفصل. أما إذا كان التخلف بعذر مقبول فيمكن للمحاضر أن يسمح للطالب بأداء امتحان أو تنفيذ نشاط تعويضي.
3. يتم إجراء الامتحانات النصفية في الأسبوع السابع / الثامن من بداية الدراسة بكل فصل دراسي.

### الامتحان النهائي

4. الامتحان النهائي للمقرر عبارة عن امتحان شامل في المقرر (يغطي ما لا يقل عن 80% من محتوى المقرر)، يعقد في نهاية كل فصل دراسي مرة واحدة، ويمكن أن يكون اختباراً نظرياً، أو عملياً، أو شفهيّاً، أو كل ذلك بناءً على متطلبات ومواصفات المقرر.
5. تعقد الامتحانات الشفوية في نهاية الفصل الدراسي في جميع المقررات (عدا المقررات التي ليس لها امتحان شفوي) على أن تشكل كل لجنة امتحانيه من ثلاثة إلى خمسة من أعضاء هيئة التدريس يختارهم مجلس القسم العلمي المختص مع الالتزام بالقواعد الواردة بالمادة (90) من اللائحة التنفيذية لقانون تنظيم الجامعات في هذا الصدد.

### الدرجة العظمى للمقرر الدراسي والدرجة النهائية للطالب

6. الدرجة العظمى لأي مقرر دراسي هي 100 درجة.
7. الدرجة النهائية للطالب في أي مقرر هي مجموع الدرجات التي يحصل عليها نتيجة تنفيذ الأعمال والأنشطة الفصلية والامتحانات بكل أنواعها، بالإضافة إلى درجة الامتحان النهائي لهذا المقرر، وفقاً لجدول (2).
8. يتم حساب التقدير الذي يحصل عليه الطالب طبقاً للملحق
9. تستخدم الرموز المبينة بملحق (4) للتعبير عن تقديرات الطالب.

### توزيع درجات المقرر طبقاً لطبيعة الدراسة في البرنامج

المجموع	توزيع الدرجات				الساعات المعتمدة للمقرر المجموع	عدد ساعات المقرر (2 س عملي = 1 س معتمدة)	
	أعمال فصلية	شفوي	عملي/ تطبيقي	تحريري		عملي/ تطبيقي	نظري
100	10	10	20	60	3	2	2
100	30	10	0	60	1	0	1
100	10	10	20	60	2	2	1
100	20	10	30	40	3	4	1
100	20	20	60	0	2	4	0
100	20	20	60	0	3	6	0
100	30	10	60	0	1	2	0
100	30	10	0	60	2	0	2

### الرسوب في المقررات

- 1- إذا رسب الطالب في أي مقرر إجباري في أي فصل دراسي، عليه دراسة ذات المقرر والامتحان فيه ويحسب التقدير أعلى مقبول (64%).
- 2- إذا رسب الطالب في مقرر اختياري فيمكن إعادة دراسة نفس المقرر أو اختيار مقرر اختياري آخر بديل لإكمال متطلبات التخرج وذلك بعد أخذ رأي المرشد الأكاديمي ومنسق البرنامج، ثم موافقة مجلس الكلية، وفي هذه الحالة تحسب له الدرجة الفعلية التي حصل عليها في المقرر الجديد.
- 3- يعتبر الطالب راسباً في المقرر في الحالات التالية:
  - التغيب عن حضور الامتحان النهائي.
  - الحصول على أقل من 30% من درجة الامتحان التحريري النهائي.
  - عدم تحقيق 50% على الأقل من مجموع درجات المقرر.
  - لا ينتقل الطالب للمستوى الأعلى إلا بعد اجتياز 12 ساعة معتمدة على الأقل من المستوى الملتحق به الطالب

### المعدل التراكمي للطالب (GPA) Grade Point Average

1. يتم حساب المعدل التراكمي للطالب بضرب قيمة تقدير كل مقرر دراسي (النقاط الموضحة بالجدول بملحق 3) في عدد الساعات المعتمدة لهذا المقرر للحصول على عدد النقاط الخاصة بكل مقرر دراسي.
2. يتم جمع نقاط كل المقررات الدراسية التي سجل فيها الطالب ثم قسمة مجموع النقاط على إجمالي عدد الساعات المسجلة للطالب للحصول على المعدل التراكمي كما يلي:

$$\text{المعدل التراكمي (GPA)} = \frac{\text{مجموع النقاط}}{\text{إجمالي عدد الساعات المعتمدة المسجلة}}$$

### المعدل الفصلي (Semester Grade Point Average)

- يحسب المعدل الفصلي نتيجة حاصل قسمة مجموع نقاط جميع المقررات التي درسها الطالب في فصل دراسي واحد على مجموع الساعات المعتمدة لتلك المقررات في ذات الفصل، مع التقريب لأقرب رقمين عشريين، كما هو موضح في ملحق (3).

### منح مرتبة الشرف

- يمنح الطالب مرتبة شرف إذا حصل على معدل تراكمي 2.7 فأكثر، على ألا يكون قد رسب في أي مقرر خلال دراسته بالجامعة.

### تقدير غير مكتمل

1. إذا صادف الطالب ظرفاً قهرياً تمنعه من تأدية الامتحان النهائي في أي مقرر مثل المرض المفاجئ، فيمكن له التقدم بالتماس لعميد الكلية لاحتساب هذا المقرر غير مكتمل، وفي هذه الحالة ستعرض الحالة على المجلس الطبي في الجامعة لتقدير مدى خطورة الحالة.
2. إذا صادف الطالب ظرفاً قهرياً طارئاً وخارجة عن إرادته تمنعه من تأدية الامتحان النهائي في أي مقرر، عليه التقدم بالتماس لعميد الكلية موضحاً الأسباب التي حالت دون حضور الامتحان مدعماً بالمستندات لاحتساب هذا المقرر غير مكتمل، وللمجلس الكلية تقييم الموقف واتخاذ ما يراه.
3. في حالة حصول الطالب على تقدير غير مكتمل (I) Incomplete، عليه أن يؤدي الاختبار النهائي للمقرر في الوقت الذي تحدده الكلية (وبشرط ألا يتجاوز التسجيل في المقرر بعد الميعاد المخصص لفتحه، علماً بأن درجات الطالب في الأعمال الفصلية والعملية والشفهية ترصد كما هي عند تسجيله للمقرر، على أن يتم حساب ساعاته ضمن ساعات التسجيل).
4. إذا لم يتقدم الطالب للامتحان في المقرر الذي حصل فيه على تقدير غير مكتمل (I) Incomplete في الفترة المحددة بالبند السابق، فيرصد له تقدير راسب (F).
5. يجوز للطالب الحصول على تقدير Incomplete في نفس المقرر مرتين كحد أقصى بشرط وجود عذر مقبول يوافق عليه مجلس الكلية.

#### إعادة المقرر

إذا رسب الطالب في أي مقرر إجباري عليه إعادته عند أول طرح للمقرر والامتحان فيه مرة أخرى ويكون التقدير الحد الأقصى لدرجة مقبول. أما المقررات الاختيارية فله إعادتها أو استبدالها، وذلك بعد تسديد الرسوم المقررة للإعادة.

#### الحرمان من الامتحان النهائي

1. يحرم الطالب من دخول الامتحان النهائي في جميع المقررات التي قام بتسجيلها في الفصل الدراسي إذا تغيب عن الدراسة لمدة 15 يوم متصلة بغير عذر يقبله مجلس الكلية ويرصد له في هذه الحالة تقدير راسب "F".
2. إذا قبل مجلس الكلية العذر، يرصد للطالب منسحباً "W" من الفصل الأكاديمي.
3. يفصل الطالب نهائياً إذا حرم من دخول الامتحان النهائي في جميع المقررات الدراسية لفصليين دراسيين، بما لا يخالف قانون تنظيم الجامعات.
4. يحرم الطالب إذا تخطى نسبة الغياب المسموح به (25%)

#### متطلبات التخرج

يمنح الطالب درجة البكالوريوس بعد استكمال جميع المتطلبات التالية:

1. عدم تجاوز الحد الأدنى والحد الأقصى للسنوات الدراسية طبقاً لقانون تنظيم الجامعات ولائحته التنفيذية.

2. إكمال جميع متطلبات الساعات المعتمدة المطلوبة في البرنامج الدراسي؛ سواء الإلجبارية أو الاختيارية طبقاً للخطة الدراسية للكلية والبرنامج.
3. الحصول على معدل تراكمي لا يقل عن 1,00.
4. سداد كافة المصروفات الدراسية.
5. اجتياز برنامج التربية العسكرية للطلاب المصريين فقط، على أن يكون تقديره "مريض S".

ب- معلومات متخصصة للبرنامج:

1- بنهاية هذا البرنامج سوف يكون الطالب قادر على أن

- 1/1. يطبق المعارف الأساسية في صناعة السياحة والضيافة.
- 1/2. يلتزم بأداب وأخلاقيات المهنة في مجال الضيافة.
- 1/3. يواكب بما يستجد من متغيرات في بيئة العمل في صناعة الضيافة.
- 1/4. يتعامل مع الثقافات والأنماط السلوكية المختلفة.
- 1/5. يطبق مبادئ وخصائص خدمة العملاء.
- 1/6. يطبق اسس وقواعد الاتيكيت والبروتوكول في التعامل مع الآخرين ببيئة العمل في صناعة الضيافة.
- 1/7. يمارس مهارات الاتصال والعرض الفعال في التعامل مع الآخرين في بيئة العمل.
- 1/8. ينمي مهارات التعلم الذاتي والمستمر.
- 1/9. يستخدم المناهج الملائمة في حل المشكلات والتعامل مع الأزمات والمواقف الطارئة في العمل بقطاع الضيافة.
- 1/10. يلتزم بالقوانين والتشريعات الخاصة بقطاع الضيافة.
- 1/11. يحترم اللوائح المنظمة لحقوق وواجبات العاملين بالمجال.
- 1/12. يطبق مبادئ الصحة العامة والمهنية والإسعافات الأولية بقطاع الضيافة.
- 1/13. يلتزم بقواعد الأمن والسلامة في بيئة العمل بقطاع الضيافة.
- 1/14. يمارس المهارات الإدارية والفنية المتعلقة بمجال العمل في صناعة الضيافة.
- 1/15. يستخدم المصطلحات المتخصصة في بيئة العمل.
- 1/16. يتواصل بفاعلية مع العملاء بلغه اجنبية واضحة ومفهومة.
- 1/17. يستخدم تقنيات ونظم المعلومات الحديثة والمتخصصة في صناعة الضيافة.

## 2- النتائج التعليمية المستهدفة من البرنامج:

### 1/2- المعارف والمفاهيم: بنهاية هذا البرنامج سوف يكون الخريج قادراً على أن:

- |   |        |
|---|--------|
| يوضح المعارف والنظريات العامة والأساسية المتعلقة بأنشطة الضيافة.                                    | 1/1/2  |
| يشرح المعارف والنظريات العامة والأساسية المتعلقة بأنشطة السياحة.                                    | 2/1/2  |
| يحدد الابعاد السياسية والإقتصادية والإجتماعية والثقافية والبيئية لصناعات السياحة و الضيافة          | 3/1/2  |
| يشرح اسس وخصائص الحضارات المختلفة.  | 4/1/2  |
| يوضح دور الحضارات فى تحقيق التواصل بين الشعوب.  | 5/1/2  |
| يذكر مبادئ وأسس البحث العلمى فى مجال السياحة والضيافة.  | 6/1/2  |
| يُوضح مبادئ واساسيات علم الادارة .  | 7/1/2  |
| يذكر المبادئ العامة للقانون المتعلق بمجال الضيافة   | 8/1/2  |
| يذكر قواعد الامن والسلامة في مجال الضيافة.  | 9/1/2  |
| يوضح مبادئ الصحة العامة والمهنية في مجال الضيافة.   | 10/1/2 |
| يوضح أسس التعامل مع برامج الحاسب الآلي المخصصة بصناعة الضيافة.                                      | 11/1/2 |
| يبين أهمية ومكانة قطاع الضيافة فى الإقتصاد القومي.  | 12/1/2 |
| بشرح الأسس المختلفة لتقسيم منشآت الضيافة.   | 13/1/2 |
| يبين أسس تصميم الهياكل التنظيمية للإدارات الرئيسة بمنشآت الضيافة.                                   | 14/1/2 |
| يذكر مستويات وعناصر الهياكل التنظيمية للإدارات الرئيسة بمنشآت الضيافة.                              | 15/1/2 |
| يشرح أسس التوصيف الوظيفى لجميع الوظائف بمنشآت الضيافة.  | 16/1/2 |
| يذكر مبادئ حقوق الإنسان.  | 17/1/2 |
| يوضح التشريعات والقوانين المنظمة لأنشطة مؤسسات الضيافة.   | 18/1/2 |
| يعدد الأنشطة والعمليات المطبقة في الأقسام المختلفة بمؤسسات الضيافة.                                 | 19/1/2 |
| يذكر الأساليب الإدارية المطبقة بمؤسسات صناعة الضيافة.   | 20/1/2 |
| يصف المهارات الفنية المطلوبة للعمل بمؤسسات الضيافة.   | 21/1/2 |
| يوضح العلاقة بين العلاقات العامة وعلم نفس التعامل مع العملاء وآداب وأخلاقيات المهنة وصناعة الضيافة. | 22/1/2 |
| يحدد أسس عمليات إنتاج الأغذية والمشروبات فى مؤسسات صناعة الضيافة                                    | 23/1/2 |
| يبين أسس صحة وسلامة الغذاء فى مؤسسات صناعة الضيافة  | 24/1/2 |
| يذكر مبادئ الصحة العامة   | 25/1/2 |
| يوضح مبادئ وأساليب الإسعافات الأولية  | 26/1/2 |
| يوضح أسس ومفاهيم الجودة فى مؤسسات الضيافة.  | 27/1/2 |
| يوضح أسس الدراسات والأبحاث الميدانية والتدريب فى مجال الضيافة.                                      | 28/1/2 |
| يذكر أساليب جمع وتحليل البيانات فى مجال الضيافة.  | 29/1/2 |

## 2/2 - المهارات الذهنية:

بنهاية هذا البرنامج سوف يكون الخريج قادراً على أن:

- 1/2/2. يستنتج القرارات اللازمة طبقاً لمتطلبات بيئة العمل.
- 2/2/2. يميز الثقافات المختلفة والأساليب المطلوبة للتعامل معها.
- 3/2/2. يحلل الدوافع المختلفة للعملاء في صناعة الضيافة
- 4/2/2. يستنتج العلاقات المتشابكة للأطراف الممثلة لصناعة السياحة والضيافة.
- 5/2/2. يحلل إحصائياً البيانات المتعلقة بمنشآت الضيافة.
- 6/2/2. يستنتج الاحتياجات المجتمعية المرتبطة بمجال الضيافة.

## 3/2 - المهارات المهنية.

بنهاية هذا البرنامج سوف يكون الخريج قادراً على أن:

- 1/3/2. يمارس سلوكيات وآداب وأخلاقيات العمل في مجال الضيافة.
- 2/3/2. يطبق اساليب واستراتيجيات خدمة العملاء من جنسيات مختلفة في بيئة العمل بصناعة الضيافة
- 3/3/2. يطبق مهارات ادارة الوقت والتواصل الفعال وتحفيز الاخرين وادارة الضغوط وادارة الاجتماعات في بيئة العمل
- 4/3/2. يطبق مهارات الادارة الاستراتيجية وادارة الاغذية والمشروبات والتسويق والتوظيف والرقابة على العمليات في مؤسسات صناعة الضيافة
- 5/3/2. يوظف المصطلحات باللغة العربية واللغة الاجنبية المتخصصة في مجال الضيافة
- 6/3/2. يتأقلم مع المتغيرات في بيئة الأعمال.
- 7/3/2. يمارس العمل في مختلف المهن والوظائف في مؤسسات الضيافة.
- 8/3/2. يطبق اساليب الامن والسلامة والصحة المهنية في بيئة العمل.
- 9/3/2. يستخدم مهارات الاسعافات الاولية اثناء العمل في مؤسسات الضيافة
- 10/3/2. يطبق مهارات إدارة الأزمات المخاطر في بيئة العمل.
- 11/3/2. ينفذ العمليات المحاسبية والمالية المطبقة في مجالات الضيافة.
- 12/3/2. يوظف المهارات المختلفة في مجال العمل في الضيافة
- 13/3/2. يطبق مبادئ واسس علم نفس العملاء - البيئة - التشريعات السياحية لخدمة مجالات العمل في الضيافة.
- 14/3/2. يستخدم التقنيات الحديثة في تنظيم وإدارة أعمال الضيافة.

## 4/2 - المهارات العامة.

بنهاية هذا البرنامج سوف يكون الخريج قادراً على أن:

- 1/4/2. يستخدم التقنيات الحديثة ليتوافق مع طبيعة العمل في سياقات مختلفة من صناعة الضيافة.
- 2/4/2. يتواصل مع الآخرين بفاعلية.

- 3/4/2 يطبق مهارات العرض الفعال
- 4/4/2 يعمل في فريق.
- 5/4/2 يتعامل المشكلات المتعلقة بيئة العمل في صناعة الضيافة.
- 6/4/2 ينفذ المهام وفقاً لإطار الزمنى المحدد.
- 7/4/2 يمارس قواعد البروتوكولات ومراسم التعامل مع الآخرين.
- 8/4/2 يطبق أساليب التعلم الذاتي
- 9/4/2 يتواصل مع الآخرين في بيئة العمل باستخدام المصطلحات الصحيحة باللغات الأجنبية
- 10/4/2 يعد التقارير المكاتبات الرسمية المرتبطة بالعمل في صناعة الضيافة.
- 11/4/2 ينظم الوقت في مجال عمله.
- 12/4/2 يتحمل ضغوط العمل.
- 13/4/2 يشارك بفاعلية في أداء الأعمال المكلف بها.
- 14/4/2 يقود الأفراد وفرق العمل لتحقيق أهداف المؤسسة التي يعمل بها.

### 3- المعايير الأكاديمية للبرنامج :

تم تبني المعايير الأكاديمية المرجعية القومية لقطاع السياحة والفنادق الصادرة من الهيئة القومية لضمان جودة التعليم والإعتماد (NARS) كمعايير أكاديمية لبرنامج بكالوريوس السياحة والفنادق تخصص إدارة الفنادق وهي كالتالي:

### 3/1 المواصفات العامة للخريج.

1. أن يوضح المعارف الأساسية في صناعة السياحة والضيافة (الفنادق).
2. أن يكتسب آداب وأخلاقيات المهنة في مجال التخصص.
3. أن يواكب ما يطرأ من المتغيرات والمستجدات في بيئة العمل التي يلتحق بها.
4. أن يفهم الثقافات المختلفة ويتعامل مع الأنماط السلوكية المتنوعة والإمام بمبادئ وخصائص خدمة العملاء.
5. أن يفهم ويمارس مهارات الإتصال والعرض الفعال.
6. التعلم الذاتي والرغبة في التعلم المستمر.
7. أن يلم بالمناهج الملائمة في حل المشكلات والأزمات والمواقف الطارئة في العمل.
8. أن يدرك القوانين والتشريعات الخاصة بقطاعي السياحة والضيافة واللوائح المنظمة لحقوق وواجبات العاملين بالمجال.
9. أن يلم بمبادئ الصحة العامة والمهنية والإسعافات الأولية وقواعد الأمن والسلامة التي تخدم العمل بالقطاع.
10. أن يكتسب المهارات الإدارية والفنية المتعلقة بالمجال.
11. إكتساب المعارف الأساسية والمهارات المرتبطة بصناعة الضيافة (الفنادق).

12. التعامل باللغات الأجنبية مع الإلمام بالمصطلحات المهنية.
13. التعامل مع تقنيات المعلومات والتطورات الحديثة في عمليات التشغيل المختلفة في صناعة الضيافة (الضيافة).

### 3/2. المعايير الأكاديمية.

#### أ. المعارف والمفاهيم

يجب أن يكون الخريج قادرا على معرفة وفهم كل من:

1. المعارف والنظريات العامة والأساسية المتعلقة بأنشطة السياحة والضيافة(الفنادق). على المستويين المحلي والعالمي.
2. الأبعاد السياسية والإقتصادية والإجتماعية والثقافية والبيئية لأنشطة أعمال السياحة والضيافة(الفنادق) .
3. أسس الحضارات المختلفة ودور كل حضارة في تحقيق التواصل العالمي.
4. مبادئ وأسس البحث العلمي في مجال السياحة والضيافة(الفنادق) .
5. اساسيات علوم الادارة والمبادئ العامة للقانون.
6. قواعد الامن والسلامة ومبادئ الصحة العامة والمهنية.
7. أسس الحاسب الآلي والبرامج المتخصصة.
8. ادراك أهمية قطاع الضيافة (الفنادق) ومكانتها في الإقتصاد القومي.
9. معرفة اساسيات تقسيم مختلف أنواع منشآت الضيافة (الفنادق). وإدارتها المختلفة.
10. فهم ومعرفة الهياكل التنظيمية للإدارات الرئيسة بمنشآت الضيافة وأسس التوصيف الوظيفي لجميع الوظائف بمنشآت الضيافة (الفنادق).
11. إدراك مبادئ حقوق الإنسان ومعرفة التشريعات والقوانين المنظمة لكل أنشطة قطاع مؤسسات الضيافة (الفنادق) بصفة عامة.
12. الإلمام بكافة الأنشطة والعمليات والأساليب الإدارية والفنية بجميع مؤسسات الضيافة (الفنادق).
13. فهم ومعرفة العلوم والمعارف المختلفة ذات العلاقات التشابكية لصناعة الضيافة (الفنادق). مثل العلاقات العامة وعلم نفس التعامل مع العملاء وآداب وأخلاقيات المهنة.
14. معرفة وفهم أسس عمليات إنتاج الأغذية والمشروبات وأساسيات صحة وسلامة الغذاء والصحة العامة والإسعافات الأولية.
15. الإلمام بأسس ومفاهيم الجودة في مؤسسات الضيافة(الفنادق).
16. فهم أسس الدراسات والأبحاث الميدانية والتدريب وتحليل البيانات في مجال صناعة الضيافة (الفنادق).

#### ب. المهارات الذهنية

يجب أن يكون الخريج قادرا على:

1. إتخاذ القرارات وفقاً لمتطلبات بيئة العمل.

2. المقارنة بين الثقافات المختلفة ودوافع العملاء.
3. استنتاج العلاقات المتشابهة للأطراف الممثلة لصناعة السياحة والضيافة(الفنادق) .
4. التحليل الإحصائي لبيانات المنشآت المختلفة فى قطاع صناعة الضيافة(الفنادق)..
5. الربط بين متطلبات العمل فى مؤسسات الضيافة (الفنادق). وحاجة المجتمع.

### ج. المهارات المهنية

يجب ان يكون الخريج قادرا على:

1. التعامل بسلوكيات وآداب وأخلاقيات المهنة.
2. خدمة العملاء من جنسيات مختلفة.
3. القيام بالمهام الإدارية والفنية المتعلقة بمجال عمله.
4. التواصل وتوظيف وإستخدام المصطلحات المهنية باللغة العربية والأجنبية.
5. التكيف والتأقلم مع المتغيرات فى بيئة الأعمال.
6. العمل فى مختلف المهن والوظائف فى مؤسسات الضيافة (الفنادق) .
7. ممارسة إجراءات السلامة المهنية والإسعافات الأولية اللازمة للعمل بمؤسسات الضيافة(الفنادق) .
8. إجراء العمليات المحاسبية والمالية المطبقة فى مجالات الضيافة (الفنادق) .
9. توظيف العلوم المرتبطة مثل علم نفس العملاء - البيئة - التشريعات السياحية لخدمة مجالات العمل فى الضيافة (الفنادق) . .
10. اعداد وتنظيم وإدارة أنشطة اعمال الضيافة (الفنادق). مستخدما التقنيات الحديثة.

### د. المهارات العامة

يجب ان يكون الخريج قادرا على:

1. إستخدام التقنيات الحديثة الملائمة لمجال العمل.
2. ممارسة مهارات الإتصال والعرض.
3. التفاعل والعمل مع الفريق.
4. التعامل مع المشكلات فى بيئة العمل.
5. إنجاز المهام المكلف بها فى الإطار الزمنى المحدد.
6. ممارسة البروتوكول والمراسم العامة المتعلقة بالمجال.
7. التعلم الذاتى.
8. التعامل باللغات الاجنبية.
9. إعداد وكتابة التقارير والمكاتبات الرسمية المرتبطة بصناعة الضيافة (الفنادق) ..
10. تنظيم الوقت وتحمل ضغوط العمل.
11. المشاركة الفعالة وقيادة الافراد لتحقيق أهداف المؤسسة التى يعمل بها.

4- العلامات المرجعية : المعايير الأكاديمية المرجعية القومية لقطاع السياحة والفنادق الصادرة من الهيئة القومية لضمان جودة التعليم والإعتماد (NARS)

## مصفوفة مضاهاة مواصفات الخريج من المعايير الأكاديمية الصادرة عن الهيئة القومية لضمان جودة التعليم والاعتماد مع الأهداف العامة للبرنامج

أهداف البرنامج	مواصفات الخريج
1/18. يطبق المعارف الأساسية في صناعة السياحة والضيافة.	1. أن يوضح المعارف الأساسية في صناعة السياحة والضيافة (الفنادق).
1/19. يلتزم بأداب وأخلاقيات المهنة في مجال الضيافة.	2. أن يكتسب آداب وأخلاقيات المهنة في مجال التخصص.
1/20. يواكب بما يستجد من متغيرات في بيئة العمل في صناعة الضيافة.	3. أن يواكب ما يطرأ من المتغيرات والمستجدات في بيئة العمل التي يلتحق بها.
1/21. يتعامل مع الثقافات و الأنماط السلوكية المختلفة	4. أن يفهم الثقافات المختلفة ويتعامل مع الأنماط السلوكية المتنوعة والإمام بمبادئ وخصائص خدمة العملاء.
1/22. يطبق مبادئ وخصائص خدمة العملاء.	
1/23. يطبق اسس وقواعد الاتيكييت والبروتوكول في التعامل مع الاخرين ببيئة العمل في صناعة الضيافة.	
1/24. يمارس مهارات الإتصال والعرض الفعال في التعامل مع الاخرين في بيئة العمل.	5. أن يفهم ويمارس مهارات الإتصال والعرض الفعال.
1/25. ينمي مهارات التعلم الذاتي والمستمر .	6. التعلم الذاتي والرغبة في التعلم المستمر.
1/26. يستخدم المناهج الملائمة في حل المشكلات والتعامل مع الأزمات والمواقف الطارئة في العمل بقطاع الضيافة .	7. أن يلم بالمناهج الملائمة في حل المشكلات والأزمات والمواقف الطارئة في العمل.
1/27. يلتزم بالقوانين والتشريعات الخاصة بقطاع الضيافة.	8. أن يدرك القوانين والتشريعات الخاصة بقطاعي السياحة والضيافة واللوائح المنظمة

أهداف البرنامج	مواصفات الخريج
1/28. يحترم اللوائح المنظمة لحقوق وواجبات العاملين بالمجال.	لحقوق وواجبات العاملين بالمجال.
1/29. يطبق مبادئ الصحة العامة والمهنية والإسعافات الأولية بقطاع الضيافة.	9. أن يلم بمبادئ الصحة العامة والمهنية والإسعافات الأولية وقواعد الأمن والسلامة التي تخدم العمل بالقطاع.
1/30. يلتزم بقواعد الأمن و السلامة في بيئة العمل بقطاع الضيافة .	
1/31. يمارس المهارات الإدارية والفنية المتعلقة بمجال العمل في صناعة الضيافة	10. أن يكتسب المهارات الإدارية والفنية المتعلقة بالمجال.
1/32. يستخدم المصطلحات المتخصصة في بيئة العمل .	11. التعامل باللغات الأجنبية مع الإلمام بالمصطلحات المهنية.
1/33. يتواصل بفاعلية مع العملاء بلغه اجنبية واضحة و مفهومة	
1/34. يستخدم تقنيات و نظم المعلومات الحديثة والمتخصصة في صناعة الضيافة.	12. التعامل مع تقنيات المعلومات والتطورات الحديثة في عمليات التشغيل المختلفة في صناعة الضيافة (الضيافة).

مصفوفة مضاهاة المعايير الأكاديمية الصادرة عن الهيئة القومية لضمان جودة التعليم والاعتماد  
مع النواتج التعليمية المستهدفة للبرنامج

النواتج التعليمية المستهدفة من البرنامج (Program ILOs)	كود	المعايير الأكاديمية المرجعية القومية (NARS)	كود
المعارف والمفاهيم بنهاية برنامج بكالوريوس إدارة الأعمال في الضيافة سوف يكون الخريج قادراً على أن:	1/2	المعارف والمفاهيم يجب أن يكون الخريج قادراً على معرفة وفهم كل من:	أ
يوضح المعارف والنظريات العامة والأساسية المتعلقة بأنشطة الضيافة.	1/1/2	المعارف والنظريات العامة والأساسية المتعلقة بأنشطة السياحة والضيافة (الفنادق). على المستويين المحلي والعالمي.	1
يشرح المعارف والنظريات العامة والأساسية المتعلقة بأنشطة السياحة.	2/1/2		
يحدد الأبعاد السياسية والاقتصادية والاجتماعية والثقافية والبيئية لصناعاتي السياحة والضيافة.	3/1/2	الأبعاد السياسية والاقتصادية والاجتماعية والثقافية والبيئية لأنشطة أعمال السياحة والضيافة (الفنادق).	2
يشرح اسس وخصائص الحضارات المختلفة.	4/1/2	أسس الحضارات المختلفة ودور كل حضارة في تحقيق التواصل العالمي.	3
يوضح دور الحضارات في تحقيق التواصل بين الشعوب.	5/1/2		
يذكر مبادئ وأسس البحث العلمي في مجال السياحة والضيافة.	6/1/2	مبادئ وأسس البحث العلمي في مجال السياحة والضيافة (الفنادق).	4

كود	المعايير الأكاديمية المرجعية القومية (NARS)	كود	النواتج التعليمية المستهدفة من البرنامج (Program ILOs)
5	اساسيات علوم الادارة والمبادئ العامة للقانون.	7/1/2	يُوضح مبادئ و اساسيات علم الادارة.
		8/1/2	يذكر المبادئ العامة للقانون المتعلق بمجال الضيافة
6	قواعد الامن والسلامة ومبادئ الصحة العامة والمهنية.	9/1/2	يذكر قواعد الامن والسلامة في مجال الضيافة.
		10/1/2	يوضح مبادئ الصحة العامة والمهنية في مجال الضيافة.
7	أسس الحاسب الآلي والبرامج المتعلقة بصناعة الضيافة	11/1/2	يوضح أسس التعامل مع برامج الحاسب الآلي المخصصة بصناعة الضيافة.
8	ادراك أهمية قطاع الضيافة (الفنادق) ومكانتها في الاقتصاد القومي.	12/1/2	يبين أهمية ومكانة قطاع الضيافة في الاقتصاد القومي.
9	معرفة اساسيات تقسيم مختلف أنواع منشآت الضيافة (الفنادق). وإداراتها المختلفة.	13/1/2	بشرح الأسس المختلفة لتقسيم منشآت الضيافة.
10	فهم ومعرفة الهياكل التنظيمية للإدارات الرئيسية بمنشآت الضيافة وأسس التوصيف الوظيفي لجميع الوظائف بمنشآت الضيافة (الفنادق).	14/1/2	يبين أسس تصميم الهياكل التنظيمية للإدارات الرئيسية بمنشآت الضيافة.
		15/1/2	يذكر مستويات وعناصر الهياكل التنظيمية للإدارات الرئيسية بمنشآت الضيافة.
		16/1/2	يشرح أسس التوصيف الوظيفي لجميع الوظائف بمنشآت الضيافة.
11	إدراك مبادئ حقوق الإنسان ومعرفة التشريعات والقوانين المنظمة لكل أنشطة قطاع مؤسسات الضيافة (الفنادق) بصفة عامة.	17/1/2	يذكر مبادئ حقوق الإنسان.

كود	المعايير الأكاديمية المرجعية القومية (NARS)	كود	النواتج التعليمية المستهدفة من البرنامج (Program ILOs)
		18/1/2	يوضح التشريعات والقوانين المنظمة لأنشطة مؤسسات الضيافة.
		19/1/2	يعدد الأنشطة والعمليات المطبقة في الأقسام المختلفة بمؤسسات الضيافة.
12	الإلمام بكافة الأنشطة والعمليات والأساليب الإدارية والفنية بجميع مؤسسات الضيافة (الفنادق).	20/1/2	يذكر الأساليب الإدارية المطبقة بمؤسسات صناعة الضيافة.
		21/1/2	يصف المهارات الفنية المطلوبة للعمل بمؤسسات الضيافة.
13	فهم ومعرفة العلوم والمعارف المختلفة ذات العلاقات التشابكية لصناعة الضيافة (الفنادق). مثل العلاقات العامة وعلم نفس التعامل مع العملاء وآداب وأخلاقيات المهنة.	22/1/2	يوضح العلاقة بين العلاقات العامة وعلم نفس التعامل مع العملاء وآداب وأخلاقيات المهنة وصناعة الضيافة.
		23/1/2	يحدد أسس عمليات إنتاج الأغذية والمشروبات في مؤسسات صناعة الضيافة
14	معرفة وفهم أسس عمليات إنتاج الأغذية والمشروبات وأساسيات صحة وسلامة الغذاء والصحة العامة والإسعافات الأولية.	24/1/2	يبين أسس صحة وسلامة الغذاء في مؤسسات صناعة الضيافة
		25/1/2	يذكر مبادئ الصحة العامة
		26/1/2	يوضح مبادئ وأساليب الإسعافات الأولية
15	الإلمام بأسس ومفاهيم الجودة في مؤسسات الضيافة (الفنادق).	27/1/2	يوضح أسس ومفاهيم الجودة في مؤسسات الضيافة.
16	فهم أسس الدراسات والأبحاث الميدانية والتدريب وتحليل البيانات في مجال صناعة الضيافة (الفنادق)	28/1/2	يوضح أسس الدراسات والأبحاث الميدانية والتدريب في مجال الضيافة.

النواتج التعليمية المستهدفة من البرنامج (Program ILOs)	كود	المعايير الأكاديمية المرجعية القومية (NARS)	كود
يذكر أساليب جمع وتحليل البيانات في مجال الضيافة.	29/1/2		
<b>المهارات الذهنية</b> بنهاية هذا البرنامج سوف يكون الخريج قادراً على أن:	<b>2/2</b>	<b>المهارات الذهنية</b> يجب أن يكون الخريج قادراً على	<b>ب</b>
يستنتج القرارات اللازمة طبقاً لمتطلبات بيئة العمل.	1/2/2	إتخاذ القرارات وفقاً لمتطلبات بيئة العمل في صناعة الضيافة.	1
يميز بين الثقافات المختلفة والأساليب المطلوبة للتعامل معها.	2/2/2	المقارنة بين الثقافات المختلفة ودوافع العملاء.	2
يحلل الدوافع المختلفة للعملاء في صناعة الضيافة	3/2/2		
يستنتج العلاقات المتشابهة للأطراف الممثلة لصناعة السياحة والضيافة.	4/2/2	استنتاج العلاقات المتشابهة للأطراف الممثلة لصناعة السياحة والضيافة (الفنادق).	3
يحلل إحصائياً البيانات المتعلقة بمنشآت الضيافة.	5/2/2	التحليل الإحصائي لبيانات المنشآت المختلفة في قطاع صناعة الضيافة (الفنادق).	4
يستنتج الاحتياجات المجتمعية المرتبطة بمجال الضيافة.	6/2/2	الربط بين متطلبات العمل في مؤسسات الضيافة (الفنادق) وحاجة المجتمع.	5
<b>المهارات المهنية</b> بنهاية هذا البرنامج سوف يكون الخريج قادراً على أن:	<b>3/2</b>	<b>المهارات المهنية</b> يجب ان يكون الخريج قادراً على	<b>ج</b>
يمارس سلوكيات وآداب وأخلاقيات العمل في مجال الضيافة.	1/3/2	التعامل بسلوكيات وآداب وأخلاقيات العمل في صناعة الضيافة	1

النواتج التعليمية المستهدفة من البرنامج (Program ILOs)	كود	المعايير الأكاديمية المرجعية القومية (NARS)	كود
يطبق اساليب واستراتيجيات خدمة العملاء من جنسيات مختلفة في بيئة العمل بصناعة الضيافة	2/3/2	خدمة العملاء من جنسيات مختلفة.	2
يطبق مهارات ادارة الوقت والتواصل الفعال وتحفيز الاخرين وادارة الضغوط وادارة الاجتماعات في بيئة العمل	3/3/2	القيام بالمهام الإدارية والفنية المتعلقة بالعمل في صناعة الضيافة	3
يطبق مهارات الادارة الاستراتيجية وادارة الاغذية والمشروبات والتسويق والتوظيف والرقابة على العمليات في مؤسسات صناعة الضيافة	4/3/2		
يوظف المصطلحات باللغة العربية واللغة الاجنبية المتخصصة في مجال الضيافة	5/3/2	التواصل وتوظيف وإستخدام المصطلحات المهنية باللغة العربية والأجنبية.	4
يتأقلم مع المتغيرات في بيئة الأعمال.	6/3/2	التكيف والتأقلم مع المتغيرات في بيئة الأعمال.	5
يمارس العمل في مختلف المهن والوظائف في مؤسسات الضيافة.	7/3/2	العمل في مختلف المهن والوظائف في مؤسسات الضيافة (الفنادق).	6
يطبق اساليب الامن والسلامة والصحة المهنية في بيئة العمل.	8/3/2	ممارسة إجراءات السلامة المهنية والإسعافات الأولية اللازمة للعمل بمؤسسات الضيافة(الفنادق).	7
يستخدم مهارات الاسعافات الاولية اثناء العمل في مؤسسات الضيافة	9/3/2		
بطبق مهارات إدارة الأزمات المخاطر في بيئة العمل.	10/3/2		
ينفذ العمليات المحاسبية والمالية المطبقة في مجالات الضيافة.	11/3/2	إجراء العمليات المحاسبية والمالية المطبقة في مجالات الضيافة (الفنادق).	8

النواتج التعليمية المستهدفة من البرنامج (Program ILOs)	كود	المعايير الأكاديمية المرجعية القومية (NARS)	كود
يوظف المهارات المختلفة في مجال العمل في الضيافة	12/3/2	توظيف العلوم المرتبطة مثل علم نفس العملاء - البيئة - التشريعات السياحية لخدمة مجالات العمل في الضيافة (الفنادق).	9
يطبق مبادئ واسس علم نفس العملاء - البيئة - التشريعات السياحية لخدمة مجالات العمل في الضيافة.	13/3/2		
يستخدم التقنيات الحديثة في تنظيم وإدارة أعمال الضيافة.	14/3/2	اعداد وتنظيم وإدارة أنشطة اعمال الضيافة (الفنادق). مستخدما التقنيات الحديثة.	10
<b>المهارات العامة</b> <b>بنهاية هذا البرنامج سوف يكون الخريج قادراً على أن:</b>	<b>4/2</b>	<b>المهارات العامة</b> <b>يجب ان يكون الخريج قادرا على</b>	<b>د</b>
يستخدم التقنيات الحديثة ليتوافق مع طبيعة العمل في سياقات مختلفة من صناعة الضيافة .	1/4/2	إستخدام التقنيات الحديثة الملائمة للعمل في مجال العمل	1
يتواصل مع الآخرين بفاعلية.	2/4/2	ممارسة مهارات الإتصال والعرض.	2
يطبق مهارات العرض الفعال	3/4/2		
يعمل في فريق.	4/4/2	التفاعل والعمل مع الفريق.	3
يتعامل المشكلات المتعلقة بيئة العمل في صناعة الضيافة.	5/4/2	التعامل مع المشكلات في بيئة العمل في صناعة الضيافة.	4
ينفذ المهام وفقاً لإطار الزمنى المحدد.	6/4/2	إنجاز المهام المكلف بها في الإطار الزمنى المحدد.	5

كود	المعايير الأكاديمية المرجعية القومية (NARS)	كود	النواتج التعليمية المستهدفة من البرنامج (Program ILOs)
6	ممارسة البروتوكول والمراسم العامة المتعلقة بالمجال	7/4/2	يمارس قواعد البروتوكولات ومراسم التعامل مع الآخرين.
7	التعلم الذاتي	8/4/2	يطبق أساليب التعلم الذاتي
8	التعامل باللغات الأجنبية.	9/4/2	يتواصل مع الآخرين في بيئة العمل باستخدام المصطلحات الصحيحة باللغات الأجنبية
9	إعداد وكتابة التقارير والمكاتبات الرسمية المرتبطة بصناعة الضيافة (الفنادق)	10/4/2	يعد التقارير المكاتبات الرسمية المرتبطة بالعمل في صناعة الضيافة.
10	تنظيم الوقت وتحمل ضغوط العمل.	11/4/2	ينظم الوقت في مجال عمله.
		12/4/2	يتحمل ضغوط العمل.
11	المشاركة الفعالة وقيادة الأفراد لتحقيق أهداف المؤسسة التي يعمل بها.	13/4/2	يشترك بفاعلية في أداء الأعمال المكلف بها.
		14/4/2	يقود الأفراد وفرق العمل لتحقيق أهداف المؤسسة التي يعمل بها.

مضاهاة المعايير الأكاديمية المرجعية لبرنامج بكالوريوس السياحة والفنادق تخصص إدارة الفنادق المتبناة من كلية السياحة والفنادق جامعة الفيوم مع الأهداف العامة والنواتج التعليمية المستهدفة من البرنامج

أهداف ونواتج تعلم البرنامج				أهداف البرنامج	المعايير الأكاديمية
نواتج التعلم			المعرفة والفهم		
المهارات العامة	المهارات المهنية	المهارات الذهنية			
					1. مواصفات الخريج العامة والتخصص إدارة الفنادق:
	12/3/2		2/1/2 - 1/1/2 4/1/2 - 3/1/2 8/1/2 - 5/1/2 - 13/1/2	1/1	1 أن يوضح المعارف الأساسية في صناعة السياحة والضيافة.
6/4/2	1/3/2		21/1/2	2/1	2 أن يكتسب آداب وأخلاقيات المهنة في مجال التخصص.
	7/3/2	- 3/2/2 - 1/2/2 4/2/2	23/1/2	3/1	3 أن يواكب ما يطرأ من المتغيرات والمستجدات في بيئة العمل التي يلتحق بها.
6/4/2	12/3/2 - 2/3/2 13/3/2	3/2/2 - 2/2/2	6/1/2	4/1 5/1 6/1	4 أن يفهم الثقافات المختلفة ويتعامل مع الأنماط السلوكية المتنوعة والإلمام بمبادئ وخصائص خدمة العملاء.
8/4/2 - 2/4/2	6/3/2			7/1	5 أن يفهم ويمارس مهارات الاتصال والعرض الفعال.
7/4/2	8/3/2 - 7/3/2		27/1/2 - 16/1/2	8/1	6 التعلم الذاتي والرغبة في التعلم المستمر.

أهداف ونواتج تعلم البرنامج					المعايير الأكاديمية	
نواتج التعلم				أهداف البرنامج		
المهارات العامة	المهارات المهنية	المهارات الذهنية	المعرفة والفهم			
4/4/2	12/3/2	- 3/2/2 - 1/2/2 4/2/2	- 26/1/2 - 7/1/2 28/1/2	9/1	أن يلم بالمناهج الملائمة في حل المشكلات والأزمات والمواقف الطارئة في العمل.	7
	11/3/2		- 18/1/2 - 9/1/2 19/1/2	10/1 11/1	أن يدرك القوانين والتشريعات الخاصة بقطاعي السياحة والضيافة واللوائح المنظمة لحقوق وواجبات العاملين بالمجال.	8
	13/3/2 - 9/3/2		11/1/2 - 10/1/2 24/1/2 -	12/1 13/1	أن يلم بمبادئ الصحة العامة والمهنية والإسعافات الأولية وقواعد الأمن والسلامة التي تخدم العمل بالقطاع.	9
- 5/4/2 - 3/4/2 10/4/2 - 9/4/2 - 11/4/2 - 12/4/2	- 4/3/2 - 3/3/2 10/3/2 - 8/3/2	3/2/2 - 1/2/2	15/1/2 - 14/1/2 - 16/1/2 - 20/1/2 - 17/1/2 - 23/1/2 - 27/1/2	14/1	أن يكتسب المهارات الإدارية والفنية المتعلقة بالمجال.	10
2/1/2 - 1/1/2 4/1/2 - 3/1/2 8/1/2 - 5/1/2 - 13/1/2	12/3/2	4/2/2	2/1/2 - 1/1/2 4/1/2 - 3/1/2 8/1/2 - 5/1/2 - 13/1/2	1/1 14/1	اكتساب المعارف الأساسية والمهارات المرتبطة بصناعة الضيافة (الفنادق).	11
8/4/2	6/3/2 - 5/3/2	2/2/2	21/1/2	15/1 16/1	التعامل باللغات الأجنبية مع الإلمام بالمصطلحات المهنية.	12

أهداف ونواتج تعلم البرنامج				أهداف البرنامج	المعايير الأكاديمية	
نواتج التعلم						
المهارات العامة	المهارات المهنية	المهارات الذهنية	المعرفة والفهم			
14/4/2	14/3/2		25/1/2 – 12/1/2 28/1/2 –	17/1	التعامل مع تقنيات المعلومات والتطورات الحديثة في عمليات التشغيل المختلفة في صناعة الضيافة (الضيافة).	13
					<b>1/2 المعرفة والفهم</b> يجب أن يكون الخريج قادرا على معرفة وفهم كل من:	
			1/1/2 2/1/2	1/1	المعارف والنظريات العامة والأساسية المتعلقة بأنشطة السياحة والضيافة (الفنادق). على المستويين المحلي والعالمي.	1
			3/1/2 4/1/2 5/1/2	1/1	الأبعاد السياسية والاقتصادية والاجتماعية والثقافية والبيئية لأنشطة أعمال السياحة والضيافة (الفنادق).	2
			6/1/2	1/1	أسس الحضارات المختلفة ودور كل حضارة في تحقيق التواصل العالمي.	3
			7/1/2	7/1	مبادئ وأسس البحث العلمي في مجال السياحة والضيافة (الفنادق).	4
			8/1/2 9/1/2	8/1 10/1	اساسيات علوم الادارة والمبادئ العامة للقانون.	5
			10/1/2 11/1/2	9/1	قواعد الامن والسلامة ومبادئ الصحة العامة والمهنية.	6

أهداف ونواتج تعلم البرنامج				المعايير الأكاديمية	
نواتج التعلم			أهداف البرنامج		
المهارات العامة	المهارات المهنية	المهارات الذهنية	المعرفة والفهم		
			12/1/2	12/1	7 أسس الحاسب الآلي والبرامج المتعلقة بصناعة الضيافة
			13/1/2	1/1	8 ادراك أهمية قطاع الضيافة (الفنادق) ومكانتها في الاقتصاد القومي.
			14/1/2 15/1/2	10/1	9 معرفة اساسيات تقسيم مختلف أنواع منشآت الضيافة (الفنادق). وإداراتها المختلفة.
			16/1/2 17/1/2	10/1	10 فهم ومعرفة الهياكل التنظيمية للإدارات الرئيسية بمنشآت الضيافة وأسس التوصيف الوظيفي لجميع الوظائف بمنشآت الضيافة (الفنادق).
			18.1.2 19.1.2	8/1	11 إدراك مبادئ حقوق الإنسان ومعرفة التشريعات والقوانين المنظمة لكل أنشطة قطاع مؤسسات الضيافة (الفنادق) بصفة عامة.
			20/1/2	10/1	12 الإلمام بكافة الأنشطة والعمليات والأساليب الإدارية والفنية بجميع مؤسسات الضيافة (الفنادق).
			21/1/2 22/1/2	4/1	13 فهم ومعرفة العلوم والمعارف المختلفة ذات العلاقات التشابكية لصناعة الضيافة (الفنادق). مثل العلاقات العامة وعلم نفس التعامل مع العملاء وآداب وأخلاقيات المهنة.
			23/1/2 24/1/2	10/1	14 معرفة وفهم أسس عمليات إنتاج الأغذية والمشروبات وأساسيات صحة وسلامة الغذاء والصحة العامة والإسعافات الأولية.
			25/1/2	3/1 10/1	15 الإلمام بأسس ومفاهيم الجودة في مؤسسات الضيافة(الفنادق).

أهداف ونواتج تعلم البرنامج				أهداف البرنامج	المعايير الأكاديمية	
نواتج التعلم						
المهارات العامة	المهارات المهنية	المهارات الذهنية	المعرفة والفهم			
			26/1/2 27/1/2 28/1/2 29/1/2	6/1 7/1	فهم أسس الدراسات والأبحاث الميدانية والتدريب وتحليل البيانات في مجال صناعة الضيافة (الفنادق)	16
				<b>2/2 المهارات الذهنية</b> يجب أن يكون الخريج قادرا على:		
		1/1/2		7/1 10/1	إتخاذ القرارات وفقاً لمتطلبات بيئة العمل في صناعة الضيافة.	1
		2/2/2 3/2/2		4/1	لمقارنة بين الثقافات المختلفة ودوافع العملاء.	2
		4/2/2		1/1	استنتاج العلاقات المتشابكة للأطراف الممثلة لصناعة السياحة والضيافة(الفنادق) .	3
		5/2/2		7/1 10/1	التحليل الإحصائي لبيانات المنشآت المختلفة في قطاع صناعة الضيافة(الفنادق).	4
		6/2/2		6/1	الربط بين متطلبات العمل في مؤسسات الضيافة (الفنادق). وحاجة المجتمع.	5
				<b>3/2 المهارات المهنية</b> يجب أن يكون الخريج قادرا على:		

أهداف ونواتج تعلم البرنامج				أهداف البرنامج	المعايير الأكاديمية	
نواتج التعلم						
المهارات العامة	المهارات المهنية	المهارات الذهنية	المعرفة والفهم			
	1/3/2			4/1	التعامل بسلوكيات وأداب وأخلاقيات العمل في صناعة الضيافة	1
	2/3/2			4/1	خدمة العملاء من جنسيات مختلفة.	2
	3/3/2 4/3/2			10/1	القيام بالمهام الإدارية والفنية المتعلقة بمجال العمل في صناعة الضيافة	3
	5/3/2 6/3/2			11/1	التواصل وتوظيف وإستخدام المصطلحات المهنية باللغة العربية والأجنبية.	4
	7/3/2			3/1	التكيف والتأقلم مع المتغيرات في بيئة الأعمال.	5
	8/3/2			10/1 12/1	العمل في مختلف المهن والوظائف في مؤسسات الضيافة (الفنادق).	6
	9/3/2			9/1	ممارسة إجراءات السلامة المهنية والإسعافات الأولية اللازمة للعمل بمؤسسات الضيافة(الفنادق).	7
	10/3/2			10/1	إجراء العمليات المحاسبية والمالية المطبقة في مجالات الضيافة (الفنادق).	8
	11/3/2 12/3/2			4/1 8/1	توظيف العلوم المرتبطة مثل علم نفس العملاء - البيئة - التشريعات السياحية لخدمة مجالات العمل في الضيافة (الفنادق).	9
	13/3/2 14/3/2			12/1	اعداد وتنظيم وإدارة أنشطة اعمال الضيافة (الفنادق). مستخدما التقنيات الحديثة.	10

أهداف ونواتج تعلم البرنامج				أهداف البرنامج	المعايير الأكاديمية
نواتج التعلم					
المهارات العامة	المهارات المهنية	المهارات الذهنية	المعرفة والفهم		
					<b>4/2 المهارات العامة</b> يجب أن يكون الخريج قادرا على:
1/4/2				12/1	1 استخدام التقنيات الحديثة الملائمة للعمل في صناعة الضيافة
2/4/2				5/1	2 ممارسة مهارات الإتصال والعرض.
3/4/2				5/1	3 التفاعل والعمل مع الفريق.
4/4/2				7/1	4 التعامل مع المشكلات في بيئة العمل في صناعة الضيافة.
5/4/2				5/1	5 إنجاز المهام المكلف بها في الإطار الزمني المحدد.
6/4/2				2/1	6 ممارسة البروتوكول والمراسم العامة المتعلقة بالعمل في صناعة الضيافة
7/4/2				2/1	7 التعلم الذاتي
8/4/2				11/1	8 التعامل باللغات الاجنبية.
9/4/2 10/4/2				10/1	9 إعداد وكتابة التقارير والمكاتبات الرسمية المرتبطة بصناعة الضيافة (الفنادق)
11/4/2 12/4/2				5/1	10 تنظيم الوقت وتحمل ضغوط العمل.
13/4/2 14/4/2				5.1	11 المشاركة الفعالة وقيادة الافراد لتحقيق أهداف المؤسسة التي يعمل بها.

## مصفوفة مضاهاة المقررات مع النواتج التعليمية المستهدفة لبرنامج بكالوريوس السياحة والفنادق - تخصص إدارة فنادق

1/2 - المعرفة والفهم																		كود المقرر	المقرر	تصنيف المقررات												
29/1/2	28/1/2	27/1/2	26/1/2	25/1/2	24/1/2	23/1/2	22/1/2	21/1/2	20/1/2	19/1/2	18/1/2	17/1/2	16/1/2	15/1/2	14/1/2	13/1/2	12/1/2				11/1/2	10/1/2	9/1/2	8/1/2	7/1/2	6/1/2	5/1/2	4/1/2	3/1/2	2/1/2	1/1/2	
																														Uni 001	حقوق الانسان ومكافحة الفساد	متطلب جامعة إجباري
																														Uni 002	أخلاقيات المهنة	
																														Uni 003	العلوم المستقبلية	
																														Uni 004	مهارات التفكير وحل المشكلات	متطلب جامعة اختياري
																														Uni 001E	الإدارة الحديثة	
																														Uni 002E	نظم المعلومات	
																														Uni 004E	الكتابة العلمية باللغة العربية	
																														Uni 005E	الكتابة العلمية والترجمة باللغة الإنجليزية	
																														Uni 006E	العلوم النفسية وتطبيقاتها في الحياة	
																														Uni 007E	الصحة العامة	
																														Uni 008E	ادارة المشروعات	
																														Uni 009E	صناعة السياحة	
																														Uni 010E	ريادة الأعمال	
																														Uni 011E	الذكاء الاصطناعي	
																														Uni 012E	الفكر السياسي والاقتصادي	
																														FTH 001	لغة أجنبية أولى متخصصة 1	متطلب كلية إجباري
																														FTH 002	لغة أجنبية أولى متخصصة 2	
																														FTH 003	جغرافية مصر السياحية	
																														FTH 004	التشريعات في السياحة والضيافة	
																														FTH 005	السياحة والبيئة	
																														FTH 006	مبادئ الإدارة في السياحة والضيافة	
																														FTH 007	مراسم وبروتوكول	
																														FTH 008	إدارة الأزمات	
																														FTH 009	إسعافات أولية	
																														FTH 010	مقدمة في صناعة الضيافة	
																														FTH 011	تاريخ مصر ومواقعها الأثرية	
																														FTH 012	حضارة الفيوم عبر العصور	
																														FTH 013	نظم وتكنولوجيا المعلومات في السياحة والضيافة	
																														Hs-Dep 001	مقدمة في الإغذية والمشروبات	متطلب القسم إجباري
																														Hs-Dep 002	إدارة الموارد البشرية	
																														Hs-Dep 003	التغذية وتخطيط القوائم	

1/2 - المعرفة والفهم																		كود المقرر	المقرر	تصنيف المقررات												
29/1/2	28/1/2	27/1/2	26/1/2	25/1/2	24/1/2	23/1/2	22/1/2	21/1/2	20/1/2	19/1/2	18/1/2	17/1/2	16/1/2	15/1/2	14/1/2	13/1/2	12/1/2				11/1/2	10/1/2	9/1/2	8/1/2	7/1/2	6/1/2	5/1/2	4/1/2	3/1/2	2/1/2	1/1/2	
	√																				√									Hs-Dep 004	أسس الطهي الفندقى	
								√																						Hs-Dep 001E	التسويق الالكترونى للمنشآت الفندقية	
		√																									√			Hs-Dep 002E	نظم جودة الخدمات الفندقية	متطلب القسم
		√																									√			Hs-Dep 003E	إدارة المنتجعات والقرى السياحية	اختباري
																											√			Hs-Dep 004E	الاتجاهات الدولية الحديثة في صناعة الفنادق	
																														HBA 305	لغة أجنبية أولى متخصصة 3	
																														HBA 404	لغة أجنبية أولى متخصصة 4	
																														HBA 506	لغة أجنبية أولى متخصصة 5	
																														HBA 606	لغة أجنبية أولى متخصصة 6	
																														HBA 706	لغة أجنبية أولى متخصصة 7	
																														HBA 804	لغة أجنبية أولى متخصصة 8	متطلب برنامج لغات
																														HBA 201	لغة أجنبية ثانية متخصصة 1	
																														HBA 306	لغة أجنبية ثانية متخصصة 2	
																														HBA 405	لغة أجنبية ثانية متخصصة 3	
																														HBA 507	لغة أجنبية ثانية متخصصة 4	
																														HBA 607	لغة أجنبية ثانية متخصصة 5	
																														HBA 707	لغة أجنبية ثانية متخصصة 6	
																														HBA 303	إحصاء فندقى	
																														HBA 307	إدارة المطاعم	
																														HBA 401	محاسبة فندقية	
	√	√																												HBA 602	اقتصاديات الفنادق	
																														HBA 601	التسويق الفندقى	
																														HBA 501	تجهيزات ومعدات فندقية	
																														HBA 301	إدارة عمليات الخدمة	
																														HBA 505	فن الطهى في المطابخ الدولية	
																														HBA 703	إدارة مطاعم الوجبات السريعة	
																														HBA 803	إنتاج المشروعات	
																														HBA 503	أسس الشراء والتخزين في المنشآت الفندقية	
																														HBA 702	سلوك المستهلك وخدمة العملاء	
																														HBA 802	التغذية الصحية وتغذية الفئات الخاصة	
																														HBA 603	دراسة جدوى المشروعات في صناعة الضيافة	
																														HBA 704	انتاج اغذية 1 (مطبخ ساخن)	
																														HBA 701	تخطيط قوائم الطعام	
																														HBA 504	صحة وسلامة الغذاء	
																														HBA 801	ادارة الحفلات والمؤتمرات	
																														HBA 304	أعمال المكاتب الأمامية	
																														HBA 502	أعمال الإشراف الداخلى	
																														HBA 705	مشروع *	

1/2 - المعرفة والفهم																		كود المقرر	المقرر	تصنيف المقررات											
29/1/2	28/1/2	27/1/2	26/1/2	25/1/2	24/1/2	23/1/2	22/1/2	21/1/2	20/1/2	19/1/2	18/1/2	17/1/2	16/1/2	15/1/2	14/1/2	13/1/2	12/1/2				11/1/2	10/1/2	9/1/2	8/1/2	7/1/2	6/1/2	5/1/2	4/1/2	3/1/2	2/1/2	1/1/2
		√						√		√													√					√	HBA001E	محاسبة التكاليف في الفنادق	متطلبات برنامج اختياري
				√	√	√		√		√			√		√														HBA002E	إنتاج أغذية 2 (مطبخ بارد وسلطات)	
				√	√	√		√		√			√		√					√	√		√						HBA003E	إنتاج أغذية 2 (الحباز والحلواني)	
				√	√															√		√				√			HBAE004	إدارة المخاطر في الضيافة	
								√	√																				HBA005E	التسعير وإدارة الإيرادات الفندقية	
								√	√	√																√	√		HBA006E	الدعاية والإعلان في الفنادق	
							√	√														√				√			HBA007E	إدارة المبيعات الفندقية	
√	√						√	√														√	√			√	√		HBA008E	الفنادق البيئية والفنادق الخضراء	
		√					√	√														√	√			√	√		HBA009E	إدارة مراكز التسوق	
√												√	√	√								√	√			√	√		HBA010E	العلاقات العامة في الفنادق	
																√													HBAE011	فنون وعمارة المنشآت الفندقية	
																				√						√	√		HBAE012	إدارة خدمات الضيافة الجوية	
		√					√		√																		√		HBAE013	هندسة وصيانة المنشآت الفندقية	
√																		√								√			HBAE014	الفنادق الذكية	

3/2 - المهارات المهنية										2/2 - المهارات الذهنية					كود المقرر	المقرر	تصنيف المقررات					
14/3/2	13/3/2	12/3/2	11/3/2	10/3/2	9/3/2	8/3/2	7/3/2	6/3/2	5/3/2	4/3/2	3/3/2	2/3/2	1/3/2	6/2/2				5/2/2	4/2/2	3/2/2	2/2/2	1/2/2
													√							Uni 001	حقوق الانسان ومكافحة الفساد	متطلب جامعة إجباري
							√						√							Uni 002	أخلاقيات المهنة	
√			√																	Uni 003	العلوم المستقبلية	
								√			√									Uni 004	مهارات التفكير وحل المشكلات	
								√							√		√			Uni 001E	الإدارة الحديثة	متطلب جامعة اختياري
√							√	√						√						Uni 002E	نظم المعلومات	
								√							√					Uni 004E	الكتابة العلمية باللغة العربية	
								√							√					Uni 005E	الكتابة العلمية والترجمة باللغة الإنجليزية	
								√												Uni 006E	العلوم النفسية وتطبيقاتها في الحياة	
	√													√		√		√		Uni 007E	الصحة العامة	
			√				√													Uni 008E	ادارة المشروعات	
√						√	√	√				√		√						Uni 009E	صناعة السياحة	
					√	√		√	√		√					√				Uni 010E	ريادة الاعمال	
√							√	√			√				√					Uni 011E	الذكاء الاصطناعي	
							√	√								√				Uni 012E	الفكر السياسي والاقتصادي	
				√								√						√		FTH 001	لغة أجنبية أولى متخصصة 1	
									√											FTH 002	لغة أجنبية أولى متخصصة 2	
																				FTH 003	جغرافية مصر السياحية	
														√		√				FTH 004	التشريعات في السياحة والضيافة	
	√												√							FTH 005	السياحة والبيئة	
√							√	√						√		√				FTH 006	مبادئ الإدارة في السياحة والضيافة	
√							√	√	√	√	√			√						FTH 007	مراسم وبروتوكول	
	√										√	√				√		√		FTH 008	إدارة الأزمات	
				√											√					FTH 009	إسعافات أولية	
			√		√	√														FTH 010	مقدمة في صناعة الضيافة	
√							√	√	√	√	√	√	√		√		√			FTH 011	تاريخ مصر ومواقعها الأثرية	
																			√	FTH 012	حضارة الفيوم عبر العصور	
																				FTH 013	نظم وتكنولوجيا المعلومات في السياحة والضيافة	
√																				Hs-Dep 001	مقدمة في الاغذية والمشروبات	متطلب القسم إجباري
							√	√						√						Hs-Dep 002	إدارة الموارد البشرية	
√						√	√	√						√						Hs-Dep 003	التغذية وتخطيط القوائم	
									√											Hs-Dep 004	أسس الطهي الفندقي	
								√					√						√	Hs-Dep 001E	التسويق الالكتروني للمنشآت الفندقية	متطلب القسم اختياري
√			√																	Hs-Dep 002E	نظم جودة الخدمات الفندقية	
	√						√	√			√	√								Hs-Dep 003E	إدارة المنتجعات والقرى السياحية	
√						√	√	√	√	√	√	√	√		√					Hs-Dep 004E	الاتجاهات الدولية الحديثة في صناعة الفنادق	

3/2 - المهارات المهنية														2/2 - المهارات الذهنية														كود المقرر	المقرر	تصنيف المقررات
14/3/2	13/3/2	12/3/2	11/3/2	10/3/2	9/3/2	8/3/2	7/3/2	6/3/2	5/3/2	4/3/2	3/3/2	2/3/2	1/3/2	6/2/2	5/2/2	4/2/2	3/2/2	2/2/2	1/2/2											
√																					HBA 305	لغة أجنبية أولى متخصصة 3	متطلب برنامج لغات							
																						HBA 404		لغة أجنبية أولى متخصصة 4						
																						HBA 506		لغة أجنبية أولى متخصصة 5						
																						HBA 606		لغة أجنبية أولى متخصصة 6						
																						HBA 706		لغة أجنبية أولى متخصصة 7						
																						HBA 804		لغة أجنبية أولى متخصصة 8						
																						HBA 201		لغة أجنبية ثانية متخصصة 1						
																						HBA 306		لغة أجنبية ثانية متخصصة 2						
																						HBA 405		لغة أجنبية ثانية متخصصة 3						
																						HBA 507		لغة أجنبية ثانية متخصصة 4						
																						HBA 607		لغة أجنبية ثانية متخصصة 5						
																						HBA 707		لغة أجنبية ثانية متخصصة 6						
																						HBA 303		إحصاء فندي						
																						HBA 307		إدارة المطاعم						
																						HBA 401	محاسبة فندقية							
																						HBA 602	اقتصاديات الفنادق							
																						HBA 601	التسويق الفندي							
																						HBA 501	تجهيزات ومعدات فندقية							
																						HBA 301	إدارة عمليات الخدمة							
																						HBA 505	فن الطهي في المطابخ الدولية							
																						HBA 703	إدارة مطاعم الوجبات السريعة							
																						HBA 803	إنتاج المشروبات							
																						HBA 503	أسس الشراء والتخزين في المنشآت الفندقية							
																						HBA 702	سلوك المستهلك وخدمة العملاء							
																						HBA 802	التغذية الصحية وتغذية الفئات الخاصة							
																						HBA 603	دراسة جدوى المشروعات في صناعة الضيافة							
																						HBA 704	إنتاج أغذية 1 (مطبخ ساخن)							
																						HBA 701	تخطيط قوائم الطعام							
																						HBA 504	صحة وسلامة الغذاء							
																						HBA 801	إدارة الحفلات والمؤتمرات							
																						HBA 304	أعمال المكاتب الأمامية							
																						HBA 502	أعمال الإشراف الداخلي							
																						HBA 705	مشروع *							
																						HBA001E	محاسبة التكاليف في الفنادق							
																						HBA002E	إنتاج أغذية 2 (مطبخ بارد وسلطات)							
																						HBA003E	إنتاج أغذية 2 (الخبز والحلواني)							
																						HBAE004	إدارة المخاطر في الضيافة							
																						HBA005E	التسعير وإدارة الإيرادات الفندقية							

3/2 - المهارات المهنية														2/2 - المهارات الذهنية						كود المقرر	المقرر	تصنيف المقررات
14/3/2	13/3/2	12/3/2	11/3/2	10/3/2	9/3/2	8/3/2	7/3/2	6/3/2	5/3/2	4/3/2	3/3/2	2/3/2	1/3/2	6/2/2	5/2/2	4/2/2	3/2/2	2/2/2	1/2/2			
√			√				√	√		√									√	HBA006E	الدعاية والإعلان في الفنادق	
√		√					√	√		√				√		√	√		√	HBA007E	إدارة المبيعات الفندقية	
	√											√	√	√	√	√			√	HBA008E	الفنادق البيئية والفنادق الخضراء	
														√	√	√	√		√	HBA009E	إدارة مراكز التسوق	
√		√					√	√		√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	HBA010E	العلاقات العامة في الفنادق	
√	√	√	√		√		√	√	√	√		√	√	√	√			√	√	HBAE011	فنون وعمارة المنشآت الفندقية	
√												√						√		HBAE012	إدارة خدمات الضيافة الجوية	
				√				√								√		√		HBAE013	هندسة وصيانة المنشآت الفندقية	
√		√				√	√	√	√	√	√							√	√	HBAE014	الفنادق الذكية	

4/2 - المهارات العامة												كود المقرر	المقرر	تصنيف المقررات		
14/4/2	13/4/2	12/4/2	11/4/2	10/4/2	9/4/2	8/4/2	7/4/2	6/4/2	5/4/2	4/4/2	3/4/2				2/4/2	1/4/2
✓	✓	✓	✓			✓		✓		✓	✓	✓		Uni 001	حقوق الإنسان ومكافحة الفساد	متطلب جامعة إجباري
✓	✓	✓	✓					✓		✓	✓	✓		Uni 002	أخلاقيات المهنة	
	✓					✓	✓			✓	✓		✓	Uni 003	العلوم المستقبلية	
		✓							✓	✓	✓			Uni 004	مهارات التفكير وحل المشكلات	متطلب جامعة اختياري
✓	✓	✓	✓					✓	✓	✓	✓	✓	✓	Uni 001E	الإدارة الحديثة	
	✓		✓					✓	✓					Uni 002E	نظم المعلومات	
		✓						✓	✓	✓				Uni 004E	الكتابة العلمية باللغة العربية	
				✓				✓	✓		✓			Uni 005E	الكتابة العلمية والترجمة باللغة الإنجليزية	
					✓					✓				Uni 006E	العلوم النفسية وتطبيقاتها في الحياة	
		✓							✓			✓		Uni 007E	الصحة العامة	
														Uni 008E	إدارة المشروعات	
✓		✓	✓					✓	✓	✓	✓	✓	✓	Uni 009E	صناعة السياحة	
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓		✓	✓	✓		Uni 010E	ريادة الأعمال	
✓	✓	✓	✓	✓				✓	✓	✓	✓	✓	✓	Uni 011E	النكاء الاصطناعي	
	✓		✓					✓	✓					Uni 012E	الفكر السياسي والاقتصادي	
✓	✓	✓	✓							✓	✓	✓		FTH 001	لغة أجنبية أولى متخصصة 1	متطلب كلية إجباري
					✓									FTH 002	لغة أجنبية أولى متخصصة 2	
					✓									FTH 003	جغرافية مصر السياحية	
✓	✓													FTH 004	التشريعات في السياحة والضيافة	
✓	✓	✓	✓					✓		✓	✓	✓		FTH 005	السياحة والبيئة	
✓	✓	✓	✓					✓	✓	✓	✓	✓	✓	FTH 006	مبادئ الإدارة في السياحة والضيافة	
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	FTH 007	مراسم وپروتوكول	
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓		FTH 008	إدارة الازمات	
✓		✓		✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓		FTH 009	إسعافات أولية	
	✓								✓	✓				FTH 010	مقدمة في صناعة الضيافة	
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	FTH 011	تاريخ مصر ومواقعها الأثرية	
✓	✓	✓	✓					✓		✓	✓	✓		FTH 012	حضارة الفيوم عبر العصور	
✓	✓	✓	✓					✓		✓	✓	✓		FTH 013	نظم وتكنولوجيا المعلومات في السياحة والضيافة	
	✓		✓	✓									✓	Hs-Dep 001	مقدمة في الاغذية والمشروبات	متطلب القسم إجباري
					✓									Hs-Dep 002	إدارة الموارد البشرية	
✓	✓	✓	✓					✓	✓	✓	✓	✓	✓	Hs-Dep 003	التغذية وتخطيط القوائم	
														Hs-Dep 004	أسس الطهي الفندقي	
								✓		✓				Hs-Dep 001E	التسويق الإلكتروني للمنشآت الفندقية	متطلب القسم اختياري
						✓					✓	✓		Hs-Dep 002E	نظم جودة الخدمات الفندقية	
		✓	✓	✓				✓		✓	✓	✓		Hs-Dep 003E	إدارة المنتجعات والقرى السياحية	

4/2 - المهارات العامة										كود المقرر	المقرر	تصنيف المقررات
14/4/2	13/4/2	12/4/2	11/4/2	10/4/2	9/4/2	8/4/2	7/4/2	6/4/2	5/4/2			
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	Hs-Dep 004E	الاتجاهات الدولية الحديثة في صناعة الفنادق	
					✓					HBA 305	لغة أجنبية أولى متخصصة 3	متطلب برنامج لغات
					✓					HBA 404	لغة أجنبية أولى متخصصة 4	
					✓					HBA 506	لغة أجنبية أولى متخصصة 5	
					✓					HBA 606	لغة أجنبية أولى متخصصة 6	
					✓					HBA 706	لغة أجنبية أولى متخصصة 7	
					✓					HBA 804	لغة أجنبية أولى متخصصة 8	
					✓					HBA 201	لغة أجنبية ثانية متخصصة 1	
					✓					HBA 306	لغة أجنبية ثانية متخصصة 2	
					✓					HBA 405	لغة أجنبية ثانية متخصصة 3	
					✓					HBA 507	لغة أجنبية ثانية متخصصة 4	
					✓					HBA 607	لغة أجنبية ثانية متخصصة 5	
					✓					HBA 707	لغة أجنبية ثانية متخصصة 6	
					✓					HBA 303	إحصاء فندقي	
✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	HBA 307	إدارة المطاعم	
	✓									HBA 401	محاسبة فندقية	
		✓	✓						✓	HBA 602	اقتصاديات الفنادق	
✓	✓	✓	✓					✓	✓	HBA 601	التسويق الفندقي	
✓	✓			✓	✓			✓		HBA 501	تجهيزات ومعدات فندقية	
				✓	✓				✓	HBA 301	إدارة عمليات الخدمة	
	✓								✓	HBA 505	فن الطهي في المطابخ الدولية	
✓	✓	✓	✓		✓			✓	✓	HBA 703	إدارة مطاعم الوجبات السريعة	
	✓								✓	HBA 803	إنتاج المشروبات	
	✓	✓	✓						✓	HBA 503	أسس الشراء والتخزين في المنشآت الفندقية	
✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	HBA 702	سلوك المستهلك وخدمة العملاء	
								✓	✓	HBA 802	التغذية الصحية وتغذية الفئات الخاصة	
✓	✓	✓	✓		✓			✓	✓	HBA 603	دراسة جدوى المشروعات في صناعة الضيافة	
				✓	✓				✓	HBA 704	إنتاج أغذية 1 (مطبخ ساخن)	
✓		✓	✓		✓			✓	✓	HBA 701	تخطيط قوائم الطعام	
✓	✓	✓							✓	HBA 504	صحة وسلامة الغذاء	
		✓							✓	HBA 801	إدارة الحفلات والمؤتمرات	
✓	✓	✓	✓		✓	✓		✓	✓	HBA 304	أعمال المكاتب الأمامية	
	✓								✓	HBA 502	أعمال الإشراف الداخلي	
	✓								✓	HBA 705	مشروع *	
✓	✓	✓			✓			✓	✓	HBA001E	محاسبة التكاليف في الفنادق	متطلبات برنامج اختياري
✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	HBA002E	إنتاج أغذية 2 (مطبخ بارد وسلطات)	
✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	HBA003E	إنتاج أغذية 2 (الخبز والحلواني)	
✓	✓		✓		✓			✓	✓	HBAE004	إدارة المخاطر في الضيافة	

4/2 - المهارات العامة														كود المقرر	المقرر	تصنيف المقررات
14/4/2	13/4/2	12/4/2	11/4/2	10/4/2	9/4/2	8/4/2	7/4/2	6/4/2	5/4/2	4/4/2	3/4/2	2/4/2	1/4/2			
√		√		√	√				√	√	√	√	√	HBA005E	التسعير وإدارة الإيرادات الفندقية	
				√										HBA006E	الدعاية والإعلان في الفنادق	
√	√	√	√			√		√	√	√	√	√	√	HBA007E	إدارة المبيعات الفندقية	
	√	√	√			√	√		√	√	√	√	√	HBA008E	الفنادق البيئية والفنادق الخضراء	
														HBA009E	إدارة مراكز التسوق	
√	√	√	√					√	√	√	√	√	√	HBA010E	العلاقات العامة في الفنادق	
√	√	√	√	√		√	√	√	√	√	√	√	√	HBAE011	فنون وعمارة المنشآت الفندقية	
√									√				√	HBAE012	إدارة خدمات الضيافة الجوية	
											√	√	√	HBAE013	هندسة وصيانة المنشآت الفندقية	
√	√	√	√	√	√			√	√	√	√	√	√	HBAE014	الفنادق الذكية	

