

# كلية السياحة والفنادق

## قسم الادارة الفندقية

### الخطة الدراسية لبرنامج البكالوريوس في الإدارة الفندقية

تمنح درجة البكالوريوس في الإدارة الفندقية بعد إتمام المتطلبات الآتية:

**أولاً:** الشروط المنصوص عليها في تعليمات منح درجة البكالوريوس في جامعة اليرموك رقم (6) لسنة 2008 وتعديلاتها الصادرة بموجب نظام منح الدرجات العلمية والشهادات في جامعة اليرموك رقم (76) لعام 1976م.

**ثانياً:** دراسة 132 ساعة معتمدة، موزعة على النحو التالي:

1- متطلبات الجامعة المنصوص عليها في التعليمات المذكورة (27) ساعة معتمدة كما يلي:

أ. متطلبات إجبارية:

يدرسها جميع طلبة الجامعة ويخصص لها (12) ساعة معتمدة موزعة كالتالي:

رمز ورقم المساق	إسم المساق	الساعات المعتمدة
ع 101	لغة عربية	3
ل.ز 101	مهارات اللغة الإنجليزية	3
س0هـ 102	التربية الوطنية	3
ع.ع 100	علوم عسكرية	3

ب. متطلبات اختيارية:

ويخصص لها (15) ساعات معتمدة يختارها الطالب من خارج كليته في احد المجالات التالية وبعدها أدنى مادة واحدة من كل مجال وبعدها أقصى مادتين من كل مجال وهذه المجالات هي :

**(1) مجال العلوم الإنسانية ويضم المساقات التالية:**

رمز ورقم المساق	إسم المساق	الساعات المعتمدة
ت.ر 100أ	الرياضة في حياتنا	3
ت.ر 173	اللياقة البدنية للجميع	3
ف.ب 100	الثقافة الجمالية	3
ف.د 100	التذوق الدرامي	3
أث 100	مساهمة الأردن في الحضارة الإنسانية	3
أث 102	نشوء الحضارات	3
تخ 106أ	القدس 5000 عام	3
ل.ح 101ك	اللغة والثقافة الكورية	3
ل.ح 141أ	اللغة الفرنسية (1)	3
ل.ح 171أ	اللغة الأسبانية (1)	3
ل.ح 161أ	اللغة الألمانية (1)	3
ل.ح 181أ	اللغة الروسية (1)	3

(2) مجال العلوم الاجتماعية والاقتصادية ويضم المسابقات التالية:

الساعات المعتمدة	إسم المساق	رمز ورقم المساق
3	الإدارة والمجتمع	ع.ا 100
3	الاقتصاد والمجتمع الأردني	ق 100
3	مهارات إدارية	أد 498
3	حقوق الإنسان	ح ق 101
3	الثقافة القانونية	ح ق 102
3	ثقافة إسلامية	ش.أ 100
3	نظام الأسرة في الإسلام	ش.د 101
3	مفاهيم إسلامية أساسية	ش.د 102
3	مهارات حياتية	ت.ب 100
3	أساسيات في رعاية الطفل	ت.أ 100
3	مفاهيم أساسية في التربية	ت.د 100
3	مهارات المعلومات	ت.د 105ب
3	العنف الأسري	أج 103
3	الموارد المائية	جغ 100
3	ثقافة إعلامية	ص.ح 100

(3) مجال العلوم والتكنولوجيا والزراعة والصحة ويضم المسابقات التالية:

الساعات المعتمدة	إسم المساق	رمز ورقم المساق
3	صحة عامة وتنظيف صحي	ب 100
3	الكيمياء والمجتمع	ك 100
3	علوم البيئة (1)	ع.ب 101أ
3	أساسيات علم الفلك	ف 100
3	الحوسبة المنزلية	ع.ح 109
3	المعلوماتية والمجتمع	ن.ح 109
3	خدمات تكنولوجيا المعلومات	ن.أ 109
3	الطاقة البديلة	هق 100

أما فيما يتعلق بامتحانات المستوى ، يتوجب على كافة الطلبة المستجدين اعتباراً من بداية الفصل الأول 2010/2009 التقدم للامتحان في اللغة العربية واللغة الإنجليزية والحاسوب على أن يسجل الطالب الذي يخفق في النجاح في أي من هذه الامتحانات مساقاً استندراكياً (099) خارج خطته الدراسية ، وهذه المسابقات هي :

الساعات المعتمدة	إسم المساق	رمز ورقم المساق
3	مهارات لغة إنجليزية (استدراكي)	ل.ز 099
3	لغة عربية (1) (استدراكي)	ع 099
3	مهارات حاسوب (استدراكي)	ع.ح 099

**ثالثاً: متطلبات الكلية: 18 ساعة معتمدة، موزعة على النحو التالي:**

رمز ورقم المساق	إسم المساق	الساعات المعتمدة	المتطلب السابق
اس 100	لغة انجليزية متخصصة للسياحة والفنادق	3	
اس 101	مدخل إلى صناعة السياحة العالمية	3	
اف 101	مدخل إلى صناعة الضيافة العالمية	3	
اس 102	السياحة في الأردن	3	
اس 105	مناهج بحث للسياحة والضيافة	3	
اس 110	مهارات الاتصال السياحي	3	

**رابعاً: متطلبات القسم: 87 ساعة معتمدة، موزعة على النحو التالي:**

**أ. متطلب تخصص رئيسي إجباري (81) ساعة معتمدة، موزعة على النحو التالي:**

رمز ورقم المساق	إسم المساق	الساعات المعتمدة	المتطلب السابق
اس 103	آثار الأردن عبر العصور	3	
اف 211	إدارة قسم الغرف (1)	3	اف 101
اف 231	إدارة التغذية	3	اف 101
اف 233	إنتاج الأغذية والمشروبات (1)	3	اف 231
اف 235	إدارة الأغذية والمشروبات	3	اف 231
اف 237	خدمة الأغذية والمشروبات	3	اف 231
اف 241	لغة أجنبية متخصصة للضيافة (1)***	3	
اف 251	لغة أجنبية متخصصة للضيافة (2)	3	اف 241
اف 261	لغة أجنبية متخصصة للضيافة (3)	3	اف 251
اف 291	تدريب ميداني في إدارة الضيافة (1)	3	اف 211
اس 293	إحصاء سياحي وفندقي	3	اس 101 ، اف 101
اف 311	إدارة قسم الغرف (2)	3	اف 211
اف 319	إدارة المؤتمرات والمناسبات	3	اف 211
اف 333	إنتاج الأغذية والمشروبات (2)	3	اف 233
اف 335	صحة الأغذية وسلامتها	3	اف 235
اف 337	الرقابة على تكاليف الأغذية والمشروبات	3	اف 333
اف 375	إدارة المواد في الضيافة	3	اف 101
اف 381	إدارة الموارد البشرية في الضيافة	3	اف 101
اس 385	التسويق السياحي والفندقي	3	اف 319
اف 391	تدريب ميداني في إدارة الضيافة (2)	3	اف 291
اف 431	إدارة المطاعم	3	اف 333
اف 451	نظم المعلومات في مؤسسات الضيافة الدولية	3	اف 311
اف 455	تخطيط قوائم الطعام	3	اف 333
اف 483	إدارة الجودة في الضيافة	3	
اس 485	سلوك المستهلك في صناعة السياحة والضيافة	3	
اف 491	تدريب ميداني في إدارة الضيافة (3)	3	اف 391
اف 499	مشروع تخرج	3	اف 491

\*\*\* يدرس الطالب 9 ساعات معتمدة في إحدى اللغات التالية : الفرنسية، الإسبانية، الروسية، الألمانية ، أو الإيطالية ، شريطة موافقة القسم.

ب. متطلب تخصص اختياري (6) ساعات معتمدة، يختارها الطالب من بين المساقات التالية:

رمز ورقم المساق	إسم المساق	الساعات	المتطلب السابق
اف 201	إدارة الفنادق والمطاعم	3	اف 101
أس 216	المنتجات السياحية في الأردن	3	
اس 202	إدارة شركات السياحة والسفر	3	اس 101
أف 210	المهارات الشخصية المتقدمة في صناعة الضيافة	3	اس 110، اف 101
أس 212	سياحة المؤتمرات	3	
اف 215	المطبخ العالمي	3	اف 101
اس 222	الإتصال الثقافي في السياحة والضيافة	3	
اف 221	إدارة الحجوزات	3	اف 211
اف 232	نظرية تقديم الطعام	3	اف 101
أس 233	التخطيط السياحي الاستراتيجي	3	
اف 243	التجهيزات الفندقية	3	اف 101
اس 310	فن ومهارات الإرشاد السياحي	3	اس 101
أس 361	السياحة البيئية في الأردن	3	
اف 373	إدارة المطبخ	3	اف 233
اف 387	محاسبة التكاليف في الضيافة	3	اف 101
اس 353	السياحة الإلكترونية	3	اس 101، اف 101، اس 385
اف 439	إدارة عمليات الوجبات السريعة	3	اف 233
اف 443	تصميم المطعم	3	اف 101
اف 473	إدارة المشاريع الصغيرة والمتوسطة في الضيافة	3	اس 101
اف 481	إدارة التدريب في الضيافة	3	اف 381
اف 487	صناعة القرارات المالية في الضيافة	3	اف 337
اف 495	موضوعات مختارة في إدارة الضيافة	3	اف 101
اس 431	إدارة النقل السياحي	3	اس 101
أس 452	السياحة المستدامة	3	
اف 481	إدارة التدريب في الضيافة	3	
أس 499	موضوعات خاصة في الإرشاد السياحي	3	اس 101

## وصف المساقات

### أ ف 101 مدخل إلى صناعة الضيافة العالمية (3 ساعات معتمدة)

يعرف الطلبة بصناعة الضيافة بتنوعها وتميزها، ويساعد في فهم آفاق الصناعة وتعقيدها، والمسائل الأساسية في الضيافة، والفرص الوظيفية المتوفرة في المطاعم والفنادق ومؤسسات الضيافة المعنية بتقديم المشروبات، ومراكز الترفيه، وخطوط النقل البحري وغيرها من مؤسسات الضيافة والسياحة.

### أ ف 201 إدارة الفنادق والمطاعم (3 ساعات معتمدة):

يقدم هذا المساق نظرة عامة عن هيكلية الفنادق والمطاعم. يتعلم الطلاب كيفية عمل الفنادق، المطاعم، المنتجات، ومؤسسات الضيافة الأخرى ودور المبيعات، التسويق وإدارة الجودة. يتعلم الطلاب أيضاً عن إدارة القوى البشرية في الفنادق والمطاعم، والإشراف وتنميتها، وتطوير القوى البشرية.

### أ ف 210 المهارات الشخصية المتقدمة في صناعة الضيافة (3 ساعات معتمدة)

يهتم المساق بتفسير أهمية تنمية المهارات الشخصية في بناء الفريق والاهتمام بالعملاء في صناعة الضيافة. ويوضح كيف تستجيب مؤسسات الضيافة للتنوع الواسع في حاجات العملاء. كما يعطي أمثلة حول سياسات الاهتمام بالعملاء القائمة وتقويم مدى فعاليتها. ويتم التركيز على الاستراتيجيات الضرورية للاتصال المهني الفعال في مؤسسات الضيافة.

### أ ف 211 إدارة قسم الغرف (1) (3 ساعات معتمدة)

ينقسم هذا المساق إلى جزئين رئيسيين: الأول يقدم مدخل شامل لإجراءات المكتب الأمامي من خلال بيان تفاصيل تدفق النشاط الفندقي أو ما يعرف بـ "دورة الضيف" بما في ذلك إقامته. كما يوضح وظائف ونشاطات وأعمال الأنظمة والنماذج والأدوات المختلفة وتطبيقات الحاسوب في المكاتب الأمامية. ويبين المساق كذلك الوصف والمهام الوظيفية للعاملين في المكاتب الأمامية وعلاقة المكتب الأمامي بأقسام الفندق الأخرى. الجزء الثاني يحدد وظائف ومسؤوليات قسم الاتصالات في الفندق.

### أ ف 215 المطبخ العالمي (3 ساعات معتمدة)

يركز المساق على تقديم المعلومات النظرية والعملية للطلبة في المطبخ. كما يمنح هذا المساق الفرصة للطلاب لممارسة الجانب العملي من حيث تحضير أطباق غذائية من المطابخ العالمية والمطابخ ذات الثقافات الغذائية المختلفة.

### أ ف 221 إدارة الحجوزات (3 ساعات معتمدة)

يتناول المساق أهمية أقسام الحجوزات في السياحة والضيافة وعلاقتها بالأقسام الأخرى، وكيفية إدارة الحجوزات من حيث طبيعة الحجز والعمل ومدة الحجز، وما يتعلق بقبول وتأكيده وإلغاء الحجوزات، ومضاعفة الإيرادات المتحققة للمؤسسة السياحية من خلال قسم الحجوزات. كما يتناول المساق العلاقة بين الفعاليات السياحية كالفنادق وشركات السياحة والسفر والنقل السياحي في مجال الحجوزات.

### أ ف 231 إدارة التغذية (3 ساعات معتمدة)

يقدم المساق مختلف المرافق التي يمكن تقديم خدمات الأطعمة والمشروبات فيها، ويقدم مراجعة لوظائف، وعمليات، وأساليب الرقابة المتوفرة في أعمال التغذية وإدارتها بنجاح. بالإضافة، يساهم المساق في فهم أفضل عناصر ومكونات الأطعمة. من أهم المواضيع التي يتم تناولها الكربوهيدرات والبروتينات والدهون والفيتامينات والأملاح والماء والتغذية خلال مراحل الحياة المختلفة، والألياف والوجبات السريعة وأهم الحقائق والمغالطات المتداولة في هذا المجال.

### أ ف 233 إنتاج الأغذية والمشروبات (1) (3 ساعات معتمدة)

مساق أولي في إنتاج الأطعمة حيث يستطلع الطالب الأساليب الأساسية في طهي الأطعمة و تقطيع اللحوم المختلفة و كذلك الخضروات و الفاكهة ، وأدوات تجهيز وتقديم الأطعمة، وتقويم الأطعمة. هذا المساق عملي يتم فيه إشراك الطلبة في إعداد بعض الأطعمة في المختبر أو المطبخ المخصص. و في هذا المساق يتاح للطلاب الفرصة الكاملة لممارسة الطهي العملي.

### أ ف 235 إدارة الأغذية والمشروبات (3 ساعات معتمدة)

يركز هذا المساق على الطرق المختلفة والعمليات ذات العلاقة بإدارة الأغذية والمشروبات حيث يدرس الطالب تصنيف و إنتاج الأغذية والتعرف على وخدمة الأطعمة والمشروبات في صناعة الضيافة. يختبر الطلبة مختلف المسؤوليات والمسائل الإدارية و والعمليات المرتبطة بالأطعمة والمشروبات.

### أ ف 237 خدمة الأغذية والمشروبات (3 ساعات معتمدة)

ينخرط الطلبة بالجوانب النظرية والعملية لأساسيات خدمات الأطعمة وآدابها وتجهيز وترتيب المطعم للخدمة. كما يتعلم الطلبة أنماط الخدمة الأساسية مثل الخدمة الإنجليزية والفرنسية والروسية والأمريكية وخدمات الأطعمة الخاصة وما يرتبط بها من وظائف إدارية ترتبط بخدمات الضيوف .

### أ ف 241 لغة أجنبية متخصصة للضيافة (1) (3 ساعات معتمدة)

مدخل إلى لغة أجنبية متخصصة يختارها الطالب بموافقة القسم من بين الفرنسية والاسبانية والإيطالية والروسية والألمانية . ويتم التركيز على تغيير طبقة الصوت، واللفظ واستخدام القواعد الأساسية للغة. يتم التأكيد على استخدام اللغة وقواعدها من خلال تمارين تركز على مواضيع عامة ذات علاقة بالسياحة والضيافة.

### أ ف 243 التجهيزات الفندقية (3 ساعات معتمدة)

يبين المعدات والتجهيزات المختلفة وأساليب المستخدمة في إنشاء المطاعم المختلفة، كما يغطي احتياجات الفندق من المعدات والتجهيزات والأثاث في مناطق المطبخ ( البارد والساخن) والمطاعم والتدبير الفندقي، وباقي الأقسام الفندقية الأخرى. تعلم الطالب بالأساليب الأساسية المستخدمة في الصيانة الوقائية لهذه المعدات والتجهيزات.

### أ ف 251 لغة أجنبية متخصصة للضيافة (2) (3 ساعات معتمدة)

يركز هذا المساق المتوسط على المهارات اللغوية و المنهجية اللازمة للطلبة للعمل بفعالية في المهن المستقبلية المتاحة. يعطي المساق أولوية رئيسية لتحسين مهارات المحادثة والقراءة والكتابة والاستماع. الجانب التطبيقي يكون من خلال محادثات قصيرة مرتبطة بالسياحة و الضيافة.

### أ ف 261 لغة أجنبية متخصصة للضيافة (3) (3 ساعات معتمدة)

يهدف المساق إلى تعزيز مهارات القراءة والمحادثة والكتابة والاستماع المتقدمة لدى الطلبة، يتم تطوير مهارات القراءة من خلال نصوص ومقالات محددة، ومهارات الكتابة من خلال الكتابات التعليقية، وكتابة النصوص، والطلبات والمشاريع. ويمارس الطلبة مهارات المحادثة من خلال المناقشة والتقديم.

### أ ف 291 تدريب ميداني في إدارة الضيافة (1) (3 ساعات معتمدة)

يمنح المساق فرصة للطلبة للتدرب في احد مؤسسات الضيافة الخمسة نجوم و وبصفة خاصة المطبخ و مختلف مرافق مؤسسة الضيافة. يتضمن التركيز على تحقيق حاجات كل من الطالب المتدرب ومؤسسة الضيافة التي يتدرب فيها. يجب أن يتم الطالب 200 ساعة تدريب ويكتسب فكرة أساسية وشمولية حول أعمال ونشاطات ( قسم المطبخ) تحت اشراف أكاديمي وبموافقة القسم المسبقة.

### أ ف 311 إدارة قسم الغرف (2) (3 ساعات معتمدة)

ينقسم المساق إلى جزئين: الجزء الأول يهتم بالحجوزات من حيث طبيعتها وأنواعها وأهم وظائف ومسؤوليات قسم الحجوزات. القسم الثاني يهتم بالتدبير الفندقي وأعماله ويقدم نظرة شاملة تمتد من الصورة الواسعة المتعلقة بتوفير والحفاظ على كوادر مؤهلة وتخطيط وتنظيم القسم وصولاً للتفاصيل الفنية الدقيقة المتعلقة بتنظيف جميع مرافق مؤسسة الضيافة. كما يهتم المساق بتحديد الهيكل التنظيمي للدائرة والوصف الوظيفي للعاملين فيها.

### أ ف 319 إدارة المؤتمرات والمناسبات (3 ساعات معتمدة)

يوضح المساق آفاق وأقسام سوق المؤتمرات والمناسبات، ويفسر ما يلزم لموافاة حاجات الضيوف والبحث عن الأساليب والوسائل التي تساهم في الوصول لخدمات أفضل. يقدم المساق نظرة عملية لمختلف أنواع اللقاءات والمناسبات ونوع المؤسسات التي تقدمها. يستطلع الطلبة الوظائف التنظيمية اللازمة لإنتاج المناسبات الخاصة وتحليل العوامل المؤثرة في نجاح مثل هذه اللقاءات كالبناء التنظيمي للمؤسسة وإدارة المخاطر والفعالية السياحية.

### أ ف 333 إنتاج الأغذية والمشروبات (2) (3 ساعات معتمدة)

مساق متوسط في إنتاج الأطعمة. يبني الطلبة على المهارات والمعارف التي تم اكتسابها في مساق إنتاج الأطعمة الأولي ويقومون بإعداد قوائم طعام متقدمة. هذا المساق عملي تشاركي يمنح الطلبة فرصة تحضير الأطعمة في جميع اللقاءات الصفية. يختبر التغيرات الفيزيائية والكيميائية التي تحصل خلال معالجة وتحضير الأطعمة للاستهلاك.

### أ ف 335 صحة الأغذية وسلامتها (3 ساعات معتمدة)

يغطي المساق مبادئ وتطبيقات صحة الأغذية وسلامتها في صناعة خدمة الأغذية و يركز على تدريب المستويات الإشرافية على إجراءات صحة الأغذية وسلامتها. تنمية وعي الطلبة حول تأثير الأقسام المستجدة في صناعة الأطعمة على سلامة الأغذية، وأهمية إيجاد برنامج HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) يُعنى بتحليل نقاط الرقابة الغذائية في جميع مناحي المؤسسة، وتطوير معايير محددة ومواصفات للأطعمة، واختيار الموردين.

### أ ف 337 الرقابة على تكاليف الأغذية والمشروبات (3 ساعات معتمدة)

يركز المساق على تزويد الطلبة بنظرة متعمقة في الرقابة على تكاليف الأطعمة والمشروبات، ويتضمن مراجعه لمنهجية الرقابة على التكاليف المستخدمة في مجموعات المصاريف الأربعة الرئيسية: الأطعمة، والمشروبات، والأيدي العاملة، والمصاريف الأخرى. يستطلع المساق كذلك تأثير عملية الشراء والاستلام والرقابة على المخزون وتحديد معايير الوجبات الغذائية على عملية الرقابة على التكاليف.

### أ ف 373 إدارة المطبخ (3 ساعات معتمدة)

يعرف الطالب بالأساليب والأدوات الضرورية لزيادة فعالية العمل في المطبخ والحفاظ على بيئة آمنة للعاملين والعملاء والمؤسسة، وكذلك تقديم قيمة مضافة للضيوف. كما يتناول المساق المهارات المهنية المميزة لإدارة العاملين في المطبخ.

### أ ف 375 إدارة المواد في الضيافة (3 ساعات معتمدة)

يعرف الطالب بمبادئ شراء الأغذية والمشروبات والمواد الأولية والأجهزة والمعدات، وكيفية التعاقد مع المؤسسات وما يتعلق بها من خدمات. يتم التركيز على تحديد المنتج، واختيار الموردين، وكيفية طلب واستلام المواد المطلوبة وتخزينها وتوريدها للأقسام المعنية.

### أ ف 381 إدارة الموارد البشرية في الضيافة (3 ساعات معتمدة)

يركز على نظرة متعمقة للجوانب المختلفة المتعلقة بإدارة الموارد البشرية في صناعة الضيافة. ويوضح جميع المتطلبات الضرورية لإدارة الموارد البشرية الناجحة في مؤسسات الضيافة والتي تتضمن التخطيط والاتصال والتدريب وتقييم الأداء وديناميكيات المجموعات والتغير التنظيمي.

### ا ف 391 تدريب ميداني في إدارة الضيافة (2) (3 ساعات معتمدة)

يمنح الطلبة فرصة لمتابعة التدريب في مجال متخصص في صناعة الضيافة و يركز المساق على إشباع حاجات كل من الطالب و مؤسسة الضيافة التي يتدرب فيها. عل الطالب إتمام 400 ساعة عمل في مجال متخصص (المطاعم) ويكتسب معرفة ومهارات متعمقة في مجال محدد تحت إشراف أكاديمي.

### ا ف 431 إدارة المطاعم (3 ساعات معتمدة)

يركز على طبيعة وآفاق وأهمية إدارة المطاعم ضمن صناعة الضيافة. يعطي لمحة حول أعمال المطاعم القائمة التي يتم إدارتها بشكل جيد، وتتضمن مهام التخطيط والتنظيم والتوظيف وتنسيق النشاطات وإعداد الموازنات الخاصة بالمطعم.

### ا ف 439 إدارة عمليات الوجبات السريعة (3 ساعات معتمدة)

هذا المساق يقدم معلومات عن الأغذية والضيافة للعاملين في إعداد الوجبات السريعة وكيفية إدارتها وأساليب العمل الحديثة كي تساعد لهم للعمل بكفاءة أفضل وأكثر ربحية. وسيبحث هذا المساق مع الطلبة مجموعة من الموضوعات المختلفة لتمكينهم من فهم وظائفه الواسعة من المهام المطلوبة لتحقيق النجاح في تشغيل وتنفيذ الوجبات السريعة. وهذا المساق مصمم خصيصا للطلاب الذين يرغبون بمعرفة كيفية التخطيط وإنشاء وتشغيل وتنفيذ عمليات الوجبات السريعة بنجاح.

### ا ف 443 تصميم المطعم (3 ساعات معتمدة)

يتناول هذا المساق تنفيذ سلسلة من الإجراءات في المطاعم او الخدمات الغذائية بما يتلاءم مع احتياجات المطاعم . ويغطي هذا المساق التكنيكات المختلفة في تصميم المكاتب الأمامية والخلفية للمطاعم ، وكيفية تخطيط سير العمليات من المطعم إلى المطبخ ، والمنظر العام للمطعم ومتطلبات المساحة والتصميم. وأخيرا اختيار المعدات والأثاث وكيفية ترتيبه.

### ا ف 451 نظم المعلومات في مؤسسات الضيافة الدولية (3 ساعات معتمدة)

يقدم استخدام الحاسوب الأساسي والمحدد في صناعة الضيافة ويزود الطلبة باستخدام فعلي ومعرفة حول برامج الحاسوب و نظم المعلومات المستخدمة في مختلف نشاطات وأعمال صناعة الضيافة.

### ا ف 455 تخطيط قوائم الطعام (3 ساعات معتمدة)

يعلم الطالب أساسيات تخطيط قوائم الطعام لمختلف مؤسسات الضيافة ، وكيفية تسويق قوائم الطعام ، تطوير قوائم الطعام وحساب التكاليف، وتسعير قوائم الطعام. كما يطلب من الطلبة اقتراح قوائم طعام لأغراض محددة من خلال ما تعلموه في المساق.

### ا ف 473 إدارة المشاريع الصغيرة والمتوسطة في الضيافة (3 ساعات معتمدة)

تصنف معظم المشاريع في الضيافة على أنها مشاريع متوسطة أو صغيرة. يتعلم الطالب أنواع والسمات المميزة لهذه المشاريع. كما يتطرق المساق إلى تخطيط، وتنظيم، وتوجيه، والرقابة على نشاطات هذه المشاريع.

### ا ف 481 إدارة التدريب في الضيافة (3 ساعات معتمدة)

يركز على تزويد الطلبة بمعرفة عميقة حول مختلف الجوانب المتعلقة بتدريب وتنمية و تطوير الموارد البشرية في صناعة الضيافة. يقدم نظرة عملية حول احتياجات ومتطلبات مختلف أنواع التدريب، المنهجية المستخدمة والجمهور المستهدفة. من المواضيع الهامة التي يتناولها المساق تحديد الاحتياجات التدريبية وأهداف التدريب، وتنفيذ وتقييم البرامج التدريبية، وأساليب وأدوات التدريب الداخلي والخارجي.

### ا ف 483 إدارة الجودة في الضيافة (3 ساعات معتمدة)

مساق متكامل يجمع مختلف المواضيع التي تقوم عليها ادارة الضيافة. يختبر واقع الأعمال، ويهدف لتحسين رضا العملاء، وصناعة القرارات والإنتاجية. يستطلع مجالات مثل لماذا لا تتناسب نظريات الإدارة التقليدية، صناعة الضيافة الحديثة، كيف ترتبط استراتيجية خدمات الضيافة بإدراك الضيوف لقيمتها، ولماذا تعطى أولوية لبناء الفريق لعدد من مؤسسات الضيافة. يركز المساق على أهمية و تطبيقات إدارة الجودة الشاملة في الضيافة.



**ا ف 487 صناعة القرارات المالية في الضيافة (3 ساعات معتمدة)**  
فهم مبادئ وأساليب الإدارة المالية وتطبيقاتها في صناعة الضيافة، ودراسة للنظام المالي ومداخل القرارات المالية للمؤسسة ضمن المعطيات البيئية الخاصة بها.

**ا ف 491 تدريب ميداني في إدارة الضيافة (3) (3 ساعات معتمدة)**  
خبرة تعليمية في بيئة العمل الحقيقية لطلبة إدارة الضيافة. فرص التدريب تعتمد على تفضيلات الطلبة وتوفر الفرص التدريبية في مؤسسات الضيافة. يتم الطالب ما لا يقل عن 200 ساعة تدريبية كخبرة إدارية متقدمة في صناعة الضيافة في احد المجالات المحددة لإدارة الضيافة.

**ا ف 495 موضوعات مختارة في إدارة الضيافة (3 ساعات معتمدة)**  
يتناول المساق مواضيع مختلفة في مجالات متنوعة تستدعيها التعقيدات والمسائل الزمنية. ويقدم المساق للطلبة مواضيع لم يتم تناولها سابقا في مساقات أخرى ضمن الخطة الدراسية

**ا ف 499 مشروع تخرج (3 ساعات معتمدة)**  
يهتم المساق بإبراز أهمية البحوث الاستقصائية في الدراسات الأكاديمية ومنح الطلبة الفرصة لدراسة مجال من اهتماماتهم بكل مستقل . على الطالب إعداد تقرير بمنهجية علمية في مجال البحث تحت إشراف أكاديمي ومناقشته بحضور الطلبة الآخرين.

**أ س 100 لغة إنجليزية متخصصة للسياحة والضيافة (3 ساعات معتمدة)**  
يركز المساق على المهارات اللغوية والمهنية اللازمة للطلبة للعمل بنجاح في المهن المتاحة في صناعة السياحة و الضيافة مستقبلا. كما يهتم المساق بتطوير المهارات الأكاديمية للطلبة للتكيف مع دراستهم الأكاديمية في مساقات التخصص وتزويدهم بالمصطلحات الإنجليزية العامة والمتخصصة التي تساعد على العمل بكفاءة في حقل التخصص.

**أ س 101 مدخل إلى صناعة السياحة العالمية (3 ساعات معتمدة)**  
يبحث المساق مفهوم السياحة وعناصرها، وتطور السياحة العالمية وأهميتها، الطلب والعرض السياحي والتنظيم السياحي الدولي والإقليمي، والإحصاء السياحي، والخدمات والتسهيلات السياحية.

**أ س 102 السياحة في الأردن (3 ساعات معتمدة)**  
يُعرض المساق إلى تطور السياحة الأردنية، وأهم مقومات المنتج السياحي الأردني وعناصره، وأنماط السياحة الأردنية، والأهمية الاقتصادية والثقافية والبيئية للسياحة الأردنية، والخدمات والتسهيلات السياحية، والسياسات السياحية. ثم يتناول المساق الجوانب التنظيمية للسياحة الأردنية، والتشريعات والأخلاقيات الخاصة بالسياحة والآثار والتراث.

**ا س 103 آثار الأردن عبر العصور (3 ساعات معتمدة)**  
يستعرض هذا المساق للآثار والحضارات السابقة والتي إستوطنت على الأرض الأردنية منذ العصور القديمة، اليونانية، النبطية، الرومانية، البيزنطية، الإسلامية حتى العصر الحاضر، وأثر هذه المخلفات على تطور وجذب السياحة الوافدة للمملكة.

**ا س 105 مناهج بحث للسياحة والضيافة (3 ساعات معتمدة)**  
يعرف الطالب بأساسيات مناهج البحوث في السياحة والضيافة بما في ذلك عملية البحث ، مشكلة البحث ، تصميم البحث ، كيفية الوصول للمعلومة المطلوبة وتقييمها ، جمع البيانات وتبويبها وتحليلها ، وكيفية تقديم النتائج . كما يتعرف الطالب على أخلاقيات البحوث في السياحة والضيافة ، ويقوم الطالب بإجراء بحث بشكل منفرد أو جماعي بالتنسيق مع مدرس المساق من خلال المادة النظرية التي درسها.

**أ س 110 مهارات الاتصال السياحي (3 ساعات معتمدة)**  
يُعرّف المساق بعملية الاتصال ووسائله، والمهارات الشفوية والكتابية للاتصال، وأساليب التعامل مع الجنسيات والثقافات المختلفة، وفن التخاطب والتقديم، واداب المائدة. كما يتناول تنمية المهارات الشخصية بين الأفراد والجماعات، وبناء الفريق والاهتمام بالعملاء في صناعة السياحة، وكيفية استجابة المنظمات للحاجات المتباينة للعملاء .

**أ س 216 المنتجات السياحية في الاردن (3 ساعات معتمدة):**  
يستعرض هذا المساق أهم المنتجات السياحية في الاردن وموقعاتها وتوزيعها الجغرافي وخصائص كل منها بما في ذلك السياحة الثقافية والسياحة الدينية والسياحة العلاجية وسياحة المؤتمرات.

**أ س 202 إدارة شركات السياحة والسفر (3 ساعات معتمدة)**  
يتضمن هذا المساق مفهوم شركات السياحة والسفر، والوسطاء السياحيين، وأهمية وكالات السياحة والسفر ووظائفها، وتنظيمها وأدائها، وتخطيط أعمالها، وعمليات تنظيم وتسويق الرحلات الفردية والجماعية، وعلاقة وكالة السياحة والسفر بالفعاليات والمهن السياحية الأخرى.

**أ س 212 سياحة المؤتمرات (3 ساعات معتمدة):**  
يتضمن هذا المساق تقديم المعرفة الشاملة لتنظيم الاجتماعات والمؤتمرات الشاملة والمناسبات للطلبة في هذا المجال يركز هذا المساق على التطورات التي حصلت وتحصل في مجال سياحة المؤتمرات من مبدأ الحجم، القيمة، الاتجاهات والنمو الحاصل في مقاصد المؤتمرات على مستوى العالم والأخص الأردن كوجهة للمؤتمرات.

**أ س 222 الاتصال الثقافي في السياحة والضيافة (3 ساعات معتمدة)**  
يتناول عدة مفاهيم مثل تأثير الثقافة على اللغة والعلاقة بين اللغة والثقافة ولغة الجسد (الغير ملفوظة) ، وتأثير الثقافة على سياق الاتصال ، ومسائل التعميم والتحيز أو الأحكام المسبقة. ويركز المساق على أهمية تطوير استراتيجيات لتحسين الاتصال والتفاعل الثقافي. يتم تناول ثقافات عالمية بشكل تفاعلي داخل المحاضرة، ويتوقع أن يطور الطلبة فهم الثقافات العالمية واحترامها والبحث عن أوجه التقارب والتشابه بين الثقافات بدلا من إبراز أوجه الاختلاف والتباين بينها.

**أ س 233 التخطيط السياحي الاستراتيجي (3 ساعات معتمدة):**  
يركز المساق على مفهوم وأهداف وأهمية التخطيط السياحي الاستراتيجي وأنواعه وعملية التخطيط السياحي ، والعلاقة بين التخطيط والتنمية والتسويق السياحي . كما يركز المساق على تناول بعض التجارب الدولية والمحلية الناجحة في مجال التخطيط السياحي.

**أ س 293 إحصاء سياحي وفندقي ( 3 ساعات معتمدة)**  
أساسيات وتطبيقات الإحصاء في الساحة والضيافة مثل حساب نسبة إشغال الغرف والأسرة في الفنادق ، ونسبة إشغال المطاعم وخطوط الطيران وشركات النقل السياحي ، وتقسيم السياح وتطور النشاط والفعاليات السياحية ومتوسط إقامة السائح والتغير في النشاط والدخل السياحي . يتعرف الطالب من خلال المساق على كيفية استخدام البيانات الإحصائية في إدارة منشآت السياحة والضيافة بشكل منافس.

**أ س 310 فن ومهارات الإرشاد السياحي (3 ساعات معتمدة)**  
يتضمن المساق مفهوم الدليل السياحي، وأنواع الأدلاء السياحيين، ووظائف الدليل السياحي، ودوره وأهميته، وعلاقته بالفعاليات السياحية، ومهارات الإرشاد السياحي الناجحة، الشخصية منها والفنية، ووسائل الإرشاد السياحي وأدواته، ومستقبل الدليل السياحي.

### اس 353 السياحة الالكترونية (3 ساعات معتمدة):

يزود هذا المساق الطلاب بالمعلومات والمعرفة الضرورية حول دور تكنولوجيا المعلومات والتسويق والترويج الإلكتروني في خدمة السياحة (المقصد السياحي، المنتج السياحي، الوضاء والسائح) والعرض والطلب السياحي الإلكتروني (البيع والشراء والترويج). يقدم هذا المساق الحالات الدراسية على عدد من المقاصد السياحية والأنشطة الأخرى مثل شركات الطيران، الفنادق، مشغلين الرحلات ووكلاء السفر حول العالم والأردن. كما يتناول المساق التحديات العالمية التي تواجه التسويق عبر الانترنت، وتكنولوجيا المعلومات، والقدرة على إيجاد ميزة تنافسية من خلال التجارة الإلكترونية.

### أس 361 السياحة البيئية في الأردن (3 ساعات معتمدة):

يعرض هذا المساق لأنماط التنوع الطبيعي والحيوي والمناخي في الأردن، ويدرس عوامل الجذب الطبيعية، وخصوصا الحيوانية والنباتية منها، إضافة إلى إلقاء الضوء على التنوع المناخي، ويقدم أمثلة من مواقع الجذب الطبيعي في الأردن كالبحر الميت، ووادي رم والصحراء الأردنية.

### اس 385 التسويق السياحي والفندقي (3 ساعات معتمدة)

يقوم المساق بتقديم مختلف الجوانب ذات العلاقة بتسويق مؤسسات الضيافة على نطاق عالمي بشكل متعمق. يركز على طبيعة ونطاق وأهمية التسويق واستطلاع دور التسويق كفلسفة في نشاطات وأعمال الضيافة ونمط أساسي في مؤسسات الضيافة وكنشاط أساسي في مختلف قراراتها وأعمالها. بالإضافة فان المساق يركز على تعليم الطلبة أساسيات واستراتيجيات التسويق وتقسيم الأسواق السياحية.

### اس 431 إدارة النقل السياحي (3 ساعات معتمدة):

يهتم المساق بالتعريف بتطور النقل السياحي ويتناول وسائل النقل الجوية والبرية والبحرية من حيث أهميتها وميزاتها واستخداماتها في تنمية النشاط السياحي. كما يتطرق المساق إلى التنظيمات الخاصة بالنقل السياحي والتطورات الحديثة في النقل السياحي المنتظم وغير المنتظم.

### أس 452 السياحة المستدامة (3 ساعات معتمدة):

يبحث المساق مفهوم الاستدامة وعناصرها ومقوماتها، ودور المنظمات الرسمية والأهلية والمجتمع المحلي، ومؤسسات المجتمع المدني وغيرها في تنمية السياحة المستدامة، ويُلقى الضوء على الاستراتيجيات المستخدمة لتنفيذها، وتقييمها وأهمية إدماج وإشراك المجتمعات المحلية في النشاط السياحي.

### اس 485 سلوك المستهلك في صناعة السياحة والضيافة (3 ساعات معتمدة)

يقوم على تحليل حالات نظرية وعملية لسلوك المستهلك بما في ذلك منطلقات وأسس نشاطات المستهلكين السيكولوجية والاجتماعية والاقتصادية والسياسية، بالإضافة لفهم سلوك الشراء في صناعة الضيافة، يستطلع المساق المنتجات والخدمات ونشاطات الاستهلاك التي تساهم في إيجاد عالم اجتماعي أوسع من وجهة نظر متعددة الثقافات.

### أس 499 موضوعات خاصة في الإرشاد السياحي (3 ساعات معتمدة)

يُحدِّدُ المدرس مضمون المساق ومحتواه بموافقة القسم.