

الفرقة الثانية- الدراسات الفندقية

الفصل الدراسي الأول

١- الحاسب الآلي (اربع ساعات اسبوعيا)

بالإضافة الى قسم الدراسات الفندقية

* مقدمة فى الحاسب الآلى / نظام التشغيل (المبادئ الاساسية)

* التعليم على برنامج النوافذ ويشمل:

قائمة التحكم / مكونات برنامج النوافذ / التحكم فى خطوط الطباعة / مجموعة البرامج الاضافية (المكتبة) / برنامج معالجة الكلمات.

٢- مبادئ المحاسبة (اربع ساعات اسبوعيا)

(مقدمة / الهدف من تدريس المحاسبة / اسس ونظريات المحاسبة / كيفية القيد والترحيل فى الدفاتر / وظائف المحاسبة المالية ومجالات استعملها / نظرية القيد المزدوج وتطبيقاتها / الطرق المحاسبية والسجلات والدفاتر / التسويات الجردية والقوائم المالية واعداد المراكز المالية) .

٣- مبادئ الاحصاء (ساعتان اسبوعيا)

* طرق عرض البيانات الإحصائية وتنظيم الجداول ، المصادر الاحصائية كيفية الحصول على البيانات ، انواع المتغيرات / التوزيعات التكرارية / المتوسطات والتشتت والالتواء / السلاسل الزمنية والارقام القياسية / الارتباط / نظرية الاحتمالات / بعض الاختبارات الاحصائية

٤- ادارة الفنادق (اربع ساعات اسبوعيا)

* تطور صناعة الفنادق * انواع الفنادق ومواصفاتها

* الهيكل التنظيمى لادارة الفنادق

* وظائف اقسام الفندق

قسم ادارة الغرف / قسم الاغذية والمشروبات / قسم الاشراف الداخلى / قسم الحسابات
/ قسم المبيعات / قسم الهندسة والصيانة / قسم المستخدمين والتدريب / قسم الامن
* الفنادق الحديثة
* سلاسل الفنادق الكبيرة
* الخدمات الفندقية المختلفة
* تنمية المعيبات الفندقية
* الاتجاهات الحديثة فى بناء الفنادق

٥- فن الطهو فندقى (١) (ثلاث ساعات اسبوعيا)

* قسم المطبخ فى الفنادق الحديثة * اقسام المطبخ ووظيفة كل قسم والعاملين به
* تجهيزات المطابخ وتوزيع المعدات بها * المصطلحات المستخدمة فى المطابخ
* اسس وطرق اعداد المأكولات المختلفة * تجهيز وتقطيع الخضراوات
* انواع الاساس والصوص * المشهيات * انواع الحساء والمرق
* اطباق البيض * النشويات * الاسماك
* لحم الضان- البتلو- البقرى والاطباق المصنوعة منها * الطيور واطباقها
* الخضراوات والتزيين * البطاطس * العجائن

الفصل الدارسى الثانى

١- محاسبة فندقية (اربع ساعات اسبوعيا)

* المجموعة الدفترية واستخراج نتائج الانشطة وتحديد المركز المالى للفندق
* دفاتر اليومية التحليلية * سجلات قيد وتحليل عناصر التكاليف
* سجلات قيد وتحليل بنود الاضافية * القوائم المالية طبقا للنظام المحاسبى الموحد
* الضبط والمراقبة الداخلية- اهدافها وعناصرها * مراقبة ايرادات ومبيعات اقسام
الفندق

* الاسس والقواعد العامة للضبط والمراقب الداخلية * مراقبة الاجور والمرتببات

٢- خدمة المطاعم (اربع ساعات اسبوعيا)

* تعريف الخدمة الفندقية

* قسم الخدمة والقائمين بها والشروط الواجب توافرها فيهم

* تنظيم العمل بقسم الخدمة ووجبات افراده

(مطعم- كافتريا- ملهى ليلي- صالات خاصة- خدمة غرف)

* البروتوكول والاتيكييت * اعداد الموائد * العلاقة بين الخدمة ونوع الطبق

* طرق الخدمة وخدمة المأكولات المختلفة * العلاقة بين الخدمة وقوائم الطعام

* انواع الصينى المختلفة واستعماله * انواع الفضية المختلفة واستعمالها

* انواع الخدمات والاكواب المختلفة واستخدامها * خدمة المشروبات

* المأكولات والمشروبات التى تعد امام العملاء فى صالة الطعام

٣- تغذية وقوائم الطعام (اربع ساعات اسبوعيا)

* تطور صناعة الاغذية * انواع قوائم الافطار- الغذاء - العشاء

* الاحتياجات الغذائية والتخطيط المثالى لقوائم الطعام

* أهمية قوائم الطعام عند اقامة المؤسسات الفندقية والمطاعم

* قائمة حسب الطلب واقسامها * قوائم حفلات البوفية البارد

* قوائم حفلات البوفية كوكتيل

* قوائم حفلات الشاى * قوائم النباتين * امثلة لقوائم الطعام

* حفلات الغذاء والعشاء العام- الخاص * فواتح الشهية والمشروبات

* قوائم الطعام الخاصة وقوائم الفئات الحساسة

٤- فن الطهو الفندقى (٢) (ثلاث ساعات اسبوعيا)

* الفاكهة * اعدادها - تقديمها * اطباق حلوى شرقية متنوعة * المتلجات

* اطباق حلوى غربية متنوعة

الفرقة: الثانية

الدراسات الفندقية

ملاحظات	زمن الاجابة بالساعات		النهاية الصغرى	النهاية الكبرى	توزيع الدرجات			الساعات الأسبوعية		المادة
	نظري	تطبيقي			الامتحان النظري	الامتحان التطبيقي	اعمال السنة	تطبيقي	نظري	
الفصل الدراسي الأول										
يؤدي الطالب تدريباً صيفياً لمدة شهر في قسم الاغذية والمشروبات	٢	-	٥٠	١٠٠	٥٠	٢٠	٣٠	٢	٢	- الحاسب الالى
	٢	-	٥٠	١٠٠	٧٠	-	٣٠	٢	٢	- مبادئ المحاسبة
	٢	-	٥٠	١٠٠	٧٠	-	٣٠	-	٢	- مبادئ الاحصاء
	٢	-	٥٠	١٠٠	٧٠	-	٣٠	-	٤	- إدارة الفنادق
	-	-	-	-	-	-	-	٢	-	- فن الطهو الفندقى (١)
	-	-	-	-	-	-	-	٢	٢	- لغة أجنبية أولى متخصصة
	-	-	-	-	-	-	-	٢	٢	- لغة أجنبية ثانية متخصصة
								١١	١٤	إجمالي عدد الساعات
الفصل الدراسي الثاني										
	٢	-	٥٠	١٠٠	٧٠	-	٣٠	٢	٢	- محاسبة فندقية
	٢	-	٥٠	١٠٠	٧٠	-	٣٠	٢	٢	- الاحصاء السياحي والفندقى
	١	١٥ ق	٢٥	٥٠	-	٣٠	٢٠	٢	٢	- خدمة المطاعم
	٢	-	٥٠	١٠٠	٧٠	-	٣٠	-	٤	- تغذية وقوائم طعام
	١	٢	٢٥	٥٠	-	٣٠	٢٠	٢	-	- فن الطهو الفندقى (٢)
	٢	شفهى	٥٠	١٠٠	٥٠	٢٠ شفهى	٣٠	٢	٢	- لغة أجنبية أولى متخصصة
	٢	شفهى	٥٠	١٠٠	٥٠	٢٠ شفهى	٣٠	٢	٢	- لغة أجنبية ثانية متخصصة
								١٢	١٤	إجمالي عدد الساعات
			٥٠٠	١٠٠٠						إجمالي الدرجات