

## الفرقة الثالثة - الدراسات الفندقية

### الفصل الدراسى الأول

#### ١- محاسبة تكاليف (اربع ساعات اسبوعيا)

- \* اهداف محاسبة التكاليف ووظائفها \* تطورها - فروعها
- \* عناصر التكاليف والمفاهيم والاسس الخاصة بها
- \* تبويب عناصر التكاليف- نظرية التكاليف
- \* تحديد تكلفة التشغيل والانتاج فى اقسام الفندق المختلفة
- \* تحديد تكلفة العناصر المباشرة والمتغيرة \* تحليل انحرافات عناصر التكاليف
- \* توزيع وتحميل عناصر التكاليف غير المباشرة
- \* التكاليف المعيارية والرقابة على التكاليف \* تقرير التكاليف

#### ٢- المكاتب الامامية (اربع ساعات اسبوعيا)

##### المكتب الامامى

- التصميم - اقسامه - العاملين به - حجز - الاستقبال - صراف المكتب الامامى.

- حسابات النزلاء - المستندات - التحويلات - المراجع الليلى - الماكينات المستخدمة لقيود حسابات النزلاء.

\* استخدام الحاسب الآلى فى اعمال المكاتب الامامية.

#### ٣- اغذية ومشروبات (اربع ساعات اسبوعيا)

- \* الغذاء ومصادره ووظائفها \* التركيب الكيمائى للغذاء
- \* احتياجات الفرد من العناصر الغذائية المختلفة
- \* الهضم والامتصاص وتمثيل المكونات الغذائية
- \* تخطيط الوجبات الغذائية \* علاقة التغذية بالصحة
- \* تخطيط الوجبات الغذائية \* قوانين العمل بالنسبة للاغذية

- \* الاشتراطات الصحية للعاملين بالاغذية \* دورة المأكولات بالفندق
- \* قسم الاغذية والمشروبات بالفندق
- العاملين به / وظيفته / ادارته
- \* المحاليل والاغذية الغروية \* العوامل التي تؤثر على قابلية الاطعمة للاستهلاك
- \* اسس اعداد المأكولات والمشروبات
- المعايير - المقاييس - انواع المواعد - التسخين وقياس الحرارة
- \* الخامات الغذائية المستخدمة فى الفنادق
- الفواكة والحضر- اللحوم - الاسماك -الطيور - اللبن ومنتجاته - البيض-
- الدهون والزيوت- الدقيق والنشويات- خامات المخايز - المحليات والسكر -
- الجيلاتين - الشيكولاته وخامات الحلوى- النقل - المعلبات - الحبوب والأغذية الجافة.
- \* المشروبات الغير كحولية \* البيرة والمشروبات الكحولية

### الفصل الدراسى الثانى

#### ١- التجهيزات الفندقية (ساعتان اسبوعيا)

- \* مقدمة
- \* تجهيزات المكاتب الامامية
- \* تجهيز غرف النزلاء
- \* قسم الاغذية والمشروبات
- \* تجهيزات المطبخ
- \* اجهزة الاطفاء والحريق
- \* تجهيزات المطاعم والبارات وقاعات الحفلات والاجتماعات
- \* اجهزة التكييف والتبريد ودورات تشغيلها \* الغلايات واستعمائها
- \* حمامات السباحة \* اجهزة الاستيقاظ الحديثة والاتصالات
- \* فكرة عن الانماط المختلفة لتصميم الفنادق

#### ٢- اقتصاديات الفنادق (اربع ساعات اسبوعيا)

- \* تحليل العرض والطلب فى الفنادق

\* صناعة الفنادق وعلاقتها بصناعة السياحة

\* دور صناعة الفنادق فى الاقتصاد القومى

\* صناعة الفنادق وعلاقتها ببعض خدمات والصناعات الأخرى

\* اقتصاديات أماكن الأيواء التكميلية

\* العوامل المؤثرة على تنمية صناعة الفنادق واقتصادياتها

٣- شراء واستلام الخامات الغذائية (أربع ساعات أسبوعياً)

\* جودة الخامات الغذائية

- تعريف الجودة - الخواص الحسية- الخواص الخفية

- المواصفات القياسية والقوانين الغذائية

\* قسم الاستلام

وظائفه - العاملين به - أدوات الاستلام- إجراءات الاستلام

\* شراء الخامات الغذائية

الدورة المستندية الخاصة بالشراء - طرق الشراء- مراقبة الاستلام

● استلام الخامات المختلفة

فاكهة وخضر- منتجات لبنية- لحوم وأسماك وطيور- بيض - معلبات - أغذية

مجمدة - حبوب وخامات جافة- زيوت ودهون - الشيكولاته والحلويات -

المشروبات المختلفة.

٤- إشراف داخلي (أربع ساعات أسبوعياً)

\* التنظيم العام للفندق - ووضع قسم الإشراف فيه

\* التنظيم التفصيلي - قسم الإشراف

\* قسم الإشراف

وظائفه - العاملين به - علاقته بالأقسام الأخرى وإدارة الفندق

\* الغسيل والكي



وظيفته – العاملين بها – علاقته بالاشراف الداخلى- طرق الغسيل

\* تنظيم العمل بقسم الاشراف

الادوات والمهمات – تجهيز غرف النزلاء- المناطق العامة ونظامها –  
متروكات النزلاء – التنظيف الدورى- اجراءات افتتاح واغلاق الفنادق  
الموسمية.

\* التدريب والعنصر البشرى فى العمل \* الامن وامن الافراد والاتصالات

\* تنسيق الزهور والخضر ( فى الغرف – الصالات – المناطق العامة )

\* الاجسام الهندسية والاحجام واسقاطها ورسمها بالمنظور

\* القدرة على التذوق والتفرقة بين الاشكال الزخرفية- الالوان- الكتابات – الزهور

\* دور التصوير والتعبير فى تشكيل العمارة الفندقية والديكور الفندقى

\* الانماط والزخارف المعمارية الادارية الداخلية والخارجية

## الفرقة : الثالثة

### الدراسات الفندقية

ملاحظات	زمن الاجابة بالساعات		النهاية الصغرى	النهاية الكبرى	توزيع الدرجات			الساعات الأسبوعية		المادة
	نظري	تطبيقي			الامتحان النظري	الامتحان التطبيقي	اعمال السنة	نظري	تطبيقي	
<b>الفصل الدراسي الاول</b>										
يؤدي الطالب تدريباً صيفياً لمدة شهر في قسم المكاتب الامامية	٢	-	٢٥	٥٠	٣٠	-	٢٠	-	٢	- الأجهزة والمنظمات السياحية
	٢	-	٢٥	٥٠	٣٠	-	٢٠	-	٢	- التشريعات السياحية والفندقية
	٢	-	٥٠	١٠٠	٧٠	-	٣٠	٢	٢	- محاسبة تكاليف
	٢	-	٥٠	١٠٠	٧٠	-	٣٠	٢	٢	- المكاتب الامامية
	٢	-	٥٠	١٠٠	٧٠	-	٣٠	-	٤	- أغذية ومشروبات
	-	-	-	-	-	-	-	٢	٢	- لغة أجنبية أولى متخصصة
	-	-	-	-	-	-	-	٢	٢	- لغة أجنبية ثانية متخصصة
								٨	١٦	إجمالي عدد الساعات
<b>الفصل الدراسي الثاني</b>										
	٢	-	٥٠	١٠٠	٧٠	-	٣٠	-	٤	- التجهيزات الفندقية
	٢	-	٥٠	١٠٠	٧٠	-	٣٠	٢	٢	- اقتصاديات الفنادق
	٢	-	٥٠	١٠٠	٧٠	-	٣٠	-	٤	- شراء واستلام الخامات الغذائية
	٢	-	٥٠	١٠٠	٧٠	-	٣٠	٢	٢	- أشرف داخلي
	٢	شفهي	٥٠	١٠٠	٥٠	٢٠ شفهي	٣٠	٢	٢	- لغة أجنبية أولى متخصصة
	٢	شفهي	٥٠	١٠٠	٥٠	٢٠ شفهي	٣٠	٢	٢	- لغة أجنبية ثانية متخصصة
								٨	١٦	إجمالي عدد الساعات
			٥٠٠	١٠٠٠						إجمالي الدرجات