

الفرقة الرابعة - الدراسات الفندقية

الفصل الدراسي الأول

١- ادارة الحفلات والمؤتمرات (اربع ساعات اسبوعيا)

*انواع المؤتمرات والحفلات والاجتماعات

* علاقة صناعة الفنادق بانشطة المؤتمرات والحفلات

- الاقامة

- الجانب الترفيهى للمؤتمرين ومرافقيهم

* المقومات الاساسية فى الخدمات الفندقية التى يهتم بها منظمو المؤتمرات :

- الموقع

- قاعات وصالات كافية- وتسهيلات لاقامة المعارض

- عدد كاف من الغرف للاقامة

- نوعية خدمة المأكولات والمشروبات المناسبة

- امكانية الترفية

- السعر

* الاثاث والتجهيزات المستخدمة فى قاعات المؤتمرات والحفلات

- صفاتها ومرونتها / اشكالها / التجهيزات والقطع المتنقلة وطرق الترتيب

* العنصر البشرى فى خدمة الحفلات والمؤتمرات

* انواع الخدمة فى الحفلات والمؤتمرات

(فترات الراحة / خدمة الكوكتيل / خدمة الغذاء والعشاء / خدمة البوفيهات وطرق

عرضها)

* الديكورات المستخدمة * طرق التحصيل

* الدورة المستندية لاقامة الحفلات والمؤتمرات

*النقاط المتبعة للاتفاق مع الفنادق ومراكز المؤتمرات عند التعاقد على اقامة الحفلات والاجتماعات.

٢- تخزين المأكولات (ساعتان سبوعيا)

* التخزين : اهمية – اسس التخزين- الرقابة على التخزين – تحديد المخزون الامثل –
دورة المخازن

* استخدام درجات الحرارة المنخفضة فى حفظ وتخزين الاغذية

بسترة – طهى وغلى - تعليب

* تخزين الخامات الجاهزة والمعلبات والاعذية المحفوظة

* الرقابة على المخزون من الخامات الاولية

(العوامل الهامة السجلات والمستندات الخاصة بالتخزين والصراف- تصنيف وتنظيم
الاصناف المخزونة- التقارير اللازمة- طرق الرقابة (تحليل الاحتياجات – مراجعة
دورية – نقطة اعادة لطلب – النسب العالية الخاصة بالمخزون – تسعير وتثمين المواد
المخزونة)

مسئولية ادارة المخازن – قواعد الصراف – جرد مخازن المأكولات

والمشروبات

* عوامل فساد المنتجات الغذائية والتسمم الغذائى – الشؤون الصحية بالمخازن

* صحة الاغذية

٣- صيانة فندقية (ساعتان اسبوعيا)

* مقدمة * اهمية الهندسة والصيانة فى الفنادق

* المتطلبات اللازمة من المسئول عن الصيانة

* التصميم المعمارى- فكرة مبسطة عن الرسومات والابعاد والمساقط

* النظم الكهربائية : الطاقة- تكلفة الكليوات/ ساعة- انواع التيار – استخدام الكهرباء فى التسخين والاضاءة – انظمة الاضاءة – عمر المصابيح – مولدات التيار الكهربائى واهميتها.

شبكة المياه: مياه الشرب والاستهلاك الادمى- عسر المياه- تحليه المياه- ظلمبات الطبخ – الخزانات – انابيب التوصيل وصمامات التحكم – تسخين المياه- مقاومة الرواسب والصدأ فى الأنابيب.

* الصرف – انظمة الصرف وصيانتها

* حمامات السباحة : انواعها صيانتها – تطهيرها- تسخينها.

* التسخين :انتقال الحرارة- قياس الحرارة- الرطوبة- العزل – انواع الوقود

* انظمة التهوية: الاكسجين. التخلص من الهواء الساخن والرطوبة – والروائح ومرشحات الهواء- تهوية المطابخ.

* اعمال تجارة – ومفروشات مراقبة الصوت والضوضاء

* اجهزة الحريق والانقاذ

٤- تغذية الجماعات (ساعتان اسبوعيا)

* ماهية تغذية المجموعات الكبيرة.

* اقتصاديات تغذية المجموعات الكبيرة

* الخواص المميزة لعملية تغذية المجموعات الكبيرة

* التغذية فى المعسكرات

- المستشفيات / مخيمات الشباب / تغذية الطيران

* الاجهزة والمعدات اللازمة لخدمة المجموعات الكبيرة

* انظمة المطابخ المستخدمة ووسائل التعبئة والنقل فى هذه الصناعة

* التعاقد على الخامات وطرق الاعداد عند تغذية الاعداد الكبيرة.

* الاغذية المجمدة سابقة الاعداد * العمالة المطلوبة وطرق تدريبها

* الرقابة على خطوط انتاج الوجبات للمجموعات الكبيرة
* الجديد والمستحدث فى هذه الصناعة .

الفصل الدراسى الثانى

١- التسويق الفندقى (اربع ساعات اسبوعيا)

- * مفهوم التسويق الفندقى
- * تكوين الجهاز التسويقى للفندق ودور العاملين به
- * دور التسويق فى صناعة الفنادق
- * ادارة المبيعات ونظمها ونسبة الاشغال وتسعير الغرف
- * الاعلان : الدراسة المبدئية – اهدافه- وسائله
- * خطة تسويق كاملة للفندق قبل الافتتاح
- * خطة التسويق بعد الافتتاح

(الحفلات الاعلانية / الحفلات البيعية : والبريدية / الزيارات الشخصية والمطبوعات
/ سياسية التسعير فى عالم الفنادق)

٢- الفندقية العلاجية (ساعتان اسبوعيا)

- * مقدمة
- * المستشفيات ومراكز النقاهاة كفنادق
خاصة

* دورة الاغذية فى المستشفيات

* تغذية المرضى والناقهين

* خدمة المأكولات فى المستشفيات

* المنتجعات السياحية ومراكز الاستشفاء الطبيعية

* الخدمات الفندقية فى المنتجعات ومراكز الاستشفاء

* قوائم الطعام الخاصة وتغذية الفئات الحساسة

٣- صحة فندقية (ساعتان اسبوعيا)

* الصحة العامة والصحة المهنية

* الميكروبات وتأثيرها بالظروف البيئية

* الحشرات والقوارض ومقاومتها

* التسمم الغذائى : الكيماوى- الحيوانى – النباتى- الميكروبي

* صحة الأغذية : المياه - اللبن ومنتجاته – اللحوم والطيور- الاسماك والقشريات
والمحاريات – الاغذية الجافة- المعلبات والمنتجات المحفوظة- الخضر والفاكهة
الطازجة- الأغذية المجمدة.

* صحة المطابخ والمطاعم ومخازن الاغذية

* التهوية والاضاءة ومقاومة التلوث * صحة العاملين

* الخدمات الصحية والرقابة على ظروف العمل والرعاية والصحية العامة

٤- مادة المشروع الفندقى (اربع ساعات اسبوعيا)

الغرض منه اختبار الطالب فى مدى استيعابه واتقانه والمقررات التى درسها
خلال السنوات الاربع.. حيث يقوم باعداد مشروع فندقى متكامل (فندق – مطعم –
شالية- موتيل – بيت شباب – فندق عائم .. الخ)

يوضح فيه اسس دراسة الجدوى التى اتبعها لتحديد الموقع والمبانى- التجهيزات
المبيعات – نوع الخدمة- الادارة والقوة البشرية- الاجور – الارباح – وكيفية التمويل.
يعتمد الطالب فى اعداده للمشروع على الاسس التى تعلمها من خلال مقرر دراسة
جدوى المشروعات السياحية الذى درسه فى الفصل الدراسى الاول من الفرقة الرابعة.
ويتم امتحان الطالب فى مناقشة علنيا بعد انتهاء امتحان مقررات الفصل الدراسى
الثانى.

الفرقة : الرابعة

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										
	٢	-	٥٠	١٠٠	٧٠	-	٣٠	٢	٢	- دراسة الجدوى
	٢	-	٥٠	١٠٠	٧٠	-	٣٠	-	٤	- ادارة الحفلات والمؤتمرات
	٢	-	٥٠	١٠٠	٧٠	-	٣٠	-	٢	- تخزين الماكولات
	٢	-	٢٥	٥٠	٣٠	-	٢٠	-	٢	- صيانة فندقية
	٢	-	٢٥	٥٠	٣٠	-	٢٠	-	٢	- تغذية الجماعات
	-	-	-	-	-	-	-	٢	٢	- لغة أجنبية أولى متخصصة
	-	-	-	-	-	-	-	٢	٢	- لغة أجنبية ثانية متخصصة
								٦	١٦	إجمالي عدد الساعات
الفصل الدراسي الثاني										
	٢	-	٥٠	١٠٠	٧٠	-	٣٠	-	٤	- التسويق الفندقى
	٢	-	٢٥	٥٠	٣٠	-	٢٠	-	٢	- الفندقة العلاجية
	٢	-	٥٠	١٠٠	٧٠	-	٣٠	-	٢	- صحة فندقية
	مناقشة	-	٧٥	١٥٠	١٠٠	-	٥٠	٢	٢	- المشروع الفندقى
	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
								٦	١٤	إجمالي عدد الساعات
			٥٠٠	١٠٠٠						إجمالي الدرجات