



جامعة اليرموك
Yarmouk University
اسم الكلية
Faculty



تاريخ اعتماد الوثيقة	الخطة الدراسية	رمز الوثيقة
26-12-2024	لبرنامج بكالوريوس الإدارة الفندقية	AP02-PR04

الختم الرسمي	البرنامج: الإدارة الفندقية	القسم: الإدارة الفندقية
اعتمدت الخطة الدراسية بقرار مجلس العمداء رقم بتاريخ		

نبذة عن البرنامج
بدأ قبول الطلبة في برنامج بكالوريوس الإدارة الفندقية في العام الدراسي 2011-2012 لتعزيز التوسع الأفقي والعمودي في الفنادق ومؤسسات الضيافة محليا وإقليميا استجابة للطلب المتزايد على الخدمات السياحية والحاجة الماسة لكوادر بشرية مؤهلة في مختلف المجالات سعيا لتعزيز الصورة الذهنية للأردن كمقصد سياحي والتوجهات السياحية والنمو المتسارع للقطاع السياحي في الدول المجاورة. وتتميز الخطة الدراسية بتركيزها على اللغات الأجنبية والمساقات النظرية والمهارات العملية التي يحتاجها العامل لضمان مستوى منافس من الخدمات المقدمة للضيوف المحليين والدوليين.

رؤية ورسالة البرنامج	
الرؤية	تعليم أفضل في مجال ادارة الضيافة ضمن بيئة اخلاقية وإبداعية منافسة محليا وإقليميا.
الرسالة	المساهمة في تطوير قطاع الضيافة محليا وإقليميا وتأهيل كوادر متميزة في العمل الإداري في مؤسسات الضيافة بكفاءة وفاعليه من خلال التميز في التدريس والبحث العلمي وخدمة المجتمع ضمن برامج تعليمية مرتبطة بالتنمية الشاملة.

أهداف البرنامج التعليمية	
تزويد الطلاب بالمعرفة والمهارات اللازمة في المجال الفندقي من خلال:	
1	تزويد الطلبة بالأسس العلمية والمفاهيم الأساسية وأفضل الممارسات العملية الإدارية في مجال الإدارة الفندقية وكيفية تطبيق تلك الأسس بأعلى مستويات الكفاءة.
2	تزويد الطالب بالقيم الأخلاقية والمهنية في مختلف مجالات الضيافة الدولية.
3	تنمية المهارات الشخصية والمهني للخريجين وبما يتناسب مع متطلبات الصناعة.
4	مواكبة المستجدات والتطورات المعاصرة في سوق العمل وتضمينها في البرامج التعليمية.
5	الارتقاء بالشراكة الفاعلة مع مختلف مؤسسات الضيافة في المملكة وخارجها.



جامعة اليرموك
Yarmouk University
اسم الكلية
Faculty



تاريخ اعتماد الوثيقة	الخطة الدراسية	رمز الوثيقة
26-12-2024	لبرنامج بكالوريوس الإدارة الفندقية	AP02-PR04

نتائج التعلم للبرنامج PLOs	
مهارات وظيفية	
PLO1	ماهر في خدمة الأغذية والمشروبات
PLO2	ماهر في تحضير اساسيات الطعام
PLO3	ماهر في تطبيقات ترتيب الغرف
PLO4	ماهر في تطبيقات الحاسوب لإدارة الفنادق
PLO5	تطبيق مهارة تقنيات البيع وخدمة العملاء
PLO6	ماهر في اساسيات الاتصالات الخاصة بإدارة الأعمال (الكتابة, المحادثة, الاستماع)
PLO7	ماهر في اجراءات المكاتب الامامية
معارف وظيفية	
PLO1	معرفة في قوانين الضيافة
PLO2	معرفة في التخطيط الاستراتيجي
PLO3	معرفة في اجراء البحوث
PLO4	معرفة في التسويق والمبيعات
PLO5	معرفة في اساسيات ادارة الفعاليات
PLO6	معرفة في التنبؤ واعداد الميزانية
PLO7	القدرة على الكتابة والمحادثة باللغة الإنجليزية
PLO8	معرفة في اخلاقيات المهنة وتطبيقها
PLO9	معرفة في عمليات تشغيل الفندق
PLO10	معرفة في صحة وسلامة الغذاء وتطبيقاتها
PLO11	معرفة في تنمية السياحة المستدامة
السمات الشخصية	
PLO1	يبدي قدرات قيادية
PLO2	يبدي دافعية نحو العمل
PLO3	ينشئ علاقات ايجابية مع الموظفين
PLO4	يظهر القدرة على العمل ضمن فريق
PLO5	قادر على إيجاد حلول لمشكلات العملاء
PLO6	قادر على ادارة الوقت
PLO7	يتمتع بمهارات اتصال فعالة
PLO8	يحافظ على مظهر مهني لائق
PLO9	يظهر الاحترام اتجاه الرؤساء



جامعة اليرموك
Yarmouk University
اسم الكلية
Faculty



تاريخ اعتماد الوثيقة	الخطة الدراسية	رمز الوثيقة
26-12-2024	لبرنامج بكالوريوس الإدارة الفندقية	AP02-PR04

يظهر الفخر نحو المهنة	PLO10
قادر على العمل في بيئة متعددة المهام	PLO11
يظهر تسامح نحو الثقافات المتنوعة	PLO12

توزيع الساعات المعتمدة للحصول على درجة البكالوريوس في تخصص الإدارة الفندقية			
الساعات المعتمدة			التصنيف
المجموع	الاختباري	الاجباري	
27	12	15	متطلبات الجامعة
21	-	21	متطلبات الكلية
84	9	75	متطلبات القسم
132	21	111	المجموع

أولاً: متطلبات الجامعة الاجبارية (15) ساعة معتمدة							
آلية تدريس المساق	المتطلب السابق	عدد الساعات المعتمدة			اسم المساق	رقم المساق	رمز المساق
		المجموع	عملي	نظري			
-	-	3		3	مهارات القيادة والريادة والابتكار	146	HUM
-	-	3		3	مهارات الاتصال والتواصل (اللغة الانجليزية)	120	HUM
-	-	3		3	مهارات الاتصال والتواصل (اللغة العربية)	121	HUM
-	-	3		3	التربية الوطنية	124	HUM
-	-	3		3	علوم عسكرية	100A	MILT
-	-	استدراكي		3	مهارات اللغة الإنجليزية - استدراكي	099	EL
-	-	استدراكي		3	لغة عربية - استدراكي	099	AL
-	-	استدراكي		3	مهارات حاسوب - استدراكي	099	COMP
-	-	0		0	الاخلاقيات والعمل التطوعي	100	SA



جامعة اليرموك
Yarmouk University
اسم الكلية
Faculty



تاريخ اعتماد الوثيقة	الخطة الدراسية	رمز الوثيقة
26-12-2024	لبرنامج بكالوريوس الإدارة الفندقية	AP02-PR04

ثانياً: متطلبات الجامعة الاختيارية (12) ساعة معتمدة معتمدة يختارها الطالب من أحد حزم اللغات التالية:

حزمة مساقات اللغة الفرنسية							
آلية تدريس المساق	المتطلب السابق	عدد الساعات المعتمدة			اسم المساق	رقم المساق	رمز المساق
		المجموع	عملي	نظري			
وجاهي		3		3	مهارات في اللغة الفرنسية 1	101	LCF
وجاهي	LCF 101	3		3	مهارات في اللغة الفرنسية 2	102	LCF
وجاهي	LCF102	3		3	مهارات في اللغة الفرنسية 3	103	LCF
وجاهي	LCF103	3		3	مهارات في اللغة الفرنسية 4	104	LCF

حزمة مساقات اللغة الألمانية							
آلية تدريس المساق	المتطلب السابق	عدد الساعات المعتمدة			اسم المساق	رقم المساق	رمز المساق
		المجموع	عملي	نظري			
وجاهي		3		3	مهارات في اللغة الألمانية 1	101	LCG
وجاهي	LCG 101	3		3	مهارات في اللغة الألمانية 2	102	LCG
وجاهي	LCG102	3		3	مهارات في اللغة الألمانية 3	103	LCG
وجاهي	LCG103	3		3	مهارات في اللغة الألمانية 4	104	LCG



جامعة اليرموك
Yarmouk University
اسم الكلية
Faculty



تاريخ اعتماد الوثيقة	الخطة الدراسية	رمز الوثيقة
26-12-2024	لبرنامج بكالوريوس الإدارة الفندقية	AP02-PR04

حزمة مساقات اللغة الاسبانية							
آلية تدريس المساق	المتطلب السابق	عدد الساعات المعتمدة			اسم المساق	رقم المساق	رمز المساق
		المجموع	عملي	نظري			
وجاهي		3		3	مهارات في اللغة الاسبانية 1	101	LCS
وجاهي	LCS 101	3		3	مهارات في اللغة الاسبانية 2	102	LCS
وجاهي	LCS102	3		3	مهارات في اللغة الاسبانية 3	103	LCS
وجاهي	LCS103	3		3	مهارات في اللغة الاسبانية 4	104	LCS

حزمة مساقات اللغة الصينية							
آلية تدريس المساق	المتطلب السابق	عدد الساعات المعتمدة			اسم المساق	رقم المساق	رمز المساق
		المجموع	عملي	نظري			
وجاهي		3		3	مهارات في اللغة الصينية 1	101	LCC
وجاهي	LCC 101	3		3	مهارات في اللغة الصينية 2	102	LCC
وجاهي	LCC 102	3		3	مهارات في اللغة الصينية 3	103	LCC
وجاهي	LCC 103	3		3	مهارات في اللغة الصينية 4	104	LCC



جامعة اليرموك
Yarmouk University
اسم الكلية
Faculty



تاريخ اعتماد الوثيقة	الخطة الدراسية	رمز الوثيقة
26 -12 -2024	لبرنامج بكالوريوس الإدارة الفندقية	AP02-PR04

ثالثاً: متطلبات الكلية الاجبارية (21) ساعة معتمدة								
المساق المكافئ	آلية تدريس المساق	المتطلب السابق	عدد الساعات المعتمدة			اسم المساق	رقم المساق	رمز المساق
			المجموع	عملي	نظري			
-	مدمج	-	3	0	3	مبادئ في الإدارة السياحية	111	Tour
Tour 140	مدمج	-	3	0	3	السياحة والآثار في الأردن	140A	Tour
-	مدمج	-	3	0	3	الارشاد السياحي	212	Tour
Hotl 111	مدمج	-	3	0	3	مبادئ في صناعة الضيافة	111A	Hotl
Hotl 233	مدمج	-	3	0	3	مهارات مالية في صناعة الضيافة والسياحة	131	Hotl
Hotl 142	مدمج	-	3	0	3	إدارة المؤتمرات والمناسبات	161	Hotl
-	اونلاين	-	3	0	3	مهارات الحاسوب	108	Sci



جامعة اليرموك
Yarmouk University
اسم الكلية
Faculty



تاريخ اعتماد الوثيقة	الخطة الدراسية	رمز الوثيقة
26-12-2024	لبرنامج بكالوريوس الإدارة الفندقية	AP02-PR04

رابعاً: متطلبات القسم الاجبارية (75) ساعة معتمدة وموزعة على النحو التالي:								
المساق المكافئ	ألية تدريس المساق	المتطلب السابق	عدد الساعات المعتمدة			اسم المساق	رقم المساق	رمز المساق
			المجموع	عملي	نظري			
Hotl 112	وجاهي		3	0	3	لغة أجنبية متخصصة للضيافة (1)	141	Hotl
Hotl 121	مدمج	Hotl 111A	3	0	3	إدارة قسم الغرف	116	Hotl
Hotl 213	وجاهي		3	0	3	الإتيكيت والبروتوكول في صناعة السياحة والضيافة	245	Hotl
Hotl 212	وجاهي		3	0	3	لغة أجنبية متخصصة للضيافة (2)	243	Hotl
Hotl 231	Online		3	0	3	صحة الأغذية وسلامتها	222	Hotl
Hotl 232	وجاهي	Hotl 116 Hotl 222	6	12	0	إنتاج الأغذية والمشروبات *(1)	322	Hotl
Hotl 332	وجاهي	Hotl 116 Hotl 222	6	12	0	إنتاج الأغذية والمشروبات *(2)	323	Hotl
Hotl 334	وجاهي	Hotl 116 Hotl 222	6	12	0	خدمة الأغذية والمشروبات*	324	Hotl
Hotl 221	وجاهي	Hotl 322 Hotl 241	6	12	0	تطبيقات إدارة الغرف**	312	Hotl
Hotl 211	وجاهي	Hotl 323 Hotl 241	6	12	0	تدريب ميداني في إدارة الضيافة *(1)**	351	Hotl
Hotl 311	وجاهي	Hotl 324 Hotl 241	6	12	0	تدريب ميداني في إدارة الضيافة *(2)**	352	Hotl
Tour 131	Online	Tour 111 Hotl 111A	3	0	3	مناهج بحث للسياحة والضيافة	231	Tour



جامعة اليرموك
Yarmouk University
اسم الكلية
Faculty



تاريخ اعتماد الوثيقة	الخطة الدراسية	رمز الوثيقة
26 -12 -2024	لبرنامج بكالوريوس الإدارة الفندقية	AP02-PR04

Hotl 321	وجاهي	Hotl 116	3	6	0	نظم المعلومات في مؤسسات الضيافة الدولية	241	Hotl
-	مدمج	-	3	0	3	التسويق السياحي والفندقي	322	Tour
Hotl 435	مدمج	Hotl 131	3	0	3	إدارة المواد والرقابة على التكاليف في الضيافة	411	Hotl
Hotl 441	Online	-	3	0	3	إدارة الموارد البشرية في صناعة السياحة والضيافة	431	Hotl
-	مدمج	Hotl 131	3	0	3	ادارة الدخل والقرارات المالية في السياحة والضيافة	412	Hotl
Hotl 448	مدمج	-	3	0	3	إدارة الجودة في السياحة والضيافة	432	Hotl
Hotl 461	مدمج	-	3	0	3	مشروع تخرج***	449	Hotl
			75	39/78	36	مجموع الساعات المعتمدة		

*بعد أن يتم الطالب (93) ساعة معتمدة على الأقل بنجاح.

** بعد أن يتم الطالب (111) ساعة معتمدة على الأقل بنجاح.

*** بعد أن يتم الطالب (111) ساعة معتمدة على الأقل بنجاح.



تاريخ اعتماد الوثيقة	الخطة الدراسية	رمز الوثيقة
26-12-2024	لبرنامج بكالوريوس الإدارة الفندقية	AP02-PR04

وصف المساقات الدراسية
برنامج بكالوريوس إدارة الفنادق

الساعات المعتمدة	الرمز	مسمى المساق
3 ساعات	Hotl 111A	مبادئ الإدارة في صناعة الضيافة
هدف المساق		
يهدف هذا المساق إلى تعريف الطلبة بواقع وعناصر ومقومات صناعة الضيافة كما يهدف إلى دراسة مبادئ الإدارة وتطبيقاتها والتركيز على وظائف وادوات الإدارة الحديثة في صناعة الضيافة.		
مخرجات التعلم		
يكون الطالب قادرا على:		
<ul style="list-style-type: none">• اظهار القدرة على اجراء عمليات التشخيص والتفكير والتعبير في تداخلات الادارة كمدير في بيئة العمل الفندقي.• ربط المبادئ الأساسية للإدارة مع الاساليب الادارية المستخدمة في مجال الضيافة.• تطبيق التخطيط الاستراتيجي والتكتيكي في صناعة الضيافة.• معرفة اساليب اتخاذ القرارات الادارية في سيناريوهات الصناعة.• تنفيذ وتقييم ومراجعة الخطط والتدخلات الاستراتيجية والتكتيكية.• معرفة مبادئ القيادة في التخطيط والتنظيم والتوجيه في انتاجية وحدات العمل في منظمات الضيافة والسياحة.• معرفة مستقبل الصناعة وتداخلها مع الصناعات الاخرى وتعقيدها، والميزات الاساسية والخدمات التي توفرها للعملاء.• معرفة الفرص الوظيفية المتوفرة في مختلف مؤسسات الضيافة ، خاصة المطاعم و الفنادق ، بالإضافة الى التحديات التي تواجه تطور صناعة الضيافة.		



جامعة اليرموك
Yarmouk University
اسم الكلية
Faculty



تاريخ اعتماد الوثيقة	الخطة الدراسية	رمز الوثيقة
26-12-2024	لبرنامج بكالوريوس الإدارة الفندقية	AP02-PR04

الساعات المعتمدة	الرمز	مسمى المساق
3 ساعات	Hotl 116	إدارة قسم الغرف
هدف المساق		
ينقسم هذا المساق لجزئين رئيسيين: مدخل شامل حول قسم المكاتب الامامية من خلال ما يعرف بدورة الضيف والوصف والمهام الوظيفية للعاملين في المكاتب الامامية وعلاقتهم بالأقسام الأخرى والعمليات التشغيلية التي تقوم بها كل وحدة. كما يهتم المساق بالتعريف بقسم التدبير الفندقي من حيث التنظيم والاجراءات و المهام المنوطة به و علاقته بالأقسام الأخرى والعمليات التشغيلية التي يقوم بها.		
مخرجات التعلم		
يكون الطالب قادرا على:		
<ul style="list-style-type: none">• فهم العلاقة بين أقسام إدارة قسم الغرف وباقي الأقسام في الفندق.• وصف الهيكل التنظيمي لأقسام إدارة الغرف.• تحليل الأنشطة والمهام التشغيلية لأقسام إدارة الغرف.• معرفة أهم التقارير الصادرة عن قسم إدارة الغرف.		

الساعات المعتمدة	الرمز	مسمى المساق
3 ساعات	Hotl 131	مهارات مالية في صناعة الضيافة والسياحة
هدف المساق		
يهدف هذا المساق الى التعريف بمصادر المعلومات المالية في منشآت الضيافة والسياحة المستمدة من المفاهيم المحاسبية ليتمكن الطلبة من التعامل مع أنظمة المعلومات المحاسبية الخاصة في الضيافة. يتضمن قراءة القوائم المالية وإمكانية تحليلها حسب الأصول العلمية للإدارة المالية من اجل خدمة منشآت الضيافة		
مخرجات التعلم		
يكون الطالب قادرا على:		
<ul style="list-style-type: none">• معرفة ماهية المحاسبة الإدارية في قطاع الضيافة واختلافها عن المحاسبة الإدارية المستخدمة في الصناعات الأخرى.• تحليل دور التخطيط المالي في مؤسسات الضيافة.• إنشاء الخطط المالية لمؤسسات الضيافة.		



جامعة اليرموك
Yarmouk University
اسم الكلية
Faculty



تاريخ اعتماد الوثيقة	الخطة الدراسية	رمز الوثيقة
26-12-2024	لبرنامج بكالوريوس الإدارة الفندقية	AP02-PR04

- تطبيق المهارات في التخطيط المالي لحل المشاكل المعقدة في صناعة الضيافة.
- تقييم أهمية إدارة الإيرادات في صناعة الضيافة.

الساعات المعتمدة	الرمز	مسمى المساق
3 ساعات	Hotl1 141	لغة أجنبية متخصصة للضيافة (1)
هدف المساق		
يهدف هذا المساق إلى تنمية مهارات اللغة الإنجليزية الأساسية في القراءة والكتابة والمحادثة والاستماع لدى طلبة العمليات التشغيلية في خدمات الطعام والشراب. تنفيذ الجانب التطبيقي من خلال عرض مقاطع فيديو لمحادثات قصيرة و تشجيع الطلبة على القيام بكتابة نشاطات لغوية و محادثات قصيرة مرتبطة بالعمليات التشغيلية لخدمات الطعام والشراب.		
مخرجات التعلم		
يكون الطالب قادرا على:		
<ul style="list-style-type: none">• معرفة مفهوم خدمة العملاء.• معرفة الهيكل التنظيمي للمطعم والوصف الوظيفي لكل مركز وظيفي.• تنفيذ المهارة اللغوية استقبال الحجوزات في المطعم وتسجيلها.• تنفيذ المهارة اللغوية للترحيب بالضيوف وعملية استقبالهم.• تطبيق المهارة اللغوية آليات اخذ الطلبات داخل المطعم وطريقة عرضها.• تنفيذ المهارة اللغوية للتعامل مع شكاوى الضيوف في المطعم.• تطبيق المهارة اللغوية للمعاملات المالية في المطعم.• تطبيق المهارة اللغوية لتوديع الضيوف.		



جامعة اليرموك
Yarmouk University
اسم الكلية
Faculty



تاريخ اعتماد الوثيقة	الخطة الدراسية	رمز الوثيقة
26-12-2024	لبرنامج بكالوريوس الإدارة الفندقية	AP02-PR04

الساعات المعتمدة	الرمز	مسمى المساق
3 ساعات	Hotl 161	ادارة المؤتمرات والمناسبات

هدف المساق

يهدف هذا المساق الى تزويد الطلبة بأهم جوانب ادارة الاحداث events management، من حيث تطورها وأهميتها وأنواعها ويتضمن عملية تنظيم المؤتمرات والمناسبات بشكل فاعل بما في ذلك التخطيط، والتنظيم والتنفيذ والتسويق والتمويل وادارة الموارد البشرية والمتابعة والتقييم. كما يتناول دور مختلف الاقسام في تنسيق الجهود في ادارة المؤتمرات والمناسبات

مخرجات التعلم

يكون الطالب قادرا على:

- المعرفة الشاملة في تخطيط وتصميم وادارة الفعاليات والمؤتمرات بما في ذلك إدارة الموارد والميزانيات والوقت.
- تقييم القيود واللوائح التي تنظم الفعاليات / المؤتمرات الدولية.
- المعرفة في القضايا الاجتماعية والثقافية والسياسية التي تؤثر في تعدد الثقافات عند تصميم المؤتمرات والمناسبات.
- تحليل الدور الذي يلعبه الترويج والإعلان والعلاقات العامة في ادارة المؤتمرات والمناسبات.
- تطبيق المهارات التحليلية والإبداعية لتحليل وخدمة المناسبات الدولية
- فهم آلية العمل بفاعلية طبقا للمعايير الدولية في مجال التخطيط وادارة الفعاليات والمؤتمرات.

الساعات المعتمدة	الرمز	مسمى المساق
3 ساعات	Hotl 222	صحة الأغذية وسلامتها

هدف المساق

يهدف هذا المساق الى تعريف الطلبة بمفهوم الغذاء الصحي والأمراض الناتجة عن تلف الاغذية والمشروبات، يتضمن طرق حفظ الاغذية والمشروبات، وتخزينها، والاجراءات الوقائية اللازمة لضمان سلامة كل من العاملين والعملاء في قطاع الضيافة. يركز المساق على ضرورة تطبيق برنامج HACCP في جميع مناحي المؤسسة

مخرجات التعلم

يكون الطالب قادرا على:

- تمييز الكائنات الحية الدقيقة المتعلقة بالأمراض المنقولة بالأغذية.
- وصف أعراض المرض وطرق انتقالها الى الأغذية والوقاية منها.
- وصف النظافة الشخصية والعادات الصحية.



جامعة اليرموك
Yarmouk University
اسم الكلية
Faculty



تاريخ اعتماد الوثيقة	الخطة الدراسية	رمز الوثيقة
26-12-2024	لبرنامج بكالوريوس الإدارة الفندقية	AP02-PR04

- وصف كيفية إعداد الطعام واحتمالية أن تكون خطرة وفقا لمبادئ الوقت ودرجة الحرارة الآمنة.
- التعرف على علامات تلف المواد الغذائية
- وصف الاستخدام السليم للمنظفات والمطهرات.
- وصف التخلص السليم من النفايات الغذائية والقمامة.

الساعات المعتمدة	الرمز	مسمى المساق
3 ساعات	Hotl 234	إدارة المطاعم

هدف المساق

يهدف هذا المساق الى تعريف الطلبة على طبيعة وانواع وأهمية المطاعم ضمن صناعة الضيافة. يعطي لمحة حول متطلبات النجاح في تشغيل وادارة المطاعم وخطوات تأسيس مطعم جديد. يتضمن مهام التخطيط والتنظيم والتوظيف والقيادة و تنسيق النشاطات وإعداد الموازنات الخاصة بالمطعم و الرقابة على اداء المطعم و تنافسيته والعمليات الادارية المرتبطة بقوائم الطعام والشراء والانتاج التي تقوم بها هذه المؤسسات لإدارة عمليات الاغذية والمشروبات.

- مخرجات التعلم
- يكون الطالب قادرا على:
- التعرف على أنواع قطاع المطاعم.
 - وصف التوظيف وبناء فريق العمل.
 - تحديد الإدارات والاقسام والواجبات والمسؤوليات في الخدمة الغذائية في مطابخ الفنادق والمطاعم.
 - تقييم انواع العمليات والخدمات الغذائية التجارية وفهم الخطوات المعنية في العملية الإدارية.
 - تحليل عملية هندسة قائمة الطعام والتباين في اساليب تسعير ومتطلبات الربح في اسعار القائمة.
 - تحديد وشرح المبادئ والمهارات الاساسية لمدير المطبخ الناجح.



جامعة اليرموك
Yarmouk University
اسم الكلية
Faculty



تاريخ اعتماد الوثيقة	الخطة الدراسية	رمز الوثيقة
26-12-2024	لبرنامج بكالوريوس الإدارة الفندقية	AP02-PR04

الساعات المعتمدة	الرمز	مسمى المساق
3 ساعات	Hotl 241	نظم المعلومات في مؤسسات الضيافة الدولية

هدف المساق

يهدف هذا المساق الى تعريف وإكساب الطالب مهارة التعامل مع أنظمة التشغيل للمنشآت الفندقية Property Management System (PMS) لدائرة إدارة الغرف والذي يتألف من:
- قسم الدوائر الأمامية ويشمل كافة الأنشطة الحاسوبية من إجراءات الحجز للأفراد والمجموعات والعمليات التابعة لها، بالإضافة لأنشطة التسكين وإجراءات المغادرة والجوانب المحاسبية المتعلقة بها.
- قسم التدبير المنزلي ويشمل كافة العمليات المرتبطة بإدارة الغرف ومتابعة حالتها والأنشطة المرتبطة بها كطلبات الصيانة والإغلاق والتحويل.

مخرجات التعلم

يكون الطالب قادرا على:

- فهم أنظمة التشغيل المستخدمة في الفنادق وأهميتها.
- تطبيق عمليات الحجز وجميع الإجراءات المرتبطة فيه من تعديل وإلغاء على نظام التشغيل الإلكتروني.
- تطبيق إجراءات التسكين بنوعيه المسبق و Walking على نظام التشغيل الإلكتروني.
- تطبيق إجراءات المغادرة والعمليات المالية على نظام التشغيل الإلكتروني.
- فهم عمليات تصدير التقارير اليومية والاسبوعية لقسم الغرف.
- تطبيق العمليات المرتبطة بالغرف ومتابعة حالتها والأنشطة المرتبطة بها كطلبات الصيانة والإغلاق والتحويل.

الساعات المعتمدة	الرمز	مسمى المساق
3 ساعات	Hotl 242	مراسلات سياحية وفندقية

هدف المساق

يهدف إلى تزويد الطلاب بالمعرفة والمهارات اللازمة لفهم وتطبيق التقنيات الحديثة ودمج التقنيات الذكية في مجال المراسلات لقطاع السياحة والضيافة. وآليات تفعيل أنظمة الذكاء الاصطناعي لتحسين كفاءة المراسلات بكافة أنواعها واتجاهاتها.

مخرجات التعلم

يكون الطالب قادرا على:

- التعرف على بنية الرسائل الإلكترونية، أنواعها، وكيفية إنشائها وتنسيقها.



جامعة اليرموك
Yarmouk University
اسم الكلية
Faculty



تاريخ اعتماد الوثيقة	الخطة الدراسية	رمز الوثيقة
26-12-2024	لبرنامج بكالوريوس الإدارة الفندقية	AP02-PR04

- تعلم كتابة رسائل إلكترونية احترافية وجذابة، سواء كانت رسائل ترحيب، تأكيد حجز، أو عروض خاصة بواسطة أدوات الذكاء الاصطناعي .
- اكتساب المعرفة اللازمة لإنشاء حملات تسويقية فعالة عبر البريد الإلكتروني، واستهداف شرائح العملاء المختلفة.
- تعلم تحليل أنماط الرسائل الإلكترونية الواردة وأغراضها.
- التعرف على أدوات وأنظمة الأتمتة وعمليات الأرشفة الإلكترونية.
- فهم أهمية أمن البيانات وحماية المعلومات الشخصية للعملاء.

الساعات المعتمدة	الرمز	مسمى المساق
3 ساعات	Hotl 243	لغة أجنبية متخصصة للضيافة (2)
هدف المساق		
يهدف هذا المساق إلى تنمية مهارات اللغة الإنجليزية الأساسية في القراءة والكتابة والمحادثة والاستماع لدى طلبة العمليات التشغيلية في قسم الغرف. تنفيذ الجانب التطبيقي من خلال عرض مقاطع فيديو لمحادثات قصيرة وتشجيع الطلبة على القيام بكتابة نشاطات لغوية و محادثات قصيرة مرتبطة بالعمليات التشغيلية لقسم الغرف.		
مخرجات التعلم		
يكون الطالب قادرا على:		
<ul style="list-style-type: none">• معرفة مفهوم خدمة العملاء.• معرفة الهيكل التنظيمي لقسم الغرف والوصف الوظيفي لكل مركز وظيفي.• تنفيذ المهارة اللغوية استقبال الحجوزات في الفندق.• تنفيذ المهارة اللغوية للترحيب بالضيوف وعملية استقبالهم.• تطبيق المهارة اللغوية لإجراءات التسكين.• تطبيق المهارة اللغوية أليات التعامل مع طلبات الضيوف المختلفة.• تنفيذ المهارة اللغوية للتعامل مع شكاوى النزلاء.• تطبيق المهارة اللغوية للمعاملات المالية للنزلاء.• تطبيق المهارة اللغوية لإجراءات المغادرة.		



جامعة اليرموك
Yarmouk University
اسم الكلية
Faculty



تاريخ اعتماد الوثيقة	الخطة الدراسية	رمز الوثيقة
26-12-2024	لبرنامج بكالوريوس الإدارة الفندقية	AP02-PR04

الساعات المعتمدة	الرمز	مسمى المساق
3 ساعات	Hotl 244	مهارات البيع و خدمة العملاء في صناعة الضيافة

هدف المساق

يهدف هذا المساق إلى تزويد الطلبة بالمهارات الأساسية اللازمة في عمليات الخدمة والبيع في مجال الضيافة وكيفية استخدام تقنيات البيع والمكونات الرئيسية لخدمة العملاء، يتضمن هذا المساق الاساليب المتعلقة بتنظيم وتحفيز وتقييم قوى البيع وأهميتها في رفع مستوى الأرباح في الفندق.

مخرجات التعلم

يكون الطالب قادرا على:

- فهم عميق للاحتياجات الضيوف وتحديد احتياجاتهم وتوقعاتهم بدقة.
- تطبيق مهارات التواصل الفعال في عمليات البيع، التحدث والاستماع بوضوح ومهنية.
- تطبيق أفضل الممارسات في خدمة العملاء.
- المعرفة في إدارة الانطباعات وخلق تجارب إيجابية للضيوف.
- تعلم طرق تنمية مبيعاتك من خلال إقناع الضيوف والتوسع الأفقي والعمودي.
- فهم آلية تحسين رضا الضيوف من خلال تقديم خدمة عملاء ممتازة.

الساعات المعتمدة	الرمز	مسمى المساق
3 ساعات	Hotl 245	الإتيكيت والبروتوكول في صناعة السياحة و الضيافة

هدف المساق

يهدف المساق لإبراز اهم أساليب مبادئ البروتوكول والاتيكييت وتطبيقها في الضيافة، يتضمن هذا المساق جزئيين رئيسيين الأول فن الاتيكييت الثاني فن المراسم (البروتوكول). ايضا يطرح المساق أساليب قواعد الضيافة المعاصرة من البروتوكول و الإتيكييت والمجاملة واطر التعامل في نطاق العمل السياحي والفندقي.

مخرجات التعلم

يكون الطالب قادرا على:

- معرفة مهارة إتيكييت التعامل الرسمي والاجتماعي.
- اتقان مهارة إتيكييت الحديث واتيكييت الملابس.



جامعة اليرموك
Yarmouk University
اسم الكلية
Faculty



تاريخ اعتماد الوثيقة	الخطة الدراسية	رمز الوثيقة
26 -12 -2024	لبرنامج بكالوريوس الإدارة الفندقية	AP02-PR04

- معرفة مهارة اتيكيت الولايم والحفلات الرسمية والغير رسمية.
- اتقان مهارة اتيكيت الاجتماعات والمقابلات.
- معرفة اساليب الزيارات الرسمية ومراسم المؤتمرات والاجتماعات الدولية .

الساعات المعتمدة	الرمز	مسمى المساق
6 ساعات	Hotl 312	تطبيقات إدارة قسم الغرف

هدف المساق

يعتبر هذا المساق استكمالاً لمساق ادارة قسم الغرف ، و يهدف الى تطبيق النواحي العملية في ادارة المكاتب الامامية و التدبير الفندقي و اكساب الطالب المهارات العملية و التطبيقية الضرورية في كل من المكاتب الامامية و التدبير الفندقي وتحقيق رضا الضيوف وتقديم تجربة إقامة ممتعة.

مخرجات التعلم

- يكون الطالب قادراً على:
- تطبيق إجراءات المكاتب الأمامية: فهم كيفية التعامل مع حجوزات الضيوف، تسكينهم، وإجراءات المغادرة.
 - المعرفة بتطبيقات التدبير الفندقي: القدرة على استخدام برامج الحاسوب المتخصصة في إدارة الغرف، مثل برامج الحجوزات وتنظيف الغرف.
 - تطبيق مهارات الاتصال الفعالة مع الضيوف، زملاء العمل، والإداريين.
 - القدرة على حل المشكلات التعامل مع الشكاوى والمواقف الطارئة بطريقة هادئة ومهنية.
 - تطبيق عمليات إدارة الوقت، وتنظيم عمل فريق العمل.
 - تطبيق معايير الجودة في قسم الغرف والإجراءات المهنية والإدارية.
 - تطبيق المهام والإجراءات المتبعة في حالات الطوارئ.



جامعة اليرموك
Yarmouk University
اسم الكلية
Faculty



تاريخ اعتماد الوثيقة	الخطة الدراسية	رمز الوثيقة
26-12-2024	لبرنامج بكالوريوس الإدارة الفندقية	AP02-PR04

الساعات المعتمدة	الرمز	مسمى المساق
6 ساعات	Hotl 322	إنتاج الأغذية والمشروبات (1)
هدف المساق		
مساق أولي في إنتاج الأغذية والمشروبات يهدف الى تعريف الطلبة بإجراءات استلام المواد وتخزينها داخل المطبخ. و يتضمن عمليات الانتاج التحضيرية من تقشير و تقطيع للخضار واللحوم والاسماك، و اعداد الصلصات الرئيسية والمرق والشوربات.		
مخرجات التعلم		
يكون الطالب قادرا على:		
<ul style="list-style-type: none">المعرفة في اساسيات إعداد وتحضير الطعام وكذلك الممارسات الآمنة للأغذيةتطبيق معايير السلامة الصحية عند التعامل مع الأطعمة والمعدات.تطبيق الأسس الصحيحة لاستخدام لمعدات المطبخ.تعلم قراءة وتفسير وتحضير وصفات الطعام المختلفة.تطبيق عمليات التحضير الأساسية للأطعمة.تطبيق استخدام الوصفات المعيارية للمكونات الرئيسية للصلصات والمرق والشوربات.		

الساعات المعتمدة	الرمز	مسمى المساق
6 ساعات	Hotl 323	إنتاج الأغذية والمشروبات (2)
هدف المساق		
يهدف هذا المساق إلى تزويد الطلبة بالمهارات اللازمة في كيفية اعداد السلطات بمختلف انواعها، واهم اطباق الحلويات الشرقية والغربية ومختلف انواع الكيك، وكيفية صناعة المعجنات بمختلف انواعها. يتضمن هذا المساق اعداد اهم الوجبات الرئيسية (الطبق الرئيسي) لمختلف المطابخ العالمية بما في ذلك عملية تجهيزها وتزيينها. كما يتناول المساق كيفية اعداد و تقديم مختلف انواع الشوربات ، بالإضافة الى مهارة اعداد قوائم الطعام المتخصصة..		
مخرجات التعلم		
يكون الطالب قادرا على:		
<ul style="list-style-type: none">المعرفة في التخطيط ووصف قوائم الطعام المحددة وحسب الطلب.تطبيق مهارات صناعة المعجنات.معرفة في أساسيات المطبخ العالمي.		



جامعة اليرموك
Yarmouk University
اسم الكلية
Faculty



تاريخ اعتماد الوثيقة	الخطة الدراسية	رمز الوثيقة
26-12-2024	لبرنامج بكالوريوس الإدارة الفندقية	AP02-PR04

<ul style="list-style-type: none">المعرفة في اعداد مختلف الشوربات والصلصاتالمعرفة في تجهيز انواع السلع الغذائية المختلفة.المعرفة عميقة في استخدام وتقطيع الأسماك والدواجن واللحوم.
--

الساعات المعتمدة	الرمز	مسمى المساق
6 ساعات	Hotl 324	خدمة الأغذية والمشروبات
هدف المساق		
<p>يهدف هذا المساق الى تزويد الطلبة بالجوانب العملية لأساسيات خدمات الأغذية والمشروبات وأدائها وتجهيز وترتيب المطعم، وخدمة صالات الحفلات. يتضمن هذا المساق أنماط الخدمة الأساسية مثل الخدمة الإنجليزية والفرنسية والروسية والأمريكية وخدمات الأغذية الخاصة و علاقة خدمة الاغذية و المشروبات برضا العملاء ، مع التركيز على تأثير الثقافات العالمية على انماط الخدمة.</p>		
مخرجات التعلم		
<p>يكون الطالب قادرا على:</p> <ul style="list-style-type: none">تنفيذ الممارسات المهنية على أساس المعايير المهنية للخدمة.الاستفادة من التكنولوجيا والخدمات الغذائية في دورة خدمة الضيوف.وصف الأنواع المختلفة لأساليب الخدمة .اقتراح التوصيات المناسبة لتعزيز تجربة العملاء.		

الساعات المعتمدة	الرمز	مسمى المساق
6 ساعات	Hotl 351	تدريب ميداني في إدارة الضيافة (1)
هدف المساق		
<p>يهدف هذا المساق إلى تدريب للطلبة في مختلف مرافق مؤسسة الضيافة وبصفة خاصة المرافق المعنية بتقديم خدمات الاغذية والمشروبات و انتاجها. يتضمن التركيز على تحقيق حاجات كل من الطالب المتدرب ومؤسسة الضيافة التي يتم التدريب فيها. يجب أن يتم الطالب 350 ساعة تدريبه على الأقل ، ويكتسب فكرة أساسية وشمولية حول أعمال ونشاطات مؤسسة الضيافة تحت اشراف مشترك من القسم و مؤسسة الضيافة المعنية و بموافقة القسم المسبقة.</p>		
مخرجات التعلم		



جامعة اليرموك
Yarmouk University
اسم الكلية
Faculty



تاريخ اعتماد الوثيقة	الخطة الدراسية	رمز الوثيقة
26-12-2024	لبرنامج بكالوريوس الإدارة الفندقية	AP02-PR04

يكون الطالب قادرا على:

- تطبيق المعرفة الأكاديمية في الإعداد المهني.
- اكتساب الخبرة في المجال المهني والمعرفة المهنية وأدائها.
- فهم الثقافة التنظيمية المهنية في الفنادق.
- تطوير المهارات الشخصية للطالب (مهارات الاتصال والتواصل، العمل الجماعي، وحل المشكلات القيادية، الريادة والابتكار).
- تطوير المهارات المهنية اللازمة في ادارة الضيافة.

الساعات المعتمدة	الرمز	مسمى المساق
6 ساعات	Hotl 352	تدريب ميداني في إدارة الضيافة (2)
هدف المساق		
يهدف هذا المساق إلى اعطاء الطلبة فرصة لمتابعة التدريب في مجال متخصص في صناعة الضيافة. يركز المساق على تلبية حاجات كل من الطالب ومؤسسة الضيافة التي يتدرب فيها على الطالب إتمام 350 ساعة عمل على الأقل في مجال متخصص، يكتسب من خلالها معرفة ومهارات متعمقة في مجال محدد تحت إشراف مشترك وبموافقة القسم المسبقة. يتضمن في هذا المساق على تدريب الطلبة في مجال ادارة الغرف و الاقسام الادارية لمؤسسة الضيافة.		
مخرجات التعلم		
يكون الطالب قادرا على:		
<ul style="list-style-type: none">• تطبيق المعرفة الأكاديمية في الإعداد المهني.• اكتساب الخبرة في المجال المهني والمعرفة المهنية وأدائها.• فهم الثقافة التنظيمية المهنية في الفنادق.• تطوير المهارات الشخصية للطالب (مهارات الاتصال والتواصل، العمل الجماعي، وحل مشكلات القيادة، الريادة والابتكار).• تطوير المهارات المهنية اللازمة في ادارة الضيافة.		



جامعة اليرموك
Yarmouk University
اسم الكلية
Faculty



تاريخ اعتماد الوثيقة	الخطة الدراسية	رمز الوثيقة
26-12-2024	لبرنامج بكالوريوس الإدارة الفندقية	AP02-PR04

الساعات المعتمدة	الرمز	مسمى المساق
3 ساعات	Hotl 411	إدارة المواد والرقابة على التكاليف في الضيافة

هدف المساق

يهدف المساق الى التعريف بعملية الشراء والتخزين واجراءاتها وتطبيقاتها في صناعة الضيافة وادارتها بشكل فعال بالتنسيق مع مختلق أقسام المؤسسة. يتضمن التعريف بأهمية الرقابة على تكاليف الأغذية و المشروبات ، والأساليب المتبعة، و تحليل القيمة و العائد لمختلف المواد ، و حفظ السجلات المحاسبية اللازمة و تحليلها و استخدامها في صناعة القرارات المالية و الإدارية .

مخرجات التعلم

يكون الطالب قادرا على:

- تحديد العوامل الرئيسية التي تؤثر على تكلفة وتوافر السلع في سلسلة التوريد.
- تطوير المهارات الإدارية اللازمة لإدارة الشراء الفعالة، واستكشاف المواصفات والتفتيش ودرجات الجودة والتسعير.
- تحليل مبادئ إدارة المخزون وفاعليته وإظهار الكيفية التي تؤثر على عملية الشراء.
- معرفة التباين عند شراء المواد الغذائية، وأثرها على المعدات والأدوات والتجهيزات
- فهم كيفية تخزين المواد الغذائية وضوابط الإصدار المستخدمة في صناعة الضيافة
- تطبيق إجراءات مراقبة كمية الطعام المستخدمة .
- دراسة وتحليل جميع جوانب الميزانية ومراقبة التكاليف في عمليات الأغذية والمشروبات
- تحليل ومناقشة القوانين التي تحكم عملية الشراء والتخزين وبيع المواد الغذائية.

الساعات المعتمدة	الرمز	مسمى المساق
3 ساعات	Hotl 412	ادارة الدخل والقرارات المالية في السياحة والضيافة

هدف المساق

يهدف المساق الى التعريف بأساسيات ادارة الدخل في صناعة الضيافة واهمية مضاعفة الايرادات. يتضمن التركيز على العائد لكل غرفة متاح (RevPAR) ، و ادارة الطلب ، و جدولة الحجوزات و تطبيق السياسات التسعيرية الملائمة، و ادارة كل من حجوزات المجموعات و الحجز الفائض. ويهدف المساق أيضا الى فهم مبادئ وأساليب الإدارة المالية وتطبيقاتها في



تاريخ اعتماد الوثيقة	الخطة الدراسية	رمز الوثيقة
26-12-2024	لبرنامج بكالوريوس الإدارة الفندقية	AP02-PR04

مؤسسات السياحة والضيافة. يتضمن دراسة التقارير و الجوانب المالية لهذه المؤسسات و كيفية اعداد و تحليل القوائم المالية للمساهمة في اتخاذ القرارات المناسبة لها.

مخرجات التعلم

يكون الطالب قادرا على:

- المعرفة بأهمية دور إدارة العائدات في قطاع الضيافة .
- معرفة دور ووظيفة مدير إدارة الإيرادات والعائدات والأجزاء المكونة لها.
- دارة الإجراءات التحليلية بما في ذلك تحليل الطلب والتنبؤ والتسعير، والإيرادات المناسبة لحل المشاكل المعقدة وغير المتوقعة في قطاع الضيافة.
- كيفية تحديد الوضع المالي للمؤسسات السياحة والضيافة، من خلال تحليل البيانات المالية
- تطبيق المبادئ الرئيسية للعمليات المالية لمؤسسات السياحة والضيافة، والدورة المحاسبية، وكذلك العمليات التي تحكم منح الائتمان.

الساعات المعتمدة	الرمز	مسمى المساق
3 ساعات	Hotl 431	ادارة الموارد البشرية في صناعة السياحة و الضيافة

هدف المساق

يهدف هذا المساق الى تعريف الطلبة بالجوانب المختلفة المتعلقة بإدارة الموارد البشرية في صناعة السياحة والضيافة. ويوضح أهم المتطلبات الضرورية لإدارة الموارد البشرية الناجحة في السياحة و الضيافة و التي تتضمن التخطيط و الاستقطاب و التوظيف و التدريب و التنمية و التطوير والاجور و تقييم الأداء.

مخرجات التعلم

يكون الطالب قادرا على:

- التعرف على الخصائص والسمات الرئيسية للوظائف في القطاع السياحي والفندقي وأهم التحديات التي تواجهها.
- فهم وتطبيق المعرفة الفنية المتخصصة والمهارات الإشرافية مع بعض المعارف الإدارية لمعالجة الموارد البشرية.
- إدارة وتحديد وتقييم الحلول للمشاكل التي تؤثر على وظائف الموارد البشرية في قطاعي السياحة والضيافة.
- تحليل المهارات الإبداعية لتفسير القضايا وإصدار الأحكام السليمة في مجال الموارد البشرية والتخطيط والتوظيف وإدارة العاملين في منظمات السياحة والضيافة.
- التعرف على القضايا الأخلاقية التي تعتبر مهمة لمدراء الموارد البشرية.



جامعة اليرموك
Yarmouk University
اسم الكلية
Faculty



تاريخ اعتماد الوثيقة	الخطة الدراسية	رمز الوثيقة
26-12-2024	لبرنامج بكالوريوس الإدارة الفندقية	AP02-PR04

الساعات المعتمدة	الرمز	مسمى المساق
3 ساعات	Hotl 432	إدارة الجودة في السياحة والضيافة
هدف المساق		
<p>يهدف المساق الى التعريف بتاريخ نشأة مفهوم الجودة وتطوره وتطبيقه في صناعة السياحة والضيافة. يختبر واقع الأعمال، ويهدف لتحسين رضا العملاء، وصناعة القرارات والإنتاجية. يتضمن التعريف بمفهوم وأهمية وتطبيقات إدارة الجودة الشاملة في السياحة والضيافة حسب المعايير الدولية والمحلية المتبعة.</p>		
مخرجات التعلم		
<p>يكون الطالب قادرا على:</p> <ul style="list-style-type: none">التعرف على عمليات ومفاهيم ادارة الجودة.تقييم ادارة الجودة على نحو فعال في عمليات السياحة والفنادق.تطبيق مختلف المفاهيم النظرية والنماذج لإدخال التحسينات.تطوير مهارات صنع القرار من خلال تحليل دراسات الحالة المختلفة ذات الصلة.تحليل صعوبات تطبيق إدارة الجودة في قطاع الخدمات، خاصة صناعة السياحة والضيافة.		

الساعات المعتمدة	الرمز	مسمى المساق
3 ساعات	Hotl 433	الإدارة الاستراتيجية في صناعة الضيافة
هدف المساق		
<p>يهدف هذا المساق الى تعريف الطلبة التمييز بين القرارات التشغيلية والاستراتيجية في صناعة الضيافة. كما يحتوي على كيفية تحديد ورسم الرؤيا والرسالة والاهداف الاستراتيجية لمؤسسة الضيافة ضمن بيئة متغيرة، وتنسيق الجهود والموارد الداخلية تجاه تحقيق الرؤيا المنشودة و تعزيز التعاون مع البيئة الخارجية للمؤسسة.</p>		
مخرجات التعلم		
<p>يكون الطالب قادرا على:</p> <ul style="list-style-type: none">التعرف على القضايا المعاصرة والمفاهيم النظرية الناشئة من حيث صلتها بصناعة الضيافة العالمية.تقييم دور الرسالة والأهداف والجهات المعنية في عملية التخطيط والتنمية في قطاع الضيافة.وضع استراتيجيات الملائمة وتقديم تقييم الاستراتيجيات المتبعة في مختلف قطاعات الضيافة.تطبيق تحليل SWOT للمنشآت السياحية والفندقية.		



جامعة اليرموك
Yarmouk University
اسم الكلية
Faculty



تاريخ اعتماد الوثيقة	الخطة الدراسية	رمز الوثيقة
26-12-2024	لبرنامج بكالوريوس الإدارة الفندقية	AP02-PR04

الساعات المعتمدة	الرمز	مسمى المساق
3 ساعات	Hotl 434	إدارة المشاريع الصغيرة والمتوسطة في السياحة والضيافة

هدف المساق

يهدف هذا المساق الى تعريف وتعليم الطالب بالأنواع والسمات المميزة للمشاريع الصغيرة التي تشكل الجانب الأكبر للاستثمارات في مشاريع السياحة والضيافة. يتضمن المساق إلى التخطيط، والتنظيم، والتوجيه، والرقابة على نشاطات هذه المشاريع وتسويقها وتمويلها وادارتها بفعالية. يتم التركيز على عملية تأسيس مشروع صغير او متوسط في مجال السياحة والضيافة من حيث دراسة المفهوم وإعداد الجدوى الاقتصادية الأولية، والادارة والتمويل والتسويق.

مخرجات التعلم

يكون الطالب قادرا على:

- توفير فرص لتحقيق الأهداف المرسومة في أبعاد المنهج.
- العمل بشكل مستقل ومع الآخرين في اختيار وتأسيس مشروعا صغيرا او متوسطا في مجال السياحة والفنادق.
- تحليل مبادئ التخطيط والتنظيم والتوجيه لإدارة المشاريع الصغيرة والمتوسطة.

الساعات المعتمدة	الرمز	مسمى المساق
3 ساعات	Hotl 461	مشروع تخرج

هدف المساق

يهدف هذا المساق بإبراز أهمية البحوث العلمية في الدراسات الأكاديمية ومنح الطلبة الفرصة لدراسة مجال من اهتماماتهم بشكل مستقل. يتضمن هذا المساق إعداد تقرير بمنهجية علمية في مجال محدد تحت إشراف أكاديمي ومناقشته بحضور أعضاء الهيئة التدريسية في القسم والطلبة الآخرين المسجلين في المساق.

مخرجات التعلم

يكون الطالب قادرا على:

- توليد إطار معرفي لمشروع الضيافة .
- تطوير المهارات التحليلية بالنسبة للمراجعة الأدبيات السابقة .
- اقتراح وتبرير تصميم البحث والمنهجية المناسبة للمشروع وتحديد الأساليب التحليلية المناسبة.
- صياغة الاستنتاجات والتوصيات الأولية بناء على نتائج المشروع
- كتابة تقرير بحثي أو خطة عمل.



جامعة اليرموك
Yarmouk University
اسم الكلية
Faculty



تاريخ اعتماد الوثيقة	الخطة الدراسية	رمز الوثيقة
26-12-2024	لبرنامج بكالوريوس الإدارة الفندقية	AP02-PR04

الساعات المعتمدة	الرمز	مسمى المساق
3 ساعات	Hotl 465	موضوعات خاصة في الضيافة
هدف المساق		
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		
مخرجات التعلم		
• تختلف نتائج التعلم اعتمادا على الموضوعات التي يتم تناولها في هذا الموضوع		

TOUR 111	مبادئ في الإدارة السياحية	(3 ساعات معتمدة)
يهدف هذا المساق الى إكساب الطالب المعارف بماهية الإدارة ووظائفها الأساسية وعلاقة ذلك بالخدمات والتسهيلات السياحية. يشتمل هذا المساق على عدة مواضيع يدرسها الطالب مثل: المفاهيم والتعريفات للإدارة السياحية، النظام السياحي، آثار السياحة، بالإضافة الى القطاعات الأخرى المرتبطة في الجسم السياحي. وكما يتعرض المساق الى تعريفات السياحة والسياح والتطور التاريخي للسياحة، والسفر، وانماط السياحة، وأثارها. ويتوقع من الطالب بعد دراسة هذا المساق أن يعرف مفاهيم السياحة والسفر ووظائف الادارة السياحية.		

TOUR 140A	السياحة والآثار في الاردن	(3 ساعات معتمدة)
يهدف هذا المساق الى تزويد الطلبة بالمعلومات الضرورية عن تطور السياحة الاردنية منذ تأسيس الدولة الاردنية ولغاية الآن. كما ويستعرض هذا المساق لأهم مقومات المنتج السياحي الاردني وعناصره، وأنماط السياحة الاردنية المختلفة، والأهمية الاقتصادية والثقافية والبيئية للسياحة الاردنية، والخدمات والتسهيلات السياحية، والاستراتيجيات والسياسات السياحية الأردنية، والتشريعات والاخلاقيات السياحية في الأردن، والتنظيم السياحي الاردنية، والاستدامة وجودة الخدمات السياحية في الاردن. كما يهدف الى اكساب الطلبة المعارف الضرورية عن الحضارات السابقة التي استوطنت على الارض الأردنية وما خلفته من آثار تخدم المنتج السياحي الاردني ابتداءً العصور القديمة وحتى العصر الحاضر. ويهتم هذا المساق بأثر هذه المخلفات الاثرية على تطور وجذب السياحة المحلية والوافدة إلى المملكة ويتطلب هذا المساق زيارات ميدانية الى بعض المواقع والمؤسسات السياحية والأثرية المختلفة في الأردن. ويتوقع من الطالب بعد دراسة هذا المساق أن:		



تاريخ اعتماد الوثيقة	الخطة الدراسية	رمز الوثيقة
26-12-2024	لبرنامج بكالوريوس الإدارة الفندقية	AP02-PR04

1. يتعرف على واقع السياحة والمنتجات السياحية في الأردن.
2. يحلل البيئة السياحية في الأردن ومقارنتها مع الدول الأخرى.
3. يتعرف على الحضارات التي استوطنت على ارض الأردن وما خلفته من إرث حضاري وإنساني يجعل من الأردن مقصد سياحي عالمي

TOUR 212	الإرشاد السياحي	(3 ساعات معتمدة)
<p>يتضمن المساق مفهوم الدليل السياحي، وأنواع الأدلاء السياحيين، ووظائف الدليل السياحي، ودوره وأهميته، وعلاقته بالفعاليات السياحية، ووسائل الإرشاد السياحي وأدواته، ومستقبل الدليل السياحي. كما يتعرض المساق إلى مهارات المرشد السياحي الناجح الشخصية منها والفنية مثل مهارات الإسعافات الأولية، وإدارة الوقت، وقراءة الخرائط السياحية، ومهارات الإلقاء والتقديم، والتعامل مع مختلف أنواع السياح والرد على استفساراتهم وشكواهم واعتراضاتهم، وكيفية خلق التفاعل بين السائح والمقصد السياحي. ويتوقع من الطالب بعد دراسة هذا المساق أن:</p> <ol style="list-style-type: none">1. يتعرف على أنواع الأدلاء السياحيين ودورهم في العملية السياحية.2. يتعلم مهارات وفن الإرشاد السياحي والتعامل مع السياح.		

TOUR 233A	مهارات الكتابة في اللغة الإنجليزية في السياحة والسفر	(3 ساعات معتمدة)
<p>يهدف هذا المساق الى تعزيز مهارات الكتابة باللغة الإنجليزية لدى الطلاب وتزويدهم بالأدوات والتقنيات اللغوية اللازمة للتواصل الفعال والتعبير عن الأفكار كتابياً ضمن سياق السياحة والسفر تحديداً.</p> <p>كما يهدف المساق الى تطوير كفاءة الطلبة وقدرتهم على استخدام الوسائل والطرق الكتابية الشائعة للتواصل في قطاع السياحة والسفر، مثل رسائل البريد الإلكتروني والتقارير والكتيبات والمواد الترويجية. كما يهدف المساق الى تعليم الطلبة على كيفية صياغة محتوى جذاب ومقنع لنقل المعلومات بشكل فعال للترويج للوجهات السياحية والتفاعل مع الجمهور من مختلف الفئات.</p>		



جامعة اليرموك
Yarmouk University
اسم الكلية
Faculty



تاريخ اعتماد الوثيقة	الخطة الدراسية	رمز الوثيقة
26-12-2024	لبرنامج بكالوريوس الإدارة الفندقية	AP02-PR04

يغطي المساق موضوعات مختلفة متعلقة بالسياحة والسفر، بما في ذلك فهم الجمهور المستهدف، وتنظيم المقالات المكتوبة، واستخدام المفردات والقواعد المناسبة.

بعد دراسة المساق، يتوقع من الطلاب أن يكونوا قادرين على:

1. تحسين مهاراتهم في الكتابة باللغة الإنجليزية لمختلف أغراض السياحة والسفر.
2. أن يكونوا مجهزين بالأدوات اللازمة لتوصيل الأفكار بشكل فعال والترويج للوجهات والمساهمة في نجاح صناعة السياحة من خلال قدراتهم الكتابية.
3. تعزيز استخدام المفردات والقواعد لإنشاء اتصال كتابي واضح وموجز.
4. كتابة مقالات منظمة لغوياً لأغراض مختلفة في قطاع السياحة والسفر، مثل رسائل البريد الإلكتروني والتقارير والكتيبات والمواد الترويجية.

(3 ساعات معتمدة)

مناهج بحث للسياحة والضيافة

TOUR 231

يهدف هذا المساق بإكساب الطلبة بالمعارف والمهارات الأساسية لإجراء البحوث في قطاعي السياحة والضيافة محلياً ودولياً. يقوم هذا المساق بتعريف الطلبة بأساسيات البحث العلمي بشكل عام ومناهج البحوث في السياحة والضيافة بشكل خاص. يهدف المساق كذلك بتوضيح عملية البحث بدءاً بالمقترح وانتهاءً بعرض نتائج البحث وتوصياته. يلقي المساق الضوء على أخلاقيات البحث العلمي والتعرض بشكل واضح للأمانة والأصالة العلمية. لزيادة المعرفة، يقوم الطالب بإجراء بحث بشكل منفرد أو جماعي بالتنسيق مع مدرس المساق ويفضل أن تكون هذه البحوث تطبيقاً على البيئة الأردنية. ويتوقع من الطالب بعد دراسة هذا المساق أن:

1. يعرف ماهية البحث العلمي.
2. يطبق التفكير النقدي في البحوث.
3. يحلل نتائج البحوث العلمية.
4. يقيم البحوث ونتائجها وتوصياتها.



تاريخ اعتماد الوثيقة	الخطة الدراسية	رمز الوثيقة
26-12-2024	لبرنامج بكالوريوس الإدارة الفندقية	AP02-PR04

3 (ساعات معتمدة)	التسويق السياحي والفندقي	TOUR 322
<p>يهدف هذا المساق الى تزويد الطلبة بالمفاهيم والمعارف فيما يتعلق بتسويق المقصد السياحي والمزيج التسويقي التقليدي والمعاصر لجميع الخدمات السياحية. ويناقش المساق مفهوم التسويق والمزيج التسويقي للسياحة والضيافة. ويعرض هذا المساق القضايا التسويقية المعاصرة في مؤسسات السياحة والضيافة مثل التسويق الالكتروني، والتسويق من خلال شبكات التواصل الاجتماعي. ويهتم المساق كذلك بدور منظمات تسويق المقصد السياحي مثل هيئات تنشيط السياحة ودور القطاع العام والخاص في تسويق المقصد السياحي. ويتوقع من الطالب بعد دراسة هذا المساق أن:</p> <ol style="list-style-type: none">1. يعرف مفهوم التسويق وعناصر المزيج التسويقي.2. يحلل البيئة الداخلية والخارجية للمؤسسة السياحية والسوق السياحي.3. يخطط وينفذ البرامج التسويقية والترويجية وبيان فعاليتها.		

3 (ساعات معتمدة)	تشريعات وأخلاقيات سياحية	TOUR 346
<p>يهدف هذا المساق الى تعريف الطالب بالقوانين والأنظمة المتعلقة بالأنشطة السياحية الدولية والمحلية مثل قوانين الاستثمار السياحي، وقانون الجمعيات السياحية الرسمية، وقانون وزارة السياحة، وقانون هيئة تنشيط السياحة. كما يهدف هذا المساق الى تعريف الطلبة بالمفاهيم الأساسية لأخلاقيات السياحة العالمية العشرة التي أسستها منظمة السياحة العالمية وهي: مساهمة السياحة في الفهم المشترك والاحترام المتبادل بين الناس والمجتمعات، السياحة كوسيلة لتحقيق الذات الفردي والجمعي، والسياحة كعامل للتنمية المستدامة، والسياحة كمستخدم للتراث الثقافي وكمساهم في تعزيزه، والسياحة كنشاط نفعي للمجتمعات المحلية، والتزامات أصحاب المصالح في التنمية السياحية، والحق في السياحة، وحرية انتقال السياح، وحقوق العمال ورجال الأعمال (الرواد) في صناعة السياحة، وتنفيذ مبادئ الأخلاقيات العالمية للسياحة. ويتوقع من الطالب بعد دراسة هذا المساق أن:</p> <ol style="list-style-type: none">1. يعرف التشريعات السياحية في مختلف الأنشطة السياحية والمفاهيم الأساسية لأخلاقيات السياحة العالمية.2. يقيم مدى تطبيق المؤسسات السياحية لأخلاقيات السياحة العالمية العشرة.		



تاريخ اعتماد الوثيقة	الخطة الدراسية	رمز الوثيقة
26-12-2024	لبرنامج بكالوريوس الإدارة الفندقية	AP02-PR04

TOUR 335	نظم المعلومات السياحية	(3 ساعات معتمدة)
<p>يهدف هذا المساق الى اكساب الطلبة المعارف والمفاهيم والمهارات الأساسية في نظم المعلومات السياحية المستخدمة في وكالات السياحة والسفر وشركات الطيران، ونظم المعلومات الجغرافية (GIS). هذا المساق مصمم لتدريس الطلبة وتدريبهم على أهم أنظمة التوزيع العالمية (GDSs) وأنظمة الحجوزات المركزية (CRSs) مثل أنظمة أماديوس، وجاليليو، وسيير. يشتمل هذا المساق على الجانب النظري عن أنظمة المعلومات والحجوزات بالإضافة الى التطبيق العملي على هذه الأنظمة في المختبر مثل حجز تذكرة طيران. ويتوقع من الطالب بعد دراسة هذا المساق أن:</p> <ol style="list-style-type: none">1. يتعرف على المفاهيم الخاصة بنظم المعلومات السياحية.2. يتعلم مهارات التعامل مع أنظمة الحجوزات المختلفة ويطبق الحجوزات التي يحتاجها السائح.3. يقيم فعالية الانظمة المستخدمة ويزود الإدارة بتقارير حولها.		