

الخطة الدراسية لمرحلة الدرجة الجامعية المتوسطة				
في تخصص إدارة الفنادق				
الخطة الدراسية				
اولاً : متطلبات الثقافة العامة (6) ساعة معتمدة موزعة على النحو التالي :-				
رقم المادة	اسم المادة	اسم المادة باللغة الانجليزية	س . م	المتطلب السابق
L60000114	تربية وطنية	National Education	2	لا يوجد
L60000112	علوم عسكرية	Military Education	1	لا يوجد
L60000111	الثقافة الإسلامية	Islamic Culture	3	لا يوجد
	المجموع	Total	6	
ثانياً : متطلبات مهارات التشغيل (9-12) ساعة معتمدة وهي كالآتي :-				
رقم المادة	اسم المادة	اسم المادة باللغة الانجليزية	س . م	المتطلب السابق
L60000122	اللغة الإنجليزية التطبيقية	Applied English Language	3	اللغة الإنجليزية 99
L60000124	تطبيقات الذكاء الاصطناعي	Applications of Artificial Intelligence	3	
L60000121	الريادة والابتكار	Entrepreneurship and Innovation	2	
L60000123	مهارات الحياة والعمل	Life and Work Skills	2	
L60000125	مهارات رقمية	Digital Skills	2	مهارات الحاسوب 99
	المجموع	Total	12	
النجاح في امتحان مستوى اللغة الإنجليزية يعفي الطالب من مادة اللغة الانجليزية 99				
النجاح في امتحان مستوى مهارات الحاسوب يعفي الطالب من مهارات الحاسوب 99				
ثالثاً : متطلبات العلوم الاساسية للمؤهل (الأعمال) (6-9) ساعة معتمدة .وهي كالآتي:-				
رقم المادة	اسم المادة	اسم المادة باللغة الانجليزية	س . م	المتطلب السابق
L60900131	صناعة الضيافة والسياحة المعاصرة	Contemporary Hospitality and Tourism Industry	2	
L60900133	سلوك المستهلك في قطاع الفنادق والسياحة والرؤى المستقبلية	Consumer Behavior in Hospitality and Tourism and Future Prospects	3	
L60900132	إدارة سلسلة التوريد في قطاع الفنادق والسياحة	Supply Chain Management in Hospitality and Tourism	3	
L60900134	اللغة الإنجليزية الفنية في الفنادق والسياحة	Technical English in Hospitality and Tourism	1	
	المجموع	Total	9	
رابعاً:متطلبات المسار للمؤهل، (39) ساعة معتمدة ،وهي كالآتي :-				
رقم المادة	اسم المادة	اسم المادة باللغة الانجليزية	س . م	المتطلب السابق / المتزامن
	خدمة العملاء والاتيكيت والبروتوكول باللغة الانجليزية	Customer Service, Etiquette, and Protocol in English	3	مهارات الاتصال باللغة الانجليزية في الفنادق

مبادئ إدارة الفنادق	3	Food Production (Hot and Cold)	انتاج الطعام (البارد والساخن)	
مبادئ إدارة الفنادق	3	Baking and Pastry Production	انتاج الحلويات والمخبوزات	
مبادئ إدارة الفنادق	3	Food and Beverage Service	خدمة الطعام والشراب	
مبادئ إدارة الفنادق	3	Event and Occasion Management	ادارة الفعاليات والمناسبات	
مبادئ إدارة الفنادق	3	Managing Front Office Operations	ادارة واجراءات الدوائر الامامية	
مبادئ إدارة الفنادق	3	Managing Housekeeping Operations	ادارة عمليات قسم التدبير الفندقي	
	3	Communication Skills in English for Hotels	مهارات الاتصال باللغة الانجليزية في الفنادق	
مبادئ إدارة الفنادق	3	Food and Beverage Management	ادارة الطعام والشراب	
	3	Principles of Hotel Management	مبادئ إدارة الفنادق	
مبادئ إدارة الفنادق	3	Principles of Human Management and Career Development in Hospitality and Tourism Establishments	مبادئ إدارة الموارد البشرية والتأهيل الوظيفي في المنشآت السياحية والفندقية	
	3	Food Hygiene and Safety	صحة وسلامة الغذاء	
	3	Computer Applications in Hotels	تطبيقات حاسوبية بالفنادق	
	39	Total (Credit Hours)	المجموع (ساعة معتمدة)	

خامسا: متطلبات الممارسة المهنية وهي (6) ساعات معتمدة موزعة على النحو الآتي :

رقم المادة	اسم المادة	اسم المادة باللغة الانجليزية	س . م	المتطلب السابق
	الممارسة المهنية	Professional Practice	6	فصل رابع
	المجموع (ساعة معتمدة)	Total (Credit Hours)	6	

المواد الاستدراكية

	اسم المادة	اسم المادة باللغة الانجليزية	س . م	المتطلب السابق / المتزامن
	اللغة العربية الاستدراكية (99)	Arabic Remedial	0	
	اللغة الانجليزية الاستدراكية (99)	English Remedial	0	
	مهارات الحاسوب الاستدراكي (99)	Computer Skills Remedial	0	