



نموذج رقم (15)
تقرير عن برنامج إدارة الضيافة
للعام الأكاديمي 2024/ 2025

أ- معلومات أساسية:

1- اسم البرنامج:	برنامج بكالوريوس السياحة والفنادق شعبة إدارة ضيافة
2- التخصص:	إدارة الفنادق
3- عدد السنوات الدراسية:	4 سنوات – ثمانية فصول دراسة.
4- عدد المقررات:	مقررات العلوم الأساسية: (7 مقرر) 14%. مقررات العلوم المساعدة: (8 مقررات) 15%. مقررات العلوم المتخصصة: (22 مقرر) 50%. مقررات علوم التميز: (11 مقررات) 20%.
5- أسس تشكيل لجان الممتحنين:	النظام المتبع بالمعهد: رئيس القسم واستاذ المادة واستاذ من نفس التخصص.
6- نظام الممتحنين الخارجيين:	غير متاح.

ب- معلومات متخصصة:

7- إحصائيات	
- عدد الطلاب الملتحقين بالبرنامج:	147 الفرقة الرابعة 115 الفرقة الثالثة
- معدل النجاح فى البرنامج (%):	الفرقة الرابعة 57.14 % الفرقة الثالثة 70.71 %
- اتجاه الالتحاق بالبرنامج (منسوبة الى الأعداد الملتحقة بالبرنامج خلال آخر 3 سنوات):	<u>الفرقة الثالثة</u> <input type="checkbox"/> متزايد <input type="checkbox"/> ثابت <input checked="" type="checkbox"/> متناقص عدد الملتحقين للعام 2022/2021 (219) عدد الملتحقين للعام 2023/2022 (156) عدد الملتحقين للعام 2024 /2023 (169) <u>الفرقة الرابعة</u> <input type="checkbox"/> متزايد <input type="checkbox"/> ثابت <input checked="" type="checkbox"/> متناقص عدد الملتحقين للعام 2022/2021 (162) عدد الملتحقين للعام 2023/2022 (166) عدد الملتحقين للعام 2024 /2023 (123)

<p>الفرقة الثالثة الناجحين: العدد: 70 النسبة (70.71%) الراسبين : العدد: 29 النسبة (29.29 %)</p> <p>الفرقة الرابعة الناجحين: العدد: 80 النسبة (57.1 %) الراسبين : العدد: 17 النسبة (12.1 %) دور ثان: العدد : 43 النسبة (30.7 %)</p>	<p>- نتائج الامتحان النهائي:</p>
<p>الفرقة الثالثة 1 % امتياز</p> <p>3 % جيد جدا</p> <p>14 % مقبول</p> <p>2.8 % جيد جدا</p> <p>32.1 % مقبول</p>	<p>- توزيع تقديرات النجاح (%)</p> <p>25 % جيد</p> <p>الفرقة الرابعة 0.7 % امتياز</p> <p>21.4 % جيد</p>
8- المعايير الأكاديمية	
<p>تم تبنى المعايير الاكاديمية القومية المرجعيه NARS عن الهيئة القومية لضمان الجودة والاعتماد لبرنامج بكالوريوس السياحة والفنادق تخصص إدارة الفنادق.</p>	<p>- المعايير الأكاديمية المرجعية:</p>
<p>يجب أن يكون الخريج قادرا على فهم:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. يوضح المعارف والنظريات العامة والأساسية المتعلقة بأنشطة السياحة والفنادق على المستويين المحلى والعالمى. 2. يذكر الأبعاد السياسية والأقتصادية لأنشطة أعمال السياحة والفنادق. 3. يذكر الابعاد الاجتماعية والثقافية لأنشطة أعمال السياحة والفنادق. 4. يذكر الابعاد البيئية والجغرافية لأنشطة أعمال السياحة والفنادق. 5. يشرح أسس الحضارات المختلفة ودور كل حضارة فى تحقيق التواصل العالم. 6. يذكر مبادئ وأسس البحث العلمى فى مجال السياحة والفنادق. 7. يعدد مبادئ واساسيات علوم مبادئ الادارة وعلاقتها بمجال السياحة. 8. يذكر القوانين والتشريعات المنظمة للعمل بقطاع السياحة. 9. يذكر قواعد الامن و السلامة المهنية فى المنشآت السياحية. 	<p>- المعرفة والفهم:</p>

<p>10. يشرح مبادئ استخدام الحاسب الآلى والبرامج الرقمية فى مجال الضيافة.</p> <p>11. يذكر أساليب وطرق جمع وتحليل البيانات والنظام المحاسبي فى مجال السياحة.</p> <p>12. يتعرف على قطاع الضيافة وأهميته فى تعزيز الاقتصاد القومى.</p> <p>13. يعدد أنواع منشآت الضيافة والإدارات المختلفة ودورها فى مؤسسات الضيافة (الفنادق).</p> <p>14. يتعرف على أسس تقسيم أنواع منشآت الضيافة.</p> <p>15. يعدد الإدارات المختلفة بالمنشآت الفندقية.</p> <p>16. يدرك الهياكل التنظيمية والوظيفية بمنشآت الضيافة المختلفة.</p> <p>17. يتعرف على آداب وأخلاقيات صناعة الضيافة والقوانين المتعلقة بالانشطة الفندقية ويعدد اللوائح المنظمة لحقوق وواجبات العاملين بالمجال الفندقى.</p> <p>18. يتعرف على كافة العمليات والمصطلحات الفنية المستخدمة فى صناعة الفنادق.</p> <p>19. يعدد المعارف ذات العلاقات التشابكية بالتجارب العالمية فى صناعة الضيافة (الفنادق).</p> <p>20. يصنف قوائم الطعام المستخدمة فى المنشآت المختلفة ومفاهيم الجودة فى مؤسسات الضيافة.</p> <p>21. يذكر عمليات الإنتاج المختلفة ويعدد مصادر الأغذية المستخدمة فى المنشآت الفندقية.</p> <p>22. يتعرف على أساسيات الإسعافات الأولية وشروط صحة وسلامة الغذاء بالمنشآت الفندقية.</p> <p>23. يشرح أسس ومفاهيم الجودة فى مؤسسات الضيافة.</p> <p>24. يفهم أسس تحليل البيانات والأبحاث الميدانية فى صناعة الضيافة.</p>	
<ol style="list-style-type: none"> 1. يتخذ القرارات وفقا لمتطلبات بيئة العمل فى مجال الضيافة. 2. يقارن بين الثقافات المختلفة ودوافع العملاء. 3. يميز حاجات المجتمع المرتبطة بمجال الفنادق والضيافة. 4. يستوعب دوافع العملاء فى بيئة العمل. 5. يستنتج العلاقات المتشابكة والمترابطة بين أقسام المنشآت الفندقية من ناحية وموردي الخدمات من ناحية أخرى. 6. يفاضل بين الموارد المتاحة لاتخاذ القرارات وفقا لمتطلبات بيئة العمل . 7. يستخدم التحليل الاحصائي والنظم المحاسبية لبيانات مؤسسات الضيافة. 8. يصحح القرارات المتخذة فى المنشأة الفندقية وفقاً لنتائج التحليل الاحصائي. 9. يستخرج العلاقات المتشابكة ويستوعب الاطراف المختلفة المتعاملة مع صناعة الضيافة. 	<p>- المهارات الذهنية</p>
<p>1. يمارس سلوكيات وأخلاقيات العمل فى مجال الضيافة.</p>	<p>- المهارات المهنية:</p>

<p>2. يطبق قواعد خدمه العملاء على أختلاف جنسياتهم بما يخدم مجال العمل بقطاع الضيافة.</p> <p>3. ينفذ المهام الإدارية والفنية المتعلقة بإدارة مؤسسات الضيافة.</p> <p>4. يستخدم المصطلحات المهنية المتعلقة بمجال الفنادق باللغة العربية والأجنبية.</p> <p>5. يطبق المستجدات والتطورات المختلفة في بيئة العمل الفندقى.</p> <p>6. يتقن التعامل مع الازمات وادارة المخاطر في بيئة العمل الفندقى.</p> <p>7. يتقن مهارات العمل بمؤسسات القطاع الفندقى.</p> <p>8. يمارس اجراءات السلامة المهنية بالمؤسسات الفندقية.</p> <p>9. يجيد مهارات الاسعافات الاولية اللازمة للعمل بالمنشآت الفندقية.</p> <p>10. يجيد العمليات المحاسبية والمالية المستخدمة فى المؤسسات الفندقية.</p> <p>11. يطبق العلوم المرتبطة بصناعة الضيافة لخدمة مجالات العمل فى المجال الفندقى.</p> <p>12. تطبيق التقنيات والتكنولوجيا الحديثة فى إدارة المنشآت الفندقية.</p>	
<p>يجب أن يكون الخريج قادرا على:</p> <p>1. يتقن استخدام التقنيات الحديثة فى المنشآت الفندقية.</p> <p>2. يجيد مهارات الاتصال والتواصل فى المؤسسات الفندقية.</p> <p>3. ينتقى اساليب العرض الفعال باللغات الاجنبية المختلفة فى المؤسسات الفندقية.</p> <p>4. يجيد آداب الحديث مع الزملاء لتأثيرها على انشطة الفندق.</p> <p>5. يستطيع التعامل مع المشكلات فى بيئة العمل.</p> <p>6. يتقن انجاز المهام فى الاطار الزمنى المحدد.</p> <p>7. يجيد ممارسة المراسم العامة المتعلقة بالمجال الفندقى.</p> <p>8. يتقن اساليب التعلم الذاتى فى المنشآت الفندقية.</p> <p>9. يوظف مهارات التحدث والكتابة باللغات الأجنبية فى مجال الدراسة.</p> <p>10. يجيد استخدام مهارات الكتابة للتقارير والمكاتبات الرسمية المرتبطة بصناعة الضيافة بلغة عربية سليمة.</p> <p>11. ينظم الوقت لحسن التعامل مع ضغوط العمل فى المنشآت الفندقية.</p> <p>12. يبدع فى ادارة الوقت لصالح تقليل ضغوط العمل فى المنشآت الفندقية.</p> <p>13. يجيد اساليب قيادة الافراد فى بيئة العمل بالمنشآت الفندقية.</p>	<p>- المهارات العامة:</p>
<p>فى المعهد آليات للتعامل مع الطلبة المتعثرين من خلال لجان الإرشاد الأكاديمى بالقسم و دراسة الحالات والتعامل معها, بالإضافة إلى آليات التعامل مع المتفوقين وتشجيعهم.</p>	<p>- طرق دعم الطلاب (ذوى القدرات المحدودة والتميزين):</p>
<p>NARS معايير الهيئة القومية لضمان الجودة والاعتماد.</p>	<p>- معايير القياس المرجعية للبرنامج</p>
<p>✓ متوفر □ غير متوفر</p>	<p>- دليل البرنامج</p>



<input checked="" type="checkbox"/> متوفر <input type="checkbox"/> غير متوفر <input checked="" type="checkbox"/> سنوي <input type="checkbox"/> أكثر من سنة	- نظام المراجعة الدورية للبرنامج
متوافق بنسبه اكثر من 85%	- مدى توافق الهيكل الأكاديمي للبرنامج مع المستهدف من التعليم
لا يوجد	- المعوقات الادارية والتنظيمية
9- تقويم الطلاب لقياس مدى اكتساب المستهدف من التعليم:	
امتحانات تحريرية: امتحانات شفوية: انشطة صفية:	- أدوات التقويم:
امتحان الفصل الدراسي الأول امتحان الفصل الدراسي الثاني	- المواعيد:
.....	- ملاحظات المراجع الخارجي: (إن وجدت)
10. الامكانيات التعليمية	
معيّنين - منتدبين عدد الطلاب: عدد اعضاء هيئة التدريس عدد الطلاب	- نسبة أعضاء هيئة التدريس الى الطلاب
<input checked="" type="checkbox"/> مناسب <input type="checkbox"/> غير مناسب الى حد ما يتم توزيع الأعباء بشكل عادل كلاً حسب تخصصه ولا يوجد اي عجز في اي تخصص بالقسم	- مدى ملاءمة تخصصات أعضاء هيئة التدريس وتوزيع الأعباء عليهم طبقاً لاحتياجات البرنامج:
<input checked="" type="checkbox"/> مناسب <input type="checkbox"/> غير مناسب الى حد ما (لماذا؟)	- المكتبة:
<input type="checkbox"/> الى حد ما <input checked="" type="checkbox"/> مناسب	- المعامل:

غير مناسب <input type="checkbox"/>	
(لماذا؟)	
.....	
.....	
.....	
الى حد ما <input type="checkbox"/> مناسب <input checked="" type="checkbox"/> غير مناسب <input type="checkbox"/>	- الحاسب الآلى:
.....	- مدى التعاون مع جهات الأعمال فى توفير فرص التدريب للطلاب:
.....	- أى متطلبات أخرى للبرنامج:
.....	
11- إدارة الجودة والتطوير	
الى حد ما <input type="checkbox"/> فعال <input checked="" type="checkbox"/> غير فعال <input type="checkbox"/>	- نظام المتابعة لجوانب القصور:
الى حد ما <input type="checkbox"/> مناسبة <input checked="" type="checkbox"/> غير مناسبة <input type="checkbox"/>	- إجراءات تطبيق لوائح وقوانين المعهد:
فعالة وتساهم بشكل كبير فى التطوير	- مدى فاعلية نظام المراجعة الداخلية فى تطوير البرنامج:
.....	- ملاحظات المراجعين الخارجيين فيما يخص مخرجات البرنامج ومعايير القياس:
.....	
.....	
.....	
12- مقترحات تطوير البرنامج	
عدد الساعات/ اسبوعيا: نظرى عملى الاجمالى	- هيكل البرنامج (المقررات/الساعات)
	- مقررات جديدة:
.....	- التدريب والمهارات:
.....	
.....	
.....	
.....	- مقترحات قطاع الأعمال لتطوير البرنامج:
رئيس القسم - منسق البرنامج - ولجنة مراجعة وتطوير البرنامج.	- المسئول عن التنفيذ:
.....	- توقيت التنفيذ:



التوقيع
التوقيع

منسق البرنامج: د. سالي غنام
رئيس القسم: ا.د. سامي محجوب

عميد المعهد

ا.د. عزة مسعود