

تعليمات ومعايير الاعتماد الخاص لتخصصات برنامج العلوم الإدارية
صادره بموجب الفقرتين (أ) و(ك) من المادة (7)
لقانون هيئة اعتماد مؤسسات التعليم العالي رقم (20) لسنة 2007 وتعديلاته.

المادة (1): تسمى هذه التعليمات والمعايير (تعليمات ومعايير الاعتماد الخاص لتخصصات برنامج العلوم الإدارية) ويعمل بها اعتباراً من تاريخ إصدارها.

المادة (2): إضافة لما ورد في مواد الإطار العام لتعليمات ومعايير الاعتماد الخاص للتخصصات الإنسانية والعلمية الصادرة بموجب قرار مجلس الهيئة رقم (2010/5/32) تاريخ 2010/2/18، تكون المجالات المعرفية لتخصصات برنامج العلوم الإدارية كالاتي:

إدارة الطعام والشراب (التطبيقي): يكون الحد الأدنى لعدد الساعات المعتمدة للخطة الدراسية لنيل درجة البكالوريوس في التخصص (132) ساعة معتمدة على النحو الآتي:
أ. المجالات النظرية الأساسية:

الحد الأدنى للساعات المعتمدة		المجال المعرفي
عملي	نظري	
(18)	-	فن الطبخ: إعداد الأطباق الرئيسية (اللحم، الأسماك...)، إعداد المقبلات الباردة والساخنة، إعداد الحلويات، إعداد المعجنات والأخباز، إعداد الشوربات والصوصات، مبادئ إنتاج الطعام والشراب.
(12)	-	فن الخدمة: أساسيات إعداد المشروبات (الباردة والساخنة)، فن خدمة الطعام والشراب(1) / معرفة أدوات الخدمة، فن خدمة الطعام والشراب(2)/ طرق الخدمة، فن خدمة الطعام والشراب(3)/ اللباقة والتعامل مع الزبائن
-	(9)	إدارة الطعام والشراب: إدارة الطعام والشراب، مبادئ الصحة العامة في الطعام والشراب، إدارة المؤتمرات والحفلات.
-	(3)	أساسيات الإدارة الفندقية: - مدخل إلى صناعة الضيافة
-	(3)	- إدارة المكاتب الأمامية
(2)	(1)	- إدارة الإيواء
(1)	(2)	- تطبيقات حاسوبية في الفنادق

ب. المجالات المساندة:

الحد الأدنى للساعات المعتمدة		المجال المعرفي
عملي	نظري	
-	(15)	التسويق الفندقي والسياحي، المحاسبة، إدارة الموارد البشرية، اللغة الإنجليزية للسياحة، مراقبة النفقات.

ج. **التدريب العملي:** ويكون في الفنادق والمطاعم المستقلة في أي فصل شريطة أن ينهي الطالب مواد التخصص المناسبة للتدريب و بإشراف مباشر من عضو هيئة التدريس وبواقع (6) ساعات معتمدة.

د. **المختبرات:** يجب توفير المختبرات الآتية:

1) **مختبر المطبخ ويشتمل على ما يلي:**

- المطبخ البارد (Cold Kitchen) (ملحق رقم 1).
- المطبخ الساخن (Hot Kitchen) (ملحق رقم 2).
- مختبر القصابية (Butchery Lab) (ملحق رقم 3).
- مختبر المطبخ السمعي (Auditorium Kitchen Lab) (ملحق رقم 4).
- مختبر الحلويات والعجائن والخبز (Pastry and Bakery Lab) (ملحق رقم 5).

مختبر الصحة العامة (Sanitation Lab) (ملحق رقم 6).

2) **المطعم التدريبي (Training Restaurant) (ملحق رقم 7).**

3) **مختبر الحاسوب**

4) **نموذج لغرفة فندقية (إدارة الإيواء)**

5) **مكتب استقبال تدريبي**

هـ. **المرافق الخاصة:** يجب على الجامعة توفير المرافق الآتية:

أ- دوشات (شاورات) للذكور واخرى للإناث بمعدل 30 طالب/طالبة

ب- خزائن الطلبة Lockers يخصص خزانة لكل طالب.

و. **التجهيزات والأدوات والوسائل التعليمية:** يجب توفير مخزن لكل ما يلي على

أن يخصص لكل طالب 0.25 م² من مساحة المخزن:

- الآلات

مواد الطعام الجافة

منتجات الألبان المبردة

- الأثاث

- الخضراوات المبردة - المجمدات - المواد الكيماوية