

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 كآآتي:

إدارة الطعام والشراب: 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	
(12)	-	فن الطبخ: إعداد الأطباق الرئيسية (اللحوم، الأسماك...)، إعداد المقبلات الباردة والساخنة، إعداد الحلويات، مبادئ إنتاج الطعام والشراب
(3)	-	فن الخدمة: - فن خدمة الطعام والشراب(1) /معرفة أدوات الخدمة
(3)	-	- فن خدمة الطعام والشراب(2)/ طرق الخدمة
-	(3)	- إدارة خدمة الطعام والشراب
-	(15)	إدارة الطعام والشراب: إدارة الطعام والشراب، مبادئ الصحة العامة في الطعام والشراب، إدارة المؤتمرات والحفلات، جودة خدمة الطعام والشراب، مراقبة النفقات.
-	(3)	أساسيات الإدارة الفندقية: - مدخل إلى صناعة الضيافة
-	(3)	- إدارة المكاتب الأمامية

(2)	(1)	- إدارة الإيواء
(1)	(2)	- تطبيقات حاسوبية في الفنادق
-	(9)	التسويق وإدارة المبيعات: التسويق الفندقي، إدارة المبيعات، الدعاية والإعلان الفندقي

ب. المجالات المساندة:

الحد الأدنى للساعات المعتمدة		المجال المعرفي
عملي	نظري	
-	(12)	المحاسبة، إدارة الموارد البشرية، اللغة الإنجليزية للسياحة (1)، اللغة الإنجليزية للسياحة (2)

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. مشروع التخرج: يخصص له (3) ساعات معتمدة يسجلها الطالب بعد أن ينهي دراسة (90) ساعة معتمدة على الأقل.

هـ. المختبرات

يجب على الكلية توفير المختبرات الآتية وتجهيزها بالأجهزة المناسبة بحيث يخصص لكل طالب 2م2 على الأقل:

1) مختبر المطبخ ويشتمل على ما يلي:

- المطبخ البارد (Cold Kitchen): انظر ملحق (1)
- المطبخ الساخن (Hot Kitchen) : انظر ملحق (2)
- مختبر القصابة (Butchery Lab) : انظر ملحق (3)
- مختبر المطبخ السمعي (Auditorium Kitchen Lab) : انظر ملحق (4)
- مختبر الحلويات والعجائن والخبز (Pastry and Bakery Lab) : انظر ملحق (5)
- مختبر الصحة العامة (Sanitation Lab) : انظر ملحق (6)
- (2) المطعم التدريبي (Training Restaurant) : انظر ملحق (7)

- 3) مختبر الحاسوب : يكون الحد الأدنى لمساحة المختبر 2م60 ، والطاقة القصوى في كل حصة 20 طالبا (مجهزة بعشرين حاسوبا حديثا على الأقل) وان لا يتجاوز العبء التدريسي لمشرف المختبر عن 18 ساعة عملية أسبوعيا مجهزة ببرنامج أوبرا
- 4) نموذج لغرفة فندقية (إدارة الإيواء)
- 5) مكتب استقبال تدريبي

و. المرافق الخاصة

- يجب على الجامعة توفير المرافق الآتية:
- أ- دوشات (شاوورات) للذكور واخرى للإناث بمعدل 30 طالب/طالبة
- ب- خزائن الطلبة Lockers يخصص خزانة لكل طالب.

ي. التجهيزات والأدوات والوسائل التعليمية:

يجب توفير مخزن لكل ما يلي على أن يخصص لكل طالب 0.25 م² من مساحة المخزن:

- | | |
|------------------|----------------------|
| - الأثاث | - الآلات |
| - منتجات الألبان | - مواد الطعام الجافة |
| | - المبردة |
| - المجمدات | - الخضراوات المبردة |
- المواد الكيماوية