

7 JUL 2018

رقم الوارد: ١٧٨١  
رقم الملف: ١١/١١/١١



المملكة الأردنية الهاشمية  
Hashemite Kingdom of Jordan



هيئة اعتماد مؤسسات التعليم العالي وضمان جودتها  
Accreditation and Quality Assurance Commission for Higher Education Institutions

الرقم: ١٤٦٥/٩/١  
التاريخ: ١٤٤٩  
الموافق: ٥/١١/١٤٤٩

الاستاذ الدكتور رئيس الجامعة الأردنية  
الأستاذ الدكتور رئيس جامعة اليرموك  
الأستاذ الدكتور رئيس جامعة مؤتة  
الأستاذ الدكتور رئيس جامعة العلوم والتكنولوجيا  
الأستاذ الدكتور رئيس الجامعة الهاشمية  
الأستاذ الدكتور رئيس جامعة آل البيت  
الأستاذ الدكتور رئيس جامعة البلقاء التطبيقية  
الأستاذ الدكتور رئيس جامعة الحسين بن طلال  
الأستاذ الدكتور رئيس جامعة الطفيلة التقنية  
الأستاذ الدكتور رئيس الجامعة الألمانية الأردنية

تحية طيبة، وبعد:

أرجو التكرم بالعلم بأن مجلس هيئة اعتماد مؤسسات التعليم العالي وضمان جودتها قد اتخذ في جلسته رقم (2018/25) المنعقدة بتاريخ (2018/6/27) القرار رقم (2018/25/203) الذي ينص على ما يلي:

"إقرار معايير الاعتماد الخاص لتخصص (إدارة الفنادق والمطاعم والفعاليات/ برنامج البكالوريوس)، كما هي بالشكل المرفق ويعمل بها اعتباراً من تاريخه."

وتفضلوا بقبول فائق الاحترام والتقدير ،،،

د. د. محمد سعيد مركز الاعتماد وضمان الجودة

رئيس هيئة اعتماد مؤسسات التعليم العالي وضمان جودتها

لرؤساء

الأستاذ الدكتور بشير الزعبي

١٨/٧/١٨

إدارة الفنادق والمطاعم والفعاليات: يكون الحد الأدنى لعدد الساعات المعتمدة للخطة الدراسية لنيل درجة البكالوريوس في التخصص إدارة الفنادق والمطاعم والفعاليات (التطبيقي): (132) ساعة معتمدة على النحو الآتي:

أ. المجالات النظرية الأساسية:

المجال	المحتوى
(12)	اساسيات الادارة الفندقية: إدارة عمليات الفنادق، إدارة التدبير الفندقي، نظم المعلومات الفندقية، إدارة الدوائر الامامية، ادارة الحجوزات.
(21)	المهارات التخصصية في الطعام والشراب: إدارة الطعام والشراب، إدارة المطاعم، تخطيط قوائم الطعام والشراب، الخدمة في الطعام والشراب، الصحة العامة في الطعام والشراب، التغذية، تغذية المجموعات، تخزين وحفظ الاغذية، إنتاج الطعام (ساخن / بارد)، إنتاج الطعام (إعداد المعجنات والأخباز)، اعداد الشراب (ساخن/ بارد).
(12)	اساسيات ادارة الفعاليات: ادارة الفعاليات، تمويل و رعاية الفعاليات، تصميم المناسبات والفعاليات (عملي)، إدارة المهرجانات، ادارة خدمات المناسبات والمؤتمرات.
(15)	المهارات التخصصية في صناعة الضيافة: ادارة الضيافة، التسويق في الضيافة، الادارة المالية في صناعة الضيافة، مراقبة التكاليف في صناعة الضيافة، إدارة الموارد البشرية في صناعة الضيافة، خدمة العملاء، إدارة الشراء في صناعة الضيافة، ادارة سلاسل التوريد في صناعة الضيافة، الادارة الاستراتيجية في صناعة الضيافة.

ب. المجالات المساندة: (هي مواد داعمة للتخصص تطرح من قبل تخصصات أو برامج أخرى في الكلية أو من كليات أخرى ذات علاقة ويحدد الساعات المعتمدة لكل منها)

المجال	المحتوى
(9)	1. مهارات الاتصال والبحث العلمي: (اللغة الإنجليزية للسياحة والفنادق، الاتصالات الادارية، الاتيكيت والبروتوكول، الثقافات العالمية، مناهج البحث، الإحصاء السياحي) 2. الإدارة والتسويق: (السلوك التنظيمي، ادارة الوجيهات السياحية، الريادية في الاعمال، ادارة الدخل، إدارة الجودة في صناعة الضيافة، الادارة الدولية في الفنادق، التسويق الالكتروني، سلوك المستهلك) 3. الجوانب القانونية والأخلاقية: (التشريعات السياحية والفندقية، أخلاقيات المهن السياحية والفندقية)

ج. التدريب العملي: (1): يجب أن يتضمن البرنامج تدريباً ميدانياً، يواقع (6-12) ساعة معتمدة و بمعدل 120 ساعة تدريبية لكل ساعة دراسية معتمدة، بحيث تكون مدة التدريب الميداني (700) ساعة عمل بحد أدنى في فنادق بمستوى (3) نجوم على الأقل أو مطاعم سياحية مصنفة أو شركات تنظيم وإقامة الفعاليات.  
(2): يشترط أن ينهي الطالب 90 ساعة معتمدة كشرط للتدريب وموافقة القسم.

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:

- 1) دوشات (شاوورات) للذكور وإخرى للإناث بمعدل 30 طالب/طالبة
  - 2) خزائن الطلبة Lockers يخصص خزانة لكل طالب.
  - 3) تجهيزات السلامة المهنية والإسعافات الأولية
  - 4) التجهيزات والأدوات والوسائل التعليمية: يجب توفير مخزن لكل ما يلي على أن يخصص لكل طالب 0.25م<sup>2</sup> من مساحة المخزن: - الآلات - الأثاث - مواد الطعام الجافة
  - 5) منتجات الألبان المبردة - الخضراوات المبردة - المجمدات - المواد الكيماوية
- هـ. تقييم مواد السنة الرابعة يتم من خلال امتحانات فصلية + ورقة بحثية مع عرض تقديمي + امتحان نهائي.