

مجموع ساعات التخصص الكلى:

(132) ساعة معتمــدة

(18) ساعة استدراكية "تحدد حسب مستوى الطالب"

الخطة الاسترشادية لبرنامج البكالوريوس

تخصص إدارة الفنادق والمطاعم والفعاليات Hotel, Restaurant and Event Management

السنة الأولى الفصل الأول

مجموع الساعات الكلي للفصل: (18) ساعة	السنة الدراسية الأولى – الفصل الدراسي الأول
عدد الساعات	اسم المادة
(3) ساعات معتمدة	تقنيات خدمة الطعام والشراب (عملي)
(3) ساعات معتمدة	صناعة الضيافة المعاصرة
(3) ساعات معتمدة	مهارات الدراسة
(3) ساعات معتمدة	المواطنة الإيجابية ومهارات الحياة
(6) ساعات استدراكي	اللغة الإنجليزية "تحدد حسب مستوى الطالب"

مستويــات اللغــة الإنجليزيــة The English Levels		
1- Pre-Beginner		
2- Beginner		
3- Elementary		
4- Pre-intermediate		
5- Intermediate		

	السنة الأولى	
N	الفصل	
	الثاني	

مجموع الساعات الخلي للفصل: (18) ساعة	السنة الدراسية الأولى – الفصل الدراسي الثاني
عدد الساعات	اسم المادة
(3) ساعات معتمدة	إدارة المواد البشرية
(3) ساعات معتمدة	إدارة عمليات الطعام والشراب
(3) ساعات معتمدة	مبادئ المحاسبة
(3) ساعات معتمدة	إدارة تجربة الزيائن
(6) ساعات استدراكي	اللغة الإنجليزية "تحدد حسب مستوى الطالب"

يعفى الطـــالب من تسجيـــل المـــواد التـــالية في حال اجتاز امتحـــــان المستــوى ببدايــــة الفصـــــل الأول:		
(3) ساعات	اللغة العـربيـــــة (99)	
(3) ساعات	مهارات الحاسوب (99)	
(3) ساعات	English (99)	

السنة الأولى	
الفصل الصيفي	

مجموع الساعات الكلي للفصل: (6) ساعات	السنة الدراسية الأولى – الفصل الدراسي الصيفي
عدد الساعات	اسم المادة
(3) ساعات معتمدة	مهارات النجاح في قطاع الضيافــة
(3) ساعات معتمدة	المهنية في الأداء
(3) ساعات معتمدة	إدارة وتخطيط الفعاليات
(3) ساعات معتمدة	ريادة الأعمال
مجموع الساعات الكلى للفصل: (18) ساعة	السنة الدراسية الثانية – الفصل الدراسي الأول

الحد الأعلى للخريج	الحدالأعلى	الحد الأدنى	الفصل الدراسي
(22)	(18)	(12)	الفصـــــل الأول
(22)	(18)	(12)	الفصــل الثــاني
(15)	(12)	(1)	الفصل الصيفي

السنة الثانية	
الفصل الأول	

مجموع الساعات الكلي للفصل: (18) ساعة	السنة الدراسية الثانية – الفصل الدراسي الأول
عدد الساعات	اسم المادة
(3) ساعات معتمدة	إنتاج الطعام (عملي)
(3) ساعات معتمدة	سلوك المستهلك في قطاع الضيافة
(3) ساعات معتمدة	تخطيط وتصميم قوائم الطعام
(3) ساعات معتمدة	سلامة الغذاء في الفنادق
(6) ساعات استدراكي	اللغة الإنجليزية "تحدد حسب مستوى الطالب"



مجموع الساعات الكلي للفصل: (21) ساعة	السنة الدراسية الثانيــة – الفصل الدراسي الثــاني
عدد الساعات	اسم المادة
(3) ساعات معتمدة	ادارة انتاج الطعام
(3) ساعات معتمدة	الفعاليات العالمية
(3) ساعات معتمدة	ادارة الدوائر الامامية
(3) ساعات معتمدة	القيادة والادارة في قطاع الخدمات
(3) ساعات معتمدة	الاستعداد الوظيفي
(6) ساعات استدراکی	اللغة الإنجليزية "تحدد حسـب مستوى الطالب"



مجموع ساعات التخصص الكلى:

(132) ساعة معتمــدة

(18) ساعة استدراكية "تحدد حسب مستوى الطالب"

الخطة الاسترشادية لبرنامج البكالوريوس

تخصص إدارة الفنادق والمطاعم والفعاليات Hotel, Restaurant and Event Management

السنة الثانية الفصل الصيفي

السنة الثالثة الفصل الأول









مجموع الساعات الكلي للفصل: (6) ساعات	السنة الدراسية الثانية – الفصل الدراسي الصيفي
عدد الساعات	اسم المادة
(3) ساعتین معتمدتین	التدريب الميداني
(3) ساعات معتمدة	مشروع البحث

مجموع الساعات الكلي للفصل: (15) ساعة	السنة الدراسية الثالثـــة – الفصل الدراسي الأول
عدد الساعات	اسم المادة
(3) ساعات معتمدة	الضيافة العالمية
(3) ساعات معتمدة	إنجليزيه متوسطه
(3) ساعات معتمدة	الصحة والسلامة المهنية
(3) ساعات معتمدة	إدارة المقصد السياحي
(3) ساعات معتمدة	فنون الطهي

ت الكلي للفصل: (18) ساعة	مجموع الساعا	السنة الدراسية الثالثـــة – الفصل الدراسي الثاني
عدد الساعات		اسم الهادة
(3) ساعات معتمدة		إدارة جودة الخدمات
(3) ساعات معتمدة		أنظمة المعلومات في الفنادق
(3) ساعات معتمدة		ادارة الفعاليات
(3) ساعات معتمدة		إنجليزية فوق المتوسطة
(3) ساعات معتمدة		إدارة الإيرادات
(3) ساعات معتمدة		إدارة التدبير المنزلي

مجموع الساعات الكلي للفصل: (9) ساعات	السنة الدراسية الثالثـــة – الفصل الدراسي الصيفي
عدد الساعات	اسم المادة
(3) ساعات معتمدة	علوم عسكريـــة
(3) ساعات معتمدة	لغة انجليزية متخصصة
(3) ساعات معتمدة	إدارة وتحليل التكاليف

ات الكلي للفصل: (18) ساعة	مجموع الساعا	السنة الدراسية الرابعــة – الفصل الدراسي الأول
عدد الساعات		اسم المادة
(3) ساعات معتمدة		الاستدامة في الضيافة والسياحة
(3) ساعات معتمدة		إدارة العلامات التجارية في قطاع الضيافة
(3) ساعات معتمدة		تصور وإمكانية تنفيذ المشاريع
(3) ساعات معتمدة		التسويق الالكتروني في قطاع الضيافة
(3) ساعات معتمدة		الابـــداع ولابتكار في قطاع الضيافـــة
(3) ساعات معتمدة		المشروع النهائي-أطروحة

مجموع الساعات الكلي للفصل: (9) ساعات	السنة الدراسية الرابعــة – الفصل الدراسي الثاني
عدد الساعات	اسم الهادة
(3) ساعات معتمدة	الدتريب الميداني

مستويــات اللغـة الإنجليزيــة The English Levels		
1- Pre-Beginner		
2- Beginner		
3- Elementary		
4- Pre-intermediate		
5- Intermediate		

يعفى الطـــالب من تسجيـــل المـــواد التـــالية في حال اجتاز امتحـــــان المستــوى ببدايــــة الفصــــل الأول:		
تادلس (3)	اللغة العربيــــــــــــــــــــــــــــــــــــ	
(3) ساعات	مهارات الحاسوب (99)	
تاحاس (3)	English (99)	

الحد الأعلى للخريج	الحدالأعلى	الحد الأدنى	الفصل الدراسي
(22)	(18)	(12)	الفصـــــل الأول
(22)	(18)	(12)	الفصـل الثــاني
(15)	(12)	(1)	الفصل الصيفي



مجموع ساعات التخصص الكلى:

(132) ساعة معتمــدة

(18) ساعة استدراكية . "تحدد حسب مستوى الطالب"

الخطة الاسترشادية لبرنامج البكالوريوس

تخصص إدارة الفنادق والمطاعم والفعاليات Hotel, Restaurant and Event Management

نبذة عن تخصص إدارة الفنادق والمطاعم والفعاليات

تـم اسـتحداث برنامـج البكالوريـوس فــب إدارة الفنـادق والمطاعــم والفعاليـات فــب كليـة الفندقـة والسـياحة فــب كليـة لومينــوس الجامعيـة التقنيـة لمواكبة حاجيات سيوق العميل المتجيددة فين هيذا القطياع. يرتكيز هيذا البرناميج علين صقيل مهيارات الطلبية الإبداعيية العمليية والتقنيية بالإضافية لتعريفهــم بالقواعــد النظريــة الخاصـة بهــذا التخصـص، كمـا ويضمــن التخصـص حصـول الطالـب علــى التدريــب العملــى لــدى كبــرى الغنــادق والمطاعــم والشركات. يحصل خريجو هـذا التخصص على المهارات التقنية اللازمـة للعمـل كطهـاة ونوادل ومضيفييـن بالإضافـة للمهـارات الإداريـة التـى تؤهلهـم للعمــل فـــى إدارة الفنــادق والمطاعــم والتســويق والعلاقــات العامــة وإدارة الطعــام والشــراب بالإضافــة للعمــل فـــى المكاتــب الأماميــة وتنســيق وإدارة الفعاليـات. يعـد قسـم الفندقـة والسـياحة الأحـدث محليـاً وإقليميـاً حيـث يقـع ضمـن ثلاثـة طوابقـة مجهـزة بأحـدث التقنيـات والأدوات بمـا يشـمل المطابخ ومطاعم التدريب والمكاتب الأمامية وخدمات التنظيف والفعاليات والغرف الصفية الذكية

فرص العمل في هذا التخصص

- مدير الطعام والشراب
- مدير أو مسؤول لدى الفنادق والمطاعم
- مندوب تسويق وموظف علاقات العامة
 - مدير أو منسق فعاليات
 - مدير أو منسق المؤتمرات
 - مدير المكاتب الأمامية في الفنادق

ماذا ستتعلم؟

- إدارة وإنتاج الطعام والشراب
- تقنيات خدمة الطعام والشراب
- إدارة الغرف وأنظمة إدارة الفنادق
- التسويق وإدارة الإيرادات الفندقية
 - إدارة الفعاليات والمؤتمرات
 - الضيافة وجودة خدمة الزبائن
 - المهارات الحياتية وتطوير الذات • اللغة الإنجليزية المتخصصة
- فرص إكمال الدراسات العليا
 - الماجستير في إدارة الضيافة
 - الماجستير في إدارة الفنادق
 - الماجستير في إدارة الأعمال
 - الماجستير في إدارة الفعاليات
 - الماجستير في التسويق وإدارته







