

بسم الله الرحمن الرحيم



الجامعة الأردنية

العام الدراسي 2016 / 2015

الجامعة الأردنية

اسم المادة: تخطيط التجهيزات الفندقية

الكلية/المعهد: السياحة و الفنادق اسم عضو هيئة التدريس: د. عمر جوابرة

القسم: ادارة الفنادق الساعات المكتبية: 3 ساعات مكتبية

البريد الإلكتروني: o.ananzeh@edu.ju.jo

omarananzeh@yahoo.com

وصف المادة:

تنظم هذه المادة المعايير العامة لكيفية اختيار المعدات و الاجهزة المستخدمة بالادارة المختلفة بالفندق و المواصفات الخاصة بالتصميم و الديكور الخارجي و الداخلي للمنشأة الفندقية مع التركيز على خصائص و مواصفات اجهزة انتاج الاغذية بمطابخ الفنادق.

أهداف المادة:

أولاً: أهداف عامة (حصائل التعلم العام).

عند نهاية المقرر يكون الطالب قادر على اكتساب المعارف و المهارات المختلفة المرتبطة :

- 1- اعطاء فكرة عامة عن اهم الاجهزة و المعدات المستخدمة في مطابخ الفنادق
- 2- التعرف على معايير اختيار الاجهزة و المعدات في المطبخ
- 3- التعرف على مزايا و سمات و عيوب و طرق تشغيل الاجهزة في المطبخ

ثانياً: أهداف خاصة: (الكفايات والمعارف والمهارات المحددة التي يسعى المساق لتميتها لدى المتعلم).

أ- المعلومات و المفاهيم:
عند اجتياز الطالب مقرر تخطيط التجهيزات الفندقية بنجاح بنهاية العام الدراسي يكون قادرا على ان:

1- يدرك القواعد الخاصة باختيار الاجهزة و المعدات

2- يعرف انواع الاجهزة في المطبخ

ب- المهارات الذهنية:
عند اجتياز الطالب مقرر تخطيط التجهيزات الفندقية بنجاح بنهاية العام الدراسي يكون قادرا على ان:

1- ينظم و يرتب الاجهزة في المطبخ

2- يعد نموذج لاختيار الاجهزة

ج- المهارات المهنية
الخاصة بالمقرر:
عند اجتياز الطالب مقرر تخطيط التجهيزات الفندقية بنجاح بنهاية العام الدراسي يكون قادرا على ان:

1- ينظف الاجهزة و المعدات في الفندق

2- يشغل الاجهزة و المعدات في الفندق

د- المهارات العامة: عند اجتياز الطالب مقرر تخطيط التجهيزات الفندقية بنجاح بنهاية العام الدراسي يكون قادرا على ان:

1- يعمل في مجموعات

محتوى المادة:

الوحدة الاولى

مقدمة عن التخطيط السياحي:

- تعريف التخطيط
- مستويات التخطيط
- الانواع الرئيسية للتخطيط السياحي
- خطوات التخطيط
- الركائز الأساسية للتسويق السياحي

الوحدة الثاني

مدخل الى اجراء التجهيزات الفندقية:

- الامور الواجب اخذها في الاعتبار قبل طلب او تحديد الاجهزة الفندقية
- توزيع المعدات بالمكان
- وضع و تركيب المعدات
- التدريب
- تشغيل المعدات
- الاحلال و التجديد
- النظافة و الصيانة
- مسببات التعب و انخفاض الانتاجية

الوحدة الثالث

المطبخ:

- اجهزت و معدات المطبخ
- الاجهزة الكبيرة
- المواقد و الافران
- المعدات الميكانيكية
- ثلاجات التبريد و التجميد
- اجهزة التكييف

الوحدة الرابعة

الادجوات و المعدات الصغيرة:

- ادواة القطع
- ادوات القياس
- ادوات الخاط و الخبز
- ادوات الطهي

الوحدة الخامسة

المطعم

- اجهزة و معدات المطبخ
- الاطباق
- الفصيات

الوحدة السادسة

قطاع الغرف

- المكاتب الامامية:
- الشروط الواجب توفرها في موقع المكاتب الامامية
- اهم تجهيزات المكاتب الامامية
- اقسام المكاتب الامامية
- استخدام الكروت الملونة
- استخدام الكمبيوتر في الحجز
- التلكس
- الحاسبات
- اهمية الكمبيوتر في الرقابة على المكالمات الداخلية
- اهمية الكمبيوتر في اصدار الفواتير
- التلفونات
- وحدة التحكم
- غرفة الحقايب و الامانات
- مكتب العلاقات الخاصة بالنزلاء
-

الوحدة السابعة

الاشراف الداخلي

- الغرف
 - انواع الارضيات و طرق العناية بها
 - المغسلة
 - غرف البياضات او الغسيل
 - حمامات السباحة
 -
 -
 -
 -
- مراجعة الأبحاث والتقارير الطلابية

متطلبات المادة:

الرقم	أداة التقييم	العلامة كنسبة مئوية	التوقيت
-1	أساليب التعليم والتعلم: تقارير ومناقشات		طوال الفصل
-2	عرض جزء من المحاضرات باستخدام برنامج (PowerPoint) أدوات التقييم: تقارير امتحانات قصيرة واجبات		
-3	امتحانات فصلية ونهائية		
	التقييم:		
	• المشاركة وإعمال الفصل	%20	
	• امتحان منتصف الفصل	%30	
	• الامتحان النهائي	%50	
-4	• الاختبار النهائي	%50	

المراجع:

- Hotel Design, Planning, and Development (Second Edition)
- Richard Penner, Lawrence Adams, Stephani K. A. Robson
- Hotel Facility Planning, Tarun Bansal
- 01 Feb 2010