

خطة برنامج البكالوريوس في إدارة الفنادق (وصف المواد):

Study Plan of B. Sc. in Hotel Management (Courses Description)

Course Description	وصف المادة	الساعات المعتمدة Credit Hours	المتطلب السابق: Prerequisite	اسم المادة ورقمها: Course and Number
This course introduces students to the hotel industry and its evolution, the types of hotels and their ranking, the criteria for hotel classification, the organizational structure of hotels, the hotel departments and divisions and their relationships to each other, the concepts of hotel chains, and finally, a study of Arab and International hotel organization.	تتضمن المادة مقدمة في صناعة الفنادق وتطورها، وأنواع الفنادق وتصنيفاتها المختلفة ومعايير التصنيف وتنظيم الفندق والهيكل التنظيمي للفندق والأقسام المختلفة فيه مثل المكتب الامامي والتدبير الفندقي والاعذية والمشروبات (انتاج الطعام وخدمته)، والاجتماعات والحفلات والمؤتمرات، المحاسبة، التسويق والمبيعات، الصيانة، الموارد البشرية، الامن والسلامة وغيرها من الأقسام الأخرى وواجبات هذه الأقسام ومسؤولياتها وكذلك العاملين فيها، وعلاقة الأقسام مع بعضها البعض، والسلاسل الفندقية، والمنظمات الفندقية العربية والدولية.	3	-	مبادئ ادارة الفنادق Principles of Hotel Management  5302101
This course includes an introduction to the general theory of marketing and its applications in the various sectors of the tourism industries: marketing research and planning in tourism, the tourism market, tourism product policies, pricing for tourism products, marketing communication and distribution for tourism. The course also includes analysis and application of marketing foundations through integration of marketing variables with real-world situations and in-depth analysis of strategic marketing issues.	تتضمن هذه المادة التعريف بالعملية التسويقية والمفهوم التسويقي الحديث، وخصائص التسويق السياحي وبيان أهمية البيئة التسويقية وفهم المزيج التسويقي السياحي، وبيان مكونات المنتج السياحي والذي يشمل المقومات الطبيعية والبشرية، فضلاً عن دراسة سلوك الزبون والاعمال الشرائية وكذلك التسويق الالكتروني في السياحة و الفنادق وتسويق المشروعات السياحية الصغيرة واستعراض التسويق وتطبيقاته الاستراتيجية في العمل السياحي.	3	-	التسويق السياحي والفندقي Travel and Hotel Marketing 5301221

<p>This course shed lights on vocabulary used in tourism and hospitality in a way that prepares students for work in the tourism and hotel service industries. Special emphasis is placed on the relevant vocabulary, register and grammatical structures that are used in the field of tourism. Students will be given the opportunity to practice using the English language by means of seminars, group sessions and communicative practice activities. Course books will be supplemented with material from other sources, including newspaper articles and video materials. The Students will also receive supplementary tuition in the essential English language skills of reading, writing, listening and speaking. Typical course content will include but not limited to Enquiries and reservations, Reception, Hotel services, Food service, Local tours and Checking in and out</p>	<p>تتضمن هذه المادة عرضاً لأبرز المهارات اللغوية اللازمة التي تمكن الطلبة من العمل في القطاع الفندقي والسياحي. حيث تدرس في المساق أبرز المفردات السياحية والفندقية والقواعد التي تستعمل في اللغة الانجليزية المختصة بمجال السياحة والفندقة.</p> <p>سيتم تشجيع الطلبة على المشاركة الفاعلة من خلال حلقات النقاش والمجموعات . بالإضافة للكتب المقررة سيتم استخدام اساليب داعمة للتدريس مثل الصحف والافلام. كما تهدف المادة لتقوية مهارات الطلبة اللغوية بشكل عام. تتضمن المادة مواضيع مثل الاستعلامات والاستقبال والخدمات السياحية والاستقبال وخدمات الطعام والإيواء.</p>	3	-	<p>اللغة الإنجليزية في السياحة والفنادق (1)</p> <p>5301131</p> <p>English for Tourism and Hospitality (1)</p>
<p>This course will prepare students for work in the tourism and hotel</p>	<p>تهدف هذه المادة الى اعداد الطلبة الاعداد التامة للعمل في</p>	3	5301131	<p>اللغة الإنجليزية في السياحة والفنادق (2)</p>

<p>service industries. At the end of the course, students should be able to communicate effectively in a range of business and tourism-related situations. Course books will be supplemented with material from other sources, including newspaper articles and video materials. Students are encouraged to apply any tourism / business knowledge and experience that they might have as they work through course material. Typical Course Content will include but not limited to subject such as Customers' Complaints, Tour operation – Contacts, Tour operation – planning, Negotiating, Conferences and Revision</p>	<p>المجال السياحي والفندقي. يتوقع من الطلبة بعد اتمام هذه المادة ان يستطيعوا التواصل بشكل فعال مع السياح . سيتم بالإضافة للكتب المقرره تعزيز قدرات الطلبة اللغوية من خلال وسائل اخرى كالصحف والافلام.</p> <p>تتضمن المادة مواضيع مثل شكاوي الزبائن منظمي الرحلات والمكاتب السياحية ومهارات النقاش وادارة المؤتمرات الخ.</p>			<p>5301132</p> <p>English for Tourism and Hospitality (2)</p>
<p>Students select a specific non-English European language; e.g. French, Italian, Spanish or German, to enable them to properly communicate in the field of tourism.</p>	<p>تتضمن المادة تدريس الطلبة إحدى اللغات الأوروبية الحديثة لتمكين الطالب من وسائل الاتصال مع السياح من مختلف الجنسيات الغربية، وبما يسهم في تعزيز قدرة الطالب على التكيف مع المهن السياحية المستقبلية.</p>	3	-	<p>لغة أوروبية (1)</p> <p>فرنسي، إيطالي، إسباني، ألماني</p> <p>Modern European Language (1)</p> <p>(French, Italian, Spanish or</p>

				German) 5102101/ 5131101/ 5131111/ 5131121
This course provides a general overview of the front office (F&O) operations from a management perspective. Thus, it introduces front office components such as reception, reservations, registration, accounting, checkout, and other front office responsibilities. It further assists the students to better understanding the significance of an effective front desk management to the overall success of the hospitality business.	هذا المادة تقدم معرفة عامة حول مختلف عمليات المكاتب الامامية من ناحية ادارية. حيث تلقي الضوء على ابرز مكونات ومهام المكاتب الامامية في الفندق كالاستقبال والحجز والتسجيل والمحاسبة و اجراءات مغادرة النزلاء وغيرها. اذ تساعد هذه المادة في فهم الطلاب بشكل جيد لأهمية ادارة المكاتب الامامية الفعالة في النجاح الكلي للمنشأة الفندقية.	3	-	إدارة الدوائر الامامية Front office Management 5302201
This course covers the concept of travel and tourism and its historical development. It explains the concept of leisure and recreation, the definitions of tourism, tourist and visitor, and the motives of tourists for travel. It deals with the types of tourism and the various factors leading to the establishment of tourism industry. The course analyzes the development in tourism superstructures, such as hotels and transportation. It demonstrates the relationship between tourism, safety and security. It explains tourism effects, tourism planning, tourism marketing and tourism relations with the local communities. It reviews World Tourism Territories with an emphasis on inter-Arab tourism and the study of Jordan's tourism industry as a model.	تتضمن المادة مفهوم السفر والسياحة وتطوره تاريخياً ومفهوم وقت الفراغ والترويج، وتعريف كل من السياحة والسائح والزائر، ومعرفة دوافع السائح، وأنواع السياحة والعوامل المختلفة التي تؤدي إلى قيام صناعة السياحة وتطورها مثل الفنادق والنقل، وارتباط السياحة بالأمن والسلامة، وأثار السياحة، والتخطيط السياحي، والتسويق السياحي، وعلاقات السياحة مع المجتمع، واستعراض الأقاليم العالمية للسياحة مع التركيز على السياحة البيئية العربية ودراسة السياحة الأردنية كنموذج .	3	-	مدخل إلى صناعة السياحة Introduction to Tourism Industry 5301101

<p>This course is an introduction to the industry and service of food and beverage as found in many establishments that provide such services, especially in hotels, fast food and traditional restaurants, industrial companies, universities, airports and others. The course deals with the importance of the food and beverage industry, and the technological equipment and tools used in the preparation of food and beverage. It also deals with quality maintenance of food and beverage in accordance with international standards. It emphasizes as well the identification of the main elements of management, such as human resources, marketing, finance, and cost control of foods and beverages.</p>	<p>تعتبر هذه المادة مدخل الى صناعة وخدمة الطعام والشراب في العديد من المنشآت التي تقدم خدمات الطعام والشراب سواء كان ذلك في الفنادق او المطاعم السريعة او التقليدية او في شركات صناعية و جامعات او خدمات الطعام والشراب في المطارات وغيرها، وتتناول أهمية صناعة الطعام والشراب بشكل عام والمعدات والأدوات التكنولوجية المستخدمة في اعداد الطعام والشراب، وكيفية المحافظة على الجودة وفق المعايير العالمية، فضلا عن استعراض العديد من الوظائف الأخرى كالموارد البشرية والتسويق والمالية والرقابة على تكاليف الطعام والشراب.</p>	3	-	<p>ادارة الطعام والشراب Food and Beverage Management (5303101)</p>
<p>This course introduces student to the major functions of management. Emphasis is on planning, organizing, controlling, staffing, directing, and communicating. It also includes evolution and scope of management, decision-making, strategy, and the importance of management in the global environment and ethical considerations of management decisions. Upon completion, students should be able to work as contributing members of a team utilizing these functions of management.</p>	<p>يقدم هذا المساق مدخلاً الى الادارة ووظائفها الرئيسية: التخطيط، والتنظيم، والمراقبة، والتوجيه، والتوظيف والتواصل. كما يتضمن هذا المساق التطور والنطاق التاريخي لعلم الادارة، وصنع القرارات والاستراتيجيات، وأهمية الادارة في البيئة العالمية، والاعتبارات الاخلاقية للقرارات الادارية. بعد اكمال هذا المساق، يجب على الطالب أن يكون قادر على استخدام وظائف الادارة المختلفة ضمن فريق عمل.</p>	3	-	<p>مقدمة في الادارة Introduction to Management 5302106</p>
<p>This course explores the principles of managing the various events including festivals, conventions, and expos. It emphasizes organizations, site preparation, communications,</p>	<p>تتناول هذه المادة إدارة الفعاليات والمناسبات المختلفة من مؤتمرات، مهرجانات، معارض، وحفلات من حيث تنظيم وتجهيز مواقع الفعاليات السياحية، وتحديد</p>	3	-	<p>إدارة الفعاليات Event Management 5302232</p>

personnel and security as well as evaluation.	التجهيزات اللازمة لنجاح هذه العفاليات، وكمية ونوعية الأغذية المقدمة وأسلوب تقديمها. كما تسلط المادة الضوء على أهمية العلاقات العامة ووسائل الإتصال في صناعة العفاليات، وكيفية إدارة الموارد البشرية المنخرطة في تنظيم العفاليات.			
This course is designed to develop the students' basic understanding of a hotel's Housekeeping operation, the various processes and procedures that the housekeeping department executes to provide effective service for hotel guests, and clarify the inter-relationships between the housekeeping department and other departments in a hotel.	تهدف هذه المادة الى تطوير فهم الطلاب لعمليات وانشطة التدبير في الفندق. كما تلقي الضوء على مختلف الاجراءات والعمليات التي ينفذها قسم التدبير لتقديم خدمة فعالة للزلاء. وتوضح طبيعة العلاقات بين قسم التدبير وبقية اقسام الفندق الاخرى.	3	-	إدارة التدبير الفندقية Housekeeping Management  5302202
This course deals with the different types of restaurants, services, foods and beverages catered to customers in hotel restaurants, specialized and popular restaurants, fast food chains, and top star international restaurants. The students learn the basis and criteria for ranking and evaluating these restaurants. The students also learn the management of preparation and service of food and beverage as well as the administrative integration between the processes of supply, preparation, service, marketing, and financial management, particularly what is related to staff management and its importance in this field.	تهدف المادة الى تعريف الطالب بأنواع المطاعم المختلفة والخدمات والمأكولات والأشربة التي تقدمها مثل المطاعم الفندقية والسياحية والمتخصصة والشعبية و سلاسل المطاعم العالمية , ومطاعم النجومية العالمية ويتعرف ايضا على أسس و معايير تقييم هذه المطاعم , كما يتعرف الطالب على إدارة أعداد الطعام والشراب فيها والخدمات المرافقة لذلك وعلى التكامل الاداري بين عمليات التوريد والأعداد والخدمة والتسويق والادارة المالية و خاصة فيما يتعلق بأدارة العاملين و أهمية هذا المجال.	3	-	المطاعم وادارتها Restaurant Management (5303460)
This course is designed to explore professional ethics in the tourism industry. The scopes of the course will emphasise the typical ethical considerations for professionals in the field. The course will also review possible solution to ethical dilemmas.	تحاول المادة البحث في أبرز الأخلاقيات في الصناعة السياحية، ويركز المساق على عرض الاعتبارات الاخلاقية المختلفة التي ينبغي مراعاتها في ميادين العمل السياحي بالاضافة إلى عرض بعض القضايا والمواضيع ذات	3	-	اخلاقيات المهن السياحية Tourism Professions Ethics 5301243

	الطبيعة الجدلية من الناحية الاخلاقية في الصناعة السياحية.			
This course introduces students to the concept of planning, its tools, components and main stages, and it highlights the economic and government policy issues that impact the tourism industry. The course provides a strategic framework for understanding the macroeconomic and policy environment that is shaped by multilateral institutions, government and the tourism industry. The course also analyzes travel patterns and market forces and their economic, environmental, social and political impact. This provides the framework for an in-depth investigation of public policy and the interrelationships between community and recreational development. Local, national and international cases will be explored.	دراسة مفهوم التخطيط السياحي وطرقه وعناصره ومرحلة المختلفة وعلاقة ذلك بالسياسات الحكومية والظروف الاقتصادية، وتعرض المادة لأهم معوقات التخطيط السياحي وادارة موارد التخطيط السياحي وتحديد كيفية استغلال هذه الموارد والامكانيات لتحقيق الاهداف المرجوة خلال فترة زمنية معينه بالاضافة الى توضيح مفهوم التنمية في السياحة والتاثيرات الجانبية و السلبية لازدياد اعداد الزوار في الموقع وقياس قدرة استيعاب الموقع عند تطويره سياحيا ومواضيع متعلقة بتقييم الاثر البيئي لمشروعات السياحة في المناطق الاثرية والحضرية. كما تسلط المادة الضوء على العلاقة بين التنمية السياحية المستدامة والمجتمعات المحلية مع عرض جملة من الأمثلة المحلية والعالمية في هذا المجال.	3	-	التخطيط والتطوير السياحي Planning and Development in Tourism 5301424
This course introduces students to the basic concepts of food science, microbes and quality standards that constitute the basis of preserving foods and beverages. The students study the methods and various ways of preservation and storage appropriate for different kinds of foods and beverages. The students are also introduced to appliances, equipment and sections used in these processes.	تهدف المادة الى تعريف الطالب بالمفاهيم الأساسية في علوم الأغذية والميكروبات والجودة التي تعتبر أساسا لمعايير وأساليب وطرق حفظ الأطعمة والمشروبات، ويتعرف الطالب على الأنواع والطرق المختلفة للحفظ والتخزين ومناسبة كل منها للأطعمة والمشروبات المختلفة، كما يتعرف الطالب على الأدوات والأجهزة والأماكن المستخدمة في هذه العمليات.	3	-	تخزين وحفظ الطعام والشراب Storage and Preservation of Food and Beverage (5303440)

<p>The aim of this course is to provide students with a general understanding of the basics of hotel reservation process. It involves learning the types and sources of reservation; Procedures for performing reservations; dealing with computerized reservation systems (CRS); Procedures for amendments, overbooking, and cancellation.</p>	<p>تهدف هذه المادة الى تزويد الطلبة بالمعرفة والمهارات اللازمة الخاصة بإدارة الحجز الفندقي من خلال الامام بمختلف انواع ومصادر الحجوزات في الفنادق والاجراءات الواجب اتخاذها للقيام بالحجوزات والتعامل مع انظمة الحجز المحوسبة وكذلك ايضا اجراءات التعامل مع الغاء الحجوزات او تجاوز الاعداد المتوفرة في الحجز.</p>	<p>3</p>	<p>-</p>	<p>إدارة الحجوزات Reservations Management  5302203</p>
<p>This course trains the students in the processes of Food preparation as art and a sequence of related steps starting with the different sections of a kitchen, the variety of equipment used in each section at every stage, and the preparation and cooking technological methods. The principle of cooperative teamwork in preparing foods, dishes, and meals is emphasized. The students also start training in the art, type, and nature of cooking meat, poultry and fish as main dishes. Students are also trained in preparing soups and sauces associated with the main dishes and trained in the methods of garnishing food in dishes allocated to various meals</p>	<p>تهدف هذه المادة الى تدريب الطالب على عملية انتاج وتحضير الطعام كفن وذوق ومراحل مترابطة تبدأ بالتعرف على اقسام المطبخ المختلفة والادوات المستخدمة في كل قسم وفي كل مرحلة بما في ذلك الاساليب التكنولوجية للتحضير والطبخ وكذلك مبدأ تكامل العمل كفريق لأعداد المأكولات والوجبات، كما يبدأ الطالب التدريب على فنون و أنواع وطبيعة طهي اللحوم والدواجن والأسماك كأطباق رئيسية وأعداد الشوربات والصوصات المرافقة لها والتعرف على اساليب ترتيب المأكولات في الاطباق المخصصة لذلك.</p>	<p>3</p>	<p>-</p>	<p>انتاج وتحضير الطعام (1) Food Production and Preparation (1) 5303113</p>
<p>This course complements students' training in the processes of food preparation that started in the prerequisite. The focus now is on the preparation of hot and cold appetizers, desserts, pastries and bakery products. Students are also trained in the practical healthy methods of storing prepared and pre-prepared foods to maintain their nutritional value.</p>	<p>تهدف هذه المادة لاستكمال ما بدأه الطالب من التدريب في عملية انتاج وتحضير الطعام على أنواع وفنون طهي اللحوم والدواجن والأسماك كأطباق رئيسية، ويتم التركيز في هذه المرحلة على أعداد المقبلات الساخنة والباردة، ويتدرب الطالب أيضا على الطرق العملية لتخزين الأطعمة الجاهزة والمعدة مسبقا للمحافظة عليها غذائيا وصحيا.</p>	<p>3</p>	<p>5303113</p>	<p>انتاج وتحضير الطعام (2) Food Production and Preparation (2) (5303311)</p>
<p>This course trains students in cold drinks preparation, such as juices, cocktails, milk shakes, slushes as well as the methods of setting and serving the various kinds of drinks. Students are also trained in the methods of preservation and</p>	<p>تهدف هذه المادة الى تدريب الطالب على عملية أعداد المشروبات الباردة من عصائر وكوكتيلات الفواكه والمثلجات السائلة والمجمدة وتعرف ايضا على طرق تحضيرها وتقديمها في الاكواب الخاصة بكل صنف</p>	<p>3</p>	<p>-</p>	<p>أعداد الشراب Beverage Preparation (5303231)</p>



<p>storage of drinks and the appropriate matching of types of drinks with various types of foods. Students are introduced as well to the typical and special juices</p>	<p>وطرق حفظها وتخزينها ومناسبتها لأنواع المأكولات والوجبات، ويتم التعرف على انواع العصائر المميزة للدول المختلفة وطرق تحضيرها والقيم الغذائية للمشروبات الباردة . وكذلك تدريب الطالب على عملية إعداد المشروبات الساخنة ونكهاتها وطرق تحضيرها وتقديمها، ويتعرف الطالب أيضا على انواع المشروبات الغازية والمشروبات الكحولية والخالية من الكحول وتعطى أهمية علمية للتأثيرات الصحية لهذه المشروبات.</p>			
<p>This course introduces students to the main types of foods and beverages in restaurants and hotels, and the principles of food and beverage services. The course also deals with the required skills for work in the field of food and beverage services, such as the principles, rules, and etiquettes of hospitality, especially in the cases of emergencies and misunderstandings. Training is emphasized, especially in hotel food services and traditional and fast food restaurants.</p>	<p>تعرف المادة الطلاب على الانواع الرئيسية للمشروبات والمأكولات في المطاعم السياحية والفنادق، وأسس الخدمة والتقديم. كما تتناول المهارات المطلوبة للعمل في هذا المجال و أسس الترحيب وقواعد التعامل مع الضيوف في الحالات الطارئة والمشاكل البسيطة. كما تتناول هذه المادة الجانب العملي في الطعام والشراب من خلال تدريب الطالب على كيفية إنتاج و خدمة الطعام والشراب في المطاعم الفندقية والمطاعم السريعة.</p>	3	-	<p>خدمة الطعام والشراب</p> <p>Food and Beverage Service (5303220)</p>
<p>This course introduces students to the concepts of food hygiene and its importance. Epidemiology of food borne illnesses. Hazard associated with foods. Hygiene requirements in food productions establishments with emphasis on design and constructions and hygienic food handling, processing and storage and prevention of contamination.</p>	<p>تتناول هذه المادة المبادئ الأساسية لسلامة الغذاء والممارسات الصحية، ويناقش من خلالها المخاطر البيولوجية والكيميائية والفيزيائية التي قد تنتقل عن طريق الغذاء، كما وتتناول بعض الكائنات الحية الممرضة والميكروبات المسنولة عن فساد الأغذية، كذلك تتعرض المادة للأساليب المختلفة لحفظ الأغذية وتخزينها وإطالة مدة صلاحيتها، والمتطلبات الصحية الشخصية والعامة للعاملين في اعداد الطعام وتناقش بعض أنظمة الجودة والسلامة التي تستخدم لضمان سلامة الغذاء مثل نظام تحليل المخاطر ونقاط الضبط الحرجة (HACCP) في منشآت إنتاج وتحضير الطعام.</p>	3	-	<p>سلامة وصحة الأغذية</p> <p>Food Hygiene. (5303313)</p>

<p>This course is a study of the factors involved in planning effective menus for a variety of food service operations. Course content includes basic menu planning principles, layout and design, factors that impact menu items selection, menu pricing, menu sales performance and mix analysis, and menu planning resources.</p>	<p>تتضمن هذه المادة دراسة لمختلف الجوانب ذات العلاقة في تخطيط واعداد قوائم الطعام والشراب. ويتضمن محتوى المادة المبادئ الأساسية في تخطيط قوائم الطعام وتصميمها، واختيار مكوناتها ووضع الأسعار الملائمة لها.</p>	3	-	<p>تخطيط قوائم الطعام Menu planning 5303315</p>
<p>This course will introduce students to the basics of human resource management in general with emphasis on accommodation industry; basically, the course will focus on type of jobs in hotels', job description and job specification, human resources planning, recruitment, employment steps such as selection, training and empowerment. The course will train students on methods of monitoring and evaluate employee performance and strategies to achieve customer's satisfaction.</p>	<p>تقدم هذه المادة مدخلا للموارد البشرية وإدارتها في القطاع الفندقي من حيث أهم المهن الفندقية وتحليل الوظائف وتصنيفها، بالإضافة إلى تناول جوانب التخطيط للموارد البشرية وإدارتها وتحديد المهارات والخصائص الشخصية الواجب توافرها من أجل إدارة وتطوير الخدمات الفندقية في الوجهات السياحية. وتسلط المادة الضوء على العمل في مؤسسات الإيواء، من حيث حقوق وواجبات الموظفين والمدراء، وأشكال إدارة وتعامل هؤلاء المدراء مع الموظفين وطرق تحفيزهم. كما تستعرض الهياكل التنظيمية المختلفة للموارد البشرية في المؤسسات الفندقية، والوسائل التي يمكن اللجوء إليها في ضبط وتقييم أداء الموظفين.</p>	3	5302106	<p>إدارة الموارد البشرية الفندقية Human Resources Management in Hospitality 5302321</p>
<p>This course aims to introduce students to the current international trends in the food and beverage and restaurant industry. The continuous and dynamic food and beverage industry requires operators to have a contemporary understanding of the developments in the field, on both a global and local level. Effective managers of food and</p>	<p>يتعرف الطلبة من خلال هذه المادة على أهم التوجهات العالمية الحديثة في مجال الطعام والشراب حيث تمتاز صناعة الطعام والشراب بسرعة التغيير والتحديث مما يستدعي مواكبة التطورات التي تطرأ على هذا المجال على المستويين المحلي والدولي. ومن أجل ذلك فلا بد ان يتسلح</p>	3		<p>الاتجاهات الحديثة في الطعام والشراب New Trends in Food and Beverage 5302416</p>

<p>beverage and restaurant operations need to understand these current developments to make optimal business decisions and run successful operations.</p>	<p>مدراء الطعام والشراب المستقبليين بقهم شامل بأهم التطورات والتغيرات في هذا القطاع من أجل يكونوا ناجحين ومميزين في عملهم.</p>			
<p>This course explores the importance of statistics in measuring tourist demand. It prepares students to identify and discuss the requirements, limitations and weaknesses of descriptive/inferential statistical tests in a given scenario, to analyze and discuss conclusions based upon descriptive statistical analysis of data, analyze and discuss conclusions based upon inferential statistical analysis of data, discuss and apply sampling theory and apply software analytical packages (e.g. Excel, SPSS). Students will be able to appropriately analyze and interpret empirical data. Coverage includes: graphical displays of univariate data, numerical description of central tendency, variability and position, exploration of bivariate and categorical data, probability concepts, hypothesis testing, probability descriptions, central limit theorem and confidence interval, non parametric statistics, parametric tests and multiple regressions.</p>	<p>تتضمن هذ المادة تعريفا بمبادئ الإحصاء السياحي وإتجاهاته، والوسائل والأساليب الإحصائية المستخدمة في تحليل الحركة السياحية، وهذا يشمل التعريف بكيفية جمع وتقرير وتحليل البيانات الإحصائية، وطرق التعامل مع الإستبانات وعينات البحث. كما تتطرق المادة إلى كيفية إستخدام الوسائل الإحصائية في التنبؤ بأحجام الحركة السياحية وأحجام المبيعات للخدمات السياحية، وبالتالي التخطيط بشكل فعال لتنمية الوجهات السياحية بما يتلائم مع إتجاهات الطلب السياحي.</p>	3	-	<p>الإحصاء السياحي Tourism Statistics 5301344</p>
<p>In this course the student will, in coordination with an advisor, select a problem for study with guidance of faculty member. However, it has to be a field project involving advanced concepts and with application to solving practical problems and providing insights for understanding the application of information systems. At the end of the project, students are expected to make a professional project presentation demonstrating the completion of their final year's work.</p>	<p>يختار الطالب بالتنسيق مع المشرف على بحثه عنوان البحث الذي يبدأ الطالب بكتابته حسب اسلوب البحث العلمي، ويعرض ما يكتبه الطالب على مشرفه لاجراء ما يلزم عليه من التعديلات او اعتماده، وبعد ان يوافق المشرف على البحث بالكامل يقوم الطالب بطباعته وتزويد المشرف بنسختين منه، وتقوم لجنة مختصة برئاسة مشرف البحث بمناقشة الطالب ببحثه، وقد يطلب منه اجراء بعض التعديلات الضرورية، وبالتالي ترصد للطالب العلامة المستحقة علماً ان مادة البحث التطبيقي تهدف الى تعميق الدراسات الميدانية بما</p>	3 (عملي)	5301344	<p>منهج البحث للسياحة و الضيافة Research Methods in Tourism and Hospitality 5301432</p>

	يمكن الطالب من الربط بين الجانب النظري والجانب الميداني.			
<p>This course introduces students to English terminology, terms, and expressions used in oral and written communication in hotels, especially what relates to reception, reservation, calls, accommodation services, food services, marketing, security, maintenance, human resources, and in hotel administration in general.</p>	<p>تختص هذه المادة ببناء المفردات و المصطلحات الانجليزية المتعلقة بجميع مجالات الصناعة الفندقية و دوائر الفندق المختلفة وتوظيف هذه المفردات و المصطلحات في المهارات الشفوية و الكتابية الممارسة في الفنادق و خاصة فيما يتعلق بالخدمة و الضيافة و الايواء بشكل عام او ما يتعلق بالإدارة بشكل خاص .</p>	3	5301132	<p>لغة انجليزية فندقية English for Hotel Management  5302250</p>
<p>This course will help students to gain knowledge and acquire skills of accounting and bookkeeping as applied to the hotel and hospitality industry. Emphasis is placed on how to administer accounting procedures to minimize cost and maximize revenue and maintain a full range of customer services. area of study will include: accounting principles and procedures, reporting, cash flow, financial statements, and balance sheet</p>	<p>تتناول أسس المحاسبة الفندقية وتقسيماتها، وكيفية مسك الدفاتر والسجلات وتسجيل الإيرادات اليومية للمبيعات، وإعداد تقارير المبيعات اليومية وتوريد حصيلة المبيعات للبنوك، واحتساب التكاليف والإيرادات وإعداد الحسابات الختامية الخاصة بها. كما تتضمن إعداد الميزانيات السنوية وإعداد تقارير الأرصدة وموازنات التشغيل وتحديد النفقات والأجور، والقيام بأعمال الجرد السنوية وحساب الأرباح والخسائر للمؤسسات السياحية والفندقية.</p>	3	-	<p>المحاسبة الفندقية Hotel Accounting  5302323</p>
<p>This course examines the concept of economics of tourism and hotels. It analyzes the information regarding tourism/hotel income and expenditure and examines various factors affecting the size of tourism/hotel enterprises. It analyzes the historical evolution of the tourism system for the period from 1950 until the present time and covers distribution tourism economies regionally and globally. It also focuses on the impact of tourism/hotel revenues on the gross domestic product GDP, the income balance of tourism and its importance relative to the trade balance, and the ability of tourism and hotel sectors to employ large numbers of the workforce. It explains the concept of the multiplier effect of tourism, and tourism impacts</p>	<p>تتضمن المادة دراسة مفهوم اقتصاديات السياحة ومعرفة الدخل السياحي والانفاق السياحي، والعوامل المؤثرة في حجم كل منها، وتحليل التطور التاريخي لهما للفترة من 1950 حتى الوقت الحاضر وتوزيعها الاقليمي العالمي، ودراسة تأثير الإيرادات السياحية في الصادرات وفي الناتج المحلي GDP والميزان السياحي، وأهميته النسبية في الميزان التجاري، وقدرة القطاع على تشغيل اعداد كبيرة من القوى العاملة، ودراسة أثر المضاعف السياحي، والتأثيرات السياحية على البيئة الطبيعية والبشرية بجانبها الايجابي والسلبى فضلاً على التركيز على ابعاد جديدة في دراسات الجدوى الاجتماعية والثقافية للسياحة .</p>	3	-	<p>اقتصاد السياحة والفنادق Economics of Tourism and Hotels 5301260</p>

on natural and human environment in both its positive and negative effects as it focuses on the new dimensions in the feasibility studies, such as social and cultural feasibility as related to the economy.				
This course aims to develop the students' capacity to deal with hotel and tourism regulations and legislation locally and globally. It identifies the legislation governing tourism and hospitality sectors, deals with the ethical practices in the front office, sales and marketing, food and beverage, and all other constituent parts of hospitality and tourism organization. It highlights the responsibilities of hotel owners, their rights, and the legal aspects of contract breaches.	تعرف هذه المادة الطالب بالتشريعات المنظمة لقطاع السياحة بكافة مكوناته مثل قانون السياحة والفنادق ونظام المنشآت السياحية ونظام مكاتب السياحة والسفر ونظام الحرف والصناعات التقليدية والشعبية وقانون حماية التراث العمراني والحضري ونظام النقل السياحي المتخصص ونظام رسوم الدخول الى المتاحف والمواقع الاثرية ونظام المطاعم والاستراحات السياحية ونظام ادلاء السياحة وغيره من التشريعات السياحية التي توفرها وزارة السياحة والآثار .	3	-	القوانين والتشريعات السياحية والفندقية Tourism and Hotel Laws and Legislation 5301361
In this course, the student acquires the technical writing skills characteristic of hotel correspondence and reports and their importance to managerial work, especially the styles and forms of preparing daily, monthly, and yearly reports for each department as well as the best ways of filing them.	تركز هذه المادة على تعريف الطالب على طبيعة المراسلات و التقارير الفندقية وخاصة باللغة الانجليزية و اهميتها في العمل الفندقي من الناحية التنظيمية الداخلية للفندق، فضلا عن مناقشة كيفية تنظيم الرسائل و دقة الرسائل و التقارير و السجلات و كيفية الحفظ خاصة ان الفندق يتكون من العديد من الاقسام و يكون مطلوب من كل قسم رفع تقارير يومية حول طبيعة النشاط و من ثم اعداد تقارير شهرية وربع سنوية و نصف سنوية و غيرها حسب ما تتطلبه ادارة الفندق	3	5302250	مراسلات و تقارير فندقية Technical English for Hotel Management 5302252
Students should register in the same European language as the prerequisite course to enable them to enhance their foreign language skills.	تتضمن المادة تدريس الطلبة احدى اللغات الغربية لتطوير وسائل الاتصال مع السياح وذلك استكمالاً لمادة لغة اوروبية حديثة(1) .	3	5102101 5131101/ 5131111/ 5131121	لغة اوروبية (2) فرنسي، ايطالي، اسباني، ألماني Modern European Language (2) (French, Italian, Spanish or German) /5102102 /5131102 /5131112

<p>The course familiarizes students with essential business communication skills, such as giving presentations, dealing with questions, taking an active part in meetings and participating in negotiations. Different presentation techniques will be introduced and students prepare and structure presentations and speeches depending on specific purposes using current technologies. Advanced English communications of various types (reports, recommendations, job adverts, executive summaries, minutes) will be produced by using today's technology. A special focus is given to core concepts of intercultural communication and the development of strategies for effective communication in an intercultural business environment.</p>	<p>. تهدف هذه المادة الى تعريف الطلبة بمبادئ الاتصال السياحي والإلمام بالمهارات اللازمة مثل التقديم والتعامل مع الاستفسارات والمشاركة في اللقاءات وحلقات النقاش. ومن اجل تحقيق الهدف المرتجى سيقوم الطلبة بأخذ دور فعال في المشاركة والتقديم وذلك باستخدام وسائل الاتصال الحديثة. كما تهدف المادة الى تقوية الطلبة مهارات الاتصال باللغة الانجليزية في مجال الفندقية مثل عمل التقارير فرص العمل واخذ تفاصيل اللقاءات. كما ستكز المادة على اهمية التواصل بين الثقافات المختلفة والطرق التي يستحسن اتباعها من اجل اتصال ناجح مع الزبائن من ثقافات اخرى.</p>	3	-	<p>5131122 مهارات الإتصال السياحي Tourism Communication Skills 5301235</p>
<p>This course is a study of methods used to measure and evaluate costs relating to production and services delivery and performance in the production and delivery processes. Cost controls, efficiency measures, the determinants of cost variation budgeting, capacity and process</p>	<p>تركز هذه المادة على تقييم جميع أنواع التكاليف التي تُنفق على مدخلات كل خطوة من خطوات الإنتاج وتقديم الخدمات في الفنادق كجزء رئيسي في رأس المال. سيبتاح للطلبة في هذا المساق فرصة التعرف على المصطلحات الأساسية</p>	3	-	<p>مراقبة التكاليف Cost Control 5302324</p>

analysis and quantitative decision making are central to this course	المستخدمة في ادارة التكاليف وطرق قياس وتسجيل التكاليف الأولية ثم مقارنتها بالايرادات (النتائج الفعلية من أرباح أو خسارة) لمساعدة إدارة الفندق على قياس الأداء المالي.			
This course will give students the skills and knowledge to deliver excellent customer service that will give the organization they work for a great reputation. In an increasingly competitive business environment, students need to learn how to satisfy and retain customers and win new ones. Through this interactive course, will familiarize students with good and bad service, understand why service has such an impact on customers' experience, and learn vital communication and listening skills that will secure customers satisfaction.	يتم تدريب الطلبة من خلال هذه المادة على الطرق المثلى والمبادئ العالمية في كيفية خدمة العملاء. يجب على الطلبة ادراك قيمة الخدمة الممتازة للسياح ودورها في دعم تنافسية القطاع بشكل عام والشركة التي يمثلونها بشكل خاص. يتعلم الطلبة مهارات الاتصال الفعال من اجل ارضاء الزبائن.	3	-	خدمة العملاء Customer Service 5301333
This module discusses the concept of tourism security and its barriers, the impact of terrorism on the tourism sector, and the public and private means and institutions assigned the maintenance and achievement of tourism security, such as the Ministry of Interior and others.	تناقش هذه المادة مفهوم الأمن السياحي ومعوقاته، دراسة للإرهاب وأثره على القطاع السياحي هذا بالإضافة إلى وسائل تحقيق الأمن السياحي والأجهزة المنوطة بالحفاظ على الأمن السياحي وتحقيقه مثل وزارة السياحة ووزارة الداخلية وغيرها.	3	-	الأمن والسلامة السياحية والفندقية Tourism and Hotel Safety and Security 5301360
This course aims to train students on the production and preparation of different types of pastries and sweets that produced locally and internationally, and to	تهدف هذه المادة الى تدريب الطالب على عملية انتاج وتحضير الحلويات والمعجنات والأخباز، ويتم التعرف على انواع الحلويات للدول المختلفة	3	5303311	إعداد وتحضير الأخباز والحلويات Pastry and sweets

have the knowledge of the ingredients benefits and the preservation ways of pastry and sweets.	وطرق تحضيرها، وكذلك تعطى أهمية لمعرفة فائدة مكونات المعجنات والخباز الغذائية وكذلك أفضل الطرق لحفظ وتخزين الحلويات والمعجنات والخباز .			Preparation (5303332)
The course discusses and emphasizes the importance of sustainability and resource conservation in the operations of hospitality facilities globally. The course also prepares students for effective and efficient management of the physical plant demands; especially in the areas of energy, water and waste as related to their impact on the environment and facilities management. Students learn the elements of sustainable building management through studying the structure and components of which eco-lodges are composed.	تتناول هذه المادة أهمية مفهوم الإستدامة والمحافظة على الموارد في مختلف جوانب العمل الفندقي ويقوم باعداد الطلبة ليكونو قادرين على تحقيق الإدارة الفاعلة والكفوة لمتطلبات الأبنية والمرافق الفندقية سواء فيما يتعلق باستخدامات المياه أو الطاقة أو التعامل مع المخلفات الصلبة والمياه العادمة مع الأخذ بعين الإعتبار الأثار السلبية لهذه الأمور على المنظمة البيئية برمتها. ويتعرف الطلبة في هذا المساق على مفهوم النزل البيئي وبنيته والمكونات التي يحتويها.	3	-	الإدارة البيئية في الفنادق Hotel Management and Environment 5302227
The course will explore the major elements of the supply chain with emphasis on management of supply chain processes and performance in hotel industry. The students will learn about the important of supply chain metrics, how to making supply chain decisions in order to achieve effective and efficient supply chain management in hotels. The course will explore topics such as global supply chain design, logistics, in hotels. The student will be exposed to learn about supply chain strategy as well as practical tools and methods for its implementation.	هذه المادة ستساعد الطلبة على التعرف على العناصر الرئيسية لسلسلة التوريد، مع التركيز على إدارة عمليات سلسلة التوريد والأداء في الصناعة الفندقية. سوف يتعرف الطلاب على أهمية مصفوفة سلسلة التوريد، وكيفية اتخاذ القرارات المتعلقة بافضل نموذج تزويد للاحتياجات الفندقية من أجل تحقيق إدارة فعالة وكفوة لسلسلة التوريد في الفنادق، وعن الية تصميم سلاسل التوريد العالمية، والخدمات اللوجستية في الفنادق . سوف يتعرف الطلبة المزيد عن استراتيجيات بناء سلاسل التوريد، وكذلك الأدوات والأساليب العملية لتنفيذها.	3	-	إدارة سلاسل التوريد Supply Chain Management 5302328
In this course students will explore the role and contribution of leadership and entrepreneurship in	يتعلم الطلبة من خلال هذه المادة أهمية القيادة والريادة في القطاع الفندقي والسياحي. كما	3	5302321	القيادة والريادة في الفنادق Leadership and Entrepreneurship



<p>the hospitality and tourism industries. They will develop a critical understanding of the theories and concepts of entrepreneurs, leadership and leaders. Students will have the opportunity to identify similarities, differences and relationships in these theories and concepts and apply them to the hospitality and tourism industries. They also take feasibility testing activities to develop entrepreneurial competences.</p>	<p>سيكونون فهما شاملاً بنظريات الريادة والقيادة من خلال امثلة واقعية سيتم تطبيقها من قطاعي السياحة والفندقة. كما سيقومون بعمل مشاريع دراسات جدوى في الضيافة والفندقة.</p>			<p>in Hospitality 5302329</p>
<p>This course provides a comprehensive introduction to both the theory and the practice of income and revenue management and pricing techniques. Basically, income and revenue management in hotels is an applied discipline; it is value received from the hotels achievements of selling goods and services to customers. The plan of this course is to cover both these practice and theory elements. This course will help students to understand the construct and manage income and revenue of the business, including valuation models, risk management techniques and performance measurement, yield curves and determine market expectations for future investment</p>	<p>توفر هذه المادة مقدمة شاملة عن الدخل والايرادات في قطاع الفنادق من الناحيتين النظرية والتطبيقية وتقنيات التسعير واثرها في تحسين مستوى الايرادات والدخل، وإدارة الإيرادات في الفنادق والاعمال بشكل عام قائمة على الضبط في تطبيقها وهو حصيلة إيرادات الفنادق من خلال عمليات البيع وتقديم الخدمات للزبائن او اية استثمارات اخرى. وعالية فسيزود المساق الطلبة بالمهارات المتعلقة بفهم بناء وإدارة الدخل والإيرادات بما في ذلك نماذج التقييم، وأساليب إدارة المخاطر وقياس الأداء، وتحديد منحنيات العائد توقعات السوق للاستثمار في المستقبل واثرها في تحسين الدخل واعادة استخدام الدخل لتعظيم العائد.</p>	3	-	<p>إدارة الدخل Revenue Management 5302221</p>
<p>This course will allow the students to learn the importance of etiquette in business and social settings, and the common courtesies in professional life, personal life, formalities, entertaining and entertainments, international, celebration and ceremonies and other situations</p>	<p>يتعلم الطلبة من خلال هذه المادة أهمية الاتيكيت والكياسة في العمل الفندقي والسياحي وذلك من خلال التعرف على الطرق الامثل في التعامل مع الزبائن وذلك في الظروف الخاصة والعملية.</p>	3	-	<p>الاتيكيت والبروتوكول Hotel Business Etiquette and Protocol 5302431</p>

<p>This course will analyze managerial accounting and financial management as they are practiced in the tourism and hospitality industry, along with management strategies for financing ventures and expansion. Topics will include hospitality accounting systems and internal control, financial statement analysis and interpretation, operational analysis, cost behavior, budgeting and forecasting, pricing and feasibility analysis.</p>	<p>هذه المادة ستعمل على تحليل الادارة المالية والمحاسبية وفقا لما يتم فعلا في الصناعة السياحية والفندقية، اضافة إلى عرض أبرز الاستراتيجيات الادارية المستخدمة لتمويل المشاريع وخطط التوسع للمؤسسات السياحية. وستشمل المادة مواضيع عدة من ضمنها الأنظمة المحاسبية، والتدقيق الداخلي وضبط التكاليف، تحليل الوضع المالي، التحليل التشغيلي، تحليل التكاليف، اعداد الموازنة والتسعير، ودراسة الجدوى الاقتصادية.</p>	3	-	<p>الإدارة المالية الفندقية والسياحية Financial Management for Tourism and Hospitality 5302421</p>
<p>This course provides students with hands-on experience, and simulation on some computer applications important in the hotel industry. This course will focus on teaching Opera and Fidelio.</p>	<p>تتناقش هذه المادة جانبا آخر من البرمجيات الحاسوبية المطبقة في الأنشطة الفندقية والتي تنظم العمل داخل المطاعم والفنادق وشركات النقل، وتضم هذه البرامج العديد من الاجزاء مثل الجزء الخاص بالمكاتب الأمامية، والصيانة والموارد البشرية والمحاسبة والمالية وخدمات التخزين، وتركز هذه المادة على تدريس برنامجي (فيديليو) و (أوبرا).</p>	3	-	<p>نظم حاسوبية للفنادق Computer Applications in Hotels 5302340</p>
<p>This course examines the question of what is service quality and how it contributes to the “service value proposition” and enterprise performance. It also Introduces techniques and skills necessary for successful customer service delivery in any visitor-related business. Focuses on customer contact skills for all areas of service such as hospitality, foodservice, retail and others. The course sheds some light on the main quality certificates in Hotel industry.</p>	<p>تهدف المادة إلى التعريف بمفهوم الجودة في الخدمات الفندقية وكيفية مساهمتها في اضافة القيمة للمنتج المعروض ومقدار الانجاز الذي تحققه المؤسسات الفندقية. ويعمل على توضيح أبرز أدوات الجودة الضرورية لتقديم خدمة في مستوى عالي للسياح من قبل المؤسسات ذات الصلة بالصناعة الفندقية. ويستعرض المساق مهارات التواصل مع الزبائن في مختلف مرافق مؤسسات الإيواء. كما يسلط المساق الضوء على ابرز وسائل تقييم الجودة والشهادات المعتمدة في ذلك ومعايير القياس المستخدمة فيها.</p>	3	-	<p>إدارة الجودة والرقابة الفندقية Hotel Quality Control Management 5302410</p>

<p>This course is designed to explore professional ethics in the tourism industry. The scopes of the course will emphasise the typical ethical considerations for professionals in the field. The course will also review possible solution to ethical dilemmas.</p>	<p>تحاول المادة البحث في أبرز الأخلاقيات في الصناعة السياحية، ويركز المساق على عرض الاعتبارات الاخلاقية المختلفة التي ينبغي مراعاتها في ميادين العمل السياحي بالاضافة إلى عرض بعض القضايا والمواضيع ذات الطبيعة الجدلية من الناحية الاخلاقية في الصناعة السياحية.</p>	3	-	<p>اخلاقيات المهن الفندقية Hotel Professions Ethics 5302441</p>
<p>This course focuses on all traditional types of Arabic food and beverages as an expression of culture, especially that of Jordan. English vocabulary and terminology used in describing these foods and beverages are emphasized. Training is of high value in this course, including the skills of preparation and serving of these dishes and the efficient methods and tools used for such purposes. The course includes an introduction to the Arabic sweets and pastries and their preparation methods.</p>	<p>تهدف المادة الى تعريف الطالب بكافة الأصناف التقليدية للمأكولات والمشروبات العربية و خاصة المميزة للاردن كتعبير عن ثقافته، وكذلك تعريف الطالب على المصطلحات الانجليزية المستخدمة في توصيف هذه الأطعمة والمشروبات، وللتدريب أهمية عالية في مجال أعداد هذه الأطباق و عرضها باستخدام الأدوات والأساليب الفاعلة في هذا المجال، وتشمل المادة أيضا التعرف على الحلويات والمعجنات العربية وطرق اعدادها.</p>	3	-	<p>المطبخ العربي Arabic Cuisine (5303314)</p>
<p>This practical course focuses on training students how to work in hotels and deal with tourists there. Students are supposed to use the theories learned in class and use them in the real sitting and in different departments. The training load should be more than 400 training hours in total.</p>	<p>تركز هذه المادة على الجانب العملي في مؤسسات الإيواء الفندقي من خلال التدريب على القيام بمهام المكاتب الأمامية واستخدام أنظمة الحجز والإدخال الفندقية، وممارسة مختلف الواجبات التي يتطلبها العمل الفندقي كإدارة الغرف وخدمات الزبائن وكيفية التعامل مع مشاكلهم، على أن لا تقل مدة التدريب عن 400 ساعة تدريبية.</p>	6	<p>انتهاء الطالب 75 ساعة معتمدة</p>	<p>تدريب عملي الفنادق Internship: Practical Training in Hotel Industry 5302351</p>