

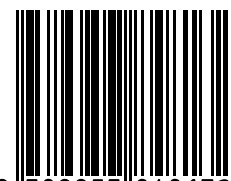


# الإطار العام والنتائج العامة والخاصة

## لمسار التعليم الثانوي الشامل المهني

الفرع الفندقّي والسيّاحي

ISBN: 978 - 9957 - 84 - 813 - 2



9 789957 848132





إدارة المناهج والكتب المدرسية

# الإطار العام والنتائج العامة والخاصة

## لمسار التعليم الثانوي الشامل المهني الفرع الفندق والسياسي

الناشر  
وزارة التربية والتعليم  
إدارة المناهج والكتب المدرسية

يسر إدارة المناهج والكتب المدرسية استقبال ملحوظاتكم على هذا الكتاب عن طريق العناوين الآتية:

هاتف: ٤٦١٧٣٠٤/٥-٨ فاكس: ٤٦٤٥٨٨٨ - ٤٦٣٧٥٦٩ ص.ب: ١٩٣٠ الرمز البريدي: ١١١١٨

أو بواسطة البريد الإلكتروني: [vocsubjects.division@moe.gov.jo](mailto:vocsubjects.division@moe.gov.jo)

قرر مجلس التربية والتعليم اعتماد الإطار العام والنتائج العامة والخاصة لتخصص الفندقية والسياحي في قراره رقم ٢٠١٧/٧٩، تاريخ ٢٠١٧/٣/٢٢ م.

الحقوق جميعها محفوظة لوزارة التربية والتعليم  
عمّان - الأردن / ص.ب: ١٩٣٠

رقم الإيداع لدى دائرة المكتبة الوطنية  
(٢٠١٨/٨/٤١٦٣)  
ISBN: 978 - 9957 - 84 - 813 - 2

فريق إعداد الإطار العام والنتائج العامة والخاصة لتخصص الفندقية والسياحي:

رامي عبد الخالق الدرايع	أحمد خضر دريدي
رائد محمود قطاوي	محمد تيسير بلاسمة
محمد عايش حمزة	سليمان عبد الله الهور
يحيى خليل الفاخوري	طارق أحمد عبد الله
زياد حسن أبو سارة	أحمد عماد عطا علي
فؤاد عيسى محمود (مقرراً)	

التحرير اللغوي: نضال أحمد موسى. التحكيم: د. زياد الرواضية. د. أحمد مخادمة. التصميم: عائد فؤاد سمور. التحرير الفني: نرمين داود العزة. الإنتاج: علي محمد العويدات.

دقق الطباعة وراجعها: فؤاد عيسى محمود.

الطبعة الأولى

٢٠١٨/١٤٣٩ هـ

## قائمة المحتويات

### الموضوع

### الصفحة

٤	المقدمة .....
٥	الإطار العام للتعليم الفندقى والسياحى .....
٧	المسوغات .....
٨	النتائج التعليمية المحورية لتخصص الفندقى والسياحى .....
٩	النتائج العامة والخاصة لمحور الدوائر الأمامية .....
٢٣	مصفوفة المدى والتتابع لمحور الدوائر الأمامية .....
٢٧	النتائج العامة والخاصة لمحور التدبير الفندقى .....
٤١	مصفوفة المدى والتتابع لمحور التدبير الفندقى .....
٤٥	النتائج العامة والخاصة لمحور السياحة والسفر .....
٥٧	مصفوفة المدى والتتابع لمحور السياحة والسفر .....
٦١	النتائج العامة والخاصة لمحور إنتاج الطعام .....
٧٣	مصفوفة المدى والتتابع لمحور إنتاج الطعام .....
٧٧	النتائج العامة والخاصة لمحور خدمة الطعام والشراب .....
٩١	مصفوفة المدى والتتابع لمحور خدمة الطعام والشراب .....
٩٥	عينة خطط دراسية .....
٩٩	الكفايات المهنية .....

الحمد لله رب العالمين، والصلاة والسلام على سيدنا محمد، وعلى آله وصحبه أجمعين، وبعد:

فانسجاماً مع أهداف التطوير التربوي نحو اقتصاد المعرفة، وتطوير المباحث المهنية عامة، والمباحث الفندقية بوجه خاص، وإيماناً من وزارة التربية والتعليم بضرورة تعديل وتطوير الخطة الدراسية للتعليم الثانوي/الفرع الفندقي، وبناءً على التغذية الراجعة من الميدان التربوي، ومراعاة حاجات الطلبة المعرفية والمهارية، والمعايير العالمية في بناء الخطط الدراسية؛ نقدم هذا الجهد المتواضع بين أيدي معلمينا الأفاضل ومجتمعنا الأردني، ليكون إطاراً عاماً يمكن البناء عليه في مجال التعليم الثانوي الفندقي الشامل المهني، الذي يهدف إلى إكساب الطلبة المعارف والمهارات والاتجاهات والقيم بوصفها منظومة متكاملة تسهم في تحقيق الكفايات لديهم، مراعيًا المستجدات المتعلقة بحاجات سوق العمل

الأردني ومتطلبات التنمية من جهة، وحاجات الطلبة من جهة أخرى.

يأتي الاهتمام بالكفايات الفندقية الأساسية بوصفها جزءاً من الاهتمام بالطالب، في المرحلة الثانوية المهنية، ومتطلبات التعليم والعمل في المجالات الفندقية والسياحية، والاهتمام بالتنمية المستدامة لهذا القطاع الحيوي كونه جزءاً من الثقافة المجتمعية في الأردن. آمليّن من الزملاء المعلمين أن يترسموا الخطى، ويتمثلوا النهج، ولمجتمعنا الأردني الرفعة والتقدم.

والله ولي التوفيق

# **الإطار العام للتعليم الفندققي والسياحي**



المشاركة بفاعلية في بيئتهم الاجتماعية والتعليمية، وتتيح لهم الفرص لاستكشاف الوسائل الكفيلة بمواكبة مناحي التقدم العلمي والمعرفي والعملي في قطاع السياحة والفندقة عالمياً؛ ما يسهم في تعزيز هذا القطاع، ويكفل له الديمومة والاستمرارية.

ولهذا، فإن المنهاج الفندقية والسياحي المطور يراعي أهمية التوازن بين المعارف والمهارات والاتجاهات والقيم لدى الطلبة، واستخدام المصادر المتوافرة؛ بالإفادة من مهارات التفكير الإبداعي، واستراتيجيات حل المشكلات، وطرائق الحصول على المعرفة التي تساعد على تطوير كفايات الطلبة للتعلم مدى الحياة، وصولاً إلى التنمية المستدامة، وتحقيقاً للأهداف المنشودة على المستوى الفردي والوطني.

تعد السياحة أحد القطاعات الرئيسة في الأردن، التي تسهم في تطوير الاقتصاد الوطني، وزيادة الدخل القومي للبلد، وتشغيل الأيدي العاملة.

وبناءً على ذلك، فإن التعليم الفندقية والسياحي الثانوي يهدف إلى إكساب الطلبة المعارف والمهارات والقيم التي تؤهلهم للالتحاق بسوق العمل أو مؤسسات التعليم العالي، وإتاحة الفرص للتشغيل الذاتي عن طريق إنشاء المشروعات الخدمية الصغيرة، التي تنسجم مع التوجهات الملكية السامية لحل مشكلتي الفقر والبطالة.

تمثل عملية تطوير المناهج نحو اقتصاد المعرفة أهمية خاصة في هذا المجال، إذ تسهم إسهاماً فاعلاً في توجيه الطلبة إلى



## النتائج التعليمية المحورية لتخصص الفندقية والسياحي

النتائج التعليمية
يتوقع من الطالب بعد دراسته هذا التخصص أن يكون قادرًا على:
إدراك أهمية العمل الفندقية والسياحي في تنمية الاقتصاد الوطني، وإبراز ثقافة الأردن وحضارته.
اكتساب المعارف والمهارات اللازمة في العمل الفندقية.
ممارسة التعلم المستمر ومهارات البحث في مصادر محلية وعالمية مختلفة؛ لمواكبة التطور، وزيادة الفاعلية الإنتاجية في الخدمات الفندقية والسياحية.
استخدام تقنيات التكنولوجيا الحديثة ووسائلها في العمل الفندقية والسياحي.
فهم التطبيقات المتعلقة بالخدمات الفندقية والسياحية من خلال الوسائل النظرية والعملية وتقييمها.
فهم مبادئ السياحة والسفر والأنشطة الخاصة بها.
إتقان مهارات الإيواء الفندقية.
إتقان مهارات تحضير وإنتاج وخدمة الطعام والشراب.
استخدام مهارات التفكير وحل المشكلات في اتخاذ القرارات المناسبة في العمل الفندقية.
استخدام مهارات الاتصال الفاعل والعمل بروح الفريق في مهنته.
استخدام الأجهزة والأدوات في مجال اختصاصه، والمحافظة عليها بصورة صحيحة.
تطبيق قواعد الأمان وتعليمات السلامة والصحة المهنية في العمل الفندقية والسياحي.
التحلي بأخلاقيات المهنة.

**النتائج العامة والخاصة  
لمحور الدوائر الأمامية**



المحور الرئيس: الدوائر الأمامية.

النتائج الخاصة العملية للفصل	النتائج الخاصة النظرية للفصل	النتائج العامة للفصل	النتائج العامة للمحاور الرئيسة
<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على أن:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يعد تقريرًا إحصائيًا عن أعداد الفنادق وتصنيفاتها.</li> <li>- يعد تقريرًا إحصائيًا عن أنواع الفنادق.</li> <li>- يعد تقريرًا عن أبرز المهن الفندقية.</li> </ul>	<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على أن:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يتعرف نشأة صناعة الضيافة.</li> <li>- يتعرف تطور صناعة الضيافة.</li> <li>- يوضح أهمية صناعة الضيافة في العمل الفندقية.</li> <li>- يتعرف أبرز المهن التي توفرها صناعة الضيافة.</li> </ul>	<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على أن:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يفهم نشأة صناعة الضيافة وتطورها في العمل الفندقية.</li> </ul>	<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- امتلاك المعارف والمهارات اللازمة لصناعة الضيافة.</li> </ul>

المحور الرئيس: الدوائر الأمامية.

المحاور الفرعية:

• مدخل إلى صناعة الضيافة.

• الفنادق.

• مهارات الاتصال.

النتائج الخاصة بالعملية للفصل	النتائج الخاصة النظرية للفصل	النتائج العامة للفصل	النتائج العامة للمحاور الرئيسة
<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على أن:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يخطط هيكلًا تنظيميًا لفندق كبير الحجم.</li> <li>- يخطط هيكلًا تنظيميًا لفندق صغير الحجم.</li> <li>- يخطط هيكلًا تنظيميًا لإدارة الدوائر الأمامية في فندق كبير الحجم.</li> <li>- يخطط هيكلًا تنظيميًا لإدارة الدوائر الأمامية في فندق صغير الحجم.</li> </ul>	<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على أن:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يتعرف مفهوم الفنادق.</li> <li>- يتعرف أنواع الفنادق، وتصنيفاتها.</li> <li>- يتعرف أسس تصنيف الفنادق في الأردن.</li> <li>- يتعرف الهيكل التنظيمي للفندق.</li> <li>- يعدد أقسام الفندق.</li> <li>- يتعرف أقسام الدوائر الأمامية، ومهام كل قسم.</li> <li>- يوضح دورة حياة النزيل.</li> </ul>	<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على أن:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يتعرف أنواع الفنادق، وأقسامها، وتصنيفاتها.</li> <li>- يتعرف أقسام الدوائر الأمامية، ومهامها.</li> </ul>	<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- امتلاك المعارف والمهارات اللازمة لصناعة الضيافة.</li> </ul>

المحور الرئيسى: الدوائر الأمامية.

المحاور الفرعية:	• مدخل إلى صناعة الضيافة.	• الفنادق.	• مهارات الاتصال.
النتائج العامة للمحاور الرئيسة	النتائج الخاصة العامة للفصل	النتائج الخاصة النظرية للفصل	النتائج الخاصة العملية للفصل
<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- امتلاك المعارف والمهارات اللازمة لصناعة الضيافة.</li> </ul>	<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على أن:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يبين دور الاتصال الفاعل فى الفندق.</li> <li>- يستخدم المفاهيم والمصطلحات والرموز الخاصة بالمجال الفندقى والسىاحى.</li> <li>- يحترم وجهات النظر المختلفة، ويتكيف معها.</li> <li>- يجمع المعلومات من مصادرها المختلفة، ويتواصل مع الآخرين بفاعلية.</li> <li>- ينمى الحس الوطنى بالانتماء وتحمل المسؤولية.</li> </ul>	<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على أن:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يتعرف مفهوم الاتصال.</li> <li>- يتعرف أشكال الاتصال فى الفندق.</li> <li>- يوضح عناصر الاتصال.</li> <li>- يفهم وظائف المقسم، وأنواع الأجهزة.</li> </ul>	<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على أن:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يستقبل المكالمات الواردة، ويحولها إلى أصحابها.</li> <li>- يستخدم جهاز الفاكس.</li> <li>- يعبئ نموذج الإيقاظ الصباحى.</li> <li>- يعبئ فواتير الهاتف.</li> <li>- يعبئ كشف الحساب اليومى.</li> <li>- يدقق فواتير الاتصال مع نماذج المكالمات الصادرة.</li> <li>- يستخدم البريد الإلكترونى فى استقبال الحجوزات.</li> </ul>

المحور الرئيسى: الدوائر الأمامية.

المحاور الفرعية:

• حجز الغرف.

• استقبال الضيوف.

• علاقات الضيوف.

النتائج العامة للمحاور الرئيسة	النتائج الخاصة العامة للفصل	النتائج الخاصة النظرية للفصل	النتائج الخاصة العملية للفصل
<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- امتلاك المعارف والمهارات الخاصة بإجراءات الحجز والاستقبال وقسم علاقات الضيوف.</li> </ul>	<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يتعرف مهام قسم الحجز.</li> <li>- يستخدم المفاهيم والمصطلحات والرموز الخاصة بالمجال الفندقى والسياحى.</li> <li>- يحترم معتقدات الآخرين وعاداتهم وتقاليدهم.</li> <li>- يشارك فى تقديم الأفكار والمعلومات، ويعمل بروح الفريق.</li> </ul>	<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على أن:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يوضح أهمية قسم الحجز، ووظائفه.</li> <li>- يوضح صفات العاملين فى قسم الحجز.</li> <li>- يوضح وسائل الحجز.</li> <li>- يبين أنواع الحجز.</li> <li>- يميز أنواع الغرف، وأسعارها.</li> <li>- يميز سياسات التسعير فى الفنادق.</li> <li>- يتعرف السجلات والنماذج فى قسم الحجز.</li> <li>- يفهم أنظمة الحجز فى الفنادق.</li> </ul>	<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على أن:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يطبق وسائل الحجز المختلفة.</li> <li>- يكتب ردًا على وسائل الحجز.</li> <li>- يعدل الحجز على السجلات المختلفة.</li> <li>- يملأ نموذج حجز المجموعات السياحية.</li> <li>- يعبئ شريحة الحجز.</li> <li>- يسجل الحجز فى المفكرة (الأجندة).</li> <li>- يسجل الحجز على الرسوم البيانية.</li> <li>- يعبئ قائمة الزبائن المتوقع وصولهم يوميًا.</li> <li>- يعبئ كشف الحجوزات المتوقعة أسبوعيًا.</li> <li>- يعبئ قائمة الحجوزات الفائضة.</li> <li>- يملأ قائمة الانتظار.</li> <li>- يطبق إجراءات الحجز الفردى حسب نظام الأوبرا.</li> </ul>

المحور الرئيسى: الدوائر الأمامية.

المحاور الفرعية:	• حجز الغرف.	• استقبال الضيوف.	• علاقات الضيوف.
النتائج العامة للمحاور الرئيسة	النتائج الخاصة للفصل	النتائج العامة للفصل	النتائج الخاصة العملية للفصل
<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادراً على:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- امتلاك المعارف والمهارات الخاصة بإجراءات الحجز والاستقبال وقسم علاقات الضيوف.</li> </ul>	<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادراً على أن:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يبين أهمية قسم الاستقبال في الفندق.</li> <li>- يحدد صفات العاملين ووظائفهم في قسم الاستقبال.</li> <li>- يوضح علاقة قسم الاستقبال بالأقسام الأخرى.</li> <li>- يتعرف السجلات والنماذج في قسم الاستقبال.</li> </ul>	<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادراً على أن:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يتعرف مهام قسم الاستقبال.</li> <li>- يستخدم المفاهيم والمصطلحات والرموز الخاصة بالمجال الفندقى والسىاحى.</li> <li>- يحترم معتقدات الآخرين وعاداتهم وتقاليدهم.</li> <li>- يشارك في تقديم الأفكار والمعلومات، ويعمل بروح الفريق.</li> </ul>	<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادراً على:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يعبئ بطاقة (كرت) التسجيل.</li> <li>- يعبئ شرائح الوصول.</li> <li>- يعبئ سجل القادمين والمغادرين.</li> <li>- يعبئ قائمة النزلاء المتوقع مغادرتهم.</li> <li>- يعبئ قائمة النزلاء المقيمين.</li> <li>- يعبئ بطاقات النزلاء الدائمين.</li> <li>- يعبئ نموذج تغيير الغرف.</li> <li>- يعد كشف الشرطة اليومى.</li> <li>- يستخدم برمجيات العمل.</li> </ul>



المحور الرئيس: الدوائر الأمامية.

المحاور الفرعية:

• حجز الغرف.

• استقبال الضيوف.

• علاقات الضيوف.

النتائج الخاصة للمحاور الرئيسة	النتائج الخاصة النظرية للفصل	النتائج العامة للفصل	النتائج الخاصة العملية للفصل
<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- امتلاك المعارف والمهارات الخاصة بإجراءات الحجز والاستقبال وقسم علاقات الضيوف.</li> </ul>	<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على أن:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يتعرف المقصود بقسم علاقات الضيوف.</li> <li>- يوضح مهام قسم علاقات الضيوف.</li> <li>- يحدد أنواع شكاوى الضيوف.</li> <li>- يفهم قواعد التعامل مع شكاوى الضيوف.</li> </ul>	<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على أن:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ينمّي الاتجاهات الإيجابية المتعلقة باتباع المنهج العلمي في التفكير، وحل المشكلات، واتخاذ القرارات في المواقف المختلفة.</li> <li>- ينمّي مهارات الاتصال وحل المشكلات.</li> </ul>	<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على أن:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يعي نموذج الضيوف المهمين.</li> <li>- يطبق قواعد حل المشكلات والتعامل معها.</li> </ul>

المحور الرئيس: الدوائر الأمامية.

المحاور الفرعية:

• خدمات الاستعلامات.

• محاسبة الدوائر الأمامية.

النتائج العامة للمحاور الرئيسة	النتائج العامة للفصل	النتائج الخاصة النظرية للفصل	النتائج الخاصة العملية للفصل
<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- امتلاك المعارف والمهارات الخاصة بإجراءات الاستعلامات ومحاسبة النزلاء.</li> </ul>	<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على أن:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يتعرف مهام قسم الاستعلامات في الدوائر الأمامية.</li> <li>- يستخدم المفاهيم والمصطلحات والرموز الخاصة بالمجال الفندقية والسياحية.</li> <li>- ينمي الاتجاهات الإيجابية المتعلقة باتباع المنهج العلمي في التفكير، وحل المشكلات، واتخاذ القرارات في المواقف المختلفة.</li> </ul>	<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على أن:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يفهم ماهية قسم الاستعلامات، وأهميته في الفندق.</li> <li>- يحدد صفات العاملين في قسم الاستعلامات.</li> <li>- يتعرف وظائف قسم الاستعلامات.</li> <li>- يصنف مهام العاملين في قسم الاستعلامات.</li> <li>- يتعرف اللوحات المستخدمة في قسم الاستعلامات.</li> <li>- يميز أنواع المراجع والأدلة المستخدمة في قسم الاستعلامات.</li> </ul>	<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على أن:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يقدم خدمة الرسائل والطرود.</li> <li>- يعبئ نموذج الرسالة.</li> <li>- يعبئ نموذج إرسال الفاكس.</li> <li>- يعبئ كشف توزيع الصحف والمجلات.</li> <li>- يقدم خدمات حجز المطاعم.</li> <li>- يقدم خدمات استئجار السيارة السياحية.</li> <li>- يقدم خدمات تأكيد الحجوزات.</li> <li>- يسجل الضيوف في سجل القادمين والمغادرين.</li> <li>- يعبئ نموذج تحديد موقع الضيف في الفندق.</li> <li>- يعبئ نموذج حفظ أمانات الأمتعة.</li> <li>- يعبئ نموذج تصريح خروج الأمتعة.</li> <li>- يستخدم لوحة الإعلانات والمناسبات.</li> </ul>

المحور الرئيس: الدوائر الأمامية.

المحاور الفرعية:

• خدمات الاستعلامات.

• محاسبة الدوائر الأمامية.

النتائج الخاصة بالعملية للفصل	النتائج الخاصة النظرية للفصل	النتائج العامة للفصل	النتائج العامة للمحاور الرئيسة
<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على أن:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يعبئ فاتورة النزيل.</li> <li>- يسجل معلومات النزلاء في كشف الحساب اليومي (الجورنال).</li> <li>- يعبئ نموذج سند القبض.</li> <li>- يعبئ نموذج سند الدفع.</li> <li>- يعبئ نموذج قسيمة المصروفات النثرية النقدية.</li> <li>- يعبئ كشف المصروفات النثرية النقدية.</li> <li>- يعبئ قسيمة تحويل الحساب.</li> <li>- يستخدم القسائم السياحية.</li> <li>- يعبئ نموذج تبديل العملات.</li> </ul>	<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على أن:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يبين مفهوم المحاسبة وأهميتها في قسم الدوائر الأمامية.</li> <li>- يفهم علاقة أمين الصندوق بالدوائر الأمامية في قسم المحاسبة.</li> <li>- يتعرف واجبات أمين الصندوق.</li> <li>- يتعرف صفات أمين الصندوق.</li> <li>- يعرف أنواع الفواتير التي يستخدمها أمين الصندوق.</li> <li>- يميز أنواع القسائم التي يستخدمها أمين الصندوق.</li> <li>- يتعرف أنواع الإقامة في الفنادق.</li> <li>- يتعرف أنواع العملات، وكيفية التعامل معها.</li> <li>- يتعرف أهمية الأجهزة المحاسبية المستخدمة في قسم الدوائر الأمامية.</li> </ul>	<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على أن:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يتعرف مهام قسم المحاسبة في الدوائر الأمامية.</li> <li>- يستخدم المفاهيم والمصطلحات والرموز الخاصة بالمجال الفندقية والسياحية.</li> <li>- يدرك أهمية القيم في الحياة اليومية.</li> </ul>	<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- امتلاك المعارف والمهارات الخاصة بإجراءات الاستعلامات ومحاسبة النزلاء.</li> </ul>

المحور الرئيسى : الدوائر الأمامية.

المحاور الفرعية : • تسوية الحساب. • الأجهزة والمعدات. • التقنيات المستخدمة فى العمل الفندقى.

التنتاجات العامة للمحاور الرئيسة	التنتاجات العامة للفصل	التنتاجات الخاصة النظرية للفصل	التنتاجات الخاصة العملية للفصل
<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- امتلاك المعارف والمهارات الخاصة بعمليات إدارة الدوائر الأمامية.</li> </ul>	<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يفهم طرائق تسوية الحساب وإجراءاتها.</li> </ul>	<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على أن:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يوضح إجراءات مغادرة الضيوف وتسوية الحساب.</li> <li>- يتعرف طرائق الدفع المختلفة.</li> <li>- يتعرف مهام المدقق الليلى.</li> <li>- يتعرف أنواع النسب والإحصائيات المستخدمة فى إدارة الدوائر الأمامية.</li> </ul>	<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على أن:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يطبق إجراءات المغادرة وتسوية الحساب.</li> <li>- يعد كتاب تغطية للضيف.</li> <li>- يعبئ تقرير أسعار الغرف.</li> <li>- يستخرج نسبة الإشغال.</li> <li>- يستخرج نسبة الإشغال المزدوجة.</li> <li>- يستخرج معدل سعر الغرفة.</li> <li>- يستخرج معدل سعر الشخص.</li> <li>- يستخرج عدد الأشخاص فى الغرفة الواحدة.</li> <li>- يعد تقرير الضيوف الذين تجاوزت حساباتهم الحد الأعلى.</li> <li>- يعد تقرير النقد اللىومى.</li> </ul>

المحور الرئيسى: الدوائر الأمامية.

التقنيات المستخدمة فى العمل الفندقى.	الأجهزة والمعدات.	تسوية الحساب.	المحاور الفرعية:
النتائج الخاصة العملية للفصل	النتائج الخاصة النظرية للفصل	النتائج العامة للفصل	النتائج العامة للمحاور الرئيسة
<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على أن:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يستخدم جهاز الحاسوب.</li> <li>- يستخدم جهاز الهاتف.</li> <li>- يستخدم آلة التصوير.</li> <li>- يستخدم جهاز الطابعة.</li> <li>- الموصول بجهاز الحاسوب.</li> <li>- يستخدم الماسح الضوئى.</li> <li>- يستخدم قارئ البطاقات الائتمانية.</li> </ul>	<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على أن:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يتعرف الأجهزة والمعدات المستخدمة فى إدارة الدوائر الأمامية.</li> <li>- يوضح أهمية الأجهزة والمعدات المستخدمة فى إدارة الدوائر الأمامية.</li> </ul>	<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على أن:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يتعرف الأجهزة والمعدات والأدوات المستخدمة فى إدارة الدوائر الأمامية.</li> <li>- ينمى الاتجاهات الإيجابية المتعلقة بالمحافظة على الموارد، واستغلالها.</li> </ul>	<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- امتلاك المعارف والمهارات الخاصة بعمليات إدارة الدوائر الأمامية.</li> </ul>

المحور الرئيس: الدوائر الأمامية.

التقنيات المستخدمة في العمل الفندقية.	تسوية الحساب.	الأجهزة والمعدات.	المحاور الفرعية:
النتائج الخاصة العملية للفصل	النتائج الخاصة النظرية للفصل	النتائج العامة للفصل	النتائج العامة للمحاور الرئيسة
<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على أن:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يستخدم جهاز الحاسوب في برمجيات الحاسوب (نظام الأوبرا).</li> </ul>	<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على أن:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يتعرف طرائق أداء المهام وسير العمل في مراحل دورة الضيف في الأنظمة الإلكترونية.</li> <li>- يعي أهمية الوثائق المستخدمة في إدارة الدوائر الأمامية، ودورها في تسيير مناحي العمل ومتابعته في أثناء مراحل دورة الضيف.</li> <li>- يتعرف أنظمة إقفال الأبواب، وفوائدها.</li> <li>- يتعرف أنظمة خدمات الضيوف المساعدة.</li> <li>- يتعرف برمجيات إدارة الدوائر الأمامية.</li> </ul>	<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على أن:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يدرك أهمية استخدام التكنولوجيا في إدارة الدوائر الأمامية.</li> <li>- يستخدم المفاهيم والمصطلحات والرموز الخاصة بالمجال الفندقية والسياحية.</li> <li>- يستخدم التكنولوجيا في الفهم والاتصال وحل المشكلات.</li> <li>- يكتسب الاتجاهات الإيجابية المتمثلة في المحافظة على سرية المعلومات.</li> </ul>	<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- امتلاك المعارف والمهارات الخاصة بعمليات إدارة الدوائر الأمامية.</li> </ul>



# **مصفوفة المدى والتتابع لمحور الدوائر الأمامية**





المرحلة							الصف
المرحلة							المحور
عدد الحصص العملية	عدد الحصص النظرية	وزن الوحدة	الثاني عشر (الفصل الثاني)	الثاني عشر (الفصل الأول)	الحادي عشر (الفصل الثاني)	الحادي عشر (الفصل الأول)	
(٥) حصص	(٤) حصص	٢٥٪				صناعة الضيافة.	- مدخل إلى صناعة الضيافة. - الفنادق. - مهارات الاتصال.
(١٥) حصة	(٧) حصص	٤٣٪					
(٢٨) حصة	(٥) حصص	٣٢٪					
(٤٨) حصة	(١٦) حصة	١٠٠٪					المجموع
(٢٤) حصة	(٧) حصص	٤٣٪			- الحجز والاستقبال.		- حجز الغرف.
(٢٠) حصة	(٥) حصص	٣١٪			- علاقات الضيوف.		- استقبال الضيوف.
(٤) حصص	(٤) حصص	٢٦٪					- علاقات الضيوف.
(٤٨) حصة	(١٦) حصة	١٠٠٪					المجموع
(٢٦) حصة	(٧) حصص	٤١٪		- الاستعلامات والمحاسبة.			- خدمة الاستعلامات.
(٢٢) حصة	(٩) حصص	٥٩٪					- محاسبة الدوائر الأمامية.
(٤٨) حصة	(١٦) حصة	١٠٠٪					المجموع
(٢٤) حصة	(٧) حصص	٤٤٪	- عمليات الدوائر الأمامية.				- المغادرة وتسوية الحساب.
(١٦) حصة	(٤) حصص	٢٢٪					- الأجهزة والمعدات.
(٨) حصص	(٥) حصص	٣٤٪					- التقنيات المستخدمة في العمل الفندقي.
(٤٨) حصة	(١٦) حصة	١٠٠٪					المجموع



# **النتائج العامة والخاصة لمحور التدبير الفندقية**



المحور الرئيس: التدبير الفندقية.

المحاور الفرعية: الإدارة والتنظيم. • الموارد البشرية. • الأمن والسلامة.

النتائج العامة للمحاور الرئيسة	النتائج العامة للفصل	النتائج الخاصة النظرية للفصل	النتائج الخاصة العملية للفصل
<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- امتلاك المعارف والمهارات الخاصة بإدارة التدبير الفندقية.</li> <li>- إدراك آلية عمل التدبير الفندقية، وفهمها.</li> </ul>	<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يتعرف أهمية قسم التدبير الفندقية، والأعمال المنوطة به.</li> <li>- يعي طبيعة الإجراءات والسياسات المعمول بها في قسم التدبير الفندقية.</li> <li>- يوضح الأجهزة والمعدات والأدوات والمواد اللازمة لقسم التدبير الفندقية، ومواصفاتها، وكيفية الحصول عليها.</li> </ul>	<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على أن:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يتعرف المقصود بقسم التدبير الفندقية.</li> <li>- يتعرف الهيكل التنظيمي لقسم التدبير الفندقية.</li> <li>- يبين وظائف قسم التدبير الفندقية.</li> <li>- يوضح مهام العاملين في قسم التدبير الفندقية.</li> <li>- يدرك أهمية تقسيم ورديات العمل في قسم التدبير الفندقية.</li> <li>- يبين علاقة قسم التدبير الفندقية بالأقسام الأخرى.</li> <li>- يتعرف الأجهزة والمعدات في قسم التدبير الفندقية، ومعايير شرائها.</li> </ul>	<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على أن:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يخطط هيكلًا تنظيميًا لقسم التدبير الفندقية في فنادق كبيرة وصغيرة.</li> <li>- يعبئ تقارير العمل والمذكرات الداخلية.</li> <li>- يصمم برنامج عمل يومي، وأسبوعي، وشهري.</li> <li>- يعد طلب صيانة للتمديدات الكهربائية، والصحية، والأثاث.</li> <li>- يعد نموذج مواصفات للأجهزة، والمعدات، والأدوات، والمواد اللازمة لقسم التدبير الفندقية.</li> <li>- يجهز طلبية شراء للأجهزة، والمعدات، والأدوات، والمواد اللازمة لقسم التدبير الفندقية.</li> </ul>

المحور الرئيس: التدبير الفندقية.

المحاور الفرعية:	• الإدارة والتنظيم.	• الموارد البشرية.	• الأمن والسلامة.
النتائج العامة للمحاور الرئيسة	النتائج الخاصة النظرية للفصل	النتائج العامة للفصل	النتائج الخاصة العملية للفصل
<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- امتلاك المعارف والمهارات الخاصة بإدارة التدبير الفندقية.</li> <li>- إدراك آلية عمل التدبير الفندقية، وفهمها.</li> </ul>	<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يفهم سياسات وإجراءات الموارد البشرية لقسم التدبير الفندقية.</li> <li>- يتخلص من ثقافة العيب، ويدرك أهمية العمل للفرد والمجتمع.</li> </ul>	<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يتعرف الجهات الرافدة للعاملين في قسم التدبير الفندقية.</li> <li>- يصف أسس توظيف الأيدي العاملة.</li> <li>- يتعرف الصفات والمهارات الواجب توافرها في موظفي قسم التدبير الفندقية.</li> <li>- يوضح طرائق تحفيز العاملين في قسم التدبير الفندقية، وأسس ترفيعهم.</li> </ul>	<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يصمم إعلانًا لطلب عاملين لقسم التدبير الفندقية.</li> <li>- يعد سيرة ذاتية لطلب وظيفة في قسم التدبير الفندقية.</li> <li>- يملأ استمارة طلب توظيف لوظيفة في قسم التدبير الفندقية.</li> <li>- يصمم سلم معايير محددة لغايات الترقية والترفيعات.</li> </ul>

المحور الرئيس: التدبير الفندقية.

المحاور الفرعية: الإدارة والتنظيم. • الموارد البشرية. • الأمن والسلامة.

النتائج الخاصة العملية للفصل	النتائج الخاصة النظرية للفصل	النتائج العامة للفصل	النتائج العامة للمحاور الرئيسة
<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على أن:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يصمم منشورًا عن أسس تعليمات الأمن والسلامة العامة عند استخدام الأجهزة والمعدات والمواد.</li> <li>- يقدم الإسعافات الأولية لبعض الحالات من إصابات العمل.</li> <li>- يعبئ التقرير الخاص بإصابات العمل حسب الأصول.</li> <li>- يجري تمارين على التعامل مع الحرائق وعمليات الإخلاء.</li> <li>- يعبئ نموذج المفقودات والموجودات.</li> <li>- يعبئ نموذج تصريح المرور.</li> </ul>	<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على أن:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يدرك أهمية الأمن والسلامة العامة في أثناء العمل واستخدام الأجهزة.</li> <li>- يتعرف أهمية لباس العمل، والمواصفات الخاصة به للعاملين في قسم التدبير الفندقية.</li> <li>- يتعرف إصابات العمل الشائعة، وكيفية التعامل معها.</li> <li>- يتعرف كيفية التعامل مع الحرائق وحالات الوفاة.</li> <li>- يوضح طرائق التعامل مع المفقودات والموجودات داخل الفندق.</li> </ul>	<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على أن:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يعي أهمية الأمن والسلامة العامة في قسم التدبير الفندقية.</li> <li>- يدرك كيفية التعامل مع الأمور الاستثنائية في العمل.</li> <li>- يكتسب الاتجاهات الإيجابية المتعلقة بالمحافظة على الممتلكات، وحقوق الآخرين، وسلامة الإنسان وصحته.</li> </ul>	<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- امتلاك المعارف والمهارات الخاصة بإدارة التدبير الفندقية.</li> <li>- إدراك آلية عمل التدبير الفندقية، وفهمها.</li> </ul>



المحور الرئيس: التدبير الفندقية.

المحاور الفرعية: • البياضات. • المصبغة. • تنظيف المرافق العامة.

النتائج العامة للمحاور الرئيسة	النتائج العامة للفصل	النتائج الخاصة النظرية للفصل	النتائج الخاصة العملية للفصل
<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- امتلاك المعارف والمهارات الخاصة بالتدبير الفندقية.</li> <li>- إدراك آلية عمل التدبير الفندقية، وفهمها.</li> </ul>	<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على أن:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يعي أهمية البياضات المستخدمة في الفندق.</li> <li>- يدرك أهمية الموارد، واستغلالها الاستغلال الأمثل، والمحافظة عليها.</li> </ul>	<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على أن:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يوضح أسس اختيار البياضات.</li> <li>- يتعرف أهمية غرفة البياضات، ومواصفاتها، وتجهيزاتها.</li> <li>- يعدد أنواع ومقاسات البياضات المستخدمة في الفندق.</li> <li>- يدرك الأساليب الصحيحة للعناية بالبياضات.</li> <li>- يميز تصميم زي العاملين في الفندق.</li> </ul>	<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على أن:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يعد طلب شراء للبياضات الخاصة بقسم التدبير الفندقية.</li> <li>- يصمم نموذجًا لمواصفات البياضات اللازمة للفندق.</li> <li>- ينظف غرفة البياضات، ويرتبها بطريقة صحيحة.</li> <li>- يصمم نموذج استلام وتسليم لمحتويات غرفة البياضات.</li> </ul>

المحور الرئيسى: التدبىر الفندقى.

المحاور الفرعية: • البىاضات. • المصبغة. • تنظىف المرافق العامة.

النتائج العامة للمحاور الرئيسة	النتائج العامة للفصل	النتائج الخاصة النظرية للفصل	النتائج الخاصة العملية للفصل
<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- امتلاك المعارف والمهارات الخاصة بالتدبىر الفندقى.</li> <li>- إدراك آلية عمل التدبىر الفندقى، وفهمها.</li> </ul>	<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يدرك دور المصبغة فى العمل الفندقى.</li> <li>- ينمى الإحساس بالمسؤولية تجاه البيئة المحلية.</li> </ul>	<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على أن:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يوضح أنظمة المصابغ المعمول بها فى الفنادق، ومزاياها.</li> <li>- يتعرف مهام العاملين فى المصبغة.</li> <li>- يعدد الأجهزة والأدوات والمواد المستخدمة فى المصبغة.</li> <li>- يفسر الرموز والإرشادات الخاصة بالمنسوجات.</li> <li>- يوضح أنواع التنظيف، وأنواع البقع، وكيفية تنظيفها.</li> <li>- يبين طرائق صباغة الملابس، والأدوات المستخدمة فيها.</li> </ul>	<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على أن:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يصمم مخططًا لمراحل تنظيف الملابس والبياضات.</li> <li>- يملأ نموذج غسيل وكى الملابس الوارد من غرف الضيوف.</li> <li>- يصنف البىاضات والملابس عند الغسيل، بحسب لون المنسوجات، ونوعها.</li> <li>- يزيل البقع عن الملابس والبياضات.</li> <li>- يكوى البىاضات والملابس بحسب نوع المنسوجات.</li> <li>- يطبق التعليمات الواردة على رقاع المنسوجات.</li> <li>- يصبغ الملابس بطريقة صحيحة.</li> </ul>

المحور الرئيس: التدبير الفندقية.

التنظيف المرافق العامة.	المصبغة.	البياضات.	المحاور الفرعية:
النتائج الخاصة العملية للفصل	النتائج الخاصة النظرية للفصل	النتائج العامة للفصل	النتائج العامة للمحاور الرئيسة
<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على أن:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يجهز عربة تنظيف المرافق العامة.</li> <li>- ينظف المكاتب، والأرضيات، والحمامات، والمطاعم، والساحات الخارجية.</li> <li>- ينظف الأرضيات المغطاة بالسجاد والموكيت.</li> <li>- يصمم النماذج الخاصة بتنظيف المرافق العامة ومتابعة تنظيفها.</li> </ul>	<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على أن:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يتعرف المرافق العامة في الفندق، وأقسامها.</li> <li>- يدرك أهمية تنظيف المرافق العامة، وأثر ذلك في الموظفين والزلاء.</li> <li>- يتعرف آلية متابعة تنظيف المرافق العامة، والنماذج الخاصة بها.</li> <li>- يتعرف الأجهزة والأدوات والمواد المستخدمة في تنظيف المرافق العامة للفندق.</li> </ul>	<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على أن:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يتبين طرائق تنظيف المرافق العامة، وأهميتها في العمل الفندقية.</li> <li>- يعي أهمية مراعاة قواعد الأمان وتعليمات السلامة العامة في العمل الفندقية.</li> </ul>	<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- امتلاك المعارف والمهارات الخاصة بالتدبير الفندقية.</li> <li>- إدراك آلية عمل التدبير الفندقية، وفهمها.</li> </ul>

المحور الرئيسى: التدبىر الفندقى.

المحاور الفرعية: • تنظيف الغرف. • الأسقف والجدران والأثاث. • الأرضيات.

المحاور الفرعية: • تنظيف الغرف. • الأسقف والجدران والأثاث. • الأرضيات.			
النتائج العامة للمحاور الرئيسة	النتائج العامة للفصل	النتائج الخاصة النظرية للفصل	النتائج الخاصة العملية للفصل
<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- امتلاك المعارف والمهارات اللازمة لعمليات التنظيف في التدبير الفندقى.</li> <li>- إدراك آلية عمل التدبير الفندقى، وفهمها.</li> </ul>	<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على أن:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يتعرف أنواع الغرف، وحالاتها.</li> <li>- يعرف أنواع الأسرة المستخدمة في الغرف، ومقاساتها.</li> <li>- يتعرف محتويات الأسرة.</li> <li>- يتعرف الأجهزة والأدوات والمواد المستخدمة في تنظيف الغرفة.</li> <li>- يفهم الإجراءات والخطوات المتعلقة بدخول الغرفة وتنظيفها.</li> <li>- يشرح خطوات تنظيف مرافق الغرفة (الحمام، الشرفة، المطبخ).</li> <li>- يبين الخدمة المسائية للغرف.</li> </ul>	<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على أن:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يعبئ تقرير حالات الغرف.</li> <li>- يجهز عربة تنظيف الطوابق.</li> <li>- يطبق إجراءات دخول الغرفة.</li> <li>- ينظف محتويات الغرفة (الأثاث، الأسرة، الأرضية)، ويرتبها.</li> <li>- ينظف الجدران والمغسلة والمغطس والمرحاض في الحمام.</li> <li>- ينظف الزجاج والشرفة.</li> <li>- يعبئ تقرير مشرف الطابق.</li> <li>- يعبئ تقرير صيانة الغرف.</li> <li>- يرتب السرير بحسب الخدمة المسائية.</li> </ul>	

المحور الرئيس: التدبير الفندقية.

المحاور الفرعية:	• الأسقف والجدران والأثاث.	• تنظيف الغرف.	• الأرضيات.
النتائج العامة للمحاور الرئيسة	النتائج الخاصة النظرية للفصل	النتائج العامة للفصل	النتائج الخاصة العملية للفصل
<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على أن:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يفرش الغرف بالأثاث اللازم.</li> <li>- يجهز الأدوات والمواد الخاصة بتنظيف الأسقف والجدران والسطوح.</li> <li>- ينظف الأسقف المستعارة بطريقة سليمة آمنة.</li> <li>- ينظف مختلف أنواع الجدران.</li> <li>- ينظف السطوح الخشبية.</li> <li>- ينظف السطوح المعدنية.</li> <li>- ينظف السطوح الزجاجية.</li> <li>- ينظف السطوح الجلدية.</li> </ul>	<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على أن:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يتعرف أنواع الأثاث المستخدم في غرف الفندق.</li> <li>- يتعرف أنواع الأثاث المستخدم في الأماكن العامة.</li> <li>- يبين أنواع الأسقف والجدران والسطوح.</li> <li>- يتعرف الأدوات والمواد المستخدمة في تنظيف الأسقف والجدران والسطوح.</li> <li>- يتعرف طرائق تنظيف الأسقف والجدران والسطوح.</li> </ul>	<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على أن:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يوضح أنواع الأسقف والجدران والأثاث، ويحافظ عليها.</li> <li>- يحترم حقوق الآخرين، ويحافظ على ممتلكاتهم.</li> <li>- يعي أهمية مراعاة قواعد الأمان وتعليمات السلامة العامة في العمل الفندقية.</li> </ul>	<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- امتلاك المعارف والمهارات اللازمة لعمليات التنظيف في التدبير الفندقية.</li> <li>- إدراك آلية عمل التدبير الفندقية، وفهمها.</li> </ul>

المحور الرئيس: التدبير الفندقية.

المحاور الفرعية:	• تنظيف الغرف.	• الأسقف والجدران والأثاث.	• الأرضيات.
النتائج العامة للمحاور الرئيسة	النتائج العامة للفصل	النتائج الخاصة النظرية للفصل	النتائج الخاصة العملية للفصل
<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- امتلاك المعارف والمهارات اللازمة لعمليات التنظيف في التدبير الفندقية.</li> <li>- إدراك آلية عمل التدبير الفندقية، وفهمها.</li> </ul>	<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على أن:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يتعرف أنواع الأرضيات المستخدمة في الفنادق.</li> <li>- يتعرف طرائق تنظيف الأرضيات.</li> <li>- يوضح خطوات صقل الأرضيات، وتشميعها، وتلميعها.</li> <li>- يتعرف الأجهزة والأدوات والمواد المستخدمة في تنظيف وصقل الأرضيات، والمحافظة عليها.</li> <li>- يراعي قواعد الأمان وتعليمات السلامة والصحة المهنية عند استخدام الأجهزة ومواد التنظيف.</li> </ul>	<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على أن:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يتعرف أنواع الأرضيات، وكيفية المحافظة عليها.</li> <li>- يبرز المظهر الجمالي لأرضيات الفندق.</li> </ul>	<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على أن:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ينظف الأرضيات.</li> <li>- يصقل الأرضيات.</li> <li>- يشمع الأرضيات.</li> <li>- يلمع الأرضيات.</li> <li>- يطبق قواعد الأمان وتعليمات السلامة والصحة المهنية عند استخدام الأجهزة ومواد التنظيف.</li> </ul>

المحور الرئيسى: التدبىر الفندقى.

المحاور الفرعية:

• إدارة المخازن.

• الديكور والتصمىم الداخلى.

• التقنات التكنولوجية.

النتائج العامة للمحاور الرئيسة	النتائج العامة للفصل	النتائج الخاصة النظرية للفصل	النتائج الخاصة العملية للفصل
<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- امتلاك المعارف والمهارات الخاصة بالخدمات التقنية وإدارة المخازن فى التدبىر الفندقى.</li> <li>- إدراك آلية عمل التدبىر الفندقى، وفهمها.</li> </ul>	<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يعى أهمية إدارة المخازن.</li> <li>- يظهر وعيًا لمفهوم الأمانة وتحمل المسؤولية.</li> </ul>	<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يتعرف إدارة المخازن، وأهدافها، ومهامها.</li> <li>- يبين الفوائد والأمور التى يجب مراعاتها عند التخزين.</li> <li>- يتعرف صفات العاملين فى إدارة المخازن.</li> <li>- يدرك معايير تصمىم المخازن وتجهيزها.</li> <li>- يوضح أنواع المخازن المستخدمة فى قسم التدبىر الفندقى.</li> <li>- يتعرف إجراءات الجرد.</li> </ul>	<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يعبئ نموذج استلام المواد الخاصة بقسم التدبىر الفندقى.</li> <li>- يعبئ نموذج بطاقة المخزون.</li> <li>- يخزن المواد فى مخزن التدبىر الفندقى.</li> <li>- يعبئ نموذج صرف المواد المخزنة.</li> <li>- يجرّد مخزن مواد التنظيف.</li> <li>- يعبئ قائمة الجرد لمخزن مواد التنظيف.</li> </ul>

المحور الرئيس: التدبير الفندقية.

المحاور الفرعية: إدارة المخازن.

• الديكور والتصميم الداخلي.

• التقنيات التكنولوجية.

النتائج العامة للمحاور الرئيسة	النتائج العامة للفصل	النتائج الخاصة العملية للفصل
<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- امتلاك المعارف والمهارات الخاصة بالخدمات التقنية وإدارة المخازن في التدبير الفندقية.</li> <li>- إدراك آلية عمل التدبير الفندقية، وفهمها.</li> </ul>	<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على أن:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يفهم المقصود بالتصميم الداخلي للفندق.</li> <li>- يبين أهمية عناصر التصميم الداخلي.</li> <li>- يتعرف طرائق تنسيق الأزهار والعناية بالنباتات الداخلية.</li> <li>- يوضح طرائق تنظيم اللوحات والصور في مرافق الفندق المختلفة.</li> </ul>	<p>النتائج الخاصة العملية للفصل</p> <p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على أن:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يرتب الأثاث وفق عناصر التصميم.</li> <li>- ينسق الأزهار لمختلف المناسبات.</li> <li>- ينظف النباتات الداخلية، ويعتني بها.</li> <li>- يسقي النباتات الداخلية الطبيعية.</li> <li>- يقلم النباتات الداخلية الطبيعية.</li> <li>- يراعي مبادئ التصميم وعناصره عند تعليق اللوحات والصور.</li> </ul>



المحور الرئيس: التدبير الفندقية.

المحاور الفرعية:

• إدارة المخازن.

• الديكور والتصميم الداخلي.

• التقنيات التكنولوجية.

النتائج الخاصة العملية للفصل	النتائج الخاصة النظرية للفصل	النتائج العامة للفصل	النتائج العامة للمحاور الرئيسة
<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على أن:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يطبق تعليمات أنظمة إقفال الأبواب الإلكترونية.</li> <li>- يصمم نموذج تقرير حركة الإشغال باستخدام الحاسوب.</li> <li>- يصمم تقرير سجل المفقودات والموجودات باستخدام الحاسوب.</li> <li>- يعمل على فتح صندوق الأمانات وإغلاقه.</li> </ul>	<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على أن:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يوضح أهمية التواصل التقني بين أقسام الفندق المختلفة.</li> <li>- يتعرف تقنية فتح الأبواب وإقفالها.</li> <li>- يوضح أهمية تقنية توفير الطاقة في الفندق.</li> <li>- يتعرف أهم الأجهزة التقنية التي يستخدمها الضيف في الغرفة.</li> <li>- يتعرف تقنية أنظمة الإنذار وإطفاء الحريق.</li> </ul>	<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على أن:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يدرك أهمية استخدام التكنولوجيا في قسم التدبير الفندقية.</li> <li>- يمتلك الدافع الذاتي للتعليم المستمر، وتقييم ذاته.</li> </ul>	<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- امتلاك المعارف والمهارات الخاصة بالخدمات التقنية وإدارة المخازن في التدبير الفندقية.</li> <li>- إدراك آلية عمل التدبير الفندقية، وفهمها.</li> </ul>

# مصفوفة المدى والتتابع لمحور التدبير الفندقي



المرحلة							المرحلة
الثانوية							الصف / المحور
عدد الحصص العملية	عدد الحصص النظرية	وزن الوحدة	الثاني عشر (الفصل الثاني)	الثاني عشر (الفصل الأول)	الحادي عشر (الفصل الثاني)	الحادي عشر (الفصل الأول)	
حصة (٢٠)	حصة (٧)	%٤٠				- إدارة التدبير - الموارد البشرية. - الأمن والسلامة.	
حصة (١٢)	حصة (٤)	%٢٧					
حصة (١٦)	حصة (٥)	%٣٣					
حصة (٤٨)	حصة (١٦)	%١٠٠					المجموع
حصة (١٦)	حصة (٥)	%٣٢			- الخدمات الأساسية.		- البياضات. - المصبغة. - تنظيف المرافق العامة.
حصة (١٨)	حصة (٧)	%٤٠					
حصة (١٤)	حصة (٤)	%٢٨					
حصة (٤٨)	حصة (١٦)	%١٠٠					المجموع
حصة (٢٠)	حصة (٧)	%٤٠		- عمليات التنظيف.			- تنظيف الغرف. - الأسقف والجدران والأثاث. - الأرضيات.
حصة (١٣)	حصة (٤)	%٢٨					
حصة (١٥)	حصة (٥)	%٣٢					
حصة (٤٨)	حصة (١٦)	%١٠٠					المجموع
حصة (٢٠)	حصة (٦)	%٣٧	- الخدمات التقنية والمخازن.				- إدارة المخازن. - الديكور والتصميم الداخلي. - التقنيات التكنولوجية.
حصة (١٦)	حصة (٥)	%٣٠					
حصة (١٢)	حصة (٥)	%٣٣					
حصة (٤٨)	حصة (١٦)	%١٠٠					المجموع



**النتائج العامة والخاصة  
لمحور السياحة والسفر**



المحور الرئيس: السياحة والسفر.

المحاور الفرعية: • مدخل إلى السياحة والسفر. • الأنماط السياحية في الأردن.

النتائج الخاصة النظرية للفصل	النتائج العامة للفصل	النتائج العامة للمحاور الرئيسة
<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على أن:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يتتبع التطور التاريخي لصناعة السياحة والسفر عبر العصور المختلفة (القديمة، الوسطى، الحديثة).</li> <li>- يتعرف المفاهيم والتعريفات المرتبطة بالسياحة، ودلالة كل مفهوم.</li> <li>- يتعرف أهم دوافع السفر.</li> <li>- يوضح كيف استفادت السياحة من المجالات العلمية الأخرى.</li> <li>- يوضح دور التربية السياحية بوصفها عنصراً فاعلاً في التنمية السياحية.</li> </ul>	<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على أن:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يستعرض التطور التاريخي لصناعة السياحة والسفر عبر العصور المختلفة.</li> <li>- يدرك أهمية السياحة في حياة المجتمعات في الوقت الحاضر.</li> <li>- يساهم في تقديم الأفكار والمعلومات المتعلقة بارتباط السياحة بالعلوم المختلفة.</li> <li>- يتعرف أنماط السياحة في عالم صناعة السياحة.</li> <li>- ينمي الحس الوطني تجاه المقومات والمواقع التي ترتبط بأنماط السياحة في الأردن.</li> </ul>	<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- امتلاك المعارف والمهارات الخاصة بنشأة صناعة السياحة والسفر وتطورها.</li> <li>- امتلاك المعارف والمهارات الخاصة بأنماط السياحة والسفر.</li> </ul>



المحور الرئيس: السياحة والسفر.

النتائج الخاصة للفصل	النتائج العامة للفصل	النتائج العامة للمحاور الرئيسة
<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على أن:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يتتبع أهم العصور التاريخية في الأردن، وأهم مكتشفاتها.</li> <li>- يتتبع أهم الحضارات التي تعاقبت على الأردن، وأهم آثارها.</li> <li>- يتعرف الأنماط السياحية في الأردن، والمدن والأماكن التي تمثلها هذه الأنماط.</li> <li>- يدرك أهمية البترا بوصفها إحدى عجائب الدنيا السبع.</li> </ul>	<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على أن:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يتعرف أهم الحقب التاريخية للأردن.</li> <li>- يتعرف أهم الحضارات التي ازدهرت بالأردن، وآثارها.</li> <li>- يدرك أهمية اختلاف الحضارات التي تعاقبت على الأردن.</li> <li>- يتعرف أنماط السياحة الموجودة على خارطة السياحة الأردنية، وحاجات كل نمط.</li> <li>- يستخدم الخرائط والصور والنماذج في تحليل السياحة وتفسيرها.</li> </ul>	<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- امتلاك المعارف اللازمة عن الحقب التاريخية والحضارات التي تعاقبت على الأردن.</li> </ul>

النتائج الخاصة النظرية للفصل	النتائج العامة للفصل	النتائج العامة للمحاور الرئيسة
<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على أن:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يبين المهام الأساسية التي تقوم بها مكاتب السياحة والسفر.</li> <li>- يتعرف مسؤوليات مكاتب السياحة والسفر.</li> <li>- يبين أهمية شركات ووكالات السياحة والسفر.</li> <li>- يميز أنواع مكاتب السياحة والسفر.</li> <li>- يتتبع الأسس المتبعة عند افتتاح مكتب سياحة وسفر.</li> <li>- يتعرف الأقسام المختلفة لمكاتب السياحة والسفر.</li> <li>- يتعرف الأسس التي يتكون منها البرنامج، من حيث: <ul style="list-style-type: none"> <li>• مراحل التخطيط للبرنامج السياحى.</li> <li>• عناصر البرنامج السياحى، ومكوناته، وتكلفته، وتصميمه.</li> </ul> </li> <li>- يتعرف الرسائل المستخدمة في مكاتب السياحة والسفر.</li> <li>- يتعرف الرموز والمصطلحات المستخدمة في مكاتب السياحة والسفر.</li> </ul>	<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على أن:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يوضح أهمية المكاتب السياحية في صناعة السياحة.</li> <li>- يتعرف أثر استخدام الوسائل التكنولوجية الحديثة في تطور السياحة.</li> <li>- يستخدم المصطلحات والرموز والمفاهيم، ويوظفها في مجالات السياحة.</li> <li>- يكتسب الاتجاهات الإيجابية المتعلقة بالالتزام بالعقود السياحية، والمحافظة على حقوق السياح وممتلكاتهم.</li> <li>- يحترم آراء الآخرين ووجهات نظرهم.</li> <li>- يستخدم وسائل الاتصال الحديثة والبرمجيات المتخصصة في مجالات السياحة المختلفة.</li> <li>- يستخدم الإحصائيات والبيانات والرسوم البيانية والجداول في مجالات السياحة من أجل التخطيط وتحليل البيانات وعرضها.</li> </ul>	<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- امتلاك المعارف والمهارات الخاصة بأعمال الوكالات السياحية في صناعة الضيافة.</li> </ul>

المحور الرئيس: السياحة والسفر.

المحاور الفرعية:	• مكاتب السياحة والسفر.	• النقل السياحي.	• الاتصال السياحي.
النتائج العامة للمحاور الرئيسة	النتائج العامة للفصل	النتائج الخاصة للفصل	
<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- إدراك أهمية وسائل النقل في تطور صناعة السياحة، وعدم وجود سياحة من دون وسائل نقل.</li> </ul>	<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على أن:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يعي أثر التطور السريع لوسائل النقل عامة والنقل الجوي خاصة في نهوض حركة السياحة وتطورها.</li> <li>- يوضح الدور الفاعل للنقل السياحي في تطور السياحة.</li> </ul>	<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على أن:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يتتبع التطور التاريخي لوسائل النقل السياحي، وأهميتها في تطور الرحلات السياحية.</li> <li>- يوضح دور شركات النقل السياحي في صناعة السياحة والسفر.</li> <li>- يتعرف الخدمات السياحية في وسائل النقل المختلفة.</li> <li>- يتعرف طرائق تنظيم السفر.</li> <li>- يتعرف أهم شركات النقل السياحي العاملة في الأردن.</li> <li>- يتعرف أهم الرموز والمصطلحات المستخدمة في النقل السياحي.</li> </ul>	

النتائج الخاصة للفصل	النتائج العامة للفصل	النتائج العامة للمحاور الرئيسة
<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على أن:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يتعرف أساسيات الاتصال السياحي ومبادئه.</li> <li>- يميز وسائل الاتصال العامة والخاصة، وطرائق استخدام كل وسيلة.</li> <li>- يميز متطلبات الاتصال الناجح والفاعل.</li> <li>- يتعرف معوقات الاتصال السياحي.</li> <li>- يتعرف أساسيات ومهارات الاتصال في مكاتب السياحة والسفر.</li> </ul>	<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على أن:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يوضح أثر الاتصال السياحي الفاعل في العلاقات العامة بين العاملين في صناعة السياحة.</li> <li>- يعي دور الاتصال السياحي الفاعل في تطور السياحة.</li> <li>- يدرك أثر الترويج السياحي في تطور السياحة.</li> </ul>	<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- امتلاك المعارف والمهارات الخاصة بالاتصال السياحي.</li> </ul>

النتائج الخاصة النظرية للفصل	النتائج العامة للفصل	النتائج العامة للمحاور الرئيسة
<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على أن:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يتعرف أهمية المقومات السياحية في الأردن.</li> <li>- يتعرف طبيعة الطلب السياحي، والعوامل المؤثرة فيه.</li> <li>- يبين آليات النهوض بالسياحة الداخلية في الأردن.</li> <li>- يوضح دور السياحة في دعم الاقتصاد الأردني.</li> <li>- يتعرف أهم التأثيرات السياحية السلبية والإيجابية.</li> <li>- يتعرف أهم أنواع الوظائف في مجال السياحة.</li> <li>- يتعرف أهم الخيارات في مجالات التعليم السياحي.</li> </ul>	<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على أن:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يتعرف أثر المقومات السياحية الطبيعية والحضارية في السياحة.</li> <li>- يدرك أهمية المقومات السياحية والمحافظة عليها.</li> <li>- ينمّي الإحساس بالمسؤولية تجاه البيئة المحلية.</li> </ul>	<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- امتلاك المعارف والمهارات الخاصة بمقومات صناعة السياحة.</li> </ul>

النتائج العامة للمحاور الرئيسة

النتائج العامة للفصل

النتائج الخاصة للفصل

يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على:

- امتلاك المعارف والمهارات اللازمة لمهنة الإرشاد السياحي، والوعي بأهمية الإرشاد السياحي للمجتمع بوصفه سفيرًا مقيمًا، ومرآةً للمجتمع، ومقربًا للحضارات والشعوب.

يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على أن:

- يستخدم المصطلحات والمفاهيم والرموز الخاصة بالسياحة.
- يوضح أهمية الإرشاد السياحي في صناعة السياحة.
- يفهم طبيعة العمل في مجال الدلالة السياحية.
- يتصرف وفقًا للقيم والأعراف وتقاليد المجتمع، ويتواصل بفاعلية مع الآخرين.
- يجمع المعلومات من مصادرها المختلفة.
- يساهم في تقديم الأفكار والمعلومات بفاعلية.
- يستخدم الخرائط والنماذج في تحليل المعلومات.

يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على أن:

- يستوعب المفاهيم والمصطلحات الخاصة بالإرشاد السياحي.
- يتعرف تاريخ الإرشاد السياحي.
- يعي أهمية الإرشاد السياحي.
- يبين أنواع المرشدين السياحيين، وتصنيفاتهم.
- يحلل مهام عملية الإرشاد السياحي، وخصائصها.
- يبين المهارات اللازمة لمهنة الإرشاد السياحي.
- يوضح أهمية العلاقات العامة في مهنة الإرشاد السياحي.
- يمثل مبادئ الإتيكيت والبروتوكول في الإرشاد السياحي.
- يعي أهمية الأخلاق في مهنة الإرشاد السياحي.
- يتعرف معوقات مهنة الإرشاد السياحي ومشكلاتها.

المحاور الفرعية:	• المنظمات السياحية.	• التسويق السياحي.	• الحجوزات الإلكترونية.
النتائج العامة للمحاور الرئيسة	النتائج العامة للفصل	النتائج الخاصة للفصل	
<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- تكوين مفهوم عام عن المنظمات السياحية، وأهميتها في تنظيم عمل قطاع السياحة والتواصل مع صناع السياحة في العالم.</li> </ul>	<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على أن:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يتعرف مفهوم المنظمات السياحية العالمية والعربية والأردنية، وطبيعة عمل كل منها.</li> <li>- يتعرف الغايات والأهداف من إنشاء المنظمات السياحية.</li> </ul>	<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على أن:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يتعرف مفهوم المنظمات السياحية.</li> <li>- يبين دور المنظمات السياحية الدولية في تطور صناعة السياحة.</li> <li>- يوضح أهداف إنشاء المنظمات السياحية الدولية.</li> <li>- يعي أهمية المنظمات السياحية في تنظيم القطاع السياحي.</li> <li>- يذكر أهم أهداف منظمة السياحة العربية.</li> <li>- يتعرف أهم المنظمات العربية العاملة في مجال السياحة.</li> <li>- يتعرف أهم المنظمات الأردنية العاملة في مجال السياحة.</li> <li>- يتعرف أثر الاتفاقيات والتشريعات السياحية في تطور القطاع السياحي.</li> </ul>	

المحاور الفرعية:	• المنظمات السياحية.	• التسويق السياحي.	• الحجوزات الإلكترونية.
النتائج العامة للمحاور الرئيسة	النتائج العامة للفصل	النتائج الخاصة للفصل	
<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- امتلاك المعارف والمهارات الخاصة بالخدمة السياحية، وأهمية الترويج والإعلان والعلاقات العامة في التسويق السياحي.</li> </ul>	<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على أن:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يعي أهمية التسويق السياحي الحديث.</li> <li>- يعرف طرائق التسويق السياحي.</li> <li>- ينمّي الحس الوطني بالانتماء، وتحمل المسؤولية.</li> <li>- يمتلك الدافع الذاتي للتعلم المستمر وتقييم الذات.</li> </ul>	<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على أن:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يتعرف مفهوم التسويق السياحي.</li> <li>- يتعرف أساسيات التسويق السياحي في الأطر الآتية: <ul style="list-style-type: none"> <li>• التخطيط التسويقي في السياحة.</li> <li>• التسويق السياحي، وخصائص الخدمة السياحية.</li> <li>• تحليل دورة حياة الخدمة السياحية.</li> <li>• بيان أهمية التسعير في الخدمات السياحية.</li> </ul> </li> <li>- يتعرف الوسائل والأدوات المستخدمة عالميًا في التسويق السياحي.</li> <li>- يحلل عناصر التسويق الداخلي في السياحة.</li> <li>- يتعرف البرنامج السياحي والأطر الآتية المرتبطة به: <ul style="list-style-type: none"> <li>• خصائص البرامج السياحية.</li> <li>• جوانب التسويق السياحي.</li> <li>• العوامل المؤثرة في تسويق المواقع السياحية في الأردن.</li> </ul> </li> <li>- يتعرف منافذ توزيع الخدمات السياحية في الأردن، وأساليبها.</li> </ul>	



المحور الرئيس: السياحة والسفر.

المحاور الفرعية:

• المنظمات السياحية.

• التسويق السياحي.

• الحجوزات الإلكترونية.

النتائج العامة للمحاور الرئيسة

النتائج العامة للفصل

النتائج الخاصة للفصل

يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على:

- إدراك أن السياحة مرتبطة بمدى تطور نظم المعلومات والخبرات التي يجب أن يكتسبها العاملون في مجالات السياحة.

يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على أن:

- يتعرف نظم المعلومات المستخدمة في الحجوزات السياحية.
- يفرق بين الوسائل التقليدية والوسائل الإلكترونية المستخدمة في الحجز والتسويق السياحي.

يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على أن:

- يحلل دور النظم المعلوماتية السياحية في تطور صناعة السياحة من خلال الأطر الآتية:
- مفهوم نظم المعلومات السياحية، والمجالات المطبقة في السياحة.
- مفهوم السياحة الإلكترونية، وأهم مزاياها.
- سمات السياحة الإلكترونية.
- معايير شراء الرحلة السياحية إلكترونيًا.
- يتعرف أهم الأنظمة الإلكترونية المستخدمة في السياحة.
- يبين مفهوم التذاكر الإلكترونية، وأهميتها في تطور السياحة.
- يبين مفهوم الحجوزات الإلكترونية.
- يتعرف أهم المنافع والمزايا التي استفاد منها السياح وشركات السياحة.
- يتعرف مشكلات الحجوزات الإلكترونية عالميًا ومحليًا، والحلول المقترحة لها.

# مصفوفة المدى والتتابع لمحور السياحة والسفر



الثانوية						المرحلة
عدد الحصص النظرية	وزن الوحدة	الثاني عشر (الفصل الثاني)	الثاني عشر (الفصل الأول)	الحادي عشر (الفصل الثاني)	الحادي عشر (الفصل الأول)	الصف المحور
(٨) حصص (٨) حصص	٥٠٪ ٥٠٪				- مدخل إلى السياحة والسفر.	- مدخل إلى السياحة والسفر. - الأنماط السياحية في الأردن.
(١٦) حصة	١٠٠٪					المجموع
(٦) حصص (٥) حصص (٥) حصص	٤٠٪ ٣٠٪ ٣٠٪			- مكاتب السياحة والسفر.		- مكاتب السياحة والسفر. - الثقل السياحي. - الاتصال السياحي.
(١٦) حصة	١٠٠٪					المجموع
(٨) حصص (٨) حصص	٥٠٪ ٥٠٪		- مقومات السياحة.			- مقومات السياحة. - الإرشاد السياحي.
(١٦) حصة	١٠٠٪					المجموع
(٥) حصص (٦) حصص (٥) حصص	٣٠٪ ٤٠٪ ٣٠٪	- المنظمات السياحية.				- المنظمات السياحية. - التسويق السياحي. - السياحة والحجوزات الإلكترونية.
(١٦) حصة	١٠٠٪					المجموع



# **النتاجات العامة والخاصة لمحور إنتاج الطعام**



المحور الرئيس: إنتاج الطعام.

المأكولات الباردة.	التحضيرات الأولية للخضراوات والفواكه.	إدارة المطبخ.	المحاور الفرعية:
النتائج الخاصة العملية للفصل	النتائج الخاصة النظرية للفصل	النتائج العامة للفصل	النتائج العامة للمحاور الرئيسة
<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على أن:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يخطط هيكلًا تنظيميًا للعاملين في المطبخ.</li> <li>- يعد برنامج عمل للقسم.</li> <li>- يطبق الإرشادات والتعليمات الخاصة باستخدام الأجهزة والمعدات.</li> <li>- ينسق مع الأقسام الأخرى (أعداد النزلاء، الطلبات).</li> <li>- يطبق قواعد النظافة والسلامة العامة.</li> </ul>	<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على أن:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يوضح أقسام المطبخ المختلفة.</li> <li>- يخطط الهيكل التنظيمي للمطبخ.</li> <li>- يوضح مهام العاملين في المطبخ.</li> <li>- يشرح قواعد النظافة والسلامة العامة.</li> <li>- يعدد الأجهزة والمعدات والأدوات الخاصة بالمطبخ، وكيفية استخدامها والمحافظة عليها.</li> <li>- يوضح علاقة المطبخ بالأقسام الأخرى.</li> </ul>	<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على أن:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يعي أهمية إدارة المطبخ.</li> <li>- يعي أهمية الصحة والسلامة في المطبخ.</li> </ul>	<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- امتلاك المعارف والمهارات الخاصة بإدارة المطبخ.</li> </ul>



المحور الرئيس: إنتاج الطعام.

المحاور الفرعية:

• إدارة المطبخ.

• التحضيرات الأولية للخضراوات والفواكه.

• المأكولات الباردة.

النتائج الخاصة بالعملية للفصل	النتائج الخاصة النظرية للفصل	النتائج العامة للفصل	النتائج العامة للمحاور الرئيسة
<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادراً على أن:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يقطع الخضراوات والفواكه، ويجهزها تبعاً لنوع الطبق المراد تحضيره.</li> <li>- يعد أطباقاً من الخضراوات.</li> <li>- يعد أطباقاً من البطاطا.</li> <li>- يعد أطباقاً من الفواكه.</li> </ul>	<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادراً على أن:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يحدد أصناف الخضراوات والفواكه.</li> <li>- يختار أصناف الخضراوات والفواكه بحسب الغرض من استعمالها.</li> <li>- يبين طرائق تحضير الخضار والفواكه، واستخداماتها.</li> <li>- يحفظ الخضراوات والفواكه حفظاً صحيحاً لحين استعمالها.</li> </ul>	<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادراً على أن:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يبين عملية التحضيرات الأولية للخضراوات والفواكه.</li> </ul>	<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادراً على:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- امتلاك المعارف والمهارات الخاصة بإعداد الطعام.</li> </ul>

المحور الرئيس: إنتاج الطعام.

المأكولات الباردة.	التحضيرات الأولية للخضراوات والفواكه.	إدارة المطبخ.	المحاور الفرعية:
النتائج الخاصة العملية للفصل	النتائج الخاصة النظرية للفصل	النتائج العامة للفصل	النتائج العامة للمحاور الرئيسة
<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على أن:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يعد أنواعًا من السلطات المحلية والعالمية.</li> <li>- يعد أنواعًا من المقبلات المحلية والعالمية.</li> <li>- يعد أنواعًا مختلفة من الصلصات الباردة.</li> <li>- يعد أنواعًا من السندويشات المختلفة.</li> </ul>	<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على أن:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يتعرف الصلصات الباردة، واستخداماتها.</li> <li>- يميز السلطات، واستخداماتها.</li> <li>- يتعرف المقبلات، وأهميتها.</li> <li>- يصنف أنواع السندويشات.</li> </ul>	<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على أن:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يتعرف المأكولات الباردة.</li> </ul>	<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- امتلاك المعارف والمهارات الخاصة بإعداد الطعام.</li> </ul>

المحور الرئيس: إنتاج الطعام.

المحاور الفرعية:

• المأكولات الساخنة.

• طرائق طهو الطعام.

• البيض ومنتجات الحليب.

النتائج الخاصة بالمحاور الرئيسة	النتائج العامة للفصل	النتائج الخاصة النظرية للفصل	النتائج الخاصة العملية للفصل
<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- امتلاك المعارف والمهارات الخاصة بإعداد الطعام.</li> </ul>	<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- التعرف أنواع المأكولات الساخنة.</li> </ul>	<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يميز أنواع المرق، واستخداماتها.</li> <li>- يعرف أنواع الصلصات الساخنة، واستخداماتها.</li> <li>- يتعرف عناصر التكتيف المستخدمة في الصلصات.</li> <li>- يتعرف أنواع الشوربات، واستخداماتها.</li> </ul>	<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يعد أنواعًا من المرق.</li> <li>- يعد أنواعًا من الصلصات الساخنة.</li> <li>- يعد أنواعًا من الأطباق الساخنة.</li> <li>- يعد أنواعًا من الشوربات المختلفة.</li> </ul>

المحور الرئيسى: إنتاج الطعام.

المحاور الفرعية:	• المأكولات الساخنة.	• طرائق طهو الطعام.	• البيض ومنتجات الحليب.
النتائج العامة للمحاور الرئيسة	النتائج العامة للفصل	النتائج الخاصة العملية للفصل	النتائج الخاصة النظرية للفصل
<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- امتلاك المعارف والمهارات الخاصة بإعداد الطعام.</li> </ul>	<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يعرف مبادئ طهو الطعام، وطرائقه.</li> </ul>	<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يوضح أهمية الطهو.</li> <li>- يحدد مبادئ الطهو.</li> <li>- يوضح طرائق طهو الطعام.</li> <li>- يوضح طرائق انتقال الحرارة.</li> </ul>	<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يعد أطباقًا محلية وعالمية من الطعام بطرائق الطهو المختلفة.</li> </ul>

المحور الرئيس: إنتاج الطعام.

المحاور الفرعية:

• المأكولات الساخنة.

• طرائق طهو الطعام.

• البيض ومنتجات الحليب.

النتائج الخاصة العملية للفصل	النتائج الخاصة النظرية للفصل	النتائج العامة للفصل	النتائج العامة للمحاور الرئيسة
<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على أن:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يعد أطباقًا مختلفة من البيض.</li> <li>- يعد أطباقًا مختلفة من الحليب ومشتقاته.</li> </ul>	<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على أن:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يبين أهمية البيض، واستخداماته.</li> <li>- يبين أهمية الحليب، واستخداماته.</li> </ul>	<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على أن:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يتعرف منتجات الحليب والبيض.</li> </ul>	<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- امتلاك المعارف والمهارات الخاصة بإعداد الطعام.</li> </ul>

المحور الرئيس: إنتاج الطعام.

المحاور الفرعية: • تحضير الأطعمة.

• الأعشاب والتوابل والمكسرات.

النتائج العامة للمحاور الرئيسة	النتائج العامة للفصل	النتائج الخاصة النظرية للفصل	النتائج الخاصة العملية للفصل
<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- امتلاك المعارف والمهارات الخاصة بإعداد الطعام.</li> </ul>	<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يبين أنواع الحبوب والبقوليات، واستخداماتها.</li> <li>- يميز الزيوت والدهون، واستخداماتها.</li> <li>- يتعرف أنواع اللحوم الحمراء، واستخداماتها.</li> <li>- يتعرف أنواع الدواجن والطيور، واستخداماتها.</li> <li>- يتعرف أنواع الأسماك والأحياء البحرية، واستخداماتها.</li> </ul>	<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على أن:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يبين عمليات تحضير الأطعمة.</li> </ul>	<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على أن:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يعد أطباقًا من الحبوب والبقوليات.</li> <li>- يقطع اللحوم بحسب المقاطع الرئيسة.</li> <li>- يعد أطباقًا من مقاطع لحوم العجل.</li> <li>- يعد أطباقًا من مقاطع لحوم الخروف.</li> <li>- يعد أطباقًا من الدواجن والطيور.</li> <li>- يعد أطباقًا من الأسماك والأحياء البحرية.</li> </ul>

المحور الرئيسى: إنتاج الطعام.

المحاور الفرعية: • تحضير الأطعمة.

• الأعشاب والتوابل والمكسرات.

النتائج الخاصة بالعملية للفصل	النتائج الخاصة النظرية للفصل	النتائج العامة للفصل	النتائج العامة للمحاور الرئيسة
<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على أن:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يعد خلطات من الأعشاب والبهارات للاستخدامات المختلفة.</li> <li>- يجهز المكسرات المختلفة.</li> </ul>	<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على أن:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يعدد أنواع الأعشاب والتوابل الشائعة الاستعمال، ويصنفها.</li> <li>- يتعرف أنواع المكسرات، وقيمتها الغذائية، واستخداماتها.</li> <li>- يحدد استخدامات الأعشاب والتوابل والمكسرات في إعداد الطعام.</li> </ul>	<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على أن:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يتعرف أنواع الأعشاب والتوابل، واستخداماتها.</li> </ul>	<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- امتلاك المعارف والمهارات الخاصة بإعداد الطعام.</li> </ul>

المحور الرئيس: إنتاج الطعام.

• استلام المواد الغذائية وحفظها.

• العجائن والحلويات.

المحاور الفرعية:

النتائج الخاصة العملية للفصل	النتائج الخاصة النظرية للفصل	النتائج العامة للفصل	النتائج العامة للمحاور الرئيسة
<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على أن:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يعد أصنافًا من العجائن.</li> <li>- يعد أصنافًا من الحلويات الغربية والشرقية.</li> <li>- يزين الكيك، ويحشوه بطريقة مناسبة.</li> </ul>	<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على أن:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يتعرف مكونات العجائن والحلويات الرئيسة.</li> <li>- يتعرف أنواع العجائن الرئيسة، ومشتقاتها.</li> <li>- يحدد الشروط الواجب مراعاتها لنجاح العجائن.</li> <li>- يتعرف بعض أنواع الكيك، وطرائق إعدادها.</li> <li>- يحدد الشروط الواجب مراعاتها لنجاح أنواع الكيك.</li> <li>- يتعرف أنواع الكريمات والحشوات، وتزيين الكيك.</li> <li>- يميز بين أصناف الحلويات الغربية والشرقية.</li> </ul>	<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على أن:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يتعرف أنواع العجائن والحلويات.</li> </ul>	<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- امتلاك المعارف والمهارات الخاصة بإعداد الطعام.</li> </ul>



المحور الرئيس: إنتاج الطعام.

المحاور الفرعية:

• العجائن والحلويات.

• استلام المواد الغذائية وحفظها.

النتائج الخاصة بالعملية للفصل	النتائج الخاصة النظرية للفصل	النتائج العامة للفصل	النتائج العامة للمحاور الرئيسة
<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على أن:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يستلم المواد الغذائية وفقًا للمواصفات.</li> <li>- يحفظ المواد الغذائية بطرائق مختلفة.</li> </ul>	<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على أن:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يتعرف أسس استلام المواد الغذائية.</li> <li>- يتعرف أهمية حفظ المواد الغذائية.</li> <li>- يميز بين طرائق الحفظ المختلفة.</li> <li>- يتعرف المواد الغذائية من حيث: سلامتها، وصلاحياتها.</li> </ul>	<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على أن:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يتعرف أسس استلام المواد الغذائية، وطرائق حفظها.</li> </ul>	<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- امتلاك المعارف والمهارات الخاصة بإعداد الطعام.</li> </ul>

**مصفوفة المدى والتتابع  
لمحور إنتاج الطعام**



المرحلة							المرحلة
الثانوية							الصف المحور
عدد الحصص العملية	عدد الحصص النظرية	وزن الوحدة	الثاني عشر (الفصل الثاني)	الثاني عشر (الفصل الأول)	الحادي عشر (الفصل الثاني)	الحادي عشر (الفصل الأول)	
حصة (٢٤)	حصة (٧)	%٤٠				إدارة المطبخ.	- إدارة المطبخ. - التحضيرات الأولية للخضراوات والفواكه. - المأكولات الباردة.
حصة (٢٠)	حصة (٥)	%٣٥					
حصة (٢٠)	حصة (٤)	%٢٥					
حصة (٦٤)	حصة (١٦)	%١٠٠					المجموع
حصة (٢٤)	حصة (٦)	%٣٥					- المأكولات الساخنة.
حصة (٢٤)	حصة (٦)	%٣٥				- إعداد الطعام.	- طرائق طهو الطعام.
حصة (١٦)	حصة (٤)	%٣٠					- البيض ومنتجات الحليب.
حصة (٦٤)	حصة (١٦)	%١٠٠					المجموع
حصة (٤٤)	حصة (٩)	%٦٥					- تحضير الأطعمة.
حصة (٢٠)	حصة (٧)	%٣٥				- إنتاج الطعام.	- الأعشاب والتوابل والمكسرات.
حصة (٦٤)	حصة (١٦)	%١٠٠					المجموع
حصة (٤٤)	حصة (١١)	%٦٨					- العجائن والحلويات.
حصة (٢٠)	حصة (٥)	%٣٢				- إنتاج الطعام.	- استلام المواد الغذائية وحفظها.
حصة (٦٤)	حصة (١٦)	%١٠٠					المجموع



**النتائج العامة والخاصة  
لمحور خدمة الطعام والشراب**



المحور الرئيسى: خدمة الطعام والشراب.

المحاور الفرعية:	• المطاعم.	• إدارة المطاعم.	• دور التكنولوجيا فى خدمة الطعام.
النتائج العامة للمحاور الرئيسة	النتائج الخاصة للنظرية للفصل	النتائج العامة للفصل	النتائج الخاصة العملية للفصل
<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على أن:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يوزع أثاث المطعم.</li> <li>- يخطط محطات الخدمة.</li> <li>- يلمع الفصيات والأطباق والكاسات.</li> </ul>	<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على أن:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يصف التخطيط الداخلى للمطعم.</li> <li>- يتعرف تجهيزات المطعم.</li> <li>- يحدد مرافق الخدمة.</li> </ul>	<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على أن:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يتعرف المطاعم ومرافق خدمة الطعام والشراب.</li> <li>- يفهم دور الإدارة فى قسم الطعام والشراب.</li> <li>- يستخدم المفاهيم والمصطلحات والرموز الخاصة بإدارة الطعام والشراب.</li> <li>- يظهر التزامًا بأخلاقيات المهنة.</li> <li>- يوجه الأسئلة، ويشارك فى تبادل الأفكار.</li> </ul>	<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- امتلاك المعارف والمهارات الخاصة بإدارة الطعام والشراب.</li> </ul>



المحور الرئيسى: خدمة الطعام والشراب.

المحاور الفرعية:	المطاعم.	إدارة المطاعم.	• دور التكنولوجيا فى خدمة الطعام.
النتائج العامة للمحاور الرئيسة	النتائج العامة للفصل	النتائج الخاصة للنظرية للفصل	النتائج الخاصة العملية للفصل
<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- امتلاك المعارف والمهارات الخاصة بإدارة الطعام والشراب.</li> </ul>	<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على أن:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يتعرف المطاعم ومرافق خدمة الطعام والشراب.</li> <li>- يفهم دور الإدارة فى قسم الطعام والشراب.</li> <li>- يستخدم المفاهيم والمصطلحات والرموز الخاصة بإدارة الطعام والشراب.</li> <li>- يظهر التزامًا بأخلاقيات المهنة.</li> <li>- يوجه الأسئلة، ويشارك فى تبادل الأفكار.</li> </ul>	<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على أن:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يخطط هيكلًا تنظيميًا لقسم الطعام والشراب.</li> <li>- يتعرف مهام الإدارة، ووظائفها.</li> <li>- يبين مهام العاملين، ووصفهم الوظيفى.</li> <li>- يحدد صفات العاملين فى خدمة الطعام والشراب.</li> <li>- يتعرف أنظمة العمل وتعليماته فى القسم.</li> <li>- يوضح علاقة المطعم بالأقسام الأخرى.</li> <li>- يوضح أسس تقييم إنتاجية العاملين.</li> </ul>	<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على أن:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يخطط هيكلًا تنظيميًا لقسم الطعام والشراب.</li> <li>- يخطط هيكلًا تنظيميًا للمطعم.</li> <li>- يعد برنامج عمل أسبوعيًا للعاملين.</li> <li>- يطبق أنظمة العمل وتعليماته.</li> <li>- يعبئ نماذج تقييم أداء العاملين.</li> </ul>

المحور الرئيس: خدمة الطعام والشراب.

المحاور الفرعية:	• المطاعم.	• إدارة المطاعم.	• دور التكنولوجيا في خدمة الطعام.
النتائج العامة للمحاور الرئيسة	النتائج الخاصة النظرية للفصل	النتائج العامة للفصل	النتائج الخاصة العملية للفصل
<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على أن:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يمتلك المعارف والمهارات الخاصة بإدارة الطعام والشراب.</li> </ul>	<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على أن:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يوضح دور التكنولوجيا في خدمة الطعام والشراب.</li> <li>- يتعرف الأنظمة الإلكترونية.</li> <li>- يفهم آلية عمل نظام نقاط البيع.</li> </ul>	<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على أن:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يتعرف المطاعم ومرافق خدمة الطعام والشراب.</li> <li>- يفهم دور الإدارة في قسم الطعام والشراب.</li> <li>- يستخدم المفاهيم والمصطلحات والرموز الخاصة بإدارة الطعام والشراب.</li> <li>- يظهر التزامًا بأخلاقيات المهنة.</li> <li>- يوجه الأسئلة، ويشارك في تبادل الأفكار.</li> </ul>	<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على أن:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يستخدم برمجيات خدمة الطعام والشراب.</li> </ul>

المحور الرئيس: خدمة الطعام والشراب.

المحاور الفرعية:

• آداب وسلوكيات الخدمة.

• مراحل الخدمة.

• طرائق الخدمة.

النتائج الخاصة للمحاور الرئيسة	النتائج الخاصة للنظرية للفصل	النتائج العامة للفصل	النتائج الخاصة العملية للفصل
<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- امتلاك المعارف والمهارات الخاصة بإجراءات خدمة الطعام والشراب.</li> </ul>	<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يبين آداب المائدة وسلوكياتها.</li> <li>- يبين آداب الخدمة وسلوكياتها.</li> <li>- يوضح كيفية التعامل مع الآخرين.</li> <li>- يميز بين أنواع الضيوف.</li> </ul>	<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على أن:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يعي آداب خدمة الطعام وسلوكياتها.</li> <li>- يوضح إجراءات خدمة الطعام والشراب.</li> <li>- يتعرف طرائق الخدمة.</li> <li>- يستخدم المفاهيم والمصطلحات والرموز الخاصة بإجراءات خدمة الطعام والشراب.</li> <li>- يحترم معتقدات الآخرين وعاداتهم وتقاليدهم.</li> <li>- يساهم بفاعلية في اتخاذ القرارات، وحل المشكلات.</li> </ul>	<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على أن:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يطبق قواعد المائدة وآدابها.</li> <li>- يطبق قواعد الخدمة وآدابها.</li> <li>- يطبق قواعد النظافة والصحة الشخصية.</li> <li>- يستعمل أدوات المائدة.</li> </ul>

المحور الرئيسى: خدمة الطعام والشراب.

المحاور الفرعية:	• آداب وسلوكيات الخدمة.	• مراحل الخدمة.	• طرائق الخدمة.
النتائج العامة للمحاور الرئيسة	النتائج الخاصة العامة للفصل	النتائج الخاصة النظرية للفصل	النتائج الخاصة العملية للفصل
<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على أن:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يفرش بياضات الخدمة.</li> <li>- يطوى منديل الطعام بأشكال متنوعة.</li> <li>- يرتب أدوات المائدة على الطاولة.</li> <li>- يعبئ نموذج حجز طاولة.</li> <li>- يعبئ نموذج طلب الطعام والشراب.</li> <li>- يرفع الأدوات غير اللازمة عن الطاولة.</li> <li>- يحمل الأطباق.</li> <li>- يحمل الكاسات والفناجين على صينية الخدمة.</li> <li>- يبدل بياضات الخدمة في أثناء الخدمة.</li> <li>- يقدم الطعام والشراب.</li> <li>- ينظف مائدة الطعام في أثناء الخدمة وبعدها.</li> </ul>	<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على أن:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يطبق إجراءات خدمة الطعام والشراب.</li> <li>- يفهم الإجراءات المتبعة في الحالات الاستثنائية.</li> </ul>	<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على أن:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يعي آداب خدمة الطعام وسلوكياتها.</li> <li>- يوضح إجراءات خدمة الطعام والشراب.</li> <li>- يتعرف طرائق الخدمة.</li> <li>- يستخدم المفاهيم والمصطلحات والرموز الخاصة بإجراءات خدمة الطعام والشراب.</li> <li>- يحترم معتقدات الآخرين وعاداتهم وتقاليدهم.</li> <li>- يسهم بفاعلية في اتخاذ القرارات، وحل المشكلات.</li> </ul>	<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- امتلاك المعارف والمهارات الخاصة بإجراءات خدمة الطعام والشراب.</li> </ul>

المحور الرئيس: خدمة الطعام والشراب.

المحاور الفرعية:	• آداب وسلوكيات الخدمة.	• مراحل الخدمة.	• طرائق الخدمة.
النتائج العامة للمحاور الرئيسة	النتائج العامة للفصل	النتائج الخاصة النظرية للفصل	النتائج الخاصة العملية للفصل
<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على أن:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- امتلاك المعارف والمهارات الخاصة بإجراءات خدمة الطعام والشراب.</li> </ul>	<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على أن:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يبين طرائق الخدمة المتنوعة في المطاعم ومرافق الخدمة.</li> <li>- يوضح طريقة خدمة العربة.</li> <li>- يوضح طريقة خدمة الغرف.</li> </ul>	<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على أن:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يعي آداب خدمة الطعام وسلوكياتها.</li> <li>- يوضح إجراءات خدمة الطعام والشراب.</li> <li>- يتعرف طرائق الخدمة.</li> <li>- يستخدم المفاهيم والمصطلحات والرموز الخاصة بإجراءات خدمة الطعام والشراب.</li> <li>- يحترم معتقدات الآخرين وعاداتهم وتقاليدهم.</li> <li>- يساهم بفاعلية في اتخاذ القرارات، وحل المشكلات.</li> </ul>	<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على أن:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يقدم الطعام والشراب وفق طرائق الخدمة.</li> <li>- يرفع الأطباق المستخدمة عن الطاولة وفق طرائق الخدمة.</li> <li>- يرتب أدوات المائدة على الطاولة تبعًا لطريقة الخدمة.</li> <li>- يطبق خدمة الصواني الفضية.</li> <li>- يطبق خدمة الطبق الجاهز.</li> <li>- يطبق خدمة العربة.</li> <li>- يطبق طرائق الخدمة الأخرى.</li> <li>- يطبق أولويات خدمة الضيوف.</li> <li>- يجهز عربة الخدمة بالمواد اللازمة.</li> <li>- يعد أطباقًا من العربة، ويقدمها.</li> <li>- يسجل طلب طعام من غرف الضيوف.</li> <li>- يقدم الطعام والشراب للضيف في غرفته.</li> <li>- يحضر الأطباق والأدوات المستخدمة من غرف الضيوف.</li> </ul>

المحور الرئيس: خدمة الطعام والشراب.

المحاور الفرعية:	• قوائم الطعام.	• خدمة المشروبات.	• خدمة البوفيه.
النتائج العامة للمحاور الرئيسة	النتائج الخاصة النظرية للفصل	النتائج الخاصة العملية للفصل	النتائج الخاصة العملية للفصل
<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- امتلاك المعارف والمهارات والتطبيقات النظرية والعملية لخدمة الضيوف.</li> <li>- إدراك آلية عمل خدمة الطعام والشراب، وفهمها.</li> </ul>	<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على أن:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يعرف قوائم الطعام والشراب.</li> <li>- يتعرف خدمة المشروبات في الفندق.</li> <li>- يعي خدمة البوفيه، وأهميتها.</li> <li>- يتقن المفاهيم والمصطلحات والرموز المستخدمة في مجال إدارة الطعام والشراب.</li> <li>- يطور القدرات لتكوين السلوك المهني السليم، وفقًا للقيم والأعراف وتقاليد المجتمع.</li> <li>- يطبق المعارف والمهارات المكتسبة لحل المشكلات في المواقف الجديدة.</li> </ul>	<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على أن:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يتمكن من إعداد قوائم الطعام.</li> <li>- يوضح أنواع قوائم الطعام والشراب المستخدمة في الفنادق، وكيفية تخطيطها.</li> <li>- يبين قوائم الطعام الأخرى.</li> <li>- يشرح تطور قوائم الطعام.</li> <li>- يحدد الأشخاص المسؤولين عن إعداد قوائم الطعام والشراب، وتخطيطها.</li> </ul>	<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على أن:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يعد قائمة طعام شاملة.</li> <li>- يعد قائمة طعام حسب الطلب.</li> <li>- يعد قائمة طعام للفطور الأوروبي.</li> <li>- يعد قائمة للمشروبات.</li> </ul>

المحور الرئيسى: خدمة الطعام والشراب.

المحاور الفرعية:

• قوائم الطعام.

• خدمة المشروبات.

• خدمة البوفيه.

التأجات العامة للمحاور الرئيسة	التأجات العامة للفصل	التأجات الخاصة النظرية للفصل	التأجات الخاصة العملية للفصل
<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- امتلاك المعارف والمهارات والتطبيقات النظرية والعملية لخدمة الضيوف.</li> <li>- إدراك آلية عمل خدمة الطعام والشراب، وفهمها.</li> </ul>	<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يتعرف قوائم الطعام والشراب.</li> <li>- يتعرف خدمة المشروبات فى الفندق.</li> <li>- يعى خدمة البوفيه، وأهميتها.</li> <li>- يتقن المفاهيم والمصطلحات والرموز المستخدمة فى مجال إدارة الطعام والشراب.</li> <li>- يطور القدرات لتكوين السلوك المهني السليم، وفقًا للقيم والأعراف وتقاليده المجتمع.</li> <li>- يطبق المعارف والمهارات المكتسبة لحل المشكلات فى المواقف الجديدة.</li> <li>- يعى أهمية مراعاة قواعد الأمان وتعليمات السلامة والصحة المهنية فى العمل الفندقى.</li> </ul>	<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على أن:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يبين أنواع المشروبات.</li> <li>- يميز بين خدمة المشروبات الباردة الساخنة.</li> <li>- يوضح الأجهزة والأدوات المستخدمة فى المشروبات الساخنة والباردة.</li> </ul>	<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على أن:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يعد أنواعًا من المشروبات الساخنة، ويقدمها.</li> <li>- يعد أنواعًا من المشروبات الباردة، ويقدمها.</li> <li>- يقدم المياه المعدنية للضيف.</li> <li>- يقدم العصير الطبيعى للضيف.</li> <li>- يقدم الكوكتيل للضيف.</li> </ul>

المحور الرئيس: خدمة الطعام والشراب.

المحاور الفرعية:	• قوائم الطعام.	• خدمة المشروبات.	• خدمة البوفيه.
النتائج العامة للمحاور الرئيسة	النتائج الخاصة النظرية للفصل	النتائج الخاصة العملية للفصل	النتائج العامة للمحاور الرئيسة
<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- امتلاك المعارف والمهارات والتطبيقات النظرية والعملية لخدمة الضيوف.</li> <li>- إدراك آلية عمل خدمة الطعام والشراب، وفهمها.</li> </ul>	<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على أن:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يميز أنواع البوفيه.</li> <li>- يدرك مكونات البوفيه.</li> <li>- يوضح الإجراءات اللازمة لخدمة البوفيه.</li> <li>- يتعرف أنواع الفطور.</li> <li>- يبين مكونات أنواع الفطور.</li> </ul>	<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على أن:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يتعرف قوائم الطعام والشراب.</li> <li>- يتعرف خدمة المشروبات في الفندق.</li> <li>- يعي خدمة البوفيه، وأهميتها.</li> <li>- يوضح أنواع الفطور في الفنادق.</li> <li>- يتقن المفاهيم والمصطلحات والرموز المستخدمة في مجال إدارة الطعام والشراب.</li> <li>- يطور القدرات لتكوين السلوك المهني السليم، وفقًا للقيم والأعراف وتقاليده المجتمع.</li> <li>- يطبق المعارف والمهارات المكتسبة لحل المشكلات في المواقف الجديدة.</li> <li>- يعي أهمية مراعاة قواعد قواعد الأمان وتعليمات السلامة والصحة المهنية في العمل الفندقية.</li> </ul>	<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يرتب طاولات البوفيه بأشكال مختلفة.</li> <li>- يرتب أصناف الطعام المختلفة على طاولات البوفيه.</li> <li>- يسكب الطعام للضيوف.</li> <li>- يعزل الطعام عن طاولة البوفيه.</li> <li>- يعزل الطعام عن مائدة الضيوف.</li> <li>- يفرش الطاولة بحسب وجبة الفطور.</li> <li>- يقدم الطعام تبعًا لنوع الفطور.</li> </ul>



المحور الرئيسى: خدمة الطعام والشراب.

المحاور الفرعية:

- خدمة الحفلات والمناسبات.
- الخدمة فى مرافق الفندق والمؤسسات الأخرى.
- التقارير والكشوفات المالية.

النتائج العامة للمحاور الرئيسة	النتائج الخاصة العامة للفصل	النتائج الخاصة النظرية للفصل	النتائج الخاصة العملية للفصل
<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- امتلاك المعارف والمهارات والتطبيقات النظرية والعملية لخدمة الضيوف.</li> <li>- إدراك آلية عمل خدمة الطعام والشراب، وفهمها.</li> </ul>	<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- التعرف على خدمة الحفلات والمناسبات.</li> <li>- يعي الخدمة فى مرافق الفندق والمؤسسات الأخرى الربحية وغير الربحية.</li> <li>- يتعرف التقارير والكشوفات المالية.</li> <li>- يطور القدرة على استخدام أسلوب البحث العلمى.</li> <li>- يتقن العمليات الحسابية، وجمع المعلومات، وتصنيفها، وتسجيلها.</li> <li>- يتقن المفاهيم والمصطلحات والرموز المستخدمة فى مجال إدارة الطعام والشراب.</li> <li>- يدرك أهمية القيم فى الحياة العملية.</li> </ul>	<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على أن:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يتعرف أنواع الحفلات المقامة فى الفندق.</li> <li>- يبين الأمور التى يجب مراعاتها عند إعداد الحفلات.</li> <li>- يدرك أهمية اتفاقية الحفلات.</li> <li>- يوضح أجهزة الحفلات، وأدواتها، ومعداتنا.</li> <li>- يبرز مهام العاملين فى قسم الحفلات.</li> </ul>	<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على أن:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يعبئ نموذج اتفاقية الحفلات.</li> <li>- يرتب الطاولات فى قاعة الحفلات.</li> <li>- يفرش الطاولات بالبياضات اللازمة لخدمة الحفلات.</li> <li>- يجهز الطاولات بأدوات الخدمة.</li> <li>- يتفقد صلاحية الأجهزة فى قسم الحفلات.</li> <li>- يستقبل الضيوف، ويستلم معارفهم.</li> <li>- يقدم الطعام والشراب بحسب طريقة الخدمة المناسبة للحفلة.</li> <li>- يعزل الأطباق.</li> <li>- يبدل منافض السجائر.</li> </ul>

المحور الرئيس: خدمة الطعام والشراب.

المحاور الفرعية: • خدمة الحفلات والمناسبات. • الخدمة في مرافق الفندق والمؤسسات الأخرى. • التقارير والكشوفات المالية.

النتائج العامة للمحاور الرئيسة	النتائج العامة للفصل	النتائج الخاصة النظرية للفصل	النتائج الخاصة العملية للفصل
<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- امتلاك المعارف والمهارات والتطبيقات النظرية والعملية لخدمة الضيوف.</li> <li>- إدراك آلية عمل خدمة الطعام والشراب، وفهمها.</li> </ul>	<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على أن:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يتعرف خدمة الحفلات والمناسبات.</li> <li>- يعي الخدمة في مرافق الفندق والمؤسسات الأخرى الربحية وغير الربحية.</li> <li>- يتعرف التقارير والكشوفات المالية.</li> <li>- يطور القدرة على استخدام أسلوب البحث العلمي.</li> <li>- يتقن العمليات الحسابية، وجمع المعلومات، وتصنيفها، وتسجيلها.</li> <li>- يتقن المفاهيم والمصطلحات والرموز المستخدمة في مجال إدارة الطعام والشراب.</li> </ul>	<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على أن:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يميز أنواع الخدمة في مرافق الفندق.</li> <li>- يوضح طريقة الخدمة في المطاعم السريعة.</li> <li>- يبرز أهمية الانتشار السريع للمطاعم السريعة.</li> <li>- يعي طرائق الخدمة في المؤسسات غير الفندقية الربحية وغير الربحية.</li> <li>- يبين خدمة التوصيل المنزلي والطلبات الخارجية.</li> </ul>	<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على أن:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يقدم الطعام والشراب في ردهة الفندق.</li> <li>- يقدم الطعام والشراب في (الكوفي شوب).</li> <li>- يقدم الطعام والشراب في المسبح والنادي الصحي.</li> <li>- يقدم الطعام والشراب في مطاعم الوجبات السريعة.</li> <li>- يقدم الطعام والشراب في المؤسسات التعليمية.</li> <li>- يقدم الطعام والشراب في المصانع.</li> <li>- يقدم الطعام والشراب في المستشفيات.</li> <li>- يقدم الطعام والشراب في المؤسسات الاجتماعية ودور الرعاية.</li> <li>- يقدم الطعام والشراب في الطائرات.</li> <li>- يقدم الطعام والشراب في السفن.</li> <li>- يقدم الطعام والشراب في خدمة التوصيل المنزلي.</li> <li>- يقدم الطعام والشراب في الحفلات الخارجية.</li> </ul>

المحور الرئيس: خدمة الطعام والشراب.

المحاور الفرعية:

• خدمة الحفلات والمناسبات. • الخدمة في مرافق الفندق والمؤسسات الأخرى.

• التقارير والكشوفات المالية.

النتائج الخاصة للمحاور الرئيسة	النتائج الخاصة للنظرية للفصل	النتائج الخاصة العملية للفصل
<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- امتلاك المعارف والمهارات والتطبيقات النظرية والعملية لخدمة الضيوف.</li> <li>- إدراك آلية عمل خدمة الطعام والشراب، وفهمها.</li> </ul>	<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على أن:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يتعرف طرائق محاسبة الضيوف.</li> <li>- يصنف التقارير والكشوفات المالية.</li> <li>- يبين إيرادات الطعام والشراب، ومعدل إشغال المطعم.</li> <li>- يعي كيفية تعبئة التقارير والكشوفات المالية.</li> </ul>	<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على أن:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يتعرف خدمة الحفلات والمناسبات.</li> <li>- يعي الخدمة في مرافق الفندق والمؤسسات الأخرى الربحية وغير الربحية.</li> <li>- يتعرف التقارير والكشوفات المالية.</li> <li>- يطور القدرة على استخدام أسلوب البحث العلمي.</li> <li>- يتقن العمليات الحسابية، وجمع المعلومات، وتصنيفها، وتسجيلها.</li> <li>- يتقن المفاهيم والمصطلحات والرموز المستخدمة في مجال إدارة الطعام والشراب.</li> <li>- يدرك أهمية القيم في الحياة العملية.</li> <li>- يمتلك الدافع الذاتي للتعليم المستمر وتقييم ذاته.</li> </ul>

**مصفوفة المدى والتتابع  
لمحور خدمة الطعام والشراب**



المرحلة							المرحلة
الثانوية							الصف / المحور
عدد الحصص العملية	عدد الحصص النظرية	وزن الوحدة	الثاني عشر (الفصل الثاني)	الثاني عشر (الفصل الأول)	الحادي عشر (الفصل الثاني)	الحادي عشر (الفصل الأول)	
(٨) حصص	(٥) حصص	٪٣٠				- إدارة الطعام والشراب والتكنولوجيا.	- المطاعم. - إدارة المطاعم. - دور التكنولوجيا.
(١٤) حصة	(٧) حصص	٪٤٥					
(١٠) حصص	(٤) حصص	٪٢٥					
(٣٢) حصة	(١٦) حصة	٪١٠٠					المجموع
(١٠) حصص	(٦) حصص	٪٣٨			- إجراءات الخدمة.		- آداب خدمة الطعام وسلوكياتها. - مراحل الخدمة. - طرائق الخدمة.
(١٢) حصة	(٤) حصص	٪٢٥					
(١٠) حصص	(٦) حصص	٪٣٧					
(٣٢) حصة	(١٦) حصة	٪١٠٠					المجموع
(٨) حصص	(٣) حصص	٪١٨		- إجراءات خدمة الضيوف.			- قوائم الطعام. - خدمة المشروبات. - خدمة البوفيه.
(١٠) حصص	(٦) حصص	٪٤٠					
(١٤) حصة	(٧) حصص	٪٤٢					
(٣٢) حصة	(١٦) حصة	٪١٠٠					المجموع
(١٢) حصة	(٥) حصص	٪٣٠	- الحفلات والمناسبات والعمليات المالية.				- خدمة الحفلات والمناسبات. - الخدمة في مرافق الفندق والمؤسسات الأخرى. - التقارير والكشوفات المالية.
(١٠) حصص	(٥) حصص	٪٣٠					
(١٠) حصص	(٦) حصص	٪٤٠					
(٣٢) حصة	(١٦) حصة	٪١٠٠					المجموع



# عينة خطط دراسية





المحور الرئيسى: التدبىر الفندقى.

مصادر التعلم	استراتيجيات التقوىم وأدواته	استراتيجيات التدبىس المقترحة	النتاجات التعلمية
<ul style="list-style-type: none"> <li>- الكتاب المدرسى.</li> <li>- مكتبة المدرسة.</li> <li>- التدرب العملى.</li> <li>- الزيارات الميدانية.</li> <li>- الأقراص المدججة.</li> <li>- المواقع الإلكترونية الخاصة بالفنادق.</li> <li>- كتب متخصصة.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>الورقة والقلم</li> <li>- اختبارات قصيرة.</li> <li>التواصل</li> <li>- الأسئلة والإجابات.</li> <li>مراجعة الذات</li> <li>- ملف الطالب.</li> <li>الملاحظة</li> <li>- الملاحظة التلقائية.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>التدبىس المباشر</li> <li>- الأسئلة والإجابات.</li> <li>التعلم فى مجموعات</li> <li>- التعلم الجماعى التعاونى.</li> <li>حل المشكلات والاستقصاء</li> <li>- دراسة الحالة.</li> <li>التعلم فى مجموعات</li> <li>- المناقشة.</li> <li>التعلم عن طريق النشاط</li> <li>- تقديم العروض الشفوية.</li> </ul>	<p>ىتوقع من الطالب أن ىكون قادرًا على أن:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ىتعرف أهمية قسم التدبىر الفندقى والأعمال المنوطة به.</li> <li>- ىوضح الأجهزة والمعدات والأدوات والمواد اللازمة لقسم التدبىر الفندقى، ومواصفاتها، وكيفية الحصول عليها.</li> </ul>

المحور الرئيسى: إنتاج الطعام.

مصادر التعلم	استراتيجيات التقويم وأدواته	استراتيجيات التدريس المقترحة	النتائج التعليمية
<ul style="list-style-type: none"> <li>- الكتاب المدرسى .</li> <li>- مكتبة المدرسة .</li> <li>- التدريب العملى .</li> <li>- الزيارات الميدانية .</li> <li>- الأقراص المدججة .</li> <li>- المواقع الإلكترونية الخاصة بالفنادق .</li> <li>- كتب متخصصة .</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>الورقة والقلم</li> <li>- اختبارات قصيرة .</li> <li>التواصل</li> <li>- الأسئلة والإجابات .</li> <li>مراجعة الذات</li> <li>- ملف الطالب .</li> <li>الملاحظة</li> <li>- الملاحظة التلقائية .</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>التدريس المباشر</li> <li>- الأسئلة والإجابات .</li> <li>التعلم فى مجموعات</li> <li>- التعلم الجماعى التعاونى .</li> <li>حل المشكلات والاستقصاء</li> <li>- دراسة الحالة .</li> <li>التعلم فى مجموعات</li> <li>- المناقشة .</li> <li>التعلم عن طريق النشاط</li> <li>- تقديم العروض الشفوية .</li> </ul>	<p>يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على أن:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يعي أهمية إدارة المطبخ .</li> <li>- يعي أهمية الصحة والسلامة فى المطبخ .</li> </ul>

# الكفايات المهنية



المحور الرئيس: التدريب العملى.

الاتجاه	المهارة	المعرفة
<ul style="list-style-type: none"> <li>- إدراك أهمية التدريب العملى فى الدوائر الأمامية.</li> <li>- إدراك أهمية التدريب العملى فى قسم التدبىر الفندقى.</li> <li>- إدراك أهمية التدريب العملى فى إنتاج الطعام.</li> <li>- إدراك أهمية التدريب العملى فى خدمة الطعام.</li> <li>- إدراك أهمية استخدام نظامى فىديلىو وأمادىوس.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- القيام بأعمال الدوائر الأمامية.</li> <li>- القيام بأعمال قسم التدبىر الفندقى.</li> <li>- القيام بإنتاج الطعام.</li> <li>- القيام بأعمال خدمة الطعام.</li> <li>- استخدام نظامى فىديلىو وأمادىوس.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- معرفة أعمال الدوائر الأمامية.</li> <li>- معرفة أعمال قسم التدبىر الفندقى.</li> <li>- معرفة أعمال إنتاج الطعام.</li> <li>- معرفة أعمال خدمة الطعام.</li> <li>- معرفة كيفية استخدام نظامى فىديلىو وأمادىوس.</li> </ul>

المحور الرئيس: الأمان والسلامة العامة.

المعرفة	المهارة	الاتجاه
<ul style="list-style-type: none"> <li>- معرفة أهمية الأمان والسلامة العامة.</li> <li>- معرفة أهمية السلامة والصحة الشخصية.</li> <li>- معرفة طرائق الأمان والسلامة العامة في الفنادق.</li> <li>- معرفة طرائق السلامة المستخدمة في أقسام الفندق المختلفة.</li> <li>- معرفة الزبي المناسب لكل قسم، وأهميته.</li> <li>- معرفة طرائق الإسعافات الأولية.</li> <li>- معرفة طفايات الحريق، وأنواعها، وطرائق استخدامها.</li> <li>- معرفة الإجراءات المتبعة في عمليات الإخلاء في حالات الطوارئ.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- استخدام طرائق السلامة العامة.</li> <li>- القيام بالأعمال التي تقضي إلى الاهتمام بالصحة العامة.</li> <li>- استخدام طرائق السلامة العامة في الفندق.</li> <li>- استخدام الزبي المناسب للعمل الفندقية.</li> <li>- استخدام طرائق الإسعافات الأولية.</li> <li>- استخدام الأدوات المناسبة للسلامة.</li> <li>- القيام بأعمال الإخلاء المتبعة في حالة الطوارئ.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- إدراك أهمية السلامة العامة.</li> <li>- إدراك أهمية الاهتمام بالصحة العامة.</li> <li>- إدراك أهمية استخدام طرائق السلامة العامة في الفندق.</li> <li>- إدراك أهمية استخدام الزبي المناسب للعمل الفندقية.</li> <li>- إدراك أهمية استخدام طرائق الإسعافات الأولية.</li> <li>- استخدام الأدوات المناسبة للسلامة.</li> <li>- إدراك أهمية القيام بأعمال الإخلاء المتبعة في حالة الطوارئ.</li> </ul>

المحور الرئيس: إنتاج الطعام.

المعرفة	المهارة	الاتجاه
<ul style="list-style-type: none"> <li>- معرفة اللغة الإنجليزية.</li> <li>- معرفة استخدام التكنولوجيا الحديثة.</li> <li>- معرفة الأجهزة والأدوات المستخدمة في المطبخ.</li> <li>- معرفة المواد الغذائية المستخدمة في المطبخ.</li> <li>- معرفة أقسام المطبخ.</li> <li>- معرفة طرائق تخزين المواد.</li> <li>- معرفة طرائق الطهو المختلفة.</li> <li>- معرفة أنواع اللحوم، وطرائق تقطيعها وتجهيزها.</li> <li>- معرفة الخضراوات والفواكه.</li> <li>- معرفة أنواع التوابل والبهارات، واستخداماتها.</li> <li>- معرفة المطابخ العالمية.</li> <li>- معرفة الصلصات والمرفقات.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- استخدام اللغة الإنجليزية.</li> <li>- استخدام التكنولوجيا في القسم.</li> <li>- استخدام الأدوات المناسبة في المطبخ.</li> <li>- استخدام المواد الغذائية في المطبخ.</li> <li>- استخدام الطرائق المناسبة في التخزين.</li> <li>- القيام بأعمال الطهي الرئيسة.</li> <li>- استخدام الخضراوات والفواكه المطلوبة في عمليات الطهي.</li> <li>- استخدام التوابل والبهارات في عملية الطهي.</li> <li>- استخدام الصلصات والمرفقات في عملية الطهي.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- إدراك أهمية استخدام اللغات الأجنبية.</li> <li>- إدراك أهمية استخدام التكنولوجيا.</li> <li>- إدراك أهمية استخدام الأدوات والمعدات استخدامًا صحيحًا في المطبخ.</li> <li>- إدراك أهمية عملية التخزين.</li> <li>- إدراك أهمية أعمال الطهي الرئيسة.</li> <li>- إدراك أهمية استخدام التوابل والبهارات.</li> <li>- إدراك أهمية استخدام الصلصات والمرفقات في عملية الطهي.</li> </ul>



المعرفة	المهارة	الاتجاه
<ul style="list-style-type: none"> <li>- معرفة اللغة الإنجليزية.</li> <li>- معرفة استخدام التكنولوجيا الحديثة.</li> <li>- معرفة طرائق الاتصال والتواصل.</li> <li>- معرفة أنواع الخدمة العالمية.</li> <li>- معرفة أنواع التجهيزات والأثاث المستخدمة في المطاعم.</li> <li>- معرفة أنواع الأدوات (الزجاجيات، الفضييات، الأطباق، الشراشف) المستخدمة في المطاعم.</li> <li>- معرفة ترتيب طاولات المطعم بحسب المناسبة.</li> <li>- معرفة أنواع النماذج المستخدمة، وكيفية تعبئتها.</li> <li>- معرفة كيفية تجهيز الأدوات والمعدات المستخدمة في المطاعم.</li> <li>- معرفة أنواع قوائم الطعام.</li> <li>- معرفة أنواع الأطباق، وكيفية خدمتها، والأدوات المرفقة بها.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- استخدام اللغة الإنجليزية.</li> <li>- استخدام التكنولوجيا في القسم.</li> <li>- القيام بطرائق الخدمة المختلفة.</li> <li>- ترتيب المطعم بحسب الخدمة المطلوبة.</li> <li>- تعبئة النماذج الخاصة بالمطعم.</li> <li>- استخدام قوائم الطعام المختلفة.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- إدراك أهمية استخدام اللغات الأجنبية.</li> <li>- إدراك أهمية استخدام التكنولوجيا.</li> <li>- إدراك أهمية استخدام الأدوات والأجهزة في المطعم.</li> <li>- إدراك أهمية استخدام النماذج المناسبة.</li> <li>- إدراك أهمية تعرف قوائم الطعام المختلفة.</li> <li>- إدراك أهمية استخدام الأدوات المرفقة بالطبق.</li> </ul>

المحور الرئيس: الدوائر الأمامية.

المعرفة	المهارة	الاتجاه
<ul style="list-style-type: none"> <li>- معرفة اللغة الإنجليزية.</li> <li>- معرفة استخدام التكنولوجيا الحديثة.</li> <li>- معرفة عمليات الدوائر الأمامية بالتفصيل.</li> <li>- معرفة أنواع الغرف، وأسعارها.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- استخدام اللغة الإنجليزية.</li> <li>- استخدام التكنولوجيا في القسم.</li> <li>- استخدام الأنظمة الحاسوبية بالفنادق في عمل الحجوزات، والتسكين، والعمليات المحاسبية الأخرى.</li> <li>- تنفيذ إجراءات الحجوزات، والاستقبال، والاستعلامات، وأمانة الصندوق.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- إدراك أهمية استخدام اللغات الأجنبية.</li> <li>- إدراك أهمية استخدام التكنولوجيا.</li> <li>- إدراك أهمية أعمال الدوائر الأمامية.</li> </ul>

المعرفة	المهارة	الاتجاه
<ul style="list-style-type: none"> <li>- معرفة اللغة الإنجليزية.</li> <li>- معرفة استخدام التكنولوجيا الحديثة.</li> <li>- معرفة كيفية تنظيف الغرف والمرافق العامة، وتجهيزها.</li> <li>- معرفة الأدوات والمواد المستخدمة فى عملية التنظيف.</li> <li>- معرفة كيفية تجهيز عربة الخدمة.</li> <li>- معرفة كيفية استخدام الأجهزة والمعدات الخاصة بالقسم.</li> <li>- معرفة أنواع النماذج، وكيفية تعبئتها.</li> <li>- معرفة كيفية التواصل مع الأقسام الأخرى.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- استخدام اللغة الإنجليزية.</li> <li>- استخدام التكنولوجيا فى القسم.</li> <li>- تنظيف الغرف والمرافق العامة، وتجهيزها.</li> <li>- استخدام الأدوات و مواد التنظيف فى القسم بصورة صحيحة.</li> <li>- تجهيز عربة الخدمة وفق النظام المتبع.</li> <li>- استخدام النماذج الخاصة بالقسم.</li> <li>- استخدام طرائق الاتصال المناسبة مع الأقسام الأخرى.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- إدراك أهمية استخدام اللغات الأجنبية.</li> <li>- إدراك أهمية استخدام التكنولوجيا.</li> <li>- إدراك أهمية تنظيف الغرف والمرافق العامة بصورة صحيحة.</li> <li>- إدراك أهمية استخدام أدوات و مواد التنظيف بصورة صحيحة.</li> <li>- إدراك أهمية استخدام الأجهزة والمعدات بصورة صحيحة.</li> <li>- إدراك أهمية تعبئة النماذج المختلفة فى القسم.</li> </ul>

الاتجاه	المهارة	المعرفة
<ul style="list-style-type: none"> <li>- إدراك أهمية استخدام اللغات الأجنبية.</li> <li>- إدراك أهمية استخدام التكنولوجيا.</li> <li>- إدراك أهمية السياحة في التنمية وزيادة الدخل القومي.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- استخدام اللغة الإنجليزية.</li> <li>- استخدام التكنولوجيا في القسم.</li> <li>- استخدام نظام أمادىوس.</li> <li>- تنظيم برامج سياحية مختلفة.</li> <li>- حساب تكلفة البرامج السياحية.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- معرفة اللغة الإنجليزية.</li> <li>- معرفة استخدام التكنولوجيا الحديثة.</li> <li>- معرفة أنواع السياحة.</li> <li>- معرفة الأماكن السياحية الموجودة في الأردن.</li> <li>- معرفة أنواع المكاتب السياحية.</li> <li>- معرفة أنواع الحجوزات.</li> <li>- معرفة عادات الشعوب وتقاليدها.</li> <li>- معرفة قوانين السياحة العالمية.</li> <li>- معرفة منظمات السياحة المحلية والعربية والعالمية.</li> </ul>



تَمَّ بِحَمْدِ اللَّهِ

