



٣

اولا : التغذية السليمة وعلاقتها بالشروط الصحية للخدمة بالمطاعم  
التغذية السليمة لها العديد من الشروط والنصائح التى يجب اتباعها وهناك العديد من اجراءات الصحة والسلامة بالمطاعم، و اجراءات الصيانة الصحية لبعض الادوات كالفصيات وطريقة الاستخدام الامثل للاطباق والزجاجيات لكي تحافظ على الشروط الصحية للخدمة بالمطاعم  
اكتب عن هذا الموضوع بكل ما يتضمنه بعد صياغة كافة العناصر:

أمثلة لبعض العناصر للإسترشاد:

- ١ شروط ونصائح التغذية السليمة
  - ٢ اجراءات الصحة والسلامة بالمطاعم
  - ٣ اجراءات الصيانة الصحية لبعض الادوات كالفصيات
  - ٤ طريقة الاستخدام الامثل للاطباق والزجاجيات
  - ٥ علاقة الحفاظ على الشروط الصحية داخل المطاعم بالتغذية السليمة
  - ٦ تقرير عن التغذية السليمة وعلاقتها برفع مناعة الانسان
  - ٧ الطريقة المثالية لغسيل وتعقيم اليدين
  - ٨ صور لبعض الاستخدامات المختلفة للاطباق
  - ٩ الاشتراطات الصحية للعمل بالمطاعم
- ثانيا : التنمية السياحية وصناعة النقل الجوى  
تختلف التنمية السياحية من دولة لآخري ومن منطقة لآخري داخل نفس الدولة وايضا تختلف اهداف التنمية السياحية فمنها المحدد ومنها العام وتآثر صناعة الفنادق والتنمية السياحية بحركة النقل الجوى واتفاقيات النقل الجوى وايضا تآثر صناعة الضيافة باعمال قسم الاشراف الداخلى بها

اكتب عن هذا الموضوع بكل ما يتضمنه بعد صياغة كافة العناصر:  
أمثلة لبعض العناصر للإسترشاد:

- ١ حريات النقل الجوى واتفاقيات الطيران الدولى
- ٢ تاريخ ومحاولات الطيران المندى
- ٣ مفهوم التنمية السياحية واهداف التنمية السياحية العامة والمحددة
- ٤ العناصر الواجب دراستها لتنمية الطلب السياحى فى مصر
- ٥ التنمية السياحية وزيادة عدد الفنادق
- ٦ أسس اختيار العاملين بقسم الاشراف الداخلى بالفنادق
- ٧ اجراءات تعيين العاملين بقسم الاشراف الداخلى بالفنادق
- ٨ اجراءات الحفاظ على الصحة العامة واجراءات التعقيم للعاملين بالنقل الجوى
- ٩ مقترحات لادخال انواع جديدة من السياحة داخل مصر
- ١٠ مقترحات لتخفيف المجهود الشاق للعاملين بقسم الاشراف الداخلى

٢

اولا : المجموعات الغذائية والادوات اللازمة لخدمتها بالمطاعم  
يحتوى الهرم الغذائى على العديد من المجموعات الغذائية ولكل مجموعة منهم اهميتها ونصائح تناولها حسب احتياجات الفرد وايضا هناك العديد من الادوات اللازمة لخدمة بعض انواع الطعام بالهرم الغذائى والعديد من المعدات اللازمة لحفظ الطعام سليما صحيا بالمطابخ والمطاعم

اكتب عن هذا الموضوع بكل ما يتضمنه بعد صياغة كافة العناصر:  
أمثلة لبعض العناصر للإسترشاد:

- ١ مجموعات الهرم الغذائى
  - ٢ اهمية كل مجموعة بالهرم الغذائى و نصائح تناول كل مجموعة بالهرم الغذائى
  - ٣ الادوات اللازمة لخدمة بعض انواع الطعام بالهرم الغذائى
  - ٤ المعدات اللازمة لحفظ الطعام سليما صحيا
  - ٥ الحفاظ على القيمة الغذائية لكل نوع من الاغذية
  - ٦ تصميم رسم توضيحى لهرم غذائى صحى متنوع وشامل
  - ٧ تصميم قائمة توضح بعض انواع الاطعمة ودورها فى تقوية المناعة
  - ٨ تصميم معادلة حسابية للكمية المناسبة لكل نوع من اغذية الهرم الغذائى حسب المرحلة العمرية
- ثانيا : الفندق البيئى والحجز عبر الانترنت  
تختلف طرق وانواع الحجوزات فمنها الحجز عبر الانترنت ويشمل العديد من المميزات وهناك العديد من المقترحات و الاستراتيجيات للحد من الأثار السلبية للسياحة على البيئة ومنها المحميات الطبيعية والفنادق البيئية واعمال قسم الاشراف الداخلى بها

اكتب عن هذا الموضوع بكل ما يتضمنه بعد صياغة كافة العناصر:  
أمثلة لبعض العناصر للإسترشاد:

- ١ انواع وطرق الحجوزات
- ٢ كيفية الحجز عبر الانترنت ومميزات الحجز عبر الانترنت
- ٣ شهادة الفنادق الخضراء وشروط الحصول عليها
- ٤ استراتيجيات الحد من الأثار السلبية للسياحة على البيئة
- ٥ مسئوليات وصفات العاملين بقسم الاشراف الداخلى بالفندق
- ٦ العلاقة بين تلوث البيئة والسياحة
- ٧ مقترحات لتنمية الفنادق البيئية وزيادتها
- ٨ المحميات الطبيعية بمصر و انواعهم
- ٩ الحفاظ علي نظافة الفندق وتعقيمه لمنع إنتشار الميكروبات

١

اولا : تختلف طريقة تصميم قائمة الطعام طبقا لنوع البوفيهات وطريقة اعدادها وتحتوى البوفيهات على العديد من المعدات والادوات التى تستخدم اثناء الخدمة ومن الضروري تصميم قائمة طعام تحتوى على العناصر المفيدة والنافعة لتقوية مناعة جسم الانسان  
اكتب عن هذا الموضوع بكل ما يتضمنه بعد صياغة كافة العناصر:  
أمثلة لبعض العناصر للإسترشاد:

- ١ عناصر تصميم قائمة الطعام
  - ٢ تأثير قائمة الطعام على تجهيزات المطعم
  - ٣ انواع البوفيهات وطرق الخدمة بالبوفيهات
  - ٤ طريقة اعداد البوفيه الصحية
  - ٥ المعدات المستخدمة بالبوفيه و الادوات اللازمة للخدمة بالبوفيهات
  - ٦ تصميم قائمة طعام شاملة للعناصر المفيدة لتقوية مناعة الانسان
  - ٧ عرض رسم توضيحى لطريقة تنظيم الموائد بإحدى البوفيهات
  - ٨ صور لقوائم طعام لمؤسسات فندقية
  - ٩ عرض الطريقة الصحيحة لتنظيم اطباق الطعام على البوفيه
- ثانيا : السياحة البيئية ومخاطر الطيران  
تآثر السياحة بالبيئة، وتؤثر اقامة الفنادق والقري السياحية على شواطئ البحار والانهار على البيئة الطبيعية، وهناك العديد من المهارات التى يجب ان تتوافر فى العاملين بقسم الاشراف الداخلى بالفنادق للحفاظ على البيئة ايضا كذلك يؤثر النقل الجوى على البيئة

اكتب عن هذا الموضوع بكل ما يتضمنه بعد صياغة كافة العناصر:  
أمثلة لبعض العناصر للإسترشاد:

- ١ اثار السياحة على البيئة
  - ٢ الأثار السلبية لاقامة الفنادق والقري السياحية على شواطئ البحار
  - ٣ سياحة مراقبة الطيور المقيمة والمهاجرة
  - ٤ مهارات العاملين بقسم الاشراف الداخلى بالفنادق البيئية
  - ٥ طرق الحصول على العمالة لقسم الاشراف الداخلى بالفنادق
  - ٦ علاقة الطيران بالبيئة الداخلية والخارجية ومخاطر الطيران على البيئة
  - ٧ مقترحات لتحسين العلاقة بين السياحة والبيئة
  - ٨ تقرير عن المحميات الطبيعية بمصر
  - ٩ اقتراح برنامج سياحى للسياحة الطبيعية
  - ١٠ كتابة توصيات للحفاظ على الشواطئ والبحار
- ١١ مقترحات للحفاظ على الصحة العامة للعاملين بالفنادق فى ضوء انتشار فيروس كورونا



## نظام السنوات الثلاث ٣ سنوات إعداد مهني

## الصف الأول فندقى



٢

هناك العديد من الاستعدادات التى تتم فى المطابخ والمطاعم يوميا لتقديم خدمة جيدة للعملاء وفى نفس الوقت الحفاظ على صحة العاملين، ويجب التعاون المستمر بين المطابخ والمطاعم حيث ان القسمين يندرجوا تحت ادارة واحدة وهى ادارة الاغذية والمشروبات والتى تشكل اهمية للفندق فيجب على العاملين فى هذه الادارة معرفة مكونات الغذاء والعناصر الغذائية وتأثير الطهو كما يقدموا خدمة مدروسة وليس بشكل عشوائى

أكتب عن هذا الموضوع بكل ما يتضمنه بعد صياغة كافة العناصر:  
أمثلة لبعض العناصر للإسترشاد:

- ١ ادارة الاغذية والمشروبات والاقسام التى تندرج تحت ادارتها
- ٢ اهمية ادارة الاغذية والمشروبات فى صناعة الفنادق ودورها فى تحقيق الارباح
- ٣ اهمية طهو الطعام واثره على صحة الانسان
- ٤ الشروط التى يجب توافرها فى المطبخ الصحى
- ٥ مهام الشيف العمومى فى المطبخ لادارته بشكل صحيح
- ٦ اهمية قسم المطعم فى صناعة الفنادق وتأثيره على الايرادات
- ٧ الواجبات اليومية للمطعم قبل استقبال الزبائن و نظافة المطعم
- ٨ التعاون بين قسم المطبخ والمطعم
- ٩ الاقتراحات للحفاظ على صحة العاملين فى قسم المطبخ والمطعم اثناء العمل

ثانيا : العمل داخل قسم الاشراف الداخلى وعلاقته بالامن  
العمل داخل الاشراف الداخلى يتطلب الكثير من الاستعدادات حتى لا ينتج اخطاء قد لا يستطيعوا حلها ولذلك هناك العديد من التعليمات الواجب اتباعها فالاشرف الداخلى يتعاون مع اقسام الفندق ومنهم قسم الامن

أكتب عن هذا الموضوع بكل ما يتضمنه بعد صياغة كافة العناصر:  
أمثلة لبعض العناصر للإسترشاد:

- ١ تحضير تروللى المشرفة وامداده باللازم من البياضات والمنظفات
- ٢ تجهيز وتنظيف غرف النزلاء واعادة ترتيبها
- ٣ المكنسة الكهربائية وأنواع المكناس الكهربائيه
- ٤ الاستخدام الصحیح للمكنسة الكهربائيه
- ٥ مثلث اشتعال الحرائق و طرق اطفاء حرائق الماس الكهربائي
- ٦ الحرائق غير المتعمدة
- ٧ ناقش تعرض قسم الاشراف الداخلى لحدوث حرائق موضحا السبب والتعليمات والاحتياطات الواجب اتباعها لتفادى الحرائق

١

اولا : تخطيط الوجبات بقوائم الطعام بالمطاعم  
تخطيط الوجبات من الاشياء الواجب دراستها ومعرفتها حتى يحصل الانسان على ما يحتاجه من عناصر غذائية ولتخطيط الوجبات الصحیح دور بارز فى اعداد قائمة طعام مثالية

أكتب عن هذا الموضوع بكل ما يتضمنه بعد صياغة كافة العناصر:  
أمثلة لبعض العناصر للإسترشاد:

- ١ الغذاء واهمية الغذاء للانسان
- ٢ اهمية تخطيط الوجبات ووسائل تخطيط الوجبات الغذائية
- ٣ اقسام المطبخ والمعدات والتجهيزات اللازمة لكل قسم
- ٤ تعريف قائمة الطعام واهمية وجود قائمة طعام بالمطعم
- ٥ العناصر الغذائية التى يجب ان تتوافر فى المواد الغذائية الداخلة فى تكوين قائمة الطعام
- ٦ الاسس الواجب مراعاتها عند تخطيط قائمة طعام
- ٧ مراحل تخطيط قائمة الطعام و انواع قائمة الطعام
- ٨ الاثار الناتجة عن التخطيط الصحیح لقائمة الطعام
- ٩ صمم قائمة طعام مثالية من الناحية الغذائية والفنية

ثانيا : الحرائق و المواقف الغير عادية بقسم الاشراف الداخلى  
قسم الاشراف الداخلى بطبيعة عمله ودخوله لغرف النزلاء يتعرض للعديد من المواقف ويجب التعامل معها بشكل احترفى وليس عشوائى ولذلك يتم دراسة هذه المواقف والتعرف على مواجهتها

أكتب عن هذا الموضوع بكل ما يتضمنه بعد صياغة كافة العناصر:  
أمثلة لبعض العناصر للإسترشاد:

- ١ قسم الاشراف الداخلى وصفات العاملين به
- ٢ اعمال مدير قسم الاشراف الداخلى ومهامه
- ٣ الاجراءات المتبعة عند دخول غرف النزلاء
- ٤ مواقف غير عادية تحدث للعاملين بقسم الاشراف الداخلى وكيفية التصرف عند التعرض لها
- ٥ قارن بين الامن الفندقى والامن المهني
- ٦ تعريف الحرائق وانواعها
- ٧ رسم شكل توضيحي لاشتعال الحريق ومثلث اشتعال الحرائق
- ٨ نظريات اطفاء الحرائق





٣

## الطعام المتزن واثره على العاملين بالفندق

العاملين بالفندق يقضون وقت طويل بالعمل واثاء يومهم لايد ان يتناولوا الطعام اثناء الاستراحة والطعام لايد ان يتوافر فيه العديد من الشروط ليصبح طعام متزن مما يساعدهم على الوقاية من الامراض والحوادث التى يمكن ان تحدث فى اماكن العمل والشغاء السريع مما يؤثر على سير العمل بشكل افضل ويحقق النجاح للفندق أكتب عن هذا الموضوع بكل ما يتضمنه بعد صياغة كافة عناصر البحث:

أمنلة لبعض العناصر للإسترشاد:

- ١ أهمية الغذاء للإنسان ودوره الهام والاساسي
- ٢ محتويات قائمة الطعام المتزنة ليكون كل عضو بجسم الانسان قادر على اداء مهامه
- ٣ تركيب الغذاء والعناصر التى يحتويه
- ٤ الاشتراطات و المهارات الواجب توافرها فى مدير الفندق ودوره فى توفير وجبات غذائية صحية للعاملين والنزلاء
- ٥ كيفية الوقاية من الحوادث التى قد تحدث للعاملين بأقسام الفندق المختلفة اثناء العمل
- ٦ شكل توضيحي لقسم الاغذية والمشروبات موضحا فيه تبعية قسم طعام العاملين
- ٧ عملية استلام البضاعة بالمطبخ وتأثيرها على صحة الوجبات الغذائية
- ٨ تخزين البضاعة بالمطبخ وتأثيرها على صحة الوجبات الغذائية
- ٩ الصوانى والاكواب فى المطاعم
- ١٠ ناقش دور الادارة فى المحافظة على الناحية الصحية للعاملين

٢

## تخطيط الوجبات والوقاية من الاصابات

يتعرض العاملون اثناء القيام بمهام عملهم بالفندق الى العديد من المخاطر التى يجب الانتباه لها ويساهم تخطيط الوجبات السليم فى المحافظة على العاملين فى جميع الاقسام ( مطعم - مطبخ - اشرف داخلى - مكاتب أمامية او خلفية ) وكذلك النزلاء، فالتخطيط الغذائى من اهم العوامل لامداد الفرد بوجبات غذائية تسد احتياجات الجسم بل وتساعده على الوقاية من الامراض والشغاء فى حالة المرض و تطبيق نظام الهاسب يقلل التعرض للمخاطر سواء للعاملين او النزلاء

أكتب عن هذا الموضوع بكل ما يتضمنه بعد صياغة كافة عناصر البحث:

أمنلة لبعض العناصر للإسترشاد:

- ١ أهمية تخطيط الوجبات واثرها على صحة العاملين والنزلاء
- ٢ وسائل تخطيط الوجبات وعرض نموذج لتخطيط احدى الوجبات
- ٣ العوامل الواجب مراعاتها فى ادارة الاغذية والمشروبات
- ٤ الاجراءات الصحية التى يمكن ان يقوم بها الطهاة عند تحضير وتجهيز الطعام
- ٥ طرق الوقاية من اصابات العمل داخل المطبخ
- ٦ المقترحات لزيادة الارباح التى تحصل عليها ادارة الاغذية والمشروبات
- ٧ الاقسام التى تقع تحت ادارة الاغذية والمشروبات
- ٨ العناصر الغذائية التى يحتاجها العاملون فى وجباتهم
- ٩ ااثات المطعم وتجهيزاته
- ١٠ مراحل تطبيق نظام ال HACCP فى احد المطاعم
- ١١ الفرق بين المكاتب الامامية والمكاتب الخلفية فى الفنادق
- ١٢ الاهتمام بالمظهر الشخصى والصحة فى المكاتب الامامية ودورها فى تحقيق نجاح الفندق

١

## الاشتراطات الصحية لقطاعات الفندق المختلفة

الفندق به العديد من الاقسام بها عاملين يجب اولاً الحفاظ عليهم صحياً حتى يستطيعوا تقديم افضل ما لديهم وبشاركوا فى نجاح الفندق فنجاح الفندق هو نجاح مشترك بين كل القطاعات وهناك اشتراطات صحية يجب اتباعها للمحافظة على العاملين بالاقسام ودور الادارة بارز فى هذه الناحية

أكتب عن هذا الموضوع بكل ما يتضمنه بعد صياغة كافة عناصر البحث: أمنلة لبعض العناصر للإسترشاد:

- ١ المكاتب الامامية والموظفين العاملين بها
- ٢ علاقة مدير الفندق بكل من نزلاء الفندق والعاملين بالفندق
- ٣ التحديات التى تواجه العاملين بالفندق خاصة حديثى التعيين
- ٤ دور المدير الناجح للتغلب على الصعاب التى يوجهها العاملين حديثى التعيين وفى سن الحداثة
- ٥ وسائل الدعاية الفندقية وكيفية استغلالها
- ٦ العناصر الغذائية التى يحتاجها العاملون ووظيفة كل عنصر
- ٧ تركيب وفوائد الاملاح المعدنية وكيفية استفادة الجسم منها
- ٨ اعراض واضرار نقص الاملاح المعدنية
- ٩ اسباب تلوث المنتجات الغذائية
- ١٠ مراحل تطبيق نظام ال HACCP بقطاعات الفندق المختلفة
- ١١ أهمية معدات قاعة الطعام وتكلفتها واستخدامتها المختلفة
- ١٢ عملية الصرف فى المطبخ والاجراءات المتبعة فى ذلك



## مهنة الاشراف الداخلى

٣

### التغذية السليمة واهميتها للعاملين بقسم الاشراف الداخلى

التغذية السليمة للعاملين والنظافة الشخصية من اهم العناصر المهمة للعمل فى صناعة الفنادق ومهمة للعاملين بقسم الاشراف الداخلى فهى لها تأثير قوى على صحة العاملين مما يحقق نجاح للفندق والحصول على رضا العميل عن الفندق وفى حالة عدم الاهتمام بها فهذا يعرض المنشأة لخسارة كبيرة والادارة الناجحة هى التى تتابع الظروف الصحية للعاملين بل وتعمل على توفير الاشتراطات الصحية فى الاماكن التى يعملوا بها وتوفير اجهزة اطفاء واذارالحرائق والامن المهني له دور بارز فى الحفاظ على حياة العاملين من المخاطر التى يتعرضوا لها

ثناء عملهم

اكتب عن هذا الموضوع بكل ما يتضمنه بعد صياغة كافة عناصر البحث:

أمثلة لبعض العناصر للإسترشاد:

- ١ الهيئات الدولية العاملة فى مجال الامن المهني
- ٢ اجهزة الانذار وانظمة الاطفاء الرئيسية وتركيبها
- ٣ دخول غرف النزلاء وخطوات تجهيز وفرش السرير والمستلزمات اللازمة للغرف
- ٤ الاخطار الكيميائية والطبيعية التى يتعرض لها العاملون بقسم الاشراف الداخلى وكيفية الحماية منها
- ٥ قطاع الغرف واقسامه و النظافة الشخصية للعاملين بهذه الادارة
- ٦ اهمية الغذاء و امراض سوء التغذية
- ٧ اهمية البروتينات ومواد الطاقة للعاملين واثرها على المجهود البدنى للعاملين
- ٨ أهم المقترحات التى يمكن تقديمها للمدير لتوفير الاشتراطات الصحية فى الاماكن التى يعمل بها العاملون مطبقا ذلك على قسم الاشراف الداخلى

٢

### الامن المهني وعلاقته بقسم الاشراف الداخلى

الامن المهني يوفر الخدمات والتجهيزات التى تعمل لحماية عناصر الانتاج وعلى راسها العنصر البشرى من مخاطر العمل والامراض المهنية باقسام الفندق المختلفة ومنهم قسم الاشراف الداخلى, كما يجب على الادارة توفير الظروف الصحية للعاملين و الاهتمام بالتغذية السليمة لهم وتوعيتهم باهمية تناول طعام متزن مطهو جيدا للمحافظة على صحة العاملين مما يؤثر على سير العمل بالايجاب وكسب ثقة العملاء

اكتب عن هذا الموضوع بكل ما يتضمنه بعد صياغة كافة عناصر البحث:

أمثلة لبعض العناصر للإسترشاد:

- ١ المنشأة الفندقية والهيكل التنظيمى لقسم الامن المهني
- ٢ اسباب حدوث حرائق بالاماكن الصناعية ودور الامن المهني فى توعية العاملين فى التعامل مع الحرائق
- ٣ اهمية طهو الطعام وناثير الطهو على كلا من البروتينات والكربوهيدرات
- ٤ أهمية المعاملة الحرارية لكل انواع الطعام
- ٥ خطوات تجهيز غرف النزلاء والحالات التى يمنع فيها دخول العاملين الغرف للتنظيف
- ٦ الدعاية الفندقية و اكثر وسائل الدعاية فاعلية
- ٧ ناقش دور العاملين بقسم الاشراف الداخلى فى عمل دعاية ايجابية للفندق
- ٨ ناقش تعرض قسم الاشراف الداخلى بشدة لحدوث حرائق موضحا الأسباب والاحتياطات الواجب اتباعها لتفادى الحرائق

١

### الادارة الناجحة وتأثيرها على العاملين بقسم الاشراف الداخلى

مدير الفندق له دور اساسى وفعال فهو من يضع السياسة العامة للفندق وخطط التشغيل والتسويق والرقابة والتدريب لاقسام الفندق بالتعاون مع رؤوساء الاقسام كما يجب عليه المحافظة على صحة العاملين وعناصر الانتاج وهنا باتى دور قسم الامن المهني الذى يحافظ على عناصر الانتاج والعاملين بقطاعات الفندق المختلفة ومن ضمنهم قسم الاشراف الداخلى الذى من اولى اهتماماته المحافظة على نظافة الفندق وله

اهمية بالغة فى صناعة الفنادق  
اكتب عن هذا الموضوع بكل ما يتضمنه بعد صياغة كافة عناصر البحث:

أمثلة لبعض العناصر للإسترشاد:

- ١ الشروط الواجب مراعاتها عند اختيار مدير الفندق وعلاقته بالنزلاء والعاملين الجدد
- ٢ أثر الادارة الناجحة على العاملين بقسم الاشراف الداخلى
- ٣ اهمية الغذاء للعاملين والعناصر الغذائية الواجب توافرها فى الطعام
- ٤ وسائل تخطيط الوجبات الغذائية واضرار نقص ب٢ وحمض الفوليك بالجسم
- ٥ أثر التخطيط السليم لوجبات العاملين على تحقيق انتاج افضل للفندق
- ٦ الامن الفندقى والامن المهني واهمية كلا منهم للفندق
- ٧ انواع الحرائق وطرق مكافحتها و دور مدير الامن فى رفع الوعي لدى العاملين لمواجهة هذه المواقف
- ٨ اهمية قسم الاشراف الداخلى فى صناعة الفنادق والمواقف الغير عادية التى قد تحدث للعاملين اثناء تنظيف الغرف
- ٩ مواجهة العاملين بقسم الاشراف الداخلى الكثير من التحديات اثناء عملهم ودور للادارة الناجحة فى ازالة تلك التحديات





المزدوج مهنة طاهي

٣

وجبة الطعام المتزن واثره على العاملين بالمطبخ

التغذية السليمة للعاملين والنظافة الشخصية من اهم العناصر المهمة للعمل فى صناعة الفنادق ومهمة للعاملين بقسم المطبخ، فهى لها تأثير قوى على صحة العاملين مما يحقق نجاح للفندق و الحصول على رضا العميل عن الفندق وفى حالة عدم الاهتمام بها فهذا يعرض المنشأة لخسارة كبيرة والادارة الناجحة هى التى تتابع الظروف الصحية للعاملين بل وتعمل على توفير الاشتراطات الصحية فى الاماكن التى يعملوا بها وتوفير اجهزة اطفاء واذنارالحرائق، والامن المهني له دور بارز فى الحفاظ على حياة العاملين من المخاطر التى يتعرضوا لها أثناء عملهم

أكتب عن هذا الموضوع بكل ما يتضمنه بعد صياغة كافة عناصر البحث:

أمثلة لبعض العناصر للإسترشاد:

- ١ الهيئات الدولية العاملة فى مجال الامن المهني ومدى حماية القوانين التى تحمى العاملين أهم مقترحاتك للحفاظ على العاملين من المخاطر المهنية
- ٢ اجهزة الانذار وانظمة الاطفاء الرئيسية
- ٣ المعدات الثابتة والمنقولة فى قسم المطبخ
- ٤ ادارة الاغذية والمشروبات واقسامها و النظافة الشخصية للعاملين بهذه الادارة
- ٥ وظائف الادارة واهميتها كل وظيفة وتأثيرها على العمل
- ٦ اهمية الغذاء امراض سوء التغذية اضرار نقص التيامين بالجسم
- ٧ اهمية البروتينات ومواد الطاقة للعاملين وتأثير الطعام المتزن للعاملين على سير العمل
- ٨ مواصفات الزى الخاص بالمطبخ ودوره فى المحافظة على صحة العاملين
- ٩ اهم المقترحات للمدير لتوفير الاشتراطات الصحية فى الاماكن التى يعمل بها العاملون مطبقا ذلك على قسم المطبخ - قسم الاشراف الداخلى

٢

الامن المهني ودوره فى حماية عناصر الانتاج

الامن المهني يوفر الخدمات والتجهيزات التى تعمل لحماية عناصر الانتاج وعلى راسها العنصر البشرى من مخاطر العمل والامراض المهنية باقسام الفندق المختلفة ومنهم قسم انتاج وتجهيز الاطعمة ( المطبخ )، كما يجب على الادارة توفير الظروف الصحية للعاملين و الاهتمام بالتغذية السليمة لهم وتوعيتهم باهمية تناول طعام متزن مطهو جيدا للمحافظة على صحة العاملين مما يؤثر على سير العمل بالايجاب وكسب ثقة العملاء كما يحافظ على باقى عناصر الانتاج، و قسم المطبخ لدية العديد من المعدات وادوات العمل الثابتة والمنقولة ذات التكلفة العالية وفى حالة اهمالها وخسارتها فهذا يكلف المنشأة الكثير من الاموال

أكتب عن هذا الموضوع بكل ما يتضمنه بعد صياغة كافة عناصر البحث:

أمثلة لبعض العناصر للإسترشاد:

- ١ المنشأة الفندقية ورسم الهيكل التنظيمى لقسم الامن المهني
- ٢ اسباب حدوث حرائق بمطبخ الفندق ودور الامن المهني فى توعية العاملين على كيفية التعامل مع الحرائق
- ٣ اهمية طهو الطعام وتأثير الطهو على البروتينات والكاربوهيدرات
- ٤ اهمية المعاملة الحرارية لكل انواع الطعام
- ٥ النظافة الشخصية للعاملين بالمطبخ والزى الخاص بهم
- ٦ الدعاية الفندقية اكثر وسائل الدعاية فاعلية
- ٧ التحديات التى تواجه العاملين بالمطبخ ومقترحات للتغلب عليها
- ٨ أهمية وضرورة النظافة الشخصية للعاملين بالمطبخ - وسبل حفاظ العاملين على نظافتهم الشخصية
- ٩ اشتراطات السلامة التى يجب توافرها فى المطبخ ودور الامن المهني فى توعية العاملين باهميتها

١

الادارة الناجحة وتأثيرها على قطاع الاغذية والمشروبات

مدير الفندق له دور اساسى وفعال فهو من يضع السياسة العامة للفندق وخطط التشغيل والتسويق والرقابة والتدريب لاقسام الفندق بالتعاون مع رؤوساء الاقسام كما يجب عليه المحافظة على صحة العاملين وعناصر الانتاج، وهنا ياتى دور قسم الامن المهني الذى يحافظ على عناصر الانتاج والعاملين بقاعات الفندق المختلفة

وخاصة قسم المطبخ باعتباره من الاماكن ذات درجات الحرارة المرتفعة ولذلك يجب اتخاذ العديد من الاجراءات لحماية العاملين والمعدات ذات التكلفة العالية

أكتب عن هذا الموضوع بكل ما يتضمنه بعد صياغة كافة عناصر البحث:

أمثلة لبعض العناصر للإسترشاد:

- ١ اعمال مدير الفندق وعلاقة المدير بالنزلاء وكيفية تحقيق رضا النزلاء
- ٢ تأثير المدير على العاملين ودوره تجاه العاملين فى سن الحدائة
- ٣ اهمية الماء والعناصر الغذائية الواجب توافرها فى الطعام
- ٤ اهمية تخطيط الوجبات الغذائية الصحية المتزنة وتأثيرها على اداء العاملين
- ٥ تأثيرالتخطيط السليم لوجبات العاملين على تحقيق انتاج افضل للفندق
- ٦ الامن المهني وتعليمات الامن المستديمة للعاملين
- ٧ انواع الحرائق وطرق مكافحتها، و دور الامن المهني فى رفع الوعى لدى العاملين لمواجهة هذه المواقف
- ٨ الاشتراطات الصحية الواجب توافرها فى موقع ومكان المطبخ والهدف منها
- ٩ مقترحات لتحسين زيادة انتاج العاملين وزيادة ولائهم للفندق



## مهنة مطاعم

٣

### النظافة الشخصية والصحة العامة للعاملين بالمطاعم

التغذية السليمة للعاملين والنظافة الشخصية من اهم العناصر المهمة للعمل فى صناعة الفنادق ومهمة للعاملين بقسم المطعم فهى ذات تأثير قوى على صحة العاملين مما يحقق نجاح للفندق و الحصول على رضا العميل عن الفندق، وفى حالة عدم الاهتمام بها فهذا يعرض المنشأة لخسارة كبيرة والادارة الناجحة هى التى تتابع الظروف الصحية للعاملين بل وتعمل على توفير الاشتراطات الصحية فى الاماكن التى يعملوا بها وتوفير اجهزة اطفاء واندثار الحرائق والامن المهني له دور بارز فى الحفاظ على حياة العاملين من المخاطر التى يتعرضوا لها أثناء عملهم

أكتب عن هذا الموضوع بكل ما يتضمنه بعد صياغة كافة عناصر البحث:

أمثلة لبعض العناصر للإسترشاد:

- ١ أعمال ومسئوليات مدير الامن المهني ومقترحاتك للحفاظ على العاملين من المخاطر المهنية
- ٢ اجهزة الانذار وانظمة الاطفاء الرئيسية
- ٣ المعدات الثابتة والمنقولة فى قسم المطبخ
- ٤ ادارة الاغذية والمشروبات واقسامها و النظافة الشخصية للعاملين بهذه الادارة
- ٥ اهمية واضرار نقص الثيامين بالجسم والاحتياجات اليومية منها
- ٦ اهمية البروتينات ومواد الطاقة للعاملين وتأثير الطعام المتزن للعاملين على سير العمل
- ٧ التحديات التى يمكن ان تعرقل تنفيذ قائمة طعام مثالية من الناحية الصحية والفنية
- ٨ مقترحات للحفاظ على صحة العاملين فى المطعم أثناء العمل ومواصفات رى العاملين بالمطعم
- ٩ المخاطر الامنية التى يمكن ان تؤثر على العاملين بقسم المطعم

٢

### استعدادات اليومية للمطعم والتحضير للخدمة

الامن المهني يوفر الخدمات والتجهيزات التى تعمل لحماية عناصر الانتاج وعلى راسها العنصر البشرى من مخاطر العمل والامراض المهنية باقسام الفندق المختلفة ومنهم قسم خدمة الاغذية والمشروبات ( المطعم )، كما يجب على الادارة توفير الظروف الصحية للعاملين و الاهتمام بالتغذية السليمة لهم وتوعيتهم باهمية تناول طعام متزن مطهو جيدا للحفاظ على صحة العاملين مما يؤثر على سير العمل بالايجاب وكسب ثقة العملاء كما يحافظ على باقى عناصر الانتاج وهنا وحب التحذير عن قسم المطعم فلدية العديد من المهام والاستعدادات لاستقبال العملاء من المعدات وادوات العمل الثابتة والمنقولة ذات التكلفة العالية وفى حالة اهمالها وخسارتها فهذا يكلف المنشأة الكثير من الاموال

أكتب عن هذا الموضوع بكل ما يتضمنه بعد صياغة كافة عناصر البحث:

أمثلة لبعض العناصر للإسترشاد:

- ١ المنشأة الفندقية والهيكل التنظيمى لقسم الامن المهني
- ٢ اسباب حدوث حرائق بالمطعم واماكن الخدمة بالفندق ودور الامن المهني فى توعية العاملين فى التعامل مع الحرائق
- ٣ اهمية طهو الطعام وتأثير الطهو على الفيتامينات والاملاح المعدنية خاصة أثناء السلق
- ٤ فقد الفيتامينات أثناء تقشير وتقطيع الخضروات
- ٥ الدعاية الفندقية و أفضل وسائل الدعاية فاعلية
- ٦ الفرص المتاحة امام العاملين بالمطعم ومقترحاتك للاستفادة منها
- ٧ اقسام المطعم والتعاون بين المطبخ والمطعم فى اعداد قائمة الطعام
- ٨ مطاعم الفنادق و الاستعدادات اليومية للمطعم قبل استقبال الزبائن
- ٩ مقترحاتك لمدير المطعم لزيادة المبيعات

### مدير الفندق وتوفير قائمة طعام صحية بالمطعم

مدير الفندق له دور اساسى وفعال فهو من يضع السياسة العامة للفندق وخطط التشغيل والتسويق والرقابة والتدريب لاقسام الفندق بالتعاون مع رؤوساء الاقسام كما يجب عليه المحافظة على صحة العاملين وعناصر الانتاج، وهنا باتى دور قسم الامن المهني الذى يحافظ على عناصر الانتاج والعاملين بقاعات الفندق المختلفة وخاصة ادارة الاغذية والمشروبات فهى تمثل مركز الربح الثانى للفندق كما يندرج تحتها العديد من الاقسام ومنها المطاعم، وتتعدد انواع المطاعم داخل الفندق ولذلك يجب اتخاذ العديد من الاجراءات لحماية صحة العاملين مما يؤثر على سير العمل كما يجب المحافظة على المعدات

أكتب عن هذا الموضوع بكل ما يتضمنه بعد صياغة كافة عناصر البحث:

أمثلة لبعض العناصر للإسترشاد:

- ١ أعمال مدير الفندق وعلاقة المدير بالنزلاء
- ٢ السلبيات التى تجدها فى الادارة وما مقترحاتك للادارة حتى تحفز العاملين
- ٣ اهمية الماء والعناصر الغذائية الواجب توافرها فى الطعام
- ٤ اهمية و اساس تخطيط الوجبات الغذائية
- ٥ التخطيط السليم لوجبات العاملين بالفندق وعلاقته بتحقيق انتاج افضل للفندق
- ٦ الامن المهني وتعليمات الامن المستديمة للعاملين
- ٧ انواع الحرائق وطرق مكافحتها ودور الامن المهني فى رفع الوعى لدى العاملين لمواجهة هذه المواقف
- ٨ تعريف قائمة الطعام واهمية وجود قائمة طعام بالمطعم و العناصر الغذائية التى يجب ان تتوافر فى المواد الغذائية الداخلة فى تكوين قائمة الطعام
- ٩ صمم قائمة طعام مثالية من الناحية الغذائية والفنية





٣

## اقسام الفندق التشغيلية واقسام الفندق المساعدة

اقسام الفندق نوعان هناك اقسام تسمى بالاقسام التشغيلية او المنتجة واقسام اخرى مساعدة ، ولكن بالرغم من المسمى الا ان كل من القسمين مهمين للفندق ويكملان بعضهم البعض من اجل تقديم خدمة جيدة للعميل ويجب الاهتمام بصحة وغذاء العاملين بالفندق وتخطيط الوجبات صحيا للحفاظ على صحة العاملين كما يجب امداد العاملين بالكثير من المعلومات التى تفيدهم فى عملهم أكتب عن هذا الموضوع بكل ما يتضمنه بعد صياغة كافة عناصر البحث:

أمثلة لبعض العناصر للإسترشاد:

- ١ العناصر التى يجب توافرها فى الوجبة الغذائية المثالية والفنية لشخص كامل النمو
- ٢ أهمية التنوع فى قائمة الطعام من الناحية الغذائية والفنية
- ٤ مواصفات الطعام المتزن الذى يحتاجه العاملين للحفاظ على صحتهم
- ٥ صمم قائمة طعام مثالية للعاملين داخل احدى اقسام الفندق
- ٦ التعاون المشترك بين المطبخ والمطعم فى اعداد قائمة طعام جديدة
- ٧ ناقش توافق تصميم الزى الخاص للعاملين بالمطبخ والمطعم طبقا للوظيفة
- ٨ المواقف العادية التى قد تحدث اثناء تنظيف غرف النزلاء
- ٩ تعامل وتصرف قسم الاشراف الداخلى فى حالة حدوث مواقف غير عادية
- ١٠ تقرير عن المسئول عن نوعية العاملين بالاحطار التى تواجههم اثناء العمل وكيف يقوم برفع الوعى لدى العاملين
- ١١ تصنيف بياضات الفندق داخل المغسلة
- ١٢ الاحتياطات الصحية التى يجب على العاملين بالمغسلة اتباعها باعتبارها من الاماكن ذات درجات حرارة مرتفعة وايضا فى ظل انتشار الامراض فى هذه الفترة

٢

## تنظيم العملية التشغيلية بقطاعات الفندق المختلفة

العملية التشغيلية فى قطاعات الفندق تحتاج الى كثير من الاستعدادات حتى يتم تقديم الخدمة بشكل سليم وبالتالي كسب ثقة العملاء وتحقيق اعلى درجات رضا العملاء مما يحقق دعاية ايجابية للفندق وسمعة طيبة والفندق يشمل العديد من الاقسام من استقبال ومطبخ ومطعم واشراف داخلى ومغسلة ولكلا منهم اعمال متعددة وشاقة مما يتطلب تناول انواع معينة من الطعام وبطريقة طهى معينة لتؤثر ايجابيا على صحتهم وبالتالي على مجهودهم اثناء القيام بالاعمال المطلوبة بالاقسام المختلفة بالفندق كما يجب توافر الشروط الصحية فى الاماكن التى يعملوا بها للمحافظة عليهم وحمايتهم من المخاطر وتحقيق افضل نتائج للفندق

أكتب عن هذا الموضوع بكل ما يتضمنه بعد صياغة كافة عناصر البحث:

أمثلة لبعض العناصر للإسترشاد:

- ١ الشروط التى يجب توافرها فى المطبخ الصحى
- ٢ تأثير الطهو على الغذاء وأهمية المعاملة الحرارية لكل انواع الطعام
- ٣ أهمية قسم المطعم فى الفنادق ودوره فى تحقيق نجاح الفندق
- ٤ الواجبات اليومية للمطعم قبل استقبال العملاء
- ٥ Mise en Place تنظيم ال
- ٦ نظافة المطعم ودور الاشراف الداخلى فى القيام بذلك
- ٧ اوجه التعاون بين قسم المطبخ والمطعم
- ٨ تحضير تروللى المشرفة اثناء عمليات التشغيل بالفندق وخطوات فرش السرير
- ٩ أهمية قسم المغسلة للفندق وعلاقته بالاشراف الداخلى
- ١٠ مميزات امتلاك الفندق لمغسلة خاصة به
- ١١ ناقش متى يتم التعامل مع مغسلة خارجية وخطوات التسليم والتسلم للملابس فى هذه الحالة
- ١٢ المخاطر التى قد يتعرض لها العاملون بالمطبخ والمطعم والاشراف الداخلى والمغسلة اثناء العمل وإقتراحاتك للتصدى لها

١

## تخطيط الوجبات وعلاقتها بقوائم الطعام بالمطاعم

تخطيط الوجبات من الاشياء الواجب دراستها ومعرفة حتى يحصل الانسان على ما يحتاجه من عناصر غذائية، والتخطيط الصحيح للوجبات له دور بارز فى اعداد قائمة طعام مثالية، كما ان دراسة تخطيط الوجبات وتقديم وجبة مفيدة للعاملين تؤثر بالاجاب على صحتهم مما يحسن سير العمل بما فيهم العاملين بادارة الاغذية والمشروبات و بقسم الاشراف الداخلى والمغسلة نظرا لان اعمالهم تتطلب مجهودا بدنيا شاقا وتعدد مهامهم أكتب عن هذا الموضوع بكل ما يتضمنه بعد صياغة كافة عناصر البحث:

أمثلة لبعض العناصر للإسترشاد:

- ١ أهمية العناصر الغذائية لجسم الانسان
- ٢ أهمية تخطيط الوجبات ودورها فى توفير احتياجات الجسم اللازمة
- ٣ تعريف قائمة الطعام وأهمية وجود قائمة طعام بالمطعم
- ٤ تأثير الطبخ على القيمة الغذائية للطعام
- ٥ صمم قائمة طعام مثالية من الناحية الغذائية والفنية
- ٦ ناقش بالأدلة مدى تعارض تقديم قائمة طعام صحية مع كونها جذابة
- ٧ التحديات التى يمكن ان تعرقل تنفيذ قائمة طعام مثالية من الناحية الصحية والفنية
- ٨ قسم الاشراف الداخلى وصفات العاملين به
- ٩ اجراءات دخول غرف النزلاء
- ١٠ المواقف غير العادية التى تحدث للعاملين بقسم الاشراف وتعلق بعملهم
- ١١ اهم اعمال مدير قسم الاشراف الداخلى
- ١٢ خطوات غسل وتنظيف ملابس النزلاء
- ١٣ علاقة المغسلة باقسام الفندق الاخرى
- ١٤ العلاقة بين تناول العاملين وجبات سليمة وصحية وتأثيره على العمل