



## نظام السنوات الخمس

### شعبة إنتاج الأغذية

## الصف الرابع فندقى



٣

من الاتجاهات العالمية الحديثة من سنوات قليلة التحول نحو السياحة البيئية حيث الاستمتاع بالطبيعة والمناظر الخلابة والبعد عن التلوث والضوضاء . باعتبارك مديرا لأحد الفنادق الحاصلة على شهادة الفنادق لخضراء وبالتعاون مع مدير الأغذية والمشروبات بالفندق مطلوب إعداد ٣ قوائم للثلاث وجبات اليومية (إفطار - غذاء - عشاء ) لتناسب شريحة السائحين الراغبين في تناول وجبات منخفضة السعرات الأقل خطورة علي صحتهم .

أكتب بحث فى هذا الموضوع على أن يتضمن العناصر الآتية

- توازن الوجبات الثلاثة .
- حجم الوجبة للفرد الواحد.
- السعرات الحرارية التي يحصل عليها الفرد من الوجبة الواحدة.
- اشتراطات الصحة والسلامة التي يتم تطبيقها عند التعامل مع تلك الأصناف.
- مقومات السياحة البيئية
- الوعي السياحي البيئي
- أهم المناطق بجمهورية مصر العربية التي يمارس فيها هذا النمط من السياحة.
- أشهر الفنادق في مصر وحول العالم التي تتبع نظام الايكولوجيا.

٢

تخيل انك شيف عمومى داخل أحد الفنادق الكبرى ومسئول عن تنمية دخل الفندق وزيادة عدد النزلاء عن طريق الوجبات التي تقدمها للسياح داخل الفندق والمحافظة على سلامتهم عن طريق سلامة الأغذية المقدمة لهم . ولك دور هام فى تدريب الشيفات المساعدين معك حتى تضمن سلامة الأغذية التي تقوم بتصنيعها من الخامات المخزنة لديك

قم بإعداد كتيب صغير ولافتات مبتكرة لتوعية العاملين على أن يتضمن العناصر الآتية:

- أهمية السياحة وتأثيرها على الدخل القومى .
- أهمية التخزين والأستلام للدواجن والأسماك والشروط الواجب توافرها فيها
- نقاط الخطر عند كل مرحلة من مراحل تداول اللحوم والتعامل معها.
- أهم المعلومات الخاصة بالقيمة الغذائية للخضراوات المستخدمة فى الاطباق المقدمة
- أهم الإضافات الخاصة بصوصات السلطات المستخدمة.
- اشتراطات صحة وسلامة الأغذية في جميع مراحل دورة الغذاء.
- أهمية تدريب وتثقيف العاملين بقطاع الأغذية.
- تعليمات وارشادات الوعي السياحي البيئي عند زيارة مدينة الأقصر.
- أهم المعالم بمدينة الأقصر

١

باعتبارك رئيس لاتحاد طلاب مدرستك الفندقية وكذلك أحد طلاب الصف الرابع شعبة إنتاج الأغذية وفي إطار تبادل الزيارات بين مدرستك وإحدى مدارس التعليم العام طلب منك المشاركة في الإعداد والتجهيز للزيارة.

أكتب بحثا عن برنامج الزيارة على أن يتضمن ما يلي:

- توعية طلاب مدرسة التعليم العام بدورهم في تنمية صناعة السياحة وأهمية الوعي السياحي لديهم والتأثير السلبي لبعض التصرفات الخاطئة من جانب بعض المواطنين على صناعة السياحة في مصر.
- تقديم وجبة ساخنة للضيوف تحتوي على الأتي (حساء خضراوات - صنف من اللحوم أوالدواجن أوالأسماك المشوية - أرز - سلطة خضراء)
- بعد تقديم الوجبة يتم تعريف الضيوف بقسم الاستلام وشروط وخطوات عملية استلام الخضراوات الطازجة والمجمدة - الحالات التي يتم فيها رفض الخضراوات - القيمة الغذائية للخضراوات - كيفية الحفاظ على القيمة الغذائية للخضراوات - الطرق المختلفة لطهي وإعداد الخضراوات
- أهم المعلومات عن الأشخاص النباتيين والجديد عنهم
- السياحة العلاجية بمنطقة البحر الأحمر.
- أهم المحميات الطبيعية بالمنطقة.



## نظام السنوات الخمس شعبة الأغذية والمشروبات



## الصف الرابع فندقى

٢

باعتبارك مديرا لقسم الحفلات بأحد فنادق مدينة شرم الشيخ ووقع الاختيار على الفندق الذي تعمل به لإقامة مؤتمر دولي. تعاون مع مدير الأغذية والمشروبات ومنظم الرحلات السياحية لعمل تصميم قائمة طعام البوفيه الذي سيقدم في المؤتمر وتنظيم البرنامج السياحي المصاحب للمؤتمر

أكتب بحث فى هذا الموضوع على أن يشمل العناصر الآتية:

- الأطعمة التي تصلح مع طرق طهي معينة
- الأطعمة التي تتأثر سلبا باستخدام طريقة طهي معينة.
- الاستفادة من طرق الطهي في عرض بوفيه متنوع لمؤتمر.
- تعدد وتنوع جنسيات الحاضرين للمؤتمر
- قواعد سلامة الأغذية أثناء عرض الأطعمة علي البوفيه.
- أدوات المائدة المتخصصة لخدمة البوفيهات في المؤتمر.
- المفروشات المستخدمة لخدمة المؤتمر.
- المعالم السياحية بمدينة شرم الشيخ
- الوعي السياحي والبيئي للسائحين والعاملين بالمدينة.
- توصياتك حول تنمية صناعة سياحة المؤتمرات علي مستوي جمهورية مصر العربية.

١

تصور بانك احد افراد الخدمة في فندق خمس نجوم طلب منك رئيسك المباشر تجهيز مائدة لاستقبال ضيف وعند خدمة الضيف انسكب الحساء على المائدة.

أكتب بحث فى ذلك على أن يتضمن العناصر الآتية:

- أنواع وأشكال وخامات ومواصفات مفارش المائدة
- كيفية العناية بمفارش المائدة
- استخدامات مفارش المائدة القديمة التي أصبحت غير صالحة لاستخدام كمفارش
- اجراءات فرش المفرش قبل الخدمة
- الحالات يجب فيها تغيير مفرش المائدة
- اجراءات تغيير المفرش اثناء الخدمة
- الرد علي سؤال ضيف المطعم اثناء تغيير المفرش بمعلومات عن أنواع الفاكهة التي يمكن ان تقدم في المطعم
- مهارات اخذ الطلبات في المطعم
- إجراءات أخذ الطلبات في المطعم
- اصناف السوشي المختلفة
- اهمية الوعي السياحي للعاملين بقسم الاغذية و المشروبات





## نظام السنوات الخمس

### شعبة قسم الغرف



## الصف الرابع فندقى

٢

أولا :

تصور انك تعمل رئيس قسم الاشراف الداخلي بفندق خمس نجوم في مدينة نويبع السياحية وطلب منك مدير عام الفندق تقديم تقرير تستعرض فيه مقترحات باعداد تصميم ورسم لغرف الفندق بما يتناسب مع درجة الفندق مراعيًا ما يلي

- المبادئ التي تعتمد عليها في اعداد تصميم الغرف
- اهم مبادئ الوعي السياحي التي تعتمد عليها لتطوير الخدمات الفندقية
- الطبيعة الاجتماعية والطقس بالمنطقة
- ناقش المتطلبات الخاصة بالعملاء للإقامة والشعور بحسن الضيافة
- ناقش انواع الأثاث المختلف والمفروشات فى السوق موضحا الفائدة من زيارة السوق.

ثانيا :

باعتبارك مديرا لقطاع الغرف باحدي فنادق البحر الأحمر قم بالتعاون مع زملائك في إيجاد آليات التنسيق الجيد بين إدارة المكاتب الامامية وإدارة الإشراف الداخلي. أكتب بحث فى ذلك على أن يتضمن النقاط الآتية

- مشاكل عدم التنسيق بين الإدارتين.
- متطلبات التطوير والإستفادة من تكنولوجيا المعلومات لضمان إحداث التنسيق الجيد.
- أحدث نظم الإدارة المستخدمة لتنسيق التعامل بين الإدارتين
- تدريب فني للعاملين بإدارة الاشراف الداخلي والمكاتب الامامية للتواصل الجيد بين الإدارتين.
- معالم البحرالأحمر السياحية.
- متطلبات سياحة السفاري في البحر الأحمر
- الوعي السياحي والبيئي للحفاظ علي المنطقة سياحيا وبيئيا.

١

أولا:

الانواع المختلفة لخدمات الإقامة هي العصب الأساسي للفندق التي تقوم عليها سمعته وهي جزء لا يتجزأ من صناعة الضيافة. بصفتك طالب بالصف الرابع الفندقى قسم الغرف تواصل معك أحد الصحفيين العاملين بصحيفة قومية لمساعدته لعمل بحث لتنمية الوعي السياحي والفندقى.

أكتب البحث المطلوب على أن تكون اهم محاوره كما يلي:

- الانواع المختلفة لخدمات الإقامة المناسبة للمدن السياحية في شبه جزيرة سيناء
- اهم المعالم السياحية الموجودة في شبه جزيرة سيناء
- تصميم إعلان جذاب لمميزات خدمات الإقامة بالفندق الذي تعمل به
- ناقش مدى تأثير بعض الممارسات السلبية فى السلوكيات المصرية كسبب لتوليد الإنطباع السيئ لدى السياح موضحا وجهة نظرك - واقترح توصيات للتغلب على هذه الممارسات السلبية

ثانيا:

باعتبارك مديرا لقسم الإشراف الداخلي لإحدى الفنادق في مدينة القاهرة قم بالتعاون مع زملائك في تأييث وتجهيز كلا من غرفة مزدوجة - غرفة ثلاثية - جناح رويال مراعيًا ما يلي :

- حجم الفندق وحجم الغرفة.
- سعر الغرفة .
- حجم الاسرة وإرتفاع الحوائط بما يناسب الرياضيين .
- تأثيث وتجهيز الغرف طبقا لدراسة فنية.
- المعالم السياحية بمدينة القاهرة.
- متطلبات السياحة الرياضية بمدينة القاهرة
- الوعي السياحي والبيئي للسائحين.
- أنواع وأشهر انواع الفنادق الرياضية بمصر والعالم.



## نظام السنوات الخمس شعبة السياحة الدينية والداخلية

## الصف الرابع فندقى



٣

باعتبارك عضوا في إدارة الأزمات لإحدى الشركات السياحية الكبرى  
قم أنت وزملائك بطرح حلول وبدائل حول إستغلال السياحة  
الالكترونية لحل توابع تلك الأزمة بعد انتهائها في المستقبل القريب .

أكتب بحث فى هذا الموضوع على أن يتضمن العناصر الآتية

- إعداد إستبيانات للرأي ترسل للجمهور مستخدما تكنولوجيا المعلومات .
- تتضمن الاستبيانات آراء الجمهور حول بعض الحلول لتوابع الازمة مستغلا النشاط السياحي.
- تتضمن الاستبيانات آراء الجمهور حول أنواع البرامج التي تشبع رغباتهم وتساهم في معالجة الازمة واسترجاع ثقة الجمهور في السفر من الناحية الصحية.
- إعداد برامج سياحية مستغلا الـ IT
- استخدام الـ IT في الترويج لتلك البرامج.
- تسعير البرامج في جدول
- التحديات التي تواجه تطبيق السياحة الالكترونية في مصر.
- تحديد جهود وزارة السياحة وهيئة التنشيط السياحي في الخروج من الأزمة وإعادة الحركة السياحية من جديد.
- تحديد دور موردي الخدمات السياحية جميعا في معالجة توابع الأزمة
- مقترحاتك الخاصة حول الحلول العامة التي من المفترض أن تقوم بها الحكومات علي مستوي العالم من أجل معالجة توابع أزمة كورونا.

٢

تصور انك موظف بقسم السياحة الداخلية في  
شركة سياحة كبرى وطلب منك إعداد دراسة  
لتطوير أداء الشركة

أكتب بحث فى هذا الموضوع على أن يتضمن العناصر  
الآتية

- كيفية استخدام المهارات الفنية لمشرف السياحة الداخلية
- اقتراحات جديدة لزيادة إيرادات الشركة من خلال البيع والتسويق
- برنامجين سياحيين لزيارة اثنين من المحميات الطبيعية في مصر
- استخدام الهواتف الذكية ودورها في التسويق السياحي
- عمل دليل سياحي تسويقي افتراضي للمحميات الطبيعية

١

لا بد لمشرف السياحة الداخلية ان يتمتع بمهارات تؤهله  
للعمل كمشرف برنامج للسياحة الداخلية، تصور ان  
مدير مدرستك الفندقية رشحك ان تمثل طلاب قسم  
السياحة الداخلية والدينية بالمدرسة في لقاء  
تليفزيوني عن دور المدارس الفندقية في صناعة  
السياحة وإعداد خريج مؤهل لسوق العمل السياحي.

أكتب بحث فى هذا الموضوع على أن يتضمن العناصر الآتية

- المهارات الشخصية لمشرف السياحة الداخلية
- الاهتمام بالجولات التاريخية وامثلة لها
- مبادئ الوعي السياحي و كيفية تطبيقها
- إعداد دليل سياحي عن المعالم السياحية التاريخية بمحافظة القاهرة
- تصميم إعلان جذاب لبرنامج سياحي لزيارة أهم المعالم السياحية التاريخية بمحافظة القاهرة



## نظام السنوات الخمس المدارس ( المحولة )

## الصف الرابع فندقى



### الشعبة : مطبخ

٣

تصور انك شيف عمومي لاحد الفنادق الكبرى و تقوم بعملك في تدريب العاملين بالاغذية والمشروبات.

أكتب بحث عن التدريب بعد صياغة كافة عناصر البحث:  
أمثلة لبعض العناصر للإسترشاد:

- انواع قوائم الطعام
- تقنيات الطهي الرئيسية
- صمم قوائم طعام من ابتكارك تراعى فيها القواعد المتبعة لتصميم قوائم الطعام
- عرض تصميمات متنوعة لانواع قوائم الطعام باللغة العربية و لغة اجنبية
- تنظيم العمل بما يضمن تنفيذ العمل بكفاءة

٢

بصفتك مشرف انتاج في شركة كبرى تعمل في تصنيع المنتجات الغذائية و طلب منك مدير الشركة تقديم افكارا ابتكارية جديدة لتطوير العمل بالشركة

أكتب عن هذه المشكلة وكيفية التغلب عليها بعد صياغة كافة عناصر البحث:  
أمثلة لبعض العناصر للإسترشاد:

- المنتجات الغذائية الجديدة
- طرق الطهي المختلفة
- صمم قوائم طعام تضم اطباقا من المنتجات الغذائية الجديدة
- انسب طرق الطهي التي تناسب المنتجات الغذائية الجديدة
- اهم المراكز المهنية في المشروعات السياحية
- اسلوب الادارة المناسب لنجاح العمل موضحا وجهة نظرك في اختياره

١

بصفتك مدير اغذية و مشروبات في احد القري السياحية الشهيرة التابعة لشركة تعمل في القطاع السياحي طلب منك المدير العام تقريرا عن نشاط العمل.

أكتب تقريرا عن ذلك بعد صياغة كافة عناصر البحث:  
أمثلة لبعض العناصر للإسترشاد:

- انسب الطرق لانتاج انواع مختلفة من الاغذية تعتمد علي استخدام العلامة التجارية PAT
- تصنيف للشركة وفقا للكيانين القانوني و الاقتصادي
- تنظيم العمل بما يتلائم مع نشاط العمل
- مخطط وظيفي لفريق العمل يتناسب مع تصنيف الشركة





## نظام السنوات الخمس المدارس ( المحولة )

## الصف الرابع فندقى



### شعبة المطعم

٣

قامت مدرستك بتنظيم رحلة لزيارة سلسلة من المطاعم التي تقدم الوجبات السريعة والمشروبات والعصائر والتي تصنف كشركة توصية بسيطة وطلب منك إعداد تقرير عن أهم ملاحظتك وما استفدته من هذه الزيارة .

قم بإعداد مشروع بحثي وفقا لما يلي :

- مناقشة مميزات هذا النوع من الشركات
- إذا كان من الممكن لك تغيير نوعية التصنيف القانوني للشركة أي نوع تختار ولماذا وما مميزات النوع الذي ستختاره.
- أهم العمالة المطلوبة لهذا النوع من المطاعم وكيف يتم توفيرهم وفقا لمرحلة تخطيط منظومة العاملين.
- ناقش التغيرات الإيجابية والسلبية التي يمكن حدوثها للأطعمة نتيجة الطهي إذا علمت أن الشركة تقدم أصناف من العصائر الطازجة والسموسي وساندوتشات الهامبورجر
- العوامل المؤثرة على تغيرات الدهون
- كيفية الحد من فقد الفيتامينات
- الطهي في الميكروويف
- كيفية الحصول على مشروب سموسي مثالي وضبط طعم عصير برتقال طازج
- تصميم قائمة طعام مناسبة لهذا النوع من المطاعم

٢

تخيل أنك أحد مسئولى الرقابة على المطاعم السياحية من قبل وزارة السياحة ومطلوب منك عمل زيارات تفشيرية لثلاثة مطاعم وإعداد تقرير يتضمن صلاحية كل من هذه المطاعم والتزامها بمعايير وزارة السياحة وتصنيف كل منها.

قم بعمل مشروع بحثي عن هذه الزيارة وفقا لما يلي :

- ناقش أنواع الكيانات الاقتصادية والقانونية التي يقع تحتها كل مطعم ومميزات وعيوب كل منها مع تحديد أفضل نوع منهم من وجهة نظرك موضحا السبب
- الطرق المستخدمة لحفظ الأطعمة بكل مطعم منها
- التغيرات التي تحدث لكل من البروتينات - الدهون - الفيتامينات الطرق التي تتبعها المطاعم لتقليل التغيرات السلبية
- العصائر الطازجة التي تقدمها هذه المطاعم و صعوبات استخدامها ومناقشة صعوبة استخدامها وكيفية التغلب على ذلك
- حفظ العصائر الطازجة
- استخدام كلا من خلاط العصائر وجهاز الطرد المركزي لإعداد العصائر وأيهما تفضل ولماذا

١

تخيل أنك من رواد شباب الأعمال وبصدد تأسيس إحدى الشركات الخاصة بإدارة وتشغيل المطاعم المتخصصة في تقديم المأكولات والمشروبات الخفيفة والعصائر الطازجة.

قم بعمل مشروع بحثي لجدوى هذا المشروع مستعينا بما درست يتضمن ما يلي :

- تحديد شكلين من الأشكال القانونية للشركات ومناقشة أهم مميزات وعيوب كل منهما وسبب اختيارك لهما وكيفية عملهما وإيهما تفضل ولماذا ؟
- اسم المطعم مع تصميم لوجو بالاسم
- قائمة بأصناف المشروبات وأسعارها ومكوناتها وطريقة إعدادها
- مدة صلاحية كل نوع من أنواع المشروبات المقدمة وطريقة حفظها
- تصميم جذاب لقائمة المشروبات موضحا به المشروبات
- المناخ المعدل
- تفرغ الهواء
- تقنية الكريوفاك
- مناقشة مواد التعبئة التي يمكن استخدامها و تحديد أفضلها مع ذكر السبب
- الوظائف التي ستحتاجها في مطعمك و كيفية توظيف العاملين



## نظام السنوات الخمس المدارس ( المحولة )

### شعبة مكاتب إمامية

## الصف الرابع فندقى



١

إن التنظيم والإدارة وإدارة العمل جزء لا يتجزأ من بعضهما البعض. فتنظيم العمل يتوقف على تنظيم العاملين فى تسلسل وظيفى واضح ومحدد المهام . ويعتمد أيضا على المعرفة الكاملة لانواع المجموعات والمؤسسات التى يتم العمل معها .

أكتب بحث عن ذلك على أن يتضمن العناصر الآتية:

- منظومة العاملين ودورها فى البحث والإنتقاء .
- صنف أنواع المجموعات المختلفة.
- السمات العامة للشركات.
- سمات الشركات ذات المسئولية المحدودة
- سمات الشركة المساهمة.
- إستخدام اشكال توضيحية لأنواع العملاء مع التصنيف لفئات العملاء.
- الخدمات المخصصة لكل فئة من الفئات الآتية ( عميل فردى \ عائلات ).
- اهم سمات فندق الاعمال
- ناقش الخدمات التى يجب ان تتوافر للنساء دون الرجال.