



### الشعبة: خدمات سياحية

٣

#### انتشار الامراض (فيروس كورونا) والازمة السياحية

تعتبر السياحة احدى القطاعات الشديدة التأثر بالازمات عالميا ومحليا مما يؤثر على القطاعات الاقتصادية الاخرى تأثيرا لا تزول اثاره الا بعد فترة ليست بالقليلة، وتولد الازمة السياحية اما من البيئة الداخلية او من خلال البيئة الخارجية وهنا يأتى دور العلاقات العامة فى مساندة صناعة السياحة والطيران للنهوض بها من جديد أكتب عن هذا الموضوع بكل ما يتضمنه بعد صياغة كافة عناصر البحث:

أمثلة لبعض العناصر للإسترشاد:

- ١ معنى الازمة والعناصر المكونة للازمة السياحية
- ٢ الآثار السلبية للازمات السياحية
- ٣ واجبات موظف العلاقات العامة فى مجال السياحة
- ٤ المؤهلات الادارية او الوظيفية للعاملين فى اجهزة العلاقات العامة
- ٥ السفر والسياحة الالكترونية فى ظل الازمات
- ٦ التذكرة الالكترونية والحجز عبر الانترنت
- ٧ تعليمات بنية للشركات السياحية فى رحلات السفاري
- ٨ الاشتراطات البيئية لشركات السياحة
- ٩ توصيات للخروج من الازمة السياحية
- ١٠ البيئة النظيفة شهادة ضمان لسياحة حديثة
- ١١ مقترحات لنشر الوعي بين العاملين فى مجال السياحة فى ظل انتشار الامراض والأوبئة

٢

#### تسويق البرامج السياحية البيئية

العلاقات العامة بشركات السياحة تعمل على الدعاية والتسويق للسياحة البيئية حيث اصيحت حماية البيئة تمثل عنصرا جيدا بالنسبة للاسواق السياحية عموما فالشركات السياحية التى تتبنى مثل هذه السياسات غالبا ما سوف تحظى بصورة طيبة وسمعة حسنة واذا كانت العلاقة بين السياحة والبيئة قد دفعت لاجابيات ملموسة على تنمية المناطق السياحية أكتب عن هذا الموضوع بكل ما يتضمنه بعد صياغة كافة عناصر البحث:

أمثلة لبعض العناصر للإسترشاد:

- ١ تعريف البرنامج السياحي وتقسيماته المتعددة
- ٢ مكونات البرنامج السياحي
- ٣ حجز التذاكر باستخدام الانترنت
- ٤ العوامل التى ادت الى نمو السياحة فى العصر الحديث
- ٥ المهام الرئيسية التى يتطلبها العمل بالعلاقات العامة السياحية
- ٦ المؤهلات ومهارات الاتصال للعاملين بالعلاقات العامة السياحية
- ٧ السياحة البيئية والتنمية الالقليمية
- ٨ عناصر السياحة البيئية واهمية كل منهم
- ٩ مقترحات تنمية السياحة البيئية
- ١٠ تصورات ومقترحات لتسويق البرامج السياحية الكترونيا
- ١١ تصميم برنامج سياحي يعتمد على السياحة البيئية

#### السياحة الحديثة وتأثيرها على البيئة

تقوم السياحة الطبيعية البيئية باحتضان الطبيعة وتعمل على حماية البيئة ومساندة التنمية المتواصلة، وكذلك السيطرة على التنمية السياحية الغير مدروسة بحيث لا تكون التنمية السياحية على حساب البيئة الطبيعية، ويأتى هنا دور موظفو العلاقات العامة بالشركات السياحية فى الدعاية والاعلان على هذا النمط الجديد للسياحة أكتب عن هذا الموضوع بكل ما يتضمنه بعد صياغة كافة عناصر البحث:

أمثلة لبعض العناصر للإسترشاد:

- ١ شروط استمرار السياحة الجديدة ( الحديثة )
- ٢ انماط السياحة من منظور علاقتها بمنظومات البيئة
- ٣ السياحة الطبيعية ( البيئية ) Eco tourism
- ٤ المؤهلات الشخصية للعاملين بالعلاقات العامة السياحية
- ٥ خصائص وسمات مدير العلاقات العامة بشركات السياحة
- ٦ العوامل التى ادت الى نمو السياحة فى العصر الحديث
- ٧ دور بعض المنظمات والهيئات الدولية التى تعمل فى صناعة السفر والسياحة
- ٨ تعريف البرنامج السياحي واعداده حسب رغبة العميل
- ٩ ملامح البرنامج السياحي
- ١٠ اعداد برنامج سياحي يحافظ على البيئة
- ١١ اقتراح توصيات للحفاظ على البيئة من اثار السياحة
- ١٢ مقترحات لتصميم فندق بيئي



## نظام السنوات الثلاث والسنوات الخمس

### الشعبة مطبخ

٢

#### أ - القيمة الغذائية للأسماك وطرق طهيها

تعتبر الاسماك مصدرا رئيسيا للغذاء فى مختلف انحاء العالم وبروتينات الاسماك ذات قيمة عالية سهلة الهضم وهى غنية بالاحماض الامينية الاساسية التى تدخل فى تكوين العضلات والانسجة، فالاسماك غنية بالعناصر الغذائية الاخرى المفيدة للانسان ولصحة الجسم

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

- ١ الشروط الواجب توافرها لاختيار الاسماك الطازجة
- ٢ انواع الاسماك وفوائدها وتأثيرها على صحة الانسان ومقاومة الامراض
- ٣ اعداد الاسماك للطهى وطرق طهي الاسماك المختلفه محليا وعالميا
- ٤ تعريف وتركيب البروتين
- ٥ فوائد البروتينات واثرها على صحة العاملين بالمطابخ
- ٦ مقترحات وتوصيات للحفاظ على صحة العاملين اثناء طهى وتداول الاطعمة فى ظل انتشار الأمراض
- ٧ الطريقة الصحيحة المثالية لغسيل اليدين بالمطبخ مستعينا بالصور

#### ب - السلامة الغذائية لتناول الدواجن والبيض

يشير البيان المشترك الصادر عن منظمة الامم المتحدة للاغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية والموجه الى السلطات المعنية بالسلامة الغذائية الى انه لا يوجد ضرر فى استهلاك لحوم الدجاج وغيره من الدواجن اذا ما تم طهيها بطريقة سليمة تحافظ على الدهون والبروتينات التى تحتويها الدواجن والبيض

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

- ١ القواعد السليمة لتنظيف الدواجن لتجهيزها للطهى
- ٢ كيفية طهى الدواجن طهيا جيدا والطرق المختلفة لطهى الدواجن من المطابخ العالمية
- ٣ الدواجن ومرحلة ازمة انفلونزا الدواجن
- ٤ المواد الدهنية مصادرها اقسامها - فوائدها مخاطرها على صحة الانسان
- ٥ مقترحات وتوصيات للتعامل مع الدواجن فى ظل انتشار الامراض
- ٦ توصيات للتأكد من طهى الدواجن والبيض بالطريقة الصحيحة



## الصف الثانى فندقى

١

#### أ - حفظ اللحوم وطرق طهيها

يعتبر حفظ الاغذية من اهم وسائل الحد من المشاكل الصحية التى ترتبط بالتسمم ولذلك فان هناك خطوات اساسية لحفظ الاغذية بشكل عام واللحوم بشكل خاص وخاصة عند حفظها و اذابتها او استخدام جزء منها بشكل صحى وسليم طبقا للشروط الصحية

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

- ١ الخطوات الواجب اتباعها للحد من مشاكل فساد اللحوم
- ٢ طرق اذابة الثلج عن اللحوم المجمدة
- ٣ كيف يتم اعادة تجميد اللحوم للحفاظ على خصائصها
- ٤ طرق سلق اللحوم والشروط الواجب مراعاتها اثناء سلق اللحوم
- ٥ انواع المواد الدهنية باللحوم وفوائدها
- ٦ درجات الحرارة المناسبة لحفظ اللحوم سواء المجمدة او المبردة او المطهية
- ٧ الواجه التقطيع الخاصة بكل نوع من انواع اللحوم سواء النية او المطهية

#### ب - طرق طهى الخضروات والاختاء الشائعة

يفضل تناول بعض الاطعمة بصورة طازجة مثل اكل بعض الخضروات والفاكهة حيث يؤدي طهو هذه الاطعمة الى تغيير فى الطعم والقوام والنوعية ولذا يفضل تناولها طازجة ومع ذلك ان طهى الاطعمة يعد افضل من تناولها وهى فى حالتها الاولية لما تحتويه من الفيتامينات العديدة

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

- ١ طرق طهى الخضروات وأهم النصائح
- ٢ الاخطاء الشائعة عند طهى الخضروات
- ٣ العناصر الغذائية المختلفة واهمية كل منها
- ٤ تعريف الفيتامينات وانواعها وفوائدها ومصادرها
- ٥ مقترحات للحفاظ على القيمة الغذائية للخضروات اثناء طهيها
- ٦ طرق التقطيع المختلفة للخضروات





### الشعبة مطعم

٣

أ الاغذية والمشروبات على السفن وصحة العاملين هناك انواع مختلفة من السفن فمنها السفن الخاصة بالسياحة وسفن تنقل الركاب من مكان لآخر، واخرى ناقلة للبضائع، واخيرا ناقلات البترول وتختلف خدمة الاغذية والمشروبات من سفينة لآخرى طبقا لمهامها وعدد الركاب ونوع الرحلة ( قصيرة - طويلة ) ولا بد ان تشمل الوجبات المقدمة على متن السفن على البروتينات اللازمة لصحة العاملين والركاب

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

أمثلة لبعض العناصر للإسترشاد:

- ١ انواع الرحلات على السفن السياحية
- ٢ تجهيزات السفن الكبيرة لخدمات الاغذية والمشروبات وطرق الامداد فى السفن
- ٣ الوجبات الى تقدم لكل من الركاب وطاقم السفينة على متن السفن السياحية
- ٤ تعريف وتركيب البروتين، وفوائده وأثره على صحة العاملين بالمطاعم وأثار نقصه
- ٥ علاقة البروتينات بمجهود العاملين خاصة فى الرحلات الطويلة
- ٦ اقتراح توصيات للحفاظ على صحة وسلامة المضيفين بالسفن السياحية فى ظل انتشار فيروس كورونا
- ٧ الطريقة الصحيحة المثالية لغسيل اليدين بالمطاعم مستعينا بالصور

ب خدمة المأكولات فى المناسبات المختلفة وسلامة العاملين من وسائل الترويج والتنمية التى اثبتت نجاحا ملحوظا فى الفنادق الكبرى وسلاسل المطاعم هى الاحتفال باسابيع بعض المأكولات الموسمية مثل المانجو او الفراولة او اسبوع اليبس كريم، او عمل اسابيع للمناسبات القومية المختلفة او الاحتفال بالمناسبات العالمية وتحتوى تلك المأكولات خاصة الفواكه على الفيتامينات والاملاح المعدنية

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

أمثلة لبعض العناصر للإسترشاد:

- ١ كيف يتم الاعداد لاسبوع المشويات
- ٢ وضح التجهيزات اللازمة لاسبوع المنتجات والمأكولات البحرية
- ٣ الاطعمة المصاحبة لاسبوع المأكولات المصري ومهرجان الاغذية التونسية
- ٤ ضع مقترحات لزيادة المبيعات من المأكولات اثناء المناسبات المختلفة مع اقتراح قوائم طعام

٢

أ خدمة المأكولات فى المناسبات المختلفة وسلامة العاملين من وسائل الترويج والتنمية التى اثبتت نجاحا ملحوظا فى الفنادق الكبرى وسلاسل المطاعم هى الاحتفال باسابيع بعض المأكولات الموسمية مثل المانجو او الفراولة او اسبوع اليبس كريم، او عمل اسابيع للمناسبات القومية المختلفة او الاحتفال بالمناسبات العالمية وتحتوى تلك المأكولات خاصة الفواكه على الفيتامينات والاملاح المعدنية

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

أمثلة لبعض العناصر للإسترشاد:

- ١ تكلم عن اسبوع المانجو واسبوع اليبس كريم
- ٢ طرق ووسائل تنمية المبيعات للمشروبات والحلوى
- ٣ تصميم قائمة طعام لافطار شهر رمضان وناقش علاقة محتوياتها برفع مناعة الانسان وزيادة مقاومتها للأمراض
- ٤ الطريقة الصحيحة المثالية لغسيل اليدين بالمطاعم مستعينا بالصور

ب خدمات الضيافة الجوية وعلاقتها بالتغذية اصبحت شركات الطيران التى تقدم افضل خدمة وخاصة خدمة الاغذية والمشروبات هى التى يكون عليها اقبال اكثر من الشركات الاخرى، لذا اصبح التنافس كبير بين شركات الطيران حيث تحاول كل منها اجتذاب اكبر قدر من الركاب وتقوم هذه الشركات بعمل الدعاية المكثفة ومنها عرض نوعية المأكولات التى تقدم للركاب وتقدم الوجبات التى تحتوى على الدهون والكربوهيدرات وغيرها

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

أمثلة لبعض العناصر للإسترشاد:

- ١ واجبات ومهام المضيفين على الطائرات
- ٢ انواع الوجبات والاطباق التى تقدم للركاب على متن الطائرات
- ٣ خدمة الصوانى فى الرحلات الطويلة على الطائرات
- ٤ العناصر الغذائية المختلفة اللازم توافرها واهمية كل منها
- ٥ المواد الدهنية واقسامها ومصادرها وفوائدها ومخاطرها على الإنسان
- ٦ مقترحات و توصيات للحفاظ على صحة وسلامة المضيفين بالطائرات فى ظل انتشار فيروس كورونا

١

أ خدمة الاغذية المنقولة والحفاظ على صحة العاملين الاغذية المنقولة نمط جديد فى مجال خدمة الاغذية والمشروبات وهى بمفهومها التقليدى عبارة عن الاغذية التى يتم طهيها واعدادها بالمطابخ الرئيسية لبعض الجهات مثل الفنادق / المطاعم ثم تجوز وتنقل الى الاماكن التى تحددتها الجهة التى طلبت هذه الاغذية وتحتوى العديد من العناصر الغذائية

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

أمثلة لبعض العناصر للإسترشاد:

- ١ المقصود بالاغذية المنقولة وأنواعها
- ٢ نوعيات العاملون فى خدمة الاغذية المنقولة
- ٣ الجهات والاماكن التى تطلب خدمات الاغذية المنقولة
- ٤ انواع المواد الكربوهيدراتية وفوائدها والاحتياجات اليومية للفرد حسب المرحلة العمرية
- ٥ تصميم قائمة طعام لاغذية منقولة تحتوى على المواد الكربوهيدراتية الصحية
- ٦ مقترحات للحفاظ على صحة العاملين اثناء تداول وخدمة الاغذية المنقولة فى ظل انتشار الامراض والعدوى
- ٧ اذكر مستعينا بالصور الطريقة الصحيحة المثالية لغسيل اليدين بالمطاعم

ب الدفاتر المستندية فى المطاعم نظرا لان ما ينتج فى المطبخ لا يباع فى المطبخ ولكن يباع بالمطعم او الكافتيريا فاصح لازما على الادارة ان تقوم بعمل دورة مستندية يتم من خلالها استخدام مستندات لصرف الخامات من المخازن الى المطبخ الذى يتم فيه الانتاج ثم من المطبخ بعد اتمام الانتاج الى المطعم

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

أمثلة لبعض العناصر للإسترشاد:

- ١ طرق الحجز بالمطعم والبيانات اللازمة لتدوينها فى دفتر الحجز
- ٢ القواعد التى يجب ان تتبع عند تلقى طلب الحجز
- ٣ خطوات استقبال الضيوف عند مدخل المطعم
- ٤ بون الطلبات واهميته وقواعد كتابته
- ٥ ضع تصور لنموذج دفتر الحجز بالمطعم على ان يراعى كتابة كافة البيانات اللازمة للحجز



## نظام السنوات الثلاث والسنوات الخمس

### الشعبة اشراف داخلي

٢

#### العاملين بالمناطق العامة بالفندق وسلامتهم

المناطق العامة هي تلك الاماكن داخل الفندق والتي يرتادها النزلاء سواء المقيمين بالفندق او الخارجين منه ، وهناك نوعان من المناطق العامة بالفندق وهما مناطق تدر دخل للفندق كالمطعم وحمام السباحة ومناطق لا تدر دخل للفندق كالملاعب الرياضية وهذه المناطق مصدر لانتقال العدوي فلا بد من الحصول على الفيتامينات من المصادر الغذائية لتقوية الجهاز المناعي للعاملين  
أكتب عن هذا الموضوع بكل ما يتضمنه بعد صياغة كافة عناصر البحث:  
أمثلة لبعض العناصر للإسترشاد:

- ١ انواع المناطق العامة التابعة لقسم الاشراف الداخلي بالفندق
- ٢ نظافة وتعقيم حمامات السباحة
- ٣ تنظيف صالة الطعام وتطهيرها
- ٤ نظافة المناطق العامة ( الدائمة - اليومية - الاسبوعية - السنوية )
- ٥ اعمال مشرف نظافة الاماكن العامة بالفندق
- ٦ اجراءات الانتهاء من الوردية والملاحظات التي توضع فى الاعتبار
- ٧ فوائد فيتامين ( أ، د ) للانسان و مصدرها واعراض نقصها
- ٨ المواقف التي يمكن ان تواجه العاملين اثناء العمل بالمناطق العامة بالفندق
- ٩ الطريقة الصحيحة المثالية لغسيل اليدين بالفندق مستعينا بالصور



## الصف الثانى فندقى

١

#### الصحة المهنية للعاملين بقسم الاشراف الداخلى

لا يوجد قاعدة ثابتة لتحديد عدد الغرف الواجبة على كل مشرفة القيام بالاشراف على نظافتها وانه يمكن تخصيص عدد من ٢٠ ٢٥ غرفة يعاونها مشرفين، وبصفة عامة فان هذا العدد يتوقف على العديد من العوامل ومنها ادوات ومواد التنظيف وغيرها ونظرا للاعمال والمجهود الشاق للعاملين بالاشراف الداخلى لابد من تناول الوجبات الغنية بالكربوهيدرات لاعطائهم الطاقة  
أكتب عن هذا الموضوع بكل ما يتضمنه بعد صياغة كافة عناصر البحث:  
أمثلة لبعض العناصر للإسترشاد:

- ١ اجراءات النظافة الدورية بغرف النزلاء والغرف الخالية
- ٢ النقاط التي يجب اخذها فى الاعتبار عند اعداد خطة التنظيف بالفندق
- ٣ انواع مواد التنظيف الخاصة بقسم الاشراف الداخلى
- ٤ ادوات ومعدات التنظيف بالغرف وكيفية صيانتها
- ٥ المواد الكربوهيدراتية وفوائدها والاحتياجات اليومية
- ٦ العلاقة بين مواد الطاقة ومجهود العاملين بقسم الاشراف الداخلى بالفندق
- ٧ التحديات المهنية والصحية التى تواجه العاملين اثناء تنظيف الغرف
- ٨ مقترحات للحفاظ على صحة العاملين بقسم الاشراف الداخلى فى ظل انتشار فيروس كورونا
- ٩ الاجراءات والمواد المستخدمة فى تعقيم غرف النزلاء
- ١٠ الطريقة الصحيحة المثالية لغسيل اليدين بالفندق مستعينا بالصور





## نظام السنوات الثلاث إعداد مهني

### شعبة انتاج وخدمة

٦

#### الظروف المؤثرة على تحسين انتاجية العاملين والنهوض بها

هناك العديد من العوامل التي تساعد على تحسين انتاجية العاملين بقطاعات الفندق المختلفة خاصة قطاع الاغذية والمشروبات، فالاهتمام بالعاملين وتوفير ظروف ملائمة لهم سواء من الناحية الصحية او الناحية الامنية وسن القوانين التي تحميهم مما يؤدي الى زيادة قدراتهم على تحقيق افضل انتاج كما يجب رفع المستوى المهني للعاملين وتدريبهم بحيث يصبحوا دعاية ايجابية للفندق

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

أمثلة لبعض العناصر للإسترشاد:

- ١ الكربوهيدرات والدهون باعتبارها من اهم مواد الطاقة واهم فوائدها للعاملين
- ٢ الكميات المناسبة التي يجب ان يحصل عليها العاملون من العناصر الغذائية بدون ان تضر بصحتهم
- ٣ الامن المهني واهميتها للعاملين ودوره في حماية العاملين
- ٤ اهداف السلامة والصحة والرفاهية في موقع العمل
- ٥ الامن الصناعي ودوره في الحفاظ على عناصر الانتاج الاخرى
- ٧ الطرق التي من شأنها زيادة انتاجية العاملين وتحسينها
- ٨ تعدد وسائل الدعاية الفندقية ودور العاملين في الدعاية للفندق
- ٩ اقسام المطبخ واعماله طبقا للاتجاه الفرنسي
- ١٠ اعمال قسم خدمة الغرف والنقاط التي تراعى لسرعة وسهولة الخدمة وتحسين انتاجية خدمة الغرف
- ١١ وظائف المديرين والعاملين في مطاعم الوجبات السريعة
- ١٢ برايك ما هي الوسائل التي يمكن ان يتبعها المدير لزيادة انتاجية العاملين



## الصف الثاني فندقى

١

#### مدير الفندق واثره فى الحياة المهنية للعاملين

مدير الفندق مثله مثل قبطان السفينة فهو من يضع الخطوط العريضة لسير سياسة العمل ولذلك فيجب ان تتوافر به مواصفات خاصة كما ان دوره موثر وفعال فى الحياة المهنية للعاملين ومن واجباته الحفاظ على صحة العاملين فى قسمي اعداد وتجهيز الطعام ( المطبخ ) وخدمة الطعام ( المطعم ) واعدادهم، كما يجب الحفاظ على باقى عناصر الانتاج وهنا ياتى دور الامن المهني الذى له دور فعال فى الحفاظ على العاملين وباقى عناصر الانتاج من الاخطار المهنية فهو يحافظ ايضا على المعدات الموجودة بالمطبخ والمطعم

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

أمثلة لبعض العناصر للإسترشاد:

- ١ شروط ومواصفات واعمال مدير الفندق
- ٢ علاقة المدير بالعاملين بالاقسام المختلفة
- ٣ التحديات التى تواجه العاملين حديثى التعيين ودور المدير للتغلب على الصعاب التى يوجهها العاملين حديثى التعيين وفى سن الحدائة
- ٤ ناقش تطبيق نظام التدرج المهني بصناعة الفنادق واهميته
- ٥ العناصر الغذائية التى يحتاجها العاملون ووظيفة كل عنصر
- ٦ ناقش أهمية معرفة للعاملين بالفندق بالاسعافات الاولية
- ٧ دور الامن المهني الصناعي فى الحفاظ على سلامة العاملين
- ٨ معدات المطبخ فى مطاعم الوجبات السريعة
- ٩ تصميم قائمة افطار خاصة لقسم خدمة الغرف
- ١٠ ناقش مدى تقديم مطاعم الوجبات السريعة طعام صحى
- ١١ التوصيات التى يمكن تقديمها لمطاعم الوجبات السريعة لتقديم طعام مثالى من الناحية الغذائية والفنية



## نظام السنوات الثلاث إعداد مهني شعبة اشراف داخلي ومناطق عامة

٢

### الظروف المؤثرة على تحسين انتاجية العاملين

لتحسين انتاجية العاملين بقسم الاشراف الداخلى يجب علينا الاهتمام اولا بصحتهم وتوعيتهم ووضع قواعد الامان والسلامة لحمايتهم مما يحقق انتاج افضل ويؤثر على نجاح العمل وزيادة اليرادات، فقسم الاشراف الداخلى من الاقسام المهمة جدا فلها دور كبير تجاة النزلاء وايضا تجاة قطاعات الفندق المختلفة وبالتالي يجب المحافظة على سلامة وامن العاملين بقسم الاشراف الداخلى ويجب على المديرين الاهتمام بصحة العاملين وخصوصا العاملين الجدد وفى سن الحدائة

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

أمثلة لبعض العناصر للإسترشاد:

- ١ اهمية الكربوهيدرات والدهون واهميتهم لصحة العاملين واحتياجات الجسم منها
- ٢ اعمال مدير الفندق ووسائل تحقيق الاهداف المالية
- ٣ وسائل الدعاية الفندقية ودور للعاملين فيها
- ٤ الامن المهني واهميتة للعاملين
- ٥ اهداف السلامة والصحة المهنية فى موقع العمل
- ٦ المنظمات الدولية المهتمه بحقوق العاملين و دورها
- ٧ ناقش حماية القوانين لحقوق العاملين
- ٨ وظيفة قسم الاشراف الداخلى والمغسلة والعلاقة بينهم
- ٩ اهمية اعداد الميزانية السنوية لقسم المغسلة والاشخاص المسئولون عن اعداد الميزانية
- ١٠ خطوات التحضير لنظافة المناطق العامة بالفندق ومواعيد تنظيف المطعم والبار والكوفى شوب
- ١١ ناقش التحديات التى تعوق تحسين انتاجية العاملين بقسم الاشراف الداخلى والمغسلة وكيفية التغلب عليها



## الصف الثانى فندقى

١

### الادارة الناجحة واثرها فى الحياة المهنية للعاملين بالاشراف الداخلى

الادارة لها دور كبير وفعال فى نجاح الفندق فهى من تضع الخطوط العريضة و فلسفة العمل وتؤثر على كافة الاقسام وقسم الاشراف الداخلى والمغسلة باعتباره من الاقسام الهامة فى الفنادق وله دور رئيسى فى الدعاية للفندق يثاثر بها، كما لها دور فى المحافظة على صحة العاملين وتوعيتهم مما يحفز العاملين على تادية العمل وتحقيق النجاح كما يقوم الامن المهني بدور هام فى المحافظة على العاملين

من مخاطر العمل المهنية

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

أمثلة لبعض العناصر للإسترشاد:

- ١ شروط ومواصفات مدير الفندق واعماله وواجباته
- ٢ التحديات التى تواجه العاملين حديثى التعيين ودور المدير للتغلب على الصعاب التى يواجهها العاملين حديثى التعيين وفى سن الحدائة
- ٣ اهمية تطبيق نظام التدرج المهني بصناعة الفنادق
- ٤ اهمية التغذية السليمة واضرار سوء التغذية للعاملين
- ٥ العناصر الغذائية التى يحتاجها العاملون ووظيفة كل عنصر
- ٦ اهمية معرفة العاملين للاسعافات الاولية
- ٧ دور الامن المهني الصناعى فى الفنادق
- ٨ المناطق العامة بالفندق التى يقوم قسم الاشراف بتنظيفها
- ٩ خطوات غسل وتنظيف ملابس النزلاء ومدى ضرورة امتلاك الفندق لمغسلة خاصة به فى كل الاحوال
- ١٠ التحذيرات التى يجب الانتباه لها فى عملية الغسيل عند استعمال المنظفات
- ١١ العلاقة بين قسم الاشراف الداخلى والمغسلة
- ١٢ دور الادارة الناجحة فى الحياة المهنية للعاملين مع مناقشة ذلك تفصيليا على ادارة الاشراف الداخلى والمغسلة





## نظام السنوات الخمس - محول



## الصف الثانى فندقى

٢

### الاستعدادات والتجهيزات اللازمة لخدمة الافطار بالفنادق

تعد وجبة الافطار من اهم الوجبات بالفنادق، ونظرا لتعدد انواع الافطار يجب ان تكون على معرفة دقيقة بمكونات كل نوع و طريقة التقديم و يجب الانتباه لها و يساهم التعاون بين المطبخ والمطعم فى اعداد الافطار وتقديمه بطريقة ترضى العملاء، كما يجب ان يكون قسم المكاتب الامامية على دراية ولدية معلومات حتى يستطيع الرد على العميل اذا طلب اى استفسار كما يجب على العاملين الحصول على الطعام المتزن للمحافظة على صحتهم وتحقيق نجاح المنشأة الفندقية

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

أمثلة لبعض العناصر للإسترشاد:

١ خطوات اعداد الافطار الكوتيتينتال

٢ اعداد المشروبات الساخنة

٣ ماكينة صنع القهوة الاسبريسو

٤ طريقة وضع الادوات على المائدة فى الافطار الكوتيتينتال

٥ اهمية العناصر الغذائية للعاملين وأهمية كل عنصر

٦ اهمية البروتين للجسم، واحتياجات الجسم من المواد البروتينية

٧ اهمية دور المكاتب الامامية فى الفندق

٨ الـ Main courante المستخدم فى المكاتب الامامية

٩ كيف يتم الـyغلق اليومى للـMain courante

١٠ التحديات التى تواجه العاملين فى تقديم خدمة ذات جودة عالية

١

### الاحتياجات الغذائية اللازمة للعاملين بقطاعات الفندق المختلفة

الفندق به العديد من القطاعات المختلفة ولعل اهمهم قطاع المكاتب الامامية وقطاع الاغذية والمشروبات التى تشمل عدد كبير من العاملين يجب اولا الحفاظ عليهم صحيا حتى يستطيعوا تقديم افضل ما لديهم ليشاركوا فى نجاح الفندق، فنجاح الفندق هو نجاح مشترك بين كل القطاعات وهناك اشتراطات واستعدادات وتجهيزات يجب اتباعها لقيام كل قسم بمهامه المطلوبة أكتب عن هذا الموضوع بكل ما يتضمنه بعد صياغة كافة عناصر البحث:

أمثلة لبعض العناصر للإسترشاد:

١ العناصر الغذائية

٢ احتياجات الجسم من المواد الدهنية واهميتها للجسم والمجهود المبذول

٣ الفيتامينات التى تساعد الجسم على مقاومة الامراض اثناء العمل

٤ انواع الافطار بالفندق وتجهيزاته

٥ الاستعدادات اللازمة لخدمة الافطار بالفندق

٦ انواع الرخويات وطريقة خدمتها

٧ الارشادات العامة لاعداد الحلوى فى المطبخ

٨ سجل الخزينة ودفتر الحساب الاولى واستخدامهم بالمكاتب الامامية

٩ الاجراءات التى تتم بعد اصدار الفواتير للنزيل

١٠ نوعية الخدمة وعلاقتها بمسمى الخدمة

١١ ناقش أهمية حصول العاملين على العناصر الغذائية وكيف يؤثر ذلك على عملهم

١٢ جودة الخدمات وتأثيرها على اقبال العملاء على الفندق



مهنة طهى

٣

دور الامن الصناعى فى حماية عناصر الانتاج باقسام الفندق السياحى

الامن المهني هو مجموعة الارشادات والتعليمات التى تنفذ فى مواقع العمل وتخص العاملين واماكن العمل وادوات العمل للحماية من اخطار المهنة التى يزاولونها ويجب على العاملين اتباع تلك الارشادات للحفاظ عليهم، و المدير الناجح يجب ان يتابع هذه القواعد وتنفيذها للحفاظ على العاملين وعناصر الإنتاج  
أكتب عن هذا الموضوع بكل ما يتضمنه بعد صياغة كافة عناصر البحث:

أمثلة لبعض العناصر للإسترشاد:

- ١ اقسام الفندق السياحى
- ٢ نبذة عن مطاعم الوجبات السريعة ووظائف المديرين والعاملين بمطاعم الوجبات السريعة
- ٣ انواع قوائم الطعام ووبرايك هل يتعارض تقديم طعام صحى مع كونه جذاب
- ٤ صمم قائمة طعام لمطعم من مطاعم الوجبات السريعة مع محاولة تقديم طعام مثالى من الناحية الفنية والغذائية
- ٥ اهم وسائل ترويج المنتجات بادارة الاغذية والمشروبات
- ٦ اهمية التغذية السليمة للعاملين واثر ذلك على الانتاج
- ٧ اهمية الماء للجسم ودوره فى الحالات المرضية واحتياجات الجسم اليومية
- ٨ دور الامن الصناعى فى حماية عناصر الانتاج موضحا مبادئ الاسعافات الاولية وبرايك هل من المهم معرفة العاملين بالمطبخ بها مدعما رايك باسباب

٢

اثر الغذاء على صحة العاملين بالفندق

للغذاء اهمية كبيرة للصحة فهو بجانب انه يؤثر على الحالة الصحية ويؤثر على الحالة النفسية فله العديد من الفوائد، لذلك فالتغذية السليمة مهمة للعاملين بالفندق وخاصة ادارة الاغذية والمشروبات فهم يبذلون مجهود كبير اثناء العمل وبالتالي يجب عليهم الاهتمام بالغذاء كما يقوم الامن المهني بدور كبير لحماية هذه المنظومة  
أكتب عن هذا الموضوع بكل ما يتضمنه بعد صياغة كافة عناصر البحث:

أمثلة لبعض العناصر للإسترشاد:

- ١ الفيتامينات التى تذوب فى الدهون وانواعها واهميتها واضرار نقصها على العاملين
- ٢ التحديات التى تواجه العاملين لتناول طعام صحى اثناء العمل ودور الادارة فى مواجهة هذه التحديات
- ٣ علاقة الغذاء بالحالة المزاجية للعاملين
- ٤ اهداف الامن الصناعى و دوره فى تحسين اداء العاملين
- ٥ مبادئ الاسعافات الاولية واهميه دراستها ومعرفتها للعاملين
- ٦ المعدات الميكانيكية فى المطبخ موضحا دور الامن الصناعى فى المحافظة عليها
- ٧ تصميم مطاعم الوجبات السريعة ثم صمم برنامج ترويجي لمطعم
- ٨ ارسم شكل توضيحي لاقسام ادارة الاغذية والمشروبات موضح اكييفية يتم البيع بها ومقترحاتك لزياده المبيعات

١

الطرق التى من شانها زيادة الكفاية الادارية

من المهام الصعبة التى تتطلب تحدى كبير للمشرفين هو خلق طرق جديدة لاداء الاعمال بافضل وحة وهناك العديد من الطرق التى من شانها زيادة انتاجية العاملين والمطابخ والمطاعم من الاقسام التى تحقق ارباح للفندق لذلك يجب دائما اتباع الطرق التى من شانها زيادة الكفاية الانتاجية ولكن مع الحفاظ على صحة العاملين وعلى باقى عناصر الانتاج وهنا باتى دور الامن الصناعى  
أكتب عن هذا الموضوع بكل ما يتضمنه بعد صياغة كافة عناصر البحث:

أمثلة لبعض العناصر للإسترشاد:

- ١ طرق تساعد على زيادة انتاجية العاملين ومقترحاتك
- ٢ اقسام الفندق السياحى واهمية ادارة الاغذية والمشروبات
- ٣ مفهوم الصحة ومجالاتها و كيفية رفع وعى العاملين باهمية الاهتمام بالصحة
- ٤ العناصر الغذائية ووظائفها فى جسم العاملين والكميات اليومية التى يحتاجها العاملين من كل عنصر
- ٥ اقسام المطبخ والمعدات الكبيرة المستخدمة فى المطبخ
- ٦ انواع مطاعم الوجبات السريعة وتصميمها وعلاقتها بالطعام الصحى
- ٧ توصياتك لمطاعم الوجبات السريعة لتقديم طعام مثالى من الناحية الغذائية والفنية
- ٨ الامن الصناعى ومدى إدراك العاملين باهمية قسم الامن الصناعى ومقترحاتك لرفع وعى العاملين باهميته واتباع تعليماته





مهنة اشراف داخلى

٣

ادارة الاشراف الداخلى ودورها فى صناعة الفنادق

تعتبر صناعة الفنادق من اهم عوامل النمو الاقتصادى لما تحققه من عائد بالنقد الاجنبى، وتعد نظافة الفندق من اهم العوامل التى تؤكد نجاح ادارته، وتؤثر درجة النظافة العامة للفندق على الناحية الجمالية للفندق والانطباع العام لدى النزلاء مما يوضح اهمية قسم الاشراف الداخلى لدى الفنادق لذا فالادارة الناجحة يجب عليها الاهتمام بالعملين بهذا القسم وتوفير ظروف صحية بل وزيادة الكفاءة الانتاجية لهم كما يجب على الامن الصناعى حماية مقومات الانتاج بهذه الادارة أكتب عن هذا الموضوع بكل ما يتضمنه بعد صياغة كافة عناصر البحث:

أمثلة لبعض العناصر للإسترشاد:

- ١ التسلسل الوظيفى لقسم الاشراف الداخلى وكيفية اتمام النظافة الدورية للمناطق العامة
- ٢ مقارنة بين قسم الاشراف الداخلى فى الفنادق الكبيرة والصغيرة ودور الاشراف الداخلى فى صناعة الفنادق
- ٣ خطوات تسليم ملابس العملاء فى حالة وجود مغسلة داخل او خارج الفندق
- ٤ طرق زيادة ايرادات المغسلة
- ٥ المخاطر التى قد يتعرض لها العاملون بالاشراف الداخلى والمغسلة ومقترحاتك لتوفير الاشتراطات الصحية فى اماكن عملهم
- ٦ اهمية الغذاء للعاملين و تخطيط الوجبات وامراض سوء التغذية التى تحدث فى حالة عدم الاهتمام بالتغذية السليمة
- ٧ المقترحات التى يمكن تقديمها للادارة لزيادة انتاجية العاملين بقسم الاشراف الداخلى والمغسلة
- ٨ الامن الصناعى واهدافه واثره على الكفاية الانتاجية

٢

التغذية السليمة واثرها على الحياة المهنية للعاملين

التغذية السليمة للعاملين والنظافة الشخصية من اهم العناصر المهمة للعمل فى صناعة الفنادق فهى ذات تاثير قوى على صحة العاملين مما يحقق نجاح للفندق والحصول على رضا العميل عن الفندق وفى حالة عدم الاهتمام بها فهذا يعرض المنشأة لخسارة كبيرة، وبالتطبيق على ادارة الاشراف الداخلى يجب توفير التغذية السليمة للعاملين والاهتمام بهم فهى من اهم الإدارات وهى واجهة الفندق، كما يساهم الامن الصناعى فى حماية العنصر البشرى مما يحقق نجاح للفندق أكتب عن هذا الموضوع بكل ما يتضمنه بعد صياغة كافة عناصر البحث:

أمثلة لبعض العناصر للإسترشاد:

- ١ العناصر الغذائية التى يحتاجها العاملون ووظيفة كل عنصر بالتفصيل
- ٢ المعوقات التى تواجه العاملين بالاشراف الداخلى والمغسلة من الاهتمام بصحتهم العامة و دور الادارة فى ازالة المعوقات
- ٣ خطوات غسل وتنظيف ملابس النزلاء وأهمية امتلاك الفندق لمغسلة خاصة
- ٤ المناطق العامة بالفندق التى يقوم قسم الاشراف بتنظيفها
- ٥ قسم الاشراف الداخلى والتسلسل الوظيفى به و اعماله وقسم الغسيل والكى
- ٦ العلاقة بين قسم الاشراف الداخلى والمغسلة
- ٧ دور الامن الصناعى فى حماية العاملين بالاشراف الداخلى والمغسلة موضحا انواع المخاطر
- ٨ مقترحاتك لزيادة وعى العاملين بقسم الاشراف الداخلى واهمية القسم ودوره فى صناعة الفنادق

١

معدل دوران العمل فى قسم الاشراف الداخلى

الاشراف الداخلى احد اهم الاقسام بالفندق ولا يختلف عن المكاتب الامامية او المبيعات من حيث الاهمية و يقتصر دوره على النظافة ومتابعة اعطال الاجهزة الكهربائية بالغرف والممرات فقط بل هناك اعتبار امني ايضا وهو متابعة ومعرفة النزلاء الموجودين بغرفهم بعيون لانتام ومتابعة فى حالة اذا دخل نزيل لغرفة نزيل اخر ابلاغ ادارة قسمة بكل ما يحدث حتى لا تحدث اى مشاكل ويكون هو عرضة للاتهام باى شئ ولذلك يجب الاهتمام بصحة العاملين بالقسم والمحافظة على المعدات المستخدمة وعلى الرغم من اهمية قسم الاشراف الداخلى الا ان بعض العاملين به لا يدركوا اهميته مما يسبب مشكلة كبيرة وهى ارتفاع معدل دوران العمالة بقسم الاشراف الداخلى أكتب عن هذا الموضوع بكل ما يتضمنه بعد صياغة كافة عناصر البحث:

أمثلة لبعض العناصر للإسترشاد:

- ١ قسم الاشراف الداخلى ودوره بالفندق
- ٢ المناطق العامة بالفندق المسئول عنها قسم الاشراف الداخلى ومواعيد تنظيفها
- ٣ مسئوليات مدير المغسلة وخطوات العمل فى قسم الغسيل والموضوعات التى يجب على مدير المغسلة معرفتها
- ٤ تعريف دوران العمل وتكلفتها واسباب ترك العمل
- ٥ ناقش أسباب ارتفاع معدل دوران العمل بقسم الاشراف الداخلى وما مقترحاتك لتقليلها
- ٦ الفيتامينات التى تذوب فى الماء اهميتها للعاملين واضرار نقصها ومصادر الحصول عليها
- ٧ العوامل الاجتماعية التى تؤثر فى غذاء العاملين
- ٨ ناقش تأثير التغذية السليمة على العاملين بالاشراف الداخلى والمغسلة ودور الامن المهني فى توفير ظروف صحية للعاملين فى الاشراف الداخلى والمغسلة



مهنة فنى مطاعم

٣

ادارة الامن الصناعى والصحة المهنية  
بادارة الاغذية والمشروبات

الامن المهني هو مجموعة الارشادات والتعليمات التي تنفذ في مواقع العمل وتخص العاملين واماكن العمل وادوات العمل للحماية من اخطار المهنة التي يزاولونها ويجب على العاملين اتباع تلك الارشادات للحفاظ عليهم، و المدير الناجح يجب ان يتابع هذه القواعد وتنفيذها للحفاظ على العاملين وعناصر الانتاج ومنهم ادارة الاغذية والمشروبات فهي تضم الكثير من العاملين وبها معدات ذات تكلفة عالية وتشكل مركز ربح للفندق مما يؤثر على نجاح العمل ورفع ايرادات الفندق  
أكتب عن هذا الموضوع بكل ما يتضمنه بعد صياغة كافة عناصر البحث:

أمثلة لبعض العناصر للإسترشاد:

- ١ أهمية التغذية السليمة للعاملين والعناصر الغذائية وأهمية الماء واثر ذلك على الانتاج ودور الامن الصناعى فى حماية العاملين اثناء العمل
- ٢ الاقسام التي تندرج تحت ادارة اقسام الاغذية والمشروبات والتسلسل الوظيفى لكل قسم واعماله
- ٣ مطاعم الوجبات السريعة ووظائف المديرين والعاملين بمطاعم الوجبات السريعة
- ٤ انواع قوائم الطعام مع بيان مدى يتعارض تقديم طعام صحى مع كونه جذاب
- ٥ قم بتصميم قائمة طعام لمطاعم الوجبات السريعة واخرى لقسم خدمة الغرف موضحا الاختلاف
- ٦ المبادئ العامة المتبعة فى الاسعافات الاولية
- ٧ المعدات والادوات اللازمة لتشغيل قسم خدمة الغرف ودور الامن الصناعى فى حمايتها
- ٨ ناقش دور إدارة الفندق فى رفع كفاءة عمل قسم الامن الصناعى بالفندق ومقترحاتك بهذا الشأن

٢

الصحة العامة العاملين ودورها فى  
نجاح الفندق

للغذاء اهمية كبيرة للصحة فهو بجانب انه يؤثر على الحالة الصحية بل ويؤثر على الحالة النفسية ولة العديد من الفوائد لذلك فالتغذية السليمة مهمة للعاملين بالفندق وخاصة ادارة الاغذية والمشروبات فهي تحقق ارباح عالية للفندق، والفندق يهتم بالترويج لها كما انها تضم العديد من الاقسام وببذل العامل بها مجهود كبير اثناء العمل وبالتالي يجب حصوله على احتياجاته من الغذاء، فالغذاء لا يؤثر على الحالة الصحية فقط بل على الحالة المزاجية للعامل  
أكتب عن هذا الموضوع بكل ما يتضمنه بعد صياغة كافة عناصر البحث:

أمثلة لبعض العناصر للإسترشاد:

- ١ الفيتامينات التي تذوب فى الدهون انواعها واهميتها واضرار نقصها على العاملين
- ٢ التحديات التي تواجه العاملين لتناول طعام صحى اثناء العمل و دور الإدارة فى مواجهة هذه التحديات
- ٣ علاقة الغذاء بالحالة المزاجية للعاملين
- ٤ اهداف الامن الصناعى و دوره فى تحسين اداء العاملين ومبادئ الاسعافات الاولية الواجب اتباعها
- ٥ المعدات الميكانيكية فى المطبخ و دور الامن الصناعى فى المحافظة على المعدات
- ٦ تصميم مطاعم الوجبات السريعة واهمية مطاعم الوجبات السريعة فى مجال الضيافة
- ٧ الوصف التفصيلى لوظيفة مدير مطعم - عامل اللوبى فى مطاعم الوجبات السريعة
- ٨ الترويج واهميته - صمم مقترحات للترويج والدعاية لمطعم من مطاعم الوجبات السريعة

١

خدمة الاغذية والمشروبات ودورها  
فى نجاح الفندق

ادارة الاغذية والمشروبات من اهم الادارات بالفندق ومهمتها القيام بخدمة الضيوف الذين يستخدمون المطاعم والحفلات ويتوقف نجاح هذه الادارة على العديد من العوامل وتتعدد الاقسام بها ولها دور كبير فى نجاح الفندق فهي تشكل مركز الربح الثانى للفندق وبها العديد من العاملين الذين يجب الاهتمام بهم وبصحتهم مما يؤثر على سير العمل ويحقق نجاح الفنادق ويجب التسويق المستمر والدعاية لهذه الادارة بل وابتكار وسائل جديد ومحاولة تحسين انتاجية العاملين بشكل مستمر  
أكتب عن هذا الموضوع بكل ما يتضمنه بعد صياغة كافة عناصر البحث:

أمثلة لبعض العناصر للإسترشاد:

- ١ الهيكل التنظيمى لادارة الاغذية والمشروبات واعمال مدير الادارة
- ٢ ناقش الطرق التي تساعد على زيادة انتاجية العاملين ومقترحاتك لزيادة الانتاجية
- ٣ أهمية الغذاء والتغذية السليمة للعاملين والعناصر الغذائية التي يحتاجها العاملين
- ٤ امراض سوء التغذية التي قد تحدث للعاملين فى حالة عدم الاهتمام بالتغذية السليمة
- ٥ أقسام المطبخ والمعدات الكبيرة المستخدمة فى المطبخ موضعا دور الامن الصناعى فى حمايتها
- ٦ انواع مطاعم الوجبات السريعة وتصميمها وعلاقتها بتقديم طعام صحى
- ٧ ما توصياتك التي يمكن تقديمها لمطاعم الوجبات السريعة لتقديم طعام مثالى من الناحية الغذائية والفنية
- ٨ ناقش المعلومات والمهارات التي يجب ان يمتلكها البائع لكي يتم البيع والتسويق فى ادارة الاغذية والمشروبات بنجاح