

الموضوعات المحذوفة لمناهج فندقي الصف الخامس متقدم

م	نوعية التعليم	المادة	الموضوعات المحذوفة ملاحظات
١	المدارس الفندقية المتقدمة	إنتاج أغذية ٢	الخطوات المتبعة في جزارة وتقطيع البتلو إلي آخر الكتاب
٢		مراقبة جودة أغذية	النظافة العامة + الباب السادس (مبادئ تحليل نقاط المخاطر الحرجة HACCP إلي آخر الكتاب
٣		خدمة أغذية ومشروبات ٢	الفصل السادس (الإضافات الغذائية) + الفصل السابع (مهام الطاقم الإداري) إلي آخر الكتاب
٤		المطاعم المتخصصة	الفصل السابع (نماذج لقوائم الطعام المستخدمة بالمطاعم العرقية) + الفصل الثامن (أهمية المطاعم المتخصصة في جذب السائحين) إلي آخر الكتاب
٥		السياحة الدينية	مهارات حل المشكلات + مهارات العرض والتقديم + واجبات مشرف السياحة الدينية + الفصل الخامس (المزارات الدينية السياحية) إلي آخر الكتاب
٦		الأنماط السياحية الحديثة	الفصل الرابع (الاتجاهات الحديثة في شركات الطيران) إلي آخر الكتاب
٧		قسم الغرف ٢	الفصل الرابع (مراقبة المصروفات) + الفصل الخامس (خدمة غرف النزلاء) إلي آخر الكتاب
٨		المنظفات والعناية بالمفروشات	الفصل السادس (العوامل التي تحدد عملية شراء البياضات) إلي آخر الكتاب
٩		المهارات الاشرافية	الفصل الرابع (جودة الأداء الإداري الكفاءة والفاعلية) + الفصل الخامس (المشرف والدور الإنساني للمشرف والمهارات السلوكية للمشرف) إلي آخر الكتاب

خبير مناهج المواد الفندقية

ضياء الدين مشالى

الموضوعات المحذوفة لمناهج فندقي الصف الخامس محول

م	نوعية التعليم	المادة	الموضوعات المحذوفة ملاحظات
١	المدارس الفندقية المحولة	تطبيقات مطبخ	إعداد الحفلات إلي آخر الكتاب
٢		تطبيقات مطعم	بداية العرض ,روح الخدمة + التنظيم الأولي قوائم المراجعة والمخططات + ترتيب الخدمة + مخطط مسار الخدمة + الإدارة السليمة للمخططات وقوائم المراجعة إلي آخر الكتاب
٣		تطبيقات مكاتب أمامية	الجودة والإدارة الاقتصادية + الوحدة التاسعة (الإدارة الاقتصادية للأغذية والمشروبات) إلي آخر الكتاب
٤		تنظيم وإدارة خدمات المطاعم	عناصر المزيج التسويقي إلي آخر الكتاب
٥		تنظيم وإدارة الخدمات السياحية	التسويق عبر الإنترنت + التسويق إلي آخر الكتاب
٦		الصحة العامة والغذائية	أمراض الكبد + الحساسية وعدم التحمل الغذائي + مرض الإضرابات الهضمية إلي آخر الكتاب

خبير مناهج المواد الفندقية

ضياء الدين مشالى

الموضوعات المحذوفة لمناهج فندقي الصف الثالث محول

م	نوعية التعليم	المادة	الموضوعات المحذوفة ملاحظات
١	المدارس الفندقية المحولة	ادارة عمليات المكاتب الامامية والاشراف الداخلى	مدير الشئون المالية والادارية ص ١٣٥ الى آخر الكتاب <u>ملحوظة هامة الجزء الخاص بالاشراف الداخلى لم يتم حذف أى جزء منه</u>
٢		فن الطهو	من الفاكهة ص ١٤٨ الى آخر الكتاب
٣		فن الخدمة في المطاعم	من الحفلات ص ٩٨ الى آخر الكتاب
٤		ادارة فندقية	المخازن والرقابة عليها ص ١٨٧ الى آخر الكتاب
٥		الصحة الغذائية	امراض القلب ص ٨٩ الى آخر الكتاب
٦		المأكولات وتخزينها	أمثلة من مواد النظافة – عمل واهمية هذه المنظفات ص ١١٠ الى آخر الكتاب

خبير مناهج المواد الفندقية

ضياء الدين مشالى

الموضوعات المحذوفة لمناهج فندقى الصف الثالث

م	نوعية التعليم	المادة	الموضوعات المحذوفة ملاحظات
١	المدارس الفندقية	ادارة فندقية	المخازن والرقابة عليها ص ١٨٧ الى آخر الكتاب
٢		أمن مهنى	من أول أثار عقد الاقامة ص ٦١ إلي آخر الكتاب
٣		أصول فن الطهى	المطبخ المكسيكى – المطبخ اليابانى – الحلوى بالجيلاتين – أشهر الاطباق العالمية – الحلوى الشرقية – الجارنش
٤		أصول فن الخدمة	من أول أنواع القهوة ص ١٤٨ إلي آخر الكتاب
٥		الاشراف الداخلى	من أول دور الاتصال فى إدارة الغرف ص ٨٢ إلي آخر الكتاب
٦		أعمال شركات الطيران	من أول التذكرة الالكترونية ص ٧٨ إلي آخر الكتاب
٧		أعمال شركات السياحة	من أول المقومات السياحية الطبيعية فى مصر ص ١١٨ إلي آخر الكتاب
٨		الاتجاهات الحديثة فى السياحة	من أول سياحة الاهتمامات الخاصة ص ١٠٤ إلي آخر الكتاب
٩		العلاقات العامة	من أول مراحل الازمة ص ١١٠ إلي آخر الكتاب

خبير مناهج المواد الفندقية

ضياء الدين مشالى

الموضوعات المحذوفة لمناهج فندقى مزدوج الصف الثالث

م	نوعية التعليم	المادة	الموضوعات المحذوفة ملاحظات
١	المدارس الفندقية تعليم مزدوج	ادارة فندقية	مسئولية العاملين بالمخازن والمشروبات الى آخر الكتاب
٢		أمن مهنى	من أول أثار عقد الاقامة ص ٦١ إلي آخر الكتاب
٣		أصول فن الطهى	من أول النشويات الاساسية الى آخر الكتاب
٤		أصول فن الخدمة	من أول نقل الوجبات إلي آخر الكتاب
٥		الاشراف الداخلى	من أول دراسة متابعة تناسق الالوان فى غرف الفندق مع تطبيقات عملية إلي آخر الكتاب
٦		صحة عامة وغذائية	من أول الحساسية ضد الغذاء إلي آخر الكتاب
٧		المغسلة	من أول التنظيف الجاف إلي آخر الكتاب
٨		فن طهى مطعم	من أول النشويات الاساسية إلي آخر الكتاب

خبير مناهج المواد الفندقية

ضياء الدين مشالى

الموضوعات المحذوفة لفنقي مهني الصف الثالث

م	نوعية التعليم	المادة	الموضوعات المحذوفة ملاحظات
١	المدارس الفندقية	ادارة فندقية	المخازن والرقابة عليها ص ١٨٧ الى آخر الكتاب
٢		أمن مهني	من أول أثار عقد الإقامة ص ٦١ إلي آخر الكتاب
٣		أعداد وتجهيز الاطعمة	اللازانيا – السلطات – السلطة المركبة – إدارة المشروعات الصغيرة – أمثلة على الجهات المشاركة في تمويل المشروعات الصغيرة
٤		أعداد وتجهيز المطاعم	من أول نقل الوجبات إلي آخر الكتاب
٥		الإشراف الداخلي	من أول دراسة متابعة تناسق الالوان في غرف الفندق مع تطبيقات عملية إلي آخر الكتاب
٦		المغسلة	من أول كيفية التعامل وازالة البقع إلي آخر الكتاب
٧		الصحة الغذائية	امراض القلب ص ٨٩ إلي آخر الكتاب
٨		القواعد الامنية	من أول حرائق المعادن إلي آخر الكتاب

خبير مناهج المواد الفندقية

ضياء الدين مشالى

الموضوعات المقررة فندقى مزدوج شعبة الوجبات السريعة الصف الثالث

م	نوعية التعليم	المادة	الموضوعات المقررة
١	المدارس الفندقية تعليم مزدوج وجبات سريعة	ادارة فنادق	تطور صناعة الفنادق – العقود – تعريف الفنادق – أنواع الفنادق – التزامات وواجبات مدير الفندق – أقسام الفنادق – إدارة الغرف – الاشراف الداخلى – أغذية ومشروبات (مطبخ – مطعم – تخطيط قوائم الطعام)
٢		خدمة مطاعم	مقدمة عن تطور فن الخدمة – قوائم الطعام وانعكاسها على فرش المائدة – اهداف تخطيط قوائم الطعام – مراحل تخطيط قوائم الطعام – أنواع قوائم الطعام – أسس الاتيكيت والبروتوكول – دورة تشغيل المطاعم
٣		فن الطهو	التقطيعات المختلفة للخضار والبطاطس – المشويات – السلطات وأنواعها – الدريسنج – المخبوزات – الموسسات – اللازانيا – البيتزا – مكونات الحلو – السلطات – الخضروات – المقبلات – الباستا – السلطات الخاصة بمطبخ الوجبات السريعة
٤		الصحة والسلامة المهنية	مفهوم السلامة المهنية الاصابة بالكبريت والرصاص والزئبق والمنجنيز الاسعافات الاولية من الحرائق و حتى الصدمات الملابس الخاصة ومستلزمات الوقاية

خبير مناهج المواد الفندقية

ضياء الدين مشالى