

اتفاقية تعاون بين:

وزارة التعليم العالي والبحث العلمي
مجلس أمناء الكلية التكنولوجية بالمطرية
المعهد الفني للسياحة والفنادق

و

الشركة المصرية للمشروعات السياحية العالمية
(أمريكانا)

"إكساب المهارات والتدريب المهني في مجال مطاعم الخدمة السريعة"

إكساب المهارات والتدريب المهني في مجال مطاعم الخدمة السريعة

انه في يوم ١٥ / ٥ / ٢٠٠٧ تم الاتفاق بين كل من:

- ١- الكلية التكنولوجية بالمطرية (المعهد الفني للسياحة و الفنادق) و يمثله الدكتور مهندس/ نادر نصحي رياض، رئيس مجلس أمناء الكلية التكنولوجية بالمطرية (طرف أول)
- ٢- الشركة المصرية للمشروعات السياحية العالمية (أمريكانا) و يمثله السيد/ إبراهيم عادل الألفي رئيس مجلس إدارة الشركة (طرف ثان).

تمهيد:

- حيث أن الطرف الأول يقوم بإعداد الكوادر الفنية في مجال السياحة والفندقة وهو احد المجالات التي تمثل رافدا هاما من روافد اقتصاد جمهورية مصر العربية.
 - و حيث أن الطرف الأول يسعى لمد جسور الشراكة في التعليم مع مؤسسات القطاع العام و الخاص العاملة في مجالات تخصصه من اجل تأهيل الطلبة و إكسابهم المهارات و المعلومات، و كذلك السلوكيات الواجب توافرها و إجادتها بهدف تأهيل خريجه لسوق العمل طبقا للاحتياجات الفعلية ومستوي المهارات المطلوبة إضافة إلي حصول الخريجين علي نفس المعلومات الأكاديمية التي يزود بها خريجو المعاهد الفنية المماثلة.
 - و حيث أن الطرف الثاني مؤهل لأن يكون شريكا استراتيجيا للطرف الأول بما له من ريادة في مجال مطاعم الخدمة السريعة و الخدمات السياحية الأخرى في الشرق الأوسط حيث أن لديه ما يزيد عن ٧٠٠ مطعما منهم ما يزيد عن ١٨٠ مطعما في مختلف أنحاء جمهورية مصر العربية ، ويصل عدد عماله و موظفيه إلي ٢٩,٠٠٠ منهم ١٩,٠٠٠ في قطاع مطاعم الوجبات السريعة.
 - وحيث أن للطرف الثاني خبرة مميزة في مجالات تنمية الموارد البشرية و التدريب و لديه برامج تأهيل و تدريب و تقييم كافة كوادر و مستويات العمالة الفنية وغيرها.
- لذلك فقد استقر رأي الطرفين علي المشاركة في تنفيذ برنامج للتعليم المزدوج لطلاب الطرف الأول في مطاعم الطرف الثاني لإكساب طلاب الطرف الأول المهارات المهنية والأكاديمية في مجال مطاعم الخدمة السريعة وذلك علي الوجه التالي:

الاتفاق:

- أولاً:** يعتبر التمهيد السابق جزء لا يتجزأ من هذا الاتفاق.
- ثانياً:** يقوم الطرف الأول بإنشاء شعبة جديدة (شعبة وجبات سريعة) لتدريس العلوم والمهارات المهنية للطلبة الدارسين لمناهج مطاعم الخدمات السريعة بتخصصي المطبخ و الضيافة ، وتبدأ الدراسة بهذه الشعبة اعتباراً من الفصل الثاني من العام الدراسي ٢٠٠٦/٢٠٠٧.
- ثالثاً:** تنشأ لجنة إدارة للمشروع كأحدى اللجان الفرعية للجنة التسيير بمجلس أمناء الكلية ، برئاسة السيد الدكتور مدير الكلية و تضم عضوية اثنين عن كل من الكلية واثنين من الشركة و يمثل الكلية السيد المهندس/ وكيل الكلية لشئون التعليم والطلاب و السيد الدكتور/ مدير المعهد الفني للسياحة والفنادق ، بخلاف عضو عن الأمانة الفنية للمجلس الأعلى للكتليات التكنولوجية (مدير عام الإدارة العامة للموارد البشرية والمادية- الإدارة المركزية للتعليم الفني). علي أن يصدر قرار وزاري بتشكيل هذه اللجنة.
- رابعاً:** يتم الإعلان عن هذه الشعبة الجديدة وشروط القبول بها للطلاب عند الالتحاق بالمعهد في بداية كل عام دراسي للحاصلين علي الثانوية العامة أو ما يعادلها
- خامساً:** يتم اختيار طلاب هذه الشعبة عند الالتحاق بالمعهد في بداية كل عام دراسي بواسطة اختبارات تضعها لجنة إدارة المشروع طبقاً للمعايير المتفق عليها و توافق عليها لجنة التسيير بمجلس الأمناء بالكلية و تعلن للطلاب بشفافية تامة ، مع اشتراك ممثل الشركة في كافة المقابلات الشخصية لاختيار الطلاب الملتحقين بالشعبة .
- سادساً:** يتم تنفيذ الجدول الدراسي المقترح من اللجنة المشتركة بين وزارة التعليم العالي والشركة للفصل الدراسي الثاني و فصل الصيف والفصلين الدراسيين الثالث والرابع. (مرفق ١ و مرفق ٢)
- سابعاً:** تنتهي اختبارات الفصل الدراسي الثاني بنهاية شهر ابريل من كل عام.
- ثامناً:** يبدأ التدريب العملي بالشركة مع بداية شهر مايو من كل عام حتى نهاية شهر أكتوبر وتكون الشركة مسئولة عن التدريب ووضع درجات العملي (لمادة التدريبات العملية) تحت إشراف لجنة إدارة المشروع.

تاسعا: يبدأ تدريس المواد النظرية داخل الكلية بواسطة مدرسيها للفصل الثالث بدأ من شهر نوفمبر و يتم اختبار الطلاب للفصلين الدراسيين الثالث والرابع ضمن طلاب الدبلوم طبقا لبرنامج الشعبة.

عاشرا: تقوم الشركة بدفع حافز شهري لكل طالب مبلغ (٣٠٠) جنيها خلال الفترة من مايو حتى نهاية أكتوبر من كل عام خلال فترة الالتحاق بالشعبة الجديدة. وتراجع قيمة هذا الحافز كل سنتين للأخذ في الاعتبار القيمة الشرائية للجنيه. وفي أول شهرين من بداية التدريب (مايو ، يونيو) يصرف للطلاب الحافز (٢٥٠) جنيها ويجنب مبلغ (٥٠) جنيها يتم الصرف منه كحافز تميز للطلبة المتميزين اعتبارا من الشهر الثاني حتى نهاية البرنامج (فترة التدريب).

حادي عشر: بالنسبة للطلاب الراسب في التدريب العملي (أو المتغيب عن البرنامج) يسمح له بالاستمرار في الدراسة النظرية للفصل الدراسي الثالث علي أن يقوم بإعادة التدريب العملي مع الشركة لحين النجاح فيه ولا يمنح درجة الدبلوم الصادرة من الكلية والمعتمدة من وزير التعليم العالي إلا بعد اجتياز التدريب العملي بنجاح , على أن يمنح نفس الحافز الشهري المشار إليه في البند عاشرا .

ثاني عشر: بعد انتهاء فترة التدريب تقوم الشركة بإعطاء الكلية شهادات إتمام التدريب في مجال الوجبات السريعة من شركة أمريكانا علي أن تعتمد الشركة هذه الشهادات من الغرفة التجارية للسياحة.

ثالث عشر: تقوم لجنة إدارة المشروع بوضع ضوابط لانتظام الطلاب في التدريب والإشراف علي التدريب في الشركة ووضع لائحة للإشراف ولجزاءات الطلاب غير الملتزمين مع الوضع في الاعتبار نظام تأديب الطلاب المبين باللائحة المنظمة للكلية التكنولوجية الصادرة بالقرار الوزاري رقم (٢٦٥٥ في ٢٠٠٦/١٠/١٠) والمنشورات الصادرة بهذا الشأن علي أن تعتمد هذه اللائحة من لجنة التسيير.

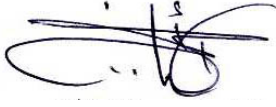
رابع عشر: مدة سريان هذا الاتفاق خمس سنوات تجدد تلقائيا لمدد مماثلة ما لم يعرب احد الطرفين كتابيا عن رغبته في إنهاء الاتفاق و ذلك قبل عام كامل من موعد انتهاء سريان العقد. و في حالة انتهاء سريان هذا الاتفاق لا يجب أن يضار أي طالب من جراء هذا الانتهاء، بل يتوقف اشتراك أي طالب جدد مع استمرار البرنامج لحين تخرج جميع الطلاب المسجلين به.

خامس عشر: في حالة وقوع خلاف بين الطرفين (لا قدر الله) يتم مناقشة موضوع الخلاف مع لجنة إدارة المشروع في وجود ممثلي الطرفين الذين قاما بتوقيع هذا الاتفاق أو من يفوض عنهم بهدف الوصول إلي حل للخلاف. فإن لم يتيسر ذلك يتم تشكيل لجنة تحكيم من ثلاثة أفراد يختار كل طرف فردا منهم علي أن يتفق الطرفان علي اختيار الفرد الثالث. فإن لم يتيسر التوفيق يلجأ المتضرر إلي القضاء.

سادس عشر: خلال إتمام الإجراءات المنصوص عليها في البند الخامس عشر يبذل كل طرف ما في وسعه للتأكد من عدم وقوع أي ضرر علي الطلاب المشاركين في البرنامج.

سابع عشر: حرر هذا الاتفاق و وقع من ثلاث نسخ أصلية يحتفظ كل طرف بنسخة منها و ترسل الثالثة للأمانة الفنية للمجلس الأعلى للكلليات التكنولوجية- بوزارة التعليم العالي.

و الله الموفق.



توقيعات



أ. إبراهيم عادل الألفي
رئيس مجلس إدارة الشركة المصرية
للمشروعات السياحية العالمية (أمريكانا)
(طرف ثاني)

د.م. نادر نصحي رياض
رئيس مجلس أمناء
الكلية التكنولوجية بالمطرية
(طرف أول)

وزارة التعليم العالي
الكلية التكنولوجية بالمطرية
المعهد الفني للسياحة والفنادق

الفصل الدراسي الأول خطة الدراسة لشعبة وجبات سريعة – تخصص (المطبخ) (المقترح الاول)

م	المادة	عدد الساعات					الدرجات					زمن الامتحان
		محاضرة	تمرين	معمل	عملي	مجموع	أعمال سنة	معمل	عملي	تحرير	مجموع	
١	لغة انجليزية (١)	-	٢	-	-	٢	١٠	-	-	٤٠	٥٠	٢
٢	تكنولوجيا المعلومات	٢	-	٢	-	٤	٢٠	٢٠	-	٦٠	١٠٠	٢
٣	إدارة فنادق	٤	-	-	-	٤	٣٠	-	-	٧٠	١٠٠	٢
٤	مدخل علم السياحة	٢	-	-	-	٢	٣٠	-	-	٧٠	١٠٠	٢
٥	أساسيات غذاء وتغذية	٤	-	-	-	٤	٣٠	-	-	٧٠	١٠٠	٢
٦	تكنولوجيا فن الطهو (١)	٢	-	-	١٢	١٦	٤٠	-	٤٠	١٢٠	٢٠٠	٢
٧	صحة عامة	٢	-	-	-	٢	٣٠	-	-	٧٠	١٠٠	٢
المجموع		١٦	٢	٢	١٢	٣٢	المجموع = ٧٥٠					

الفصل الدراسي الثاني:

م	المادة	عدد الساعات					الدرجات					زمن الامتحان
		محاضرة	تمرين	معمل	عملي	مجموع	أعمال سنة	معمل	عملي	تحرير	مجموع	
١	لغة أجنبية أولى متخصصة ١،٢	٤	-	٢	-	٦	٢٠	٤٠	-	١٤٠	٢٠٠	٢
٢	لغة أجنبية ثانية متخصصة	٢	-	-	-	٢	٣٠	-	-	٧٠	١٠٠	٢
٣	التشريعات السياحية والفندقية	٢	-	-	-	٢	٣٠	-	-	٧٠	١٠٠	٢
٤	قوائم تغذية علاجية	٢	-	-	-	٢	٣٠	-	-	٧٠	١٠٠	٢
٥	تكنولوجيا فن الطهو ٢	٤	-	-	١٢	١٦	٤٠	-	٤٠	٧٠	١٥٠	٢
٦	مهارات إشرافية وإدارية	٢	-	-	-	٢	٣٠	-	-	٧٠	١٠٠	٢
المجموع		١٦	-	٢	١٢	٣٠	المجموع = ٧٥٠					

الفصل الدراسي الثالث:

م	المادة	عدد الساعات					الدرجات					زمن الامتحان
		محاضرة	تمرين	معمل	عملي	مجموع	أعمال سنة	معمل	عملي	تحرير	مجموع	
١	الصحة والسلامة المهنية	٤	-	-	●	٤	١٠	-	-	٤٠	٥٠	٢
٢	مراقبة جودة غذائية	٦	-	-	●	٦	٣٠	-	-	٧٠	١٠٠	٢
٣	خدمة مطاعم	٤	-	-	●	٤	٣٠	-	-	٧٠	١٠٠	٢
٤	قوائم الطعام (١)	٤	-	-	●	٤	٣٠	-	-	٧٠	١٠٠	٢
٥	أجهزة ومعدات مطبخ	٤	-	-	●	٤	١٠	-	-	٤٠	٥٠	٢
٦	شراء واستلام وتخزين	٦	-	-	●	٦	٣٠	-	-	٧٠	١٠٠	٢
٧	تكنولوجيا فن الطهو (٣)	٨	-	-	●	٨	٣٠	-	-	٧٠	١٠٠	٢
٨	تدريبات عملية ●	بشركة امريكانا بواقع ٤٠ ساعة أسبوعيا لمدة ٦ شهور					-	-	١٥٠	-	١٥٠	-
المجموع		٣٦	-	-	-	٣٦	المجموع = ٧٥٠					

الفصل الدراسي الرابع:

م	المادة	عدد الساعات					الدرجات					زمن الامتحان
		محاضرة	تمرين	معمل	عملي	مجموع	أعمال سنة	معمل	عملي	تحرير	مجموع	
١	لغة انجليزية أولى متخصصة ٣	٢	-	٢	-	٤	١٠	٢٠	-	٧٠	١٠٠	٢
٢	تكلفة أغذية ومشروبات	٢	٢	-	-	٤	٣٠	-	-	٧٠	١٠٠	٢
٣	قوائم الطعام (٢)	٢	-	-	-	٢	٣٠	-	-	٧٠	١٠٠	٢
٤	لغة انجليزية ثانية متخصصة (٢)	٢	-	-	-	٢	٣٠	-	-	٧٠	١٠٠	٢
٥	منظفات وصيانة الأجهزة الفندقية	٢	-	-	-	٢	٣٠	-	-	٧٠	١٠٠	٢
٦	تجهيزات فندقية	٢	-	-	٢	٤	١٠	-	٢٠	٧٠	١٠٠	٢
٧	تكنولوجيا فن الطهو (٤)	٢	-	-	١٠	١٢	٢٠	-	٥٠	٨٠	١٥٠	٢
المجموع		١٤	٢	٢	١٢	٣٠	المجموع = ٧٥٠					

وزارة التعليم العالي
الكلية التكنولوجية بالمطرية
المعهد الفني للسياحة والفنادق

الفصل الدراسي الأول خطة الدراسة لشعبة وجبات سريعة – تخصص (مضيفين ومضيفات) (المقترح الاول)

م	المادة	عدد الساعات					الدرجات					زمن الامتحان
		محاضرة	تمرين	معمل	عملي	مجموع	أعمال سنة	معمل	عملي	تحرير	مجموع	
١	لغة انجليزية (١)	-	٢	-	-	٢	١٠	-	-	٤٠	٥٠	٢
٢	تكنولوجيا المعلومات	٢	-	٢	-	٤	٢٠	٢٠	-	٦٠	١٠٠	٢
٣	إدارة فنادق	٤	-	-	-	٤	٣٠	-	-	٧٠	١٠٠	٢
٤	مدخل علم السياحة	٢	-	-	-	٢	٣٠	-	-	٧٠	١٠٠	٢
٥	أساسيات غذاء وتغذية	٤	-	-	-	٤	٣٠	-	-	٧٠	١٠٠	٢
٦	مبادئ تكنولوجيا فن الطهو	٢	-	-	٦	٨	٤٠	-	٤٠	١٢٠	٢٠٠	٢
٧	خدمة مطاعم (١)	٢	-	-	٦	٨	٢٠	-	٢٠	٦٠	١٠٠	٢
المجموع		١٦	٢	٢	١٢	٣٢	المجموع = ٧٥٠					

الفصل الدراسي الثاني:

م	المادة	عدد الساعات					الدرجات					زمن الامتحان
		محاضرة	تمرين	معمل	عملي	مجموع	أعمال سنة	معمل	عملي	تحرير	مجموع	
١	لغة أجنبية أولى متخصصة ١،٢	٤	-	٢	-	٦	٢٠	٤٠	-	١٤٠	٢٠٠	٢
٢	لغة أجنبية ثانية متخصصة	٢	-	-	-	٢	٣٠	-	-	٧٠	١٠٠	٢
٣	خدمة مطاعم (٢)	٢	-	-	٦	٨	٤٠	-	٤٠	٧٠	١٥٠	٢
٤	خدمة غرف	٤	-	-	٦	١٠	٢٥	-	٢٥	٥٠	١٠٠	٢
٥	التشريعات السياحية والفندقية	٢	-	-	-	٢	٣٠	-	-	٧٠	١٠٠	٢
٦	إسعافات أولية	٢	-	-	٢	٤	٢٥	-	٢٥	٥٠	١٠٠	٢
المجموع		١٦	-	٢	١٤	٣٢	المجموع = ٧٥٠					

الفصل الدراسي الثالث:

م	المادة	عدد الساعات					الدرجات					زمن الامتحان
		محاضرة	تمرين	معمل	عملي	مجموع	أعمال سنة	معمل	عملي	تحرير	مجموع	
١	الصحة والسلامة المهنية	٤	-	-	●	٤	١٠	-	-	٤٠	٥٠	٢
٢	مراقبة جودة غذائية	٦	-	-	●	٦	٣٠	-	-	٧٠	١٠٠	٢
٣	خدمة مطاعم (٣)	٨	-	-	●	٨	٣٠	-	-	٧٠	١٠٠	٢
٤	قوائم الطعام (١)	٤	-	-	●	٤	٣٠	-	-	٧٠	١٠٠	٢
٥	فن إرضاء الضيوف	٤	-	-	●	٤	٣٠	-	-	٧٠	١٠٠	٢
٦	شراء واستلام وتخزين	٦	-	-	●	٦	٣٠	-	-	٧٠	١٠٠	٢
٧	فن البيع والتسويق الفندقي	٤	-	-	●	٤	١٠	-	-	٤٠	٥٠	٢
٨	تدريبات عملية ●	بشركة امريكانا بواقع ٤٠ ساعة أسبوعيا لمدة ٦ شهور					-	--	١٥٠	-	١٥٠	-
المجموع		٣٦	-	-	-	٣٦	المجموع = ٧٥٠					

الفصل الدراسي الرابع:

م	المادة	عدد الساعات					الدرجات					زمن الامتحان
		محاضرة	تمرين	معمل	عملي	مجموع	أعمال سنة	معمل	عملي	تحرير	مجموع	
١	لغة انجليزية أولى متخصصة ٣	٢	-	٢	-	٤	١٠	٢٠	-	٧٠	١٠٠	٢
٢	تكلفة أغذية ومشروبات	٢	-	-	-	٤	٣٠	-	-	٧٠	١٠٠	٢
٣	قوائم الطعام (٢)	٢	-	-	-	٢	٣٠	-	-	٧٠	١٠٠	٢
٤	لغة انجليزية ثانية متخصصة (٢)	٢	-	-	-	٢	٣٠	-	-	٧٠	١٠٠	٢
٥	خدمة مشروبات	٤	-	-	٦	١٠	٢٥	-	٢٥	٥٠	١٠٠	٢
٦	تجهيزات وديكور فندقي	٢	-	-	٢	٤	٢٥	-	٢٥	٥٠	١٠٠	٢
٧	خدمة مطاعم وحفلات	٤	-	-	٨	١٢	٢٠	-	٥٠	٨٠	١٥٠	٢
المجموع		١٨	٢	٢	١٦	٣٨	المجموع = ٧٥٠					

وزارة التعليم العالي
الكلية التكنولوجية بالمطرية
المعهد الفني للسياحة والفنادق
الفصل الدراسي الأول

خطة الدراسة لشعبة وجبات سريعة – تخصص (المطبخ) (المقترح الثاني)

م	المادة	عدد الساعات					الدرجات					زمن الامتحان
		محاضرة	تمرين	معمل	عملي	مجموع	أعمال سنة	معمل	عملي	تحريري	مجموع	
١	لغة انجليزية (١)	-	٢	-	-	٢	١٠	-	-	٤٠	٥٠	٢
٢	تكنولوجيا المعلومات	٢	-	٢	-	٤	٢٠	٢٠	-	٦٠	١٠٠	٢
٣	إدارة فنادق	٤	-	-	-	٤	٣٠	-	-	٧٠	١٠٠	٢
٤	مدخل علم السياحة	٢	-	-	-	٢	٣٠	-	-	٧٠	١٠٠	٢
٥	أساسيات غذاء وتغذية	٤	-	-	-	٤	٣٠	-	-	٧٠	١٠٠	٢
٦	تكنولوجيا فن الطهو (١)	٢	-	-	١٢	١٦	٢٠	-	٦٠	١٢٠	٢٠٠	٢
٧	صحة عامة وإسعافات أولية	٢	-	-	٢	٤	٢٠	-	٢٠	٦٠	١٠٠	٢
المجموع		١٦	٢	٢	١٤	٣٤	المجموع = ٧٥٠					

الفصل الدراسي الثاني:

م	المادة	عدد الساعات					الدرجات					زمن الامتحان
		محاضرة	تمرين	معمل	عملي	مجموع	أعمال سنة	معمل	عملي	تحريري	مجموع	
١	لغة أجنبية أولى متخصصة ١،٢	٦	-	٤	-	١٠	٢٠	٤٠	-	١٤٠	٢٠٠	٢
٢	لغة أجنبية ثانية متخصصة	٣	-	-	-	٣	٣٠	-	-	٧٠	١٠٠	٢
٣	التشريعات السياحية والفندقية	٣	-	-	-	٣	١٠	-	-	٤٠	٥٠	٢
٤	قوائم تغذية علاجية	٣	-	-	-	٣	٣٠	-	-	٧٠	١٠٠	٢
٥	تكنولوجيا فن الطهو ٢	٦	-	-	١٢	١٨	٢٠	-	٦٠	١٢٠	٢٠٠	٢
٦	مهارات إشرافية وإدارية	٣	-	-	-	٣	٣٠	-	-	٧٠	١٠٠	٢
المجموع		٢٤	-	٤	١٢	٤٠	المجموع = ٧٥٠					

الفصل الدراسي الثالث:

م	المادة	عدد الساعات					الدرجات					زمن الامتحان
		محاضرة	تمرين	معمل	عملي	مجموع	أعمال سنة	معمل	عملي	تحريري	مجموع	
١	الصحة والسلامة المهنية	٤	-	-	●	٤	١٠	-	-	٤٠	٥٠	٢
٢	مراقبة جودة غذائية	٦	-	-	●	٦	٣٠	-	-	٧٠	١٠٠	٢
٣	خدمة مطاعم	٤	-	-	●	٤	٣٠	-	-	٧٠	١٠٠	٢
٤	قوائم الطعام (١)	٤	-	-	●	٤	٣٠	-	-	٧٠	١٠٠	٢
٥	أجهزة ومعدات مطبخ	٤	-	-	●	٤	١٠	-	-	٤٠	٥٠	٢
٦	شراء واستلام وتخزين	٦	-	-	●	٦	٣٠	-	-	٧٠	١٠٠	٢
٧	تكنولوجيا فن الطهو (٣)	٨	-	-	●	٨	٣٠	-	-	٧٠	١٠٠	٢
٨	تدريبات عملية ●	بشركة امريكانا بواقع ٤٠ ساعة أسبوعيا لمدة ٦ شهور					-	-	١٥٠	-	١٥٠	-
المجموع		٣٦	-	-	-	٣٦	المجموع = ٧٥٠					

الفصل الدراسي الرابع:

م	المادة	عدد الساعات					الدرجات					زمن الامتحان
		محاضرة	تمرين	معمل	عملي	مجموع	أعمال سنة	معمل	عملي	تحريري	مجموع	
١	لغة انجليزية أولى متخصصة ٣	٢	-	٢	-	٤	١٠	٢٠	-	٧٠	١٠٠	٢
٢	تكلفة أغذية ومشروبات	٢	٢	-	-	٤	٣٠	-	-	٧٠	١٠٠	٢
٣	قوائم الطعام (٢)	٢	-	-	-	٢	٣٠	-	-	٧٠	١٠٠	٢
٤	لغة انجليزية ثانية متخصصة (٢)	٢	-	-	-	٢	٣٠	-	-	٧٠	١٠٠	٢
٥	منظفات وصيانة الأجهزة الفندقية	٢	-	-	-	٢	٣٠	-	-	٧٠	١٠٠	٢
٦	تجهيزات فندقية	٢	-	-	٢	٤	١٠	-	٢٠	٧٠	١٠٠	٢
٧	تكنولوجيا فن الطهو (٤)	٢	-	-	١٠	١٢	٢٠	-	٥٠	٨٠	١٥٠	٢
المجموع		١٤	٢	٢	١٢	٣٠	المجموع = ٧٥٠					

وزارة التعليم العالي
الكلية التكنولوجية بالمطرية
المعهد الفني للسياحة والفنادق

الفصل الدراسي الأول خطة الدراسة لشعبة وجبات سريعة – تخصص (مضيفين ومضيفات) (المقترح الثاني)

م	المادة	عدد الساعات					الدرجات					زمن الامتحان
		محاضرة	تمرين	معمل	عملي	مجموع	أعمال سنة	معمل	عملي	تحرير	مجموع	
١	لغة انجليزية (١)	-	٢	-	-	٢	١٠	-	-	٤٠	٥٠	٢
٢	تكنولوجيا المعلومات	٢	-	٢	-	٤	٢٠	٢٠	-	٦٠	١٠٠	٢
٣	إدارة فنادق	٤	-	-	-	٤	٣٠	-	-	٧٠	١٠٠	٢
٤	مدخل علم السياحة	٢	-	-	-	٢	٣٠	-	-	٧٠	١٠٠	٢
٥	أساسيات غذاء وتغذية	٤	-	-	-	٤	٣٠	-	-	٧٠	١٠٠	٢
٦	مبادئ تكنولوجيا فن الطهو	٢	-	-	٦	٨	٤٠	-	٤٠	١٢٠	٢٠٠	٢
٧	خدمة مطاعم (١)	٢	-	-	٦	٨	٢٠	-	٢٠	٦٠	١٠٠	٢
المجموع		١٦	٢	٢	١٢	٣٢	المجموع = ٧٥٠					

الفصل الدراسي الثاني:

م	المادة	عدد الساعات					الدرجات					زمن الامتحان
		محاضرة	تمرين	معمل	عملي	مجموع	أعمال سنة	معمل	عملي	تحرير	مجموع	
١	لغة أجنبية أولى متخصصة ١،٢	٦	-	٤	-	١٠	٢٠	٤٠	-	١٤٠	٢٠٠	٢
٢	لغة أجنبية ثانية متخصصة	٣	-	-	-	٣	٣٠	-	-	٧٠	١٠٠	٢
٣	خدمة مطاعم (٢)	٢	-	-	٦	٨	٢٠	-	٥٠	٨٠	١٥٠	٢
٤	خدمة غرف	٤	-	-	٦	١٠	٢٠	-	٥٠	٨٠	١٥٠	٢
٥	التشريعات السياحية والفندقية	٣	-	-	-	٣	١٠	-	-	٤٠	٥٠	٢
٦	صحة عامة وإسعافات أولية	٣	-	-	٣	٦	٢٠	-	٢٠	٦٠	١٠٠	٢
المجموع		٢١	-	٤	١٥	٤٠	المجموع = ٧٥٠					

الفصل الدراسي الثالث:

م	المادة	عدد الساعات					الدرجات					زمن الامتحان
		محاضرة	تمرين	معمل	عملي	مجموع	أعمال سنة	معمل	عملي	تحرير	مجموع	
١	الصحة والسلامة المهنية	٤	-	-	●	٤	١٠	-	-	٤٠	٥٠	٢
٢	مراقبة جودة غذائية	٦	-	-	●	٦	٣٠	-	-	٧٠	١٠٠	٢
٣	خدمة مطاعم (٣)	٨	-	-	●	٨	٣٠	-	-	٧٠	١٠٠	٢
٤	قوائم الطعام (١)	٤	-	-	●	٤	٣٠	-	-	٧٠	١٠٠	٢
٥	فن إرضاء الضيوف	٤	-	-	●	٤	٣٠	-	-	٧٠	١٠٠	٢
٦	شراء واستلام وتخزين	٦	-	-	●	٦	٣٠	-	-	٧٠	١٠٠	٢
٧	فن البيع والتسويق الفندقي	٤	-	-	●	٤	١٠	-	-	٤٠	٥٠	٢
٨	تدريبات عملية ●	بشركة امريكانا بواقع ٤٠ ساعة أسبوعيا لمدة ٦ شهور					-	--	١٥٠	-	١٥٠	-
المجموع		٣٦	-	-	-	٣٦	المجموع = ٧٥٠					

الفصل الدراسي الرابع:

م	المادة	عدد الساعات					الدرجات					زمن الامتحان
		محاضرة	تمرين	معمل	عملي	مجموع	أعمال سنة	معمل	عملي	تحرير	مجموع	
١	لغة انجليزية أولى متخصصة ٣	٢	-	٢	-	٤	١٠	٢٠	-	٧٠	١٠٠	٢
٢	تكلفة أغذية ومشروبات	٢	٢	-	-	٤	٣٠	-	-	٧٠	١٠٠	٢
٣	قوائم الطعام (٢)	٢	-	-	-	٢	٣٠	-	-	٧٠	١٠٠	٢
٤	لغة انجليزية ثانية متخصصة (٢)	٢	-	-	-	٢	٣٠	-	-	٧٠	١٠٠	٢
٥	خدمة مشروبات	٢	-	-	٦	٨	١٠	-	٣٠	٦٠	١٠٠	٢
٦	تجهيزات وديكور فندقي	٢	-	-	٢	٤	١٠	-	٣٠	٦٠	١٠٠	٢
٧	خدمة مطاعم وحفلات	٢	-	-	٨	١٠	٢٠	-	٥٠	٨٠	١٥٠	٢
المجموع		١٤	٢	٢	١٦	٣٤	المجموع = ٧٥٠					