



جامعة البلقاء التطبيقية
وحدة التقييم والامتحانات العامة
مصفوفة الكفايات والمهارات العملية لمخرجات التعلم
Learning Outcomes

الورقة	الرابعة (امتحان الكفاءة العملي)
البرنامج/ المسار	الفندقي والسياحي
التخصص	إدارة السياحة والضيافة (٢٠١٢٠١٤٠)

مخرجات التعلم العملية		
المهارات العملية	المجال المعرفي	الرقم
<ul style="list-style-type: none">حجز وإصدار تذاكر الطيرانايجاد وفك الرموز: (المدن ، المطارات ، شركات الطيران ، رموز الفنادق)التعامل مع أنظمة الحجز داخل الفنادق المصنفة.تطبيق خطوات التسكين والمغادرة على النظام.	استخدام الحاسوب في السياحة والضيافة	١
<ul style="list-style-type: none">إعداد السلطات (متبل - تبوله - سلطه عرييه - فتوش - بابا غنوج- سلطه بطحينية - البقدونسية - يونانيه- السيزر - الروسية - الكولد سلو)إعداد الشوربات (شورية فطر بالكريمة - شوربة العدس - شوربة البصل - شوربة الخضار - شوربة الجزر - شوربة الفريكة)إعداد أطباق البيض (اومليت - العجة بأنواعها - البيض المسلوق بدون قشر - بيض	تحضير الطعام وإنتاجه	2





جامعة البلقاء التطبيقية
وحدة التقييم والامتحانات العامة
مصفوفة الكفايات والمهارات العملية لمخرجات التعلم
Learning Outcomes

سكرامبيل) • إعداد أطباق من المعكرونة (اللازانيا - سباغيتي بولونيز - فتوتشيني)		
• استقبال طلبات الحجز المختلفة . • تطبيق طرق الخدمة المتبعة في المطاعم ، و خدمة الغرف ، وخدمة البوفيهات. • التعامل مع الأدوات والمعدات الأزرمة لتقديم خدمة الطعام والشراب • استقبال الزبون وإجلاسه واخذ الطلبات . • التعامل مع المشاكل التي تواجه موظفي خدمة الطعام .	البروتوكول وخدمة الطعام والشراب	٣
• تنظيف الغرف الفندقية • تنظيف الأماكن العامة • تنظيف الحمامات الفندقية • تجهيز عربة التنظيف • التعامل مع البياضات • التعامل مع مواد التنظيف	إدارة قسم التدبير الفندقي	٤

