



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 الفنادق (٢٠٢٤٠٢٠٢١٠)

مخرجات التعلم العملية		
المهارات العملية	المجال المعرفي	الرقم
<p>أن يكون قادراً على:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>التعامل مع قوائم الطعام</li><li>فرش الطاولة في المطاعم و الحفلات</li><li>التعامل مع المعدات (الفضيات، الكاسات، الخزفيات)</li><li>تلميع الكاسات والفضيات</li><li>تطبيق مهارات استقبال الضيف داخل المطعم</li><li>تطبيق خطوات الخدمة في المطاعم كاملة</li><li>طوي أكثر من شكل لقوطة الخدمة</li><li>أ يكون قادر على اخذ طلبات الطعام والشراب من الضيوف داخل المطعم</li></ul>	خدمات الطعام و الشراب	١
<p>أن يكون قادراً على:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>تنظيف الغرف الفندقية</li><li>تنظيف الأماكن العامة</li><li>تنظيف الحمامات الفندقية</li><li>تجهيز عربة التنظيف</li></ul>	خدمات التدبير المنزلي	2





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

	<ul style="list-style-type: none"><li>التعامل مع البياضات</li><li>التعامل مع مواد التنظيف</li></ul>		
٣	خدمات الدوائر الأمامية	أن يكون قادراً على: <ul style="list-style-type: none"><li>استقبال الضيوف.</li><li>التعامل مع أنظمة الحجر داخل الفنادق المصنفة.</li><li>تطبيق خطوات التسكين والمغادرة على النظام.</li><li>تعبئة نماذج وتقارير أقسام الدوائر الأمامية .</li><li>المعالجة الفعالة لشكاوي الضيوف.</li></ul>	
٤	إنتاج الطعام	أن يكون قادراً على: <ul style="list-style-type: none"><li>إعداد السلطات (متبل - تبوله - سلطه عربيه - فتوش - بابا غنوج- سلطه بطحينية - البقدونسية - يونانيه- السيزر - الروسية - الكولد سلو )</li><li>إعداد الشوربات (شورية فطر بالكريمة - شوربة العدس - شوربة البصل - شوربة الخضار - شوربة الجزر - شوربة الفريكة )</li><li>إعداد أطباق البيض ( اومليت - العجة بأنواعها - البيض المسلوق بدون قشر - بيض سكرامبيل )</li><li>إعداد أطباق من المعكرونة ( اللازانيا - سباغيتي بولونيز - فتوتشيني )</li><li>إعداد أطباق من اللحوم الحمراء ( مشاوي مشكلة - بيف ستراغونوف - اسكلوب فينواز { بانيه } - كبسة مع لحمه الخروف)</li><li>إعداد أطباق من اللحوم البيضاء ( اسكلوب بانيه دجاج - شيش طاووق - الدجاج بالكاري - المسخن )</li></ul>	





جامعة البلقاء التطبيقية

وحدة التقييم والامتحانات العامة

مصفوفة الكفايات والمهارات العملية لمخرجات التعلم Learning Outcomes

<ul style="list-style-type: none"><li>• إعداد أطباق الأسماك ( صيادية سمك - سمك بانیه - سمك مشوي - سمك مسلوق )</li><li>• إعداد أطباق من الحلويات ( انجلش كيك - الكيكة الاسفنجية - الهريسة - عيش السرايا - المهلبية )</li></ul>		
---	--	--

