



جامعة البلقاء التطبيقية

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

البرنامج/ المسار	الدبلوم البريطاني/ والفندقي والسياحي
التخصص	ادارة الطعام والشراب
لغة الامتحان	اللغة الانجليزية

مخرجات التعلم		
الرقم	المجال المعرفي	المهارات الفنية
1.	ادارة عمليات الطعام والشراب	1. المعرفة المهنية و التشغيلية بصناعة الأغذية والمشروبات ، والأنواع المختلفة من الأعمال الموجودة في قطاع الضيافة والمعايير المرتبطة بها. 2. المهارات التشغيلية المطلوبة للعمل في قطاع الأغذية والمشروبات واكتساب تقدير للمعدات والتكنولوجيا المستخدمة في العمليات ، والعوامل التي تؤثر على قرار العميل بالشراء.
2.	ادارة الخدمة والمطاعم والمقاهي	1. امتلاك المهارات التحليلية ومهارات حل المشاكل لمعالجة مشاكل متعلقة في خدمة الطعام و الشراب 2. اكتساب المهارات اللازمة لادارة المقاهي والنوادي و الحانات وجعلها ناجحة 3. معرفة المهارات الادارية اللازمة لادارة الافراد و المخزون وتطوير الاعمال.
3.	التغذية والحميات	1. معرفة كيف يمكن أن يكون لتناول الطعام تأثير خطير على الصحة والرفاهية. 2. تطوير المعرفة بالمبادئ الغذائية الأساسية مثل المغذيات الكبيرة والصغرى والمتطلبات الغذائية والترطيب وتأثيرات النظام الغذائي على الصحة والمرض. 3. سيتقن الطلاب مواد متخصصة مثل الحساسية الغذائية وعدم تحمل الطعام واضطرابات الأكل والأمراض المرتبطة بالنظام الغذائي والمتطلبات الغذائية في جميع مراحل الحياة.





جامعة البلقاء التطبيقية

وحدة التقييم والامتحانات العامة

	سلوك المستهلك	4.
1. فهم العوامل التي تؤثر على قرارات العملاء.		
2. معرفة الطلاب وفهمهم لعمليات صنع القرار لدى المستهلك.		
3. التعرف على الاحتياجات من خلال البحث ، وتقييم البدائل ، وتقييم الشراء وما بعد الشراء.		
4. كيفية اتخاذ المستهلك لقرار شراء منتج و / أو خدمة.		
5. ستعزز المعرفة والفهم والمهارات بنجاح فرصهم الوظيفية ؛ سواء كان تأسيس عمل مستقل أو موظف من قبل منظمة ضيافة.		

