



جامعة البلقاء التطبيقية
وحدة التقييم والامتحانات العامة
مخرجات التعلم / تخصص إدارة الفنادق
لامتحان الكفاءة العملي لطلبة برنامج الدبلوم الفني

المهارة العملية	الرقم
خدمات الطعام والشراب	
معرفة أنواع قوائم الطعام.	١-
معرفة فن فرش الطاولة في المطاعم والحفلات	٢-
معرفة أنواع المعدات (الفضيات، الكاسات، الخزفيات)	٣-
معرفة في تنظيف وتلميع الكاسات والفضيات	٤-
القدرة على استقبال الضيف داخل المطعم	٥-
القدرة على تطبيق خطوات الخدمة في المطاعم كاملة	٦-
القدرة على طوي أكثر من شكل لعمل فوطة الخدمة	٧-
القدرة على أخذ طلبات الطعام والشراب من الزبائن	٨-
خدمات التدبير المنزلي	
معرفة تنظيف الغرف الفندقية	١-
معرفة تنظيف الاماكن العامة	٢-
معرفة تنظيف الحمامات الفندقية	٣-
معرفة اعداد عربة التنظيف	٤-
معرفة التعامل مع البياضات	٥-
معرفة التعامل مع مواد التنظيف	٦-
خدمات الدوائر الامامية	
معرفة استقبال الضيوف	١-
معرفة بأنظمة الحجز داخل الفنادق المصنفة	٢-
القدرة على التعامل مع الحجوزات الواردة وادخالها على النظام	٣-
القدرة على خطوات التسكين والمغادرة على النظام	٤-
القدرة على تعبئة نماذج وتقارير اقسام الدوائر الامامية	٥-



٦-	القدرة على المعالجة الفعالة لشكاوي الضيوف
٧-	القدرة على التعامل مع الاجهزة والمعدات في قسم الدوائر الامامية
المطبخ	
١-	كيفية استخدام السكين والتقطيعات.
٢-	معرفة عمل السلطات الشرقية (متبل- تبولة - سلطة عربية - فتوش- سلطة جرجير- بابا غنوج - محمرة - سلطة بطحينة -البقدونسية).
٣-	معرفة عمل السلطات الغربية (يونانية- السيزر- الروسية - الكولسلو- الشمندر).
٤-	معرفة عمل الشوربات وأنواعها (شوربة الكريمة - شوربات صافية - شوربات مطحونة).
٥-	معرفة عمل الصلصات الأساسية الخمسة (صوص البندورة - الصلصات البنية - (ديمي جلاس)- البيشاميل - الفيلوتيه - البولونيز)
٦-	معرفة اساسيات فن الحلويات العالمية (الكعكة الاسفنجية - انجلش كيك - الهريسة - العوامة).

