



جامعة البلقاء التطبيقية

وحدة التقييم والامتحانات العامة

مصفوفة الكفايات والمهارات العملية لمخرجات التعلم Learning Outcomes

الورقة	الثالثة (المهارات الفنية المتخصصة)
البرنامج/ المسار	الفندقي والسياحي
التخصص	إدارة الفنادق (٢٠٢٣٠.٢١٢٠)

مخرجات التعلم العملية		
المهارات العملية	المجال المعرفي	الرقم
<p>أن يكون قادراً على:</p> <ul style="list-style-type: none">التعامل مع قوائم الطعامفرش الطاولة في المطاعم و الحفلاتالتعامل مع المعدات (الفضيات، الكاسات، الخزفيات)تلميع الكاسات والفضياتتطبيق مهارات استقبال الضيف داخل المطعمتطبيق خطوات الخدمة في المطاعم كاملةطوي أكثر من شكل لفوطة الخدمةاخذ طلبات الطعام والشراب من الضيوف داخل المطعم	خدمات الطعام و الشراب	١
<p>أن يكون قادراً على:</p> <ul style="list-style-type: none">تنظيف الغرف الفندقيةتنظيف الأماكن العامةتنظيف الحمامات الفندقيةتجهيز عربة التنظيفالتعامل مع البياضات	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">التعامل مع مواد التنظيف <p>أن يكون قادراً على:</p> <ul style="list-style-type: none">استقبال الضيوف.التعامل مع أنظمة الحجر داخل الفنادق المصنفة.تطبيق خطوات التسكين والمغادرة على النظام.تعبئة نماذج وتقارير أقسام الدوائر الأمامية .المعالجة الفعالة لشكاوي الضيوف.	خدمات الدوائر الأمامية	٣
<p>أن يكون قادرًا على:</p> <ul style="list-style-type: none">إعداد السلطات (متبل - تبوله - سلطه عربيه - فتوش - بابا غنوج- سلطه بطحينية - البقدونسه - 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 سكراميل)إعداد أطباق من المعكرونة (اللازانيا - سباغيتي بولونيز - فتوتشيني)إعداد أطباق من اللحوم الحمراء (مشاوي مشكلة - بيف ستراغنوف - اسكلوب فينواز { بانيه } - كبسة مع لحمه الخروف)إعداد أطباق من اللحوم البيضاء (اسكلوب بانيه دجاج - شيش طاووق - الدجاج بالكاري - المسخن)إعداد أطباق الأسماك (صيادية سمك - سمك بانيه - سمك مشوي - سمك مسلق)إعداد أطباق من الحلويات (انجلش كيك - الكيكة الاسفنجية - الهريسة - عيش السرايا - المهلبية)	إنتاج الطعام	٤





جامعة البلقاء التطبيقية

وحدة التقييم والامتحانات العامة

مصفوفة الكفايات والمهارات العملية لمخرجات التعلم Learning Outcomes

