

الخطة الدراسية للدبلوم التدريبي (المهني) في تخصص:

## السياحة والفنادق والطيران

(300) ساعة

رقم المساق	اسم المساق	الساعات النظرية	الساعات العملية	الهدف من المساق	المحتوى
1	مقدمة في صناعة السياحة والفنادق	15	15	تعريف الطلاب بأساسيات صناعة السياحة والفنادق وفهم طبيعة القطاع وأثاره على الاقتصاد المحلي والعالمي.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- تعريف صناعة السياحة وأهمية القطاع السياحي في الاقتصاد العالمي.</li> <li>- تاريخ وتطور صناعة السياحة والفنادق.</li> <li>- المكونات الأساسية لصناعة السياحة مثل الفنادق، والأنشطة الترفيهية، والنقل.</li> <li>- دور الفنادق في دعم قطاع السياحة.</li> <li>- أنواع السياحة المختلفة وتأثيرها على صناعة الفنادق.</li> </ul>
2	إدارة الفنادق والخدمات الفندقية	15	15	تعلم كيفية إدارة الفنادق وتقديم الخدمات الفندقية بشكل احترافي مع ضمان تجربة مميزة للزلاء.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- مكونات إدارة الفندق مثل الاستقبال، الغرف، والضيافة.</li> <li>- استراتيجيات تقديم الخدمات الفندقية الممتازة.</li> <li>- إدارة الموارد البشرية في الفنادق.</li> <li>- كيفية التعامل مع التحديات اليومية في الإدارة الفندقية.</li> <li>- أهمية الابتكار في الخدمات الفندقية وتطويرها.</li> </ul>

رقم المساق	اسم المساق	الساعات النظرية	الساعات العملية	الهدف من المساق	المحتوى
3	التسويق السياحي	18	12	دراسة استراتيجيات التسويق الفعالة في صناعة السياحة وكيفية جذب السياح والترويج للوجهات السياحية.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- استراتيجيات التسويق السياحي وكيفية الترويج للوجهات السياحية.</li> <li>- قنوات التسويق السياحي مثل وسائل الإعلام والإعلانات الرقمية.</li> <li>- التسويق المستدام في السياحة وحمايتها.</li> <li>- تصميم الحملات الترويجية المستهدفة لجذب السياح.</li> <li>- قياس فعالية حملات التسويق السياحي وتحليل نتائجها.</li> </ul>
4	إدارة خدمات الطعام والشراب في الفنادق	18	12	تعلم كيفية إدارة خدمات الطعام والشراب في بيئة فندقية بما يضمن رضا العملاء وزيادة الإيرادات.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- المكونات الأساسية لإدارة خدمات الطعام والشراب في الفنادق.</li> <li>- تصميم قوائم الطعام والتنسيق بين المطاعم المختلفة في الفندق.</li> <li>- استراتيجيات تقديم الطعام الممتاز وتجربة العملاء في الفنادق.</li> <li>- إدارة العمليات اللوجستية للطعام والشراب.</li> <li>- فهم أهمية السلامة الصحية والرقابة على جودة الطعام.</li> </ul>

رقم المساق	اسم المساق	الساعات النظرية	الساعات العملية	الهدف من المساق	المحتوى
5	إدارة السفر والطيران	15	15	تعلم أساسيات إدارة شركات الطيران والسفر وتقديم الخدمات المتنوعة للمسافرين.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- الهيكل العام لصناعة السفر والطيران.</li> <li>- كيفية إدارة شركات الطيران والخدمات المرتبطة بها.</li> <li>- التحديات التي تواجه صناعة الطيران وكيفية معالجتها.</li> <li>- استراتيجيات تحسين تجربة المسافرين.</li> <li>- الابتكار في إدارة السفر والطيران: من التقنيات الحديثة إلى التوجهات المستقبلية.</li> </ul>
6	إدارة عمليات الحجوزات والنقل	15	15	تعريف الطلاب بكيفية إدارة عمليات الحجز والنقل في السياحة والفنادق والطيران.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- أنظمة الحجز في الفنادق والطيران.</li> <li>- إدارة الحجز الإلكتروني ونظام الحجز الدولي.</li> <li>- تأكيدات الحجز، التعديلات، والإلغاءات.</li> <li>- إدارة النقل السياحي (البر، البحر، الجو).</li> <li>- تحديات إدارة الحجوزات، مثل إلغاء الحجوزات، التعامل مع الحجز المزدوج، والاحتياجات الخاصة للعملاء، وطرق حل هذه القضايا.</li> </ul>

رقم المساق	اسم المساق	الساعات النظرية	الساعات العملية	الهدف من المساق	المحتوى
7	إدارة الفعاليات والمؤتمرات السياحية	20	10	تعلم كيفية تنظيم وإدارة الفعاليات والمؤتمرات السياحية وتعزيز التجربة للزوار.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- تعريف الفعاليات السياحية وأنواعها (مهرجانات، مؤتمرات، معارض).</li> <li>- استراتيجيات تنظيم وإدارة الفعاليات السياحية الكبرى.</li> <li>- إدارة الميزانيات والموارد الخاصة بالفعاليات السياحية.</li> <li>- التعامل مع الأطراف المختلفة مثل المزودين، الفنانين، المشاركين.</li> <li>- قياس النجاح والتأثير الاقتصادي للفعاليات السياحية.</li> </ul>
8	التعامل مع العملاء في صناعة السياحة	15	15	تعلم مهارات التعامل مع العملاء في مجال السياحة والفنادق، وتحقيق أقصى درجات الرضا.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- استراتيجيات خدمة العملاء في صناعة السياحة والفنادق.</li> <li>- فهم احتياجات العملاء وكيفية تلبية توقعاتهم.</li> <li>- تدريب العاملين على مهارات التعامل مع العملاء في السياحة.</li> <li>- بناء علاقات طويلة الأمد مع العملاء السياحيين.</li> <li>- أهمية التفاعل الفعال والتواصل في تقديم خدمة استثنائية.</li> </ul>

رقم المساق	اسم المساق	الساعات النظرية	الساعات العملية	الهدف من المساق	المحتوى
9	إدارة الأمن والسلامة في السياحة والفنادق	18	12	تعلم كيفية ضمان أمن وسلامة السياح والنزلاء في المنشآت السياحية والفندقية.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- مكونات نظام الأمان والسلامة في صناعة السياحة والفنادق.</li> <li>- استراتيجيات الحفاظ على سلامة الضيوف وموظفي الفندق.</li> <li>- فهم أهمية اللوائح والتوجيهات القانونية المتعلقة بالأمن.</li> <li>- تقنيات الحماية من الحوادث والكوارث الطبيعية في الفنادق.</li> <li>- إدارة الأزمات: من الحوادث إلى التهديدات الأمنية.</li> </ul>
10	التوجهات المستقبلية في صناعة السياحة والطيران	18	12	استكشاف الاتجاهات المستقبلية في السياحة والفنادق والطيران وكيفية التكيف مع التغيرات التكنولوجية والاقتصادية.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- الابتكارات التكنولوجية وتأثيرها على صناعة السياحة والطيران.</li> <li>- التغيرات في سلوكيات السفر والسياحة ما بعد الجائحة.</li> <li>- الاتجاهات نحو السياحة المستدامة و«السياحة الخضراء».</li> <li>- استخدام الذكاء الاصطناعي والبيانات الكبيرة لتحسين تجربة السفر.</li> <li>- التحديات المستقبلية في إدارة الطيران والسياحة وكيفية التعامل معها.</li> </ul>