



وزارت علوم، تحقیقات و فناوری
شورای برنامه ریزی آموزشی و درسی علمی - کاربردی

مشخصات کلی، برنامه و سرفصل دروس
دوره کاردانی حرفه ای
هتلداری

به روش اجرای ترمی و پودمانی

گروه فرهنگ و هنر

این برنامه به پیشنهاد گروه فرهنگ و هنر در جلسه ۲۰۴ مورخ ۱۳۹۱/۶/۱۹ شورای برنامه ریزی آموزشی و درسی علمی - کاربردی مطرح شد و با اکثریت آراء به تصویب رسید. این برنامه از تاریخ ابلاغ برای موسسات و مراکز آموزشی علمی - کاربردی که مجوز اجرای آن را دارند قابل اجرا است.

بسمه تعالی

برنامه آموزشی و درسی دوره **کاردانی حرفه ای**

هتلداری

مصوبه جلسه ۲۰۴ مورخ ۱۳۹۱/۶/۱۹ شورای برنامه ریزی آموزشی و درسی

علمی - کاربردی

شورای برنامه ریزی آموزشی و درسی علمی - کاربردی در جلسه ۲۰۴ مورخ ۱۳۹۱/۶/۱۹ براساس پیشنهاد گروه **فرهنگ و هنر** برنامه آموزشی و درسی دوره **هتلداری** را مطرح و تصویب کرد. این برنامه از تاریخ ابلاغ در موسسات و مراکز آموزشی علمی - کاربردی که مجوز اجرای آن را از دانشگاه جامع علمی - کاربردی اخذ نموده‌اند، قابل اجراست.

رای صادره جلسه ۲۰۴ مورخ ۱۳۹۱/۶/۱۹ شورای برنامه ریزی آموزشی و درسی علمی - کاربردی در

خصوص برنامه آموزشی و درسی **کاردانی حرفه ای**

هتلداری

صحیح است. به واحدهای مجری ابلاغ شود.

عبدالرسول پور عباس

رئیس شورای برنامه ریزی آموزشی و درسی علمی - کاربردی

رونوشت:

معاون محترم آموزشی دانشگاه جامع علمی - کاربردی جهت ابلاغ به واحدهای مجری.

مورد تأیید است:

علیرضا جمالزاده

دبیر شورای

برنامه ریزی آموزشی و درسی علمی - کاربردی

عیسی کشاورز

سرپرست دفتر

برنامه ریزی آموزشی مهارتی

رجبعلی بزرگونی

نایب رئیس

شورای برنامه ریزی آموزشی و درسی

فهرست مطالب

فصل اول

مشخصات کلی برنامه آموزشی

مقدمه
تعریف و هدف
ضرورت و اهمیت
قابلیت‌ها و مهارت‌های مشترک فارغ‌التحصیلان
قابلیت‌ها و توانمندی‌های حرفه ای فارغ‌التحصیلان
مشاغل قابل احراز
ضوابط و شرایط پذیرش دانشجو
طول و ساختار دوره
جدول مقایسه‌ای جهت‌گیری نظری و مهارتی دروس بر حسب ساعت
جدول استاندارد تعداد واحدهای درسی

فصل دوم

جداول دروس

جداول دروس عمومی
جدول دروس مهارت‌های مشترک
جدول دروس پایه
جدول دروس اصلی
جدول دروس تخصصی
جداول «گروه دروس» اختیاری
جدول دروس آموزش در محیط کار
جدول ترم‌بندی
جدول مشخصات پودمان
جدول نحوه اجرای پودمان

فصل سوم

سرفصل دروس، ریز محتوا و استانداردهای آموزشی در مرکز مجری

فصل چهارم

سرفصل دروس و استانداردهای اجرای آموزش در محیط کار

کاربینی
کارورزی ۱
کارورزی ۲

ضمیمه:

مشخصات تدوین کنندگان
----------------------	-------

فصل اول

مشخصات کلی برنامه آموزشی

دوره کاردانی حرفه‌ای هتلداری

مقدمه: از آنجا که محصول اصلی صنعت هتلداری خدمات است بنابراین نیرو محور و نیازمند به روز رسانی اطلاعات می باشد. تنوع خدمات در هتل نیازمند نیروهای متخصص است و این تخصص زمینه جذب مهمان راضی را فراهم میکند و با تربیت نیرو ها فراهم آمدن زمینه اشتغال در جامعه میزبان مهیا میگردد. بکار گیری نیروی انسانی همراه با آموزشهای مرتبط نیازمند صرف هزینه است و حفظ نیروهای متخصص و با انگیزه دوام و پایداری صنعت را تضمین می کند. بنابراین می توان انتظار داشت که این صنعت پردرآمد و اشتغال زا نه تنها در صادرات نامرئی فرهنگ و تمدن ایرانی - اسلامی نقش داشته بلکه عاملی مهمی در توسعه اقتصادی این کشور تلقی گردد.

تعریف و هدف: این رشته شامل مجموعه فعالیتهایی است که برای ارائه خدمات در حد نرمهای بین المللی مربوط به امکانات اقامتی و پذیرایی و سایر تسهیلاتی که هر واحد اقامتی و پذیرایی در اختیار مهمان خود قرار میدهد، می باشد. به عبارت ساده تر تلاش کرده است تا با بومی سازی مباحث بین المللی این حرفه پا را از سایر کشورهای هم رتبه فراتر گذاشته و با پیشینه تاریخی هماهنگ شده و خدمات این صنعت را در قالب یک رشته دانشگاهی ارتقاء بخشیده و نظاره - گر تحولی بس عظیم در صنعت گردد. زیرا از این طریق ارائه خدمات سنتی جای خود را به شیوه های مقبول روز دنیا در بستری مناسب تبدیل میسازد.

ضرورت و اهمیت: در این رشته مشاغلی وجود دارد که عمده وظایف آن در حیطه واحدها و تاسیسات اقامتی و پذیرایی، ارائه خدمات به مسافران و مهمانان می باشد. به همین منظور توجه به سطح سرویسهای استاندارد و قابل قبول بین المللی محور اصلی تدوین و اجرای این رشته را بخود اختصاص داده است. نیروی انسانی مورد نیاز این صنعت به علوم و فنون مربوط به صنعت هتلداری آشنا گردیده و امکان دریافت یک موقعیت شغلی را فراهم نموده و سطح انتظارات مشتریان و مهمانان را ارتقاء بخشیده و عامل تغییر و تحول در صنعت را به سمت رونق اقتصادی منطقه بوجود می آورد. در این راستا دانشگاه با تزریق نیروی انسانی متخصص امکان تاثیرگذاری و ارتباط با صنعت را قوت می بخشد.

قابلیت‌ها و مهارت‌های مشترک فارغ‌التحصیلان :

- الف - گزارش نویسی و مستند سازی
- ب - ارائه گزارش نتایج کار و جریان فعالیت‌ها (Presentation)
- پ - انجام کار گروهی
- ت - طبقه‌بندی و پردازش اطلاعات
- ث - بهره‌گیری از رایانه
- ج - برقراری ارتباط موثر در محیط کار
- چ - سازماندهی و اداره کردن افراد تحت سرپرستی و آموزش آنها
- ح - خودآموزی و یادگیری مستمر در راستای بالندگی شغلی
- خ - ایجاد کسب و کارهای کوچک و کارآفرینی
- د- رعایت اخلاق حرفه‌ای و تنظیم رفتار سازمانی
- ذ - اجرای الزامات بهداشت، ایمنی و محیط زیست (HSE)
- ر - تفکر نقادانه و اقتضایی
- ز - خلاقیت و نوآوری

قابلیت‌ها و توانمندی‌های حرفه‌ای فارغ‌التحصیلان :

- ذخیره اتاق و پذیرش مهمانان
- ارائه اطلاعات و خدمات مورد نیاز به مهمانان
- انجام امور صندوق پذیرش
- بهره‌برداری از وسایل ارتباطی جهت ارائه خدمات به مهمانان
- انجام فعالیتهای مربوط به اتاق داری و شناخت مواد و تجهیزات و وسایل مورد نیاز در بخش خانه داری
- انجام امور مربوط به لباسشویی هتل، مهمانان و مشتریان
- برقراری ارتباط کلامی و نوشتاری حداقل به زبان انگلیسی در صنعت هتلداری
- شناخت قوانین ایمنی و رعایت بهداشت فردی و محیط کار
- آماده سازی غذا
- آماده سازی شیرینی و دسر
- پذیرایی در انواع رستوران و کافی شاپ
- آماده سازی مقدمات مربوط به امور ضیافتها و مهمانیها
- ارائه خدمات پذیرایی در اتاقهای هتل

مشاغل قابل احراز:

- متصدی امور پذیرش و اطلاعات هتل
- متصدی امور طبقات و منسوجات هتل
- متصدی اماکن عمومی
- متصدی لاندري

دوره کاردانی حرفه‌ای هتلداری

-متصدی خانه داری

-متصدی امور پذیرایی در هتل

-متصدی آماده سازی غذا و شیرینی

-متصدی امور تشریفات و مهمانی

ضوابط و شرایط پذیرش دانشجو: (رشته تحصیلی دیپلم - گواهی سلامت...):

- داشتن دیپلم هنرستان کاردانش هتلداری و فارغ التحصیلان سایر هنرستانها یا دیپلمه های سایر رشته ها
- گواهی سلامت

-سلامت جسمانی و روحی روانی برای انجام وظایف شغلی در راستای خدمات هتلداری
- تناسب اندام و ظاهری آراسته

طول و ساختار دوره :

دوره کاردانی حرفه‌ای مبتنی بر نظام واحدی و متشکل از مجموعه‌ای از دروس نظری و مهارتی است و با توجه به قابلیت‌ها و مهارت‌های مشترک و حرفه ای به ۲ بخش «آموزش در مرکز مجری» و «آموزش در محیط کار» تقسیم می‌شود. مجموع واحدهای هر دوره بین ۶۸ تا ۷۲ واحد و مجموع ساعات آن ۱۷۵۰ تا ۲۱۰۰ ساعت می‌باشد که در طول حداقل ۲ و حداکثر ۳ سال قابل اجرا است. این دوره به دو روش نیمسال و بودمانی اجرا می‌شود.

۱. آموزش در مرکز مجری :

بخش آموزش در مرکز مجری شامل ۶۳ تا ۶۷ واحد، معادل ۱۲۵۰ تا ۱۵۵۰ ساعت است. هر واحد نظری معادل ۱۶ ساعت، هر واحد آزمایشگاهی معادل ۳۲ ساعت، هر واحد کارگاهی و پروژه معادل ۴۸ ساعت است. در موارد خاص دروس آزمایشگاهی و کارگاهی یک واحدی را می‌توان به ترتیب ۴۸ و ۶۴ ساعت در نظر گرفت.

۲. آموزش در محیط کار:

این بخش از آموزش عبارت است از مجموعه فعالیت هایی که دانشجو به منظور تسلط عملی و درک کاربردی از آموخته های خود در آغاز، حین و پایان دوره تحصیلی، در محیط کار واقعی انجام می‌دهد. این بخش شامل یک درس کاربینی و ۲ درس کارورزی در مجموع به میزان ۵ واحد، معادل ۵۱۲ ساعت است. هر واحد کاربینی معادل ۳۲ ساعت و هر واحد کارورزی معادل ۱۲۰ ساعت می‌باشد.

جدول مقایسه‌ای جهت گیری نظری و مهارتی دروس بر حسب ساعت (بدون احتساب دروس عمومی) :

نوع درس	جمع ساعت	درصد	درصد استاندارد
نظری	۶۵۶	۳۵	حداکثر ۴۰
مهارتی	۱۲۲۲	۶۵	حداقل ۶۰
جمع	۱۸۸۸	۱۰۰	

دوره کاردانی حرفه‌ای هتلداری

جدول استاندارد تعداد واحدهای درسی:

برنامه مورد نظر	استاندارد (تعداد واحد)	دروس
۱۱	۱۱	عمومی (مصوب شورای عالی انقلاب فرهنگی)
۱	۱	عمومی (مصوب مجلس شورای اسلامی)
۸	۸	مهارت های مشترک
۸	۵-۱۰	پایه
۱۹	۱۴-۲۰	*اصلی
۲۰	۲۰-۲۸	*تخصصی
-	حداکثر ۶ واحد از دروس تخصصی برای هر "گروه درس"	"گروه درس" اختیاری (در صورت لزوم)
۱	۱	کاربینی
۲	۲	کارورزی ۱
۲	۲	کارورزی ۲
۷۲	۶۸-۷۲	جمع کل

* از مجموع دروس اصلی و تخصصی حداقل ۱۰ واحد باید به صورت عملی تعریف شود دروس عملی شامل آزمایشگاه، کارگاه و پروژه است.

فصل دوم

جداول دروس

دوره کاردانی حرفه‌ای هتلداری

جدول دروس عمومی:

ردیف	شماره درس	نام درس	تعداد واحد	ساعت	
				نظری	عملی
۱		فارسی	۳	۴۸	-
۲		زبان خارجی	۳	۴۸	-
۳		یک درس از گروه درس « مبانی نظری اسلام » ^۱	۲	۳۲	-
۴		یک درس از گروه درس « اخلاق و تربیت اسلامی » ^۲	۲	۳۲	-
۵		تربیت بدنی ۱	۱	-	۳۲
۶		جمعیت و تنظیم خانواده ^۳	۱	۱۶	-
جمع			۱۲	۱۷۶	۳۲
			۲۰۸		

۱. گروه درس « مبانی نظری اسلام » شامل ۴ درس (۱- اندیشه اسلامی (۱) ۲- اندیشه اسلامی (۲) ۳- انسان در اسلام ۴- حقوق اجتماعی - سیاسی در اسلام) مطابق مصوبه جلسه ۵۴۲ شورای عالی انقلاب فرهنگی است.

۲. گروه درس « اخلاق و تربیت اسلامی » شامل ۵ درس (۱- فلسفه اخلاق - ۲- اخلاق اسلامی ۳- آئین زندگی ۴- عرفان عملی اسلام) مطابق مصوبه جلسه ۵۴۲ شورای عالی انقلاب فرهنگی و ۵- درس آشنایی با دفاع مقدس مصوبه جلسه ۷۷۷ مورخ ۱۳۸۹/۱۱/۹ شورای برنامه ریزی آموزش عالی وزارت علوم، تحقیقات و فناوری است.

۳. بر اساس مصوبه جلسه ۸۲۳ مورخ ۱۳۹۱/۱۲/۶ شورای برنامه ریزی آموزش عالی وزارت علوم، تحقیقات و فناوری، درس دانش خانواده و جمعیت به ارزش ۲ واحد جایگزین درس جمعیت و تنظیم خانواده شده و اجرای آن از نیمسال اول سال تحصیلی ۹۳-۹۲ الزامی است.

* دانشجویان اقلیت های دینی می توانند دروس مورد نظر خود را بدون هیچ محدودیتی از بین کلیه دروس معارف اسلامی انتخاب کرده و بگذرانند. (مطابق مصوبه جلسه ۵۴۲ شورای عالی انقلاب فرهنگی است).

** دروس ردیفهای ۱ و ۲ باید در دو جلسه ۱/۵ ساعته در ۱۶ هفته تدریس شود.

جدول دروس مهارت های مشترک:

ردیف	شماره درس	نام درس	تعداد واحد	ساعت		پیش نیاز	هم نیاز
				نظری	عملی		
۱		کار آفرینی	۲	۳۲	۳۲		
۲		ایمنی و بهداشت محیط کار	۲	۳۲	۳۲		
۳		اصول سرپرستی یا مهارت ها و قوانین کسب و کار	۲	۳۲	۳۲		
۴		خلاقیت در هنر	۲	۳۲	۳۲		
جمع			۸	۱۲۸	۱۲۸		

دوره کاردانی حرفه‌ای هتلداری

جدول دروس پایه:

ردیف	شماره درس	نام درس	تعداد واحد	ساعت			پیش‌نیاز	هم‌نیاز
				نظری	عملی	جمع		
۱		اصول علم تغذیه	۲	۳۲		۳۲		
۲		جامعه‌شناسی فرهنگی	۲	۳۲		۳۲		
۳		روانشناسی گردشگری	۲	۳۲		۳۲		
۴		حسابداری در هتل	۲	۳۲		۳۲		
		جمع	۸	۱۲۸		۱۲۸		

جدول دروس اصلی:

ردیف	شماره درس	نام درس	تعداد واحد	ساعت			پیش‌نیاز	هم‌نیاز
				نظری	عملی	جمع		
۱		محواره زبان انگلیسی (۱)	۱		۶۴	۶۴	-	-
۲		محواره زبان انگلیسی (۲)	۱		۶۴	۶۴	-	محواره زبان انگلیسی در هتل (۱)
۴		آداب غذایی در فرهنگ ایرانی - اسلامی	۳	۴۸		۴۸	جامعه‌شناسی فرهنگی	-
۵		کمک‌های اولیه	۱		۴۸	۴۸	-	-
۶		بهداشت مواد غذایی	۲	۳۲		۳۲	-	-
۷		آداب معاشرت و الگوهای رفتاری	۲	۳۲		۳۲	روانشناسی گردشگری	-
۸		اصول و مبانی ارتباطات	۲	۳۲		۳۲	روانشناسی گردشگری	-
۹		شناخت هتل و خدمات پشتیبانی	۳	۴۸		۴۸	-	-
۱۰		آشنایی با حقوق مهمان در هتل	۲	۳۲		۳۲	-	-
۱۱		زبان دوم	۲	۱۶	۴۸	۶۴	-	-
		جمع	۱۹	۲۴۰	۲۲۴	۴۶۴		

دوره گردانی حرفه‌ای هتلداری

جدول دروس تخصصی:

ردیف	شماره درس	نام درس	تعداد واحد	ساعت			هم‌نیاز
				نظری	عملی	جمع	
۱		فرانت آفیس	۳	۳۲	۴۸	۸۰	-
۲		خانه داری	۳	۳۲	۴۸	۸۰	-
۳		لباسشویی در هتل	۲	۱۶	۳۲	۴۸	-
۴		آشپزی	۲	۳۲	-	۳۲	-
۵		عملیات آشپزی	۲	-	۹۶	۹۶	آشپزی
۶		قنادی	۲	۱۶	۴۸	۶۴	-
۸		پذیرایی	۲	۱۶	۴۸	۶۴	-
۹		محواره زبان انگلیسی (۳)	۱	-	۶۴	۶۴	-
۱۰		محواره زبان انگلیسی (۴)	۱	-	۶۴	۶۴	-
		مکاتبات زبان انگلیسی	۲	۱۶	۴۸	۶۴	-
		جمع	۲۱	۱۶۰	۴۹۶	۶۵۶	-

جدول دروس آموزش در محیط کار:

ردیف	نام دوره	تعداد واحد		زمان اجرا
		واحد	ساعت	
۱	کاربینی (بازدید)	۱	۳۲	ابتدای دوره (از ثبت نام دانشجویان تا پیش از پایان نیمسال اول)
۲	کارورزی ۱	۲	۲۴۰	پایان نیمسال دوم
۳	کارورزی ۲	۲	۲۴۰	پایان دوره

دوره کاردانی حرفه‌ای هتلداری

جدول ترم بندی (پیشنهادی):

ترم اول

پیش نیاز	ساعت			تعداد واحد	نام درس
	جمع	عملی	نظری		
	۳۲	۳۲	-	۱	کاربینی
	۳۲		۳۲	۲	اصول علم تغذیه
	۴۸		۴۸	۳	شناخت هتل و خدمات پشتیبانی
	۶۴	۶۴		۱	محواره زبان انگلیسی (۱)
	۴۸	۴۸		۱	کمکهای اولیه
	۳۲		۳۲	۲	آشنایی با حقوق مهمان در هتل
	۳۲		۳۲	۲	جامعه شناسی فرهنگی
	۴۸		۴۸	۳	زبان عمومی
	۳۲		۳۲	۲	روانشناسی گردشگری
	۳۲		۳۲	۲	یک درس از جدول گروه اخلاق و تربیت اسلامی
	۴۰۰	۱۴۴	۲۵۶	۱۹	جمع

ترم دوم

پیش نیاز	ساعت			تعداد واحد	نام درس
	جمع	عملی	نظری		
	۶۴	۶۴		۱	محواره زبان انگلیسی (۲)
روانشناسی گردشگری	۳۲		۳۲	۲	آداب معاشرت و الگوهای رفتاری
شناخت هتل و خدمات پشتیبانی	۸۰	۴۸	۳۲	۳	فرانت آفیس
شناخت هتل و خدمات پشتیبانی	۸۰	۴۸	۳۲	۳	خانه داری
شناخت هتل و خدمات پشتیبانی	۴۸	۳۲	۱۶	۲	لباسشویی در هتل
	۳۲		۳۲	۲	حسابداری در هتل
	۴۸		۴۸	۳	فارسی
	۳۲		۳۲	۲	یک درس از جدول دروس مشترک
	۲۴۰	۲۴۰	-	۲	کارورزی ۱
	۶۵۶	۴۳۲	۲۲۴	۲۰	جمع

دوره کاردانی حرفه‌ای هتلداری

ترم سوم

پیش‌نیاز	ساعت			تعداد واحد	نام درس
	جمع	عملی	نظری		
محواره زبان انگلیسی (۲)	۶۴	۶۴		۱	محواره زبان انگلیسی (۳)
روانشناسی گردشگری	۳۲		۳۲	۲	اصول و مبانی ارتباطات
	۶۴	۴۸	۱۶	۲	زبان دوم
شناخت هتل و خدمات پشتیبانی	۳۲	-	۳۲	۲	آشپزی
شناخت هتل و خدمات پشتیبانی	۶۴	۴۸	۱۶	۲	قنادی
-	۱۶	-	۱۶	۱	بهداشت مواد غذایی
-	۱۶	-	۱۶	۱	جمعیت و تنظیم خانواده
-	۳۲	-	۳۲	۲	یک درس از گروه درس « مبانی نظری اسلام »
-	۳۲	-	۳۲	۲	یک درس از جدول دروس مهارت مشترک
-	۳۵۲	۱۶۰	۱۹۲	۱۵	جمع

ترم چهارم

پیش‌نیاز	ساعت			تعداد واحد	نام درس
	جمع	عملی	نظری		
محواره زبان انگلیسی (۳)	۶۴	۶۴		۱	محواره زبان انگلیسی (۴)
	۳۲		۳۲	۲	یک درس از دروس مهارت مشترک
شناخت هتل و خدمات پشتیبانی	۹۶	۹۶	-	۲	عملیات آشپزی
شناخت هتل و خدمات پشتیبانی	۶۴	۴۸	۱۶	۲	پذیرایی
جامعه‌شناسی فرهنگی	۴۸		۴۸	۳	آداب غذایی در فرهنگ ایرانی - اسلامی
-	۶۴	۴۸	۱۶	۲	مکاتبات زبان انگلیسی
-	۳۲	۳۲		۱	تربیت بدنی ۱
-	۳۲		۳۲	۲	یک درس از جدول دروس مهارت مشترک
-	۲۴۰	۲۴۰	-	۲	کارورزی ۲
-	۶۷۲	۵۲۸	۱۴۴	۱۷	جمع

دوره کاردانی حرفه‌ای هتلداری

مشخصات پودمان‌ها

ردیف	نام پودمان	نام درس	تعداد واحد	ساعت			پیش‌نیاز	پودمان پیش‌نیاز
				نظری	عملی	جمع		
۱	پایه	- کاربری	۱	-	۳۲	۳۲		
		-شناخت هتل و خدمات پشتیبانی	۳	۴۸		۴۸		
		جامعه‌شناسی فرهنگی	۲	۳۲		۳۲		
		روانشناسی گردشگری	۲	۳۲		۳۲		
		آشنایی با حقوق مهمان در هتل	۲	۳۲		۳۲		
		حسابداری در هتل	۲	۳۲		۳۲		
		محواره زبان انگلیسی (۱)	۱		۶۴	۶۴		
۲	امور اقامتی	خانه داری	۳	۳۲	۴۸	۸۰		
		لباسشویی در هتل	۲	۱۶	۳۲	۴۸		
		فرانت آفیس	۳	۳۲	۴۸	۸۰		
		محواره زبان انگلیسی (۲)	۱		۶۴	۶۴		
		زبان دوم	۲	۱۶	۴۸	۶۴		
۳	کار در محیط ۱	- کارورزی	۲	-	۲۴۰	۲۴۰		-
۴	فرهنگ و غذا	آداب معاشرت و الگوهای رفتاری	۲	۳۲		۳۲		
		آداب غذایی در فرهنگ ایرانی - اسلامی	۳	۴۸		۴۸		
		اصول علم تغذیه	۲	۳۲		۳۲		
		اصول و مبانی ارتباطات	۲	۳۲		۳۲		
		محواره زبان انگلیسی (۳)	۱		۶۴	۶۴		
		مکاتبات زبان انگلیسی	۲	۱۶	۴۸	۶۴		
۵	آشپزی و خدمات پذیرایی	آشپزی	۲	۳۲		۳۲		فرهنگ و غذا
		پذیرایی	۲	۱۶	۴۸	۶۴		
		کمکهای اولیه	۱		۴۸	۴۸		
		عملیات آشپزی	۲		۹۶	۹۶		
		قنادی	۲	۱۶	۴۸	۶۴		
		بهداشت مواد غذایی	۲	۳۲		۳۲		
		محواره زبان انگلیسی (۴)	۱		۶۴	۶۴		
۶	کار در محیط ۲	کارورزی	۲		۲۴۰	۲۴۰		

*دروس عمومی و مهارت‌های مشترک به ارزش ۲۰ واحد بر اساس محدوده زمانی تعریف شده برای هر پودمان (بین ۱۶۰ تا ۴۸۰ ساعت) در پودمان‌های پایه و تخصصی در قالب جدول نحوه اجرای پودمان‌ها ارائه می‌شود.

جدول نحوه اجرای بودمان های آموزشی دوره کاردانی حرفه ای هندسازی

توضیحات	ساعت		تعداد واحد	۸ هفته دوم	۸ هفته اول
	عملی	نظری			
-	۳۲	-	۱	کاربینی	
-	-	۴۸	۳	شناخت هتل و خدمات پشتیبانی	
-	-	۳۲	۲	جامعه شناسی فرهنگی	
-	-	۳۲	۲	روانشناسی گردنشتری	
-	-	۳۲	۲	آشنایی با حقوق مهمان در هتل	
-	-	۳۲	۲	حسابداری در هتل	
-	۶۴		۱	معاوره زبان انگلیسی (۱)	

نام بودمان پایه	تعداد واحد: ۱۳	ساعت کل بودمان: ۲۷۲
نام بودمان پیش نیاز:	امکان ارائه دروس عمومی:	
وجود ندارد: <input type="checkbox"/>	وجود دارد: <input checked="" type="checkbox"/>	
تعداد درس: ۲	تعداد واحد: ۴	

توضیحات	ساعت		تعداد واحد	۸ هفته دوم	۸ هفته اول
	عملی	نظری			
-	۴۸	۳۲	۳	خانه داری	
-	۳۲	۱۶	۲	لباسپوشی در هتل	
-	۴۸	۳۲	۳	فرانت آفیس	
-	۴۸		۱	معاوره زبان انگلیسی (۲)	
-	۴۸	۱۶	۲	زبان دوم	

نام بودمان: امور اقامتی	تعداد واحد: ۱۲	ساعت کل بودمان: ۳۲۰
نام بودمان پیش نیاز: پایه	امکان ارائه دروس عمومی و مهارت های مشترک:	
وجود ندارد: <input type="checkbox"/>	وجود دارد: <input checked="" type="checkbox"/>	
تعداد درس: ۲	تعداد واحد: ۴	

جدول نحوه اجرای پودمان‌های آموزشی دوره کاردانی حرفه‌ای هتلداری

توضیحات	ساعت		تعداد واحد	۸ هفته دوم	۸ هفته اول	ت: ۲ ن: ۲ پ: ۳
	عملی	نظری				
	۲۴۰	-	۲	کارورزی ۱		

نام پودمان: کار در محیط ۱	تعداد واحد: ۲	ساعت کل پودمان: ۲۴۰
نام پودمان پیش‌نیاز:	امکان ارائه دروس عمومی و مهارت های مشترک:	
وجود ندارد: <input type="checkbox"/>	وجود دارد: <input checked="" type="checkbox"/>	
تعداد درس: ۱	تعداد واحد: ۲	

توضیحات	ساعت		تعداد واحد	۸ هفته دوم	۸ هفته اول	ت: ۲ ن: ۲ پ: ۳
	عملی	نظری				
		۳۲	۲	آداب معاشرت و الگوهای رفتاری		
		۴۸	۳	آداب غذایی در فرهنگ ایرانی - اسلامی		
		۳۲	۲	اصول علم تغذیه		
		۳۲	۲	اصول و مبانی ارتباطات		
	۶۴		۱	معاوره زبان انگلیسی (۳)		
	۴۸	۱۶	۲	مکاتبات زبان انگلیسی		

نام پودمان: فرهنگ و غذا	تعداد واحد: ۱۲	ساعت کل پودمان: ۲۷۲
نام پودمان پیش‌نیاز:	امکان ارائه دروس عمومی و مهارت های مشترک:	
وجود ندارد: <input type="checkbox"/>	وجود دارد: <input checked="" type="checkbox"/>	
تعداد درس: ۲	تعداد واحد: ۴	

جدول نحوه اجرای بودمان‌های آموزشی دوره کاردانی حرفه‌ای هتلداری

توضیحات	ساعت		تعداد واحد	۸ هفته دوم	۸ هفته اول
	عملی	نظری			
		۴۸	۳	آشپزی	
	۴۸	۱۶	۲	پذیرایی	
	۴۸		۱	کمک‌های اولیه	
	۹۶		۲	عملیات آشپزی	
	۴۸	۱۶	۲	قنادی	
		۳۲	۲	بهداشت مواد غذایی	
	۶۴		۱	معاوره زبان انگلیسی (۴)	

۲
۳
۳
۳

نام بودمان: آشپزی و خدمات پذیرایی	تعداد واحد: ۱۲	ساعت کل بودمان: ۴۰۰
نام بودمان پیش‌نیاز:	امکان ارائه دروس عمومی و مهارت‌های مشترک:	
وجود ندارد: <input checked="" type="checkbox"/>	وجود دارد: <input type="checkbox"/>	
تعداد درس: -	تعداد واحد: -	

نام بودمان: کار در محیط ۲	تعداد واحد: ۳	ساعت کل بودمان: ۶۰۰
نام بودمان پیش‌نیاز:	امکان ارائه دروس عمومی و مهارت‌های مشترک:	
وجود ندارد: <input type="checkbox"/>	وجود دارد: <input checked="" type="checkbox"/>	
تعداد درس: ۳	تعداد واحد: ۶	

توضیحات	ساعت		تعداد واحد	۸ هفته دوم	۸ هفته اول
	عملی	نظری			
	۲۴۰	-	۲	کارورزی ۲	

۲
۲
۳
۳

فصل سوم

سرفصل دروس، ریز محتوا و استانداردهای آموزشی
(آموزش در مرکز مجری)

دوره کاردانی حرفه‌ای هتلداری

			نام درس: اصول علم تغذیه پیش نیاز/هم‌نیاز: ندارد
عملی	نظری	واحد	۲
-	-	ساعت	۳۲
الف: هدف درس: آشنایی دانشجویان با نیازهای غذایی بدن و تغذیه متعادل جهت تامین و حفظ سلامتی			
ب: سر فصل آموزشی:			
		رئوس مطالب و ریز محتوا	ردیف
زمان آموزش (ساعت)	عملی	نظری	
		ریز محتوا	رئوس مطالب
۱۶		تعاریف و اصطلاحات شامل: تعریف سلامت، بیماری، علم تغذیه، تغذیه غذا، انرژی و کالری، متابولیسم، بگرسنگی..... خلاصه ای از ساختمان دستگاه گوارش و عملکرد هر یک از بخشها و منابع غذایی کربوهیدراتها (طبقه بندی قندها، هضم و جذب و متابولیسم، اختلالات متابولیسمی، نقش آنها در سلامت چربیها (طبقه بندی، اسیدهای چرب، تری گلیسریدها، کلسترول، هضم و جذب، اهمیت و نقش چربی ها در سلامت، ارتباط اسیدهای چرب کلسترول در سلامت، منابع غذایی)	۱ نگرشی کلی بر تغذیه ۲ آشنایی با مواد مغذی و اهمیت آنها در سلامت انسان
۸		پروتئین ها (طبقه بندی، اسیدهای آمینه، کیفیت پروتئین ها، هضم و جذب، نقش آنها در سلامت، منابع غذایی) ویتامینها (طبقه بندی، ویتامینهای محلول در چربی A, B, D, E، ویتامینهای محلول در آب، نقش و اهمیت آنها در سلامت، اختلالات بر اثر کمبود یا افزایش، منابع غذایی) مواد معدنی (دسته بندی، زیست دسترسی، نقش و اهمیت آنها در سلامت، اختلالات بر اثر کمبود و یا افزایش، منابع غذایی) آشنایی با گروه های غذایی	۳ شناخت گروه های غذایی
۸		کاربرد گروه های غذایی در سید غذایی روزانه جایگاه گروه های غذایی در هرم غذایی اصول صحیح تهیه غذا و خوراک و نگهداری آنها شناخت آب نقش و اهمیت آب در سلامت	۴ اصول صحیح تهیه غذا و خوراک و نگهداری آنها
ج: منبع درسی: (مؤلف/مترجم)، عنوان منبع، ناشر، سال انتشار):			
۱. حداقل دو منبع فارسی و یک منبع لاتین: ۱- پریش حطم سرشت. اسماعیل دل پیشه. [ویرایش ۲] - انتشارات چهره، ۱۳۷۴. چاپ سوم: ۱۳۷۹. ۲- Karen E. Drummond, ۱۹۹۷, Nutrition for the food service professional, Van Nostrand Reinhold, USA ۳- David Moreau, ۲۰۰۳, Nutrition, Spring house, USA			

دوره کاردانی حرفه‌ای هتلداری

د: استانداردهای آموزشی (شرایط آموزشی و یادگیری مطلوب) درس: اصول علم تغذیه

۱ ویژگی های مدرس: (درجه علمی - سوابق تخصصی و تجربی): کارشناس ارشد تغذیه
- حداقل مدرک تحصیلی دانشگاهی، نام رشته/ رشته های تحصیلی متجانس: کارشناس ارشد تغذیه

- گواهی نامه‌ها و یا دوره‌های آموزشی مورد نیاز::

- حداقل سابقه تدریس مرتبط (به سال): ۲ سال

- حداقل سابقه تخصصی در حوزه شغلی مورد نظر (با ذکر حوزه شغلی به سال): ۵ سال

- میزان تسلط به زبان انگلیسی: عالی خوب

- میزان تسلط به رایانه: عالی خوب

- سایر ویژگی‌ها با ذکر موارد:

۲- مساحت، تجهیزات و وسایل مورد نیاز (براساس کلاس ۲۵ نفره و گروههای آزمایشگاهی و کارگاهی (کار عملی) ۲ نفره)

- مساحت مورد نیاز: ۱- کلاس مترمربع، ۲- آزمایشگاه مترمربع، ۳- کارگاه مترمربع، ۴- عرصه مترمربع، ۵- مزرعه مترمربع و

سایر موارد با ذکر نام و مقدار

- فهرست ماشین‌آلات و تجهیزات، وسایل و امکانات مورد نیاز:

۱- وایت برد -۴

۲- پروژکتور -۵

۳- رایانه -۶

و...

۳- روش تدریس و ارائه درس: سخنرانی ، مباحثه ای ، تمرین و تکرار آزمایشگاهی ، کارگاهی ، پژوهشی گروهی ، مطالعه

موردی ، بازدید ، فیلم و اسلاید و

سایر با ذکر مورد.....

۴- نحوه ارزیابی درس با توجه به هدف تعریف شده: آزمون کتبی ، آزمون عملی ، آزمون شفاهی ، آرایه پروژه ، آرایه نمونه

کار و..... سایر روشها با ذکر مورد.....

دوره کاردانی حرفه‌ای هتلداری

عملی		نظری		نام درس: جامعه‌شناسی فرهنگی	
		۲	واحد	پیش‌نیاز/هم‌نیاز:	
		۳۲	ساعت	الف: هدف درس: آشنایی با نقش جامعه‌شناسی در صنعت هتلداری و بررسی بازار هدف	
ب: سر فصل آموزشی:					
زمان آموزش (ساعت)		رئوس مطالب و ریز محتوا			ردیف
عملی	نظری				
		ریز محتوا	رئوس مطالب		
	۱۶	آشنایی با مبانی جامعه‌شناسی	تعاریف جامعه‌شناسی و جایگاه آن در جوامع بشری	۱	
		آشنایی با نظریه‌های جامعه‌شناسی			
		آشنایی با اندیشه اجتماعی متفکران مسلمان			
		و ..			
	۴	آشنایی با فرهنگ و جامعه‌شناسی	بررسی جامعه‌شناسی فرهنگ	۲	
		جامعه‌شناسی دین			
	۸	شناخت مسائل اجتماعی-فرهنگی ایران	بررسی جامعه‌ایرانی و نقش جامعه‌شناسی	۳	
	۴	هدف عمده جامعه‌شناسی فرهنگی چیست؟	بررسی اهداف جامعه‌شناسی فرهنگی	۴	
<p>ج: منبع درسی: ((مؤلف/مترجم)، عنوان منبع، ناشر، سال انتشار)):</p> <p>حداقل دو منبع فارسی و یک منبع لاتین</p> <p>۱-دانش مسلمین -محمدرضا حکیمی -دفتر انتشارات فرهنگ اسلامی</p> <p>۲-نظریه‌های جامعه‌شناسی معاصر -ریتز جورج ترجمه محسن ثلاثی</p> <p>۳-انسان مستول تاریخ از دیدگاه قرآن -صدر</p>					

دوره کاردانی حرفه‌ای هتلداری

د: استانداردهای آموزشی (شرایط آموزشی و یادگیری مطلوب) درس: جامعه‌شناسی فرهنگی

۱- ویژگی‌های مدرس: (درجه علمی - سوابق تخصصی و تجربی):

- حداقل مدرک تحصیلی دانشگاهی، نام رشته/رشته‌های تحصیلی متجانس: فوق لیسانس جامعه‌شناسی، مدیریت فرهنگی

- گواهی‌نامه‌ها و یا دوره‌های آموزشی مورد نیاز::

- حداقل سابقه تدریس مرتبط (به سال): ۲ سال

- حداقل سابقه تخصصی در حوزه شغلی مورد نظر (با ذکر حوزه شغلی به سال): ۲ سال

- میزان تسلط به زبان انگلیسی: عالی خوب

- میزان تسلط به رایانه: عالی خوب

- سایر ویژگی‌ها با ذکر موارد:

۲- مساحت، تجهیزات و وسایل مورد نیاز (بر اساس کلاس ۲۵ نفره و گروه‌های آزمایشگاهی و کارگاهی (کار عملی) ۲ نفره)

- مساحت مورد نیاز: ۱- کلاس مترمربع، ۲- آزمایشگاه مترمربع، ۳- کارگاه مترمربع، ۴- عرصه مترمربع، ۵- مزرعه مترمربع و

سایر موارد با ذکر نام و مقدار

- فهرست ماشین‌آلات و تجهیزات، وسایل و امکانات مورد نیاز:

۱- ۴- ۷-

۲- ۵- ۸-

۳- ۶- ۹-

و...

۳- روش تدریس و ارائه درس: سخنرانی ، مباحثه ای ، تمرین و تکرار ، آزمایشگاهی ، کارگاهی ، پژوهشی گروهی ، مطالعه

موردی ، بازدید ، فیلم و اسلاید و

سایر با ذکر مورد.....

۴- نحوه ارزیابی درس با توجه به هدف تعریف شده: آزمون کتبی ، آزمون عملی ، آزمون شفاهی ، ارایه پروژه ،

ارایه نمونه کار و..... سایر روشها با ذکر مورد.....

دوره کاردانی حرفه‌ای هتلداری

نام درس: روانشناسی گردشگری		پیش نیاز /هم‌نیاز:		
عملی	نظری	واحد	ساعت	
	۲			
	۳۲			
الف: هدف درس: آشنایی با رفتار مهمان و میزبان در مقاصد گردشگری و تجربه مهمان در جوامع میزبان				
ب: سر فصل آموزشی:				
زمان آموزش (ساعت)		رئوس مطالب و ریز محتوا		ردیف
عملی	نظری	ریز محتوا	رئوس مطالب	
	۱۲	تعریف اصول روانشناسی رویکردای روانشناسی تاثیر رویکردها بر جهانگردی و رفتار و تفاوت‌های فردی	مفاهیم و اصول روانشناسی	۱
	۱۲	روانشناسی گردشگری توریسم و طبقه بندی های پی پیرس و کوهن طبقه بندی انگیزه های توریستی کشف ریشه های اجتماعی رفتار ها و فعالیتهای جهانگردان	انگیزه های توریستی	۲
	۸	چگونه تصمیم گیری کنیم منابع اطلاعاتی تفسیر منابع به صورت دقیق عوامل موثر بر روی قصدعزیمت از نظر روانشناسی	روند تصمیم گیری در جهانگردی	۳
		حالات مختلف گرایش به غذا استراتژی های انتخاب غذا آداب غذا خوردن در سر میز غذا یعنی سمبل و کلام و عبارت	توریسم و رفتار تغذیه ای	۴
ج: منبع درسی: ((مؤلف/مترجم)، عنوان منبع، ناشر، سال انتشار)):				
حدائق دو منبع فارسی و یک منبع لاتین:				
۱- روانشناسی توریستی مترجم دکتر محمدحسن افشاری پور				
۲- زمینه روانشناسی: ترجمه دکتر سیف و همکاران جلد ۱، ۲				
۱- <i>Managing the guest experience</i> 'Roberte ford				
۲- <i>consumer psychology of T.H.L. Editea.g.wood side.</i>				
۳- <i>Consumer Behavior in Tourism, susan home & swar brooks</i>				

دوره کاردانی حرفه‌ای هتلداری

د: استانداردهای آموزشی (شرایط آموزشی و یادگیری مطلوب) درس: روانشناسی گردشگری

۱- ویژگی های مدرس: (درجه علمی - سوابق تخصصی و تجربی):

- حداقل مدرک تحصیلی دانشگاهی، نام رشته/رشته های تحصیلی متجانس: فوق لیسانس روانشناسی

- گواهی نامه‌ها و یا دوره‌های آموزشی مورد نیاز::

- حداقل سابقه تدریس مرتبط (به سال): ۲ سال

- حداقل سابقه تخصصی در حوزه شغلی مورد نظر (با ذکر حوزه شغلی به سال): ۲ سال

- میزان تسلط به زبان انگلیسی: عالی خوب

- میزان تسلط به رایانه: عالی خوب

- سایر ویژگی‌ها با ذکر موارد:

۲- مساحت، تجهیزات و وسایل مورد نیاز (براساس کلاس ۲۵ نفره و گروه‌های آزمایشگاهی و کارگاهی (کار عملی) ۲ نفره)

- مساحت مورد نیاز: ۱- کلاس مترمربع، ۲- آزمایشگاه مترمربع، ۳- کارگاه مترمربع، ۴- عرصه مترمربع، ۵- مزرعه مترمربع و سایر

موارد با ذکر نام و مقدار

- فهرست ماشین‌آلات و تجهیزات، وسایل و امکانات مورد نیاز:

۱- ۴- ۷-

۲- ۵- ۸-

۳- ۶- ۹-

و...

۳- روش تدریس وارائه درس: سخنرانی ، مباحثه ای ، تمرین و تکرار ، آزمایشگاهی ، کارگاهی ، پژوهشی گروهی ، مطالعه

موردی ، بازدید ، فیلم و اسلاید و

سایر با ذکر مورد.....

۴- نحوه ارزیابی درس با توجه به هدف تعریف شده: آزمون کتبی ، آزمون عملی ، آزمون شفاهی ، ارائه پروژه ،

ارائه نمونه کار و..... سایر روشها با ذکر مورد

دوره کاردانی حرفه‌ای هتلداری

نام درس: حسابداری در هتل		عملی	نظری	
پیش نیاز/هم‌نیاز:			واحد	۲
			ساعت	۳۲
الف: هدف درس: آشنایی با حسابداری خدماتی برای تشخیص شیوه محاسبات و ثبت و بایگانی در واحدهای اقامتی و پذیرایی				
ب: سر فصل آموزشی:				
ردیف	رئوس مطالب و ریز محتوا		زمان آموزش (ساعت)	
	رئوس مطالب	ریز محتوا	نظری	عملی
۱	آشنایی با مفاهیم کاربردی حسابداری	آشنایی با تعاریف و مفاهیم حسابداری	۸	
		آشنایی با دفاتر حسابداری: روزنامه - کل و.....		
		آشنایی با اصول و موازین حسابداری		
۲	بررسی و تجزیه و تحلیل حسابها	آشنایی با نحوه ثبت حسابها در دفتر روزنامه	۸	
		آشنایی با شیوه انتقال حسابها از دفتر روزنامه به دفتر کل		
		آشنایی با صورتهای مالی: ترازنامه, صورت حساب سود و زیان و صورت حساب سرمایه		
۳	آشنایی با انواع حسابها و طبقه بندی حسابها	آشنایی با تهیه تراز آزمایشی: دوستونی و چهارستونی	۱۶	
		بررسی تغییرات و اصلاحات پایان دوره مالی		
		آشنایی با نحوه بستن حسابهای موقت و حسابهای دائمی		
و ...				
<p>ج: منبع درسی: ((مؤلف/مترجم), عنوان منبع, ناشر, سال انتشار):</p> <p>حداقل دو منبع فارسی و یک منبع لاتین:</p> <p>۱- مصطفی علیمدد و نظام الدین ملک آرای - اصول حسابداری</p> <p>۱- Hospitality Accounting, William S. Grag, ۱۹۹۶, prentice Hal</p> <p>۲- Basic Financial Accounting for the hospitality industry, Clifford .t. Fay, Raymond . s. Schmidgall, Stanley B. Tarr , ۱۹۹۲, The educational institute of the American hotel and motel Association</p> <p>۳- Financial Management for hospitality decision makers (۲۰۰۵), Chris Guilding, butterworth heinemann</p>				

دوره کاردانی حرفه‌ای هتلداری

د: استانداردهای آموزشی (شرایط آموزشی و یادگیری مطلوب) درس: حسابداری در هتل

۱- ویژگی های مدرس: (درجه علمی - سوابق تخصصی و تجربی):

- حداقل مدرک تحصیلی دانشگاهی، نام رشته/رشته های تحصیلی متجانس: فوق لیسانس حسابداری

- گواهی‌نامه‌ها و یا دوره‌های آموزشی مورد نیاز::

- حداقل سابقه تدریس مرتبط (به سال): ۲ سال

- حداقل سابقه تخصصی در حوزه شغلی مورد نظر (با ذکر حوزه شغلی به سال): ۵ سال در امور مالی هتل

- میزان تسلط به زبان انگلیسی: عالی خوب

- میزان تسلط به رایانه: عالی خوب

- سایر ویژگی‌ها با ذکر موارد:

۲- مساحت، تجهیزات و وسایل مورد نیاز (بر اساس کلاس ۲۵ نفره و گروههای آزمایشگاهی و کارگاهی (کار عملی) ۲ نفره)

- مساحت مورد نیاز: ۱- کلاس مترمربع، ۲- آزمایشگاه مترمربع، ۳- کارگاه مترمربع، ۴- عرصه مترمربع، ۵- مزرعه مترمربع و

سایر موارد با ذکر نام و مقدار

- فهرست ماشین‌آلات و تجهیزات، وسایل و امکانات مورد نیاز:

۱- ۴- ۷-

۲- ۵- ۸-

۳- ۶- ۹-

و...

۳- روش تدریس و ارائه درس: سخنرانی ، مباحثه ای ، تمرین و تکرار ، آزمایشگاهی ، کارگاهی ، پژوهشی گروهی ، مطالعه

موردی ، بازدید ، فیلم و اسلاید و

سایر با ذکر مورد.....

۴- نحوه ارزیابی درس با توجه به هدف تعریف شده: آزمون کتبی ، آزمون عملی ، آزمون شفاهی ، رایانه پروژه ،

ارایه نمونه کار و..... سایر روشها با ذکر مورد.....

دوره کاردانی حرفه‌ای هتلداری

نام درس: محاوره زبان انگلیسی (۱)			
پیش نیاز/هم‌نیاز:			
عملی	نظری	واحد	
۱			
۶۴		ساعت	
الف: هدف درس: مهیا کردن زمینه های لازم در جهت مکالمه روان و سلیس به زبان انگلیسی در این صنعت			
ب: سر فصل آموزشی:			
زمان آموزش (ساعت)		رئوس مطالب و ریز محتوا	
عملی	نظری	ریز محتوا	رئوس مطالب
۲۰		آشنایی با چگونگی پاسخ به تلفن‌ها	آشنایی با امور مربوط به پذیرش و رزرو و... در هتل
		آشنایی با چگونگی رزرو جا برای مسافری	
		آشنایی بانحوه بیان توضیحات ساده	
		آشنایی با پذیرش مسافری در هتل	
۲۰		آشنایی بانحوه گرفتن دستور غذا	آشنایی با امور مربوط به رستوران و غذا
		آشنایی با چگونگی بیان توضیحات منوی غذا	
		آشنایی با توضیحات در ارتباط با دسرها و پنیرها و....	
		آشنایی با شیوه برطرف کردن مشکلات در ارتباط با این بخش	
۲۴		آشنایی بانحوه تقسیم کار بین کارکنان و آموزش کارکنان	آشنایی با امور مربوط به آموزش و راهنمایی کارکنان و امور مربوط به بخش مالی هتل
		آشنایی بانحوه آموزش کارکنان در شرایط خاص مثل حوادث غیر مترقبه	
		آشنایی با امور مربوط به ترخیص مسافری از قبیل پرداخت وجه به طرق مختلف و امور مربوط به استخدام در بخشهای مختلف	
ج: منبع درسی: ((مؤلف/مترجم)، عنوان منبع، ناشر، سال انتشار)): حدافل دو منبع فارسی و یک منبع لاتین:			
-Stott & Revell R. (۲۰۰۴), Highly Recommended (۱), Oxford university Press			
s			

دوره کاردانی حرفه‌ای هتلداری

د: استانداردهای آموزشی (شرایط آموزشی و یادگیری مطلوب) درس: محاوره زبان انگلیسی (۱)

۱- ویژگی های مدرس: (درجه علمی - سوابق تخصصی و تجربی):

- حداقل مدرک تحصیلی دانشگاهی، نام رشته/رشته های تحصیلی متجانس: فوق لیسانس زبان انگلیسی

- گواهی نامه‌ها و یا دوره‌های آموزشی مورد نیاز: *TTC*

- حداقل سابقه تدریس مرتبط (به سال): ۳ سال

- حداقل سابقه تخصصی در حوزه شغلی مورد نظر (با ذکر حوزه شغلی به سال): ۲ سال

- میزان تسلط به زبان انگلیسی: عالی خوب

- میزان تسلط به رایانه: عالی خوب

- سایر ویژگی‌ها با ذکر موارد:

۲- مساحت، تجهیزات و وسایل مورد نیاز (بر اساس کلاس ۲۵ نفره و گروههای آزمایشگاهی و کارگاهی (کار عملی) ۲ نفره)

- مساحت مورد نیاز: ۱- کلاس مترمربع، ۲- آزمایشگاه مترمربع، ۳- کارگاه مترمربع، ۴- عرصه مترمربع، ۵- مزرعه مترمربع و

سایر موارد با ذکر نام و مقدار

- فهرست ماشین‌آلات و تجهیزات، وسایل و امکانات مورد نیاز:

۱- ویدئو پروژکتور ۴- بلندگو ۷-

۲- پخش صوت ۵-

۳- تلویزیون ۶- ۹-

و...

۳- روش تدریس و ارائه درس: سخنرانی ، مباحثه ای ، تمرین و تکرار ، آزمایشگاهی ، کارگاهی ، پژوهشی گروهی ، مطالعه

موردی ، بازدید ، فیلم و اسلاید و

سایر با ذکر مورد.....

۴- نحوه ارزیابی درس با توجه به هدف تعریف شده: آزمون کتبی ، آزمون عملی ، آزمون شفاهی ، رایانه پروژه ،

ارایه نمونه کار و..... سایر روشها با ذکر مورد.....

دوره کاردانی حرفه‌ای هتلداری

عملی		نظری		نام درس: محاوره زبان انگلیسی ۲ پیش نیاز / هم‌نیاز: محاوره زبان انگلیسی ۱	
۱		واحد			
۶۴		ساعت			
الف: هدف درس: مهیا کردن زمینه های لازم برای مکالمه به زبان انگلیسی در صنعت هتلداری					
ب: سر فصل آموزشی:					
زمان آموزش (ساعت)		رئوس مطالب و ریز محتوا			ردیف
عملی	نظری	ریز محتوا	رئوس مطالب		
۱۶		نحوه پاسخگویی به تلفن‌ها و نامه ها	امور مربوط به مسافین از قبیل نحوه پاسخگویی به سوالات رزرو نامه ها و	۱	
		چگونگی رزرو اتاقها برای مسافین			
		نحوه برطرف کردن نیازهای اولیه مسافین			
		و نحوه راهنمایی مسافین به محل اقامت آنها و دیگر امور مربوط به این شغل ..			
۱۶		نحوه سفارش گرفتن غذا و توضیح منوی غذایی	خدمات غذایی و نحوه رسیدگی به شکایات و مشکلات روزمره	۲	
		توضیح مناطق دیدنی شهر به جهانگردان			
		نحوه پاسخگویی به مشکلات مسافین از قبیل گم شده چمدانها , مشکلات مربوط به گذرنامه و			
۳۲		چگونگی رسیدگی به نظافت اتاقها	امور مربوط به خانه داری و بهداشت و ایمنی	۳	
		چگونگی نظارت بر موارد بهداشتی و ایمنی			
		مهارت‌های کاری حرفه ای			
		نحوه پاسخگویی به مصاحبه های کاری و نحوه نگارش سابقه کاری و ...	۴		
<p>ج: منبع درسی: ((مؤلف/مترجم), عنوان منبع, ناشر, سال انتشار):</p> <p>حداقل دو منبع فارسی و یک منبع لاتین:</p> <p>-Sttott & Pohl A.. (۲۰۱۰), Highly Recommended (۲), Oxford university Press</p>					

دوره کاردانی حرفه‌ای هتلداری

د: استانداردهای آموزشی (شرایط آموزشی و یادگیری مطلوب) درس: محاوره زبان انگلیسی ۲

۱- ویژگی های مدرس: (درجه علمی - سوابق تخصصی و تجربی):

- حداقل مدرک تحصیلی دانشگاهی، نام رشته ارشته های تحصیلی متجانس: فوق لیسانس زبان انگلیسی

- گواهی نامه ها و یا دوره های آموزشی مورد نیاز: *TTC*

- حداقل سابقه تدریس مرتبط (به سال): ۳ سال

- حداقل سابقه تخصصی در حوزه شغلی مورد نظر (با ذکر حوزه شغلی به سال): ۲ سال

- میزان تسلط به زبان انگلیسی: عالی خوب

- میزان تسلط به رایانه: عالی خوب

- سایر ویژگی ها با ذکر موارد:

۲- مساحت، تجهیزات و وسایل مورد نیاز (بر اساس کلاس ۲۵ نفره و گروه های آزمایشگاهی و کارگاهی (کار عملی) ۲ نفره)

- مساحت مورد نیاز: ۱- کلاس مترمربع، ۲- آزمایشگاه مترمربع، ۳- کارگاه مترمربع، ۴- عرصه مترمربع، ۵- مزرعه مترمربع و سایر

موارد با ذکر نام و مقدار

- فهرست ماشین آلات و تجهیزات، وسایل و امکانات مورد نیاز:

۱- ویدئو پروژکتور ۴- بلند گو ۷-

۲- پخش صوت ۵-

۳- تلویزیون ۶- ۹-

و...

۳- روش تدریس و ارائه درس: سخنرانی ، مباحثه ای ، تمرین و تکرار ، آزمایشگاهی ، کارگاهی ، پژوهشی گروهی ، مطالعه

موردی ، بازدید ، فیلم و اسلاید و

سایر با ذکر مورد.....

۴- نحوه ارزیابی درس با توجه به هدف تعریف شده: آزمون کتبی ، آزمون عملی ، آزمون شفاهی ، آرایه پروژه ،

آرایه نمونه کار و..... سایر روشها با ذکر مورد.....

دوره‌های کاردانی حرفه‌ای هتلداری

نام درس: اداب غذایی در فرهنگ ایرانی - اسلامی				
هم‌نیاز: جامعه‌شناسی فرهنگی				
عملی	نظری	واحد		
	۳	ساعت	۴۸	
الف: هدف درس: آشنایی با فرهنگ غذایی در جوامع ایرانی - اسلامی و بررسی سیر تاریخی آن				
ب: سر فصل آموزشی:				
زمان آموزش (ساعت)		رئوس مطالب و ریز محتوا		ردیف
عملی	نظری	ریز محتوا	رئوس مطالب	
-	۴	مقدمه ای بر مطالعات تاریخی غذاهای دنیا	غذا و تمدن	۱
-	۴	یادگیری و غذایابی: شکار و جمع‌آوری		
-	۶	تمدنهای پیشرفته (بین‌النهرین باستان): آشپزی در مقابل پخت و پز		
-	۶	نماد و اجتماعی شدن مصرف غذا		
-	۶	غذا و عادات غذایی در ایران باستان	عادات غذایی	۲
-	۴	اسلام و تاثیر آن بر عادات و اداب غذایی		
-	۵	غذای مسلمانان در خاور میانه		
-	۵	اداب و رسوم مذهبی/اجتماعی در ایران		
-	۴	غذا در ارتباط با اقوام ایرانی و اداب فرهنگی	مقابله تاریخی	۳
-	۴	تاریخچه ای از آشپزی معاصر ایران - صفوی، قاجار و ایران امروزی		
ج: منبع درسی: (مؤلف/مترجم)، عنوان منبع، ناشر، سال انتشار):				
۱. حداقل دو منبع فارسی و یک منبع لاتین:				
۲. سفره اطعمه، میرزا علی اکبر اشپز باشی با مقدمه پرویز ناتل خانلری، چاپ هفتم، ۱۳۵۳، انتشارات بنیاد فرهنگ ایران				
۳. خوراکهای ایرانی، نادر میرزا قاجار، ۱۳۸۶، انتشارات دانشگاه تهران				
۴. آشپزی دوره صفوی، ایرج افشار، ۱۳۶۰، انتشارات صدا و سیما				
۵. The Cambridge world history of food, Kenneth F. Kiple, ۲۰۰۰, Cambridge University Press, UK				

دوره کاردانی حرفه‌ای هتلداری

د: استانداردهای آموزشی (شرایط آموزشی و یادگیری مطلوب) درس: آداب غذایی در فرهنگ ایرانی-اسلامی

۱- ویژگی های مدرس: (درجه علمی - سوابق تخصصی و تجربی):

- حداقل مدرک تحصیلی دانشگاهی، نام رشته/رشته های تحصیلی متجانس: کارشناس ارشد جامعه شناسی یا مردم شناسی و آشنا با آداب و عادات غذایی ایرانیان

- گواهی نامه‌ها و یا دوره‌های آموزشی مورد نیاز::

- حداقل سابقه تدریس مرتبط (به سال): ۵

- حداقل سابقه تخصصی در حوزه شغلی مورد نظر (با ذکر حوزه شغلی به سال): ۵

- میزان تسلط به زبان انگلیسی: عالی خوب

- میزان تسلط به رایانه: عالی خوب

- سایر ویژگی‌ها با ذکر موارد:

۲- مساحت، تجهیزات و وسایل مورد نیاز (براساس کلاس ۲۵ نفره و گروههای آزمایشگاهی و کارگاهی (کار عملی) ۲ نفره)

- مساحت مورد نیاز: ۱- کلاس مترمربع، ۲- آزمایشگاه مترمربع، ۳- کارگاه مترمربع، ۴- عرصه مترمربع، ۵- مزرعه مترمربع و سایر موارد با ذکر نام و مقدار

کلاس با ظرفیت ۳۰ نفر دانشجو، اورهد، پروژکتور و اسلاید و در صورت امکان Power Point

- فهرست ماشین‌آلات و تجهیزات، وسایل و امکانات مورد نیاز:

۱- ۴- ۷-

۲- ۵- ۸-

۳- ۶- ۹-

و...

۳- روش تدریس و ارائه درس: سخنرانی ، مباحثه ای ، تمرین و تکرار ، آزمایشگاهی ، کارگاهی ، پژوهشی گروهی ، مطالعه

موردی ، بازدید ، فیلم و اسلاید و

سایر با ذکر مورد.....

۴- نحوه ارزیابی درس با توجه به هدف تعریف شده: آزمون کتبی ، آزمون عملی ، آزمون شفاهی ، آرایه پروژه ، آرایه نمونه

کار و..... سایر روشها با ذکر مورد.....

دوره کاردانی حرفه‌ای هتلداری

د: استانداردهای آموزشی (شرایط آموزشی و یادگیری مطلوب) درس: کمکهای اولیه

۱- ویژگی های مدرس: (درجه علمی - سوابق تخصصی و تجربی): دکتری عمومی

- حداقل مدرک تحصیلی دانشگاهی، نام رشته/رشته های تحصیلی متجانس: حد اقل مدرک دکتری عمومی

- گواهی نامه‌ها و یا دوره‌های آموزشی مورد نیاز::

- حداقل سابقه تدریس مرتبط (به سال): ۳ سال

- حداقل سابقه تخصصی در حوزه شغلی مورد نظر (با ذکر حوزه شغلی به سال): ۵ سال

- میزان تسلط به زبان انگلیسی: عالی خوب

- میزان تسلط به رایانه: عالی خوب

- سایر ویژگی‌ها با ذکر موارد:

۲- مساحت، تجهیزات و وسایل مورد نیاز (براساس کلاس ۲۵ نفره و گروههای آزمایشگاهی و کارگاهی (کار عملی) ۲ نفره)

- مساحت مورد نیاز: ۱- کلاس مترمربع، ۲- آزمایشگاه مترمربع، ۳- کارگاه مترمربع، ۴- عرصه مترمربع، ۵- مزرعه مترمربع و سایر موارد با ذکر نام و مقدار

- فهرست ماشین‌آلات و تجهیزات، وسایل و امکانات مورد نیاز:

۱- وایت برد ۴- مولاژ نیم تن انسان ۷- ترمومتر

۲- پروژکتور ۵- دستگاه فشارخون ۸- انواع آتل

۳- رایانه ۶- گوشی پزشکی ۹- گاز استریل یا غیر استریل

و...

۳- روش تدریس وارائه درس: سخنرانی ، مباحثه ای ، تمرین و تکرار ، آزمایشگاهی ، کارگاهی ، پژوهشی گروهی ، مطالعه

موردی ، بازدید ، فیلم و اسلاید و سایر با ذکر مورد.....

۴- نحوه ارزیابی درس با توجه به هدف تعریف شده: آزمون کتبی ، آزمون عملی ، آزمون شفاهی ، ارایه پروژه ،

ارایه نمونه کار و..... سایر روشها با ذکر مورد.....

دوره کاردانی حرفه‌ای هتلداری

نام درس: بهداشت مواد غذایی		عملی	
پیش نیاز /هم‌نیاز: ندارد		واحد	نظری
		۲	-
		ساعت	عملی
		۳۲	-
الف: هدف درس: آشنایی دانشجویان با اهمیت رعایت اصول بهداشت مواد غذایی از تهیه و خرید مواد غذایی تا ارائه غذا به مشتری			
ب: سر فصل آموزشی:			
ردیف	رئوس مطالب و ریز محتوا		زمان آموزش (ساعت)
	رئوس مطالب	ریز محتوا	نظری / عملی
۱	اهمیت و دامنه فعالیتها در عرصه بهداشت مواد غذایی	مفهوم آلودگی مواد غذایی ، مفهوم فساد مواد غذایی و اشاره ای به انواع عوامل آلودگی و فساد مواد غذایی	۵ -
۲		مواد غذایی چگونه آلوده می شوند	
۳		آلودگی اولیه و آلودگی ثانویه	
۴	پیشگیری از آلودگی	بهداشت فردی کارکنان بهداشت محیط و مبارزه با مگس ، سوسک و سایر حشرات رعایت موازین بهداشتی از آغاز تولید تا هنگام مصرف مواد غذایی	۷ -
۵	مسمومیت های غذایی	عفونت غذایی ، حساسیت غذایی ، عدم تحمل غذایی ، مسمومیت غذایی علل مسمومیت های غذایی (مواد سمی گیاهی ، حیوانی ، فلزی و شیمیایی) علائم مسمومیت های غذایی راهکارهای جلوگیری از مسمومیت های غذایی	۱۰ -
۶	بازرسی و کنترل انواع مواد غذایی	مفهوم بازرسی و اشاره ای به مقررات آن و نمونه برداری ، روش بازرسی ، خود ارزیابی اشاره به نکات مهم بهداشتی درباره : شیر ، ماست ، پنیر ، خامه و سرشیر ، کشک ، کره ، دوغ ، گوشت بیماریهای انگلی قابل استفاده از طریق گوشت و راههای پیشگیری مرغ ، ماهی ، تخم مرغ	۱۰ -
ج: منبع درسی: ((مؤلف/مترجم)، عنوان منبع، ناشر، سال انتشار)):			
حداقل دو منبع فارسی و یک منبع لاتین:			
۱- آیین تندرستی / نگارش امان اله فرزاد			
۲- Nicolas Johns (۱۹۹۵), managing food hygiene, second edition, McMillan, UK			
۳- Frank Bryan (۱۹۹۲), Applied foodservice sanitation, fourth edition, the educational foundation of the national restaurants association, USA			

دوره کاردانی حرفه‌ای هتلداری

د: استانداردهای آموزشی (شرایط آموزشی و یادگیری مطلوب) نام درس: بهداشت مواد غذایی

ویژگی های مدرس: (درجه علمی - سوابق تخصصی و تجربی): کارشناسی ارشد تغذیه یا دکتری تغذیه با حداقل ۵ سال سابقه تدریس دانشگاهی

- حداقل مدرک تحصیلی دانشگاهی، نام رشته/رشته های تحصیلی متجانس: حداقل مدرک کارشناسی ارشد

- گواهی‌نامه‌ها و یا دوره‌های آموزشی مورد نیاز::

- حداقل سابقه تدریس مرتبط (به سال): ۲ سال

- حداقل سابقه تخصصی در حوزه شغلی مورد نظر (با ذکر حوزه شغلی به سال):

- میزان تسلط به زبان انگلیسی: عالی خوب

- میزان تسلط به رایانه: عالی خوب

- سایر ویژگی‌ها با ذکر موارد:

۲- مساحت، تجهیزات و وسایل مورد نیاز (براساس کلاس ۲۵ نفره و گروههای آزمایشگاهی و کارگاهی (کار عملی) ۲ نفره)

- مساحت مورد نیاز: ۱- کلاس مترمربع، ۲- آزمایشگاه مترمربع، ۳- کارگاه مترمربع، ۴- عرصه مترمربع، ۵- مزرعه

مترمربع و سایر موارد با ذکر نام و مقدار

- فهرست ماشین‌آلات و تجهیزات، وسایل و امکانات مورد نیاز:

۱- وایت برد ۴- ۷-

۲- پروژکتور ۵- ۸-

۳- رایانه ۶- ۹-

۳- روش تدریس و ارائه درس: سخنرانی ، مباحثه ای ، تمرین و تکرار ، آزمایشگاهی ، کارگاهی ، پژوهشی گروهی .

مطالعه موردی ، بازدید ، فیلم و اسلاید و

سایر با ذکر مورد.....

۴- نحوه ارزیابی درس با توجه به هدف تعریف شده: آزمون کتبی ، آزمون عملی ، آزمون شفاهی ، ارائه

پروژه .

ارایه نمونه کار سایر روشها با ذکر مورد.....

دوره کاردانی حرفه‌ای هتلداری

عملی		نظری		نام درس: آداب معاشرت و الگوهای رفتاری	
		۲	واحد	پیش نیاز / هم‌نیاز: روانشناس گردشگری	
		۳۲	ساعت		
الف: هدف درس: آشنایی دانشجویان با نحوه صحیح رفتار و برخورد با دیگران و برقراری ارتباط موثر					
ب: سر فصل آموزشی:					
زمان آموزش (ساعت)		رئوس مطالب و ریز محتوا		ردیف	
عملی	نظری	ریز محتوا	رئوس مطالب		
	۴	معانی و واژگان این مفهوم	تعاریف مفاهیم الگوهای رفتاری و آداب معاشرت	۱	
		آداب معاشرت در میان اقوام مختلف			
		آداب و رسوم در ایران باستان			
	۴	تاریخچه آداب رفتار و معاشرتی در هتل	تاریخچه اصول و معیارهای کلی آداب معاشرت	۲	
		اصول و معیارهای آداب معاشرت			
		شاخص های معاشرت با دیگران			
	۸	رفتارهای فردی در مواجهه با دیگران - آداب دست دادن	نحوه رفتار و رعایت زبان اشیاء و لباس	۲	
		زبان اشیاء و لباس و پوشش مناسب			
		رعایت صحیح آرایش سرو صورت			
	۱۶	نحوه ایجاد ارتباط موثر	روابط میان فردی، زبان بدن و روابط فعالین صنعت گردشگری	۳ و ...	
		رفتار مناسب با دیگران با توجه به خصوصیات فردی			
		روابط فعالین صنعت گردشگری			
		موازن حاکم بر برخورد با مهمان، تکالیف و وظایف میزبان در مواجهه با نیازهای مهمانان و انجام خدمات مورد درخواست آنان - مهارتهای ابراز وجود			
ج: منبع درسی: ((مؤلف/ مترجم)، عنوان منبع، ناشر، سال انتشار)):					
حداقل دو منبع فارسی و یک منبع لاتین:					
۱- آداب معاشرت و الگوهای رفتاری در صنعت گردشگری - اثر جلال نصیریان - انتشارات مهکامه ۱۳۹۱					
۲- آداب معاشرت - لیلیا پور نعمتی و حمید رضا غیوری ۱۳۹۰					
۳- Allan Barbara pease (۲۰۰۴) Body language					
۴- Managing the guest experience 'Roberte ford					
۵- consumer psychology of T.H.L. Editea.g.wood side.					
۶- Consumer Behavior in Tourism, susan home & swar brooks					

دوره کاردانی حرفه‌ای هتلداری

د: استانداردهای آموزشی (شرایط آموزشی و یادگیری مطلوب) درس: آداب معاشرت و الگوهای رفتاری

۱- ویژگی های مدرس: (درجه علمی - سوابق تخصصی و تجربی):

- حداقل مدرک تحصیلی دانشگاهی، نام رشته/رشته های تحصیلی متجانس: ارشد علوم تربیتی

- گواهی نامه‌ها و یا دوره‌های آموزشی مورد نیاز::

- حداقل سابقه تدریس مرتبط (به سال): ۵ سال

- حداقل سابقه تخصصی در حوزه شغلی مورد نظر (با ذکر حوزه شغلی به سال): ۵

- میزان تسلط به زبان انگلیسی: عالی خوب

- میزان تسلط به رایانه: عالی خوب

- سایر ویژگی‌ها با ذکر موارد:

۲- مساحت، تجهیزات و وسایل مورد نیاز (براساس کلاس ۲۵ نفره و گروههای آزمایشگاهی و کارگاهی (کار عملی) ۲ نفره)

- مساحت مورد نیاز: ۱- کلاس مترمربع، ۲- آزمایشگاه مترمربع، ۳- کارگاه مترمربع، ۴- عرصه مترمربع، ۵- مزرعه مترمربع و سایر

موارد با ذکر نام و مقدار

- فهرست ماشین‌آلات و تجهیزات، وسایل و امکانات مورد نیاز:

۱- ویدئوپروژکتور -۴ -۷

۲- وایت بورد -۵ -۸

۳- -۶ -۹

۳- روش تدریس و ارائه درس: سخنرانی ، مباحثه ای ، تمرین و تکرار ، آزمایشگاهی ، کارگاهی ، پژوهشی گروهی ، مطالعه

موردی ، بازدید ، فیلم و اسلاید و

سایر با ذکر مورد.....

۴- نحوه ارزیابی درس با توجه به هدف تعریف شده: آزمون کتبی ، آزمون عملی ، آزمون شفاهی ، رایانه پروژه ،

رایانه نمونه کار و..... سایر روشها با ذکر مورد.....

دوره کاردانی حرفه‌ای هتلداری

نام درس: اصول و مبانی ارتباطات		نظری	عملی
پیش نیاز/هم‌نیاز: روانشناسی گردشگری		واحد	۲
		ساعت	۳۲
الف: هدف درس: آشنایی دانشجویان با اصول و فنون ارتباط میان فردی و چهره به چهره و مهارت کلامی و تبادل نظر با یکدیگر و انتقال مفاهیم بصورت کلامی و غیر کلامی			
ب: سر فصل آموزشی:			
ردیف	رئوس مطالب و ریز محتوا		زمان آموزش (ساعت)
	رئوس مطالب	ریز محتوا	نظری عملی
۱	موضوع و تعاریف ارتباطات انسانی	تاریخ و منشاء علم ارتباطات	۸
		تعاریف ارتباطات	
		انواع نشانه ها	
		تعریف پیام، معنی و نماد در ارتباطات - مراحل بهبود ارتباط	
۲	اصول کلی در ارتباطات انسانی	انواع ارتباطات و نظریه های ارتباط انسانی	۸
		عوامل موثر در ارتباط و ارتباط اثر بخش	
		عوامل موثر در ارتباطات میان فردی	
		گشودگی، همدلی، حمایتگری و مثبت گرایی - شخصیت افراد الگوی ارتباطی..	
۳	ارتباط کلامی و غیر کلامی و تاثیر فناوری نوین بر ارتباطات انسانی	مهارتهای ارتباطی (سخن گفتن، گوش دادن و حرف زدن)	۱۶
		ویژگیهای ارتباط غیر کلامی	
		حرکات اندام، چهره، دست ها و زبان بدن	
		آسیبهای فناوری نوین بر ارتباطات انسانی	
و ...			
ج: منبع درسی: ((مؤلف/مترجم)، عنوان منبع، ناشر، سال انتشار)):			
حدائق دو منبع فارسی و یک منبع لاتین: ۱- ارتباط غیر کلامی: دکتر علی اکبر فرهنگی - نشر دانشگاه آزاد میبد ۱۳۷۵			
۲- اصول و تکنیکهای برقراری ارتباط موثر با دیگران ققنوس ۱۳۸۶			
۳- ارتباط شناسی مهدی محسنیان راد - سروش ۱۳۷۴			
۴- پیامها، چگونه با دیگران ارتباط برقرار کنیم - اثر مک کی، مانیو و دیگران ترجمه حمید رضا تقوی و محمد شهاب شمس - تهران ۱۳۸۳			

دوره کاردانی حرفه‌ای هتلداری

د: استانداردهای آموزشی (شرایط آموزشی و یادگیری مطلوب) درس: اصول و مبانی ارتباطات

۱- ویژگی های مدرس: (درجه علمی - سوابق تخصصی و تجربی):

- حداقل مدرک تحصیلی دانشگاهی، نام رشته/رشته های تحصیلی متجانس: ارشد در رشته ارتباطات

- گواهی نامه‌ها و یا دوره‌های آموزشی مورد نیاز::

- حداقل سابقه تدریس مرتبط (به سال): ۵

- حداقل سابقه تخصصی در حوزه شغلی مورد نظر (با ذکر حوزه شغلی به سال): ۱۰

- میزان تسلط به زبان انگلیسی: عالی خوب

- میزان تسلط به رایانه: عالی خوب

- سایر ویژگی‌ها با ذکر موارد:

۲- مساحت، تجهیزات و وسایل مورد نیاز (براساس کلاس ۲۵ نفره و گروههای آزمایشگاهی و کارگاهی (کار عملی) ۲ نفره)

- مساحت مورد نیاز: ۱- کلاس مترمربع، ۲- آزمایشگاه مترمربع، ۳- کارگاه مترمربع، ۴- عرصه مترمربع، ۵- مزرعه مترمربع و

سایر موارد با ذکر نام و مقدار

- فهرست ماشین‌آلات و تجهیزات، وسایل و امکانات مورد نیاز:

۱- ۴- ۷-

۲- ۵- ۸-

۳- ۶- ۹-

و...

۳- روش تدریس و ارائه درس: سخنرانی ، مباحثه ای ، تمرین و تکرار ، آزمایشگاهی ، کارگاهی ، پژوهشی گروهی ، مطالعه

موردی ، بازدید ، فیلم و اسلاید و

سایر با ذکر مورد.....

۴- نحوه ارزیابی درس با توجه به هدف تعریف شده: آزمون کتبی ، آزمون عملی ، آزمون شفاهی ، ارائه پروژه ،

ارایه نمونه کار و..... سایر روشها با ذکر مورد.....

دوره کاردانی حرفه‌ای هتلداری

نام درس: شناخت هتل و خدمات پشتیبانی		پیش نیاز/هم‌نیاز:	
عملی	نظری	واحد	ساعت
	۳		
	۴۸		
الف: هدف درس: آشنایی با هتل و تقسیمات آن و بخشهای درآمد زا و غیر درآمدزا و نقش هر یک در ارائه سرویس به مهمان			
ب: سر فصل آموزشی:			
ردیف	رئوس مطالب و ریز محتوا		زمان آموزش (ساعت)
	رئوس مطالب	ریز محتوا	نظری عملی
۱	شناخت خدمات صنعت هتلداری و گردشگری	آشنایی با ارکان صنعت جهانگردی	۸
		آشنایی با توزیع کنندگان خدمات	
۲	تعاریف هتل و سازمان آن	آشنایی با تاریخچه هتل و	۱۶
		آشنایی با انواع طبقه بندیهای هتل	
		آشنایی با سازمان هتل و عوامل موثر در سازماندهی	
۳	شناخت بخشهای مولد و غیر مولد در هتل	آشنایی با بخشهای مختلف هتل بر اساس چارت سازمانی	۲۴
		تعریف و توصیف نیازهای مهمان و اهمیت خدمات پشتیبانی در جلب رضایت مهمان در هتل	
		تعریف و توصیف بخشهای پشتیبانی درآمد زا و غیر درآمدزا: شامل بخش مالی-اداری، تلفنخانه، امکانات ورزشی و تفریحی، خدمات فنی شامل استاندارد ها، دستورالعملها، شبکه ای برق رسانی، امکانات سرمایشی و گرمایشی و بخش روابط عمومی و تبلیغات	
ج: منبع درسی: ((مؤلف/مترجم)، عنوان منبع، ناشر، سال انتشار)):			
حداقل دو منبع فارسی و یک منبع لاتین ۱- آشنایی با صنعت هتلداری ترجمه محمدرضا آبادی کریمی انتشارات هزیر ۱۳۸۸			
۱-Introduction to hospitality industry by foster.			
۲-Introduction to hospitality by walker			
۳-Managing hospitality engineering system, Michael H. Redlin & David M. Stipanule, AHMA ch: ۳, ۴, ۵, ۶, ۱۲			
۴-Managing Hospitality front office Operation (۱۹۸۸) Steadmon Charles E. 2nd. AHMA,			

دوره کاردانی حرفه‌ای هتلداری

د: استانداردهای آموزشی (شرایط آموزشی و یادگیری مطلوب) درس: شناخت و خدمات پشتیبانی

۱- ویژگی های مدرس: (درجه علمی - سوابق تخصصی و تجربی):

- حداقل مدرک تحصیلی دانشگاهی، نام رشته/رشته های تحصیلی متجانس: فوق لیسانس رشته مدیریت هتلداری یا جهانگردی

- گواهی نامه‌ها و یا دوره‌های آموزشی مورد نیاز::

- حداقل سابقه تدریس مرتبط (به سال): ۲ سال

- حداقل سابقه تخصصی در حوزه شغلی مورد نظر (با ذکر حوزه شغلی به سال): ۵ سال در بخشهای مختلف هتل

- میزان تسلط به زبان انگلیسی: عالی خوب

- میزان تسلط به رایانه: عالی خوب

- سایر ویژگی‌ها با ذکر موارد:

۲- مساحت، تجهیزات و وسایل مورد نیاز (بر اساس کلاس ۲۵ نفره و گروههای آزمایشگاهی و کارگاهی (کار عملی) ۲ نفره)

- مساحت مورد نیاز: ۱- کلاس مترمربع، ۲- آزمایشگاه مترمربع، ۳- کارگاه مترمربع، ۴- عرصه مترمربع، ۵- مزرعه مترمربع و

سایر موارد با ذکر نام و مقدار

- فهرست ماشین‌آلات و تجهیزات، وسایل و امکانات مورد نیاز:

۱- ۴- ۷-

۲- ۵- ۸-

۳- ۶- ۹-

و...

۳- روش تدریس و ارائه درس: سخنرانی ، مباحثه ای ، تمرین و تکرار ، آزمایشگاهی ، کارگاهی ، پژوهشی گروهی ، مطالعه

موردی ، بازدید ، فیلم و اسلاید و

سایر با ذکر مورد.....

۴- نحوه ارزیابی درس با توجه به هدف تعریف شده: آزمون کتبی ، آزمون عملی ، آزمون شفاهی ، آرایه پروژه ،

آرایه نمونه کار و..... سایر روشها با ذکر مورد.....

دوره کاردانی حرفه‌ای هتلداری

عملی		نظری		نام درس: آشنایی با حقوق مهمان در هتل	
		۲	واحد	پیش نیاز / هم‌نیاز:	
		۳۲	ساعت		
الف: هدف درس: آشنایی با هتل و تقسیمات آن و بخشهای درآمدزا و غیر درآمدزا و نقش هر یک در ارائه سرویس به مهمان					
ب: سر فصل آموزشی:					
زمان آموزش (ساعت)		رئوس مطالب و ریز محتوا		ردیف	
عملی	نظری	ریز محتوا	رئوس مطالب		
	۸	مهمان کیست و نیازهایش چیست؟ آشنایی با قوانین و مقررات حقوقی بین المللی	بررسی قوانین بین المللی	۱	
	۸	آشنایی با مقررات گمرک آشنایی با مقررات ازدواج و طلاق و اتباع بیگانه	بررسی حقوق مهمان	۲	
	۸	آشنایی با بخشهای مختلف هتل بر اساس چارت سازمانی آشنایی با انواع گذرنامه آشنایی با مقررات مربوطه به مهمانان غیر عادی آشنایی با انواع بیمه	بررسی وظایف خدمت دهندگان	۳	
	۲	حقوق هتل در قبال مهمانان و غیر مهمانان طرز برخورد با درخواستهای نابجا	حقوق هتل	۴	
		اقامت مهمان در هتل و ضروریتهای مهمان حق داشتن خلوت محافظت در برابر تفتیش غیرقانونی	حقوق مهمان	۵	
ج: منبع درسی: (مؤلف/مترجم)، عنوان منبع، ناشر، سال انتشار:)) حداقل دو منبع فارسی و یک منبع لاتین ۱- آشنایی با صنعت هتلداری ترجمه محمدرضا آبادی کریمی انتشارات هژیر ۱۳۸۸ ۱- Introduction to hospitality industry by foster: ۲- Introduction to hospitality by walker ۳- Managing hospitality engineering system, Michael H. Redlin & David M. Stipanule, AHMA ch: ۳, ۴, ۵, ۶, ۱۲ ۴- Managing Hospitality front office Operation (۱۹۸۸) Steadmon Charles E. ۲nd. AHMA,					

دوره گردانی حرفه‌ای هتلداری

د: استانداردهای آموزشی (شرایط آموزشی و یادگیری مطلوب) درس: آشنایی با حقوق مهمان در هتل

۱- ویژگی های مدرس: (درجه علمی - سوابق تخصصی و تجربی):

- حداقل مدرک تحصیلی دانشگاهی، نام رشته/رشته های تحصیلی متجانس: فوق لیسانس حقوق

- گواهی نامه‌ها و یا دوره‌های آموزشی مورد نیاز::

- حداقل سابقه تدریس مرتبط (به سال): ۲ سال

- حداقل سابقه تخصصی در حوزه شغلی مورد نظر (با ذکر حوزه شغلی به سال): ۵ سال

- میزان تسلط به زبان انگلیسی: عالی خوب

- میزان تسلط به رایانه: عالی خوب

- سایر ویژگی‌ها با ذکر موارد:

۲- مساحت، تجهیزات و وسایل مورد نیاز (براساس کلاس ۲۵ نفره و گروه‌های آزمایشگاهی و کارگاهی (کار عملی) ۲ نفره)

- مساحت مورد نیاز: ۱- کلاس مترمربع، ۲- آزمایشگاه مترمربع، ۳- کارگاه مترمربع، ۴- عرصه مترمربع، ۵- مزرعه مترمربع و

سایر موارد با ذکر نام و مقدار

- فهرست ماشین‌آلات و تجهیزات، وسایل و امکانات مورد نیاز:

۱- ۴- ۷-

۲- ۵- ۸-

۳- ۶- ۹-

و...

۳- روش تدریس و ارائه درس: سخنرانی ، مباحثه ای ، تمرین و تکرار ، آزمایشگاهی ، کارگاهی ، پژوهشی گروهی ، مطالعه

موردی ، بازدید ، فیلم و اسلاید و

سایر با ذکر مورد.....

۴- نحوه ارزیابی درس با توجه به هدف تعریف شده: آزمون کتبی ، آزمون عملی ، آزمون شفاهی ، ارزیابی پروژه ،

ارایه نمونه کار و..... سایر روشها با ذکر مورد.....

دوره کاردانی حرفه‌ای هتلداری

نام درس: زبان دوم (فرانسه)		
پیش نیاز/هم‌نیاز:		
عملی	نظری	
۱	۱	واحد
۴۸	۱۶	ساعت

الف: هدف درس: مهیا کردن زمینه های لازم برای آشنایی با یک زبان دیگر برای برقراری ارتباط بیشتر با گردشگر خارجی در صنعت گردشگری و هتلداری

ب: سر فصل آموزشی:

زمان آموزش (ساعت)		رئوس مطالب و ریز محتوا		ردیف
عملی	نظری	ریز محتوا	رئوس مطالب	
۱۶	۲	معرفی فرد و مشخصات فردی افراد در بیان خویش	مقدمات در زبان	۱
۸	۴	معرفی مشاغل افراد معرفی ملیت‌ها و قومیت‌ها	آشنایی با مقاصد سفر	۲
۸	۴	معرفی آب و هوای مقاصد سفر معرفی فصول، روزها ماهها، ایام هفته	آشنایی با ویژگیهای مقاصد سفر	۳
۸	۴	معرفی مکانها، آدرسها، شماره تلفن و قرار ملاقاتها	آشنایی با شیوه های برقراری ارتباط	۴
۸	۲	معرفی سرویسها، گرفتن سفارشها و اعلام نیازها	آشنایی با اماکن پذیرایی و اقامتی	۵

ج: منبع درسی: ((مؤلف/مترجم)، عنوان منبع، ناشر، سال انتشار)) :

حداقل دو منبع فارسی و یک منبع لاتین:

-Unite ۱-۵ Café Crème(-)

دوره کاردانی حرفه‌ای هتلداری

د: استانداردهای آموزشی (شرایط آموزشی و یادگیری مطلوب) درس: زبان دوم

۱- ویژگی های مدرس: (درجه علمی - سوابق تخصصی و تجربی):

- حداقل مدرک تحصیلی دانشگاهی، نام رشته/رشته های تحصیلی متجانس: ارشد زبان فرانسه

- گواهی نامه‌ها و یا دوره‌های آموزشی مورد نیاز:

- حداقل سابقه تدریس مرتبط (به سال): ۵

- حداقل سابقه تخصصی در حوزه شغلی مورد نظر (با ذکر حوزه شغلی به سال): ۵

- میزان تسلط به زبان انگلیسی: عالی خوب

- میزان تسلط به رایانه: عالی خوب

- سایر ویژگی‌ها با ذکر موارد:

۲- مساحت، تجهیزات و وسایل مورد نیاز (براساس کلاس ۲۵ نفره و گروههای آزمایشگاهی و کارگاهی (کار عملی) ۲ نفره)

- مساحت مورد نیاز: ۱- کلاس مترمربع، ۲- آزمایشگاه مترمربع، ۳- کارگاه مترمربع، ۴- عرصه مترمربع، ۵- مزرعه مترمربع و

سایر موارد با ذکر نام و مقدار

- فهرست ماشین‌آلات و تجهیزات، وسایل و امکانات مورد نیاز:

۴- بلندگو ۷- ویدئو پروژکتور

۲- پخش صوت ۵-

۳- تلویزیون ۶- ۹-

...

۳- روش تدریس و ارائه درس: سخنرانی ، مباحثه ای ، تمرین و تکرار ، آزمایشگاهی ، کارگاهی ، پژوهشی گروهی ، مطالعه

موردی ، بازدید ، فیلم و اسلاید و

سایر با ذکر مورد.....

۴- نحوه ارزیابی درس با توجه به هدف تعریف شده: آزمون کتبی ، آزمون عملی ، آزمون شفاهی ، ارائه پروژه ،

ارایه نمونه کار و..... سایر روشها با ذکر مورد.....

دوره کاردانی حرفه‌ای هتلداری

نام درس: فرانت آفیس			
عملی	نظری		
۱	۲	واحد	
۴۸	۳۲	ساعت	
پیش نیاز /هم‌نیاز: شناخت هتل و خدمات پشتیبانی			
الف: هدف درس: آشنایی با بخش فرانت آفیس و تقسیمات آن (پذیرش، رزرواسیون و امور صندوق) و نقش آن در ارائه سرویس به مهمان			
ب: سر فصل آموزشی:			
زمان آموزش (ساعت)	رئوس مطالب و ریز محتوا		ردیف
	نظری	عملی	
		ریز محتوا	رئوس مطالب
۴	۴	آشنایی با انواع هتل و انواع جارت سازمانی بخش فرانت آفیس در آن آشنایی با انواع اتاق در هتل ابزار - وسایل - سیستم ها و نرم افزار ها	۱
		چرخه مهمان (تاریخچه مهمان) - پاسخگویی به تلفن، دریافت پیام، نامه ها و امانات مهمان و تحویل آن دریافت پیام، نامه ها و امانات مهمان و تحویل آن نحوه برخورد با شکایات مهمان و حل و فصل آن و مهمانان لیست سیاه و مسائل امنیتی	۲
۸	۸	آشنایی با انواع سیستمهای رزرواسیون شناخت انواع نرخ اتاق: یکجدا، نرخهای رقابتی، انواع تخفیف و..... پیش بینی ها، گردشکار شناخت تکنیکهای فروش	۳
۸	۴	- عملیات تحویل و شروع شیفت کاری خوشامدگویی و گردشکار پذیرش مهمانان دارای رزرو و بدون رزرو	۴
۸	۴	به مهمان انفرادی، گروهی و... مشخص نمودن نوع و نحوه پرداخت صورتحساب تحویل کلید اتاقها	۵
۸	۴	شناخت نرم افزارها، ارتباط با مهمان در زمان قبل از ورود، هنگام ورود، خروج، اقامت	۷
۴	۴	روشهای پرداخت و ثبت هزینه های مهمان و نرم افزارهای مورد استفاده و فرمهای مربوطه - بستن شیفت و تراز کردن حسابها - آشنایی با انواع سندها و کاربرد آن - آشنایی با انواع صورتحسابها	۸
ج: منبع درسی: ((مؤلف/مترجم)، عنوان منبع، ناشر، سال انتشار)):			
۱- Accommodation Management: By Roy c. Wood ۲- Management Front Office Operation, By R.M Brooks ۳- Managing hospitality engineering system, Michael H. Redlin & David M. Stipanule, AHMA ch: ۳, ۴, ۵, ۶, ۱۲ ۴- Hotel Front Office, By Bruce. Braham			
حداقل دو منبع فارسی و یک منبع لاتین			

دوره کاردانی حرفه‌ای هتلداری

د: استانداردهای آموزشی (شرایط آموزشی و یادگیری مطلوب) درس: فرانت آپیس

۱ ویژگیهای مدرس: (درجه علمی - سوابق تخصصی و تجربی):

- حداقل مدرک تحصیلی دانشگاهی، نام رشته/رشته های تحصیلی متجانس: فوق لیسانس رشته مدیریت هتلداری یا جهانگردی

- گواهی نامه‌ها و یا دوره‌های آموزشی مورد نیاز::

- حداقل سابقه تدریس مرتبط (به سال): ۲ سال

- حداقل سابقه تخصصی در حوزه شغلی مورد نظر (با ذکر حوزه شغلی به سال): ۵ سال در بخشهای مختلف هتل

- میزان تسلط به زبان انگلیسی: عالی خوب

- میزان تسلط به رایانه: عالی خوب

- سایر ویژگی‌ها با ذکر موارد:

۲- مساحت، تجهیزات و وسایل مورد نیاز (بر اساس کلاس ۲۵ نفره و گروههای آزمایشگاهی و کارگاهی (کار عملی) ۲ نفره)

- مساحت مورد نیاز: ۱- کلاس مترمربع، ۲- آزمایشگاه مترمربع، ۳- کارگاه مترمربع، ۴- عرصه مترمربع، ۵- مزرعه مترمربع و سایر

موارد با ذکر نام و مقدار

- فهرست ماشین‌آلات و تجهیزات، وسایل و امکانات مورد نیاز:

۱- ۴- ۷-

۲- ۵- ۸-

۳- ۶- ۹-

و...

۳- روش تدریس وارائه درس: سخنرانی ، مباحثه ای ، تمرین و تکرار ، آزمایشگاهی ، کارگاهی ، پژوهشی گروهی ، مطالعه

موردی ، بازدید ، فیلم و اسلاید و

سایر با ذکر مورد.....

۴- نحوه ارزیابی درس با توجه به هدف تعریف شده: آزمون کتبی ، آزمون عملی ، آزمون شفاهی ، ارائه پروژه ،

ارایه نمونه کار و..... سایر روشها با ذکر مورد

.....

دوره کاردانی حرفه‌ای هتلداری

نام درس: خانه داری			
پیش نیاز/هم‌نیاز: شناخت هتل و خدمات پشتیبانی			
عملی	نظری		
۱	۲	واحد	
۴۸	۳۲	ساعت	
الف: هدف درس:			
ب: سر فصل آموزشی: آشنایی فراگیران با خدمات در واحد اتاقهای هتل و حفظ و نگهداری اماکن عمومی در هتل			
زمان آموزش (ساعت)	رئوس مطالب و ریز محتوا		ردیف
	نظری	عملی	
	ریز محتوا	رئوس مطالب	
۴	نقش خانه داری در انواع واحدهای اقامتی	شناخت واحد خانه داری	۱
	خانه داری و انتظارات مهمان		
	آشنایی با چارت سازمانی خانه داری در انواع واحدهای اقامتی		
	وظایف خانه داری در هتل		
۸	نقش خانه داری در برآوردن نیاز های مهمان (مقایسه موردی)	خانه داری و نیروی انسانی	۲
	ویژگیهای نیروی انسانی در واحد خانه داری		
	فصلی بودن و شرح وظایف نیروها		
	استاندارد در خدمات بخش خانه داری		
۴	نکات کلیدی در طریقات هتل	قوانین و مقررات در بخش خانه داری	۳
	بررسی دلایل رعایت قوانین	ایمنی و امنیت در خانه داری	۴
	انواع کلید		
۴	نکات ایمنی در مورد کلید و حوادث ضمن کار		
۴	انواع گزارشات در واحد خانه داری	گزارشات خانه داری	
۴	بررسی اهمیت نظافت و انواع شیوه های نظافت و موادشوینده	شناخت اهمیت نظافت	
۴	استاندارد نظافت و وسایل در بخش خانه داری و اتاق	استاندارد در خدمات بخش خانه داری	
۴	انواع نظافت و چیدمان اتاق و آماده سازی اتاق		
ج: منبع درسی: ((مؤلف/مترجم)، عنوان منبع، ناشر، سال انتشار)):			
حداقل دو منبع فارسی و یک منبع لاتین:			
خانه داری در هتل - اثر سادھیر اندروس			
۱- Professional housekeeping by Jones-Van nostrand reinhold-Newyork			
۲- Introduction to Hospitality-VIP by Foster			

دوره کاردانی حرفه‌ای هتلداری

د: استانداردهای آموزشی (شرایط آموزشی و یادگیری مطلوب) درس: خانه داری

۱- ویژگی های مدرس: (درجه علمی - سوابق تخصصی و تجربی):

- حداقل مدرک تحصیلی دانشگاهی، نام رشته/رشته های تحصیلی متجانس: ارشد هتلداری یا ۱۰ سال تجربه کار در بخش اقامت هتل

- گواهی‌نامه‌ها و یا دوره‌های آموزشی مورد نیاز::

- حداقل سابقه تدریس مرتبط (به سال): ۵

- حداقل سابقه تخصصی در حوزه شغلی مورد نظر (با ذکر حوزه شغلی به سال): ۱۰

- میزان تسلط به زبان انگلیسی: عالی خوب

- میزان تسلط به رایانه: عالی خوب

- سایر ویژگی‌ها با ذکر موارد:

۲- مساحت، تجهیزات و وسایل مورد نیاز (براساس کلاس ۲۵ نفره و گروههای آزمایشگاهی و کارگاهی (کار عملی) ۲ نفره)

- مساحت مورد نیاز: ۱- کلاس مترمربع، ۲- آزمایشگاه مترمربع، ۳- کارگاه مترمربع، ۴- عرصه مترمربع، ۵- مزرعه مترمربع و

سایر موارد با ذکر نام و مقدار

- فهرست ماشین‌آلات و تجهیزات، وسایل و امکانات مورد نیاز:

۱- اورهد ۴- تختخواب و ضمائم آن ۷-

۲- پروژکتور ۵-

۳- یک باب اتاق ۶- ۹-

و...

۳- روش تدریس و ارائه درس: سخنرانی ، مباحثه ای ، تمرین و تکرار ، آزمایشگاهی ، کارگاهی ، پژوهشی گروهی ، مطالعه

موردی ، بازدید ، فیلم و اسلاید و

سایر با ذکر مورد.....

۴- نحوه ارزیابی درس با توجه به هدف تعریف شده: آزمون کتبی ، آزمون عملی ، آزمون شفاهی ، ارایه پروژه ،

ارایه نمونه کار و..... سایر روشها با ذکر مورد...

...

دوره کاردانی حرفه‌ای هتلداری

نام درس: لباسشویی در هتل			
پیش نیاز/هم‌نیاز: شناخت هتل و خدمات پشتیبانی			
عملی	نظری		
۱	۱	واحد	
۳۲	۱۶	ساعت	
الف: هدف درس: آشنایی فراگیران با مراحل کار و آماده سازی اقلام ارسالی بخش لاندری در هتل با توجه به نوع لکه و مواد مصرفی و تجهیزات مورد نیاز			
ب: سر فصل آموزشی:			
زمان آموزش (ساعت)		ردیف	رئوس مطالب و ریز محتوا
عملی	نظری		
			ریز محتوا
			رئوس مطالب
	۴	۱	اهمیت بخش لاندری در هتل بررسی تشکیلات سازمانی لاندری در انواع سازمان لاندری و شرح وظایف پرسنل معایب و مزایای داشتن لاندری در هتل طراحی لاندری
۱۶	۴	۲	شناخت انواع تجهیزات در انواع سازمان لاندری با توجه به ویژگیهای منطقه ای شیوه های نگهداری تجهیزات کاربرد تجهیزات در لاندری
	۲	۳	ساختار انواع پارچه و ویژگیهای هر یک به تفکیک ریشه ها شناخت انواع فرمها و نحوه تکمیل آن با توجه به نوع نیاز پارچه
	۱	۴	تعریف لکه ها
	۱		شناخت انواع لکه
	۲		نوع تجهیزات مورد نیاز برای هر پارچه با توجه به نوع لکه
۱۶	۲	۵	انجام عملیات دهگانه در لاندری
ج: منبع درسی: (مؤلف/مترجم)، عنوان منبع، ناشر، سال انتشار):			
حداقل دو منبع فارسی و یک منبع لاتین:			
۱- Housekeeping Management By: Sudehir Andros			
۲- Motel Management Operation By: Demey G. Rutherford			

دوره کاردانی حرفه‌ای هتلداری

د: استانداردهای آموزشی (شرایط آموزشی و یادگیری مطلوب) درس: لباسشویی در هتل

ویژگی های مدرس: (درجه علمی - سوابق تخصصی و تجربی):

- حداقل مدرک تحصیلی دانشگاهی، نام رشته/رشته های تحصیلی متجانس فوق لیسانس هتلداری یا تجربه با ۱۰ سال تجربه کاری

- گواهی نامه‌ها و یا دوره‌های آموزشی مورد نیاز

- حداقل سابقه تدریس مرتبط (به سال): ۲ سال

- حداقل سابقه تخصصی در حوزه شغلی مورد نظر (با ذکر حوزه شغلی به سال): ۵ سال

- میزان تسلط به زبان انگلیسی: عالی خوب

- میزان تسلط به رایانه: عالی خوب

- سایر ویژگی‌ها با ذکر موارد:

۲- مساحت، تجهیزات و وسایل مورد نیاز (بر اساس کلاس ۲۵ نفره و گروههای آزمایشگاهی و کارگاهی (کار عملی) ۲ نفره)

- مساحت مورد نیاز: ۱- کلاس مترمربع، ۲- آزمایشگاه مترمربع، ۳- کارگاه مترمربع، ۴- عرصه مترمربع، ۵- مزرعه مترمربع و

سایر موارد با ذکر نام و مقدار

- فهرست ماشین‌آلات و تجهیزات، وسایل و امکانات مورد نیاز:

۱- ویدئو پروژکتور ۴- بلندگو ۷-

۲- امکانات و تجهیزات لباسشویی در هتل ۵-

۳- تلویزیون ۶-

و...

۳- روش تدریس و ارائه درس: سخنرانی ، مباحثه ای ، تمرین و تکرار ، آزمایشگاهی ، کارگاهی ، پژوهشی گروهی ، مطالعه

موردی ، بازدید ، فیلم و اسلاید و

سایر با ذکر مورد.....

۴- نحوه ارزیابی درس با توجه به هدف تعریف شده: آزمون کتبی ، آزمون عملی ، آزمون شفاهی ، ارائه پروژه ،

ارایه نمونه کار و..... سایر روشها با ذکر مورد..... آرایه نمونه کار و..... سایر روشها با ذکر مورد....

...

دوره کاردانی حرفه‌ای هتلداری

نام درس: آشپزی	نظری	عملی
پیش نیاز /هم نیاز: شناخت هتل و خدمات پشتیبانی	واحد	۲
	ساعت	۳۲

الف: هدف درس: آشنایی با اصول پایه در آشپزی و بکارگیری ابزار و شیوه های طبخ غذا

ب: سر فصل آموزشی:

ردیف	رئوس مطالب و ریز محتوا		زمان آموزش (ساعت)
	رئوس مطالب	ریز محتوا	نظری عملی
۱	تاریخ و آشپزی	تاریخچه ای از آشپزی	۲
۲	کلیات آشپزی امروز	سیستم غذایی: ورودی (مواد اولیه)، پردازش (روشهای پخت) و خروجی (غذای سرو شده)	۶
		اصالت غذا: آشپزی کلاسیک	۲
		نوآوری در پخت غذا: آشپزی نوول	۲
۳	انواع پخت	انتقال حرارت و روشهای پخت: روشهای پخت مرطوب، روشهای پخت خشک، روشهای پخت خشک با روغن، روشهای پخت ترکیبی	۴
۴	محاسبات در آشپزی	دستور تهیه غذا و محاسبات تبدیلی وزن و حجم	۲
۵	تشکیلات آشپزخانه	سازماندهی و نظام کار در آشپزخانه	۲
۶	ایمنی در کار با ابزار	ایمنی و استفاده از چاقو در آشپزخانه، برشهای استاندارد در آشپزخانه	۲
۷	شناخت مواد پایه	استاکها و سسها	۲
۸	شیوه های چیدمان غذا	چیدمان غذا	۴
۹	تجربه در غذا	تجربه غذایی	۴

ج: منبع درسی: (مؤلف/مترجم)، عنوان منبع، ناشر، سال انتشار):

۱. حداقل دو منبع فارسی و یک منبع لاتین:

- Chesser J. W. (۱۹۹۲) the art and science of culinary preparation, Educational Institute of the American Culinary Federation, USA
- Knight J. B. and Kotschevar L. H. (۱۹۸۹) Quantity food production: planning and management, ۲nd edition, Van Nostrand Reinhold, USA
- Smith D. I. and Kasavana M.L. (۱۹۸۲) menu engineering, Hospitality Publication, USA

دوره کاردانی حرفه‌ای هتلداری

د: استانداردهای آموزشی (شرایط آموزشی و یادگیری مطلوب) درس: آشپزی

۱- ویژگی های مدرس: (درجه علمی - سوابق تخصصی و تجربی):

- حداقل مدرک تحصیلی دانشگاهی، نام رشته/رشته های تحصیلی متجانس: کارشناس ارشد مدیریت هتلداری با ۲ سال سابقه کار آشپزخانه و یا کارشناس با ۱۰ سال سابقه کار در آشپزخانه
- گواهی نامه‌ها و یا دوره‌های آموزشی مورد نیاز::

- حداقل سابقه تدریس مرتبط(به سال): ۵

- حداقل سابقه تخصصی در حوزه شغلی مورد نظر (با ذکر حوزه شغلی به سال):

- میزان تسلط به زبان انگلیسی: عالی خوب

- میزان تسلط به رایانه: عالی خوب

- سایر ویژگی‌ها با ذکر موارد:

۲- مساحت، تجهیزات و وسایل مورد نیاز (براساس کلاس ۲۵ نفره و گروههای آزمایشگاهی و کارگاهی(کار عملی) ۲ نفره)

- مساحت مورد نیاز: ۱- کلاس مترمربع، ۲- آزمایشگاه مترمربع، ۳- کارگاه مترمربع، ۴- عرصه مترمربع، ۵- مزرعه مترمربع و سایر موارد با ذکر نام و مقدار

کلاس با ظرفیت ۳۰ نفر دانشجو، اورهد، پروژکتور و اسلاید و تجهیزات شنیداری
- فهرست ماشین‌آلات و تجهیزات، وسایل و امکانات مورد نیاز:

۱- ۴- ۷-

۲- ۵- ۸-

۳- ۶- ۹-

و...

۳- روش تدریس و ارائه درس: سخنرانی ، مباحثه ای ، تمرین و تکرار ، آزمایشگاهی ، کارگاهی ، پژوهشی گروهی ، مطالعه

موردی ، بازدید ، فیلم و اسلاید و

سایر با ذکر مورد.....

۴- نحوه ارزیابی درس با توجه به هدف تعریف شده: آزمون کتبی ، آزمون عملی ، آزمون شفاهی ، آرایه پروژه ، آرایه نمونه

کار و..... سایر روشها با ذکر مورد.....

دوره کاردانی حرفه‌ای هتلداری

نام درس: عملیات آشپزی		
عملی	نظری	
۲	-	واحد
۹۶	-	ساعت

پیش نیاز/هم‌نیاز: شناخت هتل و خدمات پشتیبانی

الف: هدف درس: آشنایی با شیوه‌های استاندارد آماده سازی گوشت و شناخت انواع پخت و ارائه غذا

ب: سر فصل آموزشی:

زمان آموزش (ساعت)		رئوس مطالب و ریز محتوا		ردیف
عملی	نظری	ریز محتوا	رئوس مطالب	
۱۸	-	برشهای استاندارد در آشپزخانه	قصابی در آشپزخانه	۱
۱۴	-	پخت غذا به روشهای پخت مرطوب	شیوه های پخت	۲
۱۲	-	پخت غذا به روشهای پخت خشک		
۱۲	-	پخت غذا به روشهای پخت خشک با روغن		
۱۲	-	پخت غذا به روشهای پخت ترکیبی		
۱۶	-	چیدمان غذا در بشقاب	آرایش غذا	۳
۱۲	-	آشپزی نوول	آشپزی امروز	

ج: منبع درسی: (مؤلف/مترجم)، عنوان منبع، ناشر، سال انتشار):

۱. حداقل دو منبع فارسی و يك منبع لاتین:

۱. Mill R. C. (۲۰۰۱) restaurant management: Customers, operations and employees, ۲nd edition, Prentice hall, USA
۲. Walker J. and Lundbery D. E. (۲۰۰۰) the restaurant, John Wiley, USA

دوره کاردانی حرفه‌ای هتلداری

د: استانداردهای آموزشی (شرایط آموزشی و یادگیری مطلوب) درس: عملیات آشپزی

۱- ویژگی های مدرس: (درجه علمی - سوابق تخصصی و تجربی):

- حداقل مدرک تحصیلی دانشگاهی، نام رشته/رشته های تحصیلی متجانس: کارشناس ارشد مدیریت هتلداری یا ۲ سال سابقه کار آشپزخانه و یا کارشناس با ۱۰ سال سابقه کار در آشپزخانه

- گواهی نامه‌ها و یا دوره‌های آموزشی مورد نیاز::

- حداقل سابقه تدریس مرتبط (به سال):

- حداقل سابقه تخصصی در حوزه شغلی مورد نظر (با ذکر حوزه شغلی به سال):

- میزان تسلط به زبان انگلیسی: عالی خوب

- میزان تسلط به رایانه: عالی خوب

- سایر ویژگی‌ها با ذکر موارد:

۲- مساحت، تجهیزات و وسایل مورد نیاز (براساس کلاس ۲۵ نفره و گروههای آزمایشگاهی و کارگاهی (کار عملی) ۲ نفره)

- مساحت مورد نیاز: ۱- کلاس مترمربع، ۲- آزمایشگاه مترمربع، ۳- کارگاه مترمربع، ۴- عرصه مترمربع، ۵- مزرعه مترمربع و سایر موارد با ذکر نام و مقدار

کلاس با ظرفیت ۳۰ نفر دانشجو، اورهد، پروژکتور و اسلاید و در صورت امکان *Power Point*

- فهرست ماشین‌آلات و تجهیزات، وسایل و امکانات مورد نیاز: ملزومات آشپزی اعم از تجهیزات سنگین (ثابت) آشپزی، وسایل آشپزی (چاقو، قابلمه و غیره...) و ملزومات سرو (بشقاب، کاسه و غیره...)

۱- ۴- ۷-

۲- ۵- ۸-

۳- ۶- ۹-

و...

۳- روش تدریس و ارائه درس: سخنرانی ، مباحثه ای ، تمرین و تکرار ، آزمایشگاهی ، کارگاهی ، پژوهشی گروهی ، مطالعه

موردی ، بازدید ، فیلم و اسلاید و

سایر با ذکر مورد.....

۴- نحوه ارزیابی درس با توجه به هدف تعریف شده: آزمون کتبی ، آزمون عملی ، آزمون شفاهی ، آرایه پروژه ، آرایه نمونه

کار و..... سایر روشها با ذکر مورد ارائه و آماده سازی غذا بر اساس دستورالعمل پخت

دوره کاردانی حرفه‌ای هتلداری

نام درس: قنادی			
عملی	نظری	واحد	
۱	۱	واحد	
۴۸	۱۶	ساعت	
پیش نیاز / هم‌نیاز: شناخت هتل و خدمات پشتیبانی			
الف: هدف درس: آشنایی با شناخت مواد اولیه در قنادی، نانوبی و تهیه دسر، ابزار آلات و ماشین آلات			
ب: سر فصل آموزشی:			
زمان آموزش (ساعت)	رئوس مطالب و ریز محتوا		ردیف
	عملی	نظری	
		ریز محتوا	رئوس مطالب
	۴	آشنایی با انواع ابزار آلات مورد استفاده در کارگاه قنادی، نانوبی و تهیه دسرها آشنایی با انواع فر، خمیر پهن کن، یخچال، فریزر، میکسر، دستگاه برش دهنده نان دستگاه ذوب شکلات	۱- شناخت مواد و ابزار آلات و تجهیزات قنادی و اصول نگهداری آن
۳۲	۸	آشنایی با انواع کیک آشنایی با انواع کاپ کیک آشنایی با انواع شیرینی تر و خشک	۲- شناخت و توانایی آماده سازی مواد اولیه به روشهای استاندارد جهت تهیه خمیر انواع نان، کیک و شیرینی و پخت آن
۳۲	۴	آشنایی با دسرهای گرم آشنایی با دسرهای سرد آشنایی انواع نوشیدنیهای سرد و گرم تارت پای	۳- شناخت و توانایی آماده سازی مواد اولیه به روشهای استاندارد جهت تهیه انواع دسر، نوشیدنی و انواع دسر های سرد و گرم
			و ...
ج: منبع درسی: ((مؤلف/ مترجم)، عنوان منبع، ناشر، سال انتشار)):			
حداقل دو منبع فارسی و یک منبع لاتین: جزوات استاد قناد جمع آوری شده از کتب خارجی و تجربیات حرفه ای در صنعت			

دوره کاردانی حرفه‌ای هتلداری

د: استانداردهای آموزشی (شرایط آموزشی و یادگیری مطلوب) درس: فنادی

۱- ویژگی های مدرس: (درجه علمی - سوابق تخصصی و تجربی):

- حداقل مدرک تحصیلی دانشگاهی، نام رشته/رشته های تحصیلی متجانس: خیره با ۲۰ سال سابقه

- گواهی نامه‌ها و یا دوره‌های آموزشی مورد نیاز::

- حداقل سابقه تدریس مرتبط (به سال): ۵ سال

- حداقل سابقه تخصصی در حوزه شغلی مورد نظر (با ذکر حوزه شغلی به سال): ۲۰

- میزان تسلط به زبان انگلیسی: عالی خوب

- میزان تسلط به رایانه: عالی خوب

- سایر ویژگی‌ها با ذکر موارد:

۲- مساحت، تجهیزات و وسایل مورد نیاز (براساس کلاس ۲۵ نفره و گروههای آزمایشگاهی و کارگاهی (کار عملی) ۲ نفره)

- مساحت مورد نیاز: ۱- کلاس مترمربع، ۲- آزمایشگاه مترمربع، ۳- کارگاه مترمربع، ۴- عرصه مترمربع، ۵- مزرعه مترمربع و

سایر موارد با ذکر نام و مقدار

- فهرست ماشین‌آلات و تجهیزات، وسایل و امکانات مورد نیاز:

۱- مواد لازم برای منوی درسی ۴- تجهیزات کارگاه فنادی ۷-

۲- تجهیزات کارگاه فنادی ۵-

۳- ۶-

۳- روش تدریس و ارائه درس: سخنرانی ، مباحثه ای ، تمرین و تکرار ، آزمایشگاهی ، کارگاهی ، پژوهشی گروهی ، مطالعه

موردی ، بازدید ، فیلم و اسلاید و

سایر با ذکر مورد.....

۴- نحوه ارزیابی درس با توجه به هدف تعریف شده: آزمون کتبی ، آزمون عملی ، آزمون شفاهی ، آرایه پروژه ،

آرایه نمونه کار و..... سایر روشها با ذکر مورد.....

دوره کاردانی حرفه‌ای هتلداری

نام درس: پذیرایی			
عملی	نظری		
۱	۱	واحد	
۴۸	۱۶	ساعت	
پیش نیاز / هم‌نیاز: شناخت هتل و خدمات پشتیبانی			
الف: هدف درس: آشنایی با سرویس و شیوه‌های ارائه آن در واحدهای پذیرایی و مشاغل مرتبط با آن			
ب: سر فصل آموزشی:			
زمان آموزش (ساعت)	رئوس مطالب و ریز محتوا		ردیف
	عملی	نظری	
		ریز محتوا	رئوس مطالب
۴	۲	آشنایی با واحدهای پذیرایی	۱ مفهوم سرویس و انواع واحدهای پذیرایی
۷	۳	تعریف مشاغل و وظایف پرسنل پذیرایی و برنامه ریزی کار در واحدهای پذیرایی	۲ تشکیلات سرویس
۱۶	۴	چرخه ارائه خدمات در واحدهای پذیرایی: خوش آمدگویی و اسکان، سرو نان و آب، گرفتن سفارش، سرو پیش غذا، سرو سوپ، سرو سالاد، سرو غذای اصلی، سرویس دسر، صورتحساب، دعوت به بازگشت	۳ گردش کار سرویس و انواع آن
۱۰	۳	انواع سرویس در واحدهای پذیرایی	
-	۲	وضعیت ظاهری کارکنان واحدهای پذیرایی	۴ ویژگیهای سرویس دهندگان
۱۱	۲	روشهای چیدمان میز	۵ چیدمان در سرویس
ج: منبع درسی: ((مؤلف/مترجم)، عنوان منبع، ناشر، سال انتشار)):			
<ol style="list-style-type: none"> ۱. Mill R. C. (۲۰۰۱) restaurant management: Customers, operations and employees, ۲nd edition, Prentice hall, USA ۲. Walker J. and Lundbery D. E. (۲۰۰۰) the restaurant, John Wiley, USA ۳. Goodman R. J. (۱۹۷۹) the management of service, Brown publishing, USA 			

دوره کاردانی حرفه‌ای هتلداری

د: استانداردهای آموزشی (شرایط آموزشی و یادگیری مطلوب) درس: پذیرایی

۱- ویژگی‌های مدرس: (درجه علمی - سوابق تخصصی و تجربی):

- حداقل مدرک تحصیلی دانشگاهی، نام رشته/رشته‌های تحصیلی متجانس: کارشناس ارشد رشته مدیریت هتلداری یا کارشناس با ۴ سال سابقه کار در رستوران

- گواهی‌نامه‌ها و یا دوره‌های آموزشی مورد نیاز::

- حداقل سابقه تدریس مرتبط (به سال): ۵

- حداقل سابقه تخصصی در حوزه شغلی مورد نظر (با ذکر حوزه شغلی به سال): ۴

- میزان تسلط به زبان انگلیسی: عالی خوب

- میزان تسلط به رایانه: عالی خوب

- سایر ویژگی‌ها با ذکر موارد:

۲- مساحت، تجهیزات و وسایل مورد نیاز (براساس کلاس ۲۵ نفره و گروه‌های آزمایشگاهی و کارگاهی (کار عملی) ۲ نفره)

- مساحت مورد نیاز: ۱- کلاس مترمربع، ۲- آزمایشگاه مترمربع، ۳- کارگاه مترمربع، ۴- عرصه مترمربع، ۵- مزرعه مترمربع و سایر موارد با ذکر نام و مقدار

- فهرست ماشین‌آلات و تجهیزات، وسایل و امکانات مورد نیاز: و ملزومات سرویس اعم از میز، صندلی، لیوان، دستمال سفره، کارد و چنگال، رومیزی، میلتون و بشقاب

۱- اورهد، پروژکتور و اسلاید ۴

۷-

۲- ۵

۸-

۳- ۶

۹-

و...

۳- روش تدریس وارائه درس: سخنرانی ، مباحثه ای ، تمرین و تکرار ، آزمایشگاهی ، کارگاهی ، پژوهشی گروهی ، مطالعه موردی ، بازدید ، فیلم و اسلاید و

سایر با ذکر مورد.....

۴- نحوه ارزیابی درس با توجه به هدف تعریف شده: آزمون کتبی ، آزمون عملی ، آزمون شفاهی ، رایه پروژه ، رایه نمونه

کار و..... سایر روشها با ذکر مورد.....

دوره کاردانی حرفه‌ای هتلداری

نام درس: محاوره زبان انگلیسی ۳		پیش‌نیاز/هم‌نیاز: محاوره زبان انگلیسی ۲		
عملی	نظری	واحد	ساعت	
۱		واحد		
۶۴		ساعت		
الف: هدف درس: مهیا کردن زمینه‌های لازم برای مکالمه به زبان انگلیسی در صنعت هتلداری				
ب: سر فصل آموزشی:				
زمان آموزش (ساعت)	رئوس مطالب و ریز محتوا			ردیف
	عملی	نظری	ریز محتوا	
۱۶			شغل‌های مختلف در این صنعت	۱
			توصیف مهارت‌های کاری	
			مکانها و جذابیتها در این صنعت	
			آمارو عددها و منابع و مشخصات ..	
۱۶			امتیازات بسته‌های مسافرتی	۲
			وظایف گردانندگان تورها	
			چگونگی گرفتن اطلاعات از گردانندگان تورها	
			توصیف هدفها و دلایل مسافرت و توصیف تغییرات در رفتار و نحوه عملکرد در تورها ..	
۳۲			خدمات ارائه شده توسط آژانسها	۳
			نحوه برخورد با مشتریان	
			انواع وسایل نقلیه مرتبط با مسافرت	
			مقایسه و توصیف انواع حمل و نقل در این صنعت ..	
ج: منبع درسی: ((مؤلف/مترجم)، عنوان منبع، ناشر، سال انتشار)):				
حداقل دو منبع فارسی و یک منبع لاتین:				
-Walker, R and Harding, K(۲۰۰۶). Tourism(۱). Oxford university press				

دوره کاردانی حرفه‌ای هتلداری

د: استانداردهای آموزشی (شرایط آموزشی و یادگیری مطلوب) درس: محاوره زبان انگلیسی ۳

۱- ویژگی های مدرس: (درجه علمی - سوابق تخصصی و تجربی):

- حداقل مدرک تحصیلی دانشگاهی، نام رشته/رشته های تحصیلی متجانس: فوق لیسانس زبان انگلیسی

- گواهی نامه‌ها و یا دوره‌های آموزشی مورد نیاز: *TTC*

- حداقل سابقه تدریس مرتبط (به سال): ۳ سال

- حداقل سابقه تخصصی در حوزه شغلی مورد نظر (با ذکر حوزه شغلی به سال): ۲ سال

- میزان تسلط به زبان انگلیسی: عالی خوب

- میزان تسلط به رایانه: عالی خوب

- سایر ویژگی‌ها با ذکر موارد:

۲- مساحت، تجهیزات و وسایل مورد نیاز (براساس کلاس ۲۵ نفره و گروههای آزمایشگاهی و کارگاهی (کار عملی) ۲ نفره)

- مساحت مورد نیاز: ۱- کلاس مترمربع، ۲- آزمایشگاه مترمربع، ۳- کارگاه مترمربع، ۴- عرصه مترمربع، ۵- مزرعه مترمربع و

سایر موارد با ذکر نام و مقدار

- فهرست ماشین‌آلات و تجهیزات، وسایل و امکانات مورد نیاز:

۱- ویدئو پروژکتور ۴- بلندگو ۷-

۲- پخش صوت ۵-

۳- تلویزیون ۶- ۹-

و...

۳- روش تدریس و ارائه درس: سخنرانی ، مباحثه ای ، تمرین و تکرار ، آزمایشگاهی ، کارگاهی ، پژوهشی گروهی ، مطالعه

موردی ، بازدید ، فیلم و اسلاید و

سایر با ذکر مورد.....

۴- نحوه ارزیابی درس با توجه به هدف تعریف شده: آزمون کتبی ، آزمون عملی ، آزمون شفاهی ، ارائه پروژه ،

ارایه نمونه کار و..... سایر روشها با ذکر مورد.....

دوره کاردانی حرفه‌ای هتلداری

عملی		نظری		نام درس: محاوره زبان انگلیسی ۴	
۱		واحد		پیش نیاز/هم‌نیاز: محاوره زبان انگلیسی ۳	
۶۴		ساعت			
الف: هدف درس: مهیا کردن زمینه های لازم برای مکالمه به زبان انگلیسی در صنعت هتلداری					
ب: سر فصل آموزشی:					
زمان آموزش (ساعت)		رئوس مطالب و ریز محتوا		ردیف	
عملی	نظری	ریز محتوا	رئوس مطالب		
۱۶		انواع محلهای سکونتی برای جهانگردان	محل اقامت و بازاریابی	۱	
		خدمات و تسهیلات هتلها			
		رزرو محل سکونت			
		طریقه بازاریابی و تبلیغات و چگونگی افزایش فروش در این رشته ..			
۱۶		پیشرفت در صنعت هوایی	صنعت هوایی و انواع تعطیلات	۲	
		خطوط هوایی و انواع آن			
		توصیف تجربیات شخصی و توصیف انواع جهانگردی			
		و توصیف انواع و اقسام تعطیلات ..			
۳۲		نحوه رزرو کردن در آژانسهای هوایی	رزرو و ثبت نام و فروش فرودگاه و قسمتهای آن	۳	و ...
		توضیح رزرو کامپیوتری و فروش بلیط			
		امکانات و تسهیلات فرودگاه			
		ومکالمات روزمره در فرودگاه و پاسخگویی مسئولین ..			
ج: منبع درسی: ((مؤلف/مترجم)، عنوان منبع، ناشر، سال انتشار)):					
حداقل دو منبع فارسی و یک منبع لاتین:					
-Walker, R and Harding .K(۲۰۰۶). Tourism(۱). Oxford university press					

دوره کاردانی حرفه‌ای هتلداری

د: استانداردهای آموزشی (شرایط آموزشی و یادگیری مطلوب) درس: محاوره زبان انگلیسی ۴

۱- ویژگی های مدرس: (درجه علمی - سوابق تخصصی و تجربی):

- حداقل مدرک تحصیلی دانشگاهی، نام رشته/رشته های تحصیلی متجانس فوق لیسانس زبان انگلیسی

- گواهی نامه‌ها و یا دوره‌های آموزشی مورد نیاز: *TTC*

- حداقل سابقه تدریس مرتبط (به سال): ۳ سال

- حداقل سابقه تخصصی در حوزه شغلی مورد نظر (با ذکر حوزه شغلی به سال): ۲ سال

- میزان تسلط به زبان انگلیسی: عالی خوب

- میزان تسلط به رایانه: عالی خوب

- سایر ویژگی‌ها با ذکر موارد:

۲- مساحت، تجهیزات و وسایل مورد نیاز (براساس کلاس ۲۵ نفره و گروه‌های آزمایشگاهی و کارگاهی (کار عملی) ۲ نفره)

- مساحت مورد نیاز: ۱- کلاس مترمربع، ۲- آزمایشگاه مترمربع، ۳- کارگاه مترمربع، ۴- عرصه مترمربع، ۵- مزرعه مترمربع و

سایر موارد با ذکر نام و مقدار

- فهرست ماشین‌آلات و تجهیزات، وسایل و امکانات مورد نیاز:

۱- ویدئو پروژکتور ۴- بلندگو ۷-

۲- پخش صوت ۵-

۳- تلویزیون ۶- ۹-

و...

۳- روش تدریس وارائه درس: سخنرانی ، مباحثه ای ، تمرین و تکرار ، آزمایشگاهی ، کارگاهی ، پژوهشی گروهی ، مطالعه

موردی ، بازدید ، فیلم و اسلاید و

سایر با ذکر مورد.....

۴- نحوه ارزیابی درس با توجه به هدف تعریف شده: آزمون کتبی ، آزمون عملی ، آزمون شفاهی ، ارائه پروژه ،

ارایه نمونه کار و..... سایر روشها با ذکر مورد.....

دوره کاردانی حرفه‌ای هتلداری

نام درس: مکاتبات زبان انگلیسی			
عملی	نظری	واحد	
۱	۱	ساعت	
۴۸	۱۶		
الف: هدف درس: آشنایی با اصول اولیه نامه نگاری در این صنعت			
ب: سر فصل آموزشی:			
ردیف	رئوس مطالب و ریز محتوا		
	زمان آموزش (ساعت)	ریز محتوا	
	عملی	نظری	
۱	۱۶	۴	معرفی مقولات دستوری کلمات در جملات
			معرفی انواع حروف
			معرفی جمله واژه ها و عبارات
			جملات ساده، مرکب، جمله واژه ها و انواع آن
۲	۱۶	۸	اصول اولیه نامه نگاری
			نامه های رسمی و غیر رسمی
			نامه های کاری (اداری)
			نامه های تسلیت و تشکر و تبریک و..
۳	۱۶	۴	چگونگی ساختار نامه های کاری در زمینه فسخ کردن
			چگونگی ساختار نامه های کاری در زمینه رزرو در هتل
			چگونگی ساختار نامه های شکایت در هتل
			ساختار رزومه (CV) و.....
و ...			
ج: منبع درسی: (مؤلف/مترجم)، عنوان منبع، ناشر، سال انتشار): حدافل دو منبع فارسی و یک منبع لاتین:			
-Mansouri ,Shirzad .Letter writing for Tourism and Hotel industry,Rahmama Press			

دوره کاردانی حرفه‌ای هتلداری

د: استانداردهای آموزشی (شرایط آموزشی و یادگیری مطلوب) درس: مکاتبات زبان انگلیسی

۱ ویژگی های مدرس: (درجه علمی - سوابق تخصصی و تجربی):

- حداقل مدرک تحصیلی دانشگاهی، نام رشته/رشته های تحصیلی متجانس: فوق لیسانس زبان انگلیسی

- گواهی نامه‌ها و یا دوره‌های آموزشی مورد نیاز: *TTC*

- حداقل سابقه تدریس مرتبط (به سال): ۳ سال

- حداقل سابقه تخصصی در حوزه شغلی مورد نظر (با ذکر حوزه شغلی به سال): ۲ سال

- میزان تسلط به زبان انگلیسی: عالی خوب

- میزان تسلط به رایانه: عالی خوب

- سایر ویژگی‌ها با ذکر موارد: توانایی فردی در جهت ترغیب دانشجویان برای مشارکت در کلاس درس

۲- مساحت، تجهیزات و وسایل مورد نیاز (بر اساس کلاس ۲۵ نفره و گروههای آزمایشگاهی و کارگاهی (کار عملی) ۲ نفره)

- مساحت مورد نیاز: ۱- کلاس مترمربع، ۲- آزمایشگاه مترمربع، ۳- کارگاه مترمربع، ۴- عرصه مترمربع، ۵- مزرعه مترمربع و

سایر موارد با ذکر نام و مقدار

- فهرست ماشین‌آلات و تجهیزات، وسایل و امکانات مورد نیاز:

۱- ۴- ۷-

۲- ۵- ۸-

۳- ۶- ۹-

...

۳- روش تدریس و ارائه درس: سخنرانی ، مباحثه ای ، تمرین و تکرار ، آزمایشگاهی ، کارگاهی ، پژوهشی گروهی ، مطالعه

موردی ، بازدید ، فیلم و اسلاید و

سایر با ذکر مورد.....

۴- نحوه ارزیابی درس با توجه به هدف تعریف شده: آزمون کتبی ، آزمون عملی ، آزمون شفاهی ، ارایه پروژه ،

ارایه نمونه کار و..... سایر روشها با ذکر مورد.....

فصل چهارم

سرفصل و استانداردهای اجرای دروس آموزش
در محیط کار

دوره کاردانی حرفه‌ای هتلداری

نام درس: کاربرینی (بازدید)	واحد	۱
پیش نیاز/هم‌نیاز: از زمان پذیرش دانشجو تا پیش از پایان نیمسال اول	ساعت	۳۲

الف: اهداف عملکردی (رفتاری)

ردیف	اهداف عملکردی (رفتاری)
۱	شناخت مشاغل مورد نظر
۲	تشریح جریان کار و فعالیت‌ها
۳	شناخت مواد، تجهیزات، ابزار و ماشین‌آلات مربوط
۴	شناخت جایگاه، شغلی مورد نظر و نقش آن در مأموریت آن حوزه شغلی
۵	شناخت موضوعات و مسائل جانبی شغل مورد نظر مانند ایمنی، اقتصادی، سختی و پیچیدگی کار و....
۶	...

ب: فضا(محیط) اجرا:

کارگاه ، کارخانه ، واحد تولیدی ، مزرعه و هتل واحد های اقامتی

ج: برنامه اجرایی:

۱. برگزاری جلسه اول با هدف تشریح درس، توضیحات کلی در خصوص رشته و برنامه اجرایی آن به مدت ۲ ساعت
۲. بازدید از محیط کار مطابق اهداف عملکردی به مدت ۸ تا ۱۰ ساعت
۳. تهیه و ارائه گزارش کاربرینی توسط دانشجو به مدت ۲۰ تا ۲۲ ساعت به شرح زیر:
 - تهیه گزارش
 - تنظیم گزارش در قالب پاورپوینت
 - ارائه گزارش در کلاس به مدت ۳۰ تا ۴۵ دقیقه
 - بحث و بررسی گزارش دانشجو و راهنمایی مدرس
 - و در جلسه آخر در صورت نیاز دعوت از متخصص موضوع از محیط کار

د: شرایط مدرس کاربرینی:

(مدرک و رشته تحصیلی، تجربه کاری، موقعیت شغلی و ...) مدرک حد اقل کارشناسی با ۵ سال سابقه کار در واحدهای اقامتی

دوره کاردانی حرفه‌ای هتلداری

نام درس: کارورزی ۱	واحد	۲
پیش نیاز/هم‌نیاز: پایان نیمسال دوم	ساعت	۲۴۰

الف) اهداف عملکردی (رفتاری):

ردیف	اهداف عملکردی (رفتاری)
۱	توانایی در انجام فعالیتهای آماده سازی اتاق و سرویسهای مهمان در بخش خانه داری هتل
۲	توانایی در انجام فعالیتهای مربوط به دفتر خانه داری
۳	توانایی در انجام فعالیتهای مربوط به انبار و درخواست کالا در بخش خانه داری هتل
۴	توانایی در انجام فعالیتهای مربوط به رزرواسیون اتاق در هتل
۵	توانایی در انجام فعالیتهای مربوط به پذیرش و تخصیص اتاق، ارائه اطلاعات به مهمانان و خدمات منشی گری در هتل
۶	توانایی در انجام فعالیتهای مربوط صندوق در هتل
۷	ایجاد ارتباط مناسب با پرسنل و سرپرستان در محیط کار
۸	توانایی استفاده مناسب از تجهیزات سبک و سنگین در واحد اقامتی
۹	توانایی استفاده مناسب از نرم افزارها در واحد اقامتی
...	

ب: فضا(محیط) اجرا:

کارگاه □، کارخانه □، واحد تولیدی □، مزرعه □ و هتل (واحدهای اقامتی)

ج: برنامه اجرایی:

ردیف	شرح فعالیت کارورز	مدت زمان (ساعت)	اهداف عملکردی مرتبط	شغل
۱	کار در بخش خانه داری	۱۲۰		متصدی خانه داری و مشاغل زیر مجموعه آن
۲	کار در بخش فرانت آفیس	۱۲۰		متصدی فرانت آفیس و مشاغل زیر مجموعه آن
۲	ارائه گزارش روزانه به سرپرست	در طول ساعات حضور در بخش های اقامتی		
۳	تهیه و ارائه گزارش کارورزی توسط دانشجو به استاد راهنما	در پایان مدت کارورزی		متصدی خانه داری و مشاغل زیر مجموعه آن و متصدی فرانت آفیس و مشاغل زیر مجموعه آن
۴	معرفی محیط کار	در طول ساعات حضور در بخش های اقامتی		
۵	نتیجه گیری در قالب یادگیری و کسب مهارت در محیط کار	در طول ساعات حضور در بخش های اقامتی		
...				

دوره کاردانی حرفه‌ای هتلداری

د : شرایط سرپرست و مدرس کارورزی:

شرایط سرپرست:

(مدرک و رشته تحصیلی، تجربه کاری، موقعیت شغلی و ...) مدرک حداقل فوق دیپلم با ۵ سال سابقه کار در واحدهای اقامتی

شرایط مدرس:

مدرک و رشته تحصیلی، سابقه آموزشی، تجربه کاری، موقعیت شغلی و ...) کارشناس ارشد مدیریت هتل، مدیریت عمومی، جامعه‌شناسی یا مردم‌شناسی و آشنا با واحد های اقامتی با ۴ سال سابقه مرتبط و با خبرگان با ۱۰ سال سابقه تدریس

دوره کاردانی حرفه‌ای هتلداری

۲	واحد	نام درس: کارورزی ۲
۲۴۰	ساعت	پیش نیاز/هم‌نیاز: پایان دوره (پس از اتمام کلیه دروس)

الف: اهداف عملکردی(رفتاری):

ردیف	اهداف عملکردی(رفتاری)
۱	توانایی در انجام فعالیتهای پذیرایی و سرویس در بخش غذا و نوشابه
۲	توانایی در انجام فعالیتهای آماده سازی گرم در بخش آشپزخانه
۳	توانایی در انجام فعالیتهای آماده سازی سرد در بخش آشپزخانه
۴	توانایی در انجام فعالیتهای پذیرایی در بخش قصابی
۵	توانایی در انجام فعالیتهای بخش قنادی
۶	ایجاد ارتباط مناسب با پرسنل و سرپرستان در محیط کار
۷	توانایی استفاده مناسب از تجهیزات سبک و سنگین آشپزخانه

ب: فضا(محیط) اجرا:

کارگاه ، کارخانه ، واحد تولیدی ، مزرعه و واحدهای پذیرایی (هتل)

ج: برنامه اجرایی:

ردیف	شرح فعالیت کارورز	مدت زمان (ساعت)	اهداف عملکردی مرتبط	شغل
۱	کار در بخش سالن‌ها و رستورانها	۱۲۰		متصدی امور پذیرایی و مشاغل زیر مجموعه آن
۲	کار در بخش آشپزخانه ها	۱۲۰		متصدی آماده سازیها و مشاغل زیر مجموعه آن
۳	ارائه گزارش روزانه به سرپرست			
۴	تهیه و ارائه گزارش کارورزی توسط دانشجو به استاد راهنما	در پایان مدت کارورزی		متصدی امور پذیرایی و مشاغل زیر مجموعه آن و متصدی آماده سازیها و مشاغل زیر مجموعه آن
۵	معرفی محیط کار	در طول ساعات حضور در بخش های پذیرایی		
۶	نتیجه گیری در قالب یادگیری و کسب مهارت در محیط کار	در طول ساعات حضور در بخش های پذیرایی		

دوره کاردانی حرفه‌ای هتلداری

د : شرایط سرپرست و مدرس کارورزی:

شرایط سرپرست:

(مدرک و رشته تحصیلی، تجربه کاری، موقعیت شغلی و ...) حد اقل فوق دیپلم با ۵ سال سابقه کار در واحدهای پذیرایی

شرایط مدرس:

مدرک و رشته تحصیلی، سابقه آموزشی، تجربه کاری، موقعیت شغلی و ...) کارشناس ارشد مدیریت هتل، مدیریت عمومی، جامعه شناسی یا مردم شناسی و آشنا با واحد های پذیرایی با ۴ سال سابقه مرتبط و یا خبرگان با ۱۰ سال سابقه تدریس

ضمیمه

دوره کاردانی حرفه‌ای هتلداری

مشخصات تدوین کنندگان:

سازمان تدوین کننده: مرکز آموزش علمی-کاربردی گردشگران بنیاد

گروه تدوین کننده:

ردیف	نام و نام خانوادگی	مدرک تحصیلی	شغل (حرفه)	شماره تماس	ملاحظات
۱	عباس شیریان	دانشجوی دکتری	ریاست مرکز، رئیس هیات مدیره شرکت Holding سیاحتی و مراکز تفریحی پارسیان بنیاد و عضو کمیته علمی / تخصصی دانشگاه جامع علمی کاربردی		
۲	سوزان کلهری	کارشناسی ارشد	مدیر گروه هتلداری، مدرس و عضو کمیته علمی / تخصصی دانشگاه جامع علمی کاربردی		
۳	کیوان امجدی	خبیره	مدرس و عضو کمیته علمی / تخصصی دانشگاه جامع علمی کاربردی		
۴	جهاندار مظاهری	کارشناسی ارشد	مدرس و عضو کمیته علمی / تخصصی دانشگاه جامع علمی کاربردی		
۵	بهیه شیخ الاسلامی	کارشناسی ارشد	مدرس و عضو کمیته علمی / تخصصی دانشگاه جامع علمی کاربردی		
۶	علیرضا جمالزاده	کارشناسی	معاونت دفتر برنامه ریزی درسی دانشگاه علمی کاربردی - ریاست کمیته علمی - تخصصی دانشگاه جامع علمی کاربردی		
رزومه افراد به پیوست ارائه شده است.					