



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

مشخصات کلی، برنامه و سرفصل دروس
دوره کارشناسی ناپیوسته علمی - کاربردی

مدیریت هتلداری



گروه خدمات اجتماعی

این برنامه به پیشنهاد گروه خدمات اجتماعی در جلسه ۱۱۴ مورخ ۱۳۸۷/۴/۱ شورای برنامه ریزی آموزشی و درسی علمی - کاربردی مطرح شد و با اکثریت آراء فقط برای دو دوره اجرا به تصویب رسید. این برنامه از تاریخ ابلاغ برای واحدهائی که مجوز اجرای آن را دارند قابل اجرا است.

برنامه آموزشی و درسی دوره کارشناسی ناپیوسته علمی - کاربردی

مدیریت هتلداری

مصوبه جلسه ۱۱۴ مورخ ۱۳۸۷/۴/۱ شورای برنامه ریزی آموزشی و درسی علمی - کاربردی

شورای برنامه ریزی آموزشی و درسی علمی - کاربردی در جلسه ۱۱۴ مورخ ۱۳۸۷/۴/۱، براساس پیشنهاد گروه **خدمات اجتماعی** برنامه آموزشی و درسی دوره **کارشناسی ناپیوسته علمی - کاربردی** **مدیریت هتلداری** را مطرح و آن را **برای دو دوره اجرا** تصویب کرد. این برنامه از تاریخ تصویب در واحدهای آموزشی که مجوز اجرای آن را از دانشگاه جامع علمی - کاربردی کسب نموده اند قابل اجراست.

رای صادره جلسه ۱۱۴ مورخ ۱۳۸۷/۴/۱ شورای برنامه ریزی آموزشی و درسی علمی - کاربردی در خصوص برنامه آموزشی کارشناسی ناپیوسته مدیریت هتلداری صحیح است. به واحدهای مجری ابلاغ شود.

رئیس شورای برنامه ریزی آموزشی و درسی علمی - کاربردی

حسین بلندی



رونوشت :

معاون محترم آموزشی دانشگاه جامع علمی - کاربردی خواهشمند است به واحد های مجری ابلاغ نمایند.

مورد تأیید است:

سید محمد کاظم نائینی

دبیر شورای برنامه ریزی آموزشی و درسی علمی - کاربردی

مدیر برنامه ریزی درسی و تأمین منابع آموزشی

فصل اول

مشخصات کلی



مقدمه:

گرایش مثبت دولت جمهوری اسلامی ایران به صنعت هتلداری و نیاز کشور به توسعه اقتصادی و قطع وابستگی به صادرات نفتی و همچنین افزایش انتظارات متقاضیان و سرویسهای استاندارد، نیازمند ایجاد تفکر مدیریتی در سطح عالی در امر سرویس دهی می باشد. گام نهادن به سطح شغلی بالاتر در صنعت هتلداری و آموزش نیروی انسانی در این بخش و ارائه سرویس دهی براساس استانداردهای بین المللی معتبر دنیا ضمن رونق صنعتی، فرهنگ و هنر این مرز و بوم را می توان به ساده ترین شکل ممکن به بیرون از مرزها و از طریق برآوردن نیازهای گردشگران داخلی و خارجی انتقال داد و سرافرازی و پایداری اقتصادی را شاهد بود.

تعریف و هدف: دوره کارشناسی ناپیوسته مدیریت هتلداری تخصص های مورد نیاز مربوط به وظایف بخشها، واحدها و تأسیسات اقامتی و پذیرایی را در برمی گیرد. این رشته مشتمل بر مجموعه وظایف مدیریت هتلداری در بخشهای مختلف هتل می باشد که با بهره گیری از تخصص های مدیریتی در برنامه ریزی، سازماندهی، پیش بینی و امکان سنجی در تأسیسات اقامتی (هتلها، متلها و ...) به اجرا در می آیند. هدف از اجرای این دوره تأمین آموزشهای تخصصی لازم برای اشتغال، در بخش های مدیریتی مذکور در صنعت هتلداری کشور می باشد و با آشنایی با تخصص هایی در امور چون منابع انسانی، بازاریابی و فروش، رفتار سازمانی و امور مالی و حسابداری هتل این امر تکمیل می گردد.

ضرورت و اهمیت: دانشجویان با دریافت علوم مدیریتی - کاربردی نسبت به اجرای بُعد کیفی سیاستهای مدیریتی در هتلها و تأسیسات اقامتی و پذیرایی خواهند پرداخت زیرا کلیه سرویسهای موجود نیازمند ارتقاء کیفی می باشند و افزایش آگاهی و دانش مربوط به مدیریت در بخش های مذکور که پایه اولیه اجرای استانداردها می باشد با تربیت نیروی انسانی خلاق در این رشته امکان پذیر می گردد. بطوریکه سرفصلهای طراحی شده در جهت تأمین این هدف در نظر گرفته شده است.

نقش و توانایی فارغ التحصیلان به ترتیب اولویت (مهارتها و توانمندیها) :

دانشجویان در پایان دوره به توانایی های ذیل دست می یابند :

- توانایی برنامه ریزی برای کلیه پرسنل غذا و نوشابه
- توانایی سازماندهی بخش غذا و نوشابه و انجام هماهنگی های لازم بین بخش غذا و نوشابه با سایر بخشها
- توانایی اداره، سازماندهی و هماهنگی رستوران
- توانایی ستادسازی کردن بخشهای مختلف آشپزخانه اعم از پخت، نگهداری و آماده سازی
- توانایی اداره، سازماندهی و برنامه ریزی برای بخش واحد اتاق ها
- توانایی هماهنگی بین کلیه بخش های اقامتی اعم از واحد اتاق ها، پذیرش و بخش لباسشویی
- توانایی برنامه ریزی و هماهنگی در بخش پذیرش، رزرواسیون و صندوق
- توانایی هماهنگی بین بخشهای مختلف اتاق و پذیرش برای مهمان
- توانایی ارائه و تحلیل گزارشهای بخش اقامتی
- توانایی تحلیل وضعیت اتاقها و پیش بینی های مدیریتی جهت درصد اشغال آنها
- توانایی اداره بخش تشریفات و سالنهای پذیرایی
- توانایی هماهنگی، سازماندهی و اداره سالنهای همایش و مراسم خاص



مشاغل قابل احراز :

- ۱- مدیر فرانت آفیس و امور پذیرش در هتل
- ۲- مدیر خانه داری در هتل
- ۳- مدیر غذا و نوشابه، رستوران و آشپزخانه در واحدها ، تأسیسات پذیرایی و هتل ها
- ۴- مدیر اجرایی یا مدیر داخلی هتل

ضوابط و شرایط پذیرش دانشجو : (رشته تحصیلی کاردانی های مرتبط - گواهی سلامت)

- کاردانی های علمی - کاربردی مهمانداری با گرایشهای اقامتی ، پذیرایی و هتلداری و سایر رشته ها مشروط به گذراندن دروس جبرانی
- سلامت کامل روانی و جسمانی و عدم نقص عضو جهت انجام وظایف شغلی مربوطه
- داشتن شرایط تحصیل در نظام آموزش عالی

مواد و ضرایب آزمون :



- ۱- زبان تخصصی هتلداری - ضریب ۳
- ۲- خدمات صنعت گردشگری - ضریب ۳
- ۳- پذیرایی - ضریب ۲
- ۴- آشپزی - ضریب ۲
- ۵- قنادی - ضریب ۲
- ۶- کنترل غذا و نوشابه - ضریب ۱/۵
- ۷- خانه داری - ضریب ۱/۵
- ۸- فرانت آفیس - ضریب ۱/۵

بندهای ۱ و ۲ اجباری، و از بین بندهای ۳، ۴، ۵، ۲ ماده و از بین بندهای ۶، ۷ و ۸، ۲ ماده برای آزمون اجباری است.

طول دوره و شکل نظام :

مطابق با نظام آموزشهای علمی - کاربردی طول دوره کارشناسی ناپیوسته ۲ تا ۳ سال است که دروس عملی و نظری آن به صورت واحد ارائه می گردد. به طوری که هر واحد نظری معادل ۱۶ ساعت درسی و هر واحد آزمایشگاهی معادل ۳۲ ساعت درسی ، هر واحد کارگاهی معادل ۴۸ ساعت و هر واحد کارآموزی معادل ۱۲۰ ساعت در طول نیمسال تحصیلی می باشد.

آزمایشگاه ها و کارگاههای یک واحد را می توان به ترتیب ۴۸ و ۶۴ ساعت در نظر گرفت. طول هر ترم ۱۶ هفته ، معادل یک نیمسال تحصیلی می باشد.

جدول مقایسه ای جهت گیری دروس نظری و عملی بر حسب ساعت

نوع درس	جمع ساعات	درصد	درصد استاندارد	ملاحظات
نظری	۸۳۲	۵۰	۳۵ - ۵۵	
عملی	۸۳۲	۵۰	۴۵ - ۶۵	
جمع	۱۶۹۶	۱۰۰	۱۰۰	

تعداد واحدهای درسی :

جداول دروس	استانداردها	برنامه مورد نظر
عمومی	۹ واحد	۹
پایه	۹ - ۱۲ واحد	۱۲
اصلی	۱۸ - ۲۳ واحد	۲۱
تخصصی	۲۵ - ۳۳ واحد	۲۴
اختیاری (در صورت لزوم)	۶ واحد	۴
جمع کل	۶۵ - ۷۰ واحد	۷۰



فصل دوم

جداول دروس



جدول دروس جبرانی دوره کارشناسی ناپیوسته مدیریت هتلداری

شماره درس	نام درس	تعداد واحد	ساعت			پیشنیاز	همنیاز
			نظری	عملی	جمع		
۱	شناخت خدمات صنعت گردشگری	۲	۳۲	-	۳۲		
۲	پذیرایی	۲	۱۶	۶۴	۸۰		
۳	آشپزی	۲	۱۶	۶۴	۸۰		
۴	قنادی	۲	۱۶	۶۴	۸۰		
۵	کنترل هزینه غذا و نوشابه	۱	۱۶	-	۱۶		
۶	خانه داری	۲	۱۶	۴۸	۶۴		
۷	فرانت آفیس (پذیره)	۲	۱۶	۴۸	۶۴		
۸	مهارت زبان انگلیسی (سطح ۵ IELTS یا TOEFL 450)	۳	۳۲	۶۴	۹۶		
۹	اصول حسابداری	۳	۳۲	۳۲	۶۴		
	جمع **	۱۹	۱۹۲	۳۸۴	۵۷۶		

- * هر گاه دانشجویی هریک از دروس جدول فوق را در دوره کاردانی گذرانده باشد نیازی به گذراندن این درس از دروس جبرانی را ندارد. نمره قبولی در دروس جبرانی مطابق با آئین نامه آموزشی دانشگاه جامع علمی کاربردی می باشد.
- ** تعداد واحد دروس جبرانی حداکثر ۱۹ واحد می باشد.
- *** سرفصل دروس جبرانی ضمیمه برنامه درسی می باشد.
- کلیه دانشجویان می بایست مهارت زبان انگلیسی آنها در سطح IELTS 5 یا TOEFL 450 باشد ، در غیر این صورت ملزم به گذراندن بند ۸ جدول دروس جبرانی می باشند.



جدول دروس عمومی دوره کارشناسی ناپیوسته علمی - کاربردی

شماره درس	ردیف	نام درس	تعداد واحد	ساعت			پیشنیاز
				نظری	عملی	جمع	
	۱	یک درس از گروه درس « مبانی نظری اسلام »	۲	۳۲	-	۳۲	-
	۲	یک درس از گروه درس « انقلاب اسلامی »	۲	۳۲	-	۳۲	-
	۳	یک درس از گروه درس « تاریخ تمدن اسلامی »	۲	۳۲	-	۳۲	-
	۴	تربیت بدنی (۲)	۱	-	۳۲	۳۲	تربیت بدنی ۱
	۵	یک درس از گروه درس « آشنایی با منابع اسلامی »	۲	۳۲	-	۳۲	-
جمع			۹	۱۲۸	۳۲	۱۶۰	-

- ۱- گروه درس « مبانی نظری اسلام » شامل (۱- اندیشه اسلامی (۱) ۲- اندیشه اسلامی (۲) ۳- انسان در اسلام ۴- حقوق اجتماعی و سیاسی در اسلام) مطابق مصوبه جلسه ۵۴۲ شورای عالی انقلاب فرهنگی است.
 - ۲- گروه درس « انقلاب اسلامی » شامل دروس (۱- انقلاب اسلامی ایران ۲- آشنایی با قانون اساسی جمهوری اسلامی ایران ۳- اندیشه سیاسی امام خمینی (ره)) مطابق مصوبه جلسه ۵۴۲ شورای عالی انقلاب فرهنگی است.
 - ۳- گروه درس « تاریخ تمدن اسلامی » شامل دروس (۱- تاریخ فرهنگ و تمدن اسلامی ۲- تاریخ تحلیلی صدر اسلام ۳- تاریخ امامت) مطابق مصوبه جلسه ۵۴۲ شورای عالی انقلاب فرهنگی است.
 - ۴- گروه درس « آشنایی با منابع اسلامی » شامل دروس (۱- تفسیر موضوعی قرآن ۲- تفسیر موضوعی نهج البلاغه) مطابق مصوبه جلسه ۵۴۲ شورای عالی انقلاب فرهنگی 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.



جدول دروس پایه دوره کارشناسی ناپیوسته علمی - کاربردی مدیریت هتلداری

شماره درس	ردیف	نام درس	تعداد واحد	ساعت			پیشنیاز	همنیاز	
				نظری	عملی	جمع			
	۱	جامعه شناسی غذا	۲	۳۲	-	۳۲	-	-	
	۲	مفاهیم مهمانپذیری در فرهنگ اسلامی	۲	۳۲	-	۳۲	-	-	
	۳	مبانی سازمان و مدیریت	۲	۳۲	-	۳۲	-	-	
	۴	اخلاق حرفه ای در مدیریت هتلداری	۲	۳۲	-	۳۲	مفاهیم مهمانپذیری در فرهنگ اسلامی	-	
	۵	قوانین و مقررات گردشگری و هتلداری	۲	۳۲	-	۳۲	-	-	
	۶	زیبایی شناسی	۲	۳۲	-	۳۲	-	-	
جمع						۱۲	۱۹۲	-	۱۹۲



جدول دروس اصلی دوره کارشناسی ناپیوسته مدیریت هتلداری

شماره درس	ردیف	نام درس	تعداد واحد	ساعت			پیشنیاز	همنیاز
				نظری	عملی	جمع		
	۱	ارتباطات میان فرهنگی	۲	۳۲	-	۳۲		جامعه‌شناسی غذا، زیباشناسی
	۲	استراتژی سازمانی در صنعت هتلداری	۳	۳۲	۳۲	۶۴	مبانی سازمان و مدیریت	
	۳	زبان انگلیسی پیشرفته (هتلداری)	۳	۳۲	۳۲	۶۴	-	
	۴	توسعه پایدار و جهانی شدن در هتلداری	۲	۳۲	-	۳۲	استراتژی سازمانی در صنعت هتلداری	
	۵	ارتباط با مشتری	۲	۱۶	۳۲	۴۸	ارتباطات فرهنگی - جامعه شناسی غذا	
	۶	مدیریت سیستمهای اطلاعاتی (MIS) در صنعت هتلداری	۲	۳۲	-	۳۲	استراتژی سازمانی در صنعت هتلداری	
	۷	آداب سفر در اسلام	۲	۳۲	-	۳۲	مفاهیم مهمانپذیری در فرهنگ اسلامی	
	۸	فرهنگ سازی در صنعت هتلداری	۲	۳۲	-	۳۲	توسعه پایدار و جهانی شدن در هتلداری	
	۹	سفره ایرانی	۳	۴۸	-	۴۸	زیباشناسی	
		جمع	۲۱	۲۸۸	۹۶	۳۸۴		



جدول دروس تخصصی دوره کارشناسی ناپیوسته مدیریت هتلداری

شماره درس	ردیف	نام درس	تعداد واحد	ساعت			همنیاز
				نظری	عملی	جمع	
	۱	مدیریت فرانت آفیس	۲	۱۶	۳۲	۴۸	مبانی سازمان و مدیریت ، ارتباط با مشتری
	۲	مدیریت خانه داری	۲	۱۶	۳۲	۴۸	مبانی سازمان و مدیریت ، ارتباط با مشتری
	۳	مدیریت کیفیت در هتل	۳	۳۲	۳۲	۶۴	مدیریت رستوران - خانه داری - مدیریت MIS
	۴	مدیریت مالی در هتل	۳	۳۲	۳۲	۶۴	مبانی سازمان و مدیریت
	۵	مدیریت رستوران	۲	۱۶	۴۸	۶۴	مدیریت آشپزخانه - جامعه شناسی غذا- مبانی سازمان و مدیریت - ارتباط با مشتری
	۶	مدیریت آشپزخانه	۲	۱۶	۴۸	۶۴	مبانی سازمان و مدیریت - جامعه شناسی غذا - زیبا شناسی
	۷	بازاریابی و فروش در صنعت گردشگری	۳	۳۲	۳۲	۶۴	مدیریت کیفیت در هتل - مدیریت مالی در هتل
	۸	مدیریت تشریفات و مراسم خاص	۲	۱۶	۳۲	۴۸	مبانی سازمان و مدیریت ، ارتباط با مشتری
	۹	پروژه	۳	-	۱۴۴	۱۴۴	ترم سوم
	۱۰	کارورزی	۲	-	۲۴۰	۲۴۰	ترم آخر
		جمع	۲۴	۱۷۶	۶۷۲	۸۴۸	



جدول دروس اختیاری* دوره کارشناسی علمی - کاربردی

شماره درس	ردیف	نام درس	تعداد واحد	ساعت			همینايز
				نظری	عملی	جمع	
	۱	اوقات فراغت و گردشگری	۲	۳۲	-	۳۲	توسعه پایدار و جهانی شدن در هتلداری
	۲	روانشناسی گردشگری	۲	۳۲	-	۳۲	ارتباطات میان فرهنگی
	۳	* زبان دوم (پیشرفته)	۲	۱۶	۳۲	۴۸	-
	۴	مدیریت کلوپ ها و مراکز تفریحی	۲	۱۶	۳۲	۴۸	مبانی سازمان و مدیریت
جمع			۸	۹۶	۶۴	۱۶۰	

دانشجویان موظفند بعد از ترم دوم ۴ واحد از ۸ واحد جدول دروس اختیاری را با هماهنگی گروه آموزشی انتخاب نمایند.

* انتخاب زبان دوم یعنی یکی از زبانهای فرانسه ، آلمانی ، عربی ، اسپانیایی و ... برعهده مرکز مجری می باشد. (در این برنامه زبان فرانسه بعنوان زبان دوم معرفی شده و برای آن سرفصل تدوین شده است.)



جدول ترم بندی دروس

ترم اول

نام درس	تعداد واحد	ساعت		
		نظری	عملی	جمع
میانی سازمان و مدیریت	۲	۳۲	-	۳۲
یک درس از گروه درسی «میانی نظری اسلام»	۲	۳۲	-	۳۲
جامعه شناسی غذا	۲	۳۲	-	۳۲
زبان انگلیسی پیشرفته (هتلداری)	۳	۳۲	۳۲	۶۴
ارتباطات میان فرهنگی	۲	۳۲	-	۳۲
همنیاز با جامعه شناسی غذا و زیبا شناسی	۲	۳۲	-	۳۲
مفاهیم مهمان پذیری در فرهنگ اسلامی	۲	۳۲	-	۳۲
قوانین و مقررات هتلداری و گردشگری	۲	۳۲	-	۳۲
زیبا شناسی	۲	۳۲	-	۳۲
جمع	۱۷	۲۵۶	۳۲	۲۸۸



ترم دوم

نام درس	تعداد واحد	ساعت		
		نظری	عملی	جمع
یک درس از گروه درسی «آشنایی با منابع اسلامی»	۲	۳۲	-	۳۲
اخلاق حرفه ای در مدیریت هتل	۲	۳۲	-	۳۲
مفاهیم مهمانپذیری در فرهنگ اسلامی	۲	۳۲	-	۳۲
سفره ایرانی	۳	۴۸	-	۴۸
زیبا شناسی	۳	۴۸	-	۴۸
آداب سفر در اسلام	۲	۳۲	-	۳۲
مفاهیم مهمانپذیری در فرهنگ اسلامی	۲	۳۲	-	۳۲
ارتباط با مشتری	۲	۱۶	۳۲	۴۸
ارتباطات میان فرهنگی، جامعه شناسی غذا	۲	۱۶	۳۲	۴۸
استراتژی سازمانی در صنعت هتلداری	۳	۳۲	۳۲	۶۴
میانی سازمان و مدیریت	۳	۳۲	۳۲	۶۴
یک درس از گروه درسی «تاریخ تمدن اسلامی»	۲	۳۲	-	۳۲
جمع	۱۶	۲۲۴	۶۴	۲۸۸

جدول ترم بندی دروس

ترم سوم

نام درس	تعداد واحد	ساعت			پیشنیاز
		نظری	عملی	جمع	
یک درس از گروه درسی «انقلاب اسلامی»	۲	۳۲	-	۳۲	
مدیریت سیستمهای اطلاعاتی (MIS) در صنعت هتلداری	۲	۳۲	-	۳۲	استراتژی سازمانی در صنعت هتلداری
توسعه پایدار و جهانی شدن در هتلداری	۲	۳۲	-	۳۲	استراتژی سازمانی در صنعت هتلداری
مدیریت فرانت آفیس (امور پذیره)	۲	۱۶	۳۲	۴۸	مبانی سازمان و مدیریت - ارتباط با مشتری
پروژه	۳	-	۱۴۴	۱۴۴	روش تحقیق در صنعت هتلداری
مدیریت مالی در هتل	۲	۳۲	۳۲	۶۴	مبانی سازمان و مدیریت
مدیریت خانه داری	۲	۱۶	۳۲	۴۸	مبانی سازمان و مدیریت - ارتباط با مشتری
یکی از دروس اختیاری	۲	-	-	-	
مدیریت آشپزخانه	۲	۱۶	۴۸	۶۴	مبانی سازمان و مدیریت - جامعه شناسی غذا - زیباشناسی
جمع*	۱۹	۱۹۲*	۲۸۸	۴۸۰	

ترم چهارم

نام درس	تعداد واحد	ساعت			پیشنیاز	همیناز
		نظری	عملی	جمع		
بازاریابی و فروش در صنعت گردشگری	۳	۳۲	۳۲	۶۴	مبانی سازمان و مدیریت	مدیریت مالی در هتل - مدیریت کیفیت در هتل
تربیت بدنی ۲	۱	-	۳۲	۳۲		
فرهنگ سازی در صنعت هتلداری	۲	۳۲	-	۳۲	توسعه پایدار و جهانی شدن در هتلداری	
مدیریت کیفیت در هتل	۳	۳۲	۳۲	۶۴	مدیریت MIS - مدیریت آشپزخانه - مدیریت فرانت آفیس - مدیریت خانه داری	
مدیریت تشریفات و مراسم خاص	۲	۱۶	۳۲	۴۸	مبانی سازمان و مدیریت - ارتباط با مشتری	
مدیریت رستوران	۲	۱۶	۴۸	۶۴	مدیریت آشپزخانه - جامعه شناسی غذا - مبانی سازمان و مدیریت - ارتباط با مشتری	
یکی از دروس اختیاری	۲	-	-	-		
کارورزی	۲	-	۲۴۰	۲۴۰	ترم آخر	
جمع	۱۷	۱۲۸*	۴۱۶	۵۴۴		



*- بدون احتساب ساعت درس اختیاری

فصل سوم

سرفصل دروس



نام درس : جامعه شناسی غذا

عملی	نظری	
-	۲	واحد
-	۳۲	ساعت

پیش نیاز : -

الف : سرفصل آموزشی و رئوس مطالب

ردیف	سرفصل و ریز محتوا	زمان یادگیری (ساعت)	
		نظری	عملی
۱	Mac Donaldisation = استاندارد کردن تولید و مصرف - غذا و محیط + آینده غذا : سیاستهای تولید غذا و سلامت جامعه + طرح منو : راهنمای رژیم غذایی ، منافع سازمانی و سیاستهای تغذیه	۱۲	
۲	طبقه بندی جامعه : مصرف و هویت غذا - انسانها ، غذاها و سایر جانداران : ماهیت و انتخاب مواد غذایی - بیرون غذا خوردن Eats out : انعکاس تجربیات مصرف کنندگان انگلیسی - غذا و طبقه بندی جامعه فرهنگ ، غذا و تغذیه در جوامع امروزی	۱۶	
۳	روند آینده غذا : - رژیم و سیاست تولید غذا در ایران	۴	

ب : منبع درسی :

1- Germovj & Williams L. (1999) , A Sociology of Food & Nutrition , Oxford University Press. UK.



ج) استانداردهای آموزشی (شرایط آموزشی و یادگیری مطلوب) درس : جامعه شناسی غذا

- ویژگی های مدرس : (درجه علمی - سوابق تخصصی و تجربی) :
کارشناسی ارشد جامعه شناسی و آشنا به خواص و ویژگیهای غذاهای ایرانی و خارجی

- مساحت ، تجهیزات و وسایل مورد نیاز (براساس کلاس ۲۵ نفره و گروههای آزمایشگاهی و کارگاهی ۲ نفره)
امکانات و تجهیزات یک کلاس درس

- روش تدریس و ارائه درس (سخنرانی ، مباحثه ای ، تمرین و تکرار ، آزمایشگاهی ، پژوهشی گروهی ، مطالعه موردی و ...)
سخنرانی - مطالعه موردی



نام درس: مبانی سازمان و مدیریت

عملی	نظری	
-	۲	واحد
-	۳۲	ساعت

پیش نیاز:

الف: سر فصل آموزشی و رئوس مطالب

زمان یادگیری (ساعت)		سرفصل و ریز محتوا	ردیف
عملی	نظری		
الف: مکاتب و تئوری های مدیریت			
-	۳	مکاتب کلاسیک: الف- مدیریت اداری (هنری فایول) ب- بوروکراسی (ماکس وبر) ج- مدیریت علمی (فردریک تیلور)	۱
-	۳	مکاتب نئوکلاسیک: الف- مدیریت روابط انسانی (التون مایو) ب- مدیریت اقتضائی ج- تئوری سیستم ها	۲
-	۳	مدیریت کیفیت جامع (Total Quality Management) T.Q.M	۳
ب: عناصر و وظایف مدیریت			
-	۳	آشنائی با وظائف مدیران از دیدگاه صاحب نظران	۱
-	۲	بررسی وظایف مدیران الف- برنامه ریزی	۲
-	۳	 <ul style="list-style-type: none"> - برنامه ریزی استراتژیکی و تاکتیکی (راهبردی - اجرایی) - تشریح و تدوین "مأموریت و بیانیه سازمان" - تعیین اهداف و سیاست ها و روش ها - خلاقیت و نوآوری 	
-	۳	ب- سازماندهی: - حیطه مدیریت - صف و ستاد	
-	۳	ج- تأمین نیروی انسانی: - جایگاه نیروی انسانی متخصص و متعهد در سازمان - استفاده از روش سیستمی در تأمین نیروی انسانی سازمان - ارتباطات در رهبری با تأکید بر نحوه ارتباطات در اسلام - بررسی سبک های مختلف رهبری	
-	۲	د- هدایت و رهبری: - رهبری در مدیریت و جهان امروز - انگیزش در رهبری با تأکید بر انگیزش در اسلام - ارتباطات در رهبری با تأکید بر نحوه ارتباطات در اسلام - بررسی سبک های مختلف رهبری	

-	۲	هـ - نظارت و کنترل: - اهمیت و جایگاه نظارت و کنترل در سازمان - روش های کاربردی نظارت در سازمان - کنترل توسط بودجه
-	۳	کنترل با برنامه های زمانی با روش گانت (Gantt) و CPM و PERT
-	۲	تحلیل و بررسی فرمان حضرت علی (ع) به مالک اشتر از دیدگاه مدیریت

ب: منبع درسی:

- ۱- مبانی سازمان و مدیریت - دکتر علی رضائیان انتشارات سمت
- ۲- اصول و مبانی مدیریت - دکتر جاسبی انتشارات علمی دانشگاه آزاد اسلامی



ج) استانداردهای آموزشی (شرایط آموزشی و یادگیری مطلوب) درس: مبانی سازمان و مدیریت

<p>- ویژگی های مدرس: (درجه علمی - سوابق تخصصی و تجربی): کارشناسی ارشد در رشته های مدیریت</p> <p>- مساحت، تجهیزات و وسایل مورد نیاز (براساس کلاس ۲۵ نفره و گروههای آزمایشگاهی و کارگاهی ۲ نفره): کلاس با تجهیزات و امکانات دیداری و شنیداری</p> <p>- روش تدریس و ارائه درس (سخنرانی، مباحثه ای، تمرین و تکرار، آزمایشگاهی، پژوهشی گروهی، مطالعه موردی و ...): سخنرانی</p>
--

نام درس : اخلاق حرفه ای هتلداری (Business Ethics)

عملی	نظری	
-	۲	واحد
-	۳۲	ساعت

پیش نیاز : مفاهیم مهمانپذیری در فرهنگ اسلامی

الف : سرفصل آموزشی و رئوس مطالب

زمان یادگیری (ساعت)		سرفصل و ریز محتوا	ردیف
عملی	نظری		
-	۲	استانداردها و ارزشها در صنعت هتلداری	۱
-	۴	علم ، اخلاق و توسعه تجاری	۲
-	۴	نقد و درآمدی بر اخلاق در مدیریت	۳
-	۴	روشها و دیدگاهها در تصمیم گیری مدیریتی	۴
-	۴	نقش اخلاق در مدیریت	۵
-	۴	استاندارد رفتاری در مدیریت	۶
-	۴	اخلاق و اتحادیه های کارگری	۷
-	۴	روانشناسی رفتار مدیریتی در صنعت هتلداری	۸
-	۲	روند آینده و نتایج آن در صنعت هتلداری	۹

ب : منبع درسی :

1- Donaldson J. (1989) Key Issues in Business Ethics by Academic Press limited, UK



ج) استانداردهای آموزشی (شرایط آموزشی و یادگیری مطلوب) درس : اخلاق حرفه ای هتلداری

- ویژگی های مدرس : (درجه علمی - سوابق تخصصی و تجربی) :
کارشناسی ارشد مدیریت با ۲ سال سابقه کاری در بخش هتلداری

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

- روش تدریس و ارائه درس (سخنرانی ، مباحثه ای ، تمرین و تکرار ، آزمایشگاهی ، پژوهشی گروهی ، مطالعه موردی و ...)
سخنرانی - مطالعه موردی



نام درس : قوانین و مقررات در صنعت گردشگری و هتلداری

عملی	نظری	
-	۲	واحد
-	۳۲	ساعت

پیش نیاز : -

الف : سرفصل آموزشی و رئوس مطالب

ردیف	سرفصل و ریز محتوا	زمان یادگیری (ساعت)	
		نظری	عملی
۱	آشنایی با قوانین و مقررات حقوقی بین المللی آشنایی با مقررات گمرکی ، ازدواج و طلاق اتباع بیگانه با ایرانیان مقررات مربوط به ایجاد، تکمیل، درجه بندی و اداره کنندگان تأسیسات ایرانگردی و جهانگردی صلاحیت فنی و فردی اداره کنندگان تأسیسات ایرانگردی و جهانگردی آئین نامه های نیروی انتظامی	۱۰	-
۲	آشنایی با آئین نامه ها و دستورالعمل های ورود ، اقامت و خروج اتباع بیگانه قوانین بیمه مقررات حمل و نقل مسافر	۸	-
۳	آشنایی با انواع گذرنامه - آشنایی با انواع مصونیت ها	۵	-
۴	آشنایی با وظایف مدیران تأسیسات ایرانگردی و جهانگردی	۲	-
۵	مقررات مربوط به میهمانان غیر عادی - حقوق و وظایف میهمانان در هتل	۷	-

ب : منبع درسی :

- ۱- ناطق الهی ، فریدون ، مجموعه قوانین و مقررات صنعت ایرانگردی و گردشگری ، سازمان ایرانگردی و گردشگری ، زمستان ۱۳۷۸
- ۲- زمانی فراهانی ، همیرا ، ایران ، صنعت گردشگری و خدمات مسافرتی ، مؤسسه آموزش سیاحتی بنیاد ، زمستان ۱۳۷۹
- ۳- مجموعه قوانین و مقررات هواپیمایی کشوری ، دفتر حقوقی و امور بین الملل سازمان هواپیمایی کشور ، ۱۳۷۵
- ۴- سری ۵ جلدی روشهای اجرایی نظارت ، منتشر توسط معاونت نظارت سازمان ایرانگردی و گردشگری ، ۱۳۸۰



ج) استانداردهای آموزشی (شرایط آموزشی و یادگیری مطلوب) درس : قوانین و مقررات در صنعت گردشگری و هتلداری

- ویژگی های مدرس : (درجه علمی - سوابق تخصصی و تجربی) :
کارشناسی ارشد مدیریت هتلداری و یا کارشناس ارشد حقوقی دارای سابقه کاری در بخش هتلداری

- مساحت ، تجهیزات و وسایل مورد نیاز (براساس کلاس ۲۵ نفره و گروههای آزمایشگاهی و کارگاهی ۲ نفره)
امکانات و تجهیزات مورد نیاز یک کلاس درس

- روش تدریس و ارائه درس (سخنرانی ، مباحثه ای ، تمرین و تکرار ، آزمایشگاهی ، پژوهشی گروهی ، مطالعه موردی و ...)
سخنرانی - مباحثه ای - مطالعه موردی



نام درس: زیبایی شناسی

عملی	نظری	
-	۲	واحد
-	۳۲	ساعت

پیش نیاز: -

الف: سر فصل آموزشی و رئوس مطالب

زمان یادگیری (ساعت)		سرفصل و ریز محتوا	ردیف
عملی	نظری		
-	۵	زیبایی در تاریخ اندیشه جهان	
-	۱۰	زمانهای قبل از تاریخ در خاور نزدیک و دور: دوران اژه‌ای‌ها و یونانی‌ها + رومیها + مسیحیان + بیرانتینها + قرون وسطی و گوتیکها + هندیها + چینی‌ها و ژاپنی‌ها	
--	۲	بررسی تاریخ هنر اسلام و تأثیرات آن در هنر ایران زمین	
-	۱	بررسی ویژگیهای زیبایی شناسی	
-	۵	سمبولیسم و زیبایی	
-	۴	زیبایی طبیعی	
-	۵	سیر تکاملی زیبایی در مباحث هنری بخصوص در فرهنگ غذایی	



ب: منبع درسی:

- ۱- نیوتن، اریک، ۱۳۵۰، معنی زیبایی، ترجمه پرویز مرزبان، بنگاه ترجمه و نشر کتاب
- ۲- ضمیران، محمد، ۱۳۷۷، جستارهای پدیدار شناسانه پیرامون هنر و زیبایی، نشر کانون
- ۳- گوتر، یورگ، ۱۳۷۵، زیبایی شناختی در معماری، ترجمه دکتر جهان‌شاه پاکزاد و مهندس عبدالرضا همایونف، انتشارات دانشگاه شهید بهشتی

- 1) Cooper D.E. 1997, Aesthetics. Oxford: Block well Publishers.
- 2) Colman, Samuel, 2003, Harmanie proportion and form in nature, Art.
- 3) Shadaws & Enlightenment , Michael Baxandall, 1997, Gala university ress.
- 4) Aesthetics steven M.chan & Aavon Meskin, 2007, Black well publishing
- 5) Aesthetics and the philosophy of and stein tlavgom olsen & peter lamarque, 2004, Black well publishing.
- 6) Aesthetics of cultural studies Michael Berube, 2004, Black well publishing.

ج) استانداردهای آموزشی (شرایط آموزشی و یادگیری مطلوب) درس: زیبایی شناسی

- ویژگی های مدرس: (درجه علمی - سوابق تخصصی و تجربی):
حداقل کارشناسی ارشد در رشته های نقاشی، گرافیک، معماری و آشنا با طراحی و دکوراسیون هتل

- مساحت، تجهیزات و وسایل مورد نیاز (براساس کلاس ۲۵ نفره و گروههای آزمایشگاهی و کارگاهی ۲ نفره)
کلاس با تجهیزات دیداری و شنیدرای

- روش تدریس و ارائه درس (سخنرانی، مباحثه ای، تمرین و تکرار، آزمایشگاهی، پژوهشی گروهی، مطالعه موردی و ...)
سخنرانی



نام درس : مفاهیم میهمان پذیری در فرهنگ اسلامی

هم نیاز: -

عملی	نظری	
-	۲	واحد
-	۳۲	ساعت

الف : سرفصل آموزشی و رئوس مطالب

ردیف	سرفصل و ریز محتوا	زمان یادگیری (ساعت)	
		نظری	عملی
۱	شیوه شناسایی جهانگردی در قرآن کریم و احادیث	۴	-
۲	جنبه های گسترده سیر و سفر در قرآن کریم و احادیث	۴	-
۳	روابط مسلمانان با اقلیتهای مذهبی از دیدگاه سفرنامه نویسان	۴	-
۴	شرح آداب و رسوم ویژه مخصوص برخورد با میهمان	۴	-
۵	انواع تعارفات و تفاوت آن شخصیتها	۴	-
۶	آداب و رسوم سنن میهمان نوازی	۴	-
۷	مراسم خاص در اسلام (رحلت و شهادت، اعیاد، ماه مبارک رمضان و ...)	۴	-
۸	نقش مراکز مذهبی در میهمان نوازی	۴	-

ب : منبع درسی :

- ۱- مجموعه مقالات نخستین همایش جهانگردی و جمهوری اسلامی ایران، جلد سوم، کیش، اسفند ماه ۱۳۷۶، سازمان منطقه آزاد کیش، کانون آگهی ایران نوین، ۱۳۷۷
- ۲- سفرنامه دکتر ویلز، ایران در یک قرن پیش، ترجمه غلامحسین فراگوزلو، چاپ اقبال، ۱۳۶۸
- ۳- آیین و باورد اشتباهی گیل و دیلم، محمود پاینده، انتشارات بنیاد و فرهنگ ایران ۱۳۷۸



ج) استانداردهای آموزشی (شرایط آموزشی و یادگیری مطلوب) درس : مفاهیم میهمان پذیری در فرهنگ اسلامی

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

کارشناسی ارشد هتلداری و متخصصان حوزه های دینی با تجربه فعالیت در بخشهای گردشگری و هتلداری

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

امکانات و تجهیزات مورد نیاز یک کلاس

- روش تدریس و ارائه درس (سخنرانی ، مباحثه ای ، تمرین و تکرار ، آزمایشگاهی ، پژوهشی گروهی ، مطالعه موردی و ...)

سخنرانی - مباحثه ای



نام درس : ارتباطات میان فرهنگی

عملی	نظری	
-	۲	واحد
-	۳۲	ساعت

هم نیاز: جامعه شناسی غذا - زیبایی شناسی

الف : سرفصل آموزشی و رئوس مطالب

ردیف	سرفصل و ریز محتوا	زمان یادگیری (ساعت)	
		نظری	عملی
۱	اهمیت مطالعه ارتباطات میان فرهنگی - تأثیرات ارتباطات میان فرهنگی در صنعت جهانگردی و هتلداری	۳	
۲	ادیان و ارتباطات میان فرهنگی - ادیان مختلف و فلسفه آنها	۴	
۳	آشنایی با آداب و رسوم و مفاهیم رفتار اجتماعی ملل آسیایی: مالزی، هند، اندونزی، خاورمیانه	۵	
۴	آشنایی با آداب و رسوم و مفاهیم رفتار اجتماعی ملل اروپایی: فرانسه، ایتالیا، آلمان، انگلیس	۵	
۵	آشنایی با آداب و رسوم و مفاهیم رفتار اجتماعی آمریکا	۵	
۶	آشنایی با آداب و رسوم و مفاهیم رفتار اجتماعی استرالیا	۵	
۷	آشنایی با آداب و رسوم و مفاهیم رفتار اجتماعی آفریقا	۵	

ب : منبع درسی :

- ۱- مقدمه ای بر نظریات جمعی تألیف و ترجمه : دکتر هرمز مهرداد
- ۲- ادیان زنده جهان - رابرت ا. هیوم : دکتر عبدالرحیم گواهی
- ۳- آداب مالزیای ها ، هندی و اندونزیایی ها ، هلن فیتس جرالده : جواد پورموحدی و دکتر اردکانیان
- ۴- آداب ژاپنی ها و چینی ها - هلن فیتس جرالده : جواد پورموحدی و دکتر اردکانیان



ج) استانداردهای آموزشی (شرایط آموزشی و یادگیری مطلوب) درس : ارتباطات میان فرهنگی

- ویژگی های مدرس : (درجه علمی - سوابق تخصصی و تجربی) :
کارشناسی ارشد جامعه شناسی یا رشته ارتباطات با دیدگاه جامعه شناسی و یا در ارتباطات میان فرهنگی در صنعت هتلداری
دارای سوابق تدریس و ۵ سال سابقه کاری مرتبط

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

- روش تدریس و ارائه درس (سخنرانی ، مباحثه ای ، تمرین و تکرار ، آزمایشگاهی ، پژوهشی گروهی ، مطالعه موردی و ...)
سخنرانی - کار گروهی - مطالعه موردی



نام درس : استراتژی سازمانی در صنعت هتلداری

عملی	نظری	
۱	۲	واحد
۳۲	۳۲	ساعت

پیش نیاز : مبانی سازمان و مدیریت

الف : سرفصل آموزشی و رؤوس مطالب

ردیف	سرفصل و ریز محتوا		زمان یادگیری (ساعت)	
	عملی	نظری	عملی	نظری
۱	<p><u>چارچوب استراتژی سازمانها :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - مقدمه ای بر استراتژی = تفکر استراتژیک در مدیریت - مدیریت استراتژیک و زمینه سازی جهت فرآیند برنامه ریزی استراتژیک - ارزش ، فرهنگ و قدرت - رسالت ها و اهداف سازمان - مدیریت استراتژیک در صنعت هتلداری 		۴	۸
۲	<p><u>تجزیه و تحلیل محیط بیرونی :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - تحلیل محیطی در صنعت هتلداری - تحلیل مشتری و رقبا در صنعت هتلداری - شناخت صنایع و بازارها - تحلیل استراتژیک و توانایی در صنعت هتلداری 		۴	۸
۳	<p><u>تجزیه و تحلیل منابع و توانمندیها :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - تجزیه و تحلیل محیط درونی - تجزیه و تحلیل مالی - تجزیه و تحلیل عملکرد - منابع مزایای رقابتی 		۴	۸
۴	<p><u>کاربستی استراتژیها</u></p>		۴	۴
۵	<p><u>مطالعه مواردی به عنوان نمونه در صنعت هتلداری</u></p>		۱۶	۴



ب : منبع درسی :

۱- مدیریت استراتژیک

نوشته : فرد آر. دیوید

ترجمه : دکتر علی پارسائیان - دکتر سیدمحمد اعرابی

انتشارات : دفتر پژوهشهای فرهنگی

۲- مبانی مدیریت استراتژیک

نوشته : جی. دیوید هانگر - توماس ال. ویلن

ترجمه : دکتر سیدمحمد اعرابی - داود ایزدی

انتشارات : دفتر پژوهشهای فرهنگی

۳- مدیریت استراتژیک (کاربردی)

ترجمه و اقتباس : دکتر داود محب اهری - دکتر حسین رحمان دوست

انتشارات : دانشگاه علامه طباطبایی

۴- مدیریت استراتژیک در برنامه های توسعه

نوشته : ساموئل پاول

ترجمه : علی اشرف افخمی

انتشارات : سازمان مدیریت صنعتی

۵- توسعه سازمان ، برنامه ریزی راهبردی (با تأکید بر سازمانهای گردشگری)

اقتباس و ترجمه : دکتر حسین رحمان سرشت و غلامرضا جمشیدنژاد

انتشارات : شرکت چاپ و نشر بازرگانی

۶- Knowles. Tim (1996) , Cooperate Strategy for Hospitality Longman , U. K.

ج (استانداردهای آموزشی (شرایط آموزشی و یادگیری مطلوب) درس : استراتژی سازمانی در صنعت هتلداری

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

کارشناسی ارشد هتلداری

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

کلیه امکانات و تجهیزات مورد نیاز کلاس درس

- روش تدریس و ارائه درس (سخنرانی ، مباحثه ای ، تمرین و تکرار ، آزمایشگاهی ، پژوهشی گروهی ، مطالعه موردی و ...)

سخنرانی - مطالعه موردی



نام درس : زبان انگلیسی پیشرفته (هتلداری)

عملی	نظری	
۱	۲	واحد
۳۲	۳۲	ساعت

پیش نیاز : -

الف : سرفصل آموزشی و رئوس مطالب

ردیف	سرفصل و ریز محتوا	زمان یادگیری (ساعت)	
		نظری	عملی
۱	انگلیسی پیشرفته گردشگری و هتلداری	۱۰	۱۰
۲	آموزش و تمرین واژگان و ساختارهای مؤثر با هدف اطلاع رسانی و بازاریابی در حوزه گردشگری و هتلداری ، آموزش گوناگونی سبک های مورد استفاده در بافت های مختلف ، بررسی نمونه های موفق تبلیغاتی ، مباحث جامعه شناختی زبان همچون ادب و نوبت گیری و ... با نگاهی به الگوهای فرهنگی	۱۰	۱۰
۳	بررسی متون پژوهشی و تخصصی ، واژگان و ساختارهای تکمیلی حوزه گردشگری و هتلداری ، تبیین تفاوت های زبان انگلیسی در بافت های عمومی و آکادمیک ، تقویت توانایی دانشجویان در تهیه و ارائه طرح های پژوهشی به زبان انگلیسی	۱۲	۱۲

ب : منبع درسی :

- ۱- Encyclopedia of Tourism , Jaffar Jaffari , Routledge
 ۲- UNWTO Journals



ج) استانداردهای آموزشی (شرایط آموزشی و یادگیری مطلوب) درس: زبان انگلیسی پیشرفته (هتلداری)

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

کارشناسی ارشد زبان انگلیسی با ۵ سال سابقه تدریس و سابقه کار اجرایی در صنعت هتلداری

- مساحت، تجهیزات و وسایل مورد نیاز (براساس کلاس ۲۵ نفره و گروههای آزمایشگاهی و کارگاهی ۲ نفره)
کلیه امکانات شنیداری و دیداری مورد نیاز یک کلاس درس زبان

- روش تدریس و ارائه درس (سخنرانی، مباحثه ای، تمرین و تکرار، آزمایشگاهی، پژوهشی گروهی، مطالعه موردی و ...)
سخنرانی - مباحثه ای - تمرین و تکرار - کار گروهی - مطالعه موردی



نام درس : توسعه پایدار و جهانی شدن در هتلداری

عملی	نظری	
-	۲	واحد
-	۳۲	ساعت

پیش نیاز : استراتژی سازمانی در صنعت هتلداری

الف : سرفصل آموزشی و رئوس مطالب

ردیف	سرفصل و ریز محتوا	زمان یادگیری (ساعت)	
		نظری	عملی
۱	مقدمه و روند کلی توسعه در صنعت هتلداری = آشنایی با جهانی شدن + صنعت بین المللی هتلداری + ارزیابی بازارهای رقابتی جهانی	۴	
۲	محیط های استراتژیک در هتلداری بین المللی = شناخت ساختارهای پویا در هتل های امریکایی + توسعه آزاد هتلها در اروپا + رقابت پایدار در هتل های هنگ کنگ	۱۶	
۳	واکنش ها نسبت به توسعه استراتژیک در هتلداری بین المللی = توسعه استراتژیک منابع انسانی در ارتقاء جایگاه در بازار + اجرای استراتژیهای جهانی	۱۲	

ب : منبع درسی :

1- Go F.M. & Pine R. (1995) Globalization strategy in the hotel industry , British library cataloguing in Publication Data. USA



ج) استانداردهای آموزشی (شرایط آموزشی و یادگیری مطلوب) درس: توسعه پایدار و جهانی شدن در هتلداری

- ویژگی های مدرس: (درجه علمی - سوابق تخصصی و تجربی):
دکتری یا کارشناسی ارشد اقتصاد یا ۲ و ۵ سال سابقه کار مرتبط

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

- روش تدریس و ارائه درس (سخنرانی، مباحثه ای، تمرین و تکرار، آزمایشگاهی، پژوهشی گروهی، مطالعه موردی و ...)
سخنرانی - کار گروهی - مطالعه موردی



نام درس : ارتباط با مشتری



پیش نیاز : ارتباطات میان فرهنگی - جامعه شناسی غذا

الف : سرفصل آموزشی و رئوس مطالب

عملی	نظری	
۱	۱	واحد
۳۲	۱۶	ساعت

ردیف	سرفصل و ریز محتوا		زمان یادگیری (ساعت)
	عملی	نظری	
۱		شناخت مشتریان و نیازهای مشتریان ، دسته بندی مشتریان ، شناسایی خدمت گیرندگان - خدمات معین ، خلق ارزش ، ارزش بهبود منافع ، مفهوم خدمات	۱
۲		اندازه گیری رضایت مشتری ، سنجش کیفیت خدمات	۱
۳		مدیریت شکایات های مشتریان ، ضرورت بررسی شکایات مشتریان	۱
۴		وفادار کردن مشتریان ، ارزش حفظ مشتریان ، اهمیت به مراجعات مجدد مشتریان به شرکت ، وفادار کردن از طریق بازاریابی ، مشارکت دادن مشتریان ، اندازه گیری میزان وفاداری مشتریان	۱
۵		کارکنان و خدمات به مشتریان و نیازهای مختلف بخش خدمات ، مدیریت کارکنان در یک صنعت برمبنای انواع خدمات، آموزشهای حرفه ای ، خصوصی ، استادکاری ، مشاوره و ارزیابی	۱
۶		مدیریت خدمات در آینده ، مشتریان خود را بشناسید ، اهداف گسترده و متمرکز ، خلق افکار درست	۱
۷		مشارکت ، ارتباطات ، استفاده از فرصتها ، طراحی ساختارهای مشتری محوری ، پاداش دهی براساس کیفیت ارائه خدمات	۱
۸		بررسی خدمات در صنعت جهانگردی ، انواع خدمات به مشتری ، اجزاء تشکیل دهنده خدمات به مشتری ، اهمیت خدمات به مشتری	۱
۹		بررسی میزان تقاضا و فروش بعنوان بخشی از خدمات به مشتری در صنعت جهانگردی ، کارکردها و اهداف فروش در خدمات به مشتری ، وظایف ، مسئولیت ها و ویژگی های ضروری کارکنان بخش فروش ، ارزش سیستم های مدیریت و اهمیت ماهیت یگانه صنعت جهانگردی	۱
۱۰		تحلیل ویژگی خدمات به مشتری برای سازمانهای منتخب جهانگردی ، ارزیابی ویژگی صنعت جهانگردی در ارائه خدمات به مشتری	۱
۱۱		ارزشیابی معیارهای چگونگی ارائه خدمات به مشتری	۰/۵
۱۲		ویژگی ارائه خدمات به مشتری در سازمانهای جهانگردی	۱
۱۳		مقایسه تدارکات خدمات رسانی به مشتری و ارزشیابی آن در سازمانهای صنعت - جهانگردی مشتری ها ، موفقیت های خدمات رسانی	۱
۱۴		اهداف ارزشیابی	۰/۵
۱۵		معیارهای ویژگی خدمات به مشتری	۱
۱۶		خدمات رسانی به مشتری	۱
۱۷		مطالعه و تحقیق - طراحی یک فرم نظرسنجی در مورد سنجش میزان رضایت مشتری در یک هتل پنج ستاره	۱

ب : منبع درسی :

- ۱- هفت کلید استراتژی خدمات ، تألیف پروفیسور ژاک هوروتیز - ترجمه دکتر سیدمحمد اعرابی و داود ایزدی
- ۲- کتاب Leisure and Tourism

ج) استانداردهای آموزشی (شرایط آموزشی و یادگیری مطلوب) درس : ارتباط با مشتری

- ویژگی های مدرس : (درجه علمی - سوابق تخصصی و تجربی) :
- کارشناسی ارشد در رشته ارتباطات با یکسال سابقه کار یا کارشناس در رشته مدیریت یا ارتباطات با ۷ سال سابقه کار در هتل
- مساحت ، تجهیزات و وسایل مورد نیاز (براساس کلاس ۲۵ نفره و گروههای آزمایشگاهی و کارگاهی ۲ نفره) امکانات و تجهیزات مورد نیاز کلاس درس
- روش تدریس و ارائه درس (سخنرانی ، مباحثه ای ، تمرین و تکرار ، آزمایشگاهی ، پژوهشی گروهی ، مطالعه موردی و ...) سخنرانی - کار گروهی - مطالعه موردی



نام درس : مدیریت سیستم های اطلاعاتی (MIS) در صنعت هتلداری

عملی	نظری	
-	۲	واحد
-	۳۲	ساعت

پیش نیاز : مبانی سازمان و مدیریت
الف : سرفصل آموزشی و رئوس مطالب

ردیف	سرفصل و ریز محتوا	زمان یادگیری (ساعت)	
		نظری	عملی
۱	فن آوری اطلاعات در هتل	۴	-
۲	کاربرد و مدیریت اطلاعات	۴	-
۳	جمع آوری و تحلیل اطلاعات	۴	-
۴	مدیریت منابع اطلاعات و امنیت سیستم	۴	-
۵	تأثیرات فن آوری اطلاعات بر سازمانها ، افراد و جامعه	۴	-
۶	مدیریت اطلاعات و سیستم های کنترل کیفیت	۲	-
۷	مدیریت اطلاعات و منابع انسانی	۴	-
۸	مدیریت اطلاعات و رضایت مشتری	۴	-
۹	مدیریت اطلاعات و تصمیم گیری	۲	-

ب : منبع درسی :

- 1) Information Technology for Management Transforming Organizations in the Digital Economy
Turban , Mclean , Wetherbe
Wiley , 2003



ج) استانداردهای آموزشی (شرایط آموزشی و یادگیری مطلوب) درس : مدیریت سیستم های اطلاعاتی (MIS) در صنعت
هتلداری

- ویژگی های مدرس : (درجه علمی - سوابق تخصصی و تجربی) :
کارشناسی ارشد رشته هتلداری یا کارشناسی ارشد در رشته مدیریت یا IT

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

- روش تدریس و ارائه درس (سخنرانی ، مباحثه ای ، تمرین و تکرار ، آزمایشگاهی ، پژوهشی گروهی ، مطالعه موردی و ...)
سخنرانی - مطالعه موردی



نام درس : آداب سفر در اسلام

عملی	نظری	
-	۲	واحد
-	۳۲	ساعت

پیش نیاز : مفاهیم مهمانپذیری در فرهنگ اسلامی

الف : سرفصل آموزشی و رئوس مطالب

ردیف	سرفصل و ریز محتوا	زمان یادگیری (ساعت)	
		نظری	عملی
۱	دستورات اسلام در خصوص سیر و سیاحت و اثرات فردی و اجتماعی آن در اخلاق و روحیات ملل	۲	-
۲	دستورات اسلام در خصوص وظایف میزبان	۲	-
۳	دستورات اسلام در خصوص وظایف مهمان	۲	-
۴	دستورات اسلام در خصوص وضعیت ظاهری و فیزیکی میزبانان در برخورد با مهمانان و جهانگردان	۳	-
۵	اصول آداب و معاشرت با افراد مختلف در صنعت گردشگری	۳	-
۶	معرفی مؤلفه های گردشگری اسلامی	۳	-
۷	انسان و روابط چهارگانه او با خدا ، خود ، با همنوعان و یا محیط پیرامون خود	۳	-
۸	روابط انسانی در اسلام با انسان دوستی در اسلام ، رابط انسان دوستی و خدادوستی	۳	-
۹	اقسام روابط (ایمانی ، انسانی ، روابط ممنوعه) شرایط و ویژگی های هر یک	۳	-
۱۰	وظایف شرعی و فقهی در سفر	۳	-
۱۱	بار ایدئولوژیک گردشگری از نظر آیات و روایات	۳	-
۱۲	هجرت درونی و برونی	۲	-

ب : منبع درسی :

۱- مجموعه مقالات کنفرانس گردشگری - جزیره کیش - اسفندماه ۱۳۷۶



ج) استانداردهای آموزشی (شرایط آموزشی و یادگیری مطلوب) درس : آداب سفر در اسلام

- ویژگی های مدرس : (درجه علمی - سوابق تخصصی و تجربی) :
کارشناسی ارشد هتلداری و متخصصان حوزه های دینی با تجربه فعالیت در بخشهای گردشگری و هتلداری

- مساحت ، تجهیزات و وسایل مورد نیاز (براساس کلاس ۲۵ نفره و گروههای آزمایشگاهی و کارگاهی ۲ نفره)
امکانات و تجهیزات مورد نیاز یک کلاس درس

- روش تدیس و ارائه درس (سخنرانی ، مباحثه ای ، تمرین و تکرار ، آزمایشگاهی ، پژوهشی گروهی ، مطالعه موردی و ...)
سخنرانی - مباحثه ای



نام درس : فرهنگ سازی در صنعت هتلداری

عملی	نظری	
-	۲	واحد
-	۳۲	ساعت

پیش نیاز : توسعه پایدار و جهانی شدن در هتلداری

الف : سرفصل آموزشی و رئوس مطالب

ردیف	سرفصل و ریز محتوا	زمان یادگیری (ساعت)	
		نظری	عملی
۱	سلیقه سازی در جامعه	۴	-
۲	دیدگاه فرا مدرن : غذا خوردن بیرون در دوره فردگرایی	۲	-
۳	سلیقه و فضا	۴	-
۴	تأثیر مُد بر غذا	۴	-
۵	دیدگاه مدرنیسم و جامعه شناسی آشپزی نوول	۴	-
۶	تأثیرگذاری سازمانهای تجاری در شکل گیری سلیقه	۴	-
۷	اشاعه و ترویج سلیقه در حفظ سلامتی	۲	-
۸	ابعاد تاریخی مهمان نوازی	۴	-
۹	نقش مهمان نوازی در شکل گیری فرهنگ	۴	-

ب : منبع درسی :

- 1- Lashley . C & Lynch P etal. (2007) Hospitality , A social lens , Elsevier . U.S.A.
- 2- Sloan , D. (2003) , Culinary Taste , Elsevier Butter worth – Heinemam U.S.A.
- 3- Fieldhouse P. (1995) Food & Nutrition , 2nd . Ed. Chapman & Hall U.S.A.



ج) استانداردهای آموزشی (شرایط آموزشی و یادگیری مطلوب) درس : فرهنگ سازی در صنعت هتلداری

- ویژگی های مدرس : (درجه علمی - سوابق تخصصی و تجربی) :
کارشناسی ارشد رشته هتلداری و گردشگری

- مساحت ، تجهیزات و وسایل مورد نیاز (براساس کلاس ۲۵ نفره و گروههای آزمایشگاهی و کارگاهی ۲ نفره)
امکانات و تجهیزات مورد نیاز یک کلاس درس

- روش تدیس و ارائه درس (سخنرانی ، مباحثه ای ، تمرین و تکرار ، آزمایشگاهی ، پژوهشی گروهی ، مطالعه موردی و ...)
سخنرانی - مباحثه ای - مطالعه موردی



نام درس : سفره ایرانی

عملی	نظری	
-	۳	واحد
-	۴۸	ساعت

پیش نیاز : زیباشناسی

الف : سرفصل آموزشی و رئوس مطالب

ردیف	سرفصل و ریز محتوا	زمان یادگیری (ساعت)	
		نظری	عملی
۱	تحولات سفره ایرانی از عصر صفوی تا امروز	۸	-
۲	ارائه غذا در سفره با ظروف - روش ارائه و گروه بندی غذا	۸	-
۳	معرفی غذاهای ایرانی و روش طبخ از عصر صفوی تا امروز	۱۲	-
۴	گل آرایی و تزئینات سفره ایرانی - آشنایی با وسایل و ابزار سفره آرایی - انواع تزئینات در سفره ایرانی (سنتی) و سفره های مذهبی - آشنایی با ظروف در سفره ایرانی - فرهنگ ایرانی و گل آرایی در سفره با رویکردی به جشنهای ایرانی	۸	-
۵	کلیات فرهنگ غذا در اسلام - مباحات، مکروهات، مستحبات و محرمات - آداب غذا در فرهنگ اسلامی	۴	-
۶	آداب غذا خوردن در اسلام - آداب پیش از غذا خوردن - آداب هنگام غذا خوردن - آداب پس از غذا خوردن	۵	-

ب : منبع درسی :

<http://marandphc.thzmed.ac.ir>

<http://www.eteghadat.com>

<http://www.parsiteb.com>

<http://www2.irib.ir/amouzes/p-a-s/sofreh-aruae>



- ۱- اطعمه، میرزا علی اکبر آشپزباشی با مقدمه پرویز ناتل خانلری چاپ هفتم - ۱۳۵۳ - انتشارات بنیاد فرهنگ ایران
- ۲- آداب زندگی پیامبر، علامه سنن النبی - سعید راشدی - قم - چاپ هفتم - باب نهم - ۱۳۸۵
- ۳- آشپزی دوره صفوی، ایرج افشار، چاپ اول، ۱۳۶۰ - انتشارات صدا و سیما
- ۴- جشنهای ایرانی - دکتر پرویز رجبی، چاپ دوم، ۱۳۸۶ - انتشارات آرتامیس

ج) استانداردهای آموزشی (شرایط آموزشی و یادگیری مطلوب) درس : سفره ایرانی

- ویژگی های مدرس : (درجه علمی - سوابق تخصصی و تجربی) :
کارشناس ارشد در زمینه مرتبط یا کارشناس دارای سابقه آشنایی، طراحی و تزئین سفره ایرانی

- مساحت ، تجهیزات و وسایل مورد نیاز (براساس کلاس ۲۵ نفره و گروههای آزمایشگاهی و کارگاهی ۲ نفره)
کلیه امکانات و تجهیزات مورد نیاز برای تزئین یک سفره ایرانی و امکان دسترسی به سایتهای اینترنتی جهت نمایش سفره های ایرانی

- روش تدریس و ارائه درس (سخنرانی ، مباحثه ای ، تمرین و تکرار ، آزمایشگاهی ، پژوهشی گروهی ، مطالعه موردی و ...)
سخنرانی - کار گروهی



نام درس : مدیریت فرانت آفیس (امور پذیره)

عملی	نظری	
۱	۱	واحد
۳۲	۱۶	ساعت

پیش نیاز : مبانی سازمان و مدیریت- ارتباط با مشتری
الف : سرفصل آموزشی و رئوس مطالب

ردیف	سرفصل و ریز محتوا	زمان یادگیری (ساعت)	
		نظری	عملی
۱	آشنایی با مدیریت در هتل	۲	۴
۲	شناخت ، سازماندهی هتل و مدیریت فرانت آفیس	۲	۴
۳	شناخت ارتباطات میان بخشهای مختلف در هتل	۲	۴
۴	سیستم Property Mgt. System – PMS	۲	۴
۵	توانایی در ایجاد یا استفاده از اصول مدیریت بازده	۲	۴
۶	شناخت و توانایی سیاستهای تعیین قیمت	۲	۴
۷	شناخت یا شیوه های تربیت مربی	۲	۴
۸	توانایی در ترویج و ارتقاء توانمندیهای فروش	۲	۴

ب : منبع درسی :

1- Bardi , J. (2003) – Hotel Front Office Mgt. John Willy & Son. N. Y. third. Ed.



ج) استانداردهای آموزشی (شرایط آموزشی و یادگیری مطلوب) درس : مدیریت فرانت آفیس (امور پذیره)

- ویژگی های مدرس : (درجه علمی - سوابق تخصصی و تجربی) :
کارشناسی ارشد مدیریت هتلداری با داشتن حداقل ۲ سال سابقه تخصصی در زمینه هتلداری و تجربه تدریس در این رشته

- مساحت ، تجهیزات و وسایل مورد نیاز (براساس کلاس ۲۵ نفره و گروههای آزمایشگاهی و کارگاهی ۲ نفره)
کارگاه برای اجرای طراحی پروژه های بخش فرانت آفیس تا ظرفیت ۱۰ نفر

- روش تدریس و ارائه درس (سخنرانی ، مباحثه ای ، تمرین و تکرار ، آزمایشگاهی ، پژوهشی گروهی ، مطالعه موردی و ...)
سخنرانی - مطالعه موردی - کار گروهی



نام درس : مدیریت خانه داری

عملی	نظری	
۱	۱	واحد
۳۲	۱۶	ساعت

پیش نیاز : مبانی سازمان و مدیریت - ارتباط با مشتری

الف : سرفصل آموزشی و رؤوس مطالب

ردیف	سرفصل و ریز محتوا	زمان یادگیری (ساعت)	
		نظری	عملی
۱	برنامه ریزی و سازماندهی در بخش خانه داری : مروری بر مسئولیتهای خانه داری ، برنامه ریزی کار در بخش خانه داری و ارتباط آن با لیست های موجودی قابل گردش و غیر قابل گردش ، سازماندهی و تقسیم بندی مشاغل در بخش خانه داری	۱	۴
۲	تعیین میزان متوسط وسایل و تجهیزات مورد نیاز: روش تعیین میزان متوسط وسایل وفرمهای مربوطه	۲	۲
۳	مراحل جذب نیروی انسانی در بخش اقامتی : استخدام ، مراحل انتخاب ، ارزشیابی متقاضیان ، مراحل آشناسازی	۳	-
۴	آموزش، برنامه ریزی کارکنان ، ایجاد انگیزه ، انضباط کاری و تکنیک های سرپرستی در بخش اقامتی : مهارتهای آموزش و استانداردهای آن ، برنامه ریزی کار و توسعه آن ، شیوه های ایجاد انگیزه ، انضباط کاری و عوامل مؤثر در آن ، تکنیک های سرپرستی و پیش بینی های لازم در برنامه ریزی	۳	۱۰
۵	کنترل هزینه ها : بودجه و انواع آن ، برنامه ریزی بودجه عملیاتی ، پیش بینی هزینه ها ، تصحیح هزینه های پیش بینی شده	۱	۴
۶	شیوه های ارزیابی هتل : بررسی بازار هتل	۲	۱
۷	بهبود سازی فضا و امکانات : جنبه های قانونی مربوط به مالکیت و امکانات ، بیمه اموال - روندهای جاری در طراحی بخش های اقامتی هتل : طراحی سرویس ها در انواع هتل ، زبان سمبل گرایی در هتل ها ، سرمایه گذاری تکنولوژی در هتل ها	۲	۷
۸	مطالعه موردی در هتل : طراحی یک اتاق و تجهیزات کلیه امکانات اتاق و برآورد هزینه های مربوطه	۲	۴

ب : منبع درسی :

- 1) Managing Housekeeping Operations Ly. M.Kappa. etc. (1990)
- 2) Housekeeping Operations Ly R.J. Martin . etc. (1992)
- 3) Professional Management of Housekeeping Operation , Second edition , Robert J. Martin & Thomas J. A. Jones , John Wiley - 1992



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

- ویژگی های مدرس : (درجه علمی - سوابق تخصصی و تجربی) :
کارشناسی ارشد هتلداری با داشتن حداقل ۲ سال سابقه کاری در بخش اقامتی حداقل ۲ سال تجربه تدریس در رشته هتلداری
یا کارشناس با ۷ سال سابقه کاری در مدیریت خانه داری

- مساحت ، تجهیزات و وسایل مورد نیاز (براساس کلاس ۲۵ نفره و گروههای آزمایشگاهی و کارگاهی ۲ نفره)
کارگاه برای اجرای طراحی پروژه های خانه داری تا ظرفیت ۱۰ نفر

- روش تدریس و ارائه درس (سخنرانی ، مباحثه ای ، تمرین و تکرار ، آزمایشگاهی ، پژوهشی گروهی ، مطالعه موردی و ...)
سخنرانی - مطالعه موردی - کار گروهی



نام درس : مدیریت کیفیت در هتل

عملی	نظری	
۱	۲	واحد
۳۲	۳۲	ساعت

پیش نیاز : مدیریت آشپزخانه - فرانت آفیس - خانه داری - مدیریت MIS

الف : سرفصل آموزشی و رئوس مطالب

ردیف	سرفصل و ریز محتوا	زمان یادگیری (ساعت)	
		نظری	عملی
۱	بررسی نقش کیفیت در هتل	۴	۴
۲	فرهنگ کیفیت خدمات	۴	۴
۳	رضایت مشتریان داخلی	۴	۴
۴	ارتباطات سازمانی در هتل	۴	۴
۵	کیفیت و منابع انسانی	۴	۴
۶	ادغام مدیریت کیفیت و ارائه خدمات به مشتری	۴	۴
۷	تضمینات عملیاتی و تضمین کیفیت خدمات	۲	۴
۸	آموزش کیفیت	۲	۴
۹	ارزیابی و شاخص های اندازه گیری ارائه خدمات در هتل	۲	۲

ب : منبع درسی :

- 1) Service Quality in Hospitality Organizations
Michael D. Olsen
1996 - Cassell



ج) استانداردهای آموزشی (شرایط آموزشی و یادگیری مطلوب) درس : مدیریت کیفیت در هتل

- ویژگی های مدرس : (درجه علمی - سوابق تخصصی و تجربی) :
کارشناسی ارشد مدیریت هتلداری دارای ۲ سال سابقه کاری در بخش کیفیت یا کارشناس ارشد مهندسی صنایع با حداقل ۵ سال سابقه در هتلداری

- مساحت ، تجهیزات و وسایل مورد نیاز (براساس کلاس ۲۵ نفره و گروههای آزمایشگاهی و کارگاهی ۲ نفره)
امکانات و تجهیزات مورد نیاز کلاس درس و انجام فعالیتهای عملی در کلاس

- روش تدیس و ارائه درس (سخنرانی ، مباحثه ای ، تمرین و تکرار ، آزمایشگاهی ، پژوهشی گروهی ، مطالعه موردی و ...)
سخنرانی - مطالعه موردی - کار گروهی



نام درس : مدیریت مالی در هتل

عملی	نظری	
۱	۲	واحد
۳۲	۳۲	ساعت

پیش نیاز : مبانی سازمان و مدیریت
الف : سرفصل آموزشی و رئوس مطالب

زمان یادگیری (ساعت)		سرفصل و ریز محتوا	ردیف
عملی	نظری		
۲	۲	حسابداری در هتل	۱
۲۰	۲۰	هزینه های ثابت و متغیر - قیمت تمام شده - نقطه سرسری - هزینه های مستقیم و غیر مستقیم عرضه و تقاضای فصلی - منابع درآمدی - هزینه های خدماتی	۲
۲	۲	پیش دریافت خدمات	۳
۳	۳	سود سرمایه در اختیار	۴
۳	۳	صدور صورتحساب	۵
۲	۲	نرخ تسعیر ارز	۶

ب : منبع درسی :

- 1) Kotas R. (1999) . Mgt. Accounting for Hospitality and Tourism
- 2) Kotas R. & Conlan M. (1997) . Hospitality Accounting.
- 3) Jagels M. and Coltman M. (2004) . Hospitality Mgt. Accounting



ج) استانداردهای آموزشی (شرایط آموزشی و یادگیری مطلوب) درس: مدیریت مالی در هتل

- ویژگی های مدرس: (درجه علمی - سوابق تخصصی و تجربی):
دارا بودن مدرک تحصیلی حداقل کارشناسی ارشد در رشته حسابداری با ۵ سال سابقه کاری مرتبط در صنعت هتلداری

- مساحت، تجهیزات و وسایل مورد نیاز (براساس کلاس ۲۵ نفره و گروههای آزمایشگاهی و کارگاهی ۲ نفره)
امکانات و تجهیزات مورد نیاز کلاس درس و انجام فعالیتهای عملی در کلاس

- روش تدریس و ارائه درس (سخنرانی، مباحثه ای، تمرین و تکرار، آزمایشگاهی، پژوهشی گروهی، مطالعه موردی و ...)
کار گروهی - سخنرانی - مطالعه موردی



نام درس : مدیریت رستوران

عملی	نظری	
۱	۱	واحد
۴۸	۱۶	ساعت

پیش نیاز : مدیریت آشپزخانه - جامعه شناسی غذا - مبانی سازمان و مدیریت - ارتباط با مشتری
الف : سرفصل آموزشی و رئوس مطالب

ردیف	سرفصل و ریز محتوا	زمان یادگیری (ساعت)	
		نظری	عملی
۱	مسئولیتها و شرح وظایف مدیر رستوران	۲	-
۲	تعریف گردش کاری و آماده سازی رستوران	۲	۴
۳	پیش بینی تعداد مشتری و احتیاجات سازمانی روز ، هفته و ماه (Forcasting)	۲	۱۰
۴	شناسایی احتیاجات ارائه خدمات براساس منو طراحی شده	۲	۶
۵	سیاستهای فروش (ارتقاء فروش از طرق بالا بردن میانگین هزینه مشتری + افزایش تناوب بازدید مشتری + جذب مشتری جدید + افزایش سرعت ارائه خدمات)	۲	۱۰
۶	برنامه ریزی استراتژیک در رستوران	۲	۱۰
۷	طراحی استاندارد ارائه خدمات	۴	۸

ب : منبع درسی :

- 1- Mill R. C (2001) , Restaurant Mgt. Customers , Operations & Emplouyees , 2nd . Ed. Prentice Hall , U.S.A.
- 2- Walker. J. & Lundbery . D. E. (2000) . The Restaurant , John Wiley . N. Y. U.S.A.



ج) استانداردهای آموزشی (شرایط آموزشی و یادگیری مطلوب) درس : مدیریت رستوران

- ویژگی های مدرس : (درجه علمی - سوابق تخصصی و تجربی) :
کارشناسی ارشد هتلداری با ۲ سال سابقه کار مرتبط یا کارشناس با ۷ سال سابقه کار مرتبط در صنعت هتلداری

- مساحت ، تجهیزات و وسایل مورد نیاز (براساس کلاس ۲۵ نفره و گروههای آزمایشگاهی و کارگاهی ۲ نفره)
امکانات مورد نیاز کلاس درس و کارگاه طراحی رستوران با ظرفیت ۱۰ نفر

- روش تدیس و ارائه درس (سخنرانی ، مباحثه ای ، تمرین و تکرار ، آزمایشگاهی ، پژوهشی گروهی ، مطالعه موردی و ...)
سخنرانی - مطالعه موردی - کار گروهی



نام درس : مدیریت آشپزخانه

عملی	نظری	
۱	۱	واحد
۴۸	۱۶	ساعت

پیش نیاز : مبانی سازمان و مدیریت - جامعه شناسی غذا - زیبایی شناسی
الف : سرفصل آموزشی و رئوس مطالب

ردیف	سرفصل و ریز محتوا	زمان یادگیری (ساعت)	
		نظری	عملی
۱	سازماندهی آشپزخانه و طراحی ساختار سازمانی	۲	-
۲	طراحی و مهندسی منو	۳	۸
۳	استانداردسازی دستور طبخ غذا براساس ساختار سازمانی	۳	۱۰
۴	قیمت گذاری منو و محاسبه هزینه ها	۲	۱۴
۵	به حداقل رساندن ضایعات غذایی و کنترل هزینه	۲	-
۶	تعریف گردش کاری و چرخه مواد اولیه در انبار جهت طراحی آشپزخانه	۴	-
۷	پروژه (طراحی آشپزخانه یک رستوران)	-	۱۶

ب : منبع درسی :

- 1- Knight , J. B. & Kotschevar L. H. (1989) . Quantity Food Production , Planning and Mgt. 2nd. Ed. Van Nostrand Reinhold . N. Y. U.S.A.
- 2- Smith D. I. & Kasavana M. L. (1982). Menu Engineering , First ed. Hospitality Publications , Inc. Okemos , Michigan . U.S.A.
- 3- Birchfield J. & Sparrowe R. T. (2003) , Design & Layout of Food Service Facilities , 2nd. Ed. John Wiley. U.S.A.
- 4- Almanza , B. A. & Kotschevar L. H. (2000) , Food Service Planning Layout , Design and Equipment. Prentice Hall , U.K.



ج) استانداردهای آموزشی (شرایط آموزشی و یادگیری مطلوب) درس : مدیریت آشپزخانه

- ویژگی های مدرس : (درجه علمی - سوابق تخصصی و تجربی) :
کارشناسی ارشد هتلداری با ۲ سال سابقه کار آشپزخانه یا کارشناس با ۱۰ سال سابقه کار در آشپزخانه
- مساحت ، تجهیزات و وسایل مورد نیاز (براساس کلاس ۲۵ نفره و گروههای آزمایشگاهی و کارگاهی ۲ نفره)
امکانات مورد نیاز کلاس درس و کارگاه برای طبخ و تست غذا و طراحی آشپزخانه با ظرفیت ۱۰ نفر
- روش تدیس و ارائه درس (سخنرانی ، مباحثه ای ، تمرین و تکرار ، آزمایشگاهی ، پژوهشی گروهی ، مطالعه موردی و ...)
سخنرانی - کار گروهی - تمرین و تکرار



نام درس: بازاریابی و فروش در صنعت گردشگری
 هم نیاز: مدیریت کیفیت در هتل و مدیریت مالی در هتل
 الف: سرفصل آموزشی و رئوس مطالب

عملی	نظری	
۱	۲	واحد
۳۲	۳۲	ساعت

ردیف	سرفصل و ریز محتوا	زمان یادگیری (ساعت)	
		نظری	عملی
۱	آشنایی با مفهوم بازاریابی و اصول آن	۴	-
۲	شناخت مفهوم سیستم بازار جهانگردی، عرضه و تقاضای جهانگردی و بررسی دفاتر مصرف کنندگان سفر.	۴	-
۳	بخش بندی بازار جهانگردی و شناخت آن، تعاریف بازاریابی و ابعاد گوناگون آن در صنعت جهانگردی	۴	-
۴	آمیزه بازاریابی جهانگردی و تبلیغات و فعالیتهای پیشبردی در صنعت جهانگردی	۴	-
۵	قیمت گذاری و سیستم توزیع در صنعت جهانگردی، شناخت و اسطه ها در صنعت جهانگردی	۵	-
۶	استراتژیهای بازاریابی و راههای فروش در صنعت جهانگردی، بازاریابی بین المللی جهانگردی	۶	-
۷	سهم ایران از صنعت جهانگردی، شناخت رقبای ایران در صنعت جهانگردی، بررسی و شناخت بازارهای جهانگردی امروز صنعت جهانگردی و جذب کنندگان گردشگری، مطالعات موردی	۶	-
۸	برنامه ریزی بازاریابی جهانگردی - تحقیق در بازاریابی جهانگردی	-	۳۲

ب- منبع درسی:

- ۱- بازاریابی گردشگری، لسو مسون، ترجمه محمد ابراهیم گوهریان، دفتر پژوهشهای فرهنگی - تهران ۲۰۰۱
- 2- Marketing : An Introduction by Gary Armstrong Philip Kotler (1999)
- 3- International Marketing Strategy by Frank Bradley , (2002)
- 4- Hospitality Marketing Mgt. ly Rober D. Reid , David C. Bojanic (2006)



ج - استانداردهای آموزشی (شرایط آموزشی و یادگیری مطلوب) درس: بازاریابی و فروش در صنعت گردشگری

- ویژگی های مدرس: (درجه علمی - سوابق تخصصی و تجربی)
کارشناسی ارشد در رشته بازاریابی با ۲ سال تجربه مفید حرفه ای در صنعت گردشگری

- مساحت تجهیزات و وسایل مورد نیاز (بر اساس کلاس ۲۵ نفره و گروههای آزمایشگاهی و کارگاهی ۲ نفره)
امکانات مورد نیاز کلاس درس

- روش تدریس و ارائه درس (سخنرانی، مباحثه ای، تمرین و تکرار، آزمایشگاهی، پژوهشی گروهی، مطالعه
موردی و...)
سخنرانی، مطالعات موردی - کار گروهی



نام درس : مدیریت تشریفات و مراسم خاص

پیش نیاز : مبانی سازمان و مدیریت، ارتباط با مشتری

الف : سرفصل آموزشی و رئوس مطالب

عملی	نظری	
۱	۱	واحد
۳۲	۱۶	ساعت

ردیف	سرفصل و ریز محتوا	زمان یادگیری (ساعت)	
		نظری	عملی
۱	قوانین عقد قرارداد با مشتری	۲	۲
۲	شناخت ارتباطات با سازمانهای دولتی و قوانین مرتبط برای اجرای مراسم ها Events	۲	-
۳	سازماندهی پرسنل جهت اجرای مراسم ها	۲	۸
۴	بررسی سیستم های ارزیابی و اندازه گیری سطح رضایت مشتری	۲	-
۵	شناسایی بازارهای مورد نظر	۲	۸
۶	بازارپردازی طراحی برنامه بازاریابی براساس بازارهای شناسایی شده	۲	۸
۷	شیوه های فروش قراردادی	۲	۲
۸	ساماندهی و آماده سازی محل جهت اجرای مراسم ها	۲	۴

ب : منبع درسی :

1- Astroff . M. T. & Abbey J. R. (1988) , Convention Sales and Services Waterbury Press. U.S.A.



ج) استانداردهای آموزشی (شرایط آموزشی و یادگیری مطلوب) درس: مدیریت تشریفات و مراسم خاص

- ویژگی های مدرس: (درجه علمی - سوابق تخصصی و تجربی):
کارشناسی ارشد هتلداری با ۲ سال سابقه مرتبط یا کارشناس با ۷ سال سابقه کار مرتبط در بخش هتلداری و برگزاری همایشها و مراسم های خاص

- مساحت، تجهیزات و وسایل مورد نیاز (براساس کلاس ۲۵ نفره و گروههای آزمایشگاهی و کارگاهی ۲ نفره)
امکانات و تجهیزات مورد نیاز کلاس درس و انجام فعالیتهای عملی طراحی مراسمها

- روش تدیس و ارائه درس (سخنرانی، مباحثه ای، تمرین و تکرار، آزمایشگاهی، پژوهشی گروهی، مطالعه موردی و ...)
سخنرانی - کار گروهی - مطالعه موردی



نام درس : پروژه

عملی	نظری	
۳	-	واحد
۱۴۴	-	ساعت

پیش نیاز : روش تحقیق

الف : سرفصل آموزشی و رئوس مطالب

ردیف	سرفصل و ریز محتوا	زمان یادگیری (ساعت)	
		نظری	عملی
۱	پروژه طی مراحل زیر زمان بندی می شود : انتخاب موضوع طرح یا پروژه	-	۲
۲	طرح چهارچوب فرضیه پژوهشی	-	۸
۳	طرح سؤالات پژوهشی	-	۱۵
۴	جمع آوری و بررسی اطلاعات	-	۱۵
۵	شناسایی و بررسی روش تحقیق	-	۱۵
۶	تهیه طرح پیشنهادی پژوهش	-	۱۵
۷	تحقیق و نتیجه گیری	-	۶۰
۸	تهیه و ارائه تحقیق (پژوهش)	-	۱۴



عناوین تعدادی از موضوعات به شرح زیر است :

- تأثیرات مثبت و منفی استانداردیزه شدن در یک رستوران خاص
- تحلیل روندها در بازارهای فعلی بخش هتل و رستوران و فرم دادن استراتژی پایدار برای یک هتل و یا رستوران خاص
- ارزیابی سطح رضایت مشتری در یک هتل و یا رستوران خاص و ارائه پیشنهاد جهت بهبود وضعیت فعلی
- تحلیل مقایسه ای عملکرد بین دو هتل و یا رستوران خاص یکی در بخش دولتی و دیگری در بخش خصوصی
- تحلیل مقایسه ای عملکرد بین یک هتل و یا رستوران با سطح بالای صنعت و ارائه پیشنهادات جهت بهبود وضعیت
- برنامه ریزی ۹۰ روزه مدیریت جدید برای بوجود آوردن تغییرات در یک رستوران خاص
- طراحی استراتژیک منابع انسانی جهت اجرای برنامه ترفیع داخلی برای یک هتل خاص و بررسی مشکلات تفویض اختیارات در برنامه ارائه شده
- طراحی برنامه مقابله با مخاطرات (آتش سوزی ، قطع برق و زلزله) در یک رستوران خاص
- طراحی سیستماتیک بهداشت غذایی برای یک رستوران خاص
- شناسایی و تحلیل 8 P'S (محصول ، افراد ، ارائه ، برنامه ریزی ، محل ، تبلیغات ، مشارکت و قیمت گذاری در یک هتل و یا رستوران خاص و ارائه پیشنهاد جهت ارتقاء جایگاه در بازار
- تحلیل نقاط قوت و ضعف ، فرصتها و مخاطرات در یک رستوران خاص و طراحی استراتژی عملکرد
- برنامه ریزی ۵ ساله منابع انسانی برای یک رستوران خاص جهت بهبود رابطه با مشتری
- تحلیل استراتژیک ساختار سازمانی یک هتل خاص ، شناسایی نقاط ضعف و پیشنهاد جهت بهبود وضعیت
- طراحی و برنامه ریزی سیستم آموزش برای پرسنل جدید در یکی از بخشهای یک هتل خاص
- و ...

نام درس : کارورزی

عملی	نظری	
۲	-	واحد
۲۴۰	-	ساعت

پیش نیاز : ترم آخر

الف : سرفصل آموزشی و رئوس مطالب

زمان یادگیری (ساعت)		سرفصل و ریز محتوا	ردیف
عملی	نظری		
۴۸	-	حضور در بخش واحد اتاقها در دو بخش خانه داری و فرانت آفیس	۱
۴۸	-	حضور در بخش غذا و نوشابه در دو بخش رستوران و آشپزخانه	۲
۴۸	-	حضور در بخش بازاریابی و فروش	۳
۴۸	-	حضور در بخش حسابداری	۴
۴۸	-	حضور در بخش منابع انسانی + آموزش	۵



سرفصل دروس اختیاری



نام درس : اوقات فراغت و گردشگری

عملی	نظری	
-	۲	واحد
-	۳۲	ساعت

پیش نیاز : توسعه پایدار و جهانی شدن در هتلداری
الف : سرفصل آموزشی و رئوس مطالب

ردیف	سرفصل و ریز محتوا	زمان یادگیری (ساعت)	
		نظری	عملی
۱	بررسی ساختار اوقات فراغت و صنعت جهانگردی	۲	-
۲	تعاریف و مفاهیم اوقات فراغت ، کارکردهای اوقات فراغت ، تفریح و فراغت	۲	-
۳	مفاهیم اساسی بازی ، تفریح و فراغت	۱	-
۴	هنر و سرگرمی ، پارک و امکانات ورزشی و تفریحات جسمانی ، بازی و خانه ، موزه و گالری و کتابخانه ، میراث فرهنگی	۲	-
۵	بررسی ساختار صنعت جهانگردی ، محصولات جهانگردی ، شبکه های توزیع محصولات جهانگردی	۲	-
۶	مقاصد جهانگردی ، محصولات جهانگردی ، شبکه های توزیع محصولات جهانگردی	۲	-
۷	خدمات جهانگردی	۳	-
۸	بررسی صنعت فراغت و تفریح	۳	-
۹	گام های اصلی در توسعه فراغت و تفریح	۳	-
۱۰	محصولات و خدمات تفریحی و سرگرمی	۴	-
۱۱	منابع تفریحی و سرگرمی	۳	-
۱۲	بررسی تأثیرات صنعت جهانگردی: (تأثیرات اقتصادی، اجتماعی، محیطی و فرصتهای شغلی)	۵	-

ب : منبع درسی :

- ۱- بررسی صنعت گردشگری و صنعت فراغت : تألیف پیتر تریگ ترجمه آقایان عباس اردکانیان و مرتضی احمدی پور
- ۲- در دست ترجمه EXFN SPOh Leisure and Recreation Mahayement
- ۳- Recreation and Leisure in Mote – n Society Krous



ج) استانداردهای آموزشی (شرایط آموزشی و یادگیری مطلوب) درس : اوقات فراغت و گردشگری

- ویژگی های مدرس : (درجه علمی - سوابق تخصصی و تجربی) :
کارشناسی ارشد مدیریت جهانگردی دارای ۲ سال سوابق تدریس

- مساحت ، تجهیزات و وسایل مورد نیاز (براساس کلاس ۲۵ نفره و گروههای آزمایشگاهی و کارگاهی ۲ نفره)
امکانات کورد نیاز یک کلاس درس

- روش تدریس و ارائه درس (سخنرانی ، مباحثه ای ، تمرین و تکرار ، آزمایشگاهی ، پژوهشی گروهی ، مطالعه موردی و ...)
سخنرانی - مطالعه موردی



نام درس : روانشناسی گردشگری

پیش نیاز : ارتباطات میان فرهنگی

الف : سرفصل آموزشی و رئوس مطالب

عملی	نظری	
-	۲	واحد
-	۳۲	ساعت

زمان یادگیری (ساعت)		سرفصل و ریز محتوا	ردیف
عملی	نظری		
-	۶	روند تصمیم گیری در گردشگری	۱
-	۶	تیپ شناسی رفتار جهانگردان	۲
-	۶	بررسی رفتار جهانگردان به منظور شناسایی بازارهای گردشگری	۳
-	۶	جرایم ، جنایات و قربانیان در ارتباط با گردشگری	۴
-	۸	گردشگری و ایجاد رضایت در جوامع میزبان و میهمان	۵

ب : منبع درسی :

- 1- Managing the guest euperience , Roberte. Ford.
- 2- Consumer psychology of T. H. L Edite a.g. wood side.
- 3- Consumer Behavior in Tourism , Guhn Swar brooks & Susan Horne.



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

- ویژگی های مدرس : (درجه علمی - سوابق تخصصی و تجربی) :
دارای مدرک کارشناسی ارشد در رشته روانشناسی، با حداقل ۵ سال سابقه کار تجربی در صنعت گردشگری

- مساحت ، تجهیزات و وسایل مورد نیاز (براساس کلاس ۲۵ نفره و گروههای آزمایشگاهی و کارگاهی ۲ نفره)
در حد استانداردهای آموزشی حداقل ۳۰ مترمربع مساحت ، اورد ، تلویزیون و ویدئو VCD

- روش تدریس و ارائه درس (سخنرانی ، مباحثه ای ، تمرین و تکرار ، آزمایشگاهی ، پژوهشی گروهی ، مطالعه موردی و ...)
سخنرانی - مباحثه ای - Case study



نام درس : زبان دوم (پیشرفته)

عملی	نظری	
۱	۱	واحد
۳۲	۱۶	ساعت

پیش نیاز : -

الف : سرفصل آموزشی و رئوس مطالب

ردیف	سرفصل و ریز محتوا	زمان یادگیری (ساعت)	
		نظری	عملی
۱	آموزش و تمرین واژگان تخصصی ، کلمات و جملات متداول ، رعایت تلفظ صحیح و آهنگ کلمات در مکالمات ، در دفاتر اطلاعات گردشگری مرزی و شهری برای راهنمایی مراجعین	۴	۴
۲	امکانات و شرایط تردد و مسافرت	۲	۲
۳	اقامت و پذیرایی	۲	۲
۴	تفریح و سرگرمی	۲	۲
۵	خرید : هنرهای بومی و صنایع دستی ، غذاها و نوشیدنی ها و تنقلات سنتی	۱	۴
۶	بازدید از اماکن و مراسم دیدنی : مجموعه ها ، بناها ، نقاط باستانی و تاریخی ، زیارتگاهها و اماکن متبرکه ، موزه های ملی ، شهری و موضوعی ، جاذبه ها و چشم اندازهای طبیعی ، کوه ها ، غارها ، پارکهای ملی ، شکارگاه ها ، صیدگاه ها و مراسم های سنتی	۱	۲
۷	نیازمندیهای عمومی مسافران : نشانی ها ، زمان ها ، مقررات عمومی و ویژه مسافرت ، اطلاعات مرسوم در شبکه اطلاع رسانی TEXT و ...	۱	۴
۸	رسیدگی به درخواست ها و شکایات مراجعان	۱	۴
۹	راهنمایی با نقشه	۱	۴
۱۰	ارائه انتشارات گردشگری	۱	۴



ب : منبع درسی :

- با توجه به زبان انتخابی (عربی ، فرانسه ، آلمانی) یکی از منابع تخصصی ارائه خواهد شد.

در مورد منابع زبان فرانسه :

1. Le Francais dans l'hotellerie
2. Le Francais Pour le tourisme

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

- ویژگی های مدرس : (درجه علمی - سوابق تخصصی و تجربی) :
کارشناسی ارشد رشته های زبان عربی، فرانسه، آلمانی

- مساحت ، تجهیزات و وسایل مورد نیاز (براساس کلاس ۲۵ نفره و گروههای آزمایشگاهی و کارگاهی ۲ نفره)
امکانات دیداری و شنیداری مورد نیاز

- روش تدیس و ارائه درس (سخنرانی ، مباحثه ای ، تمرین و تکرار ، آزمایشگاهی ، پژوهشی گروهی ، مطالعه موردی و ...)
سخنرانی - تمرین و تکرار - کار گروهی



عملی	نظری	
۱	۱	واحد
۳۲	۱۶	ساعت

نام درس : مدیریت کلوپ ها و مراکز تفریحی

پیش نیاز : مبانی سازمان و مدیریت

الف : سرفصل آموزشی و رئوس مطالب

زمان یادگیری (ساعت)		سرفصل و ریز محتوا	ردیف
عملی	نظری		
-	۱	تعاریف مفاهیم	۱
۲	۱	طبقه بندی و انواع کلوپ ها (وابسته ، مستقل) (تفریحی ، ورزشی ، پذیرایی ، ترکیبی)	۲
۴	۲	ساختار تشکیلاتی کلوپ ها با توجه به نوع و ماهیت فعالیت آنها	۳
۲	۲	نیروی انسانی ، ویژگی های حرفه ای ایشان	۴
۲	۲	ویژگی های محیطی و چگونگی انتخاب محل یک کلوپ	۵
۲	۲	بازار هدف هر یک از کلوپ ها و طرح های توسعه	۶
-	۲	نقش و تاثیر کلوپ ها بر توسعه صنعت گردشگری	۷
۲۰	۴	مطالعات موردی داخلی و بین المللی	۸

ب : منبع درسی :

منبع فارسی :

منبع خارجی : Mark Sonder ,, Event , Entertainment & Production , Wiley , 2004

منبع خارجی : Mark Sonder ,Club management , Wiley , 2005



استاندارد های آموزشی (شرایط آموزشی و یاد گیری مطلوب) درس: مدیریت کلوب ها و مراکز تفریحی

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

کارشناسی ارشد در رشته مدیریت جهانگردی با حداقل ۵ سال سابقه کار و ۱۰ سال سابقه تدریس

- مساحت ، تجهیزات و وسایل مورد نیاز (براساس کلاس ۲۵ نفره و گروههای آزمایشگاهی و کارگاهی ۲ نفره)
حداقل ۳۰ متر مربع جهت کلاسهای تئوری و مجهز به امکانات سمعی و بصری (تلویزیون ، ویدئو cd) ، امکانات کمک آموزشی
مانند اور هد و اورهد پرژکتور در صورت نیاز

- روش تدریس و ارائه درس : (سخنرانی ،مباحثه ای ، تمرین و تکرار، آزمایشگاهی ،پژوهشی گروهی ، مطالعه موردی و.....)
سخنرانی و مباحثه به همراه ارائه نمونه هایی از مطالعات موردی توسط مدرس ویا تحقیق دانشجویی



سرفصل دروس

جبرانی



نام درس : شناخت خدمات صنعت گردشگری

پیش نیاز :-

عملی	نظری	
-	۲	واحد
-	۳۲	ساعت

الف : سرفصل آموزشی و رئوس مطالب

ردیف	سرفصل و ریز محتوا	زمان یادگیری (ساعت)	
		نظری	عملی
۱	شناخت ارکان صنعت گردشگری	۲	-
۲	تعاریف توریسم و توریست و تأثیرات اقتصادی ، فرهنگی و اجتماعی توریسم	۱۰	-
۳	هتل شناسی	۸	-
۴	طبقه بندی هتل	۴	-
۵	انواع سازمان هتل	۸	-

ب : منبع درسی :

- 1- International to hospitality by Foster
- 2- International to hospitality by Valker
- 3- International to hospitality by Powers



ج) استانداردهای آموزشی (شرایط آموزشی و یادگیری مطلوب) درس : شناخت خدمات صنعت گردشگری

- ویژگی های مدرس : (درجه علمی - سوابق تخصصی و تجربی) :
کارشناسی ارشد مدیریت هتلداری دارای سابقه تدریس و فعالیت تجربی در بخش گردشگری

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

- روش تدریس و ارائه درس (سخنرانی ، مباحثه ای ، تمرین و تکرار ، آزمایشگاهی ، پژوهشی گروهی ، مطالعه موردی و ...)
سخنرانی - مباحثه ای



نام درس : پذیرایی

پیش نیاز :-

عملی	نظری	
۱	۱	واحد
۶۴	۱۶	ساعت

الف : سرفصل آموزشی و رئوس مطالب

ردیف	سرفصل و ریز محتوا	زمان یادگیری (ساعت)	
		نظری	عملی
۱	تعریف رستوران و انواع آن و الزامات مربوط به انتخاب محل و موقعیت و ارتباط قسمتهای وابسته : آشپزخانه ، انبارها ، سالن ها و ...	۱	-
۲	تعریف مشاغل و شرح وظایف پرسنل پذیرایی و برنامه ریزی کار در واحدهای پذیرایی	۲	-
۳	روشهای چیدمان میز قبل و بعد از ورود مهمان ، روشهای جا دادن ظروف ، روش حمل وسایل و چیدن سرویس با دیدن منو	۲	۱۰
۴	گل آرایی تزئین میزها و کنترل و چک کردن آن و رفع نواقص و کنترل نهایی سالن	۲	۱۰
۵	روش گرفتن سفارش از مهمان و آشنایی با انواع سرویس	۲	۱۰
۶	سرو غذا ، صبحانه ، جمع آوری ظروف و آماده سازی میز برای مهمان بعدی و ارائه صورتحساب و دریافت وجه از مهمان	۲	۱۰
۷	نقش و اهمیت پذیرایی و مراسم خاص در واحدهای اقامتی و پذیرایی و آشنایی با تشریفات و چیدمان سالن پذیرایی	۱	۱۰
۸	منو و غذاهای مخصوص برای انواع مناسبتها ، سمینارها و ... و طرز چیدمان میزها و ظروف مخصوص	۲	۸
۹	بررسی نقشه سالن های تشریفات و طراحی برنامه های مختلف مراسم	۱	-
۱۰	طراحی فرم مهمانی ها	۱	۸



ب : منبع درسی :

- دستور کار پذیرایی

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

- ویژگی های مدرس : (درجه علمی - سوابق تخصصی و تجربی) :
کارشناسی ارشد مدیریت هتلداری یا کارشناسی هتلداری با ۷ سال سابقه کار در رستوران

- مساحت ، تجهیزات و وسایل مورد نیاز (براساس کلاس ۲۵ نفره و گروههای آزمایشگاهی و کارگاهی ۲ نفره)
فضای کارگاهی یا حضور در سالن های تشریفات در یک هتل و امکانات چیدمان میز و صندلی و دستمالهای سفره

- روش تدریس و ارائه درس (سخنرانی ، مباحثه ای ، تمرین و تکرار ، آزمایشگاهی ، پژوهشی گروهی ، مطالعه موردی و ...)
سخنرانی - تمرین و تکرار - کار گروهی - مطالعه موردی



نام درس : آشپزی

پیش نیاز : -

الف : سرفصل آموزشی و رئوس مطالب

عملی	نظری	
۱	۱	واحد
۶۴	۱۶	ساعت



زمان یادگیری (ساعت)		سرفصل و ریز محتوا	ردیف
عملی	نظری		
-	۴	تعریف شغل آشپزی در واحدهای پذیرایی و بررسی چارت سازمانی آن در انواع هتل‌های پنج ستاره	۱
۱۸	۴	پوشش و لباس کار آشپزی و ضرورت توجه به بهداشت فردی و عمومی ، وسایل کار آشپزخانه صنعتی هتلها و رستورانها اعم از وسایل سبک و سنگین و روش استفاده صحیح آن و آشنایی با انبارها	۲
۳۰	۴	روشهای صحیح پخت و پز براساس اصول استاندارد - آشنایی با اصطلاحات فارسی و انگلیسی - روش صحیح چیدمان غذا در بشقاب - انواع استاک و موارد مصرف و طرز تهیه آن - علائم تشخیص ماهی تازه و کهنه و مرغ و گوشت	۳
۱۴		روش پخت (درجات پخت) گوشت قرمز - درجات پخت تخم مرغ آبپز - عوامل غلیظ کننده (سسها) - جدول وزن جامدات ، مایعات - خامه نرم شده و سس های مایونزی و گریوی و سس های گرم	۴
۲	۴	روشهای صحیح پخت و پز براساس اصول استاندارد - آشنایی با اصطلاحات فارسی و انگلیسی - روش صحیح چیدمان غذا در بشقاب - انواع استاک و موارد مصرف و طرز تهیه آن - علائم تشخیص ماهی تازه و کهنه و مرغ و گوشت	۵

ب : منبع درسی :

- 1- Food & Beverage Service Seventh Edition
- 2- Dennis Lillicrap – John Cousins , 2006 – Hodder Arnold
- 3- Knight , J. B. & Kotschevar L. H. (1989) . Quantity Food Production , Planning and Mgt. 2nd. Ed. Van Nostrand Reinhold . N. Y. U.S.A.
- 4- Smith D. I. & Kasavana M. L. (1982). Menu Engineering , First ed. Hospitality Publications , Inc. Okemos , Michigan . U.S.A.
- 5- Birchfield J. & Sparrowe R. T. (2003) , Design & Layout of Food Service Facilities , 2nd. Ed. John Wiley. U.S.A.
- 6- Almanza , B. A. & Kotschevar L. H. (2000) , Food Service Planning Layout , Design and Equipment. Prentice Hall , U.K.

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

- ویژگی های مدرس: (درجه علمی - سوابق تخصصی و تجربی):
آموزشیاری (۲) سرپرست آشپزخانه، حداقل دیپلم با ۱۵ سال سابقه کار در آشپزی هتلها و رستورانها

- مساحت، تجهیزات و وسایل مورد نیاز (براساس کلاس ۲۵ نفره و گروههای آزمایشگاهی و کارگاهی ۲ نفره)
کارگاه آشپزی برای حداقل ۲۵ نفر با داشتن کلیه امکانات مورد نیاز اعم از منوها + ظروف و وسایل کار آشپزی + یخچال و سردخانه

- روش تدریس و ارائه درس (سخنرانی، مباحثه ای، تمرین و تکرار، آزمایشگاهی، پژوهشی گروهی، مطالعه موردی و ...)
کلیه مطالبی که بصورت تئوری تدریس شده عملاً توسط دانشجویان در کارگاه مورد طبخ قرار می گیرد و استاد بر موارد انجام شده نظارت و کنترل دارد.



نام درس : قنادی

پیش نیاز : -

الف : سرفصل آموزشی و رئوس مطالب



عملی	نظری	
۱	۱	واحد
۶۴	۱۶	ساعت

ردیف	سرفصل و ریز محتوا	زمان یادگیری (ساعت)	
		نظری	عملی
۱	آشنایی با شغل قنادی در کارگاههای قنادی و هتل و چارت سازمانی آن - لباس فرم و بهداشت فردی و عمومی در کارگاه و آشنایی با تجهیزات و وسایل سبک و سنگین در کارگاهها	۳	۶
۲	آشنایی با مواد اولیه قنادی مانند انواع آرد + روغن + شکر + لبنیات مورد نیاز قنادی + مواد پوک کننده شیمیایی و طبیعی در قنادی و انواع خشکباری که در قنادی استفاده می شود.	۳	۸
۳	آشنایی با پودر تخم مرغ + خامه + کاکائو + شیرخشک و انواع مواد ژل کننده - روش صحیح زدن تخم مرغ - روش صحیح فرم دهی به خامه شکلات	۲	۱۰
۴	آشنایی با اصطلاحات ایرانی و بین المللی در قنادی + آشنایی با انواع تارت + پای شیرینی خشک + شیرینی تر + کیک ها + مارسپان	۲	۱۰
۵	آشنایی با مباحث دستور کار با سوهان عسلی + مسقطی + باسلوق + شیر برنج + حلوی آرد گندم + راحتی + فرنی + بیسکویت شکلاتی + شله زرد + روماتف پلمبیر + شیرینی کشمش + بامیه + شربت بار + شربت اینورت	۲	۱۰
۶	آشنایی با دستورالعمل مربوط به تهیه انواع نان فانتزی	۲	۱۰
۷	آشنایی با دستورالعمل انواع پالوده و بستنی	۲	۱۰

ب : منبع درسی :

- 1- Food & Beverage Service Seventh Edition
- 2- Dennis Lillicrap – John Cousins , 2006 – Hodder Arnold
- 3- Knight , J. B. & Kotschevar L. H. (1989) . Quantity Food Production , Planning and Mgt. 2nd. Ed. Van Nostrand Reinhold . N. Y. U.S.A.
- 4- Smith D. I. & Kasavana M. L. (1982). Menu Engineering , First ed. Hospitality Publications , Inc. Okemos , Michigan . U.S.A.
- 5- Birchfield J. & Sparrowe R. T. (2003) , Design & Layout of Food Service Facilities , 2nd. Ed. John Wiley. U.S.A.
- 6- Almanza , B. A. & Kotschevar L. H. (2000) , Food Service Planning Layout , Design and Equipment. Prentice Hall , U.K.

ج) استانداردهای آموزشی (شرایط آموزشی و یادگیری مطلوب) درس : قنادی

- ویژگی های مدرس : (درجه علمی - سوابق تخصصی و تجربی) :
آموزشیار حرفه ای ۱ یا ۲ سرپرست کارگاه قنادی - حداقل مدرک تحصیلی دیپلم تجربه کار ۱۵ سال سابقه کار در هتلها و رستورانها

- مساحت ، تجهیزات و وسایل مورد نیاز (براساس کلاس ۲۵ نفره و گروههای آزمایشگاهی و کارگاهی ۲ نفره)
کارگاه قنادی برای حداقل ۲۵ نفر با داشتن کلیه امکانات و وسایل کار و دسر و کافی شاپ - سردخانه بالای صفر و زیر صفر

- روش تدیس و ارائه درس (سخنرانی ، مباحثه ای ، تمرین و تکرار ، آزمایشگاهی ، پژوهشی گروهی ، مطالعه موردی و ...)
مطالب تئوری و تشریحی در کلاس ارائه شده و همان مطالب بصورت عملی در کارگاه بصورت عملی انجام می گیرد.



نام درس : کنترل هزینه غذا و نوشابه

پیش نیاز : -

الف : سرفصل آموزشی و رئوس مطالب



عملی	نظری	
-	۱	واحد
-	۱۶	ساعت

ردیف	سرفصل و ریز محتوا	زمان یادگیری (ساعت)	
		نظری	عملی
۱	شیوه کنترل غذا و نوشابه شامل مهم و تأثیر عملیات خرید ، فعالیتهای خرید در یک مجتمع غذایی و روند کاری خرید	۲	-
۲	اصول خرید شامل ، هدف از خرید ایده آل ، ویژگی های لازم و اطلاعات مورد نیاز برای مسئولین خرید ، اصول انتخاب فروشندگان و شرکت ها	۲	-
۳	روش های خرید ، خرید از طریق عقد قرارداد ، خرید متمرکز ، خرید با توجه به مقدار وضعیت اعلام شده ، خرید از عمده فروش ، خرید نقدی ، خرید از وانت بار	۲	-
۴	ویژگی های مواد اولیه جهت خرید ، مزایای تهیه استاندارد و ویژگی های مواد اولیه جهت خرید نمونه ویژگی های استاندارد خرید	۲	-
۵	روند سفارش کالا و مواد اولیه ، عملیات ضروری در روند سفارش کالا	۲	-
۶	کنترل موجودی ، عوامل مؤثر در تعیین میزان خرید و تعیین سطح موجودی مورد نظر ، روشهای تعیین حداقل و حداکثر موجودی و تعیین حد تجدید سفارش	۲	-
۷	کنترل هزینه ها و قیمت گذاری ، روشهای متداول قیمت گذاری ، رسیبی استاندارد و هزینه غذا - اهداف اصلی از تدوین رسیبی های استاندارد ، مزایا و معایب	۲	-
۸	محاسبه هزینه استاندارد و درصد هزینه غذا ، روشهای متداول قیمت گذاری ، رقابت و قیمت گذاری	۲	-

ب : منبع درسی :

۱- کنترل هزینه غذا و نوشابه - ترجمه از جهاندار مظاهری - تابستان ۱۳۸۳

۲- Peter odgers (1995) purchasing costing & control for hotel & catering operation

۳- Jack D. ninemeire principal of F & B operation

ج) استانداردهای آموزشی (شرایط آموزشی و یادگیری مطلوب) درس: کنترل هزینه غذا و نوشابه

- ویژگی های مدرس: (درجه علمی - سوابق تخصصی و تجربی):
کارشناس ارشد با ۱ سال سابقه کار مرتبط یا کارشناس با حداقل ۷ سال سابقه کار در واحد غذا و نوشابه

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

- روش تدریس و ارائه درس (سخنرانی، مباحثه ای، تمرین و تکرار، آزمایشگاهی، پژوهشی گروهی، مطالعه موردی و ...)
سخنرانی - مباحثه ای





نام درس : خانه داری

پیش نیاز :-

الف : سرفصل آموزشی و رئوس مطالب

عملی	نظری	
۱	۱	واحد
۴۸	۱۶	ساعت

ردیف	سرفصل و ریز محتوا	زمان یادگیری (ساعت)	
		نظری	عملی
۱	شناخت اهمیت و جایگاه خانه داری در هتل و چارت سازمانی در انواع هتلها	۲	-
۲	خانه داری و وظایف پرسنل خانه داری در هتل	۲	-
۳	انتظارات مهمان و وظایف خانه داری در قبال آن	۲	-
۴	آشنایی با انواع اتاق در هتل و چیدمان استاندارد	۲	۱۰
۵	توانایی انجام عملیات خانه داری در هتل	۲	۳۰
۶	شناخت مواد شوینده و شیوه های نظافت	۴	۸
۷	آشنایی با بخش لباسشویی در هتل	۲	-

ب : منبع درسی :

- 1) Managing Housekeeping Operations Ly. M.Kappa. etc. (1990)
- 2) Housekeeping Operations Ly R.J. Martin . etc. (1992)
- 3) Professional Management of Housekeeping Operation , Second edition , Robert J. Martin & Thomas J. A. Jones , John Wiley - 1992

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

- ویژگی های مدرس: (درجه علمی - سوابق تخصصی و تجربی):
کارشناسی ارشد هتلداری با داشتن حداقل ۲ سال سابقه کاری در بخش اقامتی یا کارشناس با ۷ سال سابقه کاری در مدیریت خانه داری

- مساحت، تجهیزات و وسایل مورد نیاز (براساس کلاس ۲۵ نفره و گروههای آزمایشگاهی و کارگاهی ۲ نفره)
کارگاه برای اجرای طراحی پروژه های خانه داری تا ظرفیت ۱۰ نفر

- روش تدیس و ارائه درس (سخنرانی، مباحثه ای، تمرین و تکرار، آزمایشگاهی، پژوهشی گروهی، مطالعه موردی و ...)
سخنرانی - مطالعه موردی - کار گروهی



نام درس : فرانت آفیس (پذیره)

پیش نیاز :-

الف : سرفصل آموزشی و رئوس مطالب



عملی	نظری	
۱	۱	واحد
۴۸	۱۶	ساعت

ردیف	سرفصل و ریز محتوا	زمان یادگیری (ساعت)	
		نظری	عملی
۱	آشنایی با بخش فرانت آفیس و جایگاه آن در هتل و انواع چارت سازمانی	۲	-
۲	آشنایی با سیستم های رزرواسیون یا ذخیره جا و فرمهای مربوطه و انجام عملیات مربوط به رزرو جا	۲	۸
۳	آشنایی با اصطلاحات قسمت رزرواسیون	۲	-
۴	آشنایی با عملیات پذیرش مهمان	۲	۱۰
۵	آشنایی با انواع سیستم های پذیرش و اصطلاحات آن	-	۱۴
۶	آشنایی با نحوه تنظیم صورتحسابهای مهمان و بالانس کردن حسابهای مهمان	۴	۱۲
۷	آشنایی با صندوق و اصطلاحات آن در فرانت آفیس	۴	۴

ب : منبع درسی :

۱- اصول هتلداری - اصغر ژیان دربندی - انتشارات پارت - سال ۱۳۶۵

2- Hotel Front Office ly Bruce Braham

ج) استانداردهای آموزشی (شرایط آموزشی و یادگیری مطلوب) درس : فرانت آفیس

- ویژگی های مدرس : (درجه علمی - سوابق تخصصی و تجربی) :
کارشناس ارشد در رشته مدیریت هتلداری / جهانگردی یا حداقل کارشناس رشته هتلداری با ۷ سال تجربه کاری در فرانت آفیس
خصوصاً صندوق هتل‌های ۴ و ۵ ستاره - تسلط کامل به زبان انگلیسی - تسلط بر کار با کامپیوتر و آشنا به اصول حسابداری

- مساحت ، تجهیزات و وسایل مورد نیاز (براساس کلاس ۲۵ نفره و گروههای آزمایشگاهی و کارگاهی ۲ نفره)
کارگاه کامپیوتر مجهز به نرم افزارهای تخصصی تحت Windows , Dos - تلویزیون و ویدئو

- روش تدریس و ارائه درس (سخنرانی ، مباحثه ای ، تمرین و تکرار ، آزمایشگاهی ، پژوهشی گروهی ، مطالعه موردی و ...)
سخنرانی - مباحثه - تمرین و تکرار



نام درس : مهارت زبان انگلیسی

پیش نیاز :-

الف : سرفصل آموزشی و رئوس مطالب



عملی	نظری	
۱	۲	واحد
۶۴	۳۲	ساعت

ردیف	سرفصل و ریز محتوا	زمان یادگیری (ساعت)	
		نظری	عملی
۱	مدیریت هتلداری چیست ؟ What is hospitality management ?	۲	-
۲	استخدام به عنوان بخش مهمی از تحصیلات Employment as an important part of your education	۲	-
۳	پیدا کردن کار Getting a job	۲	-
۴	تقاضا Demand	۲	-
۵	عرضه Supply	۲	-
۶	زمینه های متنوع ارائه غذا The varied field of food service	۲	-
۷	مکالمات تخصصی در هتل	۲	-
۸	مکالمات تخصصی در موزه ها و آثار	۳	-
۹	مکالمات تخصصی در آژانس خدمات مسافرتی	۲	-
۱۰	مکالمات تخصصی در کنفرانسها و سمینارها	۳	-
۱۱	مکالمات ساده درباره پذیرایی	۳	-
۱۲	مکالمات ساده درباره اقامت	۳	-
۱۳	مکالمات ساده درباره مراودات اجتماعی	۲	-
۱۴	مکالمات ساده درباره قرارهای تجاری	۲	-
۱۵	انجام کار عملی بندهای ۲ تا ۱۴	-	۶۴

ب : منبع درسی :

1- English survival , Basic survival

ج) استانداردهای آموزشی (شرایط آموزشی و یادگیری مطلوب) درس : مهارت زبان انگلیسی

- ویژگی های مدرس : (درجه علمی - سوابق تخصصی و تجربی) :
کارشناسی ارشد زبان با گرایشهای مختلف و دارای سابقه کار تخصصی در بخشهای مختلف صنعت هتلداری

- مساحت ، تجهیزات و وسایل مورد نیاز (براساس کلاس ۲۵ نفره و گروههای آزمایشگاهی و کارگاهی ۲ نفره)
امکانات - Audicisitary - لابراتور زبان - Digitdilly - Media - Muulti

- روش تدریس و ارائه درس (سخنرانی ، مباحثه ای ، تمرین و تکرار ، آزمایشگاهی ، پژوهشی گروهی ، مطالعه موردی و ...)
استفاده از روش CLT

- Communicative Language Teaching
- Parapharaixing
- Group Discussion
- Problem solving
- Question Answer Session
- Reporting
- Term project
- Class tasks



نام درس : اصول حسابداری

عملی	نظری	
۱	۲	واحد
۳۲	۳۲	ساعت

پیش نیاز : -

الف : سرفصل آموزشی و رئوس مطالب

ردیف	سرفصل و ریز محتوا	زمان یادگیری (ساعت)	
		نظری	عملی
۱	مقدمه و تعاریف	۱	-
۲	دفاتر حسابداری (روزنامه ، کل ، معین ، تفضیلی)	۴	۱۰
۳	طبقه بندی حسابها	۸	-
۴	تعاریف هریک از حسابها و تجزیه و تحلیل آنها	۵	-
۵	تراز دفاتر کل	۲	۱۰
۶	کاربرگ	۸	-
۷	ترازنامه (بیلان) و طبقه بندی های مربوطه	۲	۱۰
۸	صورتحسابهای عملکرد و سود و زیان	۲	۲



ب : منبع درسی :

(۱) مصطفی علیمدد و نظام الدین ملک آرایبی - اصول حسابداری

ج) استانداردهای آموزشی (شرایط آموزشی و یادگیری مطلوب) درس : اصول حسابداری

- ویژگی های مدرس : (درجه علمی - سوابق تخصصی و تجربی) :
دارا بودن مدرک تحصیلی کارشناسی ارشد در رشته حسابداری همراه با تجربه لازم در قسمت های مختلف هتل با ۵ سال سابقه کاری مرتبط

- مساحت ، تجهیزات و وسایل مورد نیاز (براساس کلاس ۲۵ نفره و گروههای آزمایشگاهی و کارگاهی ۲ نفره)
امکانات و تجهیزات مورد نیاز یک کلاس درس

- روش تدریس و ارائه درس (سخنرانی ، مباحثه ای ، تمرین و تکرار ، آزمایشگاهی ، پژوهشی گروهی ، مطالعه موردی و ...)
سخنرانی - مطالعه موردی

