****

**القسم :ادارة مؤسسات السياحة**

**الجامعة :اربيل التقنى**

**معهد تقنى كؤية**

**المادة : ادارة المطاعم و المشروبات**

**مدرس المادة : دلشاد احمد شريف**

**السنة الدراسية: 2021/ 2022**

**كراسة المادة**

**Course Book**

|  |  |
| --- | --- |
| **ادارة المطاعم و المشروبات** | **1. اسم المادة** |
| **دلشاد احمد شريف** | **2. التدريسي المسؤول** |
|  | **3. القسم/ الكلية** |
| **-7501195680** | **4. معلومات الاتصال:**  |
| **3** | **5. الوحدات الدراسیە (بالساعة) خلال الاسبوع** |
| **3** | **6. عدد ساعات العمل** |
| **FBM 202**  | **7. رمز المادة(course code)** |
|  | **٨. البروفايل الاكاديمي للتدريسي** |
|  مدخل لدراسة المفاهيم السياحى لدراسة المطاعم و المشروبات عند العالم و المناطق المختلفة وانواع المطاعم والاماكن السياحية فى شتى المجالات وتاثيرها على الاقتصاد والدخل الفرد, انواع المطاعم , قائمة المؤكولات ,التدريب وانواعه ومبادئه , كيفية التعامل مع الزائرين , اساليب نجاح وتقدم المطاعم , كيفية التخزين المواد المستخدمة فى المطاعم.. | **٩. المفردات الرئيسية للمادة Keywords** |
| **١٠. نبذة عامة عن المادة**-اهمية دراسة المادة: يتم في هذا المساق تعرف طلبة المرحلة الاولى على كيفية العلاث بين المطاعم و السياحة وذلك من خلال تعرفهم بالمفاهيم الاساسية لها كتعرف العالم والمتغيرات ا السياحية ،وماهي المشكلة تلك القطاع وعناصره وكذلك تعرفهم على الفعاليات الاقتصادية،ويتم التطرق الى دراسة القواعد والعلاقات الاساسية التي تحكم النشاط الاقتصادالسياحى والمتعلقة بجوانب الانتاج والاستهلاك هذا فضلاً عن شرح حالات التوازن فيما بين المتغيرات الاقتصادية المطاعم على مستوى الوحدات الانتاجية والاستهلاكية وكذلك معالجة الاختلالات التي قد تعرض مسار توازنهم اثناء ممارستهم للفعاليات الاقتصادية المطاعم و المشروبات.-استيعاب المفاهيم الاساسية للمادة:لاجل استيعاب المفاهيم الاساسية المتعلقة بمبادئادارة المطاعم ونظرياته والمشاكل التي قد تعرض مسار الانشطة الانتاجية المطاعم والاستهلاكية وطرق معالجته عندما يتطلب الامر ذلك. -مبادئ ونظريات المادة:في بادئ الامر يتم تعرف الطالب على نشاءة علم الادارة المطاعم وانظمته ومن ثم علاقته بالعلوم الاخرى هذا فضلاً عن دراسة الفعاليات ا ادارة المطاعم و المشروبات فى اماكن عديدة بشكل مفصل ودقيق.-معرفة سليمة للاجزاء الرئيسية للمادة:وهي تتمثل بتعرف الطالب في الجزء الاول من المادة على المفاهيم الاساسية للعلم المتعلقة بالطلب والعرض المستهلك والانتاج والتكاليف والايرادات والاسواق ،اما في الجزء الثاني يتعرف على كل الامور المتعلقة بطبيعة الانشطة ادارة تلك الانشطة على مستوى القومي.-تضمين معلومات كافية ومفهومة تضمن استحصال الوظائف:يساعد الطالب بعد استكمال دراسته يكون لدية الالمام بالمتغيراتالادارية التي تسبب في نشؤ الظواهر الاقتصادية ومن ثم امكانته تفسير وتحليل تلك الظواهر بشكل منطقي من قبله بحيث يتلائم مع الواقع الاقتصادي للظاهرة المدروسة،هذا فضلاً عن الالمامه بالقواعد الاقتصادية المتعلقة بالاستهلاك والانتاج عند العالم. |
| **١١.أهداف المادة:** الهدف منه هو تعرف الطالب على الاسس والقواعد الاقتصادية التي يمكن الاستناد عليه في اتخاذا القرارات وتفسير الظواهر ازدياد على مستوى الوحدات الاقتصادية الاستهلاكية والانتاجية،هذا فضلاً انتاجهم اسلوب البحث العلمي لتطوير ذاتهم بالمعلومات المتعلقة بهذا المجال في الفترات اللاحقة. |
| **١٢. التزامات الطالب:**-حضور الطالب للمحاضرة.-مشاركة الطالب اثناء القاء المحاضرة-يجب على الطالب اتمام جميع الاختبارات الفصلية والنهائية ،فضلاً عن كتابة وتقديم تقارير متعلقة بالمادة خلال السنة الدراسية. |
| **١٣. طرق التدريس**-مناقشات عامة في داخل القاعة،وتقسيم الطلبة مجموعات صغيرة في داخل القاعة،بالاضافة الى الاختبارات اليومية + كتابة تقارير حول الموضوعات المتعلقة بالمادة من قبل الطلبة.-استخدم العرض الالكتروني من خلال استخدام برنامج power point presentation. لتدريس المادة من اجل الافادة والتوصيل المعلومات لطالبة.-اجراء الامتحانات اليومية.-- التدريس و التدريب عند السفرات العلمية و العملية  |
| **١٤. نظام التقييم****-**اجراء اختبارين فصليين من(24)درجة كل مرة.-اجراء اختبارات يومية (5)درجات.-كتابة التقارير والقائها من قبل الطالب(5)درجات |
| ١٥. **نتائج تعلم الطالب** بعد الانتهاء من هذه المادة ونجاح الطالب منه يجب ان يكون قد اكتسب مخرجات تعليم تالية:--يتمكن الطالب من التعرف على ماهية العلم واهميته والاسباب التي كانت وراء دراسته وتطوره.-يتعرف الطالب على كيفية ادارة السليمة للمنشات السياحية اولاً ثم امكانته في تفسيره للظواهر الاقتصادية من خلال دراسة الاسباب التي كانت وراء ظهورها.-يتمكن الطالب من التعرف على النظريات اادارة المطاعم ايضاً بسلوك المستهلك وكيفية تعظيم منفعته.-الالمام بالقواعد اادارة الناجحة المتعلقة بجوانب الانتاج والتكاليف والايرادات والاربح على المشاريع.-يتعرف الطالب على انواع المطاعم وخصائصه ودراسة الطرق الذي يتمكن فيه المنتج من تعظيم ربحه.يتمكن الطالب على تحليل طبيعة الانشطة قطاع السياحة على المستوى القومي عن طريق تعرفه على المتغيرات الاقتصادية على المستوى الكلي ونظرياته هذا بالاضافة الى دراسة المشاكل ادارية التي قد تعيق سير مسار الاقتصاد القومي. |
|  |
| **اسم المحاضر** | **16. المواضيع** |
|

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ذ | ناونيشانى بابةت | هةفتةكان | ناوى مامؤستا |
|  | مدخل الى تعريف المطاعم  | الاسبوع الاول | دلشاد احمد شريف |
|  | الاسبوع الثاني | دلشاد احمد شريف |
|  | الاسبوع الثالث  | دلشاد احمد شريف |
|  | انواع المطاعم و المؤكولات | الاسبوع االرابع | دلشاد احمد شريف |
|  | الاسبوع الخامس | دلشاد احمد شريف |
|  | الاسبوع السادس | دلشاد احمد شريف |
|  | الاسبوع السابع | دلشاد احمد شريف |
|  | خصائص انواع المطاعم | الاسبوع الثامن | دلشاد احمد شريف |
|  | الاسبوع التاسع | دلشاد احمد شريف |
|  | الاسبوع العاشر | دلشاد احمد شريف |
|  | التوازن بين طلب و تقديم المؤكولات و المشروبات | الاسبوع الحادي عشر | دلشاد احمد شريف |
|  | تقديم السمينارات  | الاسبوع الثاني عشر | دلشاد احمد شريف |
|  | الاسبوع الثالث عشر | دلشاد احمد شريف |
|  | الاسبوع الرابع عشر | دلشاد احمد شريف |
|  | اختبار الكورس الاول | الاسبوع الخامس عشر | دلشاد احمد شريف |
|  | نظرية الادارة الناجحة | الاسبوع السادس عشر | دلشاد احمد شريف |
|  | الاسبوع السابع عشر | دلشاد احمد شريف |
|  | الاسبوع الثامن عشر | دلشاد احمد شريف |
|  | الاسبوع التاسع عشر | دلشاد احمد شريف |
|  | الماكن الملائمة لانشاء المطاعم | الاسبوع العشرون | دلشاد احمد شريف |
|  | الاسبوع الحادي والعشرون | دلشاد احمد شريف |
|  | الاسبوع الثاني والعشرون | دلشاد احمد شريف |
|  | الاسبوع الثالث والعشرون | دلشاد احمد شريف |
|  | اساسيات نجاح وتقدم المطاعم و المؤكولات | الاسبوع الرابع والعشرون | دلشاد احمد شريف |
|  | الاسبوع الخامس والعشرون | دلشاد احمد شريف |
|  | التدريب  | الاسبوع السادس والعشرون | دلشاد احمد شريف |
|  | الاسبوع السابع والعشرون | دلشاد احمد شريف |
|  | اختبار الكورس الثاني | الاسبوع االثامن والعشرون | دلشاد احمد شريف |
|  | انواع التدريب | الاسبوع التاسع والعشرون | دلشاد احمد شريف |
|  | الاسبوع الثلاثون | دلشاد احمد شريف |
|  | خصائص كل انواع المطاعم و المؤكولات | الاسبوع الحادي والثلاثون | دلشاد احمد شريف |
|  | النشاط العملى و السفرات | الاسبوع الثاني والثلاثون | دلشاد احمد شريف |
|  | الاسبوع الثالث والثلاثون | دلشاد احمد شريف |
|  | مراجعة عامة للمادة | الاسبوع الرابع والثلاثون | دلشاد احمد شريف |

 |
| **-** | 17.المواضيع التطبيقية (إن وجدت) |
| - | هنا يذكر التدريسي عناوين المواضيع التطبيقية التي سيقدمها خلال الفصل الدراسي. يجب ذكر أهداف كل موضوع وتاريخه ومدة المحاضرة.  |
| **18. الاختبارات*** **1- شرح المواضيع المطاعم و المشروبات و كيفية رضا الزائرين** .
* 2- الاختيار : من خلال التصرف الرشيد بأن تحقق أقصى إشباع و رضا الزائرين ممكن في ظل ترتيب الاحتياجات الأهم فألاهم.

3 - التضحية : أي التنازل عن حاجات غير ملحه للحصول على حاجات ملحه.  س/ميز بين سوق المنافسة التامة والاحتكار التام. س/عرف المرونة وما هي انواع مرونات العرض والعوامل المؤثرة فيه وضحه.س/احسب مرونة الطلب على سلعة(y) اذا كان سهره(1000)دينار والكمية المطلوبة منه(100)كليو غرام،وعند انخفاض سعره الى(750)دينار ارتفع الكمية المطلوبة منه الى(150) كليو غرام.**٢. صح أو خطأ:** س/ ضع علامة صح(√) او خطأ (×)امام العبارات الاتية مع تصحيح فقط العبارات الخاطئة باختصار-يوجد علاقة طردية مابين تصرفات المنسبين و الزائرين داخل اماكن التى تنشا فيه المطاعم .ج/√-في حالة قيام الحكومة بتقديم اعانات مادية للمشاريع الذي ينتج سلعة(A) فانه سوف يؤدي الى ارتفاع تكاليف انتاجها.ج/× سوف يؤدي الى انخفاض تكاليف انتاج سلعة (A).**٣. الخيارات المتعدده:** س/ املاء الفراغات الاتية :  -يحاول المستهلك الوصول الى اقصى منفعه ممكنه ضمن حدود-------------.ج/ دخله .**ملاحظة:على الطلاب ان يفهموا مطلوب السؤال اولاً ومن ثم الايجابة عليها بدقة متناهية .** |
| **19. ملاحظات اضافية:** |
| **20. مراجعة الكراسة من قبل النظراء**يجب مراجعة كراسة المادة وتوقيعها من قبل نظير للتدريسي صاحب الكراسة. على النظير ان يوافق على محتوى الكراسة من خلال كتابة بضعة جمل في هذه الفقرة. (النظير هو شخص لديه معلومات كافيه عن الموضوع الذي تدرسه ويجب ان يكون بمرتبة الاستاذ او الاستاذ مساعد او مدرس او خبير في المجال التخصصي للمادة). **21.-المراجع الرئيسية**-د.كريم مهدي الحسناوي ،مبادئ الاقتصاد،توزيع المكتبة القانونية،بغداد-العراق.-سامويلسون، د.نوردهاوسن،مبادئ الاقتصاد،ترجمة هشام عبدالله،الطبعة الثانية،الاهلية للنشر والتوزيع،عمان-الاردن،2006- دومنيك سالفاتور،ويوجين ديوليو،مبادئ الاقتصاد،حقوق الطبعة العربية اكاديميا انترناشيونال،بيروت-البنان،2001.* **المراجع المفيدة**

-د.عبد المنعم محمد مبارك،مبادئ علم الاقتصاد،مطبعة دار الجامعة،الاسكندرية،1997.- احمد حسن جاوشين،النظرية الاقتصادية التحليل الاقتصاد الجزئي،الطبعة الاولى،جامعة صلاح الدين،اربيل-العراق،1990.-د.مجيد على حسين ود.عفاف عبد الجبار،مقدمة في تحليل الاقتصاد الجزئي،الطبعة الاولى،دار وائل للنشر والتوزيع،عمان-الاردن،2004.- د.عبد المنعم محمد مبارك، مدخل في علم الاقتصاد مبادئ الاقتصاد الجزئي،جامعة مستنصرية،بغداد-العراق،1984.-د.نزار سعدالدين العيسى ود.ابراهيم سليمان قطف،الاقتصاد الكلي مبادئ وتطبيقات،الطبعة الاولى،دار الحامد للنشر والتوزيع،عمان-الاردن،2006.-د.هوشيار معروف،تحليل الاقتصاد الكلي،الطبعة الاولى،درا صفاء للنشر والتوزيع،عمان-الاردن،2006.-د.مجيد على حسين ود.عفاف عبد الجبار،مقدمة في تحليل الاقتصاد الكلي،الطبعة الاولى،دار وائل للنشر والتوزيع،عمان-الاردن،2004.-- د.عبد المنعم محمد مبارك، مدخل في علم الاقتصاد الاقتصاد الكلي،جامعة مستنصرية،بغداد-العراق،1984.* **المجلات العلمية ومصادر الانترنيت**

1-http://download-internet-pdf-ebooks.com/4532-free-book2-https://dochub.com/alidz/yVPWl/.pdf3-http://up.top4top.net/downloadf-top4top\_d4590e398d2-pdf.html4-http://www.qassimy.com/vb/showthread.php?t=4750125-http://www.iasj.net/iasj?uiLanguage=ar**من رەزاەمەندم لەسەر ئەم کۆرس بووکە .****د. بیستون عبدالمجید**  |