|  |
| --- |
|  |
| **LEBANESE REPUBLIC**  **Ministry of Education and Higher Education**    **Directorate General of Vocational and Technical Education**  **Program of superior Technician**    **Programme De Technician Superieur (TS)** |
| **Major : Hospitality Management** |

|  |
| --- |
|  |

**شبكة توزيع مواد المنهاج الرسمي لإختصاص الإدارة الفندقية لمرحلة شهادة الإمتياز الفني**

**Courses’ Grid of Official Hospitality Management Curriculum for Superior Technician Diploma**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| عدد الساعات الاسبوعية  No. of Weekly Hours | السنة الثانية  Second Year | عدد الساعات الاسبوعية  No. of Weekly Hours | السنة الأولى First Year | **Courses المواد** |  |
| **2** | **×** | **2** | **×** | First Language (English or French) اللغة الأولى (إنكليزي او فرنسي) | **المواد**  **العامة**  **General**  **Courses** |
| **2** | **×** | **4** | **×** | Second Language (English or French) اللغة الثانية (إنكليزي او فرنسي) |
|  |  | **2** | **×** | Introduction to Statistics مدخل الى علم الإحصاء |
|  |  | **2** | **×** | Microeconomics مبادىء الإقتصاد الجزئي |
| **4** |  | **10** |  | | **المجموع**  **Total** |
|  |  | **2** | **×** | Introduction to Hospitality Management مدخل الى الإدارة الفندقية الفن الفندقية | **المواد**  **التقنية**  **Technical**  **Courses** |
|  |  | **2** | **×** | Financial Math الرياضيات المالية |
|  |  | **2** | **×** | Management Principles مبادىء الإدارة العامة |
|  |  | **2** | **×** | Sanitation (HACCP) الصحة العامة (نظام الهاسب) |
|  |  | **2** | **×** | Hospitality Accounting (One) المحاسبة الفندقية (الجزء الأول) |
|  |  | **2** | **×** | Protocol & Business Etiquette البروتوكول و قواعد التشريفات التشريفات |
| **3** | **×** |  |  | Hospitality Accounting (Two) الثاني) المحاسبة الفندقية (الجزء |
| **3** | **×** |  |  | Food & Beverage Management إدارة الطعام و الشراب |
| **3** | **×** |  |  | Hospitality Marketing التسويق الفندقي |
| **3** | **×** |  |  | Rooms’ Division Management إدارة الغرف |
| **2** | **×** |  |  | Human Resources Management إدارة الموارد البشرية |
| **2** | **×** |  |  | Hospitality Laws القانون و التشريعات الفندقية |
| **2** | **×** |  |  | Oenology علم الخمور |
| **22** |  | **22** |  | | **المجموع**  **Total** |
|  |  | **2** | **×** | Computer Principles مبادىء الكمبيوتر | **المختبرات**  **Laboratories** |
| **2** | **×** |  |  | Rooms’ Division Lab مختبر الإيواء |
| **4** | **×** | **4** | **×** | Food Production Labمختبر الطهو |
| **4** | **×** | **4** | **×** | Food Service Lab مختبر الخدمة |
| **10** |  | **10** |  | | **المجموع**  **Total** |
| **32**  **32** |  | **32**  **32** | **Total Number of Weekly Hours الأسبوعية مجموع الساعات** | | |
| **960** |  | **960** | **Total Number of Yearly Hours inside the institute مجموع الساعات السنوية داخل المعهد** | | |
| **400** |  | **400** | **Applied work & Internship (yearly) inside or outside the institute**  **داخل المعهد او خارجه الأعمال التطبيقية و التدريب السنوي** | | |
| **1360** |  | **1360** | **Total Number of yearly Hours مجموع الساعات السنوية** | | |

**Courses’ coefficients for the First Year (TS1) معدلات المواد للسنة الأولى**

**لمرحلة الإمتياز الفني, إختصاص الإدارة الفندقية**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| عدد الساعات الاسبوعية  No. of Weekly Hours | السنة الأولى المعدل  First Year  Courses’ coefficients | **Courses المواد** |
| **2** | **140** | First Language اللغة الأولى |
| **4** | **100** | Second Language اللغة الثانية |
| **2** | **200** | Introduction to Hospitality Management مدخل الى الإدارة الفندقية |
| **2** | **100** | Financial Math الرياضيات المالية |
| **2** | **100** | Introduction to Statistics مدخل الى علم الإحصاء |
| **2** | **160** | Management Principles مبادىء الإدارة العامة |
| **2** | **120** | Microeconomics مبادىء الإقتصاد الجزئي |
| **2** | **100** | Sanitation (HACCP) الصحة العامة (نظام الهاسب) |
| **2** | **140** | Protocol & Business Etiquette البروتوكول و قواعد التشريفات التشريفات |
| **2** | **140** | Hospitality Accounting (One) المحاسبة الفندقية (الجزء الأول) |
| **Practical Courses & Laboratories المواد التطبيقية و المختبرات** | | |
| **2** | **100** | Computer Principles مبادىء علم الكمبيوتر |
| **4** | **300** | Food Production Lab/Applied worksمختبر الطهو/الاعمال التطبيقية |
| **4** | **300** | Food Service Lab/Applied works مختبر الخدمة/الاعمال التطبيقية |
| **32** | **2000** | **Total المجموع** |

**Courses’ coefficients for the Second Year (TS2) معدلات المواد للسنة الثانية**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| عدد الساعات الاسبوعية  No. of Weekly Hours | السنة الثانية المعدل  Second Year  Courses’ coefficients | **Courses المواد** |
| **2** | **140** | First Language اللغة الأولى |
| **2** | **100** | Second Language اللغة الثانية |
| **3** | **160** | Hospitality Accounting (Two) الثاني) المحاسبة الفندقية (الجزء |
| **3** | **160** | Food & Beverage Management إدارة الطعام و الشراب |
| **3** | **160** | Hospitality Marketing التسويق الفندقي |
| **2** | **140** | Human Resources Management إدارة الموارد البشرية |
| **2** | **100** | Hospitality Laws القانون و التشريعات الفندقية |
| **3** | **140** | Rooms’ Division Management إدارة الغرف |
| **2** | **100** | Oenology علم الخمور |
| **Practical Courses & Laboratories المواد التطبيقية و المختبرات** | | |
| **2** | **200** | Room’s Division Lab/Applied works مختبر الإيواء/الاعمال التطبيقية |
| **4** | **300** | Food Production Lab/Applied works مختبر الطهو/الاعمال التطبيقية |
| **4** | **300** | Food Service Lab/Applied works مختبر الخدمة/الاعمال التطبيقية |
| **32** | **2000** | **Total المجموع** |

**Courses’ coefficients for Official Exam (TS) معدلات المواد للإمتحانات الرسمية**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **المعدلات**  **Courses’ coefficients** | **المدة**  **Duration** | **Courses المواد** |
|  | **90 دقيقة** | First Foreign Language اللغة الاجنبية الأولى |
|  | **90 دقيقة** | Second Foreign Language اللغة الاجنبية الثانية |
|  | **120 دقيقة** | Hospitality Accounting المحاسبة الفندقية |
|  | **120 دقيقة** | Food & Beverage Management إدارة الطعام و الشراب |
|  | **90 دقسقة** | Hospitality Marketing التسويق الفندقي |
|  | **90 دقيقة** | Human Resources Management إدارة الموارد البشرية |
|  | **60 دقيقة** | Hospitality Laws القانون و التشريعات الفندقية |
|  | **120 دقيقة** | Rooms’ Division Management إدارة الغرف |
|  | **90 دقيقة** | Oenology علم الخمور |
| **Practical Courses & Laboratories المواد التطبيقية و المختبرات** | | |
|  | **90 دقيقة** | Room’s Division Lab مختبر الإيواء |
|  | **240 دقيقة** | Food Production Labمختبر الطهو |
|  | **240 دقيقة** | Food Service Lab مختبر الخدمة |
| **100** |  | **Total المجموع** |

**الأعمال التطبيقية و التدريب**

إضافة الى المواد النظرية والمختبرات المدرجة في التوزيع الأساسي, يطلب من الطلاب إنهاء فترة تدريبية أو اعمال تطبيقية مراقبه مدتها **400** ساعة سنوياَ, إما داخل المعهد في حال وجود إستثمار فندقي او في مؤسسات فندقية محترمة خارجية. يمكن للطالب إنهاء هذة الفترة التدريبية إما خلال فترة العطلة الصيفية او خلال العام الدراسي.

يشرف على تدريب الطلاب الأساتذة حاملي الإختصاص الفندقي حصرآ , على ان تطبق على الأساتذة المشرفين على التدريب او الاعمال التطبيقية الالية نفسها المعمول بها و المطبقة على المختبرات.

**مهام المشرف على التدريب** **او الاعمال التطبيقية**

تختلف مهام المشرف على التدريب او الاعمال التطبيقية, و ذلك باختلاف مكان التدريب فيما إذا كان داخل المعهد أو خارجه.

**داخل المعهد**:

يلتزم المشرف بتعليمات القٌيم على الإستثمار او رئيس الدروس التطبيقية لجهة التقيد بالمكان و الزمان و المهمات الموكلة إليه في تدريب الطلاب

يراقب المشرف أداء طلابه مصححاَ أخطاءهم و موجهاَ لهم في كل الامور المهنية المطلوبة.

يعمل المشرف على ملء إستمارة تقييم لأداء الطالب لمرتين على الأقل خلال فترة التدريب و ذلك بهدف مراقبة التطور المهني للطالب, على ان يَطَلع المشرف الطالب على نتيجة التقييم و توجيه أدائه.

**خارج المعهد**:

يعمل المشرف بمساعدة إدارته على إختيار و تاليف مجموعات متناسقة من الطلاب.

يقوم المشرف بالإتصال بالمؤسسات الفندقية الراغبة في تأمين تدريب فندقي عالي المهنية و التنسيق معهم في كل التفاصيل العائدة للتدريب.

يطبق المشرف دقائق التعميم رقم 6/2012 تاريخ 26/1/2012 الصادر عن المديرية العامة للتعليم المهني و التقني.

يعمل المشرف بالتنسيق مع مدراء المؤسسات المعنية بالتدريب على تقييم الأداء المهني للطالب عند نهاية فترة التدريب.

**Internship & Applied Works**

In addition to the theoretical and laboratories courses listed as requirements in the original grid, students are required to finish a **400**-hour yearly internship. This internship may take place either inside the institute, in case there is an internal training center, or in an outside respectable hospitality operation. Moreover, students may finish this internship either during the summer vacation, or during the scholastic year.

Students shall be supervised exclusively by instructors holding recognized hospitality major degree. Those instructors will be compensated with the same rates and conditions applied on laboratories courses.

**Role of the trainer**:

The role of the trainer will differ based on whether the training will take place inside or outside the institute.

**Inside the institute**:

* Trainer should follow all the instructions and guidelines provided by the manager of the training center concerning the date and the departments where training should take place.
* Trainer should supervise the performance of the trainee. He should guide and correct all the related professional mistakes.
* Student’s performance shall be evaluated by the trainer at least twice during the training period. The purpose of the evaluation should concentrate on the progress of the trainee. Moreover, the results of the evaluations shall be discussed with the trainee.

**Outside the institute**:

* Trainer should work closely with his administration on selecting and forming the groups of trainees.
* Trainer should make all necessary contacts with the hospitality operations that are willing to host a highly professional internship to discuss the related details of the program.
* Trainer should follow all the details minutes of the official memo # 6/2012 published by the Directorate General of Vocational and Technical Education on 26/01/2012.
* Trainer should work closely with the direct supervisors of the designated hospitality operations in order to help in the process of evaluating the performance of their trainees.

C:\Program Files (x86)\Microsoft Office\MEDIA\CAGCAT10\j0301252.wmf

**Courses list, descriptions, and syllabus**

**(TS1)**

Page

1. English as First Language......................................................... 01
2. English as Second Language.................................................... 07
3. French as First Language......................................................... 12
4. French as Second Language.................................................... 18
5. Introduction to Statistics......................................................... 23
6. Microeconomics...................................................................... 27
7. Introduction to Hospitality Management............................... 33
8. Financial Math........................................................................ 42
9. Management Principles.......................................................... 48
10. Protocol & Business Etiquette................................................ 55
11. Sanitation (HACCP)…………………………………………………….………. 57
12. Hospitality Accounting (One)................................................. 65
13. Computer Principles (LAB)..................................................... 70
14. Food Production (LAB)........................................................... 78
15. Food Service (LAB)................................................................. 91
16. Food Service Lab.................................................................... 94

C:\Program Files (x86)\Microsoft Office\MEDIA\CAGCAT10\j0301252.wmf

**Courses list, descriptions, and syllabus**

**(TS2)**

Page

1. English as First Language.................................................................. 102
2. English as Second Language............................................................. 105
3. French as First Language.................................................................. 108
4. French as Second Language............................................................. 110
5. Hospitality Accounting (Two)........................................................... 112
6. Food & Beverage Management....................................................... 117
7. Hospitality Marketing...................................................................... 125
8. Rooms’ Division Management......................................................... 135
9. Human Resources Management..................................................... 147
10. Hospitality Laws............................................................................... 156
11. Oenology.......................................................................................... 158
12. Room’s Division (LAB) (Fidelio) ....................................................... 172
13. Food Production (LAB)..................................................................... 174
14. Food Service (LAB)........................................................................... 185