

کارشناسی حرفه‌ای مدیریت هتلداری

مقدمه:

نیاز امروز صنعت هتلداری کشور به تربیت نیروی انسانی در سطوح مدیریتی است و نظام دانشگاهی مهارت محور کلید پاسخگویی به این نیاز است. با ورود به عرصه رقابت بخصوص در مقایسه با آنچه که در سایر جوامع منطقه‌ای یا بین‌المللی وجود دارد. به نظر راهی ولانی و سخت پیش رو می‌نمایند. اما با اندکی تلاش و استفاده درست از پتانسیل‌های موجود بستری فراهم می‌سازد که نه تنها گوی رقابت را می‌رباید، بلکه خود عامل رقابتی حداقل در حوزه‌های مرزی را دست یافتنی می‌سازد. این بستر در دو دهه اخیر توانسته هم گردشگر داخلی را ترغیب و هم گردشگر خارجی را کنجکاور نماید. لذا اکنون ارتباط صنعت و دانشگاه بیش از هر زمان دیگر این موقعیت را پیدا کرده تا بازار رقابت را رونق بخشیده و توسعه اقتصادی را با شعار حذف صادرات نفتی فراهم سازد.

تعریف و هدف:

این دوره مشتمل بر سلسله دروسی است که امکان ارتقاء سطح دانش و مهارت نیروهای مورد نیاز صنعت را نه تنها تامین بلکه زمینه‌های اشتغال را بهینه‌سازی می‌کند. علوم مورد وصف در این دوره نیازهای مهارتی یک مدیر را نشانه گرفته و وظایف او را در قالب حرفه‌ای تشریح می‌سازد و این امکان فراهم می‌گردد تا در بخش عملیاتی آن را تجربه کند.

ضرورت و اهمیت:

نظر به توسعه علمی و فنی در زمینه‌ی علم مدیریت و حرفه هتلداری، ضروری است شلغلین این حرفه علاوه بر کسب مهارت‌های علمی و کاربردی، امکان آشنایی کامل با مدیریت بخش‌های گوناگون هتل را داشته و با بکارگیری منابع علمی و آشنایی با امکانات و تجهیزات به رو، فضای مناسبی برای ایجاد توسعه در واحدهای اقامتی و پذیرایی و توسعه فرهنگ مهمان‌نوازی ایرانی بوجود آورند.

قابلیت‌ها و مهارت‌های مشترک فارغ‌التحصیلان:

- ۱- تجزیه و تحلیل رخدادهای و ارائه راه حل بهینه
- ۲- برنامه‌ریزی انجام کار و هدایت کار گروهی

- ۳-مدیریت و آموزش افراد تحت سرپرستی و انتقال اطلاعات فنی
- ۴-بهبود و مستند سازی فرآیندهای انجام کار و ارائه گزارش نتایج فعالیت ها
- ۵-کارآفرینی، خلق و راه اندازی عرصه های جدید کسب و کار
- ۶-برقراری ارتباط موثر در محیط کار
- ۷-برنامه ریزی به منظور رعایت الزامات بهداشت، ایمنی، و محیط زیست (HSE)
- ۸-برنامه ریزی به منظور رعایت اخلاق حرفه ای
- ۹-تصمیم سازی و تصمیم گیری بخردانه
- ۱۰-تفکر نقادانه و اقتضایی
- ۱۱-اخلاقیت و نوآوری

قابلیت و توانمندی های حرفه ای فارغ التحصیلان:

- ۱-برنامه ریزی بخش غذا و نوشابه
- ۲-سازماندهی بخش غذا و نوشابه و انجام هماهنگی های لازم بین بخش غذا و نوشابه با سایر بخش ها
- ۳-اداره، سازماندهی و هماهنگی رستوران
- ۴-ستادسازی بخش های مختلف آشپزخانه اعم از پخت، نگهداری و آماده سازی
- ۵-اداره، سازماندهی و برنامه ریزی برای بخش واحد اتاق ها
- ۶-هماهنگی بین کلیه بخش های اقامتی اعم از واحد اتاق ها، پذیرش و بخش لباسشویی
- ۷-برنامه ریزی و هماهنگی بین بخش های مختلف اتاق و پذیرش برای مهمان
- ۸-ارائه و تحلیل گزارش های بخش اقامتی
- ۹-تحلیل وضعیت اتاق ها و پیش بینی های مدیریتی جهت درصد اشغال آنها
- ۱۰-اداره بخش تشریفات و سالنهای غذا خوری
- ۱۱-هماهنگی، سازماندهی و اداره سالن های همایش و مراسم خاص
- ۱۲-انجام برنامه ریزی بخش بازاریابی
- ۱۳-تحلیل گزارشات مالی

مشاغل قابل احراز:

- ۱-مدیر فرانت آفیس و امور پذیرش
- ۲-مدیر خانه داری

۳-مدیر غذا و نوشابه و رستوران در واحدها، تاسیسات پذیرایی و هتل ها

۴-مدیر داخلی هتل

۵-مدیر اقامتی

۶-مدیر کیفیت

ردیف	نوع درس	تعداد واحد	ساعت		پیش نیاز	هم نیاز
			نظری	عملی		
۱	اندیشه اسلامی ۲	۲	۳۲	-	-	-
۲	انقلاب اسلامی ایران	۲	۳۲	-	-	-
۳	تاریخ تحلیلی صدر اسلام	۲	۳۲	-	-	-
۴	تفسیر موضوعی قرآن	۲	۳۲	-	-	-
۵	تربیت بدنی ۲	۱	-	۳۲	-	-
جمع کل			۹ واحد			
۱	مهارت‌های مسئله یابی و تصمیم گیری/مدیریت منابع انسانی	۲	۳۲	-	-	-
۲	اصول و فنون مذاکره	۲	۳۲	-	-	-
۳	مدیریت مراکز و سازمانهای فرهنگی	۲	۳۲	-	-	-
جمع کل			۶ واحد			
۱	مردم شناسی	۳	۴۸	-	-	-
۲	مفاهیم مهمانپذیری در صنعت هتلداری	۲	۳۲	-	-	-
۳	مبانی سازمان و مدیریت	۲	۳۲	-	-	-
جمع کل			۷ واحد			
۱	مکالمه زبان انگلیسی تخصصی ۱	۱	-	۶۴	-	-
۲	آمار و احتمالات	۲	۳۲	-	-	-
۳	رفقار سازمانی	۲	۳۲	-	-	مبانی سازمان و مدیریت
۴	مکالمه زبان انگلیسی تخصصی ۲	۱	-	۶۴	-	-
۵	مدیریت سیستمهای اطلاعاتی در صنعت هتلداری (□ □)	۲	۳۲	-	-	-
۶	تجزیه و تحلیل صورتهای مالی در هتل	۲	۱۶	۳۲	-	مبانی سازمان و مدیریت
۷	مدیریت مراکز تفریحی	۲	۳۲	-	-	مبانی سازمان و مدیریت
۸	ارتباط با مشتری	۲	۳۲	-	-	مفاهیم مهمانپذیری/مردم شناسی
جمع کل			۱۴ واحد			
۱	مدیریت کنترل هزینه غذا	۳	۳۲	۴۸	-	آمار و احتمالات
۲	مکالمه زبان انگلیسی تخصصی ۳	۱	-	۶۴	-	مکالمه زبان انگلیسی تخصصی ۱
۳	متون زبان انگلیسی تخصصی	۲	۱۶	۴۸	-	مکالمه زبان انگلیسی تخصصی ۱
۴	مدیریت عملیات خانه داری	۲	۱۶	۴۸	-	مبانی سازمان و مدیریت
۵	مدیریت عملیات فرانت آفیس	۲	۱۶	۴۸	-	مبانی سازمان و مدیریت
۶	مدیریت عملیات آشپزخانه	۳	۳۲	۴۸	-	مبانی سازمان و مدیریت
۷	بازاریابی در هتل	۳	۴۸	-	-	-
۸	مدیریت رویدادها و تشریفات	۳	۳۲	۳۲	-	مبانی سازمان و مدیریت
۹	مدیریت خدمات پذیرایی	۲	۳۲	-	-	مبانی سازمان و مدیریت
۱۰	کیفیت در هتل	۲	۳۲	-	-	-
۱۱	روش تحقیق و پروژه	۲	۱۶	۴۸	-	آمار و احتمالات
جمع کل			۲۵ واحد			
۱	اوقات فراغت	۲	۳۲	-	-	-
۲	دکوراسیون و تزئینات داخلی	۲	۳۲	-	-	-
۳	فنک شویی	۲	۳۲	-	-	-
۴	زیبایی شناسی	۲	۳۲	-	-	-
۵	قوانین حقوقی در صنعت هتلداری	۲	۳۲	-	-	-
جمع کل			۱۰ واحد			
۱	کاربینی(بازدید)	۱	-	۳۲	-	-
۲	کارورزی ۱	۲	-	۲۴۰	-	-
۳	کارورزی ۲	۲	-	۲۴۰	-	-
جمع کل			۵ واحد			
۱	شناخت خدمات صنعت گردشگری	۲	۳۲	-	-	-
۲	مکالمات زبان تخصصی انگلیسی	۲	۱۶	-	-	-
۳	اصول فرانت آفیس	۲	۱۶	-	-	-
۴	اصول خانه داری	۲	۱۶	-	-	-
۵	اصول پذیرایی	۲	۱۶	-	-	-
۶	اصول آشپزی	۲	۱۶	-	-	-
۷	اصول حسابداری	۲	۳۲	-	-	-
جمع کل			۱۴ واحد			
ردیف	نوع درس	تعداد واحد	* دو درس از دروس اختیاری به ارزش ۴ واحد به تشخیص شورای آموزشی مرکز قابل ارائه می باشد. لازم به ذکر است دانشجویانی که دروس کارآفرینی ، کاربرد فناوری اطلاعات و دانش خانواده و جمعیت را در مقطع کاردانی پاس نکرده اند، باید این دروس را در مقطع کارشناسی بگذرانند. کاردانی های مرتبط : آشپزی ، هتلداری ، گردشگری الباقی رشته ها به صورت غیر مرتبط بوده و ملزم به گذراندن دروس جبرانی هستند. (۸ واحد)			
۱	عمومی	۹				
۲	مهارت های مشترک	۶				
۳	پایه	۷				
۴	اصلی	۱۴				
۵	تخصصی	۲۵				
۶	دروس اختیاری*	۴				
۷	جبرانی	۸				
۸	آموزش کار در محیط	۵				
جمع کل واحد			۷۸ واحد			