

Syrian Arab Republic	 الجامعة الافتراضية السورية SYRIAN VIRTUAL UNIVERSITY	الجمهورية العربية السورية
Ministry of Higher Education and Scientific Research		وزارة التعليم العالي والبحث العلمي
Syrian Virtual University		الجامعة الافتراضية السورية

وثيقة تعريف مقرّر: العمليات التشغيلية في خدمة الطعام

1- معلومات أساسية:

اسم المقرّر	العمليات التشغيلية في خدمة الطعام
رمز المقرّر	THM503
ساعات الجلسات المسجلة	30
ساعات الجلسات المتزامنة	24
ساعات المذاكرة	-
ساعات الامتحان	75 دقيقة
ساعات الجهد الدراسي المقابل للجلسات المسجلة	54
ساعات الجهد الدراسي المقابل للجلسات المتزامنة	24
عدد الساعات المعتمدة	6
سوية المقرّر	5

2- المقرّرات المطلوب دراستها قبل المقرّر مباشرة:

المقرّر	الرمز
مدخل إلى الإدارة الفندقية	TGT406

3- الهدف من المقرّر:

يركز المقرّر على أن الهدف من تخصص إدارة الفنادق والعمل الفندقي هي تثقيف الطالب في مجالات إدارة العمليات الفندقية وأساليب التنظيم الفندقي والتسويق والإدارة المالية وإدارة الوظائف و الخدمات الفندقية و خدمات

Syrian Arab Republic	 الجامعة الافتراضية السورية SYRIAN VIRTUAL UNIVERSITY	الجمهورية العربية السورية
Ministry of Higher Education and Scientific Research		وزارة التعليم العالي والبحث العلمي
Syrian Virtual University		الجامعة الافتراضية السورية

المنتجعات السياحية، كما يهدف المقرر إلى تمكين الخريج الذي يعمل في مجال القطاع السياحي في فهم حاجات ورغبات السياح بما يكفل تقديم الخدمات بأعلى درجات الجودة. حيث تكمن أهمية العمل الفندقية بأنه هو الطريق الوحيد والسبيل الصحيح من أجل تقدم ورفعة الأمم وشعوبها، وتعتبر صناعة الفنادق رُكناً أساسياً من أركان السياحة لما تقدمه من خدمات وظيفية في ميدان الاقتصاد الوطني ومورد من موارد الربح إذ أن نجاح الفندق كمشروع اقتصادي وكمؤسسة اجتماعية يتوقف على شهرة وسمعة الأفراد العاملين به، فإقبال الجمهور على الفندق يرجع إلى السمعة والشهرة التي اكتسبها الفندق من خلال تعامله مع الجمهور عن طريق الخدمات الجيدة التي يقدمها لهم، وكما نعلم أن هذه الخدمات تعتبر من ضمن الإنتاج غير الملموس، فالنزلاء لا يترددون على مطعم الفندق إلا لعلمهم بأسلوب وطريقة معاملة العاملين في المطعم لهم ونوعية الخدمة التي يقدمها المطعم لهم وكفاءة الطباخين في المطعم.

4- المحصّلات التعليميّة المرجوة (ILO – Intended Learning Objectives/Outcomes):

الرمز	المحصّلات التعليميّة المرجوة
ILO	Intended Learning Objectives/Outcomes
ILO1	يتعرف الطالب على الفنادق وأنواعها وأصول التسمية والاختلافات بينها تبعاً لاختلاف التسمية والخدمات المقدمة بها والأجزاء أو الأقسام الرئيسية التي يتكون منها الفندق.
ILO2	يفهم الطالب أساسيات مخططات تنظيم الفنادق كمخطط الإدارة وقسم الاطعام والمطعم.
ILO3	يميز الطالب بين المطاعم على اختلاف أنواعها من عدة جوانب وميزات كل منها، من حيث طريقة تقديم الخدمة أو اختلاف هذه الخدمات تبعاً للثقافة التي يعتمدها المطعم.
ILO4	يتعرف الطالب على الحفلات التي تُقام في المطاعم والفنادق، ويشرح النقاط الأساسية لتنظيم الحفلات و العمال القائمين على كل حفلة ووظيفة كل منهم، وأيضاً يحدد ضيوف الحفلات والأسس التي يجب

Syrian Arab Republic	 الجامعة الافتراضية السورية SYRIAN VIRTUAL UNIVERSITY	الجمهورية العربية السورية
Ministry of Higher Education and Scientific Research		وزارة التعليم العالي والبحث العلمي
Syrian Virtual University		الجامعة الافتراضية السورية

	الاعتماد عليها لتنظيمها.	
ILO5	يبين الطالب أنواع الخدمة في المطاعم واختلاف طريقة الخدمة باختلاف النموذج المتبع في كل مطعم.	
ILO6	يبين الطالب أنواع لوائح الطعام المقدمة للضيوف باختلاف سبب الضيافة، وأيضاً اختلاف القسم المقدمة فيه داخل المطعم.	
ILO7	يُعرف الطالب قسيمة الطلب ومحتوياتها وحركتها وطرق تنظيم الفواتير وتقديمها.	
ILO8	يتعرف الطالب على أنواع الفطور المقدمة في المطاعم والفنادق، بدءاً من أنواع الطعام المختلفة باختلاف نوع الفطور المقدم بالإضافة للمشروبات المقدمة مع الإفطار، حيث يوضح الأنواع المختلفة للقهوة والشاي واختلاف طرق إعدادها.	
ILO9	يشرح الطالب كيفية تحضير المشروبات غير الكحولية الساخنة والباردة وكيفية تقديمها ومكوناتها.	
ILO10	يتعرف الطالب على أنواع الأقمشة المستخدمة في المطعم والمعدات المستخدمة سواء الأواني المستخدمة لسكب الأطعمة والمشروبات أو الأدوات المستخدمة لتناولها وكيفية إعداد الطاولة على أكمل وجه.	
ILO11	يبين الطالب بشكل مفصل كيفية تجهيز المطعم من أجل التدريب، ويشرح أهمية وجود مكان واسع وأدوات شاملة للأنواع والأعداد، وكيفية تنظيف هذه الأدوات يدوياً أو آلياً، وكيفية التعامل مع الآلات المستخدمة سواءاً لتحضير الأطعمة والمشروبات أو مكائن التنظيف.	
ILO12	أن يُلم الطالب بأصول التعامل على أكمل وجه من خلال معرفة اتيكيت التعامل الراقى في المطعم أو البار بحيث يوضح قواعد ومهارات التواصل وفنون الكلام والتعامل مع الآخرين من زملاء وضيوف.	

Syrian Arab Republic	 الجامعة الافتراضية السورية SYRIAN VIRTUAL UNIVERSITY	الجمهورية العربية السورية
Ministry of Higher Education and Scientific Research		وزارة التعليم العالي والبحث العلمي
Syrian Virtual University		الجامعة الافتراضية السورية

5- محتوى المقرر: (30 ساعة حد أقصى مجموع الساعات المسجلة، 24 ساعة حد أقصى مجموع الساعات المتزامنة)

المحصلات التعليمية	القسم النظري مع ملاحظات وتوضيحات إن وجدت	ساعات مسجلة	ساعات متزامنة	أنماط المهام	القسم العملي مع ملاحظات وتوضيحات إن وجدت
ILO1	<ul style="list-style-type: none"> الفصل الاول: أنواع الفنادق 1. تعريف الفندق. 2. معرفة أنواع الفنادق الرئيسية وأنواعها وفق التصميم الهندسي. 3. معرفة أقسام الفندق حسب المهمة الوظيفية أو القسم الوظيفي. 	2	2	<input type="checkbox"/> تمارين (TD) <input type="checkbox"/> وظائف <input type="checkbox"/> حلقات بحث <input type="checkbox"/> مشاريع <input type="checkbox"/> تجارب <input type="checkbox"/> أخرى.....	تعتبر الفنادق أحد العناصر الرئيسية التي تركز عليها صناعة السياحة، ويوجد العديد من الأنواع الرئيسية للفنادق منها التجارية ومنها المنتجعات وهناك الفنادق السكنية أيضاً.
ILO2	<ul style="list-style-type: none"> الفصل الثاني: المخطط التنظيمي لفندق خمس نجوم ومخطط قسم الاطعام. 1. المخطط التنظيمي لقسم الإدارة. 2. المخطط التنظيمي لقسم الإطعام. 3. المخطط التنظيمي لقسم المطعم. 4. مهام العاملين في المطعم. 5. الزبي الرسمي لكل عامل في المطعم. 	2	2	<input type="checkbox"/> تمارين (TD) <input type="checkbox"/> وظائف <input type="checkbox"/> حلقات بحث <input type="checkbox"/> مشاريع <input type="checkbox"/> تجارب <input type="checkbox"/> أخرى.....	وجود هيكل تنظيمي للفندق من الأساسيات ويعتبر معيار لجودة الفندق وضمان سير العمل بشكل ناجح، وكلما كان الهيكل واضح ومنظم كلما أعطى الضيف شعور أكبر بالارتياح و هذه هي الغاية الأهم.

Syrian Arab Republic	 الجامعة الافتراضية السورية SYRIAN VIRTUAL UNIVERSITY	الجمهورية العربية السورية
Ministry of Higher Education and Scientific Research		وزارة التعليم العالي والبحث العلمي
Syrian Virtual University		الجامعة الافتراضية السورية

<p>أعمال المطاعم نشأت منذ زمن ليس ببعيد وبالرغم من ذلك الوقت القصير لها تاريخ غني جداً ولا يزال يتلقى هذا التاريخ تطورات عديدة بغية الوصول للكمال من حيث الديكور والخدمة وجودة الاطعمة والمشروبات المقدمة.</p>	<input type="checkbox"/> تمارين (TD) <input type="checkbox"/> وظائف <input type="checkbox"/> حلقات بحث <input type="checkbox"/> مشاريع <input type="checkbox"/> تجارب <input type="checkbox"/> أخرى	2	3	<p>الفصل الثالث: أنواع المطاعم</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. تعريف المطعم. 2. معرفة انواع المطاعم المختلفة. 3. معرفة الاسلوب الذي يتبعه كل مطعم من حيث الخدمة و طرق تقديم هذه الخدمات باختلاف الثقافة المتبعة في المطعم. 4. تعريف الطالب بأن لكل مطعم عمال تختلف خبراتهم ومميزاتهم. 	ILO3
<p>الحفلات أحد أهم البرامج المقدمة في المنشأة السياحية، وتخصص لها قاعات مناسبة من حيث نوع المناسبة المقامة لأجلها الحفلة وعدد الضيوف.</p>	<input type="checkbox"/> تمارين (TD) <input type="checkbox"/> وظائف <input type="checkbox"/> حلقات بحث <input type="checkbox"/> مشاريع <input type="checkbox"/> تجارب <input type="checkbox"/> أخرى	2	3	<p>الفصل الرابع: الحفلات</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. قسم الحفلات في الفندق. 2. أنواع الحفلات وأنواع الصالات. 3. النقاط الرئيسية في تنظيم أي حفلة والحجز في الحفلات. 4. توزيع العمل في أقسام الفندق لحفل معين. 5. ضيوف الحفلات. 6. الأسس التي نعتمد عليها لتنظيم الحفلة. 7. توزيع العمل على العمال. 8. مراحل الخدمة في الحفلات. 9. قواعد في خدمة الحفلات. 	ILO4

Syrian Arab Republic	 الجامعة الافتراضية السورية SYRIAN VIRTUAL UNIVERSITY	الجمهورية العربية السورية
Ministry of Higher Education and Scientific Research		وزارة التعليم العالي والبحث العلمي
Syrian Virtual University		الجامعة الافتراضية السورية

<p>يجب أن تُولى خدمة الضيف عناية خاصة منها بشكل كامل من حيث الرقي والجودة، وتتسابق الفنادق في تدريب الكوادر لديها للوصول إلى الخدمة الأمثل.</p>	<input type="checkbox"/> تمارين (TD) <input type="checkbox"/> وظائف <input type="checkbox"/> حلقات بحث <input type="checkbox"/> مشاريع <input type="checkbox"/> تجارب <input type="checkbox"/> أخرى	2	2	<ul style="list-style-type: none"> الفصل الخامس: أنواع الخدمة في المطاعم 1. انواع الخدمة في المطاعم. 2. الخدمة الذاتية. 3. انواع الخدمة الذاتية. 4. ميزات الخدمة الذاتية. 	ILO5
<p>المعلومات التي تتعلق بلائحة الطعام يجب أن تكون واضحة للجميع ومحتواها يخلق انطباعاً لدى الضيف يعكس مستوى المؤسسة وله أثر على ترويج البيع خاصة إذا شرحت الأطباق بطريقة شهية ومشوقة.</p>	<input type="checkbox"/> تمارين (TD) <input type="checkbox"/> وظائف <input type="checkbox"/> حلقات بحث <input type="checkbox"/> مشاريع <input type="checkbox"/> تجارب <input type="checkbox"/> أخرى	2	3	<ul style="list-style-type: none"> الفصل السادس: كيفية اعداد لوائح الطعام بأنواعها المختلفة 1. تعريف لائحة الطعام. 2. بنية لائحة الطعام. 3. شروط تصميم قائمة طعام محددة وكيفية إعداد لائحة الطعام. 4. القواعد الأساسية لإعداد لوائح الطعام وأنواعها. 	ILO6
<p>يعتبر وجود قسيمة للطلب وقسيمة للفاتورة من اساسيات الخدمة في المطعم.</p>	<input type="checkbox"/> تمارين (TD) <input type="checkbox"/> وظائف <input type="checkbox"/> حلقات بحث <input type="checkbox"/> مشاريع <input type="checkbox"/> تجارب <input type="checkbox"/> أخرى	2	3	<ul style="list-style-type: none"> الفصل السابع: قسيمة الطلب وتنظيم الفاتورة 1. المبدأ الاساسي لاستعمال قسيمة الطلب. 2. محتويات قسيمة الطلب. 3. حركة قسيمة الطلب. 4. مراحل أخذ الطلب. 5. طريقة كتابة الطلب. 6. طلبات الإضافة. 	ILO7

Syrian Arab Republic	 الجامعة الافتراضية السورية SYRIAN VIRTUAL UNIVERSITY	الجمهورية العربية السورية
Ministry of Higher Education and Scientific Research		وزارة التعليم العالي والبحث العلمي
Syrian Virtual University		الجامعة الافتراضية السورية

				7. طلبات الاعادة. 8. طرق التعامل مع قسائم الطلب في الاقسام الأخرى. 9. مهارة البيع وكتابة الطلب. 10. تنظيم الفواتير وتقديمها. 11. محتويات الفاتورة.	
يعتبر الإفطار الصباحي من أهم بنود البرنامج التي تقدمها المنشأة، ويجب أن يكون متوازن ومتكامل وأن يُعد ويُحضر تحت رعاية وأهمية خاصتين على وجه يرضي الضيف ويوضح الاهتمام به.	<input type="checkbox"/> تمارين (TD) <input type="checkbox"/> وظائف <input type="checkbox"/> حلقات بحث <input type="checkbox"/> مشاريع <input type="checkbox"/> تجارب <input type="checkbox"/> أخرى	2	3	• الفصل الثامن: الإفطار الصباحي 1. تعريف الإفطار الصباحي. 2. أنواع الإفطار الصباحي. 3. الأدوات الطعام الخاصة بكل فطور. 4. أنواع البيض المقدمة في الإفطار الصباحي. 5. بعض أنواع القهوة المقدمة في الإفطار الصباحي و طرق تحضيرها. 6. بعض أنواع الشاي المقدمة في الإفطار الصباحي و طرق تحضيرها.	ILO8
يجب أن تكون المشروبات ذات مذاق جيد و أن تتال اعجاب الضيف عند تقديمها في المنشآت السياحية.	<input type="checkbox"/> تمارين (TD) <input type="checkbox"/> وظائف <input type="checkbox"/> حلقات بحث <input type="checkbox"/> مشاريع <input type="checkbox"/> تجارب	2	2	• الفصل التاسع: المشروبات غير الكحولية 1. تعريف شراب السكر. 2. المشروبات المنعشة غير الكحولية.	ILO9

Syrian Arab Republic	 الجامعة الافتراضية السورية SYRIAN VIRTUAL UNIVERSITY	الجمهورية العربية السورية
Ministry of Higher Education and Scientific Research		وزارة التعليم العالي والبحث العلمي
Syrian Virtual University		الجامعة الافتراضية السورية

	<input type="checkbox"/> أخرى			3. المرطبات. 4. الأمزجة غير الكحولية. 5. القهوة وأنواعها. 6. الشوكولا الساخنة وشراب الكاكاو. 7. الشايات.	
ترتيب الطاولات له أهمية كبيرة قبل تقديم اي نوع من انواع الضيافة في المطعم، لأنها تعكس أناقة المطعم، وتتضمن نظافة الطاولات والأقمشة المستخدمة في تغطيتها، والبياضات الموجودة على الطاولة و آواني سكب الطعام وتقديمه من كؤوس وصحون وغيرها من الأدوات بمختلف الأنواع.	<input type="checkbox"/> تمارين (TD) <input type="checkbox"/> وظائف <input type="checkbox"/> حلقات بحث <input type="checkbox"/> مشاريع <input type="checkbox"/> تجارب <input type="checkbox"/> أخرى	2	3	• الفصل العاشر: إعداد المائدة قبل الخدمة 1. البياض. 2. صناعة البياض وأنواعه. 3. استعمال البياض. 4. تقنيات فرد البياض. 5. طريقة وضع الأدوات على الطاولة. 6. مناديل المائدة. 7. المعدات و الآواني.	ILO10
من أساسيات نجاح القطاع السياحي والفندقي وجود كوادر وطواقم متدربة تدريباً لا يقتصر على الشرح النظري بل تدريباً عملياً كافيّاً لتقوم بمهامها بطريقة ناجحة.	<input type="checkbox"/> تمارين (TD) <input type="checkbox"/> وظائف <input type="checkbox"/> حلقات بحث <input type="checkbox"/> مشاريع <input type="checkbox"/> تجارب <input type="checkbox"/> أخرى	2	2	• الفصل الحادي عشر: إعداد المطعم للخدمة 1. القواعد الأساسية لتجهيز المطعم للتدريب. 2. تنظيف وصيانة معدات الخدمة. 3. أدوات الطعام.	ILO11

Syrian Arab Republic	 الجامعة الافتراضية السورية SYRIAN VIRTUAL UNIVERSITY	الجمهورية العربية السورية
Ministry of Higher Education and Scientific Research		وزارة التعليم العالي والبحث العلمي
Syrian Virtual University		الجامعة الافتراضية السورية

التعامل مع الضيف يعكس سياسة المنشأة ويعكس رقيها وأيضاً يعطي صورة راقية عن المكان.	<input type="checkbox"/> تمارين (TD) <input type="checkbox"/> وظائف <input type="checkbox"/> حلقات بحث <input type="checkbox"/> مشاريع <input type="checkbox"/> تجارب <input type="checkbox"/> أخرى	2	2	• الفصل الثاني عشر: القواعد المهنية للخدمة في المطعم. 1. مهارات الاتصال بالضيف. 2. القواعد التي يجب الالتزام بها. 3. السلوك المهني و الشخصي وفنون التعامل.	ILO12
---	--	---	---	---	-------

6- معايير التقييم:

نمط التقييم				معايير التقييم لتحقيق المحصّلات	المحصولات التعليمية	ILO Code
تقارير	عروض ومقابلات	امتحانات	تفاعل في الجلسات المتزامنة			
		×	×	يتذكر الطالب مفردات وأنواعها وأصول التسمية والاختلافات بينها تبعاً لاختلاف التسمية والخدمات المقدمة بها والأجزاء أو الأقسام الرئيسية التي يتكون منها الفندق.	ILO1	
		×	×	يدرس الطالب عملية تنظيم الفنادق الحيث من خلال تخطيط اقسام الفندق وفريق العمل.	ILO2	

Syrian Arab Republic	 الجامعة الافتراضية السورية SYRIAN VIRTUAL UNIVERSITY	الجمهورية العربية السورية
Ministry of Higher Education and Scientific Research		وزارة التعليم العالي والبحث العلمي
Syrian Virtual University		الجامعة الافتراضية السورية

×	×	×	يوضح الطالب ميزات أنواع المطاعم والخدمات المقدمة في كل نوع منها.	يُميز الطالب بين المطاعم على اختلاف أنواعها من عدة جوانب وميزات كل منها من حيث طريقة تقديم الخدمة أو اختلاف هذه الخدمات تبعاً للثقافة التي يعتمدها المطعم.	ILO3
×	×	×	يحدد الطالب خلال النقاش مع المدرس النقاط الأساسية لعملية تنظيم الحفلات والأسس المعتمدة في اختيار الضيوف.	يتعرف الطالب على الحفلات التي تُقام في المطاعم والفنادق ويشرح النقاط الأساسية لتنظيم الحفلات و العمال القائمين على كل حفلة ووظيفة كل منهم وأيضاً ويحدد ضيوف الحفلات والأسس التي يجب الاعتماد عليها لتنظيمها.	ILO4
×	×	×	يدرس الطالب أنواع الخدمة واختلاف طرقها باختلاف النموذج من خلال الإجابة عن الأسئلة المباشرة.	يُبين الطالب أنواع الخدمة في المطاعم واختلاف طريقة الخدمة باختلاف النموذج المتبع في كل مطعم.	ILO5
×	×	×	يصنف الطالب أنواع لوائح الطعام المقدمة للضيافة بحسب سبب الضيافة والقسم المقدمة فيه.	يوضح الطالب أنواع لوائح الطعام المقدمة للضيوف باختلاف سبب الضيافة وإيضاً اختلاف القسم المقدمة فيه داخل المطعم.	ILO6

Syrian Arab Republic	 الجامعة الافتراضية السورية SYRIAN VIRTUAL UNIVERSITY	الجمهورية العربية السورية
Ministry of Higher Education and Scientific Research		وزارة التعليم العالي والبحث العلمي
Syrian Virtual University		الجامعة الافتراضية السورية

×		×	×	يتذكر الطالب مفردات المحتوى العلمي للفصل من خلال الإجابة على أسئلة مباشرة.	يُعرف الطالب قسيمة الطلب ومحتوياتها وحركتها وطرق تنظيم الفواتير وتقديمها.	ILO7
×		×	×	يدرس الطالب أنواع الفطور المقدم في المطاعم والفنادق وطرق تحضير المشروبات المرافقة له من خلال الإجابة على أسئلة المطروحة والنقاش.	يتعرف الطالب على أنواع الفطور المقدمة في المطاعم والفنادق بدءاً من أنواع الطعام المختلفة باختلاف نوع الفطور المقدم بالإضافة للمشروبات المقدمة مع الإفطار حيث يوضح الأنواع المختلفة للقهوة والشاي واختلاف طرق إعدادها.	ILO8
×		×	×	يذكر الطالب طرق تحضير المشروبات غير الكحولية وماهي طرق تقديمها من خلال الحوار والإجابة عن الاستفسارات.	يشرح الطالب كيفية تحضير المشروبات غير الكحولية الساخنة والباردة وكيفية تقديمها ومكوناتها.	ILO9
×		×	×	يتذكر الطالب مفردات المحتوى العلمي للفصل من خلال الإجابة على أسئلة مباشرة.	يتعرف الطالب على أنواع الأقمشة المستخدمة في المطعم والمعدات المستخدمة سواء الأواني المستخدمة لسكب الأطعمة	ILO10

Syrian Arab Republic	 الجامعة الافتراضية السورية SYRIAN VIRTUAL UNIVERSITY	الجمهورية العربية السورية
Ministry of Higher Education and Scientific Research		وزارة التعليم العالي والبحث العلمي
Syrian Virtual University		الجامعة الافتراضية السورية

					والمشروبات أو الأدوات المستخدمة لنتناولها وكيفية إعداد الطاولة على أكمل وجه.	
×			×	×	يحدد الطالب من خلال الاطلاع على نماذج ومناقشتها كيفية تجهيز المطعم والتعامل مع الآلات المستخدمة فيه وطرق تنظيف الأدوات فيه يدوياً وآلياً.	ILO11
×		×		×	أن يُلم الطالب بأصول التعامل على أكمل وجه من خلال معرفة اتيكيت التعامل الراقى في المطعم أو البار بحيث يوضح قواعد ومهارات التواصل وفنون الكلام والتعامل مع الآخرين من زملاء وضيوف.	ILO12

Syrian Arab Republic	 الجامعة الافتراضية السورية SYRIAN VIRTUAL UNIVERSITY	الجمهورية العربية السورية
Ministry of Higher Education and Scientific Research		وزارة التعليم العالي والبحث العلمي
Syrian Virtual University		الجامعة الافتراضية السورية

7- أدوات ومختبرات القسم العملي:

توصيفها	إسم الأداة
----	لا يوجد

8- المراجع الأساسية:

- 1- Hotel motel and condominiums designs, planning Fred Lawson and maintenance.
- 2- Shinkechiku detail drawing collections hotel yozo Shibata.
- 3- Hotel planning and designs water a.rutes.
- 4- Pleaces for people jaeanne m.davern & jan v,white.
- 5- Technologie de restaurant edition jaque lanire-paris, vlle.
- 6- Guide du maitre D’hotel et du restaurant j. rey edition hotelia gsaad suiss 1873.
- 7- Running your own restaurant clive derby , chief executive british hotels, restaurant & catering association.
- 8- Food service / john w. stekes wm. C brown company publisher.
- 9- The waiter / john fuller Barrie & Jenkins-london.

9- المراجع الإضافية:

- 1- المؤلف.
- 2- مناهج وزارة السياحة السورية.