

**مصفوفة الكفايات الوظيفية لوظيفة معلم فندقي وسياحي**

قام ديوان الخدمة المدنية بالتشارك مع الجهات المعنية بإعداد الأطر المرجعية الخاصة بالكفايات اللازمة لاشغال وظيفة معلم لـتخصص" فندقي وسياحي"، لغايات بناء الاختبارات لقياس قدرات المرشحين لاشغال الوظيفة ومعرفة درجة امتلاكهم للحد الأدنى من شروط اشغال هذه الوظيفة، كما أن تحديد الأطر المرجعية للكفايات يساعد في ربط التقدم والارتقاء الوظيفي بالأداء الفعلي للمعلم من خلال المسارات المهنية والذي ينعكس بشكل مباشر على تحسين تعلم الطلبة وتجويد الخدمات التعليمية المقدمة لهم، ومن ثم ايجاد بيئة عمل تنافسية مهنية في أجواء إيجابية محفزة.

**منهجية تطوير الأطر المرجعية للكفايات**

تم تطوير هذه الأطر من خلال الرجوع إلى:

* ميثاق مهنة التعليم بأجزائه المختلفة.
* الإطار العام للمناهج في وزارة التربية والتعليم.
* دليل الكفايات الوظيفية العامة في الخدمة المدنية ( من منشورات ديوان الخدمة المدنية ) .
* مجموعات النقاش المركزة والمتنوعة لضبط الجودة ومراجعة الكفايات والمؤشرات واعتمادها بصورتها النهائية.

**أولاً: الكفايات التربوية العامة**

| **المجالات الرئيسية** | **المجالات الفرعية** | **المؤشرات** |
| --- | --- | --- |
| **التربية والتعليم في الاردن** | **رؤية وزارة التربية والتعليم ورسالتها** | * **يطلع على رؤية ورسالة وأهداف وقيم الوزارة الجوهرية.** * **يلتزم بانجاح المشروعات والخطط المنبثقة عنها.** |
| **التشريعات التربوية‏** | **يطلع ويتقيد بالتشريعات التربوية ذات العلاقة بعمله باستمرار** |
| **اتجاهات التطوير التربوي** | **يطلع ويلتزم بأدواره المهنية المستندة إلى الاتجاهات التربوية التي يتبناها النظام التربوي باستمرار.** |
| **الفلسفة الشخصية واخلاقيات المهنة** | **رؤية المعلم ورسالته.** | **يستخدم رؤيته ورسالته المهنية لتحقيق دوره المهني.** |
| **القيم والاتجاهات والسلوك المهني.** | * **يلتزم بالسلوك المهني وبأخلاقيات المهنة** * **يلتزم بأدواره وفق وصفه الوظيفي** |
| **التعلم والتعليم** | **التخطيط للتعلم** | * **يحلل محتوى المنهاج .** * **يخطط لتنفيذ المواقف التعليمية الصفية واللاصفية بما يحقق نتاجات التعلم وبما يراعي منظور النوع الاجتماعي** * **يقوم المواقف التعليمية الصفية واللاصفية بما يحقق نتاجات التعلم وبما يراعي منظور النوع الاجتماعي.** |
| **تنفيذ عمليات التعلم والتعليم** | * **ينظم بيئة التعلم لتكون آمنة وجاذبة ومراعية للنوع الاجتماعي.** * **يتقبل الطلبة ويتعامل مع سلوكياتهم أثناء عملية التعليم .** |
| **تقويم التعلم** | * **يقوم أداء الطلبة ويوظف استراتيجيات وأدوات التقويم.** * **يحلل نتائج الاختبارات ويوثق البيانات والمعلومات الخاصة بالتقويم.**   **يعطي تغذية راجعة للطلبة.** |
| **بيئة التعلم** | **الاوعية المعرفية.** | * **يوظف الاوعية المعرفية ومصادر المعرفة المتنوعة لتحسين اداء الطلبة في المواقف التعلمية التعليمية.** * **يوظف تكنولوجيا المعلومات والاتصالات لتحسين اداء الطلبة في المواقف التعلمية التعليمية.** |
| **الدعم النفسي الاجتماعي.** | * **يتقبل طلبته من الناحية النفسية على اختلافاتهم ويتعامل مع المشكلات الصفية ومختلف سلوكات الطلبة.** * **يوظف أنشطة تعلم تناسب احتياجات الطلبة النفسية بما يحفزهم على التعلم ويثير دافعيتهم.** * **يوظف أنشطة تعلم تناسب احتياجات الطلبة الاجتماعية بما يحفزهم على التعلمو يثير دافعيتهم.** * **يوظف أنشطة تعلم تناسب خصائص الطلبة النمائية بما يحفزهم على التعلم و يثير دافعيتهم.** |
| **الابتكار والابداع.** | **يستخدم استراتيجات تدريس وتقويم للكشف عن مواهب الطلبة وتنمية الابداع لديهم.**  **يستخدم استراتيجات تدريس وتقويم للكشف عن استعدادات الطلبة ، لتنمية الابداع لديهم.** |
| **التعلم للحياة.** | **البحث العلمي.** | **يستخدم خطوات البحث العلمي في المواقف التعليمة ويكسبها لطلبته.** |
| **المهارات الحياتية.** | **يستخدم انشطة تنمي المهارات الحياتية نحو ( مهارات التواصل ، مهارات التعامل وادراة الذات، ومهارات ادارة التعامل مع الضغوط، ومهارات حل المشكلات وصنع القرار ...الخ)** |
| **مسؤولية التعلم** | **يطلع على الكفايات لتطوير مسؤولية الطلبة تجاه تعلمهم الذاتي والمشاركة في الرأي والتفكير الناقد واصدار الأحكام.** |

**ثانيا: الكفايات المعرفية لتخصص فندقي وسياحي**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| المجال الرئيس | المجال الفرعي | المؤشرات |
|  |  | يعرف مفهوم الفنادق وأنواعها وتصنيفاتها. |
| الدوائر الأمامية | الفنادق | يتعرف أسس تصنيف الفنادق في الأردن. |
|  |  | يتعرف الهيكل التنظيمي للفندق ويعدد أقسامه. |
|  |  | يحدد مهام كل قسم من أقسام الدوائر الأمامية. |
|  |  | يوضح صفات العاملين في قسم الحجز. |
|  | حجز الغرف | يوضح وسائل الحجز وأنواعه. |
|  |  | يحدد أنواع الغرف وأسعارها. |
|  |  | يتعرف السجلات والنماذج في قسم الحجز. |
|  |  | يبين أهمية قسم الاستقبال في الفندق. |
|  | استقبال الضيوف | يعدد صفات العاملين في قسم الاستقبال ووظائفهم. |
|  |  | يوضح علاقة قسم الاستقبال مع الاقسام الأخرى في الفندق. |
|  |  | يتعرف السجلات والنماذج المستخدمة في قسم الاستقبال. |
|  |  | يفهم ماهية قسم الاستعلامات وأهميته في الفندق. |
|  | خدمات الاستعلامات | يحدد صفات العاملين في قسم الاستعلامات. |
|  |  | يتعرف وظائف قسم الاستعلامات. |
|  |  | يصنف مهام العاملين في قسم الاستعلامات. |
|  |  | يتعرف اللوحات المستخدمة في قسم الاستعلامات. |
|  |  | يميز أنواع المراجع والأدلة المستخدمة في قسم الاستعلامات. |
|  |  | يفهم علاقة أمين الصندوق بالدوائر الأمامية بقسم المحاسبة |
|  | محاسبة الدوائر الأمامية | يتعرف واجبات أمين الصندوق. |
|  |  | يتعرف صفات أمين الصندوق. |
|  |  | يعرف أنواع الفواتير التي يستخدمها أمين الصندوق. |
|  |  | يميز أنواع القسائم التي يستخدمها أمين الصندوق. |
|  |  | يتعرف أنواع الاقامة في الفنادق. |
|  |  | يتعرف أنواع العملات، وكيفية التعامل معها. |
|  |  | يوضح إجراءات مغادرة الضيوف وتسوية الحساب. |
|  | تسوية الحساب | يتعرف طرائق الدفع المختلفة. |
|  |  | يتعرف مهام المدقق الليلي. |
|  |  | يتعرف أنواع النسب والإحصائيات المستخدمة في قسم الدوائر الأمامية. |
|  |  | يتعرف موقع قسم التدبير الفندقي وأهميته. |
| التدبير الفندقي | الإدارة والتنظيم | يتعرف الهيكل التنظيمي لقسم التدبير الفندقي. |
|  |  | يبين وظائف قسم التدبير الفندقي. |
|  |  | يوضح مهام العاملين في قسم التدبير الفندقي. |
|  |  | يتعرف أسس عقد الاتفاقيات الخاصة بالخدمات الفندقية. |
|  |  | يبين علاقة قسم التدبير الفندقي بالأقسام الأخرى. |
|  |  | يتعرف الجهات الرافدة للعاملين في قسم التدبير الفندقي. |
|  | الموارد البشرية | يصف أسس وإجراءات توظيف الأيدي العاملة. |
|  |  | يتعرف الصفات والمهارات الواجب توافرها في موظفي قسم التدبير. |
|  |  | يوضح طرائق تحفيز وأسس ترفيع العاملين في قسم التدبير الفندقي. |
|  |  | يدرك أهمية الأمن والسلامة في أثناء العمل واستخدام الأجهزة. |
|  | الأمن والسلامة | يتعرف إصابات العمل الشائعة وكيفية التعامل معها وتجنبها. |
|  |  | يتعرف كيفية التعامل مع الحالات الطارئة والاستثنائية. |
|  |  | يوضح طرائق التعامل مع المفقودات والموجودات داخل الفندق. |
|  |  | يوضح أسس اختيار البياضات. |
|  | البياضات | يتعرف أهمية غرفة البياضات ومواصفاتها وتجهيزاتها. |
|  |  | يعدد أنواع ومقاسات البياضات المستخدمة في الفندق. |
|  |  | يدرك الأساليب الصحيحة للعناية بالبياضات. |
|  |  | يتعرف مهام العاملين في المصبغة. |
|  | المصبغة | يعدد الأجهزة والأدوات والمواد المستخدمة في المصبغة. |
|  |  | يفسر الرموز والإرشادات الخاصة بالمنسوجات. |
|  |  | يوضح أنواع التنظيف، وأنواع البقع وكيفية تنظيفها. |
|  |  | يفهم أنواع الغرف وحالاتها. |
|  | تنظيف الغرف | يعرف أنواع الأسرّة المستخدمة في الغرف ومقاساتها. |
|  |  | يتعرف محتويات الأسرّة. |
|  |  | يتعرف الأجهزة والأدوات والمواد المستخدمة في تنظيف الغرفة. |
|  |  | يفهم إجراءات وخطوات دخول الغرفة وتنظيفها. |
|  |  | يشرح خطوات تنظيف مرافق الغرفة (الحمام والشرفة والمطبخ) |
|  |  | يبين الخدمة المسائية للغرف. |
|  |  | يتعرف أنواع الأثاث المستخدم في غرف الفندق والأماكن العامة. |
|  | الأسقف والجدران والأثاث | يبين أنواع الأسقف والجدران والأسطح وكيفية تنظيفها. |
|  |  | يميز أنواع الأرضيات المستخدمة في الفنادق وطرق تنظيفها. |
|  | الأرضيات | يوضح خطوات صقل الأرضيات وتشميعها وتلميعها. |
|  |  | يتعرف الأجهزة والأدوات والمواد المستخدمة في تنظيف وصقل الأرضيات، والمحافظة عليها. |
|  |  | يراعي أسس الأمن والسلامة عند استخدام الأجهزة ومواد التنظيف. |
|  |  | يتعرف إدارة المخازن وأهدافها ومهامها. |
|  | إدارة المخازن | يبين الفوائد والأمور التي يجب مراعاتها عند التخزين. |
|  |  | يتعرف صفات العاملين في إدارة المخازن. |
|  |  | يدرك معايير تصميم المخازن وتجهيزها. |
|  |  | يوضح أنواع المخازن المستخدمة في قسم التدبير الفندقي. |
|  |  | يبين أهمية عناصر التصميم الداخلي. |
|  | الديكور والتصميم الداخلي | يتعرف طرائق تنسيق الأزهار والعناية بالنباتات الداخلية. |
|  |  | يوضح طرائق تنظيم اللوحات، والصور في مرافق الفندق المختلفة. |
|  |  | يوضح أقسام المطبخ المختلفة. |
| إنتاج الطعام | إدارة المطبخ | يخطط الهيكل التنظيمي للمطبخ موضحًا مهام العاملين فيه. |
|  |  | يشرح قواعد النظافة والسلامة العامة. |
|  |  | يعدد أجهزة ومعدات وأدوات المطبخ، وكيفية استخدامها والمحافظة عليها. |
|  |  | يوضح علاقة المطبخ مع الأقسام الأخرى. |
|  |  | يحدد أصناف الخضروات والفواكه. |
|  | التحضيرات الأولية للخضروات والفواكه | يختار أصناف الخضراوات والفواكه، حسب الغرض من استعمالها. |
|  |  | يبين طرائق تحضير الخضار والفواكه، واستخداماتها. |
|  |  | يحفظ الخضراوات والفواكه حفظاً صحيحًا لحين استعمالها. |
|  |  | يتعرف الصلصات الباردة واستخداماتها. |
|  | المأكولات الباردة | يميز السلطات، واستخداماتها. |
|  |  | يتعرف المقبلات، وأهميتها. |
|  |  | يصنف أنواع السندويشات. |
|  |  | يميز أنواع المرق، واستخداماتها. |
|  | المأكولات الساخنة | يتعرف أنواع الصلصات الساخنة واستخداماتها. |
|  |  | يتعرف مواد التكثيف المستخدمة في الصلصات. |
|  |  | يتعرف أنواع من الشوربات، واستخداماتها. |
|  |  | يوضح أهمية الطهو ويحدد مبادئه. |
|  | طرائق طهي الطعام | يوضح طرائق طهي الطعام. |
|  |  | يوضح طرائق انتقال الحرارة. |
|  |  | يبين أهمية البيض، واستخداماته. |
|  | البيض ومنتجات الحليب | يبين أهمية الحليب، واستخداماته. |
|  |  | يبين أنواع الحبوب والبقوليات، واستخداماتها. |
|  | تحضير الأطعمة | يميز الزيوت والدهون، واستخداماتها. |
|  |  | يتعرف أنواع اللحوم الحمراء، واستخداماتها. |
|  |  | يتعرف أنواع الدواجن والطيور، واستخداماتها. |
|  |  | يتعرف أنواع الأسماك والأحياء البحرية، واستخداماتها. |
|  |  | يعدد أنواع الأعشاب والتوابل الشائعة الاستعمال، ويصنفها. |
|  | الأعشاب والتوابل والمكسرات | يتعرف أنواع المكسرات وقيمتها الغذائية، واستخداماتها. |
|  |  | يحدد استخدامات الأعشاب والتوابل والمكسرات في إعداد الطعام. |
|  |  | يتعرف مكونات العجائن والحلويات الرئيسة. |
|  | العجائن والحلويات | يتعرف أنواع العجائن الرئيسة ومشتقاتها. |
|  |  | يحدد الشروط الواجب مراعاتها لنجاح العجائن. |
|  |  | يتعرف بعض أنواع الكيك، وطرائق إعداده. |
|  |  | يحدد الشروط الواجب مراعاتها لنجاح أنواع الكيك. |
|  |  | يتعرف أنواع الكريمات والحشوات، وتزيين الكيك. |
|  |  | يميز أصناف الحلويات الغربية والشرقية. |
|  |  | يفهم أسس استلام المواد الغذائية وأهمية حفظها. |
|  | استلام المواد الغذائية وحفظها | يميز بين طرائق الحفظ المختلفة. |
|  |  | يتعرف المواد الغذائية من حيث: سلامتها وصلاحيتها. |
|  |  | يصف التخطيط الداخلي للمطعم وتجهيزاته. |
| خدمة الطعام والشراب | المطاعم | يحدد مرافق الخدمة. |
|  |  | يخطط هيكلاً تنظيميًّا لقسم الطعام والشراب ويتعرف مهمات الإدارة ووظائفها. |
|  | إدارة المطاعم | يبين مهام العاملين ووصفهم الوظيفي. |
|  |  | يحدد صفات العاملين في خدمة الطعام والشراب. |
|  |  | يتعرف أنظمة وتعليمات العمل في قسم خدمة الطعام والشراب. |
|  |  | يوضح علاقة المطعم مع الأقسام الأخرى. |
|  |  | يوضح أسس تقييم إنتاجية العاملين. |
|  |  | يبين آداب المائدة وسلوكياتها. |
|  | آداب وسلوكيات الخدمة | يبين آداب الخدمة وسلوكياتها. |
|  |  | يوضح كيفية التعامل مع الآخرين. |
|  |  | يميز بين أنواع الضيوف. |
|  |  | يطبق إجراءات خدمة الطعام والشراب. |
|  | مراحل الخدمة | يفهم الإجراءات المتبعة في الحالات الاستثنائية. |
|  |  | يبين طرائق الخدمة المتنوعة في المطاعم ومرافق الخدمة. |
|  | طرائق الخدمة | يوضح طريقة خدمة العربة. |
|  |  | يوضح طريقة خدمة الغرف. |
|  |  | يتمكن من إعداد قوائم الطعام. |
|  | قوائم الطعام | يوضح أنواع قوائم الطعام والشراب المستخدمة في الفنادق وكيفية تخطيطها. |
|  |  | يشرح تطور قوائم الطعام ويحدد الأشخاص المسؤولين عن اعدادها وتخطيطها. |
|  |  | يبين أنواع المشروبات. |
|  | خدمة المشروبات | يميز خدمة المشروبات الباردة والساخنة ويوضح الأجهزة والأدوات المستخدمة فيها. |
|  |  | يميز أنواع البوفيه. |
|  | خدمة البوفيه | يدرك مكونات البوفيه. |
|  |  | يوضح الإجراءات اللازمة لخدمة البوفيه. |
|  |  | يتعرف أنواع الفطور. |
|  |  | يبين مكونات أنواع الفطور. |
|  |  | يتعرف أنواع الحفلات المقامة في الفندق. |
|  | خدمة الحفلات والمناسبات | يبين الأمور التي يجب مراعاتها لإعداد الحفلات. |
|  |  | يدرك أهمية اتفاقية الحفلات. |
|  |  | يوضح أجهزة وأدوات ومعدات الحفلات. |
|  |  | يبرز مهمات العاملين في قسم الحفلات. |
|  |  | يميز أنواع الخدمة في مرافق الفندق. |
|  | الخدمة في مرافق الفندق | يوضح طريقة الخدمة بالمطاعم السريعة. |
|  |  | يبرز أهمية الانتشار السريع للمطاعم السريعة. |
|  |  | يعي طرائق الخدمة في المؤسسات غير الفندقية الربحية وغير الربحية. |
|  |  | يبين خدمة التوصيل المنزلي والطلبات الخارجية. |
|  |  | يتعرف طرائق محاسبة الضيوف. |
|  | التقارير والكشوفات المالية | يصنف التقارير والكشوفات المالية. |
|  |  | يبين إيرادات الطعام والشراب، ومعدل إشغال المطعم. |
|  |  | يستعرض التطور التاريخي لصناعة السياحة والسفر. |
| السياحة والسفر | مدخل إلى السياحة والسفر | يدرك المفاهيم الأساسية للسياحة والسفر. |
|  |  | يوضح ارتباط السياحة بالعلوم الاخرى. |
|  |  | يتعرف أنواع وأنماط السياحة والسفر في عالم السياحة. |
|  |  | يوضح المقومات السياحية التي ترتبط بالأنماط السياحية في الأردن. |
|  |  | يتعرف الحقب التاريخية التي مرت على الأردن. |
|  | الأنماط السياحية في الأردن | يتعرف أهم الحضارات التي ازدهرت بالأردن وآثارها المختلفة. |
|  |  | يتعرف ملامح السياحة الدينية في الأردن. |
|  |  | يتعرف الى الأنماط المتواجدة على ~~الخارطة~~ الخريطة السياحية الاردنية. |
|  |  | يتعرف طبيعة الطلب السياحي في تحليل السياحة وتفسيرها. |
|  |  | يوضح مسؤوليات مكاتب السياحة والسفر ومهامها. |
|  | مكاتب السياحة والسفر | يتعرف مراحل افتتاح مكاتب السياحة والسفر. |
|  |  | يدرك المصطلحات والرموز والمفاهيم السياحية. |
|  |  | يتعرف على العقود والرسائل السياحية. |
|  |  | يتعرف تصميم البرامج السياحية وتنفيذها في مكاتب السياحة والسفر. |
|  |  | يميز بين أنواع مكاتب السياحة والسفر. |
|  |  | يعي أهمية التطور السريع في وسائط النقل. |
|  | النقل السياحي | يوضح الدور الفاعل للنقل السياحي الجوي والبري والبحري وتطوره. |
|  |  | يتعرف أهمية التخطيط السياحي وأساليبه. |
|  | التخطيط السياحي | يدرك التوجهات المختلفة للتخطيط السياحي. |
|  |  | يتعرف مفهوم التخطيط السياحي المستدام في المواقع السياحية والأثرية والنماذج المستخدمة من خلاله. |
|  |  |
|  |  | يعي تاريخ الإرشاد السياحي وأهميته. |
|  | الإرشاد السياحي | يبين أنواع المرشدين السياحيين والشروط الواجب توافرها فيهم. |
|  |  | يوضح طبيعة العمل في مهنة الإرشاد السياحي. |
|  |  | يتعرف خصائص المرشدين السياحيين. |
|  |  | يعي واجبات المرشد السياحي. |
|  |  | يدرك مفهوم العلاقات والاتصالات في الإرشاد السياحي وأهدافها. |
|  |  | يتعرف الأخلاق في مهنة الإرشاد السياحي ومصادرها. |
|  |  | يتعرف مفهوم وعمل المنظمات السياحية العالمية والعربية والاردنية. |
|  | المنظمات السياحية | يتعرف الأهداف والغايات من إنشاء المنظمات السياحية. |
|  |  | يعي أهمية التسويق السياحي الحديث. |
|  | التسويق السياحي | يتعرف طرائق ومهارات التسويق السياحي. |
|  |  | يتعرف الخدمة السياحية ومراحلها. |
|  |  | يتعرف نظم المعلومات المستخدمة في الحجوزات السياحية. |
|  | الحجوزات الإلكترونية | يفرق بين الوسائل التقليدية والإلكترونية في الحجز والتسويق السياحي. |

**ثالثاً: الكفايات المهنية لتخصص فندقي وسياحي**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **المجال الرئيس** | **المجال الفرعي** | **المؤشرات** |
|  |  | يمتلك فهمًا جيدًا لسوق العمل التاريخي والمعاصر ضمن السياق الثقافي للأردن فيما يتعلق في المجال الفندقي والسياحي، بما في ذلك أنواع المهارات والمؤهلات التي يحتاجها الطلبة لاختيار مهنة الفندقي والسياحي في سوق العمل. |
| **المعرفة الأكاديمية والبيداغوجية لتخصص الفندقي والسياحي** | **معرفة المبحث والمحتوى والمعرفة البيداغوجية لتخصص الفندقي والسياحي** | يفهم مجموعة من النظريات حول التعلم والتعليم بما في ذلك تطوير المهارات الوظيفية والمهارات المرتبطة بتخصص الفندقي والسياحي التي تمكن الطلبة من الحصول على وظيفة التطور النفسي والاجتماعي. |
|  |  | يمتلك فهمًا نظريًّا لأهمية التعلم الاستكشافي والتجريبي والتعلم القائم على المشروع والتعلم القائم على حل المشكلات المرتبطة بتخصص الفندقي والسياحي. |
|  |  | يجمع بين مهاراته الفنية والمهنية بالإضافة الى المهارات التربوية لتصميم التدريس من أجل دعم التعلم وتسهيل نجاح طلبة الفندقي والسياحي في مجال سوق العمل. |
|  |  |
|  |  | يعرف المفاهيم الرياضية الأساسية ويوظفها في المجال الفندقي والسياحي. |
|  |  | يميز بين النتاجات العامة والخاصة لمناهج الفندقي والسياحي. |
|  | **الإطار العام والنتاجات العامة والخاصة لتخصص الفندقي والسياحي** | يحلل محتوى منهاج التعليم الفندقي والسياحي. |
|  |  | يحدد الكفايات المهنية التي بني عليها الإطار العام والنتاجات العامة والخاصة لتخصص الفندقي والسياحي |
|  |  | يمتلك المعارف والمهارات لإعداد الخطط الفصلية واليومية لتخصص الفندقي والسياحي. |
| **التعلم والتعليم لتخصص الفندقي والسياحي** | **التخطيط للتعلم لتخصص الفندقي والسياحي** | يعد أنشطة تعليمية متنوعة تراعي الفروق الفردية لطلبة الفندقي والسياحي. |
|  |  | يمتلك مهارات الاتصال والتواصل والتعاون والتفاوض والقيادة في عمل مشروع يختص بالتعليم الفندقي والسياحي. |
|  |  | يلاحظ مشاركة طلبة تخصص الفندقي والسياحي في جلسات المشروع ومهاراتهم خلال درس من دورس تخصص الفندقي والسياحي ويستخدم ذلك للتخطيط اللاحق. |
|  |  | يستخدم التعلم والتعلم القائم على المشاريع المرتبطة بتخصص الفندقي والسياحي ويعمل على تطوير المهارات التي تمكن طلبة تخصص الفندقي والسياحي من الحصول على وظيفة. |
|  | **بيداغوجيا التعليم المهني والاستراتيجيات والعمليات في التعلم والتعلم لتخصص الفندقي والسياحي** | يستطيع إظهار مجموعة من المهارات الفنية في الغرفة الصفية والمشاغل ويشرح عمليات وأنشطة تخصص الفندقي والسياحي بوضوح |
|  |  | يقوم بدمج المهارات التي تمكن طلبة تخصص الفندقي والسياحي من الحصول على وظيفة في دروس تخصص الفندقي والسياحي باستخدام الاستراتيجيات المناسبة. |
|  |  | يستخدم الخرائط المفاهيمية كطريقة لتحليل المفاهيم الفندقية والسياحية ويبين العلاقات بين تلك المفاهيم ويكتشف الأخطاء المفاهيمية عند الطلبة. |
|  |  | يوفر أنشطة ذات علاقة بتخصص الفندقي والسياحي تدعم التطوير المستمر لمهارات صنع القرار والاتصال والتواصل والتفاوض. |
|  |  | يقدم للطلبة التكنولوجيا والأفكار والعمليات التكنولوجية المتعلقة بتخصص الفندقي والسياحي. |
|  |  | يعرف بمهارات العلم الأساسية والتكاملية لتخصص الفندقي والسياحي. |
|  |  | يستخدم طرائق التقييم المدرسي الأكثر مناسبة لتخصص الفندقي والسياحي مثل تقارير أماكن العمل والتقويم المعتمد على الأداء وقوائم الرصد وأدوات التقويم الرقمي واللفظي للسماح له برصد تقدم طلبة تخصص الفندقي والسياحي والتخطيط للتعليم في المستقبل. |
|  | **تقييم التعلم لتخصص الفندقي والسياحي** | لديه مهارة في مراقبة تطور المهارات القابلة للنقل والمهارات العملية لتخصص الفندقي والسياحي من أجل التوظيف عند الطلبة، وإعطاء التغذية الراجعة ذات الصلة في جلسات مشغل الفندقي والسياحي وأماكن العمل. |
|  |  | يقيم الطلبة أثناء تنفيذ التمرين العملي بطريقة صحيحة. |
|  |  | يوظف استراتيجيات التقويم في المواقف التعليمية في تدريس تخصص الفندقي والسياحي. |
|  |  | يحدد أدوات التقويم المناسبة لتقييم طلبة التخصص أثناء تأدية المهارة. |
|  |  | يستخدم التقنيات والأساليب المتبعة للتعامل مع ذوي الاحتياجات الخاصة لإعداد خطة تعلم فردية مناسبة لتخصص الفندقي والسياحي . |
|  |  | يستخدم التقييم المناسب لتخصص الفندقي والسياحي لتعديل التخطيط لتخصص الفندقي والسياحي . |
|  |  | ينشئ بيئات تعلمية آمنة تحقق أقصى استفادة ممكنة من مشغل تخصص الفندقي والسياحي . |
|  | **بيئات التعلم الإبداعية والداعمة لتخصص الفندقي والسياحي** | يتأكد من توافق توقعات الغرفة الصفية بشكل وثيق مع متطلبات مكان العمل لدعم طلبة تخصص الفندقي والسياحي في الكفاءة المهنية المتزايدة. |
|  |  | يضع طلبة تخصص الفندقي والسياحي في ثنائيات ومجموعات بعناية عند العمل في مشاريع الفندقي والسياحي حتى يتمكنوا من الاستفادة من نقاط القوة والاختلافات الفردية. |
|  |  | يشجع طلبة تخصص الفندقي والسياحي على تحمل مخاطر التعلم وتجربة أفكارهم مع جعلهم يرتكبون الأخطاء قبل إشراكهم في التأمل (التفكير التأملي). |
|  |  | يمتلك تقنيات العمل الجماعي للتخصص لضمان التعاون مع القطاعات الخارجية لتخصص الفندقي والسياحي. |
|  |  | يمتلك الأساليب الإبداعية في إدارة وقته لتنفيذ نشاط لحصص صفية في التخصص الفندقي والسياحي . |
|  |  | يتعرف على قواعد السلامة بشكل عام في تخصص الفندقي والسياحي. |
| **بيئات التعلم** | **الأمن والسلامة في مشغل الفندقي والسياحي** | يتعرف على أنواع طفايات الحريق وطرائق استخدامها. |
|  |  | يعرف أساسيات الإسعافات الأولية لاستخدامها في مشغل تخصص الفندقي والسياحي عند الحاجة. |
|  |  | يعرف كيفية تصنيف المواد والأدوات المختبرية والمناسبة لمشغل الفندقي والسياحي وفقًا لخصائصها والطريقة الآمنة للتعامل معها أثناء قيامه بمسؤولياته. |
|  |  | يوظف الخصائص النمائية والعوامل التي تحفز طلبة التعليم الفندقي والسياحي على الإبداع في تخصص الفندقي والسياحي . |
|  | **الابتكار والإبداع ودعم تحفيز الطلاب للتعلم في تخصص لفندقي والسياحي** |
|  |  | يوظف مهارات التفكير العلمي والإبداعي في تخصص الفندقي والسياحي . |

**أمثلة على أسئلة الاختبار**

يحتوي الاختبار على أسئلة تقيس مجموعة جزئية من محتوى الكفايات الوظيفية المطلوبة لاشغال وظيفة معلم فندقي وسياحي في وزارة التربية والتعليم لجميع المراحل، وقد تم تنظيمها وفق مجالات رئيسية، ويحتوي كل مجال رئيس على مجالات فرعية، وينتمي لكل مجال فرعي عدد من المؤشرات، وتوضع الأسئلة على هذه المؤشرات.

|  |  |
| --- | --- |
| **مثال 1**  **اسم الكفاية: الكفايات التربوية العامة**  **المجال الرئيس: التعلم للحياة**  **المجال الفرعي: البحث العلمي**  **المؤشر: يستخدم خطوات البحث العلمي في المواقف التعليمية ويكسبها لطلبته**  **السؤال: تسمى  مجموعة العبارات المترابطة ، التي توضع في نموذج يساعد في جمع المعلومات من عينة الدراسة المختارة من قبل الباحث :**  A: المقابلات  B: الملاحظات  C: الاختبارات  D: الاستبانات  رمز الإجابة الصحيحة: D | |
| **المستوى المعرفي للسؤال** | **مهارات دنيا** |

|  |  |
| --- | --- |
| **مثال 2**  **اسم الكفاية: الكفايات التربوية العامة**  **المجال الرئيس: التعلم والتعليم**  **المجال الفرعي: تنفيذ عمليات التعلم والتعليم**  **المؤشر: يتقبل الطلبة ويتعامل مع سلوكياتهم أثناء عملية التعليم**  **السؤال: في إحدى الحصص، وأثناء عمل الطلبة في أربع مجموعات، لاحظ المعلم أن ثلاثة طلبة في مجموعات مختلفة لا يقومون بأي عمل أثناء عمل المجموعات وغير مندمجين في المهمة التي تقوم بها المجموعة، ما التصرف السليم في هذه الحالة؟**  **A:** إعادة توزيع الطلبة غير المندمجين في المجموعات واستكمال المهمات مع زملائهم في المجموعات الجديدة.  **B:** التوجه نحو المجموعات التي تضم الطلبة غير المندمجين ومناقشتهم في المهمات المسندة لأعضاء الفريق.  **C:** الطلب من الطلبة الثلاثة غير المندمجين استكمال المهمة بشكل مستقل ومناقشتها مع المعلم بشكل فردي.  **D:** تجاهل الموضوع مؤقتا لعدم إحراج الطلبة، ثم التحدث معهم على انفراد بعد انتهاء الحصة خارج الصف.  **رمز الإجابة الصحيحة: B** | |
| **المستوى المعرفي للسؤال** | **مهارات وسطى** |

|  |  |
| --- | --- |
| **مثال 3**  **اسم الكفاية: كفاية المعرفة التخصصة**  **المجال الرئيس: التدبير الفندقي**  **المجال الفرعي: الإدارة والتنظيم**  **المؤشر: يتعرف أسس عقد الاتفاقيات الخاصة بالخدمات الفندقية.**  **السؤال: تقدم مدير الطعام والشراب في أحد الفنادق بطلب للإدارة العامة بتحويل مكان مصبغة الفندق التي تقع تحت موقف السيارات بالفندق إلى قاعات احتفالات كبرى، حيث إن الجزء الأكبر من عمل الفندق يقوم على الاجتماعات والاحتفالات. قيّم طلبه مع بيان السبب.**  A: طلبه غير منطقي؛ لأن المصبغة جزء رئيس من الفندق.  B: طلبه غير منطقي؛ لأن قاعات الاحتفالات ينتج عنها أصوات عالية تزعج ضيوف الفندق.  C: طلب منطقي، ويستطيع الفندق عمل عقد خارجي مع مصبغة خارجية.  D: طلب منطقي، ويستطيع الفندق إنشاء مصبغة جديدة على الدور العلوي للفندق.  **رمز الإجابة الصحيحة: C** | |
| **المستوى المعرفي للسؤال** | **مهارات عليا** |
| **مثال 4**  **اسم الكفاية: كفاية المعرفة التخصصة**  **المجال الرئيس: إنتاج الطعام**  **المجال الفرعي: إدارة المطبخ**  **المؤشر: يشرح قواعد النظافة والسلامة العامة.**  **السؤال: درجة الحرارة المناسبة لتبريد الطعام في الثلاجة**  A: 2-8 درجات مؤية  B: 2-12 درجة مؤية  C: 5-10 درجات مئوية  D: 4-10 درجات مئوية  **رمز الإجابة الصحيحة:** A | |
| **المستوى المعرفي للسؤال** | **مهارات دنيا** |
| **مثال 5**  **اسم الكفاية**: **الكفايات المهنية للتخصص**  **المجال الرئيس: التعلم والتعليم لتخصص الفندقي والسياحي**  **المجال الفرعي: التخطيط للتعلم لتخصص الفندقي والسياحي**  **المؤشر: يمتلك المعارف والمهارات لإعداد الخطط الفصلية واليومية لتخصص الفندقي والسياحي.**  **السؤال: عند القيام بالتخطيط اليومي لدرس عملي في المأكولات الباردة، فإنك تحتاج لاستراتيجية تقويم تمكنك من معرفة مدى تحقيق النتاج الخاص بالتمرين، استنتج الاستراتيجية المناسبة لذلك:**  A: القلم والورقة  B: الملاحظة  C: التقويم المعتمد على الأداء  D: مراجعة الذات  رمز الإجابة الصحيحة: C | |
| **المستوى المعرفي للسؤال** | **مهارات وسطى** |