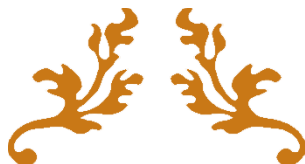




جمهوری اسلامی ایران
وزارت علوم، تحقیقات و فناوری
شورای عالی برنامه ریزی آموزشی



برنامه درسی رشته

هتلداری

HOSPITALITY

مقطع کارشناسی پیوسته



برنامه درسی اختصاصی

پیشنهادی دانشگاه تهران

گروه تحصیلی علوم اجتماعی | زیرگروه تحصیلی گردشگری

(به استناد مصوبه جلسه ۹۵۹ تاریخ ۱۴۰۲/۰۱/۲۰ شورای عالی برنامه ریزی آموزشی)





دانشگاه تهران

مشخصات کلی، برنامه درسی و سرفصل دروس

رشته: هتلداری

مقطع: کارشناسی



دانشکده گردشگری

مصوب جلسه مورخ ۱۴۰۳/۰۲/۲۳ شورای برنامه ریزی، گسترش و نظارت آموزشی دانشگاه

این برنامه بر اساس آیین نامه وزارتی تفویض اختیارات برنامه ریزی درسی به دانشگاه های دارای هیات ممیزه توسط اعضای هیات علمی دانشکده گردشگری بازنگری شده و در چهارصد و هشتادمین جلسه شورای برنامه ریزی، گسترش و نظارت آموزشی دانشگاه مورخ ۱۴۰۳/۰۲/۲۳ به تصویب رسیده است.

مصوبه شورای برنامه ریزی، گسترش و نظارت آموزشی دانشگاه تهران در خصوص برنامه درسی
مقطع «کارشناسی» رشته «هتلداری»

برنامه درسی مقطع کارشناسی رشته «هتلداری» که توسط اعضای هیات علمی دانشکده گردشگری بازنگری شده است با اکثریت آراء به تصویب رسید.

- این برنامه درسی از تاریخ تصویب لازم الاجرا است.
- هر نوع تغییر در برنامه مجاز نیست مگر آنکه به تصویب شورای برنامه ریزی، گسترش و نظارت آموزشی دانشگاه برسد.
- این برنامه درسی جایگزین برنامه درسی مقطع کارشناسی رشته هتلداری مصوب جلسه ۸۸۲ مورخ ۱۳۹۵/۱۱/۲۳ شورای عالی برنامه ریزی آموزشی وزارت علوم، تحقیقات و فناوری شده است.

محمد رضا اسمعیلی گیوی

دبیر شورای برنامه ریزی آموزشی دانشگاه

(م. گیوی)

محمود کمره ای

معاون آموزشی دانشگاه

(م. کمره ای)

رای صادره جلسه مورخ ۱۴۰۳/۰۲/۲۳ شورای برنامه ریزی، گسترش و نظارت آموزشی دانشگاه در مورد بازنگری برنامه درسی مقطع «کارشناسی» رشته «هتلداری» صحیح است، به واحد ذیربط ابلاغ شود.

سید محمد مقیمی

رئیس دانشگاه تهران

(م. مقیمی)





جمهوری اسلامی ایران
وزارت علوم، تحقیقات و فناوری
شورای عالی برنامه‌ریزی آموزشی



برنامه درسی

رشته هتلداری

Bachelor of Hospitality

مقطع کارشناسی



اعضای کمیته بازنگری برنامه:

عضو هیات علمی دانشگاه تهران	دکتر داود حومنیان
عضو هیات علمی دانشگاه تهران	دکتر مجید کیاورز مقدم
عضو هیات علمی دانشگاه تهران	دکتر رضا حیدری
عضو هیات علمی دانشگاه تهران	دکتر محمدرضا سعید آبادی
عضو هیات علمی دانشگاه تهران	دکتر احمد حاجی نژاد
عضو هیات علمی دانشگاه تهران	دکتر امین دهقان قهفرخی
عضو هیات علمی دانشگاه تهران	دکتر محمد ابویی اردکان
عضو هیات علمی دانشگاه تهران	دکتر نسرین کاظمی
عضو هیات علمی دانشگاه تهران	دکتر فرانک رنجبر متعلق



تاریخ: ۱۴۰۲/۰۳/۰۳

شماره: ۱۰۰۰۰۰۷

صورت جلسات شورای دانشکده
گردشگری دانشگاه تهران



«باسمه تعالی»

جلسه هیات رئیسه دانشکده گردشگری در تاریخ ۱۴۰۲/۰۳/۰۳ برگزار شد و برنامه درسی نهایی رشته‌های گردشگری و هتلداری در مقطع کارشناسی مورد تصویب قرار گرفت.

دکتر حاجی‌نژاد	آقای دکتر دهقان قهفرخی	آقای دکتر کیاورز	آقای دکتر سعیدآبادی	آقای دکتر حومنیان

جدول تغییرات

ردیف	در برنامه قبلی	در برنامه بازنگری شده
۱	زبان انگلیسی (۱)	زبان انگلیسی گردشگری و هتلداری- سطح مقدماتی
۲	زبان انگلیسی (۲)	زبان انگلیسی گردشگری و هتلداری- سطح اول متوسط
۳	زبان انگلیسی تخصصی ۱	زبان انگلیسی گردشگری و هتلداری- سطح دوم متوسط
۴	زبان انگلیسی تخصصی ۲	زبان انگلیسی گردشگری و هتلداری- سطح سوم متوسط
۵	IT در صنعت گردشگری و هتلداری	فناوری های هوشمند در گردشگری و هتلداری
۶	محاسبه قیمت تمام شده	کنترل هزینه و قیمت گذاری
۷	مدیریت بازاریابی و تبلیغات	مدیریت بازاریابی
۸	شناخت تاسیسات اقامتی و پذیرایی	شناخت واحدهای اقامتی و پذیرایی
۹	مبانی و کاربرد کامپیوتر	مبانی فناوری اطلاعات
۱۰	آشنایی با اصول و مبانی گردشگری	شناخت صنعت گردشگری
۱۱	مدیریت منابع انسانی در هتل	مدیریت منابع انسانی
۱۲	مدیریت رفتار سازمانی در هتل	مدیریت رفتار سازمانی
۱۳	آشنایی با حقوق کار و تامین اجتماعی	-
۱۴	حسابداری هتل	-
۱۵	خدمات رستوران (۱)	خدمات رستوران
۱۶	خدمات رستوران (۲)	
۱۷	هتلداری نوین	-
۱۸	-	بازاریابی دیجیتال
۱۹	-	مدیریت استراتژیک
۲۰	-	ریاضیات کاربردی
۲۱	-	کلیات حقوق
۲۲	-	روش تحقیق
۲۳	-	آمار کاربردی
۲۴	-	مدیریت رویداد
۲۵	-	مدیریت کافه و نوشیدنی ها
۲۶	-	مدیریت خدمات حمل و نقل هوایی
۲۷	مبانی جامعه شناسی و روانشناسی ایران	مبانی روانشناسی در هتلداری
۲۸		مبانی جامعه شناسی در هتلداری
۲۹	-	یادگیری تجربی



فصل اول

مشخصات کلی برنامه درسی



الف) مقدمه: معرفی کلی و تبیین برنامه درسی

برنامه آموزشی دوره کارشناسی «هتلداری» که پیش از این در قالب «مدیریت جهانگردی و هتلداری» از طرف گروه علوم انسانی پیشنهاد شده بود، براساس رای صادره سیدصدوسی و پنجمین جلسه شورای عالی برنامه ریزی مورخ ۱۳۷۵/۱۲/۵ مورد تصویب قرار گرفته و از آن تاریخ تاکنون در دانشگاه های کشور اجرا می گردد. با توجه به رشد و توسعه صنعت هتلداری در جهان و کشور و همچنین با عنایت به تحولات سریع در این حوزه و قابلیت کارآفرینی و اشتغال این رشته در قالب کسب و کارهای متنوع، دوره مدیریت هتلداری همسو با تغییرات علمی و مهارتی این رشته در عرصه های بین الملل سرفصل ها بازنگری شده و این رشته در قالب یک دوره مستقل با عنوان کارشناسی «هتلداری» ارائه می گردد. رشته «هتلداری» شامل آموزش مهارت نظری و تجربی در بخش های مختلف اقامتی از جمله، مدیریت رویدادها، آشنایی با اصول پذیرایی و تشریفات، خانه داری، پذیرش، حسابداری، روابط عمومی، بازاریابی و تبلیغات، تهیه و مدیریت امور اجرایی غذا و نوشیدنی ها و مباحث مرتبط با گردشگری است. طیف گسترده آموزش در این حیطه به شیوه ای طراحی شده است که به ارتقای بهره وری و جلب رضایت و وفاداری گردشگران کمک نماید.

ب) اهداف

صنعت گردشگری طیف گسترده ای از مشاغل و کسب و کارها را شامل می شود که بخش اقامتی یکی از مهم ترین و تاثیر گذارترین بخش های آن است. این بخش، اکنون طیف گسترده ای از اقامتگاه ها را در برمی گیرد که در جلب رضایت گردشگران نقش بسزایی در این صنعت ایفا می کند. بدین ترتیب، ضرورت آموزش حرفه ای در کنار آموزش تجربی، رشته هتلداری را در دانشگاه های جهان و ایران تبدیل به رشته ای نموده که سالانه علاقمندان به تحصیل را جلب می نماید. از این رو، نظر به ترتیب کارشناسان و نیروی انسانی کارآمد در جهت ارتقاء کیفی سطح هتلداری کشور و تقویت رقابت پذیری بین المللی، این رشته تاسیس شده است. به طور مشخص، هدف رشته هتلداری در مقطع کارشناسی، ارائه دانش به روز و پرورش مهارت های اساسی دانشجویان برای فعالیت بخش اقامتی گردشگری کشور است. در این مسیر، تفکر خلاق، نوآوری، کارآفرینی و اصول توسعه پایدار از ارزش های مورد تأکید این رشته برای خلق آینده گردشگری ایرانی-اسلامی است.

پ) اهمیت و ضرورت

آموزش همواره در حال تحول و دگرگونی است و امروزه تحولات آموزشی در بعد کمی آن چنان گسترده و فراگیر شده که تمامی ابعاد زندگی انسان را در بر گرفته و سایر مسیرها را نیز به وضوح تحت تاثیر خود قرار داده است. این امر در حوزه هتلداری نیز به طور ملموسی خودنمایی می کند و با عنایت به اینکه در سال های اخیر روند آموزش های کشور از رشد کمی و کیفی نسبتاً مناسبی برخوردار بوده تلاش برای بازنگری رشته «هتلداری» در راستای توسعه کیفی تر به منظور افزایش مهارت های دانش آموختگان و تقویت رقابت پذیری این رشته صورت گرفته است. علاوه بر این، با طرح شایستگی اخلاقی و فرهنگی به عنوان یکی از اهداف عملکردی در دنیای معاصر، اهمیت برخورد و مقابله با چالش ها و ضعف های هتلداری و ارائه خدمات منطبق با الگوی توسعه کشور و رویکرد ایرانی-اسلامی، که به صورت آموزش تجربی صرف امکان پذیر نمی باشد، آموزش دانشگاهی رشته «هتلداری» را به منظور تربیت نیروی انسانی آگاه تر با استانداردهای مرتبط مطرح می نماید.

ت) تعداد و نوع واحدهای درسی (براساس جدول شماره ۱ تا ۳ آیین نامه تدوین و بازنگری

برنامه های درسی)

جدول توزیع واحدها

نوع دروس	تعداد واحد
دروس عمومی	۲۲
دروس پایه	۲۶
دروس تخصصی الزامی	۷۴
دروس تخصصی اختیاری	۱۰



۴	مهارتی-اشتغال پذیری
-	پروژه/رساله/ پایان نامه
۱۳۶	جمع

ث) نقش، توانایی و شایستگی مورد انتظار از دانش آموختگان:

دانش آموختگان رشته «هتلداری» از توانایی اشتغال در واحدهای پذیرایی و اقامتی از جمله، هتل‌ها، اقامتگاه‌های بوم گردی، رستوران‌ها و تالارهای پذیرایی، مراکز مرتبط با خدمات میزبانی، موسسات ملی و جهانی هتلداری و سایر مشاغل مرتبط برخوردار خواهند شد. علاوه بر این، دانش آموختگان این رشته با گذراندن دروس تعریف شده از دانش و مهارت ارتقای خدمات، رقابت پذیری، خلاقیت در صنعت مرتبط برخوردار بوده و با آشنایی و درک فرهنگ و تمدن ایرانی-اسلامی از توانمندی ارتقای خدمات منطبق با رویکرد ایرانی-اسلامی بهره‌مند خواهند بود.

مهارت‌ها، شایستگی‌ها و توانمندی‌های ویژه	دروس مرتبط
مهارت و شایستگی پژوهش علمی	۱- روش تحقیق ۲- آمار کاربردی
توانمندی و شایستگی مدیریتی در بخش‌های مختلف کارکردی هتلداری	۱- اصول سازمان و مدیریت ۲- مدیریت منابع انسانی ۳- مدیریت رفتار سازمانی ۴- مدیریت رویداد ۵- مدیریت بازاریابی
دانش و بینش رویکرد توسعه و پاسداشت ایرانی-اسلامی	۱- تاریخ فرهنگ و هنر ایران ۲- آداب سفر در اسلام ۳- شناخت غذاها و دسرهای بومی ایران ۴- شناخت صنایع دستی ایران ۵- شناخت خرده فرهنگ‌ها و اقوام ایرانی ۶- جغرافیای گردشگری
خود اشتغالی و کارآفرینی	۱- خدمات رستوران ۲- مدیریت کافه و نوشیدنی‌ها ۳- کارآفرینی در هتلداری ۴- شناخت و نگهداری تاسیسات هتل ۵- شیرینی‌پزی ۱ و ۲ ۶- آشپزی ۱ و ۲
مهارت‌های ارتباطی و تعاملی	۱- شناخت فرهنگ ملل ۲- روابط عمومی در هتل ۳- زبان انگلیسی گردشگری و هتلداری- سطح مقدماتی ۴- زبان انگلیسی گردشگری و هتلداری- سطح اول متوسط ۵- زبان انگلیسی گردشگری و هتلداری- سطح دوم متوسط ۶- زبان انگلیسی گردشگری و هتلداری- سطح سوم متوسط ۷- زبان دوم- سطح مقدماتی اول ۸- زبان دوم- سطح مقدماتی دوم ۹- مبانی روانشناسی در هتلداری ۱۰- ارتباطات انسانی در گردشگری



۱- آشپزی ۱ و ۲ ۲- پذیره ۱ و ۲ ۳- خدمات رستوران ۴- مدیریت کافه و نوشیدنی‌ها ۵- خانه‌داری ۱ و ۲ ۶- بهداشت و کمک‌های اولیه ۷- اصول تغذیه و رژیم‌های غذایی ۸- بهداشت کار و ایمنی	مهارت عملیاتی و خدماتی در هتلداری
۱- شناخت استانداردهای بین‌المللی در صنعت هتلداری ۲- بازاریابی دیجیتال ۳- بازاریابی استراتژیک ۴- بازاریابی بین‌المللی در صنعت هتلداری	رقابت‌پذیری
۱- مبانی فناوری اطلاعات ۲- فناوری‌های هوشمند در گردشگری و هتلداری	مهارت بکارگیری فناوری‌های روز
۱- کلیات اقتصاد ۲- اقتصاد گردشگری ۳- اصول حسابداری ۱ و ۲ ۴- ریاضیات کاربردی ۵- کنترل هزینه و قیمت‌گذاری	دانش و مهارت مرتبط با بازار و اقتصاد
۱- شناخت واحدهای اقامتی و پذیرایی ۲- کاربرد هنر و معماری در مراکز اقامتی و رفاهی ۳- آشنایی با طراحی و دکوراسیون داخلی ۴- شناخت صنعت گردشگری	دانش و مهارت ارتقای خدمات پذیرایی و اقامتی

ج) شرایط و ضوابط ورود به دوره

مطابق با ضوابط و مقررات وزارت علوم، تحقیقات و فناوری می‌باشد.

چ) شرایط، ضوابط و الزامات اجرا و گسترش رشته؛

به منظور اجرای رشته وجود کلاس درس مجهز به تخته وایت‌برد و ویدئو پروژکتور الزامی است. همچنین دانشگاه‌های متقاضی اجرای رشته می‌بایست از امکانات مرتبط برای واحدهای عملی رشته همچون آشپزخانه برخوردار باشند یا بدین منظور از طریق برون‌سپاری شرایط مورد نیاز را فراهم نمایند.

ه) زمینه‌های شغلی حال و آینده

دانش‌آموختگان رشته هتلداری از توانایی اشتغال در واحدهای پذیرایی و اقامتی، هتل‌ها، مراکز مرتبط با خدمات میزبانی، موسسات ملی و جهانی هتلداری و سایر مشاغل مرتبط با این امور برخوردار خواهند شد. فرصت‌های شغلی رشته مدیریت هتلداری شامل، مدیریت هتل، مدیریت گردشگری، مدیریت تشریفات، مدیریت غذا، صندوق‌داری، مهمانداری هواپیما، کشتی‌های مسافرتی، رزرویشن هتل، آشپزی و قنادی، واحدهای پذیرایی و اقامتی، موسسات ملی و جهانگردی، شرکت‌های حمل‌ونقل هوایی به عنوان تور لیدر، کارمند فروش بلیط و غیره، کار در هتل‌ها، پانسیون‌ها و مراکز اقامتی دولتی و غیردولتی، مدیر یا کارمند پذیرایی در رستوران‌ها، تالارها، کافه‌ها، متصدی امور پذیرش و اطلاعات، متصدی امور طبقات و منسوجات، متصدی اماکن عمومی، متصدی لاندی، متصدی خانه‌داری، متصدی امور پذیرایی در هتل،



متصدی آماده سازی غذا و شیرینی، متصدی آماده سازی غذا و شیرینی، مدیر غذا و نوشیدنی در هتل و غیره می شوند. در کل می توان گفت بازار کار رشته هتلداری بسیار متنوع است.

ی) جایگاه تمدنی، فرهنگی و اجتماعی (جایگاه رشته تحصیلی در حوزه تمدنی گذشته، حال و آینده و بافت فرهنگی و اجتماعی کشور)

حوزه هتلداری (یا به عبارت بهتر مهمان نوازی) که امروزه بخش مهمی از صنعت گردشگری را به خود اختصاص داده است، در بیشتر تمدن هایی که در سطح جهانی گسترده هستند، وجود داشته و سابقه ای تاریخی دارد. در حوزه تمدنی ایران نیز پذیرش میهمانان و استقبال شایسته از آنان هم در دوران قبل از اسلام و هم در دوران اسلامی سابقه ای کهن دارد و در سفرنامه های شرق شناسان خارجی که به ایران نیز سفر کرده اند، به شکل بارزی مورد اشاره قرار گرفته است. در این مورد به شکل خاص سیاحان و شرق شناسانی که از دوره صفوی به ایران سفر نموده اند، بر این موضوع تاکید کرده اند. امری که نشان می دهد، پذیرش میهمان و شکل دادن به تجاری به یادماندنی برای آنان، در تمدن ایرانی- اسلامی کشور سابقه ای طولانی دارد. در دوران کنونی، ایجاد و بهبود این تجارب مثبت برای میهمانان و گردشگران، علاوه بر اینکه می تواند از راه درآمدزایی در حوزه میهمان نوازی یا هتلداری، بنیان های اقتصادی تمدن فعلی ایران را تقویت نماید، می تواند داشته های فرهنگی ناملموس کشور را که مهم ترین آن روح میهمان پذیری ایرانیان است، به جهانیان ارائه نماید. با تحقق این موضوع در آینده، تمایل به دیدار و یا دیدار مجدد گردشگران از کشور تقویت شده و همچنین می توان تصویر ذهنی موجود از فرهنگ عمومی کشور را نزد جهانیان بهبود بخشید. علاوه بر این موارد توسعه پایدار بخش هتلداری یا میهمان نوازی، جدا از اینکه می تواند به تعمیق روح میهمان پذیری در خرده فرهنگ های سرتاسر کشور منجر شود، با ایجاد زمینه بهره برداری از داشته های فرهنگی ملموس و ناملموس اقوام ایرانی در پذیرایی از میهمانان، می تواند بستر لازم را برای توجه هرچه بیشتر به این فرهنگ ها در سطوح ملی و محلی فراهم آورده و حس غرور فرهنگی را در ایشان بیدار و یا تقویت نماید.



فصل دوم

جدول عناوین و مشخصات دروس



جدول (۱) دروس عمومی - الزامی (با استناد به آخرین مصوبه شورای عالی انقلاب فرهنگی)

موضوع	عنوان درس	تعداد واحد	تعداد ساعت			توضیحات
			نظری	عملی	کل	
مبانی نظری اسلام	اندیشه اسلامی ۱ (مبدا و معاد)	۲	۳۲	-	۳۲	اندیشه اسلامی ۱ پیش نیاز اندیشه اسلامی ۲ می باشد. انتخاب دو درس به ارزش ۴ واحد الزامی است.
	اندیشه اسلامی ۲ (نبوت و امامت)	۲	۳۲	-	۳۲	
	انسان در اسلام	۲	۳۲	-	۳۲	
	حقوق اجتماعی و سیاسی در اسلام	۲	۳۲	-	۳۲	
اخلاق اسلامی	فلسفه اخلاق (با تکیه بر مباحث تربیتی)	۲	۳۲	-	۳۲	انتخاب یک درس به ارزش ۲ واحد الزامی است
	اخلاق اسلامی (مبانی و مفاهیم)	۲	۳۲	-	۳۲	
	آیین زندگی (اخلاق کاربردی)	۲	۳۲	-	۳۲	
	عرفان عملی اسلامی	۲	۳۲	-	۳۲	
انقلاب اسلامی	انقلاب اسلامی ایران	۲	۳۲	-	۳۲	انتخاب یک درس به ارزش ۲ واحد الزامی است
	آشنایی با قانون اساسی جمهوری اسلامی ایران	۲	۳۲	-	۳۲	
	اندیشه سیاسی حضرت امام خمینی (ره)	۲	۳۲	-	۳۲	
تاریخ و تمدن اسلامی	تاریخ تحلیلی صدر اسلام	۲	۳۲	-	۳۲	انتخاب یک درس به ارزش ۲ واحد الزامی است
	تاریخ امامت	۲	۳۲	-	۳۲	
آشنایی با منابع اسلامی	تفسیر موضوعی قرآن	۲	۳۲	-	۳۲	انتخاب یک درس به ارزش ۲ واحد الزامی است
	تفسیر موضوعی نهج البلاغه	۲	۳۲	-	۳۲	
دانش خانواده و جمعیت		۲	۳۲	-	۳۲	الزامی
زبان فارسی		۳	۴۸	-	۴۸	الزامی
زبان انگلیسی		۳	۴۸	-	۴۸	الزامی
تربیت بدنی (تربیت بدنی ویژه برای دانشجویان با نیازهای ویژه)		۱	۸	۱۶	۲۴	الزامی
ورزش ۱ (ورزش ویژه برای دانشجویان با نیازهای ویژه)		۱	-	۳۲	۳۲	الزامی
جمع		۲۲				

** درس «تاریخ فرهنگ و تمدن اسلام و ایران» به تعداد ۲ واحد می تواند در زیر مجموعه موضوع «تاریخ و تمدن اسلامی» ارائه گردد.

جدول دروس عمومی - اختیاری

نام درس	تعداد واحد	ساعت			توضیحات
		نظری	عملی	کل	
آشنایی با ارزش های دفاع مقدس	۲	۳۲	-	۳۲	به استناد ابلاغیه شماره ۲/۲۰۸۹۵۲ مورخ ۱۳۹۵/۰۹/۲۲ وزارت علوم، تحقیقات و فناوری در دانشگاه های دولتی ارائه دروس اختیاری تا حداکثر دو درس رایگان و در سایر موسسات، منوط به پرداخت هزینه توسط دانشجو خواهد بود. همچنین به استناد ابلاغیه شماره ۲/۲۸۵۷۶۱ مورخ ۱۳۹۵/۱۲/۱۱ دروس مذکور در چارچوب سنوات مجاز و مازاد بر سقف واحدهای دوره ارائه و با ثبت نمره دروس و تاثیر در معدل در کارنامه تحصیلی دانشجو درج می شود.
آشنایی با کلیات حقوق شهروندی	۲	۳۲	-	۳۲	
آیین نگارش	۲	۳۲	-	۳۲	
استاندارد سازی	۲	۳۲	-	۳۲	
شناخت محیط زیست	۲	۳۲	-	۳۲	
کارآفرینی	۲	۳۲	-	۳۲	
مدیریت بحران	۲	۳۲	-	۳۲	
مهارت های زندگی دانشجویی	۲	۳۲	-	۳۲	



ورزش ۲	۱	-	۳۲	۳۲
ورزش ۳	۱	-	۳۲	۳۲

تبصره: دانشجویانی که دروس عمومی الزامی را در قالب دروس تخصصی رشته خود می گذرانند، می توانند از جدول دروس عمومی اختیاری جایگزین نمایند. به عنوان مثال، دانشجویان رشته زبان و ادبیات انگلیسی نیازی به گذراندن درس عمومی «زبان انگلیسی» ندارند و به جای آن، می توانند ۳ واحد از جدول دروس عمومی اختیاری اخذ نمایند.



جدول (۲) - عنوان و مشخصات کلی دروس پایه

ردیف	عنوان درس	تعداد واحد	تعداد واحد به تفکیک نوع			تعداد جلسات	تعداد ساعات		پیش نیاز/هم نیاز
			نظری	عملی	تفکیک - عملی		نظری	عملی	
۱	اصول سازمان و مدیریت	۲	۲	-	-	۱۶	۳۲	-	ندارد
۲	مدیریت منابع انسانی	۲	۲	-	-	۱۶	۳۲	-	مدیریت رفتار سازمانی
۳	کلیات اقتصاد	۲	۲	-	-	۱۶	۳۲	-	ندارد
۴	اصول حسابداری (۱)	۲	۲	-	-	۱۶	۳۲	-	ندارد
۵	اصول حسابداری (۲)	۲	۲	-	-	۱۶	۳۲	-	اصول حسابداری (۱)
۶	مبانی فناوری اطلاعات	۲	-	۲	-	۱۶	-	۶۴	ندارد
۷	تاریخ فرهنگ و هنر ایران	۲	۲	-	-	۱۶	۳۲	-	ندارد
۸	مدیریت رفتار سازمانی	۲	۲	-	-	۱۶	۳۲	-	ندارد
۹	مبانی روانشناسی در هتلداری	۲	۲	-	-	۱۶	۳۲	-	ندارد
۱۰	شناخت صنعت گردشگری	۲	۲	-	-	۱۶	۳۲	-	ندارد
۱۱	جغرافیای گردشگری	۲	۲	-	-	۱۶	۳۲	-	ندارد
۱۲	ریاضیات کاربردی	۲	۲	-	-	۱۶	۳۲	-	ندارد
۱۳	آمار کاربردی	۲	۲	-	-	۱۶	۳۲	-	ندارد
-	جمع کل	۲۶	۲۴	۲	-	-	۳۸۴	۶۴	-

*: ساعت آموزش برای هر واحد نظری ۱۶ ساعت، عملی ۳۲ ساعت، عملی (از نوع کارگاهی) ۴۸ ساعت، کارآموزی و کارورزی ۶۴ یا ۱۲۸ ساعت است.



جدول (۳) - عنوان و مشخصات کلی دروس تخصصی الزامی

ردیف	عنوان درس	تعداد واحد	تعداد واحد به تفکیک نوع				تعداد جلسات	تعداد ساعات*		پیش نیاز/هم نیاز
			تئوری	پراکتی	کارگاه	مسابقات		نظری	عملی	
۱	فناوری‌های هوشمند در گردشگری و هتلداری	۲	۲	-	-	-	۱۶	۳۲	-	مبانی فناوری اطلاعات
۲	شناخت خرده فرهنگ‌ها و اقوام ایرانی	۲	۲	-	-	-	۱۶	۳۲	-	ندارد
۳	شناخت واحدهای اقامتی و پذیرایی	۲	۲	-	-	-	۱۶	۳۲	-	ندارد
۴	اقتصاد گردشگری	۲	۲	-	-	-	۱۶	۳۲	-	کلیات اقتصاد
۵	مدیریت رویداد	۲	۲	-	-	-	۱۶	۳۲	-	ندارد
۶	مدیریت بازاریابی	۲	۲	-	-	-	۱۶	۳۲	-	ندارد
۷	روابط عمومی در هتل	۲	۲	-	-	-	۱۶	۳۲	-	ندارد
۸	شناخت فرهنگ ملل	۲	۲	-	-	-	۱۶	۳۲	-	ندارد
۹	آداب سفر در اسلام	۲	۲	-	-	-	۱۶	۳۲	-	ندارد
۱۰	پذیره (۱)	۲	۲	-	-	-	۱۶	۳۲	-	ندارد
۱۱	پذیره (۲)	۲	-	۲	-	-	۱۶	-	۶۴	پذیره (۱)
۱۲	خدمات رستوران	۲	۱	۱	-	-	۱۶	۱۶	۳۲	ندارد
۱۳	مدیریت کافه و نوشیدنی‌ها	۲	۱	۱	-	-	۱۶	۱۶	۳۲	ندارد
۱۴	آشپزی (۱)	۲	۲	-	-	-	۱۶	۳۲	-	ندارد
۱۵	آشپزی (۲)	۲	-	۲	-	-	۱۶	-	۶۴	آشپزی (۱)
۱۶	شیرینی‌پزی (۱)	۲	۲	-	-	-	۱۶	۳۲	-	ندارد
۱۷	شیرینی‌پزی (۲)	۲	-	۲	-	-	۱۶	-	۶۴	شیرینی‌پزی (۱)
۱۸	بهداشت و کمک‌های اولیه	۲	۱	۱	-	-	۱۶	۱۶	۳۲	ندارد
۱۹	بهداشت مواد غذایی	۲	۲	-	-	-	۱۶	۳۲	-	ندارد
۲۰	اصول تغذیه و رژیم‌های غذایی	۲	۲	-	-	-	۱۶	۳۲	-	ندارد
۲۱	شناخت غذا و دسرهای بومی ایران	۲	۲	-	-	-	۱۶	۳۲	-	ندارد
۲۲	شناخت استانداردهای بین‌المللی در صنعت هتلداری	۲	۲	-	-	-	۱۶	۳۲	-	ندارد
۲۳	شناخت و نگهداری تاسیسات هتل	۲	۱	۱	-	-	۱۶	۱۶	۳۲	ندارد
۲۴	آشنایی با طراحی و دکوراسیون داخلی	۲	۲	-	-	-	۱۶	۳۲	-	کاربرد هنر و معماری در مراکز اقامتی و رفاهی



۲۵	شناخت صنایع دستی ایران	۲	۲	-	-	۱۶	۳۲	-	ندارد
۲۶	مدیریت عمومی خدمات پذیرایی و تشریفات	۲	۲	-	-	۱۶	۳۲	-	ندارد
۲۷	بهداشت کار و ایمنی	۲	۲	-	-	۱۶	۳۲	-	ندارد
۲۸	کاربرد هنر و معماری در مراکز اقامتی و رفاهی	۲	۲	-	-	۱۶	۳۲	-	تاریخ فرهنگ و هنر ایران
۲۹	کنترل هزینه و قیمت گذاری	۲	۲	-	-	۱۶	۳۲	-	اصول حسابداری (۲)
۳۰	خانه داری (۱)	۲	۲	-	-	۱۶	۳۲	-	ندارد
۳۱	خانه داری (۲)	۲	-	۲	-	۱۶	-	۶۴	خانه داری (۱)
۳۲	زبان انگلیسی گردشگری و هتلداری - سطح مقدماتی	۲	۲	-	-	۱۶	۳۲	-	ندارد
۳۳	زبان انگلیسی گردشگری و هتلداری - سطح اول متوسط	۲	۲	-	-	۱۶	۳۲	-	زبان انگلیسی گردشگری و هتلداری - سطح مقدماتی
۳۴	زبان انگلیسی گردشگری و هتلداری - سطح دوم متوسط	۲	۲	-	-	۱۶	۳۲	-	زبان انگلیسی گردشگری و هتلداری - سطح اول متوسط
۳۵	زبان انگلیسی گردشگری و هتلداری - سطح سوم متوسط	۲	۲	-	-	۱۶	۳۲	-	زبان انگلیسی گردشگری و هتلداری - سطح دوم متوسط
۳۶	زبان دوم - مقدماتی سطح اول	۲	۲	-	-	۱۶	۳۲	-	ندارد
۳۷	زبان دوم - مقدماتی سطح دوم	۲	۲	-	-	۱۶	۳۲	-	زبان دوم - مقدماتی سطح اول
-	جمع	۷۴	۶۲	۱۲	-	-	۹۹۲	۳۸۴	-

*: ساعت آموزش برای هر واحد نظری ۱۶ ساعت، عملی ۳۲ ساعت، عملی (از نوع کارگاهی) ۴۸ ساعت، کارآموزی و کارورزی ۶۴ یا ۱۲۸ ساعت است.



جدول (۴) - عنوان و مشخصات کلی دروس تخصصی اختیاری

ردیف	عنوان درس	تعداد واحد	تعداد واحد به تفکیک نوع			تعداد جلسات	وضعیت آمایشی/مأموریتی درس (صرفاً برای دروس تخصصی اختیاری مشخص شود)		تعداد ساعات *		پیش نیاز/هم نیاز
			نظری	عملی	تجربی		مرتبط با آمایش/مأموریت موسسه نیست.	مرتبط با آمایش/مأموریت موسسه است.	نظری	عملی	
۱	بازاریابی دیجیتال	۲	۲	-	-	۱۶	*		۳۲	-	مدیریت بازاریابی
۲	مبانی جامعه شناسی در هتلداری	۲	۲	-	-	۱۶	*		۳۲	-	ندارد
۳	ارتباطات انسانی در گردشگری	۲	۲	-	-	۱۶	*		۳۲	-	ندارد
۴	روش تحقیق	۲	۲	-	-	۱۶	*		۳۲	-	ندارد
۵	بازاریابی بین المللی در صنعت هتلداری	۲	۲	-	-	۱۶	*		۳۲	-	مدیریت بازاریابی
۶	مدیریت و برنامه ریزی فراغت	۲	۲	-	-	۱۶	*		۳۲	-	ندارد
۷	مدیریت خدمات حمل و نقل هوایی	۲	۱	۱	-	۱۶	*		۱۶	۳۲	شناخت صنعت گردشگری
۸	مدیریت استراتژیک	۲	۲	-	-	۱۶	*		۳۲	-	ندارد
۹	کلیات حقوق	۲	۲	-	-	۱۶	*		۳۲	-	ندارد
۱۰	مبانی مردم شناسی	۲	۲	-	-	۱۶	*		۳۲	-	ندارد
۱۱	یادگیری تجربی	۳	۱	۲	-	۱۶	*		۱۶	۶۴	گذراندن حداقل ۷۰ واحد
-	جمع	۲۳	۲۰	۳	-	-	-	-	۳۲۰	۹۶	-



آموزش برای هر واحد نظری ۱۶ ساعت، عملی ۳۲ ساعت، عملی (از نوع کارگاهی) ۴۸ ساعت، کارآموزی و کارورزی ۶۴ یا ۱۲۸ ساعت است. دانشجویان برای فارغ التحصیلی باید حداقل ۱۰ واحد درسی از واحدهای تخصصی اختیاری را بگذرانند.



جدول (۵) - عنوان و مشخصات کلی دروس مهارتی - اشتغال پذیری

ردیف	عنوان درس*	تعداد واحد	تعداد واحد به تفکیک نوع				تعداد جلسات	تعداد ساعات*		پیش نیاز	هم نیاز
			تئوری	عملی	پژوهشی	کارآفرینی		نظری	عملی		
۱	کارآفرینی در هتلداری	۲	۲	-	-	-	۱۶	۳۲	-	-	-
۲	کارآموزی	۲	-	۲	-	-	-	-	۱۲۸	-	-
-	جمع	۴	۲	۲	-	-	-	۳۲	۱۲۸	-	-



فصل سوم

ویژگی‌های دروس



الف: عنوان درس به فارسی: اصول سازمان و مدیریت		
عنوان درس به انگلیسی:	Fundamental of organization and management	نوع درس و واحد
دروس پیش نیاز:	-	پایه ■ نظری ■
دروس هم نیاز:	-	تخصصی الزامی □ عملی □
تعداد واحد:	۲	تخصصی اختیاری □ نظری-عملی □
تعداد ساعت:	۳۲	پروژه/رساله/پایان نامه □ مهارتی-اشتغال پذیری □
وضعیت آمایشی/مأموریتی درس(صرفاً برای دروس تخصصی اختیاری مشخص شود)		
مرتبط با آمایش/مأموریت □ مرتبط با مأموریت/آمایش □		
موسسه نیست □ موسسه است □		

اگر واحد عملی دارد، چه نوع آموزش تکمیلی نیاز است؟ سفر علمی □ آزمایشگاه □ سمینار □ کارگاه □ موارد دیگر:

ب: هدف کلی:

- آشنایی با مفهوم سازمان، ماهیت مدیریت و کسب دانش در مورد فرایند مدیریت و چگونگی رفتار سازمان‌ها

اهداف ویژه:

۱. کسب دانش و توانایی مدیریت سازمان

۲. درک فرایندهای سازمانی

پ) سرفصل‌ها:

۱. مفاهیم بنیادین سازمان و مدیریت
۲. سیر تاریخی نظریه‌های سازمان و مدیریت
۳. دیدگاه‌های نوظهور مدیریت
۴. تصمیم‌گیری، برنامه‌ریزی و حل مسئله
۵. کنترل و نظارت سازمانی
۶. راهبرد و مدیریت راهبردی
۷. مبانی سازمان‌دهی و طراحی سازمان
۸. مدیریت در گردشگری و هتلداری
۹. نظریات کلاسیک‌ها و نئوکلاسیک‌ها در هتلداری

ت) روش یاددهی-یادگیری متناسب با محتوا و هدف:

تدریس توسط استاد، تکالیف درسی مرتبط با هر بحث، پروژه کلاسی

ث) روش ارزشیابی (پیشنهادی):

فعالیت‌های کلاسی در طول نیم سال	۱۵درصد
آزمون پایان نیم سال	۲۵درصد
آزمون پایانی	۶۰درصد

ج) ملزومات، تجهیزات و امکانات مورد نیاز برای ارائه:

تخته وایت برد، مایژیک مخصوص، ویدئو پروژکتور، ماشین حساب

چ) منابع علمی پیشنهادی:

- مبانی سازمان و مدیریت، علی رضاییان، انتشارات سمت، ۱۴۰۱
- مبانی تئوری و طراحی سازمان، ریچارد الدف، علی پارساییان و سید محمد اعرابی، دفتر پژوهش‌های فرهنگی، ۱۳۹۸



- اصول و مبانی مدیریت از دیدگاه اسلام، سید محمد مقیمی، راه‌دان، ۱۳۹۶.
 - مبانی سازمان و مدیریت، سید محمد مقیمی، راه‌دان، ۱۳۹۶.
 - Management fundamentals, Cohn, S. & Eimicke, W., Columbia University press, 2020
- (ح) ملاحظات برای افراد با نیازهای ویژه:

ندارد

(خ) ملاحظات برای برگزاری الکترونیکی درس:

ارائه مجازی درس در آموزش تمام الکترونیک امکان پذیر است.



الف: عنوان درس به فارسی: مدیریت منابع انسانی			
نوع درس و واحد		Human resource management	عنوان درس به انگلیسی:
پایه ■	نظری ■	مدیریت رفتار سازمانی	دروس پیش نیاز:
تخصصی الزامی □	عملی □	-	دروس هم نیاز:
تخصصی اختیاری □	نظری-عملی □		تعداد واحد:
پروژه/رساله/پایان نامه □			۲
مهارتی-اشتغال پذیری □			تعداد ساعت:
		۳۲	
وضعیت آمایشی/مأموریتی درس(صرفاً برای دروس تخصصی اختیاری مشخص شود)		مرتبط با آمایش/مأموریت	
مرتبط با مأموریت/آمایش		مرتبط با مأموریت/آمایش	
موسسه است □		موسسه نیست □	

اگر واحد عملی دارد، چه نوع آموزش تکمیلی نیاز است؟: سفر علمی □ آزمایشگاه □ سمینار □ کارگاه □ موارد دیگر:

ب: هدف کلی:

- آشنایی با اصول مدیریت منابع انسانی و برنامه ریزی در هتل

اهداف ویژه:

- آشنایی با معیارهای گزینش نیروی انسانی
- کسب دانش ارزیابی عملکرد و توسعه نیروی انسانی

پ) سرفصل ها:

- آشنایی با مفاهیم مدیریت منابع انسانی
- تجزیه و تحلیل مشاغل موجود در هتل
- محیط قانونی مدیریت منابع انسانی
- فرهنگ سازمانی
- ارتباطات سازمانی
- مدیریت بهره‌وری
- برنامه ریزی نیروی انسانی در هتل
- آشنایی با فنون پرداخت حقوق و مزایا
- ارزیابی و مدیریت عملکرد کارکنان
- آمار و گزارش‌های اداری
- بخشنامه، دستورالعمل‌های مدیریتی و جلسات اداری
- امکانات رفاهی کارکنان، امتیازات و تخفیفات، تشویقات و تنبیهات، احکام انضباطی کارکنان
- مصاحبه و تدوین پرسشنامه استخدامی
- قوانین کار و تامین اجتماعی

ت) روش یاددهی-یادگیری متناسب با محتوا و هدف:

تدریس توسط استاد، تکالیف درسی مرتبط با هر بحث، پروژه کلاسی

ث) روش ارزشیابی (پیشهادی):

- | | |
|---------------------------------|---------|
| فعالیت‌های کلاسی در طول نیم سال | ۱۵ درصد |
| آزمون پایان نیم سال | ۲۵ درصد |
| آزمون پایانی | ۶۰ درصد |



ج) ملزومات، تجهیزات و امکانات موردنیاز برای ارائه:

تخته وایت برد، مایژیک مخصوص، ویدئو پروژکتور

چ) منابع علمی پیشنهادی:

- مدیریت منابع انسانی در صنعت جهانگردی، حسن درویش و محمدصادق حسنزاده، انتشارات دانشگاه پیام نور، ۱۴۰۱
- مدیریت منابع انسانی پیوند استراتژی و عمل، استوارت گرگال و پروان، کنت جی، مرجان فیاضی و سیدمحمد اعرابی، انتشارات مهکامه، ۱۴۰۰
- Handbook of human resource management in the tourism and hospitality industries, Ronald J. Burke, & Julia Christensen Hughes, Edward Elgar Publishing, 2018

ح) ملاحظات برای افراد با نیازهای ویژه:

ندارد

خ) ملاحظات برای برگزاری الکترونیکی درس:

ارائه مجازی درس در آموزش تمام الکترونیک امکان پذیر است.



الف: عنوان درس به فارسی: کلیات اقتصاد			
نوع درس و واحد		Principles of Economics	عنوان درس به انگلیسی:
پایه ■	نظری ■	-	دروس پیش نیاز:
تخصصی الزامی □	عملی □	-	دروس هم نیاز:
تخصصی اختیاری □	نظری-عملی □	۲	تعداد واحد:
پروژه/رساله/پایان نامه □			تعداد ساعت:
مهارتی-اشتغال پذیری □		۳۲	
مرتبط با مأموریت/آمایش موسسه است □	مرتبط با آمایش/مأموریت موسسه نیست □	وضعیت آمایشی/مأموریتی درس (صرفاً برای دروس تخصصی اختیاری مشخص شود)	

اگر واحد عملی دارد، چه نوع آموزش تکمیلی نیاز است؟: سفر علمی □ آزمایشگاه □ سمینار □ کارگاه □ موارد دیگر:

ب: هدف کلی:

- آشنایی دانشجویان با مبانی علمی اقتصاد و چگونگی کاربرد آن در گردشگری و هتلداری

اهداف ویژه:

- آشنایی با اقتصاد خرد
- آشنایی با اقتصاد کلان

پ (سرفصل ها):

- مبانی و مفاهیم پایه در علم اقتصاد
- مکاتب اقتصادی
- اقتصاد و رابطه آن با سایر علوم (گردشگری و هتلداری)
- اقتصاد خرد، کلان
- تحلیل مسائل اقتصادی
- ابزارهای تجربه و تحلیل در اقتصاد
- فعالیت های اقتصادی در بخش های عمومی و خصوصی
- نیروهای بازار، عرضه و تقاضا، سیاست های دولت
- کشش بازار و کاربردهای آن
- بازار رقابت کامل، بازار انحصاری
- قیمت و تولید در بازارهای مختلف
- تورم و سطح قیمت ها
- نوسانات اقتصادی، آثار سیاست های پولی و مالی بر تقاضا
- جایگاه دولت در اقتصاد
- نظام اقتصادی اسلام

ت) روش یاددهی-یادگیری متناسب با محتوا و هدف:

تدریس توسط استاد، تکالیف درسی مرتبط با هر بحث، پروژه کلاسی

ث) روش ارزشیابی (پیشنهادی):

- | | |
|---------------------------------|---------|
| فعالیت های کلاسی در طول نیم سال | ۱۵ درصد |
| آزمون پایان نیم سال | ۲۵ درصد |
| آزمون پایانی | ۶۰ درصد |



ج) ملزومات، تجهیزات و امکانات موردنیاز برای ارائه:

تخته وایت برد، مایژیک مخصوص، ویدئو پروژکتور

چ) منابع علمی پیشنهادی:

- کلیات علم اقتصاد، جان ان لیست، دارون، عجم اوغلو و دیوید لیسون، علیرضا بهشتی شیرازی و محمدحسین نعیمی پور، انتشارات روزنه، ۱۴۰۰
- کلیات علم اقتصاد، جمشید پژوهان، فرهاد، خداداد کاشی و یگانه موسوی جهرمی، یگانه، کلیات علم اقتصاد، انتشارات دانشگاه پیام نور، ۱۳۹۹
- کلیات علم اقتصاد، یوسف، فرجی، شرکت چاپ و نشر بازرگانی، ۱۳۹۸
- Principles of economics, Marshall, Alfred, Atlantic Publisher and Distributors, 2022

ح) ملاحظات برای افراد با نیازهای ویژه:

ندارد

خ) ملاحظات برای برگزاری الکترونیکی درس:

ارائه مجازی درس در آموزش تمام الکترونیک امکان پذیر است.



الف: عنوان درس به فارسی: اصول حسابداری (۱)			
نوع درس و واحد		Accounting principles (1)	عنوان درس به انگلیسی:
پایه ■	نظری ■	-	دروس پیش نیاز:
عملی □	تخصصی الزامی □	-	دروس هم نیاز:
نظری-عملی □	تخصصی اختیاری □	۲	تعداد واحد:
پروژه/رساله/پایان نامه □	مهارتی-اشتغال پذیری □		تعداد ساعت:
مرتبط با مأموریت/آمایش □	مرتبط با مأموریت □	وضعیت آمایشی/مأموریتی درس (صرفاً برای دروس تخصصی اختیاری مشخص شود)	
موسسه است □	موسسه نیست □		

اگر واحد عملی دارد، چه نوع آموزش تکمیلی نیاز است؟: سفر علمی □ آزمایشگاه □ سمینار □ کارگاه □ موارد دیگر:

ب: هدف کلی:

- آشنایی با مفاهیم حسابداری، صورت های مالی و تجزیه و تحلیل آن و نگهداری از دفاتر حسابداری

اهداف ویژه:

- تحلیل صورت های مالی
- آشنایی با اصول پایه حسابداری

پ (سرفصل ها):

- اصول و مراحل مختلف حسابداری
 - استانداردهای حسابداری
 - حسابداری کالا و معاملات صندوق
 - تهیه گزارش های دوره ای
 - دین و مطالبات
 - موجودی کالا
 - ثبت پیش پرداخت ها، پیش دریافت ها، هزینه ها و درآمدها
 - دارایی های ثابت و غیرمادی
- ت) روش یاددهی-یادگیری متناسب با محتوا و هدف:
- تدریس توسط استاد، تکالیف درسی مرتبط با هر بحث، پروژه کلاسی
- ث) روش ارزشیابی (پیشنهادی):
- فعالیت های کلاسی در طول نیم سال ۳۰ درصد
- آزمون پایان نیم سال ۲۰ درصد
- آزمون پایانی ۵۰ درصد

ج) ملزومات، تجهیزات و امکانات مورد نیاز برای ارائه:

تخته وایت برد، مایژیک مخصوص، ویدئو پروژکتور

چ) منابع علمی پیشنهادی:

- اصول و مبانی حسابداری، پرویز، بختیاری، سازمان مدیریت صنعتی، ۱۴۰۰



- اصول حسابداری (جلد ۱)، مصطفی، علی مدد، نظام‌الدین ملک‌آرایی، مرکز تحقیقات تخصصی حسابداری و حسابرسی، ۱۳۹۹
- Fundamentals of accounting and financial management, Professor Ken Trotman, Dr Kerry Humphreys, Dr Victoria Clout & Kate Morgan, Cengage AU, 2022

ح) ملاحظات برای افراد با نیازهای ویژه:

ندارد

خ) ملاحظات برای برگزاری الکترونیکی درس:

ارائه مجازی درس در آموزش تمام الکترونیک امکان پذیر است.



الف: عنوان درس به فارسی: اصول حسابداری (۲)			
نوع درس و واحد		Accounting principles (2)	عنوان درس به انگلیسی:
پایه ■	نظری ■	اصول حسابداری (۱)	دروس پیش نیاز:
عملی □	تخصصی الزامی □	-	دروس هم نیاز:
نظری-عملی □	تخصصی اختیاری □	۲	تعداد واحد:
پروژه/رساله / پایان نامه □	مهارتی-اشتغال پذیری □	۳۲	تعداد ساعت:
مرتبط با مأموریت/آمایش	مرتبط با مأموریت	وضعیت آمایشی/مأموریتی درس (صرفاً برای دروس تخصصی اختیاری مشخص شود)	
موسسه است □	موسسه نیست □		

اگر واحد عملی دارد، چه نوع آموزش تکمیلی نیاز است؟: سفر علمی □ آزمایشگاه □ سمینار □ کارگاه □ موارد دیگر:

ب: هدف کلی:

- آشنایی تکمیلی با فنون حسابداری و سیستم های مالی

اهداف ویژه:

۱. آشنایی با سیستم های مالی

۲. حسابداری هتل

پ) سرفصل ها:

- سیستم های کنترل
- سیستم های حقوق و دستمزد
- حسابداری صندوق، تنخواه گردان، دارایی ثابت مشهور
- صورت مغایرت بانکی
- شرکت های تضامنی: تشکیل، تقسیم سود و تسویه
- شرکت های سهامی: حقوق صاحبان سهام، درآمد شرکت و سود سهام، بدهی های بلندمدت و سرمایه گذاری ها
- مالیات
- حسابداری در مدیریت هتل

ت) روش یاددهی-یادگیری متناسب با محتوا و هدف:

تدریس توسط استاد، تکالیف درسی مرتبط با هر بحث، پروژه کلاسی

ث) روش ارزشیابی (پیشنهادی):

- فعالیت های کلاسی در طول نیم سال ۳۰ درصد
- آزمون پایان نیم سال ۲۰ درصد
- آزمون پایانی ۵۰ درصد

ج) ملزومات، تجهیزات و امکانات مورد نیاز برای ارائه:

تخته وایت برد، مایژیک مخصوص، ویدئو پروژکتور

چ) منابع علمی پیشنهادی:

- اصول حسابداری ۲، ایرج، نوروش و فیض الله شیرازی، انتشارات صفار، ۱۳۹۸
- حسابداری و تحلیل مالی در صنعت هتلداری، جانانان ا. هیلز، سعید جمالی و رسول طهماسبی، انتشارات نسل روشن، ۱۳۹۷



- Accounting Principles, Weygandt, J.J., Trenholm, B., Kieso, D.E., Warren, V.R., Kimmel, P.D. & Novak, L.E., Wiley Publisher, 2019

ح) ملاحظات برای افراد با نیازهای ویژه:

ندارد

خ) ملاحظات برای برگزاری الکترونیکی درس:

ارائه مجازی درس در آموزش تمام الکترونیک امکان پذیر است.



الف: عنوان درس به فارسی: مبانی فناوری اطلاعات			
عنوان درس به انگلیسی:		ICT Competence	
دروس پیش نیاز:		-	
دروس هم نیاز:		-	
تعداد واحد:		۲	
تعداد ساعت:		۶۴	
وضعیت آمایشی/مأموریتی درس (صرفاً برای دروس تخصصی اختیاری مشخص شود)		مرتبط با آمایش/مأموریت	
		مرتبط با مأموریت/آمایش	
		موسسه نیست	
		موسسه است	

اگر واحد عملی دارد، چه نوع آموزش تکمیلی نیاز است؟: سفر علمی □ آزمایشگاه □ سمینار □ کارگاه ■ موارد دیگر:

ب: هدف کلی:

- آشنایی نظری و عملی با فناوری های اطلاعات و ارتباطات (ICT)، تولید محتوای دیجیتال و برنامه نویسی مقدماتی

اهداف ویژه:

- آشنایی با اصول مقدماتی برنامه نویسی
- آشنایی با تولید محتوای اینترنتی

پ (سرفصل ها):

- کامپیوتر و فرایند اطلاعات سازمانی
- آشنایی با نرم افزارهای رایج در گردشگری و هتلداری
- آموزش عملی از طریق برگزاری کارگاه
- اینترنت
- اتوماسیون و شبکه های گسترده
- مدیریت محتوای وب
- گرافیک و چند رسانه ای تحت وب
- اصول مقدماتی برنامه نویسی
- تهیه یک برنامه کاربردی

ت) روش یاددهی-یادگیری متناسب با محتوا و هدف:

تدریس توسط استاد، تکالیف درسی مرتبط با هر بحث، پروژه کلاسی

ث) روش ارزشیابی (پیشنهادی):

فعالیت های کلاسی در طول نیم سال	۱۵ درصد
پروژه	۲۰ درصد
آزمون عملکردی	۳۵ درصد
آزمون پایانی	۳۰ درصد

ج) ملزومات، تجهیزات و امکانات مورد نیاز برای ارائه:

تخته وایت برد، مایژیک مخصوص، ویدئو پروژکتور

چ) منابع علمی پیشنهادی:

- کاربر اتوماسیون اداری (نرم افزار اداری)، علی شجاعی و بهروز شیر، سازمان فنی و حرفه ای کشور، ۱۴۰۱



- آموزش جامع و پیشرفته اکسل ۲۰۱۹، سعید علی محمدی و امیر قاسمیان، انتشارات جامعه اکسل ایرانیان، ۱۳۹۹
- مبانی و مدیریت فناوری اطلاعات، محمد فتحیان و سید حاتم مهدوینور، انتشارات دانشگاه علم و صنعت ایران، ۱۳۹۸

ج) ملاحظات برای افراد با نیازهای ویژه:

ندارد

خ) ملاحظات برای برگزاری الکترونیکی درس:

ارائه مجازی درس در آموزش تمام الکترونیک امکان پذیر است.



الف: عنوان درس به فارسی: تاریخ فرهنگ و هنر ایران			
عنوان درس به انگلیسی:		Iranian culture and art history	
نوع درس و واحد			
پایه ■	نظری ■	-	
تخصصی الزامی □	عملی □	-	
تخصصی اختیاری □	نظری-عملی □	۲	تعداد واحد:
پروژه/رساله/پایان نامه □			
مهارتی-اشتغال پذیری □			تعداد ساعت:
مرتبط با مأموریت/آمایش	مرتبط با مأموریت	وضعیت آمایشی/مأموریتی درس(صرفاً برای درس تخصصی اختیاری مشخص شود)	
موسسه است □	موسسه نیست □		

اگر واحد عملی دارد، چه نوع آموزش تکمیلی نیاز است؟: سفر علمی □ آزمایشگاه □ سمینار □ کارگاه □ موارد دیگر:

ب: هدف کلی:

- آشنایی اجمالی با ویژگی‌های اصیل فرهنگ ایران به منظور بکارگیری در ارتباط‌های حرفه‌ای

اهداف ویژه:

- آشنایی با فرهنگ باستانی ایران
- آشنایی با فرهنگ معاصر ایران

پ (سرفصل‌ها):

- آشنایی با ادیان و باورهای باستانی ایرانیان
- آشنایی با آیین مهر
- آشنایی با دین زرتشت
- تحلیل شرایط تاریخی و فرهنگی ایران در زمان ظهور اسلام و استقرار آن در ایران
- شرایط فرهنگی-اجتماعی قرون اولیه اسلامی
- فرهنگ و هنر دوران سلجوقی و مغول
- فرهنگ و هنر دوران صفوی تا قاجار
- تحولات فرهنگ معاصر ایران از مشروطه تا امروز

ت) روش یاددهی-یادگیری متناسب با محتوا و هدف:

تدریس توسط استاد، تکالیف درسی مرتبط با هر بحث، پروژه کلاسی

ث) روش ارزشیابی (پیشنهادی):

- | | |
|---------------------------------|---------|
| فعالیت‌های کلاسی در طول نیم سال | ۱۵ درصد |
| آزمون پایان نیم سال | ۲۵ درصد |
| آزمون پایانی | ۶۰ درصد |

ج) ملزومات، تجهیزات و امکانات مورد نیاز برای ارائه:

تخته وایت برد، مایژیک مخصوص، ویدئو پروژکتور

چ) منابع علمی پیشنهادی:

- تاریخ فرهنگ و هنر ایران (پیش از اسلام)، احمد دهقان و علی اکبر مستقیمی، دانشگاه پیام نور، ۱۴۰۱
- تاریخ هنر معماری ایران در دوره اسلامی، محمد یوسف کیانی، انتشارات سمت، ۱۳۹۹



- باستان‌شناسی و هنر ایران در هزاره اول قبل از میلاد، حسین طلایی، انتشارات سمت، ۱۳۹۹
- تاریخ هنر باستان، یعقوب آژند، انتشارات سمت، ۱۳۹۹
- چشم‌اندازهای فرهنگ معاصر ایران: فرهنگ ایرانی در درازنای تاریخ، نعمت‌الله فاضلی و مانی کلانی، انتشارات پژوهشگاه فرهنگ، هنر و ارتباطات، ۱۳۹۹

ح) ملاحظات برای افراد با نیازهای ویژه:

ندارد

خ) ملاحظات برای برگزاری الکترونیکی درس:

ارائه مجازی درس در آموزش تمام الکترونیک امکان‌پذیر است.



الف: عنوان درس به فارسی: مدیریت رفتار سازمانی			
نوع درس و واحد		Organizational behavior	عنوان درس به انگلیسی:
پایه ■	نظری ■	-	دروس پیش نیاز:
تخصصی الزامی □	عملی □	-	دروس هم نیاز:
تخصصی اختیاری □	نظری-عملی □	۲	تعداد واحد:
پروژه/رساله/پایان نامه □			تعداد ساعت:
مهارتی-اشتغال پذیری □		۳۲	
مرتبط با مأموریت/آمایش	مرتبط با آمایش/مأموریت	وضعیت آمایشی/مأموریتی درس(صرفاً برای دروس تخصصی اختیاری مشخص شود)	
موسسه است □	موسسه نیست □		

اگر واحد عملی دارد، چه نوع آموزش تکمیلی نیاز است؟: سفر علمی □ آزمایشگاه □ سمینار □ کارگاه □ موارد دیگر:

ب: هدف کلی:

- شناخت جنبه‌های رفتاری در سازمان و پیوند آنها با واقعیت مدیریت در بخش‌ها و حوزه‌های مختلف و مفاهیم اصلی در فرایندهای فردی و گروهی

اهداف ویژه:

۱. آشنایی با الگوهای رفتاری
۲. به کارگیری مدل‌ها و تکنیک‌های رفتار در سازمان

پ) سرفصل‌ها:

بخش اول: مقوله شناختی (علوم رفتاری و ماهیت میان‌رشته‌ای آن، متدولوژی تحقیق در علوم رفتاری، ابعاد مباحث سازمانی، زیربنای مدل‌های رفتار سازمانی

۱. مدل‌های ارائه شده درباره انسان: مدل انسان اقتصادی، مدل انسان اجتماعی، مدل انسان پیچیده، مدل انسان معنوی
۲. انسان و نیازهای وی (نظریه‌های متداول درباره نیاز انسان، نظریه‌های انسان‌گرایان (اومانیست‌ها)، انسان و نیازهای وی از دیدگاه اسلام، انگیزه و فرایند انگیزش در سازمان

بخش دوم: مدل‌ها و تکنیک‌های رفتاری

۳. مدل‌ها و تکنیک‌های رفتاری در سازمان
۴. مدل‌های انگیزشی: مدل‌های ادراکی، مدل‌های محتوایی، مدل‌های رفتارگرایی، مدل‌های ترکیبی
۵. رفتار سازمانی و تحول و تغییر در سازمان
۶. تغییرات اجتماعی و اقتصادی
۷. تغییرات منشی
۸. نحوه برخورد با مقوله تغییرات سازمانی در رابطه با محیط الگوهای هدایت سازمانی
۹. مدل‌های متداول هدایت سازمانی
۱۰. مدل‌های پیشنهادی اومانیست‌ها
۱۱. مدل‌های هدایت سازمانی در رابطه با رضایت و بهره‌وری شغلی و گروه و پویایی آن
۱۲. هدایت فرد و جامعه سازمانی از دیدگاه ارزشی اسلام

ت) روش یاددهی-یادگیری متناسب با محتوا و هدف:

تدریس توسط استاد، تکالیف درسی مرتبط با هر بحث، پروژه کلاسی

ث) روش ارزشیابی (پیشنهادهی):

فعالیت‌های کلاسی در طول نیم‌سال ۱۵درصد



آزمون پایان نیم سال ۲۵ درصد

آزمون پایانی ۶۰ درصد

ج) ملزومات، تجهیزات و امکانات مورد نیاز برای ارائه:

تخته وایت برد، مایژیک مخصوص، ویدئو پروژکتور

چ) منابع علمی پیشنهادی:

- مبانی مدیریت رفتار سازمانی، علی رضاییان، انتشارات سمت، ۱۴۰۱
- مدیریت رفتار سازمانی، زهرا برومند، دانشگاه پیام نور، ۱۴۰۰
- Essentials of organizational behavior (Global edition, 15th edition), Stephen Robbins & Timothy Judge, Pearson Publisher, 2021
- Organizational behavior challenges in the tourism industry, Bekir Bora Dedeoglu, Ömer Çoban, Şule Aydin, IGI Global, 2019

ح) ملاحظات برای افراد با نیازهای ویژه:

ندارد

خ) ملاحظات برای برگزاری الکترونیکی درس:

ارائه مجازی درس در آموزش تمام الکترونیک امکان پذیر است.



الف: عنوان درس به فارسی: مبانی روانشناسی در هتلداری		
عنوان درس به انگلیسی:	Fundamentals of Psychology in hospitality	نوع درس و واحد
دروس پیش نیاز:	-	پایه ■ نظری ■
دروس هم نیاز:	-	تخصصی الزامی □ عملی □
تعداد واحد:	۲	تخصصی اختیاری □ نظری-عملی □
تعداد ساعت:	۳۲	پروژه/رساله / پایان نامه □ مهارتی-اشتغال پذیری □
وضعیت آمایشی/مأموریتی درس(صرفاً برای دروس تخصصی اختیاری مشخص شود)		
مرتبط با آمایش/مأموریت □ موسسه نیست □ مرتبط با مأموریت/آمایش □ موسسه است □		

اگر واحد عملی دارد، چه نوع آموزش تکمیلی نیاز است؟: سفر علمی □ آزمایشگاه □ سمینار □ کارگاه □ موارد دیگر:

ب: هدف کلی:

- شناخت جنبه‌های رفتاری در سازمان و پیوند آنها با واقعیت مدیریت در بخش‌ها و حوزه‌های مختلف و مفاهیم اصلی در فرایندهای فردی و گروهی

اهداف ویژه:

- آشنایی با مبانی پایه روانشناسی
- آشنایی با عوامل مؤثر بر رفتار گردشگران

پ) سرفصل‌ها:

- مقدمه، تعاریف و مبانی روانشناسی گردشگری
- نظریه‌های روانشناسی گردشگری
- گونه‌شناسی گردشگران و خصیصه‌های روانشناختی
- رفتارشناسی گردشگران
 - نیاز و انگیزش
 - عواطف
 - یادگیری
 - ادراک
 - ارکان شناختی
 - رفتار گردشگران
- فرایندهای تصمیم‌گیری گردشگران:
 - انتخاب تصمیم (ترجیحات گردشگران، مدل‌های انتخاب گردشگران، انجام سفر و غیره)
 - فرایندهای پیش از تصمیم (جستجوی اطلاعات، ارزشیابی و پردازش اطلاعات و غیره)
 - فرایندهای پس از تصمیم (رفتار گردشگران در مقصد، کسب تجربه سفر، بازگشت به مبدأ و غیره)
- رضایت گردشگران:
 - شاخص‌های رضایت گردشگران
- عوامل مؤثر بر رضایت گردشگران

ت) روش یاددهی-یادگیری متناسب با محتوا و هدف:

تدریس توسط استاد، تکالیف درسی مرتبط با هر بحث، پروژه کلاسی



ث) روش ارزشیابی (پیشنهادی):

فعالیت‌های کلاسی در طول نیم‌سال	۱۵ درصد
آزمون پایان نیم‌سال	۲۵ درصد
آزمون پایانی	۶۰ درصد

ج) ملزومات، تجهیزات و امکانات مورد نیاز برای ارائه:

تخته وایت برد، مایژیک مخصوص، ویدئو پروژکتور

چ) منابع علمی پیشنهادی:

- روانشناسی اجتماعی، دیوید مایرز، دیوید، حمید شمسی پور و شقایق زهرایی، انتشارات ارجمند، ۱۴۰۱
- روانشناسی اجتماعی، نظریه‌ها، مفاهیم و کاربردها، انتشارات ارسباران، ۱۴۰۱
- Social psychology of tourism, Dogan Gursoy & Sedat Celik, Routledge, 2022
- Tourist Behavior: The Essential Companion, Pearce, P. L, Edward Elgar Publishing, 2019

ح) ملاحظات برای افراد با نیازهای ویژه:

ندارد

خ) ملاحظات برای برگزاری الکترونیکی درس:

ارائه مجازی درس در آموزش تمام الکترونیک امکان پذیر است.



الف: عنوان درس به فارسی: شناخت صنعت گردشگری			
نوع درس و واحد		Introduction to tourism industry	
پایه ■ نظری ■		عنوان درس به انگلیسی:	
تخصصی الزامی □ عملی □		دروس پیش نیاز: -	
تخصصی اختیاری □ نظری-عملی □		دروس هم نیاز: -	
پروژه/ رساله / پایان نامه □		۲	تعداد واحد:
مهارتی-اشتغال پذیری □			
مرتبط با آموزش/مأموریت		وضعیت آمایشی/مأموریتی درس(صرفاً برای دروس تخصصی اختیاری مشخص شود)	
مرتبط با آموزش/مأموریت			
موسسه نیست □			
موسسه است □			

اگر واحد عملی دارد، چه نوع آموزش تکمیلی نیاز است؟: سفر علمی □ آزمایشگاه □ سمینار □ کارگاه □ موارد دیگر:

ب: هدف کلی:

- آشنایی با صنعت گردشگری و رویکردهای به آن، ابعاد عرضه و تقاضای گردشگری و وجوه مختلف اقتصادی، اجتماعی، فرهنگی، زیست محیطی و .. صنعت گردشگری

اهداف ویژه:

- آشنایی با گونه‌های گردشگری
- آشنایی با روندهای نوظهور گردشگری

پ (سرفصل‌ها):

- تعاریف و مفاهیم گردشگری
- گونه‌شناسی گردشگری و گردشگری
- رویکردها و دیدگاه‌ها نسبت به توسعه گردشگری
- آشنایی با محصول گردشگری
- عرضه و تقاضای گردشگری
- آشنایی با الگوهای رفتاری گردشگران
- آشنایی با سیستم‌های گردشگری
- آشنایی با اثرات و پیامدهای منفی و مثبت اجتماعی-فرهنگی گردشگری
- آشنایی با اثرات و پیامدهای منفی و مثبت اقتصادی گردشگری
- آشنایی با اثرات و پیامدهای منفی و مثبت زیست محیطی گردشگری
- سطوح برنامه‌ریزی و مدیریت گردشگری
- گردشگری پایدار و توسعه پایدار گردشگری
- روندهای نوظهور گردشگری

ت) روش یاددهی-یادگیری متناسب با محتوا و هدف:

تدریس توسط استاد، تکالیف درسی مرتبط با هر بحث، پروژه کلاسی

ث) روش ارزشیابی (پیشنهادهای):

- | | |
|---------------------------------|---------|
| فعالیت‌های کلاسی در طول نیم سال | ۱۵ درصد |
| آزمون پایان نیم سال | ۲۵ درصد |
| آزمون پایانی | ۶۰ درصد |



ج) ملزومات، تجهیزات و امکانات موردنیاز برای ارائه:

تخته وایت برد، مایژیک مخصوص، ویدئو پروژکتور

چ) منابع علمی پیشنهادی:

- درآمدی بر صنعت گردشگری، مرتضی بذرافشان، انتشارات مهکامه، ۱۴۰۰
- شناخت صنعت گردشگری (اصول، رویه‌ها و رویکردها)، چارلز آرگلدنر و ج، آر برنت ریچی، حمید ضرغام، مرتضی بذرافشان و حمید ایوبی یزدی، انتشارات مهکامه، ۱۳۹۷
- Tourism impacts, planning and management, Peter Mason, Routledge, 2020

ح) ملاحظات برای افراد با نیازهای ویژه:

ندارد

خ) ملاحظات برای برگزاری الکترونیکی درس:

ارائه مجازی درس در آموزش تمام الکترونیک امکان پذیر است.



الف: عنوان درس به فارسی: جغرافیای گردشگری			
عنوان درس به انگلیسی:		Tourism geography	
دروس پیش نیاز:		-	
دروس هم نیاز:		-	
تعداد واحد:		۲	
تعداد ساعت:		۳۲	
وضعیت آمایشی/مأموریتی درس (صرفاً برای دروس تخصصی اختیاری مشخص شود)		مرتبط با آمایش/مأموریت	
		مرتبط با آمایش/مأموریت	
		موسسه نیست	
		موسسه است	

اگر واحد عملی دارد، چه نوع آموزش تکمیلی نیاز است؟: سفر علمی □ آزمایشگاه □ سمینار □ کارگاه □ موارد دیگر:

ب: هدف کلی:

- درک ابعاد جغرافیایی و فضایی گردشگری، و عوامل جغرافیایی در خلق فرایندهای توسعه گردشگری

اهداف ویژه:

۱. آشنایی با عوامل جغرافیایی موثر بر گردشگری
۲. آشنایی با تحولات الگوی گردشگری در مقاصد مختلف

پ (سرفصل ها):

۱. تعاریف، مفاهیم و مولفه های جغرافیایی و بررسی نقش هر یک در گردشگری
۲. جغرافیا و مطالعات گردشگری
۳. آشنایی با زمینه های جغرافیایی در گردشگری
۴. عرصه های طبیعی در گردشگری
۵. عرصه های انسانی در گردشگری
۶. منطقه بندی و تاثیر آن بر گردشگری
۷. نوسانات جغرافیایی و فعالیت های گردشگری
۸. فضاهای گردشگری در محیط های جغرافیایی
۹. نظریه ها و مدل های جغرافیایی و کاربرد آنها در گردشگری
۱۰. تاثیر عوامل جغرافیایی بر عرضه و تقاضا گردشگری

ت) روش یاددهی-یادگیری متناسب با محتوا و هدف:

تدریس توسط استاد، تکالیف مرتبط درسی با هر بحث، پروژه کلاسی

ث) روش ارزشیابی (پیشهادی):

فعالیت های کلاسی در طول نیم سال ۱۵ درصد
آزمون پایان نیم سال ۲۵ درصد
آزمون پایانی ۶۰ درصد

ج) ملزومات، تجهیزات و امکانات مورد نیاز برای ارائه:

تخته وایت برد، مایژیک مخصوص، ویدئو پروژکتور

چ) منابع علمی پیشنهادی:

- جغرافیای گردشگری، طوبی امیر عضدی، انتشارات مهکامه، ۱۴۰۰



- جغرافیای گردشگری، استیون ویلیامز، محمود ضیایی، انتشارات پیام نور، ۱۴۰۰
- Geography of Tourism, Margaret Ann MacLean, Arcler Education Incorporated, 2019
- Global Tourism Geography, S. R. Bhargave, axmi Publications Pvt. Limited, 2022

ح) ملاحظات برای افراد با نیازهای ویژه:

ندارد

خ) ملاحظات برای برگزاری الکترونیکی درس:

ارائه مجازی درس در آموزش تمام الکترونیک امکان پذیر است.



الف: عنوان درس به فارسی: ریاضیات کاربردی		
عنوان درس به انگلیسی:	Applied mathematics	
دروس پیش نیاز:	-	
دروس هم نیاز:	-	
تعداد واحد:	۲	نوع درس و واحد
تعداد ساعت:	۳۲	پایه ■ نظری ■
وضعیت آمایشی/مأموریتی درس (صرفاً برای دروس تخصصی اختیاری مشخص شود)		تخصصی الزامی □
		تخصصی اختیاری □
		پروژه/رساله / پایان نامه □
		مهارتی-اشتغال پذیری □
		مرتبط با مأموریت/آمایش
		موسسه نیست □
		مرتبط با مأموریت/آمایش
		موسسه است □

اگر واحد عملی دارد، چه نوع آموزش تکمیلی نیاز است؟: سفر علمی □ آزمایشگاه □ سمینار □ کارگاه □ موارد دیگر:

ب: هدف کلی:

- آموزش مفاهیم مقدماتی ریاضیات و کاربرد این فنون در مسائل و آماده سازی دانشجویان برای گذراندن دروس کمی و یادگیری کاربرد ریاضیات در گردشگری

اهداف ویژه:

- آموزش مفاهیم پایه ریاضی
- درک معادلات پایه

پ (سرفصل ها):

- خصوصیات اعداد و اصول جبر و آنالیز
- مجموعه ها و عملیات مربوط به آنها
- توابع، توابع خطی
- دستگاه های معادلات خطی
- دستگاه های نامعادلات خطی
- مقدمه ای بر برنامه ریزی خطی
- بردارها، ماتریس ها
- ماتریس معکوس و دترمینان ها
- برنامه ریزی خطی روش سیمپلکس
- دیفرانسیل
- انتگرال

ت) روش یاددهی-یادگیری متناسب با محتوا و هدف:

تدریس توسط استاد، تکالیف مرتبط درسی با هر بحث، پروژه کلاسی

ث) روش ارزشیابی (پیشنهادی):

- فعالیت های کلاسی در طول نیم سال ۱۵ درصد
- آزمون پایان نیم سال ۲۵ درصد
- آزمون پایانی ۶۰ درصد

ج) ملزومات، تجهیزات و امکانات مورد نیاز برای ارائه:

تخته وایت برد، مایک مخصوص، ویدئو پروژکتور



چ) منابع علمی پیشنهادی:

- ریاضیات عمومی و کاربرد آن (جلد اول)، محمدحسین پورکاظمی، نشر نی، ۱۴۰۰
- ریاضیات کاربردی، حمیده اسکندری، دانشگاه پیام نور، ۱۳۹۸
- ریاضی عمومی، اکبر ارکیان، مسعود قائد رحمتی، انتشارات امید سخن، ۱۴۰۰

ح) ملاحظات برای افراد با نیازهای ویژه:

ندارد

خ) ملاحظات برای برگزاری الکترونیکی درس:

ارائه مجازی درس در آموزش تمام الکترونیک امکان پذیر است.



الف: عنوان درس به فارسی: آمار کاربردی			
نوع درس و واحد		Applied Statistics	
پایه ■	نظری ■	-	
تخصصی الزامی □	عملی □	-	
تخصصی اختیاری □	نظری-عملی □	۲	تعداد واحد:
پروژه/رساله / پایان نامه □			
مهارتی-اشتغال پذیری □			تعداد ساعت:
مرتبط با آموزش/مأموریت	مرتبط با آموزش/مأموریت	وضعیت آمایشی/مأموریتی درس (صرفاً برای دروس تخصصی اختیاری مشخص شود)	
موسسه است □	موسسه نیست □		

اگر واحد عملی دارد، چه نوع آموزش تکمیلی نیاز است؟: سفر علمی □ آزمایشگاه □ سمینار □ کارگاه □ موارد دیگر:

ب: هدف کلی:

- آشنایی با علم آمار و روش‌های مقدماتی توصیف و استنتاج آماری به منظور شناخت کلی از تغییرات پدیده‌ها و روابط بین آنها به عنوان یک سیستم و پیش‌بینی تغییرات آتی آنها

اهداف ویژه:

- آشنایی با شاخص‌های پایه آماری
- آشنایی با کاربرد آزمون‌های آماری مختلف

پ (سرفصل‌ها):

- انواع متغیرها (مستقل، وابسته، کنترل، میانجی) و مقیاس‌های آماری
- مفاهیم پایه و شاخص‌های آماری (پراکندگی، واریانس، انحراف استاندارد و ...)
- مطالعه توصیفی داده‌ها
- توزیع داده‌های آماری
- آزمون‌های آماری پارامتریک و ناپارامتریک
- معیارهای انتخاب یک آزمون آماری
- آزمون فرضیه‌های گوناگون با استفاده از آزمون‌های آماری
- کارگاه آموزش نرم‌افزار آماری منتخب (SPSS, Stata, R, ...)

ت) روش یاددهی-یادگیری متناسب با محتوا و هدف:

تدریس توسط استاد، تکالیف مرتبط درسی با هر بحث، پروژه کلاسی

ث) روش ارزشیابی (پیشنهادی):

- فعالیت‌های کلاسی در طول نیم‌سال ۱۵درصد
- آزمون پایان نیم‌سال ۲۵درصد
- آزمون پایانی ۶۰درصد

ج) ملزومات، تجهیزات و امکانات موردنیاز برای ارائه:

تخته وایت برد، مایک مخصوص، ویدئو پروژکتور

چ) منابع علمی پیشنهادی:

- آمار کاربردی در پژوهش‌های رفتاری، جواد پور کریمی، انتشارات دانشگاه تهران، ۱۳۹۹
- مباحث کاربردی آمار در علوم انسانی، طهمورث شیری، انتشارات سیمای شرق، ۱۳۹۹



- An SPSS Guide for Tourism, Hospitality and Events Researchers, Rahul Pratap Singh Kaurav, Dogan Gursoy & Nimit Chowdhary, Routledge, 2020

ح) ملاحظات برای افراد با نیازهای ویژه:

ندارد

خ) ملاحظات برای برگزاری الکترونیکی درس:

ارائه مجازی درس در آموزش تمام الکترونیک امکان پذیر است.



الف: عنوان درس به فارسی: فناوری‌های هوشمند در گردشگری و هتلداری			
عنوان درس به انگلیسی:		Smart technologies in tourism and hospitality industry	
نوع درس و واحد			
پایه ☐	نظری ☒	مبانی فناوری اطلاعات	
تخصصی الزامی ☒	عملی ☐	-	
تخصصی اختیاری ☐	نظری-عملی ☐	۲	تعداد واحد:
پروژه/رساله/پایان‌نامه ☐			تعداد ساعت:
مهارتی-اشتغال پذیری ☐			۳۲
مرتبط با مأموریت/آمایش ☐	مرتبط با مأموریت/آمایش ☐	وضعیت آمایشی/مأموریتی درس (صرفاً برای درس تخصصی اختیاری مشخص شود)	
موسسه است ☐	موسسه نیست ☐		

اگر واحد عملی دارد، چه نوع آموزش تکمیلی نیاز است؟: سفر علمی ☐ آزمایشگاه ☐ سمینار ☐ کارگاه ☐ موارد دیگر:

ب: هدف کلی:

- آشنایی با فناوری‌های هوشمند و IT در صنعت گردشگری و هتلداری

اهداف ویژه:

- آشنایی با تحولات فناوری اطلاعات و کاربرد آن در صنعت گردشگری و هتلداری
- درک مفهوم هتل هوشمند

پ (سر فصل‌ها):

- تاریخچه کاربرد فناوری اطلاعات و فناوری‌های هوشمند در صنعت گردشگری و هتلداری
- فناوری‌های هوشمند و فناوری اطلاعات در هتلداری
- هتل هوشمند
- چالش‌های تکنولوژیکی ایران در مقایسه با جهان
- کاربرد فناوری اطلاعات در توسعه زیرساخت‌های گردشگری و هتلداری
- شناخت تأثیرات پد کستینگ بر نیازها و تدارکات در گردشگری و هتلداری
- اهمیت وب‌سایت‌ها در هتلداری
- ارائه نمونه‌های از کاربرد فناوری اطلاعات و فناوری‌های هوشمند در هتل‌ها (ایران و جهان)

ت) روش یاددهی-یادگیری متناسب با محتوا و هدف:

تدریس توسط استاد، تکالیف مرتبط درسی با هر بحث، پروژه کلاسی

ث) روش ارزشیابی (پیشنهادی):

فعالیت‌های کلاسی در طول نیم‌سال ۲۵ درصد
آزمون پایان نیم‌سال ۲۰ درصد
آزمون پایانی ۵۵ درصد

ج) ملزومات، تجهیزات و امکانات مورد نیاز برای ارائه:

تخته وایت برد، مایژیک مخصوص، ویدئو پروژکتور

چ) منابع علمی پیشنهادی:

- معیارهای طراحی داخلی در هتل‌های هوشمند، سلماز پاداری، انتشارات آموزشی تالیفی ارشدان، ۱۳۹۷



- Sustainability-oriented Innovation in Smart Tourism Challenges and Pitfalls of Technology Deployment for Sustainable Destinations, Cecilia Pasquinelli, Mariapina Trunfio, Springer International Publishing, 2023
- Handbook of research on smart technology applications in the tourism industry, Celtek, E., IGI Global, 2020

ح) ملاحظات برای افراد با نیازهای ویژه:

ندارد

خ) ملاحظات برای برگزاری الکترونیکی درس:

ارائه مجازی درس در آموزش تمام الکترونیک امکان پذیر است.



الف: عنوان درس به فارسی: شناخت خرده فرهنگ ها و اقوام ایرانی				
نوع درس و واحد		Smart technologies in tourism and hospitality industry		
پایه ☐ نظری ☒		دروس پیش نیاز: -		
تخصصی الزامی ☒ عملی ☐		دروس هم نیاز: -		
تخصصی اختیاری ☐ نظری-عملی ☐		۲	تعداد واحد: ۲	
پروژه/ رساله / پایان نامه ☐			۳۲	تعداد ساعت: ۳۲
مهارتی-اشتغال پذیری ☐				
مرتبط با مأموریت /آمایش ☐ موسسه است		وضعیت آمایشی/مأموریتی درس(صرفاً برای دروس تخصصی اختیاری مشخص شود)		
مرتبط با مأموریت ☐ موسسه نیست				

اگر واحد عملی دارد، چه نوع آموزش تکمیلی نیاز است؟: سفر علمی ☐ آزمایشگاه ☐ سمینار ☐ کارگاه ☐ موارد دیگر:

ب: هدف کلی:

- آشنایی با عناصر اجتماعی تشکیل دهنده هویت ایرانی و بررسی ارتباطها و اشتراکات آنها

اهداف ویژه:

- آشنایی با خرده فرهنگ های ایرانی
- آشنایی با آداب و رسوم مختلف ایران

پ) سرفصل ها:

- تعریف فرهنگ و خرده فرهنگ
- ویژگی های تاریخی و جغرافیایی اقوام
- قوم شناسی ایرانیان در گستره فرهنگ ایرانی
- ویژگی های جغرافیایی، تاریخی، دینی، فرهنگی، هنری و آیین اقوام منتخب ایران شامل:

- قوم لر
- قوم کرد
- قوم آذری
- قوم خراسانی
- قوم بلوچ
- قوم عرب
- اقوام نواحی مرکزی
- اقوام ساکن حاشیه خزر

ت) روش یاددهی-یادگیری متناسب با محتوا و هدف:

تدریس توسط استاد، تکالیف مرتبط درسی با هر بحث، پروژه کلاسی

ث) روش ارزشیابی (پیشنهادی):

- فعالیت های کلاسی در طول نیم سال ۱۵ درصد
- آزمون پایان نیم سال ۲۵ درصد
- آزمون پایانی ۶۰ درصد

ج) ملزومات، تجهیزات و امکانات مورد نیاز برای ارائه:

تخته وایت برد، مایک مخصوص، ویدئو پروژکتور



چ) منابع علمی پیشنهادی:

- اقوام در ایران، محسن رستمی و مریم پناهی، انتشارات پشתיان، ۱۴۰۱
- گنجینه اقوام ایران: قوم لر، قوم آذری محسن رستمی و سعید سیدی، انتشارات پشתיان، ۱۳۹۸
- گنجینه اقوام ایران: قوم کرد، قوم عرب، محسن رستمی و مژگان توفیقیان، انتشارات پشתיان، ۱۳۹۸
- گنجینه اقوام ایران: اقوام شمال، مازندران، گیلان و گلستان، محسن رستمی و سعید سیدی، انتشارات پشתיان، ۱۳۹۷

ح) ملاحظات برای افراد با نیازهای ویژه:

ندارد

خ) ملاحظات برای برگزاری الکترونیکی درس:

ارائه مجازی درس در آموزش تمام الکترونیک امکان پذیر است.



الف: عنوان درس به فارسی: شناخت واحدهای اقامتی و پذیرایی		
نوع درس و واحد	Introduction to tourist accommodations and resorts	عنوان درس به انگلیسی:
پایه ☐ نظری ☒	-	دروس پیش نیاز:
تخصصی الزامی ☒ عملی ☐	-	دروس هم نیاز:
تخصصی اختیاری ☐ نظری-عملی ☐	۲	تعداد واحد:
پروژه/رساله / پایان نامه ☐		تعداد ساعت:
مهارتی-اشتغال پذیری ☐		۳۲
مرتبط با مأموریت/آمایش ☐ موسسه است	وضعیت آمایشی/مأموریتی درس (صرفاً برای دروس تخصصی اختیاری مشخص شود)	

اگر واحد عملی دارد، چه نوع آموزش تکمیلی نیاز است؟: سفر علمی ☐ آزمایشگاه ☐ سمینار ☐ کارگاه ☐ موارد دیگر:

ب: هدف کلی:

- آشنایی با انواع واحدهای اقامتی (اقامتگاه‌ها) و پذیرایی گردشگری

اهداف ویژه:

- آشنایی با واحدهای مختلف اقامتی: تعاریف و ویژگی‌ها
- مقایسه واحدهای مختلف اقامتی و پذیرایی ملی و بین‌المللی

پ (سرفصل‌ها):

- آشنایی با تاریخچه پیدایش و اهداف انواع واحدهای اقامتی (هتل، متل، پانسیون، زائر سرا و ...)
- آشنایی با تاریخچه پیدایش و اهداف انواع واحدهای پذیرایی (رستوران، سفره‌خانه، کافه و ...)
- آشنایی با تاریخچه پیدایش و اهداف انواع واحدهای رفاهی (مجموع‌های بین‌راهی، دهکده‌های سلامت و ...)
- مقایسه تاسیسات اقامتی و پذیرایی ملی و بین‌المللی
- واحدهای اقامتی و پذیرایی خاص (نمونه‌های متفاوت از انواع واحدهای پذیرایی و اقامتی در جهان)
- نمودار سازمانی و دستورالعمل راه‌اندازی انواع واحدهای اقامتی و پذیرایی در ایران
- بازدید از واحدهای اقامتی و پذیرایی

ت) روش یاددهی-یادگیری متناسب با محتوا و هدف:

تدریس توسط استاد، تکالیف مرتبط درسی با هر بحث، پروژه کلاسی

ث) روش ارزشیابی (پیشنهادی):

فعالیت‌های کلاسی در طول نیم‌سال	۱۵ درصد
آزمون پایان نیم‌سال	۲۵ درصد
آزمون پایانی	۶۰ درصد

ج) ملزومات، تجهیزات و امکانات مورد نیاز برای ارائه:

تخته وایت برد، مایژیک مخصوص، ویدئو پروژکتور

چ) منابع علمی پیشنهادی:

- مدیریت عمومی تاسیسات گردشگری، معاونت گردشگری، دفتر مطالعات آموزش‌های گردشگری، انتشارات مه‌کامه، ۱۴۰۱
- Developing Hospitality Properties and Facilities, Josef Ransley, Hadyn Ingram, Taylor & Francis, 2022
- Managing Hospitality Facilities, Sophea Tieng, Society Publishing, 2019

ح) ملاحظات برای افراد با نیازهای ویژه:



ندارد

خ) ملاحظات برای برگزاری الکترونیکی درس:
ارائه مجازی درس در آموزش تمام الکترونیک امکان پذیر است.



الف: عنوان درس به فارسی: اقتصاد گردشگری			
عنوان درس به انگلیسی:		Tourism economics	
نوع درس و واحد			
دروس پیش نیاز:		کلیات اقتصاد	
دروس هم نیاز:		-	
تعداد واحد:		۲	
تعداد ساعت:		۳۲	
وضعیت آمایشی/مأموریتی درس (صرفاً برای دروس تخصصی اختیاری مشخص شود)		مرتبط با آمایش/مأموریت	
		مرتبط با مأموریت/آمایش	
		موسسه نیست	
		موسسه است	

اگر واحد عملی دارد، چه نوع آموزش تکمیلی نیاز است؟: سفر علمی □ آزمایشگاه □ سمینار □ کارگاه □ موارد دیگر:

ب: هدف کلی:

- درک اهمیت اقتصاد در صنعت گردشگری و توان کاربرد مفاهیم اقتصادی در گردشگری

اهداف ویژه:

۱. درک عرضه و تقاضای گردشگری
۲. آشنایی با اقتصاد گردشگری ایران

پ (سرفصل ها):

۱. جایگاه و نقش گردشگری در اقتصاد
۲. تجزیه و تحلیل اقتصاد با رویکرد گردشگری
۳. مبانی اقتصادی کسب و کارهای گردشگری
۴. اقتصاد آزاد و نقش گردشگری در آن
۵. اقتصاد ارشادی و نقش گردشگری در آن
۶. اقتصاد متعهد و نقش گردشگری در آن
۷. عرضه و تقاضا در گردشگری
۸. روش های متداول کمی در اقتصاد گردشگری
۹. سنجش اثرات اقتصادی گردشگری (مستقیم، غیرمستقیم، القایی)
۱۰. گردشگری در اقتصاد ایران و بین الملل
۱۱. بودجه گردشگری در برنامه های ایران
۱۲. تراز کشورها از نظر پرداخت ها و دریافت های ارزی گردشگری

ت) روش یاددهی-یادگیری متناسب با محتوا و هدف:

تدریس توسط استاد، تکالیف مرتبط درسی با هر بحث، پروژه کلاسی

ث) روش ارزشیابی (پیشنهادی):

- فعالیت های کلاسی در طول نیم سال ۱۵ درصد
- آزمون پایان نیم سال ۲۵ درصد
- آزمون پایانی ۶۰ درصد

ج) ملزومات، تجهیزات و امکانات مورد نیاز برای ارائه:

تخته وایت برد، مازیک مخصوص، ویدئو پروژکتور



چ) منابع علمی پیشنهادی:

- اقتصاد گردشگری، ام کرشنا مورتی، دانلد لاندبرگ، مینک اچ، محمدرضا فرزین، شرکت چاپ و نشر بازرگانی، ۱۴۰۱
- اقتصاد گردشگری، محمدرضا فرزین، فریبا محمودی و نازیلا فرمانی، انتشارات دانشگاه علامه طباطبائی، ۱۳۹۸
- اقتصاد مقاصد گردشگری، نوبرت فن هوو، افسانه شفیعی و مهرداد کجووئیان، انتشارات مهکامه، ۱۳۹۷
- Toruism economics, Aleksander Panasiuk, MDPI, 2023

ح) ملاحظات برای افراد با نیازهای ویژه:

ندارد

خ) ملاحظات برای برگزاری الکترونیکی درس:

ارائه مجازی درس در آموزش تمام الکترونیک امکان پذیر است.



الف: عنوان درس به فارسی: مدیریت رویداد			
عنوان درس به انگلیسی:		Event management	
دروس پیش نیاز:		-	
دروس هم نیاز:		-	
تعداد واحد:		۲	
تعداد ساعت:		۳۲	
وضعیت آمایشی/مأموریتی درس(صرفاً برای دروس تخصصی اختیاری مشخص شود)		مرتبط با آمایش/مأموریت	
		مرتبط با مأموریت/آمایش	
		موسسه نیست	
		موسسه است	

اگر واحد عملی دارد، چه نوع آموزش تکمیلی نیاز است؟: سفر علمی ☐ آزمایشگاه ☐ سمینار ☐ کارگاه ☐ موارد دیگر:

ب: هدف کلی:

- آشنایی با رویدادهای مختلف گردشگری و نقش آنها در توسعه صنعت هتلداری

اهداف ویژه:

- طراحی و برنامه ریزی رویداد
- ارزیابی رویداد

پ (سرفصل ها):

- آشنایی با رویداد و انواع رویدادها
- تاثیرات رویدادها
- گردشگری رویداد
- برنامه ریزی رویداد
- مدیریت رویداد
- تامین مالی رویداد
- ارزیابی رویداد
- نمونه های از رویدادهای واقعی و بررسی اهداف کلان و عملیاتی، تاثیرات آنها
- رویدادها و صنعت هتلداری

ت) روش یاددهی-یادگیری متناسب با محتوا و هدف:

تدریس توسط استاد، تکالیف مرتبط درسی با هر بحث، پروژه کلاسی

ث) روش ارزشیابی (پیشنهادی):

- فعالیت های کلاسی در طول نیم سال ۱۵ درصد
- آزمون پایان نیم سال ۲۵ درصد
- آزمون پایانی ۶۰ درصد

ج) ملزومات، تجهیزات و امکانات مورد نیاز برای ارائه:

تخته وایت برد، مایژیک مخصوص، ویدئو پروژکتور

چ) منابع علمی پیشنهادی:

- مدیریت جامع رویدادهای ورزشی، گلن ا.جی. بودین، جانی آلن، ویلیام اتول، رابرت هریس و یان مک دانل، زهره عباسی و مریم محمدجعفر، انتشارات مهکامه، ۱۴۰۱



- Teaching Cases in Tourism, Hospitality and Events, Saurab Kr. Dixit, Senthilkumaran Piramanayagam, CABI, 2023
- Event management for the tourism and hospitality industries, Bonita, M. K., Routledge, 2021

ح) ملاحظات برای افراد با نیازهای ویژه:

ندارد

خ) ملاحظات برای برگزاری الکترونیکی درس:

ارائه مجازی درس در آموزش تمام الکترونیک امکان پذیر است.



الف: عنوان درس به فارسی: مدیریت بازاریابی			
عنوان درس به انگلیسی:		Marketing management	
نوع درس و واحد			
دروس پیش نیاز:	-	پایه ☐ نظری ☒	
دروس هم نیاز:	-	تخصصی الزامی ☒ عملی ☐	
تعداد واحد:	۲	تخصصی اختیاری ☐ نظری-عملی ☐	
تعداد ساعت:	۳۲	پروژه/رساله/پایان نامه ☐ مهارتی-اشتغال پذیری ☐	
وضعیت آمایشی/مأموریتی درس(صرفاً برای دروس تخصصی اختیاری مشخص شود)		مرتبط با مأموریت/آمایش	مرتبط با مأموریت
		موسسه است ☐	موسسه نیست ☐

اگر واحد عملی دارد، چه نوع آموزش تکمیلی نیاز است؟ سفر علمی ☐ آزمایشگاه ☐ سمینار ☐ کارگاه ☐ موارد دیگر:

ب: هدف کلی:

- آشنایی با مفاهیم بازاریابی و تبلیغات

اهداف ویژه:

- آشنایی با مفاهیم پایه بازاریابی
- آشنایی با رایج ترین مدل های بازاریابی

پ) سرفصل ها:

- مفاهیم بازاریابی
- انواع بازار و محیط بازاریابی داخلی
- تقسیم بازار و هدف گیری در بازار و جایگاه یابی
- مدل رفتار خریدار و تصمیم گیری خریدار
- اندازه گیری تقاضا و پیش بینی فروش
- نحوه تصمیم گیری در بازاریابی
- انواع مدل های بازاریابی
- خلاقیت در مدیریت بازاریابی
- آشنایی با آمیخته بازاریابی
- ویژگی های بازاریابی سفر و گردشگری
- بازاریابی مقاصد گردشگری
- بازاریابی اقامتگاه

ت) روش یاددهی-یادگیری متناسب با محتوا و هدف:

تدریس توسط استاد، تکالیف مرتبط درسی با هر بحث، پروژه کلاسی

ث) روش ارزشیابی (پیشهادی):

- فعالیت های کلاسی در طول نیم سال ۱۵ درصد
- آزمون پایان نیم سال ۲۵ درصد
- آزمون پایانی ۶۰ درصد

ج) ملزومات، تجهیزات و امکانات مورد نیاز برای ارائه:

تخته وایت برد، مایک مخصوص، ویدئو پروژکتور



چ) منابع علمی پیشنهادی:

- بازاریابی گردشگری با رویکرد کاربردی، محمدمهدی ضیاءالدین انتشارات مهکامه، ۱۳۹۹
- Tourism and hospitality marketing concepts and cases, Nimit Chowdhary & Monica Prakash, Routledge Tylor & Francis Group, 2023
- Marketing for hospitality and tourism, Philip Kotler, Pearson Publisher, 2020
- Marketing management, Philip Kotler & Kevin Keller, Pearson Publisher, 2021

ح) ملاحظات برای افراد با نیازهای ویژه:

ندارد

خ) ملاحظات برای برگزاری الکترونیکی درس:

ارائه مجازی درس در آموزش تمام الکترونیک امکان پذیر است.



الف: عنوان درس به فارسی: روابط عمومی در هتل			
عنوان درس به انگلیسی:		Marketing management	
نوع درس و واحد			
دروس پیش نیاز:	-	پایه ☐ نظری ☒	
دروس هم نیاز:	-	تخصصی الزامی ☒ عملی ☐	
تعداد واحد:	۲	تخصصی اختیاری ☐ نظری-عملی ☐	
تعداد ساعت:	۳۲	پروژه/رساله/پایان نامه ☐ مهارتی-اشتغال پذیری ☐	
وضعیت آمایشی/مأموریتی درس(صرفاً برای دروس تخصصی اختیاری مشخص شود)		مرتبط با مأموریت/آمایش	مرتبط با مأموریت
		موسسه است ☐	موسسه نیست ☐

اگر واحد عملی دارد، چه نوع آموزش تکمیلی نیاز است؟ سفر علمی ☐ آزمایشگاه ☐ سمینار ☐ کارگاه ☐ موارد دیگر:

ب: هدف کلی:

- آشنایی با مفاهیم روابط عمومی و کاربرد شیوه‌ها و برنامه‌های مناسب برای انعکاس اهداف، سیاست‌ها، فعالیت‌ها و برنامه‌های هتل به مخاطبان، رسانه‌ها و جامعه

اهداف ویژه:

- آشنایی با مفاهیم پایه روابط عمومی
- آشنایی با اصول ارتباطات رسانه‌ای

پ (سرفصل‌ها):

- تعاریف و مفاهیم روابط عمومی
- تحولات روابط عمومی
- علل و موجبات پیدایش و سیر روابط عمومی داخلی و خارجی
- آشنایی با مدل‌های رایج روابط عمومی
- اصول پذیرفته شده روابط عمومی در جهان معاصر و تطبیق با اصول اسلامی
- ترویج روح اصول روابط عمومی در داخل سازمان
- ارتباط با مردم، گروه‌های مرتبط و رسانه‌ها
- ارتباطات با رسانه‌های کاغذی
- ارتباطات با رسانه‌های تصویری و رادیویی
- تامین محتوای پایگاه‌های اطلاع‌رسانی هتل‌ها
- ارتباطات با رسانه‌های تحت وب

ت) روش یاددهی-یادگیری متناسب با محتوا و هدف:

تدریس توسط استاد، تکالیف مرتبط درسی با هر بحث، پروژه کلاسی

ث) روش ارزشیابی (پیشنهادی):

- فعالیت‌های کلاسی در طول نیم سال ۱۵ درصد
- آزمون پایان نیم سال ۲۵ درصد
- آزمون پایانی ۶۰ درصد

ج) ملزومات، تجهیزات و امکانات مورد نیاز برای ارائه:

تخته وایت برد، مایک مخصوص، ویدئو پروژکتور



چ) منابع علمی پیشنهادی:

- مهارت‌های اجتماعی و روابط عمومی در هتل، فرید جواهرزاده و سیدمهدی نجاتیان‌قریشی، انتشارات مهکامه، ۱۳۹۷
- روابط عمومی در عصر هوش مصنوعی، مهدی باقریان، حنا باقریان، انتشارات کارگزار روابط عمومی، ۱۳۹۸
- روابط عمومی ایرانی با استانداردهای جهانی، حمید شکری خانقاه، مرتضی چشمه‌نور، محمدرضا پارسیان، انتشارات پشتیبان، ۱۴۰۰
- Managing Public Relations, Peter M. Smudde, Routledge, 2023

ح) ملاحظات برای افراد با نیازهای ویژه:

ندارد

خ) ملاحظات برای برگزاری الکترونیکی درس:

ارائه مجازی درس در آموزش تمام الکترونیک امکان‌پذیر است.



الف: عنوان درس به فارسی: شناخت فرهنگ ملل			
عنوان درس به انگلیسی:		Understanding national cultures	
نوع درس و واحد			
دروس پیش نیاز:	-	پایه ☐	نظری ☒
دروس هم نیاز:	-	تخصصی الزامی ☒	عملی ☐
تعداد واحد:	۲	تخصصی اختیاری ☐	نظری-عملی ☐
تعداد ساعت:	۳۲	پروژه/رساله/پایان نامه ☐	
		مهارتی-اشتغال پذیری ☐	
وضعیت آمایشی/مأموریتی درس(صرفاً برای دروس تخصصی اختیاری مشخص شود)		مرتبط با مأموریت ☐	مرتبط با مأموریت/آمایش ☐
		موسسه نیست ☐	موسسه است ☐

اگر واحد عملی دارد، چه نوع آموزش تکمیلی نیاز است؟: سفر علمی ☐ آزمایشگاه ☐ سمینار ☐ کارگاه ☐ موارد دیگر:

ب: هدف کلی:

- درک تفاوت فرهنگ ملل مختلف و فراگیری تعامل با گردشگران بین المللی

اهداف ویژه:

- آشنایی با فرهنگ ملل مختلف
- آشنایی با کدهای اخلاقی در گردشگری

پ) سرفصل ها:

- ویژگی های محیط طبیعی و جغرافیایی ملل و پیوند آن با ویژگی های فرهنگی
- ارزش، هنجار، سنت و عرف در فرهنگ های مختلف
- شرایط تاریخی ملل و تاثیرات آنها در روحیات انسان ها
- کدهای کلامی و غیر کلامی در فرهنگ های مختلف
- کدهای اخلاقی گردشگری در ملل مختلف
- آشنایی با آداب و رسوم و روحیات ملل مختلف

ت) روش یاددهی-یادگیری متناسب با محتوا و هدف:

تدریس توسط استاد، تکالیف مرتبط درسی با هر بحث، پروژه کلاسی

ث) روش ارزشیابی (پیشنهادی):

- | | |
|---------------------------------|---------|
| فعالیت های کلاسی در طول نیم سال | ۱۵ درصد |
| آزمون پایان نیم سال | ۲۵ درصد |
| آزمون پایانی | ۶۰ درصد |

ج) ملزومات، تجهیزات و امکانات مورد نیاز برای ارائه:

تخته وایت برد، مایک مخصوص، ویدئو پروژکتور

چ) منابع علمی پیشنهادی:

- شناخت روحیات ملل، اصغر حیدری، انتشارات مهکامه، ۱۳۹۹
- گردشگری بین الملل، فرهنگ ها و رفتار، یونه رایزنر، محمد نجارزاده، انتشارات مهکامه، ۱۳۹۷
- آداب و الگوهای رفتاری و اخلاق حرفه ای در صنعت گردشگری، جلال نصیریان، انتشارات مهکامه، ۱۴۰۰

ح) ملاحظات برای افراد با نیازهای ویژه:

ندارد



خ) ملاحظات برای برگزاری الکترونیکی درس:
ارائه مجازی درس در آموزش تمام الکترونیک امکان پذیر است.



الف: عنوان درس به فارسی: آداب سفر در اسلام			
عنوان درس به انگلیسی:		Travel in Islam	
نوع درس و واحد			
دروس پیش نیاز:		-	
دروس هم نیاز:		-	
تعداد واحد:		۲	
تعداد ساعت:		۳۲	
وضعیت آمایشی/مأموریتی درس (صرفاً برای دروس تخصصی اختیاری مشخص شود)			
مرتبط با مأموریت/آمایش		مرتبط با مأموریت	
موسسه است		موسسه نیست	

اگر واحد عملی دارد، چه نوع آموزش تکمیلی نیاز است؟: سفر علمی ☐ آزمایشگاه ☐ سمینار ☐ کارگاه ☐ موارد دیگر:

ب: هدف کلی:

- شناخت دستورات اسلام در سفر و اثرات فردی و اجتماعی آن، وظایف مهمان و میزبان در اسلام

اهداف ویژه:

۱. آشنایی با مفهوم سفر در متون اسلامی
۲. آداب شرعی سفر در مهم ترین سفرهای اسلام

ب) سرفصل ها:

۱. گردشگری مذهبی و مفاهیم مرتبط
۲. گردشگری حلال و مفاهیم مرتبط
۳. اسلام، اخلاق و سفر
۴. سیر و سیاحت در آیات و روایات اسلامی
۵. اثرات فردی و اجتماعی سفر
۶. آداب معاشرت در سفر از نظر اسلام
۷. وظایف شرعی و فقهی در سفر
۸. آداب و رسوم اسلامی در مقاصد گردشگری مذهبی

ت) روش یاددهی-یادگیری متناسب با محتوا و هدف:

تدریس توسط استاد، تکالیف مرتبط درسی با هر بحث، پروژه کلاسی

ث) روش ارزشیابی (پیشنهادهی):

- فعالیت های کلاسی در طول نیم سال ۱۵ درصد
- آزمون پایان نیم سال ۲۵ درصد
- آزمون پایانی ۶۰ درصد

ج) ملزومات، تجهیزات و امکانات مورد نیاز برای ارائه:

تخته وایت برد، مایژیک مخصوص، ویدئو پروژکتور

چ) منابع علمی پیشنهادی:

- آداب سفر در اسلام، حسین یآوری و زینب رجبی، انتشارات آذر، سیمای دانش، ۱۳۹۷
- آداب و آثار سیر و سفر از دیدگاه قرآن و سنت، سارا لکزایی فرد، انتشارات تیماج، ۱۴۰۱
- آداب و احکام اسلامی در سفر، حسین زراعی خوشاب، سید جعفر بنی هاشمی، انتشارات مناجات، ۱۴۰۰



ح) ملاحظات برای افراد با نیازهای ویژه:

ندارد

خ) ملاحظات برای برگزاری الکترونیکی درس:

ارائه مجازی درس در آموزش تمام الکترونیک امکان پذیر است.



الف: عنوان درس به فارسی: پذیره (۱)			
نوع درس و واحد		Front office (1)	
پایه ☐ نظری ☒		-	
تخصصی الزامی ☒ عملی ☐		-	
تخصصی اختیاری ☐ نظری-عملی ☐		۲	
پروژه/رساله/پایان نامه ☐		۳۲	
مهارتی-اشتغال پذیری ☐			
مرتبط با مأموریت/آمایش ☐ مرتبط با مأموریت ☐		وضعیت آمایشی/مأموریتی درس (صرفاً برای درس تخصصی اختیاری مشخص شود)	
موسسه است ☐ موسسه نیست ☐			

اگر واحد عملی دارد، چه نوع آموزش تکمیلی نیاز است؟: سفر علمی ☐ آزمایشگاه ☐ سمینار ☐ کارگاه ☐ موارد دیگر:

ب: هدف کلی:

- آشنایی نظری با مهارت‌های بخش پذیره

اهداف ویژه:

- کسب مهارت‌های مورد نیاز بخش پذیره هتل
- آشنایی با ساختار واحد پذیره

پ (سرفصل‌ها):

- انواع اتاق‌های هتل
- رزرواسیون
- مراحل پذیرش، تحویل و دریافت اتاق
- مکاتبه و نامه‌نگاری
- ساختار سازمانی پذیره در هتل و وظایف مرتبط
- ارتباط پذیره با سایر بخش‌های هتل
- مشخصات یک پذیرشگر حرفه‌ای
- رسیدگی به شکایات

ت) روش یاددهی-یادگیری متناسب با محتوا و هدف:

تدریس توسط استاد، تکالیف مرتبط درسی با هر بحث، پروژه کلاسی

ث) روش ارزشیابی (پیشنهادی):

- | | |
|---------------------------------|---------|
| فعالیت‌های کلاسی در طول نیم سال | ۱۵ درصد |
| آزمون پایان نیم سال | ۲۵ درصد |
| آزمون پایانی | ۶۰ درصد |

ج) ملزومات، تجهیزات و امکانات مورد نیاز برای ارائه:

تخته وایت برد، مژیک مخصوص، ویدئو پروژکتور

چ) منابع علمی پیشنهادی:

- مدیریت پذیره، سید امید آقایی و مهناز خسروی، انتشارات دفتر پژوهشهای فرهنگی، ۱۴۰۰
- مدیریت فرانت آفیس، علی اقطاعی، مهرداد فرشیدی، و هدایت‌الله عبدی انتشارات مهکامه، ۱۳۹۷

- Front Desk Associate Critical Questions Skills Assessment, Gerardus Blokdyk, Amazon Digital Services LLC – Kdp, 2022



- Building a salesforce-powered front office, Rashed A. Chowdhury, Apress Berkeley, 2021
- How to be The Best Hotel Front Office Employee, Anshumali Pandey, Notion Press, 2021

ح) ملاحظات برای افراد با نیازهای ویژه:

ندارد

خ) ملاحظات برای برگزاری الکترونیکی درس:

ارائه مجازی درس در آموزش تمام الکترونیک امکان پذیر است.



الف: عنوان درس به فارسی: پذیره (۲)				
نوع درس و واحد		Front office (2)		
☐ نظری ☐ پایه		پذیره (۱)		
☒ عملی ☒ تخصصی الزامی		-		
☐ نظری-عملی ☐ تخصصی اختیاری		۲	تعداد واحد:	
پروژه/ رساله / پایان نامه ☐			۶۴	تعداد ساعت:
مهارتی- اشتغال پذیری ☐				
مرتبط با مأموریت /آمایش ☐ موسسه است		وضعیت آمایشی /مأموریتی درس (صرفاً برای دروس تخصصی اختیاری مشخص شود)		

اگر واحد عملی دارد، چه نوع آموزش تکمیلی نیاز است؟: سفر علمی ☐ آزمایشگاه ☐ سمینار ☐ کارگاه ☐ موارد دیگر:

اجرا در محیط کار

ب: هدف کلی:

- کاربرد مهارت نظری آموخته شده در پذیره (۱) به صورت عملیاتی

اهداف ویژه:

۱. قرار گرفتن در محیط عملی واحد پذیره
۲. اجرای مهارت‌های کسب شده در بخش نظری

پ (سرفصل‌ها):

۱. نحوه فروش و پذیرایی اتاق
۲. راهنمایی مهمان به اتاق
۳. فرم‌های مربوطه
۴. مراحل پذیرش، تحویل و دریافت اتاق
۵. مکاتبه و نامه‌نگاری
۶. ساختار سازمانی پذیره در هتل و وظایف مرتبط
۷. ارتباط پذیره با سایر بخش‌های هتل
۸. مشخصات یک پذیرشگر حرفه‌ای
۹. رسیدگی به شکایات

ت) روش یاددهی-یادگیری متناسب با محتوا و هدف:

تدریس توسط استاد، تکالیف مرتبط درسی با هر بحث، پروژه کلاسی

ث) روش ارزشیابی (پیشنهادی):

- فعالیت‌های کلاسی در طول نیم سال درصد
- آزمون پایان نیم سال درصد
- آزمون پایانی ۱۰۰ درصد

ج) ملزومات، تجهیزات و امکانات مورد نیاز برای ارائه:

اجرا در محیط کار

چ) منابع علمی پیشنهادی:

- مدیریت پذیره، سید امید آقایی و مهناز خسروی، انتشارات دفتر پژوهش‌های فرهنگی، ۱۴۰۰
- مدیریت فرانت آفیس، علی اقطاعی، مهرداد فرشیدی، و هدایت‌الله عبدی انتشارات مهکامه، ۱۳۹۷



- Front Desk Associate Critical Questions Skills Assessment, Gerardus Blokdyk, Amazon Digital Services LLC – Kdp, 2022
- Building a salesforce-powered front office, Rashed A. Chowdhury, Apress Berkeley, 2021
- How to be The Best Hotel Front Office Employee, Anshumali Pandey, Notion Press, 2021

ح) ملاحظات برای افراد با نیازهای ویژه:

ندارد

خ) ملاحظات برای برگزاری الکترونیکی درس:

ارائه مجازی درس امکان پذیر نیست.



الف: عنوان درس به فارسی: خدمات رستوران			
عنوان درس به انگلیسی:		نوع درس و واحد	
دروس پیش نیاز:		پایه ☐ نظری ☐	
دروس هم نیاز:		تخصصی الزامی ☒ عملی ☐	
تعداد واحد:	۲	تخصصی اختیاری ☐ نظری-عملی ☒	
	۴۸	پروژه/رساله/پایان نامه ☐ مهارتی-اشتغال پذیری ☐	
وضعیت آمایشی/مأموریتی درس (صرفاً برای دروس تخصصی اختیاری مشخص شود)		مرتبط با مأموریت ☐ مرتبط با آمایش/مأموریت ☐	
		موسسه است ☐ موسسه نیست ☐	

اگر واحد عملی دارد، چه نوع آموزش تکمیلی نیاز است؟: سفر علمی ☐ آزمایشگاه ☐ سمینار ☐ کارگاه ☐ موارد دیگر:

ب: هدف کلی:

- آشنایی با خدمات و بخش های مختلف رستوران

اهداف ویژه:

- آشنایی با امور اجرایی غذا و نوشیدنی
- آشنایی با ساختار رستوران و تجهیزات مرتبط

پ (سرفصل ها):

- ارزش و اهمیت سرویس رستوران
- بخش های مختلف یک رستوران
- آشپزخانه صنعتی
- انتخاب محل رستوران
- محیط و دکوراسیون رستوران
- شناخت وسایل و تجهیزات رستوران
- نظافت تجهیزات و لوازم رستوران
- چارت سازمانی رستوران
- طراحی و مهندسی منو
- تعداد کارکنان مورد نیاز در رستوران

ت) روش یاددهی-یادگیری متناسب با محتوا و هدف:

تدریس توسط استاد، تکالیف مرتبط درسی با هر بحث، پروژه کلاسی

ث) روش ارزشیابی (پیشنهادی):

- فعالیت های کلاسی در طول نیم سال ۵۰ درصد
- آزمون پایان نیم سال درصد
- آزمون پایانی ۵۰ درصد

ج) ملزومات، تجهیزات و امکانات مورد نیاز برای ارائه:

تخته وایت برد، مایک مخصوص، ویدئو پروژکتور

چ) منابع علمی پیشنهادی:

- مبانی مدیریت غذا و نوشابه، دنیس لیلیکراپ، جان کازینز و رابرت اسمیت، سحر سلیمانیان و تهمنه صمدی، انتشارات دفتر پژوهش های فرهنگی، ۱۳۹۷



- مدیریت غذا و نوشابه، علی اقطاعی، عبدالله ابراهیم پور و محسن عبداللہی، انتشارات مہکامہ، ۱۳۹۷
- The Next Frontier of Restaurant Management, Alex M. Susskind, Mark Maynard, Cornell University Press, 2019

ح) ملاحظات برای افراد با نیازهای ویژه:

ندارد

خ) ملاحظات برای برگزاری الکترونیکی درس:

ارائه مجازی درس امکان پذیر نیست.



الف: عنوان درس به فارسی: مدیریت کافه و نوشیدنی‌ها			
نوع درس و واحد		Coffee shop management and beverage	عنوان درس به انگلیسی:
☐ نظری	☐ پایه	-	دروس پیش نیاز:
☐ عملی	☒ تخصصی الزامی	-	دروس هم نیاز:
☒ نظری-عملی	☐ تخصصی اختیاری	۲	تعداد واحد:
	☐ پروژه/رساله / پایان نامه		تعداد ساعت:
	☐ مهارتی-اشتغال پذیری		
مرتبط با مأموریت/آمایش	مرتبط با آمایش/مأموریت	وضعیت آمایشی/مأموریتی درس(صرفاً برای دروس تخصصی اختیاری مشخص شود)	
☐ موسسه است	☐ موسسه نیست		

اگر واحد عملی دارد، چه نوع آموزش تکمیلی نیاز است؟: سفر علمی ☐ آزمایشگاه ☐ سمینار ☐ کارگاه ☐ موارد دیگر:

ب: هدف کلی:

- آشنایی با تهیه انواع نوشیدنی‌ها و خواص آنها، راه اندازی و مدیریت کافه

اهداف ویژه:

- آموزش تهیه انواع نوشیدنی‌های گرم
- آموزش تهیه انواع نوشیدنی‌های سرد

پ) سرفصل‌ها:

- آموزش آماده سازی و تهیه انواع قهوه‌ها
- آموزش آماده سازی و تهیه انواع شربت‌ها
- آموزش آماده سازی و تهیه انواع نوشیدنی‌های کافه
- آموزش آماده سازی و تهیه انواع نوشیدنی‌های ایرانی
- آموزش آماده سازی و تهیه نمونه‌های از نوشیدنی‌های ملل مختلف
- آشنایی با خواص هر نوشیدنی
- راه اندازی کافه
- مدیریت کافه

ت) روش یاددهی-یادگیری متناسب با محتوا و هدف:

تدریس توسط استاد، تکالیف مرتبط درسی با هر بحث، پروژه کلاسی

ث) روش ارزشیابی (پیشنهادی):

- فعالیت‌های کلاسی در طول نیم سال ۵۰ درصد
- آزمون پایان نیم سال درصد
- آزمون پایانی ۵۰ درصد

ج) ملزومات، تجهیزات و امکانات مورد نیاز برای ارائه:

تخته وایت برد، مایزیک مخصوص، ویدئو پروژکتور، آشپزخانه با تجهیزات مرتبط

چ) منابع علمی پیشنهادی:

- آموزش جامع راه اندازی و مدیریت کافی شاپ، مهناز قشقایی داوری، موسسه فرهنگی هنری دیباگران تهران، ۱۴۰۱
- اسرار نوشیدنی‌های طبیعی، مهتاب سلیمی، انتشارات دیبای دانش، ۱۴۰۰
- القبای قهوه- قهوه‌های تخصصی، اسماعیل کیانی، انتشارات ترانه، ۱۳۹۷



- The coffee recipe book, Lancaster, D., Callisto Media, 2019
- How To Open A Café: Secrets To A Successful Coffee Shop: Get Your Mind In The Game, Rod Bonton, Amazon Digital Services LLC - KDP Print US, 2021

ح) ملاحظات برای افراد با نیازهای ویژه:

ندارد

خ) ملاحظات برای برگزاری الکترونیکی درس:

ارائه مجازی درس امکان پذیر نیست.



الف: عنوان درس به فارسی : آشپزی (۱)		
عنوان درس به انگلیسی:	Cuisine(1)	نوع درس و واحد
دروس پیش نیاز:	-	پایه ☐ نظری ☒
دروس هم نیاز:	-	تخصصی الزامی ☒ عملی ☐
تعداد واحد:	۲	تخصصی اختیاری ☐ نظری-عملی ☐
تعداد ساعت:	۳۲	پروژه/رساله / پایان نامه ☐
وضعیت آمایشی/مأموریتی درس(صرفاً برای دروس تخصصی اختیاری مشخص شود)		مهارتی-اشتغال پذیری ☐
		مرتبط با مأموریت/آمایش ☐ مرتبط با مأموریت ☐
		موسسه نیست ☐ موسسه است ☐

اگر واحد عملی دارد، چه نوع آموزش تکمیلی نیاز است؟: سفر علمی ☐ آزمایشگاه ☐ سمینار ☐ کارگاه ☐ موارد دیگر:

ب: هدف کلی:

- آشنایی با تشکیلات و تجهیزات آشپزخانه، شیوه‌های نگهداری و طبخ مواد غذایی

اهداف ویژه:

- آشنایی با انواع آشپزخانه و تجهیزات مرتبط
- آشنایی با اصول غذایی مرتبط با آشپزخانه

پ (سرفصل‌ها):

- نمودار سازمانی و تشکیلات آشپزخانه در هتل‌های بزرگ، متوسط و کوچک
- آشپزخانه صنعتی و تجهیزات آن
- تجهیزات آشپزخانه
- شناخت وسایل آشپزی و طریقه استفاده از آن
- شناخت مواد غذایی و انرژی غذایی آنها
- چگونگی نگهداری مواد غذایی (انبارداری، سردخانه)
- ایمنی در آشپزخانه
- پیش‌بینی مواد لازم برای یک منوی کامل
- چگونگی طبخ انواع مواد غذایی (سبزیجات، انواع گوشت‌ها)
- انواع روش‌های پخت

ت) روش یاددهی-یادگیری متناسب با محتوا و هدف:

تدریس توسط استاد، تکالیف مرتبط درسی با هر بحث، پروژه کلاسی

ث) روش ارزشیابی (پیشهادی):

- فعالیت‌های کلاسی در طول نیم‌سال ۵۰ درصد
- آزمون پایان نیم‌سال درصد
- آزمون پایانی ۵۰ درصد

ج) ملزومات، تجهیزات و امکانات مورد نیاز برای ارائه:

تخته وایت برد، ماژیک مخصوص، ویدئو پروژکتور، آشپزخانه با تجهیزات مرتبط

چ) منابع علمی پیشنهادی:

- آشپزی نوین: آشپزخانه کوچک من، لیلا شریفی، انتشارات اریکه سبز، ۱۴۰۰
- مستطاب آشپزی از سیر تا پياز (جلد ۱)، نجف دریابندری و فهیمه راستکار، انتشارات کارنامه، ۱۴۰۰



- مستطاب آشپزی از سیر تا پیاز (جلد ۲)، نجف دریابندری و فهیمه راستکار، انتشارات کارنامه، ۱۳۹۷

ح) ملاحظات برای افراد با نیازهای ویژه:

ندارد

خ) ملاحظات برای برگزاری الکترونیکی درس:

ارائه مجازی درس امکان پذیر نیست.



الف: عنوان درس به فارسی : آشپزی(۲)			
عنوان درس به انگلیسی:		Cuisine(2)	
دروس پیش نیاز:		آشپزی(۱)	
دروس هم نیاز:		-	
تعداد واحد:		۲	
تعداد ساعت:		۶۴	
وضعیت آمایشی/مأموریتی درس(صرفاً برای دروس تخصصی اختیاری مشخص شود)		مرتبط با آمایش/مأموریت	
		مرتبط با مأموریت/آمایش	
		موسسه نیست	
		موسسه است	

اگر واحد عملی دارد، چه نوع آموزش تکمیلی نیاز است؟: سفر علمی □ آزمایشگاه □ سمینار □ کارگاه □ موارد دیگر:

ب: هدف کلی:

- کسب مهارت آماده سازی و پخت انواع سوپ ها، پیش غذاها و غذاهای ایرانی و ملل

اهداف ویژه:

- آموزش طبخ انواع غذاهای ایرانی
- آموزش طبخ انواع غذاهای ملل

پ) سرفصل ها:

- تهیه انواع پیش غذاها
- تهیه انواع سوپ
- تهیه انواع آش
- تهیه انواع سس گرم و سرد
- تهیه انواع سالاد
- تهیه انواع کباب ها
- طبخ غذاهای ایرانی
- طبخ غذاهای ملل (عربی، مدیترانه ای، ایتالیایی، فرانسوی، آسیایی، مکزیکی و ...)

ت) روش یاددهی-یادگیری متناسب با محتوا و هدف:

تدریس توسط استاد، تکالیف مرتبط درسی با هر بحث، پروژه کلاسی

ث) روش ارزشیابی (پیشنهادی):

- فعالیت های کلاسی در طول نیم سال ۵۰ درصد
- آزمون پایان نیم سال درصد
- آزمون پایانی ۵۰ درصد

ج) ملزومات، تجهیزات و امکانات مورد نیاز برای ارائه:

آشپزخانه با تجهیزات مرتبط

چ) منابع علمی پیشنهادی:

- آشپزی نوین: آشپزخانه کوچک من، لیلا شریفی، انتشارات اریکه سبز، ۱۴۰۰
- مستطاب آشپزی از سیر تا پياز (جلد ۱)، نجف دریابندری و فهیمه راستکار، انتشارات کارنامه، ۱۴۰۰
- مستطاب آشپزی از سیر تا پياز (جلد ۲)، نجف دریابندری و فهیمه راستکار، انتشارات کارنامه، ۱۳۹۷

ح) ملاحظات برای افراد با نیازهای ویژه:



ندارد

خ) ملاحظات برای برگزاری الکترونیکی درس:

آموزش مجازی درس امکان پذیر نیست.



الف: عنوان درس به فارسی : شیرینی پزی (۱)			
عنوان درس به انگلیسی:		Pastry (1)	
دروس پیش نیاز:		-	
دروس هم نیاز:		-	
تعداد واحد:		۲	
تعداد ساعت:		۳۲	
وضعیت آمایشی/مأموریتی درس (صرفاً برای دروس تخصصی اختیاری مشخص شود)		مرتبط با آمایش/مأموریت	
		مرتبط با مأموریت/آمایش	
		موسسه نیست	
		موسسه است	

اگر واحد عملی دارد، چه نوع آموزش تکمیلی نیاز است؟: سفر علمی □ آزمایشگاه □ سمینار □ کارگاه □ موارد دیگر:

ب: هدف کلی:

- آشنایی با وسایل و تجهیزات مرتبط با شیرینی پزی و شناخت انواع شیرینی ها و کیک ها

اهداف ویژه:

- آشنایی با مقدمات و اصول پایه شیرینی پزی و تجهیزات مرتبط
- آشنایی با انواع مختلف شیرینی ها و دسر ها

پ) سرفصل ها:

- شناخت وسایل سبک و سنگین شیرینی پزی
- نحوه انتشار گرما در انواع فرهای شیرینی پزی
- مواد اولیه شیرینی پزی
- اثر و نقش مواد در شیرینی پزی
- انواع خمیرها برای تهیه شیرینی
- روش های مختلف کار (شکر با کره، آرد با کره، تخم مرغ با کره، سفیده تخم مرغ با پودر قند، زرده تخم مرغ با شکر)
- انواع دسرهای سرد و گرم
- انواع شیرینی ها
- انواع کیک های خامه دار یا کرم دار

ت) روش یاددهی-یادگیری متناسب با محتوا و هدف:

تدریس توسط استاد، تکالیف مرتبط درسی با هر بحث، پروژه کلاسی

ث) روش ارزشیابی (پیشهادی):

- | | |
|---------------------------------|---------|
| فعالیت های کلاسی در طول نیم سال | ۳۰ درصد |
| آزمون پایان نیم سال | ۲۰ درصد |
| آزمون پایانی | ۵۰ درصد |

ج) ملزومات، تجهیزات و امکانات مورد نیاز برای ارائه:

تخته وایت برد، مایزیک مخصوص، ویدئو پروژکتور، آشپزخانه با تجهیزات مرتبط

چ) منابع علمی پیشنهادی:

- هنر شیرینی پزی در منزل، کریستیان توبینر و آنته ولتر، زری مرعشی خاور، انتشارات تندیس، ۱۳۹۷
- انواع کیک و شیرینی، زهره امینی، بوکتاب، ۱۴۰۱
- کیک و شیرینیهای تر، سمیرا جنت دوست، پانیز مهر ایرانیان، ۱۳۹۹



ح) ملاحظات برای افراد با نیازهای ویژه:

ندارد

خ) ملاحظات برای برگزاری الکترونیکی درس:

ارائه مجازی درس امکان پذیر نیست.



الف: عنوان درس به فارسی : شیرینی پزی (۲)			
عنوان درس به انگلیسی:		Pastry (2)	
دروس پیش نیاز:		شیرینی پزی (۱)	
دروس هم نیاز:		-	
تعداد واحد:		۲	
تعداد ساعت:		۶۴	
وضعیت آمایشی/مأموریتی درس (صرفاً برای دروس تخصصی اختیاری مشخص شود)		مرتبط با آمایش/مأموریت	
		مرتبط با مأموریت/آمایش	
		موسسه نیست	
		موسسه است	
		مهارتی-اشتغال پذیری	
		پروژه/رساله / پایان نامه	
		تخصصی اختیاری	
		تخصصی الزامی	
		پایه	
		نظری	

اگر واحد عملی دارد، چه نوع آموزش تکمیلی نیاز است؟: سفر علمی □ آزمایشگاه □ سمینار □ کارگاه □ موارد دیگر:

ب: هدف کلی:

- تهیه انواع کیک‌ها، دسرها و شیرینی‌ها

اهداف ویژه:

- آموزش تهیه انواع شیرینی
- آموزش تهیه انواع کیک و دسر

پ (سرفصل‌ها):

- عملیات تهیه انواع شیرینی‌ها
- عملیات تهیه انواع کیک‌ها
- عملیات تهیه انواع دسرها

ت (روش یاددهی-یادگیری متناسب با محتوا و هدف):

تدریس توسط استاد، تکالیف مرتبط درسی با هر بحث، پروژه کلاسی

ث (روش ارزشیابی (پیشنهادی):

- فعالیت‌های کلاسی در طول نیم سال ۴۰ درصد
- آزمون پایان نیم سال درصد
- آزمون پایانی ۶۰ درصد

ج (ملزومات، تجهیزات و امکانات مورد نیاز برای ارائه):

آشپزخانه با تجهیزات مرتبط

چ (منابع علمی پیشنهادی):

- هنر شیرینی‌پزی در منزل، کریستیان توبینر و آنته ولتر، زری مرعشی خاور، انتشارات تندیس، ۱۳۹۷
- انواع کیک و شیرینی، زهره امینی، بوکتاب، ۱۴۰۱
- کیک و شیرینیهای تر، سمیرا جنت دوست، پانیز مهر ایرانیان، ۱۳۹۹

ح (ملاحظات برای افراد با نیازهای ویژه):

ندارد

خ (ملاحظات برای برگزاری الکترونیکی درس):

ارائه مجازی درس امکان پذیر نیست.



الف: عنوان درس به فارسی : بهداشت و کمک‌های اولیه			
عنوان درس به انگلیسی:		Health and first aid	
دروس پیش‌نیاز:		-	
دروس هم‌نیاز:		-	
تعداد واحد:		۲	
تعداد ساعت:		۴۸	
وضعیت آمایشی/مأموریتی درس(صرفاً برای دروس تخصصی اختیاری مشخص شود)		مرتبط با آمایش/مأموریت	
		مرتبط با آمایش/مأموریت	
		موسسه است	
		موسسه نیست	
		مهارتی-اشتغال پذیری	
		پروژه/رساله / پایان‌نامه	
		تخصصی اختیاری	
		تخصصی الزامی	
		پایه	
		نظری	

اگر واحد عملی دارد، چه نوع آموزش تکمیلی نیاز است؟: سفر علمی □ آزمایشگاه □ سمینار □ کارگاه □ موارد دیگر:

ب: هدف کلی:

- آشنایی با کمک‌های اولیه و چگونگی استفاده از آنها در موقعیت‌های ضروری

اهداف ویژه:

- مدیریت حادثه و واکنش به بحران
- آشنایی با کمک‌های اولیه همچون پانسمان، احیا و ...

پ (سرفصل‌ها):

- پیشگیری از بیماری‌های واگیر و مسری در فضاهای گردشگری
- تعیین اولویت مصدومان برای کمک‌رسانی (تریاز)
- مدیریت صحنه حادثه، ارزیابی اولیه و بررسی سطح هوشیاری و حمایت روانی مصدوم
- چک کردن ABC
- وضعیت بهبود / recovery position
- احیای قلبی - ریوی، زنجیره بقا و ارزیابی ثانویه
- اندازه‌گیری صحیح فشار خون
- حمله قلبی یا MI
- خارج کردن جسم از مجاری تنفس و عملیات ملیخ و چست تراست
- شوگ، خونریزی، سوختگی، سکتة مغزی، مسمومیت، گرم‌زدگی، سرمازدگی، تروما و شکستگی، آتل‌بندی در شکستگی‌های موضعی، تنفس مصنوعی، بانداژ و پانسمان، داروشناسی، شستشو و ضدعفونی زخم‌های سطحی و عمیق
- نمودار نهایی روش کمک به مصدوم، حمل مصدوم
- اشتباهات رایج در فوریت‌های پزشکی

ت) روش یاددهی-یادگیری متناسب با محتوا و هدف:

تدریس توسط استاد، تکالیف مرتبط درسی با هر بحث، پروژه کلاسی

ث) روش ارزشیابی (پیشنهادی):

- فعالیت‌های کلاسی در طول نیم‌سال ۴۰ درصد
- آزمون پایان نیم‌سال درصد
- آزمون پایانی ۶۰ درصد

ج) ملزومات، تجهیزات و امکانات مورد نیاز برای ارائه:

تخته وایت برد، ماژیک مخصوص، ویدئو پروژکتور، وسایل کمک‌های اولیه



چ) منابع علمی پیشنهادی:

- راهنمای سریع اورژانس، ماریا پاول، هدیه سلطانی و مینا میناپور، انتشارات آفرنگ، ۱۴۰۰
- کمک‌های اولیه و فوریت‌های پزشکی در سوانح، دوره امداد‌گری، سازمان انتشارات جهاددانشگاهی، ۱۴۰۰
- آموزش ایمنی و کمک‌های اولیه به زبان ساده، فاطمه حسینی، انتشارات ارشدان، ۱۴۰۲

ح) ملاحظات برای افراد با نیازهای ویژه:

ندارد

خ) ملاحظات برای برگزاری الکترونیکی درس:

ارائه مجازی درس امکان پذیر نیست.



الف: عنوان درس به فارسی : بهداشت مواد غذایی			
عنوان درس به انگلیسی:		Food health	
دروس پیش نیاز:		-	
دروس هم نیاز:		-	
تعداد واحد:		۲	
تعداد ساعت:		۳۲	
وضعیت آمایشی/مأموریتی درس(صرفاً برای دروس تخصصی اختیاری مشخص شود)		مرتبط با آمایش/مأموریت	
		مرتبط با مأموریت/آمایش	
		موسسه نیست	
		موسسه است	

اگر واحد عملی دارد، چه نوع آموزش تکمیلی نیاز است؟: سفر علمی ☐ آزمایشگاه ☐ سمینار ☐ کارگاه ☐ موارد دیگر:

ب: هدف کلی:

- آشنایی با اصول و مبانی بهداشت مواد غذایی و کاربرد آنها در صنعت هتلداری

اهداف ویژه:

- آشنایی با رعایت بهداشت غذا
- تشخیص مواد غذایی فاسد، جمع‌آوری و دفع آنها

پ (سرفصل‌ها):

- اصول و مبانی بهداشت مواد غذایی در محیط‌زیست
- اکولوژی و غذا
- آشنایی با جمع‌آوری و دفع مواد زائد جامد
- روش‌های دفع مواد در اجتماعات کوچک
- آشنایی با میکروارگانیسم مهم در بهداشت مواد غذایی
- آشنایی با اصول نگهداری مواد غذایی و روش‌های سنتی مواد غذایی
- آشنایی با مسمومیت‌های مختلف مواد غذایی
- آشنایی با روش‌های تشخیص ظاهری مواد غذایی مشکوک به فساد
- کاربرد اصول بهداشتی در محیط رستوران و هتل

ت) روش یاددهی-یادگیری متناسب با محتوا و هدف:

تدریس توسط استاد، تکالیف مرتبط درسی با هر بحث، پروژه کلاسی

ث) روش ارزشیابی (پیشنهادی):

- | | |
|---------------------------------|---------|
| فعالیت‌های کلاسی در طول نیم‌سال | ۱۵ درصد |
| آزمون پایان نیم‌سال | ۲۵ درصد |
| آزمون پایانی | ۶۰ درصد |

ج) ملزومات، تجهیزات و امکانات مورد نیاز برای ارائه:

تخته وایت برد، مایزیک مخصوص، ویدئو پروژکتور

چ) منابع علمی پیشنهادی:

- میکروبیولوژی مواد غذایی، ویلیام فریزر و دنیس وستهوف، سیدعلی مرتضوی، مهدی کاشانی نژاد و حمید ضیاء الحق، انتشارات دانشگاه فردوسی

مشهد، ۱۴۰۱



- عوامل فساد و شرایط نگهداری مواد غذایی در سردخانه، کرامت‌الله ایماندل و عذرا صادق‌زاده عراقی، موسسه چاپ و انتشارات دانشگاه تهران، ۱۳۹۷

- اصول تکنولوژی نگهداری مواد غذایی، سیدحسن فاطمی، شرکت سهامی انتشار، ۱۴۰۰

- Food health: nutrition, technology, and public health, Chrzan, J. & Brett, J.A., Berghahn Books publisher, 2019

ح) ملاحظات برای افراد با نیازهای ویژه:

ندارد

خ) ملاحظات برای برگزاری الکترونیکی درس:

ارائه مجازی درس در آموزش تمام الکترونیک امکان پذیر است.



الف: عنوان درس به فارسی : اصول تغذیه و رژیم های غذایی			
عنوان درس به انگلیسی:		Nutrition and diet	
دروس پیش نیاز:		-	
دروس هم نیاز:		-	
تعداد واحد:		۲	
تعداد ساعت:		۳۲	
وضعیت آمایشی/مأموریتی درس(صرفاً برای دروس تخصصی اختیاری مشخص شود)		مرتبط با آمایش/مأموریت	
		مرتبط با مأموریت/آمایش	
		موسسه نیست	
		موسسه است	

اگر واحد عملی دارد، چه نوع آموزش تکمیلی نیاز است؟: سفر علمی ☐ آزمایشگاه ☐ سمینار ☐ کارگاه ☐ موارد دیگر:

ب: هدف کلی:

- آشنایی با اصول علم تغذیه و مسائل مرتبط به آن

اهداف ویژه:

- آشنایی با مفاهیم پایه مرتبط با تغذیه
- آشنایی با اصول رژیم های غذایی مختلف

پ (سرفصل ها):

- مبانی علم تغذیه
- تراز انرژی
- شناخت هیدروکربن ها
- شناخت چربی ها
- چربی ها در غذا
- پروتئین ها در غذا
- آشنایی با متابولیسم
- نقصان در متابولیسم بدن و عوارض آن
- تغییرات غذا در طول تولید و پخت و پز
- بیماری های دستگاه گوارش
- میکروب های غذایی
- مواد معدنی
- ویتامین ها
- ایجاد تعادل آب در بدن

ت) روش یاددهی-یادگیری متناسب با محتوا و هدف:

تدریس توسط استاد، تکالیف مرتبط درسی با هر بحث، پروژه کلاسی

ث) روش ارزشیابی (پیشنهادی):

- | | |
|---------------------------------|---------|
| فعالیت های کلاسی در طول نیم سال | ۱۵ درصد |
| آزمون پایان نیم سال | ۲۵ درصد |
| آزمون پایانی | ۶۰ درصد |

ج) ملزومات، تجهیزات و امکانات مورد نیاز برای ارائه:



تخته وایت برد، مازیک مخصوص، ویدئو پروژکتور

چ) منابع علمی پیشنهادی:

- اصول تغذیه پزشکی، لیندا کی دی بروین؛ کاترین پینا، ناهید خلدی، فرزاد شیدفر، فهیمه آق و غزاله حاجی لوئیان، انتشارات جامعه‌نگر، ۱۴۰۱
- اصول تغذیه رایبسنون، رایبسنون کاربن هاگدن، ناهید خلدی و سیدعلی کشاورز، انتشارات جامعه‌گر، ۱۴۰۱
- Handbook of Food as a Commons, Olivier De Schutter, Routledge, 2020

ح) ملاحظات برای افراد با نیازهای ویژه:

ندارد

خ) ملاحظات برای برگزاری الکترونیکی درس:

ارائه مجازی درس در آموزش تمام الکترونیک امکان پذیر است.



الف: عنوان درس به فارسی : شناخت غذا و دسرهای بومی ایران			
عنوان درس به انگلیسی:		Entrepreneurship in hospitality	
نوع درس و واحد			
دروس پیش نیاز:	-	پایه	نظری
دروس هم نیاز:	-	تخصصی الزامی	عملی
تعداد واحد:	۲	تخصصی اختیاری	نظری-عملی
تعداد ساعت:	۳۲	پروژه/رساله/پایان نامه	
		مهارتی-اشتغال پذیری	
وضعیت آمایشی/مأموریتی درس(صرفاً برای دروس تخصصی اختیاری مشخص شود)		مرتبط با مأموریت/آمایش	مرتبط با مأموریت
		موسسه است	موسسه نیست

اگر واحد عملی دارد، چه نوع آموزش تکمیلی نیاز است؟: سفر علمی □ آزمایشگاه □ سمینار □ کارگاه □ موارد دیگر:

ب: هدف کلی:

- آشنایی با غذاهای ایرانی و شناخت دسرهای بومی و محلی

اهداف ویژه:

- آشنایی با فرهنگ غذایی ایرانی
- آشنایی با غذاهای مختلف مناطق ایران

پ (سرفصل ها):

- تاریخچه غذاهای ایرانی
- ویژگی های کلی غذاها و نوشیدنی های سنتی ایران
- اهمیت شناخت ارزش غذایی نوشیدنی ها، دسر ها و غذاهای ایرانی
- آشنایی با غذاها و نوشیدنی های محلی شمال ایران
- آشنایی با غذاها و نوشیدنی های محلی غرب ایران
- آشنایی با غذاها و نوشیدنی های محلی شرق ایران
- آشنایی با غذاها و نوشیدنی های محلی جنوب ایران
- آشنایی با غذاها و نوشیدنی های محلی فلات مرکزی ایران
- آشنایی با دسرهای سنتی مناطق مختلف ایران
- آشنایی با انواع نان های ایرانی و چگونگی سرو آن برای مهمانان هتل
- آشنایی با شربت ها و نوشیدنی های ایرانی و خواص آنها
- اهمیت شناخت ذائقه گردشگران بین المللی در ارتباط با سرو غذاهای ایرانی

ت) روش یاددهی-یادگیری متناسب با محتوا و هدف:

تدریس توسط استاد، تکالیف مرتبط درسی با هر بحث، پروژه کلاسی

ث) روش ارزشیابی (پیشهادی):

- | | |
|---------------------------------|---------|
| فعالیت های کلاسی در طول نیم سال | ۱۵ درصد |
| آزمون پایان نیم سال | ۲۵ درصد |
| آزمون پایانی | ۶۰ درصد |

ج) ملزومات، تجهیزات و امکانات مورد نیاز برای ارائه:

تخته وایت برد، مایژیک مخصوص، ویدئو پروژکتور



چ) منابع علمی پیشنهادی:

- خوراکی‌های ایرانی، نادر میرزا قاجار، و احمد مجاهد، انتشارات دانشگاه تهران، ۱۴۰۱
- فرهنگ غذایی اقوام ایرانی (جلد اول)، محسن رستمی و مریم پناهی، انتشارات پشتیبان، ۱۴۰۰
- فرهنگ غذایی اقوام ایرانی (جلد دوم)، محسن رستمی و مریم پناهی، انتشارات پشتیبان، ۱۴۰۰

ح) ملاحظات برای افراد با نیازهای ویژه:

ندارد

خ) ملاحظات برای برگزاری الکترونیکی درس:

ارائه مجازی درس در آموزش تمام الکترونیک امکان‌پذیر است.



الف: عنوان درس به فارسی : شناخت استانداردهای بین‌المللی در صنعت هتلداری			
نوع درس و واحد		عنوان درس به انگلیسی: International standards in hospitality	
☐ پایه ☒ نظری		- دروس پیش‌نیاز:	
☐ عملی ☒ تخصصی الزامی		- دروس هم‌نیاز:	
☐ نظری-عملی ☐ تخصصی اختیاری		۲	تعداد واحد:
☐ پروژه/ رساله / پایان‌نامه			
☐ مهارتی-اشتغال پذیری		۳۲	تعداد ساعت:
مرتبط با آمایش/مأموریت		وضعیت آمایشی/مأموریتی درس(صرفاً برای دروس تخصصی اختیاری مشخص شود)	
☐ موسسه نیست			
مرتبط با مأموریت/آمایش			
☐ موسسه است			

اگر واحد عملی دارد، چه نوع آموزش تکمیلی نیاز است؟: سفر علمی □ آزمایشگاه □ سمینار □ کارگاه □ موارد دیگر:

ب: هدف کلی:

آشنایی با استانداردهای جهانی صنعت هتلداری و سیستم‌های مختلف سطح‌بندی و ستاره‌گذاری

اهداف ویژه:

۱. آشنایی با استانداردهای ملی و بین‌المللی هتل
۲. مقایسه هتل‌های ملی و بین‌المللی

پ (سرفصل‌ها):

۱. تاریخچه ستاره‌گذاری در جهان و ایران
۲. آشنایی با سیستم ستاره‌گذاری در جهان و ایران و مقایسه آیین‌نامه‌ها و ضوابط طبقه‌بندی هتلها در کشورهای مختلف
۳. کیفیت خدمات در هتل‌های جهان و ایران
۴. معماری و دکور داخلی در هتل‌های بین‌المللی
۵. امکانات ساختمانی و تاسیساتی و نقش آنها در ستاره‌گذاری
۶. تفاوت سطح‌بندی هتل‌ها در عرصه‌های بین‌المللی
۷. آشنایی با آموزش‌های لازم در هتل‌های بین‌المللی
۸. غذا و سرویس در هتل‌های بین‌المللی
۹. آشنایی با معیارهای بومی‌سازی در استانداردهای بین‌المللی صنعت هتلداری
۱۰. مصداق‌های عینی از هتل‌های بین‌المللی سازگار با فرهنگ و جغرافیای ایران

ت) روش یاددهی-یادگیری متناسب با محتوا و هدف:

تدریس توسط استاد، تکالیف مرتبط درسی با هر بحث، پروژه کلاسی

ث) روش ارزشیابی (پیشنهادی):

- فعالیت‌های کلاسی در طول نیم‌سال ۱۵درصد
- آزمون پایان نیم‌سال ۲۵درصد
- آزمون پایانی ۶۰درصد

ج) ملزومات، تجهیزات و امکانات موردنیاز برای ارائه:

تخته وایت برد، مایژیک مخصوص، ویدئو پروژکتور

چ) منابع علمی پیشنهادی:



- استاندارد بین‌المللی ISO22483 (گردشگری و خدمات مرتبط-هتل‌ها، الزامات خدمات)، پگاه یاوری‌فر، بابک یاوری‌فر و محسن مردانی، انتشارات جوزان، ۱۴۰۰
- مدیریت عمومی تاسیسات گردشگری، مهرداد تاوتلی، الهام کزازی، حامد عبدالعلی، علی اصغر رضایت، مهدی براتی، جلال نصیریان، انتشارات مهکامه، ۱۴۰۰
- استاندارد طراحی هتل ۴ ستاره، محمد محسن کاویان‌پور، انتشارات دانش و فن، ۱۴۰۰

ح) ملاحظات برای افراد با نیازهای ویژه:

ندارد

خ) ملاحظات برای برگزاری الکترونیکی درس:

ارائه مجازی درس در آموزش تمام الکترونیک امکان پذیر است.



الف: عنوان درس به فارسی : شناخت و نگهداری تاسیسات هتل				
نوع درس و واحد		Hotel facilities maintenance		عنوان درس به انگلیسی:
☐ نظری	☐ پایه	-		دروس پیش نیاز:
☐ عملی	☒ تخصصی الزامی	-		دروس هم نیاز:
☒ نظری-عملی	☐ تخصصی اختیاری	۲	تعداد واحد:	
☐ پروژه/ رساله / پایان نامه			تعداد ساعت:	
☐ مهارتی -اشتغال پذیری				
مرتبط با مأموریت /آمایش	مرتبط با آمایش /مأموریت	وضعیت آمایشی /مأموریتی درس(صرفاً برای دروس		
☐ موسسه است	☐ موسسه نیست	تخصصی اختیاری مشخص شود)		

اگر واحد عملی دارد، چه نوع آموزش تکمیلی نیاز است؟: سفر علمی ☐ آزمایشگاه ☐ سمینار ☐ کارگاه ☒ موارد دیگر:

ب: هدف کلی:

- آشنایی با تاسیسات مختلف هتل، شیوه نگهداری و کاربرد آنها

اهداف ویژه:

- آشنایی با تاسیسات مرتبط با هتل
- تعمیر و عیب یابی تاسیسات هتل

پ (سرفصل ها):

- بخش فنی هتل
- تاسیسات هتل و نگهداری آنها
- تاسیسات آبرسانی
- تاسیسات برقی
- سوخت رسانی
- دستگاه های حرارتی
- دستگاه های برودتی
- آموزش عملی عیب یابی و تعمیر مقدماتی

ت) روش یاددهی-یادگیری متناسب با محتوا و هدف:

تدریس توسط استاد، تکالیف مرتبط درسی با هر بحث، پروژه کلاسی

ث) روش ارزشیابی (پیشنهادی):

- فعالیت های کلاسی در طول نیم سال ۴۰ درصد
- آزمون پایان نیم سال درصد
- آزمون پایانی ۶۰ درصد

ج) ملزومات، تجهیزات و امکانات مورد نیاز برای ارائه:

تخته وایت برد، مایژیک مخصوص، ویدئو پروژکتور، تجهیزات مرتبط

چ) منابع علمی پیشنهادی:

- مدیریت عمومی تاسیسات گردشگری، مهرداد تاوتلی، الهام کزازی، حامد عبدالعلی، علی اصغر رضایت، مهدی براتی، جلال نصیریان، انتشارات مهکامه، ۱۴۰۰
- استاندارد طراحی هتل ۴ ستاره، محمد محسن کاویان پور، انتشارات دانش و فن، ۱۴۰۰



ح) ملاحظات برای افراد با نیازهای ویژه:

ندارد

خ) ملاحظات برای برگزاری الکترونیکی درس:

ارائه مجازی درس امکان پذیر نیست.



الف: عنوان درس به فارسی : آشنایی با طراحی و دکوراسیون داخلی			
عنوان درس به انگلیسی:		Interior Design and Decoration	
نوع درس و واحد			
پایه ☐ نظری ☒		کاربرد هنر و معماری در مراکز اقامتی و رفاهی	
تخصصی الزامی ☒ عملی ☐		-	
تخصصی اختیاری ☐ نظری-عملی ☐		۲	
پروژه/رساله / پایان نامه ☐		۳۲	
مهارتی-اشتغال پذیری ☐			
مرتبط با مأموریت/آمایش ☐ مرتبط با مأموریت ☐		وضعیت آمایشی/مأموریتی درس(صرفاً برای دروس تخصصی اختیاری مشخص شود)	
موسسه است ☐ موسسه نیست ☐			

اگر واحد عملی دارد، چه نوع آموزش تکمیلی نیاز است؟ سفر علمی ☐ آزمایشگاه ☐ سمینار ☐ کارگاه ☐ موارد دیگر:

ب: هدف کلی:

- درک مفاهیم پایه دکوراسیون و تقویت مهارت استفاده از منابع و مدارک فنی معماری داخلی

اهداف ویژه:

- آشنایی پایه با طراحی داخلی
- آشنایی با طراحی داخلی مهم ترین هتل های ایران

پ) سرفصل ها:

- آشنایی با نقشه و مدارک فنی معماری داخلی
- آشنایی با علائم و راهنمای فنی نقشه های دکوراسیون
- معرفی تاریخچه طراحی داخلی و دکوراسیون
- روانشناسی رنگ و تاثیر رنگ ها در هتل
- نور و کاربرد آن در فضاهای داخلی و محیطی هتل
- طراحی اتاق ها، سالن ها، طبقات هتل، فرانت آفیس و سایر بخش های هتل
- چیدمان میزها
- تحلیل ویژگی های دکوراسیون داخلی در هتل های ایران و برخی نمونه های خارجی

ت) روش یاددهی-یادگیری متناسب با محتوا و هدف:

تدریس توسط استاد، تکالیف مرتبط درسی با هر بحث، پروژه کلاسی

ث) روش ارزشیابی (پیشنهادی):

- فعالیت های کلاسی در طول نیم سال ۱۵ درصد
- آزمون پایان نیم سال ۲۵ درصد
- آزمون پایانی ۶۰ درصد

ج) ملزومات، تجهیزات و امکانات مورد نیاز برای ارائه:

تخته وایت برد، مازیک مخصوص، ویدئو پروژکتور

چ) منابع علمی پیشنهادی:

- طراحی داخلی، مفاهیم بنیادی-اصول حرفه ای، جان پایل، عاطفه نجف زاده، انتشارات کتابکده کسری، ۱۴۰۱
- طراحی و اجرای دکوراسیون و تزیینات داخلی هتل، افسانه نادری نژاد، انتشارات ایماد، ۱۳۹۹

- Interior Design Concept, Natalie Badenduck, Taylor & Francis, 2022



- Big Little Hotel Small Hotels Designed by Architects, Donna Kacmar, Taylor & Francis, 2023

ح) ملاحظات برای افراد با نیازهای ویژه:

ندارد

خ) ملاحظات برای برگزاری الکترونیکی درس:

ارائه مجازی درس در آموزش تمام الکترونیک امکان پذیر است.



الف: عنوان درس به فارسی : شناخت صنایع دستی ایران			
عنوان درس به انگلیسی:		Introduction to handicrafts	
نوع درس و واحد			
دروس پیش نیاز:	-	پایه	نظری
دروس هم نیاز:	-	تخصصی الزامی	عملی
تعداد واحد:	۲	تخصصی اختیاری	نظری-عملی
تعداد ساعت:	۳۲	پروژه/رساله/پایان نامه	
		مهارتی-اشتغال پذیری	
وضعیت آمایشی/مأموریتی درس(صرفاً برای دروس تخصصی اختیاری مشخص شود)		مرتبط با مأموریت	مرتبط با آمایش
		موسسه نیست	موسسه است

اگر واحد عملی دارد، چه نوع آموزش تکمیلی نیاز است؟ سفر علمی □ آزمایشگاه □ سمینار □ کارگاه □ موارد دیگر:

ب: هدف کلی:

- آشنایی با انواع صنایع دستی ایران و اهمیت هویتی، هنری و اقتصادی صنایع دستی در گردشگری

اهداف ویژه:

- درک صنایع دستی کشور در بافت جغرافیایی و فرهنگی
- طبقه بندی صنایع دستی ایران براساس معیارهای مختلف

پ) سرفصل ها:

- شناخت صنایع دستی
- صنایع دستی و اقتصاد گردشگری
- تقسیم بندی صنایع دستی ایران براساس معیارهای مختلف
- جغرافیایی صنایع دستی ایران؛ منطقه بندی جغرافیایی و ریشه شناسی پیدایش و کاربرد صنایع دستی در منطقه مرتبط
- آشنایی با مراکز تدوین برنامه و سیاست گذاری در صنایع دستی ایران
- جایگاه صنایع دستی در برنامه های توسعه گردشگری ایران
- اهمیت صنایع دستی در اقتصاد خرد محلی
- اهمیت صنایع دستی در اقتصاد ملی ایران
- صنایع دستی منسوخ شده

ت) روش یاددهی-یادگیری متناسب با محتوا و هدف:

تدریس توسط استاد، تکالیف مرتبط درسی با هر بحث، پروژه کلاسی

ث) روش ارزشیابی (پیشهادی):

- | | |
|---------------------------------|---------|
| فعالیت های کلاسی در طول نیم سال | ۱۵ درصد |
| آزمون پایان نیم سال | ۲۵ درصد |
| آزمون پایانی | ۶۰ درصد |

ج) ملزومات، تجهیزات و امکانات مورد نیاز برای ارائه:

تخته وایت برد، مایژیک مخصوص، ویدئو پروژکتور

چ) منابع علمی پیشنهادی:

- شناخت صنایع دستی ایران، حسین یآوری، انتشارات مهکامه، ۱۴۰۱
- هویت شناسی صنایع دستی ایران، سهراب آل یاسین، نشر عطران، ۱۴۰۱



- صنایع دستی ایران، حمیده سادات لطیفی، انتشارات پرنده، ۱۳۹۹

ح) ملاحظات برای افراد با نیازهای ویژه:

ندارد

خ) ملاحظات برای برگزاری الکترونیکی درس:

ارائه مجازی درس در آموزش تمام الکترونیک امکان پذیر است.



الف: عنوان درس به فارسی : مدیریت عمومی خدمات پذیرایی و تشریفات			
عنوان درس به انگلیسی:		Hospality services	
دروس پیش نیاز:		-	
دروس هم نیاز:		-	
تعداد واحد:		۲	
تعداد ساعت:		۳۲	
وضعیت آمایشی/مأموریتی درس(صرفاً برای دروس تخصصی اختیاری مشخص شود)		مرتبط با آمایش/مأموریت	
		مرتبط با آمایش/مأموریت	
		موسسه نیست	
		موسسه است	

اگر واحد عملی دارد، چه نوع آموزش تکمیلی نیاز است؟: سفر علمی ☐ آزمایشگاه ☐ سمینار ☐ کارگاه ☐ موارد دیگر:

ب: هدف کلی:

- آشنایی با اصول ارائه خدمات پذیرایی، انواع چیدمان، سرویس های مختلف، فرهنگ غذایی ملل مختلف

اهداف ویژه:

- آموزش عملی چیدمان میز به سبک های مختلف
- آشنایی با کدهای اخلاقی کارکنان واحد پذیرایی

پ) سرفصل ها:

- مراحل ارائه خدمات در واحدهای پذیرایی (از ورود مهمان، دریافت سفارش، سرو و صورتحساب تا حفظ وفاداری مشتری)
- روش های چیدمان میز و سرو غذا در فرهنگ های مختلف (فرانسوی، روسی، انگلیسی و امریکایی)
- سرویس های مختلف در واحدهای پذیرایی (بوفه، سرویس صبحانه، مجالس و ...)
- آشنایی با فرهنگ غذایی در فرهنگ ایرانی-اسلامی
- آشنایی با فرهنگ غذایی فرهنگ های مختلف
- تیکت های اخلاقی کارکنان بخش پذیرایی و تشریفات
- برخورد با مهمان

ت) روش یاددهی-یادگیری متناسب با محتوا و هدف:

تدریس توسط استاد، تکالیف مرتبط درسی با هر بحث، پروژه کلاسی

ث) روش ارزشیابی (پیشنهادی):

فعالیت های کلاسی در طول نیم سال	۴۰ درصد
آزمون پایان نیم سال	درصد
آزمون پایانی	۶۰ درصد

ج) ملزومات، تجهیزات و امکانات مورد نیاز برای ارائه:

تخته وایت برد، مایژیک مخصوص، ویدئو پروژکتور

چ) منابع علمی پیشنهادی:

- مدیریت میزبانی: مهارت ها و نحوه رفتار در داخل و خارج از محیط کار، لین پونت، نرگس مرآت و سحر نوروزی، انتشارات دفتر پژوهش های فرهنگی، ۱۴۰۰
- مدیریت تشریفات آداب برگزاری مراسم رسمی و غیررسمی، رامین اسدی، انتشارات کینون، ۱۴۰۲
- آداب تشریفات ملی و بین المللی، سمیرا تقوی پور، نرگس ذاکری نژاد، شیلا سلیمانی، منوچهر صفری، انتشارات جله رود، ۱۴۰۱

ح) ملاحظات برای افراد با نیازهای ویژه:



ندارد

خ) ملاحظات برای برگزاری الکترونیکی درس:
ارائه مجازی درس در آموزش تمام الکترونیک امکان پذیر است.



الف: عنوان درس به فارسی : بهداشت کار و ایمنی			
عنوان درس به انگلیسی:		Health and Safety Executive	
نوع درس و واحد			
دروس پیش نیاز:	-	پایه	نظری
دروس هم نیاز:	-	تخصصی الزامی	عملی
تعداد واحد:	۲	تخصصی اختیاری	نظری-عملی
تعداد ساعت:	۳۲	پروژه/رساله/پایان نامه	
		مهارتی-اشتغال پذیری	
وضعیت آمایشی/مأموریتی درس(صرفاً برای دروس تخصصی اختیاری مشخص شود)		مرتبط با مأموریت/آمایش	مرتبط با مأموریت
		موسسه نیست	موسسه است

اگر واحد عملی دارد، چه نوع آموزش تکمیلی نیاز است؟: سفر علمی □ آزمایشگاه □ سمینار □ کارگاه □ موارد دیگر:

ب: هدف کلی:

- آشنایی با بهداشت محیط و ایمنی کار در صنعت هتلداری

اهداف ویژه:

- آشنایی با بهداشت محیط آشپزخانه
- آشنایی با حفظ ایمنی در آشپزخانه

پ) سرفصل ها:

- اعمال ایمنی و غیرایمنی در آشپزخانه
- سرویس و کنترل وسایل برقی و گازی در آشپزخانه
- انواع حوادثی که در محیط آشپزخانه روی می دهد و نحوه برخورد با آنها
- کار با انواع وسایل برنده دستی و برقی
- شرایط لباس مخصوص آشپزخانه
- ذخیره، نگهداری و بازرسی مواد در محیط آشپزخانه
- قفسه و شرایط ارائه غذای مناسب
- بهداشت محیط در هتل
- سلامت شغلی در هتل
- حفظ محیط زیست و هتل های سبز

ت) روش یاددهی-یادگیری متناسب با محتوا و هدف:

تدریس توسط استاد، تکالیف مرتبط درسی با هر بحث، پروژه کلاسی

ث) روش ارزشیابی (پیشنهادی):

- فعالیت های کلاسی در طول نیم سال ۴۰ درصد
- آزمون پایان نیم سال درصد
- آزمون پایانی ۶۰ درصد

ج) ملزومات، تجهیزات و امکانات مورد نیاز برای ارائه:

تخته وایت برد، مازیک مخصوص، ویدئو پروژکتور

چ) منابع علمی پیشنهادی:

- بهداشت حرفه ای و ایمنی محیط کار، مرتضی مهدی پور، موسسه فرهنگی هنری دیباگران تهران، ۱۴۰۱



- ایمنی و بهداشت محیط کار، فرزاد احمدفر، انتشارات زلال سبز، ۱۴۰۰
- Handbook of Occupational Safety and Health, S. Z. Mansdorf, Wiley, 2019

ح) ملاحظات برای افراد با نیازهای ویژه:

ندارد

خ) ملاحظات برای برگزاری الکترونیکی درس:

ارائه مجازی درس در آموزش تمام الکترونیک امکان پذیر است.



الف: عنوان درس به فارسی: کاربرد هنر و معماری در مراکز اقامتی و رفاهی		
عنوان درس به انگلیسی:	Art and architecture in tourist accommodations and resorts	نوع درس و واحد
دروس پیش نیاز:	تاریخ فرهنگ و هنر ایران	پایه ☐ نظری ☒
دروس هم نیاز:	-	تخصصی الزامی ☒ عملی ☐
تعداد واحد:	۲	تخصصی اختیاری ☐ نظری-عملی ☐
تعداد ساعت:	۳۲	پروژه/رساله / پایان نامه ☐
		مهارتی-اشتغال پذیری ☐
وضعیت آمایشی/مأموریتی درس(صرفاً برای دروس تخصصی اختیاری مشخص شود)		
		مرتبط با مأموریت/آمایش ☐ مرتبط با مأموریت ☐
		موسسه است ☐ موسسه نیست ☐

اگر واحد عملی دارد، چه نوع آموزش تکمیلی نیاز است؟: سفر علمی ☐ آزمایشگاه ☐ سمینار ☐ کارگاه ☐ موارد دیگر:

ب: هدف کلی:

- آشنایی با جایگاه و جذابیت‌های معماری سنتی در اقلیم‌های مختلف ایران و کاربرد آن در مراکز اقامتی و رفاهی به منظور معرفی معماری و هنرهای وابسته به آن

اهداف ویژه:

- آشنایی با ویژگی‌های معماری اقلیم‌های مختلف ایران
 - آشنایی با مهم‌ترین شاخص‌های هنری و معماری در جاذبه‌های گردشگری ایران
- پ) سرفصل‌ها:**
- آشنایی با معماری بومی ایران: ناحیه خزر، کوهستانی، اقلیم گرم و خشک، حاشیه خلیج فارس
 - معرفی جایگاه طبیعت در شکل‌گیری معماری ایران
 - آشنایی با هنر باغسازی ایران
 - آشنایی با هنرهای وابسته به معماری: کارشیکاری، گچ‌بری، آئینه کاری، نقاشی شیشه
 - معرفی و تحلیل نمونه‌های منتخب تاریخ معماری ایران
 - کاربرد عناصر معماری سنتی در معماری معاصر
 - معریف شاخص‌های معماری در اقامتگاه‌ها و تفرجگاه‌های نمونه گردشگری و اقامتی
 - تحلیل هویت هنری و معماری در اقامتگاه، هتل یا مجتمع رفاهی گردشگری بویژه در ارتباط با هنر و معماری ایران

ت) روش یاددهی-یادگیری متناسب با محتوا و هدف:

تدریس توسط استاد، تکالیف مرتبط درسی با هر بحث، پروژه کلاسی

ث) روش ارزشیابی (پیشنهادی):

- | | |
|---------------------------------|---------|
| فعالیت‌های کلاسی در طول نیم سال | ۱۵ درصد |
| آزمون پایان نیم سال | ۲۵ درصد |
| آزمون پایانی | ۶۰ درصد |

ج) ملزومات، تجهیزات و امکانات مورد نیاز برای ارائه:

تخته وایت برد، مازیک مخصوص، ویدئو پروژکتور

چ) منابع علمی پیشنهادی:

- معماری ایران و جهان در سپهر فرهنگ ایران، رضا نوری شادمهانی، انتشارات مهکامه، ۱۴۰۱



- تاریخ هنر معماری ایران در دوره اسلامی، محمدیوسف کیانی، انتشارات سمت، ۱۳۹۹
- نگرشی بر معماری معاصر ایران و سبکهای معماری جهان، فاطمه گلیچ، انتشارات وارث و، ۱۳۹۹

ح) ملاحظات برای افراد با نیازهای ویژه:

ندارد

خ) ملاحظات برای برگزاری الکترونیکی درس:

ارائه مجازی درس در آموزش تمام الکترونیک امکان پذیر است.



الف: عنوان درس به فارسی: کنترل هزینه و قیمت گذاری			
عنوان درس به انگلیسی:		Cost control and Pricing	
دروس پیش نیاز:		اصول حسابداری (۲)	
دروس هم نیاز:		-	
تعداد واحد:		۲	
تعداد ساعت:		۳۲	
وضعیت آمایشی/مأموریتی درس(صرفاً برای دروس تخصصی اختیاری مشخص شود)		مرتبط با مأموریت /مرتبط با آمایش	
مرتبط با مأموریت /مرتبط با آمایش		موسسه نیست /موسسه است	
نوع درس و واحد		پایه ☐ نظری ☒ تخصصی الزامی ☒ نظری-عملی ☐ پروژه/رساله / پایان نامه ☐ مهارتی-اشتغال پذیری ☐	

اگر واحد عملی دارد، چه نوع آموزش تکمیلی نیاز است؟ سفر علمی ☐ آزمایشگاه ☐ سمینار ☐ کارگاه ☐ موارد دیگر:

ب: هدف کلی:

- کنترل و محاسبه هزینه ها و قیمت گذاری برای خدمات مختلف هتلداری

اهداف ویژه:

۱. قیمت گذاری خدمات رستوران
۲. قیمت گذاری خدمات هتل

پ (سرفصل ها):

۱. تعریف بودجه و بودجه بندی
۲. کنترل بودجه غذا و نوشیدنی
۳. پرسون غذایی
۴. کنترل انبار غذا
۵. نرخ بازده مورد انتظار
۶. آشنایی با تکنیک های قیمت گذاری و عوامل موثر بر آن
۷. کاربرد مدل های قیمت گذاری در خدمات مختلف هتل
۸. قیمت گذاری خدمات غذایی و نوشیدنی رستوران

ت) روش یاددهی-یادگیری متناسب با محتوا و هدف:

تدریس توسط استاد، تکالیف مرتبط درسی با هر بحث، پروژه کلاسی

ث) روش ارزشیابی (پیشهادی):

- فعالیت های کلاسی در طول نیم سال ۱۵ درصد
- آزمون پایان نیم سال ۲۵ درصد
- آزمون پایانی ۶۰ درصد

ج) ملزومات، تجهیزات و امکانات مورد نیاز برای ارائه:

تخته وایت برد، مایژیک مخصوص، ویدئو پروژکتور

چ) منابع علمی پیشنهادی:

- راهبردها و روش های قیمت گذاری (راهنمای افزایش سودآوری)، توماس نیگل، جان هوگان و ژوزف زیل، شهریار پاوندی و محسن نظری، انتشارات دانشگاه تهران، ۱۳۹۹

- کنترل هزینه غذا و نوشابه، جهاندار مظاهری، انتشارات مهکامه، ۱۳۹۸

- Food and beverage cost control, Dopson, L.R. & Hayes, D.K., Wiley Publisher, 2019



ح) ملاحظات برای افراد با نیازهای ویژه:

ندارد

خ) ملاحظات برای برگزاری الکترونیکی درس:

ارائه مجازی درس در آموزش تمام الکترونیک امکان پذیر است.



الف: عنوان درس به فارسی : خانه‌داری (۱)			
نوع درس و واحد		Housekeeping (1)	
پایه ☐ نظری ☒		-	
تخصصی الزامی ☒ عملی ☐		-	
تخصصی اختیاری ☐ نظری-عملی ☐		۲	
پروژه/رساله/پایان‌نامه ☐		۳۲	
مهارتی-اشتغال پذیری ☐			
مرتبط با مأموریت/آمایش ☐ مرتبط با مأموریت ☐		وضعیت آمایشی/مأموریتی درس (صرفاً برای دروس تخصصی اختیاری مشخص شود)	
موسسه است ☐ موسسه نیست ☐			

اگر واحد عملی دارد، چه نوع آموزش تکمیلی نیاز است؟ سفر علمی ☐ آزمایشگاه ☐ سمینار ☐ کارگاه ☐ موارد دیگر:

ب: هدف کلی:

- آشنایی با مدیریت و تشکیلات بخش خانه‌داری

اهداف ویژه:

- آشنایی با ساختار بخش خانه‌داری
- آشنایی با اتاق‌داری و وظایف کارکنان بخش خانه‌داری

پ) سرفصل‌ها:

- تشکیلات خانه‌داری
- شرح وظایف شغلی در بخش خانه‌داری
- نیازهای پرسنلی
- پیشگیری از آتش‌سوزی در بخش خانه‌داری
- نحوه ترک مهمانان از هتل
- وظایف خانه‌دار در موقعیت‌های مختلف (اشیاء گمشده، نحوه برخورد با اطاق‌های که نباید نظافت شوند، گزارش وضعیت اتاق‌ها، نحوه کنترل وسایل مصرفی مهمانان و ...)
- کنترل و بازرسی اتاق مهمانان
- روش‌های نظافت
- تهیه گزارش از بخش‌های مختلف

ت) روش یاددهی-یادگیری متناسب با محتوا و هدف:

تدریس توسط استاد، تکالیف مرتبط درسی با هر بحث، پروژه کلاسی

ث) روش ارزشیابی (پیشنهادی):

- فعالیت‌های کلاسی در طول نیم‌سال ۴۰ درصد
- آزمون پایان نیم‌سال درصد
- آزمون پایانی ۶۰ درصد

ج) ملزومات، تجهیزات و امکانات موردنیاز برای ارائه:

تخته وایت برد، ماژیک مخصوص، ویدئو پروژکتور

چ) منابع علمی پیشنهادی:

- مدیریت خانه‌داری در هتل، علی اقطاعی، و مهرداد فرشیدی، انتشارات مهکامه، ۱۳۹۸
- راهنمای خانه‌داری هتل، مری الیزابت پامر، طوبی مردانی، انتشارات اردوی سوره، ۱۳۹۹



- نکات کلیدی در هتل‌ها (مدیریت عملیات خانه‌داری)، علی اصغر رضایت، انتشارات مهکامه، ۱۳۹۸
- Hotel Housekeeping Management an International Perspective, Jayanti Jayanti, Goodfellow Publishers, 2023
- Hotel Housekeeping: Operations and Management, Patrick Helberg, Murphy & Moore Publishing, 2022

ح) ملاحظات برای افراد با نیازهای ویژه:

ندارد

خ) ملاحظات برای برگزاری الکترونیکی درس:

ارائه مجازی درس در آموزش تمام الکترونیک امکان‌پذیر است.



الف: عنوان درس به فارسی : خانه‌داری (۲)			
نوع درس و واحد		Housekeeping (2)	عنوان درس به انگلیسی:
☐ نظری	☐ پایه	خانه‌داری (۱)	دروس پیش نیاز:
☒ عملی	☒ تخصصی الزامی	-	دروس هم نیاز:
☐ نظری-عملی	☐ تخصصی اختیاری	۲	تعداد واحد:
	☐ پروژه/رساله / پایان نامه		تعداد ساعت:
	☐ مهارتی-اشتغال پذیری		
مرتبط با مأموریت/آمایش	مرتبط با آمایش/مأموریت	وضعیت آمایش/مأموریتی درس (صرفاً برای دروس تخصصی اختیاری مشخص شود)	
☐ موسسه است	☐ موسسه نیست		

اگر واحد عملی دارد، چه نوع آموزش تکمیلی نیاز است؟: سفر علمی ☐ آزمایشگاه ☐ سمینار ☐ کارگاه ☐ موارد دیگر:

اجرا در محیط کار

ب: هدف کلی:

- اجرای آموخته‌های واحد نظری درس خانه‌داری

اهداف ویژه:

۱. تمرین و اجرای مهارت خانه‌داری
۲. آشنایی عملی با وظایف بخش خانه‌داری

پ (سرفصل‌ها):

۱. آموزش عملی خانه‌داری
۲. اتاق‌داری
۳. نظافت و آماده کردن اتاق
۴. ایجاد ارتباط با فرانت آفیس و سایر بخش‌های هتل
۵. آشنایی با شستشو در لباسشویی و خشکشویی
۶. فرم‌های مختلف موجود در بخش خانه‌داری

ت) روشیاددهی-یادگیری متناسب با محتوا و هدف:

آموزش توسط مربی، نظارت و ارزیابی عملکرد توسط استاد

ث) روش ارزشیابی (پیشنهادی):

- | | |
|---------------------------------|----------|
| فعالیت‌های کلاسی در طول نیم‌سال | درصد |
| آزمون پایان نیم‌سال | درصد |
| آزمون پایانی | ۱۰۰ درصد |

ج) ملزومات، تجهیزات و امکانات مورد نیاز برای ارائه:

محیط کار

چ) منابع علمی پیشنهادی:

- مدیریت خانه‌داری در هتل، علی اقطاعی، و مهرداد فرشیدی، انتشارات مهکامه، ۱۳۹۸
- راهنمای خانه‌داری هتل، مری الیزابت پامر، طوبی مردانی، انتشارات اردوی سوره، ۱۳۹۹
- نکات کلیدی در هتل‌ها (مدیریت عملیات خانه‌داری)، علی اصغر رضایت، انتشارات مهکامه، ۱۳۹۸

- Hotel Housekeeping Management an International Perspective, Jayanti Jayanti, Goodfellow Publishers, 2023



- Hotel Housekeeping: Operations and Management, Patrick Helberg, Murphy & Moore Publishing, 2022
(ح) ملاحظات برای افراد با نیازهای ویژه:

ندارد

(خ) ملاحظات برای برگزاری الکترونیکی درس:

ارائه مجازی درس امکان پذیر نیست.



الف: عنوان درس به فارسی: زبان انگلیسی گردشگری و هتلداری-سطح مقدماتی		
عنوان درس به انگلیسی:	English for tourism and hospitality- elementary	نوع درس و واحد
دروس پیش نیاز:	-	پایه ☐ نظری ☒
دروس هم نیاز:	-	تخصصی الزامی ☒ عملی ☐
تعداد واحد:	۲	تخصصی اختیاری ☐ نظری-عملی ☐
تعداد ساعت:	۳۲	پروژه/رساله / پایان نامه ☐
		مهارتی-اشتغال پذیری ☐
وضعیت آمایشی/مأموریتی درس(صرفاً برای دروس تخصصی اختیاری مشخص شود)		
		مرتبط با مأموریت/آمایش ☐ مرتبط با مأموریت ☐
		موسسه است ☐ موسسه نیست ☐

اگر واحد عملی دارد، چه نوع آموزش تکمیلی نیاز است؟: سفر علمی ☐ آزمایشگاه ☐ سمینار ☐ کارگاه ☐ موارد دیگر:

ب: هدف کلی:

- کسب مهارت‌های چهارگانه شنیداری، گفتاری، خواندن و نوشتاری در سطح A2 مطابق با سطوح Common European Framework of Reference (CEFR) برای زبان انگلیسی

اهداف ویژه:

۱. آشنایی با واژگان تخصصی گردشگری و هتلداری در سطح مقدماتی
۲. تعاملات شفاهی و کتبی به زبان انگلیسی در سرویس‌های مختلف هتلداری در سطح مقدماتی

پ) سرفصل‌ها:

۱. گرامر زبان انگلیسی
۲. واژگان هتلداری و جمله‌سازی
۳. مکالمه به انگلیسی برای رایج‌ترین سرویس‌های هتلداری برای نمونه:
 - ✓ دریافت سفارش غذا
 - ✓ پذیرش هتل و تحویل و دریافت اتاق
 - ✓ استقبال مهمان
۴. آموزش پرکاربردترین واژگان در موقعیت‌های مختلف هتلداری
۵. آموزش پرکاربردترین اصطلاحات در موقعیت‌های مختلف هتلداری
۶. درک مطلب در موقعیت‌های مختلف هتلداری
۷. برقراری ارتباط شفاهی در موقعیت‌های مختلف هتلداری

ت) روشیاددهی-یادگیری متناسب با محتوا و هدف:

تدریس توسط استاد، تکالیف مرتبط درسی با هر بحث، پروژه کلاسی

ث) روش ارزشیابی (پیشنهادی):

- | | |
|---------------------------------|--------|
| فعالیت‌های کلاسی در طول نیم سال | ۱۵درصد |
| آزمون پایان نیم سال | ۲۵درصد |
| آزمون پایانی | ۶۰درصد |

ج) ملزومات، تجهیزات و امکانات مورد نیاز برای ارائه:

تخته وایت برد، مایژیک مخصوص، ویدئو پروژکتور



چ) منابع علمی پیشنهادی:

- انگلیسی برای مدیریت جهانگردی و هتلداری، غلامرضا کیانی و مریم خضری نژاد، انتشارات سمت، ۱۴۰۲
- Hotel And Hospitality English, Mike Seymour, Wmf Martins Fontes, 2020
- English for hotel and tourism, Rahmat Wisudawanto, Eka Susylowati, Penerbit Lakeisha, 2022

ح) ملاحظات برای افراد با نیازهای ویژه:

ندارد

خ) ملاحظات برای برگزاری الکترونیکی درس:

ارائه مجازی درس در آموزش تمام الکترونیک امکان پذیر است.



الف: عنوان درس به فارسی : زبان انگلیسی گردشگری و هتلداری-سطح اول متوسط			
عنوان درس به انگلیسی:		English for tourism and hospitality-Intermediate 1	
نوع درس و واحد			
پایه ☐ نظری ☒		زبان انگلیسی گردشگری و هتلداری-مقدماتی	
تخصصی الزامی ☒ عملی ☐		-	
تخصصی اختیاری ☐ نظری-عملی ☐		۲	
پروژه/رساله / پایان نامه ☐		۳۲	
مهارتی-اشتغال پذیری ☐			
وضعیت آمایشی/مأموریتی درس(صرفاً برای دروس تخصصی اختیاری مشخص شود)			
مرتبط با مأموریت/آمایش ☐ مرتبط با مأموریت ☐			
موسسه است ☐ موسسه نیست ☐			

اگر واحد عملی دارد، چه نوع آموزش تکمیلی نیاز است؟: سفر علمی ☐ آزمایشگاه ☐ سمینار ☐ کارگاه ☐ موارد دیگر:

ب: هدف کلی:

- کسب مهارت‌های چهارگانه شنیداری، گفتاری، خواندن و نوشتاری در سطح B1.1 مطابق با سطوح Common European Framework of Reference (CEFR) برای زبان انگلیسی

اهداف ویژه:

۳. آشنایی با واژگان تخصصی گردشگری و هتلداری در سطح متوسط
۴. تعاملات شفاهی و کتبی به زبان انگلیسی در سرویس‌های مختلف هتلداری در سطح متوسط

پ) سرفصل‌ها:

۱. گرامر زبان انگلیسی
۲. آشنایی با متون تخصص هتلداری
۳. درک مطلب در موقعیت‌های مختلف هتلداری
۴. برقراری ارتباط شفاهی در موقعیت‌های مختلف هتلداری
۵. نوشتن متن‌های کوتاه و منسجم در مورد موضوعات مرتبط با هتلداری
۶. مکالمه به انگلیسی برای سرویس‌های پیچیده‌تر هتلداری برای نمونه:

✓ کانسریج

✓ مکالمه تلفنی با مهمانان هتل

✓ دریافت و رسیدگی به شکایات مهمانان

ت) روش یاددهی-یادگیری متناسب با محتوا و هدف:

تدریس توسط استاد، تکالیف مرتبط درسی با هر بحث، پروژه کلاسی

ث) روش ارزشیابی (پیشنهادی):

فعالیت‌های کلاسی در طول نیم‌سال ۱۵درصد

آزمون پایان نیم‌سال ۲۵درصد

آزمون پایانی ۶۰درصد

ج) ملزومات، تجهیزات و امکانات موردنیاز برای ارائه:

تخته وایت برد، مایژیک مخصوص، ویدئو پروژکتور

چ) منابع علمی پیشنهادی:



- انگلیسی برای مدیریت جهانگردی و هتلداری، غلامرضا کیانی و مریم خضری نژاد، انتشارات سمت، ۱۴۰۲
- Hotel And Hospitality English, Mike Seymour, Wmf Martins Fontes, 2020
- English for hotel and tourism, Rahmat Wisudawanto, Eka Susylowati, Penerbit Lakeisha, 2022

ح) ملاحظات برای افراد با نیازهای ویژه:

ندارد

خ) ملاحظات برای برگزاری الکترونیکی درس:

ارائه مجازی درس در آموزش تمام الکترونیک امکان پذیر است.



الف: عنوان درس به فارسی: زبان انگلیسی گردشگری و هتلداری - سطح دوم متوسط			
عنوان درس به انگلیسی:		English for tourism and hospitality- Intermediate 2	
نوع درس و واحد			
پایه ☐ نظری ☒		زبان انگلیسی گردشگری و هتلداری- سطح اول متوسط	
تخصصی الزامی ☒ عملی ☐		-	
تخصصی اختیاری ☐ نظری-عملی ☐		۲	
پروژه/ رساله / پایان نامه ☐		۳۲	
مهارتی-اشتغال پذیری ☐			
وضعیت آمایشی/مأموریتی درس(صرفاً برای درس تخصصی اختیاری مشخص شود)			
مرتبط با مأموریت/آمایش ☐ مرتبط با مأموریت ☐			
موسسه است ☐ موسسه نیست ☐			

اگر واحد عملی دارد، چه نوع آموزش تکمیلی نیاز است؟ سفر علمی ☐ آزمایشگاه ☐ سمینار ☐ کارگاه ☐ موارد دیگر:

ب: هدف کلی:

- بسط مهارت‌های چهارگانه شنیداری، گفتاری، خواندن و نوشتاری در سطح B1.2 مطابق با سطوح Common European Framework of Reference (CEFR) برای زبان انگلیسی با تاکید بر مهارت‌های نوشتاری برای مکاتبات، تدوین گزارش‌های کوتاه، بروشور و ... در حوزه گردشگری و هتلداری

اهداف ویژه:

۱. آشنایی با واژگان تخصصی گردشگری و هتلداری در سطح متوسط
۲. تعاملات شفاهی و کتبی به زبان انگلیسی در سرویس‌های مختلف هتلداری در سطح متوسط

پ) سرفصل‌ها:

۱. گرامر زبان انگلیسی
۲. واژگان و اصطلاحات تخصصی گردشگری و هتلداری
۳. برقراری ارتباط شفاهی در محیط‌های کاری مرتبط با هتلداری
۴. درک متون تخصصی هتلداری
۵. درک متون تخصصی گردشگری
۶. نوشتن متن‌های شفاف و منسجم در مورد موضوعات مرتبط
۷. تنظیم نامه‌های تخصصی در حوزه هتلداری
۸. تنظیم نامه‌های تخصصی در حوزه گردشگری

ت) روش یاددهی-یادگیری متناسب با محتوا و هدف:

تدریس توسط استاد، تکالیف مرتبط درسی با هر بحث، پروژه کلاسی

ث) روش ارزشیابی (پیشنهادی):

- فعالیت‌های کلاسی در طول نیم سال ۱۵ درصد
- آزمون پایان نیم سال ۲۵ درصد
- آزمون پایانی ۶۰ درصد

ج) ملزومات، تجهیزات و امکانات مورد نیاز برای ارائه:

تخته وایت برد، مایک مخصوص، ویدئو پروژکتور

چ) منابع علمی پیشنهادی:



• انگلیسی برای مدیریت جهانگردی و هتلداری، غلامرضا کیانی و مریم خضری نژاد، انتشارات سمت، ۱۴۰۲

- Oxford English for Careers: Tourism 2 Student's Book, Walker, R. & Harding, K., Oxford University Press, 2018
- Oxford English for Careers: Tourism 3 Student's Book, Walker, R. & Harding, K., Oxford University Press, 2018
- Academic and Occupational English Needs of Tourism and Hotel Management Students. Oral Communication Skills in Focus, Yeneneh Wubetu, GRIN Verlag, 2023
- English for catering and hospitality industry, Estelle Chassagne, Laurent Cosseron, Séverine Germain, Delagrave, 2019

ح) ملاحظات برای افراد با نیازهای ویژه:

ندارد

خ) ملاحظات برای برگزاری الکترونیکی درس:

ارائه مجازی درس در آموزش تمام الکترونیک امکان پذیر است.



الف: عنوان درس به فارسی: زبان انگلیسی گردشگری و هتلداری - سطح سوم متوسط			
عنوان درس به انگلیسی:		English for tourism and hospitality-Intermediate (3)	
نوع درس و واحد			
پایه ☐ نظری ☒		زبان انگلیسی گردشگری و هتلداری - سطح دوم متوسط	
تخصصی الزامی ☒ عملی ☐		-	
تخصصی اختیاری ☐ نظری-عملی ☐		۲	
پروژه/رساله / پایان نامه ☐		۳۲	
مهارتی-اشتغال پذیری ☐			
وضعیت آمایشی/مأموریتی درس(صرفاً برای دروس تخصصی اختیاری مشخص شود)			
مرتبط با مأموریت/آمایش ☐ مرتبط با مأموریت ☐			
موسسه است ☐ موسسه نیست ☐			

اگر واحد عملی دارد، چه نوع آموزش تکمیلی نیاز است؟: سفر علمی ☐ آزمایشگاه ☐ سمینار ☐ کارگاه ☐ موارد دیگر:

ب: هدف کلی:

- بسط مهارت‌های چهارگانه شنیداری، گفتاری، خواندن و نوشتاری در سطح B.2 مطابق با سطوح Common European Framework of Reference (CEFR) برای زبان انگلیسی با تاکید بر مهارت‌های گفتاری و مکالمه در بخش‌های مختلف هتلداری و تعاملات B2B

اهداف ویژه:

۱. آشنایی با واژگان تخصصی گردشگری و هتلداری در سطح متوسط
۲. تعاملات شفاهی و کتبی به زبان انگلیسی در سرویس‌های مختلف هتلداری در سطح متوسط

پ (سرفصل‌ها):

۱. گرامر زبان انگلیسی
۲. آشنایی با واژگان و اصطلاحات تخصصی هتلداری
۳. آشنایی با واژگان و اصطلاحات تخصصی گردشگری
۴. درک متون تخصصی هتلداری
۵. درک متون تخصصی گردشگری
۶. نوشتن متون تفصیلی در مورد طیف گسترده‌ای از موضوعات مرتبط با گردشگری و هتلداری
۷. مکالمه در محیط‌های کاری در حوزه مرتبط با تاکید بر مصاحبه‌ها و جلسه‌های کاری و ارائه
۸. مکالمه در تعاملات B2B

ت) روش یاددهی-یادگیری متناسب با محتوا و هدف:

تدریس توسط استاد، تکالیف مرتبط درسی با هر بحث، پروژه کلاسی

ث) روش ارزشیابی (پیشنهادی):

- فعالیت‌های کلاسی در طول نیم‌سال ۱۵ درصد
- آزمون پایان نیم‌سال ۲۵ درصد
- آزمون پایانی ۶۰ درصد

ج) ملزومات، تجهیزات و امکانات مورد نیاز برای ارائه:

تخته وایت برد، مایژیک مخصوص، ویدئو پروژکتور

چ) منابع علمی پیشنهادی:

- انگلیسی برای مدیریت جهانگردی و هتلداری، غلامرضا کیانی و مریم خضری نژاد، انتشارات سمت، ۱۴۰۲



- Academic and Occupational English Needs of Tourism and Hotel Management Students. Oral Communication Skills in Focus, Yeneneh Wubetu, GRIN Verlag, 2023
- English for catering and hospitality industry, Estelle Chassagne, Laurent Cosseron, Séverine Germain, Delagrave, 2019

ح) ملاحظات برای افراد با نیازهای ویژه:

ندارد

خ) ملاحظات برای برگزاری الکترونیکی درس:

ارائه مجازی درس در آموزش تمام الکترونیک امکان پذیر است.



الف: عنوان درس به فارسی: زبان دوم - مقدماتی سطح اول			
عنوان درس به انگلیسی:		Foreign language- Beginner 1	
نوع درس و واحد			
دروس پیش نیاز:	-	پایه ☐ نظری ☒	
دروس هم نیاز:	-	تخصصی الزامی ☒ عملی ☐	
تعداد واحد:	۲	تخصصی اختیاری ☐ نظری-عملی ☐	
تعداد ساعت:	۳۲	پروژه/رساله / پایان نامه ☐ مهارتی-اشتغال پذیری ☐	
وضعیت آمایشی/مأموریتی درس(صرفاً برای دروس تخصصی اختیاری مشخص شود)		مرتبط با مأموریت/آمایش	مرتبط با مأموریت
		موسسه است ☐	موسسه نیست ☐

اگر واحد عملی دارد، چه نوع آموزش تکمیلی نیاز است؟: سفر علمی ☐ آزمایشگاه ☐ سمینار ☐ کارگاه ☐ موارد دیگر:

ب: هدف کلی:

- آموزش زبان دوم (فرانسه، عربی، استانبولی، آلمانی و ...) به منظور کسب مهارت خواندن و فهم متون زبان دوم

اهداف ویژه:

۱. آشنایی با واژگان تخصصی گردشگری و هتلداری در سطح مقدماتی
۲. تعاملات شفاهی و کتبی به زبان انگلیسی در سرویس های مختلف هتلداری در سطح مقدماتی

پ (سرفصل ها):

۱. گرامر زبان دوم
۲. آشنایی با ساختار جملات
۳. آشنایی با واژگان پایه عمومی
۴. درک جملات ساده
۵. جمله سازی ساده
۶. آشنایی با واژگان و اصطلاحات مرتبط با گردشگری
۷. آشنایی با واژگان و اصطلاحات مرتبط با هتلداری
۸. برقراری ارتباط شفاهی کوتاه در موقعیت های مختلف هتلداری

ت) روش یاددهی-یادگیری متناسب با محتوا و هدف:

تدریس توسط استاد، تکالیف مرتبط درسی با هر بحث، پروژه کلاسی

ث) روش ارزشیابی (پیشنهادی):

فعالیت های کلاسی در طول نیم سال	۱۵ درصد
آزمون پایان نیم سال	۲۵ درصد
آزمون پایانی	۶۰ درصد

ج) ملزومات، تجهیزات و امکانات مورد نیاز برای ارائه:

تخته وایت برد، مایژیک مخصوص، ویدئو پروژکتور

چ) منابع علمی پیشنهادی:

- منابع مرتبط با زبان دوم انتخابی و در اختیار گروه آموزشی مربوطه

ح) ملاحظات برای افراد با نیازهای ویژه:

ندارد



خ) ملاحظات برای برگزاری الکترونیکی درس:
ارائه مجازی درس در آموزش تمام الکترونیک امکان پذیر است.



الف: عنوان درس به فارسی: زبان دوم - مقدماتی سطح دوم			
عنوان درس به انگلیسی:		Foreign language-Beginner 2	
نوع درس و واحد			
پایه ☐ نظری ☒		زبان دوم - مقدماتی سطح اول	
عملی ☐ خصوصی الزامی ☒		-	
تخصصی اختیاری ☐ نظری-عملی ☐		۲	
پروژه/رساله/پایان نامه ☐		۳۲	
مهارتی-اشتغال پذیری ☐			
مرتبط با مأموریت/آمایش ☐ مرتبط با مأموریت ☐		وضعیت آمایشی/مأموریتی درس(صرفاً برای دروس تخصصی اختیاری مشخص شود)	
موسسه است ☐			

اگر واحد عملی دارد، چه نوع آموزش تکمیلی نیاز است؟ سفر علمی ☐ آزمایشگاه ☐ سمینار ☐ کارگاه ☐ موارد دیگر:

ب: هدف کلی:

- بسط مهارت‌های چهارگانه شنیداری، گفتاری، خواندن و نوشتاری زبان دوم منتخب در زبان دوم (۱)

اهداف ویژه:

۱. آشنایی با واژگان تخصصی گردشگری و هتلداری در سطح مقدماتی
۲. تعاملات شفاهی و کتبی به زبان انگلیسی در سرویس‌های مختلف هتلداری در سطح مقدماتی

پ) سرفصل‌ها:

۱. گرامر زبان دوم
۲. واژگان و اصطلاحات تخصصی گردشگری در سطح مقدماتی
۳. واژگان و اصطلاحات تخصصی هتلداری در سطح مقدماتی
۴. متون تخصصی در سطح متوسط
۵. فهم متون کوتاه و ساده مرتبط با هتلداری
۶. آموزش مکالمات مقدماتی در موقعیت‌های مختلف مرتبط با رشته (رزرو اتاق، دریافت سفارش، خوش آمدگویی به مهمانان در هتل و...)
۷. جمله‌سازی مقدماتی
۸. درک متون ساده

ت) روش یاددهی-یادگیری متناسب با محتوا و هدف:

تدریس توسط استاد، تکالیف مرتبط درسی با هر بحث، پروژه کلاسی

ث) روش ارزشیابی (پیشنهادی):

- | | |
|---------------------------------|--------|
| فعالیت‌های کلاسی در طول نیم‌سال | ۱۵درصد |
| آزمون پایان نیم‌سال | ۲۵درصد |
| آزمون پایانی | ۶۰درصد |

ج) ملزومات، تجهیزات و امکانات موردنیاز برای ارائه:

تخته وایت برد، مژیک مخصوص، ویدئو پروژکتور

چ) منابع علمی پیشنهادی:

- منابع مرتبط با زبان دوم انتخابی و در اختیار گروه آموزشی مربوطه

ح) ملاحظات برای افراد با نیازهای ویژه:



ندارد

خ) ملاحظات برای برگزاری الکترونیکی درس:
ارائه مجازی درس در آموزش تمام الکترونیک امکان پذیر است.



الف: عنوان درس به فارسی : بازاریابی دیجیتال			
عنوان درس به انگلیسی:		Digital marketing	
دروس پیش نیاز:		مدیریت بازاریابی	
دروس هم نیاز:		-	
تعداد واحد:		۲	
تعداد ساعت:		۳۲	
وضعیت آمایشی/مأموریتی درس(صرفاً برای دروس تخصصی اختیاری مشخص شود)		مرتبط با آمایش/مأموریت	
		مرتبط با مأموریت/آمایش	
		موسسه نیست	
		موسسه است	
		مهارتی-اشتغال پذیری	
		پروژه/رساله / پایان نامه	
		تخصصی اختیاری	
		تخصصی الزامی	
		پایه	
		نظری	

اگر واحد عملی دارد، چه نوع آموزش تکمیلی نیاز است؟: سفر علمی ☐ آزمایشگاه ☐ سمینار ☐ کارگاه ☐ موارد دیگر:

ب: هدف کلی:

۱. کسب دانش استفاده از ابزارهای دیجیتال برای دستیابی به اهداف بازاریابی

اهداف ویژه:

۱. آشنایی با مفاهیم پایه بازاریابی دیجیتال
۲. آشنایی با بازاریابی در رسانه‌های اجتماعی

پ (سرفصل‌ها):

۱. تاریخچه بازاریابی دیجیتال
۲. مبانی بازاریابی دیجیتال
۳. تکنیک‌های بازاریابی دیجیتال
۴. ابزارهای بازاریابی دیجیتال
۵. تصمیم‌گیری و انتخاب کانال‌های دیجیتال
۶. بازاریابی در بستر رسانه‌های اجتماعی
۷. مبانی سئو
۸. اثرات رسانه‌ها و شبکه‌های اجتماعی بر گردشگران و کسب و کارهای گردشگری و هتلداری

ت) روش یاددهی-یادگیری متناسب با محتوا و هدف:

تدریس توسط استاد، تکالیف مرتبط درسی با هر بحث، پروژه کلاسی

ث) روش ارزشیابی (پیشنهادهی):

- | | |
|---------------------------------|---------|
| فعالیت‌های کلاسی در طول نیم سال | ۱۵ درصد |
| آزمون پایان نیم سال | ۲۵ درصد |
| آزمون پایانی | ۶۰ درصد |

ج) ملزومات، تجهیزات و امکانات مورد نیاز برای ارائه:

تخته وایت برد، مایک مخصوص، ویدئو پروژکتور

چ) منابع علمی پیشنهادی:

- بازاریابی دیجیتال پیشرفته، محمدحسین رونقی و علیرضا زمانی، انتشارات سمت، ۱۴۰۰
- هنر و علم بازاریابی دیجیتال، وحید ناصحی فر، حسن قلیچ‌خانی، نوید ناصحی فر و مریم کاویانی نیک، شرکت چاپ و نشر بازرگانی، ۱۴۰۰
- بازاریابی رسانه‌های اجتماعی در گردشگری و هتلداری، بهار بیشمی و اسحاق نوری، انتشارات پژوهشگاه میراث فرهنگی، صنایع دستی و گردشگری، ۱۳۹۸



- Dynamic digital marketing-master the world online and social media marketing to grow your business, D. McGruer, Wiley, 2020

ح) ملاحظات برای افراد با نیازهای ویژه:

ندارد

خ) ملاحظات برای برگزاری الکترونیکی درس:

ارائه مجازی درس در آموزش تمام الکترونیک امکان پذیر است.



الف: عنوان درس به فارسی : مبانی جامعه‌شناسی در هتلداری			
عنوان درس به انگلیسی:		Fundamentals of sociology in hospitality	
نوع درس و واحد			
دروس پیش نیاز:	-	پایه ☐	نظری ☒
دروس هم نیاز:	-	تخصصی الزامی ☐	عملی ☐
تعداد واحد:	۲	تخصصی اختیاری ☒	نظری-عملی ☐
تعداد ساعت:	۳۲	پروژه/رساله/پایان نامه ☐	
		مهارتی-اشتغال پذیری ☐	
وضعیت آمایشی/مأموریتی درس(صرفاً برای دروس تخصصی اختیاری مشخص شود)		مرتبط با مأموریت/آمایش ☒	مرتبط با مأموریت/آمایش ☐
		موسسه نیست ☒	موسسه است ☐

اگر واحد عملی دارد، چه نوع آموزش تکمیلی نیاز است؟: سفر علمی ☐ آزمایشگاه ☐ سمینار ☐ کارگاه ☐ موارد دیگر:

ب: هدف کلی:

- آشنایی با ابعاد جامعه‌شناختی گردشگری به عنوان یک پدیده پیچیده اقتصادی - اجتماعی از جمله تعاملات میان گردشگران و جامعه مقصد، اثرات اجتماعی فرهنگی گردشگری و کیفیت زندگی در جامعه مقصد به طور عام و در جامعه ایران به طور خاص.

اهداف ویژه:

- آشنایی با مفاهیم و تعاریف پایه جامعه‌شناسی
- درک جامعه‌شناسی گردشگری

پ (سرفصل‌ها):

- مقدمه، تعاریف و مبانی جامعه‌شناسی گردشگری
- سیر تحول رویکردهای جامعه‌شناسی در گردشگری
- نظریه‌های جامعه‌شناسی گردشگری
- پیوند گردشگری و طبقات، نهادها و گروه‌های اجتماعی
- هنجارها و ارزش‌ها و رابطه آن با گردشگری و هتلداری
- ابعاد سیاسی و اجتماعی - فرهنگی توسعه گردشگری در جامعه مقصد
- تعاملات میان گردشگران و جامعه مقصد و آثار و تغییرات اجتماعی ناشی از آن
- مسئولیت اجتماعی در گردشگری و هتلداری
- ساختار اجتماعی اقتصادی و سیاسی ایران
- بنیان‌های اجتماعی - فرهنگی و اقتصادی جامعه شهری ایران
- بنیان‌های اجتماعی - فرهنگی و اقتصادی جامعه روستایی ایران
- ابعاد اجتماعی گردشگری در ایران

ت) روش یاددهی-یادگیری متناسب با محتوا و هدف:

تدریس توسط استاد، تکالیف مرتبط درسی با هر بحث، پروژه کلاسی

ث) روش ارزشیابی (پیشنهادی):

- فعالیت‌های کلاسی در طول نیم سال ۱۵ درصد
- آزمون پایان نیم سال ۲۵ درصد
- آزمون پایانی ۶۰ درصد

ج) ملزومات، تجهیزات و امکانات مورد نیاز برای ارائه:

تخته وایت برد، مایک مخصوص، ویدئو پروژکتور



چ) منابع علمی پیشنهادی:

- جامعه‌شناسی مسائل اجتماعی ایران، سعید معیدفر، نور علم، تهران، ۱۴۰۰
- جامعه‌شناسی سفر و گردشگری با رویکرد توسعه پایدار، امیرنصرت حبیبی قاسم آبادی، جامعه شناسان، تهران، ۱۴۰۰
- Tourists, Travels, Places: Sociological Approaches in Tourism, Tsartas, P. Zagotsi, S., Kyriakaki, Kritiki, 2020

ح) ملاحظات برای افراد با نیازهای ویژه:

ندارد

خ) ملاحظات برای برگزاری الکترونیکی درس:

ارائه مجازی درس در آموزش تمام الکترونیک امکان پذیر است.



الف: عنوان درس به فارسی : ارتباطات انسانی در گردشگری			
عنوان درس به انگلیسی:		Human communications in tourism	
نوع درس و واحد			
پایه ☐	نظری ☒	- دروس پیش نیاز:	
تخصصی الزامی ☐	عملی ☐	- دروس هم نیاز:	
تخصصی اختیاری ☒	نظری-عملی ☐	۲	تعداد واحد:
پروژه/رساله / پایان نامه ☐			تعداد ساعت:
مهارتی-اشتغال پذیری ☐		۳۲	
مرتبط با مأموریت/آمایش	مرتبط با مأموریت	وضعیت آمایشی/مأموریتی درس(صرفاً برای دروس تخصصی اختیاری مشخص شود)	
موسسه است ☐	موسسه نیست ☒		

اگر واحد عملی دارد، چه نوع آموزش تکمیلی نیاز است؟: سفر علمی ☐ آزمایشگاه ☐ سمینار ☐ کارگاه ☐ موارد دیگر:

ب: هدف کلی:

- آشنایی با مبانی، مفاهیم و ماهیت ارتباطات انسانی و کاربرد آن در گردشگری و هتلداری

اهداف ویژه:

- آشنایی با مبانی ارتباطات انسانی
- مدل‌های ارتباطی و کاربرد آن

پ) سرفصل‌ها:

- مبانی ارتباطات و آشنایی با مفاهیم ارتباطات انسانی
- انسان، ارتباط و تفاهم با دیگران
- آشنایی با شبکه ارتباطات انسانی در گردشگری
- آشنایی با نظریه‌های ارتباطات انسانی
- پیام فرستنده و پیام گیرنده
- ماهیت ارتباطات در گردشگری
- مدل‌های ارتباطی و کاربرد آن در گردشگری
- یادگیری و ارتباطات در گردشگری
- اثربخشی در ارتباطات میان فردی در گردشگری
- ارتباطات کلامی و غیر کلامی

ت) روش یاددهی-یادگیری متناسب با محتوا و هدف:

تدریس توسط استاد، تکالیف مرتبط درسی با هر بحث، پروژه کلاسی

ث) روش ارزشیابی (پیشنهادی):

- فعالیت‌های کلاسی در طول نیم سال ۱۵ درصد
- آزمون پایان نیم سال ۲۵ درصد
- آزمون پایانی ۶۰ درصد

ج) ملزومات، تجهیزات و امکانات مورد نیاز برای ارائه:

تخته وایت برد، مایژیک مخصوص، ویدئو پروژکتور

چ) منابع علمی پیشنهادی:

- ارتباطات انسانی در گردشگری، علی اکبر فرهنگی و زهرا طهماسب پور، انتشارات مهکامه، ۱۴۰۰



- ارتباطات انسانی، علی اکبر فرهنگی، انتشارات رسا، ۱۴۰۰
- نظریه‌های ارتباطات، ورنر جی سورین و جیمز تانکارد، علیرضا دهقان، انتشارات دانشگاه تهران، ۱۳۹۸
- Understanding Human Communication, Ronald B. Adler, George Rodman, Athena du Pré, and Barbara Cook Overton, Oxford University Press, 2023

ح) ملاحظات برای افراد با نیازهای ویژه:

ندارد

خ) ملاحظات برای برگزاری الکترونیکی درس:

ارائه مجازی درس در آموزش تمام الکترونیک امکان پذیر است.



الف: عنوان درس به فارسی : روش تحقیق			
نوع درس و واحد		Research methods	عنوان درس به انگلیسی:
پایه ☐	نظری ☒	-	دروس پیش نیاز:
تخصصی الزامی ☐	عملی ☐	-	دروس هم نیاز:
تخصصی اختیاری ☒	نظری-عملی ☐	۲	تعداد واحد:
پروژه/رساله/پایان نامه ☐		۳۲	تعداد ساعت:
مهارتی-اشتغال پذیری ☐			
مرتبط با مأموریت/آمایش ☐	مرتبط با مأموریت ☒	وضعیت آمایشی/مأموریتی درس(صرفاً برای دروس تخصصی اختیاری مشخص شود)	
موسسه است ☐	موسسه نیست ☒		

اگر واحد عملی دارد، چه نوع آموزش تکمیلی نیاز است؟: سفر علمی ☐ آزمایشگاه ☐ سمینار ☐ کارگاه ☐ موارد دیگر:

ب: هدف کلی:

- آشنایی با روش تحقیق، کسب دانش و مهارت پژوهش علمی

اهداف ویژه:

- آشنایی با اصول پایه پژوهش علمی
- کسب مهارت نگارش طرح پژوهش

پ) سرفصل ها:

- هدف از پژوهش، انواع پژوهش و مفاهیم پژوهش
- رویکردهای پژوهش علمی
- پایگاههای منابع علمی و آشنایی با نحوه جستجوی منابع علمی
- طرح مسئله تحقیق
- مرور پیشینه تحقیق
- جامعه و نمونه آماری
- انواع روش های نمونه گیری در مطالعات کمی و کیفی
- ارائه نتایج پژوهش علمی
- تهیه پروپزال توسط دانشجویان

ت) روش یاددهی-یادگیری متناسب با محتوا و هدف:

تدریس توسط استاد، تکالیف مرتبط درسی با هر بحث، پروژه کلاسی

ث) روش ارزشیابی (پیشنهادی):

- | | |
|---------------------------------|---------|
| فعالیت های کلاسی در طول نیم سال | ۱۵ درصد |
| آزمون پایان نیم سال | ۲۵ درصد |
| آزمون پایانی | ۶۰ درصد |

ج) ملزومات، تجهیزات و امکانات مورد نیاز برای ارائه:

تخته وایت برد، مایژیک مخصوص، ویدئو پروژکتور

چ) منابع علمی پیشنهادی:

- روش تحقیق برای اوقات فراغت و گردشگری: راهنمای عملی. آنتونی جیمز ویل، احمد پوراحمد و علی حسینی، انتشارات دانشگاه تهران، ۱۴۰۱
- مقدمه ای بر روش تحقیق در علوم انسانی، محمدرضا حافظ نیا، انتشارات سمت، ۱۴۰۱



- روش تحقیق در گردشگری و هتلداری، لونت آلیتنی و الکساندروس پاراسکوس، صادق صالحی، پگاه ایزدی، سالار کهزادی و زهرا پازوکی
نژاد، انتشارات مهکامه، ۱۳۹۸

ح) ملاحظات برای افراد با نیازهای ویژه:

ندارد

خ) ملاحظات برای برگزاری الکترونیکی درس:

ارائه مجازی درس در آموزش تمام الکترونیک امکان پذیر است.



الف: عنوان درس به فارسی : بازاریابی بین‌المللی در صنعت هتلداری			
عنوان درس به انگلیسی:		International marketing in hospitality	
دروس پیش‌نیاز:		مدیریت بازاریابی	
دروس هم‌نیاز:		-	
تعداد واحد:		۲	
تعداد ساعت:		۳۲	
وضعیت آمایشی/مأموریتی درس(صرفاً برای دروس تخصصی اختیاری مشخص شود)		مرتبط با آمایش/مأموریت	
مرتبط با مأموریت/آمایش		مرتبط با آمایش/مأموریت	
موسسه است		موسسه نیست	
نظری		پایه	
عملی		تخصصی الزامی	
نظری-عملی		تخصصی اختیاری	
پروژه/رساله / پایان‌نامه		مهارتی-اشتغال پذیری	

اگر واحد عملی دارد، چه نوع آموزش تکمیلی نیاز است؟: سفر علمی □ آزمایشگاه □ سمینار □ کارگاه □ موارد دیگر:

ب: هدف کلی:

- آشنایی دانشجویان با فرایند بازاریابی بین‌المللی و تفاوت‌های آن با بازاریابی داخلی در حوزه هتلداری و همچنین افزایش دانش دانشجویان در زمینه معاملات بین‌المللی

اهداف ویژه:

- آشنایی با بازاریابی بین‌المللی
- کاربردهای بازاریابی بین‌المللی در هتلداری

پ (سرفصل‌ها):

- مفاهیم بازاریابی و بازاریابی بین‌المللی
- اهمیت بازاریابی بین‌المللی در صنعت هتلداری
- تفاوت بازاریابی بین‌المللی با بازاریابی داخلی
- بازاریابی تطبیقی در صنعت هتلداری
- بازاریابی بین‌المللی و سطوح رقابت
- عناصر مزیت استراتژیک بازاریابی بین‌المللی در صنعت هتلداری
- عوامل محیطی بازاریابی بین‌المللی
- مدیریت بازاریابی بین‌المللی در صنعت هتلداری

ت) روش یاددهی-یادگیری متناسب با محتوا و هدف:

تدریس توسط استاد، تکالیف مرتبط درسی با هر بحث، پروژه کلاسی

ث) روش ارزشیابی (پیشنهادی):

- فعالیت‌های کلاسی در طول نیم‌سال ۱۵ درصد
- آزمون پایان نیم‌سال ۲۵ درصد
- آزمون پایانی ۶۰ درصد

ج) ملزومات، تجهیزات و امکانات موردنیاز برای ارائه:

تخته وایت برد، مایژیک مخصوص، ویدئو پروژکتور

چ) منابع علمی پیشنهادی:

- بازاریابی بین‌المللی، محمدعلی بابایی زکلیکی، انتشارات سمت، ۱۴۰۱
- بازاریابی بین‌المللی، یرزا حسن حسینی، انتشارات دانشگاه پیام نور، ۱۴۰۰



- Global Marketing, Kate Gillespie, K. Scott Swan, Routledge, 2021
- International Marketing Strategy, Isobel Doole, Robin Lowe, Alexandra J. Kenyon, Cengage Learning, 2019

ح) ملاحظات برای افراد با نیازهای ویژه:

ندارد

خ) ملاحظات برای برگزاری الکترونیکی درس:

ارائه مجازی درس در آموزش تمام الکترونیک امکان پذیر است.



الف: عنوان درس به فارسی: مدیریت و برنامه ریزی فراغت		
عنوان درس به انگلیسی:	Leisure management and planning	نوع درس و واحد
دروس پیش نیاز:	-	پایه ☐ نظری ☒
دروس هم نیاز:	-	تخصصی الزامی ☐ عملی ☐
تعداد واحد:	۲	تخصصی اختیاری ☒ نظری-عملی ☐
تعداد ساعت:	۳۲	پروژه/رساله / پایان نامه ☐
		مهارتی-اشتغال پذیری ☐
وضعیت آمایشی/مأموریتی درس(صرفاً برای دروس تخصصی اختیاری مشخص شود)		
		مرتبط با مأموریت/آمایش ☐ مرتبط با مأموریت ☒
		موسسه نیست ☒ موسسه است ☐

اگر واحد عملی دارد، چه نوع آموزش تکمیلی نیاز است؟: سفر علمی ☐ آزمایشگاه ☐ سمینار ☐ کارگاه ☐ موارد دیگر:

ب: هدف کلی:

- درک مفاهیم مدیریت، برنامه ریزی و کاربرد آن در برنامه های فراغتی، طرح و اجرای برنامه های فراغتی برای گروه های مختلف

اهداف ویژه:

۱. بررسی اوقات فراغت براساس دیدگاه ها و مکاتب علمی مختلف
۲. مدیریت و برنامه ریزی فراغت

پ) سرفصل ها:

۱. آشنایی با مبانی علمی اوقات فراغت (نظریه ها، دیدگاه ها و مکاتب مرتبط) و تحولات آن در گذر تاریخ و در جوامع مختلف
۲. رابطه گردشگری و انواع فعالیت های فراغتی
۳. شناخت راهبردهای داخلی و خارجی در اوقات فراغت
۴. راهبردهای فراغتی و انواع سبک ها
۵. برنامه ریزی و تدارک فعالیت های فراغتی
۶. اهمیت عوامل مختلف موثر بر فراغت و نحوه تاثیر گذاری آن (فردی، جنسیت، فرهنگ، اجتماع، اقتصاد، سیاست، رسانه و ...)
۷. ویژگی های جغرافیایی ایران و چگونگی مدیریت فراغت
۸. مدیریت و برنامه ریزی فراغت در ایران
۹. بازدید علمی از فضاهای فراغتی در حوزه گردشگری ایران

ت) روش یاددهی-یادگیری متناسب با محتوا و هدف:

تدریس توسط استاد، تکالیف مرتبط درسی با هر بحث، پروژه کلاسی

ث) روش ارزشیابی (پیشنهادی):

- | | |
|---------------------------------|---------|
| فعالیت های کلاسی در طول نیم سال | ۱۵ درصد |
| آزمون پایان نیم سال | ۲۵ درصد |
| آزمون پایانی | ۶۰ درصد |

ج) ملزومات، تجهیزات و امکانات مورد نیاز برای ارائه:

تخته وایت برد، مایک مخصوص، ویدئو پروژکتور

چ) منابع علمی پیشنهادی:



- اوقات فراغت، لس هیوود، محمد احسانی، انتشارات بامداد کتاب، ۱۴۰۱
- مدیریت و برنامه‌ریزی فراغت، اصغر حیدری و یزدان شیرمحمدی، انتشارات دانشگاه پیام‌نور، ۱۳۹۹
- مدیریت و برنامه‌ریزی اوقات فراغت، عباس اردکانیان، انتشارات مهکامه، ۱۳۹۸

ح) ملاحظات برای افراد با نیازهای ویژه:

ندارد

خ) ملاحظات برای برگزاری الکترونیکی درس:

ارائه مجازی درس در آموزش تمام الکترونیک امکان‌پذیر است.



الف: عنوان درس به فارسی: مدیریت خدمات حمل و نقل هوایی			
عنوان درس به انگلیسی:		Air Transport Management	
نوع درس و واحد			
پایه ☐	نظری ☐	شناخت صنعت گردشگری	
تخصصی الزامی ☐	عملی ☐	-	
تخصصی اختیاری ☒	نظری-عملی ☒	۲	تعداد واحد:
پروژه/رساله/پایان نامه ☐	مهارتی-اشتغال پذیری ☐		تعداد ساعت:
مربوط با مأموریت/آمایش ☐	مربوط با آمایش/مأموریت ☐	وضعیت آمایشی/مأموریتی درس(صرفاً برای دروس تخصصی اختیاری مشخص شود)	
موسسه است ☐	موسسه نیست ☐		

اگر واحد عملی دارد، چه نوع آموزش تکمیلی نیاز است؟: سفر علمی ☐ آزمایشگاه ☐ سمینار ☐ کارگاه ☒ موارد دیگر:

ب: هدف کلی:

- آشنایی با صنعت هوانوردی و پویایی‌های آن در مقیاس جهانی و ملی، انواع مدل‌های کسب و کار در خطوط هوایی و دفاتر خدمات سفر هوایی و فراگیری صدور بلیط در سطح مقدماتی شامل مقررات و قوانین و بخشنامه‌ها و چگونگی صدور بلیط در مسیرهای هوایی داخلی

اهداف ویژه:

۱. صدور بلیط
۲. آشنایی با کسب و کار خطوط هواپیمایی

پ) سرفصل‌ها:

۱. خصیصه‌های اصلی و روندهای کلی در صنعت هوانوردی
۲. قوانین و مقررات هوانوردی
۳. سازمان‌های بین‌المللی و ملی مرتبط با صنعت هوانوردی
۴. مدل‌های کسب و کار در ایرلاین
۵. عرضه و تقاضای خطوط هوایی
۶. امنیت و ایمنی در صنعت هوانوردی
۷. آموزش عملی:
 - ✓ آشنایی با PNR مسافر
 - ✓ نحوه صدور بلیط داخلی
 - ✓ نحوه استرداد و تبدیل بلیط‌های داخلی
۸. آموزش عملی: برگزاری کارگاه‌های آموزش نرم‌افزارهای صدور بلیط

ت) روش یاددهی-یادگیری متناسب با محتوا و هدف:

تدریس توسط استاد، تکالیف مرتبط درسی با هر بحث، پروژه کلاسی

ث) روش ارزشیابی (پیشنهادی):

- | | |
|---------------------------------|---------|
| فعالیت‌های کلاسی در طول نیم‌سال | ۱۵ درصد |
| آزمون پایان نیم‌سال | ۲۵ درصد |
| آزمون پایانی | ۶۰ درصد |

ج) ملزومات، تجهیزات و امکانات مورد نیاز برای ارائه:

تخته وایت برد، مایک مخصوص، ویدئو پروژکتور

چ) منابع علمی پیشنهادی:



- برنامه‌ریزی سفرهای هوایی (رویه و مقررات، محاسبه نرخ و معرفی بلیت) - رشته مدیریت جهانگردی، محسن سقایی، انتشارات دانشگاه پیام‌نور، ۱۳۹۸

- Air Transport Management: An International Perspective, Budd, L. & Ison, S., Routledge, 2020

توضیحات: درس حاضر معادل دوره‌های مقدماتی صدور بلیط است. با توجه به ماهیت عملیاتی این درس، مدرسان می‌توانند برای تدریس از منابع بیشتر به شرط رعایت تناسب با سطح مقدماتی مهارت صدور بلیط استفاده نمایند.

ح) ملاحظات برای افراد با نیازهای ویژه:

ندارد

خ) ملاحظات برای برگزاری الکترونیکی درس:

ارائه مجازی درس در آموزش تمام الکترونیک امکان‌پذیر است.



الف: عنوان درس به فارسی: مدیریت استراتژیک			
عنوان درس به انگلیسی:		Strategic management	
دروس پیش نیاز:		-	
دروس هم نیاز:		-	
تعداد واحد:		۲	
تعداد ساعت:		۳۲	
وضعیت آمایشی/مأموریتی درس (صرفاً برای دروس تخصصی اختیاری مشخص شود)		مرتبط با آمایش/مأموریت	
		مرتبط با مأموریت/آمایش	
		موسسه نیست	
		موسسه است	

اگر واحد عملی دارد، چه نوع آموزش تکمیلی نیاز است؟: سفر علمی ☐ آزمایشگاه ☐ سمینار ☐ کارگاه ☐ موارد دیگر:

ب: هدف کلی:

- آشنایی با فرایند تصمیم گیری در مراحل مختلف فرایند مدیریت استراتژیک، استراتژی های رشد و توسعه کسب و کارهای گردشگری، اثرات مسائل جهانی مانند تغییرات اقلیمی و مسائل پایداری، چالش های اقتصادی و اجتماعی - فرهنگی و تاب آوری ذینفعان گردشگری و تحولات تکنولوژی بر مدیریت استراتژیک کسب و کارهای گردشگری.

اهداف ویژه:

۱. تحلیل محیط کسب و کار
۲. مزیت رقابتی کسب و کار

پ) سرفصل ها:

۱. تعاریف و مفاهیم بنیادین مدیریت استراتژیک
۲. چشم انداز، مأموریت، اهداف غایی و اهداف عملیاتی
۳. استراتژی و انواع آن
۴. مزیت رقابتی
۵. بررسی محیطی: بررسی محیط داخلی کسب و کارها، بررسی محیط خارجی کسب و کارها
۶. فرایند مدیریت استراتژیک
۷. برنامه ریزی استراتژیک، تدوین استراتژی، اجرا استراتژی، کنترل استراتژی
۸. تحولات استراتژیک در گردشگری (تحولات فناوری، بحران های جهانی و غیره).

ت) روش یاددهی-یادگیری متناسب با محتوا و هدف:

تدریس توسط استاد، تکالیف مرتبط درسی با هر بحث، پروژه کلاسی

ث) روش ارزشیابی (پیشنهادی):

- فعالیت های کلاسی در طول نیم سال ۱۵ درصد
- آزمون پایان نیم سال ۲۵ درصد
- آزمون پایانی ۶۰ درصد

ج) ملزومات، تجهیزات و امکانات مورد نیاز برای ارائه:

تخته وایت برد، مایک مخصوص، ویدئو پروژکتور

چ) منابع علمی پیشنهادی:

- دستنامه مدیریتی استراتژیک، هاشم آقازاده، انتشارات دانشگاه تهران، ۱۴۰۱



- برنامه‌ریزی راهبردی توسعه گردشگری، محمدحسین ایمانی خوشخو و سعید داغستانی، انتشارات مهکامه، ۱۳۹۸
- مدیریت استراتژیک، مفاهیم و ابزار خلق راهبرد جهانی، جف‌دایر، پل گاتفری، رابرت جنسن و دیوید داریس، سعید امیرعبداللہیان و محمدعلی شاه حسینی، انتشارات دانشگاه تهران، ۱۳۹۹

- Strategic Management for Hospitality and Tourism, Fevzi Okumus, Levent Altinay, Prakash Chathoth, Mehmet Ali Köseoğlu, Routledge, 2020
- Tourism, Hospitality and Digital Transformation Strategic Management Aspects, Kayhan Tajeddini, Thorsten Merkle, Vanessa Ratten, Routledge, 2020

(ح) ملاحظات برای افراد با نیازهای ویژه:

ندارد

(خ) ملاحظات برای برگزاری الکترونیکی درس:

ارائه مجازی درس در آموزش تمام الکترونیک امکان‌پذیر است.



الف: عنوان درس به فارسی : کلیات حقوق		
نوع درس و واحد	Public Law	عنوان درس به انگلیسی:
پایه ☐ نظری ☒	-	دروس پیش نیاز:
تخصصی الزامی ☐ عملی ☐	-	دروس هم نیاز:
تخصصی اختیاری ☒ نظری-عملی ☐	۲	تعداد واحد:
پروژه/رساله / پایان نامه ☐	۳۲	تعداد ساعت:
مهارتی-اشتغال پذیری ☐		
مرتبط با مأموریت/آمایش موسسه است ☐	مرتبط با آمایش/مأموریت موسسه نیست ☒	وضعیت آمایشی/مأموریتی درس (صرفاً برای دروس تخصصی اختیاری مشخص شود)

اگر واحد عملی دارد، چه نوع آموزش تکمیلی نیاز است؟ سفر علمی ☐ آزمایشگاه ☐ سمینار ☐ کارگاه ☐ موارد دیگر:

ب: هدف کلی:

- آشنایی با مبانی نظام جمهوری اسلامی ایران، قوای سه گانه کشور، حدود و وظایف نهادها و سازمان‌های مقرر در قانون اساسی، حقوق و آزادی‌های فردی و نقش بنیادی قانون اساسی در تعیین روابط اصولی افراد و دولت

اهداف ویژه:

- آشنایی با حقوق اساسی و جمهوری اسلامی ایران
- آشنایی با حقوق گردشگری

پ) سرفصل‌ها:

- کلیات حقوق اساسی: روابط حقوقی، جایگاه حقوق اساسی در نظام حقوقی، رابطه افراد و دولت، ارکان دولت، اعمال دولت، اقسام دولت، انواع حکومت‌ها: استبدادی، مشروطه، جمهوری (آزاد-سوسیالیستی)، حکومت اسلامی
- حقوق اساسی جمهوری اسلامی ایران: اصول بنیادی حقوق اساسی جمهوری اسلامی (اصول اعتقادی، اصل کرامت و ابعاد حرکتی آن)، اصول اخلاقی، اجتماعی و فرهنگی (اخلاق، عدالت اجتماعی، آموزش و پرورش)، اصول مذهبی (امت اسلامی، دین و مذهب رسمی، اقلیت‌های دینی و همزیستی مسالمت‌آمیز)، اصول ملی (استقلال، آزادی و وحدت ملی، نقش مردم در جمهوری اسلامی، حقوق اساسی مردم، انواع تساوی، انواع حقوق، انواع آزادی، انواع مصونیت‌ها (شخصی-قضایی))
- اساس و پایه‌های حکومت: دموکراسی اسلامی (ولایت و رهبری، اساس ولایت فقیه، شرایط ولایت رهبری، وظایف و اختیارات رهبر، وضعیت رهبر یا شورای رهبری) مشورت (اساس مشورت، اقسام شورا، نظارت همگانی، اساس نظارت و کاربردی نظارت) مسئولیت همگانی (اساس مسئولیت، تفکیک مسئولیت‌ها و حدود آن، تفکیک قوا، مقننه، مجریه، قضاییه)
- اقتصاد، سیاست خارجی و رسانه‌های گروهی: اقتصاد، ضوابط اقتصادی، پایه‌های نظام اقتصادی
- مالکیت، مالیه عمومی، سیاست خارجی (اصول ملی و میهنی در روابط بین‌المللی، اصول انسانی در رابطه با مردم کشورها)، رسانه‌های گروهی (تشکیلات، هدف و وظایف)
- حقوق گردشگری: حقوق گردشگر در اسلام، کدهای جهانی اخلاق گردشگری، حقوق شهروندی در گردشگری

ت) روش یاددهی-یادگیری متناسب با محتوا و هدف:

تدریس توسط استاد، تکالیف مرتبط درسی با هر بحث، پروژه کلاسی

ث) روش ارزشیابی (پیشنهادی):

فعالیت‌های کلاسی در طول نیم سال	۱۵ درصد
آزمون پایان نیم سال	۲۵ درصد
آزمون پایانی	۶۰ درصد

ج) ملزومات، تجهیزات و امکانات مورد نیاز برای ارائه:



تخته وایت برد ، مازیک مخصوص ، ویدئو پروژکتور

چ) منابع علمی پیشنهادی:

- قانون اساسی جمهوری اسلامی ایران، جهانگیر منصور، انتشارات دوران، ۱۴۰۲
- قوانین و مقررات جهانگردی و هتلداری، محمود یزدی مهریزی، انتشارات مهکامه، ۱۴۰۱

ح) ملاحظات برای افراد با نیازهای ویژه:

ندارد

خ) ملاحظات برای برگزاری الکترونیکی درس:

ارائه مجازی درس در آموزش تمام الکترونیک امکان پذیر است.



الف: عنوان درس به فارسی : مبانی مردم شناسی		
عنوان درس به انگلیسی:	Anthropology	نوع درس و واحد
دروس پیش نیاز:	-	پایه ☐ نظری ☒
دروس هم نیاز:	-	تخصصی الزامی ☐ عملی ☐
تعداد واحد:	۲	تخصصی اختیاری ☒ نظری-عملی ☐
تعداد ساعت:	۳۲	پروژه/رساله/پایان نامه ☐
		مهارتی-اشتغال پذیری ☐
وضعیت آمایشی/مأموریتی درس(صرفاً برای دروس تخصصی اختیاری مشخص شود)		
مرتبط با مأموریت/آمایش ☐ مرتبط با مأموریت ☒		
موسسه است ☐ موسسه نیست ☒		

اگر واحد عملی دارد، چه نوع آموزش تکمیلی نیاز است؟: سفر علمی ☐ آزمایشگاه ☐ سمینار ☐ کارگاه ☐ موارد دیگر:

ب: هدف کلی:

- شناخت پیچیدگی های روابط میان جامعه میزبان و گردشگران و کاربرد عملی روش ها و نظریه ها

اهداف ویژه:

- آشنایی با فرهنگ عامه
- آشنایی با مفاهیم مردم شناسی در گردشگری

پ) سرفصل ها:

- تعاریف و مفاهیم بنیادین مردم شناسی
- پیوند مردم شناسی و گردشگری
- روش های پژوهشی مردم شناسی در گردشگری
- فرهنگ عامه (فولکلوریک) و گردشگری
- دین، اعتقادات و باورهای محلی و گردشگری
- گردشگری، اشاعه، تحول و تعامل فرهنگی
- زمینه های مردم شناختی گردشگری در ایران (آداب و رسوم محلی، سنت ها، آیین های مربوط به جشن و عزا)
- شیوه های تفریحی و سرگرمی محلی و نقش آن در گردشگری ایران
- ابزار و هنرهای یومی ایران و گردشگری

ت) روش یاددهی-یادگیری متناسب با محتوا و هدف:

تدریس توسط استاد، تکالیف مرتبط درسی با هر بحث، پروژه کلاسی

ث) روش ارزشیابی (پیشهادی):

- | | |
|---------------------------------|---------|
| فعالیت های کلاسی در طول نیم سال | ۱۵ درصد |
| آزمون پایان نیم سال | ۲۵ درصد |
| آزمون پایانی | ۶۰ درصد |

ج) ملزومات، تجهیزات و امکانات مورد نیاز برای ارائه:

تخته وایت برد، مایژیک مخصوص، ویدئو پروژکتور

چ) منابع علمی پیشنهادی:

- انسان شناسی گردشگری، امیر هاشمی مقدم، انتشارات مهکامه، ۱۳۹۹
- راهنمای ارتباطات میان فرهنگی در تعاملات بین المللی، موسی الرضا وحیدی، امید بابلیان، شرکت چتپ و نشر بازرگانی، ۱۴۰۲
- انسان شناسی، کنراد فلیپ کتاک، انتشارات علمی، ترجمه: محسن ثلاثی، ۱۴۰۱



ح) ملاحظات برای افراد با نیازهای ویژه:

ندارد

خ) ملاحظات برای برگزاری الکترونیکی درس:

ارائه مجازی درس در آموزش تمام الکترونیک امکان پذیر است.



الف: عنوان درس به فارسی: یادگیری تجربی			
عنوان درس به انگلیسی:		نوع درس و واحد	
دروس پیش نیاز:		Experimental Learning	
گذراندن حداقل ۷۰ واحد درسی		پایه ☐ نظری ☐	
دروس هم نیاز:		-	
تعداد واحد:		تخصصی الزامی ☐ عملی ☐	
تعداد ساعت:		تخصصی اختیاری ☒ نظری-عملی ☒	
۳		پروژه/رساله / پایان نامه ☐	
۸۰		مهارتی-اشتغال پذیری ☐	
وضعیت آمایشی/مأموریتی درس(صرفاً برای دروس تخصصی اختیاری مشخص شود)		مرتبط با مأموریت/آمایش ☐ مرتبط با مأموریت ☐	
		موسسه است ☐ موسسه نیست ☐	

اگر واحد عملی دارد، چه نوع آموزش تکمیلی نیاز است؟: سفر علمی ☒ آزمایشگاه ☐ سمینار ☐ کارگاه ☐ موارد دیگر:

ب: هدف کلی:

- افزایش توانمندی‌های علمی، تخصصی و حرفه‌ای و تخصصی دانشجویان

اهداف ویژه:

- آشنایی دانشجویان با الزامات مدیریت و راه‌اندازی کسب و کارهای نوین
- آشنایی با محیط کار واقعی و چالش‌های آن به منظور آماده‌سازی دانشجویان برای حضور مؤثر در صنعت و جامعه
- ارتقا مهارت‌های نرم در دانشجویان برای ورود به بازار کار، حرفه و یا ادامه تحصیل
- شناسایی نیازهای بازار کار و برنامه‌ریزی هدفمند در راستای افزایش مهارت‌های مورد نیاز
- افزایش اعتماد به نفس و امید به آینده در دانشجویان با هدف پرورش سرمایه‌های انسانی خلاق، متخصص، متعهد، مسئولیت‌پذیر، **پاسخگو**، کارآمد، کارآفرین

پ) سرفصل‌ها:

نظری:

- آشنایی دانشجویان با انواع سازمان‌ها و تفاوت آن‌ها از نظر ماهیت
- آشنایی دانشجویان با سبک مدیریت و تصمیم‌گیری در سازمان‌ها
- آشنایی دانشجویان با انواع ساختار سازمانی و تفاوت آن‌ها با توجه به نوع و ماهیت سازمان‌ها
- آشنایی دانشجویان با فرآیندها و الگوهای تأمین منابع مالی و انسانی در سازمان‌ها
- آشنایی دانشجویان با فرایند برنامه‌ریزی راهبردی و عملیاتی در سازمان
- آشنایی دانشجویان با سازمان‌های تخصصی و مرتبط با رشته و همچنین سازمان‌های که امکان خدمت در آن‌ها وجود دارد
- آشنایی دانشجویان با تنوع و تفاوت انواع محصولات و خدمات ارائه شده توسط سازمان‌ها با توجه به رسالت و فلسفه وجودی آن نهاد
- آشنایی دانشجویان با فناوری‌های مورد استفاده در حوزه تخصصی و رشته تحصیلی

عملی:

- آشنایی دانشجویان با شغل و یا مشاغل مرتبط با رشته تحصیلی در صنایع مرتبط
- آشنایی دانشجویان با شرح وظایف و صلاحیت‌های مورد نیاز شغل و یا مشاغل مرتبط با رشته تحصیلی در واحد صنعتی
- آشنایی دانشجویان با اهم نقاط قوت و قابل بهبود در صنعت محل فعالیت
- آشنایی با اهمیت تفکر انتقادی، سیستمی و کار تیمی به منظور ارائه راهکار برای نقاط قابل بهبود و چالش‌های شناسایی شده در سازمان
- آشنایی دانشجویان با فرایند مستندسازی اطلاعات و نحوه تنظیم گزارش از مشاهدات عملی

ت) روش یاددهی-یادگیری متناسب با محتوا و هدف:



- حضور و مشارکت فعال در کلاس‌های درس
- ارائه گزارش مکتوب از مشاهدات عینی دانشجویان به راهبر درس به صورت ماهیانه
- ارائه گواهی تأیید شده از ناظر صنعت مبنی بر حضور مؤثر دانشجو در سازمان مرتبط
- ارائه گزارش مکتوب با تأکید بر سرفصل درس و تعهدات دانشجو در پایان ترم بعد از تأیید ناظر صنعت
- شرکت در امتحان پایان ترم*

* لازم به ذکر است به دلیل الزامی بودن امتحان پایان ترم به صورت حضوری پیشنهاد می‌گردد راهبر درس سهم ارزشیابی مستمر را افزایش و در پایان ترم و در قالب چند سؤال کلی دانش و آگاهی دانشجو را در خصوص اهم موارد (به صلاحدید استاد)

ث) روش ارزشیابی (پیشنهادی):

سنجش مستمر (به صورت درصد مشخص گردد)	گزارش نهایی (به صورت درصد مشخص گردد)	سنجش نهایی (به صورت درصد مشخص گردد)
حضور و مشارکت فعال در کلاس	%۲۰	%۲۰
ارائه گزارش مکتوب به صورت ماهیانه		
ارائه گواهی تأیید شده از ناظر صنعت		
%۶۰		

ج) ملزومات، تجهیزات و امکانات مورد نیاز برای ارائه:

تخته وایت برد، مایژیک مخصوص، ویدئو پروژکتور

چ) منابع علمی پیشنهادی:

- اصول مدیریت، علی رضاییان، انتشارات سمت، ۱۴۰۲.
- مبانی سازمان و مدیریت، سید محمد مقیمی، نشر راه دان، ۱۴۰۱.
- مدیریت بر خود و برنامه ریزی توسعه فردی، بهزاد ابوالعلائی، انتشارات مدیریت صنعتی، ۱۴۰۰.
- مدیریت منابع انسانی با تأکید بر رویکردهای نوین، خدایار ایلی، انتشارات سازمان مدیریت صنعتی، ۱۴۰۰.
- اصول و مبانی مدیریت از دیدگاه اسلام، سید محمد مقیمی، نشر راه دان، ۱۳۹۶.
- Gupta, M. J., Chaturvedi, S., Prasad, R., & Ananthi, N. (2022). *Principles and practice of management*. Ag Publishing House (AGPH Books).
- Griffin, R. (2021). *Fundamentals of management*. Cengage Learning, United Kingdom.
- Daft, R. L., & Armstrong, A. (2021). *Organization Theory and Design*. Cengage Canada.

ح) ملاحظات برای افراد با نیازهای ویژه:

ندارد

خ) ملاحظات برای برگزاری الکترونیکی درس:

ارائه مجازی درس در آموزش تمام الکترونیک امکان پذیر است.



الف: عنوان درس به فارسی: کارآفرینی در هتلداری			
عنوان درس به انگلیسی:		Hospality Entrepreneurship	
نوع درس و واحد			
دروس پیش نیاز:	-	پایه	نظری ■
دروس هم نیاز:	-	تخصصی الزامی	عملی □
تعداد واحد:	۲	تخصصی اختیاری	نظری-عملی □
تعداد ساعت:	۳۲	پروژه/رساله / پایان نامه	□
وضعیت آمایشی/مأموریتی درس(صرفاً برای دروس تخصصی اختیاری مشخص شود)		مهارتی-اشتغال پذیری ■	
مرتبط با مأموریت/آمایش	مرتبط با مأموریت	موسسه نیست □	موسسه است □

اگر واحد عملی دارد، چه نوع آموزش تکمیلی نیاز است؟ سفر علمی □ آزمایشگاه □ سمینار □ کارگاه □ موارد دیگر:

ب: هدف کلی:

- درک مفاهیم و اصول کارآفرینی، کارآفرینی در هتل و روش های ایجاد کسب و کارهای کارآفرینانه در حوزه هتلداری

اهداف ویژه:

۱. تشخیص فرصت های کارآفرینانه

۲. تقویت روحیه کارآفرینی

پ) سرفصل ها:

۱. مفاهیم پایه کارآفرینی

۲. مدل های کسب و کارهای کارآفرینانه

۳. تشخیص فرصت های کارآفرینی در صنعت هتلداری

۴. ایده یابی و ارزیابی ایده ها و کشف فرصت های موجود

۵. عوامل تاثیرگذار بر ایجاد کسب و کارهای کوچک مقیاس در صنعت هتلداری

۶. موفقیت و رشد کسب و کارهای خرد در صنعت هتلداری

۷. روش های کارآفرینانه در تجاری سازی فرصت های موجود

ت) روش یاددهی-یادگیری متناسب با محتوا و هدف:

تدریس توسط استاد، تکالیف مرتبط درسی با هر بحث، پروژه کلاسی

ث) روش ارزشیابی (پیشنهادی):

فعالیت های کلاسی در طول نیم سال ۱۵ درصد

آزمون پایان نیم سال ۲۵ درصد

آزمون پایانی ۶۰ درصد

ج) ملزومات، تجهیزات و امکانات مورد نیاز برای ارائه:

تخته وایت برد، مایژیک مخصوص، ویدئو پروژکتور

چ) منابع علمی پیشنهادی:

- نظریه های کارآفرینی، سید محمد مقیمی، یوسف و کیلی، مرتضی اکبری، انتشارات دانشگاه تهران، ۱۴۰۰



- کارآفرینی با رویکرد هتلداری، توریسم و صنایع جهانگردی، آلیسون ج. موریسون، مایک ریمنگتون و کار ویلیامز، رضا محمد کاظمی و فریده دولتخواه، انتشارات چاپ و نشر ایران، ارسطو، ۱۳۹۷

- Entrepreneurship Education in Tourism and Hospitality Management, Satish Chandra Bagri, K. C. Junaid, R. K Dhodi, IGI Global, 2022

ح) ملاحظات برای افراد با نیازهای ویژه:

ندارد

خ) ملاحظات برای برگزاری الکترونیکی درس:

ارائه مجازی درس در آموزش تمام الکترونیک امکان پذیر است.



الف: عنوان درس به فارسی : کارآموزی			
عنوان درس به انگلیسی:		Internship	
دروس پیش نیاز:		-	
دروس هم نیاز:		-	
تعداد واحد:		۲	
تعداد ساعت:		۱۲۸	
وضعیت آمایشی/مأموریتی درس(صرفاً برای دروس تخصصی اختیاری مشخص شود)		مرتبط با آمایش/مأموریت	
		مرتبط با مأموریت/آمایش	
		موسسه نیست	
		موسسه است	

اگر واحد عملی دارد، چه نوع آموزش تکمیلی نیاز است؟ سفر علمی □ آزمایشگاه □ سمینار □ کارگاه □ موارد دیگر: اجرا در محیط کار

ب: هدف کلی:

- تمرین کاربرد آموخته‌های دانشگاهی دانشجویان در صنعت هتلداری به صورت عملیاتی

اهداف ویژه:

۱. کسب تجربه در محیط کار
۲. انطباق دانش علمی با محیط واقعی کار

پ) سرفصل‌ها:

۱. دانشجویان رشته هتلداری واجد شرایط به منظور تطبیق آموخته‌های دانشگاهی با صنعت هتلداری به مدت ۱۲۸ ساعت در یکی از هتلها، اقامتگاه‌ها یا رستوران‌ها با نحوه مدیریت و پیشبرد کار در قسمت‌های مختلف آشنایی پیدا خواهند نمود و در پایان کار یک گزارش مکتوب مشتمل بر بررسی کارآموزی همراه با پیشنهادات سازنده در زمینه کار تخصصی خود ارائه خواهند نمود.

ت) روش یاددهی-یادگیری متناسب با محتوا و هدف:

آموزش توسط مربی، ارزیابی و نظارت توسط استاد

ث) روش ارزشیابی (پیشنهادی):

فعالیت‌های کلاسی در طول نیم‌سال	درصد
آزمون پایان نیم‌سال	درصد
آزمون پایانی	۱۰۰درصد

ج) ملزومات، تجهیزات و امکانات موردنیاز برای ارائه:

محیط کار

چ) منابع علمی پیشنهادی:

ح) ملاحظات برای افراد با نیازهای ویژه:

ندارد

خ) ملاحظات برای برگزاری الکترونیکی درس:

ارائه مجازی درس امکان پذیر نیست.

