

## واحد وثلاثون : برامج الفنادق والصناعات الغذائية

### Hotels & Food Industry Programs

عام 2010 من : إلى	عام 2009 من : إلى	أسبوع	الموضوعات	م
- 4/11 4/15	1/22 - 1/11 7/9 - 6/28	2	النظام المحاسبي ونظام محاسبة التكاليف في المنشآت الفندقية. Accounting system & cost accounting in hotels	0980
- 4/11 4/15	1/22 - 1/11 7/9 - 6/28	2	معايير الجودة في الغذاء. Hazardous Analysis of Critical Control Points (HACCP)	0981
- 4/18 4/22	1/29 - 1/18 10/8 - 9/27	2	خدمات الغذاء . Catering	0982
- 4/18 4/22	1/29 - 1/18 10/8 - 9/27	2	الرقابة على الجودة في تداول الغذاء. Quality control in handling food	0983
- 4/25 4/28	2/5 - 1/25 10/8 - 9/27	2	المعايير الدولية لكيمياء ومكسبات الطعم والرائحة. International standards on taste & smell flavors	0984
- 4/25 4/28	2/5 - 1/25 10/8 - 9/27	2	التطورات الحديثة في تعبئة وتغليف المواد الغذائية. Updating methods in food baking	0985
- 5/2 5/6	2/12 - 2/1 10/15 - 10/4	2	ميكروبيولوجيا التخمرات في الصناعات الغذائية. Microbiology & fermentation	0986
- 5/2 5/6	2/12 - 2/1 10/15 - 10/4	2	نظم الجودة في الصناعات الغذائية و ISO 22000. Quality management systems for food industry	0987
- 5/9 5/13	2/19 - 2/8 10/22 - 10/11	2	التدريب العملي على أعمال المطاعم - السرفيس - الخدمات. Practical training about catering	0988
- 5/9 5/13	2/12 - 2/8 10/15 - 10/11	1	الأساليب والخصائص الفنية الحديثة لتخزين ومراقبة المواد الغذائية. Modern food storage methods and quality control	0989
- 5/16 5/20	2/19 - 2/15 10/22 - 10/18	1	الخدمة الفندقية في المطاعم. Hotel restaurant service	0990
- 5/16 5/20	2/19 - 2/15 10/22 - 10/18	1	إعداد الوجبات الغذائية ( المطبخ ). Catering	0991
- 5/23 5/27	2/19 - 2/15 10/29 - 10/25	1	الإشراف الداخلي الفندقي. House-keeping	0992

- 5/23 5/27	2/26 - 2/22 10/29 - 10/25	1	تأكيد جودة الخدمات الغذائية أثناء التخزين. <b>Quality assurance of food storage</b>	0993
- 6/6 6/10	2/26 - 2/22 10/29 - 10/25	1	تنمية المهارات الفنية لمراقبي ومديري الجودة بمصانع الأغذية. <b>Development of technical skills of quality controllers and managers at food plants</b>	0994
- 6/6 6/10	2/26 - 2/22 11/5 - 11/1	1	طرق الكشف عن الملوثات الكيميائية في الأغذية . <b>Detection of chemical pollutants in foods</b>	0995
- 6/13 6/17	3/5 - 3/1 11/5 - 11/1	1	نظام تحليل المخاطر و نقاط التحكم الحرجة في مصانع الأغذية. <b>hazard assessment and control of critical points "HACC"</b>	0996
- 6/13 6/17	3/5 - 3/1 11/5 - 11/1	1	الرقابة الشاملة علي جودة الأغذية. <b>Total food quality control</b>	0997
- 6/20 6/24	3/19 - 3/15 11/12 - 11/8	1	تحليل وتقييم مخاطر سلامة الغذاء. <b>Analysis and evaluation of food hazards</b>	0998
- 6/20 6/24	3/26 - 3/22 11/12 - 11/8	1	تكنولوجيا الصناعات الغذائية. <b>Food industry technology</b>	0999
- 6/27 6/30	4/2 - 3/29 11/19 - 11/15	1	سلامة الأغذية .... الهاسب وتحليل المخاطر. <b>hazard assessment and control of critical points, food safety</b>	1000
- 6/27 6/30	4/2 - 3/29 11/19 - 11/15	1	كيفية المحافظة على المخزون السلعي من الأغذية. <b>Protection of food inventory.</b>	1001
- 1/10 1/14	4/9 - 4/5 11/26 - 11/22	1	ميكروبيولوجيا الأغذية . <b>Food microbiology</b>	1002
- 1/10 1/14	4/9 - 4/5 11/26 - 11/22	1	الأسس العلمية لتنمية مهارات فني المختبرات. <b>Scientific Bases for Development of lab. Technician skills</b>	1003
- 1/17 1/21	4/16 - 4/12 11/26 - 11/22	1	طرق الكشف عن السموم الفطرية بالأغذية. <b>Detection of fungal poisons in foods</b>	1004
- 1/17 1/21	5/7 - 5/3 10/15 - 10/11	1	طرق مراقبة الفنادق والشقق المفروشة والمعارض. <b>Hotel, furnished flat and exhibition control</b>	1005
- 1/24 1/28	5/21 - 5/17 10/22 - 10/18	1	طرق الكشف عن الأغذية سريعة الفساد. <b>Instant testing of perishable foods</b>	1006
- 1/24 1/28	5/28 - 5/24 10/22 - 10/18	1	طرق الكشف عن الزيوت والدهون والمواد العطرية. <b>Testing oils, and aromatic substances</b>	1007

- 2/7 2/18	6/11 - 5/31 11/5 - 10/25	2	طرق الكشف عن متبقيات المبيدات في الأغذية والبيئة. <b>Testing pesticides remnants in food and environment</b>	1008
---------------	-----------------------------	---	---	------

2/11 - 2/7	6/11 - 6/7 10/29 - 10/25	1	الرقابة على جودة الأغذية في منشآت الخدمات الغذائية . <b>Food quality control in catering companies</b>	1009
2/18 - 2/14	6/11 - 6/7 10/29 - 10/25	1	تنظيف وتطهير أماكن تغذية الجماعات. <b>Cleaning and disinfecting mess halls</b>	1010
2/18 - 2/14	6/18 - 6/14 10/29 - 10/25	1	الأغذية الوظيفية. <b>Functional foods</b>	1011
2/25 - 2/21	6/18 - 6/14 10/29 - 10/25	1	استلام الأغذية. <b>Food receiving</b>	1012
2/25 - 2/21	6/25 - 6/21 12/10 - 12/6	1	تأكيد جودة الخدمات الغذائية الفندقية. <b>Quality assurance of hotel catering</b>	1013
3/11 - 3/7	6/25 - 6/21 12/10 - 12/6	1	جودة الخدمات الغذائية المقدمة للفئات الخاصة. <b>Quality of catering for elite group</b>	1014
3/11 - 3/7	6/25 - 6/21 12/17 - 12/13	1	النظافة والجودة في إدارة المطاعم. <b>Quality &amp; cleanness in managing restaurants.</b>	1015
3/18 - 3/14	6/25 - 6/21 12/17 - 12/13	1	جودة أداء مشرفي التموين والإعاشة. <b>Quality performance of supplies &amp; ration supervisions.</b>	1016
3/18 - 3/14	7/2 - 6/28 12/24 - 12/20	1	التخزين الفندقى. <b>Hotel Storing.</b>	1017
3/25 - 3/21	7/2 - 6/28 12/24 - 12/20	1	الفنادق والمنتجات السياحية . <b>Products. Hotel and Tourist</b>	1018
3/25 - 3/21	7/2 - 6/28 12/24 - 12/20	1	فن الخدمة الغذائية الفندقية وقوائم الطعام. <b>The Arts of Hotel Alimental Services &amp; Menu.</b>	1019

### السلوك القيادي .....

**السلوك القيادي عبارة عن الاستجابات الحركية والنفسية للقائد حتى يمكن أن يتواءم أو يتكيف مع متطلبات موقفه القيادي .** وسلوك القائد يتمثل فى أنشطة ظاهرة وملموسة قبل اتخاذ القرار أو التوجيه أو التعامل بصفة عامة مع الآخرين ، وهناك الأنشطة غير الظاهرة وغير الملموسة مثل التفكير والتأمل والإدراك .  
**ويتميز الإنسان بتركيب عضوى يشبه الذى كان عليه أجداده وهذا التكوين الوراثى للأعضاء له أهمية كبرى فى الفروق التى تشاهدها بين سلوك فرد وآخر .** إلا إن هذا المفهوم للوراثة وأهميتها فى تحديد السلوك الإنسانى ليس هو المقصود ، فالأبنية الجسمية تتصف بخصائص بنائية كالوظائف البيولوجية أو التفاعلات الكيميائية ، ولكن هذه الخصائص البنائية شىء والخصائص السلوكية شيئاً آخر فالخصائص السلوكية لا تلاحظ إلا فى السلوك ، ومن المفروض افتراض وجودها فى الأبنية الجسمية.

**من كتاب مهارات القيادة - تأليف دكتور محمد عبد الغني هلال**