**"بسمه تعالی"**

****

طرح مهارت‌افزایی رشته هتلداری مقطع کارشناسی

دانشکده مدیریت و حسابداری

1. **مقدمه و هدف طرح:**

دانشگاه علامه طباطبائی به عنوان تنها دانشگاه تخصصی کشور در حوزه علوم انسانی و اجتماعی، به منظور توانمند‌سازی و آماده ساختن دانشجویان جهت ورود به بازار کار و افزایش سطح مهارت‌های تخصصی آنان، طرح مهارت‌افزایی را از پاییز سال 1395 در دستور کار خود قرار داده است.

از جمله مهمترین اهداف این طرح می‌توان به موارد زیر اشاره کرد :

* توسعه مهارت‌های دانشجویان و دانش‌آموختگان در جهت کار‌آفرینی و اشتغال
* برگزاری دوره‌های آموزشی متناسب با نیاز بازار کار ، صنعت و جامعه
* زمینه سازی برای بروز استعداد و علایق فردی و گروهی
* افزایش دانش و نگرش حرفه‌ای
* تقویت اعتماد به نفس و ایجاد انگیزه
* ایجاد تحول در یادگیری عملی مبتنی بر روش‌های نوین آموزشی

در این راستا طرح ‌‌‌‌‌دانشجویان با مشارکت در این طرح یک مهارت عمومی و یک مهارت تخصصی را با تایید مشاور تحصیلی و بر حسب علاقه‌مندی خود انتخاب نموده و به صورت رایگان در این دو دوره شرکت می‌نمایند . لازم به ذکر است دوره‌های عمومی و تخصصی مهارتی محدود به شرکت در دوره نبوده و دانشجویان علاقه‌مند می‌توانند با شرکت در سایر دوره‌های تدوین شده با پرداخت شهریه دوره از تخفیف 40 درصدی دانشگاه نیز بهره‌مند شوند.

1. **معرفی رشته**

هتلداري كه يكي از زيربناهاي اساسي جذب و توسعه توريسم و گردشگري است رشته­ ي مديريت هتلداري را پديد آورده است و افراد مدير و ماهري را در جهت پيشرفت و توسعه اهداف گردشگري آموزش مي­دهد. دانشجویان مدیریت هتلداری با مشخصات انواع موسسات پذیرایی، اصول و معیارهای انتخاب، شناخت و خرید وسایل و تجهیزات لازم برای موسسات پذیرایی، تقسیم کار دراین گونه موسسه‎ها، رزرواسیون، منوشناسی و منونویسی، شناخت مواد غذایی و انرژی ‎غذایی آنها، چگونگی نگهداری مواد غذایی، تهیه انواع غذاها، پیش غذاها وشیرینی‎ها، بهداشت مواد غذایی، بهداشت کار و ایمنی در محیط آشپزخانه موسسات پذیرایی و در کل هرآنچه برای اداره و مدیریت صحیح و مناسب یک هتل، متل، رستوان و موارد مشابه ضروری است، آشنا می‌شوند.‎

1. **مشاغل مرتبط**

* مدیر داخلی هتل،
* رزروکننده جا در هتل،
* اشپز،
* متصدی امور پذیرش و اطلاعات ،
* متصدی امور طبقات و منسوجات

1. **مهارت های عمومی**

🞎 مهارت‌هاي هفت‌گانه ICDL

🞎 اصول گزارش‌نويسي

🞎 اصول نامه‌نگاری و مکاتبات اداری

🞎 آشنايي با تكنيك‌هاي برقراري ارتباط و اصول مذاکره

🞎 توانایی کار‌تیمی

🞎 مدیریت زمان

🞎 مدیریت استرس

🞎 مدیریت هیجان و استرس

🞎 آشنایی با فرهنگ عامه

1. **مهارت های تخصصی**

🞎 آشنایی و کسب مهارت در تامین انواع غذاها و مخلفات ، دسرها ، شیرینی ها

🞎 برگزاری تشریفات و مراسم

🞎 پذیرایی از مهمانان در فضاهای عمومی ( تالارها ) و خصوصی ( اتاق ها )

🞎تامین رفاه ، آسایش و رضایت مهمانان در انواع تاسیسات پذیرایی مستقل و یا وابسته و پیوسته به تاسیسات اقامتی ( هتل ها ، متل ها و ..)

🞎 استانداردهای بهداشتی در محیط آشپزخانه

🞎مهارتهای پذیرایی و تشریفات

فرایند شرکت در دوره‌های مهارت‌افزایی

**1- جلسه توجیهی دانشجویان ورودی توسط مشاور تحصیلی**

**2- تکمیل فرم مهار‌ت‌ افزایی توسط دانشجویان**

**3- بررسی فرم توسط مشاور تحصیلی و طبقه‌بندی اطلاعات و علاقه‌مندی دانشجویان**

**6- بررسی نتایج در کمیته راهبردی مهارت‌افزایی**

**4- ارسال فرم‌ها به معاونت آموزشی توسط مشاور تحصیلی**

**5- وارد کردن اطلاعات دانشجویان به سامانه**

**8- ثبت نام دانشجویان و برگزاری دوره**

**7- برنامه‌ریزی و اطلاع به دانشجویان برای شرکت در دوره**