

المقدمة:

يُعَدّ الاقتصاد المنزلي علماً متكاملًا يهتم بدراسة الأسرة من جميع الجوانب، بدءاً من بيئتها المنزلية ووصولاً إلى محيطها المجتمعي، بهدف الارتقاء بمستوى حياتها نحو الأفضل. فهو علم يسعى إلى تحقيق توازن شامل داخل الأسرة من النواحي المعيشية، الاقتصادية، الصحية، النفسية، والعاطفية، وذلك في إطار من المسؤولية البيئية والاجتماعية. من خلال هذا التوازن، يعيش أفراد الأسرة في بيئة يسودها الاحترام، المودة، والتعاون المتبادل، مما ينعكس إيجاباً على جودة حياتهم اليومية واستقرارهم العائلي.

المحتوى العلمي للدورة التدريبية:

أولاً: الضيافة

- تعلم أساسيات الإعداد والتخطيط لاستقبال الضيوف بطريقة احترافية.
- فهم المعايير الأساسية التي تحكم الضيافة الفاخرة.
- كيفية تحديد مستوى الضيافة والمحافظة على جودته.
- اكتساب سلوكيات الخدمة الراقية التي تليق بالضيافة الفخمة.
- التعرف على أساسيات خدمات الأغذية والمشروبات، والتعامل معها ضمن بيئة راقية.
- تطبيق أفضل الممارسات لتقديم الإفطار، خدمات البوفيه، وخدمة تناول الطعام داخل الغرف.
- إتقان تنظيم شريط المشروبات وإعداد غرف الطعام بأسلوب راقٍ ومنظم.
- الالتزام بسلوكيات مناسبة داخل كل قسم من أقسام الضيافة.
- التعامل مع غرفة النوم كمنتج وخدمة، والاهتمام بتجهيزها بالشكل المثالي.
- إدارة مرافق اللياقة البدنية ضمن معايير الخدمة الفندقية.
- الإشراف على الأماكن العامة ووسائل النقل ضمن المنشأة.
- تطوير المهارات والتقنيات المهنية في تقديم خدمات الأغذية والمشروبات ضمن أعلى معايير الضيافة.
- بناء قاعدة طلبة من مهارات الخدمة الأساسية التي تشكّل انطلاقة قوية للتطور المهني المستقبلي.

ثانياً: التدبير المنزلي

- الإلمام بالمعايير الأساسية للتدبير المنزلي بما يضمن تقديم خدمات متسقة وعالية الجودة في جميع الظروف.
- اكتساب السلوكيات العامة المطلوبة أمام زملاء العمل والزلاء، بما يتوافق مع أخلاقيات المهنة.
- الالتزام بالمعايير الدقيقة عند الدخول إلى غرف النوم والحمامات.
- تنفيذ خدمة ترتيب الأسرة في غرف النوم والحمامات بطريقة احترافية.
- تقديم خدمات غرف النوم والحمامات بطريقة تضمن الراحة التامة للزلاء.

- تعلم كيفية جمع الفسيل وتقديمه بصورة لائقة ومنظمة.

ثالثاً: الصحة والسلامة المهنية

- فهم مبادئ الصحة والسلامة في بيئة العمل، والالتزام بالإجراءات الوقائية لحماية العاملين والنزلاء.
- ضمان النظافة والسلامة في جميع خدمات الأغذية والمشروبات.

رابعاً: المهارات الإدارية والخدمية

- تحسين جودة خدمة العملاء من خلال التواصل الفعال وفهم احتياجات الزبائن.
- العمل الجماعي ضمن فريق عمل منسجم يحقق أعلى درجات الكفاءة.
- تقديم خدمات إقامة متكاملة تلبي تطلعات النزلاء وتضمن ولاءهم.
- ضبط ومراقبة المخزون لضمان توفر المستلزمات باستمرار دون هدر أو نقص.
- الإشراف على إدارة الأفراد وتحفيزهم لتحقيق الأداء الأمثل.
- الإلمام بأساسيات الإدارة المالية، وتحقيق توازن بين المصروفات والإيرادات.
- تعلم كيفية تخطيط الأعمال بطريقة استراتيجية تضمن استدامة النجاح.
- الإشراف العام في الإدارة التنفيذية وتحمل مسؤولية الأداء العام للخدمات داخل المنشأة.