

DIPLOMA APPRENTICESHIP IN HOSPITALITY OPERATIONS SERVICES

Course Summary Information	
Program Title	Diploma Apprenticeship in Hospitality Operations Services
Awarding Institution	Bahrain Polytechnic
Level	6
Credit Awarded	240
Mode of Study	Full Time
Duration of the course	2 Years
Name of Final Awards	Diploma Apprenticeship in Hospitality Operations Services
Entry Requirements	Secondary School Graduate + Entry Test in Mathematics and English + Employer Selection

Course Description
<p>The Diploma Apprenticeship in Hospitality is a two-year qualification at National Qualifications Framework (NQF) Level 6, designed to develop work-ready professionals for the dynamic hospitality industry. The program equips learners with essential skills, practical knowledge, and hands-on experience to perform effectively across a range of hospitality roles.</p> <p>Graduates of this program will be highly skilled, confident, and adaptable professionals capable of contributing meaningfully to the growth and development of the Kingdom of Bahrain's hospitality sector. The program aims to supply the industry with talented manpower ready to excel in diverse hospitality contexts.</p> <p>The qualification is delivered over two years through six structured phases, combining classroom instruction, practical training, and real-world industry experience. This integrated approach ensures that graduates gain both theoretical understanding and the applied skills necessary for successful careers in hospitality.</p>

Activity	Percentage
On the job training (Workplace)	70%
Off the job training (Campus)	30%

Program Requirements	
To finish this Program, students need to pass all the following CORE courses, which together add up to 240 credits:	
Course Name	Course Name
On-the-job-training	The Contemporary Hospitality Industry
Managing Customer Experience	Sustainable Hospitality Practice
IT Skills	The Hospitality Business Toolkit
Managing Accommodation Services	Managing Front Office Operations

Assessment Mode	Percentage
Practical Exam: Final	20%
Written Exam: Final	20%
Continuous Assignment	60%
Managing Food and Beverage Operations	Leadership and Management for Hospitality
Marketing Processes and Planning	Managing Food Production
Managing Conference and Events	Accounting Principles
Professional Identity and Practice	Entrepreneurial Ventures
Food & Beverage Selling Skills	Project Planning

After Graduation Pathways		
Further learning and careers	Employment opportunities	
<ul style="list-style-type: none"> Continue to work with the same employer. Offered to work with another employer. Start your own business. Pursue a Top-Up degree at Bahrain Polytechnic. 	<ul style="list-style-type: none"> Front desk receptionist Housekeeping supervisor 	<ul style="list-style-type: none"> Hotel supervisor Restaurant manager

دبلوم التلمذة المهنية في خدمات وعمليات الضيافة

ملخص معلومات البرنامج	
اسم البرنامج	دبلوم التلمذة المهنية في خدمات وعمليات الضيافة
المؤسسة المانحة	بوليتكنك البحرين
المستوى	6
الساعات الأكاديمية المعتمدة	240
طريقة الدراسة	دوام كامل
مدة البرنامج	سنتان
المؤهل العلمي	دبلوم التلمذة المهنية في خدمات وعمليات الضيافة
متطلبات القبول	شهادة الثانوية العامة + اجتياز اختبار القبول في الرياضيات واللغة الإنجليزية + اختيار من قبل صاحب العمل

وصف البرنامج
يُعد برنامج دبلوم التلمذة المهنية في خدمات وعمليات الضيافة مؤهلاً لمدة سنتين مصنفاً على المستوى 6 ضمن الإطار الوطني للمؤهلات (NQF) ، ويهدف إلى إعداد مهنيين جاهزين لسوق العمل في مجال الضيافة الديناميكي. يزود البرنامج المتعلمين بالمهارات الأساسية، والمعرفة العملية، والخبرة التطبيقية اللازمة لأداء مجموعة متنوعة من المهام في قطاع الضيافة بكفاءة. سيكون خريجو هذا البرنامج مهنيين ذوي مهارات عالية، واثقين، وقادرين على التكيف، يمكنهم المساهمة بشكل فعال في نمو وتطوير قطاع الضيافة في مملكة البحرين. ويسعى البرنامج إلى تلبية احتياجات الصناعة من الكوادر الموهوبة والجاهزة للتفوق في بيئات الضيافة المختلفة. يتم تقديم هذا البرنامج على مدى سنتين من خلال ست مراحل منظمة، تجمع بين التعليم النظري في الفصول الدراسية، والتدريب العملي، والخبرة المباشرة في مواقع العمل الفعلية. ويضمن هذا النهج المتكامل اكتساب الخريجين الفهم النظري والمهارات التطبيقية الضرورية لبناء مسيرة مهنية ناجحة في قطاع الضيافة.

التدريب	النسبة المئوية
التدريب العملي في مواقع العمل	70%
التدريب العملي في الحرم الأكاديمي	30%

متطلبات البرنامج	
لكي يتمكن الطالب من إكمال هذا البرنامج، يجب أن يجتاز جميع المقررات الأساسية التالية (مجموعها 240 وحدة دراسية) بنجاح:	
المادة	المادة
صناعة الضيافة المعاصرة	التدريب العملي في مواقع العمل
ممارسات الضيافة المستدامة	إدارة تجربة العملاء
حقيبة أدوات الأعمال في قطاع الضيافة	مهارات تقنية المعلومات
إدارة عمليات الاستقبال	إدارة خدمات الإقامة
القيادة والإدارة في قطاع الضيافة	إدارة عمليات الأغذية والمشروبات
إدارة إنتاج الأغذية	عمليات التسويق والتخطيط
مبادئ المحاسبة	إدارة المؤتمرات والفعاليات
المشاريع الريادية	الهوية المهنية والممارسة العملية
تخطيط المشاريع	مهارات بيع الأغذية والمشروبات

تخطيط المشروع	
التقييمات	النسبة المئوية
امتحان عملي: نهائي	20%
امتحان نظري: نهائي	20%
التكليف المستمر	60%

مسارات الاستمرار بعد التخرج	
التعلم المستمر والمهنة المستقبلية	
<ul style="list-style-type: none"> • مواصلة العمل مع نفس الجهة. • العمل في جهة عمل مختلفة. • بدء مشروع خاص. • استكمال دراسة البكالوريوس (Top-Up Degree) في بوليتكنك البحرين. 	<ul style="list-style-type: none"> • موظف استقبال • مشرف خدمات الغرف • مشرف فندق • مدير مطعم