



האוניברסיטה  
העברית  
בירושלים  
THE HEBREW  
UNIVERSITY  
OF JERUSALEM

הפקולטה לחקלאות, מזון וסביבה  
ע"ש רוברט ה. סמית



## החוג לניהול מלונאות, משאבי מזון ותיירות



יעוץ ופרטים נוספים ניתן לקבל במזכירות החוג

בטל': 08-9489086

דוא"ל: gilas@savion.huji.ac.il

לאתר האינטרנט של החוג:

<http://departments.agri.huji.ac.il/hotelfoodtourism/>

חפשו אותנו בפייסבוק:

<https://he-il.facebook.com/HFTmanagement/>

לפירוט מערך הקורסים ניתן לפנות  
לאתר האינטרנט של הפקולטה למדעי החקלאות:

<http://hafakulta.huji.ac.il>

למידע על סדרי הרשמה ותנאי קבלה  
ניתן לפנות למדור רישום וקבלה בירושלים

<http://info.huji.ac.il>

טל': 02-5882882/8

הפקולטה לחקלאות, מזון וסביבה  
ע"ש רוברט ה. סמית

Tourism & Hospitality Management



## תיירות במאה ה-21: דינמית, חדשנית, מונף כלכלי

התיירות הבינלאומית צומחת בקצב מהיר ומהווה מנוף צמיחה כלכלית בעולם החדש. בשנת 2012 מס' התיירים בעולם חצה את המיליארד, והצפי עד 2030 הוא שמש' התיירים יעלה על מיליארד וחצי. תעשיית התיירות היא אחת התעשיות הדינמיות בעולם, והיא מושפעת מאד ממגמות עולמיות (גלובליזציה), משינויים טכנולוגיים, ומתמורות כלכליות. מהפיכת המידע והתפתחות האינטרנט שינו את המבנה של שווקים קיימים כדוגמת סוכני נסיעות שהפכו למעצמות אינטרנטיות (Booking, Expedia), ואף יצרו שווקים חדשים כגון "כלכלת השיתוף" (Airbnb, Uber, Eatwith).

המנהל המודרני ניצב כיום בפני אתגרים מורכבים, אך גם אין ספור הזדמנויות שלא היו קיימות בעבר. העסקים המצליחים בתחום התיירות הפנימו זה מכבר, שמרכיב הכרחי להצלחה והישרדות הוא גיוס מנהלים בעלי הכשרה אקדמית מבוססת שיוכלו להתמודד עם עולם מורכב ומשתנה. החוג לניהול תיירות של האוניברסיטה העברית מספק תואר ראשון מדעי (B.Sc) בניהול מלונאות, משאבי מזון ותיירות, ופותח בפני בוגרי החוג אפשרויות לקריירה מאתגרת ומגוונת בניהול בארץ וברחבי העולם.

### אפשרויות תעסוקה:

בוגרי החוג ממלאים מגוון תפקידים בכירים בניהול תיירות כגון: מנהלי בתי מלון, מנהלת אתר booking.com בישראל, מפתחי אפליקציות בתחום התיירות, מנהלת משאבי אנוש הילטון, מנהלת מכירות אירועים דיץ' קרלטון, מנהל מזון ומשקאות וולדורף אסטוריה, מנהלת חקר שווקים, מנהל קשרי לקוחות, מנהלי מסעדות, בעלי מסעדות, מנהל מכירות ושיווק אל-על, מנהל תיירות הנגב המערבי, ואחרים. בוגרים נוספים המשיכו לתארי MBA ואחרים אף המשיכו לדוקטורט והתקבלו כמרצים וחוקרים באוניברסיטאות ומכללות בארץ.



## תכנית הלימודים בחוג לניהול מלונאות, משאבי מזון ותיירות:

אנו מציעים תכנית לימודים חדישה וייחודית, מגוונת ורב תחומית, ברמה אקדמית הגבוהה בארץ.

השילוב הייחודי של לימודי ליבה וכלכלה בשילוב לימודי תיירות, מלונאות, תזונה ומזון מעניקים לסטודנט תשתית אופטימלית הנדרשת למנהלי תיירות מודרניים, כמו גם פותחת אפשרויות מגוונות להמשך דרכו המקצועית בתפקידי ניהול במגוון תחומים.

התואר בניהול תיירות של האוניברסיטה העברית מורכב מ-3 נדבכים:

1. לימודי תשתית במנהל עסקים וכלכלה: כולל קורסי מתמטיקה, כלכלת מיקרו ומקרו, יסודות השיווק, מימון וניהול פיננסי, חשבונאות, ניהול אסטרטגי, התנהגות ארגונית, ניהול משאבי אנוש, חשיבה אסטרטגית וקבלת החלטות.

2. ניהול תיירות ומלונאות: כולל קורסים כגון מבוא לתעשיית התיירות, ארגון ותפעול המלון, ניתוח מערכות מידע, כלכלת תיירות, תיירות עירונית וכפרית, שיווק תיירות ומלונאות, התנהגות צרכנים, דיני תיירות.

3. ניהול מזון ותזונה: כולל קורסים כגון ניהול אירועים ומסעדות, פרקים בדיאטטיקה, תורת היין, מעבדה בתורת המזון, תזונה ופיזיולוגיה, ניהול מערכות הזנה, ניהול וביקורת מערכות מזון ומשקאות.

הלימודים מבוססים על הרצאות עיוניות, תרגול מעשי במעבדות, סיורי שטח, פגישות עם מומחים שונים ובכירים בתעשיית התיירות. סגל החוג כולל מרצים-חוקרים המוכרים בתחומם בישראל ובעולם כולו, מרצים המומחים בתחומי הניהול והתיירות השונים ומרצים מן השטח הפעילים בתעשיית התיירות.

## תכנית הלימודים המשולבת לתלמידים מצטיינים:

התכנית מיועדת למועמדים עם נתוני קבלה גבוהים. במסגרת התכנית המשולבת, ניתן להירשם לפני תחילת שנה א' על סמך ציוני בגרות ופסיכומטרי, או בסוף שנה א' על סמך בגרות, פסיכומטרי וציוני שנה א'. התוכנית המשולבת מבטיחה קבלה ישירה ללימודי תואר שני למנהלים (MBA) בבית הספר למנהל עסקים של האוניברסיטה העברית, ללא צורך בבחינת ה-GMAT וללא צורך בהשלמות. ניתן להתחיל לקחת קורסים של MBA כבר במהלך השנה השלישית לתואר הראשון. כך, בפועל ניתן להשלים גם תואר ראשון בניהול תיירות וגם MBA ב-4.5 שנים.

## הכשרה מעשית בארץ ו/או בחו"ל (לאס וגאס)

כחלק מתכנית הלימודים ניתן לבצע התמחות (סטאז') בהיקף של 800 שעות בשכר (כ-5 חודשים) שניתן לפרוס על פני 3 שנות הלימודים. ההכשרה מקנה ניסיון הכרחי בענפי התיירות והאירוח ומאפשרת לסטודנטים להשתלב בתעשייה כבר במהלך הלימודים. לחוג קשרים ענפים בתעשייה המקומית והבינלאומית (כגון הילטון, רשת מלונות דן, פתאל, אל-על, ואחרים). במסגרת התכנית, אנו מוציאים מדי שנה סטודנטים נבחרים להתמחות של כחודשיים ב Venetian Las Vegas. ההכשרה מתבצעת בליווי צמוד של המנהלים והתנסות במחלקות השונות של מלון הפאר הכולל כ-7000 סוויטות אירוח ויותר מ-20,000 עובדים.

## מלגות למצטיינים:

אנו מעניקים מדי שנה מעל ל-10 מלגות לסטודנטים מצטיינים. המלגות הללו ייחודיות לחוג לניהול תיירות. גובה המלגות נע בין 3,000 ש"ל ל-5,000 ש"ל.

