

الدارس

احمد السيد ابو النصر صبيح

عنوان الرسالة

دراسة مهارات تكنولوجيا المعلومات لدى خريجي بكالوريوس الفنادق

اسماء المشرفين

أ.د/ أحمد فوزى

أ.د/ تامر محمد عباس

ملخص الرسالة

تهدف هذه الدراسة الى تحديد مهارات تكنولوجيا المعلومات التى يجب توافرها لدى خريجي بكالوريوس الفنادق لتحقيق هذا الهدف فقد تم استخلاص الدراسات التى تتعلق بهذا الموضوع وتحليل للوائح الكليات ومقابلات شخصية واستقصاء مع المشاركين (المحاضرين ، رجال الصناعة والطلاب) ووضحت النتائج وجود فجوة بين المشاركين وهو ما تطلب سد هذه الفجوة والاهتمام بمهارات تكنولوجيا المعلومات للخريجين .

الدارس

داليا ابراهيم محمد حسن هلال

عنوان الرسالة

معوقات ترقى المرأة فى الفنادق والمطاعم " دراسة مقارنة ما بين المؤسسات المحلية واوروبا

اسماء المشرفين

أ.د/ احمد نور الدين الياس

أ.د/ نيرفانا حراز

أ.م.د/ احمد مصطفى فوزى

ملخص الرسالة

تتلخص الرسالة عن المعوقات التى تواجه المرأة للوصول الى المناصب القيادية العليا فى الفنادق والمطاعم بالقاهرة الكبرى وبعض الدول الاوروبية وانواع هذه المعوقات من خلال عرض المقالات الاجنبية وارااء المديرين الذكور والاناث بمصر واوروبا ، وكذا عرض عوامل النجاح التى تحطم كل المعوقات وبواسطتها تستطيع المرأة ان تصل الى مراكز قيادية وادارية عليا فى كل من الفنادق والمطاعم الخمس نجوم وتندرج بالسلم الوظيفى .

الدارس

محمد عبد العزيز عابد

عنوان الرسالة

تقييم نتائج برامج تدريب مديري الاقسام فى متابعة المنتجات
(دراسة حالة على اداء قطاع الغرف)

اسماء المشرفين

أ.د/ محمد هانى الدين

أ.د/ حسين بدران

ملخص الرسالة

تمثل عملية التدريب والتطوير رغبة جديدة من المؤسسة فى بذل الجهود بغرض رفع مستوى معرفة ومهارات المديرين والموظفين من اجل تحسين ورفع الاداء الوظيفى الحالى والمستقبلى وتدرک المؤسسات حاجتها للاستثمارات الكبيرة فى التدريب والتطوير اهمية اختيارها للعمالة الماهرة المدربة ، وان تلك هى الميزة التى يجعلهم قادرين على المنافسة بحيث يكون التدريب والتطوير الصورة لرئيسية لاستثمار الجهود البشرية . ان التدريب المستمر والاستثمار فى الموارد البشرية يمثل احد اهم اركان صناعة السياحة الاساسية خاصة فى ظل الظروف الحالية .

الدارس

احمد السيد احمد عبد المقصود

عنوان الرسالة

تقييم عمليات تشغيل مطاعم الفنادق خلال الازمات

اسماء المشرفين

أ.د/ أحمد نور الدين الياس

أ.د/ لمياء حسنى صالح

ملخص الرسالة

الازمة حدث بسبب تأثيرا سلبيا على المنشآت الفندقية علاوة على تأثيره على المنتج و يترتب على فترات الازمات ظهور بعض المشكلات والاثار السلبية بالنسبة للفندق وخاصة مطاعم الفنادق وهو انخفاض نسبة الاشغال فى المطاعم مما يدفع مديرى المطاعم ومديرى الاغذية والمشروبات لايجاد حلول ووضع خطط تشغيله اثناء هذه الازمات واعتمدت هذه الدراسة على مراجع اجنبية وعربية وكذلك على دراسة من خلال مقابلات من مع مديرى الاغذية والمشروبات فى الفنادق الخمس نجوم وكذلك استمارات استبيان للعملاء لتقييم الاجراءات التى تطبق فى مطاعم الفنادق من خلال الازمات وبعد البحث تم التوصل الى عدة توصيات تساعد فى الوصول الى افضل الطرق المستخدمة فى مطاعم الفنادق خلال الازمات .

الدارس

مصطفى محمود محمد حسين

عنوان الرسالة

تقييم برامج سلامة الاغذية فى فنادق القاهرة الكبرى

اسماء المشرفين

أ.د/ احمد نور الدين الياس

أ.د/ على عبد العال بكر

د/ رضا محمد عبد الحفيظ

ملخص الرسالة

تقيم الدراسة فعالية تطبيق برامج سلامة الغذاء (الهاسب والايزو ٢٢٠٠٠) فى فنادق الخمس والاربع نجوم بالقاهرة الكبرى بمصر . اثبت الباحث انه يوجد ارتباط بين تدريب متداولى الاغذية على سلامة الغذاء وتحسين معرفتهم بسلامة الغذاء كان معامل ارتباط بيرسون ٠,٤٠ ، ٠,٣٣ ، عند مستوى دلالة ٠,٠١ وفى فنادق الخمس والاربع نجوم على التوالى . يوجد ارتباط بين تدريب متداولى الغذاء على سلامة الغذاء وتحسين سلوكياتهم فى سلامة الغذاء فى فنادق الخمس نجوم . كان معامل ارتباط بيرسون ٠,٣٨ ، ٠,٢٦ ، ٠,٢٧ ، ٠,٢٨ ، عند مستوى دلالة ٠,٠١ . لكن هناك ارتباط بين تدريب متداولى الاغذية وتطبيق سياسات الهاسب او الايزو ٢٢٠٠٠ فقط فى فنادق الاربعة نجوم . كان معامل ارتباط بيرسون ٠,٤٤ عند مستوى دلالة ٠,٠١ . لا يوجد فروق ذات دلالة معنوية بين المستويات التعليمية او بين خبرات متداولى الغذاء فى تحسين سلوكياتهم فى سلامة الغذاء فى فنادق الخمس والاربعة نجوم تسهم الرقابة الداخلية والخارجية فى التنبؤ بأبعاد التخطيط والتأسيس والتطبيق للهاسب والايزو ٢٢٠٠٠ وتسهم ابعاد التطبيق والرقابة للهاسب او الايزو ٢٢٠٠٠ فى التنبؤ بتحسين سلامة الغذاء فى فنادق الخمس نجوم بينما تسهم ابعاد الرقابة فقط بالتنبؤ بتحسين سلامة الغذاء فى فنادق الاربعة نجوم .

