

الموضوعات البحثية
الفرقة الثالثة- قسم فنادق عربي

د.وائل محمد عبد النبي

ماده : محاسبه فندقيه

- ١- طرق الرقابة علي الاغذية والمشروبات
- ٢- الدورة المستندية للاستلام والتخزين (طلب الشراء ، امر الشراء ، نموذج الاستلام ،قائمة اسعار السوق ، اذن الصرف، التقرير اليومي للاستلام)
- ٣- طرق احتساب تكاليف الاغذية والمشروبات
- ٤- المواصفات القياسية للوجبات
- ٥- تقارير محاسبة تكاليف الاغذية والمشروبات بالفنادق
- ٦- تسعير المواد المنصرفة من المخازن
- ٧- طرق صرف المواد من المخازن
- ٨- بطاقة الصنف
- ٩- جرد المخازن وطرق الجرد الفعلي في منشآت صناعة الضيافة
- ١٠- تعريف خصائص محاسبة تكاليف ودورها في السيطرة علي تكاليف الاغذية والمشروبات

د.وائل محمد عبد النبي

ماده : التشريعات السياحيه والفندقيه

- ١- تعريف القانون واهدافه
- ٢- دور كلا من القانون والاخلاق وقواعد الدين في صناعة الضيافة
- ٣- انواع القانون والجهات القضائية في مصر
- ٤- تعريف المنشآت الفندقية والتزامات المنشآت الفندقية اتجاة وزارة السياحة
- ٥- عقد الايواء الفندقية
- ٦- غرفة المنشآت الفندقية
- ٧- التشريعات الغذائية ودورها في الحفاظ علي سلامة النزلاء
- ٨- حقوق العاملين في صناعة الضيافة طبقا للقانون .
- ٩- تشريعات حماية نهر النيل من التلوث
- ١٠- التزامات النزلاء المترددين علي المنشآت الفندقية

1. The Importance of Hospitality
2. Types of Hotels
3. Types of Restaurants
4. Menu Planning
5. Food and Beverage Operations
6. Check-in Procedures
7. Check-out Procedures
8. Food Safety
9. Customer Satisfaction
10. Service Quality

المادة: مطاعم الخدمة السريعة Quick Service Restaurants د.محمد فاروق

Restaurants Classifications and Types	1
تصنيفات وأنواع المطاعم	
Quick Service Restaurants Types	2
أنواع مطاعم الخدمة السريعة	
Unique Characteristics for Quick Service Restaurants	3
السمات والخصائص الفريدة المميزة لمطاعم الخدمة السريعة	
Reasons for Quick Service Restaurants Popularity	4
أسباب زيادة الإقبال على (شعبية) مطاعم الخدمة السريعة	
Main Features of Quick Service Restaurants Chains Offer	5
السمات الرئيسية لما تقدمه سلاسل مطاعم الخدمة السريعة	
Food Production Methods for Quick Service Restaurants	6
طرق إنتاج الأغذية بمطاعم الخدمة السريعة	
Food Service Methods for Quick Service Restaurants	7
طرق تقديم الخدمة بمطاعم الخدمة السريعة	
Top International Chains for Quick Service Restaurants	8
أكبر السلاسل العالمية لمطاعم الخدمة السريعة	
Advantages and Disadvantages for Quick Service Restaurants	9
إيجابيات وسلبيات مطاعم الخدمة السريعة	
Quick Service Restaurants Menus	10
قوائم الطعام بمطاعم الخدمة السريعة	

- ١ - مفهوم أهداف ادارة الموارد البشرية والتطور التاريخي لها ومبررات دراستها
- ٢ - تخطيط الموارد البشرية
- ٣ - استقطاب الموارد البشرية
- ٤ - المسار الوظيفي للموارد البشرية
- ٥ - تحليل الوظائف لافراد
- ٦ - التدريب ومراحله وتصميم البرنامج التدريبي
- ٧ - نظريات الدوافع وأهميتها

- ١ . العناصر الغذائية : وظائفها وحالات النقص والزيادة لتناولها
- ٢ . الهرم الغذائي ودوره في تكوينه وجبه غذائيه صحية
- ٣ . الإعتبارات الواجب مراعاتها قبل البدء في تخطيط القائمة
- ٤ . الأنواع المختلفه لقوائم الطعام من حيث مستوي الأسعار
- ٥ . الأنواع المختلفه لقوائم الطعام من حيث نوع الوجبة
- ٦ . الأنواع المختلفه لقوائم الطعام من حيث نوع مكان خدماتها
- ٧ . الأنواع المختلفه لقوائم الطعام من حيث نوع المناسبه
- ٨ . الأسس العالمية لكتابة قائمة الطعام
- ٩ . العناصر المكونه لقائمة الطعام في المطاعم الكلاسيكية
- ١٠ . الطرق العلمية لهندسة قوائم الطعام

- ١- أهمية قطاع التسويق والمبيعات فى المنشآت الفندقية.
- ٢- دور قسم أنشطة المؤتمرات فى تعظيم أرباح المنشأة الفندقية.
- ٣- أهمية سياحة المؤتمرات ودورها فى زيادة إيرادات المنشأة الفندقية.
- ٤- التوصيف الوظيفى للعاملين فى إدارة الحفلات والمؤتمرات.
- ٥- أنواع المؤتمرات فى المنشآت الفندقية.
- ٦- الاعتبارات الواجبة من قبل منظمى المؤتمرات لتدعيم فرص نجاح المؤتمر.
- ٧- الأنواع الرئيسية من الحفلات والاجتماعات فى المنشآت الفندقية.
- ٨- الخدمات الرئيسية اللازمة لإنجاح انعقاد المؤتمرات فى المنشآت الفندقية.
- ٩- معايير اختيار أثاث قاعات المؤتمرات بالمنشأة الفندقية.
- ١٠- آلية تحديد أعداد معدات وأدوات قاعة المؤتمرات بالمنشأة الفندقية.