

خدمة التمويين في بعض الجامعات المصرية دراسة تحليلية

مقدمة من

علياء مختار جابر النجار

بكالوريوس إدارة الفنادق ، كلية السياحة و الفنادق ، جامعة الفيوم

للحصول على درجة

الماجستير في إدارة الفنادق

تخصص إدارة الفنادق

وقد تمت مناقشة الرسالة والموافقة عليها

اللجنة

التوقيع :

تاريخ الموافقة / /

خدمة التمويين في بعض الجامعات المصرية دراسة تحليلية

مقدمه من

علياء مختار جابر النجار

للحصول على

درجة الماجستير في إدارة الفنادق

(إدارة الفنادق)

لجنة الإشراف العلمي :

١- أ.د / محمود محمود هويدى

أستاذ متفرغ بقسم الدراسات الفندقية ، كلية السياحة و الفنادق ، جامعة الفيوم

التوقيع :

٢- د / اشرف السيد عبد المعبود

أستاذ مساعد بقسم الدراسات الفندقية ، كلية السياحة و الفنادق ، جامعة الفيوم

التوقيع :

قسم ادارة الفنادق

كلية السياحة و الفنادق بالفيوم

جامعة الفيوم

٢٠١٠

الملخص العربي

لقد أصبحت صناعة الأغذية والمشروبات واحدة من أكبر الصناعات على المستوى الدولي .
فطبقا للإحصائيات الصادرة عن غرفة التجارة الأمريكية نجد أن هذه الصناعة قد ولدت مبيعات
تقدر ب ١.٧ بليون دولار في عام ١٩٣٥ وفى عام ١٩٨٥ أكثر من ٨ بليون دولار أمريكي
أنفقت في هذه الصناعة . (Bahy,2000) .

(cracknel et al ,1983) إن إضافة الترفيه لصناعة الأغذية والمشروبات يعتبر شئ قديم قدم
الحضارة نفسها .

إن أهم الأهداف الأساسية لصناعة الضيافة هو الإمداد بالاحتياجات اللازمة في الوقت المحدد
والمكان المتفق عليه . وحيثما يكون الغذاء هو أهم الاحتياجات في صناعة الضيافة تقوم
بالإمداد بالغذاء في العمل والمنزل والحفلات (Edith et al 1980) .

إن صناعة الضيافة تقوم بإمداد الطعام لكل الأعمار وفى جميع المجالات في أي وقت ليلا أو
نهارا وفى جميع المناسبات . إن خدمة الطعام هي إحدى الاحتياجات الأساسية المشتركة لدى
جميع الأفراد على الرغم من وجود احتياجات خاصة على سبيل المثال كبار السن فنتيجة لوجود
مشاكل في الهضم والأسنان فهم يحتاجون إلى غذاء سهل الهضم ويحتاج إلى القليل من المضغ
ولكن يجب مراعاة الاحتياجات الغذائية عند تقديم الطعام لصغار السن والشباب فهم مازالوا في
مرحلة النمو وأكثر ما يحتاجون إليه في هذه المرحلة البروتينات والكالسيوم وأيضا الاعتبارات
الدينية والعرقية يجب أن تؤخذ في الاعتبار . كنتيجة لزيادة السفر والتنقل وازدهار الاتصالات
أصبحت هناك حاجة ملحة لتطوير صناعة الضيافة حيث يمكن أن نرى صناعة الأغذية كنظام
له مدخلات يجرى عليها عمليات تشغيل ونحصل على المخرجات حيث نجد أن المخاطر التي
قد يسببها الغذاء يمكن وضعها في خمسة فئات :

١- الغذاء .

٢- الأشخاص .

٣- المعدات .

٤- عمليات الإعداد .

٥- النواحي الاقتصادية . (Charles et al ,2004) .