Рассмотрено на заседании ПЦК
«30» августа 2021 г.
Протокол № 1

УТВЕРЖДАЮ
Директор Колледжа МТКП
_____ Е.Н. Махиненко
"__" _____ 2021 г

Утверждение тем выпускных квалификационных работ

Специальность: 43.02.01 Организация обслуживая в общественном питании

№п/п	Тема работы
1.	Развитие услуг питания в ресторане национальной кухни
2.	Совершенствование технологии и организации питания студентов и школьников
3.	Оптимизация меню в соответствии с потребностями потребителей предприятий общепита
4.	Роль фабрики-кухни в производстве продукции предприятия общественного питания
5.	Ассортиментный анализ продукции предприятия общественного питания
6.	Оценка эффективности и направления модернизации технологической оснащенности предприятия общественного питания
7.	Разработка и оптимизация ассортимента услуг питания в гостиничном комплексе
8.	Производственная система как инструмент оптимизации работы предприятия общественного питания
9.	Управленческий цикл производство, обращение и организация потребления кулинарных изделий и покупных товаров предприятия общественного питания
10.	Современные технологии выполнения заказов потребителей ресторанного продукции
11.	Способы снижения конфликтности в ресторане в процессе выполнения заказов
12.	Анализ и методы контроля соответствия производства ресторанной продукции заказам потребителей
13.	Формы организации и контроля производства на предприятии с полным и неполным технологическим циклом
14.	Показатели качества процесса обслуживания и их контроль
15.	Участие потребителей в предложении ресторанного продукта
16.	Процесс контроля качества выполнения заказа
17.	Взаимодействие кухни и торгового зала предприятия в процессе выполнения заказа
18.	Анализ эффективности системы автоматизации и жизнеобеспечения предприятия общественного питания
19.	Внедрение современных автоматизированных систем управления на предприятиях индустрии гостеприимства

20.	Участие в фокус-группах на предприятии общественного питания
21.	Участие в анкетировании и анализ анкет по изучению уровня удовлетворенности потребителей
22.	Разработка путей повышения культуры обслуживания гостей предприятия
23.	Чек лист открытия и Чек лист закрытия смены предприятия общественного питания
24.	Ответственность менеджеров за подготовку организации общественного питания к приему потребителей
25.	Процесс контроля подготовки зала к приему потребителей
26.	Организация и контроль банкетной службой ресторана
27.	Особенности подготовки и организация приема детей-потребителей ресторанного продукта
28.	Разработка и совершенствование программы лояльности для ресторанного персонала
29.	Разработка мероприятий по совершенствованию компетенций персонала предприятия общественного питания
30.	Повышение деловой активности ресторанного персонала
31.	Разработка мероприятий по совершенствованию обучения персонала предприятия общественного питания
32.	Исследование эффективных стилей управления в ресторане
33.	Особенности работы бармена. Его роль в ресторанном бизнесе
34.	Особенности работы официанта. Его роль в ресторанном бизнесе
35.	Особенности работы бариста. Его роль в ресторанном бизнесе
36.	Особенности работы менеджера/администратора зала. Его роль в ресторанном бизнесе.
37.	Применение стандартов Worldskills по компетенции Ресторанный сервис по модулю «Кафе» в ресторане
38.	Применение стандартов Worldskills по компетенции Ресторанный сервис по модулю «WELCOME» в ресторана.
39.	Применение стандартов Worldskills по компетенции Ресторанный сервис по модулю «Бар» в ресторане.
40.	Применение стандартов Worldskills по компетенции Ресторанный сервис по модулю «Ресторан»
41.	Исследование и развитие системы планирования потребности в персонале и средств на оплату труда в предприятии общественного питания
42.	Расчет численности персонала при ежедневной деятельности персонала в предприятиях разных типов
43.	Организация обслуживания и расчет численности работников по системе кейтеринга
44.	Современные методы расчета численности работников, занятых обслуживанием в соответствии с заказом и установленными требованиями
45.	Применение современных информационных технологий в ресторанной индустрии
46.	Совершенствование информационных и коммуникационных технологий работы менеджеров предприятия общественного питания
47.	Разработка комплекса маркетинговых коммуникаций на предприятии общественного питания

48.	Анализ применения коммуникативных тактик в процессе решения спорных и конфликтных ситуаций
49.	Анализ межкультурной коммуникации для организации эффективного общения с иностранными гостями
50.	Повышение качества работы телефонных операторов ресторана
51.	Анализ продвижения ресторанных услуг в социальных сетях
52.	Система маркетинговой информации (СМИ) организации общественного питания
53.	Информация –основа принятия решений менеджера
54.	Меню-как важнейший источник информации и фактор рекламной кампании предприятия общественного питания.
55.	Исследование современных форм и методов обслуживания гостей
56.	Особенности обслуживания иностранных граждан в сфере ресторанного сервиса
57.	Организация системы управления взаимоотношениями с клиентами предприятия и оценка ее эффективности
58.	Особенности организации обслуживания различных категорий гостей, в разных типах предприятий общественного питания
59.	Применение стандартов World Skills в деятельности предприятия общественного питания
60.	Роль языковой подготовки персонала в повышении качества обслуживания
61.	Влияние кросс-культурных особенностей гостей на ресторанный сервис предприятия
62.	Разработка мероприятий по совершенствованию взаимодействия между подразделениями предприятия общественного питания
63.	Мишленовские рестораны. Мифы и реальности
64.	Анализ эффективности деятельности ресторанного предприятия в условиях пандемии
65.	Анализ внедрения молекулярной миксологии на эффективность обслуживания в предприятии общественного питании
66.	Сервировка столов. Стандарты и инновации
67.	Совершенствование корпоративной культуры на предприятии общественного питания
68.	Организация производства и реализации дополнительных услуг на предприятии гостеприимства
69.	Совершенствование технологии и организации на предприятиях быстрого питания
70.	Внедрение международных стандартов обслуживыания в деятельность ресторанной компании
71.	Организация обслуживания в предприятии общественного питания новых форматов
72.	Инновации в ресторанном бизнесе: фудпейринг (foodpairing).
73.	Организация обслуживания лиц с ограниченными физическими возможностями
74.	Исследование потребности в ресторанных услугах в разных целевых сегментах
75.	Анализ взаимодействия предприятия общественного питания с маркетинговой средой
76.	Сегментация как основа успеха предприятия общественного питания
77.	Формирование ресторанного продукта в соответствии с потребностями целевых сегментов

78.	Разработка и внедрение программ лояльности для клиентов в ресторанном секторе
79.	Система и методы анализа обратной связи потребителей
80.	Анимационная деятельность как перспективное направление продвижения ресторанного продукта
81.	Разработка комплекса мероприятий по совершенствованию программ поощрения и стимулирования постоянных клиентов
82.	Совершенствование организации службы питания в гостиничном комплексе
83.	Анализ работы службы питания и определение направление по её оптимизации на гостиничном предприятии
84.	Исследование современных тенденций развития технологии продаж в ресторанном бизнесе и разработка мер по их адаптации в предприятии
85.	Анализ и совершенствование направлений позиционирования ресторанного продукта предприятий общественного питания
86.	Совершенствование PR-деятельности организации общественного питания
87.	Анализ системы формирования спроса и стимулирования сбыта в маркетинговой деятельности предприятия общественного питания
88.	Анализ спроса на услуги организации и проведение обслуживания банкета-коктейля в ресторане высшего класса
89.	Особенности формирования и продвижения предприятий формата fast-food
90.	Особенности формирования и продвижения предприятий формата free-flow
91.	Разработка мероприятий, направленных на формирование лояльности и привлечения новых клиентов предприятия
92.	Анализ организации рекламной деятельности предприятия
93.	Анализ каналов продаж ресторанной продукции предприятия общественного питания
94.	Инновации – важнейшее конкурентное преимущество предприятия общественного питания
95.	Система франчайзинго как тенденция развития ресторанного бизнеса
96.	Сайты как инструмент продвижения сетевых предприятий общественного питания
97.	Совершенствование ценовой политики предприятия
98.	Анализ инновационных технологий в ресторанном бизнесе и оценка эффективности их использования
99.	Разработка и проектирование инновационного ресторанного продукта
100.	Анализ влияния процессов глобализации на деятельность предприятий индустрии гостеприимства
101.	Основные направления повышения конкурентоспособности предприятий общественного питания
102.	Формирование фирменного стиля ресторанной компании
103.	Развитие внутренней клиентоориентированности организации общественного питания
104.	Автоматизация бизнес-процессов организации общественного питания
105.	Комплекс маркетинга как средство повышения эффективности работы предприятия

106.	Формирование предметно-пространственной среды и интерьера ресторана как фактор конкурентоспособности ресторанного комплекса
107.	Атмосфера и анимация как фактор повышения конкурентоспособности организации общественного питания
108.	Анализ корпоративная культура и ее влияния на формирование имиджа организации
109.	Анализ операционных показателей деятельности предприятия
110.	Анализ взаимодействия предприятия общественного питания с ресторанными агрегаторами
111.	Маркет-плейсы – инновационные формы продаж в сервисе
112.	Формирование положительного имиджа предприятия в социальных сетях
113.	Автоматизация системы управления (АСУ) предприятия
114.	Анализ системы управления качеством в ресторанной индустрии в Российской Федерации и методы его государственного регулирования
115.	Разработка рекомендаций по совершенствованию организационно-управленческой структуры в предприятии общественного питания в целях повышения уровня сервиса
116.	Нормоконтроль деятельности предприятия общественного питания
117.	Совершенствование технологии работы с жалобами потребителей ресторанной продукции и услуг
118.	Внедрение системы ХАССП на предприятие общественного питания
119.	Типы и этапы управленческого контроля на предприятии
120.	Совершенствование механизмов внутреннего и внешнего контроля ресторанной продукции и услуг
121.	Организация производственного контроля на предприятии
122.	Внедрение RKeeper для повышения эффективности деятельности предприятия
123.	Организация и формы обеспечения безопасности в предприятии общественного питания
124.	Исследование стандартов обслуживания,: проблем и пути их реализации
125.	Анализ и роль особенностей дизайна интерьера предприятия общественного питания в повышении качества услуг
126.	Использование аутсорсинга и аутстафинга в ресторанах в контексте повышения качества обслуживания
127.	Меблировка и эстетическое оформление внутренних помещений ресторана как инструмент совершенствования ресторанных услуг
128.	Совершенствование системы контроля качества услуг в ресторане с национальной кухней
129.	Организация и контроль качества деятельности службы доставки ресторана
130.	Анализ экстерьера и интерьера предприятия общественного питания как фактор качества обслуживания
131.	Анализ применения программы «Тайный гость» как инструмент повышения качества обслуживания
132.	Права потребителя в сфере оказания услуг общественного питания и их реализация в предприятии общественного питания

133.	Poster-программа для контроля и автоматизации предприятий общественного питания
	Проект
1	Возрастающая роль атмосферы и Event- маркетинга на повышение конкурентоспособности организации общественного питания

СОГЛАСОВАНО

(Давыдова Т.Б)

(зам.директора по учебной работе)

"10" января 2022 г

СОГЛАСОВАНО

ООО „Ресторан „Садовое Кольцо"

(Наименование работодателя)

"25" декабря 2021 г

М.П.