

УТВЕРЖДАЮ

Протокол заседания кафедры

№ 22 от 23 июня 2016 г.

Зав. кафедрой ССД

Л.С. Самохина



**Перечень тем ВКР для бакалавров направления
«Гостиничное дело» на 2016-2017 учебный год**

1. Зарубежный опыт планирования деятельности предприятий индустрии гостеприимства и возможность его использования в отечественной практике.
2. Проблемы и перспективы интеграции России в мировую индустрию гостеприимства на примере Приморского края.
- ▼ 3. Зарубежный опыт развития индустрии гостеприимства (на примере отдельных стран) и возможности его использования в Российской Федерации.
4. Процессы глобализации в мировой индустрии гостеприимства: состояние и перспективы.
5. Разработка туристского продукта по региону, обладающему объектами всемирного культурного наследия ЮНЕСКО на примере Дальнего Востока России.
6. Повышение качества предоставляемых услуг гостеприимства по программе «Тайный гость».
7. Роль санаторно-курортных услуг в оздоровлении детей
8. Оценка потенциала системы общественного питания г. Владивостока Приморского края
9. Перспективы развития пляжных территорий Приморского края.
- ▼ 10. Мониторинг предприятий размещения Приморского края.
11. Стимулирование творческих процессов в коллективе линейного персонала предприятия общественного питания на примере конкретного предприятия
12. Оценка профессиональных квалификаций персонала ресторана на примере профессиональных стандартов «Официант/бармен».
13. Мониторинг рынка предприятий питания г. Артема по видам предоставляемых услуг: услуги ресторана.

13. Мониторинг рынка предприятий питания г. Артема по видам предоставляемых услуг: услуги кафе.
14. Мониторинг рынка предприятий питания г. Артема по видам предоставляемых услуг: услуги бара.
16. Мониторинг рынка предприятий питания г. Артема по видам предоставляемых услуг: услуги столовой.
17. Проблемы ресторанного рынка РФ в продвижении русской национальной кухни и культуры питания.
18. Особенности управления трудовыми ресурсами на предприятиях общественного питания.
19. Формирование туристского интереса к русской национальной кухне на рынке услуг питания г. Владивостока.
20. Особенности кадровой политики предприятий питания с национальными кухнями в г. Артеме.
21. Философия гостеприимства как инструмент повышения качества обслуживания в индустрии гостеприимства
22. Совершенствование стандартов и качества обслуживания для предприятия индустрии гостеприимства на примере гостиницы
23. Совершенствование имиджа гостиницы
24. Мотивация персонала как инструмент повышения качества обслуживания на предприятии
25. Бенчмаркинг как инструмент повышения конкурентоспособности
26. Управление конфликтами в гостиничном бизнесе
27. Совершенствование инструментов лояльности клиентов и сотрудников в гостиничном бизнесе
28. Особенности бизнес-процессов в гостинично-ресторанной деятельности
29. Влияние человеческого фактора в организации сервисного обслуживания на гостиничном предприятии
30. Современные концепции в гостиничном бизнесе на примере гостиничного комплекса
31. Особенности организации сервисного обслуживания для иностранных гостей
32. Изучение потенциала инновационной деятельности в гостиничной индустрии
33. Обоснование и развитие дополнительных услуг в культуре ресторанного сервиса

34. Опыт взаимодействия туристских фирм и гостиниц в совершенствовании организации приёма и размещения
35. Обоснование и разработка арт-мероприятий в совершенствовании дополнительных услуг в сфере гостеприимства
36. Организация обслуживания иностранных туристов в сфере гостинино-ресторанных услуг
37. Разработка тематических мероприятий для оказания дополнительных услуг в культуре ресторанного сервиса
38. Менеджмент гостиничной анимации как система управления процессом предоставления туристу комплекса анимационных услуг
39. Проблемы мониторинга вклада предприятий общественного питания

Данный перечень тем носит рекомендательный характер. Студенты вправе выбрать тему, не указанную в данном перечне или выполнять исследования по заявке внутренних подразделений университета или работодателя