

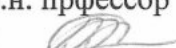
КАРАГАНДИНСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КАЗПОТРЕБСОЮЗА

ТЕМЫ КУРСОВЫХ РАБОТ ПО ДИСЦИПЛИНЕ:

«Менеджмент гостиниц и ресторанов»

ОП «РЕСТОРАННОЕ ДЕЛО И ГОСТИНИЧНЫЙ БИЗНЕС»

КАРАГАНДА – 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ
Зав. кафедрой
гостеприимства и ресторанного дела
д.э.н. профессор
Б.Б. Доскалиева 

«28» августа 2023 г.

Прошу утвердить темы курсовых работ по дисциплине:
«Менеджмент гостиниц и ресторанов»
для специальности «Ресторанное дело и гостиничный бизнес»:

1. Современные тенденции развития индустрии гостеприимства.
2. Предпосылки организации и развития ресторанного дела гостиничного бизнеса.
3. Организационные аспекты государственной поддержки развития индустрии гостеприимства в РК.
4. Социальная и экономическая роль ресторанного бизнеса
5. Американский и европейский опыт в организации гостиничного обслуживания и их перспективы
6. Понятие и разновидности стиля руководства, факторы его формирования
7. Коммуникационные барьеры и методы их преодоления в ресторанном и гостиничном бизнесе
8. Система оценки удовлетворенности клиента качеством обслуживания в гостиницах и ресторанах
9. Методы разрешения конфликтов в ресторанах и гостиницах
10. Модель компетенции менеджера ресторанов и гостиниц
11. Предпосылки организации и развития ресторанов и гостиниц.
12. Гостиничный бизнес в РК
13. Методы организации контроля и повышения эффективности контроля в гостиницах и ресторанах
14. Оценка эффективности компетенции персонала на предприятиях, ресторанного бизнеса
15. Управление качеством услуг на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса.
16. Управление производительностью труда на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса, её влияние на конкурентоспособность предприятий, товаров и услуг.
17. Разработка современных технологий для повышения конкурентоспособности ресторана
18. Разработка и реализация стратегических планов развития ресторанного бизнеса на региональном уровне.
19. Совершенствование организации банкетного обслуживания на примере ресторана
20. Разработка мероприятий по совершенствованию организации обслуживания на предприятиях ресторанно-гостиничного комплекса
21. Формы и методы организации обслуживания на предприятиях питания в развлекательных комплексах.
22. Совершенствование маркетинговой деятельности сети предприятий питания на примере ресторана
23. Развитие кейтеринговых услуг на рынке общественного питания г. Караганды
24. Развитие корпоративной культуры культуры в сфере общественного питания
25. Пути повышения конкурентоспособности кафе
26. Роль профессионального имиджа в карьерном продвижении персонала

27. Управление конфликтными ситуациями в трудовом коллективе, методы их разрешения
28. Организация работы ресторана с разработкой вегитарианского или постного меню
29. Организация банкетного обслуживания с разработкой меню на 30 персон (ужин)
30. Развитие нестандартных видов гостеприимства в Казахстане
31. Влияние основных факторов микросреды на развитие предприятий индустрии гостеприимства.
32. Этика менеджмента: отечественный и зарубежный опыт
33. Проблемы и перспективы развития международного гостиничного бизнеса
34. Глобализация и централизация гостиничного бизнеса на современном этапе
35. Методы исследования систем управления: состав, характеристики
36. Франчайзинг в ресторанном бизнесе
37. Франчайзинговые системы управления в гостиничном бизнесе
38. Методы и принципы управления предприятиями ресторанно-гостиничного бизнеса.
39. Внутренняя среда предприятия ресторанно-гостиничного комплекса в системе управления.
40. Организационно-функциональные системы управления предприятием ресторанно-гостиничного бизнеса.
41. Технология принятия решений и коммуникации в управлении предприятием.
42. Содержание и виды управленческих решений в процессе деятельности руководителя.
43. Социально-психологические основы руководства предприятием ресторанного и гостиничного бизнеса.
44. Методы управления человеческими ресурсами в ресторанно-гостиничном бизнесе.
45. Развитие персонала на предприятии ресторанно-гостиничного бизнеса.
46. Основные функции внутрифирменного управления предприятием и их распределение по структурным подразделениям.
47. Стратегический менеджмент и его применение на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса.
48. Управление безопасностью на предприятии ресторанно-гостиничного бизнеса.
49. Конфликты в системе управления предприятием и стратегии их преодоления.
50. Управление предприятием ресторанного и гостиничного бизнеса на основе договора франчайзинга.
51. Управление качеством услуг на предприятии ресторанно-гостиничного бизнеса.
52. Управление инновациями на предприятии ресторанно-гостиничного бизнеса.
53. Управление индустрией развлечений на предприятии гостиничного комплекса.
54. Эффективность управленческих решений и методы ее оценки.
55. Контроллинг как современная концепция управления гостиничными комплексами.
56. Стратегия и тактика конкурентной борьбы на рынке ресторанно-гостиничных услуг
57. Информационные системы и технологии управления на предприятиях ресторанного бизнеса.
58. Сегментация рынка ресторанных услуг.
59. Основные тенденции развития ресторанно - гостиничного бизнеса в зарубежных странах.
60. Профессиональная этика работника ресторана
61. Корпоративная культура ресторана
62. Влияние образовательного процесса на карьерный рост специалиста по сервису
63. Влияние основных тенденций развития регионального туризма на формирование системы менеджмента предприятия ИГиТ (на примере конкретного региона)
64. Влияние покупательских предпочтений на формирование гостиничных услуг (на

- примере предприятий размещения)
65. Влияние системы индивидуальных потребностей человека на индивидуализацию и специализацию спроса в гостеприимстве
 66. Влияние социального имиджа страны на развитие индустрии Влияние образовательного процесса на карьерный рост специалиста по социально-культурному сервису и туризму
 67. Влияние основных тенденций развития регионального туризма на формирование системы менеджмента предприятия ИГиТ (на примере конкретного региона)
 68. Влияние покупательских предпочтений на формирование гостиничных услуг (на примере предприятий размещения)
 69. Влияние системы индивидуальных потребностей человека на индивидуализацию и специализацию спроса в ресторанах и гостиницах
 70. Влияние социального имиджа страны на развитие индустрии гостеприимства
 71. Гостеприимство: законы, стратегия, тактика (на примере:)