

**КАРАГАНДИНСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КАЗПОТРЕБСОЮЗА**


**ТЕМЫ КУРСОВЫХ РАБОТ ПО ДИСЦИПЛИНЕ:**

**«ОРГАНИЗАЦИЯ И ПЛАНИРОВАНИЕ РЕСТОРАННОГО ДЕЛА И  
ГОСТИНИЧНОГО БИЗНЕСА»**

**ОП «РЕСТОРАННОЕ ДЕЛО И ГОСТИНИЧНЫЙ БИЗНЕС»**

**КАРАГАНДА – 2023г.**

УТВЕРЖДАЮ

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

«28» августа 2023 г.

1. Мировая гостиничная индустрия. Перспективы развития.
2. Характеристика и перспективы развития рынка услуг предприятий питания.
3. Гостиничное хозяйство РК.
4. Ресторанное дело и особенности питания в РК.
5. Особенности маркетинга в индустрии гостеприимства.
6. Сегментирование потребителей в индустрии гостеприимства.
7. Индустрия гостеприимства и ее влияние на окружающую среду.
8. Развитие инфраструктуры индустрии гостеприимства на РК.
9. Мотивация труда в ресторанном бизнесе
10. Маркетинг в индустрии гостиничного хозяйства
11. Управление персоналом в ресторанном бизнесе, его планирование
12. Становление и современное состояние ресторанов казахской кухни на рынке Казахстана
13. Организация и технология предоставления дополнительных услуг в ресторане и оценка их эффективности
14. Бизнес-план ресторана
15. Бизнес планирование деятельности предприятия в сфере ресторанного бизнеса
16. Организация ресторанного бизнеса при отелях Караганды
17. Разработка проекта SPA отеля
18. Культура обслуживания в ресторанном бизнесе
19. Стратегическое управление предприятиями массового питания
20. Разработка мероприятий маркетинговой деятельности в ресторанной сфере
21. Пути повышения конкурентоспособности предприятий индустрии гостеприимства.
22. Пути формирования позитивного имиджа предприятий гостеприимства и гостеприимства.
23. Рынок услуг гостеприимства, основные направления развития.
24. Состояние и перспективы развития гостиничного бизнеса (на примере...города, района).
25. Анализ качества гостиничных услуг на примере гостиницы....
26. Развитие малых гостиничных предприятий и их роль в формировании гостиничного комплекса города...
27. Инновации в гостиничном бизнесе.
28. Стратегия работы службы приема и размещения в гостинице.
29. Разработка системы управления персоналом на предприятии гостеприимства.
30. Совершенствование системы набора, отбора и найма персонала на предприятии гостеприимства.
31. Совершенствование деятельности службы управления персоналом на предприятии гостеприимства.
32. Формирование конкурентных преимуществ туристского предприятия за счет улучшения использования кадрового потенциала.
33. Формирование системы управления мотивацией персонала на предприятии

гостеприимства.

34. Разработка мероприятий по формированию корпоративного духа и организационной культуры предприятия ресторанного бизнеса
35. Разработка мероприятий по совершенствованию системы оценки и аттестации персонала на предприятии гостеприимства.
36. Направления совершенствования кадрового планирования на предприятии гостеприимства.
37. Разработка мероприятий по подготовке, повышению квалификации и продвижению управленческих кадров на предприятии гостеприимства.
38. Формирование корпоративной культуры в гостиничном предприятии.
39. Формирование корпоративной культуры на предприятии питания.
40. Основные направления развития технологических процессов системы сервиса
41. Современные технологии управления гостиничными и ресторанными предприятиями.
42. Предприятия питания быстрого обслуживания. Опыт, состояние, перспективы.
43. Кейтеринг. Опыт, состояние, перспективы.
44. Дополнительные услуги в гостиничном предприятии.
45. Концепция предприятия питания и ее роль в формировании конкурентоспособности на рынке.
46. Функционирование службы питания в гостинице (на примере .....
47. Организационная структура гостиничного предприятия (на примере.....).
48. Организационная структура предприятия питания (на примере.....).
49. Организация работы кафе на 75; 50 посадочных мест;
50. Организация работы детского кафе на 50; 40; 30; 25 посадочных мест;
51. Организация работы кафе - кондитерское на 50; 40; 30 мест;
52. Организация работы баров (пивных, молочных, винных) на 50; 40; 30 посадочных мест;
53. Организация работы ресторана на 40; 50; 100 посадочных мест;
54. Организация работы ресторана при гостинице;
55. Организация работы ресторана национальной кухни на 50; 70 посадочных мест;
56. Организация работы столовой на 100; 150; 200; 300; 400; 1000 посадочных мест;
57. Организация работы закусочной на 30; 40; 50 посадочных мест.
58. Организация работы предприятия быстрого питания на 30, 40 мест.