**Перечень тем выпускных квалификационных работ**

по направлению подготовки **43.03.03 Гостиничное дело**

направленность (профиль) **Ресторанная деятельность**

1. Автоматизация бизнес-процессов в ресторане

2. Анализ и совершенствование организации банкетных мероприятий на примере предприятий ресторанного бизнеса

3. Анализ международного опыта развития предприятий общественного питания и возможности его использования и условиях Российской Федерации

4. Анализ межкультурной коммуникации для организации эффективного общения с иностранными гостями

5. Анализ путей совершенствования организации обслуживания посетителей в ресторане

6. Анализ рыночных возможностей в условиях современных бизнес-процессов

7. Анализ современных концепций в ресторанной индустрии и рекомендации по их внедрению на предприятии питания

8. Анализ эффективности применения реновации и рестайлинга на предприятии общественного питания

9. Анимационная деятельность как перспективное направление продвижения услуг ресторана

10. Бенчмаркетинг как инструмент управления конкурентоспособностью услуг питания

11. Внедрение аутсорсинга на рынке ресторанных услуг

12. Внедрение современных методов мотивации и стимулирования труда персонала предприятия питания

13. Возможности адаптации и применения успешных мировых практик в сфере гостеприимства на территории Свердловской области

14. Гастрономические событийные мероприятия как способ продвижения региона

15. Диверсификация работы ресторанов в современных условиях

16. Индивидуальный брендинг как средство продвижения в профессиональной сфере

17. Инновационные методы стимулирования спроса в индустрии питания

18. Интуиция как фактор принятия организационных решений в ресторанной деятельности

19. Использование методов контроля для повышения качества услуг питания

20. Исследование проблем качества сервиса современных предприятий общественного питания в крупном городе

21. Исследование современных тенденций развития технологии продаж в ресторанной индустрии и выработка мер по их адаптации на предприятии общественного питания

22. Исследование специфики франчайзинга в сфере общественного питания в России

23. Комплексная оценка влияния корпоративной культуры на деятельность предприятия питания

24. Комплексная оценка степени удовлетворенности гостей предприятия питания

25. Конкурентоспособность услуг в ресторанном бизнесе

26. Кофейня как концептуальное предприятие общественного питания

27. Маркетинговый анализ деятельности предприятий индустрии питания

28. Меры поддержки субъектов индустрии общественного питания в субъектах Российской Федерации

29. Новые технологии продаж и сервиса на предприятиях общественного питания

30. Организация и эффективность профессионального обучения в ресторанном бизнесе

31. Организация кейтерингового обслуживания

32. Организация национальной кухни в ресторанах Екатеринбурга

33. Организация питания на крупных событийных мероприятиях

34. Организация рекламной деятельности на предприятиях питания и оценка ее эффективности

35. Особенности запуска и развития инновационных компаний и стартапов в ресторанной деятельности

36. Особенности формирования и продвижения услуг предприятий формата fast-food

37. Особенности формирования и продвижения услуг предприятий формата free-flow

38. Оценка эффективности и направления модернизации технологической оснащенности предприятия питания

39. Приоритетные направления развития ресторанной деятельности в регионе

40. Развитие молодёжного предпринимательства в индустрии питания

41. Разработка ассортиментной политики предприятия питания

42. Разработка и внедрение программ лояльности в ресторанном бизнесе

43. Разработка и внедрение стандартов обслуживания в ресторанном бизнесе

44. Разработка и оптимизация ассортимента услуг в ресторанном бизнесе

45. Разработка и формирование конкурентных преимуществ предприятия питания

46. Разработка комплекса маркетинговых коммуникаций в ресторанном бизнесе

47. Разработка комплекса мероприятий по продвижению на рынок услуг питания

48. Разработка концепции нового ресторана и стратегии ее реализации

49. Разработка концепции предприятия питания

50. Разработка маркетинговой программы предприятия питания

51. Разработка мероприятий по совершенствованию системы обучения персонала предприятия питания

52. Разработка мероприятий по совершенствованию технологий взаимодействия между службами в ресторане

53. Разработка мероприятий по техническому перевооружению предприятия питания

54. Разработка мероприятий по эффективному продвижению предприятий в индустрии питания

55. Разработка мероприятий, направленных на формирование лояльности и привлечение новых клиентов ресторана

56. Разработка мероприятий, направленных на формирование лояльности и привлечение новых клиентов ресторана

57. Разработка нового продукта в целях повышения эффективности и конкурентоспособности предприятия питания

58. Разработка программы внедрения инновационных методов стимулирования и развития новых услуг в сфере ресторанного бизнеса

59. Разработка проекта концепции создания ресторана с исторической тематикой

60. Разработка проекта создания тематического ресторана

61. Разработка рекомендаций по изменению экстерьера и интерьера предприятия общественного питания как фактора качества обслуживания

62. Разработка системы дополнительных услуг по обслуживанию гостей с детьми

63. Разработка стратегии продвижения ресторанного бизнеса в условиях коронавирусной инфекции

64. Разработка стратегии формирования лояльности гостей в ресторанном бизнесе

65. Разработка стратегий инновационной деятельности на предприятиях ресторанной индустрии

66. Рациональные и иррациональные аспекты поведения потребителя в индустрии питания

67. Роль традиций в принятии управленческих решений в индустрии питания

68. Сегментирование рынка, позиционирование и брендинг услуг питания

69. Сетевые формы предпринимательства в ресторанной деятельности

70. Система маркетинг-менеджмента в индустрии питания и ее совершенствование

71. Совершенствование PR в ресторанном бизнесе и оценка его эффективности

72. Совершенствование ассортиментной политики на предприятиях индустрии общественного питания

73. Совершенствование корпоративной культуры предприятия общественного питания как условия конкурентоспособности

74. Совершенствование маркетинговой деятельности предприятия питания

75. Совершенствование механизма управления инновационным процессом на предприятии с использованием концепции бенчмаркинга

76. Совершенствование реализации услуг питания

77. Совершенствование рекламной политики предприятия питания

78. Совершенствование ресторанного сервиса

79. Совершенствование ресторанного сервиса в гостиницах

80. Совершенствование системы организации обслуживания в ресторанном бизнесе

81. Совершенствование системы управления рестораном в современных условиях

82. Совершенствование структуры ресторана

83. Совершенствование технологии и организации питания туристов

84. Совершенствование управления качеством услуг в предприятиях ресторанного бизнеса

85. Совершенствование управления персоналом на предприятии питания

86. Совершенствование ценовой политики и ценообразования в ресторанном бизнесе

87. Совершенствование эффективности взаимодействия предприятия питания с организациями индустрии туризма и гостеприимства

88. Современные тенденции и перспективы развития рынка услуг общественного питания

89. Современные формы малого предпринимательства в ресторанной деятельности

90. Современные формы продвижения в ресторанной деятельности

91. Социально-психологические аспекты управления в индустрии общественного питания

92. Технологии управления проектами в ресторанной деятельности

93. Управление персоналом в индустрии питания в условиях реорганизации бизнес-процессов

94. Управление профессиональной карьерой в индустрии питания

95. Управление профессиональной карьерой работников предприятий индустрии питания

96. Формирование и поддержание корпоративной культуры предприятия питания

97. Формирование индивидуального бренда предприятия общественного питания

98. Формирование конкурентной стратегии ресторана на основе изучения современных трендов и тенденций в ресторанной индустрии

99. Формирование менеджмента безопасности предприятия питания

100. Формирование профессиональной культуры речи персонала предприятия общественного питания с помощью деловых игр и тренингов

101. Формирование системы менеджмента качества на предприятиях питания

102. Формирование стратегии предприятия общественного питания нового поколения, основанной на цифровых технологиях

103. Формирование уникального торгового предложения на примере предприятия общественного питания

104. Франчайзинг как стратегия развития компании в индустрии питания

105. Этические проблемы в сфере общественного питания и пути их решения

106. Эффективные формы управления современными предприятиями общественного питания

107. Эффективные формы управления современными предприятиями в сервисной деятельности