**Перечень тем выпускных квалификационных работ**

по направлению подготовки **43.03.03 Гостиничное дело**

направленность (профиль) **Гостиничная и ресторанная деятельность**

1. Автоматизация бизнес-процессов в индустрии гостеприимства

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 рыночных возможностей и разработка комплексного маркетинга услуг предприятия гостиничного хозяйства

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

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

10. Анимационная деятельность как перспективное направление продвижения услуг в гостеприимстве

11. Бенчмаркетинг как инструмент управления конкурентоспособностью услуг питания

12. Бенчмаркинг как инструмент управления конкурентоспособностью гостиничных услуг

13. Внедрение аутсорсинга на рынке гостиничных услуг

14. Внедрение аутсорсинга на рынке ресторанных услуг

15. Внедрение современных методов мотивации и стимулирования труда персонала гостиницы

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

17. Внедрение стандартов обслуживания иностранных гостей в отеле

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

19. Гастрономические событийные мероприятия как способ продвижения региона

20. Гостевые дома как фактор развития сельского туризма региона

21. Диверсификация работы ресторанов в современных условиях

22. Индивидуальный брендинг как средство продвижения в профессиональной сфере

23. Инновационные методы стимулирования спроса в индустрии гостеприимства

24. Интуиция как фактор принятия организационных решений в гостеприимстве

25. Использование методов контроля для повышения качества услуг питания и гостеприимства

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

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

28. Исследование специфики франчайзинга в сфере общественного питания в России

29. Комплексная оценка влияния корпоративной культуры на деятельность гостиничного предприятия

30. Комплексная оценка влияния корпоративной культуры на деятельность предприятия питания

31. Комплексная оценка степени удовлетворенности гостей гостиничного предприятия

32. Комплексная оценка степени удовлетворенности гостей предприятия питания

33. Конкурентоспособность услуг в ресторанном бизнесе

34. Конкурентоспособность услуг предприятий индустрии гостеприимства

35. Кофейня как концептуальное предприятие общественного питания

36. Маркетинговый анализ деятельности предприятий индустрии гостеприимства

37. Маркетинговый анализ деятельности предприятий индустрии питания

38. Меры поддержки субъектов гостиничной индустрии в субъектах Российской Федерации

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

40. Новые технологии продаж и сервиса на предприятиях общественного питания

41. Обеспечение безопасности гостиницы

42. Оптимизация управленческой структуры предприятий индустрии гостеприимства

43. Организация и обеспечение безопасности проживающих в гостиницах и туристских комплексах

44. Организация и эффективность профессионального обучения в индустрии гостеприимства

45. Организация и эффективность профессионального обучения в ресторанном бизнесе

46. Организация кейтерингового обслуживания

47. Организация национальной кухни в ресторанах Екатеринбурга

48. Организация питания на крупных событийных мероприятиях

49. Организация рекламной деятельности на предприятиях индустрии гостеприимства

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

51. Организация системы управления взаимоотношениями с клиентами предприятий индустрии гостеприимства

52. Организация эффективного продвижения и продажи гостиничного продукта

53. Особенности запуска и развития инновационных компаний и стартапов в гостеприимстве

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

55. Особенности управления персоналом на малых предприятиях индустрии гостеприимства

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

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

58. Оценка эффективности и направления модернизации технологической оснащенности гостиниц

59. Повышение качества гостиничных услуг

60. Повышение конкурентоспособности гостиничного предприятия

61. Повышение конкурентоспособности предприятия питания

62. Повышение конкурентоспособности специализированного предприятия питания

63. Повышение эффективности деятельности малого отеля

64. Применение технологий геймификации в гостиничном бизнесе

65. Приоритетные направления развития гостеприимства в регионе

66. Приоритетные направления развития ресторанной деятельности в регионе

67. Развитие внутренней клиентоориентированности гостиничного предприятия

68. Развитие информационных технологий в гостиничном бизнесе

69. Развитие культуры обслуживания в гостиничном бизнесе

70. Развитие молодёжного предпринимательства в индустрии гостеприимства

71. Развитие услуг в гостиничном предприятии

72. Развитие формата апарт-отелей в Уральском регионе

73. Разработка ассортиментной политики гостиничного предприятия

74. Разработка ассортиментной политики предприятия питания

75. Разработка и внедрение программ лояльности в гостиничном предприятии

76. Разработка и внедрение программ лояльности в ресторанном бизнесе

77. Разработка и внедрение стандартов обслуживания в гостиничном предприятии

78. Разработка и внедрение стандартов обслуживания в ресторанном бизнесе

79. Разработка и оптимизация ассортимента услуг в гостинице

80. Разработка и оптимизация ассортимента услуг в ресторанном бизнесе

81. Разработка и оценка эффективности мероприятий по предоставлению оздоровительных услуг в гостинице

82. Разработка и формирование конкурентных преимуществ гостиниц

83. Разработка и формирование конкурентных преимуществ предприятия питания

84. Разработка комплекса маркетинговых коммуникаций в гостиничном предприятии

85. Разработка комплекса маркетинговых коммуникаций в ресторанном бизнесе

86. Разработка комплекса мероприятий по продвижению на рынок туристских услуг гостиницы

87. Разработка комплекса мероприятий по продвижению на рынок услуг питания

88. Разработка концепции гостиничного предприятия

89. Разработка концепции нового ресторана и стратегии ее реализации

90. Разработка концепции предприятия питания

91. Разработка маркетинговой программы гостиничного предприятия

92. Разработка маркетинговой программы предприятия питания

93. Разработка мероприятий по совершенствованию системы обучения персонала предприятия индустрии гостеприимства

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

95. Разработка мероприятий по техническому перевооружению гостиничного предприятия

96. Разработка мероприятий по техническому перевооружению предприятия питания

97. Разработка мероприятий по эффективному продвижению предприятий в индустрии питания

98. Разработка мероприятий по эффективному продвижению предприятий индустрии гостеприимства

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

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

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

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

103. Разработка проекта концепции создания ресторана с исторической тематикой

104. Разработка проекта создания тематического ресторана

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

106. Разработка системы дополнительных услуг по обслуживанию гостей с детьми

107. Разработка стратегии продвижения ресторанного бизнеса в условиях коронавирусной инфекции

108. Разработка стратегии формирования лояльности гостей в ресторанном бизнесе

109. Разработка стратегии формирования лояльности потребителей в сфере гостиничного бизнеса

110. Разработка стратегий инновационной деятельности на предприятиях ресторанной индустрии

111. Рациональные и иррациональные аспекты поведения потребителя в гостеприимстве

112. Рациональные и иррациональные аспекты поведения потребителя в индустрии питания

113. Реализация концепции маркетинга на рынке услуг гостеприимства

114. Роль традиций в принятии управленческих решений в индустрии гостеприимства

115. Роль традиций в принятии управленческих решений в индустрии питания

116. Сегментирование рынка, позиционирование и брендинг услуг гостеприимства

117. Сегментирование рынка, позиционирование и брендинг услуг питания

118. Сетевые формы предпринимательства в индустрии гостеприимства

119. Сетевые формы предпринимательства в ресторанной деятельности

120. Система маркетинг-менеджмента в индустрии гостеприимства и туризма и ее совершенствование

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

122. Совершенствование PR в ресторанном бизнесе и оценка его эффективности

123. Совершенствование ассортиментной политики на предприятиях индустрии общественного питания

124. Совершенствование деятельности лечебно-оздоровительных средств размещения в Свердловской области

125. Совершенствование деятельности отдела продаж и маркетинга гостиницы

126. Совершенствование деятельности службы приема и размещения

127. Совершенствование корпоративной культуры предприятия общественного питания как условия конкурентоспособности

128. Совершенствование маркетинговой деятельности гостиницы

129. Совершенствование маркетинговой деятельности предприятия питания

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

131. Совершенствование организации обслуживания в ресторанном бизнесе

132. Совершенствование реализации гостиничных услуг

133. Совершенствование реализации услуг питания

134. Совершенствование рекламной политики гостиничного предприятия

135. Совершенствование рекламной политики предприятия питания

136. Совершенствование ресторанного сервиса

137. Совершенствование ресторанного сервиса в гостиницах

138. Совершенствование сервисной деятельности в гостиничном предприятии

139. Совершенствование системы организации обслуживания в гостинице

140. Совершенствование системы организации обслуживания в ресторанном бизнесе

141. Совершенствование системы управления рестораном в современных условиях

142. Совершенствование технологии и организации питания студентов

143. Совершенствование технологии и организации питания туристов

144. Совершенствование управления персоналом отеля

145. Совершенствование управления персоналом на предприятии питания

146. Совершенствование управления персоналом предприятия питания

147. Совершенствование ценовой политики и ценообразования в ресторанном бизнесе

148. Совершенствование ценовой политики и ценообразования гостиниц

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

150. Совершенствование эффективности взаимодействия средств размещения с туристическими и корпоративными компаниями

151. Современные тенденции и перспективы развития рынка услуг общественного питания

152. Современные формы малого предпринимательства в гостеприимстве

153. Современные формы малого предпринимательства в ресторанной деятельности

154. Современные формы продвижения в гостеприимстве

155. Современные формы продвижения в ресторанной деятельности

156. Создание гостиниц семейного типа на Урале

157. Социально-психологические аспекты управления в индустрии гостеприимства

158. Социально-психологические аспекты управления в индустрии общественного питания

159. Технологии управления проектами в гостеприимстве

160. Технологии управления проектами в ресторанной деятельности

161. Управление клиентским опытом в гостиничном бизнесе

162. Управление персоналом в индустрии гостеприимства в условиях реорганизации бизнес-процессов

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

164. Управление профессиональной карьерой работников предприятий индустрии гостеприимства

165. Управление профессиональной карьерой работников предприятий индустрии питания

166. Формирование и поддержание корпоративной культуры предприятий индустрии гостеприимства

167. Формирование и поддержание корпоративной культуры предприятия питания

168. Формирование индивидуального бренда гостиничного предприятия

169. Формирование индивидуального бренда предприятия общественного питания

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

171. Формирование менеджмента безопасности гостиничного предприятия

172. Формирование менеджмента безопасности предприятия питания

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

174. Формирование системы менеджмента качества на предприятиях питания

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

176. Формирование уникального торгового предложения предприятия общественного питания

177. Франчайзинг как стратегия развития компании в индустрии гостеприимства

178. Франчайзинг как стратегия развития компании в индустрии питания

179. Этические проблемы в сфере гостеприимства и пути их решения

180. Эффективные формы управления современными предприятиями в гостеприимстве