

**Тематика выпускных квалификационных работ
по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном
питании**

№ П/П	Тема выпускной квалификационной работы	Соответствие темы одному или нескольким профессионал ьным модулям ОПОП	Предполагаемый руководитель
1.	Анализ внедрения стандартов Worldskills по компетенции Ресторанный сервис модулю «Бар» на примере ресторана «...».	МДК 02.04	Кошелева А.Ф.
2.	Анализ внедрения стандартов Worldskills по компетенции Ресторанный сервис модулю «Бариста» на примере ресторана «...».	МДК 02.04	Кошелева А.Ф.
3.	Внедрение молекулярной миксологии в барах на примере «...»	МДК 02.04	Кошелева А.Ф.
4.	Бизнес-план по созданию передвижной кофейни.	МДК 02.04	Кошелева А.Ф.
5.	Применение инновационных технологий в приготовлении смешанных напитков на примере «...»	МДК 02.04	Кошелева А.Ф.
6.	Роль личности бар-менеджера в успешном становлении и развитии бара на примере «...»	МДК 02.04	Кошелева А.Ф.
7.	Анализ применения новейших форм технологического оборудования для приготовления смешанных напитков в баре «...»	МДК 02.04	Кошелева А.Ф.
8.	Инновационные методы смешивания напитков на примере бара «..»	МДК 02.04	Кошелева А.Ф.
9.	Анализ типичных ошибок в организации обслуживания на примере ресторана	МДК 02.03	Богданова В.В.

10.	Пути совершенствования качества обслуживания гостей в процессе проживания на примере службы рум-сервис в отелях Москвы пяти звезд	МДК02.03	Богданова В.В.
11.	Пути повышения эффективности обслуживания гостей в ресторане на 30 посадочных мест с применением правил подачи блюд по стандартам Worldskills	МДК02.03	Богданова В.В.
12.	Организация банкетного обслуживания с разработкой меню на 32 персоны (ужин) по стандартам Worldskills	МДК02.03	Богданова В.В.
13.	Роль менеджера в стабильности и конкурентоспособности работы службы питания в отеле с внедрением стандартов Worldskills	МДК02.03	Богданова В.В.
14.	Культура общения специалиста ресторанного сервиса как фактор его профессиональной успешности на примере...	43.02.01 ПМ.02	Клюева И.В.
15.	Барьеры эффективного общения и пути их преодоления в ресторанном сервисе на примере...	43.02.01 ПМ.02	Клюева И.В.
16.	Анализ мотивации трудовой деятельности и пути ее совершенствования в организации (на примере ресторана).	ПМ.02	Кожина М.А.

17.	Анализ использования функций управления менеджером предприятия (на примере ресторана).	ПМ.02	Полякова Ю.В.
18.	Методы менеджмента и оценка их эффективного использования в управлении предприятием (на примере ресторана).	ПМ.02	Полякова Ю.В
19.	Анализ трудовой деятельности и пути совершенствования мотивации персонала (на примере ресторана)..	ПМ.02	Полякова Ю.В
20.	Анализ конфликтов и пути их разрешения на предприятии (на примере ресторана).	ПМ.02	Полякова Ю.В
21.	Анализ конкурентоспособности предприятия общественного питания.	ПМ.03	Полякова Ю.В
22.	Особенности работы специалиста по связям с общественностью на предприятиях (предприятии) общественного питания	ПМ.03	Полякова Ю.В
23.	Организация маркетинговой деятельности на предприятии (на примере ресторана)	ПМ.03	Полякова Ю.В
24.	Анализ организации продвижения и стимулирования сбыта предприятия (на примере ресторана).	ПМ.02	Полякова Ю.В
25.	Сегментация потребителей услуг общественного питания на примере предприятия.	ПМ.03	Полякова Ю.В

26.	Оценка использования комплекса маркетинга на предприятии сферы гостеприимства.	ПМ.03	Полякова Ю.В
27.	Разработка бизнес - идеи открытия предприятия общественного питания.	ПМ.03	Полякова Ю.В
28.	Разработка бизнес - плана предприятия общественного питания.	ПМ.03	Полякова Ю.В
29.	PR в ресторанном бизнесе оценка его эффективности.	ПМ.02	Кожина М.А.
30.	Современные тенденции развития ресторанного бизнеса в России. С учётом трендов ИНДУСТРИИ 4.0	ПМ.02	Плахова Е.В.
31.	Бизнес – план предприятия общественного питания для студентов(по выбору)	ПМ. 06	Плахова Е.В.
32.	Проблемы внедрения и адаптации АСУ на предприятиях общественного питания	ПМ.03	Соловьева Н.А.
33.	On-line репутация ресторана и ее влияние на развитие гостиничного бизнеса	ПМ.03	Соловьева Н.А.
34.	Роль гостей в контроле качества услуг предприятия общественного питания.	ПМ.03	Соловьева Н.А.
35.	Перспективы развития интернет-технологий и их использование для продвижения ресторанного продукта	ПМ.03	Соловьева Н.А.
36.	Влияние автоматизации управления рестораном на качество сервиса	ПМ.03	Морланг Л.Т.
37.	Роль профессионального имиджа в карьерном продвижении сотрудника	ПМ.02	Кожина М.А.

38.	Роль имиджа в формировании организационной культуры предприятия питания.	ПМ.02	Кожина М.А.
39.	Внедрение инновационных технологий на предприятиях общественного питания на примере ресторана	ПМ.03	Морланг Л.Т.
40.	Анализ применения информационных технологий на предприятиях общественного питания	ПМ.03	Соловьева Н.А.
41.	Значение корпоративной культуры и методы ее коррекции на предприятии.	ПМ.02	Кожина М.А.
42.	Роль личности менеджера в успешной работе предприятия общественного питания.	ПМ.02	Кожина М.А.
43.	Конфликты и их роль в системе управления предприятием общественного питания.	ПМ.02	Кожина М.А.
44.	Управление структурным подразделением банкетной службы на примере ...	ПМ.02	Кожина М.А.
45.	Особенности организации работы предприятия общественного питания в современном правовом поле	43.02.01 ПМ.02	Фадеева М.Б.
46.	Средства индивидуализации предприятия в сфере общественного питания и особенности правовой защиты	43.02.01 ПМ.02	Фадеева М.Б.
47.	Проблемы качества сервиса современных предприятий общественного питания в Московском регионе	43.02.01 ПМ.02 ПМ.04	Фадеева М.Б.
48.	Реклама и продвижение продукции и услуг ресторана на современном рынке на примере...*	МДК 03.01	Дорохина Ю.В.

49.	Анализ процесса планирования человеческих ресурсов предприятия общественного питания на примере ...*	МДК 02.03.01	Дорохина Ю.В.
50.	Мотивационные аспекты управления человеческим ресурсами в ресторанном бизнесе на примере...*	МДК 02.03.01	Дорохина Ю.В.
51.	Разработка бизнес – плана ресторана.	МДК 06.02.01.	Дорохина Ю.В.
52.	Разработка проекта современного ресторана с использованием инновационных технологий.	МДК 06.02.01.	Дорохина Ю.В.
53.	Влияние методов и стилей управления на социально – психологический климат персонала ресторана на примере*	МДК 02.03.01	Дорохина Ю.В.
54.	Анализ соответствия профессиональных компетенций персонала ресторана профессиональным стандартам и пути их совершенствования на примере.....*	МДК 02.03.02	Дорохина Ю.В.
55.	Анализ организации процесса планирования службы питания в гостинице ... (на конкретном примере).*	МДК 02.03.01	Дорохина Ю.В.
56.	Анализ процесса планирования в предприятии общественного питания ... и поиск путей его совершенствования. *	МДК 02.03.01	Дорохина Ю.В.

57.	Влияние системы мотивации персонала на качество предоставления сервисных услуг предприятия общественного питания (на примере «...»).*	МДК 02.03.01	Дорохина Ю.В.
58.	Анализ системы мотивации персонала в современном предприятии общественного питания, пути их совершенствования (на примере «...»)*	МДК 02.03.01	Дорохина Ю.В.
59.	Организация планирования в предприятиях ресторанного бизнеса (на примере «...»).*	МДК 02.03.01	Дорохина Ю.В.
60.	Анализ эффективности методов управления на предприятии общественного питания и пути их совершенствования (на примере «...»)*	МДК 02.03.01	Дорохина Ю.В.
61.	Анализ эффективности использования трудовых ресурсов на предприятии общественного питания.	МДК 02.03.02	Дорохина Ю.В.
62.	Анализ системы внутрифирменного контроля на предприятии общественного питания (на конкретном примере) и пути ее совершенствования для оптимизации издержек обращения.	МДК 02.03.01	Дорохина Ю.В.
63.	Анализ особенностей процесса планирования деятельности ресторана и поиск путей его совершенствования	МДК 02.03.01	Дорохина Ю.В.
64.	Анализ эффективности системы обучения и развития персонала ресторана ...(на конкретном примере) *	МДК 02.03.02	Дорохина Ю.В.

65.	Пути формирования системы стимулирования труда персонала ресторана ... (на конкретном примере) *	МДК 02.03.01	Дорохина Ю.В.
66.	Анализ применяемых методов контроля качества на предприятиях общественного питания (на конкретном примере) *	МДК 02.03.01	Дорохина Ю.В.
67.	Анализ современного состояния и перспективы развития общественного питания города Москвы	ПМ03	Дорохина Ю.В.
68.	Анализ деятельности сетевых ресторанов и перспективы их развития в московском регионе	ПМ03	Дорохина Ю.В.
69.	Основные направления маркетинговых исследований в общественном питании	ПМ 03	Дорохина Ю.В.
70.	Анализ поведения целевого сегмента потребителей ресторанных услуг на примере конкретного предприятия.	ПМ 03	Дорохина Ю.В.
71.	Роль маркетинговых коммуникаций в формировании спроса и стимулировании сбыта на предприятии общественного питания на конкретном примере	ПМ 03	Дорохина Ю.В.
72.	Формирование товарной политики предприятия общественного питания и пути ее совершенствования	ПМ 03	Дорохина Ю.В.
73.	Изучение стратегий конкуренции и их реализация на примере предприятия общественного питания	ПМ 03	Дорохина Ю.В.

74.	Разработка и совершенствование технологий продвижения продукции и услуг общественного питания на конкретном примере	ПМ 03	Дорохина Ю.В.
75.	Психологический климат коллектива как слагаемое успеха предприятия общественного питания.	ПМ 02	Модрова Н.В.
76.	Исследование психологии управленческой деятельности руководителя на примере ресторана ...	ПМ 02	Модрова Н.В.
77.	Значение корпоративной культуры и методы ее коррекции на предприятии.	ПМ 02	Модрова Н.В.
78.	Роль личности менеджера в успешной работе предприятия.	ПМ 02	Модрова Н.В.
79.	Анализ влияния внешней среды на корпоративную культуру в ресторанном бизнесе.	ПМ 02	Модрова Н.В.
80.	Имидж как слагаемое успешной карьеры в ресторанном бизнесе	ПМ 02	Модрова Н.В.
81.	Влияние методов и стилей управления на социально-психологический климат коллектива на примере ресторана...	ПМ 02	Модрова Н.В.
82.	Конфликты и стрессы в профессиональной деятельности менеджера предприятия общественного питания.	ПМ 02	Модрова Н.В.
83.	SMM (социальные сети) как метод продвижения предприятия общественного питания.	ПМ 03, 06	Гарф Д.Б.

84.	Анализ работы предприятий нового формата обслуживания для проведения торжеств (Лофт студия).	ПМ 03, 06	Гарф Д.Б.
85.	Канал YouTube как метод продвижения предприятия общественного питания.	ПМ 03, 06	Гарф Д.Б.
86.	Современный ресторан, его особенности и отличия.	ПМ 02, 03, 06	Карманов Д.П.
87.	Бизнес – план предприятия общественного питания для студентов (по выбору)	ПМ.06 ПМ.02	Счесленок Л.Л.
88.	Анализ и совершенствование современных видов услуг в ресторанном бизнесе.	ПМ.06 ПМ.02	Счесленок Л.Л.
89.	Совершенствование технологии обслуживания на банкете на 50 персон в ресторане.....	ПМ.06 ПМ. 02	Счесленок Л.Л.
90.	Анализ и разработка системы управления качеством на предприятиях общественного питания на примере.....	ПМ.06 ПМ.02	Счесленок Л.Л.
91.	Анализ эффективных концепций ресторанного бизнеса в Москве.	ПМ.06 ПМ. 02	Счесленок Л.Л.