Disynergy
Страница материала ↗

EXQT
Готовые ответы — на EXQT
Доступ к ответам приобретается отдельно.
Найти ответы ↗

Образовательная автономная некоммерческая организация высшего образования

«МОСКОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ»

Темы курсовых работ по направлению «Менеджмент» по дисциплине «Технология обслуживания и стандарты сервиса в гостиничном и ресторанном бизнесе»

1. Стандарты гостиничного обслуживания.
2. Стандарты обслуживания на предприятиях общественного питания.
3. Обеспечение качества гостиничных услуг.
4. Обеспечение качества обслуживания на предприятиях общественного питания.
5. Анализ качества обслуживания на предприятиях общественного питания в г. Пскове.
6. Национальные и международные гостиничные ассоциации и объединения. Их роль в развитии гостиничных предприятий.
7. Нормативная документация, регулирующая деятельность гостиничных предприятий и ее роль в развитии гостиничного бизнеса.
8. Нормативная документация, регулирующая деятельность предприятий питания и ее роль в развитии ресторанного бизнеса.
9. Системы взаимоотношений гостиничных предприятий с туристскими предприятиями.
10. Системы взаимоотношений предприятий питания с туристскими предприятиями.
11. Формирование корпоративной культуры в гостиничном предприятии.
12. Формирование корпоративной культуры на предприятии общественного питания.
13. Модели организации гостиничного бизнеса.
14. Модели организации ресторанного бизнеса.
15. Современные тенденции развития гостиничного и ресторанного бизнеса.
16. Организация работы номерного фонда в гостинице.
17. Специфика работы малых гостиниц.
18. Современные технологии управления гостиничными и ресторанными предприятиями.
19. Предприятия питания быстрого обслуживания. Опыт, состояние, перспективы.
20. Российские гостиничные цепи. Опыт, состояние, перспективы.
21. Подготовка кадров для гостеприимства в России и на западе. Ведущие школы.
22. Кейтеринг. Опыт, состояние, перспективы.
23. Дополнительные услуги в гостиничном предприятии. Их роль в повышении привлекательности гостиницы. Повышение экономической эффективности за счет внедрения дополнительных услуг.
24. Концепция предприятия питания и ее роль в формировании конкурентоспособности на рынке.
25. Основные методы подачи блюд в ресторане.
26. Классификации предприятий гостеприимства, типы предприятий размещения.
27. Классификации предприятий питания, типы предприятий питания.
28. Технологии обслуживания в гостиницах и в ресторанах.

Помогу с учебным заданием без предоплаты. Оплата после выполнения
Нажмите на мессенджер, чтобы написать
Telegram ↗ WhatsApp ↗ MAX ↗
+7 (924) 305-23-08 · Пишите в мессенджер
disynergy.ru

29. Методы обслуживания в ресторанах. Меню. Виды меню. Карта вин. Должностные обязанности сомелье. Последовательность расположения блюд и напитков в меню.
30. Методы подачи блюд.
31. Виды приемов и банкетов.
32. Прием заказа в ресторане.
33. Обслуживание в номерах гостиниц.
34. Гостиничный продукт. Его формирование, типы, позиционирование. Роль гостиничного продукта в развитии гостиничной индустрии.
35. Франчайзинг в гостиничном бизнесе. Опыт, проблемы, перспективы.
36. Стандартизация в гостеприимстве. Ее роль в обеспечении качества гостиничных услуг.
37. Системы жизнеобеспечения гостиницы.
38. .Российская и западная системы подготовки кадров для гостиничного хозяйства. Ведущие школы гостеприимства.
39. Требования к руководителям гостиничных предприятий. Рекомендации профессионального роста.
40. Перечислите наиболее важные правила общения персонала гостиницы с гостем и клиентом.
41. Основные стандарты гостеприимства для работников гостиницы.
42. Система оценки удовлетворенности клиента и гостя.
43. Аудит качества обслуживания в гостинице и на предприятии питания.
44. Дополнительные услуги в гостинице.
45. Информационное обеспечение предприятий гостеприимства.
46. Организация работы службы бронирования, приема и размещения. Функции администратора службы приема и размещения.

Помогу с учебным заданием без предоплаты. Оплата после выполнения
Нажмите на мессенджер, чтобы написать
Telegram ↗ WhatsApp ↗ MAX ↗
+7 (924) 305-23-08 · Пишите в мессенджер disynergy.ru