

МИНИСТЕРСТВО ТРАНСПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ТРАНСПОРТА»

Кафедра: Экономика транспортной инфраструктуры и управление строительным  
бизнесом

**АННОТИРОВАННАЯ ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ  
ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

---

---

Направление подготовки:	<u>38.03.02 Менеджмент</u>
Профиль:	<u>Менеджмент гостинично-ресторанных предприятий</u>
Квалификация выпускника:	<u>Бакалавр</u>
Форма обучения:	<u>Очная</u>
Год начала обучения:	<u>2020</u>

---

---

## **1. Состав государственной итоговой аттестации**

Государственная итоговая аттестация по направлению подготовки 38.03.02 Менеджмент в соответствии с решением Ученого совета университета включает в себя:

Государственная итоговая аттестация по направлению 38.03.02 «Менеджмент», профиль «Менеджмент гостинично-ресторанных предприятий» осуществляется с целью установления уровня подготовки выпускника к выполнению профессиональных задач и соответствия его подготовки требованиям ФГОС ВО по соответствующему направлению.

К государственной итоговой аттестации допускается лицо, успешно завершившее в полном объеме освоение основной образовательной программы по направлению подготовки высшего образования в соответствии с учебным планом, разработанным в институте, и требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по данному направлению.

Выпускная квалификационная работа является заключительным этапом проведения государственных итоговых комплексных испытаний.

Каждая защита выпускной квалификационной работы оформляется отдельным протоколом. В протоколах указываются оценки итоговых аттестаций, делается запись о присвоении соответствующей квалификации и рекомендациях комиссии. Протоколы подписываются председателем и членами комиссий.

Присвоение соответствующей квалификации выпускнику и выдача ему диплома об образовании осуществляется при условии успешного прохождения всех установленных видов аттестационных испытаний, включенных в итоговую государственную аттестацию.

Лицам, завершившим освоение основной образовательной программы и не подтвердившим соответствие подготовки требованиям государственного образовательного стандарта высшего образования при прохождении одного или нескольких итоговых аттестационных испытаний, при восстановлении в вузе на основании его личного заявления и заключения договора на повторное прохождение государственной итоговой аттестации выпускника вуза назначаются повторные аттестационные испытания в порядке и сроки, определяемые действующими документами соответствующих органов управления образованием.

## **2. Примерный перечень тем выпускных квалификационных работ**

1. Система управления в индустрии гостеприимства (на примере конкретного предприятия)
2. Контроль, мониторинг и бенчмаркетинг в системе управления предприятием общественного питания (на примере предприятия)
3. Стратегическое планирование деятельности организаций в сфере ресторанного бизнеса
4. Корпоративная социальная ответственность гостиничных предприятий
5. Бюджетирование и эффективный менеджмент предприятия общественного питания
6. Бизнес-планирование организаций гостиничной индустрии

7. Оценка эффективности управления ресторанным предприятием (на примере конкретного предприятия)
8. Исследование ресторанного рынка (на примере региона, населенного пункта)
9. Управление гостиничными брендами
10. Имидж как часть ресторанного маркетинга
11. Развитие форм государственно-частного партнерства гостинично-ресторанного бизнеса
12. Адаптация менеджера к социально-экономическим изменениям в организации гостинично-ресторанного бизнеса.
13. Анализ влияния процессов глобализации на деятельность предприятий индустрии гостеприимства (на примере гостиницы и иного средства размещения).
14. Анализ и определение потенциала ресурсной базы для развития индустрии гостеприимства в регионе.
15. Анализ и оценка организации работы конкретной службы в гостинице и пути её совершенствования (на примере конкретной гостиницы).
16. Анализ и оценка перспектив открытия гостиницы (ресторана) в регионе (на примере субъекта РФ).
17. Анализ особенностей дизайна интерьера ресторана (на примере конкретного ресторана).
18. Анализ работы службы питания и определение направления по её оптимизации на гостиничном предприятии (на примере конкретной гостиницы).
19. Анализ системы управления качеством в индустрии гостеприимства в Российской Федерации и методы его государственного регулирования (на примере конкретной гостиницы).
20. Анализ современных методов продвижения услуг ресторана (на примере конкретного ресторана).
21. Анимационная деятельность как перспективное направление продвижения гостиничного продукта (на примере конкретной гостиницы).
22. Виды и стратегии маркетинговой конкуренции, применяемые лидерами мировой индустрии гостеприимства и рекомендации по их использованию в российском гостиничном бизнесе.
23. Зарубежный опыт кадрового менеджмента: содержание и практика использования в российских предприятиях гостинично-ресторанного бизнеса.
24. Инвестиционный проект концептуальной гостиницы.
25. Интеграция России в международный гостиничный бизнес и анализ ее эффективности.
26. Исследование зарубежных систем составления рейтинга отелей и предложения по их адаптации к отечественным гостиницам (на примере конкретной гостиницы).
27. Исследование и развитие системы планирования потребности в персонале и средств на оплату труда в гостиницах (на примере конкретной гостиницы).
28. Исследование методов обслуживания гостей и показателей качества обслуживания в гостиничных (ресторанных) предприятиях (на примере конкретной гостиницы (ресторана)).
29. Исследование перспектив развития технологий хаускипинга (на примере

конкретной гостиницы).

30. Исследование потребности в гостиничных (ресторанных) услугах в туристском кластере.

31. Исследование проблем развития хостелов и иных бюджетных средств размещения в Москве и способы их решения (на примере конкретного средства размещения).

32. Исследование рынка гостиничных (ресторанных) услуг Российской Федерации (региона) и тенденции его развития в контексте социально – экономических условий.

33. Исследование современных форм и методов обслуживания гостей (на примере конкретной гостиницы).

34. Исследование стандартов обслуживания в отделе приема и размещения: проблемы и пути их реализации (на примере конкретной гостиницы).

35. Кадровый аудит на предприятии гостинично-ресторанного бизнеса.

36. Кадровый менеджмент на предприятии гостинично-ресторанного бизнеса.

37. Кадровый потенциал как один из факторов повышения конкурентных преимуществ фирмы в гостинично-ресторанном бизнесе.

38. Коммуникации и информационное обеспечение в управлении фирмой гостинично-ресторанного бизнеса.

39. Маркетинговые исследования на рынке гостиничных услуг региона.

40. Методы повышения качества обслуживания в структуре службы приема и размещения (на примере конкретной гостиницы).

41. Механизмы увеличения наполняемости объектов гостеприимства в период после проведения спортивно-массовых мероприятий (на примере конкретной гостиницы).

42. Определение и анализ проблем индустрии гостеприимства в республике Крым и способы их решения.

43. Организационная структура гостинично-ресторанного комплекса и ее совершенствование (на примере конкретной гостиницы).

44. Организационное проектирование маркетинга в компании гостинично-ресторанного бизнеса.

45. Организация внедрения передовых стандартов обслуживания на предприятиях общественного питания (на примере конкретного ресторана).

46. Организация гостиничного сервиса в дорожной инфраструктуре (на примере конкретной гостиницы).

47. Организация и совершенствование стандартов оснащения номеров по программам добровольной аттестации отелей (на примере конкретной гостиницы).

48. Организация и формы обеспечения безопасности в гостиничном предприятии (на примере конкретной гостиницы).

49. Организация информационного обеспечения процессов управления персоналом на предприятии гостинично-ресторанного бизнеса.

50. Организация обслуживания гостей в гостиничных (ресторанных) предприятиях и ее совершенствование (на примере конкретного предприятия).

51. Организация обслуживания гостей гостиничных предприятий и ее совершенствование (на примере конкретного предприятия).

52. Организация обслуживания лиц с ограниченными физическими возможностями в коллективных средствах размещения (на примере конкретной гостиницы).

53. Организация предприятия малого бизнеса в индустрии гостеприимства.
54. Организация производства и реализации дополнительных услуг на предприятии гостеприимства (на примере конкретной гостиницы).
55. Организация рекламной деятельности предприятия в организации гостинично-ресторанного бизнеса.
56. Организация системы управления взаимоотношениями с клиентами гостиничных предприятий и оценка ее эффективности (на примере конкретной гостиницы).
57. Организация управления малыми (семейными) предприятиями в гостинично-ресторанном бизнесе.
58. Основные направления повышения конкурентоспособности ресторанных предприятий (на примере конкретного ресторана).
59. Особенности обслуживания иностранных граждан в сфере гостиничного сервиса (культурно-национальный, психологический, правовой и другие аспекты) (на примере конкретной гостиницы).
60. Особенности организации обслуживания различных категорий туристов, в разных категориях гостиниц (на примере конкретной гостиницы).
61. Оценка деловых качеств менеджера в гостинично-ресторанном бизнесе.
62. Оценка эффективности проектов капитальных вложений в организации гостинично-ресторанного бизнеса.
63. Повышение эффективности использования рабочего времени руководителя в гостинично-ресторанном бизнесе.
64. Подготовка, повышение квалификации и продвижение управленческих кадров на предприятии гостинично-ресторанном бизнесе.
65. Применение маркетинговых концепций в индустрии гостеприимства
66. Применение современных информационных технологий в индустрии гостеприимства (на примере конкретного предприятия).
67. Проектирование гостиничной деятельности в рамках подготовки к чемпионату мира по футболу FIFA 2018.
68. Проектирование системы аттестации персонала в гостинично-ресторанном бизнесе.
69. Проектирование системы управления качеством услуг в компании гостинично-ресторанного бизнеса.
70. Проектирование системы управления персоналом на предприятии в гостинично-ресторанном бизнесе.
71. Проектирование структуры и системы управления предприятием гостинично-ресторанного бизнеса.
72. Проектная деятельность в разработке гостиничного продукта? соответствующего запросам потребителей (на примере конкретной гостиницы).
73. Пути эффективного использования трудовых ресурсов предприятия гостинично-ресторанного бизнеса.
74. Разработка антикризисных мероприятий для организации гостинично-ресторанного бизнеса.
75. Разработка бизнес-плана для открытия нового предприятия гостинично-ресторанного бизнеса.

76. Разработка бизнес-плана компании гостинично-ресторанного бизнеса.
77. Разработка бизнес-плана концептуального ресторана.
78. Разработка бизнес-плана на новый вид продукции (услуги) для предприятия гостинично-ресторанного бизнеса.
79. Разработка бизнес-плана сетевого ресторана.
80. Разработка бизнес-плана создания ресторанного (гостиничного) предприятия (организации).
81. Разработка и реализация механизмов продвижения российских гостиниц и иных средств размещения на зарубежном рынке (на примере конкретного объекта размещения).
82. Разработка и совершенствование плана маркетинга фирмы гостинично-ресторанного бизнеса.
83. Разработка и совершенствование программы лояльности клиентов в гостиничном секторе (на примере конкретной гостиницы).
84. Разработка и управление инвестиционным проектом по перспективному развитию фирмы гостинично-ресторанного бизнеса.
85. Разработка и управление инвестиционным проектом по социально-экономическому развитию предприятия в гостинично-ресторанном бизнесе.
86. Разработка и экономическое обоснование инвестиционных проектов в гостинично-ресторанном бизнесе.
87. Разработка комплекса мероприятий по совершенствованию программ поощрения и стимулирования постоянных клиентов гостиницы (на примере конкретной гостиницы).
88. Разработка комплекса мероприятий по совершенствованию технологии обслуживания VIP-гостей (на примере конкретной гостиницы).
89. Разработка мероприятий по совершенствованию компетенций персонала гостиничного (ресторанного) предприятия (на примере предприятия).
90. Разработка методических рекомендаций по управлению доходами гостиницы (ресторана) (на примере конкретного ресторана).
91. Разработка программы совершенствования деятельности службы хозяйственного обеспечения гостиницы (Housekeeping) (на примере конкретной гостиницы).
92. Разработка проекта модернизации производства продукции фирмы в гостинично-ресторанном бизнесе.
93. Разработка проекта обеспечения роста производительности труда в организации гостинично-ресторанного бизнеса.
94. Разработка проекта роста капитализации предприятия в гостинично-ресторанном бизнесе.
95. Разработка рекламной кампании на предприятиях индустрии гостеприимства и оценка ее эффективности.
96. Разработка рекомендаций по организации и развитию коммуникационных отношений с целевыми аудиториями в гостиничном сервисе (на примере конкретной гостиницы).
97. Разработка рекомендаций по совершенствованию организационно-управленческой структуры на предприятиях общественного питания (на примере конкретного предприятия) в целях повышения уровня сервиса.

98. Разработка системы оплаты труда и нематериального стимулирования в организации гостинично-ресторанного бизнеса.
99. Разработка системы стимулирования труда работников в организации гостинично-ресторанного бизнеса.
100. Разработка системы управления проектом в гостинично-ресторанном бизнесе.
101. Разработка стратегии маркетинга в фирме гостинично-ресторанного бизнеса.
102. Разработка стратегии развития организации гостинично-ресторанного бизнеса.
103. Разработка эксплуатационной программы гостиницы.
104. Разработка эксплуатационной программы предприятия общественного питания.
105. Ребрендинг на предприятии гостинично-ресторанного бизнеса.
106. Сегментирования рынка гостиничных услуг, и выбор целевого сегмента
107. Система обеспечения безопасности в индустрии гостеприимства и ее эффективность (на примере конкретной гостиницы).
108. Совершенствование бюджетирования в гостиничном предприятии.
109. Совершенствование внутрифирменного планирования в организации гостинично-ресторанного бизнеса.
110. Совершенствование коммуникационных технологий работы администратора гостиничного предприятия (на примере конкретной гостиницы).
111. Совершенствование корпоративной культуры на предприятии общественного питания (на примере конкретного ресторана).
112. Совершенствование организации службы питания в гостиничном комплексе (на примере конкретной гостиницы).
113. Совершенствование производственно-торговой деятельности гостиницы
114. Совершенствование системы контроля в организации гостинично-ресторанного бизнеса.
115. Совершенствование системы мотивации деятельности сотрудников на предприятии в гостинично-ресторанном бизнесе.
116. Совершенствование системы мотивации трудовой деятельности персонала на предприятии гостинично-ресторанного бизнеса.
117. Совершенствование системы организации управленческого труда на предприятии гостинично-ресторанного бизнеса.
118. Совершенствование системы приема и обслуживания на предприятии общественного питания.
119. Совершенствование системы стандартов обслуживания гостей (на примере конкретной гостиницы).
120. Совершенствование системы управления персоналом на предприятиях общественного питания (на примере конкретного предприятия).
121. Совершенствование системы управления предприятием в гостинично-ресторанном бизнесе.
122. Совершенствование структуры управления в гостиничном предприятии.
123. Совершенствование структуры управления предприятия общественного питания.
124. Совершенствование структуры управления предприятия общественного питания.
125. Совершенствование технологий разработки управленческих решений в организации гостинично-ресторанного бизнеса.

126. Совершенствование управления процессами обслуживания в гостинице.
127. Совершенствование управления процессами обслуживания в ресторане.
128. Специфика работы конгресс-отелей: проблемы и перспективы развития (на примере конкретной гостиницы).
129. Стратегическое планирование в организации гостинично-ресторанного бизнеса: разработка и внедрение.
130. Стратегическое управление человеческими ресурсами компании гостинично-ресторанного бизнеса.
131. Управление конфликтами в организации на предприятии гостинично-ресторанного бизнеса.
132. Управление ресурсами организации гостинично-ресторанного бизнеса.
133. Управление рисками в организации гостинично-ресторанного бизнеса.
134. Управление социальными процессами в организации гостинично-ресторанного бизнеса.
135. Управление стоимостью и финансами проекта в организации гостинично-ресторанного бизнеса.
136. Формирование и повышение эффективности деятельности управленческой команды.
137. Формирование корпоративного духа и организационной культуры на предприятии гостинично-ресторанного бизнеса.
138. Формирование организационной культуры на предприятии гостинично-ресторанного бизнеса.
139. Формирование фирменного стиля гостиницы (ресторана) (на примере конкретного предприятия).
140. Экономическое обоснование организации совместного предприятия в гостинично-ресторанном бизнесе.