ŋqdqɐeɏ bɆ dədɆbɏзə d ecaqcoɏ ɟqddɏqɐè

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА МОСКВЫ

«МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ИНСТИТУТ ИНДУСТРИИ
ТУРИЗМА имени Ю.А.СЕНКЕВИЧА»

Факультет Туристский сервис

Кафедра Гостиничное дело

ДОПУЩЕНО К ЗАЩИТЕ
Заведующий кафедрой
Гостиничное дело канд.пед.наук, доцент
______________Ковалева Н.И.
(подпись)
«______»____________2016г.

ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА
(Дипломная работа)

Тема: «Услуга питания как часть основной услуги и как дополнительная платная услуга гостиничного предприятия и пути ее совершенствования»

Выполнила:
Студентка IV курса СГО1201 гр.
Коротаева Ольга Андреевна
Специальность
43.02.11 Гостиничный сервис
____
(подпись студента)
«___»_________2016 г.

Руководитель: ст. преподаватель,
Муравьева Людмила Игоревна
____
(подпись руководителя)
«___»__________2016г.

Москва 2016

ŋqdqɐeɏ bɆ dədɆbɏзə d ecaqcoɏ ɟqddɏqɐè

ŋqddqɏeɎ bɆ dədɆbɎɜə d ɕɔɑbɔɏ Ɉqddɏqɏè

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ 3
ГЛАВА1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ГОСТИНИЧНОМ СЕРВИСЕ 6
  1.1 Характеристика методов и форм организации питания в гостиницах ..6
  1.2 Особенности организации питания на предприятиях гостиничного сервиса как части основной услуги и как дополнительной......................... 10
  1.3 Роль услуг питания в качестве дополнительных платных услуг в гостинице для повышения конкурентоспособности гостиничного предприятия 17
ГЛАВА 2. АНАЛИЗ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ГОСТИНИЦЕ «ИНТЕРКОНТИНЕНТАЛЬ МОСКВА ТВЕРСКАЯ».................................... 26
  2.1 Общая характеристика гостиницы «ИнтерКонтиненталь Москва Тверская».. 26
  2.2 Структура и организация службы питания в гостинице «ИнтерКонтиненталь Москва Тверская» 31
  2.3 Мероприятия по совершенствованию организации питания в гостинице «ИнтерКонтиненталь Москва Тверская» 40
ЗАКЛЮЧЕНИЕ 45
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ....................................... 48
ПРИЛОЖЕНИЕ А 51

ŋqddqɏeɎ bɆ dədɆbɎɜə d ɕɔɑbɔɏ Ɉqddɏqɏè

ŋqdqɏeɎ bɆ dədɆbɎɜə d ɕɔɑbɔɏ Ɉqddɏqɏè

ВВЕДЕНИЕ

Актуальность темы. Современное гостиничное предприятие предлагает своим гостям широкий ассортимент услуг, и организация питания является одной из приоритетных услуг, качество которых должно постоянно совершенствоваться. Именно питание и его организация отличают высококлассный отель.

Актуальность темы выпускной квалификационной работы заключается в том, что услуги питания являются в гостиничных предприятиях вторыми после услуг размещения по объему приносимого дохода. Способы и формы обслуживания питанием клиентов отеля могут быть самыми разнообразными. Так, например, в крупной гостинице могут одновременно функционировать несколько баров разного типа: вестибюльный бар (лобби-бар), ресторанный бар, вспомогательный бар, банкетный бар, фитнес-бар; ночной, служебный бары; бары на этажах и т. д.

Служба общественного питания обеспечивает обслуживание гостей предприятия в ресторанах, кафе или барах гостиницы, решает вопросы по организации и обслуживанию банкетов, презентаций и т.д.

Актуальность исследования обусловила тему выпускной квалификационной работы: «Услуга питания как часть основной услуги и как дополнительная платная услуга гостиничного предприятия и пути ее совершенствования».

Целью настоящей выпускной квалификационной работы является рассмотрение услуг питания, как части основной услуги и как дополнительной платной услуги гостиничного предприятия на примере гостиницы «ИнтерКонтиненталь Москва Тверская».

Объектом настоящего исследования, исходя из заявленной цели работы, является гостиница «ИнтерКонтиненталь Москва Тверская».

Предметом – организация и функционирование службы питания на рассматриваемом предприятии.

ŋqdqɏeɎ bɆ dədɆbɎɜə d ɕɔɑbɔɏ Ɉqddɏqɏè