

А

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА МОСКВЫ  
«МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ИНСТИТУТ ИНДУСТРИИ  
ТУРИЗМА имени Ю.А.СЕНКЕВИЧА»

Кафедра «Гостиничное дело»

«УТВЕРЖДАЮ»

Зав. кафедрой

Н. И. Ковалева

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г.

**ЗАДАНИЕ**  
**на выпускную квалификационную**  
**(дипломную) работу**

Студентки Дворецковой Людмилы Юрьевны  
учебной группы Р30901 **факультета заочного обучения**

**1. Тема дипломной работы:** «Совершенствование и оптимизация системы обслуживания на предприятии ресторанно-гостиничного бизнеса (на примере ООО «Столовая «Хлеб и Соль»))»

**2. Цель разработки и исходные данные:** Проанализировать систему обслуживания на предприятии ресторанно-гостиничного бизнеса (ООО «Столовая «Хлеб и Соль»)) и разработать направления ее оптимизации.

Исходные данные: нормативно-правовые документы, профессиональные периодические издания, учебные пособия, диссертационные исследования и монографии по изучаемой проблеме:

1. Правила оказания услуг общественного питания (утв. Правительством Российской Федерации 15.08.97 г. № 1036, в ред. от 04.12.2012 г.).

2. ГОСТ Р 50762-2007 «Общественное питание. Классификация предприятий».

3. ГОСТ 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования».

4. ГОСТ 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».

5. Богушева В. И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2014. – 318 с.

6. Васюкова А. Т. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании. – М.: Дашков и К, 2013. – 296 с.

7. Кабушкин Н. И. Менеджмент гостиниц и ресторанов. – Минск: Новое знание, 2011. – 216 с.

8. Калашников А. Ю. Кафе, бары и рестораны: Организация, практика и техника обслуживания. – М.: Проспект, 2014. – 384 с.

9. Панова Л. А. Организация производства на предприятии общественного питания. – М.: Дашков и К, 2015. – 320 с.

10. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания. – Ростов н/Д, 2015. – 320 с.

### **3. Основные вопросы, подлежащие разработке**

1. Изучить теоретические основы организации системы обслуживания на предприятии ресторанно-гостиничного бизнеса:

– изучить особенностей системы обслуживания на предприятии и ее значение для конкурентоспособности и продвижения предприятия питания;

– раскрыть содержание и структуру системы обслуживания на предприятии питания;

– изучить нормативно-правовое регулирование обеспечения качественного обслуживания на предприятии питания;

2. Проанализировать состояние и направления развития системы обслуживания ООО «Столовая «Хлеб и Соль»:

– привести организационно-экономическую характеристику ООО «Столовая «Хлеб и Соль»;

– проанализировать процесс обслуживания в ООО «Столовая «Хлеб и Соль», формы и содержание обслуживания;

– проанализировать выявленные недостатки в процессе обслуживания в ООО «Столовая «Хлеб и Соль»;

3. Разработать проект мероприятий по совершенствованию и оптимизации процесса обслуживания в ООО «Столовая «Хлеб и Соль»:

– разработать предложения по совершенствованию и оптимизации процесса обслуживания в ООО «Столовая «Хлеб и Соль»;

– определить экономическую эффективность предложенных мероприятий.

**4. К защите представить:** выпускную квалификационную (дипломную) работу в объеме не менее 80 страниц, оформленную в соответствии с «Методическими рекомендациями по подготовке и выпуску ВКР» на бумажном и электронном носителе.

**5. Дипломная работа представляется на кафедру за 14 рабочих дней в электронном виде, за 3 рабочих дня до защиты - в печатном формате. раздаточный материал по теме и электронная версия презентации предоставляются в день защиты.**

**6. Тема и задание рассмотрены на заседании кафедры, протокол № \_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2015 г.**

Руководитель дипломной работы \_\_\_\_\_ Балалова Е.И.

Задание получил « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2015 г. \_\_\_\_\_ Дворецкова Л.Ю.