ŋqdqɐeɎ bɆ dəqɆbɎɜə d ɕɔɑbɔɏ Ɉqqdɏqɐè

Аннотация

В работе рассматривается инновационная деятельность на предприятии питания в гостинице. В первой главе рассмотрены основные понятия инноваций в ресторанном бизнесе, особенности применения инноваций в службе питания гостиницы; проанализированы методы оценки инновационной деятельности. Во второй главе дана общая характеристика ресторана «Гранд Александр» гостиницы «Марриотт Гранд Отель», проведен анализ деятельности ресторана, выявлены достоинства и недостатки в организации услуг питания в ресторане, дана оценка использования инноваций в деятельности ресторана «Гранд Александр». В третье главе даны рекомендации по совершенствованию инновационной деятельности в ресторане «Гранд Александр» гостиницы «Марриотт Гранд Отель», дана оценка эффективности предложенных рекомендаций.

ABSTRACT

In this paper the innovative activity at the plant food in the hotel.

The first chapter describes the basic concepts of innovation in the restaurant business, especially the use of innovation in the food service of the hotel; the methods of assessing innovation.

The second chapter gives a general description of the restaurant "Grand Alexander" hotel "Marriott Grand Hotel," the analysis of the activities of the restaurant, identified strengths and weaknesses in the organization of catering services in restaurant, evaluated the use of innovation in the activities of the restaurant "Grand Alexander." The third chapter gives recommendations for improving innovation in the restaurant "Grand Alexander" hotel "Marriott Grand Hotel", assessed the effectiveness of the proposed recommendations.

Государственное автономное образовательное учреждение
высшего профессионального образования г. Москвы
«Московский государственный институт индустрии туризма имени Ю.А. Сенкевича»

Кафедра «Гостиничное дело»

ŋqdqɐeɎ bɆ dəqɆbɎɜə d ɕɔɑbɔɏ Ɉqqdɏqɐè

«УТВЕРЖДАЮ»
Зав. кафедрой
__________ Н.И. Ковалева
«___»_____________ 20   г.

ЗАДАНИЕ
на выпускную квалифицированную работу
(дипломную работу)

Студентке Важениной Надежды , учебной группы 603-р

1. Тема дипломной работы: «Совершенствование методов управления инновационными процессами на предприятии ресторанно-гостиничного бизнеса»

2. Цель разработки и исходные данные. Рассмотреть теоретические аспекты управления инновационной деятельностью на предприятиях питания в гостинице. Проанализировать законодательные акты, требования нормативных документов, регулирующих данную деятельность.

3. Основные вопросы, подлежащие разработке. Дать общую характеристику, проанализировать деятельность предприятия питания в конкретной гостинице. Оценить инновационные методы обслуживания посетителей в ресторане гостиницы, выявить достоинства и недостатки, определить возможность развития и совершенствования инноваций в деятельности службы питания в гостинице.

4. К защите представить ВКР с приложениями объемом до 100 машинописных листов с разработанными рекомендациями по внедрению инноваций в систему обслуживания на предприятии питания в гостинице. Провести расчеты по экономической эффективности от внедрения предложенных рекомендаций в деятельность ресторана.

5. Консультанты: (указать в случае их назначения)

6. Тема и задание рассмотрены на заседании кафедры ____________________

Руководитель дипломной работы Е.М. Титиевская

Задание получил « ____ » _________ 20 __г. «__________________»