



Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
федеральное бюджетное государственное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
МОСКОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИТАНИЯ

08.12.2022

г. Москва

№ 18.03-16/12.05

Распоряжение

об утверждении тем выпускных квалификационных работ (проектов)

на 2022-2023 уч. год

ОБЯЗЫВАЮ:

Утвердить темы выпускных квалификационных работ для обучающихся по образовательной программе подготовки специалистов среднего звена на базе основного общего и среднего общего образования

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

№п/п	Тема работы
1.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление порционных полуфабрикатов из телятины, сложной кулинарной продукции из них в ресторане
2.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из ягнятины, сложной кулинарной продукции из них в ресторане
3.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление порционных полуфабрикатов из ягнятины, сложной кулинарной продукции из них в ресторане
4.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из свинины, сложной кулинарной продукции из них в ресторане
5.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление рубленых полуфабрикатов из мяса, сложной горячей кулинарной продукции из них в ресторане
6.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из мяса с использованием теста, сложной кулинарной продукции из них в ресторане с татарской кухней
7.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление фаршированных полуфабрикатов из мяса, сложной кулинарной продукции из них в ресторане
8.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из рыбы для жарки на открытом огне, сложной кулинарной продукции из них в ресторане
9.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из рыбы для запекания, сложной кулинарной продукции из них в ресторане
10.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление фаршированных полуфабрикатов из рыбы, сложной кулинарной продукции из них в ресторане
11.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление рубленых полуфабрикатов из рыбы, сложной кулинарной продукции из них

	в ресторане
12.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из филе домашней птицы, сложной кулинарной продукции из них в ресторане
13.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление порционных полуфабрикатов из домашней птицы, сложной кулинарной продукции из них в ресторане
14.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление канапе для банкета-фуршет с использованием современных технологий приготовления и оформления
15.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление легких и сложных холодных закусок для банкета-фуршет с использованием современных технологий приготовления и оформления
16.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд из рыбы с учетом современных тенденций
17.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд - фаршированных рулетов из рыбы с учетом современных тенденций
18.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд из мяса с учетом современных тенденций
19.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд из поросят с учетом современных технологий
20.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд из домашней птицы с учетом современных тенденций
21.	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции для рождественского стола в ресторане с русской кухней
22.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд - фаршированных рулетов из домашней птицы с учетом современных тенденций
23.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление паштетов с учетом современных технологий
24.	Организация приготовления, приготовление и оформление салатов из мяса и домашней птицы с учетом современных тенденций
25.	Организация приготовления и приготовление холодных соусов для отпуска сложной холодной кулинарной продукции с использованием современных видов сырья и технологий
26.	Организация технологического процесса приготовления, совершенствование технологий и расширение ассортимента холодных соусов в ресторанной кухне
27.	Ассортимент, и особенности организации технологического процесса приготовления горячих протертых супов в ресторанной кухне
28.	Ассортимент, национальные традиции и особенности организации приготовления горячих супов в предприятии общественного питания с русской кухней
29.	Ассортимент, национальные традиции и особенности организации приготовления горячих супов в предприятии общественного питания с французской кухней
30.	Ассортимент, национальные традиции и особенности организации приготовления горячих супов в предприятии общественного питания с белорусской кухней
31.	Ассортимент, национальные традиции и особенности организации приготовления горячих супов в предприятии общественного питания с японской кухней
32.	Ассортимент, национальные традиции и особенности организации приготовления горячих соусов восточной кухни
33.	Организация приготовления и усовершенствование ассортимента горячих соусов на муке в ресторанной кухне
34.	Ассортимент, национальные традиции и особенности технологического процесса приготовления горячих соусов в ресторане с Европейской кухней
35.	Особенности организации приготовления и отпуска горячих блюд из овощей и грибов, усовершенствование ассортимента блюд в ресторане с русской кухней

36.	Особенности организации приготовления и отпуска горячих блюд из овощей, усовершенствование ассортимента блюд в ресторане со средиземноморской кухней
37.	Особенности организации приготовления и отпуска горячих блюд из овощей, усовершенствование ассортимента блюд в ресторане с закавказской кухней
38.	Ассортимент, организация приготовления и приготовление горячих блюд из тушеных овощей в кухнях народов мира
39.	Ассортимент, организация приготовления и приготовление горячих блюд из запеченных овощей в кухнях народов мира
40.	Ассортимент, организация приготовления и приготовление горячих фаршированных блюд из овощей
41.	Организация приготовления, разработка ассортимента и совершенствование технологии приготовления горячих блюд из сыра
42.	Особенности организации технологического процесса приготовления, приготовление и отпуск кулинарной продукции из морепродуктов в ресторане со средиземноморской кухней
43.	Особенности технологического процесса приготовления и расширение ассортимента горячих блюд из рыбы с использованием технологии су-вид.
44.	Особенности организации технологического процесса приготовления, приготовление и отпуск кулинарной продукции из рыбы экзотических пород и современных тенденций
45.	Организация технологического процесса приготовления, приготовление и расширение ассортимента тушеных блюд из мяса с овощами в ресторане с европейской кухней
46.	Особенности организации технологического процесса приготовления, приготовление и отпуск национальных горячих блюд из мяса в азиатской кухне
47.	Особенности организации технологического процесса приготовления, приготовление и отпуск горячих блюд из мяса в закавказской кухне
48.	Особенности организации технологического процесса приготовления и расширение ассортимента натуральных порционных жареных блюд из мяса с учетом современных тенденций
49.	Организация технологического процесса приготовления, приготовление и разработка ассортимента сложных горячих блюд из баранины с учетом современных тенденций
50.	Организация технологического процесса приготовления, приготовление и разработка ассортимента горячих блюд из ягнятины в ресторане с татарской кухней
51.	Организация технологического процесса приготовления, приготовление и разработка ассортимента сложных горячих блюд из свинины с учетом современных тенденций
52.	Организация технологического процесса приготовления, приготовление и разработка ассортимента горячих блюд из кролика с учетом современных тенденций
53.	Организация технологического процесса приготовления, приготовление и разработка ассортимента горячих блюд из субпродуктов с учетом современных тенденций
54.	Особенности организации технологического процесса приготовления, приготовление и отпуск национальных горячих блюд из домашней птицы в израильской кухне
55.	Организация технологического процесса приготовления, приготовление и разработка ассортимента жареных горячих блюд из домашней птицы с учетом современных тенденций
56.	Организация технологического процесса приготовления, приготовление и разработка ассортимента запеченных горячих блюд из домашней птицы с учетом современных тенденций
57.	Организация технологического процесса приготовления, приготовление и разработка ассортимента рубленых блюд из домашней птицы с учетом современных тенденций
58.	Организация технологического процесса приготовления, приготовление и разработка ассортимента горячих блюд из домашней птицы с использованием технологии «Фудпейринг»
59.	Совершенствование технологии приготовления и расширение ассортимента сдобных хлебобулочных изделий в ресторане с русской кухней

60.	Организация процесса приготовления и приготовление праздничного хлеба
61.	Организация процесса приготовления и приготовление праздничного хлеба в кондитерском цехе ресторана национальной кухни
62.	Организация процесса приготовления и приготовление сдобных хлебобулочных изделий в детском кафе
63.	Совершенствование технологии приготовления и расширение ассортимента хлебобулочных изделий с применением гречневой муки
64.	Совершенствование технологии приготовления и расширение ассортимента сдобных хлебобулочных изделий с применением термостабильных начинок
65.	Организация процесса приготовления и расширение ассортимента сдобных хлебобулочных изделий
66.	Организация процесса приготовления и расширение ассортимента изделий из сдобного пресного теста
67.	Организация процесса приготовления и приготовление и сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий в ресторане
68.	Организация процесса приготовления и приготовление сложных мучных кондитерских изделий из слоеного теста
69.	Организация процесса приготовления и приготовление сложных мучных кондитерских изделий из заварного теста
70.	Организация процесса приготовления и приготовление сложных мучных кондитерских изделий из песочного теста
71.	Совершенствование технологии приготовления и расширение ассортимента бисквитных тортов
72.	Совершенствование технологии приготовления и расширение ассортимента тортов индивидуального спроса
73.	Совершенствование технологии приготовления и расширение ассортимента низкокалорийных тортов
74.	Совершенствование технологии приготовления и расширение ассортимента воздушных и миндальных тортов
75.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных мучных кондитерских изделий из бисквитного теста
76.	Организация процесса приготовления и приготовление пряников индивидуального спроса
77.	Организация процесса приготовления и приготовление мелкоштучных кондитерских изделий в кондитерском цехе столовой
78.	Организация процесса приготовления и приготовление мелкоштучных кондитерских изделий в кондитерском цехе детского кафе
79.	Совершенствование технологии приготовления и расширение ассортимента сложных мелкоштучных кондитерских изделий в ресторане
80.	Совершенствование технологии приготовления и расширение ассортимента бисквитных и песочных пирожных
81.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление пирожных птифур
82.	Технология приготовления отделочных полуфабрикатов для тортов и пирожных с использованием новых видов сырья
83.	Организация процесса приготовления и приготовление кремов для отделки сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов
84.	Организация процесса приготовления и приготовление сахарных полуфабрикатов для отделки сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов
85.	Совершенствование технологического процесса приготовления и расширение ассортимента холодных десертов в ресторане с европейской кухней
86.	Организация процесса и технология приготовления фирменных холодных сладких блюд
87.	Организация процесса приготовления и приготовление железированных сладких блюд
88.	Организация процесса приготовления и приготовление сложных фруктовых, ягодных десертов и фруктовых салатов в ресторане

89.	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов из шоколада
90.	Организация процесса приготовления и приготовление сложных тирамиссу, чизкейков, бланманже в ресторане
91.	Организация процесса приготовления и приготовление мороженого и замороженных десертов
92.	Совершенствование технологического процесса приготовления и расширение ассортимента сложных холодных десертов (с мукой) и комбинированных холодных десертов
93.	Организация процесса приготовления и приготовление муссовых десертов
94.	Совершенствование технологического процесса приготовления и расширение ассортимента горячих десертов в ресторане с европейской кухней
95.	Организация технологического процесса и технология приготовления фирменных горячих сладких блюд
96.	Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов из шоколада
97.	Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих суфле, пудингов, кексов в ресторане
98.	Организация процесса приготовления и приготовление сложных шоколадно - фруктовых фондю, десертов фламбе в ресторане
99.	Организация процесса приготовления и приготовление сложных десертов зарубежной кухни
100.	Оперативное планирование работы производства и организация работы структурного подразделения гастрономического ресторана
101.	Оперативное планирование основных показателей производства и организация работы структурного подразделения предприятий быстрого обслуживания
102.	Организация работы структурного подразделения и оперативное планирование основных показателей производства ресторана национальной кухней
103.	Организация работы структурного подразделения и оперативное планирование основных показателей производства рыбного ресторана
104.	Организация работы структурного подразделения и оперативное планирование основных показателей доготовочных предприятий с неполным циклом производства
105.	Организация работы структурного подразделения и планирование выполнения работ исполнителями цеха кафе молодежного
106.	Организация работы структурного подразделения и планирование выполнения работ исполнителями полным циклом производства закусочной общего типа
107.	Оперативное планирование работы производства и организация работы структурного подразделения гастрономического ресторана
108.	Оперативное планирование основных показателей производства и организация работы структурного подразделения предприятий быстрого обслуживания
109.	Управление структурным подразделением и организация труда персонала на производстве универсального кафе
110.	Управление структурным подразделением и организация работы трудового коллектива ресторана
111.	Управление структурным подразделением и организация работы трудового коллектива ресторана кафе кондитерской
112.	Управление структурным подразделением и организация работы трудового коллектива столового открытого типа
113.	Управление структурным подразделением, контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями специализированной закусочной
114.	Управление структурным подразделением, контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями специализированной закусочно-шашлычной
115.	Управление структурным подразделением, контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями пивного бара
116.	Управление структурным подразделением контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями кафе в офисном центре

117.	Организация работы структурного подразделения и контроль хода выполнения работ исполнителями гриль-бара
118.	Управление структурным подразделением и вести утвержденную учетно-отчетную документацию ресторана класса «Люкс» при гостинице, завтрак-шведская линия
119.	Управление структурным подразделением и вести утвержденную учетно-отчетную документацию пиццерии
120.	Организация работы структурного подразделения и вести учетно-отчетной документации закусочной общего типа
121.	Организация работы структурного подразделения и вести учетно-отчетной документации общедоступной столовой
122.	Организация работы структурного подразделения и вести учетно-отчетной документации бара класса «люкс»
123.	Организация проведения и проведение мастер-класса по приготовлению бутербродов и холодных закусок для кейтеринговой компании
124.	Организация проведения и проведение мастер-класса по приготовлению горячих закусок для кейтеринговой компании
125.	Организация проведения и проведение мастер-класса по приготовлению блюд из нерыбных продуктов моря
126.	Организация проведения и проведение мастер-класса по приготовлению пиццы

2.

Специальность: 38.02.04 Коммерция (по отраслям)

№п/п	Тема работы
1.	Организация коммерческих связей в деятельности розничного предприятия
2.	Организация договорной работы с контрагентами
3.	Предъявление претензий и санкций в процессе коммерческой деятельности розничного торгового предприятия.
4.	Управление товарными запасами и организация продажи товаров методом самообслуживания
5.	Управление товарными запасами, размещение и выкладка товаров в торговом зале магазина
6.	Управление товарными запасами на складе с помощью внедрения компьютерных технологий
7.	Управление товарными запасами и организация технологического процесса в торговом предприятии
8.	Организация и технология приемки товаров по количеству и качеству в розничной торговле
9.	Осуществление приемки товаров по качеству и количеству. Снижение риска брака и недостачи
10.	Автоматизация этапов приемки товаров по качеству и количеству
11.	Основные правила, нормативы и сроки приемки товаров для контрагентов
12.	Государственное регулирование коммерческой деятельности
13.	Основные признаки классификации современных предприятий розничной и оптовой торговли
14.	Классификация предприятий розничной торговли с учетом признаков логистической интеграции
15.	Инновационные формы организации и развития розничных торговых сетей
16.	Основные и дополнительные услуги оптовой торговли.
17.	Основные и дополнительные услуги в розничной торговле.

18.	Организация основных и дополнительных услуг на предприятии торговли
19.	Оказание услуг розничной торговли с соблюдением нормативных правовых актов, санитарно-эпидемиологических требований к организациям розничной торговли
20.	Инновации в оказании услуг торгового предприятия
21.	Добровольная сертификации услуг в розничной торговле
22.	Добровольная сертификации услуг в оптовой торговле
23.	Сертификации как выход на новый качественный уровень для проведения успешной конкурентоспособной борьбы на товарном рынке
24.	Декларирование соответствия услуг как необходимая процедура подтверждения и гарантии соответствия качества и безопасности
25.	Организация рекламы в коммерческой деятельности предприятия и оценка ее эффективности
26.	Использование элементов электронной торговли в коммерческой деятельности предприятия
27.	Управление товарооборотом предприятия торговли
28.	Методы мотивации покупки товаров и увеличения товарооборота торговой организации
29.	Управление товарными запасами и роль маркетинга в доведении товаров до потребителей
30.	Основные методы и приемы статистики, применяемые для анализа финансово-хозяйственной деятельности коммерческого предприятия
31.	Использование методов и приемов статистики как основа успеха коммерческого предприятия при формировании товарного ассортимента
32.	Коммерческая деятельность как предмет статистического исследования
33.	Анализ динамики и структуры товарооборота торговой организации с применением индексного метода
34.	Закупочная логистика как средство удовлетворения потребностей предприятия в ресурсах и материалах с максимально возможной экономической эффективностью
35.	Коммерческая логистика предприятия как единая логистическая система, связывающая процесс закупки и сбыта
36.	Оптимизация и интегрирование внешних и внутренних материальных потоков при помощи коммерческой логистики как путь повышения конкурентоспособности торгового предприятия
37.	Коммерческо-посредническая фирма как самостоятельная логистическая система
38.	Функции логистического менеджера по закупкам в коммерческом предприятии
39.	Эксплуатация торгового оборудования в соответствии с назначением и соблюдение правил охраны труда в торговом предприятии
40.	Торгово-технологическое оборудование - эффективность его работы
41.	Апгрейд торгового оборудования как составляющая успеха бизнеса в сфере торговли
42.	Техническая оснащенность предприятий розничной торговли в современных условиях как фактор повышения уровня продаж и сокращения потерь
43.	Анализ результатов и планирования коммерческой деятельности
44.	Учет товарно-материальных ценностей в торговом предприятии и их инвентаризация
45.	Использование компьютерных технологий в бухгалтерском учете для повышения эффективности коммерческой деятельности торгового предприятия
46.	Система внутреннего контроля продаж, снабжения и движение материальных ценностей в коммерческом предприятии

47.	Регламент ведения материального учета в коммерческом предприятии
48.	Трансформация непрофильной организации в цифровую бизнес-экосистему
49.	Управление документооборотом торгового предприятия
50.	Внедрение электронного документооборота на предприятии розничной торговли
51.	Организация современного делопроизводства в коммерческом предприятии
52.	Стандарты системы управления документами как инструментальный системного и контролируемого подхода к работе с документами, подтверждающие деловую деятельность
53.	Электронный документооборот как способ оптимизации бизнес-процессов
54.	Разработка эффективной стратегии управления финансовой деятельностью организации
55.	Разработка мотивации труда на предприятии
56.	Микроэкономические показатели как характеристика состояния и результата хозяйственной деятельности коммерческого предприятия
57.	Изменение микроэкономических показателей предприятия как интенсивный путь экономического роста
58.	Оценка и пути повышения конкурентных преимуществ сетевого торгового предприятия
59.	Политика ценообразования и анализ ее эффективности в коммерческом торговом предприятии
60.	Разработка системы управления финансовыми потоками организации
61.	Стратегии ценообразования предприятия розничной торговли
62.	Анализ и значение службы маркетинга торгового предприятия
63.	Методы маркетинга при изучении и прогнозировании спроса на продовольственные товары в магазинах розничной торговли
64.	Виды спроса и маркетинговые мероприятия для достижения целей торгового предприятия
65.	Формирование программы ФОССТИС предприятия розничной торговли
66.	Сегментный анализ потребительского рынка
67.	Формирование товарных категорий
68.	Маркетинг в развитии коммерческой деятельности торгового предприятия (на примере розничного торгового предприятия)
69.	Развитие интегрированных маркетинговых коммуникаций в предприятии торговли
70.	Маркетинговая информационная система предприятия розничной торговли
71.	Стратегия брендинга предприятия розничной торговли
72.	Интегрированные маркетинговые коммуникации торгового предприятия
73.	Комплекс продвижения товаров предприятия розничной торговли
74.	Разработка системы управления рекламной деятельностью организации
75.	Роль рекламы в продвижении товара в магазинах розничной торговли
76.	Анализ внешней среды предприятия розничной торговли
77.	Исследование рынка - важнейшая функция маркетинга
78.	Оценка потенциала предприятия розничной торговли
79.	Анализ товарной и ценовой политики на предприятии розничной торговли
80.	Роль и значение потребительского спроса в организации коммерческой деятельности
81.	Совершенствование сбытовой политики на примере торгового предприятия
82.	SWOT-анализ предприятия розничной торговли

83.	Виды конкурентных преимуществ и конкурентные стратегии предприятия розничной торговли
84.	Цепи поставок и сеть доставки потребительской ценности
85.	Каналы дистрибуции и управление ими
86.	Новые горизонты розничной торговли: категорийный менеджмент
87.	Программа маркетинг-микс стратегии предприятия розничной торговли
88.	Анализ конкурентных преимуществ электронной торговли в деятельности коммерческого предприятия.
89.	Организация коммерческой деятельности на предприятия розничной торговли
90.	Производство собственной кулинарной продукции - новый вид бизнеса сетевого торгового предприятия
91.	Влияние на финансово-хозяйственную деятельность торгового предприятия инноваций в оказании торговых услуг
92.	Анализ финансово-хозяйственную деятельность торгового предприятия при внедрении категорийного менеджмента
93.	Анализ ассортиментной политики торговой организации при управлении ассортиментом зерномучных товаров
94.	Формирование ассортимента молочных товаров в розничном торговом предприятии
95.	Формирование товарных запасов на оптовом и розничном торговых предприятиях
96.	Влияние изменения сырьевой базы на формирование ассортимента и качество кондитерских изделий
97.	Формирование ассортимента, изучение покупательского спроса, осуществление связей с поставщиками при формировании ассортимента товаров из пластмасс
98.	Формирование ассортимента мебельных товаров, осуществление связей с поставщиками
99.	Формирование ассортимента игрушек на основе изучения покупательского спроса и выявления потребностей
100	Управление товарными запасами при формировании ассортимента электротехнических товаров
101	Оценка качества, диагностика дефектов, определение градации качеств пищевых жиров
102	Идентификация ассортиментной принадлежности и особенности оценки качества кондитерских товаров
103	Особенности идентификации, оценки качества и диагностики дефектов при приемке и реализации обувных товаров в розничном торговом предприятии
104	Идентификация и оценка качества шоколадных изделий, реализуемых в розничных торговых сетях
105	Идентификация и фальсификация пищевых жиров растительного происхождения
106	Идентификация, особенности маркировки и оценки качества сыров
107	Идентификация колбасных изделий при приемке по качеству в розничных торговых сетях, особенности маркировки и хранения
108	Идентификация и особенности оценки качества соковой продукции, реализуемых розничным торговым предприятием
109	Особенности идентификации, оценки качества и диагностики дефектов при приемке мясных товаров
110	Особенности идентификации, оценки качества и диагностики дефектов при приемке рыбных товаров
111	Особенности идентификации, оценки качества и диагностики дефектов при приемке пищевых жиров

112	Контроль условий хранения и транспортирования мороженого как способ обеспечения сохраняемости на предприятии розничной торговли
113	Совершенствование методов контроля качества товаров в процессе хранения, транспортирования, реализации.
114	Оформление документации в соответствии с установленными требованиями с использованием информационных технологий при осуществлении связей с поставщиками охотничьих товаров в розничной торговле
115	Организация процесса товародвижения и его документальное сопровождение при формировании ассортимента галантерейных товаров в торговой организации
116	Оформление документации в соответствии с установленными требованиями с использованием информационных технологий при осуществлении связей с поставщиками мясных товаров в розничной торговле
117	Контроль условий и сроков хранения при поставке и реализации детского питания
118	Документальное сопровождение поставок и реализации трикотажных товаров в торговой организации
119	Организация процесса товародвижения и его документальное сопровождение, оценка качества при управлении ассортиментом молочных товаров
120	Управление товарными потоками, документационное оформление поставки и реализации, оценка качества кисломолочных товаров в розничном торговом предприятии
121	Обеспечение сохраняемости и соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на предприятии розничной торговли при реализации кондитерских изделий
122	Обеспечение сохраняемости и соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке при формировании ассортимента сыров
123	Обеспечение сохраняемости и соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на предприятии розничной торговли при реализации рыбных товаров
124	Обеспечение сохраняемости и соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке при формировании ассортимента мясных товаров
125	Обеспечение сохраняемости и соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на предприятии розничной торговли при реализации мучных кондитерских изделий
126	Режим хранения и его влияние на качество яиц и яйцепродуктов, реализуемых в розничных торговых сетях, особенности оценки качества
127	Особенности приемки парфюмерно-косметических товаров по качеству и количеству, идентификация и оценка качества
128	Приемка по количеству и качеству безалкогольных напитков в розничной торговой сети
129	Особенности приемки плодоовощных товаров по количеству и качеству, их дефекты и причины возникновения
130	Особенности приемки зерномучных товаров по качеству и количеству, идентификация и оценка качества
131	Особенности определения размеров швейных товаров в торговой организации при приемке из по количеству и качеству
132	Особенности оформления документации в соответствии с установленными требованиями с использованием информационных технологий при приемке мясных товаров в розничной торговле
133	Особенности оформления документации на подтверждение соответствия при поставке и реализации детского питания
134	Контроль документов, подтверждающих соответствие, при поставке и реализации рыбных товаров

135.	Особенности оформления документации на подтверждении соответствия при поставке и реализации сахаристых кондитерских изделий
136.	Особенности оформления документации на подтверждение соответствия при поставке и реализации молочных товаров, особенности их выкладки
137.	Осуществление профессиональной деятельности продавца в соответствии с действующим законодательством
138.	Реализация торгово-технологических процессов в магазине (на примере конкретного предприятия)
139.	Технологические операции по подготовке товаров к продаже, их выкладке и реализации в розничном торговом предприятии
140.	Внемагазинная розничная торговля и торговля через Интернет
141.	Анализ коммуникаций в сфере розничной торговли
142.	Информационные технологии в розничной торговле
143.	Разработка рекламного бюджета продвижения образовательных услуг
144.	Реклама как фактор продвижения образовательных услуг
145.	Повышение эффективности рекламной деятельности Московского технологического колледжа питания
146.	Организация рекламной деятельности образовательного учреждения
	Проекты
1.	Трансформация непрофильной организации в цифровую бизнес-экосистему
2.	Развитие интегрированных маркетинговых коммуникаций в предприятии торговли

3

Специальность: 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

№п/п	Тема работы
1.	Формирование торгового ассортимента чая по результатам анализа потребности и спроса
2.	Обновление ассортимента хлебобулочных товаров как способ управления ассортиментом
3.	Обновление ассортимента продуктов детского питания как способ управления ассортиментом
4.	Обновление ассортимента кофе и кофейных напитков как способ управления ассортиментом
5.	Обновление ассортимента сыров как способ управления ассортиментом
6.	Обеспечение товародвижения в магазине при реализации чая
7.	Планирование мер по ускорению оборачиваемости чая и чайных напитков
8.	Обновление ассортимента мороженого как способ управления ассортиментом товаров на предприятии розничной торговли
9.	Анализ потребности и спроса при формировании ассортимента торговой организации, реализующей крупяных товаров
10.	Формирование ассортимента вкусовых товаров в соответствии с ассортиментной политикой организации
11.	Формирование ассортимента мясных товаров в соответствии с ассортиментной политикой организации
12.	Формирование ассортимента молока в соответствии с ассортиментной политикой организации
13.	Влияние изменения сырьевой базы на формирование ассортимента и качества безалкогольных напитков
14.	Влияние изменения сырьевой базы на формирование ассортимента и качества сыров
15.	Влияние изменения сырьевой базы на формирование ассортимента и качества сахаристых кондитерских изделий
16.	Принципы формирования ассортимента на основе выявления потребностей и оценка качества кисломолочных напитков

17.	Принципы формирования ассортимента сухарных и бараночных изделий на основе выявления потребностей
18.	Влияние изменения сырьевой базы на формирование ассортимента кондитерских товаров
19.	Принципы формирования ассортимента на основе выявления потребностей и оценка качества кофе
20.	Обновление ассортимента бытовых светильников как способ управления ассортиментом
21.	Формирование ассортимента трикотажных изделий на основе выявления потребностей и обновления ассортимента на предприятиях розничной торговли
22.	Выявление потребностей в товаре при формировании ассортимента трикотажного белья
23.	Выявление потребностей в товаре и управление товарными потоками при формировании ассортимента безалкогольных напитков
24.	Осуществление связей с поставщиками при формировании ассортимента мясных консервов в розничных торговых сетях
25.	Осуществление связей с поставщиками при формировании ассортимента молока в розничных торговых сетях
26.	Организация хозяйственных связей и их документационное оформление при управлении ассортиментом соковой продукции
27.	Документационное оформление хозяйственных связей при управлении ассортиментом чая и чайной продукции
28.	Организация хозяйственных связей при управлении ассортиментом кофе и кофейных напитков
29.	Осуществление связей с поставщиками и изучения покупательского спроса для формирования ассортимента сахара и сахарозаменителей на предприятиях розничных торговых сетей
30.	Формирование ассортимента конфетных изделий в розничном торговом предприятии
31.	Осуществление хозяйственных связей с поставщиками при формировании ассортимента сыров
32.	Обновление ассортимента чая как способ управления ассортиментом в розничной торговой сети
33.	Формирование ассортимента трикотажных изделий, осуществление хозяйственных связей с поставщиками
34.	Формирование ассортимента мясных товаров, осуществление хозяйственных связей с поставщиками
35.	Организация связей с поставщиками и их документационное оформление при управлении ассортиментом бытовых светильников
36.	Осуществление связей с поставщиками при формировании ассортимента канцелярских товаров
37.	Осуществление связей с поставщиками при формировании ассортимента кондитерских товаров
38.	Организация хозяйственных связей с поставщиками при формировании ассортимента шоколадных изделий
39.	Осуществление связей с поставщиками при формировании ассортимента спортивных товаров
40.	Формирование ассортимента туристических товаров, осуществление связей с поставщиками
41.	Формирование ассортимента безалкогольных напитков на основе договорных отношений
42.	Организация закупки велотоваров, этапы закупочной работы, документальное оформление поставки
43.	Организация закупки мороженого, этапы закупочной работы, документальное оформление поставки
44.	Формирование ассортимента мототоваров и организация хозяйственных связей с поставщиками

45.	Управление товарными потоками и выявление потребностей в товаре при формировании ассортимента чая
46.	Формирование товарных запасов на оптовом и розничном торговых предприятиях
47.	Формирование спроса и стимулирования сбыта вкусовых товаров с применением средств и методов маркетинга
48.	Управление товарными запасами и потоками при формировании ассортимента товаров из пластмасс
49.	Управление товарными запасами и потоками при формировании ассортимента мясных товаров
50.	Управление товарными запасами и потоками при формировании ассортимента молока
51.	Оформление документации с использованием информационных технологий при осуществлении связей с поставщиками чая в розничной торговле
52.	Осуществление электронного документооборота на предприятиях розничной торговли, реализующих швейные товары
53.	Особенности оформления документации на поставку и реализацию детского питания
54.	Особенности оформления документации на поставку мясных товаров
55.	Документальное сопровождение поставок и реализация трикотажных товаров в торговой организации
56.	Документальное сопровождение поставок и реализация молока в торговой организации
57.	Документальное сопровождение поставок и реализация кофе в торговой организации
58.	Организация процесса товародвижения и его документальное сопровождение кондитерских изделий
59.	Документационное оформление поставки, оценка качества кисломолочных товаров в розничном торговом предприятии
60.	Формирование ассортимента и документальное сопровождение поставок и реализация трикотажных товаров в торговой организации
61.	Организация закупки, документальное оформление поставки при формировании ассортимента безалкогольных напитков
62.	Организация закупки, документальное оформление поставки посуды-хозяйственных товаров в торговую организацию
63.	Документальное сопровождение поставок и реализация чая и чайных напитков в торговой организации
64.	Учет, документальное оформление торгово-технологических операций при реализации ювелирных изделий
65.	Документальное оформление процесса товародвижения при формировании ассортимента косметических товаров
66.	Документальное оформление процесса товародвижения при формировании ассортимента товаров бытовой химии
67.	Документальное оформление процесса товародвижения при формировании ассортимента трикотажного белья
68.	Документальное оформление процесса товародвижения при формировании ассортимента женской одежды
69.	Идентификация и оценка качества товаров из пластмасс, реализуемых розничным торговым предприятием
70.	Идентификация и оценка качества кофе, реализуемого розничным торговым предприятием
71.	Проведение идентификационной экспертизы при приемке пушно-меховых товаров
72.	Особенности идентификации посуды-хозяйственных товаров при приемке по качеству в торговую организацию
73.	Особенности идентификации по ассортиментной принадлежности мясных товаров при приемке в торговой организации

74.	Диагностирование дефектов при приемке и оценке качества колбасных изделий в торговой организации
75.	Оценка качества и диагностика дефектов швейных товаров в торговой организации
76.	Оценка качества и диагностика дефектов сыров в торговой организации
77.	Диагностирование дефектов по внешним признакам при приемке и оценке качества трикотажных товаров в торговой организации
78.	Диагностирование дефектов по внешним признакам при приемке и оценке качества бытовых светильников в торговой организации
79.	Проведение экспертизы и оценки качества ювелирных изделий
80.	Проведение экспертизы и оценки качества молока
81.	Диагностика дефектов по внешним признакам мебельных товаров при осуществлении связей с поставщиками
82.	Документальное оформление экспертизы игрушек
83.	Документальное оформление экспертизы сухарных и бараночных изделий
84.	Особенности экспертизы мясных товаров и ее документальное оформление
85.	Экспертиза маркировки и особенности оценки качества канцелярских товаров органолептическим и инструментальными методами
86.	Экспертиза маркировки и особенности оценки качества сухарных и бараночных изделий
87.	Особенности номенклатуры показателей качества и оценки качества колбасных изделий при реализации в розничном торговом предприятии
88.	Экспертиза качества косметических товаров на разных этапах хранения, диагностика дефектов
89.	Сравнительная характеристика и оценка качества чая и чайных напитков, реализуемых в розничных торговых сетях
90.	Особенности приемки парфюмерно-косметических товаров по качеству и количеству, идентификация и оценка качества
91.	Системы и особенности кодирования непродовольственных товаров на примере торгового предприятия
92.	Управление ассортиментом и идентификация кисломолочных товаров в розничном торговом предприятии
93.	Управленческий цикл товародвижения предприятия розничной торговли
94.	Товародвижение как маркетинговая логистика в предприятии розничной торговли
95.	Анализ целей и функций структурного подразделения склад предприятия розничной торговли в современных условиях
96.	Анализ целей и функций структурного подразделения. Торговый зал предприятия розничной торговли в современных условиях
97.	Анализ издержек обращения (реализации) на предприятии розничной торговли
98.	Типы складов предприятий розничной и оптовой торговли и их функции и развитие
99.	Развитие сильных и слабых сторон предприятия розничной торговли
100.	Анализ возможностей и угроз предприятия розничной торговли
101.	Автоматизация и современные технологии структурного подразделения. Склад предприятия розничной торговли
102.	Анализ ассортимента торгового предприятия и стратегии его развития
103.	Сравнение традиционного и категорийного менеджмента торгового предприятия
104.	Анализ факторов, влияющих на производительность труда в торговом предприятии
105.	Организация производства собственной продукции как новый вид бизнеса предприятия розничной торговли
106.	Развитие каналов продаж предприятия розничной торговли. Омниканальность
107.	Интегрированные маркетинговые коммуникации предприятия розничной торговли
108.	Ценовая политика предприятия розничной торговли

109	Методы и процесс принятия решений в структурном подразделении торгового предприятия
110	Управление товарной категорией на предприятии розничной торговли
111	Анализ организационной структуры предприятия розничной торговли
112	Товарные стратегии предприятия розничной торговли
113	Создание ценности для клиентов предприятия розничной торговли
114	Маркетинговые и конкурентные стратегии предприятия розничной торговли
115	Анализ основных и оборотных средств предприятия розничной торговли
116	Материально-техническая база структурного подразделения предприятия розничной торговли склад и ее развитие
117	Современные технологии обслуживания потребителей на предприятии розничной торговли
118	Информационно-коммуникативные технологии на предприятии розничной торговли
119	Анализ внешней среды торгового предприятия и развитие его конкурентоспособности
120	Торгово-технологические процессы. Технологии приемки товара по количеству и качеству
121	Портфельный анализ предприятия розничной торговли
122	Анализ функций и компетенций товароведа в современных условиях
123	Осуществление профессиональной деятельности продавца в соответствии с действующим законодательством
124	Реализация торгово-технологических процессов в магазине (на примере конкретного предприятия)
125	Приемы делового и управленческого общения применяемые в профессиональной деятельности товароведа
126	Участие продавца непродовольственных товаров в инвентаризации
127	Осуществление профессиональной деятельности продавца непродовольственных товаров в соответствии с должностной инструкцией
128	Управление товарными запасами в торговом предприятии (с использованием программы: «1С- предприятие»)
129	Формирование ассортимента и управление товарными запасами в торговом предприятии (с использованием программы: «1С- предприятие»)
130	Использование программы R-keeper в торговом предприятии
131	Использование программы: «1С- предприятие» в торговле
	Проект:
1	Влияние рекламы на имидж и эффективность продаж образовательных услуг Московского технологического колледжа питания

Специальность: 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

№п/п	Тема работы
1.	Предоставление услуг питания в ресторане национальной кухни
2.	Важнейший метод усовершенствование работы организации общественного питания – программа Тайный гость.
3.	Инновационные технологии организации питания школьников и студентов
4.	Соответствие меню потребностям целевых сегментов
5.	Влияние фабрик кухонь на повышение эффективности деятельности предприятия общественного питания
6.	Факторы, влияющие на ассортимент. Ассортиментный анализ продукции общественного питания
7.	Направления модернизации технологической оснащенности предприятия общественного питания, ее влияние на эффективность

8.	Организация системы питания в гостиничном комплексе в соответствии с типом предприятия
9.	Организация производства продукции и предоставления услуг предприятия общественного питания в современных условиях
10.	Управленческий цикл на предприятии общественного питания: производство, реализация, организация потребления кулинарных изделий и покупных товаров
11.	Современные технологии выполнения заказов потребителей ресторанной продукции
12.	Способы снижения конфликтности в ресторане в процессе выполнения заказов
13.	Анализ и методы контроля соответствия производства ресторанной продукции заказам потребителей
14.	Формы организации и контроля производства на предприятии с полным и неполным технологическим циклом
15.	Анализ организации обслуживания банкета «Новогодний бал» на 100 человек
16.	Модель качества и показатели качества процесса обслуживания, их контроль
17.	Участие потребителей в предложении ресторанного продукта
18.	Процесс контроля качества выполнения заказа
19.	Взаимодействие кухни и торгового зала предприятия в процессе выполнения заказа
20.	Анализ эффективности системы автоматизации и жизнеобеспечения предприятия общественного питания
21.	Внедрение современных автоматизированных систем управления на предприятиях индустрии гостеприимства
22.	Участие в фокус-группах на предприятии общественного питания
23.	Участие в анкетировании и анализ анкет по изучению уровня удовлетворенности потребителей
24.	Повышение качества сервиса и культуры обслуживания гостей предприятия общественного питания
25.	Чек лист открытия и Чек лист закрытия смены предприятия общественного питания
26.	Роль менеджеров предприятия общественного питания в подготовке торгового зала к приему потребителей
27.	Стандарты и контроль подготовки зала к приему потребителей
28.	Организация и контроль банкетной службы ресторана
29.	Совершенствование ресторанных технологий и организация детских праздников на предприятиях общественного питания
30.	Разработка и совершенствование программы лояльности для ресторанного персонала
31.	Разработка мероприятий по совершенствованию компетенций персонала предприятия общественного питания
32.	Повышение деловой активности ресторанного персонала
33.	Разработка мероприятий по совершенствованию программ обучения персонала предприятия общественного питания
34.	Исследование эффективных стилей управления в ресторане
35.	Организация работы бара. Роль бармена в ресторанном бизнесе
36.	Организация работы зала и роль официанта в ресторанном бизнесе
37.	Функции и компетенции менеджера/администратора зала. Его роль в ресторанном бизнесе
38.	Исследование и развитие системы планирования потребности в персонале и средств на оплату труда в предприятии общественного питания
39.	Расчет численности персонала при ежедневной деятельности персонала в предприятиях разных типов
40.	Организация обслуживания и расчет численности работников по системе кейтеринга
41.	Современные методы расчета численности работников, занятых обслуживанием в соответствии с заказом и установленными требованиями

42.	Применение современных информационных технологий в ресторанной индустрии
43.	Совершенствование информационных и коммуникационных технологий работы менеджеров предприятия общественного питания
44.	Разработка комплекса маркетинговых коммуникаций на предприятии общественного питания
45.	Причины конфликтов между работниками зала и кухни. Применения коммуникативных тактик в процессе решения спорных и конфликтных ситуаций
46.	Анализ межкультурной коммуникации для организации эффективного общения с иностранными гостями
47.	Повышение качества работы телефонных операторов ресторана
48.	Анализ продвижения ресторанных услуг в социальных сетях
49.	Система маркетинговой информации (СМИ) организации общественного питания
50.	Информация – основа принятия решений менеджера. Информационно-коммуникативные технологии
51.	Информационная база предприятий общественного питания. Меню-как важнейший фактор рекламной кампании предприятия общественного питания..
52.	Исследование современных форм и методов обслуживания гостей
53.	Особенности обслуживания иностранных граждан в сфере ресторанного сервиса
54.	Организация системы управления взаимоотношениями с клиентами предприятия и оценка ее эффективности
55.	Организация системы управления различных типов предприятий общественного питания
56.	Роль языковой подготовки персонала в повышении качества обслуживания
57.	Влияние кросс-культурных особенностей гостей на ресторанный сервис предприятия
58.	Разработка мероприятий по совершенствованию взаимодействия между подразделениями предприятия общественного питания
59.	Анализ стандартов мишленовских ресторанов. Мифы и реальность ресторанного сервиса.
60.	Анализ эффективности деятельности ресторанного предприятия в условиях кризиса и усиления конкуренции
61.	Анализ внедрения молекулярной миксологии на эффективность обслуживания в предприятии общественного питания
62.	Инновации и интерактивные технологии ресторанного сервиса
63.	Совершенствование корпоративной культуры на предприятии общественного питания
64.	Реализация дополнительных услуг на предприятии общественного питания как конкурентное преимущество
65.	Внедрение инновационных технологий на предприятиях быстрого питания в условиях цифровизации
66.	Внедрение международных стандартов обслуживания в деятельность ресторанной компании
67.	Организация обслуживания на предприятии общественного питания новых форматов
68.	Foodpairing: понятие и принципы работы
69.	Организация обслуживания лиц с ограниченными физическими возможностями
70.	Исследование потребности в ресторанных услугах в разных целевых сегментах
71.	Анализ взаимодействия предприятия общественного питания с маркетинговой средой
72.	Принципы и этапы сегментации предприятия общественного питания. Профиль целевых сегментов ресторанов разного типа
73.	Формирование ресторанного продукта в соответствии с потребностями целевых сегментов
74.	Разработка и внедрение программ лояльности для клиентов в ресторанном секторе
75.	Система и методы анализа обратной связи потребителей

76.	Особенности открытия нового предприятия общественного питания
77.	Анимационная деятельность как перспективное направление продвижения ресторанный продукта
78.	Event management и анимационная деятельность на предприятии общественного питания
79.	Совершенствование организации службы питания в гостиничном комплексе
80.	Анализ работы службы питания и определение направления по её оптимизации на гостиничном предприятии
81.	Анализ тенденций развития технологий продаж в ресторанном бизнесе и внедрение новых форм обслуживания
82.	Анализ и совершенствование направлений позиционирования ресторанный продукта предприятий общественного питания
83.	Совершенствование PR-деятельности организации общественного питания
84.	Анализ системы формирования спроса и стимулирования сбыта в маркетинговой деятельности предприятия общественного питания
85.	Анализ спроса на услуги организации и проведение обслуживания банкета-коктейля в ресторане высшего класса
86.	Особенности формирования и продвижения предприятий формата fast-food
87.	Особенности формирования и продвижения предприятий формата free-flow
88.	Разработка мероприятий, направленных на формирование лояльности и привлечения новых клиентов предприятия
89.	Анализ организации рекламной деятельности предприятия общественного питания
90.	Анализ каналов продаж ресторанной продукции предприятия общественного питания
91.	Инновации – важнейшее конкурентное преимущество предприятия общественного питания
92.	Система франчайзинга как тенденция развития ресторанный бизнеса в современных условиях
93.	Сайты как инструмент продвижения сетевых предприятий общественного питания
94.	Совершенствование ценовой политики предприятия
95.	Анализ инновационных технологий в ресторанном бизнесе и оценка эффективности их использования
96.	Разработка и проектирование инновационного ресторанный продукта
97.	Анализ влияния цифровых технологий на деятельность предприятий общественного питания
98.	Основные направления повышения конкурентоспособности предприятий общественного питания
99.	Роль имиджа и фирменного стиля ресторанной компании в условиях кризиса
100.	Клиентоориентированность организации общественного питания – основа успешной деятельности предприятия
101.	Автоматизация бизнес-процессов организации общественного питания
102.	Комплекс маркетинга как средство повышения эффективности работы предприятия
103.	Комплекс маркетинга (4 «Р») как направление повышения эффективности работы предприятия общественного питания
104.	Атмосфера и анимация как фактор повышения конкурентоспособности организации общественного питания
105.	Анализ корпоративной культуры и ее влияния на формирование имиджа организации
106.	Анализ операционных показателей деятельности предприятия
107.	Анализ взаимодействия предприятия общественного питания с ресторанными агрегаторами
108.	Технологии и методы повышения среднего чека
109.	Формирование положительного имиджа предприятия в социальных сетях
110.	Автоматизация системы управления (АСУ) предприятия общественного питания

111.	Возрастающая роль Event- маркетинга на повышение конкурентоспособности организации общественного питания
112.	Анализ системы управления качеством в ресторанной индустрии в Российской Федерации и методы его государственного регулирования
113.	Разработка рекомендаций по совершенствованию организационно-управленческой структуры на предприятии общественного питания в целях повышения уровня сервиса
114.	Нормоконтроль деятельности предприятия общественного питания. Чек-лист
115.	Совершенствование технологии работы с жалобами потребителей ресторанной продукции и услуг
116.	Внедрение системы ХАССП на предприятие общественного питания
117.	Типы и этапы управленческого контроля на предприятии общественного питания
118.	Совершенствование механизмов внутреннего и внешнего контроля ресторанной продукции и услуг
119.	Организация производственного контроля на предприятии общественного питания
120.	Внедрение R-Keereg для повышения эффективности деятельности предприятия общественного питания
121.	Организация и формы обеспечения безопасности на предприятии общественного питания
122.	Исследование стандартов обслуживания: проблемы и пути их преодоления
123.	Анализ и роль особенностей дизайна интерьера предприятия общественного питания в повышении качества услуг
124.	Использование аутсорсинга и аутстаффинга в ресторанах в контексте повышения качества обслуживания
125.	Меблировка и эстетическое оформление внутренних помещений ресторана как инструмент совершенствования ресторанных услуг
126.	Совершенствование системы контроля качества услуг в ресторане с национальной кухней
127.	Организация и контроль качества деятельности службы доставки ресторана
128.	Анализ экстерьера и интерьера предприятия общественного питания как фактор качества обслуживания
129.	Анализ применения программы «Тайный гость» как инструмента повышения качества обслуживания
130.	Права потребителя в сфере оказания услуг общественного питания и их реализация на предприятии общественного питания
131.	Poster-программа для контроля и автоматизации предприятий общественного питания
132.	Ответственность предприятия в сфере оказания услуг общественного питания в соответствии с законодательством РФ

Специальность: 43.02.11 Гостиничный сервис

№п/п	Тема работы
1.	Методы повышения эффективности работы службы бронирования с корпоративными гостями в отеле
2.	Анализ прямых и непрямых каналов бронирования в гостинице
3.	Разработка рекомендаций по работе с жалобами и негативными отзывами гостей
4.	Анализ опыта применения мобильных приложений в гостиничном бизнесе
5.	Использование сайтов-агрегаторов в процессе бронирования гостиничных услуг
6.	Анализ особенностей службы бронирования гостиничного предприятия в современных условиях
7.	Бронирование гостиничных услуг –важнейший канал продаж предприятия

8.	Инновационные технологии как фактор повышения эффективности службы бронирования
9.	Экономическая, информационная и имиджевая составляющие гостиничного сайта
10.	Разработка рекомендаций по совершенствованию качества предоставляемых услуг в службе бронирования гостиницы
11.	Организация работы службы СПиР в гостиницах международного уровня обслуживания
12.	Влияние гостиничного сайта на эффективность продаж
13.	Развитие новых форматов средств размещения в современных условиях
14.	Автоматизированные системы управления и По Fidelio как неотъемлемая часть бронирования
15.	Автоматизация процессов управления службы Housekeeping
16.	Современная организация функционирования и взаимодействия основных служб гостиницы
17.	Автоматизированные системы бронирования и резервирования (букинг и тикетинг)
18.	Автоматизированные системы управления работой с потребителями (CRM-системы) и их использование на предприятиях индустрии гостеприимства.
19.	Автоматизированные системы управления работой с потребителями (GDS-системы) и их использование на предприятиях индустрии гостеприимства
20.	Использование технологий онлайн бронирования для повышения загрузки номерного фонда гостиницы
21.	Анализ использования «облачных технологий» в автоматизации отелей
22.	Анализ договорных отношений с туристическими агентствами в сфере реализации гостиничных услуг в отеле
23.	Анализ технологий гарантированного и негарантированного бронирования
24.	Интерактивные методы бронирования гостиничных услуг
25.	Технологический цикл бронирования гостиничных услуг
26.	Инновационные технологии бронирования корпоративных клиентов
27.	Особенности бронирования иностранных потребителей гостиничных услуг
28.	Технология ведения документации в процессе бронирования
29.	Особенности бронирования через посредников
30.	Overbooking –маркетинговая политика гостиницы
31.	Формы и методы контроля работы службы бронирования
32.	Анализ использования электронной коммерции в гостиничном бизнесе
33.	Повышение качества работы службы телефонных операторов через создание системы обучения
34.	Ответственность гостиничного персонала за предоставление полной и своевременной информации
35.	Технология взаимодействия с потребителем в процессе бронирования гостиничных услуг
36.	Влияние эффективной коммуникации на профилактику и решение спорных и конфликтных ситуаций в гостинице
37.	Анализ межкультурной коммуникации для организации эффективного общения с иностранными гостями
38.	Программы и методы работы с жалобами и негативными отзывами гостей
39.	Этические нормы и правила общения с потребителями в процессе бронирования. Скрипты.
40.	Кросскультурные особенности работы с гостями отеля
41.	Элементы комфорта гостиничного предприятия как фактор качества обслуживания
42.	Современные показатели качества предоставляемых услуг в службе приема и размещения

43.	Роль эффективности работы службы консьержей в повышении качества услуг
44.	Технологии обслуживания постоянных клиентов и приверженцев в гостинице
45.	Разработка программ лояльности в отеле
46.	Продвижение отеля и гостиничных услуг в социальных сетях
47.	Влияние информации о предоставлении дополнительных услуг в СПиР на повышение продаж и конкурентоспособность отеля
48.	Разработка информационных материалов для деятельности гостиничного предприятия
49.	Система безопасности в гостиничном предприятии в современных условиях
50.	Анализ деятельности линейных сотрудников службы приема и размещения
51.	Взаимоотношения гостиничных предприятий с турфирмами
52.	Управление стимулированием сотрудников СПиР
53.	Совершенствование технологического цикла обслуживания гостей в Службе приема и размещения
54.	Технология заключения договоров с турагентами. Оформление договорной документации
55.	Анализ нормативно-правовой базы организации работы гостиничного предприятия
56.	Роль профессионального имиджа в карьерном продвижении персонала службы приема и размещения
57.	Категорирование мест массового пребывания гостей
58.	Влияние покупательских предпочтений на формирование гостиничных услуг
59.	Анализ системы договорных отношений гостиницы
60.	Гарантии выполнения договорных отношений. Штрафные санкции
61.	Внутренний и внешний контроль гостиницы как фактор повышения эффективности деятельности СПиР
62.	Современные формы и методы расчета с гостями
63.	Организация управления сервисом на основе автоматизированных систем управления
64.	Технология организации отъезда и проводы гостей
65.	Виды тарифов. Тарифная политика гостиничного предприятия
66.	Технология расчета с гостями
67.	Совершенствование организации процесса ночного аудита и передачи дел по окончании смены в гостинице
68.	Чек-лист открытия и закрытия смены в службе приема и размещения
69.	Роль ночного аудитора в повышении качества обслуживания гостей
70.	Система ночного аудита в гостиничном предприятии
71.	Координация ночной и дневной смен СПиР
72.	Инновационные технологии ночного аудита
73.	Направления повышения эффективности обслуживания гостей в период проживания в отеле
74.	Разработка мер по персонализации обслуживания в службе эксплуатации номерного фонда
75.	Разработка мероприятий отеля по участию в экологической программе «Green Key»
76.	Анализ применения системы «Eco-friendly» на гостиничном предприятии
77.	Анализ технологий обслуживания гостей в период проживания в отеле
78.	Разработка специальных пакетов в гостиницах города Москвы как инструмента продажи гостиничных услуг
79.	Анализ особенностей управления персоналом в номерном фонде
80.	Анализ деятельности и пути повышения эффективности службы Housekeeping
81.	Исследование эффективных стилей управления в гостиничном предприятии

82.	Разработка рекомендаций по совершенствованию управления персоналом в гостинице
83.	Анализ дополнительных услуг гостиничного предприятия и разработка программы по расширению их ассортимента с учётом экскурсионно-туристического компонента
84.	Типы внутренней мотивации сотрудников и методы их стимулирования в службе номерного фонда
85.	Анимационная деятельность как перспективное направление продвижения гостиничного продукта
86.	Организация внутреннего контроля деятельности персонала службы номерного фонда
87.	Совершенствование стандартов обслуживания потребителей в процессе проживания
88.	Информационное обеспечение процесса обслуживания в процессе проживания гостей в отеле
89.	Мероприятия по модернизации номерного фонда гостиницы
90.	Анализ организации уборки номеров и качества проведения уборочных работ в отеле.
91.	Стандарты работы и инновации службы Housekeeping
92.	Формирование пакета дополнительных платных услуг гостиничного предприятия для постояльцев с животными
93.	Дополнительные услуги – фактор повышения продаж гостиничных услуг
94.	Роль услуг питания в системе качества гостиницы
95.	Функции отдела продаж и службы питания и напитков в организации питания гостей
96.	Влияние работы room-service на повышение эффективности деятельности гостиницы
97.	Особенности оперативной деятельности гостиничного предприятия в современных условиях
98.	Технология обслуживания посетителей, не проживающих в гостинице, на предприятиях питания в гостинице
99.	Проектирование концептуального меню для повышения качества сервиса на предприятиях питания различных средств размещения
100.	Анализ интерьера гостиничных номеров как фактора качества обслуживания
101.	Управление материально-технической базой гостиничного предприятия
102.	Оформление документации учета оборудования и инвентаря гостиницы
103.	Технико-экономическое обоснование повышения эффективности деятельности предприятия гостиничного хозяйства за <u>счет</u> применения ресурсосберегающих технологий
104.	Технология возмещения ущерба гостиничному предприятию
105.	Учет оборудования и инвентаря гостиничного номера
106.	Материальная ответственность персонала номерного фонда
107.	Анализ системы управления пожарной безопасностью и предложения по ее совершенствованию на гостиничном предприятии
108.	Технология обеспечения сохранности вещей и ценностей проживающих
109.	Требования к антитеррористической защищенности гостиниц и иных средств размещения, оказывающих услуги по проживанию.
110.	Сегментный анализ гостиничного рынка и организация позиционирования продукта отеля
111.	Анализ структуры и уровней гостиничного продукта предприятия
112.	Анализ существующих пакетных предложений, поощрительных программ и программ лояльности в отеле
113.	Анализ взаимодействия гостиничного предприятия с маркетинговой средой
114.	Маркетинговые исследования спроса на услуги гостиницы
115.	Сегментация как основа успеха гостиничного предприятия
116.	Анализ соответствия гостиницы квалификационным требованиям по стандарту

117.	Исследование методов обслуживания гостей и показателей качества обслуживания в гостинице
118.	Сегментирование рынка гостиничных услуг и выбор целевого сегмента
119.	Продажи организованным потребителям и посредникам на гостинично-туристическом рынке
120.	Управление характеристиками гостиничного продукта в соответствии с этапами его жизненного цикла и потребностями целевых сегментов
121.	Особенности тарифной политики гостиничного предприятия
122.	Формирование цен для различных сегментов рынка.
123.	Особенности контрактирования корпоративных клиентов
124.	Факторы, влияющие на формирование цен в гостиничном предприятии
125.	Анализ особенностей договорных отношений при предоставлении гостиничных услуг в отеле в соответствии со спросом
126.	Анализ организации продвижения на предприятиях индустрии гостеприимства и оценка его эффективности
127.	Разработка системы интегрированных маркетинговых коммуникаций в гостиничном предприятии
128.	Сайты-агрегаторы бронирования и их роль в продвижении гостиничного продукта
129.	Внедрение инновационных методов стимулирования спроса в гостиничное предприятие
130.	Принципы разработки конференц-пакетов на гостиничном предприятии
131.	Управление каналами продаж гостиницы
132.	Управление ценообразованием на гостиничном предприятии. Тарифная политика
133.	Эффективность работы гостиничного предприятия в условиях пандемии и постэпидемиологический период
134.	Особенности и концепция управления доходами на гостиничном предприятии
135.	Взаимосвязь организационной структуры и организационной культуры гостиничного предприятия
136.	Организация разработки новых гостиничных продуктов
137.	Технологии максимизации доходов номерного фонда
138.	Принципы построения эффективной кадровой политики гостиничного предприятия
139.	Повышение качества и культуры обслуживания в сфере сервиса как факторы конкурентоспособности предприятия
140.	Роль имиджа гостиничного предприятия в кризисных условиях для повышения конкурентоспособности
141.	Репутация отеля как фактор доверия и повышения эффективности
142.	Программа «Тайный гость» как инструмент повышения внешнего контроля и повышения качества обслуживания
143.	Анализ автоматизированной системы управления (АСУ) гостиничного предприятия
144.	Совершенствование деятельности отдела продаж и маркетинга гостиничного предприятия
145.	Показатели операционной деятельности и критерии эффективности гостиничного предприятия
146.	Анализ нормативно-правового регулирования деятельности гостиничного предприятия

147.	Создание и развитие конкурентных преимуществ гостиничного предприятия
148.	Модель качества. Качество гостиничных услуг и качество обслуживания.
149.	Совершенствование организационной культуры как фактора стратегического развития гостиницы
150.	Бенчмаркетинг как инструмент управления конкурентоспособностью гостиничных услуг.
151.	Продуктовая номенклатура гостиничного предприятия и ее развитие
152.	Сущность и этапы планирования сбытовой политики отеля
153.	Программы работы с «неудобными клиентами». Правила управления социальным контактом.
154.	Совершенствование работы службы организации мероприятий в гостиницах
155.	Совершенствование организации работы банкетной службы в гостинице
156.	Анализ основных инструментов продвижения услуг в отельном бизнесе с учетом современных тенденций
157.	Разработка маркетинговой программы гостиничного предприятия
158.	Анализ технологий взаимодействия СПиР и номерного фонда в процессе обслуживания
159.	Программы лояльности и методы стимулирования сотрудников на гостиничном предприятии
160.	Развитие компетенций менеджеров гостиничного предприятия как фактор достижения целей организации
161.	Развитие малых форм предпринимательства индустрии гостеприимства: отечественный опыт
162.	Современные стандарты, технологии и компетенции горничной
163.	Инновационные методы работы горничной
164.	Стандарты деятельности горничной и портье
	Проект:
1.	Методы повышения эффективности продвижения Московского технологического колледжа питания РЭУ им. Г.В. Плеханова

Зам. директора по учебной работе МТКП



Г.Б.Давыдова