

Приложение № 9 к ОПОП высшего образования,
направление подготовки 38.03.02 Менеджмент,
направленность (профиль) программы «Менеджмент
на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса и
туризма»



МОСКОВСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ
Негосударственное образовательное частное
учреждение высшего образования

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Б3.01 Государственная итоговая аттестация:

Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

Направление подготовки	38.03.02 Менеджмент
Направленность (профиль) программы	Менеджмент на предприятиях ресторан-но-гостиничного бизнеса и туризма
Формы обучения	очная, очно-заочная, заочная
Типы задач профессиональной деятельности:	организационно-управленческий
Квалификация выпускника	бакалавр

Оценочные материалы для проведения государственной итоговой аттестации обучающихся разработаны в соответствии с

- федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;


- учебными планами (очной, очно-заочной, заочной форм обучения) по направлению подготовки 38.03.02 Менеджмент, направленность (профиль) программы «Менеджмент на предприятиях ресторан-но-гостиничного бизнеса и туризма»

Программа практики обсуждена и утверждена на заседании кафедры Управление «28» марта 2023 г. протокол №7.

Заведующий кафедрой

Управление

Ильченко С.В. к.пед.н., доцент


_____ (подпись)
«28» марта 2023 г.

Содержание

1. Требования к результатам освоения образовательной программы4
2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их проверки, описание шкал оценивания.....7
3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности в процессе освоения образовательной программы.....10

1. Требования к результатам освоения образовательной программы

Порядок, определяющий процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих уровень сформированности компетенций, определен в Положении о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования в НОЧУ ВО «МЭИ».

Универсальные компетенции

код	Формируемая компетенция
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде
УК-4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)
УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах
Ук-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни
УК-7	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
УК-8	Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов
УК-9	Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах
УК-10	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности
УК-11	Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности

Общепрофессиональные компетенции

код	Формируемая компетенция
ОПК-1	Способен решать профессиональные задачи на основе знаний (на промежуточном уровне) экономической, организационной и управленческой теории
ОПК-2	Способен осуществлять сбор, обработку и анализ данных, необходимых для решения поставленных управленческих задач, с использованием современного инструментария и интеллектуальных информационно-аналитических систем
ОПК-3	Способен разрабатывать обоснованные организационно-управленческие решения с учетом их социальной значимости,

	содействовать их реализации в условиях сложной и динамичной среды и оценивать их последствия
ОПК-4	Способен выявлять и оценивать новые рыночные возможности, разрабатывать бизнес-планы создания и развития новых направлений деятельности и организаций
ОПК-5	Способен использовать при решении профессиональных задач современные информационные технологии и программные средства, включая управление крупными массивами данных и их интеллектуальный анализ
ОПК-6	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности

Профессиональные компетенции

код	Формируемая компетенция
ПК-1	Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия сферы гостеприимства, общественного питания и туризма
ПК-2	Способен осуществлять взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами в сфере ресторан-но-гостиничного бизнеса и туризма
ПК-3	Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия сферы гостеприимства, общественного питания и туризма

Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их проверки, описание шкал оценивания

Критерии оценки и шкала оценивания

Критерии	Шкала оценивания
1	2
<ul style="list-style-type: none"> - выпускная квалификационная работа выполнена самостоятельно, носит творческий характер, содержит элементы научной новизны; - собран, обобщен и проанализирован достаточный объем литературных источников; - при написании и защите выпускной квалификационной работы обучающийся продемонстрирован высокий уровень развития общекультурных и профессиональных компетенций, теоретические знания и наличие практических навыков; - выпускная квалификационная работа хорошо оформлена и своевременно представлена на кафедру, полностью соответствует требованиям, предъявляемым к содержанию и оформлению выпускных квалификационных работ; - актуальность, теоретическая, практическая значимость темы исследования — тема очень актуальна, высокая теоретическая и практическая значимость темы исследования; - соответствие содержания работы заданию — ВКР полностью соответствует заданию; - на защите выпускной квалификационной работе освещены все вопросы исследования, разработки, ответы обучающегося на вопросы профессионально грамотны, исчерпывающие, результаты исследования подкреплены статистическими критериями практической значимости 	Рекомендовано к защите («отлично»)
<ul style="list-style-type: none"> - тема выпускной квалификационной работы раскрыта, однако выводы и рекомендации не всегда оригинальны и / или не имеют практической 	Рекомендовано к защите («хорошо»)

Критерии	Шкала оценивания
1	2
<p>значимости, есть неточности при освещении отдельных вопросов темы;</p> <ul style="list-style-type: none"> - собран, обобщен и проанализирован необходимый объем литературы, но не по всем аспектам исследуемой темы сделаны выводы и обоснованы практические рекомендации; - актуальность, теоретическая, практическая значимость темы исследования — тема очень актуальна, высокая теоретическая и практическая значимость темы исследования - соответствие содержания работы заданию — ВКР полностью соответствует заданию - при написании и защите выпускной квалификационной работы обучающимся продемонстрирован средний уровень развития общекультурных и профессиональных компетенций, наличие теоретических знаний и достаточных практических навыков; - работа своевременно представлена на кафедре, есть отдельные недостатки в ее оформлении; - в процессе защиты работы были неполные ответы на вопросы 	
<ul style="list-style-type: none"> - тема выпускной квалификационной работы раскрыта частично, но в основном правильно, допущено поверхностное изложение отдельных вопросов темы; - в работе недостаточно полно была использована представленная литература, выводы и практические рекомендации не отражали в достаточной степени содержание работы; - актуальность, теоретическая, практическая значимость темы исследования — тема актуальна, теоретическая и практическая значимость темы исследования – хорошая; - соответствие содержания работы заданию – ВКР не полностью соответствует заданию; - при написании и защите работы обучающимся продемонстрирован удовлетворительный уровень развития общекультурных и профессиональных компетенций, поверхностный уровень теоретических знаний и практических навыков; - работа своевременно представлена на кафедре, однако не в полном объеме по содержанию и / или оформлению соответствует предъявляемым требованиям; - в процессе защиты выпускник недостаточно полно изложил основные положения работы, испытывал затруднения при ответах на вопросы 	<p>Рекомендовано к защите («удовлетворительно»)</p>
<ul style="list-style-type: none"> - содержание выпускной квалификационной работы не раскрывает тему, вопросы изложены бессистемно и поверхностно, нет анализа практического материала, основные положения и рекомендации не имеют обоснования; работа не оригинальна, основана на компиляции публикаций по теме; - актуальность, теоретическая, практическая значимость темы исследования — тема не актуальна, теоретическая и практическая значимость темы исследования — невысокая; - соответствие содержания работы заданию — ВКР не полностью или не соответствует заданию; - при написании и защите выпускной квалификационной работы выпускник продемонстрирован неудовлетворительный уровень развития общекультурных и профессиональных компетенций; - работа несвоевременно представлена на кафедре, не в полном объеме по содержанию и оформлению соответствует предъявляемым требованиям; - на защите выпускник показал поверхностные знания по исследуемой теме, отсутствие представлений об актуальных проблемах по теме работы, плохо отвечал на вопросы 	<p>Не рекомендовано к защите («неудовлетворительно»)</p>

2. Описание шкалы оценивания выпускной квалификационной работы

Оценка «отлично» выставляется, если:

оценка содержания:

- тема выбрана самостоятельно или по рекомендации научного руководителя;
- тема актуальна, и её актуальность раскрыта в полном объёме;
- в работе обоснована практическая и теоретическая значимость;
- выпускная квалификационная работа содержит результаты, которые в совокупности решают конкретную научную и (или) практическую задачу, или результаты (теоретические и (или) экспериментальные), которые имеют существенное значение для развития конкретных направлений в определенной отрасли науки, или научно-обоснованные разработки, использование которых в полном объёме обеспечивает решение прикладных задач;
- положения, выносимые на защиту, сформулированы чётко и грамотно;
- работа имеет несомненную практическую значимость и перспективу практического внедрения, в процессе исследования самостоятельные разработки обучающихся были апробированы;
- цель, поставленная в работе, достигнута полностью, о чём свидетельствуют последовательность и глубина изложения материала, сформулированные задачи решены;
- все вычисления сделаны грамотно;
- выводы сделаны грамотно, отражают сущность проделанной работы и позволяют судить о достоверности исследования;
- работа свидетельствует о глубоком анализе литературы по теме исследования;

оценка оформления:

- оформление и объём работы соответствуют всем требованиям, предъявляемым к работам такого рода;
- работа написана грамотно и аккуратно;
- работа содержит все необходимые документы и заявленные приложения;

оценка защиты:

- доклад обучающихся построен логически, верно, соблюдены временные рамки;
- обучающийся свободно владеет темой и не испытывает трудностей в её представлении, практически не пользуется текстом доклада;
- речь обучающихся грамотна и убедительна, проявляется высокий уровень профессионально-коммуникативной культуры, а также сформированность общекультурных, общепрофессиональных, профессиональных компетенций;
- презентация составлена грамотно и способствует лучшему восприятию и пониманию сущности работы;
- обучающийся умело использует научную и соответствующую своей специальности терминологию;
- обучающийся отвечает на вопросы и замечания точно и корректно.

Оценка «хорошо» выставляется, если:

оценка содержания:

- тема выбрана самостоятельно или по рекомендации научного руководителя;
- тема актуальна, но её актуальность раскрыта;
- в работе раскрыта практическая и теоретическая значимость;
- выпускная квалификационная работа содержит результаты, которые в основном решают конкретную научную и (или) практическую задачу, или результаты (теоретические и (или) экспериментальные), которые имеют определённое значение для развития конкретных направлений в определенной отрасли науки, или научно-

обоснованные разработки, использование которых в основном обеспечивает решение прикладных задач;

- положения, выносимые на защиту, сформулированы грамотно;
- работа имеет определённую практическую значимость, и описаны возможности её практического внедрения, в процессе исследования сделаны попытки апробации самостоятельных разработок обучающихся;
- цель, поставленная в работе, достигнута полностью, есть замечания к последовательности и глубине изложения материала, сформулированные задачи решены;
- все вычисления сделаны грамотно, но есть незначительные неточности;
- выводы сделаны грамотно, но не в полном объёме отражают сущность проделанной работы и позволяют судить о достоверности исследования;
- в работе проводится анализ литературы по теме исследования;

оценка оформления:

- оформление и объём работы соответствуют всем требованиям, предъявляемым к работам такого рода, однако имеются незначительные замечания;
- работа написана грамотно, однако имеется ряд исправлений;
- работа содержит все необходимые документы и заявленные приложения, однако имеются замечания по последовательности приложений;

оценка защиты:

- доклад обучающегося построен логически верно, однако имеются незначительные замечания в последовательности изложения или к соблюдению временных рамок;
- обучающийся свободно владеет темой, однако испытывает незначительные трудности в её представлении; редко пользуется текстом доклада;
- речь обучающийся грамотна, но не всегда убедительна;
- презентация способствует лучшему восприятию и пониманию сущности работы, однако есть замечания к количеству и последовательности демонстрации слайдов;
- обучающийся использует научную и соответствующую своей специальности терминологию, проявляет продвинутый уровень сформированности общекультурных, общепрофессиональных, профессиональных компетенций.

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если:

Оценка содержания:

- тема выбрана по рекомендации научного руководителя;
- тема актуальна, но её актуальность раскрыта неполно;
- в работе не полностью раскрыта практическая и теоретическая значимость;
- выпускная квалификационная работа содержит результаты, которые частично решают конкретную научную и (или) практическую задачу, или результаты (теоретические и (или) экспериментальные), которые имеют несущественное значение для развития конкретных направлений в определенной отрасли науки, или научно-обоснованные разработки, использование которых частично обеспечивает решение прикладных задач;
- нет чёткости в формулировке положений, выносимых на защиту;
- работа имеет определённую практическую значимость, подвергается сомнению самостоятельность разработок обучающихся, и не убедительны результаты её апробации;
- цель, поставленная в работе, достигнута не полностью, так как не решены некоторые сформулированные задачи, есть замечания к последовательности и глубине

изложения материала;

- в вычислениях имеются ошибки;
- выводы не в полном объеме отражают сущность проделанной работы и не позволяют судить о достоверности исследования;
- в работе сделана попытка анализа литературы по теме исследования;

оценка оформления:

- оформление и объем работы соответствуют не всем требованиям, предъявляемым к работам такого рода;
- работа написана с ошибками, и имеется много исправлений;
- работа содержит все необходимые документы, но отсутствуют некоторые заявленные приложения, имеются замечания по их последовательности;

оценка защиты:

- в процессе защиты демонстрирует допустимый пороговый уровень сформированности общекультурных, общепрофессиональных, профессиональных компетенций;
- доклад обучающегося построен с логическими ошибками, не соблюдены временные рамки;
- обучающийся владеет темой, однако испытывает трудности в её представлении, часто пользуется текстом доклада;
- речь убедительна, однако имеются речевые ошибки, которые мешают восприятию сущности доклада, некоторые позиции доклада не аргументированы;
- презентация не в полной мере соответствует докладу, есть замечания к содержанию, количеству и последовательности демонстрации слайдов;
- обучающийся испытывает затруднения в использовании научной и соответствующей своей специальности терминологии;
- обучающийся испытывает трудности в ответах на вопросы, не всегда корректно реагирует на замечания;

Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если:

оценка содержания:

- тема выбрана только по рекомендации научного руководителя;
- тема актуальна, и её актуальность не раскрыта;
- в работе сделана попытка описать практическую и теоретическую значимость;
- выпускная квалификационная работа содержит результаты, которые в совокупности не решают конкретную научную и (или) практическую задачу, или результаты (теоретические и (или) экспериментальные), которые не имеют существенного значения для развития конкретных направлений в определенной отрасли науки, или научно-обоснованные разработки, использование которых не обеспечивает решение прикладных задач;
- положения, выносимые на защиту, сформулированы неграмотно;
- работа не имеет практическую значимость, так как сделаны попытки описания разработок;
- цель, поставленная в работе, достигнута не полностью, так как не решено большинство сформулированных задач; есть существенные замечания к последовательности и глубине изложения материала;
- в вычислениях допущены грубые ошибки;
- выводы сделаны неграмотно, не отражают сущность проделанной работы и не позволяют судить о достоверности исследования;
- работа носит реферативный характер;

оценка оформления:

- оформление и объём работы соответствуют не всем требованиям, предъявляемым к работам такого рода, имеются значительные замечания;
- работа написана неграмотно;
- работа содержит не все необходимые документы, имеются значительные замечания по наличию и последовательности заявленных приложений;

оценка защиты:

- доклад обучающегося построен логически неверно;
- обучающийся слабо владеет темой, испытывает значительные трудности в её представлении, читает текст доклада;
- речь обучающийся неграмотна и неубедительна, обучающийся не показывает пороговый уровень сформированности общекультурных, общепрофессиональных, профессиональных компетенций;
- презентация составлена неграмотно и мешает восприятию и пониманию сущности работы;
- обучающийся не владеет научной и соответствующей своей специальности терминологией;
- обучающийся не понимает сущности вопросов, испытывает трудности в ответах, не всегда корректно реагирует на замечания.

3.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности в процессе освоения образовательной программы

Примерный перечень тем выпускных квалификационных работ

1. Анализ и разработка системы аттестации персонала на предприятии туризма/гостиничного хозяйства/общественного питания.
2. Анализ оплаты труда на предприятии туризма/гостиничного хозяйства/общественного питания и пути ее совершенствования.
3. Анализ производства и реализации дополнительных услуг на предприятии индустрии гостеприимства.
4. Анализ работы службы питания и определение направлений по её оптимизации на гостиничном предприятии.
5. Анимационная деятельность как перспективное направление продвижения гостиничного / туристского продукта.
6. Использование аутсорсинга в гостиницах в контексте повышения качества обслуживания.
7. Кадровый аудит как способ оценки кадрового потенциала организации.
8. Коммерческий риск в ресторанно-гостиничном бизнесе и туризме, методы его оценки, управления и меры защиты.
9. Контроллинг как эффективный инструмент менеджмента на предприятии туризма/гостиничного хозяйства/общественного питания.
10. Корпоративная культура как фактор повышения эффективного управления деятельностью предприятия туризма/гостиничного хозяйства/общественного питания.
11. Мотивация и стимулирование труда, методы их активизации на предприятиях туризма/гостиничного хозяйства/общественного питания.
12. Обучение персонала на предприятии туризма/гостиничного хозяйства/общественного питания: формы, методы, оценка эффективности.

13. Организация обслуживания лиц с ограниченными физическими возможностями в коллективных средствах размещения.
14. Оценка кадрового состава и его роль в повышении конкурентоспособности предприятия туризма/гостиничного хозяйства/общественного питания.
15. Планирование деятельности предприятия туризма/гостиничного хозяйства/общественного питания.
16. Планирование оплаты труда на предприятии туризма/гостиничного хозяйства/общественного питания.
17. Повышение эффективности деятельности предприятия туризма/гостиничного хозяйства/общественного питания на основе стимулирования труда работников.
18. Применение современных информационных технологий в индустрии гостеприимства.
19. Применение современных методов эффективного управления конфликтами на предприятии туризма/гостиничного хозяйства/общественного питания.
20. Проектирование оптимальной системы материального стимулирования труда на предприятии туризма/гостиничного хозяйства/общественного питания.
21. Развитие управления корпоративными структурами.
22. Разработка и реализация конкурентной стратегии предприятия туризма/гостиничного хозяйства/общественного питания.
23. Разработка предложений по оптимизации управления персоналом предприятия туризма/гостиничного хозяйства/общественного питания.
24. Разработка предложений по созданию на предприятии туризма/гостиничного хозяйства/общественного питания эффективной системы внутрифирменного обучения и повышения квалификации кадров.
25. Разработка рекомендаций по антикризисному управлению и предупреждению банкротства на предприятии туризма/гостиничного хозяйства/общественного питания.
26. Разработка рекомендаций по созданию на предприятии эффективной системы управления качеством продукции (услуг) на предприятиях туризма/гостиничного хозяйства/общественного питания.
27. Разработка социально-экономического прогноза развития предприятия туризма/гостиничного хозяйства/общественного питания в условиях неопределенности внешней среды.
28. Разработка стратегии управления развитием туристской компании с учетом сезонности туристского рынка.
29. Разработка стратегии управления человеческими ресурсами на предприятии туризма/гостиничного хозяйства/общественного питания.
30. Разработка эффективной системы управления проектами на предприятии туризма/гостиничного хозяйства/общественного питания.
31. Совершенствование организации службы питания в гостиничном комплексе.
32. Совершенствование организационной структуры управления предприятием туризма/гостиничного хозяйства/общественного питания и обоснование эффективности ее внедрения.
33. Совершенствование процесса управления на основе внедрения новых организационных структур.
34. Совершенствование системы стратегического менеджмента на предприятии.
35. Стратегический анализ и прогнозирование как инструменты целевого управления развитием предприятия туризма/гостиничного хозяйства/общественного питания на отраслевом рынке.
36. Стратегическое планирование деятельности предприятия туризма/гостиничного хозяйства/общественного питания.

37. Стратегическое управление инновациями на предприятии туризма/гостиничного хозяйства/общественного питания.
38. Управление конфликтами в трудовом коллективе на предприятии туризма/гостиничного хозяйства/общественного питания, методы их разрешения.
39. Управление производительностью труда на предприятии туризма/гостиничного хозяйства/общественного питания.
40. Управление процессами создания и использованию брэнда в деятельности предприятия туризма/гостиничного хозяйства/общественного питания.
41. Управление рисками на предприятии РГБТ: функции, классификация, факторы, влияющие на уровень риска.
42. Управление системой (процессами) мотивации персонала на предприятии туризма/гостиничного хозяйства/общественного питания.
43. Формирование системы управления мотивацией персонала на предприятии туризма/гостиничного хозяйства/общественного питания.
44. Формирование эффективной системы корпоративного управления как инструмент урегулирования (предупреждения развития) организационных конфликтов.
45. Формирование эффективной системы стратегического управления предприятием туризма/гостиничного хозяйства/общественного питания.
46. Франчайзинг в индустрии гостеприимства: проблемы и перспективы развития.
47. Экономико-организационные модели взаимодействия гостиничных предприятий с туристскими фирмами в реализации гостиничных услуг и их оптимизация.
48. Экскурсионная деятельность как перспективное направление продвижения гостиничного /туристского продукта.
49. Анализ ассортимента предприятия туризма/гостиничного хозяйства/общественного питания и разработка мер по её оптимизации.
50. Анализ внешней среды и учет ее влияния на эффективность управления деятельностью предприятия туризма/гостиничного хозяйства/общественного питания.
51. Анализ и оценка управления предприятием туризма/гостиничного хозяйства/общественного питания в условиях реализации (внедрения) стратегии достижения конкурентных преимуществ на отраслевом рынке.
52. Анализ основных тенденций развития регионального туризма и их влияние на деятельность предприятия.
53. Анализ потребительского поведения и использование результатов при разработке ценовой политики предприятия туризма/гостиничного хозяйства/общественного питания.
54. Анализ применения концепции 4Р маркетинга и ее влияние на конкурентные преимущества предприятия туризма/гостиничного хозяйства/общественного питания.
55. Антикризисное управление предприятием туризма/гостиничного хозяйства/общественного питания на основе реинжиниринга бизнес-процессов.
56. Исследование потребительских предпочтений как инструмент мониторинга рынка и формирования стратегической базы данных.
57. Исследование стандартов обслуживания на предприятиях туризма/гостиничного хозяйства/общественного питания: проблемы и пути их реализации.
58. Конкурентоспособность предприятия туризма/гостиничного хозяйства/общественного питания: оценка, планирование, система обеспечения.
59. Определение и анализ проблем индустрии гостеприимства в Московской области и способы их решения.
60. Организационно-управленческое обеспечение конкурентоспособности предприятия туризма/гостиничного хозяйства/общественного питания.

61. Оценка управленческих решений по повышению эффективности работы предприятия туризма/гостиничного хозяйства/общественного питания на отраслевом рынке.

62. Повышение конкурентных преимуществ предприятия туризма/гостиничного хозяйства/общественного питания за счет улучшения использования кадрового потенциала.

63. Повышение конкурентоспособности предприятия туризма/гостиничного хозяйства/общественного питания на основе совершенствования системы управления взаимоотношениями с клиентами.

64. Повышение результативности организации на основе управления ассортиментом.

65. Повышение стоимости компании как результат совершенствования взаимоотношений с клиентами.

66. Построение информационной системы предприятия туризма/гостиничного хозяйства/общественного питания в целях разработки управленческих решений.

67. Построение системы управления предприятием туризма/гостиничного хозяйства/общественного питания по ключевым показателям эффективности.

68. Прогнозирование спроса как основа управления коммерческой деятельностью предприятия туризма/гостиничного хозяйства/общественного питания.

69. Разработка предложений по совершенствованию управления коммерческой деятельности предприятия туризма/гостиничного хозяйства/общественного питания.

70. Разработка системы антикризисного управления предприятием туризма/гостиничного хозяйства/общественного питания.

71. Разработка стратегии диверсификации деятельности предприятия туризма/гостиничного хозяйства/общественного питания и плана ее реализации в условиях неопределенности внешней среды.

72. Разработка стратегии управления сбытом в условиях конкурентной борьбы на отраслевом рынке.

73. Рекламный менеджмент как инструмент управления конкурентоспособностью предприятия туризма/гостиничного хозяйства/общественного питания.

74. Реинжиниринг бизнес-процессов в современной организации туризма/гостиничного хозяйства/общественного питания.

75. Ситуационный анализ как инструмент стратегического управления на предприятии туризма/гостиничного хозяйства/общественного питания.

76. Стратегия организационного развития организации на отраслевом рынке и обоснование эффективности ее реализации.

77. Управление внедрением современных информационных технологий на предприятии туризма/гостиничного хозяйства/общественного питания.

78. Управление маркетинговой деятельностью на предприятии туризма/гостиничного хозяйства/общественного питания.

79. Управление результативностью бизнес-процессов (с помощью BPM).

80. Управление экономическим потенциалом предприятия туризма/гостиничного хозяйства/общественного питания.

81. Формирование тактики продвижения туристских услуг на рынке в условиях конкуренции.

82. Управление формированием фирменного стиля гостиницы.

83. Анализ и оценка эффективности управления бизнесом предприятия туризма/гостиничного хозяйства/общественного питания.

84. Анализ финансового состояния предприятия туризма/гостиничного хозяйства/общественного питания и пути повышения его устойчивости.

85. Заемные ресурсы предприятия туризма/гостиничного хозяйства/общественного питания как источник финансирования: условия привлечения и эффективность использования.

86. Оборотные фонды гостиничных комплексов/ресторанов, их структура и эффективность использования.

87. Оптимизация экономических отношений туроператора и турагента на рынке туристских услуг.

88. Организация реализации бизнес-плана инвестиционного проекта на предприятиях туризма/гостиничного хозяйства/общественного питания

89. Организация системы PR-менеджмента в современных корпоративных структурах.

90. Основные фонды гостиничных комплексов/ресторанов, их структура и эффективность использования.

91. Оценка эффективности деятельности предприятия туризма/гостиничного хозяйства/общественного питания в условиях финансового кризиса: управленческий аспект.

92. Показатели объема деятельности предприятия туризма/гостиничного хозяйства/общественного питания и направления их оптимизации.

93. Прибыль предприятия туризма/гостиничного хозяйства/общественного питания: анализ формирования, пути повышения и эффективность использования.

94. Пути увеличения прибыли и повышения рентабельности предприятия гостиничного хозяйства/туризма/общественного питания.

95. Разработка бизнес-плана развития стратегической сферы бизнеса в деятельности предприятия туризма/гостиничного хозяйства/общественного питания.

96. Разработка бизнес-плана создания предприятия туризма/гостиничного хозяйства/общественного питания.

97. Разработка программы управления несостоятельным предприятием туризма/гостиничного хозяйства/общественного питания.

98. Разработка турпродукта и оценка эффективности его реализации.

99. Себестоимость турпродукта: факторы и условия ее определяющие.

100. Система налогообложения предприятий туризма/гостиничного хозяйства/общественного питания и оптимизация налоговых выплат.

101. Система страхования в туристской деятельности как условие безопасности и качества предоставляемых услуг.

102. Совершенствование бизнес-процессов на основе проведения реинжиниринга.

103. Техничко-экономическое обоснование создания нового предприятия туризма/гостиничного хозяйства/общественного питания.

104. Управление денежными потоками на предприятии туризма/гостиничного хозяйства/общественного питания.

105. Управление доходами на предприятиях туризма/гостиничного хозяйства/общественного питания.

106. Управление закупочной деятельностью на предприятии гостиничного хозяйства/общественного питания.

107. Управление затратами на предприятиях туризма/гостиничного хозяйства/общественного питания, способы их оптимизации.

108. Управление инвестиционной деятельностью предприятий туризма/гостиничного хозяйства/общественного питания.

109. Управление налогообложением на предприятиях туризма/гостиничного хозяйства/общественного питания.

110. Управление процессом ценообразования на предприятии туризма/гостиничного хозяйства/общественного питания.

111. Управление рекламной деятельностью предприятия туризма/гостиничного хозяйства/общественного питания и оценка ее эффективности.

112. Управление себестоимостью продукции и услуг на предприятиях туризма/гостиничного хозяйства/общественного питания.

113. Управление собственным капиталом на предприятиях туризма/гостиничного хозяйства/общественного питания.

114. Управление стимулированием продвижения товаров и услуг на отраслевой рынок.

115. Управление товарооборотом предприятия туризма/гостиничного хозяйства/общественного питания.

116. Факторный анализ в управлении бизнес-процессами предприятия туризма/гостиничного хозяйства/общественного питания.

117. Формирование ценовой политики на предприятии индустрии гостеприимства в условиях реализации стратегии.

118. Ценовая политика и ценообразование на предприятии туризма/гостиничного хозяйства/общественного питания и методы оптимизации.

119. Экономическая эффективность деятельности предприятия туризма/гостиничного хозяйства/общественного питания: анализ, планирование.

120. Совершенствование системы управления персоналом на предприятии индустрии гостеприимства

121. Совершенствование системы управления персоналом на предприятии индустрии туризма