

УТВЕРЖДАЮ

Заведующая кафедрой  
«Гостиничное дело»  
к.п.н. Н.И. Ковалева  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2015 г.

## ЗАДАНИЕ

### на дипломную работу

Студентки Карповой Екатерины  
Факультета ТиГ, группы

**1. Тема дипломной работы: «Формирование и поддержание позитивного имиджа предприятия на рынке общественного питания (на примере ресторана «Европа»)».**

**2. Цель разработки и исходные данные:** изучить теоретические аспекты формирования и поддержания имиджа предприятия питания, провести анализ деятельности ресторана «Европа», разработать рекомендации по ее совершенствованию и повышению имиджа ресторана, оценить эффективность предложенных мероприятий.

**3. Основные вопросы, подлежащие разработке:** провести анализ деятельности ресторана «Европа», выявить проблемы по формированию имиджа, разработать рекомендации по совершенствованию деятельности ресторана и повышению имиджа, оценить эффективность предложенных мероприятий.

Исходные данные:

**4. К защите представить:** разработать рекомендации по совершенствованию системы материальной и нематериальной мотивации персонала в ресторане.

**5.** Дипломная работа в объеме не менее 70 и не более 90 страниц, оформленная в соответствии с «Методическими рекомендациями по подготовке и выпуску ВКР» на бумажном и электронном носителях, представляется на кафедру за семь дней до защиты. Раздаточный материал по теме и электронная версия презентации представляются за три дня до защиты.

**6. Консультанты:** (указываются в случае их назначения) \_

**7. Тема и задание рассмотрены на заседании кафедры** *протокол № от года.*

Руководитель дипломной работы \_\_\_\_\_ Малыгина В.Ф.

Задание получил « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2015г. \_\_\_\_\_

А

ГАОУ ВПО ГОРОДА МОСКВЫ  
«МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ИНСТИТУТ ИНДУСТРИИ ТУРИЗМА  
им. Ю.А. Сенкевича»

**ОТЗЫВ РУКОВОДИТЕЛЯ  
ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ**

Выпускная квалификационная работа выполнена студенткой  
Карповой Екатериной Дмитриевной  
Факультет ТиГ группа РО1001  
Кафедра Гостиничное дело  
Руководитель: Малыгина В.Ф.

Тема ВКР: «Формирование и поддержание позитивного имиджа предприятия на рынке общественного питания (на примере гостиница «Максима Заря» ресторан «Европа»)».

**Оценка соответствия требованиям ФГОС ВПО подготовленности  
автора выпускной квалификационной работы**

Требования к профессиональной подготовке выпускника (должен):	Соответствует	В основном соответствует	Не соответствует
знать задачи своей профессиональной деятельности, их характеристики (модели), методы, средства, технологии и алгоритмы решения этих задач	+		
знать и быть приверженным принципам рыночной экономики в сфере сервиса и туризма	+		
знать основные подходы к организации сервисной деятельности	+		
владеть основными инструментами управления социально-культурной и туристской деятельностью	+		
знать основы законодательства по государственному и техническому регулированию и регламентации деятельности в сфере сервиса и туризма	+		
уметь проводить оценку результатов деятельности предприятий (организаций) социально-культурного сервиса и туризма, принимать управленческое решение, разрабатывать перспективные инновационные проекты	+		
уметь делать обоснованные, доказательные выводы	+		