

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	+		