### **43.03.03 Гостиничное дело**

### *Кафедра гостиничного дела*

**Примерная тематика курсовых работ/проектов**

### **Дисциплина «Технология и организация обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства»**

1. Технологии бесконтактного обслуживания гостей в передовых отелях
2. Персонализация обслуживания, как фактор повышения лояльности клиентов отеля
3. Современные технологии в организации деятельности службы бронирования (на примере конкретного гостиничного предприятия)
4. Передовые технологические решения для службы приема и размещения гостиницы (на примере конкретного гостиничного предприятия)
5. Применение инновационных технологий при обслуживании бизнес-туристов отеля (на примере конкретного гостиничного предприятия)
6. Использование передовых технологических решений в деятельности административно-хозяйственной службы гостиницы (на примере конкретного гостиничного предприятия)
7. Технология и организация деятельности SPA и wellness центров (на примере конкретного гостиничного предприятия)
8. Анализ программы устойчивого развития в современной практике обслуживания гостей отеля
9. Технология и организация работы направленная на обеспечение безопасности личных вещей проживающих в гостинице
10. Роль инновационных технологий (роботизации и искусственного интеллекта) в повышении эффективности обслуживания гостей отеля
11. Технология и организация работы … (одной из служб гостиничного предприятия) на примере конкретного отеля.

### **Дисциплина «Проектирование гостиничных и ресторанных комплексов»**

1. Современные подходы к проектированию бутик-отеля категории … звезд с номерным фондом … номеров
2. Инновационные подходы к проектированию горнолыжного отеля категории … звезд с номерным фондом … номеров
3. Современные решения при проектировании здания бизнес-отеля категории … звезд с номерным фондом … номеров
4. Особенности проектирования глэмпинга в … регионе
5. Особенности проектирования кемпинга с номерным фондом … номеров
6. Особенности проектирования современного эко-отеля категории … звезд с номерным фондом … номеров
7. Основные этапы проектирования эко-отеля категории … звезд с номерным фондом … номеров с использованием современных экологичных строительных материалов
8. Концептуальные решения в проектировании SPA-отеля категории … звезд с номерным фондом … номеров
9. Передовые технологии в проектировании курортного отеля категории … звезд с номерным фондом … номеров
10. Основные этапы и особенности реконструкции зданий гостинично-ресторанных комплексов
11. Основы проектирования базы отдыха с административным корпусом и отдельно стоящими домиками

### **Дисциплина «Организация труда персонала в гостинично-ресторанных комплексах»**

1. Современные подходы к организации труда и мотивации персонала гостинично-ресторанного комплекса
2. Организация командной работы и ее роль в обеспечении высокого уровня обслуживания гостей отеля
3. Влияние автоматизации на перераспределение трудовых функций персонала гостинично-ресторанного комплекса
4. Система обучения и повышения квалификации сотрудников гостиницы: мировые практики и региональные особенности
5. Влияние стрессовых факторов на трудовую деятельность персонала отеля и методы их минимизации
6. Роль HR-аналитики в организации труда и подборе кадров в индустрии гостеприимства
7. Влияние корпоративной культуры на эффективность трудовой деятельности персонала гостиничного комплекса
8. Анализ эффективности системы подбора и адаптации сотрудников гостиницы
9. Современные подходы к управлению конфликтами среди сотрудников гостиничного комплекса
10. Методы оценки производительности труда работников службы … (на примере конкретного гостиничного предприятия)
11. Разработка мероприятий по повышению квалификации обслуживающего персонала службы … (на примере конкретного гостиничного предприятия)
12. Использование информационных технологий для учета загрузки персонала в гостинице
13. Влияние качества трудовой среды на производительность труда персонала службы питания отеля
14. Способы минимизации ошибок в работе портье

### **Дисциплина «Технология продвижения и продаж в сфере гостеприимства и общественного питания»**

1. Современные цифровые технологии продвижения услуг предприятий индустрии гостеприимства (на примере выбранной гостиницы)
2. Анализ современных технологий продаж в сфере гостеприимства  (на примере выбранной гостиницы)
3. Анализ сайта отеля и разработка рекомендаций по его совершенствованию на основе опыта передовых отелей
4. Продвижение отеля с помощью современных технологических решений (на примере выбранной гостиницы)
5. Сайт гостиничного предприятия как эффективный канал продаж (на примере выбранной гостиницы)
6. Исследование коммуникативной политики отеля и внедрение современных технологических решений (на примере выбранной гостиницы)
7. Анализ передовых технологических решений для продвижения продукции и услуг предприятия общественного питания (на примере выбранного предприятия)
8. Исследование потребностей в новых гостиничных услугах и разработка мероприятий по продвижению и поддержке продаж нового пакетного предложения (для выбранной гостиницы)
9. Сегментирование рынка гостиничных услуг и позиционирование отелей категории (три, четыре или пять звезд) на рынке гостиничных услуг (на примере конкретного региона)

### **Дисциплина «Организация обслуживания торжеств»**

1. Креативные технологии в организации торжественных мероприятий в передовых гостинично-ресторанных комплексах.
2. Использование концепции «event-дизайна» в организации торжественных мероприятий.
3. Цифровые инструменты планирования и управления банкетом с полным обслуживанием официантами на … приглашенных.
4. Экологические практики в организации банкетных мероприятий в гостинично-ресторанных комплексах
5. Анализ передовых технологических решений в организации торжественных мероприятий на примере (конкретного вида банкета)
6. Инновационные технологии в организации торжественных мероприятий в гостинично-ресторанных комплексах
7. Влияние сезонности на организацию проведения торжественных мероприятий в гостинично-ресторанных комплексах (на примере конкретного гостиничного предприятия)
8. Организация обслуживания официального приема за столом с полным обслуживанием официантами по случаю Дня Победы на … приглашенных
9. Организация обслуживания приема за столом с полным обслуживанием официантами по случаю официального приема на … приглашенных с участием представителей … (страна на выбор студента)
10. Организация обслуживания свадебного банкета за столом с частичным обслуживанием официантами на … человек
11. Организация обслуживания банкета-чай по случаю дня рождения на … человек
12. Организация обслуживания банкета-фуршет по случаю театральной премьеры на … человек
13. Организация обслуживания приема-коктейль с целью отдыха на … человек