Негосударственное образовательное частное учреждение высшего образования «Московский финансово-промышленный университет «Синергия»
Факультет Гостеприимства
Кафедра МвГиРБ

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета Гостеприимства
Зайцев Д.В.

ЗАДАНИЕ
на выпускную квалификационную работу – бакалаврскую работу

обучающемуся *в дательном падеже (кому?)

(Фамилия Имя Отчество)

1. **Тема выпускной квалификационной работы:**

Организация работы службы доставки в ресторанном бизнесе (на примере)

*Тема прописывается в строгом соответствии с титульным листом и графиком выполнения ВКР

sessiusdal.ru
sessiusdal@yandex.ru

2. Структура ВКР

ВВЕДЕНИЕ
Глава 1. Основные цели и функции службы доставки в ресторане.
1.1. Теоретические аспекты организации работы службы доставки в ресторане.
1.2. Взаимосвязь службы доставки с другими подразделениями ресторана.
1.3. Технология работы и управление службой питания в гостинице
Выводы по Главе 1
Глава 2. Организация работы службы доставки в ресторане «…»
2.1. Общая характеристика ресторана «…»
2.2. Организация работы службы доставки в ресторане «…»
2.3. Взаимодействие службы доставки с другими подразделениями ресторана «…»
2.4. Оценка экономической эффективности организации службы доставки в ресторане «..»
Выводы по Главе 2
ЗАКЛЮЧЕНИЕ
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ
ПРИЛОЖЕНИЕ

3. Основные вопросы, подлежащие разработке

Во введении следует обосновать актуальность избранной темы и описать ее значимость. Затем поставить цель работы (цель должна быть четко сформулирована и соответствовать теме) и наметить задачи (должны соответствовать плану ВКР и должны быть четко сформулированы), необходимые для реализации намеченной цели. Далее необходимо описать предмет (соответствующий заявленному фактическому предмету исследования), объект исследования (указывается конкретная организация) и кратко рассмотреть основные источники информации, описать основные методы исследования, используемые при написании работы, кратко описать структуру работы, уточнив практическую значимость исследования.

Для написания **главы 1** рекомендуется изучить основную и дополнительную литературу по выбранной теме.

В Главе 1, посвященной теоретическим аспектам в области организации службы доставки в ресторане:

В разделе 1.1. необходимо раскрыть основные определения предметной области исследования, отдельно охарактеризовать место и роль службы доставки в организационной структуре ресторана, отдельно акцентировать внимание на целях, задачах и функциях отдела, подробно описать организационную структуру службы.

В разделе 1.2. следует рассмотреть взаимосвязь службы доставки с другими подразделениями и службами ресторана, при этом не просто перечислив их, а уточнив в чем обычно заключается коммуникация. Кроме того, следует отобразить модель коммуникации схематично. Как правило, изучаются автоматизированные системы управления.

В разделе 1.3. следует проанализировать технологию работы службы доставки.

В Главе 2, посвященной рассмотрению на примере конкретного ресторана:

В разделе 2.1 следует охарактеризовать деятельность данного предприятия, особое внимание уделить организационной структуре управления. Так же целесообразно затронуть общую характеристику предприятия, включая местоположение и так далее. Необходимо провести анализ работы службы доставки, уделить внимание вопросу организационной структуры данного отдела в конкретном ресторане и описать его взаимосвязь с другими отделами.

sessiusdal.ru
sessiusdal@yandex.ru

В разделе 2.2. необходимо проанализировать организацию службы, акцентируя внимание на обслуживании в ресторанах ресторанном бизнесе. Следует рассмотреть технологию работы службы доставки, остановившись на рассмотрении стандартов обслуживания и формах обслуживания на предприятиях питания. Далее следует проанализировать некоторые аспекты управления человеческими ресурсами.

В последних разделах необходимо разработать конкретные предложения по усовершенствованию организации работы службы доставки исследуемого ресторана. При этом предложения должны решать недостатки, выявленные ранее. Предложения могут касаться изменения количества сотрудников, графика работы, повышения квалификации персонала, введения новых услуг, автоматизации обслуживания, повышении качества услуг и т.д. Предложений должно быть не менее 2, предложения должны быть обоснованны экономически, составлены планы внедрения изменений, предложены формы документов.

В заключении необходимо подвести итоги работы. Раскрыть содержание основных выводов, сделанных в первой и второй главах работы и полученных в ходе решения поставленных во введении задач. Отдельно можно представить краткую характеристику результатов исследования, выраженных разработанными рекомендациями.

Список использованной литературы – необходимо указать только ту литературу и иные информационные источники, которые лично использовались при написании данной работы. При этом ссылки на данные источники обязательно должны присутствовать в тексте работы (*ссылки* оформляются внизу страницы, последовательная нумерация, указываются номера страниц цитируемых литературных источников, присутствует

полный развернутый интернет адрес информационного источника). Таким образом, количество сносок под текстом работы должно быть никак не меньше количества использованных источников. Правила оформления ссылок и списка литературы должны соответствовать ГОСТу и разработанным на факультете методическим рекомендациям.

В приложениях используются, как правило, базовая (например, формы официальной статистической отчетности) и информационно-вспомогательная (например, прайс-листы, должностные инструкции) информация, использованная при написании ВКР. Все приложения должны быть упомянуты в тексте работы. Приложения должны начинаться с новой страницы в порядке появления ссылок на них в тексте и иметь заголовок с указанием слова Приложение, его порядкового номера и названия. Порядковые номера приложений должны соответствовать последовательности их упоминаний в тексте.

При этом сравниваются результаты теоретического исследования (Глава 1) с наблюдениями и выводами по работе гостиницы (Глава 2).

В заключении необходимо подвести итоги проектирования. Раскрыть содержание основных выводов, сделанных в первой и второй главах работы и полученных в ходе решения поставленных во введении задач. Отдельно можно представить краткую характеристику результатов исследования, выраженных разработанными рекомендациями.

Список использованной литературы – необходимо указать только ту литературу и иные информационные источники, которые лично использовались при написании данной работы. При этом ссылки на данные источники обязательно должны присутствовать в тексте работы. Таким образом, количество сносок под текстом работы должно быть никак не меньше количества использованных источников. Правила оформления ссылок и списка литературы должны соответствовать ГОСТу и разработанным методическим рекомендациям.

sessiusdal.ru

В приложениях используются, как правило, базовая (например, формы официальной статистической отчетности) и информационно-вспомогательная (например, прайс-листы, должностные инструкции) информация, использованная при написании выпускной квалификационной работы. Все приложения должны быть упомянуты в тексте работы.

sessiusdal@yandex.ru

4. Основная литература:

3. Закон Российской Федерации от № 2300-1 07.02.1992 г. «О защите прав потребителей» (ред. от 08.12.2020)

4. Трудовой Кодекс Российской Федерации

5. Постановление Правительства РФ "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания" (21.09.2020 N 1515)

6. ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Термины и определения" (введен в действие Приказом Росстандарта от 27.06.2013 N 191-ст)

7. Владыкина, Ю.О. Техника и технологии в сервисе и туризме : учебное пособие : [16+] / Ю.О. Владыкина ; Новосибирский государственный технический университет. – Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2017. – 192 с. : ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=576574 (дата обращения: 11.02.2021). – Библиогр.: с. 159-161. – ISBN 978-5-7782-3283-9. – Текст : электронный.

8. Милл, Р.К. Управление рестораном : учебник / Р.К. Милл ; ред. Г.А. Клебче. – 3-е изд. –

Москва : Юнити, 2015. – 536 с. : табл., граф., ил., схемы – (Зарубежный учебник). – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=117538 (дата обращения: 18.02.2021). – ISBN 978-5-238-01589-7. – Текст : электронный.

9. Организация и планирование деятельности предприятий сервиса : учебное пособие / Т.Н. Костюченко, Н.Ю. Ермакова, Ю.В. Орел и др. ; Ставропольский государственный аграрный университет. – Ставрополь : Секвойя, 2017. – 138 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=485037 (дата обращения: 18.02.2021). – Библиогр.: с. 119-120. – Текст : электронный.

10. Райли, М. Управление персоналом в гостеприимстве : учебник / М. Райли. – Москва : Юнити, 2015. – 191 с. : ил. – (Зарубежный учебник). – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=114557 (дата обращения: 11.02.2021). – ISBN 5-238-00873-2. – Текст : электронный.

Руководитель: _____ _____
подпись расшифровка

Обучающийся задание получил: «____»_____ 20_ г.

Обучающийся: _____ _____
подпись расшифровка

sessiusdal.ru
sessiusdal@yandex.ru