

## **ПЕРЕЧЕНЬ**

### **рекомендуемых тем курсовых работ для студентов очной формы обучения, обучающихся по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело» по дисциплине «Экономика и управление гостиничными и ресторанными объектами»**

1. Стратегическое управление деятельностью предприятия.
2. Ресурсы предприятия и пути повышения эффективности их использования.
3. Исследование и диагностика платежеспособности предприятия.
4. Исследование и диагностика оборотных средств предприятия.
5. Оценка экономического потенциала предприятия и разработка рекомендаций по его повышению.
6. Оценка эффективности деятельности предприятия и пути ее повышения.
7. Материально-техническая база предприятия: состояние и пути повышения эффективности ее использования.
8. Состояние и развитие основных фондов предприятия.
9. Эффективность использования основных фондов предприятия и пути ее повышения.
10. Производительность труда работников предприятия и пути ее повышения.
11. Оптимизация численности, состава и структуры персонала предприятия.
12. Оборот общественного питания ресторанных объектов и его развитие в условиях конкуренции.
13. Структура оборота предприятия питания и тенденции ее изменения.
14. Оборот предприятия питания и пути его развития.
15. Влияния факторов на развитие товарооборота предприятия питания и выпуска собственной продукции.
16. Формирование производственной программы и оценка производственной мощности ресторанный объекта.
17. Выявление резервов использования производственной мощности ресторанный объекта.
18. Экономическое обоснование плана оборота и выпуска продукции ресторанный объекта.
19. Оплата труда работников предприятия и пути ее совершенствования.
20. Материальное стимулирование труда работников.
21. Расходы на оплату труда работников предприятия и пути их экономии.
22. Показатели по труду и пути повышения эффективности использования трудовых ресурсов предприятия.
23. Экономическое обоснование показателей по труду работников предприятия на планируемый период.
24. Нормирование труда и использование рабочего времени на предприятии.
25. Расходы ресторанный предприятия и пути их экономии.
26. Расходы гостиничного предприятия, направления их оптимизации.
27. Планирование затрат предприятия.
28. Расходы, связанные с содержанием товарных запасов ресторана и пути их оптимизации.
29. Расходы предприятия питания и пути их экономии.
30. Расходы по формированию и использованию основных фондов предприятия и пути их минимизации.
31. Доходы предприятия и пути их увеличения.
32. Ценообразование и его влияние на эффективность деятельности предприятия.
33. Образование, распределение и использование прибыли предприятия.

34. Пути улучшения финансовых результатов предприятия.
35. Формирование и использование прибыли предприятия.
36. Формирование и реализация инвестиционной стратегии предприятия.
37. Организация и финансирование инновационной деятельности предприятия.
38. Сравнительный анализ и направления улучшения деятельности нескольких предприятий.
39. Пути укрепления финансового состояния предприятия.
40. Ценообразование и совершенствование ценовой политики на предприятии.
41. Экономическое обоснование величины наценок на продукцию предприятия питания.
42. Оценка и пути улучшения финансового состояния предприятия.
43. Оценка платежеспособности и ликвидности баланса предприятия.
44. Экономическая безопасность деятельности предприятия.
45. Развитие инновационной деятельности предприятия.
46. Бизнес-планирование предприятия.
47. Экономическое обоснование программы развития материально-технической базы предприятия на планируемый период.
48. Экономическое обоснование стратегического плана развития предприятия.
49. Современные мотивационные системы для работников предприятия.
50. Совершенствование управления предприятием.