

ТЕМИ РЕФЕРАТІВ

1. Передумови організації та розвитку ресторанів.
2. Організаційні аспекти державної підтримки розвитку ресторанів.
3. Ресторанний «бум» у ХІХ столітті та його причини.
4. Професіоналізація ресторанної справи в ХІХ столітті.
5. Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності
6. Оптимальне використання потужності виробництва
7. Бракераж готової продукції та терміни зберігання.
8. Аналіз меню за методом Міллера.
9. Аналіз меню за методом Д. Сміта.
10. Аналіз меню за методом Д. Пейвесіка.
11. Ранжування страв за методом Хайєса і Гуфмаїї.
12. Підбір і навчання кадрів.
13. Формування працездатних груп.
14. Основні принципи в процесі виконання функції управлінської діяльності.
15. Особливості та типи організації управлінської діяльності.
16. Стратегія управління людськими ресурсами через скорочення витрат виробництва.
17. Основні характеристики лідерів.
18. Типи лідерства.
19. Різниця між лідерством і менеджментом.
20. Відмінності між лідерством трансакційного і трансформаційного типів.
21. Приклади управлінських функцій стосовно індустрії гостинності.
22. Мінлива роль менеджерів.
23. Основні якості хорошого лідера.
24. Типи спілкування і типи організацій.
25. Розвиток ділового спілкування.

26. Шум.
27. Зворотний зв'язок.
28. Міжособистісні перепони.
29. Організаційні перепони.
30. Логічна схема розробки рішення.
31. Показники якості управлінських рішень.
32. Наслідки рішень: оцінка та передбачення.
33. Основні чинники оптимізації рішення.
34. Поняття операційного ланцюга в індустрії гостинності.
35. Основні напрями розвитку ланцюгів.
36. Особливості існування незалежних ресторанів, перспективи їхнього розвитку.
37. Контрактне управління.
38. Характеристика основних асоціацій у ресторанному бізнесі.
39. Лідери ресторанних ланцюгів, їх характеристика.
40. Причини конфлікту.
41. Функції конфлікту.
42. Модель процесу конфлікту.
43. Наслідки конфлікту.
44. Основні типи організаційних конфліктів.
45. Природа стресу.
46. Причини стресу.
47. Управління стресами.
48. Взаємозв'язок конфлікту та стресу.
49. Використання участі працівників в управлінні здійснення змін.
50. Передумови та цінності організаційного розвитку.
51. Фактори, що впливають на культуру корпорації.
52. Культура корпорації вираження цінностей втілених в організаційній структурі та кадровій політиці.
53. Характеристика класифікацій аспектів організації.

54. Вимоги, що висуваються до зовнішнього вигляду особистої гігієни персоналу.

55. Професійний етикет

56. Компетенції сучасного менеджера.

57. Елементи культури управління.

58. Правила поведінки персоналу ресторанів.

59. Стиль обслуговування гостей.

60. Ефективність менеджменту: внутрішні та зовнішні параметри.

61. Неекономічні та соціальні аспекти ефективності.

62. Непроодуктивність праці як показник забезпечення ефективності діяльності організації.