

1. **Год:** 2017 г.
2. **Тема выпускной квалификационной работы:**  
Совершенствование управления предприятием общественного питания (на примере ресторана «GOLD STAR»)
3. **Автор ВКР:** Магамедова Милана Магамедовна
4. **Научный руководитель ВКР:** Демина Нина Владимировна
5. **Направление подготовки:** 38.03.05 «Бизнес-информатика»  
профиль (Общий профиль)
6. **Уровень обучения:** бакалавр.
7. Институт лингвистики, коммуникационного менеджмента и информационных технологий
8. Кафедра прикладных решений, интеллектуальных систем и информационно-управленческих технологий

**Актуальность темы исследования:** Общественное питание является одной из важнейших сфер хозяйственно-экономической деятельности человека. Сфера хозяйственно-экономической деятельности человека, с одной стороны, способствует уменьшению времени на приготовление пищи в домашних условиях, также способствует более разумному применению пищевых продуктов и обеспечивает общественность сбалансированным питанием. С другой стороны, посещение предприятий общественного питания является одной из форм организации досуга людей, которая способствует улучшению качества их жизни.

**Цель:** заключается во всестороннем анализе управления предприятием общественного питания и разработке рекомендаций по его совершенствованию.

**Задачи:**

- рассмотреть предприятие общественного питания как объект управления;
- раскрыть и проанализировать этапы процесса управления предприятием общественного питания;

- рассмотреть культуру обслуживания на предприятии общественного питания как важнейшей составляющей его конкурентоспособности;
- дать общую характеристику ООО «Семья» ресторан «Gold Star»;
- провести анализ системы управления рестораном «Gold Star»;
- разработать рекомендации по совершенствованию системы управления рестораном «Gold Star».

**Теоретическая значимость исследования** заключается в том, что сформулированные положения и выводы позволяют исследовать основные проблемы управления предприятием общественного питания, а также разработать комплекс практических мер по внедрению новейших систем в управлении предприятием общественного питания.

**Практическая значимость** заключается в том, что разработанные рекомендации по совершенствованию системы управления предприятиями общественного питания, могут быть использованы в практической деятельности ресторана «Gold Star», а также на других предприятиях общественного питания, как в регионе Кавказских Минеральных Вод, так и в России в целом.

**Выводы:** Предприятие общественного питания — это общее название организации, которая оказывает услуги общественного питания посредством: производства кулинарной продукции, её реализации и организации питания различных групп населения. А процесс управления предприятием общественного питания состоит из следующих этапов: прогнозирование и планирование, организация, мотивация и стимулирование, контроль и учет, регулирование.

**Рекомендации:**

- предлагаем использовать, разработанный нами корпоративный сайт ресторана «Gold Star»;
- предлагаем разработать мероприятия по повышению квалификации персонала;

- предлагаем разработать мероприятия по внедрению интерактивного электронного меню.