ЗАТВЕРДЖЕНО

на засіданні кафедри туризму та
готельно-ресторанної справи
протокол № 13 від 25.08.2026 р.

Тематика кваліфікаційних робіт для здобувачів вищої освіти за спеціальністю J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг освітньою програмою «Готельно-ресторанна справа» ОС «бакалавр»

1. Удосконалення кадрового потенціалу закладів готельного/ресторанного/готельно-ресторанного господарства.
2. Розробка заходів щодо вдосконалення управління підприємством готельного/ресторанного/готельно-ресторанного бізнесу.
3. Перспективи розвитку сучасних форм франчайзингу в готельному/ресторанному господарстві.
4. Перспективи розвитку закладів ресторанного господарства *(міста, регіону, України)* з національною кухнею.
5. Управління поведінкою споживачів готельних/ресторанних послуг.
6. Шляхи підвищення ефективності господарської діяльності підприємств готельного/ресторанного/готельно-ресторанного бізнесу.
7. Шляхи підвищення ефективності використання ресурсного потенціалу на підприємствах готельного/ресторанного/готельно-ресторанного бізнесу.
8. Оцінка впливу кваліфікації персоналу на якість приготування страв та обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства.
9. Управління ризиками із харчової безпеки в закладах ресторанного господарства.
10. Удосконалення якості послуг харчування в закладах ресторанного господарства.
11. Удосконалення якості послуг гостинності в закладах готельного/ресторанного господарства.
12. Впровадження інформаційних технологій у діяльності підприємств готельного/ресторанного/готельно-ресторанного бізнесу.
13. Розробка та впровадження ефективної системи матеріального стимулювання для підвищення якості обслуговування на підприємствах готельного/ресторанного/готельно-ресторанного бізнесу.
14. Удосконалення системи нематеріальної мотивації персоналу в готельно-ресторанних комплексах
15. Оптимізація виробничих процесів закладів готельного/ресторанного господарства на основі впровадження інноваційних технологій.
16. Удосконалення організації виробництва основних послуг на основі концепції «Dark Kitchen».
17. Підвищення ефективності маркетингових комунікацій в готельному бізнесі на прикладі…
18. Впровадження стандартів екологічної відповідальності в закладах готельного господарства.

19. Управління ризиками в готельному бізнесі в умовах кризи.
20. Розробка стратегії підвищення конкурентоспроможності готелю на основі впровадження інноваційних технологій.
21. Оцінка впливу навчання персоналу на рівень якості обслуговування в закладах готельного/ресторанного/готельно-ресторанного господарства.
22. Управління конфліктними ситуаціями з гостями та їхній вплив на імідж закладу готельного/ресторанного господарства.
23. Удосконалення управління фінансовими ресурсами підприємств готельного/ресторанного/готельно-ресторанного бізнесу.
24. Удосконалення організації роботи служби маркетингу та продажів на підприємствах готельного господарства.
25. Удосконалення управління обіговими коштами на підприємствах готельного/ресторанного/готельно-ресторанного бізнесу.
26. Вплив цінової політики на формування іміджу та позиціонування готелю.
27. Удосконалення цінової політики закладу готельного/ресторанного господарства на основі аналізу поведінки споживачів.
28. Розробка цінової політики закладів готельного/ресторанного господарства в умовах економічної кризи.
29. Удосконалення системи рекрутингу та адаптації персоналу в закладах готельного/ресторанного господарства як напрямок зменшення плинності кадрів.
30. Розробка та оцінка ефективності програми «Таємний гість» як інструменту HR-менеджменту в закладах готельного/ресторанного господарства.
31. Розробка моделі компетенцій для персоналу готельно-ресторанного комплексу з метою підвищення якості обслуговування.
32. Роль коучингу в розвитку комунікативних навичок персоналу ресторанного господарства.
33. Ефективність коучингу для подолання професійного вигорання персоналу закладів готельного/ресторанного господарства.
34. Вплив трендів здорового харчування та вегетаріанства на асортиментну політику закладів ресторанного господарства.
35. Аналіз конкурентного середовища та розробка стратегії позиціонування готелю на ринку.
36. Розробка комплексної стратегії інтернет-маркетингу для закладів готельного/ресторанного господарства.
37. Оцінка впливу соціальних і культурних трендів на споживчу поведінку та маркетингові комунікації закладів ресторанного господарства.
38. Диверсифікація діяльності готельно-ресторанного підприємства як спосіб підвищення ефективності його функціонування.
39. Впровадження системи HACCP для забезпечення харчової безпеки та підвищення якості продукції ресторану.
40. Вплив впровадження стандартів ISO на інвестиційну привабливість та репутацію готельного бізнесу.

41. Організація обслуговування осіб з обмеженими фізичними можливостями в колективних засобах розміщення.

42.

43. Управління доходами на підприємствах готельного/ресторанного/готельно-ресторанного бізнесу.

44. Управління прибутком та рентабельністю на підприємствах готельного/ресторанного/готельно-ресторанного бізнесу.

45. Розробка стратегії управління алергенами в меню для підвищення безпеки споживачів в закладах ресторанного господарства.

46. Управління охороною праці та безпекою персоналу в готельно-ресторанному бізнесі.

47. Управління репутацією в онлайн-середовищі як ключовий інструмент формування іміджу закладів готельного/ресторанного/готельно-ресторанного господарства.

48. Роль дизайну інтер'єру та екстер'єру у формуванні іміджу закладів ресторанного/готельного господарства.

49. Аналіз ефективності PR-заходів у формуванні позитивного іміджу закладів готельного/ресторанного господарства.

50. Використання соціальних медіа як ключового інструменту Public Relations для закладів готельного/ресторанного/готельно-ресторанного господарства.

51. Розробка PR-стратегії для підвищення репутації та привабливості готельного/ресторанного господарства.

52. Формування політики інформаційної та кібербезпеки на підприємствах готельного бізнесу.

53. Формування ефективної комунікаційної стратегії в кризових ситуаціях на підприємствах готельного/ресторанного господарства.

54. Аналіз ризиків та розробка комплексної системи безпеки для підприємств готельного/ресторанного бізнесу.

55. Перспективи розвитку форматів «ghost kitchen» та «cloud kitchen» у сфері швидкого харчування.

56. Аналіз конкурентоспроможності закладів швидкого харчування на українському ринку в умовах воєнного стану.

57. Управління інтелектуальним потенціалом в системі розвитку підприємств індустрії гостинності.

58. Роль бармена у формуванні та просуванні унікальної концепції коктейльної карти.

59. Аналіз професійних та особистісних якостей сучасного бармена як фактора підвищення якості сервісу в ресторанах.

60. Формування маркетингової стратегії для просування вегетаріанського меню в закладах ресторанного господарства.

61. Перспективи розвитку глемпінгу у _____ області.

62. Оцінка впливу таргетованої реклами на ефективність просування ресторанних послуг.

63. Використання інструментів контент-маркетингу для формування унікальної пропозиції закладів готельного/ресторанного господарства.

64. Розробка ефективної рекламної стратегії для закладів готельного/ресторанного/готельно-ресторанного господарства.

65. Розробка стратегії підвищення конкурентоспроможності закладів готельних/ресторанних/готельно-ресторанних послуг.

66. Розробка системи управління виробництвом в закладах ресторанного господарства.

67. Впровадження енергозберігаючих технологій як фактор підвищення ефективності використання матеріально-технічної бази закладів готельного господарства.

68. Оптимізація матеріально-технічного забезпечення готельного/ресторанного/готельно-ресторанного бізнесу в умовах кризи та енергетичних викликів.

69. Вплив матеріально-технічного забезпечення на якість готельних послуг.

70. Матеріально-технічне забезпечення як фактор формування іміджу та репутації закладів ресторанного господарства.

71. Удосконалення управління бізнес-процесами на підприємствах готельного/ресторанного/готельно-ресторанного бізнесу.

72. Удосконалення управління витратами на підприємствах готельного/ресторанного/готельно-ресторанного бізнесу.

73. Розробка заходів щодо зниження собівартості продукції підприємствах ресторанного бізнесу.

74. Перспективи розвитку інвестиційної політики на підприємствах готельного/ресторанного/готельно-ресторанного бізнесу *(міста, регіону, України)*.

75. Підвищення якості обслуговування споживачів в закладах готельного/ресторанного/готельно-ресторанного бізнесу.

76. Впровадження інноваційних технологій при організації клінінгових робіт у закладах готельного господарства.

77. Удосконалення технології прийому іноземних туристів у закладах готельного/готельно-ресторанного господарства.

78. Проблеми та перспективи розвитку підприємницької діяльності у сфері гостинності.

79. Особливості формування корпоративної культури на підприємствах готельного/ресторанного/готельно-ресторанного бізнесу.

80. Управління брендом підприємств готельного/ресторанного/готельно-ресторанного бізнесу.

81. Впровадження концепції антикризового менеджменту в господарській діяльності підприємств готельного/ресторанного/готельно-ресторанного господарства.

82. Аналіз кризових явищ у закладах готельного/ресторанного/готельного-ресторанного господарства.

83. Удосконалення управління дебіторською заборгованістю на підприємствах індустрії гостинності.

84. Розробка рекомендацій щодо проведення маркетингового аналізу діяльності підприємств індустрії гостинності.

85. Шляхи мінімізації ризиків на підприємствах індустрії гостинності.

86. Маркетингова політика підприємств готельного/ресторанного/готельно-ресторанного бізнесу.

87. Перспективи розвитку організації дитячого/оздоровчого харчування на підприємствах ресторанного господарства.

88. Формування стратегії розвитку підприємства готельного/ресторанного бізнесу.

89. Використання реінжинірингу бізнес-процесів на підприємствах готельного/ресторанного/готельно-ресторанного бізнесу.

90. Реструктуризація готельно-ресторанних підприємств як спосіб поліпшення сталості їхнього функціонування.

91. Роль інтер'єру та дизайну в розвитку сучасних закладів готельного/ресторанного/готельно-ресторанного господарства.

92. Перспективи розвитку закладів ресторанного господарства із українською кухнею.

93. Проблеми та перспективи розвитку кав'ярень на ринку ресторанних послуг *(міста, регіону, України).*

94. Проблеми та перспективи розвитку мереж закладів готельного/ресторанного/готельно-ресторанного господарства.

95. Управління лояльністю споживачів у сфері готельного/ресторанного/готельно-ресторанного бізнесу.

96. Удосконалення управління комунікаційною політикою закладів готельного/ресторанного/готельно-ресторанного бізнесу.

97. Розробка маркетингової стратегії просування та підвищення конкурентоспроможності закладів готельного/ресторанного/готельно-ресторанного господарства.

98. Проблеми та перспективи розвитку сучасних форм хостелів *(міста, регіону, України).*

99. Новітні тенденції сервісу в ресторанному бізнесі м. _____.

100. Особливості функціонування закладів ресторанного господарства формату «StreetFood».

101. Інноваційно-інвестиційна привабливість підприємств готельного /ресторанного бізнесу.

102. Формування стратегії залучення іноземних інвестицій в сферу гостинності.

103. Вдосконалення асортиментної політики та технологічних процесів приготування барної продукції в закладі ресторанного господарства.

104. Зарубіжний досвід розвитку готельного/ресторанного бізнесу та перспективи, його впровадження в Україні.

105. Тенденції розвитку готельного/ресторанного бізнесу регіону…

106. Удосконалення управління фінансово-господарською діяльністю на підприємствах готельного/ресторанного господарства.

107. Соціальні мережі як інструмент просування готелів/ресторанів.

108. Вдосконалення позиціонування та бренд-менеджменту концептуального готелю/ресторану на регіональному ринку.

109. Тенденції використання локальних продуктів в меню закладів ресторанного господарства.

110. Впровадження безвідходних технологій виробництва страв у закладах ресторанного господарства.

111. Крос-культурні особливості реалізації проектів на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу.

112. Напрямки удосконалення організації анімаційних послуг на підприємствах готельного/готельно-ресторанного бізнесу.

113. Напрямки удосконалення надання додаткових послуг на підприємствах готельного/ресторанного/готельно-ресторанного бізнесу.

114. Напрямки удосконалення надання оздоровчих послуг на підприємствах готельного/готельно-ресторанного бізнесу.

115. Удосконалення матеріально-технічного постачання закладу готельного/ресторанного/готельно-ресторанного господарства.

116. Організація матеріально-технічного забезпечення закладів готельно-ресторанного господарства

117. Удосконалення системи набору і відбору персоналу в готельно-ресторанному бізнесі

118. Управління економічною безпекою закладу готельного/ресторанного/готельно-ресторанного бізнесу.

119. Впровадження інноваційних сервісних технологій в готельному/ресторанному/готельно-ресторанному бізнесі.

120. Особливості організації матеріально-технічного забезпечення підприємств ресторанного господарства.

121. Удосконалення формування харчового раціону гостей закладів ресторанного господарства.

122. Організація подієвого кейтерингу закладами ресторанного господарства..

123. LEAN-технології на підприємствах готельного/ресторанного/готельно-ресторанного бізнесу.

124. Удосконалення організації операційних процесів на підприємствах ресторанного бізнесу.

125. Розробка меню здорового харчування для корпоративного кейтерингу в закладах ресторанного господарства.

126. Управління якістю послуг корпоративного кейтерингу (на прикладі …).

127. Аналіз задоволеності персоналу послугами кейтерингу та розробка заходів щодо її підвищення.

128. Організація харчування на корпоративних заходах (тимбілдинг, конференції, святкові події).

129. Розробка ESG-стратегії для корпоративного кейтерингу.

130. Організація офісного кейтерингу для забезпечення працівників здоровим харчуванням (на прикладі …).

131. Розробка бізнес-моделі food-truck як форми мобільного кейтерингу (на прикладі…).

132. Впровадження інноваційної концепції food-truck в інфраструктуру міста: переваги та недоліки.

133. Організація харчування на фестивалях із використанням мобільних кухонь (на прикладі…).

134. Впровадження елементів універсального дизайну та інклюзивних послуг у діяльність закладу ресторанного господарства/готельного господарства.

135. Обґрунтування заходів щодо забезпечення безбар'єрності інфраструктури та сервісу в закладах гостинності.

136. Розробка напрямів вдосконалення підготовки та діяльності персоналу з обслуговування осіб з особливими потребами в закладах готельного/ресторанного/готельно-ресторанного господарства.

137. Вдосконалення технології приготування та подачі автентичних страв сучасної української кухні в закладі ресторанного господарства.

138. Впровадження концепції New Ukrainian Cuisine у практичну діяльність закладу ресторанного господарства.

139. Вдосконалення асортименту та технологічного процесу приготування страв сучасної української кухні в закладах ресторанного господарства.

140. Обґрунтування заходів щодо популяризації та просування сучасної української кухні в закладах гостинності.

141. Вдосконалення системи матеріального стимулювання та оплати праці персоналу закладів готельного/ресторанного/готельно-ресторанного господарства.

142. Вдосконалення системи управління персоналом та кадровим потенціалом в закладах готельного/ресторанного/готельно-ресторанного господарства.

143. Впровадження сучасних технологій менеджменту якості послуг у закладах ресторанного господарства.

144. Управління корпоративною культурою та внутрішніми комунікаціями як чинник підвищення ефективності діяльності закладів готельного господарства.

145. Розробка асортименту та технології подачі фуршетних страв для дитячого та анімаційного кейтерингу.

146. Розробка авторської карти напоїв з використанням локальних інгредієнтів та екстрактів в закладах ресторанного господарства.

147. Вдосконалення організації роботи та асортиментної політики коктейль-бару (на прикладі...).

148. Розробка концепції тематичного кейтерингу як напряму диверсифікації діяльності закладу ресторанного господарства.

149. Вдосконалення асортименту та технології приготування фуршетних страв для кейтерингового обслуговування в закладі ресторанного господарства.

150. Вдосконалення системи управління якістю послуг та сервісних стандартів в закладах готельного/ресторанного/готельно-ресторанного господарства.

151. Маркетингова оцінка конкурентоспроможності закладу ресторанного господарства та заходи щодо її підвищення.

152. Вдосконалення брендингу та позиціонування готелю як фактор підвищення обсягів продажу послуг (на приладі…).

153. Розробка та впровадження концепції Pet-Friendly сервісу в закладах готельного/ресторанного/готельно-ресторанного господарства.

154. Вдосконалення технології організації та обслуговування сніданків за системою «Шведський стіл» в закладах готельного господарства.

155. Розробка та просування концептуального меню функціонального харчування в закладах ресторанного господарства.

Завідувач кафедри Наталія ЧОРНА