

ЗАТВЕРДЖЕНО

на засіданні кафедри туризму та
готельно-ресторанної справи
протокол № 13 від 01.09.2025 р.

Тематика кваліфікаційних робіт для здобувачів вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньою програмою «Готельно-ресторанна справа» ОС «бакалавр»

1. Удосконалення кадрового потенціалу закладів готельного/ресторанного/готельно-ресторанного господарства.
2. Розробка заходів щодо удосконалення 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 у сфері 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. Інструменти підвищення ефективності маркетингових комунікацій в готельному бізнесі.
18. Проблеми та перспективи впровадження стандартів екологічного менеджменту в закладах готельного господарства.

19. Управління ризиками в готельному бізнесі в умовах триваючої кризи.
20. Розробка стратегії підвищення конкурентоспроможності готелів на основі впровадження інноваційних технологій.
21. Оцінка впливу навчання персоналу на рівень якості обслуговування в закладах готельного/ресторанного/готельно-ресторанного господарства.
22. Конфлікти персоналу з гостями та їхній вплив на імідж закладів 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 закладів 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 її ефективності.
39. Впровадження системи HACCP для забезпечення харчової безпеки та підвищення якості продукції ресторану.
40. Вплив впровадження стандартів ISO на інвестиційну привабливість та репутацію підприємств готельного бізнесу.

41. Організація обслуговування осіб з інклюзією в колективних засобах розміщення.
42. Управління доходами на підприємствах готельного/ресторанного/готельно-ресторанного бізнесу.
43. Управління прибутком та рентабельністю на підприємствах готельного/ресторанного/готельно-ресторанного бізнесу.
44. Розробка концепції управління алергенами в меню для підвищення безпеки споживачів в закладах ресторанного господарства.
45. Управління охороною праці та безпекою персоналу в готельно-ресторанному бізнесі.
46. Управління репутацією в онлайн-середовищі як ключовий інструмент формування іміджу закладів готельного/ресторанного/готельно-ресторанного господарства.
47. Роль дизайну інтер'єру та екстер'єру у формуванні іміджу закладів ресторанного/готельного господарства.
48. Аналіз ефективності PR-заходів у формуванні позитивного іміджу закладів готельного/ресторанного господарства.
49. Використання соціальних медіа як ключового інструменту Public Relations для закладів готельного/ресторанного/готельно-ресторанного господарства.
50. Розробка PR-стратегії для підвищення репутації та привабливості готельного/ресторанного господарства.
51. Формування політики інформаційної та кібербезпеки на підприємствах готельного бізнесу.
52. Формування ефективної комунікаційної стратегії в кризових ситуаціях на підприємствах готельного/ресторанного господарства.
53. Аналіз ризиків та розробка комплексної системи безпеки для підприємств готельного/ресторанного бізнесу.
54. Перспективи розвитку форматів «ghost kitchen» та «cloud kitchen» у сфері швидкого харчування.
55. Аналіз конкурентоспроможності закладів швидкого харчування на українському ринку в умовах воєнного стану.
56. Управління інтелектуальним потенціалом в системі розвитку підприємств індустрії гостинності.
57. Роль бармена у формуванні та просуванні унікальної концепції коктейльної карти.
58. Аналіз професійних та особистісних якостей бармена як фактора підвищення якості сервісу в ресторанах.
59. Формування маркетингової стратегії для просування вегетаріанського меню в закладах ресторанного господарства.
60. Стан та перспективи розвитку глемпінгу у _____ області.
61. Оцінка впливу таргетованої реклами на ефективність просування ресторанних послуг.
62. Використання інструментів контент-маркетингу для формування унікальної пропозиції закладів готельного/ресторанного господарства.

63. Розробка ефективної рекламної стратегії для закладів готельного/ресторанного/готельно-ресторанного господарства.
64. Розробка стратегії підвищення конкурентоспроможності закладів готельних/ресторанних/готельно-ресторанних послуг.
65. Розробка системи управління виробництвом в закладах ресторанного господарства.
66. Впровадження енергозберігаючих технологій як фактор підвищення ефективності використання матеріально-технічної бази закладів готельного господарства.
67. Оптимізація матеріально-технічного забезпечення готельного/ресторанного/готельно-ресторанного бізнесу в умовах економічної кризи та енергетичних викликів.
68. Вплив матеріально-технічного забезпечення закладу готельного господарства на якість надаваних послуг.
69. Матеріально-технічне забезпечення закладів ресторанного господарства як фактор формування їхнього іміджу та репутації.
70. Удосконалення управління бізнес-процесами на підприємствах готельного/ресторанного/готельно-ресторанного бізнесу.
71. Удосконалення управління витратами на підприємствах готельного/ресторанного/готельно-ресторанного бізнесу.
72. Розробка заходів щодо зниження собівартості продукції підприємствах ресторанного бізнесу.
73. Перспективи розвитку інвестиційної політики на підприємствах готельного/ресторанного/готельно-ресторанного бізнесу (міста, регіону, України).
74. Підвищення якості обслуговування споживачів в закладах готельного/ресторанного/готельно-ресторанного бізнесу.
75. Впровадження інноваційних технологій при організації клінінгових робіт у закладах готельного господарства.
76. Удосконалення технології прийому іноземних туристів у закладах готельного/готельно-ресторанного господарства.
77. Проблеми та перспективи розвитку підприємницької діяльності у сфері гостинності.
78. Особливості формування корпоративної культури на підприємствах готельного/ресторанного/готельно-ресторанного бізнесу.
79. Управління брендом підприємств готельного/ресторанного/готельно-ресторанного бізнесу.
80. Впровадження концепції антикризового менеджменту в господарській діяльності підприємств готельного/ресторанного/готельно-ресторанного господарства.
81. Аналіз кризових явищ у закладах готельного/ресторанного/готельно-ресторанного господарства.
82. Удосконалення управління дебіторською заборгованістю на підприємствах індустрії гостинності.
83. Розробка рекомендацій щодо проведення маркетингового аналізу діяльності підприємств індустрії гостинності.

84. Шляхи мінімізації ризиків на підприємствах індустрії гостинності.
85. Маркетингова політика на підприємствах готельного/ресторанного/готельно-ресторанного бізнесу.
86. Перспективи розвитку організації дитячого/оздоровчого харчування на підприємствах ресторанного господарства.
87. Формування стратегії розвитку підприємства готельного/ресторанного бізнесу.
88. Використання реінжинірингу бізнес-процесів на підприємствах готельного/ресторанного/готельно-ресторанного бізнесу.
89. Реструктуризація готельно-ресторанних підприємств як спосіб поліпшення сталості його функціонування.
90. Роль інтер'єру та дизайну в розвитку сучасних закладів готельного/ресторанного/готельно-ресторанного господарства.
91. Перспективи розвитку закладів ресторанного господарства із українською кухнею.
92. Проблеми та перспективи розвитку кав'ярень на ринку ресторанних послуг (міста, регіону, України).
93. Проблеми та перспективи розвитку мереж закладів готельного/ресторанного/готельно-ресторанного господарства.
94. Управління лояльністю споживачів у сфері готельного/ресторанного/готельно-ресторанного бізнесу.
95. Удосконалення управління комунікаційною політикою закладів готельного/ресторанного/готельно-ресторанного бізнесу.
96. Удосконалення технології просування послуг закладів сфери гостинності.
97. Проблеми та перспективи розвитку сучасних форм хостелів.
98. Новітні тенденції розвитку сервісу в ресторанному бізнесі України (регіону).
99. Особливості функціонування закладів ресторанного господарства формату «StreetFood».
100. Інноваційно-інвестиційна привабливість підприємств готельного/ресторанного бізнесу.
101. Формування стратегії залучення іноземних інвестицій у сферу гостинності.
102. Зарубіжний досвід розвитку готельного/ресторанного бізнесу та перспективи його впровадження в Україні.
103. Тенденції розвитку готельного/ресторанного бізнесу регіону ...
104. Удосконалення управління фінансово-господарською діяльністю на підприємствах готельного/ресторанного господарства.
105. Соціальні мережі як інструмент просування готелів/ресторанів.
106. Тенденції використання локальних продуктів у меню закладів ресторанного господарства.
107. Впровадження безвідходних технологій виробництва страв у закладах ресторанного господарства.
108. Крос-культурні особливості реалізації проєктів на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу.

109. Шляхи удосконалення анімаційних послуг на підприємствах готельного/готельно-ресторанного бізнесу.
110. Шляхи удосконалення додаткових послуг на підприємствах готельного/ресторанного/готельно-ресторанного бізнесу.
111. Шляхи удосконалення оздоровчих послуг на підприємствах готельного/готельно-ресторанного бізнесу.
112. Шляхи удосконалення матеріально-технічного постачання закладу готельного/ресторанного/готельно-ресторанного господарства.
113. Організація матеріально-технічного забезпечення закладів готельно-ресторанного господарства
114. Удосконалення системи рекрутингу персоналу в закладах готельно-ресторанного господарства.
115. Управління економічною безпекою закладів готельного/ресторанного/готельно-ресторанного господарства.
116. Впровадження інноваційних сервісних технологій в діяльність закладів готельного/ресторанного/готельно-ресторанного господарства.
117. Особливості організації матеріально-технічного забезпечення закладів ресторанного господарства.
118. Удосконалення концепції формування харчового раціону клієнтів закладів сфери гостинності.
119. Організація подієвого кейтерингу на підприємствах готельного/готельно-ресторанного бізнесу.
120. LEAN-технології на підприємствах готельного/ресторанного/готельно-ресторанного бізнесу.
121. Удосконалення організації операційних процесів на підприємствах ресторанного бізнесу.
122. Розробка меню здорового харчування для корпоративного кейтерингу в закладах ресторанного господарства.
123. Управління якістю послуг корпоративного кейтерингу.
124. Аналіз задоволеності клієнтів послугами кейтерингу та розробка заходів щодо її підвищення.
125. Організація харчування на корпоративних заходах (тимблдинг, конференції, святкові події).
126. Розробка ESG-стратегії для корпоративного кейтерингу.
127. Організація офісного кейтерингу для забезпечення працівників здоровим харчуванням.
128. Розробка бізнес-моделі food-truck як форми мобільного кейтерингу.
129. Впровадження інноваційної концепції food-truck в інфраструктуру міста: переваги та недоліки.
130. Організація харчування на фестивалях із використанням мобільних кухонь.