

Орієнтовна тематика кваліфікаційних робіт ОПП Готельно-ресторанна справа ОС Бакалавр

1. Бренд як фактор конкурентоспроможності підприємств ресторанного бізнесу.
2. Удосконалення корпоративної культури на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу.
3. Забезпечення конкурентоспроможності підприємницьких структур на ринку ресторанного бізнесу.
4. Інноваційний механізм управління ресторанним бізнесом.
5. Маркетингові стратегії підприємства ресторанного бізнесу як основа забезпечення його конкурентоспроможності.
6. Система стратегічного управління розвитком виробництва ресторанних послуг для населення.
7. Управління якістю обслуговування в ресторанному/готельному бізнесі.
8. Формування і розвиток ринку послуг ресторанного бізнесу в економіці України.
9. Удосконалення організації надання послуг гостинності на підприємстві готельного/ресторанного господарства.
10. Удосконалення якості послуг готельного /ресторанного підприємства.
11. Удосконалення якості управління підприємством готельного/ ресторанного господарства.
12. Удосконалення корпоративної культури на підприємствах індустрії гостинності.
13. Удосконалення управління персоналом підприємства готельного /ресторанного господарства.
14. Управління персоналом підприємства готельно-ресторанної сфери в умовах глобалізації.
15. Впровадження інформаційних автоматизованих систем у діяльність підприємств готельного/ресторанного господарства України.
16. Управління розвитком готельного господарства в Україні як складової інфраструктури туризму: сучасний стан, тенденції та перспективи.
17. Інновації в обслуговуванні готельно-ресторанного комплексу (на прикладі «.....»).
18. Інноваційні шляхи управління організаційною культурою закладів ресторанного господарства.
19. Впровадження інноваційних технологій на підприємствах готельного господарства.
20. Запровадження європейських стандартів в обслуговуванні підприємств готельного господарства.
21. Інфраструктурні особливості та закономірності функціонування готельного господарства (на прикладі області).

22. Маркетингова стратегія діяльності закладу ресторанного господарства (на прикладі «..»).
23. Розробка стратегії підвищення конкурентоспроможності підприємства готельного/ресторанного господарства.
24. Удосконалення організації управління на підприємствах ресторанного господарства (на прикладі ресторану).
25. Стратегія підвищення культури та якості обслуговування споживачів у готельно-ресторанному підприємстві.
26. Організація праці персоналу та підвищення якості обслуговування споживачів.
27. Управління експлуатаційною діяльністю готельно-ресторанного підприємства та шляхи її удосконалення.
28. Удосконалення системи надання анімаційних послуг у готелях.
29. Удосконалення технології просування послуг індустрії гостинності.
30. Удосконалення стратегії збуту готельного продукту підприємства.
31. Мотивація персоналу як запорука успішної роботи готельно-ресторанного підприємства.
32. Впровадження сучасних технологій управління персоналом в готельно-ресторанному підприємстві.
33. Організація кадрової роботи на підприємствах індустрії гостинності та шляхи її удосконалення.
34. Управління поведінкою персоналу та формування організаційної культури в готельно-ресторанному підприємстві.
35. Підвищення ефективності використання матеріально-технічної бази готельно-ресторанного підприємства.
36. Підвищення ефективності господарської діяльності готельно-ресторанного підприємства.
37. Формування та забезпечення безпеки готельно-ресторанних підприємств.
38. Напрями вдосконалення технології надання послуг харчування готельного підприємства.
39. Напрями вдосконалення технології надання послуг бронювання готельного підприємства.
40. Напрями вдосконалення технології надання бізнес-послуг готельного підприємства.
41. Сучасні тенденції та перспективи розвитку ресторанного господарства в Україні.
42. Сучасні тенденції та перспективи розвитку готельного господарства в Україні.
43. Перспективи розвитку готельного господарства в регіоні.
44. Перспективи розвитку ресторанного господарства в регіоні.
45. Регіональні особливості розвитку готельного/ресторанного господарства.
46. Стратегічні шляхи управління готельними мережами.

47. Франчайзинг у готельній індустрії України: стан та перспективи розвитку.
48. Шляхи вдосконалення системи управління персоналом в індустрії гостинності (на прикладі «...»).
49. Удосконалення організації управління на підприємствах ресторанного господарства (на прикладі «...»).
50. Управління матеріальним стимулюванням персоналу підприємств готельного господарства.
51. Шляхи удосконалення менеджменту готельно-ресторанного господарства.
52. Управління маркетинговою діяльністю на підприємствах готельно-ресторанного господарства.
53. Управління персоналом на підприємствах готельно-ресторанного господарства.
54. Онлайн-продажі готельно-ресторанних послуг: проблеми та перспективи їх вирішення в сучасних умовах.
55. Стимулювання продажу готельно-ресторанних продуктів і послуг.
56. Удосконалення праці персоналу підприємств індустрії гостинності в сучасних умовах господарювання.
57. Удосконалення управління сервісним процесом у закладі готельно-ресторанного господарства.
58. Стратегія підвищення організаційної культури і якості обслуговування споживачів та їх вплив на ефективність функціонування підприємств готельно-ресторанного господарства.
59. Заклади готельного/ресторанного господарства в умовах пандемії: світовий та український досвід.
60. Формування та застосування концепцій антикризового менеджменту в закладах готельно-ресторанної сфери.
61. Впровадження сучасних мотиваційних механізмів управління готельно-ресторанним господарством.
62. Удосконалення форм організації праці на підприємствах готельно-ресторанного господарства.
63. Розробка маркетингової цінової політики в закладах готельно-ресторанної сфери.
64. Напрямки вдосконалення надання додаткових послуг в закладах готельно-ресторанного господарства.
65. Управління фінансовим забезпеченням підприємства готельно-ресторанного бізнесу.
66. Особливості креативного менеджменту підприємства готельно-ресторанного бізнесу.
67. Управління виробничим процесом у закладі ресторанного господарства: традиційний та інноваційний підхід.
68. Підвищення продуктивності праці на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу.

69. Сучасні кулінарні тренди та перспективи їх використання у закладах ресторанного господарства.
70. Автоматизація технологічних процесів підприємств готельного господарства.
71. Напрями впровадження сучасних інформаційних систем у діяльність готельного /ресторанного підприємства.
72. Сучасні підходи до енергозбереження у готельному господарстві.
73. Сучасні клінінгові технології у готельному господарстві.
74. Використання смарт-технологій у функціонуванні готелів/ресторанів.
75. Підвищення конкурентоспроможності об'єктів готельно-ресторанного бізнесу шляхом їх модернізації.
76. Особливості управління персоналом на малих підприємствах індустрії гостинності.
77. Шляхи впровадження інноваційних дизайнерських рішень в інтер'єрі готельних підприємств.
78. Шляхи удосконалення організації обслуговування іноземних гостей на прикладі «...».
79. Шляхи удосконалення організації надання послуг харчування іноземним туристам (мультикультурний аспект).
80. Шляхи удосконалення організації обслуговування людей з особливими потребами на підприємствах готельно/ресторанного бізнесу.
81. Шляхи удосконалення організації інклюзивного сервісу на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу.
82. Шляхи удосконалення організації обслуговування осіб з особливими потребами у закладах готельно-ресторанного господарства.
83. Шляхи удосконалення організації обслуговування іноземних туристів у дорозі.
84. Шляхи удосконалення організації обслуговування іноземних туристів з особливими потребами.
85. Розвиток інформаційних мереж закладу готельно-ресторанного бізнесу.
86. Автоматизація технологічних процесів у закладі готельно-ресторанного господарства.
87. Концепція соціальної відповідальності як засіб удосконалення процесу управління закладом готельно-ресторанного бізнесу.
88. Удосконалення методів формування харчового раціону клієнтів закладів індустрії гостинності.
89. Організація роботи закладу готельно-ресторанного бізнесу на умовах франчайзингу.
90. Розвиток програм лояльності споживачів в системі готельно-ресторанного бізнесу.
91. Анімація як засіб конкурентоспроможності підприємств готельно-ресторанного бізнесу.

92. Впровадження концепції екоготелю як фактору впливу на формування іміджу готелю.
93. Ризик-менеджмент у закладах готельно-ресторанного бізнесу.
94. Управління безпечністю харчових продуктів у закладах ресторанного господарства.
95. Впровадження дизайн-концепції закладу готельно-ресторанного бізнесу.