

«Затверджено»
(протокол засідання кафедри
готельно-ресторанної справи
та туризму № 12 від 10.09.2026)

Розподіл тематики курсових робіт з дисципліни
«Проектування закладів готельно-ресторанного господарства»
для здобувачів 4 курсу денної форми навчання
спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»

1. Архітектурне проектування міських готелів категорії 4-5 зірок
2. Оптимізація планувальних рішень номерного фонду в готелях бізнес-класу
3. Проектування апарт-готелю сімейного типу для тривалого проживання
4. Проектування мотелю з автосервісом та закладом харчування
5. Проектування еко-готелю з використанням зелених технологій будівництва
6. Планувальна організація готельних комплексів з багатофункціональним призначенням
7. Адаптивні архітектурні рішення для готелів в історичних центрах міст
8. Планувальні рішення для готелів з урахуванням потреб людей з інвалідністю
9. Проектування ресторанного закладу з урахуванням вимог інклюзивності та безбар'єрності
10. Концептуальне проектування готелів-резортів на узбережжі
11. Проектування сучасних ресторанних комплексів з відкритою кухнею
12. Оптимізація технологічних процесів у проектуванні кухонь ресторанів швидкого харчування
13. Планувальні рішення ресторанів з концепцією «farm-to-table»
14. Проектування багаторівневих ресторанних комплексів у торгових центрах
15. Інноваційні рішення в проектуванні фуд-кортів нового покоління
16. Архітектурно-планувальні особливості проектування ресторанів національної кухні
17. Проектування ресторанів з інтерактивними кулінарними зонами
18. Оптимізація логістичних потоків у проектуванні ресторанних підприємств
19. Проектування ресторанів з урахуванням принципів циркулярної економіки
20. Планувальні рішення для ресторанів з безглютеновою та веганською кухнею
21. Проектування ресторанів з інтегрованими роботизованими зонами обслуговування та кухнею без персоналу
22. Проектування готелів з інтегрованими IoT-рішеннями для підвищення енергоефективності

23. Проектування роботизованих кухонь у ресторанах майбутнього
24. Інтеграція систем безконтактного обслуговування в архітектуру готелів
25. Проектування готелів з автономними системами життєзабезпечення
26. Проектування готелів з інтелектуальними системами управління клімату
27. Впровадження блокчейн технологій у проектування систем безпеки готелів
28. Проектування ресторанів з автоматизованими системами доставки їжі
29. Проектування готелів і ресторанів з інтегрованими системами аналізу поведінки гостей на основі штучного інтелекту
30. Проектування енергонезалежних готелів з використанням відновлюваних джерел енергії
31. «Zero Waste» концепція в проектуванні сучасних ресторанних підприємств
32. Біофільний дизайн у проектуванні готельно-ресторанних комплексів
33. Проектування готелів з системами збору та очищення дощової води
34. Проектування готелів з урахуванням принципів «cradle-to-cradle»
35. Проектування готелів з урахуванням культурної ідентичності регіону
36. Інклюзивні підходи в проектуванні готельно-ресторанних підприємств
37. Адаптація готельних комплексів під потреби цифрових номадів
38. Проектування ресторанів з урахуванням релігійних та культурних обмежень
39. Створення соціальних просторів у готелях для розвитку локальних спільнот
40. Проектування готелів з урахуванням гендерної рівності та безпеки
41. Інтеграція мистецтва та культурних програм у проектування готельних комплексів
42. Особливості проектування готелів для сімейного відпочинку
43. Адаптація готелів під потреби поколінь Z та Alpha
44. Проектування мультикультурних готельно-ресторанних просторів з AR-навігацією для іноземних туристів та людей з особливими потребами
45. Проектування медичних готелів та wellness-центрів
46. Планувальні рішення для готелів-коворкінгів
47. Проектування глемпінгів та еко-готелів у природному середовищі
48. Архітектурні особливості проектування флотель-комплексів
49. Особливості проектування готелів для домашніх тварин
50. Концептуальне проектування готелів-музеїв та тематичних готелів
51. Проектування готельно-ресторанного комплексу 3-4 зірки для розвитку внутрішнього туризму
52. Планувальні рішення для готелів-хостелів нового покоління
53. Проектування готелів з інтегрованими торговими та розважальними зонами
54. Архітектурні рішення для готелів-аеропортів та транзитних готелів
55. Проектування готелів з урахуванням франшизних вимог міжнародних мереж

56. Проєктування готелів з урахуванням специфіки управління міжнародними операторами
57. Оптимізація площ та зонування для максимізації доходності готельних підприємств
58. Проєктування готелів з урахуванням сезонності та коливань попиту
59. Проєктування готелів-трансформерів з можливістю зміни функціонального призначення
60. Проєктування заміського ресторанного комплексу з літньою терасою та дитячою зоною
61. Проєктування сімейного кафе-кондитерської з власним виробничим цехом
62. Проєктування кафе здорового харчування із впровадженням енергоощадних технологій
63. Проєктування фаст-фуду в торгово-розважальному центрі
64. Проєктування спеціалізованого ресторанного закладу у курортній зоні
65. Проєктування кафе-пекарні повного циклу виробництва
66. Проєктування молодіжного хостелу підвищеного комфорту з розвиненою коворкінг-зоною
67. Проєктування ресторанного господарства при конгрес-готелі
68. Проєктування системи харчування «All Inclusive» в курортному готельному комплексі
69. Проєктування закладу формату «Dark Kitchen» в межах мегаполіса
70. Проєктування капсульного готелю в межах міжнародного аеропорту