

УХВАЛЕНО
на засіданні вченої ради
економічного факультету
від «21» вересня 2026 р. протокол № 2

ТЕМАТИКА ВИПУСКНИХ КВАЛІФІКАЦІЙНИХ РОБІТ
для здобувачів вищої освіти освітнього ступеня «Магістр»
галузі знань J «Транспорт та послуги»,
спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»
освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа»

I. Бізнес-планування діяльності підприємства

1. Бізнес-план фермерського будинку.
2. Бізнес-план бази відпочинку.
3. Бізнес-план курортного готелю
4. Бізнес-план будинку відпочинку.
5. Бізнес-план мотелю.
6. Бізнес-план клубу-готелю.
7. Бізнес-план агроготелю.
8. Бізнес-план туристичного комплексу.
9. Бізнес-план еко-готелю.
10. Бізнес-план туристично-оздоровчого комплексу.
11. Бізнес-план готелю у рекреаційній зоні.
12. Бізнес-план дитячого оздоровчого комплексу.
13. Бізнес-план гостьового будинку.
14. Бізнес-план готелю.
15. Бізнес-план ботелю.
16. Бізнес-план дитячого табору у лісовій зоні.
17. Бізнес-план гостьових будинків в екологічному парку.
18. Бізнес-план фермерського будинку.
19. Бізнес-план готелю-резиденції у передмісті.
20. Бізнес-план міні-готелю.
21. Бізнес-план бази відпочинку.
22. Бізнес-план сільської садиби.
23. Бізнес-план готелю ділового призначення.
24. Бізнес-план клубу-готелю.
25. Бізнес-план курортного готелю.
26. Бізнес-план спортивно-оздоровчого комплексу.
27. Бізнес-план акваторії.

II. Цифровізація діяльності підприємств готельно-ресторанної справи

28. Технології Digital-бронювання послуг суб'єкта готельно-ресторанного бізнесу.
29. Технології безконтактного обслуговування споживачів ресторанних послуг.

30. Електронна комерція в діяльності суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу.
31. Інтернет-дистрибуція послуг суб'єкта готельно-ресторанного бізнесу.
32. Інформаційні технології в операційній діяльності суб'єкта готельно-ресторанного бізнесу.
33. Технології безконтактного обслуговування споживачів готельних послуг.
34. Система онлайн-бронювання готельних послуг.
35. Інформаційно-комунікаційні технології суб'єкта готельно-ресторанного бізнесу.
36. Digital-технології сервісу суб'єкта готельно-ресторанного бізнесу.
37. Цифровізація виробничих процесів суб'єкта готельно-ресторанного бізнесу.
38. Інформаційні технології в обслуговуванні споживачів готельних послуг.
39. Інформаційні технології в обслуговуванні споживачів ресторанних послуг.
40. Інформаційні технології в управлінні суб'єктом готельно-ресторанного бізнесу.
41. Цифровий маркетинг суб'єкта готельно-ресторанного бізнесу.
42. Інформаційна система управління суб'єктом готельно-ресторанного бізнесу.
43. Цифровий менеджмент суб'єкту готельно-ресторанного бізнесу.
44. Цифрові технології управління підприємством готельно-ресторанного бізнесу.
45. Впровадження smart-технологій у готельно-ресторанному бізнесі.
46. Штучний інтелект у персоналізації готельно-ресторанних послуг.
47. Генеративний штучний інтелект у маркетингових комунікаціях підприємств готельно-ресторанного бізнесу.
48. Аналіз онлайн-відгуків споживачів готельно-ресторанних послуг.
49. Вплив цифрового клієнтського досвіду на лояльність споживачів готельно-ресторанних послуг.
50. Автоматизація операційних процесів у готельно-ресторанному бізнесі та її вплив на продуктивність персоналу.

III. Системно-стратегічний підхід у розвитку підприємств готельно-ресторанного господарства

51. Стратегія конкурентоспроможності суб'єкта готельно-ресторанного господарства.
52. Стратегія операційного менеджменту суб'єкту готельно-ресторанного господарства.
53. Стратегія взаємовідносин зі споживачами підприємства готельно-ресторанного господарства.
54. Сервісні стратегії суб'єкта гостинності.
55. Стратегія диверсифікації послуг суб'єкту готельно-ресторанного бізнесу.
56. Стратегія управління якістю послуг суб'єкту готельно-ресторанного бізнесу.
57. Стратегія розвитку підприємства готельно-ресторанного бізнесу у повоєнний період.

58. Бренд-менеджмент підприємства готельно-ресторанного бізнесу.
59. Формування іміджу підприємства готельно-ресторанного бізнесу.
60. Антикризові програми розвитку суб'єкта готельно-ресторанного бізнесу.
61. Розвиток системи корпоративних цінностей суб'єкта готельно-ресторанного бізнесу.
62. Система мотивації персоналу суб'єкта готельно-ресторанного бізнесу.
63. Система івент-менеджменту суб'єкта готельно-ресторанного бізнесу.
64. Програми споживчої лояльності суб'єкта готельно-ресторанного бізнесу.
65. Система якості обслуговування на підприємстві ресторанного бізнесу.
66. Система якості надання послуг на підприємстві готельного господарства.
67. Система SMM-менеджменту суб'єкта готельно-ресторанного бізнесу.
68. Система операційного менеджменту суб'єкта готельно-ресторанного бізнесу.
69. Система креативного менеджменту суб'єкта готельно-ресторанного бізнесу.
70. Система конфлікт-менеджменту суб'єкта готельно-ресторанного бізнесу.
71. Система HR-менеджменту у підприємстві готельно-ресторанного бізнесу.
72. Система професійного розвитку персоналу підприємства готельного бізнесу.
73. Система маркетингових комунікацій суб'єктом готельно-ресторанного бізнесу.
74. Система інноваційного менеджменту суб'єкта готельно-ресторанного бізнесу.
75. Система внутрішнього маркетингу суб'єкта готельно-ресторанного бізнесу.
76. Інформаційна система управління суб'єктом готельно-ресторанного бізнесу.
77. Інтегровані маркетингові комунікації в діяльності суб'єкта готельно-ресторанного бізнесу.
78. Омніканальна комунікація з гостями як інструмент підвищення ефективності готельно-ресторанного підприємства.

IV. Сервісно-технологічний підхід у діяльності суб'єктів готельно-ресторанного господарства

79. Технології операційного проектування суб'єкта готельно-ресторанного бізнесу.
80. Технології оцінювання персоналу суб'єкта готельного бізнесу.
81. Технології організаційного проектування суб'єкта готельно-ресторанного бізнесу.
82. Технології сервісної діяльності суб'єкта готельно-ресторанного бізнесу.
83. Технології набору та відбору персоналу суб'єкта готельно-ресторанного бізнесу.
84. Технології обслуговування споживачів ресторанних послуг.
85. Технології надання готельних послуг під час війни.
86. Технології оцінки персоналу сервісних служб суб'єкта готельного бізнесу.

87. Технології операційної діяльності суб'єкта ресторанного бізнесу.
88. Технології збутової діяльності суб'єкта готельно-ресторанного бізнесу.
89. Програми енергоощадних технологій суб'єкта ресторанного бізнесу.
90. Програми енергоощадних технологій суб'єкта готельного бізнесу.
91. Сервісні технології суб'єкта готельно-ресторанного бізнесу.
92. Сервісні інновації суб'єкта готельно-ресторанного бізнесу.
93. Сервісні бізнес-процеси суб'єкта готельно-ресторанного бізнесу.
94. Сервісні інновації для сегментів VIP-споживачів підприємства готельного бізнесу.
95. Сервісні інновації для VIP-споживачів суб'єкта ресторанного бізнесу.
96. Енергоощадні технології суб'єкта готельно-ресторанного бізнесу.
97. Інноваційні технології розвитку персоналу сервісних служб суб'єкта готельно-ресторанного бізнесу.
98. Рекламні технології суб'єкта готельно-ресторанного бізнесу.
99. Інноваційні технології надання ресторанних послуг в умовах військової агресії.
100. Управлінські технології суб'єкта готельно-ресторанного бізнесу.
101. Інноваційні технології обслуговування споживачів на підприємствах ресторанного бізнесу.
102. Розробка концепції смарт-готелю з використанням технологій штучного інтелекту.
103. Інновації у сфері гастрономії: поєднання локальних традицій та глобальних трендів у ресторанному бізнесі.
104. Управління сервісною якістю у готельно-ресторанному бізнесі в умовах глобальної конкуренції.
105. Персоналізація готельного сервісу як інструмент підвищення лояльності гостей.

V. Кейтеринг

106. Удосконалення організації кейтерингового обслуговування корпоративних заходів.
107. Управління якістю кейтерингових послуг під час проведення масових заходів.
108. Оптимізація логістичних процесів у кейтеринговому обслуговуванні.
109. Формування конкурентної стратегії кейтерингового підприємства.
110. Цифровізація продажів та комунікації з клієнтами кейтерингового підприємства.
111. Управління витратами кейтерингового підприємства під час організації виїзного обслуговування.
112. Персоналізація кейтерингових послуг відповідно до індивідуальних потреб замовників.
113. Управління ризиками під час організації виїзного кейтерингового обслуговування.