

Рекомендований перелік тем курсових робіт

«Організація готельного господарства»

1. Шляхи впровадження інноваційних дизайнерських рішень в інтер'єрі готельних підприємств.
2. Сучасні підходи до енергозбереження в готельному господарстві.
3. Організація сімейних готельних підприємств.
4. Особливості організацій послуг гостинності при розміщенні і обслуговуванні туристів з дітьми.
5. Шляхи впровадження закордонного досвіду щодо підвищення культури обслуговування в готельних підприємств.
6. Шляхи вдосконалення технології надання анімаційних послуг готельного підприємства.
7. Особливості організації та технології надання послуг готельного господарства
8. Автоматизація технологічних процесів підприємств готельного господарства .
9. Шляхи вдосконалення технології надання послуг харчування готельного підприємства.
10. Особливості формування культури обслуговування на підприємствах готельного господарства.
11. Сучасні клінінгові технології в готельному господарстві.
12. Контроль якості і утримання номерного фонду у підприємствах готельного господарства.
13. Особливості організації роботи служби безпеки готельного підприємства в сучасних умовах.
14. Організація надання туристичних послуг.
15. Особливості організації прибирання приміщень готелю в сучасних умовах.
16. Особливості організації роботи хімчистки та білизняного господарства в готелях та напрямки забезпечення їх ефективності.
17. Організація роботи служби матеріально-технічного постачання в сучасних умовах.
18. Особливості організації роботи служби прийому та розміщення готелю та шляхи її вдосконалення.
19. Енергоефективність та екологічність в організації готельного господарства.
20. Ековідповідальні готелі України.
21. Екологічна сертифікація готелів.
22. Процедура підбору та встановлення категорії готелю.
23. Удосконалення системи бронювання номерів у готелі «_____» міста _____.
24. Удосконалення автоматизованої системи управління у готелі «_____» міста _____.
25. Дослідження особливостей обслуговування клієнтів в готелі «_____» міста _____.
26. Дослідження технологічних особливостей складських приміщень готельного комплексу.
27. Історія розвитку та сучасний стан індустрії гостинності та готельного господарства в Україні.
28. Особливості архітектурно – планувальної організації підприємств готельного господарства.
29. Технологія роботи з гостями готелю «...», що мають обмежені фізичні можливості.
30. Організація обслуговування конференції на 90 персон у готелі 5 *
31. Технологія роботи відділу з організації бенкетів і конференцій в готелі «...».
32. Якісне обслуговування (надання готельних послуг) – основа конкурентоспроможності готельного підприємства.
33. Франчайзинг в готельному бізнесі. Проблеми і перспективи розвитку.
34. Конкурентоспроможність послуг готельних підприємств Волинської області.
35. Метод «Таємний покупець» і його роль в підвищенні якості готельних послуг. (на прикладі готельного підприємства).
36. Організація роботи служби безпеки в готелі «.....».

37. Готельні ланцюги і асоціації, їх роль у розвитку українського готельного бізнесу.
38. Організація рекламної діяльності в готелі «...», планування і оцінка її ефективності.
39. Особливості прийому іноземних туристів в готелі «.....».
40. Аналіз скарг і конфліктів при обслуговуванні споживачів готельних послуг, способи вирішення конфліктів.
41. Цикл обслуговування гостя (від попереднього замовлення до вибуття з готельного комплексу) на прикладі повносервісної готелі.
42. Забезпечення якості обслуговування на підприємствах готельного господарства.
43. Системи взаємин готельних підприємств з туристськими підприємствами.
44. Розробка комплексу заходів щодо вдосконалення програм заохочення і стимулювання постійних гостей готелю.
45. Анімаційна діяльність як перспективний напрямок просування готельного продукту.
46. Аналіз сучасних методів просування послуг в готельному бізнесі.
47. Організація системи управління взаємовідносинами з гостями готельних підприємств і оцінка її ефективності
48. Управління персоналом на підприємствах готельно-ресторанного господарства.
49. Мотивація і стимулювання на підприємствах гостинності.
50. Корпоративна культура та імідж готельного підприємства.
51. Професійний розвиток і навчання персоналу у готелі «...» у (проектування готельного комплексу).
52. Аналіз та перспективи розвитку українських готельних мереж.

«Міжнародний туризм»

1. Ефективність діяльності міжнародних туристичних організацій
2. Вплив туристських ТНК на національну економіку
3. Процеси глобалізації, у світовому туризмі
4. Тенденції розвитку світового туристичного ринку
5. Соціально-економічні чинники формування міжнародного туристичного ринку
6. Туризм як пріоритетний напрямок світового ринку послуг
7. Організація і розвиток міжнародного туристичного менеджменту
8. Норми та стандарти діяльності суб'єктів ринку міжнародного туризму після пандемії COVID-19
9. Національні відмінності попиту іноземців на українські туристичні пропозиції
10. Вплив міжнародного туризму на економіку області (за вибором)
11. Сучасні трансформації світової індустрії туризму
12. Процеси транснаціоналізації та глобалізації в міжнародному туризмі
13. Транснаціональні компанії на ринку міжнародного туризму
14. Ринок міжнародного туризму як невід'ємна складова сучасного світового ринку
15. Розвиток міжнародного туризму в умовах глобалізації
16. Мережі, кластери та інновації у туризмі: зарубіжний досвід та національні перспективи.
17. Конкурентоспроможність країни/регіону світу (за вибором) на світовому ринку туристичних послуг
18. Аналіз розвитку міжнародного туризму в обраному регіоні
19. Особливості діяльності міжнародних організацій та асоціацій в індустрії подорожей і туризму
20. Міжнародне співробітництво у сфері туризму
21. Сучасні тенденції транснаціоналізації в міжнародному туризмі
22. Географія туристичного попиту за макрорегіонами світу
23. Основні напрями вдосконалення статистики міжнародного туризму
24. Туристична індустрія після пандемії COVID-19: аналіз досвіду країн світу (на вибір студента)

«Організація ресторанного господарства»

Тематику курсових робіт визначає кафедра туризму та готельного господарства. За бажанням можна вибрати тему наукового дослідження самостійно. В такому разі, студент пише заяву на ім'я завідувача кафедри з проханням закріпити за ним відповідну тему на підставі протоколу рішення кафедри. Нижче наведено рекомендований перелік тем:

1. Стан інфраструктури ресторанного бізнесу м. Луцька;
2. Організація діяльності концептуальних закладів ресторанного господарства (на прикладі ресторації «Курінь», м. Луцьк);
3. Використання інноваційних технологій в організації виробництва закладів ресторанного господарства (на прикладі кафе «Pur-Pur», м. Луцьк).
4. Раціональна організація виробничих процесів в закладі ресторанного господарства (на прикладі ресторану «Ліон», м. Луцьк);
5. Аналіз виробничо-сервісної структури закладів ресторанного господарства (на прикладі ресторану «Піцерія Фелічита», м. Луцьк);
6. Організація контролю якості продукції в закладах ресторанного господарства (на прикладі ресторану «Café de Vino», м. Луцьк);
7. Організація роботи кулінарного цеху (на прикладі ресторану «Брама», м. Луцьк);
8. Організація роботи кондитерського цеху (на прикладі кафе «Театральний», м. Луцьк);
9. Організація роботи цеху з виготовлення холодних страв і закусок (на прикладі ресторану «Корона Вітовта», м. Луцьк);
10. Організація матеріально-технічного та продовольчого постачання закладу ресторанного господарства (на прикладі ресторану «Срібні лелеки», м. Луцьк);
11. Особливості та структура процесу обслуговування споживачів (на прикладі ресторану «MOJO Family», м. Луцьк);
12. Аналіз матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів (на прикладі ресторану «Fat Cat», м. Луцьк);
13. Стили дизайну закладів ресторанного господарства в м. Луцьку;
14. Особливості подавання страв і напоїв у закладах ресторанного господарства (на прикладі ресторану «Карабас-Барабас», м. Луцьк);
15. Організація харчування іноземних туристів (на прикладі готельно-ресторанного комплексу «NOBLE»);
16. Особливості надання послуг харчування в санаторно-курортних закладах (на прикладі санаторію «Пролісок» с. Грем'яче);
17. Особливості надання послуг харчування в курортних готелях (на прикладі комплексу сімейного відпочинку «Nester House» с. Світязь);
18. Організація обслуговування комбінованих бенкетів (на прикладі рекреаційного комплексу «Рестпарк», с. Струмівка);
19. Організація обслуговування дипломатичних прийомів (на прикладі ресторану готелю «Україна», м. Луцьк);
20. Організація надання послуг з кейтерінгу (на прикладі рекреаційного комплексу «Рестпарк», с. Струмівка);
21. Організація дозвілля в закладах ресторанного господарства (на прикладі ресторану «Gosti», с. Брище);
22. Особливості розвитку і формування національних ресторанів (на прикладі ресторації «Добра хата», с. Зміїнець);
23. Впровадження інформаційних комп'ютерних технологій у ресторанному господарстві (на прикладі ресторану «Show Basilic», м. Луцьк).
24. Організація технологічного процесу сервісного обслуговування (на прикладі ресторану «Бравий Швейк», м. Луцьк).
25. Особливості організації роботи та обслуговування споживачів у мережевих ресторанах швидкого харчування (на прикладі ресторану «Пузата хата», м. Луцьк);

26. Організація реалізації продукції ресторанного господарства (на прикладі кафе-кав'ярні «Капучіно», м. Луцьк);
27. Особливості інтр'єру кафе-кав'ярень міста Луцька;
28. Організація надання послуг харчування мешканцям готельних комплексів (на прикладі готелю «Світязь», м. Луцьк);
29. Забезпечення якості надання послуг харчування (на прикладі готельно-ресторанного комплексу «Зелений Гай», с. Копачівка);
30. Аналіз матеріально-технічної бази закладу ресторанного господарства (на прикладі піцерії «Дядя PIZZA», м. Луцьк).
31. Аналіз роботи бару ресторану «NOBLE» (м. Луцьк)
32. Матеріально-технічне забезпечення закладу ресторанного господарства (на прикладі ресторану «Корона Вітовта», м. Луцьк);
33. Організація обслуговування бенкетів фуршетів з обслуговуванням офіціантами (на прикладі рекреаційного комплексу «Рестпарк», с. Струмівка);
34. Організація обслуговування весільного бенкету з обслуговуванням офіціантами (на прикладі ресторану «Срібні лелеки», м. Луцьк);
35. Удосконалення процесу обслуговування гостей у закладах ресторанного господарства (на прикладі...);
36. Інформаційні технології в управлінні закладом ресторанного господарства (на прикладі ресторану швидкого обслуговування «Макдональдс», м. Луцьк).
37. SMM-просування закладу ресторанного господарства (на вибір...);
38. Організація обслуговування тютюновими виробами у закладах ресторанного господарства (на прикладі лаунж-бару «Абу-Дабі», м. Луцьк);
39. Мотивація персоналу та раціоналізація праці в ресторанній сфері (на прикладі ресторану «ShowBasilic», м. Луцьк);
40. Адаптація ресторанного бізнесу в умовах карантину (на прикладі мережі ресторанів «Фелічита», м. Луцьк);
41. Ресторанний ринок України в умовах воєнного стану;
42. Проблеми розвитку ресторанного бізнесу в умовах збройної агресії;
43. Адаптація сфери гостинності до умов воєнного стану;
44. Диференціація послуг закладів ресторанного господарства України в умовах воєнного часу;
45. Особливості розвитку нових форматів закладів ресторанного господарства в Луцьку.

«Туристичні ресурси України»

- 1 Стан розвитку туризму в Україні в умовах воєнного стану
- 2 Трекінг і його розвиток в Україні (на прикладі адміністративної області)
- 3 Туристично-інформаційні центри України, особливості їх функціонування (на прикладі міста, адміністративної області)
- 4 Нестандартні монументальні об'єкти України, їх використання в туризмі
- 5 Центри народних ремесел України як перспективні об'єкти туризму
- 6 Гомогенні рекреаційні ресурси (на прикладі адміністративної області, за виключенням Одеської, Тернопільської)
- 7 Організація рекреаційної діяльності у національних природних парках (на прикладі адміністративної області, за виключенням Волинської і Закарпатської)
- 8 Оцінка рекреаційних ресурсів адміністративної області (за викл. Волинської, Чернівецької, Івано-Франківської, Закарпатської обл.)
- 9 Брендинг міст (регіонів)
- 10 Кліматичні рекреаційні ресурси та їх вплив на розвиток рекреаційної діяльності (на прикладі рекреаційного району)

«Аналіз діяльності підприємств туризму»

1. Сутність економічного аналізу і його роль в системі управління туристичним підприємством
2. Метод і методичні прийоми економічного аналізу
3. Види економічного аналізу та його інформаційне забезпечення
4. Організація економічного аналізу господарської діяльності
5. Аналіз виробництва і реалізації продукції (робіт, послуг) підприємств
6. Аналіз наявності і використання основних засобів підприємства
7. Аналіз використання трудових ресурсів і витрат на оплату праці
8. Аналіз витрат на виробництво і реалізацію продукції (робіт, послуг) підприємств туризму
9. Аналіз фінансових результатів діяльності туристичного підприємства
10. Аналіз фінансового стану туристичного підприємства
11. Аналіз діяльності туристичного підприємства «...за вибором здобувача»
12. Аналіз діяльності туристичного підприємства « _____ »
13. Аналіз діяльності туристичного підприємства « _____ »
14. Аналіз діяльності туристичного підприємства « _____ »
15. Аналіз діяльності туристичного підприємства « _____ »
16. Аналіз діяльності туристичного підприємства « _____ »
17. Аналіз діяльності туристичного підприємства « _____ »
18. Аналіз діяльності туристичного підприємства « _____ »
19. Аналіз діяльності туристичного підприємства « _____ »
20. Аналіз діяльності туристичного підприємства « _____ »
21. Аналіз господарської діяльності підприємства туризму « _____ »
22. Аналіз господарської діяльності підприємства туризму « _____ »
23. Аналіз господарської діяльності підприємства туризму « _____ »
24. Аналіз господарської діяльності підприємства туризму « _____ »
25. Аналіз господарської діяльності підприємства туризму « _____ »

«Аналіз діяльності підприємств готельного та ресторанного господарства»

1. Сутність, специфіка готельних послуг та особливості готельної діяльності.
2. Сутність, особливості і соціально-економічне значення ресторанного господарства.
3. Сучасні стан, проблеми та тенденції розвитку готельного та ресторанного бізнесу в Україні та світі.
4. Підприємства готельно-ресторанного бізнесу як суб'єкти ринку в сфері послуг.
5. Характеристика основних напрямів державного регулювання діяльності підприємств готельного та ресторанного господарства.
6. Система показників господарської діяльності підприємств готельного та ресторанного бізнесу.
7. Основні фонди як складова матеріально-технічної бази підприємств готельно-ресторанного бізнесу.
8. Показники оцінки стану та ефективності використання основних фондів підприємств готельно-ресторанного бізнесу.
9. Знос, амортизація та відтворення основних фондів підприємств готельно-ресторанного бізнесу.
10. Сутність, суб'єкти та об'єкти інвестиційної діяльності підприємств готельного господарства.
11. Розробка фінансового бізнес-плану інвестиційного проекту.
12. Сутність, склад та структура оборотних засобів підприємств готельно-ресторанного бізнесу.

13. Показники оцінки ефективності управління оборотними засобами готельного та ресторанного господарства.
14. Планування потреби в оборотних засобах готелів та ресторанів.
15. Характеристика трудових ресурсів підприємств готельно-ресторанного бізнесу.
16. Продуктивність праці: сутність, значення та методи розрахунку на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу.
17. Організація оплати праці на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу.
18. Характеристика основних оперативних показників експлуатаційної програми готельного підприємства.
19. Планування експлуатаційної діяльності та експлуатаційної програми готелю.
20. Сутність, склад, структура і характеристика видів продукції та товарообороту ресторанних закладів.
21. Аналіз товарообороту і виробничої програми підприємств ресторанного бізнесу.
22. Планування товарообороту та виробничої програми ресторану.
23. Поняття та характеристика плану товарного забезпечення ресторанного закладу.
24. Методичні основи визначення потреби ресторанного закладу в сировині та товарах.
25. Сутність та види запасів сировини та товарів на підприємствах ресторанного бізнесу.
26. Зміст процесу аналізу запасів сировини і товарів на підприємствах ресторанного господарства.
27. Планування товарних запасів, обсягів та джерел їх надходження на підприємствах ресторанного бізнесу.
28. Економічна природа та класифікація поточних витрат підприємств готельно-ресторанного бізнесу.
29. Собівартість послуг готельного господарства та фактори, що її визначають.
30. Особливості та структура собівартості продукції ресторану.
31. Аналіз витрат підприємств готельно-ресторанного бізнесу.
32. Планування витрат підприємств готельно-ресторанного бізнесу.
33. Прибуток і рентабельність підприємств готельного господарства.
34. Доход, прибуток і рентабельність підприємств ресторанного господарства.
35. Аналіз прибутку та рентабельності підприємств готельно-ресторанного бізнесу.
36. Планування прибутку підприємств готельно-ресторанного бізнесу.
37. Сутність та особливості формування цін на продукцію та послуги підприємств готельного та ресторанного господарства.
38. Характеристика основних методів ціноутворення на продукцію та послуги підприємств готельної та ресторанної індустрії.
39. Особливості формування переліку цільових орієнтирів діяльності підприємств готельного та ресторанного бізнесу.
40. Сутність та структура фінансового плану підприємств готельно-ресторанного бізнесу.

Завідувач кафедри
туризму та готельного господарства



проф. Ільїн Л.В.