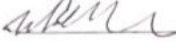


Схвалено на засіданні  
кафедри готельно-ресторанної справи та  
організації бізнесу  
завідувач кафедри, д-р екон.наук, проф.

 Іван ЧЕРВЕН  
« 13 » 09 2023 р.

**Тематика наукових досліджень учасників  
студентського наукового гуртка  
«Ресторатор»**

1. Сучасний стан, проблеми та перспективи розвитку ресторанного (готельного) бізнесу в Україні.
2. Інноваційні напрямки удосконалення діяльності підприємства індустрії гостинності.
3. Організація і бізнес-проекування підприємств ресторанного господарства.
4. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства.
5. Крафтове виробництво та ресторанний бізнес в Україні.
6. Формування, впровадження та вплив PR-технологій готелю (ресторану)
7. Управління персоналом на готельно-ресторанних підприємствах в сучасних умовах
8. Планування та організація event-заходів у закладах готельно-ресторанного господарства
9. Франчайзинг в індустрії гостинності: проблеми та перспективи розвитку
10. Маркетингова діяльність готелю (ресторану)
11. Формування та впровадження маркетингової комунікаційної політики готелю (ресторану)
12. Організація кейтерингу у ресторанному бізнесі
13. Система менеджменту готелю (ресторану) та її удосконалення
14. Бізнес-планування готельно-ресторанного комплексу
15. Оцінка конкурентоспроможності та формування конкурентних переваг готельного комплексу (ресторану)
16. Інфраструктурне забезпечення об'єктів готельно-ресторанного бізнесу
17. Бенчмаркінг діяльності готелю (ресторану)
18. Інформаційно-комунікаційні технології готелю (ресторану)
19. Конфлікт-менеджмент готелю (ресторану)
20. Система креативного менеджменту готелю (ресторану)
21. Система управління якістю послуг готелю (ресторану)
22. Інноваційні технології управління якістю послуг підприємства сфери гостинності.
23. Сучасні клінінгові технології у готельному господарстві

24. Удосконалення управління сервісним процесом у закладі готельно-ресторанного господарства.
25. Стратегія підвищення організаційної культури і якості обслуговування гостей.
26. Формування бренд-орієнтованої системи управління готельно-ресторанною установою.
27. Удосконалення форм організації праці на підприємствах готельно-ресторанного господарства.
28. Формування маркетингового комплексу сучасного готелю/ресторану в умовах невизначеності зовнішнього середовища.
29. Розробка маркетингової цінової політики в закладах готельно-ресторанної сфери.
30. Проблеми забезпечення безпеки в готельно-ресторанній діяльності.
31. Інноваційні технології управління якістю послуг підприємства сфери гостинності.
32. Особливості креативного менеджменту підприємства готельно-ресторанного бізнесу.
33. Підвищення ефективності використання матеріально-технічної бази готельно-ресторанного підприємства.
34. Інформаційні системи управління готельно-ресторанного підприємства та шляхи їх удосконалення.
35. Упровадження стандартів ISO на готельно-ресторанному підприємстві для підвищення його конкурентоспроможності.
36. Сучасні кулінарні тренди та перспективи їх використання у закладах ресторанного господарства.
37. Стандартизація і сертифікація готельних/ресторанних послуг.
38. Автоматизовані системи управління готелем (рестораном).
39. Альтернативне енергозабезпечення об'єктів готельно-ресторанного бізнесу.
40. Якість і культура обслуговування у підприємствах готельного (ресторанного) господарства.
41. Сучасні тенденції розвитку інфраструктури готельних підприємств (на прикладі готелів різної категорійності).
42. Удосконалення організації логістичного обслуговування в готельно-ресторанному бізнесі.
43. Формування корпоративної культури підприємств готельно-ресторанного бізнесу