

«Затверджую»

Завідувач кафедри готельно-ресторанної
та курортної справи

проф. Клапчук В.М.

«_____» _____ 2024 р.

ТЕМАТИКА КУРСОВИХ РОБІТ

№ з/п	Тема	П.І.П. керівника	Група	П.І.П. студента
1.	Програми лояльності як інструмент підвищення конкурентоспроможності підприємства ресторанного господарства (на прикладі...)	доц. Мельник Н.В.	МГБ-21	Усатенко А.В.
2.	Особливості організації послуг харчування в готелях ділового призначення.	доц. Мельник Н.В.	МГБ-21	Когут Я.О.
3.	Каучсерфінг: культурний обмін через гастрономію.	доц. Мельник Н.В.	МГБ-21	Бобкович А.Я.
4.	Роль корпоративної культури у формуванні ефективної діяльності підприємства ресторанного господарства (на прикладі.....).	доц. Мельник Н.В.	МГБ-21	Нанівський В.І.
5.	Місце готельно-ресторанних комплексів Івано-Франківська в архітектурі міста.	доц. Мельник Н.В.	МГБ-21	Шутенко Н.Ю.
6.	Вплив глобалізації на структуру та функціонування ресторанного бізнесу (на прикладі...).	доц. Мельник Н.В.	МГБ-21	Кушнір Д.В.
7.	Постпандемічні зміни в діяльності підприємств ресторанного господарства: адаптація до нових реалій.	доц. Мельник Н.В.	МГБ-21	Гайда О.І.
8.	Конкуренція між ресторанами у великому місті: основні стратегії виживання і розвитку	доц. Мельник Н.В.	МГБ-21	Горін В.І.
9.	Інклюзивний дизайн в ресторанах: адаптація	доц. Мельник Н.В.	МГБ-21	Бутчак Ю.А.

	інфраструктури для клієнтів з особливими потребами.			
10.	Ресторани в замкових комплексах Європи: поєднання історії та сучасної гастрономії	доц. Мельник Н.В.	МГБ-21	Баско С.Р.
11.	Роль закладів ресторанного господарства у розвитку медичних курортів в Україні.	доц. Мельник Н.В.	МГБ-21	Середюк М.В.

«Затверджую»
Завідувач кафедри готельно-ресторанної
та курортної справи
_____ проф. Клапчук В.М.
«_____» _____ 2024 р.

ТЕМАТИКА КУРСОВИХ РОБІТ

№ з/п	Тема	П.І.П. керівника	Група	П.І.П. студента
1.	Ефективність програм лояльності в ресторанному бізнесі: порівняння практик провідних ресторанів	доц. Мельник Н.В.	МГБз-21	Дерещук М.В.
2.	Досвід клієнтів у ресторанах класу люкс: стратегічний підхід до створення унікального сервісу	доц. Мельник Н.В.	МГБз-21	Сбродов Д.І.
3.	Міжнародні стандарти обслуговування в ресторанах: аналіз та впровадження в Україні.	доц. Мельник Н.В.	МГБз-21	Сусак Д.В.
4.	Використання штучного інтелекту для покращення обслуговування клієнтів у ресторанному бізнесі	доц. Мельник Н.В.	МГБз-21	Тимінська Ю.В.
5.	Гастрономічний спадок волинян: пошук ідентичності	доц. Мельник Н.В.	МГБз-21	Безрука М.-Т. Л.
6.	Вплив туристичних трендів на розвиток ресторанного бізнесу: міжнародний та український досвід	доц. Мельник Н.В.	МГБз-21	Юзвак Т.-Ю. А.
7.	Особливості організації харчування в курортних готелях	доц. Мельник Н.В.	МГБз-21	Пукшин Я. І.