

«Затверджую»

Декан факультету туризму

проф. Великочий В.С.

« _____ » _____ 2025 р.

ТЕМАТИКА КВАЛІФІКАЦІЙНИХ РОБІТ БАКАЛАВРІВ

№	Тема	Науковий керівник	Студент	Група
1.	Рекреаційне господарство національних природних парків Івано-Франківської області	проф. Клапчук В.М.	Леньковська Мар'яна	ГРС-41
2.	Використання бальнеологічних ресурсів Українських Карпат для організації пансіонатів з лікуванням	проф. Клапчук В.М.	Сенатович Юлія	ГРС-41
3.	Розвиток природно-заповідного фонду України в Івано-Франківській області для потреб розвитку рекреації	проф. Клапчук В.М.	Гах Тетяна	ГРС-41
4.	Мінеральні ресурси Українських Карпат та їх роль у розвитку курортів	проф. Клапчук В.М.	Лелікова Вероніка	ГРС-41
5.	Оптимізація природно-заповідної мережі Надвірнянського району	проф. Клапчук В.М.	Ломпас Ольга	ГРС-41
6.	Традиційне харчування в етнокультурних областях Передкарпаття	проф. Клапчук В.М.	Погорела Софія	ГРС-41
7.	Заготівля та вирощування грибів для потреб ресторанного господарства України	проф. Клапчук В.М.	Тодорів Арсен	ГРС-41
8.	Використання у закладах ресторанного господарства продукції форелевих підприємств України	проф. Клапчук В.М.	Салій Валентина	ГРС-41
9.	Готельний фонд Прикарпаття під час російсько-української війни (2014-2024 рр.)	проф. Клапчук В.М.	Скрипка Каріна	ГРС-41
10.	Штучний інтелект у HoReCa: від автоматизації сервісу до стратегічного управління	доц. Польова Л.В.	Дружинець Мар'яна	ГРС-41
11.	Еко-інновації у сфері HoReCa: український досвід впровадження	доц. Польова Л.В.	Нащук Яна	ГРС-41
12.	Redefining Service: модернізація HoReCa під впливом покоління Z	доц. Польова Л.В.	Гошко Микола	ГРС-41
13.	Digital-маркетинг у HoReCa: просування ресторанів через Instagram,	доц. Польова Л.В.	Шлімкевич Марія	ГРС-41

	TikTok та YouTube			
14.	Концепція “Zero Waste” у ресторанному господарстві: від теорії до практики	доц. Польова Л.В.	Аксюк Богдан	ГРС-41
15.	Інноваційні технології в організації харчування: роботизація та автоматизація обслуговування	доц. Польова Л.В.	Тішенінов Володимир	ГРС-41
16.	Інклюзивний сервіс у HoReCa: сучасні підходи та перспективи	доц. Польова Л.В.	Яцюк Владислав Володимирович	ГРС-41
17.	Впровадження smart-room технологій у сучасних готельних комплексах	доц. Польова Л.В.	Барабаш Вікторія-Марія	ГРС-41
18.	Фермерські продукти та локальна кухня як тренд ресторанної індустрії	доц. Польова Л.В.	Дмитрик Юлія	ГРС-41
19.	Мобільні додатки в HoReCa: інноваційні засоби комунікації з клієнтами	доц. Польова Л.В.	Заболотна Софія Борисівна	ГРС-41
20.	Українська кухня нового покоління: шлях від традиції до fine dining	доц. Польова Л.В.	Лукинчук Володимир	ГРС-41
21.	Кейтеринг у форматі sustainable event: перспективи для HoReCa	доц. Польова Л.В.	Фриюк Сергій	ГРС-41
22.	Ефективність репутаційного менеджменту в соціальних мережах для ресторанного бізнесу	доц. Мендела І.Я.	Солтис Карина	ГРС-42
23.	Вплив міжнародної гастрономічної культури на ресторанний бізнес	доц. Мендела І.Я.	Сахнюк Анастасія	ГРС-42
24.	Гейміфікація як засіб підвищення лояльності гостей в сфері гостинності	доц. Мендела І.Я.	Каглян Ірина	ГРС-42
25.	Культура сніданку в українських готелях	доц. Мендела І.Я.	Лукаш Олена Вікторівна	ГРС-42
26.	Поведінкові патерни туристів у виборі засобів розміщення	доц. Мендела І.Я.	Мочерняк Зіновій Романович	ГРС-42
27.	Гастрономічний тур як засіб збереження локальної ідентичності	доц. Мендела І.Я.	Расторгуєва Олеся Сергіївна	ГРС-42
28.	Застосування штучного інтелекту у сфері гостинності	доц. Мендела І.Я.	Дмитришин Юлія Дмитрівна	ГРС-42
29.	Фудшеринг і його перспективи в ресторанному бізнесі	доц. Мендела І.Я.	Гуцул Денис	ГРС-42
30.	Мобільний кейтеринг як формат обслуговування подій в умовах нової реальності	доц. Мендела І.Я.	Панчук Віта	ГРС-42
31.	Вплив екологічної сертифікації Green Key на	доц. Мендела І.Я.	Сізін Діана	ГРС-42

	конкурентоспроможність готельних підприємств			
32.	Ефективний food styling: нейро-маркетинговий підхід конкурентоспроможності ресторанів (на прикладі....)	доц. Новосьолов О.В.	Мельников Олександр	ГРС-42
33.	Особливості використання чат-ботів в готельно-ресторанній сфері (на прикладі....)	доц. Новосьолов О.В.	Ошур Мар'яна	ГРС-42
34.	Корпоративна соціальна відповідальність як інструмент формування позитивного іміджу підприємств готельно-ресторанної сфери (на прикладі....)	доц. Новосьолов О.В.	Вацеба Марія	ГРС-42
35.	Вино та м'ясо: основа розвитку гастрономічного туризму в Івано-Франківську (на прикладі....)	доц. Новосьолов О.В.	Осташук Роксолана	ГРС-42
36.	Ресторани східної кухні Івано-Франківська: здорове харчування чи модний тренд? (на прикладі....)	доц. Новосьолов О.В.	Яворська Наталія	ГРС-42
37.	Технології «розумний номер»: світовий та вітчизняний досвід (на прикладі....)	доц. Новосьолов О.В.	Лонюк Марко	ГРС-42
38.	Еко-тренди в ресторанах Івано-Франківська: особливості та тренди (на прикладі....)	доц. Новосьолов О.В.	Мельников Роман	ГРС-42
39.	Кулінарна творчість мішленівських шеф-кухарів (на прикладі...Клер Сміт (Clare Smyth), Пол Айнсворт (Paul Ainsworth)... або... інший...)	доц. Новосьолов О.В.	Лободовська Альона	ГРС-42
40.	Культура consumerism: загальносвітові тренди в українських ресторанах (на прикладі....)	доц. Новосьолов О.В.	Годованець Вікторія	ГРС-42
41.	Експансія японської кухні в Україні: глобальна тенденція та локальні особливості (на прикладі....)	доц. Новосьолов О.В.	Павлик Роман	ГРС-42
42.	Інноваційні підходи до організації роботи ресторану з урахуванням локальної ідентичності та туристичних трендів	доц. Загнибіда Р.П.	Левкун Діана	ГРСз-41
43.	Еко- та гастрономічні фестивалі в Карпатах як інструмент популяризації крафтових продуктів.	доц. Загнибіда Р.П.	Зюбак(Джурак) Надія	ГРСз-41
44.	Крафтове пивоваріння в Карпатах як елемент туристичної привабливості	доц. Загнибіда Р.П.	Ковалюк Вікторія	ГРСз-41

45.	Еко-технології та сталий розвиток у готельно-ресторанній справі та кейтерингу	доц. Загнибіда Р.П.	Гнилиця Андріана-Людмила	ГРСз-41
46.	Використання соціальних мереж і influencer-маркетингу для популяризації кейтерингових послуг	доц. Загнибіда Р.П.	Пітиляк Марія	ГРСз-41
47.	Впровадження кейтерингових послуг у готелі як спосіб диверсифікації доходів	доц. Загнибіда Р.П.	Радиш Софія	ГРСз-41
48.	Сезонне меню з крафтових продуктів: адаптація до туристичних потоків	доц. Загнибіда Р.П.	Зарубіна Анастасія	ГРСз-41
49.	Авторські коктейлі як засіб підвищення конкурентоспроможності бару	доц. Загнибіда Р.П.	Ольшановська Юлія	ГРСз-41
50.	Організація дегустаційних турів крафтових продуктів для туристів Карпат	доц. Загнибіда Р.П.	Федорчак Руслана	ГРСз-41
51.	Використання міксології як сучасного напрямку розвитку барної культури	доц. Загнибіда Р.П.	Куценко Софія	ГРСз-41
52.	Створення безбар'єрного простору в рестораних закладах: проблеми та шляхи вирішення	доц. Загнибіда Р.П.		ГРСз-41
53.	Сучасні тенденції в дизайні інтер'єру закладів ресторанного бізнесу та розвитку гастрономічних концепцій м. Львів	доц. Румянцева І.Б.	Курас Вікторія	ГРСз-41
54.	Фестивальна культура та її вплив на розвиток гастрономічного туризму в Івано-Франківську	доц. Румянцева І.Б.	Ославська Тетяна	ГРСз-41
55.	Безвідходна, усвідомлена кухня сучасних ресторанів на прикладі ресторанів “ ”	доц. Румянцева І.Б.	Гудзовата Вікторія	ГРСз-41
56.	Wellness і healthy food як ключові тенденції у сфері гостинності	доц. Румянцева І.Б.	Кучеренко Поліна	ГРСз-41
57.	Апсайклінг в ресторанному бізнесі	доц. Румянцева І.Б.	Літвиненко Вероніка	ГРСз-41
58.	Використання сучасних засобів комунікації в готельно-ресторанному бізнесі на прикладі готельно-ресторанного комплексу “ ”	доц. Румянцева І.Б.	Солтис Адам	ГРСз-41
59.	Роль гастротурів у збереженні традиційної кухні Закарпаття	доц. Румянцева І.Б.	Матківська Віра	ГРСз-41
60.	Іноземні кухні: нові смаки в українських ресторанах на прикладі ресторанів “ ”	доц. Румянцева І.Б.	Томенко Світлана	ГРСз-41

61.	Естетика подачі та фотоконтент як інструмент маркетингу у ресторанному бізнесі на прикладі ресторанів “ ”	доц. Румянцева І.Б.	Кіктенко Олексій	ГРСЗ-41
62.	Вплив вітамінізованих та білкових коктейлів на раціональне харчування людини	доц. Румянцева І.Б.	Білатчук Марія	ГРСЗ-41
63.	Удосконалення системи управління готельно-ресторанним підприємством (на прикладі « ») на основі інновацій	доц. Румянцева І.Б.	Герасимів Юлія	ГРСЗ-41
64.	Використання цифрових технологій у забезпеченні якості обслуговування в готельному бізнесі Буковелю	доц. Румянцева І.Б.	Савчин Остап	ГРСЗ-41
65.	Автентичні рецепти в приготуванні сучасних страв	доц. Румянцева І.Б.	Шах Софія	ГРСЗ-41
66.	Інноваційні інструменти управління персоналом у забезпеченні високої якості обслуговування в ресторані на прикладі “ ”	доц. Румянцева І.Б.	Остащук Роксолана	ГРСЗ-41
67.	Цифрова трансформація готельно-ресторанного бізнесу через мобільні застосунки на прикладі “ ”	доц. Румянцева І.Б.	Міштурак Андріана	ГРСЗ-41
68.	Гастрономічні тренди в епоху ТікТок: вплив соціальних мереж на ресторанну індустрію	доц. Румянцева І.Б.	Петрик Богдана	ГРСЗ-41
69.	Нові моделі розвитку готельного бізнесу на курорті Буковель	доц. Лояк Л.М.	Романюта Аріна	МГБ-41
70.	Сталі практики в готельно-ресторанному бізнесі: регіональний аспект	доц. Лояк Л.М.	Конопко Любов	МГБ-41
71.	Готельно-ресторанний бізнес Івано-Франківська в контексті сучасних викликів	доц. Лояк Л.М.	Гундяк Вікторія	МГБ-41
72.	Українська гостинність у контексті міжнародних стандартів ресторанного обслуговування	доц. Лояк Л.М.	Верхоляк Віталій	МГБ-41
73.	Гастрономічна ідентичність як інструмент конкурентоспроможності міжнародних ресторанів	доц. Лояк Л.М.	Грабович Ангеліна	МГБ-41
74.	Лакшері сервіс у готелях: персоналізовані luxury досвіди з елементами регіональної культури (на прикладі...)	доц. Лояк Л.М.	Грицак Анна-Марія	МГБ-41

75.	Культурна автентичність та глобалізація в меню ресторанів при готелях (на прикладі...)	доц. Лояк Л.М.	Дик Вікторія	МГБ-41
76.	Сучасні освітні платформи у сфері HoReCa: вітчизняний та міжнародний досвід	доц. Лояк Л.М.	Клим'юк Мирослава	МГБ-41
77.	Трансформації сервісу міжнародних готелів у постковідний період (на прикладі...)	доц. Мельник Н.В.	Гоузар Александр	МГБ-41
78.	Програми лояльності у міжнародних готельних мережах: ефективність та перспективи	доц. Мельник Н.В.	Матіяш Вікторія	МГБ-41
79.	Екологічний менеджмент як інструмент сталого розвитку міжнародних готельних мереж (на прикладі...)	доц. Мельник Н.В.	Бабій Марія-Вікторія	МГБ-41
80.	Вплив сезонності на діяльність готелів: стратегії подолання сезонних коливань попиту	доц. Мельник Н.В.	Зурніна Руслана	МГБ-41
81.	Адаптація міжнародних стандартів обслуговування у вітчизняних готелях (на прикладі...)	доц. Мельник Н.В.	Барна Денис	МГБ-41
82.	Етика обслуговування в готельному секторі: стандарти та виклики	доц. Мельник Н.В.	Матвеев Владислав	МГБ-41
83.	Івент-менеджмент у готельному бізнесі: кейси міжнародних мереж	доц. Мельник Н.В.	Тимошишин Іванна	МГБ-41
84.	Організація роботи служби Housekeeping у міжнародних готелях: стандарти та інновації	доц. Мельник Н.В.	Давтян Максим	МГБ-41
85.	Аналіз ефективності надання компліментарних послуг у готельній індустрії (на прикладі...)	доц. Мельник Н.В.	Лемко Максим	МГБз-41
86.	Роль міжнародних готельних мереж у розвитку туристичних дестинацій	доц. Мельник Н.В.	Тулайдан Євгенія	МГБз-41
87.	Вплив SPA-готелів на формування тенденцій сучасної індустрії гостинності (на прикладі...)	доц. Мельник Н.В.	Малюк Марина	МГБз-41
88.	Оптимізація процесу прийому іноземних гостей у готельному бізнесі: організаційні та сервісні аспекти (на прикладі...)	доц. Мельник Н.В.	Стасюк Анна	МГБз-41
89.	Банкетний сервіс в готельних мережах: вітчизняний та міжнародний досвід	доц. Мельник Н.В.	Шимків Максим	МГБз-41