**Додаток 1**

Форма відомостей про авторів матеріалу та описова інформація для видань ТНТУ

**Авторська довідка**

*(кваліфікаційної роботи бакалавра)*

**Назва дипломної роботи магістра***:* *Упровадження інновацій на підприємстві ресторанного типу*

*(на прикладі ресторану «Оскар»)*

Назва (англ.): *Some innovations implementation at a restaurant-type enterprise (restaurant “Oscar” as a case study).)*

*переклад англійською*

**Освітній ступінь :**  *бакалавр*  **\_\_\_\_\_**

**Шифр та назва спеціальності:** *241 «Готельно-ресторанна справа»*

**Екзаменаційна комісія:** *№ 57*

**Установа захисту:** *Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя*

**Дата захисту:** 23.06.2022  **Місто:** *Тернопіль*

**Сторінки:**

Кількість сторінок дипломної роботи: 68 Кількість сторінок реферату: -

**УДК:**

**Автор дипломної роботи**

Прізвище, ім’я, по батькові (укр.): *Бучко Володимир Володимирович*

Прізвище, ім’я (англ*.): Buchko Volodymyr* \_\_\_\_\_

Місце навчання (установа, факультет, місто, країна): *Тернопільський національний технічний\_\_\_\_\_\_\_\_ університет імені Івана Пулюя, факультет економіки та менеджменту\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

**Керівник:**

Прізвище, ім’я, по батькові (укр.): *Малюта Людмила Ярославівна*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Прізвище, ім’я (англ.): *Malіuta Lіudmуla\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

Місце праці (установа, підрозділ, місто, країна): *Тернопільський національний технічний\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ університет імені Івана Пулюя, кафедра управління інноваційною діяльністю та сферою послуг\_\_\_\_\_*

Вчене звання, науковий ступінь, посада*: д.е.н., професор\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

**Рецензент:**

Прізвище, ім’я, по батькові (укр.): *Мосій Ольга Бориславівна*

Прізвище, ім’я (англ.): *Mosiy Olga \_\_\_\_*

Місце праці (установа, підрозділ, місто, країна): *Тернопільський національний технічний\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ університет імені Івана Пулюя, кафедра менеджменту та адміністрування\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

Вчене звання, науковий ступінь, посада*: к.е.н., доцент кафедри\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

**Ключові слова**

**українською***: інновація, інноваційний процес, інноваційний розвиток, інноваційний продукт, конкурентоспроможність, якість.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

**англійською***: competition, competitive advantages, competitiveness, strategy, management, quality. \_\_\_\_\_*

**Анотація**

**українською:** *Кваліфікаційна робота бакалавра: 68 сторінки, 7 рисунків, 18 таблиць, 40 літ. джерел.*

*Предмет дослідження − інноваційні процеси та технології ресторанного бізнесу на сучасному етапі його розвитку. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

*Об'єкт дослідження − заклад ресторанного типу «Оскар». \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

*Метою роботи є дослідження інноваційних процесів, аналізування інноваційного потенціалу та обґрунтування впровадження інноваційної продукції для підприємства ресторанного типу. \_\_\_\_\_\_\_\_*

*Методи дослідження − спостереження, порівняння, групування, аналіз і синтез, графічний, табличний.*

*У роботі проведено дослідження економічної сутності та класифікаційних ознак інновацій принципів і напрямів реалізації інноваційних процесів та забезпечення інноваційного розвитку сучасних підприємств; розглянуто зарубіжний та вітчизняний досвід та приклади упровадження інновацій сучасними підприємствами ресторанного типу; проаналізовано виробничо-господарську та фінансову діяльність ресторану “Оскар” у контексті його інноваційного розвитку; оцінено інноваційний кадровий потенціал закладу; обґрунтовано впровадження у меню закладу нового ресторанного продукту та проведено розрахунок основних показників для побудови його моделі якості. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

*Результати дослідження рекомендовано до впровадження в діяльність досліджуваного підприємства - ресторану “Оскар”.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

**англійською***: Bachelor's thesis: 68 pages, 7 figures, 18 tables, 40 references. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

*Subject of research − innovative processes and technologies of restaurant business at the present stage of its development. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

*Object of research − Oscar-type restaurant. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

*The aim of the work is to study innovation processes, analyze the innovation potential and justify the introduction of innovative products for restaurant-type enterprises. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

*Research methods − observation, comparison, grouping, analysis and synthesis, graphical, tabular. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

*The study of the economic essence and classification features of innovation, principles and directions of implementation of innovation processes and ensuring the innovative development of modern enterprises; foreign and domestic experience and examples of introduction of innovations by modern restaurant-type enterprises are considered; analyzed the production, economic and financial activities of the restaurant "Oscar" in the context of its innovative development; the innovative human resources of the institution were assessed; the introduction of a new restaurant product in the menu of the institution is substantiated and the calculation of the main indicators for building its quality model is carried out. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

*The results of the study are recommended for implementation in the activities of the studied enterprise - the restaurant "Oscar". \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*