**Додаток 1**

Форма відомостей про авторів матеріалу та описова інформація для видань ТНТУ

**Авторська довідка**

*(кваліфікаційної роботи бакалавра)*

**Назва дипломної роботи магістра***:* *Удосконалення сервісно-виробничого процесу закладу ресторанного господарства (на прикладі ресторану «Черчіль» (W.Churchill). \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

Назва (англ*.): Improvement of the service-production process of a restaurant business facility (restaurant\_\_\_ “W. Churchill” 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:** 14.06.2022  **Місто:** *Тернопіль\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

**Сторінки:**

Кількість сторінок дипломної роботи: 71 Кількість сторінок реферату: -

**УДК:**

**Автор дипломної роботи**

 Прізвище, ім’я, по батькові (укр.): *Дзьоник Софія Віталіївна*

 Прізвище, ім’я (англ*.)*: *Dzionyk Sofia* \_\_\_\_\_

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.): *Сороківська Олена Анатоліївна*

Прізвище, ім’я (англ.): *Sorokivska Olena \_\_\_\_\_*

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

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

**Ключові слова**

**українською***: ефективність, заклад, обслуговування, ресторан, послуга, управління, якість. \_\_\_\_\_*

**англійською***: efficiency, institution, service, restaurant, service, management, quality.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

**Анотація**

**українською:** *Кваліфікаційна робота бакалавра: 71 сторінка, \_\_\_\_рисунків, \_\_\_таблиць, 2 додатка, 42 літературних джерела.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

*Предмет дослідження − сервісно-виробничий процес закладу ресторанного типу.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

*Об’єктом дослідження виступає ресторанне господарство (ресторан «Черчіль» (W. Churchill).\_\_\_\_\_\_\_*

*Метою роботи є дослідження ефективності надання послуг у галузі ресторанного господарства та удосконалення сервісно-виробничого обслуговування закладу.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

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

*У роботі досліджено понятійний апарат щодо визначень «послуга, «ресторанне господарство», «заклад обслуговування»; здійснено порівняльний аналіз зарубіжних та вітчизняних методів оцінки ресторанного обслуговування та ефективності сервісних послуг; проведено аналіз виробничо-господарської діяльності досліджуваного підприємства та виявлення ключових елементів сервісу закладу; розроблено пропозиції щодо удосконалення виробничо-сервісного обслуговування, запропоновано проект удосконалення концепції ведення бізнесу ресторану «Черчіль на основі упровадження нових його напрямів діяльності.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

*Результати дослідження рекомендовано до впровадження в діяльність досліджуваного підприємства.*

**англійською***: Bachelor's thesis: 71 pages, \_\_\_\_ figures, \_\_\_ tables, 2 appendices, 42 references.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

*The subject of research is the service and production process of a restaurant-type institution.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

*The object of the study is the restaurant business (restaurant "Churchill" (W. Churchill).\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

*The aim of the work is to study the effectiveness of services in the field of restaurant business and improve the service and production services of the institution.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

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

*The conceptual apparatus in relation to the definitions "service", "restaurant business", "service establishment" is investigated in the work; the comparative analysis of foreign and domestic methods of estimation of restaurant service and efficiency of service services is carried out; the analysis of production and economic activity of the researched enterprise and revealing of key elements of service of establishment is carried out; developed proposals for improving production and service, proposed a project to improve the business concept of the restaurant "Churchill" on the basis of the introduction of new activities.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

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

*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*