**Додаток 1**

Форма відомостей про авторів матеріалу та описова інформація для видань ТНТУ

**Авторська довідка**

*(кваліфікаційної роботи бакалавра)*

**Назва дипломної роботи магістра:***Управління ціновою політикою підприємства ресторанного бізнесу в умовах війни (на прикладі ресторану «Хінкальня») \_\_\_\_\_*  **\_\_\_\_\_**

**Назва (англ***.): Managing the Pricing Policy of a Restaurant Business Enterprise During Wartime ("Khinkalnya" Restaurant as a case of study) \_\_\_\_\_*  **\_\_\_\_\_***\_\_\_\_\_*  **\_\_\_\_\_**

*переклад англійською*

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

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

**Екзаменаційна комісія:** *№ 50*

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

**Дата захисту:** 18.06. 2025  **Місто:** *Тернопіль*

**Сторінки:**

Кількість сторінок дипломної роботи: 77 Кількість сторінок реферату: -

**УДК:**  338

**Автор дипломної роботи**

Прізвище, ім’я, по батькові (укр.): *Мазурик Христина Андріївна \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* Прізвище, ім’я (англ*) Mazuryk Khrystyna\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

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

**Керівник:**

Прізвище, ім’я, по батькові (укр.): *Андрушків Богдан Миколайович\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

Прізвище, ім’я (англ.): *Andrushkiv Bohdan \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

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.): З*яйлик Марія Федорівна \_\_\_\_ \_*

Прізвище, ім’я (англ.): *Zaylyk Maria \_ \_*

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:** *воєнний час, операційна модель, ресторан, стратегія, цінова політика. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

**англійською***: wartime, operational model, restaurant, strategy, pricing policy. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

**Анотація**

**українською:** *Кваліфікаційна робота бакалавра: 4 рисунки, 14 таблиць, 41 літературне джерело. \_\_\_*

*Предмет дослідження − процеси формування, адаптації та реалізації цінової політики в закладі\_\_\_\_ ресторанного бізнесу в умовах воєнної економіки. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

*Об'єкт дослідження −* *господарська діяльність підприємства ресторанного бізнесу − ресторану «Хінкальня. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

*Метою роботи* *є розробка практично орієнтованих заходів щодо вдосконалення цінової політики\_\_\_\_ ресторану «Хінкальня» в умовах воєнної економіки. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

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

*У роботі досліджено* *теоретичні*  [*засади управління ціновою політикою в ресторанному бізнесі:*](#_Toc198269666) *розглянуто економічну сутність, функції, роль цінової політики в закладах ресторанного господарства та* [*фактори, що її визначають в умовах війни;*](#_Toc198269668) *проведено аналіз кадрового потенціалу, доходів та витрат досліджуваного підприємства, представлено діагностику цінової політики ресторану «Хінкальня» в умовах воєнного часу та конкурентного середовища ведення бізнесу;* *запропоновано шляхи вдосконалення цінової політики ресторану в умовах війни, представлено до впровадження операційну модель трансформації цінової політики ресторану «Хінкальня» в сучасних умовах.*

*Результати дослідження рекомендовано до впровадження в діяльність досліджуваного підприємства – ресторану «Хінкальня». \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

**англійською***: Bachelor's thesis:77 pages, 4 figures, 14 tables, 8 appendices, 41 references.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

*Subject of the study – the processes of formation, adaptation, and implementation of pricing policy in a\_\_\_\_\_\_ restaurant-business establishment under conditions of a wartime economy. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

*Object of the study – the economic activity of a restaurant-business enterprise, namely the “Khinkalnya”\_\_\_\_\_ restaurant. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

*The aim of the work is to develop practically oriented measures to improve the pricing policy of the\_\_\_\_\_\_ “Khinkalnya” restaurant under wartime economic conditions. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

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

*In this study, the theoretical foundations of pricing-policy management in the restaurant business are\_\_\_\_\_\_\_\_ examined: the economic essence, functions, and role of pricing policy in food-service establishments, as well as the factors determining it during wartime; an analysis of the human-resource potential, revenues, and expenses of the enterprise under study is conducted; a diagnostic assessment of the “Khinkalnya” restaurant’s pricing policy in the context of wartime and a competitive business environment is presented; ways to enhance the\_\_\_\_ restaurant’s pricing policy under war conditions are proposed; and an operational model for transforming the “Khinkalnya” restaurant’s pricing policy in current conditions is introduced. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

*The results of the study are recommended for implementation in the operations of the enterprise under\_\_\_\_\_\_\_ investigation – the “Khinkalnya” restaurant. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*