

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ВІННИЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему:

«РОЛЬ СУЧАСНОГО СТОЛОВОГО ПОСУДУ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО
ГОСПОДАРСТВА»

(на матеріалах ТОВ «Гіпаніс Плюс», ресторан «NUMO»)

Здобувача вищої освіти
3 курсу, групи ГРС-31зс,
спеціальності 241 «Готельно-
ресторанна справа»
освітньої програми «Готельно-
ресторанна справа»

Волторнистої
Сніжани
Анатоліївни

Науковий керівник
кандидат економічних наук

Постова
Валентина
Вікторівна

Гарант освітньо-професійної
програми
кандидат економічних наук

Мазуркевич
Ірина
Олександрівна

Вінниця – 2023

ЗМІСТ

ВСТУП.....	3
РОЗДІЛ 1 ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ВИЗНАЧЕННЯ РОЛІ СУЧАСНОГО СТОЛОВОГО ПОСУДУ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.....	6
1.1 Сутність, класифікація та характеристика столового посуду відповідно до матеріалу виготовлення та функціонального призначення	6
1.2 Сучасні тенденції та критерії вибору столового посуду в закладах ресторанного господарства.....	15
РОЗДІЛ 2 АНАЛІЗ ВИКОРИСТАННЯ СТОЛОВОГО ПОСУДУ В РЕСТОРАНІ «NUMO».....	21
2.1 Організаційно-економічна характеристика ресторану «NUMO».....	21
2.2 Аналіз ефективності використання столового посуду в досліджуваному закладі.....	26
РОЗДІЛ 3 ШЛЯХИ ВДОСКОНАЛЕННЯ ВИКОРИСТАННЯ СУЧАСНОГО СТОЛОВОГО ПОСУДУ В РЕСТОРАНІ «NUMO».....	31
3.1 Розробка шляхів впровадження сучасного трендового посуду в ресторані «NUMO».....	31
3.2 Ефективність від впровадження розроблених заходів для досліджуваного закладу	39
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ.....	43
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	46
ДОДАТКИ.....	50

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Антонова Н. Якість обслуговування в ресторані: фактори, що впливають на споживачів. *Наукові записки Національного університету Острозька академія*. Серія: Економіка, Вип. 24, 2018. С. 16-21.
2. Архіпов В. В. Організація виробництва на підприємствах ресторанного господарства : підр. Київ : Вища школа, 2018. 346 с.
3. Архіпов В. В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2019. 340 с.
4. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства (3-є видання): навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2021. 280 с.
5. Архіпов В. В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції: навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2021. 382 с.
6. Березін А. Якість обслуговування в ресторанному бізнесі: теоретичні та практичні аспекти. *Наукові праці Кіровоградського національного технічного університету. Економічні науки*, Вип. 29, 2019. С. 30-36.
7. Брич В. Я. Організація готельно-ресторанної справи. Київ: Ліра-К. 2020. 484 с.
8. Волторниста С. А. Столовий посуд в закладах ресторанного господарства: критерії вибору та сучасні тренди. *Актуальні проблеми ефективного соціально-економічного розвитку України: пошук молодих*: збірник наукових праць XII Всеукраїнської студентської науково-практичної конференції (20 квітня 2023). Вінниця: Редакційно-видавничий відділ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. Вип.173. С.249-256.
9. Вумек Дж, Джонс Д. Ощадливе виробництво. Київ: Фабула, 2019. 448 с.
10. Гузенко І. Вплив якості обслуговування на задоволеність споживачів в ресторанному бізнесі. *Економіка та держава*, Вип. 8, 2020. С. 56-59.

11. Гріффітс К., Кості М. Посібник з креативного мислення. Київ: Фабула, 2020. 288 с.
12. Декалюк О.В. Методичні підходи до стратегічного управління готельно-ресторанним бізнесом. *Економічні науки. Вісник Хмельницького національного університету*. 2020. № 2. Том 2. С.261-264.
13. Денні Меєр. Прошу до столу. Як працює ресторанний бізнес. Київ: Наш формат. 2019. 344 с.
14. Дубінін М. Сучасні технології управління якістю обслуговування в ресторанному бізнесі. *Вісник Харківського національного технічного університету сільського господарства імені Петра Василенка*. Серія «Економічні науки», № 188, 2018. С. 50-55.
15. Земліна Ю., Ліфіренко О. Тенденції розвитку готельного бізнесу України. *Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації*. 2019. № 1. С. 121-131.
16. Колін Гармон. Що я знаю про роботу кав'ярень. Реалії бізнесу від власника мережі 3fe Coffee. Київ: Наш формат. 2021. 264 с.
17. Корнієнко О. Інноваційні технології управління якістю обслуговування в ресторанному бізнесі. *Економіка, управління та адміністрування*, Вип. 3, 2020. С. 47-52.
18. Макаренко М., Сапельнікова Н., Оніщенко В. Особливості обґрунтування управлінського рішення на основі критерію ефективності. *Менеджер*. 2017. № 4. С. 86–95.
19. Мальська М.П., Гаталяк О.М., Ганич Н.М. Ресторанна справа. Технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2021. 304 с.
20. Мальська М.П., Пандяк І.Г. Готельний бізнес: теорія та практика. Навчальний посібник. Київ: Центр навчальної літератури, 2019. 472 с.
21. Назаренко І. А., Боднарук О. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посіб. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 128 с.

22. Новікова О.В., Радченко Л.О., Вініченко К.П., Льовшина Л.Д., Пивоваров П.П., Чубар Л.І. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства. Київ: Світ книг. 2019. 411 с.
23. Організаційна та економічна ефективність функціонування ресторанів та готелів / В.В. Васильківська, І.В. Садовська, О.І. Яковлева. Економіка та держава. 2021. № 5. С. 89-92.
24. Павлюк В.В. Організаційно-економічний механізм підвищення конкурентоспроможності ресторанного бізнесу. *Вісник Житомирського державного технологічного університету*. 2021. Т. 1, № 1. С. 80-86.
25. Панченко М. О. Управління якістю: теорія та практика: навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2018. 228 с.
26. Підвищення конкурентоспроможності ресторанного бізнесу на основі управління якістю продукції та послуг / І.А. Міщенко. *Вісник Київського національного університету технологій та дизайну*. 2019. № 5. С. 104-112.
27. Постова В.В. Напрями стимулювання організаційного і соціально-економічного розвитку ресторанного бізнесу в Україні. *Інновації та технології в сфері послуг і харчування*. 2022. Вип. № 1 (5). С. 27-32.
28. Постова В.В. Особливості розвитку нових форматів закладів ресторанного господарства в Україні. *Інфраструктура ринку*. 2022. № 65. С. 98-103.
29. Постова В.В. Особливості становлення концепції ресторанів формату «FAST CASUAL». *Економіка і регіони. Науково-практичний журнал*. Вип. 85 (2). Полтава, 2022. С. 21-25.
30. Постова В.В. Покращення процесу обслуговування споживачів шляхом просування послуг підприємства ресторанного бізнесу через інтернет. *Економіка та суспільство*. 2022. №36. URL: DOI: 10.32782/2524-0072/2022-36-47.

31. Пятницька Г.Т. Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація: Монографія. Київ: КНТЕУ, 2018. 465 с.
32. Радченко Л.О., Новікова О.В., Льовшина Л.Д., Пивоваров П.П., Ніколаєнко-Ломакіна А.М. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів. Київ: Світ книг. 2018. 288 с.
33. Ростовський В.С., Шамян С.М. Барна справа: навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2021. 395 с.
34. Савелій Лібкін, Антон Фридлянд. Бізнес по-одеськи. Як побудувати мережу, не втративши себе. Одеса: Book Chef. 2021. 256 с.
35. Сердюк М.О., Калюжна Т.М. Як відкрити ресторан. Магічний посібник з ресторанної справи. Київ: Моя книжкова полиця. 2021. 132 с.
36. Смирнитська М.Б., Трищ Р.М. Охорона праці в галузі. Ресторанне господарство та торгівля. Київ: Світ книг. 2019. 362 с.
37. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах: підручник. Київ: Альтерпрес, 2019. 447 с.
38. Стадник В.В. Інноваційний менеджмент: навч. посібн. Київ: Академвидав, 2016. 464 с.
39. Ткаченко О.В. Професійна етика та психологія спілкування в ресторанному господарстві. Київ: Світ книг. 2020. 98 с.
40. Шевченко І.В. Управління якістю в ресторанному бізнесі. *Менеджмент в Україні: теорія і практика*. 2020. № 2. С. 10-14.
41. Черномазюк А.Г. Інновації у сфері готельно-ресторанного бізнесу. Економічні науки. *Вісник Хмельницького національного університету*. 2019. №5. С.269-272.
42. Офіційний сайт ресторану «NUMO». URL: <https://stravopys.com/numo> (дата звернення: 10.01.2023).

ДОДАТКИ