

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ЛЬВІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ФІЗИЧНОЇ КУЛЬТУРИ  
ІМЕНІ ІВАНА БОБЕРСЬКОГО

Факультет Факультет туризму  
Кафедра готельно-ресторанного бізнесу

«До захисту допущено»

Завідувач кафедри

Марія ПАСКА

“ 04 ” 06 2024 року

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА  
НА ЗДОБУТТЯ ОСВІТНЬОГО СТУПЕНЯ БАКАЛАВР  
зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»  
(код та шифр спеціальності)  
освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа»

на тему: **УДОСКОНАЛЕННЯ ПРОЦЕСУ МОТИВАЦІЇ ПЕРСОНАЛУ У  
ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В УМОВАХ КРИЗИ**

Виконав(ла): здобувач IV року навчання I бакалаврського рівня  
**ВОВЧОК РЕНАТА МИХАЙЛІВНА**

(п.п.)

(підпис)

Науковий керівник:

**Гузар У.Є.**  
к.е.н., доцент

(підпис)

Рецензенти:

Рекомендовано до захисту:  
Протокол засідання кафедри  
№ від 04.06 2024 р.  
Завідувач кафедри  
Паска М.З.

(підпис)

Захищено на засіданні ЕК № 4  
протокол № 4 від 27.06.2024 р.  
Оцінка Відмінно / А / 90  
(за національною шкалою, шкалою ECTS, бали)

Голова ЕК

(підпис)

Чікіта І.Б.

ЛЬВІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ФІЗИЧНОЇ КУЛЬТУРИ  
ІМЕНІ ІВАНА БОБЕРСЬКОГО

Факультет туризму

Кафедра готельно-ресторанного бізнесу

Освітній ступінь бакалавр

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

(шифр і назва)

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри ГРС

Марія ПАСКА

“27” / 09 2023 року

ЗАВДАННЯ

НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА

Вовчок Ренати Михайлівни

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи «УДОСКОНАЛЕННЯ ПРОЦЕСУ МОТИВАЦІЇ ПЕРСОНАЛУ  
У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В УМОВАХ КРИЗИ»

Керівник роботи Гвзар Уляна Євгенівна, кандидат економічних наук, доцент  
( прізвище, ім'я, по батькові, науковий ступінь, вчене звання)

затвержені Вченою радою факультету туризму ЛДУФК імені І.Боберського  
протокол від “27” вересня 2023 р. № 2

2. Термін подання здобувачем роботи 4 червня 2024 року

3. Вихідні дані до роботи зібрані під час проходження переддипломної  
практики; методичні рекомендації щодо виконання кваліфікаційної роботи

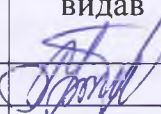
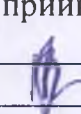


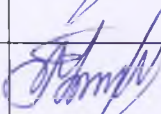

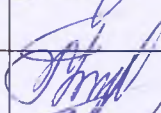
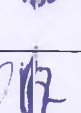
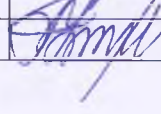
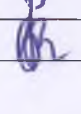
4. Зміст розрахунково-пояснювальної записки (перелік питань, які потрібно  
розробити): Вступ. Розділ I. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ МОТИВАЦІЇ  
ПЕРСОНАЛУ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

Розділ II. ОРГАНІЗАЦІЯ СИСТЕМИ МОТИВАЦІЇ ПЕРСОНАЛУ У  
РЕСТОРАНІ «ЖАРОВНЯ НА ЗАМКУ»

Розділ III. ОХОРОНА ПРАЦІ У ЗАКЛАДАХ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ

5. Перелік графічного матеріалу графіки, діаграми, рисунки, таблиці,  
мультимедійна презентація

## 6. Консультанти розділів роботи

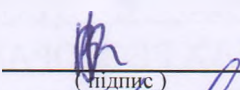
Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис	
		Завдання видав	Завдання прийняв
Вступ	Гузар У.Є.		
Розділ I. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ МОТИВАЦІЇ ПЕРСОНАЛУ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ	Гузар У.Є.		
Розділ II. ОРГАНІЗАЦІЯ СИСТЕМИ МОТИВАЦІЇ ПЕРСОНАЛУ У РЕСТОРАНИ «ЖАРОВНЯ НА ЗАМКУ»	Гузар У.Є.		
Розділ III. ОХОРОНА ПРАЦІ У ЗАКЛАДАХ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ	Гузар У.Є.		
Висновки	Гузар У.Є.		

7. Дата видачі завдання 18 вересня 2023 р.

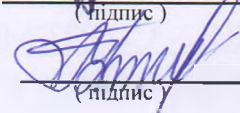
## КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Строк виконання етапів роботи	Примітка
1.	Розділ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ МОТИВАЦІЇ ПЕРСОНАЛУ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ	01.12.2023	<i>виконано</i>
2.	Розділ 2. ОРГАНІЗАЦІЯ СИСТЕМИ МОТИВАЦІЇ ПЕРСОНАЛУ У РЕСТОРАНИ «ЖАРОВНЯ НА ЗАМКУ»	02.02.2024	<i>виконано</i>
3.	Розділ 3. ОХОРОНА ПРАЦІ У ЗАКЛАДАХ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ	01.05.2024	<i>виконано</i>
4.	Висновки та пропозиції. Список використаної літератури та інтернет-ресурсів	07.05.2024	<i>виконано</i>
5.	Подання скомпанованої пояснювальної записки кваліфікаційної роботи керівнику	20.05.2024	<i>виконано</i>
6.	Графічні додатки	20.05.2024	<i>виконано</i>
7.	Дооформлення кваліфікаційної роботи	25.05.2024	<i>виконано</i>
8.	Подання кваліфікаційної роботи на кафедру	04.06.2024	<i>виконано</i>


Здобувач

  
(підпис)Вобчук Р.М.  
(прізвище та ініціали)

Керівник проекту

  
(підпис)Гузар У.Є.  
(прізвище та ініціали)

Я, як здобувач(ка) Львівського державного університету фізичної культури ім. Ів. Боберського розумію і підтримую політику університету з академічної доброчесності. Я не надавав(-ла) і не одержував(-ла) недозволеної допомоги під час підготовки цієї роботи. Використання ідей, результатів і текстів інших авторів мають посилання на відповідне джерело.

Здобувач  (підпис)

## АНОТАЦІЯ

**Вовчок Р.Р. «Удосконалення процесу мотивації персоналу у закладах ресторанного бізнесу в умовах кризи».**

Кваліфікаційна робота на здобуття освітнього ступеня бакалавра зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». – Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського. – Львів, 2024. – 62 с.

У сучасних умовах розвитку світової економіки в цілому, та українській економіці зокрема, одним з найважливіших факторів підвищення конкурентоспроможності підприємств гостинності є наявність кваліфікованих трудових ресурсів. Відповідно до сучасних концепцій управління саме працівники є найважливішим ресурсом підприємств гостинності, що впливає на його дохід, конкурентоспроможність та сталий розвиток. У багатьох підприємствах цей фактор є недостатньо вивченим.

*Актуальність теми* кваліфікаційної роботи зумовлена тим, що дуже важливим моментом в управлінні трудовими ресурсами підприємств гостинності є наявність мотиваційної складової. Основне призначення системи стимулювання підприємства – це формування виробничої поведінки співробітників, спрямованої на досягнення стратегічних завдань, тобто поєднання інтересів і потреб співробітників зі стратегічними завданнями підприємства.

*Метою кваліфікаційної роботи* є проведення аналізу організації роботи щодо мотивації персоналу на підприємстві сфери гостинності та запропонувати механізм формування системи мотивації праці у менеджменті підприємства.

У роботі використані такі *методи дослідження*: наукові праці провідних вітчизняних і зарубіжних учених з проблем мотивації персоналу в закладах індустрії гостинності, монографічний, аналізу і синтезу, індукції та дедукції, системного аналізу, спостереження, опис, абстрагування, ідеалізація, графічного аналізу. Інформаційною базою дослідження є офіційні дані ресторану «Жаровня на Замку»; роботи вітчизняних і зарубіжних учених та фахівців за тематикою дослідження; періодичні наукові видання; результати власних досліджень; ресурси мережі Інтернет.

*Наукова новизна.* У роботі запропоновано автором шляхи удосконалення системи мотивації персоналу у закладах індустрії гостинності.

*Ключові слова:* мотивація персоналу, заклади ресторанного бізнесу, інноваційні методи мотивації, криза, війна.

*Результати роботи* доповідалися та обговорювалися на конференціях:

Петрюк О. Ю., Вовчок Р. М., Іжевська О. П. Цикорій – цінна сировина для збагачення хлібобулочних виробів функціональними інгредієнтами // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності: міжнародна науково-практична конференція, 26-27 листопада 2020 р. : [матеріали конференції]. – Львів : ЛДУФК, 2020. – С. 120-122.

## ABSTRACT

**Vovchok R.R. «Improving the process of staff motivation in restaurant business establishments in crisis conditions».**

Qualification work for obtaining a bachelor's degree in specialty 241 «Hotel and restaurant business». - Ivan Bobersky Lviv State University of Physical Culture. - Lviv, 2024. - 62 p.

In the current conditions of development of the world economy in general, and the Ukrainian economy in particular, one of the most important factors in increasing the competitiveness of hospitality enterprises is the availability of qualified labor resources. According to modern management concepts, employees are the most important resource of hospitality enterprises, which affects its income, competitiveness and sustainable development. In many enterprises, this factor is insufficiently studied.

*The relevance of the topic* of qualification work is determined by the fact that a very important moment in the management of labor resources of hospitality enterprises is the presence of a motivational component. The main purpose of the company's incentive system is the formation of the production behavior of employees aimed at achieving strategic goals, that is, combining the interests and needs of employees with the strategic goals of the company.

*The purpose of the qualification work* is to conduct an analysis of the organization of work regarding the motivation of personnel at the enterprise in the field of hospitality and to propose a mechanism for the formation of a system of labor motivation in the management of the enterprise.

*The following research methods* are used in the work: scientific works of leading domestic and foreign scientists on the problems of personnel motivation in hospitality industry institutions, monographic, analysis and synthesis, induction and deduction, system analysis, observation, description, abstraction, idealization, graphic analysis. The information base of the study is the official data of the restaurant "Zharovnia na Zamka"; works of domestic and foreign scientists and specialists on the subject of research; periodical scientific publications; results of own research; Internet resources.

*Scientific novelty.* In the work, the author proposed ways to improve the staff motivation system in hospitality industry establishments.

*Key words:* staff motivation, restaurant business establishments, innovative methods of motivation, crisis, war.

*The results of the work were reported and discussed at conferences:*

Petryuk O. Yu., Vovchok R. M., Izhevskaya O. P. Chicory – a valuable raw material for enriching bakery products with functional ingredients // Modern trends in the development of the hospitality industry: international scientific and practical conference, November 26-27, 2020: [ materials of the conference]. – Lviv: LDUFK, 2020. – P. 120-122.

## ЗМІСТ

<b>ВСТУП</b> .....	<b>5</b>
<b>РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ МОТИВАЦІЇ ПЕРСОНАЛУ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ</b> .....	<b>8</b>
1.1. Мотивація персоналу: теоретично-методологічний аспект.....	8
1.2. Методи мотивації персоналу у закладах індустрії гостинності.....	16
1.3. Зарубіжний досвід удосконалення системи мотивації персоналу у закладах готельно-ресторанного бізнесу.....	22
<b>РОЗДІЛ 2. ОРГАНІЗАЦІЯ СИСТЕМИ МОТИВАЦІЇ ПЕРСОНАЛУ У РЕСТОРАНІ «ЖАРОВНЯ НА ЗАМКУ»</b> .....	<b>29</b>
2.1. Загальна характеристика ресторану «Жаровня на Замку».....	29
2.2. Аналіз системи мотивації та стимулювання персоналу у ресторані «Жаровня на Замку».....	33
2.3. Сучасні напрями системи мотивації персоналу у ресторані «Жаровня на Замку».....	41
<b>РОЗДІЛ 3. ОХОРОНА ПРАЦІ У ЗАКЛАДАХ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ</b> .....	<b>50</b>
3.1. Нормативно-правове регулювання охорони праці у закладах індустрії гостинності.....	50
3.2. Охорона праці у ресторані «Жаровня на Замку»: загальні відомості та рекомендації.....	53
<b>ВИСНОВКИ</b> .....	<b>57</b>
<b>СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ</b> ....	<b>60</b>