**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: ФОРМУВАННЯ СИСТЕМИ ЕФЕКТИВНОГО КОРПОРАТИВНОГО УПРАВЛІННЯ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ**

Виконав(ла): здобувач IV року навчання І бакалаврського рівня
**ДРОЗД ЯНА ВОЛОДИМИРІВНА** _____
(П.І.П.) (підпис)

Науковий керівник:
**Гузар У.Є.** (підпис)
к.е.н., доцент

Рецензенти:

Рекомендовано до захисту:
Протокол засідання кафедри
№13 від 04 червня 2024 р.
Завідувач кафедри
_____ Паска М.З.
(підпис)

Захищено на засіданні ЕК № 1
протокол № 7 від 04.06 2024 р.
Оцінка відмінно / A / 95
(за національною шкалою, шкалою ECTS, бали)
Голова ЕК
_____ Чікіта І.Б.
(підпис)

**Львів-2024**

**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
"29" 09 2023 року

# З А В Д А Н Н Я

## НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА

**Дрозд Яни Володимирівни**
(прізвище, ім'я, по батькові)

1.Тема роботи «ФОРМУВАННЯ СИСТЕМИ ЕФЕКТИВНОГО КОРПОРАТИВНОГО УПРАВЛІННЯ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ»
Керівник роботи Гузар Уляна Євгенівна, кандидат економічних наук, доцент
( прізвище, ім'я, по батькові, науковий ступінь, вчене звання)
затверджені 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 І. ТЕОРЕТИЧНІ ЗАСАДИ КОРПОРАТИВНОГО УПРАВЛІННЯ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ
Розділ ІІ. ОЦІНЮВАННЯ ЕФЕКТИВНОСТІ КОРПОРАТИВНОГО УПРАВЛІННЯ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ (НА ПРИКЛАДІ РЕСТОРАНУ «JAM CAFE»)
Розділ ІІІ. ВПРОВАДЖЕННЯ СИСТЕМИ НАССР У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

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 І. ТЕОРЕТИЧНІ ЗАСАДИ КОРПОРАТИВНОГО УПРАВЛІННЯ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ | Гузар У.Є. | | |
| Розділ ІІ. ОЦІНЮВАННЯ ЕФЕКТИВНОСТІ КОРПОРАТИВНОГО УПРАВЛІННЯ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ (НА ПРИКЛАДІ РЕСТОРАНУ «JAM CAFE») | Гузар У.Є. | | |
| Розділ ІІІ. ВПРОВАДЖЕННЯ СИСТЕМИ НАССР У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ | 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 ЗАСАДИ КОРПОРАТИВНОГО УПРАВЛІННЯ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ | 01.12.2023 | виконано |
| 2. | Розділ 2. ОЦІНЮВАННЯ ЕФЕКТИВНОСТІ КОРПОРАТИВНОГО УПРАВЛІННЯ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ (НА ПРИКЛАДІ РЕСТОРАНУ «JAM CAFE») | 02.02.2024 | виконано |
| 3. | Розділ 3. ВПРОВАДЖЕННЯ СИСТЕМИ НАССР У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ | 01.05.2024 | виконано |
| 4. | Висновки та пропозиції. Список використаної літератури та інтернет-ресурсів | 07.05.2024 | виконано |
| 5. | Подання скомпонованої пояснювальної записки кваліфікаційної роботи керівнику | 20.05.2024 | виконано |
| 6. | Графічні додатки | 20.05.2024 | виконано |
| 7 | Дооформлення кваліфікаційної роботи | 25.05.2024 | виконано |
| 8 | Подання кваліфікаційної роботи на кафедру | 04.06.2024 | виконано |

**Здобувач** _____ (підпис) Дрозд І.В (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

**Дрозд Я.В. «Формування системи ефективного корпоративного управління у закладах ресторанного бізнесу».**

Кваліфікаційна робота на здобуття освітнього ступеня бакалавра зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». – Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського. – Львів, 2024. – 60 с.

Сьогодні передумовою довгострокового успішного розвитку закладів індустрії гостинності є підвищення їх інвестиційної привабливості, а найважливішим інструментом розвитку є корпоративне управління. За останні роки зросла роль бізнесу як ключового учасника мікро- та макроекономічної політики в розвитку країни. Зростає занепокоєння щодо системи корпоративного управління, особливостей і закономірності розвитку закладів гостинності, а також суперечливих економічних інтересів.

*Актуальність теми* кваліфікаційної роботи зумовлена важливою проблемою дослідження корпоративного управління для закладів ресторанного господарства, які надають послуги гостинності, результативність функціонування яких залежить від ступеня задоволення смаків гостей.

*Мета дослідження* – оцінка та розробка практичних рекомендацій щодо вдосконалення механізмів корпоративного управління у ресторані «Jam Cafe».

*Методологічною основою* дослідження є основні концепції та положення, розглянуті в класичних працях економічної теорії, та дослідження комплексного управління ресурсами закладів гостинності сучасних вітчизняних і зарубіжних економістів. Проведене дослідження ґрунтується на системному спільному підході до процесу та об'єктів дослідження. У результаті дослідження застосовано методи системного аналізу та експертної оцінки. Інформаційною базою дослідження є офіційні дані ресторану «Jam Cafe».

*Наукова новизна.* Дістали подальшого розвитку: методичний інструментарій щодо критеріїв оцінки корпоративного управління; практичні рекомендації щодо удосконалення системи корпоративного управління у закладах індустрії гостинності.

*Ключові слова:* корпоративне управління, корпоративна культура, ресторанний бізнес, стратегія, впровадження, інновації.

*Результати роботи доповідалися та обговорювалися на конференціях:*

А. Якубечко, О.Іжевська, Я.Дрозд. Інноваційні види холодильного обладнання для закладів ресторанного господарства // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності: міжнародна науково-практична конференція, 26-27 листопада 2020 р. : [матеріали конференції]. – Львів : ЛДУФК, 2020. – С. 128-130.

## ABSTRACT

**Drozd J.V. «Formation of an effective corporate management system in restaurant business establishments».**

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. - 60 p.

Today, the prerequisite for the long-term successful development of hospitality industry establishments is to increase their investment attractiveness, and the most important development tool is corporate management. In recent years, the role of business as a key participant in micro- and macroeconomic policy in the development of the country has increased. There is growing concern about the corporate governance system, the peculiarities and patterns of development of hospitality establishments, as well as conflicting economic interests.

*The relevance of the topic* of the qualification work is due to the important problem of researching corporate management for restaurant establishments that provide hospitality services, the effectiveness of which depends on the degree of satisfaction of guests' tastes.

*The purpose of the study* is to assess and develop practical recommendations for improving corporate governance mechanisms in the «Jam Cafe» restaurant.

*The methodological basis of the research* is the main concepts and provisions considered in the classic works of economic theory, and the research of the complex management of resources of hospitality institutions by modern domestic and foreign economists. The conducted research is based on a systematic joint approach to the process and research objects. As a result of the study, the methods of system analysis and expert evaluation were applied. The information base of the research is the official data of the restaurant "Jam Cafe".

*Scientific novelty.* The following were further developed: a methodological toolkit regarding the criteria for assessing corporate governance; practical recommendations for improving the corporate governance system in hospitality industry establishments.


*Keywords:* corporate management, corporate culture, restaurant business, strategy, implementation, innovation.

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

A. Yakubechko, O. Izhevska, Ya. Drozd. Innovative types of refrigeration equipment for restaurants // Modern trends in the development of the hospitality industry: international scientific and practical conference, November 26-27, 2020: [conference materials]. – Lviv: LDUFK, 2020. – P. 128-130.

# ЗМІСТ

**ВСТУП**..... 5

**РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ЗАСАДИ КОРПОРАТИВНОГО УПРАВЛІННЯ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ**..... 8

1.1. Корпоративне управління: сутність та основні аспекти..... 8

1.2. Основні напрями формування корпоративного управління у закладах індустрії гостинності..... 14

1.3. Механізм формування корпоративної стратегії на підприємствах індустрії гостинності..... 19

**РОЗДІЛ 2. ОЦІНЮВАННЯ ЕФЕКТИВНОСТІ КОРПОРАТИВНОГО УПРАВЛІННЯ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ (НА ПРИКЛАДІ РЕСТОРАНУ «JAM CAFE»)**..... 29

2.1. Загальна характеристика ресторану «Jam Cafe»..... 29

2.2. Оцінка виробничо-господарської діяльності та фінансового стану ресторану «Jam Cafe»..... 35

2.3. Оцінка та розробка заходів щодо удосконалення системи корпоративного управління у ресторані «Jam Cafe»..... 45

**РОЗДІЛ ІІІ. ВПРОВАДЖЕННЯ СИСТЕМИ НАССР У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ**..... 50

**ВИСНОВКИ**..... 53

**Список використаних джерел та індернет-ресурсів**..... 57