МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра туристичного та готельно-ресторанного бізнесу
(найменування кафедри)

РЕФЕРАТ

кваліфікаційної роботи

на здобуття освітнього ступеня бакалавра

зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

за освітньою програмою «Готельно-ресторанна справа»

на тему:

Удосконалення організації надання послуг у сфері лікувально-оздоровчого туризму (на прикладі санаторію «Біла акація»)

Виконавець:

студент IV курсу

Вигівський Віталій Вікторович
(прізвище, ім'я, по батькові) /підпис/

Науковий керівник:
викладач
(науковий ступінь, вчене звання)
Єгупова Ірина Миколаївна
(прізвище, ім'я, по батькові) /підпис/

Одеса 2020

ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА РОБОТИ

Актуальність теми в даний час ефективність персоналу - одна з важливих проблем менеджменту будь-якого підприємства, зацікавленого в підвищенні фінансових показників своєї діяльності. Завдяки системі управління персоналом, відбувається поліпшення методів роботи з персоналом та впровадження досвіду як зарубіжних країн, так і вітчизняної науки. При сучасній нестабільній соціально-економічної ситуації в державі - це головний стратегічний ресурс будь-якої компанії в боротьбі з конкурентами і вирішальна умова успішного функціонування будь-якого підприємств. Актуальність проблеми вдосконалення системи управління персоналом обумовлена розвитком інфраструктури ринку, зміною характеру виконуваних робіт і змісту праці.

Мета дослідження - розробка заходів щодо вдосконалення організації надання послуг в санаторії на основі аналізу фінансово-звітної документації та соціологічного опитування шляхом розробки комплексного підходу.

Завдання дослідження:

- визначити склад, класифікацію і структуру персоналу підприємства;
- з'ясувати фактори, резерви і шляхи підвищення ефективності використання персоналу ресторaного підприємства;
- дослідити методи оцінки ефективності використання персоналу підприємства;
- здійснити аналіз стану та визначити перспективи розвитку лікувально-оздоровчого туризму в Україні;
- охарактеризувати ресторан «Vele Rosse» і проаналізувати результати його господарської діяльності;
- здійснити аналіз ефективності використання персоналу ресторану «Vele Rosse»;
- дати рекомендації щодо використання мобільного додатку у системі навчання персоналу;
- розробити напрямки та шляхи поліпшення використання персоналу ресторана «Vele Rosse».

Об'єктом дослідження є організаційна структура ресторану «Vele Rosse».

Предметом дослідження є пошук шляхів підвищення ефективності використання персоналу в ресторані «Vele Rosse».

Методи дослідження – вивчення та аналіз літературних джерел, спостереження, вивчення діяльності персоналу, комбінація описового та порівняльного методів, дослідження інтернет-статистики, метод аналізу.

Інформаційна база дослідження - законодавчі та нормативні документи, статистичні матеріали Державного комітету статистики України, Міністерства фінансів України, підручники, навчальні посібники, монографії та інші періодичні видання відомих вітчизняних і зарубіжних вчених, а також Інтернет-сайти.

Публікації. За темою дослідження опубліковані тези доповіді: впровадження мобільного додатку «Helper manager» Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції студентів, аспірантів та вчених, 15 квітня 2020 р.: у 3-х томах. – Т. 3. – Одеса: Одеський національний економічний університет, 2020. – 394-397с. Мобільний додаток «Helper Manager HoReCa» був представлений 19 травня 2020 року на конкурсі «Startup battle 2020 ОНЕУ», серед представників бізнесу.

Структура та обсяг роботи. Кваліфікаційна робота бакалавра складається зі вступу, трьох розділів, висновків, списку використаних джерел (41 найменування). Загальний обсяг роботи становить 70 сторінок. Основний зміст викладено на 66 сторінках. Робота містить 9 таблиць, 6 рисунків.

ОСНОВНИЙ ЗМІСТ РОБОТИ

У першому розділі ***«Методичні основи оцінки підвищення ефективності використання персоналу підприємства»*** розглядаються методи оцінки ефективності використання персоналу підприємства, науково-теоретичні основи організації надання послуг у сфері ресторанного бізнесу, визначені резерви, види та напрями підвищення ефективності використання персоналу, охарактеризовані сучасні підходи до організації навчання персоналу..

У другому розділі ***«Аналіз складу і ефективності використання персоналу ресторану «Vele Rosse»»*** проаналізовані основні показники виробничої діяльності ресторану «Vele Rosse» і його персоналу. Представлені результати аналізу оцінцки фінансового стану підприємства, ефективності використання персоналу та продуктивності праці.

У третьому розділі «***Шляхи підвищення ефективності використання персоналу рестораного підприємства «Vele Rosse»»*** запровоновані шляхи підвищення ефективності використання персоналу ресторану «Vele Rosse», рекомендації в комплексі, а також впровадження мобільного додатку «Helper Manager HoReCa». Обґрунтована економічна ефективність їх впровадження, що підкріплена необхідними техніко-економічними розрахунками.

ВИСНОВКИ

Проведене дослідження дозволило зробити висновки, основні з яких такі:

Впровадження мобільного додатку «Helper Manager HoReCa» в «Vele Rosse» забезпечить збільшення прибутку на збільшення чистого прибутку ресторану на 135 тис. 800 грн. у рік.