

УНІВЕРСИТЕТ ІМЕНІ АЛЬФРЕДА НОБЕЛЯ
КАФЕДРА МЕНЕДЖМЕНТА

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА
БАКАЛАВРА

на тему:

**«Тайм-менеджмент: шляхи підвищення ефективності використання робочого часу
в організації»**
(за матеріалами)

Виконав: здобувач 4 курсу, групи ТР-21
спеціальності 242 «Туризм»

шифр і назва

Сушко Лілія Дмитрівна

Прізвище, ініціали

Керівник: Бойко Любов Григорівна

м. Дніпро
2025

АНОТАЦІЯ

Сушко Л.Д. «ТАЙМ-МЕНЕДЖМЕНТ: ШЛЯХИ ПІДВИЩЕННЯ ЕФЕКТИВНОСТІ ВИКОРИСТАННЯ РОБОЧОГО ЧАСУ В ОРГАНІЗАЦІЇ»

Об'єкт дослідження: Процеси організації робочого часу в закладах ресторанного господарства.

Предмет дослідження: Особливості та інструменти тайм-менеджменту в ресторанах різного рівня.

Мета роботи: Проаналізувати та порівняти системи тайм-менеджменту у ресторани El Celler de Can Roca та кафе «Золотий Дракон», а також розробити практичні рекомендації, щодо підвищення ефективності використання робочого часу.

Одержані висновки та їх новизна: У процесі дослідження, було виявлено ключові чинники, що впливають на ефективне використання часу в ресторанному бізнесі. Запропоновані рекомендації, можуть бути адаптовані до різних форматів закладів громадського харчування для оптимізації робочих процесів та підвищення продуктивності персоналу.

Ключові слова (5-7): тайм-менеджмент, робочий час, організація праці, планування, персонал, ефективність.

SUMMARY

Sushko L.D. "TIME MANAGEMENT: WAYS TO IMPROVE THE EFFICIENCY OF WORKING TIME UTILIZATION IN AN ORGANIZATION"

Object of the study: the processes of organizing working time in public catering establishments.

Subject of the study: features and tools of time management in restaurants of various levels.

Purpose of the work: to analyze and compare time management systems in the restaurant El Celler de Can Roca and the café Zoloty Drakon, as well as to develop practical recommendations for improving the efficiency of working time utilization.

Conclusions and their novelty: the study identified key factors influencing the effective use of time in the restaurant business. The proposed recommendations can be adapted to various formats of public catering establishments to optimize work processes and increase staff productivity.

Keywords (5-7): time management, working time, labor organization, planning, staff, efficiency.

ЗМІСТ

ВСТУП	8
РОЗДІЛ 1. ТЕОРИТИЧНІ ОСНОВИ ТАЙМ-МЕНЕДЖМЕНТУ	10
1.1 Поняття, значення та історія розвитку тайм-менеджменту	10
1.2 Основні принципи управління часом та методи тайм-менеджменту	18
РОЗДІЛ 2. АНАЛІЗ ІСНУЮЧОГО СТАНУ УПРАВЛІННЯ РОБОЧИМ ЧАСОМ В ОРГАНІЗАЦІЯХ	30
2.1 Опис діяльності організацій та аналіз використання робочого часу	30
2.1.1 Загальна характеристика ресторану El Celler de Can Roca	30
2.1.2 Організація тайм-менеджменту у ресторані	33
2.1.3 Загальна характеристика ресторану «Золотий Дракон»	35
2.1.4 Аналіз тайм-менеджменту в кафе	37
2.2 Порівняльна характеристика двох підприємств. Аналіз та чинники ефективного та неефективного використання робочого часу	39
2.2.1 Аналіз тайм-менеджменту в El Celler de Can Roca	40
2.2.2 Аналіз тайм-менеджменту в кафе «Золотий Дракон»	45
РОЗДІЛ 3. ШЛЯХИ ПІДВИЩЕННЯ ЕФЕКТИВНОСТІ ВИКОРИСТАННЯ РОБОЧОГО ЧАСУ	48
3.1 Аналіз умінь співробітників у розподілі робочого часу	48
3.2 Визначення основних проблем у використанні робочого часу	53
3.3 Рекомендації щодо покращення тайм-менеджменту на обох підприємствах	56
3.3.1 Рекомендації для покращення тайм-менеджменту в кафе «Золотий Дракон»	56
3.3.2 Рекомендації для покращення тайм-менеджменту в ресторані El Celler de Can Roca	58
3.4 Розрахунки ефективності використання робочого часу	59
ВИСНОВОК	65
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	69
ДОДАТКИ	71