

3. На основі наведених даних розв'яжіть управлінську проблему (має 35 балів):

Ресторан "Дю Лонг" працює на ринку китайської кухні м. Києва з 2000 року. Загальна площа ресторану – 280 кв.м: він має 2 великих зали, 4 зали для ВІП-відвідувачів (загальна кількість місць – 270). Інтер'єр "Дю Лонгу" виконаний суворо у відповідності до національних традицій КНР: навіть меблі та скляні вітражі привезені з Китаю. Пропонує широкий асортимент традиційних китайських страв за середніми цінами (за одне відвідування ресторану клієнти витрачають в середньому 150-200 грн. на одну особу). Проаналізуйте конкурентну ситуацію на ресторанному ринку м. Києва та запропонуйте конкретні заходи щодо просування ресторану "Дю Лонг".

4. Розв'яжіть управлінську проблему, самостійно обравши конкретний бренд для аналізу (має 35 балів):

Підприємство стикнулось з суттєвим падінням попиту на свою продукцію на міжнародних ринках при стабільних обсягах продажу на внутрішньому ринку. На основі аналізу факторів ринкового середовища (політико-правових, економічних, соціально-культурних, демографічних, технологічних тощо) визначте можливі причини цього та запропонуйте конкретні заходи щодо стабілізації попиту на продукцію підприємства на міжнародних ринках.

Критерії оцінювання:

Максимальна кількість балів, яку можна набрати, правильно виконавши всі завдання – 200 балів.

| № | Характер завдання | Макс. к-ть балів |
|---------------|---|-------------------------|
| 1 | Тестове завдання | 100 балів |
| 2 | Теоретичне питання проблемного характеру | 30 балів |
| 3 | Комплексне ситуаційне завдання: кейс по конкретному підприємству | 35 балів |
| 4 | Комплексне ситуаційне завдання: кейс по реальній управлінській проблемі | 35 балів |
| Всього | | 200 балів |

Затверджено на засіданні Вченої ради економічного факультету,
протокол № «б» від «19» листопада 2019 року

Голова атестаційної комісії

А.І. Ігнатюк

Заступник голови комісії

А.О. Старостіна