

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
**НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**  
**«ХАРКІВСЬКИЙ ПОЛІТЕХНІЧНИЙ ІНСТИТУТ»**

**Навчально-науковий інститут економіки, менеджменту і  
міжнародного бізнесу**

**Кафедра туризму і готельно-ресторанного бізнесу**

**ЗВІТ**  
**про проходження виробничої практики**  
**в De Wicëtsjaf**

**за період з «06» травня по «02» червня 2024 р.**

**Студента \_Белєвцев Артем В`ячеславович\_\_\_\_\_3 курс, БЕМ-13216**

<b>Оцінка</b>	<b>88/В/добре</b>
<b>Керівник практики від ВНЗ</b>	<b>Якименко-Терещенко Н.В</b>
<b>Керівник практики від підприємства</b>	<b>Кевін Сорус</b>
<b>Звіт зданий на кафедру</b>	<b>02.06.2024 р.</b>
<b>Звіт захищений</b>	<b>05.06.2024 р.</b>

**Харків 2024**

**ІНДИВІДУАЛЬНЕ ЗАВДАННЯ**  
**студента групи БЕМ-13216**  
**Белєвцев Артем В`ячеславович**

**на виробничу практику в De Wieëtsjaf**

1. Надати загальну характеристику закладу ресторанного господарства
2. Проаналізувати організаційну структуру управління закладом ресторанного господарства De Wieëtsjaf
3. Охарактеризувати організацію будівель і приміщення закладу готельного господарства
5. Визначити виробничо-торговельну структуру ресторанного господарства. Склад торговельних, виробничих, складських, технічних та адміністративно-побутових приміщень підприємства.
6. Вивчити технологічні процеси організація обслуговування гостей
7. Описати меню та виробничу програму, зміст та документальне оформлення виробничої програми підприємства
8. Вивчити результати фінансово-економічної діяльності підприємства
9. Заповнити щоденник практики
10. Підготувати Звіт з проходження технологічної практики

**Індивідуальне завдання**  
**видав керівник практики**



**ЯКИМЕНКО-ТЕРЕЩЕНКО Н.В**

**Індивідуальне завдання**  
**до виконання прийняла**



**БЕЛЄВЦЕВ А. В.**

## ЗМІСТ

Вступ.....	4
1 Організаційно-функціональна характеристика De Wieëtsjaf.....	5
1.1 Характеристика підприємства ресторанного господарства.....	5
1.2 Організаційна структура управління закладом ресторанного господарства.....	8
1.3 Виробничо-торговельна структура підприємства ресторанного господарства .....	10
2 Організація і управління De Wieëtsjaf.....	14
2.1 Планування виробничої програми підприємства ресторанного господарства .....	14
2.2 Технологічні процеси виробництва страв. Характеристика матеріально-технічної бази De Wieëtsjaf.....	18
2.3 Організація обслуговування відвідувачів.....	22
3 Аналіз ефективності роботи кафе De Wieëtsjaf .....	28
Висновки.....	32
Список джерел інформації.....	34

## ВСТУП

Підготовка здобувачів освіти із спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» передбачає проходження виробничої практики. Базою практики обрано підприємство ресторанного господарства – кафе «De Wieëtsjaf» , яке знаходиться в Нідерландах».

Метою виробничої практики було поглиблення та закріплення теоретичних знань, отриманих мною в процесі вивчення таких теоретичних дисциплін як «Менеджмент готельно-ресторанного господарства», «Економіка готелів та ресторанів» «Організація готельного господарства «Організація ресторанного господарства «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства», «Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві», а Також метою практики було ознайомлення безпосередньо на підприємстві з виробничим процесом і технологічним циклом виробництва, удосконалення вмінь і навичок зі спеціальності.

Обрання кафе «De Wieëtsjaf» як бази виробничої практики пояснюється його відповідністю таким вимогам як:

- здатність забезпечити виконання програми практики;
- наявність безпечних і нешкідливих умов виконання санітарно-гігієнічних норм і вимог з охорони праці під час проведення практики;
- можливість кваліфікованого керівництва практикою здобувачів вищої освіти;
- надання можливості працювати на штатних посадах, робота на яких відповідає програмі практики;
- можливість подальшого працевлаштування.

# 1 ОРГАНІЗАЦІЙНО ФУНКЦІОНАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА DE WIEËTSJAF

## 1.1 Характеристика підприємства ресторанного господарства

Основний напрямок діяльності кафе DE WIEËTSJAF:

- діяльність ресторанів, надання послуг мобільного харчування;
- виробництво чаю та кави;
- виробництво готової їжі та страв;
- виробництво інших харчових продуктів;
- обслуговування напоями.

Діє на підставі установчих документів, затверджених засновниками.

Заклад розташований за адресою: Markt 47, 6461 ED Kerkrade. Електронна пошта: [info@wieetsjaf.nl](mailto:info@wieetsjaf.nl).

Територія кафе розташована в центральній частині міста на одній з найбільш людних локацій. Поряд розташовано велика кількість інших закладів ресторанного господарства, наприклад:

- Café de Aftrap
- Ristorante Giuse
- Kouros
- Itaewon-bbq.

Заклад ресторанного господарства працює:

Понеділок 12:00 – 23:00

Вівторок 11:00 – 23:00

Середа 11:00 – 23:00

Четвер 11:00 – 23:00

П'ятниця 10:00–1:00

Субота 10:00 – 1:00

Неділя 11:00 – 23:00

Кількість місць в торговельному залі – 100 місць.

Інтер'єр закладу сучасний проте з елементами історії та культури Нідерландів (рис. 1.1-1.2).



Рисунок 1.1 – Інтер'єр торговельного залу кафе DE WIEËTSJAF





Рисунок 1.2 – Интерер зони бару кафе DE WIEËTSJAF

Заклад після пандемії COVID-19 продовжує застосовувати санітарні та гігієнічні заходи:

- антибактеріальний гель для рук доступний гостям і персоналу;
- регулярні перевірки температури у персоналу;
- обідні столи розставлені з дотриманням правил соціальної дистанції;
- персонал повинен регулярно мити руки;
- між гостями проводиться дезінфекція столиків;
- продезінфіковані меню.

## **1.2 Організаційна структура управління закладом ресторанного господарства**

Організаційна структура управління - це сукупність управлінських ланок, розташованих у суворій підпорядкованості і яка забезпечує взаємозв'язок між керуючою і керованою системами. Організаційна структура управління складається із взаємозв'язку окремих підсистем організації.

В закладі застосовується лінійно-функціональна структура, яка наведена на рис. 1.3.

Організаційна структура закладу має лінійно-функціональний тип, так як існує поділ управління на окремі функції – облік і фінанси (головний бухгалтер), організація харчування (відділ організації харчування, який очолює шеф-кухар), організація обслуговування гостей (відділ обслуговування, очолюваний адміністратором), забезпечення безпеки (служба охорони керує охоронець). Кожен з відділів має чітку конкретну задачу. Працівники у відділах і підрозділах виконують цілком конкретні обов'язки.

Лінійно-функціональна організаційна структура є комбінацію лінійної та функціональної структур управління. В основу такої структури покладено принцип розподілення повноважень і відповідальності за функціями та прийнятті рішень по



вертикалі. Лінійно-функціональна структура дозволяє організувати управління за лінійною схемою, а функціональні підрозділи допомагають лінійним керівникам у вирішенні відповідних управлінських функцій. Ця лінійно-функціональна організаційна структура управління має як переваги, так і недоліки. До основних переваг лінійно-функціональної структури відносяться те, що вона:

- поєднує переваги лінійних та функціональних структур;
- забезпечує швидке здійснення управлінських рішень завдяки своїй ієрархічності;
- спеціалізація функціональних керівників.



Рисунок 1.3 – Лінійно-функціональна структура управління кафе De Wicëtsjaf

Під час виробничої практики працював офіціантом та барменом.

Робота офіціанта пов'язана з обслуговуванням відвідувачів в місцях харчування. Офіціант повинен вміти правильно відповісти на питання гостей, знати меню закладу, інгредієнти страв, поради у виборі, обслужити так, щоб справити хороше враження на відвідувачів.

**Професійні навички офіціанта включають:**

- вміння швидко і якісно обслужити клієнта;
- володіння мовами;
- знання часових рамок приготування страв;
- знання барного обладнання;
- знання алкогольної, безалкогольної, кавової і чайної продукції;
- навик вір-обслуговування;
- вміння працювати при великій завантаженості залу;
- знання правил сервірування столу;
- наявність санітарного дозволу на працю.

Хоча робота офіціанта має свої мінуси — багаточасові зміни, які доводиться проводити постійно на ногах, стресові ситуації через незадоволених клієнтів, напружений графік. Проте ця робота мані відмінно підійшла, бо я є енергійною, товариською, емоційно стійкою людиною, яка із задоволенням працює у команді.

Бармен повинен вміти приготувати алкогольні та слабоалкогольні напої, складати за рецептами коктейлі, змішувати, збивати, варити та розливати в спеціальний посуд суміші, зберігати продукти відповідно режиму, скласти товарний звіт, дотримуватись санітарно-гігієнічних правил обслуговування та правил безпеки праці тощо.

Обслуговувати гостей бару – основний обов'язок бармена. Знати барну карту потрібно ідеально. Бармен повинен вміти підказати гостю при виборі напою. Він повинен вміти продавати, розповідати «смачно», зацікавити відвідувача. Також

бармен має знати як вести облік товарів і всього інвентарю, що знаходиться на барі; стежити за чистотою і порядком на робочому місці; приймати товар; вчасно робити замовлення на продукцію.

В основному, бармен несе відповідальність за:

- матеріальні питання, зокрема за недостачу товару;
- розрахунок відвідувачів без використання касового апарату;
- появу на робочому місці без форми, в нетверезому вигляді, із запізненням;
- втрату або псування матеріальних цінностей, ввірених бармену на робочому місці.

### **1.3 Виробничо-торговельна структура підприємства ресторанного господарства.**

Склад підрозділів, їхній взаємозв'язок у процесі випуску продукції та обслуговування споживачів, кількість, співвідношення за чисельністю працівників, займані площі та територіальне розташування утворюють структуру підприємства ресторанного господарства, а склад усіх приміщень підприємства з вказівкою зв'язку між ними – виробничо-торговельну структуру підприємств ресторанного господарства.

Виробничо-торговельна структура кафе De Wieëtsjaf включає:

- 1) група складських приміщень
- 2) Група виробничих приміщень
- 3) Група приміщень для споживачів
- 4) Група адміністративних приміщень
- 5) Група побутових приміщень

Група технічних приміщень.

Всі групи приміщень пов'язані між собою.

Компонування приміщень відбувається з урахуванням таких вимог:

– всі групи приміщень розміщуються по лінії технологічного процесу: спочатку складські, виробничі, потім торговельні, а з ними пов'язані адміністративно-побутові та технічні приміщення;

– взаємне розміщення основних груп приміщень забезпечує найкоротший зв'язок між ними без перетинання потоків відвідувачів та обслуговуючого персоналу, чистого і використаного посуду, напівфабрикатів, сировини і відходів;

– компонування всіх груп приміщень задовольняє вимогам санітарним та протипожежним правилам;

– всі виробничі і складські приміщення є непрохідними, входи до виробничих і побутових приміщень – з боку господарського двору, а до торговельних приміщень – з вулиці;

– компонування торговельних приміщень здійснюється по лінії руху відвідувачів; передбачається можливість скорочення їх пересування і забезпечення евакуації людей на випадок пожежі.

З січня 2023 року кафе De Wieëtsjaf знаходиться в будівлі колишнього банку. Це все ще можна побачити в підвалі в старому сейфі, де зараз створено чудову кімнату для зустрічей. До кафе можна прийти на обід, вечерю чи напої. Також є банкетний зал місткістю до 80 гостей і дві кімнати для проведення засідань місткістю до 25 гостей.

В центрі De Wieëtsjaf сховище, де розміщено понад 150 видів спеціального пива (включаючи деякі рідкісні) і близько 30 вин.

В торговельному залі застосовуються сучасні меблі, що характеризуються легкістю, відсутністю прикрас, міцністю, гігієнічністю, естетичними достоїнствами.

Столи, що застосовуються у закладі відрізняються обробкою стільниці, розміром, характером використання. За формою столи різняться на квадратні, прямокутні та круглі. Оптимальна ширина ресторанного стола складає 0,8–0,9 м.

Прямокутні столи застосовуються шириною від 0,6 м до 0,9 м й довжиною від 0,9 м до 1,6 м, до 1,0 м.

Стільці відповідають антропологічним даним людини, мають правильно обрану висоту, довжину та глибину сидіння. Комфортабельність ресторанних крісел забезпечується завдяки великій ширині (0,5–0,6 м) та глибині (0,4–0,48 м) сидіння з невеликим нахилом до спинки, з висотою 0,42–0,46 м, а також за рахунок наявності підлокітників. Висота спинки стільця (крісла) не перевищує 50 см.

Застосовується метод обслуговування – обслуговування офіціантами.

Особливістю організації обслуговування є подання усіх страв, напоїв та фруктів офіціантами в обніс, а також швидкість обслуговування (подання на стіл, заміна наборів та посуду).

У обслуговуванні банкетів приймає участь значна кількість офіціантів високого кваліфікаційного розряду. Під час організації таких банкетів обслуговування відбувається трьома офіціантами (12–16 учасників банкету) При цьому два офіціанта подають страви, а один – напої. За обмеженою кількістю страв у меню банкету (4–5) та зручному розміщенні роздавальної, підсобних столиків припускається поєднання офіціантами подання страв та напоїв.

Організація підготовки до обслуговування починається з розподілу обов'язків між офіціантами. Потім розміщуються столи та стільці.

Після накриття столів скатерттинами їх сервірують.

Під час сервіровки банкетного столу порядок розміщення посуду, келихів, фужерів, чарок та розкладки наборів погодиться з порядком та черговістю подання закусок, страв, вин. Сервіровку стола починають з розстановки мілких столових тарілок. Вони служать підстановочними під тарілки закусочні. Стопку тарілок (5–7 шт.) тримають у лівій руці, а правою по одній тарілці ставлять на стіл на відстані 2 см від краю столу. Визначивши центр столу, на одній з його сторін ставлять першу – центральну тарілку, від якої у праву та ліву сторони розставляють на відстані



60–80 см одна від одної певну кількість тарілок відповідно до плану розміщення гостей. Симетрично їм ставлять тарілки на протилежній стороні столу.

Орієнтиром для розстановки тарілок можуть бути крісла, розставлені з інтервалом 20–25 см. У центрі столу, де передбачаються місця для почесних гостей та улаштувачів банкету, відстані між тарілками можуть бути до 1 м.

Після розстановки мілких столових тарілок на них ставлять закусочні, а зліва, в 10–15 см – пиріжкові тарілки. Монограма на тарілках має бути перед гостем.

Потім розкладають набори у такій послідовності від мілкої столової тарілки: праворуч кладуть ножі лезом до тарілки: столовий, рибний та закусочний; ліворуч – ріжками вверх кладуть виделки: столову, рибну та закусочну. Якщо меню передбачений суп у тарілках або декілька видів, один із яких подається в тарілках, то праворуч між рибним та столовим ножами кладуть столову ложку поглибленням нагору. На цей випадок під час подання супу у бульйонній чашці десертна ложка подається разом із супом, а столова ложка убрається. Частіш суп подається одного виду в бульйонних чашках; ложку на стіл під час попередньої сервіровки не кладуть. Ручки усіх наборів повинні бути на одній лінії та на відстані 2 см від краю столу, як і мілка столова тарілка.

Закінчивши сервіровку столу наборами, розставляють посуд зі скла або кришталю – фужери, чарки, келихи. Їх ставлять праворуч від столової тарілки, проти наборів. Розставляти посуд можна з підноса, що застелений серветкою.

Закінчив сервіровку стола склом, розкладають полотняні серветки для індивідуального користування. Їх згортають у певну форму та кладуть на закусочні тарілки кожному гостю. Після розміщення ваз з квітами на стіл обов'язково ставлять спеції – сіль та перець.

## 2 ОРГАНІЗАЦІЯ І ОРГАНІЗАЦІЯ І УПРАВЛІННЯ DE WIEËTSJAF

### 2.1 Планування виробничої програми підприємства ресторанного господарства

Меню кафе De Wieëtsjaf представлено:

#### 1. Обідні дошки.

Три страви 14,95 €

Додаткова стравка 4,99 €

На вибір:

- Шинка та сирна цибуля
- Яловичий крокет з гірчичним майонезом
- Салат з тунцем
- Копчений лосось із пряним сиром
- Спрінг-рол Брі з грушевим компотом
- Яйця Бенедикт, хрусткий бекон, рукола, голландський соус
- Фалафель з хумусом і білокачанною капустою
- Трамазин (італійський білий хліб) з гострим фаршем з духовки
- Омлет з грибами, ріпчастою цибулею та помідорами [
- Карпаччо з яловичини з трюфельним майонезом
- Булочка на пару з м'якою свининою та капустяним салатом
- Суп на вибір.

Майже всі ці страви подаються зі смачним хлібом Waldkorn з домашньої пекарні Curfs.

#### 2. Салати

- Салат Цезар 14,50 € / 16,50 € ]
- Салат, хрусткий бекон, яйце, сир пармезан, курка
- Теплий стейк і грибний салат € 17,50 / € 19,50 ]
- Месклен, смажені помідори, редис, кунжутна заправка

- Весняний салат зелена спаржа € 14,50 / € 16,50
- Розеваль, селера, моцарела, рукола, кедровий горіх
- Салат з креветками з манго € 17,50 / € 19,50
- Креветки, мескљон, смажені помідори, крем з авокадо, лимон, майонез

### 3. *Sharing – caring*

- Хлібна тарілка з вершковим маслом 8,50 євро
- Різні пасти та види хліба
- Бургундські гіркі кульки (10 шт.) 9,00 євро [
- Вегетаріанський бітерболен (10 шт.) 9,00 євро
- Змішані закуски (10 шт.) € 9,00
- Гіркий гуляш (10 шт.) 9,00 євро
- Панель напоїв € 19,

### 4. *Tosti's*

Tosti de Wieëtsjaf 10,00 € / 14,00 €

- Плавлений сир, шинка, сир, яловичий фарш і часниковий соус
- Сендвіч з шинкою та сиром 6,00 € / 9,00 €

### 5. *Супи*

- Томатний суп 8,00 євро
- Багато свіжих овочів і фрикадельок
- Суп від шеф-кухаря 7,50 євро
- Суп з картоплі та цибулі-порею 7,50 євро
- Грінки та бекон (також може бути вегетаріанським)

### 6. *Бургер, ребра та інше*

- Сате зі свинячої вирізки з картоплею фрї 23,00 євро
- Запасні ребра з м'ясної крамниці Хлопчик із картоплею фрї € 23,50
- Маринад: оригінальний, гострий або зі смаком віскі
- Кисле м'ясо з картоплею фрї € 19,50

- Класичний яловичий бургер з картоплею фрї € 19,50
- Бекон, маринований огірок, помідор, чеддер, цибуля
- Ренданг з жовтого буряка € 19,50

Вечеря проводиться з 17:00 – 20:00

### *Супи*

- Томатний суп 8,00 євро [1,2,7,11,13]
- Суп від шеф-кухаря 7,50 євро
- Суп з картоплі та цибулі-пореею 7,50 євро

### *Закуска*

- Темпура зі свинячої грудини та креветок € 15,50
- Тартар з помідорів і фініків € 15,50
- Карпаччо з трюфельним майонезом € 15,50
- Татакі тунець € 15.50

### *Maaltijdsalades*

- Салат Цезар 14,50 € / 16,50 €
- Теплий стейк і грибний салат € 17,50 / € 19,50
- Весняний салат зелена спаржа € 14,50 / € 16,50
- Салат з креветками з манго € 17,50 / € 19,50

### *Mains*

- Крокет з сома та чорізо € 26.50
- Паста креветки з гострим томатно-вершковим соусом € 24,50
- Яловича вирізка з соусом з червоного вина з картоплею фрї € 29,50
- Різотто з яловичиною 24,50 євро
- Коротке яловиче ребро € 27.50
- Свинина Іберіко € 25.50

В кафе є дитячі справи:

- Невеликий суп на ваш вибір 4,50 євро

- Poffertjes €5,00
- Картопля фрі з фріканделем, 5 курячих нагетсів або 5 бітерболленів 7,50 євро

- Запасні ребра з м'ясної крамниці Jongen (дитяча порція) € 14,50

В закладі представлено широкий перелік пива. Пивна карта надана на рис. 2.1.

De Wieetsjaf Bieren
De Wieetsjaf Wijnen

---

## DE WIEETSJAF BIENEN

Biercafe, Brewdog licence Dogdealer, De Molen  
Updated on Jun 10, 10:55 AM CEST

---

**Draft Beers**  
Actuele bieren van het fust!

**1. Weihenstephaner Hefeweissbier** *Wheat Beer - Hefeweizen*  
5.4% ABV • 14 IBU • **Bayerische Staatsbrauerei Weihenstephan**  
Our golden-yellow wheat beer, with its fine-pored white foam, smells... [More Info](#)

**2. Balcony Bonfire At Your Bnb** *IPA - White*  
5% ABV • **Uiltje Brewing Company**  
"Balcony Bonfire at your BnB" has a vibrant aroma due to a trio of ho... [More Info](#)

**3. Kolsje Jong** *Kölsch*  
5.5% ABV • 35 IBU • **Brouwerij Rolduc**  
Een heerlijke dorstlesser! Een bovengistend blond bier naar recept ... [More Info](#)

**4. Amstel Rose** *Fruit Beer*  
4% ABV • **Amstel Bier**  
Amstel presenteert vol trots: Amstel Rosé! Een fruitig rosébier met e... [More Info](#)

**5. Veryberrylicious** *Sour - Berliner Weisse*  
2.8% ABV • **Uiltje Brewing Company**

**6. Teeny Weeny Appletine** *Sour - Fruited*  
5% ABV • 5 IBU • **Uiltje Brewing Company**  
Apple graf, made with 300 kilograms of apple concentrate

**7. Lupulus NEIPA** *IPA - New England*  
7% ABV • 37 IBU • **Brasserie Lupulus**

**8. Abt 12** *Belgian Quadrupel*  
10% ABV • 20 IBU • **Brouwerij St.Bernardus**  
St.Bernardus Abt 12 is widely regarded as one of the best beers in t... [More Info](#)

**9. Summer In Paradise** *IPA - Imperial*  
7.9% ABV • 16 IBU • **Brouwerij Kees**  
Collaboration with Floem craft beer

**10. Oud Bruin** *Lager - Dark*  
3.5% ABV • 16 IBU • **Koninklijke Brand Bierbrouwerij**  
Brand Oud Bruin is typisch Limburgs. Het heeft een milde, zoete sm... [More Info](#)

**12. Pilsener** *Pilsner - Other*  
5% ABV • 27 IBU • **Koninklijke Brand Bierbrouwerij**  
Brand Premium Pilsener wordt gebrouwen met meer hop. Dat geeft ... [More Info](#)

**15. Jack Hammer** *IPA - American*  
7.2% ABV • 250 IBU • **BrewDog**  
Press the button, go ahead. What are you waiting for? Your mama's ... [More Info](#)

**16. Let's Gose To the Beach** *Sour - Other Gose*  
4% ABV • 17 IBU • **Jopen**  
Summer vibes are coming our way! What better way to enjoy these f... [More Info](#)

**17. Brand Limited Viefthien** *Belgian Tripel*  
8% ABV • 22 IBU • **Koninklijke Brand Bierbrouwerij**  
Volfrisse Tripel van vijftien brouwgasten. Gebrouwen met sinasappel... [More Info](#)

Рисунок 2.1 – Приклад 1 пивної карти кафе «De Wieëtsjaf»



Trappist Beers	
<p><b>Orval <i>Pale Ale - Belgian</i></b> 6.2% ABV • 36 IBU • <b>Brasserie d'Orval</b> NOTE: The ABV-value of this beer varies, in the United States 6.9% ... <a href="#">More Info</a> ▶</p>	<p><b>La Trappe Quadrupel <i>Belgian Quadrupel</i></b> 10% ABV • 22 IBU • <b>Bierbrouwerij De Koningshoeven</b> A characteristically Trappist ale with a warm amber colour and a cre... <a href="#">More Info</a> ▶</p>
<p><b>Chimay Cinq Cents (White) <i>Belgian Tripel</i></b> 8% ABV • 38 IBU • <b>Bières de Chimay</b> Named Cinq Cents in 75 cl (25.4 fl.oz.) bottles, this beer, with its typi... <a href="#">More Info</a> ▶</p>	<p><b>Chimay Grande Réserve (Blue) <i>Belgian Strong Dark Ale</i></b> 9% ABV • 35 IBU • <b>Bières de Chimay</b> The Chimay Blue Cap, baptized "Grande Reserve" in 750 ml bottles... <a href="#">More Info</a> ▶</p>
<p><b>Chimay Première (Red) <i>Belgian Dubbel</i></b> 7% ABV • 19 IBU • <b>Bières de Chimay</b> First sold in 75 cl (25.4 fl.oz.) bottles, it is noted for its copper color a... <a href="#">More Info</a> ▶</p>	<p><b>La Trappe Puur <i>Pale Ale - Belgian</i></b> 4.5% ABV • 25 IBU • <b>Bierbrouwerij De Koningshoeven</b> A light-blond, organic, top-fermented Trappist ale with a sturdy collar... <a href="#">More Info</a> ▶</p>
<p><b>La Trappe Blond <i>Belgian Blonde</i></b> 6.5% ABV • 20 IBU • <b>Bierbrouwerij De Koningshoeven</b> Golden yellow Trappist ale with a white head and a rich flavour. The ... <a href="#">More Info</a> ▶</p>	<p><b>La Trappe Dubbel <i>Belgian Dubbel</i></b> 7% ABV • 22 IBU • <b>Bierbrouwerij De Koningshoeven</b> A dark-brown Trappist ale with an ivory-coloured head. A fruity arom... <a href="#">More Info</a> ▶</p>
<p><b>La Trappe Tripel <i>Belgian Tripel</i></b> 8% ABV • 27 IBU • <b>Bierbrouwerij De Koningshoeven</b> A golden blonde Trappist ale with a white head. Fruity aromas of pe... <a href="#">More Info</a> ▶</p>	<p><b>La Trappe Isid'or <i>Belgian Strong Golden Ale</i></b> 7.5% ABV • 27 IBU • <b>Bierbrouwerij De Koningshoeven</b> Amber-coloured Trappist ale with a broken white head. A lovely com... <a href="#">More Info</a> ▶</p>
<p><b>La Trappe Witte Trappist <i>Wheat Beer - Witbier</i></b> 5.5% ABV • 14 IBU • <b>Bierbrouwerij De Koningshoeven</b> Light-blonde, cloudy with a firm and long-lasting head. The aroma is... <a href="#">More Info</a> ▶</p>	<p><b>Trappist Westvleteren 12 <i>Belgian Quadrupel</i></b> 10.2% ABV • 38 IBU • <b>Brouwerij De Sint-Sixtusabdij van Westvleteren</b> The heaviest of the Westvleteren beers, the 12 is a quadrupel style ... <a href="#">More Info</a> ▶</p>
<p><b>Trappistes Rochefort 6 <i>Belgian Dubbel</i></b> 7.5% ABV • 35 IBU • <b>Abbaye Notre-Dame de Saint-Rémy</b> Rochefort 6 (red cap, brown beer, 7.5% ABV). Reddish colour, brew... <a href="#">More Info</a> ▶</p>	<p><b>Trappistes Rochefort 8 <i>Belgian Strong Dark Ale</i></b> 9.2% ABV • 22 IBU • <b>Abbaye Notre-Dame de Saint-Rémy</b> Originally called "Spécial," Rochefort 8 dates to the mid-1950s. The ... <a href="#">More Info</a> ▶</p>
<p><b>Trappistes Rochefort Triple Extra <i>Belgian Tripel</i></b> 8.1% ABV • 35 IBU • <b>Abbaye Notre-Dame de Saint-Rémy</b> Full of flavor and with a strong pronounced character like our classic... <a href="#">More Info</a> ▶</p>	<p><b>Tynt Meadow <i>Strong Ale - English</i></b> 7.4% ABV • 38 IBU • <b>Mount Saint Bernard Abbey</b> Trappist beers tend to be named after the place in which the monast... <a href="#">More Info</a> ▶</p>
<p><b>Westmalle Trappist Dubbel <i>Belgian Dubbel</i></b> 7% ABV • 30 IBU • <b>Brouwerij der Trappisten van Westmalle</b> Westmalle Dubbel is a dark, reddish-brown Trappist beer with a sec... <a href="#">More Info</a> ▶</p>	<p><b>Zundert 8 <i>Belgian Tripel</i></b> 8% ABV • 34 IBU • <b>Trappistenbrouwerij de Kievit B.V.</b> Zundert Trappist is een kastanjekeurig bovengistend bier met nagist... <a href="#">More Info</a> ▶</p>
<p><b>Zundert 10 <i>Belgian Quadrupel</i></b> 10% ABV • 53 IBU • <b>Trappistenbrouwerij de Kievit B.V.</b> Zundert 10 Trappist is een quadrupel met een licht kruidige toets die... <a href="#">More Info</a> ▶</p>	

Рисунок 2.2 – Приклад 2 пивної карти кафе «De Wieëtsjaf»

## 2.2 Технологічні процеси виробництва страв. Характеристика матеріально-технічної бази De Wieëtsjaf

Організація роботи кафе «De Wieëtsjaf» залежить від своєчасного постачання, що обумовлюється такими процесами:

- правильне визначення їх потреби у сировині, напівфабрикатах, продовольчих

товарах, матеріалах, обладнанні, паливі, інвентарі;

- розробка оптимальних схем постачання;
- своєчасне укладання договорів із постачальниками;
- здійснення контролю за виконанням договірних зобов'язань;
- забезпечення безперебійного, своєчасного та комплектного постачання

закладу продуктами та матеріалами, меблями, інвентарем та обладнанням;

– своєчасна кількісна та якісна прийомка та відпускання продуктів матеріально-відповідальними особами.

Критерії вибору постачальників є:

- характер діяльності і можливості постачальника;
- вартість пропонованого товару і його споживчої якості,
- наявність документів, підтверджують якість товару;
- умови поставки товару: терміни, форми, періодичність;
- оплата товару: методи, терміни розрахунку.

Виробництво страв відбувається відповідно до технологічних карт та виробничого завдання.

Правильно складена технологічна карта скорочує час на заготівлі напівфабрикатів та допомагає контролювати видачу страви: щоб смак та презентація була однаково незалежно від того, хто приготував страву.

Складанням технологічних карт у кафе «De Wieëtsjaf» займається та людина, яка опрацьовує страву, або її асистент. При цьому потрібно враховувати завантаження обладнання та трудомісткості людини при виготовленні потрібного обсягу. У технологічній карті обов'язково дотримуються такої ж послідовності використання інгредієнтів, як і в процесі приготування страви.

В технологічній карті зазначають склад інгредієнтів; бруто і нето використаних інгредієнтів; вагу однієї позиції; опис методу приготування; опис презентації подачі страви; умови і термін зберігання.

Якщо технологічна карта страв для кафе складена неправильно, то може бути, як мінімум, порушений спосіб приготування або зіпсований смак страви. Серед проблем, якщо неправильно склали технологічну карту:

Неправильно вказали термін зберігання— якщо страву зберігають довше, ніж може зберігатися, смак буде зіпсований. Через це, страва списується, а це вже впливає на загальний прибуток кафе.

Невірно вказаний вихід страви — в меню вихід один, а в ТК у кухаря інший. Одні гості цього можуть не помітити, але інший зверне увагу, і репутація кафе буде зіпсована.

Не вказано собівартість інгредієнта — якщо немає собівартості інгредієнта, то виручка і прибуток при продажу будуть розраховані невірно.

Немає докладного методу приготування — не всі кухарі можуть знати технологію приготування страв. Якщо буде порушено один із етапів, страва може бути зіпсована.

Презентація не відповідає картинці в меню — фото, яке ви прикріплюєте до технологічної карти має бути таким, як і у вас в меню. Інакше гість, якому принесуть страву, може бути незадоволений подачею і відмовиться від нього.

У правильно складеній тех. картці легко підрахувати підсумкову вартість, встановити націнку та перевірити собівартість.

Додавання всіх інгредієнтів до складу технологічної карти забезпечує правильний складський облік.

Щодо матеріально-технічної бази кафе «De Wieëtsjaf», то варто зазначити, що кафе має професійне обладнання, склад якого залежить від:

- кількість посадочних місць в залі;
- площа приміщення кухні;
- склад меню.

*Вимоги до обладнання, які висувуються керівництвом кафе «De Wieëtsjaf»:*

- відповідність санітарних норм;
- довготривалий термін експлуатації;
- якості матеріали виготовлення;
- перевірений виробник;
- наявність гарантії.

Все обладнання кафе розподіляється на :

- холодильне;
- теплове;
- хлібопекарське;
- посудомийне;
- електромеханічне;
- барне;
- допоміжне.

Також до переліку обладнання входить торгове обладнання, меблі та посуд.

Електромеханічне обладнання включає:

- подрібнювачі різних інгредієнтів: сиру, спецій, сухарів;
- м'ясорубки;
- міксери;
- слайсери;
- овочерізки;

До барного обладнання належать:

- блендери;
- соковижималки;
- молочні міксери;
- кавоварки;
- кавомолки;
- кавомашини;
- шоколадниці.

## 2.3 Організація обслуговування відвідувачів

Споживачів, які входять до кафе зустрічає офіціант. Він вітає гостей, запитує на скількох осіб повинний бути підготовлений стіл, в якій частині залу вони хотіли б зайняти місця. Офіціант пропонує гостям на вибір один або два-три столи. Одержавши згоду гостей, він запрошує їх до столу. Офіціант повинний йти попереду, вказуючи гостям найбільш зручніший шлях у проходах між столами. Якщо в залі немає вільних столів, розміщувати гостей за частково зайнятими столами можна тільки з дозволу тих, хто сидить за столом та за згодою гостей, що прийшли. Для великої групи гостей з дозволу офіціанта може бути зіставлений загальний стіл із декілька об'єднаних столів.

Офіціант, що знаходиться поруч столу, пропонує гостю сісти.

Меню в обкладинці офіціант несе у лівій руці та подає гостю зліва у розкритому на першій сторінці, де перераховані страви.

Переконавшись, що споживачі ознайомились з меню, офіціант повинний підійти до столу та прийняти замовлення

Якщо споживачам необхідна порада у виборі страв, офіціант повинний надати їм допомогу, враховуючи їх побажання та можливості виробництва. Офіціант повинний добре знати меню ресторану,

На прохання гостей офіціант повинний дати характеристику страв та напоїв, що зазначені у меню, а також порекомендувати той або інший напій до певної страви. Після прийому замовлення офіціант намічає план його виконання: замовлення на виробництві закусок та страв; підбір посуду для їх виготовлення та подання; послідовність подання закусок, страв на напоїв. Чіткий, заздалегідь продуманий план дає можливість офіціанту не робити зайвих ходінь та прискорити обслуговування.

Із залу офіціант направляється в сервізну, де підбирає посуд для холодних страв та закусок, приносить його на роздачу холодного цеху та передає разом із



замовленням, повідомивши, скільки порцій слід положити у кожен вазу, блюдо, салатник, а також побажання гостей щодо приготування страв. Під час обслуговування групи гостей за одним замовленням та замовленому меню страви відпускають та подають на стіл у багатопорційному посуду: вазах, салатниках, блюдах тощо, місткість яких повинна відповідати кількості порцій. Це дає змогу кухарям красиво оформити страви, а офіціантам зручно розставити їх на столі.

З холодного цеху офіціант направляється в гарячий цех, де передає замовлення на гарячі закуски, перші та другі страви.

### 3 АНАЛІЗ ЕФЕКТИВНОСТІ РОБОТИ КАФЕ «DE WIEËTSJAF»

Керівництво кафе «De Wieëtsjaf» оцінку ефективності роботи закладу робить щомісяця. Це робиться для того, щоб керівництво закладу мало можливість зробити висновки та щось змінити в роботі.

Критеріями оцінки роботи кафе «De Wieëtsjaf» є::


- ефективність роботи персоналу;
- ефективність маркетингової стратегії;
- фінансова ефективність ресторану.

Від роботи персоналу залежить ефективність закладу і репутація. Наприклад, активні офіціанти зможуть принести більше виторгу закладу, надавши високу якість обслуговування в ресторані. У свою чергу кухарі на кухні можуть приготувати смачні страви, залучаючи у заклад все більше людей. В результаті злагоджена робота персоналу збільшить виторг підприємства.

Гості залишають відгуки у соціальних мережах або через сканування QR-коду, який зазвичай розміщують у вигляді наліпки на столі у закладі.



**Lexi Angel-Peeters**  рекомендує De Wieetsjaf.

10 ноябрь 2023 г. · 



This is the restaurant that henceforth, I shall compare all other restaurants to. My partner and I came here last night (9 Nov.) to celebrate his birthday and it was a lovely evening; the food is superb, the staff are friendly, helpful and knowledgeable. It has a relaxing, cosy atmosphere and the prices are very good. The variety of vegetarian options are better than in other eateries, and the Children's menu has improved since the review saying there wasn't one. They also ha... **Ещё**



**Martin Nievelein**  рекомендує De Wieetsjaf.

17 июнь 2023 г. · 



Vrijdag 16 juni heeft ons team genoten van een geweldige beer-tasting bij "De Wieetsjaf". Dit was uiterst goed georganiseerd met heerlijke bieren en bijpassende kleine gerechtjes. Meer dan lof over de uitleg van elke biertje en de super gezellige sfeer. Dit zal voor ons team zeker niet de laatste keer zijn en dit is een absolute aanrader voor eenieder die van een lekker biertje houdt. Veel dank aan Tom en het gehele team van de De Wieetsjaf.

Рисунок 3.1 – Приклади відгуків на роботу кафе «De Wieëtsjaf»

Результат роботи закладу керівництво оцінює шляхом розрахунку показника CRR (Customer Retention Rate) — коефіцієнт утримання клієнта.

У 2022 році CRR дорівнював 0,2

У 2023 році CRR дорівнював 0,23

Такі дані важливі для менеджера, оскільки гість, що повторно прийшов — це заробіток.

Фінансові показники кафе - це найважливіше, що треба контролювати, адже від цих показників залежить прибуток закладу.

#### *Середній чек*

Середній розмір чека розраховується на прибуток від кожного гостя. Цей показник ефективності кафе треба вимірювати протягом дня, щоб дізнатись суму доходу зранку, в обід, вечір, коли основні прийоми їжі. Також треба проаналізувати, скільки становить середній чек через тиждень, місяць тощо.

Середній розмір чека у 2022 році - € 102

Середній розмір чека у 2023 році - € 128

#### *Food cost*

Food cost — це співвідношення собівартості страв і відпускної ціни. Цей показник треба контролювати для розрахунку, скільки у відсотках було витрачено грошей при розрахунку собівартості страви.

Food cost треба перераховувати у таких випадках:

- зміна закупівельних цін на продукти.
- зміна рецепта страви.
- якість товару.

## ВИСНОВОК

За період проходження практики, я використовував свої теоретичні знання та розвинув практичні навички на базі De Wieëtsjaf.

За результатами проактики я отримав наступні результати:

- навчивсь використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів ресторанного бізнесу.

- отримав навички вільно спілкуватися з професійних питань іноземною мовою.

- отримав розуміння процесів і технологій організації роботи суб'єкта та ресторанного бізнесу.

- навчивсь організувати процес обслуговування споживачів ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

- навчився застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.

## Список джерел інформації

1 Архіпов В. В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: нача. посіб. Київ: Центр учбової літератури, 2009. 342 с.

2 Готельно-ресторанна справа : бакалаврський курс: навч. посібн. для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня освіти усіх форм навчання / колектив авторів ; за ред. проф. Н. В. Якименко-Терещенко ; Нац. техн. ун-т «Харків. політехн. ін-т». Частина 1. – Харків, 2022. 549 с.

3 Круль Г.Я. Основи ресторанної справи: навчальний посібник. Чернівці: Чернівецький нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2020. 496 с.

4 Мостова Л.М., Новікова О.В., Ракленко І.М. Організація обслуговування в ресторанному господарстві: підручник. Харків: Світ Книг, 2018. 657 с.

5 Назаренко І.А. Організація ресторанного господарства (Блок 1): навч. посібник / І.А. Назаренко, Р.П. Никифоров, Н.В. Лохман. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2017. 165 с.

6 Організація готельно-ресторанної справи : навч. посіб.: [для закладів вищої освіти] / За заг. ред. д.е.н., проф. В. Я. Брича. Київ : Видавництво Ліра-К, 2020. 484с.

7 Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підручник / За заг. Ред. Н.О. П'ятницької. Київ: Центр учбової літератури, 2011. 584с.

8 Організація ресторанного господарства: конспект лекцій для студентів спеціальностей 241 «Готельно-ресторанна справа», 242 «Туризм» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти всіх форм навчання / Уклад. Н. В. Якименко-Терещенко. – Харків: НТУ «ХПІ», 2023. – 100 с.



**НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
"ХАРКІВСЬКИЙ ПОЛІТЕХНІЧНИЙ ІНСТИТУТ"**

Форма № Н-7.03.

**ЩОДЕННИК ПРАКТИКИ**

**ВИРОБНИЧА ПРАКТИКА**

студента Белевцев Артем В'ячеславович

(прізвище, ім'я, по-батькові)

Інститут/факультет ННІ ЕММБ

кафедра туризму і готельно-ресторанного бізнесу

ступень вищої освіти бакалавр

спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа

(назва)

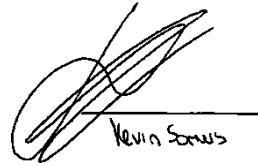
Курс 3 група БЕМ-1321 б

Студент Белєвцев Артем В'ячеславович  
(прізвище, ім'я, по-батькові)

### Прибув на підприємство

«06» травня 2024р.

Директор

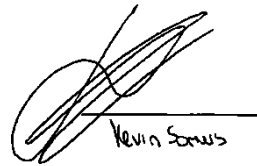


Кевін Сорус

### Вибув з підприємства

«02» червня 2024 р

Директор



Кевін Сорус

Адреса університету: 61002, м.Харків, вул. Кирпичова, 2  
Телефон НМВДіПП (057)707-63-13

**Висновок керівника практики від Університету про проходження практики**

Бєлевцев Артем В`ячеславович виконав програму практики в повному обсязі. Під час практики працював на посаді офіціанта та бармена. Розвинув фахові навички із спеціальності. Звіт з виробничої практики сформував відповідно до методичних рекомендацій.

Дата складання заліку

«05» червня 2024 р.

Оцінка

за національною шкалою:

добре

(словами)

кількість балів

88

(цифрами і словами)

за шкалою ECTS:

B

Керівник практики від Університету



(підпис)

Якименко-Терещенко Н.В.

(прізвище та ініціали)

**Правила ведення щоденника**

1. До щоденника щотижня записується все зроблене студентом з виконання програми та індивідуальних завдань виробничої практики.

2. Записи в щоденнику робляться акуратно й коротко чорним або шариковою ручкою. Якщо в щоденнику не вистачає місця для всіх записів, то до щоденника додаються додаткові аркуші.

3. Студент повинен не рідше одного разу на тиждень представляти щоденник на перегляд керівникам практики від університету та підприємства, які мусять зробити свої зауваження, дати додаткові завдання й підписати щоденник.

4. Щоденник є основним документом студента під час практики. Без щоденника практика не зараховується.

5. Щоденник служить основою для складання звіту про практику. У звіті наводяться матеріали з усіх розділів програми практики: висвітлюються технічні та виробничі питання, питання економіки і планування виробництва, охорони праці й довкілля, відображується виконання індивідуальних завдань з практики, виробнича діяльність студента. До звіту додаються необхідні ескізи, фотографії, креслення, схеми й графіки. Робота над звітом повинна проводитися регулярно (систематично) протягом усього періоду практики.

Закінчений звіт студент представляє на рецензію керівникові практики від підприємства за 2-3 дні до закінчення практики.

6. По закінченні практики щоденник і звіт повинні бути проглянуті керівником практики від університету та підприємства з написанням у щоденнику відгуку про роботу студента.

7. Щоденник та звіт в остаточно оформленому вигляді студент повинен здати керівникові практики від університету перед заліком.

8. При вирішенні питань організації та проведення виробничої практики належить керуватися наведеними нижче рекомендаціями.

**Основні положення про організацію та проходження практики\***

1. Виробнича практика студентів проводиться з метою закріплення теоретичних знань, одержаних у процесі навчання в університеті, набуття досвіду самостійної роботи та виробничих навичок в обсязі майбутньої спеціальності.

2. При виїзді на практику студент повинен одержати програму практики та індивідуальне завдання, направлення на базу практики і щоденник практики, справку з поліклініки та в 1-ому відділі (у разі необхідності).

3. По прибутті на базу практики студент мусить представити керівникові від підприємства щоденник і програму, ознайомити його зі змістом індивідуальних завдань, пройти інструктаж з техніки безпеки і протипожежної техніки, ознайомитися з робочим місцем, правилами експлуатації обладнання та уточнити графік проходження практики.

4. Студент під час практики зобов'язаний суворо дотримуватися правил внутрішнього розпорядку підприємства: на всі випадки відсутності з місця практики повинен одержувати дозвіл керівника від підприємства, своєчасно виконувати всі адміністративні та науково-технічні вказівки керівника практики, забезпечити високу якість виконання робіт, брати участь у раціоналізаторській та науково-дослідницькій роботі підприємства, бути прикладом у праці й поведінці.

5. Залік з практики складається на підприємстві шляхом захисту звіту перед спеціально організованою комісією за участю керівника практики від університету. Залік з практики диференційований. Оцінка з практики враховується при призначенні стипендії.

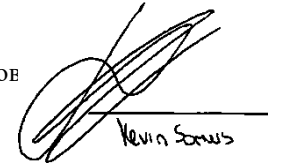
6. Студент, який не виконав програму практики, одержав негативний відгук про роботу чи незадовільну оцінку при захисті звіту, відраховується з університету. На студента-практиканта, який порушив правила внутрішнього розпорядку, накладається стягнення керівництвом підприємства, про що повідомляється ректору університету. При звільненні студента з місця практики за грубе порушення правил внутрішнього розпорядку ректор вирішує питання про можливість подальшого перебування цього студента в університеті.

\* Витяз з наказу Міністерства освіти України від 8 квітня 1993р. №93 „Про затвердження Положення про проведення практики студентів вищих навчальних закладів України”

**Відгук і оцінка роботи студента на практиці  
Кафе De Wieëtsjaf  
(найменування підприємства, організації, установи)**

ARTEM BELEVTSSEV HAT DAS PRAKTIKUMSPROGRAMM VOLLSTÄNDIG ABGESCHLOSSEN. WÄHREND SEINES PRAKTIKUMS ARBEITETE ER ALS KELLNER UND BARKEEPER. ENTWICKELTE BERUFLICHE FÄHIGKEITEN IM FACHGEBIET. DIE LEITUNG SCHÄTZT DEN WISSENSSTAND DES STUDIERENDEN SEHR

Керівник практики від підприємства, організації, установ



«02» червня 2024 р.

**Відгук осіб, які перевіряли проходження практики**

Blank lines for signatures of those who checked the practice completion.

(підпис)

(посада, прізвище та ініціали)



