

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
на товаристві з обмеженою відповідальністю «Ресторан «Прага»;
(повна назва готельно-ресторанного закладу)

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

Студента Копейченка Євгена Андрійовича 3 курс, БЕМ-1321а
(ПІБ) (курс, група)
Оцінка 100/А/відмінно

Керівник практики від ВНЗ Жадан Тетяна Андріївна
(посада, ПІБ)

Керівник практики від підприємства Ранько Зоряна Олександрівна
(посада, ПІБ)

Звіт зданий на кафедру 01 червня 2024 р.
(дата)

Звіт захищений 05 червня 2024 р.
(дата)

Харків 2024

ІНДИВІДУАЛЬНЕ ЗАВДАННЯ
студента групи БЕМ-1321а
Копейченка Євгена Андрійовича
(ПІБ)

на виробничу практику в товаристві з обмеженою відповідальністю
"Ресторан Прага"

на тему: Організація дозвілля в ТОВ «Ресторан «Прага»

1. Надати характеристику підприємства ресторанного господарства ТОВ «Ресторан «Прага».
2. Проаналізувати організаційну структуру управління закладом ресторанного господарства ТОВ «Ресторан «Прага».
3. Охарактеризувати виробничо-торгівельну структуру підприємства ресторанного господарства ТОВ «Ресторан «Прага».
4. Ознайомитися з плануванням виробничої програми підприємства ресторанного господарства ТОВ «Ресторан «Прага».
5. Ознайомлення з виробничими процесами виробництва напівфабрикатів та готових страв та характеристикою матеріально-технічної бази підприємства ресторанного господарства ТОВ «Ресторан «Прага».
6. Охарактеризувати організацію обслуговування відвідувачів в закладі ресторанного господарства ТОВ «Ресторан «Прага».
7. Визначити специфіку організації і технології подавання страв і напоїв у закладі ресторанного господарства ТОВ «Ресторан «Прага».
8. Проаналізувати результати фінансово-економічної діяльності та розробити рекомендації щодо розвитку підприємства ресторанного господарства ТОВ «Ресторан «Прага».
9. Заповнити щоденник практики.
10. Підготувати Звіт із проходження технологічної практики.

Індивідуальне завдання

видав керівник практики:



Жадан Т.А.

(підпис)

(ПІБ)

Індивідуальне завдання

до виконання прийняв:



Копейченко Є.А.

(підпис)

(ПІБ)

ЗМІСТ

Вступ.....	4
1 Нормативно-правове регулювання діяльності та організаційно-функціональна характеристика підприємства ресторанного господарства» ТОВ «Ресторан «Прага».....	6
1.1 Характеристика підприємства ресторанного господарства.....	6
1.2 Організаційна структура управління закладом ресторанного господарства ТОВ «Ресторан «Прага».....	9
1.3 Виробничо-торговельна структура підприємства ресторанного господарства.....	14
2. Організація і управління підприємством ресторанного господарства ТОВ «Ресторан «Прага».....	20
2.1 Планування виробничої програми підприємства ресторанного господарства ТОВ «Ресторан «Прага».....	20
2.2 Технологічні процеси виробництва напівфабрикатів та готових страв. Характеристика матеріально-технічної бази підприємства ресторанного господарства ТОВ «Ресторан «Прага».....	26
2.3 Організація обслуговування відвідувачів в ресторані «Прага».....	34
3. Аналіз результатів фінансово-економічної діяльності підприємства. Розроблення рекомендацій щодо розвитку підприємства ресторанного господарства» ТОВ «Ресторан «Прага».....	40
Висновок.....	45
Список джерел інформації.....	48
Додаток А.....	51
Додаток Б.....	52
Додаток В.....	53
Додаток Г.....	54

ВСТУП

Правильна організація послуг ресторанного господарства відіграє важливу роль у сфері обслуговування, сприяючи полегшенню праці та раціональному використанню харчових продуктів. Вона сприяє поліпшенню способу споживання продуктів і допомагає органічно поєднувати виробництво, обіг і споживання. Організація ресторанного господарства характеризується обсягом товарообігу, виробництвом продукції і чисельністю працівників.

Виробнича практика є важливою складовою навчального процесу і має значення для підготовки висококваліфікованих фахівців. Вона проводиться на передових підприємствах і організаціях з надання послуг харчування. Виробнича практика здійснюється відповідно до вимог державного освітнього стандарту, навчального плану та Положення про порядок її проведення.

Метою виробничої практики є поглиблення та закріплення теоретичних знань, практичних навичок, ознайомлення безпосередньо на підприємстві з виробничим процесом і технологічним циклом виробництва, удосконалення вмінь і навичок зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна».

Виконання поставленої мети потребує формування завдань виробничої практики, основними з яких є наступні:

- поглиблення теоретичних знань та набуття практичних умінь шляхом вивчення досвіду роботи ресторанного закладу;
- ознайомлення з організаційною та виробничою структурою управління підприємства ресторанного господарства, із функціональними обов'язками керівників та фахівців різних рівнів управління;
- ознайомлення із специфікою роботи основних та допоміжних структурних підрозділів підприємства ресторанного господарства, з

основними, обслуговуючими, допоміжними приміщеннями та їх матеріальнотехнічним оснащенням;

- ознайомлення із організацією та технологіями обслуговування гостей підприємства ресторанного господарства;
- ознайомлення з принципами, методами планування та контролю діяльності закладу ресторанного господарства;
- ознайомлення із показниками фінансово-економічної діяльності підприємства та набуття вмінь робити конструктивні висновки на підставі аналізу показників діяльності підприємства ресторанного господарства.

Предметом дослідження під час проходження виробничої практики є сукупність теоретико-методичних і практичних аспектів організації і технології обслуговування у закладі ресторанного господарства.

Базою проходження технологічної практики є Товариство з обмеженою відповідальністю «Ресторан «Прага» (м. Київ).

1 НОРМАТИВНО-ПРАВОВЕ РЕГУЛЮВАННЯ ДІЯЛЬНОСТІ ТА ОРГАНІЗАЦІЙНО-ФУНКЦІОНАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА ПІДПРИЄМСТВА ТОВ «РЕСТОРАН «ПРАГА»

1.1 Характеристика підприємства ресторанного господарства

У сучасному світі ресторани вже не лише місця для насолоди смачними стравами та відмінним сервісом. Вони також вражають своїм виглядом, запрошуючи гостей у відчуття розкішної атмосфери, де кожен може знайти особливий комфорт і спокій. Інтер'єр ресторану грає величезну роль у створенні цієї затишності та зацікавлення, захоплюючи своєю архітектурою та функціональністю. Кожен детально продуманий куток закладу має здатність привернути увагу й заохотити повернутись сюди знову і знову.

Ресторан «Прага» позиціонує себе, як вишуканий прибережний ресторан з вишуканими стравами європейської, східної та слов'янської кухні. «Прагу» можна назвати універсальним рестораном, але найбільшої уваги приділяється саме стравам європейської кухні.

Ресторан працює щодня, з понеділка по четвер з 10:00 до 22:00, з п'ятниці по суботу з 10:00 до 23:00 та у неділю з 10:00 до 22:00.

Торговий зал приміщення ресторану «Прага» включно з верандою може вмістити в себе близько двохсот осіб. Найбільше завантаження ресторану припадає на вихідні, але і можливі у будні, особливо увечері та на свята. Ресторан користується особливим попитом серед гостей високого та середнього класу.

Ресторан «Прага» приваблює відвідувачів своєю атмосферою і ландшафтом прилеглої території (озеро, лебеді, зелена трава), що нагадує справжній затишок заміського маєтку. На території ресторану переважає ландшафтний дизайн, а також відреставровано старовинні алеї та стежки. Інтер'єр закладу виконаний у класичному стилі та відтворює атмосферу елітного заміського маєтку – меблі з натурального дерева, ковані сходи,

антикварні речі, вази, люстри та скульптури, на полицях безліч книг із пожовклими сторінками.

«Прага» - це споруда, виконана у білому кольорі з колонадою на фасаді. Вона розташована в оточенні зелені поруч з озером, де плавають лебеді. На території ресторану є місця для відпочинку з лавочками і статуями. Вечорами проводяться виступи музикантів та звучить жива музикою.



Фото.1. Ресторан «Прага» фасад.

Другий поверх приваблює своїм великим залом та двох балконів і надає додаткову ноту елегантності у свій інтер'єр.

Ресторанні приміщення мають відмінну вентиляцію та завершальне прибирання завжди виконується за дві години до відкриття. У кінці робочого дня здійснюється збірка столових приборів, накриття столів, і вологою щіткою протирається підлога для підтримання чистоти. Розміщення меблів в залі залежить від його конфігурації, форми та функціональності, забезпечуючи затишок для як клієнтів, так і співробітників.

Меблі торговельного залу дуже різноманітні. Тут можна побачити крісла з металевого каркасу, обшиті якісною тканиною бірюзового кольору та диванчики, обшиті сірою тканиною. На другому поверсі переважають меблі виконані у класичному стилі. В середині можна побачити дуже багато

меблів з дерева, такі як столи, дивани та крісла. По всьому закладу розвішані елегантні люстри, які підкреслюють те, що заклад побудовано у будівлі заміського будинку. В залі переважають кольори коричневий, бежевий, білий та зелений. Вибір кольорів, матеріалів та декоративних елементів гармонійний і створює затишну атмосферу.

Для забезпечення зручності для гостей передбачений просторий вестибюль де вони можуть прийняти замовлення або зачекати на столик. Також передбачена відповідна кількість санітарних вузлів для гостей, щоб забезпечити комфорт і зручність. У вестибюлі знаходяться дзеркала і зручні м'які меблі. Також тут розташована інформаційна стінка, на якій розміщена інформація про доступні послуги ресторану. Біля вестибюля знаходиться невеличкий гардероб. У санітарних приміщеннях, відвідувачі можуть скористатися можливістю помити руки, поправити зачіску та виконати інші гігієнічні процедури. Тут доступні як холодна, так і гаряча вода, а також надаються туалетне мило, папір і паперові рушники.

Величезні масивні колони будівлі надають почуття безпеки і впевненості. Всередині є безліч залів, що можуть відповідати будь-якому настрою. Простора веранда зігриває, залишаючи враження, що обідаєте на природі. Величезний зал другого поверху, виконаний в аристократичному стилі, створює атмосферу витонченості. Тут розташовані численні кімнати різної місткості для гостей, а також два балкона з видом на озеро. Всередині закладу дуже багато зелені, яка додає до естетики закладу окрему нотку свіжості.

Особливий акцент слід зробити на тому, що в закладі є значна кількість місць для організації банкетів, включаючи окремі приміщення саме для цієї мети.

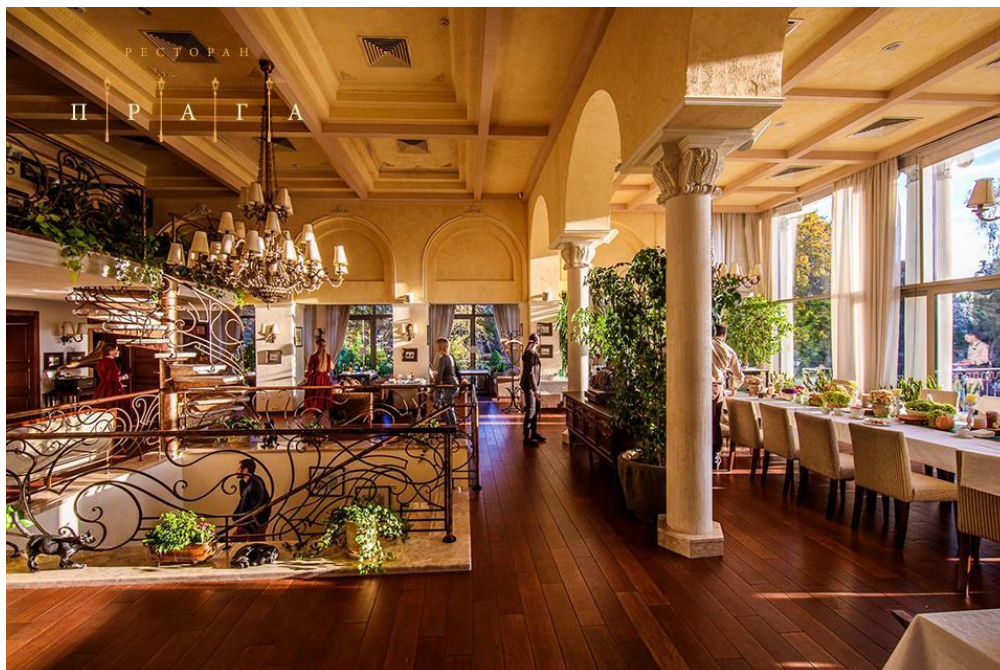


Фото.2. Внутрішній інтер'єр ресторану "Прага".

Враховуючи ці аспекти, архітектура, інтер'єр закладу ресторанного господарства створюють гостинну, домашню та затишну атмосферу. Інтер'єр повинен викликати бажання знову повернутися сюди.

1.2 Організаційна структура управління закладом ресторанного господарства ТОВ «Ресторан «Прага»

Організаційна структура управління закладом ресторанного господарства є ключовим елементом його успішного функціонування. Вона визначає, які ролі та відповідальності призначені різним працівникам і як вони мають співпрацювати між собою для досягнення спільної мети - задоволення потреб клієнтів.

Структура управління рестораном представлена у вигляді дерева, де на вершині (інституційний рівень) знаходиться власник та директор, а на рівнях нижче (управлінський та технічний) - менеджери, керівники відділів та працівники на різних посадах. Основні функціональні підрозділи ресторану - кухня, зал, бар, фінансовий відділ та відділ маркетингу.

Заклад має три рівні управління. До першого з них відносяться власник та генеральний директор, до другого – менеджер, завідувач виробництвом та

директори відділів, а до третього належать старші офіціанти, шеф-кухарі та адміністратори.

Організаційна структура управління закладом ресторанного господарства ТОВ "Ресторан Прага" рис. 1.1.

Кожен підрозділ має свої завдання та функції. Наприклад, кухня відповідає за приготування страв та контроль якості продуктів, зал - за прийом та обслуговування клієнтів, бар - за приготування напоїв, бухгалтерія - за фінансову звітність та розрахунки з контрагентами, а відділ маркетингу - за рекламу та просування бренду ресторану.

Крім того, важливим критерієм є збалансований розподіл ролей та відповідальностей серед працівників. Наприклад, у ресторані є менеджер, який відповідає за кожен з підрозділів та їх роботу, керівник кухні, який контролює процес приготування страв, а також керівник зала, який забезпечує якісне обслуговування клієнтів.

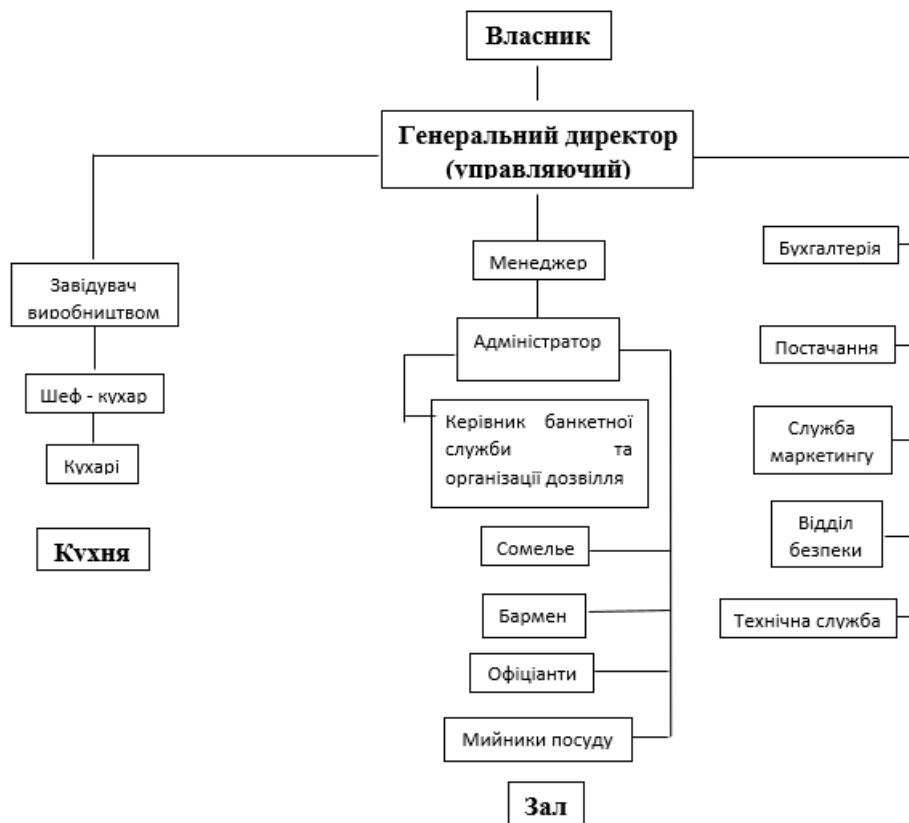


Рисунок 1.1 – Лінійно-функціональна структура управління ТОВ "Ресторан Прага"

Адміністрація ресторану, очолювана директором, відповідає за керівництво закладом та управління командою співробітників.

Директор має відповідальність за організацію операцій ресторану, які включають виробничу, торговельну та нефінансову діяльність. Він здійснює керівництво колективом, займається підбором персоналу та виконує процедури найму та звільнення відповідно до трудового законодавства. Крім того, директор контролює розстановку персоналу та піклується про культуру обслуговування відвідувачів у ресторанних залах, відстежує стан обліку, контролю та збереження матеріальних цінностей.

Директор також укладає угоди з постачальниками товарів, сировини та напівфабрикатів для ресторану. Він контролює своєчасну доставку та якість продукції, створює умови для збереження товарно-матеріальних цінностей. Крім того, директор забезпечує контроль над усіма підрозділами підприємства, включаючи якість виробленої продукції, дотримання санітарних та гігієнічних норм, техніки безпеки та протипожежної безпеки.

Завідувач виробництвом має повну відповідальність за всі аспекти виробничого процесу. Під його керівництвом здійснюється контроль за дотриманням рецептур приготування страв, а також вимог щодо технології та санітарних норм. Він має активно вимагати від кухарів дотримуватися належної технології готування та санітарних стандартів. Завідувач також має право організувати розстановку персоналу на кухні відповідно до вимог виробництва та їх кваліфікації, а також переміщати працівників всередині виробництва за необхідності. Щодня він складає меню, враховуючи наявні продукти, а також проводить перевірку якості готових страв і кулінарних виробів, щоб переконатися в їх відповідності рецептурам. Завідувач виробництвом також несе відповідальність за своєчасне забезпечення виробництва сировиною, інструментами та інвентарем.

Протягом дня адміністратор перебуває в залі, керуючи роботою офіціантів, дбаючи про якість обслуговування відвідувачів, чистоту, порядок і належне сервірування столів. Крім того, адміністратор наглядає за роботою

швейцара, гардеробника і прибиральників. Перед відкриттям ресторану він проводить інструктаж для офіціантів щодо робочого порядку на день, перевіряє готовність до обслуговування і оглядає меню. Адміністратор організовує роботу офіціантів, розподіляючи їх по окремим зонам залу, доручаючи кожному конкретну ділянку обслуговування (зазвичай 3-4 столики). Він також забезпечує ефективний зв'язок між кухнею і залом. Адміністратор спостерігає за правильним виконанням замовлень і оформленням готових страв. Він контролює розрахунки офіціантів з відвідувачами. Якщо офіціанти порушують правила обслуговування, адміністратор має право відсторонити їх від роботи і повідомити про це директора.

Обов'язки шеф-кухаря включають в себе відповідальність за інвентаризацію харчових продуктів і обладнання, а також забезпечення безпеки та правильного використання всього обладнання. Шеф-кухар також здійснює щомісячний підрахунок і аналіз витрат на продукти харчування, а також планувати коригувальні заходи, якщо це необхідно.

Також шеф-кухар має виконувати такі обов'язки, як складання та оновлення меню, навчання кухарів особливостям приготування, самостійне готування страв та контроль видачі готових страв.

Найважливішим є те, щоб всі працівники розуміли свої завдання та відповідальності, і мали чітку структуру комунікації, щоб запобігти можливим непорозумінням та помилкам у роботі. Крім того, важливо забезпечити навчання та підвищення кваліфікації працівників, щоб вони були в курсі нових технологій та трендів у ресторанному господарстві.

До основних служб ресторану належать кухня та служба з організації залу, бухгалтерія, служба маркетингу та постачання, відділ безпеки та технічна служба. До кухні належать завідувач виробництвом, шеф-кухар та кухарі.

Завідувач виробництва є одним з керівників ресторану і підлягає прийому та звільненню директором за допомогою наказів, трудового договору

та договору матеріальної відповідальності. Основною відповідальністю цієї посади є організація та управління виробничим процесом. Шеф-кухар виступає в ролі керівника і організатора роботи на кухні. Він відповідає за розрахунок вартості страв, контроль за запасами продуктів і розробку калькуляційних карт. Крім того, він привносить своє творче бачення і авторський підхід до концепції ресторану, дозволяючи створювати нові, оригінальні страви. Кухарі виконують виконавчу роботу з виробництва страв, яку надає шеф-кухар.

У залі ресторану головним по організації є менеджер. Він керує адміністратором, який у свою чергу керує персоналом, який працює в залі ресторану. Це керівник банкетної служби та організації дозвілля, сомельє, бармен, офіціанти та мийники посуду. Головними завданнями адміністратора є організація роботи закладу, забезпечення комфортних умов відвідувачів, керівництво командою, виконання операційних завдань пов'язаних з функціонуванням закладу та контроль техніки безпеки та санітарних норм.

Бухгалтерія ресторану відповідає за ведення фінансового обліку закладу. У ресторані «Прага», бухгалтерія слідкує за фінансовими операціями, такими, як придбання товарів у постачальників, заробіток з продажу виробленої продукції, виплата зарплат, сплатення податків тощо. Бухгалтерію очолює головний бухгалтер.

Відділ з постачання сировини контролює процес забезпечення закладу всіма необхідними ресурсами у певні терміни та обсягах, необхідних для повноцінної торговельно-виробничої діяльності.

Служба маркетингу ресторану виконує завдання з інформування відвідувачів про ресторан, розширення кола та залучення цільової аудиторії відвідувачів, збільшення доходу та утримання клієнтів.

Відділ безпеки ресторану виконує такі функції, як підтримування порядку і безпеки в закладі, забезпечення безпеки клієнтів, моніторинг території закладу. Це все робиться для того, щоб клієнт перебуваючи у ресторанні був впевнений у своїй безпеці.

Технічна служба ресторану забезпечує надійну та стабільну роботу закладу. Вони контролюють усю технічну частину ресторану та виконують роботу з їх ремонту або налагодження.

Організаційна структура управління ресторанним закладом відіграє важливу роль у досягненні його цілей і завдань. Вона визначає, як різні функції та обов'язки розподіляються між співробітниками та взаємозв'язки між ними.

Для підтримання ефективності роботи ресторану, також варто розглядати можливість використання спеціальних програм та систем управління, які дозволять автоматизувати більшість процесів та спростити роботу працівників.

1.3 Виробничо-торговельна структура підприємства ресторанного господарства

Торговельна зала ресторану є простором, призначеним для обслуговування гостей і подачі їм страв і напоїв.



Фото.3. Облаштування території ресторану “Прага”.

Основними групами приміщень за їх функціональним призначенням є приміщення вестибюльної групи, зали, підсобні приміщення, буфет в ресторані, виробничі цехи та інші. Планування будівлі передбачає окремі зони для ресторану, бару, кухні, складських приміщень та санітарних вузлів. Також передбачені тераси та зони для зовнішнього обслуговування.

Організація простору ресторану враховує логістику обслуговування гостей та персоналу. Кухня розташована практично, щоб забезпечити швидку та ефективну підготовку страв. Враховується потік робочих процесів в кухні, розміщення обладнання, таке як плити, духовки, холодильники та раковини, а

також зони підготовки і експедиції страв. Складські приміщення просторі для зберігання продуктів та інших матеріалів, необхідних для роботи закладу.

Також використовується меблі та обладнання для зберігання і транспортування посуду, страв у залах, таких як: підставка під відерце з шампанським або іншими винами; меблі для зберігання посуду, наборів, столової білизни (сервант); візки для прибирання та сервірування столиків.



Фото.4. Розташування меблів в ресторані “Прага”.

Усередині ресторану присутня міні-сцена, де грають живу музику. По всьому закладу розвішані різноманітні фотографії, а посередині ресторану облаштовані сходи на другий поверх. Розташування барної зони є таким, що забезпечує зручний доступ для офіціантів та гостей. Барна зона розташовується окремо від основного ресторанного залу, але в межах видимості гостей. Барна зона має свій власний персонал, який складається з барменів і бариста, які готують і обслуговують напої. Вона також має своє власне меню, яке зазвичай складається з алкогольних та безалкогольних напоїв.

Оздоблювальні матеріали, що використовуються, мають характеристики міцності, гігієни та водонепроникності. При оздобленні стін і стель у залах ресторану, де розташована сцена, застосовуються спеціальні плити, що дозволяють проводити концерти та організовувати музичні вечори. Покриття

підлоги в ресторані в основному складається з паркету. Комфорт в ресторанному залі значно залежить від якості повітря, його свіжості та чистоти. В ресторані використовується система кондиціонування повітря з автоматичною підтримкою оптимальної температури і вологості, що сприяє створенню комфортних умов для відвідувачів.

У закладі багато місця для влаштування банкетів. Для цього є окремі банкетні зали. У банкетних залах створено атмосферу свята, а також забезпечено всі необхідні елементи для комфортного і приємного проведення часу.



Фото.5. Банкет в ресторані “Прага”.

Особливо виділяється банкетний зал «Веранда». Тут можна влаштувати весілля, день народження, організувати корпоративну подію, конференцію або запросити кохану дівчину на зустріч. Веранда розрахована на 80 осіб і має світлий і елегантний інтер'єр, великі вікна та добре освітленням. Зал ідеально підходить для проведення сімейних свят або корпоративних конференцій.

Зовнішнє обслуговування включає терасу під відкритим небом. Обслуговується тераса з головної кухні. В ресторані важливе значення грають ергономіка та безпека, забезпечуючи належний розмір проходів, освітлення та протипожежні заходи.

Усі приміщення закладу ресторанного господарства відповідають вимогам санітарних норм та безпеки харчових продуктів. Також передбачені

додаткові приміщення для офісу адміністрації, персоналу та інших потреб закладу.

У торгових залах ресторану забезпечена якісна вентиляція, а прибирання завершується за дві години до відкриття. Після завершення робочого дня посуд, прилади та скатертини зі столів збираються, а підлоги миють вологими щітками для підтримання чистоти. Важливим етапом підготовки приміщень до роботи є оптимальне розміщення меблів, таких як столи, стільці, крісла і серванти. Це створює комфорт для клієнтів і персоналу, а також ефективно використовує простір торговельного залу. Розташування меблів залежить від конфігурації приміщення, його форми і типу.

У ресторані «Прага» можуть працювати різні категорії працівників, зокрема кухарі, офіціанти, бармени, касири та інші. Кожна категорія має свої особливості та ризики. Тому ресторан має чітку організаційну структуру з відповідальними за охорону праці в кожному підрозділі. Забезпечення безпеки працівників під час виконання обов'язків є одним з найважливіших завдань. Це включає правильне використання кухонного обладнання, носіння захисного спорядження, такого як фартухи і рукавички, а також дотримання правил поведінки для уникнення травм. Крім того, важливо встановити процедури для виявлення і управління ризиками на робочому місці. Це може включати регулярні перевірки обладнання на безпеку, навчання працівників правилам безпеки, а також розробку ефективних планів дій у надзвичайних ситуаціях, таких як пожежі або медичні екстрені випадки.

Забезпечення здорових умов праці також має велике значення. Ресторанне середовище характеризується високим рівнем стресу та фізичної активності. Тому була впроваджена політика, спрямована на зниження стресу, регулярні перерви та створення комфортних умов для працівників.

Однак, у процесі цієї діяльності виникають інші виклики, такі як необхідність ефективних протипожежних заходів для захисту клієнтів і персоналу. Ключовим елементом будь-якої протипожежної системи є детально розроблений план евакуації. У ресторані, де багато клієнтів і

працівників, ефективний план евакуації є надзвичайно важливим. План повинен бути доступним для всіх працівників, регулярно перевірятися та оновлюватися у разі змін у приміщенні або персоналі.

Протипожежні системи та обладнання також відіграють ключову роль у забезпеченні безпеки. Це включає пожежні спринклерні системи, системи пожежної сигналізації, димові датчики та вогнегасники. Важливо, щоб ці системи регулярно перевірялися та обслуговувалися, щоб вони функціонували належним чином у разі потреби.

Управління джерелами займання та впровадження процедур пожежної безпеки на кухні є ключовими елементами протипожежних заходів у ресторані. Особливу увагу приділяють електричним приладам, газовому обладнанню та використанню горючих матеріалів.

Попередня сервіровка столів у ресторані "Прага" - це не просто технічний процес, а справжнє мистецтво, яке виконується з великою увагою до деталей. Вона є важливою частиною загального враження від відвідування ресторану.

Передусім, варто відзначити естетичний аспект попередньої сервіровки столів у ресторані "Прага". Столи сервіруються та прикрашаються натуральними матеріалами, що створюють особливу атмосферу в приміщенні. Кожен предмет на столі ретельно вибирається та розташовується так, щоб створити гармонійний вигляд.

Ресторан "Прага" може подавати страви на спеціальному фарфорі чи кераміці, обираючи прибори з урахуванням чеських традицій, наприклад, з витонченим дизайном або виготовлені з натуральних матеріалів. Столи прикрашають квітами, свічками та іншими декоративними елементами, що створюють атмосферу елегантності й романтики. Напої подають у спеціальних скляних або кришталевих посудинах. Важливим елементом сервірування є ввічливий і професійний персонал, який забезпечує найвищий рівень обслуговування, допомагає гостям з розміщенням, розкладкою серветок і приборів, а також надає рекомендації щодо страв і напоїв.

Сфера ресторанного господарства зараз зазнає значного технологічного прогресу, і використання сучасних інформаційних технологій стає вирішальним для успіху багатьох закладів. Щоб забезпечити клієнтам найкращий досвід і оптимізувати внутрішні процеси, ресторан "Прага" активно впроваджує сучасні інформаційні технології. Рівень їх використання стає ключовим аспектом розвитку та ефективності підприємства.

У ресторані "Прага" впроваджені системи управління замовленнями (POS), що дозволяють персоналу швидко й ефективно реєструвати замовлення за допомогою комп'ютерних терміналів. Це зменшує час очікування клієнтів і мінімізує помилки при введенні замовлень. Замовлення автоматично передаються на кухню та в бар, де їх одразу обробляють. Це забезпечує швидке обслуговування і синхронізацію між кухнею та залом, запобігаючи затримкам у виконанні замовлень. Системи POS також використовуються для обробки оплат і розрахунку рахунків. Клієнти можуть оплачувати готівкою, кредитними картками або електронними платіжними системами, що робить процес розрахунків швидким та зручним.

Ресторан "Прага" також пропонує онлайн-систему бронювання столиків через свій веб-сайт. Це створює додатковий комфорт для клієнтів та допомагає управлінню ефективно розподіляти місця у залі. Онлайн-система також забезпечує аналіз даних про продажі, витрати і відгуки клієнтів, що дозволяє приймати обґрунтовані рішення щодо стратегії розвитку і оптимізації бізнесу. Клієнти можуть замовляти їжу онлайн через сайт ресторану, а також ресторан активно використовує соціальні медіа для просування і комунікації з клієнтами. Інтеграція з платформами, такими як Facebook та Instagram, сприяє залученню нових клієнтів і підвищує репутацію закладу.

2 ОРГАНІЗАЦІЯ І УПРАВЛІННЯ ПІДПРИЄМСТВОМ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ТОВ «РЕСТОРАН «ПРАГА»

2.1 Планування виробничої програми підприємства ресторанного господарства ТОВ «Ресторан «Прага»

У ресторанному бізнесі меню відіграє важливу роль, визначаючи атмосферу, стиль та характер закладу. Крім того, воно є візитною карткою ресторану і надає гостям можливість ознайомитися з різноманітними кулінарними пропозиціями, які пропонує заклад.

У ресторанному бізнесі меню відіграє важливу роль, визначаючи атмосферу, стиль та характер закладу.

Успіх ресторану "Прага" залежить від різних факторів, але одним з найважливіших є меню де представлений список страв і напоїв, які рекомендовані гостям. У ресторані "Прага" використовується комбіноване меню, яке включає:

- "Улюблене меню", яке дає можливість вибирати страви за власним бажанням, а також барну карту і винну карту, які є частиною меню ресторану.

- Спеціальні меню "Сніданки" і "Дитяче меню".

"Улюблене меню" дозволяє гостям обирати страви, які вони найбільше люблять. Це статичне меню з порційними стравами (a la carte). В "Улюбленому меню" представлено широкий асортимент страв, які готуються на замовлення. Підготовка такого різноманіття страв вимагає використання різних продуктів, розширення асортименту обладнання та збільшення площі кухонних і складських приміщень. У ресторані "Прага" працює висококваліфікований персонал для приготування порційних страв. Меню ресторану "Прага" є статичним і не змінюється протягом тривалого часу, можуть відбуватися зміни приблизно один раз на місяць або залежно від сезону. Ці зміни пов'язані з наявністю або відсутністю окремих продуктів для приготування страв або з попитом на певні страви і напої.

Меню ресторану "Прага" складається з різних категорій страв, зокрема сніданків і дитячих страв, які включають як основні, так і додаткові страви, і ціни на них є фіксованими.

На верхній частині меню розміщена інформація про заклад, контактні дані, веб-сайт і години роботи. Кількість меню в ресторані відповідає кількості столів з невеликим запасом. Меню оновлюється при виявленні дефектів. Для зручності іноземних гостей, меню представлено на двох мовах: українській та англійській. Меню ресторану також містить фотографії готових страв разом з інформацією про їх склад. Також ресторан має окремий преїскурант постійних порційних страв, карту вин і алкогольних напоїв, до якої входять пиво, безалкогольні напої та ін

При розробці меню для ресторану "Прага" були враховані такі фактори: тип закладу; найменший набір страв; особливості клієнтів; потужність кухні; наявність сировини та продуктів, сезонність; час обслуговування (ранковий, обідній, вечірній); кваліфікація персоналу; обладнання, посуд і інвентар; складність приготування страв.

Основні типи сировини та напівфабрикатів у ресторанному господарстві, а також їх вплив на процес готування страв, включають:

1. М'ясо різних сортів, таке як яловичина, свинина, баранина, курятина, індичатина та інше, є ключовими елементами асортименту кухні ресторану. Це може бути як свіже м'ясо, так і заморожене, або вже готові напівфабрикати, такі як котлети, фарш, мариноване м'ясо.
2. Риба та морепродукти розширюють кулінарні можливості закладу, пропонуючи різноманіття свіжої або замороженої риби, а також морепродуктів, таких як креветки, мідії, кальмари.
3. Овочі та фрукти, як основа здорового харчування, також відіграють важливу роль у ресторанному господарстві. Вони можуть бути використані як свіжі, так і заморожені чи консервовані, як окремі компоненти страв або як частини соусів та гарнірів.

4. Злакові продукти, такі як пшенична мука, рис, паста, гречка та інші, використовуються для приготування хліба, макаронних виробів, гарнірів та інших страв.
5. Молочні продукти, такі як молоко, йогурт, сир, вершки, масло тощо, є необхідною складовою асортименту ресторану. Вони використовуються для готування різноманітних страв, включаючи соуси, заправки, десерти та інші кулінарні шедеври.
6. Яйця використовуються як окремий компонент страви, а також для приготування соусів, омлетів, кремів та інших продуктів.

Важливо дотримуватися встановлених режимів і термінів зберігання сировини та напівфабрикатів у ресторанному секторі. Це ключовий аспект, необхідний для забезпечення безпеки харчових продуктів, збереження їх якості та відповідності гігієнічним нормам.

Сухі продукти зберігаються в сухих, провітрюваних приміщеннях при 20°C і вологості 70-75%. Вміст вологи у них коливається від 0,1% (цукор) до 20% (крохмаль). Для стабілізації вологості повітря в приміщенні провітрюють і не зберігають овочі, фрукти або інші вологі продукти.

Спеції й інші харчові продукти, що мають гострий аромат, зберігають у щільно закритих коробках, бо вони поглинають і втримують сторонні запахи.

М'ясо, м'ясопродукти, птиця й риба зберігаються при 0-5°C та 90-95% вологості повітря в охолоджуваних камерах. Туші не торкаються одна одної, щоб забезпечити циркуляцію повітря.

Охолоджене м'ясо може зберігатися до 5 діб при 0-5 °C у підвішеному стані, з поєднанням з повільним розморожуванням.

Птиця у тушках може зберігатися не більше 2-3 діб при 0-5°C.

М'ясні, рибні та птичі напівфабрикати в охолодженому вигляді зберігаються не більше доби, а січене м'ясо - не більше 12 годин з моменту виготовлення.

Контакт між м'ясом, рибою та птицею уникається незалежно від термічного стану. Під час зберігання в холодильнику вони перебувають під наглядом.

Охолоджена риба може зберігатися не більше 2 діб за температури, близької до 0°C.

Повільно розморожені м'ясопродукти і птиця можуть зберігатися не більше доби, а розморожена риба зберігання не підлягає, її переробляють негайно.

Молочні продукти, жири, м'ясо, риба, яйця та сири тримаються в холодильних камерах при 5°C та 85-90% вологості. Продукти зі сильним запахом зберігаються окремо. Яйця тримаються упакованими на окремому піддоні, їх не розпаковують через ризик бактерій сальмонели, які можуть розповсюдитися на інші продукти при низьких температурах.

Овочі й зелень зберігають в холодильних камерах за температури 5-10°C і відносної вологості повітря 90-95%. Овочі й зелень зберігається у тарі з вентиляційними отворами, що забезпечують доступ повітря до продуктів.

Квашені й солоні овочі зберігають у діжках й інших ємкостях, при цьому необхідно стежити за тим, щоб овочі були занурені в розсіл.

Заморожені продукти зберігаються при -15°C. Розмороження під час зберігання заборонено. Деякі кулінарні вироби, напівфабрикати і готові продукти обробляються тепलो, не розморожуючи їх перед цим.

Хліб, борошняні кондитерські й булочні вироби зберігаються в окремих приміщеннях на виробництві. Вироби з кремом зберігаються у холодильних шафах за температури 0-5°C від 12 до 24 год. Вироби з заварним кремом зберігаються не більше як 6 год.

У ресторані процес постачання товарів для виробництва страв проходить крізь кілька етапів, які гарантують безперебійне та ефективне забезпечення необхідними інгредієнтами. Починаючи зі складання замовлень на товари, ресторан враховує попит на конкретні інгредієнти та страви, а також умови договорів з постачальниками. Після цього товари приймаються на

склад, де вони перевіряються на відповідність, цілісність та якість. Після реєстрації в системі обліку, товари направляються на виробництво згідно з рецептами та замовленнями на приготування страв. Важливим аспектом є гармонійна взаємодія із виробничими приміщеннями, що сприяє оптимізації логістичних процесів та ефективній роботі кухні, оскільки складські приміщення часто розташовані поруч з виробничими зонами, щоб забезпечити швидкий доступ до необхідних матеріалів.

Ресторан має окремий розділ у меню, присвячений алкогольним напоєм. Цей розділ містить список всіх доступних алкогольних напоїв, включаючи вина, коктейлі, пиво та спиртні напої. Алкогольні напої в меню ресторану «Прага» розташовуються у певній послідовності, що включає різні категорії. Починаючи з горілки і близького за вмістом алкоголю асортименту, такого як коньяки, бренді і лікери (рис. 2.2), далі йдуть винні напої, такі як краплені, столові білі і червоні вина, а потім десертні вина. Шампанське та ігристі вина виділені окремо. На завершення переліку йдуть мінеральні і фруктові води, соки та пиво.

П | Р | А | Г | А

ХОЛОДНІ ЗАКУСКИ		САЛАТИ	
	€ грн (cup)		€ грн (cup)
Хетрині		Десертний салат з авокадо та соусом з кансерами	220 265 10
<i>Замовляйте у офіційному ціновому розділі</i>			
Ікра з тостами		Салат із свіжих овочів та сиром Фета	270 182 6
• індича ікра	70/20/30 375 12	Салат з теплим козирним сиром, виноградом, ківі та анелісами	230 187 6
• червона ікра	50/20/30 420 11	Салат з обжареною телятиною, паростками солі та Алігаторським соусом	230 290 10
• чорна ікра	30/20/30 2850 00	Салат з куркою та персидськими яйцями та соусом Цезар із авокадо	230 210 7
Тартар із норвезького лосося та авокадо та соусом Матеухіса	170 395 11	Теплий салат з персидською та горіховим соусом	300 323 11
Тартар із тунця з мусом із авокадо та соусом Юду-Понау	170 485 17	Салат з вугрем, авокадо та горіховим соусом	220 397 11
Оселедець пріного посолу з картоплею	220 178 6		
Томати з сиром Філадельфія та слабосолоним лососем	250 328 11		
Каріачо з телятиною та трюфельним маринадом	110 242 6		
Тартіка м'ясої гастрономії	120/30 405 11		
Бурата з томатами та Песто	180 325 11		

Усі ціни вказано у національній валюті України - гривні
 * Диференційовані ціни «Б»
 Ціна за порцію заповнює тарілку за виключенням всіх безалкогольних страв
 Якщо у Вас є алергія на будь-які продукти, будь ласка, повідомте про це офіціанта

Рисунок 2.1 – Меню ресторану «Прага» (фрагмент)

Ціни на напої, які після відкриття пляшки не погіршуються (горілка, коньяк, лікери, міцні винні напої), зазвичай вказуються за 50 грамів.

П | Р | А | Г | А

ТЕРІА			БРЕНДИ		
назва	мл	грн	назва	мл	грн
Olmesa Altos 100% de agave	50	155	ArArAl AkhTamar 10 YO	50	210
Olmesa Reposado 100% de agave	50	165	ArArAl Nairi 20 YO	50	375
Don Julio Blanco 100% de agave	50	215			
Don Julio Reposado 100% de agave	50	245			
Don Julio Anjo 100% de agave	50	295			

ДЖИН			КАЛЬВАДОС		
назва	мл	грн	назва	мл	грн
Beefeater	50	85	Bernero XO	50	315
Monkey 47	50	250	L. Dupont Calvados Pays d'Auge 12 ANS	50	325
Tanqueray London Dry	50	85			
Tanqueray No.10	50	165			
Hendrick's	50	235			

КОНЬЯК			ВІСКІ		
назва	мл	грн	назва	мл	грн
Martell VS	50	195	ОДНОСОЛОВОДИЙ ВІСКІ		
Martell VSOP	50	285	ШОТЛАНДИЯ		
Martell Cordon Blue	50	585	Glenmorangie The Original 10 y.o.	50	270
Martell XO	50	685	Glenmorangie Quinta Ruban 12 y.o.	50	355
Hennessy Very Special	50	235	Glenmorangie Lasanta 12 y.o.	50	375
Hennessy VSOP Privilege	50	330	Glenmorangie Nectar D'Or 12 y.o.	50	395
Hennessy XO	50	775	Glenmorangie 18 y.o.	50	675
Hennessy Paradis	50	885	Ardbeg 10 y.o.	50	315
Hennessy Paradis imperial	700	62000	The Singleton of Dufftown 12 YO	50	280
			Talisker 10 y.o.	50	295
			Lagavulin 16 y.o.	50	420
			The Glenlivet Excellence 12 y.o.	50	235
			The Glenlivet 15 y.o.	50	365
			Aberlour 16 y.o.	50	315
			Macallan fine oak 12 y.o.	50	295
			Macallan fine oak 15 y.o.	50	500
			Macallan fine oak 18 y.o.	50	885

* Дисконт на пиво зазвичай не використовується / Discount on the wine list does not apply
 * Дисконт на пиво зазвичай не використовується / Discount on the wine list does not apply
 * Дисконт на пиво зазвичай не використовується / Discount on the wine list does not apply
 * Дисконт на пиво зазвичай не використовується / Discount on the wine list does not apply

Рисунок 2.2 – Карта алкогольних напоїв ресторану «Прага» (фрагмент)

Окрім того, карта вин має зрозуміле оформлення, щоб легко орієнтуватись у ній. Головне завдання карти – відображення цін вина. Оформлення картки вин відповідає загальному стилю ресторану.

П | Р | А | Г | А

ВИННА КАРТА*

WINE BY THE GLASS / БОРАЛ ВІННА

CHAMPAGNE / ШАНПАНСЬКЕ	200ml
Moët & Chandon Brut Imperial, France	920
SPARKLING WINE / ІПРЧТЕ ВІННО	150ml
Prosecco Spumante, Italy	215
WHITE WINE / БІЛЕ ВІННО	150ml
Gewurztraminer Alsace, 2016, France, semi-dry	195
Pinot Grigio San Michele Appiano, 2018, Italy	260
Chablis, 2017, France	370
Sauvignon Blanc Kiri Ora, 2018, New Zealand	310
Trebbiano/Garganega Studio Ca' Rugate, 2015, Italy	490
WHITE SWEET WINE / БІЛЕ СОЛОДКЕ ВІННО	50ml
Sauternes Chateau Pechon, 2011, France	190
ROSE WINES / РОЗОВЕ ВІННО	150ml
Winter en Provence, 2017, France	240
RED WINE / ЧЕРВОНЕ ВІННО	150ml
Barbera d'Asti Stefano Farina, 2016, Italy	240
Pinot Nero Riserva San Michele Appiano, 2016, Italy	440
Chianti Classico Gran Selezione Le Bocce, 2012, Italy	620

* Дисконт на пиво зазвичай не використовується / Discount on the wine list does not apply
 * Дисконт на пиво зазвичай не використовується / Discount on the wine list does not apply
 * Дисконт на пиво зазвичай не використовується / Discount on the wine list does not apply

Рисунок 2.3 – Винна карта ресторану «Прага» (фрагмент)

Вибір бенкетного меню залежить від урочистості та побажань клієнтів. При повному обслуговуванні офіціантами асортимент холодних страв та

закусок обмежений і замовляється в порціях. З частковим обслуговуванням доступний широкий вибір холодних страв та закусок у напівпорціях або 1/3 порції на кожную особу.

Меню для особливих заходів, таких як Новий рік, Різдво і весілля, містить національні страви, наприклад млинці з маслом або сметаною, вареники з сиром, галушки, різні супи, котлети по-київськи, тушковане м'ясо, солодкі короваї, медові напої та інші.

У ресторані присутнє загальне столику (table d'hôte) меню, яке пропонує страви за фіксованими цінами, і споживач не може вносити зміни до нього, оскільки воно складається з певної кількості різних страв. Для ефективної подачі цих страв персоналом розробляється спеціальна програма обслуговування.

Наприклад, надання готових страв, сервірованих в одно- або багатопорційних посудинах, або ж приготування страв безпосередньо в залі. Крім того, важливо враховувати цінову політику, харчову цінність страв та дієтичні потреби людей різного віку та професійної зайнятості.

2.2 Технологічні процеси виробництва напівфабрикатів та готових страв. Характеристика матеріально-технічної бази підприємства ресторанного господарства ТОВ «Ресторан «Прага»

У сучасному світі ресторанна галузь стає все більш конкурентною та вимагає постійного розвитку. Один з ключових аспектів успіху ресторану - це організація технологічних процесів виробництва, яка включає замовлення сировини та подачу готових страв. Цей процес повинен бути структурованим, оптимізованим та ефективним для забезпечення якісної продукції та задоволення клієнтів.

У ресторані "Прага" існує кілька особливостей. Ресторан виконує три взаємопов'язані функції:

- виробництво кулінарної продукції;
- продаж кулінарної продукції;

- організація споживання.

Продукція, яку готує ресторан "Прага", має обмежений строк придатності. Гарячі страви готуються заздалегідь на 2-3 години перед продажем, а холодні - за годину. Це означає, що продукція випускається партіями в залежності від попиту.

Різноманітність продукції ресторану дозволяє задовольнити різні смакові потреби клієнтів, але водночас ускладнює процес виробництва: різні види сировини потребують спеціальних умов зберігання та вимагають використання окремих приміщень для обробки.

Попит на продукцію ресторану «Прага» підлягає змінам в залежності від сезону, днів тижня та часу доби, не змінюючи свого суттєвого характеру. Наприклад, влітку збільшується попит на овочеві страви, прохолодні напої та холодні супи.

Ресторан "Прага" пропонує широкий асортимент страв, що відповідає його позиціонуванню як вишуканого ресторану з авторською кухнею.

Страви ресторану поділені на декілька розділів:

Сніданки: класичні європейські сніданки з омлетами, яєчною, сирниками, млинцями та іншими стравами.

Дитячі страви: спеціальні страви для дітей, які відповідають їхнім смакам та потребам.

Салати: широкий вибір салатів з свіжих овочів, зелені, м'яса, морепродуктів та сиру.

Перші страви: супи та юшки з різних кухонь світу.

Основні страви: м'ясо, риба, морепродукти, приготовані на грилі, сковороді або в духовці.

Гарніри: різноманітні гарніри до основних страв.

Десерти: авторські десерти від шеф-кондитера ресторану, а також класичні європейські десерти.

Барна карта: широкий вибір вин, коктейлів, пива та інших алкогольних та безалкогольних напоїв.

Крім того, ресторан пропонує банкетне меню та кейтерингові послуги для проведення свят та урочистостей.

Первинною сировиною для технологічних процесів у ресторані є сільськогосподарські продукти без технологічної обробки та харчові продукти, які зазнали повної або часткової переробки. До першої групи належать: свіжа картопля, овочі, зелень, плоди, ягоди, цитрусові, баштани, риба, морепродукти, перната дичина, гриби. До другої групи належать: борошно, крохмаль, крупи, макаронні вироби, бобові, цукор, харчові жири, молоко й молочні продукти, м'ясо і м'ясопродукти, рибодукти, яйця, птиця, субпродукти, напівфабрикати, спеції, приправи.

Продовольча сировина й харчові продукти, що надходять на підприємство повинні за якістю відповідати стандартам і гігієнічним вимогам і супроводжуватися документами, що засвідчують їх якість і безпеку.

Основним документом, що регламентує вимоги до якості та безпеки харчових продуктів і продовольчої сировини, є Закон України «Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини» від 23.12.97 р. № 771 (у редакції від 26.10.2005 р.). Згідно з цим законом, на всі харчові продукти і продовольчу сировину виробник надає покупцеві відповідну декларацію єдиного зразка.

При придбанні свіжого м'яса або м'ясопродуктів в обов'язковому порядку перевіряється наявність у продавця ветеринарного свідоцтва. На всіх м'ясних тушах (або їх частинах) обов'язково має бути тавро у вигляді штампеля, який засвідчує, що туша пройшла ветеринарне обстеження і є безпечною для здоров'я споживачів. Крім того, власник м'ясних товарів повинен оформити відповідний сертифікат, яким засвідчує якість і безпечність для людей даної продукції.

На кожен партію рибних продуктів у продавця повинно бути оформлено свідоцтво виробника (декларація) про якість і ветеринарне свідоцтво. Для подальшої переробки, також повинен бути оформлений висновок державної санітарно-гігієнічної експертизи. У звичайній накладній на відвантаження

товару необхідно вказувати дані сертифікату відповідності та свідоцтва визнання в Україні іноземного сертифіката (для імпортованої продукції).

Яйця з фермерських господарств та інших підприємств повинні мати ветеринарне свідоцтво на кожну партію яєць. Яйця повинні бути марковані.

Молоко і молочні продукти дозволяються лише з ферм від здорових тварин, що підтверджується ветеринарною довідкою (дійсною не більше місяця) з датою обстеження тварин і щеплень. Відправку молока супроводжують товарно-транспортною накладною з зазначенням якості молока (температура, чистота, щільність, кислотність, жирність). Продавець молока на ринку повинен мати дозвіл від державної лабораторії ветеринарно-санітарної експертизи ринку і особисту медичну книжку.

При закупівлі хліба та хлібобулочних виробів у супровідних документах постачальника обов'язково повинна бути вказана дата і час виймання хліба з печі.

Алкогільні напої підлягають обов'язковій сертифікації в Україні. При реалізації цієї продукції дані сертифікатів (реєстраційний номер і дата видачі) в обов'язковому порядку повинні бути вказані у накладній на відпуск товару. Крім того, алкогольні напої і тютюнові вироби підлягають обов'язковому маркуванню акцизними марками.

Важливою стадією технологічного процесу є зберігання певного запасу сировини для забезпечення безперервності роботи підприємства ресторанного господарства. Крім того, невеликий запас сировини, що швидко не псується (борошно, цукор, крохмаль, спеції тощо), доцільно створювати для раціонального використання транспорту.

На підприємстві обладнаний продовольчий склад, що має кілька приміщень. До складу належать охолоджувані й неохолоджувані приміщення (комори). Охолоджувані камери й комори відповідають технічним, технологічним і санітарно-гігієнічним вимогам.

Усі складські приміщення, мають рівну підлогу (без сходів і порогів), що дає змогу використовувати візки для переміщення вантажів. Підлоги, стіни, стелі й двері гладкі, що полегшує їх санітарну обробку.

Складські приміщення мають притічно-витяжну вентиляцію, штучне освітлення, щільні двері, прилади для вимірювання температури й вологості повітря. Холодильні камери додатково оснащені вологостійкою теплоізоляцією. Завантажувальний майданчик має товарні ваги. Природне освітлення не використовується, оскільки світло каталізує окислювальні процеси, тому продукти зберігаються в темряві.

Мета механічної та гідромеханічної обробки продовольчої сировини - отримання напівфабрикатів для теплової обробки та приготування страв. На цій стадії сировину розпаковують, розморожують, сортують, калібрують, миють, очищують від шкірки і насіння, відокремлюють кістки, подрібнюють, порціонують, перемішують багатокомпонентні маси та панірують.

Всі операції на цій стадії технологічного процесу виконують у заготівельному цеху ресторану «Прага».

Перед розпаковкою заморожені продукти підтеплюють для відокремлення пакувального матеріалу. На повітрі розморожують м'ясо, субпродукти першої категорії, птицю, дичину та цінну рибу; у воді – рибу з кістковим скелетом і субпродукти другої категорії. Продукти вважаються розмороженими при температурі мінус 1 °С. На повітрі розморожують повільно при 5-10 °С, у воді швидше – при 15 °С. Розморожені продукти негайно доправляють на приготування напівфабрикатів.

Сортування застосовують для овочів, фруктів, морепродуктів, розділяючи їх за ступенем зрілості і відокремлюючи пошкоджені екземпляри та домішки. Калібрування виділяє однакові за розміром екземпляри для фарширування та рівномірної теплової обробки.

Миття видаляє забруднення та поліпшує санітарні умови обробки. Продукти миють двічі: до і після очищення, використовуючи спеціальні ванни. Відокремлення неїстівних частин підвищує харчову цінність. Овочі

звільняють від шкірки, рибу очищають від луски і нутроців, м'ясо відокремлюють від кісток. Продукти просівають, розчиняють і проціджують.

Подрібнення відбувається до різної ступені, від порціонних шматків до дрібних частинок. Подрібнені продукти змішуються для утворення котлетної або фаршевої маси, далі слідує порціонування і панірування. Панірування зберігає форму продуктів і знижує втрати маси при смаженні.

Виготовлення напівфабрикатів включає різні механічні, хімічні і біохімічні впливи: розпушування м'яса, маринування, ферментацію дріжджового тіста.

Під час механічної і гідромеханічної обробки продовольчої сировини утворюються відходи і втрати, розмір яких для різних видів сировини коливається в широких межах. Так, наприклад, при обчищенні свіжої молодої картоплі до 1 вересня відходи і втрати становлять 20%, з 1 вересня до 31 жовтня – 25%, з 1 листопада до 31 грудня – 30%, з 1 січня до 28 (29) лютого – 35%, з 1 березня – 40%.

Холодний цех в ресторані «Прага» призначений для приготування та обробки страв, які подаються холодними або зовсім не нагрітими. У цьому відділі готуються салати, закуски, маринади, холодні соуси, м'ясні і рибні делікатеси, сирні тарілки та багато іншого. Виробнича програма холодного цеху формується на основі цього асортименту страв.

При організації холодного цеху було враховано його особливості: після виготовлення та порціонування продукція не піддається повторній тепловій обробці. Тому всі працівники суворо дотримуються санітарних правил під час організації виробничого процесу, а кухарі дотримуються правил особистої гігієни. Холодні страви готуються в обсязі, що може бути реалізовано протягом короткого періоду. Салати та вінегрети, які не були заправлені, зберігаються у холодильних шафах при температурі 2-6 градусів Цельсія протягом не більш як 4 годин. Заправляти салати проводять безпосередньо перед подачею, а продукти, що залишилися з попереднього дня, особливо

швидкопсувні холодні страви та напої власного виробництва, не допускаються до реалізації.

Холодні страви охолоджують до 10-14 градусів після приготування. У цеху є достатньо холодильних шаф. Окреме приміщення для приготування холодних страв оснащено холодильником. Заборонено встановлювати нагрівальні пристрої в холодному цеху. Гарячий цех використовується для варіння м'ясних продуктів. Все обладнання щодня миють гарячою водою з содою, обприскують окропом і просушують.

У холодному цеху є окремі дерев'яні дошки для нарізки м'яса, риби, оселедців та овочів, з відповідними позначеннями. Для овочів використовуються три дошки: одна для варених (картопля, буряки, морква), друга для квашених і маринованих, третя для свіжих овочів і зелені. Особлива увага приділяється обробці різних видів овочів на окремих дошках через гігієнічні умови, оскільки мікроорганізми, особливо з квашених овочів, швидко розмножуються навіть за низьких температур.

Техніко-технологічні карти містять інформацію про продукцію, включаючи: назву виробу і його сферу застосування; перелік необхідної сировини для приготування виробу; вимоги до якості сировини і відповідність нормативним документам, таким як ДСТУ, ГСТ, ТУ, а також наявність сертифіката відповідності й посвідчення якості; норми закладання сировини масою бруто, нетто, виходу напівфабрикату й готової продукції на певну кількість порцій; опис технологічного процесу приготування виробу з урахуванням параметрів і прийомів, що забезпечують безпеку відповідно до нормативних вимог; умови і терміни зберігання швидкопсувних продуктів; критерії якості й безпеки, включаючи органолептичні, фізико-хімічні і мікробіологічні показники, відповідно до чинних нормативів; показники харчової цінності, такі як вміст білків, жирів, вуглеводів, мінеральних речовин, вітамінів і калорійність; кожна Техніко-технологічна карта має встановлений термін дії.

Технологічна документація на фірмові страви та вироби створюється в довільній формі та затверджується керівником закладу ресторанного господарства. Використання імпортованих продуктів та сировини допускається, якщо вони відповідають вимогам Закону України «Про державне регулювання імпорту сільськогосподарської продукції» № 468/97-ВР від 17.07.1997 р. та Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» у новій редакції від 20.09.2015 р. Якщо будь-якого компонента рецептури бракує, фірмові страви та вироби не виготовляються. Приготуванням фірмових страв та виробів займаються кваліфіковані кухарі та кондитери зі спеціальною професійною освітою (підготовкою).

Фірмові страви та вироби виготовляються з якісних продуктів та сировини, відповідних вимогам безпеки. Імпортовані продукти також повинні відповідати законодавству щодо імпорту сільськогосподарської продукції та безпеки харчових продуктів. Фірмові страви не готуються, якщо будь-який компонент рецептури відсутній. Підготовкою фірмових страв займаються кваліфіковані кухарі та кондитери з професійною освітою.

За складання і оформлення технологічної документації страв ресторану відповідальність несе керівник ресторану "Прага". При складанні документації враховуються норми відходів і втрат під час холодної і теплової обробки сировини та продуктів. Для цього використовуються різні нормативні документи, зокрема: 1. Збірник рецептур національних страв і кулінарних виробів для підприємств ресторанного господарства; 2. Збірник рецептур страв і кулінарних виробів для підприємств ресторанного господарства; 3. Збірник рецептур борошняних кондитерських і булочних виробів для підприємств ресторанного господарства; 4. Збірник "Рецептури на торти, тістечка, кекси й рулети"; 5. Акти контрольного приготування фірмових страв і виробів, інші нормативні документи, затверджені у встановленому порядку.

Технологія приготування і вихід готової продукції перевіряються керівником ресторану шляхом контрольного приготування фірмової страви. Результати перевірки оформляються актом. Крім того, проводяться

лабораторні дослідження продукції за бактеріологічними показниками в закладах державної санітарно-епідеміологічної служби або атестованих лабораторіях.

Розроблені технологічні карти узгоджуються з територіальною санітарно-епідеміологічною службою й затверджуються керівником ресторану "Прага". Технологічні карти не підлягають державній реєстрації в Державному комітеті стандартизації, метрології й сертифікації України. Службові особи органів виконавчої влади забезпечують контроль за дотриманням порядку розробки і затвердження технологічної документації на фірмові страви й вироби.

2.3 Організація обслуговування відвідувачів в ресторані «Прага»

Ресторани відіграють важливу роль у задоволенні потреб людей у якісному харчуванні, розширенні культурних вражень і створенні соціального середовища для зустрічей та спілкування.

Ефективна організація та технологія надання послуг харчування є ключовими аспектами успіху ресторанного бізнесу. Вони включають в себе різноманітні етапи, від планування меню та закупівлі продуктів до приготування страв, сервірування і обслуговування клієнтів.

Підготовка торговельних приміщень до обслуговування споживачів ресторану є важливим аспектом успішної діяльності нашого ресторану. Комфортна та привітна атмосфера, чистота та охайність є ключовими факторами, які забезпечують задоволення клієнтів та збільшують їхню лояльність.

Для готовності торговельних приміщень до прийому споживачів необхідні такі етапи: прибирання, меблів, організація столового посуду і наборів, а також сервірування столів.

Початок та кінець робочого дня включають прибирання торговельних залів, де застосовуються пилосос, машина для миття підлоги та натирач. Протягом

робочого дня відповідальна особа з прибирання стежить за чистотою в приміщенні і проводить поточне прибирання для підтримки чистоти.

Торгові приміщення ресторану мають хорошу вентиляцію, а прибирання закінчується за дві години до відкриття. Після закінчення робочого дня столовий посуд, набори і білизна зі столів збираються, а підлогу миють вологими щітками, щоб забезпечити чистоту. Важливим етапом підготовки торгових приміщень до роботи є раціональне розташування меблів, таких як столи, стільці, крісла і серванти. Це створює комфорт як для клієнтів, так і для персоналу підприємства, а також максимально використовує простір торговельного залу. Розташування меблів залежить від конфігурації приміщення, їх форми і типу.

Адміністратор залу, яка відповідає за столовий посуд і набори, отримує їх з комори. Її обов'язками є забезпечення зберігання та щоденна видача необхідної кількості посуду офіціантам для зручного обслуговування клієнтів. Офіціанти отримують посуд під розписку. За дві години до відкриття залу починається сервірування столів та розміщуються набори для спецій та ваз з квітами.

Щоденно торговельні приміщення прибираються та готуються для обслуговування. Приміщення очищуються і меблі розставляються. Прибирання залу здійснюється прибиральницями на початку та в кінці робочого дня.

Для прибирання паркетних підлог використовується сухий метод, тоді як підлоги з лаковим покриттям та мийною плиткою прибираються вологим способом. Під час вологого прибирання спочатку знімається пил з меблів, підвіконь і інших поверхонь, а потім проводиться вологе прибирання. При сухому прибиранні спочатку збирається пил пирососами з підлоги, а потім з інших місць. Для натирання підлог використовуються підлогонатирачі.

В "Празі" велику увагу приділяють догляду за декоративними рослинами, які прикрашають сучасні торговельні зали. Здійснюється ретельне поливання рослин, обрізка і видалення жовтих листків. Після закінчення

процедури прибирання проводиться провітрювання приміщення. Протягом робочого дня невелике поточне прибирання здійснює прибиральниця відповідно до графіка, найкраще під час відсутності відвідувачів або під час перерви. Крім того, один раз на місяць проводиться санітарний день для підприємства харчування, під час якого проводиться загальне прибирання та дезінфекція всіх приміщень, обладнання та інвентарю.

Сервіс у ресторані "Прага" включає наступні етапи: прийом гостей і їх розміщення, прийом і обробка замовлень, передача замовлень на кухню, отримання та подача замовлених страв, закусок та напоїв, розрахунок з клієнтами.

Метрдотель ресторану приймає гостей і розміщує їх за вільними столиками, забезпечуючи належну увагу кожному відвідувачеві. Пропозиції про місце за столом, за яким вже сидять гості, надаються лише за їхньою згодою. Забороняється пропонувати відвідувачеві зайняти місце за столом, який не був підготовлений для обслуговування.

У першу чергу, дамі подається меню в розгорнутому вигляді, тоді як чоловікові пропонується карта вин. Для великої групи гостей, за згодою метрдотеля, може бути складений загальний стіл з декількох окремих столів. Метрдотель запрошує гостя сідати, висуваючи стілець і запрошуючи жестом. Якщо до столу прийшли чоловік і жінка, метрдотель пропонує жінці зайняти місце першою, а потім пропонує сісти чоловіку. Жінка сідає праворуч від чоловіка. Якщо гості самостійно сіли за стіл, їх не слід пересаджувати або пропонувати інші місця. Якщо гості принесли квіти з собою, їх слід помістити в вазу з водою і поставити в центрі столу без очікування, щоб їх просили зробити це.

Офіціант пропонує меню, тримаючи його в розгорнутому вигляді лівою рукою і вручає його жінці. Якщо за столом кілька осіб, тоді перевага надається старшій. Після пропозиції меню, офіціант звертає увагу гостей на фірмові страви. Разом з меню надається закрите винне меню. Після короткого очікування, офіціант дозволяє гостям ознайомитися з асортиментом страв.

Після цього він підходить до столу, щоб прийняти замовлення, рекомендує страви, враховуючи вік гостя, їх побажання, пору року та інші фактори. Розповідаючи про різні страви, офіціант описує їх смакові якості та особливості приготування. Крім того, він уточнює час, необхідний для приготування замовлення. Потім офіціант може допомогти гостям у виборі вин до їхніх страв.

Порядок прийому замовлень у офіціанта полягає у наступному: спочатку він записує холодні страви і закуски, потім гарячі закуски, після чого йдуть перші і другі страви, десерти та буфетна продукція. Під час цього процесу важливо, щоб офіціант стояв праворуч від замовника, трохи нахилившись до нього, але не торкаючись столу та стільця. Після отримання замовлення офіціант рекомендує гостям алкогольні та безалкогольні напої, а також пропонує аперитивні коктейлі, що сприяють апетиту. Важливо, щоб він тримався прямо, говорив чітко і не дуже голосно. Офіціант повинен обов'язково повторити замовлення, звертаючи увагу на внесені зміни та доповнення, а також уточнити час подачі гарячих страв. Потім він підходить до касового терміналу, де реєструє замовлення, яке автоматично надсилається на принтери холодного та гарячого цехів, а також до сервіс-бару. У сервіс-барі він отримує прохолодні напої і алкоголь, при цьому пляшки повинні бути чистими, з непошкодженими етикетками та акцизними марками.

Офіціант приносить продукцію сервіс-бару у зал і розташовує її на підсобному столі. Після цього він подає прохолодні напої гостям і досервірує стіл відповідно до їх замовлення. Наливаючи напої, він робить це спокійно й обережно. Заповнивши фужер на 3/4 його об'єму, він повертає кисть руки вправо, щоб уникнути потрапляння крапель на стіл. Спочатку на стіл подають хліб, а потім холодні страви і закуски, дотримуючись послідовності подачі. Холодні страви і закуски подаються в невеликих порціях і можуть мати гострий або пряний смак. Температура подачі цих страв знаходиться в діапазоні від 10 до 14 °С. Всі страви супроводжуються наборами для розкладки. Соусники на пиріжкових тарілках із серветками "доліс" і чайними

ложками для розкладки розміщуються поряд з відповідними стравами. Потім офіціант підходить до замовника з лівого боку, демонструє алкогольні напої і, отримавши дозвіл, відкриває їх на підсобному столі. Важливо протирати шийки пляшок. Під час наливання напоїв офіціант стоїть справа від клієнта, дотримуючись черговості обслуговування гостей. Спочатку він наливає пробний ковток замовнику (20-30 мл), потім подає напої дамам і гостям, враховуючи вік, звання або ранг, заповнюючи їх на 3/4 об'єму, і, наостанок, доливає напій тому, хто замовив. Висловивши побажання гостям приємного апетиту, офіціант направляється на виробництво, щоб надалі виконувати замовлення.

Офіціант, під час обслуговування, використовує технічні методи і допомагає гостям з розкладанням страв. Починаючи з найбільш пріоритетних, він викладає ікру, вершкове масло, свіжі овочі, рибні холодні страви та закуски. Офіціант підходить до гостя зліва, маючи при собі страву і комплект для розкладки, розділяє головний продукт та гарнір в окремі тарілки. Залишкову страву разом із набором для розкладки вона ставить на стіл. Соус подається поруч з головним продуктом на тарілці. Прибирання використаного посуду та подача чистих тарілок з комплектами при обслуговуванні кількох відвідувачів здійснюються з правого боку правою рукою.

Після виконання замовлення, клієнт має можливість розрахуватися готівкою або безготівковим шляхом. При готівковому розрахунку, коли клієнт прохає видати рахунок, офіціант кладе його на невеликий піднос (наприклад, папку для рахунків) і подає його клієнту на стіл. Після отримання грошей, офіціант з рахунком звертається до касира для здійснення оплати. Касир перевіряє купюри, кладе їх поруч з касою, оформлює чек і повертає офіціанту сплачений рахунок, чек і решту. Грошові купюри поміщаються в шухляду касового апарату. Рахунок, чек і решта передаються клієнту барменом у спеціальній папці або на підносі. Безготівковий розрахунок здійснюється за допомогою пластикових карток, які є письмовими грошовими документами, виданими банками або іншими спеціалізованими кредитними установами. Ці

картки підтверджують наявність рахунку власника у відповідній установі та дають йому можливість придбати товари і послуги.

Настрій і враження людей, що відвідують ресторан, залежать від підготовки та поведінки офіціантів протягом їх робочої діяльності. Офіціант повинен добре орієнтуватись у меню, знати склад та характеристики кожного блюда, його смакові особливості, а також підходящі гарніри та соуси. Важливо мати розуміння процесу обслуговування в ресторанному бізнесі, включаючи правила розрахунків з клієнтами та вміння налагоджувати робоче місце відповідно до норм етикету. Кваліфікований офіціант повинен володіти навичками приготування салатів та коктейлів перед очима клієнтів. Зовнішній вигляд офіціантів має велике значення, включаючи чисту та належну зачіску, обережне використання прикрас і помірну косметику. Особлива увага приділяється також чистоті рук та нігтів, а прикраси не повинні бути яскравими або надмірно помітними. Одяг офіціантів, барменів та керівних працівників має відповідати стилю інтер'єру закладу. Він повинен бути сучасним, естетичним, комфортним для роботи та легко чиститися. Одяг і взуття повинні бути бездоганними, без будь-яких плям або забруднень. Перед початком робочої зміни офіціант повинен перевірити наявність всіх необхідних предметів, таких як ручники для захисту від опіків, манжети для захисту одягу, бланки рахунків, ключі від касового апарату, ручки для заповнення рахунків та інші необхідні принади. Важлива роль у правильній організації та ефективній роботі офіціантів належить адміністратору, який забезпечує готовність залу та персоналу до обслуговування, проводить короткі наради з працівниками та вирішує питання щодо поліпшення роботи.

**З АНАЛІЗ РЕЗУЛЬТАТІВ ФІНАНСОВО-ЕКОНОМІЧНОЇ
ДІЯЛЬНОСТІ ПІДПРИЄМСТВА. РОЗРОБЛЕННЯ РЕКОМЕНДАЦІЙ
ЩОДО РОЗВИТКУ ПІДПРИЄМСТВА РЕСТОРАННОГО
ГОСПОДАРСТВА» ТОВ «РЕСТОРАН «ПРАГА»**

Таблиця 3.1 – Основні фінансово-економічні показники діяльності підприємства ресторанного господарства

Показник	Рік		Абсолют- ний приріст	Темп росту, %
	2022 рік	2023 рік		
1	2	3	4=3-2	5=3/2*100
Середній чек, грн.	800	1000	200	125
Чистий дохід від реалізації продукції (товарів, робіт, послуг), тис. грн.	17221. 90	34076 .40	16854,5	197,8
Собівартість реалізованої продукції (товарів, робіт, послуг), тис. грн.	5648.8 0	11608 .20	5959.4	205.4
Адміністративні витрати, тис. грн.	-	-	-	-
Витрати на збут, тис. грн.	-	-	-	-
Інші операційні витрати, тис. грн.	17 587.50	23 206.6 0	5619.1	131.9
Фінансовий результат від операційної діяльності до оподаткування, тис. грн.	-	-	-	-
Чистий фінансовий результат, тис. грн.	- 6014.4 0	- 738.4 0	5276	12.27

Динаміка доходів ресторану показує значне покращення. Середній чек зріс на 25%, з 800 грн до 1000 грн, що свідчить про збільшення середнього споживання на одного клієнта. Чистий дохід від реалізації продукції збільшився на 98%, з 17221,90 тис. грн до 34076,40 тис. грн, що свідчить про значне збільшення обсягів продажу.

Незважаючи на зростання собівартості реалізованої продукції на 105,4%, з 5648,80 тис. грн до 11608,20 тис. грн, і збільшення інших

операційних витрат на 31,9%, з 17587,50 тис. грн до 23206,60 тис. грн, чистий фінансовий результат покращився на 87,7%, зменшившись з -6014,40 тис. грн до -738,40 тис. грн. Це свідчить про ефективне управління витратами та значне підвищення прибутковості бізнесу.

Таблиця 3.2 – Динаміка показників оцінки ефективності використання основних засобів підприємства

Показник	Рік		Абсолютний приріст	Темп росту, %
	2022	2023		
1	2	3	4=3-2	5=3/2*100
Вартість основних засобів, тис. грн	12713,30	12165,50	-547,8	95,6
Знос основних засобів, тис. грн	10888,00	9695,80	-1192,2	89,5
Коефіцієнт зносу	0,8	0,7	-0.1	87,5
Коефіцієнт придатності	0,2	0,3	0,1	150
Фондовіддача	0,7	0,3	-0,4	42,8
Фондомісткість	0,3	0,7	0,4	233,3
Фондоозброєність, тис. грн./особу	438,3	419,5	-18,8	95,7

Згідно з даними таблиці, ефективність використання основних засобів підприємства в 2023 році знизилася порівняно з 2022 роком.

Про це свідчать такі показники:

1. Вартість основних засобів зменшилася на 547,8 тис. грн. (4,3%). Це може бути пов'язано з продажем частини основних засобів, їх списанням або зносом.

2. Знос основних засобів зменшився на 1192,2 тис. грн. (10,9%). Це свідчить про те, що підприємство здійснило значні інвестиції в оновлення та модернізацію свого обладнання, що дозволило знизити рівень амортизації і підвищити ефективність використання основних засобів.

3. Коефіцієнт зносу зменшився з 0,8 до 0,7. Це означає, що об'єкт став менше зношуватися, тобто його стан покращився або заходи з ремонту та обслуговування виявилися ефективними, що призвело до зменшення зносу.

4. Коефіцієнт придатності збільшився з 0,2 до 0,3. Це означає, що частка придатних до використання основних засобів у загальній вартості основних засобів зростає.

5. Фондовіддача зменшилася з 0,7 до 0,3. Це означає, що на кожен гривню основних засобів припадає менше продукції.

6. Фондомісткість збільшилася з 0,3 до 0,7. Це означає, що на кожен гривню продукції припадає більше основних засобів.

7. Фондоозброєність зменшилася з 438,3 тис. грн./особу до 419,5 тис. грн./особу. Це означає, що на одного працівника припадає менше основних засобів.

В результаті аналізу діяльності ресторану виявлено кілька ключових змін у показниках ефективності використання основних засобів. Вартість основних засобів зменшилася на 547,8 тис. грн. (4,3%), що може бути наслідком продажу, списання або зносу. Незважаючи на це, знос основних засобів значно зменшився на 1192,2 тис. грн. (10,9%), що свідчить про значні інвестиції в оновлення обладнання. Це підтверджується зменшенням коефіцієнта зносу з 0,8 до 0,7 та збільшенням коефіцієнта придатності з 0,2 до 0,3. Проте, фондівіддача зменшилася з 0,7 до 0,3, а фондомісткість збільшилася з 0,3 до 0,7, що вказує на зниження ефективності використання основних засобів у виробництві продукції. Фондоозброєність також зменшилася з 438,3 тис. грн./особу до 419,5 тис. грн./особу, що може свідчити про зниження рівня забезпеченості працівників основними засобами.

Таблиця 3.3 – Динаміка показників ліквідності підприємства

Показник	Рік		Абсолютний приріст	Темп росту %
	2022	2023		
1	2	3	4=3-2	5=3/2*100
Грошові кошти	518,8 0	67,50	-451,3	13,01
Поточні зобов'язання	36493 ,30	3365 6,90	-2836,4	92,2
Коефіцієнт абсолютної ліквідності	0,01	0,002	-0,008	20
Дебіторська заборгованість	742,4	638,7	-103,7	86,03
Коефіцієнт швидкої ліквідності	0,03	0,02	-0,01	66,6
Оборотні активи	5433, 50	2691, 10	-2742,4	49,5
Коефіцієнт поточної ліквідності (загальний коефіцієнт покриття)	0,1	0,07	-0,03	70

На основі даних, представлених у таблиці 3.3, можна зробити такі висновки щодо ліквідності підприємства:

1. Коефіцієнт абсолютної ліквідності знизився з 0,01 у 2022 році до 0,002 у 2023 році, що свідчить про погіршення здатності підприємства негайно погасити свої короткострокові зобов'язання за рахунок найліквідніших активів (грошових коштів та їх еквівалентів). Це зниження склало 80%.

2. Коефіцієнт швидкої ліквідності також знизився з 0,03 у 2022 році до 0,02 у 2023 році. Це свідчить про те, що підприємству стало складніше погасити свої короткострокові зобов'язання за рахунок найліквідніших та поточних активів (грошових коштів, їх еквівалентів, дебіторської заборгованості). Це зниження склало 33,3%.

3. Коефіцієнт поточної ліквідності (загальний коефіцієнт покриття) знизився з 0,1 у 2022 році до 0,07 у 2023 році. Це свідчить про те, що здатність компанії покривати свої короткострокові зобов'язання за рахунок оборотних активів погіршилася, і вона стикається з підвищеним ризиком неплатоспроможності у короткостроковій перспективі. Це зниження склало 30%.

4. Надати рекомендації щодо напрямків розвитку підприємства.

Для подальшого розвитку ресторану "Прага" в Києві рекомендую звернути увагу на наступні напрямки: покращення клієнтського досвіду, диверсифікація меню та послуг, ефективне управління витратами, а також маркетингові стратегії для залучення нових клієнтів. Важливо інвестувати в оновлення інтер'єру та розширення асортименту страв, враховуючи сучасні гастрономічні тренди. Оскільки фінансові результати свідчать про значне покращення доходів, але наявні проблеми з ліквідністю, необхідно зосередитися на оптимізації операційних витрат та збільшенні оборотних активів, що сприятиме підвищенню фінансової стійкості та конкурентоспроможності на ринку.

ВИСНОВКИ

Після проходження виробничої практики були зроблені наступні висновки. Ресторан "Прага" розташований в Голосіївському районі Києва за адресою: вул. Академіка Глушкова, 1, і є одним із найстаріших закладів ресторанного господарства.

Було проведено детальний аналіз організаційної структури, функціонування та управління рестораном. Особливу увагу приділено аналізу фінансових показників, ефективності використання основних засобів та ліквідності підприємства.

Аналіз фінансових показників ресторану показав значне покращення доходів. Середній чек зріс на 25%, а чистий дохід від реалізації продукції збільшився на 98%, що свідчить про збільшення обсягів продажу та підвищення прибутковості бізнесу.

Ефективність використання основних засобів знизилася. Це підтверджується зменшенням вартості основних засобів на 5478 тис. грн (4,3%) та зносом основних засобів на 11922 тис. грн (10,9%). Незважаючи на інвестиції в оновлення обладнання, фондоддача зменшилася, що вказує на зниження ефективності використання основних засобів у виробництві продукції.

Показники ліквідності підприємства свідчать про погіршення фінансового стану. Коефіцієнт абсолютної ліквідності знизився з 0,01 у 2022 році до 0,002 у 2023 році, а коефіцієнт швидкої ліквідності зменшився з 0,03 до 0,02. Це свідчить про зниження здатності підприємства негайно погасити свої короткострокові зобов'язання.

Під час практики було відзначено ефективне управління витратами. Незважаючи на зростання собівартості реалізованої продукції на 105,4% і збільшення інших операційних витрат на 31,9%, чистий фінансовий результат покращився на 87,7%, що свідчить про зменшення збитків підприємства.

Значні інвестиції в оновлення обладнання сприяли зменшенню коефіцієнта зносу з 0,8 до 0,7 та збільшенню коефіцієнта придатності з 0,2 до 0,3. Це вказує на покращення стану основних засобів та їх придатності до використання.

Заклад має три рівні управління: власник та генеральний директор; менеджер, завідувач виробництвом та директори відділів; старші офіціанти, шеф-кухарі та адміністратори. Кожен підрозділ має свої завдання та функції.

Організаційна структура управління ресторанним закладом відіграє важливу роль у досягненні його цілей і завдань.

Ресторан «Прага» - це споруда, виконана у білому кольорі з колонадою на фасаді. Торговельна зала ресторану є простором, призначеним для обслуговування гостей і подачі їм страв і напоїв. Меблі торговельного залу дуже різноманітні.

Основними групами приміщень за їх функціональним призначенням є приміщення вестибюльної групи, зали, підсобні приміщення, буфет в ресторані, виробничі цехи та інші. Також передбачені тераси та зони для зовнішнього обслуговування.

При складанні меню «Праги» було враховано такі фактори: тип закладу; мінімальний набір страв; потреби та вподобання клієнтів; розмір ресторанної кухні; наявність і сезонність продуктів; час обслуговування; кваліфікація персоналу залу і кухні; наявність обладнання, посуду та інвентарю; складність приготування страв та кулінарних виробів.

Практика також включала аналіз соціальних аспектів діяльності ресторану. Важливу роль відіграє забезпечення комфортних умов праці для персоналу та підтримка позитивного робочого клімату, що сприяє підвищенню продуктивності праці.

Ресторан активно впроваджує інновації, зокрема в сфері автоматизації обслуговування клієнтів та маркетингових комунікацій. Це дозволяє покращити якість обслуговування та збільшити залучення клієнтів.

Перспективи розвитку ресторану включають подальше розширення асортименту послуг, вдосконалення маркетингової стратегії та підвищення ефективності управління фінансовими ресурсами. Особливу увагу слід приділити підвищенню ліквідності та ефективності використання основних засобів.

Під час практики здобуто цінний досвід роботи у сфері ресторанного бізнесу, набуті практичні навички у фінансовому аналізі та управлінні операційною діяльністю. Практика дозволила краще зрозуміти специфіку роботи ресторанного бізнесу та підготуватися до професійної діяльності в цій галузі.

СПИСОК ДЖЕРЕЛ ІНФОРМАЦІЇ

- 1 Архіпов В. В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. пос. [для студ. вищ. навч. закл.]/ В.В. Архіпов, В. А. Русавська – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 342 с.
- 2 Архіпов В.В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: навч. посіб. 3-тє вид. – К.: “Центр учбової літератури”, 2016. – 382 с.
- 3 Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: навчальний посібник. К.: Центр учбової літератури, 2012. 340 с.
- 4 Васильєва О.О. Організація обслуговування: Конспект лекцій для студентів денної і заочної форм навчання спеціальності 7.091711 «Технологія харчування», Донецький державний університет економіки і торгівлі імені Михайло Туган-Барановського.- Донецьк.- 116 с.
- 5 Гайдук С.М., Юрчук К.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. - К.: Центр учбової літератури, 2006.
- 6 Дзюба Н.М. Заклади ресторанного господарства. // Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства, 2008. - №71.
- 7 ДСТ 30524-97 "Громадське харчування. Вимоги до виробничого персоналу".
- 8 ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення.
- 9 ДСТУ 4161:2003 "Заклади громадського харчування. Загальні вимоги безпеки і якості продукції".
- 10 ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. Національний стандарт України. – Вид. офіц. – [Чинний від 2004-07-01]. – Київ: Держстандарт України, 2004. – 32 с.
- 11 Жадан Т. А., Мелень О.В. Ризик-орієнтований підхід до організації системи внутрішнього контролю в готельно-ресторанному бізнесі. *Інфраструктура ринку*: електрон. наук.-практ. журн. 2020. Вип. 50. С. 263–

267.URL:<http://www.market-infr.od.ua/uk/50-2020>

<http://repository.kpi.kharkov.ua/handle/KhPI-Press/52233> (дата звернення: 08.05.2023).

12 Закон України «Про державне регулювання імпорту сільськогосподарської продукції» № 468/97-ВР від 17.07.1997 р

13 Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» у новій редакції від 20.09.2015 р.

14 Комаревич М.К., Хильницький Т.В., Ресторанна справа. - К.: Центр учбової літератури, 2008.

15 Конспект лекцій з дисципліни «Організація виробництва в закладах ресторанного господарства з КР» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології», ступеня вищої освіти бакалавр, освітньо-професійна програма «Технології ресторанного бізнесу», денної та заочної форм навчання /Укладач: А.К. Бурдо / За ред. Л.М. Тележенко. – Одеса: ОНТУ, 2021 р. – 88 с. OVZRGzKR_Konspekt_lektsij_2021_TH.pdf (ontu.edu.ua)

16 Мальська М.П., Гаталяк О.М., Ганич Н.М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика): підручник. Київ : Центр учбової літератури, 2013. 304 с.

17 Ніколаєнко В.А. Громадське харчування // К., 2005.

18 Одюшина Л.В., Сочинська І.В., ОФ-3. Виконання етапів підготовки залу до роботи та процесу обслуговування відвідувачів/електронний посібник(<https://sites.google.com/view/odiushuna>)

19 Організація виробництва та обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства. Навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів освіти I-II рівнів акредитації спеціальності 5.091711”Технологія харчування”/ Під загальною редакцією В.А.Антонової. - Донецьк: ДонНУЕТ, 2007. -326 с.

20 Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник.: [для вищ.навч. закл.] / За ред. П’ятницької Н. О. – 2-ге вид. перероб. та допов.– К.: Центр учбової літератури, 2011 – 584 с.

21 Організація обслуговування у малих готелях: Навч. посібник / Г.Б. Мунін, Тимошенко, Ю.І. Палеха, М.Д. Стамболов; За заг. ред. академіка О.В. Шербенка. - К.: Вид-во Європ. ун-ту, 2007. - 181 с. - Бібліогр.:176 с.

22 Організація ресторанного господарства (Блок 1) [Текст]: навч. посібник /Л.А. Назаренко, Р.П. Никифоров, Н.В. Лохман. – Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2017. – 165 с.

23 Оробейко Е.С., Шредер Н.Г. Організація обслуговування: ресторани і бари: посібник. - М.: Альфа-М; ИНФРА-М, 2006. - 320 с

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

25 Сало Я. М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Ресторанна справа : Довідник офіціанта. — Львів : Афіша, 2010. — 304 с.

26 СанПІН 42-123-4117-86 «Умови, терміни зберігання особливо швидкопсувних продуктів».

27 Усіна А. І. Конспект лекцій з дисципліни „Технологія ресторанної справи” (для студентів 3 курсу всіх форм навчання напряму підготовки «Туризм») /А. І. Усіна, І. В. Сегеда; Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. – Х.: ХНАМГ, 2012. – 96с.

28 <https://borysov.com.ua/>

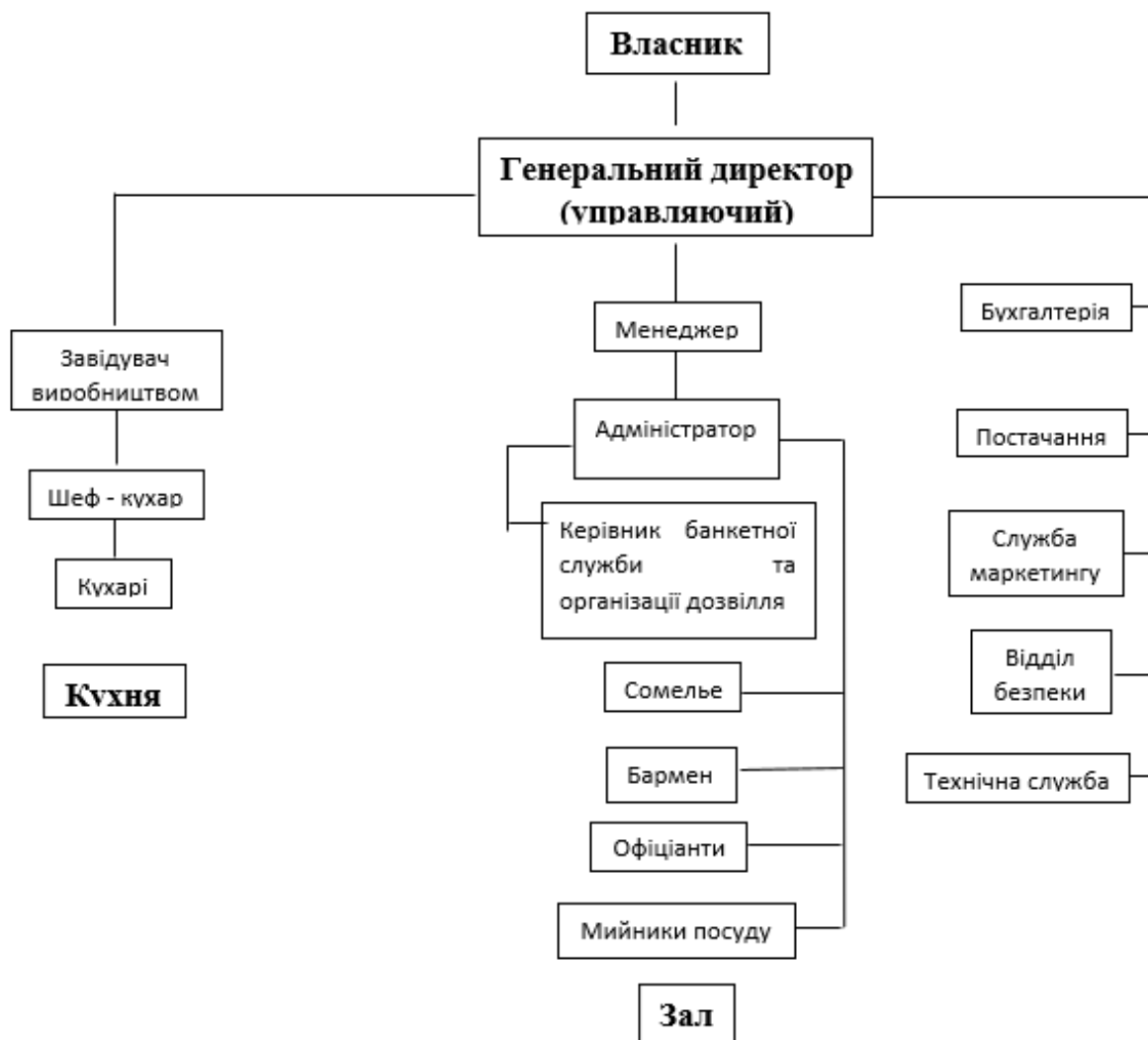
29 <https://joinposter.com/ua>

30 <https://praha-restaurant.com/>

31 <https://tomato.ua/>

32 <https://studfile.net>

ДОДАТОК А.
Мал. 1.1 – Лінійно-функціональна структура управління
ТОВ Ресторан “Прага”



ДОДАТОК Б.
Рисунок 2.1 – Меню ТОВ ресторан «Прага» (фрагмент)

П | Р | А | Г | А

ХОЛОДНІ ЗАКУСКИ			САЛАТИ		
	грн	інф ¹		грн	інф ¹
Устриці <i>Запитайте у офіціанта ціну та розмір</i>			Зелений салат з аспарагусом, авокадо та соусом з канерсами	220	265 9
Ікра з тостами			Салат із свіжих овочів та сиром Фета	270	182 6
• шуча ікра 70/20/30	375	12	Салат з теплим козним сиром, виноградом, ківі та апельсинами	250	187 6
• червона ікра 50/20/30	420	14	Салат з обпаленою телятиною, паростками сої та Азіатським соусом	230	290 10
• чорна ікра 30/20/30	2850	98	Салат з куркою та перепелиними яйцями з соусом Цезар із авокадо	230	219 7
Тартар із норвезького лосося з авокадо та соусом Матсухіса	170	395 14	Теплий салат з перепілкою та горіховим соусом	300	323 11
Тартар із тунця з мусом із авокадо та соусом Юзу-Понзу	170	485 17	Салат з вугрем, авокадо та горіховим соусом	220	397 14
Оселедець пряного посолу з картоплею	220	178 6			
Томати з сиром Філадельфія та слабосолоним лососем	250	328 11			
Карпаччо з телятини та трюфельним маринадом	110	242 8			
Тарілка м'ясої гастрономії	120/30	405 14			
Бурата з томатами та Песто	180	325 11			

Усі ціни вказано у національній валюті України - гривні

¹ Інформаційно - ціна в €

Заклад залишає за собою право не вказувати всі інгредієнти страв

Якщо у Вас є алергія на будь-які продукти, будь ласка, зазначте це попередити офіціанта

ДОДАТОК В.
Рисунок 2.2 – Карта напоїв ТОВ ресторан «Прага» (фрагмент)

ТЕРІЈА			БРЕНДИ				
	мл	грн	інф ¹		мл	грн	інф ¹
Olmeca Altos 100% de agave	50	155	3	ArArAt Akhtamar 10 YO	50	210	7
Olmeca Reposado 100% agave		165	6	ArArAt Nairi 20 YO	50	375	13
Don Julio Blanco 100% de agave	50	215	7				
Don Julio Reposado 100% de agave	50	245	8	КАЛЬВАДОС			
Don Julio Anjeo 100% de agave	50	295	10	Berneroy XO	50	315	11
				L. Dupont Calvados Payd'Auge 12 ANS	50	325	11
ДЖИН							
Beefeater	50	85	3				
Monkey 47	50	250	9	ВІСКІ			
Tanqueray London Dry	50	85	3	ОДНОСОЛОДОВИЙ ВІСКІ			
Tanqueray №10	50	165	6	ШОТЛАНДІЯ			
Hendrick's	50	235	8	Glenmorangie The Original 10 y.o.	50	270	9
				Glenmorangie Quinta Ruban 12 y.o.	50	355	12
КОНЬЯК				Glenmorangie Lasanta 12 y.o.	50	375	13
Martell VS	50	195	7	Glenmorangie Nectar D'Or 12 y.o.	50	395	14
Martell VSOP	50	285	10	Glenmorangie 18 y.o.	50	675	23
Martell Cordon Blue	50	585	20	Ardbeg 10 y.o.	50	315	11
Martell XO	50	685	24	The Singleton of Dufftown 12 YO	50	280	10
Hennessy Very Special	50	235	8	Talisker 10 y.o.	50	295	10
Hennessy VSOP Privilege	50	330	11	Lagavulin 16 y.o.	50	420	14
Hennessy XO	50	775	27	The Glenlivet Excellence 12 y.o.	50	235	8
Hennessy Paradis	50	885	30	The Glenlivet 15 y.o.	50	365	13
Hennessy Paradis imperial	700	63099*	2102	Aberlour 16 y.o.	50	315	11
				Macallan fine oak 12 y.o.	50	295	10
				Macallan fine oak 15 y.o.	50	560	19
				Macallan fine oak 18 y.o.	50	885	31

↗ - новинка меню
 * - знижка не діє
 Усі ціни вказано у національній валюті України - гривні
¹ - Інформаційно = ціна в €
 Заклад залишає за собою право не вказувати всі інгредієнти страв
 Якщо у Вас є алергія на будь-які продукти, будь ласка, заздалегідь попередьте офіціанта

ДОДАТОК Г.
Рисунок 2.2 – Карта вин ГОВ ресторан «Прага» (фрагмент)

П | Р | А | Г | А

ВИННА КАРТА*

—→—

WINE BY THE GLASS / БОКАЛ ВИНА

CHAMPAGNE / ШАМПАНСЬКЕ	200ml
Moët & Chandon Brut Imperial, France	920
—→—	
SPARKLING WINE / ІПНІСТЕ ВИНО	150ml
Prosecco Spumante, Italy	215
—→—	
WHITE WINE / БІЛЕ ВИНО	150ml
Gewurztraminer Alsace, 2016, France, semi-dry	195
Pinot Grigio San Michele Appiano, 2018, Italy	260
Chablis, 2017, France	370
Sauvignon Blanc Kia Ora, 2018, New Zealand	310
Trebbiano/Garganega Studio Ca'Rugate, 2015, Italy	490
—→—	
WHITE SWEET WINE / БІЛЕ СОЛОДКЕ ВИНО	50ml
Sauternes Chateau Pechon, 2011, France	190
—→—	
ROSE WINES / РОЗОВЕ ВИНО	150ml
Winter en Provence, 2017, France	240
—→—	
RED WINE / ЧЕРВОНЕ ВИНО	150ml
Barbera d'Asti Stefano Farina, 2016, Italy	240
Pinot Nero Riserva San Michele Appiano, 2016, Italy	440
Chianti Classico Gran Selezione Le Boce, 2012, Italy	620
—→—	

* Discount on every ordering or transportation / discount on the wine list does not apply
 Без знижки на кожне замовлення та транспортування / знижка на винну карту не застосовується / all prices are in national currency of Ukraine - UAH

НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
"ХАРКІВСЬКИЙ ПОЛІТЕХНІЧНИЙ ІНСТИТУТ"

Форма № Н-7.03.

ЩОДЕННИК ПРАКТИКИ

виробництва
(вид і назва практики)

студента Колотченко Євген Ігоревич

(прізвище, ім'я, по-батькові)

Інститут/факультет ННІ ЕММБ

кафедра туризму і готельно-ресторанного бізнесу

ступень вищої освіти перший (бакалаврський)

спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа
(назва)

курс 3 група БЕМ-1321а

Студент Колесніченко Євген Андрійович
(прізвище, ім'я, по-батькові)

Прибув на підприємство

« 06 » травня 2024 р.



(підпис, завірений печаткою)

Кривчик Максим Євгенович Максим Р.
(посада, прізвище та ініціали відповідальної особи)

Вибув з підприємства

« 02 » червня 2024 р.



(підпис, завірений печаткою)

Кривчик Максим Євгенович Максим Р.
(посада, прізвище та ініціали відповідальної особи)


Висновок керівника практики від Університету про проходження практики

Копейченко Євген під час виробничої практики отримав практичні навички у реальних умовах виробничої діяльності та набув досвід організаційної роботи в колективі, ознайомився з організаційною та виробничою структурою управління підприємства ресторанного господарства, із функціональними обов'язками керівників та фахівців різних рівнів управління, із специфікою роботи основних та допоміжних структурних підрозділів підприємства, з основними, обслуговуючими, допоміжними приміщеннями та їх матеріально-технічним оснащенням. Євген вмів проаналізувати результати фінансово-економічної діяльності підприємства, надав конструктивні висновки. В цілому рівень знань та вмінь здобувача освіти є високим

Дата складання заліку « 5 » червня 2024р.

Оцінка
за національною шкалою: відмінно
(словами)
кількість балів 100
(цифрама і словами)
за шкалою ECTS: A

Керівник практики від Університету


(підпис)

Жадан Т.А.
(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 чорнилом 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

Ресторан „Трага”
(найменування підприємства, організації, установи)

Під час виробничої практики студент-практикант Ропейченко Є.А. самостійно і творчо виконував усі завдання. У нього проявилась висока культура поведінки, дисциплінованість, відповідальність та прагнення до зростання нових форм усміє і мистецтва, необхідних для успішного виконання спеціальних завдань та вирішення практичних проблем в організаційно-управлінській, виробничо-технологічній і обслуговувальній діяльності суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу. Протягом виробничої практики від виконав в повному обсязі завдання менше. Рекомендована оцінка „Відмінно”.



Керівник практики від підприємства, організації, установи

Роговий М.Ю.
(прізвище та ініціали)

«___» _____ 20__ р.

Відгук осіб, які перевіряли проходження практики

(підпис)

(посада, прізвище та ініціали)

Робочі записи під час практики

A series of empty horizontal lines provided for handwritten notes.

Календарний графік проходження практики

Назви робіт	Місце виконання робіт	Термін виконання тижень (доба)	Відмітки про виконання
1	2	3	4
1. Інструктаж з техніки безпеки	кадровий ППРБ, База практики	06.05.2024	Виконано
2. Вивчення нормативно-правових документів, що регламентують діяльність суб'єкта господарської діяльності, зокрема: загальної системи підприємства, його організації, структури, форми власності, організаційно-правової форми діяльності, типу, виду, режиму роботи.	База практики	07.05.2024 08.05.2024	Виконано
3. Вивчення бухгалтерсько-торгівельної структури підприємства господарства, його територіально-виробничих складових, місцевих міжгалузевих підприємств господарства.	База практики	09.05.2024	Виконано
4. Функціональні обов'язки спеціальних управлінь: шкільної розкладу, складу працівників підприємства за функціями згідно з посадою працівника, функціональні обов'язки працівників підприємства.	База практики	10.05.2024 12.05.2024	Виконано
5. Організація і управління підприємствами.	База практики	13.05.2024 - 17.05.2024	Виконано
5.1. Характеристика сільськогосподарських підприємств			
5.2. Вивчення технологічних процесів, організація виробництва			

1	2	3	4
<p>1. Вивчення зовнішньої ситуації підприємства</p> <p>5.3. Аналіз характеристик підприємства, його діяльності, документації, організації виробничого процесу підприємства.</p> <p>5.4. Вивчення місцевих процесів виробництва на підприємстві та зовнішніх факторів. Аналіз матеріально-технічної бази підприємства.</p> <p>6. Вивчення результатів фінансово-економічної діяльності підприємства. Розроблення рекомендацій щодо розвитку підприємства.</p> <p>7. Створення звіту щодо виконання практики</p> <p>8. Підготовка матеріалів та аналіз звіту про результати виробничої практики</p>	<p>База практики</p> <p>Кафедра ТТРБ, база практики</p>	<p>20.06.2024</p> <p>21.06.2024</p> <p>22.06.2024</p> <p>24.06.2024</p> <p>26.06.2024</p>	<p>виконано</p> <p>виконано</p> <p>виконано</p>

Керівники практики:

від Університету

(підпис)

Мілошук ТТ-іт.

(прізвище та ініціали)

від підприємства,

організації, установи

(підпис)

Григорукі М.Ю

(прізвище та ініціали)

Робочі записи під час практики

1. Програмування інструменту з техніки безпеки на роботі у цеху в ресторані "Ірпін".
2. Вивчення нормативно-правових документів, що регламентують діяльність своєї ресторану "Ірпін".
3. Вивчення виробничо-технологічної структури ресторану "Ірпін".
4. Складання звітності з функціональними обов'язками організації управління ресторану "Ірпін".
5. Складання звітності з функціональними обов'язками управління підприємства ресторану "Ірпін".
6. Вивчення результатів фінансово-економічної діяльності ресторану "Ірпін".
7. Створення звітності з функціональними обов'язками практики.
8. Підготовка матеріалів та аналіз звіту про результати виробничої практики.