

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
УМАНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ ПЕДАГОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ПАВЛА ТИЧИНИ

ІНІ економіки та бізнес-освіти

кафедра технологій та організації туризму і
готельно-ресторанної справи

Методичні рекомендації з
проходження виробничої практики
(для студентів IV курсу денної форми навчання,
галузі знань 1401 Сфера обслуговування,
напрямку підготовки 6.140101 Готельно-ресторанна справа)

Умань-2016

Бербец Т.М. Модичні рекомендації з проходження виробничої практики для студентів IV курсу денної форми навчання, галузі знань 1401 Сфера обслуговування, напряму підготовки 6.140101 Готельно-ресторанна справа – Умань: УДПУ. – 2015. – 53 с.

Розробник: Т.М. Бербец

Рецензент: д.е.н., професор, завідувач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи Уманського національного університету садівництва Л.В. Транченко

Затверджено та рекомендовано до друку на засіданні кафедри технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи (___ серпня 2016 року, протокол № 1).

Затверджено та рекомендовано до друку на засіданні Вченої ради ННІ економіки та бізнес-освіти (___ серпня 2016 року, протокол № 1).

ЗМІСТ

ВСТУП	3
1. МЕТА І ЗАВДАННЯ ПРАКТИКИ	4
2. ОРГАНІЗАЦІЯ ТА КЕРІВНИЦТВО ПРАКТИКОЮ	5
3. ЗМІСТ ПРАКТИКИ	7
4. ЗМІСТ ПРОГРАМИ ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ	8
4.1. Оформлення з практикою і знайомство з підприємством	8
4.2. Зміст завдань щодо організації роботи підприємств готельного господарства	8
4.3. Зміст завдань щодо організації роботи підприємств ресторанного господарства	10
4.4. Зміст завдань щодо управлінської діяльності	13
4.5. Зміст завдань щодо планово-економічної діяльності підприємств	14
4.6. Зміст завдань щодо маркетингової діяльності туристичних підприємств	24
4.7. Розробка пропозицій щодо удосконалення діяльності підприємства	25
5. ПІДВЕДЕННЯ ПІДСУМКІВ ПРАКТИКИ	26
6. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ПРАКТИКИ	28
7. ЗРАЗОК ТИТУЛЬНОЇ СТОРІНКИ ЗВІТУ	30
8. ПРИКЛАД НАПИСАННЯ ЗВІТУ З ПРАКТИКИ	31

ВСТУП

Вирішення завдань підготовки висококваліфікованих фахівців вимагає закріплення набутих у вищому навчальному закладі теоретичних знань і формування практичних умінь і навичок, необхідних для роботи на підприємстві. З цією метою студенти IV курсу денної форми навчання, галузі знань 1401 Сфера обслуговування, напряму підготовки 6.140101 Готельно-ресторанна справа проходять виробничу практику.

Виробнича практика є логічним продовженням навчальних курсів, що розглядають питання організаційної, планово-економічної, маркетингової та управлінської діяльності підприємств туристичної та готельно-ресторанної індустрії.

Виробнича практика студентів є складовою і невід'ємною частиною процесу підготовки спеціалістів у вищих навчальних закладах і проводиться на виробничих підприємствах і в організаціях усіх форм власності та видів діяльності. Ознайомлення із зовнішнім і внутрішнім середовищами діючої організації, її виробничою структурою, зі специфікою реалізації теоретичних підходів до управління виробничими процесами, закріплення академічних знань і випробування власних сил – все це надасть студентам можливість не тільки набути практичних навичок за обраним фахом відповідно до кваліфікаційного рівня, але й адаптуватися до виробничого середовища та підготуватися в подальшому до роботи на виробництві.

Методичні рекомендації щодо проходження виробничої практики студентами IV курсу денної форми навчання, галузі знань 1401 Сфера обслуговування, напряму підготовки 6.140101 Готельно-ресторанна справа розроблені відповідно до Положення про проведення практики студентів вищих навчальних закладів України і розкривають сутність та зміст процесу практичної підготовки студентів на базі підприємств, установ і організацій, визначають основні обов'язки сторін, висвітлюють порядок контролю виконання студентами розробленої програми практики.

1. МЕТА І ЗАВДАННЯ ПРАКТИКИ

Головною метою виробничої практики є поглиблення та закріплення студентами теоретичних знань і набуття необхідних практичних навичок і досвіду роботи в галузі управлінської, планово-економічної, маркетингової діяльності, опанування організаційно-технологічними процесами, що відбуваються на підприємствах готельно-ресторанної сфери. Набуття професійних умінь і навичок для прийняття самостійних рішень під час конкретних ситуацій, що виникають на підприємствах в сучасних умовах.

Студенти під час проходження виробничої практики повинні навчатися самостійно вирішувати типові задачі, які притаманні видам фінансово-господарської, маркетингової, економічної діяльності, відповідно до посад, на яких може працювати випускник вищого навчального закладу, самостійне навчатися здійснювати пошук потрібної інформації про стан роботи підприємства на ринку товарів та послуг, аналізувати її, виявляти основні фактори, що обумовлюють фактичний стан діяльності підприємства, розкривати основні тенденції його розвитку, пояснювати їх, пропонувати науково обґрунтовані висновки та пропозиції щодо підвищення ефективності діяльності.

Одним із головних етапів у виробничій практиці є ознайомлення студентів із функціональними обов'язками службових осіб з профілю професійної діяльності, їх функціями, правами та обов'язками у відповідних підприємствах туристичної та готельно-ресторанної індустрії, здобуття професійних навичок на посадах, відповідно до фахового спрямування та освітньо-кваліфікаційного рівня, технології виконання основних організаційно-технологічних процесів, які здійснюються на підприємстві певного типу та організаційно-правової форми господарювання.

2. ОРГАНІЗАЦІЯ ТА КЕРІВНИЦТВО ПРАКТИКОЮ

Навчально-методичне забезпечення і керівництво практикою здійснюється викладачами випускової кафедри.

Розподіл студентів на практику проводиться кафедрою з урахуванням замовлень на підготовку фахівців, їх майбутнього місця роботи після закінчення навчання. Закріплення студентів за базами практики та призначення керівників від кафедри оформлюється наказом ректора університету.

Керівник практики від випускової кафедри:

- оцінює стан та відповідність бази практики основним вимогам та готовності для приймання студентів;

- проводить інструктивні збори студентів, які направляються на практику;

- надає студентам-практикантам необхідні документи для направлення на базу практики, програму, щоденник, календарний план, індивідуальне завдання;

- повідомляє студента про систему звітності з практики, прийняту на кафедрі, а саме: порядок подання письмового звіту, стандарти оформлення завдання;

- проводить перевірку звітів з практики і допуск студентів до захисту;

- бере участь у роботі комісії із захисту звітів з практики, які створюються в даний період на кафедрі;

- здійснює підготовку і подання завідувачу кафедри письмового звіту про проведення практики студентів із зауваженнями та пропозиціями для розгляду на засіданні кафедри.

Основними обов'язками керівників практики від підприємства – об'єкту практики є:

- організація робочого місця і створення необхідних організаційно-технічних умов для проходження практики;

- забезпечення студентів необхідною економічною, статистичною, бухгалтерською та іншою інформацією, документами, нормативними та іншими

матеріалами з питань, аналізу і планування господарської діяльності підприємства, здійснення комерційної та організаційно-технологічної діяльності тощо;

- залучення студентів-практикантів до активної участі в поточній роботі структурного підрозділу – місця практики;

- здійснення контролю за виконання як окремих завдань, так і програми практики в цілому;

- наприкінці проведення практики її керівник повинен перевірити письмовий звіт студента, підготувати відгук щодо підсумків проходження практики студентом.

Обов'язки студентів при проходженні практики:

- до початку практики одержати у керівника практики необхідні документи і консультативну інформацію щодо їхнього оформлення;

- своєчасно прибути на об'єкт практики і забезпечити роботу на місці відповідно до отриманих завдань;

- регулярно відвідувати консультації на кафедрі;

- у повному обсязі виконувати всі завдання, передбачені програмою практики і вказівками її керівників;

- нести відповідальність за виконану роботу;

- вчасно скласти звіт з практики;

- захистити звіт з практики у встановлений термін;

- при порушенні студентами-практикантами трудової дисципліни, правил внутрішнього розпорядку, техніки безпеки та інших норм, на них за наказом керівника підприємства може бути накладено стягнення, про що повідомляється декану факультету та на кафедрі.

Виробнича практика студентів ВНЗ проводиться на підприємствах туристичної та готельно-ресторанної індустрії, у навчально-виробничих підприємствах незалежно від форм власності, типів господарської діяльності, організаційно-правового статусу, які є юридичними особами і функціонують на ринку не менше двох років.

На підприємствах, обраних об'єктами практики повинні застосовуватися новітні форми та методи управління і організації планово-економічної роботи, маркетингової діяльності, а також впроваджуватися прогресивні технології виробництва, організації праці та управління; працювати висококваліфіковані фахівці, які здатні створити відповідні умови студентам у здобутті професійних навичок.

З дозволу випускової кафедри та за умови наявності належним чином оформленого паспорту підприємства і договору (угоди) в ВУЗом, студенти можуть самостійно підбирати для себе місце проходження практики і пропонувати його для використання.

3. ЗМІСТ ПРАКТИКИ

Програмою практики передбачено виконання комплексу типових завдань з організаційної, планово-економічної, маркетингової та управлінської діяльності підприємства, які повинен вміти виконувати бакалавр з напрямку підготовки 6.140101 Готельно-ресторанна справа.

Таблиця 3.1.

Графік проходження виробничої практики

№ пор.	Етапи практики	Кількість робочих днів
1.	Загальне ознайомлення з об'єктом стажування	2
2.	Визначення концептуальних засад діяльності закладу	2
3.	Характеристика загальної схеми технологічного процесу і інженерних систем закладу	10
4.	Характеристика заходів щодо охорони праці, техніки безпеки, протипожежної безпеки та охорони навколишнього середовища у закладі	2
5.	Забезпечення санітарно-гігієнічної дисципліни у закладі	2
6.	Планово-економічна діяльність закладу	2
7.	Подання звіту на кафедру	Не пізніше першого робочого дня завершення практики
8.	Захист звіту	Протягом трьох днів після закінчення практики

4. ЗМІСТ ПРОГРАМИ ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ

4.1. Оформлення з практикою і знайомство з підприємством

4.1.1. Інструктаж з техніки безпеки

Перед початком практики студент знайомиться з керівником практики від підприємства, правилами внутрішнього розпорядку і своїм графіком виходу на роботу. Проходить інструктаж з протипожежної безпеки і техніки безпеки. На період проходження практики студентом, відділ кадрів підприємства створює наказ, в якому закріплюється керівник від бази практики.

4.1.2. Характеристика підприємства

Студент повинен охарактеризувати підприємство за такими пунктами:

- форма власності, статус підприємства за розміром
- організаційно-правова форма;
- установчі документи (статут та інші);
- ліцензія на право здійснення даного виду діяльності;
- організаційна структура підприємства включаючи структуру підрозділів;
- матеріально-технічна база підприємства;
- кадрове забезпечення підприємства.

4.2. Зміст завдань щодо організації роботи підприємств готельного господарства

Завдання 1. Для успішного виконання завдання пункту студент повинен дослідити організацію основних груп приміщень:

- Характеристика номерного фонду готелю.
- Організація приміщень для побутового обслуговування на поверсі.
- Організація нежитлових груп приміщень:
 - а) організація приміщень адміністрації;
 - б) організація приміщень вестибюльної групи;
 - в) організація приміщень господарського і складського призначення;

- г) організація приміщень культурно-масового призначення;
- д) організація приміщень спортивно-рекреаційного обслуговування.

Завдання 2. Студент повинен вивчити організацію та технологію обслуговування гостей підприємства готельного господарства за наступними напрямками:

- Організація бронювання місць в готелі;
- Прийом та реєстрація індивідуальних туристів та туристичних груп;
- Автоматизація робочого місця адміністратора, портьє;
- Технологія обслуговування на поверсі;
- Організація надання додаткових послуг в готелі;
- Організація виїзду гостей з готелю.

Завдання 3. Студент повинен вивчити організацію прибиральних робіт:

- Технологію прибирання території готелю;
- Технологію прибиральних робіт у приміщеннях, що відносяться до різних груп;
- Характеристику механізмів, інвентарю, засобів, що використовуються при прибиральних роботах.

Завдання 4. Студент повинен ознайомитися з роботою підприємств ресторанного господарства та проаналізувати за такими пунктами:

- Тип, категорія підприємства ресторанного господарства;
- Розташування, оснащеність, режим роботи;
- Методи обслуговування, що використовуються в підприємстві ресторанного господарства при готелі;
- Організація надання додаткових послуг в підприємстві ресторанного господарства;
- Технологія обслуговування в підприємствах ресторанного господарства при готелях:
 - Види посуду, приборів, білизни;
 - Види сервіровок столів;

- Технологія подачі страв;
- Обслуговування мешканців в номерах;
- Технологія обслуговування бенкетів і прийомів.

4.3. Зміст завдань щодо організації роботи підприємств ресторанного господарства

Місце практики: ресторан, кафе, бар, заклади швидкого харчування тощо.

Завдання 1. Визначення концептуальних засад діяльності закладу:

- тип, клас, спеціалізація, організаційно-юридична форма утворення закладу;
- контингент споживачів та особливості їхнього обслуговування;
- режим роботи;
- добова динаміка попиту на послуги.

Завдання 2. Характеристика загальної схеми технологічного процесу та інженерних систем закладу:

- джерела матеріально-технічного та продовольчого забезпечення;
- схеми технологічного процесу закладу;
- технологічні лінії та робочі місця з характеристикою технологічного устаткування;
- сервісний процес та реалізація готової продукції ;
- кваліфікаційний рівень і кількісний склад працівників закладу;
- загальна характеристика інженерних систем закладу;
- об'ємно-планувальне рішення з розміщенням технологічного устаткування у виробничих підрозділах.

Завдання 3. Характеристика заходів щодо охорони праці, техніки безпеки, протипожежної безпеки та охорони навколишнього середовища у закладі.

Студент має оцінити стан закладу з точки зору дотримання норм охорони праці й техніки безпеки та достатність заходів, що проводяться у

закладі.

Студенту-практиканту належить:

- оцінити відмінність санітарно-гігієнічних умов праці на робочих місцях;
- проаналізувати умови праці за шкідливими факторами у локальних зонах постійних робочих місць;
- визначити категорії приміщень за небезпекою ураження електричним струмом;
- проаналізувати умови безпеки зазначених сигнальних пристроїв, що входять до конструкції обладнання, яке експлуатується в закладі;
- проаналізувати організацію робочих місць з урахуванням вимог безпеки, ергономіки та технічної естетики;
- оцінити безпечність технологічного обладнання та виробничих процесів;
- оцінити існуючу в закладі систему пожежного захисту;
- проаналізувати існуючі умови, спрямовані на ліквідацію пожежі та захист людей і матеріальних цінностей;
- визначити способи і засоби гасіння пожежі, оснащення закладу первинними засобами пожежогасіння, тип та кількість вогнегасників;
- оцінити пожежонебезпечність приміщень закладу готельно-ресторанного господарства;
- визначити класи вибухонебезпечності та пожежонебезпечності, приміщень і зон у приміщеннях закладу.

На основі проведеного аналізу і виявлених фактів запропонувати раціональну систему і заходи щодо безпечної діяльності закладу.

Завдання 4. Забезпечення санітарно-гігієнічної дисципліни у закладі.

Студенту-практиканту належить проаналізувати:

- наявність спеціального транспорту, санітарного паспорта на транспорт, медичної книжки і санітарного одягу для осіб, які супроводжують продукти в дорозі, виконують їхнє завантаження та вивантаження;

- використання спеціально маркованої тари, дозволеної МОЗ України, при транспортуванні продуктів і кулінарних виробів, що швидко псуються;
- терміни і умови зберігання товарів та продукції;
- перелік нормативно-технічної документації на харчові продукти, які надходять до закладу;
- перевірку якості харчових продуктів;
- мікроклімат приміщень закладу;
- облаштування місцевою витяжною вентиляцією процесів, що пов'язані з просіюванням борошна, цукрової пудри та інших сипучих продуктів;
- обладнання виробничих приміщень системами вентиляції (у мийних відділеннях, над плитами, у місцях можливого утворення пилу і т.п.

Завдання 5 . Планово-економічна діяльність закладу.

У цьому розділі належить проаналізувати:

а) ступінь виконання плану та динаміку операційного доходу у фактичних та порівняльних цінах як у цілому по закладу, так і по окремих структурних одиницях (ресторан, бар та ін.); у розрізі окремих видів доходів;

б) структуру доходів від реалізації продукції та послуг готельно-ресторанного господарства у динаміці з точки зору:

- етапів просування продукції від виробника до споживача (гуртовий, роздрібний);
- асортименту реалізованих страв та закупних товарів;
- характеру реалізованої продукції (продукція власного виробництва та закупні товари).

в) зміну товарообороту протягом дня, коливання в реалізованому попиті на послуги готельно-ресторанного господарства впродовж робочого дня;

г) вплив на обсяг товарообороту факторів ефективності використання матеріально-технічної бази, трудових ресурсів, цін на сировину і товари, товарного забезпечення (товарних запасів, надходження і вибуття сировини і товарів), ін.;

д) ціни на окремі види продукції та середньозважені ціни реалізації по

групах страв і товарів (холодні закуски, перші страви, другі страви, солодкі страви, гарячі напої, холодні напої, кондитерські вироби, закупні товари, серед яких слід виділити алкогольні напої та пиво).

4.4. Зміст завдань щодо управлінської діяльності

Завдання 1. Охарактеризувати основні функції та методи управління підприємством

Для цього, необхідно проаналізувати ступінь реалізації основних функцій управління на підприємстві; їх вплив на результати праці. Зупинитись більш детально на аналізі таких функцій, як: планування, мотивування, організування, контроль.

Ознайомитись з діючими методами управління, їх структурою вказавши на їх позитивні і негативні сторони, внести пропозиції щодо їх вдосконалення.

Показати взаємозв'язок функцій і методів, які реалізуються на підприємстві.

Завдання 2. Проаналізувати організаційну структуру управління підприємством

Визначити вищий, середній і низовий рівні управління на підприємстві та їх функціональне призначення. Графічно зобразити схему організаційної структури управління підприємством, визначити її недоліки та переваги, запропонувати основні напрямки її вдосконалення.

Завдання 3. Охарактеризувати спеціальні функції управління на підприємстві

Зміст та форми реалізації виробничої (операційної) функції підприємства (основне та допоміжне виробництво(організація надання послуг), управління якістю), логістичної (матеріально-технічного забезпечення, транспортування, зберігання, збуту продукції та послуг), капітального будівництва, керівництва науково-технічним та інноваційним розвитком, управління кадрами, обліку та аналізу господарської діяльності, управління фінансами, управління маркетингом.

Завдання 4. Охарактеризувати управління кадрами на підприємстві

Ознайомлення зі штатним розкладом працівників, посадовими інструкціями (надати приклади посадових інструкцій), положеннями про підрозділи, тощо.

Дослідити систему набору, підбору, адаптації, розстановки, оцінки та підготовки кадрів на підприємстві.

Проаналізувати роботу менеджера та при виявленні недоліків в її організації перепроєктувати.

Завдання 5. Охарактеризувати процес управління на підприємстві

Поняття інформації. Приклади різних видів інформації, що використовуються менеджерами на підприємстві. Основні види комунікацій, що існують на підприємстві. Характеристика основних етапів комунікаційного процесу на конкретному прикладі.

Характеристика основних видів управлінських рішень, що розробляються на підприємстві, їх ухвалення. Характеристика основних етапів процесу прийняття та реалізації конкретного управлінського рішення.

Характеристика основних видів документів, що розробляються та використовуються на підприємстві. Організація діловодства на підприємстві.

4.5. Зміст завдань щодо планово-економічної діяльності підприємств

Завдання 1. Аналіз виконання виробничої/експлуатаційної програми за 2 (3) роки та прогнозування обсягу пропозиції послуг підприємства.

В туристичних підприємствах необхідно проаналізувати:

а) ступінь виконання плану та динаміку обсягу реалізації туристських та туристсько-екскурсійних послуг у натуральних (чол., туро-дні) і вартісних показниках (у фактичних і порівняльних цінах);

б) структуру наданих послуг в динаміці з точки зору:

- контингенту туристів (групові, індивідуальні, сімейні);
- внутрішній туризм, іноземний, зарубіжний (в т.ч. за країнами прибуття);
- місця розміщення туристів (стаціонарна власна мережа, сезонна

мережа, залучена мережа);

в) структуру туристичного продукту в динаміці за окремими сегментами ринку;

г) зміну обсягу наданих послуг по місяцях року, визначити сезонні коливання в реалізованому попиті на послуги підприємства впродовж року (сезонна хвиля);

д) вплив основних факторів на зміну обсягів реалізованих послуг з використанням методів ланцюгових підстанов, індексного, процентних чисел.

При обґрунтуванні виробничої програми туристичних підприємств:

- показати розрахунок планового обсягу реалізації основних і додаткових послуг, окремих послуг підсобних підрозділів, інших послуг, пов'язаних з експлуатацією засобів розміщення, виходячи з укладених угод на використання житлової і нежитлової площі юридичними і фізичними особами (під офіс, інші) у власній, орендованій мережі розміщення туристів;

- показати розрахунок планового обсягу реалізації основних туристських послуг (турів, туристсько-екскурсійних) і додаткових платних послуг;

- визначити обсяг надання основних і додаткових послуг в підприємстві на плановий період, який забезпечить беззбиткову діяльність підприємства та одержання мінімально необхідного прибутку;

- обґрунтувати структуру надаваних послуг у прогностичному періоді.

В підприємствах готельного господарства в даному розділі необхідно проаналізувати:

- ступінь виконання плану та динаміку обсягу наданих послуг проживання в натуральних (людино-днів) і вартісних показниках (у фактичних і порівняльних цінах);

- ступінь виконання плану та динаміку наданих додаткових послуг, реалізації послуг підсобних підрозділів, доходів від здачі в оренду житлових і нежитлових приміщень, ін.;

- структуру наданих послуг проживання по окремим сегментами ринку послуг гостинності (громадяни України, СНГ, іноземні; бізнесмени,

відпочиваючи туристи, інші);

- зміну обсягу наданих послуг по місяцях року, визначити сезонні коливання в реалізованому попиті на послуги підприємства готельного господарства впродовж року (сезонна хвиля);

- вплив основних факторів на зміну обсягів реалізованих послуг з використанням методів ланцюгових підстановок, індексного, процентних чисел.

При обґрунтуванні експлуатаційної програми підприємств готельного господарства:

- показати розрахунок планового обсягу реалізації основних і додаткових послуг, окремих послуг підсобних підрозділів, послуг, пов'язаних з іншою експлуатацією засобів розміщення, виходячи з укладених угод на використання житлової і нежитлової площі юридичними і фізичними особами (під офіс, інші);

- визначити обсяг надання основних і додаткових послуг в підприємстві на плановий період, який забезпечить беззбиткову діяльність підприємства та одержання мінімально необхідного прибутку;

- обґрунтувати структуру послуг у прогностичному періоді.

Завдання 2. Аналіз і планування товарообігу підрозділів громадського харчування і торгівлі готельних підприємств.

В цьому розділі необхідно:

а) проаналізувати у фактичних і порівняльних цінах виконання плану товарообігу у звітному періоді і в порівнянні з минулим роком як у цілому по підрозділах, так і по окремих його структурних одиницях (ресторан, бар, їдальня, відділ продовольчих і непродовольчих товарів); в розрізі окремих видів товарообігу (роздрібний, оптовий) і окремих його складових частин (продукція власного виробництва, куповані товари);

б) проаналізувати асортиментну структуру товарообігу підрозділів громадського харчування і торгівлі окремо;

в) індексним методом та методом ланцюгових підстановок визначити

вплив на обсяг товарообігу факторів, які обумовлені змінами матеріально-технічної бази, трудових ресурсів, цін на сировину і товари;

г) оцінити вплив на обсяг товарообігу факторів товарного забезпечення (надходження товарів, товарних запасів та іншого вибуття товарів);

д) проаналізувати стан товарних запасів та товарооборотність в цілому та по основних товарних групах. Методом ланцюгових підстановок оцінити фактори, які впливають на суму запасів. Виявити причини відхилення запасів від нормативів або попереднього періоду, прискорення (уповільнення товарооборотності);

є) оцінити надходження товарів та забезпечення товарними ресурсами і сировиною валового товарообігу;

ж) показати розрахунок:

- планового товарообороту в підрозділах громадського харчування і торгівлі;

- складу товарообороту і асортиментної структури та їх обґрунтування в підрозділах ресторанного господарства і торгівлі;

- нормативу товарних запасів та його плану у цілому та по основних товарних групах (у сумі і в днях обороту).

Завдання 3. Аналіз і планування матеріальних ресурсів.

У цьому розділі студент-практикант повинен в динаміці за 2 (3) роки:

- визначити склад матеріальних ресурсів підприємства;

- проаналізувати стан та розвиток матеріально-технічної бази підприємства готельного господарства, туристичної організації (кількість одиниць, загальна площа, житлова площа);

- дати оцінку виробничої потужності підприємства і його структурним підрозділам (кількість ліжко-місць, місць в бібліотеці, кіноконцертному залі, місць в залі підрозділу громадського харчування, місць в офісі та ін.);

- проаналізувати можливу і планову пропускну спроможність підприємства;

- проаналізувати склад номерного фонду підприємства готельного

господарства і ступінь завантаженості окремих категорій номерів по місяцях року;

- проаналізувати наявність та рух основних фондів підприємства у звітному періоді відповідно до їх структури в залежності від: характеру використання, цільового призначення, участі у виробничо-експлуатаційному процесі, джерела формування;

обчислити показники інтенсивності відтворення основних фондів підприємства (коефіцієнт здатності, коефіцієнт зносу, коефіцієнт оновлення, коефіцієнт вибуття, коефіцієнт приросту). Зробити відповідні висновки щодо розрахованих показників;

- визначити показники ефективності використання основних фондів підприємства у звітному періоді: фондівіддачу у фактичних та порівняльних цінах, фондомісткість, фондоозброєність праці, прибутковість основних фондів (рентабельність).

Визначити часткові показники ефективності використання основних фондів:

- коефіцієнт завантаження засобів розміщення;
- коефіцієнт використання виробничої потужності та пропускної спроможності підрозділів громадського харчування;
- оборотність одного ліжка-місця та одного місця в торговому залі;
- валовий дохід на 1 м^2 загальної площі, на 1 номер, на 1 місце;
- товарооборот на 1 м^2 торговельної площі, тощо.

Зробити висновки про основні тенденції змін показників, їх вплив на обсяг господарської діяльності, зменшення рівня витрат, розмір прибутку підприємства.

Дати кількісну оцінку стану оборотних фондів, їх складу у динаміці в абсолютних і відносних показниках (на їм загальної, житлової, торгової площі).

Визначити показники ефективності використання оборотних фондів у звітному періоді (обіговість оборотних фондів, рентабельність оборотних

фондів, фондоємкість обороту за оборотними фондами, матеріалоємкість обороту), їх динаміку, вплив на обсяг обороту, рівень поточних витрат, розмір прибутку підприємства.

Показати методика розробки планів потреби у основних та оборотних фондах підприємства.

Завдання 4. Аналіз і планування трудових ресурсів підприємства та показників плану з праці і заробітної плати.

У процесі аналізу показників по праці необхідно:

- дослідити кількісний і якісний склад працівників підприємства в цілому і по окремих підрозділах у динаміці, показники плинності кадрів та стабільності кадрового складу;

- визначити динаміку продуктивності праці робітників у цілому по підприємству, у тому числі основних категорій робітників по виробничих підрозділах (у натуральних, вартісних, умовних показниках);

- дати оцінку ефективності використання робочого часу робітників і визначити основні причини, що обумовлюють її певний рівень;

- дослідити форми і системи оплати праці, що застосовуються на підприємстві щодо окремих категорій працівників, тарифну сітку з системою посадових окладів і тарифних ставок;

- визначити динаміку обсягу фонду оплати праці в цілому і його окремих складових частин (фонд основної, додаткової заробітної плати, інші заохочувальні виплати);

- виявити причини зміни в динаміці середньої заробітної плати на одного працівника;

- узагальнити основні види і розміри компенсуючих і стимулюючих надбавок і доплат, що використовуються на підприємстві, джерела їх відшкодування;

- вивчити систему преміювання, діючу на підприємстві, або розподілу приробику по підрозділах, бригадах, окремих працівників;

- дослідити джерела формування фонду оплати праці;

- визначити вплив на продуктивність праці основних факторів (обсяг діяльності, чисельність робітників, рівень їх кваліфікації, рівень механізації тощо);

- зробити висновки щодо відповідності чисельності та структури кадрового складу працівників підприємства до обсягу та асортименту реалізованих послуг;

- проаналізувати ефективність використання фонду оплати праці (на 1 грн реалізованих послуг, на 1 грн. прибутку, на одного працюючого);

- надати пропозиції щодо підвищення ефективності використання трудових ресурсів. При плануванні показників по праці і заробітній платі показати методику планування:

- основних показників плану з праці та заробітної плати працівників;
- рівня продуктивності праці працівників;
- фонду оплати праці;
- середньої заробітної плати і та інших.

Показати механізм індексації заробітної плати працівників підприємства на сучасному етапі.

Завдання 5. Аналіз і планування доходів підприємства.

У цьому розділі необхідно:

- проаналізувати виконання плану валового доходу в звітному періоді та його динаміку за 2-3 роки, структуру доходів по джерелах утворення: доходів від звичайної та надзвичайної діяльності;

- показати особливості джерел утворення доходів від реалізації продукції і товарів у підрозділах громадського харчування і торгівлі;

- розрахувати вплив основних факторів на обсяг доходу від основної діяльності підприємства;

- визначити вплив основних факторів на формування доходів від надання додаткових послуг;

- показати розрахунки кількісної оцінки впливу факторів на розмір доходу від реалізації продукції громадського харчування і товарів;

- проаналізувати порядок розподілу доходів підприємства.

На основі проведеного аналізу виявити можливі резерви підвищення доходу підприємства.

Показати методику планування валових доходів, в тому числі по різних напрямкам діяльності підприємства.

Завдання 6. Аналіз і планування поточних витрат підприємства.

У процесі аналізу поточних витрат підприємства необхідно:

- дати оцінку виконання кошторису поточних витрат (витрат виробництва, обороту, собівартості послуг) у звітному періоді і в порівнянні з минулим періодом у цілому по підприємству, у тому числі по головних підсобних підрозділах, по окремих статтях витрат;

- розрахувати розмір абсолютної і відносної економії витрат;

- проаналізувати структуру собівартості основних і додаткових послуг підприємства;

- розрахувати одиничну собівартість (витратоємкість) або рівень витрат послуг і проаналізувати зміну цього показника в динаміці;

- визначити вплив основних факторів на суму витрат і витратоємкість послуг у цілому по підприємству (кількості наданих основних і додаткових послуг, зміни асортиментної структури наданих послуг, цін і тарифів тощо);

- визначити вплив основних факторів на суму і витратоємкість витрат підприємства громадського харчування і торгівлі;

- визначити розмір та характер впливу зміни рівня витрат на розмір одержаного у звітному періоді прибутку;

- здійснити розрахунки ефективності витрат обороту у звітному періоді та їх динаміку.

Показати методику планування поточних витрат на підприємстві.

Завдання 7. Аналіз і планування прибутку підприємства.

У цьому розділі необхідно:

- проаналізувати динаміку та механізм формування балансового і чистого прибутку, маржі туристичного підприємства, показників рентабельності в

цілому по підприємству;

- дати кількісну оцінку впливу факторів на розмір прибутку від господарської діяльності підприємства (обсяг реалізованих послуг, ціни на послуги та товари, рівень поточних витрат, інших доходів та витрати підприємства, ефективність використання ресурсів і капіталу, ін.);

- показати резерви збільшення балансового прибутку підприємства;

- показати порядок розрахунку розміру прибутку, що оподатковується, і чистого прибутку підприємства;

- визначити динаміку загальної суми і структури чистого прибутку підприємства за напрямками його розподілу.

Показати розрахунки планового обсягу прибутку та планових показників рентабельності, що застосовуються на підприємстві.

Завдання 8. Аналіз і планування фінансових ресурсів підприємства.

У цьому розділі необхідно:

- проаналізувати стан та структуру майна підприємства у динаміці, показати причини, що привели до змін;

- проаналізувати загальний обсяг оборотних коштів підприємства у динаміці, їх структуру і джерела формування;

- проаналізувати стан нормованих та ненормованих оборотних коштів;

- розрахувати показники ефективності використання оборотних коштів;

- вивчити порядок утворення фінансових фондів підприємства (статутного фонду, резервного фонду, амортизаційного фонду, дивідендного фонду, фонду накопичення, фонду споживання і інших спеціальних фондів);

- дати загальну оцінку платоспроможності і фінансової стійкості підприємства в динаміці;

- перелічити і показати на прикладі методики розрахунку основних податків і відрахувань, що здійснює підприємство;

- проаналізувати динаміку загального розміру податкових платежів та їх структуру;

- показати (на окремих прикладах) зміну питомої ваги податкових

платежів у вартості турпродукту, продукту гостинності;

- дати кількісну оцінку впливу податкових платежів на суму чистого прибутку підприємства;

- показати основні напрями інвестиційної діяльності підприємства, порядок розрахунку капітальних вкладень у будівництво, капітальний ремонт підприємства, методику розрахунку строків їх окупності і економічної ефективності;

- проаналізувати використання валютних коштів на підприємстві, вплив курсової різниці на кінцеві показники господарської діяльності.

Показати методику планових розрахунків обігових коштів, кредитних ресурсів, валових доходів і валових витрат, надходжень та витрат грошових коштів, балансового плану.

Завдання 9. Ціни і ціноутворення на послуги готельного господарства та туризму.

У цьому розділі необхідно:

- охарактеризувати систему цін і тарифів, що застосовується на підприємстві на основні, додаткові та спеціальні туристичні послуги, товари і продукцію громадського харчування (у національній та вільноконвертованій валюті) в динаміці;

- показати на конкретних прикладах методику калькулювання цін на послуги проживання, додаткові послуги, послуги, що надають окремі господарські підрозділи готелю (перукарня, сауна та ін.), на окремі види товарів та продукцію громадського харчування, на окремі види туристичного продукту;

- з'ясувати основні фактори, що впливають на рівень цін у підприємствах готельного господарства та туризму;

- визначити вплив цінового фактора на кінцеві результати господарської діяльності;

- дати обґрунтування цін у сезонний та несезонний періоди;

- показати особливості калькулювання цін при обслуговуванні групових

та індивідуальних туристів;

- узагальнити інформацію щодо застосування цінових знижок у підприємстві;

- показати особливості калькулювання цін за номер і за місце;

- показати особливості калькулювання цін для іноземних громадян, громадян СНД та України.

4.6. Зміст завдань щодо маркетингової діяльності підприємств

Завдання 1. Охарактеризувати систему маркетингу підприємства.

У цьому розділі необхідно:

- описати функціональні обов'язки співробітників служби маркетингу, представити схему організаційної структури служби маркетингу. В разі відсутності функціональної служби визначити на кого покладені обов'язки щодо маркетингової діяльності та зміст цих обов'язків;

- дати характеристику організації практичної реалізації наступних функцій маркетингу: аналітичної (як на підприємстві функціонує система збору та аналізу маркетингової інформації, чи визначено чітко цільовий сегмент (сегменти) споживачів), планової (хто відповідає за розробку стратегії і тактики маркетингу), виробничої (хто здійснює практичну реалізацію маркетингової політики), контролюючої (на кого покладені обов'язки по маркетинговому контролю).

Завдання 2. Оцінити ефективність маркетингової діяльності підприємства

У цьому розділі необхідно:

- визначити рівень конкуренції та конкурентну позицію підприємства на ринку;

- дати характеристику товарної політики досліджуваного підприємства, визначивши широту та глибину асортименту та застосувавши для аналізу чотирирівневу концепцію товару;

- визначити, які цінові стратегії використовує підприємство та

охарактеризувати застосовані методи ціноутворення;

- здійснити аналіз системи розповсюдження послуг підприємства за наступними показниками: види посередників підприємства, їх особливості, переваги і недоліки застосованих каналів розповсюдження;

- охарактеризувати систему маркетингових комунікацій підприємства, визначивши та описавши її структуру. Визначити та проаналізувати елементи фірмового стилю підприємства та охарактеризувати його участь у виставковій діяльності;

- дати характеристику видів реклами, що застосовуються на підприємстві, за різними класифікаціями. Оцінити якість організації персонального продажу на підприємстві. Визначити методи стимулювання збуту, які використовує підприємство.

- проаналізувати план рекламних заходів, рекламний бюджет, витрати на рекламу, ефективність проведення виставок-продажів, сезонних базарів, ярмарок тощо. Оцінити ефективність реклами, достатність та повноту інформації для покупців, що надається підприємством;

- визначити доцільність використання окремих рекламних заходів. Виявити резерви та дати пропозиції щодо поліпшення організації рекламних заходів та інформування покупців.

4.7. Розробка пропозицій щодо удосконалення діяльності підприємства

Залежно від отриманих теоретичних знань, наукових інтересів та особистих побажань студент повинен розробити конкретні та обґрунтовані пропозиції щодо удосконалення окремого напрямку (напрямів) роботи підприємства або впровадження певного нововведення (інновації).

Пропозиції можуть бути спрямовані як на удосконалення існуючих функціональних напрямів діяльності підприємства (планово-економічна, управління персоналом, маркетингова-комерційна, фінансово-облікова, оперативна та організаційно-технологічна діяльність тощо), так і передбачати принципові нововведення (впровадження нових продуктів, диверсифікація,

переспеціалізація діяльності, здійснення реального чи фінансового інвестування, вихід на зовнішні ринки і подібне).

Розробка пропозицій повинна ґрунтуватися на виявлених недоліках організації роботи підприємства, наявних резервах її удосконалення, вивченні вітчизняного та закордонного досвіду кращих підприємств аналогічного та споріднених профілів діяльності.

У звіті результати проведеної роботи викладаються за такою структурою:

- загальна характеристика суті пропозиції (нововведення, що пропонується здійснити).

- обґрунтування доцільності застосування пропозиції (нововведення) та очікувані результати від її реалізації, в тому числі розрахунків економічного ефекту (за можливості).

- стан готовності підприємства до введення пропозиції (нововведення).

- план організаційно-економічних заходів, необхідних для впровадження даної пропозиції.

5. ПІДВЕДЕННЯ ПІДСУМКІВ ПРАКТИКИ

Після закінчення терміну виробничої практики студенти звітують на кафедрі про виконання програми практики. Загальна форма такої звітності – подання письмового звіту з відміткою керівника від підприємства. Зразок титульного листа звіту з практики наведено в додатку. Крім того, подається щоденник практиканта, з відгуком керівника від підприємства-базис практики про виконання студентом програми практики, характеристика практиканта та договір з підприємством.

Письмовий звіт з практики разом зі щоденником подається у встановлений термін (не пізніше як за три дні до закінчення практики) керівникові практики від вищого навчального закладу для перевірки, рецензування і допуску до захисту. Письмова рецензія керівника практики від ВНЗ заноситься до щоденника практиканта.

Звіт з практики має містити відомості про виконання студентом усіх розділів програми практики та індивідуального завдання, що пов'язане з науково-дослідною роботою студента, якщо воно мало місце. Обов'язковим є наявність висновків та пропозицій, яких вимагає зміст завдань.

Обсяг звіту повинен складати до 40-45 друкованих аркушів тексту. Розділи, окремі питання звіту мають бути чітко визначені, викладені в логічній послідовності і конкретизовані. Таблиці, ілюстративний матеріал, додатки повинні бути змістовними і оформлені відповідно до стандартів виконання письмових робіт у вищій школі.

Звіт друкується на аркушах білого паперу формату А4 через півтора міжрядкових інтервали шрифтом Times New Roman 14 розміру. За необхідності окремі таблиці та рисунки можна подавати на аркушах формату А3.

Текст необхідно друкувати залишаючи поля таких розмірів: ліве – не менше 30 мм, праве – не менше 15 мм, верхнє і нижнє – не менше 20 мм.

Текст звіту поділяють на розділи, підрозділи і пункти відповідно до структури програми практики.

Оформлений за всіма зазначеними вимогами і прорецензований звіт з практики приймається викладачем-керівником практики від ВНЗ в університеті протягом тижня після її закінчення.

За результатами захисту звіту виставляється диференційований залік. Оцінка з практики вноситься до заліково-екзаменаційної відомості і до залікової книжки студента.

Під час визначення рівня академічної успішності для отримання диплому разом з іншими оцінками студента враховується й оцінка з практики.

Студент, який без поважних причин не виконав програму практики, відраховується з університету. В окремому випадку йому може бути надано право проходження виробничого тренінгу повторно під час канікул. Студент, який повторно отримав незадовільну оцінку з практики в комісії, відраховується з вищого навчального закладу.

Результати проходження студентами виробничого тренінгу

обговорюються на засіданнях кафедри технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи, а загальні підсумки підводяться на засіданні ради Інституту соціальної та економічної освіти.

6. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ПРАКТИКИ

Під час оцінювання результатів практики враховуються такі показники:

- організованість, дисциплінованість і добросовісне ставлення до роботи студента-практиканта, його ініціативність і творчість;
- повнота виконання програми практики та ведення щоденника;
- якість оформлення документації;
- своєчасність здачі документації;
- відповіді студента на поставлені запитання під час захисту звіту.

Диференційований залік з практики приймається комісією, яка призначається завідувачем кафедри технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи.

Таблиця 6.1.

Критерії оцінювання практики

№	Вид контролю	Бали
I.	Виконання завдань практики (п.п. 1 та 2).	50
	1. Оформлення щоденника.	30
	2. Самостійна та індивідуальна робота (пропозиції щодо покращення діяльності підприємства).	20
II.	Виступ з доповіддю на захисті практики.	20
III.	Відвідування бази практики.	15
IV.	Відповіді на запитання.	15
Загальна сума балів		100

Щоденник з практики передається для зберігання кафедрі технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи.

Загальні підсумки практики обговорюються на засіданні кафедри, оформляються протоколом, який затверджується завідувачем кафедри та подаються у тижневий строк після здачі диференційного заліку в деканат Інституту соціальної та економічної освіти.

Таблиця 6.2.

**Відповідність шкали оцінювання ECTS
за національною системою оцінювання**

Оцінка за шкалою ECTS	Визначення	Оцінка за націон. системою	Оцінка за сист. в УДПУ
A	Відмінно – відмінне виконання лише з незначною кількістю помилок.	5	90-100%
B	Дуже добре – вище середнього рівня з кількома помилками.	4	82-89%
C	Добре – правильна робота з певною кількістю помилок.	4	75-81%
D	Задовільно – непогано, але зі значною кількістю помилок.	3	69-74%,
E	Достатньо – виконання задовольняє мінімальні критерії.	3	60-68%
FX	Незадовільно – потрібно доопрацювати на перездачу.	2	35-59%
F	Незадовільно – обов'язковий повторний курс.	2	1-34%

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
УМАНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ ПЕДАГОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ПАВЛА ТИЧИНИ

Інститут соціальної та економічної освіти

кафедра технологій та організації туризму і
готельно-ресторанної справи

З В І Т

з проходження _____ практики

в _____
(назва організації)

Студента
(ки) __ курсу __ групи П.І.Б.

Керівник практики
(від університету):
П.І.Б.

Керівник практики
(від бази практики):
П.І.Б.

Умань (рік)

7. ПРИКЛАД НАПИСАННЯ ЗВІТУ З ПРАКТИКИ

1. ВИЗНАЧЕННЯ КОНЦЕПТУАЛЬНИХ ЗАСАД ДІЯЛЬНОСТІ ЗАКЛАДУ

1.1. Загальна характеристика та організація роботи підприємств готельно-ресторанного господарства

Маркетингові дослідження – ареал діяльності закладу готельно-ресторанного господарства, дислокація закладу, містобудівні і територіальні особливості; основні завдання закладу готельно-ресторанного господарства, на ринку; мета вивчення концепції; характеристика району, в якому діє заклад; вивчення відповідності продукції, що пропонує заклад платоспроможному попиту населення даного району; конкуренти та їхня характеристика (розміщення, клас, кількість місць, режим роботи, адреса, формат); аналіз ринку послуг конкурентів (табл. 1).

Таблиця 1.

Динаміка ринку послуг готельно-ресторанного господарства в мікрорайоні

Показники	Минулий рік	Звітний рік	Відхилення \pm
Загальна кількість закладів готельно-ресторанного господарства			
Кількість закладів ГРГ по класах:			
– готель:			
• три зірки			
• чотири зірки			
• п'ять зірок			
– ресторан:			
• люкс			
• вищий			
• перший			
– бар:			
• люкс			
• вищий			
• перший			
– кафе			
– їдальня			
– закусочні			
Загальна кількість місць, у тому числі			
Кількість місць у закладах ГРГ			
– ресторан:			
• люкс			
• вищий			
• перший			
– бар:			
• люкс			
• вищий			
• перший			
– кафе			
– закусочні			
.....			

Приклад: За результатами таблиці можна зробити висновок, що загальна кількість місць збільшилася (зменшилася) на, тобто на 2011 рік становила місць, а на початок 2012 року –, про що свідчить наведена (табл. 1) дислокація закладів готельно-ресторанного господарства.

Таблиця 2.

Дислокація закладів готельно-ресторанного господарства досліджуваного мікрорайону

Тип закладу	Назва закладу	Місце розташування	Режим роботи	Кількість місць
Бар	"Леон"	вул. Карпатської Січі, 5	10.00–23.00	30
.....				
Разом				

У табл. 2 видно, що заклади готельно-ресторанного господарства працюють переважно з ранку довечора. Кількість місць у закладах відрізняється у зв'язку з їхніми типами (характеристика і недоліки у задоволенні потреб споживачів

1.2. Аналіз і планування трудових ресурсів підприємства та показників плану з праці і заробітної плати

Дані про необхідну кількість місць у закладах готельно-ресторанного господарства в даному районі потрібні для аналізу попиту на продукцію готельно-ресторанного господарства і ступінь його задоволення.

Розрахунок необхідної кількості місць у мережі проводиться з урахуванням наступних показників:

- співвідношення самодіяльного та несамодіяльного населення, внутрішньоміської міграції;
- чисельності населення в даному районі.

Загальна кількість місць у загальнодоступній мережі розраховується за формулою

$$P=(N_1 \cdot K \cdot n):1000, \quad (1)$$

де P – розрахункова кількість місць у мережі харчування, місць;

N – чисельність місцевого населення, тис. осіб;

K – коефіцієнт внутрішньоміської міграції;

n – норматив місць на 1 тис. місць (для Києва – 40).

Коефіцієнт внутрішньоміської міграції, що враховує зміну чисельності населення в районі, визначається за формулою:

$$K=[N_1-(N_3-N_2) \cdot p]:N_1, \quad (2)$$

де N₁ – чисельність проживаючого населення, тис. осіб;

N₂ – приїжджаючі в місто, тис. осіб;

N₃ – від'їжджаючі з міста, тис. осіб;

p – коефіцієнт непрацездатного населення (p=0,4...0,6).

Потребу у місцях в закладах готельно-ресторанного господарства визначають, виходячи із кількості жителів мікрорайону, від'їжджаючих

жителів і приїжджаючих.

Враховуючи коефіцієнт внутрішньоміської міграції та нормативну кількість місць закладу готельно-ресторанного господарства, проводять розрахунок необхідної кількості місць у мережі готельно-ресторанного господарства (формула 1) і роблять висновок про достатність (недостатність) забезпечення послугами готельно-ресторанного господарства у мікрорайоні.

Аналіз контингенту наявних і потенційних споживачів проводиться в табл. 3.

Таблиця 3.

Контингент наявних і потенційних споживачів

Установа	Режим роботи	Кількість працюючих та відвідувачів, осіб	Охоплення харчуванням, %	Потенційні споживачі, осіб
Торговий центр "2000 дрібниць"	10.00–22.00	1900	10	190
Установа	Режим роботи	Кількість працюючих та відвідувачів, осіб	Охоплення харчуванням, %	Потенційні споживачі, осіб
Студенти технікуму	8.00–20.00	2200	15	330
Мешканці мікрорайону	–	2650	50	1325
.....
Всього				

Приклад. Аналіз контингенту потенційних споживачів свідчить, що найбільша частка відвідувачів закладу це, за ними і т.д. Характеристика конкурентів – у даному мікрорайоні розміщенозакладів готельно-ресторанного господарства, які є головними конкурентами закладу, в якому проходять стажування.

Бар " Леон" знаходиться по вулиці Карпатської Січі, 5. Час роботи – з 10 години ранку до 23 години вечора. Реалізує невеликий асортимент слабоалкогольних та алкогольних напоїв. Приблизна кількість споживачів за день та характеристика асортименту..... і т.д.

Конкуренція є одним з основних факторів, які активно впливають на подальший розвиток та роботу підприємств. Аналіз конкурентів, їх сильні та слабкі сторони зводять у табл. 4.

Таблиця 4.

Аналіз конкурентів

№	Назва підприємства	Переваги	Недоліки
1	Бар "Леон"	Вигідне місце розташування	Невисокий рівень обслуговування; посуд низької якості, високі ціни
...

За результатами досліджень, переваг і недоліків в роботі конкуруючих підприємств визначають фактори, які стримують потенційних споживачів відвідувати ці підприємства:

Необхідно охарактеризувати режим роботи закладу і, якщо треба, надати

пропозиції щодо доцільності на основі аналізу динаміки денної та тижневої завантаженості торгових залів (рис. 1, 2).

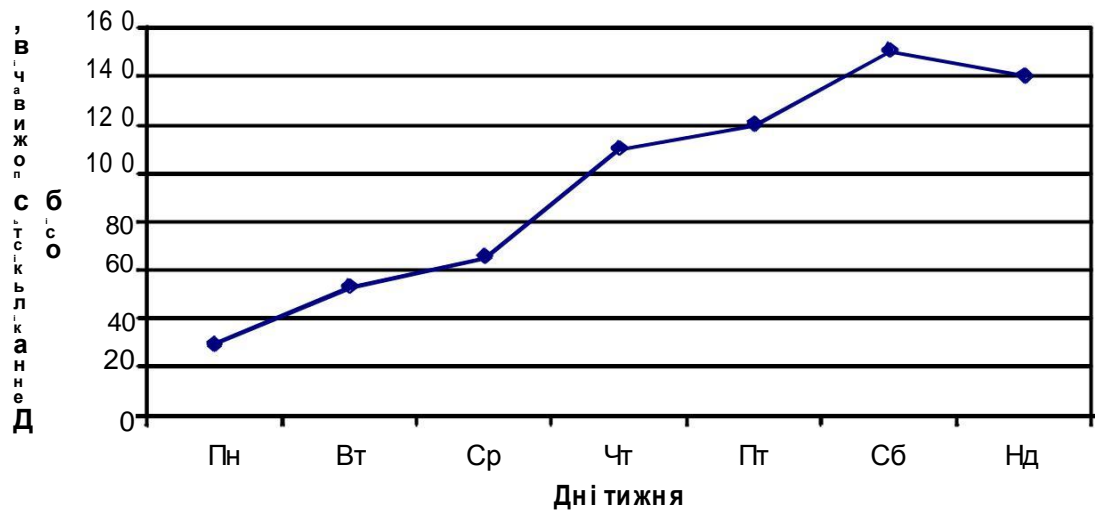


Рис. 1. Тижнева динаміка попиту на послуги закладу

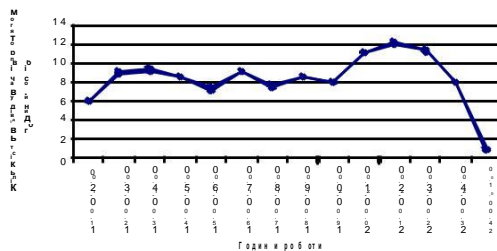


Рис. 2. Добова динаміка попиту закладу

Оцінку концепції об'єкта стажування на існуючому ринку товарів та послуг проводять за наступними показниками:

- місце знаходження (фактичне і знакове);
- кулінарне спрямування закладу;
- формат закладу;
- формат виробництва;
- філософія використання просторових ресурсів;
- дизайнерський стиль;
- тощо (табл. 5).

До табл. 5 надається розширений аналіз і висновки діючої концепції закладу за кожним пунктом та надається її оцінка в існуючому ринковому середовищі за наступними показниками:

Концепція закладу

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Тип	Кафе
Кулінарне спрямування закладу	Італійська кухня
Місце знаходження:	
– фактичне	Житловий будинок, підвальне приміщення
– знакове	Біля пам'ятника Самсону
Контингент споживачів	Розосереджений (туристи, працівники державних та приватних установ, мешканці району, міста ін.)
Формат закладу	квік-н-кежел
Формат виробництва	Напівфабрикати різного ступеня готовності
Філософія використання просторових ресурсів	Виробництво продукції в залі
.....
Дизайнерський стиль	"Ретро"

– практика організації маркетингових досліджень у закладі (застосовувані методи, інструментарій, об'єкти дослідження, завдання, які були вирішені за допомогою досліджень);

– аналіз системи маркетингової інформації, яка використовується керівництвом закладу при прийнятті рішень (джерела внутрішньої та зовнішньої інформації, наявність банків даних).

Студенту необхідно:

– проаналізувати динаміку показників, що характеризують обсяги випуску продукції та надання послуг у цілому по закладу і в розрізі, наявності, його структурних підрозділів (у фактичних цінах);

– оцінити асортиментну політику закладу;

– дослідити ритмічність роботи і сезонність реалізації продукції та послуг, визначити фактори, що її зумовлюють;

– проаналізувати та оцінити якість продукції та послуг, їхню конкурентоспроможність;

– дати оцінку системі управління якістю діяльності закладу в цілому;

– проаналізувати стан товарно-матеріального забезпечення господарської діяльності.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ЗАГАЛЬНОЇ СХЕМИ ТЕХНОЛОГІЧНОГО ПРОЦЕСУ ТА ІНЖЕНЕРНИХ СИСТЕМ ЗАКЛАДУ

2.1. Джерела матеріально-технічного та продовольчого забезпечення

Надати загальну схему технологічного процесу закладу готельно-ресторанного господарства та проаналізувати.

Важливою складовою забезпечення виробничого процесу є формування запасів та умови їхнього зберігання. Аналіз ефективності технології роботи з

ресурсами (сировина, готова продукція, товари) проводять за наступними показниками:

- оцінити порядок і методи приймання продукції (товарів, сировини) за кількістю та якістю;
- встановити порядок і склад оформлення документів при виявленні кількісної нестачі продукції (товарів, сировини) або неналежної їхньої якості;
- охарактеризувати умови забезпечення збереження товарів та їхньої відповідності нормативним вимогам;
- оцінити технологію доставки та розміщення продукції (товарів і сировини);
- охарактеризувати форми реалізації продукції (товарів) у закладах, їхню ефективність;
- охарактеризувати форми організації матеріальної відповідальності у закладі.

Характеристика складського господарства надається у вигляді опису.

Приклад. У закладі передбачено складські приміщення двох видів: охолоджувані та неохолоджувані. В одній збірно-розбірній камері зберігаються уся сировина, яка потребує охолодження, а продукти, які не потребують охолодження, зберігаються на стелажі у виробничому коридорі. За санітарно-гігієнічними нормами у закладах готельно-ресторанного господарства для кожної групи товарів по товарному сусідству має бути, тому рекомендується Неохолоджувані складські приміщення складаються з

У складській групі приміщень передбачено раціональні умови зберігання для сировини кожної групи Робота складу розпочинається

Інформацію про площу приміщень для зберігання сировини наведено у табл. 6.

Таблиця 6.

Відомість складського устаткування і приміщень

Назва приміщення	Назва сировини	Устаткування для зберігання (тип, марка)	Габаритні розміри устаткування, (довжина×ширину), мм	Кількість устаткування, од.	Площа приміщення, м ²
Збірно-розбірна охолоджувана камера	М'ясо, субпродукти, птиця, риба	Підтоварник ПТ-1	1000×800	2	10,0
		Підтоварник ПТ-1	1000×800	1	
...

Інформацію про постачальників та про оптимальні складські запаси

сировини зводять у табл. 7.

Таблиця 7.

Джерела і основні умови постачання сировини

Постачальники (назва)	Сировина та товари, що поста- чаються	Основні умови постачання			Добова потреба, кг (л)	Оптималь- ний обсяг запасу, кг
		Термін постачання	Способи завезення	Форма оплати		
1	2	3	4	5	6	7
ТОВ "Укрриба"	Риба, морепроду- кти	Через 2 добы	Маятни- ковий	Безго- тівкові розра- хунки	10,0	20,0
.....		

Студенту належить проаналізувати інформаційну логістичну систему закладу:

- оцінити ефективність логістичних систем закладу;
- охарактеризувати службу управління логістикою закладу, її завдання та функції
- визначити фактори, які впливають на розвиток різних видів логістики;
- охарактеризувати інформаційну інфраструктуру, інформаційні потоки;
- описати механізм функціонування закупівельної логістики (її завдання, функції, планування закупівель, вибір постачальників, правові основи закупівель);
- охарактеризувати організацію матеріальних потоків підприємства у часі, значення обладнання для удосконалення виробничо-технологічних процесів;
- проаналізувати логістику розповсюдження продукції та послуг закладу;
- проаналізувати транспортні аспекти у логістичній системі підприємства (управління системою доставки та розповсюдження продукції, маршрути автотранспорту, плани перевезень тощо);
- сформулювати пропозиції щодо комп'ютеризації операцій закупівлі сировини, продукції, товарів, обліку попиту, обліку продажу, перевезення продукції (товарів) та ін.

Наприкінці розділу 2 (Характеристика загальної схеми технологічного процесу та інженерних систем закладу) надаються пропозиції щодо підвищення ефективності роботи з приймання, зберігання та продажу продукції (товарів), надання послуг.

2.2. Технологічні лінії та робочі місця з характеристикою технологічного устаткування

Характеристика технологічних ліній у виробничих цехах надається у вигляді опису конкретно по кожному цеху у наступній послідовності:

- призначення цеху і його площа;
- характеристика розміщення цеху у просторовій структурі закладу;

– перелік і характеристика технологічних ліній (призначення, продукція що виробляється, апаратурне забезпечення (табл. 8), особливості організації робочого місця);

Таблиця 8.

Відомість устаткування цеху

Назва приміщення	Сировина	Устаткування (тип, марка)	Габаритні розміри (довжина × ширину), мм	Кількість устаткування, од.	Площа устаткування, м ²
Лінія з виробництва					
Площа цеху, м ²					...

– загальний висновок щодо організації роботи цеху, забезпечення його устаткуванням, персоналом і виробничими площами;

– пропозиції щодо удосконалення роботи кожного цеху на основі дослідження дотримання послідовності етапів виконання виробничо-технологічного процесу в окремих функціональних підрозділах та у закладі в цілому, надати план його вдосконалення.

Примітка. Окрім виробничих цехів проводиться аналіз роботи мийних кухонного та столового посуду, роздаткових та усіх інших виробничих приміщень, які пов'язані з виробничою діяльністю закладу.

2.3. Сервісний процес та реалізація готової продукції

На основі аналізу у вигляді окремої таблиці слід скласти перелік і характеристику послуг, що надає заклад (табл. 9), обґрунтувати їхню доцільність (недоцільність) та достатність у навколишньому конкурентному середовищі, враховуючи наявність додаткових послуг у підприємствах-конкурентах.

Таблиця 9.

Перелік послуг, що надає заклад

Назва послуги	Характеристика послуги
Послуги харчування	
Послуги з виготовлення кулінарної продукції і кондитерських виробів	
Послуги з організації споживання і обслуговування	
Послуги з реалізації кулінарної продукції	
Послуги з організації дозвілля	
Інформаційно-консультативні послуги	
Інші послуги	

Аналіз фірмового сервісу закладу подається у вигляді поелементної структурно-технологічної схеми, приклад якої наведено у табл. 10, з обов'язковим аналізом раціональності використання просторових ресурсів закладу, відповідності концептуальних засад загальним дизайнерським рішенням тощо.

Поелементна структурно-технологічна схема процесу обслуговування

Зона	Елемент процесу	Засоби забезпечення процесу		Наявний персонал
		Просторові	Матеріально-технічні	
Первинного обслуговування	Надання попередніх послуг	Вестибуль Гардероб верхнього одягу Санвузол Інші	Стільці Лави Вішалки Сантехнічні прилади Інші	Гардеробник Прибиральниця
Роздаткової	Надання послуг харчування	Торговий зал	Роздавальна лінія (форма, марка, спосіб розміщення)	Роздавальник Касир
Споживання	Споживання продукції та послуг	Торговий зал	Торговельні меблі, устаткування	Працівник торгового залу
Забезпечення процесу обслуговування	Санітарна обробка використаного столового посуду, таць, наборів, меблів	Торговий зал Мийна столового посуду	Транспортер для використаного посуду Столи для використаного посуду, столи для збору відходів Посудомийна машина Ванни для миття посуду, скла, наборів, таць Шафи для зберігання посуду Меблі торгового залу (кількість, стиль, стан)	Працівник торгового залу Мийник посуду Оператор посудомийної машини

Студенту належить охарактеризувати особливості подавання страв і меню, зумовлені специфікою, традиціями та концептуальним спрямуванням закладу. Існуюче меню у вигляді оригіналу надається у додатках.

Аналіз асортименту страв закладу проводять з метою виявлення попиту на власну продукцію. Співвідношення частини кожного виду продукції та їхньої загальної кількості (асортиментну структуру) подають у табл. 11.

Наприкінці розділу дається повний аналіз продукції та послуг закладу з обов'язковим встановленням ступеня задоволення споживачів асортиментом та якістю продукції, рівнем сервісу та якістю обслуговування.

Аналіз асортиментної структури продукції закладу

Страви	Кількість найменувань	Питома вага, %	
		у групі страв	у загальній кількості страв
1. Холодні страви та закуски, у тому числі:			
1.1. Бутерброди, у тому числі: Рибні З м'яса та птиці			
1.2. Холодні закуски			
1.3. Салати, у тому числі: Рибні М'ясні та овочеві			
2. Гарячі закуски, у тому числі: Рибні, з нерибних продуктів моря З м'яса, птиці Овочеві			
3. Перші страви, у тому числі: Заправочні Овочеві, грибні Супи-пюре			
4. Другі страви, у тому числі: Рибні М'ясні З птиці Овочеві			
Страви з яєць			
Борошняні 5.			
Солодкі страви			
6. Кондитерські вироби			
7. Напої			
7.1. Гарячі напої, у тому числі: Чай			
Кава			
7.2. Холодні напої, у тому числі: Безалкогольні Алкогольні			
Пиво			
.....			
Всього страв			

2.4. Кадрове забезпечення системи технологічного процесу

Зміст завдань щодо кадрової діяльності закладу

Концепція закладу обумовлює вид, метод, форму та спосіб обслуговування споживачів, крім того – кількісний та професійний склад персоналу. Характеристику кадрового забезпечення процесу проводять на основі діючого штатного розпису (копію штатного розпису наводять у додатках).

Слід проаналізувати трудові ресурси закладу та систему матеріального

стимулювання в ньому:

- проаналізувати штатний розпис закладу, визначити чисельність працівників та їхню динаміку (за два останні роки);
- визначити динаміку та структуру чисельності працівників персоналу за різними ознаками: за посадами, рівнем кваліфікації, статтю, освітою, стажем роботи в даному закладі (табл. 12);

Таблиця 12.

Структура чисельності працівників закладу готельно-ресторанного господарства та курорту за посадами

№ пор.	Посада, тарифний розряд	Кількість посадових одиниць		Питома вага, %		Зміни у структурі, ±
		Минулий рік	Звітний рік	Минулий рік	Звітний рік	
	Адміністративно-управлінський персонал, всього У тому числі					
	Виробничий (операційний) персонал, всього У тому числі					
	Допоміжний персонал, всього					
	У тому числі					
	Разом по закладу ресторанного господарства					

- визначити ступінь якісної розстановки персоналу відповідно до кваліфікаційних вимог до посад, які обіймають працівники (за освітньо-кваліфікаційним рівнем);

- проаналізувати продуктивність праці працівників закладу, визначити вплив на продуктивність праці таких факторів, як обсяг виробничої діяльності, склад працівників тощо;

- вивчити виконання норм виробітку працівниками закладу;

- на базі проведеного аналізу зробити висновки щодо відповідності чисельності та структури працівників закладу обсягам реалізації та послуг;

- проаналізувати динаміку та структуру фонду оплати праці (основна заробітна плата, додаткова заробітна плата, інші заохочувальні та компенсаційні виплати);

- визначити форми і системи оплати праці в закладі, відповідність тарифних ставок (штатних окладів) працівників їхній кваліфікації, обґрунтованість диференціації тарифних ставок (окладів);

- визначити середню (річну, місячну) заробітну плату працівників у цілому і за окремими категоріями, порівняти отримані результати зі встановленим мінімумом заробітної плати, прожитковим мінімумом,

середньогалузевою заробітною платою; результати наведено у табл. 13, 14;

- дослідити джерела формування фонду оплати праці (оплата праці у складі собівартості (витрат обігу); грошові виплати за рахунок прибутку);
- оцінити ефективність системи стимулювання персоналу (на основі коефіцієнтів співвідношення) і проаналізувати фінансові можливості закладу щодо формування фонду оплати праці, зробити висновки за результатами проведеного аналізу.

Таблиця 13.

**Структура фонду заробітної плати
закладу ресторанного господарства у звітному році***

Посада	Сума, тис. грн.				Питома вага, %			
	Тарифна частина ФОП	Доплата тіні надбавки	Преміальні виплати	Разом фонд оплати праці	Сума тарифної частини ФОП	Доплата тіні надбавки	Преміальні виплати	Разом фонд оплати праці
Адміністративно-управлінський персонал								
Виробничий (операційний) персонал								
Допоміжний персонал								
Разом річний фонд заробітної плати								

* Джерела отримання інформації для побудови табл. 13: форма № 6-ПВ "Чисельність окремих категорій працівників та підготовка кадрів", штатний розпис закладу.

Проаналізувати кадрову політику закладу, розробити план соціального розвитку трудового колективу:

- ознайомитися з планами розвитку трудового колективу, які впроваджено у діяльність закладу (розвиток ділової кар'єри, система навчання працівників, підвищення кваліфікації);

- ознайомитись із системою заохочення працівників до високопродуктивної діяльності (використання економічних, адміністративних та соціально-психологічних методів управління трудовим колективом);

- ознайомитись із системою атестації працівників (умови, періодичність, можливі наслідки);

- зробити висновки щодо ефективності кадрової політики, яку реалізовано в закладі, та надати пропозиції щодо її поліпшення.

На основі проведеного аналізу розробити план стратегічних заходів щодо подальших напрямів удосконалення роботи з персоналом у закладі.

Показники плану з праці закладу готельно-ресторанного господарства*

Показники	Одиниця виміру	Роки		Відхилення	
		Минулий	Звітний	Абсолютне, тис. грн	Відносне, %
Чисельність працівників, усього	осіб				
У тому числі: Адміністративно-управлінського персоналу	осіб				
Виробничого (операційного) персоналу	осіб				
Допоміжного персоналу	осіб				
Фонд основної заробітної плати, усього	грн				
У тому числі: Адміністративно-управлінського персоналу	грн				
Виробничого (операційного) персоналу	грн				
Допоміжного персоналу	грн				
Фонд додаткової заробітної плати, усього	грн				
У тому числі: Адміністративно-управлінського персоналу	грн				
Виробничого (операційного) персоналу	грн				
Допоміжного персоналу	грн				
Фонд оплати праці, усього	грн				
У тому числі: Адміністративно-управлінського персоналу	грн				
Виробничого (операційного) персоналу	грн				
Допоміжного персоналу	грн				
Фонд оплати праці у розрахунку на одного працюючого, усього	грн				
У тому числі: Адміністративно-управлінського персоналу	грн				
Виробничого (операційного) персоналу	грн				
Допоміжного персоналу	грн				

* Джерела отримання інформації для побудови табл. 14: форма № 1-ПВ "Звіт з праці", форма № 3-ПВ "Звіт про використання робочого часу", форма № 6-ПВ "Чисельність окремих категорій працівників та підготовка кадрів", штатний розпис закладу.

2.5. Загальна характеристика інженерних систем закладу

До інженерних систем відносять наступні системи: водопостачання – забезпечення водою закладу для технологічних, господарсько-побутових та протипожежних технічних потреб; електрозабезпечення – забезпечення підприємства електричним струмом для виробничих та освітлювальних потреб; зв'язку та телекомунікації – забезпечення будівлі засобами зв'язку (радіо, телебачення, комп'ютерні мережі тощо); каналізації – забезпечення видалення із закладу стічних вод та відходів; сигналізації – охоронна, протипожежна та комбінована.

Аналіз інженерних систем закладу готельно-ресторанного господарства або курорту проводять у наступній послідовності:

– опис місця розташування закладу (особливості рельєфу, розміщення у міській інфраструктурі, особливі вимоги до інженерних мереж та їхнього підведення);

– характеристика інженерних систем (мережа водопостачання, у тому числі опис тепловпункту; каналізаційні мережі; системи забезпечення закладу електроенергією і засобами комунікацій – електрощитові та їхня потужність, характеристика систем освітлення, виробництва і реклами); організація вентиляції і опалення (побутові, виробничі та приміщення для споживачів);

– загальний висновок про стан інженерних систем у закладі, їхню достатність (або недостатність) та пропозиції щодо удосконалення.

2.6. Характеристика просторової структури закладу з розміщенням технологічного устаткування у виробничих підрозділах

Характеристика просторової структури закладу передбачає виконання креслення плану поверху на аркуші формату А3 та опис основних конструктивних елементів будівлі. Креслення виконуються у відповідності з вимогами, наведеними у Навчальному посібнику для студентів ВНЗ «Проектування закладів ресторанного господарства», 2010 р., 2-ге видання. Обов'язковою є наявність на аркуші з кресленням специфікації устаткування та експлікації приміщень.

У цьому розділі наводиться розширений аналіз просторової структури, визначаються напрями удосконалення діяльності закладу у разі потреби (нове будівництво, реконструкція, розширення, технічне переоснащення, зміна дизайну інтер'єру тощо).

3. ХАРАКТЕРИСТИКА ЗАХОДІВ ЩОДО ОХОРОНИ ПРАЦІ, ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ, ПРОТИПОЖЕЖНОЇ БЕЗПЕКИ ТА ОХОРОНИ НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА У ЗАКЛАДІ

Студент має оцінити стан закладу з точки зору дотримання норм охорони праці й техніки безпеки та достатність заходів, що проводяться у закладі.

Студенту-практиканту належить:

– оцінити відмінність санітарно-гігієнічних умов праці на робочих

місцях;

- проаналізувати умови праці за шкідливими факторами у локальних зонах постійних робочих місць;
- визначити категорії приміщень за небезпекою ураження електричним струмом;
- проаналізувати умови безпеки зазначених сигнальних пристроїв, що входять до конструкції обладнання, яке експлуатується в закладі;
- проаналізувати організацію робочих місць з урахуванням вимог безпеки, ергономіки та технічної естетики;
- оцінити безпечність технологічного обладнання та виробничих процесів;
- оцінити існуючу в закладі систему пожежного захисту;
- проаналізувати існуючі умови, спрямовані на ліквідацію пожежі та захист людей і матеріальних цінностей;
- визначити способи і засоби гасіння пожежі, оснащення закладу первинними засобами пожежогасіння, тип та кількість вогнегасників;
- оцінити пожежонебезпечність приміщень закладу готельно-ресторанного господарства;
- визначити класи вибухонебезпечності та пожежонебезпечності приміщень і зон у приміщеннях закладу.

На основі проведеного аналізу і виявлених фактів запропонувати раціональну систему і заходи щодо безпечної діяльності закладу.

4. ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ САНІТАРНО-ГІГІЄНІЧНОЇ ДИСЦИПЛІНИ У ЗАКЛАДІ

Студенту-практиканту належить проаналізувати:

- наявність спеціального транспорту, санітарного паспорта на транспорт, медичної книжки і санітарного одягу для осіб, які супроводжують продукти в дорозі, виконують їхнє завантаження та вивантаження;
- використання спеціально маркованої тари, дозволеної МОЗ України, при транспортуванні продуктів і кулінарних виробів, що швидко псуються;
- терміни і умови зберігання товарів та продукції;
- перелік нормативно-технічної документації на харчові продукти, які надходять до закладу;
- перевірку якості харчових продуктів;
- мікроклімат приміщень закладу;
- облаштування місцевою витяжною вентиляцією процесів, що пов'язані з просіюванням борошна, цукрової пудри та інших сипучих продуктів;
- обладнання виробничих приміщень системами вентиляції (у мийних відділеннях, над плитами, у місцях можливого утворення пилу і т.п.)

Результати наведено у табл. 15.

**Заходи щодо забезпечення санітарно-гігієнічних норм
ведення технологічного процесу**

Стадії технологічного процесу	Заходи	Група товарів (страв)	Засоби забезпечення	Умови забезпечення		Нормативні документи/ періодичність оформлення	Відповідальні
				Температура/ відносна вологість, ° C/%	Термін (періодичність), год		
Транспортування	Забезпечення умов транспортування	М'ясо охолоджене	Автомобіль з охолодженням кузовом, тара, спецодяг,	0...+4° C	2	Санітарний паспорт авто-транспорту (щорічно), медична книжка (раз на півроку), сертифікат якості (на кожну партію)	Водій, вантажник, комірник
				Температура/ відносна вологість, ° C/%	Термін (періодичність), год		
	Санітарна обробка транспорту		Прибиральний інвентар, мийні засоби, дезінфікуючий розчин	Температура зовнішнього середовища	Після транспортування		
Інші							

5. ПЛАНОВО-ЕКОНОМІЧНА ДІЯЛЬНІСТЬ ЗАКЛАДУ

5.1. Аналіз операційних доходів закладу готельно-ресторанного господарства та прогнозування його виробничої програми

Джерелами інформації для вивчення операційних доходів закладу готельно-ресторанного господарства виступають: виробнича програма закладу, обсяги та структура товарообороту, розміри націнок на продукцію готельно-ресторанного господарства, продажні ціни реалізації продукції власного виробництва та закуплених товарів.

У цьому розділі належить проаналізувати:

а) ступінь виконання плану та динаміку операційного доходу у фактичних та порівняльних цінах як у цілому по закладу, так і по окремих

структурних одиницях (ресторан, бар та ін.); у розрізі окремих видів доходів;

б) структуру доходів від реалізації продукції та послуг готельно-ресторанного господарства у динаміці з точки зору:

– етапів просування продукції від виробника до споживача (гуртовий, роздрібний);

– асортименту реалізованих страв та закупних товарів;

– характеру реалізованої продукції (продукція власного виробництва та закупні товари). Результати наведено у табл. 16.

в) зміну товарообороту протягом дня, коливання в реалізованому попиті на послуги готельно-ресторанного господарства впродовж робочого дня;

г) вплив на обсяг товарообороту факторів ефективності використання матеріально-технічної бази, трудових ресурсів, цін на сировину і товари, товарного забезпечення (товарних запасів, надходження і вибуття сировини і товарів), ін.;

д) ціни на окремі види продукції та середньозважені ціни реалізації по групах страв і товарів (холодні закуски, перші страви, другі страви, солодкі страви, гарячі напої, холодні напої, кондитерські вироби, закупні товари, серед яких слід виділити алкогольні напої та пиво).

Таблиця 16.

Структура доходів від реалізації продукції закладу готельно-ресторанного господарства*

Найменування продукції та товарів	Сума, тис. грн		Питома вага, %		Відхилення, ±	
	Минулий рік	Звітний рік	Минулий рік	Звітний рік	У сумі, тис. грн	У структурі
1. Продукція власного виробництва						
...						
2. Закупні товари						
...						
Разом						

* Джерела отримання інформації для побудови табл. 16: форма № 3-торг "Звіт про продаж і запаси товарів у торговій мережі та мережі готельно-ресторанного господарства", курорту, форма № 2 "Звіт про фінансові результати".

Розрахунок середньозваженої ціни по групі страв наведено у табл. 17.

Таблиця 17.

Розрахунок роздрібної (продажної) ціни страв по закладу готельно-ресторанного господарства у звітному році*

Типові страви	Процент споживання, %	Продажна ціна 1 порції страви, грн	Процентне число	Середньозважена ціна групи страв, грн
1	2	3	4= колонка 2 · колонка 3	5= колонка 4 : 100
...				
Всього по групі				

* Джерела отримання інформації для побудови табл. 17: форма № 3-торг "Звіт про

продаж і запаси товарів у торговій мережі та мережі готельно-ресторанного господарства", меню закладу.

На основі проведеного аналізу належить виявити можливі резерви підвищення доходу закладу.

У процесі обґрунтування операційних доходів закладу готельно-ресторанного господарства, курорту на плановий період належить:

- подати розрахунок планового денного обсягу реалізації страв та закупних товарів;
- визначити обсяг надання додаткових платних послуг готельно-ресторанного господарства, курорту;
- розрахувати ціни реалізації 10–12 страв власного виробництва та закупних товарів (дод. 3, 4).

Результати наведено у табл. 18.

Таблиця 18.

Розрахунок планової роздрібної ціни закупних товарів за калькуляційними картками на плановий період*

Найменування закупних товарів, продуктів	Норма витрат, нетто, кг	Планова ціна заку-півлі, без ПДВ, грн	Загальна вартість набору, грн	Кількість порцій	Облікова вартість однієї порції	Сума націнки Нц, грн	Продажна ціна порції, грн
1	2	3	4=колонка 2 · колонка 3	5	6=колонка 4 : колонка 5	7=колонка 6 · Нц : (100+Нц)	8 = колонка 7 + колонка 6
....							

* Джерело отримання інформації для побудови табл. 18: калькуляційні картки на окремі страви.

- провести на основі денного обсягу реалізації розрахунок товарообігу закладу готельно-ресторанного господарства, курорту (табл. 19).

Таблиця 19.

Розрахунок річного обсягу товарообігу продукції власного виробництва та закупних товарів по закладу готельно-ресторанного господарства на плановий період*

Найменування продукції та товарів	Товарообіг за день			Товарообіг за місяць	
	Кількість порцій	Роздрібна, продажна ціна, грн	Сума, тис. грн	Кількість страв	Сума, тис. грн
1	2	3	4=колонка 2 · колонка 3	5=колонка 2 · К-ть робочих днів	6=колонка 5 · колонка 3
1. Продукція власного виробництва					
.....					
2. Закупні товари					
.....					
Разом	*	*		*	

* Джерела отримання інформації для побудови табл. 19: форма № 3-торг "Звіт про

продаж і запаси товарів у торговій мережі та мережі готельно-ресторанного господарства".

5.2. Дослідження обсягів та структури операційних активів закладу готельно-ресторанного господарства, курорту

У цьому розділі звіту студент-практикант повинен в динаміці за 2 роки:

- визначити склад операційних активів закладу;
- дати оцінку виробничої потужності та пропускної спроможності закладу за звітний рік;
- проаналізувати склад основних фондів закладу у звітному році за їхніми цільовим призначенням (табл. 20), їх зменшення у зв'язку з фізичним або з моральним зносом;
- оцінити вартість необоротних активів, об'єднавши їх за основними видами;
- визначити показники ефективності використання основних засобів закладу (фондовіддачу, фондомісткість, прибутковість основних фондів, коефіцієнт використання виробничої потужності і пропускної спроможності, оборотність одного місця у торговому залі, дохід на 1 м² виробничої та торгової площі, на 1 місце в торговому залі).

Таблиця 20.

Динаміка структури основних засобів закладу готельно-ресторанного господарства*

Види основних фондів	Вартість, тис. грн		Питома вага, %		Відхилення, ±	
	Минулий рік	Звітний рік	Минулий рік	Звітний рік	По сумі, тис. грн	У структурі, %
1. Будівлі, споруди						
2. Робочі машини та устаткування, у тому числі:						
2.1. Холодильне обладнання						
2.2. Механічне обладнання						
2.3. Теплове обладнання						
2.4. Торговельне обладнання						
2.5. Вимірювальні прилади						
3. Меблі, інше офісне обладнання						
4. Автотранспорт						
5. Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини						
6. Телефони						
7. Інші основні фонди						
Всього						

* Джерело інформації для побудови табл. 20 – форма № 1 "Баланс".

Слід зробити висновки про основні тенденції змін показників, їхній вплив на обсяг та на кінцеві результати виробничо-господарської діяльності закладу.

Дослідити склад оборотних засобів закладу, їхню динаміку в абсолютних і відносних показниках. Визначити показники ефективності використання оборотних засобів у звітному періоді (коефіцієнт оборотності оборотних фондів, матеріаловіддачу, матеріаломісткість обороту).

Показати методику розрахунку річної суми амортизаційних відрахувань по кожному виду основних засобів та в цілому по закладу готельно-ресторанного господарства (табл. 21).

Таблиця 21.

Розрахунок суми амортизаційних відрахувань за основними видами основних засобів закладу готельно-ресторанного господарства*

Види основних фондів	Первісна вартість, тис. грн	Норма амортизації	Залишкова вартість, сума амортизації, тис. грн				
			1-й квартал	2-й квартал	3-й кварта	4-й квартал	Разом за рік
1. Перша група основних засобів		2%					
Залишкова вартість на початок кварталу		*					
Сума амортизації		*					
Разом амортизація основних засобів	*	*					

* Джерела отримання інформації для побудови табл. 21: форма № 1 "Баланс", форма № 11-ОЗ "Звіт про наявність та рух основних засобів, амортизацію".

Розробити план потреби в основних та оборотних засобах по закладу готельно-ресторанного господарства на плановий період.

5.3. Оцінка поточних витрат та собівартості реалізованих товарів і продукції власного виробництва закладу готельно-ресторанного господарства

У процесі аналізу поточних витрат закладу належить:

- дати оцінку виконання плану поточних витрат у звітному періоді й у порівнянні з минулим періодом, у тому числі по окремих статтях витрат;
- розрахувати розмір абсолютної й відносної економії витрат;
- проаналізувати структуру поточних витрат закладу готельно-ресторанного господарства підприємства за калькуляційними статтями наведено у табл. 22;
- визначити вплив основних факторів на суму та рівень витрат (зміни асортиментної структури товарообороту, цін на продукцію та товари, кількості реалізованої продукції, ставок податків і інших обов'язкових платежів, що відносяться на витрати підприємства, ефективності матеріального стимулювання, інших);
- розрахувати витратомісткість та рівень витрат закладу, проаналізувати зміну цих показників у динаміці;
- висвітлити методику планування поточних витрат і собівартості закладу готельно-ресторанного господарства.

Планування собівартості реалізованих товарів та продукції наведено у

табл. 23.

Таблиця 22.

Структура поточних витрат закладу готельно-ресторанного господарства*

Калькуляційні статті витрат	Поточні витрати, тис. грн		Питома вага, %		Відхилення, ±	
	Минулий рік	Звітний рік	Минулий рік	Звітний рік	По сумі, тис. грн	По структурі, %
1. Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів						
2. Витрати на оплату праці						
3. Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування						
4. Амортизаційні відрахування						
5. Витрати на утримання основних засобів, необоротних активів						
6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів						
7. Витрати на оренду основних засобів та необоротних активів						
8. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі						
9. Витрати на зберігання, підсортування продукції						
10. Витрати на транспортування						
11. Витрати на охорону ЗГРГ						
12. Інші поточні витрати діяльності						
13. Фінансові витрати						
14. Разом поточні витрати						

* Джерела отримання інформації для побудови табл. 22: форма № 2 "Звіт про фінансові результати", форма № 5-с "Звіт про витрати виробництва і обігу",

Таблиця 23.

Розрахунок собівартості реалізованої продукції закладу готельно-ресторанного господарства, курорту на плановий рік*

Найменування продукції	Обсяг реалізації, роздрібно-товарообігу тис. грн	Середній процент торговельної націнки, %	Сума націнки ЗРГ, тис. грн	Собівартість реалізованих товарів, тис. грн
1	2	3	4 = колонка 2 · колонка 3 : 100	5 = колонка 2 – колонка 4
Продукція власного виробництва				
Закупні товари				
Разом				

* Джерело інформації для побудови табл. 23: форма № 3-торг "Звіт про продаж і запаси товарів у торговій мережі та мережі готельно-ресторанного господарства".

5.4. Вивчення формування операційного прибутку закладу

готельно-ресторанного господарства, курорту

У цьому розділі належить:

– проаналізувати динаміку прибутку (фінансового результату) від звичайної діяльності до оподаткування та чистого прибутку, темп їхньої зміни;

– здійснити аналіз складу основних джерел формування прибутку закладу у звітному періоді змін;

– обчислити показники рентабельності господарської діяльності закладу, курорту;

– проаналізувати порядок формування фінансового результату від звичайної діяльності до оподаткування та чистого прибутку закладу і результати наведено у табл. 24;

Таблиця 24.

Формування фінансових результатів діяльності закладу готельно-ресторанного господарства*

№ з/п	Показники	Роки		Відхилення, ±	Темп зростання, %
		Минулий	Звітний		
1	Доходи від реалізації продукції				
2	Податок на додану вартість				
3	Чистий дохід від реалізації				
4	Собівартість реалізованої продукції				
5	Поточні операційні витрати (без урахування собівартості реалізованої продукції)				
6	Прибуток від операційної діяльності				
7	Фінансові витрати				
8	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування				
9	Податок на прибуток				
10	Чистий прибуток				
11	Рентабельність реалізації, %				

* Джерело інформації для побудови табл. 24: форма № 2 "Звіт про фінансові результати".

– дати кількісну оцінку впливу факторів на розмір прибутку від звичайної діяльності закладу (товарообороту, цін на продукцію та товари, рівня поточних витрат, доходів та витрат від іншої операційної, фінансової, інвестиційної чи іншої звичайної діяльності закладу, ефективності використання ресурсів та капіталу, інших);

– визначити динаміку структури чистого прибутку закладу за напрямками його розподілу у звітному періоді.

Навести розрахунки планового обсягу прибутку та рентабельності господарської діяльності закладу.

5.5. Оцінити рівень організації облікової діяльності закладу, курорту:

- ознайомитися з формами обліку, наявністю та використанням обчислювальної техніки, документооборотом, порядком зберігання документів; навести форми статистичної та фінансової звітності закладу (дод. 5);
- ознайомитися з організацією обліку товарно-матеріальних, грошових коштів;
- зробити висновки щодо ефективності організації бухгалтерського обліку.

5.6. Індивідуальні завдання

Індивідуальні завдання студент отримує у керівника під час загальних зборів з практики.

Індивідуальні завдання мають містити наступні питання:

- огляд науково-дослідної літератури у відповідності до теми дипломного магістерського проекту;
- розроблення проектів нормативної та технологічної документації на нову продукцію;
- розроблення технологічних ліній виробництва продукції з використанням сучасного устаткування;
- розроблення і обґрунтування питань удосконалення організації технологічного процесу у закладі готельно-ресторанного господарства та обслуговування споживачів;
- розроблення заходів щодо раціонального використання сировини, паливно-енергетичних ресурсів тощо.