

ГАЛИЦЬКИЙ КОЛЕДЖ ІМЕНІ В'ЯЧЕСЛАВА ЧОРНОВОЛА

Кафедра готельно-ресторанної справи

МІЖДИСЦИПЛІНАРНА КУРСОВА РОБОТА
на тему: «Управління проєктами готельно-ресторанного комплексу в сучасних умовах (на прикладі ресторану «Панорама»)»

Студента(ки) II курсу ГР-286 групи
спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
Палигач Р. В.
Керівник: к. е. н. Бажанова Н.В.

Національна шкала _____

Оцінка: ECTS _____

Члени комісії

_____	_____
(підпис)	(прізвище та ініціали)
_____	_____
(підпис)	(прізвище та ініціали)
_____	_____
(підпис)	(прізвище та ініціали)

м. Тернопіль – 2020р.

Тема: «Управління проєктами готельно-ресторанного комплексу в сучасних умовах (на прикладі ресторану «Панорама»)»

План

ВСТУП

РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ СТВОРЕННЯ ПРОЄКТІВ ДЛЯ ПІДПРИЄМСТВА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ

1.1 Проєкт та етапи його створення

1.2 Принципи та методи управління проєктами у готельно-ресторанній справі

РОЗДІЛ 2. РОЗРОБКА ПРОЄКТУ ДЛЯ РЕСТОРАННОГО КОМПЛЕКСУ «ПАНОРАМА»

2.1 Аналіз діяльності підприємства готельно-ресторанного комплексу

2.2 Суть та структура проєкту для ресторанного комплексу «Панорама»

2.3 Очікувані результати впровадження проєкту

ВИСНОВКИ

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

ДОДАТКИ

ЗМІСТ

ВСТУП.....	3
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ СТВОРЕННЯ ПРОЄКТІВ ДЛЯ ПІДПРИЄМСТВА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ.....	6
1.1 Проєкт та етапи його створення.....	6
1.2 Принципи та методи управління проєктами у готельно-ресторанній справі.....	11
РОЗДІЛ 2. РОЗРОБКА ПРОЄКТУ ДЛЯ РЕСТОРАННОГО КОМПЛЕКСУ «ПАНОРАМА».....	15
2.1 Аналіз діяльності підприємства готельно-ресторанного комплексу ..	15
2.2 Суть та структура проєкту для ресторанного комплексу «Панорама».....	24
2.3 Очікувані результати впровадження проєкту.....	29
ВИСНОВКИ.....	32
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	34
ДОДАТКИ.....	37

ВСТУП

В даний час в нашій країні громадське харчування займає величезну нішу в харчовій промисловості, яка, в свою чергу, спрямована на забезпеченні сталого постачання громадян, які проживають на території країни, необхідними продуктами харчування, крім цього, надаються і високоякісні послуги.

На сьогоднішній день управління проєктами є культурою управлінської діяльності, визнаною у всьому світі, так як організація здатна існувати і успішно конкурувати на ринку лише за умови постійного розвитку та адаптації під мінливі умови бізнесу. Так, в сфері громадського харчування така методологія, як управління проєктами використовується, але недостатньо розвинена: підприємства реалізують типові проєкти, що не мають певної унікальності, а також не розраховуються критерії його ефективності та техніко-економічна обґрунтованість.

Актуальність теми курсової роботи полягає в тому, що громадське харчування - це одна з найважливіших соціально-економічних складових рівня розвитку суспільства, де сфера діяльності досить конкурентоспроможна: з кожним роком зростає кількість закладів громадського харчування, проте більшість з них реалізують типові проєкти, які відносяться до операційної діяльності, і, як правило, не мають унікального навантаження. Впровадження ж і розвиток проєктного підходу в організаціях громадського харчування дозволять підприємствам створювати унікальну продукцію або послуги, при цьому враховуючи індивідуальні переваги населення, а також розширювати продуктові інновації та розвивати види діяльності, що сприятиме підвищенню культури поведінки, привабливості, рентабельності та поліпшення фінансово - господарської діяльності самого підприємства.

Проєкт розвитку для кожної організації індивідуальний і залежить від великої кількості різноманітних факторів. Так підприємства громадського харчування вирішують як економічні, так і соціальні завдання: допомагають створювати робочі місця, скорочуючи безробіття, збільшують доходи,

підвищують рівень життя, одночасно забезпечуючи соціальну інтеграцію та захист населення, тому необхідно використовувати управління проєктами в сфері громадського харчування для росту і розвитку.

Актуальність проєкту для організації полягає в тому, що в даний час в ринковій економіці в умовах кризи на плаву залишаються ті компанії, які швидко можуть відреагувати на спад, і гнучко адаптуватися до змін. Правильна оцінка поточного стану бізнесу безпосередньо залежить від грамотних фахівців. Розроблений проєкт розвитку підприємства громадського харчування - ресторану «Панорама» м. Тернопіль по впровадженню в діяльність кафе - піцерії і доставки піци по м. Тернопіль, пов'язаний з вирішенням проблем і дозволить розширити бізнес і досягти цілей і перспектив майбутнього результату в жорсткій конкуренції малого бізнесу .

Об'єктом дослідження є підприємство громадського харчування, розташоване в місті Тернопіль, ресторан «Панорама».

Предмет - проєкт розвитку ресторану «Панорама» м. Тернопіль.

Мета курсової роботи - розробка проєкту розвитку підприємства громадського харчування ресторану «Панорама» м. Тернопіль.

Для досягнення поставленої мети необхідно вирішити наступні завдання:

- розкрити сутність проєкту і зміст управління проєктами;
- виявити особливості організації проєктної діяльності в сфері ресторанного бізнесу;
- проаналізувати сучасний досвід управління проєктами в сфері ресторанного бізнесу;
- вибрати інструментарій для оцінки проєктної пропозиції;
- виконати аналіз ринку, на який заплановано впровадження проєкту;
- провести організаційно - економічну характеристику ресторану «Панорама»;
- розробити проєкт для ресторану «Панорама»;
- провести економічну оцінку ефективності проєкту;
- розробити заходи щодо реалізації проєкту.

При дослідженні будуть використані наступні **методи і інструменти**:

- аналіз фінансово-економічних показників;
- організаційно - економічна характеристика; структурний аналіз, SWOT- аналіз;
- концепція проєкту, статут проєкту, життєвий цикл проєкту;
- аналіз показників ефективності.

Структура дослідження. Курсова робота складається з вступу, двох розділів, висновків, списку використаних джерел та додатків.

РОЗДІЛ 1

ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ СТВОРЕННЯ ПРОЄКТІВ ДЛЯ ПІДПРИЄМСТВА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ

1.1 Проєкт та етапи його створення

В першу чергу необхідно дати визначення поняттю «проєкт».

Проєкт - це тимчасова дія, спрямована на створення унікального продукту, послуги або результату [11, с. 87].

Розглянемо визначення «проєкту» та «проєктного управління» та спробуємо запропонувати свої варіанти.

Таблиця 1.1

Аналіз підходів до поняття «проєкт»

Автор	Визначення
Британський стандарт BS 6079-1:2000 [22]	Проєкт – це унікальна сукупність скоординованих дій (робіт) з певними початком та закінченням, що здійснюється певною особою або організацією для досягнення певної мети у заздалегідь визначені термін, витрати та параметри виконання
Австралійський інститут з управління проєктами[21]	Проєкт – це унікальна сукупність взаємопов'язаних дій (робіт) з визначеними датами початку та закінчення, необхідними для успішного досягнення загальної мети
Американський інститут з управління проєктами [23]	Проєкт – це тимчасове підприємство, створене для створення унікального продукту або послуги
Довб А., Цинес Г. [19]	Проєкт – це особлива форма здійснення цілеспрямованих змін, яка передбачає що ці зміни повинні бути реалізовані в рамках певних обмежень за строками, вартістю та характеристиками очікуваних результатів
Мартін П., Тейт К. [18]	Проєкт – це тимчасовий процес, що має початок та кінець, і результат якого є унікальним
Мазур І., Шапіро В., Ольдерогге Н. [17]	Проєкт – це цілеспрямоване, заздалегідь розроблене та заплановане створення або модернізація фізичних об'єктів, технологічних процесів, технічної та організаційної документації для них, матеріальних, фінансових, трудових та інших ресурсів, а також управлінських рішень і заходів з їх виконання
Кодекс знань про управління проєктами	Проєкт - це певне завдання з визначеними вихідними даними та необхідними результатами (цілями), що обумовлюють спосіб її рішення

Отже, на нашу думку, проєкт - це сукупність дій, метою яких є досягнення певного неповторного за своїми характеристиками та особливостями результату, що здійснюється в заздалегідь визначений термін, в межах ліміту необхідних ресурсів (фінансових, кадрових, матеріальних, тощо).

Всі проєкти мають характерні властивості, визначивши які, можна зробити висновок, чи є аналізований вид діяльності проєктом.

До таких характеристик відносяться:

- наявність чітко поставленої мети;
- обмеженість у часі;
- обмеження по ресурсах;
- однократність, що не циклічність дій;
- унікальність завдання (або умов її реалізації) [5, с. 50].

Доцільно розглянути детально кожен з перерахованих характеристик, оскільки вони мають важливий внутрішній зміст.

1. Наявність чітко поставленої мети.

Проєкти спрямовані на досягнення встановлених результатів – інакше кажучи, вони орієнтовані на досягнення цілей.

Мета повинна відповідати критеріям SMART:

- конкретна (specific) - дає чітке уявлення про те, чого прагне досягти проєкт;
- вимірна (measurable) - є вимірні критерії досягнення цілей;
- досяжна (achievable) - має бути присутня впевненість в досягненні поставлених цілей в існуючому оточенні і при наявних ресурсах;
- актуальна (relevant) - забезпечено розуміння, чи дійсно потрібно досягнення даної мети;
- обмежена в часі (timebound) - терміни досягнення поставлених цілей повинні диктуватися реальними потребами [3, с. 61].

Проєкт має на меті відповідати на питання, що буде зроблено за підсумками реалізації проєкту. Як правило, мета проєкту має три характеристики - терміни, бюджет і якість. Ці три виміри взаємопов'язані між

собою і формують так званий трикутник проєкту - напрямки, за якими менеджер проєкту зобов'язаний підтримувати баланс: занадто велика увага до якості проєкту веде до збільшення витрат часу і грошей на проєкт; тоді як надмірний поспіх або економія здатні негативно вплинути на якість продукту проєкту.

2. Обмеженість в часі.

Будь-який проєкт має певний початок і завершення, яке обмежується тривалістю здійснення проєкту. Початок проєкту асоціюється з початком витрат зусиль і коштів на ініціацію проєкту.

Завершення проєкту зазвичай настає, коли досягається мета проєкту або коли стає ясно, що цілі проєкту не можуть бути досягнуті і проєкт припиняється.

3. Обмеження по ресурсах.

Ресурси проєкту - це необхідна сукупність умов, які дають можливість реалізувати цілі проєкту. Ресурси поділяються на такі категорії:

- будівлі, споруди (приміщення, офіси, будівлі, склади та ін.);
- обладнання (верстати, транспорт, оргтехніка та ін.);
- матеріали (метал, деревина, папір та інші витратні матеріали);
- людські ресурси (команда проєкту);
- нематеріальні ресурси (ліцензії, дозволи, сертифікати та ін.);
- витрати (управлінські, комерційні, оплата контрактів та ін.);
- резерви (на можливі втрати) [9, с. 90].

Обсяг ресурсів в ряді випадків може бути спочатку жорстко лімітований, і тоді при заданих обмеженнях на ресурси можуть бути визначені терміни і тривалість проєкту. У разі жорстко заданих термінів може бути визначено необхідну кількість необхідних ресурсів.

Суть цієї ознаки в тому, що у всіх випадках затверджений варіант реалізації проєкту має специфікацію і графік споживання ресурсів [15, с. 82].

4. Однократність, що не циклічність дій.

Мається на увазі, що мова йде про особливе задумі. Він відрізняється від повсякденних робіт і не повторюється постійно.

5. Унікальність завдання.

Всі проєкти є заходами в певній мірі унікальними. Однак рівень унікальності відрізняється у кожних проєктів.

Класифікація проєктів відбувається на різних підставах.

Перш за все, визначимо тип проєкту, де проєкти розрізняються за основними сферами діяльності, в яких вони здійснюються.

Залежно від типу, проєкти можуть бути представлені таким чином:

- комерційні, які виконуються за контрактами, укладеними на виробництво товарів або надання послуг.
- дослідні, використовувані в сфері розробок і інжинірингу;
- типи проєктів, пов'язані з проєктуванням і будівництвом основних виробничих ресурсів;
- розробки, реалізовані в інформаційних системах [2, с. 54]

Залежно від того, де вони виконуються, розрізняють внутрішні і зовнішні проєкти.

Внутрішні проєкти виконуються безпосередньо в організації. В даному випадку виконавці і замовники відносяться до її членів. Вся робота, яка може бути віднесена до задуму, або виконання тієї чи іншої розробки, здійснюється підприємством власними силами за рахунок своїх же ресурсів. Зовнішні проєкти припускають здійснення робіт, які пропонуються зовнішніми замовниками. Особливе значення в цьому випадку має відводитися оформлення відносин з контрагентами (партнерами і замовниками) в правовому полі. Так, партнерами розробляються умови виконання робіт, беручи до уваги юридично правильно оформлений договір, за яким виконання умов є обов'язковим. Так як всі роботи по проєкту виконуються і контролюються зовнішніми фахівцями, їм доводиться орієнтуватися також і на свої власні потреби, а це може привести до конфлікту інтересів [14, с. 66].

Залежно від складу, структури проєкту та його предметної області розрізняють різні класи проєктів.

Тут виділяються такі класи:

- монопроєкт - це окремий, не пов'язаний з іншими проєкт, який може бути різного типу, виду і масштабу;
- мультипроєкт - це комплексний проєкт, що складається з ряду монопроєктів і вимагає застосування деяких особливих прийомів проєктного управління, перш за все, пов'язаних з «наскрізним» плануванням і контролем виконання ряду взаємопов'язаних проєктів;
- мегапроєкт, який найчастіше є програмою, що включає до свого складу ряд моно- і мультипроєкти [12, с. 101].

Класифікація проєктів по виду передбачає поділ за характером їх предметної області. Тут виділяються:

- інвестиційні - проєкти, в яких головною метою є створення або реновація основних фондів, що вимагають вкладення інвестицій.
- інноваційні. Проєкти, де головна мета розробка і застосування нових технологій, ноу-хау та інших нововведень, що забезпечують розвиток систем.
- науково-дослідні. Даний вид проєкту спрямований на вирішення актуальних практичних і теоретичних завдань, що мають соціально- культурне, народно-господарське, політичне значення.
- навчально-освітні. ти проєкти спрямовані на підвищення компетенції співробітників компанії в предметної області.
- змішані проєкти. Змішані проєкти включають в себе відразу кілька елементів з вище викладених типів [4, с. 67].

Залежно від масштабу, виділяються малі, середні, великі і дуже великі проєкти.

Залежно від тривалості проєкту виділяються:

- короткострокові (до одного року);
- середньострокові (від одного року до п'яти років);
- довгострокові (понад п'ять років) проєкти.

За ступенем складності розрізняють:

- прості;
- складні;
- дуже складні проєкти [4, с. 48].

Залежно від типу проєкту в його реалізації можуть брати участь від однієї до кількох десятків організацій. З метою виявлення складу учасників проєкту, побудови його функціональної та організаційної структур необхідно на стадії розробки концепції визначити [6, с.127]:

- предметну область - цілі, завдання, роботи і основні результати, все що необхідно зробити для здійснення проєкту з урахуванням всіх обмежень;
- відносини власності, яка використовується в процесі реалізації проєкту (що скільки коштує і кому належить?);
- основні ідеї здійснення проєкту (як зробити?);
- основні активні учасники проєкту (хто буде робити?);
- основні пасивні учасники проєкту (кого стосується проєкт?);
- визначити мотивацію учасників проєкту;
- оцінити можливі ризики в нестачі учасників проєкту.

Відповівши на ці питання можна визначити учасників проєкту, їх цілі, мотивації, відносини і на основі цього прийняти обґрунтовані рішення по організації та управління проєктом.

1.2 Принципи та методи управління проєктами у готельно-ресторанній справі

У сучасному світі управління проєктами актуально і затребуване, так як організації здатні існувати і успішно конкурувати на ринку лише за умови постійного розвитку та адаптації до постійно змінюваних умов ведення бізнесу, і проєктна діяльність (управління проєктами) дозволяє впоратися з поставленим завданням, так як зміни в практиці управління проєктами пов'язані з

розширенням спектра об'єктів управління, до яких застосовуються методи проєктного менеджменту та із застосуванням вдосконалених або нових методик та інструментів з урахуванням особливостей проєктів і способів їх реалізації [9, с. 87].

Таблиця 1.2

Аналіз визначень «Управління проєкту» [16,с.252]

Автор	Визначення
Л.П. Батенко, О.А. Загородніх, В.В. Ліщинська	Управління проєктом — це процес управління командою і ресурсами проєкту за допомогою специфічних методів, завдяки яким проєкт завершується успішно і досягає своєї мети.
Трілленберг Вілфрід.	Управління проєктом- це сукупність управлінських завдань, організаційних дій, методів і засобів спрямованих на досягнення поставленої мети проєктної діяльності.
Кобиляцький Л.С.	Управління проєктом-це діяльність спрямована на реалізацію проєкту з максимально можливою ефективністю при заданих обмеженнях щодо часу,коштів(ресурсів) і якості кінцевих результатів.
Фахівці інституту управління проєктами (США)	Управління проєктом-це мистецтво керувати й координувати людські та матеріальні ресурси протягом життєвого циклу проєкту,застосовувати системи сучасних методів і техніки управління та мінімізації ризиків для досягнення визначених у проєкті результатів за складом і обсягами робіт, вартістю, часом, якістю та задоволення учасників.
Щукін Б.М.	Управління проєктом- це процес організації використання фінансових, трудових і матеріальних ресурсів проєкту з метою досягнення поставлених цілей у найкращий спосіб.
Кодекс знань про управління проєктами	Управління проєктом – це процес застосування знань, навичок, методів, засобів та технологій до проєктної діяльності з метою досягнення або перебільшення очікувань учасників проєкту
Ноздріна Л. В., Ящук В. І., Полотай О. І.	Управління проєктом — це застосування знань, навичок, інструментів і методів до операцій проєкту для задоволення потреб, які висуваються до проєкту.

Отже, управління проєктами - це застосування знань, методів, навичок, засобів та технологій до проєкту в умовах наявних матеріальних та не матеріальних ресурсів підприємства з метою досягнення найкращих результатів його діяльності.

Ведення бізнесу в сфері громадського харчування є специфічним і відрізняється від інших галузей: підприємства громадського харчування

характеризуються одночасно виробництвом і реалізацією, тому їм притаманні різноманітність форматів і індивідуальність [9, с. 64].

Бізнес в сфері громадського харчування інтегрує в собі мистецтво і механізми системної діяльності, а також філософію обслуговування та концепцію формування потенційної аудиторії, де концепція повинна бути підтверджена обґрунтованістю, наприклад, маркетинговими дослідженнями, економічними розрахунками, виявленням ризиків і розробкою плану їх зниження і іншими факторами бізнесу, тому концепція підприємства громадського харчування є основою для розробки інноваційних та інвестиційних проєктів, як з метою інноваційного розвитку, так і для економічного зростання підприємств в регіональних умовах сфери громадського харчування (таблиця 1.3).

Таблиця 1.3

Порівняльна характеристика ринку проєктів для сфери громадського харчування за основними параметрами [10, с. 123]

Основні параметри	Інноваційний проєкт	Інвестиційний проєкт
рекомендована форма надання проєкту	форми грантодавців, бізнес - ангелів венчурних фондів	інвестиційний меморандум проєкту, структура проєкту (структура інвестицій)
інструментарії обґрунтування і залучення ресурсів	гранд, кошти венчурного капіталу, програм підтримки інноваційної діяльності, інвестиції,	власні кошти підприємств, інвестиції, кредитні ресурси, бізнес -ангели
основні акценти для розробки проєкту	техніко економічні аспекти розробки нововведення і реалізації нововведення з урахуванням оцінки ризику	фінансові ризики – розрахунок фінансових показників, обґрунтування продажу реалізація
маркетинг в процесі розвитку і економічного зростання	потенційні споживчі переваги, оцінка і формування попиту ринку	обґрунтування продажів, стратегія маркетингу для збуту продукції і послуг обслуговування
фінанси, інвестиції і підтримка проєктів	безповоротність, можлива частка в капіталі компанії. бюджет витрат по мірі руху по стадіями інноваційної діяльності	розрахунок окупності проєкту, повернення кредиту, його забезпечення, співвідношення власних коштів і позикових
основні ризики проєктів	Техніко-економічні, організаційно економічні	фінансові, комерційні, організаційні

Так, згідно з таблицею 1.3, інвестиційні проєкти характерні для економічного зростання підприємств громадського харчування на основі власних та / або кредитних ресурсів. Інноваційні ж проєкти характерні для малого бізнесу тоді, коли підприємства генерують і готові впроваджувати нововведення, вести інноваційну діяльність на основі досягнень науки і техніки.

Що стосується досвіду управління проєктами в сфері громадського харчування, то на сьогоднішній день управління проєктами є визнаною у всьому світі професійної дисципліною, де методологія і засоби управління проєктами широко використовуються у всіх сферах цілеспрямованої і проєктно-орієнтованої діяльності.

Таким чином, накопичений досвід впровадження управління проєктами на підприємствах в сфері громадського харчування передбачає алгоритм рішень проблем при впровадженні управління проєктами [8, с. 113].

РОЗДІЛ 2

РОЗРОБКА ПРОЄКТУ ДЛЯ РЕСТОРАННОГО КОМПЛЕКСУ «ПАНОРАМА»

2.1 Аналіз діяльності підприємства готельно-ресторанного комплексу

Об'єктом нашого дослідження є ресторан «Панорама» знаходиться в самому центрі Тернополя на вул. Замкова, 14.

До складу виробничих приміщень ресторану входять: гарячий цех, холодний цех, цех доробки напівфабрикатів, овочевий цех, мийна кухонного посуду, мийна столового посуду, сервізний столового посуду, приміщення для приготування кави різних сортів. До адміністративних приміщень зараховують кабінет директора, бухгалтерію, кабінет завідувача виробництвом. До побутових приміщень відносять роздягальню для персоналу, душову та туалетні кімнати. Споживачів обслуговують офіціанти, бармени, які пройшли спеціальну підготовку.

Страви готують висококваліфіковані кухарі. Обслуговуючий персонал має формений одяг і взуття єдиного зразка. Внутрішнє керівництво здійснюється через планерки (щомісяця), всі основні питання вирішуються в робочому порядку.

Проведений аналіз ринку збуту показав, що в місті при існуючих пунктах ресторанного господарства, попит перевищує пропозицію. На сьогоднішній день ця ніша зайнята не достатньо, а отже не очікується великої конкуренції.

Конкурентоспроможність ресторану забезпечується: зручністю розташування, високими смаковими якостями страв, рівнем якості сервісу й обслуговування, що в порівнянні з іншими конкурентами дає великі переваги.

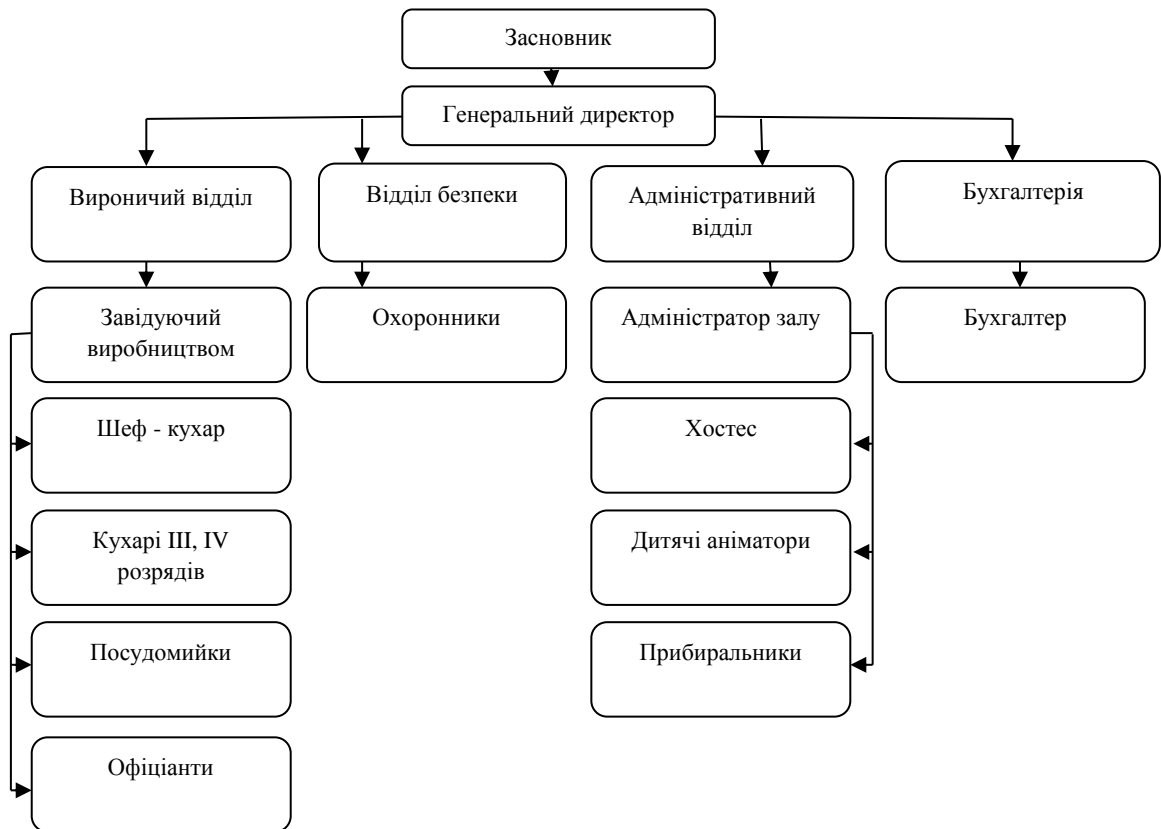


Рис 2.1 - Організаційна структура ресторану «Панорама»

Персонал розпочинає свій робочий день щодня з 9.00 години. У цехах працює 2 бригади позмінно (довжина зміни — доба),: шеф-кухар (зайнятий на кухні), кухарі III, IV розрядів (зайнятих овочевому і м'ясному цехах), 2 посудомийки.

Персонал ресторану комплектується з висококваліфікованих працівників. Загальна чисельність персоналу – 25 чоловік.

Режим роботи адміністратора — з 10.00 до 19.00 години із перервою на обід.

Далі розглянемо обов'язки кадрового й управлінського складів ресторану.

Генеральний директор:

- здійснює організацію всієї роботи ресторану;
- несе відповідальність за його стан і стан трудового колективу;
- представляє ресторан у всіх установах і організаціях;

- розпоряджається майном ресторану;
- видає накази по ресторану відповідно до трудового законодавства;
- приймає й звільняє працівників;
- відкриває в банках рахунки ресторану;
- здійснює економічне планування.

Бухгалтер здійснює:

- ведення бухгалтерського обліку і звітності ресторану;
- виконує розрахункові роботи, оформляє необхідну документацію;
- стежить за точністю і своєчасністю розрахунків із споживачами, постачальниками й органами податкового контролю;
- складає підсумкові звіти для надання в податкові органи;
- бере активну участь у плануванні в галузі податкової й цінової політики ресторану;
- здійснює фінансові розрахунки із замовниками й постачальниками.

Завідуючий виробництвом зобов'язаний:

- здійснювати закупівлі необхідних товарів (продуктів);
- організувати контроль за якістю сировини, що надходить в ресторан, напівфабрикатів та ін., тому що якість продукції є визначальною у загальній оцінці результатів діяльності трудового колективу.

Шеф-кухар відповідальний за:

- приготування страв, контроль процесу готування їжі, дотримання техніки безпеки.

Кухарі III, IV здійснюють:

- виконання технологічних операцій;
- приготування нескладних страв.

Офіціант:

- прийняття замовлень від клієнтів, обслуговування столів.

Адміністратор залу виконує наступну роботу:

- Слідкує за роботою обслуговуючого персоналу;
- Надає інформацію щодо проведення індивідуальних свят;

- Упорядковує проблемні ситуації, що виникають під час обслуговування гостей.

Дитячі аніматори відповідальні за:

- Роботу з дітьми;
- Проведення майстер – класів з ліплення та розпису;
- Проведення дитячих розважальних конкурсів та ігор;
- Театралізовані виступи.

Охоронець слідкує за:

- дотриманням порядку, запобігання конфліктів.

Прибиральниця здійснює:

- прибирання території навколо ресторану, прибирання залу ресторану та цехів.

Посудомийка:

- миття посуду.

Ціноутворення в закладі будується по принципу: ціна повинна покривати всі витрати. Виходячи з цілей і стратегії маркетингу, а також з врахуванням еластичності попиту, встановлення цін здійснюється методом «витрати + прибуток», з урахуванням величини очікуваного попиту і поведінки конкурентів. Ціни на продукцію ресторану розраховуються виходячи з попиту і витрат, і цільового прибутку.

В ресторані «Панорама» є система знижок. Майже всі гості ресторан мають дисконтні карти. Для заохочення відвідувачів можна впровадити накопичувальну систему знижок, також можна встановити особливу знижку в день народження та в інші свята.

Стимулювання споживачів ресторану «Панорама» спрямоване на збільшення обсягу попиту і числа споживачів. Керівництво ресторан «Панорама» використовує наступні види впливу на споживачів:

- продаж продукції за системою дисконтної картки;
- поширення купонів через газети із зазначенням знижок.

Місця зосередження потенційних споживачів

Найменування об'єкта	Характеристика, осіб	% охопту	Потенційні споживачі, чол.
1	2	3	4
Мешканці району	30000	0,2	6000
Школа № 6	700	0,5	350
ДНЗ №7	270	0,4	108
ДНЗ №3	220	0,3	66
ДНЗ №5	150	0,3	45
ДНЗ №6	240	0,4	96
Центр художньо-хореографічної освіти дітей та юнацтва "Барвінок"	1200	0,3	360
Школа № 24	50	0,4	20
Торговельний центр «Орнава»	2100	0,3	630
Торговельний центр «Новус»	550	0,2	110
Пасажири громадського транспорту	800	0,3	24

Згідно з даними табл.2.2, основними споживачами готельних та ресторанних послуг ресторану, що є самі мешканці району, учні з батьками та вчителі школи зі своїми сім'ями, також відвідувачі дитячих садочків мікрорайону, клієнти торговельних та розважальних центрів: торговельного центрів, супермаркетів. Отже, за попереднім оглядом ринку споживачів бачимо, що їх контингент є достатньо широким, заклад має достатньо цільових споживачів.

Таблиця 2.2

Основні показники фінансово-господарської діяльності Ресторан “Панорама” (тис. грн.)

Найменування показника	2017	2018	2019
Усього активів	2181	4589	9123
Основні засоби	1073	1651	2401
Запаси	567	322	642
Сумарна дебіторська заборгованість	522	1109	953
Грошові кошти та їх еквіваленти	16	1472	5105
Нерозподілений прибуток	508	3658	7592

Прод.таблиці 2.2			
Власний капітал	548	3698	7632
Статутний капітал	32	32	32
Довгострокові зобов'язання	24	0	0
Поточні зобов'язання	1609	891	1491
Чистий прибуток (збиток)	-130	3150	4559
Середньорічна кількість акцій (шт.)	127538	127538	127538
Чисельність працівників на кінець періоду (осіб)	174	205	186

Розглянемо показники ліквідності досліджуваного ресторану (таблиця 2.3).

Таблиця 2.3

Показники ліквідності Ресторан “Панорама”

Показники	2018	2019	Норматив	Зміна за рік
А	1	2	3	4=2-1
1.Коефіцієнт загальної ліквідності	3.269	4.493	>1-2	1.22
2.Коефіцієнт поточної ліквідності	2.8967	4.063	>0,6	1.16
3.Коефіцієнт абсолютної ліквідності	1.65	3.42	>0,2	1.77
4.Чистий оборотний капітал	2022	5209	>0	3187

Коефіцієнт поточної ліквідності показує, що Ресторан “Панорама” володіє резервним запасом для компенсації збитків, які може понести ресторан при розміщенні й ліквідації всіх оборотних активів крім готівки.

Як бачимо, всі показники ліквідності мають позитивну динаміку і вище нормативного значення.

Фінансовий стан ресторану багато в чому залежить від оптимальності структури джерел капіталу (співвідношення власних і позикових коштів) і від оптимальності структури активів ресторану і в першу чергу від співвідношення

основних і оборотних коштів, а також від врівноваженості активів і пасивів ресторану за функціональною ознакою.

Тому проаналізуємо структуру джерел ресторану і оцінимо ступінь фінансової стійкості і фінансового ризику. З цією метою розрахуємо наступні показники (таблиця 2.4) [8]

Таблиця 2.4

Показники фінансової стійкості Ресторан “Панорама”

Показники	2018	2019	Норматив	Зміна за рік
А	1	2	3	4
1.Коефіцієнт співвідношення залучених і власних коштів	0.24	0.19	<1	-0.04
2.Коефіцієнт автономії	0.80	0.83	>0,5	0.03
3.Коефіцієнт маневреності власних коштів	0.54	0.682	>0,2	0.13
4.Коефіцієнт ефективності використання власних коштів	1.08	0.72	>0,4	-0.35
5.Коефіцієнт використання фінансових ресурсів усього майна	0.874	0.609	збільшення	-0.265

В ході проведеного аналізу, фінансову стійкість Ресторану “Панорама” можна охарактеризувати як нормальну.

Значення всіх коефіцієнтів близько до мінімального нормативного значення, але на протязі 2018-2019р.р на ресторану намітилася негативна тенденція, спрямована на зниження коефіцієнта використання власних коштів та фінансових ресурсів усього майна.

Таблиця 2.5

Показники рентабельності та прибутковості Ресторану “Панорама”

Показники	2018	2019	Норматив	Зміна за рік
1.Коефіцієнт рентабельності активів	0.459	0.664	>0	0.205
2.Коефіцієнт рентабельності власного капіталу	0.55	0.80	>0	0.24
3.Коефіцієнт рентабельності діяльності	0.221	0.23	>0	0.0141

З проведеного вище аналізу видно, що ресторан протягом аналізованого періоду працювало рентабельно.

Для дослідження конкурентної позиції Ресторану “Панорама” проведемо SWOT-аналіз (таблиця 2.6), для цього складемо список слабких і сильних сторін ресторану, а також список загроз і можливостей.

Після складання переліку сильних і слабких сторін, а також загроз і можливостей, потрібно встановити лінії зв'язків в матриці SWOT, для цього необхідно в кожному полі матриці встановити і проаналізувати всі парні комбінації сильних і слабких сторін ресторану з можливостями і загрозами у зовнішньому середовищі.

Таблиця 2.6

SWOT-аналіз Ресторану “Панорама”

	Можливості 1. Позитивна економічна динаміка в галузі громадського харчування; 2. Переваги в конкретному підсегменті (ринкової ніші) - змішаних ресторанах східної і європейської кухні.	Загрози 1. Зростання цін на продукти харчування, їх значні сезонні коливання; 2. Посилення конкуренції на ринку громадського харчування; 3. Відсутність попиту на даний формат кафе; 4. Негативні зміни в оподаткуванні.
Сильні сторони: 1. Високий сервіс і якість обслуговування; 2. Невисокі ціни; 3. Корпоративна культура; 4. Взаємозамінність персоналу; 5. Цікавий асортимент; 6. Зручне розташування.	4	8
Слабкі сторони: 1. Обмежений розмір капітальних вкладень; 2. Відсутність широкої мережі точок продажів; 3. Відсутність широкого кола відвідувачів; 4. Нестача висококваліфікованого персоналу.	5	7

Виходячи з отриманих даних SWOT-аналізу можна зробити висновок про тому, що головними конкурентними перевагами ресторану «Панорама» є висока якість обслуговування та помірні ціни

Таблиця 2.7

Конкуренти ресторану «Панорама»

Назва	Показники				
	Рівень цін	Наявність розважальних заходів для дітей	Особливості кухні (наявність дієтичного меню)	Рівень сервісу	Матеріал. достаток основної клієнтури
Піцерія «Беатриче»	середній	-	-	Середній	середній, високий
«MCDonald's»	середній	+	-	Високий	середній
Піцерія «Chicken Hut»	середній	-	-	Середній	середній
Ресторан «Водограй»	середній	+	+	Високий	середній
Ресторан «Тернопіль»	середній	-	-	задовільний	середній
Піцерія «Сицилія»	середній	-	-	Середній	середній
Ресторан «Файне місто»	Середній	-	-	Середній	середній
Ресторан «Ковчег»	високий	-	-	Середній	середній

З даних наведених в таблиці 2.7. бачимо, що в районі розвинена галузь надання послуг харчування, ринок зорієнтований на те, щоб привабити якомога більше клієнтів та виграти у конкурентній боротьбі. Але детальніше дослідивши не лише фактор розміщення конкурентів, але і масштаб надання послуг та їх якість можна зробити висновок про те, що велика частина даних закладів потерпає від нестачі клієнтів по причині неякісного обслуговування та неповного задоволення потреб клієнтів (швидкість обслуговування, інтер'єр, атмосфера затишку та гостинності), не зважаючи на кількість місць в залі та потенційні можливості обслуговування.

2.2 Суть та структура проєкту для ресторанного комплексу «Панорама»

Проєкт – розширення сфери діяльності ресторану шляхом введення дитячого меню.

Загальна вартість проєкту: 4.708.074,9 грн.

Сума запланованих внесків засновників: 5.000.000 грн.

Термін окупності: 1 рік.

Цілі, що повинні бути досягнуті в результаті реалізації проєкту: характер цілей, що досягаються в результаті реалізації проєкту носять багатоплановий характер. По-перше, перепрофілювання ресторану у заклад сімейного типу з автентичною кухнею, по-друге, надати робочі місця хорошим кухарям і розвинути сферу обслуговування, по-третє, одержати прибуток, по-четверте, поповнення бюджетів для створення передумов подальшого розвитку підприємницьких структур.

Проєктований ресторан – спеціалізований заклад ресторанного господарства, який пропонуватиме своїм гостям автентичне меню дитячих страв. Вони поділені на групи залежно від видів страв (холодні страви і закуски, салати, перші страви, другі страви, десерти, гарячі і холодні напої, свіжі соки, безалкогольні напої) (Додаток А). Також наш ресторан пропонує організацію дитячих свят за індивідуальними побажаннями клієнтів та підготовленими нашими спеціалістами сценаріями.

Сьогодні переважній більшості людей нецікаво просто їсти морозиво і грати, нехай навіть на сучасному ігровому автоматі. Так, приблизно тільки 20% клієнтів становлять сім'ї, які у вихідні приходять просто посидіти за столиком. Головне, за чим приходять до у подібні заклади, - це дитячі свята, розважальні програми.

Так, у нас у ресторані планується близько 17 дитячих програм, які розраховані на різні вікові категорії, від 3 років до 12-13 років. Для діток від 3 років до 5 років будуть запропоновані програми з героями казок. Старші дітки

– 7-9 років з захопленням братимуть участь у реаліті шоу – для прикладу «Фабрика зірок». Найбільшою популярністю, на нашу думку, буде користуватися «Розбійницька вечірка», де діток перетворюватимуть на розбійників, на яких чекатиме небезпечна подорож, пошуки таємничої мапи із позначенням захованого скарбу, і під кінець, отримання скарбу.

На додачу до цього ресторан пропонуватиме сімейні вечори – вистави за власним сценарієм, у яких батьки гратимуть зі своїми дітьми (наприклад разом шукають загублений скарб або будуть вчитися малювати під керівництвом художника-професіонала). У нашому закладі будуть проводитися виставки робіт дитячих художників і дітей, які вчаться малювати, а також майстер-класи для дітей. Це також дозволить перетворити глядачів на потенційних клієнтів.

Варто зауважити, що правильно організовані ресторани приносять стабільний дохід навіть у складні, коли багато високоприбуткових підприємств ідуть «у мінус». Важливим фактором є те, що ресторани сімейного узагалі слабо розвинені в Україні. Отже можна зробити висновок, що перспективи розвитку нашого ресторану просто величезні.

Вартість середнього чеку основних страв приблизно складатиме – 480 грн. Середня собівартість на одну страву складатиме 15 грн. Враховуючи й інші витрати та собівартість продуктів на одну страву, можна сказати, що націнка невелика і складатиме близько 30 відсотків.

В кошторис проєкту також варто закласти витрати на рекламу, яку ми будемо розміщувати в місцевих газетах, на місцевому телебаченні, на сайті ресторану та на бігборді при вїзді в м.Тернопіль.

Таблиця 2.8

Кошторис витрат на рекламу

Шляхи просування	Ціна, грн	Кількість	Вартість у міс. грн
Сайт ресторан			
-створення	800,00	1	800,00
- розміщення в мережі	30,00		30,00
Реклама на біг-бордах	1500,00	2	3000,00
Газета «RIA»	100,00	4	400,00
Телеканал TV-4	4000,00	1	4000,00
Всього			8230,00

Таким чином, за місяць на рекламу планується витратити 8230,00 грн.

Збутова політика ресторану «Панорама» реалізує продукцію та послуги напряму своїм клієнтам. Він не має посередників. В ресторані є свої власні транспортні засоби. В разі потреби робить доставку замовлених страв клієнту за додаткову оплату.

Для організації якісної роботи ресторану необхідно обрахувати кількість інвентарю для приготування страв, столових приборів та столового посуду (Додаток Б).

Першочерговими перепонами на шляху виконання проєкту є добір постачальників доброякісної сировини і готової продукції та формування усталених зв'язків із ними. При укладанні договорів постачання слід враховувати всі потенціальні випадки збоїв постачань або виконання їх неподобним чином, а також відповідальність сторін. Якість і своєчасність — це центральні домінанти в організації руху товарів.

Фактично всі потрібні для виробництва продукти закупаються на місцевій оптовій базі. Планується укласти договори постачання з даною базою. Соки будуть закупаються на Вінницькій базі «Вінніфрут». Транспортні витрати будуть мінімальними, тому що в обох базах існує логістична служба. Овочі і швидкопсувні продукти планується закупувати через день, а запаси інших продуктів будуть поповнюватися в міру необхідності (у середньому раз на декаду).

Завідувач виробництвом буде займатися плануванням закупівель та їх здійсненням.

Денна кількість сировини визначається шляхом складання продуктової відомості, у якій розраховуються кількість сировини необхідної для виконання виробничої програми за формулою:

$$Q_c = (n_{\text{стр}} * N_{\text{пр}}), \quad (2.1)$$

де:

$n_{стр}$ – кількість страв певного виду, шт;

Q_c – добова кількість сировини певного виду, кг;

$N_{пр}$ – норма закладки продукту у страву певного виду, кг.

Розрахунки сировинної відомості відображені у Додатку В.

Графік виконання робіт по проєкту представлений в таблиці 2.9

Таблиця 2.9

Календарний план реалізації проєкту

Етап	початок етапу	закінчення етапу	Основні роботи	Основні учасники	Складнощі (обмеження і допущення)
Формування концепції проєкту	Липень 2021	Липень 2021	Попереднє планування об'єкта відповідно до вимог і бюджету проєкту	ресторан «Панорама»	Складність знаходження оптимального проєктного рішення
Розробка і планування проєкту	Серпень 2021	Вересень 2021	Оформлення документів, закупівля обладнання, доставка його і установка	«Окант & К»	Тривалість оформлення документів, аналіз та добір обладнання
Реалізація проєкту	Жовтень 2021	Жовтень 2021	Підбір, відбір і найм персоналу, установка рекламних щитів, запуск виробництва	ТОВ «Прогрес»	затримки виготовлення і установки рекламних банерів
завершення проєкту	Жовтень 2021	Жовтень 2021	Пуско-налагоджувальні роботи по обладнанню, перевірка, введення в експлуатацію	ресторан «Панорама»	відступ від проєктних рішень

Таким чином, був розроблений проєкт по розширенню діяльності ресторану громадського харчування.

2.3 Очікувані результати впровадження проєкту

Для переходу до розрахунку основних фінансових показників необхідно докладно зупинитися на розрахунку постійних та змінних витрат, а також отриманого прибутку за планований період, що становитиме 1 рік.

З даних таблиці 2.10. видно, що найбільшу вагу в структурі виробничо-збутових витрат займають постійні витрати (94%). Сюди включаються витрати на сировину й компоненти, заробітна плата, витрати на енергоносії. Зростання даних витрат обумовлено ростом обсягів виробництва.

Таблиця 2.10

Розрахунок витрат на виробничо-збутову діяльність ресторану «Панорама»

№	Статті витрат	Витрати, грн			
		добові	місячні	квартальні	річні
1	Сировина та компоненти	7247,00	217410,00	652230,00	2608920,00
2	Витрати на енергоносії	40,00	1200,00	3600,00	14400,00
3	Заробітна плата(постійні витрати)	1102,30	33070,00	99210,00	396840,00
4	Оренда приміщення	783,30	23500,00	70500,00	282000,00
5	Комунальні послуги	54,80	1644,4	4933,20	19732,80
6	Канцелярські товари	2,00	60,00	180,00	720,00
7	Телефон	5,00	150,00	450,00	1800,00
Разом постійні витрати		9234,467	277034,00	831103,20	3324413,00
Витрати загалом		4441784,90			

Постійна частина собівартості формується за рахунок заробітної плати керівників і обслуговуючого персоналу, витрат комунального характеру, орендних платежів, витрат на рекламу й інші витрати (канцтовари, телефон і т.д.).

Фінансовий план відображає механізм отримання прибутку за рахунок надходження коштів від основної діяльності виробничо-торговельного ресторану. Для початку будь-якої діяльності необхідні первісні грошові

вкладення в даний бізнес. Первісні витрати на відкриття нашого ресторану представлені в таблиці 2.11.

Таблиця 2.11

Рахунок первісних витрат

Найменування витрат	Сума, грн.
Покупка обладнання, інвентарю, посуду, меблів	192113,00
Покупка сировини	7247,00
Послуги дизайнера та ремонт приміщень	50400,00
Реклама	8230,00
Прод.таблиці 2.11	
Консалтингові послуги	2000,00
Юридичні послуги	500,00
Витрати на зв'язок	800,00
День відкритих дверей	5000,00
Всього	266.290

Отже, проаналізувавши розмір постійних та первісних витрат ресторану на плановий період, що становить 1 рік, які відображені в табл.2.10 та табл.2.11, визначаємо розмір загальних витрат ресторану:

Загальні витрати = Постійні витрати + Первісні витрати

Загальні витрати = 4.441.784,9 + 266.290 грн

Загальні витрати = 4.708.074,9 грн.

Здійснивши розрахунок показників виробничої програми ресторану на перший рік роботи по кварталах, ми визначили плановий розмір прибутку від реалізації продукції та послуг. Він становить 9.088.490,5 грн. Згідно з показниками, які ми отримали під час розрахунку витрат та прибутку, можна зробити висновок, що створення даного ресторану ресторанного господарства є рентабельним, очікуваний прибуток перевищує планові витрати на 4380.4 тис.грн. Вкладення капіталу в такий бізнес є вигідною можливістю забезпечити

зростання прибутковості й рентабельності з урахуванням ринкових принципів господарювання.

До окремих видів ризику цього проєкту відносяться:

- невиконання обов'язків постачальниками. Але за умов конкуренції в місті є великий вибір щодо укладення договорів на постачання сировини;
- зміна цін на сировину та паливно-енергетичні ресурси. Зміна цін викличе їх підвищення на продукцію ресторану, але, враховуючи специфіку контингенту споживачів, це не повинно значно відбитися на зниженні рентабельності ресторану та прибутковості вкладів у розвиток ресторану.
- вплив конкуренції. Аналіз конкурентоспроможності ресторану та бару дає змогу сподіватися, що найближчим часом жоден із закладів району не може скласти серйозної конкуренції Ресторан "Панорама".

За нестабільної економічної ситуації для зменшення ризикованості проєкту доцільно створити на підприємстві фонд комерційного ризику, куди має відраховуватись 10% чистого прибутку ресторану (за цих умов прибутковість акцій знизиться на 10%).

Альтернативним методом зниження ризику є співробітництво з страховою компанією з метою страхування ризику вкладення коштів у розвиток діяльності ресторану (в цьому випадку прибутковість акцій Ресторан "Панорама" зменшуватиметься з врахуванням суми страхових внесків).

ВИСНОВКИ

У вступі була сформульована мета даного дослідження - розробка проєкту розвитку ресторану громадського харчування ресторан «Панорама» м. Тернопіль. Дана мета була досягнута за допомогою виконання завдань.

У першому розділі розглянуто методи і інструменти для оцінки проєктної пропозиції.

У другому розділі проаналізовано діяльність ресторану громадського харчування. та розроблено заходи щодо розвитку діяльності ресторану «Панорама» ; розраховані витрати і економічна доцільність і ризику проєкту.

Ринок громадського харчування на даний момент представляє собою сукупність різних форматів, які спрямовані на самі різнобічні цільові аудиторії споживачів. Громадське харчування є однією з найважливіших сфер господарсько-економічної діяльності людини.

Дана галузь, з одного боку, забезпечує населення збалансованим харчуванням, з іншого - є однією з форм організації дозвілля громадян.

З ростом підприємств громадського харчування різних форматів росте конкуренція. При цьому намітилися наступні тенденції подальшого розвитку ринку громадського харчування:

- 1) збільшуються обороти в сфері громадського харчування;
- 2) відкривається все більше демократичних закладів з простим інтер'єром і сервісом, але з добротної смачною їжею за низькими цінами;
- 3) формуються нові формати закладів громадського харчування, в тому числі ресторану з моноконцепцією одного продукту;
- 4) все більшу кількість закладів переходить на вітчизняну сировину.

Громадське харчування ще далеко від насичення, основою для його розвитку є, перш за все, рівень доходів населення, який впав в зв'язку з фінансово-економічною ситуацією останніх років. В той же час, ємність цього ринку ще досить велика.

Проведений аналіз у другому розділі дозволяє зробити висновок: діяльність досліджуваного ресторану громадського харчування - позитивна, так як кінцевий показник діяльності – чистий прибуток в динаміці зріс, що говорить про рентабельну роботу ресторану.

Також у другому розділі розроблено проєкт розвитку діяльності ресторану громадського харчування ресторан «Панорама».

Основною метою запропонованого проєкту на базі ресторану громадського харчування ресторан «Панорама», є перепрофілювання в сімейний ресторан.

Відповідно до проведених розрахунків можна зробити висновок про доцільність реалізації даного проєкту, так як всі основні показники дали позитивні результати.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Аветисова А. О. Ресторанні мережі: конкурентні переваги, проблеми, перспективи розвитку. Вісник соціально-економічних досліджень. 2018. № 28. С. 117-123.
2. Антонова В. А. Конкуренція і управління конкурентоспроможністю підприємств ресторанного господарств. Науковий вісник Полтавського університету споживчої кооперації України. 2017. № 1 (21). С. 54-57.
3. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства. К. : Центр учбової літератури, 2017. 280 с.
4. Архіпов В. В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані. К. Центр учбової літератури; Фірма "Інкос". 2008. 384 с.
5. Болюх М. А, Бурчевський В. З., Горбатов М.І. Економічний аналіз. Навч.посібник .За ред. акад. НАНУ, проф. М.Г. Чумаченка. К. КНЕУ, 2001. 540с.
6. Браймер Р.А. Основы управления в индустрии гостеприимства. М. Аспект Пресс. 2005. 382 с
7. Бухалков М.І. Внутрішньофірмове планування. Підручник. М. Інфра-М, 2009. 197 с.
8. Василенко В.А., Ткаченко Т.І. Стратегічне управління. Навч. посіб. для студ. вищих навч. закл. К.: ЦУЛ, 2003. 395с.
9. Герасимчук В.Г. Стратегічне управління підприємством. Графічне моделювання: навч. посібник. К.: КНЕУ. 2005. 360с.
10. Дементьева Е. П. Ресторанный бизнес. Секреты успеха. Ростов-на-Дону. Феникс. 2008. 256 с.
11. Державне управління: Словн.-довід. За заг.ред. В.М. Князева, В.Д. Бакуменка. К. Вид-во УАДУ. 2002. 228 с.

12. Державне управління: основи теорії, історія і практика. Навчальний посібник . В. Д. Бакуменко, П. І. Надолішній, М. М. Іжа, Г. І. Арабаджі. За заг. ред. Надолішнього П. І., Бакуменка В. Д. Одеса: ОРІДУ НАДУ. 2009. 394 с.
13. Домбик О. М. Економічна суть діяльності підприємств готельно ресторанного бізнесу. Торгівля, комерція, підприємництво. зб. наук. праць редакц. кол. В. В. Апопій, Ю. А. Дайновський, С. В. Скибінський та ін.. Львів: Видавництво Львівської комерційної академії, 2018. Вип. 15. 64-66
14. Єфімова О., Єфімова Н. Економіка готелів і ресторанів. М.: Нове знання, 2004. 279 с.
15. Завальнюк В.В. Методика проєктування підсистеми інформаційного забезпечення стратегічного управління інноваційною діяльністю підприємства . Науковий вісник Ужгородського національного університету. Серія: Міжнародні економічні відносини та світове господарство. 2019. № 8. Ч. 1. С. 82-85.
16. Завальнюк В.В. Методика проєктування підсистеми менеджменту системі стратегічного управління підприємствами. Глобальні та національні проблеми економіки: електронне наукове фахове видання Миколаївського національного університету імені В.О Сухомлинського. Миколаїв, 2019. № 12. С. 250-253.
17. Мазур И.И., Шапиро В.Д., Ольдерогге Н.Г. Управление проектами. Учебное пособие. 2-е изд. М.: Омега-Л, 2004. с.664.
18. Мартин П., Тейт К. Управление проектами. Пер.с англ. С-Пб.: Питер. 2006. 224 с.
19. Товб А.С. Цинес Г.Л. Управление проектами: стандарты, методы, опыт. М. ЗАО «Олимп-Бизнес». 2003. 240 с.
20. Трілленберг Вілфрід. Проєктний менеджмент. Конспект лекцій і семінарів. Тернопіль. Економічна думка, 2001. 95с.
21. Australian Institute for Project management, National Competence Standard for Project management Guidelines. 1996. 162 p.

22. British Standard BS 6079-1:2000. Project management Part 1. Guide to Project management. 182 p.
23. Guide to the Project management Body Knowledge. Project Management Institute Standards Committee. 2000 Edition. 2000. 224 p.
24. A Guide to the Project Management Body of Knowledge. PMI Standards Committee / Ed. Duncan W.R., 1996.

ДОДАТОК А

Меню ресторан «Панорама»

Страви	Вихід,г	Ціна
Холодні закуски		
«Золота рибка» (риба запечена під соусом)	160	27,00
«Капітошка» (асорті м'ясе з грінками)	30	12,00
Рулет із курки «Курочка ряба»	150	25,00
Вінегрет «Веселковий»	125	7,00
Салат «Кислинка» (квашена капуста)	125	9,00
Салат «Екзотичний»	125	20,50
Салат «Вітамінка»	125	17,00
Салат «Літний»	125	18,00
Салат «Чудо»	125	21,00
Салат «Столичний»	125	23,00
Салат «Цезар»	125	24,00
Молочні продукти		
Кефір	200	8,00
Ряжанка	200	8,00
Молоко кип'ячене	200	8,00
Йогурт в асортименті	200	8,00
Перші страви		
Борщ «Привіт від Шрека»	500	17,00
Розсольник «Веселі нотки»	500	16,00
Супчик «Золотий півник»	500	16,00
Суп-пюре з картоплі	500	14,00
Суп-пюре з птиці	500	19,00
Суп молочний з макаронними виробами	500	15,00
Суп із суміші сухофруктів	500	17,00
Другі страви		
Риба-метелик	257	14,00
Котлети рибні	230	16,00
Біфстроганоф «Котенятко Гав»	300	25,00
Гуляш	275	23,00
Котлети домашні	241	18,00
Биточки парові з яловичини	290	21,00
Котлети з кролика на пару	250	28,00
Курочка на пару	200	26,00
Курка відварена «Капітошка»	100	12,00

Курчата в сметані	300	21,00
Молочна картопелька «Леопольд»	275	10,00
Картопля по-домашньому	150	12,00
Яєчня «Совушка»	80	14,00
Капуста тушкована «Вітамінка»	250	7,00
Рис відварений «Сніжок»	275	6,00
Солодкі страви		
Яблука запечені з сиром «Їжачок»	150	10,00
Півник шоколадний	150	14,00
Чорнослив фарширований сиром «Світлячок»	145	16,00
Цукерки ручної роботи «Намистинки»	20	12,00
Десерт «Горішок»	150	13,00
Мус «Лимонка»	150	12,00
Самбук яблучний «Казкове»	150	11,00
Суфле «Шоколадний острів»	300	14,00
Желе з фруктами «Фантазія»	150	17,00
Желе мозаїка	150	16,00
Фрукти		
Фрукти в шоколаді	220	18,00
Карпачо із фруктів	200	15,00
Фруктовий салат з йогуртом	160	20,00
Морозиво		
Морозиво ванільне з горіхами	100	12,00
Морозиво шоколадне зі кавовим сиропом	100	12,00
Морозиво "казка"	100	12,00
Щербет фруктовий	100	15,00
Напої		
Гарячі напої		
Чай чорний з лимоном	400	8,00
Чай чорний з апельсиновою цедрою і малиною	400	10,00
Чайний мікс зі шматочками полуниці, малини і смородини	400	12,00
Чай зелений японський з жасмином	400	10,00
Чай зелений листовий зі шматочками ананасу, папайя, яблука та вишні	400	12,00
Чай зелений з м'ятою	400	10,00
Холодні напої		
Солодка мінеральна вода "Фанта"	330	7,00
Солодка мінеральна вода "Спрайт"	330	7,00
Солодка мінеральна вода "Кока Кола"	330	7,00
Мінеральна вода "Боржомі"	330	9,00
Мінеральна вода "Миргородська"	330	6,00

Фреші в асортименті	250	15,00
Сік апельсиновий Sandora	250	8,00
Сік лимон Sandora	250	8,00
Сік яблуко+виноград Sandora	250	8,00
Сік яблучний Sandora	250	8,00
Сік ананасовий Sandora	250	8,00
Борошняні та кондитерські вироби		
Торт «Казка»	150	8,00
Торт "Райдуга"	150	9,00
Торт "Павутинка"	150	10,00
Торт Тірамісу	150	18,00
Тістечко "Буше"	40	10,00
Тістечко «Корзинка»	45	8,00
Слойка з кремом	68	5,00
Кекс чайний	100	9,00
Кекс горіховий	100	8,00
Снігова баба	100	11,00
Печиво мигдальне	30	10,00
Хліб пшеничний	30	0,70
Хліб житній	30	0,70

ДОДАТОК Б

Обладнання та інвентар для ресторану

Приміщення	Найменування обладнання	Кількість штук	Ціна, грн/шт.	Сума, грн
1	2	3	4	5
Зал	Стіл прямокутний 800 *1300	12	1440	17280
	Стіл 1060*1060	17	1296	22032
	Стільці	160	129	20640
	Стільці дитячі	5	95	475
	Дивани вуглові	3	3215	9645
	Барна стійка	1	4425	4425
	Стільці для стійки	6	234	1404
	Кондиціонер	2	3400	6800
	Акустична система	2	311	622
	Телевізор	2	3369	6738
	Вішалки	3	270	810
Ігрова кімната	Столики дитячі	3	782	2346
	М'які пуфи	6	513	3078
	Спортивний куточок	1	3147	3147
	Лавочки	2	247	494
	Каструля(2.5л)	8	175	1400
	Каструля(3 л.)	5	175	875
	Каструля (5 л.)	5	269	1345
	Сковорідки(1.5 л.)	12	240	2880
	Сковорідка (2 л.)	12	310	3720
	Тарілки підставні	420	16	6720
	Тарілки пиріжкові	420	11	4620
	Тарілка супова	420	18	7560
	Тарілка десертна	420	13	5460
	Тарілка закусочна	420	14	5880
	Вилки	420	9	3780
	Ножі столові	420	11	4620
	Ножі кухарської трійки	7	207	1449
	Дощечка дерев'яна	21	15	315
	Ложки столові	420	9	3780
	Ложки чайні	420	8	3360
	Ложки десертні	420	8	3360
	Кружка кавова	210	10	2100
	Кружка чайна	210	10	2100
	Блюдця	420	9,3	3906

	Креманки	420	21	8820
	Стакан високий 200	420	11	4620
	Стакан низький 100	420	9	3780
	М'ясорубка	2	770	1540
	Пароварка	7	221	1547
	Блендер	2	890	1780
	Соковижималка	2	430	860
РАЗОМ:				192113

ДОДАТОК В

Розрахунок денної кількості сировини для спеціалізованого ресторану
ресторанного господарства

№	Назва сировини	Ціна, кг	Всього, кг	Вартість
1.	Хліб	4,00	2,34	9,36
2.	Масло вершкове	15,00	6	90
3.	Ковбаса копчена	45,00	1,794	80,73
4.	Осетр	30,00	23	690
5.	Майонез	20,00	8,4	168
6.	Курка	25,00	50	1250
7.	Свинина	45,00	12,72	572,4
8.	Чорнослив	20,00	2	40
9.	Картопля	4,00	40	160
10.	Буряк	3,00	7	21
11.	Морква	6,00	4	24
12.	Огірки солені	14,00	3,226	45,164
13.	Капуста квашена	15,00	2	30
14.	Цибуля	8,00	20	160
15.	Олія	15,00	3	45
16.	Ряжанка	12,00	3	36
17.	Кефір	10,00	3	30
18.	Пюре томатне	14,00	4	56
19.	Жир тваринний	25,00	3	75
20.	Петрушка	120,00	0,5	60
21.	Цукор	9,00	20	180
22.	Оцет	9,00	0,5	4,5
23.	Вода	0,10	60	6
24.	Цибуля-порей	60,00	1	60
25.	Маргарин	10,00	5	50
26.	Крупа рисова	10,00	6	60
27.	Борошно пшеничне	8,00	20	160
28.	Яловичина	45,00	20	900
29.	Сметана	20,00	4	80
30.	Молоко	8,00	30	240
31.	Яблука	4,00	15	60
32.	Сир	50,00	7	350
33.	Яйця	22,5	14	315
34.	Чай пакетований	160,00	0,2	32
35.	Лимон	11,00	2	22

36.	Кава розчинна	170,00	0,4425	75,225
37.	Крохмал	10,00	0,312	3,12
38.	Ванілін	350,00	0,00043	0,1505
39.	Какао порошок	26,00	0,7335	19,071
40.	Меланж	11,00	5	55
41.	Дріжджі	8,00	0,2666	2,1328
42.	Цукрова пудра	9,00	1	9
43.	Пломбір	18,00	7	126
44.	Молоко згущене	24,00	1	24
45.	Шоколад	25,00	1	25
46.	Вершки	30,00	1	30
47.	Мигдаль	28,00	0,959	26,852
48.	Ізюм	24,00	1,578	37,872
49.	Желатин	24,00	0,351	8,424
50.	Апельсин	14,00	5	70
51.	Сироп фруктовий	18,00	0,95	17,1
52.	Банан	14,00	3	42
53.	Виноград	20,00	3,1	62
54.	Ківі	25,00	2	50
55.	Полуниця	42,00	1	42
56.	Йогурт	16,00	2	32
57.	Горіх грецький(ядра)	40,00	2,01	80,4
58.	Морозиво шоколадне	18,00	2	36
59.	Сироп кавовий	16,00	0,09	1,44
60.	Морозиво полуничне	18,00	0,75	13,5
61.	Морозиво лимонне	18,00	0,75	13,5
62.	Коньяк	40,00	0,1254	5,016
63.	Есенція	30,00	0,05809	1,7427
64.	Вино десертне	35,00	0,019	0,665
65.	Патока крохмальна	11,00	0,4662	5,1282
66.	Сода	12,00	0,0028	0,0336
67.	Амоній	16,00	0,01705	0,2728
68.	Джем	22,00	2,475	54,45
69.	Печиво бісквітне	14,00	5,355	74,97
70.	Кислота лимонна	100,00	0,00387	0,387
71.	Кеш'ю ядра	55,00	0,735	40,425
Всього				7247

ДОДАТОК Г

**Баланс (Звіт про фінансовий стан)
на 31.12.2019 р.**

Актив	Код рядка	На початок звітнього періоду	На кінець звітнього періоду	На дату переходу на міжнародні стандарти фінансової звітності
1	2	3	4	5
I. Необоротні активи				
Нематеріальні активи:	1000	25	22	0
первісна вартість	1001	27	27	0
накопичена амортизація	1002	2	5	0
Незавершені капітальні інвестиції	1005	0	0	0
Основні засоби:	1010	1651	2401	0
первісна вартість	1011	4053	4926	0
знос	1012	2402	2525	0
Інвестиційна нерухомість:	1015	0	0	0
первісна вартість	1016	0	0	0
знос	1017	0	0	0
Довгострокові біологічні активи:	1020	0	0	0
первісна вартість	1021	0	0	0
накопичена амортизація	1022	0	0	0
Довгострокові фінансові інвестиції: які обліковуються за методом участі в капіталі інших підприємств	1030	0	0	0
інші фінансові інвестиції	1035	0	0	0
Довгострокова дебіторська заборгованість	1040	0	0	0
Відстрочені податкові активи	1045	0	0	0
Гудвіл	1050	0	0	0
Відстрочені аквізиційні витрати	1060	0	0	0
Залишок коштів у централізованих страхових резервних фондах	1065	0	0	0
Інші необоротні активи	1090	0	0	0
Усього за розділом I	1095	1676	2423	0
II. Оборотні активи				
Запаси	1100	332	642	0
Виробничі запаси	1101	24	10	0

Незавершене виробництво	1102	308	632	0
Готова продукція	1103	0	0	0
Товари	1104	0	0	0
Поточні біологічні активи	1110	0	0	0
Депозити перестрахування	1115	0	0	0
Векселі одержані	1120	0	0	0
Дебіторська заборгованість за продукцію, товари, роботи, послуги	1125	852	773	0
Дебіторська заборгованість за розрахунками: за виданими авансами	1130	119	150	0
з бюджетом	1135	93	30	0
у тому числі з податку на прибуток	1136	0	0	0
з нарахованих доходів	1140	0	0	0
із внутрішніх розрахунків	1145	0	0	0
Інша поточна дебіторська заборгованість	1155	45	0	0
Поточні фінансові інвестиції	1160	0	0	0
Гроші та їх еквіваленти	1165	1472	5105	0
Готівка	1166	0	0	0
Рахунки в банках	1167	1472	5101	0
Витрати майбутніх періодів	1170	0	0	0
Частка перестраховика у страхових резервах	1180	0	0	0
у тому числі в: резервах довгострокових зобов'язань	1181	0	0	0
резервах збитків або резервах належних виплат	1182	0	0	0
резервах незароблених премій	1183	0	0	0
інших страхових резервах	1184	0	0	0
Інші оборотні активи	1190	0	0	0
Усього за розділом II	1195	2913	6700	0
III. Необоротні активи, утримувані для продажу, та групи вибуття	1200	0	0	0
Баланс	1300	4589	9123	0

Пасив	Код рядка	На початок звітної періоду	На кінець звітної періоду	На дату переходу на міжнародні стандарти фінансової звітності
I. Власний капітал				
Зареєстрований (пайовий) капітал	1400	32	32	0

Внески до незареєстрованого статутного капіталу	1401	0	0	0
Капітал у дооцінках	1405	0	0	0
Додатковий капітал	1410	0	0	0
Емісійний дохід	1411	0	0	0
Накопичені курсові різниці	1412	0	0	0
Резервний капітал	1415	8	8	0
Нерозподілений прибуток (непокритий збиток)	1420	3658	7592	0
Неоплачений капітал	1425	(0)	(0)	(0)
Вилучений капітал	1430	(0)	(0)	(0)
Інші резерви	1435	0	0	0
Усього за розділом I	1495	3698	7632	0
II. Довгострокові зобов'язання і забезпечення				
Відстрочені податкові зобов'язання	1500	0	0	0
Пенсійні зобов'язання	1505	0	0	0
Довгострокові кредити банків	1510	0	0	0
Інші довгострокові зобов'язання	1515	0	0	0
Довгострокові забезпечення	1520	0	0	0
Довгострокові забезпечення витрат персоналу	1521	0	0	0
Цільове фінансування	1525	0	0	0
Благодійна допомога	1526	0	0	0
Страхові резерви, у тому числі:	1530	0	0	0
резерв довгострокових зобов'язань; (на початок звітної періоду)	1531	0	0	0
резерв збитків або резерв належних виплат; (на початок звітної періоду)	1532	0	0	0
резерв незароблених премій; (на початок звітної періоду)	1533	0	0	0
інші страхові резерви; (на початок звітної періоду)	1534	0	0	0
Інвестиційні контракти;	1535	0	0	0
Призовий фонд	1540	0	0	0
Резерв на виплату джек-поту	1545	0	0	0
Усього за розділом II	1595	0	0	0
III. Поточні зобов'язання і забезпечення				
Короткострокові кредити банків	1600	0	0	0
Векселі видані	1605	0	0	0
Поточна кредиторська заборгованість: за довгостроковими зобов'язаннями	1610	24	0	0
за товари, роботи, послуги	1615	24	30	0

за розрахунками з бюджетом	1620	263	252	0
за у тому числі з податку на прибуток	1621	215	161	0
за розрахунками зі страхування	1625	146	225	0
за розрахунками з оплати праці	1630	269	360	0
за одержаними авансами	1635	0	0	0
за розрахунками з учасниками	1640	0	223	0
із внутрішніх розрахунків	1645	0	0	0
за страховою діяльністю	1650	0	0	0
Поточні забезпечення	1660	142	370	0
Доходи майбутніх періодів	1665	0	0	0
Відстрочені комісійні доходи від перестраховиків	1670	0	0	0
Інші поточні зобов'язання	1690	23	31	0
Усього за розділом III	1695	891	1491	0
IV. Зобов'язання, пов'язані з необоротними активами, утримуваними для продажу, та групами вибуття	1700	0	0	0
V. Чиста вартість активів недержавного пенсійного фонду	1800	0	0	0
Баланс	1900	4589	9123	0

ДОДАТОК Д

**Звіт про фінансові результати (Звіт про сукупний дохід)
за 2019 рік**

I. ФІНАНСОВІ РЕЗУЛЬТАТИ

Стаття	Код рядка	За звітний період	За аналогічний період попереднього року
Чистий дохід від реалізації продукції (товарів, робіт, послуг)	2000	19159	14072
Чисті зароблені страхові премії	2010	0	0
Премії підписані, валова сума	2011	0	0
Премії, передані у перестраховання	2012	0	0
Зміна резерву незароблених премій, валова сума	2017	0	0
Зміна частки перестраховиків у резерві незароблених премій	2018	0	0
Собівартість реалізованої продукції (товарів, робіт, послуг)	2050	(9682)	(6679)
Чисті понесені збитки за страховими виплатами	2070	0	0
Валовий: прибуток	2090	9477	7393
Валовий: збиток	2095	(0)	(0)
Дохід (витрати) від зміни у резервах довгострокових зобов'язань	2105	0	0
Дохід (витрати) від зміни інших страхових резервів	2110	0	0
Зміна інших страхових резервів, валова сума	2111	0	0
Зміна частки перестраховиків в інших страхових резервах	2112	0	0
Інші операційні доходи	2120	731	412
Дохід від зміни вартості активів, які оцінюються за справедливою вартістю	2121	0	0
Дохід від первісного визнання біологічних активів і сільськогосподарської продукції	2122	0	0
Дохід від використання коштів, вивільнених від оподаткування	2130	(0)	(0)
Адміністративні витрати	2130	(4224)	(2712)

Витрати на збут	2150	(0)	(0)
Інші операційні витрати	2180	(441)	(1070)
Витрат від зміни вартості активів, які оцінюються за справедливою вартістю	2181	0	0
Витрат від первісного визнання біологічних активів і сільськогосподарської продукції	2182	0	0
Фінансовий результат від операційної діяльності: прибуток	2190	5543	4023
Фінансовий результат від операційної діяльності: збиток	2195	(0)	(0)
Дохід від участі в капіталі	2200	0	0
Інші фінансові доходи	2220	0	0
Інші доходи	2240	20	3
Дохід від благодійної допомоги	2241	0	0
Фінансові витрати	2250	(0)	(11)
Втрати від участі в капіталі	2255	(0)	(0)
Інші витрати	2270	(3)	(0)
Прибуток (збиток) від впливу інфляції на монетарні статті	2275	0	0
Фінансовий результат до оподаткування: прибуток	2290	5560	4015
Фінансовий результат до оподаткування: збиток	2295	(0)	(0)
Витрати (дохід) з податку на прибуток	2300	-1001	-865
Прибуток (збиток) від припиненої діяльності після оподаткування	2305	0	0
Чистий фінансовий результат: прибуток	2350	4559	3150
Чистий фінансовий результат: збиток	2355	(0)	(0)

II. СУКУПНИЙ ДОХІД

Стаття	Код рядка	За звітний період	За аналогічний період попереднього року
Дооцінка (уцінка) необоротних активів	2400	0	0
Дооцінка (уцінка) фінансових інструментів	2405	0	0
Накопичені курсові різниці	2410	0	0
Частка іншого сукупного доходу асоційованих та спільних підприємств	2415	0	0
Інший сукупний дохід	2445	0	0
Інший сукупний дохід до оподаткування	2450	0	0
Податок на прибуток, пов'язаний з іншим сукупним доходом	2455	0	0

Інший сукупний дохід після оподаткування	2460	0	0
Сукупний дохід (сума рядків 2350, 2355 та 2460)	2465	4559	3150

III. ЕЛЕМЕНТИ ОПЕРАЦІЙНИХ ВИТРАТ

Матеріальні затрати	2500	1168	729
Витрати на оплату праці	2505	8484	5866
Відрахування на соціальні заходи	2510	2897	2280
Амортизація	2515	202	106
Інші операційні витрати	2520	1585	1275
Разом	2550	14336	10256

Антиплагиат онлайн, г. Скриншоты онлайн, сер. +

advego.com Антиплагиат онлайн, проверка текста на уникальность 911 відгуків

Мои проверки

Сортировка: [дате добавления](#) **дате проверки** [уникальности](#) [рейтингу](#) [длине](#)

Текст / "ВСТУП..."

73% / 62% [Проведено Антиплагиатом Адвего](#)

Краткий текст **Полный текст**

ВСТУП В даний час в нашій країні громадське харчування займає величезну нішу в харчовій промисловості, яка, в свою чергу, спрямована на забезпеченні сталого постачання громадян, які проживають на території країни, необхідними продуктами харчування, крім цього, надаються і високоякісні послуги. На сьогоднішній день управління проектами є культурою управлінської діяльності, визнаною у всьому світі, так як організація здатна існувати і успішно конкурувати на ринку лише за умови постійного розвитку та адаптації під мінливі умови бізнесу. Так, в сфері громадського харчування така методологія, як управління проектами використовується, але недостатньо розвинена: підприємства реалізують типові проекти, що не мають певної унікальності, а також не розраховуються критерії його ефективності та техніко-економічна обґрунтованість.

Отчёт **SEO анализ** [Орфография](#)

ВСТУП В даний час в нашій країні громадське харчування займає величезну нішу в харчовій промисловості, яка, в свою чергу, спрямована на забезпеченні сталого постачання громадян, які проживають на території країни, необхідними продуктами харчування, крім цього, надаються і високоякісні послуги. На сьогоднішній день управління проектами є культурою управлінської діяльності, визнаною у всьому світі, так як організація здатна існувати і успішно конкурувати на ринку лише за умови постійного розвитку та адаптації під мінливі умови бізнесу. Так, в сфері громадського харчування така методологія, як управління проектами використовується, але недостатньо розвинена: підприємства реалізують типові проекти, що не мають певної унікальності, а також не розраховуються критерії його ефективності та техніко-економічна обґрунтованість.

Найдено домены (87) / страницы (116)

Общий результат	27%	38%
1 knowledge.allbest.ru	18%	25%
2 www.bibliofond.ru	18%	24%
3 diplomba.ru	17%	21%
4 www.BiblioFond.ru	10%	15%
5 stud.wiki	10%	14%

https://advego.com/antiplagiat/#tab-report-12553164

Введіть пошуковий запит тут

13:31 06.05.2020

Антиплагиат онлайн, г. Скриншоты онлайн, сер. +

advego.com Антиплагиат онлайн, проверка текста на уникальность 911 відгуків

ВСТУП

В даний час в нашій країні громадське харчування займає величезну нішу в харчовій промисловості, яка, в свою чергу, спрямована на забезпеченні сталого постачання громадян, які проживають на території країни, необхідними продуктами харчування, крім цього, надаються і високоякісні послуги. На сьогоднішній день управління проектами є культурою управлінської діяльності, визнаною у всьому світі, так як організація здатна існувати і успішно конкурувати на ринку лише за умови постійного розвитку та адаптації під мінливі умови бізнесу. Так, в сфері громадського харчування така методологія, як управління проектами використовується, але недостатньо розвинена: підприємства реалізують типові проекти, що не мають певної унікальності, а також не розраховуються критерії його ефективності та техніко-економічна обґрунтованість.

Актуальність теми курсової роботи полягає в тому, що громадське харчування - це одна з найважливіших соціально-економічних складових рівня розвитку суспільства, де сфера діяльності досить конкурентоспроможна: з кожним роком зростає кількість закладів громадського харчування, проте більшість з них реалізують типові проекти, які відносяться до операційної діяльності, і, як правило, не мають унікального навантаження. Впровадження ж і розвиток проектного підходу в організаціях громадського харчування дозволять підприємствам створювати унікальну продукцію або послуги, при цьому враховуючи індивідуальні переваги населення, а також розширювати продуктиві інновації та розвивати види діяльності, що сприяють підвищенню культури поведінки, привабливості, рентабельності та поліпшення фінансово - господарської діяльності самого підприємства.

Проект розвитку для кожної організації індивідуальний і залежить від великої кількості різноманітних факторів. Так підприємства громадського харчування вирішують як економічні, так і соціальні завдання: допомагають створювати робочі місця, скорочуючи безробіття, збільшують доходи, підвищують рівень життя, одночасно забезпечуючи соціальну інтеграцію та захист населення, тому необхідно використовувати управління проектами в сфері громадського харчування для росту і розвитку.

Актуальність проекту для організації полягає в тому, що в даний час в ринковій економіці в умовах кризи на плаву залишаються ті компанії, які швидко можуть відреагувати на

Найдено домены (87) / страницы (116)

Общий результат	27%	38%
1 knowledge.allbest.ru	18%	25%
2 www.bibliofond.ru	18%	24%
3 diplomba.ru	17%	21%
4 www.BiblioFond.ru	10%	15%
5 stud.wiki	10%	14%

Весь список

Распределение по тексту

Совпадения

Рерайт

Статистика по блокам

Весь текст — 5802 слов	27%	38%
1 слова 0 - 157	0%	0%
2 слова 157 - 314	0%	0%
3 слова 314 - 471	3%	4%
4 слова 471 - 628	10%	12%
5 слова 628 - 785	0%	0%

Весь список

Введіть пошуковий запит тут

13:32 06.05.2020

Антиплагиат онлайн, п. X Вхідні (2 392) - romachul1 Скриншоты онлайн, сер...

advego.com Антиплагиат онлайн, проверка текста на уникальность — Advego.com 911 відгуків

stud.wiki 10% 14% Весь список

Распределение по тексту

Статистика по блокам

Доход День Неделя 0.00 0.00

[Пополнить счёт](#)
[Вывод средств](#)
[Транзакции](#)

Новости

- Литературный поэтический конкурс "Письмо потомкам" - призовой фонд более 100 000 рублей
- Сертификация Advego для исполнителей / Возможность получить статус Гуру
- Отключен моментальный вывод из аккаунтов с валютами у. е. и евро
- Ограничение доступа к тендерам для новичков
- Снижение минимальных цен в у. е. и евро
- Моментальный вывод на O!wi, Яндекс, Деньги и карты для всех пользователей, изменение комиссий на вывод для нерублевых аккаунтов
- Уменьшение комиссии при пополнении баланса с помощью WMR / Изменение условий работы с Webmoney / Вывод на WMR и WMZ отключен

[Все новости](#) | [Блог администрации](#)

Знак уникальности дл... 73 % A

Разместите на странице с текстом знак, подтверждающий уникальность текста. По ссылке будет доступен отчет со значением уникальности

Получить код знака

Подтверждение оригинальн... ©

Зафиксируйте дату проверки оригинального текста и его уникальность для подтверждения своих прав на текст и защиты от воровства контента

Зафиксировать дату

История проверок

Редактировать текст

Перепроверить

Удалить

Зафиксировать уникальность

Закрепить доступ

Проверка доступна по ссылке: <https://advego.com/antiplagiat/pAOSpQk4/>

Введіть пошуковий запит тут

14:08 06.05.2020