

**ВСП «ХАРКІВСЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ
ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ ДЕРЖАВНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-
ЕКОНОМІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ»**

ЗВІТ З ПРАКТИКИ

Практична підготовка: виробнича практика

(вид і назва практики)

Здобувач фахової передвищої освіти Веренич Тетяна Володимирівна
(прізвище, ім'я, по батькові)

Циклова комісія Економіки, управління та адміністрування

Освітньо-професійний ступінь Фаховий молодший бакалавр

Спеціальність 072 «Фінанси, банківська справа та страхування» освітня
програма «Фінанси і кредит»



1 курс ФБ-21 група

1. Календарний графік проходження виробничої практики

№ з/п	Назва робіт	Дні проходження практики				Відмітки про виконання
		1	2	3	4	
1	2	3	4	5	6	7
1.	Організаційно-економічна характеристика віртуального підприємства	+				Виконано
2.	Провести аналіз фінансових ресурсів віртуального підприємства та їх використання. Дослідити організацію роботи облікового апарату віртуального підприємства	+				Виконано
3.	Дослідити організацію аналітичної роботи та визначити фінансові результати діяльності віртуального підприємства, здійснити їх аналіз		+			Виконано
4.	Дослідити процес організації грошових розрахунків віртуального підприємства			+		Виконано
5.	Провести аналіз фінансового стану підприємства. Розробка заходів для покращення роботи віртуального підприємства				+	Виконано
6.	Складання та захист звіту				+	Виконано

Оцінка захисту 60 17.06.2023 р.

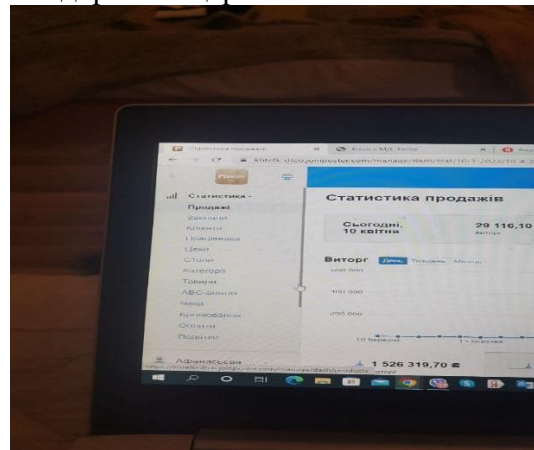
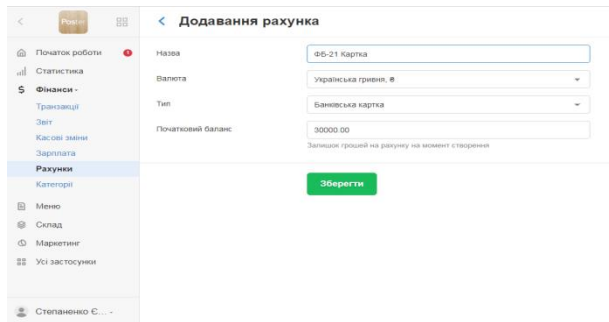
Керівник навчальної практики:

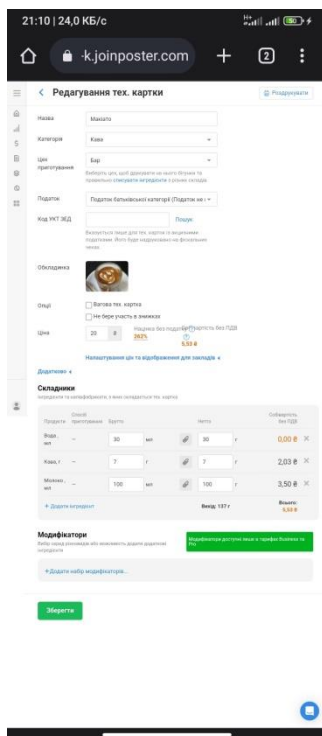
голова циклової комісії Марина МЕЛЬНИЧУК
 (посада, ім'я, прізвище)

Савченко Ілля Григорович, викладач циклової комісії економіки, управління та адміністрування, спеціаліст, кандидат наук з держ. управління, доцент

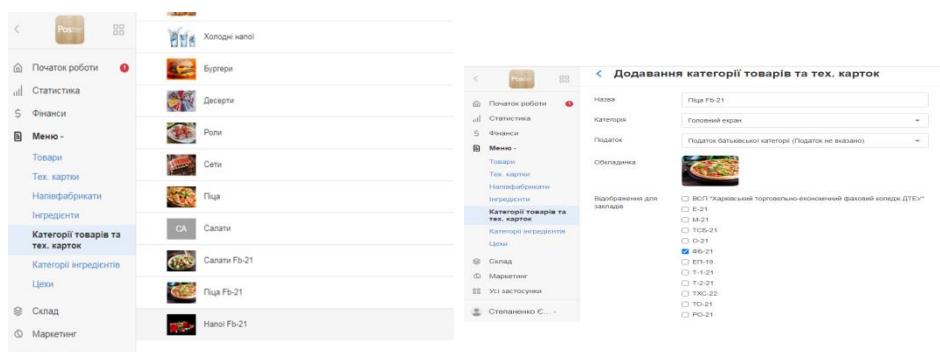
В перший тиждень ми ознайомилися з платформою Постер та відкрили Безготівковий рахунок –стартовий капітал щоб відкрити піцерію.



На другому тижні ми зробили категорії інгредієнтів для приготування піци та салатів та закупку інгредієнтів на склад. Також були додані постачальники м`яса, овочів, молочних продуктів та бакалії. Також були зроблені постачання холодних напоїв фанта, спрайт, кола та мінеральна вода. Зроблена візуалізація напоїв для меню.



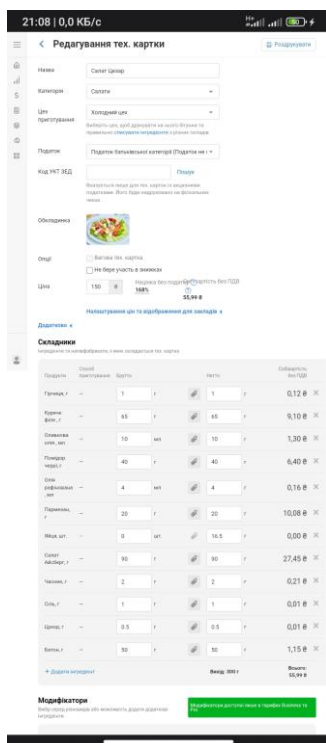
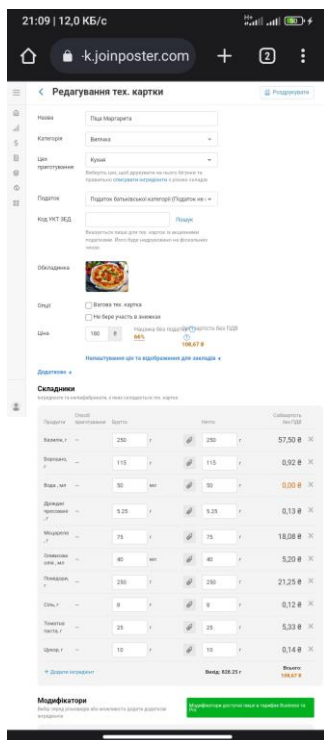
Також були зроблені категорії товарів напої та соуси до їжі.



Протягом 3 та 4 тижня були зроблені технологічні картки для блюд піца та салату капрезе. Були додатково замовлені продукти в постачальників молочних продуктів, м'ясу та бакалії та овочів. Також були зроблені категорії інгредієнтів Піци та салатів. Також були додані напівфабрикати – тісто для піци дріжджове. Була також додана технологічна карта для блюда картопля фрі та додана до меню. Був доданий майонез та кетчуп до товарів та техкарток, та замовлені на склад.

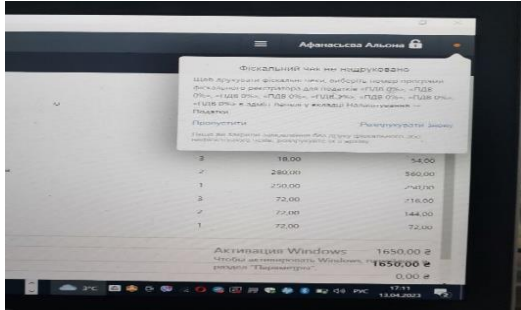
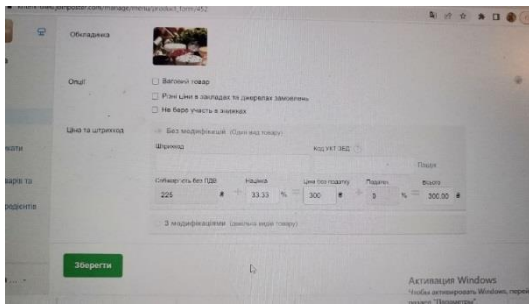
№	Дата	Постачальник	Склад	Результат	Товари	Статус	Сума	Сальдо
183	21 липня, 12:16	Постачальник 95-21	Склад 95-21	95-21 Р/9	Баранина, Бекон, Бурин, Кур...	Неоплачено	2 990,00 ₴	0,00 ₴
186	21 липня, 12:06	ТОВ 'АГРОСИТИ' ТР...	Склад 95-21	Сіль 95-21, чашки, фф...	---	Неоплачено	33,00 ₴	33,00 ₴
185	21 липня, 12:06	Закупка	Склад 95-21	Чашки, фф...	---	Неоплачено	30,00 ₴	30,00 ₴
184	21 липня, 11:32	ТОВ 'АГРОСИТИ' ТР...	Склад 95-21	95-21 Р/9	Бекон, Бекон, Баранина, Б...	Неоплачено	3 194,25 ₴	0,00 ₴
49	18 березня, 14:06	Закупка	Склад 95-21	Варена млизна 95-21, Зап...	---	Неоплачено	429,00 ₴	429,00 ₴
48	18 березня, 13:21	Закупка	Склад 95-21	Бекон 95-21, Баранина 95...	---	Неоплачено	726,10 ₴	726,10 ₴
20	10 березня, 14:50	Закупка	Склад 95-21	Вода Курляндка, Діжест, К...	---	Неоплачено	152 310,00 ₴	152 310,00 ₴
9	9 березня, 12:52	Постачальник 95-21	Склад 95-21	95-21 Р/9	Баранина	Неоплачено	28,00 ₴	0,00 ₴
7	7 березня, 11:42	Закупка	Склад 95-21	95-21 Р/9	Бекон, Бекон, Бурин, Бур...	Неоплачено	2 814,24 ₴	2 814,24 ₴
Разом							162 154,30 ₴	156 342,30 ₴

Також на 4 тижні було змінено податок ПДВ на 0 процентів. Змінена ціна на соуси. Також було додано технологічну карту для бургера, додали інгредієнти для бургеру, зроблено напівфабрикати для булочок та котлет, замовлені інгредієнти в постачальників. Було зроблено категорії інгредієнтів та техкарток. Було розпочато роботу на терміналі з продажу піц, салатів, картоплі фрі та салатів та напоїв та бургерів. Були обслуговані столики продані піци та напої. Був обслугований банкет на 50 людей, було продано багато піц, салатів, картоплі та напоїв. Були зроблені чеки на різні замовлення. Був зроблений внутрішній звіт та інкасовані зароблені кошти.



В розділі **Складники** є можливість додавати лише ті інгредієнти, які раніше були занесені до довідника **Інгредієнти** та для яких була виконана операція **Постачання**.

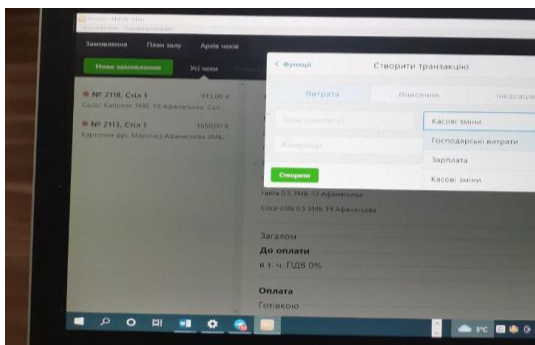
Собівартість блюда без ПДВ розраховується автоматично. Ви на свій розсуд вказуєте **Ціну** блюда, а програма, залежно від співвідношення собівартості та вказаної ціни, показує **Націнку без податку**.



Після відкриття каси з'явиться діалогове вікно терміналу **Poster**. Звернув увагу, що вікно терміналу має три вкладки:

- Замовлення;
- План залу;
- Архів чеків.

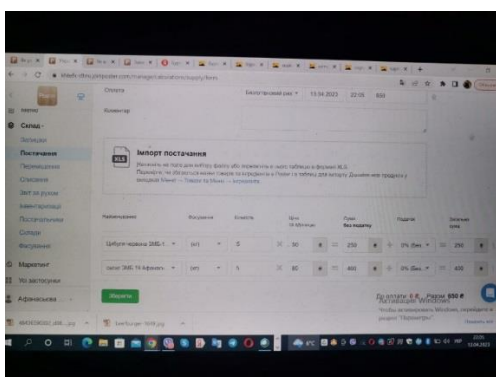
Відкрила вкладку **План зал**. Обрав столик, вказав кількість гостей та створив замовлення.



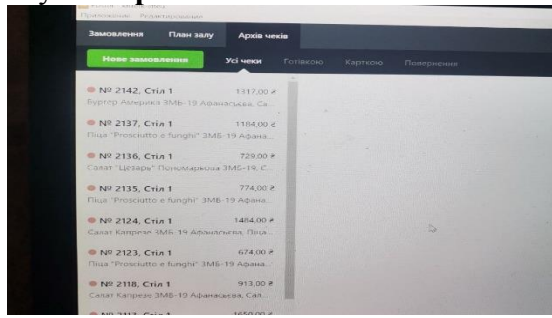
Виконання інкасації розглянемо на прикладі. Відкриваємо нову *Касову зміну*. Нана початок зміни в касі було 2 000 грн. Натискаємо праворуч вгорі терміналу кнопку



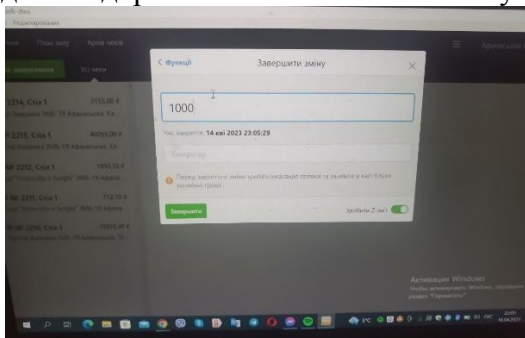
та вибираємо пункт **Створити транзакцію**



Обираємо вид транзакції – **Інкасація**. Вказуємо суму транзакції – Натискаємо кнопку **Створити**.



Під час відкритої касової зміни натиснув кнопку  та вибрав пункт **Скласти звіт**.



Переглянула статистику продажів, а також статистику клієнтів, товарів та столів. Розберемо, які графіки продаж можна подивитися в Poster, і за якими категоріями показується статистика.