

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой: <https://stuservis.ru/otchet-po-praktike/109754>

**Тип работы:** Отчет по практике

**Предмет:** Производственный менеджмент

Содержание

Введение 5

1. Характеристика деятельности Ресторана «Американский бар и гриль» 6

1.1 Цели и задачи деятельности, организационно-правовая форма 6

1.2 Правовое обеспечение деятельности 6

1.3 Организационная и управленческая структуры предприятия 7

1.4 Виды деятельности 9

1.5 Положение предприятия на рынке 10

1.6 Основные технико-экономические показатели работы предприятия 16

1.7 Основные финансовые показатели 19

2. Оценка производственной деятельности Ресторана «Американский бар и гриль» 29

2.1 Структура и содержание деятельности производственных подразделений предприятия 29

2.2 Анализ действующей системы управления производством 29

2.3 Анализ действующей системы менеджмента качества 31

2.4 Анализ действующей системы производственного планирования 33

2.5 Основные проблемы и возможные меры по улучшению производственной деятельности 36

3. Аналитический обзор. Теоретические и методические основы повышения конкурентоспособности предприятия 39

1.1. Сущность понятия конкурентоспособности предприятия 39

1.2. Пути повышения конкурентоспособности предприятий в сфере общественного питания 41

Заключение 48

Список литературы 50

повышении эффективности управления дебиторской задолженностью. Кроме того, следует отметить, что увеличение выручки от реализации на 1% соответствует одновременному сокращению дебиторской задолженности на 4,7%.

В 2019 году наблюдается существенный рост оборачиваемости денежных средств ООО «Американский бар и гриль», что является положительной тенденцией, т.к. практически все денежные средства предприятия находятся в обороте. При этом, рост объема денежных средств приводит к повышению платежеспособности организации. Снижение оборачиваемости краткосрочных финансовых вложений на протяжении анализируемого периода говорит о выбытии их из оборота организации.

В целом по проведенному анализу можно сделать вывод о неустойчивом финансовом состоянии ООО «Американский бар и гриль».

2. Оценка производственной деятельности Ресторана «Американский бар и гриль»

2.1 Структура и содержание деятельности производственных подразделений предприятия

ООО «Американский бар и гриль» представляет собой небольшое предприятие общественного питания. Зал ресторана «Американский бар и гриль» рассчитан на 140 посадочных мест: 34 стола по 4 человека и 4 места возле барной стойки. Дизайн интерьера оформлен в соответствии с тематикой кофейни, стены и мебель окрашены в спокойный кофейный цвет, что позволяет клиентам «растаять» в атмосфере уюта и тепла, насладиться прекрасным кофе или блюдами собственного приготовления.

Процесса оказания услуг общественного питания ресторана «Американский бар и гриль» состоит из двух разделов: производство продукции (основной технологический процесс) и обслуживание посетителей.

## 2.2 Анализ действующей системы управления производством

Структура процесса производства продукции в ресторане «Американский бар и гриль» представлена в таблице 10.

Таблица 10

Структура процесса производства продукции в ресторане «Американский бар и гриль»

Этапы Содержание работ Виды процессов

Прием заказа на изготовление кондитерской продукции и полуфабрикатов Обсуждение ассортимента, элементов декора, стоимости продукции, объема и сроков исполнения заказа, учет поступающих заказов;

передача заказа в основное производство Регламентирующий процесс

Изготовление кондитерской продукции Прием заказа к исполнению, заказ сырья, изготовление кондитерской продукции по заявке потребителя Основной технологический процесс

Изготовление выпеченных полуфабрикатов Подготовка сырья к производству, приготовления теста (различных видов), формование полуфабрикатов, выпечка полуфабрикатов Основной технологический процесс

Изготовление отделочных полуфабрикатов Приготовление сиропов, кремов, помад, желе, шоколадной глазури и других отделочных полуфабрикатов, необходимых в оформлении мучных кондитерских изделий. Основной технологический процесс

Из представленных в таблице 10 данных видно, что технологический процесс производства продукции в ресторане «Американский бар и гриль» строго регламентирован и состоит из четырех последовательных этапов. Далее происходит процесс обслуживания посетителей кофейни, последовательность которого представлена в таблице 11.

Таблица 11

Структура процесса производства продукции в ресторане «Американский бар и гриль»

Этапы Содержание работ Виды процессов

Подготовка к процессу посетителей Подготовка зала к обслуживанию: подготовка посуды, приборов, столового белья: подготовка бланков счетов: выставление готовой продукции в охлаждаемые демонстрационные витрины: контроль запаса буфетной продукции и кондитерских изделий: проведение инструктажа с обслуживающим персоналом: переодевание в форменную одежду Вспомогательный процесс Встреча посетителей Встреча и приветствие гостя: размещение гостя за столами; предложение меню и демонстрация продукции Процесс обслуживания посетителей

Прием заказа Обсуждение и согласование блюд, напитков и кондитерских изделий Процесс обслуживания посетителей

Выполнение заказа Передача заказа на производство, сервировка стола в соответствии с заказом, получение буфетной продукции Процесс обслуживания посетителей

Подача блюд и напитков Вынос в зал блюд и напитков Подача буфетной продукции холодных блюд и закусок, сладких блюд, кондитерских изделий и горячих напитков Процесс обслуживания посетителей

Расчет с посетителем Оформление счета и предоставление гостю по его требованию, расчет с гостем Процесс обслуживания посетителей

Прощание с посетителем Выражение благодарности гостю и приглашение посетителю кофейню снова Процесс обслуживания посетителей

Дополнительные услуги Предоставление скидки постоянным клиентам (оформление карты). Бесплатная дегустация кофе и кондитерских изделий. Процесс обслуживания посетителей

Уборка стола Уборка столовой посуды, приборов, столового белья. Удаление остатков пищи, крошек. Замена скатерти (при необходимости) Вспомогательный процесс

Процесс обслуживания в ресторане «Американский бар и гриль» также регламентирован и состоит из девяти последовательных этапов.

## 2.3 Анализ действующей системы менеджмента качества

Система управления качеством в ресторане «Американский бар и гриль» включает несколько элементов. Среди них:

– собственно сам процесс приготовления пищи;

- обслуживание клиентов;
- процесс организации труда;
- система работы с персоналом;
- планирование и развитие системы качества.

#### 1. Процесс управления качеством продукции

В процессе управления качеством участвуют: повар, технолог, шеф-повар. Выявление брака осуществляется на добровольной основе. В случае выпуска в производство недоброкачественной продукции, виновных найти невозможно, поскольку контроль за качество никому конкретно не поручен. В случае выявления некачественных продуктов, реализация их запрещается. Однако сам процесс контроля не является постоянной процедурой, что снижает качество продукции. От этого предприятие постоянно несет убытки.

#### 2. Анализ качества обслуживания посетителей

В кафе клиентов обслуживают официанты. Таким образом, присутствует индивидуальная форма обслуживания. Сам процесс обслуживания включает в себя прием клиентов, приветствие, предложение

#### Список литературы

1. Алехина Е.С. Организация и планирование деятельности предприятий сервиса. Учебное пособие. - М.: Феникс, 2019. - 310 с.
2. Алиев О.М. Проблемы успеха стратегических изменений в развитии компании // Экономические науки. - № 11. - 2018. - С.170-175.
3. Жемчугов А.М., Жемчугов М.К. Полная модель управления организацией // Стратегический менеджмент. — 2017. — №2. — С.88-104.
4. Заложнев, А. Ю. Модели и методы внутрифирменного управления / А.Ю. Заложнев. - М.: Сторм Медиа, 2017. - 320 с.
5. Карпова М.И., Султаева Н.Л. Исследование современных методов управления персоналом в ресторанном бизнесе // Вестник Евразийской науки. - 2018. - №4. - С. 1-13.
6. Котлер Ф. Маркетинг менеджмент. Экспресс-курс. 2-е изд./Пер. с англ. под ред. С.Г. Божук. СПб.: Питер, 2016. - 464 с.
7. Коттер Дж.П. Ускорение перемен. Как придать вашей организации стратегическую гибкость для успеха в быстро меняющемся мире. — М.: Олимп-Бизнес, 2016. — 256 с.
8. Михненко П.А. Организационные изменения как фактор конкурентного потенциала компании на стадиях ее жизненного цикла. - М.: Синергия. -2017. - 164 с.
9. Обьедкова Л.В., Вертогузова Н.А. Организационные изменения и социально-психологический климат в организации // Региональная экономика. - № 1. - 2015. - С. 131-137.
10. Портер М. Конкурентная стратегия: Методика анализа отрасли и конкурентов. М.: Альпина Бизнес Букс, 2015. - 458 с.
11. Робинс С. П., Коултер М. Менеджмент. М.: Вильямс. - 2015. - 1056 с.

*Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой: <https://stuservis.ru/otchet-po-praktike/109754>*