

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/144525>

**Тип работы:** Отчет по практике

**Предмет:** Менеджмент

## СОДЕРЖАНИЕ

### ВВЕДЕНИЕ 3

#### 1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ КАФЕ «Бездонная бочка» 5

##### 1.1 Основная деятельность кафе «Бездонная бочка» 5

##### 1.2 Характеристика выпускаемой продукции кафе «Бездонная бочка» 6

##### 1.3 Организационная структура кафе «Бездонная бочка» 8

#### 2 ОЦЕНКА КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТИ КАФЕ «БЕЗДОННАЯ БОЧКА» 10

##### 2.1 Характеристика организационного фона и клиентов 10

##### 2.2 Характеристика основных конкурентов кафе «Бездонная бочка» 13

#### 3 ЭКОНОМИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ И КОММЕРЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ КАФЕ «БЕЗДОННАЯ БОЧКА» 15

##### 3.1 Анализ финансового состояния кафе «Бездонная бочка» 15

##### 3.2 SWOT-анализ кафе «Бездонная бочка» 17

##### 3.3 Проблемы кафе и способы их разрешения 19

### ЗАКЛЮЧЕНИЕ 23

### СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ 25

## ВВЕДЕНИЕ

В жизни современного общества все большую роль играет развивающаяся отрасль общественного питания. Сегодня в России существует огромное количество заведений общественного, различающихся качеством продукции, уровнем обслуживания, разнообразием используемого оборудования.

В любой стране потребителю предлагают широкий выбор блюд, разные виды кухонь. Но для необходимо соблюдать множество требований для успешного развития деятельности ресторанов и кафе. От данной услуги зависит как здоровье, так и жизнь человека.

На максимальном уровне должны быть выполнены все условия. Постоянно должно уделяться особое внимание качеству выпускаемой продукции.

Качество — это важнейшее условие эффективной работы предприятий и организаций, обеспечения экономической устойчивости в рыночной среде.

Система управления качеством продукции должна присутствовать на предприятии для совершенствования продукции и услуг. Кроме того, она контролирует соответствие товара государственным и международным стандартам. Особое внимание в рамках управления качеством уделяется моментам, позволяющим удовлетворять потребности покупателей и обеспечивающим необходимый уровень безопасности.

Качество продукции, предлагаемой заведениями общественного питания, влияет на число посетителей в кафе и ресторанах, и, как следствие, на финансовое положение.

Целью производственной практики является закрепление теоретических знаний, полученных студентами за время обучения, формирование умений применять их в профессиональной деятельности, а также необходимых общекультурных и профессиональных компетенции, необходимых в профессиональной деятельности по направлению подготовки «Торговое дело».

Для достижения поставленной цели необходимо решить следующие задачи:

- рассмотреть основную деятельность кафе «Бездонная бочка»;
- проанализировать организационную структуру кафе «Бездонная бочка»;
- дать характеристику партнеров и клиентов;
- провести характеристику основных конкурентов кафе «Бездонная бочка»;
- провести анализ финансового состояния кафе «Бездонная бочка»;
- провести SWOT-анализ кафе «Бездонная бочка».

## 1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ КАФЕ «Бездонная бочка»

### 1.1 Основная деятельность кафе «Бездонная бочка»

Рассмотрим деятельность кафе «Бездонная бочка», расположенного по адресу: Арсеньев, улица Островского, 2/1.

Основным видом деятельности является: «Деятельность ресторанов и кафе». Организация также осуществляет деятельность по следующим неосновным направлениям: «Розничная торговля в неспециализированных магазинах преимущественно пищевыми продуктами, включая напитки, и табачными изделиями», «Розничная торговля алкогольными напитками, включая пиво».

В соответствии с учредительными документами целями деятельности являются: Получение прибыли и Удовлетворение общественных потребностей в соответствующих видах деятельности.

«Бездонная бочка» вправе осуществлять любые виды деятельности, не запрещенные законодательством Российской Федерации. Предметом его деятельности является:

- деятельность ресторанов и кафе;
- поставка продукции общественного питания;
- деятельность предприятия общественного питания по производству продукции общественного питания, ее доставке и организации потребления;
- поставку кулинарной продукции по заказам потребителей на рабочие места, транспортные предприятия в пути следования пассажирского, сухопутного, воздушного, водного транспорта, на дом, обслуживание банкетов, свадеб, приемов;
- оптовая торговля фруктами, овощами и картофелем;
- деятельность баров;
- аренда торгового оборудования;
- иные виды хозяйственной деятельности, не противоречащие законодательству Российской Федерации.

### 1.2 Характеристика выпускаемой продукции кафе «Бездонная бочка»

Рассмотрим блюда, предлагаемые кафе-баром «Бездонная бочка».

Основное меню включает в себя:

#### 1) Холодные закуски:

- Оливки, маслины;
- Селедочка пряного посола;
- Разносолы;
- Томаты с сыром моцарелла;
- Овощной сет;
- Язык деликатесный;
- Лосось пряного посола;
- Сырный сет;
- Мясной сет.

#### 2) Салаты:

- Салат овощной;
- Салат с сыром дорблю;
- Салат с куриной печенью;
- Оливье с курой;
- Салат грибной;

Салат «Бездонная бочка»;

- Цезарь с курой;

#### 3) Супы

- Щи зеленые со шпинатом;
- Куриный бульон;
- Борщ домашний;
- Уха домашняя;
- Овощной крем-суп с беконом и гренками;
- Грибной крем-суп с гренками;

- Солянка домашняя мясная.
- 4) Горячие закуски:
  - Жульен грибной;
  - Жульен куриный;
  - Хачапури сыром;
  - Картофель с грибами;
  - Овощи в сырном соусе;
  - Хачапури ветчиной и сыром;
  - Баклажаны, запеченные с томатами под сыром «моцарелла»;
  - Картофельные драники.
- 5) Блюда на пару:
  - Филе курицы на пару;
  - Форель на пару;
  - Семга на пару;
- 6) Пасты:
  - С курой;
  - С грибами;
  - Со свининой;
  - С копченостями;
  - С лососем.
- 7) Блюда на углях
  - Овощной шашлык;
  - Люля - кебаб из говядины;
  - Шашлык из говяжьей вырезки;
  - Шашлык из куриного бедра;
  - Шашлык из куриного филе;
  - Шашлык из свиной вырезки;

#### СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

- 1) Алексеев, А. А. Инновационный менеджмент: учебник и практикум для бакалавриата и магистратуры/ А. А. Алексеев. — М.: Издательство Юрайт, 2017. — 247 с.
- 2) Армстронг М., Практика управления человеческими ресурсами: Учебник / М. Амстронг - Издательство «Питер», 2016-824 с.
- 3) Дейнека А. В. Управление персоналом: Учебник / А. В. Дейнека. — М.: Издательская торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. — 292 с.
- 4) Епишкин И.А. Управление человеческими ресурсами: Учебное пособие / И.А. Епишкин «Менеджмент». – М.: МИИТ, 2016. – 242 с.
- 5) Жданкин Н.А. Инновационный менеджмент: учебник / Н.А. Жданкин. — Москва: КНОРУС, 2019. — 316 с.
- 6) Идрисов Ш.А., Волкова Л.А. Маркетинг: учебное пособие. 2-е изд., доп. и испр. — Махачкала: ИПЦ ДГУ, 2018. — 337 с.
- 7) Красина Ф.А. Управление персоналом: Учебное пособие. — Томск: Томский межвузовский центр дистанционного образования, 2016. — 177 с.
- 8) Макаров А.М. Маркетинг: учебное пособие / Макаров А.М. - Ижевск: Изд-во Института экономики и управления УдГУ, 2017.-456с.
- 9) Маркетинг: основы, закономерности, перспективы развития: учебное пособие М.Г. Подопригора, Е.Л. Макарова Южный федеральный университет. – Таганрог: Издательство Южного федерального университета; 2018. – 86 с.
- 10) Маслова, В. М. Управление персоналом: учебник и практикум для академического бакалавриата / В. М. Маслова. — 2-е изд., перераб. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2018. — 492 с.
- 11) Основы маркетинга: Учебное пособие / А.Н. Бобровников, С.Н. Волкова, И.Е. Замятина, В.А. Никольская. 1-е изд. Тверь: ТГТУ, 2019.-348с.
- 12) Очковская М.С., Рыбалко М.А. Маркетинг: новые тенденции и перспективы: Учебное пособие. – М.: МАКС Пресс, 2018. – 196 с.
- 13) Панкрухин А.П. Маркетинг: учеб. для студентов / А.П. Панкрухин; Гильдия маркетологов. – 4.е изд., стер.

– М.: Омега, 2018. – 656 с.

- 14) Семиглазова В.А. Инновационный менеджмент: Учебное пособие/ В.А. Семиглазов.-Томск: ЦПП ТУСУР, 2016. -172 с.
- 15) Степанова И.П. Инновационный менеджмент/ И.П. Степанова. -Саратовский социально-экономический институт (филиал) ФГБОУ ВПО «РЭУ им. Г.В. Плеханова». – Саратов, 2016. – 124 с.
- 16) Управление персоналом: учеб.-метод. пособие / И.Б. Тесленк; Владим. гос. ун-т им. А. Г. и Н. Г. Столетовых. – Владимир: Изд-во ВлГУ, 2017. – 80 с.
- 17) Фатхутдинов Р. А. Инновационный менеджмент. Учебник, 4-е изд./ Р.А. Фатхутдинов — СПб.: Питер, 2017. — 400 с:
- 18) Финансы: учебник / коллектив авторов; под ред. Е. В. Маркиной. — 2-е изд., стер. — М.: КНОРУС, 2016. — 432 с.
- 19) Шеламова Г.М. Деловая культура и психология общения: учебник для нач. проф. образования/ Г. М. Шеламова. — 7-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 160 с.
- 20) Экман П. Психология эмоций. Я знаю, что ты чувствуешь. 2-е изд. / П.Экман — СПб.: Питер, 2017. — 334 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/144525>*