

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/180658>

Тип работы: Отчет по практике

Предмет: Менеджмент в организации

1. ОБЩИЕ ВОПРОСЫ ПРОИЗВОДСТВЕННО - ХОЗЯЙСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДПРИЯТИЯ	2
1.1 Общая характеристика предприятия	2
1.2 Организационная структура управления деятельностью предприятия	3
1.3 Управление производством, анализ производственной структуры предприятия	5
1.4 Управление персоналом	7
1.5 Информационная система управления	9
1.6 Финансовое состояние предприятия	10
1.7 Управление маркетингом	14
2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ	17
2.1 Место структурного подразделения в системе управления организации, взаимосвязь с другими подразделениями, основные функции	17
2.2 Нормативно-методическая регламентация работы подразделения	19
2.3 Документооборот в подразделении	19
2.4 Основные применяемые методики работы персонала	20
2.5 Методики планирования и обоснования решений, принимаемых руководством подразделения	22
2.6 Характеристика основных полученных практических навыков	23
2.7 Разработка предложений по повышению эффективности функционирования структурного подразделения	24
ПРИЛОЖЕНИЯ	26

ООО «Восток» (ресторан «Диншен») - один из первых ресторанов экзотической кухни в Санкт-Петербурге. Китайские повара познакомят клиентов с настоящими традициями китайских блюд. Здесь можно отве-дать эксклюзивные блюда из живой рыбы и морепродуктов.

Ресторан работает с 12.00 до 24.00

Ресторан «Диншен», за время своего существования, каждый год принимает участие в различных кулинарных соревнованиях, проходящих в Санкт-Петербурге.

Одним из этих соревнований является ежегодный конкурс "Золотая Кулина", в котором ресторан стабильно завоевывает первые места в различных номинациях. Результатом участия ресторана являются почетные дипломы, выданные руководством города и авторитетным жюри.

Зал ресторана рассчитан на 120 посадочных мест. Общий зал может вместить 100 гостей, небольшой уютный vip-зал позволит разместить до 20 гостей. Ресторан характеризуется высоким уровнем комфорта за счёт оборудования и удобной мебели, высоким качеством обслуживания посетителей и разнообразием кулинарных, кондитерских изделий, блюд и напитков. Особый шарм ресторану придают блюда, приготовленные на огне прямо на глазах. Примечательно, что каждый день для гостей «Дин-шен» играет живая музыка с 19.00 до 23.00.

Миссия предприятия выражает смысл существования предприятия. В ней обычно детализируется статус предприятия, декларируются принципы его работы, заявления и намерения руководства, даётся определение са-мых важных характеристик организации. В целом миссия выражает устремлённость в будущее, показывая, на что будут направляться усилия и какие ценности будут при этом приоритетными. Поэтому в миссии не при-нято указывать в качестве главной цели получение прибыли.

Миссия ресторана «Диншен» - обеспечение культурного досуга гос-тей в атмосфере радушия и гостеприимства.

Цели ресторана «Диншен»:

- повышение конкурентоспособности ресторана;
- снижение производственных издержек на 7 % к началу 2022 года;

- совершенствование маркетинговой деятельности ресторана;
- повышение прибыли на 15% в текущем году.

Для достижения поставленных целей необходимо решить следующие задачи:

- повышение профессионального уровня работников ресторана;
- снижение показателя текучести кадров среди обслуживающего и производственного персонала;
- поиск и использование в работе современных форм деятельности;

Ресторан «Диншен» зарегистрирован в форме общества с ограниченной ответственностью, что подразумевает ответственность участников данного общества в пределах вкладов, внесенных ими в уставный капитал организации. Форма собственности ресторана - партнерская, т.е. для открытия заведения был объединен капитал и имущество нескольких учредителей.

1.2 Организационная структура управления деятельностью предприятия

В силу того, что ресторан относится к малым предприятиям, его деятельность имеет линейную структуру управления, которую отличают следующие преимущества:

- единство и четкость распорядительства;
- согласованность действий исполнителей;
- четкая система взаимных связей между руководителем и подчиненным;
- быстрота реакции в ответ на прямые указания;
- простота управления и контроля;
- личная ответственность руководителя за конечные результаты деятельности своего подразделения.

Организационная структура ресторана «Диншен» представлена на рисунке 1.

Директор в своей деятельности руководствуется уставом предприятия и должностной инструкцией и подчиняется учредителю ресторана.

В его обязанности входит оформление документов, необходимых для осуществления деятельности по оказанию услуг общественного питания, предоставление клиентам необходимой и достоверной информации об оказываемых услугах, организация, планирование и координация деятельности ресторана, обеспечение высокого уровня эффективности производства, внедрение новой техники и технологий, прогрессивных форм обслуживания и организации труда.

Также директор осуществляет контроль за рациональным использованием материальных, финансовых и трудовых ресурсов, производит оценку качества обслуживания клиентов, заключает договоры поставки продовольственных товаров, контролирует сроки, ассортимент, количество и качество их поступления и реализации, разрабатывает и утверждает план маркетинговых мероприятий и т.п.

-

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/180658>