

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/25221>

Тип работы: Отчет по практике

Предмет: Менеджмент

ОГЛАВЛЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ 3

1 Ознакомление с организацией 4

2 Внешняя среда организации 7

3 Внутренняя среда организации 10

4 Требования к профессиональным и личностным качествам современного менеджера 12

5 Организация делопроизводства 19

ЗАКЛЮЧЕНИЕ 22

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ 23

ВВЕДЕНИЕ

Данная работа представляет собой отчет по учебной практике. Целью учебной практики является формирование у магистрантов первичных профессиональных умений и навыков. Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков направлена на обеспечение непрерывности и последовательности овладения магистрантами профессиональной деятельностью в соответствии с требованиями, предъявляемыми к уровню подготовки выпускника.

Задачи практики:

- развитие практического мышления студентов, формирование у них представления об основных возможностях решения практических задач при помощи, полученных в университете знаний;
- самостоятельная работа магистрантов с библиотечным фондом и Интернет - ресурсами для подготовки аналитических отчетов по выбранной теме выпускной работы;
- формирование практических навыков самостоятельной работы.

1 Ознакомление с организацией

Est!Cafe располагается на набережной Крюкова канала, в самом «сердце» Петербурга. Это место – настоящая квинтэссенция тепла и уюта. Небольшое камерное пространство кафе разделено на три зала, которые могут использоваться как для вечерних посиделок в теплой компании, так и для проведения свадеб, дней рождения и других торжеств.

Заведение отличается сдержанным и в то же время изысканным интерьером в средиземноморском стиле с ноткой парижского шика. Атмосферу Средиземноморья передают детали – венецианская плитка с характерными узорами, плетеная мебель, белоснежные скатерти, живые растения и цветочное решение пространства, в котором пастельные оттенки дополнены яркими акцентами. Разделение пространства обусловлено «специализацией» каждого зала. Первый зал – кафе-кондитерская, в центре которого располагается витрина с аппетитными десертами. Второй – собственно «ресторанный» – наиболее вместительный и предназначенный, в первую очередь, для проведения различных торжеств. В третьем зале царит более камерная обстановка – удобные диванчики на несколько человек и особое зонирование пространства делают его прекрасным местом для посиделок в компании родных, близких и друзей. Все окна Est!Cafe выходят на живописный Крюков канал, а в теплое время года перед заведением выстраивают летнюю террасу, чтобы любой посетитель мог не только вкусно поесть, но и полюбоваться красотой Петербурга.

Стилистика заведения формировалась во многом благодаря тому городскому пространству, в котором оно находится. В непосредственной близости от Est!Cafe располагается главная сцена Мариинского театра, а стоит пройти через канал – и вы окажетесь у киностудии и культурного центра «Лендок». Да и сам дом, на первом этаже которого расположилось кафе, еще в XIX веке был местом сбора богемы и светских бесед: здесь двести лет назад нанимал квартиру Жуковский, и именно в ней юный Александр Пушкин читал перед публикой свою поэму «Руслан и Людмила». А сегодня за столиками кафе можно встретить музыкантов, артистов и режиссеров.

Основная кухня заведения – европейская, с включением знаковых французских и русских блюд. Каждую

позицию можно дополнить бокалом вина – винная карта заведения славится разнообразием и демократичностью. Раз в несколько месяцев в ресторане запускается сезонное меню с несколькими авторскими блюдами, к каждому из которых подается бокал белого, красного или игристого вина. Данный ресторан к ООО - это учрежденное одним или несколькими лицами хозяйственное общество, учредительный капитал которого разделен на доли определенных учредительными документами размеров и число участников которого ограничено по Закону об обществах с ограниченной ответственностью. Ресторан - Санкт-Петербург, набережная Крюкова канала, дом 11, тел.+7-921-946-53-88.

В ресторане наблюдается несколько стратегий развития:

В качестве основных компонентов HR стратегии можно назвать следующие:

1. Стратегия развития кадрового потенциала предприятия (планирование кадровых потребностей предприятия, стратегия формирования персонала предприятия, стратегия развития персонала предприятия, стратегия использования и сохранения персонала).
2. Социальная стратегия предприятия (совершенствование социальной структуры коллектива предприятия, улучшение условий и охраны труда).

В состав помещений входят следующие помещения: вестибюль, зал, мучной цех, доготовочный цех, горячий цех, холодный цех, овощной цех, мясной цех, моечное отделение, складские помещения, административные и бытовые помещения.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Межгосударственный стандарт ГОСТ 7.32.2001 Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу «Отчет о научно-исследовательской работе». Структура и правила оформления – М.: Стандартинформ, 2001. – 20 с.
2. Межгосударственный стандарт ГОСТ 31985-2013.. Услуги общественного питания. Термины и определения. – М.: Стандартинформ, 2001. – 20 с.
3. Межгосударственный стандарт ГОСТ 7.1 -2003 Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу «Библиографическая запись. Описание.» Общие требования и правила составления - М.: Издательство стандартов, 2004. – 52 с.
4. Анфимова Н. А. Кулинария. - М.: Академия, 2013. — 352 с.
5. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. 9-е издание, стереотипное. — М.: Академия, 2010. — 304 с.
6. Емельянова О. Н. Оборотные средства предприятия торговли : учеб. пособие / О. Н. Емельянова, И. В. Петрученя ; Краснояр. гос. торг.-экон. ин-т. - Красноярск : КГТЭИ, 2009. - 99 с.
7. Ефимова О. П. Экономика общественного питания : учеб. пособие / О. П. Ефимова ; ред. Н. И. Кабушкин. - 6-е изд., испр. - Минск : Новое знание, 2008. - 347 с. - (Экономическое образование)
8. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания.11-е изд.-М.: «Академия»,2012.- 320с.
9. Каменева Н. Г. Маркетинговые исследования : учеб. пособие / Н. Г. Каменева, В. А. Поляков. - М. : Вузовский учебник : ВЗФЭИ, 2010. - 438 с.
10. Качурина Т.А. Контрольные материалы по профессии Повар. Учебное пособие для НПО. — М.: ИЦ Академия, 2011. — 175 с.
11. Радченко Л. А. Организация производства на предприятии общественного питания: Учебник. Изд. 4-е, доп. и перераб. – Ростов н/Д: Издательство «Феникс», 2012. – 352с. (Серия «СПО»)
12. Хмырова С. В. Ресторанный маркетинг : учеб. пособие / С. В. Хмырова. - М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2010. - 255 с.
13. Автоматизация ресторанов и кафе. - <https://www.ucs.ru/solutions/restoran/>
14. Галяутдинов Р.Р. Поток в логистике. Материальные, информационные, финансовые и другие виды потоков // Сайт преподавателя экономики. [2016]. - <http://galyautdinov.ru/post/potok-v-logistike>
15. ОСОБЕННОСТИ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ КОММУНИКАЦИОННОЙ ПОЛИТИКИ В РЕСТОРАННОМ БИЗНЕСЕ. - http://journal.kfrgteu.ru/files/1/2013_11_5.pdf
16. Est!Cafe. - <https://www.restoclub.ru/spb/place/est-safe>

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/25221>