

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/31426>

Тип работы: Отчет по практике

Предмет: Ресторанный бизнес

Оглавление

Введение 1

1. Организация работы предприятия 3

1.1. Общие сведения о предприятии и оказываемых услугах 3

1.2. Организация управления и правовые вопросы деятельности предприятия 4

1.3. Организация снабжения, складского хозяйства 9

1.4. Организация производства продукции. Оперативное планирование производства 15

1.5. Организация торговой деятельности и обслуживания потребителей 18

1.6. Организация контроля качества продукции 20

2. Экономика и планирование хозяйственной деятельности предприятия 24

2.1 Анализ товарооборота 24

2.2 Анализ валового дохода 25

2.3 Анализ прибыли 26

2.4 Анализ издержек производства и обращения 27

2.5 Анализ трудовых ресурсов 28

2.6 Анализ основных фондов 29

2.7 Анализ показателей хозяйственной деятельности предприятия 30

2.8 Планирование показателей хозяйственной деятельности предприятия 31

Заключение 32

Список использованной литературы 33

Приложения 35

Введение

Главная цель прохождения практики на предприятии – это практическое применение теоретических знаний, которые получены за время учебы, получение навыков работы по выбранной специальности. Цель отчета по производственной практике – изучение деятельности столовой на 120 посадочных мест при промышленном предприятии, задачи, проблемы, особенности, которые неизбежны при работе в сфере услуг общественного питания, а также проведение анализа финансово-экономической деятельности предприятия.

Задачи, которые затронуты в отчете:

- общая характеристика деятельности предприятия;
- анализ организации управления и правовые вопросы его работы;
- описание организации производства, контроля качества и торговой деятельности столовой на 120 посадочных мест;
- финансово-экономический анализ;
- рекомендации по улучшению хозяйственной деятельности предприятия.

При выполнении отчета были изучены стандарты, санитарные правила и другая нормативная документация, касающаяся деятельности предприятий общественного питания, научная литература по управлению предприятием. Для проведения финансово-экономического анализа использованы методики из изданий по финансовому менеджменту, анализу экономической деятельности общественного питания. Отчет по практике состоит из двух разделов. В первом описана управленческая и организационная структура предприятия, работа производства и торговая деятельность столовой. Во втором разделе по предоставленным данным был проведен анализ финансовой деятельности столовой за 2016-2017 гг., на его основе сделаны выводы. В заключении предложены меры по совершенствованию хозяйственной деятельности предприятия.

1. Организация работы предприятия

1.1. Общие сведения о предприятии и оказываемых услугах

Место прохождения практики – ООО «Корпоративное питание», расположенное в Сысеретском районе

Свердловской области, на 25 км Челябинского тракта.

Данное предприятие является столовой закрытого типа на 120 посадочных мест при промышленном предприятии «Уральский приборостроительный завод», производящая и реализующая блюда и кулинарные изделия в соответствии с меню, меняющемся по дням недели.

В меню предприятия - блюда, изделия и напитки массового спроса.

Контингент потребителей – работники предприятия. Столовая расположена в отдельно стоящем специально предназначенном здании. По характеру организации производства продукции общественного питания предприятие работает на сырье, с полным технологическим циклом. Режим работы предприятия питания – с 9-00 до 21-00 часов. Организован завтрак, обед и ужин. Ежедневно столовая обслуживает около 270 человек. Методы и формы обслуживания – полное самообслуживание.

Столовая - самый демократичный тип предприятия общественного питания, производящий и реализующий блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню.

Перечень продукции столовой включает холодные блюда и закуски, молоко и кисломолочные продукты, первые, вторые горячие и сладкие блюда, горячие и холодные напитки, хлебобулочные и мучные кондитерские изделия.

Социальная направленность услуг данной столовой заключается в том, что они доступны для всех сотрудников предприятия, соответствуют ожиданиям потребителей по ассортименту реализуемой продукции, методу и форме обслуживания, профессиональному уровню обслуживающего персонала, номенклатуре оказываемых услуг.

Объемно-планировочное решение здания, компоновка помещений выполнены так, чтобы обеспечить поточность технологического процесса приготовления пищи и исключает возможность пересечения потоков движения сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и посетителей.

1.2. Организация управления и правовые вопросы деятельности предприятия

По форме собственности данное предприятие является Обществом с ограниченной ответственностью. Общество с Ограниченной Ответственностью является самой распространенной формой собственности среди коммерческих организаций. Отличительными чертами такой формы собственности как Общество с Ограниченной Ответственностью являются:

- возможность организации при небольшом (от 10000 руб.) начальном уставном капитале;
- простая система управления; владельцы не отвечают личным имуществом по долгам организации, и рискуют только суммой своей доли или стоимостью акций, которые им принадлежат в уставном капитале общества.

ООО могут создать один или несколько участников, при регистрации ООО с несколькими учредителями требует подписания Учредительного договора.

Общество является коммерческой организацией, ее деятельность всегда направлена на получение прибыли, которая распределяется между участниками общества.

Общество с Ограниченной Ответственностью может заниматься различными видами деятельности согласно классификатору Госстата.

Управлением деятельности общества занимается уполномоченный орган или лицо, назначенное учредителями.

Общество с Ограниченной Ответственностью должно вести полный бухгалтерский учет. При подаче отчетных документов необходимо сдать бухгалтерский баланс.

Прибыль общества может быть распределена между его участниками не только пропорционально их вкладу в уставной капитал, но и другими способами, зафиксированными Уставом ООО. Вместе с тем, ООО не имеет право тратить прибыль по своему усмотрению, их можно использовать на выплату заработной платы сотрудникам и дивидендов.

Участник ООО может продать, уступить или выйти из общества, потребовав свою долю имущества, в соответствии с его вкладом в уставной капитал ООО.

Для закрытия ООО необходимо пройти продолжительную процедуру полной ликвидации.

Руководство предприятием осуществляет управляющий столовой, в подчинении у которого бухгалтер и заведующий производством.

Управляющий руководит производственной и хозяйственной деятельностью заведения. Контролирует его работу с целью предоставления качественных услуг, непрерывного роста эффективности деятельности по реализации продукции, а также обеспечивает сохранность товарно-материальных ценностей и контролирует соблюдение работниками правил по охране труда.

Бухгалтер обеспечивает организацию бухгалтерского учета на предприятии и контроль за рациональным и

экономным использованием всех видов ресурсов, сохранностью собственности, повышая эффективность хозяйственной деятельности предприятия.

Список использованной литературы

1. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения
2. ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»
3. ГОСТ 30390—2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»
4. ГОСТ Р 54609—2011 «Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания »
5. ГОСТ Р 55323—2012 «Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания. Общие положения»
6. СанПиН 2.3.2.1078 – 01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов : санитар. – эпидемиол. правила и нормативы.- М.: Минздрав России, 2002. – 164 с.
7. СанПиН 2.3.2.1280-03. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Дополнения и изменения №2 к СанПиН 2.3.2.1078-01 : санитар. – эпидемиол. правила и нормативы. - М.: Минздрав России, 2003. – 24 с.
8. СанПиН 2.3.2.1324 – 03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов : санитар. – эпидемиол. правила и нормативы. - М.: Минздрав России, 2002. – 24 с.
9. Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» Система ГАРАНТ: <http://base.garant.ru/>
10. Баканов М.И. Теория экономического анализа. - М.: Инфра-М, 2005. – 341 с.
11. Браун Г., Хэпнер К. Настольная книга официанта. Справочник. Серия "Хит сезона". Ростов-н/Д: Феникс, 2003.-320 с.
12. Ефимова О.В. Финансовый анализ. - М.: Экономика, 2003. – 226 с.
13. Ефимова О.П. Экономика общественного питания - Мн.: Новое знание, 2003
14. Радченко, Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник / Л.А. Радченко. - 9-е изд., испр. и доп. - Ростов н/Д: Феникс, 2009.
15. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технологических нормативов. В 2 ч. Ч.1/под ред. Ф. Л. Марчука. – М.:Пчелка, 1994. – 621 с.
16. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сб. технологических нормативов. В 2 ч. Ч. 2/под ред. Н. А. Луния. – М.: Хлебпродинформ, 1997. – 558 с.
17. Технология продукции общественного питания: Учебник / Мглинец А.И., Акимова Н.А., Дзюба Г.Н. и др.; Под ред. А. И. Мглинца. – СПб.: Троицкий мост, 2010. – 736 с.
- 2004
18. Сафронов Н.А. Экономика организации (предприятия) - М.: Экономика, 2003
19. Шеремет А.Д., Негашев Е.В., Сайфулин Р.С. Методика финансового анализа. - М.: Инфра-М, 2000. – 438 с.
20. Экономический анализ / Под ред. Л.Т. Гиляровой. - М.: Новое знание, 2001. – 567 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/31426>