

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/34497>

Тип работы: Отчет по практике

Предмет: Финансы

Содержание

Введение 3

1. Общая характеристика предприятия и структура управления 4

2. Анализ основных показателей деятельности организации 6

2.1 Анализ экономического потенциала и финансового состояния предприятия 6

2.2 Анализ финансовых результатов деятельности 12

2.3 Анализ деловой активности предприятия 15

Заключение 19

Библиографический список 22

Приложения 23

Введение

Подготовка к написанию отчёта по практики предусматривает изучение темы будущей работы, знакомство со всеми ее тонкостями и нюансами. Необходимо составить наиболее полное представление о предмете работы и хорошо ориентироваться в данном вопросе. Практические навыки играют определяющую роль в профессиональной деятельности любого специалиста. Чем больший опыт накоплен человеком по практическому использованию своих теоретических знаний, тем более эффективна работа такого сотрудника.

В ходе прохождения этой практики получено много ценной и полезной информации, которая несомненно окажет большое влияние в дальнейшей профессиональной деятельности.

Изучение оценки финансовой устойчивости позволяет более успешно решать вопросы финансирования, банковского и коммерческого кредитования, в том числе путем диверсификации финансовых операций. Одной из задач менеджмента предприятия в процессе его функционирования является обеспечение устойчивого финансового состояния, позволяющего эффективно функционировать на рынке, быть привлекательным для инвесторов и надежным кредитором. Достичь этого невозможно без осуществления анализа и обеспечения ликвидности и платежеспособности предприятия. Важность правильной оценки ликвидности для определения финансового состояния предприятия, существование различных подходов к определению этих понятий и способов их расчета обусловили выбор темы исследования.

1. Общая характеристика предприятия и структура управления

ООО «Дым Лундж Бар» работает с 900-2300 ч. без перерыва. Доставка продукции круглосуточная.

Организационная структура «Дым Лундж Бар» — совокупность способов, посредством которых процесс труда сначала разделяется на отдельные рабочие задачи, а затем достигается координация действий по решению задач.

Рисунок 1. Организационная структура ООО «Дым Лундж Бар»

Руководство осуществляет генеральный директор. Форма управления в компании линейно-функциональная.

Такой тип организационной формы управления имеет следующие преимущества:

- стимулирует деловую и профессиональную специализацию;
- повышает ответственность руководителя за конечный результат деятельности;
- уменьшает дублирование усилий и потребление материальных ресурсов в функциональных областях;
- способствует повышению эффективности использования рабочей силы всех видов;
- упрощает профессиональную подготовку;
- создает возможности для карьерного роста сотрудников;
- улучшает координацию в функциональных областях.

Также этот тип организационной структуры управления имеет ряд недостатков:

- руководитель предприятия несет ответственность за прибыльность;

- заинтересованность отделов за результаты труда вместо достижения общей цели компании. Это может привести к конфликту между отделами;
- слишком длинная цепочка связей между руководителем и непосредственным исполнителем;
- низкая скорость реакции на изменения во внешней среде;
- ответственность за решение возникших проблем размыта.

В обязанности администратора ресторана входит:

- встреча посетителей;
- поддержание комфорта и приятной атмосферы для гостей в зале;
- управление персоналом (обучение новичков, составление графиков работы, мотивация сотрудников, контроль рабочего процесса);
- работа с документацией, отчеты, инвентаризации;
- разрешение конфликтных ситуаций.

Библиографический список

1. Аносова М.М., Кучер Л. С. Организация производства на предприятиях общественного питания – М.: Финансы, 2016.
2. Богушева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров – Ростов н/Д: Изд-во Феникс, 2012.
3. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Организация обслуживания общественного питания Учебник. — М.: Издательский Дом Деловая литература, 2012.
4. Соболева З.Т., Бакунова Р.Б. Справочник руководителя предприятия общественного питания – М.: Изд-во Юнити, 2016.
5. Станкевич Г.П., Дунцов К.Г. Справочник молодого официанта – М.: Изд-во Высшая школа , 2017.
6. Уокер Джон Р. Введение в гостеприимство - М: Изд-во Юнити, 2017.

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/34497>