

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/416798>

Тип работы: Отчет по практике

Предмет: Логистика

Содержание

Введение.....	3
Глава 1. Краткая характеристика предприятия.....	4
Глава 2. Практические основы логистической деятельности организации.....	6
2.1 Анализ основных направлений логистической деятельности организации ...	6
2.2 Анализ деятельности основных структурных подразделений, связанных с управлением логистическими процессами.....	8
2.3 Анализ показателей эффективности управления логистическими операциями и процессами.....	9
2.4 Оценка эффективности использования финансовых ресурсов предприятия для обеспечения логистической или коммерческой деятельности.....	11
Глава 3. Разработка предложений по совершенствованию управления логистическими процессами.....	13
Заключение.....	15
Список использованной литературы.....	16
Приложение.....	17

Процесс обслуживания потребителей в сети ресторанов «Pizza Pitano» включает в себя следующие стадии:

1. Встреча гостей.
2. Приём заказа по меню.
3. Приготовление блюд.
4. Подача блюд гостям.
5. Расчёт по чеку.

Технологический цикл производства в сети ресторанов «Pizza Pitano» осуществляется следующим образом. В начале каждого отчетного месяца составляется производственная программа, утверждается план – меню, согласно которому производится заключение договоров на поставку сырья.

Дадим характеристику процесса обслуживания гостей в сети ресторанов «Pizza Pitano». Навстречу гостям в вестибюль выходят гардеробщики и, принимая от гостей верхнюю одежду, выдавая им фирменные номерки. Неотъемлемой частью интерьера «Pizza Pitano» является форменная одежда официантов.

Подходя к столику официант приветствует гостей словами «Добрый вечер», «Доброе утро» или «Добрый день» (в зависимости от времени посещения). При приёме заказа официант стоит с правой стороны от гостя, не наклоняясь близко к гостям, при этом, не касаясь стула и стола. Меню предлагается слева левой рукой в раскрытом виде на первой странице.

Список использованной литературы

1. Дашков Л. П. Организация и управление коммерческой деятельностью: учеб. Для вузов. – М.: Дашков и К°, 2021. – 688с.
2. Денисова Н. И. Коммерческая деятельность предприятий торговли: учебное пособие для вузов. – М.: Магистр, 2021. – 480с.
3. Долгих О. С. Общественное питание РФ: Ключевые тенденции современного развития // Вестник Белгородского университета кооперации, экономики и права. – 2023. – № 2(93). – С. 95-104.
4. Елхина В. Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания / В.Д. Елхина. – М.: Академия, 2019. – 336 с.
5. Заблоцкий П.И. Сервис на предприятиях общественного питания // Экономика и социум. – 2019. – № 3-1 (16). – С. 568-570.
6. Зайко Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. – М.: Магистр, 2019. – 560 с.

7. Иванов Г. Г. Коммерческая деятельность: учебник для вузов. М.: ФОРУМ, 2021. – 384с.
8. Иванов Е.Л. Использование традиционных блюд в современном общественном питании // Новая наука: Стратегии и векторы развития. – 2021. – № 4-2 (76). – С. 147-150.
9. Илинзер, Д.И. Анализ хозяйственной деятельности в общественном питании: моногр. / Д.И. Илинзер. – М.: Экономика, 2018. – 144 с.
10. Исаенко А.В., Чурсина Е.В. Исследование спроса на продукцию и услуги предприятий общественного питания // Вестник Белгородского университета кооперации, экономики и права. – 2022. – № 4 (52). – С. 78-84.
11. Казакевич Т.А. Организация и планирование деятельности предприятий сервиса: учебное пособие для вузов. – СПб.: Интермедия, 2018. – 186с.
12. Кутаева Т.Н. Общественное питание в системе потребительских услуг // Вестник НГИЭИ. –2018. – № 3 (22). – С. 114-125.
13. Кучина Е.Д. Инструменты автоматизации предприятий общественного питания // Новая наука: Опыт, традиции, инновации. – 2019. – № 7-2. – С. 116-118.
14. Орлова А.И. Состояние и перспективы развития предприятий общественного питания // Экономика и предпринимательство. – 2019. – № 1 (54). – С. 896-899.
15. Орлова А.И. Основы выбора посредника в общественном питании // Символ науки. – 2019. – № 12-1. – С. 149-152.
16. Памбухчиянц О. В. Организация коммерческой деятельности: учебник. – М.: Дашков и К°, 2019. – 448с.
17. Панкратов Ф. Г., Коммерческая деятельность: учебник. 10 – е изд., перераб. И доп. М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2021. –504 с.
18. Петров, А. М. Общественное питание. Учет и калькулирование себестоимости / А.М. Петров. – М.: Рид Групп, 2021. – 384 с.
19. Половцева Ф. П. Коммерческая деятельность: учебник для вузов. 2-е изд. М.: ИНФРА-М, 2022. 224с.
20. Пустынникова Е.В. Экономика предприятий общественного питания : учебное пособие / Е.В. Пустынникова. – М. : КНОРУС, 2021. – 232 с.
21. Пшецукова К.Х. Правовое обеспечение предприятий общественного питания в России // Экономика и управление: анализ тенденций и перспектив развития. – 2019. – № 23. – С. 186-190.
22. Радченко, Л. А. Обслуживание на предприятиях общественного питания. – М.: Феникс, 2018. – 320 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/416798>