

## ОТЧЕТ

по \_\_\_\_\_

(вид практики)

**по получению профессиональных умений  
и опыта профессиональной деятельности**

Место прохождения практики: кафе «Виктория»

Срок прохождения практики: с «29» 05 2023 г. по «11» 06 2023 г.

Руководитель практики от кафедры:

\_\_\_\_\_

Руководитель практики от организации/предприятия:

\_\_\_\_\_

Выполнил студент группы \_\_\_\_\_,  
курс: \_\_\_\_\_, институт: ПСиЗТ

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
(ФИО, подпись)

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Москва, 2023

## **ПЛАН**

Введение

Основная часть

Индивидуальное задание

Заключение

Список литературы

Приложения

## Введение

Общественное питание представляет собой отрасль народного хозяйства, основу которой составляют предприятия, характеризующие единством форм организации производства и обслуживания потребителей.

Общественное питание одной из первых отраслей народного хозяйства встало на путь преобразования.

Начало прохождения практики..., окончание ... у ИП Марченко В.В. - кафе «Виктория», зарегистрированном в городе Москва, улица Александра, строение 68.

Используя достижения современной науки о питании, прогрессивную технологию и высокопроизводительное оборудование, широко развитая сеть предприятий различного типа общественного питания имеет большие возможности для обеспечения населения высококачественной пищей в соответствии с возрастом, профессией, состоянием здоровья людей, а также климатическими условиями.

Основная цель прохождения практики - применение полученных знаний за время учебы в Российском биотехнологическом университете на практике.

В процессе прохождения практики были поставлены следующие задачи:

- дать общую характеристику предприятию;
- рассмотреть структуру кафе;
- изучить деятельность отделов и их сотрудников.

Предприятия общественного питания играют заметную роль в организации отдыха населения. Сюда они приходят не только для того, чтобы поесть, но и отметить юбилей, важное событие в жизни человека, того или иного коллектива, провести свадебное торжество, деловую или официальную встречу, просто отдохнуть в кругу близких людей.

Объект исследования - кафе «Виктория».

Предмет исследования - хозяйственная и экономическая деятельность предприятия.

Основными источниками информации для формирования отчета о практике явились данные бухгалтерской отчетности, внутренние документы предприятия, а также труды отечественных авторов по теме исследования.

Прохождение практики является одной из неотъемлемых частей подготовки квалифицированных специалистов всех специальностей. Во время прохождения практики происходит закрепление и конкретизация результатов теоретического обучения, приобретение студентами умения и навыков практической работы по избранной специальности и присваиваемой квалификации.

## Основная часть

### Структура и деятельность предприятия

Тип предприятия столовая общественного питания - ИП Марченко В.В. - кафе «Виктория».

Местонахождение кафе «Виктория»: Российская Федерация, г. Москва, ул. Александрова, 68.

Дата открытия: 6 июля 2006 г.

Посадочных мест: 68, часы работы: с 9.00 - 16.00.

Кафе «Виктория» обслуживает: рабочих близлежащих предприятий и административный корпус.

На данном предприятии организована цеховая структура, т.к. для производства продукции определенного ассортимента или выполнения той или иной стадии технологического процесса в кафе «Виктория» организованы цеха: горячий цех, холодный цех, кондитерский цех, и так же магазин кулинария.

Производственный процесс на данном предприятии складывается из следующих стадий:

- прием и хранение продуктов и полуфабрикатов;
- обработка отдельных видов полуфабрикатов;
- производство готовой продукции и оформление блюд;
- реализация продукции и обслуживание потребителей.

В связи с этим все помещения объединены в следующие функциональные группы:

- для приема и хранения продуктов;
- для механической и кулинарной обработки продуктов и полуфабрикатов;
- для производства готовой продукции;
- для потребителей;
- служебные;
- бытовые и технические помещения.

Ассортимент выпускаемой продукции включает: продукцию собственного производства: салаты, винегреты, горячие блюда, вторые мясные или рыбные блюда с гарнирами, ассортимент которых насчитывает более 50 наименований. Соусы, пицца и хлебобулочные изделия, большой ассортимент кондитерских изделий, который включает около 30 наименований ежедневно. Блюда готовят, используя как традиционное, так и новое современное оборудование: плиты, фритюрницы, жарочный шкаф и пароконвектомат.

### **Анализ организация снабжения предприятия общественного питания**

К организации и продовольственному снабжению предприятия предъявляются следующие требования: обеспечение широкого ассортимента товаров в достаточном количестве и надлежащего качества в течении года; своевременность и ритмичность завоза товаров; оптимальный выбор поставщиков и своевременное заключение с ними договоров на поставку товаров.

Для эффективной и ритмичной работы кафе «Виктория» организовывается завоз товаров из разных источников.

Одним из источников являются предприятия-изготовители продовольственных товаров различных форм собственности: государственные предприятия, акционерные общества, объединения, частные фирмы, изготавливающие продукты питания.

Большой вклад в организацию продуктового снабжения кафе «Виктория» вносят производители сельскохозяйственной продукции: фермерские хозяйства, частники.

Часто закупки продукции производятся на рынках, оптовых рынках, в магазинах.

### **Положительные и отрицательные стороны в работе предприятия**

Положительные стороны: 1. Наличие сформировавшейся сети предприятий общественного питания. 2. Наличие учреждений начальной и профессиональной подготовки работников сферы общественного питания. 3. Развитие современных форм предоставления услуг общественного питания

(доставка блюд по заказу потребителя). 4. Развитие инфраструктуры предприятий общественного питания (они смещаются из центральной части города в спальные районы, что обеспечивает территориальную доступность услуг). 5. Открытие новых современных предприятий быстрого приготовления. 6. Создание сетевых предприятий быстрого питания в торговых и культурно-развлекательных центрах.

Отрицательные стороны: 1. Отсутствие реестра предприятий общественного питания. 2. Отсутствие общей концепции совершенствования и развития системы общественного питания. 3. Низкий уровень квалификации профессиональных кадров. 4. Недостаточное развитие сети предприятий, доступных среднему классу и малообеспеченным слоям населения. 5. Неравномерность распределения предприятий общественного питания по районам города.

**Практические задачи, решаемые студентом за время  
прохождения практики в соответствии с индивидуальным заданием  
и  
разделами программы практики**

За время прохождения были получены практические навыки работы на предприятии, рассмотрены механизмы управления хозяйственной деятельностью кафе, изучены особенности экономической деятельности предприятия общественного питания, методика анализа и планирования показателей в этих сферах коммерческой деятельности. Навык работы с различной нормативно-технической документацией и организацией обслуживания гостей в предприятии.

Успешная работа заведения зависит от многих факторов. Как и всякая сложная система, кафе начинается с замысла его создателя и заканчивается контролем и его функционированием.

Кафе «Виктория» является рентабельным предприятием с достаточно высокой прибылью и большим экономическим потенциалом.

За время своего существования кафе сумело создать себе неплохой имидж, привлечь большое количество посетителей, многие из которых стали постоянными клиентами. Несмотря на большую конкуренцию, большинство из них остаются верны заведению. Всё это обеспечивается жестким контролем начальства над обслуживающим персоналом.

### **Результативность и экономическая целесообразность функционирования предприятия**

Результативность и экономическая целесообразность функционирования предприятия сферы сервиса измеряется также показателем рентабельности (Приложение 1).

Из перечисленных функций служб предприятие следует, что все стороны хозяйственной деятельности предприятия соответствуют специфике деятельности предприятия общественного питания. Нарушения норм управляемости в кафе «Виктория» не выявлено.

Анализ динамики численности кафе «Виктория» приведен в таблице 2 (Приложение 2).

Приведенные данные показывают постоянство общей численности 2023 года в сравнении с 2022 годом.

Анализ структуры численности и фонда оплаты труда по категориям приведен в таблице 3 (Приложение 3).

Система оплаты труда персонала предусматривает оплату по окладу по штатному расписанию, и проценты от выполнения плана по выручке, которая согласно действующего на предприятии Положения установлена дифференцированно по категориям персонала (от 80 до 100 % от оклада).

Анализ затрат на реализацию услуг ресторана приведен в таблице 4 (Приложение 4).

Общий темп роста кафе в 2023 году составил:  $19565/18594 \times 100 = 105,2\%$ . Таким образом, прирост затрат  $-5,2\%$  опережает прирост объемов реализации услуг  $-4,7\%$ .

В качестве резервов снижения себестоимости рекомендуется разработка и введение мероприятий, направленных на прирост объемов реализации кафе, при котором постоянные расходы останутся неизменными, а рост объемов и переменных расходов обеспечат прирост прибыли и снижение удельной себестоимости услуг ( на 1 рубль выручки).

## Индивидуальное задание

### **Динамика развития российского рынка индустрии специализированного питания для особых групп населения за период с 2019-2023 год**

Общественное питание является динамично развивающейся отраслью экономики. В связи с тем, что она затрагивает интересы практически всего населения, общественное питание быстро реагирует на потребности рынка. Под общественным питанием понимается отрасль народного хозяйства, занимающаяся производством и продажей готовой пищи и полуфабрикатов. Также сфера общественного питания является достаточно чувствительной к изменениям в экономике. Так, к примеру, экономический кризис 2014 -2015 годов, связанный с резким падением курса рубля к иностранным валютам, оказал существенное влияние на структуру российского общепита. В этот сложный экономический период сформировались следующие тенденции:

- Демократизация рынка общественного питания в России. Основной показатель перехода рынка на более экономичный формат стала востребованность сегмента быстрого питания. Благодаря перетоку посетителей из других форматов, именно формат фаст-фуда сумел показать положительную динамику развития.
- Увеличение количества сетевых заведений. В 2019 году было проведено всероссийское исследование около 600 сетевых предприятий, который включал в себя рестораны, бары, кафе, киоски и др. Анализ показал, что по итогам года количество сетевых заведений, открытых в России, выросло на 3,3 %. Число закрытий несетевых заведений превысило число открытий, а сетевым ресторанам удалось продемонстрировать положительную динамику.

Потребительская модель становится все более экономически выгодной, а требования к качеству продукта и сервиса только возрастает. Сложившиеся неблагоприятные условия изменили потребительскую модель в сторону более экономичных стратегий. Изменение поведения посетителей в условиях

стремительного роста себестоимости создало для бизнеса крайне сложные условия для развития.

Уже с 2019 по 2022 годы заметна положительная динамика рынка общественного питания. В современных условиях развития экономики, оборот рынка общественного питания стремительно растет, по итогам 2019 г. оборот предприятий общественного питания вырос на 4,5–4,8 %. Но в 2020 году опять наступает кризис, вызванный пандемией коронавируса.

Существуют проблемы, препятствующие развитию сферы общественного питания: несовершенство законодательной базы; противоречащие меры административного воздействия и государственного регулирования, вступающие в конфликт с рыночными механизмами управления. Несмотря на проблемы, с которыми сталкиваются предприятия общественного питания в процессе функционирования, преодолевая их, сеть объектов быстрого питания расширяется. С каждым годом появляется все больше новых кафе и ресторанов. Следовательно, развивается конкуренция в данной сфере, растут запросы потребителя относительно качества обслуживания, появляется интерес к новым форматам заведений общепита.

Итак, подводя итог можно сделать следующие выводы: на сегодняшний день сфера общественного питания одна из наиболее быстро развивающихся и имеющих значительный потенциал в нашем государстве. Именно поэтому представляется разумным и целесообразным изучение опыта развития сферы общественного питания за рубежом, что позволит в значительной степени избежать ошибок в указанной сфере в нашем государстве.

## Заключение

В процессе прохождения практики были достигнуты все основные цели.

Данное предприятие пользуется большой популярностью. Кафе привлекает своей доступность, хорошим качеством обслуживания, и направленностью на разную целевую аудиторию.

Одной из наблюдаемых тенденций современного человека является забота о собственном здоровье, о качестве потребляемой пищи и что немаловажно образу жизни и проведению досуга.

Человеку со средним доходом обычно не свойственно посещать подобные заведения. Поэтому именно на него и ориентирована концепция кафе, где в обстановке городского кафе за демократичные деньги человек со средним достатком может позволить себе пообедать, поужинать, послушать приятную музыку.

Все группы помещений тесно связаны между собой для удобства и облегчения работы.

В кафе нет цехов, но существуют зоны на кухне. Это даже удобней, так как все продукты находятся под рукой. Главное, соблюдать простейшие санитарные нормы.

Важную роль занимает оперативное планирование работы производства. Сущность оперативного планирования заключается в составлении программы предприятия.

Основными требованиями к кулинарной обработке пищевых продуктов являются: максимальное сохранение их пищевой ценности, исключение загрязнений и полное обезвреживание.

Меню имеет довольно широкий ассортимент разнообразных блюд, на любой вкус и достаток. Поварской состав предприятия состоит из трех человек: шеф-повар и два его помощника. Шеф – повар закрепляет обязанности за двумя другими поварами и контролирует всю кухонную работу.

Особое внимание следует обратить на работу официанта. Именно официант вступает с гостями в непосредственное общение, поэтому нужно следить за внешним видом.

Заказ от посетителя может принимать официант, или же администратор зала. Заказ вписывается в блокнот счетов в двух экземплярах, под копирку. После принятия заказа его повторяют гостю для проверки.

Услуги общественного питания имеют непосредственное отношение к жизнедеятельности человека и могут представлять для него потенциальную опасность. Поэтому тщательно следят за соблюдением всех санитарных норм.

Большая и яркая вывеска является своего рода рекламой. Дается реклама на телевидении. Так же на барных стойках размещены небольшие яркие баннеры.

Во время прохождения практики ознакомилась со структурой и документацией организации, были осмотрены все группы помещений, ознакомлена с санитарными нормами и нормами сроков хранения продуктов, получила навыки в работе с клиентами.

Достаточно высокий уровень обслуживания сочетается здесь с организацией отдыха посетителей.

## Список литературы

1. Гражданский Кодекс РФ (части первая, вторая, третья) (с изменениями от 20 февраля, 12 августа 1996 г., 24 октября 1997 г., 8 июля, 17 декабря 1999 г., 16 апреля, 15 мая 2001 г., 21 марта, 14, 26 ноября 2002 г., 10 января, 26 марта 2008 г., 19.октября 2013г.)
2. Налоговый кодекс Российской Федерации (части первая и вторая): от 05.08.2000 N 117-ФЗ (принят ГД ФС РФ 19.07.2000) (ред. от 28.09.2013) (с изм. и доп., вступающими в силу с 01.10.2013)
3. Арзуманова, Т.И. Экономика и планирование на предприятиях торговли и общественного питания: учеб. пособие /Т.И. Арзуманова, М.Ш. Начабели. – М.: Изд-во Дашков и К, 2011. – 272 с.
4. Алексеева, Л.И. Комплексный экономический анализ хозяйственной деятельности: учеб. пособие /Л.И. Алексеева, Ю.В. Васильев, А.В. Малеева, Л.И. Угивицкий. – М.: КНОРУС, 2011. – 672 с.
5. Брагина Л.А. Экономика предприятия: Торговое дело: учеб. пособие. – М.: ИНФРА-М, 2011. – 314 с.
6. Бобылёва А.З. Финансовое оздоровление фирмы: теория и практика. М., 2010-443с.
7. Гаврилова А.Н. Финансы организаций (предприятий): учебное пособие – М.: КНОРУС, 2011г. – 576стр.
8. Гиляровская, Л.Т. Комплексный экономический анализ хозяйственной деятельности: учеб. пособие /Л.Т. Гиляровская, Д.В. Лысенко, Д.А. Ендовицкий, и др. – М.:ТК Велби, Изд-во Проспект, 2011. – 360 с.
9. Валевиц, Р.П. Экономика предприятий / Р.П. Валевиц, Г.А. Давыдов, Е.А. Белоусова и др. – Мн.:БГЭУ, 2012. – 267 с.
10. Дараева Ю.А. Управление финансами. М.:Издательство: Эксмо.2011.- 300с.

Таблица 1-Показатели, характеризующие рентабельность предприятия

Показатель	Формула расчета	Экономическое содержание
<b>1.Рентабельность продаж R1</b>	Отношение прибыли от продажи продукции (работ, услуг) к выручке от продажи	Показывает, сколько прибыли приходится на единицу реализованной продукции
<b>2.Экономическая рентабельность R2</b>	Отношение балансовой прибыли к средней за период стоимости активов	Показывает, сколько денежных единиц затрачено предприятием для получения рубля прибыли независимо от источников привлечения средств
<b>3.Рентабельность собственного капитала R3</b>	Отношение величины прибыли, остающейся в распоряжении предприятия, к средней за период величине собственного капитала	Показывает эффективность использования собственного капитала.

**Таблица 2 -Анализ динамики численности работающих**

<b>Показатель</b>	<b>2022 год</b>	<b>2023 год</b>	<b>Отклонение</b>
<b>Среднесписочная численность</b>			
<b>всего, в т.ч.</b>	13	15	2
<b>АУП</b>	4	4	0
<b>МОП</b>	3	3	0
<b>Специалисты</b>	6	8	2

Таблица 3 - данные штатного расписания и оплаты труда персонала в 2023г.

Наименование	Кол-во (чел),	Оклад в месяц (тыс. руб).	Проценты з а выручку, (% к окладу)	Проценты за выручку тыс.руб.	Зарплата 1 раб. в месяц (тыс.руб.)	Всего ФОТ в месяц,(тыс.руб.)
Генеральный директор	1	40	80	32	72	72
Менеджер по закупкам и рекламе	1	20	80	16	36	36
Главный бухгалтер	1	23	80	18	41	41
Директор	1	30	100	30	60	60
Уборщица	1	8	50	4	12	12
Официант	4	10	100	10	20	80
Мойщик посуды	2	8	100	8	16	32
<b>Итого</b>	<b>15</b>					<b>443</b>

Таблица 4 -Анализ затрат на реализацию услуг за 2022-2023 годы

Элемент затрат	2022 г.		2023 г.		Темп роста, %
	сумма, тыс. руб.	уд.вес%	сумма, тыс. руб.	уд.вес,%	
1	3	4	5	6	7 гр.5:гр.3
<b>Материальные затраты, в т.ч.</b>	7846	14,2	8154	14,4	103,9
<b>Покупка продуктов питания</b>	7467	13,5	7718	13,6	103,4
<b>Затраты на посуду и хозяйственный инвентарь</b>	234	0,4	258	0,5	110,3
<b>Электроэнергия на технологические нужды</b>	145	0,3	178	0,3	122,8
<b>Оплата труда всего, в т.ч.</b>	5011	9,0	5321	9,4	106,2
<b>Переменная часть зарплаты</b>	2637	4,8	2800	4,9	106,2
<b>Постоянная часть зарплаты</b>	2373	4,3	2520	4,5	106,2
<b>Страховые взносы (30,0%)</b>	1503	2,7	1596	2,8	106,2
<b>На переменную часть зарплаты</b>	791	1,4	840	1,5	106,2
<b>На постоянную часть зарплаты</b>	712	1,3	756	1,3	106,2
<b>Приобретение основных средств</b>	267	0,5	278	0,5	104,1
<b>Прочие расходы всего, в том числе:</b>	3967	7,2	4216	7,4	106,3
<b>Аренда площадей</b>	1438	2,6	1510	2,7	105,0
<b>Услуги охраны</b>	327	0,6	360	0,6	110,1
<b>Коммунальные услуги</b>	118	0,2	140	0,2	118,6
<b>Канцелярские расходы</b>	43	0,1	48	0,1	111,6
<b>Текущее обслуживание и ремонт оборудования</b>	167	0,3	189	0,3	113,2
<b>Оплата услуг связи (в том числе мобильной)</b>	218	0,4	240	0,4	110,1
<b>Транспортные расходы</b>	767	1,4	811	1,4	105,7
<b>Коммерческие расходы</b>	889	1,6	918	1,6	103,3
<b>Всего себестоимость</b>	18594	33,6	19565	34,6	105,2

**в том числе:**

<b>Переменные расходы</b>	11040	19,9	11537	20,4	104,5
<b>Постоянные расходы</b>	7554	13,6	8028	14,2	106,3