

Analiza organizaciono tehnoloških karakteristika

u **AD Pekara "Kikinda" Kikinda**

-Seminarski rad-

Profesor:
Student:

Decembar, 2009.

SADRŽAJ

Uvod

Vizija

Misija

Ciljevi preduzeća

Merila efektivnosti

1. Istorijat

1. 1. Lična karta preduzeća

2. Proizvodno – uslužni program

2. 1. Prikaz proizvodno – uslužnog programa po vrstama proizvoda

2. 2. Predlozi za novi proizvod

2. 3. Predlozi za poboljšanje poslovanja preduzeća

3. Tehničko – tehnološka struktura

3. 1. Specifikacija raspoložive tehnološke opreme za proizvodnju hleba, peciva i kolaca

3. 2. Dispozicioni raspored instalacione opreme

3.3. Održavanje mašina i instalacione opreme

3. 4. Tehnološki proces proizvodnje u pekari

3.5. Prikaz tehnološkog postupka za jedan proizvod

4. Informacioni tokovi

5. Marketinški plan

5. 1. Udeo na tržištu

5. 2. Struktura kupaca

5. 3. Dobavljači

5. 4. Struktura podugovača

5. 5. Konkurencija

5. 6. Promocija preduzeća

5. 7. Kanali distribucije

6. Struktura zaposlenih

7. Mere zaštite

8. Razvojni program preduzeća

8. 1. SWOT analiza

8. 2. Ključni faktor uspeha

---- OSTATAK TEKSTA NIJE PRIKAZAN. CEO RAD MOŽETE
PREUZETI NA SAJTU WWW.MATURSKI.NET ----

[BESPLATNI GOTOVI SEMINARSKI, DIPLOMSKI I MATURSKI TEKST](http://WWW.SEMINARSKIRAD.ORG)
RAZMENA LINKOVA - RAZMENA RADOVA
RADOVI IZ SVIH OBLASTI, POWERPOINT PREZENTACIJE I DRUGI EDUKATIVNI MATERIJALI.

WWW.SEMINARSKIRAD.ORG
WWW.MAGISTARSKI.COM
WWW.MATURSKIRADOVI.NET



NA NAŠIM SAJTOVIMA MOŽETE PRONAĆI SVE, BILO DA JE TO [SEMINARSKI](#), [DIPLOMSKI](#) ILI [MATURSKI](#) RAD, POWERPOINT PREZENTACIJA I DRUGI EDUKATIVNI MATERIJAL. ZA RAZLIKU OD OSTALIH MI VAM PRUŽAMO DA POGLEDATE SVAKI RAD, NJEGOV SADRŽAJ I PRVE TRI STRANE TAKO DA MOŽETE TAČNO DA ODABERETE ONO ŠTO VAM U POTPUNOSTI ODGOVARA. U BAZI SE NALAZE [GOTOVI SEMINARSKI, DIPLOMSKI I MATURSKI RADOVI](#) KOJE MOŽETE SKINUTI I UZ NJIHOVU POMOĆ NAPRAVITI JEDINSTVEN I UNIKATAN RAD. AKO U [BAZI](#) NE NAĐETE RAD KOJI VAM JE POTREBAN, U SVAKOM MOMENTU MOŽETE NARUČITI DA VAM SE IZRADI NOVI, UNIKATAN SEMINARSKI ILI NEKI DRUGI RAD RAD NA LINKU [IZRADA RADOVA](#). PITANJA I ODGOVORE MOŽETE DOBITI NA NAŠEM [FORUMU](#) ILI NA

maturskiradovi.net@gmail.com