

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА МОСКВЫ  
«МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ИНСТИТУТ ИНДУСТРИИ ТУРИЗМА  
имени Ю.А.СЕНКЕВИЧА»

---

---

Факультет заочного обучения

Кафедра «Гостиничное дело»

ДОПУЩЕНО К ЗАЩИТЕ

Заведующий кафедрой

«Гостиничное дело»

Д-р техн. наук, проф. Пасько О.В.

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА  
(дипломная работа)

Тема: «Совершенствование методов управления персоналом и их использование на предприятии ресторанно-гостиничного бизнеса на примере ресторана «Papa'S Bar&Grill»»

Выполнил:

Студент 6 курса ГЗ1001 группы

Колесников Николай Евгеньевич

Специальность: 100201.65 «Туризм»

Специализация : «Технология и организация  
гостиничных услуг»

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Руководитель:

К. т. н, проф. Потапов Сергей Викторович

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Москва 2016

## Содержание

Введение .....	3
Глава 1. Теоретические основы системы управления персоналом организации..	5
1.1. Сущность, значение и содержание системы управления персоналом организации.....	5
1.2. Методы построения системы управления персоналом.....	12
1.3. Нормативно-методическое обеспечение системы управления персоналом ..	28
Глава 2. Анализ системы управления персоналом ресторана .....	35
2.1. Общая характеристика предприятия “Para’s Bar & Grill” .....	35
2.2. Характеристика системы управления персоналом .....	41
2.3. Анализ хозяйственной деятельности предприятия .....	49
Глава 3. Мероприятия по совершенствованию системы управления персоналом .....	63
3.1. Методы по улучшению работы ресторана “Para’s Bar & Grill” .....	63
3.2. Оценка эффективности предложенных мероприятий.....	82
Заключение.....	87
Список использованных источников.....	92
Приложения.....	97

## Введение

Актуальность выбранной темы. Деятельность, связанная с организацией и предоставлением услуг общественного питания, занимает одно из ведущих мест в сфере обслуживания и является не только одним из высокодоходных видов экономической деятельности, но и одним из самых рискованных.

Отличительной особенностью предприятий этой отрасли является высокий объем трудовых операций, непосредственно связанных с обслуживанием клиентов и требующих прямого контакта с ними.

Одной из наиболее актуальных является проблема управления ресторанным персоналом, так как наличие квалифицированного и хорошо обученного персонала - одна из важнейших составляющих успешности ресторанного бизнеса. Это и определяет актуальность темы выпускной квалификационной работы.

Разработка успешных мероприятий по совершенствованию методов управления персоналом на предприятии ресторанного бизнеса, а, следовательно, повышение прибыли ресторана в целом.

Целью данной выпускной квалификационной работы является совершенствование методов системы управления персоналом ресторана “Papa’s Bar & Grill”

Для достижения поставленной цели необходимо решение ряда задач:

- изучить теоретические основы системы управления персоналом организации;
- провести анализ и выявить проблемы в системе управления персоналом ресторана “Papa’s Bar & Grill”;
- разработать рекомендации по повышению эффективности системы управления персоналом “Papa’s Bar & Grill”.