

## ОГЛАВЛЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ .....	4
1 ОБЗОР ЛИТЕРАТУРНЫХ ИСТОЧНИКОВ ПО УПРАВЛЕНИЮ ПЕРСОНАЛОМ НА ПРЕДПРИЯТИИ РЕСТОРАННО-ГОСТИНИЧНОГО СЕКТОРА, ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ.....	7
1.1 Обзор литературы и открытых интернет-источников по управлению персоналом .....	7
1.2 Теоретические аспекты управления персоналом.....	10
1.2.1 Основополагающие понятия управления персоналом организации	10
1.2.2 Основные функции управления персоналом организации.....	12
1.2.3 Методы и стили управления персоналом.....	12
1.3 Особенности управления персоналом в ресторанно-гостиничном бизнесе.....	26
1.3.1 Особенности и тенденции ресторанного бизнеса .....	26
1.3.2 Особенности набора и обучения персонала в ресторанно-гостиничной сфере.....	31
1.3.3 Методика анализа и оценки эффективности управления персоналом .....	35
2 АНАЛИЗ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДПРИЯТИЯ, ПРЕДЛОЖЕНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ ПО СОВЕРШЕНСТВОВАНИЮ МЕТОДОВ УПРАВЛЕНИЯ ПЕРСОНАЛОМ.....	42
2.1 Общая характеристика предприятия, организация управления на предприятии .....	42
2.1.1 Архитектурно-строительная часть.....	42
2.1.2 Общая характеристика ресторана .....	45
2.1.3 Штатное расписание ресторана.....	46
2.1.4 Характеристика системы управления.....	48
2.2 Производственная структура предприятия.....	52
2.2.1 Общие сведения о производственной структуре.....	52
2.2.2 Организация производства и работа цехов .....	53

2.2.3 Организация работы складского хозяйства, требования к складским помещениям и хранению пищевых продуктов на предприятии.....	63
2.3 Анализ эффективности системы управления персоналом.....	68
2.3.1 Анализ стиля руководства.....	68
2.3.2 Анализ системы мотивации.....	69
2.4 Рекомендации по совершенствованию методов управления персоналом.....	71
2.4.1 Рекомендации по улучшению стимулирования и мотивации.....	71
2.4.2 Совершенствование системы наказаний персонала.....	76
2.5 Рекомендации по внедрению инновационных технологий управления персоналом.....	78
2.5.1 Автоматизация управления персоналом ресторана.....	78
2.5.2 Оценка экономического эффекта от внедрения системы автоматизации.....	84
2.5.3 Предложения по улучшению работы ресторана.....	87
ЗАКЛЮЧЕНИЕ .....	91
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ.....	93