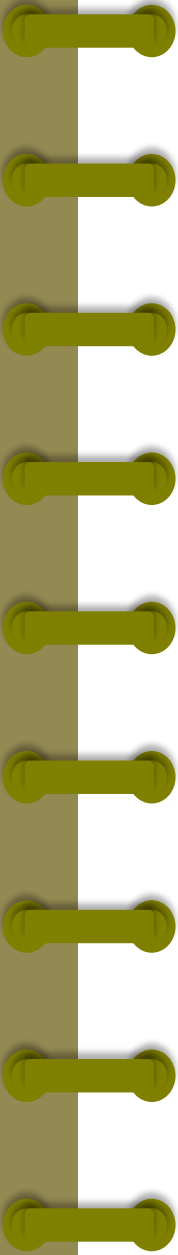


# МДК.05.01. Управление персоналом

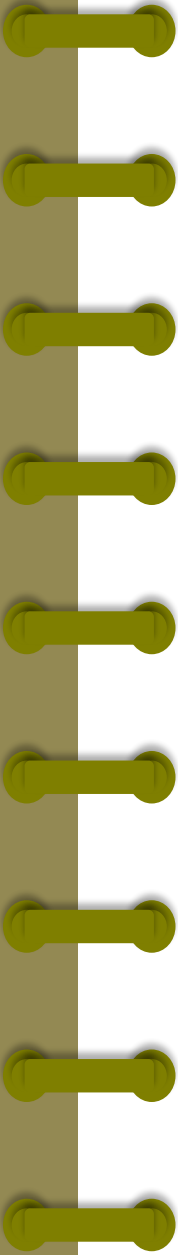
Раздел 1. Организации работы персонала современной гостиницы

# **Тема 1.1. Персонал в гостиничном бизнесе**

- Понятие персонал, структура персонала***
- Персонал организации индустрии гостеприимства***
- Система управление персоналом гостиницы***



**Управление персоналом, или персонал-менеджмент** — область знаний и практической деятельности, направленная на обеспечение организации персоналом, способным выполнять возложенные на него трудовые функции, и оптимальное его использование.



**Деятельность по управлению персоналом** — целенаправленное воздействие на человеческую составляющую организации, ориентированное на приведение возможностей персонала в соответствие с целями, стратегией, условиями развития организации.

# Управлять предприятием индустрии

гостеприимства — значит оптимально

распределять цели и задачи между структурными подразделениями и каждым отдельным работником предприятия

предприятия



**Персонал** — это совокупность работников, объединенных целями хозяйственной деятельности, технологией, средствами производства.

**Объект управления** — управляемая подсистема, персонал предприятия, деятельность которого координируется и направляется на достижение определенных целей.

**Субъект управления** — это управляющая подсистема, т. е. аппарат управления предприятием,

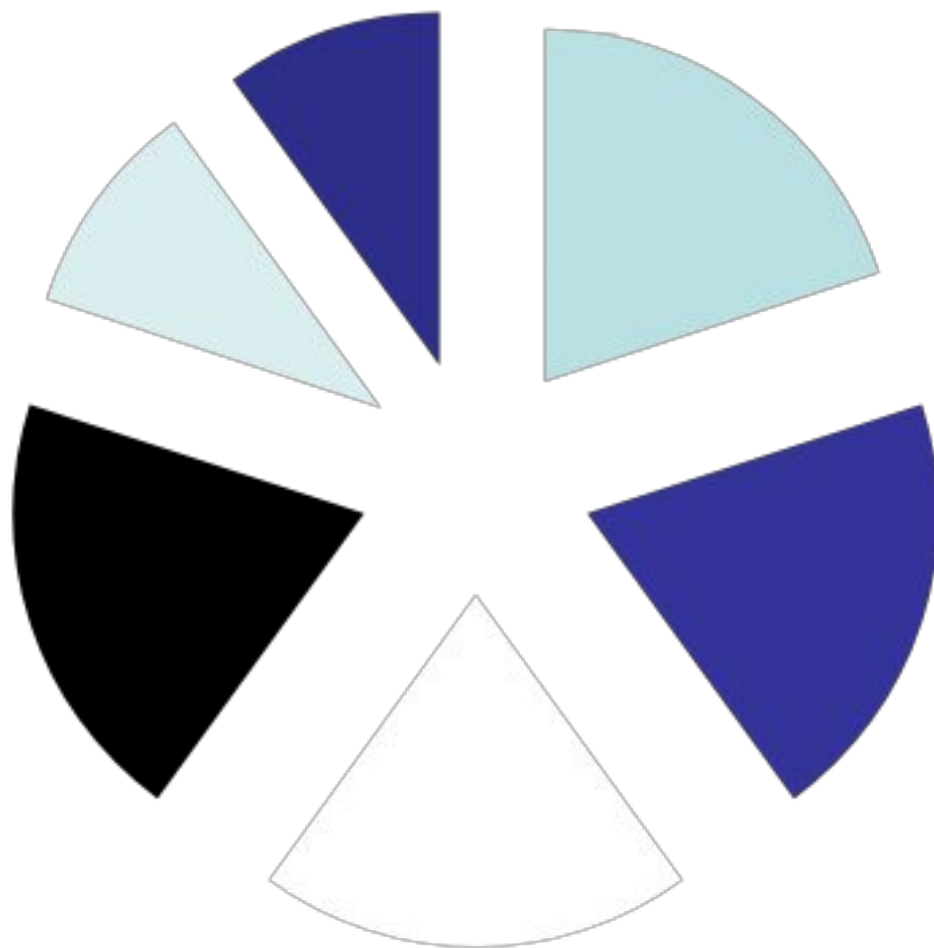
Между субъектом и объектом управления существуют прямые и обратные связи.

**Прямая связь** — команда, поступающая от субъекта к объекту управления.

**Обратная связь** — информация об исполнении команд и состоянии объекта управления, поступающая от объекта к субъекту управления.

**Система работы с персоналом** есть совокупность принципов и методов управления кадрами рабочих и служащих на предприятии.

## **Персонал**



- подразделение найма и увольнения
- подразделение планирования
- подразделение развития персонала
- подразделение мотивации труда
- подразделение юридических услуг
- подразделение социальных льгот и выплат



Общий метод представления структуры гостиницы – это **организационная схема**, схема взаимоотношений подразделений.

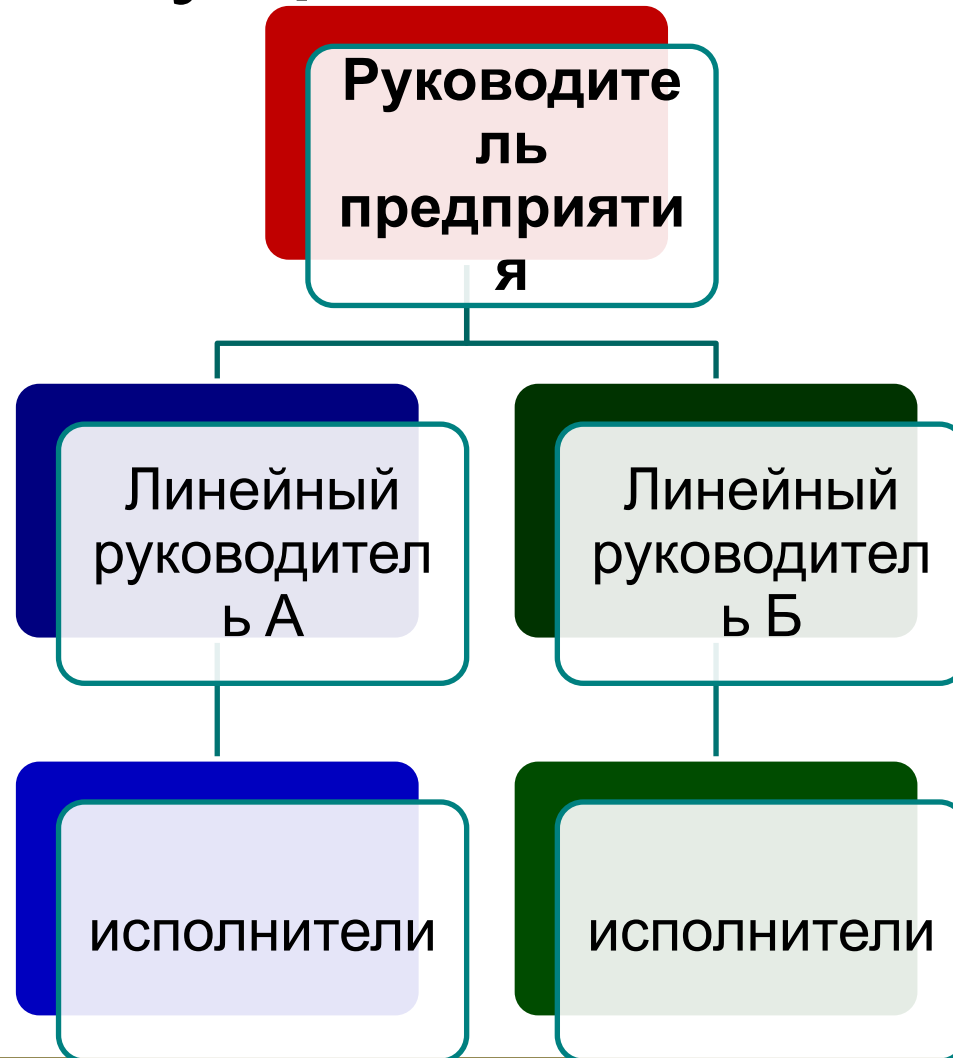
Под **структурой управления организацией** понимается упорядоченная совокупность взаимосвязанных элементов, находящихся между собой в устойчивых отношениях, обеспечивающих их функционирование и развитие как единого целого.

**Элементы структуры:** отдельные работники организации, службы, отделы и другие звенья аппарата управления.

В управленческой практике отелей наиболее распространены следующие типы организационных структур:

- ***линейная;***
- ***функциональная;***
- ***линейно-функциональная.***

# Линейная структура управления

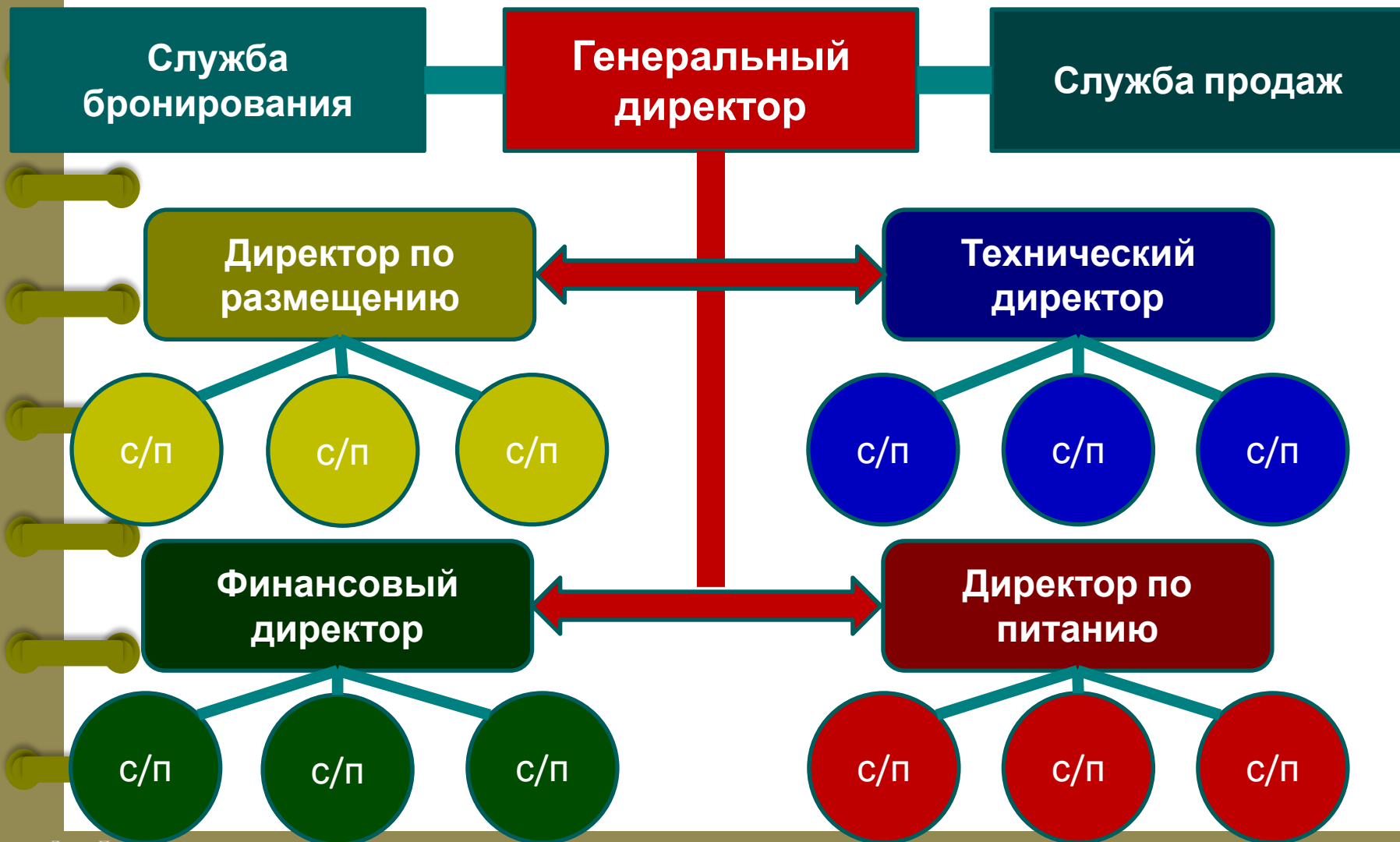


# Функциональная структура управления

Директор



# Линейно-функциональная структура управления



Гостиничные службы в зависимости от наличия контакта с гостем расположены на двух уровнях.

**На первом уровне** – службы, персонал которых имеет непосредственный контакт с гостем (***контактные службы***).

**На втором уровне** – службы, персонал которых практически не контактирует с гостем (***неконтактные службы***).

Главной задачей организационной структуры гостиницы является

**установление отношений**

**полномочий** высшего руководства с низшими уровнями сотрудников.

Сущность организационной структуры состоит в **делегировании прав и**

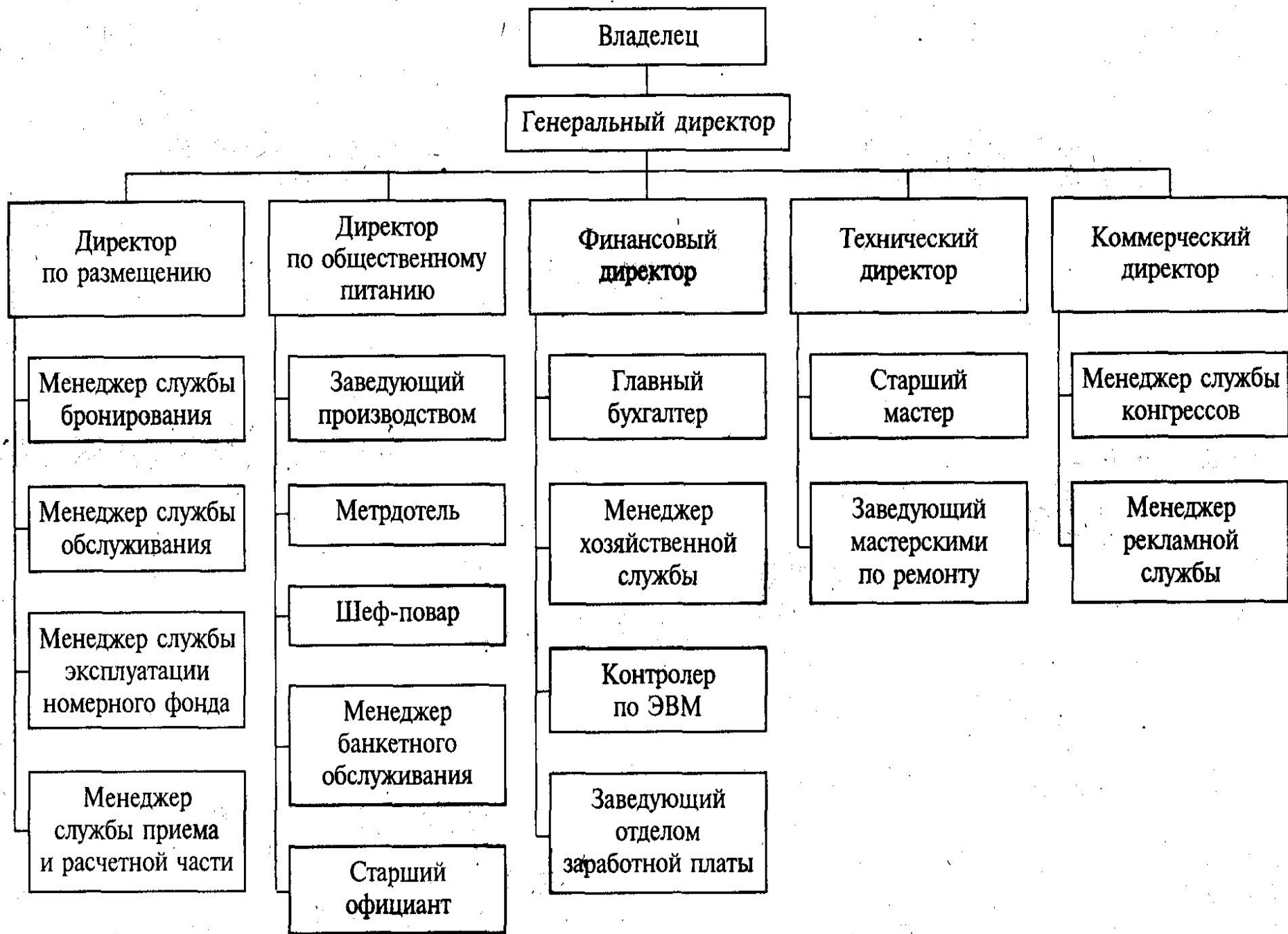
**обязанностей** для разделения труда.

В организационной структуре

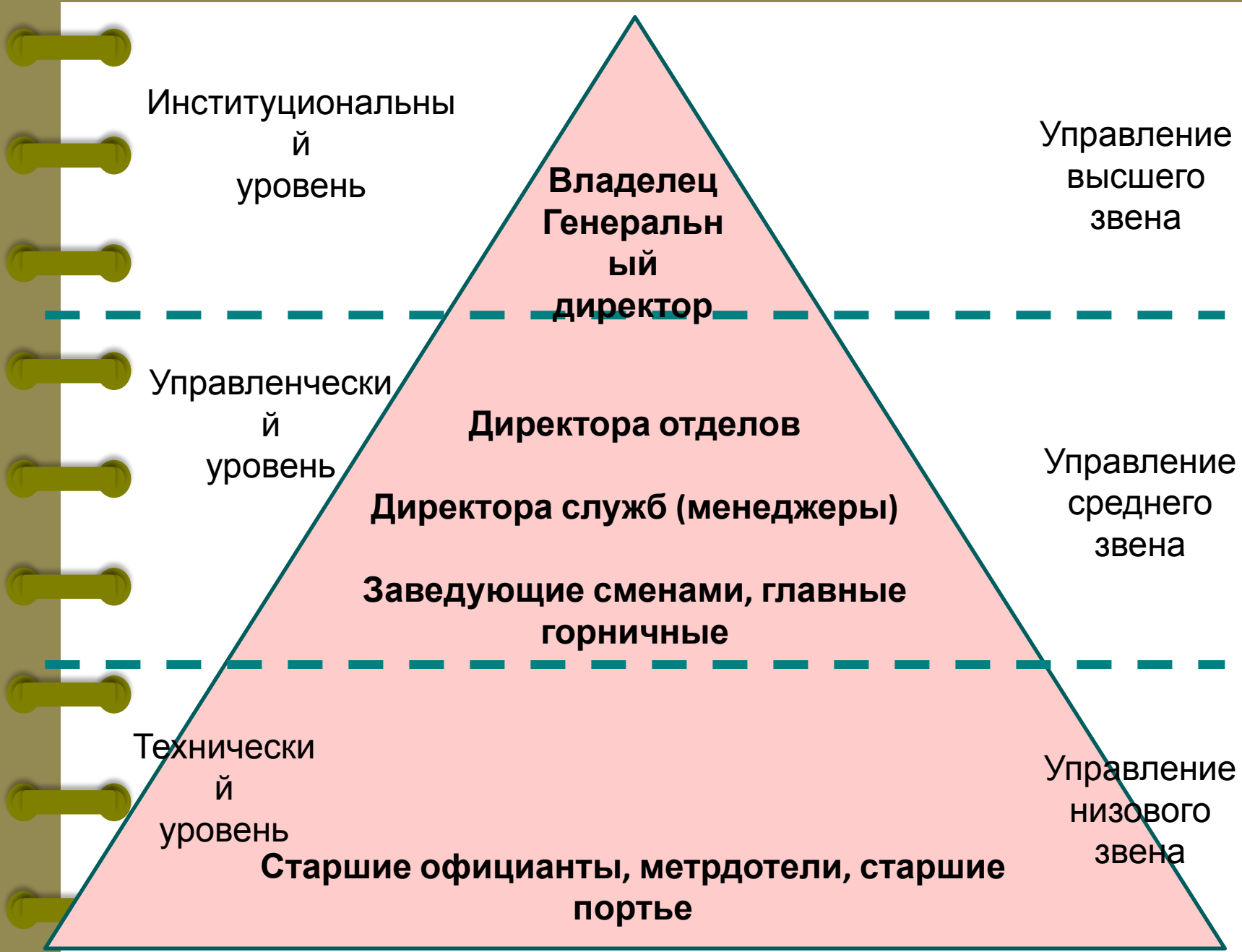
гостиницы **отражаются полномочия и**

**обязанности**, которые возложены на

каждого ее работника.







Главной задачей организационной структуры гостиницы является

**установление отношений**

**полномочий** высшего руководства с низшими уровнями сотрудников.

Сущность организационной структуры состоит в **делегировании прав и обязанностей** для разделения труда.

В организационной структуре гостиницы **отражаются полномочия и обязанности**, которые возложены на каждого ее работника.