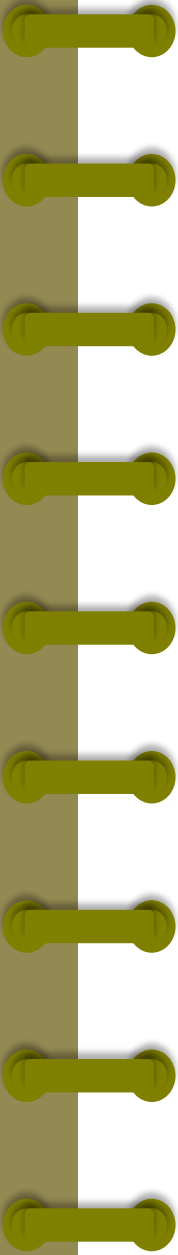


МДК.05.01. Управление персоналом

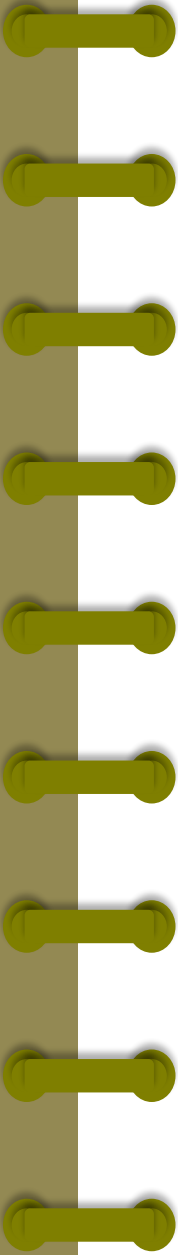
Раздел 1. Организации работы персонала современной гостиницы

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.



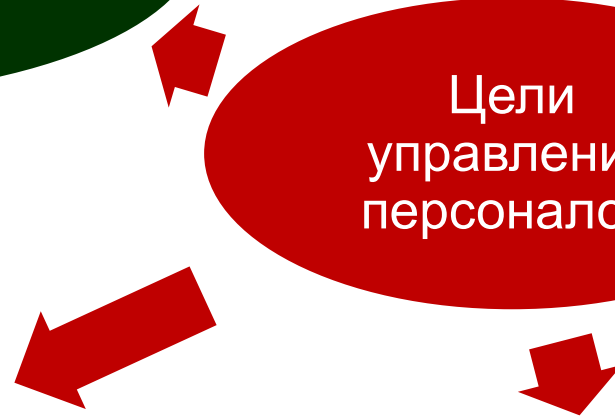
Деятельность по управлению персоналом — целенаправленное воздействие на человеческую составляющую организации, ориентированное на приведение возможностей персонала в соответствие с целями, стратегией, условиями развития организации.

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,

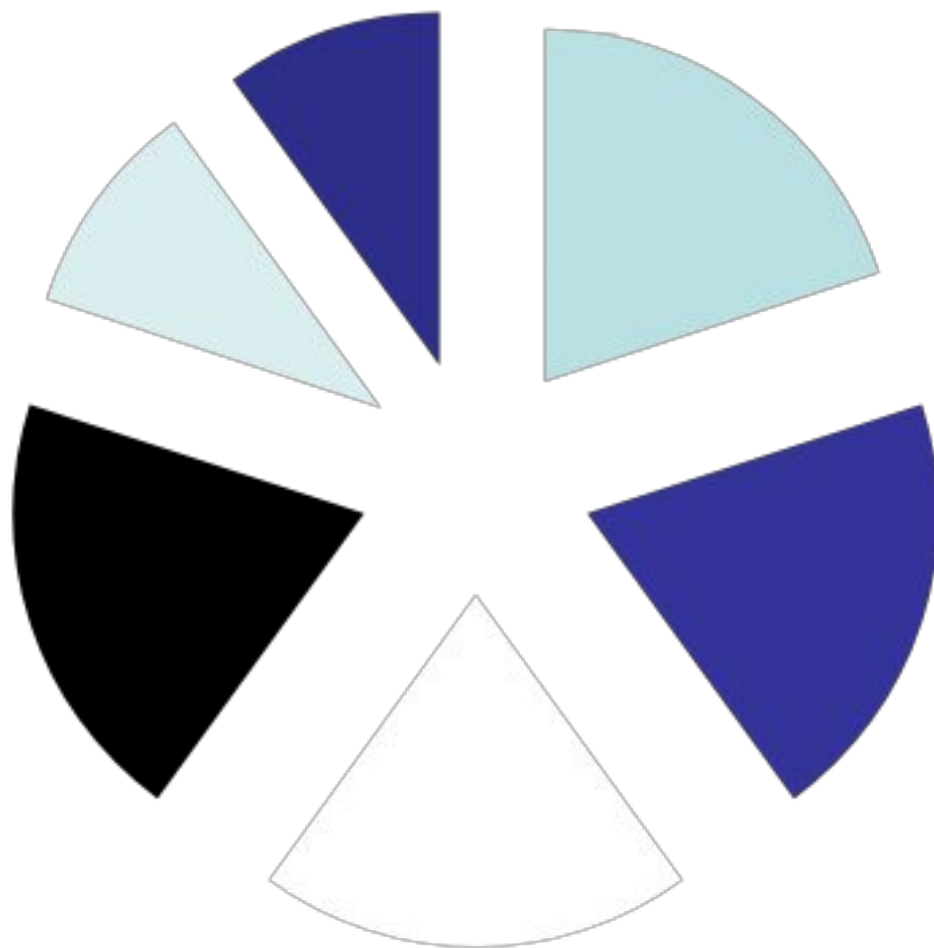
Между субъектом и объектом управления существуют прямые и обратные связи.

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.

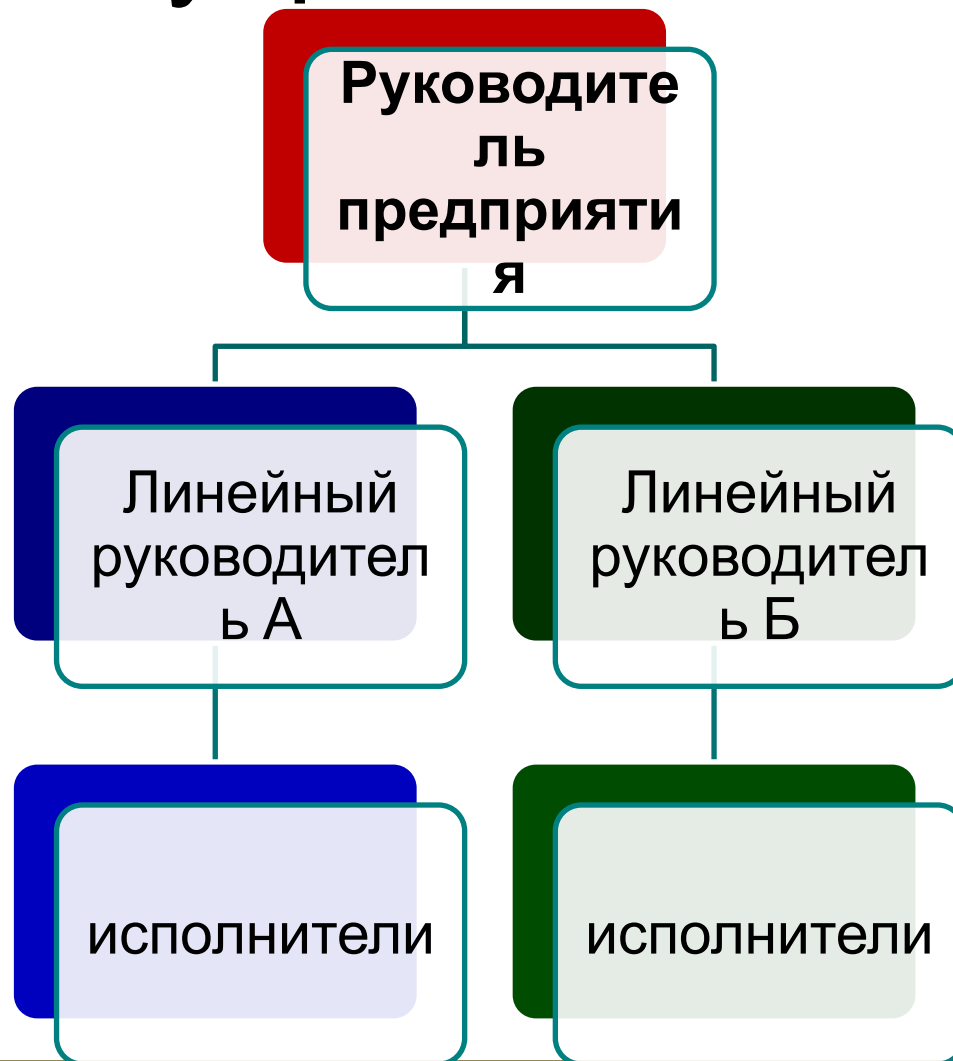
Под **структурой управления организацией** понимается упорядоченная совокупность взаимосвязанных элементов, находящихся между собой в устойчивых отношениях, обеспечивающих их функционирование и развитие как единого целого.

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

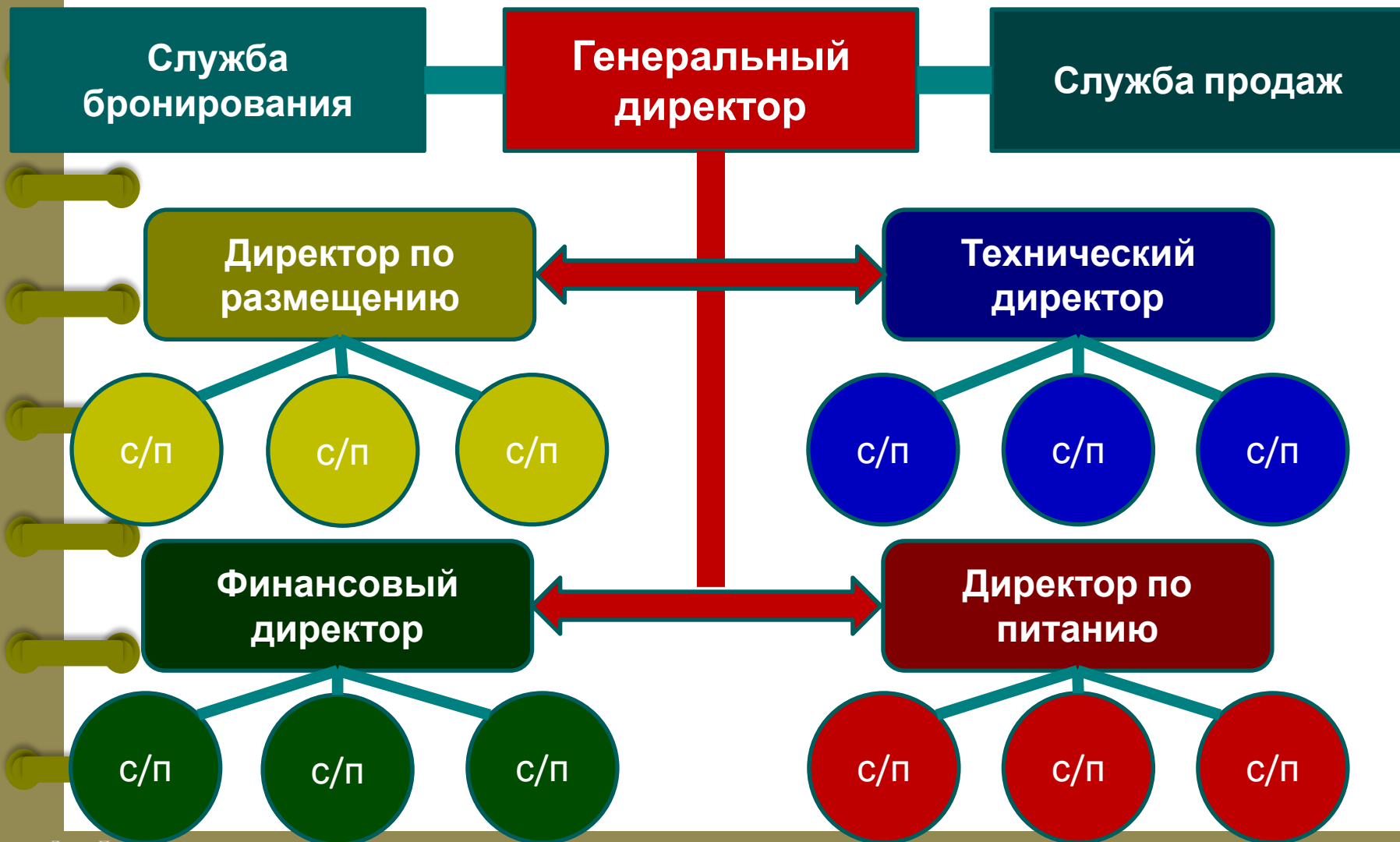


Функциональная структура управления

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***).

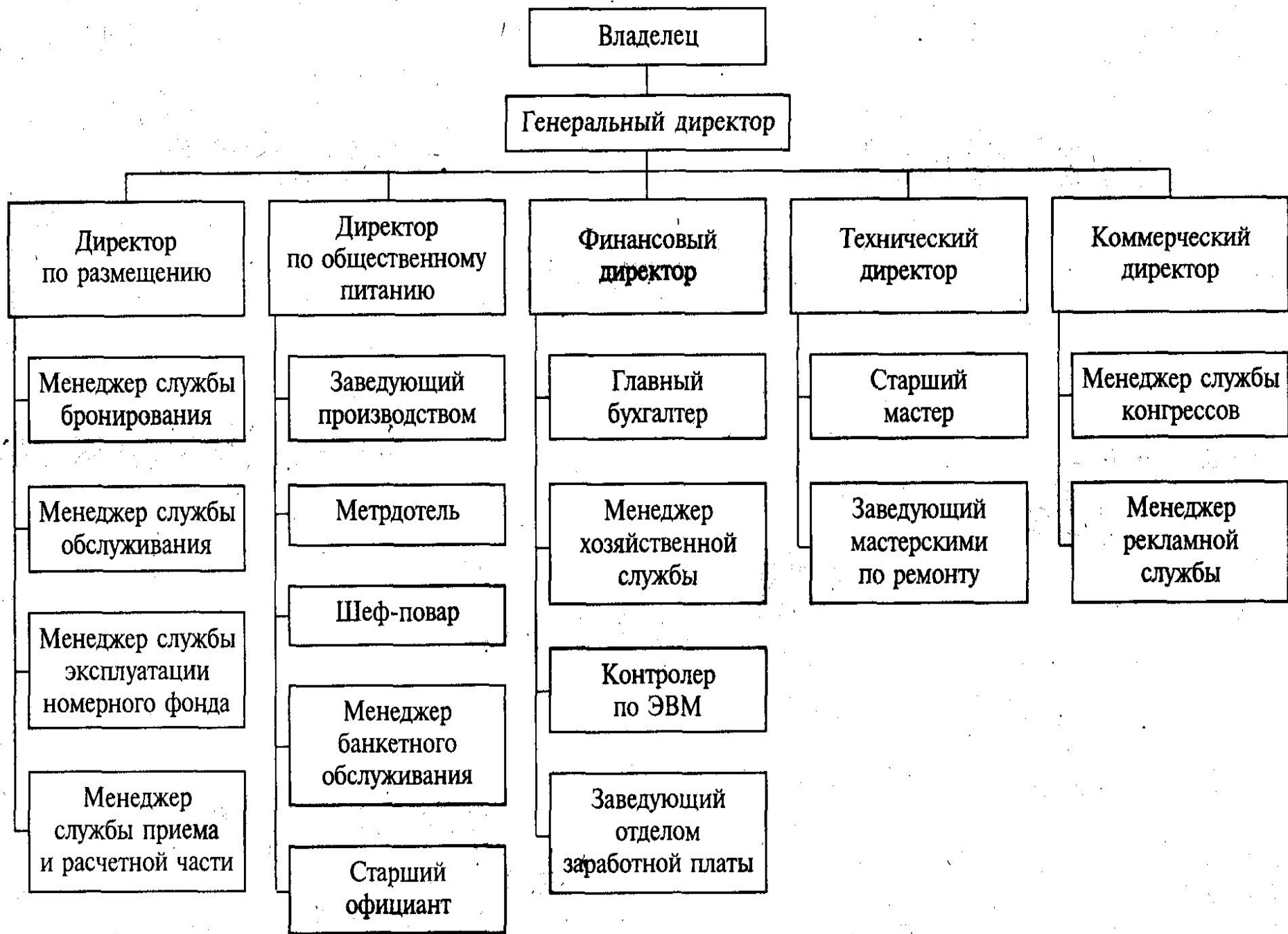
Главной задачей организационной структуры гостиницы является

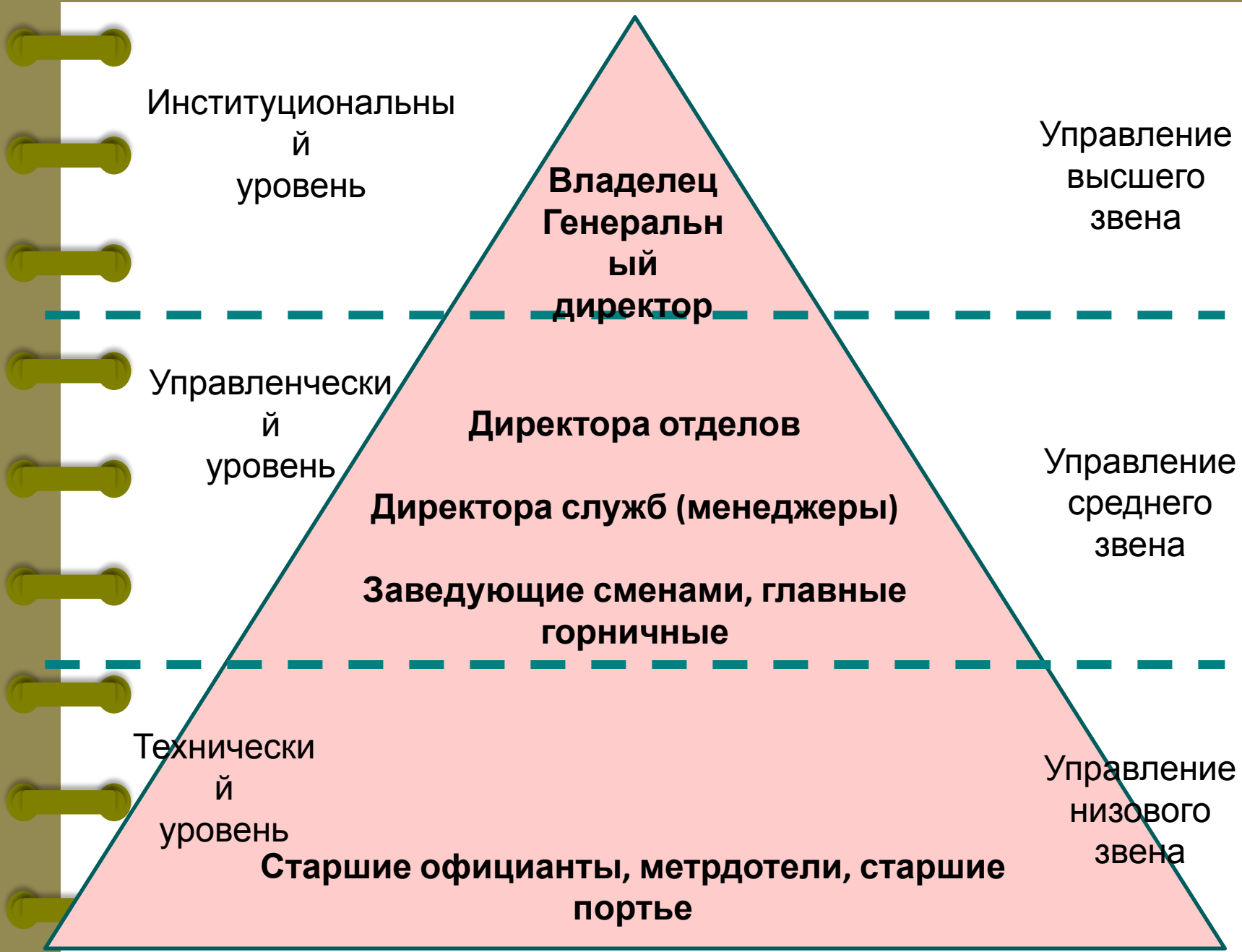
установление отношений

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.