

Тема 2

УПРАВЛІННЯ ПЕРСОНАЛОМ ЯК СОЦІАЛЬНА СИСТЕМА

Практичне заняття

Завдання

1. Проаналізувати кваліфікаційні характеристики професій працівників ресторанного господарства (торгівлі), їх місця в організаційній структурі управління.

2. Визначити рівень кваліфікації для керівників та фахівців підприємства ресторанного господарства (торгівлі), а також умови їх пересування на більш високі посади.

Порядок виконання

1. Керуючись даними щодо кількості штатних одиниць на підприємстві (додаток А), побудувати організаційну структуру управління з виділенням лінійних та функціональних зв'язків. Визначити тип організаційної структури. Приклад побудови організаційної структури управління наведено на рис. А.1.

2. Визначити, які посадові особи відносяться до групи керівника (команди) (1), функціональних підрозділів (2), виробничих підрозділів (3), комітетів (4). Розподіліть їх, використовуючи таку форму:

Група керівника (команда)	Функціональні підрозділи	Виробничі підрозділи	Комітети
1	2	3	4
	1. _____ (Назва підрозділу)	2. _____ (Назва підрозділу)	3. _____ (Назва підрозділу)
	(Посада)	(Посада)	(Посада)
	(Посада)	(Посада)	(Посада)

За якими ознаками здійснюється розподіл працівників у ці формальні групи?

3. Використовуючи Класифікатор професій ДК 003-95 та «Довідник кваліфікаційних характеристик професій працівників. Випуск 65. Торгівля та громадське харчування», розподілити посадових осіб, наведених у штатному розкладі, на п'ять груп: керівники (1),

професіонали (2), фахівці (3), технічні службовці (4), робітники (5). Результати розподілу подати в такій формі:

Керівники	Професіонали	Фахівці	Технічні службовці	Робітники
1.	1.	1.	1.	1.
2.	2.	2.	2.	2.
3.	3.	3.	3.	3.
...

Вкажіть особливості діяльності посадових осіб кожної групи.

4. Ураховуючи вимоги законодавства щодо оплати праці і регіональні особливості стимулювання працівників ресторанного господарства та торгівлі, визначити оклади для кожної посадової особи і розрахувати місячний фонд заробітної плати. Результати розрахунків занести до відповідної таблиці (штатної структури).

Теми рефератів, доповідей і контрольних робіт

1. Особистість лідера команди як запорука успіху організації.
2. Формування особистості працівника сфери гостинності.
3. Соціальна структура та її внесок в ефективність підприємства сфери гостинності.
4. Рольова структура персоналу як дієвий чинник успіху сучасного підприємства гостинності.
5. Сучасні кваліфікаційні вимоги до працівників сфери торгівлі, готельного та ресторанного господарства.
6. Вимоги до професійно-кваліфікаційного рівня фахівців підприємств сфери торгівлі, готельного та ресторанного господарства.
7. Вимоги до професійно-кваліфікаційного рівня менеджерів підприємств сфери торгівлі, готельного та ресторанного господарства.
8. Професійна компетентність і професійна придатність торговельного працівника у сучасних умовах.
9. Професійна компетентність і професійна придатність працівників готельно-ресторанного господарства у сучасних умовах.