

Самостійна робота з навчальної дисципліни «Вступ до гостинності»

Тема: Кадровий потенціал – основа прибутковості підприємства готельно-ресторанного бізнесу

Питання для опрацювання:

1. Види графіків роботи ресторанних підприємств з урахуванням виробничоторговельної діяльності
2. Оцінка і стимулювання праці персоналу

Основні терміни та поняття: гостинність, індустрія гостинності, технологія обслуговування, модель гостинності, процес обслуговування, класифікація, ресторани, кафе.

Рекомендована література

1. Головка О.М., Кампов Н.С., Махлинець С.С., Симочко Г.В. Організація готельного господарства: навч. посіб. К.: Кондор, 2012. 338 с.
2. Готельно-ресторанна справа. Навчально-методичне видання. Книга 1. Б. М. Андрушків, Л. Я. Малюта, Г. Й. Островська та ін. Тернопіль: ФОП Паляниця В. А., 2018. 268 с.
3. Давидова О.Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві: підруч. Харків: Вид-во Іванченка І. С., 2018. 487 с.
4. Круль Г.Я. Основи готельної справи: навчальний посібник. К: Центр учбової літератури, 2011. 368 с.

Запитання для самоперевірки:

1. Що таке управління персоналом?
2. Які основні функції управління персоналом?
3. Яка структура управління персоналом?