

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

Кафедра Управління персоналом і економіка праці
(найменування кафедри)

РЕФЕРАТ

кваліфікаційної роботи
на здобуття освітнього ступеня магістра
зі спеціальності 051 «Економіка»
(шифр та найменування спеціальності)
за магістерською програмою професійного спрямування
Управління персоналом сучасної організації
(назва магістерської програми)

на тему: **«Удосконалення стимулювання праці персоналу підприємства з метою підвищення її ефективності»**
(назва теми)

Виконавець:

студентка 6 курсу ЦЗФН

Блажко І.О.

(прізвище, ім'я, по батькові)

/підпис/

Науковий керівник:

к.е.н., доцент

(науковий ступінь, вчене звання)

Збрицька Т.П.

(прізвище, ім'я, по батькові)

/підпис/

ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА РОБОТИ

Актуальність теми: побудова ефективної системи стимулювання персоналу – найважливіший інструмент розвитку сучасного підприємства.

Мета дослідження: удосконалення системи стимулювання праці персоналу ресторану «Марсала».

Завдання дослідження:

- описати сутність, зміст та ефективність системи стимулювання персоналу в ресторані «Марсала»;
- дослідити діючу систему стимулювання персоналу;
- проаналізувати сучасний стан системи стимулювання персоналу;
- запропонувати шляхи вдосконалення системи стимулювання персоналу ресторану «Марсала»;
- обґрунтувати доцільність та ефективність наведених пропозицій з відповідними розрахунками економічної ефективності.

Об'єкт дослідження: діяльність персоналу ресторану «Марсала».

Предмет дослідження: методи системи стимулювання персоналу, їх оцінка та вдосконалення на базовому підприємстві.

Методи дослідження: статистичні, економіко-математичні, графічні, узагальнення, аналіз, порівняння тощо.

Інформаційна база дослідження. Спеціальна вітчизняна та зарубіжна література за темою дослідження; нормативно-довідкова інформація; планова та звітна документація ресторану «Марсала».

Структура та обсяг роботи. Кваліфікаційна робота магістра складається зі вступу, трьох розділів, висновків, списку використаних джерел (57 найменувань) та 1 додатку. Загальний обсяг роботи становить 102 сторінки. Основний зміст викладено на 93 сторінках. Робота містить 18 таблиць, 14 рисунків.

ОСНОВНИЙ ЗМІСТ РОБОТИ

У першому розділі «**Теоретичні аспекти системи стимулювання персоналу в організації**» розглянуто теоретичні основи системи стимулювання та особливості системи стимулювання в ресторанному бізнесі з урахуванням закордонного досвіду.

У другому розділі «**Аналіз ефективності системи стимулювання персоналу ресторану «Марсала»**» проаналізовано організаційно-господарську характеристику ресторану «Марсала»; кількісно-якісний склад

персоналу ресторану та діючу систему стимулювання персоналу в ресторані «Марсала».

У третьому розділі «Удосконалення стимулювання праці персоналу ресторану «Марсала» з метою підвищення її ефективності» запропоновано вдосконалення системи стимулювання для *Кухарів* в ресторані «Марсала та вдосконалення системи преміювання для всіх категорій персоналу в ресторані.

ВИСНОВКИ

Проведене дослідження дозволило зробити висновки, основні з яких такі:

1. *Очікувані результати від наших рекомендацій* щодо вдосконалення системи стимулювання в ресторані «Марсала»: підвищиться ефективність господарської діяльності ресторану «Марсала» (збільшення річної продуктивності праці, виручки від реалізації товарів та чистого прибутку).

2. В якості найбільш ефективної системи стимулювання персоналу запропоновано проект системи стимулювання для *Кухарів* в ресторані «Марсала», а саме:

- *наведено* дерево цілей проекту з вдосконалення системи стимулювання праці *Кухарів*, яке забезпечить координацію робіт і покаже ієрархію цілей для досягнення завдань та *піраміду цілепокладання*, так як впровадження проекту відіб'ється на стратегічному рівні управління Рестораном. Розглянули зацікавлені сторони проекту та проаналізували ризики проекту;

- *вдосконалено* систему преміювання для всіх категорій персоналу в ресторані.

3. В результаті реалізації запропонованих заходів відбудеться: задоволеність умовами праці; зменшення кількості звільнень; більш ефективне використання робочого часу; підвищення якості управління персоналом; оптимізація психологічного клімату в колективі; зміцнення неформальних взаємин; збільшення рівня задоволення від роботи; підвищення лояльності персоналу та покращення іміджу Ресторану.

АНОТАЦІЯ

Блажко Інна Олексіївна
(*прізвище та ініціали студента*)

«Удосконалення стимулювання праці персоналу підприємства з метою підвищення її ефективності»
(*назва кваліфікаційної роботи*)

кваліфікаційна робота на здобуття освітнього ступеня магістра зі спеціальності **051«Економіка»** за магістерською програмою **«Управління персоналом сучасної організації»**,
Одеський національний економічний університет
м. Одеса, 2018 рік

Кваліфікаційна робота магістра складається з трьох розділів.

Об'єкт дослідження - діяльність персоналу підприємства, зокрема ресторану «Марсала». У роботі розглядаються *теоретичні аспекти* стимулювання персоналу в ресторані.

Проаналізовано: організаційно-господарську характеристику ресторану «Марсала»;
- кількісно-якісний склад персоналу ресторану «Марсала»;
- діючу систему стимулювання персоналу.

Запропоновано: вдосконалення системи стимулювання *Кухарів* в ресторані «Марсала»;
- вдосконалення системи преміювання для всіх категорій персоналу в ресторані.

Наведено обґрунтовані розрахунки економічного ефекту щодо пропозицій.

Ключові слова: система стимулювання, матеріальна та нематеріальна мотивація, ресторанна галузь, задоволення персоналу.

ANNOTATION

Blazhko Inna Alekseevna
(*students surname and initials*)

«Improvement of labor stimulation of employees of the enterprise in order to increase its efficiency»
(*work title*)

thesis for Master degree in specialty **051«Economics»**
under the program **«Personnel management of a modern organization»**,
Odessa National Economic University Odessa, 2018

Master's qualification work consists of three sections.

The object of study is the activity of the personnel of the enterprise, in particular the restaurant «Marsala».

The paper considers the theoretical aspects of staff incentives in the restaurant.

Analyzed: organizational and economic characteristics of the restaurant «Marsala»;
- quantitative and qualitative composition of personnel of the restaurant «Marsala»;
- An active system of staff incentives.

Proposed: Improvement of the system of stimulation of Cooks in the restaurant «Marsala»;
- Improvement of bonus system for all categories of staff at the restaurant.

The justified calculations of the economic effect of the proposals are presented.

Key words: incentive system, material and non-material motivation, restaurant industry, staff satisfaction.