

Теми рефератів

«HR-менеджмент»

1. Корпоративна культура компанії та принципи її формування.
2. Комунікативні техніки в Інтернет-просторі.
3. Правила формування штатного розпису підприємства ресторанного бізнесу.
4. Правила особистої презентації під час співбесіди.
5. Правила підготовки до процесу інтерв'ювання претендента на роботу.
6. Групи та призначення запитань для співбесіди з претендентом на роботу.
7. Критерії відбору персоналу для підприємства ресторанного бізнесу.
8. Правила складання посадових інструкцій для співробітників підприємства ресторанного бізнесу.
9. Причини та шляхи мінімізації плинності кадрів на підприємствах ресторанного бізнесу.
10. Зміст роботи тренінг-менеджера ресторанного комплексу.
11. Особливості навчання дорослих людей.
12. Характеристика матеріальних форм стимулювання персоналу.
13. Характеристика та переваги нематеріальних форм стимулювання персоналу.
14. Сутність маркетингового підходу до трудових ресурсів компанії.
15. Стандарти продуктивності на підприємствах ресторанного бізнесу.
16. Постійні та змінні витрати на працю для співробітників підприємств ресторанного бізнесу.
17. Особливості формування графіка роботи персоналу підприємств ресторанного бізнесу.
18. Сутність трудової дисципліни.
19. Методи управління дисципліною на підприємствах ресторанного бізнесу.
20. Правила накладення дисциплінарних стягнень.

21. Професійна етика працівників підприємства ресторанного бізнесу.
22. Професійні стандарти співробітників підприємств ресторанного бізнесу.
23. Професійний етикет працівника підприємства ресторанного бізнесу.
24. Особливості розвитку персоналу підприємства ресторанного бізнесу.
25. Проблеми планування та розвитку кар'єрної траєкторії співробітників підприємства ресторанного бізнесу.
26. Мотиваційні системи на підприємствах ресторанного бізнесу.
27. Облік і контроль результатів праці працівників підприємства ресторанного бізнесу.
28. Плинність кадрів і методи її зниження на підприємствах ресторанного бізнесу.
29. Методи оцінювання персоналу на підприємствах ресторанного бізнесу.
30. Управління конфліктними ситуаціями під час роботи з персоналом.