



СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ «HR менеджмент готелів і ресторанів»

Ступінь вищої освіти - Магістр
Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»
Освітня програма «Готельно-ресторанний бізнес»
Рік навчання 2й, семестр 3
Форма навчання денна/заочна
Кількість кредитів ЄКТС 4
Мова викладання українська

Лектор курсу
Контактна інформація
лектора (e-mail)
Сторінка курсу в eLearn

К.е.н., ст. наук. співроб. Самсонова Вікторія Володимирівна
067 915 84 94
samsonova_v@nubip.edu.ua
<https://elearn.nubip.edu.ua/enrol/index.php?id=3907>

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ (до 1000 друкованих знаків)

Метою дисципліни «HR менеджмент готелів і ресторанів» є підготовка студентів до ефективного управління співробітниками, персоналом готелів і ресторанів, в т.ч. на міжнародному рівні, тобто формування у студентів цілісного і логічно-послідовного комплексу теоретичних знань про сутність управління людськими ресурсами готелів і ресторанів і практичних умінь щодо розробки та здійснення на міжнародному рівні кадрової політики в готелях і ресторанах, добору та розміщення персоналу, його оцінювання і навчання.

Основними **завданнями** вивчення дисципліни «HR менеджмент готелів і ресторанів» є:

- сприяти розумінню студентами сутності та соціальної значущості людських ресурсів готелів і ресторанів у сучасних умовах;
- сприяти розумінню студентами місця і ролі курсу в системі менеджменту і формуванні якостей HR-менеджера;
- вивчити HR теорію, методологію, технології і кращі міжнародні та вітчизняні практики, які сприяють організаційній стійкості та досягненню стратегічної мети;
- визначити виклики, які постали перед HR у контексті глобалізації;
- розглянути можливості реформування управлінських відносин в Україні та світі.

Компетентності ОП:

Інтегральна компетентність (ІК): здатність розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру готельно-ресторанної справи.

Загальні компетентності (ЗК):

- ЗК 1.** Здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів).
- ЗК 4.** Здатність працювати в команді.
- ЗК 7.** Здатність приймати обґрунтовані рішення.

Спеціальні(фахові, предметні) компетентності (СК):

СК 2. Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування культурних особливостей функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК 4. Здатність створювати і впроваджувати продуктивні, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК 6. Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами.

СК 10. Здатність застосовувати принципи соціальної відповідальності в діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК 17. Здатність використовувати психологічні технології в управлінні підприємством і при обслуговуванні споживачів.

Програмні результати навчання (ПРН) ОП:

ПРН 1. Розробляти і приймати ефективні рішення з питань розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, враховуючи цілі, ресурси, обмеження та ризики, забезпечувати їх реалізацію, аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та ймовірні наслідки їх впливу.

ПРН 2. Вільно спілкуватись усно і письмово українською та англійською мовами при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері готельно-ресторанного бізнесу.

ПРН 8. Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення.

ПРН 10. Відповідати за формування ефективної кадрової політики суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, організаційні комунікації, розвиток професійного знання, оцінювання стратегічного розвитку команди, підбір та мотивування персоналу на ефективне вирішення професійних завдань.

ПРН 12. Зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються.

СТРУКТУРА КУРСУ

Тема	Години (лекції/лабораторні, практичні, семінарські)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
3 семестр				
Модуль 1				
Тема1 Людські ресурси як об'єкт менеджменту	3/3	Знати сучасний стан теорії управління персоналом, специфіку міжнародного HR-менеджменту та його зв'язок з іншими сферами практичної діяльності. Розуміти основні характеристики персоналу міжнародних готелів і ресторанів. Вміти орієнтуватися у програмному матеріалі дисципліни, усвідомлено працювати з першоджерелами. Застосовувати отримані знання у процесі здійснення професійної діяльності.	Здача практичної роботи. https://elearn.nubip.edu.ua/enrol/index.php?id=3907 Написання тестів. Виконання самостійної роботи.	30
Тема 2 Методологія менеджменту персоналу	3/3	Знати основні методи, принципи та стилі управління персоналом. Розуміти основні положення міжнародного HR-менеджменту.	Здача практичної роботи. https://elearn.nubip.edu.ua/enrol/index.php?id=3907 Написання тестів.	40

		<p>Вміти застосовувати отримані знання у процесі здійснення міжнародного HR-менеджменту.</p> <p>Застосовувати технології прийняття управлінських рішень в управлінні персоналом;</p> <p>Застосовувати системний підхід до міжнародного менеджменту персоналу.</p>	Виконання самостійної роботи.	
Модуль 2				
Тема 3 Планування й формування людських ресурсів сфери гостинності і туризму	3/3	<p>Знати основні поняття кадрового планування.</p> <p>Розрізнити поняття маркетингу персоналу та його функції.</p> <p>Застосовувати різні види планування людських ресурсів.</p> <p>Вміти кваліфіковано визначати фактори, що впливають на визначення потреб у персоналі.</p>	<p>Здача практичної роботи.</p> <p>https://elearn.nubip.edu.ua/enrol/index.php?id=3907</p> <p>Написання тестів.</p> <p>Виконання самостійної роботи.</p>	30
Тема 4 Організація підбору та відбору персоналу	3/3	<p>Знати зміст процесу набору та наймання працівників.</p> <p>Розуміти методи та форми міжнародної професійної орієнтації.</p> <p>Аналізувати моделі та методи відбору працівників у світі.</p> <p>Розрізнити види трудової адаптації.</p> <p>Вміти складати професіограми.</p> <p>Застосовувати сучасні форми та прийоми профорієнтації.</p> <p>Застосовувати сучасні процедури найму персоналу.</p> <p>Використовувати норми трудової адаптації, інструктажу, наставництва.</p>	<p>Здача практичної роботи.</p> <p>https://elearn.nubip.edu.ua/enrol/index.php?id=3907</p> <p>Написання тестів.</p> <p>Виконання самостійної роботи.</p>	20
Тема 5 Управління розвитком і рухом персоналу сфери гостинності і туризму	3/3	<p>Розуміти світові та вітчизняні техніки виявлення та аналізу потреб персоналу.</p> <p>Знати поняття про трудову кар'єру.</p> <p>Розрізнити особливості підготовки кадрового резерву.</p> <p>Вміти виявляти та аналізувати потреби персоналу.</p> <p>Вміти планувати та управляти службовою кар'єрою працівників.</p> <p>Вміти аналізувати потреби та</p>	<p>Здача практичної роботи.</p> <p>https://elearn.nubip.edu.ua/enrol/index.php?id=3907</p> <p>Написання тестів.</p> <p>Виконання самостійної роботи.</p>	20

		оцінювати план розвитку персоналу.		
Модуль 3				
Тема 6 Кадрова політика і стратегія управління людськими ресурсами в сфері гостинності і туризму	3/3	Розуміти поняття та значення кадрової політики в готелях і ресторанах. Розрізнити етапи проектування кадрової політики в готелях і ресторанах; Знати моделі управління людськими ресурсами в готелях і ресторанах. Вміти визначати фактори, що впливають на формування кадрової політики. Застосовувати взаємопов'язано стратегії розвитку організації, HR-стратегії та кадрової політики.	Здача практичної роботи. https://elearn.nubip.edu.ua/enrol/index.php?id=3907 Написання тестів. Виконання самостійної роботи.	30
Тема 7 Ефективність управління людськими ресурсами в сфері гостинності і туризму	2/2	Знати основні методики управління ефективністю. Розуміти критерії ефективності управління персоналом. Розрізнити методи оцінювання ефективності результатів роботи персоналу. Вміти організувати процеси управління персоналом. Застосовувати системно економічні, соціальні та організаційні показники управління персоналом. Проводити кадровий аудит та кадрове консультування.	Здача практичної роботи. https://elearn.nubip.edu.ua/enrol/index.php?id=3907 Написання тестів. Виконання самостійної роботи.	40
Всього за 1 семестр				70
Екзамен				3
Всього за курс				120

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

<i>Політика щодо дедлайнів та перескладання:</i>	Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модулів відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
<i>Політика щодо академічної доброчесності:</i>	Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Самостійні роботи, де передбачається написання теоретичного матеріалу, повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу
<i>Політика щодо відвідування:</i>	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (в он-лайн формі за погодженням із дирекцією ННІ)

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ СТУДЕНТІВ

Рейтинг здобувача вищої освіти, бали	Оцінка національна за результати складання екзаменів заліків	
	екзаменів	заліків
90-100	відмінно	зараховано
74-89	добре	
60-73	задовільно	
0-59	незадовільно	не зараховано

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

1. Балановська Т. І., Михайліченко М. В., Троян А. В. Сучасні технології управління персоналом: навчальний посібник. Київ: ФОП Ямчинський О.В., 2020. 466с.
2. Шкробот М.В., Ведута Л.Л. HR-менеджмент: конспект лекцій : навч. посіб. для студ. спеціальності 073 «Менеджмент. Київ. КПІ ім. Ігоря Сікорського. 2020. 270 с.
3. Новікова М.М., Швед А.Б. HR-менеджмент : конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти всіх форм навчання спеціальності 073 – Менеджмент. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2022. 111 с.
4. Сочинська-Сибірцева І.М., Доренська А.О., Тушевська Т.В. HR-менеджмент: навч. посіб. Кропивницький : ЦНТУ, 2022. 278 с.
5. Менеджмент персоналу: навч.-методич. посіб за заг. ред. М. М. Шкільняка. Тернопіль. 2022. 280 с.
6. Петрінко В.С. Конфліктологія: курс лекцій, енциклопедія, програма, таблиці. Навчальний посібник. Ужгород : Видавництво УжНУ «Говерла», 2020. 360 с.
7. Професійний розвиток персоналу підприємств в системі мотиваційного менеджменту: колективна монографія / М.В. Семикіна, С.В. Дудко, А.А. Орлова та ін. Кропивницький : Видавець Лисенко В.Ф., 2021. 440 с.
8. Балабанова, Л. В. Управління персоналом : підручник для студ. вищ. навч. закл. Київ : Центр учбової літератури, 2019 . 468 с.
9. Деніел Канеман: «Прийняття рішень у невизначеності» Харків: Видавництво: «Гуманітарний Центр», 2021. 540 с.
10. Гавкалова. Н.Л., Болотова О.О. Організаційно-економічне забезпечення ефективності менеджменту персоналу підприємства : монографія. Харків : ХНЕУ ім. С. Кузнеця, 2020. 251 с.

Інформаційні ресурси

1. <https://elearn.nubip.edu.ua/enrol/index.php?id=3907> – електронний навчальний курс.
2. <http://www.management.com.ua/hrm/> - вітчизняний інтернет-портал для управлінців, розділ «Персонал» наповнюється статтями та матеріалами для практичного застосування у HR-менеджменті.
3. <http://www.hrliga.com/index.php> - спільнота кадровиків і фахівців з управління персоналом – новини, статті, журнал «Менеджер по персоналу».