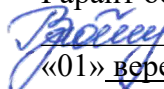


ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ



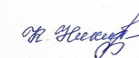
ПОГОДЖУЮ

Гарант освітньої програми

 Вікторія ГРАНОВСЬКА
«01» вересня 2023 року

ЗАТВЕРДЖУЮ

В.о. завідувача кафедри



Катерина НІКІТЕНКО

Протокол засідання кафедри

Готельно-ресторанного та туристичного
бізнесу й іноземних мов ХДАЕУ

від «01» вересня 2023 року № 1

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

HR-менеджмент готелів і ресторанів

Назва навчальної дисципліни

Рівень вищої освіти – другий (магістерський) рівень вищої освіти

Освітня програма – Готельно-ресторанна справа

Спеціальність – 241 Готельно-ресторанна справа

Галузь знань – 24 Сфера обслуговування

Кропивницький– 2023

Загальна інформація

Назва навчальної дисципліни	HR-менеджмент готелів і ресторанів
Факультет	Економічний
Назва кафедри	Готельно-ресторанного та туристичного бізнесу й іноземних мов
Викладач	Нікітенко Катерина Сергіївна; кандидат економічних наук; доцент кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу й іноземних мов;
Контактна інформація	м. 0506437139 nikitenko0506437139@gmail.com
Графік консультацій	Консультації online: Viber, Telegram, Zoom, тел. +30506437139
Програма дисципліни	<ol style="list-style-type: none"> 1. Теоретичні засади HR-менеджменту готелів. 2. Особливості формування колективу на підприємстві готельного бізнесу. 3. Кадрова політика HR-менеджменту готелів. 4. Планування потреби та набір персоналу в готелях. 5. Оцінювання та атестація персоналу в готелях. 6. Технологія управління розвитком персоналу в готелях. 7. Мотивація трудової діяльності на підприємстві готельного бізнесу . 8. Тайм-менеджмент як інструмент HR-менеджменту готелів. 9. Соціально-психологічні аспекти управління персоналом. 10. Інформатизація HR-менеджменту готелів.
Мова викладання	українська

1. Анотація курсу

Анотація курсу	Дисципліна спрямована на формування профілю майбутнього спеціаліста, надаючи йому знання з основ теорії та методології управління людськими ресурсами в умовах ринкової економіки.
Інформаційний пакет дисципліни	Веб-середовище Moodle

2. Мета та завдання курсу

Мета викладання дисципліни	Підготовка здобувачів до ефективного управління співробітниками, персоналом готелів і ресторанів, тобто формування у здобувачів цілісного і логічно-послідовного комплексу теоретичних знань про сутність управління людськими ресурсами готелів і ресторанів і практичних умінь щодо розробки та здійснення кадрової політики в готелях і ресторанах, добору та розміщення персоналу, його оцінювання і навчання.
Завдання вивчення дисципліни	Сприяти розумінню здобувачами сутності та соціальної значущості людських ресурсів готелів і ресторанів у сучасних умовах; сприяти розумінню здобувачами місця і ролі курсу в системі менеджменту і формуванні якостей HR-менеджера; вивчити HR теорію, методологію, технології і кращі 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.

3. Програмні компетентності та результати навчання

Компетентності здобувача вищої освіти, сформовані в результаті вивчення курсу	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру готельно-ресторанної справи.
Загальні	ЗК3. Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей. ЗК 5. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології. ЗК8. Здатність працювати в міжнародному контексті.
Спеціальні (фахові)	СК4. Здатність створювати і впроваджувати продуктові, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. СК 5. Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. СК 7. Здатність до підприємницької діяльності. СК 8. Здатність розробляти антикризові програми корпорацій, готельних та ресторанних мереж, суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
Програмні результати навчання (ПРН)	
ПРН	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 імовірні наслідки їх впливу. ПРН 3. Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі. ПРН 4. Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг. ПРН 5. Оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи з за невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень. 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.
4. Місце навчальної дисципліни у структурі освітньої програми	
Рік викладання	2023-2024 н.р.
Семестр	1-й
Курс	1
Обов'язкова компонента /	Обов'язкова компонента

Вибіркова компонента	
Пререквізити	Успішне опанування курсів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
Постреквізити	«Інновації ресторанного та туристичного бізнесу», «Управління проектами»

5. Обсяг курсу на поточний навчальний рік

Кількість кредитів / годин	3/90
Лекції	14 годин
Практичні / Семінарські	16 годин
Лабораторні	-
Самостійна/ Індивідуальна робота	60 годин
Форма підсумкового контролю	Екзамен

6. Технічне та програмне забезпечення / обладнання

Технічне та програмне забезпечення	Програмне забезпечення для роботи з освітнім контентом дисципліни та виконання передбачених видів освітньої діяльності: Moodle. вивчення курсу не потребує використання програмного забезпечення, крім загальноновживаних програм та операційних систем Microsoft Office.
Обладнання	Ноутбук, персональний комп'ютер, мобільний пристрій (телефон, планшет) з підключенням до Інтернет, інше обладнання: мультимедійний проектор для: комунікації та опитувань; виконання домашніх завдань; виконання завдань самостійної роботи; проходження тестування (поточний, рубіжний, підсумковий контроль)

7. Політика курсу

Загальні вимоги	Здобувачі вищої освіти повинні планомірно та систематично засвоювати навчальний матеріал. Активно працювати під час практичних занять, брати участь в обговорення дискусійних питань та кейсів, повною мірою долучатись до активних форм навчання. Заохочується робота у наукових гуртках, підготовка тез доповідей та участь у конференціях, підготовка та публікація наукових статей, участь у конкурсах наукових робіт та інше.
Політика щодо дедлайнів і перескладання	Письмові роботи, надані з порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75% від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Перескладання відбувається з дозволу провідного викладача за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).

Політика щодо відвідування	Відвідування занять є обов'язковим. Процедура відпрацювання пропущених занять з об'єктивних причин (хвороба, міжнародне стажування). Не запізнюватись на заняття. Дотримуватись техніки безпеки. Завчасно ознайомлюватись з темою практичної роботи. Пропущенні заняття відпрацьовувати у встановлений викладачем час.
Політика щодо виконання завдань	Позитивно оцінюються відповідальність, старанність, креативність, фундаментальність. Під час підготовки до практичних занять виконання самостійної роботи необхідно спиратись на конспект лекцій та рекомендовану літературу. Водночас вітається використання інших джерел з альтернативними поглядами на ті чи інші питання задля формування продуктивної дискусії та різнобічного вивчення тем дисципліни
Академічна доброчесність	Роботи здобувачів є виключно оригінальним дослідженням чи міркуванням. Будь-яке списування або плагіат (використання, копіювання підготовлених завдань та/або розв'язання задач іншими здобувачами) тягне за собою анулювання зароблених балів. Використання друкованих і електронних джерел інформації під час підсумкового контролю заборонено. Списування під час тестових робіт та протягом іспиту заборонено.

8. Структура курсу

Номер тижня	Вид занять	Тема заняття або завдання на самостійну роботу	Кількість				
			годин				балів
			Лк	лаб.	сем. / пр.	СР	
Змістова частина 1 ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ HR-МЕНЕДЖМЕНТУ ГОТЕЛІВ							
1-2	Тема 1	Теоретичні засади HR-менеджменту готелів	1		2	8	8
3-4	Тема 2	Особливості формування колективу на підприємстві готельного бізнесу	2		2	8	8
4-5	Тема 3	Кадрова політика HR-менеджменту готелів	2		2	7	8
	ПК 1	Підсумкова робота №1	-		-	-	18
Змістова частина 2 ПЛАНУВАННЯ І УПРАВЛІННЯ ПЕРСОНАЛОМ							
6-7	Тема 4	Планування потреби та набір персоналу в готелях. Оцінювання та атестація персоналу в готелях	2		2	7	8
8-9	Тема 5	Технологія управління розвитком персоналу в готелях	2		2	7	8

10-11	Тема 6	Мотивація трудової діяльності на підприємстві готельного бізнесу	2		2	7	8
12-13	Тема 7	Тайм-менеджмент як інструмент HR-менеджменту готелів. Інформатизація HR-менеджменту готелів	2		2	8	8
14-15	Тема 8	Соціально-психологічні аспекти управління персоналом.	1		2	8	8
	ПК 2	Підсумкова робота №2	-		-	-	18
	Сума		14		16	60	100

9. Форми і методи навчання

Лекція	Словесні методи навчання: пояснення (інформаційно-повідомлювальне, інструктивне-практичне, пояснювальне-спонукальне, система зображально-виражальних засобів. Словесний метод (лекція – вступна, тематична, оглядова, підсумкова). Проведення лекційних занять включає: викладення теоретичного матеріалу, оглядові лекції з використанням наочного матеріалу, опорного конспекту, лекції візуалізації з використанням мультимедійних технологій Наочні методи навчання, ілюстрування
Практичні /Семінарські	Презентації, демонстрація, обговорення, аналіз конкретних ситуацій, дискусія, бесіди, дебати, кейс-методи, роботи в малих групах тощо.
Лабораторні	-
Самостійна робота	Конспектування, тезування, анотування, рецензування, підготовка презентацій, тез доповідей та участь у конференціях, підготовка та публікація наукових статей.
Індивідуальна робота	Підготовка та захист самостійної розробки презентаційного матеріалу та захисту її на заняттях.

10. Система контролю та оцінювання

Поточний контроль
Конкретно визначаються методи поточного контролю: усний контроль (опитування, бесіда, доповідь, повідомлення тощо); письмовий контроль (виклад матеріалу на задану тему в письмовій формі тощо); комбінований контроль; презентація самостійної роботи здобувача; практичний контроль (під час практичних робіт, на практикумах, під час усіх видів практики); спостереження як метод контролю; тестовий контроль; проблемні ситуації тощо. Вимоги та методи до поточного контролю: індивідуальне опитування, фронтальне опитування, співбесіда, реферат, презентація тощо. Оцінювання знань здобувачів на основі поточного контролю відбувається: а) способом перевірки систематичності та активності роботи здобувача над вивченням програмного матеріалу курсу протягом семестру; б) способом виконання завдань самостійної роботи здобувача.
Підсумковий контроль за змістовою частиною

Дві ПК ЗЧ передбачено за результатами вивчення тем розділу 1 і розділу 2. Для проведення підсумкового контролю розроблено контрольні завдання. Варіанти завдань для підсумкового контролю є рівнозначні за трудомісткістю.

Підсумковий контроль

Форма проведення екзамену – письмова. Види запитань з відкритими відповідями. Загальна підсумкова оцінка з навчальної дисципліни складається із суми балів за поточну успішність (не більше 60 балів) та екзамен (не більше 40 балів).

Розподіл балів з дисципліни

Поточне оцінювання і контроль змістох частин (бали)															Екзамен	Підсумкова оцінка (екзамен)
Змістова частина 1				Змістова частина 2												
T1	T2	T3	ПК ЗЧ 1	T4	T5	T6	T7	T8	T9	T10	T11	T12	T13	ПК ЗЧ 2		
Max 8	Max 8	Max 8	Max 18	Max 8	Max 8	Max 8	Max 8	Max 8	-	-	-	-	-	18	Max 40	Max 100

Шкала оцінювання

Шкала рейтингу ХДАЕУ	Оцінка за шкалою ECTS	Оцінка за національною шкалою
90 – 100	A	відмінно
82-89	B	добре
74-81	C	
64-73	D	
60-63	E	задовільно
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

11. Рекомендована література та інформаційні ресурси

Основна література
<ol style="list-style-type: none"> Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства : навч. посіб. К. : Центр учбової літератури, 2018. 280 с. Байлік С. І. Писаревський І. М. Організація готельного господарства: підруч. Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2019. 329 с. Балабанова Л.В.,Германчунк А.М. Логістика [Текст]. Львів : Видавництво ПП «Магнолія2006», 2019. –368 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. Зеленська Л. М. Івент-менеджмент : навч. посіб. Київ, НАКККіМ. 2018. 148 с.

	<ol style="list-style-type: none"> 6. Логістика та управління ланцюгами поставок : навч. посіб. / Є. Крикавський, О. Похильченко, М. Фертч ; Нац. ун-т "Львів. політехніка". Львів : Вид-во Львів. політехніки, 2017. 801 с. : іл., табл., портр. ; 23 см. (Серія "Світ маркетингу і логістики", ISBN 978-966-941-027-6 ; вип. 12). ISBN 978-617-607-680-3 7. Островська Г. Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу. Навчальний посібник. Тернопіль : Підручники і посібники, 2018. 268 с. 8. П'ятницька Г. Т. Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація: моногр. К. : КНТЕУ, 2017. 465 с. 9. Русавська В. А. Гостинність в українській традиційній культурі: навч. посіб. Київ : Видавництво Ліра-К, 2016. 280 с.
Додаткова	<ol style="list-style-type: none"> 1. Какічев С. В., Ліщитович Л. І. Новий світовий лад – електронна цивілізація: моногр. К. : КВІЦ, 2017. 200 с. 2. Менеджмент ресторанного господарства: навч. посіб. / за ред. Г.Т. П'ятницької. К. : КНТЕУ, 2017. 430 с. 3. Пашкевич М. Ю. Івент-технології у сфері дозвілля. Культурнодозвіллева діяльність у сучасному світі: кол. монографія. Київ: Вид-во: ЛіраК, 2017. – 328 с. 4. Потапова Н.А. Смарт-логістика: концептуальні засади та практика реалізації. Вісник НУ «Львівська політехніка». Логістика. 2018. № 892. С. 179– 189. 5. Сидоренко В. Карнавал у Ніцці. Шаленій!. Міжнародний туризм. 2018. № 1. С. 34–39. 6. Сидоренко В. Весело і соковито. Ментон. Фестиваль лимонів. Міжнародний туризм. 2019. №1. С. 40–45. 7. Сидоренко В. Свято пухнастого сонечка. Мандельє-ла-Напуль. Міжнародний туризм. 2019. №1. С. 46–47. 8. Shone A., Parry B. Successful event management: a practical handbook. Cengage Learning EMEA, 2019. 256 p.
Інформаційні ресурси	<ol style="list-style-type: none"> 1. Законодавство України / [Електронний ресурс]. – Режим доступу : http://www.rada.kiev.ua/ 2. Міністерство економічного розвитку і торгівлі України. [Електронний ресурс]. - Режим доступу: http://www.me.gov.ua/?lang=uk-UA. 3. Державна служба статистики України [Електронний ресурс]. Режим доступу: http://www.ukrstat.gov.ua/. 4. Кабінет Міністрів України [Електронний ресурс]. Режим доступу: http://www.kmu.gov.ua/. 5. Національна бібліотека ім. В.І. Вернадського [Електронний ресурс]. Режим доступу: http://www.nbuv.gov.ua/. 6. Офіційний сайт Української аграрної конфедерації. Електронний ресурс]. Режим доступу: http://agroconf.org/. 7. Офіційний сайт журналу «Бізнес-Інфо». Електронний ресурс]. Режим доступу: https://www.businessinform.net/main/. 8. Офіційний сайт асоціація міжнародних автомобільних перевізників України. Електронний ресурс]. Режим доступу: http://www.asmap.org.ua/index1.php?id=64092. 9. Офіційний сайт організації «Український логістичний альянс». Електронний ресурс]. Режим доступу: https://ula-online.org/ua. 10. Транспорт і логістика. Журнал. [Електронний ресурс]. Режим доступу : http://translog.com.ua/.