

	<p>СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «HR-МЕНЕДЖМЕНТ ГОТЕЛІВ І РЕСТОРАНІВ»</p> <p>Рівень вищої освіти: Другий (магістерський) Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа Рік навчання: <u>1-й</u>, семестр <u>2-й</u> Кількість кредитів ECTS: <u>4 кредити</u> Назва кафедри: <u>Менеджменту зовнішньоекономічної діяльності, готельно-ресторанної справи та туризму</u> Мова викладання: <u>українська</u></p>
Лектор курсу	к.е.н., доц. Ставська Юлія Вацлавівна
Контактна інформація лектора (e-mail)	usv.urf@ukr.net

ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Навчальна дисципліна «HR-менеджмент готелів і ресторанів» є вибірковою компонентою ОПШ.

Загальний обсяг дисципліни 120 год: лекції – 24 год; практичні заняття – 22 год, самостійна робота – 74 год.

Формат проведення: лекції, практичні заняття, семінарські заняття, консультації. Підсумковий контроль – залік.

Призначення навчальної дисципліни

Навчальна дисципліна «HR-менеджмент готелів і ресторанів» сприяє підготовці фахівців та дає можливість набути необхідних компетентностей у сфері управління персоналом готельно-ресторанного бізнесу. Вивчення дисципліни ґрунтується на засвоєнні системи методів та прийомів управління персоналом готелямів і ресторанів як суб'єктами бізнесу на основі застосування сучасних методів та механізмів.

Мета вивчення навчальної дисципліни

Метою вивчення дисципліни є підготовка студентів до ефективного управління співробітниками, персоналом готелів і ресторанів, 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 кадрової політики в готелях і ресторанах, добору та розміщення персоналу, його оцінювання і навчання.

Завдання вивчення навчальної дисципліни

Завданням вивчення дисципліни 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 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.

ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ, ЯКИХ НАБУВАЄ ЗДОБУВАЧ ПРИБИВЧЕННІ ДИСЦИПЛІНИ ВІДПОВІДНО ДО ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач повинен сформулювати такі програмні компетентності:

Інтегральну компетентність: Здатність розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру готельно-ресторанної справи.

Загальні компетентності (ЗК):

ЗК1. Здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів)

ЗК 4. Здатність працювати в команді

Фахові компетентності (ФК) спеціальності:

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

СК 9. Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг.

ПРОГРАМНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ВІДПОВІДНО ДО ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

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

Вивчення даної дисципліни формує у здобувачів освіти соціальні навички (softskills): комунікативність (реалізується через: метод роботи в парах та групах, метод самопрезентації), робота в команді (реалізується через: метод проєктів), лідерські навички (реалізується через: робота в групах, метод проєктів, метод самопрезентації).

План вивчення навчальної дисципліни

№ з/п	Назви теми	Форми організації навчання та кількість годин		Самостійна робота, кількість годин
		лекційні заняття	практичні заняття	
1	Діловий протокол, історія виникнення та характеристика. Суть і принципи ділового етикету	2	2	6
2	Протокольні аспекти ведення переговорів	2	2	11
3	Неформальні аспекти ведення переговорів	2	2	11
4	Етикетні правила поведінки в мовленні	2	2	6
5	Ділове спілкування	2	2	8
6	Взаєморозуміння та конфлікти у діловому спілкуванні	2	2	6
7	Імідж ділової людини	2	2	8
8	Ділові прийоми, їх види та особливості проведення	2	2	6
9	Етика та етикет публічного виступу перед аудиторією	4	2	6
10	Ведення ділових переговорів у різних країнах світу	4	4	6
Разом		24	22	74

Самостійна робота здобувача вищої освіти

Самостійна робота студента організовується шляхом видачі індивідуального переліку питань і практичних завдань з кожної теми, які не виносяться на аудиторне опрацювання та виконання індивідуального творчого завдання (гугл-презентації).

Виконання здобувачем самостійної роботи передбачає, за необхідності, отримання консультацій з викладачем. Навчальний матеріал навчальної дисципліни, передбачений робочою програмою навчальної дисципліни для засвоєння здобувачем у процесі самостійної роботи, виносяться на поточний і підсумковий контроль поряд з навчальним матеріалом, який опрацьовувався під час аудиторних занять. Організація самостійної роботи здобувачів передбачає: планування обсягу, змісту, завдань, форм і методів контролю самостійної роботи, розробку навчально-методичного забезпечення; виконання здобувачем запланованої самостійної роботи; контроль та оцінювання результатів, їх систематизацію, оцінювання ефективності виконання здобувачем самостійної роботи.

Індивідуальні завдання здобувач виконує самостійно під керівництвом викладача згідно з індивідуальним навчальним планом.

У випадку реалізації індивідуальної освітньої траєкторії здобувача заняття можуть проводитись за індивідуальним графіком.

Під час роботи над індивідуальними завданнями, розв'язуванням задач не допустимо порушення академічної доброчесності. Презентації та виступи мають бути авторськими та оригінальними.

Види самостійної роботи

№ з/п	Вид самостійної роботи	Кількість годин	Терміни виконання	Форма та метод контролю
1	Опрацювання питань, що виносяться на самостійне вивчення	50	щотижнево	Усне та письмове опитування
2	Підготовка до аудиторних занять (лекцій, практичних занять)	10	щотижнево	Усне та письмове опитування
3	Індивідуальні творчі завдання (презентації за заданою проблемною тематикою)	4	1 раз на семестр	Обговорення, виступ з презентацією, усний захист
4	Підготовка до контрольних робіт та тестування	10	2 рази на семестр	Тестування у системі MOODLE
Разом		74		

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

Основні

1. Мазаракі А.А., Шаповал С.Л., Мельниченко С.В. та ін. НоReCa : навч. посіб. Для студ. вищ. навч. закл.: у 3-х т. т.1 : Готелі / за ред. А.А.Мазаракі; авт.: А.А.Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін. – 2-ге вид., виправл. і допов. Київ : КНТЕУ, 2017. 411 с.

2. Мазаракі А.А., Шаповал С.Л., Мельниченко С.В. та ін. НоReCa : навч. посіб. Для студ. вищ. навч. закл.: у 3-х т. т.2 : Ресторани / за ред. А.А.Мазаракі; авт.: А.А.Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін. – Київ : КНТЕУ, 2017. 311 с.

3. Мальська М. П., Пандяк І.Г. Готельний бізнес: теорія та практика. Навчальний посібник. - К.: Центр учбової літератури, 2016. 472 с.

4. Мельниченко, С. В. Управління бізнес-процесами в туризмі : монографія / С. В.Мельниченко, К. А. Шеєнкова. Київ : КНТЕУ, 2015. 263 с.

5. Cravens D. Strategic Marketing : textbook / D. Cravens, N. Piercy. – Publisher : McGraw-Hill/Irwin, 2016. – 672 p.

6. Kotler, P., Bowen, J.T., Makens, J.C. & Baloglu, S. 2017. Marketing for Hospitality and Tourism. : textbook 7th edition. Pearson: England.

6. Robert L. Mathis, John H. Jackson. Human Resource Management, 13th Edition, US, University of Wyoming, 2017. Retrieved from: <https://core.ac.uk/download/pdf/33797590.pdf>

Додаткові

Нечаюк Л.І., Нечаюк Н.О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент: Навч.

посіб.

/ Л.І. Нечаюк, Н.О. Нечаюк – К.: Центр навчальної літератури, 2006. – 348 с.

9. Охота, В. (2020). Зарубіжний досвід управління персоналом в готельно-ресторанному бізнесі. *Інноваційна економіка*, 0(3-4), 127-132. doi:<https://doi.org/10.37332/2309-1533.2020.3-4.18>

Пуцентейло П.Р. Економіка і організація туристично-готельного підприємства. Навч. посібник. / П.Р. Пуцентейло – К.: Центр учбової літератури, 2007. – 344 с.

10. Федулова Л.І. Сучасні концепції менеджменту. Навч. посібник / За ред. д-ра екон.

наук, проф. Л.І. Федулової. – К.: Центр учбової літератури, 2007. – 536 с.

12. Чорненька Н.В. Організація туристичної індустрії: Навч. посібник. / Н.В. Чорненька – К.: Атіка, 2006. – 264 с

Інформаційні ресурси

1. Презентації лекційного курсу «Ділові переговори». <http://socrates.vsau.org/index.php/ua/pochatok-roboty-7>

2. Тестові завдання <http://socrates.vsau.org/index.php/ua/pochatok-roboty-7>

3. Методичні розробки (внутрішній сай ВНАУ) http://socrates.vsau.org/method/getfile.php/39795.pdf?x=1&card_id=11878

Бізнес під час воєнної економіки. Дослідження KSE. Висновки. URL: <https://kse.ua/ua/about-the-school/news/biznes-pid-chas-voyennoyi-ekonomiki-doslidzhennya-ksevisnovki/> (дата звернення 01.08.2022).

2. Встояти під час війни: як працюють готелі України. URL: <https://commercialproperty.ua/analytics/vstoyati-pid-chas-viyni-yak-pratsyuyut-goteli-ukraini> (дата звернення 01.09.2022)

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ ТА ВИМОГИ ДО КОНТРОЛЮЗНАНЬ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Розподіл балів між формами організації навчального процесу і видами контрольних заходів: поточний контроль - загальна відповідність заявленим компетентностям за результатами лекційних, практичних занять та самостійної роботи - 50 балів (усний контроль: опитування, бесіди, доповіді, повідомлення на задану тему та ін., індивідуальні завдання, розв'язування ситуаційних вправ та ін.); рубіжний контроль (колоквіум у формі тестування) - 10 балів; за показниками наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності - 10 балів, підсумковий контроль, (іспит в усній аботестовій формі) - 30 балів. Разом: 100 балів.

Розподіл балів за видами навчальної діяльності

	Вид навчальної діяльності	Бали
Атестація 1		
1	Участь у дискусіях на лекційних заняттях	5
2	Участь у роботі на практичних заняттях	10

3	Виконання самостійної роботи	5
4	Рубіжний контроль	10
	Всього за атестацію 1	30
	Атестація 2	
5	Участь у дискусіях на лекційних заняттях	5
6	Участь у роботі на практичних заняттях	15
7	Виконання самостійної роботи	10
	Всього за атестацію 2	30
	Індивідуальні та групові творчі завдання (виконання презентації за заданою проблемною тематикою, виконання макетів, виступ на наукових конференціях)	10
	Підсумкове тестування (залік)	30
	Разом	100

Якщо здобувач протягом семестру за підсумками поточного та рубіжного контролів набрав (отримав) менше половини максимальної оцінки з навчальної дисципліни (менше 35 балів), то він до заліку не допускається.

Крім того, обов'язковим при мінімальній кількості балів за підсумками поточного та рубіжного контролів є виконання студентом додаткового завдання з метою добору балів для допущення до підсумкового контролю.

Відповідність шкал оцінок якості засвоєння навчального матеріалу

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою для екзамену
90 – 100	A	відмінно
82-89	B	добре
75-81	C	
66-74	D	
60-65	E	задовільно
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни