

	<h2>СИЛАБУС</h2> <h3>НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ</h3> <h3>«УПРАВЛІННЯ КАР'ЄРОЮ»</h3> <p>Рівень вищої освіти: Перший (бакалаврський) Спеціальність: <u>241 Готельно-ресторанна справа</u> Рік навчання: <u>2-й, семестр 4-й</u> Кількість кредитів ECTS: <u>5 кредитів</u> Назва кафедри: <u>Менеджменту зовнішньо-економічної діяльності, готельно-ресторанної справи та туризму</u> Мова викладання: <u>українська</u></p>
Лектор курсу	к.е.н., ст. викладач Табенська Оксана Ігорівна
Контактна інформація лектора (e-mail)	<u>tabenska@vsau.vin.ua, oksana.tabenska.68@gmail.com</u>

ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Управління кар'єрою» є вибірковою компонентою ОПП.

Загальний обсяг дисципліни 150 год.: лекції – 26 год.; практичні заняття – 24 год., самостійна робота – 100 год.

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

Під час вивчення дисципліни можуть використовувати знання, отримані з таких дисциплін: «Організація ресторанного господарства», «Діловий етикет ресторанного господарства».

Основні положення навчальної дисципліни можуть застосовуватися під час вивчення дисциплін «Менеджмент готельно-ресторанного господарства», «Організація готельного господарства».

Призначення навчальної дисципліни

Фахово надати учасникам потрібні знання, обов'язкові для того, щоб сформувати теоретичні та практичні вміння та навички з побудови ділової кар'єри, оволодіння навичками складання планів кар'єрного зростання, резюме, портфоліо кар'єрного просування, застосування кар'єрного самоменеджменту.

Мета вивчення навчальної дисципліни

Метою вивчення даної дисципліни є формування системи теоретичних знань, засвоєння методологічних основ та здобуття практичних навиків з формування лідерства та управління власною кар'єрою в умовах посилення конкуренції в бізнес середовищі та глобалізаційних викликів.

Завдання вивчення навчальної дисципліни

Основні завдання навчальної дисципліни полягають у вивченні особливостей людини як об'єкта розвитку лідерських якостей та власного потенціалу щодо кар'єрного розвитку; засвоєнні функцій, методів та етапів розвитку лідерства та кар'єри; оволодінні сучасними технологіями формування, розвитку, оцінювання та мотивації людських ресурсів; набутті лідерських навиків та формуванні власного стилю лідерства; планування розвитку власної кар'єри та самоорганізації.

ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ, ЯКИХ НАБУВАЄ ЗДОБУВАЧПРИВИВЧЕННІ ДИСЦИПЛІНИ ВІДПОВІДНО ДО ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

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

інтегральну компетентність (ІК):

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

загальні компетентності (ЗК):

ЗК 3. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 4. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

ЗК 5. Здатність працювати в команді.

ЗК 6. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

ЗК 7. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.

ЗК 8. Навички здійснення безпечної діяльності.

ЗК 9. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

ЗК10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою.

спеціальні (фахові) компетентності (СК):

СК 1. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

СК 2. Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

СК 3. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.

СК 4. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.

СК 5. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК 6. Здатність проєктувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.

СК 7. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

СК 8. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.

ПРОГРАМНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ВІДПОВІДНО ДО ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

ПРН 1. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 2. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.

ПРН 3. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.

ПРН 4. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

ПРН 5. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 6. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 7. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

Вивчення даної дисципліни формує у здобувачів освіти соціальні навички (soft skills): комунікативність (реалізується через: метод роботи в парах та групах, робота з інформаційними джерелами), робота в команді (реалізується через: метод проєктів), лідерські навички (реалізується через: робота в групах, метод проєктів).

ПЛАН ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Тиждень		Форми організації навчання та кількість годин		Самостійна робота, кількість годин
		лекційні заняття	практичні заняття	
1	Тема 1. Управління кар'єрою працівника: сутність та зміст ділового іміджу	2	2	6
2	Тема 2. Планування кар'єри працівника	2	1	7
3	Тема 3. Кар'єрні мотиви та ціннісні орієнтації	2	1	6
4	Тема 4. Типи, моделі та стратегії кар'єри	2	2	7
5	Тема 5. Адаптація та її роль у розвитку кар'єри	2	2	8
6	Тема 6. Прийняття кар'єрних рішень	2	2	9
7	Тема 7. Кар'єрні кризи та їх подолання	2	2	8
8	Тема 8. Технології кар'єрного менеджменту	2	2	8
9	Тема 9. Формування та підтримка ділового іміджу.	2	2	8
10	Тема 10. Оцінка ефективності власної діяльності з досягнення кар'єри	2	2	9
11	Тема 11. Теоретичні та практичні аспекти управління кар'єрою на підприємстві	2	2	7
12	Тема 12. Ринок праці в Україні	2	2	8
13	Тема 13. Культура та власні домінанти в організації як фактори вибору кар'єрної стратегії.	2	2	9
Разом		26	24	100

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).

Самостійна робота здобувача є одним із способів активного, цілеспрямованого набуття нових для нього знань та умінь. Вона є основою його підготовки як фахівця, забезпечує набуття ним прийомів пізнавальної діяльності, інтерес до творчої роботи, здатність вирішувати наукові та практичні завдання.

Види самостійної роботи

№ з/п	Вид самостійної роботи	Години	Терміни виконання	Форма та метод контролю
1	Підготовка до лекційних та практичних занять	34	щотижнево	Усне та письмове опитування
2	Підготовка самостійних питань з тематики дисципліни	32	щотижнево	Усне та письмове опитування
3	Індивідуальні творчі завдання (виконання презентації за заданою проблемною тематикою, дослідницькі проекти, використання туристичного словника за темами, для створення кросвордів (словниковий диктант), ситуаційних завдань, проведення культурно-історичних брейн-рингів Відвідування туристичних форумів, Форумів готельно-ресторанної сфери	14	4 рази на семестр	Спостереження за виконанням, обговорення, виступ з презентацією, усний захист, опитування студентів (готелі, аквапарки, ресторани, кафе, бари), франчайзинг, лізинг, інжиніринг, консалтинг, (словниковий диктант)
4	Підготовка до контрольних робіт та тестування	20	2 рази на семестр	Тестування у системі
Разом		100		

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

Основна література

1. М. Мальська, В. Худо. Туристичний бізнес: навч. посіб. Київ : Центр навчальної літератури, 2019. 368 с.
2. С. Галасюк, С. Нездоймінов. Організація туристичних подорожей та екскурсійної діяльності. Київ : Центр навчальної літератури, 2019. 178 с.
3. М.Мальська. Основи маркетингу у туризмі. Технологія та організація обслуговування туристів: навч. посіб. Київ: Центр навчальної літератури, 2019. 336 с.
4. Круль Г., Заячук О. Організація і технологія надання послуг гостинності : навч. посіб. 2-ге вид., перероб. і доп. Чернівці : Чернівець. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2022. 488 с.
5. Основи ресторанної справи: навчальний посібник / укл. Г.Я. Круль. Чернівці: Чернівецький нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2020. 496 с.
6. Басюк Т. О., Романів О. Я., Скабара Р. М. Обґрунтування розвитку нової дестинації пивного туризму в Україні. *Міжнародний науковий журнал «Інтернаука»*. 2021. №11. URL: <https://www.internauka.com/issues/2021/11/7468>.

Додаткова література

1. Г. Круль. Основи готельної справи: навч. посіб. Київ: Центр навчальної літератури, 2019. 368 с.
2. Tabenska O. Infrastructural support of the hospitality industry in the conditions of global economic integration. In: *Problems and prospects of development of hotel and restaurant and tourist industry in the conditions of integration processes*: Monograph. Primedia eLaunch, Boston, USA, 2022. P. 223-315. DOI 10.46299/979-8-88831-930-7.7
3. Табенська О.І. Розвиток інтеграційних процесів у туристичній сфері. *Монографія*. Твори. 2022. 332 с.
4. Tabenska O. Foreign experience in the development of successful companies. In: *Socio-economic and ecological aspects of the development of the economy of Ukraine in the conditions of european integration: monograph*, Boston, USA: Primedia eLaunch, 2022. P. 179-212. DOI - 10.46299/979-8-88722-616-3.7 URL: <https://isg-konf.com/979-8-88722-616-3/>.
5. Tabenska O. Prospects for the development of integrated formations in the field of tourism of the Vinnytsia region. In: *The prospects for the development of integrated*. Monograph. Primedia eLaunch, Boston, USA, 2023. P. 199-249. DOI: 10.46299/979-8-88992-692-4.6 URL: <file:///C:/Users/User/Downloads/979-8-88992-692-4.pdf>
6. Табенська О.І., Прилуцький А.М. Проблеми та перспективи розвитку екологічного туризму в Україні. *Економіка та суспільство*. 2023. 51. С. 1-8. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/2494> DOI: 10.32782/2524-0072/2023-51-37
7. Табенська О.І. Розвиток сільського зеленого туризму. *Економіка та суспільство*. 2023. № 52. С. 1-7. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-40-42>. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/1480>
8. Табенська О.І. Гастротуризм актуальний напрям розвитку сфери туризму. *Бізнес-навігатор*. 2023. № 2 (72). С. 87-94. DOI: URL: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-41-5>
9. С. Галасюк, С. Нездоймінов. Організація туристичних подорожей та екскурсійної діяльності. Київ : Центр навчальної літератури, 2019. 178 с.
10. Н.Кудла. Сільський туризм. Основи підприємництва та гостинності. Київ: Центр навчальної літератури, 2017. 152 с.
11. М.Мальська. Ресторанна справа. Технологія та організація обслуговування туристів: навч. посіб. Київ : Центр навчальної літератури, 2017. 304 с.

Інформаційні ресурси

1. Zahlen-Daten-Fakten. *Deutschertourismusverband*. 2011. URL: <https://www.deutschertourismusverband.de/service/touristische-informationsnorm-tin.html>
2. Готелі та ресторани Котбуса. URL: <https://www.agoda.com/uk-ua/altstadthotel-am-theater/hotel/cottbus-de.html?cid=-218>

3. "HoReCa.Restart": у Вінниці відбудеться форум для працівників готельно-ресторанної сфери. URL: <https://vezha.ua/horeca-restart-u-vinnytsi-vidbudetsya-forum-dlya-upravlyayuchykh-pratsivnykiv-i-majbutnih-restoratoriv/>

4. Капліна Т.В., Капліна А. С., Капліна А. С. Індустрія гостинності України: тенденції розвитку. *Збірник наукових праць "Проблеми і перспективи розвитку підприємництва"*. 2021. № 27. С. 116-127. URL: <http://ppb.khadi.kharkov.ua/index>

5. Група Accor Hotels – світовий лідер у сфері подорожей. URL: <https://ua.interfax.com.ua/news/press-release/437305.html>

6. Про Стратегію сталого розвитку України до 2030 року. Проект Закону України 9015 від 07.08.2018. URL: http://w1.c1.rada.gov.ua/pls/zweb2/webproc4_1?pf3511=64508

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ ТА ВИМОГИ ДО КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

У кінці семестру, здобувач вищої освіти може набрати до 60% підсумкової оцінки за виконання всіх видів робіт, що виконуються протягом семестру, до 10% за показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності і до 30% підсумкової оцінки – за результатами підсумкового контролю.

Розподіл балів за видами навчальної діяльності

	Вид навчальної діяльності	Бали
Атестація 1		
1	Присутність на лекційних заняттях	5
2	Відповіді на практичних заняттях	10
3	Виконання контрольних робіт, тестування	10
4	Індивідуальні та групові творчі завдання	5
	Всього за атестацію 1	30
Атестація 2		
1	Присутність на лекційних заняттях	5
2	Відповіді на практичних заняттях	10
3	Виконання контрольних робіт, тестування	10
4	Індивідуальні та групові творчі завдання	5
	Всього за атестацію 2	30
	Показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності	10
	Підсумкове тестування	30
	Разом	100

Якщо здобувач упродовж семестру за підсумками контрольних заходів набрав (отримав) менше половини максимальної оцінки з навчальної

дисципліни (менше 35 балів), то він не допускається до заліку. Крім того, обов'язковим при мінімальній кількості балів за підсумками контрольних заходів є виконання індивідуальної творчої роботи (презентації).

Програма навчальної дисципліни передбачає врахування результатів неформальної та інформальної освіти при наявності підтверджуючих документів як окремі кредити вивчення навчальних дисциплін.

Відповідність шкал оцінок якості засвоєння навчального матеріалу

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