



## СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ «HR-менеджмент готелів і ресторанів»

Ступінь вищої освіти - Магістр  
Спеціальність 073 «Менеджмент»  
Освітня програма «Управління туристичним та готельно-ресторанним бізнесом»  
Рік навчання 1й, семестр 1  
Форма навчання денна/заочна  
Кількість кредитів ЄКТС 5  
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/course/view.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, 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.

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 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.

### Набуття компетентностей:

**Інтегральна компетентність (ІК)** - здатність розв'язувати спеціалізовані задачі різного рівня складності у процесі навчання, із застосуванням базових теоретичних знань, розвинутої системи логічного мислення, комплексу теорій та методів фундаментальних і прикладних наук; здатність розв'язувати практичні проблеми організаційного, інноваційного, технологічного і науково-дослідного характеру, спрямованих на розвиток туристичного та готельно-ресторанного бізнесу.

#### **Загальні компетентності (ЗК):**

**ЗК 2.** Здатність удосконалювати та розвивати власний інтелектуальний і загальнокультурний рівень, до адаптації до нових ситуацій, до зміни наукового виробничого профілю своєї професійної діяльності, соціокультурних і соціальних умов діяльності, переоцінки накопиченого досвіду.

**ЗК 10.** Здатність до абстрактного мислення, пошуку, опрацювання, аналізу, синтезу та встановлення взаємозв'язків між явищами та процесами.

**ЗК 12.** Здатність до підготовки аналітичної інформації для прийняття рішень.

#### **Фахові компетентності (ФК):**

**ФК 3.** Здатність до саморозвитку, навчання впродовж життя та ефективного самоменеджменту.

**ФК 6.** Навички формування та демонстрації лідерських якостей.

**ФК 10.** Здатність до управління організацією, її змінами.

**ФК 22.** Здатність запроваджувати механізми взаємодії суб'єктів світового та національного туристичного ринків і положень соціально-відповідального бізнесу в індустрії гостинності.

**ФК 23.** Здатність до педагогічної діяльності та організації навчально-виховного процесу в професійній туристичній освіті.

### **Програмні результати навчання (ПРН):**

**ПРН 2.** Здатність розробляти раціональні форми організації управління (економічно обґрунтовувати організаційно-правові форми господарювання, формувати раціональні організаційні структури та системи управління підприємствами, функціональними та лінійними підрозділами).

**ПРН 9.** Здатність оцінювати вплив мега-, макро-, мета-, мікро- середовища на функціонування підприємства туристичного та готельно-ресторанного бізнесу.

**ПРН 11.** Здатність критично аналізувати, оцінювати, синтезувати нові ідеї щодо інноваційних та інвестиційних можливостей підприємства туристичного та готельно-ресторанного бізнесу.

**ПРН 15.** Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з контактними аудиторіями.

**ПРН 18.** Здатність демонструвати дослідницькі навички, що проявляються в оригінальності дослідження, здатності продукувати нові наукові гіпотези в туристичній галузі, вибирати належні напрями і відповідні методи для їх реалізації, беручи до уваги наявні ресурси; інтерпретувати результати проведених досліджень, вміти їх презентувати, знаходити засоби розв'язання проблем і прогнозувати майбутні наслідки прийнятих рішень.

**ПРН 21.** Здатність використання різноманітних методів, зокрема інформаційних технологій, для ефективного спілкування на професійному та соціальному рівнях.

## **СТРУКТУРА КУРСУ**

<b>Тема</b>	<b>Години</b> (лекції/лабораторні, практичні, семінарські)		<b>Результати навчання</b>	<b>Завдання</b>	<b>Оцінювання</b>
	<b>денна</b>	<b>зача</b>			
<b>1 семестр</b>					
<b>Модуль 1</b>					
<b>Тема 1</b> Людські ресурси як об'єкт менеджменту	2/2	1/1	Знати сучасний стан теорії управління персоналом, специфіку HR-менеджменту та його зв'язок з іншими сферами практичної діяльності; основні характеристики персоналу готелів і ресторанів. Вміти орієнтуватися у програмному матеріалі дисципліни, усвідомлено працювати з першоджерелами. Застосовувати отримані знання у процесі здійснення професійної діяльності.	Здача практичної роботи. <a href="https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=3907">https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=3907</a> Написання тестів. Виконання самостійної роботи.	10
<b>Тема 2</b> Методологія менеджменту	2/2	1/1	Знати основні методи, принципи та стилі управління персоналом. Розрізняти основні	Здача практичної роботи. <a href="https://elearn.nubip.edu">https://elearn.nubip.edu</a>	10

персоналу			положення HR-менеджменту. Вміти застосовувати отримані знання у процесі здійснення HR-менеджменту. Застосовувати технології прийняття управлінських рішень в управлінні персоналом. Застосовувати системний підхід до менеджменту персоналу.	<a href="https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=3907">ua/course/view.php?id=3907</a> Написання тестів. Виконання самостійної роботи.	
<b>Модуль 2</b>					
<b>Тема 3</b> Планування й формування людських ресурсів готелів і ресторанів	3/2	1/1	Розрізнити основні поняття кадрового планування. Знати поняття маркетингу персоналу та його функції. Вміти застосовувати різні види планування людських ресурсів. Кваліфіковано визначити фактори, що впливають на визначення потреб у персоналі.	Здача практичної роботи. <a href="https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=3907">https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=3907</a> Написання тестів. Виконання самостійної роботи.	10
<b>Тема 4</b> Організація підбору та відбору персоналу	3/2	1/1	Знати зміст процесу набору та наймання працівників. Розрізнити методи та форми професійної орієнтації. Знати моделі та методи відбору працівників; види трудової адаптації. Вміти складати професіограми. Застосовувати сучасні форми та прийоми профорієнтації. Застосовувати сучасні процедури найму персоналу; норми трудової адаптації, інструктажу, наставництва.	Здача практичної роботи. <a href="https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=3907">https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=3907</a> Написання тестів. Виконання самостійної роботи.	10
<b>Тема 5</b> Управління розвитком і рухом персоналу готелів і ресторанів	2/2	1/1	Розрізнити техніки виявлення та аналізу потреб персоналу. Знати поняття про трудову кар'єру; особливості підготовки кадрового резерву. Вміти виявляти та аналізувати потреби персоналу; планувати та управляти службовою кар'єрою працівників; аналізувати потреби та оцінювати план розвитку персоналу.	Здача практичної роботи. <a href="https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=3907">https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=3907</a> Написання тестів. Виконання самостійної роботи.	10
<b>Модуль 3</b>					
<b>Тема 6</b> Кадрова політика і стратегія управління людськими ресурсами в готелях і ресторанах	2/2	1/1	Розрізнити поняття та значення кадрової політики в готелях і ресторанах. Знати етапи проектування кадрової політики в готелях і ресторанах; моделі управління людськими ресурсами в готелях і ресторанах. Вміти визначити	Здача практичної роботи. <a href="https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=3907">https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=3907</a> Написання тестів. Виконання самостійної роботи.	10

ресторанах			фактори, що впливають на формування кадрової політики. Застосовувати взаємопов'язано стратегії розвитку організації, HR-стратегії та кадрової політики.		
<b>Тема 7</b> Ефективність управління людськими ресурсами в готелях і ресторанах	2/2	2/2	Розрізняти основні методика управління ефективністю. Знати критерії ефективності управління персоналом; методи оцінювання ефективності результатів роботи персоналу. Вміти організовувати процеси управління персоналом. Застосовувати системно економічні, соціальні та організаційні показники управління персоналом. Вміти проводити кадровий аудит та кадрове консультування.	Здача практичної роботи. <a href="https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=3907">https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=3907</a> Написання тестів. Виконання самостійної роботи.	10
<b>Всього за 1 семестр</b>					<b>70</b>
<b>Екзамен</b>					<b>30</b>
<b>Всього за курс</b>					<b>100</b>

### ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

<b>Політика щодо дедлайнів та перекладання:</b>	Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перекладання модулів відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
<b>Політика щодо академічної доброчесності:</b>	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
<b>Політика щодо відвідування:</b>	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

#### Навчально-методична література:

1. Балабанова Л. В. Управління персоналом : Підручник / Л. В. Балабанова, О. В. Сардак. – К. : Центр учбової літератури, 2011. – 468 с.
2. Виноградський М. Д. Управління персоналом : Навч. посіб. / М. Д. Виноградський, С. В. Беляєва, А. М. Виноградська, О. М. Шканова. – К. : Центр навчальної літератури, 2006. – 504 с.

3. Данюк В. М. Менеджмент персоналу : навч. посібник / Данюк В. М., Петюх В. М., Цимбалюк С. О. – К. : КНЕУ, 2004. – 398 с.
4. Крушельницька О.В., Мельничук Д.П. Управління персоналом: Навчальний посібник / Крушельницька О. В., Мельничук Д. П. – Видання друге, перероблене й доповнене. – К. : «Кондор», – 2006. – 308 с.
5. Михайлова Л. І. Управління персоналом : Навч. посіб. / Л. І. Михайлова. – К. : Центр учбової літератури, 2007. – 248 с.
6. Мурашко М.І. Менеджмент персоналу: Навч. посіб. – К.: Т-во «Знання», КОО, 2008. – 435 с.
7. Никифоренко В.Г. Управління персоналом : Навчальний посібник. 2-ге видання, виправлене та доповнене / В. Г. Никифоренко. – Одеса : Атлант, 2013 р. – 275 с.
8. Петюх В.М., Базилюк Б.Г., Герасименко О.О. Управління персоналом: Навч.-метод. посіб. для самост. вивч. дисц. – К.: КНЕУ, 2007. – 320 с.
9. Пономаренко В.С. Управління трудовим потенціалом. Наукове видання / Пономаренко В.С., Гриньова М.М., Салун М.М. та ін. – Харків: Вид. ХНЕУ, 2006. – 348 с.
10. Савельєва В. С. Управління персоналом : Навч. посіб. / В. С.Савельєва, О. Л. Єськов. – К. : ВД «Професіонал», 2005. – 336 с.
11. Ситник Н. І. Управління персоналом : Навч. посіб. / Н. І. Ситник. – К. : Фірма «ІНКОС», 2009. – 472 с.
12. Управління персоналом (Кадровий менеджмент) / І.Б. Чудаєва, В.Д. Миленький, В.П. Погребняк, В.М. Шарапов. – Черкаси: ЧДТУ, 2004. – 119 с.
13. Управління персоналом: опорний конспект лекцій для студентів базової освіти напряму підготовки «Менеджмент» / І. П. Миколайчук ; за ред... С. Г. Голосової. – К. : Центр підготовки науково-методичних видань КНТЕУ, 2010. – 87 с.
14. Хміль Ф. І. Управління персоналом : Підручник для студентів вищих навчальних закладів / Ф. І. Хміль. – К. : Академвидав, 2006. – 488 с. (Альма-матер).
15. Шкільняк М.М., Овсянюк-Бердадіна О.Ф., Крисько Ж.Л., Демків І.О. Менеджмент: Навчальний посібник. – Тернопіль: Крок, 2017. – 252 с.

#### **Інформаційні ресурси:**

1. <https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.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://hr-kavjarnia.com.ua/> - проект «HR-кав'ярня» Львівського клубу менеджерів з персоналу.
4. <http://zhinna.wordpress.com/> - проект «HR in UA» – авторський сайт українського HR-менеджера Інни Жигадло.
5. <http://www.hrliga.com/index.php> - спільнота кадровиків і фахівців з управління персоналом – новини, статті, журнал «Менеджер по персоналу».