

**Силабус навчальної дисципліни  
«HR – менеджмент готелів і ресторанів»**

**Галузь знань: 24 Сфера обслуговування**

**Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа**

**Освітня програма: Готельно-ресторанна справа**

**Рівень вищої освіти: другий (магістерський рівень)**

**Курс: 2**

**Семестр: 3**

**Факультет**

**Кафедра**

**Викладач(-і)**

Навчально-науковий інститут економіки та бізнес-освіти  
Технології та організації туризму і готельно-ресторанної справи

**ПІБ: Нещадим Людмила Миколаївна**

**Посада:** доцент кафедри технології та організації туризму і готельно-ресторанної справи

**E-mail: l.m.neshhadym@udpu.edu.ua**

**Лінк на освітній  
контент дисципліни**

<https://moodle.dls.udpu.edu.ua/course/view.php?id=2241>

**Статус дисципліни**

Навчальна дисципліна вибіркового компонента

**Загальний обсяг**

**дисципліни: кредити** 4/120

**ЄКТС / години**

**Обсяг дисципліни**

**(години) та види**

**занять**

**Денна форма:** лекції (14 год.), семінарські (16 год.), самостійна робота (50 год.), індивідуальні завдання (40)

**Заочна форма:** лекції (6 год.), семінарські (6 год.), самостійна робота (68 год.), індивідуальні завдання (40)

**Академічна доброчесність.**

Очікується, що здобувачі вищої освіти будуть дотримуватися принципів академічної доброчесності, усвідомлюючи наслідки її порушення, що визначається Кодексом академічної доброчесності Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини.

**Відвідування занять.**

Відвідування занять є важливою складовою освітнього процесу. Очікується, що здобувачі вищої освіти відвідають всі лекції і семінарські (практичні) заняття курсу.

Пропуски семінарських (практичних) занять відпрацьовуються в обов'язковому порядку. Здобувач вищої освіти зобов'язаний відпрацювати пропущене заняття упродовж двох тижнів з дня пропуску його.

**Креативна ініціатива здобувача вищої освіти.**

Здобувачі вищої освіти мають можливість за власною ініціативою підготувати наукові доповіді до визначених робочою програмою тем семінарських (практичних) занять на основі пошуку та огляду наукових публікацій за заданою проблематикою дисципліни, поглибленому опрацюванні окремих лекційних тем або питань; при виконанні ІНДЗ самостійно вибирають його тему та творчо підходять до його вирішення.

**Що будемо вивчати?**

Методи та підходи до планування й формування людських ресурсів готелів і ресторанів; організація підбору та відбору персоналу.

**Чому це треба  
вивчати?**

Оволодіння сучасними теоретичними основами та практичними навичками управління персоналом, специфіки HR-менеджменту; ознайомлення з маркетингом персоналу та його функціями.

**Яких результатів можна досягнути?**

Вміти висувати і розвивати нові ідеї щодо розвитку бізнесу; акумулювати їх, розробляти нові проекти щодо надання послуг та виробництва продукції з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

Ініціювати інноваційні комплексні проекти, проявляти лідерство під час їх реалізації.

Знати, розуміти та використовувати теорію та практику конструювання та впровадження нововведень у готельному та ресторанному господарствах.

**Як можна використати набуті знання та уміння?**

Здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів)

Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел

Здатність працювати в команді

Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології

Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні

Здатність приймати обґрунтовані рішення.

Здатність працювати в міжнародному контексті

Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу

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

Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами.

Здатність до підприємницької діяльності

Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг.

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

**Зміст дисципліни**

Людські ресурси як об'єкт менеджменту. Методологія менеджменту персоналу. Планування й формування людських ресурсів готелів і ресторанів. Організація підбору та відбору персоналу. Управління розвитком і рухом персоналу готелів і ресторанів. Кадрова політика і стратегія управління людськими ресурсами в готелях і ресторанах. Ефективність управління людськими ресурсами в готелях і ресторанах.

**Обов'язкові завдання**

Ознайомити студентів з сучасними основами управління ефективністю; критеріями ефективності управління персоналом; методами ефективності роботи персоналу.

**Міждисциплінарні зв'язки**

Визначаються комплексним (теоретичним, методологічним, методичним, організаційним, практичним) змістом навчальної дисципліни та водночас її тісним зв'язком з усіма іншими навчальними дисциплінами. У структурно-логічній схемі викладання дисциплін навчальна дисципліна «Стратегічний менеджмент сфери послуг», «Стратегічний маркетинг сфери послуг»

**Інформаційне  
забезпечення  
(з репозитарію,  
фонду  
бібліотеки УДПУ та  
ін.**

1. Андронко І.П. Менеджмент готельно-ресторанного господарства: Підручник / І.Б. Андронко, О.М. Кравець, І.М. Писаревський. ХНУМГ, 2014, 431с.
2. Мазаракі А.А., Мельниченко С.В. та ін. HoReCa: навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл.: у 3-х т. т.2 : Ресторани / за ред. А.А.Мазаракі; авт.: А.А. Мазаракі, С.В. Мельниченко та ін. Київ : КНТЕУ, 2017. 311 с.
3. Мазаракі А.А., Мельниченко С.В. та ін. HoReCa: навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл.: у 3-х т. т.1 : Готелі / за ред. А.А.Мазаракі; авт.: А.А. Мазаракі, С.В. Мельниченко та ін. Київ : КНТЕУ, 2017. 411 с.
4. Палеха Ю.І. Менеджмент персоналу: навчальний посібник. К.:Ліра-К, 2017. 336 с.
5. Посилкіна О. В. Управління персоналом: навч. посіб. для студ. економічних спец. вищих мед. та фарм. навч. закл. / О. В. Посилкіна, Ю. С. Братішко, Г. В. Кубасова. Х.: НФаУ, 2015. 517 с.
6. Управління персоналом: підручник. В.М. Данюк. А.М. Колот, Г.С. Суков та ін.; 2-ге вид.; за заг. та наук. ред. к.е.н., проф. В.М. Данюка. К.: КНЕУ; Краматорськ: НКМЗ, 2014. 666 с.
7. 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>
8. Ronald J. Burke, Julia Christensen Hughes. Handbook of Human Resource Management in the Tourism and Hospitality Industries . School of Business New York University, College of Business and Economics University of Guelph, Canada, 2016, 448 p.

**Поточний контроль**

Виконання завдань семінарських (практичних) занять, тестування, ІНДЗ.

Загальна система оцінювання за навчальною дисципліною визначається розділом 7 Положення про порядок організації освітнього процесу в Уманському державному педагогічному університеті імені Павла Тичини – *види та критерії оцінювання відображені в робочій програмі з дисципліни.*

**Підсумковий  
контроль**

Залік.

Порядок та організація контролю знань здобувачів вищої освіти, зокрема умови допуску до підсумкового контролю визначаються розділом 8 Положення про порядок організації освітнього процесу Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини.

Розробник



(Людмила НЕЩАДИМ)