

СИЛАБУС КУРСУ
**«Управління персоналом готельно –
 ресторанного підприємства»**

2019/2020 н.р.



ГАЛИЦЬКИЙ КОЛЕДЖ
 ІМЕНІ В'ЯЧЕСЛАВА ЧОРНОВОЛА

Ступінь вищої освіти - бакалавр
 Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»
 Галузь знань: 24 Сфера обслуговування
 Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа
 Компонент освітньої програми – нормативна дисципліна
 Рік підготовки - 4(2)рік, семестр – VII - VIII
 Кількість кредитів: 5,5 Мова викладання: українська

Керівник курсу - Муха Роксолана Андріївна, кандидат економічних наук, старший викладачкафедри готельно-ресторанної справи

Контактна інформація – roksolanamukha@gmail.com

АНОТАЦІЯ ДИСЦИПЛІНИ

Метою викладання навчальної дисципліни «Управління персоналом готельно – ресторанного господарства» є формування комплексу теоретичних знань і практичних навичок щодо формування та реалізації кадрової політики в сучасних підприємствах готельно – ресторанного бізнесу, раціонального відбору працівників на посади та формування дієвого трудового колективу, оцінювання та розвитку працівників, а також цілеспрямованого використання їх потенціалу.

СТРУКТУРА КУРСУ ТА ЗАВДАННЯ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ

Кількість годин (аудит./самост.)	Тема	Результати навчання	Форми контролю
30/30	Змістовий модуль 1. Основи управління персоналом готельно- ресторанного підприємства		
8/8	Тема 1. Управління персоналом у системі менеджменту організацій	Знати економічну термінологію, вміти пояснювати специфічні функції управління персоналом, аналізувати основні підсистеми і сучасні концепції управління персоналом.	Питання, ситуації для аналізу, тести
8/8	Тема 2. Управління персоналом як соціальна система	Знати визначення терміну «персонал» та його характеристики: сутність, ознаки та види.	Питання, практичні завдання
8/6	Тема 3. Формування колективу організації	Знати визначення терміну «колектив» та його характеристики: сутність, ознаки, функції, види структур, вміти аналізувати принципи та етапи процесу створення трудового колективу.	Захист міні-проектів, питання
6/8	Тема 4. Згуртованість та соціальний розвиток колективу	Знати трактування понять теми, фактори, що впливають на згуртованість колективу, вміти аналізувати вимоги до психологічних якостей працівників і керівників організацій.	Питання, практичні завдання
30/30	Змістовий модуль 2. Кадрова політика і кадрове планування готельно- ресторанного підприємства		
8/8	Тема 5. Кадрова політика і стратегія управління персоналом організації	Знати термінологічні значення понять, фактори та умови реалізації кадрової політики, вміти класифікувати типи кадрової політики, аналізувати етапи реалізації та розробки стратегії управління персоналом.	Питання, практичні завдання/задачі

Кількість годин (аудит./самост.)	Тема	Результати навчання	Форми контролю
8/8	Тема 6. Кадрове планування в організаціях готельно-ресторанного господарства	Знати трактування понять теми, видів планування та факторів, що впливають на визначення потреб персоналі, вміти характеризувати методи планування, аналізувати джерела потреб персоналі.	Питання, практичні завдання/задачі
8/6	Тема 7. Організація набору та відбору персоналу на підприємстві готельно-ресторанного бізнесу	Знати визначення понять теми, методи та форми професійної орієнтації, характеризувати джерела залучення кандидатів, вміти аналізувати етапи відбору кадрів та процедури найму персоналу.	Питання, практичні завдання/задачі
6/8	Тема 8. Організування діяльності та функції служб персоналу на підприємстві готельно-ресторанного бізнесу	Знати призначення та роль сучасних служб персоналу, функції кадрових служб, принципи розподілу повноважень між працівниками, вміти аналізувати інформаційне та методичне забезпечення служби персоналу.	Захист міні-проектів, питання
30/30	Змістовий модуль 3. Розвиток персоналу підприємства готельно-ресторанного господарства		
8/8	Тема 9. Оцінювання персоналу на підприємстві готельно-ресторанної сфери	Знати термінологічне значення понять, види, критерії та методи оцінювання персоналу, вміти аналізувати принципи ділового оцінювання та атестування працівників.	Питання, практичні завдання/задачі
8/8	Тема 10. Управління процесом розвитку і рухом персоналу підприємства готельно-ресторанного господарства	Знати трактування понять теми, завдання професійного розвитку персоналу, види програм розвитку, моделі кар'єри, вміти аналізувати потреби розвитку та оцінювати план розвитку персоналу.	Реферати-повідомлення, питання, практичні завдання/задачі
8/6	Тема 11. Управління процесом вивільнення персоналу підприємства готельно-ресторанного господарства	Знати визначення понять, причини та фактори вивільнення персоналу, характеризувати фактори плинності кадрів, вміти аналізувати порушення трудової дисципліни та причини їх виникнення.	Питання, практичні завдання/задачі
6/8	Тема 12. Соціальне партнерство підприємства готельно-ресторанного господарства	Знати основні характеристики механізму функціонування соціального партнерства, функції і завдання, вміти аналізувати порядок укладання та реєстрації колективного договору.	Реферати-повідомлення, питання
30/30	Змістовий модуль 4. Головні складові забезпечення управління персоналом на підприємстві готельно-ресторанного господарства		
8/8	Тема 13. Управління трудовими процесами на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу	Знати визначення понять, завдання, принципи, методи управління трудовими ресурсами, вміти класифікувати трудові процеси на підприємстві, методи вимірювання і планування продуктивності праці.	Питання, практичні завдання/задачі
8/8	Тема 14. Управління робочим часом на підприємствах готельно-ресторанного господарства	Знати трактування понять теми, сутнісні характеристики тайм-менеджменту як важливого інструменту підвищення ефективності діяльності підприємства, вміти аналізувати ефективність використання робочого часу.	Реферати-повідомлення, питання
8/6	Тема 15. Мотивація персоналу та управління витратами на персонал	Знати термінологічні значення понять, мету та ознаки трудової поведінки, її вплив на результати праці, вміти аналізувати показники ефективності управління персоналом	Питання, практичні завдання/задачі
6/8	Тема 16. Соціальне партнерство та управління конфліктами на підприємствах готельно-ресторанного господарства	Знати трактування понять теми, сутність та функції суб'єктів соціального партнерства, види конфліктів, вміти аналізувати соціально-психологічний клімат на підприємстві.	Реферати-повідомлення, питання, модульний контроль

ПОЛІТИКА ПРОВЕДЕННЯ АУДИТОРНИХ ЗАНЬ

Для якісного засвоєння курсу необхідна систематична та усвідомлена робота студентів в усіх видах навчальної діяльності: лекції, семінарські та практичні заняття, консультації, самостійна робота як індивідуальна, так і під керівництвом викладача.

При проведенні аудиторних занять домінуючими є проблемні, індивідуально-диференційовані, особистісно-орієнтовані форми проведення занять та технології компетентнісного навчання.

При проведенні практичних занять використовуються активні форми їх проведення: евристичні бесіди, дискусії, ділові ігри, ситуативні кейси, розв'язування практичних задач.

На лекціях у формі активної бесіди з елементами дискусії розглядаються основні теоретичні положення теми, які вимагають роз'яснення та уточнення з боку викладача. На лекціях вимагається активна участь студентів у обговоренні ключових положень теми, ведення стислого конспекту лекції.

Теоретичні знання, отримані студентами під час лекцій, обговорюються більш детально на практичних (семінарських) заняттях у формі міні-дискусій, представлення міні-проектів, заслуховування та аналізу тематичних доповідей та рефератів, а також шляхом розв'язування практичних задач.

В процесі практичного (семінарського) заняття студенти вчаться формулювати свою точку зору, логічно викладати матеріал, підбирати докази у підтвердження своїх думок, вчаться публічно виступати, володіти і правильно застосовувати розрахункові формули для розв'язування практичних задач.

Питання для обговорення, практичні та індивідуальні завдання для підготовки до семінарських та практичних занять, конкретні вимоги до окремих тем занять подані у відповідних методичних вказівках.

ВИМОГИ ДО САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВ

Основним завданням самостійної роботи студентів є набуття навичок самостійного опрацювання фахових інформаційних джерел та оволодіння практичними навичками застосування методів та прийомів економіки у сфері готельно-ресторанного обслуговування.

Самостійна робота студентів організовується шляхом видачі індивідуального переліку питань і практичних завдань з кожної теми, які не виносяться на аудиторне опрацювання. Крім того, по деяких темах передбачається написання рефератів, міні-проектів. Обсяг самостійної роботи визначається кількістю годин, передбачених робочою програмою.

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ ТА АКАДЕМІЧНОЇ ДОБРОЧЕСНОСТІ

Оцінювання здійснюється за 100-бальною шкалою відповідно до **Положення про оцінювання навчальних досягнень студентів за кредитно-модульною системою.**

Оцінювання знань студентів з навчальної дисципліни здійснюється шляхом проведення контрольних заходів, які включають:

- *поточний контроль,*
- *модульний контроль,*
- *виконання індивідуального навчально-дослідного завдання.*

Поточний контроль здійснюється під час проведення практичних і семінарських занять і має на меті перевірку знань студентів з окремих тем та рівня їх підготовленості до виконання конкретної роботи.

Ключовими формами та методами демонстрації студентами результатів навчання при поточному контролі є:

- робота в малих групах спільне опрацювання групою студентів окремих проблемних питань з наступною демонстрацією результатів та засвоєння навчального матеріалу;

- презентація - виступи перед аудиторією для висвітлення окремих питань, індивідуальних завдань, реферативних досліджень, захист міні-проектів тощо;
- дискусія - обґрунтування власної позиції у вирішенні проблемних питань;
- кейс-метод - аналіз конкретних ситуацій, що дає змогу наблизити процес навчання до реальної практичної діяльності.

Модульний контроль проводиться з метою оцінки результатів навчання після закінчення логічно завершеної частини лекційних та практично-семінарських занять з певного змістового модуля.

Основною формою модульного контролю є завдання, які включають як і перевірку теоретичних положень курсу, так і розв'язування практичних завдань.

Індивідуальне навчально-дослідне завдання (ІНДЗ) студенти виконують самостійно під керівництвом викладача. Як правило, індивідуальні завдання виконуються окремо кожним студентом.

ІНДЗ є видом позааудиторної індивідуальної роботи студента навчального, навчально-дослідницького характеру, яке використовується в процесі вивчення програмного матеріалу навчальної дисципліни і завершується оцінюванням. Це завершена теоретична або практична робота в межах навчальної програми курсу, яка виконується на основі знань, вмінь і навичок, отриманих у процесі лекційних, семінарських занять, охоплює тему, декілька тем або зміст навчальної дисципліни в цілому.

ТАБЛИЦЯ розподілу балів за підсумковими контрольними заходами та відповідними ваговими коефіцієнтами

	Модуль 1 (поточне опитування)	Модуль 2 (підс. мод. контроль)	Модуль 3 (ІНДЗ)	Підсумкова оцінка
Вагові коефіцієнти, %	70	20	10	100
Розрахунок оцінки в балах	80	85	90	82

Приклад розрахунку підсумкової оцінки в балах:

$$O = 80 * 0,7 + 85 * 0,2 + 90 * 0,1 = 82$$

Студенти як відповідальні учасники освітнього процесу дотримуються норм **академічної доброчесності**, усвідомлюють наслідки її порушення, що визначаються **Положенням про академічну доброчесність у Галицькому коледжі імені В'ячеслава Чорновола**.

Письмові роботи, презентації перевіряються на наявність плагіату і допускаються до захисту із коректними текстовими запозиченнями не більше 25%.

Списування під час контрольних заходів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів).

ПОЛІТИКА ЩОДО ВІДВІДУВАННЯ, ДЕДЛАЙНІВ ТА ПЕРЕСКЛАДАННЯ

Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, відрядження, участь у науково-дослідницьких заходах, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі за погодженням із керівником курсу. Пропущені заняття та незадовільні оцінки (поточний контроль, ПМК) повинні бути відпрацьовані згідно графіку консультацій викладача.

ІНДЗ, ПМК, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (до 10 балів).

До початку сесії студенти повинні виконати усі підсумкові контрольні заходи і отримати по кожному з Модулів 1, 2, 3 не менше 60 балів.

Перескладання незадовільних оцінок здійснюється відповідно до **Положення про порядок ліквідації академічних заборгованостей**.

ЛІТЕРАТУРНІ ТА ІНФОРМАЦІЙНІ ДЖЕРЕЛА КУРСУ

1. Азарова А. О., Мороз О. О., Лесько О. Й. Управління персоналом: навч. посіб. Вінниця: ВНТУ, 2014. 283 с.
2. Александрова С. А. Управління персоналом на підприємствах готельно-ресторанного господарства: конспект лекцій. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2016. 86 с.
3. Балабанова Л. В. Управління персоналом: навч. посіб. Київ: ЦУЛ, 2019. 468с.
4. **Басюк Т.П., Керанчук Т.Л. Економіка готельно-ресторанного бізнесу: навч. посіб. Київ: НУХТ, 2018. 282 с.**
5. Галасюк С. С., Нездоймінов. С. Г. Організація готельного господарства: навч.-практ. посіб. Київ: ФОП Гуляєва В. М., 2019. 204 с.
6. Данюк. В.М., Колот А.М., Суков Г.С. Управління персоналом: підручник Київ: КНЕУ, 2013. 666 с
7. Дяків О. П., Островерхов В. М. Управління персоналом : навч.- метод. посіб. (2 –ге вид., перероб. і доп.). – Тернопіль : ТНЕУ, 2018. 288 с.
8. **Ковешніков В.С., Мальська М.П., Роглев Х.Й. Організація готельно-ресторанної справи: навч. посіб. Київ: Кондор, 2015. 752 с.**
9. **Мальська М.П. Готельний бізнес: навч. посіб. Київ: ЦУЛ, 2019. 472 с.**
10. Мальська М. П. Бордун О. Ю., Жук І. З. Управління персоналом у туризмі: теорія та практика: навч. посіб. Київ: ЦУЛ, 2013. 234 с.
11. Никифоренко В. Г. Управління персоналом: навч. посіб. 2-ге вид, виправл. та доп. Одеса: Атлант, 2013. 275 с.
12. Селютін В. М. Яцун Л. М. Управління персоналом: практикум: навч. посіб. Харків : ХДУХТ, 2018.

!!! Навчальні посібники, виділені кольором, наявні у бібліотеці коледжу

СХЕМА ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ (VII СЕМЕСТР)

	1 тиждень	2 тиждень	3 тиждень	4 тиждень	5 тиждень	6 тиждень	7 тиждень	8 тиждень	9 тиждень	10 тиждень	11 тиждень	12 тиждень	13 тиждень	14 тиждень	15 тиждень	16 тиждень
Лекції	Л	Л	Л	Л	Л	Л	Л	Л	Л	Л	Л	Л	Л	Л	Л	Л
Практичні	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С
Контроль знань	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО, МК 1	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО, МК2

СХЕМА ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ (VIII СЕМЕСТР)

	1 тиждень	2 тиждень	3 тиждень	4 тиждень	5 тиждень	6 тиждень	7 тиждень	8 тиждень	9 тиждень	10 тиждень	11 тиждень	12 тиждень	13 тиждень	14 тиждень
Лекції	Л	Л	Л	Л	Л	Л	Л	Л	Л	Л	Л	Л	Л	Л
Практичні	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С
Контроль знань	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО, МК3	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО, ІНДЗ	ПО, МК4

Л– лекційне заняття по темі

С– семінарське заняття по темі

ПО – поточне опитування

МК 1 – модульний контроль 1

ІНДЗ – індивідуальне навчально-дослідне завдання