

МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ФАКУЛЬТЕТ МЕНЕДЖМЕНТУ
Кафедра менеджменту та маркетингу

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Перший проректор

 Дмитро БАБЕНКО

« 20 » 06 2023 р.

Гарант освітньої програми

 Ірина БАНЄВА

« 20 » 06 2023 р.

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«Управління персоналом»

Галузь знань	24 «Сфера обслуговування»
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»
Освітньо-професійна програма	Освітньо-професійна програма підготовки здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа», галузі знань 24 «Сфера обслуговування»
Освітній ступінь	Бакалавр
Семестр	7-й
Форма здобуття освіти	денна
Викладач	Сухорукова Анна Леонідівна, канд. наук з держ. упр. ст. викладач кафедри менеджменту та маркетингу, suhorukova@mnaeu.edu.ua

Розглянуто на засіданні кафедри менеджменту та маркетингу.

Протокол № 13 від «25» травня 2023 року
завідувач кафедри



Анастасія ПОЛТОРАК

Схвалено науково-методичною комісією факультету менеджменту

Протокол № 11 від «14» червня 2023 року.

Голова науково-методичної комісії



Ганна ТАБАЦКОВА

Схвалено на засіданні вченої ради факультету менеджменту.

Протокол № 11 від «15» червня 2023 року

Голова вченої ради



Олена ШЕБАНИНА

Миколаїв
2023



<p>1.Призначення навчальної дисципліни</p>	<p>Дисципліна «Управління персоналом» є обов'язковою компонентою освітньої програми, дисципліною підготовки бакалаврів за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа», які здатні розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми, які характеризуються комплексністю і невизначеністю умов, у сфері менеджменту або у процесі навчання, що передбачає застосування теорій та методів соціальних та поведінкових наук.</p> <p>Ця дисципліна висвітлює фундаментальні питання теорії управління персоналом та еволюції функцій менеджменту персоналу. Зокрема, досліджуються питання якісного складу персоналу, його професійного розвитку і навчання; управління діловою кар'єрою, оцінки і атестації кадрів, прогресивних методів раціоналізації праці, сучасних теорій мотивації, підбору та розстановки кадрів, опанування яких дозволяє сформуванню визначеної системи компетентностей та досягти програмних результатів навчання з дисципліни.</p>
<p>2.Мета навчальної дисципліни</p>	<p><i>Метою</i> вивчення дисципліни «Управління персоналом» є формування комплексу теоретичних знань і умінь щодо розробки та здійснення кадрової політики в сучасних організаціях, добір та розміщення персоналу, його оцінювання та навчання, забезпечення цілеспрямованого використання персоналу організації.</p> <p><i>Завданнями</i> вивчення дисципліни є: вивчення теоретичних основ управління персоналом, питань набору, розвитку, адаптації, атестації та мотивації персоналу із врахуванням вітчизняного й зарубіжного досвіду; розкриття соціально-психологічних особливостей управління, психології управлінської діяльності, психологічних особливостей й організації в управлінні, а також різноманітні прикладні проблеми; висвітлення питань оцінювання ефективності та результативності управління персоналом; набуття студентами практичних навичок та умінь щодо застосування сучасних методів, прийомів управління персоналом організації, проведення розрахунків показників ефективності роботи персоналу.</p> <p><i>Предмет</i> дисципліни – процеси управління персоналом в сучасних організаціях.</p> <p><i>Об'єкт</i> дисципліни – інструментарій механізму управління персоналом.</p>

3. Компетентності	<p><i>Інтегральна компетентність:</i> 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</p> <p><i>Загальні компетентності:</i></p> <p>ЗК 01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя.</p> <p>ЗК 02. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.</p> <p>ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.</p> <p>ЗК 05. Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.</p> <p>ЗК10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p><i>Спеціальні (фахові) компетентності:</i></p> <p>СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності</p> <p>СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.</p> <p>СК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.</p> <p>СК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p>
--------------------------	--

4. Програмні результати навчальної дисципліни	<p>РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;</p> <p>РН 03. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.</p> <p>РН 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг</p> <p>РН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.</p> <p>РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</p> <p>РН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.</p>	
5. Опис навчальної дисципліни	<p>Всього годин/кредитів за навчальним планом, з них:</p> <ul style="list-style-type: none"> – лекції – практичні заняття – самостійна робота 	<p><i>90 годин/ 3,0 кредити 30 годин/ 1 кредит 30 годин/ 1 кредит 30 години/ 1 кредит</i></p>

Календарний план*

Змістовий модуль		Теми		Обсяги годин				
№	назва	№	назва	ЛЗ	ПР	СР	К	Разом
1	Основи управління персоналом організації	1	Управління персоналом в системі менеджменту організацій	2	2	2	–	6
		2	Управління персоналом як соціальна система	2	2	2	–	6
		3	Формування колективу організації	2	2	2	–	6
		4	Згуртованість та соціальний розвиток	2	2	2	–	6
		5	Кадрова політика організації	2	2	2	–	6
		6	Служби персоналу: організація та функції	2	2	2		6
		7	Кадрове планування в організаціях	2	2	2		6
Всього за змістовий модуль				14	14	14	–	42
2	Формування і розвиток персоналу	6	Організація набору та відбору кадрів	2	2	2	–	6
		7	Оцінювання та атестація персоналу	2	2	2	–	6
		8	Управління процесом розвитку та рухом персоналу	2	2	2	–	6
		9	Управління процесом вивільнення персоналу	2	2	2	–	6
		10	Підготовка, перепідготовка та підвищення кваліфікації персоналу	2	2	2	–	6
		11	Соціальне партнерство в організації	2	2	2	–	6
		12	Ефективність управління персоналом	2	2	2	–	6
		13	Облік персоналу в організації і порядок ведення трудових книжок	2	2	2		6
Всього за змістовий модуль				16	16	16	–	48
Всього годин по навчальній дисципліні				30	30	30	–	90

*Примітка. Проведення видів занять здійснюється відповідно до графіку освітнього процесу

6. Порядок та критерії оцінювання	<p>Оцінювання здобувачів вищої освіти здійснюється відповідно до Положення про організацію освітнього процесу у Миколаївському національному аграрному університеті, Положення про порядок оцінювання здобувачів вищої освіти у Миколаївському національному аграрному університеті.</p> <p>Оцінювання результатів навчання здійснюється за відповідними формами організації освітнього процесу, а саме: поточний та підсумковий контроль знань здобувачів вищої освіти. Порядок зарахування пропущених занять, зокрема: у формі усного опитування (при пропущенні лекції) та виконання індивідуального завдання (при пропущенні практичного завдання).</p> <p>Рейтингова оцінка знань. Відрізняється від традиційної більш широким інтервалом балів, які диференційовані відповідно до складності матеріалу, що контролюється його об'ємом, рівнем самостійності освоєння тощо. Форма підсумкового контролю – екзамен. За всі види робіт впродовж семестру (тести, опитування, самостійну роботу, реферати, контрольні роботи тощо) здобувач вищої освіти може отримати від 60 до 100 балів. Оцінювання виконується за бальною методикою ECTS. Зарахування пропущених занять здійснюється після їх відпрацювання з НПП за розкладом консультацій.</p>
--	--

Поточний і підсумковий контроль знань здобувачів вищої освіти

№ змістового модулю	Форма контролю	Кількість заходів	Оцінка		Сума	
			min	max	min	max
1	Аудиторна робота:					
	– опитування на заняттях;	4	1	3	4	12
	– виконання практичних завдань;	5	1	1	5	5
	Самостійна робота:					
	– опрацювання окремих питань тем;	3	1	1	3	3
	– тестування в moodle;	1	2	3	2	3
– підготовка презентацій;	1	2	2	2	2	
	Разом:				16	25
2	Аудиторна робота:					
	– опитування на заняттях;	4	1	3	4	12
	– виконання практичних завдань;	7	1	1	7	7
	– контрольна робота;	1	4	7	4	7
	Самостійна робота:					
	– опрацювання окремих питань тем;	1	1	1	1	1
	– тестування в moodle;	1	2	3	2	3
– підготовка презентацій;	1	2	2	2	2	
-додаткові бали за наукову діяльність *	1				5	
	Разом:				20	35
Поточний контроль знань					36	60

Підсумковий контроль знань (екзамен)	24	40
Всього по дисципліні	60	100

*- за бажанням здобувача

Неформальна освіта (тренінги, майстер-класи, семінари, майстерні, дистанційні курси, вебінари) доповнює формальні освітні заходи, допомагає швидко і вчасно отримати необхідні знання відповідно до потреб тут і зараз. Здобувач має право самостійно обирати напрям і вид неформальних освітніх заходів, які оцінюються в залежності від специфіки неформального заходу, обсягу годин та кредитів ECTS. Оцінка цих результатів відбувається за наявності документального підтвердження (сертифікат, свідоцтво тощо). Перезарахування дисципліни або окремих тем відбувається за бажання здобувача на підставі нормативної внутрішньої документації та Положень МНАУ.

Підсумковий контроль знань здійснюється шляхом складання екзамену.

Загальна шкала оцінювання ECTS за результатами курсу

Сума балів за всі види освітньої діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	5 (відмінно)
82-89	B	4 (добре)
75-81	C	4 (добре)
64-74	D	3 (задовільно)
60-63	E	3 (задовільно)
35-59	FX	не зараховано з можливістю повторного складання 2 (незадовільно)
0-34	F	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни 2 (незадовільно)

*Оцінки FX та F у залікову книжку здобувача вищої освіти не виставляється відповідно до Положення про організацію освітнього процесу у МНАУ

7. Політика курсу

Політика курсу визначається системою вимог, які пред'являються до здобувача вищої освіти при вивченні дисципліни та ґрунтується на засадах академічної доброчесності. Дотримуватися етики поведінки, яка прописана у Кодексі академічної доброчесності у Миколаївському національному аграрному університеті. Пропущені заняття відпрацьовувати відповідно затвердженого графіку консультацій. Академічна недоброчесність є несумісною з принципами викладання курсу. Основні принципи проведення занять:

- відкритість до нових та неординарних ідей, толерантність, доброзичлива партнерська атмосфера взаєморозуміння та творчого розвитку;
- усі завдання, передбачені програмою, мають бути

	<p>виконані у встановлений термін;</p> <ul style="list-style-type: none"> - різні моделі роботи на заняттях, у тому числі робота над вирішенням завдань дає можливість здобувачам вищої освіти якнайширше розкрити свій власний потенціал, навчитись довіряти своїм партнерам, розвинути навички інтелектуальної роботи в команді; - курс передбачає інтенсивне використання мобільних технологій навчання, що дає можливість здобувачам вищої освіти та викладачеві спілкуватись один з одним у будь-який зручний для них час, а для здобувачів вищої освіти, які відсутні на заняттях, отримати необхідну навчальну інформацію та представити виконані завдання; - протягом усього курсу активно розвиваються автономні навички здобувачів вищої освіти, які можуть підготувати додаткову інформацію за темою, що не увійшла до переліку тем практичних занять змістових модулів та виступити з презентацією чи інформуванням додатково.
<p>8. Інформаційні джерела</p>	<p style="text-align: center;">Базова література</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Александрова С. А. Управління персоналом на підприємствах готельно-ресторанного господарства : конспект лекцій / Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім.О. М. Бекетова, 2016. 86 с. URL: https://core.ac.uk/reader/78066310 2. Андренко І. Б., Кравець О. М., Писаревський І. М. Менеджмент готельно-ресторанного господарства : підручник / Харк. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ, 2014. 431 с. URL: http://eprints.kname.edu.ua/38971/1/%282009%2047H%20MTRG%29.pdf 3. Балановська Т. І., Михайліченко М. В., Троян А. В. Сучасні технології управління персоналом : навчальний посібник. Київ : ФОП Ямчинський О.В., 2020. 466с. URL: http://dglb.nubip.edu.ua/bitstream/123456789/6297/3/Balanovska_STUP.pdf 4. Безтелесна Л.І. Стратегічне управління людськими ресурсами - Інформаційно-методичний посібник. Рівне: Рівненський обласний центр перепідготовки та підвищення кваліфікації працівників органів державної влади, органів місцевого самоврядування, державних підприємств, установ та організацій. 2017. 24 с. 5. Никифоренко В.Г. Управління розвитком людських ресурсів в Україні: Монографія. МОН України. Одеський держ. економічний унів- тет. Одеса, ПАЛЬМІРА, 2019. 200 с. <p style="text-align: center;">Допоміжна література</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Аверіхіна Т. В., Влаєа А. Ю. Впровадження системи адаптивного менеджменту на підприємствах туристичної сфери. Економіка. Фінанси. Право. 2021. № 12. С. 5-7. 2. Андрющенко Я. Е. Аналітичний огляд онлайн та хмарних систем управління готелем у створенні іміджу готельного закладу. Інноваційна педагогіка. 2021. Вип. 40. С. 119-123. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/innpred_2021_40_27 (дата звернення: 05.10.2022). 3. Балабанова Л. В. Організація праці менеджера. К.: Професіонал, 2017. 304 с. 4. Балабаш О. С. Управління конкурентоспроможністю підприємства готельного бізнесу на засадах процесного підходу. Науковий вісник Одеського

- національного економічного університету. 2019. № 5. С. 31-43. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/Nv_2019_5_4
5. Бовш Л. А., Гопкало Л. М., Расулова А. М. Диверсифікаційний підхід до клієнтоорієнтованого управління діяльністю суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу. Наукові горизонти. 2020. Т. 23. № 11. С. 88–100. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vzhnau_2020_23_11_12
 6. Богиня Д. П. Основи економіки праці. К.: Знання-Прес, 2020. 313с.
 7. Бриндзя З. Ф., Кулик А. М. Прагматика удосконалення планування та управління в готельно-ресторанному бізнесі. Інноваційна економіка. 2020. № 7-8. С. 56-64. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/inek_2020_7-8_9
 8. Герасимчук В. І. Проблеми трансформації зайнятості і розвитку ринку праці України (методологія, аналіз, шляхи вдосконалення). К.: Принт Експрес, 2021. 503 с.
 9. Гончар Л. О., Поплавська А. В., Аухімік О. В. Управлінський аналіз особливостей системи контролінгу в готельно-ресторанному бізнесі. Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі. 2021. № 3. С. 12-17. URL: <http://www.journalslute.lviv.ua/index.php/tourism/article/view/1053>
 10. Грішнова О. А. Економіка праці та соціально-трудова відносина : підруч. для вузів. К. : Знання, 2016. 536 с.
 11. Гузар У. Є., Коркуна О. І. Особливості планування діяльності менеджерів готельно-ресторанного бізнесу. Східна Європа: економіка, бізнес та управління. 2019. № 6 (23). URL: http://www.easterneurope-ebm.in.ua/journal/23_2019/41.pdf
 12. Давидова О. Ю., Усіна А. І., Сегеда І. В. Ресторанний менеджмент : підруч. Харків : ХНУМГ, 2014. 279 с. URL: <https://www.twirpx.com/file/1591262/>
 13. Давидова О. Ю., Усіна А. І., Сегеда І. В. Ресторанний менеджмент : підручник. Харків : ХНУМГ, 2014. 279 с. URL: https://eprints.kname.edu.ua/38929/1/2012%201%D0%9F%20PIDRYCHNUK_RestorMenedg2013.pdf
 14. Денисенко М. П., Бреус С. В. Сучасний стан розвитку туристичної сфери у контексті управління готельним бізнесом. Вчені записки університету "КРОК". Сер. : Економіка. 2020. Вип. 3. С. 105-110. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vzuk_2020_3_15
 15. Денисенко М. П., Будякова О. Ю. Сучасні принципи та методи управління готельним бізнесом в контексті надання якісного продукту. Вчені записки університету "КРОК". Сер. : Економіка. 2021. Вип. 2. С. 73-81. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vzuk_2021_2_10
 16. Добровольська О. Пошук ідеального працівника: починаємо з добору. Академія гостинності. 2021. № 1. URL: <https://e.hotel-rest.com.ua/akademiya-gostinnosti-2021-1/poshuk-idealnogo-pracivnika-pochinaemo-z-dobogu>
 17. Доценко В. Ф., Косова Т. Д., Ярошевська О. В. Корпоративне управління в готельно-ресторанному господарстві: організація, стандартизація, фінансіалізація. Бізнес Інформ. 2020. № 6. С. 181-189. URL: <http://surl.li/dsgqk>
 18. Єсінова Н. І. Економіка праці та соціально-трудова відносина : навч. посіб. К.: Кондор, 2018. 432 с.
 19. Завідна Л. Д. Концепція управління стратегічним розвитком підприємства готельного господарства. Економічний простір. 2020. № 153. С. 51-55. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/ecpros_2020_153_11
 20. Завідна Л. Д. Формування стратегії розвитку підприємства готельного господарства. Бізнеснавігатор. 2020. Вип. 1. С. 120–125. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/bnav_2020_1_23
 21. Калініна С.П. Ринок праці та зайнятість: теоретико-методологічний аспект: Монографія. Донецьк, 2005. 227с.
 22. Колот А. М. Мотивація, стимулювання й оцінка персоналу : навч.

посіб. К.: КНЕУ, 2015. 34с.

23. Колот А. М. Соціально-трудові відносини: теорія і практика регулювання : монографія. К.: КНЕУ, 2017. 230 с.

24. Корсак Р., Кашка М. Проблеми покращення стратегічної діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу в Україні. Актуальні питання гуманітарних наук. 2020. Вип. 28(2). С. 167-171. URL: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/apgnd_2020_28\(2\)_30](http://nbuv.gov.ua/UJRN/apgnd_2020_28(2)_30)

25. Кошовий Б.-П. О., Семчук Ж. В., Петрик І. В., Децик О. І. Особливості управління персоналом готельно-ресторанного комплексу. Наукові записки Львівського університету бізнесу та права. 2019. Вип. 23. С. 38-41. DOI: <https://doi.org/10.5281/zenodo.3678876>.

URL: <https://nzlubp.org.ua/index.php/journal/article/view/194/182>

26. Крайнюк Л. М., Полчанінова І. Л., Баландіна І. С. Оцінювання рівня якості управління підприємствами готельно-ресторанного комплексу регіону: соціологічний підхід. Проблеми економіки. 2019. № 1. С. 67- 73. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pekon_2019_1_9

27. Крахмальова Н. А., Хмелевська Л. П., Шевчук Ю. А. Теоретико-методичні аспекти оцінювання ефективності управління розвитком готельно-туристичної індустрії. Вісник Київського національного університету технологій та дизайну. Сер. : Економічні науки. 2019. № 6. С. 40–46. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/vkntden_2019_6_6

28. Крушельницька О. В. Управління персоналом : навч. посіб. К.: Кондор, 2019. 296 с.

29. Кушнір О. І., Жигулін О. А. Відновлення ефективності методів управління підприємством: агропродовольча, готельна й ресторанна сфера. Економіка харчової промисловості. 2022. Т. 14. Вип. 2. С. 36-43. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/echp_2022_14_2

30. Левицька І. В., Климчук А. О. Управління персоналом готельно-ресторанної сфери в умовах воєнного стану. Економіка і управління бізнесом. 2022. Т. 3, № 13. URL: <http://journals.nubip.edu.ua/index.php/Bioeconomy/article/view/16559/14616>

31. Лисенко Л. І. Ринок праці. Техніка пошуку роботи: навч. посібник для вузів. К. : Професіонал, 2019. 311 с.

32. Лібанова Е. Ринок праці та соціальний захист : навч. посіб. К.: Основи, 2020. 491 с.

33. Лібанова Е.М., Мельничук Д.П. Ринок праці в економічній системі: Навчальний посібник. Житмир: ЖІТІЮ. 2002.

34. Лібанова Є. М. Ринок праці : навч. посіб. К.: ЦУЛ, 2020. 224 с.

35. Ліпич Л., Хілуха О., Кушнір М., Матвійчук І. Удосконалення системи антикризового управління в готельному бізнесі. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації. 2021. Т. 4. № 2. С. 248-267. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/rhci_2021_4_2

36. Мазуркевич І. О., Рябенька М. О. Управління персоналом у закладах готельно-ресторанного господарства. Інтелект ХХІ. 2020. № 1. С. 75-80. URL: <https://ir.vtei.edu.ua/g.php?fname=26005.pdf>

37. Малуґа Л. М., Загороднюк О. В. Антикризове управління підприємствами готельно-ресторанної сфери. Збірник наукових праць Уманського національного університету садівництва. 2020. Вип. 96(2). С. 131-141. URL: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhpumus_2020_96\(2\)_11](http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhpumus_2020_96(2)_11)

38. Малюк Л. П., Полстяна Н. В., Давидова О. Ю. Організація ресторанного господарства : підруч. Хар- 20 ків : Лідер, 2016. 487 с. URL: <http://irbis-nbuv.gov.ua>

39. Марченко О. А., Самокіш А. О., Стребкова К. М. Особливості управління персоналом у сфері туризму та готельно-ресторанному господарстві. Інфраструктура ринку. 2018. Вип. 17. С. 169-172.

URL: <https://www.researchgate.net/publication/339383780>

40. Маслиган О. О., Тодьєришко Е. В., Кузнєцова О. В., Шафранова К. В. Цифровізація менеджменту та маршрутизація кластерів туристичного та готельно-ресторанного бізнесу в Україні. Агросвіт. 2022. № 3. С. 40–48.

41. Менеджмент готельного і ресторанного господарства : конспект лекцій для здобувачів вищої освіти ступеня "Бакалавр" спеціальності 241 "Готельно-ресторанна справа" денної форми навчання / уклад. А. І. Бурковська. Електрон. текст. дані. Миколаїв : МНАУ, 2021. 48 с. 147.

42. Менеджмент ресторанного господарства : навч. посіб. / Л. М. Яцук та ін. Харків : Світ Книг, 2021. 486 с.

43. Милько І., Нагорнова О., Ожема С. Заходи підвищення ефективності управління розвитком готельно-ресторанного. Modeling the development of the economic systems. 2021. № 2. С. 19-24. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/mdes_2021_2_5

44. Мізюк Б. М., Миронов Ю. Б. Декомпозиційний підхід до процесу системного управління в готельно-ресторанних корпораціях. Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі. 2021. № 1. С. 64-68. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/itgtsse_2021_1_10

45. Молоченко В. В. Розробка організаційного механізму вдосконалення управління іміджем готельного підприємства. Економіка. Фінанси. Право. 2019. № 7(2). С. 20-23. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/esfipr_2019_7%282%29_6

46. Непочатенко В. Мотивація персоналу в готельному господарстві. Економіка та суспільство. 2021. Вип. 31. <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2021-31-42>

URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/709/682>

47. Ніфатова О. М., Ковальова К. Л. Шляхи підвищення ефективності управління персоналом готельно-ресторанного бізнесу. Вісник Київського національного університету технологій та дизайну. Серія Економічні науки. 2018. № 1 (119). С. 45-54. URL: <https://er.knutd.edu.ua/handle/123456789/9396>

48. Огієнко М., Огієнко А., Мельник А. Управління персоналом підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Науковий вісник Миколаївського національного університету імені В. О. Сухомлинського. Економічні науки. 2018. № 2. С. 56-62. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/nvmduce_2018_2_12

49. Осовська Г. В. Управління трудовими ресурсами : навч. посіб. для вузів. К. : Кондор, 2013. 224 с.

50. Охота В. І. Зарубіжний досвід управління персоналом в готельно-ресторанному бізнесі. Інноваційна економіка. 2020. Вип. 3-4. С. 127-132. URL: <http://inneco.org/index.php/innecoua/article/view/572/637>

51. Пеньковський В. С. Напрями розвитку та удосконалення операційного менеджменту готельно- 48 ресторанних і туристичних підприємств та мереж. Агросвіт. 2022. № 4. С. 64–67.

52. Петюх В. М. Управління персоналом : навч.-метод. посіб. для самостійного вивчення дисципліни. К.: КНЕУ, 2020.

53. Полінкевич О. Технології управління конфліктами в готельно-ресторанному бізнесі. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації. 2022. Вип. 5(1). С. 23–36. <https://doi.org/10.31866/2616-7468.5.1.2022.260869>

54. Постова В. В., Лук'янець А. В. Особливості формування та підтримка іміджу підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Підприємництво та інновації. 2020. Вип. 14. С. 63-67. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/pidinno_2020_14_14

55. Рябенка М. О., Мазуркевич І. О. Управління персоналом у закладах готельно-ресторанного господарства. Інтелект XXI. 2020. № 1. С. 75-80. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/int_XXI_2020_1_15

56. Савченко В. А. Управління розвитком персоналу : навч. посіб. К.: КНЕУ, 2017. 351 с.

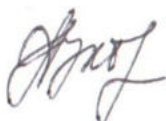
	<p>57. Сегеда І. В., Богдан Н. М. Формування організаційної структури управління на підприємствах готельного бізнесу. Комунальне господарство міст. Сер. : Економічні науки. 2019. Вип. 4. С. 19-29. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/kgm_econ_2019_4_6</p> <p>58. Сидорук А. В., Маковецька Н. В., Бортников Є. Г. Бренд- і PR-менеджмент підприємств туристичного та готельно-ресторанного бізнесу: теоретичні аспекти. Соціально-економічні проблеми сучасного періоду України. 2021. Вип. 3. С. 16-19. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/sepspu_2021_3_5</p> <p>59. Січка І. І. Управління проектами на міжнародному готельному ринку. Бізнес-навігатор. 2020. Вип. 1. С. 17-21. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/bnav_2020_1_5 20-23</p> <p>60. Скібіцька Л. І. Менеджмент : навч. посіб. К.: Центр учбової літератури, 2017. 416 с.</p> <p>61. Скібіцька Л. І. Менеджмент підприємницької діяльності : навч. посіб. К.: Кондор, 2018. 820 с.</p> <p>62. Скібіцький О. М. Антикризовий менеджмент : навч. посіб. К.: Центр учбової літератури, 2019. 568 с.</p> <p>63. Стадник В. В. Менеджмент: посіб. К.: Академвидав, 2018. 37 с.</p> <p>64. Томаля Т. С. Особливості управління персоналом на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу. Вісник Хмельницького національного університету. 2017. Вип. 2, Том 2. С. 271-274. URL: http://elar.khmnu.edu.ua/bitstream/123456789/5556/1/30.pdf</p> <p>65. Управління персоналом : підручник / О. М. Шубалий та ін. ; за ред. О. М. Шубалого. Луцьк : ІВВ Луцького НТУ, 2018. 404 с. URL: https://lib.lntu.edu.ua/sites/default/files/2021-03/Управління%20персоналом%20підручник%202018.pdf</p> <p>66. Управління персоналом: методичні рекомендації для практичних занять та самостійної роботи для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, спеціальності 241 - «Готельно-ресторанна справа», для денної та заочної форми навчання. А.Л.Сухорукова Миколаїв, 2022. 36 с.</p> <p>67. Управління персоналом: конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, спеціальності 241 - «Готельно-ресторанна справа», для денної та заочної форми навчання. А.Л.Сухорукова Миколаїв, 2022. 64 с.</p> <p>68. Фальченко О. О., Юр'єва І. А., Мардус Н. Ю. Методи управління персоналом у закладах готельно-ресторанного господарства. Інфраструктура ринку. 2018. Вип. 25. С. 493-498. URL: http://repository.kpi.kharkov.ua/bitstream/KhPI-Press/39589/1/2018_Falchenko_Metody_upravl_personalom.pdf</p> <p>69. Фостолович В. А. Сучасні інструменти системи управління бізнесом у сфері готельно-ресторанної справи. Інвестиції: практика та досвід. 2022. № 11-12. С. 18-25. URL: http://eprints.zu.edu.ua/34375/1/Fostolovych.pdf</p> <p>70. Фрей Л. В., Дяченко А. М. Напрями підвищення конкурентоспроможності підприємства готельно-ресторанного господарства. Туристичний та готельно-ресторанний бізнес в Україні: проблеми розвитку та регулювання : матеріали X Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Черкаси, 21–22 берез. 2019 р.). Черкаси : ЧДТУ, 49 2019. С. 405-409. URL: http://surl.li/dqfft</p> <p>71. Хитрова О. А. Інформаційні системи як складник управління підприємствами готельного бізнесу в умовах конкуренції. Східна Європа: економіка, бізнес та управління. 2020. Вип. 2. С. 299-303. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/sxeebu_2020_2_46</p> <p>72. Храмов В. О. Основи управління персоналом : навч.-метод. посіб. К.: МАУП, 2011. 112 с.</p> <p>73. Цимбалюк С. О. Рекрутинг персоналу : підручник. Київ : КНЕУ, 2019. 355 с.</p>
--	--

	<p>URL: https://ir.kneu.edu.ua/bitstream/handle/2010/35637/Tsymbalyuk_Rekr_19.pdf?sequence=1&isAllowed=y</p> <p>74. Чириченко Ю. В., Білова Н. А., Зайцев В. Є. Окремі стратегічні аспекти розвитку готельноресторанної справи. Економічний простір. 2018. № 131. С. 97-103. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/есpros_2018_131_12</p> <p>75. Чміль Г. Л. Стратегічний аналіз діяльності підприємства індустрії гостинності: виклики Covid-19. Економіка. Фінанси. Право. 2020. № 8. С. 14-17.</p> <p>76. Чміль Г. Л., Джгуташвілі Н. М. Цифровізація управління клієнтським досвідом у готельноресторанній індустрії. Бізнес Інформ. 2020. № 8. С. 237-245. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/binf_2020_8_33</p> <p>77. Юдіна О. І. Обґрунтування механізму реалізації стратегії управління сталим економічним розвитком підприємства готельно-ресторанної сфери. Ефективна економіка. 2020. № 1. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/ефек_2020_1_65</p> <p>78. Bhakta Anutosh. Professional Hotel Front Office Management. New Delhi : Tata McGraw Hill Education Private Limited, 2012. 332 p. URL: https://drive.google.com/file/d/1hPSpkaNkE0YZknHCIY8sDckgUusCAN5W/viiew</p> <p>79. Bovsh L., Gopkalo, L. Conceptualization of Facility Management in the Hotel Business = Концептуалізація facility менеджменту у готельному бізнесі. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації. 2020. Вип. 3 (1). С. 120–129. DOI: https://doi.org/10.31866/2616-7468.3.1.2020.205575</p> <p style="text-align: center;">Інформаційні ресурси</p> <p>1. Кабінет Міністрів України / [Електронний ресурс]. - Режим доступу: http://www.kmu.gov.ua/</p> <p>2. Законодавство України / [Електронний ресурс]. - Режим доступу : http://www.rada.kiev.ua/</p> <p>3. Державний комітет статистики України / [Електронний ресурс]. - режим доступу: http://www.ukrstat.gov.ua/</p> <p>4. Національна бібліотека ім. В.І. Вернадського / [Електронний ресурс]. - Режим доступу: http://www.nbuv.gov.ua/</p>
<p>9. Інтеграція здобувачів вищої освіти з особливими освітніми потребами</p>	<p>В університеті вхід облаштовано пандусом. Є кнопка виклику чергового. Є відповідальні особи, які організують освітній процес (декан, заступники декана, куратор).</p> <p>Можливість дистанційного (або очно-дистанційного) навчання через:</p> <ul style="list-style-type: none"> - систему Moodle – лекційний матеріал, практичні завдання, напрями наукових досліджень, завдання на самостійне опрацювання; - платформи онлайн-занять JitsiMeet та Zoom – для проведення індивідуальних практичних занять, консультацій тощо; - електронний репозитарій МНАУ – для використання інформаційних матеріалів; - аудіо- та відеоповідомлення з матеріалами, поясненнями особливостей завдань та напрямками їх виконання тощо; - спілкування через електронну пошту (suhorukova@mnau.edu.ua) та телефонний зв'язок; - залучення до освітньо-наукових заходів в онлайн-режимі; - індивідуальний підхід до викладення матеріалу

	<p>навчальної дисципліни;</p> <p>- можливість залучення до освітнього процесу куратора академічної групи та людини, яка знаходиться поряд з здобувачем вищої освіти з особливими освітніми потребами (батьки, сестра, брат та інших).</p>
10. Доступ до матеріалів навчання	<p>Робоча програма дисципліни, її силабус та навчально-методичний комплекс дисципліни з необхідним його наповненням розташовано на офіційних ресурсах Миколаївського національного аграрного університету:</p> <p>https://moodle.mnau.edu.ua/course/view.php?id=273</p>

Силабус навчальної дисципліни розроблено:

Ст. викладач кафедри
менеджменту та маркетингу



Анна СУХОПУКОВА