Силабус освітньої компоненти
«Управління персоналом»

Спеціальність: J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
Галузь знань: J Транспорт та послуги

Рівень вищої освіти	Другий (магістерський)
Статус дисципліни	Вибіркова освітня компонента з фахового переліку
Семестр	Перший
Обсяг дисципліни, кредити ЄКТС/загальна кількість годин	4 кредити /120 годин
Мова викладання	Українська
Що буде вивчатися (предмет навчання)	Предметом навчання є теоретичні засади та практичні інструменти забезпечення сталого розвитку й екологічного менеджменту на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу (HoReCa). Дисципліна охоплює управління енергетичними та водними ресурсами, поводження з відходами, принципи циркулярної економіки й екологізацію готельних і ресторанних послуг. Окремо розглядаються екологічні стандарти, сертифікація та маркування, методи оцінювання ефективності сталих практик і стратегії екологічних інновацій.
Чому це цікаво/потрібно вивчати (мета)	Гості, інвестори та міжнародні партнери дедалі частіше обирають готелі й ресторани, які відповідально ставляться до довкілля, тому сталий розвиток стає конкурентною перевагою, а не модою. Метою дисципліни є формування у здобувачів знань і практичних навичок впровадження принципів сталого розвитку та екологічного менеджменту в діяльність підприємств HoReCa. Курс показує, як екологічні рішення водночас знижують витрати на енергію, воду й утилізацію відходів і підвищують репутацію закладу.
Чому можна навчитися (результати навчання)	Здобувачі навчаться проводити екологічний аудит підприємства HoReCa, виявляти джерела надмірного споживання ресурсів і розробляти заходи з енерго- та водозбереження. Вони опанують підходи до організації роздільного збирання й скорочення відходів, впровадження принципів циркулярної економіки та екологізації послуг. Також здобувачі зможуть готувати підприємство до екологічної сертифікації, оцінювати ефективність сталих практик за економічними та екологічними показниками і формувати стратегію сталого розвитку закладу.
Як можна користуватися набутими знаннями і вміннями (компетентності)	Набуті знання та вміння можна застосовувати на посадах керівника готелю чи ресторану, менеджера з якості, менеджера зі сталого розвитку або консультанта у сфері гостинності. Вони дозволяють зменшувати операційні витрати підприємства, відповідати вимогам міжнародних мереж, туроператорів і онлайн-платформ бронювання щодо екологічності та отримувати відповідні сертифікати. Сформовані компетентності стануть основою для розроблення екологічних проєктів, залучення «зеленого» фінансування та запуску власного відповідального бізнесу в туризмі й HoReCa.

Навчальна логістика	**Зміст дисципліни:** Тема 1. Концепція сталого розвитку туризму та сфери HoReCa. Тема 2. Сталий туризм: принципи, моделі та сучасні тенденції. Тема 3. Екологічний менеджмент у готельно-ресторанному бізнесі. Тема 4. Управління ресурсами та енергоефективність підприємств HoReCa. Тема 5. Ефективне управління водними ресурсами. Тема 6. Управління відходами та принципи циркулярної економіки в HoReCa. Тема 7. Екологізація готельних і ресторанних послуг. Тема 8. Екологічні стандарти, сертифікація та екологічне маркування. Тема 9. Оцінювання ефективності сталих та екологічних практик у HoReCa. Тема 10. Стратегії сталого розвитку та екологічні інновації в HoReCa. **Види занять:** лекції, семінарські **Методи навчання:** навчальна дискусія, он-лайн **Форми навчання:** очна, дистанційна
Пререквізити	Для успішного опанування дисципліни необхідні знання з менеджменту, економіки підприємства та організації готельного й ресторанного господарства, здобуті на першому (бакалаврському) рівні вищої освіти. Корисними також є базові знання з екології, природокористування та маркетингу послуг. Уміння аналізувати господарську діяльність підприємства та працювати з інформаційними джерелами забезпечують глибше розуміння змісту курсу.
Пореквізити	Теоретичні та практичні знання, що можуть бути використані під час написання бакалаврської та магістерської роботи.
Інформаційне забезпечення з фонду та репозитарію УжНУ	Радиш І.П., Денисюк З.С. Екологічні інновації та сталий розвиток України // Тези доп. Міжнародної науково-практичної конференції «Карпатська конференція з проблем охорони довкілля», Мукачево-Ужгород, 2011. – С. 189 – 190. Курей, О.А. (2023) Управління сталим розвитком бізнесу: особливості визначення. Інноваційні технології маркетингу і менеджменту в умовах трансформаційних змін: тези доп. Міжнар. наук.-практ. конф. (27–29 квітня 2023 р., м. Хмельницький). Хмельницький: ХНУ. 203 с. С.102-105 Газуда М.В. Сталий розвиток економіки природокористування в умовах світової глобалізації / Соціально-економічні проблеми сучасного періоду України. Гірські території: проблеми та перспективи розвитку: зб. наук. праць / НАН України. Ін-т регіональних досліджень; редкол.: В.С. Кравців (відп. ред.). Львів, 2012. Вип. 1(93). С.58-66. Бібліогр.: с. 65-66.
Локація та матеріально-технічне забезпечення	Аудиторія теоретичного навчання, проектор
Семестровий контроль, екзаменаційна методика	Екзамен, усна відповідь
Кафедра	Туристичної інфраструктури та готельно-ресторанного господарства
Факультет	Туризму та міжнародних комунікацій

Викладач	**Попик Мар'яна Михайлівна** **Посада:** доцент кафедри **Вчене звання:** доцент **Науковий ступінь:** кандидат економічних наук **Тел.:** *066 992 1333* **E-mail:** *mariana.popyk@uzhnu.edu.ua* **Робоче місце: м. Ужгород, вул. Українська 19, ауд. № 328**
Оригінальність освітньої компонети	Авторський курс, викладання українською мовою
Лінк на дисципліну	https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/get/65310

Завідувач кафедри **Корсак Р. В.**

Розробник **Попик М.М.**