

Міністерство освіти і науки України

Харківський національний університет імені В.Н. Каразіна

Кафедра міжнародної електронної комерції
та готельно-ресторанної справи

“ЗАТВЕРДЖУЮ”

Проректор з науково-педагогічної роботи
к.х.н., доц. Пантелеймонов А.В.

“_____” _____ 20__ р.

Програма навчальної дисципліни

Мотивація праці персоналу

Рівень вищої освіти **перший (бакалаврський)**

Галузь знань **1401 «Сфера обслуговування»**

Напрямок підготовки: **6.140101 «Готельно-ресторанна справа»**

Вид дисципліни за вибором

Факультет міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

Програму рекомендовано до затвердження Вченою радою факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

“ 28 ” серпня 2018 року, протокол № 1

Розробники програми:

Данько Н.І., к.е.н., доцент, доцент кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи

Програму схвалено на засіданні кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи

Протокол від “ 28 ” серпня 2018 року, протокол № 1

В. о. завідувача кафедри

_____ (підпис)

Данько Н.І.

_____ (прізвище та ініціали)

Програму погоджено методичною комісією міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

Протокол № 1 від “ 28 ” серпня 2018 року

Голова методичної комісії факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

_____ (підпис)

Григорова-Беренда Л. І

_____ (прізвище та ініціали)

ВСТУП

Програма навчальної дисципліни «Мотивація праці персоналу» складена відповідно до освітньо-професійної програми підготовки **бакалавра за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»**.

Предметом вивчення навчальної дисципліни є основи мотивації праці персоналу, зміст мотиваційного процесу, взаємозв'язок оплати праці робітників та їх мотивації.

Програма навчальної дисципліни складається з таких розділів:

1. Теоретичні основи мотивації праці.
2. Методи мотивації персоналу готельно-ресторанних підприємств.

1. Мета та завдання навчальної дисципліни

1.1. Метою вивчення дисципліни «Мотивація праці персоналу» є формування у студентів мислення, що базується на знанні основ теорії та практики мотивації, сприяти формуванню умінь та навичок управління мотивацією різних категорій робітників та колективів готельно-ресторанних підприємств.

Особлива увага приділяється мотивації персоналу як засобу досягнення комерційних успіхів підприємства у готельно-ресторанній сфері на основі ефективного використання його потенціалу з орієнтацією на споживача в умовах конкурентного середовища.

1.2. Основними завданнями вивчення дисципліни «Мотивація праці персоналу» є:

- ознайомитись з поняттям та теоретичними основами мотивації праці персоналу;
- розглянути основні процесуальні, змістовні та первинні теорії мотивації та їх застосування на практиці;
- проаналізувати структуру мотиваційного процесу;
- розглянути методи мотивації персоналу, їх різновиди, особливості мотивації різних категорій робітників;
- дослідити взаємозв'язок мотивації та оплати праці робітників;
- проаналізувати особливості мотивації персоналу підприємств готельно-ресторанної сфери;
- розглянути сучасні методи мотивації та стимулювання праці робітників готельно-ресторанної сфери.

Згідно з вимогами освітньо-професійної (освітньо-наукової) програми студенти повинні досягти таких результатів навчання:

знати:

- суть і складові мотивації праці;
- еволюцію та основні етапи розвитку теорії мотивації, методи їх застосування на практиці;
- особливості мотивації різних категорій робітників;
- вплив змісту завдань та умов праці на мотивацію персоналу;
- структуру оплати праці, та її зв'язок з мотивацією робітників.

вміти:

- володіти спеціальною термінологією, необхідною для управління мотивацією робітників підприємств індустрії гостинності;
- визначати основні тенденції та закономірності розвитку методів мотивації та стимулювання персоналу підприємств індустрії гостинності у світі та в Україні;
- визначати фактори мотивації у групах та для окремих працівників;
- використовувати теорії мотивації та сучасні методи у розробці систем мотивації та стимулювання персоналу підприємств готельно-ресторанної сфери..

- 1.3. Кількість кредитів: 3
- 1.4. Загальна кількість годин: 90

–

2. Опис навчальної дисципліни

1.5. Характеристика навчальної дисципліни	
Варіативна	
Денна форма навчання	Заочна (дистанційна) форма навчання
Рік підготовки	
4-й	-
Семестр	
7-й	-
Лекції	
26 год.	-.
Практичні, семінарські заняття	
13 год.	-
Самостійна робота	
51 год.	-.
Індивідуальні завдання	

3. Виклад змісту навчальної дисципліни

Розділ 1. Теоретичні основи мотивації праці.

Тема 1. Основи мотивації праці

Мотивація праці. Мотив, його визначення. Види мотивації: внутрішня, зовнішня. Стимулювання та стимули. Наукова організація та стимулювання праці. Теорії Тейлора, Форда та Мак-Грегора. Завдання та форми мотивації праці. Система мотивації праці. Теорії мотивації. Сучасний підхід до мотивації з позицій психології Елтона Мейо. Змістовні теорії мотивації: Маслоу, МакКлелланда. Герцберга. Процесуальні теорії мотивації: теорія очікування, теорія справедливості, модель Портера-Лоулера.

Тема 2. Мотиваційний процес.

Поняття «мотиваційного процесу»: характеристика, структурні складові. Класифікація мотиваційного процесу: за основними групами потреб, за засобами, що використовуються, за джерелами виникнення, за спрямованістю на досягнення цілей. Потреба як основа мотиваційного процесу. Класифікація потреб, поняття о мотивах діяльності. Класифікація мотивів. Мотиваційна сфера особистості. Стимули, стимулювання. Класифікація стимулів.

Тема 3. Корпоративні мотиватори.

Мотивація керівників компаній. Класифікація керівників. Стратегічний керівник та той, що прагне до особистого самоствердження.

Динаміка розвитку компанії та корпоративна мотивація. Тактичний етап та стратегічний етап. Їх характеристики. Керівники типу «Данко» та «Паротяг».

Корпоративна культура як фактор мотивації. Ділове кредо, корпоративний кодекс. Бачення, місія та цінності компанії та їх роль у формуванні мотивації працівників.

Розділ 2. Методи мотивації персоналу готельно-ресторанних підприємств.

Тема 4. Індивідуальність працівника та методи його мотивації.

Темперамент працівника та мотиватори. Холерик, сангвінік, меланхолік, флегматик. Швидкість (темпортитм) людини, інтенсивність характеру, витривалість. Ступень відкритості особистості: інтроверти, екстраверти.

Управлінський стиль керівника-холерика. Мотиватори для керівника-холерика. Характеристика підлеглого-холерика. Мотиватори для підлеглого-холерика.

Управлінський стиль керівника-сангвініка. Мотиватори для керівника-сангвініка. Характеристика підлеглого-сангвініка. Мотиватори для підлеглого-сангвініка.

Управлінський стиль керівника-меланхоліка. Мотиватори для керівника-меланхоліка. Характеристика підлеглого-меланхоліка. Мотиватори для підлеглого-меланхоліка.

Управлінський стиль керівника-флегматика. Мотиватори для керівника-флегматика. Характеристика підлеглого-флегматика. Мотиватори для підлеглого-флегматика.

Тип мислення працівника та мотиватори. Аналітик, прагматик, реаліст, критик, ідеаліст. Управлінський стиль керівника-аналітика. Мотиватори для керівника-аналітика. Характеристика підлеглого-аналітика. Мотиватори для підлеглого-аналітика.

Управлінський стиль керівника-прагматика. Мотиватори для керівника-прагматика. Характеристика підлеглого-прагматика. Мотиватори для підлеглого-прагматика.

Управлінський стиль керівника-реаліста. Мотиватори для керівника-реаліста. Характеристика підлеглого-реаліста. Мотиватори для підлеглого-реаліста.

Управлінський стиль керівника-критика. Мотиватори для керівника-критика. Характеристика підлеглого-критика. Мотиватори для підлеглого-критика.

Управлінський стиль керівника-ідеаліста. Мотиватори для керівника-ідеаліста. Характеристика підлеглого-ідеаліста. Мотиватори для підлеглого-ідеаліста.

Тема 5. Оплата та стимулювання праці.

Оплата праці як фактор мотивації. Кодекс законів про працю України. Заробітна платня, її визначення. Мінімальна заробітна платня та прожитковий мінімум. Форми та види заробітної платні. Погодинна та відрядна форми оплати праці та їх різновиди. Структура заробітної платні. Основна та додаткова заробітна платня. Доплати та надбавки. Системи оплати праці. Тарифна система оплати праці. Базовий тарифний оклад та базова тарифна ставка.

Преміювання, види та системи преміювання. Організація преміювання. Види преміювання: поточне (системне), епізодичне та спеціальне. Визначення показників преміювання та їх особливості для підприємств готельно-ресторанної справи.

Чутливість до нагороди. Нові напрямки у матеріальному стимулюванні: бонуси, тандеми, участь у капіталі та прибутках.

Тема 6. Сучасні тенденції мотивації та стимулювання персоналу у готельно-ресторанному бізнесі.

Розвиток систем мотивації у готельно-ресторанному бізнесі. Застосування теорії постановки цілей (Едвін Локі, Пітер Друкер) для мотивації персоналу на готельно-ресторанних підприємствах.

Мотиваційна теорія підкріплення Берреса Скіннера та її застосування на готельно-ресторанних підприємствах. Основні методи мотивації персоналу на готельно-ресторанних підприємствах: збалансована система показників (Balance Scorecard, BSC); підбір ідентичних

робіт/посад для порівняння (Job matching), опис посадових позицій, які розглянуті у відповідності до штатного розкладу; модель компетенції й ключові показники ефективності діяльності; управління за цілями (скорочення від англ. Management by objectives, MBO); грейдування (гармонізація окладів / метод Хея).

4. Структура навчальної дисципліни

Назви модулів і тем	Кількість годин									
	Денна форма					Заочна форма				
	Усього	у тому числі				Усього	у тому числі			
		л	п	інд	ср		л	п	інд	ср
Розділ 1. Теоретичні основи мотивації праці.										
Тема 1. Основи мотивації праці	15	5	3	-	7					
Тема 2.Мотиваційний процес	15	4	2	-	9					
Тема 3. Корпоративні мотиватори	15	4	2	-	9					
Разом за розділом 1	45	13	7		25					
Розділ 2. Методи мотивації персоналу готельно-ресторанних підприємств										
Тема 4. Індивідуальність працівника та методи його мотивації	15	4	2	-	9					
Тема 5. Оплата та стимулювання праці	15	4	2	-	9					
Тема 6. Сучасні тенденції мотивації та стимулювання персоналу у готельно-ресторанному бізнесі	15	5	2	-	8					
Разом за розділом 2	45	13	6		26					
Всього годин	90	26	13		51					

5. Темі семінарських (практичних, лабораторних) занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1.	Теорії мотивації та їх розвиток 1. Мотивація праці. Мотив, його визначення. 2. Стимулювання та стимули. 3. Наукова організація та стимулювання праці. 4. Система мотивації праці. 5. Теорії мотивації.	3
2.	Вплив мотивації на ефективність та продуктивність праці. 1. Поняття «мотиваційного процесу»: характеристика, структурні складові. 2. Потреба як основа мотиваційного процесу. Класифікація потреб. поняття о мотивах діяльності. 3. Класифікація мотивів. Мотиваційна сфера особистості. 4. Стимули, стимулювання. Класифікація стимулів.	2
3.	Корпоративні мотиватори 1. Мотивація керівників компаній. Класифікація керівників 2. Динаміка розвитку компанії та корпоративна мотивація. 3. Корпоративна культура як фактор мотивації. Ділове кредо, корпоративний кодекс. 4. Бачення, місія та цілі компанії та їх роль у формування мотивації працівників.	2
4.	Темпераменти людини та їх роль у мотивації. 1. Темперамент працівника та мотиватори. Холерик, сангвінік, меланхолік, флегматик. 2. Швидкість (темпоритм) людини, інтенсивність характеру, витривалість. 3. Ступень відкритості особистості: інтроверти, екстраверти.	2
5.	Оплата та стимулювання праці	2

	1. Оплата праці як фактор мотивації. Кодекс законів про працю України. 2. Заробітна платня, її визначення. Мінімальна заробітна платня та прожитковий мінімум. 3. Форми та види заробітної платні. 4. Преміювання, види та системи преміювання. Визначення показників преміювання та їх особливості для підприємств готельно-ресторанної справи.	
6.	Сучасні тенденції мотивації та стимулювання персоналу у готельно-ресторанному бізнесі 1. Розвиток систем мотивації у готельно-ресторанному бізнесі. 2. Застосування теорії постановки цілей (Едвін Локи, Пітер Друкер) для мотивації персоналу на готельно-ресторанних підприємствах. 3. Мотиваційна теорія підкріплення Берреса Скіннера та її застосування на готельно-ресторанних підприємствах. 4. Збалансована система показників (Balance Scorecard, BSC) 5. Підбір ідентичних робіт/посад для порівняння (Job matching) 6. Опис посадових позицій, які розглянуті у відповідності до штатного розкладу. 7. Модель компетенцій й ключові показники ефективності діяльності. 8. Управління за цілями (скорочення від англ. Management by objectives, MBO); грейдуння (гармонізація окладів / метод Хея).	2
	Разом	13

6. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1.	Вивчення теорії мотивації та її розвиток 1. Мотивація праці. Мотив, його визначення. 2. Стимулювання та стимули. 3. Наукова організація та стимулювання праці. 4. Система мотивації праці. 5. Теорії мотивації.	7
2.	Аналіз мотиваційного процесу 1. Поняття «мотиваційного процесу»: характеристика, структурні складові. 2. Потреба як основа мотиваційного процесу. Класифікація потреб, поняття о мотивах діяльності. 3. Класифікація мотивів. Мотиваційна сфера особистості. 4. Стимули, стимулювання. Класифікація стимулів.	9
3.	Ознайомлення з корпоративною культурою, її складовими: 1. Мотивація керівників компаній. Класифікація керівників 2. Динаміка розвитку компанії та корпоративна мотивація. 3. Корпоративна культура як фактор мотивації. Ділове кредо, корпоративний кодекс. 4. Бачення, місія та цінності компанії та її роль у формування мотивації працівників.	9
4.	Вивчення індивідуальності працівника та методи його мотивації 1. Темперамент працівника та мотиватори. Холерик, сангвінік, меланхолік, флегматик. 2. Швидкість (темпортитм) людини, інтенсивність характеру, витривалість.	9

	3. Ступень відкритості особистості: інтроверти, екстраверти.	
5.	Визначення оплата та стимулювання праці 1. Оплата праці як фактор мотивації. Кодекс законів про працю України. 2. Заробітна платня, її визначення. Мінімальна заробітна платня та прожитковий мінімум. 3. Форми та види заробітної платні. 4. Преміювання, види та системи преміювання. 5. Визначення показників преміювання та їх особливості для підприємств готельно-ресторанної справи.	9
6.	Ознайомлення з Методом «Грейдів» та його застосування для мотивації персоналу готельно-ресторанних підприємств. 1. Розвиток систем мотивації у готельно-ресторанному бізнесі. 2. Застосування теорії постановки цілей (Едвін Локи, Пітер Друкер) для мотивації персоналу на готельно-ресторанних підприємствах. 3. Мотиваційна теорія підкріплення Берреса Скіннера та її застосування на готельно-ресторанних підприємствах. 4. Збалансована система показників (Balance Scorecard, BSC) 5. Підбір ідентичних робіт/посад для порівняння (Job matching) 6. Опис посадових позицій, які розглянуті у відповідності до штатного розкладу. 7. Модель компетенцій й ключові показники ефективності діяльності. 8. Управління за цілями (скорочення від англ. Management by objectives, MBO); грейдування (гармонізація окладів / метод Хея).	8
	Разом	51

7. Індивідуальні завдання

Індивідуальне завдання не передбачене навчальним планом не передбачене .

8. Методи контролю

Засвоєння теми (**поточний контроль**) контролюється на семінарських заняттях відповідно до конкретних цілей, засвоєння змісту розділів (**проміжний контроль**) – на семінарських підсумкових заняттях або виконанням індивідуальної семестрової роботи

Застосовуються такі засоби діагностики рівня підготовки студентів:

- тестові завдання;
- виконання творчих завдань (підготовка і виступ з презентацією есе);
- виконання індивідуальної семестрової роботи (письмова форма заліку).

Підсумковий контроль засвоєння змісту розділів здійснюється по їх завершенню на підсумкових заняттях та на іспиті. Оцінка успішності студента з дисципліни є рейтинговою і виставляється за багатобальною шкалою з урахуванням оцінок засвоєння окремих розділів.

При вивченні кожної теми проводиться поточний контроль у формі усного опитування та виступів студентів із заздалегідь визначених питань. За виступ на семінарському занятті студент може отримати від **1** (доповнення, уточнення після відповіді або виступу іншого студента) до **5** (розгорнутий аналіз питання із залученням даних наукових статей, монографій, статистичних даних, схем, тощо) балів.

9. Розподіл балів, які отримують студенти

Поточний контроль та самостійна робота						Разом	Іспит	Сума
Розділ 1			Розділ 2					
Тема 1. Основи мотивації праці	Тема 2. Мотиваційний процес	Тема 3. Корпоративні мотиватори	Тема 4. Індивідуальність працівника та методи його мотивації	Тема 5. Оплата та стимулювання праці	Тема 6. Сучасні тенденції мотивації та стимулювання персоналу у готельно-ресторанному бізнесі	60	40	100
10	10	10	10	10	10			

Шкала оцінювання

Сума балів за всі види навчальної діяльності протягом семестру	Оцінка за національною шкалою	
	для чотирирівневої шкали оцінювання	для дворівневої шкали оцінювання
90 – 100	відмінно	зараховано
70-89	добре	
50-69	задовільно	
1-49	незадовільно	не зараховано

11. Рекомендоване методичне забезпечення

Базова література

1. ДСТУ 4268:2003. Національний стандарт України „Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги”: Від 01.07.04. - К. : Держспоживстандарт України, 2004.
2. ДСТУ 4269:2004. Національний стандарт України „Послуги туристичні. Класифікація готелів”: Від 01.07.04. - К. : Держспоживстандарт України, 2004..
3. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація: Від 01.07.04. - К. : Держспоживстандарт України, 2004.
4. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства – К. : Інкос, 2007. – 280 с.
5. Бойко М.Г., Гопкало Л.М. Організація готельного господарства: Підручник. - К.: Київ, нац. торг.-екон. ун-т, 2006. – 448 с.
6. Волков Ю.Ф. Введение в гостиничный и туристский бизнес / Серия «Учебники, учебные пособия». – Ростов н/Д: Феникс, 2003. – 352 с.
7. Кабушкин Н.И. Менеджмент гостиниц и ресторанов : учебное пособие / Н.И. Кабушкин. – М. : КНОРУС, 2013. – 416 с. (Бакалавриат).
8. Котлер Ф. Маркетинг. Гостеприимство и туризм : учеб. для вузов / Ф. Котлер; пер. с англ.; под ред. Р.Б. Ноздровой. - М.: ЮНИТИ, 2008. -787 с.
9. Медлик С. Гостиничный бизнес: Учебник .-М: ЮНИТИ-ДАНА, 2011.-239с.
10. Палеха Ю. І. Менеджмент персоналу : навч. посіб. / Ю. І. Палеха. – К. : Ліра-К. – 2015. – 346 с.
11. Самоукина Н.В. Эффективная мотивация персонала при минимальных финансовых затратах / Наталья Самоукина. – М.: Вершина, 2007. – 224 с.
12. Сладкевич В.П. Мотивационный менеджмент: Курс лекций. – К.: МАУП, 2001.- 168 с.
13. Темный Ю.В., Темная Л.Р Экономика туризма: Учебник.-, М: Финансы и статистика, 2013.- 448 с.
14. Черевичко Т.В. Экономика туризма: Учебное пособие.- М: Дашков и К, 2012.-158с
15. Уокер Дж. Р. Введение в гостеприимство: Учеб. пособие / Пер. с англ. – 2-е изд. – М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2002. – 607 с.

Допоміжна література

1. Виноградова М.В., Панина З.И., Ларионова А.А., Васильева Л.А Бизнес-планирование в индустрии гостеприимства. Учебное пособие.- М: Дашков и К, 2012.-280с.
2. Тультаев Т.А. Маркетинг гостеприимства. Учебное пособие.-М: Евразийский открытый институт, 2011.- 296с.

3. Решетняк Е.И / Современные методы управления предприятием сферы услуг / Е.И. Решетняк. - Х. : Фактор, 2008. - 544 с

Інформаційні ресурси

- <http://www.wttc.org/> - сайт Всесвітньої ради з туризму та подорожей (WTTC)
- <http://www.dffd.gov.ua/> – офіційний сайт Державного Фонду фундаментальних досліджень України
- <http://www.ukrstat.gov.ua/> - офіційний сайт Держкомстату України
- <http://prohotelia.com.ua> – сайт аналітичних публікацій по проблемам гостинності.
- <http://www.resto.kharkov.ua/kharkov/> - Сайт «Ресторанные заметки» - огляд ресторанів та кафе Харкова
- <http://www.top-hotels.ru/> – сайт з інформацією про кращі готелі світу.
- <http://www.rada.gov.ua> – Сервер Верховної Ради України.
- <http://www.nau.kiev.ua> – Нормативні акти України.
- <http://www.tourism.gov.ua> / - сайт Державної туристичної Адміністрації.
- <http://www.restcon.ru/> - сайт з питань ресторанного бізнесу .
- <http://www.tourism.ru> – сайт з інформацією про країнознавство.