

**Київський національний торговельно-економічний університет
Харківський торговельно-економічний інститут КНТЕУ**

Кафедра маркетингу, менеджменту та торговельного підприємництва

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Управління персоналом у сфері гостинності

повна назва навчальної дисципліни

для підготовки
студентів освітнього
ступеня

бакалавр
молодший бакалавр, бакалавр
чи магістр

року набору 2017

галузі знань

24 Сфера обслуговування
шифр і назва галузі знань

спеціальності

241 Готельно-ресторанна справа
шифр і найменування спеціальності

освітня програма

Готельно-ресторанна справа
назва освітньої програми

академічні групи

ГР-1-17, ГР-2-17, ЗГР-17
шифри академічних груп

статус дисципліни

обов'язкова

Харків, 2020 рік

Розробник:

Литвиненко Олена Дем'янівна, доцент кафедри маркетингу, менеджменту та торговельного підприємництва, кандидат економічних наук, доцент

прізвище, ім'я, по батькові повністю, посада повністю, науковий ступінь, вчене звання повністю

10.09.2020 р.

Гарант освітньої програми

Антонова Олена Вікторівна, доцент кафедри туристичного та готельного бізнесу, кандидат економічних наук

прізвище, ім'я, по батькові повністю, посада повністю, науковий ступінь, вчене звання повністю

10.09.2020 р.

Програму обговорено та схвалено на засіданні кафедри маркетингу, менеджменту та торговельного підприємництва

назва кафедри

протокол від 10.09.2020 р. № 01.

Програму розглянуто та затверджено на засіданні методичної комісії інституту, протокол від 11.09.2020 р. № 01.

1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Робоча програма обов'язкової навчальної дисципліни «Управління персоналом у сфері гостинності» розроблена відповідно до освітньої програми підготовки бакалаврів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування».

Метою викладання навчальної дисципліни є формування у майбутніх фахівців загальних та фахових компетентностей щодо розробки та здійснення кадрової політики в сучасних підприємствах готельно-ресторанної сфери, добору та розставлення персоналу, його оцінки та навчання, забезпечення цілеспрямованого використання персоналу підприємства, а також придбання практичних навичок щодо реалізації комплексу заходів, що входять в систему управління персоналом.

Предметом вивчення навчальної дисципліни є комплекс теоретичних, методичних та прикладних аспектів процесу управління персоналом на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу, вивчення стосунків працівників у процесі виробництва з точки зору щонайбільшого та ефективного їх потенціалу в умовах функціонування підприємства.

Міждисциплінарні зв'язки: вивчення навчальної дисципліни ґрунтується на знаннях навчальних дисциплін «Менеджмент готелів і ресторанів», «Психологія» та є основою для подальшого засвоєння професійної навчальної дисципліни «Культура готельно-ресторанного сервісу».

Мова викладання – українська.

2. ЗАПЛАНОВАНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

Навчальна дисципліна забезпечує набуття студентами:

загальних компетентностей:

ЗК 3. Здатність до застосовування концептуальних і базових знань, розуміння предметної області і професії;

ЗК 7. Здатність вчитися та оволодівати сучасними знаннями;

ЗК 8. Здатність до адаптації, креативності, генерування ідей та дій у новій ситуації

фахових компетентностей:

ФК 1. Здатність організовувати та координувати сервісну виробничу та технологічну діяльність;

ФК 9. Здатність створювати та організовувати ефективні комунікації в процесі дистрибуції послуг;

ФК 13. Здатність аналізувати зовнішнє середовище суб'єкта готельного та ресторанного бізнесу, виявляти тенденції його зміни та використовувати управлінські технології впливу на його окремі складові

програмних результатів навчання:

ПРН 12. Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з контактними аудиторіями

ПРН 18. Здатність формування та розвитку корпоративної культури; реалізації інтеграційних процесів організацій та формування інтегрованих структур

ПРН 20. Здатність використання різноманітних методів, зокрема інформаційних технологій, для ефективного спілкування на професійному та соціальному рівнях.

ПРН 21. Здатність адаптуватись до нових ситуацій та приймати рішення.

3. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Тема 1. Управління персоналом у системі менеджменту

Роль та значення управління персоналом як науки. Орієнтація персоналу на корпоративну культуру. Особливості та роль персоналу в досягненні конкурентоспроможності сучасних організацій. Управління персоналом як специфічна функція менеджменту. Системний підхід до управління персоналом організації. Доцільність та можливості застосування «синтетичних» теорій під час формування систем управління персоналом. Етапи історичного розвитку управління персоналом. Аналіз сучасних концепцій і теорій управління персоналом. Теорія людського потенціалу як основа формування ефективної системи управління. Особливості управління персоналом у закордонних компаніях.

Тема 2. Управління персоналом як соціальна система

Характерні риси особистості, що пов'язані з її поведінкою в організації. Індивід й індивідуальність: спільне та відмінне персоналу. Класифікація персоналу за категоріями. Рольова структура персоналу як дієвий чинник успіху сучасного підприємства гостинності. Основні характеристики персоналу організації. Соціальна структура персоналу. Чисельність та структура персоналу організації. Співвідношення та зміст понять «професія», «спеціальність», «кваліфікація», «посада». Вимоги до професійно-кваліфікаційного рівня фахівців підприємств сфери торгівлі, готельного та ресторанного господарства. Компетентність працівника. Види компетенцій. Професійна компетентність і професійна придатність працівників готельно-ресторанного господарства у сучасних умовах.

Тема 3. Особливості формування колективу підприємства готельно-ресторанного господарства

Колектив як соціальна група. Ознаки колективу: єдність мети, умовна відокремленість, організаційна та територіальна єдність. Функції колективу та його різновиди в організації. Роль керівника та менеджера з персоналу у формуванні колективу. Формування лідерських якостей керівника в управлінні персоналом. Принципи та етапи процесу створення трудового колективу. Етичні цінності корпоративної культури сучасного підприємства гостинності. Формальна і неформальна структура трудового колективу. Різновиди малих груп в управлінні персоналом. Колективний та одноосібний стилі керівництва в організації готельно-ресторанного господарства.

Тема 4. Кадрова політика і стратегія управління персоналом організації готельно-ресторанного господарства

Поняття та значення кадрової політики в організації. Фактори, що впливають на формування кадрової політики та умови її реалізації. Класифікація типів кадрової політики за основними ознаками. Етапи розробки (проектування) кадрової політики та їх зміст. Розробка та реалізація кадрової політики у концептуальних кадрових документах. Правова база для здійснення сучасної кадрової політики. Сутність стратегії управління персоналом. Механізм розроблення та реалізації стратегії управління персоналом.

Прогнозування в роботі з персоналом як основа розроблення кадрової стратегії. Кадрова політика управління персоналом у європейських країнах. Менталітет та принципи менеджменту персоналу в організаціях США та Японії.

Тема 5. Кадрове планування в організації готельно-ресторанного господарства

Мета та завдання, види планування роботи персоналом на підприємстві. Фактори, що впливають на визначення потреб у персоналі. Поняття маркетингу персоналу та його функції. Методи визначення потреб підприємства у персоналі. Аналіз внутрішніх та зовнішніх джерел майбутніх потреб у персоналі. Способи нормування ресурсів. Оперативний план роботи з персоналом в організації. Індивідуальний план працівника організації готельно-ресторанного господарства. Структура інформації про персонал. Прогнозування персоналу на перспективу. Методи професійного відбору персоналу. Процедури наймання персоналу. Виробнича і соціальна адаптація працівників, прийнятих на роботу. Досвід планування потреб у персоналі у європейських фірмах.

Тема 6. Оцінювання та атестація персоналу на підприємстві готельно-ресторанної сфери

Оцінювання персоналу в сучасній організації. Критерії та методи оцінювання персоналу. Організація проведення атестації персоналу. Методи оцінювання управлінського персоналу. Трансформація вимог до менеджерів сфери гостинності в умовах глобалізації. Критерії та різновиди ділового оцінювання керівників: оцінювання результатів основної та другорядної діяльності, оцінювання поведінки в колективі, виконання функцій з управління колективом та оцінювання результатів роботи підлеглих. Показники оцінювання різних категорій посад керівників. Проблеми та потенціал наставництва на підприємствах гостинності та торгівлі в сучасних умовах.

Тема 7. Управління розвитком і рухом персоналу на підприємстві готельно-ресторанного господарства

Сутність та завдання професійного розвитку персоналу. Виявлення та аналізування потреб персоналу. Професійна підготовка, підвищення кваліфікації, перепідготовка. Післядипломна та додаткова освіта. Стажування. Поняття про трудову кар'єру та службове зростання. Планування та управління службовою кар'єрою працівників. Сучасні технології управління кар'єрою. Управління мобільністю кадрів. Аналізування потреб та оцінка плану розвитку персоналу. Планування та підготовка кадрового резерву. Ротація кадрів як форма руху і підвищення кваліфікації працівників. Види кадрових нововведень. Інноваційний потенціал працівника. Досвід профорієнтаційної роботи в Європі.

Тема 8. Соціальне партнерство на підприємстві готельно-ресторанного господарства

Об'єктивні передумови виникнення соціального партнерства та чинники його розвитку. Соціальне партнерство: сутність, значення, форми. Сторони і суб'єкти соціального партнерства. Проблеми соціальної відповідальності менеджера перед суспільством, колективом та окремим працівником та шляхи їх вирішення. Колективний договір як форма оптимізації інтересів соціальних

партнерів. Порядок ведення переговорів і укладення колективного договору. Зміст колективного договору та відповідальність за його невиконання. Виробнича демократія як складова форм соціального партнерства. Статус, права та обов'язки профспілкової організації в діяльності підприємств гостинності та торгівлі. Закордонний досвід соціального партнерства.

Тема 9. Ефективність менеджменту персоналу. Мотивація трудової діяльності на підприємстві готельно-ресторанного господарства

Загальні положення ефективності в економіці і управлінні. Економічні і соціальні показники ефективності управління персоналом. Проблеми і можливості оцінки комплексної ефективності управління персоналом підприємств гостинності та торгівлі. Аналіз якісного складу персоналу організації. Управління плинністю і трудовою мотивацією працівників у фірмах і компаніях готельно-ресторанного бізнесу. Поняття мотивації персоналу. Матеріальні та соціально-психологічні методи стимулювання. Заохочувальні системи колективної та індивідуальної оплати праці. Класифікація витрат підприємства на персонал. Оцінка ефективної діяльності підрозділів управління персоналом на підприємстві.

4. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

4.1. Обсяги та структура навчальної дисципліни за навчальними роками

Форма навчання	Вид навчальних занять	Навчальні роки							
		2017/2018		2018/2019		2019/2020		2020/2021	
		осінь	весна	осінь	весна	осінь	весна	осінь	весна
Денна повна	Лекційні заняття							28	
	Семінарські заняття								
	Практичні заняття							28	
	Лабораторні заняття								
	Курсова робота (проект)								
	Самостійна робота студентів							124	
	Усього годин							180	
Денна скорочена	Лекційні заняття								
	Семінарські заняття								
	Практичні заняття								
	Лабораторні заняття								
	Курсова робота (проект)								
	Самостійна робота студентів								
	Усього годин								
Заочна повна	Лекційні заняття							2	4
	Семінарські заняття								
	Практичні заняття								4
	Лабораторні заняття								
	Курсова робота (проект)								
	Самостійна робота студентів							30	28
	Усього годин							32	36
Заочна скорочена	Лекційні заняття								
	Семінарські заняття								
	Практичні заняття								
	Лабораторні заняття								
	Курсова робота (проект)								
	Самостійна робота студентів								
	Усього годин								

4.2. Структура навчальної дисципліни за формами навчання

Тема дисципліни	Обсяг у годинах																							
	денна форма												заочна форма											
	повна						скорочена						повна						скорочена					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі					усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		Л	СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС		Л	СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС		Л	СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС		Л	СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25
Тема 1. Управління персоналом у системі менеджменту	16	2		2		12							8	2				6						
Тема 2. Управління персоналом як соціальна система	18	2		2		14							8			2		6						
Тема 3. Особливості формування колективу підприємства готельно-ресторанного господарства	18	2		2		14							6					6						
Тема 4. Кадрова політика і стратегія управління персоналом організації готельно-ресторанного господарства	18	2		2		14							8	2				6						
Тема 5. Кадрове планування в організації готельно-ресторанного господарства	22	4		4		14							8			2		6						
Тема 6. Оцінювання та атестація персоналу на підприємстві готельно-ресторанної сфери	22	4		4		14							6					6						
Тема 7. Управління розвитком і рухом персоналу на підприємстві готельно-ресторанного господарства	22	4		4		14							8	2				6						

Тема дисципліни	Обсяг у годинах																							
	денна форма												заочна форма											
	повна						скорочена						повна						скорочена					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі					усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		Л	СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС		Л	СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС		Л	СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС		Л	СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25
Тема 8. Соціальне партнерство на підприємстві готельно-ресторанного господарства	22	4		4		14							8					8						
Тема 9. Ефективність менеджменту персоналу. Мотивація трудової діяльності на підприємстві готельно-ресторанного господарства	22	4		4		14							8					8						
Курсова робота (проект)																								
Усього годин / кредитів ECTS	180/6	28		28		124							68/2,27	6		4		58						

Навчальні матеріали з освітнього компоненту доступні на Порталі навчальних ресурсів та інформаційної підтримки освітнього процесу інституту: <https://edu.htei.kh.ua/course/view.php?id=4688>.

5. ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ

Тема 1. Управління персоналом у системі менеджменту

Передбачено опрацювання питань, які подано нижче, і практичних завдань, які наведені в Порталі навчальних ресурсів.

1. Доцільність та можливості застосування «синтетичних» теорій під час формування систем управління персоналом.
2. Теорія людського потенціалу як основа формування ефективної системи управління.
3. Особливості управління персоналом у закордонних компаніях.

Тема 2. Управління персоналом як соціальна система

Передбачено опрацювання питань, які подано нижче, і практичних завдань, які наведені в Порталі навчальних ресурсів.

1. Вимоги до професійно-кваліфікаційного рівня фахівців підприємств сфери торгівлі, готельного та ресторанного господарства.
2. Рольова структура персоналу як дієвий чинник успіху сучасного підприємства гостинності.
3. Професійна компетентність і професійна придатність працівників готельно-ресторанного господарства у сучасних умовах.

Тема 3. Особливості формування колективу підприємства готельно-ресторанного господарства

Передбачено опрацювання питань, які подано нижче, і практичних завдань, які наведені в Порталі навчальних ресурсів.

1. Формування лідерських якостей керівника в управлінні персоналом.
2. Етичні цінності корпоративної культури сучасного підприємств а гостинності.
3. Колективний та одноосібний стилі керівництва в організації готельно-ресторанного господарства.

Тема 4. Кадрова політика і стратегія управління персоналом організації готельно-ресторанного господарства

Передбачено опрацювання питань, які подано нижче, і практичних завдань, які наведені в Порталі навчальних ресурсів.

1. Кадрова політика управління персоналом у європейських країнах.
2. Менталітет та принципи менеджменту персоналу в організаціях США та Японії.
3. Фактори, що впливають на формування кадрової політики та умови її реалізації.

Тема 5. Кадрове планування в організації готельно-ресторанного господарства

Передбачено опрацювання питань, які подано нижче, і практичних завдань, які наведені в Порталі навчальних ресурсів.

1. Аналіз внутрішніх та зовнішніх джерел майбутніх потреб у персоналі.
2. Індивідуальний план працівника організації готельно-ресторанного господарства.
3. Досвід планування потреб у персоналі у європейських фірмах.

Тема 6. Оцінювання та атестація персоналу на підприємстві готельно-ресторанної сфери

Передбачено опрацювання питань, які подано нижче, і практичних завдань, які наведені в Порталі навчальних ресурсів.

1. Трансформація вимог до менеджерів сфери гостинності в умовах глобалізації.

2. Проблеми та потенціал наставництва на підприємствах гостинності та торгівлі в сучасних умовах.

3. Критерії та різновиди ділового оцінювання керівників: оцінювання результатів основної та другорядної діяльності, оцінювання поведінки в колективі, виконання функцій з управління колективом та оцінювання результатів роботи підлеглих.

Тема 7. Управління розвитком і рухом персоналу на підприємстві готельно-ресторанного господарства

Передбачено опрацювання питань, які подано нижче, і практичних завдань, які наведені в Порталі навчальних ресурсів.

1. Сучасні технології управління кар'єрою.

2. Аналізування потреб та оцінка плану розвитку персоналу.

3. Досвід профорієнтаційної роботи в Європі.

Тема 8. Соціальне партнерство на підприємстві готельно-ресторанного господарства

Передбачено опрацювання питань, які подано нижче, і практичних завдань, які наведені в Порталі навчальних ресурсів.

1. Статус, права та обов'язки профспілкової організації в діяльності підприємств гостинності та торгівлі.

2. Закордонний досвід соціального партнерства.

3. Проблеми соціальної відповідальності менеджера перед суспільством, колективом та окремим працівником та шляхи їх вирішення.

Тема 9. Ефективність менеджменту персоналу. Мотивація трудової діяльності на підприємстві готельно-ресторанного господарства

Передбачено опрацювання питань, які подано нижче, і практичних завдань, які наведені в Порталі навчальних ресурсів.

1. Матеріальні та соціально-психологічні методи стимулювання.

2. Проблеми і можливості оцінки комплексної ефективності управління персоналом підприємств гостинності та торгівлі.

3. Заохочувальні системи колективної та індивідуальної оплати праці.

Зміст, порядок виконання та критерії оцінювання самостійної роботи студентів наведено на Порталі навчальних ресурсів інституту: <https://edu.htei.kh.ua/course/view.php?id=4688>.

Організація самостійної роботи студентів регламентується наступними нормативними документами:

– Положенням про самостійну роботу студентів Харківського торговельно-економічного-інституту КНТЕУ;

– Положенням про організацію освітнього процесу у Харківському торговельно-економічному інституті КНТЕУ.

6. ІНДИВІДУАЛЬНІ ЗАВДАННЯ, ПЕРЕДБАЧЕНІ НАВЧАЛЬНИМ ПЛАНОМ

Не передбачено навчальним планом.

7. ФОРМИ ТА МЕТОДИ ОЦІНЮВАННЯ

Для визначення рівня засвоювання студентами навчального матеріалу використовуються наступні форми оцінювання та схема розподілу балів:

Осінь – весна 2020/2021

№	Рейтингові оцінки	Макс. бали за формами навчання	
		денна	заочна
1	2	3	4
1	Поточний контроль	60	60
1.1	<i>Тема 1. Управління персоналом у системі менеджменту</i>		
	Опрацювання практичних завдань	3	3
	Тестування на Порталі	3	3
1.2	<i>Тема 2. Управління персоналом як соціальна система</i>		
	Опрацювання практичних завдань	3	3
	Тестування на Порталі	3	3
1.3	<i>Тема 3. Особливості формування колективу підприємства готельно-ресторанного господарства</i>		
	Опрацювання практичних завдань	3	3
	Тестування на Порталі	3	3
1.4	<i>Тема 4. Кадрова політика і стратегія управління персоналом організації готельно-ресторанного господарства</i>		
	Опрацювання практичних завдань	3	3
	Тестування на Порталі	4	4
1.5	<i>Тема 5. Кадрове планування в організації готельно-ресторанного господарства</i>		
	Опрацювання практичних завдань	3	3
	Тестування на Порталі	4	4
1.6	<i>Тема 6. Оцінювання та атестація персоналу на підприємстві готельно-ресторанної сфери</i>		
	Опрацювання практичних завдань	3	3
	Тестування на Порталі	4	4
1.7	<i>Тема 7. Управління розвитком і рухом персоналу на підприємстві готельно-ресторанного господарства</i>		
	Опрацювання практичних завдань	3	3
	Тестування на Порталі	4	4
1.8	<i>Тема 8. Соціальне партнерство на підприємстві готельно-ресторанного господарства</i>		
	Опрацювання практичних завдань	3	3
	Тестування на Порталі	4	4

№	Рейтингові оцінки	Макс. бали за формами навчання	
		денна	заочна
1	2	3	4
1.9	<i>Тема 9. Ефективність менеджменту персоналу. Мотивація трудової діяльності на підприємстві готельно-ресторанного господарства</i>		
	Опрацювання практичних завдань	3	3
	Тестування на Порталі	4	4
2	Підсумковий семестровий контроль (письмова екзаменаційна робота)	40	40
2.1	Завдання на оцінювання теоретичних знань (комп'ютерне тестування)	24	24
2.2	Завдання на оцінювання практичних навичок (ситуаційне завдання)	8	8
2.3	Завдання на оцінювання професійних вмінь (розрахунково-аналітичне завдання)	8	8
3	Оцінка з дисципліни	100	100

Оцінювання результатів навчання студентів здійснюється за 100-бальною шкалою та шкалою ЄКТС. Умовою допуску до підсумкового семестрового контролю є виконання програми навчальної дисципліни і отримання оцінки за виконання завдань поточного контролю не менше ніж 36 балів. Мінімальна загальна кількість балів для отримання позитивної оцінки з дисципліни – 60.

Організація та проведення контрольних заходів регламентується наступними нормативними документами:

- Положенням про оцінювання результатів навчання студентів у Харківському торговельно-економічному інституті КНТЕУ;
- Положенням про організацію освітнього процесу у Харківському торговельно-економічному інституті КНТЕУ.

8. РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

8.1. Основні джерела інформації

1. Александрова С. А. Управління персоналом на підприємствах готельно-ресторанного господарства : конспект лекцій/ С. А. Александрова. – Харків : Харківський національний університет міського господарства ім. О. М. Бекетова, 2016. – 86 с.

2. Криворучко О. М. Управління персоналом підприємства : навчальний посібник / О. М. Криворучко, Т. О. Водолажська. – Харків : Харківський національний автомобільно-дорожній університет, 2016. – 200 с.

3. Муромець Н. Є. Управління персоналом : навчальний посібник / Н. Є. Муромець, Ю. В. Мирошніченко, І. Г. Савченко. – Харків, ФОП Мезина В. В., 2018. – 260 с.

4. Литвиненко О. Д. Управління персоналом у сфері гостинності : методичні вказівки та рекомендації до виконання самостійної роботи з

навчальної дисципліни для студентів спеціальності «Готельно-ресторанна справа» / О. Д. Литвиненко. – Харків, 2020. – 25 с. – Рукопис.

8.2. Додаткові джерела інформації

5. Балабанова Л. В. Управління персоналом : навчальний посібник / Л. В. Балабанова, О. В. Сардак. – Київ : Центр учбової літератури, 2020. – 468с.

6. Галасюк С. С. Організація готельного господарства : навчально-практичний посібник / С. С. Галасюк, С. Г. Нездоймінов. – Київ : ФОП Гуляєва В. М., 2019. – 204 с.

7. Мальська М. П. Управління персоналом у туризмі : теорія та практика : навчальний посібник / М. П. Мальська, О. Ю. Бордун, І. З. Жук. – Київ: Центр учбової літератури, 2018. – 234 с.

8. Селютін В. М. Управління персоналом : практикум [Електронний ресурс]: навчальний посібник / В. М. Селютін, Л. М. Яцун. – Харків : Харківський державний університет харчування та торгівлі, 2018. – 1 електрон. опт. диск. (CD -R).– Назва з етикетки диску.

9. Hu Ch. The effect of person–organization fit feedback via recruitment web sites on applicant attraction / Ch. Hu, H. Su, Ch. Chen // Computers in Human Behavior. – 2007. – № 23. – P. 2509-2523.

10. Rothstein M. G. The use of personality measures in personnel selection: What does current research support? / M. G. Rothstein, R. D. Goffin // Human Resource Management Review. – 2006. – № 16. – P. 155-180.

11. Cano Perez Human resources management and its impact on innovation performance in companies / Perez Cano, P. Quevedo Cano // International Journal of Technology Management. – 2006. – № 35/1-4 – P. 11-28.