

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

Кафедра туристичного та готельно-ресторанного бізнесу і консалтингу

“ЗАТВЕРДЖУЮ”

Декан факультету (директор ННІ)

_____ д.е.н., доц. Ковальова О.В.

“ ____ ” _____ 20__ р.

РОЗГЛЯНУТО І СХВАЛЕНО

на засіданні кафедри туристичного та
готельно-ресторанного бізнесу і

консалтингу

Протокол № 2 від «16» вересня 2020 р.

Завідувач кафедри

_____ д.е.н., доц. Басюк Д.І.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

**УПРАВЛІННЯ ПРОЕКТАМИ В ТУРИСТИЧНОМУ ТА ГОТЕЛЬНО-
РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ**

спеціальність 073 «Менеджмент»

освітня програма «Управління туристичним та готельно-ресторанним
бізнесом»

Факультет (ННІ) Начально-науковий інститут неперервної освіти і туризму

Розробники: професор кафедри, д.е.н. професор Левицька І.В.

(посада, науковий ступінь, вчене звання)

Київ – 2020 р.

1. Опис навчальної дисципліни

УПРАВЛІННЯ ПРОЕКТАМИ В ТУРИСТИЧНОМУ ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ (назва)

Галузь знань, спеціальність, освітня програма, освітній ступінь		
Освітній ступінь	магістр	
Спеціальність	073 «Менеджмент»	
Освітня програма	«Управління туристичним та готельно-ресторанним бізнесом»	
Характеристика навчальної дисципліни		
Вид	Обов'язкова	
Загальна кількість годин	240	
Кількість кредитів ECTS	8	
Кількість змістових модулів	2	
Курсовий проект (робота) (за наявності)	-	
Форма контролю	Екзамен	
Показники навчальної дисципліни для денної та заочної форм навчання		
	денна форма навчання	заочна форма навчання
Рік підготовки (курс)	I курс	
Семестр	1	
Лекційні заняття	30 год.	
Практичні, семінарські заняття	30 год.	
Лабораторні заняття	-	
Самостійна робота	180 год.	
Індивідуальні завдання	-	
Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми навчання	4 год. 4 год.	

2. Мета, завдання та компетентності навчальної дисципліни

Метою вивчення дисципліни формування у майбутніх фахівців належних практичних вмінь і навичок застосування універсального інструментарію розробки та реалізації проектів з метою досягнення ефективного існування та розвитку підприємства.

Основні **завдання** навчальної дисципліни полягають в опануванні основними інструментами ефективного управління проектами в діяльності підприємства та організації, зокрема:

– доведення поширеності проектної діяльності підприємств і організацій за умов мінливого ринкового середовища і необхідності використання специфічних методів та інструментів в управлінні проектами;

– подання характеристики узагальненої моделі управління проектами туристичного та готельно-ресторанного бізнесу, як системи взаємозв'язаних цілей, функцій і інструментів, що визначаються, реалізуються і використовуються в ході виконання проектів;

– формування сукупності теоретичних знань основних функцій управління проектами туристичного та готельно-ресторанного бізнесу;

– ознайомлення й практична апробація програмних засобів планування та управління проектами туристичного та готельно-ресторанного бізнесу

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен вміти:

- використовувати базові знання з економічних дисциплін, розуміти закони розвитку сучасного суспільства й уміти їх застосовувати у професійній діяльності в сфері управління проектами;

- встановлювати ефективний взаємозв'язок у проектній діяльності через побудову систем координації, взаємодії, звітування, інформації, створення команд та управління конфліктами;

- здійснювати управління проектами на всіх стадіях проектного циклу, приймати ефективні рішення щодо їх ресурсного та організаційного забезпечення;

- оцінювати виконання проекту та готувати звіти про виконання робіт та виконання проекту;

- оцінювати результати проектної діяльності, розробляти документ з оцінювання досягнутих результатів проектної діяльності.

Набуття компетентностей:

загальні компетентності (ЗК):

ЗК 3. Готовність до прийняття відповідальності за свої рішення в рамках професійної компетенції, здатний приймати нестандартні рішення, вирішувати проблемні ситуації

ЗК 4. Здатність застосовувати сучасні методи і методики дослідження, проводити дослідження на відповідному рівні

ЗК 5. Здатність спілкуватися з представниками різних професійних груп та у міжнародному контексті

ЗК 6. Навички використання інформаційно-комунікаційних технологій для пошуку, оброблення, аналізу інформації з різних джерел та прийняття рішень

ЗК 7. Здатність організовувати та мотивувати людей рухатися до спільної мети, працювати в команді

ЗК 8. Здатність діяти на основі етичних міркувань, соціально відповідально і свідомо

ЗК 9. Вміння виявляти та вирішувати проблеми, генерувати нові ідеї

ЗК 10. Здатність до абстрактного мислення, пошуку, опрацювання, аналізу, синтезу та встановлення взаємозв'язків між явищами та процесами

ЗК 11. Здатність до інноваційної діяльності; вміння ставити і вирішувати перспективні науково-дослідні та прикладні завдання.

ЗК 12. Здатність до підготовки аналітичної інформації для прийняття рішень.

фахові (спеціальні) компетентності (ФК):

ФК1 Вміння обирати та використовувати концепції, методи та інструментарій менеджменту, у тому числі у відповідності до міжнародних стандартів;

ФК 2 Здатність встановлювати критерії, за якими організація визначає подальші напрямки розвитку, розробляти і реалізовувати відповідні стратегії та плани;

ФК 3 Здатність до саморозвитку, навчання впродовж життя та ефективного самоменеджменту;

ФК 4 Здатність до ефективного використання та розвитку людських ресурсів в організації;

ФК 5 Вміння створювати та організовувати ефективні комунікації в процесі управління;

- ФК 6** Навички формування та демонстрації лідерських якостей;
- ФК 7** Здатність розробляти проекти та управляти ними, виявляти ініціативу та підприємливість;
- ФК 9** Здатність аналізувати й структурувати проблеми організації, ухвалювати управлінські рішення та забезпечувати умови їх реалізації;
- ФК 10** Здатність до управління організацією, її змінами
- ФК 11** Здатність формувати місію, обґрунтовувати стратегічні цілі, розробляти стратегічні напрями розвитку підприємств та корпорацій у сфері туристичного та готельно-ресторанного бізнесу
- ФК 12** Здатність реалізовувати функції менеджменту:
прогнозування, координації, мотивування, контролю суб'єктами туристичного та готельно-ресторанного бізнесу
- ФК 13** Здатність формулювати завдання, пов'язані з впровадженням систем управління якістю та її складових в організації, забезпечувати захист прав споживачів
- ФК 14** Здатність самостійно приймати управлінські рішення та нести відповідальність за їх реалізацію
- ФК 15** Здатність формувати кадрову стратегію у відповідності до корпоративної стратегії та життєвого циклу організації, здійснювати процес набору, відбору, оцінки, найму та вивільнення персоналу, розробляти ефективні системи мотивації та оплати праці, формувати корпоративну культуру
- ФК 16** Здатність управляти комерційною, маркетинговою, фінансовою діяльністю та розробляти антикризові програми корпорацій
- ФК 17** Здатність критично аналізувати, оцінювати, синтезувати нові ідеї щодо інноваційних та інвестиційних можливостей підприємства у конкурентному середовищі
- ФК 18** Здатність оцінювати вплив факторів внутрішнього та підприємницького середовища та функціонування підприємства для обґрунтування бізнес-процесів
- ФК 19** Здатність управляти проектами, стартапами, ризиками в туристичному та готельно-ресторанному бізнесі
- ФК 20** Здатність аналізувати геопросторову організацію туристичного процесу і проектувати її на засадах сталого розвитку;
- ФК 21** Здатність реалізовувати заходи і механізми регулювання туристичної діяльності на різних рівнях управління;

3. Програма та структура навчальної дисципліни для:

- повного терміну денної (заочної) форми навчання;
- скороченого терміну денної (заочної) форми навчання.

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин												
	денна форма							Заочна форма					
	тижні	усього	у тому числі					усього	у тому числі				
			л	п	лаб	інд	с.р.		л	п	лаб	інд	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Змістовий модуль 1. Теоретико-методологічні засади управління проектами													
Тема 1. Загальна характеристика управління проектами в туристичному та готельно-		14	2	2			10						

ресторанному бізнесі													
Тема 2. Обґрунтування доцільності проекту та оцінка його ефективності		16	2	2			12						
Тема 3. Організація системи управління проектами в туристичному та готельно-ресторанному бізнесі		16	2	2			12						
Тема 4. Структуризація проектів		16	2	2			12						
Тема 5. Формування та розвиток проектної команди		16	2	2			12						
Тема 6. Методичні основи планування і контролю проектів туристичного та готельно-ресторанного бізнесу		16	2	2			12						
Тема 7. Управління часом виконання проекту в туристичному та готельно-ресторанному бізнесі		16	2	2			12						
Тема 8. Планування ресурсного забезпечення проекту в туристичному та готельно-ресторанному		20	2	2			16						

бізнесі													
Разом за змістовим модулем 1	132	16	16			98							
Змістовий модуль 2. Управління реалізацією проектів туристичного та готельно-ресторанного бізнесу													
Тема 9. Контроль за виконанням проекту туристичного та готельно-ресторанного бізнесу	20	2	2			16							
Тема 10. Управління проектними ризиками	24	4	4			16							
Тема 11. Управління якістю проекту туристичного та готельно-ресторанного бізнесу	24	4	4			16							
Тема 12. Управління контрактами в проектах	20	2	2			16							
Тема 13. Програмне забезпечення процесу управління проектом	20	2	2			16							
Разом за змістовим модулем 2	108	14	14			80							
Усього годин	240	30	30			180							

4. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
Змістовий модуль 1. Теоретико-методологічні засади управління проектами		
1	Тема 1. Загальна характеристика управління проектами в туристичному та готельно-ресторанному бізнесі	2
2	Тема 2. Обґрунтування доцільності проекту та оцінка його ефективності	2
3	Тема 3. Організація системи управління проектами в туристичному та готельно-ресторанному бізнесі	2
4	Тема 4. Структуризація проектів	2

5	Тема 5. Формування та розвиток проектної команди	2
6	Тема 6. Методичні основи планування і контролю проектів туристичного та готельно-ресторанного бізнесу	2
7	Тема 7. Управління часом виконання проекту в туристичному та готельно-ресторанному бізнесі	2
8	Тема 8. Планування ресурсного забезпечення проекту в туристичному та готельно-ресторанному бізнесі	2
Змістовий модуль 2. Управління реалізацією проектів туристичного та готельно-ресторанного бізнесу		
9	Тема 9. Контроль за виконанням проекту туристичного та готельно-ресторанного бізнесу	2
10	Тема 10. Управління проектними ризиками	4
11	Тема 11. Управління якістю проекту туристичного та готельно-ресторанного бізнесу	4
12	Тема 12. Управління контрактами в проектах	2
13	Тема 13. Програмне забезпечення процесу управління проектом	2
	Разом	30

5. Контрольні питання для визначення рівня засвоєння знань студентами.

1. Розкрийте поняття «проект», основні характеристики та класифікаційні ознаки проектів
2. Розкрийте термінологію управління проектом в туристичному та готельно-ресторанному бізнесі.
3. Перелічіть кроки реалізації проекту як циклу вирішення проблеми.
4. Охарактеризуйте модель управління проектами в туристичному та готельно-ресторанному бізнесі.
5. Перелічіть та охарактеризуйте оточення проекту туристичного та готельно-ресторанного бізнесу..
6. Охарактеризуйте життєвий цикл проекту в туристичному та готельно-ресторанному бізнесі.
7. Розкрийте зміст розробки проекту в туристичному та готельно-ресторанному бізнесі.
8. Перелічіть та коротко охарактеризуйте види проектного аналізу.
9. Розкрийте інструментарій проведення оцінки ефективності проектів в туристичному та готельно-ресторанному бізнесі.
10. Охарактеризуйте структуру техніко-економічного обґрунтування проекту в туристичному та готельно-ресторанному бізнесі.
11. Розкрийте розробку організаційних структур для виконання проекту.
12. Наведіть основні форми внутрішніх та зовнішніх організаційних структур підприємств гостинності
13. Охарактеризуйте процес планування проектів в туристичному та готельно-ресторанному бізнесі.
14. Наведіть класифікаційні ознаки плану проекту в туристичному та готельно-ресторанному бізнесі.
15. Охарактеризуйте процес управління змістом проекту в туристичному та готельно-ресторанному бізнесі.
16. Поясніть, в чому полягає зміст структуризації проекту, її задачі, етапи проведення в туристичному та готельно-ресторанному бізнесі.
17. Охарактеризуйте напрями структуризації проекту.
18. Охарактеризуйте процес управління терміном проекту.

- 19.Визначте сутність сіткового планування.
- 20.Розкрийте методи сіткового планування.
- 21.Визначте сутність календарного планування.
- 22.Охарактеризуйте види сіткового графіку.
- 23.Поясніть метод аналізу та оцінки програм PERT.
- 24.Охарактеризуйте інструменти розробки розкладу проекту.
- 25.Охарактеризуйте процес управління вартістю проекту.
- 26.Охарактеризуйте ресурси проекту підприємств в туристичного та готельно-ресторанного бізнесу.
- 27.Наведіть класифікаційні ознаки витрат проекту.
- 28.Охарактеризуйте карту планування вартості проекту.
- 29.Розкрийте процес складання бюджету проекту,бюджетування проекту
- 30.Охарактеризуйте процес управління людськими ресурсами.
- 31.Охарактеризуйте цілі, передумови, компоненти та інструменти організаційної культури підприємств туристичного та готельно-ресторанного бізнесу
32. Наведіть типи проетних команд в підприємствах гостинності
33. Розкрийте підходи до проектної команди підприємства індустрії гостинності
- 34.Наведіть структуру системи формування і управління командою проекту
- 35.Охарактеризуйте методи навчання у проектах.
- 36.Розкрийте вплив чинників мотивації протягом життєвого циклу проекту
- 37.Охарактеризуйте джерела конфліктів протягом часу реалізації проекту
- 38.Перелічіть та коротко охарактеризуйте основні моделі управління конфліктом в проектах.
- 39.Розкрийте процес управління комунікаціями при виконанні проекту.
- 40.Охарактеризуйте основні платформи управління комунікаціями проекту за японськими стандартами.
- 41.Розкрийте суть інформаційної системи управління проектом (ІСУП).
- 42.Охарактеризуйте спеціалізовані програмні комплекси, які застосовуються при управлінні проектами.
- 43.Охарактеризуйте модель планування і контролю проектів.
- 44.Розкрийте основні види контролю проекту.
- 45.Розкрийте методи контролю фактичного виконання робіт.
- 46.Охарактеризуйте основні інструменти контролю розкладу.
- 47.Охарактеризуйте метод освоєного обсягу.
- 48.Наведіть основні показники методу освоєного обсягу.
- 49.Охарактеризуйте процес контролю за змінами.
- 50.Охарактеризуйте проектні ризики за різними класифікаційними ознаками.
- 51.Охарактеризуйте процеси управління ризиками проекту в туристичному та готельно-ресторанному бізнесі.
- 52.Розкрийте зміст ідентифікації проектних ризиків в туристичному та готельно-ресторанному бізнесі.
- 53.Охарактеризуйте найпоширеніші методи якісного та кількісного аналізу ризиків проекту туристичного та готельно-ресторанного бізнесу
- 54.Охарактеризуйте стратегії реагування на ризики проекту.
- 55.Розкрийте мету, завдання та призначення моніторингу і контролю ризиків.
- 56.Дайте сутнісну характеристику якості проекту.
- 57.Розкрийте концепцію управління якістю проекту в туристичному та готельно-ресторанному бізнесі.
- 58.Розкрийте методи планування якості в проектах в туристичному та готельно-

ресторанному бізнесі.

59.Охарактеризуйте інструменти та методи забезпечення якості проекту в туристичному та готельно-ресторанному бізнесі.

60.Наведіть та деталізуйте основні витрати дотримання вимог якості в туристичному та готельно-ресторанному бізнесі.

6. Методи навчання.

В рамках вивчення дисципліни передбачається проведення лекцій, практичних, самостійної та індивідуальної роботи студентів.

Лекція є основною формою навчального процесу. Мета лекції – розкрити основні положення теми, досягнення науки, з'ясувати невирішені проблеми, узагальнити досвід роботи, дати рекомендації щодо використання основних висновків за темами на практичних заняттях.

Лекція має структуру набуття нових знань і містить такі елементи:

- вступ, де дається мотивація навчання, чітке формулювання теми лекції та постановка завдання;

- викладення в логічній послідовності окремих частин лекції;

- висновки, що дають можливість осмислити лекцію в цілому і виділити основну ідею;

- конкретне завдання на самостійну роботу;

- відповіді на запитання.

Основні вимоги до лекції:

- високий теоретичний рівень інформації, посилання на законодавчі та нормативні акти, на нові досягнення науки;

- розкриття наукових засад курсу;

- зв'язок теорії з практикою, зосередження уваги студентів на питаннях, які вирішуються у світлі сучасних вимог;

- рекомендації до поглибленого самостійного вивчення тем, необхідних для практичної роботи.

Передбачається застосування таких видів лекцій: вступної, тематичних та підсумкової; залежно від методів викладу навчального матеріалу: монологічних, проблемних, лекцій-бесід тощо.

Практичне заняття – це колективний науковий пошук певної навчальної проблеми і шляхів її ефективного розв'язання. Учасники заняття аналізують проблему, виявляють причинно-наслідкові зв'язки, висувають шляхи її оптимального вирішення, відповідають на запитання і дискутують. Проводиться, як правило, зі здобувачами, які мають відповідну підготовку й досвід самостійного вивчення складних наукових і практичних проблем. В ході практичного заняття здобувачами вирішують ситуаційні та тестові завдання.

Основні вимоги до практичного заняття:

- продуманість змісту теми, її проблем та методики обговорення;

- визначення цілей, дидактичних і виховних завдань заняття;

- проблемна постановка запитань;

- увага до тестових питань (відкритих та закритих) та логіки їх розкриття;

- постійне керування перебігом практичного заняття, створення атмосфери невимуженості, полемічності й творчої активності;

- стимулювання дискусії;

- забезпечення всебічного розгляду й аналізу навчальних проблем, об'єктивна оцінка виступів і відповідей, своєчасне їх коригування;

- орієнтація здобувачів на подальшу самостійну роботу над навчальним матеріалом тощо.

Самостійна робота студентів полягає у вивченні та опрацюванні наукової, навчально-методичної літератури, законодавчих і нормативних актів, виконанні навчальних завдань.

У процесі самостійної роботи здобувачу необхідно вивчити за допомогою рекомендованої літератури весь матеріал, передбачений програмою курсу.

7. Форми контролю.

1. Система оцінювання знань, вмінь та навичок здобувачів передбачає виставлення оцінок за усіма формами проведення занять.

Перевірка та оцінювання знань здобувачів може проводитися у наступних формах.

1. Оцінювання роботи здобувачів під час практичних занять.
2. Оцінювання самостійної роботи.
3. Проведення підсумкового контролю (екзамену).

2. Розподіл балів за окремими елементами змістових модулів та методи поточного контролю успішності навчальної роботи студентів

(форма підсумкового контролю – залік, екзамен)

№ зміс- тового модуля	Елементи змістового модуля	Кількість балів		Поточний контроль навчальної роботи студентів	
		міні- мальна	макси- мальна	методи контролю	тиждень семестру
Змістовий модуль 1. Теоретико-методологічні засади управління проектами					
1.	Лекційний курс (8 тем лекцій)	12	20	Письмова модульна робота	1-8
	Практичне заняття 1. Загальна характеристика управління проектами в туристичному та готельно-ресторанному бізнесі	6	10	Опитування, обговорення, виступи з доповідями	1
	Практичне заняття 2. Обґрунтування доцільності проекту та оцінка його ефективності	6	10	Обговорення, виступи з доповідями, індивідуальні завдання	2
	Практичне заняття 3. Організація системи управління проектами в туристичному та готельно-ресторанному бізнесі	6	10	Опитування, обговорення, виступи з доповідями, вирішення ситуаційних завдань, тестування	3
	Практичне заняття 4. Структуризація проектів	6	10	Опитування, обговорення, виступи з доповідями, вирішення ситуаційних завдань, тестування	4
	Практичне заняття 5.	6	10	Опитування,	5

	Формування та розвиток проектної команди			обговорення, виступи з доповідями, вирішення ситуаційних завдань, тестування	
	Практичне заняття 6. Методичні основи планування і контролю проектів туристичного та готельно-ресторанного бізнесу	6	10	Опитування, вирішення ситуаційних завдань та їх обговорення та практичних задач, тестування	6
	Практичне заняття 7. Управління часом виконання проекту в туристичному та готельно-ресторанному бізнесі	6	10	Опитування, вирішення ситуаційних завдань та їх обговорення та практичних задач, тестування	7
	Практичне заняття 8. Планування ресурсного забезпечення проекту в туристичному та готельно-ресторанному бізнесі	6	10	Опитування, вирішення ситуаційних завдань та їх обговорення, практичних задач, тестування	8
	Всього балів по змістовному модулю	60	100		
Змістовий модуль 2. Управління реалізацією проектів туристичного та готельно-ресторанного бізнесу					
2.	Лекційний курс (5 тем лекцій)	11	16	Письмова модульна робота	9-15
	Практичне заняття 9. Контроль за виконанням проекту туристичного та готельно-ресторанного бізнесу	7	12	Опитування, вирішення ситуаційних завдань та їх обговорення, практичних задач, тестування	9
	Практичне заняття 10. Контроль за виконанням проекту туристичного та готельно-ресторанного бізнесу	7	12	Опитування, вирішення ситуаційних завдань та їх обговорення, практичних задач, тестування	10
	Практичне заняття 11. Управління проектними ризиками	7	12	Опитування, вирішення ситуаційних завдань та їх обговорення, практичних задач, тестування	11
	Практичне заняття 12. Управління проектними ризиками	7	12	Опитування, вирішення ситуаційних завдань та їх обговорення, практичних задач, тестування	12
	Практичне заняття 13. Управління якістю проекту туристичного та готельно-ресторанного бізнесу	7	12	Опитування, вирішення ситуаційних завдань та їх обговорення, практичних задач, тестування	13
	Практичне заняття 14.	7	12	Опитування, вирішення	14

	Управління контрактами в проектах			ситуаційних завдань та їх обговорення, практичних задач, тестування	
	Практичне заняття 15. Програмне забезпечення процесу управління проектом	7	12	Опитування, вирішення ситуаційних завдань та їх обговорення, практичних задач, тестування	15
	Всього балів по змістовному модулю	60	100		
	Рейтинг студента з навчальної дисципліни	42	70		
	Екзамен	18	30		
	Загальна кількість балів	60	100		

Розподіл балів, які отримують студенти

Поточний контроль				Рейтинг з навчальної роботи $R_{НР}$	Рейтинг з додаткової роботи $R_{ДР}$	Рейтинг штрафний $R_{ШТР}$	Підсумкова атестація (екзамен чи залік)	Загальна кількість балів
Змістовий модуль 1	Змістовий модуль 2	Змістовий модуль 3	Змістовий модуль 4					
0-100	0-100	0-100	0-100	0-70	0-20	0-5	0-30	0-100

Примітки. 1. Відповідно до «Положення про кредитно-модульну систему навчання в НУБіП України», затвердженого ректором університету 27.02.2019 р., рейтинг студента з навчальної роботи $R_{НР}$ стосовно вивчення певної дисципліни визначається за формулою

$$0,7 \cdot (R^{(1)}_{ЗМ} \cdot K^{(1)}_{ЗМ} + \dots + R^{(n)}_{ЗМ} \cdot K^{(n)}_{ЗМ})$$

$$R_{НР} = \frac{\dots}{K_{Дис}} + R_{ДР} - R_{ШТР},$$

$$K_{Дис}$$

де $R^{(1)}_{ЗМ}, \dots, R^{(n)}_{ЗМ}$ – рейтингові оцінки змістових модулів за 100-бальною шкалою;

n – кількість змістових модулів;

$K^{(1)}_{ЗМ}, \dots, K^{(n)}_{ЗМ}$ – кількість кредитів ECTS, передбачених робочим навчальним планом для відповідного змістового модуля;

$K_{Дис} = K^{(1)}_{ЗМ} + \dots + K^{(n)}_{ЗМ}$ – кількість кредитів ECTS, передбачених робочим навчальним планом для дисципліни у поточному семестрі;

$R_{ДР}$ – рейтинг з додаткової роботи;

$R_{ШТР}$ – рейтинг штрафний.

Наведену формулу можна спростити, якщо прийняти $K^{(1)}_{ЗМ} = \dots = K^{(n)}_{ЗМ}$. Тоді вона буде мати вигляд

$$0,7 \cdot (R^{(1)}_{ЗМ} + \dots + R^{(n)}_{ЗМ})$$

$$R_{НР} = \frac{\dots}{n} + R_{ДР} - R_{ШТР}.$$

Рейтинг з додаткової роботи $R_{ДР}$ додається до $R_{НР}$ і не може перевищувати 20 балів. Він визначається лектором і надається студентам рішенням кафедри за виконання робіт, які не передбачені навчальним планом, але сприяють підвищенню рівня знань студентів з дисципліни.

Рейтинг штрафний $R_{ШТР}$ не перевищує 5 балів і віднімається від $R_{НР}$. Він визначається лектором і вводить рішенням кафедри для студентів, які матеріал змістового модуля засвоїли невчасно, не дотримувалися графіка роботи, пропускали заняття тощо.

2. Згідно із зазначеним Положенням **підготовка і захист курсового проекту (роботи)** оцінюється за 100 бальною шкалою і далі переводиться в оцінки за національною шкалою та шкалою ECTS.

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Оцінка національна	Рейтинг здобувача вищої освіти, бали
Відмінно	90-100
Добре	74-89
Задовільно	60-73
Незадовільно	0-59

8. Методичне забезпечення

1. Методичні вказівки до самостійної роботи з дисципліни «Управління проектами в туристичному та готельно-ресторанному бізнесі» для здобувачів другого (магістерського) рівня освіти, галузі знань 07 Управління та адміністрування», спеціальності 073 «Менеджмент», ОП «Управління туристичним та готельно-ресторанним бізнесом» / Левицька І.В. – Київ: НУБіП, 2020.

2. Завдання до практичних занять з дисципліни «Управління проектами в туристичному та готельно-ресторанному бізнесі» для здобувачів другого (магістерського) рівня освіти, галузі знань 07 Управління та адміністрування», спеціальності 073 «Менеджмент», ОП «Управління туристичним та готельно-ресторанним бізнесом» / Левицька І.В. – Київ: НУБіП, 2020.

9. Рекомендована література: - нормативно-правові акти

Державні стандарти

1. ДСТУ 4268:2003 “Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги” (чинний від 01.07.2004).
2. ДСТУ 4269:2003 “Послуги туристичні. Класифікація готелів” (чинний від 01.07.2004).
3. ДСТУ 4281:2004 “Заклади ресторанного господарства. Класифікація” (чинний від 01.07.2004).
4. ДСТУ 4527:2006 “Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення” (чинний від 01.10.2006).

Міждержавні стандарти

1. ГОСТ 30390-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
2. ГОСТ 30523-97 «Услуги общественного питания, Общие требования».
3. ГОСТ 30524-97 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу».

Міжнародні стандарти – ISO/FDIS 9000

1. ISO/TC № 605 Системи менеджменту якості. Основоположні принципи і словник.
2. ISO/TC № 606 Системи менеджменту якості. Вимоги.
3. ISO/TC № 607 Системи менеджменту якості. Настанови щодо поліпшення показників

Інші

1. Правила користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг/ (Наказ Держтурадміністрації України № 19 від 16.03.04).
2. Про затвердження Порядку надання послуг з тимчасового розміщення (проживання) - № 297 від 15.03.2006-08-02.
3. Правила обов’язкової сертифікації готельних послуг (Наказ Держстандарту №37 від 27.01.1999, зареєстровано у Мінюсті 15.04.1999 за №236/3529).

– основна;

1. Левицька І. В., Корж Н. В., Онищук. Н. В. Готельна справа : навч. посібник Вінниця : Едельвейс і К, 2015. – 580 с.
2. Левицька І. В., Климчук А.О., Басюк Д.І., Тарасюк Г.М., Москвічова А.С.. Економіка туризму : навч. Посібник Вінниця : Едельвейс і К, 2020. – 580 с.
3. Власова Н.О. Управління проектами : навч. посібник / Н.О. Власова, В.А. Гросул, Т.С. Пічугіна та ін. – Харків : ХДУХТ, 2011.
4. Филипенко, О. М. Управління проектами : конспект лекцій / О. М. Филипенко, Т. С. Колеснік. – Харків : ХДУХТ, 2016. – 99 с.
5. Тарасюк Г. М. Управління проектами : навч. посібник / Г. М. Тарасюк. – 4-е вид. – К.: Каравела, 2012. – 320 с.
6. Ноздріна Л. В. Управління проектами: Підручник / Л. В. Ноздріна, В. І. Ящук, О. І. Полотай. – К. : ЦУЛ, 2010. – 432 с. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://ebooktime.net/book110.html>

– допоміжна.

1. Управління проектами : практикум з використанням інформаційних технологій (на базі MS Project) для студентів економічних спеціальностей / В. А. Гросул, О. М. Филипенко, Л. В. Гірінова. – Х.: Монограф, 2015. – 71 с.
2. Батенко Л. П. Управління проектами : навч. посібн. / Л. П. Батенко, О. А. Загородніх, В. В. Ліщинська. – К.: КНЕУ, 2005. – 231 с. [Електронний ресурс].

–Режим доступу: <http://library.if.ua/books/96.html>

3. Жаворонкова Г. В. Управління інвестиціями та інноваціями: Навчальний посібник / Жаворонкова Г. В., Т. В. Сівашенко, Л. І. Скібіцька, О. І. Туз. – К.: «Кондор», 2011. – 184 с.
4. Логачова, Л.М. Управління проектами : навч. посіб. / Л.М. Логачова, О.В. Логачова. – Суми: Університетська книга, 2011. – 208 с.
5. Управління проектами / під ред. С. К. Чернова та В.В. Малого: Навчальний посібник. – Миколаїв: НУК, 2010. – 354 с.
6. Хобта В. М. Управління інвестиціями: навчальний посібник / В. М. Хобта – 2-е вид. доп. і перероб. – Донецьк:, 2009. – 448 с.
7. Петренко Н. О. Управління проектами: навчальний посібник. / Н. О. Петренко, Л. О. Кустріч, М. О. Гоменюк. – К. : «Центр учбової літератури», 2015. – 244 с.

10. Інформаційні ресурси

1. Кодекс законів про працю України (КЗпП) [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.rabotaplus.com.ua/info/kzot/13.html>.
2. Закон України про інвестиційну діяльність [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/1560-12>
3. Закон України про внесення змін до Закону України «Про інвестиційну діяльність» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/4218-17>
4. Податковий кодекс України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/2755-17>