

Національний університет біоресурсів і природокористування України
ННІ неперервної освіти і туризму
Кафедра готельно-ресторанної справи та туризму




“ЗАТВЕРДЖУЮ”
Директор ННІ
неперервної освіти і туризму


“09” червня 2023 р.

РОЗГЛЯНУТО І СХВАЛЕНО
на засіданні кафедри готельно-ресторанної справи та
туризму

Протокол № 12 від «31» травня 2023 р.

Завідувач кафедри, д.е.н., професор

 Світлана МЕЛЬНИЧЕНКО

 Гарант освітньої програми
Світлана МЕЛЬНИЧЕНКО

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Управління проєктами в готельно-ресторанному бізнесі

(шифр і назва навчальної дисципліни)

Спеціальність — **241** — Готельно-ресторанна справа

(шифр і назва спеціальності)

Освітня програма — Готельно-ресторанний бізнес

ННІ неперервної освіти і туризму

(назва інституту, факультету, відділення)

Розробник: Стефанія МОСІЮК, к.е.н., доцент кафедри готельно-ресторанної справи та туризму, Ірина КОВАЛЬЧУК, старший викладач кафедри готельно-ресторанної справи та туризму, старший викладач, доктор філософії в галузі природничих наук

Київ – 2023

1. Опис навчальної дисципліни

Управління проєктами в готельно-ресторанному бізнесі

Галузь знань, спеціальність, освітня програма, освітній ступінь		
Освітній ступінь	<i>магістр</i>	
Спеціальність	<i>241 «Готельно-ресторанна справа»</i>	
Освітня програма	<i>Готельно-ресторанний бізнес</i>	
Характеристика навчальної дисципліни		
Вид	<i>Обов'язкова</i>	
Загальна кількість годин	150	
Кількість кредитів ECTS	5	
Кількість змістових модулів	2	
Курсовий проєкт (робота) (за наявності)	-	
Форма контролю	<i>Екзамен</i>	
Показники навчальної дисципліни для денної та заочної форм навчання		
	денна форма навчання	заочна форма навчання
Рік підготовки (курс)	<i>1 курс</i>	
Семестр	1	
Лекційні заняття	<i>30 год.</i>	
Практичні, семінарські заняття	<i>30 год.</i>	
Лабораторні заняття	-	
Самостійна робота	<i>90 год.</i>	
Індивідуальні завдання	-	
Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми навчання	<i>2 год.</i> <i>2 год.</i>	

2. Мета, завдання та компетентності навчальної дисципліни

Метою вивчення дисципліни є формування у студентів поглиблених знань і навичок з планування, організації та управління закладами готельно-ресторанного бізнесу, визначення можливостей для їх розвитку, набуття студентами компетенцій для ведення ефективного менеджменту, зокрема визначення ролі менеджерів різних рівнів з урахуванням їх фахових компетенцій у створенні та забезпеченні тривалого функціонування закладу(ів) готельно-ресторанного бізнесу, організації господарсько-управлінських процесів, а також, за необхідності, проєктів, пов'язаних спільним управлінням.

Основні завдання навчальної дисципліни передбачають опанування практичних інструментів ефективного управління проєктами в готельно-ресторанному бізнесі, зокрема:

—ознайомлення з проєктною діяльністю суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу в ринкових умовах через застосування спеціалізованих засобів і програмних інструментів;

— набуття спроможностей щодо використання узагальненої моделі управління проектами суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу як комплексу взаємозв'язаних цілей і функцій, що визначаються та втілюються під час реалізації проектів;

— формування банку теоретичних знань про основні функції управління проектами готельно-ресторанного бізнесу;

— ознайомлення й практична апробація слухачами курсу програмних засобів планування та управління проектами готельно-ресторанного бізнесу.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен вміти:

- використовувати базові знання з економічних дисциплін, розуміти закони розвитку сучасного суспільства та вміти їх впроваджувати у сфері управління проектами;

- налагоджувати ефективні взаємозв'язки у проектній діяльності за рахунок побудови систем організації, взаємодії і звітування, створення команди та управління конфліктами;

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

- проводити оцінку виконання проекту та готувати звіти про обсяг виконаних робіт.

Згідно з освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанний бізнес» другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування», за результатами вивчення дисципліни «Управління проектами в готельно-ресторанному бізнесі» у здобувачів будуть сформовані наступні компетентності:

інтегральна компетентність:

Здатність розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру готельно-ресторанної справи

Набуття компетентностей:

загальні компетентності (ЗК):

ЗК 3. Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей.

ЗК 7. Здатність приймати обґрунтовані рішення.

фахові (спеціальні) компетентності (ФК):

СК 7. Здатність до підприємницької діяльності.

СК 10. Здатність застосовувати принципи соціальної відповідальності в діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК 12. Здатність інтегрувати знання та розв'язувати складні задачі готельно-ресторанної справи у мультидисциплінарних контекстах, у нових або незнайомих середовищах за наявності неповної або обмеженої інформації.

СК 16. Здатність управляти проектами і ризиками в готельно-ресторанному бізнесі.

програмні результати навчання (ПРН):

ПРН 1. Розробляти і приймати ефективні рішення з питань розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, враховуючи цілі, ресурси, обмеження та ризики, забезпечувати їх реалізацію, аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та імовірні наслідки їх впливу.

ПРН 3. Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі.

ПРН 8. Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення.

3. Програма та структура навчальної дисципліни для:

Назви змістових модулів і тем	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.	
			4	5	6	7	8		9	10	11	12	13	14
1	2	3												
Змістовий модуль 1. Теоретичні аспекти управління проектами в готельно-ресторанному бізнесі														
Тема 1. Ключові риси управління проектами в готельно-ресторанному бізнесі		8	2	2			4							
Тема 2. Оцінка доцільності проекту та аналіз його ефективності		10	2	2			6							
Тема 3. Формування системи управління проектами в готельно-ресторанному бізнесі		10	2	2			6							
Тема 4. Організаційні аспекти структуризації		10	2	2			6							

проектів													
Тема 5. Формування проектної команди в готельно- ресторанному бізнесі		10	2	2			6						
Тема 6. Особливості планування і контролю проектів готельно- ресторанного бізнесу		10	2	2			6						
Разом за змістовим модулем 1		58	12	12			34						
Змістовий модуль 2. Управління реалізацією проєктів у готельно-ресторанному бізнесі													
Тема 7. Планування проектів у часі в готельно- ресторанному бізнесі		10	2	2			6						
Тема 8. Ресурсне забезпечення проектів у готельно- ресторанному бізнесі		12	2	2			8						
Тема 9. Контроль за впровадження м проєктів у готельно- ресторанному бізнесі		12	2	2			8						
Тема 10. Особливості управління ризиками у проектах готельно- ресторанного бізнесу		16	4	4			8						

Тема 11. Ключові аспекти управління якістю проєктів у готельно- ресторанному бізнесі		18	4	4			10						
Тема 12. Управління контрактами та забезпечення проєктів готельно- ресторанного бізнесу		12	2	2			8						
Тема 13. Найпоширеніші програмні засоби процесу управління проєктами в готельно- ресторанному бізнесі		12	2	2			8						
Разом за змістовим модулем 2		92	18	18			56						
Усього годин		150	30	30			90						

4. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
Змістовий модуль 1. Теоретичні аспекти управління проєктами в готельно-ресторанному бізнесі		
1	Ключові риси управління проєктами в готельно-ресторанному бізнесі	2
2	Оцінка доцільності проєкту та аналіз його ефективності	2
3	Формування системи управління проєктами в готельно-ресторанному бізнесі	2
4	Організаційні аспекти структуризації проєктів	2
5	Формування проєктної команди в готельно-ресторанному бізнесі	2
6	Особливості планування і контролю проєктів готельно-ресторанного бізнесу	2
Змістовий модуль 2. Управління реалізацією проєктів туристичного та готельно-ресторанного бізнесу		

7	Планування проєктів у часі в готельно-ресторанному бізнесі	2
8	Ресурсне забезпечення проєктів у готельно-ресторанному бізнесі	2
9	Контроль за впровадженням проєктів у готельно-ресторанному бізнесі	2
10	Особливості управління ризиками у проєктах готельно-ресторанного бізнесу	4
11	Ключові аспекти управління якістю проєктів у готельно-ресторанному бізнесі	4
12	Управління контрактами та забезпечення проєктів готельно-ресторанного бізнесу	2
13	Найпоширеніші програмні засоби процесу управління проєктами в готельно-ресторанному бізнесі	2
	Разом	30

5. Контрольні питання для визначення рівня засвоєння знань студентами

5.1. Контрольні питання

1. Розкрийте суть поняття “опрацювання плану проєкту”.
2. Дайте визначення поняття “інвестиційна привабливість галузі”.
3. З чого складається організаційна структура управління проєктом?
4. Чи входить розробка організаційно-технічної системи управління у процес планування в управлінні проєктом?
5. Якими характеристиками повинні володіти складові частини проєкту при його структуризації?
6. Чого слід уникати при заходах з розвитку проєктної команди?
7. Яка властивість планування у проєкті є необхідною для забезпечення його виконання?
8. Дайте визначення поняттю “фінал проєкту”.
9. З якою метою проводиться тендер?
10. Чим відшкодовуються капітальні витрати при розрахунку терміну окупності?
11. При якому виді планування варто застосовувати ПЗ Microsoft Project?
12. Управління проєктами — це...

5.2. Тестові завдання з дисципліни

1. Характеристика управління проєктами визначається такими чинниками:
 - а) завданнями, предметом та об’єктом курсу «Управління проєктами»;
 - б) специфічністю цілей, визначеною тривалістю, неповторністю, комплексністю, централізованим керуванням, гнучкістю, здатністю до змін;
 - в) організацією, плануванням, контролем.
2. Перевагами проєктного менеджменту є:
 - а) результативність, взаємозв’язок із замовниками, робота у команді, синергізм, можливість контролю виконання;
 - б) організація, планування, контроль;

- в) виокремлення проєктного менеджменту у спеціальну сферу діяльності.
3. Основними умовами управління проєктами є:
- а) виокремлення проєктного менеджменту у спеціальну сферу діяльності;
 - б) організація, планування, контроль;
 - в) наявність концепції проєкту.
4. Період часу між початком здійснення проєкту та його ліквідацією – це:
- а) момент припинення фінансування проєкту;
 - б) життєвий цикл проєкту;
 - в) момент досягнення проєктної потужності.
5. Передінвестиційна стадія проєкту – це:
- а) час від попереднього дослідження до остаточного рішення про завершення проєкту;
 - б) час проєктування, укладання угоди, контракту, підяду на будівництво;
 - в) час господарської діяльності підприємства, яке прагне реалізувати проєкт.
6. Обґрунтування економічної ефективності проєкту – це:
- а) аналіз та інтегральна оцінка наявних ресурсів, що забезпечують реалізацію проєкту;
 - б) пошук шляхів диверсифікації виробництва на підприємств, яке прагне реалізувати проєкт;
 - в) пошук шляхів зменшення шкідливого впливу підприємства, що прагне реалізувати проєкт, на оточуюче середовище.
7. При обґрунтуванні доцільності проєкту рівень конкуренції на ринку визначається з метою:
- а) впевнитися у необхідності здійснення проєкту;
 - б) групування учасників проєкту за рівнем освіти;
 - в) визначення рівня рентабельності виробництва на підприємстві, що прагне реалізувати проєкт.
8. Сегментація ринку при обґрунтуванні доцільності проєкту є основою для:
- а) визначення стилю керівництва проєктом;
 - б) визначення цільового ринку;
 - в) визначення продуктивності праці учасників проєкту.
9. Визначення профілю реакції конкурента є одним з елементів:
- а) аналізу конкурентів за М. Портером;
 - б) сегментації цільового ринку;
 - в) системи оперативного планування за проєктом.
10. Важливою властивістю проєкту є те, що він:
- а) визначає рівень конкуренції на ринку;
 - б) сприяє підвищенню продуктивності праці учасників команди проєкту;
 - в) виникає, існує і розвивається у певному оточенні.
11. Твердження, що рівні декомпонування (розподілу) за проєктом мають відрізнятися за ступенем деталізації, являє собою:
- а) кінцевий результат реалізації проєкту;
 - б) зміст роботи менеджера проєкту;
 - в) один з важливих принципів структуризації проєкту.
12. «Дерево цілей» являє собою:

а) схему, яка показує, як генеральна мета проєкту розподіляється на цілі нижчих рівнів;

б) структуру оптимізації певного складного процесу;

в) засіб розчленування проєкту на складові компоненти.

13. «Дерево рішень» являє собою:

а) схему, яка показує, як генеральна мета проєкту розподіляється на цілі нижчих рівнів;

б) структуру оптимізації певного складного процесу;

в) засіб розчленування проєкту на складові компоненти.

14. «Дерево робіт» являє собою:

а) схему, яка показує, як генеральна мета проєкту розподіляється на цілі нижчих рівнів;

б) структуру оптимізації певного складного процесу;

в) засіб розчленування проєкту на складові компоненти.

15. Планування проєкту – це:

а) безперервний процес визначення найкращого способу дій для досягнення поставлених цілей з урахуванням обставин, що складаються;

б) розподіл ресурсів, призначених для реалізації проєкту;

в) відшук джерел інвестування.

16. Методологічними підходами до планування і контролю є:

а) традиційний, схематичний, багатостадійного планування;

б) теорії ігор;

в) побудови мережевих графіків.

17. Функції інвестора проєкту:

а) укладає умови (контракти) з замовником проєкту, контролює їх виконання і здійснює розрахунки; він є повноправним учасником проєкту і власником майна, набутого за його кошти, до повного розрахунку з замовником за контрактом (угодою);

б) здійснює комплекс інжинірингових послуг;

в) здійснює боротьбу з опором змінам.

18. Інжиніринг – це:

а) процес декомпонування стратегії підприємства, яке прагне реалізувати проєкт;

б) процес сканування чинників зовнішнього середовища у ході реалізації проєкту;

в) комплекс інженерно-консультаційних послуг з обслуговування, підготовки та реалізації проєкту.

19. Команда проєкту – це:

а) його учасники, що забезпечують формування ідей та реалізацію задумів;

б) постійні працівники підприємства, де реалізується проєкт;

в) орган профспілкового комітету підприємства, яке прагне реалізувати проєкт.

20. Учасники, що забезпечують формування ідей та реалізацію задумів, мають назву:

а) лідери серед членів команди проєкту;

б) контролери відділу технологічного контролю підприємства, яке прагне реалізувати проєкт;

в) команда проєкту.

21. Інвестор – це:

- а) власник підприємства, де здійснюється проєкт;
- б) особа, що вкладає кошти у проєкт;
- в) представник органу місцевого самоврядування.

22. Особа, що вкладає кошти у проєкт, має назву:

- а) інвестор;
- б) інкасатор;
- в) коректор.

23. Бюджет проєкту – це:

- а) діяльність, спрямована на визначення необхідного господарського результату та його досягнення;
- б) зведений план, єдиний послідовний і узгоджений документ що поєднує результати планування та контролю проєкту;
- в) розробка матриці відповідальності членів команди проєкту.

24. Кошторисна вартість проєкту – це:

- а) обсяг усіх витрат, пов'язаних з реалізацією проєкту;
- б) дані про інфляційні процеси у межах національної економіки;
- в) відсоткові ставки за користування банківським кредитом.

25. Прямі витрат у кошторисі проєкту – це:

- а) оплата відсоткових ставок за користування банківським кредитом;
- б) витрати, безпосередньо пов'язані з виконанням робіт за проєктом;
- в) зміна обмінного курсу валют.

26. Управління вартістю проєкту являє собою:

- а) структура, склад і значення статей витрат, необхідних для реалізації проєкту;
- б) розробка матриці відповідальності членів команди проєкту;
- в) діяльність, спрямовану на визначення необхідного господарського результату та його досягнення.

27. Джерелом вартості за проєктом виступають:

- а) обсяги залучених для реалізації проєкту інвестицій;
- б) ресурси;
- в) амортизаційні відрахування підприємства, яке прагне реалізувати проєкт.

28. Ресурси проєкту розглядаються як:

- а) джерело вартості проєкту;
- б) місія проєкту;
- в) організаційна культура проєкту.

29. Планування витрат у проєкті призначене для:

- а) визначення кількості членів проєктної команди;
- б) формування механізмів управління проєктом;
- в) забезпечення реалізації проєкту у межах затвердженого бюджету.

30. Спеціалізовані науково-виробничі формування, що забезпечують створення та реалізацію проєкту, мають назву:

- а) територіальні утворення;
- б) венчурні структури;
- в) архівні установи.

31. Створення організаційної структури проекту передбачає:
- а) обґрунтування бюджету проекту;
 - б) пошук генерального підрядника для реалізації проекту;
 - в) формування системи комунікацій за проектом.
32. Формування системи комунікацій за проектом відбувається завдяки:
- а) пошук генерального підрядника для реалізації проекту;
 - б) обґрунтуванню бюджету проекту;
 - в) створенню організаційної структури проекту.
33. Організаційна структура управління проектами розглядається як:
- а) керуюча модель у межах підсистем управління;
 - б) механізм дослідження зовнішнього середовища проекту;
 - в) система показників оцінки рівня виконання планових завдань у ході реалізації проекту.
34. Підсистема управління персоналом проекту визначає:
- а) склад кадрового забезпечення для реалізації проекту;
 - б) координація усіх видів ресурсів;
 - в) механізм дослідження зовнішнього середовища проекту.
35. Процес виконання – це:
- а) опрацювання плану проекту та чинної організаційно-технічної системи управління для успішного досягнення цілей;
 - б) координація усіх видів ресурсів;
 - в) формальне визначення того, що проект чи його чергова фаза має бути введеним у дію.
36. Небезпека втрат, дій на удачу, у розрахунку на щасливий випадок, є змістом поняття:
- а) ризик;
 - б) синергізм;
 - в) рентабельність.
37. Ризик є:
- а) наслідком шкідливого впливу зовнішнього середовища на діяльність підприємства;
 - б) результатом взаємодії підприємства з органами місцевого самоврядування;
 - в) об'єктивним явищем, природа якого зумовлює недетермінованість (неоднозначність) подій майбутнього.
38. Об'єктивне явище, природа якого зумовлює недетермінованість (неоднозначність) подій майбутнього, має назву:
- а) синергізм;
 - б) ризик;
 - в) рентабельність.
39. Проектні ризики – це:
- а) такі події, які, якщо відбудуться, то можуть загальмувати чи знищити проект;
 - б) явища, викликані змінами атмосферних умов;
 - в) процеси, спрямовані на підвищення якості продукції.
40. Такі події, які, якщо відбудуться, то можуть загальмувати чи знищити проект, мають назву:

- а) детермінанти національного ромбу;
 - б) корпоративні стратегії підприємства;
 - в) проєктні ризики.
41. Управління ризиком спрямоване на:
- а) визначення якомога більшої кількості можливих від'ємних подій, мінімізацію їх впливу;
 - б) підвищення рентабельності продукції;
 - в) збереження довкілля.
42. Основними елементами контрольного циклу є:
- а) наявність необхідних ресурсів;
 - б) планування бюджету у часі;
 - в) контроль виконання планів підрозділів, звітність, аналіз показників.
43. Інструментарій контролю проєктів – це:
- а) засоби контролю виконання проєктів;
 - б) створення двонапрявленої структури проєкту;
 - в) розробка матриці відповідальності.
44. Контроль виконання планів підрозділів, звітність, аналіз показників – це:
- а) основні елементи контрольного циклу за проєктом;
 - б) різні типи контрактів за проєктом;
 - в) матриця відповідальності за проєктом.
45. Основними елементами контрольного циклу за проєктом є:
- а) контроль виконання планів підрозділів, звітність, аналіз показників у ході реалізації проєкту;
 - б) члени команди проєкту;
 - в) характеристичні ознаки використовуваних ресурсів у ході реалізації проєкту.
46. Забезпечення якості виконання проєкту можливе завдяки:
- а) програмному забезпеченню якості та можливості витрат на неї;
 - б) наявності людських ресурсів;
 - в) інструментарію розподілу ризиків.
47. Якість проєкту являє собою:
- а) цілісну сукупність характеристик об'єкту, що стосуються його здатності задовольняти певні потреби споживачів;
 - б) кількість продукції, виробленої за одиницю часу;
 - в) чисельність адмінперсоналу підприємства.
48. Цілісна сукупність характеристик об'єкту, що стосуються його здатності задовольняти певні потреби споживачів, являє собою:
- а) алгоритм визначення прибутковості виробництва продукції;
 - б) схему факторного аналізу діяльності підприємства;
 - в) якість проєкту.
49. Попередження – це:
- а) чинник зростання продуктивності праці на підприємстві;
 - б) усунення помилок з процесу;
 - в) усунення невідповідностей.
50. Усунення помилок з процесу визначається як:
- а) попередження;

- б) перевірка;
- в) принцип.

6. Методи навчання

1. За характером подачі (викладання) навчального матеріалу: *словесні, наочні, практичні.*

2. За організаційним характером навчання: *Методи організації та здійснення навчально-пізнавальної діяльності; Методи стимулювання і мотивації навчально-пізнавальної діяльності; Методи контролю та самоконтролю у навчанні; Бінарні (подвійні) методи навчання.*

3. За логікою сприймання та засвоєння навчального матеріалу: *індуктивно-дедуктивні, репродуктивні, прагматичні, дослідницькі, проблемні тощо.*

Лекції проводяться із застосуванням мультимедійних презентацій.

На практичних заняттях розв'язуються завдання, наближені до реальних виробничих задач. При розв'язанні всіх практичних задач використовуються спеціалізовані інформаційно-презентаційні технології і методи навчання.

Самостійна підготовка студентів під час вивчення дисципліни передбачає виконання зазначених вище завдань самостійної роботи методом опрацювання основної та допоміжної навчальної і навчально-методичної літератури та періодичних видань.

Для досягнення мети вивчення дисципліни студентам надаються індивідуальні консультації.

7. Форми контролю

Формами контролю засвоєння програми є: самоконтроль, проведення модульних контрольних тестів, виконання індивідуальних завдань та іспит як підсумок вивчення дисципліни.

Поточний контроль проводиться викладачами у ході аудиторних занять. Основне завдання поточного контролю — перевірка рівня підготовки студентів за визначеною темою. Основна мета поточного контролю — забезпечення зворотного зв'язку між викладачами та студентами, управління навчальною мотивацією студентів. Інформація, одержана при поточному контролі, використовується як викладачем — для коригування методів і засобів навчання, - так і студентами — для планування самостійної роботи. Особливим видом поточного контролю є підсумковий контроль за змістовими модулями. Результати поточного контролю (поточна успішність) є основною інформацією для визначення підсумкової оцінки з дисципліни при рубіжному модульному контролі.

Модульний контроль — це контроль знань студентів після вивчення логічно завершеної частини навчальної програми дисципліни змістового модулю, він є необхідним елементом модульно-рейтингової технології навчального процесу. Частота проведення цього виду контролю визначається кількістю змістових модулів протягом навчального семестру.

Семестровий контроль з дисципліни проводиться відповідно до навчального плану у вигляді письмового іспиту в терміни, встановлені графіком

навчального процесу та в обсязі навчального матеріалу, визначеного робочою програмою дисципліни згідно з “**Положенням про екзамени та заліки в Національному університеті біоресурсів і природокористування України**”.

Форма проведення семестрового контролю є комбінованою (частково-усна — при проведенні співбесіди, частково письмова — при відповідях на теоретичні питання та тестуванні тощо), зміст і структура екзаменаційних білетів (контрольних завдань), критерії оцінювання визначаються рішенням кафедри та зазначаються у робочій програмі навчальної дисципліни та доводяться до відома студентів на першому занятті.

Іспит — це вид підсумкового контролю, при якому засвоєння студентом навчального матеріалу з дисципліни оцінюється на підставі результатів поточного модульного контролю та підсумкової атестації.

8. Розподіл балів, які отримують студенти.

Оцінювання знань студента відбувається за 100-бальною шкалою і переводиться в національні оцінки згідно з табл. 1 «Положення про екзамени та заліки у НУБіП України» (наказ про уведення в дію від 27.12.2019 р. № 1371)

Рейтинг студента, бали	Оцінка національна за результати складання	
	екзаменів	Заліків
90-100	Відмінно	Зараховано
74-89	Добре	
60-73	Задовільно	
0-59	Незадовільно	Не зараховано

Для визначення рейтингу студента (слухача) із засвоєння дисципліни РДИС (до 100 балів) одержаний рейтинг з атестації (до 30 балів) додається до рейтингу студента(слухача) з навчальної роботи РНР (до 70 балів): $R_{ДИС} = R_{НР} + R_{АТ}$

9. Навчально-методичне забезпечення

Сторінка дисципліни в Elearn

10. Рекомендовані джерела інформації

- основна:

1.ПРОЄКТУВАННЯ ТА ДИЗАЙН ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО – РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА: навч. посіб./ С.В.Майкова, О.М. Вівчарук, О.Б. Маслійчук, Х.Є. Подвірна - Львів: ЛНУ ім. Івана Франка, 2023. – 325 с.

2.Гамкало М. З., Манько А. М. Проектування та дизайн закладів готельноресторанного господарства: навчально-методичні матеріали. Львів. – ЛНУ ім. І.Франка. – 2021. - 39 с. [Електронний ресурс]. — Режим доступу:

https://geography.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2022/06/Намкало_Manko_Proektuvannia-zakl-HRB-2021-book.pdf

3. Організація готельно-ресторанної справи : наук.-допом. бібліогр. покажч. / [упоряд. О. В. Олабоді, Т. П. Фесун]; Нац. ун-т харч. технол., Наук.-техн. б-ка. – Київ, 2021. – 213 с.

4. Організація готельно-ресторанної справи : навч. посіб.: [для закладів вищої освіти] / За заг. ред. д.е.н., проф. В. Я. Брича. – Київ: Видавництво Ліра-К, 2020. – 484 с.

5. Технологія продукції ресторанного господарства : навчально-наочний посібник / Доценко В. Ф., Кочерга В. І., Губеня В. О., Кирпиченкова О. М., Іщенко Т. І., Шаран Л. О., Цирульнікова В. В., Коваль О. В., Шидловська О. Б., Бортнічук О. В., Люлька О. М. — К.: Видавничий дім «Кондор», 2019. – 292 с.

6. Chibili, M., Bruyn, S., Benhadda, L., Lashley, C., Penninga, S., & Rowson, B. (2019). *Modern Hotel Operations Management* (1st ed.). Taylor and Francis. Retrieved from <https://www.perlego.com/book/1510006/modern-hotel-operations-management-pdf> (Original work published 2019).

7. Організація готельно-ресторанного господарства: Навч. Посіб. / В.С. Ковешніков, А.Т. Матвієнко, О.Г. Разметова. – Київ : Видавництво ЛіраК, 2018. – 564 с.

8. Завідна Л. Д. Готельний бізнес: стратегії розвитку : монографія / Л. Д. Завідна. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. Ун-т, 2017. – 600 с.

9. Филипенко, О. М. Управління проєктами конспект лекцій / О.М. Филипенко, Т. С. Колеснік. — Харків: ХДУХТ, 2016. — 99 с.

- допоміжна:

1. Управління проєктами: 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. Петренко Н. О. Управління проєктами: навчальний посібник. / Н. О. Петренко, Л. О. Кустріч, М. О. Гоменюк. — К.: «Центр учбової літератури», 2015. — 244 с.

11. 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 доступ у: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/4218-17>

4. Податковий кодекс України [Електронний ресурс] Режим доступ у: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/2755-17>