

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

Кафедра готельно-ресторанної справи та туризму

 «ЗАТВЕРДЖУЮ»
Директор ННІ неперервної освіти і туризму
Іван ГРИЦЕНКО
«06» червня 2024 р.

«СХВАЛЕНО»
на засіданні кафедри готельно-ресторанної справи та
туризму

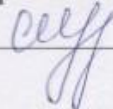
Протокол № 21 від «5» червня 2024 р.

Завідувач кафедри, д.е.н., професор

 Світлана МЕЛЬНИЧЕНКО

«РОЗГЛЯНУТО»

Гарант ОП «Готельно-ресторанний бізнес»

 Світлана МЕЛЬНИЧЕНКО

**РОБОЧА ПРОГРАМА
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

УПРАВЛІННЯ ПРОЄКТАМИ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ

Галузь знань: 24 «Сфера обслуговування»

Спеціальність: 241 «Готельно-ресторанна справа»

Освітня програма: Готельно-ресторанний бізнес

Факультет (ННІ): ННІ неперервної освіти і туризму

Розробник: Стефанія МОСПЮК, к.е.н., доцент, Ірина КОВАЛЬЧУК, викладач
кафедри готельно-ресторанної справи та туризму, старший викладач, доктор
філософії в галузі знань 10 Природничі науки

Київ – 2024

Опис навчальної дисципліни «Управління проектами в готельно-ресторанному бізнесі»

Галузь знань, спеціальність, освітня програма, освітній ступінь		
Освітній ступінь	Магістр	
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»	
Освітня програма	Готельно-ресторанний бізнес	
Характеристика навчальної дисципліни		
Вид	Обов'язкова	
Загальна кількість годин	120	
Кількість кредитів ECTS	4	
Кількість змістових модулів	2	
Курсовий проєкт (робота) (за наявності)	-	
Форма контролю	Екзамен	
Показники навчальної дисципліни для денної та заочної форм навчання		
	Денна форма здобуття вищої освіти	Заочна форма здобуття вищої освіти
Курс (рік підготовки)	I курс	I курс
Семестр	1	1
Лекційні заняття	16 год.	10 год.
Практичні, семінарські заняття	14 год.	10 год.
Лабораторні заняття	-	-
Самостійна робота	90 год.	130 год.
Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми здобуття вищої освіти	2 год.	2 год.

1. Мета, завдання, компетентності та програмні результати 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 проектами 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 проєктів;
- 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.

Набуття компетентностей:

інтегральна компетентність (ІК):

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

загальні компетентності (ЗК):

ЗК 2. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

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

ЗК 4. Здатність працювати в команді.

ЗК 5. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.

ЗК 6. Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні.

ЗК 7. Здатність приймати обґрунтовані рішення.

спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК):

СК 1. Здатність застосовувати науковий, аналітичний, методичний інструментарій, використовувати міждисциплінарні дослідження аналізу стану розвитку глобальних і локальних ринків готельних та ресторанних послуг для розв'язання складних задач розвитку готельного і ресторанного бізнесу.

СК 2. Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування культурних особливостей функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК 3. Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу.

СК 4. Здатність створювати і впроваджувати продуктові, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК 6. Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами.

СК 7. Здатність до підприємницької діяльності.

СК 9. Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг.

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.

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 5. Оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи з невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень.

ПРН 7. Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій).

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

ПРН 10. Відповідати за формування ефективної кадрової політики суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, організаційні комунікації, розвиток професійного знання, оцінювання стратегічного розвитку команди, підбір та мотивування персоналу на ефективне вирішення професійних завдань.

ПРН 11. Здійснювати дослідження та /або провадити інноваційну діяльність з метою отримання нових знань та створення нових технологій та видів послуг (продукції) в сфері готельно-ресторанного бізнесу та в ширших мультидисциплінарних контекстах.

2. Програма та структура навчальної дисципліни

- повного терміну денної (заочної) форми здобуття вищої освіти;
- скорочення терміну денної (заочної) форми здобуття вищої освіти.

Назва 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. Теоретичні аспекти управління проєктами в готельно-ресторанному бізнесі													
Тема 1. Ключові риси управління проєктами в готельно-ресторанному бізнесі	1	7	1	0			6	12	2	0			10
Тема 2. Оцінка доцільності проєкту та аналіз його ефективності	1	8	1	0			7	11	1	0			10
Тема 3. Формування системи управління проєктами в готельно-ресторанному бізнесі	2, 3	11	2	2			7	11	1	0			10
Тема 4. Організаційні аспекти структуризації проєктів	4	9	0	2			7	11	1	0			10
Тема 5. Формування проєктної команди в готельно-ресторанному бізнесі	5, 6, 7	13	2	4			7	12	0	2			10
Тема 6. Особливості планування і контролю проєктів готельно-ресторанного бізнесу	8	9	2	0			7	12	0	2			10
Тема 7.	9	8	0	1			7	12	0	2			10

Планування проєктів у часі в готельно-ресторанному бізнесі													
Тема 8. Ресурсне забезпечення проєктів у готельно-ресторанному бізнесів	9	8	0	1			7	11	0	1			10
Разом за змістовим модулем 1	73		8	10			55	92	5	7			80
Змістовий модуль 2. Управління реалізацією проєктів у готельно-ресторанному бізнесі													
Тема 9. Контроль за впровадженням проєктів у готельно-ресторанному бізнесі	10	8	1	0			7	11	1	0			10
Тема 10. Особливості управління ризиками у проєктах готельно-ресторанного бізнесу	10	8	1	0			7	11	1	0			10
Тема 11. Ключові аспекти управління якістю проєктів у готельно-ресторанному бізнесі	11, 12	11	2	2			7	11	1	0			10
Тема 12. Управління контрактами та забезпечення проєктів готельно-ресторанного бізнесу	13, 14	11	2	2			7	14	2	2			10
Тема 13. Найпоширеніші програмні засоби процесу управління проєктами в готельно-ресторанному	15	9	2	0			7	11	0	1			10

бізнесі												
Разом за змістовим модулем 2	47	8	4			35	58	5	3			50
Усього годин	120	16	14			90	150	10	10			130

3. Теми практичних (семінарських) занять

№ п/п	Назва теми	Кількість годин
1	Формування системи управління проєктами в готельно-ресторанному бізнесі (ГРБ)	2
2	Організаційні аспекти структуризації проєктів	2
3	Формування проєктної команди в готельно-ресторанному бізнесі (ГРБ)	4
4	Особливості планування і контролю проєктів готельно-ресторанного бізнесу (ГРБ)	1
5	Особливості управління ризиками у проєктах готельно-ресторанного бізнесу (ГРБ)	1
6	Ключові аспекти управління якістю проєктів у готельно-ресторанному бізнесі (ГРБ)	2
7	Управління контрактами та забезпечення проєктів готельно-ресторанного бізнесу (ГРБ)	2

4. Теми самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Класифікаційні ознаки проєктів у готельно-ресторанному бізнесі (ГРБ)	15
2	Ключові особливості різних типів організаційних структур підприємств готельно-ресторанного бізнесу (ГРБ)	15
3	Основні стадії життєвого циклу команди проєктів у готельно-ресторанному бізнесі (ГРБ)	15
4	Критерії відбору кандидатів у команди проєктів у готельно-ресторанному бізнесі (ГРБ)	15
5	Джерела невизначеності у діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу (ГРБ)	15
6	Нові методи управління якістю проєктів у готельно-ресторанному бізнесі (ГРБ)	15

5. Засоби діагностики результатів навчання:

- екзамен;
- модульні тести;
- реферати;
- розрахункові та розрахунково-графічні роботи;
- захист лабораторних і практичних робіт.

6. Методи навчання:

- словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда, тощо);

- практичний метод (лабораторні, практичні заняття);
- наочний метод (метод ілюстрацій, метод демонстрацій);
- робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування, анотування, рецензування, складання реферату);
- відеометод (дистанційні, мультимедійні, веб-орієнтовані тощо);
- самостійна робота (виконання завдання);
- індивідуальна науково-дослідна робота здобувачів вищої освіти.

7. Методи оцінювання:

- екзамен;
- усне або письмове опитування;
- модульне тестування;
- командні проекти;
- реферати, есе;
- захист лабораторних і практичних робіт;
- презентації та виступи на наукових заходах..

8. Розподіл балів, які отримують здобувачі вищої освіти. Оцінювання знань здобувача вищої освіти відбувається за 100-бальною шкалою і переводиться в національні оцінки згідно з табл. 1 чинного «Положення про екзамени та заліки у НУБіП України».

Рейтинг здобувача вищої освіти, бали	Національна оцінка та результати складання	
	екзаменів	заліків
90-100	відмінно	зараховано
74-89	добре	
60-73	задовільно	
0-59	незадовільно	не зараховано

Для визначення рейтингу здобувача вищої освіти із засвоєння дисципліни $R_{\text{дис}}$ (до 100 балів) одержаний рейтинг з атестації (до 30 балів) додається до рейтингу здобувача вищої освіти з навчальної роботи $R_{\text{нр}}$ (до 70 балів): $R_{\text{дис}} = R_{\text{нр}} + R_{\text{ат}}$.

9. Навчально-методичне забезпечення

- електронний навчальний курс навчальної дисципліни (на навчальному порталі НУБіП України eLearn – <https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=5069>);
- конспекти лекцій та їх презентації (в електронному вигляді);
- підручники, навчальні посібники, практикуми;
- методичні матеріали щодо вивчення навчальної дисципліни для здобувачів вищої освіти денної та заочної форм здобуття вищої освіти.

10. Рекомендовані джерела інформації

1. 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).
2. Антоненко, І., & Мельник, І. (2023). Виклики і реалії управління інноваційними проектами в ресторанному бізнесі. Економіка та суспільство, (55). <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2023-55-22>.
3. Бажанова Н., Маркович І. Структурна модель управління корпорацією з узгодження інтересів. Галицький економічний вісник. 2020. Том 65. № 4. С. 200-208.

4. Галушка В. Теоретико-методичні засади управління проєктами. Підприємництво, господарство і право. 2020. № 7. С. 92–98. <https://doi.org/10.32849/2663-5313/2020.7.72>.
5. Гамкало М. З., Манько А. М. проєктування та дизайн закладів готельно-ресторанного 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/Hamkalo_Manko_Proektuvannia-zakl-HRB-2021-book.pdf.
6. Завідна Л. Д. Готельний бізнес: стратегії розвитку : монографія / Л. Д. Завідна. – Київ: Київ. нац. торг.-екон. Ун-т, 2017. – 600 с.
7. Закон України про внесення змін до Закону України «Про інвестиційну діяльність» [Електронний ресурс] Режим доступу: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/4218-17>.
8. Закон України про інвестиційну діяльність [Електронний ресурс] Режим доступу: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/1560-12>.
9. Кодекс законів про працю України (КЗпП) [Електронний ресурс] Режим доступу: <http://www.rabotaplus.com.ua/info/kzot/13.html>.
10. Кравченко К. Р. Історія управління проєктами. Сучасні комп'ютерні та інформаційні системи і технології. Київ : КНУТД, 2022. С. 188.
11. Мальська М.П. Готельний бізнес: навч. посіб. Київ: Центр навчальної літератури, 2019. 472 с.
12. Науменко Є. О. Управління проєктами підприємства із використанням інформаційних технологій. Інтегровані технології управління. Національний університет «Одеська політехніка», 2023. С. 19–21.
13. 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.
14. Організація готельно-ресторанного господарства: навч. посіб. / В.С. Ковешніков, А.Т. Матвієнко, О.Г. Разметова. – Київ: Видавництво Ліра-К, 2018. – 564 с.
15. 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.
16. Податковий кодекс України [Електронний ресурс] Режим доступу: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/2755-17>.
17. Постова В. В. Використання інформаційних систем та технологій в закладах ресторанного господарства: вплив на якість обслуговування та збільшення прибутку. Науковий вісник Ужгородського національного університету. Серія «Міжнародні економічні відносини та світове господарство». 2023. Вип. 47. С. 94–97.
18. 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.
19. Смолич Д. В. Інноваційні методи управління проєктами. Економічний форум. 2019. №. 4. С. 50–54. <https://doi.org/10.36910/6765-2308-8559-2019-4-8>.
20. Технологія продукції ресторанного господарства: навчально-наочний посібник / Доценко В. Ф., Кочерга В. І., Губеня В. О., Кирпіченкова 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.
21. Управління проєктами в готельному та ресторанному бізнесі: метод. реком. з дисципліни для здобувачів 2-го (магістерського) рівня вищої освіти першого року навчання за освітньою програмою «Готельно-ресторанна справа» галузь знань 24 «Сфера обслуговування» / упоряд. І. І. Січка. – Ужгород 2020. – 30 с.
22. Фостолович В. А. Сучасні інструменти системи управління бізнесом у сфері готельно-ресторанної справи. Інвестиції: Практика та досвід. 2022. № 11-12. С. 18–25. <https://doi.org/10.32702/2306-6814.2022.11-12.18>.