

	СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «УПРАВЛІННЯ ПРОЕКТАМИ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ» Рівень вищої освіти — Магістр Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа Освітня програма «Готельно-ресторанний бізнес» Рік навчання – 1, семестр – 1 Форма здобуття вищої освіти – денна Кількість кредитів ЄКТС – 4 Мова викладання – українська
Лектор навчальної дисципліни Контактна інформація лектора (e-mail) URL ЕНК на навчальному порталі НУБіП України	МОСІЮК Стефанія, к.е.н., доцент кафедри готельно-ресторанної справи та туризму smosiyuk@nubip.edu.ua https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=5069

ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Метою вивчення дисципліни є набуття студентами поглиблених знань і навичок з управління проектами в готельно-ресторанному бізнесі, визначення структури проєктів, проведення оцінки їх доцільності та активного формування проєктної команди для впровадження ефективної системи управління на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу.

Основні завдання навчальної дисципліни передбачають опанування практичних інструментів планування, контролю, ресурсного забезпечення та управління проектами в готельно-ресторанному бізнесі.

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 продуктивні, сервісні, організаційні,

соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів отельного 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 проектами 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.

СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Тема	Години (лекції/лабора- торні, практи- чні, семінар- ські)	Результати нав- чання	Завдання	Оціню- вання
Модуль 1				
Тема 1. Ключові риси управління проектами в готельно-ресторанному бізнесі	1/0	Вміти проводити системний аналіз діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу, знати структуру, оточення та учасників проектів, будувати схеми життєвого циклу проектів	Здача лабораторної чи практичної роботи. Написання тестів, есе. Виконання самостійної роботи (в. т.ч. в elearn). Розв'язок задач, тощо	12
Тема 2. Оцінка доцільності	1/0	Вміти сформулювати та обґрунтувати	Здача лабораторної чи	13

проєкту та аналіз його ефективності		концепцію створення проєктів готельно-ресторанного бізнесу, провести передпроєктне дослідження, техніко-економічний, фінансовий та загальноекономічний аналіз, визначити показники ефективності проєктів	практичної роботи. Написання тестів, есе. Виконання самостійної роботи (в. т.ч. в elearn). Розв'язок задач, тощо	
Тема 3. Формування системи управління проєктами в готельно-ресторанному бізнесі	2/2	Вміти дослідити управлінську структуру підприємств готельно-ресторанного бізнесу, визначити її типи та ключові особливості, знати головні етапи формування системи управління індустрією гостинності	Здача лабораторної чи практичної роботи. Написання тестів, есе. Виконання самостійної роботи (в. т.ч. в elearn). Розв'язок задач, тощо	13
Тема 4. Організаційні аспекти структуризації проєктів	0/2	Вміти будувати схеми структурних моделей проєктів у готельно-ресторанному бізнесі	Здача лабораторної чи практичної роботи. Написання тестів, есе. Виконання самостійної роботи (в. т.ч. в elearn). Розв'язок задач, тощо	12
Тема 5. Формування проєктної команди в готельно-ресторанному бізнесі	2/4	Вміти створювати ефективну проєкту команду в готельно-ресторанному бізнесі, визначати фактори, що сприятимуть попередженню конфліктів у проєктній діяльності, сформувати систему мотивації для команди проєктів	Здача лабораторної чи практичної роботи. Написання тестів, есе. Виконання самостійної роботи (в. т.ч. в elearn). Розв'язок задач, тощо	13
Тема 6. Особливості планування і контролю проєктів готельно-ресторанного бізнесу	2/0	Знати, особливості планування етапів життєвого циклу проєктів, вміти проводити комплексний аналіз внесення змін у реалізацію проєктів у готельно-	Здача лабораторної чи практичної роботи. Написання тестів, есе. Виконання самостійної роботи (в. т.ч. в elearn).	13

		ресторанному бізнесі	Розв'язок задач, тощо	
Тема 7. Планування проєктів у часі в готельно-ресторанному бізнесі	0/1	Знати методи календарного планування та процедуру розрахунку параметрів сіткових графіків для визначення тривалості проєктів у готельно-ресторанному бізнесі	Здача лабораторної чи практичної роботи. Написання тестів, есе. Виконання самостійної роботи (в. т.ч. в elearn). Розв'язок задач, тощо	12
Тема 8. Ресурсне забезпечення проєктів у готельно-ресторанному бізнесі	0/1	Знати методи планування потреб у матеріальних і фінансових ресурсах та персоналі в готельно-ресторанному бізнесі, вміти скласти кошторисно-проектну документацію	Здача лабораторної чи практичної роботи. Написання тестів, есе. Виконання самостійної роботи (в. т.ч. в elearn). Розв'язок задач, тощо	12
Модуль 2				
Тема 9. Контроль за впровадженням проєктів у готельно-ресторанному бізнесі	1/0	Знати методи контролю, вміти розробити пропозиції щодо контролю за реалізацією проєктів у готельно-ресторанному бізнесі	Здача лабораторної чи практичної роботи. Написання тестів, есе. Виконання самостійної роботи (в. т.ч. в elearn). Розв'язок задач, тощо	20
Тема 10. Особливості управління ризиками у проєктах готельно-ресторанного бізнесу	1/0	Вміти визначати вплив факторів ризику та наслідків дестабілізуючих зовнішніх факторів у діяльності суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу, знати процедуру управління проєктними ризиками в непередбачуваних ринкових умовах	Здача лабораторної чи практичної роботи. Написання тестів, есе. Виконання самостійної роботи (в. т.ч. в elearn). Розв'язок задач, тощо	20
Тема 11. Ключові аспекти управління якістю проєктів у готельно-ресторанному бізнесі	2/2	Знати інструменти та методи забезпечення якості проєктів, вміти розробляти заходи з покращення якості та скласти план з управління якістю у готельно-	Здача лабораторної чи практичної роботи. Написання тестів, есе. Виконання самостійної роботи (в. т.ч. в elearn).	20

		ресторанного бізнесі	Розв'язок задач, тощо	
Тема 12. Управління контрактами та забезпечення проєктів готельно-ресторанного бізнесу	2/2	Знати вимоги до підготовки тендерної пропозиції, вибору найбільш вигідних закупівель, заключення і проведення аудиту за реалізацією контрактів, вміти оформити тендерну документацію	Здача лабораторної чи практичної роботи. Написання тестів, есе. Виконання самостійної роботи (в. т.ч. в elearn). Розв'язок задач, тощо	20
Тема 13. Найпоширеніші програмні засоби процесу управління проєктами в готельно-ресторанному бізнесі	2/0	Знати структуру і типи систем автоматизації управління, вміти використовувати програмні інструменти для керування проєктами в готельно-ресторанному бізнесі	Здача лабораторної чи практичної роботи. Написання тестів, есе. Виконання самостійної роботи (в. т.ч. в elearn). Розв'язок задач, тощо	20
Усього за 1 семестр				100
Екзамен				70
Всього за курс				30

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

Політика щодо дедлайнів та перескладання:	Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модулів відбувається з дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
Політика щодо академічної доброчесності:	Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. з використанням мобільних девайсів). Курсові роботи, реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу
Політика щодо відвідування:	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (в он-лайн формі за погодженням із деканом факультету)

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

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

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 проєктами 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 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/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. Проектування 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 проектами. 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 проектами 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>.