



СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ «УПРАВЛІННЯ ПРОЕКТАМИ В ТУРИСТИЧНОМУ ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ»

Рівень вищої освіти – другий (магістерський)
 Спеціальність 073 «Менеджмент»
 Освітня програма «Управління туристичним та готельно-ресторанним бізнесом»
 Рік навчання 1, семестр 1
 Форма навчання денна
 Кількість кредитів ЄКТС 8
 Мова викладання українська

Лектор дисципліни

д.е.н., професор Левицька Інна Ванадійвна

Контактна інформація
лектора (e-mail)

професор кафедри туристичного та готельно-ресторанного
бізнесу і консалтинг

inna_levytska@ukr.net ilevytska@nubip.edu.ua

Сторінка дисципліни в
eLearn

<https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php>

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

(до 1000 друкованих знаків)

Формування нової методології управління станом будь-якої системи, що базується на реальному врахуванні вимог ринку, процесів створення ефективних власників та зацікавленого менеджменту, динамічного оточуючого середовища з елементами невизначеності, обумовило необхідність виокремлення теоретичних положень економічної оцінки цих процесів у дисципліні «Управління проектами в туристичному та готельно-ресторанному бізнесі», яка вивчає теоретичні основи розробки та обґрунтування концепцій проекту або їх сукупності, як засобів управління змінами на підприємствах гостинності в умовах невизначеності та ризиків, засади системного планування на всіх фазах життєвого циклу проекту, оцінки інвестиційної привабливості інструментів інвестування та їх вибору, визначення обмежень та критеріїв, механізмів управління фазами - передпроектною та реалізації, а також завершення проектів. Вивчення дисципліни спирається на досвід освоєння проектів за кордоном і в умовах України.

СТРУКТУРА ДИЦИПЛІНИ

Тема	Години (лекції/лабораторні, практичні, семінарські)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
Модуль 1. Теоретико-методологічні засади управління проектами				
Тема 1. Загальна характеристика управління проектами в туристичному та готельно-ресторанному бізнесі	2/2	Вміти проводити комплексний аналіз діяльності підприємств туристичного та готельно-ресторанного бізнесу з позиції системного підходу, здійснювати системний аналіз макросередовища і мікросередовища підприємств і розробляти шляхи адаптації підприємства до динамічного зовнішнього середовища, орієнтуватися у типах проектів за класифікаційними ознаками, будувати та аналізувати схему життєвого циклу проекту	Виконання науково-дослідної роботи згідно рекомендованої тематики курсу, тестування (в.т.ч. в elearn), опитування, дискусії	12
Тема 2. Обґрунтування доцільності проекту та оцінка його ефективності	2/2	Володіти розробкою концепції проекту підприємств туристичного та готельно-ресторанного бізнесу та її обґрунтування, проведення передпроектного дослідження, проведення техніко-економічного, фінансового та загальноекономічного аналізу та визначення показників ефективності проекту.	Виконання науково-дослідної роботи згідно тематики курсу, тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії	12
Тема 3. Організація	2/2	Вміти здійснити аналіз організаційної	Виконання науково-	12

системи управління проектами в туристичному та готельно-ресторанному бізнесі		структури підприємства туристичного та готельно-ресторанного бізнесу, визначити її тип, особливості та пристосування до потреб підприємства, будувати та аналізувати схему інвестиційного процесу	дослідної роботи згідно тематики курсу, тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії	
Тема 4. Структуризація проектів	2/2	Володіти методологією структуризації проекту, вміти розробляти схеми структурних моделей проектів в індустрії гостинності	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	12
Тема 5. Формування та розвиток проектної команди	2/2	Вміти створювати професійні команди для нового проекту в діяльності підприємств туристичного та готельно-ресторанного бізнесу, визначати фактори, що сприятимуть попередженню деструктивних конфліктів в діяльності підприємств індустрії гостинності, володіти лідерськими якостями впливу на індивідуумів та групи людей, щоб спонукати їх працювати на досягнення мети	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	12
Тема 6. Методичні основи планування і контролю	2/2	Володіти методологічними підходами до планування проектів. Вміти здійснити	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії	12

проектів туристичного та готельно-ресторанного бізнесу		комплексний аналіз внесення змін у виконання проекту	Практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	
Тема 7. Управління часом виконання проекту в туристичному та готельно-ресторанному бізнесі	2/2	Володіти методами календарного планування. Знати методологію обчислення параметрів сітьових графіків. Вміти оцінити тривалість робіт (проекту) в туристичному та готельно-ресторанному бізнесі	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	14
Тема 8. Планування ресурсного забезпечення проекту в туристичному та готельно-ресторанному бізнесі	2/2	Знати методику планування потреби в матеріалах, фінансах та персоналі в туристичному та готельно-ресторанному бізнесі. Вміти розробити кошторис проекту	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	14
Разом за модулем 1	16/16			100
Модуль 2. Управління реалізацією проектів туристичного та готельно-ресторанного бізнесу				
Тема 9. Контроль за виконанням проекту туристичного та готельно-ресторанного бізнесу	4/4	Знати методи контролю. Вміти розробити рекомендації щодо контролю за змінами в реалізації проекту туристичного та готельно-ресторанного бізнесу	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	20
Тема 10. Управління проектними ризиками	4/4	Вміти ідентифікувати й аналізувати можливий вплив факторів ризику та виявлення симптом кризових ситуацій у	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Практичні завдання	20

		діяльності підприємства. Вміти забезпечити ефективну систему аналітичного діагностування ризику, негативного впливу та наслідків дестабілізуючих внутрішніх і зовнішніх факторів середовища підприємства. Володіти знаннями планування зменшення рівня підприємницького ризику в умовах нестабільного ринкового середовища	Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	
Тема 11. Управління якістю проекту туристичного та готельно-ресторанного бізнесу	2/2	Вміти організовувати розроблення програми забезпечення якості продукції та послуг туристичного та готельно-ресторанного бізнесу від проектування до експлуатації. Впроваджувати наукові методи управління якістю на підприємствах індустрії гостинності та забезпечити контроль якості проекту	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	20
Тема 12. Управління контрактами в проектах	2/2	Знати особливості участі в торгах за проектами, Володіти процедурою підготовки пропозицій, вибору постачальників, заключенням і контролем за виконанням контрактів. Вміти оформити тендерну документацію.	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	20

Тема 13. Програмне забезпечення процесу управління проектом	2/2	Знати систему автоматизації управління проектами. Вміти використовувати програмне забезпечення управління проектом туристичного та готельно- ресторанного бізнесу	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	20
Разом за модулем 2	14/14			100
Всього за семестр	30/30			70
Екзамен				30

ТЕМАТИКА ІНДИВІДУАЛЬНИХ НАУКОВО-ДОСЛІДНИХ РОБІТ

Комплексне практичне індивідуальне завдання з дисципліни «Управління проектами в туристичному та готельно-ресторанному бізнесі» передбачає проведення студентами розрахунків стосовно визначення часових параметрів проекту, його економічного обґрунтування та розрахунку імовірності реалізації проекту. Вихідні дані учбового проекту є індивідуальними і оформлені у вигляді таблиці. Метою виконання індивідуального завдання є оволодіння здобувачами навиків управління проектами.

Індивідуальні завдання з дисципліни «Управління проектами в туристичному та готельно-ресторанному бізнесі» охоплює усі основні теми і виконується самостійно кожним здобувачем. Метою виконання ІНДЗ є оволодіння навичками передбачати можливі ситуації на підприємстві і на цій основі змінювати структуру виробництва й управління, вводити у виробництво нові види продукції і послуг правильно планувати їхні обсяги, інвестиції і прибуток для досягнення найбільшого ефекту. Особлива увага приділяється системному управлінню підприємством чи організацією, системам функціонального менеджменту, конкурентній політиці організації та її діагностиці.

1. Самостійна робота

№ з/п	Тематика самостійної роботи	Денна форма навчання
1.	Класифікація базових понять управління проектами в туристичному та готельно-ресторанному бізнесі. Класифікація типів проектів. Перспективний ринок проектів.	8
2.	Попередній аналіз здійсненності проекту. Декларація про наміри.	8

3.	Бізнес-план.	8
4.	Управління закупками ресурсів.	6
5.	Планування закупок і постачання.	6
6.	Сучасні методи й засоби організаційного моделювання проектів.	8
7.	Сучасні тенденції у розвитку організаційних структур управління.	8
8.	Процеси планування.	8
9.	Рівні планування.	8
10.	Типові помилки планування й їхній наслідок.	8
11.	Лізингове фінансування, іпотека.	8
12.	Документування плану проекту	8
13.	Методологія структуризації, її характеристика і значення. Основні ознаки робочого пакета.	8
14.	Оцінка тривалості робіт (проекту) на основі аналогів.	8
15.	Розробка матриці відповідальності.	8
16.	Експертні прогнози оптимістичного, песимістичного та найімовірнішого часу тривалості робіт.	8
17.	Управління закупками ресурсів.	8
18.	Лізингове фінансування, іпотека.	8
19.	Якісний та кількісний аналіз ризиків проектів.	8
20.	Динамічний та статичний ризики. Чинники впливу на динаміку ризиків.	8
21.	Лідерство: визначення, фактори, стиль лідера, його сила. Розвиток команди. Стадії розвитку команди.	8
22.	Аналіз ролей членів команди (тест Белбіна).	8
23.	Управління конфліктами в проекті. Критичні області поведінки персоналу в процесі виконання проекту.	8
Разом		180

2. Тренінг з дисципліни

Організація і порядок проведення тренінгу з дисципліни «Управління проектами в туристичному та готельно-ресторанному бізнесі»

- Вступна частина** проводиться з метою ознайомлення здобувачів з темою тренінгового заняття.
- Організаційна частина** полягає у створенні робочого настрою у колективі здобувачів, визначенні правил проведення тренінгового заняття.
- Практична частина** реалізовується шляхом виконання завдань у групах здобувачів у кількості 3-5 осіб з певних проблемних питань теми тренінгового заняття.

4. **Підведення підсумків.** Обговорюється результати виконаних завдань у групах. Обмін думками, які виносились на тренінгові заняття.

Тематика тренінгу

1. Особливості застосування результатів власних НДР і придбаних ззовні при організації інноваційних проектів.
2. Бізнес-план як складова частина проекту.

Приблизний перелік видів бізнес-планів для підприємств туристичного та готельно-ресторанного бізнесу

1. Бізнес-план будівництва нового туристичного підприємства (готельного / ресторанного господарства).
2. Бізнес-план створення нового туристичного підприємства (готельного / ресторанного господарства) з послугами дозвілля.
3. Бізнес-план створення нового туристичного підприємства (готельного / ресторанного господарства) в рекреаційних зонах.
4. Бізнес-план реконструкції туристичного підприємства (готельного / ресторанного господарства).
5. Бізнес-план розвитку туристичного комплексу готельних послуг.
6. Бізнес-план реконструкції туристичного підприємства (готельного / ресторанного господарства).
7. Бізнес-план реорганізації туристичного підприємства (готельного / ресторанного господарства).
8. Бізнес-план диверсифікації діяльності туристичного підприємства (готельного / ресторанного господарства).
9. Бізнес-план розвитку комерційної ідеї.
10. Бізнес-план реального інвестиційного проекту.
11. Бізнес-план інноваційного проекту.

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

<i>Політика щодо дедлайнів та перескладання:</i>	Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модулів відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
<i>Політика щодо академічної доброчесності:</i>	Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Курсові роботи, реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу
<i>Політика щодо відвідування:</i>	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 СТУДЕНТІВ

Рейтинг студента, бали	Оцінка національна за результати складання екзаменів заліків	
	екзаменів	заліків
90-100	відмінно	зараховано
74-89	добре	
60-73	задовільно	
0-59	незадовільно	не зараховано