

	СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ «УПРАВЛІННЯ ПРОЄКТАМИ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ»
	<p>Рівень вищої освіти — другий магістерський Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа» Освітня програма «Готельно-ресторанний бізнес» Рік навчання – 1, семестр – 1 Форма навчання – денна Кількість кредитів СКТCS – 5 Мова викладання – українська</p>
<p>Лектор дисципліни</p> <p>Контактна інфо сектора (e-mail)</p> <p>Сторінка дисципліни в e-Learn</p>	<p>МОСІЮК Стефанія, к.е.н., доцент кафедри готельно-ресторанної справи та туризму</p> <p>smosiyuk@nubip.edu.ua</p> <p>https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=5069</p>

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

(до 1000 друкованих знаків)

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 і набуття студентами компетенцій для ведення ефективного менеджменту.

Основні завдання навчальної дисципліни передбачають опанування практичних інструментів ефективного управління проектами в готельно-ресторанному бізнесі.

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.

СТРУКТУРА ДИСЦИПЛІНИ

Тема	Години (лекції/ла- бораторні, практичні, самостійна робота)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
Змістовий модуль 1. Теоретичні аспекти управління проектами в готельно-ресторанному бізнесі				
Тема 1. Ключові риси управління проектами в готельно-ресторанному бізнесі	2/2/4	Вміти проводити системний аналіз діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу, знати структуру, оточення та учасників проєктів, будувати схему життєвого циклу проєктів	Виконання науково-дослідної роботи згідно з рекомендованою тематикою курсу, тестування (в. т. ч. в e-learn), опитування, дискусії	12
Тема 2. Оцінка доцільності проєкту та аналіз його ефективності	2/2/6	Вміти сформулювати та обґрунтувати концепцію створення проєкту готельно-ресторанного бізнесу, провести передпроєктне дослідження, техніко-економічний, фінансовий та загальноекономічний аналіз і визначити показники ефективності проєкту	Виконання науково-дослідної роботи згідно з рекомендованою тематикою курсу, тестування (в. т. ч. в e-learn), опитування, дискусії	12
Тема 3. Формування системи управління проектами в готельно-ресторанному бізнесі	2/2/6	Вміти дослідити управлінську структуру підприємства готельно-ресторанного бізнесу, визначити її типи та ключові особливості	Виконання науково-дослідної роботи згідно з рекомендованою тематикою курсу, тестування (в. т. ч. в e-learn), опитування, дискусії	12
Тема 4. Організаційні аспекти структуризації проєктів	2/2/6	Вміти будувати схеми структурних моделей проєктів у готельно-ресторанному бізнесі	Виконання науково-дослідної роботи згідно з рекомендованою тематикою курсу, тестування (в. т. ч. в	12

			e-learn), опитування, дискусії	
Тема 5. Формування проектної команди в готельно-ресторанному бізнесі	2/2/6	Вміти створювати ефективну команду проекту в готельно-ресторанного бізнесу, визначати фактори, що сприятимуть попередженню конфліктів у проектній діяльності та сформувавши систему заохочень для персоналу проекту	Виконання науково-дослідної роботи згідно з рекомендованою тематикою курсу, тестування (в. т. ч. в e-learn), опитування, дискусії	12
Тема 6. Особливості планування і контролю проектів готельно-ресторанного бізнесу	2/2/6	Вміти проводити комплексний аналіз внесення змін у реалізацію проектів у готельно-ресторанному бізнесі	Виконання науково-дослідної роботи згідно з рекомендованою тематикою курсу, тестування (в. т. ч. в e-learn), опитування, дискусії	12
Разом за модулем 1	12/12/34			72
Змістовий модуль 2. Управління реалізацією проектів у готельно-ресторанному бізнесі				
Тема 7. Планування проектів у часі в готельно-ресторанному бізнесі	2/2/6	Знати методи календарного планування та процедуру обчислення параметрів сіткових графіків для визначення тривалості проектів у готельно-ресторанному бізнесі	Виконання науково-дослідної роботи згідно з рекомендованою тематикою курсу, тестування (в. т. ч. в e-learn), опитування, дискусії	14
Тема 8. Ресурсне забезпечення проектів у готельно-ресторанному бізнесі	2/2/8	Знати методи планування потреби в матеріальних і фінансових ресурсах та персоналі в готельно-ресторанному бізнесі, вміти скласти кошторисно-проектну документацію	Виконання науково-дослідної роботи згідно з рекомендованою тематикою курсу, тестування (в. т. ч. в e-learn), опитування, дискусії	14
Тема 9. Контроль за впровадженням проектів у готельно-ресторанному бізнесі	4/4/8	Знати методи контролю, вміти розробити пропозиції щодо контролю за впровадженням проектів у готельно-ресторанного бізнесі	Виконання науково-дослідної роботи згідно з рекомендованою тематикою курсу, тестування (в. т. ч. в e-learn), опитування, дискусії	20
Тема 10. Особливості управління ризиками у проектах готельно-ресторанного бізнесу	4/4/8	Вміти визначати вплив факторів ризику та наслідків дестабілізуючих зовнішніх факторів у діяльності суб'єктів готельно-ресторанного	Виконання науково-дослідної роботи згідно з рекомендованою тематикою курсу, тестування (в. т. ч. в	20

		бізнесу, знати процедуру управління проєктними ризиками в нестабільних ринкових умовах	e-learn), опитування, дискусії	
Тема 11. Ключові аспекти управління якістю проєктів у готельно-ресторанному бізнесі	2/2/10	Знати інструменти та методи забезпечення якості проєктів, вміти розробляти заходи з покращення якості та скласти план з управління якістю у готельно-ресторанного бізнесі	Виконання науково-дослідної роботи згідно з рекомендованою тематикою курсу, тестування (в. т. ч. в e-learn), опитування, дискусії	20
Тема 12. Управління контрактами та забезпечення проєктів готельно-ресторанного бізнесу	2/2/8	Знати вимоги до підготовки тендерної пропозиції, вибору найбільш вигідних закупівель, заключення і проведення аудиту за реалізацією контрактів, вміти оформити тендерну документацію	Виконання науково-дослідної роботи згідно з рекомендованою тематикою курсу, тестування (в. т. ч. в e-learn), опитування, дискусії	20
Тема 13. Найпоширеніші програмні засоби процесу управління проєктами в готельно-ресторанному бізнесі	2/2/8	Знати структуру і типи систем автоматизації управління, вміти використовувати програмні інструменти для керування проєктами в готельно-ресторанного бізнесу	Виконання науково-дослідної роботи згідно з рекомендованою тематикою курсу, тестування (в. т. ч. в e-learn), опитування, дискусії	20
Разом за модулем 2	18/18/56			128
Всього за семестр	30/30/90			70
Екзамен				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 СТУДЕНТІВ

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

Рекомендовані джерела інформації

- основна:

1. 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.
2. 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.
3. Гамкало М. З., Манько А. М. Проектування 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
4. 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.
5. 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).

- допоміжна:

1. Должанський І. З. Бізнес-план: технологія розробки: навч. посіб. Київ: ЦУЛ, 2019. 384 с.
2. Гузар У. Особливості формування ефективної команди на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу / У. Гузар // Економіка, освіта, технології в контексті глобальних трансформаційних імперативів розвитку: матеріали міжнар. наук.-практ. конф. (м. Черкаси, 16-17 жовтня 2019 року). – Черкаси, 2019. – С. 184–187
3. Гузар У. Є. Управління проектами у готельно-ресторанному бізнесі: опорний конспект лекцій з навчальної дисципліни підготовки магістрів галузь знань 24 „Сфера обслуговування”, спеціальність 241 „Готельно-ресторанна справа” / Гузар У. Є. – Львів, 2020. – 79 с.
4. Козлова І. М. Теоретичні аспекти управління проектами в діяльності
5. підприємства / І. М. Козлова // Регіональна економіка та управління. – Запоріжжя: Видавничий дім «Гельветика», 2020. – 2 (28) травень. – С. 63–70.

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>