



Уманський національний
університет садівництва

Факультет менеджменту

Кафедра туризму та
готельно-ресторанної справи

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «Управління проектами в готельно-ресторанному бізнесі»

Рівень вищої освіти:	<u>другий (магістерський)</u>
Спеціальність:	<u>241 «Готельно-ресторанна справа»;</u>
Освітньо-професійна програма:	<u>«Готельно-ресторанна справа»;</u>
Семестр:	<u>3</u>
Рік навчання (курсу):	<u>II</u>
Форма навчання:	<u>денна</u>
Кількість кредитів ЄКТС:	<u>3,0</u>
Мова викладання:	<u>українська</u>
Обов'язкова/вибіркова:	<u>обов'язкова</u>

Лектор курсу	Петренко Наталія Олександрівна, д.е.н., професор кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
Профайл лектора	https://tourism.udau.edu.ua/ua/pro-kafedru/vikladachi-ta-spivrobotniki/petrenko-nataliya-oleksandrivna.html
Контактна інформація лектора (e-mail)	504petrenko@gmail.com
Сторінка курсу в MOODLE	https://moodle.udau.edu.ua/course

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

Мета курсу	– ґрунтовно вивчити методологію управління проектами в готельно-ресторанному бізнесі, стандарти, технологію їх розробки та реалізації; сформувати у здобувачів цілісну систему навиків ефективного управління проектами в індустрії гостинності, з урахуванням специфіки функціонування готельно-ресторанному бізнесі в сучасних умовах.
Завдання курсу	– опанувати систему знань щодо управління проектами в готельно-ресторанному бізнесі, а саме: ознайомитися із економічною сутністю та видами проектів індустрії гостинності; вивчити основні форми проектів в готельно-ресторанному бізнесі; засвоїти методологію оцінки інвестиційної привабливості окремих проектів готельно-ресторанного бізнесу; ознайомити із сучасним методичним інструментарієм оцінки ефективності проектів; порядок підготовки до розгляду реальних проектів; інвестування капіталу в сфері гостинності; визначити вагомі ризики проектів в готельно-ресторанному бізнесі.
Загальні компетентності	– здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей.
Спеціальні компетентності	– здатність застосовувати науковий, аналітичний, методичний інструментарій, використовувати міждисциплінарні дослідження аналізу стану розвитку глобальних та локальних ринків готельних та ресторанных послуг для розв'язання складних задач розвитку готельного і ресторанный бізнесу; – здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб'єктів готельного і ресторанный бізнесу; – здатність до підприємницької діяльності; – здатність розробляти антикризові програми корпорацій, готельних та ресторанных мереж, суб'єктів готельного та ресторанный бізнесу; – здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання

	інноваційних технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу.
Програмні результати навчання	<ul style="list-style-type: none"> – 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; – розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі; – оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи з за невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень; – ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення; – 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.

СТРУКТУРА КУРСУ

Тема	Години (лекції / практичні)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання (балів)
Змістовий модуль 1. Теоретичні засади управління проектами в готельно-ресторанному бізнесі				
Тема 1. Основи управління проектами	2/2	Ознайомитись із концепцією управління проектами; визначити основні риси, ознаки, властивості проектів, функції та процеси проектного менеджменту. його фази життєвого циклу, середовище, учасників	Обговорення лекційного матеріалу Підготовка і захист реферативного матеріалу	5
Тема 2. Обґрунтування проекту в готельно-ресторанному бізнесі	2/2	Розумітись на взаємозалежності управління проектами в готельно-ресторанному бізнесі, управління інвестиціями та функціонального менеджменту; ініціалізація проекту в готельно-ресторанному бізнесі: розробка концепції проекту, формування ідеї проекту, попередня проробка цілей та задач проекту, передпроектні (передінвестиційні) дослідження можливостей виконання проекту.	Обговорення лекційного матеріалу Підготовка і захист реферативного матеріалу	5
Тема 3. Планування проекту в готельно-	2/2	Вивчити структуру та зміст проектного завдання; роль учасників розробки проектного завдання;	Обговорення лекційного матеріалу	5

ресторанному бізнесі		характеристику робіт з планування проекту; вимоги до послідовності виконання робіт з планування проекту.	Підготовка і захист реферативного матеріалу	
Модульний контроль 1				5
Змістовий модуль 2. Управління функціональними роботами у проєктній діяльності				
Тема 4. Управління часом у проєктах	4. 2/4	Знати методологію календарного планування проєктів. Діаграма Гантта (порядок побудови, основні параметри та характеристики); сільові графіки: мета та завдання розробки; основні принципи побудови та відмінності стрілчастих графіків (АДМ) та графіків передування (РДМ); види логічних зв'язків у сільових графіках.	Обговорення лекційного матеріалу Презентація за темою заняття Підготовка і захист реферативного матеріалу	5
Тема 5. Ресурсне забезпечення проєкту	2/4	Знати характеристику ресурсів проєкту; основні процеси управління ресурсами; принципи планування матеріальних ресурсів; адміністрування контрактів.	Обговорення лекційного матеріалу Презентація за темою заняття Підготовка і захист реферативного матеріалу	5
Тема 6. Управління проєктними ризиками в готельно-ресторанному бізнесі	2/2	Ознайомитися із сутністю та види проєктних ризиків; причинами їх виникнення та наслідки проєктних ризиків; якісним та кількісним аналізом ризиків проєктів; стратегією усунення ризиків, розподілу ризиків, зменшення ризиків, сприйняття ризиків.	Обговорення лекційного матеріалу Презентація за темою заняття Підготовка і захист реферативного матеріалу	5
Модульний контроль 2				10
Змістовий модуль 3. Специфіка управління проєктами в готельно-ресторанному бізнесі				
Тема 7. Управління фінансовим забезпеченням реалізації проєктів готельно-ресторанного бізнесі	2/2	Освоїти поняття джерел фінансування проєктів готельно-ресторанного бізнесу, їх класифікацію за титулом власності, по групах джерел залучення відносно підприємства, за натурально-речовою формою залучення, за періодом залучення, за національною приналежністю власників капіталу, за цільовим напрямом використання, по	Обговорення лекційного матеріалу Міні-лекція Презентація за темою заняття Підготовка і захист реферативного матеріалу	5

		забезпеченню окремих стадій процесу управління проектами; напрями оптимізації структури джерел фінансування проектів готельно-ресторанного бізнесу.		
Тема 8. Особливості управління інноваційними проектами в готельно-ресторанному бізнесі	2/2	Засвоїти поняття інноваційних проектів підприємства, характеристика її основних форм в сфері гостинності; порядок вибору інноваційних проектів в туризмі, методика оцінки їх привабливості;. методику оцінки ефективності окремих інноваційних проектів готельно-ресторанного бізнесу; сільський (зелений) туризм – проект інноваційного розвитку на селі.	Обговорення лекційного матеріалу Презентація за темою заняття Підготовка і захист реферативного матеріалу	5
Тема 9. Формування стратегії управління проектами в індустрії гостинності	2/2	Знати основні стратегії управління проектами та її роль у економічному розвитку індустрії гостинності; систему основних елементів, що формують стратегічний інвестиційний рівень бізнесу; основні групи об'єктів стратегічного управління; стратегічні цілі управління проектами в готельно-ресторанному бізнесі, вимоги до їх формування тощо.	Обговорення лекційного матеріалу Презентація за темою заняття Підготовка і захист реферативного матеріалу	5
Модульний контроль 3				10
Всього за семестр				70
Екзамен				30
Всього за курс				100

ПОЛІТИКА КУРСУ

Політика оцінювання	<p>Система оцінювання знань, вмінь і навичок студентів передбачає оцінювання всіх форм вивчення дисципліни. Загальна оцінка за змістові модулі складається з поточних балів, які студент отримує під час практичних занять, виконання завдань для самостійної роботи та модульного контролю.</p> <p>В основу рейтингового оцінювання знань закладена 100-бальна шкала оцінювання (максимально можлива сума балів, яку може набрати здобувач за всіма видами контролю знань з дисципліни з урахуванням поточної успішності, самостійної роботи, науково-дослідної роботи, модульного контролю, підсумкового контролю тощо). Встановлюється, що при вивченні дисципліни до моменту підсумкового контролю (іспиту) здобувач може набрати максимально 70 балів. На підсумковому контролі (іспит) здобувач може набрати максимально 30 балів, що в сумі і дає 100 балів.</p>
----------------------------	---

Політика щодо академічної доброчесності	Під час підготовки рефератів та індивідуальних науково-дослідних завдань, проведення контрольних заходів здобувачі повинні дотримуватися правил академічної доброчесності, які визначено Кодексом доброчесності Уманського НУС. Очікується, що роботи студентів будуть їх оригінальними дослідженнями чи міркуваннями. Жодні форми порушення академічної доброчесності не толеруються. Виявлення ознак академічної недоброчесності в письмовій роботі здобувача є підставою для її незарахування викладачем, незалежно від масштабів плагіату.
Політика щодо відвідування	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (за погодженням із деканом факультету).

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ: НАЦІОНАЛЬНА ТА ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90-100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
74-81	C		
64-73	D		
60-63	E	задовільно	не зараховано з можливістю повторного складання
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни