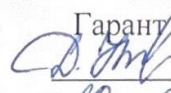


МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
УМАНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Гарант освітньої програми

 Діана НАГЕРНІЮК

«20» серпня 2025 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«Управління проєктами в готельно-ресторанному бізнесі»

Освітній рівень: *другий (магістерський)*

Галузь знань: *J – «Транспорт та послуги»*

Спеціальність: *J2 – «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»*

Освітньо-професійна програма: *«Готельно-ресторанна справа»*

Факультет: *менеджменту*

Умань-2025

Робоча програма навчальної дисципліни «Управління проєктами в готельно-ресторанному бізнесі» для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа». Умань: Уманський НУ, 2025. 24 с.

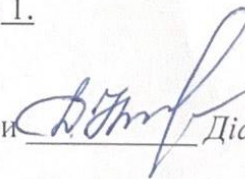
Розробник: *д.е.н., професор, професор кафедри туризму та готельно-ресторанної справи*

 Наталія ПЕТРЕНКО

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри туризму та готельно-ресторанної справи

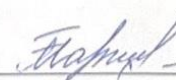
Протокол від «19» серпня 2025 року № 1.

Завідувач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи «19» серпня 2025 року

 Діана НАГЕРНЮК

Схвалено науково-методичною комісією факультету менеджменту.

Протокол від «20» серпня 2025 року № 1.

Голова  Марина ГОМЕНІЮК
«20» серпня 2025 року

1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітній рівень, назва освітньої програми	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	дистанційна форма навчання
Кількість кредитів – 4,0 Модулів - 1	Галузь знань <i>J «Транспорт та послуги»</i>	Обов’язкова	
	Спеціальність: <i>J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»</i>		
Змістових модулів – 4	Освітній рівень: <i>другий (магістерський)</i> Освітньо-професійна програма: <i>«Готельно-ресторанна справа»</i>	Рік підготовки	
Індивідуальне завдання –		2-й	2-й
Загальна кількість годин – 120		Семестр	
		3-й	3-й
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 4,0; самостійної роботи здобувача – 7,0.		Лекції	
		аудиторні	синхронні
		18 год.	6 год.
		Практичні	
		аудиторні	синхронні
		22 год.	6 год.
		Асинхронна робота	
		-	20 год.
		Самостійна робота	
		80 год.	88 год.
		Індивідуальні завдання	
	-		
	Вид контролю: екзамен		

2. МЕТА ТА ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Робоча програма навчальної дисципліни «Управління проєктами в готельно-ресторанному бізнесі» розроблена відповідно до Положення про методичне забезпечення освітнього процесу в УНУ.

Навчальна дисципліна «Управління проєктами в готельно-ресторанному бізнесі» належить до циклу обов'язкових освітніх компонент, вивчення яких передбачено освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» підготовки здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти денної форми навчання спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг».

Дисципліна «Управління проєктами в готельно-ресторанному бізнесі» є невід'ємною частиною програми підготовки фахівців з готельно-ресторанної справи, оскільки планування діяльності підприємств індустрії гостинності здійснюється на основі проєктів. Актуальність вивчення даного курсу підтверджує стрімкий розвиток готельно-ресторанного бізнесу, який зацікавлений у створенні сучасного конкурентоспроможного продукту. Курс «Управління проєктами в готельно-ресторанному бізнесі» носить міждисциплінарний характер та покликаний подолати розрив між теоретичною підготовкою та практичними навичками.

Метою вивчення дисципліни – є надання студентам знань з основ управління проєктами в готельно-ресторанному бізнесі і навчання методики складання, планування та аналізу проєктів. У процесі навчання студент має опанувати методологію, необхідну для успішного управління проєктами, а також набути навичок адаптації і впровадження проєктних рішень у практичну діяльність.

Предметом вивчення дисципліни є економічні, організаційно-правові та управлінські аспекти розробки нових проєктів суб'єктів індустрії гостинності. Дисципліна вивчає форми, методи, інструменти та механізм управління розробкою проєктів з метою забезпечення ефективного розвитку вітчизняних підприємств гостинності.

Основними **завданнями** дисципліни є:

- оволодіння новітніми засобами ефективного управління проєктами в готельно-ресторанного бізнесі;
- отримати теоретичні знання та практичні навички у сфері реалізації проєктів у готельно-ресторанному бізнесі;
- оволодіти знаннями і практичними навичками управлінської діяльності.

Місце навчальної дисципліни в структурно-логічній схемі ОПП: вивчення ОК «Управління проєктами в готельно-ресторанному бізнесі» ґрунтується на сформованих компетентностях та програмних результатах, здобутих унаслідок навчання на інших спеціальностях та в неформальній освіті.

Згідно структурно-логічної схеми підготовки здобувачів вищої освіти ОР магістр за ОПП «Готельно-ресторанна справа» вивченню ОК Управління проектами в готельно-ресторанному бізнесі» передусь: ОК1 «Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі», ОК2 «Стратегічний менеджмент сфери послуг», ОК3 «Стратегічний маркетинг в готельно-ресторанному бізнесі», ОК7 «Бізнес-планування в сільському (зеленому) туризмі». Паралельно з вивченням ОК9 «Управління проектами в готельно-ресторанному бізнесі» згідно структурно-логічної схеми підготовки здобувачів вищої освіти, вивчається дисципліна «Діджиталізація в готельно-ресторанному бізнесі». Знання, отримані у процесі вивчення даної ОК, допоможуть підготувати якісну кваліфікаційну роботу магістра.

Зміст навчальної дисципліни «Управління проектами в готельно-ресторанному бізнесі» складається з таких питань: Загальна характеристика проектного менеджменту. Елементи системи управління проектами. Цілі управління проектами. Функції проектного менеджменту Обґрунтування доцільності проекту. Система обґрунтування доцільності проекту. Методологічні підходи до обґрунтування доцільності проекту. Визначення тривалості робіт проекту. Основні форми організаційної структури проектів. Організація системи проектного менеджменту. Проектування організаційної структури управління проектами. Управління проектом з використанням зовнішньої організаційної структури. Переваги та недоліки матричної організаційної структури. Внутрішні організаційні структури управління проектом. Загальні підходи до планування і контролю проектів. Складові системи планування проекту. Методологічні підходи до планування проектів. Система контролю за дотриманням параметрів проекту. Проведення аналізу та внесення змін у виконання проекту. Планування ресурсів, витрат і проектного бюджету. Джерела ресурсного забезпечення та їх вибір. Планування витрат. Оптимізація недостатньої кількості ресурсів. Поняття та порядок складання проектного бюджету. Особливості управління проектами в сфері гостинності. Завдання контролю за виконанням проекту. Методи контролю реалізації проектів. Звітність у системі контролю: характеристика та значення. Вимірювання і аналіз показників виконання проекту. Інвестиційна діяльність у туризмі. Проблеми залучення іноземних інвестицій в Україну. Ефективність інвестиційних проектів в туризмі. Основні методи аналізу ризиків проектів.

Способи зниження ризиків проектів. Управління якістю проектів туристичного підприємства. Сутність управління якістю проектів. Способи забезпечення якості проекту. Витрати на забезпечення якості проекту. Методи контролю якості проекту.

Вивчення навчальної дисципліни «Управління проектами в готельно-ресторанному бізнесі» передбачає формування та розвиток у здобувачів спеціальних та фахових компетентностей і програмних результатів навчання відповідно до освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» спеціальності *J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»* галузі знань *J «Транспорт та послуги»* (табл. 2.1).

Таблиця 2.1.

**Матриця компетентностей і програмних результатів навчання, що
формується під час вивчення навчальної дисципліни
«Управління проєктами в готельно-ресторанному бізнесі»**

Шифр компетентності	Компетентності	Шифр програмних результатів навчання	Програмні результати навчання
Загальні компетентності (ЗК)			
ЗК 2	Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел	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.
ЗК 3	Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей	ПРН 8	Ініціювати, розробляти та управляти проєктами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення.
ЗК 5	Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології	ПРН 8	Ініціювати, розробляти та управляти проєктами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення.
ЗК 6	Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні	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
ЗК 8	Здатність працювати в міжнародному контексті	ПРН 7	Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій)
Спеціальні (фахові) компетентності (СК)			

СК 1	Здатність застосовувати науковий, аналітичний, методичний інструментарій, використовувати міждисциплінарні дослідження аналізу стану розвитку глобальних та локальних ринків готельних та ресторанних послуг для розв'язання складних задач розвитку готельного і ресторанного бізнесу	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.
СК 2	Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування крос-культурних особливостей функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу	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.
СК 3	СК 3. Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу	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
СК 4	Здатність створювати і впроваджувати продуктові, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу	ПРН 8	Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення.
СК 6	Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами	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.

СК 7	Здатність до підприємницької діяльності	ПРП 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.
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	ПРП 7	Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій)

Методи навчання та засоби діагностики, що відповідають визначеним результатам навчання за навчальною дисципліною «Управління проєктами в готельно-ресторанному бізнесі», наведено у табл. 2.2, 2.3.

Таблиця 2.2.

Результати, методи навчання та методи контролю за навчальною дисципліною «Управління проєктами в готельно-ресторанному бізнесі»

Результати навчання за навчальною дисципліною		Методи навчання	Методи контролю
1	Знання:		
1.1	Спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері професійної діяльності або галузі знань і є основою для оригінального мислення та проведення досліджень	Основні методи – лекція, практичне заняття. Можливе використання спеціальних консультативно-контрольних навчальних технологій під час проведення лекційних та практичних занять. Поєднання традиційних і нетрадиційних методів навчання з використанням інноваційних технологій. Для активізації навчального процесу передбачено застосування сучасних навчальних технологій: проблемні лекції, семінари-дискусії, кейс-метод, самонавчання через Moodle.	Усне опитування, тестування, розв'язування ситуаційних завдань, вправ, підготовка та представлення презентацій, рефератів, міні-лекцій, бібліографії, складання комплексного кросворду, виконання контрольних заходів, підсумковий контроль.
1.2	Критичне осмислення проблем у галузі та на межі галузей знань	Основні методи – лекція, практичне заняття. Можливе використання спеціальних консультативно-контрольних навчальних технологій під час проведення лекційних та	Усне опитування, тестування, розв'язування ситуаційних завдань, вправ, підготовка та представлення

		практичних занять. Поєднання традиційних і нетрадиційних методів навчання з використанням інноваційних технологій. Для активізації навчального процесу передбачено застосування сучасних навчальних технологій: проблемні лекції, семінари-дискусії, кейс-метод, самонавчання через Moodle.	презентацій, рефератів, міні-лекцій, бібліографії, складання комплексного кросворду, виконання модульних контрольних заходів, підсумковий контроль.
2	Уміння/навички:		
2.1	Спеціалізовані уміння/навички розв'язання проблем, необхідні для проведення досліджень та/або провадження інноваційної діяльності з метою розвитку нових знань та процедур	Основні методи – лекція, практичне заняття. Можливе використання спеціальних консультативно-контрольних навчальних технологій під час проведення лекційних та практичних занять.	Усне опитування, тестування, розв'язування ситуаційних завдань, вправ, підготовка та представлення
2.2	Здатність інтегрувати знання та розв'язувати складні задачі у широких або мультидисциплінарних контекстах	Поєднання традиційних і нетрадиційних методів навчання з використанням інноваційних технологій.	презентацій, рефератів, міні-лекцій, бібліографії, складання комплексного кросворду, виконання модульних контрольних заходів, підсумковий контроль.
2.3	Здатність розв'язувати проблеми у сфері управління проектами за наявності неповної або обмеженої інформації з урахуванням аспектів соціальної та етичної відповідальності.	Для активізації навчального процесу передбачено застосування сучасних навчальних технологій: проблемні лекції, семінари-дискусії, кейс-метод, самонавчання через Moodle.	
3	Комунікація:		
3.1	Зрозуміле і недвозначне донесення власних знань, висновків та аргументації до фахівців і нефаківців, зокрема, до осіб, які навчаються	Практичне заняття, вирішення конкретних задач і ситуацій, семінари-дискусії, кейс-метод.	Представлення презентацій, виконання конкретних задач і ситуацій, підсумковий контроль.
4	Відповідальність і автономія:		
4.1	Розуміння особистої відповідальності за рішення та рекомендації щодо управління проектами в готельно-ресторанного бізнесу на регіональному рівні (територія, дестинація) які є складними, непередбачуваними та потребують нових	Практичне заняття, вирішення конкретних задач і ситуацій, семінари-дискусії, кейс-метод.	Представлення презентацій, виконання конкретних задач і ситуацій, підсумковий контроль.

	стратегічних підходів.		
4.2	Відповідальність використання власних професійних знань у сфері управління проєктами в туризмі, що впливають на діяльність суб'єктів бізнесу у сфері туризму та рекреації, враховуючи крос-культурні аспекти.		
4.3	Здатність продовжувати навчання з високим ступенем автономії		

Таблиця 2.3.

Методи навчання та методи контролю програмних результатів навчання з навчальної дисципліни «Управління проєктами в готельно-ресторанному бізнесі»

Програмний результат навчання		Метод навчання	Методи контролю
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.	Основні методи – лекція, практичне заняття. Можливе використання спеціальних консультативно-контрольних навчальних технологій під час проведення лекційних та практичних занять. Поєднання традиційних і нетрадиційних методів навчання з використанням інноваційних технологій. Для активізації навчального процесу передбачено застосування сучасних навчальних технологій: проблемні лекції, семінари-дискусії, кейс-метод, самонавчання через Moodle.	Усне опитування, тестування, розв'язування ситуаційних завдань, вправ, підготовка та представлення презентацій, рефератів, міні-лекції, бібліографії, складання комплексного кросворду, виконання модульних контрольних заходів, підсумковий контроль.
ПРН 7	Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій)	Основні методи – лекція, практичне заняття. Можливе використання спеціальних консультативно-контрольних навчальних технологій під час проведення лекційних та практичних занять. Поєднання традиційних і нетрадиційних методів навчання з використанням інноваційних	Усне опитування, тестування, розв'язування ситуаційних завдань, вправ, підготовка та представлення презентацій, рефератів, міні-лекції, бібліографії, складання

		технологій. Для активізації навчального процесу передбачено застосування сучасних навчальних технологій: проблемні лекції, семінари-дискусії, кейс-метод, самонавчання через Moodle.	комплексного кросворду, виконання модульних контрольних заходів, підсумковий контроль.
ПРН 8	Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення.	Основні методи – лекція, практичне заняття. Можливе використання спеціальних консультативно-контрольних навчальних технологій під час проведення лекційних та практичних занять. Поєднання традиційних і нетрадиційних методів навчання з використанням інноваційних технологій. Для активізації навчального процесу передбачено застосування сучасних навчальних технологій: проблемні лекції, семінари-дискусії, кейс-метод, самонавчання через Moodle.	Усне опитування, тестування, розв'язування ситуаційних завдань, вправ, підготовка та представлення презентацій, рефератів, міні-лекції, бібліографії, складання комплексного кросворду, виконання модульних контрольних заходів, підсумковий контроль.
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	Основні методи – лекція, практичне заняття. Можливе використання спеціальних консультативно-контрольних навчальних технологій під час проведення лекційних та практичних занять. Поєднання традиційних і нетрадиційних методів навчання з використанням інноваційних технологій. Для активізації навчального процесу передбачено застосування сучасних навчальних технологій: проблемні лекції, семінари-дискусії, кейс-метод, самонавчання через Moodle.	Усне опитування, тестування, розв'язування ситуаційних завдань, вправ, підготовка та представлення презентацій, рефератів, міні-лекції, бібліографії, складання комплексного кросворду, виконання модульних контрольних заходів, підсумковий контроль.

3. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Змістовий модуль 1. Наукові основи управління проектами в готельно-ресторанному бізнесі

Тема 1. Теоретичні засади управління проектами туристичного підприємства

- 1.1 Предмет курсу «Управління проектами в готельно-ресторанному бізнесі».
- 1.2 Економічна сутність, задачі та цілі дисципліни «Управління проектами в готельно-ресторанному бізнесі».
- 1.3 Поняття проекту як об'єкта управління, його роль у забезпеченні розвитку індустрії гостинності.
- 1.4 Цілі, завдання, функції та результати впровадження проектів.
- 1.5 Класифікація видів проектів туристичних. Життєвий цикл проекту.
- 1.6 Учасники проекту, їх склад та функції.

Тема 2. Аналіз та планування проектів готельно-ресторанного бізнесу

- 2.1 Методи аналізу проектів підприємства: горизонтальний (трендовий) аналіз, вертикальний (структурний), порівняльний аналіз, аналіз фінансових коефіцієнтів, інтегральний аналіз.
- 2.2 Інформаційне забезпечення аналізу інвестиційної діяльності підприємства, внутрішні та зовнішні джерела отримання інформації.
- 2.3 Характеристика показників інформаційного забезпечення проектного менеджменту.

Змістовий модуль 2. Функціональні області управління проектами в готельно-ресторанному бізнесі

Тема 3. Управління фінансовим забезпеченням реалізації проектів у готельно-ресторанному бізнесі

- 3.1 Поняття джерел фінансування проектів підприємства та їх класифікація.
- 3.2 Основні принципи формування джерел фінансування проектів готельно-ресторанного бізнесу.
- 3.3 Обґрунтування загальної потреби підприємства в джерелах фінансування.
- 3.4 Напрями оптимізації структури джерел фінансування проектів готельно-ресторанного бізнесу.

Тема 4. Управління ризиками проектів у готельно-ресторанному бізнесі

- 4.1 Характеристика ризиків, що супроводжують реалізацію проектів
- 4.2 Класифікація видів ризиків, що виникають при реалізації проектів індустрії гостинності.
- 4.3 Диверсифікація ризику.

Змістовий модуль 3. Особливості управління проектами в готельно-ресторанному бізнесі

Тема 5. Специфіка управління проектами в готельно-ресторанному бізнесі

- 5.1 Задачі управління проектами в готельно-ресторанному бізнесі
- 5.2 Суб'єкти та об'єкти проекту в сфері готельно-ресторанного бізнесу

5.3 Інвестиційна привабливість окремих туристсько-рекреаційних регіонів, параметри її оцінки.

Тема 6. Особливості управління інноваційними проєктами готельно-ресторанному бізнесі

6.1 Поняття інноваційних проєктів підприємства, характеристика її основних форм в сфері гостинності.

6.2 Мета та принципи управління інноваційними проєктами.

6.3 Планування потреби в фінансуванні для здійснення інноваційних проєктів.

Тема 7. Управління проєктами розвитку сільського (зеленого) туризму в сфері обслуговування

7.1 Сільський (зелений) туризм – тренд сталого розвитку сільських територій

7.2 Особливості розробки проєкту сільського(зеленого) туризму

Змістовий модуль 4. Проєкти розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій)

Тема 8. Особливості розробки проєктів розвитку готелів та ресторанів міжнародних мереж

8.1 Національні готельні та ресторанні мережі

8.2 Міжнародні готельні та ресторанні мережі

8.3 Готельно-ресторанний бізнес: світовий досвід та перспективи розвитку для України

Тема 9. Методологічні засади міжнародних стандартів обслуговування в закладах розміщення

9.1 Міжнародні системи сертифікації

9.2 Світові стандарти діяльності персоналу засобів розміщення

9.3 Міжнародне регулювання сфери гостинності

4. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Таблиця 4.1.

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

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин								
	Денна форма				Дистанційна форма				
	Усього	у тому числі			Усього	у тому числі			с.р.
		л	п	с.р.		синхр.	асн	с.р.	
Змістовий модуль 1. Наукові основи управління проектами в готельно-ресторанному бізнесі									
Тема 1. Теоретичні засади управління проектами туристичного підприємства	9	2	2	5	7	1	1	-	5
Тема 2. Аналіз та планування проектів готельно-ресторанного бізнесу	9	2	2	5	12	-	-	2	10
Разом за змістовим модулем 1	18	4	4	10	19	1	1	2	15
Змістовий модуль 2. Функціональні області управління проектами в готельно-ресторанному бізнесі									
Тема 3. Управління фінансовим забезпеченням реалізації проектів у готельно-ресторанному бізнесі	14	2	2	10	12	-	-	2	10
Тема 4. Управління ризиками проектів у готельно-ресторанному бізнесі	14	2	2	10	9	1	1	2	5
Разом за змістовим модулем 2	28	4	4	20	21	1	1	4	15
Змістовий модуль 3. Особливості управління проектами в готельно-ресторанному бізнесі									
Тема 5. Специфіка управління проектами в готельно-ресторанному бізнесі	14	2	2	10	13	-	1	2	10
Тема 6. Особливості управління інноваційними проектами готельно-ресторанному бізнесі	16	2	4	10	16	1	1	4	10
Тема 7. Управління проектами розвитку сільського (зеленого) туризму в сфері обслуговування	16	2	4	10	29	1	1	4	23
Разом за змістовим модулем 3	46	6	10	30	58	2	3	10	43
Змістовий модуль 4. Проекти розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій)									
Тема 8. Особливості розробки проектів розвитку готелів та ресторанів міжнародних мереж*	14	2	2	10	9	1	1	2	5
Тема 9. Методологічні засади міжнародних стандартів обслуговування в закладах розміщення	14	2	2	10	13	1	-	2	10
Разом за змістовим модулем 4	28	4	4	20	22	2	1	4	15
Усього годин	120	18	22	80	120	6	6	20	88

*залучений стейкхолдер для спільного проведення аудиторного заняття

5. ТЕМИ ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ

Таблиця 5.1.

Тематика практичних занять з навчальної дисципліни «Управління проєктами в готельно-ресторанному бізнесі»

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна	дистанційна
<i>Змістовий модуль 1. Наукові основи управління проєктами в готельно-ресторанному бізнесі</i>			
1.	Тема 1. Теоретичні засади управління проєктами туристичного підприємства	2	1
2.	Тема 2. Аналіз та планування проєктів готельно-ресторанного бізнесу	2	-
Разом за змістовим модулем 1		4	1
<i>Змістовий модуль 2. Змістовий модуль 2. Функціональні області управління проєктами в готельно-ресторанному бізнесі</i>			
3.	Тема 3. Управління фінансовим забезпеченням реалізації проєктів у готельно-ресторанному бізнесі	2	-
4.	Тема 4. Управління ризиками проєктів у готельно-ресторанному бізнесі	2	1
Разом за змістовим модулем 2		4	1
<i>Змістовий модуль 3. Особливості управління проєктами в готельно-ресторанному бізнесі</i>			
5.	Тема 5. Специфіка управління проєктами в готельно-ресторанному бізнесі	2	1
6.	Тема 6. Особливості управління інноваційними проєктами готельно-ресторанному бізнесі	4	1
7.	Тема 7. Управління проєктами розвитку сільського (зеленого) туризму в сфері обслуговування	4	1
Разом за змістовим модулем 3		10	3
<i>Змістовий модуль 4. Проекти розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій)</i>			
8.	Тема 8. Особливості розробки проєктів розвитку готелів та ресторанів міжнародних мереж	2	1
9.	Тема 9. Методологічні засади міжнародних стандартів обслуговування в закладах розміщення	2	-
Разом за змістовим модулем 4		4	1
Усього		22	6

6. ТЕМИ АСИНХРОННИХ ЗАНЯТЬ

Таблиця 6.1.

Завдання для асинхронних занять здобувачів з навчальної дисципліни «Управління проєктами в готельно-ресторанному бізнесі»

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
		дистанційна
<i>Змістовий модуль 1. Наукові основи управління проєктами в готельно-ресторанному бізнесі</i>		
1.	Тема 1. Теоретичні засади управління проєктами туристичного підприємства	-
2.	Тема 2. Аналіз та планування проєктів готельно-ресторанного бізнесу	2
Разом за змістовим модулем 1		2
<i>Змістовий модуль 2. Функціональні області управління проєктами в готельно-ресторанному бізнесі</i>		
3.	Тема 3. Управління фінансовим забезпеченням реалізації проєктів у готельно-ресторанному бізнесі	2
4.	Тема 4. Управління ризиками проєктів у готельно-ресторанному бізнесі	2
Разом за змістовим модулем 2		4
<i>Змістовий модуль 3. Особливості управління проєктами в готельно-ресторанному бізнесі</i>		
5.	Тема 5. Специфіка управління проєктами в готельно-ресторанному бізнесі	2
6.	Тема 6. Особливості управління інноваційними проєктами готельно-ресторанному бізнесі	4
7.	Тема 7. Управління проєктами розвитку сільського (зеленого) туризму в сфері обслуговування	4
Разом за змістовим модулем 3		10
<i>Змістовий модуль 4. Проекти розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанных мереж (корпорацій)</i>		
8.	Тема 8. Особливості розробки проєктів розвитку готелів та ресторанів міжнародних мереж	2
9.	Тема 9. Методологічні засади міжнародних стандартів обслуговування в закладах розміщення	2
Разом за змістовим модулем 4		4
Усього		20

7. САМОСТІЙНА РОБОТА

Таблиця 7.1.

Тематика самостійної роботи з навчальної дисципліни «Управління проєктами в готельно-ресторанному бізнесі»

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна	дистанційна
Змістовий модуль 1. Наукові основи управління проєктами в готельно-ресторанному бізнесі			
1.	Тема 1. Теоретичні засади управління проєктами туристичного підприємства		
2.	Тема 2. Аналіз та планування проєктів готельно-ресторанного бізнесу		
Разом за змістовим модулем 1		6	2
Змістовий модуль 2. Змістовий модуль 2. Функціональні області управління проєктами в готельно-ресторанному бізнесі			
3.	Тема 3. Управління фінансовим забезпеченням реалізації проєктів у готельно-ресторанному бізнесі	1	
4.	Тема 4. Управління ризиками проєктів у готельно-ресторанному бізнесі	1	
Разом за змістовим модулем 2		2	1
Змістовий модуль 3. Особливості управління проєктами в готельно-ресторанному бізнесі			
5.	Тема 5. Специфіка управління проєктами в готельно-ресторанному бізнесі	2	
6.	Тема 6. Особливості управління інноваційними проєктами готельно-ресторанному бізнесі	2	
7.	Тема 7. Управління проєктами розвитку сільського (зеленого) туризму в сфері обслуговування		
Разом за змістовим модулем 3			
Змістовий модуль 4. Проєкти розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанных мереж (корпорацій)			
8.	Тема 8. Особливості розробки проєктів розвитку готелів та ресторанів міжнародних мереж		
9.	Тема 9. Методологічні засади міжнародних стандартів обслуговування в закладах розміщення		
Разом за змістовим модулем 4			
Усього			

8. МЕТОДИ НАВЧАННЯ

Основний метод навчання – використання спеціальних консультативно-контрольних навчальних технологій під час проведення лекційних та практичних занять. Також застосовується поєднання традиційних і нетрадиційних методів навчання з використанням інноваційних технологій в освітньому процесі.

При викладанні дисципліни для активізації навчального процесу передбачено застосування сучасних навчальних технологій: проблемні

лекції, семінари-дискусії, кейс-метод. Для кращого розуміння матеріалу застосовуються консультації з викладачем та самонавчання на основі конспектів, посібників та іншої рекомендованої літератури, навчальних мультимедійних матеріалів, через модульне об'єктно-орієнтоване динамічне навчальне середовище – Moodle (табл. 2.2).

Матеріали курсу «Управління проєктами в готельно-ресторанному бізнесі» розміщені на платформі <https://moodle.udau.edu.ua/course/view.php?id=2311>. В умовах дистанційної освіти проведення лекцій і практичних занять відбувається у форматі онлайн конференцій. Для організації освітнього процесу використовуються такі технічні сервіси, як Zoom, Viber, Moodle та електронна пошта.

9. МЕТОДИ КОНТРОЛЮ

Головний засіб досягнення поставлених цілей – комбінація поточного (модульного) та підсумкового (екзамен) контролю знань.

Поточний контроль включає в себе систематичність та різні активності здобувача на практичних заняттях. Оцінюванню в балах підлягають:

- рівень знань, необхідний для розв'язування ситуаційних завдань, вправ, що передбачені завданнями для самостійного опрацювання;
- повнота, якість і вчасність виконання завдань;
- рівень знань, продемонстрований у відповідях і виступах на занятті;
- активність при обговоренні питань;
- виконання індивідуальних завдань.

Поточний (модульний) контроль передбачає перевірку стану засвоєння визначеної системи елементів знань і вмінь здобувачів з того чи іншого модулю. При виконанні модульних завдань оцінюванню в балах підлягають теоретичні знання і практичні уміння, яких набули здобувачі після опанування певного модуля. Модульний контроль з даної дисципліни проводиться у формі онлайн тестування на платформі Moodle.

Підсумкова рейтингова оцінка складається із підсумкових модульних рейтингових оцінок.

Рейтингова сума балів з навчальної дисципліни після складання модулів і підсумкового контролю виставляється як сума набраних здобувачем балів протягом семестру та балів набраних здобувачем на підсумковому контролі.

До підсумкового контролю допускаються здобувачі, які виконали всі завдання передбачені модулем, передбачені для даної навчальної дисципліни і за рейтинговим показником набрали не менш як 35 балів. Якщо у підсумку здобувач отримав за рейтинговим показником оцінку «FX», то він допускається до повторного складання підсумкового контролю з дисципліни. Здобувач, допущений до повторного складання підсумкового контролю зобов'язаний у терміни, визначені деканатом, прездати невиконані (або виконані на низькому рівні) завдання поточно-модульного контролю, виконати модульні контролі і скласти підсумковий контроль. Рейтинговий

показник здобувача з навчальної дисципліни при цьому визначається за результатами повторного складання підсумкового контролю і не впливає на загальний рейтинг здобувача.

9.1. Порядок поточного та підсумкового оцінювання знань здобувачів

Система оцінювання знань, вмінь і навичок здобувачів передбачає оцінювання всіх форм вивчення дисципліни:

- рівень засвоєння програмного матеріалу дисципліни та активність на практичних заняттях;
- виконання завдань самостійної роботи, в т.ч. індивідуальні завдання;
- виконання модульних контрольних заходів.

Поточне оцінювання знань здобувачів здійснюється під час проведення практичних занять і має на меті перевірку рівня підготовленості здобувача. Максимальна сума балів поточного контролю з дисципліни «Управління проєктами в готельно-ресторанному бізнесу» – 70. Об'єктами поточного контролю є:

- результативність роботи здобувача з вивчення програмного матеріалу дисципліни та активність на практичних заняттях – 3 бали;
- виконання завдань самостійної роботи – 1 бал;
- модульний контроль №1-3 містить 10 тестів, відповідь на кожен з яких оцінюється в 0,5 бала ($0,5 \times 10$) – 5 балів.

При оцінюванні виконаних практичних завдань та завдань до самостійної роботи увага приділяється не тільки якості їх виконання але й своєчасності здачі виконаних завдань викладачу (згідно графіка освітнього процесу). Виконання студентами завдання повинно носити виключно самостійний характер. Тому, за використання заборонених джерел (шпаргалок, засобів зв'язку тощо) чи підказок, студент одержує оцінку 0. Списування під час контрольних заходів заборонені. Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час онлайн тестування.

Контроль за модулем проводиться після того як розглянуто теоретичний матеріал та виконано практичні завдання в межах кожного з модулів.

Підсумковий контроль забезпечує оцінку результатів навчання здобувачів на заключному етапі вивчення дисципліни і проводиться відповідно до навчального плану у вигляді екзамену в термін, встановлений графіком навчального процесу та в обсязі навчального матеріалу, визначеному робочою програмою навчальної дисципліни.

Форма проведення підсумкового контролю – тест. Загалом під час іспиту здобувач може отримати 30 балів.

9.2. Контроль та оцінювання активностей здобувача

Знання здобувача оцінюються критеріями, відображеними у табл. 9.1.

Таблиця 9.1.

Оцінювання обов'язкових видів роботи та навчально-наукової діяльності здобувача

№ з/п.	Вид навчально-наукової діяльності	Бали
Обов'язкові види роботи		
1.	Вивчення програмного матеріалу дисципліни та активність на практичних заняттях	0-3
2.	Виконання завдань самостійної роботи	0-1
3.	Виконання модульних контрольних заходів	0-5
Додаткові види роботи, в т.ч. ІЗ (за вибором здобувача)		
1.	Участь у вузівському турі студентської олімпіади/конкурсі наукових робіт	5
2.	Участь у всеукраїнській предметній олімпіаді чи/або конкурсі наукових робіт	5
3.	Призове місце на всеукраїнській предметній олімпіаді чи/або конкурсі наукових робіт	10
4.	Публікація тез у науковому збірнику за напрямом навчальної дисципліни	5
5.	Виступ з доповіддю на науковій конференції	5
6.	Участь у неформальній освіті	Згідно годин та відповідних тем з курсу

10. КРИТЕРІЇ ТА ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ І ВМІНЬ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

В основу рейтингового оцінювання знань студента закладена спеціальна 100-бальна шкала оцінювання (максимально можлива сума балів, яку може набрати студент за всіма видами контролю знань з дисципліни з урахуванням поточної успішності, самостійної роботи, науково-дослідної роботи, підсумкового контролю тощо).

При вивченні дисципліни за поточний (модульний) контроль здобувач може набрати максимально 70 балів, на підсумковому контролі (іспит) – 30 балів, що в сумі складає 100 балів. Кількість балів, які можна набрати у ході вивчення курсу дисципліни наведено у табл. 10.1.-10.2.

Таблиця 10.1.

Розподіл балів, які отримують здобувачі при вивченні дисципліни «Управління проєктами в готельно-ресторанному бізнесі», у балах

			Поточний (модульний) контроль											Сума
Змістовий модуль 1			Змістовий модуль 2			Змістовий модуль 3				Змістовий модуль 4			Підсумковий контроль	
T1	T2	МК1	T3	T4	МК2	T5	T6	T7	МК3	T8	T9	МК4		
5	5	5	5	5	5	5	5	5	10	5	5	5		
													30	100

Таблиця 10.2.

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	задовільно	
60-63	E		
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов’язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов’язковим повторним вивченням дисципліни

Оцінка «відмінно» (90 – 100 балів). Здобувач має систематичні та глибокі знання навчального матеріалу, вміє без помилок виконувати практичні завдання, які передбачені програмою курсу, засвоїв основну й ознайомився з додатковою літературою, викладає матеріал у логічній послідовності, робить узагальнення й висновки, наводить практичні приклади у контексті тематичного теоретичного матеріалу.

Оцінка «добре» (74 – 89 балів). Здобувач повністю засвоїв навчальний матеріал, знає основну літературу, вміє виконувати практичні завдання, викладає матеріал у логічній послідовності, робить певні узагальнення й висновки, але не наводить практичних прикладів у контексті тематичного теоретичного матеріалу або допускає незначні помилки у формулюванні термінів, категорій, невеликі помилки у розрахунках при вирішенні практичних завдань.

Оцінка «задовільно» (60 – 73 бали). Здобувач засвоїв матеріал не у повному обсязі, дає неповну відповідь на поставлені теоретичні питання, припускається грубих помилок при вирішенні практичного завдання.

Оцінка «незадовільно» (менше 60 балів). Здобувач не засвоїв навчальний матеріал, дає неправильні відповіді на поставлені теоретичні питання, не володіє основними методами наукових досліджень при виконанні практичних завдань. Здобувач не допускається до складання іспиту, якщо кількість балів одержаних за результати успішності під час поточного та модульного контролю (відповідно змістовому модулю) впродовж семестру в сумі не досягла 35 балів.

11. МЕТОДИЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ

Методичне забезпечення організації навчального процесу з навчальної дисципліни «Управління проєктами в готельно-ресторанному бізнесі» містить:

- освітньо-професійну програму;
- робочу програму навчальної дисципліни;
- конспект лекцій з навчальної дисципліни;

– плани практичних занять і методичні рекомендації щодо їх проведення:

Методичні матеріали до практичних занять з навчальної дисципліни «Управління проектами в готельно-ресторанному бізнесі» для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» Умань: Уманський НУ, 2025. 25 с.

– завдання для самостійної роботи здобувача і методичні рекомендації щодо їх виконання:

Методичні матеріали, завдання і вказівки для самостійної роботи з навчальної дисципліни «Управління проектами в готельно-ресторанному бізнесі» для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа». Умань: Уманський НУ, 2025. 24 с.

Методичні матеріали для виконання індивідуальних завдань з навчальної дисципліни «Управління проектами в готельно-ресторанному бізнесі» для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа». Умань: Уманський НУ, 2025. 10 с.

- засоби діагностики знань та умінь здобувачів вищої освіти;
- завдання для модульного та підсумкового контролю знань;
- рекомендована література;
- модульне середовище для навчання MOODLE.

12. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Базова:

1. Батенко Л.П., Загородніх О.А., Ліщинська В.В. Управління проектами: Навч. посіб. К.: КНЕУ, 2003. 231 с.

2. Березін О.В., Безпарточний М.Г. Управління проектами: навч. посіб. Суми: Університетська книга, 2017. 271 с.

3. Комерційний аналіз і маркетинг проектів : Методичні рекомендації до вивчення навчальної дисципліни для денної та заочної форми навчання Укладач : В.М. Вишневська. Одеса : ОРІДУ НАДУ, 2017. 28 с.

4. Тянь Р.Б., Холод Б. Ткаченко В.А. Управління проектами: Навч. посіб. для студ. екон. спец. Дніпропетровська академія управління, бізнесу та права. Кафедра економіки підприємства. Д., 2000. 222 с.

5. Угоднікова О.І. Управління проектами в туризмі : навч. посібник / О.І. Угоднікова ; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О.М. Бекетова, 2021. 141 с.

6. Управління проектами: навч. посіб. / Н.О. Петренко, Л.О. Кустріч, М.О. Гоменюк. К.: Центр учбової літератури, 2017. 224 с.

7. Шишмарьова Л.О. Управління проектами: навч. посіб. для самост. роботи студентів. Харків: ХНЕУ ім. С. Кузнеця, 2019. 135 с.

Допоміжна:

1. Ворона П.В. Технологія управління проектами: підруч. для студентів ВНЗ. Полтава: Шевченко, 2018. – 172 с.

2. Кожушко Л.Ф., Кропивко С.М. Управління проектами: навч. посіб. К.: Кондор, 2019. - 386 с.

3. Колеснікова К.В., Бондар В.І. Управління проектами: практикум. Одеса: Елтон, 2017. 119 с.

4. Луценко Г.В. Комп'ютерні технології управління проектами: навч.-метод. посіб. Черкаси: ЧНУ ім. Богдана Хмельницького, 2019. 84 с.

5. Управління проектами: навч. посіб. для студентів ВНЗ. Дмитрієв І.А. та ін. Харків: ХНАДУ, 2018. 235 с.

6. Управління проектами в підприємницьких структурах: навч. посіб. Кучеренко В.Р. та ін. Одеса: Фенікс, 2019. 268 с.

7. Петренко Н.О., Гоменюк М.О., Мазур Ю.П. Управління інноваційними проектами сільськогосподарських підприємств в умовах діджиталізації. *Збірник наукових праць Уманського національного університету садівництва*. 2020. Вип. 97(2). С. 88-98.

8. Петренко Н. О., Рибчак В. І., Жученко О. М. Управління логістичними проектами. *Міжнародний науковий журнал «Інтернаука»*. Серія: «Економічні науки». 2021. №5.

9. Bondar I., Shchoholieva I., Sokolovskiy V., Petrenko N., Maliuga L., Tereshchuk N. Prerequisites for the ecologization of recreational and tourist activities in Ukraine. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 2023, 1126 (1), 012014 (*Scopus*).

10. Петренко Н.О., Поліщук О.А. Специфіка правового регулювання у сфері гостинності. *Інвестиції: практика та досвід*. 2023. №13. С. 41-46.

11. Петренко Н.О. Управління розвитком туристично-рекреаційної діяльності на рівні дестинації. *Інфраструктура ринку*. 2023. Вип. 74. С. 90-96.

12. Петренко Н.О., Шевченко Н.О. Управління екологічною безпекою проектів та програм як передумова сталого розвитку України. *Інвестиції: практика та досвід*, 2024. № 7. С. 42-47.

13. Петренко Н.О. Управління проектами у сфері обслуговування. *Міжнародний науковий журнал «Інтернаука»*. Серія: «Економічні науки». 2025. №07/99. С.77-89.

13. ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ

1. Cornell Center for Hospitality Research. URL: <https://sha.cornell.edu/faculty-research/centersinstitutes/chr/>
2. eHotelier Tnooz. URL: <https://ehotelier.com/>
3. Hospitality Net URL: <https://www.hospitalitynet.org>
4. Готельно-ресторанний бізнес. Міністерство економічного розвитку і торгівлі України : вебсайт. URL: <http://www.me.gov.ua/Tags/DocumentsByTag?lang=uk-UA&id=4268f55c-fec7-4d63-b4d3-1a0311a7297b&tag=Turizm>
5. Капітальні інвестиції. Економічна статистика. Державний комітет статистики України : веб-сайт. URL: http://www.ukrstat.gov.ua/druk/publicat/kat_u/publ6_u.htm
6. Форум по Microsoft Project. Методологія та інструментарій в управлінні проектами : веб-сайт. URL: <http://microsoft-project.com.ua/>
7. ISO 31000 - Risk management. International Organization for Standardization. URL: <https://www.iso.org/obp/ui#iso:std:iso:31000:ed-2:v1:en>
8. The World Bank. Projects & Operations. Tourism Project URL: <http://projects.worldbank.org/P007356/tourism-project?lang=en>

14. ПЕРЕЗАРАХУВАННЯ ТА ВИЗНАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Перезарахування та визнання результатів навчання з дисципліни «Управління проектами в готельно-ресторанному бізнесі» або окремого її елемента відбувається відповідно до Положення про порядок визнання в УНУС. Визнання результатів навчання можливе за умови участі в таких активностях як програми академічної мобільності, навчання неформальній та/або інформальній освіті тощо.

Здобувачі вищої освіти мають право на визнання результатів навчання в неформальній та інформальній освіті (курси навчання в центрах освіти, курси інтенсивного навчання, семінари, конференції, олімпіади, конкурси наукових робіт, літні чи зимові школи, бізнес-школи, тренінги тощо) в обсязі, що загалом не перевищує 25% освітньо-професійної програми.

15. ПОЛІТИКА АКАДЕМІЧНОЇ ДОБРОЧЕСНОСТІ

У процесі навчання з дисципліни «Управління проектами в готельно-ресторанному бізнесі», здобувачі повинні дотримуватися встановлених правил академічної доброчесності, визначених Кодексом доброчесності УНУС. При підготовці рефератів, виконанні індивідуальних науково-дослідних завдань, а також під час проведення контрольних заходів очікується, що всі роботи подані студентами будуть їхніми оригінальними дослідженнями та міркуваннями.

Будь-які види порушення академічної доброчесності, зокрема плагіат, неправомірне використання чужих ідей, фальсифікація даних чи співучасть у таких діях, є абсолютно неприпустимими і не толеруються. Виявлення ознак академічної недоброчесності у письмовій роботі студента є підставою для її незарахування викладачем, незалежно від обсягу порушення.

З метою запобігання порушенням і підвищення якості академічних робіт, студентам настійно рекомендується користуватися належними академічними ресурсами та інструментами для перевірки робіт на плагіат <http://surl.li/gasewa>, а також звертатися за консультаціями з питань правильного цитування і академічного письма.

16. ЗМІНИ В РОБОЧІЙ ПРОГРАМІ

У робочій програмі оновлено зміст навчальної дисципліни, переглянуто методичне забезпечення, доповнено список рекомендованої літератури та інформаційні ресурси.