

**ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ВІННИЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ
Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи**

СИЛАБУС

**УПРАВЛІННЯ ПРОЄКТАМИ В ГОТЕЛЬНОМУ ТА РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ /
PROJECT MANAGEMENT IN HOTEL AND RESTAURANT BUSINESS**

Інформація про викладача	
Викладач(-і)	Онищук Наталя Вікторівна
Науковий ступінь	Кандидат економічних наук
Вчене звання	доцент
Посада	доцент
Адреса кафедри	м. Вінниця, вул. Соборна, 87, каб. 37
Контактний телефон	0936465599
E-mail	n.onyshchuk@vtei.edu.ua
Електронна сторінка курсу в системі дистанційного навчання	http://moodle.vtei.edu.ua/course/view.php?id=843#section-0
Інформація про освітній компонент	
Освітній ступінь	магістр
Галузь знань	24 «Сфера обслуговування»
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»
Освітня програма	«Готельно-ресторанна справа»
Навчальний рік	2024/2025 н. р.
Семестр	III
Факультет	торгівлі, маркетингу та сфери обслуговування
Курс	II
Групи	ГРС-21д(м)
Анотація курсу	<p>Метою дисципліни «Управління проектами в готельному та ресторанному бізнесі» є формування у майбутніх фахівців галузі готельної та ресторанної справи належних практичних вмінь і навичок застосування універсального інструментарію розробки та реалізації проєктів з метою досягнення ефективного існування та розвитку організації, надання здобувачам вищої освіти знань з основ управління проектами і навчання методиці складання, планування та аналізу проєктів. За допомогою даної дисципліни здобувач має опанувати методологію, необхідну для успішного управління проектами, а також набуття навичок впровадження проєктних рішень у практичну діяльність.</p> <p>Основними завданнями вивчення дисципліни є: забезпечення науково-методичного підґрунтя опанування здобувачами вищої освіти основних інструментів управління проектами готельної та ресторанної організації, розробка і обґрунтування поняття управління проєкту; визначення цілей проєкту; оцінка ефективності проєкту з урахуванням фактора ризику і невизначеності; розробка кошторису і бюджету проєкту.</p> <p>Предметом вивчення дисципліни «Управління проектами в готельному та ресторанному бізнесі» є процеси, функції, задачі і методи управління проектами. Дана дисципліна має розкрити майбутнім фахівцям ефективну методологію вирішення</p>

	завдань організації управління проєктами, як процесами здійснення підприємницьких ідей, бізнес-програми, змін вихідного становища будь-якої виробничої системи, пов'язаних з інвестуванням. Зміст цих завдань полягає у створенні й розвитку проєктно-орієнтованих виробничо-комерційних систем (підприємств, фірм, виробництв, автономних виробничих структур тощо), націлених на кінцевий результат із заздалегідь визначеними вартісними й якісними характеристиками.
Мова викладання	Українська
Місце дисципліни в освітній програмі	
Освітня програма (ОП)	Дисципліна є обов'язковим компонентом циклу професійної підготовки освітньої програми «Готельно-ресторанна справа»
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру готельно-ресторанної справи.
Перелік загальних компетентностей (ЗК)	<p>ЗК 2. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>ЗК 3. Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей.</p> <p>ЗК 5. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.</p> <p>ЗК 6. Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні.</p> <p>ЗК 7. Здатність приймати обґрунтовані рішення.</p>
Перелік спеціальних компетентностей (СК)	<p>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.</p> <p>СК 2. Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування крос-культурних особливостей функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 3. Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 4. Здатність створювати і впроваджувати продуктивні, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 5. Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 7. Здатність до підприємницької діяльності.</p> <p>СК 8. Здатність розробляти антикризові програми корпорацій, готельних та ресторанних мереж, суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 9. Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг.</p> <p>СК 11. Здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 12. Здатність інтегрувати знання та розв'язувати складні</p>

	задачі готельно-ресторанної справи у мультидисциплінарних контекстах, у нових або незнайомих середовищах за наявності неповної або обмеженої інформації.
Перелік програмних результатів навчання (РН)	<p>РН 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.</p> <p>РН 3. Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі.</p> <p>РН 4. Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг.</p> <p>РН 5. 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.</p> <p>РН 6. Відшукувати необхідні дані в науковій літературі, базах даних та інших джерелах, аналізувати та оцінювати ці дані, систематизувати й упорядковувати інформацію для вирішення комплексних задач професійної діяльності.</p> <p>РН 8. Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення.</p> <p>РН 9. Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення для розв'язання задач управління основними та допоміжними бізнес-процесами суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>РН 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.</p> <p>РН 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.</p> <p>РН 12. Зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються.</p>
Пререквізити освітнього компоненту (що треба знати, з чим ознайомитися здобувачу перед вивченням компоненту)	Попередньою умовою вивчення дисципліни «Управління проектами в готельному та ресторанному бізнесі» є базові знання з готельної та ресторанної справи, економіки та менеджменту готелів і ресторанів.

Тематичний план та оцінювання результатів навчання

Теми	Кількість годин				Форми контролю	Бальна оцінка
	всього	з них				
		лекції	практич.	СРС		
Тема 1. Основні засади управління проектами в готельному та ресторанному бізнесі	18	4	4	10	РПЗ, УО, Т	10
Тема 2. Інноваційна діяльність як основа потенціалу проектного управління	14	2	2	10	РПЗ, УО, Т	5
Тема 3. Бізнес-планування в управлінні проектами	14	2	2	10	РПЗ, УО, Т	5
Тема 4. Обґрунтування доцільності проекту та оцінка його ефективності	18	4	4	10	РПЗ, УО, Т	10
Тема 5. Основні форми організаційної структури проекту готельного та ресторанного господарства	14	2	2	10	РПЗ, УО, Т	5
Тема 6. Структуризація проекту	14	2	2	10	РПЗ, УО, Т	5
Тема 7. Планування ресурсів і витрат проекту.	18	4	4	10	РПЗ, УО, Т	10
Тема 8. Управління ризиками проекту	14	2	2	10	РПЗ, УО, Т	5
Тема 9. Управління якістю проекту	14	2	2	10	РПЗ, УО, Т	5
Тема 10. Контроль за виконанням проекту	9	2	2	5	РПЗ, УО, Т	5
Тема 11. Системи автоматизації управління проектами	9	2	2	5	РПЗ, УО, Т	5
	24			24	ІЗ	30
Всього	180/6	28	28	124		100
Підсумковий контроль - екзамен						
Поточний контроль / критерії оцінювання	<p>Перелік умовних позначень форм контролю та оцінка їх у балах: УО – усне опитування – 2 бали. РПЗ – розв’язання практичних завдань – 2 бали. Т – тестування – 1 бал. ІЗ – індивідуальні завдання – 30 балів (індивідуальне завдання– 20 балів, участь у наукових заходах – 10 балів). Загальна сума за поточну навчальну роботу (аудиторну та самостійну) за семестр – 100 балів.</p>					
Основні літературні та інформаційні джерела	<p>1. Блага Н. В. Управління проектами: навчальний посібник. Львів: Львівський державний університет внутрішніх справ, 2021. 152 с. 2. Гордієнко В. О. Управління інноваційними проектами і програмами: навч. посіб. Ун-т мит. справи та фінансів. Дніпро : Ун-т мит. справи та фінансів, 2019. 115 с. 3. Ковшун Н. Е., Левун О. І. Аналіз та реалізація проектів: навч. посіб. Рівне : НУВГП, 2022. 350 с. 4. Логачова Л.М., Логачова О.В. Управління проектами. Київ: вид-во</p>					

	<p>«Університетська книга». 2023. 208 с.</p> <p>5. Постова В.В. Перспективи впровадження інтелектуальної автоматизації в ресторанний бізнес в умовах післявоєнного відновлення України. <i>Економіка та суспільство</i>, Вип. 49. 2023. URL: https://doi.org/10.32782/2524-0072/2023-49-41 (дата звернення 20.06.2023).</p> <p>6. Постова В.В. Оцінка ефективності інноваційної діяльності підприємств ресторанного бізнесу. <i>Економіка та суспільство</i>. 2021. №24. URL: http://surl.li/kdsko (дата звернення 20.06.2023).</p> <p>7. Смолич Д. В. Інноваційні методи управління проектами. <i>Економічний форум</i>. 2019. №. 4. С. 50-54.</p> <p>8. Трусова Н. В. Інвестиційний аналіз бізнес-проектів: навч. посіб. Тавр. держ. агротехнол. ун-т ім. Дмитра Моторного. Мелітополь: Вид. будинок Мелітоп. міськ. друк., 2019. 328 с.</p> <p>9. Яковенко О.І. Управління проектами та ризиками: Навчальний посібник. Ніжин: Видавець ПП Лисенко М.М., 2019. 196 с.</p> <p>10. Postova V., Klymchuk A., Moskvichova O., Hryhoruk I. Crisis Management of Restaurant Business in Modern Conditions. <i>Journal of Environmental Management and Tourism</i>, [S.l.], v. 12, n. 4, june 2021. pp. 977-985.</p> <p>11. Postova V., Riabenka M., Mazurkevych I., Onyshchuk N., Vivsiuk I. Application of Innovative Methods of Managing the Labor Potential in the Hotel and Restaurant Business. <i>Establishments International Journal of Professional Business Review</i>. vol. 8, no. 6 (Jun. 2023), e01590. DOI: https://doi.org/10.26668/businessreview/2023.v8i6.1590.</p>
Політика освітнього компоненту	
Організація навчання	Відвідування навчальних занять з дисципліни «Управління проектами в готельному та ресторанному бізнесі» є обов'язковим, згідно розкладу. Конспектування лекційного матеріалу у вигляді коротких тезисів вітається, але не є обов'язковим. Підготовка до практичного заняття передбачає опрацювання переліку питань, що виносяться на обговорення, та створення конспекту, проходження комп'ютерного тестування в системі MOODLE. Самостійна робота передбачає виконання індивідуального завдання, виконання тестових завдань, участь у конференції, написання статті/тез в позаурочний час, ін. та оцінюється у межах визначених критеріїв.
Відпрацювання пропусків занять	Пропущені навчальні заняття мають бути відпрацьовані. Відпрацювання пропущеного лекційного заняття передбачає підготовку конспекту з відповідної теми. Пропущені практичні заняття відпрацьовуються шляхом проходження комп'ютерного тестування в системі MOODLE, короткого усного опитування з відповідної теми. Відпрацювати пропущені заняття можна щопонеділка та що четверга з 14-00 до 15-00 (каб. 37, к. 1).
Допуск до підсумкового контролю	Підсумковий контроль - екзамен. До екзамену допускаються всі здобувачі, які набрали за результатами поточної роботи протягом семестру 60 балів. Результат підсумкового контролю (екзамен) з освітнього компоненту для здобувачів очної форми навчання визначається як середньоарифметична сума балів поточної роботи та екзамену. Кращим здобувачам, які повністю виконали програму з освітнього компоненту, виявили активність в науково-дослідній роботі за відповідною тематикою, стали призерами студентських олімпіад, виступали на конференціях та за результатами поточної роботи набрали 90 і більше балів, науково-педагогічний працівник має право

	виставити результат екзамену без опитування (при усному екзамені) чи виконання екзаменаційного завдання (при письмовому екзамені).
Академічна доброчесність	Положення про дотримання академічної доброчесності педагогічними та науково-педагогічними працівниками та здобувачами вищої освіти http://www.vtei.com.ua/doc/dtu/pol/35.pdf .
Інші складові політики дисципліни	Здобувачі вищої освіти мають право на визнання (перезарахування) результатів навчання, набутих у неформальній та/або інформальній освіті, згідно з Положенням про порядок визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти http://www.vtei.com.ua/doc/dtu/pol/82.pdf

Затверджено на засіданні кафедри від 19.08.2024 р., протокол № 16.

Науково-педагогічний працівник



Наталя ОНИЦУК

Завідувач кафедри



Наталія ЧОРНА