

СИЛАБУС КУРСУ
«УПРАВЛІННЯ ПРОЄКТАМИ
В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ
КОМПЛЕКСІ»

2021/2022 н.р.



ГАЛИЦЬКИЙ КОЛЕДЖ
ІМЕНІ В'ЯЧЕСЛАВА ЧОРНОВОЛА

Ступінь вищої освіти - бакалавр
Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»
Галузь знань: 24 Сфера обслуговування
Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа
Компонент освітньої програми – нормативна дисципліна

Рік підготовки – 4 (2) рік, семестр – VII (III), VIII (IV)
Кількість кредитів: 5,5
Мова викладання: українська
Дні занять: **Вівторок, 10.00 – 11.20, ауд. 8;**

Консультації: **Вівторок, 13.05-14.05, ауд. 8а.**

Керівник курсу - *к.е.н., доцент, доцент кафедри готельно-ресторанної справи Бажанова*
Наталія Володимирівна
Контактна інформація – bazhanova_natalia@ukr.net

АНОТАЦІЯ ДИСЦИПЛІНИ

Дисципліна **«Управління проєктами в готельно-ресторанному комплексі»** спрямована на формування фахових компетентностей щодо необхідних для успішного вирішення організаційно-управлінських завдань у сфері проєктної діяльності, створення нових структур організації і груп організацій з урахуванням методів проєктування спрямованих на вдосконалення управління і підвищення ефективності функціонування суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу. Має розкрити майбутнім фахівцям ефективну методологію вирішення завдань організації управління проєктами, як процесами здійснення підприємницьких ідей, бізнес-програми, змін вихідного становища будь-якої виробничої системи, пов'язаних з інвестуванням.

СТРУКТУРА КУРСУ ТА ЗАВДАННЯ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ

Кількість годин (аудит./самост.)	Тема	Результати навчання	Форми контролю
12/28	Змістовий модуль I. Сфера послуг як об'єкт управління: основні поняття		
6/14	Тема 1. Управління проєктами в системі менеджменту готельно-ресторанного комплексу	Знати мету, завдання, предмет і об'єкт дисципліни. Знати особливості управління проєктами: специфічність мети, визначена тривалість, неповторність, комплексність, централізм у керуванні, гнучкість і здатність до змін. Знати функції та процеси проєктного менеджменту. Визначати основні риси проєкту в готельно-ресторанному комплексі. Знати види проєктів, їх характеристику.	Питання, ситуації для аналізу, тести

Кількість годин (аудит./самоств.)	Тема	Результати навчання	Форми контролю
6/14	Тема 2. Обґрунтування проекту у готельно-ресторанному комплексі	Знати механізм ініціалізації проекту в готельно-ресторанному комплексі: розробка концепції проекту, формування ідеї проекту, попередня проробка цілей та задач проекту, передпроектні дослідження перспектив виконання проекту, заключні проектні дослідження на основі техніко-економічного, фінансового та загальноекономічного аналізу.	Питання, практичні завдання Захист міні-проектів, питання, кейси. модульний контроль
12/28	Змістовий модуль 2. Формування та використання ресурсного потенціалу підприємств сфери послуг		
6/14	Тема 3. Планування проекту в готельно-ресторанному комплексі	Знати сутність, мету та завдання ініціалізації проекту в готельно-ресторанному комплексі. Знати структуру та зміст проектного завдання. Вміти визначати роль учасників розробки проектного завдання.	Питання, тести,
6/14	Тема 4. Управління часом виконання проекту в готельно-ресторанному комплексі	Вміти планувати послідовність робіт при виконанні проекту в готельно-ресторанному комплексі. Знати методи календарного планування. Розуміти сутність, завдання та види календарних планів. Знати методологію календарного планування проектів в готельно-ресторанному комплексі.	Питання, практичні завдання/задачі
26/14	Змістовий модуль 3. Економічні результати господарсько-фінансової діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу		
6/5	Тема 5. Планування ресурсного забезпечення проекту в готельно-ресторанному комплексі	Знати особливості планування людських ресурсів. Вміти визначати тип контракту, адміністрування контрактів. Вміти розробляти планування проектних завдань в готельно-ресторанному комплексі.	Питання, практичні завдання/задачі Захист міні-проектів, питання, кейси.
10/5	Тема 6. Контролювання виконання проекту в готельно-ресторанному комплексі	Знати основні елементи контрольного циклу. Знати інструментарій контролювання проектів. Контролювання виконання календарних планів та бюджетів підрозділів. Знати, яка є звітність у системі контролю: завдання, принципи побудови, форма подання. Основні роботи на етапі завершення проекту в туризмі. Передача продукту проекту замовнику. Знати зміст та призначення заключного внутрішнього звіту.	Питання, практичні завдання/задачі
10/4	Тема 7. Управління ризиками проектів в готельно-ресторанному комплексі	Знати сутність та види проектних ризиків в готельно-ресторанному комплексі. Аналізувати причини виникнення та наслідки проектних ризиків. Вміти визначати фактори, що визначають рівень ризикованості проекту. Вміти робити якісний та кількісний аналіз ризиків проектів в туризмі. Ранжирування ризиків. Знати можливі стратегії поведінки готелю чи ресторану щодо ризиків: стратегія усунення ризиків, стратегія розподілу ризиків, стратегія зменшення ризиків, стратегія сприйняття ризиків. Знати дії компанії в межах кожної стратегії.	Реферати-повідомлення, питання, тести, задачі, модульний контроль
30/15	Змістовий модуль 4. Шляхи підвищення ефективності управління проектами в готельно-ресторанному комплексі		
10/5	Тема 8. Управління якістю проекту в готельно-ресторанному комплексі	Знати, що таке якість проектного менеджменту в готельно-ресторанному комплексі щодо відповідності проектним цілям та вимогам споживачів. Розуміти сутність управління якістю проекту в готельно-ресторанному комплексі. Знати організаційне забезпечення управління якістю проекту. Вміти описати зміст проекту. Знати норми та правила забезпечення якості.	Питання, практичні завдання/задачі Захист міні-проектів, питання

Кількість годин (аудит./самост.)	Тема	Результати навчання	Форми контролю
10/5	Тема 9. Управління персоналом в проєктах в готельно-ресторанному комплексі	Знати основні сфери та напрями управління персоналом в проєктах в готельно-ресторанному комплексі. Знати вимоги до проєктного менеджера. Знати ознаки ефективного проєктного менеджера. Лідерство і делегування повноважень. Стилi лідерства. Формування команди проєкту в готельно-ресторанному комплексі. Аналіз і оцінка зацікавлених осіб. Організація зворотного зв'язку в команді. Знати причини конфліктів, джерела конфліктів, стратегії запобігання конфліктів.	Реферати-повідомлення, питання, практичні завдання/задачі, кейси.
10/5	Тема 10. Формування стратегії управління проєктами підприємства	Вивчити поняття стратегії управління проєктами та її роль у економічному розвитку підприємства. Знати систему основних елементів, що формують стратегічний інвестиційний рівень підприємства. Знати основні групи об'єктів стратегічного управління, основні задачі розробки стратегії управління проєктами туристичного підприємства. Знати принципи розробки стратегії управління проєктами, їх характеристика.	Захист міні-проєктів, питання, тести, модульний контроль

ПОЛІТИКА ПРОВЕДЕННЯ АУДИТОРНИХ ЗАНЯТЬ

Для якісного засвоєння курсу необхідна систематична та усвідомлена робота студентів в усіх видах навчальної діяльності: лекції, семінарські та практичні заняття, консультації, самостійна робота як індивідуальна, так і під керівництвом викладача.

При проведенні аудиторних занять домінуючими є проблемні, індивідуально-диференційовані, особистісно-орієнтовані форми проведення занять та технології компетентнісного навчання.

При проведенні практичних занять використовуються активні форми їх проведення: дискусії, ділові ігри, ситуативні кейси, розв'язування практичних задач.

На лекціях у формі активної бесіди з елементами дискусії розглядаються основні теоретичні положення теми, які вимагають роз'яснення та уточнення з боку викладача. На лекціях вимагається активна участь студентів у обговоренні ключових положень теми, ведення стислого конспекту лекції.

Теоретичні знання, отримані студентами під час лекцій, обговорюються більш детально на практичних (семінарських) заняттях у формі міні-дискусій, представлення міні-проєктів, заслуховування та аналізу тематичних доповідей та рефератів, а також шляхом розв'язування практичних задач.

В процесі практичного (семінарського) заняття студенти вчаться формулювати свою точку зору, логічно викладати матеріал, підбирати докази у підтвердження своїх думок, вчаться публічно виступати, володіти і правильно застосовувати розрахункові формули для розв'язування практичних задач.

Питання для обговорення, практичні та індивідуальні завдання для підготовки до семінарських та практичних занять, конкретні вимоги до окремих тем занять подані у відповідних методичних вказівках, які розміщені у електронному форматі за адресою <http://moodle.gi.edu.ua/course/view.php?id=487>.

ВИМОГИ ДО САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВ

Основним завданням самостійної роботи студентів є набуття навичок самостійного опрацювання фахових інформаційних джерел та оволодіння практичними навичками застосування методів та прийомів економіки у сфері готельно-ресторанного обслуговування.

Самостійна робота студентів організовується шляхом видачі індивідуального переліку питань і практичних завдань з кожної теми, які не виносяться на аудиторне опрацювання. Крім того, по деяких темах передбачається написання рефератів, міні-проектів. Обсяг самостійної роботи визначається кількістю годин, передбачених робочою програмою.

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ ТА АКАДЕМІЧНОЇ ДОБРОЧЕСНОСТІ

Оцінювання здійснюється за 100-бальною шкалою відповідно до **Положення про оцінювання навчальних досягнень студентів за кредитно-модульною системою.**

Оцінювання знань студентів з навчальної дисципліни здійснюється шляхом проведення контрольних заходів, які включають:

- *поточний контроль,*
- *модульний контроль,*
- *виконання індивідуального навчально-дослідного завдання,*
- *підсумковий контроль у формі екзамену.*

Поточний контроль здійснюється під час проведення практичних і семінарських занять і має на меті перевірку знань студентів з окремих тем та рівня їх підготовленості до виконання конкретної роботи.

Ключовими формами та методами демонстрації студентами результатів навчання при поточному контролі є:

- робота в малих групах спільне опрацювання групою студентів окремих проблемних питань з наступною демонстрацією результатів та засвоєння навчального матеріалу;
- презентація - виступи перед аудиторією для висвітлення окремих питань, індивідуальних завдань, реферативних досліджень, захист міні-проектів тощо;
- дискусія - обґрунтування власної позиції у вирішенні проблемних питань;
- кейс-метод - аналіз конкретних ситуацій, що дає змогу наблизити процес навчання до реальної практичної діяльності.

Модульний контроль проводиться з метою оцінки результатів навчання після закінчення логічно завершеної частини лекційних та практично-семінарських занять з певного змістового модуля.

Основною формою модульного контролю є завдання, які включають як і перевірку теоретичних положень курсу, так і розв'язування практичних завдань.

Індивідуальне навчально-дослідне завдання (ІНДЗ) студенти виконують самостійно під керівництвом викладача. Як правило, індивідуальні завдання виконуються окремо кожним студентом.

ІНДЗ є видом поза аудиторної індивідуальної роботи студента навчального, навчально-дослідницького характеру, яке використовується в процесі вивчення програмного матеріалу навчальної дисципліни і завершується оцінюванням. Це завершена теоретична або практична робота в межах навчальної програми курсу, яка виконується на основі знань, вмінь і навичок, отриманих у процесі лекційних, семінарських занять, охоплює тему, декілька тем або зміст навчальної дисципліни в цілому.

Підсумковий контроль зазвичай проводиться у формі усного екзамену, який передбачає перевірку розуміння студентом теоретичного та практичного програмного матеріалу в цілому, здатності комплексно, творчо використовувати накопичені знання та уміння, формувати власне ставлення до певної проблеми, обґрунтовувати свою фахову позицію, розв'язувати практичні задачі тощо.

ТАБЛИЦЯ розподілу балів за підсумковими контрольними заходами та відповідними ваговими коефіцієнтами

	Модуль 1 (поточне опитування)	Модуль 2 (підс. мод. контроль)	Модуль 3 (ІНДЗ)	Модуль 4 (підсумковий контроль)	Підсумкова оцінка
7 семестр Вагові коефіцієнти, %	70	20	10	–	100
Розрахунок оцінки в балах (I сем.)	80	85	90	–	82
8 семестр Вагові коефіцієнти, %	40	20	10	30	100
Розрахунок оцінки в балах	80	85	90	80	82

Приклад розрахунку підсумкової оцінки в балах (7 семестр):

$$O = 80 * 0,7 + 85 * 0,2 + 90 * 0,1 = 82$$

Приклад розрахунку підсумкової оцінки в балах (8 семестр):

$$O = 80 * 0,4 + 85 * 0,2 + 90 * 0,1 + 80 * 0,3 = 82$$

Студенти як відповідальні учасники освітнього процесу дотримуються норм **академічної доброчесності**, усвідомлюють наслідки її порушення, що визначаються **Положенням про академічну доброчесність у Галицькому коледжі імені В'ячеслава Чорновола**.

Письмові роботи, презентації перевіряються на наявність плагіату і допускаються до захисту із коректними текстовими запозиченнями не більше 25%.

Списування під час контрольних заходів та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів).

ПОЛІТИКА ЩОДО ВІДВІДУВАННЯ, ДЕДЛАЙНІВ ТА ПЕРЕСКЛАДАННЯ

Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, відрядження, участь у науково-дослідницьких заходах, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі за погодженням із керівником курсу. Пропущені заняття та незадовільні оцінки (поточний контроль, ПМК) повинні бути відпрацьовані згідно графіку консультацій викладача.

ІНДЗ, ПМК, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (до 10 балів).

До початку сесії студенти повинні виконати усі підсумкові контрольні заходи і отримати по кожному з Модулів 1, 2, 3 не менше 60 балів.

Студент має право оскаржити оцінку, отриману за результатами підсумкового семестрового контролю у формі іспиту (крім незадовільної оцінки). Такі випадки регулюються **Положенням про апеляцію результатів підсумкового контролю знань студентів**. Перескладання незадовільних оцінок здійснюється відповідно до **Порядку ліквідації академічної заборгованості у Галицькому коледжі імені В'ячеслава Чорновола**.

ЛІТЕРАТУРНІ ТА ІНФОРМАЦІЙНІ ДЖЕРЕЛА КУРСУ

1. Афанасьєв М.В., Гондарєва І.В. Управління проектами: Навч.– метод. Посіб. – Х.: ВД «ІНЖЕК», 2007. 272 с.
2. Батенко Л.П., Загородніх О.А., Ліщинська В.В. Управління проектами: Навч. посіб. К.: КНЕУ, 2014. 231 с.
3. **Басюк Т.П., Керанчук Т.Л. Економіка готельно-ресторанного бізнесу: навч. посіб. Київ: НУХТ, 2018. 282 с.**
4. Горик-Чубатюк М. О. Сучасні моделі прийняття управлінських рішень. *Вісник Одеського національного університету. Економіка*. Одеса, 2017. Т. 22, Вип. 7 (60). С. 74-77.
6. **Ковешніков В.С., Мальська М.П., Роглев Х.Й. Організація готельно-ресторанної справи: навч. посіб. Київ: Кондор, 2015. 752 с.**
7. Лезіна А. В. Забезпечення цінності для стейкхолдерів проектів: методичні підходи та аналіз практики. *Вісник Одеського національного університету. Економіка*. Одеса. 2017. Т.22, Вип. 8 (61). С. 71-75.

8. Лігоненко Л. А. Бізнес-модель стартап-проекту: розроблення, тестування та прийняття. *Вісник Одеського національного університету. Економіка*. Одеса. 2017. Т.22, Вип. 8 (61). С. 80-86.

9. Лохман Н. В. Консолідація бізнес-процесів в рамках інноваційної діяльності підприємства. *Економіка. Фінанси. Право*. 2017. № 10. С. 30-37.

10. Мальська М.П. Готельний бізнес: навч. посіб. Київ: Центр навчальної літератури, 2019. 472 с.

11. Тарасюк Г.М. Управління проектами. Навч. посіб. К.: Каравела, 2014. 344 с. 16. 14. Тянь Р.Б., Холод Б.І., Ткаченко В.А. Управління проектами. Підручник. К.: Центр навчальної літератури, 2013. 224 с.

12. Управління діловими проектами. Навч. посіб. К.: Центр навчальної літератури, 2015. 280 с.

13. Бажанова Н., Маркович І. Структурна модель управління корпорацією з узгодження інтересів. *Галицький економічний вісник*. 2020. Том 65. № 4. С. 200-208.

!!! Навчальні посібники, виділені кольором, наявні у бібліотеці коледжу

СХЕМА ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ

7 (3) СЕМЕСТР

	1 тиждень	2 тиждень	3 тиждень	4 тиждень	5 тиждень	6 тиждень	7 тиждень	8 тиждень	9 тиждень	10 тиждень	11 тиждень	12 тиждень
Лекції	Л1	Л1		Л2	Л2		Л3			Л4		
Семінарсько-практичні заняття			С1			С2		С3	С3		С4	С4
Контроль знань			ПО			ПО МК1		ПО	ПО		ПО МК2	ПО ІНДЗ ПК

8 (4) СЕМЕСТР

	1 тиждень	2 тиждень	3 тиждень	4 тиждень	5 тиждень	6 тиждень	7 тиждень	8 тиждень	9 тиждень	10 тиждень	11 тиждень	12 тиждень	13 тиждень	14 тиждень	15 тиждень
Лекції	Л5	Л5	Л6	Л6	Л6	Л7	Л7	Л8	Л8	Л8	Л9	Л9	Л10	Л10	
Семінарсько-практичні заняття		С5	С6	С6	С7	С7	С7	С8	С8	С9	С9	С9	С10	С10	С10
Контроль знань			ПО	ПО	ПО	ПО	ПО МК3	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО ІНДЗ	ПО МК4	ПО ПК

Л1 – лекційне заняття по темі 1

С1 – семінарсько-практичне заняття по темі 1

ПО – поточне опитування

ІНДЗ – індивідуальне навчально-дослідне завдання

ПК – підсумковий контроль (іспит)