

Галицький коледж імені В'ячеслава Чорновола

Відділення економіки та туризму



**ЗАТВЕРДЖУЮ**  
Заступник директора  
з навчальної роботи  
Т.А. Ільчук  
30.08.2019р.

**РОБОЧА ПРОГРАМА  
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**УПРАВЛІННЯ ПРОЄКТАМИ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ  
КОМПЛЕКСІ**

назва навчальної дисципліни

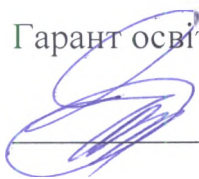
НАЙМЕНУВАННЯ ПОКАЗНИКІВ	ГАЛУЗЬ ЗНАТЬ, СПЕЦІАЛЬНІСТЬ, ОСВІТНІЙ РІВЕНЬ	ХАРАКТЕРИСТИКА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
		денна форма навчання
Кількість кредитів ECTS – 5  Загальна кількість годин – 150 год.	Галузь знань - 24 Сфера обслуговування  Спеціальність - 241 Готельно-ресторанна справа	Обов'язкова
		Мова викладання: українська
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 3 \ 3 год.	Освітній рівень: перший (бакалаврський)	Рік підготовки:
		4-й (2-й)
		Лекції:
		40
		Практичні, семінарські:
50		
Самостійна робота:		
60		
Вид контролю: залік \ екзамен		

Розробник:

**Бажанова Наталія Володимирівна, кандидат економічних наук, старший викладач кафедри готельно-ресторанної справи**

**ПОГОДЖЕНО:**

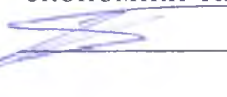
Гарант освітньо-професійної програми



З. Ф. Бриндзя

**ПОГОДЖЕНО:**

Завідувач відділення  
економіки та туризму



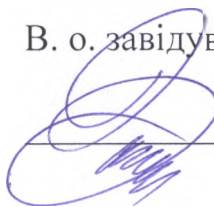
С. Я. Добровольська

**РЕКОМЕНДОВАНО:**

Кафедрою готельно-ресторанної  
справи

протокол № 1 від 29.08.2019р.

В. о. завідувача кафедри



З.Ф. Бриндзя

# 1. МЕТА І ЗАВДАННЯ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ УПРАВЛІННЯ ПРОЄКТАМИ УГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ КОМПЛЕКСІ

Вивчення навчальної дисципліни «Управління проєктами у готельно-ресторанному комплексі» складена відповідно до освітньо-кваліфікаційного рівня бакалавр спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». Предметом вивчення навчальної дисципліни є процеси, функції, задачі і методи управління проєктами. Дисципліна «Управління проєктами у готельно-ресторанному комплексі» має розкрити майбутнім фахівцям ефективну методологію вирішення завдань організації управління проєктами, як процесами здійснення підприємницьких ідей, бізнес програм, 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.

Вивчення дисципліни спирається на досвід освоєння проєктів за кордоном і в умовах України. Міждисциплінарні зв'язки: дисципліна «Управління проєктами у готельно-ресторанному комплексі» має міждисциплінарний характер і базується на теоретичних напрацюваннях і практичному досвіді інших сфер суспільної діяльності – економіки, аналізу, фінансів, психології, основ туризму, готельного господарства та техніко-технологічних дисциплін.

**Метою дисципліни** є формування компетентностей, 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.

**Завдання** дисципліни полягає у формуванні, розвитку та удосконаленні фахових компетентностей, серед яких:

## **Загальні компетентності :**

- Здатність до розуміння соціально-економічних явищ, суспільних процесів і тенденцій науково-технічного прогресу.
- Здатність розуміти і опрацювати ідеї, думки на основі логічних аргументів та перевірених фактів.
- Здатність шляхом самостійного навчання освоювати нові області, використовуючи здобуті знання.
- Здатність застосовувати загальнонауковий методологічний апарат.
- Здатність застосовувати фахові та фундаментальні знання у професійній діяльності.
- Здатність використовувати організаторські навички для планування роботи колективу.

## **Фахові компетентності спеціальності:**

- Здатність володіти базовими поняттями, основами теорії і практики фахової підготовки, вміння їх застосовувати.
- Здатність аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.
- Здатність формувати і реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії (робота в команді).
- Здатність проектувати процес надання основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.
- Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і складати необхідну нормативну документацію на напівфабрикати та готову кулінарну продукцію.
- Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.
- Здатність до застосування сучасних методів автоматизації процесів проектування та виробництва.
- Здатність аналізувати та впроваджувати новітні технології у закладах готельно-ресторанного господарства та управляти рекреаційними комплексами.

Після вивчення навчальної дисципліни студент повинен показати такі **програмні результати навчання:**

- Розуміння та усвідомлення соціально-економічних явищ та суспільно-економічних процесів, тенденцій науково-технічного прогресу.
- Розуміння і опрацювання ідеї, думок на основі логічних аргументів та перевірених фактів.
- Освоювати нові області, використовуючи здобуті знання.
- Уміння застосовувати фахові та фундаментальні знання у професійній діяльності.
- Знання теорії і практики організації готельно-ресторанного господарства.
- Уміння відображати соціальну значущість своєї професії, застосовувати принципи деонтології при виконанні професійних обов'язків.
- Уміння використовувати організаторські навички для планування роботи колективу.
- Демонструвати уміння аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.
- Знання принципів організації роботи закладів готельно-ресторанного господарства та функції їх структур.
- Уміння формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії (робота в команді)
- Уміння розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.
- Уміння проектувати технологічний процес виробництва продукції, складати необхідну нормативну документацію.

- Знання та уміння користуватись різними автоматизованими системами у роботі підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства.

## ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Найменування показників	Спеціальність, освітній рівень	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів ECTS – 5	Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа	Обов'язкова (нормативна) Мова викладання: українська	
Кількість змістових модулів – 3		Рік підготовки:	
Загальна кількість годин – 150 год.	Освітній рівень: перший (бакалаврський)	4-й (I-й)	4-й (II-й)
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 3 год (7 семестр) 3 год (8 семестр)		<b>Лекції:</b>	
		20	20
		<b>Практичні, семінарські:</b>	
		28	22
		<b>Самостійна робота:</b>	
30		30	
<b>Вид контролю:</b> залік, екзамен			

## 2. ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин			
	Денна форма навчання			
	всього	у тому числі		
		л	с	с.р.
1	2	3	5	6
<b>Змістовий модуль I. Загальна характеристика та теоретичні основи управління проєктами в готельно-ресторанному комплексі</b>				
<b>Тема 1.</b> Управління проєктами в системі менеджменту готельно-ресторанного комплексу	15	5	5	6
<b>Тема 2.</b> Обґрунтування проєкту у готельно-ресторанному комплексі	15	5	5	7
<b>Тема 3.</b> Планування проєкту в готельно-ресторанному комплексі	15	5	5	7
<b>Разом за змістовим модулем I.</b>	<b>45</b>	<b>15</b>	<b>15</b>	<b>20</b>
<b>Змістовий модуль II. Формування етапів управління проєктами підприємства у готельно-ресторанному комплексі</b>				
<b>Тема 4.</b> Управління часом виконання проєкту в готельно-ресторанному комплексі	15	5	5	6
<b>Тема 5.</b> Планування ресурсного забезпечення проєкту в готельно-ресторанному комплексі	15	5	5	7
<b>Тема 6.</b> Контролювання виконання проєкту в готельно-ресторанному комплексі	15	5	5	7
<b>Разом за змістовим модулем II.</b>	<b>45</b>	<b>15</b>	<b>15</b>	<b>20</b>
<b>Змістовий модуль III. Основні напрями управління проєктами в готельно-ресторанному комплексі</b>				
<b>Тема 7.</b> Управління ризиками проєктів в готельно-ресторанному комплексі	15	3	3	5
<b>Тема 8.</b> Управління якістю проєкту в готельно-ресторанному комплексі	15	4	4	5
<b>Тема 9.</b> Управління персоналом в проєктах в готельно-ресторанному комплексі	15	4	4	5
<b>Тема 10.</b> Формування стратегії управління проєктами підприємства	15	4	4	5
<b>Разом за змістовим модулем III.</b>	<b>60</b>	<b>15</b>	<b>15</b>	<b>20</b>
<b>РАЗОМ</b>	<b>150</b>	<b>45</b>	<b>45</b>	<b>60</b>

### **3. ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ «УПРАВЛІННЯ ПРОЄКТАМИ У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ КОМПЛЕКСІ»**

#### **Змістовий модуль I. Загальна характеристика теоретичні основи управління проєктами в готельно-ресторанному комплексі**

##### **ТЕМА 1 Управління проєктами в системі менеджменту готельно-ресторанного комплексу**

Мета, завдання, предмет і об'єкт дисципліни. Характеристика управління проєктами: специфічність мети, визначена тривалість, неповторність, комплексність, централізм у керуванні, гнучкість і здатність до змін. Функції та процеси проєктного менеджменту. Піраміда проєктного менеджменту: механізми, інструменти, методи, засоби, функції. Модель управління проєктами готельно-ресторанної організації, як поєднання основних функцій проєктного менеджменту та інструментів їх реалізації. Основні риси проєкту в готельно-ресторанному комплексі. Види проєктів, їх характеристика. Учасники проєкту. Фази життєвого циклу проєкту

##### **ТЕМА 2 Обґрунтування проєкту у готельно-ресторанному комплексі**

Ініціалізація проєкту в готельно-ресторанному комплексі: розробка концепції проєкту, формування ідеї проєкту, попередня проробка цілей та задач проєкту, перед проєктні дослідження перспектив виконання проєкту, заключні проєктні дослідження на основі техніко-економічного, фінансового та загальноекономічного аналізу. Структура проєктного аналізу: технічний аналіз, комерційний аналіз, фінансовий аналіз, екологічний аналіз, організаційний аналіз, соціальний аналіз, економічний аналіз. Прогнозування ефективності проєкту в готельно-ресторанному комплексі.

##### **ТЕМА 3 Планування проєкту в готельно-ресторанному комплексі**

Сутність, мета та завдання ініціалізації проєкту в готельно-ресторанному комплексі. Структура та зміст проєктного завдання. Роль учасників розробки проєктного завдання. Мета і функції проєктного планування в готельно-ресторанному комплексі. Характеристика робіт з планування проєкту. Вимоги до послідовності виконання робіт. Організація планування в готельно-ресторанному комплексі. Методологічні підходи при плануванні проєктів в готельно-ресторанному комплексі: традиційний підхід, схематичний, багатостадійне та багаторівневе планування. Методологія «витрати-час-ресурси», проєкти у контрольованому середовищі. Складові системи планування та контролю проєкту в туризмі: мета, характеристика робіт, сітьове планування, складання бюджету, моніторинг виконання у часі та по витратах, система інформування і прийняття рішень. Компоненти структуризації проєкту в готельно-ресторанному комплексі. Методологія структуризації, її характеристика і значення. Підсистеми робочої структури: кінцеві результати, субпроєкти, робочі модулі, робочі елементи; їх характеристика. Основні ознаки робочого пакета як найнижчого рівня робочої структури. Переваги робочої структури проєкту в готельно-ресторанному комплексі. Створення двоспрямованої структури проєкту на основі поєднання робочої та внутрішньої організаційної структури проєкту. Структуризація затрат. Поєднання робочої, організаційної і затратної структур у три спрямованій структурі проєкту в готельно-ресторанному комплексі і.

#### **Змістовий модуль II. Формування етапів управління проєктами підприємства у в готельно-ресторанному комплексі**



#### **ТЕМА 4    Управління часом виконання проєкту в готельно-ресторанному комплексі**

Планування послідовності робіт при виконанні проєкту в готельно-ресторанному комплексі. Методи календарного планування. Сітьові графіки: основна мета та завдання розробки. Основні принципи побудови та відмінності стрілчастих графіків та графіків передування. Види логічних зв'язків у сітьових графіках. Побудова умовних діаграм. Методологія обчислення параметрів сітьового графіка: ранніх та пізніх строків початку і закінчення, визначення критичного шляху, критичних та некритичних робіт, запасу часу по некритичних роботах. Оцінювання тривалості робіт (проєкту) в готельно-ресторанному комплексі. Моделювання тривалості робіт. Сутність, завдання та види календарних планів. Методологія календарного планування проєктів в готельно-ресторанному комплексі.

#### **ТЕМА 5    Планування ресурсного забезпечення проєкту в готельно-ресторанному комплексі**

Характеристика ресурсів проєкту в готельно-ресторанному комплексі. Особливості планування людських ресурсів. Ресурсні гістограми: сутність, алгоритм побудови, згладжування ресурсних гістограм за умов нестачі ресурсів. Система вимог до джерел забезпечення проєкту в готельно-ресторанному комплексі. Ранжування джерел. Визначення типу контракту. Адміністрування контрактів. План залучення капіталу (джерела фінансування проєкту). Планування проєктних завдань в готельно-ресторанному комплексі. Види затрат по проєкту, методика їх обчислення. Особливості планування витрат у часі. Підходи до скорочення тривалості проєкту з урахуванням витрат по роботах. Планування бюджету у часі.

#### **ТЕМА 6    Контролювання виконання проєкту в готельно-ресторанному комплексі**

Основні елементи контрольного циклу. Інструментарій контролювання проєктів. Контролювання виконання календарних планів та бюджетів підрозділів. Звітність у системі контролю: завдання, принципи побудови, форма подання. Вимірювання та аналіз показників виконання проєкту в готельно-ресторанному комплексі. Інформація, необхідна для звіту з виконання проєкту. Оцінювання перебігу виконання проєкту на основі методу скоригованого бюджету. Обчислення скоригованого бюджету, коефіцієнтів по затратах та часу. Обчислення прогностного часу та витрат по проєкту в готельно-ресторанному комплексі. Види проєктних змін та їх вплив на проєкт та проєктну команду. Процедура внесення змін до проєкту. Оцінювання результатів внесення змін. Основні роботи на етапі завершення проєкту в туризмі. Передача продукту проєкту замовнику. Зміст та призначення заключного внутрішнього звіту. Розпуск проєктної команди.

#### **Змістовий модуль III Основні напрями управління проєктами в готельно-ресторанному комплексі**

#### **ТЕМА 7    Управління ризиками проєктів в готельно-ресторанному комплексі**

Сутність та види проєктних ризиків в готельно-ресторанному комплексі. Причини виникнення та наслідки проєктних ризиків. Фактори, що визначають рівень ризикованості проєкту. Якісний та кількісний аналіз ризиків проєктів в туризмі. Ранжирування ризиків. Можливі стратегії поведінки готелю чи ресторану щодо

ризиків: стратегія усунення ризиків, стратегія розподілу ризиків, стратегія зменшення ризиків, стратегія сприйняття ризиків. Дії компанії в межах кожної стратегії.

## **ТЕМА 8    Управління якістю проєкту в готельно-ресторанному комплексі**

Якість проєктного менеджменту в готельно-ресторанному комплексі щодо відповідності проєктним цілям та вимогам споживачів. Сутність управління якістю проєкту в готельно-ресторанному комплексі. Організаційне забезпечення управління якістю проєкту. Політика в сфері якості готельного та ресторанного продукту. Описання змісту проєкту. Норми та правила забезпечення якості. Планування якості проєкту. Аудит якості проєкту, його види. Контроль показників якості. Проєктування експериментів. Витрати на забезпечення якості. Програма забезпечення якості проєкту. Заходи щодо поліпшення якості. Контролювання якості проєкту: план тестування й приймання компонентів проєкту; інспекція етапів проєкту; контрольні графіки; контрольні списки; діаграми Парето; статистичне моделювання; аналіз тенденцій. Класифікація витрат на забезпечення якості проєкту в готельно-ресторанному комплексі.

## **ТЕМА 9    Управління персоналом в проєктах в готельно-ресторанному комплексі**

Основні сфери та напрями управління персоналом в проєктах в готельно-ресторанному комплексі. Вимоги до проєктного менеджера. Ознаки ефективного проєктного менеджера. Лідерство і делегування повноважень. Стили лідерства. Формування команди проєкту в готельно-ресторанному комплексі. Аналіз і оцінка зацікавлених осіб. Переговори та попереднє призначення в команду. Оптимізація структури персоналу проєкту. Роботи з формування команди. Аналіз ролей членів команди. Стадії розвитку команди. Організація зворотного зв'язку в команді. Навчання членів команди. Удосконалення індивідуальних навичок членів команди. Навчання поведінки в команді. Організаційна культура проєкту в готельно-ресторанному комплексі. Організаційний стиль. Мотивація окремих виконавців та груп. Трансформування системи винагород та визнання. Мотивація функціональних менеджерів. Управління конфліктами в проєкті в готельно-ресторанному комплексі. Критичні сфери поведінки персоналу під час виконання проєкту. Причини конфліктів. Джерела конфліктів. Стратегії запобігання конфліктів.

## **ТЕМА 10    Формування стратегії управління проєктами підприємства**

Поняття стратегії управління проєктами та її роль у економічному розвитку підприємства. Система основних елементів, що формують стратегічний інвестиційний рівень підприємства. Основні групи об'єктів стратегічного управління. Основні задачі розробки стратегії управління проєктами туристичного підприємства. Принципи розробки стратегії управління проєктами, їх характеристика. Стратегічні цілі управління проєктами, вимоги до їх формування. Класифікація стратегічних цілей управління проєктами за визначеними ознаками: за видами очікуваного ефекту, за функціональними напрямками інвестиційної діяльності, за об'єктами стратегічного управління, за спрямованістю результатів, за пріоритетністю значення, за характером впливу на очікуваний кінцевий результат, за спрямованістю відтворювального процесу тощо. Послідовність процесу розробки стратегії управління проєктами, зміст основних його етапів: визначення періоду формування стратегії управління проєктами, дослідження чинників зовнішнього інвестиційного середовища і кон'юнктури

інвестиційного ринку, оцінка сильних і слабких сторін діяльності підприємства, формування стратегічних цілей, вибір стратегічних напрямків та форм інвестиційної діяльності, визначення стратегічних напрямків фінансування проєктів, формування інвестиційної політики по основних аспектах інвестиційної діяльності, розробка системи організаційно-економічних заходів щодо забезпечення реалізації стратегії управління проєктами, оцінка її результативності. Оцінка результативності розробленої стратегії управління проєктами підприємства, її основні параметри.

#### 4. ПОРЯДОК ПОТОЧНОГО ТА ПІДСУМКОВОГО ОЦІНЮВАННЯ

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 засвоєння навчального матеріалу;

презентація – виступи перед аудиторією для висвітлення окремих питань, індивідуальних завдань, реферативних досліджень тощо;

дискусія – обґрунтування власної позиції у вирішенні проблемних питань застосування кримінально-правових норм;

кейс-метод – аналіз конкретних ситуацій, що дає змогу наблизити процес навчання до реальної практичної діяльності; передбачає розв'язування ситуативних задач із застосуванням норм кримінального законодавства.

Результати поточного контролю за семестр визначаються як середня з поточних оцінок за 100-бальною шкалою, відображених у журналах обліку відвідування та успішності академічної групи.

**Модульний контроль** проводиться з метою оцінки результатів навчання після закінчення логічно завершеної частини лекційних та практичних (семінарських) занять з певного змістового модуля.

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

Оцінки з модульного контролю за 100-бальною шкалою відображаються у журналах обліку відвідування та успішності академічної групи і включаються як окремий заліковий модуль до залікового кредиту.

**Індивідуальне навчально-дослідне завдання (ІНДЗ)** – форма організації навчання, яка має на меті поглиблення, узагальнення та закріплення знань, які студенти отримують у процесі навчання, а також застосування цих знань на практиці. Індивідуальні завдання виконують студенти самостійно під керівництвом викладачів. Як правило, індивідуальні завдання виконуються окремо кожним студентом.

ІНДЗ є видом позааудиторної індивідуальної роботи студента навчального, навчально-дослідницького характеру, яке використовується в процесі вивчення програмного матеріалу навчальної дисципліни і завершується оцінюванням.

Метою ІНДЗ є самостійне вивчення частини програмного матеріалу, систематизація, поглиблення, узагальнення, закріплення та практичне застосування знань студента з навчального курсу та розвиток навичок самостійної роботи. ІНДЗ 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.

Оцінювання здійснюється за 100-бальною шкалою, а оцінка включається до залікового кредиту як окремий заліковий модуль.

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

Оцінювання здійснюється за 100-бальною шкалою, а оцінка включається до залікового кредиту як окремий заліковий модуль.

У процесі відповіді виявляються наступні рівні знань: високий, добрий, посередній, недостатній.

**Високий рівень знань: оцінка в межах від 90 до 100 балів.** Ставиться за повні і правильні відповіді студента на усі запитання. При цьому необхідно, щоб студент умів логічно мислити, вільно використовувати набуті теоретичні знання при аналізі проблем науки кримінального права, застосовувати знання з суміжних галузей права, орієнтуватися в системі чинного законодавства та матеріалах судової практики.

**Добрий рівень знань оцінюється у межах 75 – 89 балів.** Студент аргументовано викладає матеріал, висловлює свої міркування з приводу тих чи інших проблем, але припускається певних неточностей та похибок у логіці викладу теоретичного матеріалу. Він володіє базовими правовими термінами, поняттями та категоріями з вказаної теми, але самостійно нездатний аналізувати норми права, застосовувати їх в конкретній правовій ситуації.

**Посередній рівень знань оцінюється в межах 60 – 74 балів.** Студент в основному знає матеріал теми, рекомендовану літературу, але непереконливо відповідає, плутає поняття, додаткові питання викликають невпевненість або відсутність стабільних знань. Відповідаючи на запитання практичного характеру, він виявляє неточності у знаннях, не вміє оцінювати факти та явища, пов'язувати їх із майбутнім фахом.

**Недостатній рівень знань оцінюється в межах до 60 балів.** Студент не опанував зміст теми, вкрай слабо знає рекомендовану літературу, не володіє базовими поняттями, термінами, категоріями. Відсутнє логічне та наукове мислення, практичними навичками не володіє.

## ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ:

За шкалою коледжу	За національною шкалою	За шкалою ECTS
90–100	відмінно	A (відмінно)
85–89	добре	B (добре)
84-75		C (добре)
67–74	задовільно	D (задовільно)
60-66		E (задовільно)
35 – 59	незадовільно	FX (незадовільно з можливістю повторного складання)
0 – 34		F (незадовільно з обов'язковим повторним курсом)

Підсумкова оцінка за 100-бальною шкалою розраховується як середня у відповідності з ваговими коефіцієнтами, величина яких залежить від значення кожного з контрольних заходів, що проводяться під час вивчення навчальної дисципліни.

	Модуль 1 (поточне опитування)	Модуль 2 (підс. мод. контр.)	Модуль 3 (ІНДЗ)	Модуль 4	Підсумкова оцінка
<b>7 семестр</b> Вагові коефіцієнти, %	70	20	10	–	100
Розрахунок оцінки в балах (I сем.)	80	85	90	–	82
<b>8 семестр</b> Вагові коефіцієнти, %	40	20	10	30	100
Розрахунок оцінки в балах (II сем.)	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):**

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

## **ОРГАНІЗАЦІЙНО-МЕТОДИЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ**

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 лекційно-проблемні, індивідуально-диференційовані, особистісно-орієнтовані форми проведення занять та технології, спрямовані на організацію самоосвіти студента.

При проведенні практичних занять використовуються активні форми проведення занять: евристичні бесіди, дискусії, ділові ігри, кейси тощо.

Крім того, така робота повинна бути індивідуалізованою з врахуванням рівня творчих можливостей студента, його навчальних здобутків, інтересів, навчальної активності тощо.

### **Склад методичного забезпечення дисципліни:**

- робоча навчальна програма;
- опорні конспекти лекцій;
- практикум для виконання семінарських та практичних занять;
- матеріали тестового контролю з дисципліни;
- завдання для виконання самостійної роботи та індивідуальних навчально-дослідних завдань;
- завдання для курсових робіт;
- засоби поточного та підсумкового контролю (завдання для підсумкових модульних робіт, перелік питань для проведення залікового та екзаменаційного контролю).

Навчально-методичне забезпечення розміщено в електронному форматі в навчально-інформаційному середовищі коледжу на базі Moodle з відкритим доступом для студентів.

### **Інструменти, обладнання та комп'ютерне забезпечення**

Електронні енциклопедії, довідники, мультимедійні засоби у вільному доступі в Інтернет, комп'ютерні презентації за темами курсу, відкриті державні реєстри.

## Список рекомендованих джерел Основна література

1. Афанасьєв М.В., Гонтарева І.В. Управління проєктами: Навч.– метод.Посіб. – Х.: ВД «ІНЖЕК», 2007. 272 с.
2. Батенко Л.П., Загородніх О.А., Ліщинська В.В. Управління проєктами: Навч.посіб. К.: КНЕУ, 2014. 231 с.
3. Бушуєв С.Д., Бушуєва Н.С., Бабаєв І.А., Яковенко В.Б., Гриша Е.В., Дзюба С.В., Войтенко А.С. Креативныетехнологииуправленияпроєктами и программами: монографія. К.: «Саммит-Книга», 2010. 768 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.
5. Євдокімова О. О. Інноваційна компетентність як професійно важлива риса сучасного фахівця. *Право і безпека*. 2017. № 2. С. 146-152.
6. Завора Т. М. Систематизація підходів до оцінювання соціальної відповідальності бізнесу в Україні. *Економіка. Фінанси. Право*. 2017. № 10. С. 14-18.
7. Кащук К. М. Використання гнучкої методології (Agile) у менеджменті. *Вісник Київського інституту бізнесу та технологій*. Київ. 2018. № 1. С. 64-66.
9. Лезіна А. В. Забезпечення цінності для стейкхолдерівпроєктів: методичні підходи та аналіз практики. *Вісник Одеського національного університету. Економіка*. Одеса. 2017. Т.22, Вип. 8 (61). С. 71-75.
10. Лігоненко Л. А. Бізнес-модель стартап-проєкту: розроблення, тестування та прийняття. *Вісник Одеського національного університету. Економіка*. Одеса. 2017. Т.22, Вип. 8 (61). С. 80-86.
11. Лохман Н. В. Консолідація бізнес-процесів в рамках інноваційної діяльності підприємства. *Економіка. Фінанси. Право*. 2017. № 10. С. 30-37.
12. Управління діловими проєктами. Навч.посіб. К.: Центр навчальноїлітератури, 2015. 280 с.
13. Тарасюк Г.М. Управління проєктами. Навч.посіб. К.: Каравела, 2014. 344 с. 16. 14. Тянь Р.Б., Холод Б.І., Ткаченко В.А. Управління проєктами. Підручник. К.: Центрнавчальноїлітератури, 2013. 224 с.

## Додаткова література

1. Збаразька Л.О., Рижиков В.С., Єрфорт І.Ю., Єрфорт О.Ю. Управління проєктами. Навч.посіб. К.: Центр учбової літератури, 2008. 168 с.
2. Кобиляцький Л.С. Управління проєктами: Навч. посіб. К.: МАУП, 2012. 200с.
3. Козик В. В., Тимчишин І. Є. Практикум з управління проєктами. Навч.посіб. Львів: Видавництво Львівської політехніки, 2012. 180 с.
4. Колтынюк Б.А. Инвестиционные проєкты: Конспект лекций. СПб.: Изд-во Михайлова В.А., 2011. 500 с.
5. Л. В. Ноздріна, В. І. Ящук, О. І. Полотай . Управління проєктами. Підручник – К.: Центр учбової літератури, 2010.
6. Петренко Н. О. Управління проєктами [текст] навч.посіб. К. : «Центр учбової літератури», 2015. 244 с.
7. Разу М.Л., Воропаєв В.И., Якутин Ю.В. и др. Управление программами и проєктами: модульная программа для менеджеров «Управление развитием организации». Модуль 8. М.: ИНФРА-М, 2015. 320с.



8. Савчук В.П., Прилипка С.Н., Величко Е.Г. Анализ и разработка инвестиционных проектов. К.: Абсолют-В, Эльта, 2009.
9. СабинаПайпе. Проектный менеджмент: ускоренный курс. М.: Дело и Сервис. 2015. 192 с.
10. Управління діловими проектами. Навч.посіб. К.: Центр навчальної літератури, 2015. 280 с.
11. Тарасюк Г.М. Управління проектами. Навч.посіб. К.: Каравела, 2014. 344 с.
12. Тянь Р.Б., Холод Б.І., Ткаченко В.А. Управління проектами. Підручник. К.: Центр навчальної літератури, 2013. 224 с

### Інформаційні ресурси

Назва ресурсу або організації	Електронна адреса
<b>Веб-сайти наукових установ</b>	
Конституція України	<a href="http://tourlib.net/zakon/constitution.htm">http://tourlib.net/zakon/constitution.htm</a>
Законодавство України	<a href="http://zakon1.rada.gov.ua/laws/main">http://zakon1.rada.gov.ua/laws/main</a>
Міністерство освіти і науки України	<a href="http://www.mon.gov.ua/index.php/ua/">http://www.mon.gov.ua/index.php/ua/</a>
Офіційний сайт наукової діяльності Національної академії ім. Я. Мудрого	<a href="http://nulau.org.ua/index.php?r=biblio">http://nulau.org.ua/index.php?r=biblio</a>
Національна бібліотека України імені В.І. Вернадського	<a href="http://www.nbu.gov.ua/">http://www.nbu.gov.ua/</a>
Харківська державна наукова бібліотека	<a href="http://korolenko.kharkov.com/">http://korolenko.kharkov.com/</a>
Національна парламентська бібліотека України	<a href="http://www.nplu.kiev.ua/">http://www.nplu.kiev.ua/</a>
Наукова бібліотека ім.М. Максимовича Київського національного університету імені Тараса Шевченка	<a href="http://lib-gw.univ.kiev.ua/">http://lib-gw.univ.kiev.ua/</a>
The Standard forPortfolio Management	<a href="http://www.pmprofy.ru">http://www.pmprofy.ru</a> . <a href="http://www.management.com.ua">http://www.management.com.ua</a>