



**ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ**
**ФАКУЛЬТЕТ РЕСТОРАННО-ГОТЕЛЬНОГО ТА
ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ**
КАФЕДРА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ
СИЛАБУС (SYLLABUS)

Назва курсу	УПРАВЛІННЯ ПРОЕКТАМИ В ГОТЕЛЬНОМУ ТА РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ/ PROJECT MANAGEMENT IN HOSPITALITY AND RESTAURANT BUSINESS	
Сторінка курсу в системі дистанційного навчання	dist. knute.edu.ua	
Консультації	Відповідно до графіку індивідуальних консультацій, що розмішений на офіційному сайті ДТЕУ (сторінка кафедри готельно-ресторанного бізнесу). Інформація доступна за посиланням: https://knute.edu.ua/file/MjAxODk=/a36bfc7a5a4d006d6aaece2f96a0f77d.pdf	
Викладачі	Бойко Маргарита Григорівна Кулик Марія Володимирівна	
Профайл викладачів	Бойко Маргарита Григорівна https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=39612 Кулик Марія Володимирівна https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=39734	
		
Контакти	м. Київ, вул. Кіото, 19 ауд. 536 (044) 531-48-09	
E-mail:	m.boyko@knute.edu.ua m.kulyk@knute.edu.ua	

Коротка анотація до курсу: У готельному та ресторанному середовищі України активно реалізуються проекти, що зумовлює необхідність формування у студентів портфелю фахових компетентностей, які дозволять здійснювати управління ними для досягнення цілей господарської діяльності.

Мова викладання: українська

Освітній ступінь: магістр // master

Спеціальність: 241 «Готельно-ресторанна справа»

Освітня програма: Міжнародний готельний і ресторанный бізнес / International hotel and restaurant business

2. Мета та цілі курсу - є формування у здобувачів вищої освіти теоретичних знань та практичних навичок щодо управління проектами, спрямованих на посилення ринкових позицій суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу на основі ініціювання та реалізації різних видів проектів, актуальних для сфери гостинності.

Предметом дисципліни є фундаментальні основи управління проектами, методичні та прикладні основи їх імплементації у господарську діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

3. Результати навчання. Процес опанування дисципліни «Управління проектами в готельному та ресторанному бізнесі» передбачає набуття таких фахових компетентностей як:

- проектування системи управління проектами об'єктів готельного і ресторанного бізнесу;
- розроблення процедур та методів контролю реалізації проектів об'єктів готельного і ресторанного бізнесу;
- організації командної роботи щодо реалізації проектів на основі принципів формування команди;
- оцінки умов та наслідків управлінських рішень щодо реалізації проектів об'єктів готельного і ресторанного бізнесу;
- управління змінами за наслідками ініціації та реалізації проектів;
- застосування кількісних та якісних методів обґрунтування проекту для прийняття обґрунтованих управлінських рішень щодо; управління часом розробки і реалізації проекту; управління ресурсами проекту та його вартістю;
- використання міжнародних стандартів управління проектами;
- здійснення діагностики ринкових та специфічних ризиків проекту у готельному і ресторанному бізнесі;
- розробки бізнес-плану, здійснення техніко-економічного обґрунтування проекту та забезпечення його реалізації;
- підвищення ефективності управління ресурсним забезпеченням проекту;

Дисципліна «Управління проектами в готельному та ресторанному бізнесі», як основна компонента освітньої програми, забезпечує оволодіння студентами загальними та фаховими компетентностями і досягнення ними програмних результатів навчання:

Номер в освітній програмі	Зміст компетентності	Номер теми, що розкриває зміст компетентності
<i>Загальні компетентності за освітньою програмою</i>		
ЗК1	Здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів)	6-8
ЗК2	Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел	3-5
ЗК3	Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей	1,7
ЗК 4	Здатність працювати в команді	6-9
ЗК 5	Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології	2-3
ЗК 6	Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні	5-7

ЗК 7	Здатність приймати обґрунтовані рішення	
ЗК8	Здатність працювати в міжнародному контексті	
<i>Спеціальні компетентності за освітньою програмою</i>		
СК1	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, зокрема у міжнародному середовищі	1
СК 2	Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування крос-культурних особливостей функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, зокрема у міжнародному середовищі	6,7
СК3	Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, зокрема у міжнародному середовищі	2, 6-9
СК4	Здатність створювати і впроваджувати продуктивні, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, зокрема у міжнародному середовищі	6-7
СК5	Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу	6-9
СК6	Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами, зокрема з урахуванням національних особливостей	2
СК7	Здатність до підприємницької діяльності, зокрема у міжнародному середовищі	2, 10
СК8	Здатність розробляти антикризові програми корпорацій, готельних та ресторанних мереж, суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.	4-6
СК9	Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг	1,2
СК11	Здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу.	7
СК12	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.	10
<i>Програмні результати навчання за освітньою програмою</i>		
РН1	Розробляти і приймати ефективні рішення з питань розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу,	7

	<i>враховуючи цілі, ресурси, обмеження та ризики, забезпечувати їх реалізацію, аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та імовірні наслідки їх впливу.</i>	
<i>PH2</i>	<i>Вільно спілкуватись усно і письмово українською та англійською мовами при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері готельно-ресторанного бізнесу</i>	3-5
<i>PH3</i>	<i>Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі</i>	6-8
<i>PH4</i>	<i>Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг</i>	3-5
<i>PH5</i>	<i>Оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи з невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень</i>	6-9
<i>PH6</i>	<i>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</i>	7
<i>PH7</i>	<i>Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій)</i>	6-8
<i>PH8</i>	<i>Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення.</i>	1-2
<i>PH9</i>	<i>Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення для розв'язання задач управління основними та допоміжними бізнес-процесами суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</i>	1-2
<i>PH10</i>	<i>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</i>	6-9
<i>PH11</i>	<i>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</i>	1
<i>PH12</i>	<i>Зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються</i>	6-9

4. Обсяг курсу Дисципліна «Управління проектами в готельному та ресторанному бізнесі» містить 6 кредитів ECTS. Загальна кількість годин 180 з них 34 – лекцій, 34 – практичних і 112 – самостійної роботи студентів.

5. Пререквізити – Вивчення дисципліни базується на знаннях з таких дисциплін, як: «Міжнародний бізнес», «Revenue менеджмент».

6. Технічне й програмне забезпечення /обладнання – Вивчення дисципліни передбачає використання комп'ютерної техніки та програмних продуктів (візуальних засобів моделювання)

7. Календарно-тематичний план (схема вивчення курсу)

Назва теми	Кількість годин				Форми контролю
	Всього годин / кредитів	з них			
		Лекції	Практичні (семинарські) заняття / МК	Самостійна робота	
Тема 1. Теоретичний базис дисципліни управління проектами в готельному та ресторанному бізнесі	18	4	2	12	Т, О, П, ІТЗ
Тема 2. Обґрунтування проекту в готельному та ресторанному бізнесі	18	4	2	12	Т, О, Д
Тема 3. Планування проекту в готельному та ресторанному бізнесі	18	4	4	10	Т, О, ВПЗ
Тема 4. Управління часом виконання проекту в готельному та ресторанному бізнесі	18	4	4	10	Т, О, П, ВПЗ
Тема 5. Управління ресурсним забезпеченням проекту в готельному та ресторанному бізнесі	18	2	4	12	Т, О, П, ІТЗ
Тема 6. Управління людськими ресурсами проекту	18	2	4	12	Т, О, П, ІТЗ
Тема 7. Управління вартістю проекту в готельному і ресторанному бізнесі	18	2	4	12	Т, О, Д
Тема 8. Управління ризиками проекту в готельному і ресторанному бізнесі	18	4	2	12	Т, О, ВПЗ
Тема 9. Управління якістю проекту в готельному і ресторанному бізнесі	18	4	4	10	Т, О, ІТЗ
Тема 10. Контролювання проекту в готельному та ресторанному бізнесі	18	4	4	10	О, ВПЗ, Д
Підсумковий контроль - екзамен письмовий					
Всього	180 / 6	34	34	112	

УМОВНІ ПОЗНАЧЕННЯ:

О – опитування;

Д – диспут;

Т – тестування;

ВЗ – вирішення завдань;

ВПЗ – вирішення практичних завдань;

КПР – контрольна письмова робота.

8. Система оцінювання та вимоги

Підсумкова модульна оцінка за семестр є сумою оцінок, отриманих студентом за виконання практичних завдань та оцінки модульного контролю. Екзаменаційна оцінка є результатом виконання екзаменаційного іспиту. Робочою програмою передбачено:

17 практичних, загальна сума балів за виконання роботи складає 85 балів, модульна оцінка 15 балів. Усього – 100 балів.

Максимальна екзаменаційна оцінка становить 100 балів.

9. Рекомендована література:

1. Нормативно-законодавчі акти

1. ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства»
2. ДСТУ 4269:2003 «Класифікація готелів».
3. ДСТУ 4268:2003 «Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги.»
6. ДБН В.2.2-25:2009 Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства).
7. ДБН В.2.2-11-2002. Підприємства побутового обслуговування.
8. ДБН В.2.2-20-2008 Споруди і будинки. Готелі.
9. ДСТУ 3413-96 "Система сертифікації УкрСЕПРО. Порядок проведення сертифікації продукції".
10. ДСТУ ISO 9004-2-96 Управління якістю та елементи системи якості. Частина 2. Настанови щодо послуг. - Чинний від 01.07.97.

Основний

13. *HORECA: навч. посіб.: у 3 т. Т.1. Готелі/ За ред.. А.А. Мазаракі .-К.:КНТЕУ.-2016 -348 с.*
14. *HoReCa: навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл.: у 3-х т. т.2 : Ресторани / за ред. А.А.Мазаракі; авт.: А.А.Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін. – Київ : КНТЕУ, 2017. – 312 с.*
15. Єгорченков О. В., Єгорченкова Н. Ю., Катаєва Є. Ю. *Азбука управління проектами. Планування : навч. посіб. Київ : КНУ ім. Т.Шевченка, 2017. - 117с.*
16. Тарасюк Г. М. *Управління проектами в туризмі. — Житомир: ЖДТУ, 2012. — 420 с.*
17. *Управління проектами : навч. посіб. для вивчення дисципліни для магістрів галузі знань 07 «Управління та адміністрування» спеціальності 073 «Менеджмент» спеціалізації: «Менеджмент і бізнес-адміністрування», «Менеджмент міжнародних проєктів», «Менеджмент інновацій», «Логістика» / уклад. : Л.Є. Довгань, Г.А. Мохонько, І.П. Малик. К. : КПІ ім. Ігоря Сікорського, 2017. 420 с.*

Додатковий

18. Батенко Л. П., Загородніх О. А., Ліщинська В. В. *Управління проектами: Навч. посібник. — К.: КНЕУ, 2009. — 231 с.*
19. *Інформаційні технології та інновації в економіці, управлінні проектами і програмами : монографія / за заг. ред. В.О. Тимофєєва, І.В. Чумаченка. Харків: ХНУРЕ, 2016. – 402 с*
24. *Керівництво з управління інноваційними проектами і програмами організацій: монографія //Переклад на українську мову під редакцією проф. Ярошенка Ф.О. / К.: Новий друк, 2014. – 160 с.*
25. *Клевцєвич Н.А., Сментина Н.В. Управління інфраструктурними проектами: навч. посіб. Київ : Кондор, 2017.- 169 с.*
26. *Дуг ДеКарло. eXtreme Project Management. Екстремальне управління проектами. - М.: Компанія р.м.Office. 2015. - 588 с*
27. *Мельниченко С.В. Інформаційні технології в туризмі: теорія, методологія практика : монографія. / С.В. Мельниченко. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2007. – 493 с .*
28. *Мельниченко С.В., Шеєнкова К.А. Управління бізнес-процесами в туризмі : монографія / С.В. Мельниченко, К.А. Шеєнкова. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2015. – 270 с.*
29. *Рач В. А. Управління проектами: практичні аспекти реалізації стратегій регіонального розвитку : навч посіб. / В. А. Рач, О. В. Россошанська, О. М. Медведєва ; за ред. В. А. Рача. – К. : К.І.С., 2012. – 276 с.*

30. Управління проектами розвитку : навчально-методичний посібник / [Т.І. Євтухова, Ю.В. Легенько Р.І. Міщенко та ін.]. – Київ : ДП «Укртехінформ», 2013. – 291 с.
31. Billingham V. Project Management: How to Plan and Deliver a Successful Project.– Studymates Ltd; Ill edition, 2013.–172 p.
32. Extreme project management: using leadership, principles, and tools to deliver value in the face of volatility/by Doug DeCarlo; foreword by James P. Lewis; afterword by. Robert K. Wysocki.— 1st ed. p. cm.—(The Jossey-Bass business & management series) 2014.– 555 p
33. Lewis J. Fundamentals of Project Management.– Publisher: AMACOM; Fourth Edition edition, 2012.– 202 p.

Інтернет-джерела

34. Різник В. В. Історичні аспекти виникнення та становлення управління проектами як окремої галузі менеджменту [Електронний ресурс] / В. В. Різник. – Режим доступу : http://archive.nbuv.gov.ua/portal/soc_gum/evu/2011_17_2/Riznyk.pdf
35. Стратегія інноваційного розвитку України на 2010–2020 роки в умовах глобалізаційних викликів [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://kno.rada.gov.ua/komosviti/control/uk/doccatalog/list?currDir=48718>
36. Тверезовська Н. Т. Управління проектами: стан і перспективи розвитку [Електронний ресурс] /Н. Т. Тверезовська, В. А. Кищенко. – Режим доступу : http://archive.nbuv.gov.ua/portal/soc_gum/VChdpu/ped/2012_100/Tverez3.pdf
37. Kumar V. S. Program Management Offices In The Public Sector [Електронний ресурс] / Kumar Victoria S. / Project Management Institute. – 2012. – Режим доступу : <http://www.pmi.org/learning/programmanagement-offices-public-sector-7201>.
38. Portfolio Management Making the Most of Limited Resources: Harnessing Program Management To Empower State and Local Governments [Електронний ресурс]. – VA : RG Perspective. – 2013. – Режим доступу : <https://www.robbsingioia.com/downloads/perspectives/pm-making-the-most.pdf>.

Рекомендовані версії комп'ютерних програм

Програмне забезпечення Fidelio
 Програмне забезпечення Iiko
 Програмне забезпечення R-Keeper
 Програмне забезпечення Project Expert
 Програмне забезпечення організації простору Iplan.
 Програмне забезпечення організації простору MeetingTrak.
 Програмне забезпечення організації простору MeetingPro.
 Програмне забезпечення для роботи з клієнтами ТРАКО.
 Програмне забезпечення для роботи з клієнтами Terrasoft CRM