

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

“Управління проєктами у готельно-ресторанному бізнесі”

Рівень вищої освіти – другий (магістерський) рівень

Ступінь вищої освіти – магістр

Галузь знань - 24 “Сфера обслуговування”

Спеціальність - 241 “Готельно-ресторанна справа”

Освітня програма – Готельно-ресторанна справа

Кількість кредитів – 3 – 90 год., із них: аудиторних - 30 год.; самостійної роботи студента – 60 год.

Форма навчання – денна

Рік підготовки – 5, семестр – 9

Компонент освітньої програми – обов’язкова.

Дні занять – відповідно до розкладу.

Консультації – відповідно до графіку навчального процесу.

Мова викладання – українська.

Керівник курсу:

Гузар Уляна Євгенівна – кандидат економічних наук, доцент, доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу.

Контактна інформація:

Адреса: 79007, вул. Костюшка, 11, м. Львів. ауд. 120, e-mail: ulyna1@ukr.net

Опис дисципліни

Протягом останнього десятиліття у великих містах України можна спостерігати стрімкий розвиток готельного бізнесу. Приходять великі міжнародні мережі, так само зростає число невеликих приватних готелів і реконструюються старі радянські готелі. Проєктів у готельній сфері стає все більше, особливо напередодні великих заходів та знакових подій. Менеджери управління проєктами стикаються з такою проблемою, як правильне використання і збалансування трьох основних чинників реалізації проєктів, які представляють собою кошти, якість і терміни.

Метою дисципліни - 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 студентам знань з основ управління проєктами і навчання методиці складання, планування та аналізу проєктів.

Предметом вивчення є процеси, функції, задачі і методи управління проєктами.

Основними завданнями вивчення дисципліни є: забезпечення науково-методичного підґрунтя опанування студентами основних інструментів управління

проектами готельної та ресторанної організації, розробка і обґрунтування поняття управління проекту; визначення цілей проекту; оцінка ефективності проекту з урахуванням фактора ризику і невизначеності; розробка кошторису і бюджету проекту.

Навчальний контент

Назви змістових тем	Розподіл годин				Результати навчання. Знати:
	разом	л	с	с.р.	
Тема 1. Управління проектами в системі менеджменту готельної та ресторанної організації	10	2	1	7	зміст процесу «управління проектами»; основні категорії; модель управління проектами в готельно-ресторанному бізнесі
Тема 2. Обґрунтування проекту в готельному та ресторанному господарстві	8	2	1	5	розробку концепції проекту; структуру проектного аналізу; прогнозування ефективності проекту в готельно-ресторанному бізнесі
Тема 3. Планування проекту в готельному та ресторанному господарстві	9	2	2	5	сутність, мету та завдання ініціалізації проекту; методологічні підходи при плануванні проектів в готельно-ресторанному бізнесі; компоненти структуризації проекту в готельно-ресторанному бізнесі
Тема 4. Управління часом виконання проекту в готельному та ресторанному господарстві	9	2	2	5	методи календарного планування; методологію обчислення параметрів сітьового графіка; моделі тривалості робіт
Тема 5. Планування ресурсного забезпечення проекту в готельному та ресторанному господарстві	8	1	1	6	особливості планування людських ресурсів; вимоги до джерел забезпечення проекту в готельно-ресторанному бізнесі; види затрат по проекту, методика їх обчислення; підходи до скорочення тривалості проекту
Тема 6. Контролювання виконання проекту в готельному та ресторанному господарстві	8	1	1	6	основні елементи контрольного циклу; показники виконання проекту в готельно-ресторанному бізнесі; основні роботи на етапі завершення проекту
Тема 7. Управління ризиками проектів в готельному та ресторанному господарстві	8	1	1	6	причини виникнення та наслідки проектних ризиків; можливі стратегії поведінки готелю чи ресторану щодо ризиків
Тема 8. Управління якістю проекту в готельному та ресторанному господарстві	8	1	1	6	- організаційне забезпечення управління якістю проекту; норми та правила забезпечення якості; заходи щодо поліпшення якості
Тема 9. Управління персоналом в проектах в готельному та ресторанному господарстві	11	2	2	7	вимоги до проектного менеджера; стадії розвитку команди; елементи організаційної культури проекту в готельно-ресторанному бізнесі; стратегії запобігання конфліктів

Тема 10. Формування стратегії управління проектами підприємства	11	2	2	7	принципи розробки стратегії управління проектами; послідовність процесу розробки стратегії управління проектами; методи оцінки результативності розробленої стратегії управління проектами
Усього годин	90	16	14	60	

Формування програмних компетентностей

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти мають досягти таких результатів навчання:

1) загальні компетентності:

ЗК7. Вміння використовувати психологічні закономірності управління та динаміки конфліктів для аналізу конкурентних управлінських ситуацій та різні методи конструктивного розв'язання конфліктів в управлінні організаціями.

ЗК9. Здатність аналізувати та формулювати висновки для різних типів управлінських задач, уміння розробляти проекти та керувати ними.

2) фахові компетентності:

ФК5. Здатність застосовувати різні методи та інструментарій стратегічного менеджменту для прийняття обґрунтованих управлінських рішень.

ФК11. Здатність застосовувати різні методи та інструментарій для прийняття науково обґрунтованих управлінських рішень, вміння ідентифікувати агентів стратегічних змін в організації та визначати шляхи подолання опору змінам з урахуванням розвитку галузі та впливу конкурентного середовища.

ФК16. Уміння застосовувати креативні підходи до розробки комплексу стратегій готелів та ресторанів щодо просування їх продуктових брендів, а також розробляти плани щодо їх реалізації.

Програмні результати навчання:

РН5. Здатність визначати стратегічні цілі управління діяльністю організації з урахуванням основного виду її економічної діяльності, уміння застосовувати систему законодавства щодо удосконалення форм господарювання.

РН6. Здатність здійснювати управління підприємством індустрії гостинності; знати основні чинники, які впливають на процес прийняття управлінських рішень.

РН8. Оцінювати і прогнозувати потреби населення у готельно-ресторанних ресурсах та оцінювати інноваційно-технологічні ризики у готельно-ресторанній сфері.

РН 18. Вміти розробляти техніко-економічне обґрунтування та бізнес-план проекту у сфері гостинності; здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

РН23. Ініціювати інноваційні комплексні проекти, проявляти лідерство під час їх реалізації. Вміти проводити комплексний аналіз діяльності підприємства, його зовнішнього та внутрішнього середовища, визначати рівень його

конкурентоспроможності, надавати пропозиції щодо формування нових конкурентних переваг підприємств готельно-ресторанного бізнесу.

Політика курсу

Політика щодо дедлайнів та перескладання: Семінарські та практичні роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (55% від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Перескладання (дострокове складання) окремих робіт чи курсу загалом відбувається з дозволу деканату за наявності поважних причин.

Політика щодо академічної доброчесності: Списування під час написання модульної контрольної роботи та іспиту заборонене. Мобільні пристрої не дозволяється використовувати на лекційних та семінарських заняттях, а лише під час виконання практичних робіт. Виконання індивідуальної роботи – обов'язкове.

Якщо поточне оцінювання та модульна контрольна робота здійснюється студентами на дистанційній платформі Moodle, то студенти мають можливість один раз скласти завдання, дедлайн яких чітко встановлений параметрами програми.

Політика щодо відвідування: Відвідування занять є одним із компонентів оцінювання студента та при відсутності пропусків на лекційних заняттях студенту нараховуються додаткових 5 балів. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, працевлаштування, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі за погодженням із керівником курсу.

Оцінювання

Оцінювання знань студентів проводиться за 100-бальною шкалою, яка включає в себе поточний та підсумковий контроль знань.

Поточне оцінювання знань студентів з дисципліни «Управління проєктами у готельно-ресторанному бізнесі» здійснюється за 30-бальною системою на основі комплексного підходу з використанням рейтингової оцінки знань студентів. Поточні 20 балів студенти мають змогу отримати протягом вивчення курсу дисципліни (10 балів з 10 - проходження двох безкоштовних on-line курсів від компанії Google. Режим доступу: <https://learndigital.withgoogle.com/digitalworkshop-ua>, по 5 балів кожен).

Виконання **індивідуального завдання**, суть якого полягає в розробці та реалізації проєкту (20 балів).

Модульний контроль знань включає написання модульної контрольної роботи. Максимальне оцінювання роботи – 10 балів.

Підсумковий контроль – іспит, оцінюється за 50-бальною системою відповідно до екзаменаційних білетів у письмовій або усній формах.

До залікової відомості вноситься сумарна кількість балів отриманих на основі поточного, модульного контролю, виконання індивідуального завдання та підсумкового контролю знань.

Оцінювання якості знань студентів здійснюється відповідно до: Положення ЛДУФК - <http://ldufk.edu.ua/index.php/navchalna-robota.html>, Робочої програми - <http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/26959>.

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Базова:

1. Басюк Т.П., Керанчук Т.Л. Економіка готельно-ресторанного бізнесу: навч. посіб. Київ: НУХТ, 2018. 282 с.
2. Горик-Чубатюк М. О. Сучасні моделі прийняття управлінських рішень. Вісник Одеського національного університету. Економіка. Одеса, 2017. Т. 22, Вип. 7 (60). С. 74-77.
3. Ковешніков В.С., Мальська М.П., Роглев Х.Й. Організація готельно-ресторанної справи: навч. посіб. Київ: Кондор, 2015. 752 с.
4. 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.
5. Лохман Н. В. Консолідація бізнес-процесів в рамках інноваційної діяльності підприємства. Економіка. Фінанси. Право. 2017. № 10. С. 30-37.
6. Мальська М.П. Готельний бізнес: навч. посіб. Київ: Центр навчальної літератури, 2019. 472 с.
7. Петренко Н. О. Управління проєктами [текст] навчальний посібник. / Н. О. Петренко, Л. О. Кустріч, М. О. Гоменюк. – К. : «Центр учбової літератури», 2015. – 244 с.
8. Разу М.Л., Воропаев В.И., Якутин Ю.В. и др. Управление программами и проектами: 17-модульная программа для менеджеров «Управление развитием организации». Модуль 8. – М.: ИНФРА-М, 2015. – 320с.
9. Сабина Пайпе. Проектный менеджмент: ускоренный курс. – М.: Дело и Сервис. – 2015. – 192 с.
10. Управління діловими проєктами. Навчальний посібник. К.: Центр навчальної літератури, 2015. – 280 с.

Додаткова:

11. A Guide to the Project Management Body of Knowledge/ Third Edition (PMBOK® Guide) an American National Standard ANSI/PMI 99-001-2014.
12. The Standard for Portfolio Management - Second Edition. PMI, 2014.