

КЛАСИЧНИЙ ПРИВАТНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

СИЛАБУС

навчальної дисципліни

«УПРАВЛІННЯ ПРОЕКТАМИ В ГОТЕЛЬНОМУ ТА РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ»

КОНТАКТНА ІНФОРМАЦІЯ ТА ТЕХНІЧНОЇ ДОПОМОГА

(включаючи електронну пошту, робочий час / місцезнаходження тощо).

Викладач	Кіктенко Оксана Володимирівна
Контактний тел.	+38(066)218-22-10 (телефон викладача)
E-mail:	ovkiktenko@gmail.com
Сторінка курсу на сайті підтримки навчальних програм КПУ	http://www.zhu.edu.ua/cpu_edu/course/view.php?id=4907
Консультації	Очні консультації: за графіком консультацій викладача (щосереди з 11.00 до 12.00, щочетверга з 13.00 до 14.00), а. 413, головний корпус КПУ Консультації off-line: шляхом повідомлення на сторінці навчальної дисципліни сайту підтримки навчальних програм КПУ http://www.zhu.edu.ua/cpu_edu/message "

АНОТАЦІЯ

Навчальна дисципліна «Управління проектами в готельному та ресторанному бізнесі» призначена для здобувачів другого рівня вищої освіти (магістр) відповідно до ОПП підготовки магістрів рівня галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

Навчальна дисципліна спрямована на формування фахових компетентностей щодо необхідних для успішного вирішення організаційно-управлінських завдань у сфері проектної діяльності, створення нових структур організації і груп організацій з урахуванням методів проектування спрямованих на вдосконалення управління і підвищення ефективності функціонування суб'єктів туристичного, готельного і ресторанного бізнесу. Навчальна дисципліна «Управління проектами готельному та ресторанному бізнесі» має на меті розкрити майбутнім фахівцям ефективну методологію вирішення завдань організації управління проектами, як процесами здійснення підприємницьких ідей, бізнес-програм, змін вихідного становища будь-якої виробничої системи, пов'язаних з інвестуванням.

Предметом вивчення є система принципів та методів розробки та реалізації управлінських рішень, пов'язаних із здійсненням інвестиційної діяльності та прийняття управлінських рішень з питань обґрунтування, розробки, реалізації проектів в туристичній готельній і ресторанній сфері.

Завдання навчальної дисципліни полягають в опануванні основних понять та навичок для управління закладами туристичної індустрії гостинності, вивченні сутності та сфери

стратегічного маркетингу, дослідженні впливу маркетингового середовища на стратегічну діяльність підприємств, формуванні вмінь маркетингового стратегічного аналізу, розробленні маркетингових стратегій та інноваційної політики, які спрямовані на задоволення потреб споживачів послуг

Самостійна робота слухачів полягає в автономному засвоєнні навчального матеріалу у зручний час, вільний від обов'язкових навчальних занять, без обов'язкової участі викладача, а також у підготовці до практичних занять. Консультації призначені для роз'яснення аспірантам теоретичних або практичних питань і відбуваються за згодою з викладачем в асинхронній або синхронній формі.

Засвоєння навчального матеріалу перевіряється за допомогою поточного контролю, який здійснюється на практичних заняттях у формі усних відповідей та самостійних робіт, перевірки виконання індивідуальних домашніх завдань. Для визначення результатів модульного та підсумкового контролю використовується система накопичення балів, яка стимулює систематичну роботу здобувача протягом семестру.

Підсумковий семестровий контроль – здійснюється у формі іспиту відповідно до графіка освітнього процесу, шляхом визначення ступеню засвоєння здобувачем навчальної дисципліни за результатами виконання обов'язкових завдання поточного (модульного) контролю.

ФОРМАТ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Всього кредитів	Всього годин	Аудиторних годин	У тому числі			Сам. робота
			Лекц.	Лабор.	Семін. (практ.)	
3	90	30	36	-	18	54

ОЗНАКИ ДИСЦИПЛІНИ

Курс (рік навчання)	Семестр	Цикл підготовки	Нормативна/ вибіркова
1	2	професійна	нормативна

МЕТА ТА ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Мета навчальної дисципліни

Забезпечити студентів теоретичними знаннями та практичними навичками з питань розробки та управління проектами в готельно-ресторанній індустрії. Оволодіння системою теоретично-методологічних поглядів на розуміння специфіки обґрунтування і розробки проектів в туристичній, готельній і ресторанній сфері, набуття вмінь і навичок для здійснення ефективного управління процесами їх реалізації, засвоєння методології та відповідного інструментарію, необхідних для успішного управління проектами, а також набуття навиків адаптації та впровадження проектних рішень у практичній діяльності.

Завдання навчальної дисципліни

Завданням навчальної дисципліни "Управління проектами в готельному та ресторанному бізнесі" є формування у студентів теоретичних знань та практичних навичок з управління проектами, зокрема їх планування, реалізації та контролю. Студенти повинні навчитися використовувати методи розробки проектної документації, планування ресурсів та часу, оцінки ризиків та управління ними. Крім того, дисципліна спрямована на розвиток умінь ефективного

управління командою проекту, а також опанування технологій моніторингу та контролю за виконанням проектних завдань.

У результаті вивчення дисципліни здобувачі повинні знати:

- засвоїти основні теоретичні, методичні та організаційні основи проектного менеджменту;
- оволодіти методами управління проектами на всіх фазах життєвого циклу проекту;
- ознайомитися з особливостями, принципами та задачами проектного менеджменту у сфері туризму, готельного та ресторанного господарства;
- ознайомитися з можливостями найбільш поширених в Україні перспектив реалізації проектів в туризмі, готельному та ресторанному господарстві;
- набути практичних навичок проектних заявок та управління проектами в туризмі, готельному та ресторанному господарстві;
- отримати практичні навички організації, планування, контролю та регулювання процесів управління проектами;
- навчитися застосовувати набуті знання з управління проектами при здійсненні проектів інформатизації соціально-економічних об'єктів сфери послуг, реінжинірингу бізнес-процесів, консалтингових проектів, пов'язаних із впровадженням інформаційних технологій тощо.

Після вивчення дисципліни студенти повинні вміти:

- розробляти та планувати проекти у сфері гостинності, визначаючи їхні основні етапи, цілі та ресурси.
- ефективно управляти командою проекту, розподіляти ролі та обов'язки між учасниками, забезпечуючи продуктивну взаємодію.
- оцінювати та управляти ризиками, що виникають у процесі реалізації проектів, розробляючи стратегії для мінімізації можливих проблем.
- використовувати сучасні інструменти та методи контролю за виконанням проектів, моніторити прогрес та вчасно вносити необхідні корективи.
- здійснювати управління ресурсами проекту (фінансовими, матеріальними та людськими) з метою досягнення оптимальних результатів.
- оцінювати ефективність виконаних проектів, аналізуючи отримані результати та роблячи висновки для майбутніх проектних завдань. здатні передбачати можливі ризики та загрози для бізнесу, розробляти та впроваджувати маркетингові стратегії для мінімізації наслідків кризових ситуацій.

Відповідно до освітньо-професійної програми підготовки магістра галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», дисципліна «Управління проектами в готельному та ресторанному бізнесі» сприяє формуванню компетентностей та програмних результатів навчання:

Загальні компетентності

ЗК 2. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел

ЗК 3. Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей

ЗК 4. Здатність працювати в команді

ЗК 5. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології

ЗК 7. Здатність приймати обґрунтовані рішення.

Спеціальні (фахові) компетенції

СК 3. Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу

СК 4. Здатність створювати і впроваджувати продуктиві, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

СК 5. Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

СК 6. Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами.

СК 7. Здатність до підприємницької діяльності

СК 8. Здатність розробляти антикризові програми корпорацій, готельних та ресторанних мереж, суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК 10. Здатність застосовувати принципи соціальної відповідальності в діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК 13. Здатність створювати та організовувати ефективні комунікації в процесі управління готельно-ресторанним підприємством, а також управляти персоналом, сприяючи підвищенню мотивації та якості обслуговування клієнтів.

Програмні результати навчання

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.

РН 6. Відшуковувати 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

РН 8. Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення.

РН 12. Зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються

РН 14. Аналізувати, формулювати і реалізовувати ефективні комунікації в процесі управління готельно-ресторанним підприємством, підвищення мотивації персоналу та якості обслуговування клієнтів.

ПЛАН КУРСУ

Назва змістових модулів та тем	Лекц.	Практ (сем.)	Завдання для самостійної роботи
Змістовий модуль № 1. Основи управління проектами у готельно-ресторанному бізнесі			
Тема 1. Методи та інструменти управління проектами	3	3	1. Опрацювання лекційного матеріалу. 2. Підготовка до семінарського заняття, опрацювання першоджерел та навчальної літератури; підготовка завдання з теми 1 у вигляді доповіді (робота у міні-групах).
Тема 2. Життєвий цикл проекту	3	3	1. Опрацювання лекційного матеріалу. 2. Підготовка до семінарського заняття, опрацювання першоджерел та навчальної літератури; підготовка завдання з теми 1 у вигляді доповіді (робота у міні-групах).
Тема 3. Управління ресурсами та командою проекту	3	3	1. Опрацювання лекційного матеріалу. 2. Підготовка до семінарського заняття, опрацювання першоджерел та навчальної літератури; підготовка завдання з теми 1 у вигляді доповіді (робота у міні-групах).
Змістовий модуль № 2. Впровадження, оцінка та контроль проектів у готельно-ресторанному бізнесі			
Тема 4. Реалізація та моніторинг проекту	3	3	1. Опрацювання лекційного матеріалу. 2. Підготовка до семінарського заняття, опрацювання першоджерел та навчальної літератури; підготовка завдання з теми 1 у вигляді доповіді (робота у міні-групах).

Назва змістових модулів та тем	Лекц.	Практ (сем.)	Завдання для самостійної роботи
Тема 5. Оцінка якості проекту	3	3	1. Опрацювання лекційного матеріалу. 2. Підготовка до семінарського заняття, опрацювання першоджерел та навчальної літератури; підготовка завдання з теми 1 у вигляді доповіді (робота у міні-групах).
Тема 6. Кейс-стаді з управління проектами	3	3	1. Опрацювання лекційного матеріалу. 2. Підготовка до семінарського заняття, опрацювання першоджерел та навчальної літератури; підготовка завдання з теми 1 у вигляді доповіді (робота у міні-групах).
Усього годин	18	18	

ФОРМИ КОНТРОЛЮ ТА КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ

У процесі вивчення навчальної дисципліни «Управління проектами в готельному та ресторанному бізнесі» використовуються наступні види контролю:

1. Поточний контроль – здійснюється протягом семестру шляхом опитування на семінарських (практичних) заняттях, перевірки виконання тестових завдань тощо. За змістом він включає перевірку ступеню засвоєння здобувачем навчального матеріалу, який охоплюється темою лекційного та семінарського заняття, уміння самостійно опрацьовувати навчально-методичну літературу, здатність осмислювати зміст теми, уміння публічно та письмово представити певний матеріал, а також виконання завдань самостійної роботи.

2. Підсумковий семестровий контроль – здійснюється у формі письмового екзамену відповідно до графіка освітнього процесу, шляхом визначення ступеня засвоєння здобувачем навчальної дисципліни за результатами виконання обов'язкових завдань поточного (модульного) контролю.

Для оцінювання здобувачів використовується система накопичування балів. Згідно з «Положенням про організацію освітнього процесу в КПУ» підсумкова оцінка з дисципліни виставляється за 100-бальною шкалою з наступним переведенням у національну шкалу та шкалу ECTS.

Бали нараховуються за виконання завдань аудиторної роботи, практичних робіт, контрольних (модульних) завдань, тестів.

Результати поточного контролю здобувачів вищої освіти є складовими елементами підсумкової оцінки з дисципліни.

Оцінка рівня роботи здобувача протягом семестру під час навчальних занять та самостійної роботи здійснюється у межах 60 балів. Вага екзамену у підсумковій оцінці складає 40 балів.

РОЗПОДІЛ БАЛІВ ПОТОЧНОГО ТА ПІДСУМКОВОГО (СЕМЕСТРОВОГО) ОЦІНЮВАННЯ

Кожне завдання має свою вагу у загальній оцінці:

Контрольний захід	Бали
Модуль №1	30
Тест 1,2,3	10
Результати завдання 1,2,3,4,5 у вигляді доповіді (робота у міні-групах)	10
Участь у дискусії в аудиторії	10
Модуль №2	30
Тест 4,5,6	10
Презентація результатів самостійного завдання 5,6 у вигляді доповіді «Пошук, підбір та аналітичний огляд наукових публікацій за заданою тематикою»	5

Контрольний захід	Бали
Структурна схема прочитаного матеріалу з теми 4	5
Підготовка двох доповідей	5
Участь у дискусії в аудиторії	5
Іспит	40
Разом	100

Види робіт, що можуть бути виконані здобувачами під час проведення аудиторних занять, для контролю результатів вивчення дисципліни: усне опитування здобувачів; виступ здобувачів із повідомленнями, доповідями разом із презентаціями; активна участь здобувачів у дискусійному обговоренні питань заняття; робота в міні-групах тощо. Максимальна можлива оцінка за роботу в аудиторії передбачає виконання усіх завдань, передбачених заняттям, на високому рівні в повному обсязі, довершене оформлення результатів виконання завдань у вигляді звіту та відмінний захист.

Аудиторні заняття передбачають також активну участь у лекціях-дискусіях або мозковому штурмі. Правила проведення таких занять: говорити по одному, не перебиваючи; уважно слухати кожного; дотримуватися встановленого порядку і регламенту, аргументувати свої висловлювання; критикувати думки, а не особистість; критикуючи, пропонувати альтернативи; перед запереченням повторювати висловлення опонента.

Самостійна робота полягає у засвоєнні вивченого навчального матеріалу в час, вільний від обов'язкових навчальних занять, без участі викладача, в самостійному опрацюванні теоретичних питань, підготовці до семінарських занять, опрацювання першоджерел та навчальної літератури; виконання індивідуального завдання, підготовка реферату, проходження тестування на сайті підтримки навчальних програм та інших завдань.

Завдання: пошук, підбір та аналітичний (критичний) огляд наукових публікацій за темою. Результатом є оформлений звіт, що містить не менше 10 опрацьованих наукових публікацій (бажано також і іноземних) за останні десять років, в якому зазначаються вихідні бібліографічні дані статті, її анотація, думку здобувача освіти щодо викладеного матеріалу тощо.

Представляється у вигляді доповіді та результати доводяться у вигляді презентації.

Завдання: у вигляді доповіді робота у міні-групах, виконання завдань у письмовому вигляді на задану тематику та презентація їх результатів. Виконання завдань здійснюється в міні-групах. Результати завдання надаються письмово та презентуються у вигляді доповіді перед групою з обговоренням та аналізом.

Завдання: створення структурної (візуальної) схеми прочитаного матеріалу. Опрацювання та представлення змісту певної теми у вигляді візуальної схеми, розгорнутого плану, тез тощо. Розроблені схеми представляють та обговорюють на практичному занятті.

Реферат. Реферат виконується окремо кожним здобувачем за темами зазначеними у робочій програмі. Оформлюється у вигляді реферату, із формулюванням до нього питань та презентується у вигляді доповіді з питаннями до аудиторії. Критерієм оцінки є такі параметри: виразно сформульована задача; обґрунтування її актуальності; короткий огляд літературних джерел та поглядів різних (кількох) авторів на суть питання; логічна послідовність та аргументованість викладу змісту; сфера прикладного застосування, якісно сформульовані питання та якість донесення інформації до аудиторії, наявність висновку і посилань на джерела. Не зараховуються реферати, що є плагіатом або передруком текстів з підручника чи Інтернету.

Під час захисту самостійної роботи у вигляді доповідей оцінка виставляється також й іншими здобувачами за такими критеріями: володіння матеріалом (60%), вміння пояснити слухачам (30%), емоційність (5%) та оформлення (5%). Загальна оцінка визначається як середня між оцінкою аудиторії та викладача.

Шкала оцінювання: 100-бальна, національна та ЄКТС

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ЄКТС	Оцінка за національною шкалою	
		Якісні критерії оцінювання	Екзамен/Залік
90-100	A	Здобувач виявляє творчі здібності, вміє самостійно здобувати знання та продукувати нові ідеї. Без допомоги науково-педагогічних працівників знаходить і аналізує необхідну інформацію, вміє її використовувати для вирішення практичних завдань, в тому числі й у нестандартних ситуаціях, переконливо та авторитетно аргументує думки, демонструє необхідні ціннісні установки, способи мислення та здібності	Відмінно/ зараховано
82-89	B	Здобувач вільно володіє теоретичним матеріалом, демонструє здатність виконувати складні завдання в межах предметної галузі дисципліни з несуттєвими помилками, рефлексивно виправляючи їх. Виявляє помірну ініціативність та інноваційність, достатній ступінь самостійності під час обговорення та критичного аналізу навчального контенту, має сформовані ціннісні установки на його використання в подальшому у професійній діяльності та науковому дослідженні.	Добре/ зараховано
75-81	C	Здобувач добре володіє теоретичним матеріалом, демонструє здатність зіставляти, узагальнювати, систематизувати інформацію за допомогою науково-педагогічних працівників, загалом самостійно застосовує теоретичний контент на практиці, контролює власну діяльність, виправляє помилки, з-поміж яких є суттєві. Здобувач добирає аргументи для підтвердження власних гіпотетичних думок, але робить це не завжди переконливо та авторитетно, що свідчить про відсутність особистої впевненості в їх істинності або проблемах в ціннісно-мотиваційній сфері	
67-74	D	Здобувач здатен відтворити значну частину теоретичного матеріалу, виявляє знання і розуміння основних положень, за допомогою викладача може аналізувати навчальний контент, виправляти помилки, з-поміж яких є значна кількість суттєвих. Здобувач рідко демонструє наявність власного бачення з питань, що відносяться до предметної області дисципліни, не виявляє авторитетності й інноваційності під час обговорення, має невисокий ступінь самостійності в прогнозах на способи вирішення типових завдань професійної діяльності. Взагалі здобувач характеризується нестаточним усвідомленням сенсу навчального матеріалу для себе як педагога, а також для його майбутніх потенційних клієнтів, врахування потреб яких забезпечується даною дисципліною.	Задовільно/ зараховано
60-66	E	Здобувач володіє матеріалом на рівні, вищому за початковий, але значну частину його відтворює репродуктивно, без застосування переважаючої кількості власних ідей та експертних думок. Демонструє відсутність стійкої авторитетної інноваційної позиції, а висунуті аргументи не завжди є самостійними. Здобувач не завжди здатен вільно спілкуватися з питань, що стосуються сфери дисципліни з колегами або науковою спільнотою, має нечіткі ціннісні орієнтації, низький інтерес до використання отриманих знань під час подальшої професійно-педагогічної та наукової діяльності.	
35-59	FX	Здобувач володіє матеріалом на рівні окремих фрагментів, що становлять незначну частину навчального матеріалу, демонструє низку авторитетності, відсутність інтересу до дисципліни та можливості використання її предметного змісту в своїй професійно-педагогічній та науково-педагогічній діяльності.	Незадовільно/ не зараховано з можливістю повторного складання

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ЄКТС	Оцінка за національною шкалою	
		Якісні критерії оцінювання	Екзамен/Залік
0-34	F	Здобувач володіє матеріалом дисципліни лише на рівні елементарного розпізнання і відтворення окремих фактів, елементів, об'єктів, демонструє відсутність зацікавленості у її вивченні або не усвідомлює її соціального та професійного значення	Незадовільно/ не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

1. Керзнер Г. Управління проектами: практичний підхід. – Київ: Видавництво «Альпіна Паблішер», 2020.
2. Мередіт Дж., Мантелл С. Управління проектами. Сучасний підхід. – 8-е видання. – К.: Видавництво «Кондор», 2021.
3. Моріс П. Управління проектами в готельному бізнесі. – Київ: Видавництво «Основи», 2019.
4. Горбань А. В. Управління проектами в індустрії гостинності. – Київ: Видавництво КНЕУ, 2020.
5. Лютий О. В. Управління проектами в туризмі та готельно-ресторанному бізнесі. – Харків: Видавництво «Фоліо», 2021.

ДОДАТКОВА ЛІТЕРАТУРА:

1. Вагнер Х. Ф. Управління проектами для професіоналів. – Київ: Либідь, 2018.
2. Мазур І. І. Управління проектами: Навчальний посібник. – Київ: Видавництво КНЕУ, 2017.
3. Форд Д. Управління командою проекту. – Київ: Видавництво «Кондор», 2019.
4. Кравченко І. О. Проектний менеджмент: Практичний підхід. – Харків: Фоліо, 2019.
5. Варфоломеев В. І. Організація та управління проектами у сфері послуг. – Київ: Видавництво "КНУТД", 2020.

ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ В ІНТЕРНЕТІ

1. Project Management Institute (PMI) – <https://www.pmi.org>
2. ProjectSmart – <https://www.projectsmart.co.uk>
3. MindTools – Project Management – <https://www.mindtools.com>
4. Wrike Blog – <https://www.wrike.com/blog>
5. Smartsheet Project Management – <https://www.smartsheet.com>
6. Hotel Management – <https://www.hotelmanagement.net>
7. PM Today – <https://www.pmtoday.co.uk>
8. ProjectManager.com – <https://www.projectmanager.com>
9. GanttPRO Blog – <https://blog.ganttpro.com>
10. Hospitality Net – <https://www.hospitalitynet.org>