

Силабус навчальної дисципліни
«Управління проектами в готельно-ресторанному господарстві»

Галузь знань: 24 Сфера обслуговування

Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа

Освітня програма: Готельно-ресторанна справа

Рівень вищої освіти: другий (магістерський рівень)

Курс: 2

Семестр: 3

Факультет

Кафедра

Викладач(-і)

Навчально-науковий інститут економіки та бізнес-освіти

Технології та організації туризму і готельно-ресторанної справи

ПІБ: Азізов Талят Нуредінович

Посада: професор кафедри технології та організації туризму і готельно-ресторанної справи

Лінк на освітній контент дисципліни

<https://moodle.dls.udpu.edu.ua/course/view.php?id=2241>

Статус дисципліни

Навчальна дисципліна обов'язкового компонента

Загальний обсяг дисципліни: кредити ЄКТС / години

3/90

Обсяг дисципліни (години) та види занять

Денна форма: лекції (14 год.), семінарські (16 год.), самостійна робота (60 год.)

Заочна форма: лекції (6 год.), семінарські (6 год.), самостійна робота (78 год.)

Політика дисципліни

Академічна доброчесність.

Очікується, що здобувачі вищої освіти будуть дотримуватися принципів академічної доброчесності, усвідомлюючи наслідки її порушення, що визначається Кодексом академічної доброчесності Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини.

Відвідування занять.

Відвідування занять є важливою складовою освітнього процесу. Очікується, що здобувачі вищої освіти відвідають всі лекції і семінарські (практичні) заняття курсу.

Пропуски семінарських (практичних) занять відпрацьовуються в обов'язковому порядку. Здобувач вищої освіти зобов'язаний відпрацювати пропущене заняття упродовж двох тижнів з дня пропуску його.

Креативна ініціатива здобувача вищої освіти.

Здобувачі вищої освіти мають можливість за власною ініціативою підготувати наукові доповіді до визначених робочою програмою тем семінарських (практичних) занять на основі пошуку та огляду наукових публікацій за заданою проблематикою дисципліни, поглибленому опрацюванні окремих лекційних тем або питань; при виконанні ІНДЗ самостійно вибирають його тему та творчо підходять до його вирішення.

Що будемо вивчати?

Засади організації та управління проектами, що забезпечують створення і впровадження нових видів продукції, технологій та ґрунтовному вивченні принципів роботи в ринковій економіці готельно-ресторанного комплексу.

Чому це треба вивчати?

Оволодіння сучасними теоретичними основами та практичними навичками управління проектами, вітчизняним та зарубіжним досвідом застосування проектного менеджменту на підприємствах індустрії гостинності; набуттю навичок планування проекту, проведення експертизи та відбору проектів, а також ідентифікації та оцінки проектних ризиків;

Яких результатів можна досягнути?

Вміти висувати і розвивати нові ідеї щодо розвитку бізнесу; акумулювати їх, розробляти нові проекти щодо надання послуг та виробництва продукції з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

Як можна використати набуті знання та уміння?

Ініціювати інноваційні комплексні проекти, проявляти лідерство під час їх реалізації.

Знати, розуміти та використовувати теорію та практику конструювання та впровадження нововведень у готельному та ресторанному господарстві.

Здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів)

Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел

Здатність працювати в команді

Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології

Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні

Здатність приймати обґрунтовані рішення.

Здатність працювати в міжнародному контексті

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

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

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

Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами.

Здатність до підприємницької діяльності

Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг.

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

Зміст дисципліни

Основи управління проектами. Оцінка ефективності проектів в готельно-ресторанному бізнесі. Планування реалізації проекту. Організаційні засади проектування готельно-ресторанних комплексів. Методи управління проектами. Складання кошторису і бюджету проекту. Управління проектами в умовах невизначеності і ризику. Методи оцінки ризику проекту. Інвестування проектів в готельно-ресторанній сфері. Інструментальні засоби автоматизованого управління проектами. Міжнародні та національні стандарти із управління проектами

Обов'язкові завдання

Ознайомити студентів з сучасними основами управління проектами, методами управління командою проекту в готельно-ресторанному бізнесі; вибором місця під забудову та визначення земельної ділянки

для будівництва об'єктів готельно-ресторанного комплексу. Формувати у студентів цілісне уявлення про кошторис і бюджет проекту; проектно-кошторисну документацію; аутсорсинг, офшоринг та краудсорсинг у проектній діяльності готельно-ресторанного бізнесу. Допомогти освоїти навички формування і використання інструментів управління проектними ризиками та інвестування проектів в готельно-ресторанній сфері. Навчити аналізувати міжнародні та національні стандарти із управління проектами.

Міждисциплінарні зв'язки

У структурно-логічній схемі викладання дисциплін навчальна дисципліна «Управління проектами в готельно-ресторанному господарстві» тісно пов'язана з такими дисциплінами як, «Стратегічний менеджмент сфери послуг», «Стратегічний маркетинг сфери послуг», «Управління регіональним розвитком туризму та індустрії гостинності», «Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі», «Управління бізнес-процесами».

Інформаційне забезпечення (з репозитарію, фонду бібліотеки УДПУ та ін.

1. Блага Н.В. Управління проектами: навчальний посібник. Львів: Львівський державний університет внутрішніх справ, 2021. 152 с.
2. Левицька І. В., Климчук А. О., Басюк Д. І., Тарасюк Г. М., Москвічова А. С. Економіка туризму: навч. посібник. Вінниця. Едельвейс і К. 2020. 580 с.
3. Ноздріна Л. В., Ящук В. І., Полотай О. І. Управління проектами: підручник. Київ: ЦНЛ, 2019. 432 с.
4. Яковенко О.І. Управління проектами та ризиками: навчальний посібник. Ніжин, 2019. 196 с.
5. Петрович Й.М., Новаківський І.І. Управління проектами: Підручник / За заг. ред. Й.М. Петровича. Львів: Львівська політехніка, 2018. 396 с.
6. Мальська М.П. Готельний бізнес: навч. посіб. Київ: Центр навчальної літератури, 2019. 472 с.
7. Кравченко М.О., Бояринова К.О., Копішинська К.О. Управління ризиками: навчальний наочний посібник. Київ: КПІ ім. Ігоря

Поточний контроль

Виконання завдань семінарських (практичних) занять, тестування, ІНДЗ.

Загальна система оцінювання за навчальною дисципліною визначається розділом 7 Положення про порядок організації освітнього процесу в Уманському державному педагогічному університеті імені Павла Тичини – *види та критерії оцінювання відображені в робочій програмі з дисципліни.*

Підсумковий контроль

Екзамен.

Порядок та організація контролю знань здобувачів вищої освіти, зокрема умови допуску до підсумкового контролю визначаються розділом 7 Положення про порядок організації освітнього процесу Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини.

Розробник

Талят АЗІЗОВ