

ВІННИЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ ЕКОНОМІКИ ТА ПІДПРИЄМНИЦТВА

ЗАТВЕРДЖЕНО:

Декан факультету економіки та підприємництва

Салькова І.Ю.

« 03 » вересня 2019 р.

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

УПРАВЛІННЯ ПРОЕКТАМИ В ГОТЕЛЬНОМУ ТА РЕСТОРАННОМУ
БІЗНЕСІ

РОЗГЛЯНУТО

на засіданні Ради Студентського
Самоврядування

факультету економіки та підприємництва

Протокол № 1 від

« 02 » вересня 2019 р.

РОЗГЛЯНУТО

на засіданні

Вченої Ради факультету

економіки та підприємництва

Протокол № 1 від

« 21 » серпня 2019 р.

Вінниця 2019 р.

1. Відомості про викладача, який викладає навчальну дисципліну

Польова Олена Леонідівна, доцент, доктор економічних наук, професор кафедри менеджменту зовнішньоекономічної діяльності, готельно-ресторанної справи та туризму, електронна адреса: olena_polova@i.ua

2. Опис навчальної дисципліни

ОПП 06 «Управління проектами в готельному та ресторанному бізнесі»

кількість кредитів ЄКТС – 5;

кількість годин – 150 годин, у тому числі 38 аудиторних годин, 112 години самостійна робота;

3. Час і місце проведення навчальної дисципліни

Термін викладання – один семестр, III семестр.

4. Пререквізити і постреквізити навчальної програми

«Управління проектами в готельному та ресторанному бізнесі» належить до нормативної навчальної дисципліни, освітній компонент циклу професійної та практичної підготовки;

- при вивченні даної дисципліни використовуються знання, отримані з таких дисциплін (пререквізитів): «Економіка готелів і ресторанів», «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства», «Готельна справа», «Ресторанна креатив», «Проектування готелів».

- основні положення навчальної дисципліни мають застосовуватися при вивченні таких дисциплін (постреквізитів): «Стратегічний маркетинг в готельному та ресторанному бізнесі», «Бренд-менеджмент», «Поведінка споживачів послуг гостинності», «Управління бізнес-процесами», «Ціннісно-орієнтоване управління».

5. Характеристика навчальної дисципліни

5.1. Призначення навчальної дисципліни

Дисципліна «Управління проектами в готельному та ресторанному бізнесі» має розкрити майбутнім фахівцям ефективну методологію вирішення завдань організації управління проектами, як процесами здійснення підприємницьких ідей, бізнеспрограм, змін вихідного становища будь-якої виробничої системи, пов'язаних з інвестуванням. Зміст цих завдань полягає у створенні й розвитку проектно-орієнтованих виробничо-комерційних систем (підприємств, фірм, виробництв, автономних виробничих структур тощо), націлених на кінцевий результат із заздалегідь визначеними вартісними й якісними характеристиками.

5.2 Мета вивчення навчальної дисципліни

Метою викладання навчальної дисципліни «Управління проектами в готельному та ресторанному бізнесі» є формування у майбутніх фахівців галузі готельної та ресторанної справи належних практичних вмінь і навичок застосування універсального інструментарію розробки та реалізації проектів з метою досягнення ефективного існування та розвитку організації, надання студентам знань з основ управління проектами і навчання методиці складання, планування та аналізу проектів.

5.3 Задачі вивчення дисципліни

Забезпечення науковометодичного 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.

5.4 Зміст навчальної дисципліни

Навчальна дисципліна «Управління проектами в готельному та ресторанному бізнесі» належить до нормативних дисциплін. Предметні компетентності: здатність розробити й обґрунтувати концепцію проекту; оцінювати ефективність проекту з урахуванням факторів ризику й невизначеності; використовувати техніко-економічне обґрунтування проекту й розробляти бізнесплан проекту; здійснювати системне планування проекту на всіх фазах його життєвого циклу; розробляти кошторис і бюджет проекту; знаходити виконання проекту шляхом проведення тендерів, конкурсів, торгів; підготовлювати й укладати контракти на постачання, організувати оптимальну процедуру закупок і постачання. Загальним результатом вивчення дисципліни є формування у майбутніх фахівців галузі готельної та ресторанної справи належної компетентності з ефективного управління проектами і програмами в готелях та закладах харчування

5.5 План вивчення навчальної дисципліни

№ тижня	Назва теми	Форми організації навчання та кількість годин		Самостійна робота, кількість годин
		лекційні заняття	практичні заняття	
1	Основи управління проектами	2	1	11
2	Методичні основи планування проекту	2	2	12
3	Техніко-економічне обґрунтування	2	2	12
4	Контроль за виконанням проекту	2	1	11
5	Оцінка ефективності проектної діяльності	2	2	11
6	Основи проектного фінансування	2	2	11
7	Організаційні форми управління проектами	2	2	11
8	Проектна діяльність як сфера високого ризику	2	2	11
9	Управління ресурсами проекту	2	2	11
10	Управління якістю проектів	2	2	11
	Разом	20	18	112

6. Самостійна робота студента

Самостійна робота студента ВНАУ є основним засобом оволодіння навчальним матеріалом у вільний від обов'язкових занять час.

Графік самостійної роботи

№ з/п	Вид самостійної роботи	Години	Термін виконання	Форма та метод контролю
1	Підготовка до практичних занять	60	щотижнево	Усне та письмове (тестове) опитування

2	Підготовка рефератів	12	4 рази в семестр	Усний захист
3	Виконання індивідуальних завдань	20	3 рази в семестр	Усне опитування
4	Розрахунки та дослідження з використанням комп'ютера	20	2 рази в семестр	Усний захист
	Разом	112	-	-

7.Список основної та додаткової літератури

Основна література

1. Кобиляцький Л.С. Управління проектами: Навч. посібник. – К.: МАУП, 2012. – 200с.

2. Козик В. В., Тимчишин І. Є. Практикум з управління проектами. Навчальний посібник. Львів: Видавництво Львівської політехніки, 2012. 180 с.

3. Колтынюк Б.А. Инвестиционные проекты: Конспект лекций. – СПб.: Изд-во Михайлова В.А., 2011. – 500 с.

4. Петренко Н. О. Управління проектами [текст] навчальний посібник. / Н. О. Петренко, Л. О. Кустріч, М. О. Гоменюк. – К. : «Центр учбової літератури», 2015. – 244 с.

Додаткова література

5. A Guide to the Project Management Body of Knowledge/ Third Edition (PMBOK® Guide) an American National Standard ANSI/PMI 99-001-2014

6. ICB. IPMA Competence Baseline, IPMA, Version 3.0, 2011. 199 p.

7. Nantwich, Cheshire CW5 6GD P2M. A guidebook of Project&Program Management For Enterprise Innovation, Japan PMAJ, 2008. 138 p.

8.Контроль і оцінка результатів навчання

Розподіл балів між формами організації навчального процесу і видами контрольних заходів: поточний контроль – загальна відповідність заявленим компетентностям за результатами практичних та семінарських занять – 50 балів (усний контроль: опитування, бесіди, доповіді, повідомлення на задану тему та ін. та письмовий контроль: контрольна робота в письмовій формі, реферат, виклад матеріалу на задану тему в письмовому вигляді та ін.); рубіжний контроль (контрольна робота у письмовій формі) – 20 балів; підсумковий контроль, (іспит в усній або тестовій формі) – 30 балів. Якщо студент протягом семестру набрав (отримав) менше 35 балів, він до іспиту не допускається. Крім того, обов'язковим при мінімальній кількості балів за підсумками поточного та рубіжного контролів є виконання студентом підсумкової контрольної роботи.

9.Політика навчальної дисципліни

Активна участь студентів на практичному занятті під час опитування, відвідування лекційних занять, ініціативність студентів в обговоренні дискусійних тем, своєчасність виконання самостійної роботи, заохочення студентів до науково-дослідної роботи.