

СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ
«УПРАВЛІННЯ ПРОЄКТАМИ В СФЕРІ ОБСЛУГОВУВАННЯ»

ВК 12

Рівень вищої освіти	**другий (магістерський)**
Спеціальність	**J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг**
Освітньо-професійна програма	**Менеджмент готельно-ресторанної справи**
Кваліфікація	**Магістр з готельно-ресторанної справи та кейтерингу**
Рік навчання	**1**
Семестр	**2**
Форма навчання	**денна**
Кількість кредитів ЄКТС	**3**
Мова викладання	**українська**

Лектор дисципліни

Кошовий Богдан-Петро Олегович, доктор економічних наук, доцент, доцент кафедри демографії, трудових відносин і соціальної політики, e-mail: qqbkqq@gmail.com

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

Метою вивчення дисципліни «Управління проєктами в сфері обслуговування» для здобувачів ступеня магістра є формування системи знань і практичних компетентностей щодо ініціювання, планування, реалізації та завершення проєктів розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу з використанням сучасних стандартів і методологій управління проєктами. Оскільки магістерський рівень передбачає підготовку фахівців до управлінської, інноваційної та науково-дослідної діяльності, мета дисципліни деталізується через такі завдання:

1. **Методологія:** Засвоєння стандартів і методологій управління проєктами, зокрема PMBOK, ISO 21502 та Agile.
2. **Планування:** Розроблення змісту, розкладу, бюджету й ресурсного плану проєкту в сфері обслуговування.
3. **Ризики та якість:** Управління ризиками, якістю та змінами в проєкті.
4. **Команда:** Організація роботи проєктної команди, комунікацій зі стейкхолдерами та завершення проєкту з оцінюванням результатів.

СТРУКТУРА ДИСЦИПЛІНИ

Тема	Години (лек./прак./сам.)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
Тема 1. Проєкт і проєктний менеджмент.	2/2/–	Магістранти повинні знати: - поняття проєкту, програми, портфеля; - життєвий цикл проєкту; - стандарти PMBOK та ISO 21502.	Питання, тести, виконання самостійної роботи	5

		Вміти: відрізняти проєктну діяльність від операційної; визначати фази проєкту відкриття закладу.		
Тема 2. Ініціація проєкту.	2/2/–	Магістранти повинні знати: - обґрунтування концепції проєкту; - аналіз стейкхолдерів; - статут проєкту. Вміти: складати статут проєкту та матрицю стейкхолдерів.	Питання, тести, виконання самостійної роботи	5
Тема 3. Зміст проєкту та ієрархічна структура робіт.	2/2/–	Магістранти повинні знати: - управління змістом; - правила побудови WBS; - критерії приймання результатів. Вміти: будувати ієрархічну структуру робіт для проєкту в сфері обслуговування.	Питання, тести, виконання самостійної роботи	5
Тема 4. Розклад і ресурси.	2/2/–	Магістранти повинні знати: - методи планування розкладу: діаграма Ганта, метод критичного шляху; - ресурсне планування; - програмні засоби управління проєктами. Вміти: будувати розклад проєкту та визначати критичний шлях у програмному середовищі.	Питання, тести, виконання самостійної роботи	5
Тема 5. Бюджет і фінансове обґрунтування.	2/2/–	Магістранти повинні знати: - методи оцінювання вартості; - формування бюджету проєкту; - показники ефективності проєкту. Вміти: складати бюджет проєкту та оцінювати його фінансову доцільність.	Питання, тести, виконання самостійної роботи	5
Тема 6. Ризики та якість проєкту.	2/2/–	Магістранти повинні знати: - процес управління ризиками проєкту; - планування та контроль якості; - управління змінами. Вміти: складати реєстр ризиків проєкту; розробляти план управління якістю.	Питання, тести, виконання самостійної роботи	5
Тема 7. Команда, комунікації та гнучкі методології.	2/2/–	Магістранти повинні знати: - формування та розвиток проєктної команди; - план комунікацій; - засади Agile і Scrum. Вміти: розподіляти ролі в команді; застосовувати Scrum для проєктів сервісу.	Питання, тести, виконання самостійної роботи	5
Тема 8. Моніторинг, закриття та оцінювання проєкту.	2/2/–	Магістранти повинні знати: - метод освоєного обсягу; - процедури закриття проєкту; - аналіз отриманих уроків. Вміти: контролювати виконання проєкту за методом освоєного обсягу; готувати звіт про завершення проєкту.	Питання, тести, виконання самостійної роботи	5

Теми для самостійного вивчення	–/–/58	1. Проєкт відкриття ресторану: від концепції до запуску. 2. Проєкт реновації готелю без зупинки роботи. 3. Проєкти впровадження PMS і POS-систем. 4. Управління подієвими проєктами у сфері гостинності. 5. Грантові проєкти для закладів гостинності. 6. Проєкти енергонезалежності закладів. 7. Kanban в операційній діяльності кухні. 8. Офіс управління проєктами в готельній мережі. 9. Штучний інтелект в управлінні проєктами.
Всього	16/16/58	
Всього балів за поточний контроль		**40**
Залікова оцінка		**60**
Всього		**100**

ПРОГРАМНІ КОМПЕТЕНТНОСТІ ТА РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ЗДОБУВАЧА ВИЩОЇ ОСВІТИ

Інтегральна компетентність	Здатність розв’язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру готельно-ресторанної справи.
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК4. Здатність працювати в команді. ЗК7. Здатність приймати обґрунтовані рішення.
Спеціальні (фахові) компетентності (СК)	СК3. Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб’єктів готельного і ресторанного бізнесу. СК4. Здатність створювати і впроваджувати продуктові, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб’єктів готельного та ресторанного бізнесу. СК12. Здатність інтегрувати знання та розв’язувати складні задачі готельно-ресторанної справи та кейтерингу у мультидисциплінарних контекстах, у нових або незнайомих середовищах за наявності неповної або обмеженої інформації.
Програмні результати навчання (ПРН)	ПРН01. 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. ПРН08. Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб’єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення. ПРН09. Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення для розв’язання задач управління основними та допоміжними бізнес-процесами суб’єктів готельного та ресторанного бізнесу.
Методи навчання	ПРН01 – кейс-метод, аналіз альтернатив проєкту; контроль – розв’язання кейсу, тест. ПРН08 – проєктна робота в командах: від ініціації до закриття; контроль – захист проєкту. ПРН09 – практикум у програмах управління проєктами (MS Project, Trello); контроль – практичне завдання.

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

Політика щодо дедлайнів та перескладання	Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад: лікарняний).
Політика щодо академічної доброчесності	Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонено (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Використання інструментів генеративного штучного інтелекту допускається лише в межах, визначених викладачем, з обов'язковим зазначенням інструмента та способу його використання; письмові роботи можуть перевірятися на академічний плагіат.
Політика щодо відвідування	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад: хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально.

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ

Рейтинговий показник	**Оцінка ECTS**	**Оцінка у національній шкалі**	
		Екзамен, диф.залік, курс. роб.(проект), практика	**Залік**
90–100	A (відмінно)	Відмінно	Зараховано
82–89	B (добре)	Добре	
74–81	C (добре)		
64–73	D (задовільно)	Задовільно	
60–63	E (задовільно)		
35–59	FX (незадовільно) з можливістю повторного складання	Незадовільно	Незараховано
0–34	F (незадовільно) з обов'язковим повторним вивченням		

Рейтинговий показник	Оцінка ECTS	Оцінка у національній шкалі	
		Екзамен, диф.залік, курс роб.(проект), практика	Залік
90-100	**A** (відмінно)	Відмінно	Зараховано
82-89	**B** (добре)	Добре	
75-81	**C** (добре)		
64-74	**D** (задовільно)	Задовільно	
60-63	**E** (задовільно)		
35-59	**FX** (незадовільно) з можливістю повторного складання	Незадовільно	Незараховано
1-34	**F** (незадовільно) з обов'язковим повторним вивченням		

ЛІТЕРАТУРА ТА ІНФОРМАЦІЙНІ ДЖЕРЕЛА

Основна література / Додаткова література / Інформаційні ресурси

1. Настанова до зводу знань з управління проєктами (Настанова PMBOK) та Стандарт з управління проєктами. 7-ме вид. Newtown Square : Project Management Institute, 2022. 275 с.
2. ISO 21502:2020. Project, programme and portfolio management – Guidance on project management. Geneva : ISO, 2020.
3. Kerzner H. Project Management: A Systems Approach to Planning, Scheduling, and Controlling. 13th ed. Hoboken : Wiley, 2022. 880 p.
4. Блага Н. В. Управління проєктами : навч. посіб. Львів : Львівський державний університет внутрішніх справ, 2021. 152 с.
5. Микитюк П. П., Брич В. Я., Микитюк Ю. І., Труш І. М. Управління проектами : підручник. Тернопіль : ЗУНУ, 2021. 416 с.
6. Проєктне фінансування : підручник / за заг. та наук. ред. Т. В. Майорової. Київ : КНЕУ, 2017. 434 с.
7. Сазерленд Дж. Scrum. Навчись робити вдвічі більше за менший час. пер. з англ. Я. Лебеденка. Харків : Клуб Сімейного Дозвілля, 2023. 279 с.
8. Мальська М. П., Гаталяк О. М., Ганич Н. М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : підручник. Київ : Центр учбової літератури, 2013. 304 с.
9. Ковешніков В. С., Матвієнко А. Т., Разметова О. Г. Організація готельно-ресторанного господарства : навч. посіб. Київ : Ліра-К, 2018. 564 с.
10. Бондаренко Л. А. Особливості застосування проєктного підходу в управлінні інноваційною діяльністю сфери гостинності. Вісник НТУ «ХПІ» (економічні науки). 2024. № 1. С. 126–129. DOI: https://doi.org/10.20998/2519-4461.2024.1.126