

Міністерство освіти і науки України
Київський національний торговельно-економічний університет
Харківський торговельно-економічний інститут КНТЕУ

Кафедра туристичного та готельного бізнесу

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Управління проектами в готельному та ресторанному бізнесі

(повна назва навчальної дисципліни)

для підготовки
студентів освітнього
ступеня

магістр
молодший бакалавр, бакалавр
чи магістр

року набору 2019

галузі знань

24 Сфера обслуговування
шифр і назва галузі знань

спеціальності

241 Готельно-ресторанна справа
шифр і найменування спеціальності

освітня програма /
спеціалізація

Готельна і ресторанна справа
назва освітньої програми / спеціалізації

статус дисципліни

обов'язкова
обов'язкова чи вибіркова

Харків, 2019 рік

Розробник: Лантух Валерій Васильович,
професор кафедри туристичного та готельного бізнесу,
доктор історичних наук, професор
_____ прізвище, ім'я, по батькові повністю, посада повністю, науковий ступінь, вчене звання повністю

10.12.2019 р.

В. Лантух
_____ підпис

В. В. Лантух
_____ ініціали та прізвище

Керівник (гарант) Лантух Валерій Васильович,
освітньої професор кафедри туристичного та готельного бізнесу,
програми доктор історичних наук, професор
_____ прізвище, ім'я, по батькові повністю, посада повністю, науковий ступінь, вчене звання повністю

10.12.2019 р.

В. Лантух
_____ підпис

В. В. Лантух
_____ ініціали та прізвище

Програму обговорено та схвалено на засіданні кафедри
туристичного та готельного бізнесу
_____ (назва кафедри)

протокол від 12.12.2019 р № 7

Зав. кафедри

М. М. Паньків
_____ (підпис)

М. М. Паньків
_____ (ініціали та прізвище)

Програму розглянуто та затверджено на засіданні методичної комісії інституту,
протокол від 27.12.2019 № 6

Голова методичної комісії

Р. А. Чемчикаленко
_____ підпис

Р. А. Чемчикаленко
_____ ініціали та прізвище

1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Робоча програма навчальної дисципліни «Управління проектами в готельному та ресторанному бізнесі» розроблена відповідно до освітньо-професійної програми підготовки магістрів спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа галузі знань 24 Сфера обслуговування.

Метою викладання навчальної дисципліни є формування у магістрів фахових компетентностей з управління проектами в готельному і ресторанному бізнесі.

Предметом вивчення навчальної дисципліни є структура і логічна організація діяльності при управлінні проектами в готельному і ресторанному бізнесі, а також сукупність методів і прийомів такої діяльності.

Міждисциплінарні зв'язки вивчення навчальної дисципліни ґрунтуються на знаннях навчальних дисциплін «Управління якістю послуг в готелях і ресторанах», «Системи автоматизованого проектування», «Стратегічний маркетинг в готельному та ресторанному бізнесі».

Мова викладання – українська.

2. ЗАПЛАНОВАНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

Навчальна дисципліна забезпечує набуття студентами:

загальних компетентностей:

ЗК 1. Здатність до ініціативності, відповідальності та демонстрування навичок безпечності відповідно до майбутнього профілю роботи, галузевих норм та правил, а також необхідного рівні індивідуального та колективного рівня безпеки у надзвичайних ситуаціях;

ЗК 4. Уміння здійснювати раціональну організацію власної праці та праці підлеглих, розподіляти повноваження, використовувати ефективні системи мотивації та оплати праці, підтримувати організаційну культуру, забезпечувати реалізацію управлінських рішень;

ЗК 5. Здатність до ефективної комунікаційної взаємодії, у тому числі з використанням сучасних інформаційних технологій, використання іноземних мов у професійній діяльності;

ЗК 6. Здатність до безперервного та актуального навчання, вивчення і узагальнення передового досвіду у сфері своєї професійної діяльності;

ЗК 8. Дотримання загальноприйнятих норм поведінки та моралі в міжособистісних відносинах та у суспільстві, сприяння зміцненню моральних засад суспільства, орієнтація на загальнолюдські цінності;

ЗК 9. Здатність до ефективної роботи в команді, дотримання етики ділового спілкування.

фахових компетентностей:

ФК 10. Уміння використовувати методологію управління проектами у інвестиційній і сервісній діяльності закладів сфери гостинності;

ФК 18. Уміння обґрунтовувати використання інноваційних сервісних, інформаційних і аналітичних технологій в сфері гостинності та впроваджувати їх.;

ФК 19. Уміння знаходити нові організаційні і сервісні можливості, оцінювати їх придатність і впроваджувати їх;

ФК 20. Здатність розробляти програми і плани створення та розвитку нових організаційних рішень, напрямів діяльності, продуктів і послуг.

програмних результатів навчання:

ПРН 1. Здатність використовувати програмні засоби автоматизованого проектування;

ПРН 10. Здатність підбирати і застосовувати інструменти проектного підходу у господарчій діяльності закладів готельного і ресторанного бізнесу;

ПРН 17. Здатність використання різноманітних методів, зокрема інформаційних технологій, для ефективного спілкування на професійному та соціальному рівнях;

ПРН 18. Здатність знаходити та оцінювати нові ринкові можливості розвитку бізнесу;

ПРН 19. Здатність адаптуватись до нових ситуацій та приймати рішення;

ПРН 20. Здатність усвідомлювати необхідність навчання впродовж усього життя з метою поглиблення набутих та здобуття нових фахових знань.

3. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Тема 1. Управління проектами в системі менеджменту готельної та ресторанної організації.

Мета, завдання, предмет і об'єкт дисципліни.

Характеристика управління проектами: специфічність мети, визначена тривалість, неповторність, комплексність, централізм у керуванні, гнучкість і здатність до змін. Функції та процеси проектного менеджменту. Піраміда проектного менеджменту: механізми, інструменти, методи, засоби, функції.

Модель управління проектами готельно-ресторанної організації, як поєднання основних функцій проектного менеджменту та інструментів їх реалізації. Основні риси проекту в готельно-ресторанному бізнесі. Види проектів, їх характеристика. Учасники проекту. Фази життєвого циклу проекту.

Ініціалізація проекту в готельно-ресторанному бізнесі: розробка концепції проекту, формування ідеї проекту, попередня проробка цілей та задач проекту, перед проектні дослідження перспектив виконання проекту, заключні проектні дослідження на основі техніко-економічного, фінансового та загальноекономічного аналізу. Структура проектного аналізу: технічний аналіз, комерційний аналіз, фінансовий аналіз, екологічний аналіз, організаційний аналіз, соціальний аналіз, економічний аналіз. Прогнозування ефективності проекту в готельно-ресторанному бізнесі.

Тема 2. Планування проекту в готельному та ресторанному господарстві

Сутність, мета та завдання ініціалізації проекту в готельно-ресторанному бізнесі. Структура та зміст проектного завдання. Роль учасників розробки проектного завдання. Мета і функції проектного планування в готельно-ресторанному бізнесі. Характеристика робіт з планування проекту. Вимоги до послідовності виконання робіт. Організація планування в готельно-ресторанному бізнесі. Методологічні підходи при плануванні проектів в готельно-ресторанному бізнесі: традиційний підхід, схематичний, багатостадійне та багаторівневе планування. Методологія «витрати-час-ресурси» (СТЯ), проекти у контрольованому середовищі (PRINCE). Складові системи планування та контролю проекту в туризмі: мета, характеристика робіт, сітьове планування, складання бюджету, моніторинг виконання у часі та по витратах, система інформування і прийняття рішень.

Компоненти структуризації проекту в готельно-ресторанному бізнесі. Методологія структуризації, її характеристика і значення. Підсистеми робочої структури: кінцеві результати, субпроекти, робочі модулі, робочі елементи; їх характеристика. Основні ознаки робочого пакета як найнижчого рівня робочої

структури. Переваги робочої структури проекту в готельно-ресторанному бізнесі. Створення двоспрямованої структури проекту на основі поєднання робочої та внутрішньої організаційної структури проекту. Структуризація затрат. Поєднання робочої, організаційної і затратної структур у три спрямованій структурі проекту в готельно-ресторанному бізнесі.

Тема 3. Управління часом виконання проекту в готельному та ресторанному господарстві

Планування послідовності робіт при виконанні проекту в готельно-ресторанному бізнесі. Методи календарного планування. Сітьові графіки: основна мета та завдання розробки. Основні принципи побудови та відмінності стрілочастих графіків (АДМ) та графіків передування (РДМ). Види логічних зв'язків у сітьових графіках. Побудова умовних діаграм. Система PERT.

Методологія обчислення параметрів сітьового графіка: ранніх та пізніх строків початку і закінчення, визначення критичного шляху, критичних та некритичних робіт, запасу часу по некритичних роботах.

Оцінювання тривалості робіт (проекту) в готельно-ресторанному бізнесі.

Моделювання тривалості робіт. Сутність, завдання та види календарних планів. Методологія календарного планування проектів в готельно-ресторанному бізнесі

Тема 4. Планування ресурсного забезпечення проекту в готельному та ресторанному господарстві.

Характеристика ресурсів проекту в готельно-ресторанному бізнесі. Особливості планування людських ресурсів. Ресурсні гістограми: сутність, алгоритм побудови, згладжування ресурсних гістограм за умов нестачі ресурсів. Система вимог до джерел забезпечення проекту в готельно-ресторанному бізнесі. Ранжування джерел. Визначення типу контракту. Адміністрування контрактів. План залучення капіталу (джерела фінансування проекту).

Планування проектних завдань в готельно-ресторанному бізнесі. Види затрат по проекту, методика їх обчислення. Особливості планування витрат у часі. Підходи до скорочення тривалості проекту з урахуванням витрат по роботах. Планування бюджету у часі. Основні елементи контрольного циклу. Інструментарій контролювання проектів. Контролювання виконання календарних планів та бюджетів підрозділів. Звітність у системі контролю: завдання, принципи побудови, форма подання.

Вимірювання та аналіз показників виконання проекту в готельно-ресторанному бізнесі. Інформація, необхідна для звіту з виконання проекту. Оцінювання перебігу виконання проекту на основі методу скоригованого бюджету. Обчислення скоригованого бюджету, коефіцієнтів по затратах та часу. Обчислення прогнозного часу та витрат по проекту в готельно-ресторанному бізнесі.

Види проектних змін та їх вплив на проект та проектну команду. Процедура внесення змін до проекту. Оцінювання результатів внесення змін.

Основні роботи на етапі завершення проекту в туризмі. Передача продукту проекту замовнику. Зміст та призначення заключного внутрішнього звіту. Розпуск проектної команди.

Тема 5. Управління ризиками проектів в готельному та ресторанному господарстві

Сутність та види проектних ризиків в готельно-ресторанному бізнесі. Причини виникнення та наслідки проектних ризиків. Фактори, що визначають рівень ризикованості проекту. Якісний та кількісний аналіз ризиків проектів в туризмі. Ранжирування ризиків.

Можливі стратегії поведінки готелю чи ресторану щодо ризиків: стратегія усунення ризиків, стратегія розподілу ризиків, стратегія зменшення ризиків, стратегія сприйняття ризиків. Дії компанії в межах кожної стратегії.

Тема 6. Управління якістю проекту в готельному та ресторанному господарстві

Якість проектного менеджменту в готельно-ресторанному бізнесі щодо відповідності проектним цілям та вимогам споживачів. Сутність управління якістю проекту в готельно-ресторанному бізнесі. Організаційне забезпечення управління якістю проекту.

Політика в сфері якості готельного та ресторанного продукту. Описання змісту проекту. Норми та правила забезпечення якості. Планування якості проекту. Аудит якості проекту, його види. Контроль показників якості. Проектування експериментів. Витрати на забезпечення якості. Програма забезпечення якості проекту. Заходи щодо поліпшення якості.

Контролювання якості проекту: план тестування й приймання компонентів проекту; інспекція етапів проекту; контрольні графіки; контрольні списки; діаграми Парето; статистичне моделювання; аналіз тенденцій. Класифікація витрат на забезпечення якості проекту в готельно-ресторанному бізнесі.

Тема 7. Управління персоналом в проектах в готельному та ресторанному господарстві

Основні сфери та напрями управління персоналом в проектах в готельно-ресторанному бізнесі. Вимоги до проектного менеджера. Ознаки ефективного проектного менеджера. Лідерство і делегування повноважень. Стили лідерства.

Формування команди проекту в готельно-ресторанному бізнесі. Аналіз і оцінка зацікавлених осіб. Переговори та попереднє призначення в команду. Оптимізація структури персоналу проекту. Роботи з формування команди. Аналіз ролей членів команди. Стадії розвитку команди. Організація зворотного зв'язку в команді. Навчання членів команди. Удосконалення індивідуальних навичок членів команди. Навчання поведінки в команді.

Організаційна культура проекту в готельно-ресторанному бізнесі. Організаційний стиль. Мотивація окремих виконавців та груп. Трансформування системи винагород та визнання. Мотивація функціональних

менеджерів. Управління конфліктами в проєкті в готельно-ресторанному бізнесі. Критичні сфери поведінки персоналу під час виконання проєкту. Причини конфліктів. Джерела конфліктів. Стратегії запобігання конфліктів.

Тема 8. Формування стратегії управління проєктами підприємства

Поняття стратегії управління проєктами та її роль у економічному розвитку підприємства. Система основних елементів, що формують стратегічний інвестиційний рівень підприємства. Основні групи об'єктів стратегічного управління.

Основні задачі розробки стратегії управління проєктами туристичного підприємства. Принципи розробки стратегії управління проєктами, їх характеристика. Стратегічні цілі управління проєктами, вимоги до їх формування.

Класифікація стратегічних цілей управління проєктами за визначеними ознаками: за видами очікуваного ефекту, за функціональними напрямками інвестиційної діяльності, за об'єктами стратегічного управління, за спрямованістю результатів, за пріоритетністю значення, за характером впливу на очікуваний кінцевий результат, за спрямованістю відтворювального процесу тощо.

Послідовність процесу розробки стратегії управління проєктами, зміст основних його етапів: визначення періоду формування стратегії управління проєктами, дослідження чинників зовнішнього інвестиційного середовища і кон'юнктури інвестиційного ринку, оцінка сильних і слабких сторін діяльності підприємства, формування стратегічних цілей, вибір стратегічних напрямків та форм інвестиційної діяльності, визначення стратегічних напрямків фінансування проєктів, формування інвестиційної політики по основних аспектах інвестиційної діяльності, розробка системи організаційно-економічних заходів щодо забезпечення реалізації стратегії управління проєктами, оцінка її результативності. Оцінка результативності розробленої стратегії управління проєктами підприємства, її основні параметри.

Назви тем	Обсяг у годинах																								
	денна форма												заочна форма												
	повна						скорочена						повна						скорочена						
	усього	у тому числі					усього	у тому числі					усього	у тому числі					усього	у тому числі					
Л		СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС	Л		СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС	Л		СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС	Л		СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС		
Тема 8. Формування стратегії управління проектами підприємства	26	2		4		20																			
Усього годин / кредитів ECTS	180/6	16		18		146																			
Підсумковий контроль – екзамен письмовий																									

5. ТЕМИ ЛЕКЦІЙНИХ, СЕМІНАРСЬКИХ (ПРАКТИЧНИХ) І ЛАБОРАТОРНИХ ЗАНЯТЬ

5.1. Теми лекційних занять

Тема дисципліни	Тема лекції	Обсяг у годинах			
		денна форма		заочна форма	
		повна	скорочена	повна	скорочена
Тема 1. Управління проектами в системі менеджменту готельної та ресторанної організації.	Управління проектами в системі менеджменту готельної та ресторанної організації.	2			
Тема 2. Планування проекту в готельному та ресторанному господарстві	Планування проекту в готельному та ресторанному господарстві	2			
Тема 3. Управління часом виконання проекту в готельному та ресторанному господарстві	Управління часом виконання проекту в готельному та ресторанному господарстві	2			
Тема 4. Планування ресурсного забезпечення проекту в готельному та ресторанному господарстві.	Планування ресурсного забезпечення проекту в готельному та ресторанному господарстві.	2			
Тема 5. Управління ризиками проектів в готельному та ресторанному господарстві	Управління ризиками проектів в готельному та ресторанному господарстві	2			
Тема 6. Управління якістю проекту в готельному та ресторанному господарстві	Управління якістю проекту в готельному та ресторанному господарстві	2			
Тема 7. Управління персоналом в проектах в готельному та ресторанному господарстві	Управління персоналом в проектах в готельному та ресторанному господарстві	2			
Тема 8. Формування стратегії управління проектами підприємства	Формування стратегії управління проектами підприємства	2			
Усього		16			

Лекційний матеріал наведено на порталі навчальних ресурсів ХТЕІ КНТЕУ <https://edu.htei.kh.ua/course/view.php?id=2877#section-2>

5.2. ТЕМИ СЕМІНАРСЬКИХ ЗАНЯТЬ

Семінарські заняття не передбачено

5.3. Теми практичних занять

Тема дисципліни	Тема практичного заняття	Обсяг у годинах			
		денна форма		заочна форма	
		повна	скорочена	повна	скорочена
Тема 1. Управління проектами в системі менеджменту готельної та ресторанної організації.	Управління проектами в системі менеджменту готельної та ресторанної організації.	2			
Тема 2. Планування проекту в готельному та ресторанному господарстві	Планування проекту в готельному та ресторанному господарстві	2			
Тема 3. Управління часом виконання проекту в готельному та ресторанному господарстві	Управління часом виконання проекту в готельному та ресторанному господарстві	2			
Тема 4. Планування ресурсного забезпечення проекту в готельному та ресторанному господарстві.	Планування ресурсного забезпечення проекту в готельному та ресторанному господарстві.	2			
Тема 5. Управління ризиками проектів в готельному та ресторанному господарстві	Управління ризиками проектів в готельному та ресторанному господарстві	2			
Тема 6. Управління якістю проекту в готельному та ресторанному господарстві	Управління якістю проекту в готельному та ресторанному господарстві	2			
Тема 7. Управління персоналом в проектах в готельному та ресторанному господарстві	Управління персоналом в проектах в готельному та ресторанному господарстві	2			
Тема 8. Формування стратегії управління проектами підприємства	Формування стратегії управління проектами підприємства	4			
Усього		18			

Завдання до практичних занять наведено на порталі навчальних ресурсів ХТЕІ КНТЕУ <https://edu.htei.kh.ua/course/view.php?id=2877#section-2>

5.4. Теми лабораторних занять

Лабораторні заняття непередбачено.

6. ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ

Організація самостійної роботи студентів регламентується наступними нормативними документами:

- Положенням про самостійну роботу студентів Харківського торговельно-економічного інституту КНТЕУ;
- Положенням про організацію освітнього процесу у Харківському торговельно-економічному інституті КНТЕУ.

Основні види самостійної роботи, які запропоновані студентам:

1. Вивчення лекційного матеріалу.
2. Робота з опрацювання та вивчення рекомендованої літератури.
3. Вивчення основних термінів та понять рекомендованої літератури.
4. Підготовка до семінарських занять, дискусій, роботи в малих групах, тестування.
5. Підготовка з обраної теми доповіді, презентації.
6. Контрольна перевірка особистих знань, запитання для самоконтролю.

Для самостійного вивчення студентами передбачаються такі питання за темами:

Тема 1

1. Ініціалізація проекту в готельно-ресторанному бізнесі.
2. Прогнозування ефективності проекту в готельно-ресторанному бізнесі.

Тема 2

1. Організація планування в готельно-ресторанному бізнесі.
2. Компоненти структуризації проекту в готельно-ресторанному бізнесі.

Тема 3

1. Система PERT.
2. Методологія календарного планування проектів в готельно-ресторанному бізнесі.

Тема 4

1. Планування проектних завдань в готельно-ресторанному бізнесі.
2. Вимірювання та аналіз показників виконання проекту в готельно-ресторанному бізнесі.

Тема 5

1. Фактори, що визначають рівень ризикованості проекту.
2. Можливі стратегії поведінки готелю чи ресторану щодо ризиків.

Тема 6

1. Організаційне забезпечення управління якістю проекту.
2. Контролювання якості проекту.

Тема 7

1. Ознаки ефективного проектного менеджера. Лідерство і делегування повноважень. Стили лідерства.
2. Мотивація функціональних менеджерів.

Тема 8

1. Стратегічні цілі управління проектами, вимоги до їх формування.
2. Оцінка результативності розробленої стратегії управління проектами підприємства, її основні параметри.

7. ІНДИВІДУАЛЬНІ ЗАВДАННЯ, ПЕРЕДБАЧЕНІ НАВЧАЛЬНИМ ПЛАНОМ

Навчальним планом не передбачено виконання курсової роботи (проекту) з навчальної дисципліни «Управління проектами в готельному та ресторанному бізнесі».

8. СХЕМА НАРАХУВАННЯ БАЛІВ

8.1. Схема нарахування балів для студентів денної форми навчання

Навчальний рік	Поточний контроль (максимум 60 балів, мінімум 36)									Підсумковий контроль	Сума
	Усього	У тому числі за темами									
2019/2020			T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	
	60	6	8	8	8	8	8	8	6	40	100

9. МЕТОДИ КОНТРОЛЮ

Для визначення рівня засвоювання студентами навчального матеріалу використовуються такі форми та методи оцінювання:

Поточний контроль:

- для студентів денної форми навчання:

оцінювання роботи на практичних заняттях, поточне тестування, оцінювання відвідування аудиторних занять, захист завдання, виконання аудиторної контрольної роботи.

Умовою допуску до підсумкового контролю є набір студентом від 36 до 60 балів впродовж семестру за результатами проведення поточного контролю за умов відсутності заборгованостей та набору мінімальної кількості балів по кожній темі навчального курсу.

Підсумковий контроль:

- для студентів денної форми навчання: письмовий екзамен.

Організація та проведення контрольних заходів регламентується наступними нормативними документами:

- Положенням про оцінювання результатів навчання студентів у Харківському торговельно-економічному інституті КНТЕУ;

- Положенням про організацію освітнього процесу у Харківському торговельно-економічному інституті КНТЕУ.

10. РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

10.1. Основні джерела інформації

1. Петренко Н. О. Управління проектами. Навчальний посібник / Н. О. Петренко, Л.О. Кустріч, М. О. Гоменюк. – Київ : «Центр учбової літератури», 2015. – 244 с.
2. Управління діловими проектами. Навчальний посібник / Київ : Центр навчальної літератури, 2015. – 280 с.
3. Тарасюк Г.М. Управління проектами. Навчальний посібник / Київ : Каравела, 2014. – 344 с.

10.2. Додаткові джерела інформації

4. Тяг Р. Б. Управління проектами. Підручник / Київ : Центр навчальної літератури, 2013. – 224 с.
5. Козик В. В. Практикум з управління проектами. Навчальний посібник / Львів: Видавництво Львівської політехніки, 2012. – 180 с.