

Назва дисципліни	Управління проєктами в готельному та ресторанному бізнесі
Рівень вищої освіти	Другий (магістерський)
Курс (рік) навчання	2
Семестр(осінній/весняний)	осінній
Обсяг дисципліни у кредитах	4 кредити ЄКТС
Мова викладання	українська
Передумови для вивчення дисципліни	
Кафедра, яка забезпечує викладання дисципліни	Кафедра туристичної інфраструктури та готельно-ресторанного господарства
Інформаційне забезпечення	Технічні засоби навчання: ноутбук. Програмне забезпечення: система електронного навчання Moodle.
Форма проведення занять	Гібридна (змішана): лекції та семінарські заняття – очно/дистанційно
Форма семестрового контролю	залік

**Ключові результати навчання (знання, уміння та інші компетентності):**

ЗК1. Здатність діяти на основі етичних міркувань, на засадах розуміння цивілізаційних гуманітарних цінностей та глобалізаційних процесів, національного розвитку

ЗК2. Здатність до пошуку, опрацювання та аналізу інформації з різних джерел

ЗК3. Здатність до аналізу, оцінки, синтезу та генерування нових ідей

ЗК4. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології

ЗК6. Здатність приймати обґрунтовані рішення

ЗК.7 Здатність працювати в команді

ЗК8. Уміння розробляти проєкти та керувати ними

ФК1. Здатність застосовувати науковий, аналітичний, методичний інструментарій, використовувати міждисциплінарні дослідження аналізу стану розвитку глобальних та локальних ринків готельних та ресторанних послуг для розв'язання складних задач розвитку готельного і ресторанного бізнесу

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

ФК4. Здатність створювати та впроваджувати інновації на різних рівнях управління суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу

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

ФК6. Здатність розробляти бізнес-плани створення та розвитку напрямів діяльності, послуг

ФК8.Здатність управляти комерційною, маркетинговою, фінансовою діяльністю, розробляти антикризові програми корпорацій, готельних та ресторанних мереж, суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

ФК12. Здатність оцінювати вплив факторів внутрішнього та зовнішнього середовища на функціонування підприємства для обґрунтування бізнес-проектів

ФК13. Здатність розробляти та забезпечувати прийняття ефективних проектних рішень

ПРН1. 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

ПРН5. Здатність оцінювати ринкові можливості, інтерпретувати результати дослідження та прогнозувати напрями розвитку суб'єкта підприємницької діяльності в сфері гостинності, формулювати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи за невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень

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

Короткий зміст дисципліни (що буде вивчатися, перелік тем):

Принципи і методи ініціювання, планування змісту та тривалості проектів, виконання, моніторинг та контроль ходу виконання проекту, завершення та управління проектами в готельному та ресторанному бізнесі, методи оцінки ефективності реалізації проекту з урахуванням ризиків, при управлінні проектами, особливості управління проектною командою.

Тема 1. Загальна характеристика управління проектами в готельному та ресторанному бізнесі.

Тема 2. Обґрунтування доцільності проекту в готельному та ресторанному бізнесі

Тема 3. Основні форми організації структури проекту.

- Тема 4. Загальні підходи до планування і контролю проєктів в готельному та ресторанному бізнесі
- Тема 5. Структуризація проєкту
- Тема 6. Планування ресурсів, витрат і проєктного бюджету
- Тема 7. Контроль виконання проєкту в готельному та ресторанному бізнесі.
- Тема 8. Управління ризиками в проєктах.
- Тема 9. Управління якістю проєктів в готельному та ресторанному бізнесі.
- Тема 10. Аутсорсинг та офшоринг в управлінні проєктами
- Тема 11. Стандарти управління проєктами
- Тема 12. Оцінка потенціалу впровадження системи управління проєктами в ГРБ
- Тема 13. Формування стратегії управління проєктами