МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПРИКАРПАТСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ВАСИЛЯ СТЕФАНИКА

Факультет туризму

Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Управління проектами у сфері гостинності

Освітньо-професійна програма «Курортна справа»

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»

Затверджено на засіданні
кафедри
Протокол № ___ від 25.05.2021р.

м. Івано-Франківськ – 2021

ЗМІСТ

1. Загальна інформація
2. Опис дисципліни
3. Структура курсу
4. Система оцінювання курсу
5. Оцінювання відповідно до графіку навчального процесу
6. Ресурсне забезпечення
7. Контактна інформація
8. Політика навчальної дисципліни

1. Загальна інформація

Назва дисципліни	Управління проектами у сфері гостинності
Освітньо-професійна програма	Курортна справа
Спеціалізація	–
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»
Галузь знань	24 «Сфера обслуговування»
Освітній рівень	Магістр
Статус дисципліни	Основна
Курс/семестр	1/2
Розподіл за видами занять та годинами навчання	Лекції – 16 год. Семінарські заняття – 14 год. Самостійна робота – 60 год.
Мова викладання	Українська
Посилання на сайт дистанційного навчання	https://d-learn.pnu.edu.ua/index.php?

2. Опис дисципліни

Мета курсу полягає у тому, щоб через передачу систематизованих знань про управління проектами надати майбутнім фахівцям фундаментальні знання з основних аспектів управління проектами, а також набути навичок адаптації і впровадження практичних рішень у практичну діяльність.
Цілі курсу: вивчення принципів проектної діяльності підприємства сфери гостинності, специфічних методів та інструментів проектного менеджменту, придбання навичок використання основних функцій управління проектами – організації, планування і контролю.

Компетентності:
ЗК4. Здатність працювати в команді.
ЗК5. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.
ЗК7. Здатність приймати обґрунтовані рішення.
СК5. Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб’єктів готельного та ресторанного бізнесу, курортного господарства.
СК7. Здатність до підприємницької діяльності.
СК13. Здатність визначати стратегічні цілі управління діяльністю організації з урахуванням основного виду її економічної діяльності.

Програмні результати навчання:
ПРН 3. Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному та курортному бізнесі.
ПРН 6. Відшуковувати необхідні дані в науковій літературі, базах даних та інших джерелах, аналізувати та оцінювати ці дані, систематизувати й упорядковувати інформацію для вирішення комплексних задач професійної діяльності.
ПРН 9. Організовувати та управляти установами та організаціями санаторно-курортного типу у невизначених умовах.
ПРН 12. Визначати стратегічні цілі управління діяльністю організації з урахуванням основного виду її економічної діяльності.

3. Структура курсу

№	Тема	Результати навчання	Завдання
1.	Загальна характеристика управління проектами	Володіти поняттями проекту та управління проектами. Знати класифікацію та оточення проекту. Знати про життєвий цикл проекту. Знати процеси проекту. Знати цілі, результати і стратегія проекту.	Питання, тести, практична робота
2.	Учасники проекту	Знати учасників проекту: ініціатор, замовник, інвестор, керівник проекту, команда проекту, споживачі кінцевої продукції та інші учасники проекту.	Питання, тести, практична робота
3.	Обгрунтування доцільності проекту	Володіти прийомами проектного аналізу. Знати методи оцінювання проекту. Розробляти техніко-економічне обґрунтування (ТЕО). Розробляти: оптимістичний шлях, найбільш ймовірний шлях, песимістичний шлях для підприємства. Розраховувати очікуваний час виконання робіт. Володіти методами скорочення тривалості робіт.	Питання, тести, практична робота
4.	Загальні підходи до планування проектів	Знати про складові системи планування проекту. Знати методологічні підходи до планування проектів. Знати про систему контролю дотримання параметрів проекту. Знати про можливість внесення змін у виконання проекту та комплексний їх аналіз. Знати процес планування проектів.	Питання, тести, практична робота
5.	Планування витрат, бюджету, часу і розкладу проекту	Розраховувати бюджет проекту. Знати про бюджетування проекту (процес складання і прийняття бюджету). Знати типи бюджетів. Вміти скласти бюджет на непередбачені обставини (contingency budget) і управлінський резерв (management reserve). Здійснювати календарне планування в управлінні проектами.	Питання, тести, практична робота
6.	Управління ризиками в проектах	Здійснювати оцінку виконання з попередніх проектів. Здійснювати оцінку плану проекту щодо джерел потенційного ризику. Визнати потенційні ризикові події.	Питання, тести, практична робота
7.	Аутсорсинг та офшоринг в управлінні проектами	Знати про аутсорсинг та інсорсинг. Знати про офшоринг (OffShoring). Знати про офшорні центри. Знати про офшорний аутсорсинг.	Питання, тести, практична робота
8.	Контроль виконання	Знати завдання контролю за	Питання, тести,

	проекту	виконанням проекту. Володіти методами контролю. Знати про контроль виконання календарних планів та бюджетів підрозділів.	практична робота

4. Система оцінювання курсу

Види навчальної роботи	Максимальна кількість балів
Лекція	0
Семінарське заняття	35
Самостійна робота	25
Проміжний тестовий контроль	40
Максимальна кількість балів	**100**

5. Оцінювання відповідно до графіку навчального процесу

Види навчальної роботи	Навчальні тижні																	Разом
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	
Лекції																		0
Семінарські з-тя		5		5		5		5		5		5		5				35
Самостійна р-та															25			25
Проміжний тестовий контроль							20						20					40
Екзамен																		
Всього за тиждень		5		5		5	20	5		5		5	20	5	25			100

6. Ресурсне забезпечення

Матеріально-технічне забезпечення: мультимедіа

Методична література

1. Курортна справа (самостійна робота студентів) : Навчально-методичний посібник / [Клапчук В.М. та ін.] / [За ред. проф. В.М. Клапчука] / Факультет туризму, ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника». Івано-Франківськ : «Фоліант», 2018. 147 с.
2. Клапчук В.М., Мендела І.Я. Курортна справа : організація, територіальне управління, стратегічне планування: Навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ : Фоліант, 2018. 278 с.
3. Мендела І.Я. Методичні рекомендації з дисципліни «Управління проектами». Івано-Франківськ: Фоліант, 2012. 50 с.

Рекомендована література

1. Батенко Л.П., Загородніх О.А., Ліщинська В.В. Управління проектами: Навчальний посібник. К.: КНЕУ, 2004. 231 с.
2. Мостенська Т.Л., Мостенська Т.Г., Ралко О.С. Управління проектами. Київ: Кондор-Видавництво, 2020. 592 с.
3. Ноздріна Л. В., Ящук В.І., Полотай О.І. Управління проектами: Підручник. К.: Центр учбової літератури, 2010. 432 с.
4. Петренко Н.О. Управління проектами. Київ: Київ: Кондор-Видавництво, 2019. 244 с.
5. Хігні Дж. Основи управління проектами. Харків: Фабула, 2020. 272 с.

Інформаційні ресурси

1. Клапчук В.М., Мендела І.Я. Курортна справа : організація, територіальне управління, стратегічне планування: Навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ, 2020. 278 с.

(Електронне видання).
2. Мендела І.Я. Інноваційні підходи до розвитку курортів Івано-Франківської області [Електронний ресурс]. URL: http://lib.pnu.edu.ua:8080/handle/123456789/7165
3. Мендела І.Я., Новосьолов О.В. Бізнес-планування підприємств курортного господарства [Електронний ресурс]. URL: http://lib.pnu.edu.ua:8080/handle/123456789/6145
4. Процеси управління проектами [Електронний ресурс]. URL: https://sgv.in.ua/off-lifaq/24-protsesi-upravlinnya-proektami
5. Управління проектами [Електронний ресурс]. URL: https://blog.agrokebety.com/shcho-take-upravlinnya-proektamy

7. Контактна інформація

Кафедра	Готельно-ресторанної та курортної справи, вул.Галицька, 201б, ауд.326, URL: https://kgrks.pnu.edu.ua/, kgrks@pnu.edu.ua
Викладач **Гостьові лектори**	доц. Мендела Ірина Ярославівна
Контактна інформація викладача	iruna.mendela@pnu.edu.ua

8. Політика навчальної дисципліни

Академічна доброчесність	Атмосферу довіри, взаєморозуміння, взаємоповаги потрібно будувати щоденно. Політика ректорату спрямована на академічну доброчесність, прозорість та законність діяльності. Задля цього розроблено та впроваджено «Положення про запобігання академічного плагіату», «Положення про Комісію з питань етики та академічної доброчесності», «Кодекс честі ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Стефаника» і опубліковано їх на сайті. Викладеними в цих документах принципами (відповідальності, справедливості, академічної свободи, взаємоповаги, безпеки і добробуту, законності) та правилами поведінки студентів і працівників університету, які базують на відповідних законах, й керується кафедра готельно-ресторанної та курортної справи у своїй діяльності. В університеті діє «Гаряча лінія» з ректором, «Телефон довіри», більшість вступних іспитів проводиться за комп'ютерно-тестовими технологіями, а іспит за допомогою онлайн-трансляції можна переглядати у реальному часі. Діяльність кафедри, ректорату з питань запобігання та виявлення корупції здійснюється на основі чинного законодавства України. В університеті академічна доброчесність передбачається за замовчуванням. Це означає, що всі здані роботи є результатом вашої розумової праці та творчості. Якщо ви подали роботу когось іншого, повністю або частково, без належного цитування, завдання не буде прийняте і буде оцінене в 0 балів (без права перездачі).
Пропуски занять	Відпрацювання пропущених занять відбувається у перший день за графіком консультацій викладача з навчальної дисципліни, за винятком поважної причини у студента (документальне підтвердження).
Виконання завдання пізніше встановленого терміну	Завдання, виконані після зазначеного терміну для виконання, не перевіряються, тобто оцінюються в 0 балів, за винятком поважної причини у студента (документальне підтвердження).
Невідповідна поведінка під час заняття	Вирішується згідно чинного законодавства України, Статуту університету. Під час дистанційного навчання у викладача є прохання щодо ввімкнених відео під час онлайн-конференцій.
Відповідь викладача	Відповідь на роботу, яка надіслана на електронну пошту, студент отримує впродовж 24 годин. Роботи, надіслані у Viber чи Telegram,

	також отримують відповідь протягом доби. Оцінки дізнатися можна за вимогою за зверненням до викладача (скріншот чи фото).
Додаткові бали	Виставляються під час семінарських занять за участь у Kahoot (переможні місця), участь у конференції з відповідною тематикою чи відповіді на додаткові питання.
Неформальна освіта	Є можливість отримати додаткові 10 балів, пройшовши онлайн-курс «Сучасне керівництво проектами – мистецтво порушення правил» на Prometheus (https://prometheus.org.ua/); та/або онлайн-курс «Управління проектами» на ВУМ online (https://vumonline.ua/). Також є можливість проходити онлайн-курси на платформі Coursera, які мають узгоджуватися попередньо з викладачем.

Викладач **Мендела І.Я.**