

Назва дисципліни	«Управління проектами в готельно-ресторанному бізнесі»
Інформація про факультети (навчально-наукові інститути) і курси навчання, студентам яких пропонується вивчати цю дисципліну	факультет МЕВ і ТБ. Цільова аудиторія – студенти 1 (5) курсу (підготовка магістрів)
Контактні дані розробників робочої програми навчальної дисципліни, науково-педагогічних працівників, залучених до викладання	Професор кафедри управління та адміністрування, д.е.н., проф. Родченко В. Б. (61002, Харків, вул. Мироносицька, 1, м. Харків, 61002, 110 ауд., тел +380 (63) 1111-729, електронна адреса кафедри: mekgrs.irtb@karazin.ua).
Попередні умови для вивчення дисципліни	Вивчення дисципліни передбачає попереднє засвоєння кредитів з таких дисциплін, як: «Організація готельного господарства», «Організація ресторанного господарства», «Менеджмент готельного та ресторанного господарства», «Маркетинг готельного та ресторанного господарства»
Опис	<p>Мета дисципліни. 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. Основна задача дисципліни - забезпечення науково-методичного 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.</p> <p>Очікувані результати навчання. Згідно з вимогами освітньо-професійної (освітньо-наукової) програми студенти повинні досягти таких результатів навчання: отримати комплекс компетенцій, що дозволять:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обґрунтувати управлінські рішення та спроможності забезпечувати їх правомочність підприємства у сфері готельно-ресторанного бізнесу - реалізовувати проекти, приймати рішення у складних умовах, що потребують застосування нових підходів та прогнозування

Теми аудиторних занять та самостійної роботи

Заплановано 8 (вісім) тем, які вивчаються протягом 30 годин аудиторних занять (16 год. – лекції, 14 год. – семінарські (практичні) заняття).

Тема № 1. Управління проектами в системі менеджменту готельної та ресторанної організації (Лекцій – 2 год. Сем. – 2 год.)

Тема № 2. Планування та обґрунтування проекту в готельному та ресторанному господарстві (Лекцій – 2 год., Сем. – 2 год.)

Тема № 3. Управління часом виконання проекту в готельному та ресторанному господарстві (Лекцій – 2 год., Сем. – 1 год.)

Тема № 4. Планування ресурсного забезпечення проекту в готельному та ресторанному господарстві (Лекцій – 4 год., Сем. – 1 год.)

Тема № 5. Контролювання виконання проекту в готельному та ресторанному господарстві (Лекцій – 2 год., Сем. – 2 год.)

Тема № 6. Управління ризиками проектів в готельному та ресторанному господарстві. (Лекцій – 2 год., Сем. – 2 год.)

Тема № 7. Управління якістю проекту в готельному та ресторанному господарстві (Лекцій – 2 год., Сем. – 2 год.)

Тема № 8. Управління персоналом в проектах в готельному та ресторанному господарстві (Лекцій – 2 год., Сем. – 2 год.)

Методи контролю результатів навчання

поточний контроль здійснюється у формі усних відповідей на семінарських заняттях; письмового експрес-контролю; тестових завдання; виконання творчих завдань; розв'язування ситуаційних задач; виконання індивідуальної семестрової роботи. Підсумковий контроль – у формі заліку.

Мова викладання. українська