

**ЧЕРНІВЕЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ
ДЕРЖАВНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ**

Система управління якістю

Система забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти

Сертифікована на відповідність ДСТУ ISO 9001:2015

Кафедра менеджменту, маркетингу і міжнародної логістики

ЗАТВЕРДЖЕНО

вченою радою ЧТЕІ ДТЕУ

(прот. № 1 від 26.08.2024 р.)

Директор

_____Анатолій ВДОВІЧЕН

**УПРАВЛІННЯ ПРОЄКТАМИ ТА РИЗИКАМИ У
РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ /
PROJECT AND RISK MANAGEMENT IN THE
RESTAURANT BUSINESS**

**ПРОГРАМА/РОБОЧА ПРОГРАМА /
COURSE SUMMARY/COURSE OUTLINE**

для студентів

освітній ступінь	магістр	/ master
галузь знань	18 «Виробництво та технології»	/ «Manufacturing and processing»
спеціальність	181 «Харчові технології»	/ «Food processing»
спеціалізація/ОП	Ресторанні технології та бізнес	Restaurant technology and business
вид дисципліни	обов'язкова	

**Чернівці
2024**

**Розповсюдження і тиражування без офіційного дозволу ЧТЕІ ДТЕУ
заборонено**

Автор: Тетяна Незвещук-Когут, к.е.н., доцент, доцент менеджменту,
маркетингу та міжнародної логістики
ЧТЕІ ДТЕУ.

Програму/робочу програму розроблено на основі освітньо-
професійної програми «Ресторанні технології та бізнес», розглянуто і
схвалено на засіданні кафедри менеджменту, маркетингу та міжнародної
логістики 26.08.2024 р., протокол № 1, затверджено вченою радою ЧТЕІ
ДТЕУ 26.08.2024 р., протокол № 1.

Рецензенти: Валентина Чичун, к.е.н., доцент кафедри менеджменту, маркетингу
та міжнародної логістики ЧТЕІ ДТЕУ;
Ігор Клим, директор ГРК «Allure Inn», м. Чернівці.

**УПРАВЛІННЯ ПРОЄКТАМИ ТА РИЗИКАМИ У
РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ /
PROJECT AND RISK MANAGEMENT IN THE
RESTAURANT BUSINESS**

**ПРОГРАМА/РОБОЧА ПРОГРАМА /
COURSE SUMMARY/ COURSE OUTLINE**

Автор: доцент, к.е.н., доцент кафедри менеджменту, маркетингу і міжнародної
логістики ЧТЕІ ДТЕУ _____ Тетяна НЕЗВЕЩУК-КОГУТ
«__» _____ 2024 року

Завідувач кафедри: к.е.н., доцент доцент кафедри менеджменту, маркетингу і
міжнародної логістики ЧТЕІ ДТЕУ _____ Валентина ЧИЧУН
«__» _____ 2024 року

ВСТУП

Дисципліна «Управління проєктами та ризиками у ресторанному бізнесі» призначена для студентів освітнього ступеня «магістр» галузі знань 18 «Виробництво та технології», спеціальності 181 «Харчові технології», спеціалізації «Ресторанні технології та бізнес» денної та заочної форм навчання. Вона об'єднує як спеціальні, так і професійні знання, що отримують здобувачі освітнього ступеня «магістр» у результаті вивчення загальних закономірностей та особливостей реалізації проєктів та ризиків.

Метою вивчення дисципліни «Управління проєктами та ризиками у ресторанному бізнесі» є формування у майбутніх фахівців ресторанного бізнесу належних практичних вмінь і навичок застосування універсального інструментарію розробки та реалізації проєктів, враховуючи ризики, з метою досягнення ефективного існування та розвитку підприємств (закладів), надання студентам знань з основ управління проєктами і навчання методиці складання, планування та аналізу проєктів. За допомогою цього матеріалу студент має опанувати методологію, необхідну для успішного управління проєктами, а також набуття навичок впровадження проєктних рішень у практичну діяльність закладів ресторанного господарства.

Предметом вивчення навчальної дисципліни є процеси, функції, задачі і методи управління проєктами та ризиками.

Завданням вивчення дисципліни «Управління проєктами та ризиками у ресторанному бізнесі» є забезпечення науково-методичного підґрунтя опанування студентами основних інструментів управління проєктами закладів ресторанного бізнесу, розробка і обґрунтування поняття управління проєкту; визначення цілей проєкту; оцінка ефективності проєкту з урахуванням фактора ризику і невизначеності; розробка кошторису і бюджету проєкту, вивчення та врахування всіх ймовірних ризиків при здійсненні фінансово-господарської діяльності.

Попередні вимоги до вибору дисципліни передбачають успішне опанування дисциплін: «Концепції і формати закладів ресторанного господарства, ресторанний креатив», «Стратегічний маркетинг в ресторанному бізнесі», «Інноваційні ресторанні технології», «Інноваційні ресторанні технології», «Технології ресторанної продукції».

Вивчення дисципліни «Управління проєктами та ризиками у ресторанному бізнесі», як обов'язкової компоненти освітньо-професійної програми передбачає формування та розвиток у здобувачів компетентностей (інтегральної, загальних та фахових (предметних)), результатів навчання відповідно до освітньо-професійної програми (табл. 1).

Таблиця 1

Матриця компетентностей та результатів навчання, які формуються під час вивчення навчальної дисципліни відповідно до освітньо-професійної програми «Ресторанні технології та бізнес»

<i>Шифр компетентності</i>	<i>Компетентності</i>	<i>Шифр результату навчання</i>	<i>Результати навчання</i>
Загальні компетентності (ЗК)			
ЗК 1	Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел	РН 1	Відшуковувати та систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій
ЗК 2	Здатність проводити дослідження на відповідному рівні	РН2	Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах
ЗК 3	Здатність генерувати нові ідеї (креативність)	РН 5	Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій.
ЗК 4	Здатність діяти соціально відповідально та свідомо	РН6	Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки
ЗК5	Здатність працювати в міжнародному контексті	РН 5	Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій.
Спеціальні (фахові) компетентності (СК)			
СК1	Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науково-обґрунтовані методи та програмне забезпечення для	РН 5	Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій.

	проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій		
СК 2	Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі.	РН 10	Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки.
СК 3	Здатність захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій.	РН 8	Здійснювати захист інтелектуальної власності у сфері харчових технологій, виконувати відповідні патентні дослідження, готувати документи на отримання патентів на винаходи і корисні моделі.
СК 4	Здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості та/або закладів ресторанного господарства відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації.	РН 6	Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки.
СК 5	Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектів.	РН 7	Мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців.
СК 6	Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.	РН 11	Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.

Результати навчання, методи навчання та засоби діагностики за
дисципліною / Results of study

Results of study (1. знати; 2. вміти; 3. комунікація; 4 відповідальність та автономія)		Методи викладання і навчання	Форми/засоби оцінювання	Відсоток у підсумковій оцінці дисципліни
Код	Результати навчання			
1	2	3	4	5
1	Знання			
1.1.	Знати предметну область дисципліни, принципи, методи і поняття професійної діяльності, зокрема сутність і поняття управління проєктами та ризиками	лекція, пояснення, метод ілюстрацій та демонстрацій; метод стимулювання	екзамен; презентації результатів виконаних завдань та досліджень; презентації та виступи здобувачів на наукових заходах	20 %
1.2.	Знати теорію і методологію управління проєктами та ризиками, технологію життєвого циклу проєкту, механізми розробки та управління проєктами та ризиками.	лекція, пояснення, наочно-дослідний, дослідницький, творчий	екзамен; презентації результатів виконаних завдань та досліджень; презентації та виступи здобувачів на наукових заходах	
1.3.	Знати методологію вибору проєкту підприємства, його діагностики та оцінки діяльності організаційного формування з позиції вимог проєктного розвитку, технологію управління реалізацією проєктів.	лекція, пояснення, практичне заняття, метод ілюстрацій та демонстрацій	екзамен; презентації результатів виконаних завдань та досліджень; презентації та виступи здобувачів на наукових заходах	
1.4.	Знати методику аналізу ризиків; методологію проєктного планування та проєктного аналізу.	лекція, пояснення, практичне заняття, метод ілюстрацій та демонстрацій, дослідницький	екзамен; презентації результатів виконаних завдань та досліджень	
2	Вміння			
2.1.	Вміти досліджувати і правильно оцінювати ризики, внутрішнє та зовнішнє середовище проєкту.	лекція, дослідницький, практичне заняття, метод ілюстрацій та демонстрацій	екзамен; презентації результатів виконаних завдань та досліджень	40 %
2.2.	Вміти використовувати методологію управління проєктами, технологію життєвого циклу проєкту організаційного формування, обґрунтовувати та вибирати проєкт в залежності від сукупності об'єктивних та суб'єктивних факторів, формувати механізм управління проєктами.	лекція, пояснення, практичне заняття, метод ілюстрацій та демонстрацій	екзамен; презентації результатів виконаних завдань та досліджень	
2.3.	Вміти здійснювати проєктне планування, розробляти систему по реалізації проєкту організаційного формування, здійснювати оцінку фінансових рішень, прогнозувати розвиток виробництва.	лекція, пояснення, практичне заняття, метод ілюстрацій та демонстрацій	екзамен; презентації результатів виконаних завдань та досліджень	
2.4.	Вміти приймати виважені управлінські рішення з чітким і продуманим механізмом їх реалізації.	лекція, пояснення, практичне заняття, метод ілюстрацій та демонстрацій	екзамен; презентації результатів виконаних завдань та досліджень	
3	Комунікація			

3.1	Формувати навички міжособистісної комунікації щодо реалізації проєктів в галузі ресторанного бізнесу, пошуку ідей щодо унікальної пропозиції, авторських прав, з урахування можливих ризиків.	Виокремлення основного, моделювання, творчий, бесіда, дослідницький	екзамен; презентації результатів виконаних завдань та досліджень; презентації та виступи здобувачів на наукових заходах	10%
4	Відповідальність та автономія			
4.1.	Отримати навички практичної роботи з нормативно-правовими актами, технічною документацією, статистичною інформацією, прогностичними показниками та поточною аналітикою.	Виокремлення основного, моделювання, творчий	презентації та виступи здобувачів на наукових заходах	30 %
4.2.	Отримати навички розробки бізнес-плану, стратегії розвитку.	лекція, практичне заняття, бесіда, спостереження, дослідницький, самостійна робота	презентації та виступи здобувачів на наукових заходах	
4.3	Приймати обґрунтовані рішення з урахуванням всіх ризиків та поточної ситуації в країні, галузі, дестинації, конкурентного середовища, потреб споживачів, інших факторів.	лекція, практичне заняття, бесіда, спостереження	презентації та виступи здобувачів на наукових заходах	

Співвідношення результатів навчання дисципліни із програмними результатами навчання відображено в таблиці 3.

Таблиця 3

Співвідношення результатів навчання дисципліни із програмними
результатами навчання

Програмні результати	Результати навчання											
	1.1	1.2	1.3	1.4	2.1	2.2	2.3	2.4	3.1	4.1	4.2	4.3
РН 1. Відшукувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій.	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
РН 2. Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах.	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
РН 05. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

РН 6. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
РН 7. Мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців.	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
РН 8. Здійснювати захист інтелектуальної власності у сфері харчових технологій, виконувати відповідні патентні дослідження, готувати документи на отримання патентів на винаходи і корисні моделі.	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
РН 10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки.	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПР 11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

Форми оцінювання здобувачів: *екзамени, тестові завдання, індивідуальні завдання, презентації результатів виконаних завдань та досліджень; презентації та виступи здобувачів на наукових заходах.*

Розділ 1. Зміст навчальної дисципліни за темами

Тема 1. Основи управління проєктами та ризиками в системі менеджменту підприємств

Мета, завдання, предмет і об'єкт дисципліни. Характеристика управління проєктами: специфічність мети, визначена тривалість, неповторність, комплексність, централізм у керуванні, гнучкість і здатність до змін, вплив ризиків. Історія методів управління проєктами, Функції та процеси проєктного менеджменту. Піраміда проєктного менеджменту: механізми, інструменти, методи, засоби, функції.

Модель управління проєктами у підприємствах ресторанного бізнесу, як поєднання основних функцій проєктного менеджменту та інструментів їх реалізації, врахування ризиків.

Види проєктів, їх характеристика. Фази життєвого циклу проєкту. Основні риси проєкту в ресторанному бізнесі. Види проєктів, їх характеристика. Фази життєвого циклу проєкту: фаза ініціації проєкту, фаза планування, фаза впровадження та контролю, фаза завершення.

Список рекомендованих джерел:

Основний: 2, 8.

Додатковий: 11, 12, 14, 15

Інформаційні ресурси мережі Інтернет: 17

**Тема 2. Ризик-менеджмент проєктів у
ресторанному бізнесі**

Структура і середовище (оточення) проєкту у ресторанному бізнесі: чинники зовнішнього проєктного середовища, чинники внутрішнього проєктного середовища.

Поняття ризику як об'єктивного явища. Ризик у проєкті та комбінація обмежень і невизначеності. Атрибути ризику – випадок, ймовірність виникнення, наслідок. Характеристики дій по визначенню атрибутів ризику. Загальні поняття управління ризиками. Методи ідентифікації ризиків: аналіз документації, досвід експертів, методи творчої генерації ідей. Кісні та кількісні методи аналізу ризиків. Планування управління ризиками. Визначення ризиків. Аналіз ризиків. Пріоритезація ризиків. Моніторинг і контроль ризиків.

Ризики під час воєнного стану та у післявоєнний період відновлення.

Список рекомендованих джерел:

Основний: 2, 8.

Додатковий: 16.

Інформаційні ресурси мережі Інтернет: 18

**Тема 3. Обґрунтування розробки проєктів
ресторанному бізнесі**

Ініціалізація проєкту в ресторанному бізнесі: розробка концепції проєкту, формування ідеї проєкту, попередня проробка цілей та задач проєкту, перед проєктні дослідження перспектив виконання проєкту, заключні проєктні дослідження, визначення рівня ризиків.

Технічний аналіз інвестиційного проєкту. Виявлення техніко-економічних альтернатив; визначення локації об'єкта, масштаб і обсяг проєкту; терміни реалізації проєкту загалом і за фазами; доступність і достатність джерел сировини, робочої сили та інших необхідних ресурсів; місткість ринку для продукції проєкту; витрати на проєкт з урахуванням непередбачуваних чинників; терміни виконання проєкту.

Сутність та структура проєктного аналізу. Сутність комерційного (фінансового аналізу): дослідження витрат і результатів щодо інтересів конкретних організацій – учасників проєкту. Сутність екологічного аналізу, що передбачає визначення впливу реалізованого проєкту на навколишнє середовище. Сутність організаційного аналізу, як методу оцінки організаційних, правових, політичних та адміністративних умов, в яких реалізовуватиметься проєкт.

Список рекомендованих джерел:

Основний: 1, 2, 7.

Додатковий: 11, 12.

Інформаційні ресурси мережі Інтернет: 17, 18.

Тема 4. Формування команди проєкту

Склад учасників проєкту, їх ролі, розподіл функцій і відповідальності. Категорії учасників проєктів. Відмінності між проєктним і функціональним менеджером. Центри інтеграційної відповідальності, рівень вищого виконавчого керівництва. Поняття команди проєкту: виконавчий директор (провідний менеджер); група управління портфелем проєктів; інвестори проєктів; директор (провідний менеджер) портфеля проєктів.

Поняття та процес лідерства. Якості лідера, як керівника проєкту. Формування команди проєкту. Командний дух як спонукач спільної роботи учасників проєкту. Шляхи створення і підтримки командного духу: індивідуальні мотивації; колективні постановки цілей; соціальні заходи; стратегії підтримки.

Процеси формування команди: підбір кадрів (формування), притирання врегулювання. TORI-модель побудови команди проєкту. Традиційна Модель (The Traditional Model). Модель Зіграності (The Team Spirit Model). Модель Переднього Краю (The Cutting Edge Model). Модель Загону особливого Призначення (Task Force Model). Команда Cyber (The Cyber Team).

Документування і аналіз роботи команди в проєкті.

Список рекомендованих джерел:

Основний: 2, 5.

Додатковий: 10, 12.

Інформаційні ресурси мережі Інтернет: 19.

Тема 5. Методичні основи планування проєкту в ресторанному бізнесі

Вимоги до послідовності виконання робіт. Організація планування в ресторанному бізнесі. Методологічні підходи при плануванні проєктів в ресторанному бізнесі: традиційний підхід, схематичний, багатостадійне та багаторівневе планування.

Розробка проєктно-кошторисної документації, основні етапи: проведення тендеру на розробку документації; укладання контракту; розробка завдання на проєктування; техніко-економічне обґрунтування проєкту; узгодження та проведення експертизи проєкту; прийняття інвестиційного рішення; розробка технічної та робочої документації; розробка кошторисів до проєкту; клопотання й отримання дозволів на реалізацію проєкту.

Методологія «витрати-час-ресурси» (СТЯ), проєкти у контрольованому середовищі (PRINCE). Складові системи планування та контролю проєкту в ресторанному бізнесі: мета, характеристика робіт, сітьове планування, складання бюджету, моніторинг виконання у часі та по витратах, система інформування і прийняття рішень. Компоненти структуризації проєкту в ресторанному бізнесі. Методологія структуризації, її характеристика і значення.

Список рекомендованих джерел:

Основний: 2, 5, 8.

Додатковий: 10, 11, 12.

Інформаційні ресурси мережі Інтернет: 18.

Тема 6. Планування ресурсного забезпечення проєкту в ресторанному бізнесі

Учасники проєкту, їх характеристика. Категорії учасників проєкту. Команда проєкту. Характеристика ресурсів проєкту в ресторанному бізнесі. Нормативи планування людських ресурсів. Ресурсні гістограми: сутність, алгоритм побудови, згладжування ресурсних гістограм за умов нестачі ресурсів.

Система вимог до джерел забезпечення проєкту в ресторанному бізнесі. Ранжування джерел. Визначення типу контракту. Адміністрування контрактів.

План залучення капіталу (джерела фінансування проєкту). Планування проєктних завдань в ресторанному бізнесі. Види затрат по проєкту, методика їх обчислення.

Особливості планування витрат у часі. Підходи до скорочення тривалості проєкту з урахуванням витрат по роботах. Планування бюджету у часі.

Список рекомендованих джерел:

Основний: 2, 5, 7, 8.

Додатковий: 9, 10, 11.

Інформаційні ресурси мережі Інтернет:

Тема 7. Контролювання виконання проєкту в ресторанному бізнесі

Основні елементи контрольного циклу. Інструментарій контролювання проєктів. Контролювання виконання календарних планів та бюджетів підрозділів. Звітність у системі контролю: завдання, принципи побудови, форма подання.

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

Види проєктних змін та їх вплив на проєкт та проєктну команду. Процедура внесення змін до проєкту. Оцінювання результатів внесення змін. Основні роботи на етапі завершення проєкту в готельному та ресторанному бізнесі. Передача продукту проєкту замовнику. Зміст та призначення заключного внутрішнього звіту. Розпуск проєктної команди.

Список рекомендованих джерел:

Основний: 1, 3, 8.

Додатковий: 10, 11.

Інформаційні ресурси мережі Інтернет: 19.

Тема 8. Управління ризиками проєктів в бізнесі

Сутність та види проєктних ризиків в ресторанному бізнесі. Причини виникнення та наслідки проєктних ризиків. Фактори, що визначають рівень ризикованості проєкту. Якісний та кількісний аналіз ризиків проєктів в ресторанному бізнесі. Ранжирування ризиків. Розподіл ризиків у проєктних контрактах.

Інструменти захисту інтересів підприємства ресторанного бізнесу як замовника проєкту. Інструменти захисту інтересів підприємства-виконавця проєкту від можливих ризиків.

Можливі стратегії поведінки ресторану щодо ризиків: стратегія усунення ризиків, стратегія розподілу ризиків, стратегія зменшення ризиків, стратегія сприйняття ризиків. Дії компанії в межах кожної стратегії. Ризики у ресторанному бізнесі в умовах воєнного та поствоєнного стану.

Список рекомендованих джерел:

Основний: 2, 8.

Додатковий: 16.

Інформаційні ресурси мережі Інтернет: 18

Тема 9. Управління якістю проєкту в ресторанному бізнесі

Якість проєктного менеджменту в ресторанному бізнесі щодо відповідності проєктним цілям та вимогам споживачів. Сутність управління якістю проєкту в ресторанному бізнесі. Організаційне забезпечення управління якістю проєкту.

Політика в сфері якості ресторанного продукту. Описання змісту проєкту. Норми та правила забезпечення якості. Планування якості проєкту.

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 ресторанному бізнесі.

Список рекомендованих джерел:

Основний: 3,7.

Додатковий: 10,12.

Інформаційні ресурси мережі Інтернет: 17

Тема 10. Управління персоналом в проектах в ресторанному бізнесі

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

Формування команди проекту в ресторанному бізнесі. Аналіз і оцінка зацікавлених осіб. Переговори та попереднє призначення в команду. Оптимізація структури персоналу проекту. 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 ресторанному бізнесі. Організаційний стиль. Мотивація окремих виконавців та груп. Трансформування системи винагород та визнання. Мотивація функціональних менеджерів.

Управління конфліктами в проекті в ресторанному бізнесі. Критичні сфери поведінки персоналу під час виконання проекту. Ризики в управлінні персоналом. Причини конфліктів. Джерела конфліктів. Стратегії запобігання конфліктів.

Список рекомендованих джерел:

Основний: 2, 5.

Додатковий: 10, 12.

Інформаційні ресурси мережі Інтернет: 18

Тема 11. Формування стратегії управління проектами підприємства

Поняття стратегії управління проектами 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 проектами закладами ресторанного бізнесу. Принципи розробки стратегії

управління проектами, їх характеристика. Стратегічні цілі управління проектами, вимоги до їх формування.

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

Аналіз бюджетної ефективності проекту. Період окупності проекту у ресторанному бізнесі. Розрахунок періоду окупності інвестицій. Визначення індексу прибутковості (рентабельності) та коефіцієнта ефективності інвестицій. Розрахунок індексу прибутковості.

Список рекомендованих джерел:

Основний: 1, 8, 9.

Додатковий: 11,13.

Інформаційні ресурси мережі Інтернет: 19

Розділ 2. «Структура дисципліни та розподіл годин за темами (тематичний план)»

денна / заочна форма навчання

Назва теми	Кількість годин				Форми контролю
	Усього годин	Лекції	Практичні заняття	СРС	
Тема 1. Основи управління проєктами та ризиками в системі менеджменту підприємств	11/11	2/-	1/-	8/11	Презентації результатів виконаних індивідуальних завдань; тести
Тема 2. Ризик-менеджмент проєктів у ресторанному бізнесі	12/13	2/0,5	1/0,5	9/12	Презентації результатів виконаних практичних завдань; тести
Тема 3. Обґрунтування розробки проєктів ресторанному бізнесі	13/12,5	2/-	2/0,5	9/12	
Тема 4. Формування команди проєкту	12/12,5	1/-	2/0,5	9/12	
Тема 5. Методичні основи планування проєкту в ресторанному бізнесі	12/12,5	2/0,5	1/-	9/12	
Тема 6. Планування ресурсного забезпечення проєкту в ресторанному бізнесі	12/13	2/-	1/0,5	9/12	
Тема 7. Контролювання виконання проєкту в ресторанному бізнесі	12/12,5	1/-	2/0,5	9/12	
Тема 8. Управління ризиками проєктів в бізнесі	13/11,5	2/0,5	2/0,5	9/11	Презентації результатів виконаних практичних завдань; тести
Тема 9. Управління якістю проєкту в ресторанному бізнесі	12/11,5	1/-	2/0,5	9/11	
Тема 10. Управління персоналом в проєктах в ресторанному бізнесі	12/12	1/-	2/-	9/12	
Тема 11. Формування стратегії управління проєктами підприємства	13/13	2/0,5	1/0,5	9/12	
Підсумковий модульний контроль	1/-	-/-	1/-	-/-	
Разом	135/135	18/2	18/4	99/129	
Підсумковий семестровий контроль: екзамен					

Денна форма навчання

Загальний обсяг 135 год., у тому числі:
лекцій – 12 год.;
практичні заняття – 24 год.;
самостійна робота – 99 год.;
консультації – 2 год.

Заочна форма навчання

Загальний обсяг 135 год., у тому числі:
лекцій – 2 год.;
практичні заняття – 4 год.;
самостійна робота – 129 год.;
консультації – 2 год.

Розділ 3. Тематика та зміст лекційних, практичних занять, самостійної роботи студентів

Результати навчання	Навчальна діяльність	Робочий час студ., год., денна/заочна
Знання (1.1); вміння (2.1); комунікація (3.1).	Тема 1. Основи управління проєктами та ризиками в системі менеджменту підприємств <i>План лекції:</i> 1. Поняття проєкту та управління проєктами. 2. Історія методів управління проєктами. 3. Класифікація і оточення проєкту. 4. Життєвий цикл проєкту. <i>Список рекомендованих джерел:</i> <i>Основний: 2, 8.</i> <i>Додатковий: 11, 12, 14, 15</i>	2/-
	Самостійна робота студентів передбачає вивчення матеріалу лекції, підготовка індивідуального завдання щодо реалізації успішних та невдалих проєктів у сфері ресторанного бізнесу	8/11
	Практичне заняття 1. Загальна характеристика управління проєктами та ризиками <i>Мета заняття:</i> ознайомлення із найбільш успішними проєктами в Україні та в світі, проаналізувати ризики, які впливати на їх реалізацію. <i>Завдання:</i> 1. Ознайомитися з основними концепціями і підходами, які використовуються в світовій практиці при реалізації проєктних рішень. 2. Виявити найважливіші проблеми та ризики, пов'язані з реалізацією проєктів на національному, регіональному, галузевому та місцевому рівнях; 3. Провести критичний аналіз та дати висновок щодо особливостей реалізації проєктів.	1/-
Знання (1.1); вміння (2.1); комунікація (3.1); відповідальність, автономія (4.1).	Тема 2. Ризик-менеджмент проєктів у ресторанному бізнесі <i>План лекції:</i> 1. Структура і середовище (оточення) проєкту. 2. Поняття ризику як об'єктивного явища. 3. Методи ідентифікації ризиків.	2/0,5

	4. Загальні поняття управління ризиками. Список рекомендованих джерел Основний: 2, 8. Додатковий: 16.	
	Самостійна робота студентів передбачає вивчення матеріалу лекції, підготовка до дискусії за темами: чинники зовнішнього проектного середовища, чинники внутрішнього проектного середовища, ризики під час воєнного стану та у післявоєнний період.	9/12
	Практичне заняття 2. Загальна структура процесу управління ризиками. Мета заняття: ознайомлення з базовими критеріями класифікації ризиків та організацією роботи з управління ризиками на підприємстві. Завдання: 1. Ознайомитися з теоретичною частиною лекційного матеріалу. 2. Ознайомитися з нормативними документами, у тому числі з декларацією підприємства про політику у сфері ризик-менеджменту та настанови з ризик-менеджменту (на приклад реального підприємства). 3. Проаналізувати етапи реалізації програми ризик-менеджменту на підприємстві.	1/0,5
Знання (1.1, 1.3, 1.4); вміння (2.1); комунікація (3.1); відповідальність, автономія (4.1, 4.2, 4.3).	Тема 3. Обґрунтування розробки проєктів ресторанного бізнесу План лекції: 1. Ініціалізація проєкту в ресторанному бізнесі. 2. Технічний аналіз інвестиційного проєкту. 3. Сутність та структура проектного аналізу Список рекомендованих джерел Основний: 1, 2, 7. Додатковий: 11, 12.	2/-
	Самостійна робота студентів передбачає вивчення матеріалу лекції, підготовка до дискусії за темами: розробка концепції проєкту, формування ідеї проєкту, попередня проробка цілей та задач проєкту, перед проєктні дослідження перспектив виконання проєкту, заключні проєктні дослідження, визначення рівня ризиків.	9/12

	Практичне заняття 3. Структура проєктного аналізу. Мета заняття: ознайомитися із структурою та складовими проєктного аналізу. 1. Ознайомлення зі структурою комерційного (фінансового аналізу) 2. Ознайомлення зі структурою екологічного аналізу. 3. Ознайомлення з сутністю організаційного аналізу. Завдання: 1. Провести аналіз ринку обраної ніші за допомогою Keyword Planner, Яндекс Wordstat, Google Trends. Необхідно проаналізувати стан галузі економіки, дослідити ринок, до якого належить підприємство, і віднайти його конкурентне становище в рамках галузі	2/0,5
<i>Знання (1.3, 1.4); вміння (2.2, 2.3); комунікація (3.1); відповідальність, автономія (4.1, 4.2).</i>	Тема 4. Формування команди проєкту План лекції: 1. Склад учасників проєкту, їх ролі, розподіл функцій і відповідальності. 2. Категорії учасників проєктів. 3. Поняття та процес лідерства. 4. Процеси формування команди. Список рекомендованих джерел <i>Основний:</i> 2, 5. <i>Додатковий:</i> 10, 12.	1/-
	Самостійна робота студентів передбачає вивчення матеріалу лекції, підготовка до дискусії за темами: 1. Поняття команди проєкту, їх посадовий та функціональний розподіл: виконавчий директор (провідний менеджер); група управління портфелем проєктів; інвестори проєктів; директор (провідний менеджер) портфеля проєктів.	9/12

	Практичне заняття 4. Документування і аналіз роботи команди в проєкті. Мета заняття: набуття знань та практичних навичок щодо формування команди, розподілу обов'язків та відповідальності. Завдання: 1. Ознайомитись з теоретичним матеріалом. 2. Розробити проєкт штатного розкладу. 3. Розробити проєкт посадових інструкцій.	2/0,5
Знання (1.2, 1.4); вміння (2.1); комунікація (3.1); відповідальність, автономія (4.1).	Тема 5. Методичні основи планування проєкту в ресторанному бізнесі План лекції: 1. Організація планування в ресторанному бізнесі. 2. Розробка проєктно-кошторисної документації. 3. Складові системи планування та контролю проєкту Список рекомендованих джерел Основний: 2, 5, 8. Додатковий: 10, 11, 12.	2/0,5
	Самостійна робота студентів передбачає вивчення матеріалу лекції, самостійне опрацювання таких тем: 1. Методологічні підходи при плануванні проєктів в ресторанному бізнесі: традиційний підхід, схематичний, багатостадійне та багаторівневе планування. 2. Компоненти структуризації проєкту в ресторанному бізнесі.	9/12
	Практичне заняття 5. Організація планування в ресторанному бізнесі. Мета заняття: набуття знань та практичних навичок щодо розробки плану проєкту. Завдання: 1. Розробити проєкт контракту, завдання на проєктування, техніко-економічне обґрунтування проєкту. узгодження та проведення експертизи проєкту. 2. Обґрунтувати прийняття інвестиційного рішення; 3. Дослідити процес розробки кошторисів до проєкту.	1/-

Знання (1.3, 1.4); вміння (2.1, 2.2, 2.3, 2.4); комунікація (3.1); відповідальність, автономія (4.1, 4.2).	Тема 6. Планування ресурсного забезпечення проєкту в ресторанному бізнесі <i>План лекції:</i> 1. Характеристика ресурсів проєкту в ресторанному бізнесі. 2. План залучення капіталу (джерела фінансування проєкту). 3. Планування бюджету у часі. Список рекомендованих джерел <i>Основний:</i> 2, 5, 7, 8. <i>Додатковий:</i> 9, 10, 11.	2/-
	Самостійна робота студентів передбачає вивчення матеріалу лекції, підготовка до тестування, ознайомлення з практичними кейсами успішно реалізованих проєктів.	9/12
	<i>Практичне заняття 5. Складання і подання заявки на винахід (корисну модель)</i> <i>Мета заняття:</i> закріплення в студента навичок роботи щодо розробки плану проєкту, залучення ресурсів. <i>Завдання:</i> 1. Визначити сутність планування проєкту. 2. Розробка цілей, призначення й видів планів. 3. Вивчення шаблону плану управління проєктом.	1/0,5
Знання (1.3, 1.4); вміння (2.1, 2.2, 2.3, 2.4); комунікація (3.1); відповідальність, автономія (4.1, 4.2).	Тема 7. Контролювання виконання проєкту в ресторанному бізнесі <i>План лекції:</i> 1. Основні елементи контрольного циклу 2. Вимірювання та аналіз показників виконання проєкту в ресторанному бізнесі. 3. Види проєктних змін та їх вплив на проєкт та проєктну команду. Список рекомендованих джерел <i>Основний:</i> 1, 3, 8. <i>Додатковий:</i> 10, 11.	1/-
	Самостійна робота студентів передбачає вивчення матеріалу лекції, підготовка до тестування, підготовка до дискусії за темами: 1. Суть процесу контролю проєкту. 2. Моніторинг проєкту. 3. Вимірювання прогресу виконання робіт проєкту.	9/12
	<i>Практичне заняття 7. Моніторинг проєкту</i> <i>Мета заняття:</i> набуття знань щодо проведення моніторингу ключових показників та параметрів проєкту.	2/0,5

	Завдання: 1. Ознайомитись з теоретичними матеріалами. 2. Розробити план проведення моніторингу ключових параметрів проєкту. 3. Вимірювання прогресу виконання робіт проєкту: 1) час; 2) вартість; 1) організація проєкту; 4) якість; 5) зміст робіт.	
<i>Знання (1.3, 1.4); вміння (2.1, 2.2, 2.3, 2.4); комунікація (3.1); відповідальність, автономія (4.1, 4.2).</i>	Тема 8. Управління ризиками проєктів в бізнесі <i>План лекції:</i> 1. Сутність та види проєктних ризиків в ресторанному бізнесі. 2. Інструменти захисту інтересів підприємства ресторанного бізнесу як замовника проєкту. 3. Можливі стратегії поведінки ресторану щодо ризиків. Список рекомендованих джерел <i>Основний: 2, 8. Додатковий: 16.</i>	2/0,5
	Самостійна робота студентів передбачає вивчення матеріалу лекції, підготовка до тестування, підготовка до дискусії за темами: 1. Якісний та кількісний аналіз ризиків проєктів в ресторанному бізнесі. 2. Стратегія усунення ризиків, стратегія розподілу ризиків. 3. Стратегія зменшення ризиків. 4. Стратегія сприйняття ризиків.	9/11
	Практичне заняття 8. Стратегії попередження ризиків у ресторанному бізнесі. Мета заняття: набуття навиків щодо розробки різноманітних стратегій підприємства під впливом ризиків. Завдання: 1. Розробити стратегію усунення ризиків на прикладі реального підприємства. 2. Розробити стратегію зменшення ризиків на прикладі реального закладу ресторанного господарства. 3. Розробити стратегію сприйняття ризиків на прикладі реального закладу ресторанного господарства.	2/0,5
<i>Знання (1.3, 1.4); вміння (2.1, 2.2, 2.3, 2.4); комунікація (3.1); відповідальність, автономія (4.1, 4.3).</i>	Тема 9. Управління якістю проєкту в ресторанному бізнесі <i>План лекції:</i> 1. Загальне поняття управління якістю. 2. Планування якості. 3. Забезпечення якості.	1/-

	4. Контроль якості. Список рекомендованих джерел Основний: 3,7. Додатковий: 10,12.	
	Самостійна робота студентів передбачає вивчення матеріалу лекції, підготовка до тестування, підготовка проєкту розробки політики підприємства ресторанного бізнесу у сфері якості.	9/11
	Практичне заняття 9. Сутність управління якістю проєкту в ресторанному бізнесі. Мета заняття: набуття навиків розробки політики якості закладів ресторанного господарства. Завдання: 1. Дослідити норми та правила забезпечення якості. 2. Розробка плану з якості проєкту. 3. Планування аудит якості проєкту. 4. Організація контролю показників якості.	2/-
Знання (1.3, 1.4); вміння (2.1, 2.2, 2.3, 2.4); комунікація (3.1); відповідальність, автономія (4.1, 4.2, 4.3).	Тема 10. Управління персоналом в проєктах в ресторанному бізнесі План лекції: 1. Лідерство і делегування повноважень 2. Стадії розвитку команди. 3. Організаційна культура проєкту в ресторанному бізнесі. 4. Управління конфліктами в ресторанному бізнесі. Список рекомендованих джерел Основний: 2, 5. Додатковий: 10, 12.	1/-
	Самостійна робота студентів передбачає вивчення матеріалу лекції, підготовка до тестування, підготовка до дискусії за темами: 1. Корпоративна культура закладу ресторанного господарства. 2. Аутсорсинг у ресторанному бізнесі.	9/12
	Практичне заняття 10. Аутсорсинг у ресторанному бізнесі. Мета заняття: набуття знань щодо специфіки управління закладом ресторанного господарства на умовах аутсорсингу. Завдання: 1. Розгляд та критичний аналіз кейсів.	2/-

	2. Проаналізувати вигоди і перешкоди запровадження аутсорсингу	
Знання (1.3, 1.4); вміння (2.1, 2.2, 2.3, 2.4); комунікація (3.1); відповідальність, автономія (4.1, 4.2, 4.3).	Тема 11. Формування стратегії управління проєктами підприємства <i>План лекції:</i> 1. Стратегічні цілі управління проєктами, вимоги до їх формування. 2. Основні його етапів формування стратегії розвитку проєкту. 3. Оцінка результативності розробленої стратегії управління проєктами підприємства, її основні параметри. Список рекомендованих джерел <i>Основний: 1, 8, 9.</i> <i>Додатковий: 11,13.</i>	2/0,5
	Самостійна робота студентів передбачає вивчення матеріалу лекції, підготовка до тестування, підготовка до дискусії за темами: 1. Основні задачі розробки стратегії управління проєктами закладами ресторанного бізнесу. 2. Ризики при формуванні стратегії.	9/12
	<i>Практичне заняття 11. Розробка стратегії проєкту у сфері ресторанного бізнесу.</i> <i>Мета заняття:</i> набуття знань щодо осолитостей та ризиків формування стратегії розвитку проєкту у сфері ресторанного бізнесу. <i>Завдання:</i> 1. Проаналізувати діючі стратегії розвитку проєктів у сфері ресторанного бізнесу. 2. Зробити критичний аналіз результатів реалізації стратегії (виділити ризики, які були враховані/не враховані).	1/0,5
Разом		135/135

Розділ 4. Оцінювання результатів навчання здобувача

Форми оцінювання/контролю передбачають поточний, підсумковий модульний та семестровий контроль.

Поточне оцінювання. Поточний контроль здійснюється під час проведення практичних занять та занять у дистанційному режимі і має на меті перевірку рівня підготовленості здобувача до виконання конкретного завдання чи рівень засвоєння пройденого матеріалу. При поточному контролі результатів навчання здобувачів оцінюванню підлягає виконання ними (табл.4):

- завдань під час навчальних занять;
- контрольних (модульних) робіт;
- індивідуальних завдань самостійної роботи.

Таблиця 4

Структура підсумкової оцінки за накопичувальною системою з навчальної дисципліни «Оздоровче харчування» (форма підсумкового контролю – екзамен)

Види навчальної діяльності здобувача		Розподіл балів
Поточний контроль	Робота на практичних заняттях та заняттях у дистанційному режимі	до 45 балів
	Виконання та захист індивідуальних завдань самостійної роботи	до 20 балів
	Представлення результатів науково-дослідних робіт здобувача: 1. Участь у конкурсах наукових робіт, грантах, науково-дослідних проєктах. 2. Публікація наукових статей, тез доповіді на конференціях.	Додаткові (заохочувальні) бали (до 15 балів)
Виконання завдань підсумкового модульного контролю		до 20 балів
Семестрова кількість балів		до 100 балів
Кількість балів за результатами семестрового контролю (екзамену)		до 100 балів
Загальна підсумкова кількість балів (оцінка) з навчальної дисципліни		до 100 балів

Підсумковий модульний контроль проводиться з метою визначення результатів за період теоретичного навчання студентів на останньому за розкладом занятті. Завдання для проведення модульного контролю включають тести.

Семестрову кількість балів формують бали отримані в процесі теоретичного засвоєння матеріалу, практичних занять та самостійної роботи впродовж семестру за накопичувальною сумою від 0 до 100 балів за всіма видами робіт, передбачених з даної дисципліни за темами (поточний контроль), а також бали за *підсумковий модульний контроль*.

Відповідно до навчального плану, завершується дисципліна *семестровим контролем (екзаменом)*. Студент не допускається до екзамену, якщо семестрова кількість балів, включаючи бали за підсумковий модульний контроль менше за 60 балів (табл.5).

Таблиця 5

Узагальнений розподіл балів за формами контролю

Бали за темами	Поточний контроль										Підсумковий модульний контроль	Семестрова кількість балів	Семестровий контроль (Екзамен)
	T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	T10			
Мінімум	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	60	60	60
Максимум	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	100	100	100

Семестровий контроль знань студентів (екзамен) проводиться з метою оцінки результатів навчання на завершальному етапі у формі письмового семестрового екзамену в обсязі навчального матеріалу, визначеного навчальною програмою, і в терміни, встановлені навчальним планом. Екзамен проводиться згідно з розробленими та затвердженими білетами, а також у формі автоматизованого підсумкового тестування на сервері дистанційного навчання *Moodle*. Оцінка за екзамен виставляється студенту за 100-бальною шкалою (табл.). Оцінювання здійснюється за національною шкалою – «відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно» та за шкалою ECTS.

Шкала переведення балів, отриманих студентом за екзамен

90-100	Відмінно /Excellent
75-89	Добре /Good
60-74	Задовільно /Sufficient
0-59	Незадовільно / Failed

Здобувача *допускають до семестрового контролю* у формі екзамену, якщо він за результатами поточного контролю з навчальної дисципліни протягом семестру:

- набрав не менше 60 балів – для здобувачів усіх форм навчання;
- не пропустив більш як 50 % практичних занять – для здобувачів очної (денної) форми навчання.

Якщо здобувач *був відсутній* на екзамені без причини, підтвердженої довідкою встановленого зразка про тимчасову непрацездатність, то він втрачає право на одне складання екзамену, за ним залишається можливість двох перескладань. Під час підготовки до відповіді за екзаменаційним білетом (тестом) здобувач може користуватися лише дозволеним переліком матеріалів. Використання інших матеріалів та інформаційних засобів (сторонні друковані матеріали, інтернет, мобільний телефон, планшет, смарт-годинник, додаткові вкладки браузера на комп'ютері (у разі комп'ютерного тестування) тощо) вважається порушенням Етичного кодексу студента (норм та правил Академічної доброчесності в ЧТЕІ ДТЕУ) й дає підстави екзаменатору

відсторонити цього здобувача від виконання завдань екзаменаційного білета (тесту) та оцінити результати екзамену в нуль балів. Заборонено перемовлятися, вставати, переміщатися по аудиторії та виходити з неї під час виконання завдань екзаменаційного білета чи комп'ютерного тестування. Якщо під час складання екзамену виникають питання технічного або іншого характеру (уточнення умови завдання екзаменаційного білета / тестового питання, повідомлення про погане самопочуття тощо), здобувач має право звернутися до екзаменатора. Здобувач, який за сумарним результатом поточного і підсумкового контролю у формі екзамену набрав від 45 до 59 балів (включно), після додаткової самостійної підготовки має право перескласти екзамен.

Перескладання екзамену з навчальної дисципліни дозволяється не більше двох разів: перший раз – науково-педагогічному працівнику, який проводив екзамен; другий – в присутності комісії з науково-педагогічних працівників кафедри. В обох випадках загального підсумкового оцінювання результатів навчання цього здобувача враховують результат їх поточного контролю. Термін ліквідації академічної заборгованості для таких осіб встановлюється згідно з графіком навчального процесу.

Здобувач, який за результатами другого перескладання екзамену (комісії) з навчальної дисципліни набрав від 0 до 44 балів (включно), вважається таким, що має академічну заборгованість. Він має право за власною заявою опанувати цю навчальну дисципліну в наступному семестрі понад обсяги, встановлені навчальним планом відповідної освітньої програми на засадах факультативного вивчення за індивідуальним графіком згідно з Положенням про оцінювання результатів навчання студентів у ЧТЕІ ДТЕУ.

Здобувач, який не написав заяву на факультативне вивчення навчальної дисципліни, а отже не ліквідував наявну академічну заборгованість протягом двох навчальних семестрів, підлягає відрахуванню.

Перескладання екзамену з метою підвищення рейтингу з успішності та отримання більш високої оцінки під час екзаменаційної сесії не дозволено.

Загальна підсумкова оцінка вивчення навчальної дисципліни вираховується за формулою:

$$(Семестрова\ кількість\ балів + Семестровий\ контроль\ (екзамен)) / 2$$

Апеляція результатів підсумкового контролю у формі екзамену. Відповідно до Положенням про оцінювання результатів навчання студентів у ЧТЕІ ДТЕУ здобувач, який не погоджується з результатами підсумкового контролю у формі екзамену, має право не пізніше наступного робочого дня після оприлюднення результатів екзамену звернутися з письмовою апеляцією до начальника навчального відділу.

Дострокове складання екзамену. Як виняток, здобувачеві надають можливість дострокового складання екзамену в разі:

– невідкладного лікування на період проведення сесії;

– вагітності та пологів;
– офіційного запрошення на навчання за профілем спеціальності;
– наявності інших важливих підстав, що не порушують законодавство, нормативні документи Інституту та мають документальне підтвердження. Дозвіл на дострокове складання екзамену надає начальник навчального відділу за умови, що на момент подання заяви здобувач отримав не менше 50 % від максимально можливої кількості балів за результатами поточного контролю з навчальної дисципліни.

Розділ 5. Ресурсне забезпечення навчальної дисципліни

Освітній процес відбувається у аудиторії і передбачає використання прикладного програмного забезпечення: для підтримки дистанційного навчання, Інтернет-опитування, для моделювання концепції закладу та меню – програма «ProChef».

Розділ 6. Список рекомендованих джерел

Основний:

1. Збаразька Л. О. Управління проектами : навчальний посібник / Л. О. Збаразька, В. С. Рижиков, І. Ю. Єрфорт, О. Ю. Єрфорт. К. : Центр учбової літератури, 2008. 168 с.
2. Кобиляцький Л. С. Управління проектами : навч. посібник. К. : МАУП, 2012. 200 с.
3. Прима В. М. Управління проектами : навчальний посібник. : Київський національний університет ім. Т. Шевченка, 2017. – 464 с.
4. Практикум з управління проектами : навчальний посібник / В. В. Козик, І. Є. Тимчишин. Львів : Видавництво Львівської політехніки, 2012. 180 с.
5. Управління діловими проектами : навчальний посібник / В. Р. Кучеренко, О. С. Маркітан. К. : Центр навчальної літератури, 2015. 280 с.
6. Управління бізнес-процесами підприємства : навчальний посібник для здобувачів ступеня вищої освіти магістра спеціальності «Менеджмент» / за ред. докт. наук держ. упр., проф. Бікулова Д. Т. Запоріжжя : ЗНУ, 2017. 456 с.
7. Фесенко Т. Г. Управління проектами: теорія та практика виконання проектних дій: навч. посібник / Т. Г. Фесенко; Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. – Х. : ХНАМГ, 2012. – 181 с.
8. Ризик-менеджмент: теорія та практика : навч. посіб. / Старостіна А. О., Кравченко В. А. К. : ІВЦ «Видавництво «Політехніка», 2004. 200 с.
9. Петренко Н. О. Управління проектами : навчальний посібник. / Н. О. Петренко, Л. О. Кустріч, М. О. Гоменюк. – К. : «Центр учбової літератури», 2015. – 244 с.

Додатковий:

10. Гузар У. Сучасні особливості тайм-менеджменту в ресторанному бізнесі / Уляна Гузар, Валентина Лиходій // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. матеріалів наук.-практ. семінару (3 жовтня 2019 р., с. Гута). – Львів, 2020. - С. 15-17.
11. Управління проектами : навчальний посібник / Л. П. Батенко, О. А. Загородніх, В. В. Ліщинська. К. : КНЕУ, 2014. 231 с.
12. Коваленко Н. М. Теоретичні підходи до управління інноваційно-інвестиційними проектами в зовнішньоекономічній діяльності. Актуальні проблеми теорії та практики менеджменту зовнішньоекономічної діяльності : колективна монографія / за заг ред. Д. Т. Бікулова, О. М. Олійника. Запоріжжя : ЗНУ, 2022. С. 251-298.
13. Tetyana S. Nezveshchuk-Kohut. Analysis and modeling of factor determinants for Ukraine hotels and tourist sphere. Nazariy Popadynets, Iryna Hryhoruk Mariana Popyk, Olha Bilanyuk, Oleksandr Halachenko, Inna Irtyshcheva, Natalia Batkovets, Nataliia Lysiak, Yevheniya Boiko, Nataliya Hryshyna, Mariana Bil, Tetiana Nezveshchuk-Kohut. AISC-volume 1322_Intelligent Human Systems Integration 2021(**Scopus**).
https://link.springer.com/chapter/10.1007/978-3-030-68017-6_76
14. Незвещук-Когут Т. С. Готельно-ресторанне господарство як основна складова частина сфери туризму та її вплив на соціально-економічний розвиток України. Незвещук-Когут Т.С., Язіна В.А. / Таврійський науковий вісник. Серія Економіка. Випуск 4. 2020. с. 51-58. (Наукове фахове видання України).
15. Незвещук-Когут Т.С. Готельно-ресторанний бізнес в Україні: сучасний стан та проблеми розвитку / Шапошников К.С., Незвещук-Когут Т.С. / Причорноморські економічні студії: економічний науково-практичний журнал. Категорія Б. випуск 74. – 2022. – Том 74. с. 261-266. (Наукове фахове видання України).
16. Хоменко І.О, Волинець Л.М, Халацька І.І., Божок Ю.О., Пенківська К.С. Формування системи управління ризиками в логістичній діяльності підприємств. Вісник НТУ. К.: НТУ, 2021. Серія «Економічні науки». Випуск 2 (49), 2021. С.22-31.

Інформаційні ресурси мережі Інтернет:

17. <http://www.management.com.ua>.
18. <http://www.bscol.com> – Сайт про збалансовану систему показників.
19. <http://www.investgazeta.net> – журнал «Інвестгазета».

Індивідуальна та самостійна робота здобувача

1. Проєкт та специфіка проєктної діяльності.
2. Система управління проєктами.
3. Фази життєвого циклу проєкту.
4. Структура, оточення та учасники проєкту.
5. Формування інвестиційного задуму проєкту.
6. Оцінка життєздатності проєкту.
7. Аналіз проєкту на основі комплексної експертизи.
8. Критерії оцінки проєктної ефективності.
9. Поняття проєктної організаційної структури.
10. Планування реалізації проєкту.
11. Цілі, призначення та види планів.
12. Фінансове планування за проєктом.
13. Розробка проєктно-кошторисної документації та контроль за нею.
14. Сіткове планування проєкту.
15. Календарне планування проєкту.
16. Оптимізація проєкту.
17. Категорії витрат проєкту.
18. Порядок планування витрат за проєктом.
19. Контроль як основа управління проєктною діяльністю.
20. Види контролю виконання проєкту.
21. Технологія оцінки проєктної діяльності.
22. Регулювання процесу реалізації проєкту.
23. Причини внесення змін та оцінка наслідків.
24. Концепція управління якістю проєктів.
25. Управління забезпеченням якості проєкту.
26. Контроль якості проєкту.
27. Поняття якості в контексті проєктного менеджменту.
28. Витрати на забезпечення якості проєкту.
29. Методи аналізу виконання проєкту.
30. Прогнозування остаточних витрат.

Зразок екзаменаційного білету

Чернівецький торговельно-економічний інститут
Державного торговельно-економічного університету

Екзаменаційний білет № 1

з дисципліни «Управління проєктами і ризиками в ресторанному бізнесі»
для студентів спеціальності 181 «Харчові технології»
денної та заочної форм навчання
другого (магістерського) рівня вищої освіти

Критерії оцінювання: Загальна оцінка за екзамен визначається шляхом сумування балів за кожне завдання

Критерії оцінки	
Кількість балів	Оцінка за національною шкалою
90-100	Відмінно
82-89	Добре
75-81	
69-74	
60-68	Задовільно
35-59	
1-34	

Завдання 1. Тестова перевірка знань студентів. (Завдання складається із 35 тестових завдань на дистанційному сервері. **Розв'язок тестових завдань оцінюється в 35 балів**).

Завдання 2. Перевірка теоретичних знань студентів. (Завдання складається із одного питання, що потребує повної відповіді. **Розв'язок теоретичного завдання оцінюється в 25 балів**).

Дайте характеристику та визначте особливості раціоналізаторської пропозиції.

Завдання 3. Виконайте творче завдання (**Виконання творчого завдання оцінюється в 40 балів**).

Шляхом аналізу «Make-or-Buy» необхідно визначити, що вигідніше для проєкту: орендувати чи купувати необхідне обладнання. Передбачається, що можна орендувати обладнання за 800 грн/день. Щоб придбати обладнання, вартість якого складає 12000 грн плюс щоденна оперативна (експлуатаційна) вартість 400 грн/день. Скільки часу повинно минути, щоб вартість закупівлі була тотожною вартості орендного договору?

Затверджено на засіданні кафедри менеджменту, маркетингу та міжнародної логістики,
протокол № _ від ____ 2024 року

Завідувач кафедри

Валентина ЧИЧУН

Екзаменатор

Тетяна НЕЗВЕЩУК-КОГУТ

Робоча програма «Управління проєктами та ризиками у ресторанному бізнесі» /
Course outline «Project and risk management in the restaurant business»
 2024/2025

Пролонговано:	на 20__/20__ н.р.	(_____) _____ <i>підпис (ПІБ)</i>	«__»__20__р.
		<i>дата</i>	
	на 20__/20__ н.р.	(_____) _____ <i>підпис (ПІБ)</i>	«__»__20__р.
		<i>дата</i>	
	на 20__/20__ н.р.	(_____) _____ <i>підпис (ПІБ)</i>	«__»__20__р.
		<i>дата</i>	