

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЛЬВІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ФІЗИЧНОЇ КУЛЬТУРИ
ІМЕНІ ІВАНА БОБЕРСЬКОГО**

КАФЕДРА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

Екзаменаційні вимоги

з навчальної дисципліни

Управління проєктами у готельно-ресторанному бізнесі

підготовки магістрів
галузь знань 24 „Сфера обслуговування”
спеціальність 241 „Готельно-ресторанна справа”

©Гузар Уляна Євгенівна

Екзаменаційні вимоги

1. Характеристика управління проєктами: специфічність мети, визначена тривалість, неповторність, комплексність, централізм у керуванні, гнучкість і здатність до змін.
2. Функції та процеси проєктного менеджменту.
3. Механізми проєктного менеджменту.
4. Інструменти та методи проєктного менеджменту.
5. Засоби та функції проєктного менеджменту.
6. Модель управління проєктами готельно-ресторанної організації.
7. Основні риси проєкту в готельно-ресторанному бізнесі.
8. Види проєктів, їх характеристика.
9. Фази життєвого циклу проєкту.
10. Ініціалізація проєкту в готельно-ресторанному бізнесі: розробка концепції проєкту, формування ідеї проєкту, попередня проробка цілей та задач проєкту.
11. Структура проєктного аналізу.
12. Прогнозування ефективності проєкту в готельно-ресторанному бізнесі.
13. Сутність, мета та завдання ініціалізації проєкту в готельно-ресторанному бізнесі.
14. Структура та зміст проєктного завдання.
15. Роль учасників розробки проєктного завдання.
16. Мета і функції проєктного планування в готельно-ресторанному бізнесі.
17. Характеристика робіт з планування проєкту.

18. Вимоги до послідовності виконання робіт.
19. Організація планування в готельно-ресторанному бізнесі.
20. Методологічні підходи при плануванні проєктів в готельно-ресторанному бізнесі: традиційний підхід, схематичний, багатостадійне та багаторівневе планування.
21. Методологія «витрати-час-ресурси» (СТЯ), проєкти у контрольованому середовищі (PRINCE).
22. Складові системи планування та контролю проєкту в туризмі: мета, характеристика робіт, сітьове планування, складання бюджету, моніторинг виконання у часі та по витратах, система інформування і прийняття рішень.
23. Компоненти структуризації проєкту в готельно-ресторанному бізнесі. Методологія структуризації, її характеристика і значення.
24. Основні ознаки робочого пакета як найнижчого рівня робочої структури. Переваги робочої структури проєкту в готельно-ресторанному бізнесі.
25. Планування послідовності робіт при виконанні проєкту в готельно-ресторанному бізнесі.
26. Методи календарного планування.
27. Сітьові графіки: основна мета та завдання розробки.
28. Основні принципи побудови та відмінності стрілчастих графіків (АДМ) та графіків передування (РДМ). Види логічних зв'язків у сітьових графіках. Побудова умовних діаграм.
29. Система PERT.
30. Методологія обчислення параметрів сітьового графіка.
31. Оцінювання тривалості робіт (проєкту) в готельно-ресторанному бізнесі.
32. Моделювання тривалості робіт.
33. Сутність, завдання та види календарних планів. Методологія календарного планування проєктів в готельно-ресторанному бізнесі.
34. Характеристика ресурсів проєкту в готельно-ресторанному бізнесі. Особливості планування людських ресурсів.
35. Ресурсні гістограми: сутність, алгоритм побудови, згладжування ресурсних гістограм за умов нестачі ресурсів.
36. Система вимог до джерел забезпечення проєкту в готельно-ресторанному бізнесі.
37. Ранжування джерел. Визначення типу контракту.
38. Адміністрування контрактів. План залучення капіталу (джерела фінансування проєкту).
39. Планування проєктних завдань в готельно-ресторанному бізнесі.
40. Види затрат по проєкту, методика їх обчислення. Особливості планування витрат у часі.
41. Підходи до скорочення тривалості проєкту з урахуванням витрат по роботах. Планування бюджету у часі.

42. Основні елементи контрольного циклу. Інструментарій контролювання проєктів.
43. Контролювання виконання календарних планів та бюджетів підрозділів. Звітність у системі контролю: завдання, принципи побудови, форма подання.
44. Вимірювання та аналіз показників виконання проєкту в готельно-ресторанному бізнесі.
45. Види проєктних змін та їх вплив на проєкт та проєктну команду. Процедура внесення змін до проєкту. Оцінювання результатів внесення змін.
46. Основні роботи на етапі завершення проєкту в туризмі. Передача продукту проєкту замовнику.
47. Зміст та призначення заключного внутрішнього звіту. Розпуск проєктної команди.
48. Сутність та види проєктних ризиків в готельно-ресторанному бізнесі.
49. Причини виникнення та наслідки проєктних ризиків. Фактори, що визначають рівень ризикованості проєкту.
50. Якісний та кількісний аналіз ризиків проєктів в туризмі. Ранжирування ризиків.
51. 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.
52. Якість проєктного менеджменту в готельно-ресторанному бізнесі щодо відповідності проєктним цілям та вимогам споживачів.
53. Сутність управління якістю проєкту в готельно-ресторанному бізнесі. Організаційне забезпечення управління якістю проєкту.
54. Політика в сфері якості готельного та ресторанного продукту. Описання змісту проєкту.
55. Норми та правила забезпечення якості. Планування якості проєкту.
56. Аудит якості проєкту, його види. Контроль показників якості.
57. Проєктування експериментів. Витрати на забезпечення якості.
58. Програма забезпечення якості проєкту. Заходи щодо поліпшення якості.
59. Контролювання якості проєкту: план тестування й приймання компонентів проєкту; інспекція етапів проєкту; контрольні графіки; контрольні списки; діаграми Парето; статистичне моделювання; аналіз тенденцій.
60. Класифікація витрат на забезпечення якості проєкту в готельно-ресторанному бізнесі.
61. Основні сфери та напрями управління персоналом в проєктах в готельно-ресторанному бізнесі.
62. Вимоги до проєктного менеджера. Ознаки ефективного проєктного менеджера.
63. Лідерство і делегування повноважень. Стилi лідерства.

- 64.Формування команди проєкту в готельно-ресторанному бізнесі. Аналіз і оцінка зацікавлених осіб.
- 65.Переговори та попереднє призначення в команду. Оптимізація структури персоналу проєкту.
- 66.Роботи з формування команди. Аналіз ролей членів команди.
- 67.Стадії розвитку команди. Організація зворотного зв'язку в команді.
- 68.Навчання членів команди. Удосконалення індивідуальних навичок членів команди.
- 69.Організаційна культура проєкту в готельно-ресторанному бізнесі. Організаційний стиль.
- 70.Мотивація окремих виконавців та груп. Трансформування системи винагород та визнання. Мотивація функціональних менеджерів.
- 71.Управління конфліктами в проєкті в готельно-ресторанному бізнесі. Критичні сфери поведінки персоналу під час виконання проєкту.
- 72.Причини конфліктів. Джерела конфліктів. Стратегії запобігання конфліктів.
- 73.Поняття стратегії управління проєктами та її роль у економічному розвитку підприємства.
- 74.Система основних елементів, що формують стратегічний інвестиційний рівень підприємства. Основні групи об'єктів стратегічного управління.
- 75.Принципи розробки стратегії управління проєктами, їх характеристика.
- 76.Стратегічні цілі управління проєктами, вимоги до їх формування. Класифікація стратегічних цілей управління проєктами за визначеними ознаками.
- 77.Послідовність процесу розробки стратегії управління проєктами, зміст основних його етапів.
- 78.Оцінка результативності розробленої стратегії управління проєктами підприємства, її основні параметри.

Рекомендована література

Основна:

1. Афанасьєв М.В., Гонтарева І.В. Управління проєктами: Навчально – методичний посібник. – Х.: ВД «ІНЖЕК», 2007. – 272 с.
2. Батенко Л.П., Загородніх О.А., Ліщинська В.В. Управління проєктами: Навчальний посібник. – К.: КНЕУ, 2014. – 231 с.
3. Бушуєв С.Д., Бушуєва Н.С., Бабаєв І.А., Яковенко В.Б., Гриша Е.В., Дзюба С.В., Войтенко А.С. Креативные технологии управления проектами и программами: Монография. – К.: «Саммит-Книга», 2010. – 768 с.
4. Збаразька Л.О., Рижиков В.С., Єрфорт І.Ю., Єрфорт О.Ю. Управління проєктами. Навчальний посібник. – К.: Центр учбової літератури, 2008. – 168 с.
5. Кобиляцький Л.С. Управління проєктами: Навч. посібник. – К.: МАУП, 2012. – 200с.

6. Козик В. В., Тимчишин І. Є. Практикум з управління проектами. Навчальний посібник. Львів: Видавництво Львівської політехніки, 2012. 180 с.
7. Колтынюк Б.А. Инвестиционные проекты: Конспект лекций. – СПб.: Изд-во Михайлова В.А., 2011. – 500 с.
8. Л. В. Ноздріна, В. І. Ящук, О. І. Полотай . Управління проектами. Підручник – К.: Центр учбової літератури, 2010.
9. Петренко Н. О. Управління проектами [текст] навчальний посібник. / Н. О. Петренко, Л. О. Кустріч, М. О. Гоменюк. – К. : «Центр учбової літератури», 2015. – 244 с.
10. Разум М.Л., Воропаев В.И., Якутин Ю.В. и др. Управление программами и проектами: 17-модульная программа для менеджеров «Управление развитием организации». Модуль 8. – М.: ИНФРА-М, 2015. – 320с.
11. Савчук В.П., Прилипко С.Н., Величко Е.Г. Анализ и разработка инвестиционных проектов. – К.: Абсолют-В, Эльта, 2009.
12. Управление проектами / Мазур И.И., Шапиро В.Д. и др. Справочное пособие. – М.: Высшая школа, 2011. – 875 с.
13. Сабина Пайпе. Проектный менеджмент: ускоренный курс. – М.: Дело и Сервис. – 2015. – 192 с.
14. Управління діловими проектами. Навчальний посібник. К.: Центр навчальної літератури, 2015. – 280 с.
15. Тарасюк Г.М. Управління проектами. Навчальний посібник. К.: Каравела, 2014. – 344 с.
16. Тянь Р.Б., Холод Б.І., Ткаченко В.А. Управління проектами. Підручник. К.: Центр навчальної літератури, 2013. – 224 с.

Допоміжна:

17. A Guide to the Project Management Body of Knowledge/ Third Edition (PMBOK® Guide) an American National Standard ANSI/PMI 99-001-2014
18. Гузар У. Корпоративна культура в системі управління підприємствами готельно-ресторанного бізнесу / У. Гузар, Н. Дубик, Х. Малічевська // Проблеми і тенденції розвитку сучасної економіки в умовах інтеграційних процесів: теоретичні та практичні аспекти : матеріали IV Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Херсон, 16–18 жовтня 2019 р.). – Херсон, 2019. – С. 402–404.
19. Гузар У. Маркетинг у готельно-ресторанному бізнесі / Уляна Гузар, Марія Загоруй // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. матеріалів наук.-практ. семінару (3 жовтня 2019 р., с. Гута). – Львів, 2020. - С. 18-21.
20. Гузар У. Особливості формування ефективної команди на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу / У. Гузар // Економіка, освіта, технології в контексті глобальних трансформаційних імператив розвитку : матеріали міжнар. наук.-практ. конф. (м. Черкаси, 16-17 жовтня 2019 року). – Черкаси, 2019. – С. 184–187.
21. 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.

22. Павленчик Н. Ф. Управлінські аспекти готельно-ресторанного бізнесу / Павленчик Н. Ф. // Проблеми та перспективи розвитку економіки України в умовах глобалізації : матеріали Всеукр. наук.-практ. Інтернет-конф. - Львів, 2017. - С. 143-145.

23. Криштанович С. Мистецтво добору персоналу як запорука успіху організації // Економіко-соціальні відносини в галузі фізичної культури та сфери обслуговування : матеріали II Міжнар. наук.-практ. конф. - Львів, 2019. - С. 51-52.

24. ICB. IPMA Competence Baseline, IPMA, Version 3.0, 2011. 199 p.

25. Managing Successful Projects with PRINCE2. Reference Manual. 2012,

26. Nantwich, Cheshire CW5 6GD P2M. A guidebook of Project&Program Management For Enterprise Innovation, Japan PMAJ, 2008. 138 p.

27. Project manager's handbook. Applying best practice across global industries. /Ed. D. Cleland. 2007. 547 p.

28. The Standard for Portfolio Management - Second Edition. PMI, 2014.

29. Managing Successful Projects with PRINCE2. Reference Manual. 2012, Nantwich, Cheshire CW5 6GD .

Інформаційні ресурси інтернет:

<http://www.pmpofy.ru>.

<http://www.management.com.ua>

<http://www.projectmanagement.ru>.

www.investmenegher.com

www.bscol.com – Сайт про збалансовану систему показників

<http://window.edu.ru> – Єдине вікно доступу до освітніх ресурсів

http://www.cfin.ru/finanalysis/invest/appraisal_invproject – оцінка ефективності інвестиційних проектів