



## СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

### Проектно-управлінські рішення в ресторанній індустрії

спеціальність	181 Харчові технології	обов'язковість дисципліни	обов'язкова
освітня програма	Харчові технології в ресторанній індустрії	факультет	Переробних та харчових виробництв
освітній рівень	другий (магістерський)	кафедра	харчових технологій в ресторанній індустрії

### ВИКЛАДАЧ

#### Нагорний Олександр Юрійович



Вища освіта – спеціальність «Технологія харчування»  
Науковий ступень - кандидат технічних наук 05.18.16 Технологія продуктів харчування  
Досвід роботи – більше 10 років  
Показники професійної активності з тематики курсу (за останні 5 років):

- автор 5 статей, зокрема 1 у науко метричних базах Scopus та WoS
- співавтор 2 навчальних посібників та 1 монографії;
- наявність патентів на винахід та корисну модель;
- наявність виданого підручника та навчального посібника

телефон	+380950880394	електронна пошта	aj.nagornij@gmail.com	дистанційна підтримка	E-front
---------	---------------	------------------	-----------------------	-----------------------	---------

## ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета дисципліни	знайомство з концептуальними основами системного погляду на управління проектами; освоєння сучасних технологій управління проектами; придбання практичних навичок управління проектами у галузі технології, проектування та впровадження процесів виробництва харчової продукції.
Формат	лекції, практичні заняття, самостійна робота, індивідуальні завдання
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	<ul style="list-style-type: none"> <li>• здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості та/або закладів ресторанного господарства відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації (СК-4) (ЗК 1, ЗК 2, ПРН 1, ПРН 5, ПРН 8) / оцінювання на практичному занятті;</li> <li>• здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі (ЗК 1, ЗК 5, СК 2, СК 3, ПРН 2) / оцінювання на практичному занятті;</li> <li>• здатність брати участь у постановці цілей проекту (програми), його завдань при заданих критеріях, цільових функціях, обмеженнях, розробці структури їх взаємозв'язків, визначенні пріоритетів вирішення завдань з урахуванням правових та моральних аспектів професійної діяльності (ЗК1, ЗК 2, ЗК 3, СК 2, ПРН 2, ПРН 4, ПРН 5, ПРН 8) / оцінювання на практичному занятті;</li> <li>• здатність організовувати роботи малих колективів виконавців, планувати роботу персоналу та фондів оплати праці, приймати управлінські рішення на основі економічних розрахунків / оцінювання на практичному занятті.</li> </ul>
Обсяг і форми контролю	5 кредитів ECTS (150 годин): 16 години - лекції, 24 години-практичні заняття; підсумковий контроль – 1 іспити
Вимоги викладача	вчасне виконання завдань, активність, командна робота
Умови зарахування	згідно з навчальним планом та робочою програмою дисципліни

## ВІДПОВІДНІСТЬ СТАНДАРТУ ОСВІТИ І ОСВІТНІЙ ПРОГРАМИ

Компетенції	<p><b>Загальні компетентності:</b></p> <p>ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>ЗК 2. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні.</p> <p>ЗК 3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність).</p> <p>ЗК 4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.</p> <p>ЗК 5. Здатність працювати в міжнародному контексті.</p> <p><b>Спеціальні (фахові) компетентності:</b></p> <p>СК 1. Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науково-обґрунтовані методи та</p>	Програмні результати навчання	<p>РН 1. Відшукувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій.</p> <p>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.</p> <p>РН 3. Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях.</p> <p>РН 5. Обирати та впроваджувати у виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій.</p>
-------------	--	-------------------------------	--

програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій

СК 2. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі

СК 3. Здатність захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій

СК 4. Здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості та/або закладів ресторанного господарства відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації.

СК 5. Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектів.

СК 6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.

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 9. Вільно володіти державною та іноземною мовами для обговорення професійної діяльності, результатів досліджень та інновацій у сфері харчових технологій.

РН 10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки.

РН 11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.

## СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

### Модуль 1

<i>Тема 1.</i>	Введення в управління проектами	ПР.1	Визначення проекту. Проектна та операційна діяльності. Мета проекту. Життєвий цикл проекту. Обмеження проекту. Проектний трикутник.
<i>Тема 2.</i>	Процеси керування проектом. Управління змістом проекту	ПР2	Послідовність процесів управління проектом. Зацікавлені сторони проекту. Збір вимог до проекту. Розробка ієрархічної структури робіт (ICP) Комунікації
<i>Тема 3.</i>	Управління термінами проекту	ПР3	Види робіт у проекті. Мережева діаграма проекту. Визначення ресурсів проекту.
<i>Тема 4.</i>	Управління вартістю проекту. Комунікації. Команда проекту	ПР4	Управління вартістю проекту. Оцінка вартості ресурсів. Кошторис проекту. Бюджет проекту. Крива витрат проекту
<i>Тема .5</i>	Управління ризиками проекту	ПР5	Проектні ризики. Огляд процесів управління ризиками. Ідентифікація ризиків проекту. Розробка заходів реагування на ризики
<i>Тема 6.</i>	План управління проектом	ПР6	Метод критичного шляху. Метод критичного ланцюга. Стиснення розкладу.

## ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

1. Керівництво з питань визначення компетентності й сертифікації українських професіональних керівників і фахівців з управління проектами NCB (ua): /С.Д. Бушуєв, Н.С. Бушуєва, В.Ю. Биков, В.Д. Шпильовий. – К., 2000. – 84 с.

2. Керівництво з питань проектного менеджменту: Пер. з англ. /Під ред С.Д. Бушуєва - 2-е вид., перероб. – К.: Видавничий дім “Деловая Украина”, 2000. – 198 с.

3. В.Р. Кучеренко, Е.А. Кузнєцов, В.А. Карпов, О.С. Маркітан Планування ділового розвитку фірми: Навчальний посібник, вид. 2-е, виправлене та перероблене. –Харків. Бурун Книга, 2010. – 452 с.

4. Словник-довідник з питань управління проектами / Бушуєв С.Д. Українська асоціація управління проектами. – К.: Видавничий дім “Ділова Україна”, 2001. – 640 с.

5. Тарасюк Г.М. Управління проектами: Навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів. – К.: Каравела, 2004. – 344 с.

6. Р.Б. Тянь, Б.І. Холод, В.А. Ткаченко Управління проектами: Підручник. – Київ: Центр навчальної літератури, 2004. – 224 с.

7. Все про проектний менеджмент: Збірник навчальної літератури, методичних вказівок та програмних продуктів Українського відділення IPMA на компакт- диску.

8. Проектний менеджмент : просто про складне : навч. посібник / В. А. Верба, Л. П. Батенко, О. М. Гребешкова та ін. ; за заг. ред. В. А. Верби. – К. : КНЕУ, 2009. – 299 с.

1. Методичні вказівки до практичних занять з дисципліни «Проектно-управлінські рішення в ресторанній індустрії» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» ступеня вищої освіти магістр денної та заочної форми навчання / укладач О. Ю. Нагорний – Х. : ДБТУ, 2022. – 14 с.

2. Робоча програма з дисципліни «Проектно-управлінські рішення в ресторанній індустрії» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» ступеня вищої освіти магістр денної та заочної форми навчання / укладач О. Ю. Нагорний – Х. : ДБТУ, 2022. – 15 с.

## СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ

СИСТЕМА		БАЛИ	ДІЯЛЬНІСТЬ, ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ
Підсумкове оцінювання	40 балів за результатами іспиту	до 40	40% оцінки за результатами підсумкового контролю
	100 бальна загальна оцінка за дисципліною	до 30	Робота на практичних заняттях
		до 30	результат засвоєння блоку самостійної роботи

## НОРМИ АКАДЕМІЧНОЇ ЕТИКИ ТА ДОБРОЧЕСНОСТІ

Всі учасники освітнього процесу (в тому числі здобувачі освіти) повинні дотримуватися кодексу академічної доброчесності та вимог, які прописані у положенні «Про академічну доброчесність учасників освітнього процесу ДБТУ»: виявляти дисциплінованість, вихованість, поважати гідність один одного, проявляти доброзичливість, чесність, відповідальність.