



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 і харчових технологій
освітній рівень	другий (магістерський)	кафедра	харчових технологій в ресторанній індустрії

ВИКЛАДАЧ

ЧЕРЕМСЬКА ТЕТЯНА ВОЛОДИМИРІВНА



Вища освіта – спеціальність «Технологія громадського харчування» (кваліфікація інженер-технолог)

Науковий ступень – кандидат технічних наук, 05.18.16 – технологія харчової продукції

Вчене звання – доцент

Досвід роботи – 20 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

- авторка та співавторка понад 100 наукових та навчально-методичних розробок,
- співавторка 1 підручника, 1 енциклопедії, 7 навчальних посібників, 4 монографій
- авторка та співавторка понад 50 статей
- учасник понад 75 Міжнародних, Всеукраїнських та регіональних конференцій, виставок, бізнес-форумів;
- керівник 16 проєктів з розроблення та поставлення на виробництво харчової продукції
- керівник 3 проєктів з розроблення та впровадження систем управління безпечністю харчових продуктів на виробництві
- консультант з розробки та удосконалення технологій харчової продукції
- консультант з харчової безпечності промислових підприємств з виробництва харчової продукції
- членкиня Центру українсько-європейського наукового співробітництва
- членкиня Громадської наукової організації «Міжнародний центр розвитку науки і технологій»
- членкиня Громадської організації «Національна асоціація громадського харчування»

телефон	097-273-82-77	електронна пошта	tatyana.trochiiy@gmail.com	дистанційна підтримка	Moodle
---------	---------------	------------------	----------------------------	-----------------------	--------

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	формування компетентностей з концептуальних основ системного погляду на управління проєктами, освоєння сучасних технологій управління проєктами та придбання практичних навичок управління проєктами у галузі технологій.
Формат	лекції, практичні заняття, самостійна робота, індивідуальна, командна робота, імітаційний проєкт

Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	• вивчення сучасних тенденцій в управлінні проектами, ефективному застосовуванні методів управління проектами (ЗК1, ЗК2, ЗК3, ЗК4, ЗК5, СК1, СК2, СК4, СК6, ПР1, ПР2, ПР3, ПР4) / оцінювання на практичному занятті; • опанування методологією розроблення проектів і методів управління проектами у відповідності з міжнародними стандартами (ЗК1, ЗК2, ЗК3, ЗК4, ЗК5, СК1, СК2, СК4, СК6, ПР1, ПР2, ПР3, ПР4) / оцінювання на практичному занятті; • опанування процесом прийняття управлінських рішень для ефективного функціонування закладів ресторанного господарства відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації (ЗК1, ЗК2, ЗК3, ЗК4, ЗК5, СК1, СК2, СК4, СК6, ПР1, ПР2, ПР3, ПР4) / оцінювання на практичному занятті; • розуміння загальної схеми постановки 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, ЗК2, ЗК3, ЗК4, ЗК5, СК1, СК2, СК4, СК5, СК6, ПР1, ПР2, ПР3, ПР4)/ оцінювання на практичному занятті; • розуміння суті основних форматів, методів і технологій розробки проектів, бізнес-планів (проектних планів) створення і розвитку підприємств галузі (напрямків діяльності, об'єктів наукової складової, технології, засобів і систем) (ЗК1, ЗК2, ЗК3, ЗК4, ЗК5, СК1, СК2, СК4, СК6, ПР1, ПР2, ПР3, ПР4, ПР5, ПР10) / оцінювання на практичному занятті; • опанування процесом ефективного застосовування методів управління проектами, розробки, прийняття, реалізації та мотивації якісного управлінського рішення з урахування факторів невизначеності ситуації в тому числі із використанням сучасного програмного забезпечення) (ЗК1, ЗК3, ЗК4, ЗК5, СК1, СК2, СК4, СК6, ПР1, ПР2, ПР4, ПР6, ПР11) / оцінювання на практичному занятті.
Обсяг і форми контролю	4 кредитів ECTS (120 годин): 16 годин лекції, 16 годин практичні заняття; модульний контроль (1 модуль); підсумковий контроль – екзамен
Вимоги викладача	вчасне виконання завдань, активність, індивідуальна, командна робота
Умови зарахування	згідно з навчальним планом та робочою програмою дисципліни

ДОПОВНЮЄ СТАНДАРТ ОСВІТИ І ОСВІТНЮ ПРОГРАМУ

Компетентності	ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. ЗК 2. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні. ЗК 3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність). ЗК 4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо. ЗК 5. Здатність працювати в міжнародному контексті. СК 1. Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науково-обґрунтовані методи та 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 4. Здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості та/або закладів ресторанного господарства відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації.	Програмні результати навчання	РН 1. Відшуковувати 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 3. Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях. РН 4. Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, зокрема в ресторанній індустрії, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних РН 5. Обирати та впроваджувати у 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 10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки.
-----------------------	---	--------------------------------------	---

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.

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

Лекції		Практичні заняття (ПЗ)		Самостійна робота	Методи постановки цілей проєкту, його завдань при заданих критеріях, цільових функціях, обмеженнях. Визначення пріоритетів. Методи розробки проєктів і методи управління проєктами на основі вимог міжнародних стандартів. Основні формати і технології розробки бізнес-планів (проєктних планів) створення і розвитку підприємств галузі (напрямків діяльності, об'єктів наукової складової, технології, засобів і систем). Ефективне застосування методів управління проєктами, в тому числі із використанням сучасного програмного забезпечення; Організація роботи команди, планування роботи персоналу, прийняття обґрунтованих управлінських рішень. Розроблення, обґрунтування і захист проєктів, які забезпечать розвиток галузі в умовах глобалізації.
Тема 1.	Вступ. Введення в управління проєктами. Управлінські рішення	ПЗ 1	Вибір та ініціація проєкту для розробки чи вдосконалення. Визначення проєктних обмежень та планування змісту проєкту		
Тема 2.	Процеси керування проєктом. Управління змістом проєкту	ПЗ 2	Розробка розкладу проєкту. Визначення ключових етапів та контрольних точок проєкту		
Тема 3.	Керівник проєкту. Команда проєкту. Комунікації.	ПЗ 3	Визначення та планування ресурсів проєкту.		
Тема 4.	Управління термінами проєкту. Управління вартістю проєкту	ПЗ 4	Планування бюджету проєкту. Розробка сценаріїв розвитку проєкту		
Тема 5.	Управління ризиками проєкту	ПЗ 5	Управління ризиками проєкту. Планування змін проєкту		
Тема 6.	План управління проєктом	ПЗ 6	Розробка паспорту проєкту		

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література	1. Блага Н. В. Управління проектами : навч. посібник. / Н. В. Блага. Львів : Львівський державний університет внутрішніх справ, 2021. 152 с. 2. Микитюк П. П., Брич В. Я., Микитюк Ю. І., Труш І. М. Управління проектами: підручник. [для студ. вищ. навч. закл.]. Тернопіль, 2021. 416 с. 3. Управління проектами: навч. посіб. / Ю. І. Буріменко, Л. В. Галан, І. Ю. Лебедева, А. Ю. Щуровська; за ред. Ю. І. Буріменко. Одеса: ОНАЗ імені О. С. Попова, 2017. 208 с.	1. Матеріали дисципліни «Проектно-управлінські рішення в ресторанній індустрії» для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології» ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» денної та заочної форми навчання у системі навчального веб-середовища. URL: http://moodle.btu.kharkiv.ua/course/view.php?id=1338. 2. Проектно-управлінські рішення в ресторанній індустрії: робоча програма навчальної дисципліни для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології», ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» / укладач: Т. В. Черемська; ДБТУ. Харків : [б. в.], 2024. 15 с. 3. Проектно-управлінські рішення в ресторанній індустрії: силабус дисципліни для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології», ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» / укладач: Т. В. Черемська; ДБТУ. Харків : [б. в.], 2024. 4 с. 4. Проектно-управлінські рішення в ресторанній індустрії: конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології», ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» / укладачі: Т. В. Черемська ДБТУ. Харків : [б. в.], 2024. 38 с. 5. Проектно-управлінські рішення в ресторанній індустрії: методичні вказівки до виконання практичних робіт для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології», ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії»/укладач: Т.В. Черемська; ДБТУ. Харків: [б. в.], 2024. 20 с. 6. Проектно-управлінські рішення в ресторанній індустрії: методичні вказівки для самостійного вивчення дисципліни для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології», ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» / укладач: Т. В. Черемська; ДБТУ. Харків : [б. в.], 2024. 13 с. 7. Проектно-управлінські рішення в ресторанній індустрії: питання до підсумкового контролю (екзамен) з дисципліни для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології», ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» / укладач: Т. В. Черемська; ДБТУ. Харків : [б. в.], 2024. 11 с. 8. Проектно-управлінські рішення в ресторанній індустрії: пакет тестових завдань до підсумкового та поточного контролю для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології», ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії»/укладач: Т.В. Черемська; ДБТУ. Харків: [б.в.],2024. 15 с.
------------	---	---

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ

(<https://biotechuniv.edu.ua/wp-content/uploads/2024/01/norm-b-pol-org-op.pdf>)

СИСТЕМА		БАЛИ	ДІЯЛЬНІСТЬ, ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ
Підсумкове оцінювання	100 бальна ECTS (стандартна)	до 50	50% від усередненої оцінки за модулі
		до 50	підсумкове тестування
Модульне оцінювання	100 бальна сумарна	до 50	відповіді на тестові питання
		до 20	усні відповіді на лабораторно-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 та етику академічних взаємовідносин»: виявляти дисциплінованість, вихованість, поважати гідність один одного, проявляти доброзичливість, чесність, відповідальність.

