

ЗАТВЕРДЖУЮ

Декан факультету управління,
адміністрування та туризму

Євгеній РУДНІЧЕНКО

2025 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Управління проєктами в готельному та ресторанному бізнесі

Назва дисципліни

Галузі знань – 24 Сфера обслуговування

Спеціальності – 241 Готельно-ресторанна справа

Рівень вищої освіти – Перший (бакалаврський)

Освітньо-професійні програми – Готельно-ресторанна справа

Обсяг дисципліни – 5 кредитів ЄКТС, Шифр дисципліни – ОПП.17

Мова навчання – українська

Статус дисципліни: обов'язкова (професійної підготовки)

Факультет – Управління, адміністрування та туризму

Кафедра – Менеджменту та адміністрування

Форма здобуття освіти	Курс	Семестр	Загальний обсяг		Кількість годин							Курсовий проєкт	Курсова робота	Форма семестрового контролю	
			Кредити ЄКТС	Години	Разом	Лекції	Лабораторні роботи	Практичні заняття	Семінарські заняття	Індивідуальна робота студента	Самостійна робота, у т.ч. ІРС			Залік	Іспит
Д	4	7	5	150	50	16		34			100				+
З	1	1	5	150	14	10		4			136				+

Робоча програма складена на основі освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

Робоча програма складена

Підпис

канд.ekon.наук, доц. Наталія КАРВАЦКА

Науковий ступінь, учене звання, Ім'я, ПРІЗВИЩЕ автора

Схвалена на засіданні кафедри менеджменту та адміністрування.

Протокол від 29 серпня 2025 року № 1.

Зав. кафедри

Підпис

Ніла ТЮРІНА

Ім'я, ПРІЗВИЩЕ

Робоча програма розглянута та схвалена вченою радою факультету управління, адміністрування та туризму

Голова вченої ради факультету

Підпис

Євгеній РУДНІЧЕНКО

Ім'я, ПРІЗВИЩЕ

Хмельницький 2025

2 ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ

Посада	Назва факультету	Підпис	Ініціали, прізвище
Гарант освітньо-професійної програми, канд. екон. наук, доц.	Управління, адміністрування та туризму		Тетяна ТОМАЛЯ
Зав.кафедрою туризму та готельно-ресторанної справи, д-р екон. наук, проф.	Управління, адміністрування та туризму		Ігор ЖУРБА

3 ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

Дисципліна «Управління проєктами в готельному та ресторанному бізнесі» є однією із дисциплін професійної підготовки і займає провідне місце у підготовці фахівців освітнього рівня «бакалавр» за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа».

Пререквізити – устаткування закладів готельно-ресторанного господарства (ОПП.06); готельна справа (ОПП.08); ресторанна справа (ОПП.09); економіка підприємств сфери обслуговування (ОПП.11); організація туристичних та рекреаційних послуг (ОПП.12); проєктування об'єктів готельно-ресторанного господарства (ОПП.13); менеджмент готельно-ресторанного господарства (ОПП.14); маркетинг готельно-ресторанного господарства (ОПП.15).

Постреквізити – кваліфікаційна робота (дипломна робота) (ОПП.25).

Відповідно до освітньо-професійної програми дисципліна сприяє забезпеченню:

компетентностей: здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями (ЗК03); здатність працювати в команді (ЗК05); здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу (ЗК09); здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях (ЗК10); здатність проєктувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства (ФК06); здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу (ФК10); здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу (ФК12); здатність розробляти та реалізовувати проєкти, оцінювати і забезпечувати їх ефективність (ФК16);

програмних результатів навчання: аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства (ПРН04); аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу (ПРН06); здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів (ПРН09); визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу (ПРН13); розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу (ПРН15); виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності (ПРН16); презентувати власні проєкти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу; здійснювати керівництво розробкою і реалізацією проєктів, оцінювати та забезпечувати їх ефективність (ПРН25).

Мета дисципліни. Формування особистості фахівця, здатного ідентифікувати та розв'язувати складні задачі і проблеми підчас розробки проєктів та управління ними з метою досягнення ефективного існування та розвитку готельного та ресторанного бізнесу.

Предмет дисципліни. Методи, процеси та інструменти управління проєктами.

Завдання дисципліни. Формування загальних та фахових компетентностей щодо виконання основних функцій управління проєктами в готельному та ресторанному бізнесі, оцінювання та забезпечення їх ефективності.

Результати навчання. Студент, який успішно завершив вивчення дисципліни, повинен: *аналізувати* сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства з метою ініціації проєкту; *аналізувати, інтерпретувати* на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси і *використовувати* необхідний науковий, методичний і аналітичний інструментарій для управління проєктами в готельному та ресторанному бізнесі; *обґрунтовувати* підбір технологічного устаткування та обладнання при плануванні проєктів в готельному та ресторанному бізнесі; *визначати та формувати* організаційну структуру управління проєктами, координувати діяльність проєктної команди; *розуміти* економічні процеси та *здійснювати* планування, управління і контроль за реалізацією проєктів у діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу; *виконувати* самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми з управління проєктами, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності; *презентувати* власні проєкти і розробки, *аргументувати* свої пропозиції щодо розвитку бізнесу; *здійснювати керівництво* розробкою і реалізацією проєктів, *оцінювати та забезпечувати* їх ефективність.

4 СТРУКТУРА ЗАЛІКОВИХ КРЕДИТІВ ДИСЦИПЛІНИ

Назва теми	Кількість годин, відведених на:		
	Денна форма		
	Лекції	Практичні заняття	СРС
Тема 1. Управління проєктами в готельному та ресторанному бізнесі	2	4	11
Тема 2. Обґрунтування та оцінка ефективності проєктів у готельному та ресторанному господарстві	2	4	11
Тема 3. Фінансування проєктів у готельному та ресторанному господарстві	2	4	12
Тема 4. Планування проєктів у готельному та ресторанному господарстві	2	4	12
Тема 5. Управління командою проєкту		2	6
Тема 6. Управління часом виконання проєкту	2	4	12
Тема 7. Планування ресурсного забезпечення проєктів в готельному та ресторанному бізнесі	2	4	12
Тема 8. Контроль і регулювання проєктів у готельному та ресторанному господарстві	2	4	12
Тема 9. Аналіз та оцінка ризиків проєктів у готельному та ресторанному господарстві	2	4	12
Разом за семестр:	16	34	100

5 ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

5.1 Зміст лекційного курсу

Номер лекції	Перелік тем лекцій, їх анотації	Кількість годин
1	Управління проєктами в готельному та ресторанному бізнесі. Поняття та класифікація проєктів. Школи проєктного менеджменту. Оточення проєкту. Сутність і складові життєвого циклу проєкту. Учасники проєкту. Сутність та особливості управління проєктами. Характеристика міжнародних і національних стандартів з управління проєктами. Професійні міжнародні і національні кваліфікаційні стандарти для керівників і фахівців по управлінню інноваційними проєктами. Модель управління проєктами готельно-ресторанної організації Література: [1, р. 1-68, 541-560], [2], [3 с. 5-58], [4, с. 9-53,], [5, с. 6-16], [6, с. 7-37], [7, с.7-39].	2
2	Обґрунтування та оцінка ефективності проєктів у готельному та ресторанному господарстві. Ініціалізація проєкту: формування ідеї проєкту, розробка концепції проєкту, попередня проробка цілей та задач проєкту, передпроєктні дослідження перспектив виконання проєкту, заключні проєктні дослідження на основі техніко-економічного, фінансового та загальноекономічного аналізу. Прогнозування ефективності проєкту. Неформальні процедури оцінки та відбору проєктів. Документарні форми інвестиційного проєкту. Література: [1, р. 69-90, 561-565], [3 с. 59-90], [4, с. 55-83], [5, с. 33-40], [7, с. 70-178], [8, с. 27-36].	2
3	Фінансування проєктів у готельному та ресторанному господарстві. Сутність фінансування проєкту. Джерела фінансування проєкту. Грантові установи. Пошук потенційних донорів. Характеристика грантових конкурсів. Підготовка проєктної заявки. Оцінка вартості інвестиційних ресурсів та норма прибутку при фінансуванні проєктів в готельно-ресторанному бізнесі. Організація проєктного фінансування в готельно-ресторанному бізнесі. Література: [3 с. 91-106], [8, с. 53-78], [9, с. 19-39]	2
4	Планування проєктів у готельному та ресторанному господарстві. Сутність планування проєктів у готельному та ресторанному господарстві. Сутність	2

Номер лекції	Перелік тем лекцій, їх анотації	Кількість годин
	проектного планування, основні та додаткові процеси. Система планів проекту. Методологічні підходи планування проектів. Структуризація проекту. Ієрархічна структура декомпозиції робіт проекту (WBS); організаційна структура проекту (OBS); затратна структура (CBS); матриця відповідальності (RAM); структури ресурсів (RBS). Система кодування. Література: [1, р. 129-173], [2], [3, с. 107-132], [4, с. 106-142], [5, с. 51-82], [6, с. 49-61], [7].	
	Управління командою проекту. Сутність та особливості управління командою проекту. Управління «командними» конфліктами. Стимулювання та мотивація команди проекту. Організаційні структури проекту: сутність, підходи до створення та основні форми. Етапи створення організаційної структури проекту. Основні форми зовнішніх організаційних структур проектів. Внутрішні організаційні структури. Критерії для прийняття рішення щодо вибору організаційної структури управління проектом. Література: [1, р. 51-68], [2], [3, с. 132-153], [4, с. 83-100, 229-274], [5, с. 35-51], [6, с. 41-48], [7, с. 202-221].	2
5	Управління часом виконання проекту. Планування послідовності робіт. Сітьові графіки. Основні принципи побудови та відмінності стрілчастих графіків (CPM) та графіків передування (PDM). Види логічних зв'язків у сітьових графіках. Система PERT. Методологія обчислення параметрів сітьового графіка. Оцінювання тривалості робіт (проекту). Методи скорочення тривалості виконання проекту. Сутність, завдання, види та методологія календарного планування проектів. Література: [1, р. 173-230], [4, с. 143-194], [5, с. 82-97], [6, с. 64-84], [7, с. 250-281].	2
6	Планування ресурсного забезпечення проектів в готельному та ресторанному бізнесі. Сутність планування ресурсів проекту, оцінка обсягу необхідних ресурсів. Ресурсні гістограми: сутність, алгоритм побудови. Згладжування ресурсних гістограм за умов нестачі ресурсів. Управління контрактами. Види витрат проекту, методика їх обчислення. Поняття та порядок складання проектного бюджету. Література: [1, р. 231-270], [4, с. 194-225], [5, с.97-110],[6, с. 84-98]	2
7	Контроль і регулювання проектів у готельному та ресторанному господарстві. Модель планування і контролю проектів. Мета, об'єкти контролю. Методи контролювання проектів. Контролювання вартості виконання робіт проекту. Метод скоригованого бюджету. Сутність процесів управління змінами проектів у готельному та ресторанному господарстві. Сутність процесів завершення проектів у готельному та ресторанному господарстві. Література: [1, р. 613-633], [2], [3, с. 192-207], [4, с. 314-341], [5, с. 110-119], [6, с. 61-63].	2
8	Аналіз та оцінка ризиків проектів у готельному та ресторанному господарстві. Економічна сутність ризику у готельному та ресторанному господарстві. Складові управління ризиками проектів у готельному та ресторанному господарстві. Підходи щодо ідентифікації проектних ризиків. Інструменти ідентифікації проектних ризиків. Якісний аналіз та ранжування ризиків. Кількісний аналіз ризиків. Можливі стратегії поведінки компанії щодо ризиків. Управління проектними ризиками в контрактах. Література: [1, р. 395-458], [2], [3, с. 208-236], [4 с. 346-393], [5, с.120-132], [6, с. 98-103]	2
	Разом:	16

Таблиця – Перелік оглядових лекцій для студентів заочної форми здобуття освіти

Номер лекції	Тема лекції	Кількість годин
1	Управління проєктами в готельному та ресторанному бізнесі. Обґрунтування та оцінка ефективності проєктів у готельному та ресторанному господарстві. Літ.: [1-7]	2
2	Фінансування проєктів у готельному та ресторанному господарстві. Планування проєктів у готельному та ресторанному господарстві. Літ.: [1-9]	2
3	Управління командою проєкту. Управління часом виконання проєкту. Літ.: [1-7]	2
4	Планування ресурсного забезпечення проєктів в готельному та ресторанному бізнесі. Контроль і регулювання проєктів у готельному та ресторанному господарстві. Літ.: [1-6]	2
5	Аналіз та оцінка ризиків проєктів у готельному та ресторанному господарстві Літ.: [1-6]	2
Разом:		10

5.2 Зміст практичних занять**Таблиця – Перелік практичних занять для студентів денної форми здобуття освіти**

№ Практичного заняття	Тема практичного заняття	Кількість годин
1	Управління проєктами в готельному та ресторанному бізнесі. <i>Кодекс професійної етики та поведінки Інституту проєктного менеджменту. Характеристика проєктів. Класифікація проєктів.</i> Літ.: [1, р. 1-68, 541-560], [2], [3 с. 5-58], [4, с. 9-53,], [5, с. 6-16], [6, с. 7-37], [7, с.7-39], [10].	2
2	Управління проєктами в готельному та ресторанному бізнесі. <i>Життєвий цикл проєкту. Кейс-Проект "Пальмові острови".</i> Літ.: [1, р. 1-68, 541-560], [2], [3 с. 5-58], [4, с. 9-53,], [5, с. 6-16], [6, с. 7-37], [7, с.7-39], [10].	2
3	Обґрунтування та оцінка ефективності проєктів у готельному та ресторанному господарстві. <i>Концепція вартості грошей у часі. Міжнародна практика оцінки ефективності інвестицій.</i> Літ.: [1, р. 69-90, 561-565], [3 с. 59-90], [4, с. 55-83], [5, с. 33-40], [7, с. 70-178], [8, с. 27-36], [10].	2
4	Обґрунтування та оцінка ефективності проєктів у готельному та ресторанному господарстві. <i>Формування оптимального інвестиційного портфеля (портфель проєктів).</i> Літ.: [1, р. 69-90, 561-565], [3 с. 59-90], [4, с. 55-83], [5, с. 33-40], [7, с. 70-178], [8, с. 27-36], [10].	2
5	Фінансування проєктів у готельному та ресторанному господарстві. <i>Пошук грантів.</i> Літ.: [3 с. 91-106], [8, с. 53-78], [9, с. 19-39], [10].	2
6	Фінансування проєктів у готельному та ресторанному господарстві. <i>Підготовка проєктної заявки.</i> Літ.: [3 с. 91-106], [8, с. 53-78], [9, с. 19-39], [10].	2
7	Планування проєктів у готельному та ресторанному господарстві. <i>Структуризація проєкту.</i> Літ.: [1, р. 129-173], [2], [3, с. 107-132], [4, с. 106-142], [5, с. 51-82], [6, с.	2

	49-61], [7], [10].	
8	Планування проєктів у готельному та ресторанному господарстві. <i>Розробка робочої структури проєкту.</i> Літ.: [1, р. 129-173], [2], [3, с. 107-132], [4, с. 106-142], [5, с. 51-82], [6, с. 49-61], [7], [10].	2
9	Управління командою проєкту. <i>Формування команди для реалізації проєкту (тренінг, розбір кейсів). Організаційна структура проєкту.</i> Літ.: [1, р. 173-230], [4, с. 143-194], [5, с. 82-97], [6, с. 64-84], [7, с. 250-281], [10].	2
10	Сітьове і календарне планування. <i>Сітьова модель в управлінні проєктом.</i> Література: [1, р. 173-230], [4, с. 143-194], [5, с. 82-97], [6, с. 64-84], [7, с. 250-281], [10].	2
11	Сітьове і календарне планування. <i>Побудова діаграми Ганта проєкту. Використання програми Project Libre для автоматизації процесу.</i> Література: [1, р. 173-230], [4, с. 143-194], [5, с. 82-97], [6, с. 64-84], [7, с. 250-281], [10].	2
12	Планування ресурсного забезпечення проєктів в готельному та ресторанному бізнесі. <i>Калькуляція собівартості проєктних робіт, бюджет проєкту.</i> Література: [1, р. 231-270], [4, с. 194-225], [5, с. 97-110], [6, с. 84-98], [10].	2
13	Планування ресурсного забезпечення проєктів в готельному та ресторанному бізнесі. <i>Розподіл бюджету проєкту в часі.</i> Література: [1, р. 231-270], [4, с. 194-225], [5, с. 97-110], [6, с. 84-98], [10].	2
14	Контроль і регулювання проєктів у готельному та ресторанному господарстві. <i>Метод скоригованого бюджету.</i> Літ.: [1, р. 613-633], [2], [3, с. 192-207], [4, с. 314-341], [5, с. 110-119], [6, с. 61-63], [10].	2
15	Контроль і регулювання проєктів у готельному та ресторанному господарстві. <i>Оцінювання перебігу виконання проєкту.</i> Літ.: [1, р. 613-633], [2], [3, с. 192-207], [4, с. 314-341], [5, с. 110-119], [6, с. 61-63], [10].	2
16-17	Аналіз та оцінка ризиків проєктів у готельному та ресторанному господарстві Літ.: [1, р. 395-458], [2], [3, с. 208-236], [4, с. 346-393], [5, с. 120-132], [6, с. 98-103], [10].	4
Разом:		34

Таблиця – Перелік практичних занять для студентів заочної форми здобуття освіти

№ Практичного заняття	Тема практичного заняття	Кількість годин
1	Фінансування проєктів у готельному та ресторанному господарстві Літ.: [3, с. 91-106], [8, с. 53-78], [9, с. 19-39], [10].	2
2	Контролювання виконання проєкту Література: [1, р. 613-633], [2], [3, с. 192-207], [4, с. 314-341], [5, с. 110-119], [6, с. 61-63], [10].	2
Разом:		4

5.3 Зміст самостійної (у т. ч. індивідуальної) роботи

Самостійна робота студентів усіх форм здобуття освіти полягає у систематичному опрацюванні програмного матеріалу з відповідних джерел інформації, підготовці до практичних занять, виконанні індивідуальних завдань, тестування з теоретичного матеріалу тощо. Студенти заочної форми здобуття освіти виконують контрольну роботу. Вимоги до її виконання та варіанти визначаються методичними рекомендаціями до виконання контрольних робіт, які кожний здобувач вищої освіти отримує у викладача у період настановної сесії. Крім цього до послуг студентів сторінка навчальної дисципліни у

Модульному середовищі для навчання, де розміщені Робоча програма дисципліни та необхідні документи з її навчально-методичного забезпечення.

Таблиця – Зміст самостійної роботи студентів денної форми здобуття освіти

Номер тижня	Вид самостійної роботи	К-ть годин
1	Управління проєктами в готельному та ресторанному бізнесі <i>Опрацювання лекційного матеріалу, підготовка до практичного заняття, підготовка до поточного тестового контролю</i> Література: [1-7, 10]	6
2	Управління проєктами в готельному та ресторанному бізнесі <i>Опрацювання лекційного матеріалу, підготовка до практичного заняття, підготовка до поточного тестового контролю</i> Література: [1-7, 10]	6
3	Обґрунтування та оцінка ефективності проєктів у готельному та ресторанному господарстві <i>Опрацювання лекційного матеріалу, підготовка до практичного заняття, підготовка до поточного тестового контролю</i> Література: [1-10]	6
4	Обґрунтування та оцінка ефективності проєктів у готельному та ресторанному господарстві <i>Опрацювання лекційного матеріалу, підготовка до практичного заняття, підготовка до поточного тестового контролю</i> Література: [1-7, 10]	6
5	Фінансування проєктів у готельному та ресторанному господарстві <i>Опрацювання лекційного матеріалу, підготовка до практичного заняття, підготовка до поточного тестового контролю</i> Література: [8-10]	6
6	Фінансування проєктів у готельному та ресторанному господарстві <i>Опрацювання лекційного матеріалу, підготовка до практичного заняття, підготовка до тестового контролю з тем 1-3.</i> Література: [8-10]	6
7	Планування проєктів у готельному та ресторанному господарстві <i>Опрацювання лекційного матеріалу, підготовка до практичного заняття, підготовка до поточного тестового контролю</i> Література: [1-6, 10]	6
8	Планування проєктів у готельному та ресторанному господарстві <i>Опрацювання лекційного матеріалу, підготовка до практичного заняття, підготовка до поточного тестового контролю</i> Література: [1-6, 10]	6
9	Управління командою проєкту <i>Опрацювання лекційного матеріалу, підготовка до практичного заняття, підготовка до поточного тестового контролю</i> Література: [1-7, 10]	6
10	Управління часом виконання проєкту <i>Опрацювання лекційного матеріалу, підготовка до практичного заняття, отримання ІДЗ, підготовка до поточного тестового контролю</i> Література: [1-6, 10]	6
11	Управління часом виконання проєкту <i>Опрацювання лекційного матеріалу, підготовка до практичного заняття, виконання ІДЗ, підготовка до поточного тестового контролю</i> Література: [1-6, 10]	6
12	Планування ресурсного забезпечення проєктів в готельному та ресторанному бізнесі <i>Опрацювання лекційного матеріалу, підготовка до практичного заняття,</i>	6

Номер тижня	Вид самостійної роботи	К-ть годин
	<i>отримання ІДЗ, підготовка до поточного тестового контролю</i> Література: [1-6, 10]	
13	Планування ресурсного забезпечення проєктів в готельному та ресторанному бізнесі <i>Опрацювання лекційного матеріалу, підготовка до практичного заняття, виконання ІДЗ, підготовка до тестового контролю з тем 4-6.</i> Література: [1-6, 10]	6
14	Контроль і регулювання проєктів у готельному та ресторанному господарстві <i>Опрацювання лекційного матеріалу, підготовка до практичного заняття, отримання ІДЗ, підготовка до поточного тестового контролю</i> Література: [1-7,10]	6
15	Контроль і регулювання проєктів у готельному та ресторанному господарстві <i>Опрацювання лекційного матеріалу, підготовка до практичного заняття, отримання та виконання ІДЗ, підготовка до поточного тестового контролю</i> Література: [1-7,10]	6
16-17	Аналіз та оцінка ризиків проєктів у готельному та ресторанному господарстві <i>Опрацювання лекційного матеріалу, підготовка до практичного заняття, підготовка до тестового контролю з тем 7-9.</i> Література: [1-6,10]	10
	Разом:	100

На самостійне опрацювання студентів виносяться визначені у методичних рекомендаціях до практичних занять та самостійної роботи питання з кожної теми та індивідуальні завдання до розрахункових робіт. Керівництво самостійною роботою та контроль за виконанням індивідуального завдання здійснюється викладачем згідно з розкладом консультацій у позаурочний час.

Вимоги до виконання контрольної роботи (для студентів заочної форми здобуття освіти) та індивідуального домашнього завдання (для студентів денної форми здобуття освіти) викладені в Модульному середовищі для навчання на сторінці навчальної дисципліни.

6 ТЕХНОЛОГІЇ ТА МЕТОДИ НАВЧАННЯ

Процес навчання з дисципліни ґрунтується на використанні традиційних та сучасних технологій, зокрема: лекції (з використанням методів проблемного навчання і візуалізації); практичні заняття (бесіда, демонстрування, виконання розрахункових робіт, розв'язок задач, робота над груповими і індивідуальними проєктами, робота з кейсами, тренінг), самостійна робота (індивідуальне домашнє завдання, опрацювання теоретичного матеріалу).

Процес навчання з дисципліни ґрунтується на використанні традиційних та сучасних технологій та методів навчання, зокрема: методи навчання за джерелом передачі і сприймання інформації (словесні (пояснення, дискусія, консультування), практичні (інструктування, розв'язування ситуаційних задач), наочні (демонстрування, ілюстрування, спостереження); за логікою передачі і сприймання навчальної інформації; за рівнем самостійності пізнавальної діяльності (методи проблемного викладу, частково пошукові, дослідницькі); методи стимулювання і мотивації учіння, інтерактивні; метод аналізу конкретних ситуацій (case-study) з використанням технологій візуалізації, інформаційно-комунікаційних та технології дистанційного навчання (сервіс для проведення онлайн конференцій Zoom, Модульне середовище для навчання тощо).

7 МЕТОДИ КОНТРОЛЮ

Поточний контроль здійснюється під час лекційних та практичних занять, а також у дні проведення контрольних заходів, встановлених робочою програмою і графіком навчального процесу. При цьому використовуються такі методи поточного контролю:

- усне опитування;
- тестовий контроль теоретичного матеріалу;
- оцінювання результатів роботи на практичних заняттях (розв'язування задач, участь у обговоренні ситуацій, кейсів, командної роботи, самостійні роботи);
- оцінювання результатів виконання індивідуального домашнього завдання.

При виведенні підсумкової семестрової оцінки враховуються результати як поточного контролю, так і підсумкового контролю, який проводиться з усього матеріалу дисципліни за білетами, попередньо розробленими і затвердженими на засіданні кафедри. Здобувач вищої освіти, який набрав з будь-якого виду навчальної роботи, суму балів нижчу за 60 відсотків від максимального балу, не допускається до семестрового контролю, поки не виконає обсяг роботи, передбачений Робочою програмою. Здобувач вищої освіти, який набрав позитивний середньозважений бал (60 відсотків і більше від максимального балу) з усіх видів поточного контролю і не склав іспит, вважається таким, який має академічну заборгованість. Ліквідація академічної заборгованості із семестрового контролю здійснюється у період екзаменаційної сесії або за графіком, встановленим деканатом відповідно до «Положення про контроль і оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти у ХНУ».

8 ПОЛІТИКА ДИСЦИПЛІНИ

Політика навчальної дисципліни загалом визначається системою вимог до здобувача вищої освіти, що передбачені чинними положеннями Університету про організацію і навчально-методичне забезпечення освітнього процесу. Зокрема, проходження інструктажу з техніки безпеки; відвідування занять з дисципліни є обов'язковим. За об'єктивних причин (підтверджених документально) теоретичне навчання за погодженням із лектором може відбуватись в індивідуальному режимі. Успішне опанування дисципліни і формування фахових компетентностей і програмних результатів навчання передбачає необхідність підготовки до практичних занять (вивчення теоретичного матеріалу з теми), активно працювати на занятті, розв'язувати завдання, брати участь у дискусіях щодо прийнятих рішень при виконанні здобувачами кейсів та задач.

Здобувачі вищої освіти зобов'язані дотримуватися термінів виконання усіх видів робіт у встановлені терміни, передбачені робочою програмою навчальної дисципліни. Пропущене практичне заняття здобувач зобов'язаний відпрацювати у встановлений викладачем термін, але не пізніше, ніж за два тижні до кінця теоретичних занять у семестрі.

Засвоєння студентом теоретичного матеріалу з дисципліни оцінюється за результатами опитування під час практичних занять, тестування й виконання індивідуального домашнього завдання. Виконання індивідуального завдання завершується його здачею на перевірку у терміни, встановлені графіком самостійної роботи. Як одне ІДЗ здобувач може підготувати тези доповіді на конференцію за однією з тем навчальної дисципліни при дотриманні узгоджених з викладачем термінів його виконання.

Здобувач вищої освіти, виконуючи самостійну роботу з дисципліни, має дотримуватися політики доброчесності (заборонені списування, підказки, плагіат, використання штучного інтелекту (без вірного цитування)). У разі порушення політики академічної доброчесності в будь-яких видах навчальної роботи здобувач вищої освіти отримує незадовільну оцінку і має повторно виконати завдання з відповідної теми (виду роботи), що передбачені робочою програмою. Будь-які форми порушення академічної доброчесності під час вивчення навчальної дисципліни не допускаються та не толеруються.

У межах вивчення навчальної дисципліни здобувачам вищої освіти передбачено визнання і зарахування результатів навчання, набутих шляхом неформальної освіти, що

розміщені на доступних платформах (Дія.Освіта: [Стартуй стартап](#); Prometheus: [Основи проєктного менеджменту](#), [Сучасне керівництво проєктами – мистецтво порушення правил](#), [Успішний стартап: від ідеї до масштабування](#), [Школа стартапів Y combinator](#), [Основи управління командами та проєктами в ІТ](#) тощо) які сприяють формування компетентностей і поглибленню результатів навчання, визначених робочою програмою дисципліни, або забезпечують вивчення відповідної теми та/або виду робіт з програми навчальної дисципліни (детальніше у Положенні про порядок визнання та зарахування результатів навчання здобувачів вищої освіти у ХНУ).

9 ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ СТУДЕНТІВ У СЕМЕСТРІ

Оцінювання академічних досягнень здобувача вищої освіти здійснюється відповідно до «Положення про контроль і оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти у ХНУ». При поточному оцінюванні виконаної здобувачем роботи з кожної структурної одиниці і отриманих ним результатів викладач виставляє йому певну кількість балів із призначених робочою програмою для цього виду роботи. При цьому кожна структурна одиниця (робота) може бути зарахована, якщо здобувач набрав не менше 60 відсотків (мінімальний рівень для позитивної оцінки) від максимально можливої суми балів, призначеної структурній одиниці.

Будь-які форми порушення академічної доброчесності не допускаються та не толеруються.

Отриманий здобувачем бал за зарахований вид навчальної роботи (структурну одиницю) після її оцінювання викладач виставляє в електронному журналі обліку успішності здобувачів вищої освіти. За умови виконання усіх видів навчальної роботи за результатами поточного контролю протягом вивчення навчальної дисципліни, встановлених її Робочою програмою, здобувач денної форми здобуття освіти з навчальної дисципліни, підсумковим контролем для якої є іспит, може набрати до 60 балів (здобувач заочної форми – до 50 балів). Позитивну підсумкову оцінку здобувач може отримати, якщо за результатами поточного та підсумкового контролів набере від 60 до 100 балів. Семестрова підсумкова оцінка розраховується в автоматизованому режимі в інформаційній підсистемі «Електронний журнал» (ІС «Електронний університет») і відповідно до накопиченої суми балів визначається оцінка за інституційною шкалою та шкалою ЄКТС (див. таблицю Співвідношення...), яка заноситься в екзаменаційну відомість, а також до Індивідуального навчального плану здобувача вищої освіти.

Таблиця – Структурування дисципліни за видами навчальної роботи і оцінювання результатів навчання студентів денної форми здобуття освіти у 7 семестрі

Аудиторна робота						Самостійна робота						Семестро- вий контроль	Разом	
Практичні роботи						Тестовий контроль:			ІДЗ*			Іспит	Сума балів	
1-2	3-4	5-6	7-9	10-13	14-17	T* 1-3	T 4-6	T 7-9	ІДЗ1	ІДЗ2	ІДЗ3			
Кількість балів за вид навчальної роботи (мінімум-максимум)														
3-5	3-5	3-5	3-5	3-5	3-5	3-5	3-5	3-5	3-5	3-5	3-5	24-40	60-100	
18-30						9-15			9-15			24-40		

Примітка: *ІДЗ – індивідуальне домашнє завдання; T* – тема навчальної дисципліни;

**За набрану з будь-якого виду навчальної роботи з дисципліни кількість балів, нижче встановленого мінімуму, здобувач отримує незадовільну оцінку і має її перездати у встановлений викладачем (деканом) термін. Інституційна оцінка встановлюється відповідно до таблиці «Співвідношення інституційної шкали оцінювання і шкали оцінювання ЄКТС».

Таблиця – Структурування дисципліни за видами навчальної роботи і оцінювання результатів навчання студентів заочної форми здобуття освіти

Аудиторна робота		Самостійна, індивідуальна робота			Семестровий контроль	Разом
Сьомий семестр						Сума балів
Практичне заняття		Контрольна робота		Тестовий контроль	Іспит	
1	2	Якість виконання	Захист роботи	T1-9		
Кількість балів за кожний вид навчальної роботи (мінімум-максимум)						
3-5	3-5	12-20	6-10	6-10	30-50	60-100
6-10		18-30		6-10	30-50	

Оцінювання якості виконання контрольної роботи студентами заочної форми здобуття освіти

Контрольна робота передбачає виконання чотирьох завдань – два теоретичних і два – практичних (розв'язок розрахункових завдань). Кількість завдань у контрольній роботі залежно від особливостей дисципліни визначає кафедра. Зміст завдань наведено в методичних рекомендаціях до виконання контрольної роботи. При оцінюванні контрольної роботи враховуються якість її виконання та захист, кожен з цих показників оцінюються максимально: кожне з теоретичних завдань – 5 балами, практичне завдання 5 балами, загальна максимальна сума балів становить 20. Критерії оцінювання контрольної роботи:

Таблиця – Розподіл балів між завданнями контрольної роботи здобувача вищої освіти

Види завдань	Для кожного окремого виду завдань		
	Мінімальний (достатній) бал	Потенційні позитивні бали* (середній бал)	Максимальний (високий) бал
Теоретичне питання № 1	3	4	5
Теоретичне питання № 2	3	4	5
Практичне завдання № 1	3	4	5
Практичне завдання № 2	3	4	5
Всього балів	12		20

Примітка. *Позитивний бал за контрольну роботу, відмінний від мінімального (12 балів) та максимального (20 балів), знаходиться в межах 13-19 балів та розраховується як сума балів за усі структурні елементи (завдання) контрольної роботи.

Кожне завдання контрольної роботи здобувача вищої освіти оцінюється з використанням нижченаведених у таблиці критеріїв оцінювання навчальних досягнень здобувача вищої освіти (щодо визначення достатнього, середнього та високого рівня досягнення здобувачем запланованих ПРН та сформованих компетентностей).

Оцінювання на практичних заняттях

Оцінка, яка виставляється за практичне заняття, складається з таких елементів: усне опитування студентів на знання теоретичного матеріалу з теми; вільне володіння студентом спеціальною термінологією і уміння професійно обґрунтувати прийняті рішення при розв'язуванні задач; результати самостійних робіт.

При оцінюванні результатів навчання здобувачів вищої освіти на практичних заняттях викладач користується наведеними нижче критеріями:

Таблиця – Критерії оцінювання навчальних досягнень здобувача вищої освіти

Оцінка та рівень досягнення здобувачем запланованих ПРН та сформованих компетентностей	Узагальнений зміст критерія оцінювання
Відмінно (високий)	Здобувач вищої освіти глибоко і у повному обсязі опанував зміст навчального матеріалу, легко в ньому орієнтується і вміло використовує понятійний апарат; уміє пов'язувати теорію з практикою, вирішувати практичні завдання, впевнено висловлювати і обґрунтовувати свої судження. Відмінна оцінка передбачає логічний виклад відповіді мовою викладання (в усній або у письмовій формі), демонструє якісне оформлення завдань, вміє заповнювати форми звітності, аналізувати їх на помилки та виправляти їх, шукати взаємозв'язки між формами. Здобувач не вагається при видозміні запитання, вміє робити детальні та узагальнюючі висновки, демонструє практичні навички з вирішення фахових завдань. При відповіді допустив дві-три несуттєві <i>помилки</i> .
Добре (середній)	Здобувач вищої освіти виявив повне засвоєння навчального матеріалу, володіє понятійним апаратом, орієнтується у вивченому матеріалі; свідомо використовує теоретичні знання для вирішення практичних задач; виклад відповіді грамотний, але у змісті і формі відповіді можуть мати місце окремі неточності, нечіткі формулювання правил, закономірностей тощо. Відповідь здобувача вищої освіти будується на основі самостійного мислення. Здобувач вищої освіти у відповіді допустив дві-три <i>несуттєві помилки</i> .
Задовільно (достатній)	Здобувач вищої освіти виявив знання основного програмного матеріалу в обсязі, необхідному для подальшого навчання та практичної діяльності за професією, справляється з виконанням практичних завдань, передбачених програмою. Як правило, відповідь здобувача вищої освіти будується на рівні репродуктивного мислення, здобувач вищої освіти має слабкі знання структури навчальної дисципліни, допускає неточності і <i>суттєві помилки</i> у відповіді, вагається при відповіді на видозмінене запитання. Разом з тим, набув навичок, необхідних для виконання нескладних практичних завдань, які відповідають мінімальним критеріям оцінювання і володіє знаннями, що дозволяють йому під керівництвом викладача усунути неточності у відповіді.
Незадовільно (недостатній)	Здобувач вищої освіти виявив розрізнені, безсистемні знання, не вміє виділяти головне і другорядне, допускається помилок у визначенні понять, перекручує їх зміст, хаотично і невпевнено викладає матеріал, не може використовувати знання при вирішенні практичних завдань. Як правило, оцінка «незадовільно» виставляється здобувачеві вищої освіти, який не може продовжити навчання без додаткової роботи з вивчення навчальної дисципліни.

ІДЗ здобувача вищої освіти оцінюється аналогічно з використанням вищенаведених у таблиці критеріїв оцінювання навчальних досягнень здобувача вищої освіти (мінімальний позитивний бал – 3 балів, максимальний – 5 балів). При підготовці тез доповідей на конференцію у якості ІДЗ здобувач вищої освіти отримує максимальний бал (5) за його виконання.

Оцінювання результатів тестового контролю

Кожен з поточних тестів, передбачених робочою програмою, складається із 20 тестових завдань.

Відповідно до таблиці структурування видів робіт за поточний контроль здобувач освіти денної форми залежно від кількості правильних відповідей може отримати від 3 до 5 балів. На тестування відводиться 25 хвилин.

Таблиця – Розподіл балів залежно від наданих правильних відповідей на тестові завдання поточного контролю студентів денної форми здобуття освіти

Кількість правильних відповідей	1–11	12–14	15–17	18–20
Відсоток правильних відповідей	0-59	60-74	75-89	90-100
Кількість балів	-	3	4	5

Відповідно до таблиці структурування видів робіт за поточний тестовий контроль здобувач освіти заочної форми залежно від кількості правильних відповідей може отримати від 6 до 10 балів:

Таблиця – Розподіл балів залежно від наданих правильних відповідей на тестові завдання поточного контролю заочної форми здобуття освіти

Кількість правильних відповідей	0-11	12-13	14	15-16	17	18-20
Відсоток правильних відповідей	0-59	60-65	66-72	73-82	83-89	90-100
Кількість отриманих балів	0	6	7	8	9	10

На тестування відводиться 25 хвилин. Правильні відповіді студент записує у талоні відповідей. Студент може також пройти тестування і в онлайн режимі у Модульному середовищі для навчання на сторінці навчальної дисципліни. Тестування здобувачів вищої освіти у Модульному середовищі для навчання автоматично оцінюються за критеріями, наведеними у таблиці вище.

При отриманні негативної оцінки тест слід перездати до терміну наступного контролю.

Оцінювання результатів підсумкового семестрового контролю (іспит)

Освітня програма передбачає підсумковий семестровий контроль з дисципліни у формі іспиту, завданням якого є системне й об'єктивне оцінювання як теоретичної, так і практичної підготовки здобувача з навчальної дисципліни. Складання іспиту відбувається за попередньо розробленими і затвердженими на засіданні кафедри білетами. Відповідно до цього в екзаменаційному білеті пропонується поєднання питань як теоретичного (в т.ч. у тестовій формі), так і практичного характеру.

Таблиця – Оцінювання результатів підсумкового семестрового контролю здобувачів денної форми здобуття освіти (40 балів для підсумкового контролю)

Види завдань	Для кожного окремого виду завдань		
	Мінімальний (достатній) бал (задовільно)	Потенційні позитивні бали* (середній бал) (добре)	Максимальний (високий) бал (відмінно)
Теоретичне питання № 1	6	8	10
Теоретичне питання № 2	6	8	10
Практичне завдання	12	16	20
Разом:	24		40

Примітка. *Позитивний бал за іспит, відмінний від мінімального (24 бали) та максимального (40 балів), знаходиться в межах 25-39 балів та розраховується як сума балів за усі структурні елементи (завдання) іспиту.

Таблиця – Оцінювання результатів підсумкового семестрового контролю здобувачів заочної форми здобуття освіти (50 балів для підсумкового контролю)

Види завдань	Для кожного окремого виду завдань		
	Мінімальний (достатній) бал (задовільно)	Потенційні позитивні бали* (середній бал) (добре)	Максимальний (високий) бал (відмінно)
Теоретичне питання № 1	6	10	15
Теоретичне питання № 2	6	10	15
Практичне завдання	8	14	20
Разом:	30		50

Примітка. *Позитивний бал за іспит, відмінний від мінімального (30 балів) та максимального (50 балів), знаходиться в межах 31-49 балів та розраховується як сума балів за усі структурні елементи (завдання) іспиту.

Для кожного окремого виду завдань підсумкового семестрового контролю застосовуються критерії оцінювання навчальних досягнень здобувача вищої освіти, наведені вище (**Таблиця – Критерії оцінювання навчальних досягнень здобувача вищої освіти**).

Таблиця – Співвідношення інституційної шкали оцінювання і шкали оцінювання ЄКТС

Оцінка ЄКТС	Рейтингова шкала балів	Інституційна шкала (опис рівня досягнення здобувачем вищої освіти запланованих результатів навчання з навчальної дисципліни)	
		Залік	Іспит/диференційований залік
A	90-100	Зараховано	Відмінно/Excellent – високий рівень досягнення запланованих результатів навчання з навчальної дисципліни, що свідчить про безумовну готовність здобувача до подальшого навчання та/або професійної діяльності за фахом
B	83-89		Добре/Good – середній (максимально достатній) рівень досягнення запланованих результатів навчання з навчальної дисципліни та готовності до подальшого навчання та/або професійної діяльності за фахом
C	73-82		Задовільно/Satisfactory – Наявні мінімально достатні для подальшого навчання та/або професійної діяльності за фахом результати навчання з навчальної дисципліни
D	66-72		
E	60-65		
FX	40-59	Незараховано	Незадовільно/Fail – Низка запланованих результатів навчання з навчальної дисципліни відсутня. Рівень набутих результатів навчання є недостатнім для подальшого навчання та/або професійної діяльності за фахом
F	0-39		Незадовільно/Fail – Результати навчання відсутні

Підсумкова семестрова оцінка за інституційною шкалою і шкалою ЄКТС визначається в автоматизованому режимі після внесення викладачем результатів оцінювання з усіх видів робіт до електронного журналу. Співвідношення інституційної шкали оцінювання і шкали оцінювання ЄКТС у наведеній нижче таблиці.

Семестровий іспит виставляється, якщо загальна сума балів, яку набрав студент з дисципліни за результатами поточного та підсумкового контролю, знаходиться у межах від 60 до 100 балів. При цьому за інституційною шкалою ставиться оцінка «відмінно/добре/задовільно», а за шкалою ЄКТС – буквене позначення оцінки, що відповідає набраній студентом сумі балів відповідно до таблиці Співвідношення.

10 ПИТАННЯ ДЛЯ САМОКОНТРОЛЮ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

1. Поняття та класифікація проєктів
2. Школи проєктного менеджменту
3. Оточення проєкту
4. Сутність і складові життєвого циклу проєкту
5. Учасники проєкту
6. Сутність та особливості управління проєктами
7. Модель управління проєктами готельно-ресторанної організації
8. Міжнародні стандарти з управління проєктами та їх еволюція
9. Професійні міжнародні та національні кваліфікаційні стандарти для керівників і фахівців з управління проєктами
10. Стандарти з управління проєктами
11. Структура та зміст стандарту управління проєктами
12. Модель управління проєктами готельно-ресторанної організації
13. Ініціювання проєкту
14. Проєктний аналіз
15. Інструментарій розрахунків з урахуванням зміни вартості грошей у часі
16. Ефективність проєктів. Принципи оцінки ефективності проєкту
17. Розрахунок терміну окупності проєкту

18. Розрахунок чистої теперішньої вартості проєкту
19. Розрахунок внутрішньої норми доходності та його модифікованого значення для оцінки проєкту
20. Розрахунок індексу рентабельності проєкту
21. Оцінка соціальної ефективності проєктів
22. Оцінка екологічної ефективності проєктів
23. Економічна сутність фінансування проєктів
24. Методи, джерела та основні організаційні форми фінансування проєктів
25. Оцінка вартості інвестиційних ресурсів та норма прибутку при фінансуванні проєктів в готельно-ресторанному бізнесі
26. Організаційні форми управління проєктами.
27. Структуризація проєкту
28. Організація проєктного фінансування в готельно-ресторанному бізнесі
29. Сутність планування проєктів у готельному та ресторанному господарстві
30. Розробка плану управління проєктом у готельному та ресторанному господарстві
31. Сутність і функції структуризації проєктів у готельному та ресторанному господарстві
32. Бізнес-план проєкту
33. Сутність та особливості управління командою проєкту
34. Організаційні структури проєкту: сутність, підходи до створення та основні форми
35. Сітьове і календарне планування проєкту
36. Календарний план реалізації проєкту
37. Поняття та порядок складання проєктного бюджету
38. Сутність та джерела фінансування проєкту
39. Сутність процесів реалізації та контролю проєктів у готельному та ресторанному господарстві
40. Контролювання вартості виконання робіт проєкту. Метод скоригованого бюджету.
41. Сутність процесів управління змінами проєктів у готельному та ресторанному господарстві
42. Сутність процесів завершення проєктів у готельному та ресторанному господарстві
43. Складові управління ризиками проєктів у готельному та ресторанному господарстві
44. Підходи та інструменти щодо ідентифікації проєктних ризиків.
45. Якісний та кількісний аналіз ризиків.

11 НАВЧАЛЬНО-МЕТОДИЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ

Освітній процес з дисципліни «Управління проєктами» в достатній кількості забезпечений необхідною навчально-методичною літературою. Зокрема, викладачами кафедри підготовлені:

1. Гавловська Н. І., Рудніченко Є. М. Управління проєктами : навч. посібник. Хмельницький : ХНУ, 2022. 258 с. URL: <http://elar.khmnu.edu.ua/jspui/handle/123456789/4761>.
2. Курс «Управління проєктами». URL: <https://msn.khmnu.edu.ua/course/view.php?id=1087>
3. Управління проєктами: методичні рекомендації до вивчення дисципліни здобувачами другого (магістерського) рівня вищої освіти галузі знань 07 «Управління та адміністрування» / Н.І. Гавловська, Н.С. Карвацка, І.В. Бабій. Хмельницький : ХНУ, 2023. 241 с. URL: <https://surl.l.u/oengkf>
4. Методичні вказівки до контрольної роботи для здобувачів вищої освіти заочної форми навчання з дисципліни «Управління проєктами». URL: <https://msn.khmnu.edu.ua/course/view.php?id=1087>
5. Роздатковий матеріал для проведення практичних занять.

12 МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНЕ ТА ПРОГРАМНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ

Інформаційна та комп'ютерна підтримка: ПК, планшет, смартфон або інший мобільний пристрій, проєктор. Програмне забезпечення: програми Microsoft Office або аналогічні, пакети прикладних програм (Project Libre), доступ до мережі Інтернет, робота з презентаціями.

13 РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Основна

1. A guide to the project management body of knowledge (PMBOK guide). Project Management Institute: Sixth edition. Newtown Square, PA: Project Management Institute, 2017. URL: https://web1.grf.bg.ac.rs/p/learning/pmibok_vodic_6_to_izdanje_1622030936944.pdf
2. Стандарт з управління проєктами та Настанова до зводу знань з управління проєктами (Настанова PMBOK). Сьоме видання. Newtown Square, PA: Project Management Institute, 2021. URL: <https://pmiukraine.org/pmbok7>
3. Гавловська Н.І., Рудніченко Є.М. Управління проєктами : навч. посібник. Хмельницький: ХНУ, 2022. 258 с. URL: <http://elar.khmnpu.edu.ua/jspui/handle/123456789/4761>.
4. Управління проєктами: навчальний посібник до вивчення дисципліни для магістрів галузі знань 07 «Управління та адміністрування» спеціальності D3 «Менеджмент» спеціалізації: «Менеджмент і бізнес-адміністрування», «Менеджмент міжнародних проєктів», «Менеджмент інновацій», «Логістика» /Уклад.: Л.Є. Довгань, Г.А.Мохонько, І.П. Малик. К.: КПІ ім. Ігоря Сікорського, 2017. 420с. URL: https://ela.kpi.ua/bitstream/123456789/19481/1/DMM_UP_2017.pdf
5. Микитюк П. П. Управління проєктами: Навч. пос. [для студ. вищ. навч. закл.]. Тернопіль, 2014. 270 с. URL: <https://surli.cc/pyzxxsi>
6. Блага Н. В. Управління проєктами : навч. посібник. Львів : Львівський державний університет внутрішніх справ, 2021. 152 с. URL: <https://surli.li/kqjxfr>
7. Ковшун Н.Е., Левун О.І. Аналіз та реалізація проєктів; навч. посіб. [Електронне видання]. Рівне : НУВГП, 2022. 350 с.
8. Основи грантрайтингу та управління проєктами в публічній сфері : метод. рек. для органів влади та недерж. орг-цій / Авт. кол.: В.В. Белявцева, А.І. Гнатенко, О.С. Зінченко та ін. ; за заг. ред. О.В. Кулініча. Харків : Золоті сторінки, 2017. 148 с. URL: <https://surli.lt/eywiew>
9. Бабій О.Я. Посібник з фандрейзингу для бізнес-об'єднань: посібник, Київ: 2017. 168 с. https://platforma-msb.org/wp-content/uploads/2018/03/Fundraising_for_BMOs_Babij_2017.pdf
10. Управління проєктами: методичні рекомендації до вивчення дисципліни здобувачами другого (магістерського) рівня вищої освіти галузі знань 07 «Управління та адміністрування» / Н.І. Гавловська, Н.С. Карвацка, І.В. Бабій. Хмельницький : ХНУ, 2023. 241 с.

Додаткова

11. Пойда-Носик Н.Н. Управління інноваційними проєктами : навч. посібник / Н.Н. Пойда-Носик, І.І. Черленяк [Електронний ресурс]. Ужгород : Вид-во УжНУ «Говерла», 2017. 360 с. URL: <https://dspace.uzhnu.edu.ua/jspui/bitstream/lib/20992/1/%D0%9D%D0%B0%D0%B2%D1%87.%D0%BF%D0%BE%D1%81%D1%96%D0%B1.2017.pdf>.
12. Проєктний менеджмент для інноваційного розвитку освітніх організацій України: навч. посіб. для підготовки магістрів за спеціалізаціями «Управління навчальним закладом» та «Управління проєктами», підвищення кваліфікації слухачів, керівників навчальних закладів/З.В. Рябова, А.Б. Єрмоленко, Т.А. Махия та ін.; за заг. ред. академіка В.В. Олійника, маг.Ф. Фреха; НАПН України, ДВНЗ «Ун-т менедж. освіти»; КультурКонтакт Австрія. К., 2016. 118 с. URL: <http://umo.edu.ua/images/content/depozitar/posibnyky/kka-book-web.pdf>
13. Филипенко О. М., Колеснік Т. С. Управління проєктами : навч. посібник. Харків: ХДУХТ, 2016. 161 с. URL: <https://surli.lt/fskrpt>

14. Карвацка, Н., Савченко, О. Agile бюджетування проєктів розвитку в індустрії гостинності, як майстерність фінансової гнучкості. *Development Service Industry Management*. 2025. (4). 36-42. URL: [https://doi.org/10.31891/dsim-2025-10\(4\)](https://doi.org/10.31891/dsim-2025-10(4))
15. Managerial practices and challenges in various economic sectors: scientific monograph. Higher School of Social and Economic. Przeworsk: WSSG, 2025. 278 p. (autor p. 69-84 "Financial management of agile development projects in the hospitality industry (dr Olena Savchenko, Nataliia Karvatska) URL: <https://evnuir.vnu.edu.ua/handle/123456789/27692>
16. Карвацка, Н. Оцінка ефективності реалізації проєктів як міра досягнутості результатів та потенційних можливостей. *Herald of Khmelnytskyi National University. Economic Sciences*. 2024. 328(2). 282-286. URL: <https://doi.org/10.31891/2307-5740-2024-328-34>
17. Marta Kopytko, Olha Chyrva, Yuliia Stavska, Nataliia Karvatska, Hanna Chyrva. (2022) Agile Management (Management 3.0) as the Basis of the Management System in the Conditions of Globalization. *International Journal of Computer Science and Network Security*. Vol. 22 No. 2 pp. 101-106. URL: <https://doi.org/10.22937/IJCSNS.2022.22.2.13>
18. Здреник В., Бабіи І., Карвацка Н. Впровадження методу Хосін Канрі при управлінні проєктами вітчизняних підприємств. *Український журнал прикладної економіки та техніки*. 2022. Том 7. № 2. С. 210-218.
19. AIPM. URL: <https://www.aipm.com.au/certification/national-certification#cppp>.
20. IPMA. URL: <https://www.ipma.world/about-us/ipma-international/history-of-ipma/>.
21. PMI. URL: <https://www.pmi.org/certifications/become-a-project-manager/certification-framework>.
22. Ukrainian Project Management Association "UPMA" URL: <http://upma.kiev.ua/ua/certification/>.

14 ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ

1. Модульне середовище для навчання.
URL: <https://msn.khmnu.edu.ua/course/view.php?id=8167>
2. Електронна бібліотека університету. URL: <http://library.khmnu.edu.ua/>
3. Інституційний репозитарій ХНУ. URL: <https://elar.khmnu.edu.ua/home>

УПРАВЛІННЯ ПРОЕКТАМИ В ГОТЕЛЬНОМУ ТА РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ

Тип дисципліни	Обов'язкова професійної підготовки
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський)
Мова викладання	Українська
Семестр	Сьомий
Кількість встановлених кредитів ЄКТС	5,0
Форми здобуття освіти, для яких викладається дисципліна	Очна (денна)/заочна

Результати навчання. Студент, який успішно завершив вивчення дисципліни, повинен: *аналізувати* сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства з метою ініціації проєкту; *аналізувати, інтерпретувати* на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси і *використовувати* необхідний науковий, методичний і аналітичний інструментарій для управління проєктами в готельному та ресторанному бізнесі; *обґрунтовувати* підбір технологічного устаткування та обладнання при плануванні проєктів в готельному та ресторанному бізнесі; *визначати та формувати* організаційну структуру управління проєктами, координувати діяльність проєктної команди; *розуміти* економічні процеси та *здійснювати* планування, управління і контроль за реалізацією проєктів у діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу; *виконувати* самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми з управління проєктами, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності; *презентувати* власні проєкти і розробки, *аргументувати* свої пропозиції щодо розвитку бізнесу; *здійснювати керівництво* розробкою і реалізацією проєктів, *оцінювати та забезпечувати* їх ефективність.

Зміст навчальної дисципліни. Теоретичні основи управління проєктами в готельному та ресторанному бізнесі. Стандарти з управління проєктами. Обґрунтування та оцінка ефективності проєктів у готельному та ресторанному господарстві. Фінансування проєктів у готельному та ресторанному господарстві. Планування проєктів у готельному та ресторанному господарстві. Управління командою проєкту. Управління часом виконання проєкту. Планування ресурсного забезпечення проєкту. Контроль і регулювання проєктів у готельному та ресторанному господарстві. Аналіз та оцінка ризиків проєктів у готельному та ресторанному господарстві.

Пререквізити – устаткування закладів готельно-ресторанного господарства (ОПП.06); готельна справа (ОПП.08); ресторанна справа (ОПП.09); економіка підприємств сфери обслуговування (ОПП.11); організація туристичних та рекреаційних послуг (ОПП.12); проєктування об'єктів готельно-ресторанного господарства (ОПП.13); менеджмент готельно-ресторанного господарства (ОПП.14); маркетинг готельно-ресторанного господарства (ОПП.15).

Постреквізити – кваліфікаційна робота (дипломна робота) (ОПП.25).

Запланована навчальна діяльність.* Мінімальний обсяг навчальних занять в одному кредиті ЄКТС навчальної дисципліни для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за денною формою здобуття освіти становить 10 годин; для заочної форми – 2–3 години на 1 кредит ЄКТС.

Форми (методи) навчання: лекції (з використанням методів проблемного навчання і візуалізації); практичні заняття (бесіда, демонстрування, виконанням розрахункових робіт, розв'язку задач; робота над груповими і індивідуальними проєктами, робота з кейсами, практикуми, роботи в малих групах), самостійна робота (індивідуальне домашнє завдання, опрацювання теоретичного матеріалу).

Форми оцінювання результатів навчання: усне опитування; виконання практичних завдань (задач), кейсів, тестування, виконання індивідуального домашнього завдання.

Вид семестрового контролю: іспит.

Навчальні ресурси:

1. A guide to the project management body of knowledge (PMBOK guide)/ Project Management Institute: Sixth edition. Newtown Square, PA: Project Management Institute, 2017. URL: <http://faspa.ir/wp-content/uploads/2017/09/PMBOK6-2017.pdf>
2. Гавловська Н. І. Рудніченко Є. М. Управління проєктами : навч. посібник. Хмельницький: ХНУ, 2022. 258 с. URL: <http://elar.khmnmu.edu.ua/jspui/handle/123456789/4761>.
3. Гавловська Н.І., Карвацка Н.С., Бабій І.В. Управління проєктами: методичні рекомендації до вивчення дисципліни здобувачами другого (магістерського) рівня вищої освіти галузі знань 07 «Управління та адміністрування». Хмельницький : ХНУ, 2023. 241 с.
4. Модульне середовище для навчання MOODLE. URL: <https://msn.khmnmu.edu.ua/course/view.php?id=8167>
5. Електронна бібліотека університету. Доступ до ресурсу: <http://library.khmnmu.edu.ua/>

Викладачі: канд. екон. наук, доц. Наталія Карвацка