

Міністерство освіти і науки України

Харківський національний університет імені В.Н. Каразіна

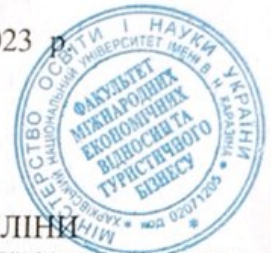
Кафедра міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

В.о. декана факультету міжнародних  
економічних відносин та туристичного  
бізнесу

Тетяна МІРОШНИЧЕНКО

«30» серпня 2023 р.



**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ  
УПРАВЛІННЯ ПРОЄКТАМИ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ**

рівень вищої освіти: другий (магістерський)

галузь знань: 24 «Сфера обслуговування»

спеціальність: 241: «Готельно-ресторанна справа»

освітня програма: «Готельно-ресторанна справа»

вид дисципліни: за вибором

факультет: міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

2023/2024 навчальний рік

Програму рекомендовано до затвердження вченою радою факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

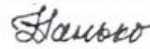
«29» серпня 2023 року, протокол № 1

РОЗРОБНИК ПРОГРАМИ: Данько Наталя Іванівна, к.е.н., доцент, завідувачка кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи

Програму схвалено на засіданні міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи

Протокол № 1 від «28» серпня 2023 року

Завідувачка кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи



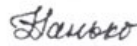
(підпис)

Наталя ДАНЬКО

(прізвище та ініціали)

Програму погоджено з гарантом освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа»

Гарант освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» за другим (магістерським) рівнем вищої освіти



(підпис)

Наталя ДАНЬКО

(прізвище та ініціали)

Програму погоджено науково-методичною комісією факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу,

Протокол № 1 від «29» серпня 2023 року,

Голова науково-методичної комісії факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

  
(підпис)

Лариса ГРИГОРОВА-БЕРЕНДА

(прізвище та ініціали)

## ВСТУП

Програма навчальної дисципліни «**Управління проєктами в готельно-ресторанному бізнесі**» складена відповідно до освітньо- професійної програми підготовки магістра за спеціальністю **241** – «Готельно-ресторанна справа».

### 1. Опис навчальної дисципліни

1.1. Метою дисципліни є: формування у майбутніх фахівців належних практичних вмінь і навичок застосування універсального інструментарію розробки та реалізації універсальних проєктів та програм з метою досягнення ефективного існування та розвитку організація.

1.2. Основними завданнями вивчення дисципліни «Управління проєктами в готельно-ресторанному бізнесі» є:

- **формування наступних загальних компетентностей**

Здатність до пошуку альтернативних рішень у науково-дослідній та професійній діяльності.

Уміння розробляти проєкти та керувати ними.

- **формування наступних фахових компетентностей**

Уміння проводити стратегічну діагностику в процесі прийняття управлінських рішень.

Здатність визначати основні вимоги до побудови організаційної, інфраструктурної та технологічної підсистем підприємств сфери гостинності, СПА та Велнес індустрії.

1.3. Кількість кредитів – 6.

1.4. Загальна кількість годин – 180.

<b>1.5. Характеристика навчальної дисципліни</b>	
за вибором	
Денна форма навчання	Заочна (дистанційна) форма навчання
Рік підготовки	
1-й	1-й
Семестр	
2-й	2-й
Лекції	
16 год.	10 год (2 год. – ауд., 8 год. – дист.)
Практичні заняття	
32 год.	-
Лабораторні заняття	
-	-
Самостійна робота	
132 год.	170 год.
в т. ч. Індивідуальні завдання	
-	-

## 1.6. Заплановані результати навчання

### Програмні результати навчання:

- володіти навичками обґрунтування управлінських рішень та спроможності забезпечувати їх правомочність у сфері готельно-ресторанного бізнесу.
- здатність аналізувати та оцінювати кон'юнктуру, інтерпретувати результати дослідження та прогнозувати напрями розвитку суб'єкта підприємницької діяльності в сфері гостинності.
- знання інноваційних форм обслуговування та надання послуг суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу
- уміти забезпечувати належний рівень якості продукції та послуг у закладах готельно-ресторанного бізнесу.

## 2. Тематичний план навчальної дисципліни

### *Тема 1. Теоретичні основи проектної організації діяльності компанії*

Функції та процеси проектного менеджменту. Основні риси проекту. Види проектів, їх характеристика. Фази життєвого циклу проекту. Методології управління проектами та програмами (Waterfall, Agile, Scrum, Kanban).

*Тема 2. Обґрунтування проектів та програм. Особливості проектів у сфері готельно-ресторанного господарства.*

Ініціалізація проекту: розробка концепції проекту, формування ідеї проекту, попередня проробка цілей та задач проекту. Логіка проекту. Логіко-структурна матриця. Вимоги та рамки підготовки проектів з позиції замовників (інвесторів, грантодавачів, фондів). Особливості обґрунтування дослідницьких та венчурних проекти.

### *Тема 3. Планування проекту*

Мета і функції проектного планування. Характеристика робіт з планування проекту. Підходи при плануванні проектів: традиційний підхід, схематичний, багатостадійне та багаторівневе планування. Компоненти структуризації проекту. Методологія структуризації, її характеристика та значення. Підсистеми робочої структури: кінцеві результати, суб'проекти, робочі модулі, робочі елементи; їх характеристика. Розробка матриці відповідальності. Кодування робіт.

### *Тема 4. Управління часом виконання проекту*

Планування послідовності робіт. Методи календарного планування. Мережеві графіки. Побудова умовних діаграм. Обчислення параметрів мережевого графіка, визначення критичного шляху, критичних та некритичних робіт, запасу часу за некритичними роботами. Оцінювання тривалості робіт (проекту). Сутність, завдання та види календарних планів. Календарне планування проектів.

### *Тема 5. Планування ресурсного забезпечення проекту*

Характеристика ресурсів проекту. Ресурсні гістограми: сутність, алгоритм побудови, згладжування ресурсних гістограм за умов нестачі ресурсів. Планування проектних завдань. Види витрат за проектом, методика їх обчислення. Особливості планування витрат у часі. Підходи до скорочення тривалості проекту з урахуванням витрат за роботами. Планування бюджету.

### *Тема 6. Контролювання виконання проекту*

Основні елементи контрольного циклу. Звітність у системі контролю: завдання, принципи побудови, форма подання. Вимірювання та аналіз показників виконання проекту. Звітування за проектами та програмами, Види проектних змін та їх вплив на проект та проектну команду. Основні роботи на етапі завершення проекту. Передача продукту проекту замовнику/споживачу. Зміст та призначення заключного внутрішнього звіту. Розпуск проектною команди.

### *Тема 7. Управління знаннями у проекті.*

Загальні принципи управління знаннями. Інтеграція знань в управлінні проектами і програмами. Трансфер знань. Формування когнітивної моделі проекту. Когнітивний потенціал та компетенції.

### *Тема 8. Управління командою проекту.*

Основні сфери та напрями управління персоналом у проектах. Вимоги до проектного менеджера. Ознаки ефективного проектного менеджера. Лідерство і делегування повноважень. Стили лідерства. Стадії розвитку команди. Організаційна культура проекту. Організаційний стиль. Мотивація окремих виконавців та груп. Трансформування системи винагород та визнання. Мотивація функціональних менеджерів. Управління конфліктами в проекті. Причини конфліктів. Джерела конфліктів. Стратегії запобігання конфліктів.

## 3. Структура навчальної дисципліни

Назви розділів і тем	Кількість годин											
	денна форма						заочна форма					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		л	п	лаб.	інд.	с.р.		л	п	лаб.	інд.	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Тема 1. Теоретичні основи організації проєктної діяльності компанії	22	2	4			16	22	1				21
Тема 2. Обґрунтування проєктів та програм. Особливості проєктів у сфері готельно-ресторанного господарства.	22	2	4			16	22	2				20
Тема 3. Планування проєкту	22	2	4			16	22	2				20
Тема 4. Управління часом виконання проєкту	22	2	4			16	22	1				21
Тема 5. Планування ресурсного забезпечення проєкту	22	2	4			16	22	1				21
Тема 6. Контролювання виконання проєкту	22	2	4			16	22	1				21
Тема 7. Управління знаннями у проєкті.	24	2	4			18	24	1				23
Тема 8. Управління командою проєкту	24	2	4			18	24	1				23
<b>Усього годин</b>	<b>180</b>	<b>16</b>	<b>32</b>			<b>132</b>	<b>180</b>	<b>10</b>				<b>170</b>

## 4. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	<b>Тема 1. Теоретичні основи проєктної організації діяльності компанії</b> 1. Сутність проєктної діяльності 2. Управління проєктами як специфічна галузь менеджменту 3. Цілі і процеси в управлінні проєктами.	4
2	<b>Тема 2. Обґрунтування проєктів та програм. Особливості проєктів у сфері готельно-ресторанного господарства.</b> 1. Визначення цінності проєкту. 2. Поняття явних і неявних вигід і затрат. 3. Процедури в управлінні проєктами	4
3	<b>Тема 3. Планування проєкту</b> 1. Місце і функції планування в управлінні проєктами 2. Види планів 3. сучасні тенденції в плануванні та контролі проєктами	4
4	<b>Тема 4. Управління часом виконання проєкту</b> 1. Планування послідовності робіт. 2. Методи календарного планування. 3. Мережеві графіки. 4. Побудова умовних діаграм.	4
5	<b>Тема 5. Планування ресурсного забезпечення проєкту</b> 1. Оцінка і планування ресурсів. 2. Побудова ресурсних гістограм, 3. Моделювання і календарне планування ресурсів. 4. Планування затрат.	4
6	<b>Тема 6. Контролювання виконання проєкту</b> 1. Модель виконання і планування проєкту. 2. Методу аналізу виконання проєкту. 3. Прогнозування остаточних витрат. 4. Звітування і контроль за змінами	4
7	<b>Тема 7. Управління знаннями у проєкті.</b> 1. Загальні принципи управління знаннями. 2. Інтеграція знань в управлінні проєктами і програмами. 3. Формування когнітивної моделі проєкту. 4. Когнітивний потенціал та компетенції.	4
8	<b>Тема 8. Управління командою проєкту</b> 1. Пароль менеджера. Лідерство. 2. Команда проєкту, 3. Мотивація персоналу.	4
<b>Разом</b>		<b>32</b>

## 5. Завдання для самостійної роботи

№ з/п	Види, зміст самостійної роботи	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1	<p><b>Тема 1 Загальна характеристика управління проектами</b></p> <p>1. Місце і роль управління проектами в загальній системі менеджменту.</p> <p>2. Стадії життєвого циклу проектного менеджменту.</p> <p>3. Охарактеризуйте проектно – орієнтовані види діяльності.</p> <p>Література:</p> <p>1. <i>Кожушко Л.Ф., Кропивко С.М.</i> Управління проектами: навчальний посібник. К. : Кондор-Видавництво, 2014. 388 с.</p> <p>2. <i>Верба В.А., Загородніх О.А.</i> Проектний аналіз: Підручник. — К.; КНЕУ, 2010</p>	16	21
2	<p><b>Тема 2. Основні форми організаційної структури проекту</b></p> <p>1. Принципова різниця між цільовим і функціональним підходом до формування організаційної структури проекту.</p> <p>2. Особливості функціональної, балансової та проектної матриці.</p> <p>3. Охарактеризуйте зовнішню організаційну структуру розробки та освоєння нового продукту.</p> <p>4. Обґрунтуйте внутрішню структуру проекту реструктуризації підприємства.</p> <p>Література:</p> <p>1. <i>Кожушко Л.Ф., Кропивко С.М.</i> Управління проектами: навчальний посібник. К. : Кондор-Видавництво, 2014. 388 с.</p> <p>2. <i>Верба В.А., Загородніх О.А.</i> Проектний аналіз: Підручник. — К.; КНЕУ, 2010</p>	16	20
3	<p><b>Тема 3 Загальні підходи до планування і контролю проекту</b></p> <p>1. Сутність планування проекту.</p> <p>2. Характеристика складових моделі планування і контролю проекту.</p> <p>3. Сучасні тенденції в плануванні проектів.</p> <p>Література:</p> <p>1. <i>Верба В.А., Загородніх О.А.</i> Проектний аналіз: Підручник. — К.; КНЕУ, 2010</p> <p>2. <i>Pinto J.</i> Project management : achieving competitive advantage. Pennsylvania State University, 2014. 464 p.</p>	16	20
4	<p><b>Тема 4. Сітьове та календарне планування проекту</b></p> <p>1. Головні завдання побудови робочої структури проекту та сітьового планування.</p> <p>2. Основні завдання календарного планування</p> <p>3. Врахування невизначеності при календарному плануванні проектів.</p> <p>Література:</p> <p>1. <i>Кучеренко В.Р.</i> Управління проектами в підприємницьких структурах. К. : Бурун Книга, 2010. 272 с.</p> <p>2. <i>Верба В.А., Загородніх О.А.</i> Проектний аналіз: Підручник. — К.; КНЕУ, 2010</p>	16	21

<p><b>Тема 5. Планування ресурсів, витрат і проектного бюджету</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Опишіть процедуру визначення та планування потреби у ресурсах.</li> <li>2. Принципи побудови ресурсних гістограм.</li> <li>3. За якими напрямками плануються проектні витрати.</li> </ol> <p>Література:  1. <i>Верба В.А., Загородніх О.А.</i> Проектний аналіз: Підручник. — К.: КНЕУ, 2010  2. <i>Клевцевич Н.А., Сментина Н.В.</i> Управління інфраструктурними проектами : начв. посіб. Київ : Кондор, 2017. 169 с.</p>	16	21
<p><b>Тема 6. Контроль виконання проекту</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Схарактеризуйте елементи функції проектного контролю</li> <li>2. Перелічте умови побудови ефективної системи контролю.</li> <li>3. Назвіть основні завдання системи контролю за змінами.</li> <li>4. Сформулюйте основні вимоги до системи звітування за проектом.</li> </ol> <p>Література:  1. <i>Верба В.А., Загородніх О.А.</i> Проектний аналіз: Підручник. — К.: КНЕУ, 2010  2. <i>Клевцевич Н.А., Сментина Н.В.</i> Управління інфраструктурними проектами : начв. посіб. Київ : Кондор, 2017. 169 с.</p>	16	21
<p><b>Тема 7. Управління якістю проектів</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основні аспекти поняття якості в контексті проектного менеджменту.</li> <li>2. Охарактеризуйте основні складові системи управління якістю проекту.</li> <li>3. Розкрийте суть та призначення політики якості.</li> </ol> <p>Література:  1. <i>Верба В.А., Загородніх О.А.</i> Проектний аналіз: Підручник. — К.: КНЕУ, 2010  2. <i>Pinto J.</i> Project management : achieving competitive advantage. Pennsylvania State University, 2014. 464 p.</p>	18	23
<p><b>Тема 8. Формування та розвиток проектної команди</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основні сфери управління персоналом в проекті.</li> <li>2. Які існують інструменти для добору виконавців до проектної команди.</li> <li>3. Складності мотивації проектної праці.</li> </ol> <p>Література:  1. <i>Larson E., Gray C.</i> Project management : The managerial. McGraw-Hill Irwin, 2013. 692 p.  2. <i>Верба В.А., Загородніх О.А.</i> Проектний аналіз: Підручник. — К.: КНЕУ, 201</p>	18	23
<b>Разом</b>	<b>132</b>	<b>170</b>

## 6. Індивідуальні завдання

Індивідуальне завдання не передбачено навчальним планом

## 7. Методи навчання

Відповідність методів навчання та форм оцінювання визначеним результатам навчання за ОПП віддзеркалює табл. 7.1



Таблиця 7.1

**Методи навчання та засоби діагностики результатів навчання за освітньою компонентною «Управління проєктами в готельно-ресторанному бізнесі»**

Шифр ПРН (відповідно до ОПП)	Результати навчання (відповідно до ОПП)	Методи навчання	Засоби діагностики/ форми оцінювання
	– володіти навичками обґрунтування управлінських рішень та спроможності забезпечувати їх правомочність у сфері готельно-ресторанного бізнесу.	Лекція, вирішення кейсів, надання зворотного зв'язку	Оцінювання усних відповідей на практичних заняттях; тестових завдань; розв'язування ситуаційних задач; залікова робота
	– здатність аналізувати та оцінювати кон'юнктуру, інтерпретувати результати дослідження та прогнозувати напрями розвитку суб'єкта підприємницької діяльності в сфері гостинності.	Лекція; пошук джерел інформації (критичний аналіз, інтерпретація); підготовка презентацій за заданою проблематикою; вирішення кейсів	Оцінювання усних відповідей на практичних заняттях; тестових завдань; залікова робота
	– знання інноваційних форм обслуговування та надання послуг суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу	Пошук джерел інформації (критичний аналіз, інтерпретація); підготовка презентацій за заданою проблематикою; аналітичне, розрахункове завдання	Оцінювання усних відповідей на практичних заняттях; тестових завдань; залікова робота
	– уміти забезпечувати належний рівень якості продукції та послуг у закладах готельно-ресторанного бізнесу.	Лекція; пошук джерел інформації (критичний аналіз, інтерпретація); підготовка презентацій за заданою проблематикою; вирішення кейсів	Оцінювання усних відповідей на практичних заняттях; тестових завдань; залікова робота

Замість виконання завдань (вивчення тем) можуть також додатково враховуватись такі види активностей здобувача:

– проходження тренінг-курсів чи дистанційних курсів з використання сучасних освітніх технологій на платформах Coursera (<https://ru.coursera.org/learn/strategic-business-management-microeconomics>), Prometheus тощо (за наявності відповідного документу про їх закінчення, надання копії викладачу);

– участь в майстер-класах, форумах, конференціях, семінарах, зустрічах з проблем використання сучасних освітніх технологій (з підготовкою есе, прес-релізу, інформаційного повідомлення тощо, що підтверджено навчальною програмою заходу чи відповідним сертифікатом);

- участь у науково-дослідних та прикладних дослідженнях з проблем використання сучасних освітніх технологій (в розробці анкетних форм, проведенні опитувань, підготовці та проведенні фокус-груп, обробці результатів дослідження, підготовці звіту, презентації результатів тощо, що підтверджується демонстрацією відповідних.

– уміти забезпечувати належний рівень якості продукції та послуг у закладах готельно-ресторанного бізнесу.

## 8. Методи контролю

Згідно з наказом № 0202-1/260 від «07» серпня 2020р. лекції проводяться виключно в онлайн режимі із застосуванням платформ для відео-конференцій: ZOOM, Skype. 25-30% часу лекції обов'язково резервується для запитань, дискусій, обговорення навчального матеріалу.

Практичні заняття можуть проходити в аудиторії (до 20 осіб), чи в дистанційній формі.

Засвоєння тем розділів (поточний контроль) здійснюється на практичних заняттях відповідно до контрольних цілей. Основне завдання поточного контролю – перевірка рівня підготовки студентів до виконання конкретної роботи.

**Поточний контроль** і оцінювання результатів навчання передбачає виставлення оцінок за всіма формами проведення занять:

- контроль та оцінювання активності роботи студента під час лекційних та практичних занять (групова дискусія);
- контроль та оцінювання якості підготовки та розробки проєктних завдань в ході самостійної роботи студентів;
- контроль засвоєння теоретичного та практичного матеріалу (у вигляді тестування);
- контроль та оцінювання вмінь вирішувати розрахункові, ситуаційні та інші задачі;
- контроль та оцінювання вмінь проводити дослідження та презентувати із застосуванням сучасних інформаційних та хмарних технологій;
- контроль та оцінювання вмінь та навичок вирішувати кейсові проблемні завдання із розподілом ролей в командах.

При вивченні кожного розділу проводиться поточний контроль у формі усного опитування та виступів студентів. На практичному занятті студент може отримати від 1 до 8 балів. Максимально студент може отримати 60 балів.

## 9. Схема нарахування балів

Поточний контроль, самостійна робота, індивідуальні завдання								Разом	Залік	Сума
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	60	40	100
7	7	8	8	8	7	8	7			

T1, T2 ... – теми розділів.

Для допуску до складання підсумкового контролю (залік) здобувач вищої освіти повинен набрати не менше 25 балів з навчальної дисципліни під час поточного контролю, самостійної роботи, індивідуального завдання

Вид завдання, що оцінюється	Система оцінювання знань, бали		Критерії оцінки
Оцінювання знань практичних занять (письмова або усна відповідь)	від 1.0 до 8.0	8.0-7.0	виставляється здобувачу вищої освіти, який при усній або письмовій відповіді на запитання виявив всебічні, систематизовані, глибокі знання програмного матеріалу, вміє грамотно інтерпретувати одержані результати; продемонстрував знання основної і додаткової літератури, передбачені на рівні творчого використання
		6.0-4.0	виставляється здобувачу вищої освіти, якщо при усній або письмовій відповіді на запитання здобувач вищої освіти виявив повне знання програмного матеріалу, передбачене на рівні аналогічного відтворення, але припустився окремих несуттєвих помилок
		3.0-1.0	виставляється, якщо при усній або письмовій відповіді на запитання здобувач вищої освіти виявив недостатні знання основного програмного матеріалу, в обсязі, що необхідний для подальшого навчання і роботи, передбачених програмою нарівні репродуктивного відтворення

**Підсумковий контроль** засвоєння розділів здійснюється по їх завершенню на основі проведення залікової роботи. Завданням контролю є оцінювання знань, умінь та практичних навичок студентів, набутих під час вивчення певного блоку тем.

Структура залікової роботи:

- 2 теоретичних питання – 40 балів;  
Залік – 40 балів. Відповідно, максимальна кількість набраних балів по вивченню дисципліни складає 100 балів.  
Оцінювання здійснюється відповідно до шкали ЗВО.

#### Шкала оцінювання

Сума балів за всі види навчальної діяльності протягом семестру	Оцінка
	для дворівневої шкали оцінювання
90 – 100	зараховано
70 – 89	
50 – 69	
1 – 49	не зараховано

## **10. Рекомендована література**

### **Основна література**

1. Кожушко Л.Ф., Кропивко С.М. Управління проєктами : навчальний посібник. К. : Кондор-Видавництво, 2014. 388 с.
2. Козик В.В., Тимчишин І.Є. Практикум з управління проєктами : навч. посібник. Львів : Видавництво Львівської політехніки, 2012. 180 с.
3. Larson E., Gray C. Project management : The managerial. McGraw- Hill Irwin, 2013. 692 p.
4. Pinto J. Project management : achieving competitive advantage. Pennsylvania State University, 2014. 464 p.

### **Допоміжна література**

1. Бардиш Г.О. Проєктний аналіз. К. : Знання, 2006. 416 с.
2. Єгорченков О.В., Єгорченкова Н.Ю., Катаєва Є.Ю. Азбука управління проєктами. Планування : навч. посіб. Київ : КНУ ім. Т. Шевченка, 2017. 117 с.
3. Інформаційні технології та інновації в економіці, управлінні проєктами і програмами : монографія / за заг. ред. В.О. Тимофєєва, І.В. Чумаченка. Харків: ХНУРЕ, 2016. – 402 с.
4. Клевцєвич Н.А., Сментина Н.В. Управління інфраструктурними проєктами : навч. посіб. Київ : Кондор, 2017. 169 с.
5. Кучеренко В.Р. Управління проєктами в підприємницьких структурах. К. : Бурун Книга, 2010. 272 с.
6. Митяй О.В. Проєктний аналіз. К. : Професіонал, 2008. 288 с.
7. Ноздріна Л.В., Ящук В.І., Полотай О.І. Управління проєктами: Підручник / За заг. ред. Л.В. Ноздріної. К.: Центр учбової літератури, 2010. 432 с.
8. Основи грантрайтингу та управління проєктами в публічній сфері : метод. рек. для органів влади та недерж. ор-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.
9. Рач В.А., Россошанська О.В., Медведєва О.М. Управління проєктами: практичні аспекти реалізації стратегій регіонального розвитку : навч. посіб. К.: «К.І.С.», 2010. 276 с.
10. Управління проєктами : навч. посіб. для вивчення дисципліни для магістрів галузі знань 07 «Управління та адміністрування» спеціальності 073 «Менеджмент» спеціалізації: «Менеджмент і бізнес-адміністрування», «Менеджмент міжнародних проєктів», «Менеджмент інновацій», «Логістика» / уклад. : Л.Є. Довгань, Г.А. Мохонько, І.П. Малик. К. : КПП ім. Ігоря Сікорського, 2017. 420 с.
11. Управління проєктами: процеси планування проєктних дій: підручник / І.В. Чумаченко, В.В. Морозов, Н.В. Доценко, А.М. Чередниченко. К. : КРОК, 2014. 673 с.
12. Фесенко Т.Г. Управління проєктами: теорія та практика виконання проєктних дій: навч. посібник. Харк. нац. акад. міськ. гос-ва. Харків : ХНАМГ, 2012. 181 с.

## **11. Посилання на інформаційні ресурси в Інтернеті, відео-лекції, інше методичне забезпечення**

1. Дистанційний курс «Управління проєктами в готельно- ресторанному бізнесі» / розроб. канд екон. наук, доц. Данько Н.І. URL : <https://moodle.karazin.ua/course/view.php?id=5418> .
2. Інтернет портал для управлінців. URL : <http://www.management.com.ua>.
3. MITOPENCOURSEWARE. URL : <https://ocw.mit.edu/index.htm>

## **12. ОСОБЛИВОСТІ НАВЧАННЯ ЗА ДЕННОЮ ФОРМОЮ В УМОВАХ ПОДОВЖЕННЯ ДІЇ ОБСТАВИН НЕПОБОРНОЇ СИЛИ**

В умовах дії обставин непоборної сили освітній процес в університеті здійснюється за змішаною формою навчання, а саме:

- дистанційно (за затвердженим розкладом занять) на платформі Zoom проводяться всі лекційні заняття;
- дистанційно на платформі Moodle (<https://moodle.karazin.ua/course/view.php?id=5418>) проводяться практичні, індивідуальні заняття та консультації, контроль самостійної роботи;
- аудиторно (за затвердженим розкладом занять) проводяться 10% практичних занять у навчальних групах кількістю до 20 осіб з урахуванням відповідних санітарних і протиепідемічних заходів.

Посилання:

<https://us02web.zoom.us/j/83908663318?pwd=ajBLNldHZk4wN0lVNlRhbHkzVWNLQT09>

<https://moodle.karazin.ua/course/view.php?id=5418>