Міністерство освіти і науки України

Харківський національний університет імені В. Н. Каразіна

Кафедра готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій

«ЗАТВЕРДЖУЮ»
Директор ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу»

Микола ПИСАРЕВСЬКИЙ

«28» серпня 2026 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
УПРАВЛІННЯ ПРОЄКТАМИ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ

рівень вищої освіти: другий (магістерський)

галузь знань: J «Транспорт та послуги»

спеціальність: J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»

освітня програма: «Готельно-ресторанна справа»

вид дисципліни: обов'язкова

факультет: ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу»

2026/2027 навчальний рік

Програму рекомендовано до затвердження вченою радою ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу»

«27» серпня 2026 року, протокол №1

РОЗРОБНИК ПРОГРАМИ: Шамара Ірина Миколаївна, кандидат економічних наук, доцент, доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій

Програму схвалено на засіданні кафедри готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій

Протокол № 1 від «26» серпня 2026 року

Завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій

_____ Наталя ДАНЬКО
(підпис) (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

_____ Наталя ДАНЬКО
(підпис) (прізвище та ініціали)

Програму погоджено науково-методичною комісією ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу»

Протокол № 1 від «27» серпня 2026 року

Голова науково-методичної комісії ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу»

_____ Ганна ПАНАСЕНКО
(підпис) (прізвище та ініціали)

ВСТУП

Програма навчальної дисципліни **"**Управління проєктами в готельно-ресторанному бізнесі**"** складена відповідно до освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» підготовки другого (магістерського) рівня за спеціальністю J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг».

1. Опис навчальної дисципліни

1.1. Мета викладання навчальної дисципліни «Управління проєктами в готельно-ресторанному бізнесі» 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. Основні завдання вивчення дисципліни «Управління проєктами в готельно-ресторанному бізнесі» є:
опанування основних схем управління проектами в готельно-ресторанному бізнесі;
вміння застосування методів вибору й обґрунтування проектів в готельно-ресторанному бізнесі;
вміння вибору методів структуризації проектів в готельно-ресторанному бізнесі;
ідентифікація основних й допоміжних процесів планування проектів в готельно-ресторанному бізнесі;
знання механізмів проектного фінансування в готельно-ресторанному бізнесі;
застосування принципів формування організаційних структур управління проектами в готельно-ресторанному бізнесі;
обґрунтування методи контролю реалізації проекту в готельно-ресторанному бізнесі;
застосування концепцій управління якістю проекту в готельно-ресторанному бізнесі.

1.3. Кількість кредитів 4

1.4. Загальна кількість годин 120

1.5. Характеристика навчальної дисципліни	
Обов'язкова	
Денна форма навчання	Заочна (дистанційна) форма навчання
Рік підготовки	
1-й	1-й
Семестр	
1-й	1-й
Лекції	
16 год.	6 год. (2 год. – ауд., 4 год. – дист.)
Семінарські заняття	
16 год.	2 год.
Лабораторні заняття	
год.	год.
Самостійна робота	
88 год.	112 год.
у тому числі індивідуальні завдання	
год.	

1.6. Перелік компетентностей, що формує дана дисципліна:

- формування наступних загальних компетентностей

ЗК3. Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей

ЗК 4. Здатність працювати в команді

ЗК 5. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології

ЗК7. Здатність приймати обґрунтовані рішення.

- формування наступних спеціальних (фахових) компетентностей

СК1. Здатність застосовувати науковий, аналітичний, методичний інструментарій, використовувати міждисциплінарні дослідження аналізу стану розвитку глобальних та локальних ринків готельних та ресторанних послуг для розв'язання складних задач розвитку готельного і ресторанного бізнесу

СК 2. Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування крос-культурних особливостей функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

СК 3. Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу

СК4. Здатність створювати і впроваджувати продуктові, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

СК 6. Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами.

СК 7. Здатність до підприємницької діяльності

СК 11. Здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу.

1.7. Перелік результатів навчання, що формує дана дисципліна:

РН1 – Розробляти і приймати ефективні рішення з питань розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, враховуючи цілі, ресурси, обмеження та ризики, забезпечувати їх реалізацію, аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та імовірні наслідки їх впливу.

РН3 – Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно- ресторанному бізнесі.

РН5 – Оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи з за невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень.

РН8 – Ініціювати, розробляти та управляти проєктами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення.

1.8. Пререквізити: основи менеджменту та організації готельно-ресторанної індустрії

2. Тематичний план навчальної дисципліни

Тема 1. Теоретичні основи проєктної організації діяльності компанії в готельно-ресторанному бізнесі

Функції та процеси проєктного менеджменту. Основні риси проєкту. Види проєктів, їх характеристика. Фази життєвого циклу проєкту. Методології управління проєктами та програмами (Waterfall, Agile, Scrum, Kanban, Six Sigma Project Management Methodology, Critical Chain Project Management, Lean Project Management Methodology, PRINCE2, Extreme programming (XP).

Тема 2. Обґрунтування доцільності проєкту в готельно-ресторанному бізнесі

Фактори, що впливають на вибір проєктів. Процес вибору проєктів. Експертна оцінка варіантів інвестиційних рішень. Зміст декларації про наміри. Вибір проєкту на основі

якісних і кількісних показників. Потік реальних грошей. Сальдо реальних грошей. Суть і структура проєктного аналізу. Техніко-економічне обґрунтування інвестицій. Склад ТЕО інвестицій. Бізнес-план проєкту.

Тема 3. Планування проєкту в готельно-ресторанному бізнесі

Принципи формування організаційних структур управління проєктами. Основні принципи формування керівних груп. Взаємодія функціональної структури з проєктними за допомогою посередників. Матричні структури: функціональні, балансові, проєктні та контрактні. Характеристика організаційних структур. «Виділена» організаційна структура управління проєктом. «Подвійна» організаційна структура управління проєктом. Функції керівника проєкту. Обов'язки інженера-координатора. Офіс проєкту. Бізнеспроцес проєкту. Етапи проєктування офісу проєкту.

Тема 4. Планування проєктних дій інтеграції та змісту проєкту в готельно-ресторанному бізнесі

Цілі, призначення і види планів. Рівні управління проєктом. Зміст стратегічного і тактичного плану. Класифікація планів. Процеси планування: основні і допоміжні. Вкажіть типові помилки планування проєкту та їх наслідки. Процес розробки детального графіка. Структуризація. Послідовність здійснення структуризації. Методи структуризації; дерево цілей; дерево рішень; дерево робіт; організаційна структура виконавців; матриця відповідальності; структура ресурсів; структуру витрат. Формування матриці відповідальності. Приклад формування матриці відповідальності.

Тема 5. Управління часом виконання проєкту в готельно-ресторанному бізнесі

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 (проєкту). Сутність, завдання та види календарних планів. Календарне планування проєктів.

Тема 6. Процеси управління вартістю проєкту в готельно-ресторанному бізнесі

Етапи фінансування проєкту. Класифікація джерел фінансування інвестиційних проєктів. Характеристика проєктного циклу різними учасниками проєкту. Класифікація схем проєктного фінансування. Функції учасників фінансового ринку в процесі фінансування проєкту Джерела та організаційні форми фінансування проєкту. Організація проєктного фінансування. Його переваги і недоліки. Перспективи використання. Методи визначення кошторисної вартості. Бюджет проєкту. Його бюджетування. Класифікація бюджетів.

Тема 7. Управління проєктними комунікаціями. Процеси планування закупівель і постачань в готельно-ресторанному бізнесі

Сутність управління комунікаціями проєкту. Охарактеризуйте учасників інформаційної системи проєкту. Вхідна інформація планування взаємодії. Аналіз інформаційних потреб: мета та процедура. План управління взаємодією. Міжнародний інституту управління проєктами PMI. Канали комунікації. Відкритість інформації та її різновиди. Проєктні вимоги до комунікацій. Різні рівні узагальнення документів. Звітність за проєктом. Управління закупівлями в проєкті. Вхідні дані для планування контрактів. Документи про проведення закупівель. Процедури закупівлі.

Topic 8. Project quality management in the hotel and restaurant business

The concept of quality management. Basic principles of TQM. System quality management method. QFD (Quality Function Deployment - technology for deploying quality functions). FVA (functional-cost analysis). FMEA-analysis (Failure Mode and Effects Analysis). FFA (functional-physical analysis). Cause-effect diagram. Project implementation control chart. Pareto diagram. Types of project quality assurance costs. ISO standards system. Standardization and certification system in Ukraine. Levels of standards in Ukraine.

Тема 9. Процеси управління персоналом проєкту в готельно-ресторанному бізнесі

Напрямки забезпечення проєкту трудовими ресурсами. Етапи процесу забезпечення проєкту трудовими ресурсами. Менеджер проєкту. Компетентність команди управління проєктом. Модель «competence work» команди управління проєктом. Оцінка компетентності проєктних менеджерів. Команда проєкту. Основні характеристики команди проєкту. Система очікувань. Тип спільної діяльності. Формуванні команди. Основні підходи до вибору методів формування команди проєкту

Тема 10. Управління ризиками в готельно-ресторанному бізнесі

Поняття ризику. Його класифікація за різними ознаками. Виробничий, комерційний і фінансовий ризик. Систематичний та несистематичний ризики. Ризики макро - і мікрорівня. Причини виникнення ризиків. Етапи процесу управління ризиками. Процедура планування, ідентифікації, якісної і кількісної оцінки, планування реакції на ризики, моніторингу і контролю. Методи зниження ризику.

Тема 11. Моніторинг та контроль виконання проєкту. в готельно-ресторанному бізнесі

Сутність моніторингу і контролю проєктів. Вхідний контроль, поточний контроль. Мета та призначення контролю. Умови його здійснення. Методи контролю: традиційний метод і метод “засвоєного” обсягу. Документи, які фіксують зміни за проєктом. Внутрішні і зовнішні зміни. Технологія управління змінами. Модель управління змінами.

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 проєктної організації діяльності компанії в готельно-ресторанному бізнесі (ГРБ)	20	6	6			8	20	1	2			17
Тема 2. Обґрунтування доцільності проєкту в ГРБ	10	1	1			8	10	0,5				9,5
Тема 3. Планування проєкту в ГРБ	10	1	1			8	10	0,5				9,5
Тема 4. Планування проєктних дій інтеграції та змісту проєкту в ГРБ	10	1	1			8	10	0,5				9,5
Тема 5. Управління часом виконання проєкту в ГРБ	10	1	1			8	10	0,5				9,5

Тема 6. Процеси управління вартістю проєкту в ГРБ	10	1	1			8	10	0,5				9,5
Тема 7. Управління проєктними комунікаціями. Процеси планування закупівель і постачань в ГРБ	10	1	1			8	10	0,5				9,5
Topic 8. Project quality management in the hotel and restaurant business	10	1	1			8	10	0,5				9,5
Тема 9. Процеси управління персоналом проєкту в ГРБ	10	1	1			8	10	0,5				9,5
Тема 10. Управління ризиками в ГРБ	10	1	1			8	10	0,5				9,5
Тема 11. Моніторинг та контроль виконання проєкту в ГРБ	10	1	1			8	10	0,5				9,5
Усього годин	120	16	16			88	120	6	2			112

4. Теми семінарських занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		Денна форма	Заочна форма
1-3	Тема 1. Теоретичні основи проєктної організації діяльності компанії в ГРБ 1. Суть понять «проєкт» і «управління проєктами». Класифікація проєктів. 2. Життєвий цикл проєкту. 3. Методології управління проєктами та програмами (Waterfall, Agile, Scrum, Kanban).	6	
4	Тема 2. Обґрунтування доцільності проєкту в ГРБ 1. Вибір проєкту й розробка його концепції. 2. Вибір проєкту на основі якісних і кількісних показників. 3. Техніко-економічне обґрунтування інвестицій. 4. Бізнес-план проєкту.	1	
	Тема 3. Планування проєкту в ГРБ 1. Структури управління проєктами. 2. Функції учасників проєкту. 3. Офіс проєкту.	1	

5	Тема 4. Планування проєктних дій інтеграції та змісту проєкту в ГРБ 1. Планування проєктних дій інтеграції проєктів. 2. Планування і виконання проєктних дій управління змістом проєкту. 3. Структуризація проєкту		1	
	Тема 5. Управління часом виконання проєкту в ГРБ 1. Планування строків здійснення проєкту. 2. Сітьове планування. 3. Календарне планування.		1	
6	Тема 6. Процеси управління вартістю проєкту в ГРБ 1. Управління вартістю. 2. Управління ресурсами. 3. Бюджетування проєкту		1	
	Тема 7. Управління проєктними комунікаціями. Процеси планування закупівель і постачань в ГРБ 1. Суть і принципи комунікацій проєкту. 2. Процеси планування закупівель і постачань.		1	
7	Тема 8. Управління якістю проєкту в ГРБ. 1. Суть управління якістю в проектах. 2. Інструменти управління якістю.		1	
	Тема 9. Процеси управління персоналом проєкту в ГРБ 1. Місце управління персоналом проєкту в методології управління проєктами. 2. Команда проєкту.		1	
8	Тема 10. Управління ризиками в ГРБ 1. Передбачення проєктних ризиків та планування запобіжних заходів. 2. Управління ризиками. 3. Аутсорсинг та офшоринг в управлінні проєктами.		1	
	Тема 11. Моніторинг та контроль виконання проєкту в ГРБ 1. Процеси моніторингу і контролю. 2. Завершення проєкту.		1	
	Разом		16	2

5. Завдання для самостійної робота

№ з/п	Види, зміст самостійної роботи	Кількість годин	
		Дена форма	Заочна форма
1	Тема 1 Теоретичні основи проєктної організації діяльності компанії в ГРБ 1. Які проєкти реалізуються зараз у Вашому регіоні? 2. Які найбільш великомасштабні проєкти реалізовувалися протягом останніх п'яти років у світі? Індивідуально, а потім у групах з 3-5 чоловік сформуйте перелік проєктів. Опишіть концепцію одного з проєктів. Яким чином імовірно управляли даним проєктом? 3. Назвіть основних учасників проєкту. Яким, на вашу думку, повинен бути цей склад у разі реалізації проєкту перебудови системи вищої освіти; проєкту ліквідації атомних станцій; проєкту	8	17

	випуску нового журналу; проєкту будівництва автозаправної станції; проєкту зі зміні інтер'єру Вашої квартири? Література: 1. Батенко Л.П. Управління проектами : Навч. посіб. / Л.П. Батенко, О. А. Загородніх, В.В. Ліщинська. – Київ : КНЕУ, 2015. – 231 с. 2. Блага Н. В. Управління проєктами : навч. посібник. Львів : Львівський державний університет внутрішніх справ, 2021. 152 с.		
2	Тема 2. Обґрунтування доцільності проєкту в ГРБ 1. У групі з 3-5 чоловік запропонувати до реалізації ряд проєктів і вибрати оптимальний. 2. У групі з 3-5 чоловік розробити концепцію вибраного проєкту. 3. У групі з 3-5 чоловік сформувати перелік факторів і їх ознак що впливають на ефективність реалізації проєкту. 4. У групі з 3-5 чоловік провести попередній аналіз здійсненності різних варіантів реалізації даного проєкту з використанням експертних методів. Якщо для проєкту всі варіанти реалізації представляються неефективними, то повернутися до п. 1. 5. У групі з 3-5 чоловік сформувати систему обмежень для даного проєкту. 6. У групі з 3-5 чоловік здійснити техніко-економічне обґрунтування проєкту. 7. На основі проведених у пунктах 1-6 досліджень провести остаточний вибір проєкту з переліку, запропонованого кожною групою з 3-5 чоловік. Література: 1. Батенко Л.П. Управління проектами : Навч. посіб. / Л.П. Батенко, О. А. Загородніх, В.В. Ліщинська. – Київ : КНЕУ, 2015. – 231 с. 2. Блага Н. В. Управління проєктами : навч. посібник. Львів : Львівський державний університет внутрішніх справ, 2021. 152 с.	8	9,5
3	Тема 3 Планування проєкту в ГРБ 1. Сформуйте організаційну структуру проєкту. 2. Визначте склад учасників проєкту. 3. Визначте посадові обов'язки учасників проєкту. 4. Визначте функції посередників проєкту. 5. Визначте перелік технічних і організаційних вимог до проєкту. 6. Здійсніть планування територіальної структури процесів бізнесу. 7. Здійсніть проєктування інтер'єру й меблів. 8 Визначення потреби в засобах пересування. 9. Розробіть бюджет інвестицій в офіс проєкту. 10. Розробіть бюджет поточних витрат. Література: 1. Батенко Л.П. Управління проектами : Навч. посіб. / Л.П. Батенко, О. А. Загородніх, В.В. Ліщинська. – Київ : КНЕУ, 2015. – 231 с. 2. Блага Н. В. Управління проєктами : навч. посібник. Львів : Львівський державний університет внутрішніх справ, 2021. 152 с.	8	9,5
4	Тема 4. Планування проєктних дій інтеграції та змісту проєкту в ГРБ 1. Визначте мету планування обраного проєкту. 2. Розробіть концептуальні, стратегічні й тактичні плани щодо обраного проєкту. 3. Розробіть детальний план-графік проєкту.	8	9,5

	4. Сформувати дерево цілей для проєкту. 5. Сформувати дерево рішень для проєкту вибраного. 6. Сформувати дерево робіт для проєкту. 7. Розробити організаційну структуру для вибраного проєкту. 8. Розробити витратну структуру проєкту. 9. Сформувати інтегровану схему робочої, витратної і організаційної структур проєкту. 10. Розробити матрицю відповідальності для проєкту. 11. Розробити календарний план реалізації проєкту. Література: 1. Батенко Л.П. Управління проектами : Навч. посіб. / Л.П. Батенко, О. А. Загородніх, В.В. Ліщинська. – Київ : КНЕУ, 2015. – 231 с. 2. Блага Н. В. Управління проєктами : навч. посібник. Львів : Львівський державний університет внутрішніх справ, 2021. 152 с.		
5	Тема 5. Управління часом виконання проєкту в ГРБ 1. Розробити календарний план реалізації проєкту. 2. Група розділяється на дві частини і будує мережевий графік реалізації проєкту: перша частина – за методом критичного шляху, друга частина – за методом оцінки й перевірки програм. 3. Побудувати графік Ганта для запропонованого проєкту. Література: 1. Батенко Л.П. Управління проектами : Навч. посіб. / Л.П. Батенко, О. А. Загородніх, В.В. Ліщинська. – Київ : КНЕУ, 2015. – 231 с. 2. Блага Н. В. Управління проєктами : навч. посібник. Львів : Львівський державний університет внутрішніх справ, 2021. 152 с.	8	9,5
6	Тема 6. Процеси управління вартістю проєкту в ГРБ 1. Розробіть кошторис проєкту. 2. Проаналізуйте можливі джерела фінансування проєкту й оцініть доцільність їх залучення. Визначте їх достоїнства і недоліки. 3. Сформуйте систему вимог щодо реалізації процесу фінансування проєкту. 4. Розробіть схему фінансування проєкту. 5. Сформувати попередній бюджет реалізації проєкту. Література: 1. Батенко Л.П. Управління проектами : Навч. посіб. / Л.П. Батенко, О. А. Загородніх, В.В. Ліщинська. – Київ : КНЕУ, 2015. – 231 с. 2. Блага Н. В. Управління проєктами : навч. посібник. Львів : Львівський державний університет внутрішніх справ, 2021. 152 с.	8	9,5
7	Тема 7. Управління проєктними комунікаціями. Процеси планування закупівель і постачань в ГРБ 1. Охарактеризуйте учасників інформаційної системи проєкту. 2. Які потрібна вхідна інформація для планування взаємодії. 3. Здійсніть аналіз інформаційних потреб. 4. Розробіть план управління взаємодією. 5. Визначте канали комунікації. 6. Які проєктні вимоги до комунікацій. 7. Яка повинна бути звітність за проєктом? 8. Вхідні дані для планування контрактів. 9. Документи про проведення закупівель. 10. За якими процедурами доцільно здійснювати закупівлі?	8	9,5

	Література: 1. Батенко Л.П. Управління проектами : Навч. посіб. / Л.П. Батенко, О. А. Загородніх, В.В. Ліщинська. – Київ : КНЕУ, 2015. – 231 с. 2. Блага Н. В. Управління проєктами : навч. посібник. Львів : Львівський державний університет внутрішніх справ, 2021. 152 с.		
8	Topic 8. Project Quality Management in HRB 1. Determine the list of principles of functioning of the project quality management system. 2. Form a list of consumer requirements at all stages of production of finished products. 3. Conduct a functional-cost analysis of the project. 4. Analyze the possibility of defects and their impact on the consumer. 5. Build a cause-and-effect diagram. 6. Form a control chart for project implementation. 7. Build a Pareto diagram. 8. Develop a Quality Program. 9. Develop a Guide for the implementation of the Quality Program. Література: 1. Батенко Л.П. Управління проектами : Навч. посіб. / Л.П. Батенко, О. А. Загородніх, В.В. Ліщинська. – Київ : КНЕУ, 2015. – 231 с. 2. Блага Н. В. Управління проєктами : навч. посібник. Львів : Львівський державний університет внутрішніх справ, 2021. 152 с.	8	9,5
9	Тема 9. Процеси управління персоналом проєкту в ГРБ 1. Визначте напрямки забезпечення проєкту трудовими ресурсами. 2. Визначте функції менеджеру за проєктом. 3. Сформуйте команду проєкту. Література: 1. Батенко Л.П. Управління проектами : Навч. посіб. / Л.П. Батенко, О. А. Загородніх, В.В. Ліщинська. – Київ : КНЕУ, 2015. – 231 с. 2. Блага Н. В. Управління проєктами : навч. посібник. Львів : Львівський державний університет внутрішніх справ, 2021. 152 с.	8	9,5
10	Тема 10. Управління ризиками в ГРБ 1. Визначте перелік ризиків властивих розробленому проєкту. 2. Визначте вірогідність зміни ходу реалізації проєкту на всіх його стадіях і можливі збитки. 3. Розробіть процедуру управління ризиками за проєктом. 4. Розробіть заходи зі зниження ризику й оцініть ефективність їх реалізації. Література: 1 Микитюк П. П., Брич В. Я., Микитюк Ю. І., Труш І. М. Управління проектами: підручник. [для студ. вищ. навч. закл.]. Тернопіль, 2021. – 416 с. 2.Мостенська Т. Л. Управління проектами : навч. посіб. / Т. Л. Мостенска, Т. Г. Мостенська, О. С. Ралко. – Київ : ВД Кондор, 2018. – 592 с. 3. Петрович Й. М. Управління проектами: навч. посіб. / Й. М. Петрович – Київ: Ліра-К, 2018. – 396 с.	8	9,5

11	Тема 11. Моніторинг та контроль виконання проєкту в ГРБ 1. Визначте перелік параметрів, моніторинг яких необхідно здійснювати в процесі попереднього, поточного і завершального контролю. 2. Здійсніть прогноз основних характеристик реалізації проєкту під впливом як зовнішніх, так і внутрішніх чинників. 3. Розробіть перелік попереджуючих заходів і оцініть ефективність їх здійснення. 4. Проаналізуйте хід виконання проєкту згідно з традиційним методом. 5. Проаналізуйте хід виконання проєкту відповідно до методу «освоєного обсягу». 6. Розробіть документи, необхідні для здійснення змін у процесі реалізації проєкту. Література: 1. Микитюк П. П., Брич В. Я., Микитюк Ю. І., Труш І. М. Управління проектами: підручник. [для студ. вищ. навч. закл.]. Тернопіль, 2021. – 416 с. 2. Мостенска Т. Л. Управління проектами : навч. посіб. / Т. Л. Мостенска, Т. Г. Мостенська, О. С. Ралко. – Київ : ВД Кондор, 2018. – 592 с. 3. Петрович Й. М. Управління проектами: навч. посіб. / Й. М. Петрович – Київ: Ліра-К, 2018. – 396 с.	8	9,5
	Разом	88	112

6. Індивідуальні завдання

Індивидуальне 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 ОНП)	Результати навчання (відповідно до ОПП)	Методи навчання	Засоби діагностики /форми оцінювання
РН1	*Розробляти і приймати ефективні рішення з питань розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, враховуючи цілі, ресурси, обмеження та ризики, забезпечувати їх реалізацію, аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та імовірні наслідки їх впливу.*	Лекція, вирішення кейсів, надання зворотного зв'язку	Оцінювання усних відповідей на практичних заняттях; тестових завдань, розв'язування ситуаційних задач залікова робота
РН3	*Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно- ресторанному бізнесі.*	Лекція, вирішення кейсів, надання зворотного зв'язку	Оцінювання усних відповідей на практичних заняттях; тестових завдань, розв'язування ситуаційних задач залікова робота

РН5	*Оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи з за невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень.*	Лекція; пошук джерел інформації (критичний аналіз, інтерпретація), підготовка презентацій за заданою проблематикою, вирішення кейсів	Оцінювання усних відповідей на практичних заняттях, тестових завдань; залікова робота
РН8	*Ініціювати, розробляти та управляти проєктами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення.*	Пошук джерел інформації (критичний аналіз, інтерпретація), підготовка презентацій за заданою проблематикою, аналітичне, розрахункове завдання	Оцінювання усних відповідей на практичних заняттях, тестових завдань; залікова робота

8. Методи контролю

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.

Поточний контроль знань студентів здійснюється шляхом проведення тестування з основних навчальних елементів змістовних тем. Сума балів, які студент денної форми навчання може набрати дорівнює 60.

Підсумковий семестровий контроль здійснюється під час проведення заліку. Загальна кількість балів за успішне виконання залікових завдань40. Структура залікової роботи – 40 тестових завдань, студент одержує 1 бал за кожну вірну відповідь.

УВАГА! У разі використання заборонених джерел на заліку студент на вимогу викладача залишає аудиторію та одержує загальну нульову оцінку (0).

Сумарна оцінка за вивчення дисципліни розраховується як сума контрольних оцінок та балів, отриманих за результатами поточного та підсумкового семестрового контролю. Загальна сума балів підсумкового семестрового контролю складає 100.

У разі настання / подовження дії обставин непоборної сили здобувачам вищої

освіти надається можливість скласти залікову роботу в тестовій формі (білет містить 40 тестових завдань, здобувач одержує 1 бал за кожну вірну відповідь) дистанційно на платформі Moodle в дистанційному курсі: https://moodle.karazin.ua/course/view.php?id=19089

9. Схема нарахування балів

Поточний контроль та самостійна робота												Разом	Залік	Сума
Розділ 1 – Розділ 2														
Тема 1	Тема 2	Тема 3	Тема 4	Тема 5	Тема 6	Тема 7	Тема 8	Тема 9	Тема 10	Тема11	ТК			
5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	60	40	100

ТК – поточний тестовий контроль
Вивчення курсу – 60 балів (з них: активна робота на семінарських заняттях – максимально 55 балів; поточний тестовий контроль – максимально 5 балів). Підсумковий контроль – 40 балів (40 тестових завдань, здобувач одержує 1 бал за кожну вірну відповідь).
Студент допускається до підсумкового семестрового контролю, якщо за результатами поточного контролю він набрав не менше 20 балів.

Зарахування неформальної освіти та додаткових активностей

1. Зарахування сертифікованих курсів
   - Здобувачі вищої освіти можуть отримати додаткові бали за успішне проходження дистанційних курсів або тренінгів на провідних освітніх платформах (Coursera, Prometheus тощо), які тематично пов’язані зі змістом дисципліни.
   - Умови зарахування:
   - Студент має надати викладачеві офіційний документ (сертифікат або свідоцтво), що підтверджує успішне завершення курсу.
   - Курс має бути погоджений з викладачем. Рекомендується обговорити вибір курсу заздалегідь.
   - За успішне проходження одного курсу може бути зараховано до 5 балів додаткової поточної успішності.
2. Зарахування активної участі в наукових заходах
   - Додаткові бали можуть бути нараховані за активну участь у наукових конференціях, семінарах, публікацію тез досліджень.
   - Умови зарахування:
   - Студент має надати офіційне звернення до викладача.
   - До звернення необхідно додати підтверджуючі документи (сертифікати учасника конференції, копії наукових публікацій, витяги з протоколів тощо).

Кількість балів:
- Участь з доповіддю на науково-практичній конференції: до 5 балів.
- Публікація тез конференції: до 5 балів.

Кожне звернення розглядається індивідуально. Рішення про зарахування додаткових балів приймається згідно з нормативно-правовими документами, що діють у Харківському національному університеті імені В. Н. Каразіна.

Незалежно від кількості додаткових активностей, максимальна кількість балів поточної успішності не може перевищувати 60 балів.

У кінці семестру сумуються всі отримані студентом бали. Вказані вище види і форми засвоєння навчального курсу дають можливість набрати 60 балів та 40 балів за залікову роботу. Отже, максимальна кількість балів – 100.

Критерії поточного оцінювання знань студентів

Усний виступ та виконання письмового завдання, тестування	Критерії оцінювання
5	В повному обсязі володіє навчальним матеріалом, вільно самостійно та аргументовано його викладає під час усних виступів та письмових відповідей, глибоко та всебічно розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, використовуючи при цьому обов'язкову та додаткову літературу. Правильно вирішив усі тестові завдання.
4	Достатньо повно володіє навчальним матеріалом, обґрунтовано його викладає під час усних виступів та письмових відповідей, в основному розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, використовуючи при цьому обов'язкову літературу. Але при викладанні деяких питань не вистачає достатньої глибини та аргументації, допускаються при цьому окремі несуттєві неточності та незначні помилки. Правильно вирішив більшість тестових завдань.
3	В цілому володіє навчальним матеріалом викладає його основний зміст під час усних виступів та письмових відповідей, але без глибокого всебічного аналізу, обґрунтування та аргументації, без використання необхідної літератури допускаючи при цьому окремі суттєві неточності та помилки. Правильно вирішив половину тестових завдань.
2	Не в повному обсязі володіє навчальним матеріалом. Фрагментарно, поверхово (без аргументації та обґрунтування) викладає його під час усних виступів та письмових відповідей, недостатньо розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, допускаючи при цьому суттєві неточності. Правильно вирішив окремі тестові завдання.
1	Частково володіє навчальним матеріалом не в змозі викласти зміст більшості питаньтеми під час усних виступів та письмових відповідей, допускаючи прицьому суттєві помилки. Правильно вирішив окремі тестові завдання.
0	Не володіє навчальним матеріалом та не в змозі його викласти, не розуміє змісту теоретичних питань та практичних завдань. Не вирішив жодного тестового завдання.

У межах дисципліни застосовуються такі моделі використання ШІ:

1. Модель «ШІ заборонено».

Використання технологій штучного інтелекту не допускається під час виконання контрольних заходів, спрямованих на перевірку індивідуальних знань і сформованості компетентностей здобувача освіти, зокрема: усного опитування, модульних контрольних робіт, екзамену (заліку), якщо інше не визначено викладачем, інших видів оцінювання, для яких викладачем встановлено обмеження щодо використання ШІ.

2. Модель «ШІ як асистент».

Під час підготовки до практичних занять, виконання індивідуальних завдань, рефератів, аналітичних оглядів та інших письмових робіт дозволяється використання ШІ для: пошуку та систематизації інформації, добору та первинного аналізу наукових джерел, пояснення складних понять, удосконалення структури тексту, перевірки граматики, стилю та оформлення, генерації ідей, плану роботи або прикладів.

Фінальний текст роботи, висновки, аналіз, інтерпретація результатів та прийняті рішення повинні бути самостійно підготовлені здобувачем освіти.

3. Модель «ШІ як інструмент».

Для окремих лабораторних, практичних, проєктних або дослідницьких робіт використання технологій штучного інтелекту може бути обов'язковою складовою виконання завдання. У таких випадках здобувачі освіти можуть використовувати генеративні моделі ШІ для: аналізу та підготовки даних, генерації, аналізу й оптимізації програмного коду, порівняння результатів роботи різних моделей ШІ, створення візуалізацій, схем або зображень, аналізу великих масивів даних. проведення експериментів із застосуванням сучасних інструментів штучного інтелекту.

Усі результати, отримані за допомогою ШІ, підлягають критичному аналізу, перевірці та доопрацюванню здобувачем освіти.

Декларування використання ШІ.

У разі використання технологій штучного інтелекту здобувач освіти зобов'язаний зазначити: назву сервісу або моделі ШІ; дату використання; характер допомоги (генерація ідей, пошук інформації, аналіз даних, генерація коду, редагування тексту тощо).

За вимогою викладача здобувач освіти повинен надати використані запити (prompts) або пояснити спосіб використання інструментів ШІ.

Недекларованe використання технологій штучного інтелекту або подання згенерованого ШІ матеріалу як власного результату навчальної діяльності розглядається як порушення принципів академічної доброчесності відповідно до внутрішніх нормативних документів Університету.

Шкала оцінювання

<table>
<tr><td rowspan="2">Сума балів за всі види навчальної діяльності протягом семестру</td><td>Оцінка</td></tr>
<tr><td>для дворівневої шкали оцінювання</td></tr>
<tr><td>90 – 100</td><td rowspan="3">зараховано</td></tr>
<tr><td>70-89</td></tr>
<tr><td>50-69</td></tr>
<tr><td>0-49</td><td>не зараховано</td></tr>
</table>

10. Рекомендована література

Основна література

1. Дистанційний курс «Управління проєктами в готельно-ресторанному бізнесі» / розроб. докт екон. наук, доц. Строкович Г.В. URL : https://moodle.karazin.ua/enrol/index.php?id=5418

2. Батенко Л.П. Управління проектами : Навч. посіб. / Л.П. Батенко, О. А. Загородніх, В.В. Ліщинська. – Київ : КНЕУ, 2015. – 231 с.

3. Блага Н. В. Управління проєктами : навч. посібник. Львів : Львівський державний університет внутрішніх справ, 2021. 152 с.

4. Микитюк П. П., Брич В. Я., Микитюк Ю. І., Труш І. М. Управління проектами: підручник. [для студ. вищ. навч. закл.]. Тернопіль, 2021. – 416 с.

5. Мостенска Т. Л. Управління проектами : навч. посіб. / Т. Л. Мостенска, Т. Г. Мостенська, О. С. Ралко. – Київ : ВД Кондор, 2018. – 592 с.

6. Петрович Й. М. Управління проектами: навч. посіб. / Й. М. Петрович – Київ: Ліра-К, 2018. – 396 с.

7. Строкович Г.В. Управління проектами : підручник для студентів вищ. Навч. закладів екон. спеціальностей / Г. В. Строкович ; Нар. укр. акад., [каф. Економіки підприємства] . – Харків : Вид-во НУА, 2013. – 268 с

Допоміжна

8. Данченко, О., Чепурда, Г., & Куракін, О. Особливості управління проєктами в туристичному та готельно-ресторанному бізнесі // Інновації та технології в сфері послуг і харчування, 2024, (3 (13), 95-100.

9. Жуков В. В. Управління інвестиційними проектами підприємств готельно-ресторанного бізнесу // International scientific-practical conference “Economics, accounting, finance, management and law: theoretical approaches and practical aspects of development”: conference proceedings (Tampere, Finland, July 16, 2024). Tampere, Finland: Scholarly Publisher ICSSH, 2024. – С. 27-31.

10. Катренко А. В. Управління ІТ-проектами : навч. посіб. / А. В. Катренко. – Київ : ВД Кондор, 2018. – 550 с.

11. Кіндрат О.В., Дутка Г.І. Agile-методи для ефективної та продуктивної імплементації ІТ-продукту // Наукові записки Львівського університету бізнесу та права. Серія економічна. Серія юридична. 2021. Вип. 28. С. 149–157.

12. Кузьмичова А. І. Планування та управління проектами. Моделювання засобами MS Exel : практикум / А. І. Кузьмичова. – Київ : Ліра-К, 2017. – 180 с.

13. Логачева Л. М. Управління проектами : навч. посіб./ Л. М. Логачева. – Київ : ВД «Кондор», 2018. – 208 с.

14. Пілюков, А. Компаративний аналіз теорій і підходів до управління проектами. *Київський економічний науковий журнал*, 2024, (5), 114-121.

15. Постова В. Сучасні тенденції управління проєктами в готельному та ресторанному бізнесі. itsf [інтернет]. 20, Вересень 2023;(3 (9):44-48.

16. Строкович Г.В. Принципи стратегічного управління інноваційними проектами Стратегія інноваційного розвитку економіки: бізнес, наука, освіта: Праці VIII Міжнародної науково-практичної конференції (16 – 20 травня - 2017 р.) / за редакцією Савченко О.І. – Харків.: НТУ «ХПІ», 2017. – С. 86-88.
17. Строкович Г.В., Данько Н.І. Готельно-ресторанний бізнес в Україні: аналіз сучасних тенденцій та перспектив (2025). *Business Inform*, 9 – Прийнято до публікації.
18. Тарасюк Г.М. Управління проектами : навч. посіб. / Г. М. Тарасюк. – Київ
: Патерік, 2018. – 320 с.
19. Штангеєва Н.І., Благополучна А.Г., Поворознюк І.М.Управління інноваційними проектами у готельно-ресторанному бізнесі. Успіхи і досягнення у науці . 2024. № 7 (7). С. 710-720.
20. Фостолович В. А. Сучасні інструменти системи управління бізнесом у сфері готельно-ресторанної справи / В. А. Фостолович // Інвестиції : практика та досвід : наук.-практ. журн. – 2022. – № 11–12. – черв. – С. 18–25.
21. Agile practice guide. Newton Square, PA: Project management institute, 2019.
22. Iastremska O., Strokovych H. et. al. Formation of mutual relations between enterprises and business partners in the process of preparation and production of new products. In: Marketing i menedžment innovacij, 2021 (1), S. 196 - 211.
23. Iastremska O., Strokovych H. et. al. Relationship of investment in innovation and logistics activity in the conditions of the experience economy development. In: Marketing i menedžment innovacij, 2023, 14 (1), S. 12 - 23.
25. Project Management Institute. A guide to the project management body of knowledge (PMBOK guide). Sixth edition. Newtown Square, PA. 1 online resource. 2017. 756 p.
26. Strokovych H. V. World Experience of Operation of Innovative Hotels. *Business Inform*, 2024, 12, 49-54.
27. Strokovych H. V. Prospects for the application of artificial intelligence in the hotel industry // International Scientific Conference Advances in Science, Technology, and Society, Oxford, UK, Proceedings February 20, 2025. – P. 94-96.

Інформаційні ресурси

28. Про інвестиційну діяльність : Закон України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://zakon.rada.gov.ua/cgi-bin/laws
29. Про інноваційну діяльність : Закон України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://zakon.rada.gov.ua/cgi-bin/laws
30. Про ліцензування певних видів господарської діяльності : Закон України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://zakon.rada.gov.ua/cgi-bin/laws
31. Про стандартизацію і сертифікацію : Декрет Кабінету Міністрів України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/46-93.

32. Державне підприємство «Український науково-дослідний і навчальний центр проблем стандартизації, сертифікації та якості» (ДП «УкрНДНЦ») [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://www.ukrndnc.org.ua
33. Державний комітет статистики України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://www.ukrstat.gov.ua
34. MITOPENCOURSEWARE. URL : https://ocw.mit.edu/index.htm
35. Інтернет портал для управлінців. URL : http://www.management.com.ua.
36. Січка І.І. Управління якістю проєктів у готельно-ресторанному бізнесі. Проблеми сучасних трансформацій: фаховий електронний науково-практичний журнал .2023. Вип.7. URL: https://dspace.uzhnu.edu.ua/jspui/handle/lib/55080 (дата звернення 11.05.2025)
37. Project management made easy [Електроний ресурс]. – URL: https://www.atlassian.com/software/jira?campaign=21196139505&adgroup=164137135151&targetid=kwd-134483835&matchtype=p&network=s&device=c&device_model=&creative=696951592011&keyword=project%20management%20service&placement=&target=&ds_eid=700000001558501&ds_e1=GOOGLE&gad_source=5&gad_campaignid=21196139505&gclid=EAIaIQobChMIgfXk-LDVjwMVU6iDBx3mXwC6EAAYASAAEgKIYvD_BwE (дата звернення 30.08.2025).

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

В умовах дії обставин непоборної сили освітній процес в університеті здійснюється відповідно до наказів/ розпоряджень ректора/ проректора або за змішаною формою навчання або повністю дистанційно в синхронному режимі.

Складання підсумкового семестрового контролю: в разі запровадження жорстких обмежень з забороною відвідування ЗВО студентам денної форми навчання надається можливість скласти залік дистанційно на платформі Moodle в дистанційному курсі «Управління проєктами в готельно-ресторанному бізнесі», посилання: https://moodle.karazin.ua/course/view.php?id=19089