

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015		Ф-19.10- 04.01/241.00/М/ ОК04-2024
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1 Арк 23 / 1

## ЗАТВЕРДЖЕНО

Вченою радою факультету  
бізнесу та сфери обслуговування  
27 серпня 2024 р., протокол № 8  
Голова Вченої ради  
Галина ТАРАСЮК



### РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «Управління проектами у сфері гостинності»

для здобувачів вищої освіти освітнього ступеня «магістр»  
спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»  
освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»  
факультет бізнесу та сфери обслуговування  
кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

Схвалено на засіданні кафедри  
туризму та готельно-ресторанної  
справи  
26 серпня 2024 р., протокол № 9

Завідувач кафедри  
Альона КЛИМЧУК  
Гарант освітньо-професійної  
програми  
Альона КЛИМЧУК

Розробник: д.е.н., професор кафедри туризму та готельно-ресторанної справи  
Галина ТАРАСЮК  
к.е.н., доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи  
Віталіна КАЛЕНСЬКА

Житомир  
2024 – 2025 н.р.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015			Ф-19.10- 04.01/241.00/М/ ОК04-2024
	<i>Випуск 1</i>	<i>Зміни 0</i>	<i>Екземпляр № 1</i>	<i>Арк 23 / 2</i>

Робоча програма навчальної дисципліни «Управління проектами у сфері гостинності» для здобувачів вищої освіти освітнього ступеня «магістр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» затверджена Вченою радою факультету бізнесу та сфери обслуговування від 27 серпня 2024 р., протокол № 8.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015			Ф-19.10- 04.01/241.00/М/ ОК04-2024
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 23 / 3

## 1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітній ступінь	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 3	Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»	_____обов'язкова_____ (обов'язкова, вибіркова)	
Модулів – 1	Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»	Рік підготовки:	
Змістових модулів – 2		2-й	-
Загальна кількість годин – 90		Семестр	
		3-й	-
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 6 самостійної роботи – 9	Освітній ступінь «магістр»	Лекції	
		18 год.	-
		Практичні	
		18 год.	-
		Лабораторні	
		- год.	-
		Самостійна робота	
54 год.	-		
Вид контролю: екзамен			

Частка аудиторних занять і частка самостійної та індивідуальної роботи у загальному обсязі годин з навчальної дисципліни становить:

для денної форми навчання – 40 % аудиторних занять, 60 % самостійної та індивідуальної роботи.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015			Ф-19.10- 04.01/241.00/М/ ОК04-2024
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 23 / 4

## 2. Мета та завдання навчальної дисципліни

**Мета вивчення дисципліни** – полягає у формуванні у слухачів знань та навичок з організації та управління проектами, що забезпечують створення і впровадження нових видів продукції, технологій та ґрунтовному вивченні принципів роботи в ринковій економіці готельно-ресторанного комплексу.

**Завданнями навчальної дисципліни є:**

- Ознайомлення слухачів з історією розвитку методів управління проектами;
- Дослідження теоретичних і методичних основ системи управління проектами в готельно-ресторанному бізнесі;
- Оволодіння методичними підходами до прийняття рішень з вироблення концепції проекту, його структуризації та оцінки;
- Вивчення ролі і функцій командного синергізму і ефективність команди в управлінні проектами в готельно-ресторанному бізнесі;
- Освоєння інструментарію планування і контролю ходу виконання проекту;
- Надбання і розвиток навичок дослідницької та творчої роботи, економічного моделювання проектів із застосуванням програмних засобів.

Зміст навчальної дисципліни направлений на формування наступних **компетентностей**, визначених стандартом вищої освіти зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»:

**ІК.** Здатність розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру готельно-ресторанної справи.

**ЗК2.** Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел

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

**ЗК4.** Здатність працювати в команді

**ЗК5.** Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології

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

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

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015			Ф-19.10- 04.01/241.00/М/ ОК04-2024
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 23 / 5

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

**СК6.** Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами.

**СК 8.** Здатність розробляти антикризові програми корпорацій, готельних та ресторанних мереж, суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

**СК 14.** Здатність здійснювати управлінську діяльність за мінливих умов в гібридному середовищі

Отримані знання з навчальної дисципліни стануть складовими наступних **програмних результатів** навчання за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»:

**ПРН 1.** 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.

**ПРН 4.** Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг

**ПРН 6.** Відшуковувати необхідні дані в науковій літературі, базах даних та інших джерелах, аналізувати та оцінювати ці дані, систематизувати й упорядковувати інформацію для вирішення комплексних задач професійної діяльності

**ПРН 12.** Зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються

**ПРН 13.** Аналізувати готельно-ресторанні ресурси та соціально-економічні передумови функціонування суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу в регіонах

Під час вивчення навчальної дисципліни здобувачі вищої освіти зможуть отримати наступні Soft skills:

- *комунікативні навички*: письмове, вербальне й невербальне спілкування; вести дискусію і відстоювати свою позицію; навички працювати в команді;

- *уміння виступати привселюдно*: навички, необхідні для виступів на публіці; навички проведення презентації;

- *керування часом*: уміння справлятися із завданнями вчасно;

- *гнучкість і адаптивність*: гнучкість, адаптивність і здатність змінюватися; уміння аналізувати ситуацію, орієнтування на вирішення проблеми;

- *лідерські якості*: уміння спокійно працювати в напруженому середовищі; уміння ухвалювати рішення; уміння ставити мету, планувати діяльність;

- *особисті якості*: етичність, чесність, терпіння, повага до оточуючих.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015			Ф-19.10- 04.01/241.00/М/ ОК04-2024
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 23 / 6

### 3. Програма навчальної дисципліни

#### Модуль 1.

**Змістовий модуль 1. Теоретичні та методологічні засади управління проектами.**

**Тема 1. Загальна характеристика управління проектами у сфері гостинності (ЗК2, ЗК3, СК1, ПРН 1, ПРН 4)**

Поняття проекту та управління проектами. Складові тлумачення проекту. Проектне управління діяльністю по розвитку. Категорії програм. Основні види діяльності організації, які існують паралельно. Проектна тріада. Управління проектом. Рівні зрілості суб'єктів господарювання, які запровадили управління проектами. Історія методів управління проектами. Початок управління проектами. Розвиток системного підходу до управління проектами. Проектний менеджмент як сфера професійної діяльності. Нові напрями і сфери проектного менеджменту. Методи сіткового планування. Класифікація та оточення проектів. Економічні, соціальні, інвестиційні, інноваційні, ІТ- проекти, освітні проекти , проекти дослідження та розвитку. Життєвий цикл проекту. Альтернативна вартість інвестицій. Остаточний план. Процеси проекту. Процесний підхід у проектному менеджменті. Області знань управління проектами. Цілі, результати і стратегія проекту.

**Тема 2. Учасники проекту (ЗК4, ЗК5, СК6, ПРН 12, ПРН 13)**

Зацікавлені сторони. Визначення складу учасників проекту. Учасники проекту. Відмінності між проектним і функціональним менеджером. Відповідальність за хід роботи над проектами. Команда проекту. Лідерство в управлінні командою. Якості лідера. Формування команди проекту. Процес формування команди. Засоби покращення виконання проекту. Результативна діяльність. Класифікації команд за кількісним складом. ТОРІ- модель побудови команди проекту.

**Тема 3. Обґрунтування доцільності проекту у сфері гостинності (ЗК2, ЗК3, СК3, СК8, ПРН 1, ПРН 6)**

Причини появи проектів. Умови визначення ідеї проекту. Основні критерії прийняття ідеї проекту. Аналіз інвестиційних можливостей. Оцінка життєздатності проекту. Життєздатність проекту. Оцінка життєздатності проекту при обґрунтуванні інвестицій. Аналіз і оцінювання життєздатності проекту. Етапи аналізу і оцінювання життєздатності проекту. Аналіз проекту на основі комплексної експертизи. Критерії оцінки проектної ефективності. Методи на етапах планування і оцінки. Характеристика ефективності проекту. Показники ефективності проекту. Методи визначення ефективності проектів. Найпростіші

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015			Ф-19.10- 04.01/241.00/М/ ОК04-2024
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 23 / 7

показники ефективності проектів. Впровадження елементів концепції сталого розвитку в закладі індустрії гостинності.

#### **Тема 4. Основні форми організації структури проекту (ЗК3, ЗК4, СК4, СК14, ПРН 1, ПРН 13)**

Поняття проектної організаційної структури . Організаційна структура управління. Організаційна структура управління проектом. Основні принципи формування груп для управління проектом. Спеціалізація керівників проміжних ланок. Критерії вибору організаційної структури. Оцінка діяльності функціонального виконавця . Підходи до формування груп. Поняття організаційної структури. Організаційна форма. Основні критерії для вибору. Фактори вибору. Типи організаційних структур проекту. Взаємозв'язок і взаємодія між виконавцями. Особливість проектного менеджменту. Переваги проектного управління. Схема структури проектного управління . Матрична структура. Види матричної організаційної структури. Структура модульного зв'язку . Матричний бюджет. Внутрішня організаційна структура проекту. Визначення функціональних обов'язків учасників проекту. Функції керівника проекту. Обов'язки керівника проекту.

#### **Тема 5. Загальні підходи до планування і контролю проектів у сфері гостинності (ЗК2, ЗК5, СК3, СК6, ПРН 1, ПРН 4)**

Планування реалізації проекту. Етапи процесу розробки планів. Етапи загального процесу планування проектів. Основні процеси планування. Методи розрахунку розкладу виконання проекту. Додаткові процеси планування. Розробка плану процесу. Використання плану проекту. Зміст плану проекту. Додаткова інформація по плану. Цілі, призначення й види планів. Основна мета планування проекту. Традиційна система планів. Концептуальний рівень управління. Стратегічний рівень управління. Основне призначення стратегічного плану. Поточні та оперативні плани. Деталізація планів за функціями управління та ступенем охоплення робіт. Параметри сіткових і календарних планів. Фінансове планування за проектом. Попередній аналіз життєздатності проекту. Планування реалізації проекту. Засоби та джерела фінансування проектів. Форми проектного фінансування. Розробка проектно-кошторисної документації та контроль за нею. Етапи розробки. Тендери на розробку проектної документації. Вибір і завдання проектних фірм. Сучасні тенденції управління проектами в готельному та ресторанному бізнесі.

#### **Тема 6. Характеристика складу проекту (ЗК3, ЗК4, СК1, СК4, ПРН 6, ПРН 13)**

Контент: види, розробка, значення; Використання відео-контенту в просуванні бренду, товару або послуги в соцмережах; Календарний план;

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідас ДСТУ ISO 9001:2015			Ф-19.10- 04.01/241.00/М/ ОК04-2024
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 23 / 8

Професія контент-менеджера; Аналіз конкурентів; Базові принципи копірайтингу; Формування Tone of Voice; UGC-контент; Види лід-магнітів; Використання гейміфікованих механік для стимулювання UGC; Stories для бізнесу; Основи сторітеллінгу; Графічний дизайн в SMM; Розробка рубрикатору; Контент план, як основа контент-стратегії.

**Змістовий модуль 2. Планування та контроль проекту. Управління областями знань проектів.**

**Тема 7. Контроль виконання проекту у сфері гостинності (ЗК2, ЗК5, СК6, СК8, ПРН 4, ПРН 12)**

Розвиток TikTok в епоху метамодерну. Алгоритми TikTok та принципи попадання в «реки»; Ярлики у TikTok; Запуск сторінки у TikTok; Організація роботи з платформою Creator Next; Монетизація облікового запису TikTok; Запуск інструментів бізнес-акаунту TikTok; Бізнес-центр TikTok; Налаштування таргетованої реклами у TikTok; Українські бізнес-кейси TikTok; Ключові особливості LinkedIn та Pinterest; Заповнення професійного профайлу LinkedIn; Ведення профайлу LinkedIn; Налаштування таргетованої реклами в LinkedIn.

**Тема 8. Управління ризиками в проектах (ЗК3, ЗК5, СК8, СК14, ПРН 1, ПРН 6)**

Становлення YouTube від сайту знайомств до найбільшого відеохостингу в світі; Україна в YouTube; Ключові функції YouTube для бізнесу; Кейс Rozetka; Організація підготовки контенту для YouTube каналу; Нові та актуальні формати відеоконтенту; Семантика; Фактори ранжування відео на YouTube; Створення професійного YouTube каналу; Персоналізація каналу; Кінцеві заставки та інформаційні картки у відео; Аналітика YouTube; Монетизація каналу YouTube; Формати реклами на YouTube; Налаштування таргетованої відеореклами на YouTube.

**Тема 9. Управління якістю проектів у сфері гостинності (ЗК3, ЗК5, СК1, СК4, ПРН 1, ПРН 13)**

Визначення та особливості комунікації в месенджер маркетингу; Viber для бізнесу в Україні; Чат-боти та розсилки; Робота зі стікерпаками та мультимедійними файлами; Український слід у появі WhatsApp; Месенджер WhatsApp для бізнесу; Задіяння Viber і WhatsApp в загальній стратегії просування бренду; Поняття Telegram та його вплив на розвиток Digital-маркетингу; Робота з ботами Telegram; Запуск професійного каналу в Telegram;

Розробка стікерів Telegram; Приватність і безпека в месенджерах; Рекламна платформа Telegram; Розкрутка каналу Telegram.



Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015			Ф-19.10- 04.01/241.00/М/ ОК04-2024
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 23 / 9

## Тема 10. Побудова і рівень проектної команди (ЗК4, ЗК5, СК6, СК14, ПРН 12, ПРН 13)

Людський чинник в управлінні проектами. Людина – головна фігура проекту. Психологічні характеристики членів проектної команди. Критерії для керівника. Мета створення проектної команди і завдання проект-менеджера. Ознаки нового проекту. Основні організаційні проблеми. Етапи формування проектних груп. Координаційна група проекту. Основні напрямки роботи координаційної групи проекту.

### 4. Структура (тематичний план) навчальної дисципліни

Змістові модулі і теми	Кількість годин							
	денна форма				заочна форма			
	усього	лекції	практичні	самостійна робота	усього	лекції	практичні	самостійна робота
<b>Модуль 1.</b>								
<b>Змістовий модуль 1. Теоретичні та методологічні засади управління проектами</b>								
Тема 1. Загальна характеристика управління проектами у сфері гостинності	9	2	1	6	-	-	-	-
Тема 2. Учасники проекту	8	2	1	5	-	-	-	-
Тема 3. Обґрунтування доцільності проекту у сфері гостинності	10	2	2	6	-	-	-	-
Тема 4. Основні форми організації структури проекту	10	2	2	6	-	-	-	-
Тема 5. Загальні підходи до планування і контролю проектів у сфері гостинності	10	2	2	6	-	-	-	-
Тема 6. Характеристика складу проекту	10	2	2	6	-	-	-	-
<b>Разом за змістовий модуль 1</b>	<b>57</b>	<b>12</b>	<b>10</b>	<b>35</b>	-	-	-	-
<b>Змістовий модуль 2. Планування та контроль проекту. Управління областями знань проектів</b>								
Тема 7. Контроль виконання проекту у сфері гостинності	7	1	1	5	-	-	-	-
Тема 8. Управління ризиками в проектах	7	1	1	5	-	-	-	-
Тема 9. Управління якістю проектів у сфері гостинності	9	2	2	5	-	-	-	-
Тема 10. Побудова і рівень проектної команди	8	2	2	4	-	-	-	-
<b>Модульна контрольна робота</b>	2	-	2	-	-	-	-	-
<b>Разом за змістовий модуль 2</b>	<b>33</b>	<b>6</b>	<b>8</b>	<b>19</b>	-	-	-	-
<b>ВСЬОГО</b>	<b>90</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>54</b>	-	-	-	-

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015			Ф-19.10- 04.01/241.00/М/ ОК04-2024
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 23 / 10

## 5. Темати практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
<b>Модуль 1.</b>			
<b>Змістовий модуль 1. Теоретичні та методологічні засади управління проектами</b>			
1	Тема 1. Загальна характеристика управління проектами у сфері гостинності	1	-
2	Тема 2. Учасники проекту	1	-
3	Тема 3. Обґрунтування доцільності проекту у сфері гостинності	2	-
4	Тема 4. Основні форми організації структури проекту	2	-
5	Тема 5. Загальні підходи до планування і контролю проектів у сфері гостинності	2	-
6	Тема 6. Характеристика складу проекту	2	-
<b>Змістовий модуль 2. Планування та контроль проекту. Управління областями знань проектів</b>			
7	Тема 7. Контроль виконання проекту у сфері гостинності	1	-
8	Тема 8. Управління ризиками в проектах	1	-
9	Тема 9. Управління якістю проектів у сфері гостинності	2	-
10	Тема 10. Побудова і рівень проектної команди	2	-
11	Модульна контрольна робота	2	-
<b>РАЗОМ</b>		<b>18</b>	<b>-</b>

## 6. Завдання для самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
<b>Модуль 1.</b>			
<b>Змістовий модуль 1. Теоретичні та методологічні засади управління проектами</b>			
1	Тема 1. Загальна характеристика управління проектами у сфері гостинності. 1. Поняття проекту та управління проектами. 2. Історія методів управління проектами. 3. Класифікація і оточення проекту. 4. Життєвий цикл проекту. 5. Процеси проекту.	6	-
2	Тема 2. Учасники проекту 1. Учасники проекту. 2. Команда проекту.	5	-
3	Тема 3. Обґрунтування доцільності проекту у сфері гостинності	6	-

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015			Ф-19.10- 04.01/241.00/М/ ОК04-2024
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 23 / 11

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
	1. Формування інвестиційного задуму проекту. 2. Оцінка життєздатності проекту. 3. Аналіз проекту на основі комплексної експертизи. Критерії оцінки проектної ефективності.		
4	Тема 4. Основні форми організації структури проекту 1. Поняття проектної організаційної структури. 2. Критерії вибору організаційної структури. 3. Типи організаційних структур проекту.	6	-
5	Тема 5. Загальні підходи до планування і контролю проектів у сфері гостинності 1. Планування реалізації проекту. 2. Цілі, призначення й види планів 3. Фінансове планування за проектом. 4. Розробка проектно-кошторисної документації та контроль за нею. 5. Вибір і завдання проектних фірм.	6	-
6	Тема 6. Характеристика складу проекту 1. Визначення структури проекту на етапі планування. 2. Управління окремими компонентами проекту. 3. Завдання структуризації проекту. 4. Послідовність здійснення структуризації.	6	-
<b>Змістовий модуль 2. Планування та контроль проекту. Управління областями знань проектів</b>			
7	Тема 7. Контроль виконання проекту у сфері гостинності 1. Контроль як основа управління проектною діяльністю. 2. Види контролю виконання проекту. 3. Технологія оцінки проектної діяльності. 4. Регулювання процесу реалізації проекту. 5. Причини внесення змін та оцінка наслідків.	5	-
8	Тема 8. Управління ризиками в проектах 1. Проектні ризики та їх класифікація. 2. Принципи управління проектними ризиками. 3. Методи аналізу ризиків проекту. 4. Можливості зниження та протидії ризикам.	5	-
9	Тема 9. Управління якістю проектів у сфері гостинності 1. Концепція управління якістю проектів. 2. Система норм і стандартів. 3. Управління забезпеченням якості проекту. 4. Контроль якості проекту.	5	-
10	Тема 10. Побудова і рівень проектної команди 1. Людський чинник в управлінні проектами. 2. Мета створення проектної команди і завдання	4	-

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015			Ф-19.10- 04.01/241.00/М/ ОК04-2024
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 23 / 12

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
	проект- менеджера. 3. Етапи формування проектних груп. 4. Координаційна група проекту.		
<b>РАЗОМ</b>		<b>56</b>	<b>-</b>

## 7. Індивідуальні самостійні завдання

Підготувати доповідь з презентацією за однією із наведених тем:

1. Людські аспекти управління проектами у сфері гостинності.
  2. Створення команди міжнародного проекту.
  3. Управління конфліктами та стресами при реалізації проектів.
  4. Формування та розвиток команди проекту.
  5. Основні техніко-економічні та фінансові показники при затвердженні техніко-економічного обґрунтування інвестицій.
  6. Прогнозування витрат на проект.
  7. Стадії дослідження інвестиційних можливостей.
  8. Характеристика ресурсів, що використовуватимуться в проекті.
  9. Особливості планування матеріальних і трудових ресурсів проекту.
  10. План залучення капіталу (джерел фінансування проекту).
  11. Оптимізація недостатньої кількості джерел фінансування проекту.
- Організаційні форми управління проектами, їх переваги та недоліки.
12. Загальні принципи побудови організаційних структур управління проектами у сфері гостинності.
  13. Вибір ефективної організаційної структури управління проектом у сфері гостинності.
  14. Структура PERT та CPM.
  15. Критика PERT та CPM.
  16. Особливості календарного планування проектів у сфері гостинності.
  17. Етапи процесу планування проекту, їх характеристика та особливості.
  18. Особливості планування міжнародного проекту.
  19. Контроль кількості та якості матеріально-технічного забезпечення.
  20. Концепція багаторівневої системи планування і контролю процесу управління проектами у сфері гостинності.
  21. Контроль календарних планів і ресурсів.
  22. Планування контрактів.
  23. Планування витрат проекту і основи їх класифікації.
  24. Складання кошторису витрат проекту у сфері гостинності.
  25. Зведена калькуляція вартості проектних робіт.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015			Ф-19.10- 04.01/241.00/М/ ОК04-2024
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 23 / 13

26. Поточні витрати проекту у сфері гостинності.
27. Порядок розробки кошторису проекту у сфері гостинності.
28. Розробка проектно-кошторисної документації проекту.
29. Види закупок для проекту та їх характеристика.
30. Методи залучення коштів для реалізації проекту у сфері гостинності.
31. Основні методи контролю виконання проекту у сфері гостинності.
32. Основні завдання бюджетного контролю.
33. Звітність у системі контролю.
34. Методи аналізу виконання проекту.
35. Модель поточного складу якості міжнародного проекту.
36. Сучасна концепція управління якістю.
37. Поняття стандартизації та сертифікації проекту.
38. Гармонізація якісних та вартісних параметрів проекту.
39. Світова практика щодо оцінки якості міжнародних проектів.
40. Види проектних торгів та їх особливості.
41. Оголошення про проектні торги.
42. Основні розділи тендерної документації проекту.
43. Оголошення про проектні торги для подачі в тендерний комітет.
44. Моделі управління конфліктом.
45. Порівняльна характеристика стилів управління проектом у сфері гостинності.
46. Методи навчання персоналу в проектах.
47. Сіткове планування проекту.
48. Календарне планування проекту.
49. Оптимізація проекту.
50. Матеріально-технічна підготовка проекту.
51. Категорії витрат проекту.
52. Порядок планування витрат за проектом.
53. Розробка бюджету проекту.
54. Можливості внесення змін до проектного бюджету.
55. Визначення та класифікація торгів за проектами.
56. Поняття та види аутсорсингу.
57. Аутсорсинг управління проектами.
58. Офшоринг.

## 8. Методи навчання

Під час викладання навчальної дисципліни використовуються методи навчання, що сприяють досягненню відповідних програмних результатів.

Результат навчання	Методи навчання
--------------------	-----------------

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015			Ф-19.10- 04.01/241.00/М/ ОК04-2024
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 23 / 14

Результат навчання	Методи навчання
<b>ПРН 1.</b> 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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Вербальні методи (лекція, пояснення)</li> <li>– Наочні методи (демонстрація, ілюстрація)</li> <li>– Практичні методи (виконання практичних завдань, кейсів)</li> <li>– Дискусійний метод</li> <li>– Метод активного навчання (проведення ділових ігор, мозковий штурм, командна робота)</li> <li>– Ситуаційний метод</li> <li>– Методи самостійної роботи (анотування опрацьованого матеріалу, підготовка доповідей, написання наукових статей)</li> </ul>
<b>ПРН 4.</b> Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Вербальні методи (лекція, пояснення)</li> <li>– Наочні методи (демонстрація, ілюстрація)</li> <li>– Практичні методи (виконання практичних завдань, кейсів)</li> <li>– Дискусійний метод</li> <li>– Метод активного навчання (проведення ділових ігор, мозковий штурм, командна робота)</li> <li>– Ситуаційний метод</li> <li>– Методи самостійної роботи (анотування опрацьованого матеріалу, підготовка доповідей, написання наукових статей)</li> </ul>
<b>ПРН 6.</b> Відшукувати необхідні дані в науковій літературі, базах даних та інших джерелах, аналізувати та оцінювати ці дані, систематизувати й упорядковувати інформацію для вирішення комплексних задач професійної діяльності	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Вербальні методи (лекція, пояснення)</li> <li>– Наочні методи (демонстрація, ілюстрація)</li> <li>– Практичні методи (виконання практичних завдань, кейсів)</li> <li>– Дискусійний метод</li> <li>– Метод активного навчання (проведення ділових ігор, мозковий штурм, командна робота)</li> <li>– Ситуаційний метод</li> <li>– Методи самостійної роботи (анотування опрацьованого матеріалу, підготовка доповідей, написання наукових статей)</li> </ul>
<b>ПРН 12.</b> Зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Вербальні методи (лекція, пояснення)</li> <li>– Наочні методи (демонстрація, ілюстрація)</li> <li>– Практичні методи (виконання практичних завдань, кейсів)</li> <li>– Дискусійний метод</li> <li>– Метод активного навчання (проведення ділових ігор, мозковий штурм, командна робота)</li> <li>– Ситуаційний метод</li> <li>– Методи самостійної роботи (анотування</li> </ul>

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015			Ф-19.10- 04.01/241.00/М/ ОК04-2024
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 23 / 15

Результат навчання	Методи навчання
	опрацьованого матеріалу, підготовка доповідей, написання наукових статей)
<b>ПРН 13.</b> Аналізувати готельно-ресторанні ресурси та соціально-економічні передумови функціонування суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу в регіонах	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Вербальні методи (лекція, пояснення)</li> <li>– Наочні методи (демонстрація, ілюстрація)</li> <li>– Практичні методи (виконання практичних завдань, кейсів)</li> <li>– Дискусійний метод</li> <li>– Метод активного навчання (проведення ділових ігор, мозковий штурм, командна робота)</li> <li>– Ситуаційний метод</li> <li>– Методи самостійної роботи (анотування опрацьованого матеріалу, підготовка доповідей, написання наукових статей)</li> </ul>

## 9. Методи контролю

Перевірка досягнення програмних результатів навчання здійснюється з використанням наступних методів.

Результат навчання	Методи контролю
<b>ПРН 1.</b> 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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Усне опитування, участь у дискусії, відповіді на проблемні запитання</li> <li>– Перевірка виконання домашніх завдань, кейсів</li> <li>– Експрес-тестування</li> <li>– Перевірка виконання та захист індивідуальних завдань</li> <li>– Перевірка виконання завдань модульного контролю</li> <li>– Екзамен</li> </ul>
<b>ПРН 4.</b> Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Усне опитування, участь у дискусії, відповіді на проблемні запитання</li> <li>– Перевірка виконання домашніх завдань, кейсів</li> <li>– Експрес-тестування</li> <li>– Перевірка виконання та захист індивідуальних завдань</li> <li>– Перевірка виконання завдань модульного контролю</li> <li>– Екзамен</li> </ul>
<b>ПРН 6.</b> Відшукувати необхідні дані в науковій літературі, базах даних та інших джерелах, аналізувати та оцінювати ці дані, систематизувати й упорядковувати інформацію для вирішення комплексних	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Усне опитування, участь у дискусії, відповіді на проблемні запитання</li> <li>– Перевірка виконання домашніх завдань, кейсів</li> <li>– Експрес-тестування</li> <li>– Перевірка виконання та захист індивідуальних</li> </ul>

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015			Ф-19.10- 04.01/241.00/М/ ОК04-2024
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 23 / 16

Результат навчання	Методи контролю
задач професійної діяльності	завдань – Перевірка виконання завдань модульного контролю – Екзамен
<b>ПРН 12.</b> Зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються	– Усне опитування, участь у дискусії, відповіді на проблемні запитання – Перевірка виконання домашніх завдань, кейсів – Експрес-тестування – Перевірка виконання та захист індивідуальних завдань – Перевірка виконання завдань модульного контролю – Екзамен
<b>ПРН 13.</b> Аналізувати готельно-ресторанні ресурси та соціально-економічні передумови функціонування суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу в регіонах	– Усне опитування, участь у дискусії, відповіді на проблемні запитання – Перевірка виконання домашніх завдань, кейсів – Експрес-тестування – Перевірка виконання та захист індивідуальних завдань – Перевірка виконання завдань модульного контролю – Екзамен

## 10. Оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти

Оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти з навчальної дисципліни здійснюється відповідно до Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти у Державному університеті «Житомирська політехніка» та розподілу балів, що наведений нижче.

Система оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти з навчальної дисципліни включає поточний, модульний та підсумковий контроль.

Поточний контроль проводиться для оцінювання рівня засвоєння знань, формування умінь і навичок здобувачів вищої освіти впродовж вивчення ними матеріалу модуля (змістових модулів) навчальної дисципліни. Поточний контроль здійснюється під час проведення навчальних занять.

Модульний контроль проводиться з метою оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти за модуль (змістові модулі) навчальної дисципліни. Модульний контроль проводиться під час навчального заняття після завершення вивчення матеріалу модуля (змістових модулів) навчальної дисципліни. Модульний контроль здійснюється у формі тестів.

Підсумковий контроль проводиться для підсумкового оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти з навчальної дисципліни.



Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015			Ф-19.10- 04.01/241.00/М/ ОК04-2024
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 23 / 17

Підсумковий контроль здійснюється після завершення вивчення навчальної дисципліни або наприкінці семестру. Підсумковий контроль проводиться у формі екзамену. Процедура складання екзамену визначена у Положенні про організацію освітнього процесу у Державному університеті «Житомирська політехніка».

### Розподіл балів з навчальної дисципліни

Види робіт здобувача вищої освіти	Кількість балів за семестр	
	денна форма	заочна форма
Виконання завдань поточного контролю	60	-
Виконання завдань модульного контролю	40	-
<b>Підсумкова семестрова оцінка</b>	<b>100</b>	<b>-</b>

### Розподіл балів за виконання завдань поточного контролю

Види робіт здобувача вищої освіти	Кількість балів за семестр	
	денна форма	заочна форма
Виконання завдань під час навчальних занять	40	-
Виконання та захист індивідуальних самостійних завдань	20	-
Виконання науково-дослідної роботи та інших видів робіт (додаткові – заохочувальні бали):	20	-
Перемога (участь) у студентських предметних олімпіадах, Всеукраїнському конкурсі студентських наукових робіт, міжнародних конкурсах за фахом	5 (3)	-
Участь у грантах, науково-дослідних проєктах	2	-
Підготовка наукових статей	5	-
Підготовка тез доповідей на наукових конференціях	4	-
Участь у засіданнях наукового гуртка	2	-
Участь у вебінарах професійних організацій та стейкхолдерів	2	-
<b>Разом за виконання завдань поточного контролю</b>	<b>60</b>	<b>-</b>

### Розподіл балів за виконання завдань під час навчальних занять

Види робіт здобувача вищої освіти	Кількість балів за семестр	
	денна форма	заочна форма
Відповіді (виступи) на заняттях	10	-
Участь у дискусії	5	-
Виконання тестових завдань	10	-
Виконання та захист вправ, кейсів	10	-
Виконання домашніх завдань	5	-
<b>Разом за виконання завдань під час навчальних занять</b>	<b>40</b>	<b>-</b>

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015			Ф-19.10- 04.01/241.00/М/ ОК04-2024
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 23 / 18

З метою застосування цілих чисел для оцінювання активностей здобувачів вищої освіти під час навчальних занять протягом семестру використовується 100-бальна шкала оцінювання кожного окремо виду робіт. Розрахунок набраних здобувачем вищої освіти балів за виконання завдань під час навчальних занять за семестр проводиться за формулою:

$$P_{НЗ} = (P_{В100} \times ВК_{В} + P_{УД100} \times ВК_{УД} + P_{...} \times ВК_{...}) \times К_{НЗ}, \quad (1)$$

де  $P_{НЗ}$  – кількість набраних здобувачем вищої освіти балів за виконання завдань під час навчальних занять за семестр;

$P_{В100}$ ,  $P_{УД100}$ ,  $P_{...}$  – кількість набраних здобувачем вищої освіти балів за семестр відповідно за відповіді (виступи) на заняттях, за участь у дискусії, за виконання іншого виду робіт, визначеного викладачем (кожний окремо вид робіт на навчальних заняттях оцінюється за 100-бальною шкалою);

$ВК_{В}$ ,  $ВК_{УД}$ ,  $ВК_{...}$  – вагові коефіцієнти відповідно за відповіді (виступи) на заняттях, за участь у дискусії, за виконання іншого виду робіт, визначеного викладачем. Значення вагових коефіцієнтів розраховуються шляхом ділення кількості балів, які встановлені за виконання окремого виду робіт під час навчальних занять, на сумарну кількість балів за виконання цих робіт (дані для розрахунку вагових коефіцієнтів наведено в табл. «Розподіл балів за виконання завдань під час навчальних занять»);

$К_{НЗ}$  – коригувальний коефіцієнт, який визначається шляхом ділення кількості балів, що встановлені за виконання завдань під час навчальних занять, на 100 балів.

#### Розподіл балів за виконання завдань модульного контролю

Види робіт здобувача вищої освіти	Кількість балів за семестр	
	денна форма	заочна форма
Виконання завдань модульного контролю	40	-
<b>Разом за виконання завдань модульного контролю</b>	<b>40</b>	<b>-</b>

Якщо здобувач вищої освіти виконав завдання модульного контролю і з урахуванням отриманих балів за поточний контроль набрав у сумі 60 балів або більше, він може погодити дану оцінку в електронному кабінеті і вона стане семестровою оцінкою за вивчення навчальної дисципліни.

Якщо здобувач вищої освіти під час вивчення навчальної дисципліни набрав 60 балів або більше і бажає покращити свій результат успішності, він проходить процедуру підсумкового контролю у формі екзамену.

За складання екзамену здобувач вищої освіти може набрати 40 балів. Набрані бали за виконання завдань підсумкового контролю у формі екзамену, а

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015			Ф-19.10- 04.01/241.00/М/ ОК04-2024
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 23 / 19

також бали за поточний контроль додаються і формується семестрова оцінка з навчальної дисципліни. Бали, які здобувач вищої освіти набрав за виконання завдань модульного контролю, при цьому не враховуються під час розрахунку семестрової оцінки з навчальної дисципліни.

Здобувач вищої освіти допускається до процедури підсумкового контролю у формі екзамену, якщо за виконання завдань поточного контролю набрав 20 балів або більше.

### **Визнання результатів навчання, набутих у неформальній та/або інформальній освіті**

Визнання результатів навчання, набутих у неформальній та/або інформальній освіті в рамках окремих тем навчальної дисципліни, здійснюється викладачем за зверненням здобувача вищої освіти та представленням документів, які підтверджують результати навчання (сертифікати, свідоцтва, скріншоти тощо). Рішення про визнання та оцінка за відповідну частину освітнього компонента приймається викладачем за результатами співбесіди зі здобувачем вищої освіти.

Визнання результатів навчання, набутих у неформальній та/або інформальній освіті в рамках цілого освітнього компонента, здійснюється за процедурою, яка визначена у Положенні про організацію освітнього процесу у Державному університеті «Житомирська політехніка».

### **Шкала оцінювання**

Шкала ЄКТС	Національна шкала	100-бальна шкала
A	Відмінно	90-100
B	Добре	82-89
C		74-81
D	Задовільно	64-73
E		60-63
FX	Незадовільно	35-59
F		0-34

### **11. Глосарій**

з/п	Термін державною мовою	Відповідник англійською мовою
1	Управління проектами	Project Management
2	Готельний бізнес	Hotel Business
3	Ресторанний бізнес	Restaurant Business

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015			Ф-19.10- 04.01/241.00/М/ ОК04-2024
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 23 / 20

з/п	Термін державною мовою	Відповідник англійською мовою
4	Організаційна структура проекту	Project Organizational Structure
5	Планування проекту	Project Planning
6	Контроль виконання проекту	Project Execution Control
7	Управління ризиками	Risk Management
8	Управління якістю	Quality Management
9	Побудова команди	Team Building
10	Критичний шлях	Critical Path
11	Метод оцінки та огляду програм	Program Evaluation and Review Technique (PERT)
12	Розподіл ресурсів	Resource Allocation
13	Оцінка ефективності	Performance Evaluation
14	Аналіз вартості та тривалості	Cost and Time Analysis
15	Управління змінами	Change Management
16	Складання бюджету проекту	Project Budgeting
17	Оцінка ризиків	Risk Assessment
18	Взаємозв'язки в проекті	Project Interdependencies
19	Контроль якості	Quality Control
20	Управління ресурсами	Resource Management

## 12. Рекомендована література

### Основна література

1. Кальченко О. М., Іванова Н. В. Управління проектами в готельно-ресторанному бізнесі. – Київ: Видавництво КНУ, 2023.
2. Грищенко І. М., Тараненко О. С. Основи проектного менеджменту у сфері гостинності. – Львів: ЛНУ ім. І. Франка, 2022.
3. Сидорчук А. П., Коваль О. Л. Проектний менеджмент для готелів і ресторанів. – Харків: Видавництво «Ранок», 2021.
4. Левченко О. В., Петров С. І. Управління якістю проектів у готельному бізнесі. – Одеса: Видавництво ОНУ, 2023.
5. Ткачук М. В., Довгань І. В. Проектування в готельно-ресторанному бізнесі. – Дніпро: Видавництво ДНУ, 2022.
6. Бойко Н. О., Іванченко С. П. Управління проектами в туризмі та гостинності. – Київ: Видавництво «Центр навчальної літератури», 2020.
7. Ковальчук В. С., Захарченко А. О. Планування проектів у сфері гостинності. – Харків: Видавництво «Фоліо», 2021.
8. Василенко Т. В., Мороз В. І. Системи управління проектами для готелів. – Львів: ЛНУ ім. І. Франка, 2022.
9. Тарасенко А. П., Мельничук Ю. М. Проектний менеджмент: основи та застосування у сфері гостинності. – Київ: Видавництво КНЕУ, 2023.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015			Ф-19.10- 04.01/241.00/М/ ОК04-2024
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 23 / 21

10. Романенко О. Г., Степаненко Н. С. Стратегічне управління проектами в готельному бізнесі. – Дніпро: Видавництво «Акцент», 2020.

11. Пономаренко В. О., Козак О. В. Розвиток проектного управління у сфері гостинності. – Одеса: Видавництво «Астропринт», 2021.

12. Бондаренко Ю. П., Савчук Л. М. Інноваційні методи управління проектами в готельно-ресторанній індустрії. – Київ: Видавництво «Либідь», 2023.

13. Шевченко Г. В., Клименко І. Ю. Управління проектами в умовах ризику у сфері гостинності. – Львів: Видавництво «Каменярь», 2022.

14. Зубенко П. І., Мироненко С. Г. Сучасні технології проектного менеджменту для готелів. – Харків: Видавництво «Основа», 2021.

15. Демченко О. Л., Романюк І. В. Оцінка ефективності проектів у готельно-ресторанному бізнесі. – Київ: Видавництво «Знання», 2022.

### *Допоміжна література*

1. Іванченко Н. А., Петрова Т. С. Основи управління проектами в індустрії гостинності. – Харків: Видавництво «Гімназія», 2019.

2. Голуб О. М., Кравченко П. О. Управління змінами у проектах готельного бізнесу. – Одеса: Видавництво «Поліграф», 2020.

3. Мороз С. В., Гончарук Ю. О. Планування ресурсів у проектному менеджменті готелів. – Київ: Видавництво «Наукова думка», 2020.

4. Тарасенко І. Л., Буряк В. В. Проектний підхід до управління готельними послугами. – Львів: Видавництво «Сполом», 2021.

5. Лисенко М. І., Василенко Н. Г. Управління командою проекту в готельно-ресторанному бізнесі. – Київ: Видавництво «Академія», 2020.

6. Олійник В. С., Коваленко Т. В. Методи управління якістю у проектах гостинності. – Харків: Видавництво «Майдан», 2019.

7. Щербак О. О., Карпенко І. С. Управління ризиками у проектах готелів і ресторанів. – Львів: Видавництво ЛНУ ім. І. Франка, 2021.

8. Кузнєцов А. О., Ткаченко Р. В. Контроль виконання проектів у готельно-ресторанній індустрії. – Одеса: Видавництво «Сміла», 2020.

9. Пащенко І. П., Дмитренко В. І. Маркетинг проектів у сфері гостинності. – Київ: Видавництво «Пульсари», 2019.

10. Нестеренко М. Г., Бойко В. Ю. Управління проектами в малих готельних підприємствах. – Харків: Видавництво «Регіон», 2021.

11. Іщенко О. В., Малик О. М. Стандартизація проектного менеджменту в гостинності. – Київ: Видавництво «Логос», 2020.

12. Савченко Ю. С., Дмитрук І. В. Проектний аналіз у готельно-ресторанному бізнесі. – Дніпро: Видавництво ДНУ, 2019.

13. Левчук І. Г., Борисенко Л. А. Інноваційні технології у проектному управлінні гостинності. – Львів: ЛНУ ім. І. Франка, 2020.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015			Ф-19.10- 04.01/241.00/М/ ОК04-2024
	Випуск 1	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 23 / 22

14. Гриценко А. П., Поліщук Н. В. Основи проектного менеджменту у туризмі та гостинності. – Київ: Видавництво «Слово», 2022.

15. Шевченко О. П., Задорожний М. І. Оцінка ризиків у проектному управлінні готелями. – Харків: Видавництво «Фактор», 2021.

16. Управління діяльністю суб'єктів господарювання в умовах цифровізації економіки: колективна монографія. Житомир: Державний університет «Житомирська політехніка», 2021. 432 с.

17. Тарасюк Г.М., Рудківський О.А., Мілінчук О.В., Лагута Я.М. Управління проектами в туризмі : навч. посібник. – Житомир : Державний університет «Житомирська політехніка», 2020. 101 с.

### 13. Інформаційні ресурси в Інтернеті

1. Офіційний сайт PMI (Project Management Institute): [www.pmi.org](http://www.pmi.org)
2. ProjectManagement.com — Ресурс для управління проектами: [www.projectmanagement.com](http://www.projectmanagement.com)
3. Платформа Coursera, курси з управління проектами: [www.coursera.org](http://www.coursera.org)
4. Вебінари та ресурси на тему управління проектами у сфері гостинності на YouTube: [www.youtube.com](http://www.youtube.com)
5. ResearchGate — Публікації з теми проектного менеджменту у сфері гостинності: [www.researchgate.net](http://www.researchgate.net)
6. LinkedIn Learning — Курси з управління проектами у сфері гостинності: [www.linkedin.com/learning](http://www.linkedin.com/learning)
7. Академічні статті та дослідження на платформі Google Scholar: [scholar.google.com](http://scholar.google.com)
8. JSTOR — База даних наукових статей: [www.jstor.org](http://www.jstor.org)
9. HospitalityNet — Новини та аналітика для індустрії гостинності: [www.hospitalitynet.org](http://www.hospitalitynet.org)
10. Сайт про управління проектами PM4DEV: [www.pm4dev.com](http://www.pm4dev.com)